



La Host

Any XXV - N^o. XX - Març 2012



DISFRUTADO POR QUIEN LO CONDUCE, HALAGADO POR TODOS.

Nuevo Peugeot 508. Mejor Coche del Año 2012 en España.



PEUGEOT RECOMIENDA TOTAL Atención al cliente 902 366 247

Gama Peugeot 508: Consumo mixto (L/100 km): entre 4,2 y 7,3. Emisiones de CO₂ (g/km): entre 109 y 169.

NUEVO PEUGEOT 508. MEJOR COCHE DEL AÑO 2012.

Es difícil que todo el mundo se ponga de acuerdo en algo. Sin embargo el Nuevo Peugeot 508 lo ha conseguido. Quienes lo conducen, disfrutan de su diseño, su habitabilidad o su confort de conducción. El resto sólo tienen halagos para el que ya es considerado un vehículo extraordinario. Por todo esto ha sido distinguido como Mejor Coche del Año 2012 en España. ¿A qué esperas para conducirlo?

PEUGEOT **508**



PEUGEOT
MOTION & EMOTION

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



Sumari

Any XXV • N° 20

Redacció, Administració
i Publicitat:
Cavallers, 36 CASTELLÓ

Equip de Redacció:

J. Vicente Francisco
Angel Martínez
Joanjo Trilles

Assessor lingüístic:

Josep Vidal

Autor Portada:

Carlos Martínez Pérez

Fotos:

Joan Josep Trilles
Angel Martínez
Roberto Masó
Domingo Quesada
Miguel Blasco

Edita:

Host del Castell Vell

Coordinació:

Host del Castell Vell

Impressió i maquetació:

LOGUI IMPRESSIÓ S.L.

Dipòsit legal: CS-24-2008

*El present llibret ha participat
en la convocatòria dels premis
de la Generalitat per a la
promoció de l'ús del valencià.*

5 Salutació

Historia i Cultura

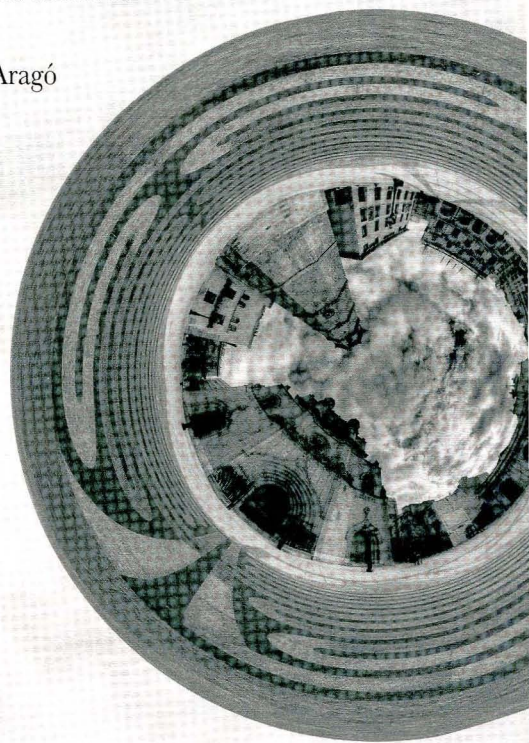
- 6 Els Alcaids del Castell Vell
- 7 Sr. Alberto Fabra i Part, Alcaid del Castell Vell 2012
- 8 Pregó i Himne de la Host
- 9 La nostra Patrona
- 12 La definitiva restauració de la tomba de
na Violant
- 18 Institucions a la Corona d'Aragó
- 24 25é. Aniversari de la Host
- 28 Tarmenets amb història
- 30 Els tres panxuts
- 32 Tir i arrossegament
- 33 Manuel Sanchis Guarner
- 35 Homenatge a
Pierre Méchain

La Host i la Festa

- 37 Sopar de Espònsors
- 39 La Romeria i l'Ofrena
- 40 Imposició de faixa i escut
- 43 La Gala dels Alcaids
- 44 Discurs d'acomiadament
de l'Alcaid 2011
- 45 Paraules del Gran Mestre
- 46 Paraules de l'Alcalde de Castelló
- 47 Paraules de l'Alcaid 2012

Gastronomia

- 49 SUSEGANA (Treviso, Itàlia).
- 51 VALÈNCIA. Capítol *Círculo de Enófilos de Utiel-Requena*.
- 53 CASTELLÓ. Vins i escenes gastronòmiques de
la terra de Castelló.
- 55 NOREÑA (Astúries). Capítol dels *«Caballeros del
Sabadiego»*.
- 57 LAREDO (Cantàbria). Congrés Nacional de Fecoes,
terra i mar, el turisme enogastronòmic.
- 58 UTIEL-REQUENA (València). Premis *«Summun Vinum»*.
- 59 VALÈNCIA. Tots els dies un arròs i un vi.
- 60 ALBUFEIRA-ALGARVE (Portugal). Congrés Europeu
de Confraries enogastronòmiques.
- 63 REQUENA (València). Nit del cava i tast de cap d'Any.
- 65 Programa de Festes Magdalena 2012.





Salutació

Un any més, tinc la satisfacció de presidir La Host del Castell Vell, i este en especial, ja que commemorem el 25é. aniversari d'aquesta Associació Cultural, Festera i Gastronòmica. 25 anys són molts, i demostren la maduresa de la seua gent.

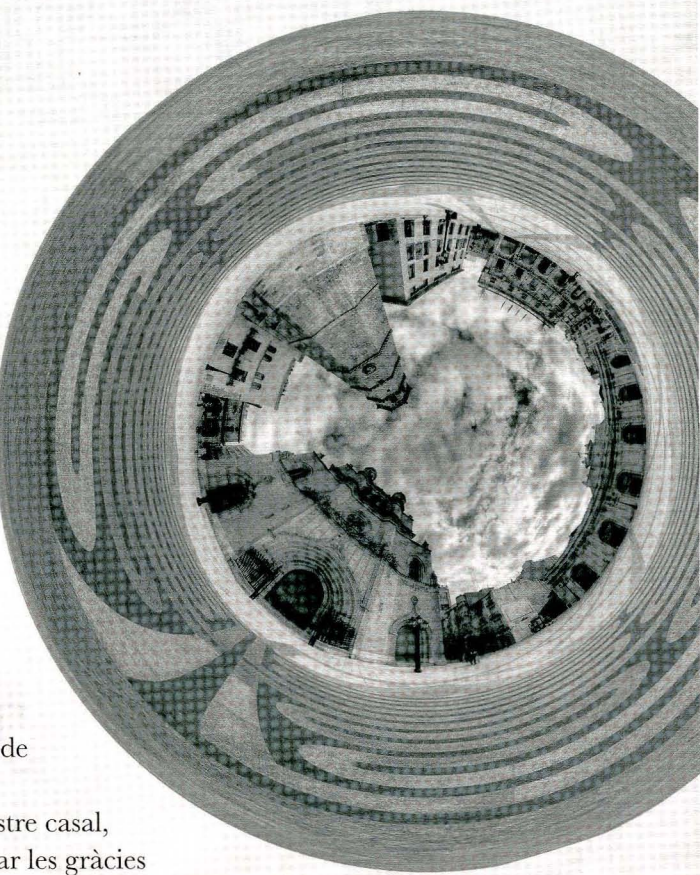
Convide a tot el món fester a visitar el nostre casal, cau d'amistat, convivència i germanor. Donar les gràcies de tot cor als nostres patrocinadors, i als que ens ajuden any rere any a traure aquest butlletí on donem a conèixer la nostra activitat cultural, festera i gastronòmica al llarg i ample de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

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

Lliutarem cada dia amb més 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 totes les colles, gaiates i en especial a aquelles que han patit «la desgràcia» de l'incendi i desitjar-les que això no sigue cap impediment per a que estes festes magdaleneres i més enguany que són internacionals, siguen les millors festes fundacionals on memorem 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



Historia i Cultura



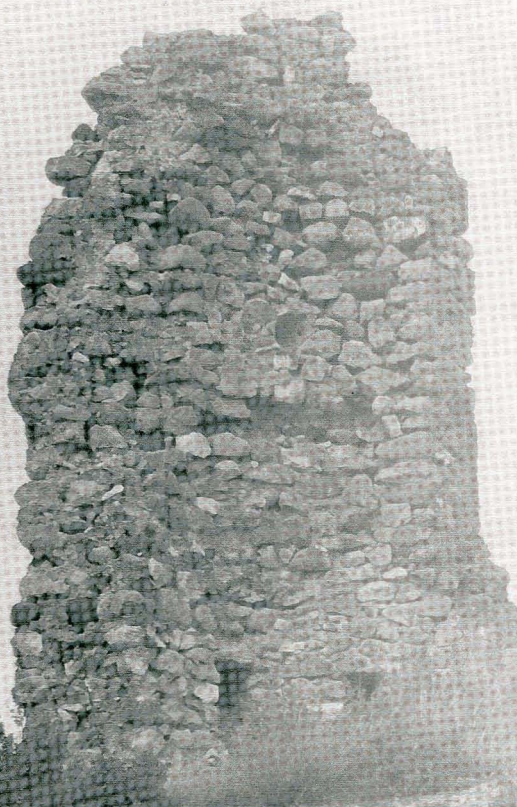
Els Alcaldes del Castell Vell

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 Brea 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
2012 N'Alberto Fabra i Part





SERENÍSSIM SENYOR
Alberto Fabra i Part

Alcaid del Castell Vell 2012



El nostre Molt Honorable President va nèixer a Castelló el 1964, dins d'una família tradicional, de soca. Va ser alumne del col·legi públic Herrero i de l'institut Francesc Ribalta, i posteriorment va cursar estudis d'Arquitectura Tècnica en la Universitat Politècnica de València, on es va titular el 1987.

Va començar molt jove la seua trajectòria política el 1982, i va ser regidor en l'Ajuntament de la seua ciutat el 1991, on va ocupar la seua alcaldia el 29 de gener de 2005, la qual va ser revalidada de nou el 2007 i en les eleccions del 2011 va tornar a ser triat alcalde de Castelló.

Casat amb Cristina i amb dos fills, troba en la seua família un important suport, a qui dedica el seu poc temps lliure. Amant de la naturalesa i la muntanya, sol escapar-se, quan pot, a un petit poble de l'Alt Maestrat.

És bon esportista, habitualment se li veu (se li veia) a la Piscina Provincial de Castelló.

Una altra de les seues passions és el C.D. Castelló, seguidor incansable de l'equip, recolzant-lo i ajudant-lo sempre.

És el primer president de la Generalitat de Castelló i ha estat també el seu alcalde. Ara també és a més, alcaid del Castell Vell. Enhorabona.

Castelló, 3 de febrer de 2012

Pregó

La Host i La Festa

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

Anar de marxa amb la Host no és tan sols anar de festa, és recordar la conquesta i orígens de Castelló.

Recordar-ho i celebrar-ho sempre a la nostra manera: pólvora, música, bous, beure i menjar de bandera, cercaviles, cavalcades, les paelles a Fadrell, Romeria, mascletades, L'Alcaid del Castell Vell.

Tots treballem a plaer Vicentico, Alè, Ricardo i Roberto, Àngel i Agustín, Ricardo Garso, Breva i Pallarés, Vicent Gómez Toca i Pedro, Guillermo i Goyo, Jere, Chema, Domingo i Miguel, Pedro Tomasi 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

hímn de la host

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

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

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

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

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

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

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

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

La nostra patrona

AROMES DE BLANCA FLOR

A l'ermita hortolana
el sospir es fa cançó
sota la nit estrelada
Flor Blanca de Castelló.

Mare de Déu del Lledó
bressolera de l'humil
de la Plana primicera
crida d'un poble gentil.

Nacrada flaire de rosa
dossier, cim de tot prec
beneïda imatge blanca
brollador que mana fe.

Verge de nívia escuma,
d'estelades marbre fi,
pell de la clara lluna
pregaria que resplendix.

Velam obert del vaixell
florete de l'ametller
neu, blancor en muntanyes,
tarongina de dolç voler.

A l'ermita hortolana
el sospir es fa cançó
sota la nit estrelada,
aromes de Blanca Flor!

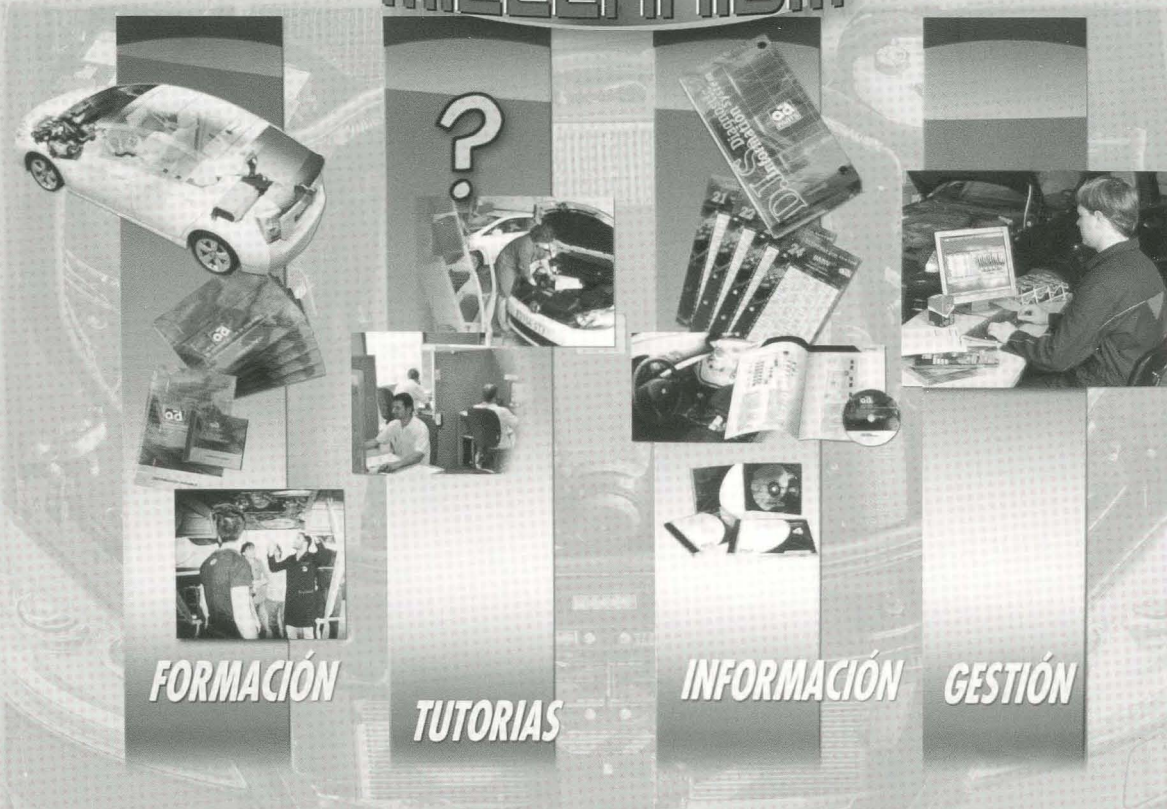
Poema: *Vicent Jaume Almela i Eixau.*

Il·lustració: *Mari Carmen Aldás.*



ad LEVANTE

PROGRAMA MILLENNIUM



ASEGÚRESE SU FUTURO

LA OFERTA MÁS COMPLETA Y CON MÁS EXPERIENCIA

PARA LOS PROFESIONALES DEL SECTOR DE LA AUTOMOCIÓN



▼ 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 ALAPLANA
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



MAPFRE, personas que cuidan de personas

Protegiendo lo que más quieres: tu familia, tu vida, tus propiedades, tu empresa.

Estamos a tu lado, con más de 36.000 empleados y cerca de 70.000 colaboradores en 43 países de todo el mundo esforzándose todos los días en seguir mejorando nuestro servicio. Para que cada uno de nuestros 20 millones de clientes pueda sentirse seguro y protegido en la mejor compañía.

mapfre.com



MAPFRE

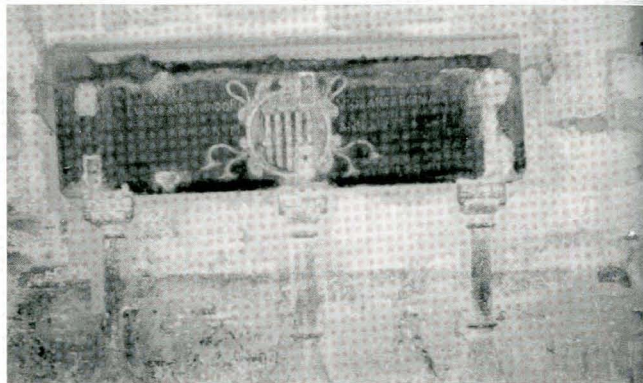
La definitiva restauració de la tomba de Na Violant

Roberto Pérez de Heredia Valle
Cavaller Pere de Perea-Cronista
Castelló de la Plana, a 29 gener 2012

El 1979, el veterà "Cavaller" Gonzalo Port, que va passar part de l'estiu a Juneda i va visitar la localitat pròxima de Vallbona de les Monges, ens va descobrir que en el famós Monestir de Santa Maria de Vallbona es trobava el sepulcre de la Reina Violant, segona esposa d'en Jaume I, havent-se complit el que ella, abans de morir, va disposar en el seu testament del 12-X-1251, considerant-ho destinació, molt apropiat per a una instructiva excursió o visita sentimental dels castellanencs, ampliant-la fins i tot amb el pas pels propers cenobis de Poblet i de Santes Creus, els quals constitueixen la "Trinitat Cistercenca de Catalunya", especialment i sobretot, pel que afectava a la nostra Germandat dels Cavallers de la Conquesta de Castelló de la Plana.

Aquell mateix estiu, en un viatge a Vitòria amb el meu cunyat Tasio, vam passar a conèixer el monestir, on vam prendre en l'església les meues primeres fotografies de les tombes reials, constatant el seu evident estat de deterioració. No obstant açò, la visita als sepulcres dels Reis a Vallbona i Poblet o Santes Creus, no es va implantar per la Germandat com a activitat anual fins a l'11-XII-1983, a iniciativa del Cabildo que presidia José Luis Alé, com a Prohom, que s'ha mantingut tots els anys fins a l'actualitat.

És cert que aquells eren temps molt difícils per al monestir, hi havia necessitat d'ajudes per a atendre la reparació de les seues edificacions i, si bé els visitants tenien voluntat de col·laborar, mancaven de capacitat per a proporcionar ajuda de manera important, encara que inclinats a afavorir-les amb humils almoines, però aquesta mateixa relació i desitjos, amb el temps



Estat en què es trobava la tomba de la Reina Violant l'estiu de l'any 1979.

crearia un ambient favorable a la col·laboració més que moral de caràcter material. I, al final s'arribà a un consens i d'acord amb la mare abadessa, l'anual contacte dels anuals visitants va esdevenir en el compromís formal de patrocinar la restauració de la tomba de la Reina Violant a càrrec a La Germandat, presidida ja pel nou Prohom, Emilio Olucha, a la fi de la qual es va iniciar una subscripció entre associats, familiars i simpatitzants que, al novembre de 1989, va sumar 99.000 Ptes. I, consolidat el compromís entre Olucha i el seu tresorer, Manolo Lleó, l'abadessa Maria Federica Roquet-Jalmar i Ensesa i el restaurador Eustaqui Vallés, al març de 1991 la subscripció va pujar a 180.000 Ptes. Al poc temps, elevada per una família sencera, esperançadorament va arribar a les 200.000 pessetes. Però tan il·lusionant gestió es va paraitzar quan, amb data 24-V-1993, el Departament de Cultura de la Generalitat Catalana ens feia saber que, com la restauració de la Tomba estava subjecta a una Gestió i Tramitació específica, s'havien posat en contacte amb el Centre de Restauració de Sant Cugat del Vallés i que una vegada rebut l'informe d'aquest Servei ho farien arribar puntualment.

