

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 95 - Enero 2019 - 2€

e'Avellà

Agua Mineral Natural (Catí)

De menú:

Restaurante **Farga**
(Sant Mateu)

EL CIGRÓ
RESTAURANT
(Castelló)

Aldea Roqueta
(Culla)

Casa rural **l'Artesà**
(Eslida)

La riqueza natural de la desembocadura del Millars

TRUFA el diamante negro de nuestros bosques

SUMARIO

Desembocadura del Mijares

| | | | |
|---|----|--|----|
| Festa de la carxofa de Benicarló | 3 | Alimentos congelados: La merluza | 28 |
| Ashotur | 4 | Recetas Caseras: Roscón de Reyes | 30 |
| El Cigró Restaurant (Castellón) | 5 | Rincón de Quesomentero | 31 |
| Restaurantes recomendados | 9 | Rutas gastronómicas por la provincia | 32 |
| Nuestros chefs: María y José Vicente (La Farola - Altura) | 10 | ALTUR-HOSBEC CASTELLÓN | 34 |
| Sant Antoni y su tradicional gastronomía | 12 | Casa Rural L'Artesà (Eslida) y Aldea Roqueta (Culla) | 35 |
| De menú en: Farga Restaurant (Sant Mateu) | 13 | Alojamientos recomendados | 38 |
| Todo cerveza | 14 | Turismo activo | 39 |
| Hora d'esmorzar: El Asturiano (Vinaròs) | 16 | Escuela de Hostelería de Castellón | 40 |
| Productos de la Comunidad Valenciana: la Trufa | 18 | De ruta por: La desembocadura del Mijares | 42 |
| Productos Gourmet: Dom Pérignon | 20 | Literatura y viaje: Albania | 44 |
| Tiendas Gourmet: Casa Cristina (Almassora) | 21 | Aeroport de Castelló | 45 |
| Coctelería: Y para estas fiestas... .. | 22 | Castellón ciudad: Descúbrela | 46 |
| Licor del Mes: NELET Mandarina | 23 | Tesoros de la provincia: Los Peregrinos de Portell | 48 |
| El arte de la sala: El show en la sala | 24 | Diputación provincial: Turismo y cultura | 50 |
| Productos de Castellón: Agua mineral natural l'Avellà (Catí) .. | 25 | Universitat Jaume I | 51 |
| Panadería y repostería artesanal | 26 | | |

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

Arrancamos 2019 con nuevos proyectos

Como cada año, empezamos 2019 con nuevos propósitos y proyectos para nuestro negocio, pero hemos de tener en cuenta que la actual situación socio-económica-política en nuestro país, no es la más favorable, a corto y medio plazo.

Así que mi consejo es el de arrancar el proyecto y mejorar la oferta de turismo de sensaciones, que va a ser la que nos diferencie de nuestros competidores, pero debe hacerse cimentando bien cada paso y "no alargar más el brazo que la manga".

En estos momentos es importante reinventarse continuamente, crear nuevos canales, nuevas opciones, ser atractivos en fondo y forma y con "precaución" no tener miedo.

Festa de la Carxofa de Benicarló

Enero es el mes por excelencia de la Alcachofa de Benicarló, distinguida con la Denominación de Origen Protegida en 2003 con el fin de avalar su excelente calidad y garantizar al consumidor la adquisición de un producto de inigualable sabor. Desde entonces, su fama ha traspasado las fronteras nacionales y ha llegado también a mercados de Francia, Italia e incluso Gran Bretaña. De esta manera, la Alcachofa de Benicarló se ha convertido en toda una delicia gastronómica.

Destaca su forma chata y compacta, además de su peculiar hoyuelo. Lo más apreciable es su larga duración sin mermar la alta calidad que ofrece. Las posibilidades de la Alcachofa de Benicarló como producto culinario son casi infinitas. Se puede comprobar en el repertorio de entrantes, los guisos suculentos, platos con pescados o mariscos, carnes y la cada vez más amplia gama de dulces de alcachofa que se elaboran en nuestras cocinas, como los tradicionales Pastissets de Carxofa o los vanguardistas helados, bizcochos o 'cocs' de alcachofa. No se puede olvidar la clásica y sabrosa alcachofa a la brasa.

Y una ocasión única para degustar las mejores alcachofas de Benicarló es en la Festa de la Carxofa, que se celebra de enero a marzo en esta localidad del Maestrat, con numerosos actos que tienen a este producto con Denominación de Origen como principal protagonista: "Jornades del Pinxo" (11 al 28 de enero); "Torrà popular de Alcachofas" (26 de enero) Demostración Gastronòmica" (27 de enero); y las Jornadas Gastronòmicas (27 enero al 3 de marzo). Esta fiesta supone una gran oportunidad de probar la calidad de estas alcachofas en una de las citas gastronómicas más importantes de la provincia de Castellón.



Ajuntament
de
Benicarló

ALCACHOFA DE BENICARLÓ





Carlos Escorihuela Artola.

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

Turismo rural

2018 no ha sido un buen año para el turismo rural de nuestra provincia. Los datos oficiales así lo indican, mas si cabe si comparamos los datos de este año con los del pasado ejercicio, que fue el mejor desde antes de la crisis. Las estadísticas que maneja Turisme Comunitat Valenciana, a partir de la encuesta del INE, revela que durante los diez primeros meses del año 38.342 viajeros se alojaron en una de las 500 casas y hoteles rurales con los que cuenta la provincia. Son 9.530 menos que en el mismo periodo del año pasado (-20%). El rural no es el único turismo que se frena. También lo hacen los apartamentos, que acumulan un descenso anual del 15%, y los hoteles, que retroceden un 1,1%. Solamente los cámpings continúan en racha.

Pese a que los datos oficiales evidencian que la ocupación en los alojamientos rurales puede haber tocado techo, las cifras siguen siendo mucho mejores que las de hace siete años. En el 2011, en plena crisis, la cifra de viajeros apenas alcanzó los 29.000 y un año más tarde se quedó en 30.859. En la provincia, y siempre según los datos de Turisme, hay contabilizadas 438 casas rurales, 15 menos que hace un año. Y con las plazas ocurre lo mismo: 3.214 al cierre del 2017, 129 menos que en 2016.

Ante estos datos, solo cabe renovarse o morir. La profesionalización de un sector donde tradicionalmente la comercialización turística ha sido una segunda o tercera actividad para los empresarios urge ante unos datos tan poco halagüenos como los actuales. El turístico es un sector en constante evolución donde los gustos y hábitos del cliente cambian muy rápidamente. Los nuevos canales de venta a través de las nuevas tecnologías propician una evolución hacia la innovación y renovación por parte empresarial donde solo los más activos pueden dar respuesta a la cada vez mejor promoción y a la oferta cada vez más completa.



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

EL CIGRÓ

RESTAURANT

(Castellón)



C*icer arietinum*, nombre en latín de esta formidable leguminosa de cultivo milenario. De alto valor nutritivo, está presente en numerosos platos de todo el mundo como el hummus (puré de garbanzos sazonado), falafel (croqueta de garbanzos), pakora (verduras rebozadas con harina de garbanzos y huevo), graiba (pastel cilíndrico de harina de garbanzo, azúcar y mantequilla), etc. y presente en nuestras mesas en ollas, pucheros, cocidos, guisos, también forma parte de algunas recetas tradicionales como nuestro arròs al forn, y “les farinetes”, entre otros.

Pues bien, sin más preámbulos, vamos a hincarle el diente al siguiente reportaje. Para esta ocasión, nos desplazamos a la calle Crevillent, 5 de Castelló; en una animada zona de comercio, ocio y gastronomía, muy cerca del centro, ideal para llegar andando desde prácticamente cualquier rincón de la ciudad.

El Cigró, restaurante regentado por Tesa Luís, responsable de sala y Henry L. Medina, Chef, abierto desde septiembre de 2014, y parece que llevan toda la vida en el panorama gastronómico de Castelló.

Tesa es de Castelló, y eso se nota por su amor a la terreta, y que sirve de inspiración y guía a Henry, Chef que estudió en la Escuela de Hostelería de Castelló y se formó en numerosos restaurantes de prestigio, consiguiendo un standard muy elevado, muy democrático. “El éxito es la relación calidad-precio, unido al buen servicio y los pequeños detalles” nos apunta Tesa.

Es un lugar agradable, donde sientan cómodamente más de 60 comensales, en función del tipo de mesa, y hace honor a su grito de guerra o frase publicitaria: una cocina diferente y sutil. La idea es proporcionar una amplia gama de ofertas gastronómicas adaptadas a cada circunstancia y cubrir las expectativas de los clientes. En invierno platos más de cuchara, en verano más frescos, con la presencia de tiraditos y ceviches.

La ecuación es sencilla: Entrantes individuales o centro mesa, Segundos o Arroces y Postres. Y la retórica aclaratoria.

Menú de diario, con dos entrantes a elegir, un plato principal y un postre.

Menú de sábado y domingo y por las noches se propone la amplia y apetecible carta. En cualquier caso está disponible como opción entrantes adicionales y algunas sugerencias de temporada y de mercado, que suponen una atractiva alternativa por un justo sobreprecio. También cuenta con dos menús de degustación muy completos, que están disponibles bien con la bebida aparte o bien con la bodega incluida a un precio fijo.

Sobradamente conocido por los vecinos de Castelló, que saben de las bondades de su gastronomía, actual, seductora y amable, una cocina sencilla, de marcado acento mediterráneo, con toques de la nueva cocina peruana, sin estridencias, sin exageraciones, sin atrevimientos innecesarios, sensaciones aptas para todos los paladares, originales y sabrosos. Y para confirmarlo, les mostramos la siguiente colección de platos que el Chef Henry ha preparado.





Henry L. Medina, Chef y Tesa Luís, responsable de sala



humus y una causa limeña de salmón ahumado con salsa tártara de olivas negras



Olleta de la Plana con ravioli de langostinos, manitas y espinacas



Berenjena asada y ahumada con queso de cabra y cecina

Hoy nos encontramos con un ambiente animado, comidas de empresa y celebraciones de amigos, personas que saben apreciar la calidad de una cocina saludable. Nos presentan un menú con tres entrantes y un arroz, una de las opciones más recomendables. Comenzamos con los entrantes:

Entre un humus y una causa limeña de salmón ahumado con salsa tártara de olivas negras: Una combinación de puré de patata, puré de garbanzos y refrescante lima, sirven de cama al salmón ahumado y las huevas de salmón, acompañado de hojas frescas, tomate cherry y flor de conillet (*Antirrhinum majus*) aderezado con la salsa tártara de olivas negras, casi una tapenade, y aceite de oliva virgen. Es un buen principio, sencillo, elegante y sorprendente, nos ha abierto las papilas gustativas... y la mente.

Nuestra Olleta de la Plana con ravioli de langostinos, manitas y espinacas: Nos deleitamos con este plato tradicional de la Plana, un delicioso potaje de hortalizas típicas: bajoquetes, patata, nabo, zanahoria, garbanzos cómo no, y por supuesto calabaza, con una pincelada de Romesco. El resultado es un delicioso y reconstituyente caldo ligado que ha evolucionado hacia un mar y montaña gracias a su fundente ravioli de manitas y los langostinos, pelados pero con su cabeza. Entra por los ojos y se perpetuará en el recuerdo, servido en bowl caliente y con el toque fresco que proporciona los brotes de bulbos. Henry nos ha revelado la Olleta Premium ¡Nos ha conquistado!

Berenjena asada y ahumada con queso de cabra y cecina: La textura melosa de la berenjena ahumada, el cremoso rulo de cabra y la cecina atemperada, dan como resultado un excelente "coupage", servido en una botella de vino cortada longitudinalmente que parece de ficción, guarnecido con arándanos y grosellas que nos recuerdan los matices del Ribera del Duero con que acompañamos la comida y dan sentido a esta presentación. ¡Está buenísimo! Seguro habrá quórum entre los clientes.



Arroz de gamba roja con sepia y alcachofas

Arroz de gamba roja con sepia y alcachofas: Servido en una paella de hierro en el centro de la mesa, a la manera tradicional, como en l'alqueria. Aunque si se desea, se puede emplatar. Unos milímetros de altura, las alcachofas fundentes, la gamba sabrosa, la sepia y el sabor intenso que proporciona un buen fumet, color pálido, sin aditivos y con el arroz con todas las texturas que nos gustan: en su punto un poco al dente, con su socarraet, jugoso pero suelto. Valoramos la sencillez, el mérito de los ingredientes de calidad y el resultado de la técnica: Arroz y sabor.

El camarero nos devuelve de la concentración en la que quedamos sumidos por las sensaciones que nos transmite cada cucharada: humilde pero sorprendente, evolucionado respecto a lo ya conocido. Nos ofrece los postres y continúa el placer de nuestros sentidos.

