



La Host

ANY XVII • N° 12 • MARÇ 2003



¡Abracadabra!



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

• Pantalla con monitor de LCD en color con formato panorámico compatible con DVD, consola de videojuegos o videocámara.
• Sistema quickfix que permite poner, mover o quitar de manera instantánea y fácil los asientos. • Climatizador con flujo de aire individualizado, también para las plazas traseras. • Puertas laterales deslizantes eléctricas. • 58 huecos portaobjetos. • Tres techos corredizos eléctricos. • Motores gasolina 2.0 (138 CV), 2.2 (160 CV), 3.0 (208 CV) y Diesel HDI 2.0 (109 CV) , 2.2 (130 CV).

Gama 807: consumo mixto (L/100 km): entre 7,2 y 11,3. Emisiones CO₂ (g/km): entre 189 y 275.

807



PEUGEOT



Any XVII • N° 12

Sumari

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

Equip de Redacció
Josep Lluís Alè
Emília Belenguer
Amalia Lauterio
Albert Sanchez-Pantoja
Vicent Gómez
Manuel Gómez
Agustín García
Carmen Barroso
Adela López-Lapuente
Isabel Parra
Luís Toca
Ricardo Vicente
Juan José Brea
José Vicente Francisco
Ángel Martínez
Juan José Pallarés
Lluís Revest

Portada
Ramón de Lladró

Fotos
Agustín García
Ricardo Vicente

Edita
Host del Castell Vell

Coordinació
Albert Sanchez-Pantoja

Impressió i maquetació
Logui impressió, s.l.

Dipòsit legal
CS-N° 79-2003

5 Salutació

Arrels Històriques

- 6 El perfum que descobrí la passió d'un rei
- 11 Benarabe, bressol de Castelló
- 12 Els Almogàvers: 700 anys d'una gesta

Cultura

- 15 Lluís Revest, un erudit de la llengua
- 17 La Txapela, simbolisme i tradició
- 19 Apunts culturals del 2002
- 23 La Panderola

Gastronomia

- 24 VIII Capítol General de l'Arròs i la Taronja
- 28 Els viatges de la Confraria:
Tolosa, Guijuelo, Noreña, El Campello, Dicastillo,
Irún, Artes, Valladolid, Caldes de Malavella, València,
Donostia.
- 40 Emiliano
- 43 La Fil.loxera a l'arc mediterrani

La Host i la Festa

- 44 Pregó - Himne de la Host
- 45 Activitats de l'any 2002
- 48 Els Alcaids del Castell Vell
- 49 L'Alcaid de l'any 2003
- 51 La Gala dels Alcaids
- 53 Els dimecres musicals de la Host
- 55 Un amic de la Host: Don Ross
- 57 La nostra Patrona
- 59 Anècdotes d'un any
- 61 Programa de Festes Magdalena 2003





En presentar la nostra publicació corresponent a l'any 2003 em plau poder constatar la superació, lenta però constant, de les difícils circumstàncies a que feiem referència en la nostra "Salutació" del passat any.

Salutació

Una vegada més, la Host i la Confraria gastronòmica han sabut estar a l'alçada que els corresponia i les pàgines que segueixen en són el millor testimoni: activitats, inquietuds i projectes s'han succeït durant els darrers dotze mesos. Deixant de banda falses modèsties, vull dir que em sento orgullós, tant de la feina realitzada com de l'equip de persones que l'han feta possible, després de superar moments difícils.

El pas dels anys ens ha ensenyat que el manteniment de la cohesió social és un factor bàsic de la nostra actuació i que el capital humà és el patrimoni més important de la Host.

Espero i desitjo que l'any 2003 ens depare abundants satisfaccions, tant pel que respecta a noves iniciatives com pel que fa a la reedició de les activitats més tradicionals.

Per a tots, la meua més cordial salutació.

Josep Lluís Alè i Revest
Gran Mestre de la Host

Arrels Històriques

EL PERFUM QUE DESCOBRÍ LA PASSIÓ D'UN REI

Joan Josep Trilles Font

“El dia que vaig arribar, vaig tenir una estranya sensació -digué Violant, gairebé com si reflexionés en veu alta, mentre mirava el cel blau-. Jaume m’esperava a la porta de la muralla. Somreia, però quan el vaig abraçar vaig oler un perfum que no era meu”.

Quan aquest passat estiu llegia impacient aquest text del llibre de Salvadó “La reina hongaresa” -que vos recomane-, vaig trobar un bon tema per escriure el meu treball, els **perfums**, centrant-me -és clar- en la seua importància en l’època del rei Jaume I.

La frase que ens ocupa, ve a conseqüència que la reina Violant en veure que no li donava fills mascles, a poc a poc començava a sentir-se d’alguna manera rebutjada pel rei, aleshores sospitava de bon cor que el seu marit tenia altres relacions fora del seu matrimoni. Després de tenir Violant,



Constança i Sança, tornava a estar prenyada i demanava a Déu que fos mascle.

Però abans de continuar amb la reina Violant, entrem un poc en allò que ha suposat el perfum al llarg de la història. Una història que ja en l’antiguitat venia voltada d’un caràcter sagrat. Els nostres avantpassats de l’Edat de Pedra quan descobriren el foc i amb ell els aromes de les fustes i resines cremades, començaren a ofrenar el fum de resines i fustes oloroses per agradar als poders celestials.

Des del temps antic el perfum ha acompanyat l’home. Civilitzacions antigues ja l’utilitzaven amb fins medicinals, fórmules d’embalsamatge i momificació, o amb fins espirituals i religiosos. El “kyphi”, per exemple, era el perfum sagrat que es cremava en els temples egipcis. De fet, el vocable perfum prové del llatí “per fumum” (a tra-

vés del fum), perquè creien que amb fum perfumat farien arribar llurs pregaries als déus durant els rituals.

Tot i que foren els egipcis els primers en utilitzar el perfum -amb la barreja d'olis amb substàncies aromàtiques- per la higiene personal, mullant-se el cabell i cos amb locions i olis perfumats després del bany, realment foren els àrabs s.VIII-X els grans mestres quant a la creació i fabricació de perfums. Amb avençades tècniques de destil·lació, combinaren amb gran èxit fruites, flors i herbes amb substàncies aromàtiques animals com el mesc, la civeta o l'ambre gris.

El perfum promogué el comerç cap a Aràbia, Pèrsia, Xina i l'Índia, d'on s'importaven les principals matèries primeres, herbes aromàtiques i espècies.

A les darreries del s.XIV trobem la primera aigua de tocador, amb base alcohòlica, precursora del perfum actual. I mireu per on, quina casualitat, una altra reina hongaresa fou qui elaborà i donà nom a "l'eau hongroise" o aigua d'Hongria que, en aquella època, s'elaborava entre altres amb romaní, marduix i polioli destil·lats en alcohol de vi.

L'herència dels àrabs la tenim ben present en tota l'edat mitjana. La pràctica del bany era generalitzada i aquest es prenia amb aigua aromatitzada i espècies. En molts indrets de l'Estat existeixen ben conservades les runes dels anomenats "banys àrabs", que moltes vegades eren realment

jueus, però que els utilitzaven els cristians. Les condemnes que rebien aquests establiments eren per ser -alhora- llocs de reunió i contractació de favors eròtics.

Ja al s.XVI trobem els guants perfumats a Espanya i Portugal, els adobers d'aquests països aromatitzen els guants per dissimular l'olor del cuir natural. I així fins a l'actualitat, on avui podem dir que el perfum està present en la vida de tothom, evidenciant la nostra personalitat.





Tecnológicamente impecable. Aunque tal vez eso no sea lo más importante.

Podríamos hablarle de sus extraordinarios 8 cilindros de configuración en W. Del bloque del motor y la culata de aluminio. De sus silenciosos 275 CV capaces de acelerar de 0 a 100 en tan sólo 6,8 segundos. Del cambio Tiptronic. De su sistema de tracción total 4Motion. De sus más que exhaustivas medidas de seguridad. Podríamos estar horas y horas hablándole de la exclusiva tecnología del Nuevo Passat W8 sin

temor a aburrirle porque en este caso, el tema es realmente apasionante. Pero hoy preferimos hablarle de personas. Las personas que han de disfrutar de todo eso. Personas que saben encontrar otros valores a algo tecnológicamente impecable. Personas que saben lo que quieren y sabrán apreciarlo. Porque el Nuevo Passat W8 es sólo y exclusivamente para este tipo de personas.

Nuevo Passat W8



Marzá

Herrero, 34 - Tel. 964 20 21 00 - 12005 Castellón

Però tornem a la nostra gelosa reina Violant.

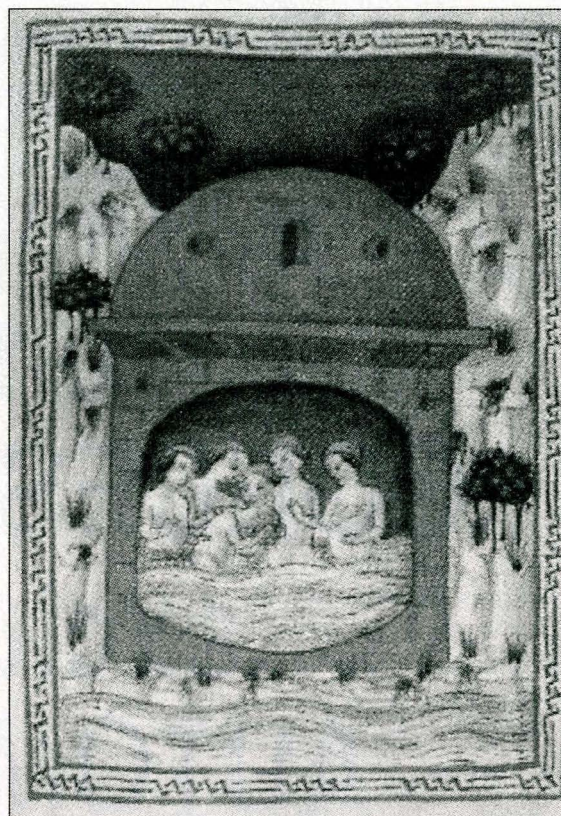
"...Hi ha coses que el nas d'una dona descobreix a la roba i a la pell de qui estima...".

Llavors, la seua dona de companya a Girona, Victòria, li contestà:

"...No us vull ofendre, senyora, sinó que parlo per pròpia experiència. Els homes són homes i necessiten tastar diverses flors. Prou que conec aquesta sensació que vós m'esmenteu, perquè el meu nas ha olorat molts perfums diferents en la pell i en la roba del meu marit. Sobretot quan el meu estat li impedia descarregar el seu desig. Així com els homes, quan han gaudit d'una dona, se n'obliden i en cerquen una altra, perquè és una nova conquesta, nosaltres desitgem que s'enduguin una part nostra i que ens recordin.... Per això us diré una cosa: mentre el perfum sigui cada cop diferent, poc us hi heu d'amoïnar, perquè vós sereu la llar on ell sempre retorna. El dia que descobriu que n'hi ha un massa enganxat i persistent a la seva roba i a la seva pell, i que no sigui el vostre, llavors sí que us hauréu de preocupar..."

No cal explicar els amors femenins que tingué el nostre bon rei -o millor dit, bon mascle-. Tenim material per escriure un llibre amb la vida amorosa d'aquest rei al que s'anomena el Conqueridor, de què?, de qui?, caldria preguntar-se. No -només- de regnes musulmans certament.

Sabem que després del mal començament amb Elionor de Castella (1203-1251), que fou tot un fracàs, però de la qual tingué un fill, Alfons d'Aragó (1222), el seu veritable amor fins a casar-se amb Violant d'Hongria, fou Aurembiaix (1200-1231), comtessa d'Urgell, esposa de Pere de Portugal. Amb la reina hongaresa tingué fins a vuit fills: Violant (1236),



Constança (1238), Sança (1239), Pere (1240), Jaume (1243), Isabel (1245), Sanç (1247) i Ferran (1248). I sense oblidar els fills il·legítims que tingué -abans i després de morta Violant-: Ferran Sanxis, baró de Castre (1240); Pere Ferrandis, baró d'Hixar (1245); Jaume Sarroca, bisbe d'Osca; Jaume de Xèrica (1255) i Pere d'Ayerbe (1258). No cal comptar les dones amb les quals no tingué fills, cal deixar-ho per un altre article.

Per concloure el nostre escrit, recordem una trobada que tingué a Barcelona la reina Violant amb Berenguera Ferrandis:

"Era jove i morena, amb uns llavis molsuts i una ulls castanys i grans. Tenia el nas recte i les formes proporcionades. Un rostre atractiu i agradable, seria el veredict final. I el cos no es quedava enrere. Però no era això el que havia cridat l'atenció de Violant, sinó un detall molt més subtil. Feia olor de llessamí amb pesics de violeta. I la seva memòria li va retornar aquell perfum, que no li era estrany".

Llavors aquell perfum descobrí una passió descontrolada del bon rei Jaume I el Conqueridor, de regnes musulmans i -perquè no- de dolces dones.

**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

BENARABE, BRESSOL DE CASTELLÓ

Amàlia Lauterio



Corre l'estiu de 1247 i al nou regne de València -on els conqueridors cristians són encara minoritaris- esclata l'alçament dels moros, dirigit pel cabdill rebel Al Azrak. La rebel·lió s'estén com un reguer de pólvora per tot el regne i Al Azrak pren els castells de Gallinera, Serra i Pego.

El rei Jaume reacciona ràpidament, contraataca amb duresa i al llarg de la tardor del mateix any domina la rebel·lió i cap al Nadal, dicta un decret d'expulsió dels moros rebels. Això, a les comarques de Castelló, suposa que la pràctica totalitat dels musulmans abandona les viles i castells i es refugia a la serra d'Espadà.