Va seguir passant molt temps, fins a acostar-se el 12-X-2001, data del 750 aniversari de la mort de la Reina Violant que portaria amb si la important gestió de



3-IV-2002 Castelló de la Plana. Homenatge a na Violant.



3-IV-2002 Castelló de la Plana. Homenatge a na Violant.

l'Il·lm. Sr. Ambaixador Dr. András Gulyás, nou i actiu Cònsol General de la República d'Hongria a Barcelona, que va promoure l'organització de sengles actes commemoratius i d'homenatge a la difunta Reina a la nostra ciutat i a l'octubre a Lleida. En el primer, celebrat el 3-IV-2002, sota la presidència del Sr. Gulyás, participant pel nostre Ajuntament Miguel Angel Mulet, per la ciutat de Lleida Carmen Vidal, per la Germandat el seu prohòm Carlos del Rio, per La Host del Castell Vell el seu Gran Maestre, José Luis Alé, més altres representacions, es va iniciar amb l'oferiment d'una corona al monument a na Violant, seguit d'una sessió, al Fòrum Babel, intervenint Pérez de Heredia, la Sra. Vidal, Mulet i tancant-la el Cònsol, davant una gran assistència de públic. Més tard, en el local social de La Host, va tenir lloc un sopar de clausura amb totes les representacions esmentades i els seus socis, incloses l'esposa de l'ambaixador Sra. Zsofia i filla, en el qual Alé va oferir un record al Sr. András i aquest va pronunciar un emocionat discurs exaltant l'amistat entre Hongria, Espanya i Castelló, i agraint a tots la col·laboració prestada a la celebració.

Al maig de l'any 2003 la Germandat va realitzar el seu tradicional viatge a Vallbona per a rendir l'homenatge anual a la Reina en el seu sepulcre i es va trobar que havia estat totalment restaurat, tret del mur i aïllat sobre el sòl del presbiteri. Que havia ocorregut? Ni més ni menys que l'incansable ambaixador András, havia donat definitiva solució al cas del sepulcre, obtenint del Ministeri del Patrimoni Cultural del Govern d'Hongria una aportació de 12.000 euros, amb la qual el monestir va poder dur a terme la definitiva i anhelada restauració de la tomba. I, com no va ser possible acompanyar a aquella expedició de la Germandat, em vaig dirigir, per carta, a la benivolguda mare abadessa Ana María Camprubí i Argany, demanant-li dades sobre l'esdeveniment i ella, en cordial carta de maig de 2004 va tenir l'amabilitat d'informar-me que els tècnics de la restauració havien estat Art i Restauració, X. Ferragut, S. L., d'Algemeš i que en acabar



José Luis Alé lliura un record a l'ambaixador Dr. András Gulyás.



Paraules de l'ambaixador Dr. András Gulyás.

l'obra la Comunitat va quedar molt complaguda i satisfeta. Vam saber també que durant els treballs de restauració no es va estendre acta oficial alguna, però que els seus obradors van tenir l'oportunitat d'examinar l'interior de la tomba comprovant que les restes de na Violant continuaven amuntegades en un petit espai de l'ampla sepultura; és a dir, tal com es van trobar, al voltant de 1928, quan per a dissipar sospites i fantasies que parlaven de guardar-se allí riquíssims vestits i joies, i evitar mals majors, ja es va practicar una prospecció per persones d'alta categoria social i autoritat moral amb idèntic resultat, segons ens explica S. Ferrandis Lluna, que ho va llegir en una les obres, el títol de les quals no donava, escrita per F. Bergadà, famós historiador del Monestir de Santa Maria de Vallbona.

A la fi de gener de 2005 es va anunciar la visita a Espanya del president de la República d'Hongria, Excm. Sr. Ferenc Mádl. Quasi alhora, la Casa de S. M. el Rei d'Espanya va cridar a la Fundació Dávalos-Fletcher per telèfon, suplicant-li que, com

més prompte millor, li enviaren un exemplar del meu Llibre, del que havia estat l'editora, titulat: "La Reina Doña Violante de Hungría (Fragmentos de su vida y arraigo de su recuerdo en Castellón)", amb la finalitat que el Rei poguera oferir-li-ho al Sr. Mádl. Petició que José V. Ramón, gerent de la Dávalos-Fletcher, va complir de seguida enviant, no un, sinó dos exemplars amb les meues dedicatòries: un per al Sr. Mádl i un altre per al rei Juan Carlos I. A més, l'alcalde de Barcelona em va convidar al solemne acte institucional de benvinguda al president hongarès, celebrat a les 17.30 hores del dia 2 de febrer en el famós Saló de Cent, al qual vaig assistir complagut. Allí, em va rebre agrait el cònsol Andrés, indubtable gestor de la invitació, que, a més, em va convocar perquè el matí de l'endemà, amb la meua esposa Amalia, sens falta, assistirem, en el monestir de Santa Maria de Vallbona, al programat Acte d'Homenatge a la Reina i de recolzament oficial de la seua Tomba Restaurada, que presidirien el president hongarès i els Prínceps d'Astúries, Sr. Felipe de Borbó i la seua esposa Sra. Leticia. Quan aquell radiant matí del 3-II-2005 el cotxe del nostre nebot Jesús ens va deixar a Vallbona, l'església del monestir i el seu entorn congregava ja una multitud expectant i la seua nau central es trobava repleta de públic; ocupant els llocs preferents, entre el presbiteri i el cor. En el costat de l'Epístola, el Sr. Mádl, la seua distingida esposa, les legacions diplomàtiques, representants de la Generalitat i altres convidats de la Presidència hongaresa; enfront d'ells, en el costat de l'Evangeli, els Prínceps d'Astúries, la Mare Abadessa, les seues germanes, autoritats provincials, locals i altres.

Amb evident emoció, el solemne acte el va obrir la nostra benvolguda abadessa Anna Maria Camprubí, ressaltant el gran honor que per a la Comunitat tenia la presència de tan altes dignitats. Aquesta va exposar els orígenes del

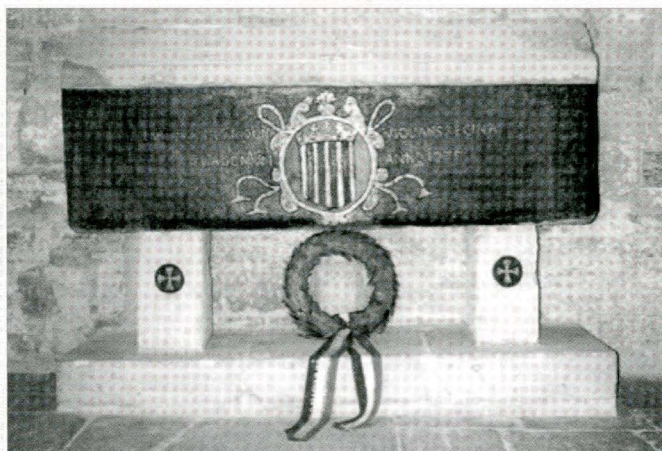
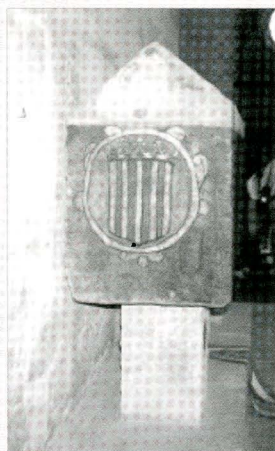
cenobi tan volgut per na Violant que el va triar com a guardià de la seua sepultura i causa de les ajudes rebudes del seu reial espòs, familiars i súbdits, mostrant la seua alegria per haver pogut veure, per fi, l'anhelada restauració de la tomba reial, gràcies a la generositat de la República d'Hongria i eficaç gestió del seu cònsol general a Barcelona, l'ambaixador Gulyás, agraint presència de tots els que vàrem assistir.

No menys emocionada va ser l'eloqüent intervenció del president Mádl en trobar-se sota els sagrats murs del temple que albergava i custodiava les restes de la princesa i reina d'Aragó, el sepulcre de la qual es restaurava amb el suport del seu país de naixement; per l'especial plaure que sentia davant la presència dels Prínceps d'Astúries, autèntic homenatge a les relacions històriques i a l'estret llaç de simpatia i afecte existent entre Espanya i Hongria, i pel gest de l'abadessa i les seues germanes en haver obert les portes del seu cenobi per a rendir junts l'homenatge al símbol brillant d'unes autèntiques relacions històriques que culminaven després de regnat d'Andrés II, el naixement de la seua filla Violant i el desposori amb en Jaume I, a qui ella va seguir en la pau i en la guerra, va administrar justícia en el seu plet sobre Castelló amb l'Infant portugués, i de la qual el poble va guardar record en els seus cants i festes populars, afirmant que «por todo eso la ciudad de Castellón elige a la reina Violante cada año».

Després de recordar la història de les relacions entre Hongria i els regnes d'Espanya, Mádl



Abadesa Anna Maria Camprubí Argany.



La definitiva tomba de na Violant a Vallbona a partir del dia 3-II-2005.

va anunciar que el seu Ministeri de Cultura projectava una grandiosa exposició itinerant titulada "Hongria... tan lluny, tan prop", per a portar-la a diverses ciutats espanyoles (primer a Barcelona el 2 de febrer de 2008) amb motiu del VIII Centenari del Naixement d'en Jaume I, abastant des de la seua època (segle XIII) fins al segle XV (època de Mathías el Justo) i exposant-se en ella, amb l'ajuda del Ministeri de Cultura Espanyol, objectes i documents mai vists pel poble, per a finalitzar reiterant la seua gratitud als Prínceps per la seua assistència i a la concurrència per l'atenció prestada. Tots dos parlaments van ser acollits i premiats amb grans aplaudiments. A continuació Jordi Savall va oferir diverses peces de música popular i la jove Marta Sebestyen va interpretar diverses cançons populars hongareses. Finalment el Sr. Mádl va pujar al Presbiteri i,

"El sepulcre de la Reina Violant d'Hongria filla d'Andre II d'Hongria i muller de Jaume I el Conqueridor fou restaurat l'any 2002 amb la contribució del Ministeri del Patrimoni Cultural de la República d'Hongria, vigent Abadessa del Monestir de Santa Maria de Vallbona la Reverenda Mare Anna Maria Camprubi i Cònsol General de la República d'Hongria a Barcelona l'Excel·lentíssim Ambaixador Sr. András Gulyás"

Text en català de la plaça que, també en hongarès, recorda el fet de la restauració de la tomba, a la seua dreta, en el mur del Presbiteri.

enmig d'un general aplaudiment, va col·locar amb la major solemnitat una corona de llozer sobre la renovada tomba.

Finalitzat l'acte, el president de la República d'Hongria i tots els convidats a l'acte van iniciar un recorregut pel recinte monacal que va acabar en una moderna sala recentment inaugurada, on es va servir un selecte còctel. Durant aquest, la comissió de la Germandat dels Cavallers convidada, formada pel prohóm Del Rio, el tresorer Fernández i les seues respectives esposes, van lliurar als Prínceps d'Astúries un artístic plat de Ceràmica d'Onda i un exemplar de l'obra *Conoce Castellón*, obsequis oferts, respectivament, per l'Alcaldia de Castelló i la Diputació castellanenca. Per la nostra banda vam tenir l'oportunitat per a saludar els Prínceps i fer-los lliurament d'un exemplar del meu esmentat llibre, expressament dedicat a Sr. Felipe i Sra. Letícia. El príncep, va informar al president

Mádl que si encara no el tenia era perquè el seu pare Sr. Juan Carlos I va encarregar que anara millorat amb una enquadració més luxosa. I acabat l'àgap, tornem a Castelló, no sense acomiadar-nos, agraïts, per les atencions rebudes, com sempre, de l'abadessa Camprubi i les seues mongetes. Com no, també per les deferències que ens va dispensar l'entranyable i bon amic András Gulyás, especialment, per les seues invitacions que ens van permetre viure tan emocionant jornada.

Ja a Castelló, José Vicente Ramón, gerent de la Fundació Dávalos-Fletcher, va rebre un Saluda del Cap de Protocol de la Casa de Sa Majestat el Rei, datat el 8 de febrer de 2005, traslladant-li l'encàrrec dels Reis i els Prínceps d'Astúries per agrair-li, l'enviament dels exemplars del meu llibre i, a mi, la inclusió de les respectives dedicatòries.

Poc temps després, en un viatge a Saragossa, vaig passar de nou per Vallbona i vaig tenir l'oportunitat de fer noves fotos del frontis i dels dos laterals del la tomba tal com quedà el dia de la inauguració oficial de la seua restauració, així com de la placa col·locada en la paret de l'Epístola del Presbiteri, a la dreta de nou sepulcre, en la qual es recorda, en les llengües catalana i hongaresa, la restauració duta a terme l'any 2002. A primers d'octubre de 2005, l'amic András Gulyás, per carta, em notificava que la seua missió com a cònsol arribava a la seua fi, tornava a la seua pàtria com a conseller d'Afers Exteriors i s'acomiadaria el 24 d'aquest mes en Festa Nacional-Aniversari de la Revolució Hongaresa de 1256. I sentint perdre tan grans amics ens apressem, en el seu moment, a desitjar-los a ell, a la seua benlloguda esposa Zsófia i a la seua filla els millors èxits i la major felicitat.

Acabem amb una curiositat, el testament que la Reina Violant va dictar en morir a Osca el 12-X-1251, constata que a Jaume I encara se li devien els 12.000 marcs d'argent de la dot matrimonial promesa; però el vidu Rei ni la va poder cobrar del seu sogre Andrés II ni del seu successor Bela IV; ni els successors de Jaume I la van aconseguir de la resta de reis hongaresos, inclòs Andrés III, últim dels Árpád, mort sense atendre la reclamació que se li va fer.

Doncs bé, vist que el 2002 la restauració de la tomba de na Violant es va finançar amb 12.000 euros procedents de les arque d'Hongria, s'arriba a pensar que la dot, encara impagada, podria donar-se per satisfeta i liquidada.



*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
- Tarzuela

Discos
Ritmo

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

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

Institucions a la Corona d'Aragó

Corts Generals a València (1645)

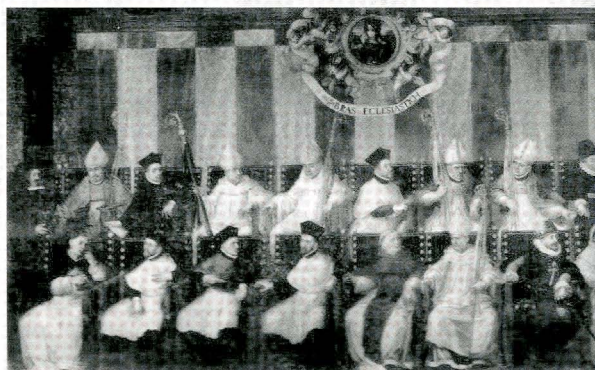
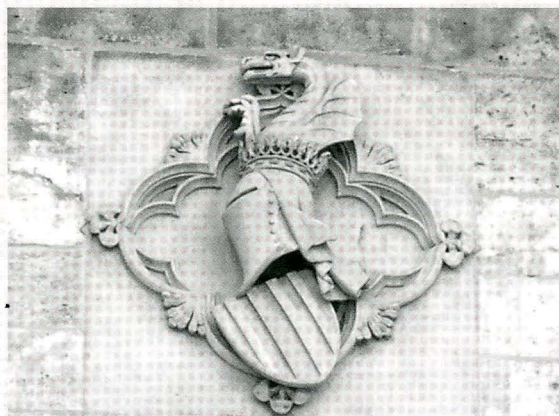
Joan Josep Trilles i Font

Des del 1319 a la Corona d'Aragó, el rei convocà amb una certa freqüència assemblees anomenades Corts Generals, integrades pels tres estaments del país, els quals foren expressament anomenats braços del regne.

El primer estament era el clericat; el segon, la noblesa; i el tercer, el reial o popular, integrat pels representants dels municipis que eren designats per elecció i insaculació (Procediment d'elecció per una mà innocent).

El rei no podia modificar els furs del regne sense el consentiment de tots tres braços. La funció de les corts fou legislativa i econòmica, especialment la votació de subsidis i impostos extraordinaris i, posteriorment, també els ordinaris, de la recaptació i administració de les quals tenia cura.

A partir del segle XVI s'accentuà la importància de llurs funcions, especialment la legislativa i, malgrat la política uniformista borbònica, continuaren reunint-se fins al



començament del segle XIX.

En el període borbònic, les Corts foren unificades per disposició de Felip V (1709), que féu assistir els representants de Catalunya, Aragó i València a les corts de Castella. Llurs funcions foren ja pràcticament nul·les: havien perdut les atribucions econòmiques, atorgades a la Diputació del Regne, i es limitaven a sancionar amb llur presència actes de transcendència política les poques vegades que foren convocades.

Foren reestructurades per l'Estatut Reial (1834) i definitivament suprimides per la Constitució de 1837.

Corts a València

L'opinió més generalitzada situa l'origen en la Cúria règia (conjunt d'organismes administratius i judicials per a regir un regne) plena o extraordinària de l'alta Edat Mitjana, en la qual participaven els alts dignitaris i magnats del clericat i de la noblesa, assessorant el monarca.

L'accés de l'estament popular a través dels representants de viles i ciutats de dependència reial en aquesta cúria la transformà i la convertí en Corts.

Després de la conquesta i durant el regnat de Jaume I, les necessitats econòmiques i militars de la Corona motivaren algunes reunions del rei amb representants dels tres grups estamentals: la noblesa, el clergat i els grups urbans de les viles reials (controlat per la burgesia), per tal d'obtenir prestacions militars o econòmiques. Les necessitats econòmiques motivaven aquestes reunions, i a principi del segle XIV ja es pot parlar d'una constitució estable i definitiva de les Corts del regne de València.

No obstant això, de les del regnat de Jaume I, la més importants d'aquestes reunions fou la de l'any 1261 a València, en la qual el rei jurà i promulgà els Furs. Com a mostra de la importància econòmica per a la Corona de les



Corts, el rei va jurar els furs a canvi de 48.000 sous, que li van fer la ciutat de València, els llocs i viles de l'horta de València que pertanyien a clergues i nobles, i les viles de Castelló de la Plana, Vilafamés, Onda, Lliria,

Corbera, Cullera i Gandia.

En aquestes Corts, el rei Jaume I instaurà als seus successors l'obligació de celebrar Cort general a València al principi de cada regnat, dins un mes d'haver arribat a la ciutat. Aquesta norma es va reiterar en unes altres Corts el 1271, celebrades també per Jaume I, i, més tard, pel seu fill, Pere el Gran, que va acotar la convocatòria de les corts al primer mes de cada regnat. Aquestes eren les úniques reunions preceptives, però el rei reunia les Corts en altres ocasions, quan tenia necessitat.

El 1302, Jaume II establí l'obligatorietat de

la seua celebració cada tres anys. Més tard, Pere el Cerimoniós, a les Corts de València de 1336, va confirmar aquesta celebració triennal, precisant que s'havia de fer per Tots Sants (primer de novembre).

