



La Host



Any XXIII
Nº. XVIII
Març 2010



Nuevo Peugeot 3008 con Tecnología Grip Control*



SI QUIERES DESCUBRIR MÁS ACERCA DEL 3008:

SMS, BIDI al 7212

Envía el mensaje, descarga la aplicación, ábrela y captura este BIDI.

Si eres Movistar, envía BIDI al 404 (mensaje + descarga gratis).

Resto de operadores, coste del sms 0,30 € + I.V.A. y descarga según tarifas.

O envía NUEVO 3008 al 5110 y llévate el nuevo 3008 en tu móvil. Coste del mensaje 0,30 €.

PEUGEOT FINANCIACIÓN

Gama 3008: Consumo mixto (l/100 km): entre 4,9 y 7,6. Emisiones de CO₂ (g/km): entre 130 y 179. *Grip Control disponible según versiones. Modelo visualizado: 3008 Sport Pack.



GRIP CONTROL

La tecnología Grip Control combinada con los neumáticos M&S de 16 pulgadas especiales para nieve y barro, mejora sustancialmente la tracción en terrenos complicados.

Con un simple giro del selector, el conductor podrá elegir la configuración más adecuada para barro, nieve o arena.

Nuevo
3008

NUEVA TECNOLOGÍA. NUEVA CONDUCCIÓN.



PEUGEOT



Any XXIII • N° 18

Redacció, Administració i Publicitat:
Cavallers, 36 CASTELLÓ

Equip de Redacció:

J. Vicente Francisco
Nieves Ferrer
J. María Martínez
Amalia Lauterio
Ricardo Garzó
Ricardo Vicente
Carmen Barroso
Angel Martínez
Juan José Brea
Lledó Ferrán
Luís Toca
Manuel Gómez
Agustín García
José Manuel García Cerveró
Guillermo Torres

Foto Portada:

Juan Carlos López

Fotos:

Juan Pallarés
Angel Martínez
Roberto Maso
Domingo Quesada

Edita:

Host del Castell Vell

Coordinació:

Host del Castell Vell

Impressió i maquetació:

LOGUI IMPRESSIÓ S.L.

Dipòsit legal: CS-24-2008

Sumari

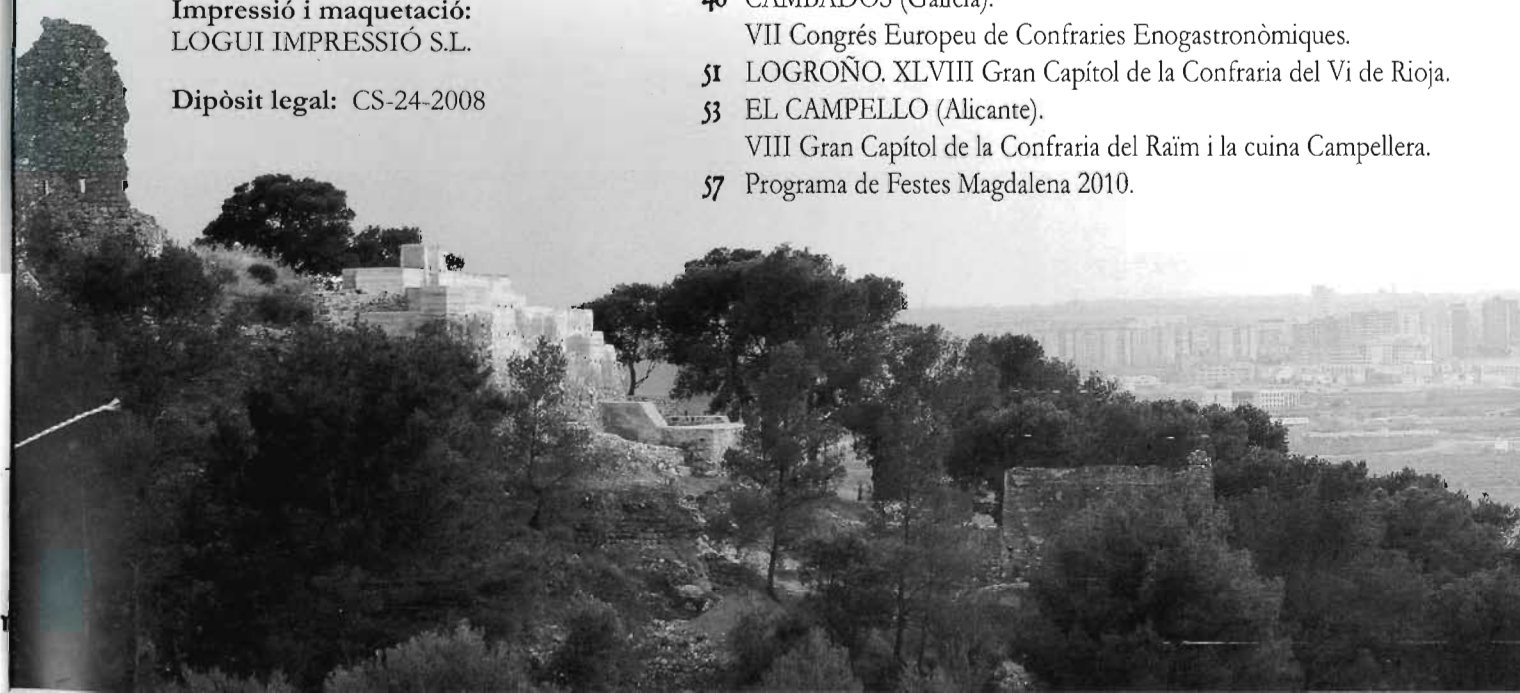
5 Salutació

La Host i la Festa

- 7 Pregó i Himne de la Host
- 9 Privilegi del trasllat
- 11 Sopar de Espònsors
- 12 Els Alcaids del Castell Vell
- 13 Discurs Despedida Alcaid 2009
- 15 La Gala dels Alcaids
- 17 La nostra Patrona
- 19 En Javier Moliner i Gargallo Alcaid 2010
- 20 Discurs de l'Alcaid 2010

Gastronomia

- 23 SUSEGANA (Treviso, Itàlia).
- 27 VALÈNCIA. Capítol Círculo de Enófilos Utiel-Requena
- 28 Pernil de Guijuelo
- 31 GUIJUELO (Salamanca).
XIV Capítol Confraria Gastronòmica de Guijuelo.
- 33 VALDEPEÑAS DE JAÉN (Jaén).
I Congrès Andalus de Confraries Enogastronòmiques.
- 34 LES BORGES BLANQUES (Lleida). VII Trobada Nacional
de Confraries Víniques i Gastronòmiques de les Regions d'Espanya.
- 36 CASTELLÓ. XV Aniversari de l'Arròs i la Taronja.
- 39 ARANDA DE DUERO (Burgos). Capítol del Vi Ribera del Duero.
- 41 UTIEL (València). II Edició Premis «Summum Vinum».
- 42 VALÈNCIA. Tots els dies un arròs i un vi. III Edició.
- 45 CALDES DE MALAVELLA (Girona).
Gran Capítol de la Confraria de l'Aigua.
- 46 CAMBADOS (Galícia).
VII Congrès Europeu de Confraries Enogastronòmiques.
- 51 LOGROÑO. XLVIII Gran Capítol de la Confraria del Vi de Rioja.
- 53 EL CAMPELLO (Alicante).
VIII Gran Capítol de la Confraria del Raïm i la cuina Campellera.
- 57 Programa de Festes Magdalena 2010.





Salutació

Aprofitant la portada d'aquest butlletí, i que la nostra raó social «són aquestes quatre emblemàtiques pedres», com a castellonenc i fester, salude a tot Castelló

Vull donar les gràcies als nostres patrocinadors, sense els quals no seria possible l'edició d'aquest butlletí i donar a conèixer tota la nostra activitat cultural, fester i gastronòmica.

Després de XXIII anys de vivències memorables i XVIII de butlletí al carrer, m'ompli de satisfacció el dir que la Host cada dia està més viva, més plena d'activitats i ganes de seguir creixent.

Aquest any, com quasi tots, em

anat millorant el local social al carrer Alcalde Tárrega a fi d'estar al dia.

Obri les portes de la nostra societat a tots els amics i coneguts a fi de que ens coneguen cada dia més.

Som festers, culturals i gastronoms com podreu comprovar al fullejar aquest butlletí.

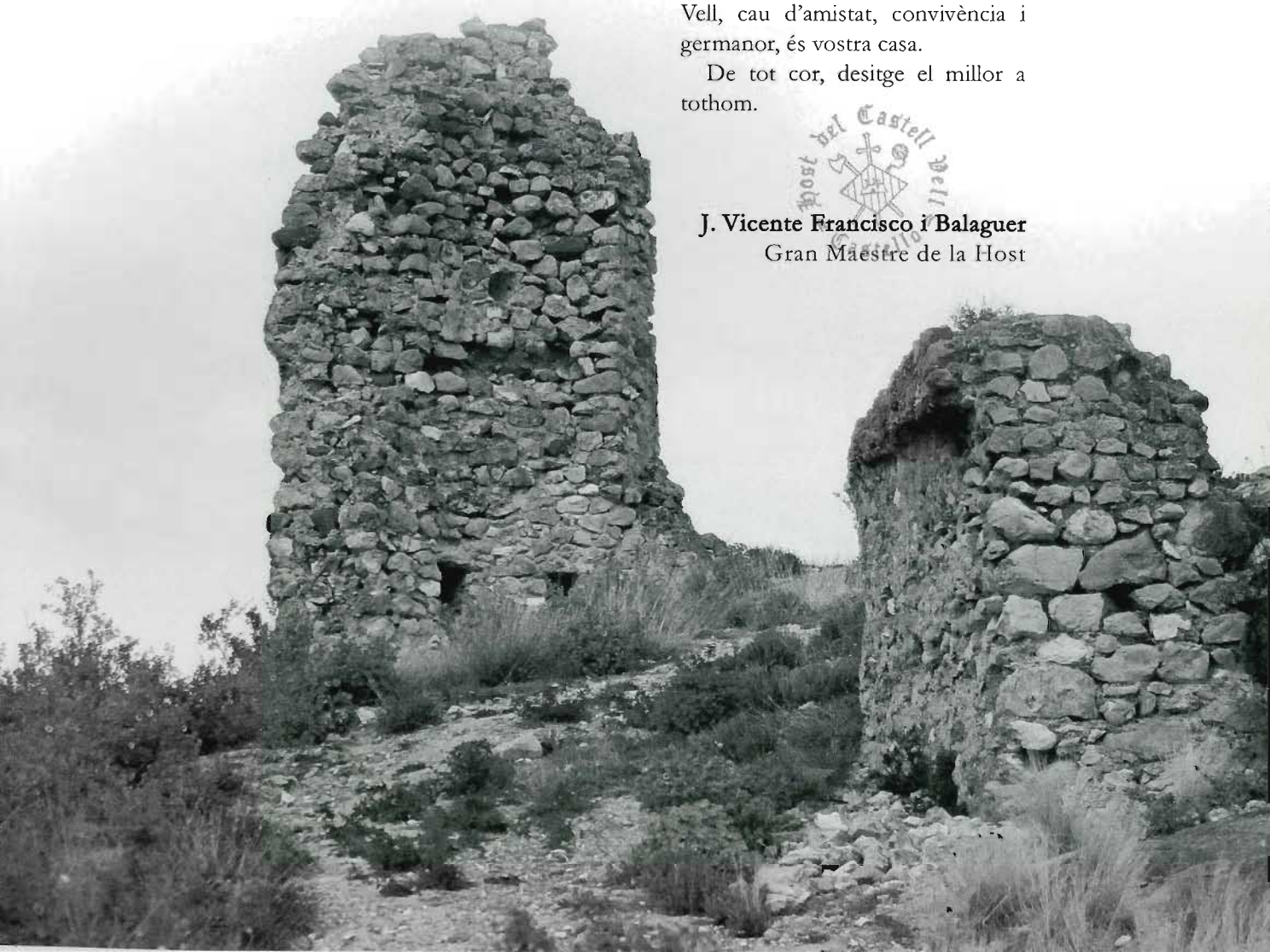
He de remarcar pel que fa a la gastronomia, ja no ens conformem en acudir al llarg i ample de totes les comunitats nacionals sino que cada vegada més, saltem la frontera i exportem la nostra passió, cultura i arrels per tota Europa.

Les festes fundacionals ja estan ací, baixarem del Castell Vell al plà per a viure com cal les festes magdaleneres.

Sapieu tots que la Host del Castell Vell, cau d'amistat, convivència i germanor, és vostra casa.

De tot cor, desitge el millor a tothom.

J. Vicente Francisco i Balaguer
Gran Maestre de la Host



AUTOMECANICA LEVANTE



Al alcance de tus manos

▼ CENTRO EMPRESARIAL LA PLANA
Calle Almagóvers, nave 1
12550 **ALMAZORA** (Castellón)
Tel. 964 24 47 25 - Fax 964 25 71 36
e-mail: info@automecanicalevante.com

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

▼ POLÍGONO INDUSTRIAL VINARÓS
Calle F, nave 9
12500 **VINARÓS** (Castellón)
Tel. 964 40 23 23 - Fax 964 40 01 23

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

Pregó

L'Alcalde d'aquesta Colla Gran Mestre de la Host té huí 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, Paco Vazquez,
Massimo, Guardino, Alè
Gimeno, Ricardo, Angel,
Alcón, Breva Pallarés,
Vicent i Manolo Gómez,
Agustin, Toca, Albert,
Guillermo, Roberto, Pedro,
Jere, Miguel, Chema, Domingo
i també totes les dones.

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

Albert

La Host i la Festa



Himne de la Host

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.

