



# La Host

ANY XV • Nº 10 • MARÇ 2001





La carretera y tú: una nueva historia de amor.



**NUEVO PEUGEOT 607. LA CARRETERA Y TÚ: UNA NUEVA HISTORIA DE AMOR.**

El sistema MII (Multiplexed Integrated Intelligence), una red de 24 ordenadores que controlan el confort, la seguridad, el respeto al medio ambiente y el placer de conducir, recibe las órdenes del conductor, analiza la información de la carretera y se comunica con las diferentes partes del coche (motor, suspensión, transmisión, freno y equipamiento) dándoles órdenes precisas. El resultado, una perfecta sintonía entre conductor, coche y carretera. La mejor expresión de cómo la ingeniería puede hacer renacer la armonía entre usted y la carretera. *Peugeot. Para disfrutar del automóvil.*

**LEONAUTO**

**607**   
**PEUGEOT**

**CONCESIONARIO OFICIAL** Ctra. Valencia-Barcelona Km.67,4 • Tel. 21 13 22 • CASTELLON  
Ctra. N-340 Km. 1.045,6 • Tel. 46 07 86 • BENICARLO - Avd. del Mar,10-12 • Tel. 22 14 60 • CASTELLON



Any XV • N° 10

**Redacció, Administració  
i Publicitat**

Cavallers, 36 - CASTELLÓ,  
Març 2001

**Equip de Redacció**

Josep Lluís Alè  
Francesc F. Maestra  
Joan Josep Trilles  
Joan Agustí  
Albert Sanchez-Pantoja  
P. Viciano  
Carmen Barroso  
Manuel Gómez  
Amàlia Lauterio  
Agustín Garcia  
Jaume Alcón  
Ricardo Vicente  
Emília Belenguer  
José Vicente Francisco  
Angel Martínez  
Adela López-Lapuenta  
José Luís Brea  
Joan Pallarés  
Vicent Gómez  
Luís Toca  
"Perot"  
Francisco Vázquez

**Portada**

Ramon de Lladró

**Fotos**

Agustín Garcia  
Ricardo Vicente  
Joan Pallarés  
Arxiu de la Host

**Edita**

Host del Castell Vell

**Coordinació**

Albert Sanchez-Pantoja

**Impressió i maquetació**

Logui impressió, s.l.

**Dipòsit legal**

CS-N° 77-2001

# SUMARI

5 Salutació

## ARRÈLS HISTÒRIQUES

7 Crònica Reial

9 Montpeller, Raó de ser del nostre poble

13 El Tribunal de les Aigües

## CULTURA

15 Morella: Història i Pedra

19 Els Caçadors de la Valltorta

21 La Korrika: Una cursa per la Llengua

23 Luis García Berlanga: un senyor del cinema

## GASTRONOMIA

24 VI Capítol General de l'Arròs i la Taronja

29 Cuina i Literatura

31 Els viatges de la Confraria:

Beasain, Tafalla, Guijuelo, Tolosa, Alacant, Hernani, Noreña, Candelario, Manresa, Irún, Vilafranca del Penedés, Burgos, Bergara, Valladolid, Toledo, Caldes de Malavella, Utiel i Donostia.

47 Fecoga: Gastronomia i agermanament

## LA HOST I LA FESTA

48 Pregó de la Host

49 Activitats de l'any 2000

52 Els Alcaids del Castell Vell

53 L'Alcaid de l'any 2001

55 La Gala dels Alcaids

57 Despedida de D. Federico García Moliner

59 Associacions Festeres Amigues:

La filada dels contrabandistes

61 La nostra Patrona

63 Anècdotes d'un any

65 Programa de Festes Magdalena 2000







# SALUTACIÓ

L'inici del segle XXI troba a la nostra associació en un apassionant moment de renovació, després de 14 anys d'existència, en els que hem compartit vivències i fets inoblidables.

Són moltes les coses que han anat canviant amb el pas del temps, començant per l'entorn: la festa no és ben bé igual que la que es feia en 1987. Tampoc la composició social de la Host no és la mateixa (dels 24 socis fundadors, només 8 continuen dins de l'associació). I fins i tot les mateixes persones, quan se'ls hi posen 14 anys a sobre, no són ben bé les mateixes.

Tot això es tradueix en que, paral·lelament a l'evolució de la Host, es van produint certs desequilibris en les actuacions i en els objectius, es van esgotant antigues fòrmules i s'han de substituir per altres noves, amb una re-formulació de plantejaments capaç de generar noves il·lusions i de donar respostes vàlides als reptes que presenten nous temps i noves situacions.

És per això que he començat dient que el moment és apassionant i de renovació. I amb la mateixa claredat vull expressar la meua total confiança en que sabrem mantenir les condicions i la determinació que han fet de la Host una causa de satisfaccions personals i realització col·lectiva de tots els que en formem part.

Us convido a iniciar amb bon peu i amb energies renovades el nou any, el nou segle i les noves oportunitats que tenim al davant.

Josep Lluís Alè i Revest  
*Gran Mestre de la Host*



·Sengor, ¿volets haver de tot en tot Morella?

·E nós dixem:

·Don Blasco, ben podets entendre que volem que nós la hajam, que a nós fa, e a vós fa l'als que us havem profert.

·E ell dix:

·Pus jo veig vostra voluntat que vós la volets haver, e que em proferrits tant de bé, que us seguiré, e que em plau que vós l'hajats: e prec-vos d'una cosa: que pus Morella volets haver, que em façats tanta d'amor que jo la tinga per vós, que ben és raó, que pus jo la us ret, que la tinga per vós mills que null hom del regne.

·E nós responem-li que ens plaia, e dixem-li:

# ARRELS HISTÒRIQUES

·Pus així és, anem denant don Pero Ferràndez, e don Atorella, e Aceit Abuceit, e altres cavallers, e sàpien com la tenits per nós.

·E ell dix que li plaia. E anam denant ells, e ell dix que nós dixessem primer, e nós dixem:

·Don Blasco, deïts vós, que a vós fa a dir.

·E ell dix:

·Sengor, vós me faés carta que, si jo prenia algun llogar de moros que fos meu: però tant és lo bé que vós me havets feit, e el que em deïts que em ferets, que bé és raó que, si jo us pusc fer algun servici, que el vos faça: e és ma voluntat, que pus vós volets que aquest castell sia vostre, que ho sia, e jo que ho vull, e prec-vos que vullats que jo que el tenga per vós, que major raó és que jo el tenga que null hom del vostre regne.

·E nós dixem-li que li ho graïem, e que li guardonariem lo servici que ens havia feit. E, en tant, fermà los genolls denant nós, e féu-nos homenatge de mans e de boca com tenia el castell de Morella per nós.



## CRÒNICA REIAL

La conquesta de Morella és un anticip paradigmàtic del que s'esdevindrà posteriorment a la resta del país, no solament pel fet bèl·lic d'arrabassar una important ciutat als moros, sinò també pel fet polític que posa de manifest l'habilitat de Jaume I per a fer-se seua la ciutat i demostrar des de bon principi la seua voluntat clara i incontrovertible de bastir el nou regne de València sota la forta autoritat reial, posant límit a les ambicions dels senyors feudals que van participar en la conquesta.

Balasc d'Alagó coneixia bé les terres valencianes per haver-hi viscut exiliat, i ell va ser un dels cavallers que més insistentment va recomanar al monarca que organitzés la conquesta de València.

És per això que només el rei mostra el seu consentiment, En Balasc es va avançar a la host reial i va ocupar Morella amb els seus propis homes, amb la qual cosa va plantejar una situació molt difícil i delicada: Morella, a banda de ser la primera conquesta important de la campanya de València, tenia per ella mateixa un enorme valor estratègic i era una plaça forta de primer ordre. Per tot això, el rei Jaume va considerar prioritari el domini reial sobre la ciutat.

Però En Balasc d'Alagó comptava amb dos trumfos d'importància decisiva. En primer lloc, tenia Morella; la controlava amb les seues pròpies forces. I en segon lloc tenia raó; el rei li havia atorgat per escrit que "si prenia algun llogar de moros, que fos seu".

Aquest dilema aparentment insoluble, va posar a prova les capacitats de maniobra d'ambdós protagonistes i el fragment de la Crònica Reial que hem reproduït a la pàgina del costat, ens mostra successivament la forta pressió del monarca, la intel·ligència de Balasc d'Alagó que davant la possibilitat de perdre-ho tot si es manté intransigent, accepta que la ciutat siga per a la Corona però demana tenir-la ell, en nom del rei. Jaume I -negociador consumat- accepta.

Com a conseqüència d'aquest pacte, a la mort d'aquest en 1249, Morella passa a dependre directament de l'autoritat reial.





## ¿Todavía no tienes un Polo?

• Cuesta creerlo. Porque ahora tener un Polo con el más completo equipamiento es más fácil que nunca. Sólo 1.385.000 pts / 8.324 €\*  
Y además de inmediato, ya, ahora mismo. Polo. ¿A qué esperas?

**Equipamiento de serie del Polo 1.0 50 CV:** dirección asistida, airbags de gran tamaño para conductor y acompañante, inmovilizador electrónico, columna de dirección y asientos delanteros regulables en altura, cuatro apoyacabezas, cuadro de instrumentos iluminado en azul, anclajes Isofix para dos asientos de niños, carrocería completamente galvanizada, parachoques y espejos retrovisores en color carrocería, preinstalación de audio con 4 altavoces.

Otras versiones: 1.4 60 CV, 1.4 75 CV, 1.4 75 CV aut., 1.4 100 CV, 1.6 GTI 16 V 125 CV, 1.9 SDI 64 CV y 1.4 TDI 75 CV.

\*PVP recomendado en Península y Baleares (IVA, transporte, impuesto de matriculación, promoción y Plan Prever incluidos).

Polo



TE ESPERAMOS EN:

**Marzá, S.L.** Herrero, 34 - Tel. 964 20 21 00 - 12005 Castellón





## MONTPELLER, *Raó de ser del nostre poble*

**M**ontpeller ha estat part essencial del nostre poble. Aquesta Ciutat d'Occitània, fundada cap a l'any 1000, constituí el centre de la senyoria de Montpeller. Territori feudal, tenia una gran importància estratègica i comercial al segle XIII. i estigué vinculada a la corona catalano-aragonesa (1204-1350).

A la mort de Guillem VIII (1202) el seu fill Guillem IX de Montpeller es proclamà senyor, però fou destituït el 1204 en declarar el papa que els fills del segon matrimoni de son pare sense obtenir l'anul·lació del primer, eren bastards. La filla gran, Maria (haguda del primer matrimoni amb Eudòxia Comnè), es casà amb Pere I de Catalunya-Aragó (1204), i això vinculà Montpeller al casal de Barcelona durant un segle i mig.

Quan morí Jaume I (1276), Montpeller restà per al seu fill Jaume II de Mallorca, i restà unida a aquest regne fins que el 13 d'abril de 1349 Jaume III vengué la senyoria al rei de França per 120.000 escuts d'or. Però Pere III de Catalunya-Aragó, atribuint-se la tutela de Jaume III, declarà la nul·litat de la venda i reivindicà l'herència montpellerina en cas de mort del seu pupil, finalment, però, renuncià a tot en canvi de percebre el que restava pendent del preu de venda (1351). Després d'uns fugissers intents de cedir Montpeller al regne de Navarra, fou incorporat definitivament a la corona francesa el 28 d'octubre de 1382.

Han estat molts els personatges vinculats a aquesta senyoria de Montpeller que d'alguna manera han ajudat a donar fermesa a les nostres arrels com a poble, però parlarem ací de tres que considerem ben emblemàtics: Jaume I el Conqueridor, Arnau de Vilanova i Sant Roc.

- Jaume I dit el Conqueridor (nascut el 1208 a Montpeller i mort a València el 1276), comte de Barcelona i d'Urgell, rei d'Aragó, de València i de Mallorca, i senyor de Montpeller, fill de Pere I el Catòlic i de Maria de Montpeller.

Als tres anys son pare el donà com a hostatge a Simó de Montfort qui el custodià fins 1213 a Carcassona. En 1213, mort son pare a Muret i convertit en rei de catalans i aragonesos fou restituit mitjançant una butlla del papa Innocenci III. Orfe de mare des dels dos anys fou posat sota la custòdia i educació del gran mestre del Temple, al Castell de Montsó, mentre exercia la regència el seu besoncle Sanç, comte del Rosselló, fins el 1217.

El 1220 amb tretze anys, el casen amb Elionor, filla del rei de Castella, Alfons VIII, de la que tingué el primogènit, Alfons. Jaume aconseguí la separació canònica al·legant vincle de parentiu, i la posterior legitimació (1229) de l'infant Alfons.

Jaume intentà, sense èxit, el setge de Peníscola (1225). A la mort de Pero Ahonés (noble aragonès que es va enfrontar a l'autoritat reial) esclatà una revolta aragonesa dels nobles i d'algunes viles i ciutats.

Restablí a la comtessa Aurembiaix d'Urgell (1229) amb qui celebrà un contracte de concubinatge. Si aquesta premoria sense fills, Jaume I heretaria el comtat.

Des d'aquella hora començà un nou període del seu regnat: el de les grans conquestes. La conquesta de Mallorca (1229) fou ràpida; Menorca a nivell tributari (1231); Eivissa (1235). Començà la conquesta de València que durà anys. La presa d'Ares i Morella per Balasc d'Alagó (1232), fou continuada pel rei amb la conquesta de Borriana i Peníscola (1233).

El 1235 casà amb sa segona muller Violant d'Hongria, filla d'Andreu II d'Hongria, assignant als seus fills les Illes i el que es conquerira a les terres de València.

Per encoratjar els seus homes, el rei jurà públicament que no tornaria a passar l'Ebre fins haver pres València, cosa que feu el 1238. També signà el tractat d'Almirra amb Castella, que fixava els límits de les conquestes respectives (1244) conquerint Alzira i Xàtiva (1244) i Biar (1245). La conquesta del regne de Múrcia fou menada per ajudar el rei de Castella.

A partir de la conquesta de Múrcia s'inicià la decadència del Conqueridor: fracàs de la seua política occitana, que acabà amb el tractat de Corbeil (1258) pel qual renuncià els seus drets sobre les terres occitanes, en canvi de la renúncia de Lluís IX de França als antics comtats catalans, com a descendent de Carlemany. Fracassa en les seues temptatives de croades a Terra Santa, i molts més entrebancs que donen ombra a la darrera part de la seua existència.

Però també hi han més coses positives: el matrimoni del seu fill Pere amb Constança de Sicília, amb la gran expansió mediterrània de Catalunya; la política africana amb els sobirans de Marroc, de Tunísia, de Tremissén i d'Egipte. L'edició d'obres com: el Llibre del Consolat del Mar, primer codi de costums marítims; la seua protecció dels jueus; les reformes monetàries, amb la introducció del gras de Sant Lluís o de Montpeller; el moviment jurídic amb l'aparició dels Furs de València. I no ens podem oblidar de la primera gran crònica catalana medieval el Llibre dels feits, escrita i dictada pel mateix rei.

La tradició el presenta com un home de gran alçada, bellesa i sensibilitat, amb moltes amistançades d'entre les dones de la noblesa. Totes les terres de parla catalana veneren la seua figura com la del plasmador de la seua definitiva personalitat.

- Arnau de Vilanova, (? 1238/1240?- Gènova 1311). Hi ha dubtes sobre la seua procedència, hi ha qui diu: "metge sol·lemnial, natural de Cervera del Mestrat" crònica de 1430; altres el fan originari de Villanueva de Jiloca; però tradicionalment se l'ha considerat de la Vilanova, barri de València.

Famós metge i escriptor. Havia rebut ordres menors, dels quals no passà. Era considerat l'home de ciència més important de la Corona de la seua època.

Com a metge, Arnau està íntimament vinculat amb la ciutat de Montpeller: hi estudià en el seu Estudi devers el 1260 fins a graduar-se de mestre en medicina; hi ensenyà, amb gran prestigi, després d'haver esdevingut Universitat del 1289 al 1299; montpellerina fou la seua muller Agnès Blasi, tia carnal dels dos coneguts metges de la mateixa ciutat, Joan i Ermengol Blasi; amplià estudis a Nàpols i viatjà per Itàlia.

Al 1281, Pere II El Gran li atorgava 2.000 sous anuals com a metge reial, amb la condició de residir a Barcelona. Assistí al rei Pere en la seua mort, a Vilafranca del Penedès, en 1285.

Però la seua formació com a metge depèn també de València, on degué tenir l'àrab com a segona llengua; i de Barcelona, on entre el 1281 i el 1285 estudià l'hebreu a l'escola dominicana de fra Ramon Martí. El domini d'aquestes dues llengües semítiques li obrí el camí per a una coneixença directa de la medicina àrabo-hebraica,

hereva i continuadora de l'hel·lenística ..

Jaume II de Catalunya-Aragó ja l'havia cridat diferents vegades a la seua cort com a metge, i el 1299 l'envià a París com a ambaixador a prop de Felip IV el Bell per negociar, entre altres problemes, el conflicte referent a la Vall d'Aran.

El nostre personatge també es sentí cridat a predicar la reforma de l'Església i aprofitant la seua fama de metge de reis i de papes, no estalvià intervencions personals davant aquests i davant universitaris i comunitats cristianes sensibilitzades pel tema.







En la seua estada a París fou acusat pels teòlegs de la universitat parisenca, processat i condemnat. L'any següent apel·là al papa Bonifaci VIII, el qual, agraït pels seus serveis com a metge, l'obligà a abjurar en privat, però declarà públicament que la condemna havia estat exagerada. En reconeixença, Arnau li adreçà el tractat De sigillis i se sentí empès a no abandonar les seues afeccions per l'alquímia ni les seues cavil·lacions teològiques.

