



# La Host

ANY XIII - N° 8 - MARÇ 1999



**LEONAUTO**



**EXPOSICION Y TALLER:**  
CTRA. VALENCIA-BARCELONA, KM. 67,4 • CASTELLON  
TEL. 964 211 322



**EXPOSICION EN CASTELLON:**  
AVDA. DEL MAR, 10-12 • CASTELLON  
TEL. 964 221 460



**EXPOSICION Y TALLER EN BENICARLO:**  
CTRA. VALENCIA-BARCELONA, KM. 1.045 • BENICARLO  
TEL. 964 460 786

**LEONAUTO**  
SU CONCESIONARIO PEUGEOT



ANY XIII - Nº 8

**Redacció, Administració  
i Publicitat**

Cavallers, 36 CASTELLÓ  
Febrer 1999

**Equip de Redacció**

Josep Lluís Alè  
Emília Belenguer  
Joan Agustí  
Albert Sanchez-Pantoja  
Jose Vicente Francisco  
Juan Pallarés  
Vicent Gómez  
M<sup>a</sup> Luisa Viciano  
Ricardo Vicente  
Agustín García  
Massimo Bertagnolli  
Adela López-Lapuente  
Paco Vazquez  
Jaime Alcón  
Manuel Gómez  
Luís Toca  
Joan Josep Trilles  
Angel Martínez  
J. J. Brea

**PORTADA**

Ramón de Lladró

**FOTOS**

Joan Agustí  
Ricardo Vicente  
Agustín García  
Vicente Gómez  
Arxiu de la Host

**EDITA**

Host del Castell Vell

**COORDINACIÓ**

Albert Sanchez-Pantoja

**IMPRESSIÓ I DISSENY GRÀFIC**

Logui, S.L.

**DIPÒSIT LEGAL**

CS - Nº 64 - 1999

5 Salutació

## Arrels Històriques

- 7 *Llibre del Consolat de Mar*
- 9 *Casa i Cort dels Reis d'Aragó (III)*
- 11 *L'accés al mar del Castelló medieval*
- 13 *Heralds i Armoriais*

## Cultura

- 15 *Han mort dos grans intel·lectuals castellanencs*
- 17 *Sant Martí del Canigó. Monument i símbol*
- 19 *Art, tècnica i utilitat de les ampolles*
- 21 *L'Euskera*

## Gastronomia

- 22 *IV Capítol General de l'Arròs i la Taronja*
- 26 *Els viatges de la Confraria*  
*(enguany s'afegeix la versió en castellà)*
- 39 *In memoriam Gaizka Macho*
- 40 *Els menús: l'elecció dels menjars*

## La Host

- 42 *Activitats de l'any 1998*
- 45 *Guillermo Montesinos: un amic de la Host*
- 46 *Els Alcalds del Castell Vell*
- 48 *La Gala dels Alcalds*
- 51 *La nostra Patrona*
- 55 *Ha dit el Tigre...*
- 57 *Per fi, la Rioja*

## La Festa

- 58 *Pregó de la Host*
- 59 *La Filada*
- 61 *Associacions festeres amigues:*  
*La Milícia Templària.*
- 63 *Els concursos de paelles*
- 64 *Programa de Festes*





*U*n altre any, les pàgines del nostre butlletí em donen l'oportunitat d'adreçar-me a tots els amics de la Host i de la nostra confraria gastronòmica per tal de fer-vos participar d'alguna manera en les nostres inquietuds, els nostres projectes i les nostres il·lusions.

Addictes a la nostra festa i a la nostra forma de fer la festa, encarem la pròxima setmana magdalenera amb les piles ben carregades per a viure-les a tope i participar en tots i cadascú dels actes previstos en el nostre programa, que trobareu al final d'aquestes mateixes pàgines.

L'activitat gastronòmica té com a proper i

gran objectiu la celebració del nostre Vè Capítol General, el primer que farem després del nostre agermanament amb la federació FECOGA, circumstància aquesta que ens obliga a oferir una organització i una qualitat gastronòmica que ens facen dignes del reconeixement que Castelló i la seua gastronomia pròpia es merèixen.

Espero que, una vegada més, sabrem estar a l'altura de les circumstàncies i expresso des d'ací la meua confiança en que mantindrem la línia de maduresa i prestigi assolida per la nostra associació.

**Josep Lluís Alè i Revest**  
*Gran Mestre de la Host*



# Arrels Històriques



¶ Per començament les bones costances  
e els bons usages de la mar. Copi  
to prin  
son les  
bons  
stabit  
mets  
eles lo  
nals  
tines  
qui so  
del ser  
de la i  
om ar



¶ Quale fides homine qui non plo  
mon ne comitatem datur eis nter  
anent fide fere u p luy liberos dela  
pauente delis lones costomes. on  
pauent an ar por hom rodur fere  
fer fere u d nau amantit e amier  
cuar e aplogra o a alre hom q  
naua en la nau.

¶ Caput q denuc fer mercaders afe  
por de nau.

¶ Quare qual cosa dea fer  
mercader a feru: d chan  
ne marit al fere: de la  
nau e p legu atrefi car pelegu es  
que fer hom q dea donar uolre dela  
fua p fua fua fua madaera.

¶ Quare qual cosa dea fer  
mercader a feru: d chan  
ne marit al fere: de la  
nau e p legu atrefi car pelegu es  
que fer hom q dea donar uolre dela  
fua p fua fua fua madaera.

de fer par. aqlla par dli pmetian  
d fer los parconers. aqlla li deuen a  
tendre. ¶ Sil parcon noli to por ar  
tendre o no to uol fer co dli bonu  
contipar. lo fere de la nau o del  
leu: lo por desferuere abla fere uen  
e por mandare fobre aqlla par que  
aquell li deua fer. ffacant capte que  
adli li deuas fer una fere uen e uoy  
hagues fer copmet mas amiga fere  
fere. d m puen fer de una multa  
pucate com de un dfer. ¶ Sil li heu  
fer aqlla nra parte e no la li fa. lo fen  
por dela nau o del leu por empuer  
la par a plica p fer copmet a la p  
q h haura couguda de fer. ¶ Sil  
fer per adst capitol. que aquell q  
cometa la nau o el leu no la comie  
tura si fuba dle parconis li deuat  
fer fallu in no lo puguellen fer.

¶ Quare qual cosa dea fer  
mercader a feru: d chan  
ne marit al fere: de la  
nau e p legu atrefi car pelegu es  
que fer hom q dea donar uolre dela  
fua p fua fua fua madaera.

¶ Quare qual cosa dea fer  
mercader a feru: d chan  
ne marit al fere: de la  
nau e p legu atrefi car pelegu es  
que fer hom q dea donar uolre dela  
fua p fua fua fua madaera.

¶ Quare qual cosa dea fer  
mercader a feru: d chan  
ne marit al fere: de la  
nau e p legu atrefi car pelegu es  
que fer hom q dea donar uolre dela  
fua p fua fua fua madaera.

# Llibre

## Consolat de Mar

**L**l Consolat de Mar era una institució jurídica especial que entenia en matèria mercantil i en afers marítims.

Apareix a la Mediterrània, a partir del segle XI, inicialment a les costes italianes i, amb l'expansió del potencial naval de la corona catalano-aragonesa, la institució arrela a les nostres principals places comercials: Barcelona, 1258; València, 1283; Mallorca, 1326; Tortosa, 1363; Girona, 1385; Perpinyà, 1388; etc, etc.

Entre 1260 i 1270 es van redactar les "Costums de la Mar", on es van recollir un grapat de normes disperses i costums vigents als ports de la Mediterrània des de temps immemorial en matèria comercial i marítima.

Un segle més tard, es va fer a Barcelona una compilació definitiva, incorporant ordinacions marítimes posteriors, una pragmàtica de Jaume I, capítols de Pere III del 1340 i altres texts i comentaris. Amb tot això va ser redactat el Llibre del Consolat de Mar. En català, naturalment.

El nou text jurídic va tenir tanta acceptació que va ser adoptat immediatament com a norma dels tribunals d'afers marítims i mercantils de tot arreu i esdevingué el dret comú en aquestes matèries.

A les nombroses edicions originals en català, seguiren traduccions italianes, franceses i castellanes, que van incrementar encara més la seua autoritat com a codi de legislació marítimo-comercial.

Encara al segle XIX es van fer traduccions holandeses, angleses i escandinaves.

Al País Valencià, Catalunya i Mallorca, el Llibre del Consolat de Mar va sobreviure a la destrucció de les llibertats nacionals i ordenament jurídic propi, com a conseqüència de la guerra de Successió i els decrets de Nova Planta, i es va mantenir vigent fins a la promulgació del codi de comerç, l'any 1829.

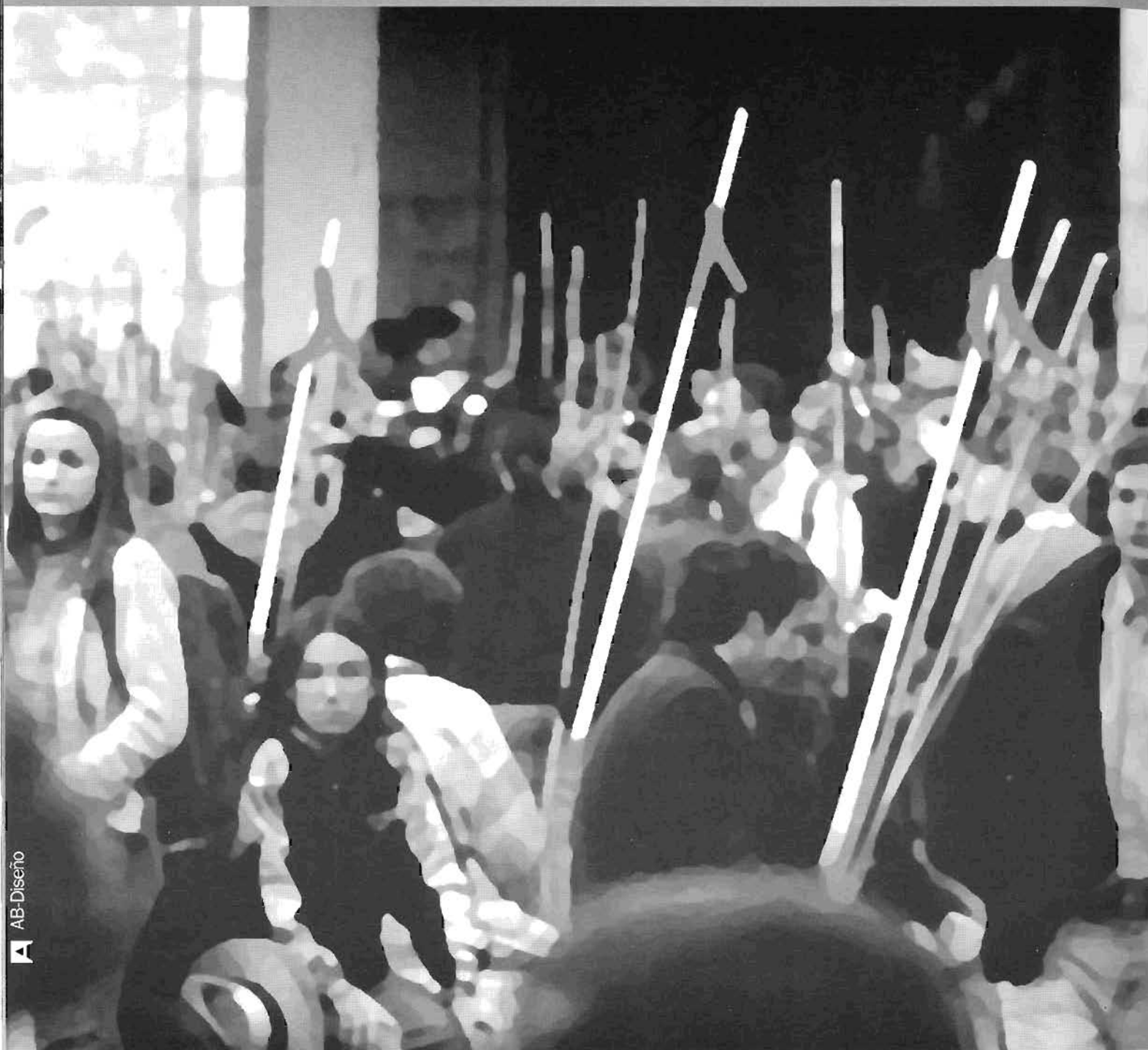


Mantenir la vigència d'unes normes jurídiques durant més de cinc segles, amb tan general acceptació, situa al Llibre del Consolat de Mar com a una de les grans aportacions del nostre poble a la història d'Europa i al patrimoni de la humanitat.

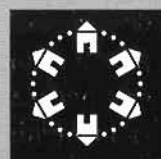
*Emília Belenguier*



... i el poble tornarà a l'ermita de  
la Magdalena cada tercer diumenge



de Quaresma... Per tradició



DIPUTACIÓ  
D'ESPANYA  
CASTELLÓ



# Casa i Cort

## dels Reis d'Aragó (III)

**L**ls anys 97 i 98 hem publicat en aquest llibret i amb aquest mateix títol una resumida descripció de l'estructura organitzativa de la Casa i Cort reials, segons les "ordinacions" del rei Pere el Cerimoniós i hem exposat de forma sintètica dos dels quatre Oficis majors de l'organització: el Majordom i el Camarlenc.

Enguany correspon fer la descripció del tercer Ofici: el Canceller. Aquest és un Ofici molt més dinàmic que no els anteriors, que eren més estàtics. És per això que la Cancelleria Reial, al contrari dels altres Oficis, evoluciona fins a configurar-se com un autèntic òrgan d'estat, encara que conserva algun tret del seu caràcter domèstic original (possiblement prenent com a punt de referència la Cancelleria Pontifícia) ja que, fins aleshores, tradicionalment el càrrec de Canceller era exercit per un prelat, bisbe o arquebisbe; però les noves "ordinacions" obriran el camí per a que pugui ser Canceller un doctor en lleis, encara que no siga eclesiàstic.

El Canceller presidia el Consell Reial i en disposava l'ordre del dia. En un principi era un càrrec únic per a tota la Corona Catalano-Aragonesa, però més endavant es va nomenar un per a cadascú dels regnes confederats.

També era competència del Canceller elevar les súpliques de "gràcia" i les de "justícia", el que significava assumir les funcions de l'administració de justícia, la qual cosa els feia entrar sovint en conflicte amb les lleis de l'Església, que vedaven als eclesiàstics participar en actes que implicaren penes o vessament de sang. Això va fer que es potencià el càrrec de vicecanceller, que acabarà tenint les mateixes competències, però respectant sempre el rang superior.

La resta de càrrecs de la Cancelleria eren els Protonotaris i els Tenedors de Segells. Depenien



d'ells el Lloctinent protonotari, Escriuans, Escriuans ajudants, Missatger de Vara, Escalfadors de cera, Promovedors, Oidors, Adreçadors de consciència, Confessors i capella Reial.

Amb aquesta estructura tan simple (comparada amb la gegantina burocràcia dels nostres dies) van bastir uns fons documentals que són l'admiració dels historiadors de tot el món i que encara es conserven avui a l'Arxiu de la Corona d'Aragó, a Barcelona.

*Joan Agustí i Vicent*



**Audi A4.**

**No deje que sólo  
corra por su mente.**



**Hágalo realidad en Marzá,  
su concesionario Audi.**

**Marzá, S.L.**

Plaza País Valencià, 14  
Tel. 964 34 23 00  
Castellón

# L' accés al Mar

## del Castelló Medieval

Castelló ha sentit des del mateix moment de la seua fundació la necessitat i la conveniència d'obrir-se a la mar. La vocació marinera dels castellanencs vé d'antic.

El primer pas va ser el trasllat dels primers pobladors de la muntanya a la plana. La mar estava més a prop, però amb això no hi havia prou. El pas següent era la construcció d'una via practicable que arribés al litoral travessant els aiguamolls que s'estenien entre la vila i la mar, obra que -si considerem els mitjans propis de l'època- requeria grans dosis de capacitat de treball i voluntat política.

Però, malgrat totes les dificultats, el camí de la mar que uneix el nucli urbà amb el port de Castelló té un origen gairebé tan antic com la pròpia ciutat i, igualment, perfectament documentat.

En efecte, a la Cancelleria Reial, Reg. 10, Foli 132, hi ha un document amb el nº 278 que diu textualment:

***“Berenguer de Prada, prior de l'hospital-monestir de Sant Vicent de la Roqueta i senyor de la seua vila de Castelló de Borriana, i també tota la gent de Castelló, reben el privilegi de construir un camí públic des de l'esmentada vila de Castelló (ja baixada cap a la plana) fins al mar, que ha de passar a través d'aquell maresme que està al costat de l'esmentada vila”.***

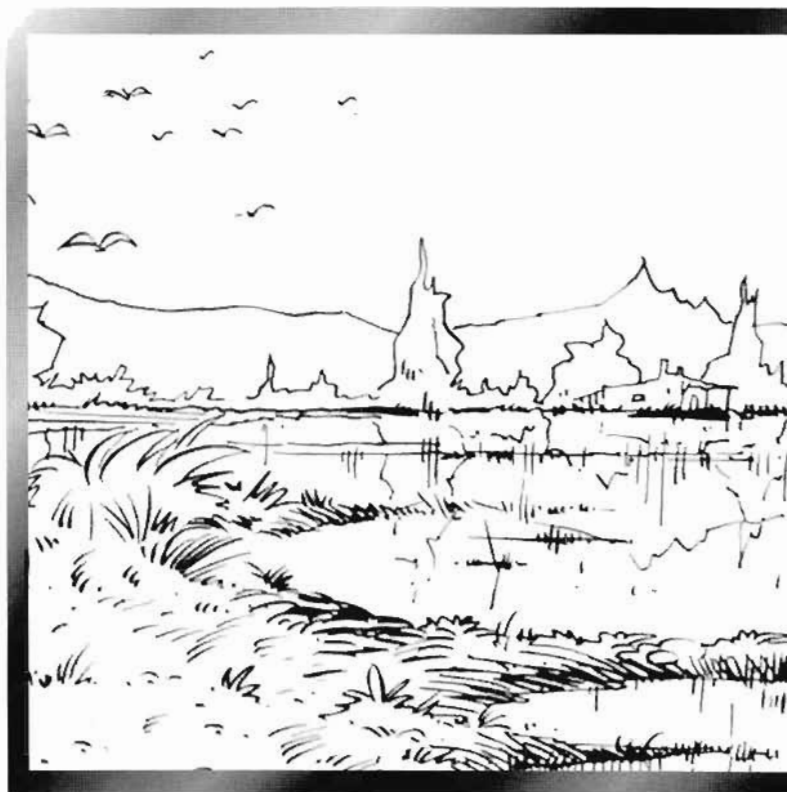
Aquest explícit document està signat pel rei Jaume a la vila de Tarassona, el 16 de març de 1260, o siga 9 anys després que fos atorgat l'arxiconegut privilegi de trasllat de la vila des del Castell Vell fins al pla.

