



# la Host

ANY XX n° 15 Febrer 2006



¡Abracadabra!



**Nuevo Peugeot 807. Maravillosamente tecnológico.** De entre la niebla y surgiendo de la oscuridad, sale a escena, como de la nada, una aparición: el Peugeot 807. El vehículo que le hará recuperar la magia de la carretera. El único, el inimitable, el monovolumen que permite a toda la familia disfrutar del viaje por igual.

• Pantalla con monitor de LCD en color con formato panorámico compatible con DVD, consola de videojuegos o videocámara.  
• Sistema quickfix que permite poner, mover o quitar de manera instantánea y fácil los asientos. • Climatizador con flujo de aire individualizado, también para las plazas traseras. • Puertas laterales deslizantes eléctricas. • 58 huecos portaobjetos. • Tres techos corredizos eléctricos. • Motores gasolina 2.0 (138 CV), 2.2 (160 CV), 3.0 (208 CV) y Diesel HDI 2.0 (109 CV), 2.2 (130 CV).  
Gama 807: consumo mixto (l/100 km): entre 7,2 y 11,3. Emisiones CO<sub>2</sub> (g/km): entre 189 y 275.

**807**



**PEUGEOT**

# Sumari



Any XX N° 15

*Aquest llibret s'ha presentat a la convocatòria dels premis de la Generalitat Valenciana per a la promoció de l'ús del valencià.*

*Redacció, Administració i Publicitat*  
Cavallers, 36 - Castelló

*Equip de Redacció:*  
Josep Lluís Alè  
Emília Belenguer  
Amalia Lauterio  
Albert Sanchez-Pantoja  
Vicent Gómez  
Manuel Gómez  
Robert Perez d'Herèdia i Valle  
Luís Toca  
Ricardo Vicente  
Juan José Brea  
José Vicente Francisco  
Ángel Martínez  
Joan Josep Trilles i Font  
Agustín García  
José Manuel García Cerveró  
Joan Agustí i Vicent  
J.J. Pallarés  
Lledó Ferran

*Portada*  
Ramón de Lladro

*Fotos*  
Juan Pallarés  
Angel Martínez

*Edita*  
Host del Castell Vell

*Coordinació*  
Albert Sanchez-Pantoja

*Impressió i maquetació*  
LOGUI IMPRESSIÓ S.L.

*Dipòsit legal:* CS-23-2006

Salutació ..... 5

## Anels Històriques

Els Senyors de Castelló ..... 6  
La croada dels infants ..... 8  
Sicília en la nostra història ..... 10  
El general Basset: heroi mític dels valencians ..... 12

## Cultura

El monestir de Sta. Maria de Benifassà ..... 17  
Notes culturals de l'any 2005 ..... 21  
El Palau de les Arts de València ..... 22  
Tres quarts de segle de "Tombatossals" ..... 24  
Ens ha deixat un gran artista i amic ..... 27

## Gastronomia

XI Capítol General de l'Arròs i la Taronja ..... 28  
Els viatges de la Confraria: *Tolosa, Tafalla, València, Oviedo (Congrés de Confraries), Valladolid, Verona (Congrés Internacional de Confraries d'Europa) i El Campello (tast de caves Dominio de la Vega)* ..... 32  
1<sup>a</sup> Nit del cava ..... 43  
Quatre mestres cuiners ..... 45

## La Host i la Festa

Pregó de la Host ..... 46  
Himne de la Host ..... 46  
Activitats de l'any 2004 ..... 47  
Decret de l'Alcaid de l'any 2005 ..... 49  
Els Alcaids del Castell Vell ..... 50  
L'Alcaid de l'any 2006 ..... 51  
La Gala dels Alcaids ..... 53  
La nostra Patrona ..... 55  
La Host i el Castell Vell ..... 56  
Anècdotes d'un any ..... 59  
Programa de Festes Magdalena 2006 ..... 61



# Salutació

**F**er és, sense cap dubte, el verb més important del diccionari. I un diccionari sempre vol ser, en definitiva, un repertori de vida. **Fer** és, amb tota seguretat, més que **ser**. Per dir-ho més exactament: **som** en la mesura que **fem**. Perquè, ben mirat, ¿què és la història, què és la cultura, sinò una successió -acumulada- de **fer**, de **fer** això o allò altre?

A aquestes altures, algú estarà preguntant-se on vull anar a parar amb tota aquesta disquisició, mig filosòfica mig gramatical. És ben senzill: només tracto de remarcar la importància de **fer** coses i, tot seguit, constatar que a la Host practiquem de manera raonable aquest verb **fer** que sembla tan important.

Ara fa justament un any parlava en aquesta mateixa pàgina de "projectes de renovació no exempts de controvèrsia interna". Avui tinc la satisfacció de dir que la Host ha **fet** els deures i que aquells projectes de renovació estan plasmant-se ja en realitats tangibles. Per donar només una xifra: els 24 socis de fa un any ja són a hores d'ara 35. Podria posar molts més exemples de que la Host continua creixent i **fent** coses.

Són diverses les iniciatives que hi ha en marxa, però el més important de tot és que, després de 19 anys d'existència, la Host segueix construint el seu futur a base de **fer** el que cal avui, sense deixar per això de projectar el que **farem** demà.

Perquè, ja ho he dit abans: **serem** en la mesura que **farem**.

Josep Lluís Alè i Revest

*Gran Mestre de la Host*

# Arrels Històriques

## ELS SENYORS DE CASTELLÓ

*Robert Perez d'Heredia i Valle*

El 28 de novembre de 1178, amb ocasió de la consagració de la catedral de Tortosa, el rei Alfons el Cast va fer donació al bisbe d'aquella diòcesi del castell de Castelló i del seu terme. Aquesta donació del rei va ser confirmada pel seu fill Pere el Catòlic i pel seu net Jaume el Conqueridor.

Pero quan en 1233 Jaume I va conquerir aquestes terres, atorgà el castell i terme de Castelló al seu oncle Nunyo Sanç, comte del Rosselló, que esdevingué així el primer senyor de Castelló. Naturalment, el bisbe de Tortosa interposà la corresponent reclamació.

El 8 de març de 1239 el comte Nunyo atorgà la carta pobla de Castelló, que no tingué efectes pràctics per la inseguretat de la situació militar del regne.

En juny de 1242 es va resoldre l'esmentat plet del rei amb el bisbat, amb el reconeixement dels drets de Jaume I a Castelló i el seu terme i l'adjudicació al bisbe de Tortosa del castell d'Almassora i l'alqueria de Benimocar. En setembre del mateix any va morir Nunyo Sanç i Castelló retornà al senyoriu reial.

En agost de 1243 Jaume I pactà amb un altre oncle seu, l'infant Pere de Portugal, la permuta dels drets d'aquest al comtat d'Urgell i al regne de Mallorca, pels llocs de Castelló, Morella, Morvedre, Almenara i Sogorb. Així, Pere de Portugal va ser el segon senyor de Castelló. Però Jaume I no parava i en setembre del mateix

any feia donació del castell i vila de Castelló, amb tots els seus drets, al monestir de Sant Vicent de la Roqueta, de València. La situació encara s'emboicà més quan, amb motiu de la rebel·lió dels moros el 1247, el rei dictà el decret d'expulsió i l'infant Pere es quedà sense mà d'obra sarraïna, ja que tots els moros van fugir de la Plana.

Pere de Portugal es va querellar contra el rei i va ser la reina Violant, amb el seu Laude arbitral de 24 de febrer de 1249, qui posà ordre, reconeixent el senyoriu de l'infant però també donant per bons els moviments de població promoguts pel rei. Com a conseqüència d'això, en 1251, Jaume I atorgà el privilegi de trasllat de la vila, des del castell vell fins al pla del terme. En 1254 el rei comprà a l'infant Pere tots els seus drets a les terres castellonenques i el senyoriu restà únicament en mans de l'església de Sant Vicent, de València.

En 1255, descontent Jaume I amb els administradors de Sant Vicent de la Roqueta, traspassà el senyoriu de Castelló a l'Ordre Mercedària, però els monjos de Sant Vicent van pledejar amb el rei i van guanyar el plet en 1259, amb la consegüent devolució de tots els seus drets.

El 12 de desembre de 1287, com a resultat d'una permuta de drets auspiciada pel rei Alfons el Liberal, el senyoriu de Castelló passà al monestir cistercenc de Poblet. Deu anys més tard, degut a les dificultats econòmiques, Poblet

oferí la venda de Castelló a Jaume II el Just, per 290.000 sous. El rei acceptà i Castelló recuperà la condició de vila reial. Era l'11 de gener de 1297.

Mort Jaume II en 1327, el seu segon fill i successor Alfons el Benigne va donar Castelló i altres viles a la seua muller Elionor de Castella. En morir el rei Alfons, Elionor es va refugiar a Castella per fugir del nou rei, Pere el Cerimoniós, i allà va morir assassinada per ordre del rei castellà Pere I.

La desaparició d'Elionor significava el retorn de Castelló a la Corona, però Pere el Cerimoniós la va donar en 1357 a l'infant D. Enrique de Castella, comte de Trastamara, que va ser senyor de Castelló fins que en 1366 va ser proclamat rei de Castella. Una vegada més tornava Castelló al senyoriu reial, justament el mateix any (1366) en què Perot de Granyana va fer la troballa de la Mare de Déu del Lledó.

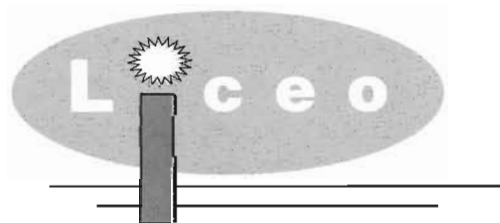
Encara intentà el rei en 1368 crear el comtat de la Plana amb Castelló, Vila-real, Vall d'Uixò i Nules, per donar-ho successivament als seus

fills Martí i Joan, però els castellanencs es van oposar enèrgicament i els infants van renunciar a la donació paterna i Castelló restà definitivament anexionat a la Corona.

A partir de Pere el Cerimoniós, l'estatus de Castelló com a vila reial va ser respectat per tots els seus descendents.



# COLEGIO COL·LEGI



## **CENTRE CONCERTAT**

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

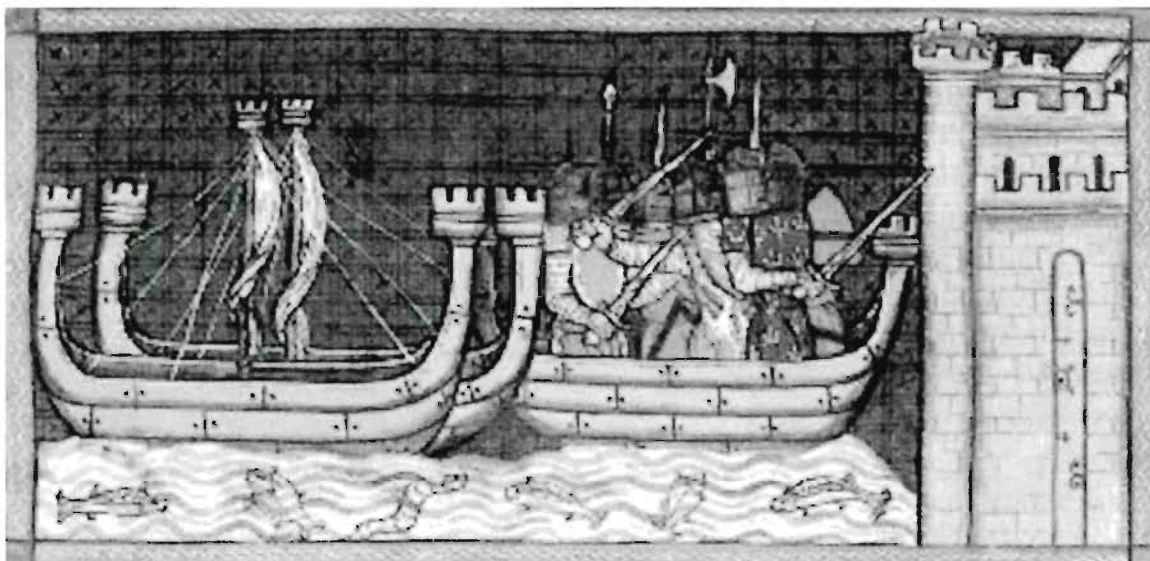
## **CENTRO CONCERTADO**

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

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

## LA CROADA DELS INFANTS

Crònica d'una cosa que mai degué succeir

*Joan Josep Trilles i Font*

Ens trobem al segle XI i els països d'Occident viuen un procés de feudalització dels territoris.

Les guerres fratricides són constants a tota Europa. És aleshores que l'Església proposa la "guerra santa" contra els musulmans, per tal d'alliberar la Terra Santa de les mans dels sarraïns.

I així naixen les croades, com a campanyes bèl·liques dels cristians per conquerir els Llocs Sants i assegurar-ne les rutes de pelegrinatge.

Però el que realment aconseguí l'Església amb les croades fou eradicar la gran majoria de les guerres feudals dels territoris cristians i alliberar-se (encara que temporalment) del jou de l'emperador.

Per als participants, la cosa tenia els seus al·licients: a més de la concessió d'indulgència a tots els croats i l'absolució a tots els que moriren, hi havia el dret al botí i a les terres conquerides a l'Islam. Els cavallers croats, a més de tenir ocasió de viure els ideals cavallerescs difosos pels poemes èpics, eren portadors de la doctrina

de Crist als pobles infidels i, alhora, paladins de la defensa de la fe per les armes. Tot un abellidor programa per a uns europeus que vivien una època de bonança caracteritzada per la millora climàtica, esplèndides collites, més esperança de vida i gran creixement demogràfic.

L'any 1095, el papa Urbà II va llençar una crida per incitar els cavallers cristians a un pelegrinatge penitencial a Jerusalem, que era una invitació prou explícita a la conquesta de Terra Santa. No entrarem a detallar totes les croades i ens limitarem a enumerar la seua cronologia i objectius principals.

1<sup>a</sup> Croada (1096-1099).

Edessa, Antioquia i Jerusalem.

2<sup>a</sup> Croada (1147-1149).

Sant Joan d'Acre, Antioquia i setge de Damasc.

3<sup>a</sup> Croada (1189-1192).

Sant Joan d'Acre i Xipre.

4<sup>a</sup> Croada (1202-1204). Zara i Constantinoble.

5<sup>a</sup> Croada (1217-1219). Damietta (Egipte).



6ª Croada (1228-1229).

Sant Joan d'Acra i Jerusalem.

7ª Croada (1248-1250).

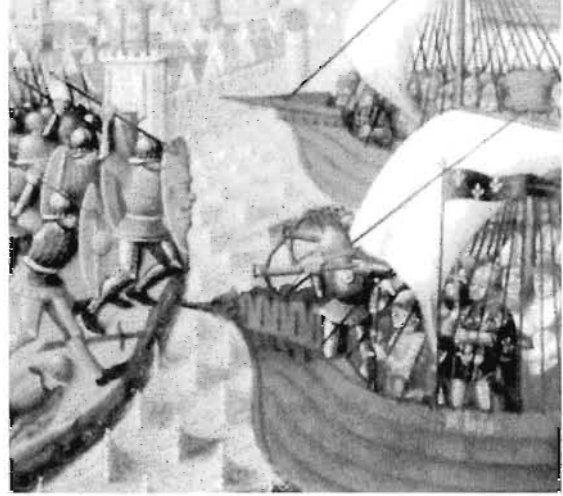
Intent fracassat de conquerir El Caire.

