

VIII Concurso
Nacional de
Cocina Aplicada
al Langostino de
Vinaròs **2010**

dossier de premsa

III Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs
y I Tour de la Tapa del Langostino de Vinaròs





ÍNDICE

03	Carta del Alcalde de Vinaròs, Jordi Romeu
04	El Langostino de Vinaròs
05	La Denominación de Origen
06	Acto de Presentación del Concurso
08	Objetivo del Concurso
09	Bases del Concurso
11	Jurado del Concurso
14	Histórico del Concurso
16	El Plato de Martín
17	Vinaròs destino turístico
18	Vinaròs Gastronómico
19	Presentación de las III Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs y I Tour de la Tapa del Langostino de Vinaròs
20	Programación III Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs y I Tour de la Tapa del Langostino de Vinaròs
21	Programación Concurso de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs 2010
22	Restaurantes con menús especiales dedicados a las III Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs y sus respectivas Tapas
25	Contactos
27	Programa de patrocinio





CARTA DEL ALCALDE DE VINARÒS JORDI ROMEU

El Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs, tal y como se viene desarrollando desde el año 2003, recupera las antiguas esencias de este acontecimiento que dejó de realizarse en la década de los 70 del pasado siglo, y que trata de incentivar nuevas tendencias culinarias en Vinaròs.

Así, desde el año 2003, el Patronato Municipal de Turismo hace coincidir acertadamente el Concurso con los actos de conmemoración de la Carta Puebla de Vinaròs.

Asimismo y de acuerdo con el sector gastronómico, se han ido añadiendo otros actos al Concurso como por ejemplo, las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs, las actividades de animación infantil ofrecidas por el reconocido cocinero vinarocense Juanjo Roda y este año, como novedad, la realización del Tour de la Tapa del Langostino que esperamos sea todo un éxito de participación.

Espero que conjuntamente con los actos del verano en Vinaròs y los de la Conmemoración de la Carta Puebla en el mes de septiembre, disfruten de esta excelente oferta gastronómica.

Jordi Romeu Llorach
Alcalde de Vinaròs

EL LANGOSTINO DE VINARÒS



En la costa de Vinaròs existen abundantes y ricos caladeros que ofrecen gran variedad de pescados y mariscos. El pescado de este litoral es capturado por la flota artesanal con métodos respetuosos que garantizan el equilibrio ecológico de nuestras preciadas reservas pesqueras. Gracias al esfuerzo de los pescadores, el producto llega al mercado cada día en unas condiciones óptimas de frescura y calidad.

Es necesario destacar que la calidad y textura del langostino de Vinaròs es diferente respecto a otras capturas de la costa mediterránea, a causa de las aguas de baja salinidad del litoral y un clima suave y atemperado durante todo el año. Combinación que da lugar a una elevadísima CALIDAD. De aspecto, es un langostino increíble, tanto por la elegancia y sutileza de su sabor exquisito, como por su carnosidad. Un producto incomparable y único con una producción limitada y localizada en el litoral mediterráneo de aguas transparentes que va desde el Delta del Ebro hasta Peñíscola.

El langostino de Vinaròs presenta un tamaño que puede llegar hasta los 20 centímetros en los ejemplares grandes, y con un grosor muy considerable. Su color fluctúa entre los rosáceos y marrones, con una serie de bandas transversales en su abdomen y la característica bandera republicana en su cola. Tonos que se ven matizados por el brillo de su frescura, que le proporciona reflejos de color naranja vivo. Físicamente tiene unas características distintivas, la carnosidad y fuerza de su cuerpo. En cuanto a su sabor, puede afirmarse que se trata de uno de los langostinos más sabrosos de la Península. La delicadeza de su sabor se debe a la riqueza de alimentos de las aguas de esta costa, enriquecidos por los depósitos del río Ebro, que confieren a sus carnes unas características organolépticas especiales.

Elegante, porque su sabor es exquisito, incomparable, porque el langostino de Vinaròs es único, y sorprendente por la cantidad de sensaciones que despierta su degustación. El langostino de Vinaròs es pues un producto de calidad indiscutible con un futuro prometedor, que día a día está conquistando un merecido espacio en la alta gastronomía española.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Los langostinos comercializados por las cofradías de pescadores de la provincia de Castellón podrían contar en un futuro con la denominación de origen Langostino de Vinaròs. En Vinaròs se está trabajando desde hace varios años en poder implantar esta denominación de origen o la de producto de calidad.

El Instituto de Calidad Agroalimentaria Valenciano, órgano dependiente de La Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación ha recomendado que los langostinos capturados en los puertos de la provincia de Castellón, o sea, Vinaròs, Benicarló, Peñíscola, Castellón y Burriana lo hagan bajo la marca "D.O. Langostino de Vinaròs".

Las Cofradías de pescadores de toda la provincia están de acuerdo en aceptar la denominación de origen Vinaròs para todas las capturas que se realicen en este ámbito territorial. Así pues, el Ayuntamiento de Vinaròs ha trasladado al Instituto de Calidad Agroalimentaria Valenciano la necesidad de crear un órgano en el que estuvieran representadas todas las partes, a través del cual se creara la reglamentación por la que se basaría esta denominación de origen y cuáles serán las características mínimas necesarias para que un langostino pudiera tenerla.

Vinaròs ha realizado siempre un gran esfuerzo por la promoción de este crustáceo de indudable calidad. Buena prueba de ello es el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino, que ha adquirido un gran renombre y repercusión.

ACTO DE PRESENTACIÓN DEL CONCURSO



1 El cocinero Ricard Camarena con el Alcalde de Vinaròs durante la presentación del Concurso en Valencia en el año 2009. 2 Uno de los platos de la presentación en Zaragoza de la edición del Concurso 2005. 3 Ganadores del Concurso del año 2006. Restaurante Dos Hermanos de Madrid con Carme Rusalleda, presidenta del jurado del Concurso. 4 Langostino divertido, a cargo de Juanjo Roda. 5 Alcalde de Vinaròs con la receta del langostino al carbón, de Martín Berasategui. Presentación del Concurso 2006 en el palacio Kursaal de Donostia-San Sebastián. 6 Presentación en Valladolid del Concurso del año 2007 en el Museo de Arte Contemporáneo Español. Patio Herreriano. 7 Presentación del Concurso del año 2008 en el Santuario de Meritxell, del Principado de Andorra.

Con el objetivo de dar a conocer el Concurso Nacional de Cocina aplicada al Langostino de Vinaròs en todo el territorio nacional, a lo largo de los últimos años se han realizado actos de presentación y promoción del mismo en ciudades como Barcelona, San Sebastián, Zaragoza o Valencia.

