

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 99 - Mayo 2019 - 2€

3^{er} CONCURS provincial Culina Familiar

Cafeteria
Restaurante **GOLF AZAHAR**
GRAD DE CASTELLÓN

Productos de la Comunidad Valenciana

 **La Clóchina**

De menú en

¡ATAULA!

GASTROBAR (CASTELLÓN)

Vinatea Suites

Desconexión en pleno corazón de Morella



Mancomunitat Els Ports



ELS
PORTS
de Autoritat

un destino para disfrutar de un patrimonio y una gastronomía auténticos

Cafetería - Restaurante Golf Azahar (Grao de Castellón)

| | | | |
|--|----|---|----|
| 3er Concurs Provincial de Cuina Familiar | 3 | Rincón de Quesomentero | 31 |
| Productos Gourmet: Memòries Dolç Ranci | 8 | Rutas gastronómicas por la provincia | 32 |
| Cafetería - Restaurante Golf Azahar (Grao de Castellón) | 9 | ALTUR-HOSBEC CASTELLÓN | 34 |
| Restaurantes recomendados | 13 | Vinatea Suites (Morella) | 35 |
| Ntrs.chefs:AdriánMerencianoCamacho(FloteRest.-Castellón) | 14 | Alojamientos recomendados | 38 |
| De menú en: A Taula Gastrobar (Castellón) | 16 | Turismo activo | 39 |
| Ashotur | 17 | Mancomunitat Els Ports | 40 |
| Todo cerveza | 18 | Escuela de Hostelería de Castellón | 42 |
| Hora d'esmorzar: Mesón El Coll (Ares de la Maestrat) | 20 | "De Nit". Raventós i Blanc | 43 |
| Productos de la Comunidad Valenciana: Clóchina | 22 | Literatura y viaje: "El Despertar de los sentidos" | 44 |
| Coctelería | 24 | Aeropuerto de Castelló | 45 |
| Vino del Mes: Bobos 2016. D.O.P. Utiel Requena | 25 | Castellón ciudad: Descúbrela | 46 |
| El arte de la sala | 26 | Tesoros de la provincia: El Puente de las Maravillas (Vistabella) | 48 |
| Productos de CS: Masia Ana (Alcalà de Xivert-Alcossebre) | 27 | Diputación provincial: Turismo y cultura | 50 |
| Panadería y repostería artesanal | 28 | Universitat Jaume I | 51 |
| Recetas Caseras: Pastissets | 30 | | |

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

Cuidar el medio ambiente

Cuidar el medio ambiente y respetar el entorno está en manos de todos, tanto de las administraciones locales, autonómicas y nacionales como de cada uno de nosotros. No olvidemos que una gran parte de los vecinos de nuestra provincia viven del turismo. Hemos de ser solidarios con ellos y conservar el medio ambiente lo mejor posible.

Evitar el impacto, contribuyendo a su conservación, es posible si seguimos una serie de pautas a la hora de practicar el turismo sostenible. Hay que elegir productos, servicios o experiencias que se caractericen por unas prácticas responsables, con un consumo eficiente de los recursos medioambientales y el mismo cuidado que hacemos de nuestra casa.

No olvidemos que el futuro de nuestros hijos depende de nosotros. Empecemos cuidando el medio ambiente.

3^{er} CONCURS provincial cuina familiar



La ganadora, Laia Andrés González; segunda clasificada, Alba Font Martínez; y tercera clasificada, Inés Amalia Redondo Tormos; junto a la directora del CdT, Esther Labaig y el director de la revista Turisme i Gastronomia de Castelló, Javier Navarro

Colaboran y patrocinan





Alba



Laia



Inés



Leire



Irene



Lucía



Creatividad, simpatía y destreza en la cocina distinguieron a los seis equipos finalistas del “III Concurs Provincial de Cuina Familiar”, organizado por la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, en las cocinas del Centre de Turisme (CdT) de Castelló. Una competición que en su tercera edición -más femenina que nunca- ha afianzado su compromiso con las buenas pautas de alimentación, la dieta mediterránea, el consumo de productos de la provincia y, sobre todo, fomentar la diversión en familia.

Las seis finalistas del certamen, que por primera vez eran todas niñas, acompañadas por sus padres y familiares, demostraron sus habilidades culinarias, imaginación y también gracia a la hora de preparar sus platos ante la atenta mirada de un jurado de profesionales, que puntuaron la dificultad técnica y la presentación, además de la participación directa del niño en el proceso de elaboración. También se valoró de manera especial el sabor.

Una vez el jurado sumó puntos y emitió su veredicto -tarea que seguro no resultó fácil- tuvo lugar la esperada entrega de los galardones, que contó con la presencia del Director General de Turisme, José Gisbert; el coordinador de Castelló Ruta de Sabor, Baudilio Martínez y la directora del CdT, Esther Labaig. Representantes empresariales, familiares y amigos de los finalistas, así como numerosos seguidores de la revista, tampoco quisieron perderse la gran final del III Concurso Provincial de Cuina Familiar y abarrotaron el salón de actos del CdT.

El equipo formado por la niña Laia Andrés González (8 años) y su padre, José Enrique Andrés Matas, ganó el primer premio del concurso (una semana con todos los gastos pagados en el Gran Hotel Peñíscola); los segundos clasificados fueron Alba Font Martínez (10 años) y su abuelo Carlos Martínez Ramos, que podrán disfrutar de un fin de semana del hotel

Cardenal Ram, en Morella, y finalmente, la tercera premiada fue Inés Amalia Redondo Tormos (10 años) y su madre, Lorena Tormos Navarro, que tendrá la oportunidad de pasar un fin de semana en una casa de madera en el camping Bonterra de Benicàssim.

Además, el equipo compuesto por Leire Herrero Ramos (10 años) y su padre Óscar Herrero Martínez ganó una comida con la familia en el Restaurante La Setena (Culla); Irene Gallardo Iglesias (10 años) y su padre Rafael Gallardo Martín, compartirán con su familia una comida en el restaurante la Mar Blava-Vericat, de Benicarló; y el equipo compuesto por Lucía Almajano Hernández (8 años) y su madre Esther Hernández Barriusol, disfrutarán de una comida familiar en el Restaurante Casa Lola, en el Grao de Castellón.

Todos los finalistas recibieron también un lote de productos de nuestra provincia a través de "Castelló, Ruta de Sabor", así como un diploma acreditativo del III Concurs Provincial de Cuina Familiar

El director de la revista Turisme i Gastronomia de Castelló, Javier Navarro, recordó que "el concurso ha llegado a unas 26.000 casas de 56 localidades diferentes de la provincia. Se han presentado 74 equipos, de los cuales resultaron seleccionados 12 y de ellos, 6 consiguieron llegar a la gran final que, sin duda ya es todo un premio.

Finalmente, tras la entrega de galardones, el Director General de Turisme destacó "el gran valor que tiene esta iniciativa" potenciar el consumo de la dieta mediterránea, la promoción de los productos autóctonos y el fomento de la relación familiar a través de la cocina. También alabó el trabajo de la revista Turisme i Gastronomia de Castelló, así como a todas las empresas, entidades colaboradoras y a la Federación de AMPA's de la provincia.

A la izquierda el jurado compuesto por: Víctor, Andrés, Miguel, la directora del CdT, Esther Labaig, el director de la revista TURISME i GASTRONOMIA, Javier Navarro y Gustavo. En el centro las 6 finalistas recibiendo la bolsa-obsequio de Castelló Ruta de Sabor de manos del coordinador de Ruta de Sabor Baudilio Martínez. A la derecha una imagen del lleno que registró el salón de actos del CdT



Clausuró el acto el Director General de Turismo de la Comunidad Valenciana, Josep Gisbert

Creatividad, simpatía y destreza en la cocina distinguieron a los seis equipos finalistas del "III Concurs Provincial de Cuina Familiar", organizado por la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló





Recibiendo el Diploma que les acredita como los 6 finalistas del "III Conkurs Provincial de Cuina Familiar"



Desde la revista TURISME I GASTRONOMIA queremos mostrar nuestro agradecimiento público a colaboradores y patrocinadores: Generalitat Valenciana, Diputación de Castellón, Centros Comerciales Carrefour Castelló y Vila-real, Horchata y Granizados MGO; Quesos Almassora; Gran Hotel Peñíscola; la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo (Ashotur), Onda Cero Castellón, Hotel Cardenal Ram; Restaurant Mar Blava-Vericat; Mesón La Setena; Casa Lola Grau de Castelló; Bonterra Park Camping y Bungalows; y la Federación Provincial de AMPAS; Onda Cero y Nidori Estudio. Destacar también el apoyo de la Universitat Jaume I.

Primer clasificado

Segundo clasificado

Tercer clasificado



Laia Andrés González (8 años) y su padre, José Enrique Andrés Matas (Castellón de la Plana): "La Carxofa marinera"

Alba Font Martínez (10 años) y su abuelo Carlos Martínez Ramos (Castellón de la Plana): "Guisat de tortilla i quereilla de la iaia Tica"

Inés Amalia Redondo Tormos (10 años) y su madre, Lorena Tormos Navarro. (Burriana): "Saquets de mar i muntanya amb coentets de Borriana"



Los equipos recibiendo los premios de manos de los patrocinadores



La revista Turisme i Gastronomia de Castelló ya está preparando la cuarta edición del Concurs Provincial de Cuina Familiar, dirigido a niños que cursan los estudios de Primaria, que deberán preparar un plato junto a uno de sus padres, abuelos o tutor. Es una gran oportunidad para que padres e hijos se pongan el delantal y cocinen un plato elaborado con productos de nuestra tierra. Participar es totalmente gratuito y solo deberán grabar un simpático vídeo con el teléfono móvil y en el que mostrarán sus habilidades en la cocina, después mandarlo a través de WhatsApp y esperar a ser seleccionados para la gran final. Todos los participantes tienen como premio el delantal oficial de Concurso, que tiene el objetivo de potenciar el consumo de la dieta mediterránea, promocionar los productos de Castellón y fomentar la relación familiar a través de la cocina.

Platos finalistas



Leire Herrero Ramos (10 años) y su padre Óscar Herrero Martínez (Castellón de la Plana). "Coca de cebolla con verduritas y chips de alcachofas"

Irene Gallardo Iglesias (10 años) y su padre Rafael Gallardo Martín (Benicàssim): "Conill amb vaquetes del Maestrat"

Lucía Almajano Hernández (8 años) y su madre Esther Hernández Barriuso (Castellón de la Plana): "Arroz al horno estilo Castellón"

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



Memòries Dolç Ranci

Expresión de un Priorat eterno



Félix Tejada

Director Gerente de DiVino

En el Priorat hay una larga tradición de elaboración de vinos dulces y rancios. Muchas familias guardan en el fondo de la bodega una vieja barrica de rancio. Cuando un hijo se casa, los padres le daban una parte de la solera. De esta manera, el rancio de la familia pervivía en un nuevo hogar. Cada generación pasaba a la siguiente parte del patrimonio, del gusto y de la memoria familiar. De ahí este Memòries, que representa el vínculo con las prácticas ancestrales, el recuerdo de los momentos de consumo cotidiano y el homenaje al esfuerzo de siglos de las familias de esta tierra de potencia atávica.

Memòries está elaborado con una parte de vino dulce y otra de rancio. El dulce procede de uvas de garnacha blanca soleadas. Una vez la uva llega al punto de deshidratación deseado, se prensa suavemente. El mosto fermenta de forma natural y la fermentación se detiene por sí sola. El vino dulce resultante se mezcla con un 20% de vino rancio de una solera de 1927, dentro de la propia barrica de este último.

Los aromas potentes y clásicos. Los recuerdos de miel. Los matices salinos, ahumados, antiguos. Es la magia del tiempo, el nervio de una fruta dulce, el trabajo del sol y la frescura sombría de los rincones de un caserón de pueblo. Una entrada en boca amable y suave que enseguida se hace profunda y muy larga. Notas de caramelos, almendras, higos maduros y secos, café y chocolate. Longitud, encanto y calidez. Un vino de calma, meditación y emoción. La boca es extraordinariamente madura y fresca a la vez. Posee una elegancia natural, como la visión de un paisaje donde los siglos han conseguido colocarlo todo armoniosamente. Es como una invitación que nos hace la naturaleza.

Memòries es el vino ideal para acompañar repostería, especialmente, la que tiene como base el chocolate y los frutos secos. La armonía es perfecta con los dulces tradicionales: "pastissets", "carquinyols", buñuelos, turrone, tortas... Su momento idóneo es la larga sobremesa, pero también sorprende como aperitivo: la combinación de potencia y sabores dulces definen un contraste placentero con manjares como los salazones o las almendras fritas y con sal gruesa.



*Elaborado en la bodega Costers del Priorat, D. O. Q.
Priorat, con una producción limitadísima de 300 botellas de 37,5 cl.
Cada una cuesta alrededor de 30 €/botella.*

*Cafetería
Restaurante*

GOLF AZAHAR

GRAO DE CASTELLÓN



¿ Quién no conoce el Hotel del Golf? Está ahí desde siempre, difícilmente alguien puede recordar su ausencia, anclado al lado del mediterráneo a la sombra del Pinar. Inmejorable. Es un símbolo de Castelló y de su turismo. Bien comunicado, con facilidad de aparcamiento, con actividades lúdicas de gran interés como el Surf, Kitesurf, Ala Delta, Paracaidismo, Tenis... con el Golf y la playa como epígrafe. En sus amplios salones encontramos el espacio idóneo para grandes celebraciones, aniversarios, homenajes y son especialistas en BBC.