8ª Croada (1270) Setge de Tunis i mort de Sant Lluís, rei de França.

Amb el fracàs de les darreres croades, tots els estats llatins creats a Terra Santa van anar desapareixent. Amb la caiguda en 1291 del darrer bastió croat, Sant Joan d'Acra, en poder dels mamelucs va acabar un període de conflictes i complexes relacions entre tres civilitzacions: la llatina, la bizantina i la islàmica.

I exposades les línies generals de l'ideal de les croades, anem a parlar de la "croada dels infants", motiu central del nostre comentari.

Corria l'any 1212 i mentre a les terres d'Al Andalus es lliurava la batalla de Las Navas de Tolosa, a un altre lloc d'Europa es convocava una croada que va demostrar que l'ideal d'aquestes expedicions estava ben viu entre les classes populars. En una aldea a prop de Vendôme, un pastoret de dotze anys anomenat Esteve, inspirat per una visió, va predicar una croada anomenada "Croada dels Infants", que constitueix un dels



terribles. Però, tot i això, existeix l'esperança d'alliberar la Ciutat Santa. Animats per Esteve de Vendôme i Nicolau de Colònia, a França i Alemanya desenes de milers de nens i adolescents escolten la crida de Jesucrist, abandonen les seues llars i caminen cap a Marsella i Génova, on emprenen una aventura arriscadíssima: la seua particular peregrinació per alliberar Jerusalem, animats per la idea del triomf de la fe, la pau i la llibertat, i més especialment la seua innocència front a les armes dels adults.

El resultat fou que gairebé 40.000 infants, delmats per la desil·lusió i la fam, van ser capturats per capitans desaprensus i màfies de l'esclavatge, i foren venuts a mercaders d'esclaus del nord d'Àfrica per comerciants sense escrúpols de Marsella. Cap d'ells va arribar a la seua meta i només alguns tornarien anys més tard a casa seua.

Hi ha versions que afirmen que fou una operació veneciana, que va reclutar infants de famílies pobres per a la campanya, quan realment estaven destinats a ser venuts més tard com a esclaus.

Altres diuen que fou el papa, Innocenci III, qui realment va intentar organitzar aquest moviment amb la intenció de prendre la ciutat no per les armes sinò per la força de l'amor. Ell va procurar que Esteve de Vendôme trobare una carta manuscrita de Jesucrist (que, per cert, acabà perdent-se). I, veges per on, les conseqüències de tot plegat van aprofitar per organitzar la cinquena Croada. Una vegada més, l'Església aconseguia controlar el feudalisme de l'època.

Sembla que aquesta tragèdia serví de base més tard per a la llegenda del Flautista d'Hamelí.

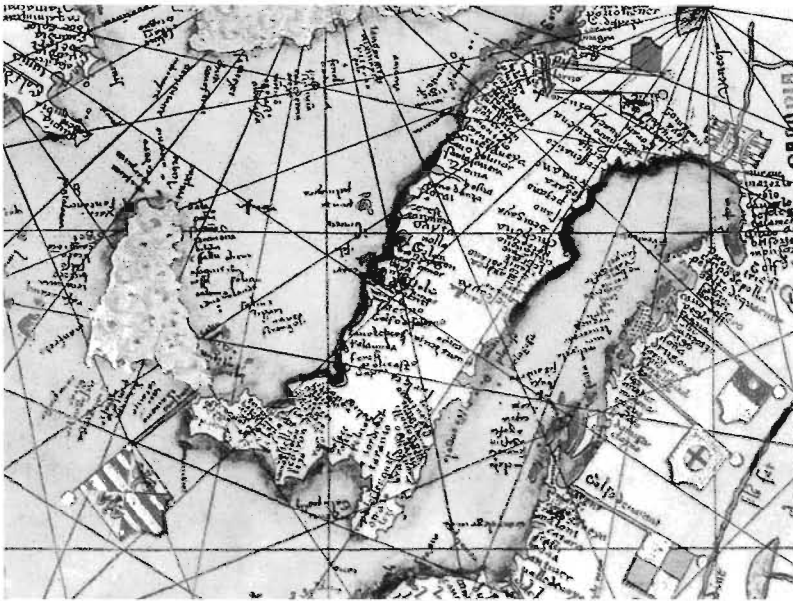
Però, en tot cas, aquesta trista història és -per damunt de tot- la crònica d'una cosa que mai degué succeir.



episodis menys conegut i alhora més tràgic de tota la llarga història de les croades.

Jerusalem estava en mans infidels i les croades organitzades fins ara havien estat poc fructuoses

## SICÍLIA EN LA NOSTRA HISTÒRIA

*Emilia Belenguier*

*M*algrat l'oposició de França i del papa de Roma, Jaume I projectà i portà a terme el matrimoni del seu segon fill, l'infant Pere, amb Constança d'Hohenstaufen, filla del rei de Sicília Manfred I. El matrimoni es celebrà a Montpeller el 13 de juny de 1262, quan Pere havia estat ja reconegut com a hereu de la corona per catalans i aragonesos, per la mort del seu germà major -Alfons- en 1260.

Les pretensions franceses sobre Sicília trobaren la complicitat del papa Climent IV (que era francès). El pontífex va coronar com a rei de Sicília a Carles d'Anjou, germà del rei de França, i en febrer de 1266 l'exèrcit francès derrotava a Manfred de Sicília a la batalla de Benevento. Dos anys més tard, el mateix Carles destrossava l'exèrcit sicilià i assassinava el seu rei a Nàpols, prenent el control total del regne que comprenia l'illa de Sicília i la meitat sud de la península itàlica.

En 1282 els sicilians demanaren ajut al rei Pere i esclatà a Palerm un aixecament conegut com a les Vespres sicilianes. Pere II, invocant

els drets de la seua dona al tron de Sicília, desembarcà a l'illa, derrotà ràpidament als francesos i fou reconegut rei pels sicilians.

A partir d'aquests fets s'inicia un període de 20 anys de guerra permanent entre Catalunya i la coalició formada per França i el papat. Aragó es negà a intervenir i Pere II només va comptar amb catalans, valencians i mallorquins per fer front al poderós exèrcit francès que envai el nord de Catalunya. Però el rei Pere aguantà ferm fins que el 4 de setembre de 1285 l'armada francesa va ser totalment destruïda al golf de Roses per l'armada catalana que comandava l'almirall Roger de Llúria, heroi nacional que encara avui és present al nom de molts carrers de les nostres viles i ciutats. La derrota francesa es completà per terra amb la destrossa de l'exèrcit francès al coll de Panissars. Pere II serà des d'aleshores Pere el Gran.

Mort prematurament el rei en novembre d'aquell mateix any, el seu primogènit Alfons heretà els regnes peninsulars i Jaume heretà Sicília. La mort sobtada d'Alfons uní novament

les dues corones. El rei Jaume II tractà de posar fi a les hostilitats i arribà a signar amb el papa Bonifaci VIII el tractat d'Anagni en 1295, pel qual s'obria la porta a les pretensions pontificies sobre Sicília. Però el tercer fill de Pere, Frederic, asumí els drets dinàstics dels Hohenstaufen i com a Frederic II de Sicília continuà la guerra fins al reconeixement de la independència d'aquest regne pel tractat de Caltabellotta, en 1302. S'iniciava l'era dels reis catalans de Sicília i d'ací mateix eixiria l'expedició dels almogàvers a la conquesta de Grècia.

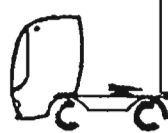
Anys més tard, cap al 1377, el rei Pere el Cerimoniós, que sentia una gran afeció pel llibres d'història, havia compilat una història general dels seus regnes i preparava una història del seu regnat. Pere estava casat amb Elionor de Sicília, germana del rei Lluís I. En aquella època circulava per Sicília una història de l'illa, d'autor anònim, que contenia tota una sèrie de documentació original i que constituïa una espècie d'història oficial de Sicília. Era el Chronicon Siculum.

Pere el Cerimoniós, vivament interessat en el passat sicilià, va encomanar la traducció al català del Chronicon Siculum i està documentat que el 5 de gener de 1381 el rei manà pagar els treballs de traducció. Aquesta obra va ser utilitzada segles

més tard pel cronista aragonés Jerónimo Zurita per a redactar els seus "Anales de la Corona de Aragón". L'únic manuscrit d'aquesta traducció catalana del Chronicon Siculum es conserva a la Biblioteca de Catalunya.

Per als historiadors, el Chronicon Siculum és un llibre importantíssim, per l'ample període cronològic que comprèn. S'inicia la narració als temps llegendaris de la dominació bizantina a Sicília i s'hi explica la rebel·lió de Maniaces, la conquesta àrab, l'arribada dels normands i la posterior constitució del regne en 1130. Segueix l'anexió a l'imperi romanogermànic, l'arribada dels Anjou, les Vespres sicilianes i la conquesta catalana. A partir d'ací, l'obra esdevé més succinta i resulta una font de primer ordre per a l'estudi dels regnats de Pere el Gran (I de Sicília), Jaume I (II de Catalunya, Aragó i València), Frederic III, Pere II i els inicis del curt regnat de Lluís I.

El Chronicon Siculum constitueix una peça clau de la historiografia siciliana medieval, que culmina amb el triomf del penó de Frederic III, convertit en símbol de la nació siciliana. Aquest penó, disposat en aspa, té als quarters superior i inferior els quatre pals o barres reials de Pere el Gran, i als quarters laterals l'àguila dels Hohenstaufen sobre camp d'argent.



# AUTO JOFER, S.L.

RECAMBIOS PARA CAMIONES ☎ 964 25 53 77

DISPONEMOS DE TODO TIPO  
DE RECAMBIOS PARA  
SU CAMIÓN Y PLATAFORMA



ACCESO DIRECTO CON SU CAMIÓN



*Polígono Industrial Los Cipreses, Nave 8 • 12006 CASTELLÓN*  
*Teléfono 964 255 377 • Fax 964 244 333 • Móviles: 647 540 246 y 647 540 221*

## EL GENERAL BASSET

Herói mític dels valencians

*Albert Sánchez-Pantoja*

Encara que no està demostrat documentalment, és una tradició ampliament acceptada que Joan Baptista Basset i Ramos va nàixer a la vila d'Alboraia cap a 1664.

La crisi econòmica que vivia València i la manca d'oportunitats per a gent jove i emprenedora, va fer que en 1680 J.B. Basset i dos germans seus s'allistaren als terços espanyols de guarnició al Milanèsat, seguint la tradició militar de la seua família materna. Ben aviat, les dots personals de Basset es van posar de manifest i a l'acadèmia militar de Milà va completar la

seua formació, fins a esdevenir un excel·lent artiller i un enginyer excepcional.

Després de tres anys de servei a Milà, Basset s'incorporà a l'exèrcit imperial d'Àustria i el mateix any 1683 va estar present a la campanya de defensa de Viena contra el setge dels turcs i, posteriorment, participà a la conquesta d'Hongria, Eslavònia i Transsilvània.

El 29 de juny de 1695, J.B. Basset tornà a Espanya com a coronel d'enginyers de l'exèrcit imperial que l'emperador d'Àustria enviava per ajudar a Carles II en la guerra contra França. Basset participà molt activament en aquesta guerra fins que es va signar la pau de Rijswick, el 21 de novembre de 1797. Després restà a les ordres del virrey de Catalunya, príncep Jordi d'Hessen-Darmstadt.

Però en novembre de 1700 moria el rei Carles II i les intrigues de la cort l'havien fet canviar a última hora el testament, de forma que nomenava hereu a Felip de Borbó, fill del rei de França, en detriment de la casa d'Àustria. Una de les primeres mesures del nou rei fou nomenar nou virrey de Catalunya i desterrar a Jordi d'Hessen, declarat partidari del pretenent Carles d'Àustria. Basset també marxà cap a Viena amb el seu cap i amic Hessen, l'estiu de 1701.

Àustria formà una aliança amb Anglaterra, Holanda i Portugal per tal de defensar els seus drets als regnes d'Espanya. Esclatà la guerra de successió i el 7 de març de 1704 l'arxiduc Carles desembarcà a Lisboa, amb la flota aliada anglo-holandesa. Amb ell venien Jordi d'Hessen-Darmstadt i el ja general Joan Baptista Basset.

Dos mesos més tard, la flota aliada va iniciar les operacions i es dirigí cap a Barcelona i intentà -sense èxit- prendre la ciutat per al nou rei Carles III. Havent fallat l'intent sobre Barcelona, es pensà en atacar Cadis i la flota feu escala a Altea, on Basset contactà amb elements afins per anar promovent la causa austracista entre els valencians.

Considerant la dificultat de prendre Cadis sense comptar amb la col·laboració de forces terrestres, Hessen optà per atacar i prendre Gibraltar, cosa que va aconseguir el 4 d'agost. A més de les forces anglo-holandeses, hi van participar una companyia d'espanyols i dues de catalans. Donada la importància estratègica de conservar Gibraltar, Basset s'apressà a potenciar les defenses de la fortalesa i del port, de forma que va poder resistir amb èxit els diversos intents dels borbònics per recuperar el penyal. Hessen va ser el primer governador austracista de Gibraltar, substituït posteriorment per Basset, fins a mitjans de 1705.

