

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 93 - Noviembre 2018 - 2€

**CASTELLÓ GASTRONÓMICO**  
se presenta en Madrid

## Lino Restaurant

by Modesto Fabregat  
(Castelló)

Setas, las joyas del bosque

Te descubrimos el mundo  
de la *cerveza*

TRAIGUERA: mejor olivo de España 2018



*Croquettanas*

Las croquetas de Morella.

# SUMARIO

Palauet del Priorat

Castelló Gastronómico se presenta en Madrid .....	3	Panadería y repostería artesanal .....	28
Ashotur .....	4	Alimentos congelados: Las guarniciones de verduras .....	30
Lino Restaurant by Modesto Fabregat (Castellón) .....	5	Recetas Caseras: Coca Escudella (coca de calabaza y nueces) ..	32
Restaurantes recomendados .....	9	Rincón de Quesomentero .....	33
Todo cerveza .....	10	El Palauet del Priorat (Cornudella de Montsant. Tarragona) ....	34
De menú en: La Llenega Restaurant (Castellón) .....	11	Alojamientos recomendados .....	36
Nuestros chefs: Asier Manzanos Ibáñez (EL VASCO - Vila-real) ..	12	Turismo activo: Se acerca el invierno .....	37
Cocina sencilla, deliciosa y saludable .....	14	Escuela de Hostelería de Castellón .....	38
Rutas gastronómicas por la provincia .....	16	LEXUS Castellón .....	39
Hora d'esmorzar: Restaurante Ermita Sta. Quiteria (Almassora) ..	18	De ruta por: El Maestrat. Tierra de olivos milenarios .....	40
Productos de la Comunidad Valenciana: Setas .....	20	Literatura y viaje: A Coruña .....	42
Productos Gourmet: AALTO PS 2016 .....	22	Aeropuerto de Castelló .....	43
Tiendas Gourmet: De la Meua Terra (Alcora) .....	23	Castellón ciudad: Descúbrela .....	44
Coctelería: Viento de Levante dirección a México .....	24	Tesoros de la provincia: Las Grisallas de S. Pau (Albocàsser) ...	46
Producto del Mes: Aceites Mas del Señor .....	25	Agenda turística .....	48
El arte de la sala: El pan gana importancia en las salas .....	26	Universitat Jaume I .....	49
Productos de Castellón: Croquellanas (Morella) .....	27	Diputación provincial: Turismo y cultura .....	50

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

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

DIRECTOR:  
Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

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

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

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



**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

## El otoño es gastronomía y turismo

Con el otoño llegan las hojas color naranja y marrones, espectaculares atardeceres y los delicados manjares del bosque: las setas; sin olvidar la caza de carne y las verduras por excelencia del otoño: la calabaza y alcachofa, entre otras.

Las casas rurales y los hoteles de interior se llenan los fines de semana con la recogida de setas y cursos de micología, donde aprender cuatro cosas sobre cómo deben recogerse, saber distinguir las más comunes y por supuesto las propuestas culinarias para consumirlas.

El otoño, cada vez, enamora a más gente de Castellón. Y es que nuestra provincia es el escenario idóneo para disfrutar del turismo y la gastronomía del otoño. Es la época de la armonía con la naturaleza. Disfruta del otoño en nuestra provincia, lo tienes en casa.

# CASTELLO

## • GASTRONÓMICO •

se presenta en Madrid



*Esta campaña de promoción de la marca "Castelló Gastronómico" estuvo dirigida a prensa especializada en gastronomía y turismo gastronómico nacional*

**E**l Patronato Municipal de Turismo de Castellón ha presentado en Madrid la marca "Castelló Gastronómico" con el fin de promocionar la gastronomía local como reclamo turístico.

Numerosos "bloggers" e "influencers gastronómicos", así como profesionales de la cocina, del vino y de la restauración se dieron cita en el hotel Intur Palacio de San Martín 4\* de Madrid para probar los 12 platos típicos de la cocina castellonense preparados por cinco reconocidos chefs: Miguel Barrera, de Cal Paradís, con estrella Michelin y dos soles Repsol; Adrián Merenciano, del restaurante Flote; Fernando Molina, de La Cuina de Fernando; Cesaréo Martí, del restaurante Casa Lola y Álex Vega, del Hotel Intur Palacio San Martín.

Así, en este singular buffet temático se pudieron degustar Arrocito de Castellón, arroz a banda con 'all i oli', coca de tomate y pastel de boniato reconstruidos, olla de La Plana, ximos de Castellón, sardina de bota con huevo y pimientos, la ensalada de tomate de la huerta con atún acompañada de rosquilletas; torraeta de anchoas; pelotas de fraile y la coca mal feta.

La Concejala de Turismo, Patricia Puerta, que también estuvo presente en Madrid, explicó que esta campaña de promoción de la marca "Castelló Gastronómico" está dirigida a prensa especializada en gastronomía y turismo gastronómico, tanto a nivel provincial, autonómico, nacional e internacional. "Esta iniciativa tiene como objetivo generar conocimiento y notoriedad de los valores gastronómicos que permiten singularizar la oferta de Castellón y del Grau".



**Carlos Escorihuela Artola.**

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

## Lucha contra el intrusismo

Ya hace tiempo que desde nuestra organización empresarial venimos reclamando a Turisme Comunitat Valenciana (anteriormente, Agencia Valenciana del Turismo) que la lucha contra el intrusismo, la competencia desleal y los apartamiento turístico ilegales debe ser un objetivo prioritario de todos los agentes turísticos por el daño irreparable que ocasionan tanto a los empresarios de establecimientos turísticos de alojamiento como a la propia imagen de la Comunidad Valenciana.

Nuestra presencia en la comisión de intrusismo, junto con otros agentes turísticos de nuestra comunidad, ha venido a reforzar nuestra demandas en este sentido, y los resultados parecen que empiezan a surgir. Según los propios datos de Turisme Comunitat Valenciana y para la provincia de Castellón, si durante todo el 2017 se inscribieron en el Registro Oficial un total de 2.403 inmuebles para poder ofrecer alojamiento de forma legal, del 1 de enero al 31 de agosto de este año esta cifra ascendía ya a 2.690 (13.798 nuevas viviendas turísticas en la Comunitat, con lo que se ha logrado un incremento del número de viviendas registradas superior al 85%, pasando de las 38.688 que había en el 2014 a las 72.700 actuales).

Los apartamentos turísticos son un tipo de vivienda turística más regulada en el Decreto 92/2009, de 3 de julio, del Consell y su actividad es totalmente legal y legítima siempre y cuando cumpla con todos los requisitos y parámetros establecidos dentro de su marco legal. Es un hecho que las pernoctaciones en apartamentos turísticos, tanto en costa como en ciudad e interior, van al alza en detrimento de la oferta hotelera, una de cada tres pernoctaciones en habitación se producen en pisos turísticos o lo que es lo mismo, un total de 2.085.000 pernoctaciones se realizaron en esta modalidad alojativa, por las 3.903.232 que se contabilizaron en los hoteles de Castellón, con una estancia de 6,1 noches por únicamente 2 de los hoteles.

Pero estos datos suponen el poder sacar de la clandestinidad a un buen número de viviendas piratas e ilegales y a sus propietarios, que se incorporan, de esta forma, a la oferta turística reglada de la provincia y pueden ejercer su actividad legítimamente.



### 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

## Restaurantes recomendados de la provincia

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán

# LINO

## RESTAURANT

by Modesto Fabregat

(Castellón)

**D**esde 1876 el Casino Antiguo se sitúa en el espacio urbano denominado Puerta del Sol, en la esquina del Carrer d'Enmig, en un antiguo Palacio que, en 1923, el arquitecto Francisco Maristany se encargó de reformar, dando lugar a este emblemático edificio asociado desde siempre a la cultura y al ocio de Castellón.

El carácter, la distinción y la elegancia de este edificio se refleja en su tradición gastronómica y lo encontramos en su restaurante, regentado por Lino, que junto al reconocido chef castellonense Modesto Fabregat, han diseñado una propuesta gastronómica variada y muy interesante.

En las mismas instalaciones nos encontramos con diferentes espacios como el Restaurante de carta, la zona de terraza y chill out, el restaurante de socios y los salones de banquetes.

En uno de sus múltiples espacios gastronómicos, bajo una bóveda de tonalidades doradas y pinturas al fresco, fuimos los afortunados invitados que degustamos los manjares que prepararon para este reportaje, como ustedes podrán comprobar, repleto de refinadas sorpresas para los sentidos.



*Lino Sanchis, regente, y Modesto Fabregat, chef, de Lino Restaurant*



*Cuenta con cuatro cartas, cuyas portadas diseñadas por el artista Cándido, aluden a las cuatro estaciones y a los platos que ofrecen, y que se actualiza periódicamente. Para esta ocasión se preparó un menú de transición del verano al otoño.*

---

La selección de tres aceites de las laderas del Mediterráneo, Arbequina, Canetenera y Farga milenaria, acompañados de pan de Els Ibarsos, sirvió de antesala para un menú especial:

Un salmorejo con mejillones al vapor rematado con germinados. Ligero, especiado, con personalidad, así fue este refrescante comienzo.

El siguiente plato, un tataki de atún con quenelle de berenjena ahumada y tomate de temporada, aderezado con lima y cilantro. Una ecléctica armonía de matices del Mediterráneo, de Japón y de Perú, una obra de arte efímera en el plato y perenne en la memoria gustativa.

El calamar al grill con huevo poché y rovellones fue el responsable de que se acabara el pan, de tanto rebañar el plato. La cocción del huevo a baja temperatura es perfecta, la clara suave y cremosa, y la yema líquida se convirtió en la salsa perfecta para este mar y montaña actualizado.

*Salmorejo con mejillones al vapor rematado con germinados*



*Tataki de atún con quenelle de berenjena ahumada y tomate de temporada, aderezado con lima y cilantro*



*Calamar al grill con huevo poché y rovellones*



## ***Un placer para los sentidos, un lujo al alcance de todos, del que nadie debería prescindir***

La Fura a la mantequilla negra, un elegante pescado blanco cocinado con esta salsa de la cocina clásica, acompañado de un colorido vergel de crujientes tirabeques, mini berenjenas, tápenas, pimiento rojo y pimiento amarillo, en su justa medida, en su justo punto.

La cocina terminó con otro de los platos clásicos a los que Modesto le da su toque personal, Pularda a la Royal, excelente en su ejecución, fina, sabrosa y muy bien acompañada con crema de boniato y su poderoso jugo de asado.

Una tradición gastronómica que se pretende recuperar en este ilustrado establecimiento, es el carro de quesos, con una oferta de los mejores artesanos de la zona, para esta ocasión tres quesos emblemáticos: Servilleta d'Almassora, queso de Almedijar y queso de Sant Mateu, complementados con uvas y nueces. Sabores que permanecerán en el retrogusto por un largo período.

Y el colofón a este banquete, el suave semifrío de melocotón, con helado de yogur y frutos del bosque, contrastados con una tierra de curry. Fresco, aromático y sorprendente.

*Fura a la mantequilla negra acompañado de un colorido vergel*



*Pularda a la Royal*



*Carro de quesos: Servilleta d'Almassora, queso de Almedijar y queso de Sant Mateu, complementados con uvas y nueces.*



*Suave semifrío de melocotón, con helado de yogur y frutos del bosque*





**Bodega  
Les Useres**

Carretera Vall D'Alba - Les Useres, km. 11  
964 76 00 33 · [www.bodegalesuseres.es](http://www.bodegalesuseres.es)



## Carta de vinos del Restaurante del Real Casino Antiguo de Castellón

En el restaurante del Real Casino Antiguo de Castellón, le dan muchísima importancia a la carta de vinos. Basta con echarle una ojeada para ver que se preocupan de tener una carta muy completa y dinámica.

Es una carta abierta a los posibles cambios que se pueden dar durante el año, si hace falta se puede retocar incluso todas las semanas, no sin antes catar los nuevos vinos y con la idea clara de poder aconsejar a sus clientes, y esa es la labor que hace el sumiller Lino Sanchis, junto a su equipo. Vinos de casi todas las denominaciones de origen de España, así como algún que otro extranjero completan la gran carta de vinos.

Lino nos deleitó con un maridaje de diferentes vinos para cada plato, cosa que es de agradecer, que queden restaurantes que quieran darle la importancia que tiene cada uno de sus vinos, que en definitiva lo que consiguen es la mayor satisfacción posible para el cliente con cada plato.

Para el salmorejo con mejillones, nos lo maridó con un oloroso, Don Nuño de Bodegas Lustau, D.O. Xerez. 100% palomino fino, con un color de oro viejo oscuro, aromas penetrantes de madera y en boca sabores a chocolate negro, nueces y castañas asadas.

A continuación un tataki de atún, con un albariño de Rias Baixas, Vionta, suave y ligero, para que resaltara el tataki de atún. Color amarillo pajizo brillante, aromas frutales, alguna de ellas tropicales, en boca tiene una acidez agradable, fruta madura y muy aromático.

Con el tercer plato, un calamar al grill con huevo poché y rovellones, lo acompañamos con un vino blanco del Penedés, Pinoteamo de bodegas Gramona, un homenaje a las variedades pinot. Con un color cebolla con ribete cobrizo, una nariz perfumada, con presencia de frutillos rojos, toques florales y fruta de hueso, en boca tiene una entrada amplia, contundente, larga y persistente.

El cuarto plato, una fura a la mantequilla negra, maridada con una garnacha blanca de la Terra Alta, Diorama, de bodegas Pinord. Color amarillo con toques acerados, intenso aroma a frutas y a cítricos, en boca resalta la acidez, el cuerpo y un post gusto largo y agradable.

Para la pularda, nos atrevimos con 2 vinos "viejos", Inspiración Valdemar Graciano 2001, D.O. Ca. Rioja y Hisenda Miret Garnacha 2005, D.O. Penedés. Inspiración Valdemar Graciano 2001, color teja debido a su edad, aromas maduros y especiados, bastante cerrado en un primer momento, pero luego se fue abriendo, en boca amplio y potente pero ya con poca acidez. Hisenda Miret Garnacha 2005, color teja, pero no tan marcado como el anterior, fruta muy madura y licoroso, aromas de tierra mojada, en boca es dócil y con una acidez suficiente.

Dos vinos con muchos años a sus espaldas, está muy bien poder catar añadas como estas, pero no dejéis de pensar que esto es una lotería, los vinos de guarda están elaborados para poder guardarlos, nunca mejor dicho, pero si queréis un consejo, no los dejes tanto tiempo descansando, los vinos son para catarlos y disfrutarlos, y si pueden ser en su momento óptimo, mucho mejor.

