

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 97 - Marzo 2019 - 2€



Cocina Castelló

V Congreso gastronomía y vino

Este año cocinan **ellas**

Con el cartel de "no hay billetes" se cerró la V edición.
Habrá que ir pensando en buscar nuevos escenarios

Yeray Monforte

campeón mundial de cocktail tequila

Casa Rural **El Català**

..... Vall d'Alba



Casa Rabitas Restaurante (Nules)

Rabo de toro

La gastronomía reina en las fiestas de la Magdalena 2019 ...	3	Rutas gastronómicas por la provincia	32
Ashotur	4	ALTUR-HOSBEC CASTELLÓN	34
Casa Rabitas Restaurante (Nules)	5	Casa El Català (Vall d'Alba)	35
Restaurantes recomendados	9	Alojamientos recomendados	38
V Congreso Nacional de Gastronomía y Vino Castellón	10	Turismo activo	39
Todo cerveza	16	Escuela de Hostelería de Castellón	40
Yeray Monforte, campeón mundial de Patrón Perfectionists	18	Vino del Mes: Marina Espumante	41
Productos de la Comunidad Valenciana	20	De ruta por: Los caminos que llevan al Penyagolosa	42
Productos Gourmet: CORIMBO I 2011	22	Literatura y viaje: Illes Columbretes	44
Tiendas Gourmet: Sonia (Mercado Central de Castellón)	23	Aeroport de Castelló	45
El arte de la sala: Gestión de almacenes	26	Castellón ciudad: Descúbrela	46
Productos de CS: Quesos Tot de Poble (Les Coves de Vinromà)	27	Tesoros de la provincia: Real Santuario de la	
Panadería y repostería artesanal	28	«Mare de Déu de la Font de la Salut» (Traiguera)	48
Recetas Caseras: Torrijas de horchata	30	Diputació provincial: Turismo y cultura	50
Rincón de Quesomentero	31	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

El auge del turismo activo

Disfrutar de espacios abiertos y no contaminados, la búsqueda de adrenalina y el riesgo moderado, son algunos de los pilares del creciente turismo activo; una actividad rentable que todavía puede ofrecer muchas oportunidades al sector.

El turista, además de descanso y tranquilidad también busca experiencias nuevas: barranquismo, senderismo, embarcaciones, ciclismo, parapente, etc., de hecho en nuestra provincia ha crecido considerablemente el número de empresas que ofrecen estos servicios, ya que han encontrado una buena oportunidad de crecimiento y riqueza.

Inicialmente, el turismo activo fue una actividad muy localizada en determinados espacios naturales, como Pirineos o Picos de Europa, pero hoy en día este tipo de turismo ya tiene presencia fija en cualquier destino turístico como complemento a la oferta tradicional.

La gastronomía reina en las fiestas de la Magdalena 2019

Castelló de la Plana contará con distintos espacios gastronómicos del 23 al 31 de marzo

La gastronomía cobra protagonismo durante las fiestas de la Magdalena que se celebrarán en Castelló de la Plana del 23 al 31 de marzo. Durante una semana se montarán distintos espacios gastronómicos a lo largo de la ciudad.

Así, en el epicentro de la fiesta, el Mercado Gastronómico agrupará una selección de consolidados establecimientos que acercan sus productos de calidad a todos los visitantes, en la Plaza Santa Clara. Además, con el fin de promocionar el producto local en esta cita culinaria, el Ayuntamiento de Castelló y la Asociación Local de Vendedores del Mercado Central y Pescadería de Castelló han firmado un convenio que tiene como objetivo la puesta en valor de los productos del Mercado Central.

Los amantes de la cerveza también podrán disfrutar en la Feria de la Cerveza Artesana (plaza Antonio Ferrandis) y el Recinto de la Cerveza Internacional (Bulevard Blasco Ibáñez).

El tradicional Mesón de la Tapa y la Cerveza se instalará en plaza de España; y las populares "Food Trucks" se distribuirán en la Plaza Bisbe Pont i Gol.

Estas son sólo algunas de las ofertas culinarias entre otras muchas iniciativas en las que primará el buen comer y beber durante estas celebraciones. No hay que olvidar las numerosas collas y asociaciones gastronómicas donde está presente también el gusto por la buena cocina. De hecho, la Asociación L'Olla de La Plana hará entrega del distintivo "l'Olla d'Or" al chef vasco David de Jorge, mano derecha de Martín Berasategui, en un especial acto celebrado el día 9 de marzo.

Cabe recordar que las Fiestas de la Magdalena, que conmemoran los orígenes de la ciudad, están declaradas de Interés Turístico Internacional. En ellas, la gastronomía se suma a la luz de las tradicionales Gaiatas, el Pregó, los fuegos artificiales, la romería al cerro de la Magdalena, los pasacalles, la música y la fiesta en la calle.





Carlos Escorihuela Artola.

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

“Ecos de FITUR”

Recién llegados de Fitur, me gustaría compartir con ustedes algunas reflexiones. La Feria sigue siendo una cita obligada (junto a las Ferias de turismo de Berlín-ITB-y Londres-WTM) para los profesionales del turismo. En ellas no solo podemos conocer el resto de productos y destinos, nacionales e internacionales, sino que nos proporcionan el mejor termómetro para medir la evolución del turismo. Objetivos, todos ellos, añadidos al más importante, que es vender nuestros productos turísticos y sobre todo, nuestro destino, CASTELLÓN.

Salir y conocer el mercado turístico es enriquecedor y te ayuda a valorar, en su justa medida, tu propio producto. También te ayuda a mejorar, y porqué no, hasta te permite copiar las buenas prácticas comerciales de otros.

Cuando vuelvo siempre lo hago con la certeza de tener un destino excelente y lo más importante, con mucho recorrido. Hay pocas provincias en España que tengan una capacidad de crecimiento comparable a la de Castellón, y pocas con tantos atributos para hacerlo. Además haciéndolo de una forma sostenible y ordenada. El tener tantos productos y destinos con capacidad de crecimiento, te permite hacerlo casi como si tuvieras un lienzo en blanco.

Nuestras playas, nuestros pueblos, nuestra naturaleza, la gastronomía, nuestra forma de vida...,constituyen, todos ellos en su conjunto, un producto que puede competir con mucha dignidad con cualquier destino nacional e internacional.

Sin descuidar nuestro mercado comunitario y nacional, debemos perseverar en nuestra internacionalización, y en este empeño, el aeropuerto de castellón es una infraestructura esencial que todos debemos impulsar.

La temporada turística se presenta con un optimismo razonable y responsable. Y con un reto recurrente pero necesario como es alargar en lo posible la temporada, hasta dejar de hablar de temporada y hablar de año turístico. Nuestra estacionalidad debe romperse, poco a poco, pero sin bajar la guardia.

Como ven, vuelvo de Madrid lleno de optimismo, orgullo y ganas de trabajar por seguir haciendo de Castellón un gran destino turístico que genere riqueza a esta gran pueblo.



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

Casa Rabitas

Restaurante (Nules)



Nos desplazamos a la avenida Diagonal 15, de Nules. Aquí Balbina Cano, en adelante Balbi, y Vicente Martínez, con el sobrenombre de Rabitas, herencia de su abuelo, regentan este establecimiento, abierto en 1996 y trasladado a las instalaciones actuales en 2006. Tiene un carácter único, nos sugiere un Mesón de los de toda la vida, y esa es la intención de Vicente, quien ha ido componiendo un ambiente que muchos apreciarán y en el que se sentirán cómodos, cocina abierta, jamones colgados, selección de buenos vinos, referencias taurinas, ambiente relajado y auténtico, atención personal y experiencia, no se dejan influenciar por las nuevas modas y lo tienen muy claro: hacen lo que le gusta y les gusta lo que hacen. Y a sus clientes también.

La oferta gastronómica se fundamenta en los almuerzos, concurrido por “els tarongers” y el menú de las comidas y la carta. El menú es muy interesante y, a un precio muy razonable ofrecen ensalada, tres primeros y tres segundos a elegir, más postre. Sus clientes son asiduos, y cada día hay un menú diferente, basado en la diversidad de la dieta mediterránea y en la comida equilibrada. “N’hi ha que menjar de tot, com a casa”, y cuidan a sus clientes como a la familia. Abren todos los días entre semana y los sábados para almuerzos y comidas.





Sepionet con puré de patatas y guisantes con jamón



Ravioli de setas



Alubias de Tolosa



Oreja con garbanzos

La carta se articula en torno a los siguientes títulos:

Para compartir (cecina, jamón, quesos de Castelló, chipirones, croquetas...); **verde y algo más** (tomates con atún de Bermeo y anchoas, queso de búfala con habitas, sardina ahumada con cherris y encurtidos...); **cuchara** (platos de legumbres con chacina o frutos de mar.); **de la tierra** (carnes todas de primera calidad, a destacar el exquisito y preciado buey de León); **del mar** (selección de pescados y moluscos de nuestras costas) y **arroz y fideuà** (se exponen apetitosos melosos, secos y fideuà).

También cuenta con tres menús de degustación, ideales para quienes quieran probar la quintaesencia de las habilidades gastronómicas de Balbi, denominados *Fabulista*, *Mediterráneo* y *Mestizaje*.

La cuchara es la protagonista. Platos sencillos, hechos a la manera tradicional, sin prisas, como antes, con ingredientes de primera calidad y de pequeños productores, de proximidad y frescos, los de siempre, elaborados por manos expertas, con gracia: **Alta cuina casolana**.

Balbi empezó haciendo la cocina de la familia y, casi sin darse cuenta, ya estaba cocinando para sus clientes. Desde siempre ha alimentado su interés formándose y ha llevado ese conocimiento a su terreno, y creemos que es una de las mejores cocineras profesionales de nuestra tierra.

Podemos asegurar que ha encontrado la fórmula de la transmutación de los alimentos en oro puro, los transforma y les transmite esa sensibilidad tan especial con sus manos, que se parecen a las de una alquimista y, se obra la magia.

Y nos ha hechizado.

Mientras preparan nuestra mesa, Vicente alivia nuestra espera en la barra con un aperitivo, un estimulante *vermouth*, acompañado de jugosas aceitunas y unas finísimas lascas de cecina curada, intensa y sabrosa, aderezada con el líquido dorado de la variedad Picual, prensado por Bardomus en Alcalà de Xivert. No es una casualidad.

Es imposible probar todas las especialidades en una sola vez, aun así nos cocinan una extensa y abundante muestra de sus platos más emblemáticos que son los que en este reportaje les exponemos. Comenzamos:

“Sepionet” con puré de patatas y guisantes con jamón: Servido en un plato hondo apenas adornado con una espiral de emulsión de aderezo valenciano, con una base de puré y guisantes con jamón que acompañan al rico sepionet a la plancha. El sepionet está sensacional, tierno y dorado en los extremos, calidad y mucho respeto por nuestras tradiciones, este “playa y huerta” es sencillo, sabroso y ligero, una buena manera de empezar.

Ravioli de setas: Se podría decir que este es el plato más exótico de este reportaje, en él se fusiona las bondades de nuestra trufa con toques asiáticos. Se compone de una delicada pasta won ton rellena de salteado de shitake y otras setas, napado con una sabrosa salsa de trufas, un potente aceite de trufas, reducción de vinagre de Módena y terminado con una lámina del oro negro del Maestrat. Es un plato que tiene en oferta desde que abrieron el nuevo local, y les resulta imposible sustituirlo, porque sigue teniendo gran demanda, y es normal porque está buenísimo.

Pedimos más pan y Vicente aprovecha para que experimentemos el sabor de una joya de la gastronomía, un aceite de Aubocassa de Mallorca y proseguimos con el siguiente plato.

Alubias de Tolosa: Enorme receta de alubias que consiguen directamente de un productor de la Rioja, una variedad pinta, mantecosa y reconstituyente, con el color del vino y con el sabor de la tierra, cocinadas con un buen chorizo. Remojadas y cocidas al chup chup el tiempo necesario para conseguir esta nutritiva ligazón que se adhiere a la cuchara y al paladar, prolongando el instante del sabor, solo roto con el crujiente y especiado “coralet” encurtido. ¡No ha quedado ni una!