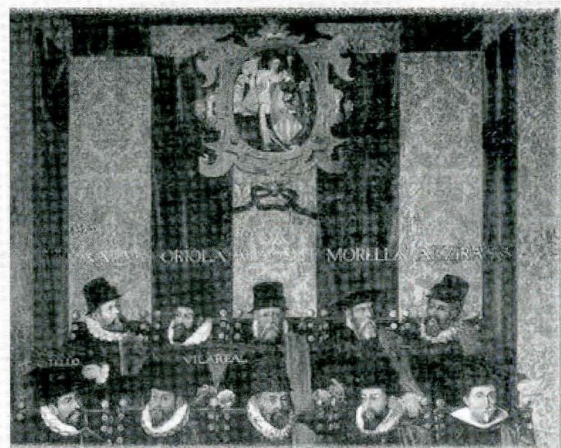
És durant el segle XIII i els principis del XIV quan s'hi van afegir la resta de viles i llocs del regne de València, fins les Corts de 1329, on es va aconseguir una representativitat territorial completa, sent ja les Corts de tot el regne.



A partir d'aquest moment, no sempre es reunien les ciutats i viles més importants, sinó que es reunien unes o altres segons els temes tractats. No obstant això, la representació era generalment gran. Per exemple, a les Corts de València, de l'any 1510: Ademús, Alacant, Alcoi, Alpont, Alzira, Biar, Bocairent, Borriana, Cabdet, Castelló de la Plana, Castielfabib, Cullera, Lliria, Morella, Ontinyent, Oriola, Penàguila, Peníscola, València, la Vila Joiosa, Vila-real, Xàtiva, Xèrica i Xixona.

Les Corts de València de l'any 1418 creen la Generalitat, amb una duració dels càrrecs de tres anys. És a mitjan segle XV quan les institucions valencianes quedaren plenament consolidades.

Amb la unificació de les corones de Castella



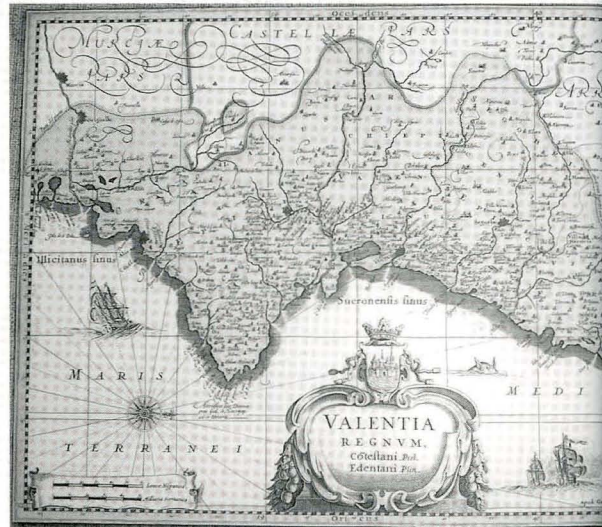
Institucions a la Corona d'Aragó

Corts Generals a València (1645)

i d'Aragó, les Corts del Regne de València van perdre lleugerament poder i es convoquen menys freqüentment durant el segle XVI, i es fa més palès al segle XVII. De fet, la decadència és clara i les darreres foren celebrades a València l'any 1645. Finalment, després de la Guerra de Successió Espanyola el 1707 i els Decrets de Nova Planta, s'abolí el dret valencià i amb ell el regne.

Corts de 1645. Actes de Cort de l'Estament Reial

L'any 1645 varen ser celebrades les darreres Corts Valencianes de l'Edat Moderna, les últimes del període foral, a la ciutat de València sota el govern de Felip IV d'Habsburg, entre altres coses per a demanar diners i ajuda



material en la guerra contra Catalunya, la qual cosa va ser assumida i acceptada pels valencians.

En el braç reial, format per les ciutats del Regne de València, on el cap i casal, representa el 50 % de les queixes de les altres ciutats, València fa de referència sobre les peticions y les altres ciutats s'afegixen Item per quant les ciutats de Xàtiva i Alacant fan extracció y nominació de racionals de dites ciutats respective y aquell que és extret sens altre solemnitat ni aprovació de vostra magestat exercixquen dit ofici, y com senyor lo ofici de racional que se elegix per la ciutat de València és de la primera bolsa dels ciutadans fent extracció de tres persones insaculades en dita bolsa, ... (acta 9).

Recordem que les lleis s'elaboren a proposta dels braços, comunicant-se pels tractadors (encarregats d'arribar a un acord entre el rei i els braços). Quan una llei es fa pels tres braços, passa a ser un fur. En canvi l'Acte de Cort es quan sols afecta al braç que ho ha demanat.

Amb relació amb altres Regnes de sa majestat, el rei es capaç de derogar ordres i pragmàtiques segons necessitats de les ciutats.

A la vila de Castelló de la Plana davant la petició d'un benefici a favor del convent de monges de l'orde de sant Francesc sota la invocació de la Puríssima Concepció (acta 174) contesta que cal utilitzar altres vies Demanant-ho per secretaria se tindrà consideració.

No ens oblidem del problema de les aigües



del Millars (acta 181) on es demana per Acte de Cort que els problemes passen a la Reial Audiència Sa magestat ha encarregat al lloctinent de portantveus de Castelló que procehixca ab tota igualdat en lo coneximent de dites causes y a son assessor a consell del qual se fan les provisions, y en cas de recusació se nomene altre conforme a furs y pragmàtiques del regna.

Els Contrafurs queden en mans d'un tribunal i el que dictamine ha d'estar acceptat pel rei, decretata reial. El rei pot reservar-se, dictaminarà el que més convinga, però no té capacitat legislativa.

En aquestes Corts decreix el nombre i entitat dels tipus de demandes que hem vist. En l'àmbit central es limiten a sol licitar places en el Consell d'Aragó, i en l'àmbit territorial fan el propi respecte a l'Audiència, persistint-se de nou en la demanda d'exclusió dels estrangers en el gaudi de beneficis i dignitats eclesiàstiques.

Així doncs hem vist que el rei ha de governar la Corona a la manera federal, doncs cada territori té les seues pròpies lleis. Dins de la Confederació Catalano-aragonesa, hi ha igualtat, no hi ha un territori que siga superior a l'altre.

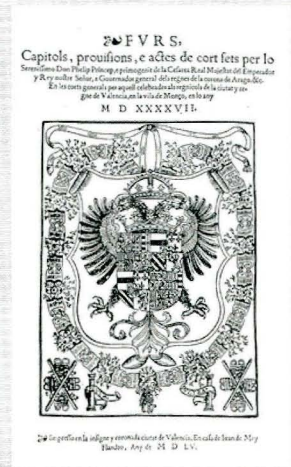
El rei és la màxima institució, rep de la comunitat de tot el territori l'autoritat i potestat mitjançant el jurament (furs). A València, segons els Furs es convocaven Corts a la ciutat i a la catedral.

Les Corts valencianes tenien una funció legislativa (judicial, contrafurs...) i fiscal (recaptatòria). Serà la màxima institució representativa i legislativa. Sols en cal veure l'acta 73 quan les ciutats d'Oriola, Alacant i Castelló de la Plana demanen imposar sises Plau a sa magestat ab que en primer lloch se convertixca el util en la paga del servici dels presents corts y que sols dure la present concessió fins al solio de les primeres corts.

Els Furs i actes de Cort són superiors a les pragmàtiques, que són actes exclusius del rei a títol personal. El mateix passa amb els privilegis

que només pot donar el monarca.

Veurem que en les Corts es demana que els síndics dels estaments ho estudien. Però el rei no ho accepta. Si hi ha sospita de ser un contrafur, una comissió ho estudia. Les Corts no governen, legislen.



Els Furs obligaven a convocar cada tres anys, però no es compleix, ja que ajuntar-se per canviar lleis ni ens cal, a més cal donar un servei en diners, hi ha un cost. En època moderna no hi ha capacitat d'autoconvocatòria.

Per finalitzar, tal i com ens diu la professora Carme Pérez, les Corts Forals són el contrapunt de l'autoritarisme reial, i, en conseqüència, han assenyalat la inequívoca significació d'unes convocatòries cada vegada més llunyanes. Pel que fa a l'àmbit valencià, la historiografia recent ha obert noves perspectives a aquest procés, incorporant a l'estudi de les relacions entre monarquia i municipis, les actuacions dels virreis... Les relacions directes entre el Rei i Regne fora de les Corts són un vehicle de primera mà per a comprendre, en tota la seua complexitat, tots els aspectes fonamentals tractats a les assemblees parlamentàries.

És evident que les institucions valencianes mostraven plena vitalitat a l'hora de respondre als atacs a la legislació foral i comptaven amb mecanismes de defensa de la legalitat.

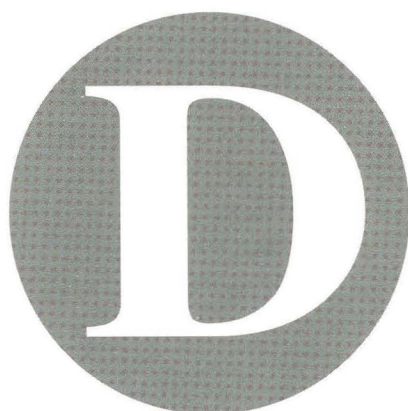
La monarquia volia serveis, mostrava gran resistència a acceptar les denúncies de contrafur, llavors el Regne j'utilitzava com a moneda de canvi, es negava a donar serveis si el monarca no escoltava les seues demandes.





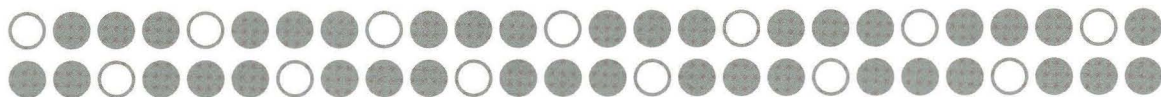
DECORACIONES

JOSE VICENTE FRANCISCO BALAGUER



LENCERIA DE HOGAR
AJUARES SELECTOS

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



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

25è aniversari de la Host del Castell Vell



Ángel Martínez

La Host del Castell Vell, i com no, la Confraria de l'Arròs i la Taronja tots els anys participa en les activitats pròpies de la setmana de la Magdalena, en tots els actes tradicionals: al Pregó, a la Romeria, a l'Ofrena de Flors a la nostra Patrona i, com no en les degustacions gastronòmiques al nostre local social del carrer Alcalde Tàrrega i en la festa del dia de l'Alcaid de la Host, amb la imposició del faixí i de l'escut de la Host.

Però la nostra associació no para, el que ens uneix i agermana és la gastronomia, el sopar de tots els dimecres a la nostra seu on cadascun de nosaltres cuina les millors exquisideses pels nostres paladars.

Participem als diferents Capítols Gastronòmics per tota la geografia espanyola. Entre altres assistirem al 9é Congrés Nacional celebrat a Cantàbria, concretament a Laredo, on precisament fórem testimonis del lliurement d'un premi a un vi de Castelló, al Vino Tinto L'Alcalatén 2007, del celler de Les Useres. Una gran satisfacció viure en primera persona com els nostres vins han escalat un esglaó més cap a la Denominació d'Origen (D.O.). Ara ja tenim la qualificació d'Indicació Geogràfica Protegida (I.G.P.) "Vi de la Terra de Castelló" segons el Butlletí Oficial de l'Estat (BOE), resolució del 5 de desembre de 2011 de la Direcció General d'Indústria i Mercats Alimentaris, amb la qual es regula la indicació geogràfica "Vi de la Terra de Castelló", que ja va ser reconeguda pel govern de la Comunitat Valenciana el 2006.

També viatjarem a les primeries de novembre a Portugal i Itàlia. Cal recordar el 9é Congrés Europeu de Confraries Enogastronòmiques (CEUCO) a Albufeira a l'Algarve (Portugal), on la Host va promocionar Castelló, amb el seu



compromís amb la cultura, les tradicions i els productes de la nostra terra com els Vins de la Terra de Castelló i l'Oli de la Serra d'Espadà entre altres. Participaren més de 600 persones pertanyents a 79 confraries de 9 països. El fullet del Patronat de Turisme va tenir molt d'èxit.

Enguany celebrem el nostre 25é aniversari. La Host del Castell Vell va nàixer el 18 de setembre del 1987 i aprovà els seus estatuts l'octubre del mateix any. La gran majoria dels seus fundadors provenien del Capítol Permanent de la Germandat dels Cavallers de la Conquesta que justament aquell mateix any havia finalitzat el seu mandat estatutari.

Aleshores a la Host estem preparant moltes coses, però volem ficar en marxa la primera edició dels premis Terra Castàlia, premi a la promoció turística, cultural i gastronòmica de Castelló. També volem celebrar el nostre Capítol anual a la ciutat de Castelló amb la participació de confraries de l'Estat Espanyol i d'Europa. Tenim previst participar el Congrés Europeu que es celebrarà a Estònia, concretament a la ciutat de Tartu. També al Congrés Nacional a la ciutat de Cordova.

El passat divendres 3 de febrer nomenarem Alcaid de la Host, al Molt Honorable President

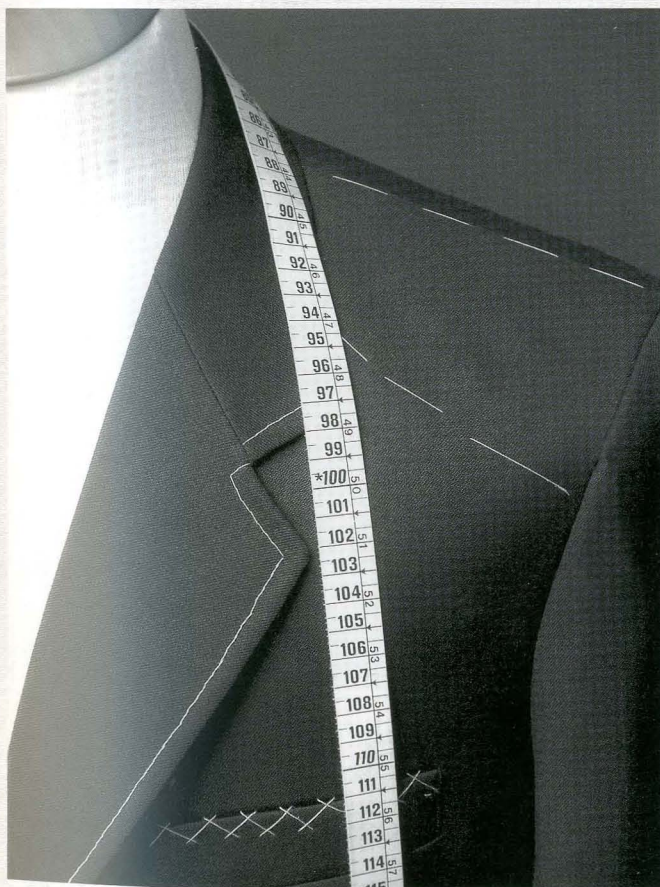
de la Generalitat Valenciana, Sr. Alberto Fabra Part, qui fins fa poc havia estat alcalde de Castelló i gran amic de la Host. Aquest lliurament es deu a tota la feina que ha fet per la nostra ciutat, per portar i lluitar sempre per les seues arrels castellonenques, i qui millor per representar aquest càrrec en el nostre 25è aniversari.

Han estat molts els alcaldes històrics (consulteu el Llibre de la Festa 2011), però volem relacionar als que l'han precedit des de la nostra fundació, tots ells persones que han excel·lit en un àmbit qualsevol de la vida ciutadana del nostre Castelló actual. El conjunt resulta tan il·lustre com variat. Hi ha empresaris, músics, pintors, militars, comerciants, metges, polítics, juristes, industrials, científics, economistes, etc. Constitueixen una molt digna representació de la nostra societat, de què ens sentim legítimament orgullosos. Han estat aquests: 1988 Francesc Solsona i Garbí; 1989 Vicent Gómez i Nebot;



1990 Enric Ferrero i Maria; 1991 Lorenzo Ramírez i Portolés; 1992 Josep Pascual i Torres; 1993 Porfirio Laguna i Asensi; 1994 Jaume Alcón i Simón; 1995 Baltasar Macià i Oliver; 1996 Ricardo Vicente i Calvo; 1997 Ignacio Subías i Ruiz de Vila; 1998 Víctor Campos i Guinot; 1999 José Luis Brea i Ferrer; 2000 Federico García i Moliner; 2001 Josep Bellés i Mateu; 2002 Josep Guardino i Roca; 2003 Alejandro García i Guinot; 2004 Vicent Farnós de los Santos; 2005 Manuel Altava i Lavall; 2006 Rafael Cerdá i Ferrer; 2007 Antonio Folch i Beltran; 2008 Alejandro Payà i Ferreres; 2009 José Ramón Broch i Vicedo; 2010 Javier Moliner i Gargallo; i en 2011 Luis Álvarez i Lobato

A part de les connotacions històriques i festives, la Host del Castell Vell, com havem esmentat, té també una indubtable projecció en els àmbits cultural i gastronòmic i anem a continuar treballant per la nostra ciutat i intentarem portar un Congrés a Castelló, més encara ara que les nostres festes han estat declarades d'Interés Turístic Internacional.



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

Internet Básico en Casa i por 3€ al mes !

Usando la cobertura gratuita de guifi.net y nuestro servidor proxy compa



guifi.net

i Pruébalo de forma gratuita durante 15 d

964 20 33 61

Inet Servicios Informáticos S.L.U. - C/ Alloza n 19 Bajos - C.P. 12001 - Castellón de la Plana

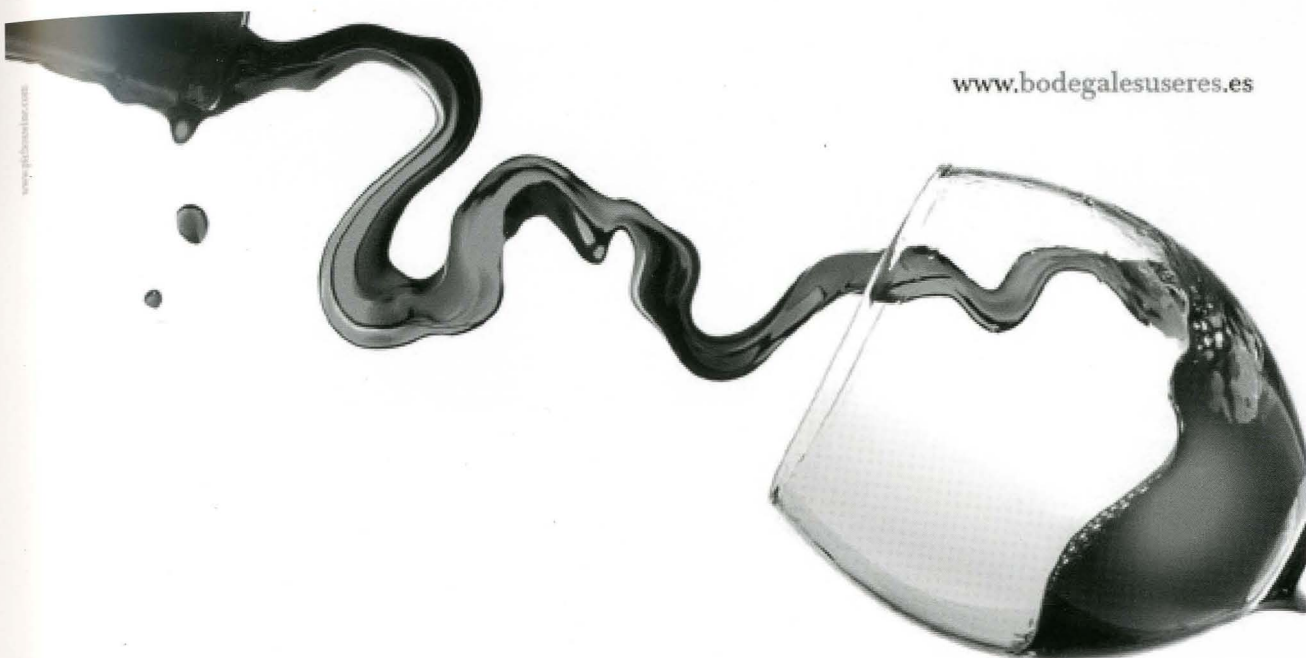
Autocares Meseguer M&C Berlinas



Autocar de 72 plazas

Disponemos de las mejores
condiciones del mercado
35 años de experiencia nos avalan
Microbuses y autocares desde 15 a 72 plazas

www.bodegalesuseres.es



 Bodega
Les Useres

Calle Nueva, 23 • 12118 Les Useres - Castellón (España) • T. +34 964 388 525 • F. +34 964 388 526

Tàrmenetes amb història

Joan Josep Trilles i Font



Qui no ha provat les *tàrmenetes* del Mercat Central? Jo les compre a Marta i Quique, a la botiga de *Carnes Royo*, on certament, estan molt bones.