Cheesecake de frutos rojos con yogurth y galleta caramelizada: Una espuma de frutos rojos acompañada de helado de yogur, sirope de frambuesa y crumble de galleta caramelizada, perfecto para los más golosos de la familia y para los que no gusten de inventos. ¡No defrauda!

Espuma de Mascarpone con helado de café y cacao: Postre anteriormente conocido como Tiramisú, actualizado para lograr un postre ligero y sabroso, eliminando la pesadez y para ganar en agrado y ligereza, una deconstrucción en toda regla para los amantes de los postres clásicos.

Nuestra tarta de manzana caramelizada con frutos secos: Esfera caliente de manzana, pasta, pasas y mucho sabor, acompañado de helado de Granny Smith y lámina crujiente de hojaldre de mantequilla caramelizado. La interpretación de Henry de la tarta de manzana, le ha dado la vuelta a las texturas para sorprender al paladar, una solución que nos ha gustado ya busca la filosofía de la receta original.

Buñuelos de coca de Castelló: Terminamos con unos deliciosos, originales y muy entrañables buñuelos, muy de Castelló, acompañan al café y la cumplida carta de infusiones. Un café y una infusión de menta chocolate para finalizar esta agradable comida en este recomendable establecimiento.

Se agradece encontrarse restaurantes como este, referentes en calidad y honestidad en sus propuestas, bien estructurado, sin engaños, sin excesos. Cocina de verdad.



Cheesecake de frutos rojos con yogurth y galleta caramelizada



Espuma de Mascarpone con helado de café y cacao



tarta de manzana caramelizada con frutos secos



Buñuelos de coca de Castelló



Bodega
Les Useres

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



Selección de vinos clásicos y modernos



Tesa Luis, de formación autodidacta, ha sabido elaborar una carta exclusiva con una selección de vinos clásicos y modernos, atendiendo al gusto de sus clientes.

A pesar de que viene del mundo de la banca, su pasión por la cultura del vino la ha llevado a realizar diferentes cursos, asistir a ferias e intentar saber y conocer más sobre sumillería y enología para realizar una carta en la que destaca una rotación constante de vinos, a medida del consumo.

Para nuestra comida, Tesa nos ofreció un vino tinto de la Denominación de Origen de Ribera del Duero, Semele 2015, de la Bodega Montebaco. Elaborado con 90% de Tinto fino y 10% de Merlot, y 12 meses en barrica.

Con un color cereza, se impone un aroma con toques de café y frutos rojos maduros. En boca tiene una entrada fresca y amable, equilibrado, sin demasiada acidez.

Para el postre, pudimos probar un cava Dominio de la Vega Expression Brut Reserva 2016.

Sin duda, El Cigró les hará disfrutar

El Cigró Restaurant
C/ Crevillent, 5, Castelló
Teléfono: 661 58 72 47
Facebook: Restaurant El Cigró



Restaurantes recomendados que hemos visitado

GastroAdictos (Segorbe)
C/ Palau, 22 - 655 93 33 02

Rest. Mar de Fulles (Alfondegulla)
Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65

FLOTE Restaurante (Castellón)
C/ Navarra, 58 - 964 03 16 84

El Melic Restaurant (Castellón)
Av. de Casalduch, 16 - 964 35 07 96

iATAULA! GastroBar (Castellón)
Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00

Rest. Brisamar (Grao de Castellón)
Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664

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

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

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

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

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

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

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

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

Lino Restaurant (Castellón)
Plz. Puerta del Sol, 1 - 964 22 58 00

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

Restaurante La Farola (Altura)
C/ Agustín Sebastián, 4 - 964 14 70 27

TOBIKO japan rest. (Burriana)
C/ Illes Columbretes, 37 - 678 563 139

Rest. ReLevante (Castellón)
C/ de Moyano, 4 - 964 22 23 00

Restaurante El Cid (Onda)
C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045

La Mar de Bó (Benicarló)
Avda. del Marqués, 30 - 964 04 40 58

La Cuina de Fernando (Castellón)
C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35

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

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

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

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

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

NOU Bar (Vinaròs)
Avda. País Valencià, 7 - 964 45 27 72

Rest. Casa Lola (Grao de Castelló)
Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97

L' Illa Rest. Asador (Alcossebre)
Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02

Rest. Pou de Beca (Vall d'Alba)
Mas de Beca, 11 - 964 32 04 59

Restaurante Bergantín (Vinaròs)
C/ Varadero, 8 - 964 455 990

El Vasco Restaurante (Vila-real)
C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41

Restaurante Pairal (Castelló)
C/ Doctor Fleming, 24 - 964 23 34 04

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

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

Restaurante Daluan (Morella)
C/ de La Carcel, 4 - 964 16 00 71

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

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

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

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

Nuestros chefs

María Adrián San Ceferino y José Vicente Garnes Soler

(cocineros y propietarios de La Farola - Altura)



María Adrián San Ceferino y José Vicente Garnes Soler

Jóvenes, preparados y trabajadores, con gran curiosidad por aprender que comparten su pasión por cocinar. Son María Adrián San Ceferino y José Vicente Garnes Soler, chefs y propietarios del restaurante La Farola, en Altura, donde cada día sorprenden a los comensales con una cocina de calidad, basada en el producto de mercado, con sabor, y una esmera atención personal.



Propietarios y cocineros del restaurante La Farola (Altura), ¿cómo comenzó esta andadura gastronómica en común?

Hace 6 años que comenzó nuestra andadura juntos en La Farola, pero el restaurante ya llevaba en marcha otros 6 años, los padres de José Vicente y él mismo tomaron las riendas de la cocina y de la sala, donde se servían almuerzos y menús del día, poco que ver con lo que se ofrece ahora, actualmente solo se dan servicios de comidas y cenas, durante la semana se ofrece un menú del día y los fin de semana se ofrece al cliente una carta donde elegir lo que más les gusta.

El cambio surgió a raíz de llegar María a Altura, poco a poco los padres de José Vicente fueron dejando sus puestos para tomar ellos las riendas del negocio y cambiar paulatinamente lo que allí se ofrecía.



¿Qué evolución ha tenido La Farola desde que nació como un bar tradicional hasta convertirse en el restaurante que es en la actualidad, con un toque más especial?

La evolución ha sido radical, hemos intentado mejorar lo que había en su momento y cambiar la forma de trabajo (no dar almuerzos ni servicio de bar), para centrarnos en el restaurante.

En cuanto a la cocina ha habido también mucha evolución, y aún nos queda un largo camino. Se han mejorado platos, se han creado otros muchos y se trabaja con mejor producto.



Trabajan en equipo en La Farola, pero seguro cada uno tiene unos rasgos que lo identifican en la cocina ¿Qué características les definen individualmente como cocineros?

Si, trabajamos mano a mano, preparamos y pensamos todo juntos, en casi todas las elaboraciones hay parte de los dos, nos solemos apoyar el uno en el otro. Lo único que a la hora del servicio María se queda al mando de la cocina y José Vicente sale a la sala a dar el servicio, ya que nos gusta que alguien “de casa” esté siempre en contacto con el cliente.

**¿Cómo se organizan para cocinar a cuatro manos?
¿Cómo surgen los nuevos platos?**

Los nuevos platos surgen la mayoría de las veces sin quererlo, probando fuera de casa platos o ingredientes nuevos, leyendo libros, viendo la tele, en realidad, cualquier acontecimiento nos puede hacer saltar la chispa y empezar a crear un plato nuevo, unas veces partimos de un sabor, otras de un ingrediente o de un producto que no habíamos utilizado nunca. A partir de ahí vamos pensando y probando hasta dar con algo que nos guste a nosotros y que creamos que puede gustar a nuestros clientes.

La organización es muy sencilla, según las tareas que haya que hacer cada día nos repartimos el trabajo ayudados del resto de personas del personal, para sacar el servicio adelante.

Contar con un buen equipo también es muy importante en un restaurante. ¿Quiénes les acompañan en La Farola?

En sala tenemos a Antonio que está con nosotros desde los inicios del restaurante y los días de más trabajo contamos con otra persona, en este caso David.

En la cocina está con nosotros Loli, y al igual que en la sala los días de más trabajo buscamos otro apoyo para que nos ayude.

¿Qué sabores definirían su cocina?

Pues en este caso nos definen sabores de aquí, de Valencia, Castellón y de allí, es decir, de Castilla porque María es de Valladolid. A parte de la influencia de otros países que se ve en alguno de nuestros platos.

En todos los casos nos gusta que toda nuestra comida sepa al producto en qué consiste el plato, que tengan sabor y que lo que le acompaña, sea eso, un acompañamiento que esté bueno y lo complemente.

En su apuesta por el producto de temporada y tradicional ¿también les gusta hacer guiños a cocinas de otros países y culturas?

Sí, claro, creemos que sin abandonar los productos de temporada y de la zona, el utilizar técnicas e ingredientes de otros países y culturas, los puede ayudar e incluso en algunos casos ensalzar, también eso ayuda a que muchos clientes prueben otras "cosas" sin abandonar el producto que ya conocen.

¿Qué producto no puede faltar nunca en su cocina?

Sin lugar a duda, lo que no puede faltar es el aceite de oliva. En este caso, nuestro aceite Essentia Oleum, que acabamos de elaborar este año por primera vez y tiene de peculiar que está prensado en verde y es de producción propia de la familia.

Cuando vayamos a La Farola, no podemos irnos sin probar...

Los postres, y nos gusta que así sea, la gente se va con un buen sabor de boca del restaurante, en muchos casos cuando comes por ahí después de una buena comida llegas al postre y te deja indiferente y en nuestro caso no parece que sea así.

Tampoco se pueden dejar de probar, los platos de cuchara en invierno, los pescados marinados, como puede ser el actual sashimi de caballa, o las carnes que destacan por su alta calidad.





Sant Antoni y su tradicional gastronomía

"Coquetes", "rotllos", "prims", "monetes", "panoli", "cocs" o "pastissos". Todas estas tortas tradicionales se han convertido en un clásico de las fiestas celebradas en honor de Sant Antoni durante el mes de enero. Y es que de Norte a Sur, del interior a la costa, decenas de poblaciones de la provincia organizan diferentes festejos en los que el fuego y la gastronomía, ligada a la tradicional bendición de los animales, conocida como "matxà", cobran un protagonismo especial.

Harina, aceite, azúcar y levadura son los ingredientes básicos de estas pastas, que varían en la forma, textura o sabor, dependiendo de la costumbre de cada población, donde se les conoce también por diferentes nombres ("Coquetes", "rotllos", "prims", "monetes", "panoli", "cocs" o "pastissos"). En algunos lugares, es tradición pintarlas con huevo o reemplazar el agua por mistela o aguardiente. La única condición que deben cumplir es que estén bendecidas por el santo.

Así, en los diferentes municipios de la provincia se elaborarán de forma artesanal miles de estas tortas para celebrar Sant Antoni durante este mes. Cabe destacar que la bendición de los animales en la popular "matxà" es el motivo central de estas celebraciones, que viene acompañada del encendido de una gran hoguera, como elemento purificador, y del tradicional reparto de estas tortas típicas entre las personas que han participado en la fiesta. En la mayoría de las ocasiones, están acompañadas también por licores propios de estas fechas, como la mistela o el moscatel.

Forcall, Vilanova d'Alcolea, Benicàssim, Borriol, l'Alcora, Albo-càsser, Vilafranca, Castellón, Almassora, Vila-real... y así hasta la práctica totalidad de poblaciones de la provincia conmemorarán en enero la festividad de Sant Antoni, convirtiendo esta festividad de tradición ancestral y religiosa en un auténtico reclamo turístico.



Dé menú en...



farga

RESTAURANT

(Sant Mateu)

Farga Restaurant se enmarca dentro del conjunto arquitectónico de la Ermita de Nuestra Señora de los Ángeles, en Sant Mateu, desde donde se puede contemplar un manto de olivos centenarios, de la variedad de aceite autóctona que precisamente da nombre al establecimiento.