Oreja con garbanzos: Descubrimos esta delicia, servida en barraca como una “foguera” de Sant Antoni del porquet”, claro. Original equilibrio con los “palos” crujientes apuntando hacia el cielo y la parte carnosa formado la base. Elaborada en dos cocciones y cortadas de manera que simulan chuletitas de palo, tiernas, melosas y crujientes. Los garbanzos complementan y aportan los nutrientes a esta maravilla de nuestra gastronomía. Un manjar orgásmico, obscenidad de texturas melosas y fundentes, crujientes, tiernas y sabrosas en los diferentes bocados, y la suave y agradable combinación de los garbanzos, cocidos como es debido. Este plato “habla en silencio” de la grandeza de esta cocina, como el excelente tinto que Vicente ha elegido.

“Arròs amb fesols i naps”: El Arròs amb fesols i naps es una receta tradicional valenciana y ¡vaya! casi no se puede describir con palabras la emoción. Está claro que somos muy de arroz, pero es que éste se sale. La sustancia del caldo, la “botifarreta” y el “blanquet”, el “napicol”, las alubias pintas y el arroz, este último de un pequeño productor de l’Albufera, hacen que cada cucharada sea sublime. La cocción es perfecta, Balbi le aporta el punto del arroz con su conocimiento: jugoso, trabado y apetitoso. Tal vez hemos encontrado el elixir de la vida.

Rabo de buey: Para concluir un contundente plato de carne estofada. Nada más que carne, y nada menos. Buey de Valle del Esla, en León, tierra de la mejor carne de buey, una de las escasas zonas de cría de bueyes en Europa. Extraordinarias rodajas de carne estofada durante largas horas a fuego lento, a la antigua usanza, dan como resultado una carne de textura melosa, que se desprende del hueso con suma facilidad, con su jugo fluido e intenso.

Terminamos con unos postres caseros, hechos con amor.

“Fartó d’orxata” con helado de leche merengada: Interpretación que hace Balbi de la torrija, ésta hecha con fartons y horchata, acompañadas con helado de leche merengada, horchata, fartons, canela, limón, sabores muy nuestros, de nuestra niñez, muestra del respeto a las tradiciones y los gustos de los clientes.

Tarta de la abuela de “tota la vida”: Otro postre en forma de versión, esta vez servida en bowl. Combinación de las capas de la tarta, suave natilla, chocolate a la taza y coco laminado. Un placer para niñ@s golos@s de todas las edades.



Arròs amb fesols i naps



Rabo de buey



Fartó d’orxata con helado de leche merengada



Tarta de la abuela de toda la vida



**Bodega
Les Useres**

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

carta de vinos

Casa Rabitas Restaurante

La carta de vinos de Casa Rabitas, se usa poco y eso es debido a que casi todos los clientes se dejan aconsejar por Vicente Martínez, dueño, junto a su esposa Balbi del restaurante. Además de ser presidente de Vindicas (asociación de distribuidores de vinos de calidad en Castellón).

Volviendo a la carta, deciros que también puedes comprar los vinos en la pequeña tienda que tiene en la entrada del restaurante. Vicente te aconseja fenomenalmente, dependiendo de los gustos de cada comensal. A parte de los vinos de la carta, tienen muchísimos vinos fuera de ella, los cuales te pueden llegar a sorprender muy gratamente.

Vinos de toda clase y de la mayoría de denominaciones de España, siempre catados previamente por Vicente, antes de introducirlos en la carta, o en el restaurante.

Para la comida, Vicente eligió los siguientes vinos, Quinta de Aves, un tempranillo de Campo de Calatrava, con un tono violáceo, unos aromas de frutillos rojos y lácteos y una boca agradable, sedoso y fácil de beber. Este vino lo maridamos con el sepionet con puré de patatas guisantes y jamón y también con los raviolis de setas con trufa.

El siguiente vino, Habla del Silencio, un vino de Extremadura, elaborado con las variedades syrah, cabernet sauvignon, tempranillo y cabernet franc, de tono granate intenso, aroma a cereza madura, mora, y pimienta negra, en boca es goloso, sutil, fresco y frutal. Lo acompañamos con el plato de oreja con garbanzos y el famoso plato de "arròs amb fesols i naps".

El tercer vino fue, Finca Terrerazo, vino de pago El Terrerazo, una bobal en estado puro, floral, licoroso, potente, equilibrado, fresco y muy mediterráneo (vinazo), que iba perfectamente con las alubias de Tolosa y el rabo de buey del Valle del Esla.

Para los postres, la tarta de la abuela y la torrija de "fartons" con crema de horchata y helado de leche merengada, catamos un vino dulce, Daniel Belda dolç natural, amarillo dorado, con aromas de sobremaduración y de pasas, en boca es dulce, con buen paso de boca y una buena acidez. Ideal para los postres.

Si te gusta el mundo de los vinos, déjate llevar por Vicente, nunca defrauda y siempre podrás catar vinos nuevos y sorprendentes.

Si, en Casa Rabitas se come bien y comer bien es terapéutico, y nosotros les advertimos de los efectos beneficiosos que tienen estos alimentos cocinados con tanto cariño, que pueden curar las dolencias de la mente humana y aliviar los malos humores y, sin necesidad de un diagnóstico previo, todo el mundo puede acceder a esta terapia saludable. Esta es nuestra receta de la felicidad y en este reportaje les prescribimos los remedios que preparan Balbi y Vicente. ¡Buen provecho!

Casa Rabitas Restaurante

Av. Diagonal, 15, Nules · Teléfono: 964 67 26 02

<http://casarabitas.es>

Restaurantes recomendados que hemos visitado

aQua Restaurant (Castellón) Calle Pintor Oliet, 3 - 964 20 10 10	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 Sebastian, 4 - 964 14 70 27	L' Illa Rest. Asador (Alcossebre) Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02	El Melic Restaurant (Castelló) Av. de Casalduch, 16 - 964 35 07 96
TOBIKO japan rest. (Burriana) C/ Illes Columbretes, 37 - 678 563 139	Rest. Pou de Beca (Vall d'Alba) Mas de Beca, 11 - 964 32 04 59	iATAULA! GastroBar (Castellón) Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00
Rest. ReLevante (Castellón) C/ de Moyano, 4 - 964 22 23 00	Restaurante Bergantín (Vinaròs) C/ Varadero, 8 - 964 455 990	Rest. Brisamar (Grao de Castellón) Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664
Restaurante El Cid (Onda) C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045	El Vasco Restaurante (Vila-real) C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41	Restaurante RamSol (Xert) Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57
La Mar de Bó (Benicarló) Avda. del Marqués, 30 - 964 04 40 58	Restaurante Pairal (Castelló) C/ Doctor Fleming, 24 - 964 23 34 04	Rest. Círculo Frutero (Burriana) C/ San Vicente 18 - 964 055 444
La Cuina de Fernando (Castellón) C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35	Restaurante Al d'Emilio (Vila-real) C/ Pere Gil, 3 - 964 53 53 41	Rest. Mediterráneo (Grao Castellón) Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09
La Borda (Grao de Castellón) C/ d'Alcossebre, 19 - 616 09 17 18	MalaBar (Castellón) C/ Ruiz Vila, 8 - 964 22 93 01	Rest. María de Luna (Segorbe) C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01
Ous & Caragols (l'Alcora) Avda. Cortes Val., 3 - 678 528 339	Restaurante Daluan (Morella) C/ de La Carcel, 4 - 964 16 00 71	Quesomentero (Vila-real) C/ Pere Molina, 5 - 606 140 830
Farga Restaurant (Sant Mateu) Erm. M. de Déu dels Àngels - 663 909 586	Rest. La Llenega (Castellón) C/ Conde Noroña, 27 - 964 05 68 26	Restaurante Candela (Castellón) C/ Alloza, 185 - 964 25 43 77
Restaurante Pilar (Artana) P. la Generalitat, 4 - 605 942 170	Mesón La Setena (Culla) C/ Aldea los Mártires, 9 - 964 44 63 88	Pizzeria Rest. Pinocchio (Borriana) C/ Escullera Ponent, 1 - 964 586 513
Rest. Il Fragolino Due (Castellón) C/ Mosen Sorell, 2 - 964 23 63 00	Rest.-Tapería Xanadú (Benicarló) P. Mestres del Temple, 3 - 964 82 84 12	Cal Paradis (Vall d'Alba) Avda. Vilafranca, 30 - 964 32 01 31

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

Cocina Castelló clausura con éxito su edición más *femenina*

El Congreso Nacional de Gastronomía y Vino se consolida como un gran foro de cocina, enología y restauración

Las mujeres han sido las protagonistas de la V edición del Congreso Nacional de Gastronomía y Vino Castellón, *Cocina Castellón*, organizado por el Ayuntamiento de Castellón. Así, reputadas cocineras procedentes de distintintos puntos de España presentaron durante tres días sus propuestas culinarias en el Centre de Turisme (CdT) Castellón; y Gasma.

Cocineros, profesionales hosteleros y estudiantes de toda la Comunidad Valenciana e, incluso, venidos desde Cataluña, tuvieron la oportunidad de asistir a las ponencias y talleres programados en un congreso que se ha convertido en un importante referente de la gastronomía de vanguardia con gran calidad. En esta ocasión, además, con el lema "Este año cocinan ellas", se quiso reivindicar el papel de las mujeres en la alta cocina.





De izquierda a derecha: el Diputado provincial de turismo, Andrés Martínez; la concejala delegada de turismo de Castelló, Patricia Puerta; la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco y el secretario autonómico de turismo, Francesc Colomer



El chef estrella Michelin, Miguel Barrera, junto a la alcaldesa Amparo Marco

La alcaldesa de Castelló, Amparo Marco; acompañada por el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer; y la concejala de Turismo en el Ayuntamiento, Patricia Puerta; inauguraron estas jornadas, en las que no pudo faltar el chef Estrella Michelin e imagen de Castelló Gastronómico, Miguel Barrera.

Marco puso en valor el talento femenino "en un sector masculinizado donde cada día intervienen más mujeres". Además de dar una mayor visibilidad a las chefs, el congreso "saca a relucir nuestra riqueza gastronómica, un mundo de sensaciones que saca provecho tanto del mar como de la montaña", aseguró la alcaldesa.



Lucía Freitas

Restaurante A Tafona (Santiago de Compostela)



Chocolate,
Morcilla y Trufa



Helado de Kivi



India



La Vie
en Rose

Carolina Sánchez

Restaurante Ikaro (Logroño)



Bacalao a la riojana



Gilda



Homlenaje al langostino y
secuencia de trufa y caza



Merluza



Encarnación Ruiz

Restaurante Alejandro (Roquetas de Mar)



Croqueta de
ortiga de mar



Gachas con cazón



Salmonetes



Helado con aloe vera y
crema de hinojo

Como presidenta del Patronato de Turismo, Patricia Puerta, destacó el papel que juega la marca Castelló Gastronómico, bajo la cual se agrupan esta y otras iniciativas que "colocan a la ciudad en el mapa del turismo gastronómico". Por su parte, Marco recalcó que "este Congreso dará mucho que hablar, pero lo hará por el talento y las grandes aportaciones para afrontar un mejor futuro turístico para nuestra ciudad".

También Francesc Colomer destacó la gran oportunidad que supone para el sector turístico iniciativas como este Congreso Nacional de Gastronomía y Vino en el que Lucía Freitas (Restaurante A Tafona - Santiago de Compostela) fue la encargada de abrir la sesión de ponencias, poniendo un especial énfasis en la cocina dulce, con postres como "Helado de kiwi" o "India".