I 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)

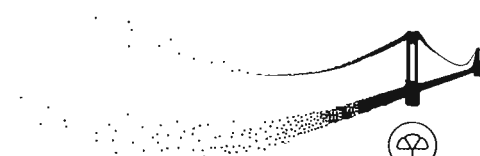
Seguro de Automóviles MAPFRE

**El mejor servicio
con total seguridad**

*En MAPFRE cuentas con la calidad del líder y con un gran equipo humano,
para que cuando tú nos necesites, nosotros estemos.*

*Independientemente de la fórmula que escojas para asegurar tu automóvil,
puedes estar seguro de que cuentas con el mejor servicio al mejor precio.
Infórmate en nuestras oficinas, en el 902 44 88 44 o en www.mapfre.com*

MAPFRE AUTOMÓVILES



MAPFRE

Ser grande es una actitud



Privilegi del Trasslat

Sàpien tots que Nos, Jaume, per la gràcia de Déu Rei d'Aragó, de Mallorca i de València, Comte de Barcelona i d'Urgell i Senyor de Montpeller, per Nos i els nostres, Donem llicència i integra potestad a Vos, dilecte nostre, En Ximèn Pérez d'Arenós, floctinent nostre al Regne de València, per a que pugau canviar La Vila de Castelló de Borriana a qualsevol lloc que us parega dintre del terme del mateix Castell de Castelló. Concedint que tots els pobladors que en la dita Vila sojornassen o en ella tingueren cases i horts, els tinguen, ells mateixos i els seus successors, perpètuament, fances i lliures, sense cap cens, tribut, ús, servici i qualsevol altra exacció, la qual a nosaltres o als nostres o a d'altres persones, per les mateixes cases i horts, mai a pagar estiguen obligats.

Donada a Lleida el 8 de Setembre de l'any del Senyor de 1251.

Signe de Jaume, per la gràcia de Déu, Rei d'Aragó, de Mallorca i de València, Comte de Barcelona i d'Urgell i Senyor de Montpeller. Són testics: En Carroz, G. d'Aquilsó, G. de Montcada, R. de Timor, J. de Rocaberti. Signe de Guillem de Roca el qual per mandat del Senyor Rei a través de G. Escrivà, notari seu, açó va fer escriure en el lloc, jorn i any prefixats.



*Solo en Discos Ritmo encontrarás
el mayor surtido en películas en DVD y
la mejor música en todos los estilos*

*Y también las mejores
colecciones en
material escolar*

- Pop-Rock Español
- Bandas Sonoras
- Celta
- Jazz
- Blues
- Funky-Rap
- Salsa
- Heavy
- Country
- Clásico
- Zarzuela

DISCOS
Ritmo

*O'donnell, 1 Tel. 964 21 21 13
Castellón*

Sopar de Espònsors



El passat 10 de febrer, vam dur a terme un acte social que d'alguna manera estàvem obligats.

Demostrem el nostre agraïment als espònsors del butlletí de La Host, perquè sense ells no seria possible dur a terme aquesta publicació.

Any rere any, ens han donat suport moral i econòmic, abundant amb la publicitat de les seues empreses, a que aquest butlletí pugui vore la llum.

Què menys que convidar-vos a un soparet en la Host!

El sopar a càrrec de Luis Tova, Àngel Martínez i Ricardo Vicente va eixir "redó" deixant ben alt el saber culinari d'estos "Mestres Cuiners".

Acudiren també nombrosos alcaids d'anys passats, així com els alcaids sortint i entrant, Pepe i Javier, que van ser objecte de felicitacions de tothom.

Com no podia ser d'altra manera, (La Colla es cultural, festera i gastronòmica) la música, la marxa, els gin-tònics, els puros i la «guinyotaeta» li donaren fi a esta nit entranyable.

Gràcies amics, esteu a vostra casa.



II





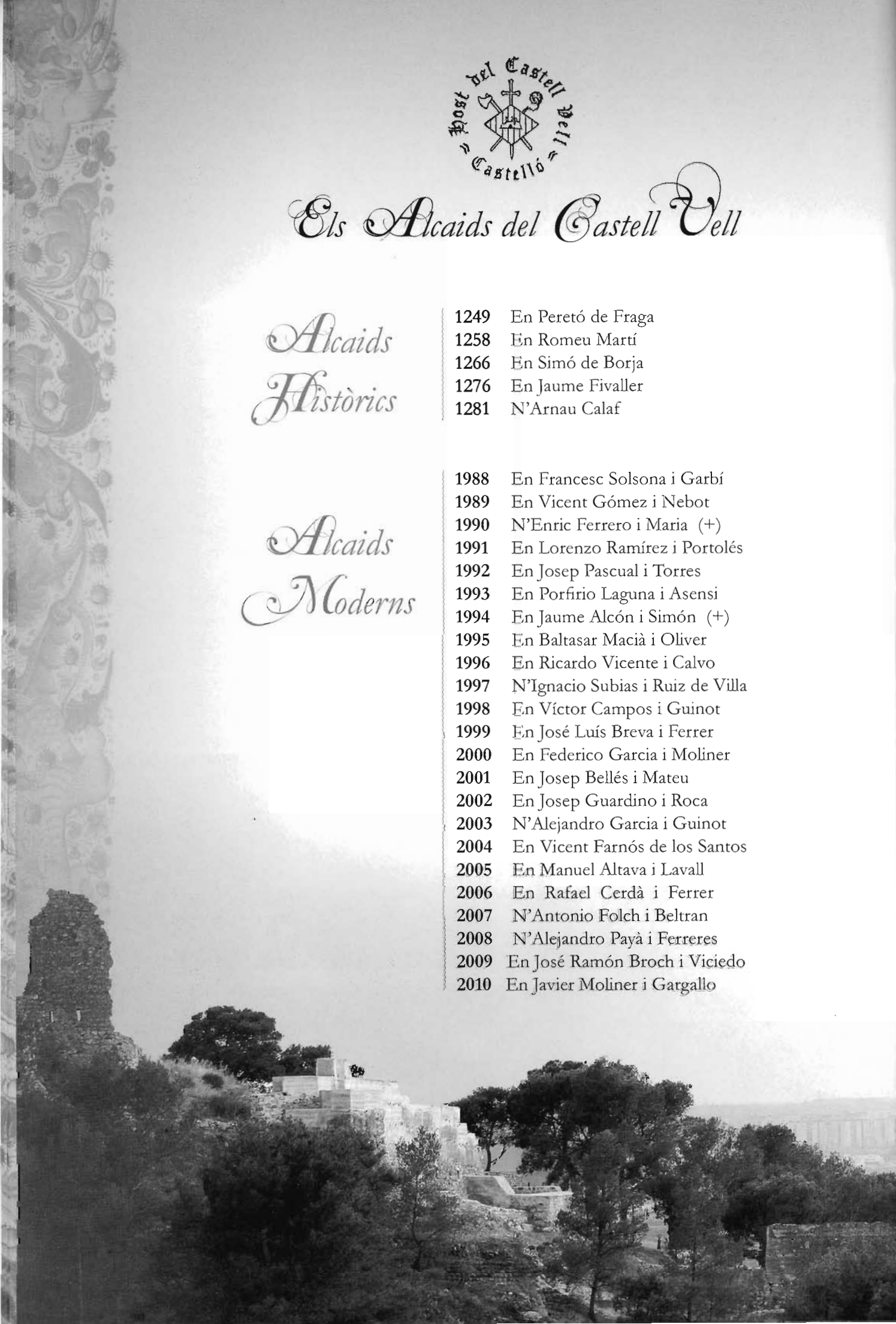
Els Alcaldes del Castell Vell

Alcaldes Històrics

- 1249 En Peretó de Fraga
- 1258 En Romeu Martí
- 1266 En Simó de Borja
- 1276 En Jaume Fivaller
- 1281 N'Arnau Calaf

Alcaldes 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 Subias i Ruiz de Villa
- 1998 En Víctor Campos i Guinot
- 1999 En José Luís Brevia i Ferrer
- 2000 En Federico Garcia i Moliner
- 2001 En Josep Bellés i Mateu
- 2002 En Josep Guardino i Roca
- 2003 N'Alejandro Garcia i Guinot
- 2004 En Vicent Farnós de los Santos
- 2005 En Manuel Altava i Lavall
- 2006 En Rafael Cerdà i Ferrer
- 2007 N'Antonio Folch i Beltran
- 2008 N'Alejandro Payà i Ferreres
- 2009 En José Ramón Broch i Viciado
- 2010 En Javier Moliner i Gargallo





Discurs Despedida Alcaid 2009

JOSÉ RAMÓN BROCHI VICIEDO

HOTEL INTUR - CASTELLÓ

Amoritas, Excel·lentísim Alcalde Alberto Fabra, Gran Mestre José Vicente Francisco, antics Alcaldes presents, acompanyats de les seues distinguides esposes (que esta nit estan especialment radiants), membres de la Host, benvolgudes amigues i amics, tots:

Vull en primer lloc, manifestar-vos una reflexió que vaig tindre durant estos dies tan frescs que anunciaven la proximitat d'este. Amb el magnífic record d'una cerimònia semblant, fa aproximadament un any, exactament el 24 de Gener de 2009, ens reunim una nit, en este mateix càlid ambient, on molt il·lusionat se'n nomenava com Alcaid 2009, succeint al bon amic i Sereníssim Senyor N' Alejandro Payà.

Hui assistim a un relleu, en el cual En Javier Moliner, acompanyat de la seua esposa, Amparo, serà nomenat nou Alcaid 2010 de la Host del Castell Vell, pròximament el dia de la investidura, en plenes Festes, inscriurà el seu nom en eixa relació nominal d'Honor, que han anat generant al llarg dels últims 23 anys, d'una forma democràtica, els components de la Host i de la cual tan legítimament orgullosos estàn.

Estalviaré balanços, però no agraïments, perquè com tots ja sabeu, hi ha un gran superàvit de nous i grans amics, sobretot d'enormes satisfaccions i fortes emocions. Però, a més, vull mencionar, de forma explícita, alguns detalls en tals agraïments.

En primer lloc, a la HOST en el seu conjunt, que m'ha donat l'oportunitat de «governar» d'una forma simbòlica el CASTELL VELL durant l'últim any, i que a pesar d'algún xicotet problemeta, per sort ja superat, o potser per això mateix, la veritat és que se m'ha fet molt curt. D'altra banda eixos 365 dies han sigut viscuts per mi, amb una notable intensitat, en tots els actes meravellosos en què hem pogut participar.

En segon lloc, també vull donar les gràcies, als que havent cregut en mi, un poc més, siga per la seua forma de ser, pel seu caràcter afectuós, amigable i per la seua proximitat, de totes les formes possibles, m'han abrigat en tot moment, en la participació dels actes culturals, folklòrics, gastronòmics i festers en general. Permeteu-me que no els relacione

individualment: tots ells saben molt bé, que estan a la llista de creditors al meu agraïment i que els seus noms estan escrits amb tinta de reconeixement en al meu cor.

En tercer lloc, vull expressar els meus agraïments als responsables d'algunes institucions oficials, tan dignament representats en este acte, especialment a l'Excm. Alcalde N' Alberto Fabra, que ens aprecia amb tanta consideració, que un dia va arribar a suggerir-nos que podien avançar els nomenaments de l'Alcaid, previ a la Magdalena, a fi de poder fer acte de presència en algunes de les múltiples tasques que es van acumulant per eixes dates tan assenyalades, pròpies del seu càrrec. Enguany, precisament, tampoc ho ha tingut gens fàcil, però ací està, com sempre, amb nosaltres i això és molt d'agrair... és un honor.

Finalment i en definitiu lloc, donar les gràcies a la meua família per el temps que els he pogut furta i especialment a la meua Pily de l'ànima, companya de penes i alegries...

Per a acabar, vull aprofitar l'ocasió, durant este acte de despedida per a mi, per donar la benvinguda i enhorabona al meu successor. Arribada l'hora del relleu, vull manifestar-li tres desitjos molt senzills: Un, que aprofite el moment per gaudir de la confiança i familiaritat d'este gran grup humà, que sap molt bé entregar-se completament; en segon lloc, que intente, amb força, mantindre per a la gent de la HOST l'apreci que s'han guanyat a pols i la col·laboració de totes les Institucions Públiques del món de la Cultura i la Festa, la qual cosa crec no li va a resultar especialment difícil, per la seua circumstància i vàlua personal; finalment, crec que en eixe interès mai li faltarà el suport d'este «Temple» que hui es despedix de vosaltres com Alcaid, però no mai, mai, com a amic. En esta condició voldria fer una crida solemnia a la Comunitat Festera, i a la Societat en general perquè recolzen també sense reserves al nostre Alcaid 2010, pel bé de la HOST, perquè tinga continuïtat complint amb els seus objectius del dia a dia (CARPE DIEM), però sobretot demane el seu suport, pel bé de les nostres Magnífiques i Excel·lents Festes Magdaleneres. Quede per sempre a la vostra disposició.

He dit. Castelló, 30 de Gener de 2010.







La Gala dels Alcalds

El dia de la Gala dels Alcalds, sempre es un dia molt especial per a la Host, també aquest.

El dia 30 de Gener de 2010 en el «Salón Maestrazgo del Hotel Intur» vam complir en allò acordat en l'acta del 2 de Desembre de 2009. Elecció i Gala en honor de l'Alcaid 2010.

El sopar va ser com cal, de la ma de Guillermo i Roberto se va portar a termini la Gala més multitudinària dels darrers anys. Contarem en la presència de nombrosos amics i amigues regidors i regidores, la quasi totalitat dels membres de la Host així com 8 Alcalds a més dels Alcalds sortint i entrant. I aquest any l'Alcalde de la Ciutat, l'Excelentíssim Sr. N'Alberto Fabra, va poder compartir quasi tota la vetlada amb nosaltres.

L'acte protocolari a càrrec del Gran Mestre i el Vice N'Àngel Martínez començaren en el resum de l'any passat. Seguidament l'Alcaid sortint En Jose Ramón Broch, ens digué unes paraules importants i emotives. (Podeu llegir-les en aquest butlletí).

El Gran Mestre el va despedir fent-li entrega d'una placa ceràmica igual a la que té al casal, recordant-li que la Host és sa casa per sempre i té marcat a foc la definició de «Home bo». A continuació, l'acte més important de la nit, Curriculum del nou Alcaid i lectura de la corresponent acta del consell, donant rang oficial i públic a l'Alcaid 2010, Sereníssim Sr. En Javier Moliner i Gargallo.

Les paraules del nou Alcaid, sinceres i castelleres (no m'allargue més, perquè

també podreu llegir-les en aquest butlletí) ens van reafirmar en l'encert que any rere any tenim en l'elecció dels Alcalds.

A continuació, el Gran Mestre li va donar la benvinguda oficial i pública i li va demanar que porte el títol de l'Alcaid amb orgull i satisfacció allà on siga requerit (cultural, fester i gastronòmic) com a cap avançat de la Host.

Va tancar l'acte l'excel·lentíssim Sr. Alcalde En Alberto Fabra recolzant-nos en totes les nostres activitats per exportar Castelló per tot arreu, així com la Nostra participació a les Festes Magdaleneres.