Para la organización de los mismos se ha contado con cocineros de reconocido prestigio como Martín Berasategui o Ricard Camarena. En esta ocasión se ha decidido presentar el concurso en la capital de España, la ciudad de Madrid.

Para la realización de este acto el pasado 19 de mayo se contó con el cocinero madrileño, el sr. Ángel Palacios y el magnífico restaurante La Broche, poseedor de una estrella Michelin. En el almuerzo que se sirvió coincidiendo con la presentación, se degustaron dos recetas expresamente preparadas para la ocasión:

*-Fondue de queso tupí
con langostinos de Vinaròs y
huevo de pollita a baja temperatura.*

*-Milhojas de melocotones asados
con langostinos de Vinaròs y
su bisqué al aceite de manzanilla.*

ACTO DE PRESENTACIÓN DEL CONCURSO



Ángel Palacios

En Barcelona estudió técnico en servicios hosteleros, especialidad en cocina y a partir de ahí comenzaría su andadura profesional en el mundo gastronómico. Su gran oportunidad llegó en el año 96 trabajando para el Restaurante Martín Berasategui de San Sebastián, período durante el cual también formó parte del Café de París en Francia y colaboró en los Banquetes de inauguración del Casino Biarritz.

Durante el año 1998 trabajó en El Bulli (Roses, Girona) junto con Ferran Adrià. En el 2000, fue considerado uno de los diez mejores cocineros menores de 30 años por el crítico gastronómico José Carlos Capel y en el 2001 obtuvo el premio a los mejores postres del año por la guía Gourmetour.

A partir del año 2000 ha estado trabajando como jefe de cocina y pastelería en el restaurante La Broche de Madrid con Sergi Arola. Se trasladó un año a Miami (Florida) para ser general manager y jefe de cocina del mismo restaurante La Broche de Miami, allí obtuvo el premio Americas's best new chef 2003 y el restaurante obtuvo el galardón de mejor restaurante español del sur de Florida por el Sun Sentinel. También obtuvo la Cuchara de Oro al mejor restaurante español.

Al regresar de Miami fue jefe de cocina en el restaurante Arola de Madrid y regresó en el 2008 al restaurante La Broche de la capital donde trabaja en la actualidad como Chef Ejecutivo. En 2008 fue el ganador del XI Campeonato de España de Cocineros.

OBJETIVO DEL CONCURSO

El Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino, tal y como se viene desarrollando desde el año 2003, recupera las viejas esencias de este evento que dejó de realizarse en la década de los años 70, y que trata de incentivar nuevas tendencias culinarias en Vinaròs.

No cabe duda que el producto estrella del pujante sector hostelero y de la restauración vinarocense es el langostino. Precisamente, el objetivo principal del concurso pasa por transmitir la necesidad de continuar promocionando una gastronomía de calidad relacionada con los productos locales y, sobre todo, con el apreciado e incomparable langostino de Vinaròs.

En líneas generales se pretende prestigiar y aumentar el reconocimiento público en el ámbito nacional de los productos y la gastronomía de la ciudad. Vinaròs es un destino turístico que basa su oferta principal en el sol y playa, pero además, está realizando esfuerzos para desestacionalizar la oferta turística. Prueba de ello es el proyecto de clubs de producto turístico de Vinaròs en el que se ha creado un club específico denominado Vinaròs Gastronómico. La implementación de esta iniciativa comportará la creación de un club de calidad que diferenciará la oferta gastronómica de Vinaròs de los otros municipios y destinos competidores..

En la edición de este año, la organización del concurso continuará apostando por conformar un jurado de reconocido prestigio y también, para atraer la participación de restauradores de todo el estado.

Destacar la participación en anteriores ediciones de referentes del mundo gastronómico tan relevantes como Martín Berasategui, el cual elaboró una receta especial con los Langostinos de Vinaròs llamada "Llagostins de Vinaròs al carbó", así como Carne Ruscaldeda y Jordi Roca del "Celler de Can Roca", los cuales fueron presidenta y presidente del jurado los años 2006 y 2007 respectivamente.

En lo que respecta a las dos últimas ediciones, las del 2008 y 2009, los presidentes del jurado fueron el valenciano Ricard Camarena y el gallego Xosé Torres Cannas, ambos poseedores de una estrella Michelin.



Carme Ruscaldeda
Rte. Sant Pau.



Ricard Camarena
Rte. L'Arrop.



Xosé Torres Cannas
Rte. Pepe Vieira.

BASES DEL CONCURSO

01

El Ayuntamiento de Vinaròs y el Patronato Municipal de Turismo convocan el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino.

02

Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía a nivel nacional con un máximo de un representante por unidad de negocio.

03

La inscripción se hará efectiva rellenando, on-line, la inscripción disponible en esta página web o enviando la inscripción a uno de los siguientes correos electrónicos: turismo@vinaros.org o turismevinaros@gmail.com, antes del 14 de septiembre de 2010.

Se deberá incluir el nombre y receta del plato a elaborar así como también una fotografía del mismo en formato jpg o similar de 300 dpi como mínimo de resolución.

04

El máximo de participantes será de 10, pudiendo ser como máximo 2 representantes por población. La adjudicación de las plazas se hará mediante una selección por parte del Comité Organizador. La inscripción es gratuita.

05

La adjudicación de las plazas se hará mediante una selección, de entre todas las solicitudes recibidas, por parte del Comité Organizador y la confirmación de los concursantes se realizará telefónicamente durante los 3 días posteriores al cierre del período de aceptación de participantes.

06

Con la confirmación de la plaza se adjuntará un listado con todo el material con el que podrán contar los participantes para la realización de sus platos. Asimismo, los participantes deberán presentar a la organización las recetas originales, quedando éstas a su libre disposición.

07

Será obligatorio preparar 2 raciones de un mismo plato elaborado con langostinos de Vinaròs como materia prima destacable o única. De las cuales, 1 ración en plato de presentación para el jurado y prensa y la otra, en 5 pequeñas porciones de degustación.

08

Los ingredientes para la elaboración de los platos los aportará cada concursante, a excepción de los langostinos que los aportará la Organización.



09

El concurso se realizará el 27 de septiembre de 2010.

10

Todos los cocineros y ayudantes deberán utilizar obligatoriamente la vestimenta reglamentaria. La organización les facilitará el mismo día del concurso un delantal oficial.

11

El plato de obligada elaboración será puntuado según presentación, gusto y importancia del langostino en su elaboración.

12

La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado podrá ser motivo de baja puntuación o incluso de desclasificación, así como utilizar ingredientes en los platos que no sean comestibles.