Continuamos con una selección del gran carro de quesos que tienen, no dejéis de pedirlo. Y también con el semifrío de melocotón con helado de yogurt, frutos rojos y tierra de curry.

Lino Sanchis y Modesto Fabregat, forman un buen tándem, sala y cocina siempre deben de ir de la mano.

Pasen por el Restaurante del Real Casino Antiguo de Castellón y disfruten.

**Lino Restaurant by Modesto Fabregat**  
**Real Casino Antiguo de Castellón**  
**Plaza Puerta del Sol, 1**  
**12001 Castellón de la Plana**  
**Tel: 964 22 58 00**

## Restaurantes recomendados que hemos visitado

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

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



# Todo Cerveza

¿Qué propiedades tiene la cerveza? ¿Qué diferencias hay entre la rubia, negra y roja? ¿Cuáles son las cervezas más curiosas? ¿Cómo elaborar cerveza casera? O ¿Con qué alimentos marida mejor la cerveza?

Son sólo algunas de las preguntas a las que podrá encontrar respuesta en la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, que inicia una sección dedicada al atractivo mundo de la cerveza, una bebida alcohólica que nació hace miles de años en Mesopotamia y ha ido evolucionando hasta convertirse en la actualidad en una de las más populares del mundo.

De hecho, un acto tan cotidiano y sencillo como tomar una caña en compañía de amigos encierra todo un rito social cargado de cultura.

Por eso, desde TURISME i GASTRONOMÍA de Castelló creamos este espacio para conocer y saber más acerca de la cerveza, sus ingredientes, proceso de elaboración, beneficios para la salud y el sinfín de aplicaciones también en la cocina.

Y es que la cerveza ha ido adquiriendo a lo largo de los años un papel cada vez más relevante, no sólo en nuestro país sino en el ámbito mundial. España es la segunda potencia cervecera de la UE, sólo por detrás de Alemania (sin contar al Reino Unido), y el noveno productor de cerveza del mundo.

Pero además de las grandes marcas cerveceras mundiales, se ha producido una revolución en las cervezas artesanas, entre las que se encuentra las elaboradas en la provincia de Castellón, que han logrado abrirse un hueco en el mercado portando la bandera de la diversidad.

Desde la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló abrimos una nueva puerta para descubrir el mundo de la cerveza, conocer sus matices y aprender a disfrutarla.



De menú en...

# LA Llenega <sup>(Castellón)</sup> restaurant

Como bien sugiere su nombre, en el restaurante La Llenega (C/ Conde Noroña, 27), las setas cobran especial importancia en el menú. Sus aromas y sabores envuelven los platos, especialmente, durante los meses de octubre y noviembre, cuando celebran las "X Jornadas de Setas".

Jorge Carceller Blasco, chef y copropietario, ha sabido aunar la cocina de vanguardia y un gran respeto por la gastronomía tradicional de la provincia. Surtidos de los mejores productos locales, La Llenega ofrece una cocina trabajada y cuidada, en la que no hay lugar para productos preelaborados.



Jorge Carceller y Laura Sales son los copropietarios de La Llenega

**La Llenega Restaurant**  
C/ Conde Noroña, 27. Castellón.  
(junto antiguo Cine Azul)  
Teléfono: 964 05 68 26

## X Jornada Setas

*Del 26 de Octubre al 30 de Noviembre  
(solamente los fines de semana)*

*Snacks:*

*Crujiente de pollo con Llanegas blancas y polvo de jamón.  
Parmentier de castañas, pulpo y  
Boletus edulis.*

*Canelón de pato asado con su jugo y  
Llanegas negras.*

*Yema, foie y crema de Negrillas con  
trufa.*

*Lubina salvaje sobre guiso de  
calamares, Rebozuelos y boniato.*

*Paletilla de cordero, espuma de  
Robellones y sus matices.*

*Helado de romero, limón y  
Trompetas de la muerte*

*Este menú se servirá bajo reserva y mesa completa.  
Todos los platos son individuales. Bebida no incluida.*



Canelón de pato asado con su jugo y Llanegas negras

**36€**  
IVA incluido

Paletilla de cordero, espuma de Robellones y sus matices



Nuestros chefs

# Asier Manzanos Ibáñez

Chef y propietario del restaurante **EL VASCO** (Vila-real)



**E**l restaurador Asier Manzanos Ibáñez (Vitoria, 1971) abandera la mejor cocina vasca en la provincia de Castellón. Desde su restaurante "El Vasco", de Vila-real, ofrece la esencia de la cocina tradicional con ese toque personal que eleva sus platos a la vanguardia gastronómica.

Además, lleva 16 años como restaurador del Villarreal C.F y cuenta con un excelente servicio de catering. Una intensa trayectoria profesional que ha sabido conciliar con la promoción del rico patrimonio gastronómico y los productos de nuestra tierra a través de la asociación gastronómica de Vila-real y el grupo "8 chefs 8 platos", del que forma parte prácticamente desde sus inicios.

**Con El Vasco ha sabido mantener vivo el proyecto gastronómico que un día iniciaron sus padres. ¿Cuándo y cómo nació este restaurante?**

Nació como un proyecto de mis padres, Ángel Manzanos y María Ibáñez, y mío cuando llegamos a Vila-real desde Vitoria (País Vasco) en los años 80. Entonces yo tenía 17 años y el restaurante se llamaba Ihintza, que significa Rocío en euskera.

Cuando mi padre se jubiló lo mantuve activo dándole una nueva vida, pero ya como "El Vasco".

Me casé con una vila-realense, Maite, y ahora mis hijas, Larraitz y Uxue, son el futuro del restaurante y la empresa.

Han pasado muchos años desde su apertura, pero hay algo que sigue intacto como el primer día: trabajamos para que los clientes disfruten en un ambiente exquisito y totalmente personalizado que se adapta perfectamente al ámbito laboral o particular.

**Sin duda se ha criado entre fogones. Pero, ¿cuándo supo que iba a ser cocinero?**

Como bien has dicho he estado toda mi vida entre fogones. Vivíamos arriba del restaurante que regentaban mis padres. Así que prácticamente nació en la cocina. Por eso supe que iba a ser cocinero desde pequeño.



C/Gamboa nº68 Vila-real (Castelló)  
Tfno 964527541



**Desde hace 30 años llevan abanderando la cocina tradicional vasca por la provincia de Castellón, ¿cómo definiría la cocina que se elabora en El Vasco?**

Mi cocina continúa con la tradición de la gastronomía vasca, pero a la vez también es innovadora.

**¿Qué productos no pueden faltar?**

Unas buenas alubias, chuletón, kokotxas, lubina, besugo, etc...

**Cuenta con una exquisita carta donde destacan carnes y pescados de calidad suprema ¿Cuáles son las sugerencias del chef?**

Todas. Trabajamos productos de mercado y cada semana cambiamos los entrantes degustación. Nuestra oferta gastronómica se basa en el servicio a la carta, con una excelente materia prima.

**¿Qué importancia tiene el vino en su mesa?**

El vino es el 70% de una buena comida. Por eso, en "El Vasco" cuidamos mucho nuestra carta de vinos. Pretendemos que el cliente tenga la oportunidad de probar el vino que mejor maride con la comida que está degustando.

**Además de propietario, es el jefe de cocina ¿Quiénes forman el equipo de El Vasco?**

En El Vasco me acompañan Adrián (cocinero), Anabel (cocinera), Ana (ayudante) y Verónica (camarera). Además, esporádicamente cuento con 80 empleados para atender los servicios extra del restaurante, como los actos del Villarreal del C.F., del que soy el restaurador oficial desde hace 16 años; y los caterings en varias ferias, como las de cerámica de Valencia y Bolonia o Fruit Attraction 2018; junto a los que ofrecemos en domicilios privados. También están los bautizos, comuniones y bodas que servimos.

**En su opinión, ¿cómo se puede satisfacer al cliente?**

Para mí es muy importante que cuando un cliente se siente en la mesa de El Vasco esté como en casa. Con confianza plena para disfrutar de una buena comida o cena.

**No podemos salir de El Vasco sin probar...**

Sin duda, el "Goxua", el postre tradicional de El Vasco. De origen vitoriano, está compuesto por una base de bizcocho, nata, crema pastelera y caramelo.

*Trabajamos para que los clientes disfruten en un ambiente exquisito y totalmente personalizado que se adapta perfectamente al ámbito laboral o particular*



# Cocina saludable y deporte



**Sergio Salvador**

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



**SERGIO SALVADOR**



**P**uede realizar una actividad de mi nueva propuesta de cocina saludable para equipos de deporte y fue, como no podía ser de mejor forma, para la plantilla del TAU Castellón de LEB Oro.

La actividad consistía en una charla sobre qué comer antes y después de una competición de baloncesto, poniéndose después manos a los fogones para demostrar lo aprendido. Así, distribuidos por equipos prepararon “Contramuslo de pollo a la pimienta con puré de patata y zanahoria y champiñones salteados”; “Solomillo de cerdo a la pimienta con salsa de parmesano acompañado de hummus de boniato en 3 formas”; “Ensalada de cuscús con verduras” y “Pasta con salsa de verduras, huevo y guisantes”.



*Sergio Salvador utilizó la Cocina Móvil de la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló para realizar la demostración gastronómica a los deportistas de TAU Castellón*



# Claves para diseñar un menú pre y post partido perfecto

En el momento de la competición de baloncesto, nuestro cuerpo se alimenta principal y únicamente de los hidratos de carbono, es por ello que nuestra fuente de alimentación básica en la comida fuerte previa deberán ser los hidratos de carbono como arroz, pasta, patata o similares.

Del mismo modo, ya que nuestra fuente de energía son los hidratos y no las grasas o proteínas (otras dos fuentes energéticas), deberemos bajar la ingesta ya que sacian. Los alimentos ricos en fibra o crudos nos harán forzar más la digestión, ralentizando el vaciado gástrico, pudiendo ocasionar malestar.

Ocurre igual con irritantes gástricos como algunas especias o sabores picantes, las cuales evitaremos. En el caso de la temperatura, tomaremos todo lo más tibio posible para no forzar la maquinaria.

La recuperación tras un deporte de alta intensidad es crucial para el rendimiento deportivo, ya que bajaríamos la eficiencia de los entrenamientos y llegaríamos más cansados a los partidos siguientes.

Al igual que la recarga de hidratos, la recuperación no consta solo de la comida post partido, sino que se alarga hasta, al menos, 24 horas. Esta recuperación consistirá en una fuente de hidratos que se absorban rápido, proteína, grasas de calidad, vitaminas y minerales.

Siempre será aconsejable que la recuperación se base en 2 fases. Dentro de la primera hora posterior a la finalización del partido, conviene hidratarse y alimentarse bien. Por ello, se puede optar por una bebida de recuperación con aporte de sodio y con hidratos de carbono y proteína. La segunda, consistirá en una comida sólida entre 1 y 2 horas posterior a la competición a base de hidratos de carbono con un índice glucémico alto y medio, proteínas, verduras y fruta.

*Pasta con verdura y guisantes*



*Cuscus de verduras (arriba) y hummus de boniato (abajo)*



Rutas gastronómicas por la provincia

# I Feria de Turismo Gastronómico

Castellón. 3 y 4 de noviembre

Los días 3 y 4 de noviembre, tendrá lugar en Castellón la I Feria de Turismo Gastronómico. Durante dos días, la calle Caballeros y plaza Las Aulas de Castellón se convertirán en un hervidero de actividad relacionada con el turismo y la gastronomía con multitud de actividades participativas pensadas para poner en valor la calidad del producto de Castelló Ruta de Sabor.

Estas jornadas también contarán con la presencia de Martín Berasategui, quien ofrecerá una ponencia sobre el valor de los productos provinciales dentro de la cocina nacional.

Lugar: Calle Caballeros y plaza Las Aulas, Castellón.

con

*Martín Berasategui*



## Jornadas POP Castellón

Pucheros, Ollas y Potajes.

Castellón. Del 1 al 30 de noviembre



Menús especiales en distintos restaurantes de Castellón al precio de 18 Euros. El menú incluirá: un potaje, olla o puchero, dos entrantes o un segundo, a criterio del restaurante, y un postre que contenga naranja.

Más información:

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

## Fira Sant Andreu. Cabanes

Del 30 de noviembre al 2 de diciembre

Durante estos tres días tendrá lugar la Fira de Sant Andreu en Cabanes, donde también habrá "showcooking" y catas.

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

## Cena Exclusiva "8 Chefs 8 Platos"

30 de noviembre. Betxí

A partir de las 20 h. en el Palau Castell de Betxí y en los salones del Restaurante Terraza Brisamar. El menú que elaboran prestigiosos chefs de la provincia tiene como objetivo poner en valor los productos de nuestra tierra en la gastronomía. Las plazas son limitadas.

Más información: <http://8chefs8platos.com/>

## Fira del Pintxo

Almassora. Del 2 al 4 de noviembre

En la Plaza de Pere Cornell se instalará la "Fira del Pintxo". Más información: [www.almassora.es](http://www.almassora.es)

## VII Jornadas Gastronómicas de las setas, carne y productos del otoño

Hasta el 25 de noviembre

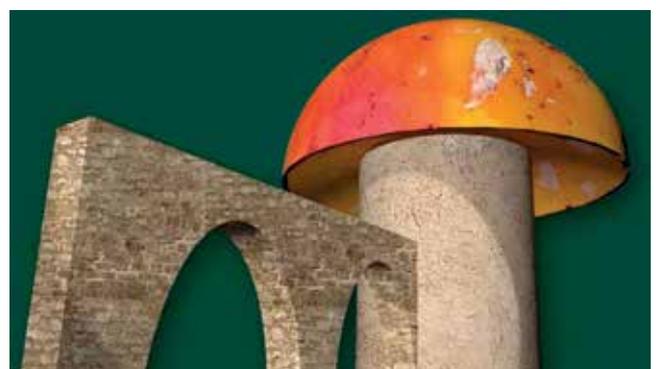
Lugares: varios restaurantes de Castelló, Ilfort, Cincorres, Forcall, la Pobla de Benifassà, Morella, Olocau del Rey, Vilafranca y Zorita del Maestrazgo.

Más información: [www.dipc.as](http://www.dipc.as)

## XII Muestra Gastronómica de las Setas de Segorbe

Del 3 al 25 de noviembre podrás degustar sabrosos platos elaborados por 6 restaurantes de la ciudad utilizando la seta como ingrediente principal.