La música i la marxa van donar fi a una vetlada completa.

J. Vicente Francisco





DECORACIONES

JOSE VICENTE FRANCISCO BALAGUER



LENCERIA DE HOGAR
AJUARES SELECTOS

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



La Nostra Patrona



SALVE VERGE DEL LLEDÓ

*Salve, Verge del Lledó,
del mortal corredeptora.
Nostra Patrona i Senyora,
Regina de Castelló.
Amb viva fe i efusió
vos preguem, Verge Maria,
per ser la nostra alegria,
joïós consol i esperança,
de tot un poble gaubança,
per als teus fills, Mare pia.
Font d'eterna benaurança,
Mare, Regina i Aimia.*

**Miquel Peris i Segarra
(1970)**



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



SERENÍSSIM SENYOR

En Favier Moliner i Gargallo

ALCAID DEL CASTELL VELL DE L'ANY 2010

Nascut a Castelló el 30 de Març de 1975.

És enginyer industrial, llicenciat per la Universitat Jaume I de Castelló, promoció 1994-1999, el seu projecte fi de carrera «Avaluació de Riscos Industrials i Professionals en una refineria de cru» va marcar l'especialitat dels seus estudis de postgrau.

Màster Superior en Seguretat Industrial per la Universitat Politècnica de Catalunya. Màster en prevenció de riscos laborals en les tres especialitats: Seguretat en el treball, Higiene Industrial i Ergonomia i Psicosociologia aplicada.

Ha sigut professor a l'àrea d'Enginyeria elèctrica al Departament de Tecnologia de la Universitat Jaume I de Castelló (2000-2005) dirigint nombrosos projectes fi de carrera en les matèries en què exercia la seua docència.

Ha impartit nombrosos cursos de formació en matèria de Seguretat industrial en empreses del sector ceràmic de la província de Castelló.

Des del 2000 al 2005 ha exercit com a enginyer industrial fins que la dedicació a la seua carrera política ha deixat en un segon pla la seua labor professional i docent, centrant-se en la seua activitat de responsabilitat pública.

Actualment és vicealcalde de Castelló i coordinador de l'àrea de desenrotllament de la Ciutat, sostenibilitat medi ambient, vivenda i servicis urbans. Forma part del Comitè executiu local del Partit Popular, membre del Comitè executiu provincial i adjunt a la Presidència a Castelló. Des de 2008 és membre del Comitè executiu regional del Partit Popular a la Comunitat



Valenciana per designació personal de Francisco Camps.

Encara que nascut a Castelló la seua família descendix de la zona del Maestrat, on li agrada refugiar-se quan pot escapar-se del dia a dia, disfrutar de caminades per la muntanya, és amant de la naturalesa i amic dels seus amics.

Gran aficionat al món del bou i col·laborador habitual en mitjans de comunicació taurins.

També presumix, i segur que tindrà ocasió de demostrar-ho, de ser un bon jugador de guinyot el nostre nou Alcalde.

Castelló 30 de Gener de 2010.



Discurs de l'Alcaid 2010

En JAVIER MOLINER I GARGALLO

Alcalde de la Ciutat, autoritats, Gran Mestre de la Host, Alcaids que hui heu tingut el detall d'acompanyar-me, amics i amigues membres de la Host, molt bona nit.

En primer lloc i abans de res, vull donar-vos les gràcies per fer-me particip de l'honor d'estar ací en esta tribuna i de la distinció que m'oferiu, que encara no entenc quins mèrits he atresorat per a alcançar-la.

He de confesar-vos que quan vaig veure el llistat d'Alcaids, potser des de la joventut, vaig sentir un cert respecte al imaginar el meu nom enmig de tanta gent important. Us assegure que és un privilegi per a mi, ser el sucesor en aquest càrrec de tot el seguit de persones que tant han fet per Castelló i que han rebut esta distinció. I especialment, ho és pel fet de replegar el testic de mans d'una persona estimada, reconeguda i a la que admire sincerament.

En José Ramón, en Pepe Broch, es concentren les dos principals virtuts que un gran metge ha de tenir, una excel·lent qualificació professional i una magnífica i entranyable humanitat. Pepe ha destacat i destaca en els dos àmbits. Estem davant d'un dels millors professionals de la medicina de la nostra ciutat i, per damunt de tot, estem davant d'una persona que es fa valedora de tots els reconeixements en l'aspecte humà.

Per això hui, per a mi, resulta difícil pensar que puga ser mereixedor del testimoni del reconeixement i de la herència de persones que han fet tant per

la gent de Castelló.

Perquè ser Alcaid de la Host del Castell Vell significa rebre el llegat dels últims governadors del Castell de la Magdalena. Ser Alcaid és mantindre viva una tradició que naix en el segle XIII. Ser Alcaid és recordar cada dia d'on venim, quines són les nostres arrels i quina és la nostra herència històrica.

Ser Alcaid és rebre l'encàrrec de representar a una Associació que manté viva la nostra història i encén cada any la flama de l'orgull que suposa ser de Castelló.

La Host del Castell Vell sou això, els guardians que en nit de revetlla eterna vigileu, des del tossal de l'ermita blanca, perquè mai s'oblidi que l'actual ciutat de Castelló està feta amb l'esforç, la il·lusió i el sacrifici de moltíssimes generacions entregades a la seua terra.

I el vostre esforç per recuperar eixes tradicions, per mantindre viu el llegat de la nostra història és el millor homenatge que podem fer-li a tota aquella gent, que en molts casos, només tenien com a patrimoni la força de les seues mans, l'ambició d'un futur millor i la fortalesa del seu esperit.

Eixe és el nostre passat. El d'un poble fet a ell mateix. El d'una gent treballadora que somniava en fer gran Castelló.

Per això, en la frescor d'un matí de quaresma, quan toquen les campanes i ens concentrem a la plaça Major, no només vivim una festa, sino que expremem la senyal i el respecte d'un poble que sap honrar la seua història.

Potser ara vivim uns moments en



que demostrar que les tradicions són l'herència de la nostra cultura i la sabiduria de generacions passades, pareix no estar de moda. Estem en un moment on és més fàcil trencar tradicions que intentar comprendre-les.

Per això esta nit, des d'esta tribuna, m'agradaria reivindicar per a tot el món, per a tots els castellonencs, el poder tindre sempre la valentia de sentir-se part d'esta terra, de la seua història i de la seua cultura. Voldria ficar de moda dir amb la boca plena: Jo sóc de Castelló, i estic orgullós de ser-ho.

I ser de Castelló significa conjugar el respecte, la tolerància, el treball, la constància, la senzillesa, la solidaritat, i, perquè no, també l'ambició.

Perque esta és una ciutat que vol anar a més, perque som somniadors i no ens donen por els canvis sempre que es facen amb coneixement i treball. Potser siga ací, on la meua humil vocació de servei a esta Ciutat puga oferir-vos compensació per l'honor que hui em feu i que accepte amb una mescla d'orgull, humilitat i gratitud.

Voldria al llarg de l'any que hui comença, fer-me mereixedor d'aquest títol d'Alcaid, fent elogi i ús, en el meu quefer

diari, del llegat dels nostres avantpassats: del sentit comú, del treball, del sacrifici, de l'honestitat, del valor de la terra, de la humanitat i l'estima en que sempre ens hem tractat la gent de Castelló.

Sincerament vos agraiusc aquest homenatge que em feu i que per a mi serà l'impuls per a poder continuar cada dia, junt als meus companys, artífex de gran part dels meus éxits i amb qui vull compartir esta alegria, treballant per esta Ciutat, servint a esta Ciutat i amant a esta Ciutat.

Voldria poder ser com el nostre mític Tombatossals i somiar que arribarà un dia, en que, com el mitològic gegant, puguera passar revista de la meua dedicació i dir-li al «meu» Rei Barbut que l'encomanda per a la que vaig arribar, està feta, i que, amb l'objectiu complit, puc tornar en pau amb la família, amb aquella que em va ensenyar a estimar esta terra.

Eixe és el meu somni i hui, amb el vostre reconeixement, us assegure que em transmetiu l'energia per alcançar-lo.

De tot cor, amics, moltes gràcies.



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



Gastronomia

SUSEGANA (Treviso) Itàlia 17 i 18 de Gener de 2009
Confraternità dei Radici e Fasioi

Un altre any més hem tingut el plaer de viatjar a esta bella població de la província de Treviso a la regió del Vènet per a disfrutar del seu «Gran Capitule» anual. En esta ocasió amb motiu de l'Assemblea del Consell Europeu dones Confreries (C E U CO) que es va celebrar el dia 17.

Arribem a l'aeroport de Marco Pol (Venècia), Carmen, Nieves, Roberto i Àngel, el divendres cap a les 16 hores i aprofitem per, en taxi aquàtic que ens va deixar a la Plaça de Sant Marcos, visitar Venècia que, per cert, en esta ocasió estava embolicada en una espessa boira que no ens va impedir disfrutar d'un passeig pels seus carrers i com no en el vaporetto d'esta bella i única ciutat.

Ens va arregar el nostre amic Toni Roccon per sopar a Vila Braida, bonic Palauet del Segle XVII, on el seu propietari i amic el tenor Renato Zuin, ens va obsequiar amb un excel·lent sopar.

L'endemà i ja a Susegana es va celebrar l'Assemblea del Consell Europeu de Confraries presidit per D. Carlos Martín Cosme i els Vicepresidents dels distints països assistents. Al finalitzar ens trasladem al Castello de Sant Salvatore de Collalto, Segle XII, d'antiga soca un dels més grans i millor conservats d'Europa on es va celebrar la I Trobada Europea sobre

la Qualitat dels productes gastronòmics originals i típics del Vènet en relació amb altres països europeus, amb ponències dels diferents països i presidit per Lucca Zaia, ministre d'Agricultura d'Itàlia. Giancarlo Galant, President de la Regió del Vènet. Leonardo Muraro, President de la Província de Treviso. Gianni Munte-lo, Alcalde de Susegana. Princesa Isabella Collalto de Croÿ. I Carlos Martín Cosme, President del Consell Europeu de Confraries.

A la nit i després del bufet amb productes del Vènet vam poder disfrutar d'un Concert Líric ofert per Renato Zuin i una extraordinària i bella soprano, sent no recordar el seu nom, acompanyats per una Orquestra de Trento composta per més de cinquanta músics, al Gran Saló del Castell, que va posar el passador d'or a la vetlada.

El diumenge es va celebrar el «Capitule del Radici e e Fasioi» presidit per la Princesa Isabella de Collalto, el Gran Mestre de la Confraria Toni Roccon i Autoritats, procedint al nomenament de Confreres d'Honor, en primer lloc li va correspondre al fill de la Princesa Isabella, el Príncep Hereu de Collalto. Entre altres vaig tenir l'honor de ser distingit també amb el nomenament i la corresponent imposició del Mistero de Plata, que vaig agrair tant en el meu nom com de tots els membres





de la nostra Confraria «L'arros i la Taronja de Castelló».

A les 13 hores es va procedir a un aperitiu per passar a disfrutar d'una extraordinària menjar regada amb els vins autòctons de l'azienda agrícola de Collalto, blancs, negres i prosecco, este últim va ser el mateix que es va servir a la Proclamació del President d'EUA, Obama.

Una vegada més hem confraternitzat

amb els nostres amics italians i disfrutat de la seua hospitalitat, en especial de la família Roccon, dins d'un marc extraordinari i únic el Castello de Sant Salvatore de Collalto. A la nit i una vegada més de la mà de Toni i Paola disfrutem d'un meravellós sopar en «La Locanda de Lli», un lloc bell i emblemàtic

Àngel Martínez



Otro año más hemos tenido el placer de viajar a esta bella población de la provincia de Treviso en la región del Veneto para disfrutar de su Gran Capítulo anual. En esta ocasión con motivo de la Asamblea del «Conseil Européen des Confréries» (C E U CO) que se celebró el día 17.

Llegamos al aeropuerto de Marco Polo (Venecia), Carmen, Nieves, Roberto y Ángel, el viernes hacia las 16 horas y aprovechamos para, en taxi acuático que nos dejó en la Plaza de San Marcos, visitar Venecia que, por cierto, en esta ocasión estaba envuelta en una espesa niebla que no nos impidió disfrutar de un paseo por sus calles y como no en el vaporetto de esta bella y única ciudad.

Nos recogió nuestro amigo Toni Roccon para cenar en Vila Braida, bonito Palacete del Siglo XVII, donde su propietario y amigo el tenor Renato Zuin nos obsequió con una excelente cena.

Al día siguiente y ya en Susegana se celebró la Asamblea del Consejo Europeo de Cofradías presidido por D. Carlos Martín Cosme y los Vicepresidentes de los distintos países asistentes. Al finalizar nos trasladamos

al Castello de San Salvatore de Collalto, Siglo XII, de rancio abolengo uno de los más grandes y mejor conservados de Europa donde se celebró el I Encuentro Europeo sobre la Calidad de los productos gastronómicos originales y típicos del Veneto en relación con otros países europeos, con ponencias de los diferentes países y presidido por Luca Zaia, ministro de Agricultura de Italia. Giancarlo Galan, Presidente de la Región del Veneto. Leonardo Muraro, Presidente de la Provincia de Treviso. Gianni Montesel, Alcalde de Susegana. Princesa Isabella Collalto de Croj. Y Carlos Martín Cosme, Presidente del Consejo Europeo de Cofradías.

Por la noche y después del buffet con productos del Veneto pudimos disfrutar de un Concierto Lírico ofrecido por Renato Zuin y una extraordinaria y bella soprano, siento no recordar su nombre, acompañados por una Orquesta de Trento compuesta por más de cincuenta músicos, en el Gran Salón del Castillo, que puso el broche de oro a la velada.

El domingo se celebró el Capítulo del Radici e Fasoi presidido por la Princesa Isabella de Collalto, el Gran Maestro de la Cofradía Toni

Roccon y Autoridades, procediendo al nombramiento de Cofrades de Honor, en primer lugar le correspondió al hijo de la Princesa Isabella, el Príncipe Heredero de Collalto. Entre otros tuve el honor de ser distinguido también con el nombramiento y la correspondiente imposición del Mistero de Plata, que agradecí tanto en mi nombre como de todos los miembros de nuestra Cofradía «L'arròs i la Taronja de Castelló».