13

La Organización hará uso de un equipo de tres comisarios, los cuáles se encargarán de velar por el buen funcionamiento y el cumplimiento de las normas comprendidas en estas bases, por parte de los participantes. Esta información será comunicada al Jurado para que pueda utilizarla en la valoración final.

14 PREMIOS

Se establece este cuadro de premios, a los cuáles se aplicarán las retenciones fiscales estipuladas por la legislación vigente.

- Langostino de Vinaròs
 - 1º Premio 1.000 euros, langostino de oro y diploma.
 - 2º Premio 500 euros, langostino de plata y diploma.
 - 3º Premio 300 euros, langostino de bronce y diploma.

El resto de participantes obtendrán diploma de asistencia. Todos los participantes recibirán 300 euros en concepto de premio por participar

15

El Jurado estará compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía y periodistas especializados de reconocido prestigio.

16

Las normas y condiciones de este concurso se entenderán aceptadas por el solo hecho de participar. No obstante, para todo aquello que no se encuentre especificado en estas bases o para cualquier duda que pueda derivarse de su interpretación, el Comité Organizador se reserva la expresa y exclusiva competencia al respecto.



JURADO 2010

Presidente. **Pere Planagumà.**



Este joven cocinero proviene de Olot, comarca de la Garrotxa, en Girona. Obtuvo el título de Especialista en Hotelería y Turismo en Gerona, para posteriormente realizar varios stages tanto es España como en Europa; en la Tour d'Argent de París, en restaurantes de Inglaterra y de Italia y además en el Mas Pau Avinyonet y en el restaurante El Bulli de Roses, trabajando con el maestro Ferran Adrià (restaurante poseedor de tres Estrellas Michelin)

Ha trabajado durante 4 años en el restaurante El Celler de Can Roca (poseedor de tres Estrellas Michelin) y los cuatro años siguientes fue asesor gastronómico del Sr. Aghostino Leal Neves Alves.

Ha colaborado también en diversos programas de televisión y radio dedicados a la cocina. Ha ejercido de profesor impartiendo cursos de cocina creativa en Girona y en Ripollés.

Destacar su participación en importantes eventos, como la realización de la cena-demostración de Cocina Catalana en el museo Salomon Gughenheim de Nueva York (2006), así como la cena de la Feria del Libro de Frankfurt (2007) y en el Salón Slow Food de Torino, Italia (2008).

Ha colaborado también con Pep Palau en la Feria Gastronómica de Girona.

Actualmente es el jefe de cocina del Restaurante Les Cols poseedor de dos , en su ciudad natal Olot, Girona. Donde practica un tipo de cocina de vanguardia pero con los productos tradicionales de la zona.

JURADO 2010



Vocal. **Pau Arenós.**

(Vila-real, 1966). Es el redactor jefe de El Periódico de Catalunya y de la revista Dominical. Columnista y responsable de la información gastronómica del mismo diario. Mención de honor del premio de Comunicación y Bienestar Social del Ayuntamiento de Barcelona (2002). Mención especial del premio Ciudad de Barcelona de Periodismo (2005). Premio Nacional de Gastronomía (2006). Premio Juan Mari Arzak (2007). Premio a la Excelencia Gastronómica de la Academia Internacional de Gastronomía (2009). Miembro del jurado de la revista británica 'Restaurant', que elige los mejores restaurantes del mundo. Ponente de congresos gastronómicos (BCNVanguardia, Fòrum Gastronòmic de Girona, Madrid-Fusión, San Sebastián Gastronómika...). Colaborador de la revista 'Vino y gastronomía'. Ha escrito siete libros, entre ellos, 'Los genios del fuego' (mejor libro del mundo de chefs del 2000) y un libro de narraciones que lleva por título, 'El topo a la luz del día'. Actualmente trabaja en el desarrollo del concepto 'cocina tecnoemocional', tema del cual tratará su próximo libro.



Vocal. **Garbancita Cristina Martínez**

(Pamplona, 1974). Bloguera especializada en gastronomía, comienza su trayectoria en el año 2006 con su bitácora culinaria Garbancita.com, después de varios años trabajando en Internet como colaboradora en webs de diferente índole. Desde sus inicios establece interesantes relaciones con restauradores y cocineros que le dan la oportunidad de expandir sus conocimientos gastronómicos, gracias a la intensa curiosidad y pasión que siente hacia ese mundo. Entusiasmo que se traduce en un éxito de audiencia de su blog, que a su vez le abre las puertas para ser redactora de la revista "Escuela de cocina" y colaboradora de "Cocina Futuro", entre otras publicaciones.

Aficionada a la fotografía gastronómica, utiliza sus instantáneas para ilustrar las recetas en su blog y también ha publicado varias de sus fotos en diferentes medios. En el I Encuentro de Bloggers Navarra Gourmet, Garbancita.com consiguió el accésit al "Mejor Blog de Gastronomía" y en el último certamen de ese mismo encuentro fue galardonada con el premio al "Mejor uso de nuevos formatos", por la creación y puesta en marcha de un nuevo tipo de evento culinario denominado *gastroquedadas*, utilizando para ello la red social Facebook.



Vocal. **José Aguilar**

Empieza su trayectoria gastronómica en el Suplemento Semanal del grupo el Correo en 1991, como crítico gastronómico firmando como Antonio Sicre. A partir de ahí, ha colaborado en revistas de tirada nacional como: Grandes Viajes, De viajes, Restauradores, Club de Gourmets, Vivir el Vino, etc. A finales de los 90 organiza en Madrid y durante 3 años la primera cata comparativa de langostinos de San Lúcar contra los de Vinaròs. Desde 1998 funda y dirige la Muestra Nacional de Tapas de Castellón y desde el año 2000 el conocido Mesón de la Tapa y la Cerveza de las fiestas de la Magdalena de Castellón.



Colabora con varias guías de carácter nacional y de la Comunidad Valenciana y además realiza y coordina la guía Saborea Castellón. Ha colaborado en la realización de varias enciclopedias gastronómicas, entre ellas Cocina Japonesa y otras cocinas orientales de ediciones el Prado. Con el periódico Mediterráneo ha realizado un coleccionable sobre Cocina de Castellón. Sus colaboraciones en los medios de comunicación son diversas: colaborador en el programa Gastronómico de Canal 9 "Che que bo" y de Radio 9 en una sección de gastronomía. En la actualidad colabora todos los jueves en un programa gastronómico de la Bona Radio. Ha participado como jurado en diversos concursos culinarios tanto a nivel de cocina como a nivel de cata de producto y ha participado como conferenciante en ponencias sobre gastronomía. Desde septiembre del 2007 dirige la Cátedra de Gastronomía Mediterránea y Nutrición Fepac-Asaja de la Universitat Jaume I de Castellón (se realizan informes, investigaciones y cursos de gastronomía y nutrición) que momentáneamente ha pasado a denominarse Aula de Gastronomía de la Universidad Jaume I.