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



## Jornades gastronòmiques de l'arròs i la taronja (Almassora)

Días: 16, 17, 18, 23, 24, 25 y 30 de  
noviembre. Y 1 y 2 de diciembre

Varios restaurantes de la población  
ofrecerán menús especiales donde se  
primará el arroz y la naranja. También  
se organizarán "showcookings".

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

## 12º JORNADAS GASTRONÓMICAS DE SETAS Y CAZA 2018 - Montanejos y Cirat -

Hasta el 25 de Noviembre se celebrará en Montanejos y Cirat la 12ª edición de las jornadas gastronómicas de setas y caza. Al igual que otros años contará con la participación de diversos locales que proponen un menú de 15 euros en torno a dicha temática.

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

## Ruta de Tapas de Castellón

Hasta el 18 de noviembre de 2018

Un total de 58 locales de Castellón participan en la Ruta de Tapas Castellón, edición otoño.

Más información:

<http://www.saborescastellon.com>



Durante tres días se organizará este feria, en la que habrá música, charlas sobre el mundo del vino y catas.

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

## VIII JORNADA ARROZ A BANDA

DEL 19 OCTUBRE AL 25 NOVIEMBRE

Aperitivo de bienvenida.

**Para empezar:**

- Croquetón de gamba al ajillo sobre mousse de romesco.
- Versión de ensaladilla de merluza con aguacate, rabanitos, endivia y el toque especial del chef.

**Para continuar:**

- Fuente de pescado, pulpo con all i olii (banda).
- Arroz elaborado con el caldo de la cocción.

**Para finalizar:**

- Tarta de almendras al estilo Carmencita Golf Playa con sorbete de mandarina.

**Precio:** 27,00€ IVA INC.  
(Bebida no incluida)

**RESERVAS:**  
662 630 305 - [www.hoteldeigoifplaya.com](http://www.hoteldeigoifplaya.com)



Doce restaurantes del Grao de Castellón, entre ellos el restaurante Golf Azahar (imagen menú), participan en la octava edición de las Jornadas del Arroz a Banda. Hasta el 25 de noviembre cada establecimiento tendrá otros tantos menús basados en este plato.

Más información:

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

## Vinaròs. Jornades Cuina dels Arrossos

Del 2 de noviembre al 9 de diciembre

En diferentes restaurantes habrá menús especiales con el arroz como protagonista.

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

## IX de les Jornades Gastronòmiques "Mengem a Vila-real... Olla de la Plana"

Durante todo el mes de noviembre, en diferentes restaurantes y bares de Vila-real se preparan menús especiales dedicados a la Olla de la Plana.

Más información:

<http://jornadsgastronomicasvila-real.blogspot.com/>

Hora d'esmorzar

# Ermita Santa Quiteria Restaurante

(Almassora)

Telf.: 964 53 50 70

*Dirección: Ermita Santa Quiteria s/n*



**E**n uno de los parajes más bonitos de la provincia, a pies del río Mijares y del embalse que lleva el nombre de la ermita en honor a Santa Quiteria (patrona de Almassora), se encuentra este restaurante que ofrece unos almuerzos que quitan el hipo. Aquí encontrarás casi todo lo que te gustaría para almorzar.

Buena barra, brasa con, posiblemente, las mejores carnes y embutidos de la provincia, cocina al instante y jamones de denominación Teruel, son los fuertes de este restaurante que es referencia para la gente que veneramos la hora del almuerzo.



Los viernes y sábados ofrece barra especial, con más de 40 propuestas. Aquí se juntan empresarios y empleados entorno a una buena mesa condimentada con tomate, ajoaceite, aceitunas y los licores que a uno le gustan, sin olvidar el carajillo.

Este es uno de los lugares que debes anotar en tu agenda, para realizar escapada con los amigos; sin prisas, con ganas de disfrutar de la mejor comida del día y con el tiempo suficiente para la tertulia en su magnífica terraza y la partida de guiñote o truc, si viene al caso.

Relación precio, calidad, cantidad, servicio, bueno.



## Los que ya hemos visitado

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

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

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

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

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

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

**Mesón - Rest. Sant Pau** (Grao de Castellón)  
C/ Juligroc s/n - 964 28 30 37

**Bar - Rest Les Forques** (Almassora)  
Polígono Ramonet - 964 917 399

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

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

**Bar - Rest. Menfis** (Vila-Real)  
C/ Borriol, 68 - 964 534 087

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Setas

## joyas del bosque que nos regala la naturaleza



**Paco González Yuste**

Comunicador Gastronómico

**A**unque podemos disfrutar de las setas todo el año, el otoño es la estación por excelencia para buscar esta exquisitez que nos regala la naturaleza, si la climatología es benigna.

Los bosques de nuestra provincia son un paraíso para micólogos y aficionados, la mayoría simplemente por entretenerse, pasear y disfrutar de la naturaleza, otros muchos impulsados por las excelencias culinarias de las setas y, los menos, por interés micológico, toda una apasionante ciencia. Cada año son más quienes se dan el madrugón los fines de semana, jubilados y parados los días laborales, para acudir a ese encuentro con la emoción de encontrar un "rincón" de sabrosos robellones, exquisitos boletus o Cantharellus.

Otoño es la estación más prolífica, pero también la primavera es una buena época; aparecen los marzuelos, los perrichicos o senderuelas. Más adelante aparecen las colmenillas y la Amanita cesárea, también conocida como "ou de reig", seta de un color naranja intenso, muy apreciada en la antigua Roma.

Las setas comestibles pueden ser excelentes, buenas o mediocres, pero también pueden ser tóxicas, venenosas y mortales, son, sin duda, las cuestiones sobre las que más información demandan los aficionados a la micología, ya sean expertos o principiantes.

Recordamos los sabios consejos de José Antonio Galiana Torres, uno de los mayores expertos en micología de nuestro país, para disfrutar con respeto y conocimiento de nuestros bosques.

Recolectar setas correctamente nos ayudara a tener un mayor éxito micológico, además nos ayudara a prevenir la destrucción del hábitat donde se desarrollan estas joyas que nos regala la naturaleza. Es muy reconfortante y emocionante llenar la cesta, pero lo es mucho más cuando lo hacemos sin dañar al resto de habitantes del bosque, estos ayudan a que las setas se desarrollen.

Es muy importante saber la diferencia entre un hongo y una seta. Utilizaremos un símil que nos facilitará de una forma sencilla el entendimiento, un árbol y sus frutos. El árbol sería el hongo y el fruto las setas. Cuando vamos a buscar setas lo que llevamos a la cesta son los frutos del hongo, este se encuentra bajo de tierra y apenas se percibe en forma de micelio, el cuerpo vegetativo del hongo.



Ya sabemos la diferencia entre hongo y seta, vamos a descubrir como recolectar setas sin hacer daño al micelio. Una pregunta muy habitual es como recolectar: ¿Con la mano o con navaja?, Según la orden de la Generalidad Valenciana, se tienen que cortar todas las setas, a pesar de que no es siempre cierto, depende de la variedad que vayamos a recolectar.

Cuando recolectamos las setas, debemos sujetarlas por el tallo y cortar con la navaja, no sacarla de tirón para no dañar el micelio, y volveremos a tapar con algo de tierra. Está totalmente prohibido utilizar rastrillos, azadas, hoz, esto acabaría dañando el micelio del hongo, dejando de producir setas.

La forma correcta de transportar las setas, es poniéndola boca abajo en una cesta de mimbre, de esta forma reparte las esporas por el monte, jamás en bolsa de plástico, ya que fermentarán rápidamente, y perderán calidad.

Recuerdo mi última salida con el maestro José Antonio Galiana, siendo sus palabras: “este año el bosque está pletórico, lleno de vida, repleto de setas, pero por desgracia demasiado visitado por gente sin escrúpulos y con gran desconocimiento del medio, testigos de grandes destrozos de setas y del monte, como podemos tratarlo así, cuando él nos obsequia con sus tesoros.”

Galiana nos recuerda que; el monte tenemos que dejarlo de forma que nadie pueda notar nuestro paso, jamás destruir las setas que no recolectamos o no conocemos, la naturaleza es sabia y las ha puesto en el bosque porque tienen una misión que cumplir en el ecosistema.

Disfrutar del bosque, del monte, de la naturaleza y no tenemos que olvidar que nos lo han prestado las generaciones pasadas y lo tienen que heredar nuestros descendientes.



## Donde cocinan joyas del bosque en nuestra provincia:

**Casa Ramón**, Atzeneta del Maestrat (Castellón), los mayores expertos de la provincia;  
**Restaurante Serra d'Irta**, Alcossebre (Castellón), **Modesto Fabregat** (Arbequina), pionero en menú de setas;  
**Daluan**, Morella (Castellón), setas y trufas son habituales en los menús de Avelino Ramón;  
**Faixero**, Cincorres (Castellón), un clásico de la comarca;  
**Cal Paradis**, Vall d'Alba (Castellón), setas con estrella Michelin;  
**Tasca de Puerto**, Grao de Castellón, setas junto al mar;  
**María de Luna**, **Hotel Martin El Humano**, Segorbe (Castellón), setas en el Alto Palancia.

### Por otras tierras:

**La Botica**, Matapozuelos (Valladolid), la cocina del pinar Castellano con estrella Michelin;  
**Baluarate**, setas con estrella Michelin en Soria capital;  
**La Lobita**, Navaleno (Soria), un templo para degustar setas con estrella Michelin;  
**El Maño**, Navaleno (Soria), un clásico donde poder degustar setas todo el año;  
**Casa Vallecas**, Berlanga de Duero (Soria), cuidan también las setas como la bodega;  
**El Empalme**, Rio Negro del Puente (Zamora), sencillo, genuino y exquisito;  
**Lera**, Castroverde de Campos (Zamora), setas y caza, preparaciones exquisitas;  
**Casa Irene**, Arties (Lérida), nieve y setas;  
**Can Jubany**, Calldetenes (Barcelona), setas del entorno en una preciosa masía;  
**Sala**, Berga (Barcelona), tradición y devoción por las hijas del bosque;  
**Ca L'Enric**, La Val de Bianya (Gerona), platos muy elaborados;  
**Echaurren Ezcaray**, (La Rioja), dos estrellas Michelin muy micológicas;  
**Ganbara**, San Sebastián, clásico del casco viejo y favorito de las Estrellas Michelin;  
**Kabia**, Zumárraga (Guipúzcoa), una gran oferta;  
**Muñagorri**, Madrid, afamado por sus pinchos de setas;  
**Bocaito**, Madrid, un referente para amantes de las setas en la capital del país;  
**El Cisne Azul**, Madrid, la mayor oferta de setas del país;  
**La Cocina de María Luisa**, Madrid, desde Navaleno al capital, garantizado;  
**José Vicente**, Aracena (Huelva), en una de las mejores zonas de país, elaboraciones sencillas.

GAMA LEXUS  
100% HÍBRIDO

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



# AALTO PS 2016

AALTO Bodegas y Viñedos, D.O. Ribera del Duero



**Felix Tejada**

Director Gerente de DiVino

**E**l proyecto AALTO nace en el mes de febrero de 1999, en la prestigiosa zona vinícola de la Ribera del Duero (España). El objetivo fundacional de Mariano García y Javier Zaccagnini en AALTO fue elaborar un vino que mostrase una personalidad diferenciada, de muy alta calidad y fiel reflejo de diferentes pueblos, ensamblándolos al final del proceso de crianza para ganar equilibrio y complejidad.

Unos años más tarde, en 2006, se incorporan a AALTO las familias Masaveu y Nozaleda, ambas con bodegas en propiedad en otras zonas vinícolas de España, aportando experiencia y estabilidad al proyecto, lo que supuso la consolidación de la bodega hasta nuestros días.

Desde los comienzos en 1999 y hasta la cosecha del 2004 la elaboración de los vinos se llevó a cabo en unas instalaciones alquiladas en Roa (Burgos). Mientras el proyecto se consolidaba, se comenzó a buscar un nuevo emplazamiento para ubicar una nueva bodega propia. Una bellísima parcela de 15 hectáreas perteneciente al término municipal de Quintanilla de Arriba (Valladolid) fue la elegida.

La primera fase de la nueva bodega se concluyó en 2005, siendo esta cosecha la primera que se elaboró en estas instalaciones. AALTO PS 2016, 100% Tinto Fino (Tempranillo) de viñas muy viejas -de edades comprendidas entre los 60 y 90 años- procedentes de pagos singulares en La Horra, La Aguilera y Fresnillo. La vendimia se hace a mano, en pequeñas cajas de 15 kilos e inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

Vino de color intenso que mancha la copa. En nariz aromas de fruta negra muy madura, regaliz y tinta china, con elegantes notas minerales y especias aportadas por la bodega, generando una buena armonía. En boca es potente, estructurado y con taninos suaves y redondos, aportando una considerable elegancia. La enorme potencia del PS cuando inició su estancia en roble, se ha ido suavizando con los largos meses de crianza y ha resultado en un vino con la madera perfectamente integrada. El PS 2016 necesita algunos años en botella para ofrecer sus mejores cualidades. Idealmente debe guardarse al menos un año para empezar a disfrutarlo, si bien a partir del tercero desde su embotellado desarrollará aún mayor complejidad y gama de matices.

Crianza media de 17 meses en barricas 50% nuevas, de roble francés y americano. Se elaboran alrededor de 20.000 botellas, con un precio de 70,00€ por botella, aproximadamente.





# De la Meua Terra

(l'Alcora)

**F**rutas y verduras de nuestra tierra, vinos de autor, pan y productos artesanos gourmet. De la Meua Terra ofrece desde l'Alcora los mejores productos de la provincia de Castellón.

Este pequeño establecimiento nació hace seis años en busca de esos sabores y aromas que nos acompañaban cuando éramos niños al comer, por ejemplo, un tomate o una naranja. Su gerente, Francisco Valero, quería recuperar el producto de proximidad de los agricultores provinciales, incluyendo el de la huerta propia, repartida entre l'Alcora y Les Alqueries. Y lo ha conseguido.

Herederio de una saga familiar que lleva más de 60 años como mayorista en el Mercado de Abastos (Frutas Valero), en De la Meua Terra han aprendido a valorar el esfuerzo de los pequeños agricultores que miman sus huertas y han mantenido, muchas veces, variedades antiguas. Asimismo, Francisco Valero recuerda que en su familia también son productores y cultivan desde hace décadas campos de naranja y Clementina. "Además, en época estival plantamos tomates, pepino, calabacín, judía, berenjena, calabazas y hasta llevamos dos años experimentando con el cultivo de aguacate en La Plana Baixa", destaca.