A las 13 horas se procedió a un aperitivo para pasar a disfrutar de una extraordinaria comida regada con los vinos autóctonos de l'azienda agrícola de Collalto, blancos, tintos y prosecco, este último fue el mismo que se sirvió en la Proclamación del Presidente de EEUU, Obama.

Una vez más hemos confraternizado con nuestros amigos italianos y disfrutado de su hospitalidad, en especial de la familia Roccon, dentro de un marco extraordinario y único el Castello de San Salvatore de Collalto.

Por la noche y una vez más de la mano de Toni y Paola disfrutamos de una magnífica cena en «La Locanda de Lino», un lugar bello y emblemático.





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

TRANSIT

sarah pacini

MARELLA

Depeche

Gerard Darel

GARELLA

BASLER

vassalli

Nieves Ferrer
boutique

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

VALÈNCIA 7 de Febrer de 2009
XV Capítol Círculo de Enófilos
d'Utiel-Requena



El dia set de Febrer assistim: Vicentico, Roberto, Triares, Domingo i Mari-Tere, Àngel i Marisa, Ricardo i Carmen, a la celebració del XV Gran Capítol del Círculo de Enófilos d'Utiel Requena a la ciutat de València, on, pel seu nucli antic, a les 17'30 h., començava la desfílada, entre edificis gòtics i renaixentistes, de les vint-i-cinc confraries de les respectives comunitats autònomes espanyoles i de França i Itàlia.

Amb els seus trages multicolors fins a les Torres de Serrans.

L'acte protocol·lari es va realitzar al magnífic Saló «Alfons el Magnànim» del Centre de Cultura Mediterrània, d'estil romàntic amb matisos neobizantinos realitzat a final del segle XIX. Diversos mitjans de comunicació de premsa parlada i escrita van estar presents així com TVE amb el seu realitzador Miguel Porcel per a gravar l'esdeveniment i emetre-ho en el programa nacional «Aerosfera». Va

actuar com a mestre de cerimònies el conegut presentador de TVE Miguel Giménez Cuevas que va amenitzar l'acte amb la seua gran professionalitat.

Va ser anomenat Cavaller d'Honor el Secretari Autòmic D.Vicente Riera Balbastre i entre altres Confreres d'Honor també el nostre President José Vicente Francisco Balaguer.

Premi especial a Cellers Gandia pels seus grans vins d'Utiel-Requena i València que exporta a 85 països.

Pera finalitzar, es va realitzar l'Agermanament entre Confraries de la Regió del Veneto (Itàlia) i la Comunitat Valenciana per difondre la gastronomia i productes d'ambdues regions i reforçar llaços d'amistat.

El sopar va servir perquè disfrutàrem dels extraordinaris productes gastronòmics, vins i caves de la nostra regió. Vam estar acompanyats pel prestigiós cantant de la terra Vicente Seguí que ens va delectar amb les seues cançons.

Carmen Barroso

El día siete de Febrero asistimos. Vicentico, Roberto, Pallares, Domingo y Mari-Tere, Angel y Marisa, Ricardo y Carmen, a la celebración del XV Gran Capítulo del Círculo de Enófilos de Utiel Requena en la ciudad de Valencia, en donde, por su casco antiguo, a las 17'30 h., comenzaba el desfile, entre edificios góticos y renacentistas, de las veinticinco cofradías de las respectivas comunidades autónomas españolas y de Francia e Italia

Con sus trajes multicolores hasta las Torres de Serrans.

El acto protocolario se realizó en el magnífico Salón «Alfonso el Magnánimo»

del Centro de Cultura Mediterránea, de estilo romántico con matices neobizantinos realizado a final del siglo XIX. Diversos medios de comunicación de prensa hablada y escrita estuvieron presentes así como TVE con su realizador Miguel Porcel para grabar el evento y emitirlo en el programa nacional «Aerosfera». Actuó como maestro de ceremonias el conocido presentador de TVE Miguel Giménez Cuevas que amenizó el acto con su gran profesionalidad.

Fue nombrado Caballero de Honor el Secretario Autonómico D.Vicente Riera Balbastre y entre otros Cofrades de Honor también nuestro Presidente Jose Vicente

Francisco Balaguer.

Premio especial a Bodegas Gandia por sus grandes vinos de Utiel-Requena y Valencia que exporta a 85 países.

Para finalizar se realizó el Hermanamiento entre Cofradías de la Región del Veneto (Italia) y la Comunidad Valenciana para difundir la gastronomía y productos de ambas regiones y reforzar lazos de amistad.

La cena sirvió para que disfrutáramos de los extraordinarios productos gastronómicos, vinos y caves de nuestra región. Estuvimos acompañados por el prestigioso cantante de la tierra Vicente Seguí que nos deleitó con sus canciones.



PERNIL DE GUIJUELO

La denominació d'origen «Jamón de Guijuelo», naix amb la promulgació de la llei 25/1970 de 2 de Desembre de 1970 i el desenrotllament del seu Reglament per mitjà del Reial Decret 835/1972 de 23 de Març de 1972 i el Decret 3711/1974 de 20 de Desembre de 1974.

Segons estes disposicions els porcs aptes per a esta denominació són els de la raça porcina ibèrica o l'encreuament del 75 % de sang ibèrica i el 25 % de raça Durocjersey.

La seua localització geogràfica esta constituïda per les deveses de carrasques i sureres pertanyents a les comarques agrícoles de les províncies de Salamanca, Àvila, Zamora, Segovia, Cáceres, Badajoz, Sevilla, Córdoba, Huelva, Ciudad Real i Toledo.

La zona d'elaboració està constituïda per 77 termes municipals, situats en el sud-est de la província de Salamanca.

S'establixen, fonamentalment, dues classes de pernils:

Pernil de I: pernil i paleta ibèrics de bellota, procedent de porcs primals que fins als 80 Kgs., han menjat pinso, restoll i herba i que la resta del pes fins als 160-180 Kgs., ho han completat a base d'herba i bellotes de muntanera. Se li identifica per mitjà d'un precinte inviolable de color roig i un anell platejat, en el qual s'indica l'any a què pertany.

Pernil de II: pernil i paleta ibèrics, procedents de porcs primals que fins als 80 Kgs., han menjat pinso, restoll i herba i que la resta del pes fins als 160-180 Kgs., ho han completat a base de bellota, herbes de muntanera i pinso o només pinso.

Una vegada obtingudes les extremitats anteriors i posteriors es procedix a la curació, que consta de cinc operacions: saladura, llavat, perfilat, assentat i assecat.

Saladura: consistix en la incorporació de la sal a la massa muscular afavorint la deshidratació de les extremitats i la seua perfecta conservació. La duració d'esta fase és d'un dia per Kg. de pernil o paleta.

Llavat: eliminació de la sal adherida, es realitza amb aigua temperada i a continuació es modelen, perfilen i afinen.

Assentament: en esta fase el pernil o la paleta eliminen la humitat superficial gradualment i lentament.

Assecat: les peces passen als assecadors naturals on romanen el temps necessari per aconseguir la fusió natural dels greixos de la seua protecció adiposa, moment denominat «sudado» en el que s'estima que la dessecació és prou. El procés dura entre 24 i 36 mesos segons el pes del pernil i la qualitat demandada.

Les característiques d'un pernil ibèric d'origen Guijuelo, són:

- Peüngla negra, peça estilitzada i allargada, canya estreta.

- Aspecte exterior: destaca la coloració blanca, blavós o verd grisenc de la seua flora micòtica.

- Al tall presenta nombroses vetes de sandàraca entremesclades amb la seua carn magra, en les que apareixen algunes pintes blanques (cristalls de tiroxina), que cristal·litzen en la massa muscular del pernil degut entre altres raons a la baixa concentració de sal utilitzada per a la seua elaboració.

- La pintes blanques li proporcionen uns lleugers contrastos de tons cruixents. El seu baix nivell de sal li proporciona una deliciosa suavitat i la corresponent dolçor al paladar.

- La seva cansalada és brillant i daurada. Revela el baix punt de fusió del greix de les bellotes.

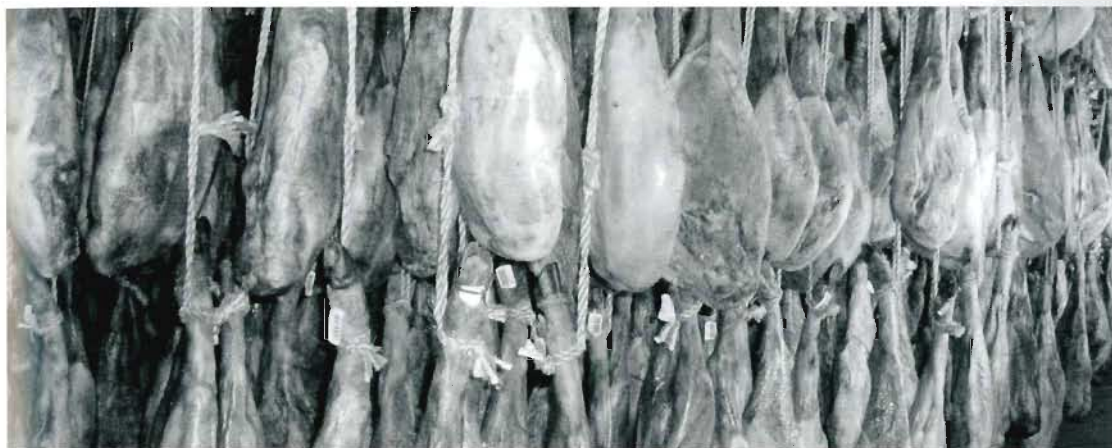
- Sabor un poc dolç i molt poc salat.
La seua aroma delicada i fragant.

El pernil de Guijuelo és una de les grans joies de la gastronomia guijuelense i nacional, fent les delícies de sibarites o simplement, amants del bon menjar. El menjar és mencionat en grans obres de la literatura universal i es coneixia a Espanya des de fa molts segles. A l'època de Carles

III es coneixia el procés de saladura d'esta terra.

La tècnica en realitat, no ha evolucionat massa. Els secrets i ingredients de la preparació continuen sent la sal i l'aire fresc. Només una excepció, les espatles que abans s'embotien, es conserven i comercialitzen hui com el pernil.

Roberto Masó Miralles



La denominación de origen "Jamón de Guijuelo", nace con la promulgación de la ley 25/1970 de 2 de Diciembre de 1970 y el desarrollo de su Reglamento mediante el Real Decreto 835/1972 de 23 de Marzo de 1972 y el Decreto 3711/1974 de 20 de Diciembre de 1974.

Según estas disposiciones los cerdos aptos para esta denominación lo constituyen los de la raza porcina ibérica o el cruce del 75 % de sangre ibérica y el 25 % de raza Durojersey.

Su localización geográfica esta constituida por las dehesas de encinas y alcornoques pertenecientes a las comarcas agrícolas de las provincias de Salamanca, Ávila, Zamora, Segovia, Cáceres, Badajoz, Sevilla, Córdoba, Huelva, Ciudad Real y Toledo.

La zona de elaboración está constituida por 77 términos municipales, situados en el sudeste de la provincia de Salamanca.

Se establecen, fundamentalmente, dos clases de jamones:

Jamón de I: jamón y paleta ibéricos de bellota, procedente de cerdos primales que hasta los 80 Kgs., han comido pienso, rastrojo y hierba y que el resto del peso hasta los 160-180 Kgs., lo han completado a base de hierba y bellotas de montanera. Se le identifica mediante un precinto inviolable de color rojo y una vitola plateada, en la que se indica la añada a la que pertenece.

Jamón de II: jamón y paleta ibérico, procedente de cerdos primales que hasta los 80 Kgs., han comido pienso, rastrojo

y hierba y que el resto del peso hasta los 160-180 Kgs., lo han completado a base de bellota, hierbas de montanera y pienso o solo pienso.

Una vez obtenidas las extremidades anteriores y posteriores se procede a la curación, que consta de cinco operaciones: salazón, lavado, perfilado, asentado y secado.

Salazón: consiste en la incorporación de la sal a la masa muscular favoreciendo la deshidratación de las extremidades y su perfecta conservación. La duración de esta fase es de un día por Kg. jamón o paleta.

Lavado: eliminación de la sal adherida, se realiza con agua templada y a continuación se moldean, perfilan y afinan.

Asentamiento: en esta fase el jamón o la paleta eliminan la humedad superficial paulatina y lentamente.

Secado: las piezas pasan a los secaderos naturales donde permanecen el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de las grasas de su protección adiposa, momento denominado "sudado" en el que se estima que la desecación es suficiente. El proceso dura entre 24 y 36 meses según el peso del jamón y la calidad demandada.

Las características de un jamón ibérico de origen guijuelo, son:

- Pezuña negra, pieza estilizada y alargada, caña estrecha.
- Aspecto exterior: destaca la coloración blanca, azulada o verde grisácea de su flora micótica.
- Al corte presenta numerosas

vetas de grasilla entreveradas entre su carne magra, en las que aparecen algunas pintas blancas (cristales de tiroxina), que cristalizan en la masa muscular del jamón debido entre otras razones a la baja concentración de sal empleada para su elaboración.

- Las pintas blancas le proporcionan unos ligeros contrastes de tonos crujientes. Su bajo nivel de sal le proporciona una deliciosa suavidad y la correspondiente dulzura en el paladar.

- Su tocino es brillante y durado. Revela el bajo punto de fusión de la grasa de las bellotas.

- Sabor algo dulce y muy poco salado. Su aroma delicado y fragante.

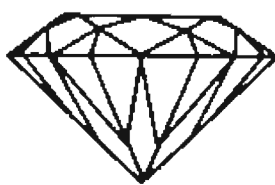
El jamón de Guijuelo es una de las grandes joyas de la gastronomía guijuelense y nacional, haciendo las delicias de sibaritas o simplemente, amantes del buen yantar.

El manjar es mencionado en grandes obras de la literatura universal y se conocía en España desde hace muchos siglos. En la época de Carlos III se conocía el proceso de salazón de esta tierra.

La técnica en realidad, no ha evolucionado demasiado. Los secretos e ingredientes de la preparación siguen siendo la sal y el aire fresco. Solo una salvedad, las paletillas que antes se embutían, se conservan y comercializan hoy como el jamón.



JOYERÍA - RELOJERÍA
TALLERES PROPIOS



Guillermo Torres Balaguer
GEMOLOGO DIPLOMADO

Plaza Clavé, 12 bajo - Teléfono 964 25 17 00 - 12001 CASTELLÓN

GUIJUELO (Salamanca) 28 de Febrer de 2009

XIV Capítol Confraria Gastronòmica de Guijuelo

El dissabte 28 de febrer de 2009 es va celebrar a la localitat de Guijuelo (Salamanca), el XIV Capítol de la Confraria Gastronòmica de Guijuelo.