Tot això demostra que els primers castellanencs (i els seus governants) ja tenien molt clara la necessitat de dotar a la ciutat d'una sortida al mar i tothom ha de reconèixer que el rei En

Jaume va resoldre el tema dels “accessos al port” amb molta més diligència i efectivitat que la que han demostrat davant del mateix problema els actuals governants de Madrid.

Clar que pretendre comparar les dots de governant del rei Jaume I amb les dels polítics de Madrid, seria un crim de lesa majestat, i mai millor aplicat aquest qualificatiu, dit siga amb tots els meus respectes.

*Albert Sanchez-Pantoja*







**PROMOJOMA, S.L.**

*Promoción y venta de pisos*

C/. Poeta Guimerá 3 A, Entlo.

CASTELLÓN

TEL. 964 24 63 77

# Heralds i Armerials

Entre finals del segle XII i mitjans del XIII hi ha una evolució de l'equip militar que oculta la fesonomia dels cavallers combatents i això origina el costum de que cadascú pinta sobre el seu escut defensiu figures i colors que servien de senyals identificatius al mig de la batalla.

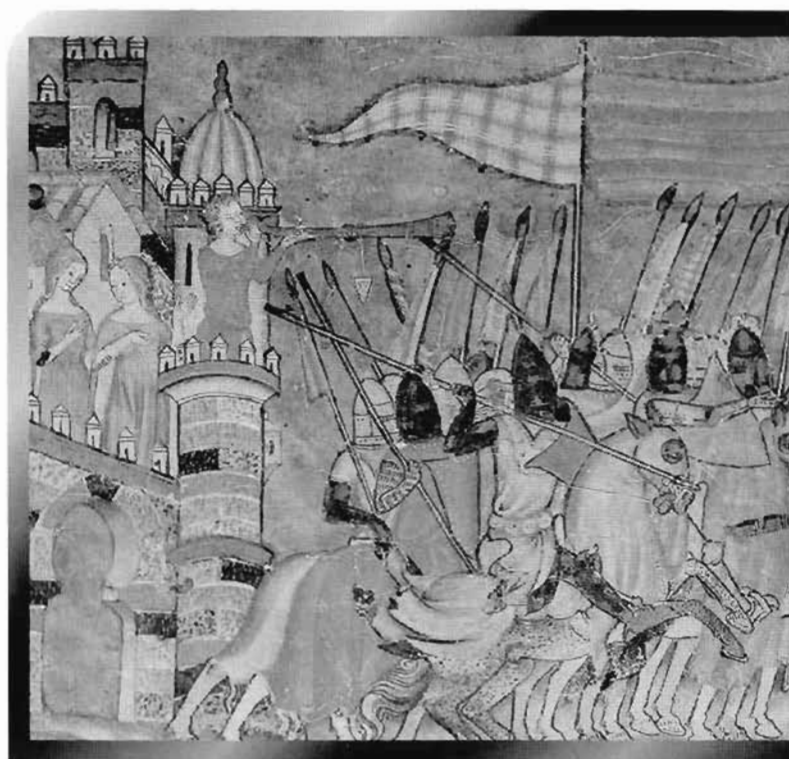
Cap al 1125 aquests senyals identificatius es fan hereditaris, són acolorits per un nombre limitat de colors, i estan sotmesos en la seua disposició i forma a unes regles precises. A partir d'ací neix la disciplina anomenada "Heràldica" o "Armoria", que exerciran uns professionals anomenats heralds o oficials d'armes, entenen per armes allò que es pintava als escuts.

En principi, la cosa era senzilla: un castell identificava al rei de Castella, un lleó al de Lleó, uns pals vermells al comte de Barcelona, la flor de lis al rei de França, etc, etc. Però en estendre l'ús per molts països i múltiples llinatges, la qüestió es complica de valent i a les corts reials i dels grans senyors resulten imprescindibles els experts heraldics.

En èpoques de pau, els heralds intervenien en l'organització de torneigs, ja que eren capaços de conèixer la identitat i procedència dels cavallers contendents. També actuaven com a missatgers dels seus senyors en corts estrangeres, cosa que els atorgava un cert caràcter diplomàtic.

En temps de guerra llur missió era de gran responsabilitat. Cavalcaven al costat del cap de la host i quan trobaven un grup de gent armada havien de determinar pels seus escuts i estendarts si es tractava de forces amigues o enemigues. Abans del combat feien de parlamentaris, no podien dur armes ofensives i només es protegien amb una cota de malla sota el tabard on ostentaven l'escut del seu senyor.

Enmig de la batalla, sempre al costat del cap de la host, identificaven els combatents enemics



i prenien nota dels cavallers de l'exèrcit propi que combatien bé o malament, per premiar o castigar posteriorment. Acabada la batalla, recollien banderes dels vençuts, per a conservar-les com a trofeus, identificaven els morts i també els presoners importants, per a demanar rescat.

Abans de perdre la seua independència, entre 1707 i 1716, els països que formaven la corona catalano-aragonesa tenien els seus propis reis d'armes, que tenien per nom el del propi país: Aragó, Catalunya, València, Sicília, Sardenya, etc.

*Joan Agustí i Vicent*

*Cultura*





# Han Mort

## dos grans intel·lectuals Castellonencs

1998 Ha vist desaparèixer dos intel·lectuals de primera magnitud, d'aquells dels qui cap cultura pot difícilment prescindir-ne, i no diguem ja en el cas de les precàries condicions en que es mou la cultura pròpia d'aquest país, de la qual ells eren magnífics exponents.

Arcadi Garcia, nat a la Vall d'Uixò en 1926, i Vicent Ventura, nat a Castelló en 1924, eren personalitats que tenien dos caràcters comuns: una coherència a tota prova i una qualitat humana que feia del seu tracte personal un autèntic plaer.

Amb Arcadi Garcia havíem tingut contacte recentment, amb motiu de l'homenatge que la Host li va fer en 1996 amb motiu del seu 70 aniversari. Després de l'acte formal d'homenatge va venir a sopar amb nosaltres al Casal de la Host i hi vam compartir unes hores inoblidables.

Posteriorment, en 1997, el vam nomenar Confrare d'Honor de la nostra confraria, encara que pel seu delicat estat de salut va ser el seu fill qui va rebre la investidura en el seu nom. Si molt grans són els valors d'Arcadi Garcia com a persona, també és ingent l'obra escrita que ens deixa com a historiador i especialista en dret medieval. Les seues paraules i el seu exemple viuran per sempre en la nostra memòria.

A Vicent Ventura el vam veure molt de tard en tard, ja que residia a València, i només coincidíem en algun acte, manifestació o alguna moguda d'aquestes en que "hi som tots els qui hem de ser-hi". Sempre portava alguna idea nova al cap, ja que va ser un home de gran vitalitat i amb una capacitat d'iniciativa fora de mida. No perdia ocasió per recordar que ell era de Castelló i que n'estava ben orgullós.

Per la premsa, amb la que tan profusament va col·laborar (passen de la vintena els diaris i revistes en que va escriure), hem sabut de les seues activitats, la seua tenacitat ideològica i la



seua projecció pública.

El poder institucional ignorava Vicent Ventura (i continuarà ignorant-lo encara després de mort) perquè era un home particularment incòmode, que pensava i no tenia pels a la llengua per a dir el que pensava, i això el va costar rebre moltes patacades.

Descansen en pau dos homes que eren d'una sola peça, dos homes d'aquests que feien les coses "perquè les havien de fer" i que, cadascú a la seua manera i en la seua mesura, ens deixen un llegat que enriqueix el patrimoni cultural del nostre poble i ens fa més fàcil i digne reconèixer-nos a nosaltres mateixos com a valencians, sense els complexos i l'autoodi que tan de mal han fet a aquest país.

*Albert Sánchez-Pantoja*

# FONDOS MIXTOS DE INVERSIÓN

*Santander Renta Activa F.I.M.*

*Santander Gestión Mixto F.I.M.*

*Santander 80/20 F.I.M.*

*Santander Crecimiento Activo F.I.M.*

**D**éjese guiar por el líder.

En Fondos de Inversión, nadie le ofrece lo que le ofrece el Santander.



Grupo  
**Santander**

Santander Gestión, S.A. SGIIC

# Sant Martí del Canigó

## Monument i Símbol

Situat en ple massís del Canigó, al Pirineu oriental, es troba el monestir benedictí de Sant Martí del Canigó, fundat l'any 1005 pel comte Guifré Cabreta, gran senyor del Conflent i de la Cerdanya. El lloc elegit és de gran bellesa natural però l'accés és difícil i només pot fer-se per una carretera molt estreta tallada en la roca, amb uns viratges extraordinàriament tancats, que uneix l'abadia amb el poble de Casteil.

Al segle XV un violent terratremol va commoure tota la regió i bona part dels murs de l'abadia es van enrunar. Era l'any 1428 i encara que moltes viles properes es van despoblar, per por d'un nou terratremol, els monjos (comandats pel seu abat) van tornar a reedificar el monestir.

La comunitat benedictina manté la seua presència ininterrompuda fins que en desembre de 1785, reduïts a 5 monjos vells i més o menys malalts, van abandonar l'abadia i baixaren a la plana del Roselló, emportant-se la biblioteca i els arxius que havien acumulat durant vuit segles.

La desolació, l'abandó, la intempèrie i el pillatge van anar fent malbé i enderrocant les edificacions, mentre la vegetació es va ensenyorejar de les runes.

A finals del segle XIX visita la zona el poeta mossén Jacint Verdaguer i impressionat per la bellesa del paratge i la tristesa de les runes, va escriure el seu poema "Canigó", guanyador dels Jocs Florals de Barcelona. El poema de Verdaguer va cridar l'atenció del rector d'Auch, mossén Carsalade du Pont, el qual



va visitar personalment al poeta i, cinc anys després, en ésser elegit bisbe de Perpinyà, va escriure una carta pastoral convidant els catalans dels dos costats del Pirineu a que l'ajudaren a restaurar Sant Martí del Canigó.

La seua crida va ser ben atesa i l'any 1903 van començar els treballs de reconstrucció i van continuar fins a 1928. A la mort de monsenyor Carsalade, en 1932, l'abadia estava reconstruïda però en un segon període restaurador, entre 1952 i 1974, es van afegir tres pisos més a l'hostatgeria, es va refer la presa i abastiment d'aigua i es van sanejar sostres i cobertes, finalitzant totalment la reconstrucció.

La cripta és anterior a la fundació del monestir i els arqueòlegs la daten al segle VIIIè. Posteriorment es van reforçar algunes de les seues columnes, en construir a sobre l'església, al segle XI. L'església és d'estil pre-romànic i va ser consagrada una primera part en 1009 i la segona en 1028.

El claustre data dels segles XII i XIII, amb capitells romànics que representen animals i danses humanes. Per a la seua reconstrucció no es van poder recuperar tots els capitells originals.

El conjunt està presidit per la gran torre campanar, que es va reconstruir amb un pis menys que la torre original. La grandiositat del paisatge i la bellesa de les construccions donen a l'abadia una sensació d'harmonia i serenitat impressionant.

Sant Martí del Canigó és, juntament amb Sant Miquel de Cuixà (que es troba a pocs quilòmetres), el primer eslabó d'una llarga cadena que va passar successivament per Ripoll, Montserrat, Poblet, Santes Creus, Vallbona, Pobla de Benifassà, Sant Vicent de la Roqueta, Sant Bernat de Rascanya, la Saldia, la Valldigna i Montsant (els sis últims en terres valencianes), seguint el recorregut que van fer els monjos benedictins primer i cistercencs (anomenats



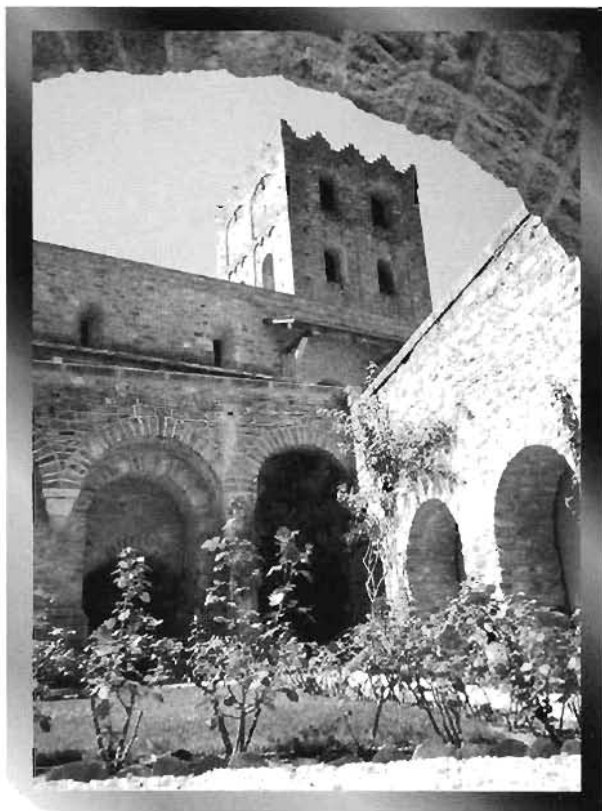


també benedictins blancs) després, fundant monestirs i ajudat a repoblar i colonitzar el país, al temps que progressava la conquesta cristiana i feia recular els moros cap al sud.

Aquest monestirs van ser per al nou regne de València no solament un focus d'irradiació de religiositat, sinò també de foment de la cultura, l'economia, la ramaderia, l'agricultura i, en una paraula, la civilització.

El caràcter de punt iniciàtic d'aquesta obra civilitzadora que té Sant Martí del Canigó es confirma i simbolitza amb la bella tradició, encara conservada avui, quan la vespra de Sant Joan la flama encesa al Canigó recorre el país de nord a sud, baixant fins a Alacant i passant la mar fins a les Illes, per encendre les fogueres de la nostra gran festa del solstici d'estiu.

*Albert Sanchez-Pantoja*



# COLEGIO ILICIEO



## **CENTRO CONCERTADO**

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

**Teléfono 964 30 12 98**

## Tècnica i utilitat de les Ampolles

L'ampolla és un recipient de coll estret destinat a contenir i conservar líquids. La seua destinació no és tan antiga com hom pot imaginar. En l'antiguitat s'utilitzaven preferentment àmfores i altres recipients de ceràmica. Això, segons els productes que es volien conservar, tenia els seus inconvenients i, concretament els vins, acabaven per desnaturalitzar-se.

La invenció de les bótes, bocois, cups de fusta o tonells sembla que són d'origen gal i que al seu temps van suposar un garn avantatge. El petit transport es feia en les anomenades bótes de cuir (en llatí "butífula" i possiblement d'ací deriva "botella").

La utilització d'ampolles de vidre per a conservar líquids i preferentment els vins, no es va generalitzar fins ben entret el segle XVIII, i una de les primeres fàbriques que produïa amb regularitat ampolles de vidre fou fundada a Burdeus per un irlandés, cap a l'any 1725.

Malgrat aquest inici d'industrialització, les ampolles eren fetes d'una en una, emprant el mateix procediment artesanal de bufar, fins a ben entrat el segle XIX, i això comportava que la capacitat i forma de les ampolles depenia molt de l'habilitat de l'operari, i cada fàbrica o taller podia presentar característiques pròpies diferenciadores.

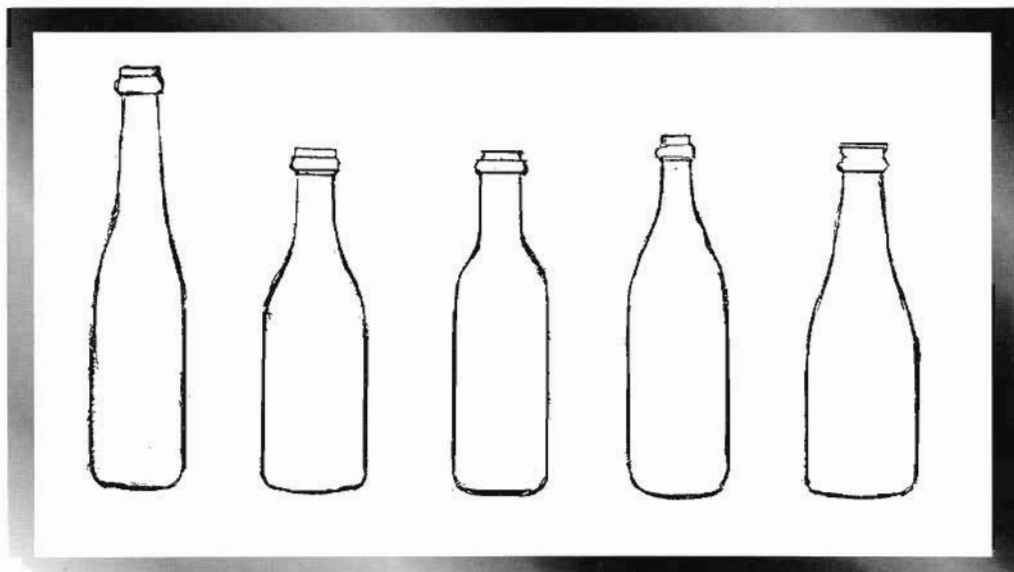
Amb el

desenvolupament del comerç i la indústria canvien les formes de les ampolles i es fan els primers intents de normalització de la capacitat i formes. En 1866 França estableix per llei la forma i capacitat de les ampolles i es fan els primers intents de normalització de la capacitat i formes. En 1866 França estableix per llei la forma i capacitat de les ampolles de Borgonya, Burdeus, Xampanya i Maçon, encara que la proliferació de nous tipus d'ampolles augmenta l'anarquia.

Finalment, va ser la moderna tecnologia qui va posar ordre, amb la mecanització dels processos, l'embotellament automàtic i la fabricació en gran sèrie, iniciats per primera vegada a Conyac en 1894, que ha standarditzat de forma racional la fabricació d'ampolles.