De la Meua Terra, que forma parte del proyecto Castelló Ruta de Sabor, quiere mantener la tradición agroalimentaria de la provincia y por eso apuesta por los productos "made in Castellón", convertidos, en muchas ocasiones, en verdaderas delicias para el paladar más exquisito. Sin olvidar la atención personal y el asesoramiento profesional, con el que Francisco Valero se ha ganado la confianza de los clientes de este comercio, donde se pretende también recuperar antiguas variedades alimenticias.

En definitiva, calidad autóctona y un excelente servicio son las señas de identidad De la meua Terra, una tienda con un marcado sabor tradicional.



**De la meua Terra**  
**C/ San Francisco 26/28 bajo.**  
**L'Alcora**  
**Teléfono: 964 36 32 39**



## Viento de Levante dirección a México



El pasado 2 de Octubre se celebró la competición de coctelería con tequila más importante de nuestro país, denominada “Patrón Perfectionists”. Detrás de ella el afamado Tequila Patrón, el destilado de agave premium más vendido del mundo, con la directriz principal de inspirarte en tu propio país. Más de 80 recetas enviadas por bartenders de toda España, y una final con las 6 mejores recetas, escogidas por la firma Americana por expertos internacionales.

Los 6 finalistas fueron Naira Sempere de Nasty Fingers (Fuengirola), Charles Harrington-Clarke de Chapeau 1987 (Palma de Mallorca), Joao Felicidade de Azimuth en Almanac Hotel (Barcelona), Edgar Pérez de Peyote San (Madrid) Andrea Scacco de Old Fashioned (Barcelona) y nuestro colaborador el Castellonense Yeray Monforte de Dr.Stravinsky (Barcelona), el cual para nuestra tremenda alegría se alzó con la victoria de tal prestigioso galardón. Su cocktail una oda a la reflexión y respeto por el medio ambiente especialmente hacia las abejas y a la rica flora de nuestro país, pues el nombre de su trago “Wind” (Viento en inglés) que refleja que las abejas polinizan las flores y gracias a la acción del viento arrastran las partículas de polen por toda la flora española, como la vid, el olivo o el tomillo, ingredientes del cocktail de Yeray, aparte de hablar de la sostenibilidad (utilizó posavasos reciclados a partir de la caja de la marca) enlazando todo en una experiencia líquida.

El próximo mes de Enero representará a España en la final mundial que se celebrará en las instalaciones de Patrón en México, junto a los 19 ganadores de otros países de todo el mundo, con la ilusión de que “su viento” le lleve a la victoria.

### **Receta: Wind**

- 60 ml Tequila Patrón Silver
- 60 ml Mix de la eterna juventud (Aceite de oliva, Miel de naranjo y zumo de limón)
- 15 ml Vino Fino de Jerez
- 25 ml Clara de huevo
- 10 gramos de Tomillo fresco
- 3 pulverizaciones de Tequila Patrón Silver macerado en polen de abeja

Técnica: Shake

Decoración: cera de abeja y tomillo fresco.

# Aceites

# Mas del Señor



**David Sanjuán**

Gerente de Cinquanta,  
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

**E**n nuestra reseña de noviembre nos volvemos a ocupar de nuevo de uno de los excelentes aceites de oliva vírgenes extra que se elaboran en nuestra provincia, concretamente el monovarietal de arbequina que elabora Finca Mas del Senyor en Peñíscola.

La finca del Mas del Senyor se encuentra en pleno corazón del Parque Natural de la Serra d'Irta y cuenta con una historia tan antigua y relevante como los olivos milenarios y centenarios que alberga. El enclave debe su nombre a que el rey Jaume I, después de la reconquista de Peñíscola a los musulmanes en 1233, tomó posesión de la masía y de sus tierras para su uso privado, época de la cual aún se conserva el edificio de la masía y los olivos de variedad farga anteriormente mencionados. Pero fue ya entrados en el presente milenio cuando los actuales propietarios decidieron realizar una plantación de 30.000 olivos de la variedad arbequina para la elaboración de aceites de oliva de la más alta calidad.

Actualmente Finca Mas del Senyor produce actualmente alrededor de 35.000l de aceite al año que comercializa en tres referencias con diferentes características: 100% arbequina, milenario (100% farga) y Excellence (mezcla de farga y arbequina). Todos estos aceites son fruto de un riguroso control, en aras de la calidad final, desde el crecimiento de las aceitunas en el árbol, pasando por la elección del momento óptimo de maduración en su recolección, hasta la elaboración del aceite resultante de la primera prensa a temperatura ambiente de la pasta de las olivas.

El aceite 40-11 Arbequina se elabora al 100% con olivas de esta variedad y ha recibido en 2018 el 2º premio EVCATA al mejor aceite producido en la Comunitat Valenciana convocado por la Escuela Superior del Aceite de Oliva. Cuando lo observamos presenta un color amarillo verdoso intenso y al olerlo encontramos notas vegetales (césped), fruta verde (manzana y plátano) y de almendra. En boca es un aceite untuoso y agradable, fruto de la alta concentración de ácido oleico. Su intensidad es suave con un ligero amargor y picante final.

Se trata de un aceite óptimo para su consumo en crudo y acompañará estupendamente aliñando verduras, ensaladas, legumbres, pescados y carnes blancas a la plancha.

Precio medio: 9,90€ (botella de 500ml).





## El pan gana importancia en las salas

### La figura del pannier



**Javier Salgado**

Jefe De Sala Ataula Gastrobar  
Grupo Civis Hoteles

**E**n nuestro objetivo de sorprender continuamente al comensal, tenemos en el pan una gran oportunidad para hacerlo. Es un producto que cada vez está más de moda y eso le hace posicionarse como un elemento diferenciador en las salas de los restaurantes. De esta forma nace el Pannier, que vendría a ser lo que un sumiller a los vinos, pero aplicado al servicio del pan.

Existe hoy en día una revolución dentro del gremio de los panaderos, en cuanto al surgimiento de nuevas técnicas, para la creación de diferentes panes, ya que este campo está abierto a la imaginación. No es de extrañar que en restaurantes con estrellas Michelin, antes de cada plato del menú degustación, pase el pannier con su carro, para explicarnos en que consiste el pan que vamos a degustar y porque se sirve con ese plato.

Aquí en Castellón tenemos a Antonio García Blanch, el cual a través de su pasión por el arte de panadero, nos contagia con su saber hacer, y nos ofrece una gama de panes elaborados a través de distintas técnicas, como la polis (masa madre que nace y muere el mismo día), ésta técnica le ha permitido obtener el galardón, a través de su Pan de Tona (en recuerdo a su Abuela) como el mejor pan de la provincia de Castellón. O su BEBE, una masa madre que le acompaña ya siete años y que cada día prueba para corregir su acidez, refrescarla y alimentarla.

Tras una fermentación a temperatura controlada de 4º y de 48 horas, hornea su obra, y el resultado son panes crujientes por fuera, consistentes por dentro, tiernos y sabrosos, sanos, fáciles de digerir, pues el gluten tras esa fermentación tan larga se debilita.

Ofrece una gran variedad de panes, algarroba con naranja confitada, centeno y nueces, espelta (el cereal de la felicidad por la cantidad de triptófano que contiene, aminoácido que hace que el cuerpo segregue serotonina), algas con agua de mar, calabaza y un sinfín de panes a la carta, capaz de satisfacer cualquier desafío que le lancen, como un pan picante para acompañar un menú con platos peruanos o mexicanos.

Las harinas que usa son molidas a la piedra, para que conserven el salvado. A través de su continua investigación elabora panes de cereales extinguidos como el kamut el cual presenta mayores cantidades de aminoácidos, vitaminas y minerales y es más fácil de digerir que el trigo común, demandado por los deportistas de elite.

Así mismo contribuye a la expansión de su oficio, dándole valor y actualizando el gremio del panadero para situarlo donde se merece, colaborando en un sinfín de actos convirtiéndose en embajador del pan.

Fíjense en el pan que les sirven, no hay mejor señal para saber en qué restaurante se encuentran.





Carrefour.es  
Tu compra online

Carrefour

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



# Croquellanas

(Morella)

Desde Morella y de la mano de Productos Adell llegan las Croquellanas, unas croquetas con forma de empanadilla (media luna) típicas de la capital de Els Ports.

Crujientes y sabrosas, nacen del aprovechamiento de la carne utilizada para hacer caldo y su elaboración consiste en la creación del relleno, cubierto con la oblea y pasado por huevo y pan rallado.

Este típico y delicioso manjar, ligado a las costumbres de la tierra, que se ha ido adaptando a nuevos gustos y aromas, pero siempre desde la base de la receta artesanal transmitida de padres a hijos por la familia Adell. De hecho, al igual que los otros productos que también se elaboran -mousses, pates, conservas en aceite y conservas en escabeche- mantienen el sello inconfundible de la cocina de la abuela Pilar Bonet, quien transmitió su saber culinario a Asunción Carceller y ésta a su vez a su hijo Pere Adell. Así, Productos Adell a través de un gran equipo humano no solo ha mantenido la originalidad de estas recetas, las ha adaptado a los tiempos actuales.

De esta manera, a la tradicional Croquellana Morellana (carne) se han sumado otros sabores salados, como Espinacas con queso; Setas; Alcachofa con jamón; Morcilla con piquillo; Boletus Edulis; Cordero trufado y Rape. Además, también se preparan Croquellanas dulces, como la de requesón con almendra y la de turrón.

A través de estos deliciosos bocados podremos disfrutar del sabor más tradicional de Morella.



## Croquellanas

Plaza los Estudios, 9. Morella

Tel: 964 160 640

[info@croquellanas.com](mailto:info@croquellanas.com)





## *El Gremi de Forners 'exporta' la riqueza gastronómica de Castellón*

**C**astellón tiene mucho que ofrecer y entre todas sus virtudes destaca, sin duda, su gastronomía artesana tradicional, elaborada en los hornos del Gremi de Forners. Por ello, en el último año el Gremi ha centrado buena parte de su trabajo en dar a conocer los deliciosos y singulares productos que elaboran los maestros y maestras artesanas fuera de nuestras fronteras para 'exportar' Castellón a través de nuestra gastronomía.

El proyecto comenzó con la edición de una 'carta de productos típicos' en forma de tríptico, que se ha distribuido en las oficinas de Turismo para que, quienes nos visitan, aprendan a conocer la ciudad mientras disfrutan de una riquísima coca de verduras o vengan a la Magdalena a probar nuestro Fadrinet.

Por otro lado, el Gremi ha hecho posible que más de 1.000 turistas ingleses que han llegado a Castellón en crucero conozcan nuestras roquilletas, inigualables por su sabor, textura y crujido, y disfruten de ellas durante su visita a nuestra tierra. Un proyecto en colaboración con el Ayuntamiento de Castellón que continuará en el 2019 para llegar a otros tantos turistas internacionales.

*El gremio a dado a conocer nuestras roquilletas a más de 1.000 turistas ingleses*





*Convención anual del gremio*

Y hace solo unos días, el Gremi de Forners ha sido protagonista del proyecto Castellón Gastronómico que impulsa el Ayuntamiento, y ha presentado en Madrid nuestros productos más reconocidos, como la coca de tomate, el Pa de Castelló, el Farinet, la Flor de Lledó o las pilotes de frare, a casi un centenar de periodistas expertos en gastronomía que se han interesado por conocer nuestra ciudad después de paladear nuestros mejores productos artesanos.

En la última convención anual del Gremi, en la que rinde pleitesía a la patrona, la Mare de Déu del Lledó, el colectivo ha contado con los representantes de las asociaciones panaderas de Alicante, que nos han visitado para establecer sinergias conjuntas de apoyo a la panadería y la pastelería artesana.

Fruto de todo este trabajo, los maestros y maestras artesanas del Gremi de Forners de Castelló han recibido este año el Premio al Mejor Gremio Artesano de España, que se falló en mayo en Tordesillas (Valladolid) y que ha permitido que la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas haya presentado nuestros productos artesanos de Castellón como gastronomía española destacada, en el Encuentro Nacional de Cofradías celebrado en Atenas (Grecia).

Así que Castellón y nuestra panadería y pastelería artesana son cada vez más populares dentro y fuera de España gracias al esfuerzo y trabajo del Gremi de Forners que está convencido de que en Castellón “tenemos mucho que ofrecer y mucho con lo que sorprender”, apostilla el Maestro Mayor, José Miró.



*Encuentro Nacional de Cofradías celebrado en Grecia (arriba). En la presentación de “Castelló Gastronómico” celebrada en Madrid (abajo)*





## Las guarniciones de *verduras* que enriquecen carnes y pescados

Una buena guarnición determina muchas veces que un plato resulte delicioso. Y si además, ese acompañamiento es saludable, ligero y fácil de preparar... no se puede pedir nada más. Precisamente las verduras y hortalizas son la base para elaborar esas sabrosas guarniciones que hacen triunfar menús compuestos principalmente de carne o pescado.

Alcachofas, brócoli, setas, champiñón, cebollas, cardo, coliflor, espárragos, espinacas, guisantes, habas, pimientos, puerros, zanahorias, ajos tiernos, judías... Son alimentos normalmente bajos en calorías, pero muy completos por ser fuente de vitaminas, minerales y fibra. Las hay para todos los gustos y con disponibilidad durante todo el año, sobre todo, si se apuesta por verduras y hortalizas ultracongeladas, que son totalmente naturales, porque no llevan aditivos ni conservantes.





Cabe destacar que el proceso de ultracongelación está compuesto por diferentes etapas que no sólo sirven para conservar en perfecto estado la textura, el sabor, el olor o el color de los alimentos, sino que también evita la proliferación de patógenos, la degradación de los alimentos y el deterioro causado por microorganismos. En el caso de las verduras, según la Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados, “una vez se recolectan -en su momento óptimo de maduración-, se trasladan a la fábrica, donde se lavan y se escaldan para retirar la tierra y suciedad. A continuación, se congelan a gran velocidad (a  $-40^{\circ}\text{C}$ ). Es importante mantener la temperatura óptima de los alimentos ultracongelados para que la cadena del frío no se vea alterada”.

“La cadena del frío consiste en el mantenimiento de los productos congelados entre  $-25^{\circ}\text{C}$  y  $-18^{\circ}\text{C}$ , desde la fase de ultracongelación hasta el momento de su consumo. De esta forma, el producto se mantiene en perfecto estado y conserva el mayor número de nutrientes posible”, recomiendan.