Jaume I es va apressar a repoblar les terres i cases abandonades amb els cristians vinguts de Catalunya, Aragó i Occitània per a colonitzar el nou regne. A Castelló, és segur que durant el primer trimestre de 1248 (pocs dies després de fugir els moros) van arribar els primers pobladors cristians a l'alqueria de Benarabe, procedents del Castell Vell. Mossén Manuel Betí, en el seu estudi "Primers Senyors de Castelló", raona que no era lògic deixar abandonades les terres de cultiu per molt de temps. Els cristians van ocupar les seues noves propietats, reparant les construccions i reprenent el cultiu dels camps.

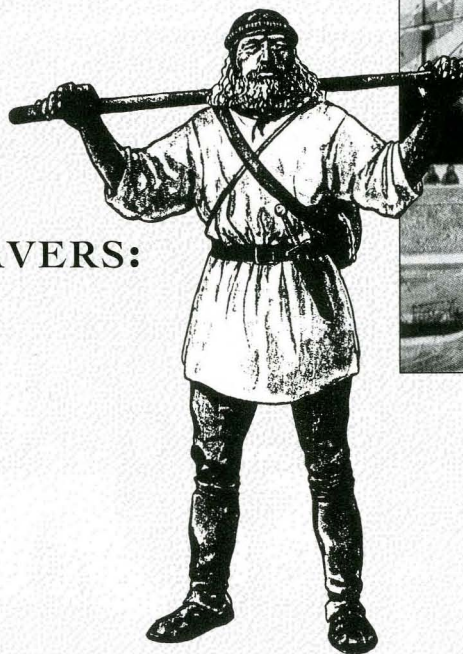
Les donacions es van fer poc més que de paraula (paraula de rei, això sí), ja que En Jaume no va voler oficialitzar el repartiment fins que no es resolgués el litigi sorgit amb l'infant Pere de

Portugal, Senyor de Castelló, que s'havia oposat a l'expulsió dels moros i també s'oposava a que s'apliqués el Fur de València als nous pobladors (ell preferia el Fur d'Aragó). El litigi es va resoldre en primera instància amb el Laude Arbitral de la reina Violant, dictat el 27 de Febrer de 1249, que ratificava la validesa de la repoblació "de facto" promoguda pel rei, i només fer-se públic l'esmentat Laude, Jaume I començà a atorgar documents de propietat als primers pobladors, i quan - amb el conveni de 1251- es tanca definitivament el contenciós amb l'infant Pere, signa el privilegi de trasllat i formalitza la fundació de la nova ciutat.

Mossén Betí, després d'un exhaustiu estudi de la documentació que es conserva, xifra en 32 els primers pobladors de Castelló, dels quals 30 obtenen casa a l'alqueria de Benarabe (també anomenada de Benimahomet per altres autors), 1 va a Almalafa i 1 a la Vila antiga (la Magdalena). El Mossén dóna la relació completa dels noms del pobladors i apunta que l'anomenat Peretó de Fraga (que és el que obté casa a la Vila antiga) deu ser probablement l'alcaid del Castell. També resulta evident que en anar a viure la gairebé totalitat dels pobladors a Benarabe, és en aquesta alqueria on neix el nou Castelló.

ELS ALMOGÀVERS: 700 ANYS D'UNA GESTA

Emilia Belenguier



En Setembre de l'any 1303, Roger de Flor, comandant una força de 39 naus i 1.500 cavallers, 4.000 almogàvers i 1.000 peons (a banda de les tripulacions) va desembarcar a Constantinoble i es va presentar a l'emperador Andrònic II, donant inici a un dels episodis més apassionants i, també, més desconeguts, de la nostra història.

En complir-se enguany els 7 segles d'aquells fets, és una magnífica ocasió per recuperar i divulgar una part essencial de la nostra història i, alhora, enfortir la nostra autoestima amb la constatació de que no tot han estat derrotes en el nostre passat.

Cal dir, primer que res, que quan els almogàvers arriben a Orient el 1303 no eren principiants ni desconeguts. Durant el segle XIII van anar consolidant el seu prestigi, fins a convertir-se en la punta de llança de l'expansió mediterrània de la Corona d'Aragó. Van ajudar a Jaume I a conquerir el regne de Mallorca i, posteriorment, el de València. Van ser la principal força de l'exèrcit de Pere el Gran que va derrotar els francesos i va conquerir Sicília. Estaven, doncs, plenament capacitats per als espectaculars fets d'armes que durant el segle XIV van configurar l'expansió per la Mediterrània oriental de la nostra Corona. Tenim fidedigne testimoni de les gestes dels almogàvers en les quatre grans Cròniques medievals de Jaume I, Pere el Gran, Ramon Muntaner i Bernat Desclot.

Ací, per raons d'espai, ens hem de limitar a una enumeració resumida dels fets més remarcables, però no renunciem a tractar més endavant i amb més amplitud determinats aspectes concrets d'aquesta campanya d'Orient.

Va ser l'emperador Andrònic II Paleòleg qui va demanar a Roger de Flor que l'ajudés a defensar-se dels turcs, que amenaçaven ja Constantinoble des de l'altra riba del Bòsfor. El cabdill almogàver va exigir com a condició el títol de megaduc de l'imperi i l'enllaç matrimonial amb una princesa de nissaga imperial. L'emperador acceptà i li oferí per esposa la seua

neboda Maria.

El mateix estiu de 1303 salpà del port de Messina l'estol de 39 galeres i ja hem dit que en setembre desembarcaven a Constantinoble, on l'emperador complí les condicions imposades per Roger de Flor i el maridà amb la princesa Maria. Els expedicionaris van passar a l'Àsia Menor i ben aviat van derrotar els turcs a la península d'Artaki. En la primavera de 1304 continuà la campanya amb l'ocupació de Filadèlfia, Magnèsia, Tira i Efés. Amb l'arribada de Bernat de Rocafort amb noves forces almogàvers, continuà la guerra contra els turcs a través de tota l'Anatòlia, que culminà amb una gran batalla als contraforts del Taurus, en la que els almogàvers amb el seu famós crit de guerra: "Desperta, ferro", van derrotar completament els turcs. Encara continuà avençant la host de la Gran Companyia, fins arribar a l'anomenada Porta de Cilícia, on començava el regne cristià d'Armènia.

El viatge de retorn va ser triomfal i Constantinoble es considerà lliure de l'amenaça constant dels turcs. Com que l'emperador volia evitar friccions entre els almogàvers i els grecs i genovesos de l'exèrcit imperial, va disposar que la Gran Companyia ocupés la península de Gal·lípoli, ben a prop de la capital. Allí es va unir a la Companyia el noble Berenguer d'Entença, que arribà en nou galeres amb 300 cavallers i 1.000 almogàvers, per engruixir la host, que comptava ja amb 8.000 homes.

Lenemic més perillós de la Companyia a Constantinoble eren els genovesos. Aprofitant que Berenguer d'Entença era confidenciat del rei Jaume II, escamparen per la capital grega que les intencions dels catalans i aragonesos eren apoderar-se del país. Això, unit al comportament intemperant d'Entença, va originar el recel i antipatia dels grecs i tingué conseqüències ben funestes. Un dia d'abril de 1305 el segon emperador, Miquel IX, associat al seu pare Andrònic en el govern de l'imperi, convidà Roger de Flor a un fastuós banquet en la ciutat d'Andròpolis i el cabdill acceptà, malgrat les



advertències en contra dels seus consellers. Avençat el festí, tant Roger de Flor com tots els que l'acompanyaven van ser assassinats a traïció, en presència de l'emperador, per mercenaris de l'imperi manats per Girgon. Tot seguit es desfermà una persecució de catalans i aragonesos per totes les ciutats de l'imperi.

Els almogàvers, fortificats a Gal·lípoli van enviar la declaració de guerra a Andrònic II i aquest va respondre degollant els ambaixadors. Indignats per tanta traïció, els almogàvers, dirigits per Entença i Rocafort, es van llençar a una ferotge ofensiva que, segles després, encara es coneix com a "venjança catalana", que s'estengué terres endins de l'imperi i la devastació fou sistemàtica i absoluta.

Entre 1706 i 1711 els almogàvers arribaren primer als confins de Bulgària, on estava l'assassí Girgon, al qual van prendre i van matar, venjant Roger de Flor. Després, mentre Muntaner i els seus valents cavallers derrotaven els genovesos a Gal·lípoli, Rocafort i altres cavallers realitzaven la campanya de Grècia en la que van derrotar l'exèrcit francès i la seua brillant cavalleria en la batalla del Cefís, donant mort al mateix duc Gautier de Brienne i establint el domini catalano-aragonés sobre els ducats de Atenes i Neopàtria, que perdurà més

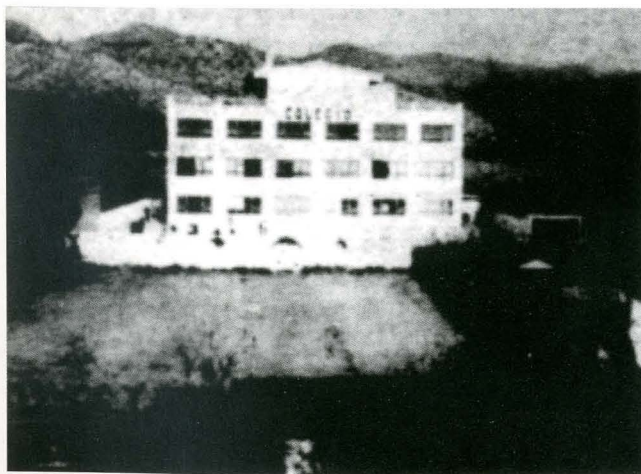
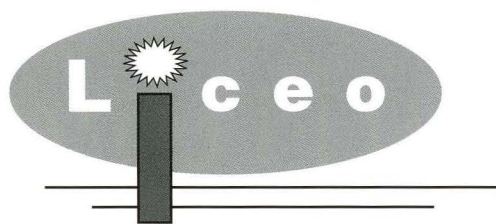
d'un segle.

Afegirem que la narració de l'expedició a Orient que fa la Crònica de Muntaner va inspirar un segle més tard la bella novel·la d'aventures "Tirant lo Blanch", del valencià Joanot Martorell. El protagonista és cridat a Constantinoble per salvar l'imperi de l'amenaça dels turcs, als quals derrota i posteriorment pren per muller la princesa Carmesina i arriba a obtenir la dignitat de cèsar, en una clara identificació amb Roger de Flor. També s'identifiquen altres cabdills almogàvers que van repartir-se els principals càrrecs de l'imperi.

Sobre la participació valenciana en els fets d'Orient, va ser important, tal com està documentat al "Diplomatari de l'Orient català" de Rubió i Lluch i a "El regne de València en el Diplomatari de l'Orient català", de F. Mateu Llopis, publicat al Butlletí de la Societat Castellonenca de Cultura, t. XXIV (1950), pp. 261-279.

A 700 anys de distància, honorem la memòria d'aquells invictes almogàvers que no van perdre mai cap batalla. Mai. Ni a València, ni a les Illes, ni a l'Àfrica ni a Sicília, ni a Turquia, ni a Grècia. Van escriure una de les pàgines més glorioses de la nostra història.

COLEGIO COL·LEGI



CENTRE CONCERTAT

- * ESCOLA INFANTIL
- * PRIMÀRIA
- * ESO

CENTRO CONCERTADO

- * ESCUELA INFANTIL
- * PRIMARIA
- * ESO

Tel. 964 398 512 - Fax 964 398 518

Ctra. Nacional, 340 - Km. 74

12560 BENICÀSSIM (CASTELLÓ)



Cultura

LLUÍS REVEST

UN ERUDIT DE LA LLENGUA

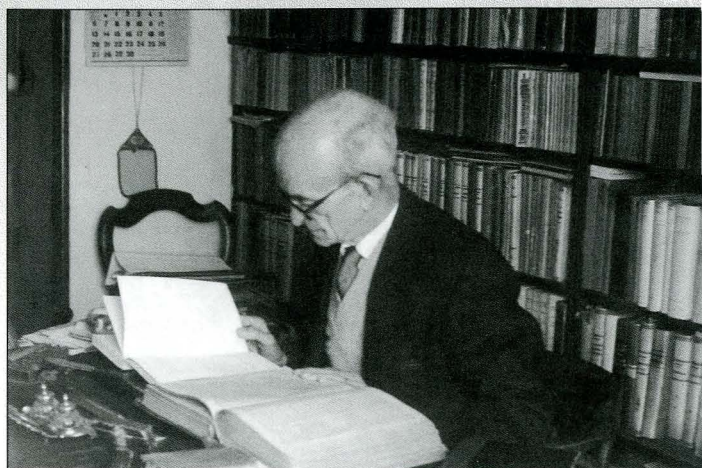
Josep Lluís Alé i Revest

Nascut a València en 1892, encara que afincat a Castelló des de ben jove, ja en 1910 donava classes de valencià a la capital de la Plana. Llicenciat en Filosofia i Lletres, esdevingué un erudit profundament conegut de tot el relacionat amb la llengua. Va ser professor de Lletres de l'Institut Francesc Ribalta i també agregat de Filosofia.

En 1920, Lluís Revest i Corzo és un dels fundadors i primer secretari de la Societat Castellonenca de Cultura, que donarà un gran impuls a la investigació i la publicació de treballs històrics, literaris i de tota mena en l'ample camp de la cultura. A l'entorn de la Castellonenca s'aplegà el bo i millor de la intel·lectualitat del nord del país.

En 1929 Lluís Revest guanya per oposició la plaça de bibliotecari i arxiver municipal i són freqüents les seues col·laboracions a les pàgines d'"Arte y Letra", "Heraldo de Castellón" i (posteriorment) "Mediterráneo"). En 1930 publica "La llengua valenciana. Notes per al seu estudi i conreu", on declarava la catalanitat de l'idioma i esbossava una sèrie de regles ortogràfiques que constitueixen una fita bàsica en el procés d'elaboració de les Normes de Castelló, que es van aprovar en 1932 a proposta de la Societat Castellonenca de Cultura, i la redacció definitiva de les quals va mecanografiar personalment el mateix Revest, tal com ell assenyalava a l'inici d'una carta adreçada a Joaquim Reig el 17 de Desembre de 1932: "Per fi van les famoses regles. Tot i molt imperfectes no han pogut eixir abans del teler, i sobre això i ésser jo un mecanograf detestable no he volgut fer-les copiar a un altre per por que fora pijor".