Pues bien, porque desde enero de 2018 se encargan de la gestión del restaurante de las instalaciones de golf, situado justo enfrente de la entrada principal y del Hall del hotel, en el propio campo, según se entra a mano derecha, se encuentra la **Cafetería Restaurante Golf Azahar** con magníficas vistas al verde campo de juego tanto en la sala como en la soleada terraza.

La oferta cuenta con una cafetería con menú de diario y de fin de semana, platos combinados, bocadillos y sándwiches, también carta de aperitivos, además de la carta del mencionado restaurante, en el que vamos a realizar este reportaje donde en breve se ofrecerán menús degustación similares al que vamos a probar, para los fines de semana, basados en la carta y que cambiarán cada temporada coincidiendo con los cambios de estación.

Nos atiende María Andrés, responsable de eventos, y nos acompaña mostrándonos los diferentes espacios que cuentan en sus instalaciones. Empezamos.



María Andrés, responsable de eventos y Emerson Portela, Chef y Jefe de cocina

Ensalada templada de berenjena con queso de cabra, aliño de frutos secos, setas confitadas, brotes de ensalada selectos y crujiente de jamón



Causa limeña al estilo Costa de Azahar con atún en escabeche, sus verduritas y brotes selectos



No es lo mismo que te guste andar que hacer un Maratón, no es lo mismo que te gusten los coches que hacer carreras, no es lo mismo que te guste jugar al golf que hacer un gran torneo, no es lo mismo que te guste comer que la alta cocina. Hay muchas maneras de disfrutar y también se puede disfrutar con las cosas sencillas.

Así apreciamos la cocina del Restaurante Golf Azahar, una cocina sencilla, agradable, fácil de comer, con un concepto de cocina mediterránea aderezada con toques actuales y platos con sabores asiáticos y sudamericanos, donde encontrar una buena comida con una presentación cuidada y compartirla con los seres queridos, con los amigos o en pareja.

Tal vez no es el restaurante en el que pensemos ir a comer en un primer impulso, porque nos cuesta entrar a comer a los hoteles y más, en este caso, en unas instalaciones de un club de golf, pero una vez superado este *handicap* nos encontramos a *par de campo*, en un entorno natural privilegiado, unas instalaciones amplias, una oferta equilibrada, un precio competitivo y, por lo tanto, es una opción para aquellos que quieran compartir buenos momentos de una manera racional.

La carta está bien estructurada, acorde a esos clientes que no van a exigir, esta vez, una gastronomía de vanguardia. La gama de platos se completa con arroces secos, melosos y fideuà tan típicos de nuestra zona. También hay sugerencias del Chef en la pizarra. Para este reportaje, Emerson Portela, Chef y Jefe de cocina del grupo, prepara un menú de degustación como el que quiere proponer para sus clientes. Cuando hablamos de menú degustación, esperamos probar una amplia selección de platos, distintos y lo más seleccionado de la cocina, aunque en otros casos es una opción dentro del menú. Veamos el *resultado Scratch* del Chef:

Ensalada templada de berenjena con queso de cabra, aliño de frutos secos, setas confitadas, brotes de ensalada selectos y crujiente de jamón. Servido en una pizarra rectangular, una llamativa presentación de berenjena asada con frutos secos y fruta desecadas, acompañadas de queso de cabra, setas, jamón y de mezcla de hojas. Viene aderezado de cocina.

Causa limeña al estilo Costa de Azahar con atún en escabeche, sus verduritas y brotes selectos. Fresco Timbal de puré de patata aliñado con lima, intercalado con el atún escabechado, ligero sabroso y aromático, acompañado con sus verduras también escabechadas, terminado con una suave mahonesa y decorado con rabanito, aguacate, tomate cherry, cebolla morada, cebollino y complementado con all-i-oli de tinta de calamar, confitura de pimiento verde y picante Sriracha. ¡Por la causa!

Pulpo braseado sobre papa arrugá con su mojo rojo. Sabroso pulpo a la brasa, muy acertado, tierno con un punto al dente, crujiente y templado. Servido en un plato de cristal ochentero, con intenso mojo y las tiernas patatas a distinta temperatura y acabado con brotes tiernos.

Finalizamos la cocina con un **Arroz de secreto ibérico a baja temperatura con boletus y foie.** Servido en paella y terminado con una ramita de romero, le da ese toque herbáceo campero, transición del invierno a la primavera. Al servirlo en el plato, resulta una presentación muy cuidada. El punto del arroz contrasta con la jugosidad de las setas y su sabor.

Tanto la presentación, con platos sencillos y detalles atractivos, como su degustación, con sabores francos y habituales, nos parecieron adecuados.

El postre que prepararon para esta ocasión es **Carpaccio de piña con helado de frutos rojos y teja de naranja.** Finas láminas de piña caramelizadas con soplete y una gran quenelle de helado rematada con detalles de puré de calabaza, la teja crujiente y hojas frescas de menta, muy refrescante.

Para terminar, en el centro de la mesa unos **Lingotes de maracuyá y mango sobre base de bizcocho esponjoso** y unos **Lingotes sabores de Japón con té verde**, servidos **junto a unos barquillos de chocolate y polvo de galleta**, acompañan a la infusión que tomamos en la terraza mientras disfrutamos del buen tiempo.

Si se preguntan si la oferta que hace el restaurante del Golf Azahar es un elemento decisivo a la hora de proponer una comida placentera y en compañía, en definitiva, lo que podríamos plantearnos es si esta oferta está más cerca de la de un restaurante familiar o de un restaurante de cocina creativa, y nuestra impresión es que tiene un planteamiento directamente más propio de un restaurante familiar con toques actuales. Esto ofrece unas posibilidades de disfrutar de una comida cuidada, no de vanguardia, pero sí de forma confortable, además con un precio que no es para nada disparatado.

Pulpo braseado sobre papa arrugá con su mojo rojo.



Arroz de secreto ibérico a baja temperatura con boletus y foie



Carpaccio de piña con helado de frutos rojos y teja de naranja



Lingotes de maracuyá y mango sobre base de bizcocho esponjoso y Lingotes sabores de Japón con té verde





Bodega
Les Useres

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

CARTA DE VINOS

RESTAURANTE GOLF AZAHAR



Lina, jefa de sala del restaurante, nos ofreció dos vinos para maridar el menú que nos propuso el chef.

En primer lugar un vino blanco, **Gargalo 2017**, con las variedades treixadura y albariño, de la D.O. Monterrei. Con un color amarillo verdoso, limpio y transparente. En nariz muestra su intensidad aromática de fruta blanca y cítricos. Refleja el carácter de la Treixadura en coupage con el Albariño de la zona. Notas de melocotón y heno. En boca es fresco por su equilibrada acidez y se perciben matices de manzana verde, pera y pomelo. Goloso e intenso, untuoso y con postgusto prolongado.

Este vino blanco es el que catamos con todos los entrantes, para el plato principal, un arroz de setas y secreto, nos lo maridaron con un vino tinto, de la D.O. Ribera del Duero, **Semele 2016**, 90% tempranillo y 10% merlot, con 12 meses en bodega, con un color cereza. En nariz destacan los aromas de fruta negra, ciruela y notas minerales. En boca es redondo, sedoso, con taninos goloso y fácil de beber.

En lo referente a la carta de vinos, echamos en falta que esté formada por más variedad de referencias. Contiene alrededor de 16 vinos, entre blancos, tintos, rosados y espumosos. Vinos de diferentes regiones del país, donde también tiene su lugar los vinos de la I.G.P. Castelló, como no podía ser de otra manera.



Cafetería - Restaurante Golf Azahar

Club de Golf Costa de Azahar

Av. del Golf, 1. Grao de Castellón

Teléfono: 662 63 03 05

www.hoteldelgolfplaya.com/hotel/restaurante-golf-azahar

Restaurantes recomendados que hemos visitado

Vinatea restaur.&cocteleria (Morella)
C/ Blasco de Alagón, 17 - 964 16 07 44

Casa Rabitas Restaurante (Nules)
Avenida Diagonal, 15 - 964 67 26 02

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 (Alfondeguilla)
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.

Adrián Merenciano Camacho

Chef y copropietario de Flote Restaurante (Castellón)

Pasión, intuición y talento innato han marcado la trayectoria profesional del chef Adrián Merenciano Camacho (Ribesalbes, 1983), que hace convivir tradición y modernidad en una cocina mediterránea con un absoluto respeto por el producto. Cuando se cumple el tercer aniversario de su restaurante Flote, en Castellón, nos sorprende con un atrevido menú de "Tapas de Autor", que seguro no dejara a nadie indiferente.



Bravas Flote



Foie Gamba roja alistada culis de frutos del bosque y galleta de gambas

Cocinero y copropietario, junto a Fran Bonachera, de Flote Restaurante (Castellón), ¿cómo comenzó esta aventura gastronómica?

Mi actual socio y amigo Fran Bonachera me propuso abrir un restaurante y acepté con la condición de hacer algo diferente al resto. Así abrimos Flote Restaurante, hace exactamente tres años, con un concepto distinto: cocina abierta y sin gluten, con menú degustación en constante renovación, sin carta, sabores potentes y propuestas culinarias muy personales, donde el comensal se dejara llevar, viviera una experiencia e, incluso se involucrara. Y para ello reformamos una casa de la calle Navarra, que había sido vaquería, en un restaurante con encanto en el que el blanco predomina en todos los espacios. Porque lo que quiero es que los protagonistas sean los platos.

En estos últimos años se ha ganado un reputado prestigio profesional con su cocina mediterránea impregnada con grandes dosis de creatividad ¿cómo aprendió el oficio? ¿qué evolución ha vivido profesionalmente?

Soy un cocinero autodidacta, aunque también he hecho algunos cursos en Gasma. La verdad es que me gusta cocinar desde pequeño, pero empecé un poco por casualidad en el oficio. Me contrataron como cocinero y a partir de ahí trabajé en locales de tapas, restaurantes de cocina clásica, comida italiana... con jornadas de 12 horas. He ido pasando niveles, formándome sin dejar de cocinar. Soy muy inquieto, me gusta probar y de hecho, en Flote, el menú se renueva cada tres semanas.

Ha comentado en algunas ocasiones que "crear y sorprender a los comensales" es uno de sus propósitos ¿Cómo se logra?

Cuando tienes ilusión por cocinar, puedes sorprender a los demás. Porque es más que un oficio, es una forma de vida, y muchas veces, sacrificada, que te lleva a vivir para el servicio. Tengo una cocina abierta y me gusta observar a los clientes, hablo con ellos, escucho su experiencia y tomo nota. Intento que se involucren. Yo disfruto en la cocina e intento que el comensal disfrute también.

Como ha comentado, la oferta gastronómica en su restaurante está en constante renovación, con menús que se actualizan a menudo ¿cómo surgen los nuevos platos?

El producto es el que manda. Es el que viene a mí. Me encanta ir al mercado y nunca llevo lista a la compra. Voy con boli y libreta. Así, si por ejemplo me ofrecen un bonito, caballa, corvina o una presa ibérica, me los llevo, y ya me voy imaginando inmediatamente como prepararlos, así como con que otros alimentos fusionarlos. En la despensa tengo lo que llamaríamos un "fondo de armario" de la cocina con producto básico. Después, lo combino con el producto de temporada. Así nace el plato. Voy al mercado, compro -siempre producto fresco- elaboro y lanzo el menú. Aunque, siempre me dejo un espacio por si tengo que rectificar. No me ciño a lo marcado y ya está. Si veo que puede mejorar, voy rectificando. En tres años no hemos repetido ningún menú.



Sardina ahumada y salmorejo de remolacha



Mejillón tigre

El restaurante Flote, en Castellón, nos sorprende con un atrevido menú de "Tapas de Autor"

¿Qué importancia tienen los productos de temporada en su cocina?

Un 99 por ciento. Hago una cocina mediterránea que respeta la tradición, con un toque personal, en la que cuido mucho el producto de temporada, sin enmascararlo. No quiero camuflarlo. Si compro una caballa, quiero que sepa a pescado. Y si maduro una carne durante 40 días, no voy a tapar su sabor.

¿Que producto no puede faltar nunca?

Hay varios. Por su puesto, la harina sin gluten y sin duda, el arroz. Todos mis platos llevan arroz, desde el más vanguardista al más tradicional. Ahora, estamos trabajando con "Molino Roca", de los mejores arroces del mundo. Tampoco pueden faltar unos buenos aceites de Castellón.

¿De cuál de sus creaciones se siente más orgulloso?

En estos últimos años he elaborado 3.000 platos y no podría destacar uno concreto. Pero sí que es verdad que me gusta preparar buenos caldos, un consomé o un buen fondo de arroz, etc... Esos platos que parecen sencillos, pero que cuestan 40 horas prepararlos.

Técnica, intuición, creatividad, etc... ¿Qué cualidades debe tener un buen cocinero?