A la hora de elegir el mejor vegetal para acompañar un plato, hay que tener cuenta que debe maridar perfectamente con el ingrediente principal (carnes, pescados...), aportando sabor, texturas o aromas— que lo complementen y que mejoren el resultado. En cualquier caso no ha de enmascarar o asfixiar su sabor. Lo que sí se permite es el contraste de sabores. En este caso, hay una gran variedad.

Una vez elegido la mejor verdura u hortaliza, a la hora de cocinarlas, admiten distintas técnicas. Quizás, las más utilizadas sean el salteado, cómodo y rápido, con cuatro vueltas en la sartén ya están listas. Es recomendable añadir pocas verduras de cada vez, para que se evapore el agua rápidamente. También preparar los vegetales al vapor, para lo cual se dejan entre 2 y 5 minutos en una olla de vapor, y ya está preparado. Finalmente, al hervir las verduras, la clave está en realizar una cocción muy corta, de 2 a 5 minutos máximo, con el agua hirviendo a  $100^{\circ}\text{C}$ .

# Coca Escudella

(coca de calabaza y nueces)



**Ana Antequino**

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

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

## Ingredientes (5-6 unidades)

250 gr. pulpa de calabaza  
250 gr. harina  
2 huevos  
200 gr. azúcar  
200 ml. aceite de girasol  
2 sobres de gaseosas (gasificantes para repostería)  
Ralladura de limón  
Nueces y pasas sin hueso  
Obleas (para las bases)

## Preparación

1. Pelamos y cortamos la calabaza en trozos y la hervimos hasta que esté blandita. Podéis hacerlo con calabaza asada si lo preferís.
2. Con un robot o varillas eléctricas batimos los huevos. Una vez estén bien batidos, incorporamos poco a poco el azúcar hasta mezclarlo todo bien.
3. A continuación, y sin dejar de batir, añadimos la calabaza, el aceite, la harina y los sobres de gaseosas por ese orden.
4. Cuando la masa esté toda integrada dejamos de batir y añadimos las nueces y las pasas y con una espátula lo mezclamos (ya sin robot/varillas eléctricas).
5. En la bandeja del horno ponemos las obleas (la que nos quepan sin que queden pegadas) y servimos (de ahí su nombre) con un cucharón un poco de masa a cada oblea y la repartimos sin llegar a los bordes. Decoramos con azúcar.
6. Con el horno precalentado a 180° horneamos durante 15 minutos aproximadamente (más o menos hasta que veamos que están doradas). Una vez estén listas las sacamos y dejamos enfriar antes de probarlas. Os aseguro que os van a encantar y no vais a poder dejarlas enfriar.

# Quesomentero muestra su solidaridad



**Alberto Javier Santos**

Gerente de  
Quesomentero Cheesebar



## Menú diario miércoles, jueves y viernes

¡¡¡Con tu menú el "combo" pasa a 4 euros!!!

### Primeros

- Nuestra versión de la croqueta de jamón
- 1/2 Ensalada San Simón Da Costa
- 1/2 Ensalada Mascarpone
- 1/2 Patatas con Taleggio
- 1/2 Tabla de 5 quesos
- o Brocheta de tomatitos cherry con quesos

### Segundos

- Panmentero Español
- Panmentero Italiano
- Fondue (se servirá mínimo para dos pers.)
- Tosta Morbier
- o Tosta Raclette

### Postres

- Yogur de cabra con miel, frutos rojos o mermelada
- Tiramisú
- Helado de queso
- o Café

13€

\*Con cada menú servido, Quesomentero Cheesebar donará 1€ a la



**D**egustar queso nunca ha sido tan solidario. Y es que, fieles al compromiso social, desde Quesomentero Cheesebar colaboramos con la Asociación Conquistando Escalones, en su lucha contra la enfermedad rara de distrofia Muscular de Cinturas LGMD-1F donando 1€ por cada menú de mediodía vendido. "Ya llevamos 4.100 euros recaudados y no vamos a parar".

De esta manera, disfrutar de ensaladas, tostas, panmenteros, tablas de quesos, fundibles con diferentes fondues y postres (con el queso como protagonista), supone una ayuda económica a la Asociación Conquistando Escalones, que necesita financiación para que continúen las investigaciones médicas con el fin de encontrar un tratamiento y la cura para esta y otras enfermedades neuromusculares.

"Diferentes grupos de investigación han hecho avances en esta línea, como que la misma proteína mutada que produce la enfermedad, es la misma por la que entra el virus del VIH. Pero cada persona que sufre esta enfermedad degenerativa es inmune al virus del SIDA". Por eso, "cuando diferentes investigadores coinciden en que la cura de esta enfermedad puede ser la cura de la epidemia mundial del SIDA, la esperanza es más alta que nunca".

Trabajar en este proyecto no es barato, ni muchísimo menos; es mucho el dinero que hay que reunir para avanzar en ello. Así que Abrahán Guirao, vicepresidente de la Asociación Conquistando Escalones (ACE) y su familia, crean esta asociación tras las positivas noticias de los investigadores con el objetivo de reunir fondos y ponerle cura a su problema y al de millones de personas.

Comer queso no puede curar el SIDA, pero en Quesomentero Cheesebar se colabora económicamente con un euro por menú para que sigan las investigaciones que pueden curar a mucha gente.

[WWW.CONQUISTANDOESCALONES.ORG](http://WWW.CONQUISTANDOESCALONES.ORG)



# EL PALAUET DEL PRIORAT

— suites & experiences —

(Cornudella de Montsant, Tarragona)

**E**l Palauet del Priorat (Cornudella de Montsant, Tarragona) es mucho más que un alojamiento rural. Es un importante legado arquitectónico y familiar con casi dos siglos de historia que sus propietarios, Dolors Sendra y el almazorensé José Luis Beltrán, han convertido en una elegante casa rural compartida, con todas las prestaciones de un hotel.

Una construcción asentada sobre un mantel de rocas calizas, íntegramente restaurada, respetando la arquitectura clásica y bioconstrucción avalada por la Unesco utilizando los materiales y materias primas ecológicas como se usaban en antaño. Dispone de exclusivos diseños de acabados nobles, maderas con exquisitas vetas, paredes de piedra, suelos de mármol, sofás Chester, butacas “Charles Eames”, chimeneas de mármol y extraordinarios toques contemporáneos. Un perfecto equilibrio entre lo moderno y lo clásico, donde vivir, sentir y compartir experiencias.





El Palauet del Priorat está integrado por tres zonas comunes (un elegante hall, sala comedor y club social en el ático) y siete habitaciones (cinco suites, de las que una es familiar, una con bañera y otra adaptada). Cabe destacar que El Palauet del Priorat es “Kid & Pet friendly”: Mascotas y niños son bienvenidos. Y para ello cuentan con dos habitaciones en las que se puede pernoctar con mascota (con un suplemento), más otra adaptada para familias con niños.

En la casa rural ofrecen pernoctación con desayuno, además de comida y cena bajo petición, con productos de proximidad. Además, se pueden preparar cestas de pícnic para que sus huéspedes pasen el día al aire libre.

En el Palauet todo está pensando para que el visitante disfrute de una estancia inolvidable y para ello cuenta con distintos servicios extra y se organizan distintas actividades, como catas de vino y paseos en kayak y en todoterreno. Y es que la casa rural está rodeada de entornos y parajes idílicos. Ubicada en la comarca del Priorat, a los pies de la sierra del Montsant y el embalse de Siurana, cuenta con un abanico de posibilidades inagotable para los amantes de los espacios naturales.

Sin duda, El Palauet del Priorat, a un paso de la provincia de Castellón, es un alojamiento con encanto y familiar donde disfrutar de las riquezas históricas, naturales y paisajísticas de Cornudella del Montsant y conocer un poco más de esta impresionante comarca de Tarragona.

## ***El Palauet del Priorat***

*Telf: 670 961 464*

*C/ Eres 9, 43360,*

*Cornudella de Montsant (Tarragona)*

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





## Alojamientos recomendados que hemos visitado

Mas d'Albalat (Sierra Engalcerán) Els Rosildos · 659 535 011	El Planet de Maella (Xert) C/ Horno,11 - 686 34 09 35	Hotel Marina (Oropesa del Mar) Pso. Marítimo Concha, 12 · 964 310 099
H. del Golf Playa (Grao Castellón) Av. del Golf, 2 - 964 280 180	Bonterra Park (Benicàssim) Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007	Hotel Los Delfines (Peñíscola) Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61
TRYP Castellón Center (Castellón) Ronda Mijares, 86 · 964 342 777	RH Casablanca Suites (Peñíscola) Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62	El Forn del Sitjar (Cabanès) Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38
Agrotur. Vilatur Coop. V. (Vilafranca) Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370	H. Rural Mas El Cuquello (Culla) Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501	RH Portocristo Boutique (Peñíscola) Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18
Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00	Hotel Spa Xauen (Montanejos) Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151	Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola) Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00
Camping Oasis (Oropesa del Mar) Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77	Hotel Rural El Prat (Llucena) Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203	H.Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso) Plaza Iglesia - 964 124 529
Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu) C/ Historiador Beti, 9 - 964 416 082	Hotel Voramar (Benicàssim) Pso. Marít. Pilar Coloma, 1 - 964 300 150	H. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46
Casa Rural Pilar (Almedíjar) Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91	Pati de L'Oroneta (Sierra Engalcerán) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418	H.-Rest. La Castellana (Benassal) Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera Ilesuela, 7 - 964 18 10 75	H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola) C/ Porteta 1 - 964 845 162	Masía Villalonga (Alcora) Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298
H. Rosaleda Mijares (Montanejos) Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079	Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16 - 964 171 180	C. Rurals Penyagolosa (Vistabella) Camí Cementerí, 1 - 600 381 045
Thalasso H. El Palasiet (Benicàssim) C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250	Hotel María de Luna (Segorbe) Avda. Com. Val., 2 - 964 711 312	Gran Hotel Peñíscola (Peñíscola) Avda. del Papa Luna, 136 - 964 469 000

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



# SE ACERCA EL INVIERNO

**N**oviembre es un mes donde se empieza a notar el frío. En montaña, ya hay que tener conciencia de la ruta a realizar y estar preparado para ello. Hoy queremos dar unos consejos de cómo vestirse en montaña. En primer lugar, hay que prepararse muy bien la actividad, según la zona podría variar el modo de vestir pero la base sería la misma.

Por eso, es muy importante la primera capa, utilizando una camiseta térmica libre de algodón, que absorba nuestro sudor y lo expulse al exterior al mismo tiempo que no nos haga pasar frío.

Seguidamente utilizaríamos un polar, preferiblemente de "polartec". Esto nos asegura una calidad excepcional. Se adapta a nuestras necesidades en montaña a parte de la comodidad que nos proporciona. Y por último, la tercera capa que sería la que llevaríamos directa al exterior. Esta puede variar según la actividad pero yo os recomiendo una chaqueta Gore-Tex o impermeable, nos ayuda a mantener la temperatura corporal, no pasar frío y que no nos pase nada de viento. Al ser una tercera capa podemos ir jugando según el terreno o, incluso, según la temperatura, podríamos utilizar una chaqueta "soft-shell" en distintos casos.

Otro producto que no puede faltar son los calcetines, libres de algodón para hacer actividades más técnicas y con un porcentaje de "primaloft" o "thermolite" para un funcionamiento óptimo. Y como no, el calzado que, independiente, de nuestros gustos tiene que ser Gore-Tex. No solo por ser impermeables, sino por la protección que nos proporciona contra el frío.

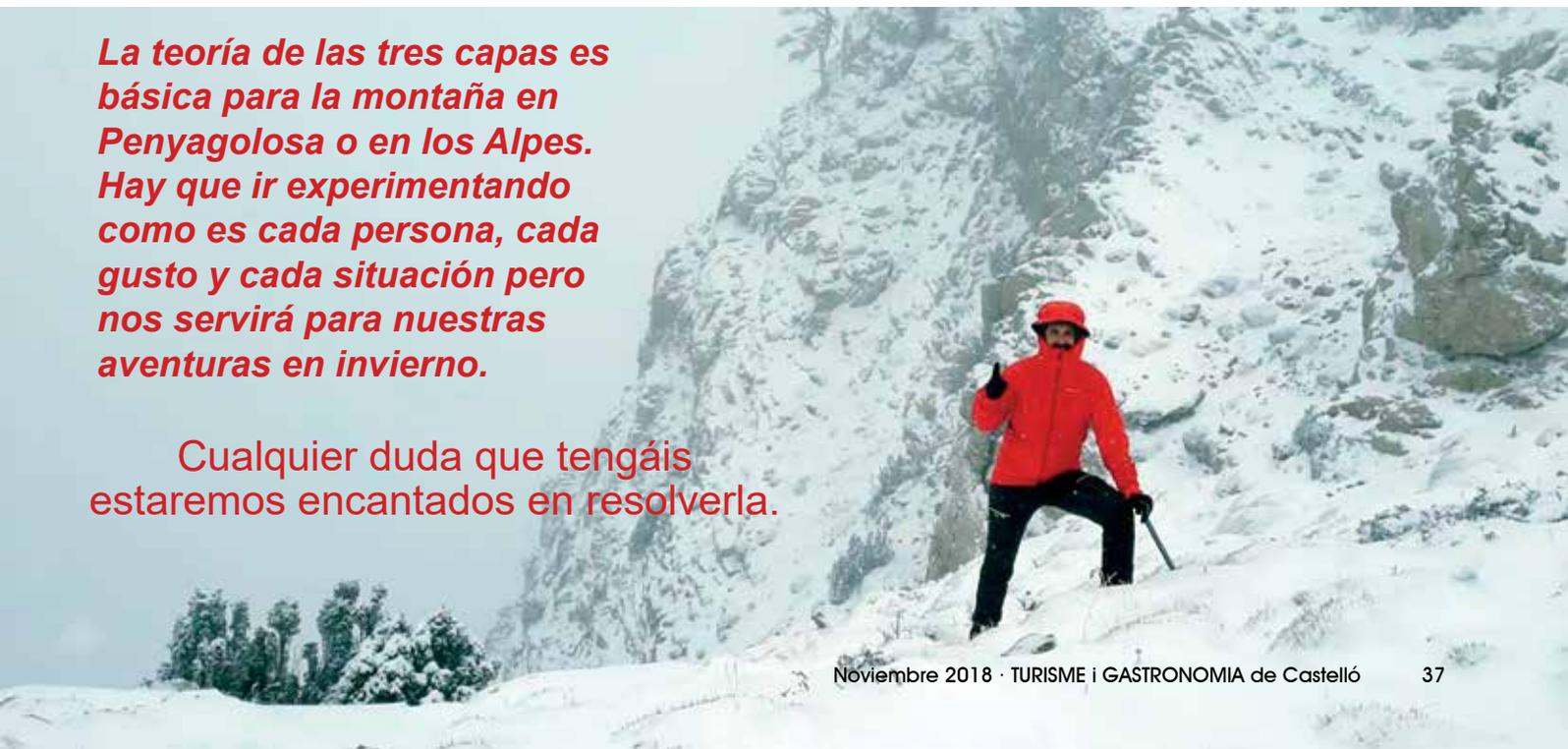


**Marc Collado**

Co - Fundador de Persenda.  
Esports d'Aventura

**La teoría de las tres capas es básica para la montaña en Penyagolosa o en los Alpes. Hay que ir experimentando como es cada persona, cada gusto y cada situación pero nos servirá para nuestras aventuras en invierno.**

**Cualquier duda que tengáis estaremos encantados en resolverla.**



# ¡SOMOS EMBAJADORES DE HOSPITALIDAD!

Desde el CIPFP Costa de Azahar nos unimos a la campaña “Contagia tu Hospitalidad” lanzada por Turisme Comunitat Valenciana. Y es que, la hospitalidad Mediterránea forma parte de lo que creemos, lo que somos y lo que enseñamos.