Un aceite que nunca puede faltar en la cocina de Sergio Escrig -cocinero y propietario- que apuesta por los productos sanos, ecológicos y de proximidad para elaborar los distintos menús. En esta ocasión ofrece una selecta y deliciosa propuesta culinaria en la que la trufa es la protagonista:

Menú especial

TRUFA NEGRA

Precio: 40 euros

Nigiri de cecina dels Ports trufado

Falsa trufa negra de cabracho con crema de ceps y trufa

Migas trufadas con pulpo

Arroz de pato y senderillas con trufa negra del Maestrazgo

Carrillera con crema trufada de alcachofa

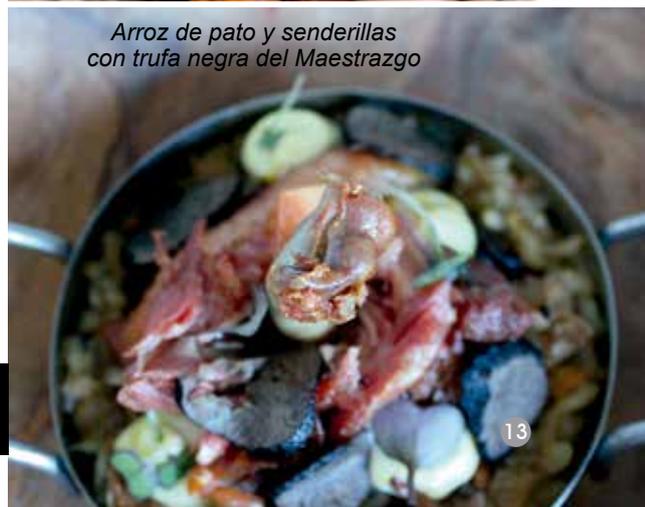
Carajillo de coñac trufado



Nigiri de cecina dels Ports trufado



Migas trufadas con pulpo



Arroz de pato y senderillas con trufa negra del Maestrazgo

Los ingredientes de la cerveza



Juan Carlos Pavía García

Farmacéutico y Enólogo

En este número hablaremos de los ingredientes de la cerveza, aunque antes definamos el producto. Cervezas: bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levadura seleccionada, de un mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, adicionado con lúpulo y/o sus derivados y sometidos a un proceso de cocción, ...



El principal ingrediente es el cereal y de ellos procede el nombre de cerveza. Ceres es la diosa romana de la agricultura y cereal son el nombre que les adjudicamos a las plantas gramíneas base de nuestro pan. Curiosamente, solo en castellano y portugués seguimos utilizando la raíz romana cerevisia para el nombre de la cerveza y cerveja, el resto de Europa, cambió la raíz a la germánica bier, la inglesa beer, francesa bière, o italiana birra.



Cereales. Para empezar hay que diferenciar lo que es la malta de los cereales. Popularmente la base de las cervezas parece que es la malta, pero la malta aparece cuando a diversos cereales los malteamos, esto es, les aplicamos un proceso por el cual modificamos los granos de los cereales de partida. pero de esto ya hablaremos en su momento. Diferentes cereales dan características diferentes a las cervezas. La cebada da sabores suaves, dulces y limpios (el ingrediente más usado en el sur de Europa), el trigo da un característico sabor ácido, la avena nos comunica suavidad oleosa y sedosa, el centeno tiene un sabor picante, el arroz en cambio resulta de sabor limpio y afrutado y el maíz nos transmite un sabor ligero y con cuerpo. Diferentes cereales dan distintas cervezas, pero también podemos mezclarlos, obteniendo infinitos productos.



Agua. Las diferentes composiciones químicas del agua que empleamos dan también caracteres diferentes a las cervezas. Las aguas blandas para cervezas claras, aguas más duras para las oscuras. Un bajo contenido en sales da suavidad y delicadeza (las Lagers de Bohemia y Baviera). Alta concentración de sales nos comunican firmeza, rotundidad (Dortmund). Los sulfatos refuerzan la sequedad y el amargor del lúpulo. Los cloruros dan textura y refuerzan el dulzor.

El lúpulo y las especias. Su uso se debe a su poder conservante. El más usado es el lúpulo (*Humulus lúpulos L*). Utilizado por primera vez por la abadesa de Rupertsberg, siglo XI, su resina y aceites, procedente de sus flores, le dan el carácter amargo a la cerveza. Hoy se utiliza el lúpulo natural, desecado, en forma de plugs o de pellets. Como pasaba con el agua y los cereales, también hay diferentes lúpulos que darán caracteres diferentes. Saaz, Tettnang, Hallertau, Spalt ...son variedades de lúpulos. También se pueden utilizar especias, como el enebro, mirto, angélica, jengibre, regaliz, cilantro y cáscara de naranja de Curaçao...

Y las levaduras, pero de ellas ya hablaremos.



C/ Santaella, 26, 12500 Vinaròs
Teléfono: 685 95 84 37

EL ASTURIANO

Mesón & Tapería

Buena barra, mesa larga y tertulia asegurada son los principales ingredientes de este establecimiento que dirige un asturiano afincado en Vinaròs



Sin duda alguna, una de las mejores experiencias de mis visitas a establecimientos especializados en almuerzos. Al abrir la puerta, el ambiente te invita a compartir esta hora sagrada del almuerzo con los allí presentes.

Mesa larga, diferentes ambientes profesionales y amabilidad, irradian este bar que presenta una barra un tanto atípica, en la que puedes llenar el plato de todo lo expuesto que, dicho de paso, es mucho.

Al acabar la hora y meida de almuerzo y tertulia, dejé buenos amigos a quienes prometí volver. Me sorprendió gratamente la familiaridad con la que se acoge a cualquier extraño que quiere compartir mesa y tertulia.





Como buen asturiano, ofrece una buena estantería de quesos de la tierra

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

Rest. Ca Jaime (Moncofa)
Cami la Vall, 146 - 627 592 343

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



Trufa

el diamante negro
de nuestros bosques



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

La trufa *tuber melanosporun* también es conocida por trufa negra o de invierno. Su comercialización siempre estuvo rodeada de un halo misterioso y opaco, sobre todo la silvestre. Desde que empezaron a cultivarse, (árboles micorrizados) es mucho más popular, accesibles y conocidas.

Las trufas son hongos que viven bajo tierra asociados a las raíces de algunos árboles, principalmente, encinas, robles y avellanos. Para su búsqueda son necesarios perros, cerdos o jabalís adiestrados. Estos son atraídos por su potente aroma.

Las comarcas que rodean el Macizo del Peñagolosa concentran el mayor número de trufas silvestres del mundo, de *tuber melanosporun*. Los pueblos de las comarcas del Maestrazgo, el Ports y de la provincia vecina Teruel reúnen unas características únicas que las convierten en uno de los mejores hábitats del mundo para esta joya. Brillat-Savarin, gastrónomo y escritor francés, se refería a ella como: “el diamante negro de la cocina”

Las trufas de invierno son apreciadas por su intenso y especial aroma que da un sabor excelente a diferentes preparaciones donde interviene. Una trufa negra, del tamaño de un caramelo, es capaz de inundar toda una habitación con su aroma. Esta fragancia fuerte, penetrante, intensa y muy característica, según el punto de madurez, es tan atractiva para los gastrónomos, cocineros y apasionados por este majar como desagradable para los no iniciados. Es difícil describir su aroma, que recuerda al bosque, cambia según su estado de madurez, también al monte húmedo, tierra vegetal, madera del bosque y turba. En ocasiones aparecen notas yodadas y aromas a setas.

Los meses de noviembre a marzo es cuando podemos encontrarla en comercios especializados o ferias temáticas en algunas paradas. Es recomendable adquirirla fresca, pero también las podemos encontrar en conserva. Comprobar que se trata de *tuber melanosporun* y no *tuber indicun* o *himalayense*, que viene de países asiáticos, similares, muy económicos, poco aromáticos y de escaso valor culinario.

Si tenemos necesidad de guardarlas largo tiempo, un buen método de conservación es la congelación. Limpiaremos la trufa la envolvemos en papel film y ponemos dentro de un bote de cristal cerrado herméticamente. También se puede introducir en Brandy. Este método está en desuso porque la trufa no se estropea, pero pierde sus cualidades que las CEDE al licor.



Huevos trufados

Ingredientes:

- Una docena de huevos de calidad
- Una trufa de invierno fresca (tuber melanosporun),
- Un recipiente, preferiblemente de cristal, amplio y hermético.

Preparación:

Pondremos en el fondo del recipiente un papel absorbente, los huevos con cuidado de no romperlos, la trufa bien lavada, cerramos y lo ponemos en la nevera. Dejaremos los huevos un par de días o tres, dependiendo del estado de maduración de la trufa. El huevo tiene la cascara porosa esto hará que el aroma penetre en su interior fijándose en la yema.

Tendremos huevos trufados para utilizarlos en diferentes preparaciones, revueltos, tortillas, mayonesa, flanes, pudin o cualquier otra receta que el huevo esté presente. Una clásica y sencilla receta son los huevos fritos, mojando pan en la yema podremos apreciar el aroma de esta joya gastronómica.



Pequeña guía para saborear, comprar y saber más de esta exquisitez de extraña belleza que conquista a los paladares más exigentes del mundo

“Vilanosporum Experiènces”, en Villafranca del Cid, actividad del restaurante “L’Escudella” i “La Trufa del Mas”. <https://www.facebook.com/vilanosporum/>

Diputación de Cs <https://www.dipc.as/es/> y <https://castellorutadesabor.dipc.as/es/> informa puntualmente de jornadas y actividades entorno a la trufa en los diferentes municipios de nuestra provincia

Demetrio Trufas, <https://www.facebook.com/DemetrioTrufadeBenassal/>. Grandes expertos

Rosamelia Carnisseria Forcall, sobrasada y otros productos trufados con trufas de la comarca <https://www.sobrasadatrufada.com/es/> y <https://www.facebook.com/rossamelia.carnisseriaforcall>.

Expertos en trufa <https://fruitsdelaterra.com/> En el corazón del Parque Natural de La Tinença de Benifassà, **MAS DEL JARQUE**. Trufas y productos trufados naturales de gran calidad.

Entradballet, especialistas en trufados <https://gourmetdelmaestrazgo.wordpress.com/productos/>

Muy recomendable las **jornadas de la Trufa de Morella** se celebran entre enero y marzo.

Para saber más <http://www.trufamania.com/> Antonio Rodríguez y Encarna Buendía, son unos de los mayores expertos en trufa silvestre (tuber melanosporun) de nuestro país.



Productos gourmet

En colaboración con **diVino**, tienda especializada en vinos y productos gourmet

Sección patrocinada por

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



Dom Pérignon

Dom Pérignon ha sabido mantener esa estela de exclusividad que lo ha convertido en un icono del lujo por excelencia. Más allá de ser un champán, Dom Pérignon es la marca de prestigio más célebre del mundo. De hecho, debe su nombre a Pierre Pérignon, monje benedictino que sentó las bases esenciales para el método "champanoise" o el secreto para dominar las burbujas de la famosa bebida. La primera cosecha de Dom Pérignon data de 1921, aunque no se puso a la venta hasta el 1936. Es un "vintage" que tan solo se elabora en las mejores añadas y con una crianza mínima de 8 años.

Pertenece a LVMH, el conglomerado empresarial multinacional formado de la fusión de la marca de moda Louis Vuitton (LV) con la marca de bebidas alcohólicas Moët Hennessy (MH, que a su vez fue la fusión de la marca de champán Moët & Chandon y la de coñac Hennessy). Y en el 2019, la firma vivirá uno de sus cambios más significativos cuando Vincent Chaperon se convierta de forma oficial (1 de enero) en el nuevo Chef de Cave Dom Pérignon, tomando el relevo de Richard Geoffroy, que ha ocupado el cargo los últimos 28 años. Una transición que se ha visto reflejada en la exclusiva botella Edición Limitada Chef de Cave Legacy Edition Dom Pérignon Vintage 2008.

Es importante destacar la relevancia del Chef de la Cave o jefe de bodega en la elaboración de Dom Pérignon. Históricamente, "es el encargado de salvaguardar los valores de perfección y ambición creativa de la casa francesa. Las cosechas de Dom Pérignon se producen utilizando las mejores uvas de la finca". De hecho, "cada año, el Chef de la Cave reinventa el estilo de la Casa con diferentes uvas, creando una cosecha única, un equilibrio perfecto entre la expresión de Dom Pérignon y la expresión de la cosecha en sí".

En esta Edición Limitada Chef de Cave Legacy Edition Dom Pérignon Vintage 2008, se plasma una visión compartida entre Richard Geoffroy y Vincent Chaperon, la culminación de la colaboración entre los dos enólogos.

Precio: 160 euros



Antonio Mata

LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón

964 24 77 24

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

www.antoniomata.com



Casa Cristina

(Almassora)



Una sonrisa es lo primero que nos encontramos al entrar en Casa Cristina, una tienda de ultramarinos que preserva el encanto de las tiendas de toda la vida, con ese toque gourmet, donde es posible descubrir desde los productos más exquisitos hasta los más variados artículos del día a día.

