



La Host

Any XXIV - N^o. XIX - Març 2011



Nuevo Peugeot 508. Quality time.



PEUGEOT FINANCIACIÓN Gama 508: Consumo mixto (L/100km): entre 4,4 y 7,3. Emisiones de CO₂ (g/km): entre 115 y 169.

Desayuno con el Consejo, conferencia con internacional, firma de contrato con tu principal cliente... tu día a día apenas te deja tiempo para ti. Pero hoy todo cambia. Porque llega el nuevo Peugeot 508, equipada con tecnología de última generación, con motorizaciones que consiguen altas prestaciones y mejoran la eficacia medioambiental y con una habitabilidad y equipamiento que hará que desde hoy mismo puedas vivir una nueva experiencia al conducirlo.

NUEVO PEUGEOT **508**



PEUGEOT
MOTION & EMOTION

LEONAUTO. Avda. Castell Vell, 75. CASTELLÓN - Tel. 964 211 322 www.leonauto.com



Any XXIV • N° 19

Redacció, Administració i Publicitat:
Cavallers, 36 CASTELLÓ

Equip de Redacció:

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

Foto Portada:

Juan Carlos López

Fotos:

Juan Pallarés
Angel Martínez
Roberto Maso
Domingo Quesada
Miguel Blanco

Edita:

Host del Castell Vell

Coordinació:

Host del Castell Vell

Impressió i maquetació:

LOGUI IMPRESSIÓ S.L.

Dipòsit legal: CS-24-2008

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

Sumari

5 Salutació

La Host i la Festa

- 7 Pregó i Himne de la Host
- 9 Privilegi del trasllat
- 11 Sopar de Espònsors
- 13 Discurs Despedida Alcaid 2010
- 14 Els Alcaids del Castell Vell
- 15 La Romeria i l'Ofrena
- 17 La Gala dels Alcaids
- 19 La nostra Patrona
- 21 En Luis Miguel Alvarez i Lobato, Alcaid 2011
- 22 Discurs de l'Alcaid 2011
- 25 Les torres de guaita de la costa
- 29 Centenari d'Enric Valor
- 30 La «Prueba de cerdo» que jo menge
- 32 La formosa història de Vicentico i Antoniet
- 34 La ceràmica i la Recua de l'Alcora

Gastronomia

- 37 SUSEGANA (Treviso, Itàlia).
- 39 VALÈNCIA. Capítol Círculo de Enófilos Utiel-Requena.
- 41 BAENA. Capítol gastronòmic de la Confraria «Amigos del Olivo».
- 43 NOREÑA (Asturias). Capítol dels «Caballeros del Sabadiego».
- 45 SANTOÑA (Cantabria). Capítol de la «Anchoa del Cantábrico».
- 46 VALLADOLID. Trobada de Confraries víniques i gastronòmiques de les Regions d'Espanya.
- 48 UTIEL (Valencia). Premis «Summun Vinum».
- 50 VALÈNCIA. Tots els dies un arròs i un vi.
- 53 Dieta Mediterrànea.
- 54 TAVIRA (Algarve, Portugal). Capítol de la Confraria «Gastronomos do Algarve».
- 56 BURDEOS (Francia). Congrés Europeu de Confraries enogastronòmiques.
- 59 Programa de Festes Magdalena 2011.



Salutació



n any més, tinc la satisfacció de parlar en nom de tota la Host, associació cultural, festera i gastronòmica per excel·lència.

Convide a tot el món fester a visitar el nostre casal, cau d'amistat, convivència i germanor. Donar les gràcies de tot cor als nostres patrocinadors, i als que mos ajuden any rere any a fer possible l'edició d'aquest butlletí on donem a conèixer la nostra activitat cultural, festera i gastronòmica al llarg i ample de tot el territori nacional i també en gran part de la Europa.

Com podeu veure, tenim espèrit viatger i voluntat inequívoca de divulgar totes les nostres excel·lències d'aquest VIU CASTELLÓ.

Lliutaren cada dia en mes força per a donar a conèixer tota la nostra història, els nostres arrels i la nostra passió per aquest Castelló tan nostre.

La Host del Castell Vell vol sumar-se a les festes magdaleneres que commemoren la fundació d'aquest nou Castelló que volem i vivim cada dia.

**VISCA CASTELLÓ,
VISCA LA HOST**

De tot cor desitge el millor a tothom.



J. Vicente Francisco i Balaguer
Gran Mestre de la Host



ad LEVANTE

Recambios para el automóvil
y equipamiento de taller



25

Años / Anys

**Con los mismos objetivos,
calidad, servicio y profesionalidad.**



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

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

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

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

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, Brea Pallarés,
Vicent i Manolo Gómez,
Agustin, Toca, Albert,
Guillermo, Roberto, Pedro,
Jere, Miguel, Chema, Domingo
i també totes les dones.

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

Albert

Himne de la **H**ost

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

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

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

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

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

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

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

(lletra i música de **Joan Castells**)



Seguro de Automóviles MAPFRE

**El mejor servicio
con total seguridad**

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

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

MAPFRE AUTOMÓVILES



MAPFRE

Ser grande es una actitud



Privilegi Del Trasllat

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

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

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



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

*Y también las mejores
colecciones en
material escolar*

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

**Discos
Ritmo**

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

Sopar de Espònsors



l passat 16 de febrer, vam dur a terme un acte social que d'alguna manera estàvem obligats.

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

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

El sopar a càrrec de Luis Toca, Àngel Martínez i Ricardo Garzó i

Jose Mari, va eixir "redó" (eixe arròs caldos i el pernil al forn, pa xuplarse els dits) deixant ben alt el saber culinari d'estos "Mestres Cuiners".

Acudiren també nombrosos alcaids d'anys passats i donarem a conèixer el nostre alcaid 2011 Luis, que va ser objecte de felicitacions de tothom.

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

Gràcies amics, esteu a vostra casa.



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



Discurs Despedida Alcaid 2010

En Javier Moliner i Gargallo



Nomes unes breus paraules per que avui el protagonista es L'Alcaid entrant en Luis Álvarez.

Es un honor i una satisfacció afegir el meu nom a la llista de alcaids que junt en tots els membres de la Host son autèntics embaissadors del nostre Castelló, divulgant i donant a conèixer totes les nostres excel·lències a més de la nostra amiatat i germanor.

Felicite a Luis Álvarez com a nou Alcaid i le desitge que com jo, disfrute del càrrec i el porte amb orgull allà on siga requerit.

Forme part d'aquesta colla i espere ser-ho per molts anys, per això os dic: En davant feu un Castelló mes gran.

Gràcies i fins sempre.



ran Mestre, canceller, Alcaid 2011, Alcaids de anys anteriors, membres de la Host, senyores i senyors, bona nit.



El·ls Alcaldes del Castell Vell

Alcaldes Històrics

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

Alcaldes Moderns

- 1988 En Francesc Solsona i Garbí
- 1989 En Vicent Gómez i Nebot
- 1990 N'Enric Ferrero i Maria (+)
- 1991 En Lorenzo Ramírez i Portolés
- 1992 En Josep Pascual i Torres
- 1993 En Porfirio Laguna i Asensi
- 1994 En Jaume Alcón i Simón (+)
- 1995 En Baltasar Macià i Oliver
- 1996 En Ricardo Vicente i Calvo
- 1997 N'Ignacio Subias i Ruiz de Villa
- 1998 En Víctor Campos i Guinot
- 1999 En José Luís Brevia i Ferrer
- 2000 En Federico Garcia i Moliner
- 2001 En Josep Bellés i Mateu
- 2002 En Josep Guardino i Roca
- 2003 N'Alejandro Garcia i Guinot
- 2004 En Vicent Farnós de los Santos
- 2005 En Manuel Altava i Lavall
- 2006 En Rafael Cerdà i Ferrer
- 2007 N'Antonio Folch i Beltran
- 2008 N'Alejandro Payà i Ferreres
- 2009 En José Ramón Broch i Viciado
- 2010 En Javier Moliner i Gargallo
- 2011 En Luis Álvarez i Lobato



La Romeria i l'Ofrena



om a Castelloner, fester i devot de la nostra patrona, vull remarcar que dins de la setmana magdalenera hi ha dues actes emblemàtics.

El primer per cronologia es la Romeria, simbolitza la baixà del nostres avançats del castell vell al nou Castelló. Aquest Castelló que avuí vivim i volem sense perdre de vista el castell vell, bressol dels nostres arrels íntims i profunds de la nostra manera de ser, pensat i viure que en el transcurs del temps van canviant però que dintre de nosaltres queden com un tresor. En de deixar als nostres fills eixa autoestima per les nostres arrels.

L'altre esdeveniment especial és la Ofrena a la nostra Patrona, La Mare de Dèu de Lledó. Desde l'any 1947 el poble de Castelló per mitjançant

de tot el mon fester, escoles, associacions, colles, cavallers, gaiaters, representacióons provincials, regidors, reines i alcalde li reben pleitesia dins les festes magdaleneres en la popular Ofrena de flors.

M'alegre molt vore com any rere any es més nombrosa la participació de tot el mon fester i algùn que altre particular.

La nostra colla, també, com no, participe en l'Ofrena a la Lledonera a més de ser la patrona de Castelló i de la nostra Colla.





La Gala dels Alcaids

J. Vicente Francisco



El dia 29 de Gener de 2011 en el «Salón Maestrazgo del Hotel Intur» vam complir en allò acordat en l'acta del 2 de Desembre de 2010. Elecció i Gala en honor de l'Alcaid 2011.

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

La quasi totalitat dels membres de la Host, Alcaids sortints, amics i convidats, arroparen a l'Alcaid sortint en Javier Moliner i a l'Alcaid entrant Luis Álvarez.

L'acte protocol·lari a càrrec del Gran Mestre Jose Vicente Francisco i el Canceller Albert Sanchez-Pantoja feren resum de l'any passat, seguidament l'Alcaid sortint en Javier Moliner ens digué unes paraules importants i emotives, recordant les bones vivències d'aquest any com a Alcaid i la seua voluntat de ser un més entre nosaltres i estar sempre al nostre costat.

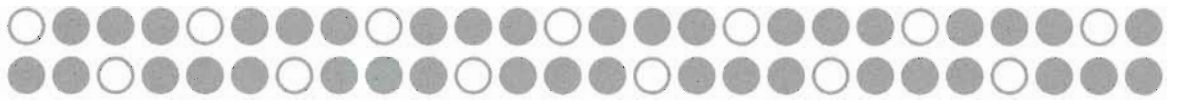
El Gran Mestre va despedir fent-

li entrega d'una placa de ceràmica igual a la que té el casal, recordant-li que la Host és sa casa per sempre i que ha guanyat un grapat d'amics. A continuació l'acte més important de la nit, Curriculum del nou Alcaid i lectura de la corresponent acta del consell, donant rang oficial i públic a l'Alcaid 2011, Sereníssim Sr. En Luis Álvarez i Lobato.

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

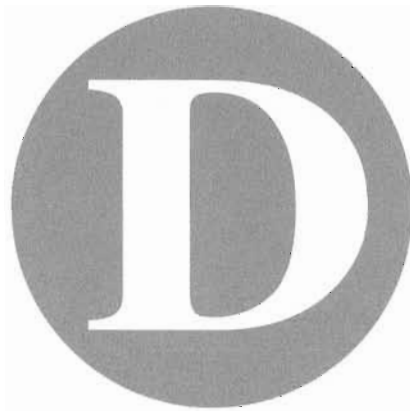
Les paraules del nou Alcaid, sinceres i castelleres, fins i tot va recitar poemes de Bernat Artola, podreu llegir-les en aquest butlletí.

Va tancar l'acte el Canceller i el Gran Mestre en un gran VIVA LA HOST. La música i la marxa van donar fi a una vetlada completa.



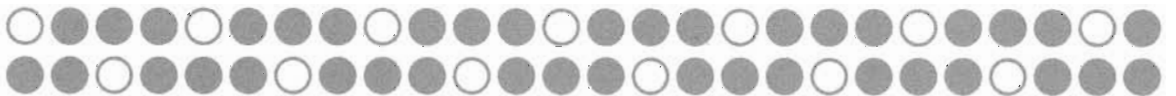
DECORACIONES

JOSE VICENTE FRANCISCO BALAGUER



LENCERIA DE HOGAR
AJUARES SELECTOS

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



La Nostra Patrona



SALVE VERGE DEL LLEDÓ

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

**Miquel Peris i Segarra
(1970)**

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

todo para el motor



- bloques - culatas
- cigüeñales - bielas
- alineación bancada
- soldaduras especiales
- cilindros moto
- culatas completas
- motores completos
- caja cambios automático
- sistemas inyección
- turbos - taques

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

Tel. 964 217 888 - Fax 964 215 380

12006 CASTELLÓN



SERENÍSSIM SENYOR En Luis Miguel Álvarez i Lobato

*Alcaid del Castell Vell
de l'any 2011*



*Naixer a Valladolid,
on va cursar estudis de
Professorat Mercantil.
En 1974, és
licenciat en Ciències
Econòmiques per la Facultat de
Ciències Econòmiques i Empresariales
de València.*

*Va començar a treballar en El
Corte Inglés al Novembre de 1973,
ocupant el lloc de Cap de Financera,
Gastos i Fiscal.*

*En 1984 és reclamat a l'àrea de
Gestió de Personal en les oficines
centrals de Madrid, responsabilitzant-
se de l'àrea de Relacions Laborals a
nivell organització.*

*En 1987, torna a València
ocupant el lloc de Cap de Personal
del Centre Comercial de Nou Centre,
per a posteriorment ocupar el lloc
de Subdirector i a continuació el de
Director del Centre. Lloc que ocupa
fins a Octubre de 2005.*

*Des de Novembre de 2005, fins
a la data, com tots sabem té la
responsabilitat directa del centre de
Castelló.*

*En aquests cinc anys a Castelló,
Luis s'ha introduït en la ciutat d'una
manera especial, és una persona
coneguda, respectada, participativa,
involucrada en el dia a dia de la
ciutat i especialment ocupada i
preocupada per l'evolució del teixit
comercial de Castelló.*

*Esta intensa activitat laboral,
l'amortigua, encara que no en la
mesura que li agradaria, amb alguna
escapada al camp de golf, on els que
ho coneixen en esta faceta, comenten
que no ho fa del tot mal.*



Discurs de l'Alcaid 2011

En Luis Miguel Álvarez i Lobato



xcellentíssim Senyor alcalde.