El 18 d'agost de 1705, aprofitant el pas de la flota cap a Catalunya, Basset desembarcà a la Marina i va prendre Dénia. Amb un reduït grup d'incondicionals, va fortificar la ciutat i va resistir amb èxit el contraatac dels felipistes. La presència de Basset a Dénia i la seua tasca a favor de les

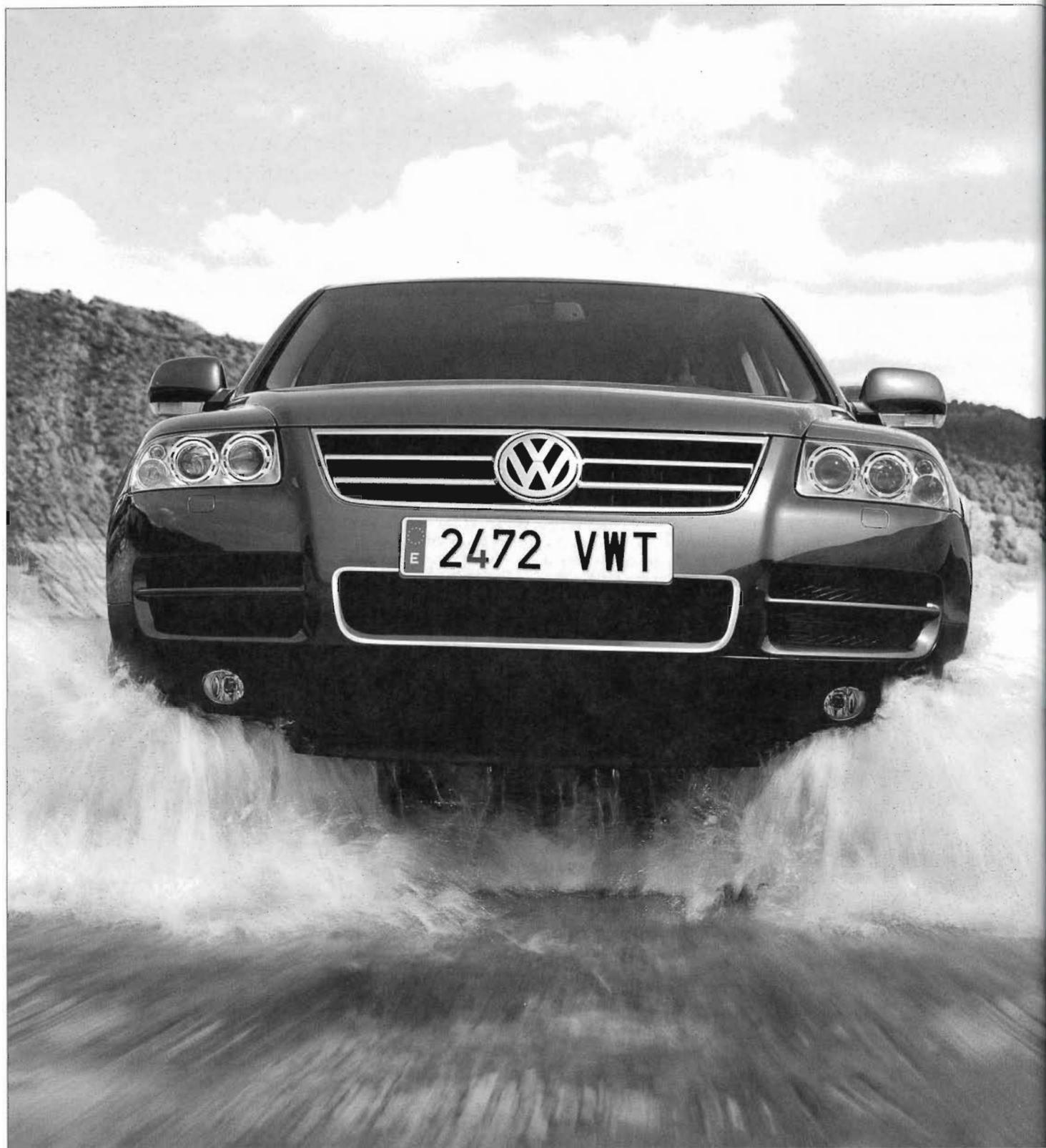
classes populars, va dinamitzar la campanya d'adhesió dels seus paisans al partit de Carles III. Successivament Ondara, Oliva, Gandia, Alzira i altres viles van anar caient en mans austracistes fins que el 16 de desembre Basset entrava triomfalment a València, on va ser apoteòsicament aclamat pel poble i els jurats de la capital.

Els generals borbònics van atacar amb força, obtenint una victòria a Xiva i ocupant i cremant Vila-real, però es van estavellar contra la ben organitzada defensa que Basset i les seues migrades forces van fer a la capital. L'exèrcit imperial, que ja havia ocupat Vinaròs i Albocàsser, va avançar cap al sud i el 2 de febrer de 1706 arribava l'exèrcit anglo-holandès a València, alliberant la ciutat del setge borbònic.

Però Basset plantejava un problema polític i militar de gran magnitud. Un home que, tot i ser militar de rang, era un líder popular carismàtic, que adoptava mesures populistes i amb tropes irregulars, era un fet insòlit i difícil d'assumir per als consellers de Carles III i per als caps militars anglesos mentre que per als valencians esdevenia ja un heroi mític.

I això marcaria ja la tònica en la resta de la guerra. El comandament anglès a València va marginar Basset i aquest marxà a defensar Xàtiva, on novament demostrà les seues dots militars.





## Descubre las propiedades relajantes de la terapia de barro.

Por fin ha llegado el momento. Dejas atrás todo y os encontráis cara a cara, el barro y tú. Deslizas tus manos sobre el volante y te sumerges en él. De nuevo sientes esa reconfortante sensación de seguridad en

ti mismo. Esbozas una sonrisa y descubres que tu preocupación ya no es superar el barro, sino saber cuándo volverás a disfrutar de él.

**Motores Gama Touareg:** V6 241 CV, V8 310 CV, R5 TDI 174 CV, V6 TDI 225 CV, V10 TDI 313 CV

**Marzá**

Herrero, 34 - Tel. 964 202 100 - 12005 Castellón

**Touareg**



Més tard, fins i tot va ser empresonat pels propis austracistes. Però la guerra no pintava bé i, després de la derrota d'Almansa, Basset va ser alliberat, per tal que col·laborés en la resistència dels últims reductes valencians. Quan l'exèrcit austracista es va retirar cap al nord, també ho van fer Basset i un bon grapat de valencians que col·laborarien ben eficaçment a la defensa de Barcelona.

Però la mort de l'emperador d'Àustria precipità els esdeveniments: el rei Carles va ser coronat nou emperador austríac i Anglaterra -cansada de la guerra- va pactar la pau amb França. En 1712 es signà el tractat d'Utrecht, pel qual Espanya cedia a Anglaterra importants drets comercials a Amèrica, així com la sobirania de Gibraltar i Menorca. A canvi, es deixava les mans lliures a Espanya per a liquidar les llibertats i furs dels regnes de la corona d'Aragó.

Com a conseqüència d'això, en març de 1713 l'exèrcit imperial va evacuar Barcelona. Els catalans, vist el perill que planava sobre els seus furs i llibertats, van convocar els braços generals i, per decisió d'aquests, el 9 de juliol Catalunya declarava la guerra a Felip V. Davant de tots aquests fets, Basset va prendre la seua pròpia decisió: renunciava a la via fàcil de l'exili a Viena i triava continuar defensant la seua causa nacional. Només els líders heroics prenen aquesta mena de decisions i aquest fet ben documentat demostra la talla de Basset com a líder i com a heroi.

Davant l'admiració de tota Europa, Barcelona resistí durant 14 mesos el setge dels exèrcits espanyol i francès amb el ferm compromís dels seus defensors, que van preferir abans perdre la vida que no les llibertats. L'activitat del general Basset durant el setge es centrà a dirigir l'artilleria i les obres de fortificació i contra-mines, en les quals demostrà a bastament el seu geni militar i les seues dots de comandament.

Quan deu dies abans de l'assalt final de l'11 de setembre de 1714 es plantejà la possibilitat de capitulació, Basset es negà, amb una frase que ha restat per a la història: "Jo saltaré quan saltarà Barcelona".

Caiguda Barcelona, Basset i altres alts càrrecs van ser tancats al castell de Santa Bàrbara

d'Alacant. En octubre del mateix any va ser traslladat al castell d'Ondarribia, on s'hi va estar 5 anys, fins que va esclatar la guerra entre Espanya i França i Hondarribia va ser ocupada pels francesos.

A partir d'aquest moment no es sap res més de Basset. Alguns historiadors afirmen que es va exilar a la cort de Viena. Investigacions recents semblen confirmar que va morir empresonat a l'alcàsser de Segòvia.

Avui, a 300 anys de distància d'aquells fets, és hora de que els valencians actuals recuperen i honoren la memòria d'un home digne que va dedicar el millor de la seua vida a la defensa de les llibertats i els drets del seu país.

Així ho entenen els seus paisans d'Alboraia, que li han erigit un monument a la platja de la Patacona, on cada any es fa un homenatge popular al mític general valencià.



# *Cultura*





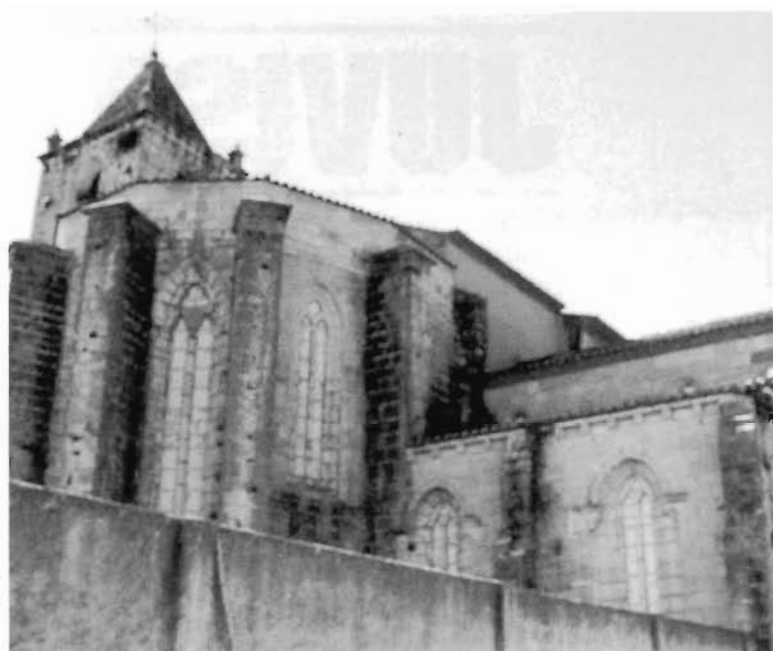
## EL MONESTIR DE STA. MARIA DE BENIFASSÀ

*Emília Belenguier*

Situada al Baix Maestrat (Tinença de Benifassà), just al lloc on confluen els regnes d'Aragó, Catalunya i València, aquesta abadia cistercenca va ser fundada pel rei Jaume I el 22 de novembre de 1233 en confirmació de la donació que Pere el Catòlic havia fet a Guillem de Cervera (monjo de Poblet) del castell i comarca de Benifassà, en 1208.

En 1235, dotze monjos de Poblet van iniciar les obres sobre les ruïnes del castell de Beni Hassan, i en 1250 ja estaven instal·lats a les noves construccions. El nou monestir de Benifassà rebé de Jaume I la donació de delmes de Vallibona i d'Herbers, terres i cellers a Tortosa i franquícies i privilegis a tot el Maestrat i a altres llocs de la corona.

Entre 1261 i 1269 foren poblats els llocs de la Pobra, el Bellestar, Fredes i el Magraner. Malgrat la llunyania de l'emplaçament i el caràcter agrest i improductiu dels seus territoris, el monestir va exercir un important paper polític i cultural. S'hi va crear una biblioteca, entre els volums de la qual es trobava la



traducció del llatí al català del llibre dels Furs, realitzada per dos monjos de Benifassà en 1261. Un dels monjos tenia el càrrec d'apotecari i, amb l'abundància de plantes medicinals d'aquella comarca, la farmàcia de Benifassà arribà a ser una de les més importants del regne de València.

En 1316, quan pren possessió l'abat Bernat Pallarés, hi havia 20 monjos, 10 conversos i 20 criats, així com més de 1000 caps de bestiar. Durant els segles XIV i XV continua l'expansió de Benifassà amb l'adquisició de noves terres als ports de Beseit i als termes de Benifallet, Tortosa, la Galera i Amposta. Malgrat la seua situació difícilment accessible, el monestir era lloc de pas de personatges eminents, bisbes, abats i fins i tot reis, el que justifica la construcció al segle XVI del nou palau abacial. El papa Pau IV va atorgar butlla als abats de Benifassà per a usar els atributs episcopals de mitra i bàcul, així com la facultat de poder oficiar de pontifical a tota la diòcesi de Tortosa. A més, els abats tenien un lloc entre els representants de la Generalitat del regne de València per l'estament



**RICARDO VICENTE CALVO**

**TALLER**

**MECANICO**

**JUVISA DIESEL S.L.**

**SERVICIO FRENÓMETRO  
ALINEACIÓN DIRECCIONES  
RECTIFICADOS TAMBORES**

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

Tel. 964 21 60 56 - 12006 Castellón

eclesiàstic.

Durant el segle XVII els conflictes bèl·lics van marcar la decadència del monestir. En 1707, l'abat i la majoria dels monjos van haver de fugir davant l'arribada de les tropes borbòniques i fins a 1717 no es va restablir la vida monàstica i la jurisdicció sobre la Tinença. La decadència continuà durant tot el segle XVIII, fins que la comunitat fou dissolta en 1810. Tornà a constituir-se part de la comunitat en 1814 però, amb la llei de desamortització de 1835, desaparegué definitivament. Seguí la dispersió del patrimoni i l'expoliació. En 1931 va ser declarat monument nacional historicoartístic i en 1959 s'inicià la reconstrucció i restauració dels edificis. Des de 1968 s'hi ha instal·lat una comunitat de monges cartoixanes.

Al centre del recinte hi ha el claustre del segle XIV, amb arcs apuntats que es suporten alternativament per columnes aparellades o pilars. Al costat sud del claustre estan les cuines i el refectori. En una altra ala del claustre hi ha la sagristia vella i la sala capitolar del segle XIV. L'església es va construir al segle XIII i es va anar millorant fins al XVII; és d'una sola nau de quatre trams amb creuer i absis poligonal. Al costat de l'epístola està situat el campanar.

Entre les construccions exteriors destaquen la porta reial (amb característiques de l'últim romànic), el palau antic de l'abat (gòtic sever) i el palau modern



(segle XVII). També hi ha l'antic dormitori dels monjos i el celler.

En els territoris del monestir neix el riu Sénia, que des de ben antic va servir per a moure els nombrosos molins d'aquella zona, entre els quals, el Molí de l'Abat. Durant els primers segles d'existència del monestir només s'hi podia arribar a peu o a cavall. Al segle XVI, per exigència del bisbe de Tortosa, es va construir un camí que permetia l'accés en carro. L'actual carretera, encara que estreta i de traçat sinuós, permet el fàcil accés al monestir i als pobles de la seua Tinença: Bel, Bellestar, Boixar, Castell de Cabres,

Coratxà, Fredes i Pobla de Benifassà, que constitueixen un paratge de gran bellesa natural, amb reminiscències històriques i culturals de primer orde en el patrimoni monumental valencià.

# BAYTRU, S.L.



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

EQUIPOS  
ELECTRICOS

TACOGRAFOS

ALARMAS

RADIO-CASSETTS

AIRE  
ACONDICIONADO

REFRIGERACION  
TRANSPORTE

CALEFACTORES

TELEFONIA MOVIL

MAGNET  
MARELL

JALGER

VEEDER-ROOT

GEM

PIONEER



HUBBARD

Webasto

NOKIA  
Connecting People



**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**



## NOTES CULTURALS DE L'ANY 2005

L'Alcora a Nova York". És el títol de l'exposició de ceràmica que va presentar el Museu de Castelló entre els mesos d'abril i juny.



A banda de l'atractiu de la gran qualitat d'unes peces ceràmiques representatives del període més esplendorós de la Fàbrica de l'Alcora (segle XVIII i primera meitat del XIX), cal remarcar també que ha estat la primera vegada que s'han mostrat públicament les obres que integren la col·lecció de ceràmica de l'Alcora de The Hispanic Society de la ciutat de Nova York

Molt interessant l'exposició del pintor Camarón al Museu de Belles Arts castellonenc. Membre d'una família d'artistes d'origen aragonés, José Camarón Bonanat (1731-1803) és una de les figures més representatives i innovadores de la pintura valenciana al segle XVIII.



Nascut a Sogorb, Camarón es va instal·lar a València on va ser un dels fundadors de l'Acadèmia de Santa Bàrbara (rebatejada posteriorment com de San Carlos), de la qual va ser director.

La Generalitat Valenciana ha organitzat al llarg de l'any 2005 l'exposició "Paisatges Sagrats", repartida entre diverses localitats del Maestrat.