El Capítol va començar a les 12 hores amb la recepció a les Confraries participants, en la plaça de la Matança, al so de la gaita i el tamborí.

Van participar un total de 23 confraries gastronòmiques d'Espanya i Portugal, que van congrega a més d'un centenar de confreres, i entre elles la nostra «CONFRARIA DE L' ARRÓS I LA TARONJA», representada per alguns dels nostres confreres. Les confraries presents van ser acompanyades i complimentades pels membres de la confraria local.

Després de la recepció i de la degustació de les típiques pastes i l'aiguardent, servit per «las águedas», les 23 confraries participants van realitzar una desfilada pels carrers de Guijuelo, passant pels principals carrers i la Plaça Major, plenes de públic amb motiu de la celebració del mercat setmanal.

Quan la desfilada de les confraries va finalitzar el seu recorregut arribant novament a la plaça de la Matança, es va procedir al nomenament de confreres i matenzeros. Tot seguit va donar començament la FESTA DE LA MATANÇA, ritu del sacrifici i especejament del porc, (el exemplar d'enguany pesava 160 Kgs.) mentre «las águedas» seguien repartint entre els cofrades i el públic assistent, les pastes típiques de Guijuelo i el famós aiguardent.

Finalitzada la matança es van repartir més de 100 Kg. de «chichas» entre el públic assistent i es pasàren a degustar per part dels confreres i els invitats el menú del XIV Capítol, compost per:

Entrants

«Chichas» de la Matança-Migues Castellanes-Sang Encebades-Galtes Asades-Pastel de Talents amb salsa de mostassa-Pernil de Guijuelo Reserva-Amanida de Bassal.

Primer plat

Creïlles Menejades amb Papada.

Segon plat

Solomillo Ibèric amb Foie i salsa de vi.

Postre

Gelat de Pernil amb pa de bellota i «tocino de cielo».

Vi 'Solorca' D. O. Ribera.

Café d'olla.

Aiguardent i Perrenillas del "tío Manolo".

Les Matances típiques de Guijuelo van nàixer l'any 1985 i van ser creades per B. Genoll i Chus Merino. Els capítols de la Confraria Gastronòmica de Guijuelo van començar l'any 1996, sent anomenat com a primer Confrere de Mèrit l'actor Vicente Parra. Posteriorment han sigut anomenats Confreres de Mèrit altres personatges de la cultura espanyola (excepcionalment l'any 2000 es va anomenar Confreres de Mèrit als Grans Mestres de les Confraries assistents al Capítol V).

Roberto Masó Miralles

El sábado 28 de febrero de 2009 se celebró en la localidad de Guijuelo (Salamanca), el XIV Capítulo de la Cofradía Gastronómica de Guijuelo.

El capítulo comenzó a las 12 horas con el recibimiento a las Cofradías participantes, en la plaza de la Matanza, al son de la gaita y el tamboril.

Participaron un total de 23 cofradías gastronómicas de España y Portugal, que congregaron a más de un centenar de cofrades, y entre ellas nuestra CONFRARIA DE «L' ARRÓS I LA TARONJA», representada por algunos de nuestros cofrades. Las cofradías presentes fueron acompañadas y agasajadas por los miembros de la cofradía local.

Después del recibimiento y de la degustación de las típicas pastas y el aguardiente, servido por "las águedas", las 23 cofradías participantes realizaron un desfile por las calles de Guijuelo, pasando por las principales calles y la Plaza Mayor, llenas de público con motivo de la celebración del mercado semanal.

Quando el desfile de las cofradías finalizó su recorrido llegando de nuevo a la plaza de la Matanza, se procedió al nombramiento de cofrades y matanzeros. Acto seguido dió comienzo la FIESTA DE LA MATANZA, rito del sacrificio y despiece del cerdo, (el ejemplar de este año pesaba 160 Kgs.) mientras las águedas seguían repartiendo entre los cofrades y el público asistente, las pastas típicas de Guijuelo y el famoso aguardiente.

Finalizada la matanza se repartieron más de 100 Kgs. de "chichas" entre el público asistente y se pasó a degustar por parte de los cofrades y los invitados el menú del XIV Capítulo, compuesto por:

Entrantes

Chichas de la Matanza-Migas Castellanas-Sangre Encebollada-Mejillas Asadas-Pastel de Talents con salsa de mostaza-Jamón de Guijuelo Reserva-Ensalada de Regato.

Primer plato

Patatas Meneas con Papada.

Segundo plato

Solomillo Ibérico con Foie y salsa de vino.

Postre

Helado de Jamón con pan de bellota y tocino de cielo.

Vino "Solorca" D.O. Ribera.

Café de puchero.

Aguardiente y Perrenillas del "tío Manolo".

Las Matanzas típicas de Guijuelo nacieron el año 1985 y fueron creadas por B. Rodilla y Chus Merino. Los capítulos de la Cofradía Gastronómica de Guijuelo comenzaron en el año 1996, siendo nombrado como primer Cofrade de Mérito el actor Vicente Parra. Posteriormente han sido nombrados Cofrades de Mérito otros personajes de la cultura española (excepcionalmente en el año 2000 se nombró Cofrades de Mérito a los Grandes Maestros de las Cofradías asistentes al Capítulo V).





Distribuidor oficial
Gasoleo calefacción a domicilio

OFICINAS:
Pintor López, 8
Teléfono 964 34 05 52
Fax 964 34 05 77
12004 CASTELLÓN

ALMACEN:
Avda. Hnos. Bou, s/n.
Teléfono 964 23 75 86
12003 CASTELLÓN

GASOCENTRO:
Ptda. Emperadora
Parc. 45, 47 y 50
12192 VILAFAMÉS

VALDEPEÑAS DE JAÉN (Jaén) 6 al 8 de Març de 2009

I Congrès Andalús de Confraries Enogastronòmiques



Amb el patrocini de la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Junta d'Andalusia, la Diputació Provincial de Jaén i altres institucions, es va celebrar del 6 al 8 de Març i amb el títol de "CUINA HISTÒRICA TRADICIONAL I OLI D'OLIVA", en la Serra Sud de Jaén l'I Congrès Andalús de Confraries Enogastronòmiques, amb els següents objectius: Promocionar els productes agroalimentaris de qualitat d'Andalusia. Investigar i difondre la cuina tradicional i històrica andalusa. Propiciar una trobada de Confraries Andalusès i Promocionar el ric patrimoni historicoartístic, cultural i de costums i tradicions andalusès.

Arribem a Jaén, Àngel i Josemaria, i des d'allí ens van traslladar fins a Valdepeñas

de Jaén en plena Serra amb paisatges preciosos on es va celebrar el Congrès amb diferents ponències sobre la cuina històrica, desfilada de confraries assistents, degustació de plats típics de la Serra Sud de Jaén.

A la nit es va procedir a l'entrega de premis "Al-Andalus de Gastronomia" i al nomenament d'Ambaixadors de l'Oli d'Oliva Mare de Déu Extra d'Andalusia, entre altres a la popular periodista Pepa Fernández (RNE) que va realitzar el seu programa de cap de setmana "NO ES UN DÍA CUALQUIERA" des

d'esta bonica població.

L'endemà, diumenge, ruta turística per la Serra, Taller d'Art Comestible, premis Concurs de Gastronomia per a Estudiants d'Escola d'Hostaleria.

En el Molino-Museo (Segle XVI) seu oficial de la Federació de Confraries Andalusès (FECOAN) es realitzà l'Agermanament entre FECOAN i COVIGA (Federación de Confraries víniques i Gastronòmiques de la Comunitat Valenciana), presentació de conclusions i clausura oficial del Congrès.

Després del menjar amb productes típics vam emprendre la tornada.

José María Martínez

Con el patrocinio de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Jaén y otras instituciones, se celebró del 6 al 8 de Marzo y con el título de "COCINA HISTÓRICA TRADICIONAL Y ACEITE DE OLIVA", en la Sierra Sur de Jaén el I Congreso Andaluz de Cofradías Enogastronómicas, con los siguientes objetivos: Promocionar los productos agroalimentarios de calidad de Andalucía. Investigar y difundir la cocina tradicional e histórica andaluza.

Propiciar un encuentro de Cofradías Andalusas y Promocionar el rico

patrimonio histórico-artístico, cultural y de costumbres y tradiciones andaluzas.

Llegamos a Jaén, Ángel y Josemaría, y desde allí nos trasladaron hasta Valdepeñas de Jaén en plena Sierra con paisajes preciosos donde se celebró el Congreso con diferentes ponencias sobre la cocina histórica, desfile de cofradías asistentes, degustación de platos típicos de la Sierra Sur de Jaén.

Por la noche se procedió a la entrega de premios "Al Andalus de Gastronomía" y al nombramiento de Embajadores del Aceite de Oliva Virgen Extra de Andalucía, entre otros a la popular periodista Pepa Fernández (RNE) que realizó su programa de fin de semana "NO

ES UN DÍA CUALQUIERA" desde esta bonita población.

Al día siguiente, domingo, ruta turística por la Sierra, Taller de Arte Comestible, premios Concurso de Gastronomía para Estudiantes de Escuela de Hosteleria.

En el Molino-Museo (Siglo XVI) sede oficial de la Federación de Cofradías Andalusas (FECOAN) se realizó el Hermanamiento entre FECOAN y COVIGA (Federación de Cofradías vnicas y Gastronómicas de la Comunidad Valenciana), presentación de conclusiones y clausura oficial del Congreso.

Después de la comida con productos típicos emprendimos el regreso.





LES BORGES BLANQUES (Lleida) 29, 30 i 31 de Maig de 2009

VII Trobada Nacional de Confraries Víniques i Gastronòmiques de les Regions d'Espanya

Amb el lema «BLAT, VINYA I OLIVERA - LA TRIADA MEDITERRÀNIA EN L'ALIMENTACIÓ POPULAR- RUTES TURÍSTIQUES AMB SABOR: L'OLI D'ARBEQUINA» es va vestir de gala Les Borges Blanques els dies 29, 30, 31 de maig de 2009 amb la VII Trobada Nacional de Confraries de les Regions d'Espanya, organitzada per la Federació Espanyola de Confraries (FECOES) i la Confraria de l'oli de les terres de Lleida.

En esta ocasió, L'arròs i la taronja de Castelló, representada per Vicentico i Lidón, Guillermo i M^a Carmen, Goyo i Gràcia, Roberto i M^a Nieves, i Àngel, va assistir a este gran esdeveniment en què es mescla la tradició amb la cultura i idiosincràsia dels pobles en torn a una

gastronomia costumista fruit del bon fer dels nostres avantpassats, no en va les confraries gastronòmiques daten de principis de l'Edat Mitjana segons reconeixen alguns autors i precisament esta ciutat de Les Borges Blanques tan coneguda pel seu excel·lent oli, ha volgut ser el centre nacional d'este món meravellós de confraries que han perdurat amb el pas dels anys defenent productes i plats de cuina molt particulars.

El dissabte al matí es va iniciar el Congrés presidit pel Conseller d'Agricultura de Catalunya, el President del Consell de Les Garrigues, els alcaldes de Les Borges i la Vila de l'Arbeca, i el President de la Federació Nacional de Confraries En Carlos Martín Cosme, després de les diferents ponències es va procedir a l'entrega dels Premis Nacionals de FECOES 2009, entre els

guardonats va correspondre el premi Iniciativa Agroalimentària a INTERCOOP de la nostra província.

Ens esperava, a continuació, una mostra on no va faltar la sidra asturiana i càntabra, botifarra de Burgos, vins de Montilla-Moriles, Pedro Ximénez, moscatells d'Alacant, pernil de Guijuelo, embotits, vins i caves catalans, arròs i taronges de

València i Castelló, vins i caves d'Utiel-Requena, morteruelo i ajoarriero de Conca, anxoves de Santoña, formatges asturians i quesucos càntabres, caldos riojanos i de Ribera del Duero... i tota una infinitat de productes de qualitat amb bolla de tradició i llegat històric, sense oblidar el famós oli de les terres de Lleida, l'olla muntanyesa, una paella valenciana i la caçola de troç, típica d'esta comarca de Les Garrigues.

Visita a Lleida, desfilada pel seu nucli antic fins a l'Ajuntament, recepció per l'Alcalde i vi d'honor.

Tornada a Les Borges per disfrutar d'un magnífic sopar de gala.

El diumenge ruta turística per l'Arbeca, visita de la Fortalesa en els Vilars, conjunt d'edificació del 750 a. C. habitada durant quatre-cents anys. Va ser declarada en 1998 Ben Cultural d'Interés Nacional en la categoria de zona Arqueològica per la Generalitat de Catalunya.

Després del menjar vam emprendre la tornada, havent disfrutat, una vegada més, d'uns dies inoblidables.

José Vicente Francisco Balaguer



Con el lema "TRIGO, VID Y OLIVO - LA TRLADA MEDITERRÁNEA EN LA ALIMENTACIÓN POPULAR- RUTAS TURÍSTICAS CON SABOR: EL ACEITE DE ARBEQUINA" se vistió de gala Les Borges Blanques los días 29,30,31 de mayo de 2009 con el VII Encuentro Nacional de Cofradías de las Regiones de España, organizado por la Federación Española de Cofradías (FECOES) y la Confraría de l'oli de les terres de Lleida.

En esta ocasión, L'arròs i la taronja de Castellón, representada por Vicensito y Lidón, Guillermo y M^a Carmen, Goyo y Gracia, Roberto y M^a Nieves, y Angel, asistió a este gran acontecimiento en el que se mezcla la tradición con la cultura e idiosincrasia de los pueblos en torno a una gastronomía costumbrista fruto del buen hacer de nuestros antepasados, no en vano las cofradías gastronómicas datan de principios de la Edad Media según reconocen algunos autores y precisamente esta ciudad de Les Borges Blanques tan conocida por

su excelente aceite, ha querido ser el centro nacional de este mundo maravilloso de cofradías que han perdurado con el paso de los años defendiendo productos y platos de cocina muy particulares.