Vocal. Jorge Guitián

(Vigo, 1975). Autor del blog Diario de un Gourmet de Provincias. En terreno gastronómico, ha colaborado con www.galiciagastronomica.com, con las desaparecidas revistas Santia-GO! Magazine y Guía Cicerone, también con Localia TV, Radio Obradoiro y en la redacción de la Guía Gastronómica de Santiago de Compostela. En 2008 su blog obtuvo el Premio Nacional de Periodismo Gastronómico Álvaro Cunqueiro y en 2009 el I Premio Navarra Gourmet al Mejor Blog Gastronómico. En 2010 obtuvo el premio Gastronomía Alternativa.

Ha participado en diferentes eventos gastronómicos como las Jornadas Lecturas Deliciosas (Murcia y Cartagena, 2007), Salón de las Denominaciones de Origen (Vigo, 2007 y 2008), el Forum Santiago '08, el Congreso Navarra Gourmet (2009), Las Cinco Estrellas de la Carne Cinco Estrellas (Madrid, 2009), San Sebastián Gastronomika (2009).

Actualmente colabora con la edición española de la revista Vanity Fair, escribiendo sobre temática gastronómica. Otras colaboraciones en la Asociación de Empresas Innovadoras León Innova y entornos 2.0 y elaboración de una exposición sobre la faceta gastronómica de Álvaro Cunqueiro de cara al centenario del escritor (2011), al tiempo que desarrolla el Plan de Desestacionalización Turística del Concello de Boiro utilizando los recursos gastronómicos, y en concreto el mejillón, como elemento dinamizador. Desde 2009 desarrolla el proyecto Laboratorio de Ideas Gastronómicas, www.ideasgastronomicas.com, un servicio de consultoría gastronómica a través del cual colabora con empresas e instituciones en la puesta en valor del patrimonio gastronómico y su rentabilidad social y económica.

PRESIDENTES DEL JURADO DE LAS EDICIONES ANTERIORES

2003 Agustí Torelló Sibill

2004 Jean Luc Figueras

2005 Oriol Rovira

2006 Carme Rusalleda

2007 Jordi Roca

2008 Ricard Camarena

2009 Xosé Torres Cannas



HISTÓRICO DEL CONCURSO

año 2003

- 1er Premio. **Vicent Guimerà Sales**
restaurante: Casa Santi, de Ulldecona
plato: "dos texturas de langostinos con frutas tibias"
- 2º Premio. **Francisco Javier Adell Orella**
restaurante: Hotel-Restaurant Miralles, de Horta de Sant Joan
plato: "canelones de langostino con pormantin suave"
- 3er Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Bresca, de Cambrils
plato: "langostinos al romero con cebolla confitada y parmentier"
- Plato libre. **Jordi Roca Temprado**
restaurante: Independiente (no representa a ningún restaurante)
plato: "bacalao con tomate"

año 2004

- 1er Premio. **Francisco Javier Adell Orella**
restaurante: Independiente (no representa a ningún restaurante)
plato: "oriente y occidente. sushi de langostinos con aceitunas negras"
- 2º Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Bresca, de Cambrils
plato: "langostinos con tomate braseado"
- 3er Premio. **Carles Barceló i Francesc Balnch**
restaurante: La Mar Blava, de Hospitalet de l'Infant
plato: "gazpacho de langostino con teurina"
- Plato libre. **Xavier Ferraté**
restaurante: Bresca, de Cambrils
plato: "rape con humus y yoghourt"

año 2005

- 1er Premio. **Gerson Vidal**
restaurante: La Grava, de El Morell
plato: "langostinos con verduritas, soja y jamón"
- 2º Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Bresca, de Cambrils
plato: "langostinos con patata y ensalada"
- 3er Premio. **Teresa Gil Rull**
restaurante: Escuela de cocina de Tortosa
plato: "nido de judías verdes y fritos de yuca, salsa americana y langostinos"
- Plato libre. **Xavier Ferraté**
restaurante: Bresca, de Cambrils
plato: "atún con cebolla tierna y mostaza"

año 2006

- 1er Premio. **Alberto Moreno Vaquero**
restaurante: Dos Hermanos, de Madrid
plato: "rollitos de langostinos y acelgas con tomate cherry confitado"
- 2º Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Bresca, de Cambrils
plato: "llagostí meravellat"
- 3er Premio. **Josep Elias Gavernet**
Escola d'hosteleria de Tortosa
plato: "brotxeta de llagostins confitats"
- Plato libre. **Asier Abal**
restaurante: Illara, de San Sebastián
plato: "rissoto de chipirones con espinacas"

HISTÓRICO DEL CONCURSO

año 2007

- 1er Premio. **Juan Pablo Bassi**
restaurante: Mirador de Ulia, de San Sebastián
plato: "carpaccio de langostinos"
- 2º Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Bresca, de Cambrils
plato: "llagostins amb ceba tendra"
- 3er Premio. **José María Soler Pastor**
restaurante: Laan Café, de Madrid
plato: "langostino con tuétano y jugo de jamón asado"
- Plato libre. **Llorenç Rodríguez y Asan Ouazzif**
Escola d'Hosteleria de Benicarló
plato: "arròs melós amb pit i cuixa de guatlla, cruixent de xicoria i essència de merlot"

año 2008

- 1er Premio. **Ruben Sánchez y Francisco Javier García**
restaurante: El Bodegón, de Daimiel (Ciudad Real)
plato: "langostino, escabeche de verduras y mahonesa de tempranillo"
- 2º Premio. **José María Soler Pastor**
restaurante: Tribeca, de Madrid
plato: "langostino ibérico con berenjena"
- 3er Premio. **Geroni Castell Vidal y Tina Nanieva**
restaurante: Les Moles, de Ulldecona (Tarragona)
plato: "amanida de llagostí i taronja"
- Plato libre. **Jorge López Giménez**
restaurante: Rojo Cereza, de Alzira (Valencia)
plato: "pulpo, espuma de patata violeta y rocas de pimentón de la vera"

Año 2009

- 1er Premio. **Luis Arrufat Calbet**
restaurante: Casino Antiguo, de Castelló
plato: "llagostí d'Or 2009"
- 2º Premio. **Federico Guajardo**
restaurante: Sal de Mar, de Dénia
plato: "langostino de Vinaròs a la llama con cuscús de naranja y helado de almendra frita"
- 3er Premio. **Oscar Marcos**
restaurante: Cataría Gastronómica, de Benidorm
plato: "gel de cardifole con tartar de langostino de Vinaròs, caviar cítrico y calamondín"
- Plato Libre. **Federico Guajardo**
restaurante: Sal de Mar, de Dénia
plato: "ravioles con salsa ricota de aceite de oliva y suero de tomate ahumado al romero"





EL PLATO DE MARTÍN

La repercusión e importancia de este concurso nacional de cocina ha hecho que cocineros destacados como Martín Berasategui, que fue miembro del jurado, haya incluido en la carta de su restaurante esta receta que les detallamos a continuación.