Sobre todo, pasión y una mentalidad muy abierta para combinar sabores, texturas...

Contar con un buen equipo es clave en un restaurante. ¿Quiénes le acompañan en Flote?

Es fundamental tener un buen equipo porque para que un restaurante funcione. Es importante que sala y cocina vayan de la mano, y contar además con un buen local. En Flote, mi socio Fran Bonachera es el

pilar del restaurante; Guacimara es la jefa de sala y yo estoy en la cocina. Después hay un equipo de personas que nos ayudan en fin de semana o puntualmente.

Siempre estáis presentando nuevas propuestas para sorprender a vuestros clientes ¿Qué nuevos proyectos tenéis en marcha?

Acabamos de presentar en el restaurante un nuevo menú basado en "Tapas de autor". Nunca hasta ahora habíamos hecho nada para compartir. Pero ahora, junto a nuestro menú de 11 platos, tenemos otro compuesto todo de tapas (9 platos y un postre), elaboradas con una base tradicional pero llevadas a otro concepto y con un vistoso emplatado. Sin duda un menú atrevido en el que haya sardina, salmorejo, cayos, un chanquete a dos tiempos, que se cocinará en mesa, etc...

Flote Restaurante
C/ Navarra 58. Castellón
Teléfono: 964 031 684
info@floterestaurante.com



De menú en...

Sección patrocinada por



¡ATAULA!



GASTROBAR

CIVIS HOTELES (CASTELLÓN)

La mejor gastronomía de los diferentes países del mundo se dan cita en un único espacio: ¡A Taula! Gastrobar, un lugar ideal para comer, cenar o encontrarse con amigos. De la mano del chef Rafael Gresa y el jefe de sala, Javier Salgado, nos invitan a hacer un viaje a través de la gastronomía y acercarnos a diferentes culturas culinarias. Además, en sus platos realizan una muy interesante propuesta de maridaje para acompañar las diferentes elaboraciones. En esta ocasión, nos presentan a la revista *Turismie i Gastronomia de Castelló* un exquisito menú.

APERITIVO

Callos marinos

El Muelle de Olaso

(Palomino fino, Vino de la Tierra de Cádiz)

EL MENÚ

Buffala, anchoas, cidra y albahaca

Navazos Niepoort 2015

(palomino Fino, 7 meses en velo de Flor D.O Jerez)

Tiradito de salmón con dos ajíes

Navazos Niepoort 2015

(palomino Fino, 7 meses en velo de Flor D.O Jerez)

Spring roll # soft shell crab # mango sweet chili

La Causa

(Moscatel Gran Reserva Valle Itata, Vino de Chile)

Alcachofa, galera y ajo negro

Ximenez Spinola Exceptional Harvest

(Pedro Ximenez, Jerez)

Pescadilla made in Tanzania

La bicicleta Cono sur (Pinot Noir de Chile)

Ginger Kraken Beer

Kebab ibérico a la brasa con raita y pan rotí

Santa Digna Gran Reserva (Carmenere Chile)

Cuajada de leche de oveja, jengibre y limón

Barbeito (Malvasia volcanica Madeira)

Té matcha, té negro, té verde

Barbeito (Malvasia volcanica Madeira)

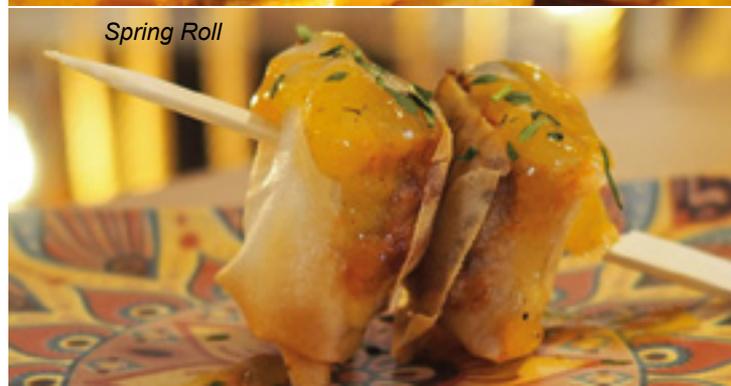
Precio: 50 €



Alcachofa galera y ajo negro



Pescadilla Made in Tanzania



Spring Roll



Carlos Escorihuela Artola.

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

“La Gastronomía es Todo”

A sí se pronunciaba Ferrán Adriá cuando era preguntado por una definición de Gastronomía. Rafael Ansón decía que Gastronomía es comer, es todo aquello que acaba en la boca. La gastronomía es un todo que va de la tierra al plato. Abundaba Jaime Lamo de Espinosa cuando afirmaba que la Gastronomía no es un eslabón que se centra solo en exquisiteces, eso sería caer en un error de concepto que restringe el concepto gastronómico y lo lleva a un nicho muy pequeño.

España es una potencia gastronómica internacional. La hostelería ha crecido, se ha diversificado y ha innovado en múltiples formatos de negocio, desde el bar más sencillo al espacio más sofisticado.

Aquí quiero enfatizar que la Gastronomía no es solo patrimonio de un grupo de restaurantes que, indudablemente, son el escaparate, sino que la conforman todos y cada uno de los establecimientos que dan de comer, tal como afirma Ferrán Adriá. Un destino turístico como el nuestro es tan atractivo por su diversidad, y no puede reducirse solo a los restaurantes más laureados y caros. Nuestra oferta mantiene una potente diversidad basada en el recetario tradicional, que convive perfectamente con la alta cocina.

La hostelería castellonense ha dado un salto cualitativo en la última década. Se ha modernizado, las cocinas se han profesionalizado, han incorporado diseño y se han adaptado a las nuevas estrategias de comunicación. Podemos presumir de tener una de las mejores despensas naturales de nuestro país.

Nuestras cocinas elevan sus platos a productos turísticos que se consumen y que, hoy por hoy, son uno de nuestros mejores reclamos turísticos.

Sirva el presente artículo para agradecer a todos nuestros establecimientos haber logrado situar la gastronomía en una de las piedras angulares del turismo presente y de futuro.

gescit
software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

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



contacit

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

Tipos de cerveza y cómo diferenciarlas



Juan Carlos Pavía García

Farmacéutico y Enólogo

El gran número de variables que intervienen en la elaboración de la cerveza: ingredientes, métodos, fermentación, cantidad de agua... da lugar a infinidad de sabores diferentes de una de las bebidas más consumidas en el mundo. Sin embargo, en líneas generales, existen dos grandes familias según la temperatura de fermentación de los mostos que marca los distintos tipos de cerveza: Alta fermentación (Ale) y baja fermentación (Lager). Y dentro de cada uno se pueden encontrar muchas variedades en función de su lugar de origen o su modo de fabricación.



Las cervezas de alta fermentación, fermentación en caliente o Ales son originarias de las Islas Británicas. Son aquellas que fermentan a temperaturas hasta 24°-25°; muy aromáticas y con cuerpo y sabor muy marcado. Generalmente son cremosas y oscuras. La graduación oscila entre 5° y 6°. Ales, trapenses, de abadía, porters, stouts, blancas... la lista de cervezas de alta fermentación es muy numerosa. En España las más frecuentes son: Ale, Abadía y Negra/Stout

Las cervezas de baja fermentación, las conocidas como Lager, tienen un amplio abanico de variedades, desde las rubias más claras o doradas, a las tostadas e incluso negras. Fermentan a temperaturas bajas (de 0° a 4°) y suelen ser ligeras, espumosas y suaves. La graduación oscila entre los 4° y 7°. Hoy en día es la forma más común de hacer cerveza en todo el mundo, siendo el estilo pilsen el más conocido y más seguido dentro del grupo de las Lager. Las más habituales en España son: Lager pilsen; Lager especial y Lager extra.

Por otra parte, también están las cervezas de fermentación espontánea, probablemente las más desconocidas por el gran público. La fermentación se produce de forma natural y espontánea, sin necesidad de inocular la levadura en el mosto, ya que el proceso es llevado a cabo por levaduras silvestres que se encuentran en el aire, en contacto con el mosto contenido en las cubas de fermentación abiertas utilizadas para la elaboración de este tipo de cervezas. Las más conocidas son las "Lambic", con poco gas y escasa espuma, de aroma afrutado. Suelen ser de trigo y candéal y se producen en Bélgica.

Finalmente, en los últimos años ha adquirido importancia, sobre todo en España, la variedad sin alcohol. Estas cervezas se pueden obtener por dos métodos: por una parada en la fermentación o extrayendo el alcohol a través de procedimientos físicos. Son de color dorado, con un agradable sabor a malta y un ligero toque dulzón.



Hora d'esmorzar

Mesón El Coll



(Ares del Maestrat)

Coll d'Ares s/n (Ares del Maestre) · Tel 964 44 30 88

A casi 1.200 m. de altura, concretamente en el Mesón Coll d'Ares, Isabel Honrubia, gerente de este emblemático establecimiento, nos preparó un almuerzo de los que anotas para el recuerdo. En pleno abril, la chimenea encendida y pocos grados en el exterior, Isabel nos pregunta sobre lo que nos apetece almorzar. Eso sí, primero nos pone el vino y la gaseosa con las aceitunas para ir abriendo boca.

¿Quién no ha parado en el Mesón Coll d'Ares a tomar un café, almorzar o comer? Yo diría que todos los que hemos pasado por la zona. Preguntamos y empieza a proponernos la larga lista de bocadillos que podemos elegir, todos de cocina y elaborados al instante. Nos lo pedimos de tortilla con anchoas; tortilla con jamón; longanizas con ajoaceite y un plato de chuletillas de cordero con panceta.

La sorpresa es mayúscula al ver el tamaño del bocadillo, calentito, pasado a la plancha y con tomate untado. Quedamos gratamente sorprendidos. Quizás con medio era suficiente, pero a pesar de ello nos lo acabamos todo. Para acabar pedimos un carajillo que nos ayudó con la digestión. El precio bueno para el tamaño y calidad del bocadillo.





Si van por la zona, no duden en elegir este establecimiento para almorzar y si desean comer, les recomendamos que llamen con antelación. Los fines de semana está completo.

Los que ya hemos visitado

Bar - Restaurante Alex (Castellón)
C/ Cabo de San Antonio, 1 - 964 25 09 41

El Asturiano (Vinaròs)
C/ Santaella, 26 - 685 95 84 37

Bar - Rest. Ronda (Burriana)
Avenida Jaime I, 10 - 964 59 26 49

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



El mejillón valenciano se llama **Clóchina**



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Los amantes de las clóchinas saben que este molusco solo se puede degustar los meses que no llevan “R”, en esta época se convierte en un referente de nuestra cocina, al contrario que los mejillones gallegos que se recolectan todos los meses siendo mejores los cosechados entre septiembre y abril, cuando el agua está más fría. La recolección del mejillón valenciano la marca el calendario lunar, empieza con la luna llena de Abril y acaba con la menguante de agosto y la recogida de la semilla se lleva a cabo con la luna creciente de mayo. Se cosechan una sola vez al año. Los productos que se ofrecen fuera de este período no se consideran clóchina valenciana.

A diferencia de los mejillones que nos llegan de las rías gallegas, la clóchina es pequeña, de carne rosada e intenso sabor yodado. Este bivalvo es un producto de proximidad que se cultiva de forma tradicional y artesanal desde finales del siglo XIX, en bateas o viveros en el puerto de Valencia y en el de Sagunto. Este fruto del Mediterráneo valenciano concentra toda la esencia de nuestro mar, se cotiza por encima de los mejillones gallegos y los de San Carlos, cultivados de forma industrial estos últimos, de aspecto similar a la clóchina pero sin llegar a alcanzar el sabor más potente, color, textura, jugosidad y su tamaño, pero merece realmente pagar esa pequeña diferencia. Estudios realizados por el departamento de Tecnología de los alimentos de la Universidad politécnica de Valencia, revela que las virtudes de este alimento se multiplican ofreciendo unos valores organolépticos muy singulares frente a otros mejillones de diferentes procedencias.





La mejor forma para degustarlas es sencilla y simple, abiertas al vapor o hervidas con un poco de agua de mar, de esta forma todo el sabor yodado y marino queda preservado. Es muy demandada en estas fechas en los restaurantes, bares y tabernas de nuestra comunidad, incluso la alta cocina la incorpora en sus cartas, como un majar de cercanía, de temporada y representativo del paisaje gastronómico valenciano. No puede faltar en paellas y otros guisos marinos ya que enriquece los caldos siempre que esté en temporada.

Sin duda, la clóchina es por sus características y sus múltiples cualidades nutricionales un alimento muy saludable, poco calórica, apenas alcanza las 65 calorías por 100 gramos de producto sin concha, rica en vitaminas, calcio, hierro, ácido fólico, magnesio, fósforo y destacaremos su alto contenido en omega3. Tiene poca grasa y un alto valor proteico. Es muy recomendable en la alimentación de niños, adultos y ancianos.

En los mercados de nuestra comunidad encontraremos este popular marisco, joya gastronómica de pequeña producción y corta temporada. Posee sello de calidad y garantía desde el año 2007 con la Marca de Calidad de la Comunidad Valenciana.

