



La Host

ANY XVI • Nº 11 • MARÇ 2002





**Peugeot 307. No es sólo un número.
Es Coche del Año 2002 en Europa.**



¿Hasta que punto puedes confiar en un coche? Hasta el punto máximo. Hemos sumado y hemos ganado. Además de los 6 airbags (2 frontales inteligentes, 2 laterales y 2 de techo tipo cortina para pasajeros delanteros y traseros) y ABS, ponemos a tu disposición modernos elementos de seguridad: EVA (asistencia a la frenada de urgencia), REF (distribución electrónica de frenada), ECS (sistema de protección de lesiones cervicales), apoya-pie a la columna de dirección retráctil y ESP (control dinámico de estabilidad). Todos los detalles y todo el control.

LEONAUTO

Ctra. Valencia-Barcelona. Km. 67,4 · Tel.: 964 21 13 22 · Castellón

Ctra. N-340. Km. 1.045,6 · Tel.: 964 46 07 86 · Benicarló

Avda. del Mar, 10-12 · Tel.: 964 22 14 60 · Castellón

307 
PEUGEOT



Any XVI • N° 11

*Redacció, Administració
i Publicitat*

Cavallers, 36 - CASTELLÓ, Març 2001

Equip de Redacció

Josep Lluís Alè
Joan Josep Trilles
Joan Agustí
Albert Sanchez-Pantoja
Carmen Barroso
Manuel Gómez
Agustín Garcia
Jaume Alcón
Emilia Belenguer
José Vicente Francisco
Angel Martínez
Adela López-Lapuente
Luis Toca
Joan Solà
Alfred Rexach

Portada

Ramon de Lladró

Fotos

Agustín Garcia
Ricardo Vicente
Joan Pallarés
J. Vicente Francisc

Edita

Host del Castell Vell

Coordinació

Albert Sanchez-Pantoja

Impressió i maquetació

Logui impressió, s.l.

Dipòsit legal

CS-N° 56-2002

Sumari



5 Salutació

Arrels Històriques

6 Naixement de Castelló i carta de població

9 Violant d'Hongria, primera Reina de València

10 El cultiu de l'arròs, herència àrab

Cultura

13 70 aniversari de les normes de Castelló

17 Ha mort en Francesc Esteve, un homenot de Castelló

19 Daniel Pozanco, un pintor de l'Empordà

21 Així es fa un país: les ikastoles

Gastronomia

22 VII Capítol General de l'Arròs i la Taronja

31 Els viatges de la Confraria:

Tolosa, Guíjuelo, Tafalla, Santander, Noreña, Tudela, Dicastillo,
Bergara, Valladolid, Reus, Toledo, Requena.

37 Oli de les comarques de Castelló

39 Consells per a semblar expert en vins

La Host i la festa

45 Activitats de l'any 2001

48 Els Alcaïds del Castell Vell

49 L'Alcaïd de l'any 2002

51 La Gala dels Alcaïds

53 L'Himne de la Host

54 Paco i Jaime, in memoriam

57 La nostra Patrona

59 Anècdotes d'un any

61 Programa de Festes Magdalena 2002





Salutació



L'any passat, en aquesta mateixa pàgina, us parlava de canvis i estimava com a positius i desitjables els canvis produïts per l'evolució i renovació necessàries per a adaptar-nos a nous temps i noves situacions.



Però quan els canvis venen forçats per la desaparició sobtada de persones amigues, són més difícils d'acceptar i resulta molt dolorós fer-se a la idea de que aquell company amb qui has compartit vivències gratificants durant molts anys, ja no tornarà a estar entre nosaltres.

I en aquest aspecte, l'any 2001 ha estat nefast per a la nostra Host. Dos bons amics ens han deixat, amb pocs dies de diferència, amb la conseqüència lògica de que els sentiments de dol i la sensació d'impotència ens han colpit a tots.

Això no obstant, cal superar aquest mal moment; pensem que són circumstàncies pròpies de la condició humana i que -com a tals- les hem d'acceptar i comprendre. Cal fer el cor fort i -fins i tot- assumir que el futur pot deparar-nos més contingències com les que hem viscut, però de cap de les maneres no podem renunciar al futur.

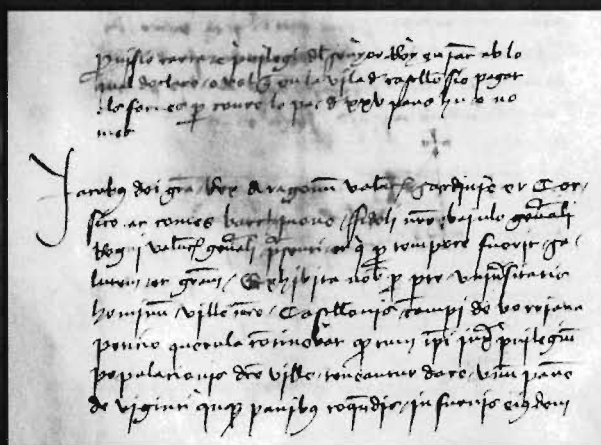
La Host ha de continuar la seua marxa endavant -enguany complirem 15 anys- i entre tots hem de saber donar nou impuls i noves energies a l'associació. Ho devem a la memòria dels que s'han anat i ens ho devem a nosaltres mateixos.

Bon any 2002 per a tots.

Josep Lluís Alè i Revest

Gran Mestre de la Host

Arrels Històriques



NAIXEMENT DE CASTELLÓ I CARTA DE POBLAMENT

Ens contem que va ser un 8 de Setembre de fa ara 750 anys, concretament l'any 1251, quan els historiadors ens confirmen la data de naixement de la ciutat de Castelló.

Jaume I el Conqueridor atorgava a Castelló de Borriana el privilegi de trasllat de la muntanya al pla; uns privilegis i unes exempcions que facilitaven la naixença del que en l'actualitat coneixem com a Castelló de la Plana. Aquest document estava adreçat a tota la gent que vivia en el Castell Vell i en totes les alqueries de la rodalia, alhora que també animava a gentes provinents d'altres comarques llunyanes de la Corona, per tal que vigeren a viure en aquesta terra.

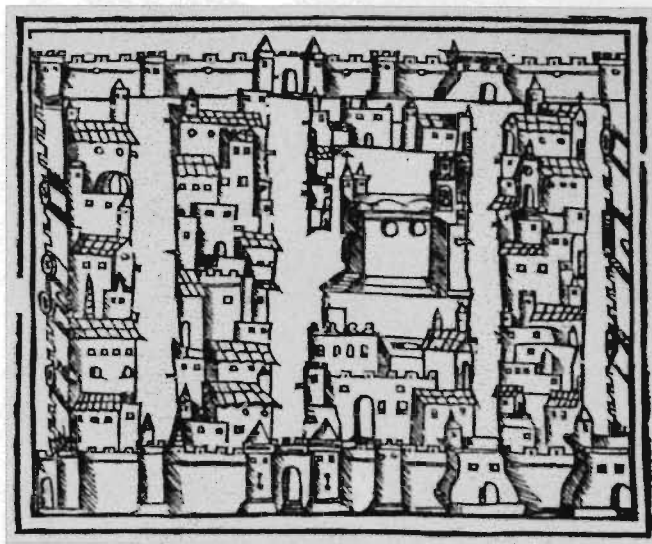
Però és que ací abans no hi vivia gent? Realment, què són les cartes de poblament?

Anem per parts: Cal dir que quan Jaume I apareix per aquestes contrades, la cultura islàmica hi era arrelada des de feia moltes generacions i, encara que el món d'Al-andalus ja feia temps que havia començat a apa-

gar-se, la seua llum continuava estant ben present en tota una herència cultural de gran transcendència.

Iniciada la conquesta per Balasc d'Alagó amb la presa d'Ares i Morella en 1232, conquerit el Castell Vell en 1233 i presa la ciutat de València el 9 d'Octubre de 1238, la substitució de població a la Plana de Castelló va ser gairebé total, però és de justícia reconèixer que l'herència cultural musulmana va aportar valuosos elements, que van ser assumits pels nous pobladors i alguns han perdurat fins als nostres dies.

Si els Furs promulgats per Jaume I poden considerar-se com l'autèntica acta fundacional del nou regne, les cartes de poblament són la partida de naixement dels nostres pobles. És per això que cada població li ha donat una gran importància i -fins i tot- un caràcter mític (Enric Guinot). Es tracta d'un document o escriptura pública mitjançant la qual el senyor d'un domini feudal fixa les condicions en què un cert nombre de famí-



lies cristianes s'establien en aquests territoris, regulant les condicions de tenència de les terres. En l'actualitat es conserven vora les 300 cartes de poblament medievals, tot i que algunes són del mateix indret.

Els qui donen aquestes cartes són: el propi rei, ordres militars, ordres religioses i membres de la noblesa laica. Orígens diversos que permeten apreciar diferències de tractament cap als vassalls, segons qui les atorgà.

Les cartes de poblament recullen únicament concessions col·lectives, i són com els estatuts que detallen amb més exactitud les condicions a que havien de sotmetre's les persones que venien a repoblar un territori. El primer requisit necessari (segons Honori Garcia) per a assentar uns pobladors, era lliurar-los cases on viure i terres on desenvolupar el seu treball. L'explotació de terrenys comunals o els aprofitaments de pesca i caça, podien ser altres formes de cessió de béns.

També -com no podia ser altrament- estarien subjectes a una sèrie d'obligacions, tant de caràcter general com fiscal. Pel fet de disposar de la terra havien d'abonar-se diverses prestacions, en diners o en espècie, en relació amb la producció obtinguda. Un altre tipus de prestacions eren de caràcter eclesiàstic -delmes i primícies-, encara que en un principi les perceberen reis i senyors. Els monopolis de l'època -forns i molins- obligaven a tots a la seua utilització, previ el pagament d'una part del producte que es transformava.

Moltes cartes de poblament canviaven amb el temps, i sovint les normes pactades havien d'actualitzar-se i adequar-se a noves situacions. Cada indret del regne tenia una carta de poblament feta a la seua mesura.

A la nostra ciutat, la carta de poblament fou promulgada en 1239 pel comte Nunyo de Rosselló-Cerdanya, primer senyor de Castelló, i prevenia la fundació de la nova vila a l'alqueria de Benimahomet (José Sanchez Adell). Si pensem que en aquella data encara feia pocs mesos de la presa de València i que les comarques centrals del país encara estaven majoritàriament controlades pels musulmans, es comprèn que els primers pobladors no estigueren massa disposats a allunyar-se de la protecció del Castell Vell i encara que alguns pocs van anar arriscant-se a baixar al pla i ocupar algunes alqueries abandonades pels moros (i en aquells anys encara hi havien moros vivint ací), no és fins al 1251, amb una situació militar molt més segura i amb els beneficis suplementaris que oferia Jaume I al seu privilegi de trasllat, quan la gent baixa massivament de la muntanya al pla i neix a la vida una nova ciutat.

És per això que Castelló no neix com a ciutat amb la carta de poblament de 1239, sino amb el privilegi de trasllat de 1251. És aquell trasllat el que celebrem en les festes fundacionals de la Magdalena i és aquest naixement el que ara ha complit 750 anys.

Convé tenir ben clars tots aquests fets perquè amb ells es va fer història i tots nosaltres som part i conseqüència d'aqueixa història.

Joan Josep Trilles i Font

A mucha gente todo lo nuevo le crea
inseguridad. ¿Todo?



Todo, excepto el Nuevo Polo que ha nacido para transmitirte única y exclusivamente, confianza. Para que puedas enfrentarte a lo desconocido con plena seguridad. Porque aunque sea nuevo, siempre hay excepciones. Compruébalo en tu concesionario Volkswagen. Nuevo Polo. Te hará sentir capaz de todo.

Marzá

Herrero, 34
Tel. 964 20 21 00
12005 Castellón

Nuevo Polo



Janetg dei gra / hie aragonum vatu / ...
pro ar romes barthomae / ...
higij vatu / gualij / ...
lunij / ...
humpu / ...



Violant d'Hongria, Primera Reina de València

Corre l'any 1232 i la fama del jove rei Jaume I creix de dia en dia. Ha conquerit Mallorca, després d'una brillant expedició naval. Ha pres Ares i Morella, i ultima les disposicions per a la conquesta del regne musulmà de València.

Declarada tres anys abans la nul·litat del seu matrimoni amb Leonor de Castella, el renovat fadri ha vist malmetre's alguns projectes de casament, però continuen les gestions a la recerca d'un nou matrimoni reial.

El mateix rei, en la seua Crònica escriu: "Nos no havem muller, e parlem-nos de la filla del Rei d'Hongria e del Duc d'Hostalrich, e parla-ho l'Apostoli". "L'Apostoli" era el Papa Gregori IX i proposava a Jaume I com a aspirants a reina d'Aragó i comtessa de Barcelona, a la filla del rei d'Hongria (l'infanta Violant) i a la filla del Duc d'Àustria.

Va ser Na Violant l'elegida i el 9 d'Agost de 1235, el Papa confirmava els pactes matrimonials. La dot de la princesa Violant havia estat fixada pel seu pare Andreu II en 12.000 marcs d'argent, i Jaume I va oferir a la núvia el Senyoriu de Montpeller i el Comtat de Millau.

Sense cap dubte, Na Violant va ser la més estimada de les diverses cònjuges que el rei Jaume va tenir al llarg de la seua vida; va ser la seua millor companya i consellera, i aportà a la vida del monarca amor, equilibri, pau i serenitat, durant els 16 anys del seu matrimoni. El rei va correspondre amb la donació

del regnes de Mallorca i València, els comtats del Rosselló, Conflent,

Cerdanya i Vallespir, les viles de Cotlliure, Sogorb, Onda, Xèrica, Morella, Almenara, Morvedre, Peníscola, etc.etc., per als fills que d'ella havien de nàixer.

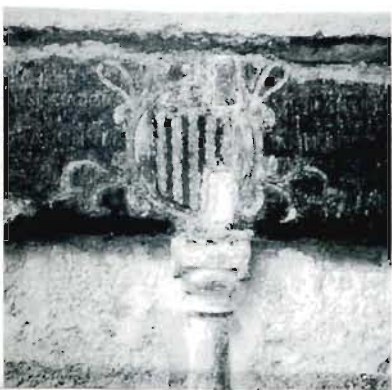
I en van nàixer 10: Violant, Constança, Pere, Jaume, Ferran, Sanç, Sança, Maria, Elisabet i Leonor.

Na Violant va participar activament en els més importants afers d'estat durant el seu regnat: negociacions per a la rendició de València, promulgació dels Furs, Tractat d'Almiz-ra amb el rei de Castella, Decret d'Expulsió dels moros rebels, Laude arbitral entre el rei i l'infant Pere de Portugal, etc.

La duresa de les campanyes militars que va viure de ben a prop, les deu maternitats, les preocupacions i patiments propis de les tasques de govern que va exercir sense defalliment, van anar deteriorant la salut de la jove reina, fins al punt que el 12 d'Octubre de 1251, quan tot just havia complit 32 anys, va dictar el seu testament i -el mateix dia- va morir al monestir de Santa Maria de Salas, a Osca. Complint la seua última voluntat, Jaume I la va dur en fúnebre seguici fins al monestir cistercenc de Santa Maria de Vallbona, on va rebre cristiana sepultura al costat de l'epístola de l'altar major.

