

Castelló

turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 96 - Febrero 2019 - 2€

Cocina Castelló

V Congreso gastronomía y vino

Este año cocinan ellas

11, 12 y 13

de febrero 2019

www.cocinacastellon.com

aQua Restaurant

del Hotel Luz (Castellón)

El camino de Santiago por

Castellón

Hotel

MASÍA DURBÁ

(Castellnovo)

Menú de la trufa

Restaurante Ram-Sol (Xerf)

Entrevista al chef

**Carlos
Gutiérrez,**

Restaurante Casa Roque
(Morella)

SUMARIO

Cre moso de aguacate con sardina ahumada y huevas de pez volador (aQua Restaurant)

Cocina Castelló. V Congreso gastronomía y vino	3	Rincón de Quesomentero	30
Aqua Restaurant (Castellón)	4	Recetas Caseras: Pollo con salsa de curry y naranjas	31
Restaurantes recomendados	9	Rutas gastronómicas por la provincia	32
Ntros. chefs: Carlos Gutiérrez Ibáñez (Casa Roque - Morella)	10	Castellón se impone en FITUR como destino turístico	33
Todo cerveza	12	ALTUR-HOSBEC CASTELLÓN	34
De menú en: Restaurante Ram-Sol (Xert)	14	Masía Durbá (Castellnovo)	35
Ashotur	15	Alojamientos recomendados	38
Hora d'esmorzar: Bar - Restaurante Alex (Castellón)	16	Turismo activo	39
Productos de la Comunidad Valenciana: Alcachofa	18	Escuela de Hostelería de Castellón	40
Productos Gourmet: Escondite del Ardacho	20	Desde el CdT Castellón	41
Tiendas Gourmet: Rossamelia (Forcall)	21	De ruta por: Nuestro Camino a Santiago de Compostela	42
Vino del Mes: Mocén Selección Especial	22	Literatura y viaje: Matarraña (Teruel)	44
Coctelería: Hospitalidad	23	Aeroport de Castelló	45
El arte de la sala: Aromas del vino	24	Castellón ciudad: Descúbrela	46
Productos de Castellón: Huevos Camperos Boverals (Vinarós)	25	Tesoros de la provincia: Portada de la Arciprestal de S. Mateu	48
Panadería y repostería artesanal	26	Diputación provincial: Turismo y cultura	50
Alimentos congelados: Congelados de máxima calidad	28	Universitat Jaume I	51

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

Reinventarse, sí o sí

La atracción hacia un destino es el primer paso para conseguir clientes y reinventar es la clave para fidelizarlos. En esta tarea, tanto las empresas privadas como las administraciones públicas, deben ir de la mano.

Hay que ponerse al día sobre las nuevas tendencias y gustos del turista. Está muy bien que seamos una provincia atractiva por su clima, cultura, ocio, gastronomía, etc., pero hay que ponerse las pilas y a los recursos propiamente naturales hay que añadirles nuevas experiencias que atraigan al turista.

Hay que reinventarse, reconvertirse y adaptarse a las nuevas demandas del crecimiento cualitativo y competitivo.

Noticia gastronómica del mes, patrocinada por:



Aizpea Oihaneder.
Restaurante Xarma
(Donostia)



Begoña Rodrigo.
Restaurante La Salita
(Valencia)



Carolina Sánchez.
Restaurante Ikaro
(Logroño)



Fina Puigdevalls.
Restaurante Les Cols
(Olot, Girona)



Lucía Freitas.
Restaurante A Tafona
(Santiago de Compostela)



María José Martínez.
Restaurante Lienzo
(Valencia)



Montse Abellà.
Restaurante Santceloni
(Madrid)



Nuria Morell.
Restaurante Nozomi
(Valencia)



Pepa Muñoz.
Restaurante El Qüenco
de Pepa (Madrid)



Rakel Cernicharo.
Restaurante Karak
(Valencia)

Cocina Castelló

V Congreso gastronomía y vino

Este año cocinan ellas

Los días 11, 12 y 13 de febrero, prestigiosas cocineras de varios puntos de España mostrarán la actualidad y las nuevas tendencias gastronómicas

Cocina Castelló, la marca del Congreso Nacional de Gastronomía y Vino de Castelló, lleva nombre de mujer en su quinta edición. Los días 11, 12 y 13 de febrero, reputadas cocineras de varios puntos de España mostrarán la actualidad y las nuevas tendencias gastronómicas. Y es que el congreso, organizado por el Ayuntamiento de Castelló a través del Patronato Municipal de Turismo, ofrece en esta ocasión la visión más femenina de la gastronomía en un foro de excepción que tendrá dos sedes: el Centre de Turisme de Castelló, en el Grao; y Gasma (Campus de Gastronomía y Management Culinario).

Cocineros, profesionales hosteleros y estudiantes tendrán la oportunidad de asistir a las ponencias y talleres que se impartirán durante tres días en el congreso. Lucía Freitas (Restaurante *A Tafona* - Santiago de Compostela), Carolina Sánchez (Restaurante *Ikaro* - Logroño) y Pepa Muñoz (Restaurante *El Qüenco de Pepa* - Madrid) abrirán el ciclo de conferencias del V Congreso, que continuará con el taller de María José Martínez. (Restaurante *Lienzo* - Valencia) que nos enseñará a cocinar sin productos lácteos.

Begoña Rodrigo (Restaurante *La Salita* - Valencia); Aizpea Oihaneder (Restaurante *Xarma* - Donostia); y Rakel Cernicharo (Restaurante *Karak* - Valencia) nos acercarán también sus propuestas culinarias. Además, podremos aprender más acerca del mundo del "sushi" de la mano de Nuria Morell (Restaurante *Nozomi Shushi Bar* - Valencia).

Finalmente, Montse Abellà (Restaurante *Santceloni* - Madrid) y Fina Puigdevalls (Restaurante *Les Cols* - Olot, Girona) clausurarán el congreso.

Sin duda, Cocina Castelló se ha consolidado como un gran foro de cocina, enología y restauración, donde profesionales del sector tienen la oportunidad de compartir conocimientos y experiencias, además de ser un escaparate de excepción de los mejores productos de nuestra tierra.

Para más información: www.cocinacastellon.com

aQua Restaurant

(Sercotel Luz Castellón)



El Hotel Luz (Sercotel Luz Castellón) acoge aQua Restaurant, un restaurante moderno, minimalista y con un encanto especial, donde se disfruta de un ambiente sofisticado, distendido y agradable, por el trato personal.

El jefe de sala, Miguel Sánchez, nos recibe y acomoda en un lugar con buena iluminación, lo que se agradece. Se percibe la profesionalidad. En la mesa está todo en su lugar, el personal de sala es servicial sin ser intrusivo. En definitiva, una atención adecuada aportando la información necesaria.

Nos atiende Pedro Salas, chef ejecutivo de aQua Restaurant, elegido por la Real Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana como cocinero revelación el año 2009 y plato del año de la Comunitat Valenciana 2010 por “un cous-cous en el zoco de Alejandría” y Premio Joven Chef 2001, entre otros. Estudió en la Escuela de Hostelería de Castelló, trabajó en Francia y se ha formado con los mejores chefs de España. Además, como jefe de cocina de aQua Restaurant, ha sido reconocido por los inspectores de la guía MICHELIN como Bib Gourmand por su relación calidad-precio desde 2014 y el reconocimiento de la guía REPSOL con un Sol desde hace 9 años, en consecuencia, se sitúa en el “sky line” de la gastronomía de Castelló, una referencia para aquellos que buscan cocina con personalidad y con perspectiva.

Este chef ha trabajado la fusión de las cocinas del mundo con nuestra tradición gastronómica, y así ha conseguido los reconocidos méritos por parte de las autoridades gastronómicas y los clientes más exigentes, Cocina viajera, japonés, español-peruano, cocina ecléctica, etc, o simplemente Pedro Salas.

Para esta ocasión, Pedro Salas y el Chef Sergio Rubio, preparan un repertorio de platos destacados que podemos encontrar en el menú y en la carta, muestra de la creatividad y el respeto por nuestras costumbres, nuestros ingredientes y su estilo intercultural.

En la mesa nos acoge un aceite firmado por Bardomus de Alcalà de Xivert: Bardomus Picual Premium, con el sello de Castelló Ruta del Sabor, acompañado de variedad de panes y un clásico: rosquilletas (deberían llamarse “llargues”), en este caso con sabor de cebolla caramelizada. Comenzamos con un aperitivo.



Cre moso de aguacate con sardina ahumada y huevas de pez volador



Sashimi de pez limón, pimienta de sitchuan y frutas de otoño



Sergio Rubio, chef

Cre moso de aguacate con sardina ahumada y huevas de pez volador. Servido en una cucharita de porcelana, nos sorprende el aroma salino y el sabor crecido a lima y ahumados, con el original estallido de las finísimas huevas. Tentador y agradable prelude de una comida de la que esperamos mucho.

Ensalada de espinacas, requesón de Almassora, almendras y pistachos, tomates de pera asados lentamente, aceite de romero y agua de rosas. Este es un plato en vertical, como una Muixeranga. El sabor intenso a vegetales, se aviene con la untuosidad de la crema y el suave pero exquisito requesón, acrobacia visual y equilibrio en el paladar, una sólida base para el menú de este reportaje.

Sashimi de pez limón, pimienta de sitchuan y frutas de otoño. Como una vidriera en un templo pagano de los dioses del mundo, traspasa el límite de la fe, y nos muestra una variedad de colores filtrados por la luz que deja pasar la transparencia del plato y las finísimas tajadas del delicado y fresco pez, propias del arte cisoria, maracuyá texturizado, láminas de ciruelas frescas, Granny Smith, lima, grosellas, germinados y pétalos, elegantes toques exóticos, peruanos, japoneses y de los márgenes forestales, marcado con unos palillos como continuación de su naturaleza universal y multicultural. Una experiencia mística para los devotos.



Ensalada de espinacas, requesón de Almassora, almendras y pistachos, tomates de pera asados lentamente, aceite de romero y agua de rosas



Tartar de bonito, yema de huevo, piñones y gazpachuelo de espárragos



Sepia al Wok con lentejas del Puy y judía verde, Katsobushi y aire de Sabayón de ibérico y vino de Jerez



Tartar de bonito, yema de huevo, piñones y gazpachuelo de espárragos. Otro plato lleno de misterios, y aun así mezcla de estilos y civilizaciones, este clásico, ahora de pescado azul, rememora al tradicional Tartar que probaremos más adelante, en esta ocasión macerado con un praliné de piñones, yema de huevo de codorniz, atemperado con una suave crema de espárragos, con aromas de su conserva, y Dashi de bonito, la tibieza del gazpachuelo se adapta a las circunstancias del invierno sin delimitar el frescor que requiere, en el que concurren aspectos de la cocina clásica francesa, con acento japonés y una base mediterránea.

Nugat de pulpo del Grau. O como introducir un “ranxo mariner” en un menú internacional. No es casualidad. Pedro sabe extraer lo mejor de casa y proyectarlo con acierto, y este es un buen ejemplo. Un guiso como el que hacen los marineros, ligado, menos graso, con su picada de piñones y ñoras, patatas cocinadas con los cortes del pulpo, rematado con sus tentáculos “rossejats”. Un bocado auténtico que todos vamos a agradecer, apreciar y recordar, también los viajeros de todo el mundo...

Sepia al Wok con lentejas del Puy y judía verde, Katsobushi y aire de Sabayón de ibérico y vino de Jerez. Tiras de sepia cinceladas sobre un lecho de lentejitas y judías fescas, con el Katsobushi crujiente y frágil y un toque picante de Kimchi, se aprecia la textura típica del salteado al wok con la soja y el recuerdo del Dashi y los guisos más populares, acompañados con la efímera presencia la emulsión en forma de aire.

Salmonete y tocino ibérico, con “coca de dacsa”, trompetilla de la muerte y acelga. Fundente el tocino cubre los filetes de salmonete a punto de llama, acomodados sobre un conglomerado de setas, acelga y piñones, intenso y sabroso, contrarrestado por la delicada textura del pescado y el mantecoso tocino. Un mar y montaña sobre una “coqueta de dacsa”, fina, consistente y adictiva.

