

Pasamos hacer un análisis de los recursos y productos de carácter gastronómico y posteriormente a los demás puntos del sistema turístico:

1. Recursos existentes, se han seleccionado por unas características concretas, como una tradición en su elaboración, producción y con representatividad del acervo gastronómico del territorio. Y también por las identificaciones de calidad recibidas o figuras de calidad en el caso del producto agroalimentario.

#### *Artesanía, alimentación*

- Aceites con D.O.
- Licor carmelitano
- Licor y coñac Segarra
- Quesos de Catí, Benasal, Morella, Almedíjar, Almazora y la Vall d'Uixò con los distintivos de calidad de la Asociación de queseros de la comunidad valenciana, y distintivos de producto ecológico como el de Catí. Y distintivos de Slow Food el de Almedíjar.
- Trufa del interior de Castellón, presente en las comarcas dels Ports, Alt Maestrat, Alcalaten, Alto Mijares y Alto Palancia. Con el mercado dels Ports como referencia de precio a nivel nacional.
- Avellana del Alt Maestrat, Alcalaten y Alto Mijares.
- Naranjas con distintivo de calidad de la comunidad valenciana.
- Pan dels Ibarsos.
- Cecina del Maestrat
- Cordero Alto Palancia, Alto Mijares, Alt Maestrat
- Vinos con I.G.P
- Miel de Aín, Esilda, del Alto Palancia, Alto Mijares.
- Tomates de penjar de Alcalá de Xisvert con D.O
- Alcachofa de Benicarló con D.O
- Hortalizas de la plana Baixa, plana Alta y Baix Maestrat, con distintivos de calidad de KM0 las dos primeras.
- Cerezas de La Salsadella y Caudiel, con D.O.
- Melón de Xilxes, Almenara, La Llosa, con distintivo de calidad de la comarca.

- Almendra de Plana Alta y Baix Maestrat.
- Galera de Peñiscola y Vinarós.
- Sardina del Grao y Burriana.
- Langostinos de Vinarós
- Ternera dels Ports y del Alt Maestrat.
- Caracoles de mar Peñiscola y Vinarós
- Jamón del Alto Palancia.
- Embutidos del Alto Palancia, Alto Mijares y Alt Maestrat.

*Gastronomía popular y recetario singular de la provincia. Se han seleccionado teniendo en cuenta la representatividad histórica dentro de cada comarca. Aparte hemos hecho un análisis de la bibliografía culinaria de la provincia de la cual se ha extraído el recetario<sup>35</sup>. El recetario está disponible en el [Anexo II](#).*

- Es importante señalar que en los inventarios patrimoniales hay que evitar caer en la trampa de buscar la “verdadera receta” que establecería una guía firme culinaria. Pues en cuanto a lo no dicho de la tradición oral tiene por función acoger las variaciones individuales y permitir que el cocinero firme su obra y marque la época o el lugar. Entonces estas variaciones del recetario se transforman en versiones influidas por matices sociales, familiares o geográficos.<sup>36</sup>
- Por lo tanto el recetario que hemos seleccionado no tiene más sentido que recopilar o inventariar las principales recetas tradicionales de la provincia. Siendo un patrón manejable y permeable por la creatividad de los restauradores. Pues hoy en día gracias a la creatividad de los cocineros y su versatilidad para renovar la tradición, la gastronomía española está considerada a nivel internacional como una de las mejores del mundo.

---

<sup>35</sup> Agustí I Vicent Joan, Agustí I Ramos, Pere. (2009); Moreno Rubert, Lolita (1996); Porcar I Hueso, Amadeu; Fortanet Allepuz, M<sup>a</sup> Rosa; Salvador Sancho, Enrique. (2005); Ludeña I Espadà, Xavier. (2005)

<sup>36</sup> Jean- Pierre Poulain (2011),p 35

2. Productos. Gastronomía festiva: han sido seleccionadas las ferias, jornadas o ruta que tienen una importancia por ser específicas de un producto o elaboración y se han realizado durante al menos 3 ediciones, creemos que es un indicador de la viabilidad del evento en cuestión.