S'han complit ara els 750 anys del traspàs d'aquella gran reina, la primera del nou regne de València. El seu record insigne perdura encara avui, i així Barcelona, Saragossa, València, Vila-real i altres poblacions tenen un carrer amb el nom d'aquesta reina. Castelló, a més de la plaça-jardí que duu el seu nom, ha erigit l'únic monument públic existent a tot el món en memòria de la reina Violant, que també va ser la primera reina de Castelló.

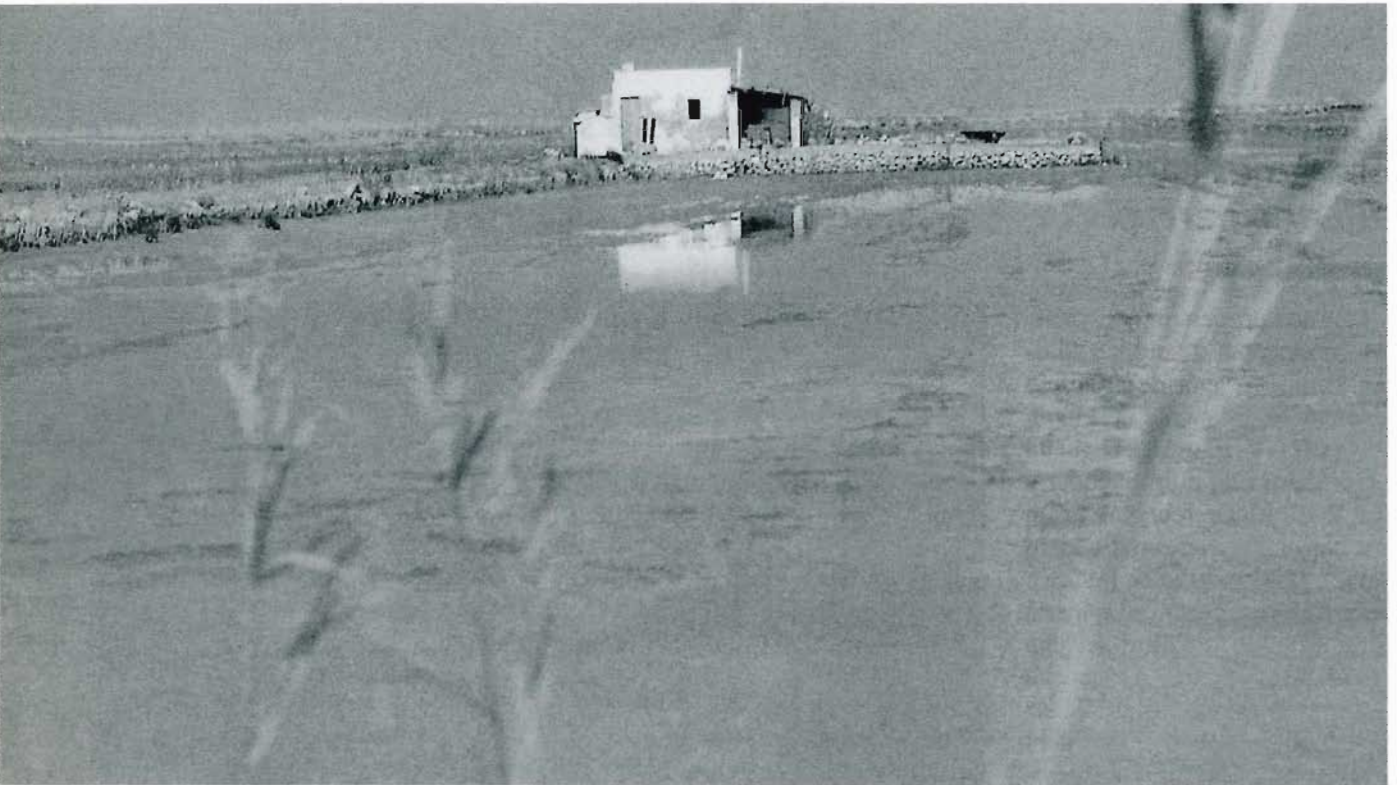
Emília Belenguier





El cultiu de l'arròs, herència àrab

arabig dei gra / Ver a
 pro ar ronicos barr
 & quij vatur gualy
 per gran / (C
 villosaro



En una de les Promeses Solemnes de la nostra Confraria gastronòmica es proclama que l'arròs és "*aliment d'importància constitucional per a tota la humanitat*" i estic plenament convençut que no hi exagerem gens ni mica.

Segons la majoria d'investigadors històrics, l'arròs procedeix de les terres de l'Àsia central i el seu conreu té una antiguitat que es remunta als 2900 anys abans de Crist. Van ser els àrabs els qui van expandir aquest cultiu cap a occident i a inicis del segle XII és introduït a la Plana de Castelló, aprofitant les terres baixes i aigua-molls o lluent originats per desbordaments del riu Sec i dels barrancs de Fraga, Agepsar i Sigalero.

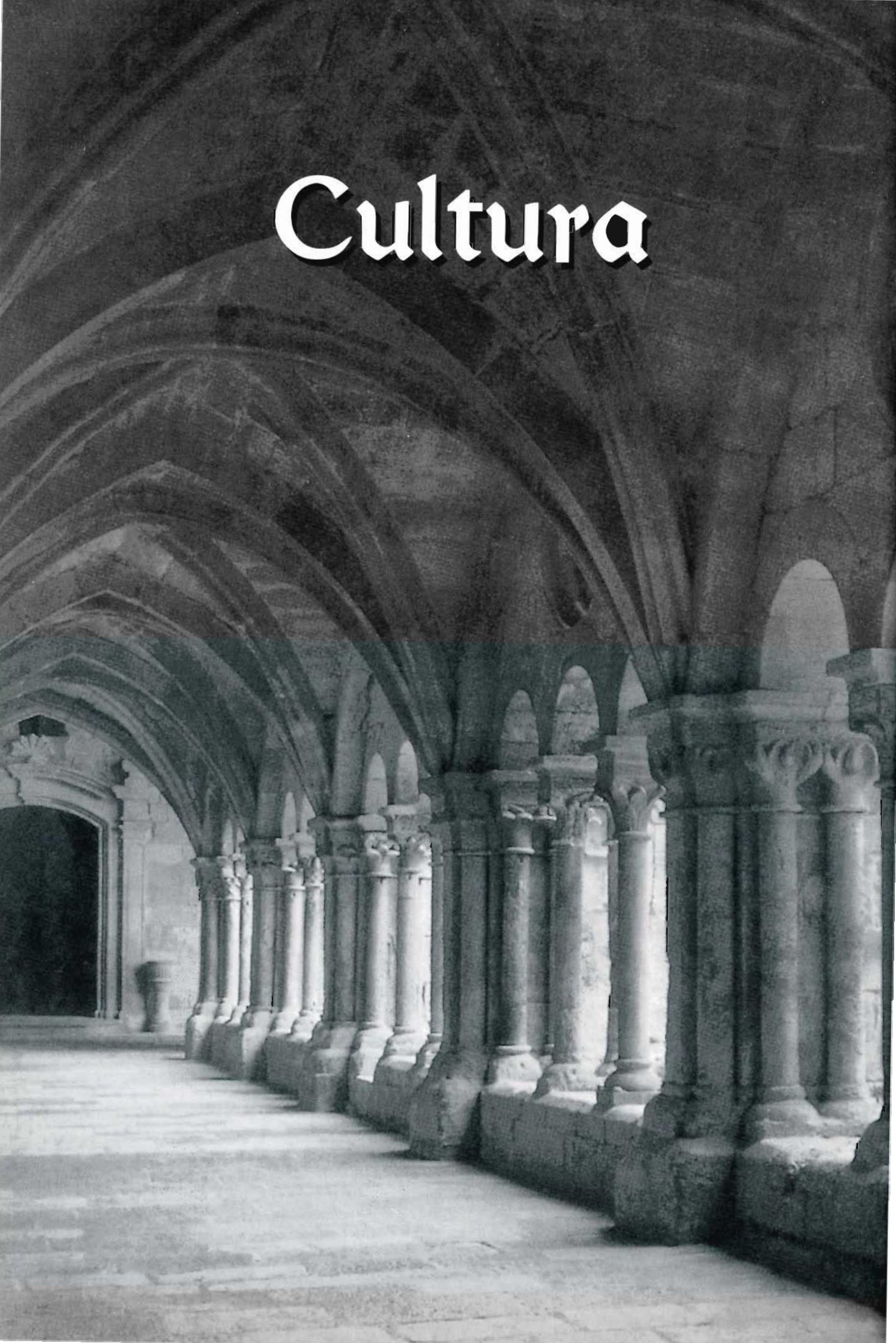
Quant la host de Jaume I ocupa la Plana en 1233,

segueix el repartiment de terres entre els nous pobladors i els lluent i marjals resten per als econòmicament més desfavorits, els quals a costa de molts treballs i penalitats van anar cavant tota una xarxa de sèquies, amb les que van donar eixida a les aigües fins a la mar, alhora que pujaven el nivell de les terres amb el fang resultant de les excavacions.

Als segles posteriors van haver prohibicions o permissivitats alternatives, segons predominava la por al paludisme i altres febres pròpies dels aigua-molls, o bé l'afany del rendiment econòmic del conreu de l'arròs.

El procés tradicional de conreu començava ficant arròs de la collita anterior en uns grans tifells plens d'aigua. Allí l'arròs s'inflava i servia per a elaborar el

Cultura





70 aniversari de les normes de Castelló



Amb l'arribada del moviment cultural anomenat Renaixença es va prendre consciència de que el valencià patia una gran anarquia ortogràfica que era el resultat de segles de decadència i, sobretot a partir del segle XVII, quan es generalitza a la ciutat de València i els seus voltants el parlar apitxat.

Els escriptors es dividien entre cultistes i dialectalitzants: els primers intentaven retrobar el que anomenaven "llemosí", (el català antic) i els segons que intentaven escriure "el valencià que se parla ara".

En 1913 l'Institut d'Estudis Catalans publica les Normes Ortogràfiques inspirades per Pompeu Fabra, que unificaven i modernitzaven l'ortografia del català, i que aquí van ser acceptades pel grup València Nova i per la Societat Castellonenca de Cultura, però hi hagueren certes reticències a càrrec d'homes com el pare Fullana, Carreras Candi i el pintoresc Josep M^a Bayarri, inventor d'una ortografia valenciana totalment incoherent.

Donades les peculiars característiques dels valencians, era evident que per tal que el procés d'unificació ortogràfica fora viable, calia promoure'l des de dins, havia de ser una iniciativa dels propis valencians. Conscient d'això, la revista "Taula de les Lletres Valencianes" va fer una crida als escriptors, editorials i entitats valencianistes, en favor de la unitat ortogràfica, i encomanà a la Castellonenca de Cultura l'organització d'una assemblea a Castelló per a tractar de resoldre aquesta qüestió.

Després de l'elaboració d'una sèrie de propostes per Salvador Guinot, Carles Salvador i altres lingüistes i escriptors, el 21 de Desembre de 1932 es celebrà a Castelló un aplec en el que els representants de les entitats i publicacions valencianistes acceptaren i signaren unes Normes Ortogràfiques unificadores, que eren una adapta-

ció -amb lleus retocs- de les de l'Institut d'Estudis Catalans.

No va ser cap casualitat que les normes foren signades a Castelló, ja que l'intens moviment cultural de la capital de la Plana era superior en molts aspectes al coetani de la ciutat de València i homes com Lluís Revest Corzo, Salvador Guinot, Àngel Sanchez Gozalbo, Gaietà Huguet Segarra, Josep Pascual Tirado, Joan Baptista Porcar, Maximià Alloza, Honori Garcia, Lluís Sales, Bernat Artola, etc.etc. van ser els majors i millors impulsors d'aquelles normes.

Hi van signar la Societat Castellonenca de Cultura, Centre de Cultura Valenciana, Lo Ratpenat, Seminari de Filologia de la Universitat de València, Unió Valencianista, Agrupació Valencianista Republicana, Centre d'Actuació Valencianista, Agrupació Valencianista Escolar, Centres Valencianistes d'Alcoi, de Bocairent i de Cocentaina, Joventut Republicana Valencianista de Manises, Editorial l'Estel, "El Camí", i una llerga sèrie d'intel·lectuals dels que (a més dels castellonencs ja esmentats) remarcarem: Lluís Fullana, Lluís Cebrian Mezquita, J Sanchis Sivera, Salvador Carreres, Emili Calduch, Francesc Martínez, Bernat Ortin, Nicolau Primitiu, Eduard L. Chavarri, Teodor Llorente Falcó, Eduard Martínez Ferrando, Leopold Trénor, Carles Salvador, Llorenç Sorlí, Ignasi Villalonga, Constantí Gómez, Ramón Huguet, F. Almela i Vives, Joaquim Reig, Miquel Martí, E.G Nadal, E. Navarro Borràs, E. Soler Godes, F. Caballero Muñoz, M. Thous Orts, Adolf Pizcueta, Miquel Peña, Thous Llorens, Joan Simón, E. Duran Tortajada, F. Mateu Llopis, Francesc Alcayde, Pasqual Asius, F. Carreres Calatayud, Manuel Sanchis Guarner, Antoni Igual, F. Escrivà Cantos, F. Figueras, Joan Beneyto, Angelí Castanyer, Emili Cebrian, F Bosch Morata.

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

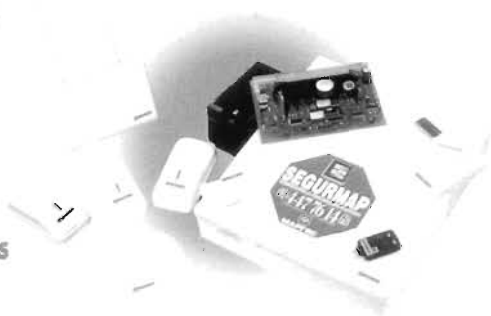
Nuevo Plan Familiar



**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



MAPFRE
SEGUROS GENERALES

aseguramos su calidad de vida



Enguany es compleixen 70 anys d'aquelles Normes. Han estat 70 anys fructuosos, perquè, molt lentament però amb seguretat, les Normes de Castelló han estat acceptades a tots els nivells: l'acadèmic i el popular. Ha estat ingent la quantitat de literatura, premsa i publicacions en general produïdes en el llenguatge modern, flexible i unificat que van fer possible aquestes normes. I tot això reforçat amb l'escola en valencià, que ha estat possible durant el darrer quart del segle XX, després de molts anys d'autèntic genocidi didàctic.