Ragoût de corzo, puré de castañas, crema de membrillo y reducción de sidra



Pera Wan Ton y helado de anís





Nugat de pulpo del Grau



Salmonete y tocino ibérico, con "coca de dacsá", trompetilla de la muerte y acelga



Steak Tartar sobre patata hojaldrada, salsa César y Sriracha

Steak Tartar sobre patata hojaldrada, salsa César y Sriracha. Irresistible quenelle de filete tártaro, macerado y especiado con hinojo y hierbas frescas, coordinado con una imponente patata hojaldrada, crujiente y tierna, y sus sorprendentes salsas, el recuerdo de la anchoa de la salsa César y el picante de la Sriracha conectan y amplifican la maceración del Tartar, implementan sin enmascarar todas sus texturas y sabores. Un placer para adultos.

Ragoût de corzo, puré de castañas, crema de membrillo y reducción de sidra. La cocina termina con este plato que se pierde en la memoria del tiempo, sabores antiguos, atemporales, anterior a la conexión viajera de nuestros antepasados. Aprovechando la época de caza, un poderoso estofado de corzo de Castelló, de sabor silvestre apaciguado por la sutil dulzura de las castañas y el membrillo, en contacto con el licor de las manzanas, agreste pero delicado, genuino.

Pera Wan Ton y helado de anís. Concluimos con un postre original, divertido, refrescante y balsámico. Se trata de un cilindro de pasta Won Ton crujiente, rellena de una compota de pera, jugosa y sabrosa, acompañado con una estrella de anís y una quenelle de helado del mismo sabor, muy aromático, de estructura muy estable y sin embargo fundente en boca. Todo el conjunto recuerda a un "pâtisseries" de confitura terminado de hacer, no sé, igual es la sugestión.

Quizá hemos echado en falta probar el arroz con socarrat, que igualmente les aconsejamos, porque a buen seguro será una delicia. ¿Cuál es nuestra impresión?

Pues podemos decir que en parte nos ha sorprendido y no. Nos ha sorprendido, porque es como un viaje por las civilizaciones del planeta Tierra, hemos visitado con nuestro paladar y en un solo menú gran parte del mundo, simplemente paseando por las calles de Castelló, pero en parte no nos ha sorprendido porque esta es la experiencia sensorial que en realidad esperamos de este reconocido chef, que ya es nuestro. Nos lo quedamos.



Bodega
Les Useres

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



Carta de Vinos de aQua Restaurant

El aQua Restaurant, ha apostado por Miguel Sánchez, jefe de sala y sumiller, junto a María Reboll, su mano derecha en sala, para realizar la nueva carta de vinos, donde podemos apreciar que es dinámica, joven y fresca. Apuestan por defender los vinos de la provincia, vinos nuevos y diferentes, sin dejar de lado los clásicos.

Dejándose asesorar por distribuidores, para tener en cuenta las últimas novedades del mercado, así como la asistencia a catas y ferias, y no sin antes catar los vinos.

Para nuestra comida, Miguel se decantó por un maridaje, el cual os detallo a continuación.

Con los primeros platos, una ensalada de espinacas y un sashimi de pez limón, pudimos degustar un cóctel, de nombre SAKRILA, elaborado con saque, frutos rojos y cava, muy fresco, suave y agradable para empezar con el menú gastro.

El Tartar de Bonito, lo maridamos con una cerveza de doble lúpulo, una Mahou Maestra, tostada con reflejos anaranjados, y un sabor intenso que le otorga la combinación de lúpulos amargos, que aportan un amargor suave y ligero, y lúpulos aromáticos, con notas cítricas y florales.

Para el Nugat de Pulpo y la Sepia al Wok, nos sorprendió con un vino rosado, Otazu Rosado, 100% merlot, con un agradable color frambuesa, en nariz explosión de frutas rojas, (grosellas, y fresas silvestres) y recuerdos de golosinas. En boca es estructurado, con volumen y fruta, sedoso y con un final fresco y aromático.

A continuación pudimos catar un Mustillant Rosé de Gramona, elaborado con las variedades Syrah y Merlot, con una aguja natural, debida a su segunda fermentación en botella. Color rosado intenso, en nariz aparecen notas de arándanos y fruta roja, con una boca golosa, y un carbónico bien integrado, que le aporta frescura. Con unos Salmonetes en Coca Dacsa.

Dimos paso al vino tinto con el Steak Tartar sobre patatas hojaldradas, La Perdición 2014, I.G.P. Castelló con ull de llebre, bonicaire y merlot, con 12 meses de crianza en barricas de roble. Color rojo burdeos, en nariz predomina la fruta, con notas balsámicas y fruta madura, en boca es carnoso, cálido y con cuerpo. También lo acompañamos para el plato de Corzo, membrillo y castañas.

Para el postre, Cent Piques dulce de Giró, un vino dulce elaborado con uva garnacha, color amoratado, muy intenso en nariz, con toques herbáceos, licoroso en boca, dulce y denso con un final muy agradable.

El tandem de Miguel y María, en sala, me parece una sensacional idea por parte del aQua Restaurant, ya que se entienden a la perfección, y se refleja en la carta de vinos y en el servicio. Si pasan por aQua Restaurant, no duden de dejarse aconsejar por ellos, el éxito lo tienen asegurado.

aQua Restaurant

Sercotel Luz Castellón · Calle Pintor Oliet, 3 (Castellón)
www.hotelluz.com/restauranteaqua · Teléfono: 964 20 10 10

Restaurantes recomendados que hemos visitado

	El Cigró Restaurant (Castellón) C/ Crevillent, 5 - 661 58 72 47	GastroAdictos (Segorbe) C/ Palau, 22 - 655 93 33 02
Lino Restaurant (Castellón) Plz. Puerta del Sol, 1 - 964 22 58 00	NOU Bar (Vinaròs) Avda. País Valencià, 7 - 964 45 27 72	Rest. Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65
Vericat Restaurant (Peñíscola) Avda. Papa Luna, 10. - 964 48 07 95	Rest. Casa Lola (Grau de Castelló) Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97	FLOTE Restaurante (Castellón) C/ Navarra, 58 - 964 03 16 84
Restaurante La Farola (Altura) C/ Agustín Sebastián, 4 - 964 14 70 27	L' Illa Rest. Asador (Alcossebre) Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02	El Melic Restaurant (Castelló) Av. de Casalduch, 16 - 964 35 07 96
TOBIKO japan rest. (Burriana) C/ Illes Columbretes, 37 - 678 563 139	Rest. Pou de Beca (Vall d'Alba) Mas de Beca, 11 - 964 32 04 59	iATAULA! GastroBar (Castellón) Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00
Rest. ReLevante (Castellón) C/ de Moyano, 4 - 964 22 23 00	Restaurante Bergantín (Vinaròs) C/ Varadero, 8 - 964 455 990	Rest. Brisamar (Grao de Castellón) Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664
Restaurante El Cid (Onda) C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045	El Vasco Restaurante (Vila-real) C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41	Restaurante RamSol (Xert) Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57
La Mar de Bó (Benicarló) Avda. del Marqués, 30 - 964 04 40 58	Restaurante Pairal (Castelló) C/ Doctor Fleming, 24 - 964 23 34 04	Rest. Círculo Frutero (Burriana) C/ San Vicente 18 - 964 055 444
La Cuina de Fernando (Castellón) C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35	Restaurante Al d'Emilio (Vila-real) C/ Pere Gil, 3 - 964 53 53 41	Rest. Mediterráneo (Grao Castellón) Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09
La Borda (Grao de Castellón) C/ d'Alcossebre, 19 - 616 09 17 18	MalaBar (Castellón) C/ Ruiz Vila, 8 - 964 22 93 01	Rest. María de Luna (Segorbe) C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01
Ous & Caragols (l'Alcora) Avda. Cortes Val., 3 - 678 528 339	Restaurante Daluan (Morella) C/ de La Carcel, 4 - 964 16 00 71	Quesomentero (Vila-real) C/ Pere Molina, 5 - 606 140 830
Farga Restaurant (Sant Mateu) Erm. M. de Déu dels Àngels - 663 909 586	Rest. La Llenega (Castellón) C/ Conde Noroña, 27 - 964 05 68 26	Restaurante Candela (Castellón) C/ Alloza, 185 - 964 25 43 77
Restaurante Pilar (Artana) P. la Generalitat, 4 - 605 942 170	Mesón La Setena (Culla) C/ Aldea los Mártires, 9 - 964 44 63 88	Pizzeria Rest. Pinocchio (Borriana) C/ Escullera Ponent, 1 - 964 586 513
Rest. El Fragolino Due (Castellón) C/ Mosen Sorell, 2 - 964 23 63 00	Rest.-Tapería Xanadú (Benicarló) P. Mestres del Temple, 3 - 964 82 84 12	Cal Paradis (Vall d'Alba) Avda. Vilafranca, 30 - 964 32 01 31

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

Carlos Gutiérrez Ibáñez

Cocinero y gerente de Casa Roque (Morella)

CASA ROQUE
Restaurante - Formación - Morella
www.casaroque.com

Carlos Gutiérrez Ibáñez (Morella, 1978) siente pasión por su profesión. Cocinero, maître, sumiller, formador... Carlos Gutiérrez se atreve con todo y además lo hace bien. Creció viendo a sus padres, Roque Gutiérrez y Concha Ibáñez, trabajar al frente del restaurante Casa Roque, uno de los más emblemáticos de Morella, que ahora dirige Carlos.



Vinculado a la historia del Restaurante Casa Roque prácticamente desde su nacimiento hace casi 40 años ¿Qué evolución ve en la oferta gastronómica de este emblemático establecimiento de Morella?

Al igual que la sociedad, la evolución muchas veces la marca la demanda de la clientela sin dejarte llevar por las modas pasajeras y, sobre todo, siempre haciendo lo que mejor se te da. Casa Roque empezó como un bar de tapas, pasando a ser, al cabo de unos años, restaurante.

Creció entre fogones y es heredero del saber hacer en la cocina de su padre, Roque Gutiérrez, y de su madre, Concha Ibáñez, en la sala ¿Cuándo despertó su pasión por la cocina?

Yo creo que en mi caso siempre lo he llevado dentro, unido a que, desde pequeño viendo a mis padres dedicarse a ello y, al ver el cariño, dedicación, y su buen hacer, me acabó de entrar el gusanillo de la hostelería. Poder ofrecer a la gente algo creado por tus propias manos y que te feliciten por ello, no tiene precio.

¿Qué ha aprendido de sus padres?

Muchísimas cosas, pero, sobre todo, la educación y forma de tratar a la clientela, el esfuerzo en el trabajo y siempre dejar buenos amigos allá donde vayas y por supuesto a promocionar y defender nuestra zona.

En Casa Roque podemos degustar riquísimas carnes, sopas, potajes, embutidos, etc... ¿cómo definiría actualmente su cocina?

La cocina de Casa Roque se trata de una cocina tradicional elaborada, sin llegar a cocina moderna, pero tampoco quedándonos solo en lo tradicional. Tenemos platos muy clásicos y otros mucho más elaborados.



En su apuesta por el producto de proximidad y temporada ¿cuáles no pueden faltar en invierno?

En invierno no puede faltar el diamante negro de la cocina “la TRUFA NEGRA”, y los platos de cuchara.

¿Qué plato de su menú nos recomendaría este mes?

En las jornadas gastronómicas de la trufa de este año me gustaría destacar un plato que se ha incorporado nuevo a nuestra casa. Se trata del “PAPILLOT TRUFADO DON CAMILO”. Uno de los primeros platos que realicé fue un “Salmón en Papillot Trufado” que preparé para D. Camilo José Cela en el año 1992, en su visita a nuestra casa. En conmemoración de dicho evento, he creado un nuevo plato, más adecuado a los gustos actuales.

En un restaurante es importante trabajar en equipo. ¿Quién le acompaña en Casa Roque?

Nuestra principal fuerza es la familia. Tengo la suerte de contar con el apoyo incondicional de mis padres, Concha y Roque, unido al equipo de trabajadores que oscila dependiendo la época del año, forman el equipo humano de CASA ROQUE.

Suelen organizar diferentes actividades gastronómicas que se han convertido en señas de identidad del restaurante. Nos podría destacar algunas de las jornadas que se preparan a lo largo del año...

