

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 94 - Diciembre 2018 - 2€

La Frutería

galardonada como "La mejor frutería de barrio de España 2018"

I Feria de Turismo
Gastronómico

Restaurante

GASTRODICTOS
L'Art de Dinar

(Segorbe)

hora d'esmorzar
Ca Jaime (Moncofar)

Turrón

El dulce navideño por
excelencia

Corder del Maestrat:
el manjar navideño



Rotundo éxito de la I Feria de Turismo Gastronómico	3	Alimentos congelados: El marisco	28
Ashotur	4	Rincón de Quesomentero	30
GastroAdictos (Segorbe)	5	Recetas Caseras: Galletas de Jengibre	31
Restaurantes recomendados	9	Rutas gastronómicas por la provincia	32
Ntros. chefs: Nicolàs Barrera i Barrachina (Pou de Beca - Vall d'Alba)	10	Eurohotel Castellón (Castellón)	34
Cocina sencilla, deliciosa y saludable	12	Alojamientos recomendados	36
De menú en: Bergantín Restaurant (Vinaròs)	13	Turismo activo: Barranquismo invernal	37
Todo cerveza	14	Escuela de Hostelería de Castellón	38
Hora d'esmorzar: Restaurante Ca Jaime (Moncofa)	16	Las Estrellas Michelin se quedan en Castellón	39
Productos de la Comunidad Valenciana: Turrón	18	De ruta por: Arte rupestre en Castellón	40
Tiendas Gourmet: La Frutería (Castellón)	20	Literatura y viaje: Barcelona	42
Productos Gourmet: Ricard Martínez de Simón	21	Aeroport de Castelló	43
Vino del Mes: Pago de Valdoneye	22	Castellón ciudad: Descúbrela	44
Coctelería: FIBAR. Encuentro de la comunidad bartender	23	Tesoros de la provincia: El Castillo de Onda	46
El arte de la sala: Jefes de sala	24	Agenda turística	48
Productos de Castellón: Corder del Maestrat	25	Universitat Jaume I	49
Panadería y repostería artesanal	26	Diputación provincial: Turismo y cultura	50

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Castellón, una provincia privilegiada

Nada descubrimos al afirmar que los ciudadanos de Castellón tiene pasión por viajar y que la gastronomía es una razón de peso a la hora de elegir destino, hasta tal punto de darse a conocer como "turismo gastronómico".

Tampoco descubrimos nada al afirmar que el excursionismo es un atractivo añadido a la hora de elegir. Y es que combinar gastronomía con otras actividades de tipo cultural o visitas a pueblos, es una de las preferidas de los castellonenses. Tampoco descubrimos nada al decir que nuestra provincia ofrece una extraordinaria gastronomía y unos bellísimos pueblos y parajes para visitar.

No hay nada que descubrir, pero sí deberíamos concienciarlos de que vivimos en una provincia privilegiada, estar orgullosos de ello y aprovecharlo para hacer del turismo y la gastronomía una fuente de riqueza provincial. Hay que valorar lo que tenemos en casa, que es mucho y bueno.

Rotundo éxito de la I Feria de Turismo Gastronómico

La I Feria de Turismo Gastronómico, organizada por la Diputación, logró atraer a miles de visitantes, que tuvieron la oportunidad de conocer y degustar los más variados productos autóctonos castellonenses expuestos en la plaza de las Aulas y la calle Caballeros. El éxito fue tal que muchos productores agotaron sus existencias en esta gran plataforma creada por el Gobierno Provincial presidido por Javier Moliner para dar a conocer al gran público los productos agroalimentarios de la provincia.

El apoyo del cocinero Martín Berasategui, el chef español más reconocido con Estrellas Michelin, como gran embajador de Castelló Ruta de Sabor ha sido decisivo para ayudar a que la Diputación haya conseguido crear con esta feria, junto a productores y empresas turísticas, una gran plataforma para dar a conocer entre los propios castellonenses y en todo el mercado nacional el potencial, calidad y diversidad de los productos autóctonos, así como de la gran variedad de experiencias turísticas que ya hay entorno a los mismos en los municipios de Castellón.

Berasategui fue el encargado de abrir esta feria, en la que durante dos días se sucedieron actividades participativas para poner en valor la calidad del producto de Castelló Ruta de Sabor. Además, los visitantes pudieron adquirir y degustar diferentes productos de la provincia, así como disfrutar de multitud de demostraciones culinarias.





Carlos Escorihuela Artola.

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

Los cámpings

La inversión y modernización de los campings de nuestra provincia es un hecho, al igual que la promoción del sector en diferentes ferias nacionales e internacionales con la inestimable colaboración del Patronato Provincial de Turismo de Castellón y esto se nota en las cifras de ocupación, que crecen año tras año. El cámping se reivindica y se posiciona como una apuesta con valor propio.

Que los cámpings están más de moda que nunca es algo que demuestran las últimas cifras que maneja el Instituto Nacional de Estadística. Durante los cinco primeros meses de este año 77.322 viajeros eligieron una de las 43 instalaciones con las que cuenta la provincia, casi un 14% más que en el mismo periodo del año pasado, cuando fueron 67.956. Algo más de 77.000 turistas realizaron 709.000 pernoctaciones.

Los datos de los cinco primeros meses del año no son más que una continuación de lo que en Castellón ya sucedió en el 2017, cuando los cámpings cerraron el ejercicio con 260.404 viajeros, un nuevo récord histórico y un 27% más que hace diez años. Y este verano los datos también han sido excelentes. De hecho, estas instalaciones han rozado el 100% de ocupación en bungalows y cerca del 95% de solicitud de parcelas durante el mes de agosto pasado.



gescit
software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

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



contactit

Software de contabilidad para PYMES

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



waster

Software para gestores de residuos

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



TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

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

GASTROADICTOS

ILUSIÓN + DIVERSIÓN

SEGORBE

davidmarqués&silviaalmer

Quizá alguien necesite una excusa para visitar Segorbe. Esta antigua ciudad está repleta de historia. Heredera de la sede episcopal de la antigua Segóbriga, su catedral clasicista de origen medieval y el antiguo palacio Ducal, mandado edificar por Alfonso de Aragón y Sicilia, hoy Ayuntamiento, son dos importantes ejemplos de los numerosos monumentos de gran valor artístico e histórico que posee, además de sus actividades lúdicas y culturales como la Entrada de Toros y Caballos. Pues ya tenemos la excusa.

Pero Segorbe ofrece, además, una variada oferta gastronómica de nivel, lo que ya justifica una agradable escapada, y en esta ocasión nos encaminamos al restaurante Gastroadictos, en la calle Palau, cerca del Ayuntamiento, cuyo nombre nos provoca, y su lema apunta alto: ilusión y diversión. ¡Nos ha despertado la curiosidad!

Nos recibe David Marqués, propietario y cocinero autodidacta de este establecimiento singular, nos abre las puertas a sus salones y a la amplia terraza en la que disfrutar a la fresca, de estilo rústico pero rompedor, en el que cada rincón recrea una atmósfera agradable y única, llena de imaginación. Admite 99 comensales sin problema, repartidos en sus diferentes estancias: terraza cubierta, terraza abierta, salón principal y salón en la planta alta.

Inspirado en la cocina mediterránea, saludable, ecológica y con toques de autor, basada en productos de la tierra y de calidad, evita encasillarse en un tipo de cocina concreto, pues se nutre de un aprendizaje y formación continua.

Cuenta tres menús de diario que cambian cada mes y medio, denominados: Ejecutivo, Exprés y Glotón, todos con oferta fija y platos a elegir. Para los fines de semana la oferta se basa en el Glotón y en los menús especiales, que para esta época es el de las setas, enmarcado en la XIII Muestra Gastronómica de las Setas, ciudad de Segorbe, justo el que hemos degustado para este reportaje.

Nos atiende Silvia Almar, propietaria, que con atención y amabilidad dirige la sala. Lo primero, las alergias y las intolerancias, para ofrecer un servicio personalizado y apto para aquellas personas con necesidades alimenticias especiales.

Todo el menú se articula en torno a la vajilla, especial para cada elaboración, original y exclusiva. ¿Les hace ilusión comprobar si es divertido?

*Silvia Almar y David Marqués,
propietarios de GastroAdictos*





Pomada de trufas



La panera



Foie Grass con Royal

Sobre una rejilla de forja negra se sirve el snack: **La pomada de trufas**. Suave unguento de trufas en tubos dentífricos, acompañados de crujientes tostadas. Untuoso, aromático, sabroso y, si, divertido. Hay que ir dosificando a medida que se aprieta y se vacía al tiempo que se enrolla.

La panera es una cesta con una campestre campana de alambre, ¡les va a hacer ilusión abrirla! El pan es una delicia, rematado con hierbas aromáticas y sal negra, acompañado de tres aceites de la zona, potentes pero refinados: Un Lágrima de la variedad Serrana del Palancia y dos Belluga de las variedades Serrana de Espadán y Koroneiki.

La transparencia del cristal, nos muestra un **Foie Grass con Royal de maíz, gelatina de infusión de regaliz y Llanega (Babosa Negra), acompañado de grisines y hoja de achicora**. Suave y equilibrado, sutil pero adictivo.

Un tronco mimético, acoge un **Cremoso de Bolets y Trufa, Biscuit de Shimeji, Shimeji blanco y marrón, huevas de salmón y sal negra**. Es una imaginativa composición en la que está presente la cremosidad, la esponjosidad y el dulzor del bizcocho, la textura crujiente de los frutos secos (anacardos y almendras) en contraste con las huevas de salmón, se confunden en una combinación divertida y atractiva.

Ahora **La Maceta**. Servida en el centro de la mesa, la crema de queso y trufa cubierta de una tierra de frutos secos, sirve de sazón para un plantel de vegetales como la patata mini y el padrón, crudités de zanahoria con hojas de cebollino, germinados de remolacha y Camagrocs. El intenso sabor de la trufa se equilibra con la ligereza de los vegetales de este sabroso huerto.

Un basquet de madera, contiene el **Frío Caliente**. El frío es una botella de tapón mecánico que contiene la infusión de cocido. Al agitarla,



Frío Caliente



Ravioli de Yago Chef



Arroz a la Llauna



de maíz

Cremoso de Bolets y Trufa, Biscuit de Shimeji, Shimeji blanco y marrón, huevos de salmón y sal negra

La Maceta

forma una espuma que se vierte sobre el caliente, un contundente caldo de jamón de Segorbe texturizado y Champiñón Silvestre, y el resultado es un reconfortante plato de cuchara, muy otoñal.

Un bowl caliente de cerámica negra aloja el **Ravioli de Yago Chef**, en reconocimiento a un chef de la casa. Pasta fresca rellena de una Duxelle, setas y paceta, guarnecida con una vibrante crema de nabo cítrica muy interesante, mojada con una infusión de panceta ahumada de Segorbe y Soja, servida a parte en una elegante jarra de vidrio.

Una llauna, es el soporte metálico del último plato de este menú de las setas: **Arroz a la Llauna** con manitas, Macrolepiota, longanizas con anisetes y garbanzos. Abundante, sabroso, en su punto y con agarraet, rematado por un langostino.

Para los postres dos divertidas sorpresas más y, si, con setas. Sobre un puente de cerámica blanca, las **Semiesferas de Crema Catalana** con Senderuelas, mermelada de Boletus de la Cartuja de Altura, y su superficie caramelizada. Un torrente de atrevimiento para los paladares más intrépidos.

Finalizamos con una estacional **hoja de cerámica**, encargada de recrear el Rincón de la Sierra de Espadán: Trufa de chocolate, castañas, crema de cítricos, tierra de chocolate con sus "lombrices" de arroz salvaje inflado, "musgo" de bizcocho verde de Spirulina, helado de chocolate blanco y guarnecido con frutos del bosque, moras, arándanos, frambuesas, grosellas y hoja realista de chocolate blanco dorada. Un goloso bosque que nos ha encantado.

Y a ustedes, ¿les ha despertado la curiosidad? Les retamos a comprobarlo



Semiesferas de Crema Catalana



Hoja de cerámica



 Bodegas
Les Useres

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



Gastroadictos Segorbe

una carta de vinos poco normal

David Marqués, autodidacta en la cocina como en los vinos, apuesta por una selección de vinos diferentes, fruto del cariño y el buen hacer de pequeñas bodegas especiales, así es como él define su carta de vinos.