Però perquè en un llibre de cavallers, d'història, comence parlant de tàrmenes, no hauria de parlar del que correspon a la host. Tot el contrari, crec que aquesta exquisidesa té molt a veure amb la història, concretament en l'apartat de l'Expulsió dels Moriscs el 1609 i les seues conseqüències. Anem per feina.

Recordem que morisc és el mudèjar, musulmà, seguidor de la religió islàmica (711) que viu en terres que ja han estat conquerides pels cristians, que segueixen la seua religió (segle XIII), al que se li obliga a convertir-se al cristianisme forçosament.

Al segle XVI els moriscs obligats a convertir-se, ara són cristians nous.

L'any 1609 Felip III signà el decret d'expulsió dels moriscs: *"Primerament, que tots els moriscs d'aquest Regne, així homes com dones, amb els seus fills, dintre de tres dies de quan sigui publicat aquest bàndol en els llocs on cadascun viu i té la seua casa, en surtin i vagin a embarcar-se a la part on el comissari que anés a tractar d'això els ordenés i seguint les seues ordres (...) Que qualsevol d'aquests moriscs que, publicat aquest bàndol, i complerts els tres dies, fos trobat incontrotat fora del seu propi lloc, per camins o altres llocs fins que fos feta la primera embarcació, pugui qualsevol persona, sense*

incórrer en pena alguna, prendre'l i robar-lo, lliurant-lo al Justícia del lloc més proper, i si es defensés el pugui matar." Aquest decret ordenà l'abandonament del territori actualment espanyol de tots els moriscs. Aquesta decisió afectà principalment al Regne de València que va perdre gran part de la seua població.

Al setembre d'aquest any es féu efectiu el decret pel marquès de Carracena, virrei del Regne de València i responsable de l'expulsió dels moriscos. Així doncs, l'economia agrària valenciana es va veure afectada ja que marxà 1/3 part de la seua població (120000/130000 moriscs). I ací és quan enllacen amb la tàrmena o la marineta, una variació de Tàrbena i viatgem fins a la Marina Baixa al poble de Tàrbena que fou repoblat per cristians de les Illes.

D'origen musulmà, Tàrbena formava part del territori dominat per Al-Àzraq (el d'ulls blaus), cabdill andalusí autor de les tres revoltes mudèjars del sud del Regne de València. Arribà a convertir-se en el senyor mudèjar més famós del segle XIII i molts autors han trobat,

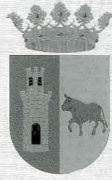
en la rememoració de les revoltes d'Al-Àzraq, l'origen de les festes de Moros i Cristians d'Alcoi. Va ser conquistada per l'infant Pere, en nom de Jaume I d'Aragó. Lloc de moriscs depenent d'Ondara, posseïa 64 cases l'any 1602.

Aleshores quan es va decretar l'expulsió dels

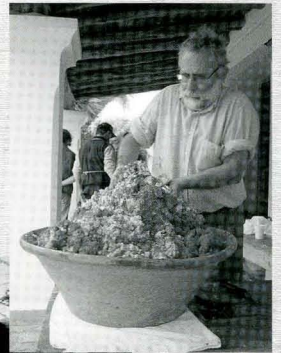


moriscs, en 1609, els seus habitants es van rebel·lar i es van unir a altres grups capitanejats per un moliner del Castell de Guadalest, de cognom Milini. Els de Tàrbena es van unir a la partida del moliner juntament amb altres habitants de la zona, i van intentar que el dictat pel rei Felipe III no es poguera complir. Però van fracassar en els seus plans i els moriscs van ser embarcats, immediatament després de la derrota, cap a terres de major tolerància per als seus costums.

Per a repoblar els pobles deshabitats i reparar l'economia, que havia quedat malparada amb l'expulsió, es van portar famílies de Mallorca en nombre de 16, les quals van aportar el seu



segle XVI quan a Mallorca es comencen a elaborar embotits de forma artesanal i amb una gran repercussió entre locals i visitants, entre els quals lògicament va començar a destacar aquesta rica sobrassada que en el seu color i sabor poc s'assemblava a l'actual, ja que més aviat es tractava d'una llonganissa clara que d'una carn axoritzada. El que sí és veritat és que és ja se li cridava d'aquesta manera, però no és fins al segle XVII quan es converteix en una banderera de la gastronomia local, i el seu èxit comença a conèixer-se fora fins i tot de l'illa, venint documentada en diversos escrits amb esments aquesta "[...] cent sobrassades i



patrimoni cultural -incloent, per descomptat, en aquest, la virtut de fabricar embotits, i amb particular èmfasi i filigrana, la sobrassada, mare de la tàrmena- i altres riqueses, per la qual cosa es van constituir com a força dominant. També deixaren una gran empremta quant al parlar, en la seua llengua ja que utilitzen l'article salat «sa» en lloc de «la», i altres trets característics de la variant balear de la llengua catalana.

Tot i això, se sap que aquest embotit, en una primera instància va arribar al port de València per comerç marítim, i d'ací va saltar fins a Mallorca on va obtenir molt, d'èxit entre les gents, en part segurament a l'escassetat existent en l'illa en quant a productes envasats i tècniques de conservació, que no de matèries primeres és clar. Per tant, ací comença la seua història, inclòs el seu nom perquè aqueixa llonganissa (sopressa) explica l'etimologia més probable en la denominació posterior d'aquest embotit ara com ara tan únic, la sobrassada.

Doncs és ja a la fi d'aquest

trenta llonganisses...".

Ja en el segle XVIII és quan aquest embotit es transforma definitivament en el que ara és, en un embotit pastós amb una exquisida coloració roja. El famós pimentó s'incorpora a la recepta i aquest és portat de la península. A més que aquest condiment fóra el culpable d'atorgar-li aqueix to roig tan especial, aquest actuava com a conservant natural, i açò va agradar moltíssim als consumidors ja que aqueix budell va perdent humitat i unint sabors, mentre es guareixen les carns, produint-se el miracle de nàixer un nou sabor amb suau textura, característics d'aquesta golosia per als nobles paladars.

Per tot el que he dit es dedueix que la sobrassada, la nostra tarmeneta, que avui coneixem té quasi tres segles de vida, que es diu prompte. Un producte exquisit, sense cap additiu, a penes sense greix, que el fa realment únic amb un bon tros de pa de fogassa i que cal mantenir dins de la nostra cultura gastronòmica.



Tàrbena 2007

Les formoses històries de Visentico i Antoniet

Els tres Panxuts

Miguel Blasco.

Dibuixos: Jordi Trilles

Visentico pertanyia a una colla, però el seu amic des que anaven a l'escola, Antoniet estava molt a gust allí, però no era de la colla. Aleshores van decidir que caldria fer l'ingrés com a membre i com que la colla era gastronòmica hauria d'ingressar amb un bon sopar, tal com manaven els estatuts, després es faria la votació, tot sota la supervisió dels "Tres panxuts" per a decidir si era acceptat o no. Els tres panxuts "Panxa Molla", "Panxa Tendra" i "Panxa Fofa", eren el president, el secretari, i el tresorer de la colla respectivament.

Antoniet no era un gran aficionat a la cuina però hi havia una sèrie de plats que li sortien molt bé, però el cas era que el menú l'havien de decidir els "Tres panxuts". Després de les oportunes deliberacions van decidir:

Aperitiu

Caragols avellanencs ben picants

Anguila al all i pebre

Llonganisseta i botifarretes seques

Creïlles amb alloli rebomborejades amb coralet picant

Primer Plat

Arròs caldós amb abadejo i colflor

Segon plat

Pollastre fregit amb tomata

Postres

Taronges i llet merengada feta amb la geladora

Vi negre de Casa Nòles

I per a finalitzar un destil·lat digestiu que fa un amic de Visentico allà pel Serradal.

Ràpidament una volta decidit el menú s'havia de comprar el menjar per als vint comensals. Tot va anar bé, Antoniet tenia la

caragolera plena de caragols per a tot l'hivern, però el problema va aparèixer amb l'all i pebre, en aquell moment no se pescava una anguila ni per a medicina. Antoniet no es rendia, ell havia de preparar l'anguila amb all i pebre com fóra.

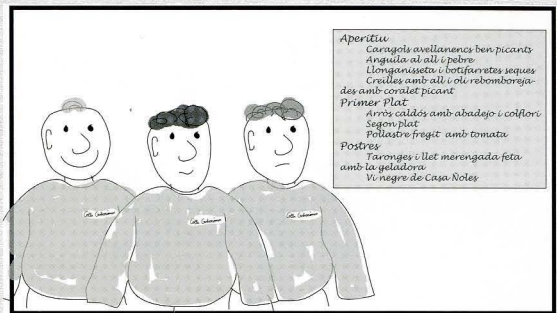
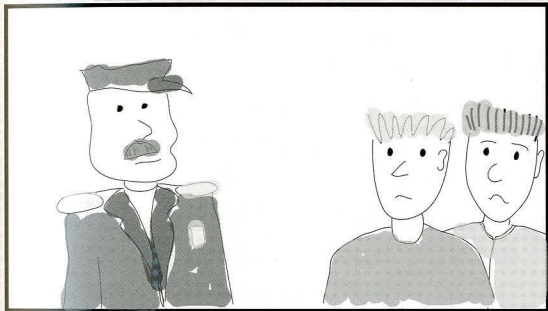
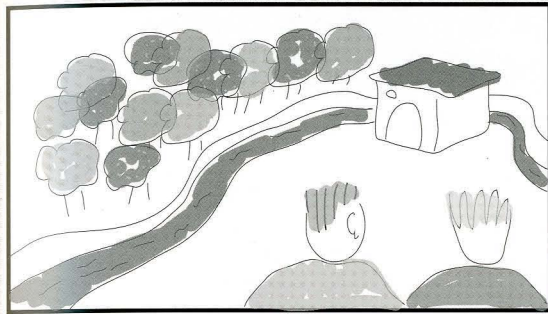
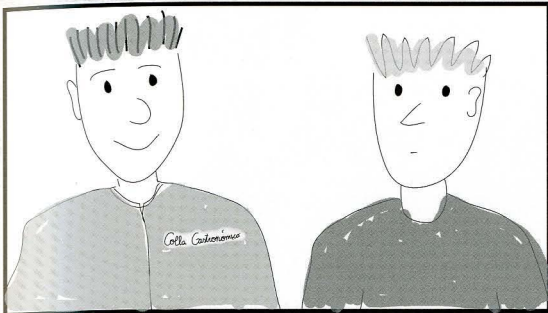
Antoniet treballava en el molí del tio Pasqual "el moliner", era l'home de confiança, per tant estava assabentat que el tio Pasqual, que era un gran pescador tenia el viver tot ple, però amb el mal geni que tenia qualsevol li deia res

Antoniet s'havia fet un gran especialista en els temes del molí, de fet havia muntat un sistema de la seua invenció que feia que les moles rodaren sempre a la mateixa velocitat amb la qual cosa aconseguia una finor constant amb la farina, per la qual cosa aquesta qualitat era molt apreciada en tota la comarca. Tot açò acabava com el rosari de l'Aurora en el moment que apareixia Carmela, la filla del tio Pasqual. En aquell moment el pobre Antoniet es bloquejava i no en feia una a dretes.

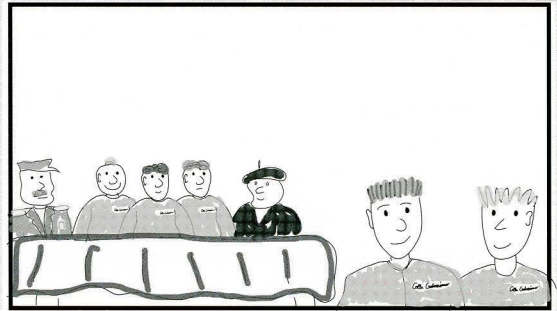
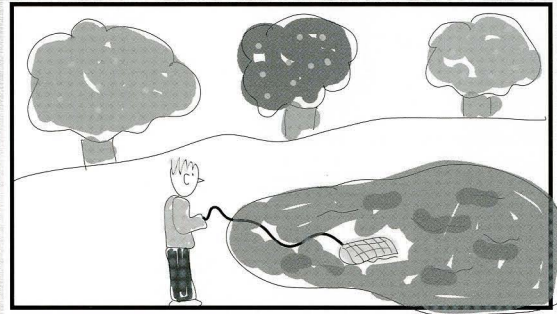
El tio Pasqual solia parar el "gànguil" en un dels canals d'aliviadero del molí, i a la sortida del sol "xorrava" i les anguiles que no necessitava les posava en un "viver" que tenia en un dels canalets del molí, però molt secret, la veritat es que a més d'ells no ho sabia ningú.

Aleshores un amic del Grau li va deixar el "gànguil" i Antoniet va decidir que el "pararia" en la sèquia de Coscollosa prop d'un basal on ell sabia que hi havien anguiles, a més va decidir trepitjar el fang perquè sortiren. Visentico va decidir que l'acompanyaria perquè no estiguera sol.

La nit prevista, Antoniet i Visentico van "parar" el gànguil, van trepitjar el fang i a la sortida del sol van anar a "xorrar" el gànguil. La sort els havia acompanyat, com a mínim hi havia dos arroves. No és que faria el "all i



Aperitiu
 Caragols avellanencs ben picants
 Anguila al all i pebre
 Llengonassa i tortferrates seques
 Gradles amb all i oli rebomborjades
 amb coralet picant
 Primer Plat
 Arros cudit amb abadejo i colflori
 Segon plat
 Pollastre fregit amb tomata
 Postres
 Torrons i llet merengada feta
 amb la geladora
 Vi negre de Casa Noles



pebre” sinó que a més faria també un “suquet” (el suquet es fa sense creïlla, per la qual cosa entren més anguiles).

Antoniet ja estava pensant en fer-se un viver per a tindre anguiles en cas de necessitat. Ja tenien les anguiles en el sac i amagat el gànguil i de sobte comencen a suar, van aparèixer una parella de rurals que ràpidament els van detenir per pescar sense llicència, per pescar en veda, i per una grapat de coses més, i clar els van decomissar tota la pesca, a més els van portar al “cuartelillo” municipal on es faria càrrec d’ells i de totes les diligències el famós “Coll de pato”.

Antoniet i Visentico van creuar el poble quan les beates sortien de missa primera i ells llauradors amb els carros carregats de fem se n’anaven a l’horta.

Va donar la casualitat que una amiga de Carmela els va veure i poc de temps li va faltar per anar i contar-li-ho a la seua amiga.

Carmela, ràpidament se’n va anar a contar-li-ho al seu pare, i el tio Pasqual que veia amb bons ulls les intencions dels dos joves li va faltar

temps per agafar la bicicleta i anar a parlar amb “Coll de pato”.

Coll de Pato que era molt amic del tio Pasqual va llimar ràpidament tot el problema, però van quedar que no els soltaria fins després de dinar.

Després de dinar Visentico i Antoniet van anar a la colla, tots desolats, perquè no sabien què fer i el que més mal els sabia era que no passaria la prova al no poder fer el menú obligatori.

La primera sorpresa la van tenir a l’arribar a la colla i es van trobar damunt de la taula de la cuina un gibrell ple d’anguiles ja netejades i troscejades, quan ja estaven disposats per cuinar va arribar la segona sorpresa, el tio Ventura “El taverner” s’acostà per ajudar-los i que sortiré tot bé.

El sopar va ser un èxit total, Vicentico i Antoniet estaven fets pols, però molt contents, el que no s’explicaven era perquè el tio Pascual i Coll de Pato estaven asseguts al costat dels “Tres Panxuts”.

Tir i arrossegament

Roberto Masó Miralles



Oli de González Alacreu: Tir i Arrossegament.

El concurs de TIR I ARROSSEGAMENT té el seu origen en la fira de bestiar de València que se celebrava en l'antic llit sec i sorrenc del riu Túria, entre els ponts de Serrans i de la Trinitat. El tractant de bestiar Ramón Tamarit, abillat amb ampla brusa negra, bastó llarg i proveït de llengua hàbil i afalagadora, anava allí a vendre els seus cavalls i quan se li presentava algun comprador, per demostrar-li la vàlua de l'animal, acostumava a enganxar-lo a un carro carregat i moure'l per la zona més sorrenca pròxima al riu.

Amb el pas del temps, aquestes exhibicions van ser utilitzades per carreters i pagesos per a resoldre disputes i desafiaments. Avui dia, setanta anys més tard, s'ha convertit en un dels esports tradicionals de la Comunitat Valenciana, que a més es fa present en quasi totes de les festes de la Comunitat.

El tir pot ser d'un o de dos cavalls, enganxant-se en aquest últim cas un a "barres" i un altre a "reata". Els carros es carreguen amb sacs d'arena, i, com a norma general, cada cavall, porta el doble de càrrega que el seu propi pes en quilos. La prova té lloc sobre una pista d'arena de 60 metres de llargària per un i mig d'amplària. Allí, cavall, carro i amo, tenen cinc minuts per a travessar-la. Per a animar-lo i sense danyar-lo, dins de la pista, es pot pegar fins a tres vegades al cavall que ha de tenir com a mínim tres anys d'edat.

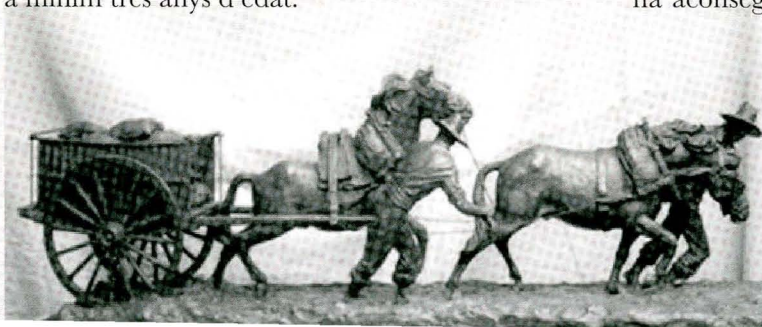
Existeixen altres varietats com el "Tir al Gat" en la qual s'enganxen dos cavalls, "en recula" (gropa amb gropa), o el "Tir al Piló" on es comprova veure la potència i la durada de l'intent d'arrossegament d'un cavall quan se li lliga a un lloc fix. No obstant això, totes aquestes últimes tenen menys acceptació.

És tan notable i atractiva l'exhibició del TIR I ARROSSEGAMENT que dibuixants, pintors, escultors i cronistes han fet gala de ser testimonis amb les seues obres de la grandiositat de l'espectacle que ofereixen l'animal i el carreter en el seu esforç.