A lo largo del año se realizan varias jornadas donde se conjugan los principales elementos de la comarca dels Ports y el Maestrazgo: Historia, tradición y productos: Jornadas de Trufa Negra (de enero a marzo), Jornadas de Caza y Setas (de octubre a diciembre) y después formo parte de un grupo que nos denominamos “8 chefs 8 platos”, los cuales realizamos diferentes eventos a lo largo del año para promocionar la materia prima de las zonas de Castellón.

Cuentan también con una sección dedicada a la formación de profesionales del sector ¿en qué consiste esta iniciativa?

En el año 2002, empezamos a realizar cursos de formación. Los cursos de formación están dedicados a todo tipo de personas, tanto del ámbito profesional como del particular, y además al ser centro Homologado por el Servef también impartimos cursos con titulación oficial. Todos estos cursos se realizan tanto en nuestras propias instalaciones como en otros emplazamientos a través de asociaciones, escuelas de formación, instituciones oficiales, empresas privadas, etc.

No podemos salir de Casa Roque sin probar...

Hay muchos platos para probar, pero unos de los platos que más solicita la gente podrían ser las croquetas Morellanas y las migas de Pastor con chorizo, longaniza, uva y guindilla. Y, por supuesto, para terminar las “delicatesen” de postre que hace mi madre, Concha.



La malta



Juan Carlos Pavía García

Farmacéutico y Enólogo

Ya conocemos los ingredientes necesarios para la elaboración de las cervezas: cereales, agua, lúpulo y levaduras (de estas ya hablaremos). Comencemos pues a elaborar una cerveza. Si leemos la etiqueta de una cerveza, en la inmensa mayoría aparecerá la palabra malta, pero de ella no hemos hablado. ¿Qué es la malta? La malta es el producto que aparece al tratar los granos de cereal. Este proceso se denomina MALTEADO.

Pero tenemos que tener en cuenta que hay cereales que necesitan el malteado para poder utilizarse en la elaboración de las cervezas, pero también los hay que no necesitan ser malteados, siendo optativo hacerlo. Históricamente, el malteado era el proceso por el que se recaudaba los impuestos de elaborar cerveza. La ley de la pureza bávara, REINHEITSGEBOT del año 1516, obligaba a utilizar exclusivamente malta y no granos de cereales y por ello era obligatorio maltear.

El proceso de maltear comienza con el remojo de los granos de cereal. Debemos aumentar la humedad de los granos desde el 10% - 13% hasta un 35% - 45%, adicionando agua a unos 15° C. La finalidad de este remojo es hidratarlo, como si ese grano estuviera en el campo y lloviese, pues lo que queremos es que germine.





En la maltería, en grandes salas se esparcen los granos en el suelo y se dejan durante un par de días. Tras este tiempo, aparecerán las primeras raicillas de cada grano, comienza la germinación. El propósito de esta germinación es que los granos activan una serie de enzimas, las cuales nos permitirán el troceado de los azúcares que se encuentran en los granos. o explicado de otra manera, necesitamos que los azúcares de los granos de cereal tengan el tamaño más pequeño para que las levaduras puedan comérselos y producir el alcohol de las cervezas, pero la mayoría de los cereales tienen los azúcares en forma de cadenas muy largas. Las enzimas, que se llaman alfa y beta amilasas, son las tijeras que cortarán esas cadenas en sus eslabones y por tanto serán fermentables.

En el momento que tenemos esos enzimas, debemos cortar el proceso de germinación, pues sino empezaría a formarse la planta. Para ello utilizaremos el calor. Se introducen los granos germinados en hornos y el calor matará el germen, secando el grano y dependiendo del tiempo y temperatura del horno, se tostará en menor o mayor grado. El color de las cervezas dependerá del tostado del grano: las cervezas más rubias vienen de granos poco tostados y las negras de granos casi convertidos en granos de café.



De menú en...

Restaurante Ram-Sol (Xert)



Con un producto muy cuidado, trato excelente y un ambiente hogareño, el restaurante Ram-Sol ofrece una variada oferta gastronómica, desde el menú diario a una serie de menús especiales en fin de semana que van variando en función de la temporada.

En esta ocasión, Abel Ramón Calvet, que junto a su hermana Ofelia dirige este emblemático restaurante fundado por sus padres en 1984, nos presenta un menú dedicado a la trufa. Y es que es tiempo de saborear uno de los productos más preciados en la cocina.

Plaza Mahón, 5. Xert · Telf: 964 49 00 57



Menú de la Trufa (mínimo 2 personas)

Ensalada de queso fresco de Xert y aceite de trufa

Crema de calabaza y trufa

Shitake, jamón ibérico, huevo y trufa

Manitas de cerdo salteadas con langostinos y trufa

Tournedó de rape sobre crema de trufa

Solomillo en costra, foie y trufa

Mousse de trufa, crumble de nueces, helado de chocolate y trufa

Bodega:

Aguas minerales

Café

Precio: 40€ Iva incluido

No incluye el vino



Carlos Escorihuela Artola.

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

Promoción de los productos de Castellón

Castellón celebró, de la mano de la Diputación provincial, y dentro del programa de difusión de la marca "Ruta de Sabor", la I Feria de productos autóctonos de la provincia de Castellón, en la que participaron los productores adheridos al proyecto y en la que la participación y el interés por lo nuestro fue el denominador común del evento, una cita que contó con la presencia del inigualable chef vasco, y embajador de la marca, Martín Berasategui.

Al gran cocinero vasco, acreditado con ocho estrellas Michelin, le siguió el showcooking de Armelle Cadalen, chef del Restaurante Bruno de Benicàssim y la demostración de coctelería de Yeray Monforte, quien planteó creaciones para cada momento del día, con recetas sorprendentes como el vermú de setas o el cóctel de café cremat. Los más pequeños tuvieron también su protagonismo de la mano del Gremi de Forners de Castelló, y la nutrición, con la charla sobre productos de Castelló Ruta de Sabor a cargo de IS Dietistas. La cata de aceite AOVELOVERS a cargo de Paloma Roures y el showcooking del chef Carlos Miralles, del restaurante Vericat de Peñíscola fueron el mejor broche a una jornada en la que la gastronomía provincial y el consumo de varios productos autóctonos fueron el eje.

Esta nueva iniciativa del Gobierno Provincial se dirige a fomentar la puesta en valor de los productos y la gastronomía castellonense como una potente vía de generación de nuevas oportunidades turísticas y económicas para la provincia a través de estas creativas propuestas a las que hay que añadir un vídeo promocional de Castelló Ruta de Sabor con Martín Berasategui y cuatro cocineros responsables de restaurantes populares de la provincia con tal de seguir potenciando el consumo de productos autóctonos provinciales.

El vídeo ha tenido muy buena acogida, y ya acumula más de 11.000 reproducciones y 26.000 alcances a través de su difusión en los canales de Redes Sociales de la Diputación y YouTube.

Tras cuatro años de trayectoria, la marca de la Diputación Castelló Ruta de Sabor ha conseguido aglutinar más de 100 productores de 15 sectores agroalimentarios diferentes, dos denominaciones de origen, una Indicación Geográfica Protegida y 6 productos con distintivo Parque Natural. Es una marca presente en comercios, ferias, supermercados y grandes superficies de la provincia y parte del territorio español.

100 gescit
software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

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



contactit

Software de contabilidad para PYMES

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



waster

Software para gestores de residuos

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



TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

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

Bar - Restaurante Alex

Calle Cabo de San Antonio, 1 (Castellón de la Plana) · Tel: 964 25 09 41



Un tanto escondido, para los que no son del barrio, y a espaldas del Hospital Provincial, se encuentra este bar - restaurante que es referencia entre los vecinos.

La barra es un espectáculo para la vista, donde se te hace la boca agua y elegir resulta complicado entre sus más de 30 propuestas a la hora del almuerzo; una barra con platos y bandejas expuestas, todas ellas recién salidas de cocina.

Pulpo con cebolla, tortillas variadas, conejo con caracoles, sepia rebozada, manitas de cerdo, alcachofa frita, brasa, bacalao con ajitos, panceta con pimiento, torreznos y cacahuetes fritos, etc. son algunos de los platos que podemos disfrutar en este bar, que a la hora del almuerzo es todo un referente.

El sábado a las 10 resulta difícil encontrar mesa, por lo que recomendamos acudir a las 9 de la mañana o llamar para reservar mesa; entre semana, según nos comentan, también es complicado encontrar mesa libre a la hora del almuerzo.



Alex, el propietari atende el servei de taula amb total professionalitat: rapidesa, atenció i amabilitat, el que el comensal agrada. Bon servei de barra, productes de qualitat i elaboració al punt.

El preu està en la mitjana de Castelló ciutat: plat de polp amb cebolla i sepià rebozats, pa, ametlles, vi, gasosa i carajillo per 6,20 €.

En este establiment també se ofereix menú a mitiodia i cenes. Els dies de setmana, solament servei a la carta.



Los que ya hemos visitado

	<p>El Asturiano (Vinaròs) C/ Santaella, 26 - 685 95 84 37</p>	<p>Rest. Ca Jaime (Moncofa) Cami la Vall, 146 - 627 592 343</p>
<p>Ermita Snt. Quiteria Rest. (Almassora) Ermita Santa Quiteria s/n - 964 53 50 70</p>	<p>Mesón - Rest. Sant Pau (Grao de Castellón) C/ Juligroc s/n - 964 28 30 37</p>	<p>Bar la Marjalería (Castellón) C/ la Plana/Caminàs Galí - 646616899</p>
<p>La Bodegueta (Peníscola) C/ Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32</p>	<p>Bar - Rest Les Forques (Almassora) Polígono Ramonet - 964 917 399</p>	<p>Bar La Panderola (Burriana) Ronda Panderola, 37 - 964 516 021</p>
<p>Bar los Almendros (Adzaneta) Avda. Sant Isidre, 2 - 646 396 539</p>	<p>Bar - Rest. Caribe (Castellón) Avda. Castell Vell, 58 - 964 213 723</p>	<p>Hotel Rural Casa Anna (Xodos) Plaza La Font, 4 - 964 370 157</p>
<p>Bar Gargallo (Castellón) Avenida Villarreal, 96 - 964 214 036</p>	<p>Bar-Rest. CaixAlmassora (Almassora) C/ Trinidad, 20 - 964 560 036</p>	<p>Casa Julián (La Barona) Plaza Aldea, 10 - 964 320 165</p>
<p>Bar Trafalgar (Grao de Castellón) C/ Chamberga i J. Maria, 4 - 964 051 289</p>	<p>Bar - Rest. Menfis (Vila-Real) C/ Borriol, 68 - 964 534 087</p>	<p>Venta Guillamón (Ctra. Ribesalbes - Partida Benadresa) - 964 767 830</p>
<p>El Perrico (Castellón) Cno. Serradal nº 365 - 964 281 597</p>	<p>Asador - Rest. Casa Dario (Castellón) C/ Segorbe, 73 - 964 212 677</p>	<p>Bar - Rest. El Miso (Vila-real) Plaza de la Vila, 6 - 964 520 045</p>
<p>Bar - Rest. Florida (Almassora) Avda. José Ortiz, 169 - 964 561 601</p>	<p>Casa Mercedes (Castellón) Calle Segorbe, 51 - 964 250 945</p>	<p>Bar - Rest. Miramar (Castellón) C/ Músico Perfecto Artola, 6 - 964 222 843</p>



Alcachofa de Benicarló

Reina de las huertas del norte de la provincia de Castellón



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

La Alcachofa de Benicarló es una gran aliada para compensar los excesos navideños, aunque han pasado tres semanas desde que finalizaron los pantagruélicos banquetes, debemos seguir consumiendo esta excelente verdura, por su valor gastronómico, y beneficios para nuestro organismo. Combinada con los grandes AOVE de nuestras comarcas (aceite de oliva virgen extra) se convierte en un tándem perfecto altamente beneficioso para nuestra salud.

La climatología adversa de inicio de la campaña 2018-19 y las heladas de enero, ha hecho que se retrase y se acorte el poder disfrutar del tesoro verde de Benicarló.