Bon conegut de la problemàtica de la llengua, Revest havia publicat el 1930 "La enseñanza en Castellón de



1374 a 1400". Sobre la seua època, no s'enganyava amb falses il·lusions quan dictaminava: "L'estat actual de la llengua es entre'l poble de franca descomposició; entre'ls lletrats qui se n'ocupen, de completa desorientació; parlant en general, clar es".

Però davant d'aquesta situació tan degradada, ell tenia receptes i remeis: "¿Solucions? Estudi i treball perseverant, sens afany sens donar per fet allò que no es ni tan sols iniciat. Estudi de la llengua actual; estudi de la llengua clàssica; estudis de Filologia sòlids i ben orientats, estudis literaris sobre fonaments de roca viva; res de preocupacions per les modes ni de vanitoses exaltacions. Preparació fonda i per col·laboradors la paciència i lo temps."

Tota una declaració de principis. L'èxit posterior de les Normes de Castelló és la millor demostració de quan encertat estava Lluís Revest en el seu diagnòstic.

En 1944 fou nomenat Cronista de la ciutat, càrrec que exercí fins a la seua mort en 1963. De la seua època com a Cronista són les obres "Hospitales y pobres en el Castellón de otros tiempos" (1947) i "Libre de ordenacions de la vila de Castelló de la Plana" (1957).

Lluís Revest va ser un dels més genuïns exponents d'aquella colla de "sabuts" (així s'anomenava popularment als homes de la Castellonenca) que van fer de Castelló la indiscutible capital cultural del país. La seua aportació a la recuperació, dignificació i unitat de la llengua va ser importantíssima i moltes de les coses que s'han fet després, no haurien estat possibles sense la sòlida base que van saber bastir aquells "sabuts".

El nostre record i el nostre més respectuós homenatge a Lluís Revest i Corzo en el 40 aniversari de la seua mort.

RICARDO VICENTE CALVO

TALLER

MECANICO

JUVISA DIESEL S.L.

TALLER AUTORIZADO



IVECO

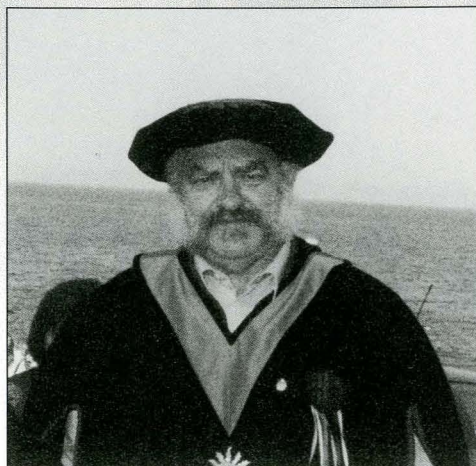
El mundo del transporte

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

Tel. 964 21 60 56 - 12006 Castellón

LA TXAPELA, SIMBOLISME I TRADICIÓ

Albert Sanchez-Pantoja



La txapela, com tots sabem, és aquesta boina de grans dimensions usada tradicionalment pels bascos. Nosaltres estem acostumats a veure txapeles de variats colors i amb diferents aditaments, formant part de la indumentària característica de les confraries gastronòmiques de tots els territoris d'Euskal Herria. Així veiem com la confraria de la Queimada du la txapela vermella, l'Antxoa blava, encara que el color més habitual és el negre: Cuto Divino, Salmón, Txistorra, Vasca de Gastronomia, etc.

¿Quin és l'origen d'aquest peculiar guarniment del cap?

Tot i que és impossible establir la data aproximada d'aparició de la txapela, sí que resulta evident i constatat que van ser els gascons i altres pobles d'aquella regió els primers a utilitzar-la, i des de temps immemorials s'associa als bascos amb l'ús d'aquesta boina.

La paraula txapela apareix ja documentada en un text de les Landes de 1461 i en un baix relleu datat el 1600, existent a Tolosa, es mostren diverses txapeles. També consta que els novicis jesuïtes duïen una mena de txapela que anomenaven "birette".

En la primera guerra carlina, ambdós bàndols usaven txapela:

els isabelins la duïen blanca (i per això eren anomenats "txapelzuri") i els carlins la duïen vermella ("txapelgorri"), color característic de les festes basques. La imatge del general Zumalacàrregui amb la seua gran txapela i una borla que feia plec al mig, es va fer popular per tota Europa.

Des d'aquella primera guerra carlina, la txapela no solament s'ha convertit en un símbol fonamental dels bascos, sino que ha obtingut ressó internacional i se la sol associar amb l'esquerra política. Així, el revolucionari argentí Ernesto Che Guevara no tenia cap inconvenient en utilitzar la txapela perquè "és el barret dels oprimits que planten cara a les classes dirigents".

La txapela és un barret còmode de dur, de gran abric per al cap, normalment impermeable i especialment adequat per al clima plujós i humit dels territoris bascos. Puc donar fe personalment de les excel·lències de l'ús de la txapela per que soc propietari d'un magnífic exemplar elaborat per la casa Elosegui, de Tolosa, prestigiós fabricant des del segle XIX de txapeles d'alta qualitat, que continuen sortint al mercat i arribant a tots els racons del món, incommovibles al pas del temps, a les modes i a les dèries dels dissenyadors.

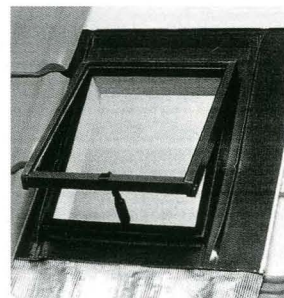
ANTONIO VIDAL

ALMACEN DE CARPINTERIA

SERVICIO EN EL ACTO Y POR ENCARGO



- PUERTAS
- VENTANAS
- REJAS
- CAJONERAS
- ARMARIOS
- PERSIANAS



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



- COCINAS
- MAMPARAS
- BAÑOS

ALMACEN Y DESPACHO:

Trinidad, 129 - 138 - 139 - 140
Jover, 4
12002 CASTELLON

Tel. 964 20 44 42
Fax 964 21 45 38
E-mail: puertasvidal@terra.es

APUNTS CULTURALS DEL 2002

Albert Sanchez-Pantoja

750 Aniversari del privilegi de tras- llat

Malgrat que aquesta efemèrides es complia l'any 2001, la celebració s'ha estés al 2002, i aquests 750 anys de l'actual ciutat de Castelló han estat el motiu central de tota una sèrie d'activitats

de molt variada mena. Exposicions documentals, històriques i didàctiques, cicles de conferències, festival de música, folclore i edició de llibres, encara que algú dels llibres valdria més no haver-ho editat.

750 Aniversari de la mort de la reina Violant

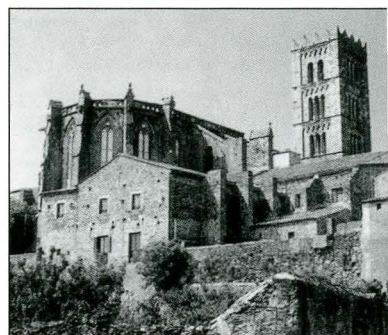
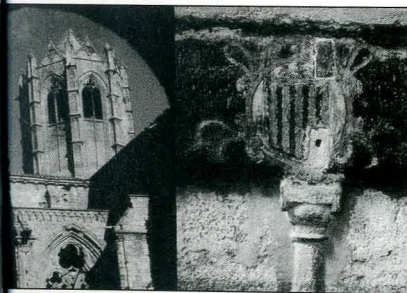
En complir-se aquest aniversari durant el mes d'Octubre, també s'han estés els actes de commemoració a l'any 2002. Així, el 3 d'Abril es va fer un homenatge floral a la primera reina de València, al seu monument, amb la participació de la Germandat dels Cavallers de la Conquesta; tot seguit, al Foro Babel, hi hagué una conferència sobre la figura històrica de Na Violant, a càrrec del cònsol d'Hongria a Barcelona, Sr.

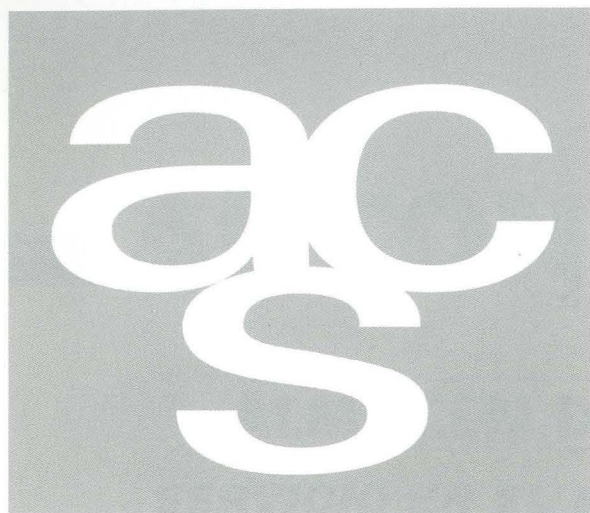
Antrás Gulyás, en presència d'autoritats locals i d'entitats culturals de Castelló i de Lleida.

En Octubre va ser Lleida la seu de la commemoració i el cònsol Gulyás va fer arribar 12.000 € al monestir de Vallbona de les Monges, donació del govern hongarés per a la restauració del sepulcre de la segona muller del Conqueridor.

II Trobada dels Castelló

El 18 de Maig, les delegacions de Castelló de la Ribera, Castelló de Rugat, Castelló d'Empúries, Castelló de Farfanya i Castellonroi, es van aplegar a la capital de la Plana per compartir amb els castellanencs d'ací una sèrie d'actes institucionals, esportius, festers i -fins i tot- gastronòmics, per posar de manifest una vegada més que, a part d'estar units per una mateixa història i una mateixa cultura, també ens agermana un mateix topònim.





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

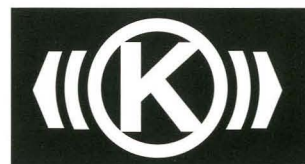
Monasterio San Martín de Cillas, 17

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

50013 ZARAGOZA

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

Bendix



**KNORR
BREMSE**



EUROCOM 

IADA

MONROE

APUNTS CULTURALS DEL 2002

Albert Sanchez-Pantoja



Orfeó Universitat Jaume I

Fundada en 1992, aquesta coral patrocinada per la fundació Dávalos-Fletcher, ha

assolit un nivell de qualitat molt considerable, com ha posat de manifest en els recitals oferts durant l'any 2002, sota la direcció d'Óscar Ventura Llorens.

A més dels actes acadèmics d'obertura i clausura de curs, homenatges, investitures, commemoracions i concerts propis, col·labora en les campanyes culturals de l'Ajuntament de Castelló, així com amb altres formacions instrumentals i corals. També ha fet enregistraments per a Ràdio Nacional d'Espanya.

IV Aplec de dolçainers i Tabals



Ens plau deixar constància d'un magnífic aplec dels nostres músics tradicionals, fet possible per l'esforç combinat de la Federació Valenciana de Dolçainers i Tabaleters, la Junta de Festes i la Federació de Colles, amb la coordina-

ció de Joan Josep Trilles.

Van ser 750 els dolçainers i tabaleters de tot el País Valencià que es van donar cita a Castelló, sumant-se a la celebració del 750 aniversari de la ciutat.

70 Aniversari de les normes de Castelló

Castelló va celebrar aquesta efemèride, el 21 de Desembre, amb un acte institucional al Saló de Plens de l'Ajuntament, en el que es va presentar el llibre "LES NORMES DE CASTELLÓ. TEXTOS I CONTEXTOS", del filòleg vila-realenc Vicent Pitarch. A més de l'autor del llibre, intervingueren el president de l'Institut d'Estudis Catalans, Sr. Josep Laporte, i el regidor municipal de Cultura, Sr. Miguel Angel Mulet. Finalitzat l'acte, es formà una comitiva cívica on estava el "tot Castelló" del món de la cultura, que va anar fins al carrer Cavallers per a fer una ofrena floral davant la casa on es va materialitzar l'acceptació i signatura de les Normes, en 1932

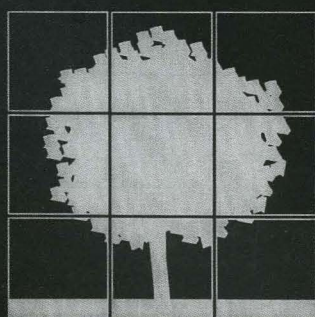




Tel: 964 23 78 51 - Fax 964 23 79 52

C/ Mayor, 79 bajo. 12001 Castellón

www.fincaslplana.com



Vallehermoso

C/. Poeta Guimera, 3 A. entlo • 12001 CASTELLÓN • Tel. 964 34 10 39

www.vallehermoso.es • e-mail: castellon@vallehermoso.es

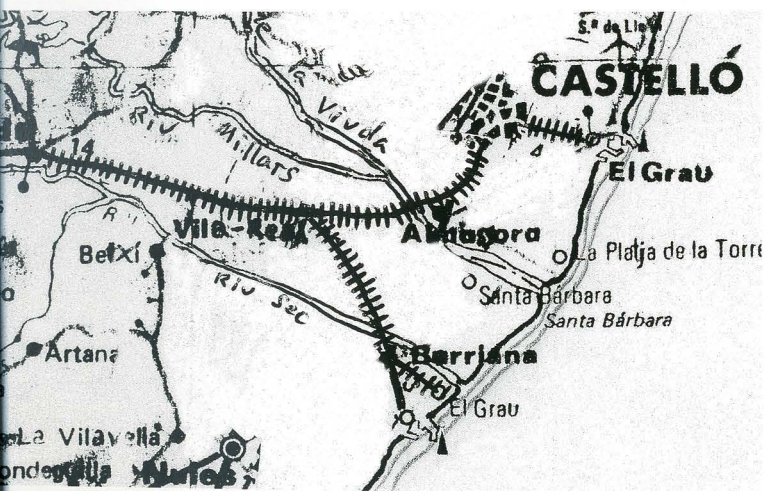
LA PANDEROLA

Vicent Gómez

Enguany, l'1 de Setembre, es compliran 40 anys del darrer viatge de la popular Panderola, un trenet que la majoria dels actuals castellonencs només coneixen per referències, velles fotografies i pel monument que li van fer al parc de Ribalta.