A la hora de comprar tendremos en cuenta que su valva esté cerrada o se cierre al tocarla, señal que está vivo. Los podemos guardar hasta 3 días en la nevera en la parte baja, bien limpios en un recipiente y cubiertos por un trapo húmedo.

CLÓCHINA AL VAPOR

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 kg de clóchina de Valencia
- Aove
(Aceite de oliva virgen de nuestras comarcas)
- 4 bolas de Pimienta negra machacadas
- Un limón
- Opcionalmente una hoja de laurel

Elaboración:

Limpiar las clóchinas raspando bien las impurezas de las valvas.

Se colocan en una cazuela con un chorro de aceite de oliva virgen, una pizca de pimienta y el limón cortado a trozos.

Cuando suelten su propio caldo y empiecen a hervir y abrirse, las dejaremos un minuto mientras acabe de salir el vapor y retirar.

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

Cámara
Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

Buscando la **excelencia**

Dos años después escribo sobre el bar que ha cambiado mi vida. Aquí me encuentro en Dr. Stravinsky continuando un sueño, con la misma pasión latente del primer día. Una fecha grabada, 23 de marzo de 2017, día en el que empezó el camino de nuestro bar. Y digo "nuestro" porque lo considero como si fuera mío, nuestro, del mundo, de cualquiera que haya estado sentado en él y lo haya disfrutado.

Este camino comienza con una importante revolución en torno al concepto de artesanía, la ausencia de marcas y la fermentación, técnica que provocaría una gran repercusión mediática en el mercado nacional por la aplicación que le dimos en coctelería. Nos enorgullece ver cómo ahora se fermenta en varias de las mejores coctelerías de nuestro país. No hemos inventado la fermentación, eso está claro, solo hemos sido los primeros en aplicarlo.

Mantenemos el camino práctico e intuitivo: los cócteles se separan por técnicas, de forma clara y concisa, y solo servimos mezclas, pues no hay que olvidar que Dr. Stravinsky es, precisamente, una coctelería de técnicas. La temática del primer tomo giró alrededor de Barcelona, del barrio del Born y sus bares. Fue un año de éxitos, un periodo de enriquecimiento y aprendizaje.

Finalizando marzo de 2018 nació el segundo menú de Dr. Stravinsky, con más experiencia en todas las técnicas, inspirado en los bares más importantes del mundo. Nos pareció un gran menú en aquel momento, pero con el paso del tiempo vimos que habíamos perdido el rumbo y que la revolución del primer menú había desaparecido. Con autocrítica, comprendimos que debíamos volver a los orígenes, con más contenido que nunca y con la intención de cautivar al cliente con lo que mejor dominamos: las técnicas.

Llegar a la excelencia es verdaderamente difícil, pero nos propusimos alcanzarla. En ocho meses obtuvimos cuarenta ideas, de las que quedaron dieciocho (y nuestros fieles compañeros Camp Nou y Generoso Sour).

Para el nuevo menú nos inspiramos en viajes realizados por el mundo y en nuestros orígenes. Tanto los ingredientes como la cultura de nuestro país son lo que más nos diferencia: queso manchego, aceite de oliva, crema catalana... Así mezclaríamos los dos caminos de las anteriores cartas.

Y dicho esto, ¿qué os vais a encontrar? Menos cócteles con fermentados pero con sabores muy desarrollados: kéfir de coco, kombucha de cola y lapsang souchong, salsa de ajo... Y no olvidamos la versatilidad que aportan los vinagres naturales o los fermentados a partir de desperdicios de fruta y verdura para elaborar cócteles residuales. Menos redistilación, mayor complejidad. Mas técnicas, más viajes, y más sorpresas...

Por encima de todo, sabor, sabor y sabor.



Yeray Monforte

Barman





LAS AÑADAS
DISTRIBUCIONES



comercial@lasanadas.es
T. 963533845 · 646159332

Bobos 2016

D.O.P. Utiel Requena



Rafael Vacas Fadrique

Asesor comercial Zona Castellón

Hispano Suizas es una bodega situada en El Pontón (Requena) y que nació con un objetivo claro: hacer vinos y cavas de alta calidad. Ese objetivo, la obsesión por la calidad, ha convertido a esta bodega en un referente de la Comunidad Valenciana para los mejores restaurantes de España y del Mundo.

Esta bodega se levanta en un edificio de más de 200 años que era conocido como Casa la Borracha y que fue completamente renovada en el año 2000, cuando sus tres socios, (dos hispanos y un suizo) empezaron su gran obra maestra, Pablo Ossorio (Enólogo), Rafa Navarro (viticultor) y Marc Grin (Marketing).

Experiencia, claridad de ideas y buen hacer caracterizan el proyecto en el que se cuida hasta el último detalle, y todo eso se iba a reflejar a la hora de hacer un bobal.

Bobos es uno de los sinónimos de la uva Bobal, esta uva es la estrella de la D.O.P. Utiel Requena, muy bien adaptada al clima y al territorio, con un gran potencial enológico y que en Bobos llega a una de sus máximas expresiones.

Bobos Finca Casa la Borracha es un bobal 100% de viñedos viejos de más de 70 años de baja producción. Se seleccionan las mejores uvas, se vendimian en cajas de 15 kg y solo por la mañana para conservar su temperatura óptima. Una vez en bodega se meten en barricas nuevas de 400 l. en los que previamente se han quitado la tapa. Se coloca un panel de acero inoxidable para controlar la temperatura de maceración y fermentación y se envejece un mínimo de 10 meses en estas barricas nuevas de roble francés Allier.

Se consigue un vino de un color rojo intenso con tonos violáceos, con aromas de fruta negra y roja (grosellas) y tostado de la madera. Equilibrio en boca, con taninos elegantes, buen peso de la fruta y un final largo y armonioso.

Servir entre 16-18 °, potencial de envejecimiento 5-10 años.

Graduación 13,5% vol.

PVP APROX TIENDA 21,50 EUROS.

RECONOCIMIENTOS, entre otros, destacamos:

HISPANO SUIZAS, Mejor Bodega de España 2012 (Premios Verema) y 2018 (Guía Monovarietales), Mejor proyecto Vinícola de España 2017 (La Razón, Madrid)

BOBOS, Mejor Vino de España 2014 (AEPEV) y Mejor Vino Tinto de España Cosecha 2016 (AEPEV).



MEJOR VINO TINTO
COSECHA 2016

BODEGAS HISPANOSUIZAS





Javier Salgado

Maître Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Probablemente, la sal, sea el condimento más antiguo que se utiliza en la gastronomía. Una de las primeras culturas en las que está documentada la extracción de sal se ubica en China, en el siglo XXVII a.C. Para las antiguas civilizaciones la sal era un bien muy codiciado, no sólo para condimentar los alimentos sino como única manera de conservarlos; de ahí que se la haya considerado como el oro blanco. Como condimento, la sal aplicada en las dosis necesarias, refuerza sabores y aromas. Sin embargo, hallar la proporción exacta puede ser un arte, y por ello hay restaurantes donde existe la figura del selmelier, encargado del empleo de las diferentes sales.

Pero lo mejor de todo este salado asunto es que la sal, por más buena y exclusiva que sea, es un lujo posible, lo cual nos permite acaparar una buena cantidad de sales en nuestras salas:

Sal de mesa: Esta es la sal refinada que usamos en la mesa del comedor. Se extrae de depósitos subterráneos de sal. Se caracteriza por contener entre 97-98% de cloruro de sodio.

Sal Marina: es la que queda una vez se ha evaporado el agua y contiene 84 elementos de la tabla periódica.

Sal Maldon: es una sal en forma de escamas, proviene del estuario del río Blackwather, en el municipio de Maldon (Inglaterra). Su elaboración es artesanal y bastante laboriosa.

Sal del Himalaya: sal gourmet, considerada como de las más puras y antiguas del mundo. Procede de las montañas de Pakistán, de las minas de Khewra, de donde se extrae manualmente y de ahí su tono rosado. Es muy valorada por su alto contenido en minerales y oligoelementos.

Flor de Sal: es la sal gourmet por excelencia, se extrae de forma artesanal y está compuesta por los cristales que se acumulan en la superficie de las salinas, es muy rica en nutrientes y tiene un ligero sabor picante.

Sal Negra: es de origen volcánico y tiene menos poder para salar, procede de Hawái y la India. Por su color suele usarse para ensaladas.

Sal Kosher: quizás es la más utilizada en los restaurantes del mundo, toma su nombre de las normas culinarias judías. Es sal pura sin añadidos químicos y de grano grueso.

Sal gris: Esta sal es simplemente sal gris, en Francia se le conoce como sal céltica, ya que es una sal con cristales gruesos, que se encuentra el fondo del Mar Céltico.

Además, existen otros tipos de sales que, por su elaboración, aportan otros sabores al de la sal pura, como por ejemplo:

Sal ahumada, con fuerte olor a ahumado, que se emplea también como especia.

Sal de apio, elaborada con una mezcla de sal y de semillas de apio trituradas.

-*Gomashio*, típica de la cocina japonesa, se elabora con una mezcla de sal y sésamo.

-*Herbamare*, que mezcla varios tipos de sal con hierbas aromáticas y especias.

Es la sal, un condimento mágico, con el que poder sorprender a nuestros comensales





Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Masia Ana



Productos orgánicos de la huerta a casa

(Alcalà de Xivert-Alcossebre)

Volver a saborear productos orgánicos frescos, de temporada, de producción ecológica y de proximidad. Eso es posible en Masia Ana, una finca hortícola ubicada en el término municipal de Alcalà de Xivert-Alcossebre, que tiene como objetivo llevar del huerto a casa verduras y productos 100% ecológicos, “certificados por el Comité de Agricultura Ecológica, y de esta manera recuperar el control de lo que comemos al mismo tiempo que se conoce con exactitud la procedencia de los alimentos”, según su directora técnica, Susanna Gordo. Al final, lo importante es conseguir que “nuestros platos recuperen sabor”, añade.

La procedencia del producto y la defensa de la biodiversidad vegetal es importante en Masia Ana, fomentando el consumo de kilómetro cero. Otra de sus líneas de trabajo es la labor educacional, que realizan organizando visitas a la finca para mostrar sus cultivos y metodologías de trabajo, que también incluyen la recuperación de variedades locales.

Tomates, alcachofas, pepinos, brócoli, judías y pimientos verdes, zanahorias, berenjenas y el kale, considerado como un “superalimento” los últimos años por sus excelentes propiedades y beneficios para la salud, son algunos de los productos que se cultivan en Masia Ana respetando siempre el medio ambiente.

Además, la directora técnica de Masia Ana ha querido resaltar otros productos nuevos de esta temporada que “están teniendo mucho éxito”, como el perejil rizado eco, hierbabuena eco, apio y mermeladas de tomate pimiento rojo y pimiento verde. “Son todos ecológicos”. “Estamos constantemente intentando sacar novedades al mercado, últimamente enfocando nuestra producción a un sector mayorista más elitista”, afirma Susanna Gordo, con una avalada trayectoria profesional en el sector de la horticultura y la agricultura ecológica.



Perejil rizado eco



Hierbabuena

Masia Ana
Partida Cap i Corp, 2.
Alcossebre
Teléfono: 636 03 09 66
www.masiaana.com





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

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

Miles de turistas conocerán las rosquilletas como distintivo gastronómico de Castellón

Los más de 10.000 turistas extranjeros que llegarán a Castellón en crucero a partir de este mes de mayo y durante casi un año, conocerán de primera mano el sabor artesano de Castellón gracias al acuerdo establecido entre el Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Castellón y el Gremi de Forners, que permitirá regalar una bolsita de rosquilletas artesanas a los cruceristas para que saboreen uno de nuestros productos artesanos más distintivos nada más llegar a puerto.

Precisamente en este mes de mayo tendrá lugar la llegada del primer crucero, para el que Rosquilletas Pastor ha preparado más de 1.000 bolsas de rosquilletas que llevarán el logotipo del Ayuntamiento y del Gremi de Forners de Castelló y que permiten dar una bienvenida más apetitosa a los visitantes al sumar al tradicional zumo de naranja este tentempié crujiente y sabroso.





Por lo demás, mayo vuelve a ser un mes especialmente dulce en Castellón, con la elaboración de más de 100.000 Flores de Lledó con motivo de las fiestas patronales de la ciudad. “Los artesanos estamos plenamente inmersos en la preparación de este rico hojaldre, con crema de naranja, que reproduce los aromas de Azahar de nuestros huertos y que solo se puede elaborar de manera artesana en los hornos del Gremi de Forners, ya que está registrado por nuestra entidad para preservar su origen y singularidad”, explica el maestro mayor, José Miró.

Para integrar plenamente la Flor de Lledó en las fiestas, el Gremi de Forners ha vuelto a establecer un año más el convenio con el Ayuntamiento de Castellón y la Real Cofradía de la Mare de Déu del Lledó que le permitirá celebrar una degustación popular de 350 Flores de Lledó y mistela de Bodegas Vidal como broche de oro al tradicional Pregonet de Lledó que se celebrará el 4 de mayo en Castellón.

El resto del mes, los artesanos seguirán ofreciendo el dulce en sus panaderías, ya que se ha consolidado como uno de los más demandados en mayo, incluso durante los domingos, cuando el Gremi de Forners mantiene activa su participación en la Fira de la Taronja que se celebra en la plaza Fadrell, con la presencia de diferentes panaderías agremiadas, cada fin de semana.