Intenta ir a todas las ferias que le sea posible, para en ellas intentar saber y conocer más sobre el mundo del vino, y así poder realizar una carta diferente, abierta a posibles cambios, sin importar la época del año que sea.

Le gusta tener vinos de zonas de pequeñas producciones y defender lo cercano, siempre y cuando tenga calidad.

Se deja aconsejar por distribuidores y clientes para confeccionar la carta, o simplemente para introducir algún que otro vino que valga la pena.

Para nuestra comida, David nos ofreció un vino tinto de la D.O. Manchuela, P.F. Bobal 2017, de Bodegas Ponce un vino tinto con crianza elaborado con uva bobal procedentes de viñedos de pie franco de más de 80 años.

Con un color rojo cereza granate, aroma a fruta fresca y frutos del bosque, con toques herbáceos y a eucalipto, en boca predominan los frutos del bosque, con buena acidez y unos taninos dulces y redondos, no siendo demasiado largo.

David Marqués y Gastroadictos te sorprenderán.

GASTROADICTOS

Calle Palau, 22, Segorbe

Tel.: 655 93 33 02

Facebook: Gastroadictos ilusión + diversión



Restaurantes recomendados que hemos visitado

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

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

Nuestros chefs

Nicolàs Barrera i Barrachina

“Hostaler” del Pou de Beca Restaurant & Espai Cultural Obert (Vall d’Alba)



El “hostaler” Nicolàs Barrera i Barrachina (14 de abril de 1978, Castellón) ha logrado crear en el Pou de Beca Restaurant & Espai Cultural Obert (Vall d’Alba) un restaurante y alojamiento rural en perfecta armonía con el entorno, donde se priorizan los productos frescos, de temporada, producción ecológica y de proximidad.

Nicolàs Barrera es el máximo exponente en Castellón de un movimiento gastronómico que, bajo el calificativo de “Slow food”, promueve la lentitud en la comida, las recetas locales y el deleite en el sentido del gusto, sin prisas. Y eso es lo que se ofrece en esta masía, entre olivos y almendros, donde el tiempo parece detenerse y la cocina se entiende como un placer, pero también como una toma de conciencia y de responsabilidad para con la tierra y la sociedad.

Criado entre fogones y peroles en el restaurante de sus padres ¿Qué motivó su decisión de convertirse en cocinero?

Más que cocinero me considero el encargado de continuar haciendo posible la vida en la masía, seguir pudiendo vivir de nuestro trabajo, en nuestra casa y haciendo todo lo posible para que este modo de vida se pueda seguir desarrollando aquí, ahora y en el futuro. La cocina para mi es el medio, no el fin.

En la actualidad está al frente de “Pou de Beca Restaurant & Espai cultural Obert”, en Vall d’Alba, que ha tomado el relevo de un negocio familiar de hace 40 años ¿Cómo nació esta aventura gastronómica y hostelera? ¿Qué se encuentra el cliente que se acerca a esta masía?

Como decía antes nuestro proyecto actual (que empezó de nuevo en 2009) es el intento de llevar a un negocio familiar de dilatada y muy marcada trayectoria nuestra (mía y de mi familia) visión de la vida, una coherencia y un compromiso con mis ancestros, con nuestra gente y con nuestro territorio.

Es partícipe del proyecto “Slow Food” ¿En qué consiste?

Slow food es una asociación ecogastronómica presente en prácticamente todo el mundo que trabaja por mantener la riqueza de la biodiversidad, tanto cultivada como silvestre, y lo hace bajo un prisma de justicia social, respeto a los ecosistemas que nos han permitido desarrollarnos como especie y también con mucho respeto por el placer que se puede obtener a través de la alimentación: Bueno, limpio y justo.

¿Qué criterios hay que cumplir para ser un Restaurante Km 0 Slow Food?

Ahora, en estos momentos el movimiento de km 0 se está reinventando en nuestro territorio y los requisitos los vamos a marcar entre todos los que trabajamos con Slow Food. A falta





Ensalada tibia de tomates eco y salazones



Tomates de "penjar"



Surtido de quesos de Castellón

de unas directrices estables, lo que te puedo decir es que siempre se priorizará el producto local, las variedades autóctonas y los cultivos o granjas de producción ecológica. También, por supuesto, seguir favoreciendo a los productores que mediante sus empresas fortalezcan a las comunidades locales, las Arcas del gusto (productos singulares en peligro), los Baluartes (proyectos que enraícen colectivos y nos hablen de nuestra historia...)

En esta apuesta por el producto de temporada y cercanía, ¿qué relación mantiene con los productores de la zona?

Es la parte más débil de nuestro proyecto, aunque cada vez hay más, Castellón no es de los lugares donde más fácil es trabajar con productores que sigan nuestra misma filosofía, además pocos de los que lo intentan consiguen afianzar sus proyectos. Falta mucha conciencia social y mucho discurso que permita entender como de importantes somos los consumidores para que este tipo de empresas funcionen o las grandes superficies sigan creciendo. Aún así tenemos mucha relación con los productores, conocemos a quien hace más o menos el 90% de los productos que servimos en nuestras mesas, vamos a por el 100%.

¿Qué productos no pueden faltar nunca en su cocina?

Verduras de temporada, ternera ecológica de Fernando Robres, aceites de oliva de Cuquello, de la cooperativa de Vilafamés o de la de Vall d'Alba mismo, los vinos locales, los vinos naturales, el azafrán de Mar de Boires, las patatas de Vistabella...

¿Quiénes le acompañan en el Pou de Beca?

Me acompañan actualmente Esther (conmigo en la cocina), Thais (en la sala) y mi familia, por supuesto, el pilar más importante.

¿Ha crecido en los últimos años el interés de la sociedad por estos alimentos? ¿Han servido proyectos como el suyo para que exista cada vez más de conciencia y de responsabilidad para con la tierra y la sociedad?

Sí, ha crecido y mucho. En parte porque estamos entendiendo como sociedad como es de importante alimentarse bien y en parte , gracias a la crisis económica, que nos hizo mirar otra vez la tierra como posibilidad de trabajo. Así mismo hay cada vez más gente que sabe que su futuro depende del futuro del planeta y buscan alimentos que se produzcan de las forma más respetuosa posible con el medio ambiente.

Yo creo que sí, pero eso el tiempo y la perspectiva nos lo dirán.

¿Cuál es la mayor satisfacción como cocinero?

Nosotros, en Slow food, nos consideramos coproductores, entonces mi mayor satisfacción es descubrir alimentos y sorprender a nuestros clientes con productos de nuestra tierra que transmitan pasión, verdad e ilusión por el futuro .

Si vamos a comer a su restaurante, ¿qué nos recomienda ?

Que se dejen los prejuicios en casa, que no busquen experiencias místicas sino un trato real y unos productos verdaderos. Que se dejen cuidar, sabemos lo que hacemos.



Coca de higos con su helado y moscatel

Frutos Secos

“Los frutos secos deberíamos de considerarlos nuestras golosinas. Para deportistas o estudiantes son perfectos ya que favorecen la concentración y la sinapsis.”



Sergio Salvador

Chef privado
www.sergiosalvador.com



**SERGIO
SALVADOR**



Nos aportan energía, intervienen para el correcto funcionamiento neuronal, son ricos en vitaminas, potentes antioxidantes y anticancerígenos, nos ayudan a regular el tránsito intestinal, previenen ante enfermedades cardiovasculares, reducen el colesterol... y sin embargo se dice que engordan y la gente los excluye de la dieta.

La cantidad de calorías que nos aportan son derivadas de la alta concentración en grasas saludables, proteínas y una cierta cantidad de hidratos de carbono. La dosis perfecta para tomar a diario sería de un puñadito de frutos secos variados (a mí me gusta tomar cada día 3 tipos distintos de frutos secos), los cuales nos aportarían cerca de 250 calorías y a su vez de elementos tan necesarios para mantener la línea y una salud perfecta.

En deportistas, estudiantes y dietas de aumento de peso podríamos aumentar la ingesta, pero siempre con cabeza y sin abusar.

En dietas de bajada de peso nunca deberemos eliminarlos de la alimentación ni reducir la ingesta ya que, con ellos, podemos ayudar a corregir problemas de salud derivados del problema del sobrepeso.

Por supuesto, sin caramelo

Aquí hay poco que explicar. El exceso de azúcares simples que tenemos en un puñadito de frutos secos es muy perjudicial para nuestra salud, y más si han sido calentados y tostados para realizar el caramelo.

Cuando hablamos de tomar un puñadito de frutos secos al día nos referimos a frutos secos naturales o tostados. Ni fritos, ni salados, ni con caramelo...

De menú en...

Bergantín

(Vinaròs)

RESTAURANT



Carlos Albiol junto a su hermana Inma

Unos grandes ventanales permiten que esa luz especial del Mediterráneo ilumine el elegante comedor del restaurante Bergantín (Vinaròs), un afamado establecimiento fundado en 1967 por la familia Albiol en la zona del puerto, junto a la plaza de Toros.

En la actualidad está dirigido por Carlos Albiol Querol, *maître*, y sus dos hermanas Inma y Cristina, a cargo de los fogones, que ofrecen una cocina marinera, con productos de la tierra; una cocina de temporada donde destacan en la carta, mariscos, arroces y pescados.

Además de una completa carta, generalmente también cuentan con diferentes menús temáticos ya que participan en todas las jornadas gastronómicas que se realizan durante el año. En esta ocasión nos presentan su "Menú Castelló Ruta dels Sabors".

Menú Castelló Ruta dels Sabors



Degustación de:

Pulpo a la gallega
Ortigas de mar
Mejillones a la pimienta
Langostinos de Vinaròs

A elegir

Carrillera de ternera al vino tinto
Lenguado con nueces

Postre

Pan y vino o agua

Precio: 30 euros



La ancestral cerveza



Juan Carlos Pavía García

Farmacéutico y Enólogo

¡¡Una caña!! Un 1/3, un 1/5, una rubia, una negra, de fermentación alta, una lager, ... ,en realidad estamos hablando de cerveza. Si les parece hablemos de cervezas, conozcamos un poco más esta bebida, su historia, sus propiedades saludables, sus ingredientes , las diferentes formas de elaborarlas.... Todo un mundo.

Pero empecemos por el principio, con un poco de historia. Y hay que remontarse hasta el neolítico, al sur del mar Caspio, donde el hombre cazador-recolector se aprovisiona de cereales silvestres (aun no conocían la agricultura) en sus paseos por el bosque intentando cazar. Con esos cereales, una vez molidos, confeccionan harina y unida al agua, forman y cuecen sobre piedras calientes los primeros panes (más bien tortas). Cuando estas se endurecían, las sumergían en agua. Sin saberlo ellos, estaban creando el primer mosto cervecero (en realidad lo que ocurría era que los azúcares de los cereales se disolvían en el agua).

Ese mosto se contamina espontáneamente con las levaduras del ambiente y con una temperatura favorable (entre 5° a 20° C), se activa la fermentación alcohólica. En unas horas, la sopa de tortas se transformaría en la primera cerveza. Pero lo más importante es, la capacidad de algunos hombres en observar el cambio y repetir el proceso, nuestros primeros maestros cerveceros.





Quando el hombre inventa la agricultura (de lo más importante para la humanidad, pero tal vez no tan bueno para la naturaleza), uno de los primeros cultivos que se establecen son los cereales y la elaboración de la cerveza, una de las primeras industrias (hoy serian cervecedores artesanos). Pero como el hombre es siempre... hombre, empezamos pronto a hacer trampas.

Las leyes nos acompañarán, al hombre y a la cerveza desde entonces. En el 1750 a.C., en Mesopotamia, el código de Hammurabi, castiga a quien no elabora según las normas. Pero la ley más importante llegará mucho más tarde. En Baviera, el 23 de abril de 1516, se publica la Reinheitsgebot o ley de la pureza de la cerveza. (1516 es el número que aparece en gran número de etiquetas de cerveza). En ella se establecen los únicos ingredientes con los que se elabora la cerveza bávara (años más tarde en toda Alemania). Y estos son: Agua, malta y lúpulo, teniendo que añadir cuando se descubren las levaduras. Pero de ellos hablaremos en el próximo artículo.



cajaime

restaurante

(Moncofa)



Para quienes sentimos verdadera devoción por el almuerzo, encontrar establecimientos como este nos abre de par en par la sonrisa de los sentimientos. No hay nada como una buena barra, para los que consideramos (y así lo aconsejan los médicos) que el almuerzo sea la mejor comida del día, ya que tienes muchas horas por delante para quemar las calorías y esto el cuerpo lo agradece.