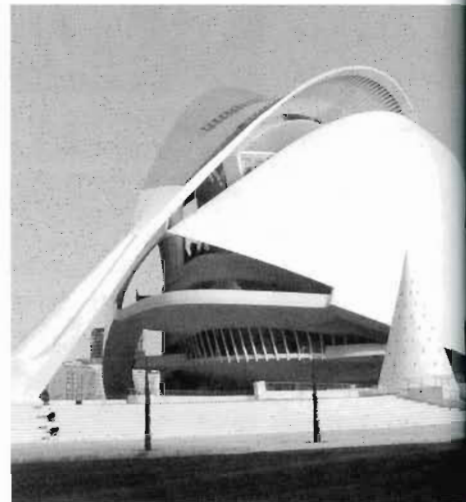
Sant Mateu (església de Sant Pere, palau del Marqués de Villores, església arxiprestal i casa Abadia), Traiguera (santuari de la Mare de Déu de la Font de la Salut), Albocàsser (ermitori de Sant Pau), Peníscola (església de la Mare de Déu del Socors), Castellfort (santuari de la Mare de Déu de la Font i ermita de Sant Pere) i Benifassà (monestir de Santa Maria), han exposat a la llum pública una magnífica mostra del nostre patrimoni cultural i, alhora, han posat de manifest la importància de la labor de recuperació i restauració d'aquest patrimoni.

Patrocinada per Bancaixa, s'ha exposat a l'antiga església de Sant Miquel de Castelló una col·lecció pitòrica del Museo Nacional de Bellas Artes de la Habana titulada "Sorolla i els seus contemporanis". La mostra va incloure 14 obres de Sorolla, 8 de Zuloaga, 2 d'Anglada Camarasa i la resta dels següents pintors: Manuel Benedito, Gonzalo Bilbao, Martínez Cubells, José Mangarell, Víctor Moya, Ignacio Pinazo, Cecilio Pla, Pons Arnau, Santiago Rusiñol i Julio Vila, tots ells coetanis de Sorolla.



## EL PALAU DE LES ARTS DE VALÈNCIA

Joan Agustí i Vicent



Inaugurat el passat any 2005, el Palau de les Arts és l'edifici més majestuós i de majors dimensions del complex de la Ciutat de les Arts i les Ciències, i aporta el component artístic a un conjunt urbanístic emblemàtic dedicat a promoure el coneixement en àmbits tan amples com la cultura, la ciència, la tecnologia i la natura, que conforma la imatge més característica de la València del segle XXI.

L'acer, el vidre i el formigó blanc han estat els elements bàsics utilitzats per l'arquitecte valencià Santiago Calatrava per a bastir l'original i grandios edifici de 37.000 metres quadrats i més de 70 metres d'altura, que presenta globalment una forma lenticular que es desenvolupa sota una gran sobre-coberta metàl·lica suportada només en dos punts, un a l'extrem de la zona oest i l'altre intermedi, restant la part est de la coberta totalment en voladís. Les dues closques que conformen l'edifici exteriorment estan construïdes amb acer laminat i revestides amb trencadís de ceràmica. Els grans suports estructurals són de formigó blanc armat.

El Palau compta amb quatre sales diferents: sala principal, aula magistral, amfiteatre i teatre de cambra. La sala principal està concebuda bàsicament per a representar òpera però també és utilitzable per a ballet i altres arts escèniques. Té una capacitat de 1.700 butaques i la fossa de l'orquestra pot encabir 120 músics. L'escenari, dotat de les més avançades tecnologies, té una superfície de 530 metres quadrats, una boca de 17 metres d'ample, 33 metres d'altura i 20 metres de profunditat. S'hi han instal·lat plataformes hidràuliques i diversos elements mòbils que permeten una gran versatilitat escenogràfica.

L'aula magistral, amb accés independent i 400 butaques de capacitat, està dissenyada per a actuacions de petites formacions musicals, conferències, rodes de premsa, congressos, etc.

L'amfiteatre té capacitat per a 1.500 espectadors i està dotat d'avançats sistemes d'audició, cinematografia i vídeo. Permet tant la realització d'actuacions en directe com el visionat d'events culturals mitjançant grans pantalles. L'escenari pot adaptar-se en forma de graderia

per a l'actuació de grans corals i orquestres.

El teatre de cambra i sala d'exposicions estan ubicats en un edifici independent i adjacent al Palau. La sala de teatre té capacitat per a 400 espectadors. La sala d'exposicions té una superfície total de més de 9.500 metres quadrats i pot acollir indistintament mostres i cursos de pintura, escultura, teatre, cinematografia, etc.

A banda de les quatre sales temàtiques, el Palau està dotat dels espais i serveis auxiliars adequats per abastir les necessitats que planteja una instal·lació cultural polivalent d'aquestes característiques.

Hi ha en primer lloc els tallers de muntatge i reparació per a carpinteria, mecànica, electricitat, vestuari, sabateria, etc., així com els magatzems necessaris per al dipòsit de l'equip i del material escènic. Com a complement dels diversos auditoris hi ha sales d'assaig col·lectives i individuals, així com camerinos vips, individuals i col·lectius, a més dels vestidors i sales de descans corresponents.

El servei de gestió i organització disposa d'oficines per a l'administració general, així com per a la direcció artística i la direcció tècnica.

Cal esmentar també els serveis de restauració, amb un restaurant de 840 metres quadrats i capacitat per a 472 comensals, situat a la zona més elevada de l'edifici i amb terrasses ajardinades als laterals. També hi ha dues cafeteries de 196 i 260 metres quadrats i capacitats de 131 i 174 persones respectivament.

En resum, el Palau de les Arts permet engegar una programació de representacions i activitats de primer rang artístic, capaç de donar resposta a les més altes exigències en al camp de la música i d'altres disciplines artístiques i culturals que d'alguna manera s'hi relacionen.

A la vista de tot el que s'ha exposat, resulta inqüestionable l'enorme potencialitat del Palau com a agent dinamitzador artístic i cultural al País Valencià, així com la seua capacitat de projecció a escala mundial.

Si l'any passat, en aquestes mateixes pàgines, ens felicitàvem per les possibilitats culturals que ofería la Biblioteca Valenciana, és evident que aquestes possibilitats es complementen i s'amplien notablement amb la inauguració del Palau de les Arts.



- Inyección Diesel
- Reparación de Turbos
- Reparación Ventiladores
- Reparación Bombas Caterpillar
- Reparación Bombas Maquinaria O.P.
- Reparación Bombas Bosch VP44-Common Rail

**HNOS. ORENGA**

Ciudad del Transporte - C/ Luxemburgo 49 B - 12006 CASTELLÓN

Telf. 964 20 85 33 - Fax 964 25 34 11

## TRES QUARTS DE SEGLE DE TOMBATOSSALS

Albert Sanchez-Pantoja

El passat 9 d'octubre es van complir els 75 anys de la publicació de l'obra "Tombatossals. Contalles de la terra", de l'escriptor i llaurador castellanenc Josep Pascual i Tirado. La difusió, abast i popularitat assolits en el transcurs dels darrers tres quarts de segle per aquest llibre, fruit de la imaginació i creativitat de Pascual Tirado, bé mereixen el reconeixement i l'homenatge de tots els castellanencs i -per la part que ens toca- això és justament el que tractarem de fer amb aquest modest comentari.

En l'aspecte estrictament literari, el "Tombatossals" resulta una obra absolutament excepcional enmig del pobríssim panorama que presentava la narrativa valenciana d'aquella època. El nostre llaurador lletraferit, encara que autodidacta, tenia un domini exhaustiu dels registres orals de la llengua, amb tota la riquesa del parlar popular i de les formes dialectals castellanenques, alhora que utilitzava els criteris normativitzants que havia adoptat ja la Societat Castellonenca de Cultura. El resultat de tot plegat és una prosa literària culta, alhora que fresca i rica en modismes locals i lèxic rural.

Si ens remuntem als orígens del "Tombatossals", hem de dir que Josep Pascual Tirado, com a bon llaurador, era un enamorat i bon coneixedor del paisatge de la Magdalena i del pla de Castelló, a més d'un amatent lector de clàssics nostres com el Tirant lo Blanc de Joanot Martorell o la Crònica de Ramon Muntaner, així com de les Rondalles Mallorquines de mossèn Alcover. Aquells paisatges i aquelles lectures, hàbilment combinats amb llegendes i relats tradicionals del nostre poble i d'altres llocs, van anar concretant-se en una sèrie d'articles dispersos



que van aparèixer al Butlletí de la Societat Castellonenca de Cultura durant els anys vint del segle passat.

De l'harmoniosa convergència de tots aquells articles, i amb la valuosa col·laboració de Ricard Carreras i Àngel Sanchez Gozalbo, va nèixer en 1930 el llibre titolat "Tombatossals. Contalles de la terra", en una edició memorable en la que la coberta i caplletres van ser obra de Bernat



Artola, els dibuixos de Francesc Perez Dolz i les vinyetes de Lluís Sales Boli, resultant un conjunt autènticament magistral. Aquella edició va obtenir, merescudament, aquell mateix any, el premi al millor llibre imprès atorgat per la Cambra Oficial del Llibre de Madrid.

Però molt més important que l'aspecte material del llibre va ser l'aportació conceptual i intel·lectual del seu contingut. Al "Tombatossals" s'hi fa una conjunció molt hàbil de la condició èpica de la narració amb una clara voluntat irònica, satírica i burlesca. Amb la seua inimitable gràcia, Josep Pascual Tirado va construir les seues contalles i explicant les divertides peripècies dels seus personatges mítics. S'hi fa ús amb total naturalitat d'una sèrie de recursos folklòrics, tals com cançons populars, jocs infantils tradicionals, modismes i frases fetes pròpies del parlar de Castelló, refranys, creences, costums, etc,etc.

Amb aquell conjunt de contalles fantàstiques i amb aquella colla de personatges llegendaris i simbòlics, Josep Pascual i Tirado va crear un univers fabulós circumscrit al turonet del Castell Vell i al paisatge que des d'ell es pot albirar o, dit amb unes altres paraules, una mitologia pròpia i privativa de Castelló i del seu terme.

I la societat civil de Castelló s'ha fet ben seus aquests mites i aquests personatges. Intel·lectuals, entitats cíviqes, el món de la festa, tothom ha assumit el "Tombatossals" com a cosa pròpia. Un exemple d'això és "La filla del Rei Barbut", obra per a titelles, de Manuel Segarra Ribés escrita en 1939, amb el mateix argument de la qual va compondre Matilde Salvador la seua òpera còmica del mateix nom. També s'inspirà en aquests personatges "La conlloga" de Miquel Peris Segarra. El Pregó de les festes fundacionals de la ciutat té la seua primera part dedicada exclusivament a la mitologia castellanenca instituida pel "Tombatossals". Diverses associacions culturals i festeres porten els noms dels personatges mítics: Rei Barbut, Arrançapins, Bufanúvols, Tragapinyols, etc,etc. Des de 1982, tots els anys, la vespra del 9 d'octubre, es celebra un homenatge a Tombatossals al paratge del Molí de la Font, lloc llegendari des d'on - segons la contalla- l'estol de les 14 naus de

l'almirall Tombatossals va enfilear la sèquia Mare, enarborant el penó de Sant Cristòfol, per eixir a la mar oberta a la conquesta de les Illes Columbretes.

Com no podia ser altrament, una bona part de la toponímia castellanenca desfila per les pàgines del "Tombatossals": Tossal Gros, Tossal de la Galera, Tossal de les Serretes, Penyeta Roja, Cova de les Meravelles, Castell de Montornés, Pi Gros, Sèquia Major, Sèquia Mare, Sèquia de l'Obra, Molí de la Font, Font de la Barlassota, Fadrell, Almalafa, Vilamargo, Taxida, Censal, Bovalar, Pla de les Vaques, Montcolibre, Ferrera, Foradada, Carallot, Sinyoreta, Mascarat, Senillar, Benadresa, Ermita de Sant Francesc, Camí d'En Riera, Hort dels Corders i alguns altres que de segur me'n deixo oblidats, donen bon testimoni de l'extensió i la situació del reialme del llegendari Rei Barbut.

Els noms d'alguns dels personatges mítics denoten la filiació llauradora de Josep Pascual Tirado. És el cas dels fills del Rei Barbut, Taor i Casse, que han de repartir-se el regne; invertint les síl·labes d'ambdós noms resulten "horta" i "secà". També és conseqüència d'aquesta filiació la gran importància que es dona als recs i a les aigües.

El llibre descriu molt bé com -a petició del Rei Barbut- la colla de Tombatossals es va afanyar a transformar el paisatge original del reialme ("abandonat, amb arbres secallosos i esmorteïts, ple d'argelagues entre les que





abundaven les raboses, els llops i les serps") i van treballar de valent "arrencant arbres de poc profit, argelagues, brosses i malees, fent fugir les serps i animals nocius, arrencant roques, endreçant les terres solcant-les amb sèquies acordellades per on canalitzar les aigües destinades a regar collites i arbredes noves, plantant un frondós pinar vora el mar i convertint la plana en un mar de verdor on ocells i pardalots niuen per a ornament i cacera de tots". Finalitzats aquells treballs gegantins i aconseguit aquest paisatge més amable i productiu, Tombatossals va recomanar al Rei Barbut abandonar el seu esquifit palau del tossalet de la Magdalena i anar a establir-se en aquell pla tan abundant i ben regat amb aigües remoroses.

Amb aquestes descripcions, Josep Pascual i Tirado aplega llegenda i mite amb unes pinzellades de la geografia i la història autèntiques de Castelló i, d'aquesta agradosa manera, ens trasllada metafòricament des dels orígens arqueològics i humils del primer nucli de

pobladors del tossalet prehistòric, a l'esplèndida realitat actual de la ciutat.

Durant els 75 anys transcorreguts des de l'eixida a la llum d'aquesta espècie de "biblia castellanenca" que és el "Tombatossals", la figura i l'obra de Josep Pascual i Tirado s'han anat agegantant fins a unes proporcions comparables -com a mínim- a les del monument a Tombatossals que es va inaugurar el 27 de setembre de 2003 a la rotonda de l'avinguda de Lledó, com a part de les commemoracions del 750 aniversari de la fundació de la ciutat.

És per això que, atenent als mèrits exposats, acabarem repetint l'afirmació que fèiem a l'inici d'aquest escrit: Josep Pascual i Tirado és mereixedor amb tota justícia del reconeixement i l'homenatge de tots els seus paisans. Va deixar per a la posteritat un patrimoni d'incalculable valor, un llegat d'aquells que desafien el pas del temps i fins i tot s'hi acríexen.

## ENS HA DEIXAT UN GRAN ARTISTA I AMIC

L'any 2005 s'ha endut un altre dels referents culturals del Castelló del segle XX. El passat 24 de novembre ens va deixar el ceramista Manolo Safont, considerat un renovador de l'art de la ceràmica.

Va nèixer a Onda, Plana Baixa, fa ara 76 anys, al llarg dels quals va esdevenir un exemple d'integritat artística, cívica i humana; un espill on s'han mirat els artistes nascuts a casa nostra des dels anys 40 ençà. La seua obra ha tingut projecció internacional i entre les ciutats on era ben coneguda podem esmentar París, Madrid, Brussel·les i Miami.

La seua excepcional trajectòria artística i humana va estar sempre presidida pel compromís amb el seu país, la seua cultura i la seua llengua. Sempre amb discreció i evitant el protagonisme, es feia present a tots



els esdeveniments culturals, tant a comarques com a la ciutat de Castelló.

Els seus amics el trobarem a faltar i des de les pàgines de "LAHOST" li dediquem també el nostre homenatge.