Cristina Queral, junto a su marido, José Luis Beltrán, dan la bienvenida a su casa con la misma amabilidad, sencillez y profesionalidad que cuando la abrieron hace precisamente 18 años en la calle San Pascual, en Almassora. "Empezamos en otra tienda en la calle San Salvador, pero nos trasladamos en el 2000", recuerda Cristina. Y desde entonces han sumado experiencia a la hora de ofrecer su sabio consejo y ayudar a elegir el mejor producto al cliente. Porque "el trato directo, afable, de confianza y proximidad", es ya una seña de identidad de Casa Cristina, unido a la calidad de sus productos.

Una gran selección de quesos, embutidos y conservas, además de huevos caseros (procedentes de Vinaròs), aceitunas y frutos secos a granel, aceite, legumbres, pastas, dulces, frutas y verduras frescas del día, junto a una variada bodega, conforman el amplio catálogo que llena estanterías y mostradores de la tienda, que dispone también de aquellos artículos tradicionales que, en la actualidad, son difíciles de encontrar como "obleas, anís para pastas, flan chino, chocolate Pingüino, harina de "guises", etc...", explica la propietaria, quien también se encarga de preparar durante todo el año sus deliciosas pelotas de Navidad, muy demandadas en esta época, cuando elabora hasta 200 semanales.

En Casa Cristina se tiene muy en cuenta las necesidades de cliente y por eso es muy importante "dar servicio y ofrecer el mejor asesoramiento", así como atender sus demandas. Así, Cristina y José Luis realizan, por ejemplo, preciosas cestas de Navidad durante estas fechas, o gestionan cualquier tipo de pedido a lo largo del año.

Sin duda, una tienda de ultramarinos tradicional con calidad gourmet.

En Casa Cristina podemos encontrar jamón ibérico y Quesos Almassora, entre otros productos de máxima calidad



Casa Cristina

C/ San Pascual, 23. Almassora

Tel.: 964 55 11 51

Y para estas fiestas...

Llega la época navideña, días de fiestas y reuniones familiares, en consecuencia tiempo de comidas y cenas copiosas, que suelen terminar con una copa de cava para brindar junto a los duros turrones, junto a las uvas de noche vieja, el tónico natural en estas fechas.

¿Te gustaría impresionar a tus invitados mezclando ambos conceptos en solo uno? Para hoy te mostramos la receta con todos los pasos para hacer tu propio licor casero de Turrón, junto a la receta para mezclarlo en un cóctel efervescente con un vino espumoso.



Yeray Monforte

Barman

Receta Licor de Turrón casero

- 1 litro de vodka de buena calidad
- 3 tabletas de turrón de Jijona clásico (200 gramos por pieza)
- 1 kg. azúcar
- 1 litro de agua

Empezaríamos cortando las tabletas con un cuchillo en trozos pequeños (para una disolución más rápida en el proceso siguiente).

Mientras tanto calentamos agua hasta llevar a ebullición. En ese momento, añadir el azúcar y el turrón, y cocinar a baja temperatura (60 grados) hasta que queden disueltos (habrán partes sólidas de la almendra que no se disolverán completamente).

Una vez disuelto, apagar y dejar enfriar, y a una temperatura inferior a 40 grados, añadir el vodka.

Remover y filtrar con súper bag o colador de tela.

Reservar en nevera (tiempo de consumo 1 año).

BON NADAL

- 2 cl. licor casero de Turrón
- 10 cl. cava o vino espumoso

MÉTODO : en una copa tipo flauta o de champán introducir el licor casero de turrón, añadir el cava (ambos fríos de la nevera) y remover ligeramente para que quede homogéneo.

Último paso: DISFRUTAR.

Felices fiestas



Nelet Mandarina



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

En la actividad agrícola de nuestra tierra el cultivo de cítricos siempre ha tenido un peso muy importante, aunque en las últimas décadas el bajo precio pagado a los agricultores por sus frutos ha puesto en dificultad la viabilidad económica de muchas explotaciones. Esta circunstancia ha provocado que algunos productores busquen alternativas diversificando su oferta como Licors Nelet de Vila-real a cuyo licor de mandarina dedicamos el artículo de este mes de enero.

Licors Nelet empezó su andadura en 2010 cuando Noelia Bort y Manolo Navarro deciden aprovechar la oportunidad de mercado que detectan en la comercialización de los licores que hasta entonces elaboraban para consumo casero a partir de los cítricos de sus plantaciones. Y, aunque comenzaron con la elaboración de licor de mandarina y limón, actualmente elaboran artesanalmente más de 10 referencias, entre licores y cremas, en sus instalaciones de Vila-real.

El licor de mandarina Nelet, así como el resto de los licores que comercializan, se elabora mediante la maceración en frío de las pieles de este cítrico en alcohol alimentario de 96°, lo que permite la extracción de las moléculas aromáticas de la piel. Posteriormente se mezclan este alcohol infundado con un jarabe elaborado a partir del zumo de las mismas mandarinas.

Cuando lo observamos presenta un color naranja vivo y denso y un aroma concentrado de mandarina en su punto óptimo de maduración. Al beberlo mantiene esta intensidad inundando la boca con un sabor a mandarina con excelente equilibrio entre el alcohol, dulzor y fruta dejando al final un post-gusto largo y duradero.

Estamos ante un licor ideal para tomar solo o en aquellas ocasiones que pueda acompañar al café, pastas y postres dulces. Además, tienen un sinfín de posibilidades en la preparación de cócteles.

Precio medio: 10,00€.





El show en la sala

La profesionalización al servicio del cliente



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Cuando hablamos del Show en la sala, nos referimos a la realización de determinadas funciones del servicio, a la vista del cliente, con la intención de captar la atención del mismo, de tal modo que permanezca en su recuerdo ese momento en el que alguien hizo algo extraordinario por él.

Por ejemplo, **realizar un coctel a vista del cliente**, con toda la preparación del mismo en una bandeja, apoyarla en un gueridon y ejecutar los pasos a la vez que se le da una breve explicación de lo que estamos haciendo, si ese ron ha estado 5 años en barricas del caribe y luego lo traen a España y pasa otros 5 años en barricas donde antes ha estado un Pedro Ximenez, o el tequila que lleva la margarita es de agave azul y reposado.

Tener una pata de Jamón ibérico en un local, poderlo cortar al momento delante del cliente, dándole una pequeña reseña de la raza, si es un 50%, un 75% o un 100% de raza Ibérica, si procede de un cerdo Ibérico, Negro Lampiño o Entrepelao, si es un Retinto, el tipo de alimento que ha tenido, si ha estado en montanera, por qué tiene una etiqueta roja, verde, blanca o negra, meses de curación, altitud del secadero.

Servir un vino, explicar su elaboración, definir la zona, sus influencias, la variedad de la uva, así como alguna curiosidad de la región donde procede, ejecutar los pasos con paciencia y cercanía para que penetre en el comensal y ese momento perdure en su recuerdo.

Acercarnos a la mesa con un carro de quesos, presentarlos y aconsejar al cliente según sus gustos, dependiendo del tipo de animal que produce la leche, de la raza concreta a la que pertenece, la alimentación, el tipo de cuajo que se utiliza para separar el suero de la parte sólida. La forma de la elaboración, el curado o madurado posterior, la región y como no, contar alguna pequeña anécdota del productor.

Cuando hacemos esto en una sala, no pasa desapercibido. Lo que ve el cliente es que existe una sala profesionalizada, y tenemos que conseguir que esto sea así en cada acto; si servimos una caña, hazlo con sus tiempos y termínala con la presión adecuada; si sirves un aceite, da una pequeña explicación de la variedad y procedencia, y así con cada producto.

Lo que hagas en la sala de un restaurante tiene una trascendencia enorme. Hay mucha gente observando.





Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



L'Avellà

Agua Mineral Natural (Catí)

Desde el manantial de l'Avellà surge el Agua Mineral Natural de Catí, declarada minero-medicinal y de utilidad pública el año 1928. De calidad excepcional, brota de una fuente de roca calcárea, donde la tradición oral sitúa la milagrosa aparición de la Madre de Dios de l'Avellà, aunque las propiedades de la fuente ya eran conocidas desde mucho antes por los musulmanes.

Es un agua cristalina bicarbonada, cálcica, especialmente recomendada para las afecciones del riñón y la piel. Según estudios históricos, "están indicadas contra los catarros gástrico-vesicales y diátesis úrica; curaciones en erupciones herpéticas, digestión y diurética, indicada contra eczemas y litiasis renal, son diuréticas, ligeras y excitan el apetito". Por su composición físico-química, tiene unas cualidades apreciables de exquisita finura. Y en ello tienen mucho que ver la roca calcárea que predomina en Catí, caracterizada por ser fácilmente erosionable. Después de haberse filtrado por tantas rocas, el agua brota clara porque las montañas son un filtro que ahorra el trabajo de tener que tratarla. Ya emanan preparadas para el consumo directo. Por tanto, de la fuente a la botella.

En la actualidad, el responsable de la gestión y comercialización del agua es el Ayuntamiento de Catí a través de la planta embotelladora, y los transportistas de Catí se encargan de su distribución. Además, con el fin de reducir el tiempo que el agua permanece envasada, se ofrece el servicio de llevar directamente el agua desde la planta de envasado hasta el domicilio del cliente. Todo un lujo al alcance de todos, que podrán disfrutar de la pureza original del agua cristalina de L'Avellà, su composición química constante y efectos saludables sin moverse de casa.

El manantial de l'Avellà directo a su casa crece semana a semana. Para recibir el agua directo en el domicilio el número de contacto es:

964 40 90 81
699 470 329
agua@cati.es

Caja 3 bombonas de 5 litros - 6'00 € (0'40 €/l.)
Caja 12 botellas de 1'5 litros - 8'00 € (0'44 €/l.)
Pack 6 botellas de 1'5 litros - 4'50 € (0'50 €/l.)
Caja 32 botellas de 0'5 litros - 11'00 € (0'69 €/l.)
Oferta 7X6 en las "Cajas", pack no incluido





SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



El mejor pan de la provincia

La Panadería Pura (Vall d'Alba) gana el premio del VI concurso organizado por Apancas



Pilar Vidal (Panadería Pura, Vall d'Alba) recogió el premio al Mejor Pan de la Provincia 2018. Junto a ella, su marido Francisco Ramírez de Arellano y su hijo Dámaso; junto a ellos Juan Adsuara, representante de Apancas

La Panadería Pura, de Vall d'Alba, elabora el mejor pan de la provincia. Así lo valoró el jurado del VI Concurso de Mejor Pan de la Provincia de Castellón 2018, organizado por Apancas (Asociación Provincial de Panadería y Pastelería de Castellón) y patrocinado por Harinas Bufort, de entre los 17 panaderos artesanos que se presentaron al certamen.

Un galardón del que se sienten muy orgullosa Pilar Vidal que, junto a su marido Francisco Ramírez de Arellano y su hijo Dámaso, ya son la cuarta generación de panaderos artesanos que está al frente de un negocio que ya inició su abuelo, Damaso Vidal Orenga; y continuó su padre. Aunque, es el nombre de la madre de Pilar, Pura, la que da nombre a esta emblemática panadería ubicada en la plaza de la Concordia de Vall d'Alba.

Pilar Vidal defiende la elaboración de los productos artesanos de calidad como demuestra cada día en su panadería. De hecho, confiesa que el secreto de su pan es “dedicarle el tiempo suficiente a la cocción”. “Siempre utilizamos muy buenas harinas y tenemos un horno de leña, pero lo verdaderamente importante es la cocción, hacerlo poco a poco”. “No puede ser igual nuestro pan, que otro que esté preparado en media hora”, dijo la panadera, quien asegura: “Nunca hemos utilizado, ni utilizaremos productos químicos. Hacemos el pan como ya lo hacía mi abuelo”. Sin duda, un pan artesanal que por su sabor, textura, olor y color, es apreciado por los numerosos clientes de la panadería y que ahora ha recibido también el reconocimiento de los panaderos de la provincia. ¡Enhorabuena!

Los mejores "Rollets d'Anís"

La pastelería Jovaní (Castellón) gana el premio de Apancas patrocinado por Servicios Panadería



El representante de la Pastelería Jovaní (ganador del concurso al mejor rollet) y el presidente de Apencas, Cipriano Cortés; junto a Belén Tegedor, administradora de Servicios de Panadería (patrocinadora del premio) y la concejala de Comercio, Patricia Puerta

Los "Rollets d'Anís" son un producto castellonense por excelencia y un dulce que, aunque se demanda, principalmente, en Navidad, se elabora durante todo el año. Gracias a su conservación ideal es un dulce riquísimo para el desayuno, la merienda o el postre. Y los mejores se preparan en la Pastelería Jovaní, de Castellón. Al menos así lo ha decidido el jurado de expertos en el V Concurso de Mejores Rollets de Anís de la provincia, organizado por la Asociación Provincial de Panadería y Pastelería de Castellón (Apencas) y patrocinado por Servicios de Panadería, que ha demostrado siempre su apoyo a panaderos y pasteleros artesanales.