El sábado por la mañana se inició el Congreso presidido por el Conseller de Agricultura de Catalunya, el Presidente del Consell de les Garrigues, los alcaldes de les Borges y la Vila de l'Arbeca, y el Presidente de la Federación Nacional de Cofradías D. Carlos Martín Cosme, después de las diferentes ponencias se procedió a la entrega de los Premios Nacionales de FECOES 2009, entre los galardonados correspondió el premio Iniciativa Agroalimentaria a INTERCOOP de nuestra provincia.

Nos esperaba, a continuación, una muestra donde no faltó la sidra asturiana y càntabra, morcilla de Burgos, vinos de Montilla-Moriles, Pedro Ximénez, moscateles de Alicante, jamón de Guijuelo, embutidos, vinos y cavas catalanes, arroz y naranjas de Valencia y Castellón, vinos y cavas de Utiel-Requena, morteruelo y ajoarriero de Cuenca, anchoas de Santoña,

quesos asturianos y quesucos càntabros, caldos riojanos y de Ribera del Duero... y todo un sinfín de productos de calidad con marchamo de tradición y legado histórico, sin olvidar el famoso oli de les terres de Lleida, el cocido montañés, una paella valenciana y la caçola de troç, típica de esta comarca de Les Garrigues.

Visita a Lleida, desfile por su casco antiguo hasta el Ayuntamiento, recepción por el Alcalde y vino de honor.

Regreso a les Borges para disfrutar de una magnífica cena de gala.

El domingo ruta turística por l'Arbeca, visita de la Fortalesa en els Vilars, conjunto de edificación del 750 a. C. habitada durante cuatrocientos años. Fue declarada en 1998 Bien Cultural de Interés Nacional en la categoría de zona Arqueològica por la Generalitat de Catalunya.

Después de la comida emprendimos el regreso, habiendo disfrutado, una vez más, de unos días inolvidables.



CASTELLÓ 13 de Juny de 2009

XV Aniversari de l'Arròs i la Taronja

El dissabte dia 13 de Juny es va celebrar a la ciutat de Castelló el Gran Capítol de la «Confraria de L'arròs i la Taronja». Va ser un èxit de participació i d'organització. Van assistir dèsset confraries de diferents regions d'Espanya (Andalusia, Cantàbria, Catalunya, Castella i Lleó, Castella la Manxa i Comunitat Valenciana) a més d'Itàlia i Portugal.

La recepció a les més de cent persones, va ser a la Sala de Cultura de la Diputació en la Plaça de les Aules de Castelló, des d'on es va iniciar la desfilada de tots els participants, amb els seus trages de gala, precedits per la Policia Municipal i grup de dolçainers i tabaleters, pel centre de la ciutat fins a l'Ajuntament, on, en el noble saló de sessions i presidit per l'Excm. Alcalde N'Alberto Fabra Part es va procedir a la investidura de Confreres de número, d'Honor: els prestigiosos doctors N'Antonio Folch Beltrán En José Ramón Broch Viciano i el Senador N'Alfonso Ferrada i de Mèrit: En Rogelio Samper (El raïm), En Fernando Andonegui (Anxova de Cantàbria) Na Regina González-Marrón (Botifarra de Burgos) En Manel Martínez (Oli de les terres de Lleida)

En Bernard Navarro (L'Ardacho) En Paco Grau (Vins i viandes de Castella i Lleó) Na Carmen Vicente (Club Hipòcrates del COMV) En José Manuel Gil (Círculo de Enófilos Utiel-Requena) En Paco Jiménez (Amigos de l'Olivera de Baena) En Vicente Bellés Marco (Cellers Les Useres - Castelló) En José Manuel Pomer (Xef del Restaurant de l'Auditori i Palau de Congressos de Castelló) José Manuel Alves (Confraria Gastrònoms do Algarve-Portugal) i Antonio Roccon (Confraternita dei radici e fasioi- Susegana (TV)- Italia).

El propi Alcalde va voler investir personalment a tots els Confreres i posteriorment va agrair a tots la seua presència i els va oferir l'hospitalitat de Castelló, va agrair també les paraules de Carlos Martín i la seua invitació al VII Congrés Europeu de Confraries que se celebrarà en Cambados- Santiago de Compostel·la en el mes de Novembre.

Va finalitzar la vetlada amb un magnífic sopar de gala al Restaurant de l'Auditori i Palau de Congressos de Castelló, on Juan Manuel Pomer ens delectà amb la seua cuina d'autor, imaginativa i plena de matisos amb

els productes i els vins de la terra de Castelló. Com a despedida es va obsequiar a totes les Confraries assistents amb un record de ceràmica local amb els escuts de l'Ajuntament de Castelló i el de l'Arròs i la Taronja.

Àngel Martínez



El sàbado dia 13 de Junio se celebró en la ciudad de Castellón el Gran Capítulo de la Cofradía de «L'arròs i la Taronja». Fue un éxito de participación y de organización. Asistieron diecisiete cofradías de diferentes regiones de España (Andalucía, Cantabria, Cataluña, Castilla y León, Castilla la Mancha y Comunidad Valenciana) además de Italia y Portugal.

La recepción a las más de cien personas, fue en la Sala de Cultura de la Diputación en la Plaza de las Aulas de Castellón, desde donde se inició el desfile de todos los participantes, con sus trajes de gala, precedidos por la Policía Municipal y grupo de dolçainers y tabaleters, por el centro de la ciudad hasta el Ayuntamiento, donde, en el noble salón de sesiones y presidido por el Excmo. Alcalde D. Alberto Fabra Part

se procedió a la investidura de Cofrades de número, de Honor: los prestigiosos doctores D. Antonio Folch Beltrán, D. José Ramón Broch Viciano y el Senador D. Alfonso Ferrada y de Mérito: Rogelio Samper (El raim), Fernando Andonegui (Anchoa de Cantabria) Regina González-Marrón (Morcilla de Burgos) Manel Martínez (Oli de les terres de Lleida) Bernard Navarro (El Ardacho) Paco Grau (Vinos y viandas de Castilla y León) Carmen Vicente (Club Hipócrates del COMV) José Manuel Gil (Círculo de Enófilos Utiel-Requena) Paco Jiménez (Amigos del Olivo de Baena) Vicente Bellés Marco (Bodegas Les Useres - Castellón) José Manuel Pomer (Chef de Restaurante del Auditorio y Palacio de Congresos de Castellón) José Manuel Alves (Confraria Gastrónomos do Algarve-Portugal) y Antonio Roccon (Confraternita dei radici e fasioi- Susegana (TV)- Italia).

El propio Alcalde quiso investir personalmente a todos los Cofrades y posteriormente agradeció a todos su presencia y les ofreció la hospitalidad de Castellón, agradeció también las palabras de Carlos Martín y su invitación al VII Congreso Europeo de Cofradías que se celebrará en Cambados- Santiago de Compostela en el mes de Noviembre.

Finalizó la velada con una magnífica cena de gala en el Restaurante del Auditorio y Palacio de Congresos de Castellón, donde Juan Manuel Pomer nos deleitó con su cocina de autor, imaginativa y llena de matices con los productos y los vinos de la tierra de Castellón. Como despedida se obsequió a todas las Cofradías asistentes con un recuerdo de cerámica local con los escudos del Ayuntamiento de Castellón y el de «L'arròs i la Taronja».

M&A

Masó & Agost, C.B.

Asesoría Laboral, Fiscal, Contable y Financiera

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



AVIVA

Vida y pensiones

bankinter.

agente

Ronda Mijares, 58 - Entlo. C Tel. 964 24 38 18 Fax 964 24 18 10 e-mail: jaermm@asesoriamasoagost.com



ARANDA DE DUERO (Burgos)

Capítol del Vi de la Ribera del Duero

De nou em plau ressenyar l'excursió enogastronòmica que un grup de confreres i amics de la Host vam realitzar a la Ribera del Duero per a disfrutar, en el seu capítol, de la bona companyia, la bona taula i el bon vi d'aquells pagos.

Enguany, el viatge, va ser fins a Aranda de Duero i ja vos podeu imaginar com vam disfrutar de la gastronomia de què fan gala els castellans vells.

Tot això al marge de l'honor que va suposar, per a qui subscriu, el fet de ser investit Confrare de Mèrit per la Confraria dels nostres amics riberencs junt amb Juncal Ribero, el vicepresident del govern autonòmic de Castilla Lleó i altres personatges d'oripell.

En fi, que vam disfrutar d'un entranyable cap de setmana en excel·lent companyia i paladejant els vins i les carns de tan noble terra.

José Manuel García Cerveró
JERE



De nuevo me place reseñar la excursión enogastronómica que un grupo de cofrades y amigos de la Host realizamos a la Ribera del Duero para disfrutar, en su capítulo, de la buena compañía, la buena mesa y el buen vino de aquellos pagos.

Este año, el viaje, fue hasta Aranda de Duero y ya os podéis imaginar como disfrutamos de la gastronomía de la que hacen gala los castellanos viejos.

Todo ello al margen del honor que supuso, para el que suscribe, el hecho de ser investido Cofrade de Mérito por la Cofradía de nuestros amigos riberencs junto a Juncal Ribero, el vicepresidente del gobierno autonómico de Castilla León y otros personajes de relumbrón.

En fin, que disfrutamos de un entrañable fin de semana en excelente compañía y paladeando los vinos y las carnes de tan noble tierra.

TALLER MECÁNICA Y ELECTRICIDAD VEHÍCULOS

JUVISA DIESEL SL.

Carga de aire acondicionado

Montaje frío cabinas

Servicio diagnosis y borrado averías

Servicio frenómetro pre ITV

Rectificado tambores y discos de freno

Mecánica en general

Ctra. Nacional Valencia - Barcelona Km. 63,9

Tel. 964 21 60 56 • Fax 964 24 72 57

E-mail: juvisaricardo@itemcs.net • 12006 CASTELLÓN



UTIEL (València) 20 de Juny de 2009

II Edició Premis «Summun Vinum»

Profitant la invitació a la Segona Edició dels Premis Summun Vinum a la Viticultura i Enologia que atorga El Círculo de Enófilos Utiel-Requena, vam voler passar un bonic cap de setmana en la veïna comarca.

A les 9,50 començàvem el dissabte amb visita a la ciutat medieval de Requena i les seues coves.

A les 12 ens traslladarem al preciós celler, d'estil modernista de principis del segle XX, MAS DE BAZÁN, on després d'una visita guiada vam poder disfrutar d'alguns dels seus vins amb coques i dolços de la zona.

Després i al Restaurant «El Tollo» d'Utiel degustarem un menjar amb gastronomia típica comarcal.

A les 20 h. recepció d'assistents a la seu del Círculo, l'emblemàtic celler redó de la D. O. Utiel-Requena, on i presidit pel Secretari Autonòmic d'Agricultura i els Alcaldes d'Utiel i Requena es va procedir a l'entrega dels premis «Summun Vinum» a la Viticultura i Enologia.

La jornada va finalitzar amb un Sopar de Gala al Restaurant «Garcerán» amb degustació de vins i cava d'Utiel-Requena.

Gregorio Martín

Provechando la invitación a la Segunda Edición de los Premios «Summun Vinum» a la Viticultura y Enología que otorga El Círculo de Enófilos Utiel-Requena, quisimos pasar un bonito fin de semana en la vecina comarca.

A las 9,50 comenzamos el sábado con visita a la ciudad medieval de Requena y sus cuevas.

A las 12 nos trasladamos a la

preciosa bodega, de estilo modernista de principios del siglo XX, MAS DE BAZAN, donde después de una visita guiada pudimos disfrutar de algunos de sus vinos con cocas y dulces de la zona.

Luego y en el Restaurante «El Tollo» de Utiel degustamos una comida con gastronomía típica comarcal.

A las 20 h. recepción de asistentes en la sede del Círculo, la emblemática bodega redonda de la D. O. Utiel-

Requena, donde y presidido por el Secretario Autonómico de Agricultura y los Alcaldes de Utiel y Requena se procedió a la entrega de los premios «Summun Vinum» a la Viticultura y Enología.

La jornada finalizó con una Cena de Gala en el Restaurante «Garcerán» con degustación de vinos y cava de Utiel-Requena.





VALÈNCIA 23 de Juliol de 2009

Tots els dies un arròs i un vi. III Edició

Aquesta tercera edició de «Tots els dies un arròs i un vi» organitzada per la Federació Valenciana de Confraries Víniques i Gastronòmiques COVIGA, es va celebrar el dia 23 de Juliol als salons del Restaurant «La Hípica» de València i vam assistir un nombrós grup de membres de la confraria de L'ARRÒS I LA TARONJA, Vicente Gómez i M^a. Carmen, Vicentico i Lidón, Guillermo i M^a. Carmen, Ángel i Marisa, Josemaria i Amparo, Ricardo i Carmen.

En l'acte protocol·lari presidit per En Vicente Riera Balbastre, Secretari Autonòmic d'Agricultura Pesca i Alimentació, En Carlos Martín Cosme va posar de manifest la importància i la qualitat dels arrossos i vins de la Comunitat Valenciana secundat pels presidents de D. O. Arròs de València, vins D. O. d'Alacant, D. O. de València i D. O. d'Utiel-Requena i en esta ocasió comptem amb En Vicente Bellés de Celler Les Useres representant els vins de la terra de Castelló.

A continuació, es va procedir a un tast-maridatge dels diferents vins i arrossos sota la direcció de l'expert enòleg

En Fernando Viana. Posteriorment vam passar a degustar un magnífic sopar que es detalla a continuació.

COKTAIL

Tartaleta d'esgarraet
Muntadet d'embotit de Requena amb faves tendres

ENTRANTS VALENCIANS

Solomillo de bacallà a l'aroma de Mariola
Coca d'oliva amb llonganissa

ARROSSOS

Paella valenciana
Arròs de verdures de l'Horta
Arròs en gambetes i bolets de la Serra d'Espadà
Arròs negre
Arròs de bacallà i floricol

POSTRE

Semifred de meló del Camp de Morvedre amb castanya gelada.

Esta tercera edición de "Todos los días un arroz y un vino" organizada por la Federación Valenciana de Cofradías Vínicas y Gastronómicas COVIGA, se celebró el día 23 de Julio en los salones del Restaurante «La Hípica» de Valencia y asistimos un nutrido grupo de miembros de la cofradía de «L'ARRÓS I LA TARONJA», Vicente Gomez y M^a. Carmen, Vicentico y Lidón, Guillermo y M^a. Carmen, Ángel y Marisa, Josemaría y Amparo, Ricardo y Carmen.

En el acto protocolario presidido por D. Vicente Riera Balbastre, Secretario Autonómico de Agricultura Pesca y Alimentación, D. Carlos Martín Cosme puso de manifiesto la importancia y la calidad de los arroces y vinos de la Comunidad Valenciana secundado por los presidentes de D. O. Arroz de Valencia, vinos D. O. de Alicante, D. O. de Valencia y D. O. de Utiel-Requena y en esta ocasión contamos con D. Vicente Bellés de Bodega Les Useres representando los vinos de la tierra de Castellón.

A continuación se procedió a una cata-maridaje de los diferentes vinos y arroces bajo la dirección del experto enólogo Fernando Viana.

Posteriormente pasamos a degustar una magnífica cena que se detalla a continuación:

COCKTAIL

Tartaleta de esgarraet
Montadito de embutido de Requena
con habas tiernas

ENTRANTES VALENCLANOS

Solomillo de bacalao al aroma
de Mariola
Coca de oliva con longaniza

ARROCES

Paella valenciana
Arroz de verduras de la huerta
Arroz con gambitas y seetas de la
Sierra de Espadán
Arroz negro
Arroz de bacalao y coliflor

POSTRE

Semifrio de melón del «Camp
de Morvedre» con castaña belada.



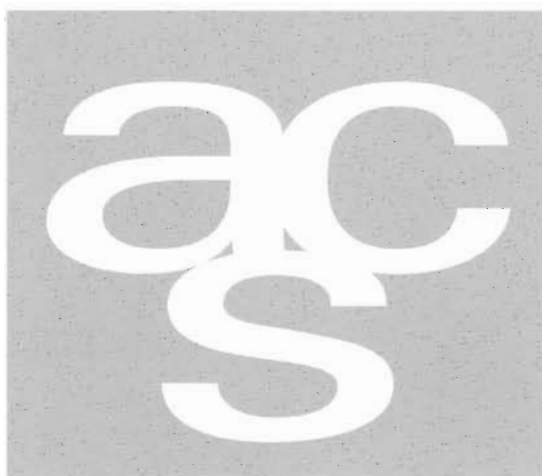
AGrupación Tecnológica ATEC, S.A.L.



LECIÑENA
REMOQUES Y SEMIREMOQUES

**Electricidad en general • Aire acondicionado
Reparación tacógrafos • Cuentakilómetros
Taxímetros, etc.**

Cuadra Lairón, 59 (Ciudad del Transporte) - 12006 CASTELLÓN
Tels. 964 24 10 31 - 618 617 221 - Móvil 639 504 962
e-mail: atecsal@hotmail.com



**AUTO COMERCIO
SALDUBA, S.L.**

Monasterio San Martín de Cillas, 17
Tlf. 976 42 91 91 Fax: 976 49 22 62
50013 ZARAGOZA

**RECAMBIOS DE AUTOMOCION
ESPECIALIDAD EN REPUESTO
DE CAMION Y PLATAFORMA**

Bendix



**KNORR
BREMSE**



EUROCOM 

IADA

MONROE



CALDES DE MALAVELLA (Girona)

17 de Novembre de 2009

Gran Capítol de la Confraria de l'Aigua

Una representació de la confraria de L'ARRÒS I LA TARONJA de Castelló composta per Gregorio Martín, José María Martínez i Amparo Roses, va assistir el passat 17 de Novembre de 2009 al Gran Capítol de la Confraria de l'Aigua en la bella localitat de Caldes de Malavella (Girona) on es troba el célebre balneari de Vichy Català edificat en el segle XIX amb un estil modernista propi d'esta època.

Després d'una demostració i promoció, en la sala d'actes del balneari, de les propietats de les aigües del Grup Vichy Català es va procedir a traslladar els assistents a la carpa on es van celebrar

els respectius nomenaments, de cavallers d'honor i confreres de mèrit.

Acabat l'acte es va oferir una degustació de productes agroalimentaris catalans de la província de Girona, amb embotits, formatges i vins que va ser la base d'un esmorzar de confraternització organitzat per la Confraria de l'Aigua.

El Gran Senyor de les Aigües i President Joan Renart, ens va dedicar unes paraules i ens va invitar a l'assistència del pròxim Capítol que tindrà lloc d'ací a dos anys.

José María Martínez

Una representació de la confraria de L'ARRÒS I LA TARONJA de Castelló composta per Gregorio Martín, José María Martínez y Amparo Roses, asistió el pasado 17 de Noviembre de 2009 al Gran Capítulo de la «Confraria de l'Aigua» en la bella localitat de Caldes de Malavella (Girona) donde se encuentra el célebre balneario de Vichy Catalán edificado en el siglo

XIX con un estilo modernista propio de esta época.

Tras una demostración y promoción, en el salón de actos del balneario, de las propiedades de las aguas del Grupo Vichy Catalán se procedió a trasladar a los asistentes a la carpa donde se celebraron los respectivos nombramientos, de caballeros de honor y cofrades de mérito.

Terminado el acto se ofreció una degustación de productos

agroalimentarios catalanes de la provincia de Girona, con embutidos, quesos y vinos que fue la base de un almuerzo de confraternización organizado por la «Confraria de l'Aigua».

El Gran Señor de las Aguas y Presidente Joan Renart, nos dedicó unas palabras y nos invitó a la asistencia del próximo Capítulo que tendrá lugar dentro de dos años.



CAMBADOS (Galicia) 6, 7 i 8 de Novembre de 2009 VII Congrès Europeu de Confraries Enogastronòmiques

En esta ocasió Cambados va ser la capital europea de gastronomia, acollint a les més de 550 persones de vuit països a més de Japó i Macau, per a celebrar el VII Congrès Europeu de Confraries Enogastronòmiques.

L'expedició de «L'ARRÒS I LA TARONJA» va iniciar el viatge uns dies abans, el dia quatre, Ricardo i Carmen, Vicente Gómez i M^a. Carmen, Josemaría i Amparo, Gregorio i Gràcia, Domingo i M^a. Tere, Àngel i Marisa, Guillermo i M^a. Carmen, Vicentico i Lidón, vam menjar en el Parador de Cambados i després de descansar ens vam traslladar a La Toja i després

Consejo Europeo de Cofradías Enogastrómicas
Europäischer Oenogastronomischer Bruderverband Council
Conseil Européen des Confréries Enogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Dieceła i Europejski Bractwo Enogastronomiczne
European Council of Oenogastronomic Brotherhoods & Confraternities
European Council of Oenogastronomic Brotherhoods & Confraternities
European Oenogastronomic Brotherhoods Council

**VII CONGRESO EUROPEO
de Cofradías Enogastrómicas**
VIIth European Congress of Oenogastronomic Brotherhoods
Cambados 6, 7 y 8 de noviembre 2009
Cambados, november 6th -7th -8th 2009

**LOS PRODUCTOS DEL MAR Y LOS VINOS
EN LA COCINA TRADICIONAL**
WINES AND SEA PRODUCTS OF TRADITIONAL COOKING
Alimentos Ecológicos, fuente de salud
Ecological food, source of health

JUNTA DE GALICIA DIPUTACIÓN CONDE DE CAMBADOS

disfrutàrem d'una mariscada regada amb albariño en O Grove.

El següent dia realitzàrem una bonica excursió a la costa da Morte i Finisterre, tornant a últim hora de la vesprada per sopar al Parador, abans, alguns, exploràrem la contornada i disfrutàrem d'un bon aperitiu.

El divendres, dia sis, ho vam passar a Santiago de Compostel·la visitant la ciutat i, com no, la Catedral sense oblidar l'abraç al Senyor Santiago.

El corresponent aperitiu al carrer del Franco i menjar posterior per a tornar a Cambados. El dia, com l'anterior, va ser típicament gal·lec, amb la seua pluja característica i a estones sol.

A la vesprada es va celebrar l'Assemblea de CEUCO a l'auditori «A Xuventude». A continuació, l'Alcalde de Cambados En Luis Aragunde va oferir, en el Parador, una recepció oficial donant la benvinguda a totes les confraries assistents i va finalitzar amb una degustació de productes típics.

El dissabte, a l'auditori «A Xuventude», es va celebrar el VII Congrés de les Regions

d'Europa, apadrinat en esta ocasió amb la Presidència de la Infanta D^a. Elena de Borbó.

Es va iniciar l'Acte amb paraules del President del Consell Europeu de Confraries, CEUCO, de l'Alcalde de Cambados En Luis Aragunde, del Delegat Territorial de la Xunta a Pontevedra En José Manuel Cores Touriño, el Vicepresident de la Diputació En Juan José Duren, continuant amb diferents ponències per representants dels països assistents i entrega dels Premis «Aurum», entre ells va ser anomenat Ambaixador Europeu el nostre amic i confrare En Vicente Gomez Nebot. Va clausurar el Congrés el Conselleiro de Cultura de la Xunta En Roberto Varela fent entrega del bastó, amb En Carlos Martín Cosme, al representant de França confirmant així la nova seu del pròxim Congrés que se celebrarà a Bordeus. Per a finalitzar es va interpretar l'Himne de CEUCO pel célebre tenor Renato Zuin amb tots els assistents dempeus.

Ens vam traslladar en desfilada cívica fins al Saló d'Exposicions on es va disfrutar d'una magna exhibició i degustació de productes típics de tots els països assistents, ostres i champagne francesos,





cerveses belgues, formatges italians..., a més d'una infinitat de productes de les regions espanyoles amb vins de totes les nacionalitats. La nostra Confraria «L'Arròs i la Taronja» de Castelló es va integrar en l'estand de la Comunitat Valenciana amb els productes típics, arròs, taronges i vins de la terra de Castelló.

A la vesprada es va iniciar la gran desfilada de les noranta confraries assistents, amb els seus trages de gala, des de la Casa Pairal de Montesacro, en Sant Tomé, precedits per la Real Banda de Gaites de la Diputació de Pontevedra, grups folklòrics i els dansaires d'Ensabonades, fins a la Plaça de Fefiñanes.

La jornada va acabar amb un extraordinari gran sopar de gala en els salons del celler Martin Codax, on no va faltar el seu magnífic Albariño que diuen és el millor, però en qualsevol cas segur que és un dels millors.

El Diumenge ens vam traslladar a Santiago desfilant fins a la Catedral per assistir a la missa del Pelegrí que resulte

emocionant per la Pregària realitzada per En Carlos Martín Cosme i l'actuació del célebre tenor italià Renato Zuín interpretant «l'Ave Maria i els Panes Angelices».

El menjar va suposar la despedida oficial de totes les confraries.

Per la nostra part i ja en Cambados ens vam donar un homenatge, sopant en la marisqueria «Martínez», que no serà fàcil oblidar.

L'endemà, dilluns, vam visitar Vigo per, seguint amb els homenatges, disfrutar d'unes ostres boníssimes i albariño en el mercat de la Pedra i a la poca estona un menjar extraordinari al Restaurant «Casa Marco» amb un tracte exquisit per recomanar. Ens trasladem a l'aeroport per a tornar a casa. Fins al pròxim.

Domingo Quesada

En esta ocasión Cambados fue la capital europea de gastronomía, acogiendo a las más de 550 personas de ocho países además de Japón y Macao, para celebrar el VII Congreso Europeo de Cofradías Enogastronómicas.

La expedición de L'ARRÒS I LA TARONJA inició el viaje unos días antes, el día cuatro, Ricardo y Carmen, Vicente Gómez y M^a. Carmen, Josemaría y Amparo, Gregorio y Gracia, Domingo y M^a. Tere, Angel y Marisa, Guillermo y M^a. Carmen, Vicentico y Lidón, comimos en el Parador de Cambados y después de descansar nos trasladamos a La Toja y después disfrutamos de una mariscada regada con albariño en O Grove.

El siguiente día realizamos una



bonita excursión a la «Costa da Morte y Finisterre», regresando a última hora de la tarde para cenar en el Parador, antes, algunos, exploramos los alrededores y disfrutamos de un buen aperitivo.

El viernes, día seis, lo pasamos en Santiago de Compostela visitando la ciudad y, como no, la Catedral sin olvidar el abrazo al Señor Santiago.

El correspondiente aperitivo en la calle del Franco y comida posterior para regresar a Cambados. El día, como el anterior, fue típicamente gallego, con su lluvia característica y a ratos sol.

Por la tarde se celebró la Asamblea

de CEUCO en el auditorio «A Xuventude». A continuación el Alcalde de Cambados D. Luis Aragunde ofreció, en el Parador, una recepción oficial dando la bienvenida a todas las cofradías asistentes y finalizar con una degustación de productos típicos.

El sábado, en el auditorio «A Xuventude», se celebró el VII Congreso de las Regiones de Europa, apadrinado en esta ocasión con la Presidencia se Honor de la Infanta D^a. Elena de Borbón.

Se inició el Acto con palabras del Presidente del Consejo Europeo de Cofradías, CEUCO, del Alcalde de Cambados, D. Luis Aragunde, del Delegado Territorial de la Xunta en Pontevedra, D. José Manuel Cores Touriño, el Vicepresidente de la Diputación, D. Juan José Duran, continuando con diferentes ponencias

por representantes de los países asistentes y entrega de los Premios Aurum, entre ellos fue nombrado Embajador Europeo nuestro amigo y cofrade Vicente Gomez Nebot. Clausuró el Congreso el Conselleiro de Cultura de la Xunta D. Roberto Varela haciendo entrega del bastón, con D. Carlos Martín Cosme, al representante de Francia confirmando así la nueva sede del próximo Congreso que se celebrará en Burdeos. Para finalizar se interpretó el Himno de CEUCO por el célebre tenor Renato Zuin con todos los asistentes puestos en pie.

Nos trasladamos en desfile cívico hasta el Salón de Exposiciones donde se disfrutó de una magna exhibición y degustación de productos típicos de todos los países asistentes, ostras y champagne franceses, cervezas belgas, quesos italianos..., además de un sinfín de productos de las regiones españolas con vinos de todas las nacionalidades. Nuestra cofradía «L'Arròs i la Taronja» de Castellón se integró en el stand de la Comunidad Valenciana con los productos típicos, arroz, naranjas y vinos de la tierra de Castellón.

Por la tarde se inició el gran desfile de las noventa cofradías asistentes, con sus trajes de gala, desde el Pazo de Montesacro, en San Tomé, precedidos por la Real Banda de Gaitas de la Diputación de Pontevedra, grupos folclóricos y los danzantes de Cobas, hasta la Plaza de Fefñanes.

La jornada terminó con una extraordinaria gran cena de gala en los salones de la bodega Martín Codax, donde no faltó su magnífico Albariño que dicen es el mejor, pero en cualquier caso seguro que es uno de los mejores.

El Domingo nos trasladamos a Santiago desfilando hasta la Catedral para asistir a la misa del Peregrino que resulto emocionante por la Plegaria realizada por D. Carlos Martín Cosme y la actuación del célebre tenor italiano Renato Zuin interpretando el «Ave María y el Panes Angelices».

La comida supuso la despedida oficial de todas las cofradías.

Por nuestra parte y ya en Cambados nos dimos un homenaje, cenando en la marisquería «Martínez», que no va a ser fácil olvidar.

Al día siguiente, lunes, visitamos Vigo para, siguiendo con los homenajes, disfrutar de unas ostras buenisimas y albariño en el mercado de la Piedra y al poco rato una comida extraordinaria en el Restaurante «Casa Marco» con un trato exquisito ¡para recomendar! Nos trasladamos al aeropuerto para regresar a casa. Hasta el próximo.





JERE Escultures

Cuando se trata de escribir sobre la creación profesional de una persona – en este caso de un artista plástico y evidentemente figurativo – creo que lo más práctico y mejor que puede hacerse es soltar el consabido “Helo aquí”.

Porque su historia y sus vivencias vienen reflejadas en su obra.

Porque JERE plasma en cada una de sus creaciones una etapa de su vida, un recuerdo de su existencia que, me consta, ha vivido con absoluta intensidad.



La obra de JERE huele y sabe a tierra (su Tierra), a mar, a huertos, a gente de campo, a toros en la calle, a “Jugadors de Pilota”, a Mediterráneo... A valencianismo en suma. Pero Valencianismo elevado a la enésima potencia.

Podría, si quisiera, ser camaleónico y adaptarse perfectamente a cualquier entorno (A la gente inteligente nada de eso le supone un gran esfuerzo). Pero JERE que es de Soca i Arrel, (Faurer de nacimiento y benicense de sentimiento) solo es completamente feliz entre La Plana y Valencia, con su gente y, por supuesto, en estudio, entre el barro, donde sabe parir esas sensacionales esculturas impregnadas de valencianismo. Por eso desde aquí no puedo mas que decir:

¡ Va per tú, Mestre !
¡ Va per tú i Va de bó !

Alfred Hernando Hueso “FREDI”
Exjugador de pilota i Empresari



LOGROÑO 28 de Novembre de 2009

XLVIII Gran Capítol de la Confraria del Vi de Rioja

En esta ocasió es va celebrar el Gran Capítol a Logronyo amb motiu del XV aniversari de la Confraria. Vint-i-cinc anys defenent i exalçant la riquesa vitivinícola riojana en actes culturals, segons va manifestar En Javier Gràcia Leira, Gran Mestre de la Confraria.

Després d'un vi riojà al Café-Bar Modern es va iniciar la desfilada de les vint-i-cinc confraries per la ciutat precedits per dolçainers i la Banda de Música Municipal fins a l'Auditori de l'Ajuntament on es celebrà el Capítol i es van investir com a Confreres de Mèrit el President de la Federació Espanyola de Confraries Espanyoles (FECOES) En Carlos Martín

Cosme i el Canceller de la Confraria del Sereníssim Albariño de Cambados En Pedro Piñeiro Lago. També es va investir a divuit nous confreres de Número. A l'acte van assistir l'Alcalde de Logroño, el Conseller d'Agricultura i el President de Govern d'esta Comunitat Autònoma, que va finalitzar amb l'actuació de la «CLA Pepe Eizaga» de Logronyo.

Una vegada en el Restaurant «Delicatto», ens van oferir una mostra de vins, que degustem, organitzada pels Cellers familiars de Rioja i a continuació va seguir una menjar de germanat amb productes riojans.

Ricardo Vicente Calvo

En esta ocasión se celebró el Gran Capítulo en Logroño con motivo del XV aniversario de la Cofradía. Veinticinco años defendiendo y ensalzando la riqueza vitivinícola riojana en actos culturales, según manifestó D. Javier Gracia Leira, Gran Maestre de la Cofradía.

Después de un vino riojano en el «Café-Bar Moderno» se inició el desfile de las veinticinco cofradías por la

ciudad precedidos por dulzaineros y la Banda de Música Municipal hasta el Auditorio del Ayuntamiento donde se celebró el Capítulo donde se invistieron como Cofrades de Mérito el Presidente de la Federación Española de Cofradías Españolas (FECOES) D. Carlos Martín Cosme y el Canciller de la Cofradía del Serenísimo Albariño de Cambados D. Pedro Piñeiro Lago. También se invistió a dieciocho nuevos cofrades de Número.

Al acto asistieron el Alcalde de Logroño, el Consejero de Agricultura y el Presidente de Gobierno de esta Comunidad Autónoma, que finalizó con la actuación de la «CLA Pepe Eizaga» de Logroño.

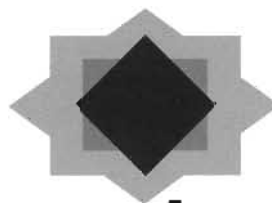
Una vez en el Restaurante «Delicatto», nos ofrecieron una muestra de vinos, que degustamos, organizada por las Bodegas Familiares de Rioja y a continuación siguió una comida de hermandad con productos riojanos.





Promociones S.L.

edificio



A z a h a r

VENTA DIRECTA DE PISOS GARAJES Y LOCALES C.C.

C/ Poeta Guimera 3A
Esquina Calle Enmedio

964 246 377





EL CAMPELLO (Alacant)

Maig de 2009

VIII Gran Capítol de la Confraria del Raïm i la Cuina Campellera

Un any més, (I van...) a mig mes de maig passat, alguns membres i amics de la Host, ens desplaçarem fins a la província d'Alacant per assistir, esta vegada en l'incomparable marc de «Les Coves del Canelobre» a la celebració del VIII Gran Capítol de la Confraria del Raïm i la Cuina Campellera.

Una vegada concentrades les confraries assistents en la Plaça Gran del passeig marítim, ens vam traslladar amb autobús fins a Bussot on, en les seues mítiques "Coves del Canelobre" (considerades com la «Capilla Sixtina de l'Art Rupestre Valencià»), va ser investit Confrare de Mèrit del Raïm el nostre company JERE

(José Manuel García Cerveró).

El document de la dita investidura li va ser entregat, a petició del Gran Mestre del Raïm, pel nostre confrare i ex Gran Mestre de la Host En José Luis Alé Revest en presència d'un inenarrable nombre d'amics i membres d'altres confraries de la resta de l'estat, a més d'una sèrie d'autoritats locals, provincials i autonòmiques.

Ja finalitzat l'acte i després de la foto de rigor, vam tornar fins al Campello i als salons del seu Club Nàutic on, una vegada més, el seu xef Jordi Baldó ens va delectar amb el seu art culinari tal com acostuma.

Lola Masó

Un año más, (Y van...) a mediados del pasado mes de mayo, algunos miembros y amigos de la Host, nos desplazamos hasta la provincia de Alicante para asistir, esta vez en el incomparable marco de «Les Coves del Canelobre» a la celebración del «VIII Gran Capítol de la Confraria del Raïm i la Cuina Campellera».

Una vez concentradas las confradías asistentes en la Plaza Grande del paseo

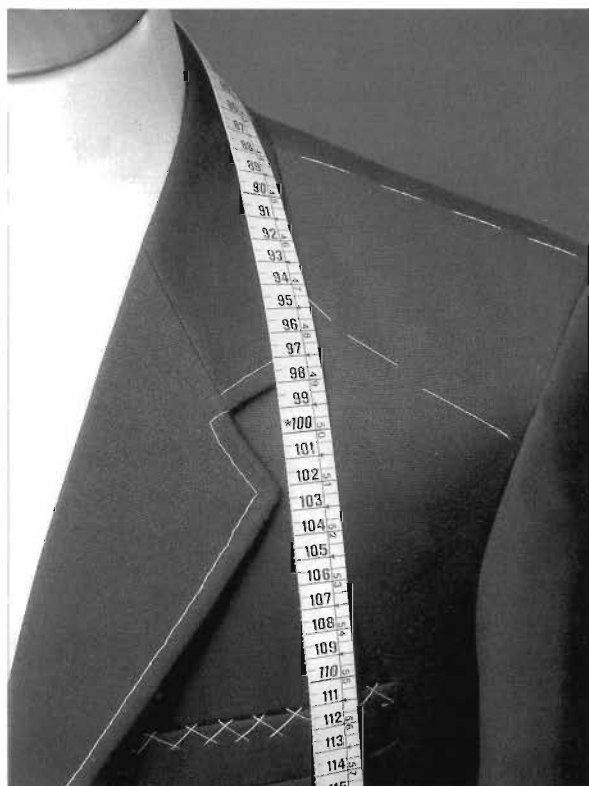
marítimo, nos trasladamos en autobús hasta Bussot donde, en sus míticas «Coves del Canelobre» (consideradas como la «Capilla Sixtina del Arte Rupestre Valenciano»), fue investido Cofrade de Mérito del Raïm nuestro compañero JERE (José Manuel García Cerveró).

El documento de dicha investidura le fue entregado, a petición del Gran Maestro del Raïm, por nuestro cofrade y ex Gran Maestro de la Host D. José Luis Alé Revest en presencia

de un incontable número de amigos y miembros de otras confradías del resto del estado, amén de una serie de autoridades locales, provinciales y autonómicas.

Ya finalizado el acto y después de la foto de rigor, volvimos hasta El Campello y a los salones de su Club Nàutic donde, una vez más, su chef Jordi Baldó nos deleitó con su arte culinario tal y como acostumbra.





PACO ROCA

GRUPO TORINI

CASTELLÓN

Avn. Doctor clará, 10
Tel. 964 24 22 10

Ciudad del Transporte
C/ Gran Bretaña, 15
Tel. 964 24 20 84

VALENCIA

C.C. El Saler, Local 57
Tel. 963 95 32 18

GANDIA

Plaza Jaime I, 4
Tel. 962 87 84 52

ALBACETE

C/ Mayor, 43
Tel. 967 52 15 34

SABADELL

C/ Filadors, 12-14
Tel. 937 16 84 04

REUS

Raval Santa Ana, 64-66
Tel. 977 34 04 50

LLEIDA

C/ Anselmo Clavé, 41
Tel. 973 22 06 73

RESTAURANTE ROSANGEL'S

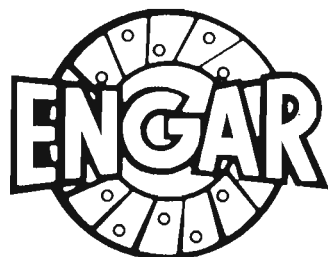
"El Arte del buen comer"

2 Menus diarios

*Salones para banquetes,
Bodas y Comuniones,
local climatizado para 250 personas.*



Polígono Pullman - Teléfono 964 21 42 79 - CASTELLÓN



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



Eric Torner i Ibáñez

Psicoesteta

Raquel Márquez i Mansilla

Soluciones CAPILARES con la seriedad que requiere su imagen.

Raquel Serrano i Villar

Todo empieza en un factor natural.....

Le guiamos en el camino de su CUERPO y su presentación.

Tel. 964 21 38 38



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

Divendres 5 (LA RE-VESPRA)

- 21,00 Inauguració del Casal.
Sopar informal

Dissabte 6 (DE LA FESTA LA VESPRA)

- 14,00 Dinar lliure. Els de la
carrossa, al Casal
16,00 Cavalcada del Pregó (uns a la
carrossa i altres al cadafal)
20,00 Sopar lliure

Diumenge 7 (MAGDALENA FESTA PLENA)

- 8,30 Concentració a Avgda.
Caputxins. Figues i gotet de
moscatell
9,00 Romeria de les Canyes (homes
amb brusa)
15,00 Paella al Casal.
16,00 Gran guinyotada magdalenera.
Sopar lliure
22,00 Al cadafalc amb uniforme.
Processó de les Gaiates

Dilluns 8 (DIA DELS BOUS)

- 11,00 Pregó Infantil
14,00 Vermut al Casal
14,30 Dinar al Casal (optatiu)
19,00 Anar de marxa. Sopar
casolà al Casal (optatiu)

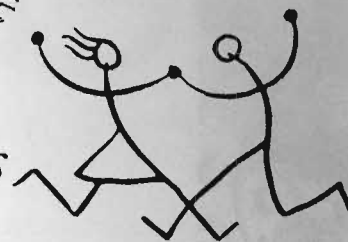
Dimarts 9 (DIA DE LES COLLES)

- 14,00 Concurs de paelles del Rei
Barbut
19,00 Anar de marxa. Sopar
casolà al Casal (optatiu).

Dimecres 10 (DIA GASTRONÒMIC)

- 14,00 Vermut al Casal
14,00 Dinar al Casal (optatiu)
21,00 Sopar casolà al Casal. (optatiu)

Programa de Festes



MAGDALENA 2010

Dijous 11 (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 12 (DIA DE L'ALCAID)

- 14,00 Vermut al Casal
14,30 Dinar al Casal (optatiu)
21,00 Acte d'investidura de
l'Alcaid del Castell Vell
de l'any 2010
21,30 Gran Sopar-bufet al Casal
22,30 Festa de l'Alcaid, amb
música, al Casal

Dissabte 13 (DIA DEL 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 14 (MAGDALENA VÍTOI)

- 14,00 Paella final de festes, al
restaurant
21,00 Gran xocolatada amb
xurros al Casal
22,00 Desfile final de festes
24,00 Traca Final





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

C/TENERIAS, 4 BAJO. 12003 CASTELLÓN

TEL. 964 22 68 80 - FAX 964 23 90 78 - TEL.MÓVIL 610 472 927

joseluisale@telefonica.net / joseluis@segurosale.com



oneker®

by CERÁMICA GÓMEZ

CG

Cerámica Gómez



Cerámica Gómez S.A.

Ctra. Ribesalbes, Km.3 P.O. BOX 8015-12006 Castellón (SPAIN) Tel. 964 219 700 - Fax 964 203 560
Cergom@ceramicagomez.com www.ceramicagomez.com



El servicio y la tecnología alcanzan una nueva dimensión.

Marzá, S.L.

Pl. del País Valencià, 14
Tel. 964 34 23 00
12002 Castellón

Av. de Francia, 42-44
Tel. 964 50 66 20
12540 Vila-real



Audi