Langostinos de Vinaròs al carbón

Ingredientes

Para el caldo: 8 cabezas de bogavante, 3 kgr. de galeras, 4 cebollas (paisana), 10 zanahorias (paisana), 3 puerros (paisana), 30 l. de agua, 180 gr. de sal, aceite, 5 tomates (tacos), 200 gr. brandy, 8 dientes de ajo.

Para los langostinos: 10 de langostinos de Vinaròs (35 unid./kg), 10 palos de brocheta.

Para el carbón: 1/2 bolsa de té ahumado (China Terry).

Para el germen de soja: 1 paquete de germen de soja, mantequilla noisette, sal fina.

Elaboración

Para el caldo: dorar las cebollas y los ajos en el aceite, añadir el puerro, dorar, poner el tomate y dejar pochar hasta que empiece a pegarse.

Poner las cabezas y las galeras, rehogar todo. Cuando esté seco el fondo, añadir el brandy y flambear. Meter el agua, la sal y cocer cuatro horas a fuego muy lento.

Colar y clarificar.

Para los langostinos: cocer los langostinos y pelar solo el cuerpo, quitarle el cordón de tripa y meter un palo de brocheta por la cola hasta la cabeza.

Cocer en horno a 100° C durante tres minutos.

Para el carbón: triturar en thermomix el té ahumado (China Terry).

Para el germen de soja: calentar la mantequilla noisette y saltear en ella el germen de soja, sazonar y colocar en el fondo de los platos.

Acabado y presentación

Colocar en el fondo de los platos el germen de soja salteado y, encima, colocar los langostinos ya cocinados. Espolvorear con el polvo de té y sacar el caldo en una jarra aparte.

VINARÒS, DESTINO TURÍSTICO



Vinaròs es una ciudad de 27.000 habitantes, en la Costa Azahar, al norte de la Comunidad Valenciana, con una larga tradición turística. Dispone de una gran cantidad de recursos e infraestructuras de alojamiento y de restauración.

Su tradición marinera, en combinación de la riqueza de hortalizas y verduras de su agricultura, han hecho de la gastronomía uno de sus atractivos principales. El atractivo de su historia, sus playas de arena, sus calas agrestes y cautivadoras, unido a la excelente calidad de sus playas, hacen de Vinaròs un destino turístico de primera magnitud.

Sus costas, aptas para la práctica de cualquier deporte, tienen su complemento en los numerosos equipamientos de la ciudad. Equitación, tenis, golf son atractivas opciones de ocio a las que se añade la rica oferta cultural promovida desde el Ayuntamiento.

Vinaròs ofrece al turista un amplio abanico de posibilidades desde el que poder configurar sus viajes y vacaciones para el ocio y el descanso. Equitación, aeromodelismo, tenis, golf son atractivas opciones de ocio a las que se añaden fiestas y tradiciones como el Carnaval de Vinaròs (Fiesta de Interés Turístico Autonómico), la Semana Santa de Vinaròs, las Fiestas del Langostino y la variada organización de eventos y actividades culturales promovidas por el Ayuntamiento, como el propio Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.

Con toda esta oferta, Vinaròs se ha especializado y orientado en los últimos años como un destino dirigido a familias, amantes de la buena gastronomía y de la tranquilidad en sus playas y calas.

Patronato Municipal de Turismo

Plaza Jovellar, 2 _ 12500 Vinaròs
_Tel. 964 455 253 _ Fax 964 454 600
turismevinaros@gmail.com
turismo@vinaros.org
www.turisme.vinaros.es



**VINARÒS
GASTRONÒMIC**

VINARÒS GASTRONÒMICO EL CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO GASTRONÒMICO DE VINARÒS

Los clubs de producto turístico de Vinaròs nacen como propuesta del Patronato de Turismo y el Ayuntamiento de Vinaròs a raíz de la realización del Plan de Marketing Turístico de Vinaròs y de acuerdo con las líneas estratégicas marcadas por el Plan Estratégico de Turismo ESPAÑA 2020, que apoya este modelo de gestión como forma de comercialización y promoción de un destino.

En 2009 nace el club gastronómico de Vinaròs. La iniciativa surge de la importancia del sector gastronómico en la ciudad. El reconocimiento que tiene la gastronomía de Vinaròs por medio de su producto más emblemático, el langostino de Vinaròs, dan fuerza a la idea de crear un club que propicie una mejor promoción y comercialización de la ciudad como destino turístico gastronómico.

En la Costa del Azahar castellonense la gastronomía vinarocense es una de las que marca tendencia respecto a innovación y calidad. Fruto de esto es la apuesta por dar un paso más y crear el club de producto turístico gastronómico. Para dar a conocer el club se ha creado una marca identificativa, a la que se ha añadido el texto: Vinaròs Gastronómico. La marca está representada a través de un logo compuesto por dos cubiertos situados en forma de V. La V significa Vinaròs pero también ok o visto bueno de calidad.

Vinaròs gastronómico ha nacido pues en tierra aliñada. El colectivo de cocineros y restaurantes locales ha demostrado su experiencia y saber hacer en innumerables ocasiones, lo que es una clara muestra del dinamismo de este subsector turístico en la economía local.

Los principales beneficiarios de este club son los restaurantes, pero también queda espacio para que en un futuro se puedan incorporar las cafeterías, vinacotecas o tiendas de alimentación. El objetivo pasa por fomentar una gastronomía de calidad entre todos los oferentes de esta tipología de servicios en Vinaròs. El destino Vinaròs apuesta de este modo por una cultura de la calidad que tiene como base su tradición gastronómica.

El club gastronómico de Vinaròs no pretende substituir a nadie, sino todo lo contrario, el objetivo pasa por unir esfuerzos entre todos los agentes del sector de la restauración y alimentación sin que cada uno deje de hacer su trabajo.

El club está trabajando en la organización de jornadas gastronómicas, en la transmisión de una mejora de la calidad entre sus asociados, en la búsqueda de los mejores canales de promoción y comercialización para dar a conocer la gastronomía de Vinaròs.