Benvolguts amic membres de La Host del Castell Vell i de la confraria de l'Arròs i la Taronja.

Alcaids, Senyores i senyors:

Necessàriament les meues primeres paraules han de ser d'agraïment. Gràcies als qui van tenir la iniciativa de proposar-me i a tots els membres de La Host per la seua designació com Alcaid per a aquestes festes de la Magdalena de 2011.

Pot haver-hi algú que pensarà que aquest és un nomenament més dins dels quals produeixen en el si d'algunes colles i agrupacions de les nostres festes, però vos assegure que per a mi significa una molt important distinció, el que suposa ser designat el vostre Alcaid, d'aquesta prestigiosa associació. Prestigi adquirit al llarg del temps per la seua participació i per la seua dedicació a les festes.

M'aneu a permetre una xicoteta llicència, al fil de la sèrie d'homenatges que s'han prodigat recentment a l'il·lustre valencià García Berlanga.

Per un moment vaig imaginar que m'encarnava en el personatge ja famós, de l'Alcalde de la pel·lícula cima de Berlanga: "Bienvenido Mr. Marshall".

Recordeu a Pepe Isbert, en el balcó de l'Ajuntament, acompanyat de Manolo Morán i altres actors i pronunciant

aquella frase: "Porque como Alcalde vuestro que soy os debo una explicación, y esta explicación que os debo os la voy a pagar".

Perquè és bé, imagineu, amb no xicotets matisos, que aquesta és la situació en què em trobe: ací, de peu en un faristol, però sense ser Pepe Isbert; esta és la primera diferència. La segona, és que així com en l'esmentada pel·lícula, en la plaça, sentint l'alcalde, es trobaven tot tipus de persones perfectament disfressades, conformant una adequada població rural pròpia de l'argument de la pel·lícula, ací ens trobem amb un selecte grup d'amics i amigues lluint les seues millors gales i donant-los llustre a una vetlada que per a mi serà inesborrable. A més que tinc la seguretat que ni m'aneu a demanar una explicació ni jo vos la puc donar.

Segons el diccionari de la Reial Acadèmia Espanyola la paraula alcalde té diverses accepcions, una d'elles es referix a una activitat que es practica en la nostra associació. Diu el diccionari "joc de naips, varietat de la brisca, entre tres persones en el qual un dels jugadors a qui s'anomena alcalde, juga contra els altres dos i guanya, i seguix en el lloc mentres faça 31 tants dels 120. En el tresillo i altres jocs de naips qui dona les cartes i no juga". En el supòsit que ens ocupa no m'agradaria ser l'alcalde del "tresillo" i per el

contrari sí m'agradaria ser-ho en el joc de la brisca.

D'un altre costat, el diccionari de la Reial Acadèmia de la Llengua, també subratlla com a acceptació principal que la paraula alcalde prové de l'àrab hispà alcali i aquest del àrab clàssic cadí. Doncs bé considerant esta segona acceptació em permet fer ús de certes prerrogatives i recomanacions, que el càrrec d'alcaid em conferix, que es resumixen fonamentalment en dos.

La primera que no minve el principi que inspira la vostra actuació, que no és un altre que el de fomentar i enfortir l'amistat desinteressada i la camaraderia entre persones de distinta condició i distint pensament. Este agermanament havia de servir de paradigma per a qualsevol classe d'institucions en estos temps difícils que ens ha tocat viure, en el que el materialisme i el principi de tant tens, tant vals és el que predomina en la nostra societat. Vos exhorte a que treballem per a mantindre viu l'espèrit net de la festa i de les nostres tradicions.

M'agradaria, exalçant el sentiment de l'amistat, referir-me a uns versos del nostre inoblidable Bernat Artola, que són crec de aplicació

Si l'amor vol carrerons,
l'amistad vol camí recte;



que quan és sincer l'afecte no plau de gastar raons. I si són les ocasions "pedra de toc" dels amics, els dies seràn testics de que la meua amistat és pura i de veritat, la germanor dels antics.

La segona de les recomanacions és la de que continueu aquesta activitat, que és la que vos distingix i prestigia en el si de l'associació de les confaries gastronòmiques. Sou els perfectes divulgadors de la nostra gastronomia i cultura en les reunions que se celebren amb una certa periodicitat, tant a Espanya com en l'estranger.

M'aneu a permetre que em referisca a una anècdota, que potser algú de vosaltres conega, que li va ocórrer a D. Miguel de Unamuno en ocasió de la concessió d'una distinció.

Es trobava el mencionat Unamuno acompanyat d'altres guardonats com ell i al fer ús de la paraula, després de la

imposició de la condecoració va dir: "Gràcies Majestat per aquesta distinció tan merescuda".

Sa Majestat, Alfons XII, que presidia l'acte li va contestar: "Me sorprèn Miguel perquè normalment en aquests actes l'homenatjat sol agrir la condecoració dient que esta distinció és immerescuda" al que Unamuno va replicar: "Majestat és que ells també diuen veritat".

Jo no arribe als extrems d'Unamuno, de creurem mereixedor de la distinció. Serà la meua actuació com alcaid al llarg d'enguany, el que d'alguna manera servisca perquè obtinga l'aprovat raspat o, ¿perquè no?, vos convença per a acabar el curs amb nota.

Se que aquest objectiu va a ser difícil, i m'ha convençut d'això quan en alguns dels sopars que he assistit he tingut l'oportunitat de contemplar enfront de mi, col·locats en la paret, a manera de mosaic una sèrie de preciosos taulellets, magníficament

decorats, en els que figuren un a un tots i cadascun dels alcaids que m'han precedit. He comprovat que entre ells figuren destacats empresaris, famosos polítics, il·lustres professionals de la medicina i del dret, honrats agricultors, en fi un ampli espectre representatiu del millor de la societat castellanenca. El compromís és doncs fort i esperem tant Carmina, la meua dona com jo no defraudar-vos.

Reitere les meues paraules d'agraïment amb què vaig començar aquesta breu intervenció, i confie en que almenys en una xicoteta mesura es justifique la presència del meu nom en eixe panell al què em referia anteriorment.

Vos puc assegurar que, per el que a mi em respecta, el record de tot lo bo que va a succeir al llarg d'enguany, en el que tindrè l'orgull i la satisfacció de ser el vostre alcaid, quedarà gravat profundament en el meu cor.

Moltes gràcies.



Distribuidor oficial
Gasoleo calefacción a domicilio

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

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

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

No hi ha moros a la costa!

Les Torres de Guaita de la costa



Joan Josep Trilles i Font



La Mediterrània és una mar tranquil·la, una bassa d'oli si la comparem amb els grans oceans del món. A més a més, a casa nostra i en l'actualitat, és un mar de pau per què les seües ones no ens porten cap mena de perill. Això, però, no sempre ha estat així, ja que en èpoques anteriors, quan els nostres avantpassats miraven cap aquesta mateixa mar, predominava el sentiment de la por. Sovint el perill molt freqüent era els atacs de pirates i de corsaris.

Les terres valencianes, des dels seus orígens, han estat molt castigades per les incursions dels berbers. Un cop acabada la Reconquesta (denominació gens adient) i aconseguida la unificació (una altra fal·làcia històrica) de mans dels Reis Catòlics, els perills per terra van desaparèixer, ara bé, defensar-se de la mar això eren figures d'un altre paner.



Giacomo Cantelli da Vignola (1643-1695) - Les Royaumcs de Valence et Murcie



A l'Antiga Corona d'Aragó, les conversions de mudèjars se succeïren des del començament del segle XVI per temor o per pressió política. Malgrat que el 1510 foren ratificats tots els privilegis de què gaudien els moriscs valencians des del segle XIII, la inquisició pretengué estendre al Regne de València la pragmàtica del 14 de febrer de 1502 la qual ordenava la conversió o expulsió de tots els musulmans, els moriscs de la Corona de Castella i de la Corona d'Aragó. El terme morisc es generalitzà a partir de les conversions en massa de què foren objecte per part dels agermanats valencians (1521-22).

Respecte als moriscs batejats forçosament pels agermanats, fou decretat el 1525 que fossen tinguts per cristians, i fou ordenat que els que no ho fossen optessin per batejar-se o emigrar. Això motivà la revolta de la serra d'Espadà, on es refugiaren i

Torre Badum (Peñíscola)

1.- Molt apreciats pels musulmans del nord d'Àfrica per la informació que podien subministrar per atacar, amb un mínim risc les localitats cristianes.

2.- Els musulmans valencians de l'interior que havien mantingut sempre bones relacions amb els seus correligionaris granadins i del Nord d'Àfrica.

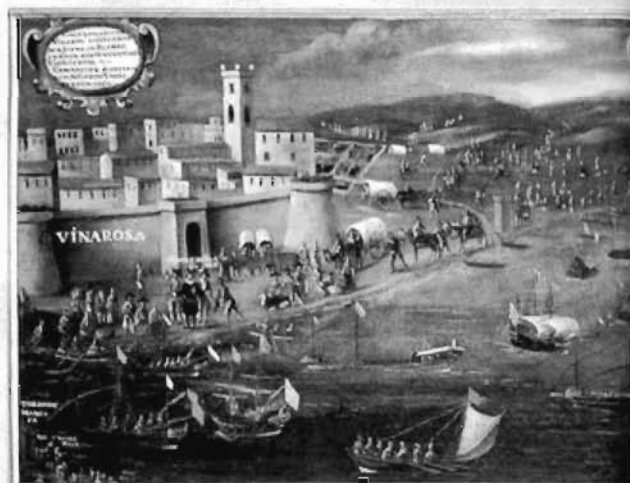
lluitaren contra les forces del duc de Sogorb. El 1528 el poder reial i els moriscs valencians arribaren a una concòrdia, que establia, entre altres clàusules, que en quaranta anys la inquisició no procediria contra ells i que en deu anys podrien conservar la parla i la indumentària, tenir mobilitat de residència i conservar les moreries reials de Xàtiva, Alzira, Castelló i altres. La concòrdia, tanmateix, fou revocada el 1545 per una pragmàtica reial, que instaurà un nou règim de rigor.

Hi ha corrents historiogràfiques que venen a dir, que les obligades conversions i expulsions i que els feien deixar enrere tots els seus béns, motivà que molts d'aquestes víctimes (moriscs i antics cristians convertits ¹ a l'Islam), foren qui encapçalarien les incursions dels berbers a les terres valencianes, qui millor donat el seu coneixement del territori i més encara tenint ajuda des de l'interior ².

Les ciutats valencianes no tenien un exèrcit com cal per tal de defensar-se d'aquestes incursions, quan el berber atacava es defenien com podien amb milícies locals mal preparades. La defensa de la costa, però, era competència de la Generalitat del regne que tenia un cos de soldats que havia d'estar a l'aguait des de les torres costaneres per avisar de la presència dels pirates musulmans i també disposava d'una cavalleria que acudia en socors de la zona afectada. Per mar també actuaven dos galeres que ajudaven a la defensa de la costa des de la mar. Aquesta defensa reial era una contraprestació que el rei donava al Regne de València pels serveis que les seues ciutats li donaven a les diferents Corts.

A les Corts de Montsó de 1547, presidides pel rei Carlos I es va intentar abordar i sistematitzar tots els problemes de la defensa sobre noves bases ja que fins aquell moment s'havia confiat als senyors feudals i a les viles. Els tres braços del Regne de València van exposar la seua preocupació per la defensa de la costa i sol·licitaren, per dissuadir els corsaris la millora de les fortificacions de Peníscola

Moriscs de Vinaròs



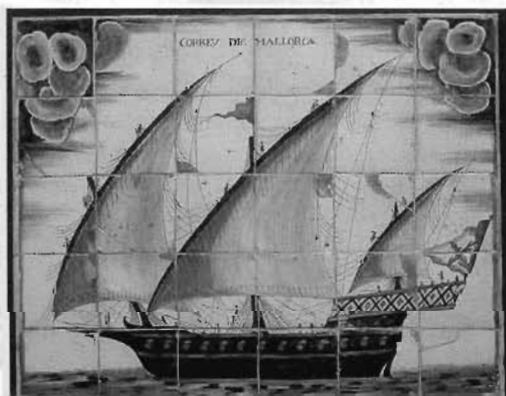
i la Vila Joiosa, la construcció de torres de vigia a Cullera i Orpesa, i l'enviament a Cullera de tres o quatre peces d'artilleria, i el príncep proveí a Jeroni de Cabanyelles i Gallac perquè determinara el més convenient en tots aquests assumptes, canviant la política de defensa del litoral amb una armada de galeres i amb corsaris.

