

La Host

Any XXVII - Núm. XXII - Març 2014



Magdalena 2014

NUEVO CROSSOVER PEUGEOT 3008

TERRITORIO
DE EMOCIONES



NUEVO 3008 HDi DESDE
16.900€
PLAN PIVE INCLUIDO



PEUGEOT RECOMIENDA **TOTAL** Atención al cliente 902 366 247

Gama Nuevo Peugeot 3008: Consumo mixto (l/100 km): desde 4,2 hasta 7,6. Emisiones de CO₂ (g/km): desde 110 a 175.



Puedes descubrir todos los rincones de tu ciudad y los terrenos más inexplorados, encontrar tus lugares de ocio favoritos y perderte en la naturaleza. Tú eliges, porque el nuevo Peugeot 3008 es el crossover urbano perfecto para tus grandes escapadas. Con su diseño compacto, sus motores eficientes y su equipamiento tecnológico, se convertirá en tu mejor aliado en la ciudad. Gracias al Grip Control® podrás conducir en cualquier superficie y con el Head Up Display sentirás la libertad que te ofrece la carretera sin perderla nunca de vista. Recorre un territorio de emociones con el Nuevo Crossover Peugeot 3008 desde 16.900€.

PEUGEOT FINANCIACIÓN

PVP recomendado en Península y Baleares de 16.900€ para un Nuevo 3008 Access 1.6 HDi 115 (84 kw) (impuestos, transporte, descuentos y Plan PIVE incluidos) para clientes particulares que financien a través de Banque PSA Finance un capital mínimo de 6.000€ con permanencia mínima de 36 meses. No acumulable a otras ofertas. Consulte condiciones en su concesionario. Oferta válida hasta el 28/02/2014. Modelo visualizado Nuevo 3008 Allure.

NUEVO CROSSOVER PEUGEOT 3008



PEUGEOT

MOTION & EMOTION

LEONAUTO - Avda. Castell Vell, 75 · CASTELLÓN - 964 211 322 www.leonauto.com



Any XXVII · Núm. 22

**Redacció, administració
i publicitat:**

Carrer Alcalde Tàrrega, 25 · CASTELLÓ

Equip de redacció:

J. Vicente Francisco
Ángel Martínez
Miguel Blasco
Joanjo Trilles

Assessor lingüístic:

Josep Vidal

Foto portada:

Turisme de Castelló

Il·lustracions:

M^a Carmen Aldás
Luis Bolumar
Traver Griñó

Fotos:

Pablo Gómez
Joan Josep Trilles
Ángel Martínez
Miguel Blasco

Edita:

Host del Castell Vell

Coordinació:

Host del Castell Vell

Impressió i maquetació:

Gràfiques COLOR IMPRÉS, s.l.u.

Dipòsit legal: CS 71-2014

**El present llibre ha participat en la
convocatòria dels premis de la Generalitat
per a la promoció de l'ús del valencià.**

Sumari

Marina del Grau	4
Salutació	5

Història i Cultura

Els Alcaids del Castell Vell	6
Sr. Juan José García Sancho, Alcaid del Castell Vell 2014 ...	7
Pregó i Himne de la Host	8
Goigs Mare de Déu del Lledó	9
Lluís Revest, una contribució decisiva a les Normes de Castelló	12
Patent de cors	16
<i>Puente de Alcántara</i>	20
Francesc de Vinatea	21
Tot menys apurar-se	24

La Host i la Festa

Sopar de patrocinadors	26
Resum d'activitats de la Host	28
Imposició de faixa i escut a Juan José Monzonís	30
La Host a la Magdalena 2013	31
La Gala de l'Alcaid 2014	35
Discurs d'acomiadament de l'Alcaid 2013. Sr. Juan José Monzonís	36
Paraules del Gran Mestre José Vicente Francisco	37
Paraules de l'Alcaid 2014. Juan José García	38
Paraules de l'Alcalde de Castelló. Sr. Alfonso Bataller	39

Gastronomia

De la mar a la taula	40
Olla de la Plana	44
<i>Mostillo</i>	45
<i>XX Gran Capítol del Círculo de Enófilos Utiel-Requena</i> ...	47
Degustació de vins de la 'IGP Castelló'	49
<i>XII Gran Capítol Amigos del Olivo de Baena</i>	50
<i>XIII Capítol Cofradía del Espárrago de Navarra</i>	53
XVI Gran Capítol de l'Arròs i la Taronja	54
<i>IX Capítol de la Cofradía de los Vinos de la Ribera del Duero</i>	56
<i>XXXIV Capítol de la Cofradía del Salmón del Bidasoa</i>	57
XI Congrès Europeu de Confraries Enogastronòmiques ...	58
<i>Capítol Sereníssimo do Viño Albariño</i>	60
<i>IX Grande Capítol da Confraria dos Gastrónomos do Algarve</i>	62
<i>XVI Capítol Cofradía Queso Manchego</i>	64
Programa de festes Host del Castell Vell. Magdalena 2014	66

Marina del Grau



En la distància llunyana
brolla un sobtat sentiment,
on s'arrecera la Lluna,
vaixell d'un port costaner.

Ullals d'ufana planura
vorejant novells camins,
el Grau la seua marina
aplec d'aiguamoll i senill.

A la marjal l'alqueria
ombreja el transcórrer del temps
fresca rosada d'albada
el camp de neula cobert.

Bat bressolada gavina
ales banyades de cel
vers les illes Columbretes
cerca el cant del faroner.

La blava onada es deslliga
deixa son salobre bes
estovant molsuda arena
riba el flairós pinaret.

Sota argentades estrelles
navega el brau mariner
cerca la bella Sirena
llindar la Rosa dels Vents.

Marina, Grau de la Plana
dolcesa de jorns viscuts
paisatge que al cor s'atansa
mullant-lo de clara llum.

Vicent Jaume Almela Eixau
(Il·lustració: M^a Carmen Aldás)

Salutació



Fa tenim les festes de la Magdalena ací i tinc la satisfacció de seguir presidint aquesta associació cultural, festera i gastronòmica de la ciutat de Castelló.

De bell nou convida a la gent de la festa a viure amb il·lusió aquests temps de crisi que junts anem a superar. Un temps que ens ha de donar força per seguir lluitant per les nostres arrels i tradicions més pairals. El nostre cau, la nostra casa sempre romandrà oberta, tothom té cabuda, és un casal de germanor manifesta.

Vull donar les gràcies als nostres patrocinadors, ells també han fet un esforç per fer possible que aquest butlletí siga possible i renove les inquietuds culturals de la nostra associació. Gràcies a la saba nova que ha entrat a la Host, tots junt fem que la nostra activitat cultural, festera i gastronòmica, a més del nostre Castelló, estan ben presents en aquest fulls que viatgen amb nosaltres per tot arreu, és la nostra targeta de presentació per tot el territori nacional i europeu.

La Host del Castell Vell i la Confraria de l'Arròs i la Taronja vam celebrar amb molta il·lusió el nostre Capítol el passat mes de juny amb l'esforç dels nostres associats que són el capital més viu de la nostra entitat.

Cal viure les festes amb intensitat, com sabem viure a la nostra terra,
VISCA CASTELLÓ,
VISCA LA HOST

Bones festes per a tots

J. Vicente Franciscó i Balaguer

Gran Mestre de la Host



Història i Cultura

Els Alcaïds del Castell Bell

ALCAIDS HISTÒRICS

1249	En Peretó de Fraga
1258	En Romeu Martí
1266	En Simó de Borja
1268	En Jaume Fivaller
1281	N'Arnau Calaf

ALCAIDS MODERNS

1988	En Francesc Solsona i Garbí
1989	En Vicent Gómez i Nebot
1990	N'Enric Ferrero i Maria
1991	En Lorenzo Ramírez i Portolés
1992	En Josep Pascual i Torres
1993	En Porfirio Laguna i Asensi
1994	En Jaume Alcón i Simón
1995	En Baltasar Macià i Oliver
1996	En Ricardo Vicente i Calvo
1997	N'Ignacio Subías i Ruiz de Vila
1998	En Víctor Campos i Guinot
1999	En José Luis Brea i Ferrer
2000	En Federico García i Moliner
2001	En Josep Bellés i Mateu
2002	En Josep Guardino i Roca
2003	N'Alejandro García i Guinot
2004	En Vicent Farnós de los Santos
2005	En Manuel Altava i Lavall
2006	En Rafael Cerdá i Ferrer
2007	N'Antonio Folch i Beltran
2008	N'Alejandro Payà i Ferreres
2009	En José Ramón Broch i Vicedo
2010	En Javier Moliner i Gargallo
2011	En Luis Álvarez i Lobato
2012	N'Alberto Fabra i Part
2013	En Juan José Monzonís i Martínez
2014	En Juan José García i Sancho



Libre de Consolat de Mar.
Manuscrit de València, 1404



SERENÍSSIM SENYOR Juan José García i Sancho

Alcaid del Castell Vell 2014



Dascut el 8/06/1949. Cursa els estudis a Madrid mentre treballa, ja que als 16 anys comença a treballar com a auxiliar administratiu en *Colomina y González Serrano*. (En aquell temps una de les grans constructores de l'època).

Amb 23 anys és nomenat director tècnic de *Polybeton Española* (empresa de paviment de formigó continu), amb la qual executa, entre d'altres, obres com: la Ford de València; els *Altos Hornos* de Sagunt; la Michelin i Renault de Palència; magatzems logístics d'*El Corte Inglés* a Madrid i Barcelona... Estant vinculat a aquesta empresa fins que decideix instal·lar-se pel seu compte i crea Pavidur, S.A. Durant aquests anys recorre de forma continuada la geografia nacional atenent els diferents projectes que s'havien d'executar.

En 1978 ven la seua participació en l'empresa i comença, la qual cosa després serà una constant en la resta de la seua vida, a viatjar per Àfrica, Orient Mitjà, Europa i alguna incursió a Brasil.

En 1979 s'inicià amb el món del taulell i decideix instal·lar-se a Castelló, sent un dels pioners en l'exportació del taulell de la província, activitat aquesta de l'exportació en la qual encara continua i que estima profundament, ja que li ha suposat multitud d'amics, de diferents races i creences, al voltant del món.

Castellà vell de bressol i casteller de cor per decisió pròpia. És membre de diverses associacions i clubs de Castelló, actualment és president del Reial Club Nàutic de Castelló, havent-se integrat plenament i des de fa anys en la societat castellanenca.

La Host i la festa

Pregó

L'Alcalde d'aquesta Colla
Gran Mestre de la Host
té hui la satisfacció
de fer-nos saber a tots
que ja el dia és arribat
de la nostra Magdalena.
Si, com ja sabem d'antic,
la festa és cosa de tots,
ací estem els de la Host
sempre a punt, al primer crit,
tant a la taula i al llit
com al Pregó o a Lledó.

Anar de marxa amb la Host
no és tan sols anar de festa,
és recordar la conquesta
i orígens de Castelló.
Recordar-ho i celebrar-ho
sempre a la nostra manera:
pólvora, música, bous,
beure i menjar de bandera,
cercaviles, cavalcades,
les paelles a Fadrell,
Romeria, mascletades,
l'Alcaid del Castell Vell.

Tots treballem a plaer
Vicentico, Ricardo,
Ángel, Breva, Pallarés,
Toca, Guillermo,
Roberto, Pedro, Miguel,
Domingo, Nicolás,
Ricardo Garzó, Manuel
Vicent Bellés, José Ramon
Javier, Juanjo García
i també totes les dones.

Molta marxa i tradició,
aquesta és la nostra festa.
El nostre estendard -com no-
el Penó de la Conquesta.
El bon humor per blasó
i perquè no se diga
la nostra alegria siga
el nostre millor Pregó.

Albert



Himne

La Host del Castell Vell
és clam de la cultura
castellonenca, de bona soca,
és cau de convivència.

L'arròs i la taronja,
símbols de nostra terra,
van fer que aquesta colla
imaginara menjars al seu entorn.

¡Visca la Host del Castell Vell,
la Confraria de l'Arròs i la Taronja!
¡Visca la Host del Castell Vell,
la Confraria de l'Arròs i la Taronja!

Per tal d'aconseguir
sans objectius, es reuneixen
aquests amics davant la taula
a conversar amb tot el cor.

1 són històries del poble
les que renaixen ací
perquè perduren per sempre
en ment.

¡Visca la Host del Castell Vell,
la Confraria de l'Arròs i la Taronja!
¡Visca la Host del Castell Vell,
la Confraria de l'Arròs i la Taronja!

¡Cavallers, vergonya! ¡¡Collons!!
¡Més vergonya! ¡¡Més collons!!

(Lletra i música de Joan Castells)

Goigs en lloança de la Mare de Déu del Lledó Excelsa Patrona de Castelló

Del poble de Castelló
sigau llum i auxiliadora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Sou l'hort tancat a on creixia
la flor del Déu humanat;
de l'eterna Caritat
sou l'esposa, oh Verge pia !
Vós sola en la Coronació
sou de l'infern triomfadora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Sou clar estel, llum i guia
que mostra el port a la nau,
sou l'arc-iris de la pau
oh santa Verge Maria !
Sou la dorada mansió
en què Déu, complagut, mora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

D'amor puríssim la mel
en Vós trobem, dolça Mare;
Sou l'escut que ens empare
i sou la porta del Cel,
sou de Déu la bendició,
sou del dia etern l'aurora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Del vostre amor un cantar
és tota la nostra història,
Castelló ha begut sa glòria
ací als peus del vostre altar,
és la vostra protecció
de sa grandesa senyora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Vostra santa mà deté
de Déu la justa venjança
Vós sou la nostra esperança
i llar de la nostra fe;
sou bàlsem i curació
del qui vostre auxili implora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

A la Plana beneeix
vostra mà, i del vostre amor
és un cantar cada flor
que en esta terra floreix;
sencera la creació
vos diu ací triomfadora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Doneu vostre amor en signe
de salvació als vostres fills !
Trobe en Vós en els perills,
tot home auxili benigne !
Trobe oït tota oració
i conhort tot el qui plora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Per a tota enfermetat
sigau Vós la medicina;
Oh sanadora piscina
de la llepra del pecat !
Trobe en Vós consolació
el cor qui del Cel s'enyora !
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Protegiu els nostres camps,
beneïu la nostra terra,
aparteu d'ací la guerra,
la fam, la pesta i els llamps;
tot treball honrat i bo,
troba en Vós sa protectora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Em Vós troba el soldat
valor, i el qui estudia ciència
troba el pobre en Vós paciència,
i troba el ric caritat
troba oït tota oració
i consol tot el qui plora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

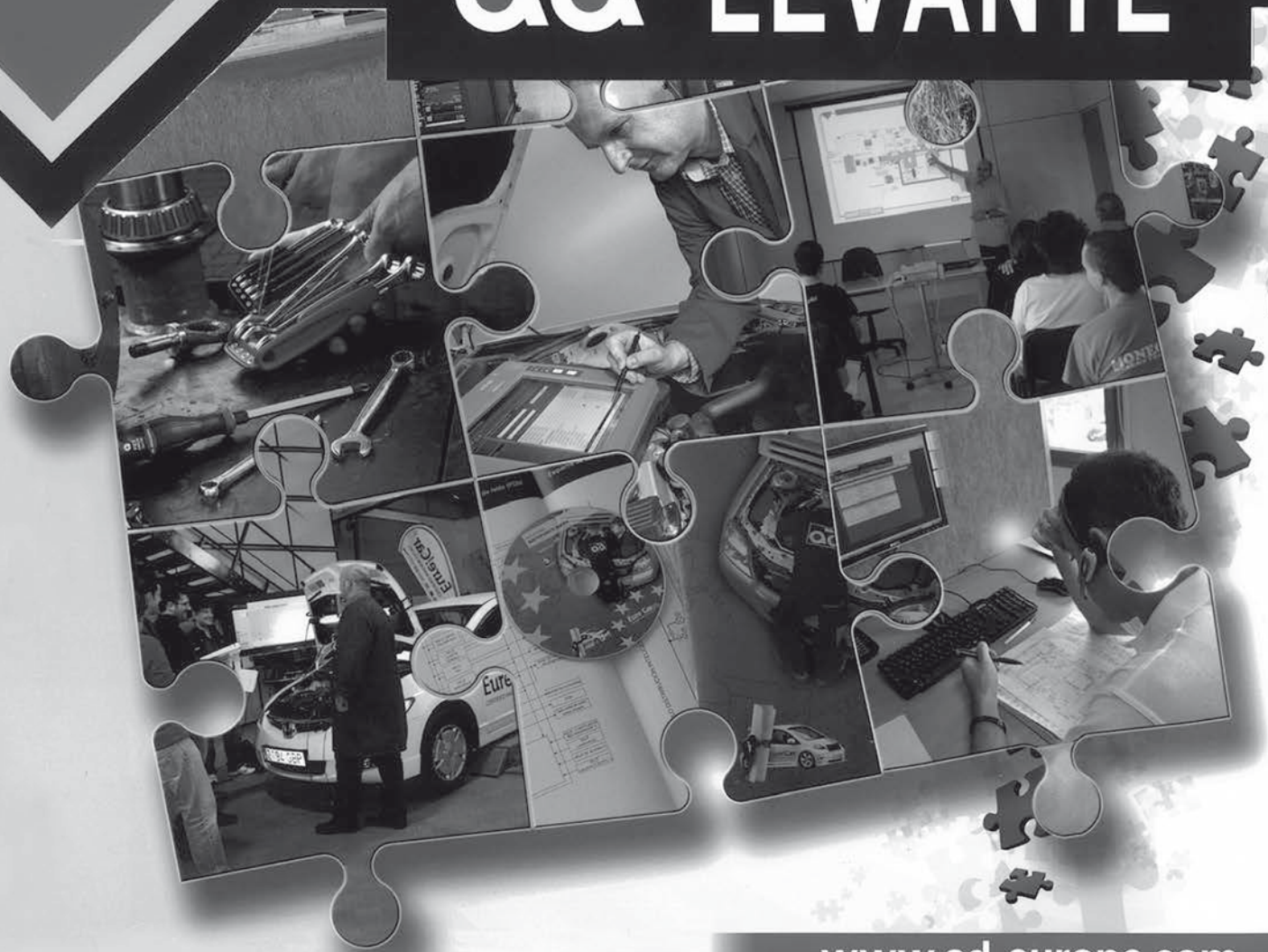
Beneïu nostra alegria,
consoleu nostra tristor
i sempre del vostre amor
ompliu-nos Verge Maria;
tingam vostra protecció
ara, i de la mort a l'hora,
de l'amor nostre, Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Del poble de Castelló
sigau llum i auxiliadora,
de l'amor nostre, Senyora !
Mare de Déu del Lledó.