- Feria de la alcachofa en Benicarló
- Feria de la cereza en Caudiel y Salsadella
- Feria de la naranja Nules
- Feria de la trufa en El Toro, Morella y Benasal
- Feria del langostino Vinarós.
- Feria de la Miel en Eslida.
- Feria de la Almendra en Albocàsser.
- Feria de la “tomata de penjar” en Alcalá de Xivert
- Feria del Vino en Les Useres.
- Jornadas gastronómicas Carnes, aceite y vino. Plana alta, Alcalaten y Alt Maestrat
- Jornadas gastronómicas del caragol punxet y el langostino en Peñíscola
- Jornada gastronómica cocina de la Plana Baixa. Onda
- Jornada de la trufa negra Ports y Alt Maestrat
- Jornada de la Alcachofa Baix Maestrat
- Jornada de l’olla de la plana. Villareal
- Jornada de setas y carnes. Alto Mijares
- Jornada de la sardina y el boquerón. Grao de Castellón
- Jornada del suquet de peix. Grao de Castellón.
- Jornada de arroz y galeras Peñíscola.
- Jornada de pescado y pulpo de Benicarló.
- Ruta de la tapa Benasal
- Ruta de la tapa Benicassim
- Ruta de la tapa Castellón
- Ruta de la tapa Villareal

- Ruta de la tapa Onda.

## MAPA CON LOS RECURSOS



Ilustración 7 : Mapa de comarcas con los recursos más representativos. Fuente: Elaboración propia

### 3. Oferta de restauración

Actualmente existen unos 65 restaurantes que reúnen las características de calidad, servicio y ambiente adaptado a la nueva demanda según turismo de “castellon.com” de los cuales solo uno posee una estrella Michelin “Cal Paradís” de Vall D'alba, lo cual actúa como promoción del destino, pues la demanda de este tipo de servicios es muy especializada con demanda de calidad altos.

#### 4. Demanda

El sector servicios como ocurre en todos los países desarrollados, ha adquirido en nuestra economía un peso primordial desde hace ya bastantes años aportando un 10% al PIB. La actividad comercial es la que más destaca en este gran sector: Por un parte, el comercio citrícola de exportación, del que nuestra provincia comercializa en torno al 20% de la exportación española y, por otra parte, el comercio detallista, extendido por todos los rincones de la provincia y que lucha por mantener sus valores identificativos de atención al cliente, uniéndolos a las modernas técnicas de venta y de tecnologías de información, a fin de competir en un mercado con una creciente competencia entre la pequeña y gran superficie.<sup>37</sup>

El sector turístico castellonense se nutre en gran parte de turismo nacional, si bien entre el extranjero destaca el de procedencia alemana, francesa y también italiana. Combina el tradicional turismo de sol y playa con el cultural, gastronómico, de aventura y con el turismo rural, una clara alternativa de nuestros municipios del interior; y de cara al futuro, el turismo residencial, de campos de golf y puertos deportivos, va adquiriendo carta de naturaleza.<sup>38</sup>

#### 5. Factores que remodelan la demanda y la oferta del turismo gastronómico

Los distintos organismos provinciales y autonómicos juegan un papel muy importante en el turismo gastronómico, puesto que como mencionamos anteriormente hay desarrolladas iniciativas respondiendo a las necesidades de productores, distribuidores y restauradores.

También desde la Diputación de Castellón realizan apoyo a todos los sectores implicados en la producción agroalimentaria como son mejora de la comercialización de los cítricos castellonense, de los D.O de aceites. Y promoción de los productos agroalimentarios a través de rutas gastronómicas, ferias, y jornadas en los distintos restaurantes de las comarcas.

De manera que aglutinan la oferta de las iniciativas empresariales tanto turísticas y agroalimentarias enlazándolas con la demanda. Aunque existan posibilidad de mejora.

---

<sup>37</sup>Apunte de economía de la Cámara de comercio de Castellón (2012), p 2.

<sup>38</sup>Apunte de economía de la Cámara de comercio de Castellón (2012), p 3.

## 5 Análisis empírico analítico

“Algunos de los objetivos que puede justificar la relevancia de investigar el turismo tienen que ver con la necesidad de prever sus efectos futuros, conocer las motivaciones de los turistas y sus comportamientos o comprender las características concretas de sus necesidades y demandas; esto posibilita a los poderes públicos el fomento de aquellas formas de turismo más respetuosas con los recursos básicos o el medio ambiente y la mejora de vida de las poblaciones en las que se lleven a cabo sus intervenciones”<sup>39</sup>. Con nuestra investigación nos planteamos observar cómo actúan los agentes participantes en el turismo gastronómico, productores, distribuidores y restauradores.