Desde la Pastelería Jovaní se ha mostrado su satisfacción por el galardón, que es una distinción al trabajo bien hecho, con materia prima de calidad y elaboración artesana. El sabor y la textura de los "Rollets d'Anís" de Jovaní determinaron que esta tradicional pastelería se llevara el primer premio de este certamen, que pretende generar un encuentro de profesionales del sector integrados en Apencas para dar prueba de la calidad de los productos que ofrecen los maestros panaderos y pasteleros, aunque cada uno de ellos utilice sus propias recetas y sistemas de trabajo artesanos.

En este caso, el premio al mejor "Rollet" contó con el patrocinio de Servicios de Panadería, que tras tres generaciones familiares en el sector, trabaja siempre con las mejores marcas para suministrar todo tipo de materia prima, utensilios, maquinaria y productos para la panadería, pastelería, hostelería, catering y restauración. El servicio cubre toda la provincia de Castellón, así como atención comercial con asesores comerciales, reparto y televenta. Dispone de más de 2000 referencias.

Sin duda, es un gran reconocimiento al trabajo artesano. Enhorabuena.

Pastelería Jovaní: Juan Ramón Jiménez, 53. Castellón



La merluza y sus “mil recetas”



La finura y exquisitez de su carne blanca, de delicada textura y sabor, unido a un bajo contenido graso y calórico, así como sus cualidades nutritivas, hacen de la merluza uno de los pescados preferidos por los españoles a la hora de llenar la cesta de la compra. Todo ello, sin olvidar las múltiples posibilidades que admite en la cocina.

Sin duda es un pescado fácil y rápido de preparar. Así, la versatilidad de la merluza en el plato hace que se pueda cocinar al horno, la plancha, frita y rebozada; formando parte de un guiso, dentro de empanadas, pasteles y sopas; aprovechando los restos para rellenar por ejemplo unas croquetas; gratinada con verduras o con queso. Todo esto sin olvidarse de los platos tradicionales: en salsa verde, a la gallega, a la vasca, rellena...

Cabe destacar que la forma de cocinar el pescado también influye en su sabor y textura. Hay que tener en cuenta que hervida o a la plancha, su sabor y olor es más pronunciado. Empanada, rebozada, al horno o al papillote son otras alternativas que resultan más sabrosas para aquellos más reacios a comer este tipo de alimento, como pueden ser los más pequeños de la casa.

De la merluza se puede utilizar prácticamente todo: lomos (extraídos de la cola y cuerpo), cogotes, huevas, cocochas e incluso la cabeza. Lo que es importante, como ocurre en otros pescados, es cocinarlo bien o adquirirlo ya congelado, ya que gracias a este proceso de conservación, se evita el desarrollo de bacterias y el riesgo de parásitos, como el Anisakis. Sin olvidar la importancia en la presentación de la merluza congelada en filetes, rodajas o varitas, entre otras, lo convierten en un alimento atractivo para toda la familia.



Merluza europea, argentina, chilena, de Senegal, americana, neozelandesa, del Cabo... Aunque cada especie puede ofrecer unas características que las distingue, todas comparten la riqueza en nutrientes, ya sean fresca o congeladas. Porque el continuo perfeccionamiento de las técnicas de congelación permite preservar el valor nutricional de los alimentos, retrasar su natural degradación y evitar el crecimiento en ellos de numerosos microorganismos patógenos. Primordial, nunca romper la cadena del frío.

El consumo de la merluza es bueno para la población en general y sobre todo para aquellas personas que tengan trastornos cardiovasculares ya que contribuyen a disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos plasmáticos y aumentar la fluidez de la sangre, por lo que previenen la formación de coágulos o trombos. Es una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico y ácidos grasos Omega 3, además de contener minerales y vitaminas recomendadas para mantener una alimentación saludable.

Sin duda, un alimento rico, ligero y saludable, que ofrece mil y una posibilidades en la cocina.

Roscón de Reyes



Ana Antequino

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

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

Ingredientes

- 675 gr harina de fuerza
- 25 ml de leche
- 35 gr levadura fresca
- 3 huevos
- 120 gr de azúcar
- 5 gr de sal
- 120 gr de margarina
- 3 cucharadas de agua de azahar
- Ralladura de limón y de mandarina
- Frutas escarchadas
- Azúcar escarchado
- 1 huevo

1. Primero preparamos el fermento. Mezclamos la leche tibia con la levadura fresca y cuando esté completamente deshecha añadimos 50 g. de harina y volvemos a mezclar. Dejamos reposar 30 minutos.

2. Mientras el fermento reposa preparamos el resto de la masa. Con unas varillas o robot eléctrico batimos los huevos hasta que estén espumosos, añadimos el azúcar y la sal y seguimos batiendo. Derretimos la margarina y la incorporamos a la masa sin dejar de batir. Luego añadimos el agua de azahar y la piel del limón y de la mandarina.

3. Cuando la mezcla esté toda integrada añadimos el fermento y el resto de la harina y batimos hasta que la masa esté bien mezclada y tenga un aspecto homogéneo.

4. Sacamos la masa y en una superficie enharinada, amasamos unos minutos. Si la masa se pega mucho añadimos un poco de harina. Cuando tengamos la masa, formamos una bola y la dejamos reposar dentro de un bol tapado con un trapo en un sitio cálido durante 2 horas y media.

5. Pasado ese tiempo nuestra masa habrá doblado su tamaño. Partimos la bola en dos y de ahí nos saldrán dos roscones medianos. Con cada mitad hacemos una bola y luego un agujero en medio para ir abriendo la masa (que sea grande para que no cierre al volver a hornear) y darle forma a nuestro roscón.

6. Ponemos cada roscón en una bandeja de horno con papel apto para hornear (para que no se nos pegue), tapamos con un trapo y dejamos reposar durante 1 hora más.

7. Una vez haya pasado ese tiempo pintamos con huevo los roscones y solo nos queda decorar al gusto con fruta escarchada, con azúcar escarchado (mezclar un pelín de agua con azúcar), con almendras laminadas, etc... y añadir si queremos la figura y la haba (opcional).

8. Precalentamos el horno a 180° y horneamos durante 20 minutos. Sacamos y dejamos reposar antes de probarlo. Si os apetece podéis rellenarlo una vez este frío, de nata montada o trufa.

Mi queso favorito



Alberto Javier Santos

Gerente de
Quesomentero Cheesebar



Ynació el queso. Qué casualidad, es mi queso favorito y a su vez el de decenas de expertos en queso, y a su vez el de miles de consumidores. Solo tienes que probarlo una vez para caer en sus redes.

En el condado de Jura, en Franche-Comté, se desarrolla desde hace siglos una obra maestra producida con la leche de las vacas abundante.

Como mil veces os he dicho, cuando nos visitáis en Quesomentero Cheesebar, se necesitan 530 litros de leche para realizar este queso perfecto. ¿por qué perfecto? Quizá porque es un alimento el cual está producido tan solo con leche y hallarás decenas de matices tales como piña, fruta en general, frutos secos de cáscara, cacao, chocolate, dependiendo de su maduración...

El tamaño de una pieza ya es colosal, un disco de 12, 14 cm de alto y un diámetro que entre dos difícilmente se puede abrazar.

Se necesita una prensa de más de 800 kg para desuerar este artículo gourmet, cuando generalmente los quesos se prensan por gravedad o con algo de peso como mucho.

¿Qué conseguimos así? El sabor más complejo y completo que la leche puede ofrecerte. Cada bocado es súper intenso dado lo comprimido de su pasta.

Vaya, aún no os he dado su título.

Comté. Mi queso favorito se llama **Comté**.

Suelo trabajar con una maduración de 20 meses, pero una vez tuve la fortuna de probar un 48M. Me faltan palabras, me falta cultura para explicar cómo se estremecieron mis papilas... Su textura se convirtió en cristal, y su sabor era igual al de un Comté de 48 meses. Perfecto.

La forma redonda de los quesos alpinos se debe a la necesidad de transportarlo hasta el poblado cuando el maestro queso no contaba con carro. El queso rodaba montaña abajo.



VII Jornadas de la Olla Segorbina

Del 7 al 31 de enero 2019

Tradición y Gastronomía

Ven a Segorbe durante el mes de enero para degustar su plato más típico acompañado de estupendos y elaborados menús de calidad. Como actos complementarios se van a realizar durante los sábados 12, 19 y 26 de enero visitas guiadas gratuitas para conocer la ciudad desde distintas perspectivas:

12 de enero: Visita guiada "Ruta del Agua".

19 de enero: Visita guiada "Escenarios Bélicos".

26 de enero: Visita guiada "Segorbe a través de su historia".

Punto de encuentro: oficina de turismo. Hora: 11:00h.

Reservas: 964 71 32 54

Más información: www.turismo.segorbe.es

Restaurantes participantes

Salón Restaurante Casa Alba.

Restaurante Millán.

Restaurante Palén.

Salones Idúbeda.

Gastroadictos Ilusión + Diversión



"Onda Gastronómica"

Del 14 de enero al 3 de febrero

La asociación de hostelería y turismo (Hosturionda) organiza las Jornadas "Onda Gastronómica", una iniciativa con catas, jornadas culinarias, clases magistrales, degustaciones y promociones especiales, que se desarrollará del 14 de enero al 3 de febrero. En el marco de estas jornadas tendrá lugar un concurso de arroz al horno en el Mercado Municipal, el popular "Jueves de Pinxo de Onda Gastronómica" y del 25 al 3 de febrero, además de poder degustar diversos tipos de menús en los establecimientos que colaboran con esta iniciativa, cada restaurante preparará talleres, cursillos, catas y diferentes actividades gastronómicas.

Más información: www.hosturionda.es



X Jornadas Gastronómicas de la Naranja y la Clemenules

Burriana

Del 25 de enero al 3 de febrero Burriana celebrará la X edición de las Jornadas Gastronómicas de la Naranja y la Clemenules. Distintos restaurantes del municipio ofrecerán menús especiales en los que la naranja y la clemenules serán las protagonistas.

Más información:

www.turisme.burriana.es

XVI Jornades de la trufa **Morella-Els Ports**

25 de enero al 10 de marzo

Morella celebra un año más las Jornadas gastronómicas de la Trufa del 25 de enero al 10 de marzo. Estas cuentan con diferentes degustaciones, show-cooking y menús especiales durante seis semanas con el protagonismo del diamante negro dels Ports.

Cabe destacar que este año se prevé una buena campaña de trufa a causa de las lluvias en esta zona durante el otoño. Las Jornadas atraen visitantes para degustar esta joya de la gastronomía de la zona, sobre todo, porque distintos restauradores de la comarca preparan menús especiales con la trufa como elemento principal de los platos durante el mes y medio que duran las jornadas.

Más información: <http://www.morella.net>



Fiesta de la Alcachofa 2019 Benicarlo Del 25 de enero 3 de marzo

10 enero: 19.30 h VI Demostración de Pinxos de la Alcachofa.

Del 11 al 28 de enero: XII Jornadas del Pinxo de la Alcachofa. A los bares y cafeterías participantes.

26 enero: 19.00h Torrà de alcachofas.

Domingo 27: XXVI Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

Del 27 de enero al 3 de marzo: XXV Jornadas Gastronómicas. Al restaurantes participantes.

*Avance programa de actos Fiesta Alcachofa 2019

Más información: www.ajuntamentdebenicarlo.org





Alexis de Pablo Crucy

.....
Presidente de la Asociación de
Alojamiento Turístico de la provincia de
Castellón (ALTUR-HOSBEC CASTELLÓN)



Una nueva organización moderna, innovadora, dinámica y ampliamente participativa

La Asociación de Alojamiento Turístico de la Provincia de Castellón (ALTUR-HOSBEC CASTELLÓN), nace con la misión de liderar el necesario proceso de transformación empresarial que tiene que llevarse a cabo en el sector turístico para convertirlo, a medio y largo plazo, en uno de los motores de la economía productiva de la provincia de Castellón.

Esta nueva asociación nace con la representación de cerca del 65% de las plazas hoteleras de la provincia y estando representados todos los destinos turísticos relevantes de la provincia, además se esperamos que esta representación crezca durante el 2019.