Es un icono gastronómico de la despensa de nuestra provincia, que goza de gran prestigio y reconocimiento de gastrónomos, cocineros y amas de casa.

Es el único alimento de nuestro territorio que tiene denominación de origen protegida, (D.O.P) la Alcachofa de Benicarló, aval de calidad y excelencia, se cultivan bajo estrictas normas en las localidades de Benicarló, Peñíscola, Calig y Vinaroz, desde hace unos 75 años. También puede presumir de ser la única denominación de origen española de la alcachofa autóctona.

Esta delicatesen está ahora en su mejor momento. Aunque su cosecha es muy escalonada, desde el mes de octubre hasta el mes de mayo. La recolección es manual y artesanal, se emplea solo un cuchillo afilado, y sucesivas pasadas, para coger solo los ejemplares que están en su mejor momento.

La alcachofa tiene cualidades muy peculiares, el azúcar que contiene, la inulina, es tolerada por personas diabéticas, favorece que se metabolicen las grasas, el alcohol y la urea, regula las funciones hepáticas y renales, es poco calórica y ayuda a mantener los niveles de colesterol bajos.

Es un alimento muy versátil en la cocina, acompaña muy bien a pescado o carne y puede ser consumida de forma sencilla o en grandes elaboraciones. No puede faltar en la paella, tortillas, salteados, guarniciones, al horno, o simplemente asadas a la brasa.



Haciendo historia

La palabra alcachofa deriva de un término árabe que significa "lengüetas de la tierra", debido a sus singulares hojas. Fueron los árabes, quienes extendieron su cultivo por Europa, mejoraron las variedades y sus cualidades gastronómicas. Los griegos y también los romanos propagaron su fama como alimento afrodisíaco, lo que favoreció e incrementó su empleo culinario.

Catalina de Médici, esposa del Rey Enrique II de Francia la impulsó en la gran cocina de la época, haciendo de ella un referente en los recetarios de la cocina afrodisíaca, es su boda comió tal cantidad que estuvo a punto de fallecer por el atracón de corazones de alcachofas con crestas de gallo. En esa época era considerada un bocado excéntrico, muy cotizado entre la nobleza y clase alta.

La alcachofa es un producto típicamente mediterráneo. La temporada de recolección comienza en torno al mes de octubre, por lo que podemos encontrarlas frescas en los mercados locales, especialmente las de Benicarló durante toda la temporada de invierno.

A la hora de comprar este producto, hay que escoger las que tengan las yemas más gruesas, compactas y bien formadas, que serán las que mayor peso tengan en relación a su tamaño. Es importante que tengan buen color, éste debe ser verde claro.

XXVI FIESTA DE LA CARXOFA 2019, tiene un programa muy completo que dura tres meses con diferentes eventos. Muy aconsejable las Jornadas Gastronómicas **hasta el día 3 de marzo**, donde varios restaurantes elaboran un menú temático entorno a este icono gastronómico de la huerta de Benicarló.

Más información:



Visita recomendable para gastronomos exigentes; el **restaurante Raúl Resino** (<http://www.restauranteraulresino.com/>) que lleva el nombre de su propietario, un cocinero que tiene como producto fetiche la Alcachofa de Benicarló. Una verdura que solo utiliza cuando está en su mejor momento.

Muy original el menú de la alcachofa del restaurante **L' illa de Alcocebre**, maridado con vinos de Castellón.

Facebook: *Asador L'illa*



Corazones de alcachofas de Benicarló, langostinos y almendras

- 12 corazones de alcachofas frescas de Benicarló
- 8 langostinos de Vinaroz
- 100 gramos de almendras peladas
- 1 cebolla tierna
- 1 diente de ajo
- Perejil
- Copa de vino oloroso o rancio
- Aceite de oliva virgen de nuestras comarcas (Aove)

1. Freímos la cebolla y el ajo, ambos muy picados.
2. Añadimos los corazones de alcachofas dorándolos un poco.
3. Añadimos la almendra picada gruesamente y salpimentamos.
4. Vertemos la copa de oloroso y cubrir con agua.
5. Cocer 15 minutos, pasado este tiempo añadimos los langostinos pelados.
6. Cocer 5 minutos más, espolvoreamos con el perejil recién picado y listos para servir.



GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



Escondite del Ardacho

Las Guillermas 2017 · D.O. Ca. Rioja



Félix Tejada

Director Gerente de DiVino

Uno de mis últimos descubrimientos en la D.O. Ca. Rioja ha sido la bodega de TENTENUBLO WINES, una bodega familiar cuyo nombre "TENTENUBLO" hace referencia al repique de campanas que se utilizaba en los pueblos de la Rioja para alejar a las nubes de granizo durante la maduración de la uva.

Al mando de esta bodega se encuentra Roberto Oliván, un joven que sigue una tradición familiar de más de 30 años con una desbordante energía. "El objetivo de nuestro proyecto es recuperar y elaborar vinos de viñedos de las zonas más desconocidas de la denominación, y con unos suelos especiales (replano estructural sobre margas y areniscas) y un clima extremo (más de 600 metros de altitud). Partiendo de esta premisa cada viñedo es único y por eso las producciones finales serán muy limitadas".

Como limitadísimas son las botellas que se han elaborado del vino "Escondite del Ardacho Las Guillermas", tan sólo 971.

Las Guillermas es el único "vino de parcela" de la serie Escondite del Ardacho que prescinde de la garnacha para ofrecer el protagonismo a la tempranillo y la blanca viura. Además, es un tinto que procede de un viñedo muy peculiar (Las Guillermas), de 0,62 hectáreas, plantado hace 65 años, con suelos profundos, muy característico de los estrechos fondos de valle que recorren el territorio de Rioja Alavesa de norte a sur, para desembocar en el Ebro. Estas características dan lugar a un vino muy diferenciado, amplio, complejo y de inusitada frescura.

Con un 70% de tempranillo y un 30% de viura, y con una fermentación espontánea en recipientes abiertos de distintas capacidades sin despalillado, bazuqueos suaves y crianza en barricas de segundo año de roble francés durante 9 meses sin trasiegos.

Con un color rojo picota, un aroma intenso donde se aprecian aromas de violetas y frutos del bosque y una boca muy agradable, con taninos muy marcados, estructurado y fresco.

Su precio, alrededor de 45,00€ bot.



Antonio Mata
LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón
964 24 77 24

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

www.antoniomata.com



rossAMelia

carnisseria - xarcuteria

(Forcall)

Sergio Sempere y Rosa Amelia Soler han logrado conferir un sello gourmet a la carnicería-charcutería que regentan en Forcall, Rossamelia Carnisseria, con una selección de productos en los que destaca la elaboración artesanal y una cuidada innovación de sabores.

La trufa ha sido una gran aliada a la hora de crear exquisitas combinaciones, con su especial sobrasada como protagonista indiscutible. Sin olvidar otros productos tradicionales de la comarca de Els Ports, como la cecina, longanizas o el queso.

A toda la variedad de sobrasadas que se pueden encontrar en Rossamelia (trufada, trufada con miel, al punto picante y al Roquefort), en su inventario gourmet destacan también la longaniza curada con Trufa, longaniza con azafrán, de miel y nueces, setas y también con Roquefort, así como carpaccio de cecina con Trufa, Carpaccio de Lomo con Trufa Blanca; y queso de oveja curado con trufa, además de alguna sorpresa más. Y es que la trufa ofrece un sinfín de oportunidades gastronómicas.

Sergio y Rosa Amelia aprendieron de cero todo el oficio en la carnicería y en unos años han logrado impregnar con su propia seña de identidad productos 100% autóctonos. Empezaron con la sobrasada y han continuado incorporando en su selecto catálogo nuevos productos, que no son fruto de la casualidad, sino del trabajo y constancia de estos dos emprendedores que los preparan usando fórmulas propias desarrolladas a partir de numerosas pruebas. El resultado son productos naturales, de gran calidad y excelente sabor.

rossAMelia Carnicería-Charcutería
Plaza Mayor, 1. Forcall · Telf 964 17 12 31
<https://www.sobrasadatrufada.com>



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

Cámara
Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

Mocén Selección Especial

D.O. Rueda



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Para nuestra reseña de este mes de febrero hemos elegido un vino que nos permitirá conocer en profundidad una denominación de origen lejana pero muy conocida por todos los públicos debido a la popularidad que han alcanzado sus vinos durante los últimos 20 años. Se trata del Mocén Selección Especial que elabora bodegas Mocén en la localidad vallisoletana de Rueda.

Los viñedos que conforman la D.O. Rueda se extienden alrededor de esta localidad y se reparten por las provincias de Ávila, Segovia y Valladolid. Aunque se permite la elaboración de vinos con otras variedades, la variedad autóctona de esta D.O. es la Verdejo que se cree que fue traída desde latitudes más meridionales por los mozárabes durante el siglo XI. Esta D.O. se caracteriza también por un clima mediterráneo continentalizado (inviernos largos y fríos) y por los suelos de aluvión con cantos calizos propios de la depresión del río Duero en los que Bodegas Mocén cuenta actualmente con unas de 300ha de viñedo entre 700 y 800 m s.n.m.

Esta bodega fue adquirida por el hostelero madrileño José Luis Ruiz Solaguren en 1988 quien se encargó de su modernización y la recuperación de los 4kms de túneles originarios de los siglos XV y XVI a 25m bajo tierra que posee esta bodega y que actualmente albergan los botelleros y las salas de barricas. Entre las diferentes referencias que conforman su catálogo se encuentra el Mocén Selección Especial, elaborado al 100% con uva verdejo, y debe su nombre a las diferentes selecciones que tienen lugar a lo largo de su elaboración: selección de las parcelas a vendimiar en función de su estado de maduración y sanidad de las uvas, selección de las mejores uvas en parcela y bodega y selección de únicamente los mostos flor y de primera prensa para la elaboración del mismo.

Este proceso da origen a un vino de color amarillo de reflejos verdosos que cuando lo olemos tiene una intensidad pronunciada de aromas a fruta blanca (pera) y de hueso (melocotón) así como las notas herbáceas (hierba cortada) tan características de la variedad. Cuando lo bebemos llena ampliamente la boca con las notas afrutadas descritas anteriormente, pero con una acidez y frescor que dota al vino de un equilibrio que lo hace agradable e invita a seguir bebiendo.

Estamos ante un vino excelente para tomar sólo, pero dará su mejor versión acompañando a platos ligeros de aperitivo (ensaladilla rusa, ahumados y quesos suaves), ensaladas verdes, así como pescados, mariscos y verduras a la plancha y vapor.

Precio medio: 7,50€



Hospitalidad

Dentro del mundo de la hostería la hospitalidad es la clave de la supervivencia, desde el Bar más pequeño al más grande, se sirvan o no cocteles, un correcto recibimiento del cliente es la base donde asentar un buen servicio, pero ¿qué es exactamente la Hospitalidad? Para empezar trabajamos por y para el público: un saludo a la entrada del cliente, indicarle donde puede sentarse, con una sonrisa es media batalla ganada. A continuación explicaré los puntos claves de nuestro bar en concepto Hospitalidad:



Yeray Monforte

Barman

Cientes sentados

Quizás no es aplicable a todos los bares, ni en todos los estilos, pero en Dr. Stravinsky creemos que uno de los puntos claves, es tener a nuestra clientela cómoda, relajada, y con un espacio vital para disfrutar de la experiencia. Nosotros lo explicamos cómo ir a tu restaurante favorito sin que haya mesa libre y pedirle al camarero cenar de pie en una esquina sin molestar, obviamente la respuesta sería negativa, en nuestro caso cuando todas las mesas y espacios de barra están ocupados no dejamos entrar a nadie más, en el sentido de tener personas de pie en medio de la sala. El aforo máximo legalmente es de 65 personas, que muy rara vez llegamos a ocupar, la calidad y el servicio es lo más importante a la hora de disfrutar de la experiencia Dr. Stravinsky.

Explicación de carta

En un bar con unas características tan especiales de solo vender cocteles, la explicación de la carta es parte fundamental de nuestro trabajo, es muy cierto que en ocasiones es difícil poder explicar absolutamente a todos los clientes el contenido, pero siempre tenemos tiempo para clientes curiosos y que necesitan recomendación.