El pintor castellanenc González Alacreu, pertanyent a l'impressionisme lluminós valencià, a través de les seues pinzellades vigoroses, carregades d'oli, reproduïx escenes costumistes i diversos paisatges embolicats en l'atmosfera dels arrossars, o dins de l'ambient de les platges llevantines al més pur estil "Luminista" de Joaquín Sorolla. Les seues obres "Tir i Arrossegament" i "Esforç" són una viva imatge de la realitat dels concursos i de l'espectacularitat d'aquests.

També l'escultor valencià i membre de la Host del Castell Vell, José Manuel García Cerveró, "JERE", ha reflectit en les seues obres, la grandesa i vivacitat de l'esport del Tir i Arrossegament i, igual que el pintor, ha realitzat diferents grups escultòrics en els quals ha aconseguit reproduir i plasmar la força i el vigor del conjunt home-animal en l'esforç per a vèncer la resistència que el pes i l'arena representen.

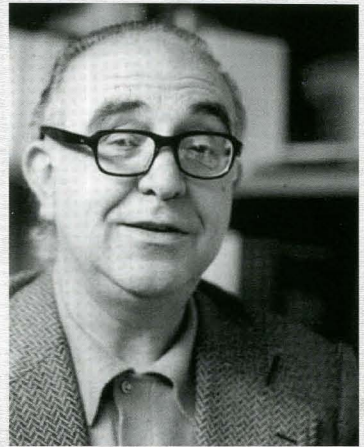
Escultura de Jere: Tir i Arrossegament.



Manuel Sanchis Guarner

Humanista valencià

Joan Josep Trilles i Font



El passat 2011 es commemorà el centenari del naixement de Manuel Sanchis Guarner (09/09/1911) i el 30é aniversari de la seua mort (16/12/1981), una ocasió ben rodona per a recordar i homenatjar el filòleg i historiador valencià de més transcendència del segle XX. Juntament amb l'escriptor de Sueca, Joan Fuster, Sanchis Guarner ha estat una persona clau en l'àmbit de la cultura valenciana en l'època moderna.

Signant de les Normes de Castelló, coredactor del Diccionari Català-Valencià-Balear, fundador de l'Institut de Filologia Valenciana i primer catedràtic de català de la Universitat de València. Aquests són tan sols algunes de les aportacions de Manuel Sanchis Guarner (València 1911-1981), iniciador de la filologia moderna al País Valencià. Se'n commemorarà el centenari del naixement amb un acte a la Universitat de València on va exercir.

Sanchis Guarner, figura clau de la cultura d'expressió valenciana, va publicar més d'un centenar de llibres i articles com *La llengua dels valencians* (1933), *Gramàtica valenciana* (1950), *Els parlars romànics de València i Mallorca anteriors a la reconquesta* (1955 i 1961), *Els pobles valencians parlen els uns dels altres* (1963-1968), *Renaixença al País Valencià* (1968), *La ciutat de València* (1972) i *Aproximació a la història de la llengua catalana* (1980), així com la seua molt nombrosa col·laboració a revistes filològiques i la seua activitat com a membre de l'Institut d'Estudis Catalans i del Centre de Cultura Valenciana, i membre corresponent de l'Acadèmia Espanyola.

L'atorgament del Premi d'Honor de les Lletres Catalanes de 1974 va fer justícia a la seua incansable tasca en favor de la unitat de la nostra llengua.

La seua fermesa en defensa de les seues conviccions científiques li van donar una gran popularitat fins a esdevenir un símbol i un dels representants més qualificats del valencianisme modern i democràtic. És per tot això que el poder polític imperant a la ciutat de València no li ho ha perdonat mai. Els insults, les amenaces, les violències i els atemptats amb bomba van fer un infern de l'etapa final de la seua vida.

I com ens diu Albert Sánchez-Pantoja encara després de mort s'ha intentat soterrar la seua memòria ben embolcallada de silenci, ignorància i manipulació.

A la seua mort el seu amic Francesc de B. Moll va escriure unes paraules que són el seu millor epitafi: *'Amb ell desapareix el millor filòleg romanista del País Valencià i un dels millors professors de la Facultat de Lletres de València, on la seua ensenyança haurà estat el millor preservatiu contra les teories indocumentades però insistents sobre la unitat de l'idioma que té el seu àmbit vital des de Salses fins a Guardamar i de Fraga a Maó'*.

Insisteix Sánchez-Pantoja que trenta anys després de la seua pèrdua, el seu record i el seu exemple continuen ben vius entre nosaltres i per a les generacions joves llegir els llibres de Sanchis Guarner significa prendre consciència i enorgullir-se de ser i parlar valencià.



*Signants Normes de Castelló 1932
Sanchis Guarner segon esquerra baix.*



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

Homenatge a
Pierre Méchain
 i al dissenyador del parc Ribalta
Luis Alfonso Brull

Miguel Blasco



Una obra escultòrica de Carlos Martínez i Héctor Peiró, ha rendit homenatge al geògraf i astrònom francès, Pierre Méchain, mort a Castelló de la Plana el 1804. L'escultura fou inaugurada el passat 22 de febrer de 2011, per l'alcalde de Castelló, Sr. Alberto Fabra qui comentà: Amb aquesta escultura recordem com era el parc per una banda i per l'altra li fem un sentit homenatge a un personatge molt important com va ser Pierre Méchain, que va morir a la nostra ciutat, de manera circumstantial, però de la qual cosa estem molt orgullosos. A més, està enterrat ací mateix, on estava l'antic cementeri del Calvari.

L'artista, Carlos Martínez, va comentar que l'obra està feta en pedra granítica de més de 2,5 m d'alçària i supera els 6000 quilos de pes. Està dividida en dues parts, en una es contempla l'efigie de Pierre Méchain amb una breu biografia, emmarcat per una representació d'un quadrant del meridià i una altra del metre com la deu milionèsima part del meridià terrestre, descobriments a ell atribuïts. En l'altra part s'aprecia el disseny del parc Ribalta i el parc de l'Obelisc, obra de Luis Alfonso Brull, representat en relleu metàl·lic amb una breu història de la seua construcció i l'antic cementeri del Calvari en diferents fases.



PIERRE MECHAIN
 1734 LAON - 1804 CASTELLÓ

ASTRONOM I GEÒGRAF FRANCÈS VA TREBALLAR EN LA MEDICIÓ DEL MERIDIÀ TERRESTRE, EL QUE VA PERMETRE ELABORAR EL NOU PATRÓ DE MEDICIÓ EL METRE. VA MORIR A CASTELLÓ EL 29 DE SETEMBRE DE 1804 I VA SER SEPULTAT, SEGURAMENT, AL CEMENTERÍ DEL CALVARI.



PIERRE MECHAIN
 1734 LAON - 1804 CASTELLÓ

CÉLEBRE ASTRÓNOMO I GEÒGRAF FRANCÈS (TRABAO) EN LA MEDICIÓ DEL MERIDIANO TERRESTRE, LO QUE PERMITIÓ EL NIVELU PATRÓN DE MEDICIÓ EL METRE. FALLECIÓ EN CASTELLÓ EL 29 DE SEPTIEMBRE DE 1804, SIENDO PRESUMIBLEMENTE SEPULTADO EN EL CEMENTERIO DEL CALVARI.

MMX



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

Sopar de esponsors

Miguel Blasco

El passat 1 de febrer, vam dur a terme un acte social al que d'alguna manera estàvem obligats.

Demostrem el nostre agraïment als esponsors 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, perquè aquest butlletí pugui vore la llum.

El soparot, a càrrec de Luis Toca, Miguel, Chema i Guillermo, simplement «espectacular», van demostrar la seua valia culinària deixant ben alt el pavelló de la Confraria i de la Host.

Aquests mestres cuiners no tenen res a envejar al famós Arguiñano, (i m'han dit en secret, que Ferràn Adrià els ha llogat per la propera inauguració del «nou Bulli».

Els entrants, butifarra de Burgos i pimiento de padrón, boquerons del Grau de Castelló, tostaeta de pa amb allioli i montadito de panxeta, amanida de tumaca pelaeta amb all i oli verge, (per sucra) i tota mena de ibèrics fou



cosa del gran Chema.

L'arròs negre (paelló per a 40 comensals) espectacular, Miguel cada dia es supere. I què tinc que dir de la carn melosa al forn, no sé, si ere ternasco, corderet, o aletes d'Àngel, perquè es desfeen en la boca que no te n'adones, deixant un sabor angelical i és, que este Toca, a més de soumalier, el forn es lo seu. Pareixie simple la taronja preparà amb mel, oli verge i sucre, però la mà de Guillermo es va notar, deixant «una llepolia de taronja».

L'alcaid d'abans, altres alcaids, socis de la Host i esponsors, passaren una nit d'allò més agradable.

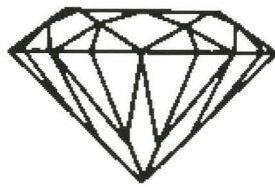
Com no podia ser d'altra manera, (la colla es cultural, festera i gastronòmica) la música, la marxa, els gin-tònics, els puros i la «guinyotaeta» li donaren fi a esta nit tan entranyable.

Gràcies amics, esteu a casa vostra.





JOYERÍA - RELOJERÍA
TALLERES PROPIOS



Guillermo Torres Balaguer
GEMOLOGO DIPLOMADO

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

La Romeria i l'Ofrena

Com 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 avanpassats del castell vell al nou Castelló. Aquest Castelló que avui 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.

La nostra colla «La Host», participe en la romeria i en la Ofrena a la Nostra Patrona, la Verge del Lledó.

Aquest any, la participació de la colla fou nombrosa, participant també en ella el nostre Alcalid del 2011 en Luis Álvarez i tota la seua familia.

Com a Castell...i fester...



Dia de l'Alcaid 2011

Imposició de faixa i escut

José Vicente Francisco

En el cor de la setmana magdalenera, la Host del Castell Vell dedica un dia molt especial a l'alcaid.

És el dia en què l'alcaid, en el local social rep la faixa i l'escut, símbols i atributs que li donen llicència per a ser el capdavanter i ambaixador de la Colla allà on anara, tan t si fa, actes culturals com gastronòmics.

Així doncs, l'1 de març de 2011, l'alcaid Sr. Luis Álvarez i Lobato, el canceller de la Host, va llegir l'acta de nomenament i a continuació li va imposar la faixa i l'escut reafirmant-li l'autoritat per a ser ambaixador urbi et orbi de tota la colla. També la seua dona Carmina tingué l'honor de ser investida amb la faixa i l'escut.

Com no, aquest alcaid castellonenc d'adopció va tindre unes paraules senzilles i emotives per a la Colla i pel poble de Castelló que tan bé l'han acollit.

L'alcalde de la ciutat, el Sr. Alberto Fabra, li donà la benvinguda a Luis com a nou Alcaid i tingué per a ell i la Colla paraules de recolzament i agraïment per tot el que aquesta colla fa per donar a conèixer Castelló dins de la geografia espanyola i per Europa, animant-nos a seguir per eixe camí i demostrar la nostra



passió per Castelló.

Seguidament passàrem al saló noble de l'entitat on destapàrem la placa de ceràmica en honor de Luis Álvarez i Lobato com a Alcaid 2011 de la Host del Castell Vell.

La part gastronòmica de la Host no podia faltar, i de fet, el bufet amanit pel servei d'àpats d'El Corte Inglés (Luis és el director del centre) va delectar a tots el comensals per la quantitat i qualitat de les viandes. No cal afegir que el vi, el cava i les begudes digestives no es van quedar enrere.

La música i la festa donaren fi a una vetllada per a recordar.





La Gala de l'Alcaid 2012



El passat dia 3 de febrer, al saló Maestrazgo de l'hotel Intur complírem el que estava acordat en l'acta del 19 de desembre de 2001, l'elecció i gala en honor de l'Alcaid 2012.

El dia de la gala de l'alcaid, sempre és molt especial, i més encara enguany, ja que celebràrem el nostre 25 aniversari, les noces d'argent de la Host del Castell Vell.

A aquest esdeveniment vingueren gairebé tots els alcaids anteriors amb les seues dones: Vicent Gómez, José Pascual, Vicent Farnós, Ricardo Vicente, Víctor Campos, José Luis Brea, Rafel Cerdá, Antonio Folch, José Ramón Broch... i el president de la Diputació i Alcaid 2010, Javier Moliner, a més de l'alcaid sortint, Luis Álvarez. La resta d'alcaids excusaren la seua assistència, un sentit record per Enrique Ferrero i Jaime Alcón que descansen en pau.

Com tots els anys, assistiren la totalitat dels membres de la Host, amics dels alcaids i autoritats.

Vam rebre al Molt Honorable President de la Generalitat, Sr. Alberto Fabra Part, l'alcalde de la ciutat, l'Excm. Sr. Alfonso Bataller, el president de la Diputació, Javier Moliner, i el Gran Mestre i Cancellier de la Host. A més de rebre al president de la Generalitat, rebíem a l'alcaid del 25é aniversari de la nostra associació.

L'acte protocol·lari el portaren a bon terme el Gran Mestre, José Vicente Francisco i el Cancellier, Àngel Martínez. El Cancellier féu un resum de les activitats, tant culturals com gastronòmiques del passat any.

Tot seguit, el Gran Mestre donà unes paraules d'acomiadament a l'Alcaid 2011, Luis Álvarez i el Cancellier li lliurà una placa de ceràmica com a record (igual com la que està penjada al local social de la Host) i li va recordar

que durant tot aquest any, la seua manera de ser, els seus gestos i la seua complicitat amb la colla l'han fet plenament mereixedor del que diu l'acte de nomenament, castellanenc d'adopció, a més de ser un gran alcaid.

Luis, emocionat, ens digué unes paraules d'acomiadament.

Seguidament el Cancellier donà lectura del currículum de l'Alcaid 2012, el Molt Honorable President de la Generalitat i Sereníssim Senyor Alberto Fabra i Part. Tot seguit pujaren a la tribuna el Gran Mestre, l'Excm. Sr. Alcalde i el nou Alcaid.

Llavors prengué la paraula l'alcalde de la ciutat, el Sr. Alfonso Bataller Vicent per referir-se al món de la festa, a les colles i gaiates, i molt especialment al nou alcaid.

Arribat el moment estel·lar de la nit, el cancellier donà lectura a l'acta corresponent del Consell de la Host de 19 de desembre de 2011, on se nomenà per unanimitat com Alcaid 2012 al Sr. Alberto Fabra. El Gran Mestre i l'alcalde li lliuraren l'acta del nomenament.

Seguidament el nou Alcaid prengué l'ús de la paraula. Unes paraules sentides i castellaneres que no ens van sorprendre gens ni mica, la seua senzillesa i afecte amb tots els que hi eren, amb la familiaritat que el caracteritza, ens va emocionar gratament. Castelló sempre estarà present en el seu discurs.

A l'hora del cafè, gaudírem de l'actuació musical del grup Voz y modos, guanyadors del primer premi de la Festa de la Rosa 2011, que ens delectaren amb boleros molt romàntics que feren les delícies de tots els presents.

Per acabar, cantàrem l'himne de la Host, amb la direcció de Juan Castells i la seua guitarra, finalitzant una vetlla que tots recordarem com entranyable, emotiva i acollidora.



Discurs d'acomiadament de

Alcaid 2011

Sr. Luis Álvarez i Lobato

Amics, amigues. Bona nit a tots.

En primer lloc vull agrair-vos la vostra presència en aquest acte, per a mi, tan entranyable.

Ja ha passat un any en què, en una nit i en un acte com aquest, vaig tenir l'honor de ser nomenat Alcaid per a l'any 2011.

Aleshores substituïa en el càrrec a un bon amic, Javier Moliner, i ara passe el títol a una persona, que a més de bon amic, té la virtut de tenir experiència en el càrrec, Alberto Fabra.

Per a mi ha estat un any molt curt, com sempre que les circumstàncies són agradables. Ens hem anat coneixent en alguns casos, i reforçant, en els més, una amistat que desitge conservar sempre.

No sé com expressar com de bé m'heu fet sentir al vostre costat, i no m'estic referint a quan em deixàveu guanyar al guinyot, que per cert va ser molt poques vegades, em referisc a com intentàveu, per tots els mitjans, fer-m'ho tot bonic.

Mai oblidaré, en els actes en què m'acompanyava la meua família, la vostra preocupació per ells, i ací he d'incloure a les vostres famílies, constituïa part del vostre quefer, fins al punt de portar-los en la vostra companyia als bous. D'açò últim estic segur no està en el protocol d'actuació amb l'alcaid. Gràcies a tots i per tot.

No vull deixar d'assenyalar un acte concret, per la profunda petjada que ha deixat en mi, pel que em significa com a devot i com a castellanenc, encara que solament siga d'adopció. Allà, en la setmana de Magdalena, quan vaig anar amb tots els meus a portar flors a la Mare de Déu. Allí estàveu tots.

Tampoc vull oblidar-me d'aquests sopars, en què sempre ens quedàvem amb fam i en els quals els aliments estaven perfectament triats, des d'un punt de vista nutricional, màxim si considerem l'edat mitjana dels concurrents.

Reconeguem-ho, en general, som joves amb prou anys.

La sort que va a tindrà el nou alcaid és que en ser igual de jove però amb menys anys, tindrà un estómac capaç de digerir aquestes "Frugals col·lacions". I encara sort que Vicentico, amb el seu bon fer, ens preparava els digestius que ho resolien tot.



No vull passar per alt el nivell i lliurament de tots i cadascun dels magnífics cuiners, que dimecres a dimecres, es preocupaven de tots nosaltres, ni tampoc vull oblidar-me de les privilegiades veus, ni dels virtuoses de la guitarra que ens amenitzaven les sobretauls amb el seu art.

També vull ressaltar l'ambient i companyonia regnant en el grup, que fa que cada dimecres, excepte causes de força major, ens reunim tots junts perquè ens naix i ens ve de gust. Açò és el realment important.

Aquest grup de persones que configura una part important de les festes de la Magdalena, enguany en particular, ha de fer un pas al capdavant per a pal·liar el contratemps que han patit les gaiates, és a dir que han patit les festes de Castelló.

Circumstàncies de la vida, no imputables ni a vosaltres ni a mi, m'han impedit estar totes les nits dels dimecres amb vosaltres, com haguera estat el meu desig.

El que sí que m'omple de satisfacció és deixar per fals la dita. La distància en, aquest cas, per res ha estat l'oblit, ha estat simplement açò, distància.

Tots els dimecres estava amb vosaltres en el local de la Host del Castell Vell i de la Confraria de l'Arròs i la Taronja.

Tenir en la seu un taulell amb el meu nom, juntament amb el de molts altres que en el càrrec m'han precedit, és un honor, sobretot per a un castellà vell com jo, que m'ompli d'orgull i satisfacció.

No sé si haureu caigut en el compte, però el meu esdevenir en la vida estava predestinat, tal vegada per açò m'he sentit tan integrat i tan feliç a Castelló, ja que Castelló i castellà tenen la mateixa arrel i solament difereixen en una lletra.

No vull ser pesat, ni molt menys llevar temps a l'autèntic protagonista d'aquesta nit, al nou Alcaid 2012, però tampoc vull que cap dels presents, i dels justificats absents, deixi de saber que m'heu donat un any meravellós i que sempre estareu en el meu cor.

Moltes gràcies

Paraules del
Gran Mestre

Sr. José Vicente Francisco



A fi de no repetir-nos en les salutacions, em dirigiré a l'homenatjat ja que en ell esteu tots... amics, festers, socis de la Host, alcaïds i autoritats... benvinguts tots.