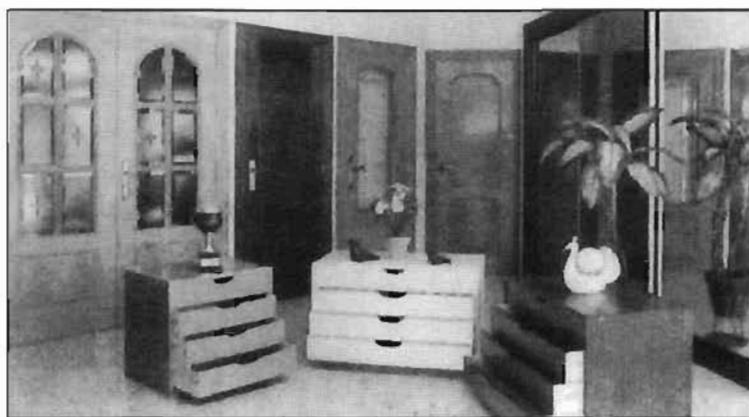
Avui, les ampolles de vi, cervesa, sidra, refrescs, etc. tenen formes i continguts reglats per la llei i el seu ús massiu s'ha generalitzat a tot arreu.

Joan Agustí i Vicent



# ANTONIO VIDAL

## ALMACEN DE CARPINTERIA

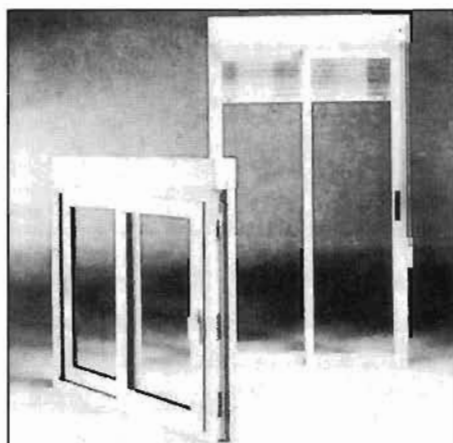


- \* MADERA
- \* ALUMINIO
- \* HIERRO
- \* P.V.C.

**SERVICIO EN EL ACTO Y POR ENCARGO**

PUERTAS \* VENTANAS \* REJAS

CAJONERAS \* ARMARIOS \* PERSIANAS



**COCINAS**

\*\*\*

**MAMPARAS  
BAÑO**

ALMACEN Y DESPACHO:

Tels. 964 20 44 42 - 964 21 45 38  
Calle Trinidad, 129 - 135 - Jover, 4  
**CASTELLON**

Amb la fundació de la nostra confraria gastronòmica, viatgem sovint a Euskal Herria per tal de participar als capítols de les confraries basques, i això ens ha posat en contacte amb una realitat lingüística molt diferent de la nostra, però no per això menys digna d'interés i atenció.

Estic referent-me a la llengua basca: l'euskera, un idioma antiquíssim que si ha arribat viu als nostres dies és, en primer lloc, per ser l'únic de l'Europa sud-occidental que va poder resistir amb èxit la intensa romanització d'aquesta àrea, i en segon lloc, per la tenaç adhesió d'una petita comunitat a la seua llengua, malgrat les fortíssimes pressions exteriors que ha suportat durant més de dos mil·lennis.

Per als lingüistes és una autèntica delícia poder comptar avui amb aquest testimoni únic i excepcional de les primitives llengües d'occident.

Sembla que al segle VI l'euskera estenia el seu domini al llarg de bona part del Pirineu i pre-Pirineu, fins arribar al principat d'Andorra. Ja al segle XVIII, encara eren dins del domini de l'euskera la marge esquerra del Nervió (a Bilbao) i ciutats com Lizarra (Estella) i Iruña (Pamplona). En l'actualitat es parla euskera a la zona ratllada del mapa que il·lustra aquestes línies, éssent la zona d'Altsasu la més meridional.

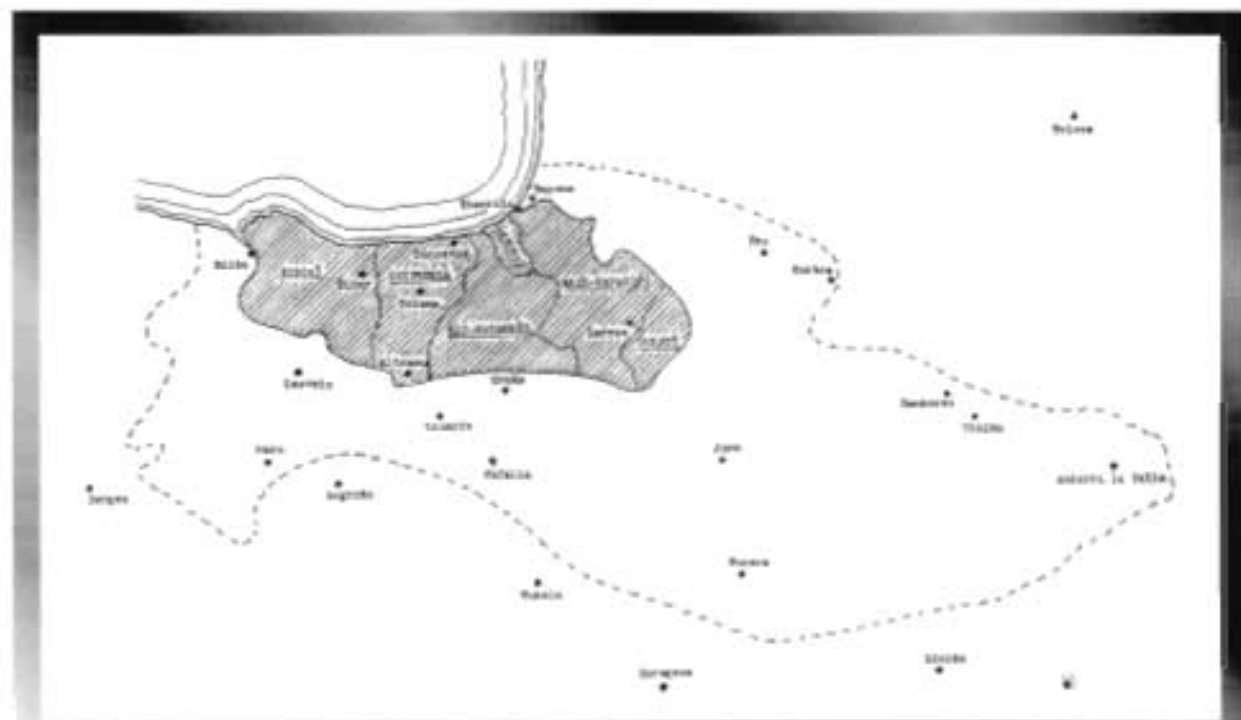
No és aquest lloc ni ocasió per a estendre'ns en analitzar gramaticalment l'euskera, però sí direm que, malgrat haver assimilat alguns elements dels idiomes veïns, ha mantingut les seues estructures bàsiques que el diferencien clarament de la resta de llengües europees. La seua característica essencial és la sufixació: l'article, les desinències i altres complements s'afegeixen de manera pràcticament invariable al final del subjecte.

Com totes les llengües vives, l'euskera també presenta variants o dialectes, com són el biscaí, el guipuskoà, l'alt-navarrés, el labortà, el baix-navarrés i el suletí. Les diferències dialectals no són grans i no impossibiliten la mutua comprensió.

Avui hi ha la tendència a normalitzar i fixar la llengua escrita prenent com a base els models centrals i establint un standard que és el vehicle per a la literatura, l'ensenyament i els mitjans de comunicació euskalduns.

Les ikastoles (escoles basques) i la TV són les principals eines de l'euskera per a la seua recuperació, en un procés esperançador però que (com sabem bé per la nostra pròpia experiència) no està exempt de moltes dificultats.

*Albert Sanchez-Pantoja*





# Gastronomía



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

La tradicional presentació del nostre Capítol als mitjans de comunicació es va fer el 15 de Maig al nostre Casal, i va culminar amb una magnífica degustació gastronòmica presentada pel restaurant El Canyar, de València: Bacallà, rap, escamarlans, lluç i postres de taronja, tot ben regat amb blanc Chardonnay i negre

Aranleón de Bodegas San Marcos, de Requena. Es va anunciar el Capítol per al proper 6 de Juny i vam completar la festa brindant i cantant, com és costum.

Feia temps que acaronavem la idea de celebrar algun capítol fora de Castelló, per donar oportunitat als nostres visitants de conèixer qualsevol altre bonic racó de les nostres

### **IV CAPÍTULO GENERAL DEL ARROZ Y LA NARANJA**

*La tradicional presentación de nuestro Capítulo a los medios de comunicación se hizo el 15 de Mayo, en nuestro local, y culminó con una magnífica degustación gastronómica presentada por el restaurante El Canyar, de Valencia: Bacalao, rape, cigalas, merluza y postre de naranja, todo bien regado con blanco Chardonnay y tinto Aranleón de Bodegas San Marcos, de Requena. Se anunció el Capítulo para el próximo 6 de Junio y completamos la fiesta brindando y cantando, como es costumbre.*

*Hacia tiempo que acariciabamos la idea de celebrar algún Capítulo fuera de Castelló, para dar oportunidad a nuestros visitantes de conocer cualquier otro bonito rincón de nuestras comarcas. Por eso cuando, gracias a los buenos oficios de nuestro Alcalde, vimos la posibilidad de utilizar el castillo del Papa Luna, no dudamos ni un momento: el IV Capítulo se haria en Peníscola.*

*Dicho y hecho. El 6 de Junio, en la Hosteria del mar, se concentraron las cofradías participantes (¡este año 22!) y en un par de viajes del trenecillo turístico nos colocamos en el interior*

comarques. Per això quan, mercès als bons oficis del nostre Alcalde, vam veure la possibilitat d'utilitzar el castell del Papa Luna, no vam dubtar ni un moment: el IV Capítol General es faria a Peníscola.

Pensat i fet. El 6 de Juny, a l'Hosteria del Mar, es van concentrar les confraries participants (lenguany 22!) i en un parell de viatges del trenet turístic ens vam situar a l'interior de la vila. Vam formar la processó cívica i vam pujar cap al castell. La desfilada en aquell entorn va ser d'una bellesa plàstica difícil d'igualar.

El saló gòtic del castell-palau pontifici va ser l'incomparable marc de l'acte capitolar. Primerament es va pronunciar el Pregó d'enguany, a càrrec del periodista i gastrònom En Josep Aguilar Garcia i, tot seguit, vingueren les investidures. En primer lloc es va investir Confrare de Número al nou soci Màximo Bertagnolli. Van seguir els Confreres de Mèrit: Josep Carrera i Prats (Gran Mestre de la Confraria de l'Aigua), Carlos Garcia del Carro (Gran Mestre de la Cofradia del Queso Manchego), Vicent Mas i Martínez (President del Cau del Vi, d'Alacant), José M<sup>a</sup> de Borja Alberti (Gran Mestre de la Cofradia de la Patata de Alava), Josep Ramos i Ramos (gastrònom de Castelló) José M<sup>a</sup> Escuder Gonzalez (de Bodegas San Marcos, de Requena),



de la vila.

*Formamos la procesión cívica y subimos hacia el castillo. El desfile en aquel entorno fué de una belleza plástica difícil de igualar.*

*El salón gótico del castillo-palacio pontificio fué el incomparable marco del acto capitular. Primero se pronunció el Pregón de este año, a cargo del periodista y gastrónomo D. Jose Aguilar Garcia y, a continuación, vinieron las investiduras. En primer lugar se investió Confrade de Número al nuevo socio Massimo Bertagnolli.*

*Siguieron los Confrades de merito: Josep Carrera i Prats (Gran Mestre de la Confraria de l'Aigua), Carlos Garcia del Carro (Gran Mestre de la Cofradia del Queso Manchego), Vicent Mas i Martínez (Presidente de la cofradia El Cau del Vi, de Alacant), José M<sup>a</sup> de Borja Alberti (Gran Mestre de la Cofradia de la Patata de Alava), Josep Ramos i Ramos (gastrónomo de Castelló), José M<sup>a</sup> Escuder Gonzalez (de Bodegas San Marcos, de Requena), Vicente Almonacid Sanchez (Presidente del Circulo de Enófilos de Utiel-Requena), José M<sup>a</sup> Larrategui Ainciburu (Gran Mestre de la Cofradia Gaztanbera de Batzan), Paul Deng*



Vicente Almonacid Sanchez (Presidente del Círculo de Enófilos Utiel-Requena), José M<sup>a</sup> Larrategui Ainciburu (Gran Maestro de la Cofradía Gaztanbera de Batzan), Paul Deng (gastrónom de Xina) i Pere Vila i Rius (de la Confraria de l'Aigua).

I per últim, vam fer Confreres d'Honor al gastrónom Rafael Arnau Vicente, del restaurant Delmónico, Luís Navarro Fernandez (Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena), a l'actor Guillermo Montesinos i vam finalitzar amb el periodista especialitzat en gastronomia i ex-President de FECOGA, Juan José Lapitz Mendia.

Tots els nous confreres van pronunciar les Promeses Solemnes i les paraules de l'alcalde de Peníscola, Sr. Celestino Simó, van posar fi al brillant acte.

Amb el mateix trenet turístic vam tornar a l'Hosteria del mar, on es va servir el sopar capítular, que enguany oferia el següent menú: Entrants. Caixetes de la badia, cassola de cloïsses i llagostins, peixet fregit i musclos de rocam. 1er Plat. Arròs amb llagosta de les Columbretes. 2<sup>o</sup>n Plat. Llubina al fonoll. Postres: Flam de taronja amb gelea de maduixes. Vins de Bodegas San Marcos i cava Portabella i Coma.

Vam ser 221 els participants al sopar, finalitzat

(gastrónomo de China) y Pere Vila i Rius (miembro de la Confraria de l'Aigua). Y por último, hicimos Cofrades de Honor al gastrónomo Rafael Arnau Vicente (del restaurante Delmónico), Luís Navarro Fernandez (Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena), al actor Guillermo Montesinos y finalizamos con el periodista especializado en gastronomía y ex-presidente de FECOGA, Juan Jose Lapitz Mendia.

Todos los nuevos cofrades pronunciaron las Promesas

Solemnes, y las palabras del alcalde de Peníscola Sr Celestino Simó, pusieron fin al brillante acto.

Con el mismo trenecillo turístico regresamos a la Hosteria del Mar, donde se sirvió la cena capítular, que este año ofrecía el siguiente menú: Entrantes. Caixas de la bahía, cazuela de almejas y langostinos, pescaditos fritos y mejillones de roca. Primer Plato: Arroz con langosta de las Columbretes. Segundo Plato: Lubina al hinojo. Postre: Flan de naranja con jalea de fresas. Vinos de Bodegas San Marcos y cava Portabella & Coma.

Fuimos 221 los comensales en aquella cena, finalizada la cual





el qual (com ja és tradicional) vam fer un gran fi de festa amb molta marxa, fins a ben entrada la matinada.

En un aspecte sí que va fallar enguany la tradició: per primera vegada en la història dels nostres Capítols, no va ploure ni una gota. Increïble, però cert.

*José Vicente Francisco*



*(como ya és tradicional) montamos un gran fin de fiesta con mucha marcha, hasta bien entrada la madrugada. En un aspecto sí que falló este año la tradición: por primera vez en la historia de nuestros Capítulos no llovió ni una gota. Increíble, pero cierto.*

*Jose Vicente Francisco*



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

PLAZA CARDONA VIVES, 8-1º · 12001 CASTELLÓN

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



**UAP**



# Tolosa 15-II-98. IX Capítol de la «Alubia de Tolosa»



Amb bon temps, un dia assolellat però fred, vam arribar a Tolosa, ciutat important que en temps passats va ser capital de Guipuskoa.

*Con buen tiempo, un día soleado pero frío, llegamos a Tolosa, ciudad importante que en tiempos pasados fué capital de Guipuskoa.*

*Ya el sábado por la noche, los cofrades de la Alubia nos llevaron a cenar a una sidrería, donde lo pasamos muy bien. Son gente magnífica, que siempre nos han tratado con mucha cordialidad, y con mención especial para el amigo Tellería, que es como el fuera de casa.*

*El Domingo, después de la concentración de cofradías, formamos la procesión cívica por las calles de la ciudad para ir a misa. Finalizado el oficio religioso, continuamos hasta el Ayuntamiento, donde se celebró el acto formal del Capítulo.*

Ja el dissabte per la nit, els confreres de l'«Alubia» ens van dur a sopar a una sidreria, on vam passar-ho molt bé. Són gent magnífica, que sempre ens han tractat molt cordialment, amb esment especial per a l'amic Telleria, que és com si fos de casa.

El Diumenge, després de la concentració de confraries, vam fer la processó cívica pels carrers de la ciutat per anar a missa. Finalitzat l'ofici religiós vam fer cap a l'Ajuntament, on es va fer l'acte formal del Capítol, amb les investidures dels confreres de mèrit i d'honor, entre els quals es va investir al campió ciclista Abraham Olano.

Finalitzat l'acte capitolar vam anar a visitar diverses associacions gastronòmiques on, entre altres coses, vam degustar txistorra i txacolí.

I a les 14,30 es va iniciar el diari capitolar, que va oferir: Paté d'oca, cuixa d'anec, «alubias de Tolosa con todos sus sacramentos», entrecot y tarta. El bon vi i el cava van alegrar els ànims per a la festa que va seguir després. Nosaltres, a les 18 h. vam dir adeu a tots els amics i vam emprendre el viatge de retorn cap a Castelló.

*J. Pullarés*

*con las investiduras de los cofrades de mérito y de honor, entre los que se invistió al campeón ciclista Abraham Olano.*

*Terminado el acto capitular nos fuimos a visitar diversas asociaciones gastronómicas en las que, entre otras cosas, degustamos txistorra y txacolí.*

*Y a las 14,30 se inició la gran comida capitular, que ofreció: Paté de oca, jamón de pata, alubias de Tolosa con todos sus sacramentos, entrecot y tarta de hojaldre. El buen vino y el cava alegraron los ánimos para la fiesta que siguió después. Nosotros, a las 18 h. nos despedimos de todos los amigos y emprendimos el viaje de retorno a Castelló.*

# Guijuelo 22-II-98. II Capítol del «Jamón de Guijuelo»

enguany vam repetir el viatge de l'any anterior a Guijuelo, per participar al 2<sup>o</sup> Capítol de la confraria salmantina. Està lluny de Castelló però té l'avantatge de que has d'agafar-ho amb temps i pots aprofitar per a veure moltes coses boniques dignes d'atenció.

Vam eixir el divendres 20 i, després d'esmorçar en carretera, vam arribar a Àvila amb prou temps per tastar la bona cuina local i admirar les muralles que envolten la ciutat. Vam continuar fins a Salamanca i, després de descansar a l'hotel, vam eixir a sopar i a visitar el bellíssim centre històric de la capital xarra.