Utilizaremos una metodología empírica-analítica, mediante la recogida de información de distintas fuentes:

### *Fuentes Primarias*

Entre ellas diferenciamos las cuantitativas, que se han realizado mediante la observación directa de la necesidad del estudio por ejemplo visita a feria de productos del territorio de Benlloch, visita a Morella, visita a Barracas, visita Peñiscola, visita al Consorcio gestor del pacto territorial por la ocupación de los municipios cerámicos y su área de influencia de la provincia de Castellón. Y fuente de información con carácter cualitativo mediante encuestas y entrevistas en profundidad. Las encuestas se realizaron a los principales actores implicados en el desarrollo del turismo gastronómico y del territorio. De los que destacan:

1. Productores en los que diferenciamos agricultores, ganaderos, cooperativas y cofradías pesqueras, bodegueros.
2. Distribuidores o comercializadores: Añadimos también en la realización de las encuestas a las cooperativas y cofradías de pescadores pues hacen a la vez de aglutinadores de la producción y comercializadores. Agro tiendas y tiendas.  
Venta on-line de productos del territorio
3. Restauradores como venta al consumidor final. La selección de los restauradores a la hora de realizar las encuestas se ha decidido por el nivel de profesionalidad y el ámbito geográfico teniendo en cuenta escoger al menos dos representantes de cada comarca.

---

<sup>39</sup>Según Gutiérrez Brito (2007),pp 5-6

**Número de encuestas realizadas a productores: 13**

**Número de encuestas realizadas a distribuidores: 5**

**Número de encuestas realizadas a restauradores: 17**

Los encuestados se hallan descritos en el [ANEXO I](#)

La realización de las preguntas de las encuestas estaba relacionada directamente con los objetivos del estudio. Por lo que pasamos a describir los mismos y la pregunta relacionada a los actores implicados.

Objetivo 1: Poner en valor el acervo gastronómico, aumentando la calidad del servicio de las experiencias turísticas convirtiéndolo en atractivo turístico mediante su promoción, así dinamizar el destino.

*Pregunta 1: -¿Considera que el acervo gastronómico entendido como las tradiciones heredadas está suficientemente puesto en valor en toda la provincia?*

Objetivo 2: Identificar y analizar los productos de origen agroalimentario (productores) Y en su caso realizar acciones para su mejora.

*Pregunta 2: -¿Cree que la puesta en valor de los productos del territorio puede favorecer a ello? señale cuáles son los principales productos y como los valora.*

Objetivo 3: Ver la interacción de los productos /productores con distribuidores y restauradores en la cadena de abastecimiento y comercialización, y desarrollo en el territorio dentro del ámbito del turismo gastronómico de la provincia de Castellón

*Pregunta 3: -¿Cómo ve la interacción de los productores, distribuidores y restauradores, en la cadena de comercialización en el desarrollo del territorio?*

#### *Fuentes Secundarias*

Hemos hecho una revisión bibliográfica y documental, donde nos hemos fundamentado en la relación con el tema del turismo y desarrollo del territorio y el turismo gastronómico. También sobre todas las publicaciones y documentos de instituciones públicas como la Diputación de Castellón, el Ministerio de agricultura, La cámara de comercio de Castellón, El Patronato de turismo de Castellón, El Instituto de estudios Turísticos, El Gobierno Vasco, Periódico Mediterráneo. Ministerio de trabajo y de la seguridad social. Cuadernos de la fundación del BBVA.



## A) Análisis de los datos obtenidos

Las encuestas realizadas a los distintos colectivos han tenido resultados dispares según su grado de implicación de su sector. Pasamos a analizar sus respuestas para una mayor comprensión. Se han aglutinado por sectores, revisado y analizado para sacar conclusiones en común, y en los casos menos homogéneos de las respuestas por sectores también se recoge para ver la heterogeneidad dentro del propio sector.