Gravat de Luis Bolumar

ad LEVANTE



www.ad-europe.com

ad ALMAZORA

CENTRO EMPRESARIAL LA PLANA
Calle Almogàvers, nave 1
12550 ALMAZORA (Castellón)
Tel. **964 24 47 25** - Fax 964 25 71 36
info@adlevante.es

ad VILA-REAL

POLÍGONO INDUSTRIAL ALAPLANA
Calle A, N.º 20
12540 VILA-REAL (Castellón)
Tel. **964 538 383** - Fax 964 538 424
vila-real@adlevante.es

ad VINARÒS

POLÍGONO INDUSTRIAL VINARÒS
Calle F, nave 9
12500 VINARÒS (Castellón)
Tel. **964 40 23 23** - Fax 964 40 01 23
vinaroz@adlevante.es

ad LA VALL D'UIXÓ

POLÍGONO INDUSTRIAL LA VERNICHA
Calle C, nave 16
12600 LA VALL D'UIXÓ (Castellón)
Tel. **964 69 02 02** - Fax 964 66 01 02
vallduixo@adlevante.es

ad BENICARLÓ

CALLE ALCALÁ DE XIVERT, 114 bajo
12580 BENICARLÓ (Castellón)
Tel. **964 46 05 50** - Fax 964 47 35 18
benicarlo@adlevante.es

Todos
los servicios
para tu Taller



www.adlevante.es

info@adlevante.es



MAPFRE, personas que cuidan de personas

Protegiendo lo que más quieres: tu familia, tu vida, tus propiedades, tu empresa.

Estamos a tu lado, con más de 36.000 empleados y cerca de 70.000 colaboradores en 43 países de todo el mundo esforzándose todos los días en seguir mejorando nuestro servicio. Para que cada uno de nuestros 20 millones de clientes pueda sentirse seguro y protegido en la mejor compañía.

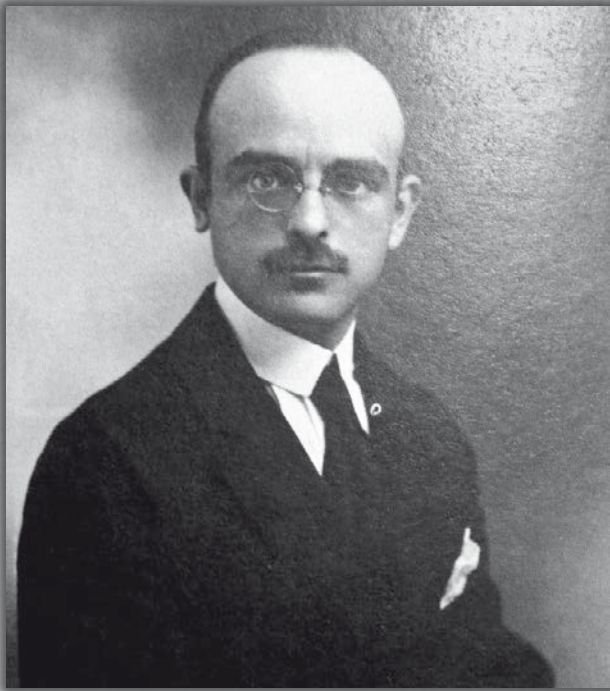
mapfre.com



 **MAPFRE**

Lluís Revest, una contribució decisiva a les Normes de Castelló

Per Vicent Pitarch i Almela
Institut d'Estudis Catalans

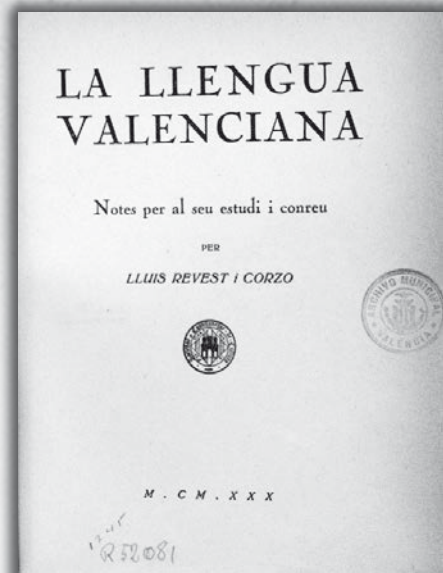


Davant el dia de les Normes de Castelló i amb l'interès suplementari que hi aporta la commemoració el passat any del centenari de les Normes ortogràfiques de l'Institut d'Estudis Catalans, hem de reconèixer que la figura del professor Lluís Revest suscita una atracció especial. En efecte, la personalitat admirable de Revest, gran humanista i professor de grata memòria, arxiver i cronista de la seua ciutat d'adopció, acumula també el mèrit d'haver estat un element clau en l'èxit de les Normes de Castelló, sens dubte, una de les fites històriques de la societat valenciana al segle XX.

Un cert sentit comú, doncs, suggeriria que el 2013 –en què escau el cinquantenari de la desaparició del savi arxiver– les autoritats municipals, si més no, haurien hagut de declarar-lo any Revest i tanmateix la figura i l'obra d'aquest castellanenc irrepensible han passat sense pena ni glòria, diluïdes en la ignorància absoluta amb què s'hi van captenir les institucions locals. En tot cas, han quedat al marge d'aquest oblit vergonyant

iniciatives dignes de menció, com l'exposició del llegat Revest, que va muntar la Universitat Jaume I a la seua Biblioteca i un parell de conferències, tingudes darrerament: la primera, organitzada per Castelló per la Llengua (amb la col·laboració de l'UJI, l'Institut d'Estudis Catalans i l'institut Ribalta), la vaig pronunciar jo mateix, i l'altra, convocada per l'Ateneu, la va dictar l'insigne professor Germà Colón, sota el títol "Lluís Revest (1892-1963) en el meu record".

Llavors no hauria d'acabar l'any sense insistir en la conveniència de recuperar el formidable llegat humanístic del professor Revest. Personalment, i en la circumstància concreta del centenari de les Normes de l'Institut d'Estudis Catalans, hi ha un aspecte que considere ben suggeridor i oportú, justament el que apuntava el doctor Àngel Sánchez Gozalbo en la necrològica que va dedicar al seu gran amic. Hi recordava les classes de valencià que, promogudes pel patriarca Gaetà Huguet al Casino d'Artesans, de la plaça de la Pau, feia, allà pels anys 1910-1912, un joveníssim professor Lluís Revest, respecte del qual l'articulista remarcava: «A nuestro patriarca (a Gaetà Huguet) iba conquistándole hacia la



unidad de la lengua catalana». Si bé ens hi fixem, hem de reconèixer que la indicació, referida a un curset de valencià, és d'allò més interessant. D'entrada, ens mostra un Revest que sense haver acabat la carrera, amb divuit anys, enfocava un curs pioner de llengua (ara mateix no en tinc documentat cap més d'anterior a Castelló) des de les coordenades nítides de la catalanitat; això és, el Revest jove ja ensenyava, fa més de cent anys, que el nostre valencià és el català de les Balears i de Catalunya. Recordem que aquesta posició intel·lectual s'afermarà progressivament entre els cercles cultes castellanencs (amb els testimoniatges decisius de personatges clau com Salvador Guinot, Àngel Sánchez Gozalbo o Gaetà Huguet Segarra, per esmentar tan tols tres noms ben representatius) fins al punt que el plantejament filològic de la unitat de la llengua va determinar l'èxit de la codificació del valencià actual, alhora que aquesta codificació constitueix precisament una de les glòries contemporànies que pot exhibir el Castelló de les Normes.

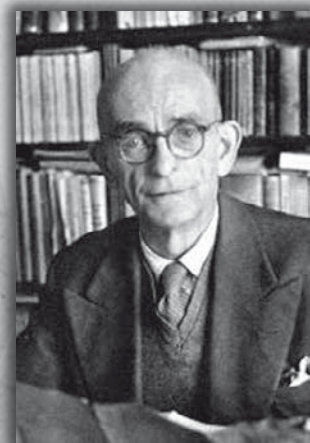


Sens dubte, la percepció catalanista de Revest no sols fou important sinó que potser enclou un cert contingent de transcendència. És un aspecte que convindrà indagar. Precisament per això m'atrau el repte d'identificar les fonts que van alimentar la formació lingüística del nostre arxiver, la qual va permetre-li d'enfocar el fenomen valencià com un constituent bàsic de la llengua catalana, el "bell catalanesc", l'expressió original del cronista Muntaner, que a Revest li plaïa reproduir. Siga com siga, ignorem si hi va haver el professor decisiu que va encaminar-lo en el descobriment de la identitat del valencià. Potser el pare Salvador Cuñat?, un professor seu de batxillerat a l'Escola Pia. En qualsevol cas, en el bagatge de coneixements filològics de Revest degueren comptar influències d'autoritats com

ara Roc Chabàs i mossèn Manuel Betí, Marcelino Menéndez Pelayo (segurament via don Salvador Guinot) i el canonge Antoni Ma. Alcover, així com, una mica més tard, Pompeu Fabra i el professor Pier Enea Guarnerio, la major part dels quals citarà al seu llibret *La llengua valenciana. Notes per al seu estudi i conreu*.

Fóra interessant, així mateix, d'esbrinar el nivell de connexió que podia haver existit, en la personalitat de Revest, entre la seua percepció de la catalanitat i el seu activisme en l'ensenyament de la llengua, en el qual també fou pioner. Heus ací una altra faceta del llegat civil del professor, pendent de ser investigada. D'entrada, coneixem, a banda del curset que he recordat més amunt, els que va fer, l'any 1916, a l'entitat La Nostra Terra (una altra iniciativa de Gaetà Huguet, que presidí Maximà Alloza) i el 1925 a l'Ateneu, tot continuant l'activitat que hi havia iniciat Ferran Puig. Encara hi podem afegir que el mestre sobre la llengua i la literatura del país que Revest impartia en la seua classe d'espanyol a l'institut Ribalta va deixar marca en els seus alumnes, tal com testimoniarien, més tard, Germà Colón, F. Roca Traver i fins i tot R. Serrano Suñer, el qual, tot evocant –en temps distants de la seua etapa de nazi poderós– el professor Revest, apassionat per llengües, el recordava «*cultivador y maestro de la suya, el catalán-valenciano*».

En definitiva, el savi professor i arxiver municipal, avui dissortadament més oblidat que no s'ho mereix, va desplegar una militància pionera en l'àmbit de l'ensenyament del valencià, des d'una sensibilitat de filòleg rigorós, que explicitaria més tard: «Creem que la llengua valenciana és, i no res més, la dels catalans que la portaren quan a la conquesta». Justament amb un tal bagatge científic, Lluís Revest esdevindria, l'any 1932, un factor bàsic en la fortuna definitiva de les Normes de Castelló.



TODA TU MÚSICA

Discos Ritmo

- Pop / Rock Internacional
- Bandas Sonoras
- Celta
- Jazz
- Blues
- Funky / Rap / Hip Hop
- Salsa
- Pop / Rock Español
- Heavy
- New Age
- Country
- Clásico
- Zarzuela
- Infantil

Sólo en Discos Ritmo encontrarás el mayor surtido en todos los estilos de música Nacional e Internacional, DVDs, auriculares, camisetas...



Tempo
novon



... Y LAS ÚLTIMAS COLECCIONES DE MOCHILAS Y COMPLEMENTOS



Pepe Jeans
benellon

AGATHA
RUIZ DE LA PRADA



📍 C/O'Donnell, 1 - 12001 Castellón de la Plana

✉️ discosritmo@gmail.com

☎️ 964 21 21 13

📘 www.facebook.com/discosritmo

www.discosritmo.com

COMERCIAL

TRAMOTOR, S. A.

**REPUESTOS VEHICULOS INDUSTRIALES
HIDRAULICA - FRENOS**

Cuadra Lairón, 40 - Ciudad del Transporte
Tels. 964 21 74 75 - 964 21 77 79 • Fax 964 25 51 69
12006 CASTELLON
tramotor@terra.es

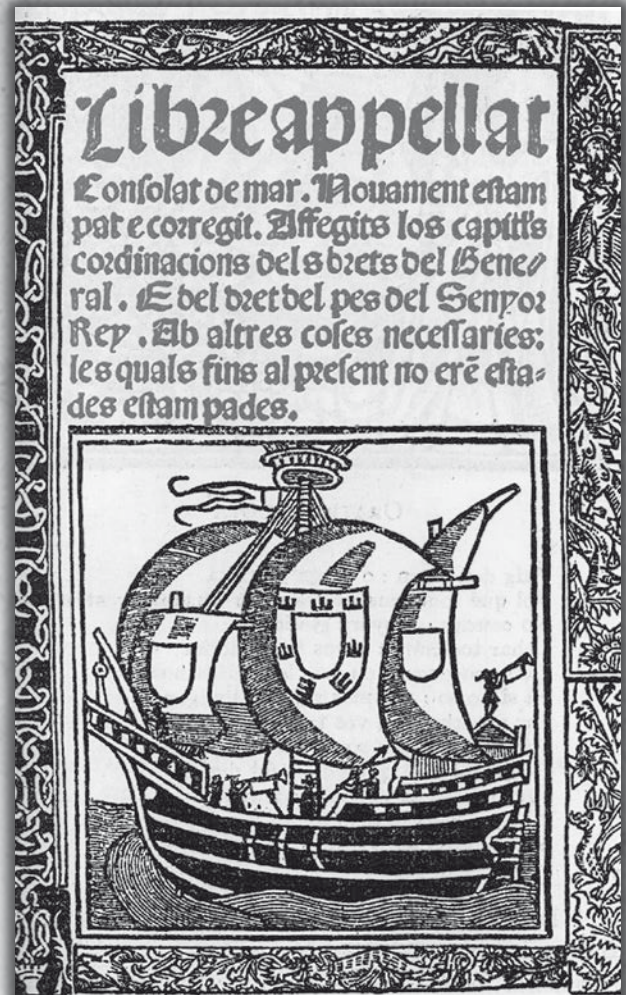
Patent de cors

Per Joan Josep Trilles i Font

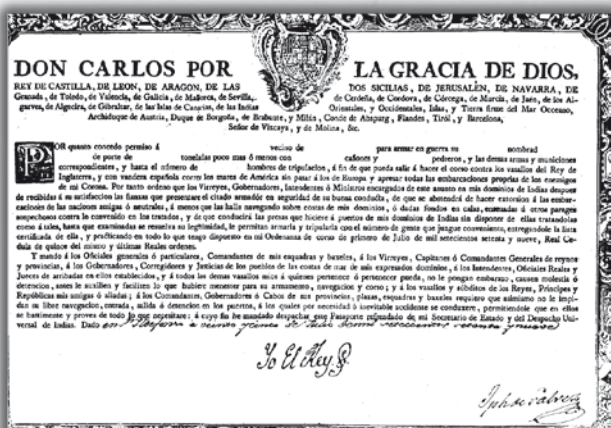
La patent de cors era un document lliurat pels monarques de les nacions o els alcaldes de les ciutats pel qual el seu propietari tenia permís de l'autoritat per a atacar vaixells i poblacions de nacions enemigues. D'aquesta forma el propietari es convertia en part de la marina del país o la ciutat expenedora.

Llavors el corsari és en virtut de contracte (patent de cors) estipulat amb l'estat sota el pavelló del qual navega. Aquestes patents autoritzaven a perseguir els pirates i les embarcacions enemigues en temps de guerra, col·locaven la nau corsària pràcticament en la condició d'un vaixell de guerra i permetien als seus propietaris quedar-se amb les preses que capturaren subjectant-se a regles previstes per la legislació. La figura del corsari es desenvolupa fins al punt que apareix ben reglamentada a un text legal com és el Consolat de Mar o el *Código de las Partidas*. Personatges com ara Roger de Llúria van traspasar la línia subtil que separa la pirateria del cors, posaren la seua espasa i la dels seus homes al servei dels reis aragonesos i arribaren a ser nomenats almiralls.