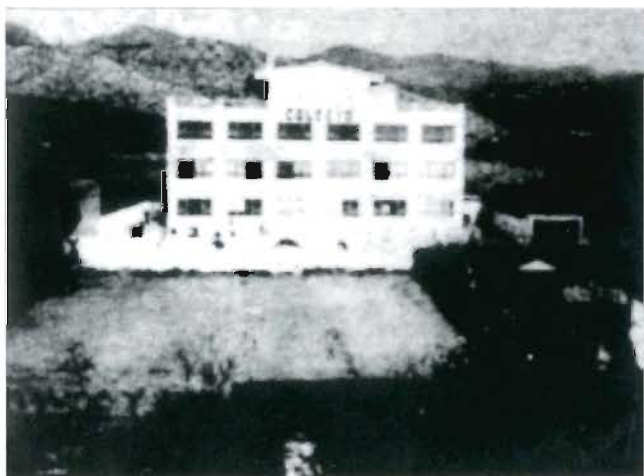
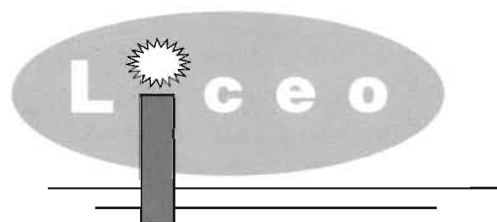
Les Normes de Castelló són també la millor defensa contra els intents secessionistes de tornar a inventar ortografies delirants, promoguts en els

darrers anys amb inequívokes finalitats polítiques per elements de la dreta més cavernícola d'aquest país, que pretenen aplicar també a la filologia la seua doctrina del "patriotismo constitucional".

El proper 21 de Desembre serà una bona ocasió de retre homenatge a les Normes i als qui les van fer possibles. Estem segurs que les associacions culturals castellonenques i la Universitat Jaume I sabran estar a l'altura que correspon.

Albert Sanchez-Pantoja

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)

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

Ha mort en Francesc Esteve, un homenot de Castelló



L'any 2001 ha vist desaparèixer un dels últims supervivents dels grans intel·lectuals castellonencs del segle XX; Francesc Esteve i Gálvez ha mort a l'edat de 93 anys, deixant-nos un llegat valuós en els camps de l'arqueologia, l'etnologia i la ceràmica.

Des de ben jove, Francesc Esteve va exercir la docència als instituts de Castelló, Tortosa i Amposta. Fruit de la seua estada a les terres de l'Ebre, que abasta des de 1940 a 1959, va ser nomenat Comissari d'Excavacions Arqueològiques del Baix Ebre, hi va dur a terme una intensa tasca investigadora i va fundar el Museu Arqueològic d'aquella comarca.

Retornat a Castelló en 1959, reprén la seua feina a l'Institut Francesc Ribalta, impartint classes de Geografia i Història. També passa a formar part de la comissió del Museu Provincial de

Belles Arts.

Home de vasta cultura i conversador aménissim, com sabem molt bé tots els que l'hem tractat, ha publicat diversos treballs científics sobre l'arqueologia de les comarques castellonenes i també ha editat les seues memòries en dos volums.

Tota una vida dedicada a la docència, l'estudi i la investigació havia de tenir el corresponent reconeixement institucional. Havia estat investit Doctor Honoris Causa per la Universitat Jaume I, tenia la Creu de Sant Jordi de la Generalitat de Catalunya, la Medalla d'Or de la Diputació de Castelló i l'any passat va rebre la màxima distinció de la Generalitat Valenciana.

La seua imatge -menuda i característica- havia esdevingut ja ben familiar als castellonencs: invariablement vestit amb roba i corbata negres (tant si feia fred com si oprimia la calor), acudint pun-

tualment a les seues classes de l'institut i, posteriorment, al seu treball a front del Museu de la Diputació en el vell casalot del carrer Cavallers, on va estar al peu del canó fins a l'últim moment.

Francesc Esteve s'ha guanyat per mèrits propis el respecte i la consideració com a un dels grans homenots de Castelló.

Joan Agustí i Vicent



**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

Daniel Pozanco, un pintor de l'Empordà



Daniel Pozanco va nèixer a Barcelona i va dedicar la seua activitat professional al món de la indústria; va bastir el seu negoci a la ciutat de Granollers i durant molts anys es va dedicar a guanyar diners.

Fa dotze anys, per consell del metge, va deixar els negocis, va agafar un pinzell per primera vegada en la seua vida i es va posar a pintar.

Començà pels inicis. Va anar a classes de pintura i es decantà preferentment per les aquarel·les, que li permeten una millor expressió de les transparències i els cels, d'una manera més espontània i viva que no amb l'oli. Després va viatjar a Londres i a Porto Bello, on va aprendre directament

l'art dels mestres aquarel·listes. I, tot seguit, es va posar a treballar i a llegir molt.

Els temes tractats habitualment en les seues aquarel·les són els paisatges, amb atenció preferent als arbres, les plantes en general i les transparències de l'aigua en moviment.

Enamorat de la terra i del caràcter de la gent de l'Empordà, va fixar la seua residència a Llançà i a les seues teles cobren vida tots els paisatges característics de l'Alt Empordà, des de la serenitat de les planes fins als arbres agitats per la tramuntana, i des del verd intens de les vinyes fins

a la vitalitat dels aiguamolls.

Daniel Pozanco, amb una situació econòmica resolta després de treballar tota la vida, dedica íntegrament la seua activitat pictòrica a fer obra benèfica. Així, les seues exposicions són a benefici de Càritas, Mans Unides, AMIDA, UNICEF

o, com la que farà ben aviat a Castelló, a benefici de l'Associació de Familiars de Malalts d'Alzheimer. Amb això, evidentment, no guanya diners; però sí que guanya amics. El mateix artista assegura amb satisfacció, que ha fet més amics en un any pintant que en els trenta que ha treballat com a industrial.

I entre els amics de Pozanco està també la Host del Castell Vell. Vam tenir el plaer de visitar-ho a casa seua -a Llançà- per tractar personalment amb ell els aspectes de l'exposició d'aquarel·les seues que tindrà lloc el proper mes d'Abril, a Castelló. En aquesta exposició, que es farà a la Casa Abadia de la Fundació Caixa Castelló, tindrem ocasió d'admirar i adquirir els quadres de la col·lecció d'aquarel·les que ens aportarà, a través de paisatges senzills i espontanis, la percepció subtil d'una naturalesa harmònica i serena, com és la del propi artista.





**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

Així es fa un país: les ikastoles



A Lodosa, sud-oest de Navarra, deu fer dos o tres-cents anys que no s'hi parla euskera però en una taula de l'Hotel Marzo, la nit del 19 d'Octubre, hi ha unes quantes famílies joves amb rebombori de fills menuts. Demà passat en aquesta vila no hi cabrà ni una agulla: s'hi celebra el "Nafarroa oinez" (Navarra a peu), i aquests joves s'han anticipat per passar'hi el fi de setmana. Sopen, riuen i fan festa.

La cosa va començar fa vint-i-cinc o trenta anys: cada soci pagava 30.000 ptes (180 €); unes quantes a fons perdut i la resta a recuperar quan les ikastoles hagueren arribat a l'objectiu d'afermar l'euskera en la societat, és a dir, igualment a fons perdut. Així es feia front a les despeses de l'escola, comptant que algun patriota deixava el local debades, etc. I que els socis paguen 18 €. pel primer fill, 12 pel segon i 6 pel tercer. I que, és clar, paguen també els impostos municipals, comunitaris i estatals, i la hipoteca del pis i la bicicleta de la nena, com vosté i com jo. I el pare o la mare s'encarregaven dels esports, o assumien la presidència de la ikastola. La teranyina de cooperatives es va escampar i cspeser fins a constituir federacions provincials i una confederació. I un patrimoni impressionant de molts i molts milions.

Aquests milions i aquest patrimoni no surten de les

quotes esmentades. Cada any es fa en cinc localitats d'Euskal Herria una caminada popular per recollir diners, amb entrepans, samarretes, teatre i iniciatives de tota mena. Ple com un ou: a Lodosa enguany s'ha arribat a la xifra record de 130.000 ànimes. Cada caminant paga entre 30 i 60 €, a part els famosos, pels quals els espònsors (bancs, caixes, marques de material esportiu, etc) paguen una "voluntat" prou més substanciosa. Així es recullen..... multipliquen la xifra per cinc localitats i per uns vint-i-cinc anys que dura la festa. I sabran quant gasta aquest poble de pedra picada per la seua llengua. Fa posar la pell de gallina.

Cap al final dels anys 80 es va haver de decidir si les ikastoles passaven al sistema escolar públic o es mantenien privades (més exactament, "de participació social"). La decisió era difícil, per la complexitat legal i administrativa de les ikastoles. Van passar a públiques una part.

La xarxa escolar consta de quatre models. **A:** Ensenyament en castellà, amb assignatura d'euskera. **B:** A mitges en castellà i euskera. **D:** Tot en euskera, amb assignatura de castellà. **G:** Tot en castellà. El **G** només es troba als pobles de la ribera d'Ebre (sud de Navarra, inclòs Lodosa) on no es reconeix l'oficialitat de l'euskera. Les ikastoles, públiques o privades, tenen només el model **D**. A primària, el model **A** és residual a Euskadi (6.000 alumnes); el **B** es manté una mica més (16.000) i el **D** és el majoritari (36.000) i continua creixent, cosa que repercutirà aviat en secundària, on ja ara les xifres són: **A** 21.000. **B** 27.000. **D** 49.000. El sistema de les ikastoles comprén tot l'ensenyament, fins a la selectivitat, i incorpora progressivament l'anglès i el francès. Pel que fa al castellà, aquests alumnes l'aproven amb més nivell que els d'altres llocs (no sé si els xiularan les orelles als coents de sempre).

A Lodosa no hi ha escola basca pública, i per tant totes les misses surten dels recursos que els he explicat. Acabada la festa, la gent se'n torna cap als quatre vents d'aquest país gairebé increïble.

Joan Solà





Gastronomia

VII CAPÍTOL GENERAL DE L'ARRÒS I LA TARONJA

Amb la celebració del nostre VII Capítol General vam poder fer realitat un projecte que des de feia anys perseguíem: dur la nostra màxima celebració gastronòmica a la ciutat de Morella. L'actitud de total col·laboració de l'Ajuntament morellà i el gran atractiu històric i cultural de la capital de Els Ports, van ser ingredients bàsics per a l'èxit de la celebració.

I vam ser 22 les confraries que ens vam aplegar a la plaça dels Estudis, on vam compartir un aperitiu de ben-

vinguda, obsequi de l'Ajuntament.

A les 19,30 vam formar la processó cívica, encapçalada pel president de Fecoga i seguint totes les confraries i convidats. Vam recórrer els carrers del centre de Morella, fins a l'Ajuntament. A la porta ens donà la benvinguda l'alcalde de la ciutat, Sr. Joaquim Puig i vam pujar a saló d'actes, on tingué lloc el cerimonial solemne del Capítol.

Després del parlament d'obertura del Gran Mestre, vam nomenar nova Confrare de Número a Maribel

Con la celebración de nuestro VII Capitulo General pudimos hacer realidad un proyecto que desde hacia años perseguíamos: Llevar nuestra máxima celebración gastronómica a la ciudad de Morella. La actitud de total colaboración del Ayuntamiento morellano y el gran atractivo histórico y cultural de la capital de Els Ports fueron ingre-

dientes básicos para el éxito de la celebración.

Y fuimos 22 las cofradías que nos reunimos en la plaza de los Estudios, donde compartimos un aperitivo de bienvenida, obsequio del Ayuntamiento.

A las 19,30 formamos la procesión cívica, encabezada por el Presidente de Fecoga y todas las cofradías e invitados. Recorrimos las

calles del centro de Morella, hasta el Ayuntamiento. A la puerta nos dió la bienvenida el alcalde de la ciudad, Sr. Joaquim Puig, y subimos al salón de actos donde tuvo lugar el ceremonial solemne del Capitulo.

Después del parlamento de apertura del Gran Maestre, investimos nueva Cofrade de Número a Maribel Domenech. Los Cofrades de



Domenech. Els Confreres de Mèrit van ser Arturo Miguel Gómez Garijo (Círculo de Enófilos), Pere A. Amadó i Cercós (Acadèmia Tastavins Sant Humbert), Coro Napardi, Mesó Don Ross, Agustín Abadía Seral i Joan Castell i Badenes. Van completar amb els Confreres d'Honor, Manuel Arroyo Gonzalez i Jorge Fuentes Monzonís-Vilallonga. Aquest últim va parlar en nom de la resta de nous confreres i va agrair les investidures. El Coro Napardi va interpretar algunes cançons del seu repertori i

es tancà l'acte amb les paraules de l'alcalde Sr. Puig.

Després de la tradicional foto col·lectiva, vam anar al restaurant Rei En Jaume on es serví el següent menú: Bacallà fumat, Croquetes morellanes, Paté de tòfona, falda de xai farcida, Guatlla escabexada, Crema de bolets, Ternasc, Xarrup de Taronja, Flaons, Ametlades i Garrets d'ametlles. Els vins, blanc Monopole de Castells, negre

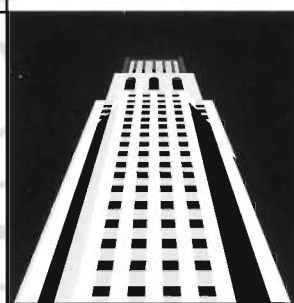


Mérito fueron Arturo Miguel Gómez Garijo (Círculo de Enófilos), Pere A. Amadó i Cercós (Acadèmia Tastavins Sant Humbert), Coro Napardi, Mesón Don Ross, Agustín Abadía Seral y Joan Castells i Badenes. Completamos con los Cofrades de Honor, Manuel Arroyo Gonzalez y Jorge Fuentes Monzonís-Vilallonga. Este último habló en

nombre del resto de nuevos cofrades y agradeció las investiduras. Siguió la interpretación por el Coro Napardi de algunas canciones de su repertorio y se cerró el acto con las palabras del alcalde Sr. Puig.

Después de la tradicional foto colectiva, fuimos al Restaurante Rei En Jaume, donde se sirvió el siguiente menú: Bacalao ahumado,

Croquetas morellanas, Paté de trufa, Falda de cordero rellena, Perdiz escabechada, Crema de setas, Ternasco, Sorbete de naranja, "Flaons" y almendrados. Los vinos, blanco Monopole de Castells, tinto Dominio de Aranjón de Bodegas San Marcos y cava Cristina Colomer Brut Nature. El café, los licores y los caliqueños completaron la cena.



PROMOJOMA, S.L.

Promoción y venta de pisos

C/. Poeta Guimerá 3 A, Entlo.

CASTELLÓN

TEL. 964 24 63 77



Dominio de Araneón de Bodegas San Marcos i cava Cristina Colomer Brut Nature. El café, els licors i els caliquenys van completar el sopar.

El Coro Napardi va amenitzar l'àpat amb algunes de les seues interpretacions i també els confreres de l'Arròr i la Taronja van cantar en autèntica primícia el nou himne de la Confraria, amb el propi autor, Joan Castells, acompanyant a la guitarra. Els regals i la barra lliure van obrir pas al ball i al fi de festa.

El diumenge, a les 11 del matí, es va fer una visita turística als monuments morellans i al mig dia, el Coro Napardi

va oferir un recital a l'auditori municipal.

Un dinar al Mesó del Pastor, que va reunir els components del Coro Napardi i als confreres que encara no havien marxat, va posar punt final a un gloriós VII Capítol.