**soluciones**

ASESORIA - CONSULTORIA  
CORREDURIA DE SEGUROS  
SERVICIOS INFORMÁTICOS

**Un sólido apoyo para su empresa.**

**www.gesprosa.com**

Mendez Núñez, 21-23 Entlo. - 12002 Castellón - Tel. 964 342 750  
e-mail: [gesprosa@gesprosa.com](mailto:gesprosa@gesprosa.com)



# Gastronomia

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

4 de Juny de 2005

*José Vicente Francisco*



Com en anys anteriors, la nostra confraria va reunir al seu XI Capítol, a la ciutat de Benicàssim, a nombroses confraries d'Espanya, Portugal i França.

El divendres dia 3, al nostre Casal de c/ Alcalde Tàrrega, vam fer un sopar de benvinguda a les confraries que ja havien arribat.

El dissabte 4, a la pl. Corts Valencianes

*Como en años anteriores, nuestra cofradia reunió en su XI Capitulo, en la ciudad vecina de Benicassim, a numerosas cofradias de España, Portugal y Francia.*

*El viernes dia 3, en nuestro casal de c/ Alcalde Tàrrega, ofrecimos una cena de bienvenida a las cofradias que ya habian llegado.*

*El sábado 4, en la pl. Cortes Valencianas de Benicassim, el Excmo. Ayuntamiento nos ofreció un vino de honor. Desde allí partió la comitiva cívica integrada por banda de dulzaineros, cofradias asistentes, invitados, nuevos cofrades de número y de honor, alcalde de Benicassim Sr. Llorca, presidente de FECOES Sr. Martín y Gran Maestro Sr. Alé.*

*En la Casa de Cultura, abrió el solemne acto protocolario el parlamento del Gran Maestré y, a continuación, se invistió de capa y medallón a los nuevos cofrades Pedro Tomasi, J.Manuel Cerveró, Gregorio Martín,*

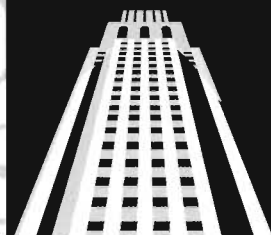
de Benicàssim, l'Excscsim. Ajuntament ens oferí un vi d'honor. Des d'allí partí la comitiva cívica integrada per colla de dolçainers, confraries assistents, convidats, nous confreres de número i d'honor, alcalde de la ciutat Sr. Llorca, president de FECOES Sr. Martín i Gran Mestre Sr. Alè.

A la Casa de Cultura, obrí el solemne acte protocolari el parlament del Gran Mestre i tot seguit s'investí de capa i medalló als nous confreres Pedro Tomasi, J. Manuel Cerveró, Gregorio Martín, Juan Carlos Saez, José M<sup>a</sup> Granados i Ricardo Garzó. Després fou el torn dels confreres de mèrit: Colla Rei Barbut, 18 de Copes, Olla de la Plana, Moros d'Alqueria, Els vint del 88 i Bodegas Dominio de la Vega, finalitzant amb els d'Honor: Emili Sanchis i José Vicente Guillem qui, en nom de tots els investits digué unes paraules

*Juan Carlos Saez, José M<sup>a</sup> Granados i Ricardo Garzó. Despues fué el turno de los cofrades de Mérito: Colla Rei Barbut, 18 de Copes, Olla de la Plana, Moros d'Alqueria, Els vint del 88 y Bodegas Dominio de la Vega, finalizando con los de Honor: Emili Sanchis y José Vicente Guillem quien, en nombre de todos los investidos pronunció unas palabras de agradecimiento, seguidas de las rituales Promesas Solemnes. Cerró el acto el alcalde, D. Manuel Llorca, agradeciendo la asistencia de todos y obsequiando a los cofrades con un detalle emblemático de la ciudad.*

*La cena capitular se hizo en el restaurante Regi III, donde el chef Luís nos sirvió Arroz a banda, rovellones, chipirones, crema de "perretxicos" con buñuelos, lubina, cigalas con pimiento al graten, sorbete de navelate,*





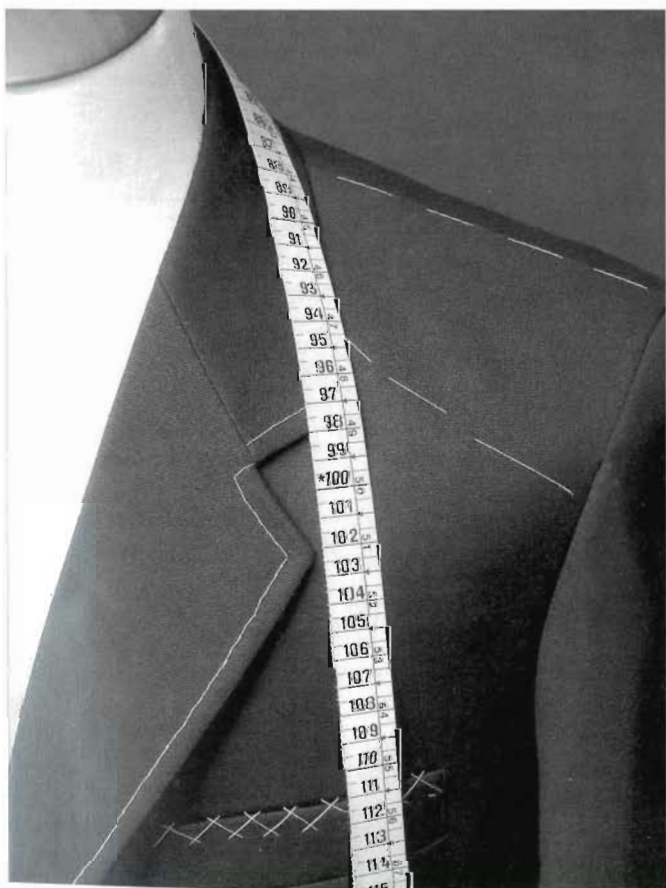
**PROMOJOMA, S.L.**

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

d'agraïment, seguides de les rituals Promeses Solemnes. Tancà l'acte l'alcalde, en Manuel Llorca, agraint l'assistència de tots i obsequiant als confreres amb un detall emblemàtic de la ciutat.

El sopar capitolar es feu al restaurant Regi III, on el xef Luís ens serví Arròs a banda, rovellons, xipirons, crema de "perretxics" amb bunyols, llubina i escamarlans amb pebrera al graten, sorbet de navelate, llomillet ibèric amb bolets a l'Oporto i crep de mandarina amb xocolata negra. Els vins, blancs, negres i cava, de Dominio de la Vega (premi nacional 2004). El café, la barra lliure i l'orquestra van amenitzar la festa fins a ben entrada la matinada.

*solomillo ibérico con setas al Oporto y crep de mandarina con chocolate negro. Los vinos, blancos, tintos y cava, de Dominio de la Vega (premio nacional 2004) El café, la barra libre y la orquesta amenizaron la fiesta hasta bien entrada la madrugada.*



# PACO ROCA

## GRUPO TORINI

**CASTELLÓN**  
Avn. Doctor clarà, 10  
Tel. 964 24 22 10

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

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

**GANDIA**  
Plaza Jaime I, 4  
Tel. 962 87 84 52

**ALBACETE**  
C/ Mayor, 43  
Tel. 967 52 15 34

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

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

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



**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



# Tolosa

## XVI CAPÍTOL DE D'ALUBIA DE TOLOSA

Gener de 2005. José Luis Alé

A finals de gener vam acudir a Tolosa, al capítol de l'Alubia, i ens va rebre el seu president, el nostre amic José Ignacio Telleria, i altres membres de la confraria.

El dia de la vespra vam anar a una sidreria, acompanyats per Santos i Alberto -dos personatges imprescindibles quan es tracta de bones viandes i bona sidra-.

Ja el diumenge, es va celebrar el Capítol a l'Ajuntament i, en finalitzar, vam recórrer les principals societats gastronòmiques on, els seus components, ens van convidar a degustar bones viandes i millors vins. A l'hora de la degustació gastronòmica ens traslladarem al restaurant "El Frontón", on vam menjar les cèlebres "alubias de Tolosa" i les bones xulles de Galícia i Euskadi.

Després del dinar capitolar vam viatjar a Lasarte on, amb el nostre amic Patxi, vam anar primer a sopar i després de marxa amb un altre bon amic: Argiñano, de Zarautz.

Un gran Capítol, al qual esperem tornar enguany quan arribe el Carnestoltes.

*A finales de enero acudimos a Tolosa, al capítulo de la Alubia, y fuimos recibidos por su presidente, nuestro amigo José Ignacio Telleria, y otros miembros de la cofradía.*

*El día de la víspera fuimos a una sidrería, acompañados por Santos y Alberto -dos personajes imprescindibles cuando se trata de buenas viandas y buena sidra-.*

*Ya el domingo, se celebró el Capítulo en el Ayuntamiento y, una vez finalizado, recorrimos las principales sociedades gastronómicas donde, sus componentes, nos invitaron a degustar buenas viandas y mejores vinos. A la hora de la degustación gastronómica nos trasladamos al restaurante El Frontón, donde comimos las célebres alubias de Tolosa y los buenos chuletones de Galicia y Euskadi.*

*Después de la comida capitular viajamos a Lasarte donde, con nuestro buen amigo Patxi, fuimos primero a cenar y después de marcha con otro buen amigo: Argiñano, de Zarautz. Un gran Capítulo, al que esperamos volver este año cuando llegue el Carnaval.*

# Tafalla

## XIV CAPÍTOL DE LA ORDEN DEL CUTO DIVINO

Febrer de 2005. José Luis Alé

Com sempre en febrer, ens vam desplaçar al capítol del Cuto Divino. Vam arribar el dia anterior i, amb el seu president -Javier- i amb el nostre confrare Massimo, ens vam anar a sopar i després a prendre unes copes al Pub Marisa -bona amiga-. Com sempre, "los Codeles" van fer acte de presència i era ja de matinada quan ens retiràrem a descansar.

El diumenge vam anar al Capítol i a la processó



*Como siempre en febrero, nos desplazamos al capítulo del Cuto Divino. Llegamos el día anterior y, con su presidente -Javier- y con nuestro cofrade Massimo, nos fuimos a cenar y después a tomar unas copas al Pub Marisa -buena amiga-. Como siempre, los Codeles hicieron acto de presencia y era de madrugada cuando nos retiramos a descansar.*

*El domingo fuimos al Capítulo y a la procesión*

cívica, com de costum i, després del recorregut dels principals carrers, vam degustar els meravellosos pintxos preparats per Mariano, Javier i la seua encantadora esposa, M<sup>a</sup> Carmen.

A l'hora de dinar vam fer cap al restaurant Tubal on, com sempre, la qualitat de les viandes va ser protagonista. És en veritat una cuina del més alt nivell, sempre ben atesos per Atsum - l'ama- i, naturalment, per Massimo, que ens va tractar com un autèntic gourmet, encara que ara ja no està en aquell restaurant, sinò al "Don Pablo" de Pamplona.

En resum: tot un èxit de Capítol.

## València

### VI CAPÍTOL DEL CÍRCULO DE ENÓFILOS DE UTIEL - REQUENA

Febrer de 2005. José Luis Alé

També en febrer, vam acudir a València, al Capítol d'aquesta associació. L'acte protocolari es va fer al Centre Cultural La Beneficència, de València, on ens va rebre el seu president, Carlos Martín. L'acte va ser presidit per l'esmentat Sr. Martín i, després del seu parlament introductor, es van nomenar els confreres de número, mèrit i honor. Entre els últims, la presentadora de TV i comentarista de ràdio, Nieves Herrero, i la presentadora del programa "Agrosfera" de TVE, Lourdes Zubiaga.

La degustació gastronòmica tingué lloc al restaurant La Hípica, també a València, amb un menú en el que van predominar els productes valencians i entre ells l'arròs. Els vins, van ser molt ben triats pels membres del Círculo, i tots ells de la D.O. Utiel-Requena.

Acabada la degustació, el nostre amic Joan Castells va estrenar el seu himne de l'amistat, dedicat a l'home i al seu bon amic, el vi. Vam finalitzar la jornada a altes hores de la matinada, acompanyats de la guitarra de Castells i voltats de grans amics.

*cívica, como de costumbre i, después del recorrido de las principales calles, degustamos los maravillosos pintxos preparados por Mariano, Javier y su encantadora esposa, M<sup>a</sup> Carmen.*

*A la hora de comer fuimos al restaurante Tubal donde, como siempre, la calidad de las viandas fué protagonista. Es en verdad una cocina del mas alto nivel, siempre bien atendidos por Atsum -su dueña- i, naturalmente, por Massimo, que nos trató como un auténtico gourmet, aunque ahora ya no está en aquel restaurante, sino en el Don Pablo de Pamplona. En resumen: todo un éxito de Capítulo.*



*Tambien en febrero, acudimos a Valencia, al Capítulo de esta asociación. El acto protocolario se hizo en el Centro Cultural La Beneficencia, de Valencia, donde nos recibió su presidente, Carlos Martín. El acto fué presidido por el mencionado Sr. Martín y, después de su parlamento introductorio, se nombraron los cofrades de número, mérito y honor.*

*Entre estos últimos, la presentadora de TV y comentarista de radio, Nieves Herrero, y la presentadora del programa "Agrosfera" de TVE, Lourdes Zubiaga.*

*La degustación gastronómica tuvo lugar en el restaurante La Hípica, tambien en Valencia, con un menú en el que predominaron los productos valencianos y entre ellos el arroz. Los vinos, fueron muy bien elegidos por los miembros del Círculo, y todos ellos de la D.O. Utiel-Requena.*

*Acabada la degustación, nuestro amigo Juan Castells estrenó su himno de la amistad, dedicado al hombre y a su buen amigo, el vino. Finalizamos la jornada a altas horas de la madrugada, acompañados por la guitarra de Castells y rodeados de grandes amigos.*

# Oviedo

## I CONGRÉS NACIONAL DE CONFRARIES DE LES REGIONS D'ESPANYA

11 i 12 de Juny. Ángel Martínez



El I Congrés de la Federació Espanyola de Confraries Víniques i Gastronòmiques (FECOES) es celebrà a Oviedo, a l'Auditori "Príncep Felipe", amb assistència de més de 300 persones, procedint a la seua inauguració la Directora General d'Agroalimentació de la "Consejería de Medio Rural y Pesca", na Tomasa Arce Bernardo, acompanyada pel senador i primer tinent d'alcalde d'Oviedo, en Jaime Reinales. Posteriorment parlà el president de FECOES, en Carlos Martín, que va remarcar un objectiu fonamental de les confraries: "la promoció de les especialitats gastronòmiques, mantenint fidelitat al seu llegat històric".

Tot seguit es donà pas a diversos ponents i tancà la primera part del Congrés el director de l'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària, en José Vicente Guillem Ruiz. Al descans de migdia es va fer la foto oficial de tots els assistents i, posteriorment, el dinar al mateix auditori, homenatjant les delícies asturianes amb una entrada de formatges variats de tot el Principat, vins de Tierra de Cangas, crema de nècores del Cantàbric i una deliciosa fabada asturiana.

Al vespre es van reprendre les ponències fins les 19 h., per anar després a l'edifici Trascorrales, on es van presentar per totes les confraries els productes i plats típics, en un grandios i suculent espectacle gastronòmic.

El nostre mestre arrosser José Luís va estar a gran altura, com és costum, superant alguna circumstància adversa que ara no vé al cas, amb una magnífica paella i un no menys exquisit arròs de verdures, cuinats amb productes valencians (inclosa l'aigua) i va ser un èxit de presentació i també de sabor. Amb la degustació d'aquests menjars, brindis, càntics i agradable companyia, ens retirarem a descansar fins al dia següent.