Cap a l'any 1150 la unió entre catalans i aragonesos va donar com a resultat un Estat amb un gran potencial demogràfic, econòmic i militar que canalitzà les seues energies cap a una expansió territorial per la Mediterrània. La pirateria i el corsarisme van tenir un paper molt important en aquesta aventura marítima.



Libre del Consolat de Mar



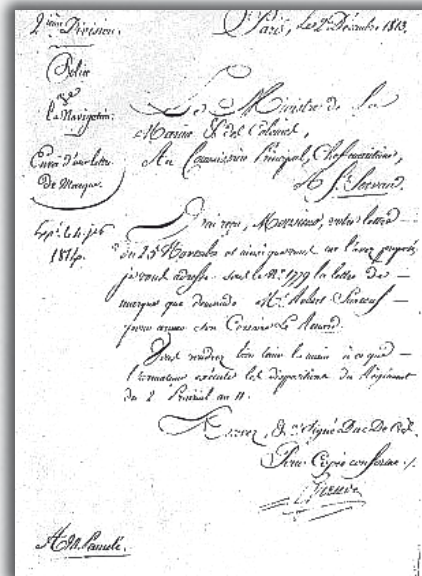
Patent de cors 1779

Al Regne de València, la capital es convertirà en la primera i més important entitat dedicada a la defensa marítima i armament de naus en cors, com a centre d'activitat corsària antimusulmana. L'any 1356 Pere III de Catalunya-Aragó donà unes *Ordinacions sobre certes regles que es deuen tenir en los armaments de corsaris particulars*. Tot i això la navegació al cors era mal vista i, moltes vegades, venia a resultar una pirateria organitzada i patentada, sobretot quan les ruptures de relacions entre un estat i un altre resultaven endèmiques, cosa que portà a una restricció i un condicionament de les patents.

Les patents de cors van ser molt utilitzades



Lettre de marque



Patent a Surcouf, segle XVIII

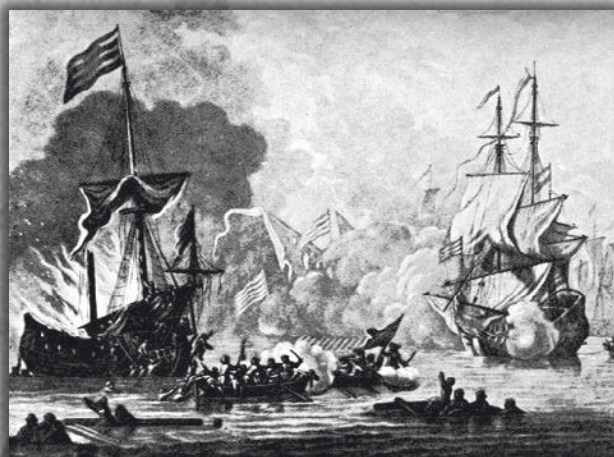
en l'Edat Mitjana i en l'Edat Moderna quan les nacions no podien pagar-se marines pròpies o no prou grans. El cors es convertí en un instrument per dur a terme una guerra permanent contra els enemics respectius, debilitar-ne el comerç i reduir-ne els recursos econòmics. D'aquesta forma França i Anglaterra les van utilitzar àmpliament i Espanya va fer ús d'elles molt tardanament i en poques ocasions. També van ser utilitzades per les nacions americanes durant les guerres d'Independència. Es van abolir en 1856 en el Tractat de París, que va donar fi a la guerra de Crimea.

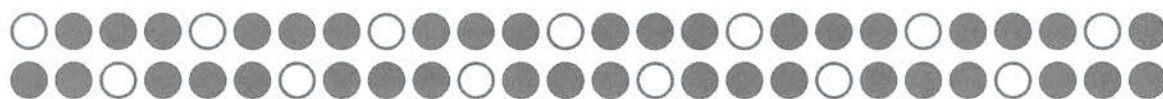
Llavors la carta atorgada comportava pel propietari del vaixell les següents condicions: poder utilitzar els ancoratges i ports de la nació que l'atorgava; tenir accés a les vitualles i subministraments d'una forma igual o similar al que disposaven les naus regulars de la

marina del país en qüestió; poder mostrar-la a l'exèrcit enemic, en cas de ser capturat, i sol·licitar ser tractat com a presoner de guerra, en lloc de com a pirata, evitant així ser penjat; ascendir al grau de corsari i sentir-se membre de la marina reial; mostrar-la com a reclam per al reclutament de la tripulació.

I per a la nació o ciutat que donava la patent de cors: poder controlar de certa manera al propietari, tant és així que alguns monarques exigien fortes fiances per a evitar que els armadors obligaren els seus oficials a realitzar accions impròpies per a un membre de la marina nacional; disposar d'una armada sense necessitat d'invertir en la construcció de vaixells, reclutament de tripulació, armament, etc., Tenir dret a part dels beneficis obtinguts; poder al·legar que les accions realitzades contra països contra els quals no s'estava en guerra, però als quals se'ls volia fustigar, eren obra de pirates aliens a la seua voluntat.

Llavors per concloure direm que l'activitat de corsari és tan antiga com la navegació. Va nàixer en el Mediterrani i es remunta als temps homèrics, però és a partir del segle XVI, i sobretot a Amèrica, on adquireix noves modalitats, un caràcter llegendari i noms que s'han fet molt famosos. Amb freqüència se solen emprar diferents noms per a assenyalar activitats diverses de pirateria. Per pirata solia designar-se al lladre que robava en qualsevol mar. El cors, el corsari, no obstant açò, era aquell pirata que robava en una embarcació armada, amb patent o permís del seu govern.





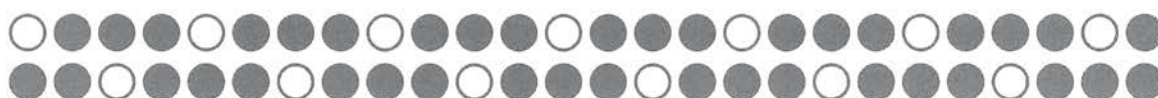
DECORACIONES

RUBÉN FRANCISCO FERRAN



LENCERIA DE HOGAR
AJUARES SELECTOS

C/. O'Donnell, 5 - Tel. 964 20 99 12 - CASTELLON





Nieves Ferrer boutique es una sofisticada fusión de prendas de origen francés e italiano que combinan elegancia y buen gusto.

TRANSIT

sarah pacini

MARELLA

annette görtz

Gerard Darel

GARELLA

BASLER

EVENT
GLORIA ESTELLÉS

Nieves Ferrer
b o u t i q u e

Alloza 41, Castellón · 12001 - Castellón Tel. 964 24 10 62

Puente de Alcántara

Per Joan Josep Trilles i Font

El *Puente de Alcántara*, visita obligada en qualsevol viatge a Extremadura, és un pont romà en arc construït entre els anys 104 i 106 dC, que creua el riu Tajo en la localitat cacereña d'Alcántara.

Consta de sis arcs de desigual altura, els quals descansen en cinc pilars al seu torn a diferents altures sobre el terreny de roca aplanada de pissarra. Existeix un templet commemoratiu amb un arc de triomf superior en el centre del pont amb una alçària de 10 m, denominat de Trajà. El pont està fet de carreus encoixinats de roca granítica d'entre 45 i 50 cm. A més, als peus del pont hi ha un templet romà dedicat al seu constructor, anomenat de Caio Juli Lacer i cristianitzat en l'Edat Mitjana amb el nom de Sant Julià.

La inscripció en el centre del pont indica que va ser construït en honor a l'emperador romà Trajà, nascut a Hispània. Va ser construït gràcies als impostos de set viles lusitanes i pretenia unir la calçada de Norba Caesarina (Càceres, Espanya) a Conimbriga (Condeixa-a-Velha, Portugal) com a estació de la Via de la Plata. El nom prové d'època andalusina en l'Edat Mitjana, ja que al-qantara significa el pont en àrab.

Ha sigut diverses vegades tallat en les guerres un dels arcs i reconstruït després, a causa de la seua situació fronterera. Per primera vegada en 1213, va ser parcialment destruït pels musulmans. En 1475, en les lluites de Castella i Portugal, quan pensaven derruir-ho per a evitar que Alfonso V el creuara.

Més tard va ser recompost per Carlos I en 1543 desfigurant el perfil de l'arc central i coronant-lo de merlets i refent el primer arc de ponent que va ser

destruït en 1213 quan va assetjar la vila Alfonso IX per a arrabassar-li-la als àrabs.

En 1707 durant la Guerra de Successió es destrueix l'arc d'entrada de ponent i la restauració va ser manada per Carlos III en 1778. El segon arc del pont va ser destruït en 1809 durant la Guerra de la Independència contra les tropes napoleòniques i fins a 1818 no se substitueix aquest arc per una estructura de fusta per al pas de carruatges, però va ser incendiat en 1836 per les tropes isabelines per a impedir el pas dels carlistes, que manats per Miguel Gómez Damas, havien envaït la província.

Va ser novament reconstruït, en 1860, per Isabel II. En aquesta última restauració del segle XIX es van tapar les juntes de les pedres.

Al setembre de 1969, per a construir l'embassament d'Alcántara, que la seua presa es troba 600 metres aigües amunt del pont i la capacitat del qual és de 3137 hectòmetres cúbics, es va desviar el cabal del riu a través d'uns túnels i el jaç del riu llera avall va quedar completament sec en diversos quilòmetres. El pont romà va quedar per primera vegada en la seua història sense riu.



Francesc de Vinatea

Jurat en cap de València

Per Joan Josep Trilles i Font

Francesc de Vinatea va nèixer a Morella l'any 1273. Va ser "jurat en cap" de València l'any 1333, en què Alfons el Benigne va pretendre separar de la jurisdicció reial les ciutats i viles més importants del Regne de València (Xàtiva, Alzira, Sagunt, Alacant, Morella, Castelló i Borriana), per a passar-les en feu al seu fill Ferran. L'Estatut atorgat pel rei a Daroca, en aplicació dels furs aragonesos, obligava a no expropiar propietats reials, cosa que no convenia a Leonor de Castella, segona muller d'Alfons IV, qui amb truaneria va aconseguir que el rei li cedira la ciutat d'Osca, a més a més, d'algunes viles i castells.

Aquest fet suposava un "contrafur", i afeblia políticament el braç reial o popular, per la qual cosa els habitants de les viles afectades van acudir als jurats de València perquè assumiren la seua defensa.



Monument a la plaça de l'Ajuntament a València



Els valencians, amb motiu de tantes injustícies, no podien callar, i els veïns i prohoms acudiren al Cap i Casal del regne, Francesc de Vinatea, arribat de Morella. No sabem quan ni per quina raó a la ciutat de València, aquest va ser triat per a tal missió, i encapçalà la missió davant el rei, aprofitant la visita del rei Alfons a València en aquell any. La seua intervenció davant el monarca va ser tan ferma i valenta que, malgrat els retrets de la reina Leonor de Castella, el rei va anul·lar immediatament totes les donacions efectuades. Ell va ser qui va dir: *"Jo faré aquesta resposta per honor a Déu i per amor al veïnat"*.

Encara que Francesc de Vinatea va morir eixe mateix any de 1333 per causes desconegudes, la seua figura es va convertir en el mite de la resistència foral del Regne de València enfront dels intents feudalitzants i el símbol de la defensa de la legislació de Jaume I.

Francesc de Vinatea és un personatge quasi totalment desconegut, amb potser un component un poc mític, quant a la resistència foral valenciana.

M&A

Masó & Agost, C.B.

Asesoría Laboral, Fiscal, Contable y Financiera

Miembro del **REAF**, **IEAF** y **EFPA**



AVIVA

Vida y pensiones

bankinter.
agente

RECTIFICADOS Y RECAMBIOS **LA PLANA, S.L.**

todo para el motor



- bloques - culatas
- cigüeñales - bielas
- alineación bancada
- soldaduras especiales
- cilindros moto
- culatas completas
- motores completos
- caja cambios automático
- sistemas inyección
- turbos - taques

Pol. Ronda Sur - C/ Sierra de Irta, Nave 36

Tel. 964 217 888 - Fax 964 215 380

12006 CASTELLÓN

Tot menys apurar-se

Per Miguel Blasco

Visentico i Antoniet sortien de missa de vuit, i com tots els diumenges es feien la mateixa pregunta: Per què anar a missa de vuit si tenien tot el matí? Antoniet es quedava mirant a Visentico i com de costum li contestava:

- *Tot menys apurar-se.*

Després de tota la setmana plovent la majoria dels llauradors que tenien haca la treien a passejar al camp per evitar-li una pujà de sang o un insult.

El pare d'Antoniet, com de costum, havia anat a missa primera i després havia agafat les dos haques enganxant-ne una al carro i l'altra lligada darrere i va marxar a la marjal del camí Fondo que tenia sembrat d'alfals per a segar-ne una poca pels animals, però sobretot, el més important, era traure els animals de la quadra on havien estat tancats tota la setmana.

Visentico anava parlant que com tota la setmana havia estat plovent, no havien fet ni un jornalet, no tenien ni una perra per a fer ballar un cego, i Antoniet com de costum li va contestar:

- *"Tot menys apurar-se".*

Quan van veure girar per el cantó el tio Tàfol amb el carro i la seua haca que també la treia a passejar.

En veure'l, Antoniet va pensar que tots els dimonis de l'infern estarien menjant-se'l per no haver pogut fer l'esmorzar dels diumenges i la partida amb tots els amigatxos de la taverna de *Chelina*.

Quan el carro va arribar a l'altura dels dos amics, el tio Tàfol que coneixia bé l'experiència que Antoniet tenia amb els animals, baixant del

carro, li va dir a Antoniet:

- *Antoniet, vols passejar tu l'haca fins a l'hora de dinar i jo et pagaré un duro?*

Antoniet que tenia ganes de guanyar-se el duro però no volia ficar-li-ho fàcil i va contestar:

- *I dos pessetes per l'esmorzar dels dos.*

- *D'acord va contestar el tio Tàfol -soltant els diners-. Però quan més tard vingueu, millor, jo estaré a la taverna de Chelina.*

Visentico pensava que se n'anirien cap a la mar, però es va estranyar quan Antoniet es va dirigir a l'altre raval, aleshores Antoniet li va dir a Visentico:

- *Tu tranquil, que jo ja sé el que he de fer i "tot menys apurar-se".*

A l'altre raval vivia un parent d'ell que el dia d'abans parlant li va comentar que tenia el cacau escampat per tota la casa i si no el podia portar a l'era de Sento "*Carmela*", allà al quadro, encara se li grillaria.

Quan va arribar a casa del tio Antonio, que era com s'anomenava el parent li va dir:

- *Tio, si vols puc quedar-me per portar el cacau a l'era de Sento "Carmela".*

El tio Antonio que no ho havia pensat, ho va donar per bo, i el primer que va fer va ser preguntar-los si havien esmorzat, cosa que no havien fet com és clar, pel que li va dir a la tia Maria que els preparara un bon esmorzar a base de sardines de bóta i pebrera fregida amb un parell de ous i un bon barral de vi de la collita, un vi aspre i negre que per on passava ho tacava tot de roig.

Mentre Antoniet i Visentico esmorzaven, el tio Antonio va acabar d'arreplegar el cacau ajudat pel seu fill Tónico.



Traver Griñó



Una vegada carregat el carro, se'n van anar fins a l'era de Sento "Carmela", allà al Serradal, mentre el tio Antonio i Tónico anaven en la bicicleta per a preparar l'era, això sí, després de pagar-li quinze pessetes a Antoniet pel servici.

Visentico començava a donar-se compte que volia dir allò de *"tot menys apurar-se"* però el màxim va ser quan després de descarregar el carro, el tio Antonio que estava molt agraït els va dir:

- Si ara quan aneu cap a casa passeu per la marjal del Tio Pepe "el Morrut" de la Mota, segurament vos carregará un viatge de carabasses i tindreu arreglat el report. Cosa que van fer. I que els va

sortir molt bé.

Després de descarregar les carabasses van portar el carro fins a la taverna de *Chelina* on els estava esperant el tio Tàfol.

Quan el tio Tàfol va veure l'haca un poc suada, li va preguntar a Antoniet per què estava així i ell li va contestar que quan l'animal es va veure tornant cap a casa es va esbarrar i que ells l'havien deixat anar fins que es va cansar. Després la van fer anar a bon pas. Ara, si volia, l'acompanyarien a casa per ajudar-li a fregar-la i raspallar-la perquè poguera descansar bé, cosa que van fer. Mentre la raspallaven el tio Tàfol exclamava:

- Quina afició que té este xic als animals i com de bé els tracte.

Quan Visentico i Antoniet se n'anaven cap a casa Antoniet passant-li la mà pel muscle a Visentico, i acariciant les pessetes que portava en la butxaca li va dir:

- *"TOT MENYS APURAR-SE"*. i es van partir els guanyts.



La Host i la Festa

Sopar de patrocinadors

Un any més, concretament el passat dimecres 5 de febrer, al nostre cau, lliurarem un sentit homenatge als nostres patrocinadors, els que fan possible que aquest llibret, la nostra publicació siga el ressò de La Host a les Festes de la Magdalena 2014.

I com no, de nou els socis de La Host van fer un sopar digne dels millors paladars, deixant ben palès que la gastronomia a la nostra confraria segueix cuidant-se molt.