Manuel Gómez

El coro Napardi amenizó el ágape con algunas de sus interpretaciones y también los cofrades del Arroz y la Naranja cantaron en auténtica primicia el nuevo himno de la Cofradía, con el propio autor, Joan Castells, acompañando a la guitarra. Los regalos y la

barra libre abrieron paso al baile y al fin de fiesta.

El domingo, a las 11 de la mañana, se realizó una visita turística a los monumentos morellanos y al medio día, el Coro Napardi ofreció un recital en el auditorio municipal.

Una comida en el Mesón del Pastor que reunió a los componentes del Coro Napardi y a los cofrades que aún no habían marchado, puso el punto final a un glorioso VII Capítulo.

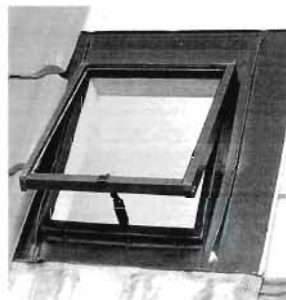
ANTONIO VIDAL

ALMACEN DE CARPINTERIA

SERVICIO EN EL ACTO Y POR ENCARGO



- PUERTAS
- VENTANAS
- REJAS
- CAJONERAS
- ARMARIOS
- PERSIANAS



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



- COCINAS
- MAMPARAS
- BAÑOS

ALMACEN Y DESPACHO:

Trinidad, 129 - 138 - 139 - 140
Jover, 4
12002 CASTELLON

Tel. 964 20 44 42
Fax 964 21 45 38
E-mail: puertasvidal@terra.es

Tolosa, 18 de febrer de 2001

XII Capítol de la Alubia



L'amistat i bona companyonia dels nostres amics bascs es fa cada dia més remarcable durant les nostres visites a aquella terra, i gosaria dir que som una de les confraries més estimades entre ells; i no podia ser menys l'antiga ciutat de Tolosa, on el president de la seua confraria, Ignacio Telleria, fa que la nostra assistència al seu capítol resulte una autèntica delícia.

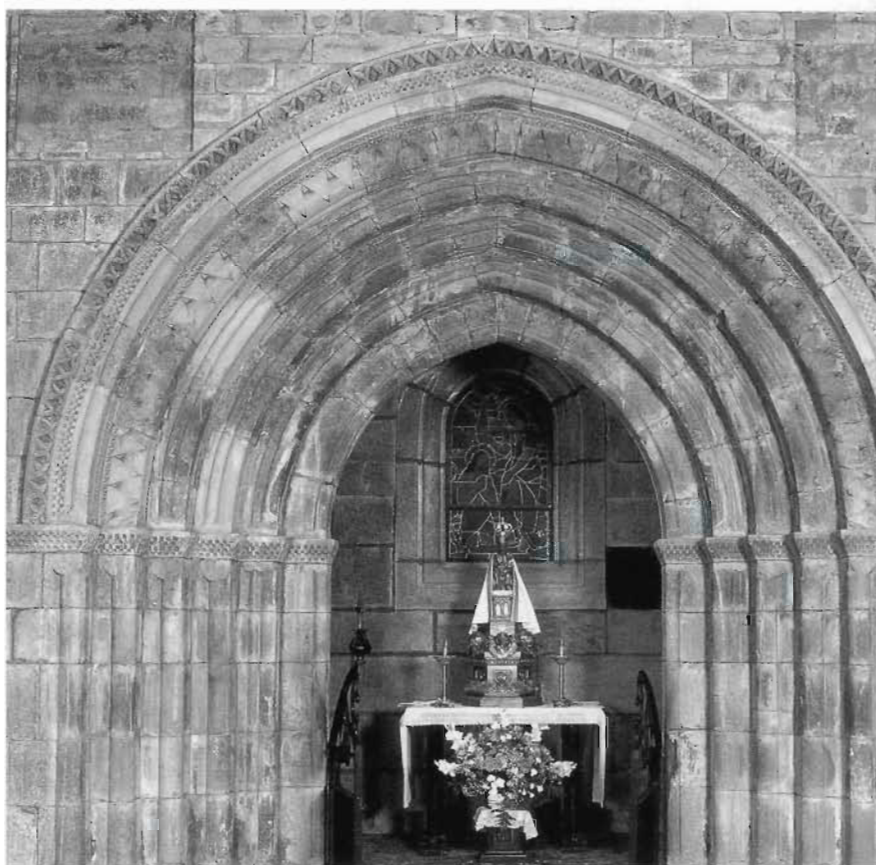
El dia de la nostra arribada ens van obsequiar amb una degustació de plats cuinats amb la màxima aplicació pel mateix president, acompanyat d'altres confreres -Alberto, Santos, Patxi, etc- a la seua societat gastronòmica. Per la nit, en una sidreria, vam acompanyar tan agradable beuratge amb "chuletones" i bon bacallà. I com que era vespra de carnestoltes, vam anar a visitar algunes comparses, amb bon ambient i millor licor.

El dia del Capítol ens vam reunir les 23 confraries assistents i, després de tastar una magnífica txistorra i un tonificant brou d'au, vam anar a missa i, després, a l'Ajuntament, on la "Alubia de Tolosa" va ser la gran protagonista de l'acte capítol.

I la festa va culminar al restaurant del frontó, on vam començar per les clàssiques "alubias con todos sus sacramentos" i vam continuar amb llagostins d'Ibarra, carns, formatge d'Idiazabal i les bones llaminadures d'aquella zona. Van estar presents, entre altres, els mestres de la restauració Pedro Subijana i Martin Berasategi. També la campiona d'alpinisme i Confrare d'Honor,

Eduarne Pasaban. El ball i la bona tertúlia van rubricar el final de la celebració.

Josep Lluís Alè



La amistad y buen compañerismo de nuestros amigos vascos, se hace cada día más patente durante nuestras visitas a aquella tierra, y me atrevo a decir que somos una de las cofradías más queridas entre ellos; y no podía ser menos la antigua ciudad de Tolosa, donde el presidente de su cofradía, Ignacio Telleria, hace que nuestra asistencia a su capítulo resulte una auténtica delicia.

El día de nuestra llegada nos obsequiaron con una degustación de platos cocinados con la máxima aplicación por el mismo presidente, acompañado de otros cofrades -Alberto,

Santos, Patxi, etc- en su sociedad gastronómica. Por la noche, en una sidrería, acompañamos tan agradable bebida con chuletones y buen bacalao. Y como era víspera de carnaval, fuimos a visitar algunas comparsas con buen ambiente y mejor licor.

El día del Capítulo nos reunimos las 23 cofradías asistentes y, después de tomar una magnífica txistorra y un tonificante caldo de ave, fuimos a misa y después al Ayuntamiento, donde la alubia de Tolosa fue la gran protagonista del acto capitular.

Y la fiesta culminó en el restaurante del

frontón, donde comenzamos con las clásicas alubias de Tolosa con todos sus sacramentos y continuamos con langostinos de Ibarra, carnes, queso de Idiazabal y la buena repostería de aquella zona. Estaban presentes, entre otros, los maestros de la restauración Pedro Subijana y Martin Berasategi. También la campeona de alpinismo y Cofrade de Honor, Eduarne Pasaban.

El baile y la buena tertulia rubricaron el final de la celebración.



Guijuelo, 25 de febrer de 2001

VIII Capítol del Jamón

Res millor per estrenar gastronòmicament el nou mileni que anar a Guijuelo per assaborir els productes ibèrics per excel·lència, prèvia escala -com sempre- a Candelario, on els confreres del Gremio ens esperen amb els braços oberts i amb uns llomllets i "chuletones de morucha" incommensurables.

Ja a Guijuelo, a les 20 h. del dissabte, reunió de confreres

per degustar un sopar informal a base de productes típics, regats amb magnífic vi d'Utiel-Requena, dut expressament per a tal ocasió pels amics del Círculo de Enófilos. Després, amb Jesús com a disc-jockey semi-professional, animat ball amb actuació estelar dels "matanceros" d'honor De Juana, Ciudadano Garcia i J. Manuel Rodríguez "Rodri".

Diumenge a les 10, concentració de confreries, amb el corresponent refrigeri, i desfilada típica fins l'església parroquial per assistir a la santa missa. El Capítol protocolari va fer confrere d'honor a l'humorista José Luis Coll.

A les 12,30 ens acostem a la plaça per presenciar la matança típica i, en acabar, gran dinar capitolar a la Barbacoa la Amistad, amb "ensalada de Regato, Chichas, Jamón, Patatas revolconas y Codillo de primavera", entre els 87 plats, acompanyats amb Ribera de Duero primer, i aiguardent i "perrunillas" després. Fins que es va fer l'hora del comiat i de fer els primers dels 650 Qm. que ens separaven de Castelló.

Agustín García



Nada mejor para estrenar gastronómicamente el nuevo milenio que ir a Guijuelo para saborear los productos ibéricos por excelencia, previa escala -como siempre- en Candelario, donde los cofrades del Gremio nos esperan con los brazos abiertos y con unos solomillos y chuletones de morucha incommensurables.

Ya en Guijuelo, a las 20 h. del sábado, reunión de cofradías para degustar una cena informal a base de productos típicos, regados con magnífico vino de Utiel-Requena, traído

expresamente para tal ocasión por los amigos del Círculo de Enófilos. Después, con Jesús como disc-jockey semi-professional, animado baile con actuación estelar de los matanceros de honor De Juana, Ciudadano Garcia y J. Manuel Rodríguez "Rodri".

El domingo a las 10, concentración de cofradías, con el correspondiente refrigerio, y desfile típico hasta la iglesia parroquial para asistir a la santa misa. El Capítulo protocolario hizo Cofrade de Honor al humorista José Luis Coll.

A las 12,30 nos acercamos a la plaza para presenciar la matanza típica y, acabada ésta, gran comida capitolar en la Barbacoa la Amistad, con Ensalada de regato, Chichas, Jamón, Patatas revolconas y Codillo de primavera, entre los 87 platos, acompañados con Ribera de Duero primero, y aguardiente y perrunillas después. Hasta que se hizo la hora de la despedida y de recorrer los primeros de los 650 Km. que nos separaban de Castelló.

Tafalla, 4 de Març de 2001

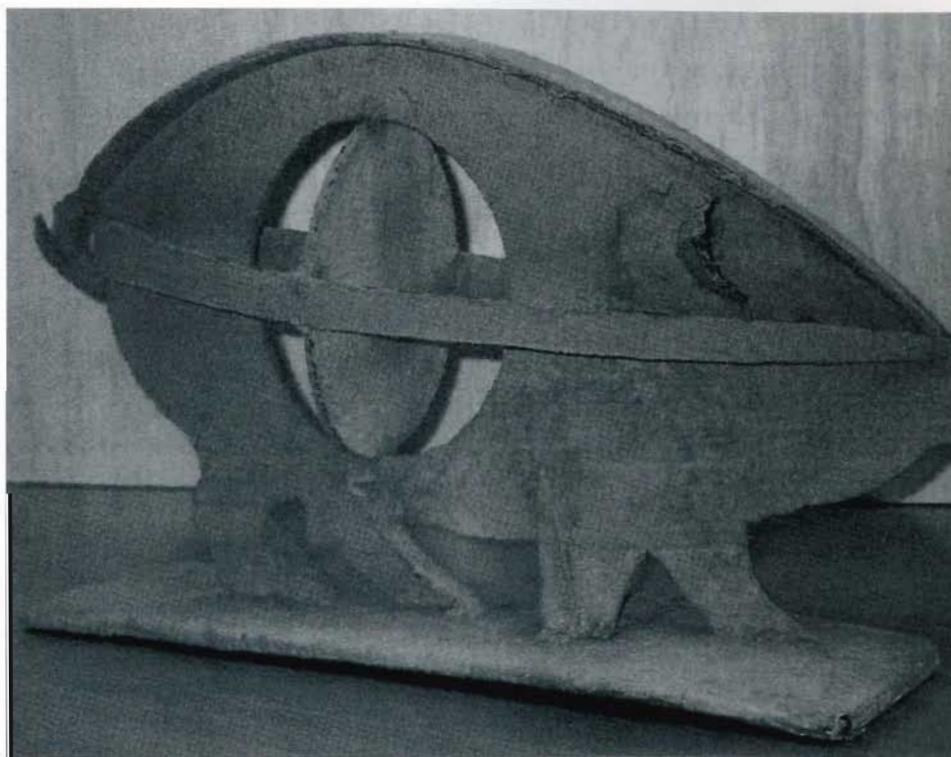
X Capítol de la Orden del Cuto Divino



Davant la dificultat de trobar allotjament a Tafalla, vam pernoctar el dissabte al Parador del castell d'Olite, on vam sopar i vam dormir com a autèntics reis, cosa que ens va entonar prou per al que vindria demà.

El diumenge, a les 10,30, aparçava la "fregoneta" de Jaume davant del palau de los Mencos, on vam ser obsequiats amb l'aperitiu de benvinguda i les primeres jotes navarreses. En solemne comitiva i precedits pels Txistularis de Tafalla vam anar al Real Convento de San Sebastian, on vam assistir a la missa cantada per l'Agrupació Coral Tafallesa. Finalitzat el servei religiós, als jardins del Sant Hospital es va inaugurar el monument al Cuto Divino, obra del nostre vell amic José Luís Ulibarrena.

Novament en marxa cívica, ara acompanyats pels gaiters de Tafalla, vam anar a la Casa de Cultura, on es va fer l'acte capitolar solemne, amb la investidura dels nous confreres de Número, Mèrit i Honor. Després vam tornar a la plaça de Navarra, sobre la font de la qual vam fer la foto comunitària de totes les confraries i, tot seguit, vam pujar al restaurant Túbal per gaudir del següent menú: "Txangurro" al forn, Ensalada d'Hivern, Ou al gust de



Nicolás, Guatlla amb ceba, Lluç a la graella, selecció de rebosteria Túbal i "Laminquito". Els vins de Bodegas Príncipe de Viana i el cava brut nature de Parés Baltà.

Impressionant, com de costum.

Jaime Alcón

Ante la dificultad de encontrar alojamiento en Tafalla, pernoctamos el sábado en el Parador del castillo de Olite, donde cenamos y dormimos como auténticos reyes, cosa que nos entonó bastante para lo que vendría mañana.

El domingo a las 10,30, aparçaba la "fregoneta" de Jaume ante el palacio de los Mencos, donde fuimos obsequiados con el aperitivo de bienvenida y las primeras jotas navarresas. En solemne comitiva y precedidos por los Txistularis de Tafalla fuimos al Real Convento

de San Sebastian, donde asistimos a la misa cantada por la Agrupación Coral Tafallesa. Finalizado el oficio religioso, en los jardines del Santo Hospital se inauguró el monumento al Cuto Divino, obra de nuestro viejo amigo José Luís Ulibarrena.