María José Martínez

Restaurante Lienzo (Valencia)



Roll Osaka, pollo cuk, mayo parpatana y encurtidos

Black Rabbit



Pera osmotizada al vino, sobrasada de sardina ahumada



Cono de calabaza crujiente con espuma de lima kafir

Begoña Rodrigo

Restaurante La Salita (Valencia)



Salsifi con yema y trufa, nabo, boniato y ensalada César



Tartar de zanahoria



Falso Risotto



Aizpea Oinhaneder

Restaurante Xarma (Donostia)



Puturrú de Foie



Piquillo Parrillero



Rakel Cernicharo

Restaurante Karak (Valencia)



Flor de almendro

Steak tartar de pato curado a la naranja



Fresillas Tandori



Taco Doq de cordero

Nuria Morell

Restaurante Nozomi (Valencia)



Maki

Temaki



Nigiri



Uramaki



Fina Puigdevall

Restaurante Les Cols (Olot)



"Farinetes de fajol amb farro"



"Canape de pastanaga, els primers pesols, ramet d'escàrola i fulla de col"

Javier Esforç, gerente de Cuinart





Sopa de chía, granizado de manzana y apio con sorbete de fresa



Nabo daikon, maíz, regaliz y fruta de la pasión

Carolina Sánchez (Restaurante Ikaro-Logroño) mostró la fusión de la cocina ecuatoriana y española, con platos como “Canelazo” y “Bacalao a la Riojana”; mientras que Encarnación Rúiz (Restaurante Alejandro - Roquetas de Mar) hizo un recorrido por los menús más identificativos de su tierra, con un reconocimiento por el producto autóctono.

La chef María José Martínez. (Restaurante Lienzo - Valencia) elaboró en un concurrido taller sus bocados de alta gastronomía, en el que se hicieron exquisiteces como “pera osmotizada al vino, sobrasada de sardina ahumada” y “Cono de calabaza crujiente con espuma de lima kafi”.

Begoña Rodrigo. (Restaurante La Salita - Valencia) nos enseñó a preparar platos con “Raíces y tubérculos trabajados con grasas de pescados de río”, como “raíz de perifollo y caviar” o “boniato y salmón”; y Aizpea Oihaneder. (Restaurante Xarma - Donostia) explicó su proyecto de restaurante así como la evolución de sus propuestas culinarias. Finalmente, Raket Cernicharo, elaboró deliciosos bocados, como “mochi de calabaza” y “shushi de pate de sepia con crisants y habanero”.

En el congreso también se pudo aprender más acerca del mundo del “sushi” de la mano de Nuria Morell (Restaurante Nozomi Shushi Bar - Valencia). De una forma muy didáctica, enseñó todo el proceso de elaboración de los tradicionales platos japoneses.

La cocinera Fina Puigdevalls (Restaurante Les Cols. Olot-Girona), junto a su hija, Martina Puigverd, ofrecieron una completa conferencia sobre cómo nació su restaurante, la importancia de los productores a la hora obtener la materia prima y cómo preparan algunos de sus platos.

Finalmente, Montse Abellà (Restaurante Santceloni - Madrid) puso el colofón al congreso con su mejor cocina dulce, con dos originales postres como fue “Nabo daikon, maíz, regaliz y fruta de la pasión” y “sopa chía, granizado de manzana y apio con sorbete de fresa”, al mismo tiempo que incidía en la necesidad de que el cocinero se equivoque para lograr la excelencia en la cocina.

Por otra parte, el mundo del vino cobró protagonismo en sendas conferencias. La periodista Alba Saura habló sobre la “Ruta del Vi de Les Useres” para dar paso a una cata de vinos Bodegas Les Useres. Mientras, que Patricia Pellicer (Ingeniero Agrónomo y enóloga) hizo un recorrido por los “Vinos de Castellón, nuevos retos”, y guió la cata de vinos de IGP Castelló.

De esta manera, 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.



Ponencia de Alba Saura, periodista



Ponencia de Patricia Pellicer, enóloga Vinos IGP Castelló

Fotos: Patronat Municipal de Turisme de Castelló y Nidori Estudio

Cerveza y salud

En los últimos años han proliferado los estudios científicos que quieren acreditar los beneficios que el consumo de cerveza puede aportar a nuestra salud. Rica en vitaminas, proteínas, ácido fólico y antioxidantes, beber cerveza moderadamente se asocia a beneficios cardiovasculares, de salud ósea y hasta contra la obesidad, según la Fundación Española del Corazón. Eso sí, siempre dentro de una alimentación equilibrada.

Cabe destacar que la cerveza, cuya composición básica es agua, cebada y lúpulo, es una bebida fermentada de graduación alcohólica moderada –entre 4° a 8°–. Aunque también existen de alta graduación (superan los 9°) y otras sin alcohol.

Desde la Fundación Española del Corazón, los expertos insisten en la importancia de que el consumo de cerveza, en personas sanas y fuera de la gestación, se haga de forma moderada: en el caso de las mujeres, una o dos cervezas al día; en los hombres, dos o tres.





España es el mayor consumidor de Europa de cerveza sin alcohol

Por su parte, aquellas personas que siguen una dieta deben calmar previamente su sed con agua o con una infusión y han de elegir siempre cervezas sin alcohol. En todo caso, quieren dejar claro que la ingesta de alcohol en exceso siempre repercute de manera negativa en la salud y calidad de vida.

Sin embargo, siguiendo las pautas de moderación recomendadas, la cerveza puede aportar propiedades nutricionales valiosas para el organismo, como el Ácido fólico; proteínas; carbohidratos, algunos en forma de fibra soluble; minerales como el fósforo, silicio, potasio y sodio (este último en poca cantidad).

Además tiene vitaminas del grupo B (niacina, piridoxina y riboflavina) y folatos; es rica en lúpulo, una sustancia que contiene polifenoles (flavonoides) con propiedades antioxidantes y efectos beneficiosos sobre el envejecimiento y el riesgo cardiovascular.

El aporte calórico puede variar según los distintos tipos de cerveza y su contenido en hidratos de carbono, pero oscila en torno a las 45 kcal/100 ml de la cerveza tradicional y las 17 kcal/100 ml de la cerveza sin alcohol. Precisamente, España es el líder a nivel europeo en cerveza sin alcohol, tanto en producción como en consumo. De hecho, en el caso de los ancianos, se recomienda beber este tipo de cervezas que llevan la calificación "0,0".

Según el último estudio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre el perfil de los consumidores de cerveza en el hogar, "los jubilados son responsables del 22,4% de las compras de cerveza sin alcohol".

Según la reglamentación sanitaria, la cerveza sin alcohol es aquella cuyo contenido alcohólico es menor al 1% en volumen. Dentro de las cervezas sin alcohol se podría establecer una diferenciación entre: Cerveza 'sin', con pequeñas trazas de alcohol (suelen tener una graduación de entre 0,4° y 0,5°). Cerveza 'sin' tipo 'cero', que no presenta trazas de alcohol.



Yeray Monforte, **campeón mundial** de Patrón Perfectionists

Con su cocktail “Wind” ganó en México la prestigiosa competición internacional que tiene al tequila como protagonista

El bartender castellonense Yeray Monforte se proclamó campeón del mundo en la competición más prestigiosa a nivel global con el tequila como protagonista en el Patrón Perfectionists Cocktail Competition. Más de 3.000 bartenders empezaron esta competición, que reúne a 20 Mixólogos de 16 países de los 5 continentes. Yeray ganó la final española allá por octubre de 2018, y durante varios días estuvo en México, para luchar por el galardón mundial.

En un primer corte entró en la gran final de 6, junto con los representantes de México, U.S.A, Canada, Alemania y Japón, y consiguió hacerse con el reconocimiento tan preciado. Su secreto, inspirarse en la flora española, su familia, el respeto por el medio ambiente, y la abeja (logo de la marca Patrón) mezclando todo esto con un discurso claro y conciso, ingredientes fáciles de encontrar a nivel global, sencillo y complejo.





Las armas que más sorprendieron (recordemos que es una competición en inglés) fueron su naturalidad, diversión y técnica, como escanciar el típico vino Fino de Jerez con una venencia directamente sobre un medidor, o utilizar el abanico para mover un perfume de cera de abeja por el cocktail, ya su nombre era “Wind” viento en inglés, haciendo referencia al viento que junto a las abejas hacen polinizar toda la flora española, y que están en peligro de extinción, entrando de lleno con el concepto del respeto por el medio ambiente.

Su ingrediente más especial fue el Aceite de Oliva marca España, que mezclado con miel y zumo de limones castellonenses, deleitaron al jurado. Llevamos siguiendo la carrera de este joven desde hace varios años, y aún no sabemos donde está su techo. Pero lleva la marca Castellón grabada en el corazón a cualquier rincón del mundo.

Receta “Wind”

6 Cl tequila patron silver

*6 Cl elixir de la eterna juventud
(miel, limón y aceite de oliva)*

2 Cl vino fino de jerez

3 Cl clara de huevo

3 Ramas de tomillo

*Agitar todos los ingredientes con hielo
y servir con un doble colado en una
copa estilo coupe.*

*Decoración: cera de abeja, y perfume
de polen de abeja y tequila*



Rica gastronomía y productos autóctonos

Castellón atesora una gran diversidad de alimentos y muy prestigiados, tanto de tierra como del mar



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

El Tercer sábado de cuaresma es el comienzo de las fiestas fundacionales de Castellón. El principal acto de este primer día es la cabalgata del Pregón o Pregó, una representación viviente; donde mitología, historia, folklore, tradiciones, artesanía, agricultura, industria y gastronomía están presentes. Una escena costumbrista que nos muestra en el corazón de la ciudad el pasado y presente de la provincia.

Nuestras comarcas tienen un territorio muy diverso, esto hace que tengamos climas y paisajes diferentes. Somos la segunda provincia más montañosa de España, un lugar de contrastes, con comarcas planas, de media y alta montaña. Esto hace que tengamos una diversidad de alimentos, singulares y muy prestigiados, tanto de tierra como del mar.

De las ciudades del norte bañadas por el Mediterráneo destacaremos tres grandes municipios con lonja: Vinaròs, conocida por sus langostinos; Benicarló, por sus alcachofas; y Peñíscola, donde desembarcan langostinos, canaillas, gale-ras, calamares, pulpos y otras especies de gran valor gastronómico, sin olvidar la famosa tisana del Papa Luna.

En los pueblos de interior son productores de hortalizas y elaboran aceite de gran calidad. Canet lo Roig, Traiguera, La Jana, Xert o Sant Mateu, entre otros, atesoran olivos milenarios de los que todavía se obtiene el preciado oro líquido.

La ruta continúa con cultivos de secano, almendras y frutales, especialmente, la cereza. De hecho, la Salsadella, tiene una fiesta dedicada a esta fruta. El paisaje del norte al igual que su clima va cambiando cuando nos adentramos hacia el interior y vamos ganando altura. Es tierras de ovejas y cabras que nos proporciona una excelente materia prima para elaborar queso. Estamos en territorio de la rufa negra o de invierno. Los montes de Vistabella, Chodos, Benafigos, Villafranca, Ares, Morella, Benasal, Cati, Culla, y algunos pueblos de alrededor son ricos en, diamante negro. En estos bosques abunda la trufa de verano, menos aromática.

En los pueblos del Ports, y del alto Maestrazgo se producen excelentes carnes de vacuno, ovino, caprino y de cerdo. Los cabritillos de Benassal tienen fama por ser tiernos y con gran sabor.





En la comarca donde se encuentra el segundo pico más alto de nuestra región, el macizo del Peñagolosa, hay campos abancalados de dificultoso cultivo, ideales para la plantación de patatas. Territorio apto para el ganado, donde hay buenos pastos, bosques con una gran variedad de hierbas aromáticas, setas y caza mayor

Si nos desplazamos hacia la costa en la parte media alta de la provincia, Baix Maestrat y Plana Alta encontramos que muchas tierras han desaparecido para dar paso al hormigón.

Alcalá de Xirvert produce cítricos, frutas (melones), verduras y olivos que dan excelentes aceites. Pero, sin duda, la gran protagonista es “la tomata de penjar”. Torreblanca es famosa por sus verduras de secano y regadío.