Cal dir que també fou metge del nou papa Benet XI, tot i que tenia gran fama d'heterodox, era respectat pel seu altíssim prestigi professional. El papa preferia no escoltar res sobre Vilanova que s'apartés de les seues funcions mèdiques.

Però, a banda de la seua ciència i eixe cristianisme radical, Arnau de Vilanova, té importància per la seua obra literària, la seua obra en llengua vulgar demostra que la prosa catalana havia assolit, a les darreries del segle XIII, un alt grau de maduresa sintàctica i d'uniformitat morfològica.

En les obres doctrinals opta decididament pel llenguatge vulgar, per tal d'arribar a tots els estats de la societat. A partir d'ara, el català podrà usar-se, competint en igualtat de condicions amb el llatí, en tots els àmbits de la cultura. La confessió, Lliçó, Raonament, La informació,..

Al quinquenni 1305-1310 pertanyen les escasses obres seues catalanes que hom ha pogut conservar després de la crema a què foren condemnats tots els seus escrits per la Inquisició de Tarragona (1316) i per la de València (1318). Darrerament ha estat trobades algunes obres seues menors.

Arnau de Vilanova, amb la seua vulgaritat, ens donà una cultura, una llengua.

- Sant Roc, gran guaridor de pestes, malalties contagioses i nafres purulentes. Personatge de la vida llegendària venerat com a sant, que residí a Montpeller, entorn de 1295-1327, de noble nissaga i, en morir els seus pares, va repartir els seus béns als pobres i es va fer romeu; va trobar ciutats empestades i a tot arreu guaria als malalts amb una simple benedicció.

Però fou atacat de malura a la cuixa i es va retirar en una cova on un gos li duia pa i aigua, li llepava les nafres i anava amb ell arreu on fos. Aquest sant peregrinava molt a Roma, popularment sempre ha estat relacionat amb el gos i la carabasseta de pelegrí en la seua iconografia. El seu culte s'estengué al segle XV per tot Europa, sovint relacionat al de Sant Sebastià, l'altre advocat contra la pesta. Mort i tot, el seu cos continuava guarint de pesta.

A Catalunya, la seua devoció s'instaurà a causa de la pesta de 1587, i el culte és encara popular a la plaça Nova de Barcelona. És venerat també a València, Castelló de la Plana, Banyuls de la Marenda, Alaró, Benassal, Bellpuig d'Urgell, Reus, Tarragona, etc, sovint amb ballades i corrandes i al·lusions folklòriques al seu gos.

La seua festa escau el 16 d'agost, l'endemà de la Mare de Déu d'Agost. Per Sant Roc se solien fer processons a les ermites on era venerat. També té poder per traure ànimes del Purgatori i, burlant el Diable, dur-les davant la Mare de Déu.

A la nostra ciutat, Sant Roc té molts devots, hi podem trobar moltes capelletes amb el sant en diferents facanes: Sant Roc de Cantalici; Sant Roc de Vora Sèquia; Sant Roc al carrer Cassola;... Com no recordem que tenim una ermita, Sant Roc de Canet, de la qual són ermitans la Colla "El pixaví".

Si el rei Jaume ens donà personalitat i Arnau de Vilanova cultura i llengua, Sant Roc ens retorna cada any les nostres tradicions més ancestrals.



Joan Josep Trilles Font

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



*Nos conocen por la calidad de nuestros productos  
y por la eficacia de nuestro servicio*

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

Tel. 964 217 888 - Fax 964 215 380

12006 CASTELLÓN





## EL TRIBUNAL DE LES AIGÜES

Més de mil anys d'història ininterrompuda avalen la singularitat del Tribunal de les Aigües de València com a manifestació de dret consuetudinari més antiga del nostre món occidental. Aquesta institució ha sobreviscut a tots els avatars històrics del nostre país, començant per la caiguda del regne musulmà i acabant per la constitució de 1978, passant per terratremols jurídics del calibre de la promulgació dels Furs, el decret de Nova Planta o les Corts de Cadis.

El Tribunal està format pels representants de les set conques de rec de l'Horta de València. Tres al nord del Túria: Mestalla, Tormos i Rascanya. I quatre al sud: Mislata, Favara, Rovella i Benàger-Faitanar-Quart. Nou sèquies en total, constituïdes com a comunitats o juntes de regants. L'aigua es reparteix mitja setmana per a la dreta del riu i l'altra mitja per a l'esquerra.

El creixement de l'àrea metropolitana sobre l'Horta fa que, a més dels temes del regadiu, les sèquies s'impliquen cada vegada més en temes urbanístics, que suposen cada any l'ingrés de xifres milionàries.

Així, intervenen en operacions d'orificis, sequiatge, neteja, expropiacions, admissió de vessaments i, en general, qualsevol activitat que afecte al curs històric del caixer de la sèquia o actuacions que es produeixen a sobre, davall o al costat de l'esmentat caixer.

Hi ha sèquies que discorren encara sobre terres d'Horta, però altres estan cobertes d'asfalt parcialment o gairebé totalment.

Les sèquies tenen una estructura funcional amb una cúpula formada pel Síndic (president) i el Secretari (que duu la comptabilitat i l'administració). Per sota d'ells hi ha un sobresíndic, que pot suplir al Síndic, si cal. Els "electes" fan de mitjancers en els conflictes entre llauradors i són com l'ull del Síndic en totes les demarcacions de la sèquia. Completen l'estructura els guardes i els encarregats de netejar la sèquia.

El Tribunal de les Aigües es reuneix cada dijous a la porta dels Apòstols de la Seu de València. Allí, els Síndics de totes les sèquies jutjen els casos pendents de repartiments d'aigües. Les sentències són inapelables i les multes es posen en lliures valencianes, que equival a unes 12 ptes. o 0,072.

Els temps canvien, les circumstàncies també, però el Tribunal de les Aigües continua

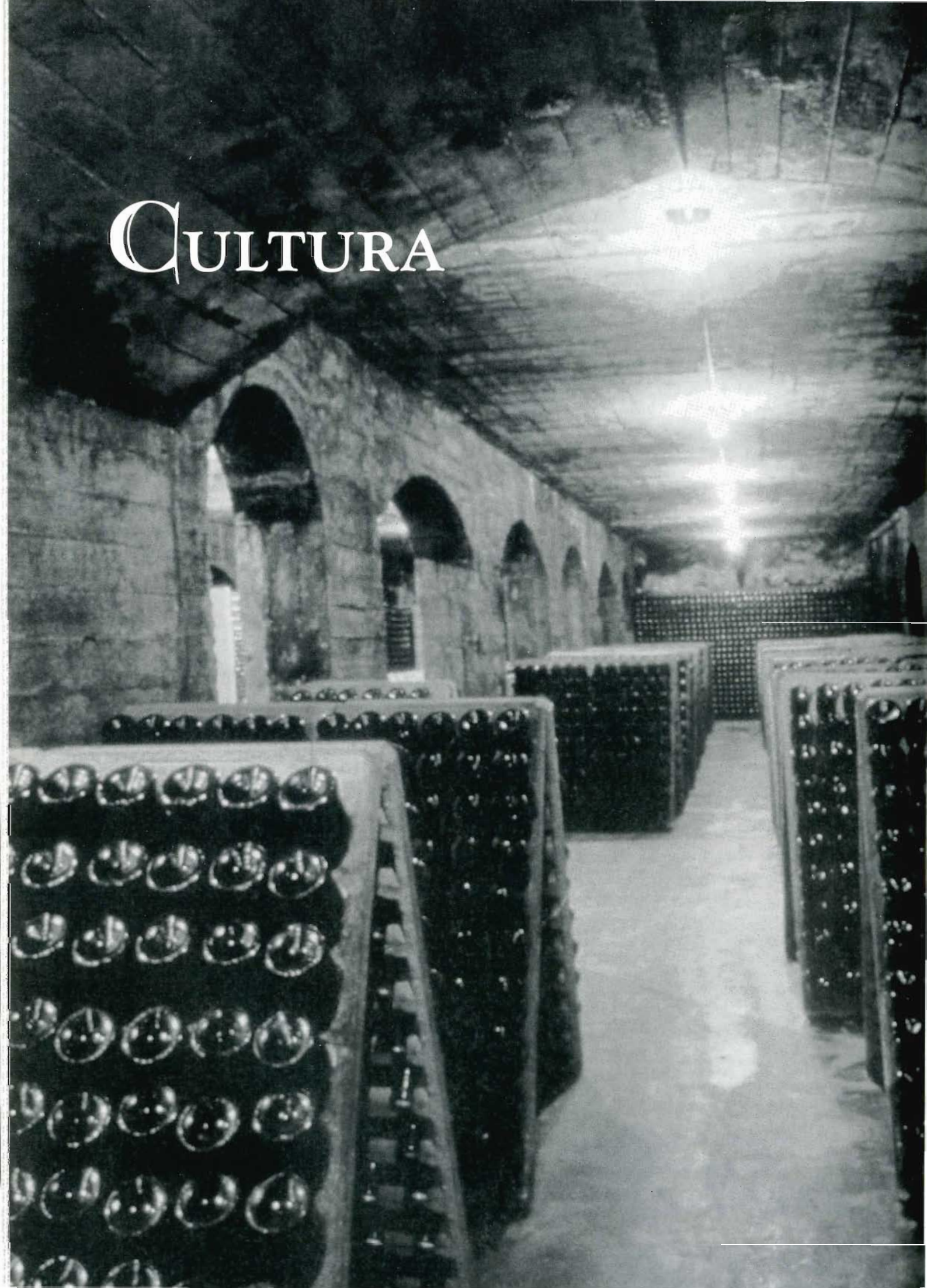
impertèrrit la seua feina i cada dijous els Síndics, amb les característiques bruses negres, acudeixen al "corralet" per a mostrar al món com aquesta institució jurídica mil·lenària, orgull legítim dels valencians, manifesta de manera incontrovertible la capacitat d'arrelament de les tradicions del nostre poble.



José Gallardo



# CULTURA





**D**ominant el panorama abrupte dels Ports des del seu emplaçament en els contraforts d'una roca imponent, damunt el cim de la qual hi ha el castell, s'alça orgullosa la ciutat de Morella, que ja al segle XIII va impressionar al rei Jaume I quan la veié per primera vegada i la va qualificar con a "llogar que fa per nul hom del món, sinó de rei".

## MORELLA: *Història i Pedra*

Morella entra al tercer mileni conservant la seua venerable arquitectura, la seua genuïna trama urbana i les seues formidables muralles i fortificacions, com si un miracle de la Mare de Déu de Vallivana (patrona dels morellans) hagués preservat allò que en altres llocs ha estat sistemàticament destruït i devastat.

La majestuosa basílica arxiprestal de Santa Maria, bastida entre 1273 i 1330, és un edifici de tres naus, d'estructura tardoromànica però amb solucions arquitectòniques clarament gòtiques. Té un cor volat que és únic al món, recolçat sobre una volta només insinuada, que sustenten les quatre columnes centrals, i l'accés es fa per una escala el·líptica amb relleus policromats com tampoc no trobareu cap d'igual. Hi ha també un interessant museu amb mostres de l'antiga i prestigiosa orfebreria morellana.

En aquesta església va dir missa el papa Benet XIII, en presència del rei Ferran d'Aragó, i Sant Vicent Ferrer hi va predicar.

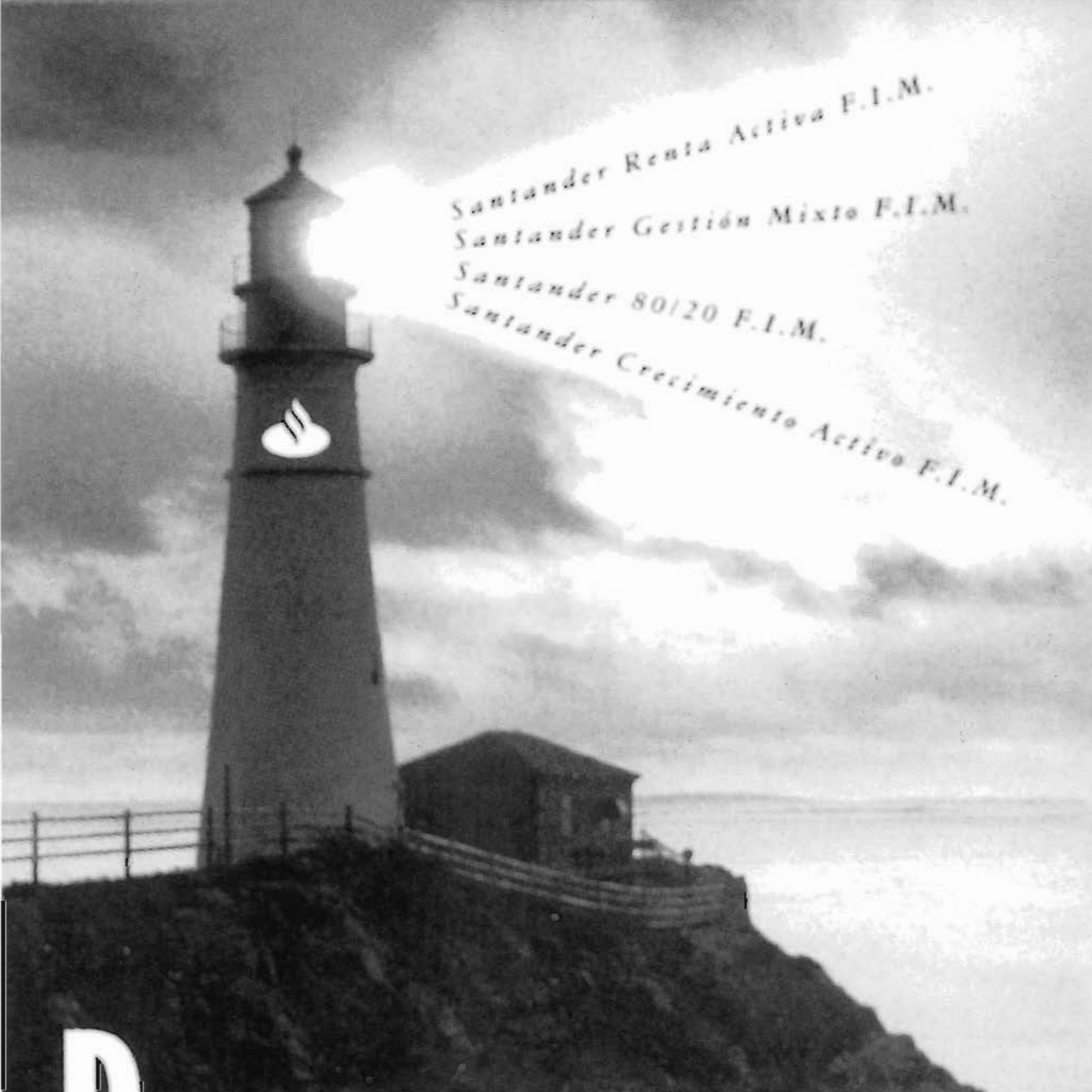
Un altre important monument religiós és el convent de Sant Francesc, recentment restaurat i amb un claustre impressionant.

La ciutat, que va comptar amb una important minoria jueva, tingué un gran esplendor comercial, amb obradors tèxtils que van exportar roba de llana del Maestrat cap als quatre cantons de la Mediterrània. També produïa molta fusta, a més de blat, mel, cera i tòfones.

Avui aquests productes encara s'elaboren, si bé de forma artesanal i en quantitats minses, resultant un atractiu turístic més de la ciutat.



# FONDOS MIXTOS DE INVERSIÓN



*Santander Renta Activa F.I.M.*  
*Santander Gestión Mixto F.I.M.*  
*Santander 80/20 F.I.M.*  
*Santander Crecimiento Activo F.I.M.*

**D**éjese guiar por el líder.

En Fondos de Inversión, nadie le ofrece lo que le ofrece el Santander.



Grupo  
**Santander**

Santander Gestión, S.A. S.G.I.C.



Per acord del Consell de Morella de 1673, la ciutat dedica festes cada sis anys a la seua patrona, durant el mes d'agost. La Mare de Déu de Vallivana recorre els carrers de Morella, després d'haver fet els 32 Qm. que separen el santuari de la ciutat, i és motiu d'un màgic espectacle a base de foc, música, danses, carrosses, decorats, etc.etc. en una festa autènticament memorable.

Les crisis econòmiques, les guerres i els 40 anys de franquisme semblaven haver condemnat Morella a la decadència i al despoblament, però la ciutat, parapetada darrere de les muralles, ha resistit totes les dificultats i incerteses, i avui es presenta més confiada i amb uns atractius turístics que són garantia d'un futur més esperançador.

La feina de recuperació i restauració que s'ha fet i que es continua fent, fa retornar Morella als seus orígens de ciutat bella i entranyable. Hi ha petits palaus, com és el del cardenal Ram, reconvertit en excel·lent hotel; l'Ajuntament, d'un gòtic civil molt ben restaurat, la plaça dels porxos, el carrer d'En Balasc d'Alagó, etc. etc. Un altre atractiu de capital importància que ofereix Morella és la seua consistent gastronomia, pròpia d'una terra i d'un clima tan aspres com el paisatge dels Ports. Els selectes embotits, els formatges, la quallada i els flaons, són magnífics exponents d'una gastronomia que no per rès és de menor qualitat i que podem degustar en els prestigiosos restaurants de la ciutat.

I no es pot parlar de Morella sense esmentar els pobles i aldees de la comarca dels Ports, que sempre han format amb ella un conjunt indestriable en el que s'entremesclen rivalitats veïnals i harmonització en un destí comú. Castellfort, Cincorres, el Forcall, Herbers, Hortells, la Mata de Morella, Olocau del Rei, Palanques, Portell de Morella, Sorita, la Todoella, Vallibona, Villories i Xiva de Morella, són noms que evoquen alhora paisatges tranquils i històries de guerres i guerrilles.