Al remat, es va promoure la creació de torres guaita costaneres amb una guàrdia ordinària, les despeses se sufragarien amb impostos especials sobre la seda. Això es va completar el 1554 amb la intervenció del representant de la monarquia, el virrei duc de Maqueda amb les seues "Ordenances de la guàrdia marítima del Regne de València".

Les torres de guaita les trobem al llarg de tota la costa, moltes d'elles en línia amb castells constituïen una sèrie d'enclavament defensiu al llarg del litoral valencià. Quan albiraven al pirata avisaven a la població de la seua presència mitjançant fogueres. Segons l'historiador Escolano, Orpesa amb la Torre del Rei, Dènia i Alacant amb les seues muralles constituïen les claus del regne. Eren, sobretot Dènia i Alacant uns conjunts inexpugnables molt ben defensats per una bona artilleria.

Segons el professor J. Luis Menéndez Fueyo ³,

Jabeque argelès.



Torre del d'Orpesa

3.- Del Museu Arqueològic d'Alacant (MARQ) en la seua tesis doctoral "Estudio de las torres almenaras para la defensa costera en la provincia de Alicante".

4.- Talús exterior per a augmentar el relleu i dificultar la llavor de sapa o instal·lar element per a escalar-les.

aquestes torres d'origen medieval, i típiques a la Mediterrània Occidental des d'Itàlia a Granada, tenien com a missió principal l'albirament de naus enemigues per a alertar a les poblacions veïnes per a la defensa activa. No estaven plantejades per a suportar grans atacs. Sovint eren incursions reduïdes per a obtenir un petit botí —captius i ramat— i en aquests casos sí que protegien els seus ocupants. La seua artilleria també podia auxiliar les naus amigues que acudien a la defensa. Però per elles mateix, aïllades, no servien de res i sols tenien sentit integrades en una gran xarxa. Així doncs, les torres vigia es repartien per tot el litoral a intervals d'un 5 kilòmetres, distància que un home pot recórrer a peu en una hora.

Aquestes torres podien ser de planta quadrada o circular. L'element defensiu que està present és l'alambor ⁴. L'accés a l'interior de la torre solia estar freqüentment molt alt. Aquesta entrada alta respon a la concepció medieval de la defensa però que a més de ser poc útil amb les armes de foc resultava incòmoda pels seus ocupants

Posteriorment, en 1597, com ens conta el historiador Francisco Amillo Alegreva ⁵ va sorgir la idea d'organitzar la Milícia Efectiva. Es degué al virrei de Felipe III, aleshores Marqués de Dènia i posteriorment més conegut com a duc de Lerma, que tenia interès en la defensa de les seues terres. Es tractava d'allistar 10.000 cristians i exercitar-los als seus respectius pobles, mobilitzant-los en cas de emergència. S'organitzaven en companyes de 1.000 homes, repartides en 10 localitats del regne. L'allistament seria voluntari i per animar els ciutadans se'ls prometia una sèrie de prerrogatives: quedaven exempts de qualsevol

5.- Natural de Vila-real i director de l'IES Beatriu Fajardo de Mendoza de Benidorm ens presenta el seu treball *Piratas, corsarios y defensa del litoral valenciano. Fiestas de Moros i Cristians. Benidorm 1998.*

jurisdicció nobiliària tret de la del Capità General. Podrien portar habitualment armes de foc, la qual cosa constituïa un gran honor ja que estaven prohibides pels nombrosos abusos que es realitzaven amb elles. Un altre privilegi del que gaudirien els allistats a la milícia seria l'exempció de l'impost de la sisa del pa, del vi i de la carn i quedaven també exempts de l'obligació d'allotjar tropes. Se'ls garantia que no eixirien a lluitar fora del regne i durant la campanya cobrarien el mateix sou que les tropes regulars del rei.

Unes torres fetes, aleshores, amb una finalitat defensiva (vigilància i aixopluc de la població davant la pirateria) i que avui en dia formen part del nostre patrimoni històric i artístic. Si us passegeu per la Senda Verda de Benicàssim a Orpesa, podreu contemplar el que ens queda d'aquestes torres de vigia en aquest tram de la nostra costa. Si vigileu la mar de segur que també vosaltres podreu cridar allò de "No hi ha moros a la costa".

Torre Vigia Colomera (Orpesa)





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

TRANSIT

sarah pacini

MARELLA

annette görtz

Gerard Darel

GARELLA

BASLER

EVENT
GLORIA ESTELLÉS

Nieves Ferrer
boutique

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

Centenari d'Enric Valor

Joan Josep Trilles i Font



(1911-2011)

La seua obra sempre present



enguany fa cent anys del naixement d'Enric Valor i l'any passat en feia deu del seu traspàs. Un gran literat que també impactava per la seua bonhomia., si més no, això ens ve a dir Albert Sánchez-Pantoja al seu article *Ens ha deixat Enric Valor*, al llibret de *La Host-Magdalena* 2000, que després de conèixer-lo personalment el defineix com un home honest, intel·ligent, afectuós, cordial i molt elegant.

El món de l'economia i l'empresa va perdre un bon puntal (va estudiar per a mestre mercantil), per què ben aviat es va inclinar pel periodisme i la literatura (publicà el seu primer llibre al 1931), exercint també de polític i home de la cultura.

Entre 1950-1958 arrodoneix la seua obra més emblemàtica, "Les Rondalles Valencianes" (vuit volums), recull de contes valencians feta per Enric Valor. Una de les seues rondalles

parla d'un tal "Esclafamuntanyes" i un altre que li diuen "Arrancapins"... us sonen aquests personatges?.

Valor ens va fer veure que el més senzill i popular també té un sentit identitari i per això cal posar en valor les nostres arrels. La seua obra sempre romandrà present entre nosaltres, com deia Jordi Querol, al senyor Valor se l'ha de recordar sobretot com un valencià, un valencià que exercia com a tal, un valencià amant de la seua terra.



La «Prueba de cerdo» que jo menja



Joan Josep Trilles i Font



Quan tinc la sort de poder viatjar a Extremadura, concretament a Càceres, una de les tradicions que més m'agraden és la de l'alterne, eixa relació amistosa que trobes al voltant de la plaça Mayor i del carrer Pintores, sobretot als bars, tractant amb gent que coneixes i amb altres persones que mai no havia vist abans. Eixes relacions al voltant d'una bona tapa i un vinet són meravelloses per a un manegueta de Castelló. Es tracta de llocs de trobada, amb converses potser intrascendents, però farcides d'amabilitat. Sempre m'ha xocat el fet que amb la cervesa o el vi també entre una tapa, que tu no demanes però que entra en el preu de la consumició. Afortunadament, a casa nostra, aquest saludable costum comença a obrir-se camí.

Una de les tapes que més m'agrada, gràcies a l'abuela Vito, és la Prueba de cerdo: magre de porc trossejat amb all i pebre roig. La Nit de Nadal és un dels àpats estrella a la casa de la meua dona. Quan arriba el temps de les matances, per Sant Martí, a les primeres gelades nocturnes, es reuneixen diverses famílies per sacrificar el porc que amb tanta cura han criat durant tot l'any. Les famílies van de casa en casa per ajudar-se unes a les altres. Això es diu treballar en equip, vaja.

Si us sembla, i seguint les directrius de la meua sogra, us explique la recepta de la Prueba, cada casa, però, en té la seua pròpia, això sí, totes estan per xuclar-se els dits. Val a dir, que la Prueba comença quan estan acabant les tasques de la

matança. Quan només queda empapussar els xoriços amb la massa ja adobada, el budell llest i les màquines d'embotir amanides per començar la tasca. L'adob és correcte? Estarà bé de sal? Ens hem quedat curts amb el pebre roig? Fem la Prueba.

Ingredients per a quatre persones:

- 800 g. de magre de porc
- Sal
- Una cullerada d'orenga
-
- **Per a fer l'adob:**
- Una cullerada de pebre roig dolç
- Una cullerada de pebre roig picant
- Sis dents d'all
- Una copa de vi blanc
- Una tassa d'oli d'oliva

Preparació:

Cal tallar el magre de porc a quadradets menuts —podeu demanar-lo directament a la carnisseria, si és ibèric millor que millor— i es fica en adob amb el pebre roig dolç i picant al gust, els alls picats, el vi blanc i l'oli d'oliva. Es remena molt bé, es tapa i es deixa al frigorífic un mínim de 6 hores (és fonamental que estiga eixes hores en adob, és el seu secret). L'altre secret, elemental per cert, és utilitzar el pebre roig de La Vera, únic en el món sencer.

En una paella, a poder ser de ferro, amb poc d'oli i a foc fort, se sofregeix l'adob fins que la carn estiga cuita. Quan ja està feta, n'hi ha qui li



fica orenga. A continuació es fa el tast de sal i ja està a punt per menjar-se. Per a fer-li costat a la Prueba, res millor que un bon vi, vi extremeny de la Ribera del Guadiana.

La Prueba és una saborosa manera de cuinar la carn de porc després de la matança. En altres zones de l'Estat també es fan menjars semblants com ara, la Zorza gallega o el Picadillo

castellà.

Si teniu ocasió, ací a la Plana, tasteu la Prueba extremenya no us penedireu. I si aneu per aquella terra de conqueridors, no ho dubteu gens ni mica, demaneu la Prueba, quan hi sigueu al restaurant. La millor, per a mi, la de l'Adarve i la del Pato de Cáceres.

Bon profit.



Eric Torner i Ibáñez

Psicoesteta

Raquel Márquez i Mansilla

Soluciones CAPILARES con la seriedad que requiere su imagen.

Raquel Serrano i Villar

Todo empieza en un factor natural.....

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

Tel. 964 21 38 38

La formosa història de Vicentico i Antoniet

Miguel Blasco

Vicentico i Antoniet eren dos germans molt revoltosos i amb molta imaginació. En fi, xiquets, fills de llauradors. Els pares eren el «sinyó» Vicent i la «sinyó» Carmen, que a més tenien dues filles: Lledó i Carmen. En el moment que acabaven l'escola tota la família se n'anava a una alqueria que tenien allà al Quadro. En un principi era per estiuejar i perquè Lledó estava un poc delicada i el aire pur del Quadro li anava molt bé a la seua delicada salut; i després era perquè arribaven les feines de l'arròs.

L'avi, el «sinyó» Vicent, era un home molt instruït i contant batalletes als seus nets va amansir-los una ensalada mental entre el rei Barbut, Tombatossals, Garxoli del Senillar, el Castell Vell, el Castell d' Montornés, i les Illes Columbretes habitades pels gegants Filisteus, Prínceps, Princeses, Alcaids i Mestres d'armes. És per aixó que Vicentico es va autoanomenar Alcaid del Castell Vell i Antoniet per no ser menys, Alcaid de Montornés, Vicentico amb les bales de palla que son pare havia dut per donar de menjar als cavalls, es va bastir un merlet des d'on muntava guàrdia amb la seua espasa de fusta i el barret de periòdic. Antoniet feia lo mateix, però en la pallera. El cas es que com la palla d'arròs picava molt i estaven un a cada costat de l'era, no podien jugar com volien, ho van consultar a l'avi i aquell els va dir que es podien reunir en capítol en qualsevol dels dos castells.

La «sinyó» Carmen, per tal que es distraueren i no l'incordiaren per l'alqueria els enviava a segar recapte per als conills, i d'aquesta manera es pasaven el mati segant marges, caçant granotes, serps i tot lo que es trobaven per davant.

El procediment sempre era el mateix:



segaven el recapte i el disavent en gavells; després, quan pensaven que era l'hora de tornar a l'alqueria, arreplegaven els gavells dins d'un sac i tornaven cap a l'alqueria.

Pepet «el vaquero» tenia uns anys més que Vicentico i Antoniet; tots els dies s'alçava avans de sortir el sol, donava de menjar als animals, munyia les vaques, i després mentre el seu pare

repartie la llet per les cases se n'anava a segar brossa per donar de menjar a les vaques; una volta el carro era ben carregat, es tombava d'amunt i dormia fins que arriivaba a casa; l'haca ja es savia el camí de memòria.

Aquell dia, després de carregar el carro va veure els gavells que s'aviem preparat Vicentico i Antoniet i sense pensar-s'ho dues vegades, els va anar tirant-los d'amunt del carro. Els dos germans, quan se'n van adonar compte van anar-hi corrents però Pepet que els va veure venir va posar l'haca al trot i fent-los burla se'ls va deixar. Vicentico i Antoniet van haver de tornar a segar el recapte dels conills i van tornar a l'alqueria més tard i ben fotuts.

Aquella nit després de reunir-se en capítol i pendre les seues decisions:

- Venjança!, va cridar Antoniet.

- Venjança!, va cridar Visentico mentre agitaven les seues espases de fusta amb els seus barrets de periòdic al cap.

Van decidir que el camp de batalla seria allà per la sèquia de la Travesera, lo més lluny possible de la «Macaria» (la espardenya de la sinyo Carmen) per si de cas.

Al dia següent:

Seguint el seu ritual Pepet va carregar el carro, va pujar d'alt i es va posar a dormir com de costum; Vicentico i Antoniet, convenientment amagats, van seguir el carro i quan van considerar que estaven al punt on tenien bona retirada, van agafar una estaca i la van posar entre els radis de la roda del carro.