Nuevamente en marcha cívica, ahora acompañados por los gaiteros de Tafalla, fuimos a la Casa de Cultura, donde se hizo el acto capitular solemne con la investidura de los nuevos cofrades de Número, Mérito y Honor. Después volvimos a la plaza de

Navarra, sobre cuya fuente se hizo la foto comunitaria de todas las cofradías y, a continuación, subimos al restaurante Túbal para gozar del siguiente menú: Txangurro al horno, Ensalada de invierno, Huevo al gusto de Nicolás, Perdiz con cebolla, Merluza a la parrilla, selección de repostería Túbal y Laminquito. Los vinos de Bodegas Príncipe de Viana y el cava brut nature de Parés Baltà. Impresionante, como de costumbre.



Santander, 22 d'Abril de 2001

XVII Capítol del Queso de Cantabria

Vam arribar a la capital muntanyesa el dissabte 21 i ens vam instal·lar a l'Hotel Palacio del Mar, tan confortablement que venien ganas de no moure-s'hi en tot el cap de setmana. Però havíem vingut a una altra cosa, i a les 6 del vespre ja erem al Restaurant Zacarias, on es celebrava el Concurs de Formatges Blaus, en el que Agustín va actuar com a jurat. A les 20,30 la cita era al Museo Etnológico del Queso, on tingué lloc el capítol anual de la Peregrina i vam degustar una sèrie de formatges excelsos,

convenientment regats amb "licor del Peregrino".

El diumenge a les 11, es van concentrar totes les confraries al Restaurant Zacarias per a fer un primer mosset, acompanyat d'un bon "caldo caliente de gallina colorá". En processó cívica de tots els participants, vam desfilar fins la plaça de les Drassanes i a la cripta de la catedral es va celebrar la santa missa. De la catedral vam marxar cap a l'Ajuntament, a la porta del qual ens van rebre les primeres autoritats de Santander i el Cor "Ronda Garcilaso" va cantar l'himne de la confraria del Queso de Cantabria i altres composicions.

A les 13 h, a l'Ajuntament, es feu l'acte protocolari del XVII Capítol del Queso de Cantabria, amb les investidures d'Honor corresponents i un aperitiu ofert per la Corporació Municipal.

A les 14 h. vam tornar al Restaurant Zacarias per al gran dinar capitolar, en el que vam degustar "Mariscos templados, Maganos de Pirichí y Mariuca, Tronzón Peñas Arriba al Picón, Rueda de quesos jaleados, tarta de queso, café y licor del Peregrino". Els vins de Señorío de Nava D.O. Ribera de Duero. L'excel·lent menú es va rematar amb el sorteig de regals i les alegres cançons de costum, fins a l'hora de marxar.

Isabel Parra



Llegamos a la capital montañesa el sábado 21 y nos instalamos en el Hotel Palacio del Mar, tan confortablemente que venían ganas de no moverse de allí en todo el fin de semana. Pero habíamos venido a otra cosa y a las 6 de la tarde ya estábamos en el Restaurante Zacarias, donde se celebraba el Concurso de Quesos Azules, en el que Agustín actuó como jurado. A las 20,30 la cita era en el Museo Etnográfico del Queso, donde tuvo lugar el Capítulo anual de la Peregrina y degustamos una serie de quesos excelsos, convenientemente regados con licor del Peregrino.

El domingo a las 11, se concentraron

todos los cofrades en el Restaurante Zacarias para dar un primer bocado, acompañado de buen caldo caliente de gallina colorá. En procesión cívica de todos los participantes, desfilaron hasta la plaza de las Atarazanas y en la cripta de la catedral se celebró la santa misa. De la catedral marchamos hacia el Ayuntamiento, en cuya puerta nos recibieron las primeras autoridades de Santander y el Coro Ronda Garcilaso cantó el himno de la Cofradía del Queso de Cantabria y otras composiciones.

A las 13 h, en el Ayuntamiento, se hizo el acto protocolario del XVII Capítulo del

Queso de Cantabria, con las investiduras de Honor correspondientes y un aperitivo ofrecido por la Corporación Municipal.

Y a las 14 h. volvimos al Restaurante Zacarias para la gran comida capitular, en la que degustamos: Mariscos templados, Maganos de Pirichí y Mariuca, Tronzón Peñas Arriba al Picón, Rueda de quesos jaleados, tarta de queso, café y licor del Peregrino. Los vinos de Señorío de Nava D.O. Ribera de Duero. El excelente menú se remató con el sorteo de regalos y las alegres canciones de costumbre, hasta la hora de marchar.

Noreña, 19 d'Abril de 2001

IX Capítol de la Orden del Sabadiego



Cambrer! ¡Una de sabadiego!
Deliciós embotit a prova d'estòmacs.

Noreña es vestí amb capa i barret, txapela o capell i passejà el "glamour" pels seus carrers que, en aquesta ocasió, aportaren: Manolo Giménez (T.V.), Lola Forner (Miss Espanya anys 80 i T.V.), Jennifer Ropper (T.V.) i M^a Paz Pondal (teatre i T.V.) que ens emocionà recitant uns versos.

Carmen Barroso

Camarero! ¡Una de sabadiego!
Delicioso embutido a prueba de estómagos.

Noreña se vistió con capa y sombrero, txapela o montera y paseó el "glamour" por sus calles que, en esta

ocasión, aportaban: Manolo Giménez (T.V.), Lola Forner (Miss España años 80 y T.V.), Jennifer Ropper (T.V.), y M^a Paz Pondal (teatro y T.V.) que nos emocionó recitando unos versos.



Tudela, 6 de Maig de 2001

VII Capítol de la Orden del Volatin



El 3 de Maig començaren a Tudela les VII Jornades de l'Exaltació de la Verdura. Van ser quatre dies dedicats a les hortalisses, amb degustacions, taules

rodones, tasts de vins i, fins i tot, Radio 1 hi va emetre en directe el programa Buenos Días, de Julio Cesar Iglesias.

El dissabte 5 arribàrem a Tudela amb fred i vent, però a les 19 h. ja participàvem al V Certamen de la Menestra Tudelana, a la plaça del mercat, amenitzat pel grup folclòric "Campo Navarro", que va resultar molt animat.

El diumenge 6, recepció de confraries a la plaça dels Furs, on es va servir un vi i, tot seguit vam marxar cap a l'Ajuntament, acompanyats per gaiters, dansaires i gegants. Es va fer l'acte protocolari del Capítol i després vam tornar a la plaça on tingué lloc una festa popular. A les 14,30 es va servir a l'Hotel Bardenas el següent menú: Espàrrecs a la vinagreta d'ou, "cogollos" al gust d'all, Pebreres torrades, Cebetes estofades amballets confitats, Carxofes al foie, Carxofes a l'estil de Tudela, Card amb salsa de nous, Menestra de Tudela, Ajoarriero amb endreç de la mejana, Tarta de poma al Cambados i Xarrup.

José Luís Alè



El 3 de Mayo comenzaron en Tudela las VII Jornadas de la Exaltación de la Verdura. Fueron cuatro días dedicados a las hortalizas, con degustaciones, mesas redondas, catas de vino, e incluso Radio 1 emitió desde allí, en directo, su programa Buenos Días, de Julio Cesar Iglesias.

El sábado 5 llegamos a Tudela con frío y viento, pero a las 19 h. ya participábamos en el V Certamen de Menestra Tudelana, en la

plaza del mercado, amenizado por el grupo folklórico Campo Navarro, que resultó muy animado.

El domingo 6, recepción de cofradías en la plaza de los Fueros, donde se sirvió un vino y, a continuación, marchamos hacia el Ayuntamiento, acompañados por gaiteros, danzarines y gigantes. Se hizo el acto protocolario del Capítulo y después volvimos a la plaza, donde tuvo lugar una fiesta popular.

A las 14,30 se sirvió en el Hotel Bardenas el siguiente menú: Espárragos tibios a la vinagreta de huevo, Cogollos al gusto de ajo, Pimientos asados con su muselina, Cebollitas estofadas con ajitos confitados, Alcachofas al foie, Alcachofas al estilo de Tudela, Cardo en salsa de nueces, Menestra de Tudela, Ajoarriero con aderezo de la mejana, Tarta de manzana al Cambados y Sorbete.

Dicastillo, 13 de Maig de 2001

XI Capítol del espárrago de Navarra

Les terres del rei "Sancho Garcés, el Mayor" (segle XI) ens reunirem amb aquests amics, concretament a Dicastillo, mirador de la solana i futura seu de la Confraria de l'Espàrrac de Navarra.

Més d'un descobrí en aquella plaça Major un nou sabor de l'espàrrac. Alguns, encara tebis per la recent cocció; altres, esquitxats amb unes gotes d'oli; tots EXQUISITS.

En la foto, alguns membres de la Confraria navarresa durant la visita gastronòmic-cultural que feren a Castelló i València el desembre de 2000 i que gaudirem amb ells.

Carmen Barroso



En las tierras del rey Sancho Garcés, el Mayor (siglo XI), nos reunimos con estos amigos, concretamente, en Dicastillo, mirador de la solana y futura sede de la Cofradía del Espárrago de Navarra.

Más de uno descubrió, en aquella plaza Mayor, un nuevo sabor del espárrago.

Algunos, todavía templados por la reciente cocción; otros, salpicados con unas gotas de aceite; todos, EXQUISITOS.

En la foto, algunos miembros de la Cofradía navarra durante la visita gastronómico-cultural que hicieron a Castellón y Valencia en diciembre de 2000 y que disfrutamos con ellos.

Bergara, 16 de Setembre de 2001

II Capítol del Relleno y tostón

Per segon any consecutiu assistim al capítol de Bergara, prèvia escala en Pamplona i reconfortant dinar al Club de Golf. A les 6 del vespre arribem a Bergara, on ja ens esperaven els amics del Relleno y Tostón per anar a fer unes rondes de copes, rematades amb un animat sopar al que també van assistir confreres de Toledo, Pamplona, Alacant i Canàries. Vam anar a dormir a un "caserio" típic, en plena





munyanya, igual que l'any passat.

El diumenge, a les 10, aperitiu de benvinguda al frontó municipal i marxa cívica de confraries cap a la parròquia de Sant Pere, on s'oficià la missa capitolar. Nosaltres vam fer tard però ens vam trobar els confreres de l'Antxoia i la Txistorra i vam celebrar-ho amb una ronda de copes.

A les 12, nova marxa cívica fins a l'Ajuntament. Al saló de plens, acte solemne del II Capítol del Relleno y Tostón, amb investidura dels nous confreres de Número i d'Honor.

Finalitzat el Capítol, vam fer la foto de ritual i vam marxar de "xiquiteo" per Bergara, que estava en plenes festes. I a les 14,30 vam acudir al Restaurant Lasa, de grata memòria i ben guanyat prestigi. Vam dinar: "Coktail de

frititos calientes, Aspic de foie trufado con gelatina, Papillote de hongos con ajetes tiernos, Pimientos del piquillo rellenos de merluza, Solomillo de canguro con verduritas, sorbetes en tulipa de caramelo, café con relle-nitos y tostones de Bergara", ben regat amb vins de Rioja Alavesa i bon cava. Per a que res no faltés, van repartir cigars canaris i vam beure un patxaran autènticament insigne.

Amb l'agradable sensació que deixen les coses quan estan ben fetes, vam iniciar el llarg viatge de retorn cap a casa.

Albert Sanchez-Pantoja

Por segundo año consecutivo acudimos al Capitulo de Bergara, previa escala en Pamplona y reconfortante comida en el Club de Golf. A las 6 de la tarde llegamos a Bergara donde ya nos esperaban los amigos del Relleno y Tostón para hacer unas rondas de copas, rematadas con una animada cena a la que tambien asistieron cofrades de Toledo, Pamplona, Alacant y Canarias. Fuimos a dormir a un caserio típico, en plena montaña, como el año pasado.

El domingo, a las 10, aperitivo de bienvenida en el frontón municipal y marcha cívica de cofradías hacia la parroquia de San Pedro,

donde se ofició la misa capitular. Nosotros llegamos tarde pero nos encontramos con los cofrades de la Antxoia y la Txistorra y lo celebramos con una ronda de copas.

A las 12, nueva marcha cívica hasta el Ayuntamiento. En el salón de plenos, acto solemne del II Capitulo del Relleno y Tostón, con investidura de los nuevos cofrades de Número y de Honor.

Finalizado el Capitulo, hicimos la foto de ritual y nos fuimos de "xiquiteo" por Bergara, que estaba en plenas fiestas. Y a las 14,30 acudimos al restaurante Lasa, de grata memoria y bien ganado prestigio. Comimos:

Coktail con frititos calientes, Aspic de foie trufado con gelatina, Papillote de hongos con ajetes tiernos, Pimientos del piquillo rellenos de merluza, Solomillo de canguro con verduritas, sorbetes en tulipa de caramelo, café con relle-nitos y tostones de Bergara, bien regado con vinos de Rioja Alavesa i buen cava. Para que nada faltase, se repartieron cigarrillos canarios y bebimos un patxaran auténticamente insigne.

Con la agradable sensación que dejan las cosas cuando estan bien hechas, iniciamos el largo camino de retorno hacia casa.

Valladolid, 30 de Setembre de 2001

VII Capítol de Vinos y Viandas de Castilla y León

An any més, som camí de Pucela per acompanyar els nostres paisans al seu VII Gran Capítol. Dissabte a les 7,30 anem en autocar a Peñafiel, on visitem el nou Museu del Vi, instal·lat al castell, i hi fem un tast de vins de la terra: blanc de Rueda, rosat de Cigales i negre Ribera de Duero. També assistim al lliurament del premi Tierra de Oro, al saló noble del castell, atorgat enguany al Museu del Vi.



Després anem a sopar al restaurant La Espadaña, prop del monestir de Sant Bernat, futura seu de Las Edades del Hombre. Bon sopar i ambient fenomenal, com a aperitiu



del diumenge que ens esperava.

Diumenge a les 10, reunió de confraries, desdejuni i comitiva per anar a l'església de la Vera Cruz i participar "amb majúscules" a la santa missa, amb Emiliano.

D'allí anem a l'església de l'Antigua per recuperar forces amb la tradicional pedrada, i tot seguit fem cap a l'antic Hospital Provincial, on tingué lloc el Capítol i les investitures.

Després de la foto de família, anem al restaurant Maria on, entre altres minucies vam degustar el plat típic de la

ciutat, el Lechazo, que estava com per a llepar-se els colzes, com diu el Canceller. El dinar va ser amenitzat per la Parrús Dixie Band (a la fotografia), joves professionals que posen el jazz a l'abast del gran públic.

I amb les efusions de costum ens vam acomiadar de la resta de confreres i vam iniciar el retorn cap a casa, ben convençuts de que l'any vinent tornarem, al VIII Capítol.

Agustin Garcia

Un año mas, estamos camino de Pucela para acompañar a nuestros paisanos en su VII Gran Capítulo. El sábado a las 17,30 fuimos en autocar a Peñafiel, donde visitamos el nuevo Museo del Vino, instalado en el castillo, y donde hicimos una cata de vinos de la tierra: blanco de Rueda, rosado de Cigales y tinto Ribera de Duero. También asistimos a la entrega del premio Tierra de Oro, en el salón noble del castillo, otorgado este año al Museo del Vino.

Después fuimos a cenar al restaurante La Espadaña, cerca del monasterio de San

Bernardo, futura sede de Las Edades del Hombre. Buena cena y ambiente fenomenal, como aperitivo del domingo que nos esperaba.