Se están llevando a cabo en nuestra escuela distintas jornadas en las que el alumnado aprende la importancia que tienen los profesionales en la transmisión de nuestros valores.

COMPARTIR estos valores que definen nuestra tierra con los visitantes, INVITAR a participar de nuestro estilo de vida, gastronomía, recursos y atractivos. Así como, mostrar RESPETO y TOLERANCIA hacia lo que somos y con los que vienen, es el objetivo que se ha fijado la administración autonómica para esta campaña.

Desde la escuela nos comprometemos a asumir nuestra corresponsabilidad en el logro de un turismo sostenible y responsable. Por ello, todos nuestros estudiantes van a asistir a estas charlas en las que profesionales de Turisme Comunitat Valenciana, a través de una metodología muy participativa y de recursos atractivos, nos muestran el factor diferencial de nuestra Comunidad: LA HOSPITALIDAD.

Hablar de Hospitalidad Mediterránea es hablar de nuestro carácter abierto, inclusivo y amigable, de ese carácter con el que las empresas turísticas y la sociedad valenciana en general quiere ser recordada y reconocida. La INNOVACIÓN, la CREATIVIDAD y la ACOGIDA es lo que nos define.

El objetivo es fomentar e impulsar que los profesionales que aquí se forman sean referencia de diferenciación y hospitalidad como valor fundamental de nuestro destino. Que las personas que atienden a los turistas, en todos los subsectores (restauración, guías, recepcionistas de hotel, intermediadores...) posean el saber hacer y carisma propio de nuestro territorio.

La hospitalidad se aprende y se contagia. Nosotros ya somos embajadores de hospitalidad. ¿Y tú?

**¡¡¡No te olvides, contagia tu hospitalidad!!!**



## LOS VALORES DE NUESTRA HOSPITALIDAD

### SOMOS AUTÉNTICOS

COMPARTIMOS LOS VALORES QUE DEFINEN NUESTRA TIERRA CON LOS VISITANTES

### SOMOS ALEGRES

TRANSMITIMOS AL TURISTA UN ESTADO DE ÁNIMO POSITIVO

### SOMOS INCLUSIVOS

ACEPTAMOS, RESPETAMOS Y TRATAMOS A TODAS LAS PERSONAS CON LA MISMA ACTITUD

### SOMOS CONFIABLES

CUMPLIMOS LA PROMESA QUE FORMULAMOS A NUESTROS VISITANTES

### SOMOS INNOVADORES

NOS ADAPTAMOS A LAS NUEVAS NECESIDADES Y COMPORTAMIENTOS DEL TURISTA DE HOY

### SOMOS DETALLISTAS

APROVECHAMOS CUALQUIER OPORTUNIDAD PARA QUE LAS PERSONAS SE SIENTAN BIEN

### SOMOS SOSTENIBLES

CONTRIBUIMOS A LA RECUPERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE NUESTRO ENTORNO Y COSTUMBRES

### SOMOS MEDITERRÁNEOS

SOY EMBAJADORA DE HOSPITALIDAD





# LEXUS *tecnología y perfección*

La filosofía de la hospitalidad japonesa está presente en cada detalle de las nuevas instalaciones del concesionario Lexus Castellón, ubicado en la C/ Grecia nº 29 de la ciudad del Transporte II. Unas espaciosas instalaciones donde el bienestar del cliente y el ahorro de energía se tienen en cuenta.

En pocos años, Lexus se ha convertido en la marca referencia, en todo el mundo, como signo de la perfección, excelencia y tecnológica. Además de reforzar sus valores tradicionales de incomparable calidad de fabricación, lujo interior y aplicación de última generación en tecnología.

Lexus sigue siendo el único fabricante de automóviles Premium del mundo en ofrecer una gama completa de vehículos híbridos que comprende la gama de modelos CT200h, IS 300h, RC 300h, NX 300h, GS 300h, GS 450h, RX 450h, LC 500h y el nuevo LS 500h. En España la gama híbrida de Lexus ya representa el 100% de las ventas totales de la marca.



*Lexus Castellón - C/ Grecia, 29 - Ciudad del Transporte II*  
*Tel. 964 372 327 - [www.lexusauto.es/castellon](http://www.lexusauto.es/castellon)*

De ruta por...



Foto: AEMO

*El olivo de "Sinfo", en Traiguera, ha sido galardonado con el XII Premio al Mejor Olivo Monumental de España 2018*

# El Maestrat

## tierra de olivos milenarios

*En Canet lo Roig destaca el olivo de las "Cuatro patas"*

**Más información**

[www.canetloroig.net](http://www.canetloroig.net)

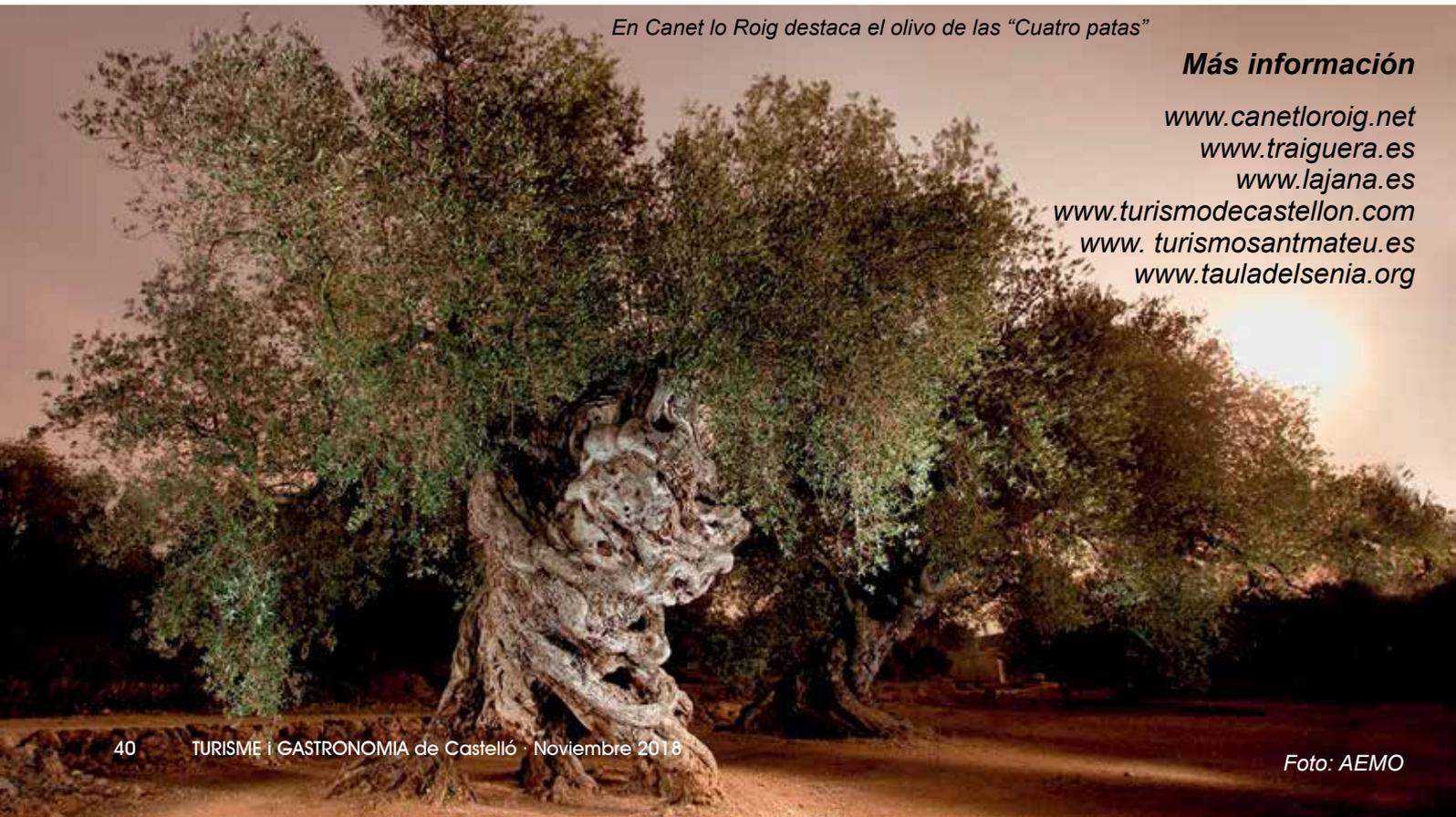
[www.traiguera.es](http://www.traiguera.es)

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

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

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

[www.tauladelsenia.org](http://www.tauladelsenia.org)





La Jana alberga en el "Pou del Mas" el museo natural de los olivos milenarios

El otoño es tiempo de calabazas, boniatos, castañas... y también de aceitunas. Entre los meses de octubre y enero -dependiendo a las condiciones climatológicas, el terreno o la variedad- es hora de recolectar el preciado fruto del olivo, un hermoso y longevo árbol que se ha convertido en testigo mudo de distintas civilizaciones desde que los romanos implantaron su cultivo, principalmente, en la comarca del Maestrat. Prueba de ello son los majestuosos olivos, algunos de ellos con más de 1.500 años de antigüedad, que todavía se conservan en esta tierra privilegiada.

Traiguera, La Jana, Canet lo Roig, Sant Mateu, Xert, Càlig, Culla o Cervera, entre otras poblaciones de la comarca, atesoran la mayor concentración mundial de estos olivos milenarios, que se pueden encontrar entre restos y asentamientos íberos, romanos y musulmanes, que enriquecen un extraordinario paisaje mediterráneo. Son ejemplares que no dejan de sorprender por sus troncos y sus formas tortuosas modeladas por el paso del tiempo.

En Traiguera se encuentra una gran representación de estos árboles monumentales entre los que está el olivo galardonado con el XII Premio al Mejor Olivo Monumental de España 2018 que concede la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Se trata del Olivo de "Sinfo", que posee un tronco excepcional de 10,2 metros de perímetro.

La Jana alberga la mayor densidad conocida de olivos milenarios y por ello se ha adecuado una finca, en la partida "Pou del Mas", como museo natural de olivos milenarios para visitar los bellos ejemplares. Entre ellos está el olivo de "las parejas", reconocido con el Premio Mejor Olivo Monumental 2014.

Por todo el término municipal de Canet lo Roig también existen decenas de olivos que han plantado cara al paso del tiempo y se han convertido en árboles monumentales de una belleza excepcional. Uno de ellos, el conocido como olivo de las "Cuatro Patas", fue elegido en el 2016 Mejor Olivo Monumental de España.

Sin duda, los olivos han dejado huella en nuestro paisaje, cultura y gastronomía. De hecho, aún ofrecen un aceite único, fruto del trabajo de agricultores, que con oficio artesanal, se ha preocupado de preservar este legado.

**En la actualidad, distintas rutas guiadas permiten al visitante descubrir este gran tesoro natural en el norte de Castellón.**



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



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Tímbers de Pesse



Fiestas patronales

[www.nidorimedia.com](http://www.nidorimedia.com)  
[hola@nidorimedia.com](mailto:hola@nidorimedia.com)  
605620077

[vimeo.com/nidorimedia](https://vimeo.com/nidorimedia)  
[facebook.com/nidorimedia](https://facebook.com/nidorimedia)  
[twitter.com/NidoriMedia](https://twitter.com/NidoriMedia)

# Un fin de semana en A Coruña



**Víctor J. Maicas.**

*Escritor*

**B**añado por el mar casi por sus cuatro costados al más puro estilo de una pequeña península, el centro de A Coruña invita al paseo, al esparcimiento y, por supuesto, a disfrutar tanto de su rica gastronomía como de los hermosos edificios que le dan vida.

En la ciudad vieja, por ejemplo, esa que abarca desde la plaza de María Pita hasta el Convento de Santo Domingo, podrán deambular pausadamente mientras descubren plazas con encanto como la de Azcárraga, la de la Constitución o el Jardín de San Carlos, y hermosas construcciones como pueden ser la Iglesia de Santiago, la Colegiata de Santa María del Campo, el Archivo del Reino de Galicia o Casas Museo como las de Emilia Pardo Bazán, Rosalía de Castro o María Pita. Y todo ello inmerso entre calles y callejuelas que invitan al relax por la escasa presencia de tráfico rodado.

Un relajado paseo que pueden prolongar si, una vez realizada tan grata labor, quieren continuar su deambular volviendo de nuevo a la céntrica y encantadora plaza de María Pita para así seguir visitando el resto de la ciudad. Aunque eso sí, la paz y el sosiego de la ciudad vieja da paso ahora al bullicio de los numerosos bares, tascas y restaurantes y al ajetreo comercial de calles como la de "Riego de Agua", "La Franja", "Olmos" o de "La Galera" en donde además de hacer sus compras podrán degustar los ricos caldos y el excelente marisco que nos ofrecen estas tierras gallegas.

Pero volviendo al aspecto visual de la ciudad una vez habiendo dado rienda suelta a nuestro paladar, les recomiendo visitar el puerto (casi pegado a la ya mencionada plaza de María Pita) para así regocijar su mirada con la "típica postal" de la ciudad, esas famosas fachadas con sus galerías acristaladas que dan un elegante toque de distinción a todo el entorno.