**Pregunta 1: ¿Considera que el acervo gastronómico entendido como las tradiciones heredadas está suficientemente puesto en valor en toda la provincia?**

### *Respuestas productores*

Se considera mayoritariamente que las tradiciones heredadas de base gastronómica no están puestas en valor lo suficiente en la provincia de Castellón, por parte de los productores agrícolas y sobre todo de los ganaderos. Aunque se valora de forma positiva en los productores pesqueros y agrícolas, sobre todo el norte de la provincia Vinarós y Benicarló. Los productores dels Ports consideran que si está puesto en valor el acervo de su territorio, pero que podría mejorar.

### *Respuestas distribuidores*

Dentro de los distribuidores recordamos que existían distintos perfiles cooperativas/ cofradías de pescadores y tiendas y agro tiendas. La opinión sobre el acervo gastronómico en las cooperativas y cofradías es dispar según el territorio: las correspondientes a la Plana alta y Baix Maestrat y els Ports es positiva. Mientras que todas las restantes Alt Maestrat, Alcalaten, Alto Mijares, Alto Palancia y Plana Baixa son negativos. De otro lado, las tiendas y agrotiendas sobre la puesta en valor del acervo gastronómico considera que es negativa.

### *Respuestas restauradores*

De los 17 restauradores encuestados, coinciden prácticamente casi todos en que el acervo y tradiciones gastronómicas no está puesto en valor lo suficiente, mientras que en la comarca dels Ports y Baix Maestrat lo califican como positivo con posibles mejoras coincidiendo con los productores de estas zonas.

**Pregunta 2: -¿Cree que la puesta en valor de los productos del territorio puede favorecer a ello? Señale cuales son los principales productos y cómo los valora.**

*Respuestas productores*

Consideran que sería positiva una puesta en valor de aquellos productos que aun teniendo calidad, no son de producciones importantes en cuanto al peso de la producción. Como por ejemplo, almendra, avellana, hortalizas y frutas con poco peso específico en la producción (coliflor, cardos, nísperos)

*Respuestas distribuidores*

La respuesta generalizada de los distribuidores coincide con la de los productores de forma positiva.

*Respuestas restauradores*

Afirman de forma positiva que la puesta en valor de los productos, sería beneficiosa para la puesta en valor de las tradiciones gastronómicas, destacando y valorando la calidad de los productos por la propia geografía y ecosistemas propios y el esfuerzo de los productores.

**Pregunta 3: -¿Cómo ve la interacción de los productores, distribuidores y restauradores, en la cadena de comercialización en el desarrollo del territorio?**

*Respuestas productores*

La interacción es apenas inexistente por parte de los productores con los restauradores, siendo solamente menos negativa con los distribuidores, aunque resaltan la necesidad de mejorar con los distribuidores su comunicación y negociación, pues en determinados productos la interacción del producto/distribuidor y restaurador es prácticamente nula, como son los pequeños productores de agricultura que se ven obligados a la comercialización propia para evitar al máximo posible de intermediarios.

*Respuestas distribuidores*

Los distribuidores consideran positiva la interacción con los restauradores y productores, aunque si tienen presente que el margen de mejora podría ser mucho mayor.

*Respuestas restauradores*

Consideran que en algunos de los productos la distribución es deficiente. Falta aún una mejora en cuanto a comunicación y distribución, pero consideran que la implicación debe ser en gran medida de los profesionales del sector, pues ayudan a crear referencias de productos en los consumidores. Por lo tanto consideran que mediante la valorización, difusión y reconocimiento, de los productos empezando por la propia población se puede mejorar esta interacción para generar un mayor equilibrio socioeconómico.

## - Conclusiones y vías futuras

El presente estudio ha pretendido principalmente demostrar que la provincia de Castellón tiene enormes posibilidades de convertirse en un destino turístico gastronómico importante, pero para ello tenemos que tener la sensibilidad cultural hacia la valoración de nuestro patrimonio o acervo gastronómico, el cual ha demostrado que existe una variedad y riqueza indudable, gracias a la diversidad de su territorio, factor que otorga personalidad a sus productos.