El domingo a las 10, reunión de cofradías, desayuno y comitiva para ir a la iglesia de la Vera Cruz y participar "con mayúsculas" en la santa misa, con Emiliano. De allí fuimos a la iglesia de la Antigua para recuperar fuerzas con la tradicional "pedrada", y a continuación seguimos hacia el Hospital Provincial, donde tuvo lugar el Capítulo y las investiduras.

Después de la foto de familia, fuimos al

restaurante Maria donde, entre otras minucias, degustamos el plato típico de la ciudad, el Lechazo, que estaba como para chuparse los codos, como dice el Canciller. La comida fué amenizada por la Parrús Dixie Band (en la fotografía), jóvenes profesionales que ponen el jazz al alcance del gran público. Y con las efusiones de costumbre nos despedimos del resto de cofrades e iniciamos el retorno hacia casa, bien convencidos de que el año que viene volveremos, al VIII Capítulo.

Reus, 6 d'Octubre de 2001

XIII Capítol del Concilium Vinorum Tarraconensium



Vam arribar a Reus amb tan bon peu que vam poder estacionar el cotxe a la mateixa plaça del Mercadal, on és l'Ajuntament. A l'atri del palau municipal ens va rebre l'alcalde de la ciutat, Sr. Lluís Miquel Perez.

L'acte capitolar es va fer al saló de plens, començant per la salutació del Magister Ceremonialis, el Pregó i la rebuda del Vi de Tàrraco, portat per les vestals. Tot seguit es feu l'investidura dels nous membres de Dret i d'Honor (entre ells, jo mateixa), rematant amb la cloenda.

A les 22 h, a la plaça de Prim, es va oferir un aperitiu amb ametlles salades, fuet, pernil ibèric, olives farcides, tartaletes de bacallà i calamars a l'andalussa, convenientment regat amb un vermut de Reus, boníssim.

I a les 22,30, al Gran Café El Casino, es va servir el sopar capitolar, a base de Perles de meló amb llagostins i pernil ibèric, Cuetes de rap amb romesco de Reus i



Brotxeta de fruits del temps amb sorbet de poma verda. Els vins, blancs i negres D.O. Tarragona, generòs dolç i sec D.O. Tarragona i cava Concilium. Després, el bar i la barra lliure van completar la festa capitolar.

El diumenge, abans de retornar cap a Castelló, vam recórrer el centre de Reus i vam visitar la zona turística de Salou.

Adela Lopez-Lapuente

Llegamos a Reus con tan buen pie que pudimos estacionar el coche en la misma plaza del Mercadal, donde está el Ayuntamiento. En el atrio del palacio municipal nos recibió el alcalde de la ciudad, Sr. Lluís Miquel Perez.

El acto capitular se hizo en el salón de plenos, comenzando por la salutación del Magister Ceremonialis, el Pregón y la recepción del Vino de Tàrraco, llevado por las vestales. A continuación se hizo la investidura de

los nuevos miembros de Derecho y de Honor (entre ellos, yo misma), rematando con la clausura.

A las 22 h, en la plaza de Prim, se ofreció un aperitivo con almendras saladas, fuet, jamón ibérico, aceitunas rellenas, tartaletas de bacalao y calamares a la andaluza, convenientemente regado con un vermut de Reus buenísimo.

Y a las 22,30, en el Gran Café El Casino, se sirvió la cena capitular, a base de Perlas de

melón con langostinos y jamón ibérico, Colitas de rape con romesco de Reus y Brocheta de frutas del tiempo con sorbete de manzana verde. Los vinos, blancos y tintos D.O. Tarragona, generoso dulce y seco D.O. Tarragona y cava Concilium. Después, el baile y la barra libre completaron la fiesta capitular.

El domingo, antes de volver hacia Castelló, recorrimos el centro de Reus y visitamos la zona turística de Salou.

Toledo, 20 d'Octubre de 2001

IV Capítol del Queso Manchego

Novament arribem a la imperial Toledo per acompanyar els confreres del Queso Manchego en el seu Gran Capítol. Després de dinar amb amics d'altres confraries que també havien arribat a tan bona hora, vam anar a l'Hotel Beatriz, lloc d'allotjament majoritari i també seu del sopar capitolar i posterior ball.

La concentració de confraries es va fer a la plaça de Zocodover i d'allí vam anar en comitiva amb banda de música fins a l'antiga església de Sant Pere Màrtir, on es va fer l'acte solemne del IV Capítol de los Quesos de Castilla-la Mancha, amb lliurament de premis als millors formatges artesans i industrials, i l'entronització dels nous confreres de Mèrit i d'Honor, entre els quals el ministre d'Agricultura D. Miguel Arias Cañete.

Finalitzat l'acte, vam tornar en autocar a l'Hotel Beatriz, al restaurant del qual ens esperava el següent

menú: Assortit dels formatges guanyadors del concurs, Crema, Ensalada de salmó i Cuixa de capó; tot ben regat amb vins blanc, negres i cava de la terra, que ens van deixar ben endreçats per al ball final a la discoteca de l'Hotel, en el que vam participar mentre el cos va poder aguantar.

Després d'un reparador i merescut descans, el diumenge a mig matí vam iniciar el viatge de retorn.

Agustin Garcia



De nuevo llegamos a la imperial Toledo para acompañar a los cofrades del Queso Manchego en su Gran Capítol. Después de comer con amigos de otras cofradías que también habían llegado a tan buena hora, fuimos al Hotel Beatriz, lugar de alojamiento mayoritario y también sede de la cena capitular y posterior baile.

La concentración de cofradías se hizo en la plaza de Zocodover y desde allí fuimos en comitiva con banda de música hasta la anti-

gua iglesia de San Pedro Mártir, donde se hizo el acto solemne del IV Capítol de los Quesos de Castilla-la Mancha, con entrega de premios a los mejores quesos artesanos e industriales, y la entronización de los nuevos cofrades de Mérito y de Honor, entre los cuales el ministro de Agricultura D. Miguel Arias Cañete.

Finalizado el acto, volvimos en autocar al Hotel Beatriz, en cuyo restaurante nos esperaba el siguiente menú: Surtido de los quesos

ganadores del concurso, Crema,

Ensalada de salmón y Muslo de capón; todo bien regado con vinos blancos, tintos y cava de la tierra, que nos dejaron bien preparados para el baile final en la discoteca del Hotel, en el que participamos mientras el cuerpo pudo aguantar.

Después de un reparador y merecido descanso, el domingo a media mañana iniciamos el viaje de regreso.



Requena, 24 de Noviembre de 2001

III Capítol del Círculo de Enófilos

En Novembre, que ha estat un mes terriblement dur per a la nostra confraria, ens vam desplaçar quatre confreres a Requena per participar al capítol del Círculo de Enófilos.



Després de saludar-nos i reunir-nos amb les 10 confraries assistents, vam anar en comitiva a visitar les coves de la ciutat, atractiu turístic de primera magnitud, on vam tastar els bons vins de la terra i també magnífics formatges i xoriços típics, que és per alguna cosa que s'hi celebra la Fira de l'Embotit, visitada pes milers de persones.

Des d'allí vam fer cap a l'Ajuntament, on ens va rebre la nostra bona amiga, la alcaldessa de la ciutat. Acomodats al saló d'actes, s'hi celebrà el III Capítol on - entre altres personalitats del món de l'espectacle, premsa i TV- va ser entronitzat el nostre confrere Luís Toca. Cal remarcar que per iniciativa de la confraria anfitriona, en assabentar-se de la mort pocs dies abans del nostre estimat Jaime Alcón, es va guardar un minut de silenci en la seua memòria i les llàgrimes van aflorar als ulls de més d'un dels seus coneguts.

Finalitzat l'acte protocolari, vam anar a un restaurant típic on els més de 200 participants vam degustar un bon menú a base d'entrants, crep de salmó, entrecot i mousse de llima, amb gran protagonisme dels vins i caves de la comarca. La música de ball i els licors van completar la celebració.

La nostra felicitació a la confraria germana del Círculo de Enófilos per l'èxit del seu Capítol i el nostre agraiement per les atencions rebudes.

Josep Lluís Alè

En Noviembre, que ha sido un mes terriblemente duro para nuestra cofradía, nos desplazamos cuatro cofrades a Requena para participar en el III Capítulo del Círculo de Enófilos. Después de saludarnos y reunirnos con las 10 cofradías asistentes, fuimos en comitiva a visitar las cuevas de la ciudad, atractivo turístico de primera magnitud, donde probamos los buenos vinos de la tierra y también magníficos quesos y chorizos típicos, que por algo se celebra allí la Feria del Embutido, visitada por miles de personas.

Desde allí fuimos hacia el Ayuntamiento, donde nos recibió nuestra buena amiga la alcaldesa de la ciudad. Acomodados en el salón de actos, se celebró allí el III Capítulo, en el que, entre otras personalidades del mundo del espectáculo, prensa y TV, se entronizó a nuestro cofrade Luís Toca. Hay que destacar que por iniciativa de la cofradía anfitriona, al tener noticia del fallecimiento de nuestro estimado Jaime Alcón, se guardó un minuto de silencio en su memoria y las lágrimas asomaron a los ojos de más de uno de sus

conocidos.

Finalizado el acto protocolario, fuimos a un restaurante típico, donde los más de 200 comensales degustamos un buen menú a base de entrantes, crep de salmón, entrecot y mousse de limón, con gran protagonismo de los vinos y cavas de la comarca. La música de baile y los licores completaron la celebración.

Nuestra felicitación a la cofradía hermana del Círculo de Enófilos por el éxito de su capítulo y nuestro agradecimiento por las atenciones recibidas.

Oli de les comarques de Castelló



L'oli és el líquid que s'obté en sotmetre les olives a un procés de pressió. La part sòlida (la pinyolada) resta als cabassos, mentre que el líquid s'arreplega en recipients on es deixa decantar fins que és possible separar l'oli, l'aigua i el solatge. Aquesta separació es pot fer també mecànicament, per centrifugació.

Anomenem oli verge al que s'obté directament de les olives per mitjans mecànics que no alteren les seues propietats químiques, biològiques i organolèptiques. Quan un oli verge té una quantitat d'àcid olèic inferior a l'1% i uns color, olor i sabor correctes, es troba en òptimes condicions per a la seua comercialització i consum.

Però quan l'oli verge presenta algun deteriorament organolèptic, s'ha de refinar. Amb el procés de refinat millorem el defecte detectat (acidesa, sabor olor, etc), però també es perden algunes qualitats nutritives, i és per això que qualsevol oli refinat resulta sempre (en major o menor grau) d'inferior qualitat que l'oli verge. Les instal·lacions on es duen a terme aquests processos reben el nom d'almàsseres o trulls, i el seu nombre a les comarques de Castelló és molt alt, en proporció a la seua producció.

I això que, a primera vista, les condicions de cultiu no són particularment favorables: pel règim de parcel·les minifundistes, propi de l'agricultura valenciana. També hi ha el fet de que les nostres comarques són molt muntanyoses i la majoria de les parcel·les de cultiu són petites zones abancalades en les vessants de muntanya, a base de ribassos de pedra seca, amb terres poc fèrtils, de difícil mecanització i amb molt poca humitat. Tot això repercuteix negativament en els costos i determina una baixa productivitat.

Tanmateix, tot no és negatiu, ni de bon tros. Les especials característiques de la climatologia, el sòl i les varietats d'olivera existents, donen com a resultat un fruit de quali-



tat excel·lent i un dels millors olis de tota la península ibèrica, que és com dir del món.

Aquests resultats tan favorables no són fruit de la casualitat. Aquí intervé decissivament el factor humà, l'esforç dels nostres pagesos, que durant generacions han sabut adaptar els seus cultius al medi, de forma que produeixen les varietats més adequades a les condicions geològiques i climàtiques de cada zona. Així trobem la varietat "Serra d'Espadà" a les comarques del sud; la "Farga" a les zones del Maestrat. Altres varietats són la "Morruda", "Villalonga", etc.

El producte obtingut és -gastronòmicament- impressionant. Un oli verge suau i lleuger, de primeríssima qualitat per la seua baixa acidesa, alt rendiment gras, gran estabilitat i olor afruitat. Una autèntica delícia per a paladars exigents.

Joan Agustí i Vicent

El aceite es el líquido que se obtiene al someter las aceitunas a un proceso de presión. La parte sólida (el orujo) se queda en los capazos, mientras que el líquido se recoge en recipientes en los que se deja decantar hasta que permite separar el aceite del agua y del poso. Esta separación también se puede hacer mecánicamente, por centrifugación.

llamamos aceite virgen al que se obtiene

directamente de las aceitunas por medios mecánicos que no alteren sus propiedades químicas, biológicas y organolépticas. Cuando un aceite virgen tiene una cantidad de ácido oleico inferior al 1% y unos color, olor y sabor correctos, se encuentra en óptimas condiciones para su comercialización y consumo. Pero cuando el aceite virgen presenta algun deterioro organoléptico, se ha de refinar. Con el

proceso de refinado mejoramos el defecto detectado (acidez, sabor, olor, etc), pero también se pierden algunas cualidades nutritivas, y es por eso que cualquier aceite refinado resulta siempre (en mayor o menor grado) de inferior calidad que el aceite virgen. Las instalaciones donde se llevan a cabo estos procesos reciben el nombre de almazaras y su número en las comarcas de Castelló es muy alto, en



proporción a su producción.

Y eso que, a primera vista, las condiciones de cultivo no son particularmente favorables: por el régimen de parcelas minifundistas, propio de la agricultura valenciana. También existe el hecho de que nuestras comarcas son muy montañosas y la inmensa mayoría de las parcelas de cultivo son pequeñas zonas abandonadas en las vertientes de montaña, a base de ribazos de piedra seca, con tierras poco fértiles, de difícil mecanización y con muy poca humedad. Todo ello repercute negativamente en los costos y determina una baja productivi-

dad.

Sin embargo no todo es negativo, ni mucho menos. Las especiales características de la climatología, el suelo y las variedades de olivo existentes, dan como resultado un fruto de excelente calidad y uno de los mejores aceites de toda la península ibérica, que es como decir del mundo.

Estos resultados tan favorables no son fruto de la casualidad. Aquí interviene decisivamente el factor humano, el esfuerzo de nuestros agricultores, que durante generaciones han sabido adaptar sus cultivos al medio, de

forma que producen las variedades más adecuadas a las condiciones geológicas y climáticas de cada zona. Así encontramos la variedad "Serra d'Espadà" en las comarcas del sur; la "Farga" en las zonas del Maestrazgo. Otras variedades son la "Morruda", "Villalonga", etc

El producto obtenido es -gastrónomicamente- impresionante. Un aceite virgen suave y ligero, de primerísima calidad por su baja acidez, alto rendimiento graso, gran estabilidad y olor afrutado. Una auténtica delicia para paladares exigentes.



BAYTRU, S.L.