I cal no oblidar tampoc els masos, dels quals encara i han molts d'habitats, que són la construcció rural típica dels Ports i centre de les explotacions agràries i ramaderes.

I un últim apunt de la singularitat de Morella: la seua situació al centre del nostre domini lingüístic, en el que pot arribar a ser una cruïlla i nexa entre un nord i un sud, a ambdós costats del riu de la Sénia, que necessiten mantenir un diàleg i un intercanvi constructius en els àmbits cultural econòmic i de mutu coneixement, del que només poden derivar-se beneficis per a ambdues parts.

Des de la seua talaia, Morella s'ho mira tot amb la serenitat i la pau que només es poden adquirir a base de molts segles de veure passar la història i d'haver-ne après bé la lliçó.

Joan Agustí i Vicent





**RICARDO VICENTE CALVO**

**TALLER**

**MECANICO**

**JUVISA DIESEL S.L.**

TALLER AUTORIZADO



**IVECO**

**El mundo del transporte**

Ctra. Nal. Valencia-Barcelona, km. 63,9

Tel. 964 21 60 56 - 12006 Castellón

En 1917 es van descobrir al terme de Tirig un conjunt d'onze abrics rocallosos amb pintures rupestres d'un enorme valor per a conèixer la vida i els costums dels humans en el període Paleolític superior (cap a 15.000 anys a.c.).

Concretament al barranc de la Valltorta (cova dels Cavalls, coves del Civil, cova Saltadora i cova del Mas d'En Josep) hi ha un autèntic museu amb figures humanes i d'animals, amb composicions d'escenes de cacera i de batalles tribals, que aporten informació de primera mà sobre les formes de vida, hàbits i entorn natural dels homes del Paleolític.

Les escenes de cacera il·lustren perfectament les tècniques utilitzades, així com les armes que feien servir (gairebé sempre arcs i fletxes). També podem conèixer molt sobre la indumentària d'aquells homes: botes als peus, barrets al cap, faldilles campaniformes les dones i gran varietat d'adorns, tals com penjolls, braçalets, plomalls al cap, etc.

Pel que respecta a les accions representades, a la cova dels Cavalls apareix una cacera de cérvids. En la cova del Mas d'En Josep l'escena és semblant a l'anterior però també hi figura l'assetjament d'un senglar. En les coves del Civil hi han curioses escenes de guerrers que semblen en actitud de dansa ritual. A la cova Saltadora també hi han representacions de cacera i guerrers.

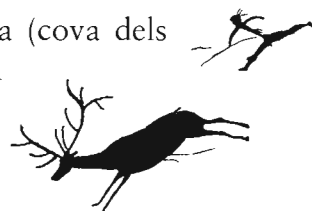
Aquells homes eren nòmades, dedicaven el seu temps a l'apremiant necessitat de caçar per a alimentar-se. Encara que coneixien el foc i l'utilitzaven per a coure els aliments i com a defensa contra animals perillosos, el seu nomadisme els va impedir dedicar-se a l'agricultura i per la mateixa raó no constitueixen poblats estables, i és per això que no els podem aplicar pròpiament el concepte de civilització (de "civitas", ciutat), que només pot començar a usar-se amb propietat en el posterior període Neolític.

La gran importància dels jaciments de la Valltorta, així com els actes de vandalisme que han patit les pintures durant els anys que han estat desprotegides, han propiciat la creació del museu de la Valltorta, així com el tancament amb verjes metàl·liques dels abrics rocallosos on es troben les pintures. També s'ha establert una vigilància permanent de la zona i es treballa en la dignificació de l'entorn, amb la protecció de les espècies vegetals autòctones i la restauració i neteja de les construccions en pedra seca típiques d'aquesta comarca des de temps immemorials.

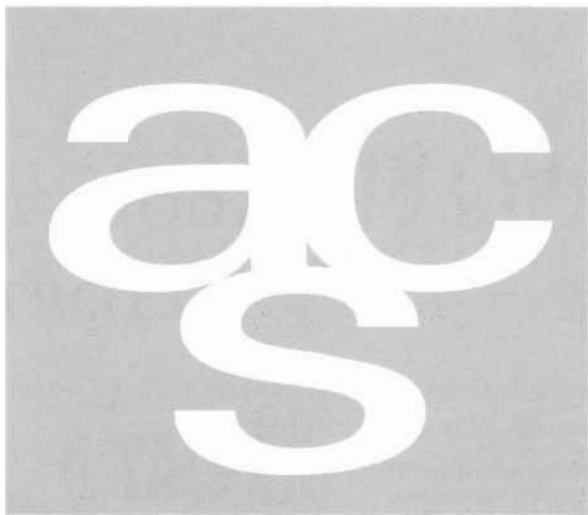
També s'han trobat, catalogat i exposat al museu un bon grapat d'instruments i eines dels homes del Paleolític: destrals, agulles, morters, puntes de fletxa, punxons, arpons i, fins i tot, un xiulet. El suport informàtic i audiovisual complementen l'oferta del museu i permeten contemplar les pintures pràcticament tal com eren en el temps de la seua execució.

Recomanem la visita a aquest museu. Conèixer millor els caçadors de la Valltorta és conèixer els nostres orígens ancestrals.

## ELS CAÇADORS DE LA VALLTORTA



Ricardo Vicente



**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**

**ICER**

**EUROCOM** 

**IADA**

**MONROE**



Enguany es farà la dotzena edició de la Korrika, una espècie de marató bi-anual que dona la volta al domini lingüístic de l'euskera en poc més d'una setmana. El recorregut, que es fa a peu, és d'uns 2.250 Qm., passa per més de 250 municipis de l'Alta i Baixa Nafarroa, Lapurdi, Zuberoa, Araba, Bizkaya i Gipuzkoa, amb participació d'uns 600.000 ciutadans equipats amb samarretes identificatives, calcer esportiu i molta il·lusió.

La cadena humana que participa es va passant de mà en mà un testimoni de fusta tallada (obra de l'escultor navarrès Juan Gorriti) que porta al seu interior un missatge d'il·lusió i compromís amb la llengua basca, que impregna tots els racons que toca i visita durant els dotze dies que dura la Korrika: barris, pobles, ciutats, polígons industrials, entorns naturals, llocs on l'euskera és familiar i zones on fa molts anys que no és parlat o, fins i tot, és estrany.

Més de 3.000 persones integren l'operatiu encarregat de coordinar aquesta magna manifestació, per a que res no falle i tot es desenvolupe amb normalitat. La presència de la Korrika als diferents punts d'Euskal Herria es converteix en un esdeveniment social de primer ordre: concerts, activitats culturals diverses, homenatges a persones que treballen per la llengua...

El paral·lelisme amb el Correllengua del nostre país és evident. Només canvia l'idioma en perill (allí l'euskera, ací el català), però la resta de la problemàtica és ben similar i els objectius també ho són

De tota manera cal dir que allí ho tenen enguany més difícil, degut a la forta campanya del govern de l'estat, que no dubta en criminalitzar qualsevol cosa basca que resulte estranya a Madrid. I l'euskera ho és, evidentment. Així no és estrany que tertulians i mitjans de comunicació de Madrid (o dependents de Madrid) vinculen l'AEK (Coordinadora de l'Alfabetització i Normalització de l'Euskera, organitzadora de Korrika) amb l'aparell financer del terrorisme.

Iñaki Lasa, responsable d'AEK a Nafarroa ho va explicar en molt poques i clares paraules: "AEK és una gran empresa, però no en el sentit mercantil del terme, perquè ensenyar euskera no és rendible, és ruïnós. Això ho direm una i mil vegades, aquí i allà, però no ho entendran perquè no ho volen entendre".

És absolutament lamentable i trist que coses com aquesta no es vulguen entendre, perquè no hi ha cosa més entenedora, més lògica i més natural que el fet de que un poble treballi, s'il·lusione i es manifesti corrent per la seua llengua pròpia. ¿Quina classe de convivència es pot pretendre si hi ha gent que no és capaç ni de voler entendre això?

## LA KORRIKA:

*Una cursa per la Llengua*



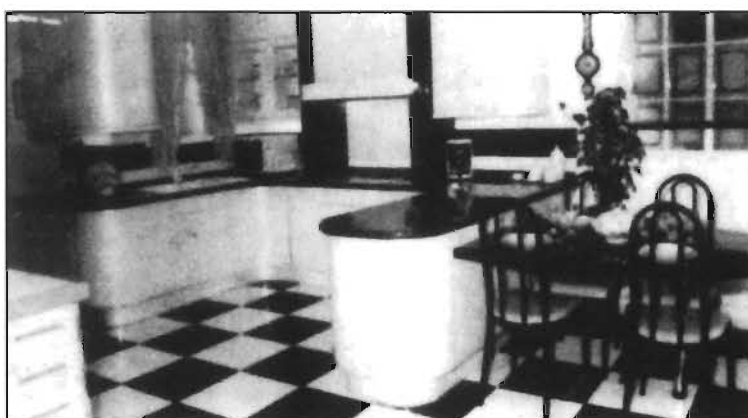
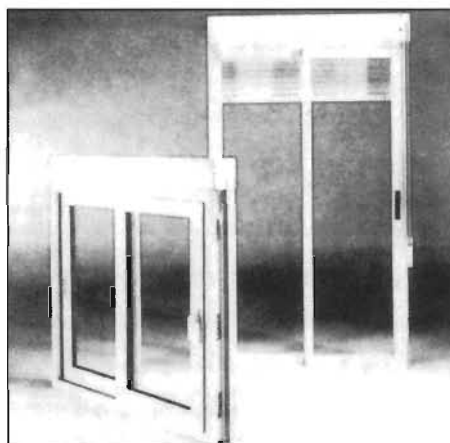
# ANTONIO VIDAL

## ALMACEN DE CARPINTERIA



- \* MADERA
- \* ALUMINIO
- \* HIERRO
- \* P.V.C.

SERVICIO EN EL ACTO Y POR ENCARGO  
PUERTAS \* VENTANAS \* REJAS  
CAJONERAS \* ARMARIOS \* PERSIANAS



**COCINAS**  
\*\*\*  
**MAMPARAS**  
**BAÑO**

ALMACEN Y DESPACHO:  
Tels. 964 20 44 42 - 964 21 45 38  
Calle Trinidad, 129 - 135 - Jover, 4  
**CASTELLON**



# LUIS GARCÍA BERLANGA:

*un senyor del cinema*

L'espontaneïtat, la inspiració i una aguda ironia (molt valenciana) són les característiques més definitòries de Lluís Garcia Berlanga com a realitzador cinematogràfic.

La seua afició juvenívola a la poesia i a la pintura, juntament amb el seu tarannà d'home conseqüent i fidel a ell mateix, perfilen una personalitat de les que no deixen indiferent i tant poden originar enceses lloances com desfermar abrandades crítiques.

Berlanga és allò que es diu un personatge políticament poc correcte i la seua trajectòria cinematogràfica, en la que no ha estalviat (quan ha calgut) els comentaris irònics i punxants, però plens de racionalitat, contra els mateixos col·legues, o bé les fortes disputes amb l'administració cultural, han fet que la seua figura resultés ambigua per a uns, incòmoda per a altres, però reconeguda i respectada per la gran majoria, i així ho testimonien les importants distincions que ha rebut al llarg de la seua dilatada carrera: premi Príncep d'Astúries, Medalla d'Or de les Belles Arts, o el Premi Nacional de Cinematografia, a banda de molts altres premis i homenatges de diversa entitat.

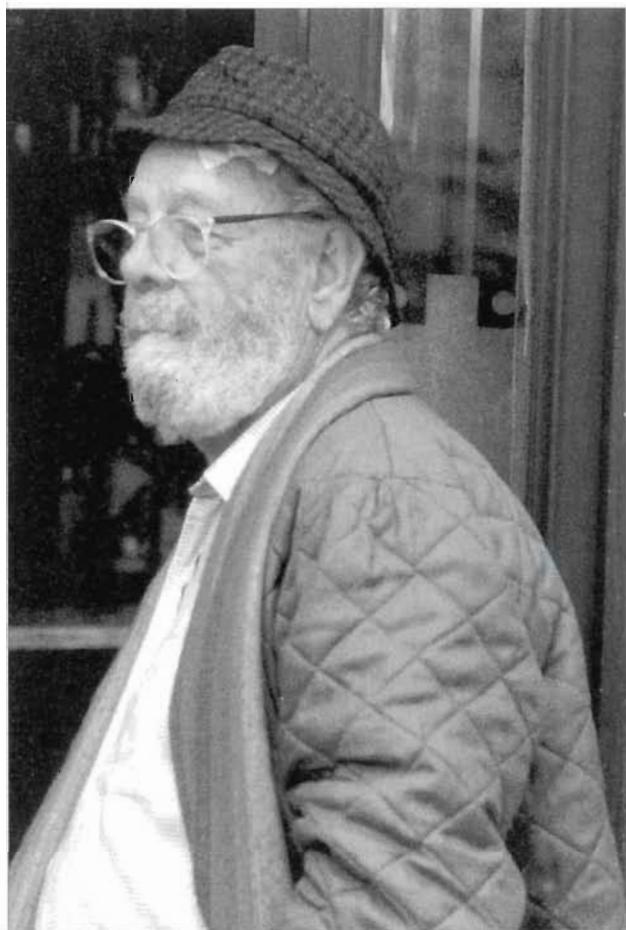
Llençat a la fama després de l'èxit comercial de la seua primera co-producció "Tamaño

natural" i, sobretot, de "La escopeta nacional", àcida sàtira de l'aristocràcia espanyola, ha fet cinema durant més d'un quart de segle, amb molts films de major o menor fortuna.

Ara, als 79 anys, ha fet "Paris-Tombuctú", el film que pot ser la guinda o colofó d'una carrera tan elogiada com criticada. Ja hem dit que Garcia Berlanga no provoca precisament indiferència.

Erotòman, fetitxista i ambigu, aquest valencià universal afirma ben convençut que vestir una dona és molt més eròtic que despullar-la. ¿Es pot demanar més?

M<sup>a</sup> Luisa Gil





# GASTRONOMIA

## VI CAPÍTOL GENERAL DE L'ARRÒS I LA TARONJA

**V**an ser 21 les confraries que van acudir als actes del nostre VI Capítol General, procedents d'Astúries, Castella-Lleó, Euskadi, Navarra, Catalunya i País Valencià. Com és habitual, va ser el nostre Casal el punt de concentració i allí es va prendre la primera copa i es va fer el primer mos, mentre es retrobaven antigues amistats o se'n feien de noves. A les 20 h. es formà la multicolor comitiva de totes les confraries i convidats, precedits pel grup de dolçainers i tabaleters, i vam recórrer el centre de Castelló fins arribar a la Casa de la Vila.

Acomodats tots els participants al Saló d'Actes, el Gran Mestre obrí la solemne sessió en la que es va investir com a Confreres de Número a José Guardino, Carrmen Barroso, José Gallardo i Luís Rodríguez. Els Confreres de Mèrit van ser Roberto Uriarte, Alfredo Lamaignere (Cau del Vi), Bodegas Torre Oria, Robert Martí (Vins del Bages), Jesús M<sup>a</sup> Astrain (Espàrrago de Navarra), Josep Rojas (Vins del Bages), Fernando Lamarca (Círculo

## VI CAPÍTULO GENERAL DEL ARROZ Y LA NARANJA

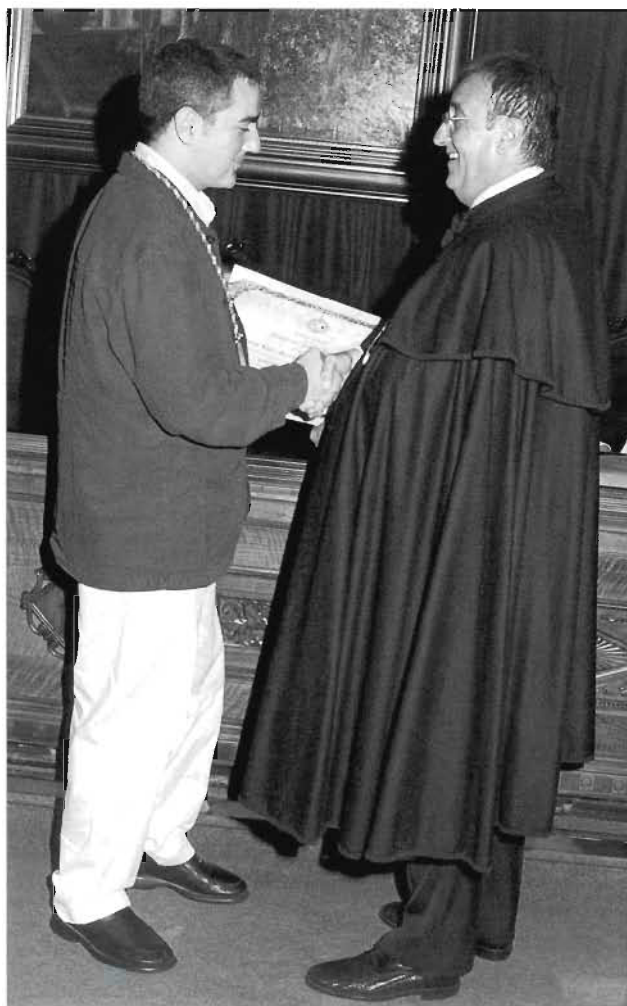
*Fueron 21 las cofradías que acudieron a los actos de nuestro VI Capítulo General, procedentes de Asturias, Castilla-León, Euskadi, Navarra, Catalunya y País Valencià.*

*Como es habitual fué nuestro Casal el punto de concentración y allí se tomó la primera copa y se dió el primer bocado, mientras se reencontraban antiguas amistades o se hacían nuevas. A*



de Enófilos Utiel-Requena), Vichy Catalan S.A. i Julia Bustamante. Els Confreres d'Honor van ser Tasio Flors, els germans Ripollés Fàbrega i el popular Tonino. Amb les promeses solemnes dels nous investits i les paraules de la Tinent d'Alcalde Marisa Ribés, va finalitzar l'acte.