Va ser en 1888 quan es va inaugurar la línia anomenada "Tramvia a Vapor de Castelló a Onda". El trajecte durava dues hores i mitja (incloses les aturades a Almassora,

Vila-real i baixador de Betxí) i això dóna bona idea de la velocitat de creuer del trenet.



Més endavant es feu un nou ramal, anomenat "Ferrocarril de Vila-real a Grau de Borriana". També hi havia un ramal des de Castelló al Grau que, a l'estiu, arribava fins la mateixa platja. A partir de 1932, l'Estat es feu càrrec de totes aquestes línies

Originàriament van ser 9 les locomotores amb que es va dotar aquest



ferrocarril. Les 4 primeres eren de simple expansió. La resta van ser ja de doble expansió, encara que també a vapor. Uns anys més tard es van adquirir a Anglaterra dos automotors tèrmics (a bencina), però no es van adaptar a les característiques de la línia i van ser reformats i convertits en vagons més llargs.

En liquidar el servei, el 1963, la locomotora n° 1 es va col·locar com a monument al passeig de Ribalta (tal com recorda la cançoneta típica). En l'actualitat es troba al magatzem de la Diputació on s'està restaurant per a dur-la al Museu de la Panderola del Grau. La màquina n° 3 anà a Vila-real, on també n'han fet un monument.

La resta del material rodant es va dur a la línia Girona - Sant Feliu de Guíxols i en aquesta darrera ciutat també han fet un monument amb una de les locomotores.

40 Anys després, Castelló conserva ben viu el record de l'entranyable Panderola i la vella cançó continuarà informant a les futures generacions de que "De Castelló a Almassora, va un tren que vola....."



Gastronomia

VIII CAPÍTOL GENERAL DE L'ARRÒS I LA TARONJA

Manuel Gómez

Havent celebrat a Morella el Capítol General del 2001, corresponia tornar la celebració a la Plana i va ser la vila d'Orpesa el lloc triat.

Amb la valuosa col·laboració de l'Ajuntament d'Orpesa, vam establir l'escenari capítol a l'entorn de la històrica Torre del Rei i allí vam arribar en processó cívica les 17 confraries

participants al nostre VIII Capítol.

Van obrir l'acte els parlaments del nostre Gran Mestre i del 1er tinent d'alcalde de l'Ajuntament de la ciutat, Sr. José Manuel Ribés, que donà la benvinguda a tots els confreres presents.

Un breu repàs a la història d'Orpesa, a càrrec del Cancellier de la Confraria, donà pas al cerimonial de

Habiendo celebrado en Morella el Capítulo General del 2001, correspondia devolver la celebración a la Plana y fué la villa de Orpesa el sitio elegido.

Con la valiosa colaboración

del Ayuntamiento de Orpesa, establecimos el escenario capítol en el entorno de la Torre del Rey y allí acudimos en procesión cívica las 17 cofradías participantes en nuestro VIII Capítulo.

Abrieron el acto los parlaments de nuestro Gran Mestre y del primer Teniente de Alcalde de la ciudad, Sr. José Manuel Ribés, que dió la bienvenida a todos los cofrades presentes.

Un breu repàs a la història de Orpesa, a cargo del Canciller de la Cofradia, dió pas al ceremonial de las investiduras de los nuevos cofrades. Los de Mérito: José M^a Gil Garcia, Carlos Martin Cosme, José Luís Torró Micó y Garbiñe Badiola Fariña. Los de Honor fueron el pintor Daniel Pozanco i Basurto, el periodista José Manuel Rodríguez "Rodri" y el Restaurante PAIRAL.

José Luís Torró dijo unas palabras de agradecimiento, en

nombre de todos los investidos y, a continuación, los nuevos cofrades pronunciaron las Promesas Solemnes de la Cofradia.

Completó el acto capitular el hermanamiento de nuestra cofradia con la de Amigos del Chocolate, de Bilbao, con parlamento del Gran Maestro chocolatero, D. Jesús Llona, y palabras de reconocimiento del Gran Maestro Alé, que a continuación clausuró este VIII Capítulo General.

Finalizado el acto protoco-

lario, el Ayuntamiento de Orpesa ofreció un copioso refrigerio a todos los participantes y también se procedió a hacer las fotografías de ritual con la Torre del Rey como telón de fondo.

A las 22 h., en el comedor del Hotel Marina d'Or iniciamos la degustación gastronómica, a base de Frutos del Mar, Habas a la marinera, Arroz a la montañesa, Merluza a la naranja y Naranja tropical. Acompañaron cumplidamente los vinos de CUNE y el cava



les investidures dels nous confreres.

Els de Mèrit: José Maria Gil Garcia, Carlos Martin Cosme, José Luís Torró Micó i Garbiñe Badiola Fariña. Els d'Honor van ser el pintor Daniel Pozanco i Basurto, el periodista José Manuel Rodríguez "Rodri" i el Restaurant PAIRAL.

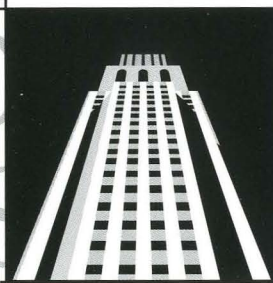
José Luís Torró va dir unes paraules d'agraïment, en nom de tots els investits i, tot seguit, els nous confreres van pronunciar les Promeses Solemnes de la Confraria.

Va completar l'acte capitolar l'agermanament de la nostra Confraria amb

la de "Amigos del Chocolate", de Bilbao, amb parlament del Gran Mestre xocolater, D. Jesús Llona, i les paraules de reconeixement del Gran Mestre Alé, que tot seguit clausurà aquest VIII Capítol General.

Finalitzat l'acte protocolari, l'Ajuntament d'Orpesa oferí un copiós refrigeri a tots els participants i també es feren les fotografies de ritual amb la Torre del Rei com a magnífic teló de fons.

A les 22 h. , al menjador de l'Hotel Marina d'Or, vam iniciar la degustació gastronòmica, a base de Fruits de la



PROMOJOJOMA, S.L.

Promoción y venta de pisos

C/. Poeta Guimerá 3 A, Entlo.

CASTELLÓN

TEL. 964 24 63 77

Cristina Colomer, además del café, licores y el cigarro caliqueño de costumbre. Las canciones de rondalla típica castellanera amenizaron agradablemente la cena.

Después vino un fin de fiesta animadísimo, protagonizado por la música del duo "Luz de Luna" y por la barra libre de Vicentico.

El estricto régimen horario

del Hotel Marina d'Or no permitió alargar la fiesta más allá de las 2 de la madrugada y no hubo más remedio que poner punto final cuando mejor lo estábamos pasando.

Mar, Favas a la marinera, Arròs a la muntanyesa, Lluç a la taronja i Taronja tropical. Van acompanyar complidament els vins de CUNE i el cava Cristina Colomer, a més de café, licors i el caliqueny de costum. Les cançons de rondalla típica castellanenca van amenitzar agradablement el sopar.

Després vingué un fi de festa ani-

madíssim, protagonitzat per la música del duo "Luz de Luna" i per la barra lliure de Vicentico. L'estricta règim horari de l'Hotel Marina d'Or no permeté prolongar la festa més enllà de les 2 de la matinada i vam haver de posar punt final quan millor ho estàvem passant.



3 de Febrer de 2002

TOLOSA

XIII Capítol de l'Alubia de Tolosa

Adela López-Lapuente

Vam arribar el dissabte 2 i vam anar a sopar a una sidreria típica de Donostia, en companyia d'amics de confraries franceses i també d'altres confraries de FECOGA. El bon ambient de costum va ser el millor preludi per a la jornada capitolar de l'endemà.

Diuenge de matí, concentració de confraries a la plaça del mercat de Tolosa, on vam prendre el "caldico" clàssic, amb txistorra i altres llepolies i vam partir en comitiva per assistir a la missa capitolar. Finalitzat l'ofici religiós i novament en comitiva, vam anar a l'Ajuntament tolosà, on es celebrà l'acte solemne del XIII Capítol de l'Alubia amb l'entronització dels nous confreres de Número, de Mèrit i d'Honor, així com l'exaltació del producte emblemàtic de la Confraria.



Finalitzat l'acte i acompanyats per confreres de l'Alubia, vam anar a visitar diverses societats gastronòmiques de Tolosa, en les que vam ser obsequiats amb productes típics d'aquella terra.

La degustació gastronòmica de germanor es va fer -com en anys anteriors- al frontó de Tolosa i el menú presentava: Entrants d'"alubias", "Alubias" amb llagostins d'Ibarra, Carn de xai i Postres d'"alubias". Els bons vins van col·laborar a l'agradable degustació.

Després del café, patxaran i altres "complements", la rifa de regals i la música ballable van calfar l'ambient en un animat fi de festa.

*L*egamos el sábado 2 y fuimos a cenar a una sidreria típica de Donostia, en compañía de amigos de cofradías francesas y también de otras cofradías de FECOGA. El buen ambiente de costumbre fué el mejor preludio de la jornada capitular del día siguiente.

El domingo por la mañana, concentración de cofradías en la plaza del mercado de Tolosa donde tomamos el caldico clásico, con chistorra y otras golosinas i partimos en comitiva para asistir a la misa capitular.

Finalizado el oficio religioso y nuevamente en comitiva, fuimos al Ayuntamiento tolosano, donde se celebró el acto solemne del XIII Capítulo de la Alubia, con la entronización de los nuevos cofrades de Número, de Mérito y de Honor; así como la exaltación del producto emblemático de la Cofradía.

Finalizado el acto y acompañados por cofrades de la Alubia, fuimos a visitar diversas sociedades gastronómicas de Tolosa, en las que fuimos obsequiados con productos típi-

cos de aquella tierra.

La degustación gastronómica de hermandad se hizo - como en años anteriores- en el frontón de Tolosa y el menú presentaba: Entrantes de alubias, Alubias con langostinos de Ibarra, Carne de cordero y Postre de alubias. Los buenos vinos también colaboraron a la agradable degustación.

Después del café, patxaran y otros "complementos", la rifa de regalos y la música bailable caldearon el ambiente en un animado fin de fiesta.

VI Capítol de la Cofradia del Jamón

Agustín García



El 23-F fem un bon inici del cicle anual de Capítols gastronòmics a Guijuelo, concretament a la "Bodega Artesana del Jamón con Mayúsculas", impecablement tallat pels germans Merino i degudament acompanyat amb aiguardent serrà. Després, festa matancera amb el tradicional concurs de "Muñecas" (del guanyador del qual

no vull recordar-me).

El diumenge 24, amb poc descans, a les 10,30 recepció de confraries i marxa cívica fins l'església de N.S. de la Asunción, per assistir a la missa. Després, matança típica, oficiant com a Mestre de Cerimònies José M^a de Juana i Director de Matança Luís Figuerola. Va ser investit Confrare de Mèrit José M. Rodríguez "Rodri".

Després del Capítol, més "perrunillas" i aiguardent, per a donar pas al dinar de germanor (baix en colesterol, evidentment) a base de "chichas", Sang, Migues, Cua de porc, "pamplinas", cigrons, lloçmit i altres delícies. Perfecte, com sempre.

Un buen inicio del ciclo anual de Capítulos Gastronómicos es comenzar en Guijuelo, un 23-F y concretamente en la Bodega Artesana del Jamón con Mayúsculas, primorosamente cortado por los hermanos Merino y debidamente acompañado con aguardiente serrano. Después, fiesta matancera con el tradicional Concurso de Muñecas (de cuyo vencedor no quiero acordarme).

El domingo 24, con poco descanso, a las 10,30 recepción de cofradías y desfile hasta la iglesia de N.S. de la Asunción, para asistir a misa. Después, matanza típica, oficiando como Maestro de Ceremonias José M^a de Juana y Director de Matanza Luis Figuerola. Fue investido Cofrade de Mérito José M.

Rodríguez "Rodri".

Después del Capítulo, mas perrunillas y aguardiente para abrir paso al almuerzo de hermandad (bajo en colesterol, evidentemente), compuesto por Chichas, Sangre, Migas, Rabo de cerdo, Pamplinas, Garbanzos, Solomillo y otras delicias. Perfecto, como siempre.

NOREÑA

XI Capítol de la Orden del Sabadiego

Carmen Barrosi

Sempre és una agradable aventura anar a Astúries i enguany la visita als confreres de Noreña ens ha permès gaudir de valent.

Com a novetat, el dia principal de la celebració del Capítol gastronòmic va ser dissabte, el que va permetre aprofitar tots els actes programats fins al final.

Des del migdia: "Chupinazo",

Cerimònia en torn al quiosc, amb personatges com José Antonio Labordeta i un inigualable Guillermo Summers que amb la seua jocositat especial ens va fer passar una bona estona.

Tot seguit, es va abocar la sidra com Déu mana i vam assaborir deliciosos plats:



"picadillo", xoricets, paté de sabadiego. . . .

Vam continuar amb el dinar de germanor i sense mirar el rellotge, va seguir el sorteig, comentaris, rialles i . . . ball, amb el lema: "el que el cos aguante".

Siempre es una agradable aventura ir a Asturias y este año la visita a los Cofrades de Noreña nos ha permitido disfrutar de lo lindo.