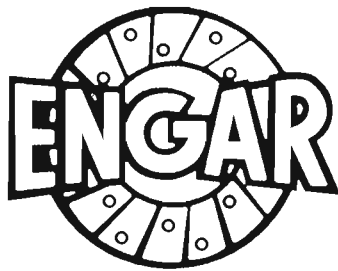
L'haca en notar aquell fre tan inesperat, va girar, i el carro se'n va eixir del camí, va volcar dins d'un camp d'arròs i allí es va quedar Pepet ben enfangat i banyat, mentre els dos germans se li burlaven.

Aquella nit en el castell de Visentico ressonà un clam joiós:

- Victòria!, va cridar Antoniet.

- Victòria!, va cridar Visentico mentres agitaven al vent les seues espases de fusta amb els seus barrets de periòdic al cap.

A partir d'aquell dia, cada volta que Pepet anava per aquella part del Quadro, ja no dormia i no deixava de vigilar per si veia als dos germans.



FUNDADO EL AÑO 1956

Especialistas v.i. en frenos y embragues

Reposición de forros de frenos y embrague para todo tipo de vehículos y maquinaria industrial.

Rectificado de tambores y discos de freno.

Reparación de elementos hidráulicos y de freno de aire.

Pol. Ind Fadrell Nave 6 • 12005 • Castellón
Tel. 964 21 66 44 - Fax 964 21 67 76 - E-mail: castellon@engar.es

La Ceràmica i la Recua de l'Alcora

Roberto Masó Miralles



Alcora, capital de la comarca de l'Alcalatén, ve celebrant des de temps medievals la coneguda i popular "MATXA", en altres llocs, molt consolidada la seua denominació com Santantonada. Les fogueres, la processó dels animals, i el sabrós Prim (dolç de sucre) junt amb el moscatell o l'aiguardent, són els protagonistes de la multitudinària festa que es realitza en vespres de Sant Antoni Abad, el 17 de Gener. El clamorós Vitol a Sant Antoni!, emmarca tota la protecció i clemència sol·lícita, per a animals i genets.

El senyor Bonaventura Pedro d'Alcàntera, Abarca de Bolea i Ximénez d'Urrea, IX Comte d'Aranda i XVIII Senyor de la Thenencia i Honor de l'Alcalatén, amb una inversió de 50.000 pesos, va començar a construir en 1726 la molt il·lustre i coneguda "Reial Fàbrica de Loza y Cerámica", que va ser inaugurada l'1 de Maig de 1727. A partir d'ací naix una indústria i un ofici que perdurarà pel segle. Un art que donarà fama universal a la població, tractant-la amb les més belles porcellanes que mai van nàixer de mà humana. Va iniciar la seua producció sota la direcció de mestres francesos contractats pel Comte d'Aranda pel qu'els estils ornamentals seràn de clara influència gala, models decoratius com el Bérain, de predomini blau i decoració de les ales i bords de les peces amb fines randes; l'Olerys (nom del primer Director de la Fàbrica) definit per rams i garlandes de xicotetes flors i fullaraca; i el Xinés o Grotesc, en el que es representen personatges extravagants i animals quimèrics. Entre motius vegetals de procedència oriental.

Durant la segona mitat del segle XVIII, la producció abandona l'estricta gust francès i comença a produir amb personalitat pròpia gràcies a l'arribada a la direcció de mestres

autòctons sorgits de l'Acadèmia d'aprenents i a la ferma voluntat d'En Pedro Pablo, X Comte d'Aranda, que impulsarà la factoria a la fabricació de porcellana. Entre els gèneres ornamentals del període, cal citar el Rocall, caracteritzada per la asimetria, les corbes i contracorbes i motius derivats del caragol mari; l'estil Álvaro, que afig al Rocall elements arquitectònics i un sol radiant; les sèries populars (Ramito i Cacharrero), immortalitzades per Goya en el seu llenç "El Cacharrero", destinades a ser comercialitzades en mercats ambulants; la Fauna de l'Alcora, consistent en soperes, salseres, xafapapers, setrillers, etc., amb forma de moltó, llebrer, fardatxo, lleó, perdiu, colom, i una llarga llista de decoracions, usos i formes.

En el segle XIX s'observa una progressiva decadència de la manufactura comtal. Durant les primeres dècades sorgixen nous estils caracteritzats per la senzillesa decorativa i la simplicitat de línies, sempre dins del gust neoclàssic de l'època. Cap al canvi del segle XVIII al XIX, apareixen nous estils com el de Flors Alemanyes, amb perfilat enllitat i un ramell naturalista del qual sobreix una rosa, el Reflex Daurat, de llarga pervivència durant el dèneu o l'Estampació Calcogràfica, innovació decorativa aportada per operaris fugits de la Real fàbrica del Bon Retir de Madrid durant la Guerra de la Independència.

La Reial Fàbrica es va mantindre en actiu fins a poc abans de la Guerra Civil del 36. Gràcies a això i al naixement de xicotetes fàbriques després del conflicte bèl·lic, es va possibilitar el naixement d'una nova generació de ceramistes que han sabut mantindre i transmetre fins als nostres dies les singularitats de la ceràmica de l'Alcora. En este apartat tinc l'honor i la satisfacció de ser nebot del senyor Vicente Arterós Aicart, artista local que ens ha deixat per al seu record permanent una col·lecció d'escultures (La Abundància, el



Toro Farnesio, Sant Jordi, Minerva.....), Plaques Ceràmiques (Al·legoria de la Fama, Escola Platònica....) palmatòries, pitxers, salseres, tinters, etc., i el més important el llegat que els motles de totes estes peces siguen entregats al Museu de la Ceràmica de l'Alcora per a la seu guàrdia i custòdia.

Una part de la venda d'estes ceràmiques es realitzava amb rècules de muls, que transitaven les sengles i camps d'Espanya. La Rècua Arriera. Venien l'obra i tornaven al seu llar, per a tornar a iniciar un altra marxa. Eren gents avesades al dur treball del comerç, al tracte mercantil, al pacte amb bandolers, a les llargues i penoses travessies, jugant-se el físic en una època sense garanties ni seguretats. Embossats en les seues capes negres espanyoles, el seu barret de feltre i les alforges plenes, estos hòmens eren capaços de tot per a guanyar-se la vida i traure la família avant. Mentrestant, la gran ceràmica d'Aranda, ocupava els rebostos de les gents benestants del segle XVIII.

Esta expedició és la que es recrea en la festa l'alcoreta de Sant Antoni, que any rere any s'oferix gratis pels carrers de la capital de l'Alcalatén. Molt pocs la gaudixen, perquè la desconeixen. Però qui sap el seu íntegre significat, no perd oportunitat de robar una fotografia única que navega a través dels segles. És costós mantindre les atzembles. No llúixen com un cavall de muntada, no són tan airoses ni imposen eixe coratjós perfil. Però eixos muls robustos i toscos, guarden en els brins de les sarias, la identitat i la història d'un vell i gran poble. En els guixos dels seus caps rojos, es reflectix el somriure i la saviesa dels vells arriers, i en les seues mantes palentines, descansa la pols de mil camins. Les capes negres, testimonis de duels i encreuaments de navaixes, emparen les rosades blanques d'eneros i de ruixats tardans, buscant

posada. I els barrets de feltre negre, qual vel pelegrí en eclipsi solar, legitima l'èpica viril de l'impenitent viatger.

Gallards cavallers sobre els rudes muls, amb capa negra espanyola i barret d'ala ampla o rodeta. Una estampa única i identitària. Digna de tot elogi i admiració, i així ha sabut plasmar-la en una extraordinària obra escultòrica el mestre escultor i soci de la nostra Host del Castell Vell, José Manuel García Cerveró, que utilitza com a firma en les seues obres el pseudònim "Jere".

No voldria acabar sense expressar el meu reconeixement als jòvens aficionats que han renovat les files de la mítica Rècua Arriera de l'Alcora. Un rejuenit grup d'hòmens componen este elenc, que no sols conserva les bèsties pròpies per a la festa, sinó que ha aconseguït adequar-la, quant a indumentària es referix, al seu purisme original. Tampoc voldria oblidar, la labor que realitza Marcos Masó, regidor de l'Ajuntament de l'Alcora, per a aconseguir la declaració de BIC per a la Rècua de l'Alcora, per considerar que és un element etmològic i d'alt valor cultural que ha de ser, sense més dilació, protegit per les autoritats pertinents.

La mítica Rècua Arriera de l'Alcora amb els seus arriers, bèsties, esquellots, etc. no sols participa en les festes de Sant Antoni, sinó que també és protagonista d'esdeveniments com la Fira de la Ceràmica, la Mostra Cultural de l'Alcalatén o el nostre "Pregó".

Rècua: arrel àrab rákab: grup d'animals de tir que van junts i conduït pels recuiros, arriers o traginers.

Arrier: persona que es dedica al transport d'animals de càrrega. Que tragina amb bèsties de càrrega.

M&A

Masó & Agost, C.B.

Asesoría Laboral, Fiscal, Contable y Financiera

Miembro del **REAF, IEAF y EFPA**



AVIVA
Vida y pensiones

bankinter.
agente

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



Confraternità dei Radici e Fasioi SUSEGANA (Tv., Italia), 17 de Gener de 2010

Ángel Martínez

De nou hem tingut el plaer de viatjar al Veneto, a la noble ciutat de Susegana, província de Treviso, per a gaudir del seu Gran Capítol anual.

Ens vam anar a Venècia, on ens va recollir el nostre amic Toni Roccon per a sopar en Vila Braida, bonic Palauet del Segle XVII, on vam gaudir d'un excel·lent sopar, regat amb els vins de la zona i finalitzant, com no, amb la típica grappa.

Dormim en Susegana, en l'Hotel Astoria, alguns encara degustarem alguna grappa "prime uve" amb els nostres amics de L'Anxova de Santoña. A l'endemà, diumenge, va donar començament el XI Capítol dei Radici i Fasioi amb la concentració de les Confraries

assistents en la Plaça Major, escoltar la Santa Missa i posteriorment precedits per la banda de tambors de Conegliano vam desfilar fins a li Cantine Conte Collalto di Isabella Collalto on es realitzava l'Acte Protocol·lari de nomenament de Confreres de Mèrit i d'Honor presidit pel Gran Mestre Toni Roccon, La Princesa Isabella Collalto, i el Síndic de Susegana.

Al finalitzar l'acte protocol·lari ens van obsequiar amb un aperitiu de productes del Veneto per a passar a gaudir d'un típic menjar que no van faltar ni el Radici ni Fasioi, degudament acompanyada dels extraordinaris vins blancs, tints, prosecco i grappa de l'azienda agrícola

de Collalto.

A la nit i en companyia dels amics de L'Anxova, seguim gaudint de l'hospitalitat de Toni i Paola, amb un magnífic sopar en l'emblemàtic Restaurant La Locanda de Lino.

L'endemà, acompanyats de Toni i Paola, ho passem a Venècia, després d'agrair-los lo bé que sempre ens tracten i prometen tornar ens acomiadem en l'Aeroport de Marco Polo.

De nuevo hemos tenido el placer de viajar al Veneto, a la noble ciudad de Susegana, provincia de Treviso, para disfrutar de su Gran Capítulo anual.

Nos fuimos a Venecia, donde nos recogió nuestro amigo Toni Roccon para cenar en Vila Braida, bonito Palacete del Siglo XVII, donde disfrutamos de una excelente cena, regada con los vinos de la zona y finalizando, como no, con la típica grappa.

Dormimos en Susegana, en el Hotel Astoria, algunos todavía degustamos alguna grappa "prime uve" con nuestros amigos de la Anchoa de Santoña. Al día siguiente, domingo, dio comienzo el XI Capítulo dei Radici e Fasioi con la concentración de las Cofradías asistentes en la Plaza Mayor,

oír la Santa Misa y posteriormente precedidos por la banda de tambores de Conegliano desfilamos hasta le Cantine Conte Collalto di Isabella Collalto donde se realizaba el Acto Protocolario de nombramiento de Cofrades de Mérito y de Honor presidido por El Grande Maestro Toni Roccon, La Princesa Isabella Collalto, y el Sindico de Susegana.

Al finalizar el Acto Protocolario nos obsequiaron con un aperitivo de productos del Veneto para pasar a disfrutar de una típica comida en que no faltaron ni el Radici ni Fasioi, debidamente acompañada de los extraordinarios vinos blancos, tintos, prosecco y grappa de l'azienda agrícola de Collalto.



Por la noche y en compañía de los amigos de La Anchoa, seguimos disfrutando de la hospitalidad de Toni y Paola, con una magnífica cena en el emblemático Restaurante La Locanda de Lino.

El día siguiente, acompañados de Toni y Paola, lo pasamos en Venecia, después de agradecerles lo bien que siempre nos tratan y prometiendo volver nos despedimos en el Aeropuerto de Marco Polo.

**TALLER MECÁNICA Y ELECTRICIDAD PARA
VEHÍCULOS INDUSTRIALES Y AUTOMÓVILES**



JUVISA DIESEL SL.