Pol. Ind. Autopista Sur, Nave 28
Teléfono 964 25 13 60
Fax 964 25 13 60
12006 - CASTELLÓN

EQUIPOS
ELECTRICOS

MAGNET
MARELL

TACOGRAFOS

JAEGER

ALARMAS

VEEDER-ROOT

RADIO-CASSETTS

GEMIP

PIONEER

AIRE
ACONDICIONADO



REFRIGERACION
TRANSPORTE

HUBBARD

CALEFACTORES

Webasto

TELEFONIA MOVIL

NOKIA
Communications Products

Consells per a semblar expert en vins



Potser vosté és una persona sociable, intel·ligent, culta. Pot exercir un treball molt bé remunerat. Fins i tot pot tenir la sort de ser un sex-símbol. Però no es faça il·lusions, si no sap vosté de vins, no arribarà molt lluny.

Han quedat enrera els anys en que els vins eren espesos, alcohòlics i cabuts. Ara les vinyes es cuiden com si foren orquídies, els cellers estan equipats amb les últimes tecnologies i les D.O. tenen enòlegs que vigilin estrictament la qualitat i prestigi dels centenars de marques existents.

És per això que avui ser un bon coneixedor de vins és tan necessari com saber navegar per internet i -a més- resulta més distingit. Donem tot seguit alguns consells per a que tothom cregue que vosté és un autèntic expert. I no pateixi, els altres també han après el que saben llegint articles com aquest.

BOUCHONNÉ: És la paraula màgica. La que utilitzen els experts de veritat. Vé de "bouchon" (tap, en francès). Olore el vi i si nota el més mínim aroma a suro, rebutge'l. Mire als seus amics i digue en veu baixa que està "bouchonné". Al cambrer digue-li simplement que fa olor a suro, si no vol que el prengue per gilipolles.

RES DE MARQUES CONEGUDES: Un autèntic expert és aquell que sap coses que els altres desconèixen. Si vol demostrar la seua superioritat ha de fugir de les marques conegudes. Si algú intenta suggerir alguna, mogue el cap amb displicència i digue: "Sí, però..... L'anyada del 99 va ser molt fluixa". Ningú li discutirà.

NO FER EXPERIÈNCIES AMB LES MARQUES (El contrari de l'anterior): En vins hi ha una regla que no falla: Els bons cellers fan bons vins. Per encertar, trie sempre grans marques i justifique la seua elecció dient que a vosté els snobs que demanen vins que ningú no ha tastat mai, li semblen uns frívols.

CAL EXIGIR L'ANYADA: Si vol fer-se l-expert, ha d'insistir en exigir una anyada determinada. No importa quina. Si és un negre de reserva, recule un mínim de 4

anys. Si és de gran reserva, deu ser almenys de 6 anys abans. Si no aconsegueix el seu objectiu, no es desanime. Té una magnífica excusa per passar-se tot el dinar dient que l'anyada de l'any anterior és molt millor.

MASSA FRED: Quan taste un vi, execute les manobres habituals: donar voltes a la copa (vigile no tirar-se'l per damunt si no vol semblar un maleser), olorar-la i tastar a glopets. Done el seu assentiment, però no claudique amb massa facilitat. Digue, per exemple, que està massa fred i ordene que el deixen reposar uns minuts abans de servir als companys de taula. El sumiller restarà impressionat i a partir d'aquest moment el mirarà amb respecte.

MASSA CALENT: Igual que l'anterior, però exactament a l'invers. Demane que posen l'ampolla en una cubeta amb glaçons. Hi han que tenen el valor de demanar que posen exactament nou glaçons, però això és ja de professionals.

NO APURE LA COPA D'UN GLOP: Si no vol semblar un borratxo, ha de beure lentament, a glopets curts. Retingue el vi uns instants a la boca abans d'engolir; però, si us plau, res d'escopir-ho. No és el mateix ser un expert en vins que ser un impresentable.

NEGRE PER AL PEIX: El contrari ja està passat de moda. Si el peix és blanc i suau, trie un negre jove. Si és saborós, al forn o amb salsa, un reserva. Done a entendre amb discreció que vosté això del vi blanc amb el peix ja el té superat. Resta la mar de modern.

BLANC PER AL PEIX: No es creurà vosté la imbecilitat de que el vi blanc no va bé amb el peix. Lliguen meravellosament, a condició de saber elegir bé: els blancs joves afruitats, amb el marisc cru i el peix molt suau. Els blancs de criança en bóta de roure, amb els peixos més saborosos i forts.

LA CARN SEMPRE AMB NEGRE: Això diuen els qui mai no han tastat un blanc de debó. N'hi han impressionants, corpulents, fermes i saborosos. El que és veritablement important és que l'aroma i el sabor del vi no

Quizá Vd. es una persona sociable, inteligente, culta. Puede ejercer un trabajo muy bien remunerado. Incluso puede tener la suerte de ser un sex-símbol. Pero no se haga ilusiones, si no sabe Vd. de vinos, no llegará muy lejos.

Ham quedado atrás los años en que los

vinos eran espesos, alcohólicos y cabezones. Ahora las viñas se cuidan como si fueran orquídeas, las bodegas están equipadas con las últimas tecnologías y las D.O. tienen enólogos que vigilan estrictamente la calidad y prestigio de los centenares de marcas existentes.

Es por eso que hoy ser un buen conocedor

de vinos es tan necesario como saber navegar por internet y -además- resulta más distinguido. Damos a continuación algunos consejos para que todo el mundo crea que Vd. es un auténtico experto. Y no se preocupe, los otros también han aprendido lo que saben leyendo artículos como este.



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

Monasterio San Martín de Cillas, 17

Tlf. 976 42 91 91 Fax: 976 49 22 62

50013 ZARAGOZA

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

Bendix



**KNORR
BREMSE**



EUROCOM 

IADA

MONROE



cedeixen davant els de la carn i ambdós es complementen harmoniosament.

RECONEGUE QUE LI AGRADA EL CAVA: Pel que més vulgue, no caigues en la cursilada de dir que el cava li produeix acidesa i que vosté només beu xampany. A més de ser una tonteria, restaria com un avar per haver demanat l'ampolla de cava, en compte d'una de xampany que costa el triple. Cal ser conseqüent.

RES DETARGETES: No tingue l'ocurrència de treure una d'aquelles targetetes amb la qualificació d'anyades. Només diuen idioteses. Vaja al lavabo, amb l'excusa de rentar-se les mans, i consulte-la en secret.

LA FUSTA QUE NO ES NOTE: El millor que pot fer el roure pel vi és que la seua presència passe desapercibuda. La bóta de roure és imprescindible per donar cos i

complexitat als vins de reserva i gran reserva, però quan l'aroma de fusta predomina és que al celler se li ha anat la mà. És el moment de parlar com un gran expert: faça cara de preocupació i afirme que "li sobra fusta".

RECORDE'S DELS VINS DOLÇOS: El sec està de moda, però cal no oblidar que hi han esplèndids vins dolços, molt adequats per a les postres. Els "Pedro Ximenez" andalussos, els moscatells alacantins i les malvasies canàries són sovint vins extraordinaris que un expert com vosté no pot oblidar.

ATENCIÓ AL PREU: Els vins són com les accions a borsa: no sempre les més cares són les millors. Si ha de gastar els seus diners, trie amb precaució. La garantia del celler i la marca són crucials.

NO ES PASSE: Un bon bevedor mai no deu perdre el control, i molt menys si vol reputar-se d'expert. Si ha de tastar molts vins, begue lentament i limite's a fer un petit glop si observa que està vosté més simpàtic del compte.

LES SENYORES TAMBÉ: Una dona que sàpiga beure i entenga de vins, no és menys femenina. Simplement, és més culta. Si és vosté la que compra el vi, ja és hora que tinga el seu propi criteri i deixi de preguntar sempre al seu marit. Ell tampoc no entén un pito.

NO SIGA "PLAGA": Uns breus comentaris, adobats amb refinada ironia i unes gotetes d'elegant escepticisme, són la millor fórmula per a consagrar-se com un consumat expert.

Però, si us plau, no martiritze els companys de taula amb una conferència magistral d'uns coneixements que no en té.

BEGA COM LI DONE LA GANA: I oblide consells com aquests.

NOTA. Per cert, no hem explicat com es distingeix la procedència d'un vi, si és d'una D.O. o d'una altra. És molt fàcil: Mire



BOUCHONNÉ: Es la palabra mágica. La que utilizan los expertos de verdad. Viene de "bouchon" (tapón, en francés). Huele el vino y si nota el mas mínimo aroma a corcho, rechácelo. Mire a sus amigos y diga en voz baja que está "bouchonné". Al camarero digale simplemente que huele a corcho, si no quiere que le tome por gilipollas.

NADA DE MARCAS CONOCIDAS: Un auténtico experto es aquel que sabe cosas que los demás desconocen. Si quiere demostrar su superioridad, ha de huir de las marcas conocidas. Si alguien intenta sugerir alguna, mueva la cabeza con displicencia y diga: "Si,

pero... la añada del 99 fué muy floja" Nadie le discutirá.

NO HACER EXPERIMENTOS CON LAS MARCAS (Lo contrario que el anterior): En vinos hay una regla que no falla: las buenas bodegas hacen buenos vinos. Para acertar, elija siempre grandes marcas y justifique su elección diciendo que a Vd. los snobs que piden vinos que nadie ha probado nunca, le parecen unos frívolos.

EXIJA LA AÑADA: Si quiere hacerse el experto, ha de insistir en pedir una añada determinada. No importa cual. Si es tinto de reserva, retroceda un mínimo de 4 años. Si

es de gran reserva, debe ser al menos de 6 años antes. Si no consigue su objetivo, no se desanime. Tiene una magnífica excusa para pasarse toda la comida diciendo que la añada del año anterior era mucho mejor.

DEMASIADO FRIO: Cuando pruebe un vino, ejecute las maniobras habituales: dar vueltas a la copa (pero no se lo tire por encima si no quiere parecer un patán), husmearla y probar un traguito. Dé su asentimiento, pero no claudique con demasiada facilidad. Diga, por ejemplo, que está demasiado frio y ordene que lo dejen reposar unos minutos antes de servir a los demás comensales. El

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

l'etiqueta. Allí ho posa.

Procure no tirar-se farols a cegues. Més d'un expert professional ha fet el ridícul en públic per ser incapaç de distingir el seu propi vi en un tast a cegues.

Alfred Rexach



sumiller quedará impresionado y a partir de este momento lo mirará con respeto.

DEMASIADO CALIENTE: Igual que el anterior, pero exactamente al revés. Pida que pongan la botella en una cubitera con agua y hielo. Hay algunos que tienen el valor de pedir que pongan exactamente nueve cubitos, pero eso es ya de profesionales.

NO APURE LA COPA DE UN TRAGO: Si no quiere parecer un borracho, ha de beber lentamente, a traguitos cortos. Retenga el vino unos instantes en la boca antes de tragar; pero, por favor, ni se le ocurra escupirlo. No es lo mismo ser un experto en vinos que un imprentable.

NEGRO PARA EL PESCADO: Lo contrario ya está pasado de moda. Si el pescado es blanco y suave, elija un negro joven. Si es sabroso, al horno o con salsa, un reserva. Dé a entender con discreción que Vd. eso del vino blanco con el pescado ya lo tiene superado. Queda la mar de cosmopolita.

BLANCO PARA EL PESCADO: No se creará Vd. la imbecilidad de que el vino blanco no va bien con el pescado. Liga maravillosamente, a condición de saber elegir bien. Los blancos jóvenes afrutados, con el marisco crudo y el pescado muy suave. Los blancos de crianza en barrica de roble, con el pescado más sabroso y fuerte.

LA CARNE SIEMPRE CONTINTO: Eso dicen los que nunca han probado un blanco de verdad. Los hay impresionantes, corpulentos, firmes, sabrosos. Lo que es verdaderamente importante es que el aroma y el sabor del vino

no cedan ante los de la carne y ambos se complementen armónicamente.

RECONOZCA QUE LE GUSTA EL CAVA: Por lo que más quiera, no caiga en la cursilería de decir que el cava le produce acidez y que Vd. solo bebe champañ. Además de ser una tontería, quedará como un avaro por haber pedido la botella de cava, en vez de una de champañ que cuesta el triple. Hay que ser consecuente.

NADA DE TARJETAS: No tenga la ocurrencia de sacar una de aquellas tarjetitas con la calificación de añadas. Solo dicen idioteces. Vaya al lavabo, con la excusa de lavarse las manos, y consúltela en secreto.

LA MADERA QUE NO SE NOTE: Lo mejor que puede hacer el roble por el vino es que su presencia pase desapercibida. El tonel de roble es imprescindible para dar cuerpo y complejidad a los vinos de reserva y gran reserva, pero cuando el aroma de madera predomina, es que al bodeguero se le ha ido la mano. Es el momento de hablar como un gran experto: ponga cara de preocupación y afirme que "le sobra madera".

ACUÉRDESE DE LOS VINOS DULCES: El seco está de moda, pero no hay que olvidar que existen espléndidos vinos dulces, muy adecuados para el postre. Los "Pedro Ximenez" andaluces, los moscateles alicantinos y las malvasías canarias son a menudo vinos extraordinarios que un experto como Vd. no puede olvidar.

ATENCIÓN AL PRECIO: Los vinos son como las acciones en bolsa: No siempre las

más caras son las mejores. Si ha de gastar su dinero, elija con precaución. La garantía de la bodega y la marca son cruciales.

NO SE PASE: Un buen bebedor nunca ha de perder el control, y mucho menos si quiere reputarse de experto. Si ha de probar muchos vinos, beba lentamente y límitese a tomar un pequeño sorbito si observa que está Vd. más simpático de la cuenta.

LAS SEÑORAS TAMBIEN: Una mujer que sepa beber y entienda de vinos no es menos femenina. Simplemente, es más culta. Si es Vd. la que compra el vino, ya es hora de que tenga su propio criterio y deje de preguntarle siempre a su marido. Él tampoco entiende un pito.

NO SEA "PALIZA": Unos breves comentarios, sazonados con fina ironía y unos gotitas de elegante escepticismo, son la mejor fórmula para consagrarse como un consumado experto. Pero, por favor, no martirice a sus compañeros de mesa con una conferencia magistral de unos conocimientos que no tiene.

BEBA COMO LE DÉ LA GANA: Y olvide consejos como estos.

NOTA: Por cierto, no hemos explicado como se distingue la procedencia de un vino, si es de una D.O. o de otra. Es muy fácil.: mire la etiqueta. Allí lo pone.

Procure no tirarse faroles a ciegas. Mas de un experto profesional ha hecho el ridículo en público por ser incapaz de distinguir su propio vino en una cata a ciegas.

La Host i la festa

PREGÓ

*L'alcalde d'aquesta Colla,
Gran Maestre 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 2001



En Gener vam iniciar l'activitat amb la Gala dels Alcalds, informació tractada ampliament en el nostre anterior butlletí.

També en Gener vam fer una completa excursió cultural, aprofitant la festivitat de Sant Antoni. Vam pujar el dissabte 20 a Vilafranca i, després d'un sopar ben consistent, vam anar a veure cremar la foguera. En tornar a l'hotel, encara vam fer un cremat boníssim per anar a dormir ben entonats. El diumenge teníem organitzada una visita al museu de la Valltorta i vam anar a veure les pintures rupestres de la cova dels Cavalls, i també algunes construccions de pedra seca característiques de la comarca. Vam completar el programa amb un dinar en pla camperol, en una masia prop de Moró. Amb el bon ambient de costum, vam dinar i vam cantar com només la Host sap fer en aquestes ocasions.