Como novedad, el día principal de la celebración fue sábado, lo que permitió aprovechar todos los actos programados hasta el final.

Desde el mediodía: Chupinazo, Ceremonia en torno al quiosco, con personajes como José Antonio Labordeta y un inigualable Guillermo Summers que con su gracejo especial nos hizo pasar un buen rato.

Acto seguido, se escanció la sidra como Dios manda y

saboreamos deliciosos platos: picadillo, choricitos, paté de sabadiego. . . .

Continuamos con la comida de hermandad y sin mirar el reloj, le siguió el sorteo, comentarios, risas y. . . . baile, con el lema: "lo que el cuerpo aguante".

I Capítol de la Confraria del Raïm

Adela López-Lapuente



L'Assemblea d'Alts Dignataris de la nova Confraria del Raïm, presidida pel nostre bon amic José Luís Orts, havia acordat ser apadrinats per la nostra Confraria amb ocasió del seu I Capítol.

Arribats al Campello, vam participar en la processó cívica de les confraries, precedida pels dolçainers, des de la casa de cultura fins a la sala Ramón

Llull de la biblioteca municipal, on es va iniciar el cerimonial capitolar amb la investidura de José Luís Orts a càrrec del nostre Gran Mestre, J.L. Alè, actuant com a testimoni el Círculo de Enófilos de Utiel-Requena. Després es continuà amb l'entronització normal dels nous confreres de Número, Mèrit i Honor.

Finalitzat l'acte protocolari, vam anar a la majestuosa Vila Marco, on l'Ajuntament va oferir un vi d'honor a tots els participants.

A les 14,30 es serví el menú capitolar, que oferia Ensalada de "cogollos", Eriç, degustació d'Arrossos i Torrija amb crema d'arròs, amb vins de la D.O. Alacant, inclòs un august Fondillon.

Acabat l'àpat, vam fer un recorregut turístic en autobús, per a retornar finalment al punt d'origen, a la porta de la Casa de Cultura.

*L*a Asamblea de Altos Dignatarios de la nueva Cofradia del Raïm, presidida por nuestro buen amigo José Luís Orts, habia acordado ser apadrinados por nuestra Cofradia con ocasi3n de su primer Capítulo.

Una vez en el Campello, participamos en la procesi3n cívica de las cofradias, precedida por los dulzaineros, desde la Casa de Cultura hasta la sala Ramón Llull de la biblioteca

municipal, donde se inici3 el ceremonial capitular con la investidura de José Luís Orts a cargo de nuestro Gran Maestro J.L. Alé, actuando como testigo el Círculo de Enófilos de Utiel-Requena. Después se continuó con la entronizaci3n normal de los nuevos cofrades de Número, Mérito y Honor.

Finalizado el acto prtotocolario, fuimos a la majestuosa Villa Marco, donde el Ayuntamiento ofreció un vino

de honor a todos los participantes.

A las 14,30 se sirvió el menú capitular, que ofrecia Ensalada de cogollos, Erizo, degustaci3n de Arroces y Torrija con crema de arroz, con vinos de la D.O. Alacant, incluido un agosto Fondillon.

Acabado el ágape, fuimos a hacer un recorrido turístico en autobus, para retornar finalmente al punto de partida, a la puerta de la Casa de Cultura.

DICASTILLO

XII Capítol del Espàrrago de Navarra

Carmen Barrovi



Un segle d'història. . . .per a gaudir-la.

El nostre allotjament a Dicastillo va ser el palau de la Comtessa de la Vega, construït en el darrer quart del segle XIX, estil neogòtic amb referències medievals-renaixentistes. . . . ¡Déu n'hi dó! una delícia per als amants de l'art.

Com que el nostre principal objectiu

era la gastronomia, vam fer cap a Estella amb intenció de passar el vespre pel raval de Sant Pere, per a després sopar al restaurant "Navarra", xalet voltat de jardins amb decoració medieval. Ofereix una cuina tradicional amb alguna incursió en la modernitat.

Al matí següent, dia gran de l'"Espàrrago" i capítol gastronòmic de la Confraria navarresa, la plaça i els seus carrers es van omplir de vida i activitat, música i espàrrecs.

El dinar es va servir als salons del Palau de la Vega amb un menú a base de suculentos espàrrecs i altres exquisideses de l'horta.

La sobretaula va estar amenitzada per la Coral Napardi. Amb mestria i bon humor, els xics de Napardi, van entonar: "Glorioso San Fermín"; "Pamplona, perla del Norte"; "No te vayas de Navarra, AAAAhhhh!".

Un siglo de historia. . . para disfrutarla.

Nuestro alojamiento en Dicastillo fue en el palacio de la Condesa de la Vega, construido en el último cuarto del siglo XIX, estilo neogótico con referencias medieval-renacentistas. . . . ¡vamos! Un deleite para los amantes del arte.

Como nuestro objetivo principal era la gastronomía, nos dirigimos a Estella con intención de pasar la tarde por el

barrio de San Pedro, para después cenar en el restaurante "Navarra", chalet rodeado de jardines con decoración medieval. Ofrece una cocina tradicional con alguna incursión en la modernidad.

A la mañana siguiente, día grande del Espárrago y Capítulo gastronómico de la Cofradía navarra, la plaza y sus calles se llenaron de vida y actividad, música y espárragos.

El almuerzo se sirvió en los salones del Palacio de la Vega con un menú a base de jugosos espárragos y otras exquisiteces de la huerta.

La sobremesa estuvo amenizada por la Coral Napardi. Con maestría y buen humor, los chicos de Napardi, entonaron: "Glorioso San Fermín"; "Pamplona, perla del norte"; "No te vayas de Navarra, AAAAhhhh".

IRÚN 9 de Juny de 2002

XXIII Capítol de la Confradia del Salmón del Bidasoa

Isabel Parra

El dissabte següent al nostre Capítol d'Orpesa, vam marxar cap a Irun per acompanyar als nostres amics del "Salmón" en la seua celebració capitolar.

Per tal d'anar calfant motors, ens van obsequiar amb un magnífic sopar, cuinat per ells mateixos, a la seua seu social.

El diumenge a les 10, al mateix local, vam prendre el "caldico" de ritual i vam eixir en comitiva per assistir a la missa pels confreres difunts, a l'església de N.S. del Juncal.

A les 12 arribaren a l'Ajuntament, on es feu el Capítol solemne i l'entronització dels nous Confreres d'Honor: l'ex-futbolista López Ufarte, Zacarias Puente, el tenor irundarra Angel Pazos



32

33

i el restaurador Ignacio Muguruza.

El dinar capitolar va fer-se al Restaurant Atalaia, a base de bacallà, rovellons, txangurro i carrilleres de bou, amb vins de Bodegas Faustino. La rifa de regals, la música i el ball van completar la celebració.

Al vespre vam anar amb Jesús, Angel i Sres. a recórrer el centre històric d'Hondarribia i veure l'embocadura del Bidasoa.

El dilluns vam tornar cap a casa, amb la tranquil·litat que dona haver acomplit el gratificant deure de passar un fi de setmana voltat de bons amics.

El sábado siguiente a nuestro Capítulo de Orpesa, nos trasladamos a Irún para acompañar a nuestros amigos del Salmón en su celebración capitular.

Para ir calentando motores, nos obsequiaron con una magnífica cena, cocinada por ellos mismos, en su sede social.

El domingo a las 10, en el mismo local, tomamos el caldico correspondiente y salimos en comitiva para asistir a la misa por los confreres fallecidos, en la

iglesia de N. Sra. del Juncal.

A las 12 llegamos al Ayuntamiento, donde se hizo el Capítulo solemne y la entronización de los nuevos Cofrades de Honor: el ex-futbolista López Ufarte, Zacarias Puente, el tenor irundarra Angel Pazos y el restaurador Ignacio Muguruza.

La comida capitular se hizo en el Restaurante Atalaia, a base de bacalao, setas, txangurro y carrilleras de buey, con vinos de Bodegas Faustino.

El sorteo de regalos, la música y el baile completaron la celebración.

Después, fuimos con Jesús, Angel y Sras. A recorrer el casco histórico de Hondarribia, así como la desembocadura del Bidasoa.

El lunes, de vuelta a casa, con la tranquilidad que da saber que se ha cumplido con el deber mas gratificante: Pasar un fin de semana rodeados de buenos amigos.

ARTÉS

III Capítol de la
Confraria dels
Vins del Bages

Emília Belenguer

Artés, petita vila de la comarca del Bages, a pocs Km. de Manresa, va ser la seu elegida enguany per a celebrar el Capítol de la confraria manresana. La Plaça Vella on es va fer la cerimònia capitolar, està situada al punt més alt del poble i oberta per un costat a un desnivell molt considerable, i això va permetre configurar un escenari de gran bellesa que, a més, va ser magistralment complementat per fragments de música ambiental excelsa i per un pebeter on crepitava alegrement el foc.

En aquest delitós ambient es van fer els parlaments de presentació del Capítol i les investidures dels nous confreres de Número, Mèrit i Honor, i entre ells es va investir al cantautor i gastrònom Pere Tàpies.



Finalitzada la solemne sessió, vam tornar a la part baixa del poble per assistir al sopar capitolar, que tingué lloc al complex cultural de Cal Sitges. Allí vam degustar un menú d'alta qualitat, tant de presentació com d'elaboració: Carpaccio de figues amb foie, Llassagna de bolets, Llobarro de platja amb salsa d'agraç, Arròs amb llet i fonoll amb escuma de caramel i gelat de vainilla. Els vins -del Bages, naturalment- Solergibert, Picapoll 2001. Fargas Fargas, Cabernet Sauvignon 1998. Abadal, Merlot 2000 i Cava Gibert Brut Nature.

Un autèntic festival gastronòmic.

Artés, pequeña villa de la comarca del Bages, a pocos Km. de Manresa, fué la sede elegida este año para la celebración del Capítulo de la cofradía manresana. La plaza Vella donde se hizo la ceremonia capitular, está situada en el punto mas alto del pueblo i abierta por un lado a un desnivel muy considerable, y ello permitió configurar un escenario de gran belleza que, además, fué complementado por fragmentos de música ambiental excelsa y por un pebetero

donde crepitaba alegremente el fuego.

En este delicioso ambiente se hicieron los parlamentos de presentación del Capítulo y las investiduras de los nuevos cofrades de Número, Mérito y Honor, y entre ellos fué investido el cantautor y gastrónomo Pere Tàpies.

Finalizada la solemne sesión, volvimos a la parte baja del pueblo para asistir a la cena capitular, que tuvo lugar en el complejo cultural Cal Sitges. Allí degustamos un

menú de alta calidad, tanto de presentación como de elaboración: Carpaccio de higos con foie, Llassagna de setas, Lobarro de playa en salsa de agraz, Arroz con leche e hinojo con espuma de caramelo y helado de vainilla. Los vinos -del Bages, naturalmente- Solergibert, picapoll 2001. Fargas Fargas, Cabernet Sauvignon 1998. Abadal, Merlot 2000 y Cava Gibert Brut Nature.

Un autèntic festival gastronómico.

29 de Setembre de 2002

VALLADOLID

VIII Capítol de Vinos y viandas de Castilla y León

Luis Toca

Ja el dissabte 28 vam començar els prolegòmens d'aquest Capítol a la ciutat zamorana de Toro, carregada d'història i de monuments, i important centre agrícola i ramader, amb especial relleu del sector viti-vinícola. Ens va rebre a l'Ajuntament l'alcalde de Toro i posteriorment vam anar a visitar la ciutat i la seu de la Denominació d'Origen Toro. Al vespre vam completar la visita amb un agradable sopar a Bodegas Fariña, incloent espectacle i fi de festa.

El diumenge, dia gran de la celebració capitolar, van començar els actes amb la Santa Missa, seguida de la tradicional "pedrada".

En processó cívica vam anar fins al saló d'actes del "Patio Herreriano", on tingué lloc la solemne cerimònia del



Capítol, amb l'entronització dels nous Confreres de Número i d'Honor. Entre altres, van ser investits el conjunt Café Quijano, el periodista Julio Cesar Iglesias i el director del celler Pesquera, Alejandro Fernandez.

Finalitzat l'acte protocolari, ens vam traslladar a Villanubla, on es feu el gran dinar capitolar. El consistent menú oferia: combinat d'ibèric, croquetes de bacallà, espinacs, bunyols de "manitas de lechazo", "lechazo del Páramo" torrat al Porto, tarta de formatges i gelat de romaní. Tot ben regat amb els bons vins de la zona, de la bondat dels quals vam ser privilegiats testimonis, ja que vam compartir taula amb un grup de vinaters i allí es van tastar les millors ampelles de la festa.

Ya el sábado 28 comenzaron los prolegómenos de este Capítulo en la ciudad zamorana de Toro, cargada de historia y de monumentos, e importante centro agrícola y ganadero, con especial relieve del sector viti-vinícola. Nos recibió en el ayuntamiento el alcalde de Toro y posteriormente fuimos a visitar la ciudad y la sede de la Denominación de Origen Toro. Al atardecer completamos la visita con una agradable cena en Bodegas Fariña, incluyendo espectáculo y fin de fiesta.

El domingo, día grande de la celebración capitular, comenzaron los actos con la Santa Misa, seguida de la tradicional "pedrada".

En procesión cívica fuimos hasta el salón de actos del Patio Herreriano, donde tuvo lugar la ceremonia solemne del Capítulo, con la entronización de los nuevos Cofrades de Número y de Honor. Entre otros, fueron investidos el conjunto Café Quijano, el periodista Julio Cesar Iglesias y el director de la bodega Pesquera, Alejandro Fernandez.

Finalizado el acto protocolario, nos trasladamos a Villanubla, donde se sirvió la gran comida capitular. El consistente menú ofrecía: combinado de ibérico, croquetas de bacalao, espinacas, buñuelos de manitas de lechazo, lechazo del Páramo asado al Porto, tarta de quesos y helado de romero. Todo bien regado con los buenos vinos de la zona, de cuya bondad fuimos privilegiados testimonios, ya que compartimos mesa con un grupo de vinateros y allí se cataron las mejores botellas de la fiesta.