Després de la foto tradicional a la plaça Major, vam anar al restaurant El Racó del Port, on el sopar capitolar va oferir el següent menú: Aperitiu Racó del Port, Parmentier lleugera, Llagostins, Amanida de la Plana, Arròs fadrí, Xarrup de mandarina, Xulletes d'anyell del Maestrat i postres de la Confraria. Tot



*las 20 h. se formó la multicolor comitiva de todas las cofradías e invitados, precedidos por el grupo de dulzaineros, y recorrimos el centro de Castelló hasta llegar a la Casa de la Villa.*

*Acomodados todos los participantes en el Salón de Actos, el Gran Maestre abrió la sesión en la que se invistió como Cofrades de Número a José Guardino, Carmen Barroso, José Gallardo y Luís Rodriguez. Los Cofrades de Mérito fueron Roberto Uriarte, Alfredo Lamaignere (Cau del Vi), Bodegas Torre Oria, Robert Martí (Vins del Bages), Jesús M<sup>a</sup> Astrain (Espárrago de Navarra), Josep Rojas (Vins del Bages), Fernando Lamarca (Círculo de Enófilos Utiel-Requena), Vichy Catalan S.A. y Julia Bustamante. Los Cofrades de Honor fueron Tasio Flors, los hermanos Ripollés Fàbrega y el popular Tonino. Con las promesas solemnes de los nuevos investidos y las palabras de la Teniente de Alcalde Marisa Ribés, finalizó el acto.*

*Después de la foto tradicional en la Plaza Mayor, fuimos al restaurante El Racó del Port, donde la cena capitular ofreció el siguiente menú: Aperitivo Racó del Port, Parmentier*







**PROMOJOMA, S.L.**

*Promoción y venta de pisos*  
C/. Poeta Guimerá 3 A, Entlo.  
CASTELLÓN  
TEL. 964 24 63 77



ben acompanyat per vins blanc, negre i cava de Bodegas Torre Oria d'Utiel-Requena, seguits de cafés, licors, cigar caliquenyo i barra lliure. En opinió unànim de tots els assistents, un excel·lent sopar magníficament presentat per Racó del Port. Si el sopar de l'any 99, al Club Nàutic, ens va permetre aprovar amb bona nota l'assignatura que teniem pendent en gastronomia, el sopar del 2000 ha estat el doctorat.

Com és tradicional, vam rematar la festa amb el sorteig de regals i la música de ball amb molta marxa.

Manuel Gómez

*ligera, Langostinos, Ensalada de la Plana, Arroz soltero, Sorbete de mandarina, Costillitas de cordero del Maestrazgo y postre de la Cofradia. Todo bien acompañado por vinos blanco, tinto y cava de Bodegas Torre Oria de Utiel-Requena, seguidos de cafés, licores, cigarro caliqueño y barra libre. En opinión unánime de todos los asistentes, una excelente cena magníficamente presentada por Racó del Port. Si la cena del año 99, en el Club Náutico, nos permitió aprobar con buena nota la asignatura que teníamos pendiente en gastronomía, la cena del 2000 ha sido el doctorado.*

*Como és tradicional rematamos la fiesta con el sorteo de regalos y la música de baile con mucha marcha.*





**FRENOS  
AUTOSERVICIO  
ENGAR, S.L.**

**Camí Pí Gros. Manzana nº 1 - Nave 6**

**Tels. 964 21 64 02 - 964 21 68 89**

**Fax 964 21 67 76**

**12006 CASTELLÓN**





**E**n termes generals, la literatura sobre temes gastronòmics és dolenta i en la majoria de casos és feta per periodistes que escriuen sobre gastronomia o bé gastrònoms que es posen a escriure les seues experiències. Els resultats, literàriament parlant, solen ser mediocres.

Un cas diferent és el d'alguns excel·lents escriptors que es posen a escriure de cuina, amb resultats literàriament considerables i -fins i tot- brillants, però com que saben poca cosa de cuina ho fan com una mena de pasatemps, sense el rigor necessari, i cauen sovint en errors garrafals. En la cuina -com en la física-, magnituds com el temps, la temperatura, el pes o la velocitat s'han de tractar amb rigor i serietat, i si (a més) es tracten de forma literàriament bona, els resultats poden ser excel·sos. Dit d'una altra manera, per a fer bona literatura gastronòmica cal començar per saber escriure i per saber cuinar. Altres aptituds, tals com el bon gust, el sentit de l'humor i l'experiència de rodamón, també ajuden molt a l'hora de posar-se a escriure sobre gastronomia.

Tenim a casa nostra un bon grapat d'escriptors que s'han interessat per la cuina i entre els més antics podem esmentar a Teodor Llorente i Jacint Verdaguer. Dels més actuals, cal parlar d'Ignasi Riera, Pau Faner, Josep Piera, Josep M<sup>a</sup> Espinàs, Josep V. Marqués, Manuel Vazquez Montalban, Néstor Lujan, Joan Fuster, i jo remarcaria especialment a Josep Pla, autor de "El que hem menjat", obra que és una síntesis magistral entre literatura i gastronomia.

Albert Sanchez-Pantoja

## CUINA I LITERATURA

*En líneas generales, la literatura sobre temas gastronómicos es mala y en la mayoría de casos está hecha por periodistas que escriben sobre gastronomía o bien gastrónomos que se ponen a escribir sus experiencias. Los resultados, literariamente hablando, suelen ser mediocres.*

*Un caso diferente es el de algunos excelentes escritores que se ponen a escribir de cocina, con resultados literariamente considerables e incluso brillantes, pero como saben poca cosa de cocina lo hacen como una especie de pasatiempo, sin el rigor necesario, y caen frecuentemente en errores garrafales. En la cocina -como en la física-, magnitudes como el tiempo, la temperatura, el peso o la velocidad, se han de tratar con rigor y seriedad, y si -además- se tratan de forma literariamente buena, los resultados pueden ser excelso.*

*Dicho de otra manera, para hacer buena literatura gastronómica es necesario comenzar por saber escribir y por saber cocinar. Otras aptitudes, tales como el buen gusto, el sentido del humor y la experiencia de trotamundos también ayudan mucho a la hora de ponerse a escribir sobre gastronomía.*

*Tenemos en nuestra lengua un buen puñado de escritores que se han interesado por la cocina y entre los mas antiguos podemos citar a Teodor Llorente y Jacint Verdaguer. De los mas actuales, hay que hablar de Ignasi Riera, Pau Faner, Josep*



*Piera, Josep M<sup>a</sup> Espinàs, Josep V. Marqués, Manuel Vazquez Montalban, Néstor Lujan, Joan Fuster, y yo destacaria especialmente a Josep Pla, autor de "El que hem menjat", obra que és una síntesis magistral entre literatura y gastronomía.*



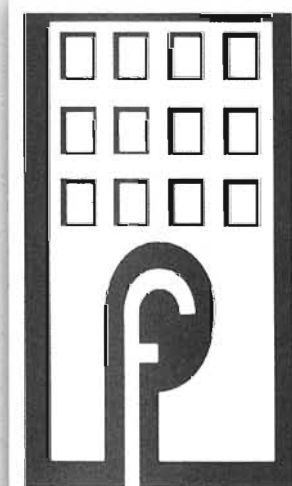
# Vallehermoso

División Promoción S.A.

Tel: 964 23 78 51 - Fax: 964 23 79 52

C/ Mayor, 79 bajo. 12001 Castellón

e-mail: [laplana@interweb-es.com](mailto:laplana@interweb-es.com) / [www.vallehermoso.es](http://www.vallehermoso.es)



fincas  
**La Plana**

Tel: 964 23 78 51 - Fax: 964 23 79 52

C/ Mayor, 79 bajo. 12001 Castellón

e-mail: [laplana@interweb-es.com](mailto:laplana@interweb-es.com)



## BEASAIN, 5 de Febrer de 2000

### XV Capítol de la Cofradia de la Morcilla

**A** cudíem al capítol de Beasain per primera vegada, encara que des de fa temps tenim bons amics en aquella confraria. Ens vam trobar amb ells a la recepció en la societat Bareak i d'allí vam sortir en comitiva totes les confraries assistents, acompanyats de txistularis i dantzaris, per anar al monument de Sant Martí, on es va fer una ofrena floral i es va ballar l'Auresku d'honor.

Vam continuar en comitiva fins a l'església de Santa Maria, on es va oficiar una solemne Missa Major. Després vam desfilars fins a l'Ajuntament per a celebrar l'acte protocolari del XV Capítol, amb nomenament dels Confreres d'Honor a la plaça de Sant Martí de Loinatz.

A les 14,30 ens vam desplaçar a l'hotel Castillo, d'Olaberria, que ja coneixiem per haver-hi pernoctat en ocasions anteriors. Allí es va servir el dinar capítol amb un menú que, en versió original, anunciava: "Coctail de cava, Morcilla de Beasain, Croquetitas de morcilla, Revuelto de morcilla, Piquillos rellenos de morcilla, Hojaldre de manzana reineta y morcilla, Col rellena de morcilla, Sorbete de limón al cava, Sapito al horno con patatas, Solomillo de corzo, Queso de Idiazabal, Degustación Castillo, Martintxos de Beasain, cafés y farías". Per a poder menjar tot això ens vam ajudar de vins negres Dominio de Montalvo, cava Marqués de Semenu, patxaran, armanyac i aiguardents.

No cal dir que quan vam iniciar el viatge de retorn, la sensació de plenitud era absolutament gloriosa.

Ricardo Vicente

*Acudiamos al capítulo de Beasain por primera vez, aunque desde hace tiempo tenemos buenos amigos en aquella cofradia. Nos encontramos con ellos en la recepción en la sociedad Bareak y de allí salimos en comitiva todas las cofradias asistentes, acompañados de txistularis y dantzaris, para ir al monumento de San Martin, donde se hizo una ofrenda floral y se bailó el Auresku de honor.*

*Continuamos en comitiva hasta la iglesia de Santa Maria, donde se ofició una solemne Misa Mayor. Después desfilamos hacia el Ayuntamiento para celebrar el acto protocolario del XV Capítulo, con el nombramiento de los Cofrades de Honor en la plaza de San Martin de Loinatz.*

*A las 14,30 nos desplazamos al hotel Castillo, de Olaberria, que ya conociamos por haber pernoctado en él en ocasiones anteriores. Allí se sirvió la comida capitular con un menú que anunciaba: Coctail de cava, Morcilla de Beasain, Croquetitas de morcilla, Revuelto de morcilla, Piquillos rellenos de morcilla, Hojaldre de manzana reineta y morcilla, Col rellena de morcilla, Sorbete de limón al cava, Sapito al horno con patatas, Solomillo de corzo, Queso de Idiazabal, Degustación Castillo, Martintxos de Beasain, café y farías". Para poder comer todo eso nos ayudamos de vinos tintos Dominio de Montalvo, cava Marqués de Semenu, patxaran, armañac y aguardientes. No hay que decir que cuando iniciamos el viaje de retorno, la sensación de plenitud era absolutamente gloriosa.*

## TAFALLA, 13 de Febrer de 2000

### IX Capítol de la Orden del Cuto Divino

**U**na nodrida representació de la nostra confraria va viatjar a terres navarreses per a participar en aquest prestigiós capítol. Ja el dia anterior vam visitar el magnífic castell-palau dels reis de Navarra, a Olite, i vam sopar (també reglament) al restaurant Beratxa de





Tafalla.

Diumenge a les 10,30 es va fer la recepció de confraries al Centre Cívic i d'allí va partir la comitiva, precedida pels txistularis de Tafalla, fins l'església dels Escolapis, on s'oficià la Santa Missa. Posteriorment continuà la comitiva fins a la Casa de Cultura on es celebrà l'acte capitolar solemne, amb investidura dels nous Confreres d'Honor (entre ells la periodista Mercé Milà, amb qui vam coincidir després anant de "marxa").

Va completar la celebració, com és tradicional, el gran dinar capitolar al restaurant Tubal, amb el següent gloriós menú: Ensalada de perdiu al Jabugo, Crema de bacallà amb cocotxes, Llamantol al forn amb pasta fresca, Lluç a la graella, "Ajoarriero" amb llagosta, "Carrillera" de vedella, "Patorrillo", gelat de llet merengada i "Lamincuto". Però això no és per a contar-ho. Un dinar al Tubal val més que mil paraules.

Angel Martínez

*Una nutrida representación de nuestra cofradia viajó a tierras navarras para participar en este prestigioso capítulo. Ya el día anterior visitamos el magnífico castillo-palacio de los reyes de Navarra, en Olite, y cenamos (también regiamente) en el restaurante Beratxa de Tafalla.*

*El domingo a las 10,30 se hizo la recepción de cofradías en el Centro Cívico y de allí partió la comitiva, precedida por los txistularis de Tafalla, hasta la iglesia de los Escolapios, donde se ofició la Santa Misa. Posteriormente continuó la comitiva hasta la Casa de Cultura donde se celebró el acto capitular solemne, con investidura de los nuevos Cofrades de Honor (entre ellos la periodista Mercé Milà, con quien coincidimos después yendo de "marxa").*

*Completó la celebración, como es tradicional, la gran comida capitular en el restaurante Tubal, con el siguiente glorioso menú: Ensalada de perdiz al Jabugo, Crema de bacalao con cocotxas, Bogavante al horno con pasta fresca, Merluza a la parrilla, Ajoarriero a la langosta, Carrillera de ternera, Patorrillo, Helado de leche merengada y Lamincuto. Pero esto no es para contarlo. Una comida en el Tubal vale mas que mil palabras.*

## GUIJUELO, 26 de Febrer de 2000

### VI Capítol del Jamón, XV Jornadas de la matanza

Com si no passés el temps, ja hi tornem a ser camí de Guijuelo, previa escala a Candelario per a degustar uns ibèrics i uns entrecots. ¿Per què serà?

Dissabte a les 19,30 recepció de confraries al restaurant La Amistad de Guijuelo, i a les 20 h. missa a Santa Maria (novetat enguany). També novetat l'enganxada de cartells pel poble, anunciant l'atracció de l'Home del Frac Blanc i el show estelar dels Sakana Boys (Juan Mari, Pedro i Luís, naturalment) La festa



*Como si no pasara el tiempo, ya volvemos a estar camino de Guijuelo, previa escala en Candelario para degustar unos ibéricos y unos entrecots. ¿Por qué será?*

*El sábado a las 19,30 recepción de cofradías en el restaurante La Amistad de Guijuelo y a las 20 h. Santa Misa (novedad este año). También novedad la pegada de carteles por el pueblo, anunciando la atracción del Hombre del Frac Blanco y el show estelar de los Sakana Boys (Juan Mari, Pedro y Luís, naturalmente). La fiesta se completó con un bocadito de ibérico (calibre Vazquez), baile y el tradicional Concurso de la Muñeca.*

*El domingo a las 10,30 desayuno ibérico y desfile por las calles del pueblo hasta la plaza, donde se hizo el Capítulo, seguido del rito de la matanza. Y a las 14 h. volvemos al restaurant La Amistad para la comida de hermandad: Entradas de matanza, Sangre*



*encebollada, Migas de Conchita, Chichas en adobo rojo, Pimientos rellenos de talentos, Revuelto de salchichón, Oreja en salsa verde, Ensalada de regato, Jamón de Guijuelo "reserva", Alubias con tropezones, Puntas a la brasa, Tarta de quesos, vinos de Salamanca, café y aguardiente con perrunillas. Otro bocadito, evidentemente.*

*A la vuelta hacia casa dimos un poco de rodeo, pernoctando en Palencia, visitando Burgos y (ya de noche) llegando a Castelló con la satisfacción del deber cumplido.*

diente con perrunillas". Un altre "mosset", evidentment.

Al retorn cap a casa vam fer un poc de volta, pernoctant a Palencia, visitant Burgos i (ja de nit) arribavem a Castelló amb la satisfacció del deure acomplit.

Agustin Garcia



*Es un capítulo al que siempre vamos con afecto, ya que el presidente de la Alubia José Ignacio Telleria fué uno de los principales colaboradores en la gestación de nuestra cofradia y ha sido siempre una especie de embajador nuestro dentro de FECOGA.*

*El alcalde de Tolosa recibió en la puerta del Ayuntamiento a las 25 cofradias asistentes y a continuación se celebró el acto solemne del Capítulo, con los parlamentos e investiduras de rigor. Finalizado el acto, nos dividieron en grupos y fuimos a visitar las sociedades gastronómicas de Tolosa, degustando platos típicos de la tierra, regados con buen vino.*

*Después fuimos al frontón, donde se sirvió la comida capitular. Fué la hora de las Alubias de Tolosa con todos sus sacramentos, Ensalada, Bacalao fresco al horno, Cassé de cordero, Queso de Idiazabal, Tarta irlandesa y otras delicias. El vino tinto Marqués de Cáceres y cava Parés Baltà.*

*Finalizado el copioso ágape, vinieron el sorteo de regalos, la música y el baile, como colofón brillante de un Capítulo muy cuidado.*

## TOLOSA, 27 de Febrer de 2000 *XI Capítol de la Alubia*

Es un capítulo al que sempre anem amb afecte, ja que el president de l'Alubia José Ignacio Telleria va ser un dels principals col·laboradors en la gestació de la nostra confraria i ha estat sempre una espècie d'ambaixador nostre dins de FECOGA.