Confianza con el cliente

La mejor frase que he aprendido en Dr. Stravinsky es, "si no te gusta te lo cambio". Tan sencilla como veraz, si piensas que solo te gusta el Mojito, o es tu cocktail de zona de confort un cliente siempre pedirá eso, no somos liberadores de mente, pero intentamos que la clientela le de una oportunidad a nuestra carta, y la única forma de ello es alcanzar un nivel de confianza con ellos, real y sincera, consejos de persona a persona con toda la implicación profesional y la experiencia de cada día.

Servicio de agua

Otro de los puntos, que en ocasiones especialmente al público nacional le sorprende, es el servicio de agua. Cada cliente recibe su vaso de agua antes de comenzar a tomar cocteles, obviamente gratuitamente,... hablamos de agua osmotizada, pero ¿por qué?. Para empezar eliminamos la sensación de ansiedad de beber, quitamos la sed, limpiamos el paladar y, algo que a un servidor le parece incluso más importante, consumo responsable. En mis últimos años como profesional siempre he intentado concienciar de ello: beber es un acto social y un privilegio, no una primera necesidad. Entrar en un bar, degustar unos cócteles y no salir ebrio, es el principio de una cultura que aún nos queda por evolucionar.

Taste

En el bar, no tenemos los clásicos chupitos, ni siquiera un precio estandarizado para ellos, la idea siempre fue dar pequeñas muestras de 1-2 cl a los clientes para que probaran nuestros ingredientes caseros, por su nivel de curiosidad, y obviamente los ofrecemos de forma gratuita, algo que puedes probar antes de comprar siempre ayuda a escoger.





Huevos Camperos Boverals (Vinarós)



En Vinarós, donde se han fusionado siempre el mar y las naranjas, nació hace más de cuatro décadas la empresa Granja Boverals, dedicada siempre a la producción de huevos. Hoy en día, esta granja familiar, de tercera generación, está dirigida por Sonia Rodríguez Montserrat, que llevada por su inquietud por mejorar el bienestar de sus animales, hace ya tres años apostó por las gallinas en libertad entre los naranjos. Ese cuidado y mimo de sus gallinas ha dado como resultado: los Huevos Camperos Boverals.

Actualmente, dispone de 4.000 gallinas camperas y otro proyecto en marcha, para 5.000 más. En Granja Boverals se ha apostado por una alimentación 100% natural, "formada por cereales nobles, como son el maíz y soja, que junto al picoteo diario de los productos de la madre naturaleza hacen que nuestro producto sea 100% natural", asegura la propietaria.

"Nuestro mejor secreto es la frescura de los huevos ya que se recogen diariamente. Nuestras gallinas felices, en sus nidos, disponen de unos amplios espacios donde pueden moverse con tranquilidad y así conseguir una puesta saludable y natural, cosa que hacen que nuestros huevos sean especiales", asegura Sonia Rodríguez, quien destaca con orgullo que han sido pioneros en la provincia en "tener gallinas en plena naturaleza" y agradece la confianza depositada por los clientes.



Huevos Camperos Boverals

Sonia Rodríguez Montserrat · GERENTE - COMERCIAL



964 45 27 14 - 670 25 29 63
soniaboverals@gmail.com



C/ Partida Boverals s/n
12500 Vinarós (Castellón)



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



Febrero: la fiesta del amor y del color en las pastelerías del Gremi



En febrero muchos días son nublados y el clima no invita demasiado a pasear... sin embargo, visitar las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners de Castelló es apostar por darle color y vida a este frío mes de invierno. Y es que febrero es el tiempo en el que los artesanos “encienden su bombilla” para crear pasteles y tartas llenos de sabor, y de color, con formas sorprendentes y sabores espectaculares. Todo para que los castellonenses puedan celebrar de una forma superespecial el Día de San Valentín, contar con un postre divertido para la fiesta de Carnaval e iniciar el encargo de tartas para las grandes celebraciones que tendrán lugar en primavera, como las bodas y comuniones.

El vicepresidente del Gremi de Forners de Castelló, César Solsona, explica que las frutas exóticas, las texturas de mousse y los glaseados son protagonistas en las propuestas para San Valentín dando vida a unos dulces que seducen a primera vista y que, ya en el primer





bocado, son un auténtico placer para el paladar. Aunque para los amantes de los clásicos no faltarán en los escaparates las tradicionales tartas de chocolate o crema en forma de corazón y las galletas decoradas, todas ellas con su correspondiente cartel de “te quiero” o “te amo”.

Y en lo que respecta a las grandes celebraciones, los maestros artesanos del Gremi de Forners de Castelló son hoy en día capaces de crear tartas totalmente personalizadas, en las que los protagonistas de la fiesta se sienten reflejados, o que maridan a la perfección con sus gustos y el estilo de la celebración. Para ello, los pasteleros se adaptan totalmente a la voluntad del cliente en creaciones que cuidan hasta el último detalle y cuyo resultado es sorprendente.

Una labor indispensable para que cualquier fiesta sea especial,... porque decir sí al amor,... a compartir un dulce con quien queremos... eso es *¡lo millor del món!*





Congelados de máxima calidad



Pescado, carne, verduras... la mayoría de productos pueden conservarse congelados de forma excepcional. Una opción que cada vez es más recurrente tanto para los amantes de la cocina o para quienes no tienen tiempo de pasar tiempo entre fogones. Lo más importante es apostar siempre por la calidad. Y en España existen profesionales del sector que ofrecen los mejores alimentos de marcas de primera calidad. De esta forma, es posible llevar una dieta sana y equilibrada, aunque se disponga de menos tiempo para cocinar.

Un alimento congelado en el que se han seguido todos los cuidados adecuados tiene las mismas propiedades que el alimento fresco. Verduras, carnes, pescados, comidas precocinadas, etc. Llegan al consumidor con las máximas garantías de salubridad, higiene y calidad.

Con la ventaja añadida de que la congelación preserva el valor nutricional de los alimentos, detiene su proceso natural de degradación y evita el crecimiento en ellos de numerosos microorganismos patógenos. Porque la ultracongelación representa un paso adelante en calidad y seguridad de los alimentos.



Mantener la cadena del frío hasta que el alimento llega al congelador de casa es esencial para mantener también esa calidad. Para ello es aconsejable transportarlos en embalajes isotérmicos que conserven el frío y guardarlos en el congelador en cuanto se llegue a casa.

Además, es importante darse cuenta si existen indicios que indican que un producto congelado no se ha mantenido a la temperatura adecuada. Así, no se debe comprar productos congelados que estén cubiertos de escarcha o hielo (el envase y/o el alimento en sí), cuando el envase esté deteriorado o cuando el embalaje de cartón tenga aspecto de haberse mojado. También hay que tener en cuenta que tienen fecha de caducidad, que debe indicarse en el embalaje.

Finalmente, la adecuada descongelación es un proceso vital para mantener los estándares de calidad deseados. Por eso es recomendable descongelar los alimentos en la nevera y siempre separados de los demás productos. En muchas ocasiones, no es necesario descongelar el alimento para cocinarlo. Todo está indicado siempre en las etiquetas del fabricante.



En definitiva, variados, económicos y sabrosos. Los congelados son una apuesta segura y garantía de calidad

¿Puedo **comer queso** estando embarazada?



Alberto Javier Santos

Gerente de
Quesomentero Cheesebar



El artículo de hoy no es sólo para vosotras, Quesomenteras. Esto es algo que todos debemos saber puesto que hay en juego MUCHO, pero mucho de verdad.

Si el queso es pasteurizado, **sí.**

“Pues mi abuela comía de todo estando embarazada, mi madre también y yo estoy así de guapa”. Sí, y hay trapezistas que van de espaldas en la cuerda floja y no les pasa nada pero hay muchos que caen. Y antes no había el índice de natalidad que hay ahora.

Es bien sabido que el vino contiene levaduras, pequeños seres vivos que hacen su vida, se comen el azúcar y aparece el alcohol. Pues bueno, microbios hay en todas partes, en todas las comidas, y generalmente nuestro sistema digestivo e inmunológico actúa sobre ellos y si son malos los elimina o neutraliza.

Pero ahora no estás sólo, ahora llevas dentro a tu bebé. Tu bebé no tiene tus mecanismos de defensa y lo que comas o bebas le va a condicionar, hasta el punto que puede ser determinante. En la comida cruda reside la listeria. Hasta el estómago de un niño pequeño soporta quesos de leche cruda, pero un bebé no nato no.

“Puede” no pasar absolutamente nada si comes quesos de leche cruda, pero si pasa, puede ser grave.

De modo que si eres quesera date todos los homenajes del mundo que quieras pero eso sí, el alcohol para después de que nazca, el jamón congelado y los quesos siempre pasteurizados.


El **queso azul pasteurizado** puedes comerlo, el penicillium roqueforti es un hongo, la listeria una bacteria.

Pollo con salsa de curry y naranjas



Ana Antequino

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

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

INGREDIENTES (4 personas)

1 pechuga de pollo
1 cebolla
2 cucharaditas de curry
1 cucharadita de cúrcuma
1 cucharadita de jengibre
1 cucharadita de comino
100 ml de leche/agua de coco
1-2 naranjas (depende tamaño)
350 gr Arroz basmati
Sal
Aceite

PREPARACIÓN

- Cortamos la cebolla en trozos pequeños y la sofreímos con un poco de aceite.
- Cuando esté dorada añadimos el pollo troceado, las especias y la sal y removemos bien para integrarlo todo.
- Cuando el pollo haya cogido color añadimos la leche de coco y el zumo de las naranjas y cocinamos a fuego lento durante 20 minutos.
- Cocemos el arroz basmati siguiendo las instrucciones del fabricante y una vez listo servimos junto con nuestra salsa de curry.

Rutas gastronómicas por la provincia

XVI Mostra de la Trufa Negra de l'Alt Maestrat

Los días **9 y 10 de febrero** de 2019, Catí acogerá la decimosexta edición de la Mostra de la Trufa Negra de l'Alt Maestrat Castelló Ruta de Sabor. Un fin de semana que reúne a truficultores, empresas vinculadas al sector, viveros, hosteleros y amantes de la gastronomía.

Entre las numerosas actividades preparadas con motivo de la feria, cabe destacar el concurso de perros truferos o degustaciones con tuber melanosporum.

De la misma manera, se llevarán a cabo diferentes e interesantes ponencias y demostraciones donde distinguidos profesionales darán a conocer este producto a los asistentes.

Más información: www.castellorutadesabor.dipcas.es



Jornada de la Trufa de Vistabella

El próximo **16 de febrero** tendrán lugar la Jornada de la Trufa en Vistabella del Maestrat. La jornada de la trufa presenta todo un conjunto de experiencias y actividades alrededor de uno de los productos locales más cotizados, la trufa.

Se organiza un concurso con perros truferos, conferencias y un mercado donde se pueden adquirir herramientas, probar tapas y adquirir encinas.

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



Jornadas Gastronómicas Alto Palancia

Las Jornadas Gastronómicas del Alto Palancia se celebrarán durante los **fines de semana del mes de febrero y el 2 y 3 de marzo**. Consisten en la creación de unos menús elaborados por restaurantes repartidos por toda la comarca.



Jornades de la Cuina de la Galera de Vinaròs

Entre el **15 de febrero y el 17 de marzo**, los restauradores de Vinaròs ofrecen menús especiales inspirados en la galera.

Durante estas jornadas, ya muy consolidadas en el calendario gastronómico local, se podrán degustar los más selectos platos, con un protagonismo especial de la galera.

Más información: www.vinaros.es



2019

(Fitur)

Castellón se impone en FITUR como destino turístico



El presidente de la Diputación, Javier Moliner, y el diputado de Deportes, Luis Martínez, junto a destacados representantes del mundo del ciclismo en la presentación "Castellón, Escenario Deportivo", en Fitur.



La concejala de Turismo de Castellón, Patricia Puerta; el presidente del PortCastelló, Francisco Toledo; la alcaldesa de Castellón, Amparo Marco; y Francesc Colomer, Secretario Autonómico de Turismo

Representantes del sector turístico de Castellón estuvieron presentes en la 39ª Feria Internacional de Turismo (Fitur 2019), la más importante del calendario español y una de las primeras de Europa, con la intención de presentar los servicios, recursos y la mejor oferta cultural, de ocio y gastronómica de la provincia.