Entre nuestros diversos objetivos se encuentran la vertebración del territorio mediante la creación de productos competitivos, la estabilidad de los Recursos Humanos y su profesionalización. De igual modo será de vital importancia garantizar la presencia y representación de los empresarios turísticos en los distintos foros donde se tomen decisiones que afecten al sector de alojamiento de la provincia de Castellón, tales como Hosbec, Invattur, Cehat, Ith, Cev, Turisme Comunitat Valenciana, Patronato Provincial de Turismo, Cámara de Comercio, etc.

Por supuesto no hemos olvidado el objetivo esencial de una organización sectorial, que debe ser el de aportar mayores y mejores servicios a los asociados, es por lo que Altur-Castellón ha formalizado una alianza estratégica con la patronal sectorial de la Comunidad Valenciana - HOSBEC- por la cual todos los miembros podrán disponer de los mejores y más avanzados servicios que presta una de las organizaciones sectoriales más avanzadas de España.

Son retos que consideramos deben afrontarse con una nueva organización moderna, innovadora, dinámica y ampliamente participativa.

Email de contacto de la asociación:

alturcastellon@hosbec.com

CREA gastronomía

La línea gastronómica de la revista

Castellón turisme i
gastronomia

Impresiona a tus invitados

Disponemos de:

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

Un espectáculo con el que sorprender a todo el mundo



Más información: 680 58 13 12 (Javier)
jmartinavarro@gmail.com



Casa Rural

L'Artesà

(Eslida)



La Casa Rural L'Artesà constata la pervivencia del artesano oficio de la apicultura en Eslida, una población ubicada en el corazón de la emblemática Serra Espadà. Fue precisamente una familia dedicada al cuidado de abejas y producción de miel la que decidió rehabilitar una preciosa edificación del casco antiguo para convertirla en casa rural. Y el resultado es una sorprendente construcción con gruesos muros de piedra, donde se aprecia una reforma realizada con esmero y dedicación, respetando el mayor número de elementos originales, lo que le otorga un carácter acogedor y rústico.

En la casa, distribuida en distintas habitaciones, se conjugan piedra, madera y forja, creando un ambiente agradable y familiar que invita a unos días de descanso. En el restaurante se puede degustar una rica cocina casera y mediterránea, todo ello acompañado de una esmerada atención y un servicio de calidad en el que no falta detalle por parte de los propietarios. Además, se dispone de una amplia sala común, con televisión y juegos de mesa.

La Casa Rural L'Artesà es, sin duda, un perfecto punto de partida para descubrir uno de los parajes naturales más bellos de la provincia, ya que la situación estratégica de Eslida le otorga características idóneas para el senderismo. Además, también es ideal para recorrer los vestigios históricos del casco antiguo de la población, formado por calles estrechas, adaptadas a la orografía del terreno, claro ejemplo de su pasado árabe.

Casa Rural L'Artesà
Turisme Rural

C\ Baix, 12, Eslida
Telf. 964 62 82 40

www.lartesarurismerural.com





Aldea Roqueta

Culla

Dormir protegido por robustos muros de piedra y vigas de madera, disfrutar del silencio y respirar aire puro... Son sensaciones auténticas que se pueden compaginar con momentos lúdicos en familia o amigos en Aldea Roqueta, un encantador conjunto de masías perfectamente conservadas, rodeado por las impresionantes vistas del valle de la Serra d'Engalcerán.

Habitada hace años por agricultores y ganaderos, la antigua aldea revive en la actualidad de la mano del complejo rural Aldea Roqueta, donde las chimeneas de sus masías vuelven a esparcir los aromas de los guisos aromatizados con romero, tomillo e hinojo.

Un entorno pensado para la relajación y el descanso de los huéspedes en encantadores espacios decorados con mimo donde no hay TV ni teléfono, ideal para recobrar el ritmo pausado de otra época. Así, cuentan con 18 suites (5 junior, 5 estándar, 7 senior y 1 gran suite) cada una con carácter y personalidad propia para atender distintos estilos y necesidades. Algunas disponen de chimenea y tienen una zona de sofás o una gran mesa.

La oferta gastronómica de este hotel rural se puede saborear en el restaurante que ofrece completos menús elaborados con pescado fresco de la lonja de Vinaròs, carne de Vilafranca, verduras y frutas de las huertas locales y de temporada, carne de caza y setas procedentes de los bosques del entorno. En definitiva, una rica cocina en constante evolución, centrada en mostrar de la mejor forma posible la diversidad y excelencia de la comida mediterránea.



En Aldea Roqueta, los huéspedes también pueden relajarse en una zona de biblioteca con conexión WIFI y en la sala de estar, El Casinet, con chimenea, mesa de billar, tocadiscos de vinilo, juegos... Y ya al aire libre, disfrutar de una piscina natural situada en medio de la montaña con preciosas vistas al valle y con una depuradora ecológica (a base de sales marinas). De noche cuenta con iluminación.

Por otra parte, también dispone de servicio de banquetes y celebraciones.

Aldea Roqueta se encuentra dentro del término municipal de Culla, una preciosa población con un casco histórico perfectamente conservado que invita al visitante a realizar una ruta repleta de historias sobre caballeros templarios y de leyendas. Además, muestra un entorno natural entre montañas de gran belleza.

Sin duda, Aldea Roqueta se encuentra en un entorno tranquilo y acogedor donde poder disfrutar de una estancia agradable y estar en contacto con la naturaleza, conocer la cultura y patrimonio local, así como recorrer múltiples senderos y participar en actividades de turismo activo.



Aldea Roqueta

Mas d'en Roqueta, s/n. Culla
Telf: 964 762 195 - 648 197 425
E-mail: info@aldearoqueta.com





Alojamientos recomendados que hemos visitado

| | | |
|--|--|--|
| | Eurohotel Castellón (Castellón) C/ Pintor Oliet, 9 - 964 34 25 59 | 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



DECATHLON

Como elegir tu material de montaña 2019

Termina 2018 y los nuevos objetivos para este nuevo año 2019 empiezan a surgir. Necesitamos motivación, nuevos retos, nuevas metas. Para el corredor de montaña es super importante elegir bien los productos a utilizar para un "ultra trail" o carrera popular. En primer lugar empezamos por los pies, un buen calzado como ALTRA nos ayudará a proteger los pies de los obstáculos, a no dañar las uñas y a amortiguar nuestro cuerpo, por eso es muy importante adaptarse a un calzado nuevo, esencial el dejar pasar unos días para que nuestros pies se sientan cómodos y nunca estrenar el día de la carrera.

Igual de importantes son los calcetines que a diferencia de las zapatillas no habría problema en estrenar el mismo día de carrera. Recomendamos LURBEL que, sin duda, cumplen con creces nuestras exigencias en montaña, asfalto o trekking.

La ropa tendrá que adaptarse a la situación, si bien el clima es frío, sería importante una buena tercera capa, una chaqueta ligera que nos aíse de la lluvia y el viento y lo más transpirable posible, así como guantes, gorro y buff. Si el clima es caluroso la camiseta tiene que ser cómoda y transpirable, malla o pantalón fino y mochila, si es el caso, con suficiente agua para no deshidratarnos. Si bien la planificación es importante, el material a utilizar también, tenemos casos de clientes que por no saber como utilizar según que producto o estar mal asesorados han tirado al traste una preparación de meses, así de la importancia de esta preparación.

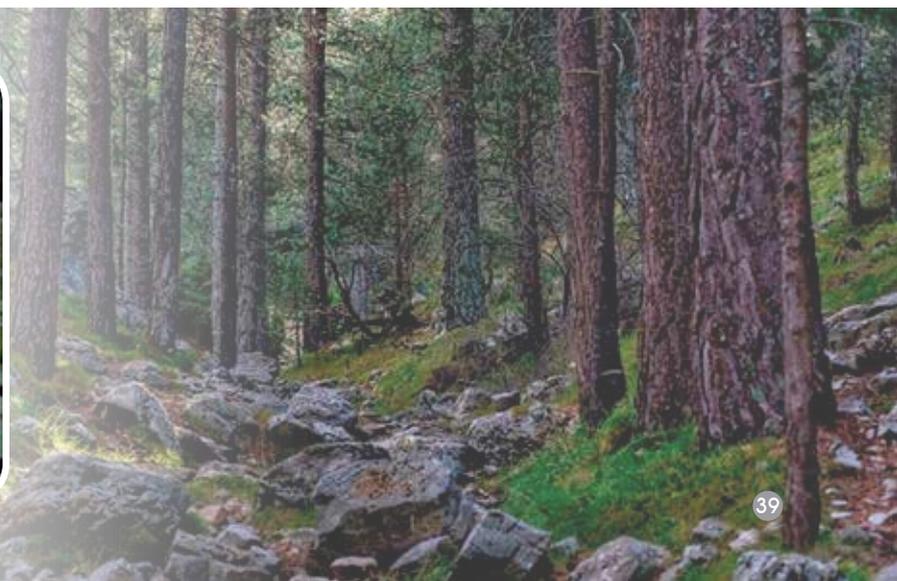
Estos datos son orientativos y tendrían que estar asesorados por vuestra tienda de confianza.

¡¡¡Suerte en los nuevos retos del 2019!!!



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura





Travel to Live, de las aulas al mundo

Existen proyectos ideados desde la más absoluta de las alturas, de los sueños más profundos o de las ambiciones más intensas... Y se quedan por el camino. Quedan en eso, en sueños. Otros, nacidos en la humildad de un aula, a modo de práctica, se convierten en una realidad.

Quiero hablar hoy del blog Travel to Live, proyecto de la docente Ana Yago y perpetrado, ininterrumpidamente, por el alumnado de 2º de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos desde hace ya tres promociones.

Todo empieza en el curso 2016-17 con la intención de dinamizar las clases del módulo Venta de Servicios Turísticos fomentando el intercambio y la colaboración entre el alumnado. Ese entendimiento acaba por plasmarse en algo real. En algo virtualmente material. Se trata de ti y de lo que le enseñas de ti al mundo. En la mayoría de ocasiones la actitud del alumnado cambia a una mayor implicación hacia al proyecto, en el curso y para con su entorno. Se convierte en un espacio común donde todos pueden aportar su potencial en cada sección y su visión del mundo a través de cada destino.

Travel to Live ayuda también a vertebrar una acción de promoción, tanto de los cursos colaboradores como del centro, tan necesaria a nivel de tráfico de entradas y salidas en las páginas propias y asociadas y dotar al alumnado y profesorado de una más que notable, autoridad y credibilidad frente a agentes externos.

Es ampliar fronteras. Romper reglas en revolución silenciosa y constante. Salir del aula y conectar con el mundo real, ofrecer todo nuestro potencial. Demostrar que es factible y que funciona. Estamos aquí para quedarnos, gritando al mundo desde cada línea nuestra pasión por los viajes y nuestras ganas de ser escuchados y tenidos en cuenta.

El nuevo escenario es virtual y el blog es una herramienta para expandir horizontes, abrir otras opciones, llevarte desde la pantalla a los lugares más recónditos del planeta y al menos, remover algo dentro de ti, hacerte pensar en empacar maletas y marchar hacia esa frontera y quizá cambiar tu forma de enseñar, de aprender o de viajar.

Equipo de Travel to Live

Síguenos en traveltoliveblog.wordpress.com



Cocina Móvil

Al servicio de los profesionales del turismo y la gastronomía

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



La riqueza natural de la desembocadura del Mijares

Seguir el cauce del río Mijares, justo antes de morir en la costa mediterránea, se puede convertir en una interesante experiencia que nos permitirá descubrir una riqueza natural única. Y es que su desembocadura -entre Vila-real, Burriana y Almassora- custodia un notable valor paisajístico y ecológico como ambiente de ribera, con un delta de tres brazos y dos "alters", conocidos como Les Goles, que constituyen una zona húmeda donde destaca la biodiversidad, especialmente, por la avifauna que acoge -hasta 207 especies diferentes se han llegado a registrar-.

Este curso fluvial adquiere una importancia ecológica por la formación de lagunas poco profundas, ricas en vegetación acuática y subacuática. De hecho, la presencia más o menos permanente de agua ha permitido la existencia de una fauna con una elevada diversidad de especies, algunas de ellas de gran interés para la conservación. De hecho, son abundantes y variadas las comunidades de aves: "anátidas, ardeidas, láridos, limícolas y passeriformes palustres están presentes en los diversos ambientes generados por los gradientes de salinidad provocados por la entrada ocasional de agua marina".

Para conocer de cerca este precioso enclave existen varias sendas que siguen el tramo final del cauce del río Mijares, el curso fluvial más importante de la Provincia de Castellón, que nace en la Provincia de Teruel y discurre por las comarcas de Alt Millars y la Plana Baixa hasta llegar a la desembocadura, entre Almassora, Burriana y Vila-real.





Senda Botánica

Esta ruta recorre el margen derecho del río, en la parte interior del paraje protegido, desde el paraje de “el Termet de Vila-real” hasta el puente medieval de Santa Quiteria.