De la investigación hemos obtenido una información valiosa que analizándola podemos afirmar que en la provincia de Castellón el acervo gastronómico ha de ser puesto en valor para generar un producto atrayente para una demanda de una tipología de turismo exigente. También hemos observado que existen dos comarcas como son Els Ports y El Baix Maestrat que son considerados por los encuestados como los destinos con un patrimonio gastronómico reconocido de manera positiva. Y si analizamos los productos existentes en estos territorios, concentran unos productos puestos en valor (la trufa del maestrazgo, las alcachofas de Benicarló, los langostinos de Vinarós, el aceite milenario de la variedad Farga, la ternera de Morella) con figuras de calidad a nivel europeo como D.O, y bien identificados con el territorio. O en el caso del Ports con una gastronomía puesta en valor y renovada y una oferta de restauración de calidad.

También comentar que las zonas con mayor necesidad de poner en valor su acervo gastronómico, son aquellas detectadas que concentran mayor peso poblacional como vimos en el análisis demográfico, que es también donde se detecta mayor industrialización. Lo cual nos indica que en las sociedades postmodernas e industrializadas existe una pérdida de identidad gastronómica por el ritmo de vida actual.

Los productos del territorio puestos en valor y desarrollados mediante el diferenciador de la calidad, generará en el patrimonio gastronómico dinámicas de fortalecimiento del turismo gastronómico, pues como hemos analizado son los productos de calidad, los que generan mayor inspiración de confianza por los consumidores.

Con respecto a la interacción de los distintos actores implicados en la cadena de abastecimiento existen claras deficiencias de comunicación, que mejorándolas pueden generar un gran crecimiento cuantitativo en el sector agrario y un salto cualitativo en el

sector de la restauración. Pues el conocimiento de aplicación y la vanguardia culinaria, junto con la visión de los productores, pueden desarrollar o rescatar especies hortofrutícolas, ganaderas o avícolas, como hemos detectado en el caso de la Plana Baixa.

Hemos observado que los organismos públicos de la provincia están desarrollando iniciativas de desarrollo de los distintos productos gastronómicos, así como ferias y jornadas de promoción. Estas actuaciones generan conciencia entre la propia población, favoreciendo la identificación geográfica de los destinos vinculadas a los productos. A su vez, la Diputación de Castellón con el desarrollo de "Ruta del Sabor" intenta concentrar y dar soluciones a las problemáticas detectadas en nuestra investigación, pero la solución pasaría como hemos visto en el País Vasco, en la realización de un única marca o figura para los circuitos cortos de comercialización para toda la Comunidad Valenciana puesto que el hecho de tener más distintivos confunde al consumidor final.

Así, junto con los desarrollos de los organismos públicos y las iniciativas privadas que se desarrollan actualmente, como son los casos de la puesta en valor del ganado ovino y caprino de Castellón de la mano de "Cordelia" y en el ámbito agrario 3Elements con la recuperación de especies históricas del territorio, se confirma que este estudio está en consonancia con las problemáticas actuales detectadas, como son la necesidad de la puesta en valor del producto endógeno

Como vías futuras, debido a la complejidad y variedad de los agentes implicados en el desarrollo del turismo gastronómico, el presente estudio podría mejorar cuantitativamente y cualitativamente realizando un análisis más detallado de cada comarca, definiendo un ámbito geográfico más específico. Así poder explicar de manera mucho más completa el acervo gastronómico y su estado, pues al hacerlo de forma general, aunque hayamos obtenido resultados esperanzadores los resultados sobre el estado de los sectores implicados y los recursos sería mucho más concreta. Este estudio una vez realizado el análisis con más profundidad en el territorio podría presentarse a las instituciones públicas encargadas de gestionar y remodelar las ofertas y demandas, para realizar las mejoras oportunas.

## - Bibliografía

ARAGÓN CÁNOVAS, FRANCISCO JAVIER, (2011) “La gastronomía los establecimientos de restauración como nexo de unión ante el reto de la dinamización de los destinos”. XIV Congreso internacional de turismo Universidad Empresa. Ed. Tirant lo Blanch, pp-345-371

ANTONIOLI CORIGLIANO, M. (2002), The route to quality: Italian gastronomy networks in operation. En Hjalager, A.M y Richards, G. (editors). Tourism and gastronomy, Routledge, London, pp.168.

AGUSTÍ I VICENT JOAN, AGUSTÍ I RAMOS, PERE. (2009) Castelló i la seua cuina: tradicions, històries i receptes. Publicacions de la Universitat Jaume I, D.L.

AGUILAR, ELENA (2014) noticia 20/4/2014 “La tierra recupera el gancho” Edita: Periódico Mediterráneo.