Dissabte 21 vam seguir fins a Guijuelo i després de deixar l'equipatge a l'hotel, vam marxar a visitar

Candelario i altres pobles de l'entorn.

A la nit, els confreres locals van oferir-nos un sopar de benvinguda, a base de bon embotit i del famós pernil



de Guijuelo. Després, festa amb balls i jocs fins altes hores de la nit.

Diumenge 22 va ser el dia gran, amb la típica "XIII Fiesta de la Matanza" i el dinar de germanor del 2º capítol de la confraria de Guijuelo, amb el plat estelar: "codillo estofado primaveral".

*Este año repetimos el viaje del año anterior a Guijuelo, para participar en el 2º Capítulo de la cofradía salmantina. Está lejos de Castelló pero tiene la ventaja de que te lo has de tomar con tiempo y puedes aprovecharlo para visitar muchas cosas bonitas dignas de verse.*

*Salimos el viernes 20 y, después de almorzar en carretera, llegamos a Ávila con tiempo suficiente para degustar la buena cocina local y admirar las murallas que rodean la ciudad. Continuamos viaje hasta Salamanca y, después de descansar en el hotel, salimos a cenar y a visitar el bellissimo centro histórico de la capital charra.*

*El Sábado 21 seguimos hasta Guijuelo y, después de dejar el equipaje en el hotel, nos fuimos a visitar Candelario y otros*

*pueblos del entorno.*

*Por la noche, los cofrades locales nos ofrecieron una cena de bienvenida, a base de buen embutido y del famoso jamón de Guijuelo. Después, fiesta con bailes y juegos hasta altas horas de la noche.*

*El Domingo 22 fué el día grande, con la típica XIII Fiesta de la Matanza y la comida de hermandad del 2º Capítulo de la Cofradía de Guijuelo, con el plato estelar: codillo estofado "primaveral".*

*Por la noche, aquellos buenos amigos nos volvieron a invitar a cenar jamón y los embutidos típicos de aquella tierra.*

*El Lunes volvimos hacia Castelló, visitando algunos pueblos a pie de ruta y llegando a casa a última hora del día.*

Vicent Gómez

## Alacant 7-III-98. XV Capítol del Cau del vi.

Amb un dia que va començar amb boira però que després acabà primaveral, vam fer ràpidament el desplaçament a Alacant on, al magnífic marc del castell de Sta. Bàrbara, es van celebrar els actes d'aquest XV Capítol de la confraria alacantina.

A la caserna de Felip II (II de Castella però I de València) es va oficiar primerament la santa missa i, tot seguit, l'acte capitolar amb el Pregó a càrrec d'En Josep Guillem Gisbert i la investidura dels nous confreres de número, de mèrit i d'honor. Va ser investit de mèrit el nostre confrere Vicent Gimeno (sense capa, "of course").

Finalitzada la part protocolària, es va servir un aperitiu en el jardí de pins que hi ha al costat del pati d'armes del castell. Allí vam començar a tastar els vins d'Alacant i remarquem un blanc de la Marina Alta que

servit ben fresquet va resultar excel·lent.

A les 14,30 i a la mateixa caserna, es va servir el dinar amb un menú que oferia: entrants variats, salmó fumat, entrecot grillé i gelat de cafè amb llei merengada. Tot convenientment regat amb vins d'Alacant i d'Utiel-Reguera, blancs, negres, Fondillons i misteles, que van tenir la virtut de provocar el bon humor, la tertúlia distesa i -fins i tot- les cançons de les 10 confraries participants.

M<sup>a</sup> Luisa Viciano Alcant



*Con un día que empezó con niebla pero que después acabó primaveral, hicimos rápidamente el desplazamiento a Alacant donde, en el magnífico marco del castiño de Sta. Bàrbara, se celebraron los actos de este XV Capítulo de la cofradía alacantina.*

*En el cuartel de Felipe II (II de Castilla pero I de València) se ofició en primer lugar la santa misa y, a continuación, el acto capitular con el Pregón a cargo de D. José Guillem Gisbert y la investidura de los nuevos cofrades de número, de mérito y de honor. Fué investido de mérito nuestro cofrade Vicent Gimeno (sin capa, "of course").*

*Finalizada la parte protocolaria, se sirvió un aperitivo en el*

*jardín de pins que hay junto al patio de armas del castiño. Allí empezamos a catar los vinos de Alacant, y destacamos un blanco de la Marina Alta que servido bien fresquito resultó excelente.*

*A las 14,30 y en el mismo cuartel se sirvió la comida con un menú que ofrecía: entrantes variados, salmón ahumado, entrecot grillé y helado de cafè con leche merengada. Todo convenientemente regado con vinos de Alacant y de Utiel-Reguera, blancos, tintos, Fondillones y mistelas, que tuvieron la virtud de provocar el buen humor, la tertulia distendida e incluso las canciones de las 10 cofradías participantes.*

# Noreña 26-IV-98. VIII Capítol de la «Orden del Sabadiego»



Quan hi anem amb certa freqüència, Astúries sembla no estar tan lluny. Aquesta volta vam anar d'una tirada i a mitja tarda del

*Cuando vamos allí con cierta frecuencia, Asturias no parece estar tan lejos. Esta vez fuimos de una tirada y a media tarde del sábado 25 ya estábamos en Noreña, con tiempo para pasear por el pueblo, visitar la torre del reloj y participar en la típica espicha (este año celebrada en la Peña Sportinguista). Después nos fuimos de copas.*

*El domingo acudimos a tomar el aperitivo a la sede del Sabadiego y de allí fuimos en comitiva a Sta. María de Noreña, donde el Orfeón Condal cantó la misa. Finalizado el oficio religioso, nuevamente en comitiva, acompañados por la banda de música y los gaiteros de Oviedo, fuimos al quiosco de la*

dissabte 25 ja erem a Noreña, amb temps de passejar del poble, visitar la torre del rellotge i participar en la típica "espicha" (enguany celebrada a la Peña Sportinguista). Després vam anar de copes.

El diumenge vam fer l'aperitiu al Casal del Sabadiego i d'allí vam anar en comitiva a Sta. Maria de Noreña, on l'Orfeó Condal va cantar la misa. Finalitzat l'ofici religiós, novament en comitiva, acompanyats per la banda de música i els gaiters d'Oviedo, vam anar al quiosc de la música, on es va fer l'acte central del Capítol amb els parlaments i les investidures de rigor.

El dinar capítol es va fer al restaurant La Fusta (vell conegut nostre) i vam menjar: entrants de sabadiego, tosta de bacallà, "pote asturiano" i "cabritu de los Picos de Europa". Als postres vam degustar formatge de cabrales i roseta de torró. Els vins eren Herencia Remondo acompanyats de riquíssima sidra.

I com ja és costum quan el viatge de tornada és llarguíssim, vam marxar ben aviat, quan l'ambient era més animat.

*Ricardo Vicente*

*música, donde se hizo el acto central del Capítulo con los parlamentos e investiduras de rigor.*

*La comida capitular se hizo en el restaurante La Fusta (viejo conocido nuestro) y comimos: entrantes de sabadiego, tosta de bacalao, pote asturiano y cabritu de los Picos de Europa. En el postre degustamos queso de cabrales y roseta de turrón. Los vinos eran Herencia Remondo acompañados de riquísima sidra.*

*Y como ya es costumbre cuando el viaje de vuelta es larguísimo, nos fuimos bien pronto, cuando el ambiente era mas animado.*

# Candelario 9-V-98. II Capítol del «Gremio del Chorizo»

Un any més fem camí cap a la serra de Candelario per participar al capítol del Gremio del Chorizo, i aprofitem per a visitar Àvila i Salamanca, ciutats monumentals que (una vegada més) ens fan fruit de l'art que atresoren.

Arribem a Candelario a punt i hora per a participar a la processó de confraries per anar a l'església parroquial i assistir a la missa de germanor, incluit el refrigeri previ. Després, anem a l'Ajuntament on es celebra l'acte capítol i on vaig tenir el plaer de ser investit Confrare d'Honor, junt a altres persones amb meritis reals per a ser-ho, com el gran esportista bejarano Laudelino Cubino.

Després, per fer temps fins al sopar, anem de tapes pels bars (embotits de la terra i Ribera de Duero a gó). Quan els amfitrions van considerar que ja teniem





el cos "a punt", vam anar al restaurant per "participar" del gran festival de xoriç blanc i roig, pernils ibèrics, formatge de cabra a la planxa, llomillet de porc ibèric, creueta, cabridet i la llima serrana (delícia d'ensalada pròpia d'aquesta terra). Tot això ben regat amb bons vins i aguardent del Valle del Jerte, vam anar a "bajailo

a la verbena" i allí, com sempre, els més marxosos vam ser els confreres, que vam aguantar fins a la matinada i vam rematar amb un típic, "chocolate con migas" Mundial!, que diria Iñaxio.

Agustín García

*Un año mas recorremos el camino hacia la sierra de Candelario para participar en el capítulo del Gremio del Chorizo, y aprovechamos para visitar Ávila y Salamanca, ciudades monumentales que (una vez más) nos hacen disfrutar del arte que afeccionan.*

*Llegamos a Candelario a punto para participar en la procesión de cofradías para ir a la iglesia parroquial y asistir a la misa de hermandad, incluido el refrigerio previo. Después, vamos al Ayuntamiento donde se celebra el acto capitular y donde tengo el placer de ser investido Cofrade de Honor, junto a otras personas con méritos reales para serlo, como el gran deportista bejarano Laudelino Cubero.*

*Más tarde, para hacer tiempo hasta la cena, vamos de tapas por los bares (embutidos de la tierra y Ribera de Duero a go-gó). Cuando los anfitriones consideran que ya tenemos el cuerpo "a punto", vamos al restaurante para "participar" en el gran festival de chorizo blanco y rojo, jamones ibéricos, queso de cabra a la plancha, solomillo de cerdo ibérico, cruceta, cabritillo y el limón serrano (delicia de ensalada propia de aquella tierra). Todo ello bien regado con buenos vinos y aguardiente del Valle del Jerte, fuimos a "bajailo" a la verbena y allí, como siempre, los más marchosos fuimos los cofrades, que aguantamos hasta la madrugada y rematamos con un típico chocolate con migas. Mundial!, que diría Iñaxio.*

## Tudela 10-V-98. IV Capítol de la «Orden del Volantin»

És un honor per a mi i em fa molta il·lusió escriure sobre el Capítol del Volatin de Tudela, el meu primer capítol com a confrere de l'Arròs i la Taronja, ja que el meu ingrès en aquesta confraria és encara mol recent. El viatge ha estat una ràpida seqüència d'imatges i sensacions molt positives i gratificants.

Vam anar per la carretera de Morella i Alcanyis, travessant els camps infinits d'Aragó, que contrasten amb la rica horta de la Ribera d'Ebre que té per centre la ciutat de Tudela, objectiu del nostre viatge.

A l'arribada vam presenciar una mostra de verdures que era un autèntic himne a les hortalsisses de la comarca. Després, el sopar a l'hotel, va ser com una òpera clàssica en la que els instruments eren els delicats productes de la Ribera navarra, amb interpretacions solistes

d'autèntic virtuosisme en forma de cebeta arrebossada, "cogollicos", carxofes, etc

Al dia següent, després d'un desdijuni reconfortant, acte solemne del Capítol, a l'Ajuntament, amb el ritual de les investidures.

Després, degustació de productes típics i balls regionals a la plaça dels Furs, com a prèleg del gran dinar capitolar en el que novament els magnífics productes de la terra van ser protagonistes.

Al final, un ball molt animat que no vam poder seguir fins al final per no retrasar el viatge de retorn. Una grata experiència, el meu primer Capítol i -a més- la possibilitat de poder explicar-ho per escrit.

Massimo Bertagnoli

*Es un honor para mí y me hace mucha ilusión escribir sobre el Capítulo del Volatin de Tudela, por ser mi primer capítulo como cofrade del Arróz y la Naranja, ya que mi ingreso en esta cofradía es aún muy reciente. El viaje ha sido una rápida secuencia de imágenes y sensaciones muy gratificantes.*

*Fuimos por la carretera de Morella y Alcanyiz, atravesando los campos infinitos de Aragón, que contrastan con la rica huerta de la Ribera de Ebro que tiene por centro la ciudad de Tudela, objetivo de nuestro viaje.*

*A la llegada presenciamos una muestra de verduras que era un auténtico himno a las hortalizas de la comarca. Después, la cena en el hotel, fue como una ópera clásica en la que los instrumentos eran los delicados productos de la Ribera navarra,*

*con interpretaciones solistas de auténtico virtuosismo en forma de cebollitas rebozadas, cogollicos, alcachofas, etc.*

*Al día siguiente, después de un desayuno reconfortante, acto solemne del Capítulo, en el Ayuntamiento, con el ritual de las investiduras.*

*Después, degustación de productos típicos y bailes regionales en la plaza de los Furos, como prologo de la gran comida capitular en la que de nuevo los magníficos productos de la tierra fueron protagonistas.*

*Al final, un baile muy animado que no pudimos seguir hasta el final por no retrasar el viaje de vuelta. Una grata experiencia, mi primer Capítulo y -además- la posibilidad de poder contarlo por escrito.*





am viatjar el dissabte 30 per fer nit a Donostia i vam concertar amb alguns confreres de l'Antxoa que aniríem a sopar junts. Però tot el pla es va anar a pastar fang quan a la bifurcació d'Irurtzun vam tirar per la via de l'esquerra i -quan ens vam adonar- estavem arribant... a Bilbao.

Vam fer un mos com vam poder i ens vam anar a dormir.

Diumenge 31 sí que vam ser puntuals al desdèjuni i concentració de confraries a la societat Ondar Gain del carrer Marina.

D'allí va partir la comitiva cap a l'església de Sta. Maria, on es va fer la missa, i després fins a l'Ajuntament on, al Saló de plens, es va celebrar l'acte protocolari

del VI Capítol de l'Antxoa amb la investidura de nous confreres de número, mèrit i honor.

Finalitzada la brillant cerimònia i fetes les fotografies de ritual, vam anar al Palau de Miramar on es va servir el dinar capitolar, amb el següent menú: "Anchoas de la Cofradia", ensalada fruits del mar, Crepes de Txangurro, crema de llagostins a l'Armagnac Llomillet amb verdures, tarta i gelat. Els vins i caves van ser de Bodega Faustino.

Després d'aquest convincent àpat, els sorteigs de regals, la música i el ball van posar l'accent marxós a la celebració. Nosaltres, cap a les 18 h. vam marxar i, ara sense equivocacions, vam fer rumb a casa.

J. J. Pallarés

*Viajamos el sábado 30 para pasar la noche en Donostia y acordamos con algunos cofrades de la Anchoa que iríamos a cenar juntos. Pero todo el plan se fue al garete cuando en la bifurcación de Irurtzun seguimos la vía de la izquierda y -cuando nos dimos cuenta- estábamos llegando... a Bilbao.*

*Comimos un bocado como pudimos y nos marchamos a dormir.*

*El Domingo 31 sí que fuimos puntuales al desayuno y concentración de cofradías en la sociedad Ondar Gain de la calle Marina.*

*Desde allí partió la comitiva hacia la iglesia de Sta. María, donde se celebró la misa, y después hasta el Ayuntamiento donde, en el Salón de plenos, se celebró el acto protocolario*

*del VI Capítulo de la Anchoa con la investidura de los nuevos cofrades de número, mérito y honor.*

*Finalizada la brillante ceremonia y hechas las fotografías de ritual, fuimos al Palacio de Miramar donde se sirvió la comida capitular, con el siguiente menú: Anchoas de la Cofradia, Ensalada frutos del Mar, Crepes de Txangurro, Crema de langostinos al Armagnac, Solomillo con verduras, tarta y helado. Los vinos y cavas fueron de Bodega Faustino*

*Después de este convincente ágape, los sorteos de regalos, la música y el baile pusieron el acento marchoso a la celebración. Nosotros, hacia las 18 h. nos marchamos y, ahora sin equivocaciones, pusimos rumbo a casa.*

# Utiel 20-VI-98. «I Reserva de oro Utiel-Requena»



**L** "Círculo de Enófilos de Utiel-Requena" es dedica des de la seua fundació en 1993 a l'estudi, difusió i promoció dels vins de la D.O. Utiel-Requena, i amb aquesta finalitat va organitzar una presentació de tots els vins de Reserva inscrits al Consell Regulador de la D.O.

I com ens van convidar, hi vam anar.

A les 11 va començar la salutació i recepció dels assistents, i a les 12 va obrir l'acte el president de l'associació D. Vicente Almonacid Sanchez. Els parlaments previstos van anar a carrec de D. Jose Vicente Guillem Ruiz (Director de l'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària), D. Francisco Navarro Blanco

(representant de l'Estació Enològica de Requena) i D. Luis Navarro Fernandez (President del Consell Regulador de la D.O.).

A les 13,30 es van lliurar les distincions que atorga el Círculo de Enófilos i, posteriorment, dinar de germanor a la Bodega Redonda, amb degustació dels productes típics d'Utiel Gastronòmica, ben regats amb tots els vins més representatius.

A la tarda vam visitar el celler Torre Oria i després el recinte ferial Utiel Gastronòmica.

No cal dir que quan vam tornar cap a casa anàvem ben entonats.

Ricardo Vicente

*El Círculo de Enófilos de Utiel-Requena se ha dedicado desde su fundación en 1993 al estudio, difusión y promoción de los vinos de la D.O. Utiel-Requena, y con esta finalidad organizo una presentación de todos los vinos de Reserva inscritos en el Consejo Regulador de la D.O.*

*Y como nos invitaron a ir, allí fuimos.*

*A las 11 comenzó la salutación y recepción de los asistentes, y a las 12 abrió el acto el Presidente de la asociación D. Vicente Almonacid Sanchez. Los parlamentos previstos fueron a cargo de D. Jose Vicente Guillem Ruiz (Director del Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria), D. Francisco Navarro Blanco (representante de la Estación Enológica de Requena) y D. Luis*

*Navarro Fernandez (Presidente del Consejo Regulador de la D.O.).*

*A las 13,30 se hizo entrega de las distinciones que otorga el Círculo de Enófilos y, posteriormente, comida de Hermandad en la Bodega Redonda, con degustación de los productos típicos de Utiel Gastronómica, bien regados con todos los vinos más representativos.*

*Por la tarde visitamos la bodega Torre Oria y después el recinto ferial Utiel Gastronómica.*

*No hace falta decir que cuando regresamos hacia casa íbamos muy bien entonados.*

# Plentzia 27-VI-98. VI Capítol de la Txirla

**L**ra el nostre primer viatge a Plentzia per a debutar en un capítol de la Txirla, i les novetats sempre resulten abel·lidores.