Els nostres cuiners ens van oferir unes raves de calamar, xistorra i gambes, com a entrants per fer boca. Una olleta de la Plana per xuclar-se els dits i unes galtes fos l'àpat per no passar fam. Tot ben regat, com és costum a la nostra confraria, amb un Alcalatén de les Useres.



Ricardo de *Mapfre*; Angel i Guillermo d'*Atec*; Elías d'*Autoelec*; Vicente de *Discos Ritmo*; Ricardo

AGRUPACIÓN TECNOLÓGICA

ATEC S.A.L.

Centro técnico tacógrafos digitales



Leciñena
remolques y
semiremolques



Cuadra Lairón, 59 (Ciudad del Transporte)
Tel./Fax 618 61 72 21 - 964 24 10 31
12006 Castellón - E-mail: atecsal@atecsal.es



de Juvisa; Roberto d'Azulejos Mallol; Colau d'Inet Servicios Informáticos, S.L.U.; José Maria de Peugeot; Lamberto i Jesús de Renault; Vicent de Bodegas Les Useres... van ser testimonis de com cuidem als nostres amics a casa nostra.

Mentre rematàvem amb un gelat al whisky, Àngel i Colau preparaven els cafès i Vicentico, el nostre Gran Mestre preparava uns gintònics mentre vèiem com el Real Madrid guanyava a l'Atlético de Madrid i el Barça a la Real Societat en els partits d'anada de les semifinals de la Copa del Rei de Futbol.

Joan Castells a la guitarra i Miguel Ángel Trilles

al violí ens van amenitzar la vetllada amb cançons que ens feren recordar temps d'enyorança.

Tampoc van faltar les partidetes de guinyot i algun que altre puret a la sala de fumadors, és a dir, al carrer.

No vam poder comptar amb Juanjo García Sancho, el nostre Alcalid del Castell Vell 2014 per problemes d'agenda. Però alcaldis, socis, patrocinadors i amics donàrem plegats la coetada de partida de les nostres festes en una nit molt entranyable.

Gràcies amics pel vostre suport al nostre llibret de festes, aquesta sempre serà casa vostra.



Activitats de la Host del Castell Vell

Per Àngel Martínez

La Host del Castell Vell, i com no, la Confraria de l'Arròs i la Taronja tots els anys ha participat en les activitats pròpies de la setmana de la Magdalena, en tots els actes tradicionals: al Pregó, a la Romeria, a l'Ofrena de Flors a la nostra Patrona i, també, en les degustacions gastronòmiques al nostre local social del carrer Alcalde Tàrrega i en la festa del dia de l'Alcaid de la Host, amb la imposició del faixí i de l'escut de la Host.

La nostra associació segueix donant a conèixer Castelló, no para, i com que el que ens uneix i agermana és la gastronomia, portarem la cuina de la nostra terra i els millors productes no sols pels nostres paladars, els exportem.

En festes de la Magdalena, una vegada més amb col·laboració d'*El Corte Inglés*, a banda de presentar el nostre llibret, férem un tast de vins gràcies a IGP Castelló *Els nostres vins, mostra de vins IGP Castelló*.

Participem als diferents Capítols Gastronòmics



per tota la geografia espanyola. Entre d'altres, vam assistir: al febrer al *XX Capítulo del Círculo de Enófilos Utiel-Requena* a València; al maig al *XII Gran Capítulo de la Cofradía de los Amigos del Olivo de Baena*; també al maig al *Capítulo Gastronómico del Espárrago de Navarra* a Mendavia; al juny al *IX Capítulo de la Cofradía de Vinos de la Ribera del Duero* a Calaruega a Burgos; igualment al juny a la



iNet servicios informáticos

Venta, instalación y mantenimiento de hardware y sistemas. Somos especialistas en redes, comunicaciones, integración de sistemas, seguridad y almacenamiento.

- Servicios tecnológicos a medida
- Mantenimiento y Outsourcing.
- Estructuras de comunicaciones
- Cloud Computing y virtualización
- Backup Remoto y Online
- Auditoria y revisión de sistemas.
- Soluciones de cableado y WIFI
- Asistencia técnica remota y "on site"
- Auditorias de sistemas basadas en la LOPD



C/San Vicente, 4-4º 12002 Castellón de la Plana, Tel 964203361 www.inetsev.com



festa de la *Cofradía del Salmón de Bidasoa* a Irún i Hondarribia; al mes d'agost al *Capítulo Serenísimo del Vino Albariño* a Cambados; per concloure al mes d'octubre a Portugal, al *Capítulo da Confraria dos Gastrónomos do Algarve* a Portimão. Enguany seguirem participant als capítols gastronòmics per les diferents regions.

Però cal recordar que l'1 i 2 de juny vam celebrar al Grau de Castelló el nostre XVI Gran Capítol de l'Arròs i la Taronja amb una gran representació de confraries de tot l'Estat Espanyol. Amb gran suport per part de l'Autoritat Portuària del Port i de l'Ajuntament de Castelló.

També viatjarem al mes de juny a Hongria, a la ciutat de Pécs al *XI European Congress of Oenogastronomiques Brotherhoods*, el "XI Congrès Europeu de Confraries i Associacions Enogastronòmiques" organitzat como ja és costum pel Consell Europeu de Confraries Enogastronòmiques (CEUCO). Enguany tenim previst viatjar al XII Congrès Europeu, en aquesta ocasió a Bèlgica, a la ciutat de Lieja.

Complim vint-i-set anys de camí, i malgrat les dificultats i el temps que estem vivint tenim saba nova a la nostra associació, noves incorporacions que ens ajuden a portar endavant els nostres objectius: promocionar la cultura i gastronomia del nostre Castelló.

El passat divendres 22 de febrer nomenàrem



Alcaid de la Host, castellà vell de bressol i castelloner de cor per decisió pròpia i actualment president del Reial Club Nàutic del Grau de Castelló, al Sr. Juan José García Sancho, amb una trajectòria professional vinculada al món de l'exportació del taulell de la província.

Recordem que han estat molts els alcaldes històrics, però volem agrair els que l'han precedit des de la nostra fundació, tots ells persones que han excel·lit en un àmbit qualsevol de la vida ciutadana del nostre Castelló actual. Tenim empresaris, músics, pintors, militars, comerciants, metges, polítics, juristes, industrials, científics, economistes, enginyers, etc. Una molt digna representació de la nostra societat, de què ens sentim legitimament orgullosos.

A part de les connotacions històriques i festeres, la Host del Castell Vell, com havem esmentat, té també una indubtable projecció en els àmbits cultural i gastronòmic i anem a continuar treballant per la nostra ciutat colze a colze amb altres entitats festeres de la nostra ciutat, amb les quals junts formen el món de la festa de Castelló.

Pensem que amb treball i esforç, tots guanyem, la festa seguirà endavant ja que com deia el *viejo professor*, Enrique Tierno Galván, *un pueblo sin fiesta no es pueblo* i nosaltres ens encoratgem dient que **la festa de Castelló sense la Host no seria festa.**



Imposició de faixa i escut

Per José Vicent Francisco



Dins dels actes de la setmana de les Festes de la Magdalena de l'any passat, celebrarem al nostre cau del carrer Alcalde Tàrrega l'acte d'investidura de l'Alcaid del Castell Vell 2013.

És costum que en aquest acte l'alcaid rep la faixa i escut, símbols i atributs que li donen llicència per a ser el capdavanter i ambaixador de la nostra colla allà on anara, tant si fa, en actes culturals com gastronòmics.

Així doncs, el divendres 8 de març de 2013, l'alcaid Sr. Juan José Monzonís Martínez va escoltar com el canceller de La Host l'legia l'acta de nomenament i a continuació els confreres Javier i Mari Carmen els imposaren la faixa i l'escut a Juanjo i a la seua dona Conchita, reafirmant-los l'autoritat per a ser ambaixadors *urbi et orbi* de tota la colla.

El president de l'Autoritat Portuària agafava el testimoni del que va ser Alcaid del 2012, Alberto Fabra Part, i ens va dirigir unes paraules molt emotives recordant les vegades que ell havia participat en diferents sopars i actes de la nostra associació i el que significava per a ell aquesta distinció que portaria, com els seus predecessors, molt present en totes les seues posteriors actuacions.

Va tancar l'acte l'alcalde de la ciutat, el Sr. Alfonso Bataller Vicent, qui li donà la benvinguda a un bon amic i nou alcaid, agraint-li el seu treball al front de l'Autoritat Portuària de Castelló, amb tota la feina que s'està fent perquè el nostre port siga un referent mundial. També s'adreçà a la nostra colla, dient-nos que havíem encertat una vegada més en la persona de Juanjo Monzonís i ens animà a seguir treballant pel nostre Castelló



portant la nostra cultura, festa i gastronomia per tot el país i per Europa.

Juan Castells i la seua guitarra ens feren cantar tots plegats l'Himne de La Host per donar constància de l'acte.

Cal dir que a l'acte estigué també present el president de FECOES, Federació de Confraries Gastronòmiques Espanyoles, Carlos Martin.

Tot seguit entràrem al saló social de la nostra entitat on destapàrem la placa ceràmica commemorativa en honor de Juan José Monzonís com a Alcalde 2013 de La Host del Castell Vell.

Després un gran bufet de sopar amb uns bons vins de la nostra terra completaren l'acte més important de La Host, amb la investidura del

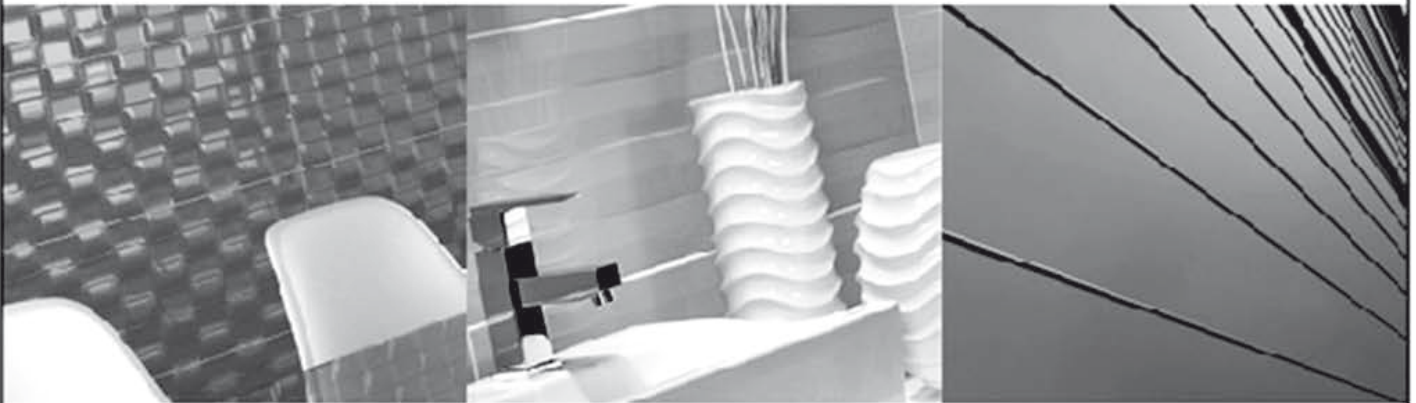
nou alcaid. La música conculgué la nit de festa.





malloí
AZULEJOS · ALCORA

Os desea Felicies Fiestas!!!



La Host a la Magdalena 2013

Per Miguel Blasco

Tots els castellanencs, el tercer diumenge de Quaresma sentim les tradicions pairals del nostre poble. I quan arriba la festa fundacional de Castelló, a banda de la sentida Romeria de les Canyes cap a l'ermitori de la Magdalena i després d'un bon àpat, tornem en caure la nit a una ciutat, que any rere any, segueix recordant a aquells antics pobladors que baixaren de la muntanya al pla. No podem més que reviure igualment el nostre Pregó i l'Ofrena a la Lledonera.

Tots els anys participem en el Pregó que l'any 1945 Manuel Segarra Ribés i un grapat d'amics crearen en la rebotiga de la seua farmàcia. Un Pregó que era un aparador dels pobles de la província, que havia de tenir unes parts fonamentals: la mitologia i tradicions, la història fundacional de Castelló i la representació territorial (comarques i capital amb les seues partides). Amb el pas dels anys s'ha anat polint i perfeccionant els elements i els detalls de la Cavalcada, però l'estructura original s'ha mantingut, senyal inequívoc de la seua validesa després de més de mig segle. La Host del Castell Vell hi participa tots els anys amb una carrossa.



També, com no, vam participar en l'Ofrena a la Mare de Déu, com un col·lectiu més del món fester de Castelló, com a ens vinculat al Patronat Municipal de Festes. Una gran representació de la nostra associació encapçalada, com de costum, amb el penó portat per Juan Pallarés, marxant fins a la seua basílica per portar flors a la nostra Lledonera perquè:

...Quin fillol oblidaria
la rabassa maternal?...





La Gala de l'Alcaid 2014

Per Ángel Martínez



Bona nit, Excm. Sr Alcalde, Il·lma. Sra. Vicealcaldessa, alcaids, amics, senyores i senyors, benvinguts a la gala de nomenament de l'Alcaid de l'any 2014.

En primer lloc faré un repàs de les nostres activitats del passat any, tant de la Host del Castell Vell com de la Confraria de l'Arròs i la Taronja, amb finalitats i objectius diferenciats. D'una banda col·laborar i participar en la festa i per una altra la promoció cultural i turística a l'exterior.

En la setmana de la Magdalena hem participat en tots els actes tradicionals, el pregó, la romeria, l'ofrena de flors a la nostra patrona i, com no, la proclamació de l'alcaid amb la imposició d'escut i faixa.

L'aspecte gastronòmic es basa no solament en els sopars dels dimecres a la nostra seu durant l'any, sinó en l'assistència a diferents capítols gastronòmics per diferents regions d'Espanya i Europa, promocionant Castelló, la seua cultura, tradicions i productes enogastronòmics.

Hem visitat durant el passat any: València, Navarra, Guipúscoa, Còrdova, Portugal, Pontevedra, Valladolid, Toledo...

També vam participar en el XI Congrés Europeu, aquesta vegada en Pecs a Hongria.

Vull destacar també el nostre XVI Capítol Gastronòmic que vam celebrar al Grau de Castelló els dies 1 i 2 de juny amb una nodrida participació de confraries gastronòmiques de diferents regions. Més d'un centenar d'amics que van desfilar amb els seus vestits multicolors

i estendards pel passeig Marítim fins a la seu de l'Autoritat Portuària, on vam celebrar l'acte formal d'investidures de confreres de Número, Mèrit i Honor. El magnífic sopar de gala va tenir lloc al restaurant del Club Nàutic.

El diumenge vam gaudir d'una visita guiada, terrestre en autobús, i marítima en catamarà apreciament totes les instal·lacions del port de Castelló.

Volem expressar el nostre agraïment, una vegada més, a Juan José Monzonís i a tot l'equip de l'Autoritat Portuària, de manera especial a Javier Alegre, Juan Gimena i Susana Soria, per la seua extraordinària col·laboració.

També estenem el nostre agraïment a l'Excm. Ajuntament per la seua col·laboració mitjançant el Patronat Municipal de Turisme i molt especialment a Marta Gallén.

Com en anys anteriors assistirem al XII Congrés Europeu de Confraries Enogastronòmiques, en aquesta ocasió a Bèlgica, a la ciutat de Lieja, a més de capítols gastronòmics per les diferents regions de l'estat. A les properes festes participarem activament en tots els actes emblemàtics.

La nostra associació compleix vint-i-set anys i precisament hui celebrem el 75è de la mort d'Antonio Machado i em ve a la memòria un vers del seu poema *Al olmo viejo* que diu *...algunas hojas verdes le han salido...* per això la Host del Castell Vell, per eixes noves *hojas verdes*, segueix tan activa i viva com sempre, com *El olmo viejo* de Machado i el seu record.



Discurs d'acomiadament de l'Alcaid 2013

Sr. Juan José Monzonís i Martínez



Alcalde de la ciutat, autoritats, president de la Host, Alcaid entrant, membres de la societat, senyores i senyors.

En primer lloc vull donar-vos les gràcies per convocar-me de nou a una trobada social i gastronòmica promoguda per tan digna associació, encara que en aquest cas siga para mi el tancament d'una grata etapa.

I en segon lloc, m'alegra comprovar que el Port de Castelló segueix sent un focus d'atracció i que passe el testimoni a una persona relacionada amb el port, amb el mar i amb l'activitat nàutica.

Avui és moment de fer balanç i els assegure que el viscut i experimentat en els últims 12 mesos ha estat francament positiu. Les Festes de la Magdalena poden ser viscudes de moltes maneres i m'haveu donat l'oportunitat de gaudir-les des d'un plànol molt agradable en el qual preval l'amistat, la tertúlia, el bon humor i, com no, la gastronomia i la tradició.

President, membres de la Host, moltes gràcies per haver-me deixat entrar en la vostra casa i per totes les atencions rebudes. M'he sentit un més de vosaltres.

I a més tenint en compte que dins de la Host es troba la Confraria de l'Arròs i la Taronja, la gastronomia és un dels punts forts d'aquest insigne col·lectiu tan arrelat a Castelló; i açò ho he pogut comprovar els dimecres que he estat amb vosaltres.