Y en este mes de promoción de Castellón y de nuestra gastronomía artesana, el Gremi de Forners también tendrá un protagonismo especial en la celebración de la nueva edición del Arrocito de Castellón que tiene lugar el 6 de mayo en la plaza Mayor y donde presentará los productos artesanos de nuestras panaderías y pastelerías al reputado jurado del certamen y las autoridades, con el respaldo de Servicios Panadería.





Ana Antequino

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

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

Pastissets

(o pastelitos de cabello)

Ingredientes (4 personas)

- 200 ml de aceite
- 200 ml de anís
- Azúcar
- 1 huevo
- Harina (la que admita)
- 2 cucharadas de azúcar
- 350-400 gr cabello de ángel

Preparación

1. Con un robot y el gancho amasador batimos el aceite de oliva, el anís y las dos cucharadas de azúcar. Cuando esté bien batido vamos añadiendo la HARINA* sin dejar de batir y cuando la masa se desprege del bol, y no se nos pegue a las manos, la sacamos y la seguimos amasando en una superficie previamente enharinada durante unos minutos.

2. Con la masa lista, vamos haciendo pequeñas bolas del tamaño de una nuez o un poco más grandes. Después ponemos la bola entre dos trozos de papel de aluminio y le damos forma redonda. A continuación la rellenamos con cabello de ángel y cerramos bien, ayudándonos del papel, formando una media luna. Así hasta terminar por completo con la masa.

3. Ponemos los *pastissets* en una bandeja de horno con papel para hornear debajo. Los pintamos con el huevo batido y espolvoreamos con azúcar por encima.

4. Horneamos a 180° durante 20-25 minutos aproximadamente (depende del horno) hasta que estén dorados.

Tips

• HARINA*: Id añadiendo la harina a cucharadas y ya veréis como la misma masa os dice cuando está hecha, porque notaréis que se despegará del bol.

• Podéis rellenarlos de boniato también si os gustan más o incluso de crema de chocolate.



¿Qué es el queso?



Alberto Javier Santos

Gerente de
Quesomentero Cheesebar



Llevo 12 meses hablando del mundo del queso en la revista y todavía no hemos abordado la pregunta principal. Bien, pues **el queso es el resultado fresco o madurado de la leche de rumiante**. Esa es la definición más exacta y corta que podemos encontrar. Pero la desarrollo:

Hay muchas variantes como por ejemplo pasteurizar la leche o utilizarla cruda, incluir un cultivo de bacterias iniciador o no hacerlo y dejar que las levaduras naturales vayan locas, o mezclar leches de 2 animales o más, pero generalmente se hace así:

Se extrae la leche del animal, se calienta y se le añade el cuajo, y es ahí cuando se separa el suero de la parte sólida, que es la proteína de la leche.

Una vez tenemos la cuajada se corta repetidas veces con un instrumento que se llama lira hasta conseguir una pasta granulada. El tamaño de como dejar el grano influirá en el queso final. Si lo dejamos tipo terrón de azúcar habrá más humedad por lo que seguramente provoquemos un queso más cremoso. Si lo cortamos mucho, mucho hasta el tamaño de grano de arroz habremos perdido mucha agua por lo que podremos hacer un queso preparado para ser pasta dura.

Ahora pasamos todo este queso fresco a los moldes, y normalmente los prensaremos. ¿Para qué? En todo momento lo que estamos intentando es quitar todo el suero posible. Nos falta salar las paredes de estos bomboncitos (para que sigan desuerando) y por último el oreo, que es una galleta blanca y neg... ¡es broma! Orear será airearlo durante unas horas para que el queso empiece a crear una mínima corteza.

Solo queda la cava o *affinage*, el queso estará el tiempo que el maestro quesero crea oportuno a una humedad que crea oportuna. ¿Y por último?

Por último vienes a Quesomentero y te explico todo esto antes de que lo disfrutes

2ª edición "Arrocito de Castelló"

Lunes 6 de mayo, a las 10:00 en la Plaza Mayor de Castellón

El Patronato Municipal de Turismo de Castellón, convoca la "2ª Edición del Concurso Internacional del Arrocito de Castelló", dirigido a chefs, con el objetivo de promocionar la ciudad y poner en valor uno de los platos más típicos de su gastronomía. Más información: www.castellonturismo.com

Tapa Tour del Llagostí de Vinaròs

Del 3 al 19 de mayo

Diferentes bares y restaurantes prepararán tapas variadas con el langostino de Vinaròs como protagonista. Más información: www.vinaros.es



Ruta de la tapa de Burriana

Del 3 de mayo al 2 de junio.

Cocineros de restaurantes y bares de Burriana prepararán las mejores tapas en la X muestra de la Ruta de la Tapa de Borriana. Más información: www.turismoburriana.es



8ª edición de la Fira de Sant Vicent i dolços tradicionals

4 y 5 de mayo en Càlig

Más información: www.calig.es



Nules de tapa en tapa

Del 10 de mayo al 2 de junio

La Ruta "Nules de tapa en tapa" llega a su octava edición. Restaurantes y bares ofrecerán sus mejores tapas a sus clientes, a precios populares.

Más información: www.nules.es



VII FIRA DEL VI

Les Useres, poble de vi

11 y 12 de mayo de 2019

Habrà degustaci3n de los vinos de Les Useres, venta de productos gastron3micos t3picos del municipio y de la provincia (tumbet, embutidos, quesos, aceite de oliva, dulces, etc.), catas programadas y exposiciones, entre otros.

Más informaci3n: www.lesuseres.es



Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinar3s

Del 17 de mayo al 16 de junio

Restaurants de la localitat preparan menús especials en los que primarà la presència del langostino. Más informaci3n, www.vinaros.es



Bares, cafeterías y restaurantes del Grao de Castell3n participan en la nueva edici3n Ruta de Tapas del Mar. Cada uno de los establecimientos participantes propondrán dos tapas, realizadas con productos de proximidad y a un precio popular.

Más informaci3n:

<https://www.facebook.com/SaboresCastellon/>

www.congeladosdil.com

Avda. Hermanos Bou, 247
Castell3n: Tel. 964 22 50 50
Valencia: Tel. 961 25 07 73

Alexis de Pablo Crucy

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



Asamblea General 2018

Hace unos días que celebramos la asamblea general en la que se hizo un balance de actividad del 2018 que ha sido un año muy intenso. Lo más destacable ha sido sin duda la consolidación de la expansión territorial con la creación de ALTUR HOSBEC CASTELLÓN, que ha incorporado 23 nuevos asociados. Con ello el crecimiento en los últimos 12 meses ha sido del 10% hasta rozar las 88.000 plazas

Nuestra representatividad está fuera de toda duda: aglutinamos 50% de toda la oferta hotelera de la Comunidad Valenciana sin que ninguna otra organización pueda atribuirse cifras que ni siquiera se acercan.

Como organización, perseguimos 3 VALORES Y OBJETIVOS por encima de todo: transparencia, eficiencia y optimización de servicios.

Perseguimos también aportar VALOR en el crecimiento, la competitividad, las relaciones y toda la información que suministramos.

Entre los proyectos más importantes que estamos desarrollando podemos destacar todos aquellos que tienen que ver con la sostenibilidad del turismo como actividad futura. Somos muy conscientes que necesitamos empresas eficientes como primer paso hacia un turismo sostenible.

Por ello, y como parte de nuestro compromiso con la sostenibilidad, vamos a poner en marcha en este año 2019 un novedoso programa de reducción del desperdicio alimentario para establecimientos vacacionales. Además, estamos desarrollando un programa de gestión de residuos controlado con ECOEMBES; participamos con 6 hoteles en el proyecto europeo para catalogar y certificar el rendimiento energético de edificios de uso terciario y, así como en un Proyecto de ahorro de agua y energía en hoteles basado en la comunicación persuasiva y en la tecnología IOT (internet de las cosas).

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



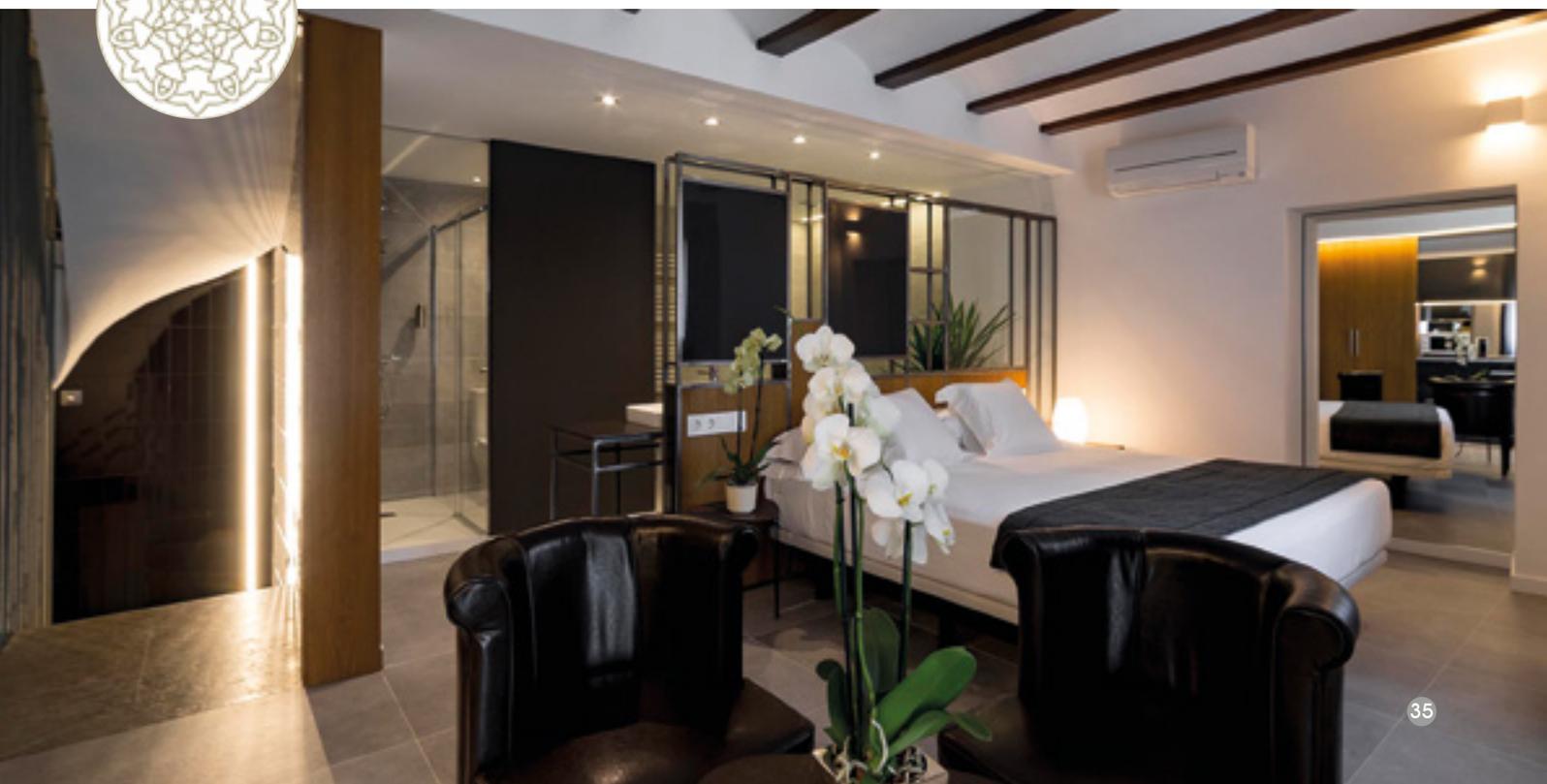
Más información: 680 58 13 12 (Javier)
jmartinavarro@gmail.com

Vinatea Suites

(Morella)

Desconexión en pleno corazón de Morella

Es hora de renovar energía, romper con la rutina e, incluso alejarse del ruido urbano. Vinatea Suites es, sin duda, el lugar ideal para disfrutar de una estancia tranquila e inolvidable en pleno centro de Morella. Una ciudad coronada por un emblemático castillo y circundada por una recia muralla, que se presenta al viajero como un tesoro arquitectónico de gran belleza paisajística en el corazón de Els Ports.





Su privilegiado enclave, calles porticadas, casas solariegas, mágicos rincones y un rico patrimonio cultural son algunos de los motivos que la han hecho merecedora de la declaración de Conjunto Histórico Artístico. Situada en el extremo norte de la Comunidad Valenciana y a sólo 60 kilómetros de la costa, se ha ganado también el distintivo de ser catalogada como “uno de los pueblos más bonitos de España”.

Sin duda, un lugar especial, con un importante patrimonio cultural, artístico, natural y gastronómico, que podemos descubrir desde un acogedor y confortable alojamiento: Vinatea Suites Stone y Vinatea Suites Sand, dos amplios apartamentos en los que se puede disfrutar de todas las comodidades para disfrutar de unos días relajados, sobre todo, en pareja.

Cada uno de los "Vinatea Suites" ocupan unos 40 metros cuadrados y su decoración es de estilo moderno, con detalles elegantes en los que se combinan distintos colores y materiales para crear un ambiente único.