A les 10,30 es va fer la recepció i concentració de confraries a l'hotel Palas i des d'allí va partir la processó cívica cap a l'església parroquial de la localitat, on es va oficiar una missa solemne amenitzada per l'Orquestra de Cambra del Conservatori de Bilbao, que ens va deleitar amb un concert de piano i clarinet.

A les 12 vam fer un passeig per la ciutat, amb roba de cerimònia, acompanyats pel conjunt musical Elai-Alai de Portugaete.

A les 13 h, després d'un Auresku d'honor a la plaça

de l'Ajuntament, es va celebrar el solemne acte capitolar, amb els parlaments i les investidures dels nous confreres. Un fet em va cridar molt l'atenció per ser la primera vegada que el presenciava: el nomenament d'un Cònsol de la confraria de la Txirla a Sevilla, càrrec que va recaure en D. Eugenio Silvestre.

A les 14,30 vam fer cap al restaurant Gaminiz, on vam degustar un excel·lent menú de la nova cuina vasca. El fi de festa que va seguir al dinar va ser per a nosaltres (com de costum) molt curt, i de seguida vam llençar-nos a l'autopista per a tornar a Castelló a una hora decent.

Ricardo Vicente

*Era nuestro primer viaje a Plentzia para debutar en un capítulo de la Txirla, y las novedades siempre resultan apetecibles.*

*A las 10,30 se inició la recepción y concentración de cofradías en el hotel Palas y desde allí salió la procesión cívica hacia la iglesia parroquial de la localidad, donde se ofició una misa solemne amenizada por la Orquesta de Cámara del Conservatorio de Bilbao, que nos deleitó con un concierto de piano y clarinete.*

*A las 12 dimos un paseo por la ciudad, con traje de ceremonia, acompañados por el conjunto musical Elai-Alai de Portugaete.*

*A las 13 h, después de un Auresku de honor en la plaza del*

*Ajuntamiento, se celebró el solemne acto capitular, con los parlamentos y las investiduras de los nuevos cofrades. Un hecho me llamó mucho la atención por ser la primera vez que lo presenciaba: el nombramiento de un Consul de la cofradía de la Txirla en Sevilla, cargo que recayó en D. Eugenio Silvestre.*

*A las 14,30 marchamos hacia el restaurante Gaminiz, donde degustamos un excelente menú de la nueva cocina vasca. El fin de fiesta que siguió a la comida fue para nosotros (como de costumbre) muy corto, y muy pronto nos lanzamos a la autopista para poder llegar a Castelló a una hora decente.*



Amb una temperatura que era un anticip del que ens esperava a la ciutat Imperial, vam eixir de Castelló amb tanta precisió que a l'hora de dinar ja erem a Toledo. Allí, amb els amfitrions i amb els confreres del Queso de Idiazabal, vam fer un bon dinar, rematat amb visita a la bodega del restaurant, magnífic mostrari de vins de la Manxa de tots els temps. Vam tornar passant cap a l'hotel, on a les 21 h. ens van obsequiar amb una magnífica degustació dels productes d'aquella terra per a totes les confraries. Després vam anar a conèixer Toledo, en pla excursió programada, amb guies i tot. Al matí, ens van concentrar totes les confraries a

la plaça de la catedral, amb gran plaer dels turistes que es van fartar de fer fotos a la nostra comitiva policroma. Vam fer cap a l'església mossàrab, on vam oïr missa (segons ritual mossàrab) i després vam anar a l'Ajuntament. Allí es va celebrar amb gran esplendor el I Capítol del Queso Manchego i es van investir els confreres de mèrit i honor (entre ells el gran saxofonista i compositor Pedro Iturralde).

Finalitzat l'acte ens vam desplaçar al restaurant, on vam atacar un gloriós menú a base de bona cuina manxega. Com sempre, vam haver d'abandonar tan agradable ambient per poder arribar a casa a hora presentable.

Agustín García

Con una temperatura que era un anticipo de lo que nos esperaba en la Ciudad Imperial, salimos de Castelló con tanta precisión que a la hora de comer ya estábamos en Toledo. Allí, con los anfitriones y con los cofrades del Queso de Idiazabal, hicimos los honores a una buena comida, rematada con visita a la bodega del restaurante, magnífico muestrario de vinos de la Mancha de todos los tiempos.

Volvimos paseando hacia el hotel, donde a las 21 h. nos obsequiaron con una estupenda degustación de los productos de aquella tierra para todas las cofradías. Después nos fuimos a conocer Toledo, en plan excursión programada, con guías y todo.

Por la mañana nos concentramos todas las cofradías en la plaza de la catedral, con gran placer de los turistas que se hartaron de hacer fotos a nuestra comitiva variopinta. Fuimos a la iglesia mozárabe, donde oímos misa (según el rito mozárabe) y después fuimos al Ayuntamiento. Allí se celebró con gran esplendor el I Capítulo del Queso Manchego y se invistieron a los cofrades de mérito y honor (entre ellos el gran saxofonista y compositor Pedro Iturralde).

Finalizado el acto nos desplazamos al restaurante, donde atacamos un glorioso menú a base de buena cocina manchega. Como siempre hubimos de abandonar tan agradable ambiente para poder llegar a casa a una hora presentable.

## 10-VII-98. CCCXXI Capítol de l'Acadèmia Tastavins San Humbert

L'agradable experiència de l'any passat ens va fer tornar a Vilafranca per a participar en un nou capítol acadèmic.

Enguany, l'acte solemne es va fer a la mateixa plaça Jaume I de Vilafranca i novament l'Acadèmia Tastavins va acreditar la seua veterania i "savoir faire" amb un muntatge acurat i amè. Entre altres persones van ser investits acadèmics honoraris l'actriu Lloï Beltran i el Conseller de la Generalitat de Catalunya Artur Mas.

Finalitzat l'acte capítol, ens vam traslladar als cellers Torres on vam prendre unes copes de benvinguda, seguides d'un magnífic sopar en el que vam degustar aperitius selectes, pastís de verdura

amb cues de llagostí, Galls del Penedès amb cebetes i confitura de taronja amarga, i tulipa de sorbets. Els vins van ser blanc Vinya Sol, negre les Torres i cava brut nature de Xile.

El nostre Relacions Públiques, Jaume Alcón, es va fartar de fer això, relacions públiques; va lligar contactes amb la confraria Concilium Vinorum Tarraconensium, amb el Sr. Louis Canellas de Bodegas Torres, i no va fer-se al Conseller Artur Mas perquè no li vam donar temps i vam emprendre el retorn cap a casa, ja que es feia molt tard.

*Albert Sanchez-Pantoja*

*La agradable experiencia del año pasado nos hizo volver a Vilafranca para participar en un nuevo capítulo académico.*

*Este año, el acto solemne se celebró en la misma plaza de Jaume I de Vilafranca y nuevamente la Academia Tastavins acreditó su veterania i "savoir faire" con un montaje cuidadoso y ameno. Entre otras personas, fueron investidos académicos honorarios la actriz Lloï Beltran y el Consejero de la Generalitat de Catalunya Artur Mas.*

*Finalizado el acto capitular, nos trasladamos a las Bodegas Torres donde tomamos unas copas de bienvenida, seguidas de una magnífica cena en la que degustamos: aperitivos selectos,*

*pastel de verdura con colas de langostino, Gallo del Penedès con cebollitas y confitura de naranja amarga, y tulipa de sorbetes. Los vinos fueron blanco Vinya Sol, tinto las Torres y cava brut nature de Chile.*

*Nuestro Relaciones Públicas, Jaime Alcón, se dio un hartazgo de hacer eso, relaciones públicas; ligó contactos con la confradia Concilium Vinorum Tarraconensium, con el Sr. Louis Canellas de Bodegas Torres, y no se hizo también con el Consejero Artur Mas porque no le dimos tiempo y emprendimos el retorno hacia casa, ya que se hacía muy tarde.*

## Valladolid 4-X-98. IV Capítol de «vins y viandas de Castilla y León»

Amb la il·lusió d'assistir a un nou capítol de la confraria vallisoletana, vam fer camí cap aquella estimada ciutat de la que conservo l'entrançable record dels meus primers anys d'infància.

Arribarem a l'hotel Olid Melià on vam poder saludar a molts amics de la confraria amfitriona i d'altres confraries.

Vam eixir en autobús cap a Medina de Rioseco, ciutat monumental, d'origen romà, repoblada per Alfons III i feta capital per l'almirall Alfonso Enríquez. Va tenir gran puixança comercial i industrial als

segles XVI i XVII però conserva el sabor castellà en les places i carrers porticats, i dues autèntiques joies arquitectòniques en les esglésies de Sta. Maria i Santiago.

Arribats a la plaça Major, vam passar a l'Ajuntament, on ens va rebre el Sr. Alcalde. Tot seguit ens van obsequiar amb una degustació de vi en un celler familiar, seguida del dinar al restaurant Pasos, amb menú típic del país i el "pichón" com a plat estelar. L'ambient va ser molt agradable, completat per les interpretacions del saxofonista D. Pedro Iturralde.





Diumenge dia 4, a l'església de la Vera Cruz, mossén Emiliano ens va fer participar en la seua peculiar missa. Després de prendre un aperitiu, vam ser rebuts per D. Fco. Javier León de la Riva, alcalde de Valladolid, i al mateix Ajuntament es va celebrar el solemne capítol i investidura dels nous confreres d'Honor i Mèrit, entre ells el meu marit José Luis Alé, com a Gran Mestre de la nostra confraria. Es va estrenar l'himne de la Confraria Vinos y Viandas. Al final, un animat col·loqui amb els amics, que vam

poder continuar (ara davant d'una bona taula) al restaurant La Parrilla de San Lorenzo.

Encara amb el record de la remodelada plaça Major amb els seus edificis en roig, des d'ací, gràcies i enhorabona a la Confraria Vinos y Viandas per la bona organització i cordialitat demostrades.

*Adela Lopez-Lapuente*

*Con la ilusión de asistir a un nuevo capítulo de la cofradía vallisoletana, recorrimos el camino hacia aquella querida ciudad de la que conservo el entrañable recuerdo de mis primeros años de infancia.*

*Llegamos al hotel Old Melá donde pudimos saludar a muchos amigos de la cofradía anfitriona y de otras cofradías.*

*Salimos en autobús hacia Medina de Rioseco, ciudad monumental, de origen romano, repoblada por Alfonso III y hecha capital por el almirante Alfonso Enriquez. Tuvo gran pujanza comercial e industrial durante los siglos XVI y XVII, pero conserva el sabor castellano en las plazas y calles porticadas y dos auténticas joyas arquitectónicas en las iglesias de Sta. María y Santiago.*

*Llegados a la plaza Mayor, pasamos al Ayuntamiento, donde nos recibió el Sr. alcalde. A continuación nos obsequiaron con una cata de vinos en una bodega familiar, seguida de la comida en el restaurante Pasos, con menú típico del país y el pichón*

*como plato estelar. El ambiente fue muy agradable, completado por las interpretaciones del saxofonista D. Pedro Iturralde.*

*El Domingo día 4, en la iglesia de la Vera Cruz, el padre Emiliano nos hizo participar en su peculiar misa. Después de tomar un aperitivo, fuimos recibidos por D. Fco. Javier León de la Riva, alcalde de Valladolid, y en el mismo Ayuntamiento se celebró el solemne Capítulo de investidura de los nuevos cofrades de Honor y Mérito, entre ellos mi marido José Luis Alé, como Gran Maestro de nuestra cofradía. Se estrenó el himno de la Cofradía Vinos y Viandas. Al final, un animado coloquio con los amigos, que pudimos continuar (ahora ante una buena mesa) en el restaurante La Parrilla de San Lorenzo.*

*Aún con el recuerdo de la remodelada plaza Mayor con sus edificios en rojo, desde aquí, gracias y enhorabuena a la Cofradía Vinos y Viandas por la buena organización y cordialidad demostradas.*



**L**ncara no havíem pogut participar en cap capítol d'aquesta confraria, en la que tenim tan bons amics, ja que habitualment es celebra en la setmana del 9 d'octubre (en la que la majoria de nosaltres tenim compromisos) però enguany vam decidir que calia anar i així ho vam fer.

Vam arribar el dia abans, per tenir temps de recórrer i conèixer la capital alavesa, cosa que recomanen a qui no la coneix, ja que és una ciutat molt bé urbanitzada, amb amples carrers i avingudes, i amb moltes coses per veure, (i per beure). Vam rematar el dia amb un sopar gloriós al restaurant Km 333 de la Puebla de Arganzón, i després unes rondes de copes pels bars d'Haro.

Diumenge de bon matí vam fer cap a Bernedo, on

ens van servir un aperítivu a la Cooperativa de la Mare de Deu d'Ocón, seguit de visita a les instal·lacions. Vam anar en comitiva fins a l'Ajuntament i en la plaça, a l'aire lliure, es va celebrar l'acte capitolar, amb les solemnes investidures i els parlaments rituals. Tot seguit, missa a l'església parroquial.

Finalitzats el capítol i la missa, va haver temps lliure per a visitar la fira i també els bars del poble. A les 14,30 vam pujar a l'Ermida d'Ocón, on vam dinar patates amb bacallà, xai i tarta. Qualificació especial merèixen els vins de Rioja Alavesa, autènticament insignes, que van acompanyar l'àpat. A les 17 h., amb el Mercedes de Ricardo, vam posar proa cap a Castelló.

*Emilia Belenguer*

*Aún no habíamos podido participar en ningún capítulo de esta cofradía, en la que tenemos tan buenos amigos, ya que habitualmente se celebra en la semana del 9 de octubre (en la que la mayoría de nosotros tenemos compromisos) pero este año decidimos que había que ir y así lo hicimos.*

*Llegamos el día anterior, para tener tiempo de recorrer y conocer la capital alavesa, cosa que recomendamos a quien no la conozca, ya que es una ciudad muy bien urbanizada, con amplias calles y avenidas, y con muchas cosas para ver (y para beber). Rematamos el día con una cena gloriosa en el restaurante Km 333 de la Puebla de Arganzón, y después aún hicimos unas rondas de copas por los bares de Haro.*

*El domingo a primera hora salimos hacia Bernedo, donde*

*nos sirvieron un aperitivo en la Cooperativa de la Virgen de Ocón, seguido de visita a las instalaciones. Fuimos en comitiva hacia el Ayuntamiento y en la plaza, al aire libre, se celebró el acto capitular, con las solemnes investiduras y parlamentos rituales. A continuación, misa en la iglesia parroquial.*

*Finalizados el capítulo y la misa, hubo tiempo libre para visitar la Fiera y también los bares del pueblo. A las 14,30 subimos a la Ermita de Ocón, donde comimos patatas con bacalao, cordero y tarta. Calificación especial merecen los vinos de Rioja Alavesa, auténticamente insignes, que acompañarán el ágape. A las 17 h, con el Mercedes de Ricardo, pusimos proa hacia Castellón.*

**H**avíem conegut aquesta confraria tarragonina el passat juliol, a Vilafranca del Penedès, i vam acudir a la seua convocatòria amb l'ànim d'establir unes relacions d'amistat.

Com que el viatge a Tarragona és cosa ràpida, vam arribar amb temps sobrant i vam aprofitar-ho per fer un recorregut per la part antiga i monumental de la gran metròpoli romana, que encara conserva molts vestigis de la seua passada grandesa.

L'acte solemne del Capítol es va fer al saló de plens de l'Ajuntament tarragoní i cal remarcar l'amenitat i el nivell dels parlaments que s'hi van fer. Després van seguir les investidures de nous confreres d'Honor i de Mèrit, entre les quals cal

esmentar les dels nostres confreres José Luís i Albert. Va finalitzar l'acte amb les fotografies de rigor.

El sopar capitolar es va servir a l'Hotel Imperial Tarraco, amb un primer plat de bolets boscats amb morro de senglar i el segon a base de vedella amb salsa de foie i guarnició de carxofes i cebetes. Els postres, fruits vermells del bosc i pastís del Xè aniversari. Tot molt bé acompanyat de magnífics vins del Priorat i de la Terra Alta.

Va seguir un fi de festa amb música ballable, molta marxa i un ambient de gran cordialitat, que ens va fer ajonar fins al màxim l'hora del retorn cap a casa. Però tornarem. Això segur.

*Paco Vazquez*

*Habiamos conocido a esta cofradia tarraconense el pasado Julio, en Vilafranca del Penedès, y acudimos a su convocatoria con el ánimo de establecer unas relaciones amigables.*

*Como el viaje a Tarragona és cosa rápida, llegamos con tiempo sobrante y lo aprovechamos para hacer un recorrido por la parte antigua y monumental de la gran metròpoli romana, que aún conserva muchos vestigios de su pasada grandeza.*

*El acto solemne del Capitulo se hizo en el salón de plenos del Ayuntamiento tarraconense y hay que destacar la amenidad y el nivel de los parlamentos que allí se hicieron. Después siguieron las investiduras de nuevos cofrades de Honor y de Mérito, entre las cuales hay que mencionar las de nuestros*

*cofrades José Luís y Albert. Finalizó el acto con las fotos de ritual en la escalera del Ayuntamiento.*

*La cena capitular se sirvió en el Hotel Imperial Tarraco, con un primer plato de setas silvestres con morro de jabalí, y el segundo a base de ternera con salsa de foie y guarnición de alcachofas y cebollitas. El postre, frutos rojos del bosque y pastel del Xº aniversario. Todo muy bien acompañado de magníficos vinos del Priorat y de la Terra Alta.*

*Siguió un fin de fiesta con música bailable, mucha marcha y un ambiente de gran cordialidad, que nos hizo retrasar hasta el máximo la hora del regreso hacia casa. Pero volveremos. Eso és seguro.*

# Caldes de Malavella

## 7-XI-98. III Capítol de la Confraria de l'Aigua.

**L**s confreres de l'Aigua van assistir al nostre IV Capítol, i era una qüestió d'estricta reciprocitat tornar la visita.

Vam arribar al balneari Vichy Català just a l'hora en que es concentraven les confraries per a la marxa cívica que ens va dur al Teatre Municipal, on l'alcalde de Caldes de Malavella ens va rebre molt cordialment i ens va oferir un concert de la coral de Caldes que va ser molt ovacionat. Després de lliurar al Sr. alcalde unes ofrenes de les confraries de FECOGA, vam tornar en comitiva cap al balneari, on a les 12,30 vam assistir al lliurament del premi d'art Dr. Modest

Furest i Roca i a la inauguració d'una exposició de les obres finalistes.