L'alcalde de Tolosa va rebre a la porta de l'Ajuntament a les 25 confraries assistents i tot seguit es va fer l'acte solemne del Capítol, amb els parlaments i investidures de rigor. Finalitzat l'acte, ens vam dividir en grups i vam anar a visitar les societats gastronòmiques de Tolosa i a degustar plats típics de la terra, regats amb bon vi.

Després vam anar al frontó, on es va servir el dinar capitolar. Va ser l'hora de les "Alubias de Tolosa con todos sus sacramentos", Ensalada, Bacallà fresc al forn, Cassé de xai, Formatge d'Idiazabal, Tarta irlandesa i altres delícies. Vi negre Marqués de Cáceres i cava Parés Baltà.

Finalitzat el copios àpat, vingueren el sorteig de regals, la música i el ball, com a colofó brillant d'un capítol organitzat molt acuradament.

Josep Lluís Alè



## ALACANT, 4 de Març de 2000 *XVII Capítol del Cau del vi*



El Castell de Santa Bàrbara va acollir un any més la celebració capitolar de la confraria alicantina, que va comptar amb la presència de prop de 200 persones pertanyents a 8 confraries. Allí es va iniciar l'acte amb la imposició d'una medalla d'or a Vicent Mas, antic president del Cau del Vi. Seguidament Ignasi Coteron, president de l'Associació de Sumillers Valencians, va parlar dels vins i del conreu de la vid.

Es va passar després a l'acte solemne d'investidura dels nous Confreres de Número, Mèrit i Honor, rubricat per un brindis (amb Fondillon, evidentment) i un mosset de torrò de Xixona.

Després d'un aperitiu a l'exterior del castell, vam tornar a dins o es va servir el dinar capitolar, a base d'entrants, arrossos i postres. Els vins d'Enric Mendoza, Chardonnay blanc, Savia nova blanc i Santa Rosa negre (una autèntica delícia).

A remarcar el tractament cordial que en tot moment vam rebre dels membres de la confraria germana, que contribueix a fer encara més estrets els llaços d'amistat i harmonia entre Arròs i Taronja i El Cau del Vi.

Juan Pallaré

*El Castillo de Santa Bàrbara acogió un año mas la celebración capitular de la cofradia alicantina, que contó con la presencia de cerca de 200 personas pertenecientes a 8 confradias.*

*Allí se inició el acto con la imposición de una medalla de oro a Vicent Mas, antiguo presidente del Cau del Vi. Seguidamente Ignacio Coteron, presidente de la Asociación de Sumillers Valencians, habló de vinos y del cultivo de la vid.*

*Se pasó después al acto solemne de investidura de los nuevos Cofrades de Número, Mérito y Honor, rubricado por un brindis (con Fondillón, evidentemente) y un bocado de turrón de Xixona.*

*Después de un aperitivo en el exterior del castillo, volvimos a dentro donde se sirvió la comida capitular, a base de entrantes, arroces y postres. Los vinos de Enric Mendoza, Chardonnay blanco, Savia Nova blanco y Santa Rosa tinto (una auténtica delicia).*

*A destacar el trato cordial que en todo momento nos dispensaron los miembros de la Cofradia hermana, que contribuye a hacer aún mas estrechos los lazos de amistad y armonia entre Arròs i Taronja y El Cau del Vi.*

## HERNANI, 19 de Març de 2000 *V Capítol de la Cofradia de la Sidra*

Vam arribar a Donostia el dissabte 18 i els amics d'Hernani ens van oferir un magnífic sopar fet per ells mateixos en una associació gastronòmica d'Ondarreta. La bona taula i la bona sintonia entre amics, va constituir un perfecte anticip de la jornada capitolar.

El diumenge, ja a Hernani, tingué lloc la tradicio-

*Llegamos a Donostia el sábado 18 y los amigos de Hernani nos ofrecieron una magnífica cena hecha por ellos mismos en una sociedad gastronómica de Ondarreta.*

*El domingo, ya en Hernani, tuvo lugar la tradicional recepción de confradias al son de la txalaparta, seguida de un consistente aperitivo de bienvenida en la sociedad Txantxangorri. A las 12 fuimos en marcha cívica a la Casa de Cultura, donde nos recibieron con el Aurresku de Honor y se cele-*



bró el acto capitular con la entronización de los nuevos Cofrades de Honor y la actuación final del coro Kantuz Abesbatza.

Después, en la sidreria Zelaia, se celebró la comida capitular con degustación de Chorizo a la sidra, Jamón de Guijuelo, Bacalao con salsa verde, Chuletón con pimientos, queso, nueces y hojaldre de Adarraga. Todo bien acompañado de cantidades considerables de buena sidra. Tan considerable cantidad que aún sobró para regalarnos unas cajas (que agradecemos como se merecían) y que colocamos en el coche para llevarlas a Castelló y consumir-las en nuestro Casal.

nal recepció de confraries al so de la txalaparta, seguida d'un consistent aperitiu de benvinguda a la societat Txantxangorri. A les 12 vam anar en marxa cívica a la Casa de Cultura, on ens van rebre amb l'Auresku d'Honor i es va celebrar l'acte capitolar amb l'entronització dels nous Confreres d'Honor i l'actuació final del cor Kantuz Abesbatza.

Després, a la sidreria Zelaia, es feu el dinar capitolar amb degustació de Xoriç a la sidra, Pernil de Guijuelo, Bacallà amb salsa verda, Xulla amb pebrera, formatge, nous i fullat d'Adarraga. Tot ben acompanyat de quantitats considerables de bona sidra. Tan considerable quantitat que encara va sobrar per a regalar-nos unes caixes (que vam agrair com es mereixien) que vam encabir al cotxe per a dur-les a Castelló i consumir-les al nostre Casal.

Emília Belenguer



Fieles un año mas a la cita con los caballeros del Sabadiego, Angel, Jaime, Marisa y Pilar salimos hacia Asturias y el sábado 29, llegados a Noreña y después de saludar a los anfitriones, asistimos a la tradicional Espicha, que este año se celebró en el Mercado municipal, con degustación de la chacineria típica de Noreña, regada con sidra a go go.

El domingo nos concentramos en la plaza de la villa y desfilamos solemnemente hasta la iglesia y después de la Santa Misa volvimos hasta el templete de los músicos, donde se celebra habitualmente este capítulo. Se

## NOREÑA, 30 d'Abril de 2000

X Capítol de la Orden del Sabadiego

Fidels un any més a la cita amb els cavallers del Sabadiego, Angel, Jaime, Marisa y Pilar vam fer cap a Astúries i el dissabte 29, arribats a Noreña i després de saludar als amfitrions, vam assistir a la tradicional "Espicha", que enguany es va fer al Mercat municipal, amb degustació dels embotits típics de Noreña, regats amb sidra a go go.

El diumenge ens vam concentrar a la plaça de la vila i vam desfilar solemnement fins a l'església i després de la Santa Missa vam retornar fins el templet dels músics on es celebra habitualment aquest capítol. Es van investir nous Cavallers del Sabadiego a Luís Carandel, Pedro Ruiz i Tonino (periodistes), Teresa Gimpera (actriu) i el cèlebre Pandoro (també

actor) de la “Casa de los lios”.

Finalitzat l'acte solemne, ens vam desplaçar fins al nostre vell conegut restaurant La Fusta (el de l'anècdota de l'autobús de dos pisos) i allí vam celebrar la jornada gastronòmica, amb els saborosos i contundents plats de la cuina asturiana, ben servits i millor regats..

Amb un prometedor “fins a la pròxima”, vam deixar Noreña per retornar a casa.

Jaime Alcón

## CANDELARIO,

6 de Maig de 2000

*IV Capítol del Gremio del Chorizo*

**D**esprés d'un tonificant esmorçar a Tarancón, arribem a Candelario a temps de dinar al restaurant La Romana. La recepció de confraries és, com sempre, als baixos de l'Ajuntament i, previ un petit refrigeri, desfitem per anar a participar a la Santa Missa i després tornem a la Sala de Plens de l'Ajuntament, on es va celebrar el Capítol presidit per l'alcaldesa de la vila.

Vam fer temps fins a l'hora del sopar anant de copes pels bars del poble i, ja sense perdre el fil, vam atacar el menú capitolar: “Chorizo rojo y blanco, Jamón ibérico, Cecina, Chichas, Patatas revueltas y escabechadas, Limón serrano, Cabrito”, postres, vins, café i licors, sense oblidar l'insuperable aguardent de cireres del Jarte. Total, que quan va arribar l'hora de la música i el ball (enguany al Casino) no calgué animar-nos, ja que

*invistieron nuevos caballeros del Sabadiego a Luís Carandel, Pedro Ruiz y Tonino (periodistas), Teresa Gimpera (actriu) y el célebre “Pandoro” (tambien actor) de la Casa de los lios.*

*Finalizado el acto solemne, nos desplazamos hasta nuestro viejo conocido restaurante La Fusta (el de la anècdota del autobús de dos pisos) i allí celebramos la jornada gastronómica, con los sabrosos y contundentes platos de la cocina asturiana, bien servidos y mejor regados.*

*Con un prometedo “hasta la próxima” dejamos Noreña para volver a casa.*



*Después de un tonificante almuerzo en Tarancón, llegamos a Candelario a tiempo de comer en el restaurante La Romana. La recepción de confrarias es, como siempre, en los bajos del Ayuntamiento y, previo un pequeño refrigerio, desfilamos para ir a participar en la Santa Misa y después regresamos al Salón de Plenos del Ayuntamiento, donde se celebró el Capítulo presidido por la alcaldesa de la villa.*

*Hicimos tiempo hasta la hora de la cena yendo de copas por los bares del pueblo y, ya sin perder el hilo, atacamos el menú capitular: Chorizo rojo y blanco, Jamón ibérico, Cecina, Chichas, Patatas revueltas y escabechadas, Limón serrano, Cabrito, postres, vinos, café y licores, sin olvidar el insuperable aguardiente de cerezas del Jarte. Total, que cuando llegó la hora de la música y el baile (este año en el Casino) no fué necesario animarnos, ya que era mas bien una obligación mover el cuerpo para hacer bajar el*



*abundante menú.*

*A la mañana siguiente, después de hacer provisión de los exquisitos embutidos de la tierra, emprendimos el regreso a casa, con una única escala técnica para comer, en compañía de los cofrades de Utiel-Requena que regresaban por el mismo camino.*

era més bé una obligació moure el cos per fer baixar l'abundant menú.

Al matí següent, després de fer provissió dels exquisits embotits de la terra, vam emprendre el retorn a casa amb una única escala tècnica per a dinar, en companyia dels cofrades d'Utiel-Requena que retornaven pel mateix camí.

Agustin Garcia


## MANRESA, 13 de Maig de 2000 II Capítol de la Confraria dels Vins del Bages

Era el nostre debut en un capítol d'aquesta confraria i ens van rebre en una masia situada als voltants de Manresa, amb una copa de cava. Vam entrar a la masia en comitiva, per un camí jalonat amb torxes, i vam ocupar unes cadires que havia reservades, davant d'un escenari al pati.

En el solemne acte capitular va ser investit Confrare de Mèrit el nostre Gran Mestre José L. Alè. I finalitzat el cerimonial protocolari, vingué el sopar, amb un menú que ofería: Amanida de faves i pèsols, Lassanya de llagostins, Cua de bou desossada, formatges, pastís de xocolata i crema de vainilla. Tot ben regat amb vins del Bages.

Durant el sopar vam fer bona amistat amb En Josep Rojas, que al dia següent ens va rebre a la seua masia i ens va delectar amb la seua hospitalitat i amb el seu magnífic celler. Allí vam tenir ocasió de brindar amb el Gran Cava Josep Rojas. Vam marxar amb el compromís de que ens trobaríem tres setmanes després, a Castelló.

Adela López-Lapuenta



*Era nuestro debut en un capítulo de esta cofradia y nos recibieron en una masia situada a las afueras de Manresa, con una copa de cava. Entramos a la masia en comitiva, por un camino jalonado de antorchas, y ocupamos unas sillas que habia reservadas, delante de un escenario en el patio.*

*En el solemne acto capitular fué investido Cofrade de Mérito nuestro Gran Maestro, José L. Alè. Y finalizado el ceremonial protocolario, llegó la cena, con un menú que ofrecia: Ensalada de habas y guisantes, Lasaña de langostinos, Rabo de toro desbuesado, quesos, pastel de chocolate y crema de vainilla. Todo bien regado con vinos del Bages.*

*Durante la cena hicimos buena amistad con D. Josep Rojas, que al dia siguiente nos recibió en su masia y nos deleitó con su hospitalidad y con su magnífica bodega. Allí tuvimos ocasión de brindar con el Gran Cava Josep Rojas. Marchamos con el compromiso de que nos reencontraríamos tres semanas después, en Castelló.*



# IRÚN,

11 de Juny de 2000

## XXI Capítol de la Cofradia del Salmón del Bidasoa

La coincidència o proximitat de data amb el nostre propi capítol sempre fa difícil la nostra participació en la celebració capitolar del Salmó, però enguany vam decidir anar i vam fer cap a Irun sense pensar en res més.

El dissabte 10 vam visitar Hondarribia, ciutat costanera molt bonica i agradable.

El diumenge a les 10 es van concentrar les confraries per fer un aperitiu al local social de la confraria amfitriona. D'allí vam marxar, acompanyats pels txistularis, cap a l'església de la Mare de Deu del Juncal, on es va fer la Missa, seguida de marxa cívica cap a la Casa Consistorial, on tingué lloc l'acte protocolari del Capítol, amb l'entronització dels nous Confreres de Número i d'Honor.



La celebració va culminar al restaurant Alameda, d'Hondarribia, on vam degustar un consistent menú a base de Foie casolà, Salmó confitat amb arròs, "Carrillera" de vedella al Rioja i Fruits secs amb xocolata i gelat de iogurt.

Satisfets pel bon àpat i per la cordial acollida dels confreres del Salmó, vam iniciar el llarg retorn cap a Castelló.

Emília Belenguer

# VILAFRANCA DEL Penedès,

16 de Juny de 2000

## Capítol extraordinari d'investidura de l'Acadèmia Tastavins

Es va celebrar aquest capítol a la plaça principal de Vilafranca. A la taula presidencial hi havia el conseller de Governació, Sr. Duran i Lleida, que va ser investit Acadèmic d'Honor i posteriorment va pronunciar el Pregó del Capítol.

La nostra confraria (única assistent de fora de Catalunya) va ser acollida amb la cordialitat i afecte d'ocasions anteriors.

*La coincidencia o proximidad de fecha con nuestro propio capítulo siempre hace difícil nuestra participación en la celebración capitular del Salmón, pero este año decidimos ir y salimos para Irun sin pensar en nada más.*

*El sábado 19 visitamos Hondarribia, ciudad costera muy bonita y agradable.*

*El domingo a las 10 se concentraron las cofradías para tomar un aperitivo en el local social de la cofradía anfitriona, De allí marchamos, acompañados por los txistularis, hacia la iglesia de la Virgen del Juncal, donde se celebró la Misa, seguida de marcha cívica hacia la Casa Consistorial, donde tuvo lugar el acto solemne del Capítulo, con la entronización de los nuevos Cofrades de Número y de Honor.*

*La celebración culminó en el restaurante Alameda, de Hondarribia, donde degustamos un consistente menú a base de Foie casero, Salmón confitado con arroz, Carrillera de ternera al Rioja y Frutos secos con chocolate y helado de yogour.*

*Satisfechos por el buen ágape y por la cordial acogida de los cofrades del Salmón, iniciamos el largo retorno hacia Castelló.*



*Se celebró este capítulo en la plaza principal de Vilafranca. En la mesa presidencial estaba el conseller de Governación, Sr. Duran i Lleida, que fué investido Académico de Honor y posteriormente pronunció el Pregón del Capítulo.*

*Nuestra cofradia (única asistente de fuera de Catalunya) fué acogida con la cordialidad y afecto de ocasiones anteriores.*

*Finalizado el acto capitular, fuimos a las Bodegas Reventós, donde nos saludaron los directivos y nos ofrecieron un magnífico cava. En el mismo recinto de las Bodegas Reventós se sirvió la cena capitular, regada con espléndidos vinos de la Denominación de Origen Penedès.*

*Un excelente Capítulo, como para repetir. Una vez mas, la Acadèmia Tastavins Sant Humbert ha hecho una celebración de muy alto nivel, tanto en el aspecto organizativo como en la calidad de los vinos degustados.*



Finalitzat l'acte capitolar, vam anar als cellers Reventós, on ens van saludar els directius i ens van oferir un magnífic cava. En el mateix recinte dels cellers Reventós es va servir el sopar capitolar, regat amb esplèndids vins de la Denominació d'Origen Penedès.

Un excel·lent capítol, com per a repetir. Una vegada més, l'Acadèmia Tastavins Sant Humbert ha fet una celebració de molt alt nivell, tant en l'aspecte organitzatiu com en la qualitat dels vins degustats.

Josep Lluís Alè

*El sábado 17 fué el día grande de este capítulo, con el hermanamiento de la cofradia anfitriona con la nuestra. Asistieron al acto el alcalde y el presidente de la Diputación de Burgos. El arroz, producto emblemático de ambas cofradias, fué el gran protagonista. Se invistió Cofrade de Honor a D. Vicent Sos, propietario de la marca de arroz "SOS", el cual glosó la importancia de este producto y de su consumo desde épocas muy remotas. Hubo tambien parlamentos de los Grandes Maestros de ambas cofradias, así como intercambio de recuerdos.*

## **B**URGOS, 18 de Juny de 2000 *XVI Capítol de la Morcilla Burgensis*

**D**issabte 17 va ser el dia gran d'aquest capítol, amb l'agermanament de la confraria amfitriona amb la nostra. Hi van assistir l'alcalde i el president de la Diputació de Burgos.