Los apartamentos cuentan con una cama de matrimonio King size, un jacuzzi privado, una cocina office con microondas y una cafetera. Además, también disponen de aire acondicionado y el baño cuenta con una ducha, a parte hay un minibar y una Smart TV de 55”.

Por otra parte, también se puede disfrutar de una extraordinaria oferta gastronómica en el restaurante Vinatea, que destaca por la fusión de tradición e innovación, elaborada con productos locales y de temporada. La carta recoge todo tipo de propuestas adaptadas a todos los gustos, así como menús del día y de temporada, sin olvidar una extensa bodega.



Vinatea Suites es un alojamiento que invita a disfrutar de un turismo rural de calidad y confort, alejados de las preocupaciones de la rutina diaria, sin olvidar la historia, tradición y naturaleza del municipio donde se ubica, Morella.



Vinatea Suites
Calle Sant Julià, 19. Morella
<https://restaurantevinatea.com>
964 160 744 / 666 853 934



Alojamientos recomendados que hemos visitado

| | | |
|---|---|---|
| Casa El Català (Vall d'Alba) 636 488 978 (Victoria Valls) | 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 - 964 469 006 |

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

Montaña en **primavera**



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura

En plena primavera es importante saber cómo vestir para ir a la montaña. Es una época del año donde los cambios de temperatura son constantes. Estos son nuestros consejos:

En primer lugar empezaríamos por el calzado, que tendría que ser con un **buen agarre**, una **buena transpirabilidad** y **cómodo**, que con **unos buenos calcetines** nos asegurarán unos pies protegidos y con garantías de terminar bien la actividad que vayamos a realizar.

La ropa, **pantalones finos**, de fácil secado o **camiseta técnica** o una **segunda capa** para ir cambiando a medida que pasa el día nos proporcionará un extra de comodidad y seguridad.

Mochila, agua, comida, botiquín, teléfono, protección solar, gorra, gafas de sol y una tercera capa impermeable es imprescindible.

En primavera podemos encontrar una mañana soleada y calurosa y una tarde con tormentas y frío, por eso una **chaqueta impermeable** nos puede salvar la vida.

La gestión logística y riesgo forman parte de todas nuestras salidas a la montaña, pero es el conjunto de todo lo que hace de una actividad más segura.



Els Ports

un destino para disfrutar de un patrimonio y una gastronomía auténticos

Els Ports es un destino de interior que enamora. Son muchos los elementos que hacen que, en distintas épocas del año, se genere un ambiente muy especial. Con la llegada de la primavera, muchos son los que se acercan a pasar unos días en el interior, con el objetivo de descansar y disfrutar de los pequeños municipios de ésta comarca, respirar aire fresco de montaña y saborear los platos tradicionales más exquisitos con productos de temporada.

La especial gastronomía de montaña ha dado fama a muchas poblaciones, generando un flujo de visitantes que llegan al destino buscando nuevas experiencias. Así, desde los diferentes municipios se ha generado una marca turística que pretende aglutinar toda la oferta de productos, servicios y experiencias, para que el visitante no se pierda ningún detalle.

Els Ports, és autèntic

La imagen del destino Els Ports siempre viene asociada al concepto de autenticidad. Desde el patrimonio arqueológico, histórico, artístico y cultural, hasta los extensos paisajes, bosques y ríos que constituyen un patrimonio natural que no deja indiferente a nadie, todo en Els Ports es digno de conocer y disfrutar.

De este modo, para aquellos que buscan algo diferente, la Mancomunitat Comarcal Els Ports, bajo la marca "Els Ports és autèntic", ha generado distintos productos turísticos que engloban toda la oferta de turismo activo, cultura y gastronomía del territorio. El visitante podrá conocer el destino y crearse un plan a su medida gracias a la plataforma de reservas www.elsports.es, así como a las redes sociales asociadas a ésta (facebook, twitter e instagram), que han tenido un éxito rotundo desde sus inicios.

Cultura y patrimonio

Perdersse unos días por Els Ports permite adentrarse en un territorio con tradiciones, cultura y patrimonio únicos. Algunos de los municipios como Morella, Vilafranca, Cintores, Forcall y la Pobla de Benifassà cuentan con oficinas de turismo, con atención al público y visitas guiadas. Otros, como Olocau del Rey o Vallibona, cuentan desde hace un tiempo con un servicio de atención a los visitantes. Y, si uno quiere perderse en los pueblos más pequeños y especiales, no podrá dejar de visitar Todoella, la Mata, Villores o Castell de Cabres.





Vista panorámica de Todolella

Turismo activo

Para los más aventureros, Els Ports cuenta con diferentes actividades, desde el Circuito de Aventura Saltapins en Morella, hasta rutas de senderismo guiadas por los siete pueblos de la Tinença de Benifassà con el proyecto 7Pobles, rutas a caballo con Rural Morella, actividades en la naturaleza en Santo Domingo de Vallibona con el albergue La Pastora, visitas a un colmenar con Apivillors, rutas con bicicletas eléctricas con El Faixero, actividades por el entorno de la piedra en seco de Vilafranca con el albergue La Parreta, rutas BTT con Morella Single Tracks, hasta el recientemente inaugurado centro de Trail Running permanente de Todolella.

A esta oferta se une la extensa red de senderos homologados de la comarca, con el nuevo sendero de Gran Recorrido, conocido como GR 331 Els Ports - "Camí de Conquesta", una ruta de 166km dividida en 15 etapas, que el senderista podrá recorrer con un pasaporte en el que registrar cada etapa completada.

Gastronomía

Toda actividad termina siempre en una mesa. Con esta idea, toda visita a Els Ports viene de la mano de la obligada reserva en uno de sus restaurantes, lugares en los que se puede saborear la tradición gastronómica de la comarca con la modernidad y la cocina más vanguardista.

Según la época del año, se ofrecen menús específicos, como el exquisito menú de la trufa a principios de año, sabrosos platos como la "olla de recapte" y otros con carnes de gran calidad criadas en la comarca, y exquisitos postres como la cuajada con miel, con ingredientes 100% de Els Ports, o los sabrosos y típicos flaons morellanos acompañados de una copita de aguardiente de Herbés.

Una visita que no dejará indiferente a nadie y en la cual el visitante podrá elegir la oferta de alojamiento, restauración y actividades que se adaptan mejor a cada perfil consultando la web www.elsports.es en la que, además, se puede realizar cómodamente las reservas para así llegar a ElsPorts con todo el plan organizado a su medida.



SOM TURISME!



El nostre territori, la província de Castelló ofereix als visitants natura, cultura, gastronomia i molt més. Som una destinació diversa i rica, amb un ventall de possibilitats immens. Des de les nostres platges fins als encissadors pobles de l'interior, qui ens visita pot gaudir dels millors escenaris, practicar esport, descobrir bodegues, rutes històriques, assistir als millors festivals, etc.

Des del CIPFP Costa de Azahar formem professionals per a treballar com a:

- Guies, informadors i assistents turístics.
- Treballadors d'establiments d'allotjament, en tots els seus departaments.
- Agents de viatges i responsables de la gestió d'esdeveniments.

L'alumnat dels cicles de Turisme, en les tres vessants que al centre s'estudien, completen la seua formació teòrica amb pràctiques en empreses (Formació en Centres de Treball, FCT). Les millors empreses del sector en la província, tant del sector públic com del privat, acullen als nostres estudiants i els permeten viure la realitat diària, amb contacte directe amb el públic, amb els turistes o clients. Amb la seua col·laboració i la nostra tasca, estem formant als futurs professionals, lluitant per dignificar aquest sector i posant, el nostre granet de sorra, per a fer de Castelló una destinació excel·lent.

Comença la temporada més forta, amb Setmana Santa s'enceta el període de màxima activitat i, estem segurs de que serà fantàstic i tots, estarem a l'alçada. N'estem orgullosos de vosaltres, l'alumnat, valorem l'esforç i la implicació. I estem molt agraïts amb les empreses, per la vostra inestimable ajuda.

Som un equip, som turisme, som Castelló.



de Nit

RAVENTÓS i BLANC

David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola



Con esta reseña del mes de mayo voy a finalizar esta colaboración con la revista Castelló Turisme i Gastronomia, iniciada hace ya más de dos años, en la que he intentado acercarlos lo más llana y comprensiblemente posible una serie de vinos al alcance de todos los bolsillos, así como todas las circunstancias que rodean su historia y elaboración. Esperando, al menos, haber captado su interés hacia este apasionante mundo que es el del vino, aprovecho para agradecerles su atención y lectura, así como también dar las gracias a esta revista por la confianza depositada en mi para este cometido.

Para despedirme con alegría, glamur (que nunca está de más) y una bonita historia, en esta última reseña he elegido un vino de fiesta como es el espumoso rosado “De Nit” que elabora la prestigiosa bodega Raventós i Blanc en Sant Sadurní d’Anoia.

Esta bodega empieza su andadura en 1986 cuando Josep Maria Raventós renuncia a sus responsabilidades en el conocido grupo Codorniu, del cual era presidente, pero reteniendo las fincas propias de la familia que elaboraba vino desde 1497 para elaborar sus propios vinos espumosos intentando trasladar a los mismos el carácter calizo y mineral que aportan los suelos que fueron aflorando a lo largo de los siglos por la erosión producida por las aguas del río Anoia y toda su cuenca fluvial. Por este motivo no se adscribieron a ninguna D.O. y venden sus prestigiosos espumosos bajo la zona “Conca del Riu Anoia” que es donde se encuentran sus viñas.

El espumoso rosado “de Nit” se elabora mediante las variedades blancas autóctonas Macabeo, Xarel·lo, Parellada y la tinta Monastrell que le aporta los pigmentos que le proporcionan el color salmón rosado tan característico de este espumoso. Todas estas variedades provienen de viñas en propiedad de la bodega y tiene una crianza mínima en rima de 18 meses y no le añaden licor de expedición antes de su taponado definitivo.

El “de Nit” es un espumoso con evidentes aromas a flores blancas (azahar), fruta cítrica (naranja, limón), verde (manzana) y roja (frambuesas), así como hinojo y hierba recién cortada. También son perceptibles los aromas de la 2ª fermentación y crianza en lías como los lácticos (yogur) y de levaduras (pan tostado). Al beberlo es un vino fresco, pero con una cremosidad y una burbuja fina y agradable, dejándonos al final una sensación de mineralidad y acidez viva que nos llena la boca potenciando los aromas anteriormente descritos y nos invita a seguir bebiendo.

Este espumoso expresará de forma óptima estas características durante los aperitivos tanto para beberlo sólo como acompañando a los platos que se suelen servir en estos eventos: canapés ligeros, embutidos, pescados ahumados, quesos y sobre todo jamón ibérico. También cumplirá a la perfección con elaboraciones sencillas (a la plancha o vapor) de pescados, mariscos y carnes blancas.

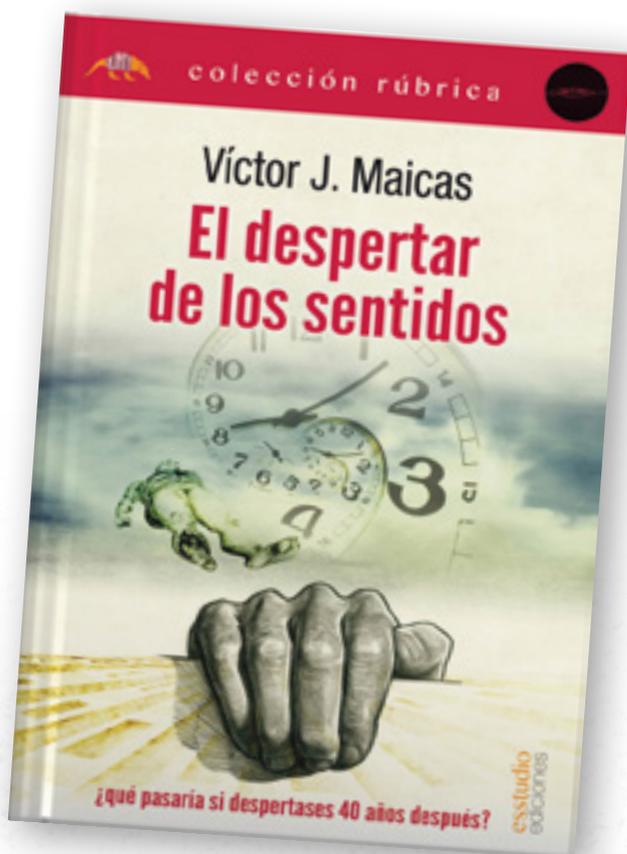
Precio medio: 15,00€



“El despertar de los sentidos”

Víctor J. Maicas

Nuestro colaborador habitual en la sección “Literatura y viaje”, Víctor J. Maicas, acaba de publicar su nueva novela “El despertar de los sentidos”. Por ese motivo, en esta sección, de manera excepcional, Víctor Maicas nos presenta su nueva novela, cuya sinopsis es la siguiente:



Pablo, abogado laboralista de profesión y casado felizmente con una rica heredera perteneciente a la elitista sociedad de aquella época, entra en coma a finales de 1977 como consecuencia de un atentado terrorista. Despertará cuarenta años después, ya muy lejos en el tiempo de aquel complicado y convulso proceso de transición a la democracia que la sociedad española vivió en vilo por las constantes amenazas de regresión política.