Alberto Fabra i Part, Molt Honorable President de la Generalitat i des d'avui alcaïd de la Host del Castell Vell de Castelló. És per a nosaltres i per a la resta d'alcaïds que t'han precedit, un honor i una gran satisfacció que sigues tu qui ens representes en una data tan memorable, com és aquest 25é aniversari.

Si, 25 anys, 25 alcaïds té la Host, metges, advocats, polítics, empresaris, militars, músics... i la persona idònia per aquest esdeveniment eres tu i et diré per què.

Has estat sempre al nostre costat, ens has recolzat i animat a que aquesta colla, cultural, festera, gastronòmica i viatgera, donara a conèixer per tota la geografia espanyola i gran

part d'Europa la nostra manera de ser, la nostra cultura, les nostres arrels i eixe amor i passió que tenim per Castelló i pense que ho hem aconseguit. De fet any rere any una gran quantitat de confraries d'Espanya i d'Europa vénen al nostre Capítol, es queden bocabadats per les atencions del poble de Castelló, la seua gent i les seues autoritats.

Alberto, ajuda'ns a continuar per eixe camí, a fi de poder ubicar a Castelló en el mapa de la cultura, el turisme i la gastronomia, doncs ja veus, per nosaltres no queda.

Has estat alcalde de Castelló, ciutat i terme, ara a més eres l'alcaïd de la Host del Castell Vell de Castelló. Eixe castell, eixe grapat de

pedres emblemàtiques d'on van venir els primers pobladors per a fundar aquest Castelló, que junt a la nostra basílica del Lledó, on Perot de Granyana va trobar la Nostra Mareta, patrona de Castelló i de la Host i rematant als portals del teu ajuntament on has après, t'has format i has arribat a ser qui eres, un gran home.

Sé que el Castell Vell, la basílica de Lledó i l'Ajuntament, com a bon fill der Castelló, els portes molt dins del teu cor i ara, a més a més ens agradaria que el teu cor tinguera un raconet per a la Host.

A tu i a tota la resta d'alcaïds, sincerament, gràcies.

VISCA L'ALCAID.

Paraules de

Alcalde de Castelló

Sr. Alfonso Bataller i Vicent

Nomenament d'Alberto Fabra com

Alcaid de la Host del Castell Vell

Nou alcaid de la Host del Castell Vell i president de la Generalitat, Alberto Fabra, president de la Diputació, Javier Moliner, membres de l'Associació de la Host del Castell Vell, amics i amigues... bona nit.

Estem a poc més d'un mes per a la celebració de les nostres festes fundacionals, queden poques setmanes perquè arribe ja el desitjat Tercer Diumenge de Quaresma en què Castelló recorda i honra els seus orígens. Estem quasi tocant la Magdalena 2012.

I no voldria començar aquesta intervenció sense recordar, en primer lloc, i de manera especial, a la gent de les nostres gaiates, a tot el col·lectiu del Món de la Festa que ha estat testimoni d'una notícia trista, molt trista, com ha estat eixe desgraciat incendi que ha destrossat seriosament a alguns dels monuments gaiaters.

La unitat, la il·lusió, el compromís i l'amor cap a les nostres festes de totes les persones que formen part de les comissions gaiateres, han estat posats a prova.

Però junts anem a aconseguir que la llum de totes les gaiates il·lumine els nostres carrers i barris.

Això és el que tots volem i, a pesar del poc de temps que resta per a les nostres festes, així serà. Ja que molts i moltes castellonenques van a aportar el granet de sorra per assolir-ho. I les institucions, com l'Ajuntament de Castelló o la Generalitat Valenciana també anem a oferir el nostre suport perquè, encara que siga contrarellotge, les 19 gaiates puguen desfilar.

Hui ens reunim per a donar un pas més que ens encamina cap a la cita amb les nostres arrels i ho fem de la mà de la Host del Castell Vell. Una associació que uneix tradició amb el nostre extraordinari patrimoni gastronòmic i amb la promoció de la nostra gastronomia mitjançant la Confraria de l'Arròs i la Taronja. Un grup a qui uneix també la seua implicació festera des de dècades i la seua gran vinculació a diferents sectors de la societat castellonenca.

Aquesta nit, com es tradició en la Host, tenen a bé nomenar un nou alcaid. Una persona que sobreix per representar els valors de defensa i estima dels valors de la nostra terra.

I aquesta figura no pot tenir millor representació que la del nostre anterior alcalde i ara president de tots els valencians, Alberto Fabra.

Alberto, president, com l'antiga Host, vas vigilar i vas defensar els interessos de la nostra ciutat, del teu Castelló com a alcalde, i ara ho fas des del Palau de la Generalitat.

Governar mai és fàcil i menys encara en temps de dificultats com el que ens trobem, però sé que des de



la teua responsabilitat, seguirà lluitant per aconseguir el millor per a la nostra ciutat. Perquè, com ens recorden any rere any els membres de la Host, no s'ha d'oblidar el nostre origen, la llavor del nostre poble, l'herència que durant segles ha passat de generació en generació...

Un Castelló que hui és una ciutat moderna de gairebé 200.000 persones gràcies a l'aportació de tots i totes. Un Castelló que, com bé recorda el Cronista de la ciutat, té el seu origen en el llogaret que va nàixer en el pujolet de la Magdalena. Un temps sens dubte difícil, el que visqueren el pobladors d'aquest verdader balcó a La Plana, que és el promontori de la nostra ermita més singular. Una Host i el seu alcaid sempre vetllava per evitar atacs o qualsevol imprevist que poguera afectar als seus moradors.

L'alcaid arreplega, en resum, l'essència del que sempre anteposa el bé per al seu poble. De qui, sabedor de la seua responsabilitat, es rodeja dels millors per a defensar sense reserves el patrimoni comú. I qui millor que tu, Alberto, per a representar aquesta figura.

Molt hem d'aprendre d'aquells primers pobladors que, un dia, després del privilegi de Trasllet el 1251 començaren un romiatge que encara hui recordem amb la nostra Romeria de les Canyes. Un caminar que desembocà en la unió de les diferents alqueries, horts i terres, que després de passar cert temps quedarien inscrites en una mateixa ciutat.

Des d'ací, Alberto, president, et vull traslladar la meua enhorabona per aquesta distinció i per tot el que estàs treballant en favor de la nostra ciutat, des de la teua anterior responsabilitat com a alcalde i ara com l'actual cap del Consell.

I a la Host del Castell Vell vull traslladar, de nou, la meua felicitació per la important tasca de difusió de la nostra història, cultura i tradicions. En especial, d'un capítol decisiu com va ser l'aparició, desenvolupament i transformació del nucli poblacional que es convertí, amb el temps, en el Castelló d'avui en dia.

Amb la mirada posada en eixe nou encontre amb la nostra història, en la Magdalena 2012, una Festa Internacional, vull convidar a tots els presents a honorar la memòria d'aquella Host, recordant els seus mèrits i perseverant en la transmissió dels seus valors.

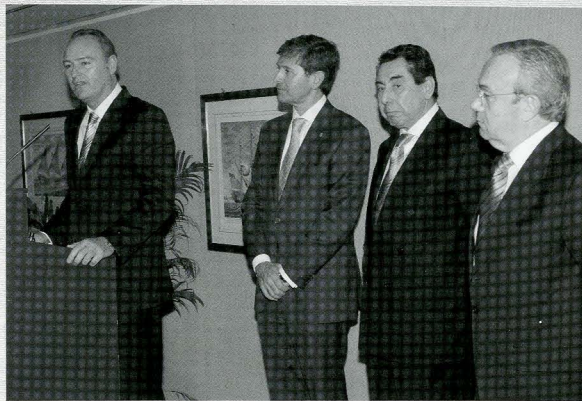
Com a transmissors dels millors costums, com a hereus orgullosos de l'esperit de lluita i l'honor que malbarataren, fa quasi huit segles, els homes que conformaven la Host del Castell Vell.

Moltes gràcies i enhorabona president.

Paraules de
Alcaid 2012

Sr. Alberto Fabra i Part

*Molt Honorable President de la
 Generalitat Valenciana*



Alcalde de Castelló, President de la Diputació, Gran Mestre, Alcaids, socis de la Host del Castell Vell, Associacions culturals, festives i amics que heveu vingut hui ací a aquest acte.

Un acte que em fa recordar tot el temps que he pogut compartir amb vosaltres moltes de les coses que fiqueu en valor no sols en aquest acte, sinó durant tots els dies de l'any a través de la Host del castell Vell.

És fàcil, és fàcil afrontar els problemes quan u té esperit castellanenc, tenim caràcter, sabem el que volem i sobretot tenim molt clar d'on venim i on volem anar. Açò que tal vegada supose per a molts haver de necessitar una explicació, per a els que estem ací, no la mereix. Perquè tots sabem el que significa ser defensors de les nostres tradicions, de la nostra cultura i respectar el que hem sigut, i sobretot saber que entre tots podem construir el nostre futur.

En el que són eixos sopars dels dimecres, també mostreu el nostre caràcter, un caràcter favorable a poder compartir, a estendre la mà, a saber que u sempre té un company al costat per a lluitar per allò que necessitem. El fet de saber que sempre hi ha agrupacions o associacions que treballen amb tu tots els dies per a poder fer alguna cosa gran dins d'un projecte comú. Gent que suma, gent que sap quin és el nostre compromís i sobretot gent que el que vol és poder ajudar.

Estem ara en un dels moments difícils, però a m'agradaria que eixe esperit castellanenc, el de la Host del Castell Vell, pogueren traslladar-lo a la resta de la societat valenciana, a la resta de la societat espanyola, i que veren que ací a Castelló, des de sempre hi ha moltes persones que han sabut sempre que és treball dur, que han sabut compartir el que és sofrir però també el que és treballar i apostar conjuntament pel futur de tots.

Eixe esperit és el que representa la Host del Castell Vell, el que representen tots els Alcaids que m'han precedit, gent castellanera, gent compromesa, gent que viu en una societat a la qual vol ajudar i aportar tots els seus coneixements perquè pugua ser una societat millor, gent que ha treballat des del seu lloc de treball per fer que Castelló de la Plana siga una ciutat on la gent pugua viure millor. I una associació com la vostra que ha posat en valor tots els seus actius, que ha intentat sempre distingir a una persona per a recordar als altres la necessitat de treballar de manera conjunta i que tots els dies té en compte el que és eixe castellanisme, eixa necessitat de recordar el que són els nostres orí-

gens, però sobretot des d'ací poder seguir amb força cap al futur.

Passengeu a més el nom de Castelló i ho feu amb orgull com ho fem tots els castellanencs, sabent que el que hem après ací i el que podem també ensenyar des d'això que ens ensenyaren els nostres pares que no era una altra cosa que estimar les nostres tradicions, estimar la nostra cultura, les nostres arrels i sobretot el sentiment com a poble. Vosaltres defenseu així l'origen de Castelló, aquelles persones valentes que defenien un castell i feien possible que els altres sàpiguen que allí no hi havia res a fer, perquè hi havia persones senceres, persones que sabien quin era el seu objectiu i que volien davant de tot defensar la forma de vida de les persones que tenien sota el seu recer. Eixes persones, la Host del Castell Vell, hui són tots, els que hem de treballar i esforçar-nos per a fer que la nostra societat vaja endavant. Tots hem de ficar-nos la nostra armadura per a poder lluitar contra la situació actual i poder contribuir junt al company del costat per a eixir d'aquesta situació.

Per això, com alcaid, agraint el nomenament, el que em propose és ascendir l'esperit de Castelló, fer possible que molts sàpiguen el que els nostres avantpassats aconseguiren a través d'eixe esforç d'anar de la mà, del sacrifici i del treball conjunt per poder construir el futur d'una població. Amb aquest esperit, el de la Host del Castell Vell, el que em suposa ser el nou alcaid, de la força dels anteriors alcaids i de tots els socis de l'agrupació de Castelló, jo em comprometo a ser un bon castellanenc, a defensar l'esperit que m'han ensenyat els meus pares, que representa la ciutat de Castelló i fer que tot el món conega que gràcies a eixe esforç, a eixa manera d'entendre la vida, a eixa manera que tenim d'ajudar als altres per eixir endavant, podem fer entre tots una societat millor.

Tinc ara el castell a València, tinc allí el meu palau, però tinc aquí la força que em donen persones com vosaltres, que m'ensenyen tots els dies a treballar pel que vull, pel que sent i pel que totes les persones necessitem per a construir una societat millor.

Moltes gràcies a tots vosaltres per fer que un castellanenc com jo tinga l'orgull i la satisfacció de representar eixos valors i no sols durant aquest any, sinó durant tot el temps que tinga responsabilitats faré gala del que he après a la meua ciutat i del que aprenc tots els dies de tots vosaltres.

Moltes gràcies.

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



Gastronomía

Representando a Castellón en todas las regiones de España y en Europa



Confraternità dei Radici e Fasioi

Susegana (Tv. Italia)

16 de gener de 2011 Domingo Quesada



bans d'iniciar el nostre viatge a Itàlia vam passar un dia a Barcelona. Vam menjar en la Barceloneta, per a gaudir després d'unes extraordinàries vistes des de la Torre Mapfre, visita obligada a la Sagrada Família, i a la nit, per a entrar en ambient, en el restaurant Da Greco, al passeig de Gràcia, on el seu propietari, Toni Greco, ens va delectar amb un magnífic sopar italià regat amb rics vins i després de les exquisides postres, diversos tipus de grappa.

L'endemà vam arribar a l'aeroport de Marco Polo de Venècia al matí, on ens esperaven Alessandra, Nini i Giuseppe per

a traslladar-nos a Susegana, a casa de Toni i Paola. Vam sopar a casa seua fent els honors a la bona cuina de Paola i l'afecte de tota la família. El diumenge a primera hora, concentració de confraries i desfilada fins a l'església per a celebrar la santa missa, on vam gaudir una vegada més de la portentosa i magnífica veu de Renato Zuin amb l'Ave Maria.

Posteriorment vam tindre l'acte oficial del XII Convivio de la Congrega dei Radici i Fasioi, en la seu del municipi presidit pel síndic Gianni Montesel i el gran mestre Toni Roccon. El menjar es va celebrar en la Cantina della azienda agricola Conde Collalto di Isabella Collalto amb

productes típics, sense faltar el radici i fasioi i els vins, caves i grappa di Collalto. A la vesprada ens va portar a Venècia Renato i ens vam allotjar a l'hotel Bellini, al gran canal, al costat del pont Scalzi. Vam aprofitar per rodar per Venècia de nit i l'endemà, vam passejar de nou per la plaça Sant Marc, visitant la basílica, teatre la Fenice, etc. Vam rodar a peu i en vaporetto tot el dia. A la nit ens vam ajuntar per a sopar a Vila Braida amb Marilu i Renato.

Bonic viatge i el nostre agraïment a aquests amics italians que, una vegada més, ens han obert les seues cases i el seu afecte. Fins sempre.



ntes de llegar a Italia pasamos un dia en Barcelona, comimos en la barceloneta, para disfrutar después de unas extraordinarias vistas desde la torre Mapfre, visita obligada a la Sagrada Familia, y por la noche, para entrar en ambiente, en el restaurante Da Greco, en Pº de Gracia, su propietario, Toni Greco, nos deleitó con una magnífica cena italiana regada con ricos caldos y después de los exquisitos postres, varios tipos de Grappa.

Al día siguiente llegamos al aeropuerto de Marco Polo de Venecia a las 11,30 h., donde nos esperaban Alessandra, Nini y Giuseppe para trasladarnos a Susegana a casa de Toni y Paola, cenamos en su casa haciendo los honores a la buena cocina de Paola y el cariño de toda la familia. El domingo a

primera hora, concentración de cofradías y desfile hasta la iglesia para celebrar la santa misa, donde, disfrutamos una vez más de la portentosa y magnífica voz de Renato Zuin con el Ave María...

Posteriormente acto oficial del XII Convivio de la Congrega dei Radici e Fasioi, en la sede del municipio presidido por el síndic Gianni Montesel y el gran maestro Toni Roccon. La comida se celebró en la Cantina Della Azienda Agricola Conde Collalto di Isabella Collalto con productos típicos, sin faltar el Radici y Fasioi y los vinos, caves y grappa de Collalto. Por la tarde nos llevó a Venecia Renato y nos alojamos en el Hotel Bellini, en el gran canal, junto al puente Scalzi. Aprovechamos para callejear por Venecia de noche y al día siguiente, paseamos de nuevo por la pl. San Marcos, visitando la

basílica, Teatro La Fenice, etc., callejamos a pie y en vaporetto todo el día.

Por la noche nos recogieron para cenar en Villa Braida con Marilu y Renato.

B o n i t o viaje y nuestro agradecimiento a estos amigos italianos que, una vez más, nos han abierto sus casas y su cariño. Hasta siempre.



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



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 - www.juvisadiesel.com
Tel.: 964 21 60 56 - Fax 964 24 72 57



XVIII Gran Capítol Círculo de enófilos de Utiel-Requena Valencia, 19 de febrer de 2011

José María Martínez



Un any més hem acompanyat a la nostra Confraria Germana, que en aquesta ocasió ha complert el seu divuité aniversari. Com és habitual s'ha celebrat aquest XVIII Gran Capítol

en el marc incomparable de la ciutat de València, La desfilada, es va iniciar des de la catedral, continuant pel seu casc antic fins a les Torres de Serrans amb la participació de les quarant-cinc confraries assistents de les Regions d'Espanya així com d'Itàlia, Portugal, França, Bèlgica i Estònia com a països convidats.

Una vegada en el Centre de Cultura Mediterrània i després d'un vi de benvinguda, vam passar al magnífic saló Alfons el Magnànim i amb l'assistència de diversos mitjans de comunicació de premsa parlada, escrita i televisió es va realitzar l'Acte Formal del Capítol.

Es va iniciar amb un grup de la Federació de

Folklore de la Comunitat Valenciana, que ens va delectar amb uns balls regionals.

Van actuar com a mestres de cerimònia el Sr. Onofre Valdecabres de Ràdio Nou i el Sr. Manuel Giménez de TV.

Es van nomenar Cavallers d'Honor al Molt Honorable President de la Generalitat Sr. Francisco Camps, Egr. Sr. Gianni Montesel, Síndic de Susegana Tv.Itàlia, i Dama d'Honor Ilma. Presidenta del Col·legi de Metges de València, Sra. Rosa Fuster Torres. Entre els nomenaments de Confreres d'Honor volem destacar al nostre confrare Domingo Quesada Aguilera.

El premi "Celler de l'Any" li va correspondre a Cellers Torre Oria, pels seus grans vins i caves i el premi "Comunica" al Sr. César Lumbreras Luengo, presentador del programa nacional Agropopular.



Un año más hemos acompañado a nuestra Cofradía Hermana, en esta ocasión ha cumplido su décimo octavo aniversario. Como viene siendo habitual se ha celebrado este XVIII Gran Capítulo en el marco incomparable de la ciudad de Valencia, iniciándose el desfile, desde la Catedral, por su casco antiguo hasta las Torres de Serranos con la participación de las cuarenta cinco cofradías asistentes desde las Regiones de España así como de Italia, Portugal, Francia, Bélgica y Estonia como países invitados.

Una vez en el Centro de Cultura Mediterránea y después de un vino de bienvenida, pasamos al magnífico salón

«Alfonso el Magnánimo» y con asistencia de diversos medios de comunicación tanto de prensa hablada, escrita y televisión se realizó el Acto Formal del Capítulo.