El centro de nuestra provincia fue históricamente una tierra buena para la plantación de vid y con variedades híbridas, que llevaron prácticamente a la desaparición del viñedo. En los últimos años se han creado varias bodegas que elaboran vinos de calidad amparados por la I.G.P Castellón. Además del viñedo se repite los cultivos mediterráneos. Cabanes es conocido por sus, melocotones, melones y sandias.

Desde hace unos pocos años también se ha puesto de moda la elaboración de cervezas artesanas elaboradas con hierbas aromáticas, miel de nuestros bosques y frutas o hortalizas de nuestra provincia. A la sombra de la Sierra Espadán se cultivan pequeñas fincas y bancales plantados de olivos en su mayoría de la variedad serrana “Espadán”, olivas autóctonas de esta comarca y del alto Palancia, que dan uno de los mejores AOVES (Aceite de Oliva Virgen Extra) de nuestro país.

La miel que se recolecta en estos montes transmiten aromas y sabores del entorno, de gran calidad debido a la variedad floral. Estos bosques son un paraíso para los micólogos que encuentra una gran variedad de setas.

La Meteorología es ideal para el secado y curado de jamones, Se elaboran chacinas de gran calidad. Coincidiendo con la fiesta de la Entrada de Toros de Segorbe se celebran la Feria del Jamón y el Embutido. El benigno clima es ideal para los frutales, cítricos, cerezas, membrillos, kakis y nísperos.

En las alejadas poblaciones del Toro, Barracas y Pina de Montalgrao, abundan las plantaciones de encinas truferas.

Castellón y Burriana tienen puerto de mar. En el primero se subasta mucho pescado azul, sardinas, caballas, boquerones jureles y el preciado atún rojo. En La Lonja de Burriana suelen ser habituales los langostinos y también se subastan doradas, lubinas, rémols, (rodaballos del mediterráneo) pulpos sepiá, sepió de puntxa, calamares, galeras, gambas rojas, langostas, cigarras de mar o castañolas nombre que le dan los pescadores, un marisco muy poco atractivo, pero posiblemente uno de los más sabrosos de nuestro litoral junto a la gamba roja.

La plana alta y baja es un territorio de cítricos. Destacamos Nules con su Clemenules. Esta variedad tiene su propio congreso y su muestra gastronómica.

Estas tierras cercanas a la costa son ideales para el cultivo de melones y sandias, compitiendo Moncofa, La llosa, Chilches y Almenara por tener los mejores.

En la Llosa podemos encontrar los últimos arrozales de la provincia.

Resumiendo, nuestra provincia produce los ingredientes necesarios para llevar una buena dieta mediterránea, la recomendada por la organización mundial de la salud.



GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



CORIMBO I 2011

D.O. Ribera del Duero



Félix Tejada

Director Gerente de DiVino



Bodegas Roda se lanza a una nueva aventura, después de una trayectoria de más de veinte años, que le han convertido en una de las bodegas de más prestigio en la D.O. Ca. Rioja, Roda se propone aprovechar todo su conocimiento para diversificarse en la D.O. Ribera del Duero con Bodegas La Horra.

El proyecto de la nueva bodega se estructura en tres fases. Actualmente, se encuentra en la fase inicial que durará tres años. Comparte el equipo técnico y humano de Roda, pero además, la puesta en marcha de la nueva bodega ha requerido la contratación de nuevo personal. La segunda fase será la construcción de las nuevas instalaciones para el proceso de elaboración. La tercera y última fase, se centrará en la ampliación y finalización de las instalaciones.

En paralelo al crecimiento paulatino de las instalaciones y de la empresa, crecerá también la producción. La bodega elaborará dos tipos de vino. La primera añada, la del 2008, salió al mercado en junio de 2010 sólo con el vino básico de la bodega, con una producción de 40.000 botellas. De la añada 2009 hemos llegado a las 90.000 botellas y ya se puede disponer de los dos vinos de la Bodega. La añada 2010, alcanzará las 120.000 botellas. De la añada 2011, se espera obtener 150.000 botellas.

En los siguientes años se incrementará la producción en 50.000 botellas anuales, hasta llegar a las 300.000 botellas de la añada 2014, cuando Bodegas La Horra culminará su proceso de crecimiento.

Su vino top es el CORIMBO I, 100% tinta del país (tempranillo), de pequeñas parcelas en La Horra, Roa y pueblos colindantes. Cepas en vaso con una edad media por encima de los 50 años. Se elabora mediante una fermentación alcohólica espontánea en tinas de roble francés, seguida por una fermentación maloláctica en barrica. Con una crianza de 16 meses en barrica, 80% de roble francés y 20% roble americano.

Color muy intenso, con fondo oscuro y ribete rojo cereza. En nariz es expresivo, elegante. Perfectamente ensamblada la madera. Fruta negra madura, en la línea de la ciruela y la mora. Aparecen notas minerales y especias dulces de gran calidad, sensaciones de chocolate negro especiado y fruta negra. En boca tiene gran volumen, sensación de plenitud, fruta negra madura y fresca, mineral, con sutil recuerdo de cacao. Se aprecian las notas refrescantes y balsámicas de plantas aromáticas en el pinar. Tanino presente de gran calidad. Riquísimo postgusto donde se funden todos los aromas y sabores.

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



Sonia

Encurtidos, salazones
y comidas preparadas



El puesto de "Sonia. Encurtidos, salazones y comidas preparadas" ha logrado convertirse en sólo diez años en uno de los más representativos y populares del Mercado Central de Castellón. Su propietaria, María Asunción Castillo (más conocida como Sonia) se hizo cargo en el 2007 del traspaso comercial de un puesto de encurtidos y salazones, que pertenecía a su tía, Maricarmen Mas, y ocupaba menos de tres metros cuadrados. Una década después, supera los once y cuenta con seis empleados.

"Hace dos años comenzamos a dar servicio también de comidas preparadas y desde entonces no hemos dejado de crecer", recuerda Sonia Castillo. Al principio tenían sólo ensaladilla rusa y ajoaceite, que junto a los arroces se han convertido en sus especialidades, y ahora se atraven con todo. Eso sí, siempre es cocina casera, preparada al día y sin colorantes ni aceites refinados.



En su parada del mercado se puede encontrar una amplia carta de platos, donde siempre destacan platos de caliente, segundos platos y postres, a los que se suman preparaciones con productos de temporada, como por ejemplo las alcachofas y calabazas al horno y el membrillo. Además, trabajan por encargo y pueden realizar desde cocas para cumpleaños como un completo catering para una gran celebración. También elaboran, a petición, menús especiales sin gluten; comida vegetariana y ofrecen al cliente información detallada de los ingredientes que utilizan y que pueden susceptibles de producir reacciones alérgicas e intolerancias.

Toda esta comida se prepara en unas modernas instalaciones que cuentan con una amplísima cocina, donde se encuentran Sonia y Susana, dos excelentes cocineras que, junto a Sonia, elaboran los riquísimos menús. Ya en el Mercado, son Antonia, Encarnacion y la propietaria las encargadas de hacer llegar el producto al cliente, con una atención cercana, amable y profesional.

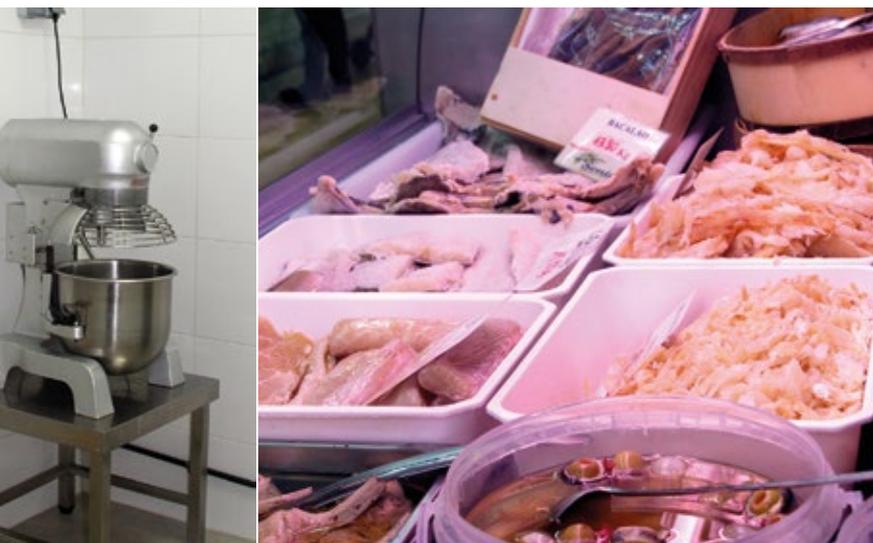




No hay que olvidar que, junto a la cocina preparada, en esta parada del Mercado Central son famosas sus aceitunas variadas, con aliños caseros; pasta de albondigas y crujiente de bacalao, ahumados varios, conservas selectas, aceite extravirgen de primera prensada y de elaboración propia; brazos de hojaldre y salmón, etc... En definitiva, un completo surtido de encurtidos y salazones que atraen, cada vez, a más clientes. De hecho, Sonia Castillo quiere aprovechar esta oportunidad para agradecer la confianza que desde siempre le han mostrado la gente de Castelló y su fidelidad. "Sin ellos, nada de esto hubiera sido posible".

Además, ante la gran demanda que tienen en el Mercado, Sonia tiene previsto un nuevo proyecto de ampliación de la parada con más espacio reservado para comidas preparadas, principalmente una zona destinada a comida caliente y postres.

Sin duda, una oferta gastronómica casera, variada y, sobre todo, de calidad.



**Sonia. Salazones, Encurtidos
y Comidas Preparadas**
Mercado Central de Castellón
Puestos 89, 90 y 91
Teléfono: 665 919279

Gestión de almacenes

Método ABC, Ley 20/80



Javier Salgado

Maître Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Como hemos comentado en varias ocasiones, los Maîtres (siempre fue así) son los encargados de gestionar todas las necesidades que implican su departamento, por lo tanto en sus competencias estará la de saber organizar las compras y los almacenes según la necesidad del local. El método ABC, nos ayuda a clasificar los productos según la demanda:

CLASE A: La forman el **20%** de los artículos almacenados, pero su actividad es grande y representa el **80%** de las salidas. Estos productos suelen colocarse en un lugar de fácil y rápido acceso. Esta ley es infalible en todos los almacenes.

CLASE B: Está formada por el **30%** de los artículos en stock, pero generan el **15%** de la actividad que se realiza en el almacén. Deben colocarse en un lugar con accesibilidad y rapidez media.

CLASE C: La componen el **50%** de los géneros, pero la actividad que mueven es muy pequeña, solo el **5%** del total. Se colocan en los almacenes en un lugar con una accesibilidad más baja o difícil que el resto.

Este método nos indica, que la gestión del almacén se debe centrar en los productos del tipo A, pero sin descuidar el resto. **Aplicación del método:**

- Se ordenan los productos de mayor a menor volumen de salidas.
- Se calcula el porcentaje de las salidas de cada producto con respecto al total.
- Lo último que tendremos que hacer, será sumar los porcentajes de cada artículo que componen su clase, y de esta forma tenemos un conocimiento de cómo se mueve nuestro almacén.

Aplicar este método, significa ganar tiempo en la operativa diaria, tanto para reponer nuestras cámaras como para hacer inventarios y pedidos.

Así mismo nos ayuda a saber cuáles son nuestros productos con más demanda y poder negociar con los proveedores por cantidad.

Tener los almacenes ordenados, nos obliga al buen uso de cada artículo que disponemos, y este acto no pasa desapercibido para el cliente que nos visita, la sensación la percibe al momento, y al contrario también ocurre.

El orden y el conocimiento llevan a la excelencia.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Quesos artesanos de

TOT DE POBLE

(Les Coves de Vinromà)

Un queso de leche de oveja natural, artesano y sin transgénicos, con un olor, textura y sabor únicos que se reconocen ya en la misma corteza y se acaba disfrutando en el paladar. Es el resultado del duro trabajo de Mayte y Óscar al frente de "Tot de Poble", una quesería artesana que nació hace pocos años en Les Coves de Vinromà y durante este tiempo ha ido creciendo hasta consolidarse como un referente de calidad.