Tot seguit es va fer l'acte solemne del capítol, amb les investidures i juraments que feien al cas. A les 13,30 va servir-se un aperitiu, seguit del gran dinar capitolar que oferia: escudella barrejada, suquet de rap, sorbet de Vichy Català, bunyols de l'Empordà i crema catalana. Per a beure, Vichy Català, però també vins Ermita d'Espiells i Casa Vella d'Espiells, rematats amb cava Juvé i Camps. Després, ball i marxa.

A la nit vam anar, amb les altres confraries de



FECOGA, a sopar a una masia. Vam fer un bon sopar rústic, vam cantar amb acompanyament de guitarres i vam fer una sobretaula alegre i amena, mentre van quedar forces.

escala a Girona per visitar al centre monumental, i també a Monjos del Penedès, on vam fer els honors a un dinar prou considerable.

*Jaime Alcón*

Al dia següent vam tornar cap a Castelló, fent

*Los cofrades del Agua habian venido a nuestro IV Capítulo, y era una cuestión de estricta reciprocidad devolver la visita. Llegamos al balneario Vichy Catalán justamente a la hora en que se concentraban las cofradías para la marcha cívica que nos llevó al Teatro Municipal, donde el alcalde de Caldes de Malavella nos recibió muy cordialmente y nos ofrecieron un concierto de la coral de Caldes que fué muy aplaudido. Después de hacer entrega al Sr. alcalde de unas ofrendas de las cofradías de FECOGA, volvimos en comitiva hacia el balneario, donde a las 12,30 horas asistimos a la entrega del premio de arte Dr. Modest Furest i Roca y a la inauguración de una exposición de las obras finalistas. A continuación se celebró el acto solemne del capítulo, con las investiduras y juramentos que hacían al caso. A las 13,30*

*se sirvió un aperitivo, seguido de la gran comida capitular, que ofrecía: escudella mezclada, suquet de rape, sorbete de Vichy Catalan, buñuelos del Empordà y crema catalana. Para beber, Vichy Catalan, pero también vinos Ermita de Espiells y Casa Vella d'Espiells, rematados con cava Juvé & Camps. Después, baile y buena marcha. Por la noche fuimos a cenar a una masia con las cofradías de FECOGA. Fué una buena cena rústica, cnatamos con acompañamiento de guitarra, e hicimos una sobremesa alegre y amena, en el balneario, mientras hubo fuerzas. Al día siguiente regresamos a Castelló, haciendo escala en Girona para visitar el centro monumental, y también en Monjos del Penedès, donde hicimos los honores a una comida bastante considerable.*

# Donostia

## 20-XII-98. XXIV Capítol de la «Confradia vasca de gastronomía»

Aquest capítol tenia per a nosaltres el valor afegit del nostre agermanament amb FECOGA i per això l'expedició

va ser de gala, amb 36 persones. Amb un poc de retard, el nostre autobús va arribar a Eneriz, on ja esperava una delegació de FECOGA,





i vam visitar un celler de la localitat, els vins del qual van regar després un excel·lent dinar amb que ens va obsequiar FECOGA en un restaurant de la mateixa vila.

A mitja tarda estaven a l'hotel Londres de Donostia, reposant fins a les 20 h. en que vam tornar a l'autobús per anar a Irun. Allí, al local de la confraria del Salmón del Bidasoa, FECOGA ens va tornar a obsequiar amb un saborós sopar (amb el salmó com a plat estelar), amb un ambient de cordialitat i companyonia molt remarcable.

Diumenge 20 es va presentar amb un oratge que jo qualificaria de "molt cantàbric" (vent fortíssim, aiguats i unes onades molt considerables a "La Concha). Vam pujar a l'autobús primer, i protegits

després per les nostres capes i barrets vam poder arribar a la Vasca de Gastronomia en relatiu bon estat. Vam desdejunar molt a gust, però quan vam intentar fer la marxa cívica cap a l'església, els carrers del "casco viejo" es van transformar en sucursals de l'huracà Mig; les capes voleiaven, els barrets semblaven ovnis i quan vam arribar a Sta Maria estavem literalment xorrand.

En acabar la missa, els elements s'havien calmat un poc i vam poder anar a l'Ajuntament sense massa problemes. Allí es va celebrar el solemne Capítol de la Vasca de Gastronomia, amb la corresponent tanda d'investidures, finalitzat el qual va ser el torn de la nostra confraria i es va procedir un ritual d'agermanament senzill i emotiu alhora.

Finalitzat el cerimonial, vam celebrar l'agermanament amb un saborós vermut a Casa Txepetxa i, des d'allí, vam fer definitivament cap a la Vasca de Gastronomia, on vam degustar el gran dinar capitolar.

El dinar va ser autènticament memorable, l'ambient simplement increïble, però tot això, com si forem la Ventafocs, vam haver d'abandonar-ho només van sonar les primeres campanades de les 17 h. Vam eixir corrent cap a l'autobús (sense perdre la sabata) i vam retornar per la ruta de costum.

**Manuel Gómez**

*Este Capítulo tenía para nosotros el valor añadido de nuestro hermanamiento con FECOGA y por eso la expedición fué de gala, con 36 personas.*

*Con un poco de retraso, nuestro autobús llegó a Enez, donde ya esperaba una delegación de FECOGA, y visitamos una bodega de la localidad, los vinos de la cual regaron después una excelente comida con que nos obsequió FECOGA en un restaurante de la misma villa.*

*A media tarde estábamos en el hotel Londres de Donostia, reposando hasta las 20 h. en que volvimos a coger el autobús para ir a Irun. Allí, en el local de la Cofradía del Salmón del Bidasoa, FECOGA nos volvió a obsequiar con una sabrosa cena (con el salmón como plato estelar), en un ambiente de cordialidad y compañerismo muy destacable.*

*El Domingo 20 se presentó con un tiempo que yo calificaría de "muy cantábrico" (viento fortísimo, aguaceros y unas olas muy considerables en La Concha). Primero en el autobús y después protegidos por nuestras capes y sombreros, pudimos llegar a la Vasca de Gastronomía en relativo buen estado.*

*Desayunamos muy a gusto, pero cuando intentamos hacer*

*la marcha cívica hacia la iglesia, las calles del casco viejo se transformaron en sucursales del huracán Mig; las capas ondeaban, los sombreros parecían ovnis y cuando llegamos a Sta. Maria estábamos literalmente chorreando.*

*Al acabar la misa, los elementos se habían calmado un poco y pudimos acceder al Ayuntamiento sin demasiados problemas. Allí se celebró el solemne Capítulo de la Vasca de Gastronomía, con la correspondiente tanda de investiduras, finalizado el cual llegó el turno de nuestra cofradía y se procedió a un ritual de hermanamiento sencillo y, a la vez, emotivo.*

*Finalizado el ceremonial, fuimos a celebrar el hermanamiento con un sabroso vermut en casa Txepetxa y, desde allí, nos dirigimos a la Vasca de Gastronomía, donde íbamos a degustar la gran comida capitular.*

*La comida fué auténticamente memorable, el ambiente simplemente increíble, pero todo eso, como si fuéramos la Cenicienta, hubimos de abandonarlo en cuanto sonaron las primeras campanadas de las cinco. Corrimos hacia el autobús (sin perder el zapato) y volvimos a casa por la ruta de costumbre.*



Poc abans de tancar la redacció d'aquest butlletí ens arriba la trista notícia de la desaparició d'un gran amic i d'un fidel col·laborador nostre. Gaizka Macho, biscaí d'Elorrio i gastrònom universal, ens ha deixat per a sempre. A la seua família i als seus companys de la confraria de la Alubia de Tolosa, vaja la nostra més sincera condolència.

El recordarem sempre com la persona que en tota ocasió va demostrar afecte i simpatia per la confraria de Castelló; el recordarem també com l'amic base

que ens va ensenyar a estimar Euskal Herria i la seua gent; i el recordarem especialment com el company ferm que després d'aquella tremenda remullada del nostre III Capítol, va prendre el micròfon va aixecar els ànims de tothom i va relançar la festa com si allí no hagues passat absolutament res.

Gaizka, tots els qui t'hem conegut, tots els qui ens considerem els teus amics, no t'oblidarem mai. Descanse en pau.

Poco antes de cerrar la redacción de este boletín nos llega la triste noticia de la desaparición de un gran amigo y de un fiel colaborador nuestro. Gaizka Macho, vizcaíno de Elorrio y gastrónomo universal, nos ha dejado para siempre. A su familia y a sus compañeros de la cofradía de la Alubia de Tolosa, vaya nuestra más sincera condolencia.

Lo recordaremos siempre como la persona que en toda ocasión demostró afecto y simpatía por la cofradía de Castelló; lo recordaremos también como el amigo vasco que nos enseñó

a estimar Euskal Herria y su gente; y lo recordaremos especialmente como el compañero bien templado que después de aquel tremendo remojón de nuestro III Capítulo tomó el micrófono, levantó el ánimo de todo el mundo y relanzó la fiesta como si allí no hubiese pasado absolutamente nada.

Gaizka, todos los que te hemos conocido, todos los que nos consideramos tus amigos, no te olvidaremos nunca. Descanse en paz.

## L'Elecció dels Menjars



El gastrònom Juan Perucho diu que la cuina dona plaer als sentits de la vista i del gust (jo afegiria també l'olfacte), mentre que defineix la gastronomia com l'art d'educar el gust.

Alguns famosos autors afirmen que per endreçar un bon menjar cal tenir l'instint d'un Apici, el "savoir faire" d'un diplomàtic, els coneixements d'un erudit..... i jo afegiria una bona bossa o butxaca ben plena, perquè -no ens enganyem- la bona cuina és cara, encara que alguns gastrònoms i cuiners d'alt nivell s'entesten en voler-la democratitzar.

Per tal que vegeu fins a quin punt és important

filat prim, preneu nota del que diu Scraemli: "No demaneu mai plats que tinguin la mateixa substància bàsica, preparació semblant o similar color i aspecte. Cada plat deu ser ben diferent dels altres que s'acompanyen" Per tant,

l'elecció del menú té una importància cabdal i és una decisió que (segons els gran gastrònoms) ha d'anar envoltada pel misticisme, poesia, plaer, religiositat i -fins i tot- furor contingut.

Hi ha una curiosa anècdota que confirma el que acabem de dir. El cronista turc Nicéforo Grígoros i l'historiador M. Psellos afirmen que l'emperador bizantí Basili II, en contra del que es creia, no va

morir d'una fartada d'alberginies farcides, mal assaonades amb baies de ginebra i sàlvia. Pel que s'ha pogut saber, el que realment va ocórrer és que la combinació del menú resultà alegrement irresponsable per part del cuiner de palau, i provocà en Basili II (home de caràcter fort i molt mal geni) una ira sorda i reconcentrada que l'ocasionà un infart de miocardi fulminant. De res no va servir que tragueren la imperial persona a prendre l'aire de les amples terrasses dels jardins penjats, amb sorollosos

cants dels ocells i magnífiques vistes sobre el Bòsfor, inclosa la sagrada silueta de Santa Sofia retallant-se sobre el fons d'un cel blau intens

Basili II va morir sense remei i, diguen el que diguen, per culpa d'un menú maldestre i desencertat.

*Joan Agustí i Vicent*

**LOS MENUS: LA ELECCIÓN DE LAS COMIDAS**

*El gastrónomo Juan Perucho dice que la cocina da placer a los sentidos de la vista y del gusto (yo añadiría también el olfato), mientras que define la gastronomía como el arte de educar el gusto.*

*Algunos famosos autores afirman que para aderezar una buena comida es necesario tener el instinto de un Apici, el "savoir faire" de un diplomático, los conocimientos de un erudito..... y yo añadiría una buena cartera o bolsillo bien repleto, porque -no nos engañemos- la buena cocina es cara, aunque algunos gastrónomos y cocineros de alto nivel se empeñen en democratizarla.*

*Para que veais hasta que punto es importante hilar fino, tomad nota de lo que dice Scraemil: "No pidais nunca platos que contengan la misma sustancia básica, preparación semejante o similar color y aspecto. Cada plato debe ser claramente diferente de los demás que lo acompañan".*

*Por tanto, la elección del menú tiene una importancia capital y es una decisión que (según los grandes gastrónomos) ha de ir envuelta de misticismo, poesía, placer, religiosidad e incluso furor contenido.*

*Hay una curiosa anécdota que confirma lo que acabamos de decir. El cronista turco Nicéforo Grígoros y el historiador M. Psellos afirman que el emperador bizantino Basilio II, en contra de lo que se creía, no murió de un hartazgo de berengenas rellenas, mal adobadas con bayas de ginebra y salvia. Por lo que se ha podido saber, lo que realmente ocurrió es que la combinación del menú resultó alegrement irresponsable por parte del cocinero de palacio, y provocó en Basilio II (hombre de carácter fuerte y muy mal genio) una ira sorda y reconcentrada que le ocasionó un infarto de miocardio fulminante. De nada sirvió que sacaran a la imperial persona a tomar el aire de las amplias terrazas de los jardines colgantes, con melodiosos canticos de los pájaros y magníficas vistas sobre el Bósforo, incluida la sagrada silueta de Santa Sofia recortándose sobre el fondo de un cielo azul intenso.*

*Basilio II murió sin solución y, digan lo que digan, por culpa de un menú chapucero y desacertado.*

*Joan Agustí i Vicent*



# La Host

## ACTIVITATS DE L'ANY 1998

*S*i l'any 97 va ser bo per a la nostra associació, el 98 encara ha estat millor, ja que són diversos els aspectes en que s'han superat anteriors executòries.

Vam començar l'any fent les insígnies de la Host i de la Confraria, que han donat testimoni de la nostra presència a tot arreu i han tingut una magnífica acollida.

Un any més, el nostre llibre "LA HOST" -amb el seu nº 7- ha reflectit no solament les nostres activitats, sinó també la nostra visió de la cultura, la història, la gastronomia i la festa propies de la nostra terra. La difusió del llibre ja no es limita a Castelló i té cada dia més i millor acceptació entre les confraries gastronòmiques amigues.

L'equip de guinyot format pels dos "Juanjos" ha guanyat per a la Host el campionat intercolles 1998 i un nou trofeu ha entrat a la nostra ben equipada vitrina.

La setmana magdalenera, completíssima i a gran nivell, amb participació als actes tradicionals (Romeria i Pregó), un servei gastronòmic fenomenal al nostre casal, una festa del Dia de l'Alcaid amb una marxa increïble i amb la presència de la Reina de les Festes, i un indicador que no enganya: la quantitat, qualitat i cost econòmic de la beguda consumida, que ha pulveritzat totes les marques anteriors. Festa a tope, doncs.

Els nostres sopars de cada dimecres són ja



perfectament homologables amb el que hem vist en moltes associacions gastronòmiques de tot arreu.

Durant un d'aquests sopars vam celebrar la I Jornada Gastronòmica de Lleida a Castelló, amb participació d'un equip de lleidatans promotors de l'Aplec del Cargol, que van presentar una saborosa mostra de la gastronomia típica de la nostra ciutat mare. Vam acordar que els tornariem la visita a Lleida.

Per fi, en 1998 vam poder fer la tantes vegades ajornada excursió a la Rioja, de la qual ja hem parlat amplament a la secció gastronòmica d'aquest mateix llibre. Tampoc no va faltar l'acostumada excursió d'estiu per assistir al festival de música de Peralada. Vam aprofitar el desplaçament per a visitar els monestirs de Sant Miquel de Cuixà i Sant Martí del Canigó, a la banda nord del Pirineu, així com la zona

momumental de la ciutat de Girona. Vam rematar el viatge amb un dinar més que acceptable a Monjos del Penedès.

I per a completar un magnífic any cultural, recreatiu i fester, ens ha tocat la Loteria de Nadal (¿hi ha qui done més?); premi de "pedrea", però premi al cap i a la fi.

L'any purament gastronòmic ha estat també molt bo i, encara que parlem d'aixo amb més detall a les pàgines de gastronomia, remarcuem en ràpid resum un excel·lent IV Capítol General de l'Arròs i la Taronja, participació a 16 capítols fora de Castelló i la gran importància del fet del nostre agermanament amb la federació FECOGA, que marca un "abans" i un "després" en la curta història de la nostra confraria.

Als 29 socis que tenia la Host en gener del 98 s'han sumat Massimo Bertagnolli i Ignacio Subias, amb la qual cosa s'eleva ja a 31 la relació



de socis de número de la Host.

La darrera activitat del 98 ha estat l'elecció del Sereníssim Senyor José Llufs Brea i Ferrer com a Alcalid del Castell Vell 1999,

*Luis Toca*

# FITO AGRICOLA, S.L.

## INSECTICIDAS

Muebles y Artículos  
Decoración

**Amóni**



Avda. Benicasim, 22 · Tel. 964 24 24 65 · 12004 CASTELLÓN

**RICARDO VICENTE CALVO**

**TALLER**

**MECANICO**

**JUVISA DIESEL S.L.**

TALLER AUTORIZADO



**IVECO**

**El mundo del transporte**

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

Tel. 964 21 60 56 - 12006 Castellón

# Guillermo Montesinos:

## un amic de la Host

La pràctica habitual de nomenar membres honoraris de la nostra Confraria gastronòmica a persones que excel·leixen en alguna activitat característica de la condició humana, ens fa "descobrir" cada any que darrere d'una imatge de gran prestigi i popularitat hi ha també una persona i que com a tal persona, manifesta uns sentiments, unes qualitats i un caràcter que enriqueixen i completen la imatge pública que tots coneixem.

I això s'ha esdevingut també enguany amb l'actor Guillermo Montesinos

Nascut a Castelló el 1948, als 12 anys ja treballava al teatre, en les representacions de sarsueles que es feien al Principal. Després, va continuar interpretant i representant comèdies i sainets, amb grups teatrals d'aficionats, per diversos punts de les nostres comarques.

Complet el servei militar, es va traslladar a Madrid,

on va cursar estudis d'art dramàtic a l'Acadèmia de M<sup>re</sup> Fernanda Ladrón de Guevara. A partir d'ahí inicia la seua carrera professional en el teatre, el cinema i la televisió, que tanta popularitat i prestigi li han donat. La seua imatge resulta ben familiar a tots i són ben conegudes les seues interpretacions a "El crimen de Cuenca", "Sé infiel y no mires con quien", "Mujeres al borde de un ataque de nervios", "Que nos quiten lo bailao", "Amanece como puedas", "Rateta, rateta", "Los ladrones van a la oficina", "Pepa y Pepe", etc.etc.etc.

La popularitat no ha fet oblidar al nostre personatge l'amor a la terra on va naixer, i n'ha deixat constància en diverses ocasions.

És per això que vam decidir fer Confrare d'Honor de l'Arròs i la Taronja a Guillermo Montesinos, cosa que ell va acceptar encantat.

Durant la celebració del nostre IV Capítol General, la seua senzillesa i simpatia personal li van fer guanyar ràpidament la consideració d'amic de la Host. Una consideració i una amistat que garantim per molts anys al nostre nou Confrare d'Honor.

*Ricardo Vicente*





# Els Aleaids

del Castell Vell

## Aleaids Històries

- 1258 *En Romeu Martí*  
 1266 *En Simó de Bonya*  
 1268 *En Jaume Fivaller*

## Aleaids Moderns

- 1988 *En Francesc Solsona i Garbí*  
 1989 *En Vicent Gómez i Nebot*  
 1990 *N'Enric Ferrero i Maria*  
 1991 *En Lorenzo Ramirez i Portolés*  
 1992 *En Josep Pascual i Torres*  
 1993 *En Porfirio Laguna i Asensi*  
 1994 *En Jaume Alcón i Simóm*  
 1995 *En Baltasar Macià i Oliver*  
 1996 *En Ricardo Vicente i Calvo*  
 1997 *N'Ignacio Subias i Ruiz de Villa*  
 1998 *En Victor Campos i Guinot*  
 1999 *En José Luis Brevia i Ferrer*

# Sereníssim Senyor En José Luís Brevia i Ferrer

Alcaid del Castell Vell 1999

47



**C**astellonenc, 57 anys, Llicenciat en Dret per la Universitat de València amb la qualificació màxima, Graduat Social, Agricultor, Advocat amb més de 25 anys d'exercici, Assessor Jurídic de diversos Ajuntaments, Assessor Jurídic de la Junta d'Aigües de la Plana, Sindicat Central d'Aigües del Riu Millars i de diverses comunitats de regants, així com de la Federació Nacional de Comunitats de Regants d'Espanya. Membre de l'Associació Internacional de Dret d'Aigües, de l'Associació Internacional d'Hydrogòlegs i

del Forum de l'Aigua. Vicepresident del Consell de Participació Social de la Universitat Jaume I, i President de la Comissió d'Assers Universitaris. Vicepresident de la Cort d'Arbitratge de la Cambra de Comerç de Castelló. Membre de la Junta Directiva de la Confederació d'Empresaris de Castelló i del Comitè Executiu del Saló Internacional de la Ceràmica (CEVISAMA). En 1998, Sa Majestat el Rei li va atorgar l'«Encomienda de Número de la Orden del Mérito Agrario».

# La Gala dels Alcaïds

Un any més, la nostra anual Gala dels Alcaïds ha posat de manifest el que ja sabem tots des de fa temps: malgrat que el "guió" de l'acte es repeteix any rera any, l'ambient en que transcorre la festa és justament el contrari del que tots entenem per monotonía i avorriment.

Es clar que el fet de que el "guió" sigui sempre el mateix no vol dir que totes les Gales siguin iguals, ni de bon tros. La progressiva millora de la marxa de l'associació fa que el resum d'activitats que es fa la nit de la Gala, trobe cada any nous i millors motius de satisfacció.

Cal dir també que el "Tigre", com els bons vins, millora amb el pas del temps i els seus parlaments d'agraïment i de benvinguda als Alcaïds van guanyant en consistència i en forma.

I, és clar, no hi ha dos Alcaïds iguals. Això, que sembla una perogrullada, és el que dóna més carrega diferencial a la festa de Gala. Cada Alcaïd aporta la seua particular idiosincràsia i projecta (tant amb el que diu com amb el que fa) la seua pròpia personalitat. I això es deixa sentir en la marxa de la Gala.

En la Gala d'enguany, Víctor Campos va dedicar en el seu parlament de comiat unes paraules per a cadascú dels homes de la Host, i va ser fortament ovacionat. Ha estat, sense dubte, un dels més grans Alcaïds de la Host i el nostre Gran Mestre així ho va afirmar en el seu parlament.

Llegida l'acta de nomenament com a Alcaïd 1999 del Sereníssim Senyor José Luís Brea i Ferrer, el nou Alcaïd va agrair la nostra elecció amb amables frases i va completar la seua intervenció amb unes consideracions sobre Castelló, el seu entorn i les seues gents, de gran lirisme i amenitat expositiva.

Després, els organitzadors de la festa, Jaime i Vicentico, van fer lliurament dels nostres premis anuals. Vicent Gómez va repetir com a Mestre Cuiner i també va ser, empatat amb Luís Toca i Ricardo, Cuiner Estalviador 1998. Ricardo va rebre també el



Quilòmetre que l'acredita com el més viatger de l'any 99, amb 8.220 Qm. Ignacio Subias va ser, amb tota justícia, Mussol 1998. I també el Gran Mestre Alé va rebre la justa compensació dels seus 12 anys al front de la Host, en forma d'insígnia d'or de l'associació. Ho va agrair ben emocionat.

Després, la música, el ball, la marxa i el bon humor (sense oblidar-nos de la barra lliure) van ser, com sempre, part substancial de la nostra gran festa anual.

M. Gómez



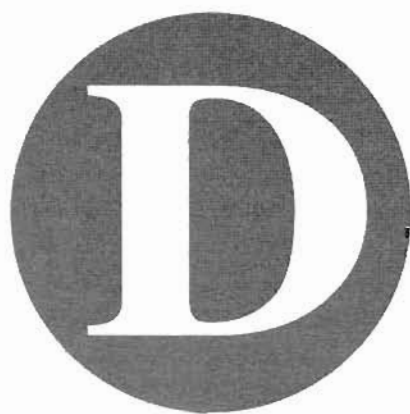






# DECORACIONES

JOSE VICENTE FRANCISCO BALAGUER



LENCERIA DE HOGAR  
AJUARES SELECTOS

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



## La lledonera de la Plana de Castelló al Penyagolosa passant per Valls

(A Vicent Mateu)

**M**olt es parlarà enguany del **Lledó**, ja que amb goig menifest tot el **poble de Castelló** vol celebrar el **s ersari** de la coronació de la nostra patrona, la **Mare de Déu del Lledó**.

Tot el món escriurà al respecte, la **Junta de Festes** ha elegit el tema de la **Lledonera** amb les **Festes Fundacionals de Castelló**, un tema certament molt rebuscat, com volent omplir un espai més en tot aquest moviment de l'aniversari. Tal vegada, amb el vist-i-plau del **Consell de la Generalitat** ens donaran festa, si cal, el **4 de maig** vinent, per tal que tot el poble isca al carrer.

Però vos propose un bonic recorregut per gaudir-ne si més no, de la **Lledonera**; anem-hi, doncs.

A ningú no li hem d'explicar que la nostra **Lledonera** fou - segons diu la tradició - trobada l'any **1366**, un bon llaurador, **Perot de Granyana**, en alçar el seu aladre, tirat per una parella de bous, una gran llosa, descobrí la menuda imatge de sis centímetres d'alçada. Estava soterrada en el mateix lloc on avui s'eleva la **Basilica**. Com que fou trobada

al peu del tronc d'un **lledoner**, prengué el nom del **Lledó**.

Sabíeu que el **lledoner** (Celts Austràlis) és de la família de les ulmàcies, és un arbre caducifoli de capçada arrodonida i densa. Que el seus fruits, els **lledons**, són comestibles. Clar que sí, si el tenim al mateix **Lledó**. Però el que no sabíeu és que, la relativa raresa d'aquest arbre feia apte el nom per designar les localitats on hi havia un **lledoner** ben conspicu: **Son Soler des Lledoner (Mallorca)**; **Lledó d'Empordà (Alt Empordà)**; **Lledó d'Algars (Matarranya)**; **Sant Cebrià de Lledó (Baix Empordà)**; **Font del Lledó (Berga)**; **Mas de la Lledonera (Vall d'Alba)**; **Arenys de Lledó...**

I clar, com no també trobem a la nostra patrona, la **Mare de Déu del Lledó**. Però si pugem un poc més al nord, a terres catalanes a la comarca de l'**Alt Camp**, i més concretament a la vila de **Valls**, a l'esquerra del **Francolí** i al límit de la **Conca de Barberà**, trobem un altre santuari dedicat a la **Mare de Déu del Lledó**.

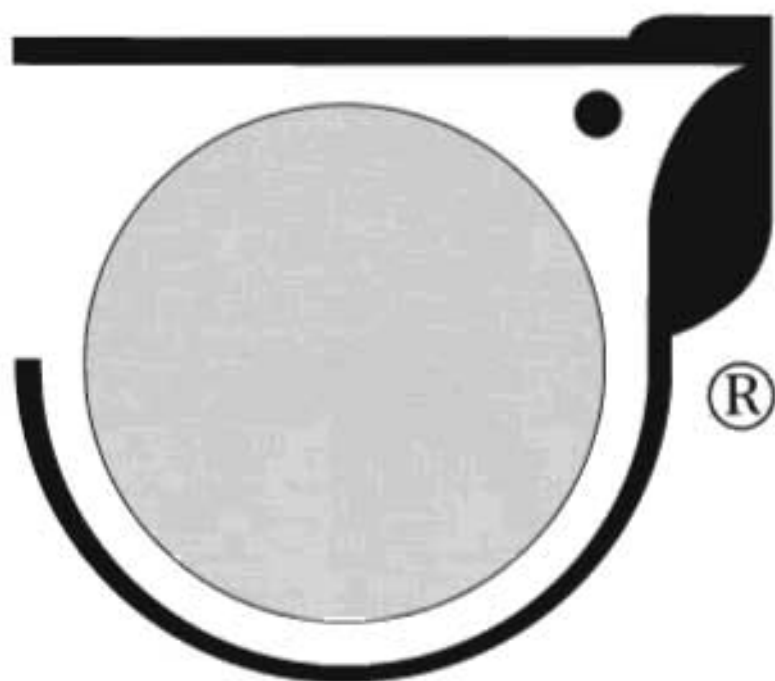
I direm, però si a **Valls** la patrona és la **Mare de Déu de la Candela**, i certament no estareu gens ni mica enganyats, a l'església arxiprestal del segle **XVI** trobarem la seua capella, gòtica, del segle **XIII**. Però si caminem un poc més, trobem el **passeig dels Caputxins**, si aquell que comença on s'alça el famós monument als **Xiquets de Valls**, els castellers famosos. I just al final trobem el seu santuari, **El Lledó**, i és **co-patrona de la vila de Valls**.

Quina casualitat, que també fou trobada aquesta petita imatge d'alabastre de **1366**, el mateix any que la nostra **Lledonera**. Aquest tema seria digne de ser estudiat amb deteniment, per tal de trobar tots els nexes d'unió.

Però si tornem a eixe castellet humà que abans hem comentat, fruit de l'esforç i la fermesa, trobarem l'alçada justa i necessària per tornar la vista al nostre **País**, a les nostres comarques, i just en el punt més elevat de tot el **País Valencià** (1813 m), ens trobem el **Penyagolosa**, al **Maestrat**, al terme de **Vistabella**, i a la seua falda s'alça el conegut santuari de **Sant Joan de Penyagolosa**, on tots els anys pugem, entre



para CASA, lo natural



Huevos  
**CASAVI**  
Lo mejor de CASA

**SIMBOLO de CALIDAD**

Tel. 964 56 08 51

Fax 964 56 09 01

ALMAZORA (Castellón)



altres, els **Pelegrins de les Useres**.

També tots els anys es produeix una altra romeria o **peregrinació**, la que la gent del **Centre Excursionista de Castelló**, fa el dia de la **Mare de Déu d'Agost** el mateix pic del **Penyagolosa**, on des de l'any 1959, any en què un grapat de gent va reconstruir el molló afegint-hi una creu i fent una senzilla **capelleta** amb la **imatge de la nostra Mare de Déu del Lledó**, president així des d'aquest cel tan nostre aquestes terres tan magnífiques.

Al celebrar la seua **25<sup>a</sup> edició** de la pujada, la missa fou cantada pel cor dels **Lluïsos de Vila-real**, enguany que és celebrarà la seua **40<sup>a</sup> edició** s'ha convidat el **Cor Pentecosta de l'associació Josep Climent de Castelló**, en un intent de donar-li més solemnitat a aquest acte, i més enguany que és any de celebracions.

Però no sols són aquests el llocs on es venera la **Mare de Déu del Lledó**; també es molt venerada

a **Madrid**, a **Argelita**, a **Vilafamés**, a la ciutat de **València** i més concretament en l'església de **Santa Catalina** i la darrera a la **Bonanova de Barcelona**. És ben clar que la **gent de Castelló**, quan per circumstàncies ha de deixar la terra pairal, arrela aviat **allà on va**, però com que el seu cor el té força dividit, **sempre troba una capelleta** on poder ficar i venerar dia a dia la **seua Lledonera**, la **Mare de Déu del Lledó**.

*Castelló, gener de 1999.*

*Joan Josep Trilles Font*



**Todo IVECO PEGASO  
a su disposición  
en el  
CONCESIONARIO  
exclusivo  
AUTOMOCIÓN  
LA PISTA S.A.  
en Castellón**

Ctra. Valencia - Barcelona, Km. 61,7

Tlf.: 964 53 66 88 - Fax 964 53 64 26 - 12550 Almazora



**IVECO**  
EL GRAN SALTO

## El Tigre...



L' "inici de frase que encapçala aquest comentari constitueix una fórmula màgica o recepta miraculosa que té la virtut de justificar qualsevol "destarifo" que es pugui explicar a continuació. Tota la gent de la Host utilitza aquesta locució per a intentar fer-vos creure les coses més inversemblants. Sembla cosa evident que si ho ha dit el Tigre, tot s'hi val.

Molts dels pacients lectors d'aquestes ratlles estaran preguntant-se a hores d'ara qui dimonis és aquest Tigre i perquè fem tant de rebombori pel que digue o deixi de dir.

Anem a pams. El "Tigre" és el qualificatiu amical, efectiu i irònic (en proporcions difícils de quantificar) que apliquem des de fa molts anys al nostre Gran Mestre: "Tigre Alè" o "Tigre" a seques són les fórmules utilitzades més sovint.

És evident que el que pugui dir el Tigre mereix l'atenció de tots, per tractar-se de qui es tracta, però això no presuposa que s'haja de considerar article de fe tota afirmació amb denominació d'origen tigrésca, ja que el Tigre (com qualsevol) també s'equivoca i, fins i tot, alguna vegada s'equivoca més del compte.

Però la cosa arriba a nivells excelsos quan es pren el nom del Tigre en va, i es diu que ha dit el que no ha dit.

Tot això origina -naturalment- anècdotes ben

sucoses: convocatòries que "ha dit el Tigre" que són tal dia o a tal hora, i després resulta que no. O bé itineraris de viatges que "ha dit el Tigre" que cal anar per Muchante i Cascante (el que diu això es queda tan "campante") i fem més revolts que la carretera del Desert, etc. etc.

Els que estem en el "secret" (que cada dia som més) tenim en aquesta mitja frase una reserva inesgotable de diversió. Només algú intenta contar que el Tigre ha dit alguna cosa, es produeix una complicitat compartida, els somriures van d'orella a orella i el bon humor es dispara.

Si voleu un consell d'amic, quan vingueu per la Host i escolteu que algú pronuncia la frase màgica, toqueu fusta; després d'això pot esperar-se qualsevol cosa.

Per cert, ha dit el Tigre que ja està bé de fer conya a costa d'ell i considero que és el millor moment per a posar punt i final a la meua disgressió.

*Angel Martinez*

# MAPFRE HOGAR

## Un seguro como una casa

SU FAMILIA, SU VIVIENDA Y SU PATRIMONIO,  
A CUBIERTO DE DAÑOS OCASIONADOS POR

incendio, lluvia, robo, inundaciones, humo, etc., y con  
las coberturas incluidas de responsabilidad civil,  
asistencia en viaje, defensa jurídica, decesos y

### ASISTENCIA EN EL HOGAR

Servicio 24 horas 365 días al año

Tan sólo una llamada de teléfono gratuita  
para solucionarle cualquier problema

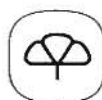
**900 111 828**

**902 136 524**



LA MÁXIMA AGILIDAD EN EL SERVICIO  
EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE  
CON LA GARANTÍA DE MAPFRE

LAS OFICINAS DE MAPFRE, NUESTROS DELEGADOS Y AGENTES  
ESTÁN A SU DISPOSICIÓN PARA INFORMARLE



**MAPFRE**  
SEGUROS GENERALES

Després de molts anys d'intents fallits, malgrat l'interés de tots, encara no havíem pogut fer el viatge a la Rioja. Però (com diuen els "culés") aquest any, sí. El grup integrat per Jaime i Pilar, Vicente i Marisa, Vicente y M<sup>a</sup> Carmen, i Angel i Marisa, vam poder dur a terme el que ja començava a semblar poc menys que impossible.

Vam alçar el vol el 5 de Desembre, a les 8 del matí, amb el Jumbo, i el guia Jaime va començar amb un publicitari "Bon dia. ¿A on?". "A la Rioja", vam respondre tots. I ell rematà: "Són deu-mil".

Vam fer l'aperitiu a Alfaro, acollidora localitat on vam poder comprovar que la fama ens precedia, ja que en entrar a un bar els quatre homes (les senyores estaven de tendes per la ciutat), una veu potent va dir: "Cuatro cojonudos!". Amb la nostra habitual modèstia vam pensar: "Ja ens han conegut!". Per sort, no vam contestar perquè, curiosament, tenen una tapa amb aquesta denominació.

Després de dinar a l'hostal Sant Roc, vam continuar viatge fins a l'hotel Logroño i, a la nit, vam anar a raure a la "Senda de los Elefantes", on vam tastar múltiples i variades tapes, ben regades amb excel·lent rioja.

El dia 6, diumenge, el vam dedicar a fer una ruta cultural: monestir de Suso, monestir de Yuso i en el

restaurant d'aquest últim, davant d'un paisatge nevad i davant d'una taula ben assortida d'abundant i típica gastronomia riojana, vam deixar el nostre pavelló a l'altura que corresponia, amb els brindis i bromes de costum, malgrat el cansament que acusaven alguns expedicionaris que, de manera sorprenent, durant la passada nit van rebre a l'habitació de l'hotel la visita d'alguns gats i (és clar) van tenir una nit de gossos.

Per la tarda, visita a Santo Domingo de la Calzada i el seu mercat medieval, per a tornar després a la logronyesa "senda de los Elefantes" a per més tapes i més rioja, rematant la jornada amb un recorregut per la ciutat, admirant la seua arquitectura i urbanisme.