Por supuesto, sigan callejeando pero esta vez en dirección contraria, pues después de atravesar de nuevo algunas calles de las ya citadas, llegarán a las hermosas playas de Orzán y Riazor desde donde podrán contemplar otra bella estampa de la ciudad. Desde allí, les aconsejo que vayan bordeando la costa a través del paseo marítimo hasta llegar a la solemne Torre de Hércules mientras en su camino observan la magnificencia del mar cuando, de forma continuada y obstinada, demuestra una y otra vez su ímpetu al romper sus olas frente a las numerosas rocas y acantilados.

¡Ah!, y estén prevenidos si continúan su recorrido hasta la misma base de la Torre, pues es sobre todo allí cuando entra en acción de una forma sublime el dios de los vientos para demostrarnos no solo su enorme fuerza, sino también para hacernos ver el dominio que ejerce sobre el propio mar. Si como digo, se trata de un día ventoso, algo bastante habitual por lo que me dijeron sus habitantes, no dejen de observar el espectáculo visual que ofrecen las enormes olas cuando se adentran en tierra firme, pero eso sí, disfruten del espectáculo a distancia y con prudencia, pues ya sabemos lo que es capaz de hacer el mar cuando alguien menosprecia o desafía su poder.



*Plaza de María Pita*

Y bueno, como es lógico, disfruten igualmente de esos otros lugares que no he mencionado en este artículo pero que bien merecen una visita, como por ejemplo el Parque de Santa Margarita con la Casa de las Ciencias y el Palacio de la Ópera, o la plaza de Pontevedra, o la Rosaleda o todos esos otros pequeños rincones y lugares que toda ciudad guarda para que sea el apasionado viajero el que pueda descubrirlos por él mismo.

Disfruten, pues, de su fin de semana por tierras gallegas.



# El aeropuerto acoge a las 50 aeronaves del Raid Latécoère-Aéropostale

*La instalación coordina con éxito la operativa de los aviones participantes en la prueba histórica*

**E**l aeropuerto de Castellón recibió a las 50 aeronaves participantes en el Raid Latécoère-Aéropostale, una prueba que recrea la histórica ruta de correo aéreo que conectó Europa con África y Sudamérica y que en esta edición ha conmemorado su centenario.

El aeropuerto acogió a los integrantes del Raid, que hicieron escala en Castellón en la penúltima etapa de la prueba. En la recepción participaron el director general de Aerocas, Joan Seraffí Bernat; el director de Estrategia Territorial de Turisme Comunitat Valenciana, Josep Gisbert; el alcalde de Vilanova d'Alcolea, Francisco Oller; y la concejala de Benlloc Mari Carmen Pitarch. La comitiva dio la bienvenida a los organizadores del Raid y saludó a Hervé de Saint-Exupéry, sobrino-nieto del ilustre escritor y piloto Antoine de Saint-Exupéry, autor de la obra 'El Principito'.

Joan Seraffí Bernat manifestó su satisfacción por la elección del aeropuerto de Castellón como escala del evento “en una edición tan simbólica como la de este año”, en que se ha celebrado el centenario de la apertura de la primera línea de la Ruta Aeropostal, la que enlazó Toulouse con Barcelona. Bernat subrayó los valores inspiradores del Raid Latécoère-Aéropostale, “que pretende revivir el espíritu humanista y aventurero de los pioneros de la aviación y que desarrolla proyectos culturales y solidarios en diferentes países”.

Por su parte, un grupo de alumnos del Col·legi Rural Agrupat 'El Trescaire' (al que acuden niños de Vilanova d'Alcolea, Benlloc y la Pobla Tornesa) se entrevistó con Hervé de Saint-Exupéry, ya que el proyecto educativo del centro del presente curso gira en torno a la obra 'El Principito'. Así mismo, intercambiaron cartas con niños de otros países por donde discurre el Raid.

La directora del aeropuerto operado por Edeis, Ivana Guinot, explicó que la operativa de llegada se desarrolló “con agilidad, ajustándose al plan previsto”.





# *Pinceles para tiempos de guerra*



**Patricia Mir Soria.**

Licenciada en Humanidades  
y XXVI Premio Ciudad de  
Castellón de Humanidades

**C**orre el aciago año de 1808 y Castelló vive, como el resto del país, atenta a los acontecimientos que se suceden con el enemigo francés cada vez más cerca. Muchos jóvenes se alistan para luchar. Los dos años siguientes fueron especialmente tensos. Hay un episodio que se guarda en la memoria colectiva de este pueblo y fueron los hechos acaecidos en marzo de 1810 en el Puente Nuevo.

Cuenta nuestro Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio José Gascó, que el 9 de marzo de ese año “los hombres, excitados, sin hacer distinción de oficio y clase social cogieron sus armas y útiles de caza, sus navajas, sus enseres de labranza, guadañas, azadas, palos, horcas... y salieron a la calle”. Este pelotón se dirigió hacia el puente construido algunos años antes (1790) y que separaba los límites de Castelló y Vila-real. Algunos pesos pesados de la ciudad intentaron convencer a la masa de que no tenían nada que hacer frente al todopoderoso y bien armado ejército galo.

*Cuadro de Luis Bolumar*



Sin embargo, las huestes todavía se ampliaron con vecinos de Almassora y Vila-real ávidos de venganza. Cuando los nuestros llegaron al lugar prepararon una emboscada con pinos y dirigieron fuertes gritos al enemigo.

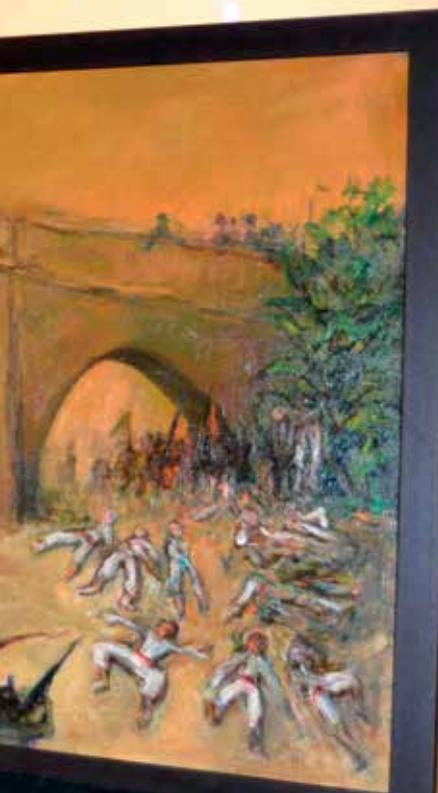
Sigue la narración Gascó contando que los franceses “expertos en el combate, con dos batallones y 500 soldados a caballo, dieron la vuelta y simularon una retirada, como amedrentados por la hostigadora bravura de los defensores”. Los inocentes aldeanos salieron de su escondite y la caballería napoleónica se abalanzó sobre ellos sin ninguna compasión. Todos los cronistas refieren el episodio como un baño de sangre. Al atardecer entraron en Castellón arrasando con todo lo que pillaron y minando todavía más la maltrecha moral del vecindario. El saldo de tan terrible episodio fue de 99 muertos, además de numerosos heridos y prisioneros.

Este doloroso capítulo de la historia de Castellón tiene hoy un lado bueno y es que la Subdelegación de Defensa, emplazada en la avenida del Mar, posee una colección pictórica de artistas locales que han abordado este episodio gracias al impulso de la Asociación Cultural Gregal Estudios Históricos, a través de sus Premios 9 de Marzo. Paco Puig, Lorenzo Ramírez, Tica Godoy, Melchor Zapata, Traver Calzada, Mari Carmen Aldás, Guallart y otros tantos pinceles han convertido esta gesta en motivo artístico interpretándolo de mil y una maneras.

Me gustaría destacar especialmente la obra de Puig a modo de homenaje por su repentina pérdida a principios de este año. Una obra donde las inconfundibles pateras de Puig han sido inspiración para recrear el grupo de labradores avanzadilla del levantamiento, mientras las mascaradas donde animales y rostros se entremezclan dan vida al ejército francés.

Guiños a Goya y su 3 de Mayo en los soldados de espaldas con sus armas y un estudiado juego de luces que genera una atmósfera cargada, donde el artista quiere imprimir un sentimiento trágico y de honda tristeza.

*Paco Puig junto a su obra*



*Cuadro de Tica Godoy*





# Las Grisallas de la ermita de Sant Pau de Albocàsser



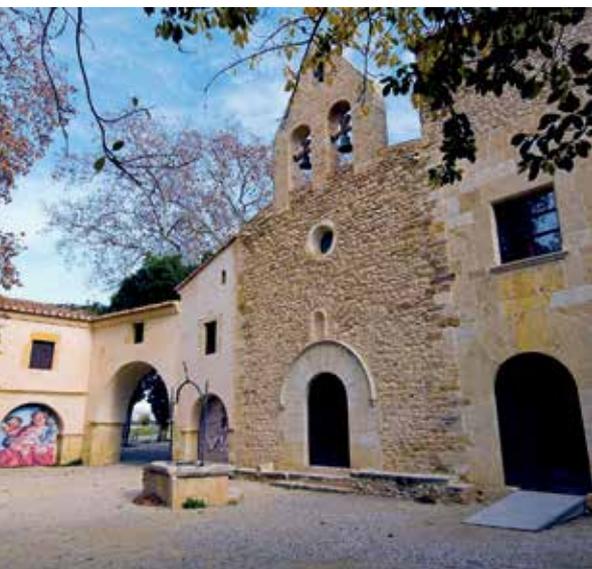
**Primitiu Garcia i Pascual.**

Licenciado en Geografía e Historia

**V**iajero, si te adentras en las comarcas del norte de Castelló, en tu recorrido, seguro que pasas por el ermitorio de Sant Pau de Albocàsser. Prolonga el camino, por un rato, y recorre con calma la ermita y sus alrededores. No te arrepentirás y verás uno de los tesoros de nuestras comarcas.

Existe la tradición en Albocàsser, explicada de generación en generación, donde San Pablo sana a unos pastores enfermos y lisiados que se encuentran en la orilla de una charca cenagosa. El santo vierte el agua de su calabaza en el lodazal y les invita a bañarse. En el acto sanan sus enfermedades y el agua de la ciénaga aparece cristalina. Con el tiempo la devoción aumenta, a la vez que los milagros, estimulándose todo un mundo de fervor, manifestado en numerosas y tradicionales peregrinaciones a la ermita desde Albocàsser y otros pueblos de la comarca, como la Torre d'En Besora o la gran «Fira de Sant Pau» de finales de junio. Hoy todavía vemos bañeras de piedra utilizadas desde antiguo y el brocal del pozo que existe en la plaza de la ermita, de 1670.

El ermitorio crece a partir de una pequeña capilla del siglo XV, hoy seguramente la sacristía, documentándose obras desde 1590 y reformas en 1687. La iglesia es de una nave, con bóveda de crucería, sin capillas laterales. El coro es de 1625 y Vicent Guilló pintó las bóvedas, cúpula y paredes del interior de la ermita, en 1690, completándose la decoración con obras de Amat Bellés en 2011. La fachada, de piedra trabajada y portada arqueada, está coronada por espadaña de tres huecos para las campanas. La hospedería viene documentada hacia 1617, y se amplía con dos alas porticadas en el siglo XVIII. Todo el conjunto abraza una plazuela que se abre a la gran explanada de El Prat, con majestuosos árboles.



Entrando en la hospedería, hay un patio porticado con alero de madera, escaleras para subir al piso superior de piedra trabajada, la casa de los ermitaños y un acceso lateral a la iglesia.

La sala grande del piso superior, comedor o «sala de las pinturas», así como en otros lugares de la hospedería, aparecen pinturas murales del s. XVII, con escenas de la vida de San Pablo y otros motivos religiosos de la época, las cuales han recuperado todo su esplendor al ser restauradas en años precedentes. En la sala pintada en la primera escena o cuadro vemos a Pablo, todavía Saulo, con un grupo de soldados ante el procurador romano. La segunda escena muestra a Saulo, en el camino de Damasco, quien cegado por un rayo, cae del caballo y escucha a Dios. Las palabras del Señor y de Saulo las vemos en boca de los personajes: «*SAVLE SAVLE QVID ME PERSEQVERIS*» -Saulo Saulo ¿por qué me persigues? y «*DOMINE QVID ME VIS FACERE*» - Señor ¿qué quieres que haga? -. La siguiente escena presenta el bautismo de Saulo, ya entonces Pablo, en Damasco, por Ananías. Otra escena presenta a Pablo predicando a los gentiles desde un púlpito. Y por último, la quinta escena muestra a Pablo, en Roma, orando arrodillado, en el momento de su decapitación por un soldado.

En la misma sala vemos otras escenas religiosas, como la Última Cena, donde aparecen Jesús y los doce apóstoles en una gran composición. También aparece la figura de la Magdalena meditando, recostada, semi-desnuda, con el pelo suelto y señalando a la calavera. Sobre ella leemos: «*RES PISE FINEM*» - contempla el final de tu vida-. También aparecen la Fe y la Caridad, virtudes Teologales. Entre las pinturas aparece una interesante predicación de un religioso, con el gesto característico de San Vicente, ante un grupo de nobles y plebeyos, todos, con detalle, vestidos a la moda del siglo XVII. El conjunto está recorrido con un friso decorativo con la cara de un ángel alado y coronado; y en otros lugares por el cuerno de la abundancia, frutas, etc. En la hospedería existe otra habitación con la representación, de gran tamaño, de Cristo crucificado, en una pared, y la Virgen del Rosario en la otra.

En la escalera que sube al piso superior en el patio, aparece retratado de cuerpo entero al Duque de Saboya, vestido a la moda noble del siglo XVII. Al lado del retrato leemos: «*DVQVE DE SABOIA*», seguramente Carlos Manuel I, yerno de Felipe II y Duque de Saboya entre 1580 y 1630. Parece que también estuvo en la ermita el Conde-Duque de Olivares, donde existía la inscripción: «*Yo soy el Conde de Olivares, Rey de España*», hoy cubierta junto con otras en valenciano, latín y castellano.

En el fondo del patio, en 2005, aparecen unos hermosos dibujos del busto de San Cristóbal y de una Virgen de los Desamparados, con una representación diferente y anterior a la tradicional de hoy. La Virgen, muy hermosa, está sentada con Jesús al brazo, rodeada de cuatro niños desnudos que portan un cirio encendido en las manos.

Las pinturas, del primer tercio del siglo XVII, sin conocer su autor como las imágenes de la Mare de Déu de la Font de Castellfort, presentan la técnica decorativa o pictórica de la grisalla. Esta técnica aplica pigmento, sobre todo negro, con agua de cal sobre un mortero seco de cal y arena. Así aparecen pinturas en blanco y negro, resaltando alguna escena con ocre y rojizos. Estos murales de Sant Pau de Albocàsser buscan la función de los tapices sobre las paredes, al igual que en la Mare de Déu de la Font de Castellfort. Y pese a ser desconocido, algunos apuntan que podría ser obra de Vicent Guillo, el mismo que decora la ermita.