En esta ocasión presentamos los diez establecimientos vinarocenses que han alcanzado, en la 1ª fase de inicio del club, los criterios establecidos por la Mesa de Trabajo multisectorial turística, que se creó a tal efecto. No obstante, el carácter de continuidad con el que se concibe el proyecto posibilita que tanto los restaurantes que no han podido acceder, como los que han desestimado la idea en un principio, tengan aún la opción de formar parte de los clubs en un futuro.





PRESENTACIÓN DE LAS III JORNADAS DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO DE VINARÒS Y I JORNADAS DE LA TAPA DEL LANGOSTINO

Un año más, desde la recuperación del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs en el año 2003, el Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Vinaròs organiza este destacado acontecimiento al que, desde hace dos años, se han sumado las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.

La gastronomía se ha consolidado como uno de los componentes indispensables de la cultura en el mundo contemporáneo. Cualquier ciudad o país debe tener una buena oferta gastronómica a cargo de establecimientos de restauración con buenos profesionales y con el apoyo de un público fiel y exigente.

La oferta turística española está aprovechando la gran riqueza gastronómica de nuestro país para complementar y dar valor al principal producto turístico español, el sol y playa. Nuestro destino, Vinaròs, es una clara prueba de esta apuesta en la que el sector de la restauración junto con el Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Vinaròs ha unido esfuerzos para crear el club de turismo gastronómico, llamado Vinaròs Gastronòmic y mejorar, si cabe, la oferta gastronómica del destino.

Este año, como novedad se va a realizar el I Tour de la Tapa del Langostino. En la cultura gastronómica de Vinaròs siempre ha sido una tradición la toma del vermut acompañada de una tapa antes del almuerzo del mediodía. Con esta iniciativa, los restaurantes del club Vinaròs Gastronòmic pretenden recuperar el sabor de esta tradición vinarocense y mediterránea.

Espero que a través de este dossier que tiene en sus manos conozca el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino, deguste las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino y el I Tour de la Tapa del Langostino, tres eventos gastronómicos que se celebrarán a lo largo del mes de agosto y septiembre.

Mamen Obiol
Concejala de Turismo



**III JORNADAS DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO DE VINARÒS Y
I TOUR DE LA TAPA DEL LANGOSTINO DE VINARÒS**



PROGRAMACIÓN

del 13 de agosto al 21 de septiembre

**III Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs y
I Jornadas de la Tapa del Langostino de Vinaròs.**

Los restaurantes del club Vinaròs Gastronòmic ofrecerán un menú especial dedicado al langostino y una tapa dedicada también a este crustáceo.

día 16 de septiembre

El Langostino Divertido.

En el salón de actos de la Biblioteca Municipal, de 18 h a 19 h, el cocinero de Vinaròs, Juanjo Roda impartirá una actividad de animación infantil.

Inscripciones en el Tourist info Vinaròs.

La actividad es para un máximo de 25 niños, de edades comprendidas entre los 5 y los 8 años.

día 27 de septiembre

VIII Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.

**VIII CONCURSO NACIONAL DE COCINA APLICADA
AL LANGOSTINO DE VINARÒS**



PROGRAMACIÓN

Día 27 de septiembre

Concurso de Cocina Aplicada al Langostino 2010

17.00 h | 19.00 h.

Realización de las recetas por parte de los participantes del Concurso,
en el Mercado Municipal

19.00 h | 20,00 h

Valoración de las recetas por el jurado,
en el Mercado Municipal

19.00 h | 20,00 h

Cata de las Tapas ganadoras del I Tour de la Tapa del Langostino.
en el Mercado Municipal
(Precio: 3€). Patrocina Bodegas Vicente Gandía.

20.30 h.

**Ceremonia de Entrega de Premios
del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs 2010**
en el Mercado Municipal

22.00 h.

Cena de gala en las caballerizas del Santuario de la Misericordia.
Cena de gala a cargo de Luis Arrufat Calbet del restaurante El Casino Antiguo de Castelló.
Ganador del Concurso Nacional Aplicada al Langostino de Vinaròs 2009.

**CENA DE GALA A CARGO DEL GANADOR DEL CONCURSO NACIONAL DE
COCINA APLICADA AL LANGOSTINO DE VINARÒS 2009**

Luís Arrufat



Luís Arrufat Calbet nació en Castelló en el año 1980. Siendo muy joven, se traslada a Madrid a estudiar hostelería en la Escuela de Hostelería Sol.

Finalizados sus estudios comienza a trabajar en el RESTAURANT EPICURE de Madrid. Después decide ampliar su currículum trabajando alrededor del país en restaurantes como MUGARITZ de Rentería, con dos estrellas Michelin, después de un tiempo regresa a Madrid para trabajar en el CHAFLAN, reconocido con una estrella Michelin. Posteriormente decide instalarse en Cataluña y comienza a trabajar en el restaurante DROLMA del hotel Majestic de Barcelona, a las órdenes de Fermí Puig, también con una estrella Michelin; mientras refuerza sus conocimientos en *l'Escola de Postres* ESPAI SUCRE de Barcelona con Jordi Butrón.

Ya en Girona, desde el 2006, trabaja en el Restaurant EL BULLI con tres estrellas Michelin, alternando los períodos de descanso de El Bulli para trabajar con chefs de reconocido prestigio como por ejemplo, JUAN MARI ARZAK, JOSE ANDRÉS en Washington (EEUU) y con PEDRO SUBIJANA en San Sebastián, así como también en el Casino Antiguo de Castelló. Actualmente sigue trabajando en el restaurante EL BULLI como 2º chef.

MENÚ

❧ **APERITIVO** ❧

Aceitunas esféricas



Gazpacho de remolacha , morcilla y kikos



Langostinos kataifi



Bizcocho microondas

❧ **EN MESA** ❧

Langostino de oro 09



Rape, tinta y calamar



Carrillera, calabaza, naranja y azafrán,
con aceite de jengibre



Postre de chocolate 2010



Bodega de Vicente Gandía
(DO València)



Cafés a cargo de Antiqua Cafés & Tés

**RESTAURANTES DEL CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO VINARÒS GASTRONÓMICO CON
MENÚ ESPECIAL DURANTE LAS III JORNADAS DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO
Y I TOUR DE LA TAPA DEL LANGOSTINO DE VINARÒS**



*Restaurante
Bergantín*
Gerente: Carlos Albiol

C/ Varadero, s / n
964 455 990
Menú 39 € / Tapa 5 € (iva incluido)

*Restaurante
La Cocina de Javier Ramos*
Gerente: Javier Ramos

Av. Barcelona, 11
610 035 059
Menú 39 € / Tapa 5 € (iva incluido)