A primera hora, desfilada de totes les confraries precedides per gaiters,

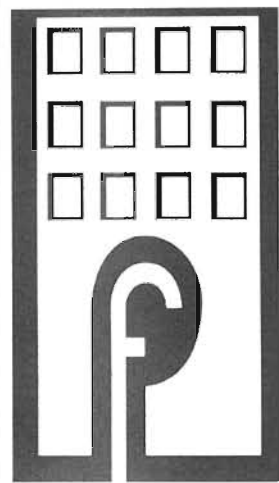
*El I Congreso de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES) se celebró en Oviedo, en el Auditorio Príncipe Felipe, con asistencia de mas de 300 personas, procediendo a su inauguración la Directora General de Agroalimentación de la Consejería de Medio Rural y Pesca, D<sup>o</sup> Tomasa Arce Bernardo, acompañada por el senador y primer teniente de alcalde de Oviedo, D. Jaime Reinales. Posteriormente habló el presidente de FECOES, D. Carlos Martín, que remarcó un objetivo fundamental de las cofradías: "la promoción de las especialidades gastronómicas, manteniendo fidelidad a su legado histórico".*

*A continuación se dió paso a diversos ponentes y cerró la primera parte del Congreso el director del Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria, D. José Vicente Guillem Ruiz. En el descanso de mediodía se hizo la foto oficial de todos los asistentes y, posteriormente, la comida en el mismo auditorio, homenajeando las delicias asturianas con una entrada de quesos variados de todo el Principado, vinos de Tierra de Cangas, crema de nécoras del Cantábrico y una deliciosa fabada asturiana.*

*Por la tarde se reanudaron las ponencias hasta las 19 h., para ir después al edificio Trascorrales, donde se presentaron por todas las cofradías los productos y platos típicos, en un grandioso y suculto espectáculo gastronómico*

*Nuestro maestro arrocero José Luís estuvo a gran altura, como es habitual, superando alguna circunstancia adversa que ahora no viene al caso, con una magnífica paella y un no menos exquisito arroz de verduras, cocinados con productos valencianos (incluida el agua) y fué un éxito de*





fincas  
**La Plana**

[www.fincaslaplana.com](http://www.fincaslaplana.com)

**Tel.: 964 23 78 51 - Mayor 79 bajo. Castellón**

***Vallehermoso***

C/. Poeta Guimera, 3 A. entlo • 12001 CASTELLÓN • Tel. 964 34 10 39  
[www.vallehermoso.es](http://www.vallehermoso.es) • e-mail: [castellon@vallehermoso.es](mailto:castellon@vallehermoso.es)

***Vallehermoso***

pels carrers d'Oviedo fins a la pl. d'Alfons II, vora la catedral, per fer una visita guiada pel centre de la ciutat. A migdia, en autocar, anàrem a Colloto, prop d'Oviedo, on ens van rebre amb sidra i vam degustar un saborós dinar. A la nit vam sopar a un restaurant d'Oviedo i al matí següent vam passejar per aquesta senyorial, monumental, acollidora i agradable ciutat.

## Valladolid

### XI CAPÍTOL DE LA CONFRARIA VINOS Y VIANDAS DE CASTILLA Y LEÓN

Octubre de 2005. *Luis Toca*

Una vegada més vam arribar a la tardor vallisoletana per tal de compartir amb els confreres "pucelans" el seu gran capítol gastronòmic. En aquesta ocasió van voler remarcar dos aniversaris: els 25 anys de la denominació d'origen "Rueda" i els 50 anys de la Seminci (Setmana Internacional del Cinema).

Per aquestes circumstàncies aquest capítol va començar entre cellers de "terra medina" on vam assaborir vins excel·lents i vam tastar el nou most. A més, voltats d'autoritats, vam assistir a l'ermita del Crist de la cuba de Rueda, al lliurament de premis que aquesta confraria atorga anualment, en col·laboració amb l'ajuntament de Peñafiel. Vam ser obsequiats a diversos cellers visitats, i al d'Yllera es va oferir un sopar.

Al dia següent es realitzà el capítol, que va començar amb el recorregut processonal pels carrers vallisoletans, fins arribar a l'atri de l'església de "la antigua", on vam degustar la "pedrada", esmorçar ofert per un dels confreres vallisoletans que li diuen Pere i que regenta un magnífic restaurant a la rodalia.

Amb posterioritat, novament en processó, vam arribar al palau de Pimentel, seu de la Diputació provincial, al pati porticat de la qual es celebrà el capítol d'enguany.

A l'hora de dinar ens vam cruspitar un magnífic menú en un luxós restaurant proper al castell de Fuensaldaña. Allí vam acomiadar-nos dels nostres amics castellans amb el desig de retrobar-nos ben aviat en aquests events.

*presentación y mas aún de sabor. Con la degustación de estos manjares, brindis, cánticos y grata compañía, nos retiramos a descansar hasta el día siguiente.*

*A primera hora, colorido desfile de todas las cofradías precedidas por gaiteros, por las calles de Oviedo hasta la pl. de Alfonso II, junto a la catedral, para hacer una visita guiada por el centro de la ciudad. A mediodía, en autocar, fuimos a Colloto, cerca de Oviedo, donde nos recibieron con sidra y degustamos una sabrosa comida. Por la noche cenamos en un restaurante de Oviedo y a la mañana siguiente paseamos por esta señorial, encantadora, monumental, acogedora y agradable ciudad.*



*Una vez mas llegamos en el otoño vallisoletano para compartir con los cofrades "pucelanos" su gran capítulo gastronómico. En esta ocasión quisieron destacar dos aniversarios: los 25 años de denominación de origen Rueda y los 50 años de la Seminci. (Semana Internacional de Cine)*

*Por estas circunstancias este capítulo comenzó entre bodegas de "tierra medina" donde saboreamos caldos excelentes y probamos el nuevo mosto. Además, rodeados de autoridades, asistimos en la ermita del Cristo de la cuba de Rueda, a la entrega de premios que habitualmente esta cofradía concede anualmente en colaboración con el ayuntamiento de Peñafiel. Fuimos invitados en varias bodegas que visitamos y en las de Yllera se ofreció una cena.*

*Al día siguiente se realizó el Capítulo, que comenzó, con el recorrido procesional por las calles vallisoletanas, para llegar al atrio de la iglesia de "la antigua" donde disfrutamos de "la pedrada", almuerzo ofrecido por uno de los cofrades vallisoletanos llamado Pedro que regenta un magnífico restaurante en las cercanías.*


*Posteriormente, nuevamente en procesión, llegamos al Palacio de Pimentel, sede de la Diputación provincial, en cuyo patio porticado, se celebró el capítulo de este año.*

*A la hora de comer dimos cuenta de un magnífico menú en un lujoso restaurante cercano al castillo de Fuensaldaña. Allí nos despedimos de nuestros amigos castellanos con el deseo de vernos nuevamente en estos eventos.*

A black and white photograph of a hand holding a dark sign with rounded corners. The sign contains text. Below the sign, two apples are visible, their stems connected to the sign's support. The background is a plain, light color.

# de empresa a empresa

areapymes

 Santander  
Central Hispano

EL VALOR DE LAS IDEAS

# Verona

Amb més de 600 assistents de diversos països europeus es celebrà l'esdeveniment màxim de l'any de les Confraries Gastronòmiques d'Europa, al Pavelló d'Exposicions de la Fira de Verona.

S'inicià el congrés amb el lema "Defensa del paisatge, del medi ambient, dels productes típics i paisatges naturals de les regions d'Europa". Seguiren els diferents discursos i ponències, finalitzant el matí amb la foto de totes les confraries. Al dinar, vam

degustar -en forma de buffet- els productes exposats per les confraries. Al vespre van continuar els treballs fins les 17 h. Seguí la desfilada de confraries pel centre històric, rematat amb un magnífic sopar de Gala amb exquisits plats -entre ells, la pasta- regats amb bons vins.

El dia 12 s'inicià amb la visita a la Città di Soave, dominada pel castell del cinquecento i íntegrament emmurallada. Vam aprofitar per visitar la Cantina di Soave i degustar vins, dels que vull remarcar el Recioto di Soave, un extraordinari blanc dolç amb alt to alcohòlic, ideal per acompanyar el típic i tradicional Pandoro de Verona. Un altre magnífic vi que ens va agradar va ser l'Amaranto de la Valpolicella, originalment dolç, que esdevé negre amb sabor sec després d'un mínim de dos anys de fermentació, i adquirint una extraordinària capacitat d'envelliment que pot arribar a ser de vint anys.

I com que no solament de pa viu l'home, tinguérem temps per a passatjar i gaudir per l'antiga i monumental Verona, rica en monuments i obres arquitectòniques d'excel·lent valor artístic que es remunten a més de dos segles a.c.

Vam visitar, entre altres, l'amfiteatre romà (segle I), la catedral romànica (segle XII), la piazza delle Erbe, antiga seu del forum romà i ara important punt de trobada al cor del casc antic, i molt prop d'allí la casa Capuletti -amb l'estàtua de Julietta- on es suposa que ambientà Shakespeare un dels seus drames més celebrats.

Per tot, i sense dubte, valia la pena el viatge.



## II CONGRÉS INTERNACIONAL DE CONFRARIES DE LES REGIONS D'EUROPA

11 i 12 de Novembre de 2005. Angel Martínez

*Con mas de 600 asistentes de diversos paises europeos se celebró el mayor acontecimiento anual de Cofradias Gastronómicas de Europa, en el Pabellón de Exposiciones de la Feria de Verona. Se inició el congreso con el lema "Defensa del paisaje, del medio ambiente, de los productos típicos y de los rincones pintorescos de las regiones de Europa". Siguieron los diferentes discursos y ponencias, finalizando la mañana con la foto de todas las cofradias. En el almuerzo, degustamos en régimen de buffet los productos expuestos por las cofradias.*

*Por la tarde continuaron los trabajos hasta las 17 h. Siguió el desfile de cofradias por el centro histórico, rematado con una magnífica cena de Gala con exquisitos platos -entre ellos, la pasta- acompañados de excelentes vinos.*

*El dia 12 se inició con la visita a la Città di Soave, dominada por el castillo del cinquecento e íntegramente amurallada. Aprovechamos para visitar la Cantina di Soave y degustar vinos, entre los que quiero destacar el Recioto di Soave, un extraordinario blanco dulce con alto tenor alcohólico, ideal para acompañar el típico y tradicional Pandoro de Verona.*

*Otro magnífico vino que nos encantó fué el Amaranto de la Valpolicella, que es originalmente dulce y se transforma en un gran tinto de sabor seco después de un mínimo de dos años de fermentación, adquiriendo una extraordinaria capacidad de envejecimiento que puede llegar a ser de veinte años.*

*Y como no solo de pan vive el hombre, tuvimos tiempo para pasear y disfrutar de la antigua y monumental Verona, rica en monumentos y obras arquitectónicas de excepcional valor artístico que se remontan a mas de dos siglos a.c. Visitamos, entre otros, el anfiteatro romano (siglo I), la catedral románica (siglo XII), la piazza delle Erbe, antigua sede del foro romano y ahora importante punto de encuentro en el corazón del casco antiguo y muy cerca de allí la casa Capuletti, con la estatua de Julietta, donde supuestamente ambientó Shakespeare uno de sus dramas mas célebres.*

*Por todo, no cabe ninguna duda, el viaje mereció la pena.*

# VIAJES EQUUS

*Ofreciendo siempre las mejores ventajas !!!*

**Novedad!!!** Todo incluido en cruceros en Pullmantur, además anticipa y consigue un 16% de Dto.

Te llevamos **Gratuitamente** desde tu domicilio a los aeropuertos y puertos de Valencia, Barcelona y Madrid.

**Pago Aplazado** sin intereses a 3, 6, 9, 0 12 meses.

**Coches de Lujo**, con conductor, para el día de la boda.

Microbuses y autocares, con capacidad de 7 a 55 plazas, para despedidas a partir de 150 € o para el desplazamiento de invitados.

Con el afán de dar un mejor servicio, **abrimos una nueva oficina con servicio 24 h. los 365 días del año**, situada en la ciudad del Transporte, c/. Holanda, parcela 172, Tel. 964 20 07 36, Tel. 24 h. 807 11 70 80 (0,09 € esta. llamada, 0,31 € de 08:00 a 20:00 h. y 0,25 € de 20:00 a 08:00 h.)

**Informate en cualquiera de nuestras oficinas de cómo conseguir estas ventajas.**

CASTELLÓN C/. Gobernador, 51 - Tel. 964 22 15 54 • C/. Zaragoza, 1 - Tel. 964 24 34 10

VILA-REAL C/. Mayor San Jaime, 52 - Tel. 964 53 55 38

ONDA Plaza Rabal San José, 8 - Tel. 964 60 53 54

BENICARLO C/. Colom, 6 - Tel. 964 47 32 12



# El Campello

16 de Desembre de 2005.

J. Manuel G. Cerveró - JERE-

Res sol ocórrer com u ho planeja, o s'ho espera. Qualsevol esdeveniment (viatge, reunió d'amics, celebració, etc) que prepares més o menys mecànicament, amb cert tedi per lo quotidià i repetitiu, pot convertir-se en un esdeveniment inoblidable quan no ho esperes.

El passat 16 de desembre tenia amanit un viatge amb la meua dona fins un poble del levantalmerienc, quan vaig rebre una carta-invitiació del Gran Mestre de la Confraria del Raim i la Cuina Campellera, l'amic José Luis Orts.

Lògicament, vaig acceptar. I va ser un encert absolut. Tots sabeu que soc un assidu dels sopars del dimecres de la Host, és a dir, que soc un amant de la bona cuina. Mai, però, em podia imaginar com ens van rebre al Campello, i com vàrem gaudir del sopar que havia elaborat el restaurant del Club Nàutic d'aquella localitat.

Un sopar, a més a més, a base de marisc i peix, i maridat amb els diversos caves requenencs del Dominio de la Vega.

I com que la millor mostra és un botó, fixeuvos bé i llegiu amb atenció:

-Foie a l'Armagnac amb melmelada de "mango" i pastís de quebratxo, maridat amb cava rosat de Dominio de la Vega.

-Escalivada d'anxoves sobre torraeta fullada i gambes de Santa Pola amb Brut D.de la Vega

-Rèmol al cava maridat amb Brut Nature Dominio de la Vega.

-Browning de torró gelat i llàgrimes de moscatell amb cava semi-sec Dominio de la Vega

¿Eh? ¿Que vos pareix? Bé, doncs: a més a més de la meravella de sopar que ens van oferir, allò millor de la nit va ser el tractament que ens van dispensar a la meua dona i a mi, no solament com a amics, sinó també com a representants de la nostra confraria.

¡¡¡Chapeau per El Raïm!!! I per a concloure, tan sols diré que m'agradaria estar sabedor de les convocatòries gastronòmiques que ens arriben a la seu de la confraria per que, si puc, no em quedaré amb les ganas.