*Viajero, no dudes en parar y recorrer con calma el exterior y el interior del ermitorio. Admirar los frescos de la cúpula, elementos arquitectónicos, techos y lienzos de paredes del interior de la iglesia. Y como no, recorrer con calma todas las figuras y escenas pintadas en el patio, en las habitaciones de la hospedería y en especial las del refectorio, comedor o la «sala de las pinturas»; y así conocer, comprender y admirar la lección de arte, cultura, tradiciones y devoción que emanan de las mismas*



**Fins a 6 gener**

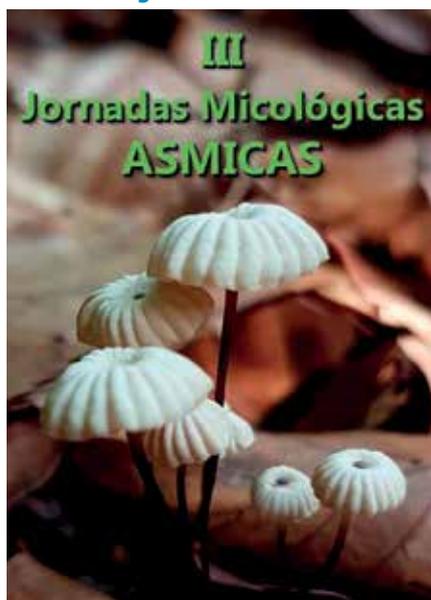


**Exposició. La Llum de la Memòria. JÉRICA-CAUDIEL**  
 Llocs: Iglesia del Socós y Museo Municipal de Jérica. Iglesia del convento de las Carmelitas e Iglesia parroquial de San Juan Bautista de Caudiel  
 Horari fins al 14 de octubre: de martes a domingo de 12 a 14 horas y de 17 a 19 horas  
 +info:  
<https://llumdelamemoria.dipc.as.es>

**Durante todo el mes**

**XXVI Mostra de teatre RECLAM**  
 La muestra interdisciplinar Reclam impulsada por la UJI ofrecerá distintas propuestas escénicas en varios municipios.  
 + info: [www.uji.es](http://www.uji.es)

**Días 3 y 4 de noviembre**



**III Jornadas Micológicas de Castellón.** Lugar: Edificio Moruno. Grao Castellón

50 años de buena química entre nosotros  
 háfu (ハーフ) significa "mitad" en japonés, en referencia a las personas provenientes de dos culturas o países.

**FIESTA UBE**  
 17 de noviembre 2018  
 Grau de Castelló

Talleres infantiles, exposiciones, degustación y conciertos  
 — Desde las 11h hasta las 14h  
 Plaza de Sète (Moll de Costa, Gran Caseró)  
 Acceso Libre

Estrella Morente  
 en concierto  
 — A las 20h,  
 en el Moll de Costa  
 Acceso Libre



**Del 1 al 18 noviembre**

**37ª Edició Fira del Llibre Antic i d'Ocasió de Castelló**  
 Plaça Santa Clara

**Día 4 de noviembre**

**Feria del disco**  
 Sesión pinchadiscos, sesión de DJ's, Exposición ELVIS.  
 Espai Jove. Vila-real

**Del 8 al 11 noviembre**

**TROVAM! CASTELLÓ 2018 PRO WEEKEND**  
 LA FIRA VALENCIANA DE LA MÚSICA. 8- 9-10-11 DE NOVIEMBRE

LA HABITACIÓN ROJA. BELARDO JULIO BUSTAMANTE. MAPALDA. JONATAN PENALBA. HUGO GRAHAM VADERO. CLARA PEYA. ELS JOVENS. THE MANI-LAS. BOBA ESTESA. MODELO DE RESPUESTA POLAR. CUELLO. MARCEL LÁZARA Y KAJA KIMBLE. EBBY KNIGHT. IRRISANA BIG BAND. GEN. LOS PALS. RUTH BAKER BAND. MONTE TRINER DO. SA BOUTA. PERIFERIA MONTE (JAZZWOMAN). ANNA TORRESA I MAD CANTALLES. INERDIA. NY BABY'S A QUEEN. JIM WAR BROS. MUSSELES. L'HOME SEUT. SAM. FIZZY SOUP. MORONCO. HANS MAHETES. SABLE.

SANTICAMPOS & HEREDEROS. TOMACCOS. GIN LEMON'S. KING OF THE BEACH. MAD BOBBI. MYVETAL. RUCKSHOW THE RESIST. CANTA CAHALLA. MALLOON. FLORES. CARLES PASTOR. CACTUS. STORMI.

Concerts - Exhibits - Jornades d'edició musical - Tallers de la indústria musical - Dinovores

Jornades de difusió musical i punt de trobada professional **Trovam! Pro weekend**  
 Actuarán diferentes grupos en varios espacios: Auditori de Castelló, Teatre Principal, pl. l'Hort dels Corders, pl. Santa Clara i pl. Major  
 + info: [www.firatrovam.com](http://www.firatrovam.com)

**Del 15 al 18 noviembre**

**MARTE, Feria Internacional de Arte Contemporáneo**  
 Lugar: Auditorio y Palacio de Congresos de Castellón  
 Horaris:

- Jueves 15: Apertura para profesionales (con invitación) a las 19 horas
  - Viernes 16 y Sábado 17 de 12 a 14 horas y de 17 a 21 horas
  - Domingo 18 noviembre de 12 a 14 horas
- + info: <http://feriamarte.com/>

**Día 29 de noviembre**



Proyección de cortos y entrega de premios  
**Gala Final Cortometrando**  
 Lloc: Auditori i Palau de Congresos de Castelló  
 Hora: 22:00

# Castelló concede a la Universitat Jaume I la Medalla de Oro de la Ciudad



**E**l Ayuntamiento de Castelló ha concedido a la Universitat Jaume I la Medalla de Oro de la Ciudad. En un acto institucional celebrado en el salón de plenos, la corporación municipal reconoció «el compromiso de la UJI con la formación académica, la investigación, la cultura y la innovación en el desarrollo de Castelló».

El acto de entrega de la Medalla de Oro de la Ciudad estuvo presidido por la alcaldesa, Amparo Marco, la vicealcaldesa, Ali Brancal, y la concejala de Cultura, Verónica Ruiz. Por parte de la universidad, recogió la medalla la rectora, Eva Alcón, quien estuvo acompañada por el actual equipo rectoral y cuatro de los rectores anteriores.

Alcón mostró su agradecimiento, en nombre de toda la comunidad universitaria, al Ayuntamiento de Castelló por la decisión de entregar su máxima distinción a la Universitat Jaume I. «Son muchas las personas que han hecho posible esta distinción: los rectores anteriores y sus equipos; también todos los alcaldes y, cómo no, la alcaldesa, quien, junto con las diferentes corporaciones municipales, han hecho de la UJI y la ciudad de Castelló un proyecto común» afirmó.

En este sentido destacó que «gracias a los ciudadanos y las ciudadanas de Castelló, y también del resto de municipios de la provincia, la UJI se ha ido consolidando a lo largo de estos últimos 27 años». «Si hacemos un repaso al trabajo realizado colectivamente, podemos decir que Castelló ha pasado de ser un territorio exportador de talento,

donde nuestros jóvenes tenían que emigrar para estudiar, a captar estudiantado de todo el mundo. Hoy somos una universidad avalada por el ranking de Shanghái como una de las 600 mejores universidades de todo el mundo, estamos en el primer cuartil de las mejores universidades españolas, compitiendo de tú a tú con instituciones centenarias y con un volumen de estudiantes y de recursos muy superior a los nuestros».

Para finalizar, la rectora afirmó que «hoy es un día histórico para Castelló y para la UJI, un día que marca un nuevo impulso en la relación entre la ciudad y su universidad, una relación que tantos buenos frutos nos ha dado, y que todavía nos dará más en el futuro».

Hay que recordar que la Universitat Jaume I ya concedió su Medalla de Oro al Ayuntamiento de Castelló por su importante contribución en el desarrollo del centro educativo en el año 2015, coincidiendo con su 25 aniversario. El entonces rector, Vicent Climent, explicó que el Ayuntamiento de Castelló de la Plana ha protegido a la UJI desde sus inicios, con un apoyo clave a su desarrollo dentro de la trama urbana de la ciudad y con una colaboración que ha sido fundamental para poder llevar a cabo su proyecto cultural y educativo. Con la concesión de dicha medalla, la Universitat Jaume I quiso significar la alta importancia y aprecio que tiene por su ciudad, por su ciudadanía y por las diferentes corporaciones municipales que durante este cuarto de siglo han mantenido siempre un apoyo activo hacia la institución.



**Vicent Sales Mateu.**

Vicepresident Primer  
de la Diputació de Castelló

## MARTE convertirá a la provincia de Castellón en epicentro nacional de Arte Contemporáneo

Desde el Gobierno Provincial trabajamos para multiplicar las posibilidades culturales de la provincia de Castellón a través de la V Feria Internacional de Arte Contemporáneo "MARTE" que tendrá lugar del 15 al 18 de noviembre en el Auditorio y Palacio de Congresos de Castellón. En esta feria se darán cita multitud de artistas nacionales e internacionales donde mostrarán sus trabajos de arte de vanguardia en este gran evento que se ha consolidado como la única feria internacional de arte contemporáneo de toda la Comunidad Valenciana.

Una vez más hemos conseguido aliar arte y turismo en esta innovadora iniciativa con la que reivindicamos en esta feria, la tierra de la que nos sentimos orgullosos. Castellón quiere reivindicar la capitalidad de la cultura de nuestra Comunitat. Nuestra tierra tiene muchas y grandes propuestas artísticas y una gran tradición cultural que debemos poner en valor, destacar y dar a conocer a todo el gran público nacional. Además, "MARTE" no es solo una propuesta cultural sino también es dinamizadora del tejido social, turístico y económico de la provincia.

La provincia de Castellón estará presente en gran parte de las noticias y plataformas de difusión de arte contemporáneo a nivel nacional durante todo este mes de noviembre y despertará el interés y curiosidad de miles de personas por saber lo que pasa en Castellón. Esta quinta edición ya es la consolidación de una cita cultural que prevé congrega a más de 10.000 visitantes en el Auditorio y Palacio de Congresos, tras el éxito de ediciones anteriores. Además durante la feria se desarrollarán todas las actividades expositivas y de participación del evento. El alto índice de atractivo de la feria la convierte así en uno de los referentes de más alto nivel del turismo cultural de Castellón y de la Comunidad Valenciana.

"MARTE" es la única feria de arte contemporáneo de la Comunidad Valenciana, lo que sitúa a Castellón en la avanzada del mapa de la cultura nacional. Además, han sido ya varias las publicaciones especializadas las que han resaltado que la Feria "MARTE" se encuentra entre las diez citas más importantes del arte contemporáneo de toda España.

Además, dentro de "MARTE" 2018, se van a encontrar seis ámbitos desde los cuales se ofrecerán las visiones más destacadas del ámbito artístico de vanguardia. "MARTE Curated" que es el espacio principal alrededor del cual giran el resto de secciones: "MARTE Social", con propuestas de performance; "MARTE Editorial", donde los libros de artista también tendrán cabida; "MARTE Lab", que será el lugar destinado para el debate y el intercambio crítico y, "MARTE Orbital" que aglutinará el trabajo de las instituciones del sector, y "MARTE Expedition" es la sección de la feria que se organiza en distintos puntos de la provincia.



## Nuevo libro contra la despoblación

La Diputación se ha aliado con el escritor castellonense Juanma Velasco para sumar con el libro "Despoblación de una provincia con mar. Castellón, territorio reversible" un nuevo recurso para hacer frente a la despoblación del interior de Castellón. A través de 20 capítulos y 238 páginas, la obra desgrana la singularidad que hace de Castellón una provincia única con 135 municipios muy ricos en patrimonio cultural, histórico y natural pero cuyo territorio está en buena parte deshabitado.



## V Feria Internacional de Arte Contemporáneo "MARTE"

La Diputación multiplicará las posibilidades culturales de Castellón a través de la V Feria Internacional de Arte Contemporáneo "MARTE" que tendrá lugar del 15 al 18 de noviembre en el Auditorio y Palacio de Congresos de Castellón. Decenas de artistas nacionales e internacionales mostrarán sus trabajos de arte de vanguardia en este gran evento que se ha consolidado como la única feria internacional de arte contemporáneo de toda la Comunidad Valenciana. El diputado de Cultura, Vicent Sales, destacó: "MARTE" no es solo una propuesta cultural sino también es dinamizadora del tejido social, turístico y económico de la provincia".

# “La Llum de la Memòria” ya supera las 14.000 visitas

La Diputación ha consolidado la mayor exposición de arte sacro restaurado de la provincia, “La Llum de la Memòria”, como un gran reclamo turístico al haber superado ya las 14.000 visitas en sus cuatro sedes de Caudiel y Jérica desde su puesta en marcha el pasado mes de agosto. Cabe recordar que el Gobierno Provincial mantiene en esta exposición la más ambiciosa de las tres ediciones de esta apuesta por consolidar el patrimonio sacro como un activo para que los municipios sigan generando nuevas oportunidades turísticas y de desarrollo. En total se exponen 53 obras. La Diputación ha creado la web [www.llumdelamemoria.dipcas.es](http://www.llumdelamemoria.dipcas.es) en la que se puede consultar toda la información de la exposición.



## Apuesta por el patrimonio cultural



La Diputación incorpora a la comunidad científica y el conocimiento universitario a su apuesta por el patrimonio cultural como activo para el desarrollo del medio rural de la provincia. Así, el Gobierno Provincial y la UJI presentan un nuevo curso de postgrado que bajo el título “Cultura y desarrollo. Ocupación del sector cultural” nace como herramienta para promover la profesionalización y la ocupación de los agentes culturales como nuevo recurso para impulsar el patrimonio como vía de desarrollo rural.

Conoce  
las **jornadas  
gastronómicas**  
que ofrece

esta tierra única



**SOM GASTRONOMÍA  
SOM PROVÍNCIA**



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

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



SUSI DÍAZ  
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC  
AMBAIXADORA  
D'HOSPITALITAT



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

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

Perquè donar vida al Turisme és cosa de tots.

**CONTAGIA LA TEUA HOSPITALITAT.**

#ContagiaCV [contagiahospitalitat.com](http://contagiahospitalitat.com)