Fitur es una puerta abierta al mundo donde empresarios, representantes políticos y profesionales del sector unieron esfuerzos para hacer que Castellón brillara como un importante destino turístico, no sólo en clave nacional, sino en toda Europa.

Así, la provincia promovió el turismo de costa y náutico, turismo rural, familiar, de salud, y cultural, así como el gastronómico. También se incidió en el turismo de festivales y el deportivo, sin olvidar importantes reclamos turísticos como pueden ser las fiestas tradicionales.

La feria que organiza IFEMA, en Feria de Madrid, desplegó un amplio programa de actividades, jornadas y foros, en los que reconocidos expertos internacionales trataron las principales preocupaciones y tendencias del turismo nacional e internacional. Entre ellos estuvieron los profesionales de Castellón que mostraron lo mejor de nuestra provincia.





Retos del 2019

Los inicios de año es época para fijarse retos, tanto en el ámbito personal como en el ámbito profesional y turísticamente hablando este próximo año, es un año de retos para las empresas hoteleras de la provincia de Castellón.

Por supuesto el primer objetivo es consolidar las cuotas de mercado y de fidelización conseguidos estas últimas temporadas, pero a la vez los empresarios tenemos que estar atentos y reflexionar sobre las señales de ralentización de la demanda turística, conocer los efectos reales del "Brexit", gestionar la incertidumbre que genera un año electoral y así estar preparados ante los posibles escenarios futuros y poder superarlos.

Por otro lado, la provincia tiene que afrontar sus propios retos turísticos, encontrando su principal reto en la desestacionalización de la demanda turística y haciendo posible la extensión de la actividad turística a lo largo de todo el año.

Para ello es fundamental la vertebración del territorio mediante la creación de productos turísticos competitivos y su imprescindible presencia en los canales de distribución internacional, la puesta en marcha de la segunda edición del "Plan de Posicionamiento Turístico del Aeropuerto de Castellón", la mejora de comunicaciones terrestres y todo ello debe realizarse desde la colaboración y el consenso de todo el sector empresarial y las distintas administraciones públicas involucradas.

Desde ALTUR HOSBEC CASTELLÓN, esta será nuestra línea de trabajo durante este próximo año y animamos a todos a sumarse para conseguir que el turismo sea un sector líder en la economía de la provincia de Castellón.



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



MASÍA DURBÁ

SLOW LIVE HOTEL

(CASTELLNOVO)

Auténtica, exótica, acogedora y relajante. Así es Masía Durbá, un precioso hotel con encanto que, más allá de ser sólo un alojamiento rural, ofrece al visitante un lugar donde vivir, sentir y compartir experiencias en plena naturaleza. Y es que, tras una cuidada restauración, la edificación del s.XVIII, asentada sobre los vestigios de una villa romana, preside una finca rural de 23 hectáreas en el término municipal de Castellnovo (Alto Palancia), cuajada de almendros y algarrobos y custodiada a la vez por las sierras de Espadán y Calderona.

Rudos tapias de piedra, recercados de ródano, patio refrescado por una fuente central y cubiertas de teja le confieren al antiguo caserón una estética mediterránea, donde predominan las vigas de madera en el techo, muebles recios y nobles, arcos de piedra, losetas de barro en el suelo... que encajan en perfecta armonía con una decoración de estilo asiático.

Masía Durbá cuenta con 10 habitaciones elegantemente amuebladas, donde la teca, el tamarindo, el palisandro o la acacia, se alternan con mármoles y piedras naturales traídas desde oriente con auténticas antigüedades traídas de la India o Java. La cromática de toda la casa juega con tonos cálidos para conseguir un ambiente tranquilo y relajante. De hecho, las suites tienen nombre de maravillosas islas del Índico y el Pacífico... “donde nos gustaría que nuestros huéspedes lograran desconectar, viajar en sueños y perderse por unas horas”, afirman los responsables del hotel. Son amplias estancias con jacuzzi, terraza, salón con chimenea, camas Queen y King size... con todas las comodidades para una experiencia confortable.

En Masía Durbá aseguran que han apostado por la calidad, intentando dar absoluta satisfacción a quienes huyen de la vorágine de la ciudad en busca de experiencias delicadas, casi oníricas, que supongan una verdadera evasión y un recreo para el alma”.

Así, “hemos perseguido la perfecta simbiosis entre la tranquilidad de un monasterio y todas las fantasías contenidas en la conocida expresión lujo asiático”.

La casa se abre al campo y a un jardín, apacible y tranquilo, donde sol y sombra se hacen guiños. Un enorme y centenario ciprés preside la entrada y se codea con lavanda, tomillo y romero; también hay almendros, algarrobos y palmeras. Además, situada en la antigua era de la masía, destaca una piscina “infinity” de agua salada para disfrutar de la brisa y el paisaje.

La buena gastronomía es otro de los atractivos de este establecimiento hotelero. En el restaurante, que circunda el patio enclaustrado, se pueden degustar platos de sabores inconfundibles, elaborados con ingredientes de primera calidad. Además, en su apuesta por la cocina de proximidad, “trabajan con aceite de oliva de la Sierra de Espadán, verduras de la huerta del Alto Palancia, Ternasco de Aragón...”.

Sin duda, Masía Durbá es una pequeña joya donde se respira el amor por la naturaleza.

MASÍA DURBÁ

*Ctra. Geldo-Castellnovo Km1
(Castellnovo)
<http://www.masiadurba.com>
Telf: 964 764 419
ven@masiadurba.com*





Alojamientos recomendados que hemos visitado

Aldea Roqueta (Culla)
Mas d'en Roqueta, s/n - 648 197 425

Casa Rural L'Artesà (Eslida)
C\ Baix, 12 - 964 62 82 40

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

Gran Travesía

Mancomunidad Espadán Mijares



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico Sargantana Aventura
Técnico Deportivo Espeleología
Téc. Señalización Rutas MTB

La Mancomunidad Espadán-Mijares está situada al suroeste de la provincia de Castellón, entre las comarcas del Alto Mijares y la Plana Baja, comprende parte del Parque Natural de la Sierra de Espadán y del río Mijares y debe su nombre a estos dos elementos geográficos. Los 15 municipios que forman esta entidad mantienen una arquitectura tradicional con un vasto patrimonio donde destacan castillos, fortalezas, iglesias y trincheras.

Esta zona es una tierra de contrastes donde el rojo del rodeno, protagonista del Parque Natural, se funde con el gris de la caliza de las montañas del Mijares y acaba transformándose en un tono amarillento del suelo arcilloso a medida que nos acercamos a la vecina comarca de l'Alcalatén. Las condiciones climáticas, geológicas y edáficas, así como la riqueza florística y la acción humana sobre el medio han dado lugar también a una gran diversidad de formaciones vegetales: pinares, bosques de ribera, encinares y alcornoques.

Estos y muchos otros encantos pueden ahora disfrutarse a través de una ruta circular que une los 15 pueblos bautizada como GT MEM, acrónimo de Gran Travesía Mancomunidad Espadán-Mijares, y presentada el pasado 25 de enero en FITUR. El itinerario, diseñado para garantizar la máxima ciclabilidad de la bicicleta de montaña, es perfectamente válido para senderistas y caballistas. Caminos empedrados, pistas forestales, sendas, vías pecuarias y algún pequeño tramo de carretera se intercalan a través de los 150 Km completamente balizados que garantizan la continuidad del recorrido.

La ruta dispone de un portal de Internet, www.espadan-mijares.bike, desde donde es posible planificar la realización de la misma en varias etapas así como buscar servicios complementarios. Aunque el computo global de kilómetros y su elevado desnivel, superior a los 5.000km, hacen que esta ruta sea catalogada de alta dificultad, la posibilidad de realizarla en tramos permite adaptar el itinerario a todo tipo de usuarios.

La entidad encargada de llevar a cabo tal empresa ha sido Sargantana Aventura apostando desde el primer momento por el uso de recursos locales, tanto el personal laboral como las materias primas proceden de la zona, donde destacan los azulejos pintados a mano para la señalización. Esta forma de desarrollo ha permitido que la inversión repercuta directamente en los negocios y habitantes de la misma Mancomunidad, promotora del proyecto.



Cinquanta aniversari **cosda**

Engüany la nostra escola celebra el seu cinquanta aniversari. És, doncs, un moment adient per a fer memòria de tot el que hem sigut i mirar cap al futur amb il·lusió i ganes d'innovar. Volem, sense perdre l'essència del que ha estat aquesta escola, adaptar-nos a les noves necessitats que ens planteja el segle XXI tant per a l'educació com per a la professió en el sector de l'hostaleria, el turisme i les indústries alimentàries.

Hem començat l'any renovant la nostra imatge corporativa. La marca COSDA representa eixos valors que volem transmetre. El nom es compon per les paraules COS (COSTA) D (DE) A (AZAHAR). A més mitjançant una simbologia molt esquemàtica es representen les tres branques de formació que s'imparteixen en el centre. És una marca pensada per donar una imatge actual amb un nom més curt que l'identifique perquè a més d'Escola d'Hostaleria som Escola de Turisme i de Panaderia, Pastisseria i Confiteria.

Hauran dos dates clau per a celebrar l'aniversari:

Dijous 7 de març com a jornada de convivència, que pretén unir a tots els grups dels diferents cicles formatius per a que s'inter-relacionen en un dia amb activitats lúdiques organitzades per ells i que culminarà amb un concurs de paelles.

En primavera, hi haurà un altre esdeveniment, on volem fer un acte més institucional, on retre homenatge a tot el personal que ha passat pel centre, i a l'actual. Volem reconèixer el seu esforç, dedicació i professionalitat, i donar les gràcies per formar part d'aquesta família.

Celebrem que durant aquests cinquanta anys han passat per les nostres aules i tallers milers d'alumnes i molts d'ells han aconseguit ser grans professionals en el seu sector: cuina, restauració, turisme i indústries alimentàries.

Gràcies a tots ells, per tant com ens han ensenyat!

El CdT acoge la presentación de las **XVI Jornadas de la Trufa Morella-Els Ports**

El Centre de Turisme (CdT) Castelló fue el escenario elegido para la presentación de las XVI Jornadas de la Trufa Morella-Els Ports. El alcalde de Morella, Rhamsés Ripollés, el concejal de Turismo, Jorge García, y la presidenta de la Asociación de Empresarios de Morella y Comarca (ASETMICO), Mari Carmen Escuder, explicaron las diferentes actividades que engloban estas jornadas. Además, participaron en el acto el Director de Estrategia Territorial Turística de Generalitat Valenciana, Josep Gisbert, y el Diputado de Turismo de Castellón, Andrés Martínez.

Las XVI Jornadas de la Trufa, que llegan a su 16ª edición, se prolongarán hasta el 10 de marzo con diferentes actividades gastronómicas como degustaciones, talleres y show cooking centrados en el diamante negro dels Ports. También engloban el festival gastro-literario "Morella Negra como la Trufa" los días 22, 23 y 24 de febrero.

Seis restaurantes de Morella (Restaurante-Pizzeria Loca, Mesón del Pastor, Casa Roque, Cardenal Ram, Vinatea y Fonda Moreno); uno de Forcall (el Palau dels Osset); otro de Cincorres (El Faixero) y dos de Vilafranca (L'Escudella y La Taverna del Forn) ya presentan sus creaciones en las que el sabor del diamante negro de la cocina cobra un protagonismo especial. Entre algunos de los platos que se elebaran durante estas jornadas se encuentra la crema de huevo frito con setas, cecina de Morella, almendra marcón y trufa; guiso de callos de ternera al vapor, alcachofas con cocochas de bacalao y trufa; vitello tonnato trufado, pannacotta trufada con salsa toffee y teja de chocolate o la trufa en su más pura esencia en versión dulce.

Por otra parte, en esta edición habrá hasta seis show-cookings de diferentes restaurantes de la comarca que se realizarán en directo en la Lonja del Ayuntamiento de Morella. El primero de ellos tuvo lugar el pasado 25 de enero.