Actualmente, Tot de Poble dispone entre sus quesos semi-curados de dos meses, curados de seis meses y el añejo de nueve meses. También tienen un queso de leche cruda de cinco meses, de hierbas aromatizadas y un queso azul con carácter propio.

Comenzaron con un pequeño rebaño de ovejas con el que, al principio, se dedicaban a la venta de leche. Con el tiempo fueron ampliando la empresa hasta convertirse en una quesería y en la actualidad cuentan con una pequeña ganadería de trescientas cincuenta ovejas, alimentadas de forma completamente natural, de la cual obtienen sus quesos artesanos y yogures. Además, también organizan catas de quesos en las que los visitantes pueden descubrir la granja de las ovejas, la sala de ordeño y la quesería, así como el proceso de elaboración de los quesos.

Tot de Poble, quesos artesanos

Masía Torre Ebrí, km. 2 (CV-129)

Les Coves de Vinromà

Oscar 636 671 654 · Mayte 616 076 752





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

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com



Esta *Magdalena* los hornos del Gremi son *parte de la fiesta*

Es marzo y Castellón se prepara para celebrar las fiestas de la Magdalena. Unos días durante los que el sabor más 'castellonero' nace en las panaderías del Gremi de Forners de Castellón, donde los maestros artesanos ofrecen un irresistible catálogo de productos artesanos y tradicionales que son señas de identidad de nuestra gastronomía, fiestas y costumbres. Y es que sus elaboraciones hablan de Castellón en cada bocado evocando la riqueza natural de nuestros huertos y del mar Mediterráneo.

'Rotllets i Fadrinets', en Magdalena

El tercer domingo de Cuaresma la ciudad da la bienvenida a las fiestas fundacionales de la Magdalena. El 'rotllet magdalenero', un pan artesano en forma de rollo que elaboran las panaderías del Gremi es uno de los grandes emblemas de las celebraciones, y adorna las blusas y carros de los 'festeros' en la romería a la ermita de la Magdalena. Dice la leyenda que cuando los primeros pobladores de la ciudad descendieron desde el Castell Vell hasta La Plana (s. XIII), portaron 'rotllos' al cuello. Pero además, estas fiestas de Interés Turístico Internacional cuentan desde el 2010 con un dulce típico que ha llevado el nombre de Castellón a más de 15 países. Se trata del exitoso y exclusivo Fadrinet, un exquisito postre registrado por el Gremi que se prepara con los ingredientes que le gustaban al 'Tragapinyols' -el héroe más divertido de la mitología castellanense-, combinando orejones, higos, piñones, crema y mistela en una gran explosión de sabor. Y además, para seguir impulsando este dulce, el Gremi de Forners ha organizado este año el III Concurso de Carteles del Fadrinet, patrocinado por Servicios Panadería y que ha resultado todo un éxito.





Coca de Tomate, 'Ximos' y Rosquilletas

En el apartado salado hablar de panadería artesana castellanense es sinónimo de dieta mediterránea y jugosidad. La coca de tomate, patrimonio gastronómico de nuestra tierra, y sus múltiples variantes (coca de espina-cas, de jamón york, de bacalao...) son un manjar que se disfruta a diario durante las fiestas. Y por supuesto, junto a los deliciosos 'ximos', consagrados como los 'bocadillos magdaleneros' y las 'rosquilletas castelloneras', aderezadas con especias, frutos secos y hasta chocolate, y que se consumen 'a todas horas'.



'Pastissets, Pilotes de Frare i Coca de Poma'

Las panaderías y pastelerías del Gremi combinan estas elaboraciones con otras muy arraigadas, como los "pastissets", rellenos de boniato, calabaza, cabello de ángel o requesón...; los crujientes 'rotllets d'ou o aiguarent'; o las exquisitas 'pilotes de frare' (un jugoso bizcocho redondo, endulzado con anís y relleno de irresistible crema), la "coca de poma" o la "Coca de Castelló".



Todo para dar lugar a unas fiestas ¡deliciosas!



Torrijas de horchata



Ana Antequino

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

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

AnaCocinitas[®]
FROM LIFE TO YOU

Ingredientes

- 10 rebanadas de pan
- 1 vaso de horchata
- 2 huevos
- Azúcar
- Aceite
- Canela

Preparación

1. Cortamos en rodajas de 2-3 centímetros de grosor nuestro pan, preferiblemente duro (si es de un par de días mejor).
2. Batimos los huevos en un plato y ponemos en otro plato la horchata.
3. Calentamos una sartén con aceite y cuando esté bien caliente empezamos a pasar las rodajas de pan primero por la horchata, dejando escurrir, y después por los huevos introduciendo luego en la sartén. Doramos 1 minuto por cada lado y luego las sacamos dejándolas escurrir sobre un papel de cocina un par de minutos.
4. Mezclamos azúcar y canela y espolvoreamos por encima nuestras torrijas.

La cata

primera parte

¡Muy buenas Quesomenteros! Hoy os propongo aprender el arte de la cata. Porque saborear un buen queso es maravilloso, pero dividir sus olores y sabores y cumplir los pasos previos antes de disfrutarlo en boca es sencillamente completo. Aquel que conozca los pasos en la cata de un vino tiene relativa ventaja. Para quién aún no lo sepa, Quesomentero lo explica.

Es muy bohemio decir que se necesitan los 5 sentidos, pero vamos a omitir el oído ya que muy experto debes de ser para reconocer un queso por el sonido del corte. Otros factores nos ayudarán a identificarlo antes que su sonido. Este mes os presentaré los primeros pasos.



Alberto Javier Santos

Gerente de
Quesomentero Cheesebar



La Vista

Somos muchos los Quesomenteros que devoramos el queso con la mirada, pero en este ejercicio hay que tranquilizarse.

-El primer paso será mi querida corteza. Analizaremos primero si posee, pues hay quesos frescos o madurados que carecen de ella. Si tiene el dibujo del molde, si tiene sabores o técnicas añadidas, bien sean alcoholes, especias, ceniza, cera, plástico y un largo etcétera.

- Y el interior. Solo con la vista vamos a descubrir mucha información. Si es pasta dura, cremoso, semiblando, si presenta humedad, especias, trufa... Si es azul, y sobre todo si es provocado, ya que en quesos como el Cabrales nunca nos encontraremos vetas verticales para agilizar la evolución ya que es 100% natural.



El Tacto

El tacto se dividirá en dos partes: antes y después de su paso por boca.

Antes de analizar sus aromas y antes de su paso por boca cogeremos el queso a catar y será entonces cuando tendremos la información total de la textura del queso. Si es cremosa, semiblanda, dura, terrosa... Cuando partes por su mitad la cuña recibes pistas de si es granulado, arenoso, elástico, si tiene ojos...

El queso azul contiene la vitamina B5 en altas cantidades, que combate el estrés y la migraña



XIII Ruta de la Tapa (Vila-real)

Hasta el 17 de marzo de 2019. Un total de 26 bares y restaurantes ofrecerán sus ofertas gastronómicas.

Más información:
<http://www.vila-real.es>

XVI Jornadas Gastronómicas de la Trufa

(Morella y Els Ports)

Morella continúa con las Jornadas gastronómicas de la Trufa hasta el 10 de marzo. Estas cuentan con diferentes degustaciones, show-cooking y menús especiales en distintas restaurantes. El 1 marzo, a las 20:00 h, habrá un Show cooking en Casa Roque; u el 8 de marzo, otro en el Mesón de Pastor.

Más información:
www.morellaturistica.com

VIII Ruta de la Tapa y el Montadito (Betxí)



Hasta el 10 de marzo de 2019. En restaurantes y bares de la localidad se servirán tapa, cerveza, vino o agua por 3,00 €
Más información: www.betxi.es



VIII Jornadas Gastronómicas de la Trufa"

(Albocàsser, Benassal,
Catí y Culla)

Las "VIII Jornadas Gastronómicas de la Trufa" se celebrarán los fines de semana hasta el 10 de marzo en restaurantes y comercios los municipios de Albocàsser, Benassal, Catí y Culla. Los establecimientos de restauración ofrecerán menús basados en la trufa con precios entre los 19 y los 40 €.

Más información: www.dipc.as

X Jornadas de Cocina de la Galera (Vinaròs)



Las "Jornadas de Cocina de la Galera" hasta el 17 de marzo. Este año participan ocho restaurantes de la ciudad con variados menús a un precio unitario de 27 euros.

VIII Ruta de la Tapa i el Vi. (Almassora)



La octava edición de la Ruta de la Tapa i el Vi llega a Almassora con las propuestas de 18 bares y restaurantes del municipio. Vecinos y visitantes podrán disfrutar de un amplio abanico de propuestas de los negocios locales, en los que la combinación de tapa y bebida tendrá un precio de tres euros.

La VIII Ruta de la Tapa i el Vi empezará el 29 marzo y se extenderá hasta el 29 de abril. Durante todo el mes, los hosteleros servirán sus propuestas cada viernes, sábado y domingo entre las 11 y las 23 horas.

Más información: www.almassora.es



Alexis de Pablo Crucy

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



La inversión y especialización como estrategias de futuro

El alojamiento de la Comunidad Valenciana es un ejemplo de fuerte estrategia de inversión y especialización de producto para ofrecer servicios y experiencias que ninguna vivienda pueda igualar.

La explosión de la mal denominada 'economía colaborativa' ha tenido una especial incidencia en el sector turístico. El alojamiento en viviendas particulares que se explotan como una actividad económica es, sin duda, el principal reto y amenaza que tiene el sector hotelero para el futuro a corto y medio plazo.

Contra esta amenaza, la reacción tiene dos vertientes. La primera, legal y administrativa, gestionada desde las autoridades competentes para determinar que se cumplan todos los requisitos y obligaciones que sean de aplicación.

Y la segunda, la lucha desde la propia competencia, donde el sector hotelero tiene mucho que decir, y ya lo ha hecho. Pocos sectores empresariales se reinventan desde cero, llevando a escombros su estructura anterior y creando un nuevo producto. Ahora ya no son sólo alojamiento, sino un conjunto de experiencias: desde hoteles temáticos y familiares, con parques acuáticos y atracciones, hasta los más exclusivos adults only, pasando por productos especializados en eventos musicales, hoteles paisaje, sin olvidar a los deportistas.

¿Y los campings? Es increíble la evolución que han experimentado. Ahora, estar en un camping es una experiencia única e irrepetible: un nuevo producto completamente reinventado que no se ha quedado languideciendo y lamentándose ante la competencia voraz de internet. Se ha creado un producto que ha roto la estacionalidad, manteniéndose activo los 365 días del año, con una cuota de mercado internacional inédita en otros lugares.

CREA

gastronomía

La línea gastronómica de la revista

Castellón turisme i
gastronomia

Impresiona a tus invitados

Disponemos de:

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

Un espectáculo con el que sorprender a todo el mundo



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

Casa El Català *(Vall d'Alba)*

Aislada del ruido e inmersa en plena naturaleza, la Casa El Català ofrece un excepcional alojamiento rural con todas las comodidades en el Mas de l'Abogat (Vall d'Alba). Esta antigua masía, que forma parte de un conjunto de construcciones rústicas, se presenta al visitante como un lugar perfecto de ocio y descanso para descubrir la riqueza cultural, histórica, paisajística y gastronómica de la comarca de la Plana Alta y el Maestrat.

En esta casa rural de calidad superior se puede disfrutar de una agradable estancia, donde se han respetado los elementos arquitectónicos de la misma y se ha cuidado la decoración hasta el último detalle. Y es que conserva las características rústicas y típicas del ambiente agrario pero, a su vez, con las comodidades modernas de hoy en día, como calefacción, aire acondicionado, TV y DVD.



La Casa El Català cuenta con dos habitaciones de matrimonio, dos dobles y una triple, junto a una habitación con una amplia terraza y tres baños completos. Su amplio salón-comedor con chimenea, una cocina totalmente equipada y lavandería (lavadora y secadora) crean un ambiente acogedor y confortable, que permite pasar unos días tranquilos con la familia o un grupo de amigos.