BARUSI, ANGELA (2011), “El papel de las instituciones en la tutela de un patrimonio cultural común”. Universitat de Barcelona. Colección IBERTUR- TURISMO CULTURAL.

BAYÓN, MARIA (2012), “Ruta costa Azahar y bajo Maestrazgo” en “Gastronautas, la revista del turista gastronómico”. Edita: Printing Media pp: 36-43

CONTRERAS, JESÚS (2007): “El patrimonio alimentario en el área mediterránea” en MEDINA, X. & TRESSERRAS, J. (2007) (Eds.). *Patrimoni gastronòmic i turisme la Mediterrània*. Barcelona: IBERTUR/IEMed/Universitat de Barcelona

FERNANDO VERA, J; LÓPEZ PALOMEQUE, F; MARCHENA, MANUEL J.; ANTON CLAVÉ, SALVADOR. (2011). Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos. Ed. Tirant lo Blanch

FUNDACIÓN KALITATEA (2010):“Informe 2010, Calidad en primera persona”. Edita: Gobierno Vasco.

GALAN, DIANA (2014). “Cordelia duplica la venta carne gourmet en dos años” en Periódico Mediterráneo. Edita Periódico Mediterráneo

GUTIERREZ BRITO, JESUS (2007), La investigación social del turismo. Ed. THOMSOM (MADRID)

HOSTELTUR (2010). "Enoturismo y turismo gastronómico 2010". Comunicación para el turismo del futuro. Editor: Hosteltur.

INSTITUTO DE ESTUDIOS TURÍSTICOS (2011), "Informe anual de los hábitos de los turistas internacionales" Impresión: Gabinete de Reprografía y Diseño de la Secretaría de Estado de Turismo.

INSTITUTO DE ESTUDIOS TURÍSTICOS (2012), "Informe anual de los movimientos turísticos de los españoles". Impresión: Gabinete de Reprografía y Diseño de la Secretaría de Estado de Turismo

LÓPEZ-GUZMAN, TOMÁS; SÁNCHEZ CAÑIZARES, SANDRA MARIA. (2012): "La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo de Córdoba". Edita: PASOS. Revista de turismo y Patrimonio Cultural ISSN 1695-7121

LOVERSEED, H. (2009). "Gastronomic Tourism-International". *Travel & Tourism Analyst*. 4, pp. 1-42.

LÓPEZ OLIVARES, Diego (1998), La ordenación y planificación integrada de los recursos territoriales turísticos. Publicacions de la Universitat Jaume I, D.L.

LÓPEZ-PALOMEQUE.F (2011): "Nuevas dinámicas turísticas y nuevos retos en los espacios de interior" en DIEGO LOPEZ et al (2011): La diferenciación y segmentación de los mercados en los destinos turísticos. Editor: Tirant lo Blanch.

LUDEÑA I ESPADÀ, XAVIER. (2005). Recetario tradicional del alto Mijares. Edita: Fundació Serra Espadà.

LEAL LONDOÑO, MARIA DEL PILAR (2013). Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: El abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios. Editor: Universitat de Barcelona.

MARTI NAVARRO, MERCHE (2013). "El melón de la Marjal de Almenara crea marca para ampliar mercado" en noticia 7/06/2013. Edita: Periódico Mediterráneo.

MEDINA, X. & TRESSERRAS, J. (2007) (Eds.). *Patrimoni gastronòmic i turisme la Mediterrània*. Barcelona: IBERTUR/IEMed/Universitat de Barcelona.

MORENO RUBERT, LOLITA (1996), Cuina popular i tradicional d'Onda. Edita: Magnífic Ajuntament d'Onda.

MUÑOZ, XISCA (2008). “Listo para empaquetar”. Edita: Hosteltur.

OLIVARES RUIPÉREZ, RAMÓN (2013) noticia 5/5/2013 “El aceite de la DO llega ya a Inglaterra, Alemania y China” en Periódico Mediterráneo. Edita: Periódico Mediterráneo.

Organización Mundial del Turismo, OMT (1998). Guía para administradores locales: desarrollo turístico sostenible. OMT. España 1998.