Servicio de Frenómetro
Alineado de dirección
Rectificado de Tambores freno
Diagnosis de Averías (BOSH INJECTION SYSTEM)
Carga de Aire Acondicionado y calefactores
Recambios de ocasión
Equipos de soldadura
Servicio de asistencia en carretera
Tacógrafo analógico VEEDER - ROUT- STONERIDGE
Cambio de Neumáticos
Revisión Pre-ITV



Antigua Nacional 340, km. 63.9 - 12006 CASTELLÓN
Aptdo. de correos 8089 - C.P. 12080 - R.I.E.: CS-0420
e-mail: [juvisadiesel@itemcs.net](mailto:jувisadiesel@itemcs.net) - www.jувisadiesel.com
Tel.: 964 21 60 56 - Fax 964 24 72 57



XVII Gran Capítol Círculo de enófilos d'Utiel-Requena. VALÈNCIA, 20 de Febrer de 2010



El dia vint de Febrer acompanyem a la nostra Confraria Germana, Vicentico, José Maria i Amparo, Guillermo i Mari Carmen, Domingo i Mari-Tere, Angel i Marisa, Ricardo i Carmen, a la celebració del XVII Gran Capítol del Círculo de enófilos d'Utiel-Requena en la ciutat de València, on, pel seu nucli antic, va discórrer la desfílada entre edificis gòtics i renaixentistes, de les trenta-cinc confraries de les respectives comunitats autònomes espanyoles i de Bèlgica, França, Itàlia i Portugal amb els seus vestits multicolors fins a les Torres de Serrans.

El capítol es va realitzar en el magnífic Saló Alfons el Magnànim del Centre de Cultura Mediterrània, d'estil romàntic amb matisos neobizantins realitzat a final del segle XIX. Amb un gran desplegament

de mitjans de comunicació de premsa parlada i escrita, així com Televisió, va començar l'Acte amb unes albaudes que van delectar als més de 200 assistents. Va actuar com mestre de cerimònies el conegut presentador de Radio Nou, Onofre Valldecabres Burgos, qui va rebre el premi "Comunica 2010".

Van Ser nomenades Dames d'Honor la Il·lustríssima Directora General de Comercialització de la Generalitat Valenciana Na Marta Valsangiacomo Gil i Madame Cazaubon de l'Acadèmia de la Flor de Gascogne i com Cavallers d'Honor el tenor italià Sig. Renato Zuin i el President de la Federació de Folklore de la Comunitat Valenciana En Manuel Camarasa Navalón. I va ser nomenat Confrare d'Honor nostre Ricardo Vicente Calvo. El premi al Celler de l'Any va correspondre a CELLERS COVINAS pels seus magnífics vins i caves d'Utiel-Requena

Abans del sopar, el prestigiós En Ricardo Caballer ens va delectar amb uns focs artificials, que ens van il·luminar els sentits per a gaudir d'uns arrossos d'ànec i de verdures i postres de taronja acompanyats dels vins i caves de gran qualitat d'Utiel-Requena, gaudint de les cançons del valencià Vicente Seguí i del tenor Renato Zuin.



El día veinte de Febrero acompañamos a nuestra Cofradía Hermana, Vicentico, José Maria y Amparo, Guillermo y Mari Carmen, Domingo y Mari-Tere, Angel y Marisa, Ricardo y Carmen, a la celebración del XVII Gran Capítol del Círculo de Enófilos de Utiel-Requena en la ciudad de Valencia, en donde, por su casco antiguo, discurrió el desfile entre edificios góticos y renacentistas, de las treinta y cinco cofradías de las respectivas comunidades autónomas españolas y de Bélgica, Francia, Italia y Portugal con sus trajes multicolores hasta las Torres de Serranos.

El capítol se realizó en el magnífico Salón Alfonso el Magnánimo del Centro de

Cultura Mediterránea, de estilo romántico con matices neobizantinos realizado a final del siglo XIX. Con un gran despliegue de medios de comunicación de prensa hablada y escrita, así como Televisión, comenzó el Acto con unas albaes que deleitaron a los más de 200 asistentes Actuó como maestro de ceremonias el conocido presentador de Radio Nou, Onofre Valldecabres Burgos, quien recibió el premio "Comunica 2010".

Fueron nombradas Damas de Honor la Ilustrísima Directora General de Comercialización de la Generalitat Valenciana D^a. Marta Valsangiacomo Gil y Madame Cazaubon de la Academia de la Flor de Gascogne y como Caballeros de Honor el tenor italiano Sig. Renato Zuin y el Presidente de la Federación de Folklore

de la Comunidad Valenciana D. Manuel Camarasa Navalón. Y fue nombrado Cofrade de Honor nuestro Ricardo Vicente Calvo. El premio a la Bodega del Año correspondió a BODEGAS COVINAS por sus magníficos vinos y cavas de Utiel-Requena

Antes de la cena, el prestigioso D. Ricardo Caballer nos deleitó con unos fuegos artificiales, que nos iluminó los sentidos para disfrutar de unos arroces de pato y de verduras y postres de naranja acompañados de los vinos y cavas de gran calidad de Utiel-Requena, disfrutando de las canciones del valenciano Vicente Seguí y del tenor Renato Zuin.

José María Martínez

AGRUPACIÓN TECNOLÓGICA

ATEC S.A.L.

Centro técnico tacógrafos digitales



 **Leciñena**
remolques y
semiremolques



Cuadra Lairón, 59 (Ciudad del Transporte)
Tel./Fax 618 61 72 21 - 964 24 10 31
12006 Castellón - E-mail: atecsal@atecsal.es



EDUARDO

J O Y E R O

O'Donnell, 8 - Tel.: 964 256 607 - 12001 CASTELLÓN



Capítol gastronòmic de la Confraria Amigos del Olivo de BAENA, 22 de Maig de 2010

Angel Martínez

Amb motiu de la celebració de la IX FESTA DE LA FLORACIÓ vam voler gaudir d'uns dies amb els nostres amics de Baena i acompanyar-los en la seva Festa.

Arribem a Baena el divendres 21 a la vesprà, en aquells dies, a pesar de ser encara Maig, la calor era terrible, vam descansar en l'hotel. Al final de la vesprà ens van venir a buscar Carmen i Paco i ens vam disposar a passejar per la seva bonica ciutat, després van anar apareixent Federico, Rosi, el seu marit Casani...

Baena és una ciutat d'una gran història, abans del segle VIII vila romana fins que els àrabs la van ocupar i la van fortificar i des del segle IX fins al XIV després de diferents avatars i conflictes cap a finals l'any 1394 es va convertir en senyoriu de Diego Fernández de Còrdova. D'aquesta època data el seu castell en el recinte de la Almedina, zona amurallada obra dels almoràvits.

Tè racons preciosos com la Plaça de la Constitució on conviuen edificis del segle XVIII amb uns altres de recent construcció com l'Ajuntament, que va ser premi d'arquitectura en 1989. Bé, doncs precisament en aquesta plaça en un mesó, que ara no recorde el nom, vam començar amb les tapes i el fi de Baena i el

Cançonero i amb l'alegria de tots ja no es notava la calor.

A l'endemà es va celebrar l'Acte protocol·lari, presidit pel president Paco Jiménez, en el qual vaig ser nomenat Honorable Ambaixador de l'Oli d'Oliva Verge Extra, distinció que vaig agrair i vaig prometre encantat no deixar de gaudir mai de l'Oli d'Oliva Verge Extra (i si és de Baena millor). A continuació gaudim d'un exquisit menjar en la qual compartim taula amb els amfitrions i els Regidors de Baena D. Jesús i Eduardo i amb D^a. Paz l'Alcaldessa de Valdepeñas de Jaén i el seu marit, tots ens van fer passar una sobretaula molt agradable.

També sopem i abans degustem de nou el fi «Cancionero», a l'endemà i després de desdejunar xurros amb xocolata en una terrassa amb unes vistes precioses vam emprendre el viatge de retorn. Gràcies per la vostra amistat «Amigos del Olivo de Baena».

Aon motivo de la celebración de la IX FIESTA DE LA FLORACIÓN quisimos disfrutar de unos días con nuestros amigos de Baena y acompañarlos en su Fiesta.

Llegamos a Baena el viernes 21 por la tarde, en aquellos días, a pesar de ser todavía Mayo, el calor era terrible, descansamos en el hotel. Al final de la tarde vinieron a buscarnos Carmen y Paco y nos dispusimos a pasear por su bonita ciudad, luego fueron apareciendo Federico, Rosi, su marido Casani...

Baena es una ciudad de una gran historia, antes del siglo VIII villa romana hasta que los árabes la ocuparon y la fortificaron y desde el siglo IX hasta el XIV tras diferentes avatares y conflictos hacia finales del año 1394 se convirtió en señorío de Diego Fernández de Córdoba. De esta época data su castillo en el recinto de la Almedina, zona amurallada obra de los

almorávides. Tiene rincones preciosos como la Plaza de la Constitución donde conviven edificios del Siglo XVIII con otros de reciente construcción como el Ayuntamiento, que fue premio de arquitectura en 1989. Bueno, pues precisamente en esa plaza en un mesón, que ahora no recuerdo el nombre, empezamos con las tapitas y el fino de Baena y el Cancionero y con la alegría de todos ya no se notaba el calor.

Al día siguiente se celebró el Acto Protocolario, presidido por el Presidente Paco Jiménez, en el que fui nombrado Honorable Embajador del Aceite de Oliva Virgen Extra, distinción que agradeci y prometí encantado no dejar de disfrutar nunca del Aceite de Oliva Virgen Extra



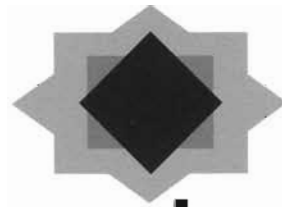
(y si es de Baena mejor). A continuación disfrutamos de una exquisita comida en la que compartimos mesa con los anfitriones y los Concejales de Baena M^a. Jesús y Eduardo y con M^a Paz la Alcaldesa de Valdepeñas de Jaén y su marido, todos nos hicieron pasar una sobremesa muy agradable.

También cenamos y antes degustamos de nuevo el fino Cancionero, al día siguiente y después de desayunar churros con chocolate en una terraza con unas vistas preciosas emprendimos el viaje de regreso. ¡Gracias por vuestra amistad Amigos del Olivo de Baena!!



Promociones S.L.

edificio



A z a h a r

VENTA DIRECTA DE PISOS GARAJES Y LOCALES C.C.

C/ Poeta Guimera 3A
Esquina Calle Enmedio

964 246 377





XII Gran Capítol dels Caballeros del Sabadiego de NOREÑA, (Asturias), *Abril de 2010*

Carmen Barroso



n any més l'arribada a Noreña en festes (San Marcos) i la immensa hospitalitat de les seves gents, en particular dels nostres amics confreres, ens fan oblidar totes les penes.

Per a conèixer una mica més de Noreña...

"Per basar la seva economia en les carns, Noreña és una de les places més serioses d'Astúries en l'aspecte gastronòmic. La seva indústria principal té dues derivacions, ambdues de gran interès històric: els tractaments dels productes carnis i l'aprofitament dels cuirs i pells que va donar lloc a una de les indústries sabateres més prestigioses d'Astúries.

En el que a carn es refereix, se sol aprofitar gairebé tot, excepte els ossos, que també s'aprofiten. I no només la carn del porc, que gaudeix de fama de no tenir desapropitament.

Per aquest motiu, Noreña és la capital del "picadillo", dels callis, de la "moscancia" i del "sabadiego"

De la revista -- El Sabadiego nº 5- «Las carnes de Noreña» (Ignacio Gracia Noriega)



n año más la llegada a Noreña en fiestas (San Marcos) y la inmensa hospitalidad de sus gentes, en particular de nuestros amigos confreres, nos hacen olvidar todas las penas. Para conocer algo más de Noreña...

"Por basar su economía en las carnes, Noreña es una de las plazas más serias de Asturias en el aspecto gastronómico. Su industria principal tiene dos derivaciones, ambas de gran interés histórico: los tratamientos de los productos cárnicos y el aprovechamiento de los cueros y pieles que dio lugar a una de las industrias zapateras más prestigiosas de Asturias.

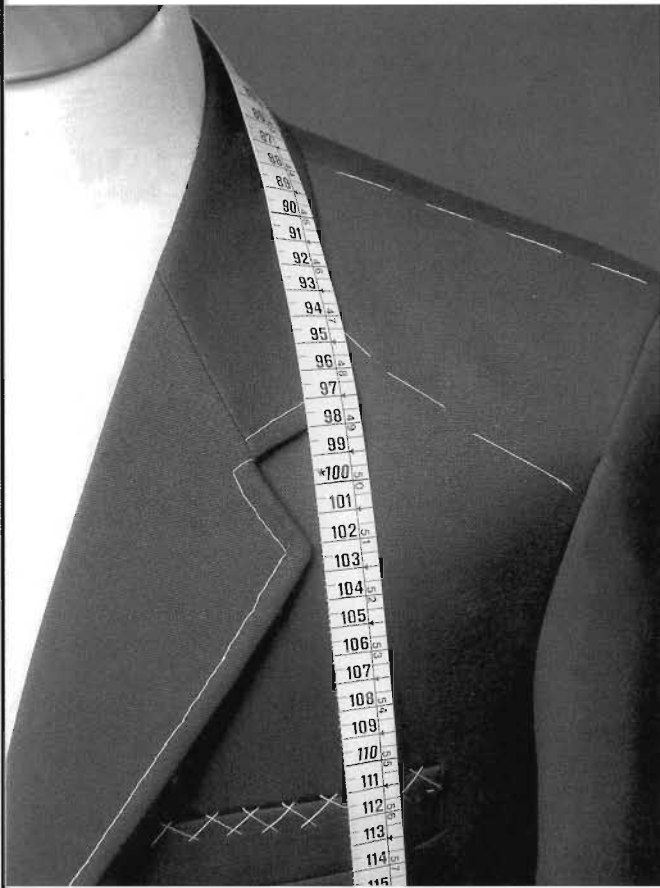
En lo que a carne se refiere, se suele

aprovechar casi todo, salvo los huesos, que también se aprovechan. Y no sólo la carne del cerdo, que goza de fama de no tener desperdicio.