Show cooking

- 1 Febrero. 20:00h
Show cooking l'Escudella
- 8 Febrero. 20:00h
Show cooking Vinatea
- 15 Febrero. 20:00h
Show cooking La Taverna del Forn
- 16 Febrero. 19:00h
**Entrada gratuita,
Taller Fruits de la terra**
- 22-23-24 Febrero. 20:00h
**Morella Negra. Degustación de
pinchos con trufa de los restau-
rantes: Fonda Moreno, Cardenal
Ram y Palau dels Osset.**
- 1 Marzo. 20:00h
Show cooking Casa Roque
- 8 Marzo. 20:00h
Show cooking Mesón del Pastor

Más información:
www.morellaturistica.net





Nuestro Camino a Santiago de Compostela

De la ermita de Sant Jaume de Fadrell (Castelló) a Sorita



La ciudad de Compostela nace en el medio alrededor del hallazgo del sepulcro del Apóstol Santiago, que desde hace más de 1.000 años atrae a peregrinos venidos de todas las partes del mundo. Si los primeros caminantes recorrían las mágicas rutas del Camino de Santiago para venerar los restos del apóstol, en la actualidad, a las tradicionales razones religiosas se han sumado los anhelos y las motivaciones de las sociedades contemporáneas. Una búsqueda espiritual, descubrir la cultura y un patrimonio artístico único, disfrutar de impresionantes paisajes o, simplemente, vivir una aventura vital. Cada peregrino encuentra ahora su motivo y también su punto de partida.

Desde Castellón arranca una ruta que abre el camino a Santiago de Compostela, a través de un ramal del Camino Jacobeo del Ebro. Son unos 164 kilómetros que enlazan a Castellón de la Plana con la ruta del Bajo Aragón, hasta llegar a Zaragoza para incorporarse al Camino Jacobeo del Ebro hasta Logroño, y después por la ruta francesa en dirección ya a Santiago.

El recorrido, normalmente distribuido en siete etapas, arranca en la ermita de Sant Jaume de Fadrell y pasa por la Pobla Tornesa, la Serra d'en Galceran, Catí, Morella y Sorita, hasta llegar a Aiguaviva, siguiendo sendas y caminos de servicio, como el Caminàs o la Vía Augusta, en los que existen imágenes del paso de peregrinos hacia Compostela, además de multitud de leyendas que han ido pasando por la memoria oral de cada pueblo.



La Asociación de Amigos de la Ruta Jacobea "Ultreia Castellón" ya lleva 14 años llevando a cabo distintas actividades para potenciar el recorrido del Camino de Santiago que parte de Castellón de la Plana, catalogado como Itinerario Cultural Europeo. Una de ellas fue visualizar el itinerario con la instalación de mojones kilométricos que marcan la ruta. De esta manera se puede identificar el itinerario a seguir hasta la provincia de Teruel. Porque, aunque no hay documentos en la actualidad que demuestren la existencia del peregrinaje por la provincia de Castellón, desde la Asociación "Ultreia Castellón" se han encontrado símbolos del apóstol Santiago que se remontan al siglo XIV y que, en todo caso, quienes emprendieran el viaje hasta Santiago de Compostela lo harían por las vías de servicio por las que se ha reconstruido la ruta.

Por otra parte, una agrupación más reciente, la Asociación de Amigos del Camino de Santiago Baix Maestrat ha impulsado una ruta que parte desde Vinaròs pasa por Càlig, Cervera, Sant Mateu, Xert y Vallivana (Morella) para enlazar con el ramal del Camino Jacobeo del Ebro.

Sin duda, una buena oportunidad de iniciar el Camino al mismo tiempo que concemos maravillosos paisajes de nuestra provincia.

¡Buen Camino, peregrino!

Más información:

<http://castellonsantiago.es>

<http://www.caminosantiagobaixmaestrat.com>



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



Carreras BTT Montaña



Motociclismo



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Tambors de Pessió



Fiestas patronales

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
 605620077

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

El especial encanto del Matarraña



Víctor J. Maicas.

Escritor

La comarca del Matarraña, en la provincia de Teruel, es uno de esos lugares en los que el viajero descubrirá, para su satisfacción, un conglomerado de imágenes que van desde espectaculares paisajes naturales hasta hermosos edificios medievales y renacentistas.

En Valderrobres, su capital, el visitante podrá observar una estampa que, salvando evidentemente las distancias, se asemejará a la bella Florencia. Y es que si se sitúan frente a su hermoso puente medieval, sus ojos observarán una hermosa panorámica de su castillo y catedral en donde la belleza plástica de estos edificios les hará pensar, por un instante, que se encuentran en algún lugar de la Toscana italiana.

Crucen el puente y, una vez rebasado el portal de entrada de la ciudad, a mano izquierda encontrarán el bello edificio del ayuntamiento presidiendo una plaza cuyas construcciones regocijarán su mirada. Suban desde allí por sus empinadas cuestas peatonales que se abren tanto a derecha como a izquierda de la plaza para descubrir callejones y callejuelas con un encanto especial que les llevarán, finalmente, a la entrada del ya mencionado castillo y catedral.

Pero no solo Valderrobres les ofrecerá bellas y atrayentes construcciones, sino que otras cercanas poblaciones como Beceite, Cretas o Calaceite igualmente les regalarán imágenes de solemnes edificaciones que bien merecen ser observadas por nuestros inquietos ojos.

No obstante, y como les decía al principio de este artículo, en la comarca del Matarraña además de sugerentes construcciones también descubrirán paisajes de ensueño como el Parrizal o las pozas de la Pesquera, y es que el curso tanto del río Matarraña como del Ulldemo les introducirá en un espectacular bosque resguardado por sorprendentes formaciones rocosas que harán las delicias del más exigente.

¡Ah!, y lo mejor de todo es que una vez hayan regocijado su mirada a través de esas bellas estampas que les acabo de comentar, podrán poner la guinda a su viaje degustando la rica gastronomía de la zona con platos tan exquisitos como el ternasco o una infinidad de sabrosos platos de cuchara al más fiel estilo de nuestras madres y abuelas.

En fin, pues buen viaje y, por supuesto, ¡buen provecho!



El aeropuerto de Castellón abrirá una nueva escuela de pilotos

La empresa británica Skyborne empezará su actividad a lo largo del presente año y será la segunda academia de vuelo que opera en el aeropuerto

El aeropuerto de Castellón ha cerrado un acuerdo con la escuela de pilotos británica Skyborne que posibilitará la apertura de una base de formación y entrenamiento en las instalaciones. Será la segunda academia de vuelo que opera en el aeropuerto castellanense.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, y la directora del aeropuerto, Ivana Guinot, han coincidido en que la apertura de una nueva escuela de pilotos "supone una buena noticia para el aeropuerto y para el territorio, en la medida en que generará un impacto económico y social positivo. La llegada de los alumnos, instructores y personal de administración de la empresa supondrá una demanda de servicios para las comarcas de Castellón".

Por su parte, el director ejecutivo de Skyborne, Lee Woodward, ha mostrado su satisfacción con el acuerdo alcanzado. "Estamos encantados de asociarnos con el aeropuerto de Castellón, que ofrece unas instalaciones excelentes, una ubicación óptima en la costa mediterránea y un clima fantástico. El aeropuerto refleja todo lo que ofrecemos en Skyborne y esperamos que nuestros alumnos prosperen en cuanto comiencen su formación", ha explicado.

La empresa tiene previsto empezar su actividad a lo largo del presente año y, en estos momentos, está desarrollando el proceso de selección de los instructores de vuelo. La escuela se emplazará en el edificio de oficinas situado junto a la terminal.

Skyborne Airline Academy es una academia de entrenamiento para pilotos de aerolíneas con base en el aeropuerto de Gloucestershire, en el Reino Unido. Será la segunda escuela de vuelo que opera en el aeropuerto de Castellón. Desde el pasado verano, viene desarrollando su actividad la empresa Panamedia, que imparte prácticas y que también dispone de un hangar de mantenimiento de aeronaves.

De esta forma, la infraestructura da un paso más en la diversificación de la actividad, siguiendo la hoja de ruta trazada en el Plan Estratégico del aeropuerto, que apuesta por incorporar vías de negocio complementarias al tráfico comercial.





Castelló, capital de provincia en tiempos convulsos



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

En nuestro recorrido histórico por la villa de Castelló llegamos a los años 20 del siglo decimonónico, unos tiempos políticamente convulsos de profundas transformaciones en nuestro país. Los últimos estertores del absolutismo pugnan con los ideales liberales de nuevas corrientes. La Constitución de Cádiz, popularmente conocida como 'La Pepa', vuelve a ser el texto marco de referencia. Nos cuentan los cronistas que el 28 de mayo se ubicó una placa conmemorativa a la carta magna en la pared de la capilla de la comunión de la iglesia, frente a la plaza Mayor, corazón de la ciudad. Y este no es ni de lejos, el cambio que más afectó a la ciudad.

Según el texto de la Constitución España quedaba dividida en 52 provincias. La actual Comunitat Valenciana ocupaba cuatro demarcaciones con cuatro capitales; Castellón al Norte, Valencia, Játiva y Alicante. Así es como esta ciudad se convierte en la capital de provincia, aunque solo durante algunos meses, para después volver a serlo y experimentar un crecimiento exponencial tanto en servicios como en población. También tiene lugar en esos tiempos la creación de las diputaciones para "otorgar cierta autonomía administrativa al nuevo ente territorial", según explica Antonio José Gascó Sidro. El primer presidente de la Diputación castellonense fue José Losed.





Es el tiempo también de las leyes de desamortización de bienes eclesiásticos que en Castellón afectaron a los agustinos primero, y más tarde a dominicos y franciscanos. Los monjes fueron expulsados y conventos y propiedades pasaron a destinarse a centros benéficos y administrativos.

Y por si todo esto fuese poco 1822 es un año de escasez y hambruna por la falta de cosechas. Un clima prebélico vuelve a golpear el país. El Ayuntamiento tuvo que crear una Milicia Nacional reclutando a todos los vecinos de la ciudad entre 18 y 50 años y vendiendo algunas propiedades comunales para sufragarla. Los enfrentamientos se vuelven inevitables. Como anécdota mentar que en marzo de 1823 y al grito de ¡Viva el rey y muera la Constitución! el realista Ramón Chambó arrancó la placa de la plaza Mayor erigida en conmemoración de la Constitución de Cádiz. Liberales y realistas siguieron batallando hasta que la balanza se desplazó del lado del monarca que todavía conservaba poderosas alianzas en el extranjero. Comienza así la década ominosa (1823-1833) que sucedió al trienio liberal o constitucional. El rey recupera todos sus poderes y, entre otras acciones, elimina las jóvenes diputaciones y la capitalidad de las 52 demarcaciones. Y, como es de suponer, los monjes huidos de los conventos agustinos, franciscanos, dominicos y capuchinos regresan a sus cenobios recuperando también sus tierras y propiedades.

Para ilustrar este momento hemos escogido el convento dominico que sufrió la desamortización para convertirse en Casa de Beneficencia a partir de los años 30. La Milicia Nacional se disuelve y todo, aparentemente todo, regresa al *status quo* anterior a 1820. Pero, como bien sabemos, las cosas ya nunca volverían a ser igual. Aunque eso es otro capítulo.





La portada románica de la Arciprestal de Sant Mateu



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, en el siglo XIII, en los reinos cristianos de la península Ibérica aparece el estilo artístico denominado Gótico, pero en la corona de Aragón, y en concreto en el nuevo reino de Valencia, se sigue construyendo con un estilo Tardorrománico o Protogótico, sin abandonar el Románico en la arquitectura y en las artes. Así se mantiene la decoración de arquivoltas e impostas con motivos geométricos, vegetales o escenas bíblicas y sobre todo se utiliza el arco de medio punto en las portadas. En la segunda mitad del siglo XIII de las comarcas más septentrionales de Castelló, dentro del Románico, destacan la iglesia de Sant Mateu, Olocau, Peníscola, Bel, Forcall, Cervera, Xert, Catí, Castell de Cabres, Albocàsser, etc... En esta línea y como un pequeño tesoro de este estilo artístico, encontramos y admiramos la portada románica de la parroquia de Sant Mateu.