A partir de las 8.30 de la mañana y hasta las 9 es una “rosario” de bandejas, cazuelas y platos que van de la cocina al mostrador. Un ritual que cada día la cocina de Jaime realiza con la tradición de este bar – restaurante ubicado en Moncofa. Así lo hicimos nosotros; a las 8.30 de la mañana estábamos saludando a Jaime, quien nos invitó a tomar un cortadito mientras hablabamos de esta costumbre valenciana, que no tienen en otras comunidades (no saben lo que se pierden).

A las 9.30 nos sentamos a la mesa; elegimos un plato de sangre encebollada acompañada de unas alcachofitas salteadas, unos huevos fritos con jamón y patatas a lo pobre y por último lomo con espárragos, todo acompañado por cacahuets y aceitunas al centro de la mesa y la botella de vino y gaseosa, por supuesto lo rematamos con un carajillo que, dicho sea de paso, estaba reglamentariamente quemado. (No se asusten, este almuerzo lo compartimos entre dos).

Muy bien atendidos, ambiente agradable y precio, el normal que se puede pagar por un almuerzo de estas condiciones. Aconsejable 100%

Restaurante Ca Jaime
Camí la Vall, 146, Moncofa
Tel.: 627 592 343



Los que ya hemos visitado

Ermita Snt. Quiteria Rest. (Almassora)
 Ermita Santa Quiteria s/n - 964 53 50 70

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Turrón

el dulce de la
navidad por
excelencia



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

El turrón es uno de los grandes protagonistas de las mesas navideñas y buscando los orígenes de este preciado dulce navideño encontramos varias hipótesis. Investigadores alicantinos sostienen los árabes trajeron este dulce a las costas del Mediterráneo, especialmente a las de Italia y de España. Y la primera provincia donde se empezó a elaborar fue Alicante, sobre el siglo XV. En segundo lugar, se tiene constancia que en la antigua Grecia ya se conocía una preparación muy similar a los turrones, se elaboraba con miel, almendras y otros frutos secos y era habitual en la dieta de los atletas en la época que participaban en las Olimpiadas. En último lugar, para otros historiadores, su nacimiento se produjo en el asedio a Barcelona, durante el reinado de Felipe IV. Las autoridades de la capital catalana organizaron un concurso para encontrar un alimento que no se deteriorara rápidamente. El premio se lo llevó un confitero llamado Turróns, que presentó unas obleas hechas con almendras y miel.

¿Por qué comemos turrón en Navidad? Hay varias teorías. Una de ellas se refiere a lo económico. El valor de los ingredientes que se utilizaban era alto, así que el producto resultante tenía un precio elevado y se reservaba para ocasiones especiales. Otros historiadores señalan que esta costumbre es una tradición monárquica. En el siglo XVI el escritor, gastrónomo y cocinero del rey Felipe II, Antonio Martínez Montañón, tenía por costumbre servir en la mesa real turrones durante las celebraciones navideñas, lo que hizo que el pueblo adoptara este hábito, y siguiera las tradiciones de la realeza.

El hallazgo de un documento municipal en Alicante, de 1582, señala que «de tiempo inmemorial» se paga el salario a los trabajadores, con motivo de la Navidad, «parte en dineros y parte en especies, se les da, una arroba de turrones». El turrón sería un aguinaldo.

Entendemos por turrón la masa dulce en forma de barra plana y alargada obtenida por cocción de miel y azúcar con clara o sin clara de huevo, con la incorporación y posterior amasado de almendras tostadas, peladas o con piel. La almendra es el fruto seco fundamental y su cantidad en la masa determina la calidad de su elaboración. La miel se puede sustituir parcialmente o totalmente por azúcar.

Este postre tradicional de la sobremesa navideña también se puede elaborar con otros frutos secos, como piñones, nueces, pistachos y avellanas. Además, se puede utilizar como producto principal el coco, la manteca de cacao, café, leche, yema de huevo y frutos confitados. Dependiendo de la técnica y los ingredientes que utilizamos en su preparación de turrones, tendremos dos tipos de textura diferente los llamados blandos (Jijona) o los duros (Alicante)

En los últimos años se ha incorporado una gama muy intensa de nuevas variedades que incluyen turrones como los de yema, mazapán, pralinés de cacao, nata, nueces, crema tostada, chocolate con frutos secos, chocolates trufados con licores, etc.

La provincia de Castellón produce ingredientes de gran calidad, muy reconocidos y demandados para la elaboración de turrones tradicionales, como es la almendra Marcona, la miel o las avellanas. De hecho, contamos con muchos obradores en toda la provincia cuya fama ha traspasado fronteras y se exporta al extranjero.



Productores de la provincia

Barberá Turrone

Dirección: Avda. Castelló, 4
12132, Atzeneta del Maestrat
Teléfono: 964 370 064

Turrone Agut de Benlloch

Dirección: C/ Fondo, 15
12181, Benlloch
Teléfono: 964 339 040

Turrone Blasco SL

Dirección: C/ Santa Anna, 51
12513, Catí
Teléfono: 964 409 117

Turrone San Luis

Dirección: Avda. España, 8
12180, Cabanes
Teléfono: 964 331 484

¿Cómo conservar los turrone

Es común que después de las fiestas nos sobren turrone. ¿Cómo los guardamos para que no se humedezcan?

Para conservar los turrone en óptimas condiciones y para que cuando queramos volver a disfrutar de su dulce sabor estén en óptimas condiciones, debemos tomar algunas precauciones.

Lo mejor es conservarlo dentro de su envase, ya que eso aleja la humedad, en un lugar fresco, oscuro y seco.

Ahora, si el turrón ya se encuentra abierto, si no queremos que se ponga blando y húmedo debemos colocarlo en un lugar seco, oscuro, fresco y bien tapado, para que no se impregne el aroma de otros alimentos.

Si no tenemos el envase original para volver a guardarlo, lo mejor será envolverlos en papel de aluminio y luego dentro de un recipiente con tapa.

Cortar solo la cantidad estimativa que se va a consumir y no todo el turrón, ya que se conserva mejor en tamaños grandes que en trozos pequeños.

Turrón de Xixona o Jijona (Blando)

- 250 g de almendras tostadas (sin sal) y molidas
- 150 g de azúcar
- 75 g de miel
- 1/2 cucharadita de canela
- Ralladura de un limón
- 1 clara de huevo

- Tostamos las almendras crudas en una bandeja de horno unos cinco minutos, precalentado a 180 grados. Cuando veamos que se empiezan a tostar, las sacamos y las dejamos enfriar.
- Trituramos las almendras ligeramente. Es preferible que quede algún trozo de almendra un poco más grande.
- En una cacerola colocamos la miel y el azúcar, y lo mezclamos bien. Después calentamos la mezcla para que se disuelva el azúcar y se caramelize.
- Dejamos templar ligeramente, fuera del fuego, y añadimos la clara de huevo, y mezclándolo todo bien.
- A la mezcla, le añadimos ahora la almendra molida, la ralladura del limón y la media cucharadita de canela. Lo mezclamos todo muy bien, ya que el resultado será la masa blanda típica del turrón de Xixona.
- A continuación, pasamos la mezcla al molde que tengamos reservado para el turrón, previamente untado con aceite para que no se pegue.
- Aplastamos la mezcla con la mano para que quede compacta y alisamos la superficie.
- Después, ponemos la tableta de turrón de Xixona en la nevera durante unas horas para que quede más compacta.
- Y listo para degustar nuestro turrón de Xixona casero.





La Frutería (Castellón)

La mejor Frutería de Barrio de España 2018



Furtas y verduras frescas, con sabor y buen calibre, servidas con un trato exquisito y profesional. Así de sencillo. De esta manera ha conseguido La Frutería Castellón, situada en la ronda Mijares, 60 (Castellón), alzarse con el premio a la Mejor Frutería de Barrio de España en los "Premios Golden Gold", que desde hace cuatro años reconocen a los mejores establecimientos del país en el sector de la venta de fruta.

Este galardón ha sido el reconocimiento al trabajo de sus propietarios Manuel Segarra y Pilar Palacios, que llevan 30 años al frente de La Frutería, un negocio de herencia familiar que mantiene esa esencia de comercio tradicional tan demandado por los paladares más exquisitos. Confiesan que su gran secreto es "tener buen genero y tratar bien a la gente". Algo de lo que no cabe duda.

La Frutería ofrece gran variedad de frutas y verduras selectas. "Nos dedicamos a trabajar con productos naturales, nuestro interés es cooperar con los pequeños agricultores locales, ofrecer productos de temporada y proximidad, intentando recuperar variedades de frutas que dejaron de consumirse por su poco valor comercial. Sin olvidarnos del excelente producto nacional e internacional que podemos encontrar en el mercado, para intentar ofrecer siempre una máxima calidad", aseguran Manuel y Pilar. Así, se pueden encontrar productos procedentes de Sant Joan de Moró, Moncofa, Benlloch, Almassora, Torreblanca o Cabanes, entre otras localidades; al mismo tiempo que robellones del Pirineo, melocotones de Calanda o granadas de Alicante, así como cocos de Panamá. Y todo ello expuesto en un establecimiento con una decoración rústica, que resulta elegante y natural, donde el colorido de frutas y verduras invita a entrar.

Una vez en la tienda, destaca el trato afable y cordial a los clientes que, en muchos casos, son de toda la vida y saben que reciben también el mejor asesoramiento profesional. Porque "el cliente valora la atención, la amabilidad y el género".

En definitiva, La Frutería es una tienda donde destaca una esmerada atención personal y un género marcado por la excelencia. Sin duda, una importante tienda gourmet en el centro de la capital de La Plana.

LA FRUTERÍA

Ronda Mijares 60, Castellón de la Plana

Tel: 666 39 14 14

lafruteria@lafruteriacastellon.es



GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



RICARD MARTÍNEZ DE SIMÓN

Rimarts, D.O. Cava



Félix Tejada

Director Gerente de DiVino

Hablar de Rimarts es hablar del padre, Ricard Martínez de Simón. Un hombre comprometido con el entorno vitivinícola de la comarca donde vivió, y donde siempre persiguió un sueño. Su proyecto: elaborar un cava totalmente artesanal y de la más alta calidad, prescindiendo de toda la metodología moderna. Su tenacidad y empuje lo llevaron a fundar la bodega Rimarts en el año 1987.

Si buscáramos más atrás en el tiempo nos encontraríamos con todo ese trabajo, el vínculo con la tierra, la experiencia y los conocimientos adquiridos del abuelo "pagès", que conocía plenamente la viña, porque vivía de ella.

Ricard, de talante inconformista, dio un paso más para poder transformar la mejor uva con su cava ideal. La exigencia y la pasión por el trabajo bien hecho tenían que dar su fruto, y así consiguió elaborar sus primeras botellas en el año 1987.

Este es un cava muy especial, ya que son las últimas botellas que elaboró el padre de Ricard y de Ernest, actuales dueños de la bodega Rimarts.

Coincidiendo con este tema sentimental, tenemos que la añada 2007 fue una gran añada para este producto, se juntaron estos dos factores y los hermanos Martínez decidieron guardar 1500 botellas, en un primer momento para consumo personal. Pero hace ya más de un año pensaron en hacer un gran homenaje a su padre, y este es el motivo por el cual echaron adelante este proyecto, el de hacer esta edición limitadísima y ponerle el nombre del padre, RICARD MARTÍNEZ DE SIMÓN.

Para que la gente en general y los consumidores de Rimarts en particular puedan tener la oportunidad de disfrutar de una de estas botellas tan especiales y que tan buena evolución en rima ha tenido ... y aquí está un cava 100% chardonnay de la añada 2007 y que a día de hoy tiene 130 meses de crianza (11 años).

Este homenaje, es SU homenaje.
Gracias RICARDU.

Un autentico regalazo para estas navidades: PVP. 50,00€



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

Cámara
Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

Pago de Valdoneje



David Sanjuán

Gerente de Cinqunta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

En la reseña de este mes de diciembre nos trasladamos a una zona vinícola muy distante tanto geográficamente como a lo que estamos acostumbrados por estas latitudes en cuanto a vinos se refiere: concretamente a la comarca leonesa del Bierzo con el Pago de Valdoneje Mencía que Vinos Valtuille elabora en Valtuille de Abajo. La elaboración del vino en la comarca del Bierzo se remonta a la época romana consolidándose en la edad media, como en tantas otras comarcas vinícolas, gracias a la labor en el cultivo de la vid y elaboración de vinos de los monasterios de la zona, perpetuándose hasta nuestros días con la obtención de la denominación de origen en 1989.