Una vez recuperada la consciencia deberá asimilar, ayudado por sus familiares, no solo los numerosos cambios políticos y sociales acaecidos durante esas cuatro décadas, sino también todos los sorprendentes avances tecnológicos que, en cierto modo, parecían de ciencia ficción en la década de los 70 del pasado siglo.

Leyes como la del divorcio, la del aborto o la del matrimonio homosexual le sorprenderán no menos que esos avances que, a día de hoy, nos resultan ya tan familiares como la telefonía móvil, internet o el tren de alta velocidad.

Y todo ello deberá asimilarlo y superarlo sabiendo que, aunque los médicos todavía no han encontrado una explicación, su cuerpo despertará “intacto” a pesar de las décadas transcurridas. Sí, deberá asumir igualmente la paradoja de que, mientras sus hijos ya superan los cincuenta años, él todavía conserva, de alguna manera, la lozanía de los cuarenta.

Su “despertar”, sin duda, no dejará indiferente a nadie.

La pueden encontrar ya en su librería habitual e incluso, para mayor comodidad puesto que se la llevarán hasta su propio domicilio, a través del teléfono de la editorial “Esstudio Ediciones” (910 024 427) o su página web (www.esstudioediciones.com). Igualmente podrán adquirirla en la Feria del Libro en donde el propio autor estará firmando ejemplares.

Una novela que, como todas las de su autor, entretiene sumergiendo al lector en una excitante trama en la que no faltan amenas descripciones de diferentes lugares del planeta. Además de, por supuesto, hacer reflexionar también al lector acerca de la sociedad en la que vivimos para así, entre todos, intentar hacer de este mundo un lugar más justo y equitativo para todos sin excepción.

¡Que disfruten de la lectura!

colección
esstudio
narrativa
editorial
colección

Wizz Air aterriza en el aeropuerto



La instalación activa la programación de vuelos de verano con seis rutas internacionales

La aerolínea Wizz Air ha empezado a operar en el aeropuerto de Castellón con la puesta en marcha de una nueva ruta anual que enlaza con Bucarest. La compañía reforzará a partir de junio su actividad, al incorporar otras dos conexiones.

El aeropuerto ha activado la programación de vuelos de verano, que abarca del 31 de marzo al 26 de octubre y que comporta un refuerzo de la actividad. A la nueva ruta de Bucarest (con dos frecuencias semanales, en viernes y domingo), se ha unido la reanudación de los vuelos a Sofía (Bulgaria), operados por Ryanair con dos frecuencias semanales (lunes y viernes). Esta última aerolínea mantiene durante todo el periodo de verano los tres vuelos semanales a Londres (martes, jueves y sábado).

A partir de junio, se ponen en marcha otras tres rutas. Por una parte, las dos nuevas de Budapest (Hungría) y Katowice (Polonia), ambas operadas por Wizz Air. La primera funcionará con dos vuelos semanales (miércoles y domingo) entre el 16 de junio y 15 de septiembre, mientras que la segunda operará con dos frecuencias semanales (lunes y viernes), entre el 17 de junio y el 13 de septiembre.

Por otra parte, la aerolínea Blue Air retoma entre el 16 de junio y el 29 de septiembre la ruta a Bucarest, con dos vuelos semanales (miércoles y domingo).

El plan de posicionamiento internacional del aeropuerto, promovido por la sociedad pública Aerocas, ha propiciado tres nuevas rutas para este año (Bucarest, Budapest y Katowice), que se suman a las ya existentes. Además, Aerocas ha lanzado una segunda campaña con el objetivo de captar otras tres nuevas conexiones con destinos europeos para un periodo de tres años.

Horario de verano 2019 del 31 de marzo al 26 de octubre

| | | |
|---|--|---|
| Londres Stansted (STN) 3 vuelos semanales: Martes, jueves y sábado | Bucarest-Otopeni (OTP) 2 vuelos semanales: Miércoles y domingo | Bucarest-Otopeni (OTP) 2 vuelos semanales: Miércoles y domingo (entre el 16 de junio y el 29 de septiembre) |
| Sofía (SOF) 2 vuelos semanales: Lunes y viernes | Budapest (BUD) 2 vuelos semanales: Miércoles y domingo (entre el 16 de junio y el 15 de septiembre) | |
| | Katowice (KTW) 2 vuelos semanales: Lunes, viernes (entre el 17 de junio y el 13 de septiembre) | |
| Ryanair www.ryanair.com | Wizz Air www.wizzair.com | Blue Air www.blueairweb.com |



Castelló y su Iglesia Mayor



Patricia Mir Soria.

*Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades*

Esta sección está ahondando en los acontecimientos que vivió la ciudad de Castelló durante el siglo XIX y hoy dedicaremos este espacio a la iglesia mayor Concatedral de Santa María. En 1869 el arquitecto Manuel Montesinos Arlandiz reprimó este templo. El término reprimación alude a devolver algo a su estado original y en este caso consistía en eliminar cualquier añadido posterior (especialmente del periodo barroco) para volver al gótico original.

Para entender estos hechos mejor sería echar la vista atrás y recordar que la primitiva iglesia se levantó en el siglo XIII, aunque un incendio provocado por un descuido la asoló completamente pocos años después. El templo estaba dedicado a la Asunción de la Virgen. En el siglo XIV se volvió a levantar un nuevo templo que nació pequeño y que, además, al parecer no convenció a nadie. Poco después, el Consejo Municipal de la Villa decidió en 1403 construir un nuevo templo de piedra labrada y estilo gótico-románico que sufrió sucesivas reformas entre las que destaca la capilla del Sagrario (1663-1670) y la intervención del siglo XVII cuando se decoró con el estilo barroco propio de la época. Hasta 1835 la iglesia de Santa María fue dependiente del convento de la Real Cartuja de Valldercrist. Luego, entró en litigio con Segorbe para convertirse en catedral pero no lo consiguió.

Volviendo a las reformas de 1869 hay que citar la figura del presbítero Juan Bautista Cardona que como representante del clero propuso estas obras que consistían en repriminar toda la iglesia eliminando los añadidos barrocos y recuperando el aspecto gótico. Estas actuaciones consistieron sobre todo en eliminar parte de la capa de yeso que cubría el templo. Columnas salomónicas con adornos de vides, angelotes y hojarasca desaparecieron de la noche a la mañana. Montesinos fue más allá y abrió una comunicación entre las capillas del templo, sustituyó las ventanas barrocas por ventanales ojivales y sustituyó las dos tribunas.

Treinta años después de esta reprimación, en 1900, se decoró el interior del templo con pinturas de un gótico romántico que cubría muros, arcos y bóvedas. El autor que firmó estas pinturas fue Nicolau. Tanto estas pinturas como el resto de acontecimientos arriba explicados fueron borrados con el derribo de la iglesia durante la guerra civil. A partir de 1939 Vicente Traver Tomás iniciará la construcción de un templo neogótico que recuerda, en parte, al destruido durante la contienda. Las obras se han prolongado hasta el siglo XXI y las últimas actuaciones destacables también tienen, casualmente, a un pintor como protagonista.



Se trata del pintor de Burriana Vicente Traver Calzada que ha colocado recientemente dos de los seis cuadros que ha pintado para el altar mayor. Todos ellos siguen un programa iconográfico dedicado a la Virgen y a su relación -en ocasiones algo tensa- con su hijo. La Asunción y la Adormición presiden el tramo central con un sol que alude al Apocalipsis según San Juan. A la derecha y arriba, el momento en el que unos discípulos le dicen a Jesús que su madre y sus hermanos están afuera y él dijo -Mi madre y mis hermanos son éstos. Al fondo de esta escena el perfil inconfundible del Penyagolosa. A la derecha abajo, el pasaje en el que Jesús niño se pierde y lo encuentran sus padres en el templo hablando con los doctores de la ley.

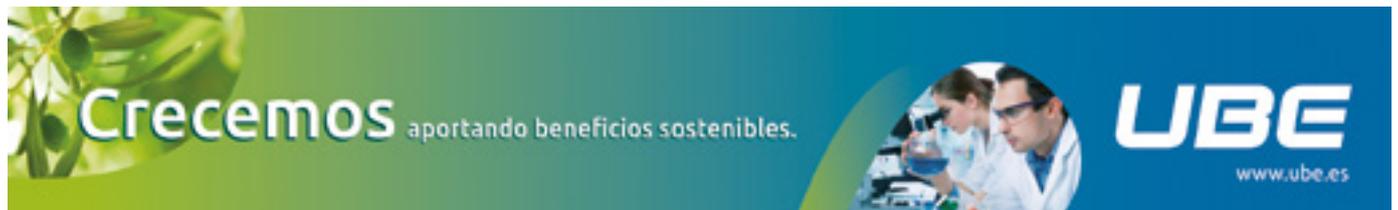
En el lado izquierdo arriba, una escena de la Crucifixión y la relación que se establece a partir de entonces entre la Virgen y San Juan. En el panel de abajo las bodas de Canaan cuando Jesús convierte el agua en vino. Los cuadros están realizados con una técnica mixta de temple y óleo, las figuras son rotundas y recortadas a tamaño naturales, los rostros cercanos y muy reales. Una obra arriesgada para un templo que todavía no ha dicho su última palabra.



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.



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



El Puente de las Maravillas o Romano, en Vistabella, sobre el río Montlleó



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero entre las tierras de Castelló y Teruel, en la vertiente norte del Penya-golosa, corre el río Montlleó. Este, después de nacer en Puertomingalvo, en la comarca aragonesa de la sierra de Gudar, hacer de frontera natural e histórica entre Aragón, con los términos de Puertomingalvo y Mosqueruela, y València, recorriendo los términos de Vistabella, Vilafranca, Benassal, Culla, Benafigos y Atzeneta; viene a desaguar cerca dels Ivarsos, conformando, al unirse a la rambla Carbonera, la rambla de la Viuda. Y esta rambla, a su vez, desemboca en el tramo final del río Millars, en Almassora.

Como barranco o rambla mediterránea que es, no lleva agua todo el año, dependiendo su caudal de la pluviometría estacional. Así tiene épocas de sequía absoluta, junto a jornadas de avenidas importantes, reuniendo los aportes de las lluvias, tormentas y nieves de todas las zonas limítrofes. A modo de ejemplo de esto último, en la historia hay desastres por grandes riadas como la que sufre el barrío o masía de la Estrella, dentro del término de Mosqueruela, a la ribera de este río, el 9 de octubre de 1883, en que a desgracia de una gran avenida mueren 26 personas y se destruyen 17 casas, cosa que todavía se recuerda en el lugar y consta en una inscripción.

En esta agreste zona donde históricamente se parten los reinos de Aragón y València y en todo el recorrido, aguas abajo, el Montlleó presenta un curso serpenteante, pedregoso y casi siempre encajado entre paredes increíbles, conformando una maravillosa naturaleza dura y a la vez hermosa y casi virgen, debido a lo recóndito de estos lugares y a su abandono por los pocos habitantes que aquí vivían. Y es aquí en este grandioso escenario natural, donde tanto desde Mosqueruela como desde Vistabella, podemos llegar hasta el lecho del Montlleó y encontrarnos con un puente conocido como puente de las Maravillas o por las gentes de Vistabella como el puente romano.

Este puente que presenta una hermosa factura medieval, del siglo XIV, une, desde siempre, las tierras de Castelló con las tierras altas de Aragón. Algunos autores hablan de un origen muy antiguo de este camino, que lleva a aseverar que el lugar marca el paso de una antigua calzada romana que va de la costa al interior. Y, que el camino romano con el tiempo deviene en una importante vereda ganadera de adscripción real, con el mismo objetivo de unir las tierras de Castelló con las sierras de Teruel, sobrepasando el río Montlleó en este lugar.

Desde Mosqueruela podemos llegar al puente por el antiguo camino a Vistabella, haciendo todo el tramo final, de descenso al Montlleó a pie. Y desde Vistabella, que está a unos 5 km, llegamos al mismo cruzando el Pla y desviándonos hacia el barranco por las masías de Celadas y del Pont.

El puente, acondicionado para el paso de personas y animales según el catálogo del gobierno de Aragón es un «Puente de perfil alomado, realizado con paramentos de mampostería trabada con cal y arco y base de estribos (que ejerce de taja-

Vereda en el Pla de Vistabella hacia el puente y Aragón





Pont de las Maravillas o Romà sobre el Montlleó s. XIV

mares) de cuidada sillería. Tiene 42 m de largo por 4 m de ancho (zona central). El arco es de medio punto, de 14,6 m de luz por 7,7 m de altura. La vía, de 3,26 m de anchura, está flanqueada por sendos pretilos de 4 palmos, *portal que bestiar gros ni menudo pueda saltar ni cayer del dito puente*. Conserva el empedrado de cantos rodados dividido a tramos con lajas verticales. En el arco se conservan también los mechinales de la cimbra». Así, ahora vemos un gran puente de un solo ojo, con un gran arco de medio punto, con grandes sillares a su basamento, que cruza el barranco y se encuentra en buenas condiciones, al ser restaurado en el siglo XX.