OMT (2012). *Global report on Food Tourism*. Madrid: OMT publicaciones

PARPADELLAS DE BLAS, Xulio X, (2009) Turismo gastronómico: recursos e itinerarios, Universidade de Vigo, servizo de publicacións,

PLA, JOSEP (1968): El meu país. Ed.: Destino.

PORCAR I HUESO, AMADEU; FORTANET ALLEPUZ, M<sup>a</sup> ROSA; SALVADOR SANCHO, ENRIQUE. (2005). Gastronomía de L'Alcalatén. Ed.: Coordinadora d'associacions culturals l'Alcalaten.

POULAIN JEAN-PIERRE (2011), “Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas”. Universitat de Barcelona. Colección IBERTUR- TURISMO CULTURAL.

ROMERO, MERCHE. (2014) noticia 14/3/2014 “Olivos milenarios, monumentos vivos del paisaje mediterráneo. Edita: Periódico Mediterráneo.

ROMERO LIGERO, MANUEL A.; LÓPEZ DE HEREDIA LARREA, AMAIA et al (2010): “Plan de impulso del turismo enogastronómico en Euskadi”. Edita: Basquetour.

SCHLÜTER, REGINA G. (2009), “Turismo gastronómico y medioambiente: en busca de la sustentabilidad”. GUIDO FERRARI et al. Principales tendencias de investigación en turismo. Ed. Septem Ediciones (OVIEDO) pp-43-61

SCARPATO, R (2002): Sustainable gastronomy as a tourist product. En Hjalager, A.M. y Richards, G. (editors), *Tourism and Gastronomy*. London, Rourledger,

TIKKANEM, I (2007), “Maslow's hierarchy and food tourist in Finland: five cases”. *British Food Journal*, 109 nº 9, pp721-734.



### A) Leyes

Real Decreto 938/2010, de 23 de julio, por el que se regula la concesión directa de una subvención a la Asociación Saborea España

Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo. Denominación de Origen. Protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento 509/2006, de 20 marzo. Producto alimentario. Especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios.

### B) Sitografía:

<http://www.aranzadi.com/>

<http://www.hosteltur.com/>

<http://www.turisme.gva.es/>

<http://www.invattur.org/>

<http://www.iet.tourspain.es/>

<http://www.agricultura.gva.es/>

<http://www.turismodecastellon.com/>

<http://www.castellorutadesabor.es/>

<http://www.rutadelvinocastellon.com/>

<http://www.tastingspain.es/>

<http://www.basquetour.net/>

<http://www.gastroteca.cat/es>

<http://www.hazi.es/es/>

<http://www.euskolabel.net/>

<http://www.euskoquide.com/>Guía de viaje del País Vasco

<http://asajacastellon.com/>

<http://publicacionesoficiales.boe.es>: Informe del Mercado de trabajo de Castellón. Observatorio de las ocupaciones. (2012) Catálogo de publicaciones de la Administración General del Estado. Edición realizada por el Servicio Público de Empleo Estatal

<http://www.fbbva.es/TLFU/tfu/esp/publicaciones/cuadernos/index.jsp>

## - Anexos

### ▪ Encuestados

<b>NOMBRE EMPRESA O ENTREVISTADO</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>POBLACIÓN</b>
<b>PRODUCTORES Y DISTRIBUIDORES O TIENDAS.</b>		
Destilador Julián SEGARRA		Xert
La Posteta (mermeladas y conservas caseras)	C/ San Blas nº15	Figueroles
Quesos Artesanos “ La quesería de la Cartuja”	C/ Alicante 2	Segorbe
Qualitat Morella (tienda)	C/Virgen del Pilar 2	Morella
Masía de la Hoya (Vinícola)	Avd. Navarro Reverter	Segorbe
Turrone Agut de Benlloch	C/ de Honda	Benlloch
Bodega Vega Palancia.sl.	C/ Soneja 8	Azuébar
Guimera C.B.	C/ Virgen del Pilar 27	Morella
3elements		Les Alqueries – Villareal.
. Licors de la Terra Nelet		Villareal
. Coop San Juan Bautista		Sant Joan de Moro
. Coop. Agrícola San Isidro		La Vall D'alba
. Bodegas y viñedos Barón D'Alba		Les Useres
. Viñedos y Bodegas Mayo García.( Gabriel García Mayo)		Vilafames.
. Oleícola del Penyagolosa Coop-		La Pobla de Tornesa-Vilafames
. Lonja de Castellón		Grao de Castellón.
. Héctor Molina. Presidente jóvenes agricultores y ganaderos de Castellón. ASAJA.		Villareal - Burriana
. Vicente Debón Piqueras. TRUFICULTOR		Barracas
<b>RESTAURANTES</b>	<b>Y HOSTELEROS</b>	
. Rafael Arnau Vicente Profesor de cocina Centro de	CDT	Grao de Castellón