Las variedades predominantes en el Bierzo son la Mencía para los vinos tintos y rosados y la Godello y Doña Blanca para los blancos, aunque últimamente se están elaborando vinos de gran calidad con garnacha (sobre todo tintorera) debido a que a mediados del siglo XX se introdujo en la zona como variedad de alto rendimiento y actualmente cuentan con viñas viejas. Los vinos de esta región se encuentran principalmente marcados por la influencia del clima atlántico, aunque las montañas que rodean la comarca amortiguan, sobre todo la pluviometría, los rigores meteorológicos de este clima.

Bodegas Valtuille empieza su andadura en el año 1999, aunque la elaboración de vino por parte de la familia se remonta a 1910, y su potencial se basa en las 12ha de viñedo que posee con una edad media de 80 años. En los vinos que elaboran, 5 tintos y 1 blanco, tratan de trasladar el paisaje berciano respetando al máximo la tipicidad de las uvas que producen sus viñas.

El Pago de Valdoneje Mencía se elabora al 100% con uvas de esta de cepa con una edad media de más de 85 años. Se trata de un vino sin crianza y en su añada 2017 presenta un color rojo violáceo de una intensidad media. Cuando lo olemos percibimos claramente aromas a fruta roja (cerezas, fresa y mora), florales (violeta), balsámicos (hierbabuena, regaliz y hierbas aromáticas) y de panadería (levadura). Cuando lo bebemos es un vino ligero y fresco con una entrada en boca agradable expresando de nuevo los aromas que encontramos en nariz dejando un post-gusto duradero.

Se trata de un vino excelente para tomar solo y acompañará a la perfección aperitivos y embutidos curados y frescos a la plancha. También maridará con carnes rojas y pescado azul a la brasa, así como aquellos platos que contengan salsas de pimiento o tomate.

Precio medio: 7,50€.



FIBAR

o el encuentro de la
comunidad bartender



Valladolid en pleno mes de Noviembre se convierte durante unos días en la capital de la coctelería española debido a FIBAR, o lo que es lo mismo el encuentro de bartenders más importante de nuestro país, que ya va por la sexta edición. Un proyecto que nació de la mano de Juan Valls reputado bartender y dueño de la coctelería El Niño Perdido de la capital pucelana y Beatriz Ortega, una pareja perfecta.

¿Qué se hace en Valladolid estos días? Disfrutar de su gastronomía, su gente, sus bares (de coctelería) y especialmente en los tres días dentro de la feria, encontrarse con compañeros de profesión de todas partes de la península, probar productos, asistir a ponencias de lo más diversas impartidas por grandes profesionales tanto internacionales como nacionales, en resumen CULTURA.

Una vez llega la noche podemos disfrutar de los *guest bartending* (bartenders invitados en bares locales) para probar sus creaciones, y los eventos post feria realizados por las marcas patrocinadoras, donde el clímax llega en la Noche de Gallos, en la cual que otorgan los premios del evento a los mejores productos, bares y profesionales del sector del año, votados por los mismos compañeros de la coctelería de nuestro país.

PREMIOS FIBAR 2018.

Reconocimiento a la trayectoria: **Ginés Pérez Navarro**

Mejor nuevo producto 2018: **Tequila Curado**

Mejor producto 2018: **Martini Bitter**

Mejor brand ambassador 2018:

Jesús De Los Mozos (Bombay Sapphire)

Mejor coctelería de restaurante 2018: **Angelita (Madrid)**

Mejor apertura 2018: **Santos y Desamparados (Madrid)**

Mejor bartender 2018:

Antonio Naranjo, Dr.Stravinsky (Barcelona)

Mejor menú de cocktails 2018: **Salmón Gurú (Madrid)**

Mejor cocktail bar 2018: **Salmón Gurú (Madrid)**



Yeray Monforte

Barman



Tequila Curado



Jesús De Los Mozos



Santos y Desamparados



Antonio Naranjo



Salmón Gurú



Mejor producto 2018
Martini Bitter



Angelita



Ginés Pérez Navarro



Jefes de sala que hicieron grandes a locales y a sus cocineros

El reconocimiento de un buen servicio



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Cuando hablamos de otorgar alguna distinción a algún local, generalmente es la figura del cocinero la que acapara la atención, recayendo sobre él, el mérito conseguido por el esfuerzo de todo un equipo.

En este artículo, me gustaría mencionar a Maîtres y jefes de sala que con su labor, lograron el reconocimiento de sus establecimientos y con ello a sus cocineros. Hablamos de personas como:



Juli Soler

Juli Soler, alma mater del Bulli (fallecido en 2015), “nuestro interés por encima de todo era otorgar placer al comensal, de modo que se marchara satisfecho y feliz” una de sus máximas.

Joan Carles Ibáñez, cara visible del restaurante Lasarte, tres estrellas Michelin, de Martin Berasategui. Es premio nacional de gastronomía al mejor director de sala de España. “Un buen DJ, sabe pinchar la mejor música en el mejor momento”.

Pepe Monje, maître de Via Veneto, Barcelona, el clasicismo por excelencia más ortodoxo. “Todos nosotros entendemos el servicio como una filosofía de trabajo, y casi me atrevería a decir como un modo de ver la vida, que pone la atención al cliente como objetivo principal”.



Carmelo Pérez

Carmelo Pérez, Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Sala en 1983. Vivió la transición desde el escaparte que te otorga las salas de los prestigiosos restaurantes en los que trabajó. Hotel Palace, Hotel Ritz o Jockey hasta llegar al Zalacain, donde se jubiló a los 66 años.

Mónica Fernández, acaba de ser elegida mejor sumiller del mundo (Prix au Sommelier) en los Premios de la Academia Internacional de Gastronomía celebrados en París, “sencillez y sensibilidad”.

Abel Valverde, Autor de HOST, La importancia de un buen servicio de sala Premio Nacional de Gastronomía. Sin él, el Santceloni, no sería la catedral gastronómica que es. Su profundo dominio del servicio, su discreción, cordialidad y su gran conocimiento en el mundo de los quesos, le hacen un virtuoso del oficio.



Mónica Fernández

Jorge Dávila, Premio Nacional de Gastronomía 2011 al Mejor Director de Sala por la Real Academia de Gastronomía Española, director de los restaurantes Alhora y A'Barra, con una estrella Michelin. “Mi trabajo es ser psicólogo del cliente”.

Sé que me dejo muchos, como el gran Didier Fertilat, Javier Andrés, Sara Fort, Amaranta Rodríguez, Pía Ninci, Itziar Rodríguez, y muchos más que no caben en esta página.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Cordero del Maestrat



Corder del Maestrat

Asociación de Criadores
Corder del Maestrat
www.corderdelmaestrat.es

La carne de cordero cobra protagonismo en las celebraciones de Navidad. Asada al horno, a la brasa, estofada o en un tradicional guiso, se transforma en un manjar que no suele faltar en los menús navideños. Y es que la tierna y jugosa carne de cordero fundamenta una amplia variedad de recetas, en las que resulta esencial disponer de un producto de calidad para preparar no sólo platos principales, sino también aperitivos y entrantes.

Con la vocación de respaldar la excelencia del producto de la tierra, el "Corder del Maestrat" se presenta como una apuesta segura para preparar nuestros mejores platos de cordero tanto en Navidad como durante todo el año. Impulsada por la Asociación de Criadores Corder del Maestrat, esta marca gastronómica garantiza la calidad de los productos cárnicos derivados de los rebaños ovinos autóctonos del territorio del Maestrat, que también se amplía a varias explotaciones de Els Ports, la Tinença de Benifassà y l'Alcalatén.

Facilmente reconocible, el "Corder del Maestrat presenta siempre un color blanco rosado para el lechal y rosado tirando a rojizo para el resto de corderos. Son carnes poco olorosas cuya permanencia a la venta nunca supera los ocho días desde su sacrificio, pues con ello se garantiza que llegue hasta la mesa del consumidor el auténtico sabor del secular Maestrazgo", destacan desde la Asociación, que cuenta con ganaderos procedentes de Atzeneta, Vall d'Alba, Vilafranca, Torre en Besora, La Pelejana, Ares, Vistabella, Benassal, Albocàsser, Serra d'en Galceràn, La Barona, Culla o Vilafranca.

Las encinas, pinos, olivos, almendros, algarrobos, los matorrales y hierbas aromáticas del monte bajo como el romero, el tomillo o la manzanilla, son parte esencial del paisaje en el que se cría el cordero del Maestrazgo.

La Asociación de criadores del Corder del Maestrat lleva un cuidadoso control de cada explotación y cada animal, gracias al cual estos son criados, sacrificados, faenados y comercializados conforme a lo establecido en las normas y compromisos asumidos bajo su marca de calidad.





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

Los hornos del Gremi de Forners preparan la Navidad más feliz



¿Por qué es la Navidad una época tan feliz? ¡Porque la compartimos! Compartimos la ilusión, los preparativos, los regalos... pero sobre todo compartimos la compañía de la familia y los amigos en esos encuentros que nos hacen tan felices.

En Castellón la Navidad la compartimos desayunando unos "rollets d'aiguarent" en familia; con unos "pastisssets de boniato o pilotes de frare" para postre de la comida o merendando Coca de Castelló. Porque sabemos valorar 'lo nuestro' y disfrutar de estos momentos que nos hacen felices.

Por eso los maestros y maestras artesanas de las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners ya están trabajando sin descanso para que los castellonenses puedan disfrutar en este mes de diciembre de todos estos productos tradicionales de Castellón entre los que también se encuentran las deliciosas figuras de mazapán o los turrone artesanos elaborados con almendras y naranjas de Castellón, chocolate o coco... Unas propuestas a las que se suman los pasteles y tartas más innovadores, como mousses o delicias elaboradas con frutas tropicales, que se presentan con una decoración espectacular para llenar la mesa de color y alegría en estos días festivos.



Y además, fruto del gran trabajo del Gremi, que este año ha sido proclamado Mejor Gremio Artesano de España, los artesanos ya han comenzado a recoger los primeros encargos para preparar los Roscones Artesanos de Reyes.

“Las panaderías y pastelerías del Gremi elaboran unos roscones totalmente diferenciados gracias a la utilización de ingredientes de primerísima calidad, a su frescura y a las manos artesanas y profesionales que los preparan”, recuerda el Maestro Mayor, José Miró.

“Por eso los profesionales del Gremi estamos recogiendo ya muchísimos encargos de roscones personalizados, con los rellenos que más gustan a cada familia, para que puedan tener una velada de Reyes realmente especial, que es lo que nos llena de alegría e ilusión....”



¡Felices fiestas a todos!



El marisco vuelve a nuestra mesa por Navidad



El marisco y el pescado son, sin duda, productos que no pueden faltar en la mesa de Navidad. El preciado langostino, las versátiles gambas y los mejillones, sin olvidar el pulpo, las cigalas y las humildes galeras, junto a berberechos, almejas, zamburriñas, nécoras, centollos o bogavantes copan el protagonismo del menú navideño. Una gran variedad de especies para todos los gustos y bolsillos donde el consumidor también tiene un amplio abanico de posibilidades a la hora de prepararlo y degustarlo.

En un solo bocado nos trasladamos directamente al mar. Dependiendo de cómo se cocine el marisco tendrán un sabor más o menos intenso independientemente de si es fresco o está congelado. Y es que con el proceso de ultracongelación se conservan todas las propiedades, incluido el sabor intenso del marisco. Además, se mantienen los valores nutritivos de estos alimentos, ya que para su conservación no se emplea ningún conservante químico. También suponen una mayor comodidad, ya que son fáciles de almacenar y vienen preparados para ser cocinados directamente sin que se tengan que lavar o limpiar.

Por eso, en Navidad, se presenta como una opción de lo más asequible y con todas las garantías de calidad. Solo hay que tener en cuenta que a la hora de consumir cualquier producto congelado, como ocurre con el marisco, es de vital importancia seguir un proceso de descongelación adecuado, que permita mantener las propiedades nutritivas del producto.