Además, la edificación está integrada en una finca con amplios jardines y también un espacio empedrado (650 metros cuadrados), donde destaca una amplia piscina de sal y un porche con carros antiguos y aparcamiento. También se dispone de barbacoa y horno totalmente equipados y con dos terrazas, una de ellas cubierta, así como un aseo exterior.

De esta manera, Casa El Català es un alojamiento ideal para todos aquellos que buscan bienestar, relax y disfrutar del tiempo de ocio en plena naturaleza. Porque recorrer una amplia red de senderos es solo algunas de las opciones con las que se encuentra el visitante de este precioso entorno. Para ello, en Casa El Català se dispone de 8 bicicletas de montaña con las que descubrir un excepcional paraje.

Sin duda, en esta masía se podrá disfrutar de un turismo rural de calidad en plena naturaleza, donde el confort está garantizado.





Casa El Català

Victoria Valls Bellés

Teléfono de reservas: 636 488 978

Email: vvalls@castelloninterior.com



Alojamientos recomendados que hemos visitado

	Masía Durbá (Castellnovo) Ctra. Geldo-Castellnovo Km1 - 964 764 419	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 (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418	H.-Rest. La Castellana (Benassal) Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera 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

Ruta del Carbo



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura

Empezamos la ruta desde el Santuario de Sant Joan de Penyagolosa, centro neurálgico de las romerías más importantes de la comarca. La más famosa es la de los peregrinos de Les Useres, pero también hay que destacar la de Culla, Vistabella, Xodos o Puertomingalvo. Todas ellas con el mismo propósito, pedir salud, paz y lluvia.

El recorrido que vamos a hacer hoy tendría dos opciones: la primera desde donde estamos, siguiendo el GR-7 dirección Villahermosa o desde Villahermosa hasta las masías del Carbo, siempre por el gran recorrido GR-7, tendríamos:

- 13 km 200+ desde Villahermosa
- 16 km 800+ desde San Juan.

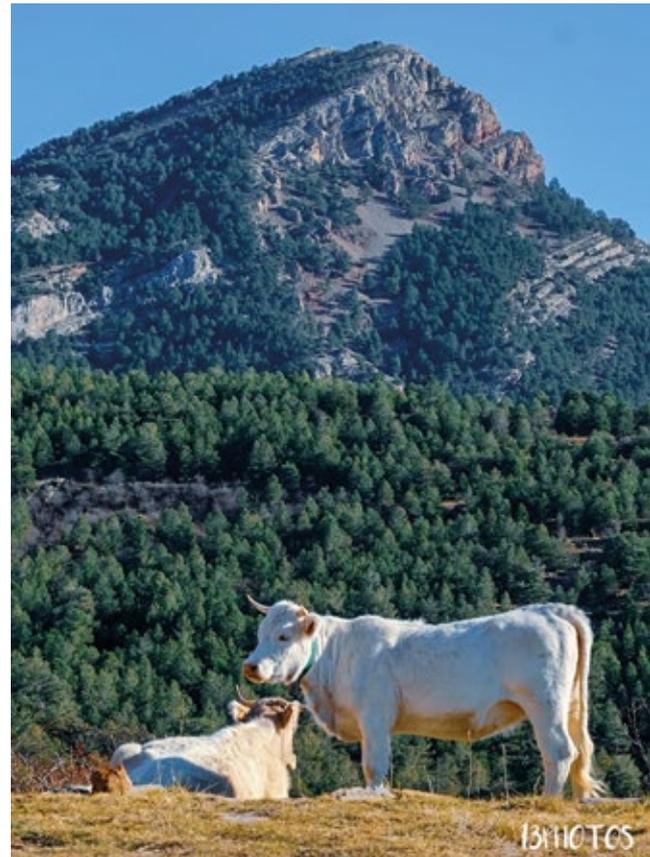
El nombre de Carbo, viene de Cárabo que traducido sería Buho que es como nombran la gente de la zona a esta ave. El río que tiene una distancia de 9km desemboca con el río Villahermosa, afluente del río Mijares.

La famosa cascada está formada por el musgo que año tras año ha ido creciendo, también podemos destacar el paisaje típico de Penyagolosa donde podemos encontrar carrascales, grandes pinares de pino negro, pino rojo o silvestre, pino blanco y pino marítimo, romero o sabinas.

Fauna como podría ser el jabalí, los zorros y cabra hispánica que se encuentra con un aumento importante de población.

También queremos hablar del Acentor Alpino, gorrión que siempre da la bienvenida cuando coronamos el pico de Penyagolosa, este gorrión sólo se encuentra en cotas altas y en lugares como aquí o los Pirineos, también se deja ver por las pistas de esquí, es un pájaro que no es nada tímido y se deja acercar bastante. Así como el Trepariscos.

Es una ruta para vivirla en persona, muy auténtica y preciosa, espero que os haya gustado



¡Se buscan profesionales!



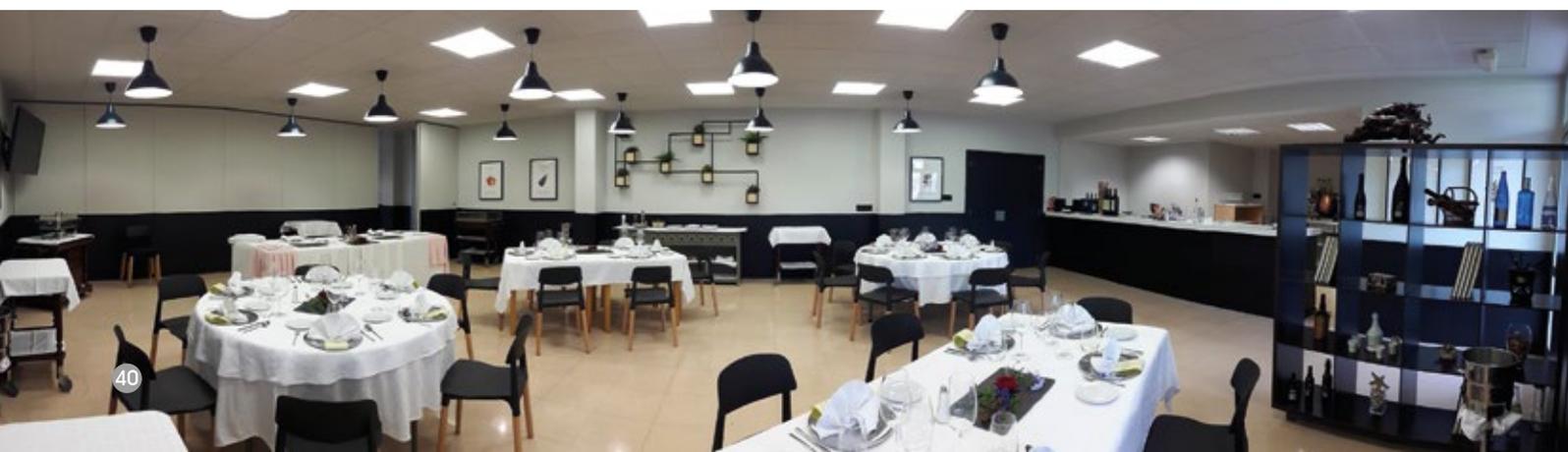
En nuestra escuela se estudian distintos ciclos formativos de las familias de Hostelería y Turismo e Industrias alimentarias. Hoy, nos queremos centrar en los ciclos de Servicios de Restauración, tanto el de grado medio como el de grado superior. Es una opción para muchos desconocida, sin embargo, goza de una inserción laboral altísima y es que, con frecuencia, empresarios del sector nos demandan alumnos para formar parte de su equipo, de su plantilla, y así, crear un tandem perfecto con los compañeros de la cocina.

El profesional de sala que ha estudiado en nuestro centro domina las técnicas del servicio, posee conocimientos de bar, cafetería y restaurante así como atención al cliente, idiomas, sumillería, etc. Se convierte en un experto en coctelería, aprende la técnica de cortar jamón, prepara buffets de quesos, en definitiva, no hablamos de simples transportadores de platos, sino de cualificados y eficientes profesionales.

Nuestros estudios combinan la parte teórica con enseñanzas prácticas en las que los alumnos y alumnas perfeccionan sus destrezas.

El restaurante de la escuela es una de sus aulas-taller, en él sirven, preparan elaboraciones a la vista del cliente, ofrecen opciones de maridaje y aplican cada semana todos los conocimientos que van adquiriendo. Todo el alumnado pasa también por un periodo de prácticas en empresa (FCT) con el que acaban de completar su formación, y nos enorgullece que a la mayoría de ellos se les ofrezca un puesto de trabajo en las mismas.

En la actualidad, el tejido empresarial demanda excelentes profesionales y, los candidatos que acaban sus estudios de restauración en nuestra escuela cumplen con estos requisitos.



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

marina espumante

Entramos en marzo esperando dejar atrás los rigores de este invierno, que por otra parte ha sido bastante benigno meteorológicamente hablando, para dar paso a la primavera. Durante esta época del año, el espumoso Marina Espumante hará las delicias de todos aquellos que decidan disfrutar de momentos al aire libre.

Este vino espumoso lo elabora Bodegas Bocopa en Petrer (Alicante), bodega fundada a mediados de los 80 del siglo pasado cuando varias bodegas deciden unirse para mejorar la comercialización de sus productos. Actualmente, exportan sus vinos a numerosos países y elaboran gran cantidad de referencias que se han ido adaptando a los gustos de los nuevos tiempos. Una de ellas es el Marina Espumante, un vino espumoso semidulce con solo 7º de alcohol a semejanza de los Moscato d'Asti italianos, pioneros en este estilo y que desde hace algunos años se han puesto de moda entre consumidores amantes de vinos afrutados y fáciles de beber.

El Marina Espumante se produce al amparo de la D.O. Alacant con uvas de moscatel de Alejandría y mediante el método Asti, consistente en realizar la fermentación del vino en grandes depósitos de acero inoxidable estancos (en contraposición al método Champenoise utilizado en el Cava y Champagne, entre otros, en el que la segunda fermentación se realiza individualmente dentro de cada botella). Posteriormente se detiene la misma por enfriamiento cuando el grado alcohólico del 7% quedando un dulzor natural debido a los azúcares del mosto que no se han fermentado. La fermentación en recipiente estanco permite que se produzca la carbonatación del vino de forma natural y el impacto de las lías finas sobre los sabores/olores del producto final sea menor. Este proceso da lugar un vino de estilo diferente a lo que estamos acostumbrados, aunque se trata de una propuesta de calidad respecto a otros vinos del mismo estilo con CO2 añadido y que aprovechan el dulzor para maquillar defectos.

El vino presenta un color amarillo de reflejos verdosos con una burbuja firme y cuando lo olemos tiene una intensidad pronunciada a fruta fresca de hueso (melocotón), verde (uva), notas balsámicas (hierbabuena) y florales (sauco). Al beberlo llena ampliamente la boca con una burbuja refrescante y las notas afrutadas descritas anteriormente, pero con un punto acidez que da frescor lo equilibra frente al dulzor natural que posee invitando a seguir bebiendo.

Es excelente para tomar sólo en aperitivos y coqueo, pero también acompañará a la perfección a platos ligeros (canapés, embutidos cocidos, quesos suaves, ensaladillas) y, debido a su dulzor, también a los postres y dulces. Aunque donde abre todo un mundo de experiencias es en los contrastes dulce/salado acompañando a con foies y terrinas de ave, quesos azules y salazones.

Precio medio: 6,00 €



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola



De ruta por...

Los caminos que llevan al Penyagolosa



Culla, Les Useres, Atzeneta, Xodos, Castillo de Villamalefa, Ludiente, Vistabella, Puertomingalvo y Villahermosa del Río son puntos de partida de recorridos de tradición, espiritualidad y cultura hacia el Parque Natural del Penyagolosa, donde destaca el imponente pico Penyagolosa, de 1.814 metros -el segundo más alto de la Comunidad Valenciana- y el santuario que se levantó a sus faldas, dedicado a San Juan Bautista.