Sant Mateu remonta la ocupación humana a la prehistoria, a la edad del Bronce y a la cultura ibérica. En la época romana, aparece en el camino de la Vía Augusta, pudiendo existir un asentamiento rural o incluso una pequeña ciudad romana. La primera referencia medieval a Sant Mateu, aparece en un documento del rey Alfons el Cast (1157 – 1196) y Jaume el Conqueridor conquista la población en 1233 y la cede el 1237 a la orden del Hospital. En 1317, con la orden de Montesa, Sant Mateu es sede, habitando allí su Maestre. Es la época en que Sant Mateu y todo el norte de Castelló viven una edad de oro como eje comercial y ganadero, exportando lana a Italia y en concreto a Florencia. Cabe recordar que la iglesia arciprestal de Sant Mateu viene a conocerse como «la catedral de los mercaderes de la lana». En la población se celebran «Corts» en 1369 - 1370, 1421 y 1429; toma de posesión y juramento de los maestros de la orden de Montesa; San Vicente Ferrer, al menos en 1410 y 1413, predica en este lugar y tienen lugar varios oficios religiosos del papa Benedicto XIII, el papa Luna. La arciprestal, también tiene su lugar en la historia, el 15 de agosto de 1429, por la jornada en la que el papa Clemente VIII, sucesor de Benedicto XIII, abdica y pone fin, después de más de 50 años, al Cisma de Occidente.

Al visitar la villa debemos admirar la arciprestal, monumento de la arquitectura gótica en nuestras tierras, declarado Bien de Interés Cultural. En su génesis constructiva vemos, como hemos apuntado, la portada románica, resto de la iglesia románica del siglo XIII, la nave de planta basilical sin crucero y el ábside gótico de los siglos XIV y XV, la portada gótica y la torre campanario del siglo XV y las capillas laterales, la Virgen de los Ángeles y la capilla de San Clemente Mártir con decoraciones de los siglos XVII y XVIII. También podemos visitar la iglesia de Sant Pere del siglo XIII, remodelada en el XVIII; restos de la Judería y de la muralla del siglo XIV; el palacio de la Cort Nova, el palacio Borrull y el horno medieval, conocido como la Audiencia, del siglo XV; el convento de las Agustinas del siglo XVI con su iglesia del XVIII, el palacio del marqués de Villores del siglo XVI, etc...





Volviendo a la arciprestal, que nos ocupa, la antigua iglesia románica o «de reconquista», se alza entre 1237 y 1257, con una orientación similar a la actual, de menores dimensiones y con una cubierta de madera a dos vertientes. El templo gótico que vemos en la actualidad se construye a partir de 1355, desde la cabecera o ábside hacia los pies, avanzando la nueva obra sobre el edificio románico anterior. Este conserva, al interrumpirse las obras en 1440, la fachada principal y un primer tramo de la nave románica. Así en el primer tramo de la nave vemos la techumbre de madera y el muro de la fachada de la primera iglesia, donde se conserva una hermosa, sencilla y sobria portada románica que llama nuestra atención y es motivo del presente artículo.

La portada románica se ubica al oeste, a los pies de la iglesia. Se construye sin tímpano, con cuatro arcos de medio punto escalonados. Los tres primeros, descansan sobre sendos capiteles esculpidos sobre columnas; mientras que el arco interior descansa sobre jambas lisas. Las seis columnas de fustes cilíndricos y lisos disponen de capitel con astrágalo y basa ática con collarino; y un zócalo recorre la portada, a la que se accede mediante la escalera semicircular.

Tres de los capiteles trabajados de las seis columnas de la portada, presentan decoraciones vegetales y los otros tres temas bíblicos. El primero presenta hojas de acanto. El siguiente dos animales rampantes luchando con las cabezas vueltas y un personaje a cada lado contemplando la escena. Después tenemos un capitel con hojas de palmera. En el otro lado de la portada vemos un capitel con hojas de acanto. El siguiente muestra la escena de presentación de la cabeza de Juan el Bautista a Salomé por Herodes; capitel, que por su temática sanjuanista se relaciona con la orden de San Juan del Hospital, constructores de la primera iglesia. La escena presenta personajes alineados tras una mesa con el banquete, sobre la que se halla la cabeza del Bautista. Y por último, en el tercer capitel de este lado, contemplamos la escena de Adán y Eva con la serpiente enroscada en el árbol del Paraíso.

Viajero, no dudes en visitar Sant Mateu. Contemplarás multitud de vestigios de su pasado esplendor. Te sumergirás en mil detalles que te sorprenderán y no pasará desapercibida la portada románica de su iglesia arciprestal, muy sencilla pero única en estas tierras, donde el arte románico es escaso y llega tardíamente en el siglo XIII. No dudes que visitarla y contemplar sus pequeños capiteles y arquitectura te transportarán a entender, más si cabe, el mundo y cultura de nuestros antepasados.





Vicent Sales Mateu.

Vicepresidente de la Diputación de Castellón y diputado de Cultura

“La Llum de la Memòria” ha dejado constancia de su gran interés y digno trabajo

Recientemente comentaba en estas mismas páginas la importancia para el Gobierno de la provincia de mantener nuestro legado patrimonial que está considerado un eje estratégico de nuestra política cultural, y al que hemos contribuido mediante su recuperación. Hoy me referiré a la importancia de nuestro patrimonio sacro restaurado como símbolo de riqueza de nuestra provincia, y de reclamo turístico para nuestros municipios de interior -de manera especial- por ser lugares que atesoran la mayor riqueza de nuestro patrimonio histórico-artístico. Me estoy refiriendo a “La Llum de la Memòria”.

Y es que hay que tener en cuenta que es la apuesta más ambiciosa que desde la Diputación de nuestro eje estratégico de actuación en torno a la puesta en valor, recuperación y divulgación del patrimonio histórico y artístico como activo al servicio de los municipios de cara a dinamizarlos turísticamente y ayudarles a generar nuevas oportunidades de desarrollo futuro.

Ahora, cuando hemos concluido la tercera edición desarrollada en las localidades de Caudiel y Jérica, en la comarca del Alto Palancia, estamos en condiciones de afirmar que el número de visitantes ha superado con creces a las dos ediciones anteriores de La Llum de la Memòria, desarrolladas en Villahermosa del Río y Castellfort – Benassal, respectivamente. Si las anteriores ediciones habían registrado cifras positivas de visitantes, la tercera edición que se inició en agosto de 2018, ha tenido un comportamiento “espectacular”, lo que confirma nuestra apuesta por hacer del patrimonio histórico-artístico un generador de riqueza para el presente y futuro de las poblaciones de interior.

Quiero poner énfasis en el hecho que con la celebración de estas exposiciones, desde el Gobierno Provincial hemos puesto todos los recursos a disposición de los pueblos para que se beneficien al máximo de los visitantes que la exposición de la Llum de la Memòria atrae. Y no sólo eso, sino que nos sirven de argumento fundado para conocer el interior de Castellón, un auténtico tesoro patrimonial que cuidamos y preservamos, pero con el que vamos un paso más allá poniendo en valor a través de su divulgación con iniciativas tan ambiciosas como estas exposiciones.

Han sido labores de conservación y restauración de bienes inmuebles, de conjuntos de tallas con distinta iconografía, piezas sacras de carácter religioso y civil, y retablos, entre otros objetos del rico y abundante patrimonio de arte sacro que se ha conservado hasta nuestros días, muchas de ellas recuperadas por el Servicio de Restauración de esta Diputación. Dicho patrimonio es obvio que posee un carácter cultural y artístico de gran valor, pero no es menos cierto que estas actuaciones también tienen un efecto dinamizador de carácter turístico en torno a estos grandes acontecimientos.



Rotundo éxito de “La Llum de la Memòria”

La Diputación ha consolidado su exposición de arte sacro restaurado “La Llum de la Memòria” como un reclamo turístico para el interior de la provincia al concluir su tercera edición con cerca de 49.000 visitantes (48.888). Una cifra de récord. Esta tercera edición de la Llum de la Memòria ha contado con un total de 53 obras distribuidas en un completo recorrido por las cuatro sedes de la exposición distribuidas en Caudiel y Jérica. La Diputación mantiene activa la web [www.llumdelamememoria.dipcas.es](http://www.llumdelamemoria.dipcas.es).

Apoyo a las Fiestas de de Interés Turístico

La Diputación destinará en 2019 hasta 90.000 euros para que los diferentes municipios puedan potenciar las actividades para atraer a miles de visitantes durante las diferentes celebraciones declaradas de Interés Turístico, como es el caso entre las fiestas de Sant Antoni, la Santantonà de Forcall o el Sant Antoni de Vilanova d’Alcolea.



Ayudas para conservar los árboles monumentales

La Diputación mantendrá este ejercicio la concesión de subvenciones por 20.000 euros para que los consistorios que cuentan con ejemplares incluidos dentro del Catálogo de Árboles Monumentales y Singulares, un total de 49 en Castellón, puedan beneficiarse de esta actuación que nace para proteger y poner en valor el patrimonio arbóreo castellanense.

La Lonja del Cádiz muestra la obra de Jesús González Casado

La Lonja del Cádiz acoge hasta el 23 de febrero la exposición fotográfica “Autorretrato vacío” de Jesús González Casado, un viaje a la infancia y al recuerdo, un trabajo cargado de estética y poética.

La muestra está compuesta por 15 fotografías tamaño 40X60 en las que la mirada de Jesús González Casado transforma su memoria familiar en la memoria de todos. El fotógrafo ha retratado la casa deshabitada de sus abuelos: los dormitorios, el salón, los baños, la cocina ... Sus imágenes luminosas y melancólicas recuperan la vida detenida, como el vuelo de esas tres golondrinas clavadas a la pared. Pero sus fotografías van más allá de la nostalgia: hablan de una forma de vivir, de estar, de ser. Por eso fascinan tanto como perturban.

El artista ha explicado, sobre esta muestra, que «volver a la casa de tus abuelos, después de muchos años deshabitada, te hace experimentar muchos sentimientos. Los recuerdos se agolpan. Esa galería por donde correteaba de niño, esas alacenas donde se guardaba el mejor dulce de leche que buscaba nada más llegar, esas golondrinas de porcelana que nos maravillaban a mi hermana y a mí... Entonces, ir a casa de nuestros abuelos nos parecía casi una aventura en la que siempre había algo que nos sorprendía, y hoy día sigue siendo así. Paseo con la cámara por todas las habitaciones y dependencias, y me fascinan los bodegones que alguien colocó... Los fotografié frontalmente, tal como están, como si de un retrato sincero se tratara, busco la belleza de lo sencillo, de lo espontáneo, de lo humilde. Hoy observo esa casa de mi infancia con la mirada de la melancolía. Algún día, será derruida. Con estos “retratos” guardaré un pedacito de mi infancia... y al contemplarlos, volveré a quedar maravillado con esas golondrinas de porcelana volando sobre el papel pintado del salón».

Jesús González Casado ha participado en diversas exposiciones colectivas en el Centro Municipal de las Artes de Alcorcón, Real Sociedad Fotográfica, Casa del Reloj del Ayuntamiento de Madrid, Fundación Mutua Madrileña, SegoviaFoto y GetxoFoto.

Alacena Cocina



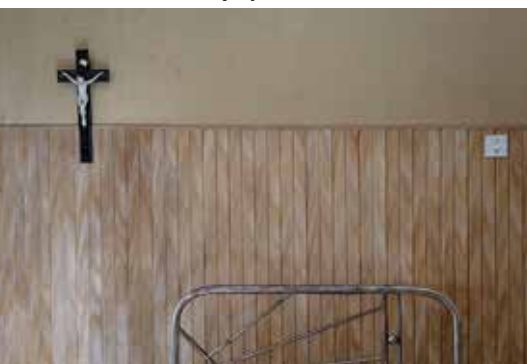
Cama Virgen



Cocina y Cestillo



Crucifijo y Cabecero



Ducha Cuarto Baño



Golondrinas Salón



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



SUSI DÍAZ
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC
AMBAIXADORA
D'HOSPITALITAT



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

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

Perquè donar vida al Turisme és cosa de tots.

CONTAGIA LA TEUA HOSPITALITAT.

#ContagiaCV contagiahospitalitat.com