L'arros, producte emblemàtic d'ambdues confraries, va ser el gran protagonista. Es va investir Confrare d'Honor a En Vicent Sos, propietari de la





*El domingo se celebró el acto capitular estricto, mas testimonial que otra cosa, ya que hemos dicho que los actos importantes fueron el sábado..*

*La comida capitular se sirvió en el Mesón del Cid, con degustación de Escabechado de caza, Arroz Sos a la burgalesa, Morcilla de Burgos y faltriguera de pasta, Picadillo de Arlanzón, Ternera de Salas y Flan de naranja.*

*A media tarde iniciamos el retorno hacia Castelló.*

marca d'arròs "SOS", que va glossar la importància d'aquest producte i del seu consum des d'èpoques ben remotes. Van haver també parlaments dels Grans

Maestres d'ambdues confraries, així com intercanvi de records.

El diumenge es va fer l'acte capitular estricte, més testimonial que altra cosa car ja hem dit que els actes importants van ser el dissabte.

El dinar capitular es va fer al Mesón del Cid, amb degustació d'Escabetxat de cacera, Arròs Sos a la burgalesa, "Morcilla de Burgos y faltriguera de pasta", "Picadillo de Arlanzón", Vedella de Salas i Flam de taronja.

A mitja tarda vam iniciar el retorn cap a Castelló.

Josep Lluís Alè

## **B**ERGARA, 17 de Setembre de 2000

### *I Capítol de la Cofradia del Relleno y Tostón*

**V**am voler assistir al debut de la nova confraria de Bergara i ja el dissabte 16 arribavem a la important ciutat industrial guipuscoana i, juntament amb altres confraries que també havien anticipat l'arribada, vam compartir un agradable sopar organitzat pels amfitrions. Després vam recòrrer el centre de la ciutat, molt animat per estar en festes.

*Quisimos asistir al debut de la nueva cofradia de Bergara y ya el sábado 16 llegamos a la importante ciudad industrial guipuzcoana y, junto con otras cofradias que tambien habian anticipado la llegada, compartimos una agradable cena organizada por los anfitriones. Después recorrimos el centro de la ciudad, muy animado por estar en fiestas.*

*El domingo a las 10,30 partió la marcha cívica de las cofradias desde el frontón municipal hasta el Ayuntamiento, en cuyo Salón de Plenos-se celebró el acto solemne del*

*I Capítulo del Relleno y Tostón. Ante la*







*puerta de la Casa Consistorial se bailó el Aurresku de Honor.*

*Nuevamente en comitiva, fuimos hasta la iglesia de San Pedro, donde la Coral Aritzeta cantó la Santa Misa. Finalizado el servicio religioso, el grupo de danzas Kamatz preludeó con su actuación la gran comida capitular, que se celebró en el restaurante Lasa, con un menú que ofrecía: Aperitivo, Hígado de pato casero, Revuelto de setas, Mini-creps de frutos del mar, Ciervo con salsa y Sorbete con rellenitos y tostoncitos de Bergara. Cava, vinos, café y barra libre. El sorteo de regalos y la música de baile culminaron la celebración.*

El diumenge a les 10,30 va partir la marxa cívica de les confraries des del frontó municipal fins a l'Ajuntament, al Saló de Plens del qual es va celebrar l'acte solemne del I Capítol del Relleno y Tostón. A la porta de la Casa Consistorial es va ballar l'Aurresku d'Honor.

Novament en comitiva, vam anar fins a l'església de Sant Pere, on la Coral Aritzeta va cantar la Santa Misa. Finalitzat el servei religiós, el grup de danses Kamatz va preludejar amb la seua actuació el dinar capitolar, que es va fer al restaurant Lasa, amb un menú que oferia: Aperitiu, Fetge d'ànec casolà, Revolt de bolets, Mini-creps de fruits del mar, Isard amb salsa, i Xarrup amb "rellenitos y tostoncitos" de Bergara. Vins, cava, café i barra lliure. El sorteig de regals i la música de ball van culminar la celebració.

Emília Belenguer

## VALLADOLID, 30 de Setembre de 2000 VI Capítol de la Cofradia de Vinos y Viandas de Castilla y León

**D**n nou any tornem a Pucela, fidels a la cita amb els confreres amfitrions, que sempre ens han acollit fenomenalment. Enguany ens porten a Simancas, on hi ha un famós pont medieval sobre el Pisuerga i també hi ha el célebre Arxiu, on hem pogut examinar les arxifamoses "cuentas del Gran



*Un nuevo año volvemos a Pucela, fieles a la cita con los cofrades anfitriones, que siempre nos han acogido fenomenalmente. Este año nos llevan a Simancas, donde hay un famoso puente medieval sobre el Pisuerga y tambien hay el célebre Archivo, donde pudimos exminar las archifamosas "cuentas del Gran Capitán". Completamos el sábado asistiendo a la entrega del premio Tierra de Oro del 2000 a la actriz pucelana Lola Herrera, y degustando después una sabrosa y bien ambientada cena medieval.*

*El domingo vamos en procesión cívica a la iglesia de Las Angustias, donde se oficia la Santa Misa. Después del ya tradicional refrigerio-pedrada, nos trasladamos al Aula Mergelina de la Universidad, donde se celebra el acto solemne del Capítulo y la investidura de los nuevos Cofrades de Honor y de Mérito, entre los que se hallan Lola Herrera y D. Pedro Miguel Barcenilla, sucesor del Virrey del Perú.*

*Finalizado el acto protocolario marchamos a las bodegas de Boecillo, donde se sirve la comida de hermandad culminada por un excelente cochinitillo que solo Cristobal puede servir.*

*Y como todo lo que es bueno se acaba, hemos de decir adiós y empezar a recorrer los mas de 600 km que nos separan de casa.*



Capitàn”. Vam completar el dissabte assistint al lliurament del premi “Tierra de Oro” del 2000 a l’actriu pucelana Lola Herrera, i degustant després un saborós i ben ambientat sopar medieval.

El diumenge vam anar en processó cívica a l’església de Las Angustias, on s’oficià la Santa Missa. Després del ja tradicional “refrigerio-pedrada”, ens traslladaren a l’Àula Margelina de la Universitat, on es feu l’acte solemne del Capítol i la investidura dels nous Confreres d’Honor i de Mèrit, entre els que estaven Lola Herrera y D. Pedro Miguel Barcenilla, successor del Virrei del Perú.

Finalitzat l’acte protocolari marxàrem als cellers de Boecillo, on es va fer el dinar de germanor culminat per un excel·lent “cochinillo” que només Cristobal pot servir.

I com tot el que és bo s’acaba, hem de dir adeu i començar a recórrer els més de 600 Qm. que ens separen de casa.

Agustin Garcia

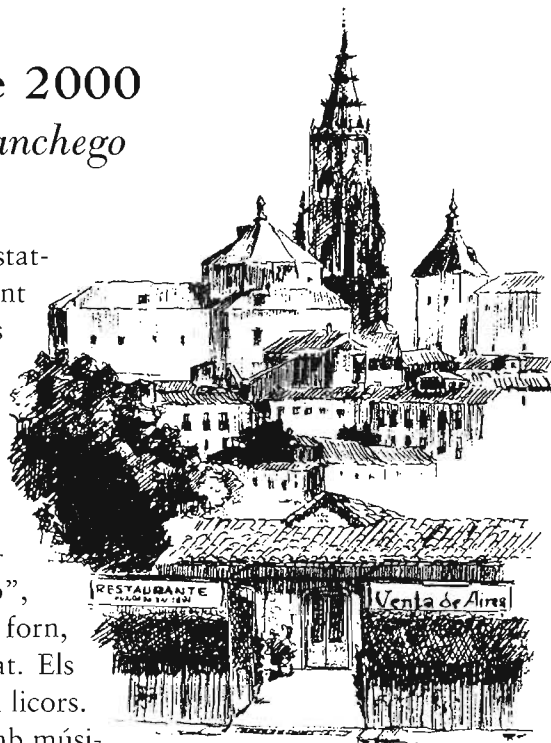
## TOLEDO, 21 d’Octubre de 2000

### III Capítol de la Cofradia del Queso Manchego

Es confreres participants en aquest capítol ens hostatjarem a l’hotel Beatriz. D’allí vam anar fins al punt de concentració indicat, la Venta de Aires, i en autobús ens van dur al centre de la ciutat on, a l’Ajuntament, es va fer l’acte solemne d’investidura dels nous Confreres d’Honor, entre els que es va investir al nostre Gran Mestre José L. Alè.

De retorn a la Venta de Aires, es va servir el sopar capítolar que oferia el següent menú: Assortiment d’ibèrics, Formatge manxec, Croquetes caseres, “Asadillo”, Pisto manxec, Cassola de rovellons, Gambes, Orada al forn, 1/2 Perdiu estofada i Pastís de formatge amb codonyat. Els vins, blanc i negre de Señorío de los Llanos. Café, cava i licors.

Finalitzat l’àpat va haver un fi de festa ben animat, amb música ballable.



Adela Lóez-Lapuente

*Los cofrades participantes en este capítulo nos hospedamos en el hotel Beatriz. De allí fuimos hasta el punto de concentración indicado, la Venta de Aires, y en autobús nos llevaron al centro de la ciudad donde, en el Ayuntamiento, se celebró el acto solemne de investidura de los nuevos Cofrades de Honor, entre los que se invistió a nuestro Gran Maestro José L. Alé.*

*De regreso a la Venta de Aires, se sirvió la cena capitular que ofrecía el siguiente menú:*

*Surtido de ibéricos, Queso manchego, Croquetas caseras, Asadillo, Pisto manchego, Cazuela de setas, Gambas, Dorada al horno, 1/2 Perdiz estofada y Pastel de queso con carne de membrillo. Los vinos, blanco y tinto de Señorío de los Llanos. Café, cava y licores.*

*Finalizado el ágape hubo un fin de fiesta muy animado, con música bailable.*



# CALDES DE MALAVELLA,

11 de Novembre de 2000

V Capítol de la Confraria de l'Aigua

*Un año mas el balneario de Vichy Catalan fué el punto de concentración de las cofradías participantes en el V Capítulo de la cofradía del Agua. A las 10,30 saliamos del balneario y fuimos en marcha cívica hasta el Teatro Principal de la villa de Caldes, donde se celebró el acto solemne de investidura de los nuevos Cofrades de Honor, de Mérito y un nutridísimo grupo de Cofrades de Número. Finalizado el acto protocolario se nos ofreció un recital de la agrupación coral local y posteriormente regresamos hacia el balneario donde, en la explanada de acceso, nos esperaba una "colla de castellers" que nos hicieron pasar un buen rato con sus construcciones humanas, que montaron y desmontaron sin ningún problema.*

*A la 1 se falló el IV Premio de Escultura Dr. Furest i Roca 2000. Después de un sabroso aperitivo, se sirvió la comida capitular en un pabellón entoldado delante del balneario. El menú ofrecía: Crema de marisco al Vichy Catalan, Ragout de rape, Sorbete de naranja Font d'Or, Muslo de pato confitado, crema catalana y buñuelos del Empordà.*

*El café y los licores fueron amenizados por una cantada de havaneras, que fueron el punto final de la celebración.*

Un any més el balneari de Vichy Catalan va ser el punt de concentració de les confraries participants al V Capítol de la confraria de l'Aigua. A les 19,30 sortiem del balneari i vam anar en marxa cívica fins al Teatre Principal de la vila de Caldes, on es va fer l'acte solemne d'investidura dels nous Confreres d'Honor, de Mèrit i un nombrosíssim grup de Confreres de Número. Finalitzat l'acte protocolari ens van oferir un recital de l'agrupació coral local i posteriorment vam tornar cap al balneari on, a l'explanada d'accés, ens esperava una colla de castellers que ens van fer passar una bona estona amb les seues construccions humanes, que van carregar i descarregar sense cap problema.

A la 1 es va lliurar el IV Premi d'Escultura Dr. Furest i Roca 2000. Després d'un saborós aperitiu,



es va servir el dinar capítolar en un envelat bastit davant del balneari. El menú ofería: Crema de marisc al Vichy Catalan, Ragout de rap, Xarrup de taronja Font d'Or, Cuixa d'ànec confitada, Crema catalana i Bunyols de l'Empordà.

El café i els licors van ser amenitzats per una cantada d'havaneres que van posar el punt final musical a la celebració.

Ricardo Vicente

# UTIEL,

25 de Novembre de 2000

II Capítol del Círculo de Enófilos de Utiel-Requena

Amb el bon sabor de boca que ens va deixar l'any passat el I Capítol del Círculo de Enófilos, enguany el nostre autobús amb 16 expedicionaris va acudir puntual a la concentració de confraries a la

*Con el buen sabor de boca que nos dejó el año pasado el I Capítulo del Círculo de Enófilos, este año nuestro autobús con 16 expedicionarios acudió puntual a la concentración de cofradías en la Bodega Redonda de Utiel, donde hubo una degustación de platos típicos acompañados de magníficos vinos.*

*A las 18 h. se inició la marcha cívica de cofradías, que recorrió las calles céntricas de Utiel hasta llegar al Ayuntamiento, donde se desarrolló el II Capítulo del Círculo de Enófilos, con la investidura de los corres-*



Bodega Redonda d'Utiel, on vam fer una degustació de productes típics acompanyats de magnífics vins.

A les 18 h. es va iniciar la marxa cívica de confraries que va recórrer els carrers cèntrics d'Utiel, fins arribar a l'Ajuntament, on va desenrotllar-se el II Capítol del Círculo de Enófilos, amb la investidura dels nous Confreres de Número, Mèrit i Honor.

A les 22 h. i al restaurant Ciudad de Utiel es va servir el sopar de gala capitolar, seguit d'un animadíssim fi de festa en el que vam ballar fins a les 4 de la matinada.

El diumenge 26 vam fer una visita guiada al Santuari de la Mare de Déu del Remei, del segle XVII, situat en un paratge de gran bellesa natural. Tot seguit vam visitar també la Bodega Gandia Pla, tastant novament els bons vins de la comarca. A les 14 h. retornarem a Utiel per a participar en el dinar de comiat, a base de plats típics de la terra. A mitja tarda el nostre autobús iniciava el retorn cap a Castelló.

Manuel Gómez



*pondientes nuevos Cofrades de Número, Mérito y Honor.*

*A les 22 h. y al restaurante Ciudad de Utiel se sirvió la cena de gala capitular, seguida de un animadísimo fin de fiesta en el que bailamos hasta las 4 de la madrugada.*

*El domingo 26 hicimos una visita guiada al Santuario de la Virgen del Remedio, del siglo XVII, situado en un parage de gran belleza natural. A continuación visitamos tambien la Bodega Gandia Pla, catando nuevamente los buenos vinos de la comarca. A las 14 h. regresamos a Utiel para participar en la comida de despedida, a base de platos típicos de la tierra. A media tarde nuestro autobús iniciava el regreso a Castelló.*

## DONOSTIA, 3 de Desembre de 2000

### VII Capítol de la Cofradia da Queimada

El mateix dissabte dia 2, prèvia escala a Pamplona on vam dinar ben acompanyats per uns "aborígens", arribavem a Donostia i, amb el temps just d'amollar les maletes a l'hotel, vam anar a la Casa de Galicia on Fulgencio, Poli, Gloria i Rosa Mari havien disposat un sopar on no faltaven el pop, el brou i l'empanada, regats amb bon vi i millor aguardent i gran queimada.

Diumenge a les 10, concentració de confraries i petit refrigeri a la Casa de Galicia. Acompanyats pels gaiters de Trisquele vam anar primer a Missa i després a la Casa Consistorial, on en acte solemne es va entronitzar als nous Confreres d'Honor, entre els que estava la bilbaina (filla de gallecs) Laura Espido, premi Planeta del 99, i també l'alcalde de Potes que -segons el Druïda Queimador- mereix la distinció perquè enguany es dedica el Capítol al Beat de Lièbana i perquè a Potes es destil·la un magnífic

*El mismo sábado dia 2, previa escala en Pamplona donde comimos bien acompañados por unos "aborígenes", llegamos a Donostia y, con el tiempo justo de soltar las maletas en el hotel, fuimos a la Casa de Galicia donde Fulgencio, Poli, Gloria y Rosa Mari habian dispuesto una cena en la que no faltaban el pulpo, el caldo y la empanada, regados con buen vino, mejor aguardiente y gran Queimada.*

*El domingo a las 10, concentración de cofradías y pequeño refrigerio en la Casa de Galicia. Acompañados por los gaiteros de Trisquele fuimos primero a Misa y después a la Casa Consistorial, donde en acto solemne se entronizó a los nuevos Cofrades de Honor, entre los que estaba la bilbaina (hija de gallegos) Laura Espido, premio Planeta del 99, y tambien el alcalde de Potes que -segun el Druida Queimador- merece*



*la distinción porque este año se dedica el Capítulo al Beato de Liébana y porque en Potes se destila un magnífico aguardiente que es el único que se puede comparar al de Galicia (sic).*

*Y el final de celebración, como es costumbre, al restaurante Rodil, con un magnífico ágape de cocina gallega, acompañado de vinos Ribeiro y Rioja, rematado por una Gran Queimada a la que no faltaron las invocaciones al Sr. Breogán y la aparición de la Santa Compañía, las meigas gallegas y las sorgiñak vascas. Y hasta el año que viene.*

aiguarent que és l'únic que es pot comparar al de Galicia (sic).