Además, la elaboración del marisco es sencilla, precisando los mismos tiempos de cocción tanto el fresco como el congelado.





Los langostinos son uno de los mariscos más tradicionales de Navidad. Es muy común cocerlos y servirlos fríos. Si se prefiere, acompañados de una salsa. En el caso de la gamba roja, para disfrutar de todo su sabor, es mejor prepararla a la plancha. Para ello, es aconsejable verter unas gotas de aceite de oliva sobre la plancha y pasar un papel absorbente sobre ella. Cubrir la superficie con una buena capa de sal gorda y cuando esté muy caliente colocar las gambas sobre ella. Es importante que la gamba no se cocine en exceso para que quede en su punto.

Los gambones se pueden cocinar tanto a la plancha como al horno. Pero si se quiere hacer algo distinto por Navidad, se pueden preparar al horno y para darles un toque de sabor, antes de hornearlos, se puede espolvorear por encima de los gambones un poco de ajo picado, sal y un chorro de aceite. También los mejillones son un aperitivo navideño muy tradicional que no suele faltar en ninguna celebración, sobre todo, al horno.

En nuestra zona del Mediterráneo también es muy habitual ver en las mesas navideñas las galeras, que esconde una carne muy gustosa y sabrosa en su interior. Es ideal para cocinarla a la plancha, en arroces o incluso en guisos marineros. También las cigalas están deliciosas a la plancha.

Sin duda, el marisco es un verdadero manjar con el que elaborar las más variadas recetas durante todo el año, pero, sobre todo, en Navidad.



¿La tabla perfecta?



Alberto Javier Santos

Gerente de
Quesomentero Cheesebar



En Asia la producción y consumo de queso son muy bajas por el alto índice de intolerancia a la lactosa y el rechazo social y cultural hacia la leche animal

Muy buenas Quesomenteros y Quesomenteras, el título de este artículo contesta a mi gusto personal, y más concretamente a la tabla que me metería entre pecho y espalda en este mismo momento.

Una tabla perfecta es una tabla completa, con quesos diferentes entre sí y sabores que irán desde el sabroso y delicado lácteo al poderoso e intenso azul, appestoso o picante.

Seis quesos es un número perfecto, ni mucho ni poco. Luego tú ya variarás las cantidades con respecto a los comensales pero con seis te aseguras que la tabla sea entretenida y divertida.

Pirámide Hircus- Un fresco madurado. Empezamos con un leche de cabra de menos de tres semanas donde textura y sabor son elegantes y deliciosos.

Servilleta o Tovalló- El queso más antiguo de la Comunidad Valenciana. En su corteza hayamos penicillium glaucum, que nos dará aromas de humedad, y la media curación de su textura junto con su sabor, nos preparan las papilas gustativas para lo que se avecina en nuestra pizarra.

Comté- Pronto le dedicaré un artículo a mi queso favorito. La vaca francesa nos da uno de los mejores y más sabrosos quesos de la Tierra, que conforme más lo masticas, a más cosas sabe.

Dziugas- El Parmesano de Lituania. Así han bautizado a este queso nuestros fieles clientes. Sin ser productores de queso han elaborado un queso de 36 meses de curación que mira muy relajado a un parmesano que no le hace nada de sombra.

Montagnolo- Azul y triple nata. Se elabora en Alemania y combina majestuosamente la cremosidad de los triple nata con el sutil veteado de los azules. De verdad, es un queso para cerrar los ojos y disfrutarlo.

Munster- De los más olorosos del mundo. Y como hoy estoy en plan guerrero acabamos con un appestoso que en nariz nos puede alertar pero que en boca despierta los últimos transmisores que quedaban dormidos en nuestra boca.

Y olvídate de que el queso va con el tinto. El queso va con lo que a ti más te apetezca, y además hay estudios que aseguran que las bebidas con gas estimulan las papilas por lo que abre un cava o una cerveza y ¡Salud!




Galletas de Jengibre

Preparación



Ana Antequino

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

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

Ingredientes

- 400 gr. harina
- 100 gr. mantequilla
- 100 gr. azúcar moreno
- 1 huevo
- 50 gr. melaza (o miel)
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 2 cucharaditas jengibre en polvo
- 2 cucharaditas canela en polvo

1. Con un robot o varillas eléctricas bate la mantequilla (tiene que estar a temperatura ambiente) y cuando este cremosa añade el huevo y sigue batiendo hasta que este bien mezclado.

2. A continuación añade el azúcar moreno (sigue batiendo) y finalmente la melaza.

3. Tamiza los ingredientes secos (harina, levadura en polvo, jengibre en polvo y canela en polvo) e incorpóralos a la mezcla. En este punto yo he cambiado las varillas por el gancho de amasar, ya que la mezcla se hace más dura y no podréis batirla. Si no tenéis gancho podéis amasar con las manos sin problemas hasta que este todo bien mezclado y obtengamos una masa un tanto pegajosa. No hay que amasar como el pan, simplemente integrar bien todos los ingredientes.

4. Con la masa obtenida formamos una bola, la tapamos con papel film y la dejamos reposar en la nevera durante 2 horas.

5. Pasado ese tiempo ponemos la masa sobre un papel de horno y la extendemos con un rodillo (si veis que se os pega mucho poner otro papel de horno encima) hasta que sea más o menos toda del mismo grosor.

6. Cortamos las galletas con los cortadores elegidos y las ponemos en una bandeja de horno (forrada con papel apto para hornear) En este punto hemos hecho pequeños agujeros (con una pajita) para poder colgar nuestras galletas. Esto lo dejo a vuestra elección.

7. Precalentamos el horno a 180° y horneamos durante 7-8 minutos. Como ya sabéis y siempre os digo, el tiempo va a depender mucho del tipo de horno que tengáis, así que cuando veáis que las galletas empiezan a dorarse apagad el horno.

8. Sacamos las galletas, las dejamos enfriar y ya están listas.

22 de diciembre - Castellón de la Plana

Mercat de la Trufa i Productes de Nadal Castelló Ruta de Sabor

22 de diciembre, en la plaza de Las Aulas
Más información:
<https://castellorutadesabor.dipcas.es>

Hasta el 16 de diciembre
Peñíscola



Del 30 de noviembre al 16 de diciembre, varios restaurantes de Peñíscola ofrecerán en sus cartas, menús de cocina tradicional.

Más información: www.peniscola.org

6, 8 y 9 de diciembre
Vilafamés

XVI edición de las Jornadas Gastronómicas de Vilafamés

Tendrán lugar los días 6, 8 y 9 de diciembre.

Se instalará una carpa en la plaza de la Font, un espacio dedicado a que los productores y colaboradores de las Jornadas puedan presentar y promover sus productos. También se organizarán distintas presentaciones culinarias y catas gastronómicas.

Más información: www.vilafames.org



Hasta el 16 de diciembre

Catí, Cervera del Maestre, Culla, Coves de Vinromà, Rossell, Sant Jordi y Sant Mateu

V Jornadas Gastronómicas del Aceite y los Frutos Secos

La provincia presenta su rico patrimonio gastronómico como uno de los atractivos más interesantes de la oferta turística provincial. A través de Castelló Ruta de Sabor se celebran las V Jornadas Gastronómicas del Aceite y los Frutos Secos, en el que participan, un total de 11 restaurantes, de siete municipios del interior, presentan numerosos platos y recetas, en las que es parte fundamental la tradición gastronómica basada en estos elementos tan importantes dentro de la gastronomía mediterránea y de las comarcas de la provincia de Castellón.

Tendrán lugar hasta el día 16 de diciembre y los municipios participantes son Catí, Cervera del Maestre, Culla, les Coves de Vinromà, Rossell, Sant Jordi y Sant Mateu.

Los menús que presentan los restaurantes tienen unos precios entre los 15 y los 35 euros.

Más información: www.turismodecastellón.com



Hasta el 9 de diciembre

Vinaròs

Jornadas 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



8 de diciembre - Segorbe



Feria de la Purísima

El 8 de diciembre por la Festividad de la Inmaculada, se celebra la Feria de la Purísima, un encuentro festivo que cuenta con una larga tradición. Entre los cientos de puestos, la gastronomía cobra protagonismo.

Más información: Facebook: Segorbe Turismo

EUROHOTEL CASTELLÓN



Elegante, confortable y funcional. Eurohotel Castellón se presenta como una excelente opción para disfrutar de una estancia perfecta en la ciudad. Situado junto a la estación de tren y autobús, ofrece completas y acogedoras instalaciones, que se suman a un excelente servicio y atención al cliente.

Grandes ventanales invaden de luz el hotel y reciben a los huéspedes en una luminosa recepción que da acceso a 115 habitaciones diseñadas para su comodidad y distribuidas en estancias dobles, algunas de ellas comunicadas -especialmente pensadas para familias- y Junior Suites -cinco de ellas con balcón- y todas con fabulosas vistas al Mar Mediterráneo. Son amplias, están insonorizadas y presentan una decoración en tonos claros. Todas cuentan con aire acondicionado, TV vía satélite, minibar con botella de agua gratuita, ventanas opacas y un baño moderno con secador de pelo. En definitiva, disponen de todas las comodidades para hacer del alojamiento en el hotel un agradable descanso.

La excelente gastronomía es otro de los reclamos de Eurohotel, que alberga el Restaurante Ribalta, donde se pueden degustar los mejores sabores locales, acompañado de un servicio exclusivo. Platos de la cocina tradicional, elaborados con ingredientes frescos y una cuidada presentación. Destaca en su carta una gran variedad de arroces. Además, junto al desayuno bufet que se ofrece, el hotel tiene un completo servicio de bar.



Eurohotel Castellón acoge cuatro salas independientes, perfectamente equipadas para cualquier tipo de evento

Y como no, pensando en el bienestar y relax, Eurohotel Castellón también cuenta con un gimnasio y sauna.

Por otra parte, Eurohotel Castellón acoge cuatro salas independientes, perfectamente equipadas para cualquier tipo de evento: reuniones para empresas, eventos de formación, presentación de productos, entrevistas... Con el valor agregado del eficiente servicio de catering para almuerzos de trabajo y "coffee breaks", estos espacios se convierten en el escenario ideal para la actividad que se quiera realizar. El Wi-Fi y estacionamiento son gratuitos para los asistentes a los eventos.

De esta manera, con inmejorables conexiones a medios de transporte público, el Eurohotel, a 400 metros del parque Ribalta, es un excelente punto de partida para conocer la ciudad de Castellón, un destino turístico de primer orden, que atesora un importante legado arquitectónico, cultural y natural, sin olvidar sus playas.

EuroHotel Castelló Estació
Carrer del Pintor Oliet, 9,
Castelló de la Plana
Telf: 964 342559
<http://eurohotelcastello.com>



Alojamientos recomendados que hemos visitado

		Palauet del Priorat (Cornudella de Montsant - Tarragona) C/ Eres, 9 - 670 961 464
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 (Cabanes) 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 (Almedijar) Calle Moredal, 51 - 961 85 89 91	Pati de l'Oroneta (Sierra Engalcerán) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	Mar de Fulles (Alfondeguilla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418	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 Iglesuela, 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 Cementeri, 1 - 600 381 045
Thalasso H. El Palasiè (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



Barranquismo invernal

en los límites de Castellón

Cuando pensamos en la práctica del barranquismo inevitablemente lo asociamos a épocas estivales donde las altas temperaturas invitan al baño. Sin embargo, a medida que esta práctica deportiva ha ido ganando adeptos, cada vez han sido más los osados aventureros que han desafiado al frío para disfrutar del descenso de barrancos en condiciones invernales.

La severidad de dichas condiciones contrasta con la singular belleza que alberga las entrañas de la montaña durante estos episodios donde el mercurio mantiene valores negativos, contemplar una cascada completamente helada o admirar las caprichosas formas del agua cristalizada se convierte en una experiencia única.

En algunas zonas del interior de Castellón podemos observar de forma puntual estos fenómenos tras la avenida de olas de frío, aunque no dejan de ser situaciones excepcionales, no obstante, lindando con el término de Cortes de Arenoso encontramos un barranco que por su morfología, orientación y altitud es más propenso a la formación de hielo en su cauce.

La rambla de la Tejería nace entre los picos del Cabezo de la Cruz y el Peñacalva y, tras superar el altiplano que trazan ambas montañas, se precipita a través de un excavado cañón formando diversas cascadas hasta unirse con río Morrón, afluente del Mijares.