Sin duda, un lugar único, lleno de misterio y destino de excursionistas y peregrinaciones que vienen aconteciéndose desde tiempos de la reconquista cristiana (s. XIV). Precisamente, estas romerías trazaron caminos desde diferentes municipios hasta el Penyagolosa que ahora aspiran a convertirse en Patrimonio de la Humanidad y que han legado un importante patrimonio arqueológico, arquitectónico, ecológico y etnológico. Desde luego, un buen motivo para visitar este emblemático paraje y los municipios ligados al Penyagolosa porque, además de su sentido religioso y místico, estas rutas han sido importantes vías de comunicación como cauce de la actividad humana y han tenido una continuidad a través de los siglos.

La peregrinación de "Els Pelegrins" de Les Useres es en la actualidad el camino más representativo del entorno de Penyagolosa.





Fotos: Diputación de Castellón

Son 26 kilómetros que separan les Useres de Sant Joan en un entorno cargado de historia, donde destaca Sant Miquel de les Torrocelles, diferentes masías y emblemáticas cimas.

Dede Culla también parte actualmente otra de las rogativas más reconocidas en un trayecto que atraviesa el riu Montlleó, de gran belleza paisajística, la ermita de Sant Bertomeu de Boi del siglo XIV, el pla de Vistabella, la font de l'Alforí o el pinar de l'Espino antes de llegar a la ermita.

Vistabella es hoy en día otro de los puntos de partida hacia el santuario, con un recorrido de nueve kilómetros donde se puede disfrutar de maravillosas vistas. Y en el recorrido desde Xodos, a pesar de ser uno de los más cortos, se puede observar una gran variedad patrimonial. También desde la vecina provincia de Teruel arranca todavía una peregrinación anual, que abre una preciosa ruta desde Puertomingalvo.

Otras peregrinaciones que tenían su origen en Atzeneta, Llucena, Ludiente, Castillo de Villamalefa y Villahermosa no han resistido el paso de los años, pero sí que han dejado caminos abiertos que permiten al visitante hacer senderismo siguiendo los pasos de estas antiguas romerías. Sólo tiene que dejarse llevar por los sentidos. Caminar y disfrutar de la belleza de un entorno único.

Más información:

<https://caminsdepenyagolosa.dipcas.es>



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



Carreras BTT Montaña



Motociclismo



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Tambors de Pysió



Fiestas patronales

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
605620077

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

La belleza natural de les Illes Columbretes



Víctor J. Maicas.

Escritor

Esculpides per un antic volcà i protegides per la dolça brisa de la mar, la Reserva Natural de Les Illes Columbretes s'ha convertit en un vertader espectacle visual per a tots aquells que estimen la natura en estat pur.

D'entre totes elles emergeix de les aigües com un petit gegant L'illa Grossa, convertint-se en tot un paradís per a diferents espècies d'aus i petits animals terrestres com la sargantana o l'alacrà. Les altres tres formacions terrestres, La Ferrera, La Foradada i El Carallot són diminuts illots on també les espècies marines troben refugi, destacant d'elles les seues belles formes que el vent i la força de la mar han esculpit al llarg dels segles.

És tot un plaer per a els ulls vore-les a totes elles en viu i en directe, però per damunt de tot és un gran plaer per als sentits bussejar en la coqueta badia de L'illa Grossa, quasi sempre calmada quan a la mar no es divideix cap temporal. I és que L'illa Grossa, engronsada dolçament pel vent igual que una mare acaricie suaument al seu xiquet de bolquerets, està protegida des de fa anys per una mar Mediterrània que l'abraça entre els blaus del cel i les seues tranquil·les aigües.

Jo les vaig descobrir no fa massa temps, a primeres hores del matí d'un dia de final d'estiu, i els he de dir que, quan l'embarcació va rodejar el far de L'illa Grossa i es va endinsar en la badia ja nomenada, els meus cinc sentits es van despertar a l'uníson en contemplar, de sobte, tanta bellesa natural.

Sí, no deixen de visitar aquest petit paradís situat a pocs kilòmetres de la costa de Castelló, doncs tant els seus propis ulls com la resta dels seus sentits els ho agrairan de per vida.

Gaudisquen, i que el Déu de la mar i del cel els protegisca i resguarde en la seua petita travessia marítima. I bé, qui sap, podrie ser que també es trobaren a Tombatossals i a tota la seua colla tal com va escriure fa uns anys el nostre benvolgut Josep Pasqual Tirado.

Bon viatge, i que la màgia sempre els acompanye. No deixen mai de somniarl!



El aeropuerto amplía su oferta de destinos

La base logra dos nuevas rutas que conectarán con Budapest y Katowice este verano



El aeropuerto de Castellón dispondrá este verano de dos nuevas rutas, operadas por la aerolínea Wizz Air, que enlazarán con las ciudades de Budapest (Hungría) y Katowice (Polonia) durante tres meses.

La ruta a Budapest operará entre el 16 de junio y el 15 de septiembre, con dos frecuencias semanales, en miércoles y domingo. Por su parte, la de Katowice funcionará entre el 17 de junio y el 13 de septiembre, con dos frecuencias semanales, en lunes y viernes. La previsión de la aerolínea es que ambas conexiones sumen cerca de 18.000 pasajeros en las 13 semanas en que estarán operativas.

El director general de AeroCas, Joan Serafí Bernat, ha manifestado su satisfacción con el resultado del proceso, “ya que hemos conseguido adjudicar tres de los cuatro lotes que lanzamos al mercado”. “Se trata de un logro, teniendo en cuenta que era la primera vez que poníamos en marcha un procedimiento de este tipo”.

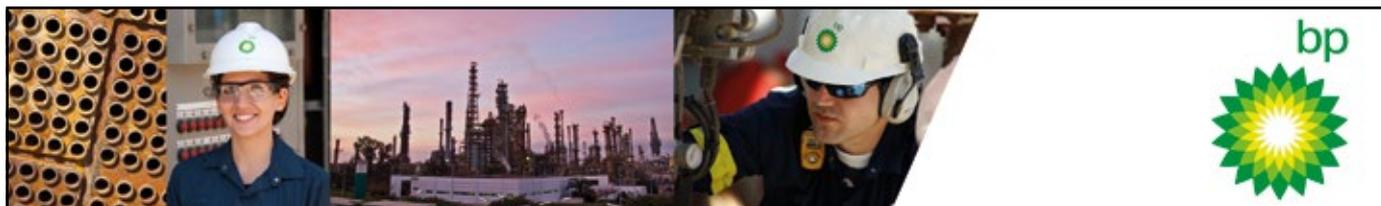
La línea a Budapest “facilitará la llegada de turistas húngaros a nuestro territorio”. Así mismo, “posibilitará que los ciudadanos de Castellón puedan descubrir una ciudad tan emblemática como Budapest”.

Respecto a la ruta de Katowice, permitirá al aeropuerto “retomar la conexión con Polonia”, tras confirmarse que la actual ruta con Poznan no seguirá operando a partir de abril.

Oferta de destinos

De esta forma, el aeropuerto de Castellón refuerza su oferta de destinos internacionales. Durante todo el año, dispone de una ruta regular que enlaza con Londres, operada por Ryanair. La compañía irlandesa retoma a partir de abril, hasta el 25 de octubre, la ruta con Sofía.

Así mismo, a partir del 31 de marzo, se inician los vuelos a Bucarest de la aerolínea Wizz Air. Por su parte, la compañía Blue Air también tiene programados vuelos a Bucarest entre el 16 de junio y el 30 de septiembre.



Las visitas del rey Fernando VII y sus esposas en Castelló



Fernando VII



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

La sección que cada mes aborda un capítulo de la historia de Castelló se detiene ahora en la década ominosa (1823-1833) cuando el rey Fernando VII (El Deseado) llega al trono. No son años especialmente provechosos para la ciudad. El país pierde muchas de las colonias que todavía controlaba y eso afecta directamente a la floreciente industria del cáñamo que tanto hizo crecer estas tierras durante el siglo XVIII. Recordemos que Castelló fue el principal suministrador de sogas para los barcos de la marina española. Es la plaza Huerto Sogueros y la Llotja del Cànem dos vestigios de aquella potente industria que ahora veía su fin. Por contra, la familia real nos honró con varias reales visitas que animaron la vida de aquellos años.

Durante esos años el monarca visitó por primera vez Castelló un 26 de septiembre de 1827 y, según las fuentes, fue recibido con gran clamor por los castellonenses de la época. Así lo cuenta el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio José Gascó: “Breve fue la presencia del soberano, quien renunció al ágape municipal preparado en su obsequio, en el palacio del obispo y comió en la posada de la Estrella, ubicada en la calle de Enmedio, de barroca fachada, desde cuyo balcón saludó a los ciudadanos, locales y forasteros que le aclamaban. Este establecimiento, que ostentaba un blasón sobre su cancel, estuvo ubicado donde un siglo más tarde se alzó el Cine Romea y hoy existe una alta finca de pisos con un pasaje a la calle Maestro Chapí. En el retorno el día 29 de octubre, volvió a pasar por nuestra ciudad, camino de Valencia. Bien debieron tratarle en la posada de la Estrella cuando quiso volver a alojarse en ella donde recibió al obispo de Tortosa y pernoctó”.



María Josefa Amalia de Sajonia



María Cristina de las Dos Sicilias

La tercera de las visitas reales se produjo algunas semanas después, concretamente un 19 de noviembre. Ésta vez lo hizo acompañado de la reina, -su tercera esposa-, María Josefa Amalia de Sajonia, hija del príncipe Maximiliano de Sajonia y la princesa Carolina de Borbón-Parma. Nos cuentan que la pobre María Josefa había vivido toda su vida en un convento hasta los 16 años que contrajo matrimonio. Horrorizada por las circunstancias, cuentan que la joven reina se negó a mantener relaciones con Fernando VII hasta que tuvo que intervenir el Papa y convencer a la asustadiza chica de la idoneidad de dar descendencia. La historia ya la sabemos, María Josefa murió prematuramente en 1929 a causa de unas fiebres sin descendencia, no sin antes pasar por Castelló. Eso ocurrió en noviembre y sabemos que la comitiva atravesó la calle Enmedio, Zapateros y del Agua hasta llegar al Palacio Episcopal donde cenaron y recibieron a la sociedad castellanense en un besamanos.

Y aquí no acaban las visitas reales. En 1829, tras fallecer la infortunada María Josefa, el rey había decidido casarse con su sobrina, María Cristina de las Dos Sicilias, la que por cierto sí le dará descendencia. María Cristina y sus padres pasaron por Castelló un 28 de noviembre de 1929, justo un mes antes de convertirse en la cuarta esposa del rey Fernando VII. Una vez más la comitiva se alojó en el Palacio Episcopal desde donde saludaron a los vecinos hasta en dos ocasiones. La belleza y gracias de la joven sobrina del rey pareció encandilar a todos, incluido el propio monarca que logró, ésta vez sí, tener descendencia.



Programa del Cine Romea diciembre de 1962



Real Santuario de la «Mare de Déu de la Font de la Salut» Traiguera



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, si visitas las comarcas del norte de Castelló, sin duda pasarás por Traiguera, seguramente atraído, entre otras cosas, por los olivos milenarios que existen en su término; alguno de ellos con alrededor de 1.050 años de antigüedad. También podrás visitar el lugar por su patrimonio religioso, los trechos de murallas que subsisten, etc. y tendrás ocasión de adquirir piezas de alfarería, que tiene en Traiguera una tradición muy antigua.

También, y es de lo que escribimos hoy, a pocos kilómetros del pueblo y casi escondido en medio de un barranco u hondonada, entre Traiguera y Cervera, descubrirás un histórico y bello lugar donde se alza el «Santuario de la Mare de Déu de la Font de la Salut»; lugar catalogado como Bien de Interés Cultural con categoría de Monumento desde 2007.