I el final de celebració, com és costum, al restaurant Rodil, amb un magnífic àpat de cuina gallega, acompanyat de vins Ribeiro i Rioja, rematat per una Gran Queimada a la que no van faltar les invocacions al Sr. Breogán i l'aparició de la Santa Companya, les meigues gallegues i les sorgiñak basques. I fins l'any que vé.

Agustín García



## DONOSTIA, 17 de Desembre de 2000

### XXIV Capítol de la Confradia Vasca de Gastronomia

**D**ir Vasca de Gastronomia és dir art depurat del bon menjar i, als seus capítols, els convidats, professionals d'hostaleria i grans cuiners es donen cita per a viure una jornada gastronòmica inoblidable.

Ens va rebre l'alcalde de la ciutat a l'Ajuntament i vam passar al Saló d'Actes on l'orfeó de la confraria va interpretar una selecció de cançons basques, entre elles el célebre "Buen menú". Finalitzat l'acte protocolari del Capítol, alguns dels nous Confreres d'Honor (cuiners i coctelers eminentes) ens van convidar als seus establiments, a degustacions de la més alta escola.

I arribà el gran dinar capitolar, servit per profesionas de l'Escola d'Irizar, una de les més prestigioses d'Europa. I per la qualitat del que vam menjar, van fer honor al seu prestigi. A la taula presidencial hi havien tres premis nacionals de Gastronomia, entre ells el nostre bon amic Jesús Llona.

Als postres ens vam convidar a pronunciar el nostre tradicional brindis, al que es van adherir tots els assistents. I com a colofó, ens vam anar al "Casco Viejo" a degustar algunes de les tapes guanyadores del darrer Certamen de Tapes, ben acompanyades d'excel·lent txacolí

Josep Lluís Alè



*Decir Vasca de Gastronomía es decir arte depurado del buen comer y, a sus capítulos, los invitados, profesionales de hostelería y grandes cocineros, se dan cita para vivir una jornada gastronómica inolvidable.*

*Nos recibió el alcalde de la ciudad en el Ayuntamiento y pasamos al Salón de Actos donde el orfeón de la cofradía interpretó una selección de canciones vascas, entre ellas el celeberrimo "Buen menú". Finalizado el acto protocolario del Capítulo, algunos de los nuevos Cofrades de Honor (cocineros y cocteleros eminentes) nos invitaron en sus establecimientos a degustaciones de la mas alta escuela.*

*Y llegó la gran comida capitular, servida por profesionales de la Escuela de Irizar, una de las mas prestigiosas de Europa. Y por la calidad de lo que comimos, hicieron honor a su prestigio. En la mesa presidencial habian tres premios nacionales de Gastronomía, entre ellos nuestro buen amigo Jesús Llona.*

*A los postres nos invitaron a pronunciar nuestro tradicional brindis, al que se adherieron todos los asistentes. Y como colofón, nos fuimos al Casco Viejo a degustar algunas de las tapas ganadoras del último Certamen de Tapes, bien acompañadas de excelente txacolí.*

# Errece<sup>®</sup>

**MAQUINARIA CERAMICA**

Pol. Ind. Mijares, C/ Onda, nº 5, 12550 Almazora Castellón  
Tel. 964 56 22 51 Fax 964 56 02 09 E-mail. errece@errece.es

**SU MEJOR SELECCIÓN EN MAQUINARIA**

DISTRIBUIDOR OFICIAL PARA ESPAÑA DE:

*nuovafima* y

**TECNOFERRARI**



# FECOGA:

## GASTRONOMIA I AGERMANAMENT

En un dels seus lúcids i sempre interessants comentaris sobre gastronomia, Joan Fuster va afirmar que l'activitat estricta de menjar és una cosa purament "zoològica". És quan aquesta activitat es combina amb la "conversa" i altres formes d'intercanvi social, que el menjar esdevé cultura en la més alta accepció de la paraula.

FECOGA (Federació de Confraries Gastronòmiques) possibilita, vehicula i fomenta aquesta activitat cultural que és la gastronomia. I ho fa en tots els aspectes, començant pel coneixement i promoció dels diversos productes, seguint per la revalorització d'un àmbit aparentment tan prosaic com és la cuina, dignificant-la i remarcant la seua triple dimensió científica, tècnica i artística. I com a culminació, la taula, entesa com a lloc on compartir menjars, begudes, idees i expansions lúdiques.

Per tal de fer realitat tot això, FECOGA ha bastit una infraestructura de 36 Confraries Federades i un bon grapat de Confraries agermanades, cadascuna de les quals celebra el seu Capítol anual, seguint un calendari estudiat per a evitar simultaneïtats i coincidències no convenients. Aquests Capítols, amb participació de bona part de la resta de confraries federades i d'algunes que no ho són, constitueixen les grans ocasions per practicar la gastronomia en totes les seues facetes, acompanyant-la d'altres manifestacions culturals (música, dansa, literatura, etc), i socials (excursions, assemblees, etc).

El principal èxit de FECOGA ha estat harmonitzar la diversitat geogràfica, cultural, lingüística i gastronòmica de tots els seus integrants i constituir un fòrum d'intercanvi i intercomunicació enriquidor i, alhora, gratificant.

FECOGA és avui una forma pràctica i intel·ligent de viure i gaudir la gastronomia.

*En uno de sus lúcidos y siempre interesantes comentarios sobre gastronomía, Joan Fuster afirmó que la actividad estricta de comer es una cosa puramente "zoológica". Es cuando esta actividad se combina con la "conversación" y con otras formas de intercambio social, cuando el comer llega a ser cultura en la mas alta acepción de la palabra.*

*FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas) posibilita, vehicula y fomenta esta actividad cultural que es la gastronomía. Y lo hace en todos los aspectos, empezando por el conocimiento y promoción de los diversos productos, siguiendo por la revalorización de un ámbito aparentemente tan prosaico como es la cocina, dignificándola y destacando su triple dimensión científica, técnica y artística. Y como culminación, la mesa, entendida como lugar donde compartir comidas, bebidas, ideas y expansiones lúdicas.*

*Para hacer realidad todo eso, FECOGA ha erigido una infraestructura de 36 cofradías federadas y un buen puñado de cofradías hermanadas, cada una de las cuales celebra su Capítulo anual, siguiendo un calendario estudiado para evitar simultaneidades y coincidencias no convenientes. Estos Capítulos, con participación de buena parte del resto de cofradías federadas y de algunas que no lo son, constituyen las grandes ocasiones para practicar la gastronomía en todas sus facetas, acompañándola de otras manifestaciones culturales (música, danza, literatura, etc) y sociales (excursiones, asambleas, etc).*

*El principal éxito de FECOGA ha sido armonizar la diversidad geográfica, cultural, lingüística y gastronómica de todos sus integrantes y constituir un foro de intercambio e intercomunicación enriquecedor y, a la vez, gratificante.*

*FECOGA es hoy una forma práctica e inteligente de vivir y disfrutar la gastronomía.*





# LA HOST I LA FESTA

## PREGÓ

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

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

Tots treballem a plaer  
Vicentico, Tigre Alè,  
Agustin, Pepe Gallardo,  
Massimo, Juan Pallarés,  
Pepe Guardino, Ricardo,  
Jaime Alcón, Angel, Albert,  
Vicent i Manolo Gómez,  
Toca, Gimeno, Rodríguez  
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*





## ACTIVITATS DE L'ANY 2000

La primera activitat de l'any, com és costum, va ser la Gala dels Alcalds, de la que informàvem ampliament al nostre anterior butlletí.

En febrer vam visitar el palau reial d'Olite, complex conjunt d'estances i jardins voltat de muralles i rematat per nombroses torres. Va ser residència dels reis de Navarra i encara que el nucli primitiu és d'origen romà, va ser engrandit i configurat definitivament als segles XIV i XV.

També en febrer vam publicar el n° 9 del nostre butlletí "La Host".

En març vam assistir a la presentació i nomenament del "Moro de l'any 2000". Tot seguit, la setmana major magdalenera va acaparar totes les nostres energies i vam celebrar-la com ja és tradicional. Un problema greu enguany: la nostra carrossa no va poder eixir al Pregó per culpa d'una jugada fosca, filla de pare desconegut (la jugada i la persona que la va originar).

Al mes de maig es van registrar les baixes dels socis Ignacio Subias, M<sup>a</sup> Carmen Prieto, Juanjo Breva, M<sup>a</sup> Luisa Medem, Francisco Vazquez, Fina Ramos i Joan Agustí. Van ingressar els nous socis Luís Rodríguez, Maribel Domenech i José Gallardo.

En juny vam celebrar el VI Capítol de l'Arròs i la Taronja, del que hem informat complidament a les pàgines 24, 25 i 26 del present llibre.

L'estiu és època propícia per a viatges i excursions de caracter més o menys cultural i enguany cal remarcar-ne cinc. La zona de Jabugo (cultural 100 x 100) i el sur de Portugal, va ser la primera. Una altra ens va dur a Almagro i al seu Festival Internacional de Teatre. Múrcia i el Mar Menor van ser també objecte de la nostra curiositat. Un any més, el Festival de Música de Peralada va comptar amb la presència de la Host. I la més llarga de totes va ser a Istanbul, amb dansa del ventre inclosa.

En agost també vam anar a Castelló de la Ribera i vam compartir un magnífic dia de Festa major amb els nostres amics "Contrabandistes", com explicarem a la pàgina 59.

En setembre la Host va assistir massivament al sopar dels Premis Senyera de Jaume I, d'Acció Cultural, que en aquesta ocasió havia guanyat un dels nostres socis.

A inicis d'octubre va veure la llum la nova edició dels Estatuts de la Host, degudament actualitzada amb inclusió de tota la normativa relativa a la gastronòmica.

En novembre vam posar a la venda els nostres talonaris de loteria, que han tornat a aportar un bon grapat de pessetes per a les arques d'Agustin.

També a final d'aquest mes hem rebut la visita de la Cofradia del Espàrrago de Navarra. Els confreres navarresos s'han estat 10 dies per terres castellonenques i han complit un programa de visites i activitats que els teniem amanit, culminat amb un



**Todos los Servicios que usted  
y su familia necesitan, están en el**

# *Nuevo Plan Familiar*



**Con Seguros de Hogar,  
Decesos y Accidentes**

**Importantes ventajas,  
interesantes descuentos  
o prácticos regalos**



**Y además...  
Puede aumentar  
su seguridad  
instalando un sistema  
electrónico de alarmas  
con MAPFRE**

**902 136 524**

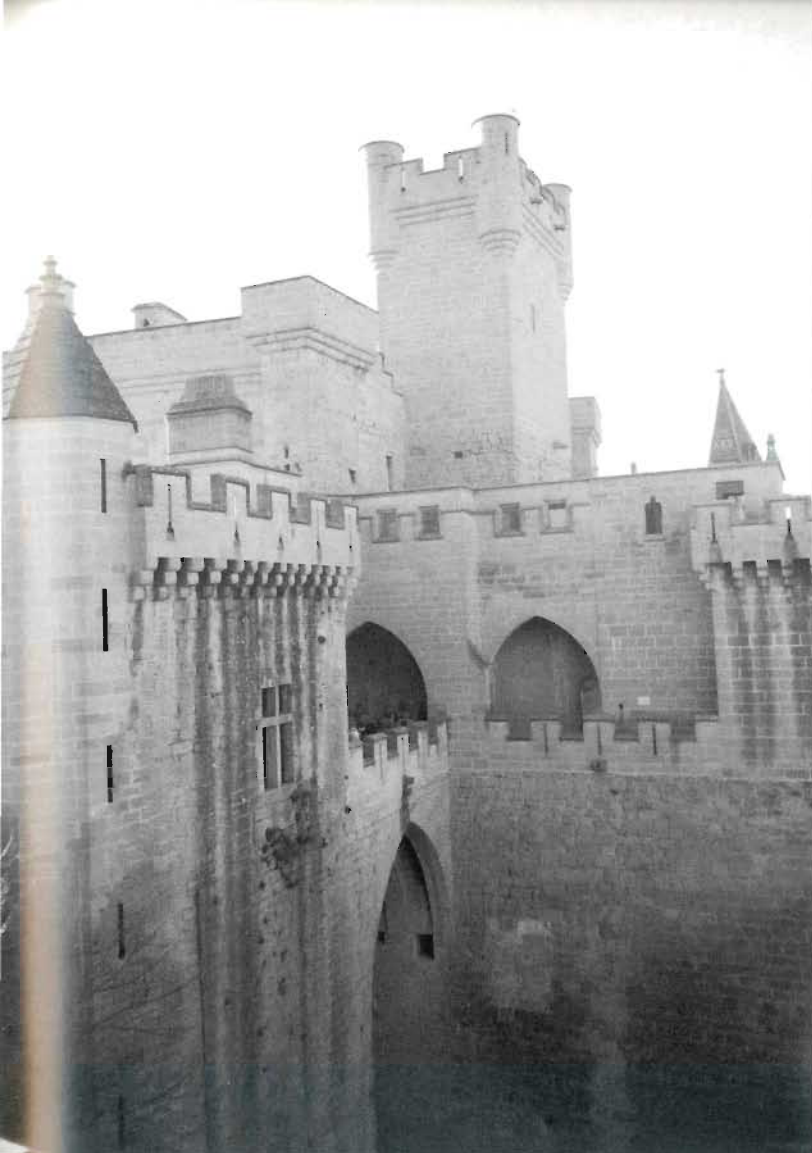
[www.mapfre.com/mapgen](http://www.mapfre.com/mapgen)



**MAPFRE**  
SEGUROS GENERALES

**aseguramos su calidad de vida**





sopar conjunt d'ambdues confraries al restaurant El Racó del Port, amb parlaments, intercanvi de regals i reforçament dels llaços d'amistat.

I desembre, un any més, ha vist com elegim un nou Alcaid del Castell Vell. El 14è de l'època moderna. Enguany ha recaigut l'elecció en un antic amic d'alguns socis de la Host: En Josep Bellés i Mateu, del nomenament del qual informem a les pàgines 53 i 55.

També hem acomiadat a l'Alcaid 2000, En Federico Garcia Moliner, que passa a formar par per a sempre del selecte grup dels bons Alcaids de la Host.

Un any ben complet, com podeu veure.

Luís Toca





# ELS ALCAIDS DEL CASTELL VELL

## Alcaids Històrics

1258 EN ROMEU MARTÍ

1266 EN SIMÓ DE BONYA

1268 EN JAUME FIVALLER

## ALCAIDS MODERNS

1988 EN FRANCESC SOLSONA I GARBÍ

1989 EN VICENT GÓMEZ I NEBOT

1990 N'ENRIC FERRERO I MARIA

1991 EN LORENZO RAMÍREZ I PORTOLÉS

1992 EN JOSEP PASCUAL I TORRES

1993 EN PORFIRIO LAGUNA I ASENSI

1994 EN JAUME ALCÓN I SIMÓM

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 BREVA I FERRER

2000 EN FEDERICO GARCÍA I MOLINER

2001 EN JOSEP BELLÉS I MATEU





SERENÍSSIM SENYOR

*En Josep Bellés i Mateu*



Va nèixer fa 49 anys a Serra d'En Galcerà. Als 10 anys es va traslladar a Castelló, on va cursar estudis a l'Institut Ribalta.

Comença a treballar ben aviat, en quedar orfe de pare i mare als 15 anys. Els inicis van ser a l'empresa de Palas Romero, compaginant el treball amb els estudis a l'Acadèmia Electa, pagats per D. Pedro Romero Centelles a qui considera el seu segon pare.

Als 18 anys ja viatja per tot el país, fent demostracions de maquinària pesant i als 20 anys passa a treballar per a Motor Ibérica.

Després del servei militar treballa en el transport de mercaderies, per a Transportes Pitarch. El 3 d'abril del 75 s'inicia en el món

del turisme, amb el seu primer autobús Barreiros de 170 C.V. Treballa per a Viajes Tirado i recorre Rússia, Romania, Bulgària, Turquia, Hongria, etc.

En 1982 és cofundador de Viajes Castellón i en 1985 obre Viajes Equus, de la que avui hi han oficines a Castelló, Vila-real, Onda i Benicarló.

En 1993 compra autocares Meseguer, en 1999 signa un contracte de col·laboració amb Lufthansa i el 2000 crea l'empresa M & C Berlinas.

En l'actualitat dirigeix un grup de 3 empreses, dedicades al món dels viatges i transport per carretera, amb una plantilla de 34 persones.





# LA GALA DELS ALCAIDS

Una “passada”, la Gala d’enguany de la Host. Entre Alcaids, convidats i socis, ens vam aplegar 70 ànimes i, com podeu veure per la fotografia, l’escala principal del Casino comença ja a ser insuficient. Ja sabem que quan la Host es posa de Gala és com per a llogar-hi cadires, però és que enguany no cabien ni les cadires. La distribució habitual del saló menjador va haver de canviar-se i posar taules independents, per tal de poder donar cabuda a tothom.

Un any més es va reproduir el brillantíssim ambient que caracteritza aquest acte: les senyores van rebre l’ofrena floral de costum, el sopar va estar a l’altura que corresponia (evidentment, vam pegar un mosset) i els parlaments del Cancellier i del Gran Mestre van assolir el nivell d’eloqüència que és exigible.

Com s’esdevé tots els anys, el moment culminant de la festa va ser protagonitzat pels Alcaids. Federico Garcia Moliner, en el seu parlament de comiat, va dir clarament que si deixa el càrrec és “per imperatiu legal”, va fer un parell d’encàrrecs al seu successor, i va finalitzar amb una composició versificada i dedicada al nostre brindis tradicional, que pel seu interès reproduïm íntegrament a les pàgines 57 i 58 del present butlletí. Va ser llargament ovacionat i rebé l’escut de fusta corresponent.