Son seis los saltos de agua que podemos contemplar en dicha rambla. Los dos primeros, de escaso recorrido, nos dejan sobre la cabecera de un impresionante rapel con unos vertiginosos 35 metros de altura. En este punto, si el frío ha conseguido cristalizar el líquido, podremos admirar una gran cascada helada con numerosos carámbanos ('estalactitas' de hielo). Siguiendo la corriente contemplaremos otros tres saltos de menor envergadura que se van alternando con pequeñas marmitas donde las formaciones nuevamente harán acto de presencia.

Para afrontar un descenso de este tipo es de vital importancia una correcta planificación ya que se añaden numerosos factores de riesgo, además de que es imprescindible el dominio del material específico de alpinismo.

Con los monitores titulados de Sargantana Aventura podrás descubrir este y otros barrancos de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico Sargantana Aventura
Técnico Deportivo Espeleología



La importancia de las extraescolares

Las actividades extraescolares son fundamentales en los ciclos formativos, al suponer la implementación de los contenidos teóricos aprendidos en el aula a la práctica real, al conocimiento de la vida laboral.

Los ciclos formativos deben potenciar este tipo de actividades frente a otro de tipo de estudios más teóricos, ya que son una gran ventaja competitiva y de formación para el alumnado, para su posterior inserción en el mercado laboral.

En el ciclo de Guía, Información y Asistencia Turísticas del CIPFP Costa Azahar, así como en el resto de ciclos de turismo que se imparten en la escuela, fomentamos el conocimiento de los destinos y los recursos turísticos realizando prácticas formativas semanales en destinos tan variados como Castellón, Valencia, Sagunto, Parques Naturales, Morella, Peñíscola y otras localidades de la Comunidad Valenciana, en otras comunidades españolas (Rioja, Cataluña, Madrid, ...) y también en destinos internacionales (Berlín, Praga, Viena, Budapest, Oporto, ...).

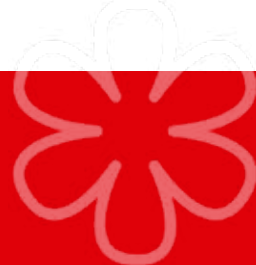
Los fomentamos porque entendemos que el alumnado, una vez recibidos los conocimientos teóricos necesarios, debe desarrollar las labores de guía local, en ruta, de patrimonio, de naturaleza, etc... sobre el terreno, enfrentándose a las vicisitudes propias de la profesión: crear itinerarios, explicar recursos, gestionar grupos, resolución de problemas, logística, uso de medios de transporte variados, expresarse en otros idiomas, conocer otras culturas y formas de vida, motivar a sus clientes, ... en definitiva, hacer disfrutar al cliente de los destinos visitados y el aprovechamiento máximo de su tiempo turístico.

En la última salida realizamos un viaje de 2 días/1 noche donde visitamos, un grupo de 27 personas, Siurana, Montblanc y Tarragona. Los alumnos ejercieron de guías, explicando los variados recursos de las localidades, el balcón de la Reina en Siurana, las murallas, palacios e iglesias de Montblanc o el recorrido por la Tarraco romana o la modernista.

En definitiva, intentar imbuirnos de la profesión, perder miedos, enfrentarse a la realidad laboral para que nuestro alumnado esté lo más formado posible, realizando unos estudios lo más pragmáticos y realistas posibles.



Las Estrellas Michelin se quedan en Castellón



Los chefs castellonenses Miguel Barrera, de Ca'l Paradís (Vall d'Alba); y Raúl Resino, del restaurante Raúl Resino Restaurante (Benicarló), lucirán un año más su Estrella Michelin. En una gala celebrada en Lisboa, los dos afamados cocineros revalidaron su galardón para el 2019.

Miguel Barrera es ya un veterano tras lograr mantener su "estrella" durante seis años consecutivos; mientras que Raúl Resino cumple ya tres en el "Olimpo Michelin". Se trata de distinciones que tratan de calificar a los restaurantes de acuerdo a la calidad, la creatividad y el cuidado que tienen con los platos que sirven en un establecimiento.

Desde su apuesta por el producto de proximidad y un servicio con un indudable sello de calidad, Miguel Barrera y Raúl Resino han sabido revalorizar la gastronomía castellonense con su trabajo y reconocimientos. No hay duda de que supone un reclamo más para que se elija nuestra provincia como destino turístico porque es bien sabido que la Guía Michelin y sus famosas estrellas son de obligada referencia para cualquier turista gastronómico que le guste el buen comer y no le importe recorrer centenares de kilómetros para disfrutar de los platos de un buen restaurante. Unos turistas que además quieren disfrutar de la playa, visitar museos, comprar regalos...

Por otra parte, la provincia de Castellón también se enorgullece de que el cocinero Martín Berasategui, embajador de Castellón Ruta de Sabor, se llevara la décima estrella.



De ruta por...

Arte rupestre en Castellón

Patrimonio de la Humanidad desde hace 20 años

Entre Tírig, Albocàsser y les Coves de Vinromà serpentea el barranco de la Valltorta, donde se encuentra un formidable conjunto de estos grandes abrigos decorados

Cuando se cumplen 20 años de la declaración del arte rupestre de Castellón como Patrimonio de la Humanidad es una buena oportunidad para descubrir la forma de vida de nuestros antepasados, en el final de la Prehistoria, a través de unas extraordinarias pinturas incrustadas en piedras de abruptos abrigos rocosos, que, por su estilo y temática, son únicas en su género.

Concentradas en el norte de la provincia, se distribuyen en dos de los conjuntos más representativos del arte rupestre levantino, los abrigos del barranco de la Valltorta y Gasulla, en la comarca del Maestrat; y Morella la Vella, en Els Ports.

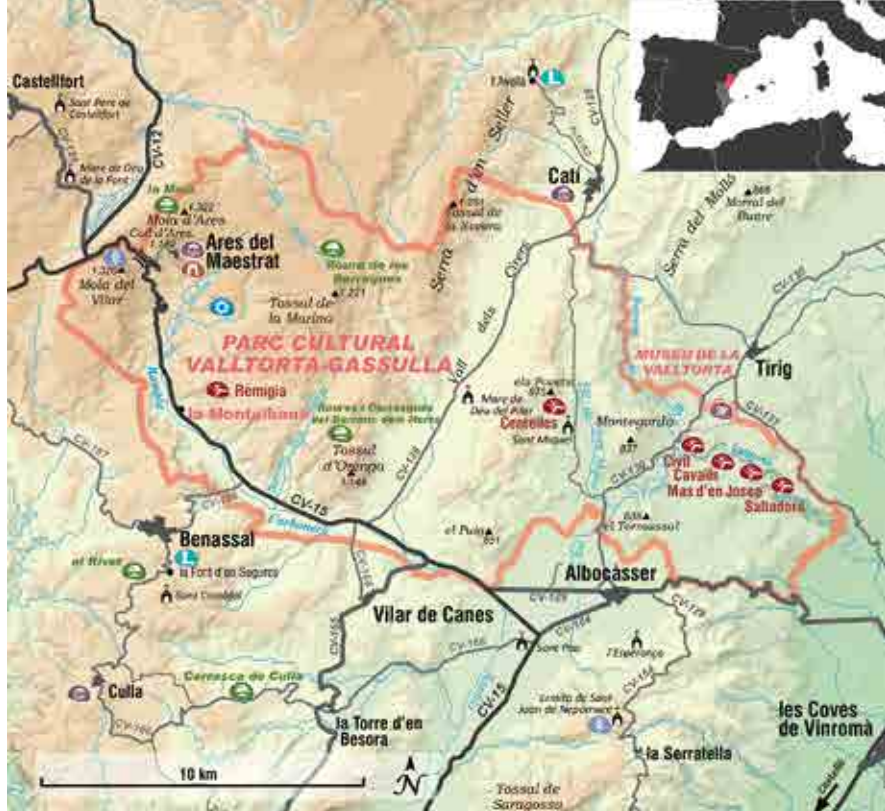
El 2 de diciembre de 1998, la Unesco otorgó la consideración del Patrimonio de la Humanidad al arte rupestre de la provincia de Castellón en una candidatura conjunta con, Teruel, Cataluña, Valencia, Castilla La Mancha, Murcia y Andalucía, que constituye el Arte Rupestre del Arco Mediterráneo. Coincidiendo con esta declaración, la Generalitat Valenciana creó el Parque Cultural de la Valltorta Gasulla, que en la actualidad acoge más de 40 conjuntos rupestres, repartidos en las poblaciones de Tírig, Ares, Les Coves de Vinromà, Albocàsser, Benassal, Vilar de Canes, Catí y Morella.







Dos décadas después, diferentes rutas revelan al viajero un impresionante legado de pinturas realizadas hace unos siete mil años con representaciones de figuras humanas y animales de gran naturalismo, siempre en color rojo con diversas tonalidades, que se integran en un paisaje mediterráneo con alturas que oscilan entre los 400 y 1.300 metros. Son itinerarios llenos de cultura, historia y naturaleza, que tienen en el Museo de la Valltorta (Tírig) el punto de partida, al actuar como centro de acogida del visitante y proporcionando información sobre la historia y los aspectos más interesantes del parque cultural.

Así, entre Tírig, Albocàsser y les Coves de Vinromà serpentea el barranco de la Valltorta, donde se encuentra un formidable conjunto de estos grandes abrigos decorados. Quizás, la más famosa de estas cuevas es la llamada “Cova dels Cavalls”. La escena más importante del conjunto es, sin duda, el grupo de arqueros que acechan y disparan sus flechas a una manada de ciervos. También resultan muy interesantes, entre otras, las pinturas de Coves del Civil, de una posible danza guerrera; las representaciones de enterramientos del Abric Centelles; o la de un hombre aislado, en Covetes del Puntal.

A más de mil metros de altura, en los barrancos de Ares del Maestrat, merece una mención las pinturas de la Cueva Remígia en el Barranco de la Gasulla, considerada la “Capilla Sixtina” del Neolítico.

También el término municipal de Morella alberga un importante conjunto de arte rupestre prehistórico, entre el cual hay que reseñar el Abrigo de la Galería Alta de la Masía (sito en la Masía de Morella La Vella, paraje de Mola d'en Camaràs), que incluye una célebre escena de lucha entre arqueros.



-  Cova Remígia
-  Cova dels Ribassals o del Civil
-  Cova Centelles
-  Cova dels Cavalls
-  Cingle del Mas d'en Josep
-  Coves de la Saltadora

Mapa: Parc Cultural Valltorta Gassulla



Cova dels cavalls

Más información:

Museo de la Valltorta

www.museudelavalltorta.gva.es/

Oficina de Turismo Morella:

<http://www.morellaturistica.com>



Nidori Media es una **productora audiovisual** para quienes la satisfacción del cliente es su principal objetivo. Productora especializada en eventos deportivos, corporativos y diferentes acontecimientos, tanto en la provincia de Castellón como en el resto de España. Precios especiales para empresa.



Carreras BTT Montaña



Motociclismo



Concurso Provincial de Cocina Familiar



Tambores de Paño



Fiestas patronales

-  www.nidorimedia.com
-  hola@nidorimedia.com
-  605620077
-  vimeo.com/nidorimedia
-  facebook.com/nidorimedia
-  twitter.com/NidoriMedia

Un paseo por Barcelona



Víctor J. Maicas.

Escritor

En ocasiones, es conveniente recordar que, un simple paseo, puede despertar nuestros cinco sentidos siempre y cuando seamos capaces de darles una oportunidad. Y es que pasear parsimoniosamente y sin prisas por los barrios de una gran ciudad, como puede ser el caso de Barcelona, es una de esas sensaciones que de vez en cuando vale la pena volver a experimentar. Barrios cuya personalidad propia transmiten ese necesario calor humano que toda persona necesita para seguir respirando, y más en el caso de las grandes urbes.

Así es, barrios como el de Sants, con sus calles y callejuelas en donde se puede apreciar que las gentes todavía viven a pie de calle; como el del Raval, en donde la vejez remozada de sus antiguas casas nos transmiten autenticidad, y barrios, también, como el de Gràcia, pues deambular sobre sus adoquines admirando los edificios de Gaudí hasta llegar al incomparable Parque Güell hace que nuestro espíritu se reconcilie de nuevo con el ser humano puesto que, tras admirar toda esa belleza, uno tiende a pensar que a pesar de que el hombre es capaz de lo peor, por suerte también es capaz de lo mejor.