16 de Novembre de 2002

CALDES DE MALAVELLA

VII Capítol de la Confraria de l'Aigua

Ricardo Vicente

Novament el balneari de Vichy Catalan va ser el marc ideal per a una gran celebració gastronòmica.

Tant les confraries que venien amb el bus de FECOGA com les de la zona mediterrània, vam arribar el divendres 15, a la nit, i ja vam compartir sopar i festa al karaoke del balneari amb tots els confreres participants.

El dissabte a les 10,30 i precedits pels grallers i els gegants, vam marxar en processó cívica travessant el nucli urbà fins a la Casa de Cultura, a l'auditori de la qual tingué lloc l'acte capítol i les investidures corresponents als nous confreres.

En finalitzar l'acte protocolari, vam tornar cap al balneari per assistir al lliurament del VI Premi Dr. Modest Furest, que enguany guardonava composicions sardanistes. Vam presenciar una ballada de sardanes i, posterior-

ment, es va inaugurar una escultura de Subirachs en homenatge al Noucentisme, als jardins del balneari.

A les 13,30 es van servir uns cocktails de benvinguda confeccionats amb aigua mineral de Vichy i Font d'Or, seguits d'un suculent aperitiu. El dinar capítol va consistir en Crema d'escarlans, Pop saltejat amb ous, Sorbet Malavella, Vedella Font d'Or, Crema Font d'Or, Bunyols de l'Empordà i Crema de xocolata. Els vins eren del celler Murviedro i el cava Parxet Magnum Brut Nature. Les aigües, evidentment, Vichy Catalan i Font d'Or. L'agrupació coral de la Confraria Vasca de Gastronomia va amenitzar el dinar amb les seues cançons magistralment interpretades.

Vam fer nit al balneari, compartint novament sopar i vetllada músico-vocal amb els amics de FECOGA.

*N*uevamente el balneario de Vichy Catalan fué el marco ideal para una gran celebración gastronómica.

Tanto las confradías que venían con el bus de FECOGA como las de la zona mediterránea, llegamos el viernes 15, por la noche, y ya compartimos cena y fiesta en el karaoke del balneario con todos los cofrades participantes.

El sábado a las 10,30 y precedidos por los gralleros y los gigantes, marchamos en procesión cívica atravesando el núcleo urbano hasta la Casa de Cultura, en cuyo auditorio tuvo lugar el acto capitular y

las investiduras correspondientes a los nuevos cofrades.

Al finalizar el acto protocolario, regresamos al balneario para asistir a la entrega del VI Premio Dr. Modest Furest, que este año galardonaba composiciones sardanistas. Vimos bailar unas sardanas y, posteriormente, se inauguró una escultura de Subirachs en homenaje al "Noucentisme", en los jardines del balneario.

A las 13,30 se sirvieron unos cocktails de bienvenida confeccionados con agua mineral de Vichy y Font d'Or, seguidos de un suculento aperitivo. La comida capitular consistió

en Crema de cigalas, Pulpo salteado con huevos, Sorbete Malavella, Ternera Font d'Or, Buñuelos del Empordà y Crema de chocolate. Los vinos eran de las bodegas Murviedro y el cava Parxet Magnum Brut Nature. Las aguas, evidentemente, Vichy Catalan y Font d'Or. La agrupación coral de la Cofradía Vasca de Gastronomía amenizó la comida con sus canciones magistralmente interpretadas.

Hicimos noche en el balneario, compartiendo nuevamente cena y velada músico-vocal con los amigos de FECOGA.



VALÈNCIA 30 de Novembre de 2002

IV Capítol del Círculo de Enófilos de Utiel-Requena

J.J. Brevia

El Círculo de Enófilos va traslladar la seua celebració capitolar del 2002 a la ciutat de València i, amb això, va donar una major difusió i relleu als actes tradicionals.

La concentració de confraries es va fer a la porta de la Seu i d'allí va partir la processó cívica que va travessar el nucli antic de València fins arribar a les torres dels Serrans, on la comitiva es va encabir en uns autobusos per fer un recorregut turístic pels principals monuments de la ciutat.

A les 19,30 vam entrar al Palau de l'Exposició, recentment restaurat, on es va celebrar l'acte protocolari del IV Capítol, amb la investidura dels nous confreres de Número, Mèrit i Honor. Va presidir la sessió la Consellera d'Agricultura de la Generalitat Valenciana, Sra. Ramón Llin, que en el seu parlament felicità al Círculo de

Enófilos per l'excel·lent realització de la celebració capitolar i anuncià l'estudi de mesures de recolçament i promoció de les confraries gastronòmiques valencianes.

Finalitzat el cerimonial, es va servir un vi d'honor de confraternització, al pati central del Palau de l'Exposició i, tot seguit, el sopar capitolar ofert per l'Ajuntament de la capital valenciana amb el següent menú: Ous de caviar i salmó, Confit d'ànec a la taronja i Saquet de café amb crema anglesa. Els vins, lògicament, de la D.O. Utiel-Requena, dels cellers Torre Oria, Murviedro, Gandia Pla, Torroja, Mas de Bazan i Megalfaro. Les càmeres de Canal 9 Televisió vam fer un complet seguiment de la celebració capitolar.

Va constituir una bona experiència el debut de les confraries gastronòmiques en la capital valenciana.

El Círculo de Enófilos trasladó su celebración capitular del 2002 a la ciudad de València y, con ello, dió una mayor difusión y relieve a los actos tradicionales.

La concentración de cofradías se hizo en la puerta de la catedral y de allí partió la procesión cívica que atravesó el núcleo antiguo de València hasta llegar a las torres de Serranos, donde la comitiva se embutió en unos autobuses para hacer un recorrido turístico por los principales monumentos de la ciudad.

A las 19,30 entramos en el Palacio de la Exposición, recientemente restaurado,

donde se celebró el acto protocolario del IV Capítulo, con la investidura de los nuevos cofrades de Número, Mérito y Honor. Presidió la sesión la Consellera de Agricultura de la Generalitat Valenciana, Sra. Ramón Llin, que en su parlamento felicitó al Círculo de Enófilos por la excelente realización de la celebración capitular y anunció el estudio de medidas de apoyo y promoción de las cofradías valencianas.

Finalizado el ceremonial, se sirvió un vino de honor de confraternización, en el patio central del Palacio de la Exposición y, a continuación, la cena capitular ofrecida por el

Ayuntamiento de la capital valenciana con el siguiente menú: Huevos de caviar y salmón, Confit de pato a la naranja y Saquito de café con crema inglesa. Los vinos, lógicamente, de la D.O. Utiel-Requena, de las bodegas Torre Oria, Murviedro, Gandia Pla, Torroja, Mas de Bazan y Megalfaro. Las cámaras de Canal 9 Televisión hicieron un completo seguimiento de la celebración capitular.

Constituyó una buena experiencia el debut de las cofradías gastronómicas en la capital valenciana.

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

IX Capítol de la Confraria da Queimada

Carmen Barroso



Malgrat el dia plujós, tot era càlid a la Casa de Galicia de San Sebastian.

Després del suculent amaiketako (brou, carn d'olla, "lacón" i xoriç

gallec), desfilada de Confreres revestits amb capa de gala i penons fins a la parròquia de Sant Ignasi del barri de Gros, on el R.P. Dom Félix Galdona Astigarraga va oficiar una missa trilingüe i participativa d'allò més amena.

En arribar a l'Ajuntament, no va faltar l'Aurresku d'honor i l'actuació d'una coral, en aquesta ocasió, la Coral Bera de Bidasoa.

En la Cerimònia d'investidura, entre els confreres honorats es trobava En Martin Berasategui Olazabal.

El dinar, de luxe, a l'Hotel de Londres i d'Anglaterra.

A les postres. . . . GRAN QUEIMADA INICIÀTICA, amb el cerimonial ritu i formulacions dels Druïdes de la Confraria. Espantament de meigues galegues i sorginak basques, després, degustació de la Queimada i. . . . ball.

A pesar del lluvioso día, todo era cálido en la Casa de Galicia de San Sebastian.

Tras el suculento amaiketako, desfile de cofrades revestidos con capa de gala y pendones hasta la parroquia de San Ignacio del barrio de Gros, donde el R.P. Don Félix Galdona Astigarraga ofició

una missa trilingüe y participativa de lo mas amena.

Al llegar al Ayuntamiento, no faltó el Aurresku de honor y la actuación de una coral, en esta ocasión, la Coral Bera de Bidasoa.

En la ceremonia de investidura, entre los cofrades honrados se encontraba D. Martin Berasategui Olazabal.

El almuerzo, de lujo, en el Hotel de Londres y de Inglaterra.

A los postres. . . . GRAN QUEIMADA INICIÁTICA, con el ceremonial rito e decires de los Druídas de la Cofradia. Espantamiento de meigas galegas y sorginak vascas, luego, degustación de la Queimada y. . . . baile.

EMILIANO

Isabel Parra

Era la primera vegada que assistíem un grup de confreres al Capítol de la Confraria Vinos y Viandas de Valladolid. Com moltes altres confraries, tenen per costum iniciar el seu dia amb una Missa. La nostra sorpresa va ser, quan va entrar el mossèn, que no va pujar a l'altar, sinò que es va adreçar a tots nosaltres com si es tractés d'un grup d'amics.

Vam preguntar i ens explicaren: És Emiliano

I Emiliano ens deia paraules que ens feien mirar endins de nosaltres, i pensar no sols en nosaltres. Ens va parlar de l'amor i generositat en la parella, després de llegir-nos un conte de Rabrindranath Tagore, en el que l'home ven la seua pipa per tal de



comprar una pinta a la seua dona per a que es pentinara la seua llarga i bella cabellera, i ella ven el seu pèl per a comprar tabac al seu marit. . . .

En una altra ocasió, ens va parlar del que és compartir. Ens contà com un home, amb només una pedra, aconsegueix fer una sopa, motivant la gent a participar en la seua elaboració, aportant cadascú els ingredients que tenien, per després compartir-la entre tots.

I així, any rera any, cada vegada que anem a Valladolid, Emiliano amb

*E*ra la primera vez que asistíamos un grupo de cofrades al Capítulo de la Cofradía Vinos y Viandas de Valladolid. Como otras muchas cofradías, tienen por costumbre empazar su día con una Misa. Nuestra sorpresa fue, cuando entró el sacerdote, que no subió al altar, sino que se dirigió a todos nosotros como si de un grupo de amigos se tratara.

Preguntamos, y nos dijeron: Es Emiliano.

Y Emiliano nos decía palabras que nos hacían mirar dentro de nosotros, y pensar no

solo en nosotros. Nos habló del amor y generosidad en la pareja, después de leernos un cuento de Rabrindranath Tagore, en el que el hombre vende su pipa para comprar un peine a su mujer para que se peinara su larga y bella melena, y ella vende su pelo para comprar tabaco a su marido. . . .

En otra ocasión, nos habló de lo que es compartir. Nos contó como un hombre, con solo una piedra, consigue hacer una sopa, motivando a la gente a participar en su elaboración, aportando cada uno los ingredientes que tenía, para luego

compartirla entre todos.

Y así, año tras año, cada vez que vamos a Valladolid, Emiliano con sus charlas, nos toca un poco el corazón y, sin darte cuenta, te hace participar en sus Misas.

Él sigue trabajando en su barrio de la ciudad de Salamanca, ayudando a todo el que se acerca a su puerta, inmigrantes, drogadictos. . . . , además de prestar sus servicios a los reclusos de la prisión, bueno, la verdad es que el Padre Emiliano siempre tiene las manos y el corazón dispuestos, para ayudar a quien

les seues xerrades, ens toca un poc el cor i -sense adonar-te'n- et fa participar en les seues Misses.

Ell continua treballant al seu barri de la ciutat de Salamanca, ajudant a tot el que s'acosta a la seua porta: immigrants, drogadictes. . . ., a més de prestar els seus serveis als reclusos de la presó. Bé, la veritat és que el Pare Emiliano sempre té les mans i el cor disposats, per ajudar a qui calgue.

Per la seua forma de ser, per la seua

honestedat, humilitat, simpatia i saber estar, va ser nomenat Confrare de Mèrit de la nostra Confraria l'any 99 ("del segle passat").

Nosaltres, els confreres de l'Arròs i la Taronja, vam viure moments molt emotius quan amb ell, vam compartir les misses que celebrà en memòria dels nostres amics Paco i Jaime. Crec que mai ho oblidarem.

Gràcies, amic Emiliano.

lo necesite.

Por su forma de ser, por su honestidad, humildad, simpatia y saber estar, fué nombrado Cofrade de Mérito de nuestra cofradía el año 99 ("del siglo

pasado").

Nosotros, los cofrades del Arròs i la Taronja, vivimos momentos muy emocionantes cuando con él, compartimos las misas que celebró en recuerdo

de nuestros amigos Paco y Jaime. Creo que nunca lo olvidaremos.

Gracias, amigo Emiliano.

BAYTRU, S.L.



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

EQUIPOS
ELECTRICOS

TACOGRAFOS

ALARMAS

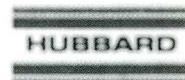
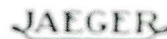
RADIO-CASSETTS

AIRE
ACONDICIONADO

REFRIGERACION
TRANSPORTE

CALEFACTORES

TELEFONIA MOVIL



Viajes Equus



 **Lufthansa**
City Center

Gobernador, 51 - 12003 Castellón
Tel. 964 22 15 54 - Fax 964 22 51 77
E-mail: equus@grupostar.com - www.viajesequus.com

LA FIL.LOXERA a l'arc mediterrani

Albert Sanchez-Pantoja



A finals del segle XVIII arriba a Europa procedent d'Amèrica, la malaltia de la vinya anomenada fil-loxera, que va atacar primerament a Franca, que perdé les seues vinyes, i mentre plantava nous ceps resistents a l'insecte, es produí una demanda massiva a la resta de països productors. A la zona de l'arc mediterrani les plantacions es van multiplicar i la superfície de vinya va arribar a ser el 40% de la de tot l'Estat, mentre que els ports valencians, catalans i mallorquins canalitzaven el 80% de les exportacions.