Por este motivo, Noreña es la capital del picadillo, de los callos, de la moscancia y del sabadiego"

De la revista – El Sabadiego nº 5- «Las carnes de Noreña» (Ignacio Gracia Noriega)





PACO ROCA

GRUPO TORINI

CASTELLÓN

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

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

VALENCIA

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

GANDIA

Plaza Jaime I, 4
Tel. 962 87 84 52

ALBACETE

C/ Mayor, 43
Tel. 967 52 15 34

SABADELL

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

REUS

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

LLEIDA

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

**RESTAURANTE
ROSANGEL'S**

"El Arte del buen comer"

2 Menus diarios

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



Polígono Pullman - Teléfono 964 21 42 79 - CASTELLÓN



XVI Gran Capítol de la Anchoa del Cantábrico SANTOÑA, (Cantabria), 1 de Maig de 2010

Ricardo Vicente Calvo



arribem a Santoña, Marisa, Angel, Gracia, Gregorio i Ricardo, el divendres 30 d'Abril per la vesprà i acompanyats de Fernando, Cessar, Angel, i altres amics de l'Anxova iniciem el recorregut-gastronòmic dels pinxos aprofitant que es celebrava el Concurs Pinxos 2010, degustant alguns abans del sopar en la qual coincidim amb José Ruiz (Avelino a la sèrie de TV de matrimonis..) i el seu germà Juancho.



El diumenge, en el restaurant La Llotja, en el port pesquer, que regenta l'amic Mon, ens reunim totes les confraries per a

prendre uns pinxos acompanyats de bon vi per a agafar forces.

Embarquem en la goleta "Cantabria Infinita" del

Govern de Cantàbria per a navegant per la badia gaudir de les immillorables vistes.

Desfilada fins al Teatre Liceu on es celebrà l'acte formal del capítol presidit per Miguel Ángel Revilla, president del Govern de Cantàbria, Javier Marcano, Conseller de Cultura i Turisme, i Víctor, Gran Maestre de L'Anxova, procedint-se a la investidura de nous confreres i Ambaixadors d'Honor, en aquesta ocasió Guillermo Summers, l'actor José Ruiz (Avelino en TV) i la pintora local Port Gallec.

El menjar es va celebrar i el Restaurant La Llotja i constava, com no, de degustació d'anxoves- llom de lluç del Cantàbric al pil-pil d'anxoves amb bolets edulis -- Entrecot de pastura a la brasa amb escates de sal d'anxova i banderilla de verdura de temporada -- Escumeja d'ametlles amargues amb gelat d'anxoves i formatge- cafè i orujo de Liébana.

El dilluns vam emprendre el retorn, desitjant veure'ns aviat.



legamos a Santoña, Marisa, Angel, Gracia, Gregorio y Ricardo, el viernes 30 de Abril por la tarde y acompañados de Fernando, César, Angel, y demás amigos de la Anchoa iniciamos el recorrido-gastronómico de los pinchos aprovechando que se celebraba el Concurso Pinchos 2010, degustando algunos antes de la cena en la que coincidimos con José Ruiz (Avelino en la serie de TV de matrimonios..) y su hermano Juancho.

El domingo, en el restaurante La Lonja, en el puerto pesquero, que regenta el amigo Mon, nos reunimos todas las confradías para tomar unos pinchos acompañados de buen vino para coger fuerzas.

Embarcamos en la goleta "Cantabria Infinita" del Gobierno de Cantabria para navegando por la bahía disfrutar de las inmejorables vistas.

Desfile hasta el Teatro Liceo donde se celebró el acto formal del capítulo presidido por Miguel Ángel Revilla, presidente del Gobierno de Cantabria, Javier Marcano, Consejero de Cultura y Turismo, y Víctor, Gran Maestro de La Anchoa, procediéndose a la investidura de nuevos cofrades y Embajadores de Honor, en esta ocasión Guillermo Summers, el actor José Ruiz (Avelino en TV) y la pintora local Puerto Gallego.

La comida se celebró e el Restaurante La Lonja y constaba, como no, de degustación de anchoas- lomo de merluza del Cantábrico al pil-pil de anchoas con boletus edulis --



Entrecot de pasto a la brasa con escamas de sal de anchoa y banderilla de verdura de temporada -- Espuma de almendras amargas con helado de anchoas y queso- cafè y orujo de Liébana.

El lunes emprendimos el regreso, deseando vernos pronto.



llà arribem nou persones de la nostra confraria, Ricardo, Carmen, Gregorio, Gracia, Àngel, Marisa, Miguel, Aurora, i José Maria.

Valladolid es va vestir de gala aquests dies per a celebrar un esdeveniment en el qual es va barrejar la tradició amb la cultura i la idiosincràsia dels pobles, entorn d'una gastronomia costumista fruit del bon fer dels nostres avantpassats, en aquesta ocasió, amb la marca Terra de Sabor de la Comunitat de Castella-Lleó com marchamo de promoció agroalimentària d'aquesta Regió.

Després de celebrar-se l'Assemblea General de FECOES al saló d'actes de l'Hotel Bálago, ens vam disposar a fer un recorregut de "pinxos" per la ciutat, perfectament estructurat aprofitant que es celebrava el Concurs Provincial de Pinxos 2010, i que va consistir a degustar dos pinxos, un calent i altre fred, amb el corresponent vi en els següents restaurants: Don Bacallà, Àngela, L'Abadia (de Juanjo Allunye), La Criolla, Villaparamesa, Els Zagales. No cal dir que al final quasi no podem... però deixem el pavelló ben alt. Un sopar barrejat de sabors i cultura ja que passem per tot el centre de Valladolid gaudint de la ciutat que va ser cabdal del regne, on es va celebrar les noces dels Reis Catòlics, on va néixer Felipe II...

El dissabte es va celebrar l'Acte Oficial al Saló d'Actes del Museu de la Ciència, on es van presentar les diferents ponències i treballs i on es van lliurar els Premis Nacionals FECOES 2010, entre uns altres a Grup Freixenet com a millor cava tradicional, Restaurador nacional a Restaurant Fuentebro de Cantàbria, Celler nacional a Grup Yllera, millor treball de promoció a la gastronomia a l'Excm. Conseller de Cultura i Turisme de Cantàbria En Javier López Marcano, indústria artesanal agroalimentària Ametla i Mel, S. a. de la Comunitat Valenciana.... A continuació i després de la foto de família vam adonar de la degustació gastronòmica en el Palau de Cristall del Museu de la Ciència, sidra asturiana i càntabra, vins de Montilla-Moriles i olis d'Andalusia, moscatells i Fondillón d'Alacant, vins i caves catalans, arrossos taronges i vins de València i Castelló, cuits muntanyesos de Cantàbria, vins de la Rioja de la Ribera del Duero i d'Utiel-Requena, ajoarriero i morteruelo de Cuenca, sabadiegos de Noreña, anxoves de Santoña, formatges asturians i càntabres, alvarinos, marrons glasé de Pontevedra, flaons i fadrinets de Castelló i un sense fi de productes de qualitat.

El suport de la Conselleria d'Agricultura i de Ramaderia de la Junta de Castella-Lleó així com la Diputació Provincial, l'Ajuntament de



Valladolid han estat claus fonamentals per al desenvolupament d'aquest Congrés Nacional.

Posteriorment es va iniciar la desfilada de confraries pels carrers de Valladolid des de la Pl. de Zorrilla fins a la Diputació.

Sopar de gala en els salons del Club de Golf Entrepinos (Simancas) on vam degustar, entre altres riberes, el tinte Pesquera per gentilesa de D. Alejandro Fernández, per a preparar el cos fins a l'endemà en la visita a la finca de la seua propietat Cellers Devesa de la Granja.

VIII Trobada de Confraries víniques i gastronòmiques de les Regions d'Espanya VALLADOLID, 18, 19 i 20 de Juny de 2010



Gregorio Martín



llá llegamos nueve personas de nuestra cofradía, Ricardo, Carmen, Gregorio, Gracia, Ángel, Marisa, Miguel, Aurora, y José María.

Valladolid se vistió de gala estos días para celebrar un acontecimiento en el que se mezcló la tradición con la cultura y la idiosincrasia de los pueblos, en torno a una gastronomía costumbrista fruto del buen



hacer de nuestros antepasados, en esta ocasión, con la marca Tierra de Sabor de la Comunidad de Castilla León como marchamo de promoción agroalimentaria de esta Región.

Después de celebrarse la Asamblea General de FECOES en el salón de actos del Hotel Bálago, nos dispusimos a hacer un recorrido de "pinchos" por la ciudad, perfectamente estructurado aprovechando que se celebraba el Concurso Provincial de Pinchos 2010, y que consistió en degustar dos pinchos, uno caliente y otro frío, con el correspondiente vino en los siguientes restaurantes: Don Bacalao, Ángela, La Abadía (de Juanjo Alejo), La Criolla, Villaparamesa, Los Zagales. Ni que decir tiene que al final casi no podíamos... pero dejamos el pabellón bien alto. Una cena mezclada de sabores y cultura puesto que paseamos por todo el

centro de Valladolid disfrutando de la ciudad que fue capital del reino, donde se celebró la boda de los Reyes Católicos, donde nació Felipe II...

El sábado se celebró el Acto Oficial en el Salón de Actos del Museo de la Ciencia, donde se presentaron las diferentes ponencias y trabajos y se entregaron los Premios Nacionales FECOES 2010, entre otros al Grupo Freixenet como mejor cava tradicional, Restaurador nacional al Restaurante Fuentebro de Cantabria, Bodega nacional a Grupo Yllera, mejor trabajo de promoción a la gastronomía al Excmo. Consejero de Cultura y Turismo de Cantabria D. Javier López Marcano, industria artesanal agroalimentaria Almendra y Miel, S. A. de la Comunidad Valenciana..... A continuación y después de la foto de familia dimos cuenta de la degustación gastronómica en el Palacio de Cristal del Museo de la Ciencia, sidra asturiana y cántabra, vinos de Montilla-Moriles y aceites de Andalucía, moscateles y Fondillón de Alicante, vinos y cavas catalanes, arroces naranjas y vinos de Valencia y Castellón, cocidos montañeses de Cantabria, vinos de la Rioja de la Ribera del Duero y de Utiel-Requena, ajoarriero y morteruelo de Cuenca, sabadiegos de Noreña, anchoas de Santoña, quesos asturianos y cántabros, alvariños, marrons glasé de Pontevedra, flaons y fadrinets de Castellón y un sinfín de productos de calidad.

El apoyo de la Consejería de Agricultura y de Ganadería de la Junta de Castilla León así como la Diputación Provincial, el Ayuntamiento de Valladolid han sido claves fundamentales para el desarrollo de este Congreso Nacional.

Posteriormente se inició el desfile de cofradías por las calles de Valladolid desde la Pl. de Zorrilla hasta la Diputación.

Cena de gala en los salones del Club de Golf Entrepinos (Simancas) donde degustamos, entre otros riberas, el tinto Pesquera Por gentileza de D. Alejandro Fernández, para preparar el cuerpo hasta el día siguiente en la visita a la finca de su propiedad Bodegas Dehesa de la Granja.

Premios Summum Vinum 2010 Tercera Edición a la Viticultura y Enología



Categoría	Nombre
Viticultor	D. José Luís García Monteagudo
Viticultor	D. Faustino García Pozuelo
Bodega Tradicional	D. Félix Martínez Roda
Enólogo Revelación	D. José Hidalgo Camacho
Bobal Excellence	Bodegas Más de Bazán
Mejor Proyecto Enológico	Bodegas Hispano-Suizas
Dedicación Vitivinícola	D. Jesús Vicente Giménez Ejarque
Viticultura y Enología	D ^a Marta Valsangiacomo Gil Directora General de Comercialización Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación
Prensa especializada vitivinícola	D. Ramón Gil Rodríguez Guía de Restaurantes y Vinos de la Comunidad Valenciana



Summun Vinum III Edició Premis Summun Vinum UTIEL, (Valencia), 12 de Juny de 2010

Miguel Blasco



amb motiu de la invitació als Premis de l'III Edició, ens desplaçem al Celler Rodó d'Utiel, on es celebrà l'Acte de Lliurament dels Premis, Marisa, Àngel, Vicentico i Miguel. L'acte va ser presidit pel secretari Autonòmic En Vicente Rigués i el president del Cercle de Enòfils Utiel-Requena, En Carlos Martín Cosme.

Alguns dels premiats van ser els següents:

Premi Bobal Excelence:

CELLERS MES DE BAZAN

Premi Celler Tradicional:

En FELIX MARTINEZ RODA

Premi Enòleg Revelació:

En JOSE HIDALGO CAMACHO

Premi millor projecte enològic:

CELLERS HISPANO SUIZA

Després dels brindis de rigor i el consegüent aperitiu, ens traslladarem al Restaurant Garcerán on vam gaudir d'un sopar de gala, regada amb abundants i excel·lents vins d'Utiel-Requena.



on motivo de la invitación a los Premios de la III Edición, nos desplazamos a la Bodega Redonda de Utiel, donde se celebró el acto de entrega de los Premios, Marisa, Àngel, Vicentico y Miguel. El acto fue presidido por el secretario autonómico D. Vicente Riera y el presidente del Círculo de Enófilos Utiel-Requena, D. Carlos Martín Cosme.