Y es entonces, cuando nuestro ánimo vuelve a reaparecer ayudado por esa magia que nos transmiten nuestros propios sentidos, cuando nuevamente vale la pena recorrer una vez más las intrincadas calles del barrio Gótico mientras, instintivamente, nuestros pasos nos dirigen hacia Las Ramblas, pues la vida no tiene jamás límite en sus dominios ya que al final de estas, justo al llegar al “Moll de la fusta”, siempre encontraremos la recompensa que toda alma inquieta necesita para sosegar sus miedos y disparar sus ilusiones: el mar. El inmenso mar que al contemplarlo, y como si fuese un regalo de los mismos dioses, apacigua nuestros rencores y da paz a nuestra mente.

Sí, aunque ya lo hayan hecho una o mil veces, paseen sin prisas por esta maravillosa ciudad puesto que, a buen seguro, si se lo proponen siempre volverán a experimentar nuevas y sugerentes sensaciones.

El aeropuerto de Castellón renueva su imagen

La renovada identidad corporativa marca la nueva etapa de la infraestructura y refuerza su proyección internacional



El aeropuerto de Castellón ha renovado su identidad corporativa, que marca un punto de inflexión en la nueva etapa que afronta la infraestructura, además de transmitir una imagen de modernidad, dinamismo y proyección internacional. Este cambio coincide con la aprobación de la resolución del contrato con la actual gestora aeroportuaria, Edeis, por lo que la sociedad pública Aerocas se hará cargo a medio plazo de la explotación y mantenimiento de las instalaciones.

El president de la Generalitat, Ximo Puig, manifestó que se inicia "una nueva etapa" en la que Aerocas "asume más responsabilidad" con el "espíritu claro" de convertir a la base castellanense en "un aeropuerto con un uso normal" y "sin ninguna otra connotación". Según señaló el president, Aerocas se hará cargo del aeropuerto durante un periodo de transición y la "meta" del Consell es que la terminal se incorpore a Aena.

Puig también asistió a la reunión del consejo de administración de Aerocas, donde, se abordaron cuestiones relacionadas "con el dinamismo del aeropuerto", como la existencia de dos aero-

líneas, Wizz Air y Eurowings, que optan a establecer nuevas conexiones aéreas con Castellón.

En este sentido, el president se refirió a este interés como "una buena noticia" porque demuestra que los operadores aéreos consideran a Castellón "una tierra de oportunidades" en materia de turismo, y aseveró que esta nueva etapa se aborda "con la mayor potencia posible" con el fin de dotar al aeropuerto "de la máxima operatividad".

Además recordó que, desde la Generalitat, se trabaja para "agilizar al máximo" el acuerdo con el Gobierno de España que permitiría catalogar la conexión aérea Castellón-Madrid como Obligación de Servicio Público, lo que, en palabras del president, situaría "en el mapa al aeropuerto de Castellón".

Por su parte, el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer, afirmó que tanto con el cambio de gestión de la base de Castellón como con la renovación de su imagen se consigue reforzar el posicionamiento del aeropuerto mediante "mayor compromiso con el territorio e implicación directa".



Castellón bajo el yugo francés



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

En la entrega anterior narrábamos los trágicos episodios de la guerra contra los franceses. El enemigo es fuerte y así pudieron comprobarlo los pobres castellonenses que fueron abatidos en el Puente Nuevo tal y como contamos el mes pasado. Pero no serán las únicas víctimas.

Durante la tarde del 21 de septiembre de 1811 el mariscal Louis Gabriel Suchet y sus tropas entran en la ciudad de Castellón aunque, curiosamente, y tal y como cuentan perplejos muchos cronistas e historiadores, el pueblo los recibió con vítores. El francés nombra a Luis Bellver como alcalde de la ciudad y deja a otros hombres de confianza en los diferentes puestos de la administración local. La ciudad cambia por completo bajo el yugo galo.

El convento dominico fue transformado en cantera para abastecer a los franceses en las diferentes obras que deben acometer. El cenobio franciscano será convertido en hospital militar y la ermita de Sant Roc del Pla fortificada para defender esa entrada a la ciudad. La iglesia de San Miguel pasó a ser cárcel y la de los agustinos almacén. Suchet se hospedó en varias ocasiones en la ciudad de Castellón y en todas ellas ocupó una vivienda de la calle Enmedio propiedad de los Martí.

Explica Gascó en su crónica que durante la ocupación francesa se construyó un trinquete y una carnicería-matadero, además de hornos militares de pan.

Dibujo de Traver Calzada sobre la resistencia del pueblo castellonense frente a la invasión napoleónica. Publicado en la Crónica de Castellón de Antonio José Gascó Sidro



Todo aquel que era sospechoso de no colmugar con el francés era ajusticiado sin juicio previo. Puede que esa sea la razón de tanto afrancesado.

Cuenta Gascó Sidro que, entre otros, en enero de 1813 dos vecinos de Castellón son ahorcados en la puerta de una casa frente a la que habían herido a un soldado francés. Los fusilamientos también estaban a la orden del día. Ni siquiera las guerrillas que por estas tierras se hicieron fuertes consiguieron doblegar al enemigo en un primer momento. Uno de los guerrilleros más famosos fue Ascensio Nebot, llamado 'El Frare' y natural de Nules. Dicen que llegó a reunir 4.000 hombres.

En el verano de 1813 fue El Frare el encargado de entrar en Castellón junto a una partida de 6.000 hombres fieles al rey Fernando VII. Se celebraron en la plaza Mayor diferentes actividades festivas y se destituyeron de sus cargos a los afrancesados

Con el paso de los meses la situación tomó un nuevo rumbo. En el verano de 1813 fue El Frare el encargado de entrar en Castellón junto a una partida de 6.000 hombres fieles al rey Fernando VII. Se celebraron en la plaza Mayor diferentes actividades festivas y se destituyeron de sus cargos a los afrancesados. Cuando el 13 de julio llegó a la ciudad el escuadrón de 500 jinetes de la división del rey Fernando VII las calles se engalanaron y las campanas hicieron tañer su inconfundible repiqueteo alegre. En agosto de 1813 los castelloneses oían por vez primera en las principales plazas la nueva Constitución Española, 'la Pepa'. Nuevos aires llegaban.

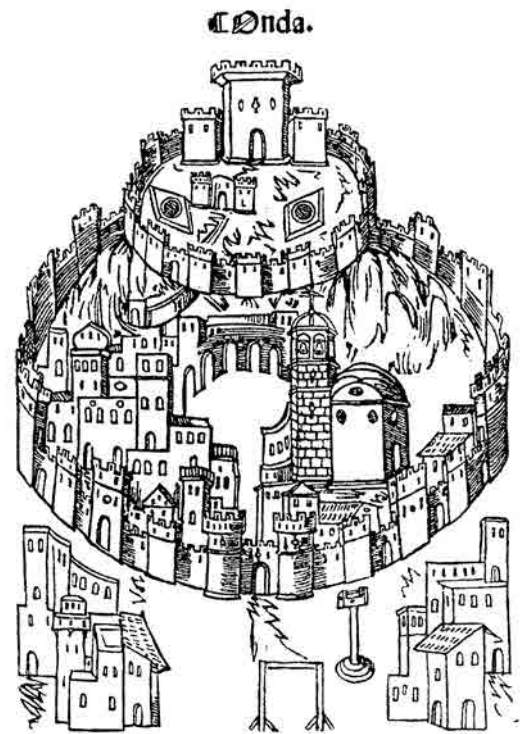
Ahora era el turno de reconstruir. Gascó señala que el convento de San Francisco se mantuvo como hospital castrense, el de dominicos estaba semiderruido y el resto de cenobios tampoco pasaban por su mejor momento. Entre todos la ciudad recobró poco a poco su pulso.



Dibujo de Tomás Sendra sobre el personaje de El Frare. Publicado en la Crónica de Castellón de Antonio José Gascó Sidro



Portada del Castillo



Onda en al Crónica de M. de Viciana. 1566

El Castillo de Onda



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, una de las noticias que más se explican, cuando se escribe o habla sobre el castillo de Onda, es la cita que hace Ramón Muntaner (1265-1336), en su Crònica, escrita entre 1325 y 1332, enumerando los castillos, plazas fuertes y lugares que rinde Jaume I, durante la conquista de las tierras valencianas, nombra la villa y el castillo de Onda: «El castell e la vila d'Onda que hi ha aitanes torres com dies ha en l'any», quedando en la tradición y en pensamiento de la gente la consideración de grandeza y robustez para el castillo de Onda, que ha llegado hasta nuestros días. Así, hoy se sigue llamando a esta fortaleza,

todo y estar muy maltrecha el «Castillo de las Trescientas Torres», porque en su época de esplendor tiene tantas torres como días tiene el año.

En una elevación que domina Onda, sobre restos de una ocupación del lugar desde la época de los íberos y romanos, los musulmanes, establecidos en la medina de Onda, alzan un gran castillo en el siglo X, en época de Abderraman III, de lo que podemos tomar nota al ver las murallas, su disposición, técnicas constructivas, etc... En 1090, Onda es conquistada por el Cid, lo que aparece referido incluso en el Cantar del Mio Cid. Con todo, es reconquistado por los musulmanes almorávides, en 1102, y posteriormente pasa a manos de los almohades, en 1150. La conquista cristiana del siglo XIII, lo sitúa definitivamente bajo Jaume I en 1241, manteniendo Onda la población musulmana hasta 1248, en que es repoblada por cristianos, gracias a la «Carta Pobra».



Vista de la Plana desde el Castillo

Entre 1249 y 1258 es un castillo templario, volviendo a manos reales. En 1280 Jaume el Just permuta Onda y su castillo por Amposta a la Orden del Hospital y en 1320 es una posesión de la Orden de Montesa. Onda compra la jurisdicción al rey Joan el Caçador y pasa a ser, definitivamente, villa real en 1393, quedando el castillo en manos de la Orden de Montesa.

La fortaleza participa activamente en la «Guerra de la Unió» (1347-1348) y en la «Guerra dels dos Peres» (1356– 1375) entre Aragón y Castilla, en época de Pere el Cerimoniós. Durante las Germanías, la ciudad permanece fiel al rey Carlos y en 1526 el castillo es el centro de operaciones del duque de Segorbe en las revuelta mudéjares. En esta época, siglos XVI y XVII, se dispone la fortaleza para poder albergar una gran guarnición, construyendo casas, cuarteles, depósitos, aljibes, etc...; siendo la residencia del gobernador.

Durante la Guerra de Sucesión, Onda toma partido por el Borbón, Felipe V, y a finales del siglo XVIII Cavanilles nos habla del castillo, ya en ruinas en las Observaciones: «la villa, la qual yace á la raiz de un cerro coronado de los muros y torres desmoronadas de una antigua fortaleza». En la guerra del Francés o de Independencia los franceses ocupan Onda y su castillo. En la primera Guerra Carlista, Cabrera conquista Onda y trata de destruir el castillo para impedir su fortificación por el gobierno y en la batalla de Onda, el Castillo es parte del teatro de operaciones. Entre 1919 y 1920 los religiosos carmelitas construyen una escuela y una iglesia. En julio de 1938 Onda es frente de guerra, durante la Campaña de Levante de la Guerra Civil. Los nacionales atacan la villa bombardeando, entre otros lugares, el castillo y destruyendo la alcazaba. En 1948 se cierra la escuela del castillo y el lugar entra en un definitivo deterioro, hasta hoy en que se interviene sobre los restos del castillo rehabilitándolo para un uso lúdico, cultural, educativo y patrimonial.

El castillo de Onda es una gran fortaleza, pensada para la defender la villa y el territorio colin-

dante, desde la altura. Lo que podemos observar hoy son los dos edificios del siglo XX, lienzos de murallas, torres y los restos de las excavaciones de la alcazaba. Según una descripción de 1463, se describen espaciosas salas y habitaciones del maestro y del comendador de Montesa, la capilla de Santa Magdalena, habitaciones de los mozos y criados, la torre Celuquía o Alcazaba y aljibes.