Amic Juan José García Sancho: celebre el teu nomenament i m'alegre que la Host haja pensat en tu. Vaig tenir un bon antecessor en la figura del Molt Honorable President de la Generalitat, Alberto Fabra, i vaig a tenir també un bon successor

en una persona com tu, que estic segur que sabràs encarnar perfectament la figura de l'Alcaid.

Si no fores part de la Host del Castell Vell, et diria que vas a trobar bona gent, cavallers, persones afables i properes que es converteixen ràpidament en amics i, sobretot, *castelloners*. Gents que estimen el lloc on han nascut, que es preocupen per l'entorn on viuen i que saben passejar com mereix el nom de Castelló allà on vagen. Però açò bé ho saps en ser integrant del col·lectiu; i que et vaig jo a explicar..

Per descomptat, també cal subratllar que una associació cultural i festiva tire mà de la banqueta de tant en tant i sàpia reconèixer i distingir algun dels seus propis membres.

Espere que el teu any com a Alcaid siga tan agradable com ho ha sigut para mi i confie que el final d'aquesta etapa no signifiqui trencar llaços amb vosaltres. Jo, per la meua banda, estaré atent a tot el que esdevinga en un futur amb la Host, que estic convençut que serà un futur molt encoratjador i carregat de bones sensacions.

Així doncs, donem pas a un nou Alcaid i celebrem que ens trobem avui a un mes vista de la pròxima Magdalena. Gràcies president de la Host per tot, que ha sigut molt, i gràcies a tots els membres d'aquest genuí i molt bé avingut grup d'amics. En la meua persona sabeu que en teniu a un més.



Paraules del Gran Maestre

José Vicente Francisco

Bona nit autoritats, amigues i amics, ja sabeu que no sóc orador ni persona de paraula fàcil, però qui em coneix, sap que sóc sincer. I amb eixa sinceritat et dic Juanjo Monzonís que ha estat per a nosaltres i espere que per a tu també, una gran satisfacció que fores l'Alcaid de La Host de 2013.

Has estat un gran Alcaid i ens ho demostrares amb la teua implicació en tots els actes i sobretot en la celebració del nostre Capítol Gastronòmic al Grau de Castelló ficant a la nostra disposició les instal·lacions de l'Autoritat Portuària i més encara, en la visita que férem en catamarà pel port. Gràcies, Juanjo i vull que una vegada més faces arribar el nostre agraïment a tot el personal que treballa amb tu per a ficar al nostre Castelló en el plànol internacional.

En les ocasions que has estat com a cap d'esta colla, has sabut adaptar-te i integrar-te com un més de nosaltres. Lamentem que la teua agenda no t'haja deixat gaudir de més soparets i les xarrades del dimecres a La Host.

Juanjo, la placa que has rebut col·loca-la en un lloc on la trobes a sovint, doncs et recordarà el teu any com a alcaid en què t'has afegit a la teua llista un grapat d'amics. Has estat i eres un gran alcaid. Gràcies.

Què he de dir després d'escoltar el currículum de l'Alcaid 2014? Va ser una feina fàcil trobar una persona per a continuar la tasca i succeir a l'Alcaid 2013, sols teníem que buscar-lo a la mar, molt a



prop del mateix, al Reial Club Nàutic del Grau de Castelló, Juan José García Sancho

Nosaltres busquem sempre una persona castellanera, amant de Castelló, de les seues arrels i tradicions, enamorat de la nostra terra i d'allò que és nostre. Tu, Juan José García, Alcaid 2014, castellà vell de bressol i castellaner de cor per decisió pròpia, reuneixes totes estes condicions. Eres membre de diverses associacions i clubs de la nostra ciutat, actualment eres president del Reial Club Nàutic de Castelló, havent-te integrat plenament i des de fa anys en la societat castellanenca.

Juanjo, has estat un dels pioners en l'exportació del taulell de la província, activitat aquesta de l'exportació en la qual encara continues i que estimes profundament, ja que t'ha suposat multitud d'amics, de diferents races i creences, al voltant del món.

En la faceta festera vas destapar la teua vessant gastronòmica arropat pels socis de La Host cada dimecres. També vas ser un piló important en l'organització del nostre Capítol Gastronòmic.

Per concloure, vull dir que a La Host fem gala de presumir d'amistat –molts esteu ací presents- i d'això poden donar fe tots els que han passat al llarg del 27 anys d'existència pel nostre cau. Juanjo, enguany seràs el nostre veler que ens farà anar més lluny. Volem que seguisques trobant-te en La Host com a casa teua, com tots els alcaids que t'han precedit.

Juanjo, Alcaid 2014, els teus velers del Club Nàutic, la teua gent i la Host del Castell Vell formen part activa de la teua vida.

A tots els assistents, gràcies per acompanyar-nos, i a tu, Juanjo, l'enhorabona.



Paraules de l'Alcaid 2014

Sr. Juan José García Sancho



honor el que hàgeu pensat en mi per a succeir a tan egregis i il·lustres predecessors, vos promet que amb la inestimable ajuda de tots vosaltres, procuraré estar a l'altura de la responsabilitat que m'atorgueu.

Voldria agrair de forma molt particular a Juanjo Monzonís la seua etapa com alcaid de la Host, ja que en aquest període es va celebrar, per cert amb gran èxit, el Capítol Gastronòmic de l'Arròs i la Taronja, al qual van acudir diferents confraries gastronòmiques de tot Espanya, sent el resultat de l'esmentat capítol, a dir dels assistents, un rotund èxit. Van tenir l'oportunitat, gràcies al bon fer del nostre alcaid de visitar, amb vaixell, totes les instal·lacions portuàries, rebent explicacions detallades per part del personal portuari, que es va sumar amb gran amabilitat a l'esdeveniment. Gràcies Juanjo, una vegada més.

En un altre ordre de coses i com ja vaig dir anteriorment, posaré tota la meua obstinació, per a ser digne successor i ajudaré a la Confraria en tot allò que estiga en la meua mà.

VISCA LA HOST!!!

Autoritats, Juanjo Monzonís, alcalds, amics, companys de la Host, abans de res he de dir-vos que és per a mi un immens



Paraules de l'Alcalde de Castelló

Sr. Alfonso Bataller Vicent

Alcaid 2014, membres de la Host del Castell Vell, representants de diferents entitats del Món de la Festa, autoritats, amics i amigues, molt bona nit.

En poc menys d'un mes, Castelló sencer estarà al carrer gaudint de les seues Festes de la Magdalena. L'espera és a punt d'acabar i l'ànim ja està disposat per gaudir plenament de les nostres festes fundacionals.

I ho farem junts, tota la ciutat, amb il·lusió i devoció, rememorant la gesta d'aquells pobladors del Castell Vell que van emprendre viatge cap a un futur millor a la Plana, deixant enrere el turó de la Magdalena.

Una decisió difícil, sens dubte, la que van haver de prendre aquella gent, fa gairebé 800 anys, i que va donar com a resultat el naixement de la nostra ciutat.

Perquè, de vegades, donar un primer pas és el més difícil, i els castellonencs d'aleshores van saber veure l'oportunitat de millorar la seua qualitat de vida, d'iniciar una nova etapa de més prosperitat per a les seues famílies.

Aquí va néixer, possiblement, l'esperit emprenedor i dinàmic que sempre ha tingut aquesta ciutat i que, malgrat les dificultats, sempre ha mantingut durant tot aquest temps. Van recórrer aquest camí buscant l'interès comú, sempre units, perquè junts podem més.

La Host del Castell Vell representa també aquesta pertinença, encara vigent, dels castellonencs cap al lloc on va néixer el germen del que ara coneixem com la ciutat de Castelló. El càrrec honorífic d'Alcaid, que atorga aquesta associació, sempre ha recaigut en personalitats que atresoren un compromís fidel i infrangible amb la nostra ciutat i les seues tradicions. En persones incisives, treballadores de trajectòria exemplar en l'àmbit de la defensa d'un Castellonerisme Mediterrani.

Aquest any, amb el nomenament de Juan José García Sancho, és, novament, més que encertat. Castellonenc d'adopció i de cor, sempre col·laborant amb les festes i tradicions locals, té una visió



completa de tota la ciutat gràcies a aquest nomenament honorífic. Perquè si com Alcaid és l'encarregat de cuidar la guarnició del Castelló Vell i albirar els possibles perills que arriben des de la Plana, en la seua condició de president del Reial Club Nàutic de Castelló, pot també oferir el punt de vista més mariner al seu càrrec.

Una distinció que se sumeix al reconeixement que sempre ha tingut per part de la societat castellonenca i que crec omplirà d'orgull a una persona que ha vist tant món, que ha tingut moltes vivències professionals i personals, però que ha triat Castelló com la seua casa, mostrant així l'afecte a la nostra terra, a la seua terra.

La Host del Castell Vell compta amb gairebé tres dècades de trajectòria. I durant aquest temps no ha fet més que deixar testimoniatge d'aquest amor filial cap a la nostra ciutat, les seues festes, les seues tradicions i la seua gent.

Els podrem veure participant de manera activa en els principals actes de la Magdalena 2014, en els moments més assenyalats de la Setmana Gran com el Pregó, Romeria o l'Ofrena a la Mare de Déu del Lledó. Sempre amb el compromís de difondre per tot arreu la nostra història, la nostra festes, i també nostra gastronomia, gràcies a la secció de la Confraria de l'Arròs i la Taronja.

Una entitat que, igual que ocorre amb la resta d'associacions del Món de la Festa i els veïns i veïnes de Castelló, ja estan esperant que comence tot, que els versos del Pregó convoquen a tota la ciutat a gaudir de la Magdalena 2014.

Com a Alcalde de Castelló vull traslladar la meua felicitació i el meu agraïment a tots aquests col·lectius que es dediquen en cos i ànima a fer més grans les nostres festes, com ho fa la Host del Castell Vell. I de manera especial, vull felicitar a Juan José García Sancho pel seu nomenament com a nou Alcaid 2014. Estic segur que va a exercir el seu càrrec perfectament i va a gaudir d'uns dies inoblidables.

Enhorabona a tots, gràcies. Preparem-nos a viure amb intensitat les nostres Festes de la Magdalena 2014.

Gastronomía

De la mar a la taula: la gastronomía com a referent de la mar

Per Joanjo Trilles

El món de la mar és un gran desconegut malgrat viure en una ciutat a vora de la Mediterrània. Cal valorar la riquesa cultural que tenen les zones pesqueres. *De la mar a la taula: la gastronomia com a referent de la mar* és una obra de Francesc Xavier Ludeña i Espadà que pretén fer un recorregut amb el peix des del moment que arriba a la llotja fins que apareix, cuinat, a les nostres taules.



Al llibre es parla de la subhasta del peix, l'evolució de les captures, intenta arribar a conclusions al voltant del debat de si hi ha o no peix a les nostres costes i acaba ressaltant la importància de la gastronomia com a impulsora de la captura i comercialització d'espècies marines.

Aquest no pretén ser un llibre de receptes com qualsevol altre, és un llibre que arreplega un complet estudi sobre l'evolució, història i usos

El Chiki

**TAPAS
BOCADILLOS
PLATOS COMBINADOS
ENCARGOS PARA LLEVAR**

... de toda la vida

O'Donnell, 5 - CASTELLÓN - Tel.: 964 21 31 09



de la pesca en el Grau de Castelló. S'han fet dues edicions en valencià amb el suport de l'Ajuntament de Castelló i aviat veurà la llum una nova edició en castellà titulat *Sabores del mar*.

El treball es divideix en dues parts: la primera ens introdueix en el marc geogràfic del Grau, modalitats de pesca i resultats econòmics des de 1985 fins al 2009, amb una relació descriptiva dels principals peixos que es venen en la nostra llotja, són unes petites notes al voltant de la seua població, la pesca i la relació entre els grauers i la mar; la segona part és el receptari on trobem diferents receptes recollides entre els mariners, les mestresses de casa i, per últim, una petita mostra de com els productes de la mar poden convertir-se en succulents plats de carta en diversos restaurants del Grau.

Aquest llibre, com ens conta l'autor, té com a objectiu donar a conèixer què és el Grau i com es viu en el Grau a través dels seus plats típics. La gent creu que cuinar peix és molt difícil i no és així; la cuina marinera està pensada per a fer-se de pressa, al mateix temps que es treballa a les barques. Volem que, amb aquesta obra, siguin més els que es posen el davantal i cuinen aquests plats, que compren peixos i mariscs del Grau. D'aquesta forma ajudarem també a la gent de la mar, a la millora de la situació en un sector que està vivint uns moments delicats.

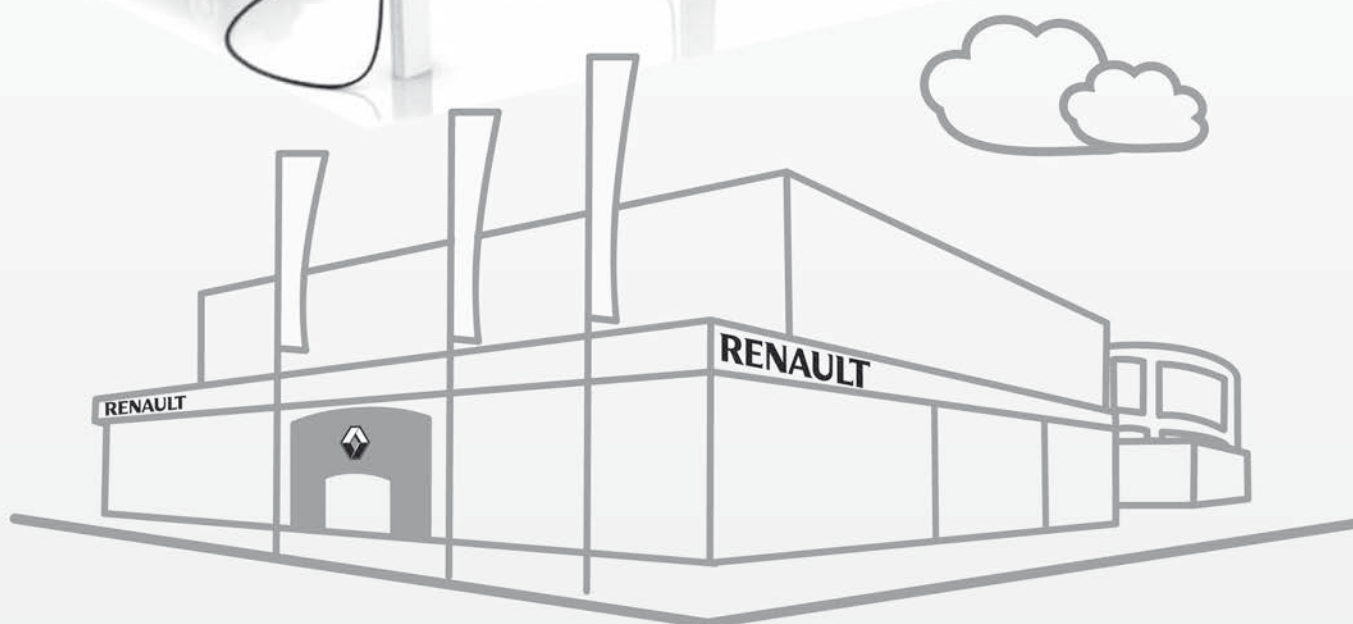
La gastronomia com a referent de la mar. S'ha de

desmitificar la cuina del peix. Per desconeixença hom tendeix a pensar que cuinar peix és força complicat. I res més lluny de la realitat. La cuina de peix és molt fàcil de fer i, sens dubte, molt bona de menjar, tant pels seus sabors com pels beneficis a la salut. Com tot, quan comences a cuinar-la és quan te n'adones com, amb molt poc, ets capaç d'omplir la boca de sabors i sensacions.

L'origen de la cuina marinera és doble. Per una banda tots els mariners s'enduen peix a casa com a complement del sou. Peix amb el qual les mestresses de casa s'encarregaven d'alimentar la família. Altrament, els mariners menjaven a la barca, cal recordar que temps enllà les barques eren a vela o amb motors de poca potència fet que obligava a restar més temps a la mar i, consegüentment, a fer àpats a bord. D'aquesta manera naixeran els "ranxos de a bord", menjars ràpids de fer, de poca dedicació, fet que permet treballar mentre es va cuinant. Ara bé, plats molt bons, amb peix fresc, acabat de pescar, i netejat amb aigua de mar. I per sobre de tot la mà experta del mariner ja que millor cuiner de peix que un mariner no hi ha enlloc. Plats com el suquet o el blanquillo neixen d'aquesta necessitat de cuinar de forma ràpida. De fet, el blanquillo i el suquet estaven associats a dies de molta feina, ja que són menjars els quals es posa tot en cru i es deixa coure mentre el mariner-cuiner continua amb la seua tasca.

Amb tot, el que hem de fer és animar-nos, comprar peix fresc de bona qualitat, entrar a la cuina, posar-nos el davantal i embrutar-nos les mans. Ens costarà més o menys temps però, de segur que, els que s'asseguin a la nostra taula sabran agrair-lo. Són molts els que diuen que no els agrada el peix, no negaré que pot donar-se'n algun cas concret, però la major part de les vegades el problema no és del peix sinó de la manera com està cuinat. Aprenquem a tractar el peix a la cuina com és degut i així acabarem de totes totes amb aqueixa frase que diu: "*És que a mi, el peix, no m'agrada*" i la substituïrem per aquesta altra: "*Mare, ara sí que està bo això*".