La leyenda nos dice que el 14 de octubre de 1384 Jaume Sorlí, pastor de Cervera, estando sediento busca una fuente, mientras su hermano Anastasi cuida del rebaño. Descubriendo un manantial, Jaume, cuando se inclina para beber, ve en el fondo del agua la imagen de una Virgen. Éste, sordo-mudo de nacimiento, comienza a llamar a su hermano al verse curado. Jaume y su hermano dan la noticia en Traiguera, viniendo las autoridades con los vecinos al lugar y trasladan la imagen al pueblo, en procesión. Con todo, al día siguiente la imagen vuelve a su lugar de origen, en el fondo de la fuente, donde al volverla a hallar, se erige una ermita para albergar a la Virgen y recordar el milagro de la curación de Jaume.

La imagen que durante siglos tiene su culto aquí, es una talla de madera de la virgen con el niño, de casi medio metro de alta, de factura gótica, que al desaparecer durante la Guerra Civil, se substituye.

El primer edificio del Santuario, una ermita, se alza a partir de la fuente donde se halla la imagen en 1384. Esta ermita es de planta única y tejado a dos aguas, como otras iglesias de la comarca de esa época. Así con un origen románico tardío o protogótico, las sucesivas ampliaciones de la ermita y edificios adyacentes vienen a situar el conjunto en el siglo XVI con añadidos del siglo XVII y XVIII, gracias a la devoción que nobles y alto clero profesaron al lugar.

Después de la primera ermita del siglo XIV, en 1439 se comienza una nueva iglesia gótica, que se amplía en 1531, por el obispo de Segorbe Gaspar Jofre de Borja, con un estilo renacentista. Así el templo es de una sola nave de cuatro tramos con crucero. El interior está decorado con pinturas al fresco de diferentes épocas sobre todo el siglo XVIII.



La actual iglesia tiene un amplio y hermoso pórtico de cantería del siglo XVI, que exhibe el escudo del Santuario sobre el arco central y, encima de este, el real de Carlos V; sobre el que encontramos una espadaña de tradición gótica. La entrada de la iglesia es del siglo XVIII. La hospedería que acoge los peregrinos del Santuario, es de los siglos XVI y XVII, con un pequeño patio con arcos rebajados y paredes decoradas, donde encontramos la pequeña capilla y fuente donde aparece la Virgen. Así, el conjunto resultado de reformas y ampliaciones acometidas se distribuye alrededor de la plaza con la iglesia, la hospedería, la residencia episcopal y la «casa dels Capellans».

El recinto tiene protección real, concedida por el emperador Carlos V en 1542, que se confirma por una Bula Papal en 1555. Felipe II el 11 de marzo de 1561 corrobora el real privilegio, estando aquí con su familia y la corte. Este monarca viene al Santuario en 1564 y 1568, permitiendo limosnas en favor del mismo en los arzobispados de Valencia y Zaragoza. Las visitas reales siguen con Felipe III y Felipe IV. El Santuario también acoge la presencia de otros personajes como el infante Alfonso de Aragón, arzobispo de Zaragoza y virrey de Aragón o Margarita de Austria. También pasan por el lugar Jofre y Roderic de Borja, el cardenal Acquaviva, etc. En 1571, el papa Pío V envía a la «Mare de Déu de la Font de la Salut» al cardenal Alejandrino, acompañado por Francisco de Borja, después santo. En 1568 viene Cervantes y, poco antes de la batalla de Lepanto, Juan de Austria, motivo por el que tradicionalmente se explica que en la «sala del Obispo», en la Hospedería, tienen lugar reuniones sobre la batalla; por lo que presenta ménsulas con las figuras de un obispo, un cardenal, un capitán y un turco. En 1526, el cardenal Salviati, legado del papa Clemente VII, confirma la Cofradía. Y en 1566 el papa Pío V instituye una capellanía o beneficio en el Santuario, con seis clérigos y un prior, residentes en la «casa dels Capellans» desde 1570. En esa época el duque de Segorbe acondiciona una residencia, obra que interrumpe el Gran Maestre de Montesa. Toda la historia y referencias del Santuario, nos llevan a afirmar que todos los visitantes ilustres que por aquí han pasado persiguen y alaban la fama del lugar y de sus aguas.

La entrada del Santuario presenta una cruz sobre una gran columna jónica, en su momento cubierta con una cúpula, hoy desaparecida, sobre cuatro grandes columnas dóricas. Esta es la última de las siete cruces o «peirons» que marcan el camino desde Traiguera al Santuario que se erigen en el siglo XVI y representan los tradicionales «siete dolores de la Virgen».

Traiguera celebra peregrinaciones y fiestas en el santuario desde el siglo XVI, momento álgido del mismo. Así la festejan el primer domingo después de Pascua y el primer domingo de septiembre. Otros pueblos de la comarca también vienen al lugar durante el año, como la Jana el tercer día o martes de Pascua, Sant Jordi el 1 de mayo, Canet lo Roig el segundo domingo de mayo, Cervera el último domingo de mayo, Benicarló el primer domingo de octubre, Cálíg el ocho de septiembre, etc. Todos con misa solemne, peregrinación y fiesta grande en el Santuario.

Viajero, visita el lugar, no te arrepentirás. Descubrirás escondido entre colinas un hermoso lugar, con cientos de años de historia que reúne un gran Santuario, con iglesia, hospedería, cocina y otros edificios anexos que hoy en día tiene hasta restaurante, además de arquitectura, guarda entre sus muros devoción y tradición de esta comarca del «Baix Maestrat».





Vicent Sales Mateu.

Vicepresidente de la Diputación de Castellón y diputado de Cultura

Una interesante labor de difusión del patrimonio arqueológico provincial

Recientemente se ha publicado el número 36 de la revista "Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló", que edita la Diputación Provincial de Castellón. Se trata de una publicación que se ha consolidado en el ambiente científico después de 45 años de trayectoria, por sus artículos originales, inéditos e informes técnicos.

En el pasado año se han realizado 14 trabajos que abarcan desde la arqueología de la Edad del Bronce hasta la Edad Medieval. En el interior de este nuevo número se hace un repaso minucioso a aquellos aspectos más destacados de los yacimientos de Orpesa la Vella y el Castillo (Orpesa); el Castell Vell (Castelló); el Tossal de la Vila (la Serra d'Engarcerán); la Cueva del Malpaso (Castellnovo), los enterramientos andalusíes de Castellón y Burriana; así como una serie de trabajos relacionados con piezas como el lingote ibérico de la Ribera de Cabanes, los petroglifos de Zucaina, los restos de antiguos caminos en Viver, estudios sobre la frontera Ilercavona y Cessetana de época ibérica, o los trabajos de prospección que hizo J. Chocomeli a principios del siglo XX.

Actuaciones para el año 2019

Con respecto a 2019, la Diputación Provincial ha aprobado el programa de actuaciones arqueológicas que se desarrollará en yacimientos de toda la provincia, ocho en concreto. Y se centrarán en aquellos proyectos de investigación arqueológica que el Servicio tiene planteados, un programa que abarca el periodo cronológico que va desde el Bronce hasta el final de la época romana, y que cuentan también con la colaboración de los diferentes ayuntamientos.

A todo ello se incorporarán otros trabajos que puedan surgir durante el año que debido a diferentes circunstancias requieran excavaciones de urgencia.

En síntesis, puedo anunciar que se actuará en las excavaciones de Montán, Cortes de Arenoso, Cabanes, Vinaròs, la Serra d'Engarcerán, Orpesa, Zucaina o Benafer.

Me gustaría finalizar este artículo destacando la misión del Servicio de Arqueología la Diputación para promover un desarrollo cultural armónico y plural entre los distintos municipios de nuestra provincia, destinado a la protección y puesta en valor de los restos arqueológicos, a través del fomento y la difusión de los resultados de las excavaciones e investigaciones arqueológicas.

Algunos de estos logros podrán admirarlos en este número que esperamos con sinceridad disfruten.



Más de 10 millones de euros para restaurar el patrimonio sacro

La Diputación se ha consolidado como la institución abanderada del cuidado, recuperación y protección del patrimonio y arte sacro como un activo que contribuya a mejorar y generar nuevas oportunidades en los pueblos de la provincia con una inversión superior a los 10 millones de euros desde 2011. Así, la Diputación colabora tanto con los Obispos, el de la Diócesis Segorbe-Castellón y el de la Diócesis de Tortosa.

Sociedad Musical de Segorbe

La Diputación invertirá 90.000 euros en la rehabilitación del local social de la Sociedad Musical y Escuela de Música de Segorbe.

Ruta de los Molinos en Llucena

La Diputación incorpora el nuevo Centro de Interpretación y Promoción Turística de la Ruta de los Molinos de Llucena a su impulso de creación de productos turísticos de acuerdo al turismo de experiencias que promueve en la provincia.

Reforma de Villa Elisa en Benicàssim

La Diputación está a punto de incorporar una recuperada Villa Elisa como emblema de su apuesta por el turismo cultural y de calidad en la provincia. La nueva Villa Elisa contará con sala de exposiciones, sala de actos, salón de recepciones, aulas multiusos y aulas tecnológicas entre otras dependencias que servirán para el correcto funcionamiento de todo el complejo sociocultural.



La Lonja del Cádiz acoge la exposición fotográfica "MÁS" de David Salcedo

Del 7 de marzo al 20 de abril de 2019, la Lonja del Cádiz de la Universitat Jaume I acoge la exposición fotográfica MÁS de David Salcedo. La inauguración tendrá lugar el jueves 7 de marzo a las 19.30 horas, y se pueden concertar visitas guiadas abiertas y gratuitas enviando un email a aula-fotografia@uji.es.

En "Más", proyecto ganador del Premio Nuevo Talento FNAC de Fotografía, David Salcedo hace un ejercicio de exploración artística relacionando imágenes aparentemente inconexas. El resultado es una serie de dípticos que dialogan fluidamente entre sí, encontrando un sentido poético a nivel individual y una lectura onírica del trabajo en su conjunto.

En esta serie el autor ha ido descifrando el lenguaje de cada imagen, aparentemente sencillo, pero lleno de complejidades. Evitando el azar en la unión de cada fotografía, ha provocado un diálogo fluido entre ellas. Salcedo consigue, de esta manera, sugerir ambientes y situaciones dentro de una propuesta cerrada y coherente, pero de significado abierto. Son diez historias que hablan por sí solas y entre ellas, donde es el espectador quien tiene que encontrar y crear sus propias relaciones. David Salcedo (Caravaca de la Cruz, Murcia, 1981) estudió fotografía en el Institut d'Estudis Fotogràfics de Catalunya (IEFC) especializándose en fotografía de viajes y de autor.



El Museo Pedagógico de Castelló muestra en una exposición la diversidad de origen y la historia vital de los habitantes de Sant Mateu

El Museo Pedagógico de Castelló (MPdC) ha organizado una nueva exposición bajo el título «Reubicacions, enyorances, esperances», comisariada por los profesores Paco Marco y Tomàs Segarra de la Universitat Jaume I, con la colaboración del Ayuntamiento de Sant Mateu, la Comunidad marroquí de Sant Mateu, la Fundació Soler i Godes y el Programa de Extensión Universitaria (PEU) de la UJI. La exposición permanecerá abierta hasta el 1 de abril de 2019 en el local del Museo Pedagógico de Castelló del Menador espacio cultural.

La comisión gestora del MPdC ha explicado que «este es un proyecto de armonización comunitaria, de visualización y reconocimiento de los entramados culturales existentes a la diversidad de origen e historia vital de los habitantes de Sant Mateu». En la muestra se entrevista a personas de la comunidad magrebí, que presentan los objetos de uso doméstico y cotidiano que los siguen vinculando, en sus actividades diarias, con sus sociedades de origen. Estas personas han sido fotografiadas como los objetos preciados que son, ofreciendo un reconocimiento empático de vecindario a la investigación compartida de la buena vida a la cual todo el mundo aspira.



“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
i demostrar que els millors llocs els fa la seua gent.

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

Perquè donar vida al Turisme és cosa de tots.

CONTAGIA LA TEUA HOSPITALITAT.

#ContagiaCV contagiahospitalitat.com