Una frondosa vegetación de sombra acompañará al senderista durante todo el recorrido, que discurre en paralelo al “Pantonet de Santa Quiteria” y ofrece sorprendentes paisajes de agua. El camino recorre el cauce de la antigua acequia mayor de Vila-real, que fue excavada en el siglo XIII y que dejó de utilizarse a finales del siglo XIX cuando se mejoró su trazado.

Senda de la desembocadura

Es un itinerario exclusivo para ciclistas y caminantes, que conecta el mar con el paraje de Santa Quiteria, por el margen izquierdo del río Mijares, facilitando el uso público del río, de forma respetuosa con los valores ambientales del paisaje protegido de la desembocadura del río Mijares.

El itinerario consta de dos tramos, uno que va desde el mar hasta el núcleo urbano de Almazora, de 5,9 km de distancia, y otro que va desde Almazora al paraje de Santa Quiteria, de 2 km de distancia. Los dos tramos están enlazados por un recorrido periurbano de 1,6 km señalizado. La distancia total del itinerario es de 9,5 km.

Senda de Les Goles

Se trata de un sendero local señalizado y homologado (SLV-26), que facilita el conocimiento del paraje de “les Goles”. El itinerario comienza en el extremo sur de la playa de Almassora, en la esquina de la avenida de la Mediterránea y el paseo de “Vora riu”.

El sendero es circular y tiene una variante corta, que lleva a la “Gola fonda” y vuelve al inicio por la playa. El itinerario está señalizado con marcas blancas y verdes, correspondientes a senderos locales, y equipada con señales verticales que nos van indicando las direcciones a tomar.



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



Carreras BTT Montaña



Motociclismo



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Tambors de Pysió



Fiestas patronales

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
 605620077

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

Albania

un país abierto al mundo



Vista del casco antiguo de Berat



Kruja, la ciudad histórica más visitada de Albania



Víctor J. Maicas.

Escritor

Pasadas ya unas décadas desde que este pequeño país se convirtió en un reducto cerrado debido al dictador Enver Hoxha, que con mano de hierro lo dirigió durante muchos lustros, Albania se abre ahora al mundo mostrando todos sus encantos y deseando que ese filón de oro que significa el turismo se consolide para así mirar al futuro con más optimismo. Y es que sin lugar a dudas, este país es capaz de mostrarnos un variado abanico de sitios y lugares con un encanto especial. No obstante, de entre todos ellos hoy les hablaré de dos de sus joyas, como son las encantadoras localidades de Kruja y Berat, “la ciudad de las mil ventanas”, considerada Patrimonio de la Humanidad.

En la primera, en Kruja, además de poder visitar su remozado castillo y algunas de sus bien conservadas ruinas, descubrirán el cautivador bazar otomano desde donde, pisando los adoquines de sus calzadas, se adentrarán en unas calles en donde las pequeñas tiendas rivalizan entre ellas para mostrar al visitante la variedad de sus productos. Paseen sin prisas por sus dominios y hagan todas las fotos de rigor que bien merece un lugar con tanto encanto. Sí, adéntrense al menos durante unos minutos en el encanto visual de oriente.

Pero como les decía hace un momento, hoy les hablaré igualmente de otra ciudad, Berat, pues probablemente su encanto supere a la ya mencionada Kruja. Y es que en Berat descubrirán a ambos lados del río, y escalonados en las laderas del monte, los dos barrios que desde hace siglos resguardan a los habitantes de esta bella localidad. El barrio cristiano-ortodoxo a un lado y el musulmán al otro. Suban zigzagueando las empinadas cuestas de ambos y dejen para el final, ya ayudados por un vehículo a motor, la visita de la ciudad amurallada que se levanta en lo alto de la montaña. Y, por supuesto, llegada la noche y una vez realizada tan grata tarea para sus sentidos, deambulen tranquilamente por el paseo peatonal que se abre junto al río para así descubrir desde allí la ciudad iluminada con toda su magia.

Sí, estoy seguro que tanto Berat como Kruja les encantarán, de ahí que les anime a descubrir este país, Albania, que sin duda se ha abierto al mundo para goce y disfrute de toda la humanidad.



Destinos de Europa para escaparse este invierno

El aeropuerto de Castellón ofrece vuelos a Londres y Poznan, operados por Ryanair

Si estás pensando en una escapada invernal, el aeropuerto de Castellón ofrece atractivos destinos a los que viajar a través de sus rutas regulares.

Londres es una apuesta segura. La aerolínea Ryanair opera tres vuelos semanales que conectan Castellón con la capital británica los martes, jueves y sábado. La oportunidad perfecta para conocer lugares emblemáticos como el Palacio de Westminster, la Torre de Londres o Piccadilly Circus.

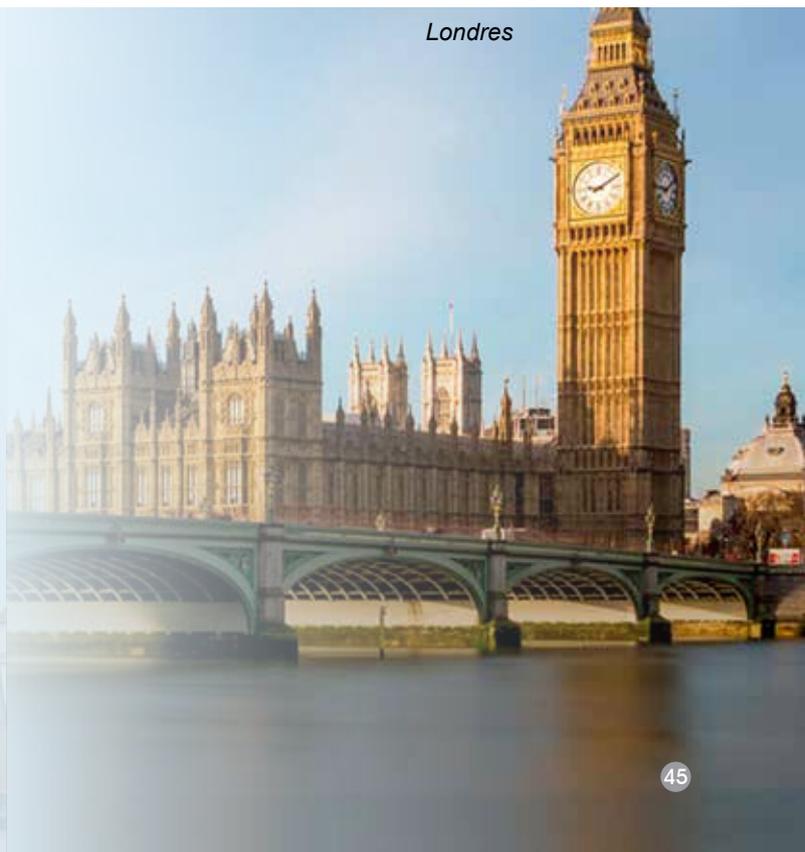
Merece mucho la pena una escapada a Poznan (Polonia), donde no se puede dejar de visitar la preciosa Plaza del Mercado (Stary Rynek). Ryanair ofrece dos vuelos semanales entre Castellón y la ciudad polaca, que operan en miércoles y sábado.

El abanico de destinos internacionales del aeropuerto de Castellón se verá reforzado a partir de abril con la incorporación de otras rutas regulares.

Poznan



Londres





Una escultura para cada mes



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

Esta sección estrena nuevo año con el mismo compromiso con el que despidió el ejercicio anterior y que no es otro que visibilizar el patrimonio y el legado histórico-artístico de la ciudad de Castellón. Para esta primera entrega del año os ofrecemos un recorrido visual por la estatuaría urbana a modo de resumen de la historia desde los orígenes hasta la actualidad.

Y si de los principios se trata lo mejor sería acudir al trío de esculturas que el escultor sevillano Melchor Zapata instaló entre los años 2003 y 2010 dedicados al mito fundacional de la ciudad llamado Tombatossals. Tres esculturas en hierro representan al gigante Tombatossals y a sus amigos Bufanúvols y Arrancapins. Esta triada, una por cada mes, nos acompañarán de enero a marzo. El invierno con sus gélidos vientos nos recordará al valiente Bufanúvols en el mes de enero y Arrancapins nos propondrá una excursión al Pinar para el mes de febrero. Como en marzo de 2019 celebraremos las fiestas fundacionales de la Magdalena nada mejor que presentarle nuestros respetos al gigante de piedra y ponerle el pañuelo verde en el cuello.

Para el mes de abril he escogido una escultura que también nos habla de la fundación de la ciudad, aunque en esta ocasión con un rigor histórico. En la avenida rey don Jaime el escultor José Viciano cinceló al monarca que otorgó un documento capital para nuestra ciudad, pues dio permiso y privilegio de traslado a los primeros pobladores dando origen a la villa. En su mano y con el brazo extendido Jaime I ofrece tan importante documento a los vecinos y vecinas que pasan bajo su sombra.

El Castelló medieval fue una población eminentemente agrícola. Por eso mayo y la explosión de naturaleza que le acompaña nos sugiere la escultura de Octavio Vicent dedicada al "Llaurador" e instalada en la plaza de la Paz en 2003. La pieza es una reproducción a mayor tamaño de la escultura original del escultor valenciano propiedad de la cooperativa de Caixa Rural Castelló (hoy Cajamar).

Escultura del Rey don Jaime, de José Viciano



Junio nos trae el costumbrismo y sencillez de unas gentes ligadas a la tierra y a la familia. Una tierna escena podría ser la que esculpió el también valenciano José Manuel García Cerveró (Jere) de “S’ha caigut la llet” de la plaza Doctor Marañón. El conjunto lo forman dos personajes, una mujer en jarras y un niño que acaba de derramar la leche de su continente y escucha entre sumiso y divertido la reprimenda materna.

Julio es un mes tórrido y por eso nada mejor que refrescarse con la escultura fuente de “Niña con cántaro” de José Miguel Mas Valls de la calle Sanahuja, frente al colegio Obispo Climent. La figura representa una niña que apoya una rodilla en el suelo mientras con ayuda de sus brazos sostiene un cántaro en su cuello por el que brolla el agua canturreando una melodía alegre.

Agosto es el mes de vacaciones por excelencia. En “Tardes de verano”, de Enrique Gimeno en Puerto Azahar, vemos a tres niños pasando una larga tarde de estío con juegos al aire libre.

La Panderola, esa máquina de vapor que recorría la ciudad, está estática en la calle Herrero esquina con Maestro Bretón gracias a la versión que de ella hizo Felipe Fauvell a partir del boceto de la Asociación Cultural Sequiol. Septiembre podría ser un tiempo para ir a visitarla.

La tradición cerámica ha marcado los últimos tiempos en Castellón. Jere cinceló un Tauleller o Triador que se instaló en 2003 en la rotonda de la avenida Alcora con Pintor Oliet. El triador era el encargado de seleccionar los azulejos desechando los defectuosos con un hábil juego de manos y a partir del sonido creado al chocar las piezas. Esta es la escultura escogida para el mes de octubre.

En noviembre avanzamos en la modernización de la ciudad con la creación de la Universitat Jaume I. El escultor de la Vall d’Uixó Pere Ribera creó la pieza en acero corten “Odos” de la carretera Borriol para conmemorar esta efeméride. La obra se compone de una mano que actúa como apoyo o puntal de la pieza principal que es el perfil de un antebrazo. La metáfora es doble; por un lado el título hace alusión a la fórmula del oxígeno porque el vecino campus de la universidad aporta oxígeno a la sociedad y, por el otro, el apoyo que la ciudad brinda al futuro y al progreso levantando un centro universitario de formación superior.

Diciembre, último mes del año, nos invita a soñar, a idear planes y hacer balance. Por eso hemos escogido la pieza “Torres de somnis” del ceramista Joan Llácer. Cada cual que escoja cómo y con qué soñar.

El gigante Tombatossals, del escultor Melchor Zapata



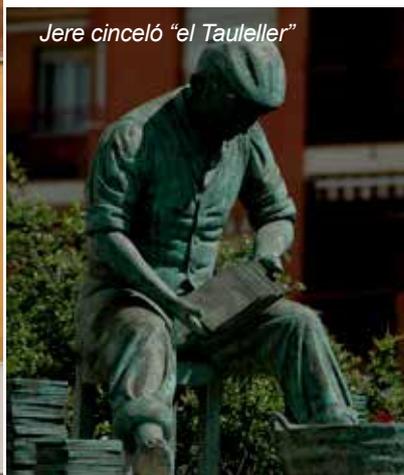
“Odos”, del escultor Pere Ribera



Escultura de Octavio Vicent “Llaurador”



“Torres de somnis” del ceramista Joan Llácer.