EN RENAULT CASTELLÓ SOM ESPECIALISTES EN VEHICLES ELÈCTRICS

T'ASSESSOREM I RESOLEM TOTES LES TEUES DUBTES



RENAULT CASTELLON

RENAULT RETAIL GROUP LEVANTE



Avda. Vall D'uxó, 44 12004 - Castellón
Tel. 964 340 780 www.renaultcastellon.com



FUNDADO EL AÑO 1956

Especialistas v.i. en frenos y embragues

Reposición de forros de frenos y
embrague para todo tipo
de vehículos y maquinaria industrial.

●
Rectificado de tambores
y discos de freno.

●
Reparación de elementos hidráulicos
y de freno de aire.

Pol. Ind Fadrell Nave 6 • 12005 Castellón
Tel. 964 21 66 44 - Fax 964 21 67 76
E-mail: castellon@engar.es

Olleta de la Plana

<http://www.vila-real.info/vilapedia>

Un quart de quilo de fesols o de cigrons, un quart de quilo de bajoques tendres, un quart de quilo de col, tres tomaques, dos creïlles de tamany mitjà, una carlota, un nap, una ceba gran, quatre fulles de bledes, tres tassetes d'arròs, un tall de carabassa dolça, tres o quatre alls, safrà, pebre roig, sal i oli.

Els llegums, si no estan ja preparats, s'hauran de deixar a remulla des de la nit anterior. Ratllarem les tomaques i després de ben netes, es tallen totes les verdures a trossos menuts.

Es llança tot dins de l'olla i es cobreix d'aigua fins que arribe més o menys com un parell de dits per dalt del nivell de les verdures. S'afegeixen la sal i el safrà, acompanyats d'un raig d'oli cru i es porta a ebullició. Quan comence a bullir baixarem el foc al mínim, traurem l'escuma que haja pogut fer i tirarem les tasses d'arròs abans que les verdures estiguen cuites del tot.

En una paella a part farem un sofregit amb la ceba i uns quants alls talladets, un poquet de tomaca ratllada que haurem reservat i el pebre roig. I quan estiga ben fet, s'afegeix dins de l'olla, continuant la cocció fins que l'arròs estiga al punt del nostre gust.



Aquesta olla, típica a molts pobles de la Plana, es coneix com "olla viuda" o "de dejuni" perquè s'acostumava a prendre els dies d'abstinència del període quaresmal, quan la Santa Mare Església determinava que no es podien prendre aliments a base de carn o de greix, la qual cosa determina que continue sent un plat de molta actualitat pels seus evidents efectes dietètics. En alguns llocs substitueixen l'arròs per fulles de col (un quart de quilo aproximadament), fet que incrementa inclús els seus valors alimentaris.



Mostillo

Per Joanjo Trilles

Postres d'hivern típics a les comarques valencianes fet de manera artesanal i casolana molt tradicional on, com de costum, tot s'aprofita.

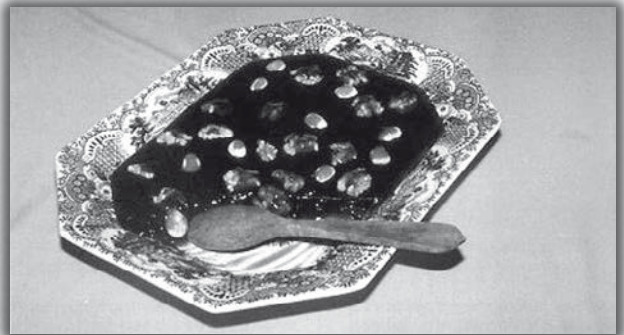
El nom de *mostillo* prové del fet que originàriament aquest plat era una mena d'arrop elaborat amb el most del vi novell. Diu la tradició que ho van portar a la península els jueus.

Ho elaboren a partir del most del raïm (suc de raïm sense fermentar), que es cou durant deu minuts sense deixar de remenar en un recipient de fang. Es cola, es torna a ficar al foc i se li afegixen ametles senceres, nous o qualsevol altra fruita seca, i una mica de farina. Quan està ben espès, es reparteix en fonts o en plats i es deixa refredar. Ha de quedar com una crema espesa i presa. Es consumeix en forma de quadrats o de tires.

També, com ens conta l'amic Pep Castellano, sa mare a Albocàsser el feia escaldant les bresques de mel escorregudes.

Jo el vaig provar per primera vegada a Atzeneta del Maestrat mentre fèiem les mones de Pasqua al forn de la sènia de la tia Bienve, i com que el dolç no em va gens ni mica, per poc me'n passe tot el plat. Certament deliciós.

En les comarques del Racó d'Ademús, de l'Alcalatén, del Baix Maestrat, de l'Alt Millars i de la Plana Alta ho elaboren en els mesos de setembre i octubre.



Autocares Meseguer M&C Berlinas



Autocar de 72 plazas

Disponemos de las mejores condiciones del mercado

35 años de experiencia nos avalan

Microbuses y autocares desde 15 a 72 plazas

Pol. Ind. Ciudad del Transporte
C/. Holanda, 172 - 12006 Castellón

Información y Reservas:
Tel. 964 22 10 00 - Fax 964 27 01 45

Info@autocaresmeseguer.com

www.autocaresmeseguer.com



**JOSE LUIS
ALE, S.L.**

C/TENERIAS, 4 BAJO. 12003 CASTELLÓN

TEL. 964 22 68 80 - FAX 964 23 90 78 - TEL.MÓVIL 610 472 735

joseluis@segurosale.com



XX Gran Capítulo del Círculo de Enófilos Utiel-Requena

València, 16 de febrer de 2013

Per José Vicente Francisco Balaguer



Ens desplaçem un nodrit grup de Castelló acompanyar i gaudir d'aquest capítol de la nostra confraria germana que començava amb la desfílada de tots els assistents, 28 confraries enogastronòmiques de les diferents regions espanyoles i de diversos països d'Europa, des de la plaça de la Reina pel casc antic de València fins a les emblemàtiques Torres de Serrans, on es va fer la foto de família.

Posteriorment ens traslladem fins a la Beneficència, i al seu magnífic Saló d'Alfonso el Magnànim es va celebrar l'Acte Formal pròpiament

dit d'investidures: Dama d'Honor, Diputada Carlota Navarro. Cavaller d'Honor, Alcalde d'Utiel José Luis Ramírez, entre d'altres. I entre els Confreres d'Honor al nostre company Vicente Bellés Marco, gerent de *Bodegas Les Useres*. Van ser premiats també com a *Mejor Iniciativa Vitivinícola 2013* l'Associació Primun Bobal i el popular cuiner de La mañana de la 1 en TVE, Sergio Fernández Luque.

En finalitzar l'entrançable acte es va celebrar un sopar de gala en l'Hotel Senator, on gaudim dels productes enogastronòmics de la nostra Comunitat Valenciana.

Nos desplazamos un nutrido grupo de Castellón a acompañar y disfrutar de este capítulo de nuestra cofradía hermana que comenzaba con el desfile de todos los asistentes, 28 cofradías enogastronómicas de las distintas regiones españolas y de varios países de Europa, desde la plaza de la Reina por el casco antiguo de Valencia hasta las emblemáticas Torres de Serranos, donde se hizo la foto de familia.

Posteriormente nos trasladamos hasta el IVAM y en su magnífico Salón de Alfonso el Magnánimo se celebró el Acto Formal propiamente dicho de investiduras: Dama de Honor, Diputada Carlota Navarro. Caballero de Honor, Alcalde de Utiel

D. José Luis Ramírez, entre otros. Y entre los Cofrades de Honor a nuestro compañero Vicente Bellés Marco, gerente de Bodegas Les Useres.

Fueron premiados también como *Mejor Iniciativa Vitivinícola 2013* la Asociación Primun Bobal y el popular

cocinero de La mañana de la 1 en TVE, Sergio Fernández Luque.

Al finalizar el entrañable acto se celebró una cena de gala en el Hotel Senator, donde disfrutamos de los productos enogastronómicos de nuestra Comunidad Valenciana.



86
winegrowers

33
ROUTE

L'Alcalatén



 Bodega
Les Useres

Calle Nueva 23 · 12118
Les Useres (Castellón) · Spain
Tel. Oficina 964 388 525
Tel. Bodega 964 760 033

www.bodegalesuseres.com



Degustació Vins de la 'IGP Castelló' en El Corte Inglés de Castelló

Per Miguel Blasco

Un any més la Cafeteria d'El Corte Inglés de Castelló va acollir el divendres 8 de març a les 12.00 hores, en plena setmana de Festes de la Magdalena una presentació/degustació de vins de la 'IGP Castelló', antiga *Vins de la terra de Castelló*.

Així mateix, vam aprofitar l'acte de tast de vins per a realitzar la presentació del nostre Llibret de la Magdalena 2013. En l'acte van estar presents el director d'El Corte Inglés a Castelló, Jesús Cid; Vicente Bellés i Guzmán Orero que van parlar dels seus vins; i per la Host van presidir l'acte Ángel Martínez i Vicente Francisco, Gran Maestre de la Host.

Dins de la seua agenda magdalenera van visitar la mostra els regidors: Marta Gallen, Marisa Ribés, Carmen Querol, Miquel Soler i Pepe Masip.

Van participar-hi els cellers: Bodega Les Useres S.A.T. de les Useres i Masia de la Hoya S.R.L. de Sogorb. També vam poder tastar productes de Masiá Rodríguez com l'oli d'oliva verge Pla de l'Arc així com patés i formatges de *Quesos y postres del Niño*.

Aquests vins van ser maridats amb suculentos bocades que ens va oferir el servei de restauració d'El Corte Inglés.



Una edición más la Cafetería de El Corte Inglés de Castelló acogió el viernes 8 de marzo a las 12.00 horas, en plena semana de Fiestas de la Magdalena una presentación/degustación de vinos de la 'IGP Castelló', antigua Vinos de la tierra de Castelló.

Aprovechamos el acto de cata de vinos para realizar la presentación de nuestro Llibret de la Magdalena 2013.

En el acto estuvieron presentes el director del Corte Inglés en Castellón, Jesús Cid; Vicente Bellés y Guzmán Orero que hablaron de sus vinos; y por la Host presidieron el acto Ángel Martínez y Vicente Francisco, Gran Maestre de la Host.

Dentro de su agenda magdalenera visitaron la muestra los concejales: Marta Gallen, Marisa Ribés, Carmen Querol, Miquel Soler y Pepe Masip.

Participaron las bodegas: Bodega Les Useres S.A.T. de les Useres y Masía de la Hoya S.R.L. de Segorbe. También pudimos probar productos de Masiá Rodríguez como el aceite de oliva virgen Pla de l'Arc así como patés y quesos de Quesos y postres del Niño.

Estos vinos fueron maridados con suculentos bocados que nos ofreció el servicio de restauración de El Corte Inglés.

XII Gran Capítulo

Amigos del Olivo de Baena

Baena, 11 de mayo de 2013

Per Ángel Martínez

Ens desplaçem a Còrdova en l'AVE i des d'allí amb cotxe fins a Baena, on ens van rebre amb l'afecte de sempre. Un sopar d'amics en el *Mesón*, el *vino fino* i la calor de l'amistat ens van portar a dormir d'una tirada a la *Casa Grande*.

L'endemà i després d'una visita a la Cooperativa Olivarera de Baena, *Nuestra Señora de Guadalupe*, on al seu Saló d'Actes que acollia,

a més de 600 persones, es va procedir per la presidenta, Rosi Velasco, a la investidura de 18 nous confreres i com a *Honorable Embajador del aceite de oliva virgen extra* a Vicente del Bosque, que va rebre mostres de gran simpatia per tots els assistents, mostrant la seua senzillesa i qualitat humana en agrair aquesta distinció. Entre altres coses va dir "*per a tots aquells que portem tants anys al voltant del*



Desplazamos a Córdoba en el AVE y desde allí en coche hasta Baena, donde nos recibieron con el cariño de siempre. Una cena de amigos en el *Mesón*, el *vino fino* y el calor de la amistad nos llevaron a dormir de un tirón a la *Casa Grande*.

Al día siguiente y después de una visita a la Cooperativa Olivarera de

Baena, *Nuestra Señora de Guadalupe*, donde en su Saló de Actos que acogía a más de 600 personas, se procedió por la presidenta, Rosi Velasco a la investidura de 18 nuevos cofrades y como *Honorable Embajador del aceite de oliva virgen extra* a Vicente del Bosque que recibió muestras de gran simpatía por todos los asistentes,

mostrando su sencillez y calidad humana al agradecer esta distinción, entre otras cosas dijo "para todos aquellos que llevamos tantos años alrededor del futbol recibir este nombramiento nos hace sentirnos muy orgullosos y satisfechos, pero más que por mí, que no creo merecer tantos halagos, porque reconozco lo



futbol, rebre aquest nomenament ens fa sentir-nos molt orgullosos i satisfets, però més que per mi, que no crec merèixer tants afalacs, perquè reconec el que ha sigut la nostra passió, el futbol”, “la simpatia que el futbol genera actualment és un orgull per a mi, els jugadors són els vertaders autors i mereixedors d’aquests reconeixements, els que han aconseguït que tots siguem una mica millors”. La seua dona Trinidad López va ser nomenada confrare d’honor.

En el mateix acte es va rendir un homenatge pòstum a Loyola de Palacio, de qui el president de la *Cooperativa Nuestra Señora de Guadalupe*, va dir “aquest homenatge és un deute que els oliverers li devíem a aquesta Ministra que durant tants anys va defensar l’olivar i va entendre que el problema de l’olivar era un assumpte d’Estat”. Van assistir dos dels germans de Loyola de Palacio que van ser nomenats confreres d’honor.

Per a finalitzar es va tancar l’acte amb un menjar de germanor, on vaig tenir l’oportunitat de departir uns minuts amb Vicente del Bosque i mostrar-li unes fotos seues de quan jugava en el Castelló i que va recordar amb il·lusió.



que ha sido nuestra pasión, el futbol”, “la simpatía que el futbol genera actualmente es un orgullo para mí, los jugadores son los verdaderos autores y merecedores de estos reconocimientos, los que han conseguido que todos seamos un poco mejores”. Su mujer Trinidad López fue nombrada cofrade de honor.

En el mismo acto se rindió un homenaje póstumo a Loyola de Palacio, de quien el presidente de la *Cooperativa Nuestra Señora de Guadalupe*, dijo “este homenaje es algo que los olivereros le debíamos a esta Ministra que durante tantos años defendió el olivar y entendió que el problema del olivar era un

asunto de Estado”. Asistieron dos de los hermanos de Loyola de Palacio que fueron nombrados cofrades de honor.

Para finalizar se cerró el acto con una comida de hermandad. Donde tuve oportunidad de departir unos minutos con Vicente del Bosque y mostrarle unas fotos suyas de cuando jugaba en el Castellón y que recordó con ilusión.

**TALLER MECÁNICA Y ELECTRICIDAD PARA
VEHÍCULOS INDUSTRIALES Y AUTOMÓVILES**



Servicio de Frenómetro
Alineado de dirección
Rectificado de Tambores freno
Diagnosis de Averías (BOSH INJECTION SYSTEM)
Carga de Aire Acondicionado y calefactores
Recambios de ocasión
Equipos de soldadura
Servicio de asistencia en carretera
Tacógrafo analógico VEEDER - ROUT- STONERIDGE
Cambio de Neumáticos
Revisión Pre-ITV



Antigua Nacional 340, km. 63.9 - 12006 CASTELLÓN
Apto. de correos 8089 - C.P. 12080 - R.I.E.: CS-0420
e-mail: juvisadiesel@itemcs.net - www.juvisadiesel.com
Tel.: 964 21 60 56 - Fax 964 24 72 57

XIII Capítulo

Cofradía del Espárrago de Navarra

Mendavia, 26 de maig 2013

Per Ricardo Vicente

Eixim un dissabte primaveral. Ja en terres navarreses visitem Tudela i aprofitem a esmorzar en un bon restaurant.

La degustació d'espàrrecs ens va introduir en el que seria l'endemà la celebració del Capítol Gastronòmic, objectiu del nostre viatge.

A la nit, com no! Vam estar a Logronyo, al carrer *Laurel*. Impressionant ambient.

El diumenge, ja en Mendavia, saludem amb emoció a una sèrie de vells amics confreres.

La recepció, en la plaça de l'Ajuntament, va ser multitudinària. Amb un desdijuni variat i bones racions d'espàrrecs recentment cuits. Exquisits!!

Amb bon temps i ambient entranyable

comença la desfilada amb tot el seu colorit. Ens van brindar uns balls tradicionals i peces musicals interpretades per un grup de música que ens va acompanyar durant la desfilada.

En l'acte formal del Capítol ens esmenten de forma especial a la Confraria de l'Arròs i la Taronja de Castelló, com a confraria agermanada present en el Capítol.

El menjar va ser deliciós, acompanyat de confreres de la *Borraja de Aragón*. En la sobretaula saludem als comensals d'altres taules i repartim informació sobre el nostre imminent Capítol Gastronòmic que se celebraria la setmana vinent a Castelló.



Salimos un sábado primaveral. Ya en tierras navarras visitamos Tudela y aprovechamos a almorzar en un buen restaurante.

La degustación de espárragos nos introdujo en lo que sería el día siguiente la celebración del Capítulo Gastronómico, objetivo de nuestro viaje.