Piso empedrado del puente

Así su utilidad histórica primera y principal siempre es el paso de ganado trashumante entre el Maestrat de Castelló y las tierras altas de Gudar – Javalambre de Teruel, salvando el Montlleó en épocas de paso de agua, para no tener que desviarse a una considerable distancia, aguas abajo. Los años de esplendor de la ganadería y su consiguiente comercio de la lana a gran escala, que se exporta sobre todo a la Toscana italiana, de la época medieval y moderna en estas comarcas del Alt y Baix Maestrat, els Ports de Castelló y la actual comarca de Gudar - Javalambre de Teruel; hace que, por ejemplo en el caso concreto de Vistabella y Mosqueruela en el siglo XIV coincidan en la consolidación de las rutas ganaderas para la trashumancia y en el establecimiento del control sobre los rebaños que pasan de un reino a otro. Y, como no, esto afecta a las infraestructuras, ya que también es el momento en que el consejo de Mosqueruela contrata un maestro de obra para levantar el puente de las Maravillas sobre el camino real que comunica Mosqueruela con Vistabella y que coincide con la «vereda de mar a mar», documentada así en 1328, que va hasta Cabanes.

Este puente gótico, todavía en uso, sobre el río Montlleó, como hemos dicho, es una obra que encarga el consejo de Mosqueruela al maestro Guillermo Cubells en 1385. En la documentación del contrato se señala que el puente a construir debe tener dos ojos, aunque la obra realizada y que ahora vemos solo tiene uno. El acuerdo también determina que el puente tiene que estar en uso para San Juan de 1386, apuntando una sanción económica en caso de incumplimiento, y que el coste de la obra alcanza los 150 florines de oro de Aragón, pagado en tres veces.

Cabe decir que en el margen derecho del río en la ribera de Castelló, pocos metros al norte del puente actual, encontramos vestigios de un estribo de otro puente. Estos restos nos muestran otro puente anterior al que ahora vemos, que responde a los mismos fines que el puente que subsiste, que seguramente una gran riada del Montlleó destruye.

Así con un uso ganadero, como muchos de los puentes construidos entre los siglos XIV y XVIII en nuestras tierras y en las de Teruel. El puente de la Maravillas se construye en previsión de las crecidas del río Montlleó que no debían impedir la circulación de ganados en una y otra dirección según la época del año y la salida hacia el mar de los productos, sobre todo la lana, desde Mosqueruela.

Para finalizar cabe decir que otro de los puentes medievales más importante, imponente y bello, es el levantado sobre el antiguo camino entre Vilafranca y La Iglesuela.

Cabe perderse en estos parajes grandiosos. Observar la naturaleza en todo su esplendor y descubrir hermosos lugares escondidos como este puente que mucho más allá del lugar, líneas arquitectónicas, historia, etc.. tiene una razón de ser que lo ha mantenido en uso casi hasta nuestro tiempo, dándole, además, de un indudable valor cultural.



Vicent Sales Mateu.

*Vicepresidente primero de la
Diputación de Castellón.*

La Llum de la Memòria

Tras cuatro años de andadura, La Llum de la Memòria, la exposición de arte sacro restaurado de la Diputación de Castellón, se ha convertido en un importante revulsivo cultural en la provincia que atrae a multitud de castellonenses y turistas a visitar sus sedes.

Es la primera vez que esta ambiciosa propuesta cultural se desarrolla en la capital castellonense tras recorrer buena parte del interior de Castellón, con sus ediciones en Villahermosa del Río, Benassal-Castellfort, y Caudiel-Jérica.

El Gobierno Provincial recupera y reivindica el patrimonio y arte castellonense con un atractivo recorrido a través de una selección de 52 piezas del rico patrimonio sacro de la provincia, que podrá visitarse hasta el próximo día 20 de julio.

Esta nueva edición de La Llum de la Memòria vuelve a contar con un amplio grupo de obras de gran calidad, con la característica común de haber sido intervenidas y recuperadas por el Servicio de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Diputación.

La Llum de la Memòria se muestra en dos sedes; la Iglesia de San Vicente Ferrer y la Sala San Miguel de la Fundació Caixa. Dos edificios singulares de la capital que sin duda quedarán marcados para siempre como protagonistas de este hito cultural que ha creado la Diputación a través de la recuperación del patrimonio histórico de los pueblos y ciudades de la provincia.

Hay que destacar que entre las obras presentes en la sala San Miguel se encuentra el retablo de la iglesia de la Sangre de Vilafamés, atribuible al escultor de Vila-real Josep Sebastià, de 1696, el frontal de la iglesia del convento de dominicas de Vila-real. De la misma época, la tabla del Salvador, de Vicente Castelló; tres placas del siglo XVIII de la Real Fábrica de L'Alcora o el Cristo de marfil del convento de San Pascual, del taller Gughelmo della Porta. Y entre las piezas expuestas en la iglesia de San Vicente cabe destacar las dos tablas que representan escenas de la vida del santo, de escuela flamenca del siglo XV, procedentes de un convento dominico de Besaya (Cantabria); así como otras dos con el mismo tema, obra de Francisco Ribalta. El retablo de Vicent Macip, del Museo Diocesano de Segorbe, es otra de las piezas más espectaculares de la exposición.

En sus primeros días de celebración, la afluencia de visitantes hace prever que la Llum de la Memòria en la ciudad va a ser la más ambiciosa de las celebradas hasta ahora. El crecimiento de visitantes que ha tenido desde su creación hace ahora cuatro años ha sido espectacular, y hacerla este año en la capital de la provincia va a seguir contribuyendo a esta exitosa trayectoria. Más de 65.000 personas se desplazaron a los pueblos del interior a conocer su patrimonio en las anteriores ediciones, estamos convencidos que lo mismo va a ocurrir en la capital, punto de encuentro y conexión de los 135 municipios de la provincia. La Llum de la Memòria en la capital se constituirá en emblema del orgullo de todos los pueblos de pertenecer a esta tierra única.



La Llum de la Memòria llega a Castellón

La Llum de la Memòria ha llegado a la Castellón de la Plana, después de recorrer las comarcas del interior, en Els Ports, L'Alt Maestrat, el Alto Mijares y el Alto Palancia. Estará abierta hasta el próximo mes de julio en dos sedes: la iglesia de Sant Vicent y la antigua iglesia de San Miguel. La muestra propone un espectacular recorrido por el arte sacro de los municipios de la provincia, haciendo especial hincapié en la comarca donde se realiza.

Más información: www.dipc.as

Camins del Penyagolosa

La Diputación intensifica los trabajos de su proyecto Camins de Penyagolosa. Los días 26 y 27 de abril tuvo lugar la emblemática rogativa 'Els Pelegrins de Les Useres', que es la primera las seis ancestrales rogativas que conforman este proyecto: rogativa de Puertomingalvo (Teruel) el 4 de mayo; rogativa de Vistabella del Maestrat el 9 de junio; rogativa de Xodos el 15 de junio; rogativa de Culla el 21 y 22 de junio; y festividad de San Juan Bautista, el 24 de junio.

Más información: <http://caminsdelpenyagolosa.es>

Proyectos para la rehabilitación de Sant Joan



La Diputación reconoce los mejores proyectos para la rehabilitación del ermitorio de Sant Joan de Penyagolosa. El presidente de la Diputación, Javier Moliner, entregó premios de en torno a 5.000 euros cada uno a los tres ganadores del concurso de ideas autores de los proyectos titulados 'Camins Ratllant el Cel', 'Cruce de Caminos' y 'Al Final del Camí'.

Más información: concursosantjoan.dipc.as

Rutas Literarias de Letras del Mediterráneo

La Diputación potencia la difusión de las Rutas Literarias de Letras de Mediterráneo que ha creado para promocionar la provincia de Castellón en toda España. Así, ha distribuido ejemplares de las rutas entre librerías de todo el país junto a los libros galardonados con Letras del Mediterráneo para fomentar la visita a la provincia de los lectores y seguidores de los escritores galardonados en esta convocatoria impulsada por la Diputación.

Música, cine y teatro centran la programación primaveral del Paranimf

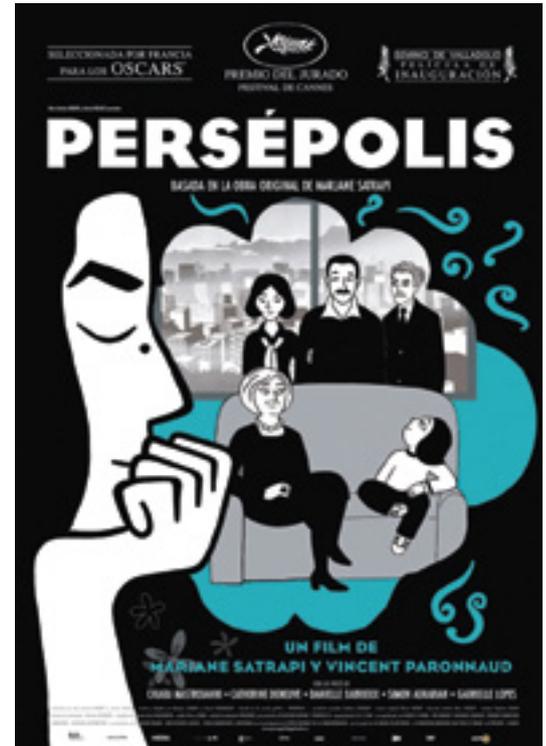
El Paranimf de la UJI ha preparado una variada programación cultural para el último trimestre del año que incluye los habituales ciclos de cine, representaciones teatrales y varios conciertos musicales.

La programación del mes de mayo comienza con el ciclo «En pantalla gran», dedicado al cine de animación para adultos-animatopía, que incluirá la proyección de *Vals con Bashir*, que se podrá ver el **sábado 4 y domingo 5 de mayo**. La siguiente película será *Persépolis*, el **sábado 18 y domingo 19 de mayo**. El ciclo se cerrará con la proyección del film *De profundis*, **sábado 1 y domingo 2 de junio**. En el marco del ciclo «Nou Cinema» se proyectará *La mujer de la montaña* el **sábado 11 y domingo 12 de mayo**, un film narrado con humor islandés. En la siguiente sesión, el **sábado 25 y domingo 26 de mayo**, se proyectará *Leto*. El ciclo finalizará el **sábado 8 y domingo 9 de junio** con *Gracias a Dios*, un film dirigido por François Ozon, que aborda el tema de los abusos sexuales a la Iglesia.

En el ámbito teatral, el Paranimf acoge, dentro de Ciclorama 2019 las obras de final de curso de los talleres que se realizan en el aula de Teatro Carles Pons de la UJI, con entrada libre hasta completar el aforo, y que este año rinde homenaje al dramaturgo Carles Pons, quién murió hace 20 años. La primera de ellas, el **viernes 10 de mayo**, es *Puja't al carro*, dirigida por Regina Prades, una obra que hace un repaso en tono de comedia de la historia del teatro, interpretada por el alumnado del curso de iniciación al teatro. La readaptación de un clásico universal, *Surt el sol a Tebes*, del taller de escenas, será representada el **viernes 17 de mayo** bajo la dirección de Joan Comes. Otra obra de Carles Pons, *Parelles de fet, de fet parelles*, es la obra elegida por el alumnado del curso de interpretación teatral, que representará la pieza dirigida por Cesca Salazar, el **viernes 24 de mayo**. Por último, en el campo de la danza, el alumnado de los talleres de esta disciplina, dirigidos por Pepa Cases, interpretarán el **viernes 31 de mayo**, el espectáculo *Balle, mires, sentim*, donde se mezclan diferentes estilos.

El ámbito musical incluirá este trimestre las actuaciones musicales de final de curso de la Big Band, dirigido por David Pastor y Víctor Colomer, el **viernes 7 de junio**; y del Orfeón UJI, **viernes 14 de junio**, dirigido por Ada Moliner.

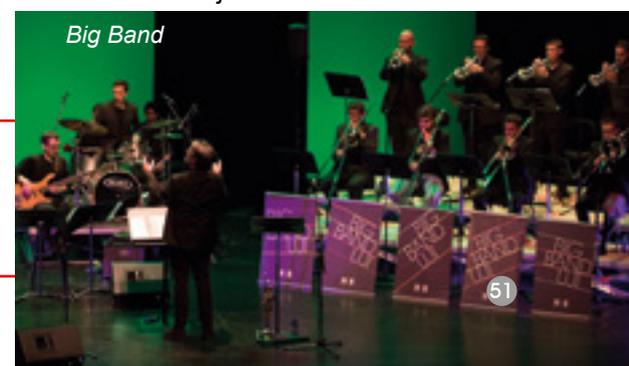
Completa la programación trimestral del Paranimf «Made in UJI. Cortometrajes del Grado en Comunicación Audiovisual de la universidad pública de Castelló», realizados por alumnado de esta titulación de tercer curso, que realizarán una presentación de cada uno de los cortos y posteriormente un coloquio con el público asistente. La proyección tendrá lugar el **miércoles 29 de mayo** con entrada libre hasta completar el aforo.



Persépolis



La mujer de la montaña



Big Band

Las entradas para la programación del segundo trimestre del año 2019 se pueden adquirir en la web www.paranimf.uji.es

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



SUSI DÍAZ
CHEF I 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