Se inició con un grupo de la Federación de Folklore de la Comunidad Valenciana, que nos deleitó con unos bailes regionales.

Actuaron como maestros de ceremonia D. Onofre Valdecabres de Radio Nou y D. Manuel Giménez de TV.

Se nombraron Caballeros de Honor al Molt Honorable President D. Francisco Camps, Egr. Sr. Gianni Montesel Síndic de Susegana Tv.Italia, y Dama de Honor Ilma. Presidenta del Colegio de Médicos de Valencia D^a Rosa Fuster Torres. Entre los nombramientos

de Cofrades de Honor queremos destacar a nuestro cofrade D. Domingo Quesada Aguilera.

Como Bodega del Año correspondió a Bodegas Torre Oria, por sus grandes vinos y cavas y el Premio Comunica a D. César Lumbreras Luengo, presentador del programa nacional Agropopular.



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



Vins i escenes gastronòmiques de la terra de Castelló

Castelló, 29 de març de 2011

Ambito cultural de El Corte Inglés

Àngel Martínez



Comptant amb la presència del nostre alcalde, Alberto Fabra, Luis Álvarez Lobato, director d'El Corte Inglés, Carlos Martín, president de Consell Europeu de Confraries (CEUCO) i representants de cellers de Vins de la Terra de Castelló, patrocinem amb El Corte Inglés, aquesta setmana de Vins i escenes gastronòmiques de la terra de Castelló, per a poder degustar i brindar amb vins i productes gastronòmics de la província, fins al 2 d'abril, i comptant amb la participació de celler Les Useres, celler Baró d'Alba, celler Masía de la Hoya i celler Mas de Rander. Desitjant-los a tots que açò solament siga el principi d'un llarg

i fructífer camí i que prompte s'aconseguisca la D.O.

Aprofitem l'acte per a la presentació oficial del nostre llibret de l'any 2011, butlletí anual que tracta de ser un aparador de les nostres principals activitats, a nivell local amb la nostra participació en els actes emblemàtics de la setmana de la Magdalena, el Pregó, la Romeria, l'Ofrena a la Mare de Déu del Lledó i l'elecció i proclamació de l'Alcaid.

En l'aspecte de promoció cultural de les tradicions, turística i gastronòmica de la nostra província, reflecteix la nostra presència, el passat any, tant en la geografia espanyola, com a Itàlia, França i Portugal.

Contando con la presencia de nuestro alcalde, Alberto Fabra, Luis Álvarez Lobato, director de El Corte Inglés, Carlos Martín, presidente de Consejo Europeo de Cofradías (Ceuco) y representantes de bodegas de vinos de la tierra de castellón, patrocinamos con el Corte Inglés, esta semana de vins i escenes gastronòmiques de la terra de Castelló, para poder degustar y brindar con vinos y

productos gastronómicos de la provincia, hasta el 2 de abril, y contando con la participación de bodegas Les Useres, bodegas Barón d'Alba, bodega Masía de la Hoya y bodega Mas de Rander.

Deseándoles a todos que esto sólo sea el principio de un largo y fructífero camino y que pronto se consiga la d.o.

Aprovechamos el acto para la presentación oficial de nuestro llibret del año 2011. Boletín anual que trata de ser un escaparate de nuestras principales

actividades, a nivel local con nuestra participación en los actos emblemáticos de la semana de Magdalena, el Pregó, la Romeria, la Ofrenda a la Virgen y la elección y proclamación de Alcaid.

En el aspecto de promoción cultural de las tradiciones, turística y gastronómica de nuestra provincia refleja nuestra presencia, el pasado año, tanto en la geografia española, como en Italia, Francia y Portugal.



FLORISTERIA

Los Claveles

Avda. Cardenal Costa, 13
12004 Castellón de la Plana

Tel. **964 21 69 65**

info@losclavelesfloristerias.es

www.losclavelesfloristerias.es



Bar - Restaurante

MILENIUM

Menú diario
Comidas de empresa

C/. Rambla La Viuda, 5
(esqu. Avda. Valencia - junto DOMUS)
Teléfono 964 24 72 82
12006 CASTELLÓN



XIII Gran Capítol dels Caballeros del Sabadiego de Noreña (Astúries) 23 d'abril de 2011

Gregorio Martín, un viatger de l'arròs i la taronja



l Divendres Sant, abans de l'alba, i davall una pluja intensa, partim cap al lloc de reunió per a iniciar el camí. Travessant extensos camps de tarongers amb les seues flors de tarongina, a l'altura de la localitat de Nules, va cantar el gall, va trencar l'alba i va escampar, cosa que ens va produir una gran alegria, pel bon auguri que això significava.

Arribem a terres de Castella la Manxa i Madrid, sense gens digne de destacar, si bé amb alegria, perquè fins a eixe moment no havien sorgit discrepàncies ni diferències d'opinió entre els viatgers, (cosa que no és normal, ni habitual, coneixent a dos dels confreres viatgers).

A la nostra arribada a la Castella profunda, és a dir, a terres de Valladolid, i com la fam esgotava, contactem amb un oriünd del lloc, via telèfon, perquè ens informareu d'alguna posada on saciar la nostra gran gana i donar un merescut descans als nostres cossos angoixats per les llegües de camí recorregudes.

Amb gran sorpresa per la nostra part, ens informa que no té ni idea, cosa que ens deixa aclaparats, estupefactes, desemparats, i a mercè dels elements, tot això i a causa de la gran experiència i professionalitat d'un dels viatgers, vam donar amb els nostres ossos en la molt il·lustre, antiga, coronada, lleial i nobilíssima villa de Tordesillas (*cuna del bou de la Vega*), al restaurant Casa Carmen, on saciem la nostra voraç gana i la nostra gran set, amb bones viandes i regades amb millor vi, la qual cosa va produir un gran gaudi als nostres sentits, un poc pesats pel llarg camí recorregut.

Acabat el bon menjar i el bon beure, perquè el folgar no podia ser, ens separaven moltes llegües del nostre destí, vaig retardar la partida uns instants, a la vora del riu Duero, pensant en el meu company de fatigues, a fi de que aquest, assaborira i disfrutara d'unes calades del caliqueny que portava, per

a així evitar que per falta de nicotina, es produïren altercats entre els viatgers, cosa que haguera estat nefast per a la bona harmonia i camaraderia que fins a eixe instant havia caracteritzat tan sublim viatge.

Després de travessar uns túnels, amb gran sorpresa per la nostra part vam aparèixer en la terra dels àsturs, el senyor Pelayo (al qual enyorem algunes vegades) i de la Mare de Déu de Covadonga, arribant sense més novetat al nostre destí, la vila comtal de Noreña, on vam ser rebuts pels confreres dels Cavallers de l'Orde de Sabadiego, amb gran amabilitat i cortesia, tractant-nos com ens mereixem, màximament sabent l'esforç que suposava els quilòmetres que havíem recorregut per a assistir al seu capítol, per la qual cosa en tot instant, ens trobem abrigats i molt ben atesos pels mateixos.

Arribada l'hora de l'aperitiu, ens van portar a la seua seu social, on vam degustar una bona sidra, i una infinitat d'aperitius, quasi tots ells confeccionats amb el fabulós sabadiego, acabant amb una fabada i un arròs amb llet. Una vegada finalitzat este acte i sobre les sis de la vesprada es va procedir a la celebració del gran capítol en el temple existent en la dita localitat, per a posteriorment i després d'un xicotet descans, desplaçar-nos a sopar al restaurant que ens van indicar.

Al matí següent, i després d'unes fotos amb el *gochu*, vam emprendre el retorn al nostre lloc d'origen, en el qual van sorgir xicotetes discrepàncies, però això, benvolguts amics, és una altra història.

Com és de ben nascut, és ser agraït, he de donar les gràcies públicament als meus companys de viatge i fatiga, sense la col·laboració de les quals, no hauria estat possible aquest relat.

Nota de l'autor: Per favor no preguntar, en la fotografia, ¿qui dels dos és el *gochu*?



l viernes Santo, antes del alba, y bajo una lluvia intensa, partimos hacia el lugar de reunión para iniciar el camino. Atravesando extensos campos de naranjos con sus flores de azahar, a la altura de la localidad de Nules, cantó el gallo, rompió el alba y escampó, cosa que nos produjo un gran regocijo, por el buen augurio que ello significaba.

Llegamos a tierras de Castilla la Mancha y Madrid, sin nada digno de destacar, si bien con alegría, pues hasta ese momento no habían surgido discrepancias ni diferencias de opinión entre los viajeros, (cosa que no es normal, ni habitual, conociendo a dos de los cofrades viajeros).

A nuestra llegada a la Castilla profunda, es decir, en tierras de Valladolid, y como el hambre apuraba, contactamos con un oriundo del lugar, vía teléfono, para que nos informase posada donde saciar nuestro gran apetito y dar un merecido descanso a nuestros cuerpos angustiados por las leguas de camino recorridas.

Con gran sorpresa por nuestra parte, nos informa que no tiene ni idea, cosa que nos dejó anonadados, estupefactos, desamparados, y a merced de los elementos, no obstante y debido a la gran experiencia

y profesionalidad de uno de los viajeros, dimos con nuestro huesos en la muy ilustre, antigua, coronada, leal y nobilísima Villa de Tordesillas (*cuna del toro de la vega*), en el restaurante Casa Carmen, donde saciamos nuestro voraz apetito y nuestra gran sed, con buenas viandas y regadas con mejor vino, lo que produjo un gran goce a nuestros sentidos, un poco cansinos por el largo camino recorrido.

Terminado el buen yantar y el buen beber, pues el holgar no podía ser, nos separaban muchas leguas de nuestro destino, retrasé la partida unos instantes, junto al río Duero, pensando en mi compañero de fatigas, al objeto de que este, saboreara y disfrutara de unas caladas del caliquenyo que portaba, para así evitar que por falta de nicotina, se produjesen altercados entre los viajeros, cosa que hubiese sido nefasto para la buena armonía y camaradería que hasta ese instante había caracterizado tan sublime viaje.

Después de atravesar unos túneles, con gran sorpresa por nuestra parte aparecimos en la tierra de los Astures, Don Pelayo (al cual añoramos algunas veces) y de la Virgen de Covadonga, llegando sin más novedad a nuestro destino la Villa Condal de Noreña, donde fuimos recibidos por los cofrades de los Caballeros de la Orden de Sabadiego, con gran amabilidad

y cortesia y tratándonos como nos merecemos, máxime sabiendo el esfuerzo que suponía los kilómetros que habíamos recorrido para asistir a su capítulo, por lo que en todo instante, nos encontramos arropados y muy bien atendidos por los mismos.

Llegada la hora del aperitivo, nos llevaron a su sede social, donde degustamos una buena sidra, y un sinfín de aperitivos, casi todos ellos confeccionados con el fabuloso sabadiego, terminando con una fabada y un arroz con leche. Una vez finalizado este acto y sobre las seis de tarde se procedió a la celebración del gran capítulo, en el templete existente en dicha localidad, para posteriormente y después de un pequeño descanso, desplazarnos a cenar al restaurante que nos indicaron.

A la mañana siguiente, y después de unas fotos con el *gochu*, emprendimos el retorno a nuestro lugar de origen, en el cual surgieron pequeñas discrepancias, pero esa queridos amigos, es otra historia.

Como es de bien nacido, ser agraecido, tengo que dar las gracias públicamente a mi compañero de viaje y fatiga, sin cuya colaboración, no habría sido posible este relato.

Nota del autor: Por favor, no preguntar, en la fotografía, ¿quién de los dos es el *gochu*?

IX ENCUENTRO NACIONAL DE LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE COFRADÍAS VÍNICAS Y GASTRONÓMICAS (FECOES)

CANTABRIA GOURMET

SALÓN NACIONAL DE GASTRONOMÍA

13, 14 Y 15 MAYO 2011

LAREDO

*"Tierra y mar. El turismo enogastronómico
La cultura culinaria de nuestras costumbres"*

Premios Nacionales FECOES a la artesanía culinaria



FEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE COFRADÍAS
VÍNICAS Y GASTRONÓMICAS



CONSEIL EUROPÉEN
DES CONFRÉRIES



COFRADIA DEL RESPIGO



FEDERACIÓN REGIONAL DE
COFRADÍAS CANTABRIA

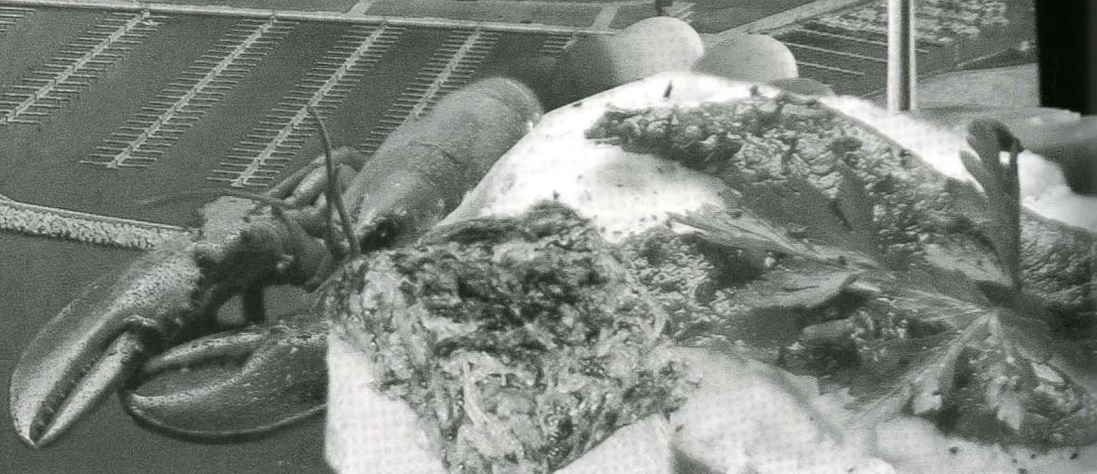
AYUNTAMIENTO DE
LAREDO



GOBIERNO
DE
CANTABRIA

Consejería de cultura, turismo y deporte
Consejería desarrollo rural, ganadería,
pesca y biodiversidad

Cantabria
Infinita





IX Congrés Nacional de Fecoes, Terra i mar, el turisme enogastronòmic Laredo (Cantàbria), 13,14 i 15 de maig de 2011

Àngel Martínez



Arribem a Laredo per carretera, fent una pausa a Fuenmayor per a recuperar forces, i vaja si recuperem, en el mesó el Portón vam gaudir d'un magnífic menjar amb un bon Rioja.

A mitjan vesprada estàvem a l'hotel Cosmopol de Laredo, on ens vam allotjar, amb unes boniques vistes a la platja.

Eixa mateixa vesprada es va celebrar l'assemblea i es va donar la benvinguda a la Confraria de l'Oriciu, de Gijón, la Confraria Madrileña de la Cervesa, i la Confraria del Colesterol, que s'han integrat en FECOES.

Una vegada finalitzada l'assemblea, estava previst i organitzat un sopar de pinxos per les tavernes de Laredo.

L'endemà, en la Casa de Cultura, es va rebre als més de 250 participants de tot Espanya, i en el seu saló d'actes es va iniciar l'acte formal amb la presentació de treballs i lliurament dels premis nacionals FECOES 2011, sisena edició Artesania Culinària. Entre ells, com

a millor celler nacional, els nostres amics de cellers Les Useres, va arrebregar el guardó el seu gerent Sr. Vicente Bellés. Una vegada clausurat l'acte i després de la foto de família, vam passar a gaudir de la degustació gastronòmica dels diferents productes agroalimentaris de totes les confraries. En aquesta ocasió el nostre "paellero oficial", Miguel Blasco, es va lluir amb la paella, que es va acabar ràpidament i molts que van voler repetir, no van poder.

A la vesprada, desfilada de les confraries pels carrers de Laredo fins a l'Excm. Ajuntament. Recepció per l'alcalde i vi d'honor.

El dia va acabar amb un sopar de gala magnífic, a l'hotel Cosmopol, a força de productes del cantàbric.

El diumenge al matí, visita a la ciutat, i travessia en la goleta "Cantàbria Infinita".

Abans del menjar ofert per la Confraria del Respigo, amfitrions en aquesta trobada i en el Saló Nacional de Gastronomia, es va fer lliurament a Sr. Rafael Anson del Premi d'Honor de FECOES. El pròxim congrés nacional se celebrarà en la ciutat de Còrdova.



legamos a Laredo por carretera, haciendo una pausa en Fuenmayor para recuperar fuerzas, y vaya si recuperamos, en el Mesón el Portón dimos cuenta de una estupenda comida con un buen Rioja.

A media tarde estábamos en el Hotel Cosmopol de Laredo, donde nos alojamos, con unas bonitas vista a la playa.

Esa misma tarde se celebró la Asamblea y se dio la bienvenida a las cofradías del Oriciu, de Gijón, la Cofradía madrileña de la Cerveza, y la Cofradía del Colesterol, que se han integrado en Fecoes.

Una vez finalizada la Asamblea estaba prevista y organizada una cena de pinchos por las tavernas de Laredo.

Al día siguiente, en la casa de cultura, se recibió a los mas de 250 participantes

de toda España, y en su salón de actos se inició el acto formal con la presentación de trabajos y entrega de los premios nacionales Fecoes 2011 sexta edición - artesanía culinaria. Entre ellos, como mejor bodega nacional, nuestros amigos de bodegas Les Useres, recogió el galardón su gerente D. Vicente Bellés. una vez clausurado el acto y después de la foto de familia, pasamos a disfrutar de la degustación gastronómica de los diferentes productos agroalimentarios de todas las cofradías, en esta ocasión nuestro "paellero oficial", Miguel Blasco, se lució tanto con la paella, que se terminó rápidamente y muchos que quisieron repetir, no pudieron.

Por la tarde, desfile de las cofradías por las calles de Laredo hasta el excelentísimo ayuntamiento. Recepción por el alcalde y vino de honor.

El día terminó con una cena de gala magnífica, en el Hotel Cosmopol, a base de productos del cantábrico.

El domingo por la mañana, visita a la ciudad, y travesía en la goleta "Cantabria infinita".

Antes de la comida, ofrecida por la Cofradía del Respigo, anfitriones en este encuentro y en el salón nacional de gastronomía, se hizo entrega a D. Rafael Anson del premio de honor de Fecoes.

El próximo Congreso Nacional se celebrará en la ciudad de Córdoba.





Summun Vinum. IV Edició Bodega Redonda, Seu DOP

Utiel-Requena, Utiel, 2 de juliol de 2011

Miguel Blasco



De nou, un any més, acompanyem al Círculo de Enófilos de Utiel-Requena, al lliurament dels premis Summun Vinum. Ja és la quarta edició que es va celebrar, com sempre, en la bodega redonda, seu de la DOP Utiel-Requena el passat 2 de juliol de 2011.

Abans del lliurament de premis es van dir unes paraules en record i com a homenatge pòstum a qui va ser secretari del club d'enòfils d'Utiel-Requena, i bon amic, Sr. Carlos Ipiens Hinestrosa. La seua esposa i fills ho van agrair amb emoció.

Destaquem alguns dels premis: Celler Tradicional a Bodegas Covilor; Bobal Excellence a Cellers Finca Ardal; Millor Projecte Enològic a Cellers Aranleón; Enologia i Salut a la Dra. Carmen Vicente Sender; Viticultor a Dionisio

Viana Monteagudo; i Premsa Especialitzada Vitivinícola a la Setmana Vitivinícola S.L.

En finalitzar l'acte ens traslladarem al restaurant Garzaran, on gaudirem d'un sopar-degustació amb productes de la gastronomia, vins i caves de la comarca d'Utiel-Requena.