Dilluns 7, a la vila d'Haro, visita matinal a bodegas Muga i al vespre, a Laguardia, visita i excel·lent sopar a bodegas Alavesas.

I el retorn cap a casa va ser el dimarts 8, satisfets, feliços i amb algun quilogram de més, però tots amb un mateix pensament: ¡TORNAREM!

*Angel Martínez*





# 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, Agustín, Vazquez,  
Massimo, Guardino, Alè,  
Agustí, Ricardo, Angel,  
Alcón, Breva, Pallarés,  
Vicent i Manolo Gómez,  
Toca, Subias, Albert,  
Gimeno i 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*

**T**othom sap, si fa no fa, qué és una filada (o "filà", si ho voleu en versió col·loquial).

I també hom sap que la filada la integren un grapat de persones amb molta marxa, disfressats de guerrers medievals (amb més o menys propietat, tot s'ha de dir), que marxen ben aliniats -muscle contra muscle- al ritme d'uns timbals, comandats per un cap que gesticula amb més o menys gràcia i inspiració.

És aquesta una manifestació festera típicament valenciana (encara que no de forma exclusiva). Si bé és més pròpia i té més arrelament a les comarques meridionals, també és ben present a la resta del país.

Sense ser un element tradicional bàsic de la festa, tal com es celebra a Castelló, tampoc no es pot dir que la filada siga un element aliè o estrany a la nostra festa.

Des de fa molts anys s'han pogut veure filades (inicialment formades per col·lectius festers de fora de Castelló) que en versió mora o cristiana han participat a la Cavalcada del Pregó. I des de que fa 23 anys es va fundar Moros d'Alqueria, la presència d'aquestes filades ha estat constant i cal dir ben clar que aquesta presència agrada a la gent, tant per la vistositat de la indumentària com per la marcialitat del seu pas; i, evidentment, perquè fan molta festa.

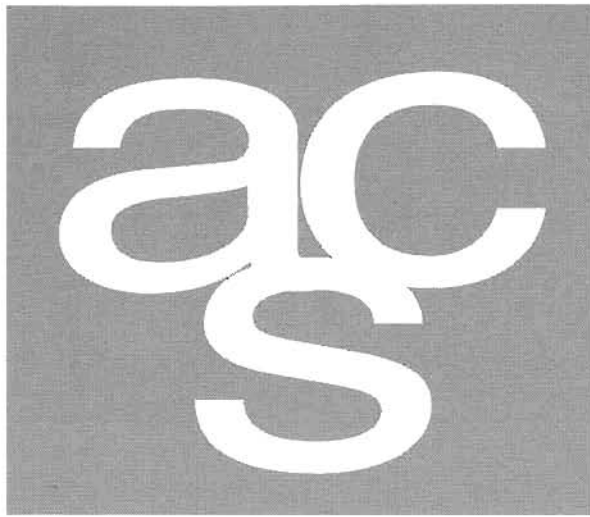
Considero que les filades encaixen perfectament, tant en l'esperit com en la forma del sector històric del nostre Pregó i crec que seria molt encertat promoure més aquest tipus de formacions per part de la Junta de Festes.

Si, a més de Moros d'Alqueria, tingueren bones filades de Cavallers de la Conquesta, Host del Castell Vell, Milícia Templària i d'altres col·lectius festers, tant "moros" com "cristians", la Cavalcada del Pregó guanyaria molt en espectacularitat, sense que això presupose perdre cap ni un dels altres components que la caracteritzen. No estem parlant de substituir res, estem parlant d'afegir. I quede ben clar que pretenem únicament millorar la festa.

Parlem-ne.

*José Vicente Francisco*





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

Monasterio San Martín de Cillas, 17

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

50013 ZARAGOZA

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

**Bendix**



**KNORR  
BREMSE**

**ICER**

**EUROCOM** 

**IADA**

**MONROE**

# Associacions Festeres Amigues:

## La Milícia Templària



Aquest col·lectiu fester és ben jove, ja que es constitueix en 1995 com a entitat autònoma, dins de la Germandat dels Cavallers de la Conquesta, i per tal de regular les seues activitats s'ha dotat d'unes Normes Internes de funcionament, pactades amb el Capítol Permanent de la Germandat.

Encara que l'associació és jove, la nostra amistat amb ells és prou antiga, ja que a nivell personal hem tingut relació amb alguns dels cavallers templers i, més concretament, el seu fundador i mestre Esteve Bellmont (l'amic Vicent Esteve), va ser en el seu dia també soci i fundador de la Host del Castell Vell.

L'uniforme de l'associació és blanc, amb capa també blanca, i lluint ben visible al pit la creu roja templària. La seua presència (cada vegada més nodrida) al grup històric del Pregó, enriqueix i dona major autenticitat al que allí es vol representar, ja que els cavallers de la Ordre del Temple van ser part substancial de l'exercit de Jaume I en les seues campanyes contra els musulmans.

Els cavallers de la Milícia Templària han visitat

altres col·lectius semblants, com els Templaris de Caravaca, i també es dediquen a visitar alguns dels antics castells templaris, dels quals a les comarques de Castelló hi ha alguns ben interessants.

També han instituit la nominació anual com a "Guillem de Montredon" per a premiar a alguna persona distingida en l'àmbit de la docència i l'ensenyament, en memòria del mestre templari de Catalunya, Arago i Provença que en 1214 va acollir al jove rei Jaume I (de 6 anys d'edat) i es feu carrec de l'educació i formació del monarca a la fortalesa templària de Montsó.

Enguany hem tingut l'honor de ser convidats a l'acte de proclamació de Guillem de Montredon 1999 -el Dr. Carles Ulldemolins- i podem donar testimoni de la vitalitat, la capacitat i el bon rumb d'aquesta associació de "milicians" medievals, inspirada directament en fets de la nostra història i amb la que esperem mantenir les millors relacions de bona i lleial amistat per molts anys.

Josep Lluís Ale



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



*Nos conocen por la calidad de nuestros productos  
y por la eficacia de nuestro servicio*

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

Tel. 964 217 888 - Fax 964 215 380

12006 CASTELLÓN

# Els Concursos de Paelles

L'arrós, que com tots sabem és un aliment que lliga prou bé amb molts altres, també lliga bé amb la festa, com ho demostren els concursos de paelles i les paelles sense necessitat de concurs que proliferen per tots els racons de Castelló i el seu terme durant la setmana major magdalenera.

Ací ens referim als concursos que pel seu poder de convocatòria figuren al programa oficial de festes i compten amb la presència i la participació de molts castellonencs.

El més antic i amb més solera és el que des de fa molts anys es celebra a Sant Jaume de Fadrell el darrer Diumenge de festes, organitzat per la Germandat dels Cavallers de la Conquesta. La fórmula és ben simple: la Germandat posa la llenya, el jurat i els premis. Les colles i els particulars que hi participen s'encarreguen de la resta. Cadascú al seu estil i amb els seus mitjans.

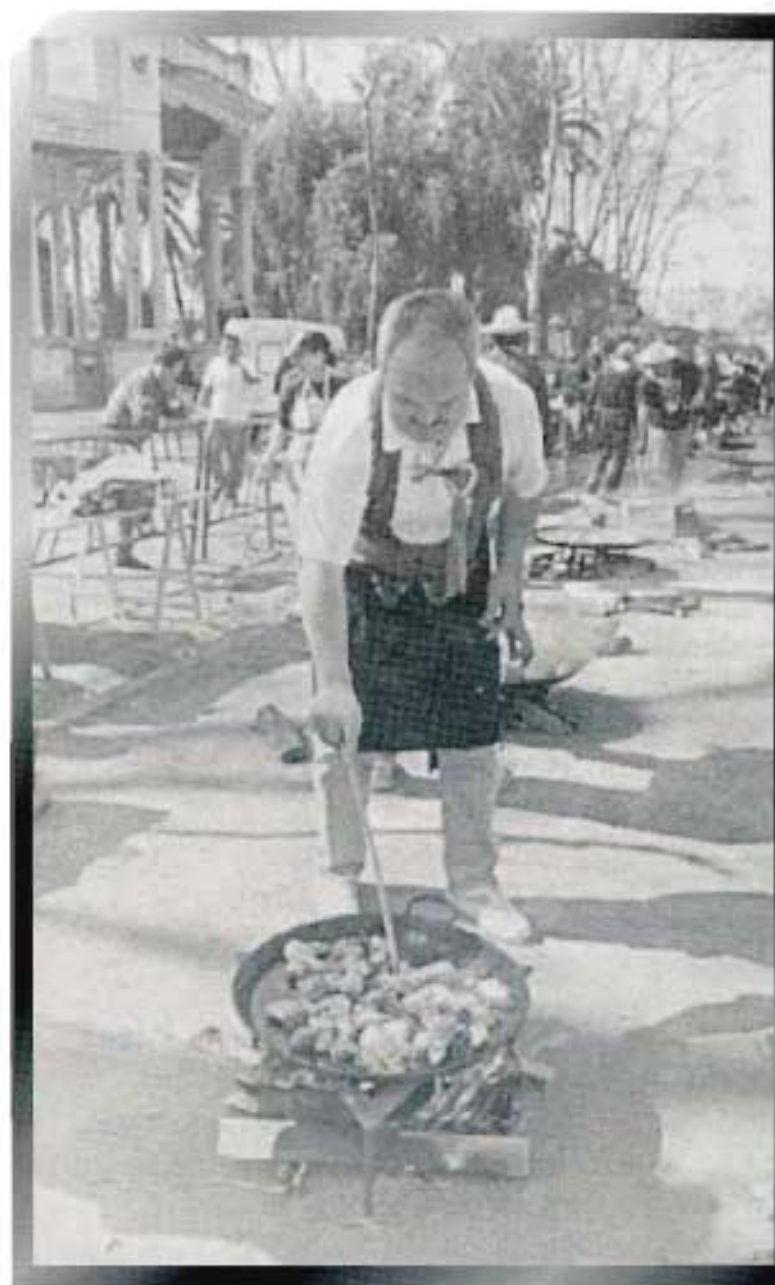
Hem assistit molts anys a aquesta manifestació festera i podem certificar que allí es fan paelles boníssimes i que el jurat té les seues dificultats per a triar-ne les millors.

L'altre gran concurs de paelles de la setmana festera és el que organitza la Colla del Rei Barbut. Aquest té un caràcter més urbà, ja que es fa a l'interior de la ciutat i registra, igualment, una massiva participació de colles i particulars.

També aquí hi ha jurat, premis, vi, i la gent s'ho passa d'allò més bé, que és del que es tracta.

Caldria esmentar també aquelles paelles gegantines, per a 400 o 500 o més persones, que és fan habitualment sota el patrocini d'alguna entitat o firma comercial. Són muntatges espectaculars, però (siguem sincers) allò no té de paella més que l'aparença, ja que la quantitat no té cap relació directa amb la qualitat i el que no pot ser, no pot ser i -a més- és impossible.

Si voleu menjar bona paella en festes, feu-me cas, aneu als Cavallers o als "Barbuts", i deixeu-vos d'altres romanços.





# Programa de Festes



## Magdalena 1999

### *Divendres 5*

La re-vespra

**21,00** Inauguració del Casal. Sopar informal.

### *Dissabte 6*

De la Festa, la vespra

**10,00** Trasllet de la carrossa. Esmorçar.

**14,00** Vermut dels cavallers de la carrossa.

**15,00** Cavalcada del Pregó.

**21,00** Sopar al Casal.

### *Diumenge 7*

Magdalena Festa Plena

**08,00** Tots al Casal. Fígues amb xocolata.

**08,30** Romeria de Les Canyes (homes amb brusa).

**15,00** Paella al Casal.

**16,00** Gran guinyotada magdalenera. Sopar lliure.

**22,00** Tots al cadafal (amb uniforme). Processó.

### *Dilluns 8*

Dia dels Xiquets

**11,00** Pregó infantil.

**14,00** Vermut il·lustrat al Casal.

**14,30** Dinar al Casal.

**20,00** Anar de marxa (amb uniforme).

**21,00** Sopar al Casal.

### *Dimarts 9*

Dia de les Colles

**14,00** Dinar a les Paelles del Rei Barbut.

**20,00** Anar de marxa (amb uniforme).

**21,00** Sopar de «sobaquillo» de les colles.

### *Dimecres 10*

Dia de l'Alcaid

**14,00** Vermut al Casal.

**14,30** Dinar al Casal en honor dels Alcaïds del Castell Vell.

**20,30** Acte d'investidura de l'Alcaid del Castell Vell 1999.

**21,00** Gran sopar-bufet al Casal. Entrada per estricta invitació.

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



## *Dijous 11*

---

### Dia dels Bous

- 14,00 Vermut al Casal.
- 14,30 Dinar al Casal.
- 16,30 Eixida cap als bous.
- 19,15 Eixida dels bous. Cercavila.
- 21,00 Sopar al Casal.
- 22,30 Visita a caus festers.

## *Divendres 12*

---

### Dia del Vi

- 14,00 Vermut al Casal.
- 14,30 Dinar al Casal amb tast de bons vins.
- 20,00 Visita al Mesó del Vi.
- 21,00 Sopar al Casal, continuant el tast de bons vins.
- 22,30 Ball al Casal, amb música.

## *Dissabte 13*

---

### Dia de la Patrona

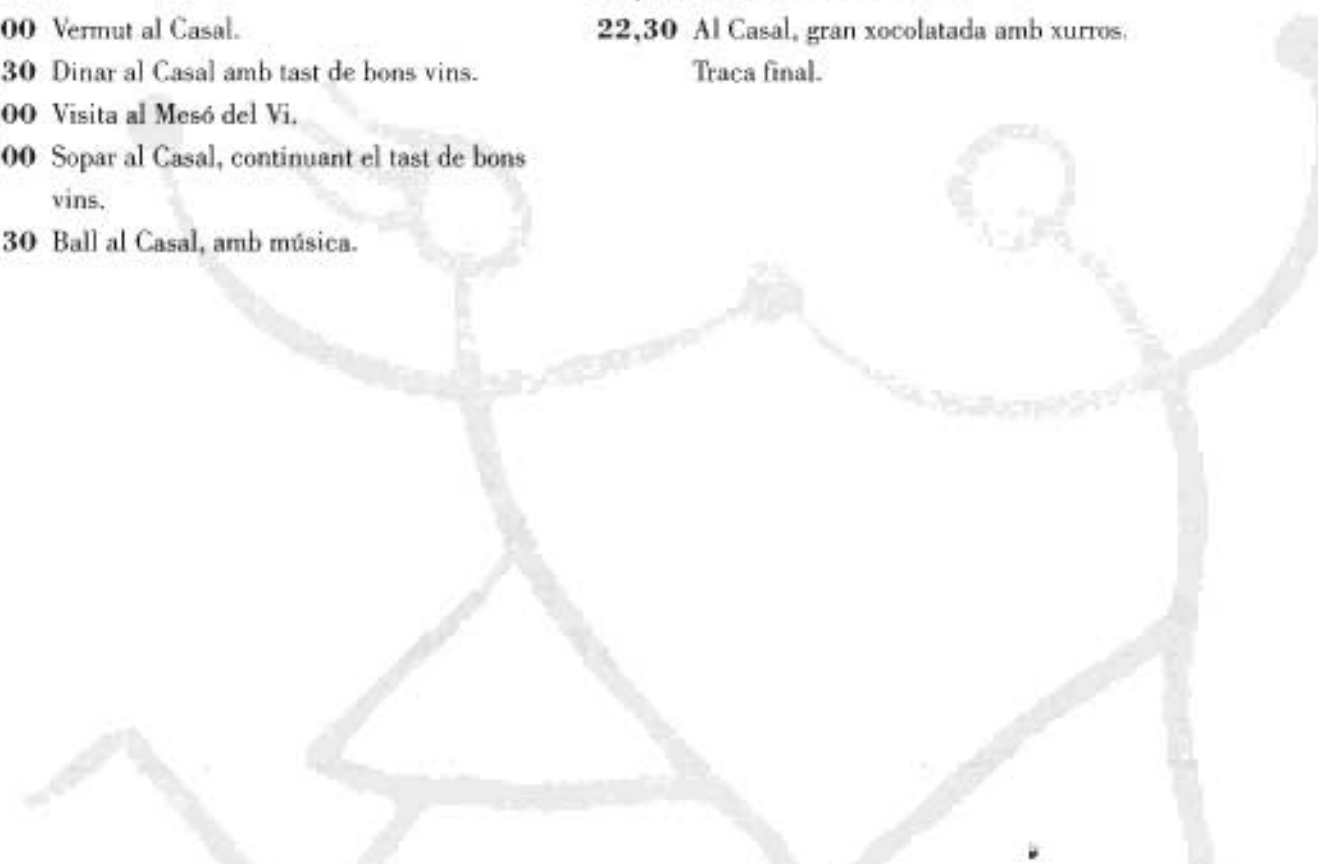
- 14,00 Vermut il·lustrat al Casal.
- 14,30 Dinar al Casal.
- 15,45 Ofrena de flors a la Patrona (amb uniforme).
- 21,00 Sopar al Casal. Liquidació d'existències.
- 23,00 Anar a la Pergola o similar.

## *Diumenge 14*

---

### Magdalena Vitol

- 14,00 Paella al Restaurant.
- 22,00 Desfile final de Festes.
- 22,30 Al Casal, gran xocolatada amb xurros.  
Traca final.







**FRENOS  
AUTOSERVICIO  
ENGAR, S.L.**

**Lepanto, 23 - 26  
Tels. 964 21 64 02 - 964 21 78 93  
Fax 964 21 67 76  
12006 CASTELLÓN**



*Cerámica Gómez, S.A.*

PAVIMENTOS CERAMICOS

CERAMICA GOMEZ, S.A.

Avda. E. Gimeno, 41-43 - Tels. 964 21 20 21 - 964 20 38 22 - 964 20 39 78

Telex 65637 AZGO E - P.O. BOX 416 - Fax 964 20 35 60

12080 CASTELLON (España)

FABRICA:

Ctra. Ribesalbes, s/n - Tels. 964 21 99 99 - 964 21 97 00 - 12080 CASTELLON (España)

# Estás muy cerca.



Ahora es el momento de disfrutar conduciendo un Polo.

Porque estrenarás un excepcional equipamiento: dirección asistida, airbag, volante regulable, aire acondicionado,...Y hasta la Luna.

Mueve tus pies en la tierra y acércate a tu concesionario.

**Polo** 

**Marzá, S.L.**

Herrero, 34

Tel. 964 20 21 00

12002 Castellón