La estructura de la fortaleza, desde su construcción, tiene cuatro recintos concéntricos, el primero es parte de las murallas de la villa y los tres restantes corresponden al castillo: el recinto exterior del castillo, el interior y la alcazaba. Entre los restos de las murallas destaca la torre llamada «Campanar dels Moros», hoy rehabilitada, mostrando lo que sería la fortaleza en su esplendor. Se accede al recinto por una puerta con dos torres redondas, en la segunda línea de murallas. En el interior encontramos la escuela de los carmelitas, hoy centro de información, y la iglesia, hoy Museo de Arqueología e Historia Local. En la parte superior del recinto, traspasada la última muralla, están los restos de la alcazaba. Ésta, ubicada en el lugar mejor defendido, es un palacio islámico del siglo XI, un espacio de uso militar y la residencia de los alcaides y los superiores de las sucesivas Órdenes y tropas que gobernaron o pasaron por la villa de Onda, durante su historia.

El castillo de Onda es una gran fortaleza, pensada para la defender la villa y el territorio colindante, desde la altura

Viajero, visita Onda, conoce su castillo, su casco antiguo y la modernidad de la industria que lo es todo en esa ciudad de la cerámica. Pero seguro que te sorprenderás de la riqueza patrimonial que reúne entre el magnífico castillo o fortaleza y el barrio contiguo de indudable sabor que te traslada a otras épocas sin olvidar los diversos museos y colecciones que pueden visitarse.

Hasta el 31 de diciembre



Visitas guiadas gratuitas al Castillo de Onda.

Con una duración de 30 minutos se ofrecen estas visitas de lunes a viernes (excepto festivos). A las 11:30h, 12:30h., 13:30h y 16:30h. No es necesaria inscripción previa.

Más información: www.onda.es

5, 12, 19 y 26 de diciembre

Visitas Castell Vell de Castelló

Las visitas tendrán una duración estimada de 60 minutos y un aforo máximo de 30 personas. Reserva de plaza en: info@mucc.es o al 964 23 91 01 (de lunes a viernes de 8 a 15 h)

9 de diciembre

Ópera Vinatea

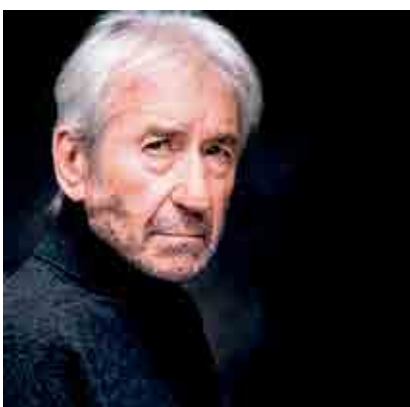
Ciclo Conmemoración del centenario del nacimiento de Matilde Salvador.

19:30 h. Auditorio y Palacio de Congresos de Castellón

Música de Matilde Salvador con textos de Xavier Casp.

Información en: www.castelló.es

9 de diciembre



Teatro: Señora de rojo sobre fondo gris. JOSÉ SACRISTÁN Teatro Municipal de Benicàssim

Precio: 18,00 €. 19:00 h.

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



Nadal de Corals

Del 14 al 30 de diciembre

Audicions musicals interpretades per les corals i grups musicals que treballen a Castelló. Corals que tenen com a objectiu fomentar i estimular la interpretació d'obres musicals locals, nacionals i internacionals en diferents espais, como la plaça Na Violant d'Hongria, Plaça Fadrell, Esglesia San Agustí, etc...

Més informació: www.castelló.es

11 de diciembre



Ciclo La Llum de la Memòria

Música: El triunfo del clasicismo: Haydn, Boccherini y Mozart.

Orquesta Barroca del Conservatorio Superior de Música de Castellón.

Dirección: Ángel Sampedro

Lugar: Iglesia parroquial de San Juan Bautista de Caudiel

Horario: 19h

16 y 17 diciembre



Ciclo Circuit provincial del titella

Exposició, taller i esplectacle Titellavolta

Compañía Xarop teatre

Lugar: Castellnovo

17 diciembre

Conferencia: Mi hijo mi maestro

Ponente: Isabel Gemio

Lugar: Salón de Recepciones de la Diputación (pl. las Aulas)

Horario: 19:30h.

20 diciembre

Concierto de Navidad de la Big Band UJI

Lugar: Paranímf de la UJI

Hora: 20 horas

Más información:

www.paranímf.uji.es

22 diciembre



Representación

“Betlem de la Pigá”.

Lugar: Teatro Principal de Castellón.

Horario: 21 h.

Más información:

www.castelló.es

Carles Santos



Carles Santos ya da nombre a la sala principal del auditorio de la UJI

La Universitat Jaume I celebró un acto de homenaje a Carles Santos en el Paranimf. Al homenaje asistieron el vicerrector de Planificación, Coordinación y Comunicación, Modesto Fabra; el ex rector, Vicent Climent, el ex vicerrector de Cultura, Wenceslao Rambla; representantes del Consejo de Dirección y del Consejo Social de la universidad y numerosos representantes de entidades culturales y del mundo de la cultura.

El acto se inició con el descubrimiento de una placa en honor a Carles Santos que, a partir de ahora, da nombre a la sala principal del auditorio universitario. Modesto Fabra alabó la figura del músico vinarocense, “fotógrafo, poeta, director de cine, pianista, compositor... Carles Santos es un artista renacentista en pleno siglo XX, un creador poliédrico capaz de jugar con las contradicciones humanas hasta enjugar de nuestras almas las emociones más profundas, más intensas, más ocultas”. “Por eso Carles Santos no murió hace casi un año. No murió, ni morirá nunca. Cómo tampoco lo hará su arte, su legado que hoy cristaliza en esta placa con la que la Universitat

Jaume I le quiere dar su nombre a la sala más importante de nuestro Paranimf” añadió.

Para concluir, Fabra destacó que “Carles Santos forma parte de nuestro patrimonio artístico universal, de nuestro legado como pueblo que se proyecta hacia el mundo. Por eso, la Universitat Jaume I se siente especialmente honrada por estrechar todavía más y hacer más visibles los vínculos que nos unen con Carles Santos, y por hacerlo aquí, en este Paranimf que es el centro artístico de nuestro campus”.

A continuación, se representó el espectáculo “Santos, viul!”, una creación ideada y dirigida por Montse Colomé y Toni Jodar con la colaboración de Isabel Monar, Sol Picó e integrantes del aula de Artes Escénicas Carles Pons de la Universitat Jaume I: Álvaro Martínez, Marta Orihuela, Marina Martínez, Noelia Blanca, Paula Bernabeu, Jordi Aparici, Elia García, Teresa Bellido y Jorge Ferrer. La obra aborda un texto de Carles Santos prácticamente inédito, treinta y seis dedos para treinta y seis teclas negras, un divertido juego escénico entre los dedos y las teclas negras del piano.



Vicent Sales Mateu.

Vicepresidente Primero
de la Diputación de Castellón

Castellón Arqueológico

La apuesta de la Diputación por el patrimonio histórico castellonense tanto para su recuperación como para su divulgación es un hecho claro en los últimos años, patente en proyectos, propuestas, acciones e intervenciones en toda la provincia. Una muestra de ello es el esfuerzo que se está realizando en la investigación y divulgación del patrimonio más antiguo, el arqueológico.

La Provincia tiene una gran riqueza arqueológica en cada uno de sus rincones, desde la costa a las cimas más altas, desde los núcleos urbanos a los lugares más escondidos, una riqueza muy vulnerable debido a que gran parte de ella no se encuentra visible. Una riqueza arqueológica que va desde las etapas más antiguas del Paleolítico hasta las instalaciones de nuestras primeras industrias cerámicas. Yacimientos prehistóricos en donde se han localizado restos humanos de neanderthal, de los pocos que hay en España, como vemos en el Tossal de la Font de Vilafamés, población en la que se localiza un estupendo asentamiento del Paleolítico Superior, la Cova Matutano. El Neolítico es también otra de las etapas de la que hay asentamientos tan importantes como Cova Fosca o la Cova de la Seda. Podríamos continuar por las diferentes etapas prehistóricas como la de la Edad del Bronce como el excepcional yacimiento de Orpesa la Vella, o los grandes conjuntos ibéricos del Puig de la Nau de Benicarló o el Puig de la Misericordia de Vinaròs entre muchos otros de gran excepcionalidad. El esplendor del Imperio Romano se muestra en nuestra tierra en yacimientos como Benicató de Nules o Vinamargo en Castellón, y con el amplio elenco de castillos medievales que fueron el origen de la estructura de la población actual.

Ante toda esta riqueza patrimonial desde la Diputación hemos actuado mediante la catalogación de los más de dos mil puntos de interés arqueológico de la provincia de Castellón. Hemos trabajado en numerosos yacimientos de diferentes épocas, con sorpresas tan estimulantes como la necrópolis tumular de los Cabañiles de Zucaina, los poblados de la edad del Hierro de Cortes de Areneso y Montán o el Tossal de la Vila de la Serra d'en Galceràn.

Consolidar y restaurar los yacimientos además de servirnos para recordar de dónde venimos, es un gran recurso económico para los pueblos castellonenses ofreciendo a turistas y visitantes un recurso cultural y turístico de primer orden.

Igual de importante es el trabajo de divulgación que desde la Diputación de Castellón estamos llevando a cabo con visitas guiadas, exposiciones y charlas sobre los yacimientos arqueológicos de nuestra provincia englobado dentro del proyecto Castellón Arqueológico, una página web desde la que se pueden estudiar de forma minuciosa, con las últimas tecnologías, los yacimientos más accesibles de la provincia. Una propuesta que proyecta el patrimonio arqueológico castellonense por todo el mundo. Un patrimonio por el que se apuesta no solo como bien cultural y científico, sino también como interés social y económico de nuestros pueblos.



Jornadas arqueológicas

La Diputación ha organizado unas conferencias arqueológicas con el objetivo de presentar los avances logrados por el Servicio Provincial de Investigaciones Arqueológicas en sus más de 40 años de trayectoria, un trabajo centrado en conocer mejor el remoto pasado castellonense y poner ese conocimiento a disposición de los municipios para generar con ello nuevas oportunidades turísticas y culturales.



Pilar Claros presenta "Entremats"

La Diputación de Castellón impulsa la puesta en valor de artistas castellonenses en espacios de reconocido peso en el sector. Así, el IVAM acogió la presentación del catálogo "Entremats" de la artista castellonense Pilar Claros publicado por la Diputación.

Turismo escolar en el castillo de Peñíscola

La Diputación promueve el turismo escolar al Castillo de Peñíscola y la divulgación del patrimonio cultural e histórico entre los más pequeños a través de un atractivo programa de contenidos para los colegios. Así, se ha editado un catálogo de unidades didácticas para los colegios.

MARTE

Feria Internacional de Arte Contemporáneo

La Feria Internacional de Arte Contemporáneo MARTE convocó en Castellón a artistas, galeristas y coleccionistas venidos de distintas zonas de España. El diputado de Cultura, Vicent Sales, destacó: "La imagen de Castellón como destino cultural y artístico se refuerza y seguimos abriendo nuevas oportunidades para dinamizar nuestra ciudad y nuestra provincia".



La Llum de la Memòria, un gran reclamo turístico

El éxito de visitas que está teniendo la ambiciosa exposición de arte sacro restaurado por la Diputación de Castellón, La Llum de la Memòria y Jérica la consolida como un importante reclamo turístico en el interior provincial. Y es que cuando se cumplen tres meses de su inauguración en Jérica y Caudiel ya son más de 22.000 personas las que la han visitado.

Apoyo a las bandas y los músicos de la provincia

La Diputación reforzará en 2019 su condición de garante y difusora del patrimonio musical de la provincia mediante una inversión que alcanzará los 600.000 euros y que abarcará las distintas facetas de aprendizaje y difusión musical que ejercen las sociedades musicales de la provincia. Así, destaca la partida referida a las escuelas de música a las que la Diputación destinará una inversión de 350.000 euros.

Con este objetivo, además de reforzar iniciativas como el Certamen Provincial de Bandas de la Diputación con 77.000 euros, el Gobierno Provincial incluye una ambiciosa partida de 350.000 euros para las Escuelas de Música. Un programa que beneficiará a más de 4.600 niños y jóvenes músicos de hasta 70 localidades de la provincia.

Conoce
las **jornadas**
gastronómicas
que ofrece

esta tierra única



SOM GASTRONOMÍA
SOM PROVÍNCIA



www.castellorutadesabor.es

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



SUSI DÍAZ
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC
AMBAIXADORA
D'HOSPITALITAT



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

Si tu també estàs contagiad d'Hospitalitat i Hos,
contagiats 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