Jere cinceló “el Tauleller”



“Tardes de verano”, escultura de Enrique Gimeno



Los Peregrinos de Portell



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, una vez más nos adentramos en la comarca dels Ports de Morella. En esa tierra existe un pequeño lugar llamado Portell, con una riqueza natural, patrimonial y cultural indiscutible. Así cuenta con varios lugares declarados Bien de Interés Cultural y otros, como Bienes de Relevancia Local.

En este escrito nos ocupamos de la peregrinación de Portell a Sant Pere de Castellfort. La tradición nos lleva al siglo XIV, cuando la comarca sufre una sequía extrema que dura 7 años, la cual afecta de modo extraordinario a personas, animales y cosechas. Ante ese desastre la villa envía emisarios a solicitar ayuda al papa.

Así doce hombres de Portell peregrinan a Roma pereciendo casi todos en tan largo y duro viaje. Sólo uno regresa a Portell, a los catorce años, con la respuesta del Santo Padre. La contestación no puede ser más esclarecedora, ya que el papa indica que no es necesario ir a Roma cuando la villa tiene la ermita de Sant Pere tan cercana. Y así la villa promete ir cada año a Sant Pere de Castellfort el tercer día de Pascua de Pentecostés, comenzando las peregrinaciones anuales para pedir la anhelada lluvia. Históricamente se documenta en el archivo de la diócesis de Tortosa, que en 1514 ya tiene lugar la procesión, que en 1575, el obispo de Tortosa, Joan Izquierdo, dictamina las disposiciones para la realización de la peregrinación o que en 1738, cambia el recorrido por un conflicto con Castellfort.

Con todo, la peregrinación y petición penitencial se mantiene a lo largo de los siglos, con pocos cambios, todo y estar a punto de perderse en los años 50 del siglo XX, recuperándose hacia 1984, haciendo el camino el sábado anterior al domingo de la Trinidad. En el calendario religioso tradicional, la festividad de la Santísima Trinidad se celebra el domingo después de Pentecostés y por tanto anterior al jueves del Corpus.



Sant Pere de Castellfort





La tradición comienza a las cinco de la mañana cuando salen en silencio de la parroquia, uno a uno, con una distancia de sesenta pasos, los doce peregrinos, a cada toque de campana, con un orden establecido por la edad. El último, el más joven, llamado «pastó», lleva en el bastón una campana. Los peregrinos se ponen una capa larga sobre la camisa blanca que llevan, se cubren con un gorro de alas y portan un bordón y un rosario.

La costumbre impone que los peregrinos sean doce hombres casados, aunque hoy son peregrinos personas con vínculos familiares con la villa de Portell. La procesión marcha en soledad, sin nadie que la presencie, y siempre en silencio, hacia Sant Pere de Castellfort, precedidos por el rector revestido y varios «coterets» – llamados así por el roquete que visten- portando la cruz procesional y dos cirios, además de «el pendonet» i els «cantors». Una vez pasan los doce peregrinos, cierran la comitiva dos caballeras con los mayores.

Como en todo cortejo penitencial el recorrido se vive entonando Letanías a los Santos, rezando el rosario y haciendo paradas observadas por el ritual y la tradición devocional de rezos. Así se detiene ante las cruces o «peirons» del camino, ante la Virgen del Cid de la Iglesuela y cerca del mas de Les Lluïses. En el mas de Ibáñez, a la vista de Sant Pere, se reorganiza la procesión hasta la ermita, donde llega sobre las 9 de la mañana. Al llegar besan el dintel de la ermita y se descubren saludando hacia Castellfort y a Nuestra Señora de la Esperanza, entrando, a continuación, en la ermita, uno a uno. Dentro oyen misa, ellos solos agrupados ante el altar, con el privilegio de poder ir cubiertos con el sombrero.

En la hospedería contigua a la ermita almuerzan «pan, olivas negras, bacalao y otros salazones, huevos hervidos, chocolate y coca; y beben vino, moscatel, cerveza, aguardiente y coñac». Todo, misa y almuerzo sin presencia de ninguna mujer, desde 1514. Hasta la hora de comer bajan a Castellfort, antiguamente, a jugar a pelota con los del lugar. A comer, vuelven a Sant Pere, donde en tiempos pasados los mayores disponen «una oveja y cuarenta litros de vino» y ahora una buena paella.

El retorno a Portell tiene lugar sobre las cinco de la tarde. En el mas de Ibáñez, se relaja la comitiva hasta la Creu del Pont de la Rambla, donde se vuelve a componer. Antes de entrar en Portell, paran en el Molinet, donde comen de nuevo, esperando la noche. Entonces entran en la villa donde son recibidos por todo el pueblo engalanado para la ocasión y con las imágenes religiosas sobre sus peanas. En la ermita de Nuestra Señora de la Esperanza o de la Fuente honran y saludan a la virgen y hacen lo propio encarándose hacia el lugar de la ermita de Sant Pere. Después de la Salve, dentro de la ermita, salen y caminan en procesión a la iglesia parroquial.

El Consell Valencià de Cultura ha propuesto la declaración de Bien de Interés Cultural Inmaterial a la tradición de «Els Pelegrins de Portell» «por conservar las formas y austeridad propias del origen antiguo, además de mostrar el arraigo del municipio a su historia y presentar una serie de valores culturales, históricos, religiosos, lúdicos e identitarios».

Viajero, como bien supondrás, después de estas palabras, no tengo nada más que añadir, más que invitarte a descubrir la riqueza, tradición centenaria y manifestación de todo un pueblo que supone esta procesión de los peregrinos de Portell.





Vicent Sales Mateu.

Vicepresidente de la Diputación de Castellón y diputado de Cultura

Por la perdurabilidad de nuestro patrimonio arqueológico

Para la Diputación es indiscutible el peso que tiene la arqueología por ser un eje estratégico en la política cultural de esta institución. Nuestra provincia es rica en vestigios arqueológicos que corresponden a un pasado histórico relevante, y desde el Servicio de Investigaciones Arqueológicas y Prehistóricas de la Diputación se viene actuando para preservar y restaurar ese legado, y ponerlo a disposición para ser contemplado y objeto de investigaciones exhaustivas. Junto a este trabajo y labor investigadora, toda actividad arqueológica ha estado acompañada de actos divulgativos de nuestro patrimonio en general, y de los trabajos del Servicio en particular.

De manera sintética, me gustaría destacar el trabajo realizado en los últimos años en este Servicio, recuperando y poniendo en valor los yacimientos arqueológicos de nuestra provincia, como Santa Llúcia, en Alcalà de Xivert; el Puig de la Misericòrdia, de Vinaròs; Los Morrones, de Cortes de Arenoso; el Tossal de la Vila, en la Serra d'En Galceran; los Cabañiles, de Zucaina, etc., hasta un total de nueve actuaciones de gran extensión en las que colaboraron los respectivos ayuntamientos con la participación de estudiantes procedentes de distintas universidades.

Junto a esta labor, la Diputación de Castellón ha llevado a cabo el proyecto de consolidación en los castillos de Xivert y Polpis -auténticas fortificaciones medievales-.

Y junto a este interesante trabajo de campo, esta actividad arqueológica ha ido acompañada de actos divulgativos del patrimonio castellonense en general y de los trabajos propios del Servicio, realizando conferencias, exposiciones y visitas guiadas, con el fin de que los diferentes pueblos conozcan el valor del patrimonio arqueológico de sus términos municipales.

Asimismo se ha puesto en marcha el proyecto "Castellón Arqueológico" www.castellonarqueologico.es donde se recoge con detalle el rico patrimonio arqueológico castellonense, usando los últimos avances tecnológicos de la información.

Recientemente el palacio provincial ha albergado unas jornadas de divulgación de los trabajos que realiza el Servicio de Investigaciones Arqueológicas, con notable asistencia de público.

Por último, quiero resaltar la gran labor que prestamos desde la Diputación de Castellón y más concretamente desde el Servicio de Investigaciones Arqueológicas y Prehistóricas para la protección y recuperación de este interesante patrimonio. Porque es una inmensa riqueza de que disponemos en nuestra provincia y porque forma parte del pasado y la cultura de nuestro pueblo, por eso merece ser protegido.



Récord de visitas a "La Llum de la Memòria"

La exposición de la Diputación "La Llum de la Memòria" alcanzó la cifra récord de 35.579 visitantes y se afianzó como un gran reclamo turístico durante el pasado puente de diciembre. Esta exposición que se encuentra activa hasta enero en cuatro sedes de Jérica y Caudiel sumó ya en noviembre 14.582 visitantes, y supera ya las cifras de la anterior edición de la "Llum de la Memòria", con 15.000 visitas.

Señaliación de "Camins de Penyagolosa"

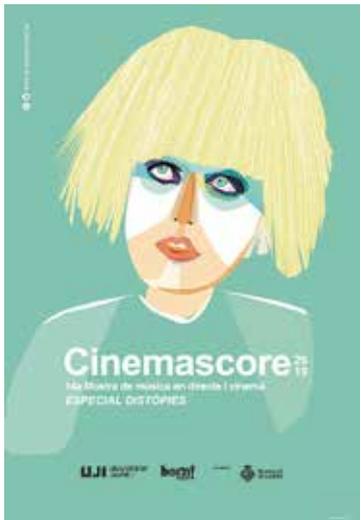
La Diputación avanza en su objetivo de hacer de "Camins de Penyagolosa" un producto turístico para dinamizar los municipios del interior con la instalación de un total de 11 paneles informativos con tal de que estas rutas queden en los pueblos como un importante recurso turístico durante todo el año. Afecta a 10 municipios integrantes de la candidatura a Patrimonio Mundial de la UNESCO y uno más situado en las inmediaciones del Santuario de Sant Joan.

Ponen en valor las pinturas rupestres de la Valltorta



El presidente de la Diputación, Javier Moliner, se reunió en Tírig con Eudald Carbonell, codirector de la Fundación Atapuerca de Burgos y uno de los arqueólogos y paleontólogos más prestigiosos de España, para difundir y poner en valor las pinturas rupestres de la Valltorta-Gasulla.

Programación de cine y teatro en el **Paranimf**



El Paranimf de la Universitat Jaume I ya ha puesto a la venta las entradas para la programación del primer trimestre del año 2019, una programación llena de teatro y cine con un fuerte carácter reivindicativo y social que se desarrollará en los meses de enero, febrero y marzo. Las entradas se pueden adquirir en la web www.paranimf.uji.es

El Paranimf continúa con su apuesta por las obras que defienden el papel de la mujer, la igualdad de género y el empoderamiento femenino, con la programación de tres espectáculos en el mes de enero. El viernes 11 de enero, tendrá lugar *Mulier (Indoor)*, de la compañía Maduixa Teatre; el viernes 18 de enero, se representará *Emilia*, de Teatro del Barrio; y el 25 de enero, será el turno del espectáculo de clown para adultos *Ves que no veus*, de Pepa Plana.

La oferta teatral del Paranimf continuará en el mes de febrero con la representación, el viernes día 1, de la obra de Federico García Lorca *Así que pasen cinco años*, de la compañía Atalaya TN. El viernes 15 de febrero será el turno de *Yolo*, de la Compañía Lucas Escobedo. La oferta del mes de febrero finalizará el martes 26, con la representación de la obra *Onírico*, a cargo del grupo de teatro de Maset de Frater.

Las representaciones del mes de marzo empezarán el día 1 con *La vida inventada de Godofredo Villa*, de la compañía Visitants. El día 8, con motivo de la conmemoración del Día Internacional de la Mujer, el Paranimf acogerá la obra *¡Habla, coño, habla!*, de la compañía Una ovarias. Para finalizar el trimestre, el viernes 15 tendrá lugar la representación de una nueva versión de *La Celestina*, una adaptación de Jaume Policarpo.

En cuanto al cine, continuará el ciclo "Nou cinema", que ofrecerá propuestas de cine de autor, estrenadas en 2018, con un cariz actual y comprometido, y el ciclo "En pantalla gran", que se desarrollará bajo el título *Animatòpia - cine de animación para adultos*.

Por otro lado, el Paranimf acogerá, del 8 al 10 de febrero, la XIV Muestra de música en directo y cine Cinemascore, una iniciativa del Aula de Cine y Creación Juvenil de la UJI y la promotora Born Music en la que los artistas interpretan, en directo, su particular y exclusiva versión sonora para la película que se reproduce en la pantalla.

Más información: www.paranimf.uji.es

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



SUSI DÍAZ
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC
AMBAIXADORA
D'HOSPITALITAT



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

Si tu també estàs contagiad d'Hospitalitat i has
contagiad 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