Algunos de los premiados fueron los siguientes:

Premio Bobal Excelence:

BODEGAS MAS DE BAZAN

Premio Bodega Tradicional:

D. FELIX MARTINEZ RODA

Premio Enólogo Revelación:

D. JOSE HIDALGO CAMACHO

Premio mejor proyecto enológico:

BODEGAS HISPANO SUIZA

Después de los brindis de rigor y el consiguiente aperitivo, nos trasladamos al Restaurante Garcerán donde disfrutamos de una cena de gala, regada con abundantes y excelentes vinos de Utiel-Requena.



Federación de Cofradías
vinícolas y gastronómicas
de la Comunidad
Valenciana



TODOS LOS DÍAS UN ARROZ Y UN VINO Cuarta Edición

Salones del Restaurante La Hípica
Valencia, 27 de julio de 2010



Tots els dies
un arròs i un vi
VALENCIA,
27 de Juliol de 2010



J. Vicente Francisco Balaguer



Un grup compost per J. Pallares, Amparo, José María, Mari Carmen, Guillermo, Carmen, Ricardo, Aurora, Miguel, Ángel i Vicentico, ens desplaçem a València per a celebrar la Primera Edició a La Qualitat Tradicional de la Comunitat Valenciana.

Exacte es va celebrar en els salons de la Hípica a València i vam tenir la satisfacció que un dels Premis a la Qualitat i Tradició correspongués a Cellers Les Useres, Vins de la Terra de Castelló, i que va recollir el seu gerent i amic D. Vicente Bellés. Posteriorment passem a degustar un esplèndid sopar:

CÒCTEL: Montaditos de sobrasada de Ròtova amb ceba caramel·litzada. Daus de Tollina amb oli de serra Mariola.

ENTRANTS VALENCIANS:

Pastís de escorpa amb mirall de tomàquet del Perelló a l'anet. Cassola d'embotits Requena-Utiel amb habetes de les valls

DEGUSTACIÓ BUFET MARIDATGE DE VINS I ARROSSOS VALENCIANS:

Arròs d'ànec de l'Albufera amb carxofes de Casinos

Arròs negre amb calamars de platja

Arròs del senyoret al all i oli

Arròs de conill i caragols

Arròs de costella i coliflor

POSTRES: Canastell de fruites valencianes amb sorbet de mandarina del Camp de Morvedre

CELLER: Vins de la D.O. Alacant.

Vins de la D.O. Utiel-Requena

Vins de la D.O. València.

AMB L'ESPECIAL COL·LABORACIÓ de:

Celler Salvador Poveda

Cellers Les Useres de La Terra de Castelló

Celler i vinyers Vegalfaro

Cava valencià Vegalfaro

Fondillón de Salvador Poveda

Després d'aquesta festa de sabors i d'amistat vam emprendre el viatge de tornada. Fins a la pròxima.



Un grupo compuesto por J. Pallares, Amparo, José María, Mari Carmen, Guillermo, Carmen, Ricardo, Aurora, Miguel, Ángel y Vicentico, nos desplazamos a València para celebrar la Primera Edición a La Calidad Tradicional de la Comunidad Valenciana.

El acto se celebró en los salones de la Hípica en Valencia y tuvimos la satisfacción de que uno de los Premios a la Calidad y Tradición correspondiera a Bodegas Les Useres, Vinos de la Tierra de Castellón, y que recogió su gerente y amigo D. Vicente Bellés. Posteriormente pasamos a degustar una espléndida cena:

COCKTEL: Montaditos de sobrasada de Rotova con cebolla caramelizada.

Dados de Tollina con aceite de sierra Mariola.

ENTRANTES VALENCIANOS:

Pastel de escorpa con espejo de tomate del Perelló al eneldo. Cazuela de embutidos Requena-Utiel con habitas de los valles.

DEGUSTACION BUFETT MARIDAJE DE VINOS Y ARROCES VALENCIANS:

Arroz de pato de la Albufera con alcachofas de Casinos

Arroz negro con calamares de playa

Arroz del senyoret al all i oli

Arroz de conejo y caracoles

Arroz de costilla y coliflor

POSTRES: Canastillo de frutas valencianas con sorbete de mandarina del Camp de Morvedre

BODEGA: Vinos de la D.O. Alicante.

Vinos de la D.O. Utiel-Requena

Vinos de la D.O. Valencia.

CON LA ESPECIAL COLABORACION DE:

Bodega Salvador Poveda

Bodegas Les Useres de La Tierra de Castellón

Bodega y viñedos Vegalfaro

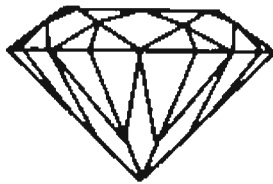
Cava valenciano Vegalfaro

Fondillón de Salvador Poveda

Después de esta fiesta de sabores y de amistad emprendimos el viaje de vuelta. Hasta la próxima.



JOYERÍA - RELOJERÍA
TALLERES PROPIOS



Guillermo Torres Balaguer
GEMOLOGO DIPLOMADO

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



Dieta Mediterrànea

Confraria L'arros i la toronja



El passat mes de Novembre va ser aprovat per l'UNESCO la declaració de Patrimoni Cultural Immaterial de la DIETA MEDITERRÀNIA, i que va ser presentat per la Fundació Dieta Mediterrània a qui ens adhirim com Federació Espanyola de Confraries Vínica i Gastronòmiques (FECOES) en el Congrés Nacional de Les Borges Blanques el 30 de Maig de 2009, on signem el document certificat pel ministeri de Medi ambient i Mitjà Rural i Mari.

Aquest pas és de singular importància per a les confraries enogastronòmiques espanyoles, que sempre hem treballat perquè la nostra gastronomia mediterrània tingué un lloc important entre els costums típics espanyoles i europees que al final s'ha aconseguit amb l'esforç de tots.

La nostra Federació Nacional ha contribuït ostensiblement en aquest assoliment i reconeixement mundial atorgat per l'UNESCO.



El pasado mes de Noviembre fue aprobado por la UNESCO la declaración de Patrimonio Cultural Inmaterial de la DIETA MEDITERRÁNEA, y que fue presentado por la Fundación Dieta Mediterránea a quien nos adherimos como Federación Española de Cofradías

Vínicas y Gastronómicas (FECOES) en el Congreso Nacional de Les Borges Blanques el 30 de Mayo de 2009, en donde firmamos el documento certificado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Este paso es de singular importancia para las cofradías enogastronómicas españolas, que siempre hemos trabajado

para que nuestra gastronomía mediterránea tuviera un lugar importante entre las costumbres típicas españolas y europeas que al final se ha conseguido con el esfuerzo de todos.

Nuestra Federación Nacional ha contribuido ostensiblemente en este logro y reconocimiento mundial otorgado por la UNESCO.

Dieta  Mediterránea

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino certifica que

LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE COFRADÍAS VÍNICAS Y GASTRONÓMICAS (FECOES)

Ha manifestado su adhesión conjunta a la candidatura para la inscripción de la Dieta Mediterránea en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco

30 de mayo de 2009



VI Gran Capítol de la Confraria «Gastronomos do Algarve» TAVIRA (Algarve, Portugal), 2 d'Octubre de 2010

Ángel Martínez



mb veritable il·lusió partim cap a l'Algarve, Carmen, Marisa, Ricardo i jo, amb la idea de passar quatre dies gaudint de gastronomia, amics i bones estones.

Les nostres expectatives es van complir àmpliament, com no podia ser d'altra manera.

Arribem el divendres a la vesprà al nostre hotel en Pedras de la Reina, (al costat d'un bonic camp de golf on desdejunem el diumenge) molt prop de Tavira on ens reunim amb Jose Manuel Alves, Gina i la resta d'assistents per a gaudir d'un passeig per aquesta bonica i històrica ciutat.

A la nit ens van oferir un sopar en Pedras del Rei, entri Tavira i Santa Luzia (la capital de la pols), amb productes típics a la qual assistim mes de tres-cents comensals. Compartim taula amb els nostres amics de Baena, Paco, Carmen el seu germà i Sra., molt a gust.

El dissabte DIA 2 era el dia gran, la Pça. de la República va ser el lloc de concentració de les més de 60 confraries procedents de Portugal, Espanya, França, Bèlgica, Itàlia i Macao. Precisament allí es va celebrar un breu acte protocol·lari presidit per l'Excm. Alcalde de Tavira, President de Turisme de l'Algarve, el Gran Mestre José Manuel Alves i el president del Consell Europeu de Confraries Carlos Martín Cosme. A continuació el grup folklòric Ranxo da Llum de Tavira ens va obsequiar amb un recital de balls populars de l'Algarve passant a iniciar-se la desfilada de totes la Confraries amb les seves robes multicolors pel casc històric fins a l'Església de Santa Maria on després de l'acte religiós es va procedir a la entronització de Confreres d'Honra, Mèrit i Nombre, entre els quals destacariem a Francisco Pinto (expresident de la República), Luis Machado (president de la confraria de Macao), Jorge Manuel do Nascimento (president de la Càmera Municipal de Tavira), Pedro Piñeiro (Alvariño) Manuel Piedrahita (FECOAN), Paco Jiménez (amigos del Olivo de Baena), Maria Luisa Llavona (Donya Gontrodo), Renato Zuin (Tenor), Toni Roccon (Gran Mestre dei Radici i Fasioi i Secretari General



de CEUCO), Maria Isabel Rius (Enófilos), Ángel Martínez (l'arròs i la toronja- Castelló)...

Al finalitzar l'acte de nou en preciosa desfilada arribem als Jardins al costat de la Plaça de la República on en una immensa carpa ens van oferir un menjar típic del Algarve.

A la nit, sopar lliure, amb els nostres amics de Baena ens desplaçem a Santa Luzia, la ciutat de la pols, ens va cridar l'atenció que tots els restaurants anunciaven tot tipus de pols, fins que ens vam adonar que pols = polp. Sopem pols de diverses formes, bacallà extraordinari, vi verd... i a bon preu.

El diumenge embarquem per a visitar el Parc Natural Ria Formosa illa de Tavira on vam gaudir d'un menjar a força de productes del mar: esguitada de freses amanides, esguitada de polp, llagostins, arròs amb mariscs, cataplana (mariscs) a l'estil Algarve. Embarquem de nou per a tornar a Tavira i després d'un passeig ens van dur a un restaurant on com fi de festa entre altres productes del mar vam menjar un exquisit bacallà a la brasa i unes gambetes gegants també a la brasa que no oblidarem.

A l'endemà, dilluns, vam regressar a casa.



con verdadera ilusión partimos hacia el Algarve, Carmen, Marisa Ricardo y yo, con la idea de pasar cuatro días disfrutando de gastronomía, amigos y buenos ratos. Nuestras expectativas se cumplieron ampliamente, como no podía ser de otra manera.

Llegamos el viernes por la tarde a nuestro hotel en Pedras de la Reina, (junto a un bonito campo de golf, donde desayunamos el domingo) muy cerca de Tavira, donde nos reunimos con Jose Manuel Alves, Gina y el resto de asistentes para disfrutar de un paseo por esta bonita e histórica ciudad.

Por la noche nos ofrecieron una cena en Pedras del Rei, entre Tavira y

Paco, Carmen su hermano y Sra., muy a gusto.

El sábado DIA 2 era el día grande, la Pza. de la Republica fue el lugar de concentración de las más de 60 cofradías procedentes de Portugal, España, Francia, Bélgica, Italia y Macao. Precisamente allí se celebró un breve acto protocolario presidido por el Excmo. Alcalde de Tavira, Presidente de Turismo del Algarve, el Gran Maestre José Manuel Alves y el presidente del Consejo Europeo de Cofradías Carlos Martín Cosme. A continuación el grupo folklórico Rancho da Luz de Tavira nos obsequió con un recital de bailes populares del Algarve pasando a iniciarse el desfile de todas la Cofradías con sus ropas multicolores por el casco

histórico hasta la Iglesia de Santa Maria donde después del acto religioso se procedió a la entronización de Cofrades de Honra, Mérito y Número, entre los que destacaríamos a Francisco Pinto (expresidente de la Republica), Luis Machado (presidente de

la cofradía de Macao), Jorge Manuel do Nascimento (presidente de la Câmara Municipal de Tavira), Pedro Piñeiro (Alvariño), Manuel Piedrabita

(FECOAN), Paco Jiménez (amigos del Olivo de Baena), María Luisa Llavona (Doña Gontrodo), Renato Zuin (Tenor), Toni Roccon (Gran Maestre dei Radici e Fusioi y Secretario General de CEUCO) María Isabel Rius (Enófilos) Ángel Martínez (l'arros i la toronja-Castellón).

Al finalizar el acto de nuevo en precioso desfile llegamos a los Jardines junto a la Plaza de la Republica donde en una inmensa carpa nos ofrecieron una comida típica del Algarve.

Por la noche, cena libre, con nuestros amigos de Baena nos desplazamos a Santa Luzia, la ciudad del polvo, nos llamó la atención que todos los restaurantes anunciaban todo tipo de polvos, hasta que nos dimos cuenta que polvo = pulpo. Cenamos polvo de varias formas, bacalao extraordinario, vino verde... y baratísimo.

El domingo embarcamos para visitar el Parque Natural Ría Formosa isla de Tavira donde disfrutamos de una comida a base de productos del mar: salpicón de huevas aliñadas, salpicón de pulpo, langostinos, arroz con mariscos, cataplana (mariscos) al estilo Algarve. Embarcamos de nuevo para volver a Tavira y después de un paseo nos llevaron a un restaurante donde como fin de fiesta entre otros productos del mar comimos un exquisito bacalao a la brasa y unos camarones gigantes también a la brasa que no olvidaremos.

Al día siguiente, lunes, regresamos a casa.