Por la noche ¡cómo no! Estuvimos en Logroño, en la calle del Laurel. Impresionante ambiente.

El domingo, ya en Mendavia,

saludamos con emoción a una serie de viejos amigos confrades.

La recepción, en la plaza del Ayuntamiento, fue multitudinaria. Con un desayuno variado y buenas raciones de espárragos recién cocidos. ¡¡Exquisitos!!

Con buen tiempo y ambiente entrañable comienza el desfile con todo su colorido. Nos brindaron unos bailes tradicionales y piezas musicales interpretadas por un grupo de música que nos acompañó durante el desfile.

En el acto formal del Capítulo nos mencionan de forma especial a la Cofradía de El arroz y La Naranja de Castellón, como cofradía hermanada presente en el Capítulo.

La comida fue deliciosa acompañados de confrades de La Borraja de Aragón. En la sobremesa saludamos a los comensales de otras mesas y repartimos información sobre nuestro inminente Capítulo Gastronómico a celebrar la semana siguiente en Castellón.

XVII Gran Capítol de l' Arròs i la Taronja

Grau de Castelló, 1 i 2 de juny de 2013

Per Ángel Martínez



En aquesta ocasió celebrem el nostre Capítol Enogastronòmic al Grau de Castelló per a mostrar, promocionar i gaudir d'aquest racó del nostre Mediterrani i presumir d'aquesta obra magnífica que s'ha desenvolupat, sobretot en l'última dècada, marcant un abans i un després en el transport marítim i en tota la logística provincial.

Iniciem els actes amb una recepció a les 17 confraries participants en l'Edifici Moruno de la plaça del Mar, gaudint d'un refrigeri servit pel Restaurant del Reial Club Nàutic. A continuació es va procedir, després de les fotos de rigor, a la desfilada de tots els assistents per la zona lúdica del passeig Marítim fins a l'emblemàtic edifici de

l'Autoritat Portuària, on en el seu Saló d'Actes i presidit pel Sr. Rafael Cerdà, president del Comitè Econòmic i Social de la Comunitat Valenciana, Sr. Carlos Martín, president de FECOES, Sr. Javier Alegre, Autoritat Portuària i el nostre president Sr. José Vicente Francisco Balaguer, vam realitzar l'Acte formal del Capítol amb les investitures de Confreres de Número, de Mèrit i d'Honor.

Destaquem els Confreres d'Honor, els nostres entranyables: Luis Álvarez Lobato, Juan José Monzonís i com no al conegut actor Pepe Ruiz (molt més conegut per Avelino). Com a colofó, tots els nous confreres, van realitzar de manera formal el decàleg de promeses solemnes de la nostra



En esta ocasión celebramos nuestro Capitulo Enogastronómico en el Grao de Castellón para mostrar, promocionar y disfrutar de este rincón de nuestro Mediterráneo y presumir de esta obra magnífica que se ha desarrollado, sobre todo en la última década, marcando un antes y un después en el transporte marítimo y en toda la logística provincial.

Iniciamos los actos con una recepción a las 17 cofradías participantes en el Edificio Moruno de la plaza del Mar,

disfrutando de un refrigerio servido por el Restaurante del Real Club Náutico. A continuación se procedió, después de las fotos de rigor, al desfile de todos los asistentes por la zona lúdica del Paseo Marítimo hasta el emblemático edificio de la Autoridad Portuaria, donde en su Salón de Actos y presidido por D. Rafael Cerdá, Presidente del Comité Económico y Social de la Comunidad Valenciana, D. Carlos Martín, Presidente de FECOES, D. Javier Alegre, Autoridad Portuaria y nuestro Presidente D. José Vicente

Francisco Balaguer, realizamos el Acto formal del Capítulo con las investiduras de Cofrades de Número, de Mérito y de Honor.

Destacamos los Cofrades de Honor, nuestros entrañables: Luis Álvarez Lobato, Juan José Monzonís y como no al conocido actor Pepe Ruiz (mucho más conocido por Avelino). Como colofón, todos los nuevos cofrades, realizaron de manera formal el decálogo de promesas solemnes de nuestra cofradía.

Al finalizar el acto, en la escalinata

confraria.

En finalitzar l'acte, en l'escalinata de l'edifici, es va procedir a la foto de família i es va cantar l'himne de la confraria, després de la "disparà" d'una traca en el jardí de l'entrada ens dirigim cap al restaurant del Reial Club Nàutic on estava previst el sopar de gala. En primer lloc la Sra. Begoña Carrasco, en nom de l'Excm. Ajuntament de Castelló, va dirigir unes paraules de benvinguda i bons desitjos a tots els assistents després i abans a servir el sopar li lliurem una distinció al xef Pedro Torres, artífex del magnífic sopar que gaudim a continuació, finalitzada la mateixa lliurem uns obsequis-records a totes confraries assistents per gentilesa de l'Autoritat Portuària de Castelló. Finalitzant la nit

amb ball.

L'endemà, diumenge, realitzem una visita guiada primer amb autobús per les instal·lacions terrestres de tota la zona portuària i després en catamarà gaudint des de la mar d'una visió diferent del port i les seues instal·lacions en un esplèndid dia, gaudint d'un bonic passeig, per a tornar al restaurant del Club Nàutic on ens esperava un menjar a força d'arrossos i productes de la nostra terra.

Volem deixar constància del nostre agraïment a Juan José Monzonís i tot el seu equip de l'Autoritat Portuària, de manera especial a Javier Alegre, Juan Gimena i Susana Soria per la seua col·laboració, afecte i professionalitat. Moltes gràcies.



del edificio, se procedió a la foto de familia y se cantó el himno de la cofradía, después de la "disparà" de una traca en el jardín de la entrada nos dirigimos hacia el restaurante del Real Club Náutico donde estaba prevista la cena de gala. En primer lugar D^a Begoña Carrasco, en nombre del Excmo. Ayuntamiento de Castellón dirigió unas palabras de bienvenida y buenos deseos a todos los asistentes después y previo a servir la cena le entregamos una distinción al chef Pedro Torres, artífice

de la magnífica cena que disfrutamos a continuación, finalizada la misma entregamos unos obsequios-recuerdo a todas cofradías asistentes por gentileza de la Autoridad Portuaria de Castellón. Finalizando la noche con baile.

Al día siguiente, domingo, realizamos una visita guiada primero en autobús por las instalaciones terrestres de toda la zona portuaria y después en catamarán disfrutando desde el mar de una visión distinta del puerto y sus instalaciones en un

espléndido día, disfrutando de un bonito paseo, para volver al restaurante del Club Náutico donde nos esperaba una comida a base de arroces y productos de nuestra tierra.

Queremos dejar constancia de nuestro agradecimiento a Juan José Monzonís y todo su equipo de la Autoridad Portuaria, de manera especial a Javier Alegre, Juan Gimena y Susana Soria por su colaboración, cariño y profesionalidad. Muchas gracias.



IX Capítulo de la Cofradía de los Vinos de la Ribera del Duero

Calaruega (Burgos), 8 i 9 de juny de 2013

Per Roberto Masó



El 8 i 9 de juny de 2013, la *Cofradía de los Vinos de la Ribera del Duero* va celebrar el seu IX Capítol en la ciutat de Calaruega (Burgos). Allí es van donar cita més de 35 confraries enogastronòmiques procedents d'Espanya, França i Portugal.

Com en anteriors capítols, la nostra Confraria de l'Arròs i la Taronja, va assistir a l'efemèride i va estar representada en tots els actes que es van celebrar durant el cap de setmana pels nostres confreres María Nieves i Roberto acompanyats d'un grup d'amics.

D'entre tots els esdeveniments és digne ressenyar la inestimable cooperació que l'Ajuntament de Calaruega i el seu alcalde van brindar a la *Cofradía de los Vinos de la Ribera del Duero* i les atencions amb què ens van dispensar a

tots els assistents.

El pròxim dia 14 de juny se celebrarà en la ciutat de Peñafiel el X Capítol al qual si no hi ha impediments, també assistirem representant a la nostra confraria.



Los días 8 y 9 de junio de 2013, la *Cofradía de los Vinos de la Ribera del Duero* celebró su IX Capítulo en la ciudad de Calaruega (Burgos). Allí se dieron cita más de 35 cofradías enogastronómicas procedentes de España, Francia y Portugal.

Como en anteriores capítulos, nuestra *Cofradía de l'Arros y la*

Taronja, asistió a la efemèride y se vio representada en todos los actos que se celebraron durante el fin de semana por nuestros cofrades María Nieves y Roberto acompañados de un grupo de amigos.

De entre todos los acontecimientos es digno reseñar la inestimable cooperación que el Ayuntamiento de

Calaruega y su alcalde brindaron a la *Cofradía de los Vinos de la Ribera del Duero* y las atenciones con que nos dispensaron a todos los asistentes.

El próximo día 14 de junio se celebrará en la ciudad de Peñafiel el X Capítulo al que, si no hay impedimentos, también asistirémos representando a nuestra cofradía.

XXXIII Capítol de la Cofradía del Salmón del Bidasoa

Irún i Hondarribia, 9 de juny de 2013

Per Carmen Barroso

Ens instal·lem a Sant Sebastià, en un hotel davant de la desembocadura del riu Urumea, per cert amb gran onatge.

Els carrers del casc vell de Donosti estaven molt animats, malgrat la pluja. Quina marxa!

El diumenge: calorosa rebuda en la seu de la *Cofradía del Salmón del Bidasoa*, amb generós esmorzar de benvinguda. Compost principalment per "ropa vieja": pebrots rojos amb carn de bullit, *morcillitas* de Beasain, xoriço cuit...

Amb energies renovades ens vam disposar a fer el recorregut de la desfilada acompanyats de txistu i tamborí. Davant de la porta de l'Ajuntament es van ballar diverses danses i d'ací pugem a la sala de plens que registrava un ple

total. L'acte es va desenvolupar de forma àgil i distesa.

El *caserio* Beko-Errota d'Hondarribia ens esperava per a degustar el menú triat per a enguany: entrants variats entre els quals es trobava la tosta de *Salmón Beko-Errota*, riquíssima! Llagostins a la planxa. Capritx d'escamarlans i petxines de pelegrí sobre llit de *txangurro*. Sorbet de mandarina. Rap a la graella amb verduretes. Rellom de vedella amb pure de poma i castanya, pebrots del *piquillo* i *cogollitos* de Tudela. Per a postres: pastís de pasta fullada.

Tot amenitzat amb música de fons en directe a la qual va seguir el ball.

Tant de bo pugem tornar-hi!



Nos instalamos en San Sebastián, en un hotel frente a la desembocadura del río Urumea, por cierto con gran oleaje.

Las calles del casco viejo de Donosti estaban muy animadas, a pesar de la lluvia ¡Qué marcha!

El domingo: caluroso recibimiento en la sede de la *Cofradía del Salmón del Bidasoa*, con generoso almuerzo de bienvenida. Compuesto principalmente por "ropa vieja": pimientos rojos con carne de cocido, *morcillitas* de Beasain,

chorizo cocido...

Con energías renovadas nos dispusimos a hacer el recorrido del desfile acompañados de txistu y tamboril. Delante de la puerta del Ayuntamiento se bailaron varias danzas y de ahí subimos a la sala de plenos que registraba un lleno total. El acto se desarrolló de forma ágil y distendida.

El *caserio* Beko-Errota de Hondarribia nos esperaba para degustar el menú elegido para este

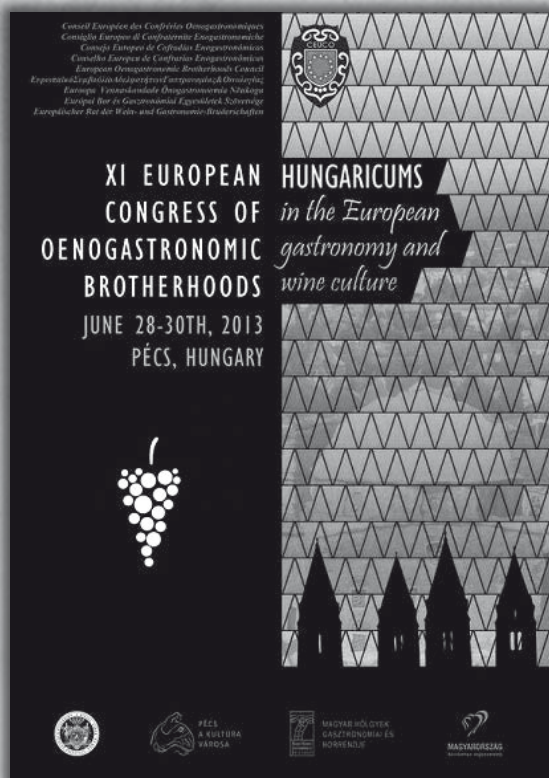
año: entrantes variados entre los que se encontraba la tosta de *Salmón Beko-Errota* ¡riquísima! Langostinos a la plancha. Capricho de cigalas y vieiras sobre cama de *txangurro*. Sorbete de mandarina. Rape a la parrilla con verduritas. Solomillo de ternera con pure de manzana y castaña, pimientos del *piquillo* y *cogollitos* de Tudela. De postre: tarta de hojaldre.

Todo amenizado con música de fondo en directo a la que siguió el baile. ¡Ojalá podamos volver!

XI Congr s Europeu de Confraries Enogastronòmiques

P cs, Hongria, 28-30 de juny de 2013

Per Carmen Barroso



Ens esperaven en el Palatinus, hotel d'antiga soca que ens submergia en una altra època i al temps, oferia totes les comoditats del s. XXI. Situat en el centre històric de la ciutat de P cs, reconeguda per la UNESCO com a Patrimoni de la Humanitat des de l'any 2000 i capital europea de la Cultura en 2010. Ciutat situada al sud d'Hongria. Sent la ciutat hongaresa amb un major llegat en arquitectura turca. Posseeix el temple musulmà més gran de Centre Europa -la mesquita de Gazi Kassim- avui dia dedicada al culte catòlic.

L'endemà vam anar a visitar dos importants cellers: J zsef Bock i Attila Gere, tots dos impecables en els seus espais i amb un tracte de gran professionalitat. El tast dels seus vins va ser una altra experiència inoblidable. Són productors de bons vins, ben presentats.

Vam esmorzar en un restaurant senzill, taules de sidreria i visca la música! els brindis! i l'amistat! Les nostres amfitriones hongareses cada vegada s'anaven sumant més i més. Eren molt atentes.

Al capvespre va tenir lloc la recepci  de les confraries gastron miques en la terrassa de

Os esperaban en el Palatinus, hotel de rancio abolengo que nos sumergía en otra época y al tiempo, ofrecía todas las comodidades del s. XXI. Ubicado en el centro histórico de la ciudad de P cs, reconocida por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad desde el año 2000 y capital europea de la Cultura en 2010. Ciudad situada al sur de Hungría. Siendo la ciudad húngara con un mayor legado en arquitectura turca. Posee el templo musulmán más grande de Centro Europa -la mezquita de Gazi Kassim- hoy día dedicada al culto católico.

Al día siguiente fuimos a visitar dos importantes bodegas: J zsef Bock y Attila Gere, ambas impecables en sus espacios

y con un trato de gran profesionalidad. La cata de sus vinos fue otra experiencia inolvidable. Son productores de buenos vinos, bien presentados.

Almorzamos en un restaurante sencillo, mesas de sidrería y  viva la música!  los brindis! y  la amistad! Nuestras anfitrionas húngaras cada vez se iban sumando más y más. Eran muy atentas.

Al atardecer tuvo lugar la recepción de las cofradías gastronómicas en la terraza del hotel, desde donde se disfrutaba de una vista de c pulas de los distintos edificios que nos rodeaban. Se sirvió un c ctel y tras unas breves palabras de bienvenida nos agasajaron con unas vibrantes danzas húngaras. La

cena se celebró en los salones (Bartók) donde la cofradía anfitriona organiza sus encuentros.

El sábado se dedicó al Congreso, desde la mañana disponiendo los productos en los expositores. Castellón aportaba vinos de Bodega Les Useres. Un vino blanco, macabeo Chardonnay 2012 -33 ROUTE- de aroma frutal y suave; vino de corte joven con sabor ácido y fresco. El vino tinto -86 winegrowers- doce meses en barril de roble nuevo americano. Deja una buena sensación en nariz y boca. A reseñar el corcho de alta calidad procedente de alcornoques de la Sierra de Espad n, Castellón. Dos grandes vinos dispuestos a competir con los caldos presentados en el Congreso



l'hotel, des d'on es gaudia d'una vista de cúpules dels diferents edificis que ens envoltaven. Es va servir un còctel i després d'unes breus paraules de benvinguda ens van complimentar amb unes vibrants danses hongareses. El sopar es va celebrar en els salons (Bartók) on la confraria amfitriona organitza les seues trobades.

El dissabte es va dedicar al Congrés, des del matí disposant els productes en els expositors. Castelló aportava vins de Celler Les Useres. Un

vi blanc, macabeu Chardonnay 2012 -33 ROUTE- d'aroma fruitera i suau; vi de tall jove amb sabor àcid i fresc. El vi negre -86 winegrowers- dotze mesos en barril de roure nou americà. Deixa una bona sensació en nas i boca. Cal ressenyar el suro d'alta qualitat procedent de sureres de la Serra d'Espadà, Castelló. Dos grans vins disposats a competir amb els caldos presentats en el Congrés Enogastronòmic de Pécs.