*Nada suele ocurrir como uno lo planea, o se lo espera. Cualquier acontecimiento (viaje, reunión de amigos, celebración, etc) que prepares mas o menos mecánicamente, con cierto tedio por lo cotidiano y repetitivo, puede convertirse en un acontecimiento inolvidable cuando menos lo esperas.*

*El pasado 16 de diciembre tenía dispuesto un viaje con mi mujer hasta un pueblo del levante almeriense, cuando recibí una carta-invitación del Gran Maestro de la cofradía del Raïm i la Cuina Campellera, el amigo José Luis Orts.*

*Lógicamente, acepté. I fué un acierto absoluto. Todos sabéis que soy un asiduo de las cenas de los miércoles en la Host, es decir, que soy un amante de la buena cocina. Pero nunca me podía imaginar como nos recibieron en El Campello y como disfrutamos de la cena que había elaborado el restaurante del Club Náutico de aquella localidad.*

*Una cena, además, a base de marisco y pescado, maridado con los diversos cavas requenenses del Dominio de la Vega.*

*I como la mejor muestra es un botón, fijaros bien y leed con atención:*

*-Foie al Armagnac con mermelada de mango y pastel de quebracho, maridado con cava rosado de Dominio de la Vega.*

*-Escalivada de anchoas sobre tostada y gambitas de Santa Pola, con Brut D. de la Vega.*

*-Rodaballo al cava, maridado con Brut Nature Dominio de la Vega.*

*-Browning de turrón helado y lágrimas de moscatel con cava semi-seco D. de la Vega.*

*¿Eh? ¿Que os parece? Bien, pues: además de la maravillosa cena que nos ofrecieron, lo mejor de la noche fué el trato que nos dispensaron a mi mujer y a mi, no solo como amigos, sino tambien como representantes de nuestra cofradía.*

*¡¡¡Chapeau por El Raïm!!! Y para terminar, solo diré que me gustaria estar sabedor de las convocatorias gastronómicas que nos lleguen a la sede de la cofradía por que, si puedo, no me quedaré con las ganas.*



# Con sólo marcar un teléfono...



*Información Médica de Urgencia*

*...Fremap gestiona la asistencia médica de urgencia y el traslado de lesionados sin coste alguno, cuando se produce un accidente de trabajo.*

**Si aún no tiene nuestra tarjeta, solicítela en su centro de trabajo.**



*Información General*

*Llévela siempre y podrá recibir información telefónica en caso de emergencia a cualquier hora y en cualquier lugar del mundo: + 34 91 581 18 09*



## FREMAP

Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social Número 61

# I<sup>ra</sup> Nit del cava

DE LA CONFRARIA DE  
L'ARRÒS I LA TARONJA

Castelló 1 de Desembre de 2005.

Angel Martínez



En un acte patrocinat per la Generalitat Valenciana, dins dels events de la Copa Amèrica, i per la Federació de Confraries Víniques i Gastronòmiques de la Comunitat Valenciana (COVIGA), es van degustar quatre dels millors caves valencians amb denominació d'origen: Dominio de la Vega (medalla d'or 2004), Pago de Tarsis (medalla d'or 2005), Torre Oria i Castell dels Sorells. Prop de dos-cents castellonencs van gaudir, als salons del Casino Antic, dels sabors i textures diferents dels quatre caves esmentats.

Els enòlegs de cadascú dels cellers van presentar els productes i van oferir el tast d'aquests maravillosos caves.

La presentació va ser a càrrec de José Luis Alé, president de la Confraria de l'Arròs i la Taronja -organitzadora de l'acte- amb assistència de l'alcalde Sr. Alberto Fabra, el director general de l'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària Sr. José Vicente Guillem, el president de la Federació de Cofradias de España Sr. Carlos Martín i el director territorial d'Agricultura Sr. Francisco Quintana.

*En un acto patrocinado por la Generalitat Valenciana, dentro de los eventos de la Copa América, y por la Federación de Cofradias Vínicas y Gastronómicas de la Comunidad Valenciana (COVIGA), se degustaron cuatro de los mejores cavas valencianos con denominación de origen: Dominio de la Vega (medalla de oro año 2004), Pago de Tarsis (medalla de oro año 2005), Torre Oria y Castell dels Sorells.*

*Cerca de doscientos castellonenses pudieron disfrutar, en los salones del Casino Antiguo, de los sabores y texturas diferentes de los cuatro cavas mencionados.*

*Los enólogos de cada una de las bodegas presentaron los productos y ofrecieron la cata de esos maravillosos cavas.*

*La presentación corrió a cargo de José Luis Alé, presidente de la Cofradia de l'Arròs i la Taronja -organizadora del acto- con la asistencia del alcalde D. Alberto Fabra, el director general del Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria D. José Vicente Guillem, el presidente de la Federación de Cofradias de España D. Carlos Martín y el director territorial de Agricultura D. Francisco Quintana.*





**MAPFRE**

**ASEGURAMOS SU CALIDAD DE VIDA**



# Quatre mestres cuiners

FERRAN ADRIÀ



En el món de l'hostaleria des dels 16 anys, Ferran Adrià combina imaginació, treball, provocació i un talent creador innat. La seua cuina es basa en la utilització de productes de la zona i de la temporada, una tècnica molt elaborada i exquisida, i una

continuada labor d'investigació i experimentació de nous sabors i textures.

*En el mundo de la hosteleria desde los 16 años, Ferran Adrià combina imaginación, trabajo, provocación y un talento creador innato. Su cocina se basa en la utilización de productos de la zona y de la temporada, una técnica muy elaborada i exquisita, y una continua labor de investigación y experimentación de nuevos sabores i nuevas texturas.*

KARLOS ARGIÑANO



Amb tota seguretat és el més popular d'aquest grup, degut a la seua carrera a la TV, des d'on ha impartit la seua enorme saviesa gastronòmica a milions d'espectadors. Es va iniciar als 17 anys a l'Escola d'Hostaleria de Zarautz. Va treballar als hotels M<sup>a</sup>

Cristina i Londres de Donostia, fins que en 1978 obrí el seu propi restaurant a Zarautz. Amb Arzak, Subijana, Roteta, i altres van formar el moviment conegut com a Nova Cuina Basca.

*Con toda seguridad es el mas popular de este grupo, debido a su carrera en la TV, desde donde ha impartido su enorme sabiduria gastronómica a millones de espectadores. Se inició a los 17 años en la Escuela de Hosteleria de Zarautz. Trabajó en los hoteles M<sup>a</sup> Cristina y Londres de Donostia, hasta que en 1978 abrió su propio restaurante en Zarautz. Con Arzak, Subijana, Roteta y otros, formaron el movimiento conocido como Nueva Cocina Vasca.*

JUAN MARI ARZAK



Va iniciar la seua trajectòria professional en 1966, al restaurant que la seua família va fundar a finals del segle XIX. Avui aquest restaurant és un dels 10 millors del món, amb una carta plena de creacions exquisides que -a més a més- està en

permanent renovació i evolució, mercés al treball d'investigació desenvolupat per aquest geni de la cuina basca.

*Inició su trayectoria profesional en 1966, en el restaurante que su familia fundó a finales del siglo XIX. Hoy este restaurante es uno de los 10 mejores del mundo, con una carta llena de creaciones exquisitas que -además- está en permanente evolución, gracias al trabajo de investigación desarrollado por este genio de la cocina vasca.*

MARTÍN BERASATEGI



Propietari i creador també d'un dels millors restaurants del món, la seua cuina és pura, franca, generosa, amb fort caràcter i amb un perfecte equilibri entre els productes i les coccions. El seu extensíssim receptari denota el seu contacte amb les diverses

cuines del món. Tant d'ell com dels altres tres mestres cuiners, omítem la relació de distincions i premis perquè ens caldria més del triple de l'espai del què disposem.

*Propietario y creador tambien de uno de lo mejores restaurantes del mundo, su cocina es pura, franca, generosa, con fuerte carácter y con un perfecto equilibrio entre los productos y las cocciones. Su extensísimo recetario denota su contacto con las diversas cocinas del mundo. Tanto de él como de los otros tres maestros cocineros, omitimos la relación de distinciones y premios porque necesitaríamos mas del triple del espacio de que disponemos.*

# La Host i la Festa

## PREGÓ

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

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

Tots treballem a plaer  
Vicentico, Paco Vazquez,  
Massimo, Guardino, Alè  
Gimeno, Ricardo, Angel,  
Alcón, Breva Pallarés,  
Vicent i Manolo Gómez,  
Agustin, Toca i Albert,  
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*

## HIMNE DE LA HOST

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

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

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

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

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

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

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

*(lletra i música de Joan Castells)*

# Activitats de l'any 2005

Ricardo Vicente

El Consell per a l'aprovació dels comptes del 2004 i la Gala dels Alcaids van inaugurar, com ja és costum, les activitats de l'any 2005. Per



qualificar aquestes primeres activitats, anem a utilitzar la cèlebre expressió de Vicentico: "Tot bonico", sense entrar en detalls

El mes de febrer va estar caracteritzat per la participació de la nostra associació en competicions recreatives: un equip de la Host intervingué per primera vegada en un torneig de tenis-taula, amb resultat prou acceptable per a ser debutants. També dos equips de la Host participaren al campionat de guinyot intercolles i aquí sí que la veterania imposà la seua llei, ja que (una vegada més) la Host guanyà aquest campionat, com pot deduir-se per la cara de satisfacció que fan els dos "juanjós" en la foto adjunta.

En febrer també es publicà el nº 14 del nostre butlletí "LA HOST", ben replet del seu habitual contingut cultural, fester i gastronòmic. També en aquest apartat la Host va repetir èxits anteriors, ja que el llibret guanyà dos premis en metàl·lic i novament hem de tornar al testimoni de les cares de satisfacció, encara que ara són unes

altres cares i -a més a més- ben remullades.

Festa a tope tinguerem a la setmana magdalenera amb la participació de la Host a tots els actes tradicionals (Romeria, Pregó i Ofrena). El Dia de l'Alcaid també vam fer festa grossa al casal amb la solemne investidura, el bufet multitudinari i el ball marxós fins a ben entrada la matinada. La festa gastronòmica també va resultar completa, ja que als dinars de Don Ross vam afegir els sopars casolans, que van ser tot un èxit. També va ser un èxit "La venganza de Don Mendo" que vam anar a veure al teatre.

En abril, la Host va poder aprovar una vella assignatura pendent: l'excursió a la Rioja. El nostre autobús ens portà fins a Haro, on vam visitar el celler de Cune i ens hi van obsequiar amb un dinar ben consistent. Després vam anar a recórrer la vila alavesa de Laguardia, on vam poder adquirir embotits de bona qualitat. A la nit vam fer un safari per la "senda de los elefantes" de Logroño.

Esment especial merèixen les jornades de Pasqua a la vila de Vicentico, on vam poder beure bon vi, vam menjar pernil ben tallat i un arròs del Tigre que, malgrat les moltes "col·laboracions espontànies" que va patir, estava boníssim. Llàstima que la barbacoa era massa menuda (Vicentico no té n.p.i.) i no es van poder torrar tantes carxofes com hagueren volgut alguns.

En maig, l'amic Paco Roca ens va organitzar al casal un dels seus clàssics sopars de confraternització amb la gastronomia de la ciutat-



## La Host i la festa



mare de Lleida. A més d'una completíssima degustació de cargols a l'estil lleidatà, no van faltar productes típics de les Garrigues i l'Urgell, els calçots del Camp de Tarragona, la llonganissa de Montblanc, els vins Costers de Segre i -fins i tot- bona ratafia. I la festa no va ser únicament gastronòmica, perquè vam comptar també amb la presència estelar d'en Bush i en Bin Laden que van aportar la seua col·laboració al bon rotllo.

A l'agost, com ja és també vell costum, alguns vam fer l'escapada gastronómico-musical a Peralada, tan gratificant i tonificant com sempre.

El 2005 ha estat un any de gran ampliació de la massa social de la Host. Als 24 socis de l'any anterior han vingut a sumar-se onze més: Ricardo Garzó Montagua, Rosanna Calatayud Vila, Pedro Tomasi Moreno, Blanca Pancorbo Aledo, José Manuel Garcia Cerveró ("Jere" per als amics), Lola Masó Miralles, José M<sup>a</sup> Granados Lomas, M<sup>a</sup> del Carmen Lorente Reyes, Gregorio Martin Sabio, Juan Carlos Saez Villalobos i Esteban

Sanchez Vicente.

En octubre s'inicià una nova temporada de l'antiga tradició dels sopars del dimecres, més animats que mai amb la participació dels nous socis. I parlant de tradicions antigues, recordem que el proper mes de setembre la Host iniciarà el seu 20è any d'existència, tota una fita que haurà que celebrar com cal.

La loteria, malgrat el "canvi de fórmula", tampoc no ens ha deixat ni un euro de premi, però a això ja estem massa acostumats. També en desembre vam assistir al tast de bons vins de la D.O. Ribera de Duero, organitzat per Manolo Gómez junior; l'anècdota de la nit va ser un pernil



(amb historial de peticions i anul·lacions repetides) al què van posar a tallar-ho a una xiqueta calmosa, lenta, plàcida, lànguïda, eternitzadora, mandrosa, triganera, ronsa, adormida, apàtica i flemàtica (i encara em quedo curt). Vam acabar amb tots els vins, vam acabar la nostra paciència i el pernil continuava practicament sencer. Vam acabar al Bono..., i encara sort.

Les darreres activitats del 2005 van ser l'elecció de l'amic Rafael Cerdà com a XIX Alcalde del Castell Vell, així com la celebració el dimecres 21 de desembre del clàssic sopar nadalenc, amb els comensals transformats en improvisats Papà-Noels, cantant nades i menjant torrons amb cava. Una bonica forma d'acabar l'any.





DECRET DE L'ALCAID 2005 DICTAT  
A L'ACTE DE LA SEUA INVESTIDURA

**Jo, EN MANEL ALTAVA I LAVALL**

Per nos i per les mateixes hosts que tinc a sota, i el poder que em dona el nomenament de nou Alcaid d'aquest Castell Vell de Castelló, declaro les següents ordres:

Primera:

Que els anomenats "Moros d'Alqueria" siguen de sobte tancats, tots a tots, sota vint forrellats i cadenats, i més si cap, a les més fondes i fosques de les garjoles d'aquest castell. I que els seus bens i propietats passen, sense adonar-se'n, a ésser part d'aquest castell i de la seua hisenda.

Segona:

Que el monstuós anomenat Rei Barbut i tota la seua colla, siguen desterrats a les Illes Columbretes; però com que allò és un paratge magnífic, no seran recluits a l'illa Gran o Montcolibre, ni a la Foradada, ni a la Ferrera, ni al Carallot, sinò que tots junts i a soles, deuen quedar a l'illot anomenat el Mascarat, per tal que no capien i vagen caient a l'aigua a poc a poc.

Tercera:

Que les belles donzelles d'anques rodones i mollars, així com de pits turgents i generosos, d'aquests anteriors propietaris empresonats i desterrats, queden recloses en aquest recinte, com a mesura preventiva per garantir el compliment de les altres ordres.

Donat i ordenat al Castell Vell de Castelló

Al segon dia de les calendes de març de l'any del Senyor de 2005

Signat:

*En Manel Guillem Altava i Lavall*

Alcaid 2005

# *Els alcaïds del Castell Vell*

## ALCAIDS HISTÒRICS

**1249** En Peretó de Fraga

**1258** En Romeu Martí

**1266** En Simó de Borja

**1276** En Jaume Fivaller

**1281** N'Arnau Calaf

## ALCAIDS MODERNS

**1988** En Francesc Solsona i Garbí

**1989** En Vicent Gómez i Nebot

**1990** N'Enric Ferrero i Maria

**1991** En Lorenzo Ramírez i Portolés

**1992** En Josep Pascual i Torres

**1993** En Porfirio Laguna i Asensi

**1994** En Jaume Alcón i 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

**2003** N'Alejandro García i Guinot

**2004** En Vicent Farnós de los Santos

**2005** En Manuel G. Altava i Lavall

**2006** En Rafael Cerdà i Ferrer

# Alcaid del Castell Vell 2006

SERENÍSSIM SENYOR

**Rafael Cerdà i Ferrer**



*E*l nou Alcaid és castellanenc de soca, ja que va nàixer a la nostra ciutat el dia 20 de maig de l'any 1943.