---

<b>Turismo (CDT)</b>		
<b>. Verónica Gutiérrez</b>		Villa-real
<b>Restaurante EL VASCO</b>		
<b>. Restaurante Casa Roque</b>		Morella
<b>. Hotel Rosaleda del Mijares</b>		Montanejos
<b>. Restaurante Sabarin</b>		Burriana
<b>. El Cortijo Hermanos Rico</b>		Benicarló
<b>. Restaurante Tío Pepe</b>		Peñíscola
<b>. Restaurante Toledo .Pedro Lozar.</b>		Onda
<b>. Hotel La Castellana</b>		Benasal
<b>. María de Luna Hotel</b>		Segorbe
<b>. Cal Paradis Restaurante</b>		La Vall D'Alba
<b>. El Prigó Restaurante</b>		Catí
<b>. Pedro Salas</b>	Hotel Luz	Castellón
<b>. Chef restaurante AQUA.</b>		
<b>. Faro de Vinarós</b>		Vinarós
<b>. Sant Francesc</b>		Alcora

---

## ▪ Recetario principal de la Provincia

### *Entrantes y platos principales*

- Olla de la plana
- Arrós caldos
- Hervido
- Patatas del caldero
- Caracolada al horno
- Fabes al tombet
- Borrajas con alubias
- Patatas del matapuerco
- Olla de col
- Olla de calabaza
- Olla de ajuno
- Olla de cardo
- Sopa escaldada
- Revellones con ajos
- Estofado de toro
- Paella con pelotas
- Empredrao
- Arroz al Horno o “Passejat”
- Potaje de garbanzos
- Pollo rustido
- Conejo al ajillo
- Conejo con tomate
- Conejo con robellones
- Conejo con caracoles
- Conejo al horno
- Conejo en escabeche
- Chuletas de ternasco a la brasa
- Paletilla asada
- Cabeza de cordero al horno
- “Pilotes” de magro
- Panxa i peus
- Tarmenetes
- Tordos guisados
- Frito del Matapuerco
- Embutido del matapuerco
- Perdiz a la cazadora
- Guisado de jabalí
- Sardina con pimiento
- Pulpo guisado
- Torrada de sardina
- Arroz meloso marinero
- Suquet de peix
- Suquet de mero
- Musclos al vapor
- Tellines saltejades
- Tonyina de sorra
- Tonyina fresca amb tomaca i pinyons
- Sardina de bota, pebrera i ou
- Allipebre d'anguila
- Llangostins amb ceba
- Terrina de gallina farcida i tòfona
- Terrina de conill a l'estil dels Ports
- Pilotes de nadal
- Bou corregut
- Bou estofat

- Escudella de pastor
- Caldereta de pastor
- Tombet de les Useres
- Cecina
- Fideua
- Pastis de tomata
- Empedrao

#### *Postres y dulces*

- Turrone de Benlloch
- Codonyat
- Mel i mató
- Quallada
- Figs albardades i bunyols de borraia
- Bunyols de figa/ poma/ vent
- Rotllo de la Magdalena
- Rollo de almendra
- Rollo de anís
- Rollo de Sant Josep
- Rotllo de Sant Antoni
- Confitures de fruita
- Arrop i tallaetes
- Panoli
- Flaó
- Coquetes de Sant Cristòfol
- Coca de patata
- Coca malfeta
- Pastis de nueces
- Prims
- Torta de reina
- Mona
- Rosegons
- Magdalenes
- Carquinyolis
- Braç de gitano
- Taronja amb sucre
- Refresc de paperet
- Carabassa al forn
- Cireres en almivar
- Figs en almivar.
- Figs seques
- Pasteleria de todo santos
- Turrone
- Sopada
- Crema de Sant Josep
- Llesquetes en ou
- Menjar blanc
- Pastissets de Nadal
- Pastissets de glòria