Una galeria d'art (part d'una antiga fàbrica de ceràmica) va ser el lloc triat per al sopar de gala. Els quadres que ens envoltaven donaven un aire avantguardista a la reunió gastronòmica. Els plats servits, la veritat, estaven boníssims.

El diumenge vam fer la desfilada fins a la catedral de Sant Pere, emblemàtic edifici amb quatre torres. La part més antiga, la cripta, és del s. XI. En aquest magnífic temple es va celebrar una missa cantada.

Després de l'esmorzar de comiat vam arribar a la vesprada a Budapest, on ens esperava un romàntic sopar navegant per l'històric riu Danubi. Espectacular!



Enogastronòmic de Pécs.

Una galeria de arte (parte de una

antigua fábrica de cerámica) fue el lugar elegido para la cena de gala. Los

cuadros que nos rodeaban daban un aire vanguardista a la reunión gastronómica. Los platos servidos, la verdad, estaban buenísimos.

El domingo hicimos el desfile hasta la catedral de San Pedro, emblemático edificio con cuatro torres. La parte más antigua, la cripta, es del s. XI. En este magnífico templo se celebró una misa cantada.

Tras almuerzo de despedida llegamos a la tarde a Budapest donde nos esperaba una romántica cena navegando por el histórico río Danubio. ¡Espectacular!

Capítulo Sereníssimo do Viño Albariño

Cambados, 3-4 d'agost de 2013

Per Ricardo Vicente

Vam veure clarejar de camí, en l'aventura de travessar la península Ibèrica.

I així vam creuar la ria de Pontevedra a primera hora de la vesprada, amb un paisatge espectacular d'aquesta ria que se'ns presentava com espill, esguitada d'illots que recordava imatges exòtiques gravades en la nostra ment.

De seguida vam trobar amics confreres que tenien preparades algunes activitats en les quals amablement ens van incloure.

Divendres dedicat al mar, les batees, les empanades gallegues, el vi Albariño i la magnífica companyia, ressenyant als pescadors Oscar i José que pilotaven el vaixell pesquer que ens va endinsar en els corrents de la ria d'Arosa.

El dissabte va tenir lloc en els jardins del *Pazo Torrado* l'agermanament entre el *Vino Albariño* i el *Vino de Baena*. Acte entranyable i ben dirigit. Es

van presentar els vins que més tard es van provar acompanyats d'un xicotet aperitiu. I el menjar d'agermanament al Parador de Turisme. Cafès i tertúlia en el claustre del parador.



LOS
CLAVELES
floristerías

C/ Cardenal Costa, 13
12004 Castellón
Tel. 964 216 965

Plaza Santa Clara s/n Puesto 6
12001 Castellón
Tel. 964 260 248

info@losclavelesfloristerias.es

www.losclavelesfloristerias.es



A la nit vam ser a Vilanova d'Arosa i sopem en l'illa amb els nostres benvolguts amics Armando, M^a Luisa i Ramón d'Oviedo.

El diumenge, dia del Capítol en si. Multitudinària arribada de confraries gastronòmiques. L'Arròs i la Taronja de Castelló obria la desfilada després de l'emocionant so de la *Banda de Gaitas*. Aquest honor no sabem molt bé si va ser a causa del nostre bon port i elegant pendó, o per raons d'ordre alfabètic.

L'acte formal es va desenvolupar en el *Pazo de Fefiñans*, també conegut com el Palau de Figueroa (s. XVI-XVII). Criden l'atenció del visitant les seues dos amplíssims balconades circulars, situades a

tots dos extrems del palau, la torre de l'homenatge i un bellíssim arc-pont de traça barroca en l'ala nord de l'edifici que, en la seua estructura original, comptava amb altres dos d'idèntica factura. La plaça, antany emmarcada per aquests arcs-punts, constitueix, per la seua extensió i noblesa, un dels conjunts arquitectònics més admirats de Galícia.

El menjar va ser un èxit i cal tenir en compte que van assistir més de cinc-cents comensals incloses personalitats. Per a açò, van disposar una gran carpa en els jardins del *Pazo Torrado*. Menú exquisit amb plats típics de la zona. Recorde amb especial delecte l'empanada de dacs servida amb els entrants.



Vimos amanecer de camino, en la aventura de atravesar la península Ibérica.

Cruzamos la ría de Pontevedra a primera hora de la tarde, con un paisaje espectacular de dicha ría que se nos presentaba cual espejo, salpicada de islotes que recordaba imágenes exóticas grabadas en nuestra mente.

Enseguida encontramos amigos cofrades que tenían preparadas algunas actividades en las que amablemente nos incluyeron.

Viernes dedicado al mar, las bateas, las empanadas gallegas, el vino Albariño y la magnífica compañía, reseñando a los pescadores Oscar y José que pilotaban el barco pesquero que nos adentró en las corrientes de la ría de Arosa.

El sábado tuvo lugar en los jardines del Pazo Torrado el hermanamiento

entre el Vino Albariño y el Vino de Baena. Acto entrañable y bien dirigido. Se presentaron los vinos que más tarde se probaron junto a un pequeño piscolabis. Y la comida de hermanamiento en el Parador de Turismo. Cafés y tertulia en el claustro del Parador.

Por la noche fuimos a Vilanova de Arosa y cenamos en la isla con nuestros queridos amigos Armando, M^a Luisa y Ramón de Oviedo.

El domingo, día del Capítulo en sí. Multitudinaria llegada de cofradías gastronómicas. El Arroz y la Naranja de Castellón abrió el desfile tras el emocionante sonido de la Banda de Gaitas. Este honor no sabemos muy bien si fue debido a nuestro buen porte y elegante pendón o por razones de orden alfabético.

El acto formal se desarrolló en el Pazo de Fefiñans, también conocido

como el palacio de Figueroa (s. XVI-XVII). Llamamos la atención del visitante sus dos amplísimos balcones circulares, situados a ambos extremos del palacio, la torre del homenaje y un bellissimo arco-puente de traza barroca en el ala norte del edificio que, en su estructura original, contaba con otros dos de idéntica factura. La plaza, antaño emmarcada por estos arco-puentes, constituye, por su extensión y nobleza, uno de los conjuntos arquitectónicos más admirados de Galicia.

La comida fue un éxito y hay que tener en cuenta que asistieron más de quinientos comensales incluidas personalidades. Para ello, dispusieron una gran carpa en los jardines del Pazo Torrado. Menú exquisito con platos típicos de la zona. Recuerdo con especial deleite la empanada de maíz servida con los entrantes.

IX Grande Capítulo da Confraria dos Gastrónomos do Algarve

Portimão, 11-13 d'octubre de 2013

Per Carmen Barroso

Aquestes són les agradables conseqüències d'acudir a les celebracions gastronòmiques. De la nostra estada en Cambados va sorgir la possibilitat de tornar a l'Algarve, els nostres amics portuguesos són molt convincents.

L'arribada a Portimão va ser com si coneguérem la ciutat de tota la vida. Encara sort, perquè portàvem un llarg viatge damunt nostre.

Aquesta ciutat té una gran tradició pesquera i d'indústria conservera. Actualment, referent turístic. Amb una costa espectacular i una zona marítima amb tots els serveis a la disposició del visitant. Aprofitem per a visitar Alvor, poble proper, xicotet i de sabor mariner. Dia meravellós.

La primera trobada amb els amics confreres va



ser en el restaurant Dockside, amb la presentació del llibre: "*Cuaderno de receitas do mar*". La vesprada-nit es va dilatar entre salutacions,

Bar - Restaurante MILENIUM

Menú diario
Comidas de empresa

C/. Rambla La Viuda, 5
(esqu. Avda. Valencia - junto DOMUS)
Teléfono 964 24 72 82
12006 CASTELLÓN



xarrades i arribades dels participants al Capítol Gastronòmic. No van faltar els fados interpretats per una parella que posaven l'ànima.

El dissabte ens havien preparat una visita al Museu de Portimão. On vam ser conscients de l'origen prehistòric, ocupació romana i islàmica fins a les actuals comunitats rurals i urbanes que van participar en la transició cap a la industrialització.

L'esmorzar es va servir en el restaurant del port "Retiro do peixe assado" amb un ambient extraordinari i saboroses viandes per a degustar.

Part de la vesprada la vam emprar a contemplar, des del Club Nàutic de Portimão el moviment de les embarcacions i el magnífic vesprejar atlàntic.

La nit ens va oferir la III Gala de Premis Santa Maria d'Ossónoba, va ser molt entranyable, per les entitats i amics premiats en aquest acte. I en estar convocats en el Gran Casino per a aquesta nit plena de contingut ens van delectar amb l'espectacle de gran qualitat que oferia el Casino. No volíem acabar el dia i ens quedem comentant tot l'esdevenent en la acollidora terrassa, amb la lluna com a silenciosa acompanyant.

El diumenge va començar amb un esmorzar de comiat en el restaurant "A Lagosteira" dirigit per Bernardino Martins Alves, confrare i amic.

Segur que els assistents a aquest Capítol de Gastrònoms de l'Algarve van fer una molt positiva valoració del treball desenvolupat per l'organització.

Estas son las agradables consecuencias de acudir a las celebraciones gastronómicas. De nuestra estancia en Cambados surgió la posibilidad de volver al Algarve, nuestros amigos portugueses son muy convincentes.

La llegada a Portimão fue como si conociéramos la ciudad de toda la vida. Menos mal, porque llevábamos un largo viaje sobre nosotros.

Esta ciudad tiene una gran tradición pesquera y de industria conservera. Actualmente, referente turístico. Con una costa espectacular y una zona marítima con todos los servicios a disposición del visitante. Aprovechamos para visitar Alvor, pueblo cercano, pequeño y de sabor marinero. Día maravilloso.

El primer encuentro con los amigos cofrades fue en el restaurante Dockside, con la presentación del libro: "Cuaderno

de receitas do mar". La tarde-noche se dilató entre saludos, charlas y llegadas de los participantes al Capítulo Gastronómico. No faltaron los fados interpretados por una pareja que ponía el alma en ello.

El sábado nos habían preparado una visita al Museo de Portimão. Donde fuimos conscientes del origen prehistórico, ocupación romana e islámica hasta las actuales comunidades rurales y urbanas que participaron en la transición hacia la industrialización.

El almuerzo se sirvió en el restaurante del puerto "Retiro do peixe assado" con un ambiente extraordinario y sabrosas viandas para degustar.

Parte de la tarde la empleamos en contemplar, desde el Club Náutico de Portimão el movimiento de las embarcaciones y el magnífico atardecer atlántico.

La noche nos deparó la III Gala de Premios Santa María de Ossónoba, fue muy entrañable, por las entidades y amigos premiados en este acto. Y al estar convocados en el Gran Casino para esta noche llena de contenido nos deleitaron con el espectáculo de gran calidad que ofrecía el Casino. No queríamos terminar el día y nos quedamos comentando todo lo acontecido en la acogedora terraza, con la luna como silenciosa acompañante.

El domingo comenzó con un almuerzo de despedida en el restaurante "A Lagosteira" dirigido por Bernardino Martins Alves, cofrade y amigo.

Seguro que los asistentes a este Capítulo de Gastrónomos del Algarve hicimos una muy positiva valoración del trabajo desarrollado por la organización.



Recambios y accesorios electromecánicos automoción

C.E. La Plana, calle N, nave 25 • Oficina 964 24 45 00
Tel. 964 25 31 20 - Fax 964 21 54 88
12550 ALMASSORA (Castellón)

Alcalà de Xivert, 114 B • Tel. 964 46 05 50
Fax 964 47 35 18 - 12580 BENICARLÓ (Castellón)
autoelec@autoelec.org

XVI Capítulo

Cofradía Queso Manchego

Toledo, 19 d'octubre de 2013

Per Cofradía Queso Manchego



En aquesta ocasió es va celebrar en la ciutat de Toledo, i des de l'Hotel Beatriz on es van allotjar les confraries assistents amb autobús es van dirigir a la plaça de Zocodover, lloc de concentració per a iniciar la desfilada fins a l'Ajuntament, on es va celebrar l'acte oficial presidit per l'Excm. Alcalde de Toledo i l'Alcalde de Valdepeñas.

Després de la benvinguda pel president de la confraria, Ismael Álvarez, es va procedir al lliurament dels premis del XIV Concurso Regional de Calidades de Queso Manchego i les investitures de Cofrades d'Honor a l'actor Pepe Ruiz i a l'Alcalde

de Toledo Emiliano García Page, que va tancar l'acte amb paraules d'agraïment a totes les confraries assistents.

Prèviament es van dirigir als presents l'Alcalde de Valdepeñas i el president del Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Manchego destacant les qualitats dels formatges manxecs i agraint a la confraria la seua defensa i promoció.

En finalitzar, trasllat fins a l'Hotel Beatriz, on al Salón Castilla la Mancha es va celebrar el Sopar de Gala, podent degustar i gaudir del producte estrella el queso manchego.

En esta ocasión se celebró en la ciudad de Toledo, y desde el Hotel Beatriz donde se alojaron las cofradías asistentes en autobús se dirigieron a la plaza de Zocodover, lugar de concentración para iniciar el desfile hasta el Ayuntamiento donde se celebró el acto oficial presidido por el Excmo. Alcalde de Toledo y el Alcalde de Valdepeñas.

Después de la bienvenida por

el presidente de la cofradía, Ismael Álvarez, se procedió a la entrega de los premios del XIV Concurso Regional de Calidades de Queso Manchego y las investiduras de Cofrades de Honor al actor Pepe Ruiz y al Alcalde de Toledo Emiliano García Page, que cerró el acto con palabras de agradecimiento a todas las cofradías asistentes.

Previamente se dirigieron a los presentes el Alcalde de Valdepeñas y

el presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Manchego destacando las cualidades y calidad de los quesos manchegos y agradeciendo a la cofradía su defensa y promoción.

Al finalizar, traslado hasta el Hotel Beatriz, donde en el Salón Castilla la Mancha se celebró la Cena de Gala, pudiendo degustar y disfrutar del producto estrella el queso manchego.

Programa de festes Host del Castell Vell Magdalena 2014

Divendres, 21 de Març

La re-vespra

21.00 Inauguració del casal.
Sopar informal.

Dissabte, 22 de Març

De la festa a la vespra

14.00 Dinar lliure. Els de la carrossa, al Casal.
16.00 Cavalcada del Pregó (uns a la carrossa i d'altres al cadafal).
20.00 Sopar lliure.

Diumenge, 23 de Març

Magdalena festa plena

8.30 Concentració a l'avinguda dels Caputxins. Figues i gotet de moscatell.
09.00 Romeria de les canyes (homes amb brusa).
15.00 Paella al Casal a càrrec del mestre i cuiner Miguel Blasco.
16.00 Gran guinyotada magdalenera.
20.00 Sopar lliure.
22.00 Al cadafal amb uniforme.
Processó de les Gaiates.

Dilluns, 24 de Març

Dia de bous

10.00 Xiquets de La Host a la carrossa.
11.00 Pregó Infantil.
14.00 Vermut al Casal.
14.30 Dinar al Casal (optatiu).
19.00 Anar de marxa després dels bous.
21.00 Sopar casolà al Casal (optatiu).

Dimarts, 25 de Març

Dia de les Colles

14.00 Concurs de paelles del rei Barbut.
19.00 Anar de marxa després del bous.
21.00 Sopar casolà al Casal (optatiu).

Dimecres, 26 de Març

Dia gastronòmic

12.00 Presentació del Llibret de la Host a la Sala Àmbito d'El Corte Inglés.
Degustació de vins 'IGP Castelló'.
14.30 Dinar a El Corte Inglés (optatiu).
21.00 Acte d'investidura de l'Alcaid del Castell Vell de l'any 2014.
21.30 Gran sopar-bufet al Casal.
22.30 Festa de l'Alcaid amb música al Casal.

Dijous, 27 de Març

Dia dels Alcaids veterans

14.00 Vermut al Casal.
14.30 Dinar al Casal en honor dels Alcaids.
19.30 Anar de marxa. Sopar lliure.

Divendres, 28 de Març

Dia de l'Alcaid

14.00 Vermut al Casal.
14.30 Dinar al Casal (optatiu).
21.00 Sopar casolà al Casal (optatiu).

Dissabte, 29 de Març

Dia de la Patrona

14.00 Vermut il·lustrat al Casal.
14.30 Dinar al Casal (optatiu).
15.45 Ofrena de Flors a la Patrona.
21.00 Sopar casolà al Casal (optatiu).

Diumenge, 30 de Març

Magdalena Vítol

14.00 Paella final de festes al restaurant.
21.00 Gran xocolatada amb xurros al Casal.
22.00 Desfilada final de festes.
00.00 Traca final.

oneker® - Cerámica Gómez



Cerámica Gómez S.A.

Ctra. Ribesalbes, Km.3 P.O.Box 8015 - 12006 Castellón (SPAIN)

Tel. +34 964 219 700 - Fax +34 964 203 560

www.ceramicagomez.com

administracion@ceramicagomez.com · ventas@oneker.com · export@oneker.com



El servicio y la tecnología alcanzan una nueva dimensión.

Marzá
Pl. País Valenciano, 14
12002 Castellón
Tel. 964 34 23 00

Audi 
A la vanguardia de la técnica