En Febrer, l'amic Joan Castells ens mostrà la seua composició de l'Himne de la Host, del qual parlem amb més detall a la pàgina 53. També en Febrer vam

publicar el n° 10 del nostre butlletí "LA HOST", amb especial tractament informatiu de la ciutat de Morcella, seu del nostre Capítol General del 2001.

En Març vam assistir, com ja és tradicional, a la presentació del Moro de l'Any, al casal dels Moros d'Alqueria (ells ens tornarien la visita a la Host, el dia de l'Alcaid).

Després, la setmana magdalenera va absorbir totes les nostres energies, i enguany cal remarcar el magnífic servei de restaurant al Casal, a càrrec del Mesó Don Ross.

En Abril va causar baixa com a soci Marisa Viciano Alicart. També en Abril vam celebrar un tast de vins al nostre Casal, amb la direcció i assessorament d'un enòleg de Bodegas Torre Oria, i vam tenir ocasió de millorar els nostres coneixements dels vins en general i dels d'Utiel-Requena en particular.

En Maig es planteja la proposta de fer una exposició d'aquarel·les amb finalitat benèfica, havent l'ofer-ta de l'aquarel·lista Daniel Pozanco de fer donació



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

Castelló = 1102



dels quadres que s'exposarien, sempre que la beneficiària siga una institució radicada a Castelló.

També en Maig es fan dos viatges a Morella per a ultimar detalls del proper Capítol General.

En Juny celebrem el VII Capítol General, tal com exposem a les pàgines 22, 23 i 25. I amb això entrem ja de ple a l'estiu, època ideal per a organitzar sopars d'amics i fer excursions. Enguany, a banda del tradicional Nocino, hem fet també alguns dinars i sopars de grata memòria.

Aprofitant l'anada a Peralada i el seu festival de Música, vam visitar a l'aquarel·lista Daniel Pozanco al seu domicili de Llançà, per tal de concretar els detalls de l'exposició que es farà a l'Abril del 2002 a la Casa Abadia de Castelló. També vam aprofitar l'estada per aquelles comarques i vam visitar les ciutats d'Olot i Besalú.

En Setembre vam fer reformes al nostre Casal, ali-

catant el servei de toaleta i instal·lant una nova barra de bar al local exterior. Són dues millores que revaloritzen el conjunt i el fan més confortable. Aquest mes causa baixa el soci Luís Rodriguez.

En Octubre es proposa i s'aprova la participació de la Host en un acte d'homenatge a la reina Violant d'Hongria, amb motiu del 750 aniversari de la seua mort. També en Octubre re-emprenem els nostres sopars de cada dimecres, després del parèntesis de l'estiu, i amb la novetat del fixatge de la Sra. Tomasa, que substitueix al Sr. Enrique en les funcions de servei del Casal.

En Novembre s'aprova la institució d'un Premi anual de Gastronomia amb el nom de Jaime Alcón, en homenatge al soci desaparegut el dia 20 d'aquest mes.

Acabem l'any amb la distribució i venda de loteria -que no toca- i els intents d'elegir nou Alcalid, que tampoc no toca, perquè el tema resta pendent per a inicis del 2002, i en el Consell extraordinari de Gener és elegit per unanimitat Josep Guardino i Roca.

Luís Toca



500E
500E
500E



Els Alcaïds del Castell Vell



Alcaïds 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 Brea i Ferrer

2000 En Federico García i Moliner

2001 En Josep Bellés i Mateu

2002 En Josep Guardino i Roca

Castell Vell

SERENÍSSIM SENYOR
En Josep Guardino i Roca



Home de empresa, profundament conegedor del món del comerç i de la indústria a Castelló, líder en el sector de l'automoció, Llicenciat en Ciències Empresarials. En l'actualitat, Director Gerent de Marzà S.L. (Audi, Volkswagen i Skoda).

Amic de la Host des de fa molts anys i plenament integrat en la nostra associació, reuneix totes les condicions per a que el Consell de la Host l'haja nomenat Sereníssim Senyor Alcalid del Castell Vell de l'any 2002.



La Gala dels Alcaïds



51

Si habitualment la nostra Gala dels Alcaïds té alguna cosa indefinible però que es manifesta ben palpablement en forma d'ambient únic i inimitable, la de l'any 2002 va afegir l'ingredient de l'emoció. La mort pòcs mesos enrere de Paco Vazquez i Jaime Alcón va estar present en totes les intervencions i molt especialment en el parlament del nou Alcaid del 2002, José Guardino, que va tenir passatges altament emotius per a tots els presents.

Tal com ja va passar l'any anterior, l'elevada assistència no va permetre la taula única tradicional i van ser 7 les taules rodones que es van habilitar per a donar cabuda als 56 participants.

Com ja és costum aquests últims anys, l'organització va ser impecable i seguint punt per punt el ritual establert: Recepció, foto de família, lliurament de flors a les dames, aperitiu i sopar amb un excel·lent menú.

L'acte protocolari va començar amb el parlament introductori del Cancellier i, tot seguit, intervingué el Gran Mestre, que en els seus parlaments acomiadà l'Alcaid del 2001 i donà la benvinguda al del 2002.

José Bellés va prometre continuar participant en la marxa de la Host, tant com les seues ocupacions li ho permetran, i va rebre l'escut de l'associació cisellat en fusta. Després del nomenament oficial, amb la lectura de la corresponent acta, el nou Alcaid Guardino acceptà el nomenament, explicà les dificultats de la seua acceptació i dedicà les més emotives de les seues paraules a la memòria de Jaime Alcón. El Gran Mestre li feu lliurament de l'acta de nomenament.

Després vingueren els premis de la Gala. El



títol de Mestre Cuiner 2001 per a Luís Toca. Una batuta per al mestre Castells, autor i director de les interpretacions del nostre himne. Un diploma que fa justícia a l'ús i abús que fa Pallarés del telèfon mòbil. Una picoleta de miner -justificadíssima- per a Gimeno. I el Quilòmetre al més viatger del 2001, novament guanyat per Agustin.

Tot el desenrotllament de l'acte tingué un adequat seguiment per la premsa escrita i televisió locals.


La barra lliure, la música i el ball, en recepta sàviament proporcionada i dossificada, van completar el magnífic ambient de la nit. Vicent Gimeno cantà el seu personalíssim "minero" amb la picoleta a la mà, Pepe Bellés feu la seua personalíssima versió de "la Colorines" i, fins i tot, vam cantar l'himne de la Host, a "capella", amb el resultat "polifònic" que ja us podeu imaginar. Els nostres brindis i els visques a l'Alcaid també van ressonar amb l'energia acostumada.

I l'any que vé, 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

L'Himne de la Host



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

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

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

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

*I són històries del poble
les que renaixen ací
perqué perduren per sempre
en ment.*

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

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



Joan Castells i Badenes, de 56 anys, casat i amb 3 fills, és l'autor de la lletra i música del nostre himne.

Amic de la Host des de fa molts anys, dedica la seua activitat professional al comerç, éssent propietari i gerent de l'empresa Exclusivas Castells, distribuïdor i comercialitzador de prestigioses marques.

Però malgrat ser diplomad en gestió comercial i en direcció d'empreses, la seua autèntica afició és la música i especialment la guitarra, amb la qual és un autèntic virtuós.

Nosaltres l'hem fet Confrare de Mèrit, apreciem i agraïm la seua feina musical en la Host i esperem comptar per molts anys amb el seu concurs per a amenitzar les nostres vetllades i celebracions.



Paco i Jaïme, in memoriam

L'any 2001 ha estat particularment cruel amb la Host. Per a un col·lectiu de les dimensions i les característiques del nostre, la desaparició d'un dels seus membres suposa una pèrdua i una commoció de gran impacte.



Però si, amb poques setmanes de diferència, són dos els amics que se'n van per a sempre, la primera sensació de dolorós estupor i el posterior sentiment de desànim, frustració i desfeta, són ineludibles i majúsculs.

Han estat molts ja els anys de trajectòria en comú i de vivències compartides, i eren molt forts els llaços d'amistat i confraternitat que ens unien amb aquests companys, i quan tot això es trenca de manera sobtada i irreversible, resulta ben difícil d'assumir i d'acceptar.

Malgrat la similitud de la condició d'amics i la proximitat en el temps d'ambdues desaparicions, hi han també clares diferències i cada cas presenta les seues característiques pròpies.

Paco Vazquez portava ja uns mesos absent de la Host. La seua residència habitual a Madrid era ja un primer inici de distanciament físic, encara que ell sempre mantingué ben viva la seua vinculació amb Castelló i amb la Host. La seua edat i la coneixença de la seua malaltia eren per a tots nosaltres una premonició del que podia arribar a esdevenir, encara que no imaginàvem un desen-

llaç tan pròxim.

Per a Paco, la Host va ser un descobriment seductor i gratificant, on va retrobar la consciència i les tradicions de la seua terra nadiua i -alhora- uns amics amb

qui compartir la seua passió per la bona gastronomia i el plaer de gaudir d'una taula ben assortida, per "pegar un mosset", com deia ell. Perque Paco era un gastrònom consumat i un tastavins eminent, com sabem molt bé tots els que el coneixíem, que per raó de la seua activitat professional i de la seua bonhomia, erem moltíssims i de procedències geogràfiques molt variades.

Jaime Alcón era una persona molt i molt pròxima a tots nosaltres: per raons de residència, d'edat i d'actitud, era una persona absolutament fonamental i indissoluble de la Host.

Va arribar en 1994, com a Alcalid, i es va integrar ràpidament a l'associació. El seu caràcter obert, positiu i dinàmic, que tant va contribuir al seu èxit professional, també va influir favorablement en la marxa de la Host (que travessava uns moments de certa confusió), ajudant a la clarificació interna i la re-orientació d'objectius. Jaime va ser un element essencial en la gestació i consolidació de la nostra Confraria gastronòmica, i el seu bon humor i tracte cordial es van fer populars ben aviat entre totes les confraries de



Fecoga.

Sempre incansable, al volant de la seua confortable furgoneta, ens va dur a través de milers de quilòmetres, cap als quatre cantons de la península. Les pàgines del nostre butlletí "La Host" són el millor testimoni dels seus múltiples viatges a capítols gastronòmics i a excursions de la Host.

La pèrdua de Jaime és un cop dels que fan mal; molt de mal. I fa també que prenguem consciència de l'autèntic significat de la paraula

"irreparable".

Descansen en pau aquests dos amics i que la seua memòria ens anime a tots a perseverar en les activitats, els valors i els objectius que vam compartir amb ells durant molts anys.

Albert Sanchez-Pantoja

Logística

Formación

Calidad

Servicio

AUTOMECANICA

LEVANTE, S. L.

Polígono Ind. Ronda Sur, C/ Sierra de Irta, nave 32 - 12006 CASTELLON
Tel. 964 24 47 25 - 5 líneas - Fax 964 25 71 36

AUTOMECANICA

VILA-REAL, S. L.

Calle Vicente Sanchiz, nº 10 - 12540 VILA-REAL
Tel. 964 53 83 83 - Fax 964 53 84 24

LA CALIDAD ANTE TODO: PRODUCTOS  **SECOR**



DECORACIONES

JOSE VICENTE FRANCISCO BALAGUER



LENCERIA DE HOGAR
AJUARES SELECTOS

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



La Nostra Patrona



*D'amor puríssim, la mel
en Vos trobem, dolça Mare.
Sou l'escut que nos empare
i sou la porta del cel.*

*Sou de Déu benedicció,
sou del dia etern l'Aurora.
De l'amor nostre, Senyora.
Mare de Déu del Lledó.*

Lletra: Lluís Revest

Música: Vicent Ripollés

Il·lustració: Lorenzo





Fondos
de
Inversión
para
Empresas

www.bancosantander.es



Santander Central Hispano



Anécdotes d'un Any



El nostre flamant Alcald ho té be muntat en aquesta ocasió: diari, copa de conyac, cigar i -fins i tot- uns prismàtics que li permeten perfeccionar els seus coneixements d'anatomia. S'explica la cara de "xe, que a gust" que fa.



Clar que hi han que s'ho munten encara millor i més a gust, passant olímpicament dels diaris, el conyac, els cigars i l'anatomia.



Ala porta d'un cocó, prop de la Valltorta, Jaime mostra els avantatges de ser baixet, per a no trencar-se l'onda zero contra la dovella de pedra.



Fixeu-vos quines banyes més esplendoroses llueixen Albert i Jaime en aquesta ocasió. I el que resulta francament curiós és que, a més a més, semblen la mar de satisfets i feliços.



Després diuen que el nocino està bo. No podia ser altrament, si observem la conjunció entre l'alta tecnologia i el més depurat estil que ens mostra Ricardo en aquesta impagable imatge.



Finalitzat el recorregut dels "greens", Agustín i Albert guarden els pals de golf al seu corresponent carret, moments abans de refrescar-se amb la preceptiva dutxa reparadora de tan esgotador i esforçat esport.



Tel: 964 23 78 51 - Fax 964 23 79 52
C/ Mayor, 79 bajo. 12001 Castellón
internet: www.fincaslaplana.com
e-mail: flp@fincaslaplana.com



Programa de festes

Magdalena 2002



Dívendres 1 (La re-vespra)

21,00 Inauguració del Casal. Sopar informal.

Dissabte 2

(De la Festa la Vespra)

14,00 Dinar lliure

16,00 Cavalcada del Pregó. Al cadafalc.

20,00 Berenar-sopar al casal.

Diumenge 3

(Magdalena Festa Plena)

08,00 Tots al Casal. Figes i xurros 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 cadafalc amb uniforme.
Processó de les gaiates.

Dilluns 4 (Dia dels bous)

11,00 Pregó Infantil

14,00 Concurs de paelles del Rei Barbut

19,00 Anar de marxa. Sopar lliure.

Dimarts 5 (Dia del vi)

14,00 Vermut al Casal

14,30 Dinar al Casal

1ª Jornada Gastronòmica i enològica.

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

Dimecres 6 (Dia de l'Alcaid)

14,00 Vermut al Casal

14,30 Dinar al Casal en honor dels Alcaids.

2ª Jornada Gastronòmica

20,30 Acte d'investidura de l'Alcaid del Castell
Vell de l'any 2002

21,00 Gran sopar-bufet al Casal
(entrada per estricta invitació)

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

Dijous 7 (Dia gastronòmic)

14,00 Vermut al Casal

14,30 Dinar al Casal

3ª Jornada Gastronòmica

19,00 Anar de marxa. Sopar lliure.

Dívendres 8 (Dia de pa i porta)

14,00 Vermut al Casal

14,30 Dinar al Casal

4ª Jornada Gastronòmica

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

Dissabte 9 (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

20,00 Anar de marxa. Sopar lliure.

Diumenge 10

(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



SEGUROS

UAP



Cerámica Gómez, S.A.

PAVIMENTOS CERAMICOS
GRES PORCELÁNICO

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, 14 - Tel. 964 34 23 00 - 12002 Castellón