Però en 1879 arriba la fil-loxera a Catalunya; el 1891 a Mallorca (on gairebé va desaparèixer la vinya) i en 1912 com a últim lloc arribà a Utiel i Requena on, amb temps, estaven més preparats i -a més- tenien una varie-

tat local, la boval, que va resultar molt resistent. Totes les zones es van abocar a la replantació sencera amb peus de cep americà resistents a la plaga i, llevat de Mallorca i el Bages, es va anar recuperant l'activitat.

Al País Valencià es van recuperar plenament les zones d'Utiel-Requena i també les comarques interiors d'Alacant. A les comarques costaneres, les grans plantacions no van poder fer front a la repoblació amb ceps americans i van optar per invertir els diners en sectors industrials, o bé donar les terres en parcel·la i convertir-se en rendistes.

La fil-loxera va ser una gran catàstrofe per al país, amb molt greus conseqüències econòmiques i socials que es perllongaren un bon grapat d'anys.

A finales del siglo XVIII llega a Europa procedente de América, la enfermedad de la viña llamada filoxera, que atacó primeramente a Francia, que perdió sus viñas, y mientras plantaba nuevos cepos resistentes al insecto, se produjo una demanda masiva en el resto de países productores. En la zona del arco mediterráneo, las plantaciones se multiplicaron y la superficie de viña llegó a ser el 40% de la de todo el Estado, mientras que los puertos valencianos, catalanes y mallorquines canalizaban el 80% de las exportaciones.

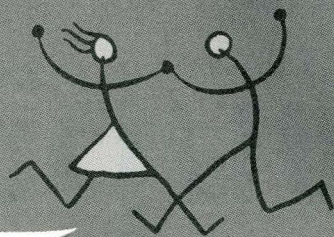
Pero en 1879 llega la filoxera a Catalunya; en 1891 a Mallorca (donde casi desapareció la viña) i en 1912 como a último lugar llegó a Utiel y Requena donde, con tiempo, estaban mas preparados y -además- tenían una variedad local, la boval, que resultó ser muy resistente. Todas las zonas se abocaron a la replantación completa con pies de cepo americanos resistentes a la plaga y, excepto Mallorca y el Bages, se fué recuperando la actividad.

En el País Valenciano se

recuperaron plenamente las zonas de Utiel-Requena y tambien las comarcas interiores de Alacant. En las comarcas costeras, las grandes plantaciones no pudieron hacer frente a la repoblación con cepos americanos y optaron por invertir el dinero en sectores industriales, o bien dar las tierras en régimen de parcelaria y convertirse en rentistas.

La filoxera fué una gran catástrofe para el país, con muy graves consecuencias económicas y sociales que se prolongaron durante un buen número de años.

La Host i la Festa



PREGÓ

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, Paco Vazquez,
Massimo, Guardino, Alè
Gimeno, Ricardo, Angel,
Alcón, Brevia Pallarés,
Vicent i Manolo Gómez,
Agustin, Toca i Albert,
i també totes les dones.

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

HIMNE DE LA HOST

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

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

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

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

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

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

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

(lletra i música de Joan Castells)

ACTIVITATS de l'any 2002

Lulú Toca

Vam iniciar l'any 2002 amb els actes clàssics de la Host en el mes de Gener: la Gala dels Alcalds i la pujada a la foguera de Sant Antoni de Vilafranca.

En Febrer veié la llum el n° 11 del nostre butlletí, amb dedicació preferent al 750 aniversari de la fundació de Castelló i de la mort de la reina Violant.

La setmana magdalenera, en Març, concentrà -com sempre- la nostra activitat festera de cada any. Novament el programa gastronòmic de Don Ross ens va alegrar la festa i, a més a més, vam recuperar la tradicional participació a la Cavalcada del Pregó amb la nostra carrossa històrico-gastronòmica.

El 3 d'Abril vam participar als actes d'homenatge a la reina Violant en el seu 750 aniversari, consistents en l'ofrena floral al seu monument, la con-



ferència al Forum Babel a càrrec del cònsol d'Hongria a Barcelona, Sr. Andràs Gulyás, i finalment, el sopar que vam oferir al Sr. cònsol i la seua família al nostre Casal en un ambient de gran cordialitat, en el que la guitarra de Joan Castells va acompanyar les nostres cançons i -fins i tot- les hongareses amb que ens va delectar la filla del cònsol.

En Maig vam col·laborar també als actes de la II Trobada dels Castelló, amb participació de delegacions de Castelló de la Ribera, Castelló de Rugat, Castelló d'Empuries, Castelló de Farfanya i Castellonroi. Per part de la Host, vam organitzar una degustació de la cuina típica de Castellonroi, en un sopar de germanor al nostre Casal amb la presència de l'alcalde i veïns de la ciutat germana de la Franja de ponent.

El mateix dia (17-V) vam inaugurar l'exposició d'aquarel·les de Daniel Pozanco, que la Host va organitzar a la Casa Abadia, amb un excel·lent resultat artístic (l'exposició va ser molt visitada i es van vendre molt bé els quadres) i també una substancial recaptació de 6.000 € a benefici de l'Associació de Familiars de Malalts d'Alzheimer.

El Sr. Pozanco es va desplaçar expressament a Castelló per assistir personalment a l'acte d'inauguració.





Fondos
de
Inversión
para
Empresas

www.bancosantander.es



Santander Central Hispano



ACTIVITATS de l'any 2002



Finalitzada la presentació de l'exposició a la Casa Abadia, vam anar a sopar amb el Sr. Pozanco al Casino Antic.

El primer dissabte de Juny -com ja és norma- tingué lloc el nostre VIII Capítol General, a la vila d'Orpesa, dels actes del qual donem complida informació a la secció de Gastronomia.

L'amic Joan Castells ens va fer lliurament, en Octubre, de la partitura musical de l'himne de la Host, la lletra del qual vam publicar al nostre butlletí de l'any passat.

En Novembre, i després de la preceptiva votació, vam elegir per unanimitat Alcaid del Castell Vell de l'any 2003 a l'amic Alejandro Garcia. Van causar baixa con a socis José Gallardo i Maribel Domenech. En canvi, van re-ingressar Juanjo Breva i Mari Carmen Prieto, de manera que es manté la xifra de 25 socis de número.

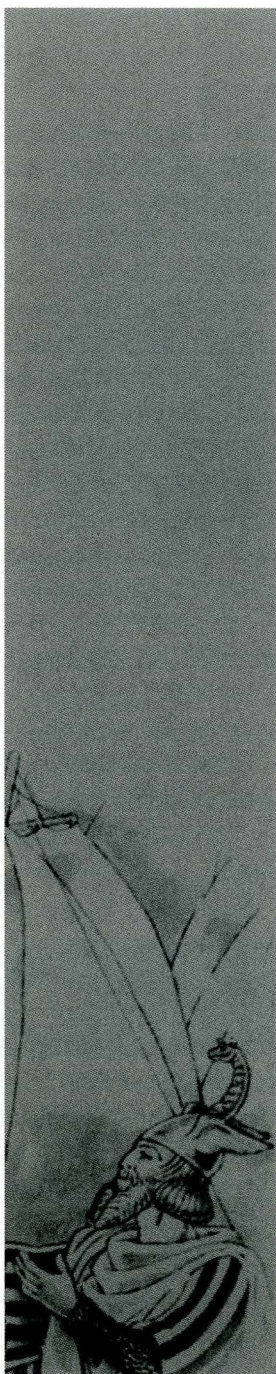
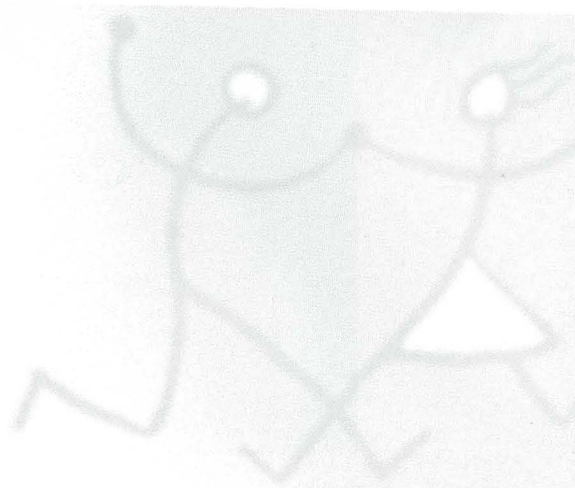
Els viatges gastronòmics també deixen marge per a un altre tipus de cultura i és per això que vam tenir ocasió de saludar a l'escultor Subirachs amb motiu de la inauguració d'una escultura seua als jardins del balneari de Vichy Catalan.

I per finalitzar l'any, durant Desembre vam jugar al guinyot (campionat Inter-colles) i a la loteria. En ambdós casos, els resultats no van acompanyar-nos massa.

El balanç de l'any 2002 presenta una clara recuperació en l'activitat cultural i també en la festera, i caldrà treballar per a mantenir aquest nivell en el 2003 que ara comença.

ELS ALCAIDS

del Castell Vell



Alcaids Històrics

1249 En Peretó de Fraga

1258 En Romeu Martí

1266 En Simó de Bonya

1268 En Jaume Fivaller

Alcaids Moderns

1988 En Francesc Solsona i Garbí

1989 En Vicent Gómez i Nebot

1990 N'Enric Ferrero i Maria

1991 En Lorenzo Ramírez i Portolés

1992 En Josep Pascual i Torres

1993 En Porfirio Laguna i Asensi

1994 En Jaume Alcón i Simóm

1995 En Baltasar Macià i Oliver

1996 En Ricardo Vicente i Calvo

1997 N'Ignacio Subias i Ruiz de Villa

1998 En Víctor Campos i Guinot

1999 En José Luís Brea i Ferrer

2000 En Federico García i Moliner

2001 En Josep Bellés i Mateu

2002 En Josep Guardino i Roca

2003 N'Alejandro García i Guinot

SERENÍSSIM SENYOR
Alejandro García i Guinot
Alcaid del 2003



48

49

El nostre Alcaid d'enguany és un músic fins a la mèdul·la. Per vocació, per formació i - fins i tot- per naixement, ja que son pare (com tots sabem) va ser el compositor de l'immortal "Rotllo i Canya".

Alejandro Garcia es va dedicar des de ben jove a fer allò que més li agradava: música. El Club Nàutic, l'Hostal, l'Alameda, l'Orquestra de Cambra, la Big Band. són fites que van marcant la trajectòria d'una vida dedicada apassionadament a la música.

Pianista consumat, Alejandro ha donat con-

certs per tota Espanya, tant com a solista com amb acompanyament.

En un moment donat, fa una incursió en el món de la política i és elegit alcalde de Benicàssim -el poble de la seua família-, encara que ell no ha deixat d'afirmar sempre que no és un polític. Ell és músic.

A partir d'avui estem convençuts de que -a més de músic- serà també un magnífic Alcaid del Castell Vell, ja que també és home que estima apassionadament la seua terra i les seues tradicions.



LA GALA DELS ALCAIDS

José Vicente Francisco

Un altre any -i ja en van 16- el Casino Antic va ser el privilegiat escenari d'una nova Gala dels Alcaids, amb tots els ingredients de costum, però amb una xifra rècord de 74 assistents, entre socis, familiars i amics, de forma que l'escala central d'accés a la primera planta del Casino va resultar totalment insuficient a l'hora d'escenificar la tradicional fotografia comunitària. Entre els assistents vam poder comptar set Alcaids (inclosos els dos protagonistes de la festa).

Després de l'obsequi floral a les dames, vam seure a l'entorn de les 10 taules que s'havien disposat per al sopar. La presentació i el menú es van mantenir en la línia d'excel·lència que ha estat habitual els darrers anys.

El Cancellier va obrir el torn de paraules amb el breu resum de la marxa de la Host durant el 2002, any que va qualificar "de recuperació".

I tot seguit arribà l'acte central de la nit: el comiat de l'alcaid del 2002 i el nomenament del nou alcaid del 2003, amb el Gran Mestre exquisit en el seu paper d'amfitrió, dedicant els elogis corresponents a cadascú dels alcaids. Tant Pepe Guardino com Alejandro Garcia ens van delectar amb uns parlaments senzillament magistrals i que van reflectir la personalitat i l'humor de cadascú d'ells.



Naturalment, van ser obsequiats respectivament amb l'escut de la Host tallat en fusta i l'Acta de Nomenament que s'acabava de llegir.

Els "premis" corresponents al 2002 van atorgar un nou Quilòmetre per a Ricardo (que va fer 4.540 en rutes gastronòmiques), unes sabatilles per a Juanjo ("per a que estigues ben còmode"), una cullereta de fer cocktails per al "Tigre" i una batuta extensible per al nou alcaid.

Després, en temps ja de barra lliure i música encara més lliure, va quedar perfectament clar que la gent de la Host continua en bona forma i amb tot el bon humor i la desinhibició que ens ha fet guanyar un merescut prestigi per aquests móns de Déu, vam beure i vam ballar fins a les tantes de la matinada.

Un any més, la Gala dels Alcaids ha estat festa en estat pur, i si l'organització ha resultat impecable, l'actuació de tots els participants ha estat a l'alçada que corresponia.

Tant la recepció com el sopar i els parlaments van ser filmats per les càmeres de Televisió de Castelló i Localia T V, que van emetre els reportatges als seus respectius espais informatius.

COMERCIAL

TRAMOTOR, S. A.