Santa Luzia (la capital del polvo), con productos típicos a la que asistimos mas de trescientos comensales. Compartimos mesa con nuestros amigos de Baena,



VII Congrès Européu de Confraries enogastròniques BURDEOS (Francia), 5, 6 i 7 de Novembre de 2010

Vicente Gómez

Aprofitant, una vegada més, per a gaudir del viatge sortim de Castelló el dia 2 amb avió via Madrid (Mari Carmen, Carmen, Marisa, Àngel, Vicente i Mari Carmen. Arribem a l'aeroport de Merignac (Bordeaux) a la vesprànit, sopar i descans. A l'endemà comencem amb la visita guiada per la ciutat, reconeguda per la UNESCO com un valor universal excepcional per l'urbanístic florecient en el segle de les llums amb valors que han perdurat fins al XIX, llargues avingudes flanquejades per façanes de pedra, harmonioses places, jardins, sumptuosos palaus, i les façanes d'estil uniforme a la vora del Garona. L'arquitectura clàssica i neoclàssica, des del segle XVIII fins al XX, que conferixen a la ciutat una homogeneïtat digna d'esment. La importància del seu port en el comerç internacional des de fa més de dos mil anys. El seu prodigi com capital mundial del vi, el seu lloc en la història de França i la seva participació en els moviments intel·lectuals pel pas de gran nombre de pensadors, Montaigne, Montesquieu,...

Gaudim dels seus carrers, places i monuments, Place de la Comedie, Gran Theatre, Place de la Bourse, Miroir d'eau, Monument aux Girondins, Place Gambetta, Rue Sante Catherine (el carrer comercial més llarg d'Europa), Catedral de S. Andrés (segle XI al XVI), Basilique Sant Michael, etc., i de la seva gastronomia i vins, Rest. La Brasserie en la rue Sant Rémi, Rte. Li Regent, en Place Gambetta, excel·lent des de fa 117 anys on presumeixen de tenir la carta de vins més barats del món i es consideren un dels millors restaurants del món.

El dijous realitzem l'excursió a Arcachon, amb Betti, Pepe, Rogelio, Manuel i Sara, vam agafar el tren en la Gare Sant Jean al matí i va trigar una hora a arribar a la conca marítima de Arcachon, famosa per les seves ostres, donem fe d'això, però abans de a menjar vam estar en la duna de Pyla de més 117 m. a la qual alguns van pujar per a gaudir del

magnífic paisatge.

El divendres vam estar a la regió dels vins Saint Emilion visitant la ciutat medieval i els seus monuments subterranis, L'Ermite de Saint Emilion, La Capella de la Trinitat, L'Església Monolítica, Les Catacumbes, i com no, degustant els seus famosos vins, vam provar varis, i la seva gastronomia.

A la tarda Assemblea General de CEUCO, en els salons de l'Hotel Begles-Merignac, seguida de sopar.

El dissabte es va celebrar el Congrès en l'Hotel Mercure-Bordeaux Citi Mondiale Centri de Congrès, amb els discursos de benvinguda del President de CEUCO, Carlos Martín i les Autoritats presents. Presentació de treballs i lliurament de Premis AURUM 2010 (Europe Excelente Enogastronomic) i passada del bastó de comandament al país organitzador del Congrès de 2011, que va recaure en Algarve (Portugal). A continuació degustació de productes agroalimentaris de qualitat procedents de les diferents Regions d'Europa, de França, Espanya, Portugal, Itàlia, Bèlgica, Hongria, Estònia, que assistim a l'esdeveniment.

A la nit sopa de gala en el mateix Hotel Mercure-Bordeaux Citi Mondiale Centri de Congrès.

El diumenge Missa en la Catedral de Bordeaux, desfilada de confraries, foto de grup i fi del Congrès.

Nosaltres encara vam tenir temps de passejar pel pont de Pierre, el pont més antic de Burdeos, construït per ordre de Napoleó sota el regnat de Luis XVIII, amb disset arcs, un per cadascuna de les lletres del seu nom, i mes de 487 m. de llarg. Bé doncs al final del pont i en la riba dreta del Garona, en un restaurant que ens van recomanar, Racó del Port o alguna cosa així, amb unes vistes precioses, ens vam donar un homenatge en el qual entre altres exquisiteces no van faltar les ostres. Per a no oblidar.





proveyendo, una vez más, para disfrutar del viaje salimos de Castellón el día 2 en avión vía Madrid (Mari Carmen, Carmen, Marisa, Ángel, Vicente y Mari Carmen.

Llegamos al aeropuerto de Merignac (Bordeaux) por la tarde-noche, cena y descanso. Al día siguiente empezamos con la visita guiada por la ciudad, reconocida por la UNESCO como un valor universal excepcional por lo urbanístico floreciente en el siglo de las luces con valores que han perdurado hasta el XIX, largas avenidas flanqueadas por fachadas de piedra, armoniosas plazas, jardines, suntuosos palacetes, y las fachadas de estilo uniforme a orillas del Garona. La arquitectura clásica y neoclásica, desde el siglo XVIII hasta el XX, que confieren a la ciudad una homogeneidad digna de mención. La importancia de su puerto en el comercio internacional desde hace más de dos mil años. Su prodigio como capital mundial del vino, su lugar en la historia de Francia y su participación en los movimientos intelectuales por el paso de gran número de pensadores, Montaigne, Montesquieu,...

Disfrutamos de sus calles, plazas y monumentos, Place de la Comedie, Gran Theatre, Place de la Bourse, Miroir d'eau, Monument aux Girondins, Place Gambetta, Rue Sante Catherine (la calle comercial más larga de Europa), Catedral de S. Andrés (siglo XI al XVI), Basilique Sant Michael, etc., y de su gastronomía y vinos, Rest. La Brasserie en la rue Sant Rémi, Rte. Le Regent, en Place Gambetta, excelente desde hace 117 años donde presumen de tener la carta de vinos más baratos del mundo y se consideran uno de los mejores restaurantes del mundo.

El jueves realizamos la excursión a Arcachon, con Betti, Pepe, Rogelio, Manuel y Sara, cogimos el tren en la Gare Sant Jean por la mañana y tardó una hora en llegar a la cuenca marítima de Arcachon, famosa por sus ostras, damos fe de ello, pero antes de comer estuvimos en la duna

de Pyla de más 117 m. a la que algunos subieron para divisar el magnífico paisaje.

El viernes estuvimos en la región de los vinos Saint Emilion visitando la ciudad medieval y sus monumentos subterráneos, La Ermita de Saint-Emilion, La Capilla de la Trinidad, La Iglesia Monolítica, Las Catacumbas, y como no, degustando sus famosos vinos, probamos varios, y su gastronomía.

Por la tarde Asamblea General de CEUCO, en los salones del Hotel Begles-Merignac, seguida de cena.

El sábado se celebró el Congreso en el Hotel Mercure-Bordeaux Cite Mondiale Centre de Congrès, con los discursos de bienvenida del Presidente de CEUCO, Carlos Martín y las Autoridades presentes. Presentación de trabajos y entrega de Premios AURUM 2010 (Europe Excelente Enogastronomic) y pase del bastón de mando al país organizador del Congreso de 2011, que recayó en Algarve (Portugal). A continuación degustación de productos agroalimentarios de calidad procedentes de las distintas Regiones de Europa, de Francia, España, Portugal, Italia, Bélgica, Hungría, Estonia, que asistimos al evento.

Por la noche cena de gala en el mismo Hotel Mercure-Bordeaux Cite Mondiale Centre de Congrès.

El domingo Misa en la Catedral de Bordeaux, desfile de cofradías, foto de grupo y fin del Congreso.

Nosotros aún tuvimos tiempo de pasear por el Pont de Pierre, el puente más antiguo de Burdeos, construido por orden de Napoleón bajo el reinado de Luis XVIII, con diecisiete arcos, uno por cada una de las letras de su nombre, y más de 487 m. de largo. Bueno pues al final del puente y en la orilla derecha del Garona, en un restaurante que nos recomendaron, Rincón del Puerto o algo así, con unas vistas preciosas, nos dimos un homenaje en el que entre otras exquisiteces no faltaron las ostras. Para no olvidar.



Recambios y accesorios electromecánicos automoción

C.E. La Plana, calle N, nave 25 • Oficina 964 24 45 00
Tel. 964 25 31 20 - Fax 964 21 54 88
12550 ALMASSORA (Castellón)

Alcalà de Xivert, 114 B • Tel. 964 46 05 50
Fax 964 47 35 18 - 12580 BENICARLÓ (Castellón)
autoelec@autoelec.org

Divendres 25, *La Re-vespra*

- 21,00 Inauguració del Casal.
Sopar informal

Dissabte 26, *De la Festa la Vespra*

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

Diumenge 27,

Magdalena Festa Plena

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

Dilluns 28, *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 29, *Dia de les Colles*

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

Dimecres 30, *Dia gastronòmic*

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



Programa de Festes

Dijous 31,

Dia dels Alcaids Veterans

- 14,00 Vermut al Casal
14,30 Dinar al Casal en honor
dels Alcaids
19,30 Anar de marxa. Sopar lliure

Divendres 1, *Dia de l'Alcaid*

- 14,00 Vermut al Casal
14,30 Dinar al Casal (optatiu)
21,00 Acte d'investidura de
l'Alcaid del Castell Vell
de l'any 2011
21,30 Gran Sopar-bufet al Casal
22,30 Festa de l'Alcaid, amb
música, al Casal

Dissabte 2, *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 3, *Magdalena Vitol*

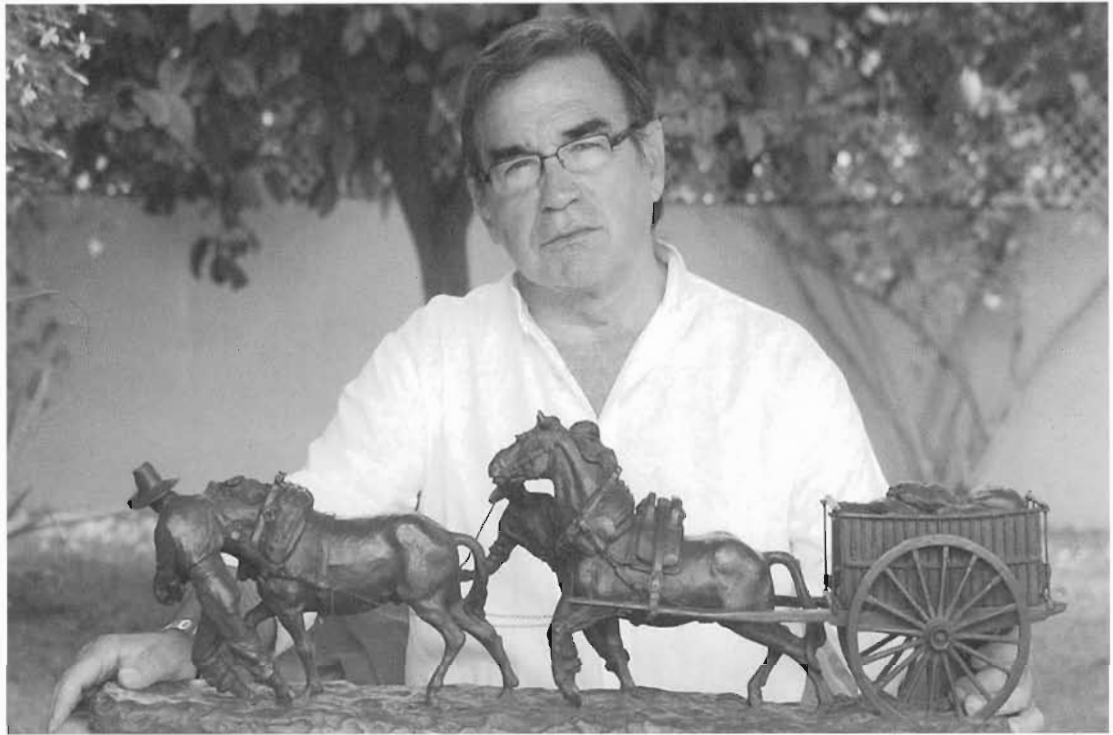
- 14,00 Paella final de festes, al
restaurant
21,00 Gran xocolatada amb
xurros al Casal
22,00 Desfile final de festes
24,00 Traca Final

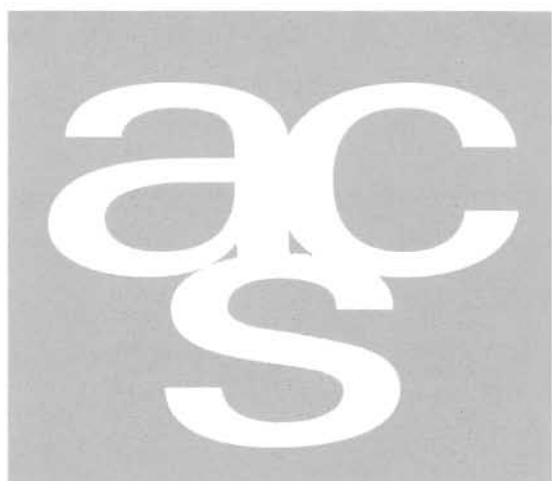


1323

619 198 021

ESCULTURAS





**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





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

C/TENERIAS, 4 BAJO. 12003 CASTELLÓN

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

joseluisale@telefonica.net / joseluis@segurosale.com



oneker®

by CERÁMICA GÓMEZ

CG

Cerámica Gómez



Cerámica Gómez S.A.

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