De nuevo, un año más, acompañamos al Círculo de enófilos de Utiel-Requena, en la entrega de premios Summun Vinum, ya es la cuarta edición, que se celebró, como siempre, en la Bodega Redonda, sede de la Dop Utiel-Requena el pasado 2 de julio de 2011.

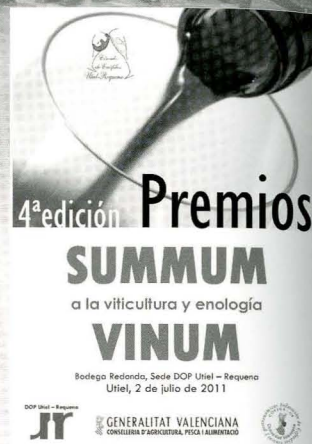
Antes de la entrega de premios se dijeron unas palabras en recuerdo y

como homenaje póstumo al que fue secretario del club de enófilos de Utiel-Requena, y buen amigo, D. Carlos Ipiens Hinestrosa. Su esposa e hijos lo agradecieron con emoción.

Destacamos algunos de los premios: Bodega tradicional-Bodegas Covilor. Bobal Excellence-Bodegas Finca Ardal. Mejor proyecto enológico - Bodegas Aranleon. Enologia y salud -Dra. Carmen Vicente Sender. Viticultor -

Dionisio Viana Monteagudo. Prensa especializada vitivinícola.- La semana vitivinícola s.l.

Al finalizar el acto nos trasladamos al restaurante Garzarán, donde disfrutamos de una cena-degustación con productos de la gastronomía, vinos y cavas de la comarca de Utiel-Requena.





Tots els dies un arròs i un vi,
 II Edició Premis a la Qualitat i
 Tradició de la Comunitat Valenciana

València

24 d'octubre de 2011

Carmen Barroso



ns vam donar cita en els salons de l'Hípica, a València, juntament amb els confreres del Raïm d'Alacant i el Círculo de Enófilos d'Utiel-Requena en aquesta segona edició dels premis a la Qualitat i Tradició, de la Comunitat Valenciana.

L'acte va ser presidit per la directora general d'Empreses Agroalimentàries, Sra. Marta Valsangiacomo Gil i el Sr. Carlos Martín, president de Federació Valenciana de Confraries Gastronòmiques.

Van arreplegar els premis, entre uns altres, Productos la Campana S.L., de Catarroja, empresa de gran tradició en el món de l'arròs, fundada fa més de 40 anys i ocupant un lloc destacat en la indústria arrossera. També el nostre amic Ovidi i el seu fill, de Vins del Comtat, de Cocentaina; Guzmán Orero, de Celler Masia de la Hoya, Segorbe; Vins de la Terra de Castelló; Celler la Vinya de la Font de la Figuera; i Bodegas Coviñas de Requena.

A continuació, i per a finalitzar, vam passar a gaudir de l'harmonia de vins i arrossos valencians, dirigint el maridatge l'enòleg Fernando Viana:

- Pastís de cabratxo sobre verdures de les Valls.
- Icona Syrah 2010 (la Viña).
- Esgarraet amb aladros i oli de la Serra d'Espadà.
- Verdeval Moscatell (Vins del Comtat).
- Arròs d'ànec de l'Albufera amb carxofa de Casinos.
- Orero Selecció (Celler Masia de la Hoya).
- Arròs negre amb calamars de platja.
- Icona Chardonnay 2011 (Celler la Viña).
- Arròs de peix de roca al alloli.
- Al vent Bobal 2010 (Bodegas Coviñas).
- Arròs rossejat amb costella.
- Montcabrer Cabernet Sauvignon (Vins del Comtat).
- Arròs de verduretes i abadejo.
- Aula Merlot (Bodegas Coviñas).
- Les postres: bastó de fruites de l'hortet i sorbet de mandarina del Camp de Morvedre.
- Dolç cristal·lí moscatell (Vins del Comtat).
- Cava Marquès de Plata brut (Coviñas).



os dimos cita en los salones de la hípica, en Valencia, junto con los cofrades del Raim de Alicante y el círculo de enófilos de Utiel-Requena en esta segunda edición de los premios a la calidad y tradición, de la comunidad valenciana.

El acto fue presidido por la directora general de empresas agroalimentarias D^a Marta Valsangiacomo Gil y D. Carlos Martín, presidente de federación valenciana de cofradías gastronómicas.

Recogieron los premios, entre otros, productos la Campana sl, de Catarroja, empresa de gran tradición en el mundo del arroz, fundada hace más de 40 años y ocupando un lugar destacado en la industria arrocera. Nuestro amigo Ovidi

y su hijo, de Vins del Comtat, de Cocentaina. Guzmán Orero, de bodega Masia de la Hoya, Segorbe, Vinos de la tierra de Castellón. Bodega la Viña de la Font de la Figuera. Y Bodegas Coviñas de Requena.

A continuación, y para finalizar, pasamos a disfrutar de la armonía de vinos y arroces valencianos, dirigiendo el maridaje el enólogo Fernando Viana:

- Pastel de cabratxo sobre verduras de los valles.
- Icono syrah 2010 (La Viña).
- Esgarraet con boquerones y aceite de la Sierra de Espadán.
- Verdeval moscatel (Vins del Comtat).
- Arròs d'ànec de la albufera amb carxofa de casinos.

- Orero selección (Bodega Masia de la Hoya).
- Arròs negre amb calamars de platja.
- Icono chardonnay 2011 (Bodega la Viña).
- Arròs de peix de roca al all i oli.
- Al vent bobal 2010 (Bodegas Coviñas).
- Arròs rossejat amb costella.
- Montcabrer cabernet sauvignon (Vins del Comtat).
- Arròs de verduretes i abadejo.
- Aula merlot (Bodegas Coviñas).

El postre:

- Bastó de frutas de l'ortet y sorbete de mandarina del camp del morvedre.
- Dulce cristal·lí moscatel (vins del comtat).
- Cava marques de plata brut (coviñas).



IX Congrés Europeu de Confraries Enogastronòmiques

Albufeira

(Algarve-Portugal),

4, 5 i 6 de novembre de 2011

Àngel Martínez



és de sis-centes persones pertanyents a 79 confraries de: Bèlgica, Espanya, Estònia, França, Grècia, Hongria, Itàlia, Macau (Xina) i Portugal a més de Corea i Cap Verd, ens vam donar cita a Albufeira, bella ciutat de l'Algarve (Portugal).

El dia 2 de novembre vam eixir en avió des de Manises fins a Sevilla. El nostre grup s'ajuntà per tapejar, menjar i fer una breu visita a la ciutat (plaça d'Espanya, centre, catedral, Barrio de Santa Cruz...), amb Toni Roccon i Paola i el seu grup d'amics italians. A última hora de la vesprada ens van arregar en un autobús per traslladar-nos fins a Albufeira, al complex residencial de 5 estrelles, Hotel Real Santa Eulalia, on es faria el congrés.

Durant els dies previs hi havia previstes excursions a Sagrés, Tavira, Albufeira... El nostre grup es va repartir, fèrem una visita a Lisboa i un altre dia anàrem a Tavira i Santa Luzia. on gaudírem en la Casa do pols, amb un magnífic menjar de productes de la mar, gambes gegants, bacallà i pols de diferent grandària (per si de cas...el pols és polp), regat amb vinho verde.

El Congrés, anomenat "Ruta de les espècies, la importància de la gastronomia tradicional europea, vins d'Europa", començà el divendres dia 4 amb un sopar de benvinguda en un restaurant de l'hotel amb animació (ranxo folklòric).

El dissabte al matí, després de l'acreditació, registre de congressistes i lliurament de documentació ens donà la benvinguda el Sr. Carlos Martin, president de CEUCO i el Sr. José Manuel Alves, president del comitè organitzador.

L'obertura del congrés va córrer a càrrec del president del municipi d'Albufeira i del president de Turisme de


l'Algarve i després es va donar pas a la presentació de treballs dels diferents països; nomenament d'ambaixadors (a Espanya li van correspondre al Sr. Fernando Andonegui, de l'Anchoa de Santoña i el Sr. Raúl Teimil de Vinos de Cangas); lliurament de premis Aurum Europe Excellence Enogastronomic 2011, entre uns altres, als restaurants Tammuri Farm (Estònia), Bock Bisztro (Hongria), i Espumantes Ferrari (Itàlia); Mitjans de Comunicació al Sr. Miguel Giménez (Espanya); Festival Vi Europeu a la Festa de la Verema de Requena (amb més de 65 anys d'antiguitat).

Es va anunciar el pròxim país organitzador del congrés 2012, Estònia, amb l'acte oficial de traspàs del bastó de comandament.

Convivència europea amb mostra de productes agroalimentaris de qualitat i degustació de productes de totes les confraries. Nosaltres, com ja és habitual, a més de vins, taronges, llimons, arròs, torrons i dolços... (Castelló, València i Alacant) els vam obsequiar amb una magnífica paella valenciana cuinada per Rafael i Sra. amb alguns marmitons de col laboradors.

A la nit es va celebrar el sopar de gala amb animació a l'hotel, oferida per Turisme de l'Algarve. El diumenge ens vam traslladar a Albufeira amb autobusos, per a participar en la santa missa i la posterior desfilada multicolor fins a la Cambra Municipal (el nostre portaestendard, Pablo, era el més jove, el més alt... i el més bonic, segons sa mare i totes les senyores components del nostre grup i algunes més...). Foto de família, esmorzar ofert pel Municipi d'Albufeira i retorn a casa.

Extraordinària organització i les nostres felicitacions a José Manuel Alves i a tots els gastrònoms do Algarve.

Conseil Européen des Confréries Enogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronomicas
European Enogastronomic Brotherhoods Council
Ελληνιστικό Συμπόλιον Αδελφότητας Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vermaisonõde Nõukogu
Európai Bor- és Gasztronómiai Egyletek Szövetsége

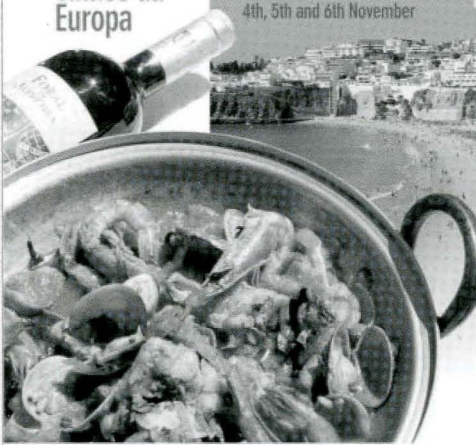

IX CONGRESSO DO CONSELHO EUROPEU DE CONFRARIAS ENO GASTRONÓMICAS

IX European Congress of Enogastronomic Brotherhoods

4, 5 e 6 Novembro 2011 | Albufeira | PORTUGAL
4th, 5th and 6th November


**A Rota das
Especiarias**
A Importância na Gastronomia
Tradicional Europeia

**Vinhos da
Europa**

Albufeira
www.albufeira.pt

TURISMO DE PORTUGAL
algarve



Más de seiscientas personas integrantes de 79 cofradías pertenecientes a los siguientes países: Bélgica, España, Estonia, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Macao (China) y Portugal, con la participación de Corea y Cabo Verde, nos dimos cita en Albufeira, bella ciudad del Algarve (Portugal).

Nuestro grupo partió, el día 2, en avión hasta Sevilla donde nos reunimos, para tapear, comer y hacer una breve visita a la ciudad, (pl. de España, centro, catedral, barrio de Sta. Cruz...), con Toni Roccon y Paola y su grupo de amigos italianos. A última hora de la tarde nos recogieron en un autobús para trasladarnos hasta Albufeira, el complejo residencial de 5 estrellas Hotel Real Santa Eulalia, donde se realizaría el congreso.

Durante los días previos habían previsto unas excursiones a Sagrés, Tavira, Albufeira... nuestro grupo se repartió, hicimos una visita a Lisboa y otro día fuimos a Tavira y Santa Luzia donde disfrutamos en la "Casa do polvo", además, de una magnífica comida de productos del mar, camarones gigantes, bacalao y polvo de diferentes formas (por si acaso... el polvo es pulpo), regado con vinho verde.

El congreso propiamente dicho, con el

título de "La ruta de las especias, la importancia de la gastronomía tradicional europea, vinos de Europa", comenzó el día 4, viernes, con una cena de bienvenida en un restaurante del Hotel Real Santa Eulalia, con animación (Rancho Folklórico).

El sábado por la mañana y después de la acreditación, registro de congresistas y entrega de documentación se procedió a la bienvenida por D. Carlos Martín, presidente de CEUCO y D. José Manuel Alves, presidente del comité organizador.

La apertura del congreso corrió, a cargo del presidente del municipio de Albufeira y del presidente de turismo del Algarve dando paso a la presentación de trabajos de los diferentes países; nombramiento de embajadores (a España le correspondieron D. Fernando Andonegui, de la Anchoa de Santoña y D. Raúl Teimil de Vinos de Cangas); entrega de premios Aurum Europe Excellence Enogastronomic 2011, entre otros, a restaurante Tammuri Farm (Estonia), Bock Bisztró (Hungría) y Espumantes Ferrari (Italia); Medios de Comunicación a D. Miguel Giménez (España); Festival Vino Europeo a la Fiesta de la Vendimia de Requena (con más de 65 años de antigüedad).

Se anunció el próximo país organizador

del congreso 2012, Estonia, con el acto oficial de traspaso del bastón de mando.

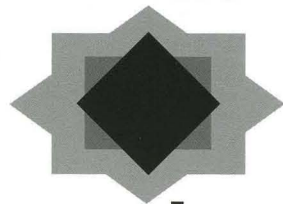
Convivencia europea con muestra de productos agroalimentarios de calidad y degustación de productos de todas las cofradías. Nosotros, como ya es habitual, además de vinos, naranjas, limones, arroz, turrónes y dulces... (Castellón, Valencia y Alicante) les obsequiamos con una magnífica paella valenciana cocinada por Rafael y Sra. con algunos pinches colaboradores, que estaba estupenda.

Por la noche se celebró la cena de gala con animación en el hotel, ofrecida por Turismo del Algarve. El domingo nos trasladamos a Albufeira en autobuses, para participar en la santa misa y el posterior desfile multicolor hasta la Cámara Municipal (nuestro portestandarte, Pablo, era el más joven, el más alto... y el más guapo, según su madre y todas las señoras componentes de nuestro grupo y algunas más...). Foto de familia, almuerzo ofrecido por el Municipio de Albufeira y regreso a casa.

Extraordinaria organización y nuestras felicitaciones a José Manuel Alves y a todos los gastrónomos do Algarve.



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





Nit del Cava i tast de Cap d'Any

Requena (València),

15 de desembre de 2011

José Vicente Francisco i Balaguer



El passat 15 de desembre vam ser convidats pel Cículo de Enófilos d'Utiel-Requena al tast de Cap d'Any i nit del cava que es va celebrar a les Bodegas Coviñas (Requena), societat cooperativa. Aquesta bodega va iniciar les activitats l'any 1965, agrupant als agricultors de diverses cooperatives de la comarca amb una producció entorn dels 60 milions de quilos i ven més de 5 milions de botelles a l'any, destinant un 70% al mercat exterior i un 30% al mercat nacional.

Vam ser rebuts pel president de Bodegas Coviñas, Sr. José Miguel Medina i el director de producció, Sr. Diego Morcillo.

Es va iniciar l'acte amb les intervencions de Carlos Martín, president del Círculo de Enófilos, Sr. José Miguel Medina i Sr. Diego Morcillo, que va comentar el tast dels vins: "Al vent blanc", (l'última novetat de Coviñas), "Al vent rosat" i els caves "Marquès de Plata brut" i "Marquès de Plata brut nature". Realment magnífics tots.



Durant el tast dels caves, el Sr. Carlos Martín va realitzar una espectacular exhibició de la tècnica de la "degollació d'ampolles de cava amb sabre".

Vam acabar amb una visita per l'emblemàtica sala de barriques, que compta amb 6.000 barriques de roure americà (una de les més grans de la Comunitat Valenciana), i una degustació de productes típics de Requena.



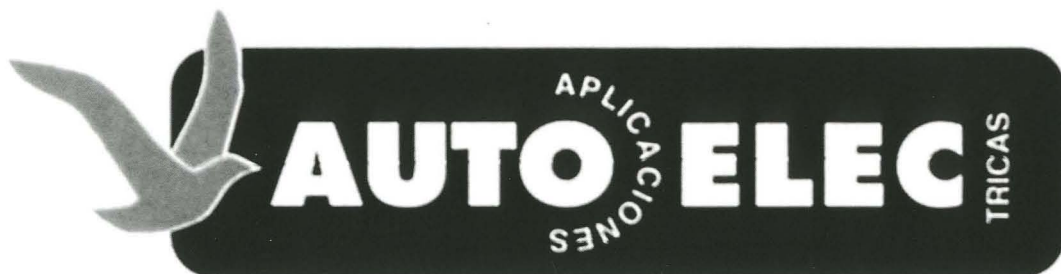
el pasado 15 de diciembre fuimos invitados, por el Círculo de enófilos de Utiel-Requena, a la cata de fin de año y nit del cava que se celebró en bodegas Coviñas (Requena), sociedad cooperativa desde 1965 que inició las actividades, agrupa a los agricultores de varias cooperativas de la comarca. Con una producción entorno a los 60.000.000 de kilos y vende más de 5 millones de botellas al año, destinando un 70% al mercado exterior y el 30% al mercado nacional.

Fuimos recibidos por el presidente de Bodegas Coviñas D. José Miguel Medina y el director de producción D. Diego Morcillo.

Se inició el acto con las intervenciones de Carlos Martín, presidente del Círculo de enófilos, D. José Miguel Medina y D. Diego Morcillo que comentó la cata de los vinos: "Al vent blanco", (la última novedad de Coviñas), "Al vent rosado" y los caves "Marqués de plata brut" y "Marqués de plata brut nature". Realmente magníficos todos.

Durante la cata de los cavas, D. Carlos Martín realizó una espectacular exhibición de la técnica del "Deguelle de botellas de cava con sable".

Finalizamos con una visita por la emblemática sala de barricas, que cuenta con 6.000 barricas de roble americano y es una de las más grandes de la comunidad valenciana, y una degustación de productos típicos de Requena.



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 9, *La Re-vespra*

- 21,00 Inauguració del Casal.
Sopar informal

Dissabte 10, *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 11,

Magdalena Festa Plena

- 8,30 Concentració a avgda.
Caputxins. Fignes 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 cadafal amb uniforme.
Processó de les Gaiates

Dilluns 12, *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 13, *Dia de les Colles*

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



Dimecres 14, *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 2012
21,30 Gran Sopar-bufet al Casal
22,30 Festa de l'Alcaid, amb música, al
Casal

Dijous 15,

Dia dels Alcalds Veterans

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

Divendres 16, *Dia gastronòmic*

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

Dissabte 17, *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 18, *Magdalena Vítol*

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



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

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

The Audi logo, consisting of four interlocking rings, is centered in the upper half of the image. It is set against a dark, textured background that resembles a technical drawing or blueprint. The drawing features various geometric lines, circles, and technical notations such as '100', '184.70', '39.90', '45', '30.13', '0118.00', and '0105.00'. The lighting is dramatic, highlighting the metallic sheen of the rings and the intricate details of the technical drawing.

El servicio y la tecnología alcanzan una nueva dimensión.

Marzá

Pl. País Valenciano, 14
12002 Castellón
Tel. 964 34 23 00

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

A la vanguardia de la técnica