Persona de sempre vinculada al món del dret i més específicament en allò relacionat amb l'àmbit empresarial, En Rafael Cerdà és Llicenciat en Dret per la Universitat de València (1965), inspector de treball i Seguretat Social -càrrec que ha exercit a diverses ciutats i del que actualment està en situació d'excedència-, advocat en exercici de la firma Bufet Rafael Cerdà i lletrat assessor de diverses associacions empresarials i d'empreses de diferents sectors productius de la província.

Entre els seus càrrecs de representació institucional destaca el de President del Comitè Econòmic i Social de la Comunitat Valenciana (CES-CV). És també vocal del Consell Valencià d'Universitats, membre del Consell Superior de Fundacions de la Generalitat Valenciana i membre permanent del Comitè de Seguiment del Programa Operatiu Integrat de la Comunitat Valenciana.

Si a tot això afegim el seu caràcter obert, cordial i amant de les tradicions pròpies de Castelló, tenim el perfil complet d'un magnífic Alcaid i així ho hem considerat els socis de la Host en procedir a la seua elecció.



# La Gala dels Alcaldes

Agustín García

Una nova Gala dels Alcaldes va celebrar la Host al Casino Antic, la nit del 28 de gener, amb l'esplendor i magnífica marxa que ha caracteritzat sempre aquesta festa anual de la nostra associació.

Com l'any anterior, l'alcalde de la ciutat Sr. Fabra es sumà també a la nostra celebració.

Una vegada més, Vicentico va cuidar els detalls i el protocol tradicional, des de la recepció al vestíbul fins al ball final. Els prolegòmens de costum (foto de l'escala, obsequi floral, i entrants amb cava ) van donar pas al magnífic sopar (el millor des de fa anys) i, amb el cos ben entonat, es va iniciar la part protocolària de la nit.

Feta la introducció de l'acte pel secretari Angel Martínez, va ser el Gran Mestre qui pronuncià les paraules de comiat dedicades a l'Alcaid eixint.

Manolo Altava va donar nou testimoni de la seua identificació amb la Host i va expressar la seua satisfacció per l'any que hem compartit. Va rebre la ceràmica commemorativa corresponent.

Tot seguit, el "Xiquet d'Albacete" llegí l'acta de nomenament del nou Alcaid, comesa que resolgué perfectament, amb el seu accent albacetenc característic.

I arribà el parlament del Gran Mestre per donar la benvinguda a Rafael Cerdà com a Alcaid de l'any 2006. Va fer una emotiva evocació de vivències compartides amb el pare del nou Alcaid i va manifestar els seus vots per tal que l'any de mandat siga gratificant per a Rafael Cerdà i fructífer per a la Host.

Tancà el torn d'intervencions el nou Alcaid, visiblement emocionat, que amant les seues paraules amb referències a Bernat Artola (amic del seu pare); va agrair el nomenament i digué que s'esforçaria per fer honor al càrrec, que va qualificar com a "antecessor" del de l'actual alcalde de la ciutat. Rebé de mans del Gran



Maestre el pergamí de l'acta de nomenament.

Com que enguany no hi havia previstos els tradicionals premis-sorpresa (la sorpresa era que no havia premis), es passà directament al fi de festa amb música ballable, amb l'animació i bon rotllo que es repeteixen cada any en aquesta celebració de Gala.





# DECORACIONES

JOSE VICENTE FRANCISCO BALAGUER



LENCERIA DE HOGAR  
AJUARES SELECTOS

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



# La Nostra Patrona

Mn. Vicent Gimeno i Estornell



Ens ha passat el temps de nostra vida  
i, quantes coses ens han canviat!:  
què poc o res als ulls avui convida  
per retrobar el lledoner deixat!.

On és de la conquesta la nissaga...?  
on són els grans prohoms del vell castell...?  
on del Rei Barbut la Colla i Saga  
que volava els núvols com passerell...?

On és, on és Perot el de Granyana...?  
on són amb el forcat els pacients braus...?  
on és el llaurador d'aquesta Plana  
i el pescador valent, al vent ses naus...?

Cansat de rodolar pel món hi torne;  
retrobaré l'enyor del Lledó Ver?:  
vell pelegrí la Serenata entone  
a la Mare del nostre Lledoner!.

# La Host i el Castell Vell

Amalia Lauterio



La relació entre la Host i el Castell Vell no és únicament una qüestió de noms, com podria pensar algú mal informat, sinó que es tracta d'una identificació plenament assumida per l'associació des del mateix moment de la seua fundació, en que va triar el seu nom amb plena consciència del caràcter de bressol de Castelló que té el Castell Vell.

Els estatuts de la Host, aprovats el 24 d'octubre de 1987, en el seu article 7 especifiquen literalment: "El domicili de l'associació és el propi Castell Vell de Castelló". Probablement es podria haver dit això mateix d'una forma més elegant, però segur que no més clara.

Però l'interés de la Host pel "seu" Castell Vell no s'ha quedat en declaracions més o menys retòriques o conceptuals. Dolorosament conscients de l'estat ruïnós i desolador del bressol castellanenc, vam decidir actuar en conseqüència a les nostres conviccions i -fa ara 15 anys- vam prendre la iniciativa de reclamar a l'Ajuntament de la ciutat i -subsidiàriament- a la Conselleria de Cultura de la Generalitat l'inici, amb caràcter urgent, dels treballs per a consolidar i restaurar

el que encara fora salvable del Castell Vell. Per tal de donar més força a la nostra petició, vam gestionar l'adhesió d'altres entitats culturals i, a més de la Host, van subscriure aquesta demanda les següents entitats: Associació l'Aljama, Germandat dels Cavallers de la Conquesta, Moros d'Alqueria, Centre Excursionista de Castelló, Agrupació Cultural del Col·legi Universitari, Associació Arqueològica Llençol de Romaní, Col·lectiu d'Historiadors de La Plana i Acció Cultural del País Valencià. El diari "Mediterraneo" informà repetidament d'aquesta petició i fins i tot algun partit polític -concretament el C.D.S.- va recolçar explícitament la iniciativa.

Tot això s'esdevenia en desembre de 1990 i és evident que alguna cosa es va començar a moure a partir d'aquell moment, encara que en cap cas amb la urgència i diligència que nosaltres demanàvem. L'Ajuntament feu uns llargs estudis de viabilitat i no fou fins a novembre de 1996 que el Ministeri d'Educació i Cultura va inscriure el Castell Vell al Registre General de Bens d'Interés Cultural, amb categoria de monument.



Feta aquesta inscripció, vingué una tirallonga d'"instruccions d'expedients", "tràmits d'audiència" i "períodes d'informació pública", que donaren com a resultat la delimitació de l'entorn de protecció del Castell Vell, aprovada per la Direcció General del Patrimoni Artístic de la Generalitat, en data 20 d'octubre de 1997.

Una vegada delimitada la zona, es va entrar al nucli central de la qüestió: els estudis per a determinar les actuacions a realitzar. Nova tirallonga de tràmits burocràtics i tècnics, que van culminar amb l'elaboració per la Generalitat del Pla Director per al Castell Vell de Castelló, presentat l'any 2004 i que contempla detalladament el conjunt de les actuacions a realitzar.

Els treballs d'excavació i consolidació van començar a inicis del 2005, a càrrec de la Conselleria de Cultura, i tenen prevista una duració de 8 anys, terme que podria allargar-se en cas d'aparèixer noves troballes que ho justifiquen.

De moment s'ha confirmat que al conjunt de les construccions hi havia tres recintes diferents, degut a les successives ampliacions. També s'ha comprovat que el 50% de les parets estaven soterrades i ara han eixit a la llum. Per ara, els treballs continuen a ritme regular i cal confiar en el compliment dels termes establerts i en l'encert de les mesures adoptades.

És cert que els quinze anys transcorreguts des

de la nostra crida són molts anys, però és cosa ben sabuda que "las cosas de palacio van despacio" i el que és veritablement important és l'assoliment de l'objectiu, que no és altre que conservar de forma digna i consolidada les pedres que resten del nostre entranyable Castell Vell.

Mentre arriba el moment de que aquest objectiu siga una realitat, nosaltres continuarem momentant cada any Alcaid del Castell Vell als castellonencs que considerarem mereixedors d'aquesta dignitat,

I hi ha una altra satisfacció que ja no ens llevarà ningú: haver fet en el seu moment la nostra modesta aportació per a induir i possibilitar l'inici de tot aquest procés.



Varias entidades piden la rehabilitación del Castell Vell

ARCHIVO

## Varias entidades culturales y festeras exigen la restauración de la Magdalena

La Host del Castell Vell ha lanzado un manifiesto común

Vicent Farnós / Castellón

Varias entidades culturales y festeras de la ciudad solicitarán a la Administración Local y Autonómica la rehabilitación del conjunto del Castell Vell y la Magdalena.

habilitación del recinto del Castell Vell, así como la restauración de la Ermita de la Magdalena, argumentando que se trata del conjunto histórico más importante de Castellón y que además da sentido a las fiestas fundacionales de la ciudad.

Grande y forman parte de el arquitecto, Ignacio Mascarell y el arqueólogo rrán Arasa.

Este trabajo, que po estar concluido en los pri ros meses de 1991, ofre las líneas que deberá segui futura rehabilitación del tell Vell de la Magdalena.

Esta iniciativa ha sido

# RESTAURANTE ROSANGEL'S

**"El Arte del buen comer"**

*2 Menus diarios*

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



Polígono Pullman - Teléfono 964 21 42 79 - CASTELLÓN



**AUTOMECANICA LEVANTE**

**RECAMBIOS Y ACCESORIOS DEL AUTOMOVIL  
MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA TALLERES**



**AUTOMECANICA LEVANTE**

Centro Empresarial La Plana  
C/. Almogàvers, Nave 1  
Tel. 964 244 725 - Fax 964 257 136  
e-mail: [info@automecanicalevante.com](mailto:info@automecanicalevante.com)  
12550 **ALMAZORA**

**AUTOMECANICA VILA-REAL**

Pol. Ind. A la Plana, n.º 20  
Teléfono 964 538 383  
Fax 964 538 424  
12540 **VILA-REAL**

**AUTOMECANICA LEVANTE**

Pol. Ind. Vinaròs, Calle F, nave 9 - 12500 VINARÒS  
(Castellón) - Fax 964 40 01 23 - Tel. 964 40 23 23



## Anècdotes d'un any

J. J. Brevà



Encara que a la foto es veuen tres mans manipulant la paella, encara van ser molts més els qui hi van ficar mà i van anar afegint ingredients, segons li rotava a cadascú. I el més sorprenent de tot és que -després de tant de manegueta- l'arròs estava boníssim i no va sobrar ni per al gos.



Observem com Vicentico intenta explicar allò que no li cal cap explicació perquè salta a la vista: la llar és massa menuda i el fumeral (que no es veu a la foto) és massa curt. Un desastre

total que fa pensar que l'arquitecte que va perpetrar això no tenia ni p. idea de com ha de ser una llar com Déu mana. ¿O no?

Ja hem dit que el passat maig va estar en Bin Laden a la Host. Mentre nosaltres degustàvem una succulenta calçotada, en Bin Laden i en Bush van protagonitzar una tempestuosa entrevista i van acabar negociant un sorprenent acord per a la crisi de l'Orient Mitjà: les terres palestines en disputa es dedicaran a plantar calçots i els beneficis obtinguts s'invertiran en millorar les condicions de vida dels habitants de la zona.



Aquesta imatge és de les que no li cal comentari perquè es comenten a soles. La gloriosa barreja de Caputxeta Vermella, Mamà Noel i Manolo Gómez va fer les delícies de tots els qui vam tenir la sort de presenciar-ho en viu. Perquè la foto és molt bona, però la realitat va ser massa.



COMERCIAL

**TRAMOTOR**, S. A.

**REPUESTOS VEHICULOS INDUSTRIALES  
HIDRAULICA - FRENOS**

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

MAGDALENA 2006

# Programa de Festes



## DIVENDRES 17

### *La re-vespra*

21,00 Inauguració del Casal. Sopar informal.

## DISSABTE 18

### *De la festa la Vespra*

14,00 Dinar lliure. Els de la carrossa, al Casal.

16,00 Cavalcada del Pregó (uns a la carrossa i altres al cadafalc)

20,00 Sopar lliure.

## DIUMENGE 19

### *Magdalena Festa Plena*

8,00 Tots al Casal. Figes i xurros amb xocolata.

8,30 Romeria de les Canyes (homes amb brusa)

15,00 Paella al Casal.

16,00 Gran guinyotada magdalenera. Sopar lliure.

22,00 Al cadafalc amb uniforme. Processó de les Gaiates.

## DILLUNS 20

### *Dia dels bous*

11,00 Pregó Infantil

14,00 Vermut al Casal.

14,30 Dinar al Casal (optatiu)

19,00 Anar de marxa. Sopar casolà al Casal (optatiu).

## DIMARTS 21

### *Dia de les Colles*

14,00 Concurs de paelles del Rei Barbut.

19,00 Anar de marxa. Sopar casolà al Casal (optatiu).

## DIMECRES 22

### *Dia dels Alcaïds veterans*

14,00 Vermut al Casal

14,00 Dinar al Casal en honor dels Alcaïds

21,00 Sopar casolà al Casal. (optatiu)

## DIJOUS 23

### *Dia de l'Alcaïd 2006*

14,00 Vermut al Casal.

14,30 Dinar al Casal (optatiu)

21,00 Acte d'investidura de l'Alcaïd del Castell Vell de l'any 2006

21,30 Gran Sopar-bufet al Casal.

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

## DIVENDRES 24

### *Dia Gastronòmic*

14,00 Vermut al Casal.

14,30 Dinar al Casal (optatiu)

19,30 Anar de marxa. Sopar lliure.

## DISSABTE 25

### *Dia de la Patrona*

14,00 Vermut il·lustrat al Casal.

14,30 Dinar al Casal. (Optatiu).

15,45 Ofrena de Flors a la Patrona.

21,00 Sopar casolà al Casal. (optatiu)

## DIUMENGE 26

### *Magdalena Vitol*

14,00 Paella final de festes, al restaurant.

21,00 Gran xocolatada amb xurros al Casal.

22,00 Desfile final de festes.

24,00 Traca Final



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

PLAZA CARDONA VIVES, 8-1º · 12001 CASTELLÓN

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





*Cerámica Gómez*



## **FABRICACIÓN Y VENTA**

**Gres**  
**Porcelánico esmaltado**  
**Revestimiento pasta**  
**blanca**

Crta. Ribesalbes, km. 3  
Tel.: 964 21 97 00 · Fax: 964 20 35 60  
Web: [www.ceramicagomez.com](http://www.ceramicagomez.com)  
E-mail: [cergom@ceramicagomez.com](mailto:cergom@ceramicagomez.com)





**Audi**

**Nuevo Audi A4.  
No deja indiferente.**



**Marzá, S.L.**

Pl. País Valenciano, 14 - Tel. 964 34 23 00 - 12005 CASTELLÓN

Av. de Francia, 42-44 - Tel. 964 50 66 20 - 12540 VILA-REAL