Tapa

Hojaldre de langostinos, cebolla confitada y emulsión de naranja

Menú

Langostinos con caviar de erizo de mar y pintas

Langostinos con mango picante

Montadito de caracoles de mar y langostinos sobre hoja fresca de espinacas

Lubina de caña con salteado de langostinos rehogados al ajillo

Brocheta de frutas frescas con chocolate, nueces y cereales

Vino blanco, rosado, tinto o cava a elegir
Agua y Café

Tapa

Tostada melba de foie caramelizado
con carpaccio de langostino a la crema de naranja

Menú

Crudités de ensalada con langostinos tibios

3 langostinos a la sal

3 langostinos al vapor

3 langostinos encebollados

Pimientos rellenos

Revuelto de setas con langostinos

Lomo de bacalao al horno con ajos confitados

Postres de la casa

Vino blanco o tinto - Café



*Restaurante
Rafel, lo cristalero*
Gerente: Emilia Doménech

C/ Cervantes, 2
964 402 048
Menú 39 € / Tapa 5 € (iva incluido)

Tapa

Langostinos sobre puré de patata con foie-gras de pato al Oporto, carpaccio de manitas de cerdo trufadas con crujiente de jamón ibérico

Menú

Surtido de hojas verdes con langostinos en tempura, mermelada de higo verde y balsámico al Pedro Ximénez

Neula empanada rellena de langostino confitado

Crema tibia de langostinos y dados de pera

Langostinos a la sal marina

Rossejat con langostinos al estilo marinero o
Arroz meloso con langostinos

Canelón de piña caramelizada, rellena de mascarpone
y frutas del bosque

Vino blanco, rosado, tinto, a elegir - Café

**RESTAURANTES DEL CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO VINARÒS GASTRONÓMICO CON
MENÚ ESPECIAL DURANTE LAS III JORNADAS DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO
Y I TOUR DE LA TAPA DEL LANGOSTINO DE VINARÒS**



Restaurante
Vinya d'Alòs
Gerente: Francisco Llopis

Pº de Blasco Ibañez, 13
964 454 962
Menú 39 € / Tapa 5 € (iva incluido)



Restaurante
El Langostino de Oro
Gerente: Salvador Alcaraz

C/ San Francisco, 31
964 451 204
Menú 39 € / Tapa 5 € (iva incluido)

Tapa

Golden Blue (Crêpe relleno de langostino, rape, carabinero y surumi con salsa americana)

Menú

Piruleta de langostino con copos de arroz y salsa de soja

Croquetas de langostinos del IV Centenario

Langostinos cocidos del trasmallo

Langostinos fritos con aceite del Maestrat

Arroz con langostinos al estilo marinero

Pan y salsas

Postre Dúo de Sabores

Vino o cava, agua - Café

Tapa

Cóctel de mariscos con agua de mar acompañado de pan con sabor a gamba

Menú

Consomé de tomate con langostinos

Ensalada de ventresca de bonito con langostinos

Crêpe de langostinos con champiñones a la mermelada de pimientos

Berenjena rellena de langostinos con su lecho de calabacín

o
Arroz Marinero con langostinos (seco o meloso)

o
Rape a la marinera con almendra y langostinos

Postres artesanos de la casa

Vinos, aguas y café



Restaurante
La Isla
Gerente: José Castell

Pº San Pedro, 5
964 452 358
Menú 39 € / Tapa 5 € (iva incluido)

Tapa

Marisco con colas de langostino y verduras sobre tostada

Menú

Almejas a la marinera

Sepia y colas de langostino salteado con verduras

Langostinos de Vinaròs a la plancha

Arroz caldoso con langostinos

Dama Blanca
(helado de vainilla con nata y chocolate caliente)

Blanc Chardonnay - Café

**RESTAURANTES DEL CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO VINARÒS GASTRONÓMICO CON
MENÚ ESPECIAL DURANTE LAS III JORNADAS DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO
Y I TOUR DE LA TAPA DEL LANGOSTINO DE VINARÒS**



*Restaurante
Lúgano*
Gerente: Mercedes Escribano

Pda. Saldonar, 6
964 450 966
Menú 39 € / Tapa 5 € (iva incluido)

*Restaurante
Mesón de La Mera*
Gerente: Mariano Luis Fernández

Pl. San Antonio, 27
964 401 617
Menú 39 € / Tapa 5 € (iva incluido)



Tapa
Varitas de langostino rellenos de frutos de mar
y trompetas de la muerte

Menú
Ensalada de Langostinos
o
Langostinos flameados con ron
o
Carpaccio de Langostinos
Merluza con salsa verde y Langostinos
o
Salmón con salsa de tinto
o
Dorada con salsa de Langostinos
Brownie de chocolate blanco
Vino o cava - Café

Tapa
Solla -cru
(*Sopes rossejades* y carpaccio de langostinos con un crujiente
de langostinos)

Menú
Carpaccio de langostinos con vinagreta de cítricos y ají
Flan de langostinos con brotes tiernos
Langostinos al vapor con salsa tártara
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
Merluza con langostinos y espuma de guisantes
Postre "La Mera"
Vino tinto D.O. Rioja - Vino blanco D.O. Penedés - Aguas - Café



*Restaurante
Càtering del Maestrat*
Gerente: Mireia Folch

C/ Santa Magdalena, 50
964 453 555
Menú 22 € / Tapa 5 € (iva incluido)

Tapa
Langostinos con verduras sobre *coca de la iaia*

Menú
(Menú exclusivo para llevar)
Ensalada tibia con langostinos
Suquet de lomos de merluza con langostinos
Postre casero
Vino o cava (1 botella para 2 personas)

CONTACTOS

- _ Alcalde: D. Jordi Romeu Llorach.
- _ Concejala de Turismo: Dña. Mamen Obiol Aguirre.
- _ Ayuntamiento: Tfno. 964 407 700.
- _ Patronato Municipal de Turismo Plaza Jovellar, 2- 12500 Vinaròs.
Tfno. 964 455 253 - Fax: 964 454 600.
- _ Oficina de Turismo: Tfno. 964 453 334- Fax: 964 455 625.

Alojamientos

- _ Hotel Vinaròs Playa****. Tfno. 964 401 240. 160 hab.
- _ Hotel Crystal Park**. Tfno. 964 401 122. 16 hab.
- _ Hotel Duc de Vendôme**. Tfno. 964 450 944. 12 hab.
- _ Hotel La Bolera**. Tfno. 964 400 224. 28 hab.
- _ Hotel Roca**. Tfno. 964 401 312. 36 hab.
- _ Hostal Teruel**. Tfno. 964 400 424. 20 hab.
- _ Hotel Casablanca**. Tfno. 964 450 425. 20 pax pensión / 20 pax hotel.