**REPUESTOS VEHICULOS INDUSTRIALES
HIDRAULICA - FRENOS**

Cuadra Lairón, 40 - Ciudad del Transporte
Tels. 964 21 74 75 - 964 21 77 79 • Fax 964 25 51 69
12006 CASTELLON
tramotor@jazzfree.com

ELS DIMECRES MUSICALS DE LA HOST

Ricardo Vicente



Hem parlat sovint en aquestes pàgines dels dimecres gastronòmics de la Host, una tradició tan antiga com la pròpia associació, i és una realitat fàcilment constatable que amb els coneixements i l'experiència adquirits amb el pas del temps, hem assolit uns nivells ben remarcables en l'art del bon menjar i el bon beure.

És un fet conegut i provat que el menjar i beure bé i en bona companyia, predisposa a cantar i en això la Host no podia ser l'excepció. I si comptem amb l'inestimable col·laboració de la guitarra de l'amic Castells i de les mandolines i bandúrries dels amics manyos que sovint ens acompanyen, podeu començar a fer-vos una idea dels recitals que segueixen als nostres sopars.

No ens privem de res. Allí es canta tot. Bé, per a ser sincers, el gregorià encara no ho hem intentat, però tot arribarà.

Hi han autèntics especialistes en determinats tipus de cançons i les interpretacions corals són memorables.

Algú preguntarà per l'opinió que tenen els veïns d'aquests recitals músi-co-vocals. Cap problema, fins al moment. Més encara, puc contar-vos una anècdota ben autèntica i ben recent: el darrer dimecres de Gener, a les 2 de la matinada, va trucar a la porta de la Host un veí que venia. . . . ¿a protestar?. No!!! Venia a felicitar-nos per les magnífiques jotes que escoltava desde sa casa. Naturalment, vam dedicar-li una bona jota i el vam convidar a prendre una copa.

És una autèntica delícia l'ambient que s'organitza després dels sopars. Hi han "números" inevitables, com l'himne de la Host, l'habanera Torrevieja i, ben sovint, "Asturias, patria querida". Però a partir d'ahí, la imaginació es dispara lliurement i qualsevol cosa resulta possible: ranxeres, cançó napolitana, tarantes, boleros, tangos, jotes, etc.etc. I per a que res no falte, també fem falques publicitàries amb les cançonetes corresponents: el Cola-caó, la tableta Okal, Norit "el borreguito" i -fins i tot- el "quitamanchas K-2R", ens recorden temps passats.

És una passada, i per molt bé que ho expliquem, la realitat és molt millor i això ho sabem perfectament els que ho vivim cada dimecres.



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

Camí Pí Gros. Manzana nº 1 - Nave 6

Tels. 964 21 64 02 - 964 21 68 89

Fax 964 21 67 76

12006 CASTELLÓN

UN AMIC DE LA HOST: DON ROSS

Josep Lluís Alè



En realitat, i per a ser exactes, es tracta d'un amic prou més antic que la Host, ja que quan la nostra associació no era encara ni un projecte nebulós en la imaginació dels qui la vam crear uns anys més tard, Don Ross ja era un bon amic nostre i vam compartir amb ell moltes de les nostres alegries i preocupacions, en aquells inoblidables anys en que vam estar al front dels destins de la Germandat dels Cavallers de la Conquesta.

Pero anem per parts. Segons el Registre Civil, a Don Ross li diuen Vicente Ros Pruñonosa i veié la primera llum a Benicàssim (Plana Alta). És clar que, malgrat tots els respectes que ens mereix el Registre Civil, per a nosaltres continuarà éssent Don Ross per sempre més.

La seua activitat professional es va iniciar al restaurant i bar Les Piscines, a Benicàssim, regentat pel seu pare que n'era el propietari.

Un bon dia, el nostre home es vingué a Castelló i obrí la cafeteria "Don Ross", al carrer Governador (cantó a Cardona Vives), i és allí on el vam conèixer i es va iniciar la nostra amistat.

Ben aviat la barra del Don Ross començà a ser per a tots nosaltres un punt de referència obligat, però és que -a més a més- dalt de la cafeteria hi

54

55

havia un altell reservat que vam convertir en el nostre quarter general i ho continuà éssent durant els 4 anys de vigència del nostre Capítol Permanent a la Germandat.

A mitjans dels anys 90, el nostre amic deixà la cafeteria i obrí a Benicàssim el "Mesón Don Ross", on el virtuosisme culinari de la seua dona eleva els plats d'arròs (en totes les seues varietats) a un nivell gastronòmic difícilíssim de superar.

És per això que la nostra Confraria, en el seu VII Capítol General celebrat a Morella, nomenà Confrare de Mèrit al "Mesón Don Ross".

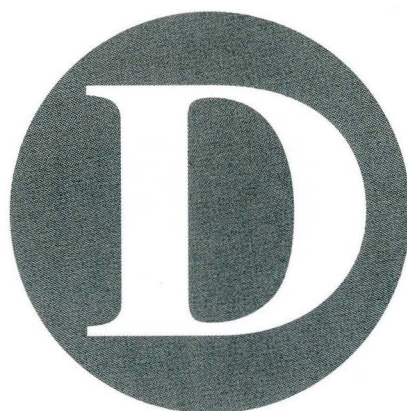
Els llaços de l'amistat, reforçats pels llaços gastronòmics, fan de Don Ross un oficiant freqüent en les celebracions del nostre Casal, amb un especial relleu de les setmanes gastronòmiques magdaleneres. I també - com no- fan de Don Ross un participant habitual en els nostres sopars dels dimecres on, a més de les seues habilitats gastronòmiques, ha hagut de demostrar també aptituds per a cantar i per a jugar al guinyot.

I posats a cantar, avui li dedicarfem a Don Ross allò de "Amics per sempre".....



DECORACIONES

JOSE VICENTE FRANCISCO BALAGUER



LENCERIA DE HOGAR
AJUARES SELECTOS

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



LA NOSTRA PATRONA



Protegiu els nostres camps,
beneiu la nostra terra,
aparteu d'ací la guerra,
la fam, la pesta i els llamps;

Tot treball honrat i bo,
troba en Vós sa protectora,
de l'amor nostre, ¡Senyora!
Mare de Déu del Lledó.

Lletra: Lluís Revest

Música: Vicent Ripollés

Todos los Servicios que usted
y su familia necesitan, están en el

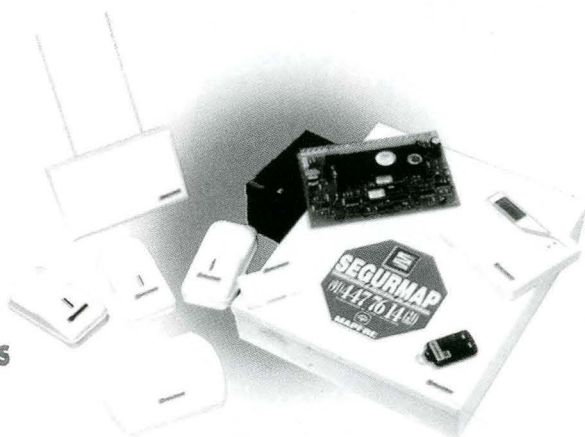
Nuevo Plan Familiar



Con Seguros de Hogar,
Decesos y Accidentes



Importantes ventajas,
interesantes descuentos
o prácticos regalos



Y además...
Puede aumentar
su seguridad
instalando un sistema
electrónico de alarmas
con MAPFRE

902 136 524

www.mapfre.com/mapgen



MAPFRE
SEGUROS GENERALES



ANÉCDOTES D'UN ANY



Després de dos anys d'absència, tornà la carrossa de la Host al Pregó, però no és aquesta l'anècdota que volem remarcar ací, sinó el magnífic reportatge que va realitzar la nostra emissora particular -"ràdio carxofa"- durant tot el recorregut de la cavalcada, en una autèntica exhibició de professionalitat que els nombrosos oients van saber apreciar en el seu just valor.

El bon resultat d'aquesta experiència ha fet reflexionar als nostres experts en mitjans de comunicació i està en estudi l'adopció d'algunes millores tècniques que s'aplicarien ja en la propera edició.

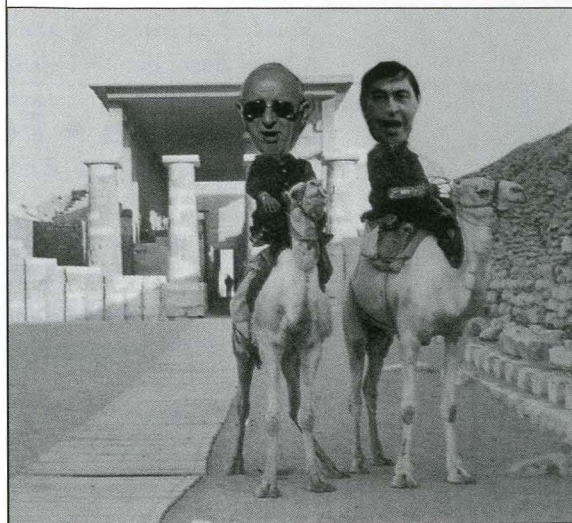
Per si algú es pensava que el golf és l'únic esport de risc i aventura que practiquen els nostres confreres, ahí teniu aquest impagable document gràfic on pot comprovar-se com una confrare de Número i un confrare de Mèrit fan front a una situació francament compromesa: un autèntic "número", que té molt de "mèrit".

Observeu amb quin virtuosisme es fa ús d'un instrument tan complicat com és el motxo, i és que ací - encara que ningú sembla donar-li importància- tenim una colla de veritables especialistes en les més difícils modalitats esportives, que - de segur- farien un paper destacat en competicions oficials.



Ja que parlem de risc i aventura, mireu ací als dos Vicents cavalcant gloriósament els seus respectius dromedaris, durant la travessia del Magrib que van dur a terme el passat estiu.

Sembla que aquests animals no són massa simpàtics ni tampoc gens fàcils de con-



trolar, a banda de que resulta molt difícil mantenir-se dalt de la cavalcadura sense tenir on agafar-se. Com deien abans, tenim autèntics especialistes en moltes coses.

Observareu que els hem ampliat els caps, per tal que siguin fàcilment reconeguts i no els pugueu confondre amb dos moros qualsevol.



Logística • Formación • Calidad • Servicio



Polígono Ind. Ronda Sur - C/ Sierra de Irta, nave 32 - 12006 CASTELLON
Tel. 964 244 725 - 5 líneas - Fax 964 257 136
e-mail: autolevante@terra.es



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

LA CALIDAD ANTE TODO: PRODUCTOS 



PROGRAMA DE FESTES

Magdalena 2003

DIVENDRES 21 (*La re-vespra*)

21,00 Inauguració del Casal.
Sopar informal.

DISSABTE 22 (*De la Festa la Vespra*)

14,00 Dinar lliure
16,00 Cavalcada del Pregó.
Al cadafalc.
20,00 Berenar-sopar al casal.

DIUMENGE 23 (*Magdalena Festa Plena*)

08,00 Tots al Casal.
Figues i xurros 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 cadafalc amb uniforme.
Processó de les gaiates.

DILLUNS 24 (*Dia dels bous*)

11,00 Pregó Infantil
14,00 Concurs de paelles del
Rei Barbut
19,00 Anar de marxa. Sopar lliure.

DIMARTS 25 (*Dia del vi*)
14,00 Vermut al Casal
14,30 Dinar al Casal (optatiu).
20,00 Visita al Mesó del Vi.
Sopar lliure.

DIMECRES 26 (*Dia de pa i porta*)

14,00 Vermut al Casal
14,30 Dinar al Casal (optatiu)
21,00 Sopar al Casal.
Bufet portat de casa.

DIJOUS 27 (*Dia de l'Alcaid*)

14,00 Vermut al Casal
14,30 Dinar al Casal en honor
dels Alcaids
20,30 Acte d'investidura de l'Alcaid
del Castell Vell de l'any 2003.
21,00 Gran Sopar-Bufet al Casal
(entrada per estricta invitació)
22,30 Festa de l'Alcaid, amb música,
al Casal

DIVENDRES 28 (*Dia gastronòmic*)

14,00 Vermut il·lustrat al Casal
14,30 Dinar al Casal
(concurs de cuina)
19,30 Anar de marxa. Sopar lliure

DISSABTE 29 (*Dia de la Patrona*)

14,00 Vermut al Casal
14,30 Dinar al Casal (optatiu)
15,45 Ofrena de Flors a la Patrona
20,00 Anar de marxa. Sopar lliure.

DIUMENGE 30 (*Magdalena Vítol*)

14,00 Paella final de festes
22,00 Desfile final de festes
23,00 Gran xocolatada amb xurros,
al Casal
24,00 Traca final.



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

PLAZA CARDONA VIVES, 8-1º · 12001 CASTELLÓN

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



UAP



Cerámica Gómez, S.A.

PAVIMENTOS CERAMICOS
GRES PORCELANICO

UNE-EN ISO 9001 N° REG. 010205

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 CASTELLÓN (España)

Encontrará exquisitos detalles diseñados a su medida.
Por ejemplo, la siguiente curva.



Audi

Innovando desde 1899.

**Nuevo Audi A8
con tracción integral quattro®.**

Encontrará una respuesta inmediata y contundente al acariciar el pedal del acelerador. Encontrará el sistema Multi Media Interface que le da acceso a numerosas funciones avanzadas desde un solo mando interactivo. Encontrará la suspensión neumática adaptativa, que se ajusta de modo continuo a su estilo de conducción y a las características del terreno. Encontrará la estructura ASF de aluminio de 3ª generación, aún más ligera y resistente. Y encontrará una curva específicamente diseñada para usted. Porque el nuevo Audi A8 es la única gran berlina deportiva que incorpora la tracción integral quattro®, que asegura el control total y un pleno dinamismo en cualquier situación.

Como ve, las emociones también pueden ser diseñadas a medida.

La gran berlina deportiva de Audi.

Marzá, S.L.
Plaza País Valencià, 14
Tel. 964 34 23 00
12002 Castellón