Tot seguit es va llegir l’acta de nomenament del nou Alcaid 2001 i el Gran Mestre en va fer la presentació. En Josep Bellés i Mateu, primer Alcaid del segle XXI, va agrair vivament aquest nomenament i es va comprometre a exercir el seu càrrec amb la dignitat que mereix. Va rebre del Gran Mestre el pergamí de l’Acta de nomenament i també va ser ovacionat per tots els presents.

I ja en pla més informal es van lliurar els premis corresponents a l’any 2000. El de Mestre Cuiner (un any més) per a Luís Toca. El més estalviador va tornar a ser Vicent Gómez. El Quilòmetre per al més viatge va ser enguany per a Agustín, amb 6.980 qm. a la seua esquena. Va haver també un advocat de joguet per a Pepe Gallardo, i va finalitzar la cosa amb un avió per a Juan Pallarés, que li pot fer molt bon paper (via Canàries, evidentment).

El fi de festa, amb la barra lliure, la música i les dues animadores que havíem fitxat enguany, va resultar tan animat com ja és costum. Vam ballar, vam cantar, va quedar ben clar que tota la culpa és de Felix Txapela....., i allà cap a les quatre del matí vam decidir posar punt final, i l’any que vé hi tornarem.;



José Vicente Francisco

# Viajes Equus



 **Lufthansa**  
**City Center**

Gobernador, 51  
12003 Castellón  
Teléfono /Phone 964 22 15 54  
Telefax 964 22 51 77  
E-mail: [equus@csnet.es](mailto:equus@csnet.es)



# DESPEDIDA DE D. FEDERICO GARCÍA MOLINER COMO ALCAID DEL 2000

En Castelló de la Plana  
a veintisiete de Enero  
de un año que, mas que año,  
es comienzo de milenio,  
solo porque es obligado,  
que así dice el reglamento,  
dejo de ser Alcaid  
de este grupo tan selecto  
que, con un lenguaje claro,  
preciso, rotundo y recio,  
en sus brindis nos recuerda  
grandes históricos hechos.  
hazañas que se atribuyen  
a unos hombres muy enteros.  
Y es que, en cuestión de atributos,  
los hay que estan muy bien puestos.

Y, como es de bien nacidos,  
honrar a nuestros ancestros,  
esta Host del Castell Vell  
lo hace por distintos medios.

Muchas veces participa  
en el pregón de festejos.  
Entonces se ve a señores,  
próceres castelloneros,  
vestidos de modo extraño  
y con extraños sombreros  
bebiendo vino en porrón,  
comiendo, siempre comiendo,  
mientras recorren las calles  
en camión descubierto.  
¡Que bien se lo estan pasando;  
¡Que bien se lo estan riendo,  
mientras se rie el paisano  
y se asombra el extranjero;  
Hay años que por razones  
que para mi son misterio,  
esta Host no participa

en el pregón de festejos.  
Pero no importa, pues cumplen  
su tarea el año entero.  
Unas veces en las galas,  
donde el manjar succulento  
requiere frecuentes brindis  
que honran a aquellos guerreros.  
Actos que, en la Magdalena,  
son especialmente intensos.  
Como sea y donde sea,  
siempre con un refrigerio  
y en torno a una buena mesa,  
que es un método muy bueno.  
Así que, en una semana,  
los brindis los hay por cientos,  
que el honor a los antiguos  
se lo toman muy en serio.

Y hasta cuando el calendario  
parece que está tan muerto,  
todos los miércoles sirven  
para mantener el fuego,  
el ardor de los devotos,  
de los que ponen empeño  
en mantener siempre vivo  
el propósito perpetuo  
de no dejar de brindar,  
que hay que honrar a los ancestros.  
Y hacerlo con buena voz  
y con un grito bien recio,  
cuya fama se ha extendido  
entre todos los del gremio,  
pues todas las cofradías  
que hay en este país nuestro  
proclaman que, para brindis,  
el de los castelloneros.  
Y en todas las ocasiones,  
ya como norma se ha impuesto.  
Siempre en sus celebraciones,

cuando llega ese momento  
en que todos, animados,  
gritan con mucho estruendo,  
cuando se olvidan las penas  
y todos se sienten tiernos,  
cuando todos se prometen  
amistad y amor fraterno,  
que es consecuencia segura  
de un yantar con vino bueno  
(y más dijo el Arcipreste,  
pero yo aquí me detengo)  
cuando todos, muy alegres,  
brindan por aquello y esto,  
siempre piden a la Host  
que se lance el brindis nuestro,  
que ya es norma y se conoce  
en todos los cuatro vientos.

Es cosa que hace muy bien  
nuestro primer caballero,  
con estentóreo grito  
y con mucho afinamiento.  
Y así la fama se extiende  
por las provincias del reino.

Pero no es sólo en España  
donde se da este portento,  
pues diz que hasta allá en la China,  
do impera el comedimiento,  
donde el ritual se observa  
cual si fuera sacramento,  
hay muchos chinos que brindan  
y bien se sueltan el pelo,  
pues brindan como en la Host  
por aquellos caballeros,  
mencionando su coraje  
y algo más que me reservo.  
¡Que graciosos los chinitos,  
tan formales, sonriendo

y brindando como brinda  
la Host del Castillo Viejo!  
Y es bueno tener en China  
la pista de lanzamiento  
para invadir el mundo  
la China no es mal comienzo,  
pues empiezan a salir  
y es como un hormiguero.  
Y, si los chinos lo hacen,  
otros tomarán ejemplo,  
que los chinos, ya se sabe,  
todo lo hacen con empeño.

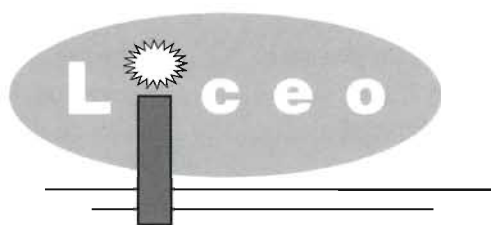
Es pena que esto termina,  
que a todo llega su tiempo,  
y así tengo que dejar  
de ser el Alcaid vuestro  
y, aun peor, de vuestras damas,  
que son aquí lo primero.  
¡Ay, que mi tiempo se acaba

y esto no tiene remedio!

Pero afortunadamente  
me cabe en esto el consuelo  
de saber que está llegando  
un Alcaid viajero  
que, en sus múltiples viajes,  
conseguirá, así lo espero,  
que el brindis de aquesta Host  
resuene en el mundo entero.

Y pues, para despedida,  
lo breve por breve es bueno,  
solo diré: ¡A brindar!  
¡Que hoy entra el Alcaid nuevo!

# COLEGIO COL•LEGI



## **CENTRE CONCERTAT**

- \* ESCOLA INFANTIL
- \* PRIMÀRIA
- \* ESO

## **CENTRO CONCERTADO**

- \* ESCUELA INFANTIL
- \* PRIMARIA
- \* ESO

Tel. 964 398 512 - Fax 964 398 518  
Ctra. Nacional, 340 - Km. 74  
12560 BENICÀSSIM (CASTELLÓ)



# ASSOCIACIONS FESTERES AMIGUES:

## *La Filada dels Contrabandistes*

Castelló de la Ribera és una vila situada a la plana al·luvial de la dreta del riu Xuquer, a la comarca de la Ribera Alta. El terme està dedicat preferentment al cultiu del taronger, encara que també hi ha hortalisses, garroferes, oliveres i vinya. L'activitat industrial és important, sobretot la fabricació de conserves, encara que també es fabriquen paper, mobles i materials de construcció.



És un poble agradable, acollidor, amb l'ambient i personalitat característics de les nostres comarques centrals..

D'allí vimgueren en les passades festes de la Magdalena els nostres amics de la filada dels Contrabandistes, i vam compartir amb ells un sopar i una animada festa al nostre Casal, amb degustació de productes típics i intercanvi de regals.

A l'estiu vam tornar la visita. Castelló de la Ribera estava també en festes i l'ambient era magnífic, amb els moros i cristians fent cercaviles i tota la gent al carrer (de bar en bar i de casal en casal), prenent copes i movent-se al ritme de la música.

Després de fer unes quantes rondes, vam anar al Casal dels Contrabandistes on ens vam cruspir una gloriosa paella, seguida d'un saborós gelat, cafés, copes, puros i altres substàncies tòxiques similars.

I al vespre era la gran desfilada de festes. Vicentico es moria de ganes de participar en la cavalcada i els nostres amfitrions li ho van posar fàcil: el van vestir de "contrabandista" i au!, a desfilat.

Recomanem a qui no la conega, aquesta desfilada. Va ser autènticament espectacular: totes aquelles filades amb el seu pas majestuós, les seues magnífiques indumentàries i la música que no va parar en cap moment. Fins i tot Vicentico va estar a l'altura de les circumstàncies, tal com podeu apreciar en la fotografia.

Finalitzada la gran cavalcada i prou cansats per un dia molt complet, vam anar a fer un sopar tranquil, a l'aire lliure.

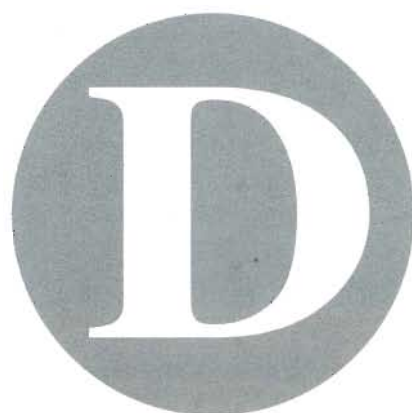
Ben avençada la nit, vam tornar cap al nostre Castelló, el de la Plana, convençuts de que en aquell poble deixavem uns bons amics.

Ricardo Vicente



# DECORACIONES

JOSE VICENTE FRANCISCO BALAGUER



LENCERIA DE HOGAR  
AJUARES SELECTOS

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





# LA NOSTRA PATRONA



*Sou blava en el blau del mar  
i verda enmig de l'arbreda,  
teranyina matinal  
i al vespre, llençol de cendra;  
presonera al cor de tots  
i dalt de la nau, la vela.  
A tot arreu us veiem  
bonica i castellanera,  
i la sang se'ns ha tornat  
quatre vegades vermella.  
Amb fe i devoció molt gran  
el nostre poble us venera,  
i som feliços pregant  
a la Mare lledonera.*

Josep Palau

**Todo IVECO PEGASO  
a su disposición  
en el  
CONCESIONARIO  
exclusivo  
AUTOMOCIÓN  
LA PISTA S.A.  
en Castellón**

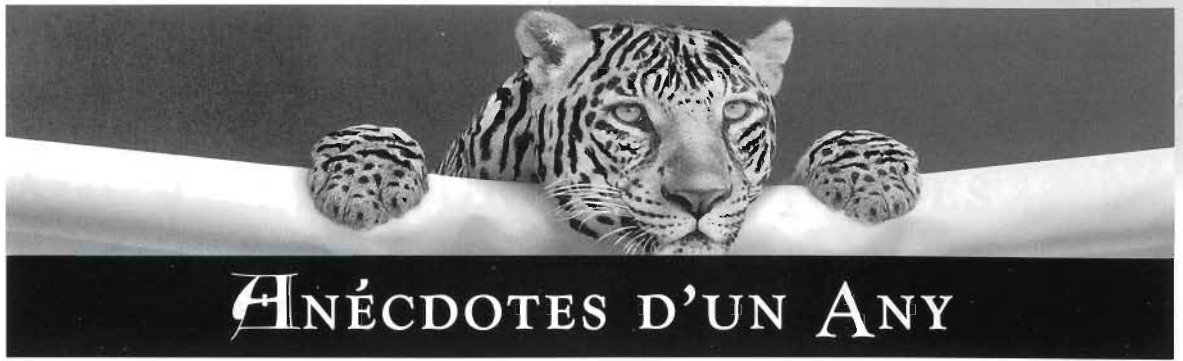
Ctra. Valencia - Barcelona, Km. 61,7

Tlf.: 964 53 66 88 - Fax 964 53 64 26 - 12550 Almazora



**IVECO**  
EL GRAN SALTO





El palau reial d'Olite té detalls ben curiosos, com aquest guerrer tan ben armat que hi ha a la porta. Era molt difícil resistir la temptació de fer-se una foto amb el guerrer. També era molt difícil llevar-li l'espasa al cavaller, però Vicent Gimeno ho va intentar.



Però les meravelles del palau reial d'Olite no s'acaben amb el cavaller de la porta. A l'interior vam trobar aquest mussol reial, que va confirmar el que ja sabíem tots: que els mussols viuen a lo gran i -si poden- en palau i tot.



El balneari de Vichy Catalan, a Caldes de Malavella, és l'escenari idoni per a les grans celebracions de la Confraria de l'Aigua. Una de les confreres d'Honor d'enguany, Lloïl Beltran, va posar per al nostre reporter, acompanyada per les confreres de l'Arròs i Taronja.



Està molt clar que les confreres de l'Arròs i la Taronja no filen massa prim a l'hora de fotografiar-se en bona companyia, i per a mostra ací teniu aquest impagable testimoni gràfic obtingut a Castelló de la Ribera en les passades festes de Moros, Contrabandistes i Cristians.



Completem el reportatge amb aquesta impressionant imatge del Tigre, en plan Von Karajan, dirigint l'Orquestra Simfònica de Viena, una de les seues facetes menys conegudes però que executa amb un virtuosisme que salta a la vista.

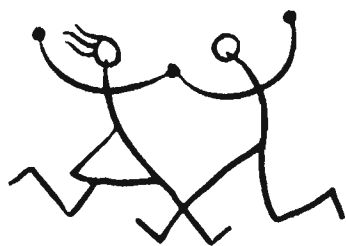
**COMERCIAL**

**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@jazzfree.com](mailto:tramotor@jazzfree.com)





# PROGRAMA DE FESTES

Magdalena 2001

## **Divendres 16** (*la-revespra*)

21,00 Inauguració del Casal. Sopar informal.

## **Dissabte 17**

(*De la festa la vespra*)

14,00 Dinar lliure.

16,00 Cavalcada del Pregó.

20,00 Berenar-sopar al Casal.

## **Diumenge 18**

(*Magdalena Festa Plena*)

08,00 Tots al Casal. Figes amb xocolata.

08,30 Romeria de Les Canyes  
(homes amb brusa).

15,00 Paella al Casal.

16,00 Gran guinyotada magdalenera.  
Sopar lliure.

22,00 Tots al cadafal amb uniforme.  
Processó de les Gaiates.

## **Dilluns 19** (*Dia dels bous*)

11,00 Pregó Infantil.

14,00 Vermut il·lustrat al Casal.

14,30 Dinar al Casal.  
1ª Jornada Gastronòmica.

19,00 Anar de marxa. Sopar lliure.

## **Dimarts 20** (*Dia del vi*)

14,00 Vermut al Casal.

14,30 Dinar al Casal.  
2ª jornada Gastronòmica.

20,00 Visita al Mesó del Vi. Sopar lliure.

## **Dimecres 21** (*Dia gastronòmic*)

14,00 Vermut al Casal.

14,30 Dinar al Casal en honor dels Alcaids.

19,00 Anar de marxa. Sopar lliure.

## **Dijous 22** (*Dia del Alcaid*)

14,00 Vermut al Casal.

14,30 Dinar al Casal.

3ª Jornada Gastronòmica.

20,30 Acte d'investidura de l'Alcaid del  
Castell Vell de l'any 2001.

21,00 Gran sopar-bufet al Casal.  
Entrada per estricta invitació.

22,30 Festa de l'Alcaid, amb música al Casal.

## **Divendres 23** (*Dia del ball*)

14,00 Vermut il·lustrat al Casal.

14,30 Dinar al Casal.

4ª Jornada Gastronòmica.

21,00 Sopar al Casal. Bufet portat de casa.

23,00 Ball al Casal, amb música i atraccions.

## **Dissabte 24** (*Dia de la Patrona*)

14,00 Vermut al Casal.

14,30 Dinar al Casal.

5ª Jornada Gastronòmica.

15,45 Ofrena de Flors a la Patrona  
(amb uniforme)

21,00 Sopar al Mesó del Vi, amb l'Alcaid.

## **Diumenge 25** (*Magdalena vítol*)

14,00 Paella al Restaurant.

22,00 Desfile final de festes.

23,00 Gran xocolatada amb xurros, al Casal.

24,00 Traca final.



**JOSE LUIS**

**ALE, S.L.**

PLAZA CARDONA VIVES, 8-1º · 12001 CASTELLÓN

TEL. 964 22 68 80 · FAX 964 23 90 78 · TEL. MÓVIL 610 47 29 27



**UAP**



*Cerámica Gómez, S.A.*

PAVIMENTOS CERAMICOS

UNE-EN ISO 9001 Nº REG. 010205

CERAMICA GOMEZ, S.A.

Avda. E. Gimeno, 41-43 - Tels. 964 21 20 21 - 964 20 38 22 - 964 20 39 78

Telex 65637 AZGO E - P.O. BOX 416 - Fax 964 20 35 60

12080 CASTELLON (España)

FABRICA:

Ctra. Ribesalbes, s/n - Tels. 964 21 99 99 - 964 21 97 00 - 12080 CASTELLÓN (España)



**El futuro no es aquello que está por venir.  
Es aquello que vamos a buscar.**



### **Nuevo Audi A4.**

Para construir automóviles cada vez mejores hay que anticiparse a lo que está por venir. Solucionar problemas que aún no existen. Diseñar carrocerías más robustas y dinámicas, revolucionar el cambio automático con el multitronic, crear una nueva gama de motores más potentes con la tecnología de 5 válvulas por cilindro o los más avanzados TDI V6.

A veces no hay que esperar a que las cosas ocurran. Hay que hacer que ocurran.

**Marzá, S.L.**

Plaza País Valencià, nº 14 - Tel. 96 434 23 00 - 12002 Castellón