Restaurantes miembros del Club de Producto Vinaròs Gastronómico

- _ Bergantín. Tfno. 964 455 990. 80 pax. Cocina marinera y mediterránea.
- _ Càtering del Maestrat. Tfno. 964 453 555. 50 pax. Cocina tradicional y de vanguardia. Serv. de càtering.
- _ De la Mera. Tfno. 964 401 617. 42 pax. Cocina de temporada y mediterránea.
- _ El Langostino de Oro. Tfno. 964 451 204. 55 pax. Cocina marinera.
- _ La Cocina de Javier Ramos. Tfno. 610 035 059. 50 pax. Cocina marinera/mediterránea
- _ La Isla. Tfno. 964 452 358. 80 pax. Cocina marinera.
- _ L'Ermita. Tfno. 964 456 847. 200 pax. Mediterránea, vegetal y paella típica.
- _ Lúgano. Tfno. 964 450 966. 42 pax. Cocina creativa y de mercado.
- _ Rafel "lo cristalero". Tfno. 964 402 048. 50 pax. Mediterránea i autor.
- _ Vinya d'Alòs. Tfno. 964 454 962. 90 pax. Cocina marinera y mediterránea.

Más restaurantes en la página web : www.turisme.vinaros.es

Actividades complementarias

- _ Aqua Sub Vinaròs. Tfno. 964 456 661.
- _ Buenaventura del Mar. Tfno. 964 455 861.
- _ Club Náutico de Vinaròs. Tfno. 964 456 661.
- _ Karting Club Vinaròs. Tfno. 964 765 110.
- _ Aeródromo Maestrat-Vinaròs. Tfno. 678 562 281.
- _ Campo de Golf Panorámica. Tfno. 964 493 072.
- _ Centre Equestre Ciudad de Vinaròs. Tfno. 964 451 902.
- _ Club de Tenis. Tfno. 964 451 902.

**Agupación profesional de exportadores, comercio interior de
pescado y marisco del puerto de Vinaròs**

- _ Cofradia de Pescadores San Pedro | Lonja de Pescado s/n Vinaròs. Tfno. 964 45 00 77
- _ Andrés Polo SI | C/Raimundo De Alos, 8 Vinaròs. Tfno. 964 453 072.
- _ Cinta Pescados y Mariscos SI | C/Ángel, 39 Vinaròs. Tfno. 657 970 882.
- _ Emilio Querol SI | C/Pintor Puig Roda, 29 Vinaròs. Tfno. 606 312 948.
- _ Francisco Gil Sa | Partida Capsades, 40 Vinaròs. Tfno. 964 400 640.
- _ Maria Miaja Moreno | Vinaròs. Tfno. 657 853 478.
- _ Pesca Adell SI | C/Traval, 14 Bajos Vinaròs. Tfno. 964 451 761.
- _ Pescados Albiol Chaler Cb | C/ Pablo Iglesias, 55 Vinaròs. Tfno. 645 987 876.
- _ Pescados Ortí SI | Lonja Casilla 12, Vinaròs. Tfno. 649 908 463.
- _ Pescados y Mariscos Fresquet SI | C/San Pascual 11-1º D, Vinaròs. Tfno. 964 407 235.
- _ Pescados y Mariscos Maco SI | C/Raimundo De Alos, 8. Vinaròs. Tfno. 964 451 881
- _ Pescavina SI | Lonja Pescado, 7 Vinaròs. Tfno. 606 430 453.
- _ Rosario Gellida Lorenzo | Camino Alcanar, 28 Vinaròs. Tfno. 964 452 509.
- _ Reyes Benicartó SI | C/ Las Almas, 8 Vinaròs. Tfno. 964 400 568.



PATROCINADORES



Bodegas Vicente Gandia, fundada en 1885, es la primera bodega de la Comunidad Valenciana, y pionera de los vinos valencianos de calidad. Se trata de una bodega familiar, dirigida por la tercera y cuarta generación, que conjuga con maestría los métodos tradicionales con las más avanzadas técnicas de viticultura y vinificación.

En la Finca Hoya de Cadenas, un modélico viñedo de 250 hectáreas, la bodega elabora grandes vinos como Ceremonia, Hoya de Cadenas Reserva Privada, Generación 1 o Fusta Nova. La Finca cuenta con una bodega ultramoderna a pie de viña, concebida para preservar todas las características del terruño y complementada con una cava subterránea de 14,000 barricas de roble, donde se afinan los vinos de esta firma centenaria.

El último gran logro de la bodega es El Miracle, una gama de vinos y cavas de corte de moderno, que seducen por su estilo frutal y cosmopolita, viticultura de precisión adaptada a los paladares del siglo XXI.



La "espresión" de la perfección

Antiqua Cafés & Tes, tuesta únicamente café de variedad arábica, mucho más escaso que la variedad robusta, recolectado tras una exhaustiva selección de los mejores granos y de forma manual. El arábica es muy exigente para su crecimiento y se encuentra especialmente en zonas de altitudes a partir de los 900 m., por lo que también se le conoce como "café de altura".

Algo tan especial no podía tratarse más que con el cuidado de un artista, el maestro tostador que utilizando la técnica del microtostado, en cantidades máximas de 12 kg. solamente y de forma totalmente artesanal, le concede el tiempo exacto, la temperatura adecuada, la humedad perfecta, a cada grano de café para que alcancen su máxima "espresión".

El objetivo de una producción tan limitada es entregar, siempre, un producto recién tostado y en perfectas condiciones. El resultado es la excelencia en el café. Cafés 100% naturales y con 0% de torrefacto

Antiqua Cafés, naturalmente mejor.

PATROCINADORES



La Fundació Caixa Vinaròs, es una institución cultural dependiente de la entidad bancaria Caixa Rural Vinaròs. Constituida en abril del año 2000, su objetivo primordial es organizar todo tipo de actos relacionados con la cultura y su promoción y difusión. La Fundació realiza sus actividades en las infraestructuras que dispone: Espai d'Art y la Casa Membrillera, recientemente rehabilitada y convertida en una interesante sede cultural de la localidad



Descubrir Castellón
Su cultura, su gente, su gastronomía, su saber hacer
Sabores de la tierra, bocados al mar,
Paisajes gastronómicos por descubrir
Una ventana abierta al mar con aires de montaña
Con un guiño a los sentidos

Esta es "Nostra Cuina" esta es "Nostra Gastronomia"



OFICINA DE PRENSA

BENIMEDIA, S.L.

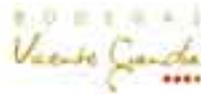
Segon Plavi
Sant Tomàs, 114
12560 Benicàssim-Castelló
Telf: 964 300 435 - 660 411 346
Fax: 964 300 435
plavi@gri.es



Organiza:



Patrocina:



Colabora:

