

XVII Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs

MERCADO MUNICIPAL



23 de septiembre 2019

www.llagostidevinaros.com



4	Carta del alcalde de Vinaròs, Guillem Alsina Gilabert
5	El langostino de Vinaròs
6	Pesca turismo tradicional en Vinaròs
7	Objetivo del Concurso
8	Bases del Concurso y Premios
10	Histórico de ganadores
13	El plato de Martín
14	El Concurso 2018 en imágenes
15	Jurado del Concurso
18	Vinaròs, destino turístico
20	Saborea Vinaròs
21	Calendario de eventos gastronómicos 2019
22	Contactos
24	Programa de patrocinio y colaboración
27	Agenda





ín- lice

XVII Concurso Nacional de
Cocina Aplicada
al Langostino de Vinaròs

Carta de Guillem Alsina Gilabert

La tricolor por bandera.

Desde el principio de la legislatura, no nos hemos cansado de repetir un mantra que queremos que, en el buen sentido de la palabra, nos acompañe durante todo este ejercicio: el langostino de Vinaròs es y tiene que ser nuestra bandera gastronómica.

Bienvenidas y bienvenidos a una prueba de fuego que encumbrará al nuevo embajador del langostino de Vinaròs durante el próximo año. Este es nuestro producto y este es nuestro concurso.

Tenemos motivos para defenderlo y pensarlo. Su carnosidad única debido a los bajos niveles de salinidad de la mar por las aportaciones del río Ebro y del propio delta, hacen de este crustáceo un elemento exquisito, diferenciador y único en las experiencias gastronómicas de todo el estado español. Su cola, esa cola tricolor, que recuerda y rememora la bandera republicana, también lo han hecho valedor del término «el langostino republicano».

Es cierto que no tenemos una denominación de origen que avale al completo la certificación territorial de la captura de este pequeño elemento diferenciador con regusto a mar y Mediterráneo. Pero lo que tenemos claro los vinarossencs y vinarossenques es que, la denominación de origen, no la necesitamos con una etiqueta, la verdadera denominación de origen es la que llevamos en el corazón en defensa, siempre, del que consideramos nuestro elemento diferenciador.

Bienvenidas y bienvenidos a este festival de colores, olores y sabores.

Bienvenidas y bienvenidos al escaparate de la creatividad, de la audacia y del riesgo.

Bienvenidas y bienvenidos a una prueba de fuego que encumbrará al nuevo embajador del langostino de Vinaròs durante el próximo año. Este es nuestro producto y este es nuestro concurso.

Bienvenidas y bienvenidos a la auténtica gastronomía.

¡Bienvenidas y bienvenidos a Vinaròs!

Guillem Alsina Gilabert
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 externas, 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; en su cola se aprecian unas tonalidades que recuerdan a la bandera republicana. Estos 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.

Pesca turismo tradicional en

Vinaròs

Vinaròs se ha convertido en uno de los primeros destinos de la Comunitat Valenciana en implementar la actividad de pesca turismo. En abril de 2017, la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural de la Generalitat Valenciana aprobó el decreto por el cual se regulan las medidas para la diversificación pesquera y agrícola de la Comunitat Valenciana.

Tal y como se apunta en el decreto, "el turismo pesquero o mariner o puede ayudar a diversificar la economía en las zonas pesqueras a través de servicios complementarios del sector pesquero que generen puestos de trabajo, pongan de relieve los valores de la actividad y contribuyan a la protección del medio ambiente y el consumo

de productos pesqueros locales. En este sentido, la actividad de pesca-turismo tiene que permitir a los pescadores lograr una mejora económica, promocionar sus productos y acercarse a la ciudadanía desde perspectivas diferentes, como la cultural, la gastronómica, la tecnológica o la social. También tiene que servir para revalorizar los productos pesqueros de la Comunitat Valenciana y los oficios relacionados así como promover la recuperación de la cultura, las tradiciones y el patrimonio vinculados a la pesca".

A lo largo de todo el año se han programado actividades de pesca-turismo tradicional en Vinaròs.

Los interesados en realizar esta experiencia pueden subir a bordo de una embarcación para acompañar al pescador durante una jornada de pesca tradicional. El itinerario incluye salida de pesca artesanal (redes tradicionales de "trasmallo") desayuno a bordo, bebidas hidratantes y un pequeño rancho mariner o para llevarse pescado fresco a casa. La salida se realiza a las 06.00 h y tiene una duración de tres horas y media aproximadamente.

La compra de entradas puede hacerse online en la página web www.turisme.vinaros.es



Objetivo del Concurso:



Carme Rusalleda
Restaurante Sant Pau



Jordi Roca
Restaurante Celler de Can Roca



Ricard Camarena
Restaurant Ricard Camarena



Miguel Barrera
Restaurante Cal Paradís



El Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs trata de incentivar nuevas tendencias culinarias y al mismo tiempo no perder la esencia de este evento que se celebró por primera vez en nuestra ciudad en el año 1964.

No cabe duda de 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 no solo basa su oferta principal en el sol y playa, sino que además, está realizando esfuerzos para desestacionalizar la oferta turística. Prueba de ello es la creación de un amplio calendario de eventos gastronómicos anual y la inclusión de Vinaròs en el club de producto turístico Saborea España.

En la edición de este año, la organización del concurso continúa apostando por conformar un jurado de reconocido prestigio y también, por atraer la participación de restauradores de todo el país. La figura de la Presidencia del jurado ha sido avalada por referentes como Carme Rusalleda presidenta del jurado en 2006, Jordi Roca en 2007, Ricard Camarena en 2008, Kiko Moya en la edición del 2014 ó Miguel Barrera en 2016.



Bases del Concurso y Premios:

1. El Ayuntamiento de Vinaròs y la Concejalía de Turismo convocan el XVII Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.

2. Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía, con un máximo de un participante por negocio que podrá estar asistido por un único ayudante.

3. La preinscripción se hará efectiva enviando a turisme@vinaros.es la ficha de preinscripción oficial. Esta ficha se puede descargar desde la página web oficial www.langostinodevinaros.com/inscripcion.pdf. Se deberá adjuntar:

- Ficha debidamente cumplimentada
- Breve curriculum del candidato
- Nombre y receta del plato
- Foto del plato con una calidad mínima de 3MP

4. Inscripciones: 26 de junio al 12 de septiembre de 2019. La inscripción es gratuita. Una vez recibida la solicitud se le confirmará su preinscripción por correo electrónico en las siguientes 48 horas.

5. El Comité Organizador seleccionará un máximo de 10 concursantes.

6. La confirmación de los finalistas se realizará por correo electrónico antes del día 17 de septiembre. La aceptación de la participación implicará la cesión de los derechos de uso de fotos y recetas al Ayuntamiento de Vinaròs.

7. A los finalistas se les facilitará por correo electrónico una lista del material con el que podrán contar para la realización de los platos.

8. El concurso se realizará el día 23 de septiembre de 2019, en el Mercado Municipal de Vinaròs.

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

10. Será obligatorio preparar 2 raciones del plato elaborado con langostinos de Vinaròs como materia prima destacable o única. De estas, una ración deberá estar en plato de presentación y la otra, en 5 pequeñas porciones, para su degustación.

11. La Organización facilitará los delantales oficiales del Concurso a los cocineros y a sus ayudantes que deberán utilizarlos como vestimenta reglamentaria.

12. El plato será puntuado según presentación, gusto e importancia del langostino en su elaboración.

13. La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado es motivo de baja puntuación o incluso descalificación, así como utilizar ingredientes no comestibles en la elaboración del plato.

14. La Organización se hará cargo de la cena posterior al concurso y del alojamiento y desayuno de los participantes y de su ayudante.

15. La Organización contará con la ayuda de un equipo de comisarios acreditados que velarán por el buen funcionamiento del concurso y el cumplimiento de estas bases.

16. Premios. Se establece el siguiente cuadro de premios:

PRIMER PREMIO 1.000€ Langostino de Oro y diploma.

SEGUNDO PREMIO 500€ Langostino de Plata y diploma.

TERCER PREMIO 300€ Langostino de Bronce y diploma.

El resto de participantes recibirá diploma de participación. A los premios se les aplicará las retenciones fiscales estipuladas en la legislación vigente.

El ganador del concurso será invitado a formar parte de la Selección Española de Cocina Profesional, organización nacional sin ánimo de lucro que participa en los certámenes internacionales de alta competición representando a España.

17. 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.

Más información:
Concejalía de Turismo
964 45 52 53
turisme@vinaros.es
www.langostinodevinaros.com



XVII Concurso Nacional de
Cocina Aplicada
al Langostino de Vinaròs

gana- Histórico de dores



2003. **Vicent Guimerà**

Restaurante Casa Santi, Uldecona, Tarragona

"Dos texturas de langostinos de Vinaròs con frutas tibias"



2004. **Francisco Javier Adell**

Independiente

"Oriente y occidente. Sushi de langostinos de Vinaròs con aceitunas negras"



2005. **Gerson Ribal**

Restaurante La Grava, El Morell, Tarragona

"Langostinos de Vinaròs con verduras, soja y jamón"



2006. **Alberto Moreno y César López**

Restaurante Dos Hermanos, Madrid

"Rollitos de langostinos de Vinaròs y acelgas con tomate cherry confitado"



2007. **Juan Pablo Bassi**

Restaurante Mirador de Ulia, San Sebastián
"Carpaccio de langostinos de Vinaròs"



2008. **Ruben Sánchez y F. Javier García**

Restaurante El Bodegón, Daimiel, Ciudad Real.
"Langostino de Vinaròs, escabeche de verduras y mahonesa de tempranillo"



2009. **Luis Arrufat**

Restaurante Casino Antiguo, Castelló
"Llagostí d'Or 2009"



2010. **Íñigo Almenara**

Restaurante Monkey and Grill, Tenerife
"Langostino de Vinaròs sobre la arena"



2011. **Germán Espinosa y Albert Casas**

Restaurante Vermell, Sant Cugat, Barcelona
"Canelón de langostino de Vinaròs relleno de verduras de mar, papada ibérica y emulsión de azafrán"



2012. **Ignacio Hernández**

Restaurante Oriental Monkey Bar, Tenerife
"Paella de langostino de Vinaròs"



2013. **Vanessa Merino**

Restaurante Les Magnòlies, Arbúcies, Girona

"Langostino de Vinaròs en jugo rustido de pollo y vermicelli de arroz con toque de jengibre"



2014. **Federico Guajardo**

Hotel Los Ángeles, Dénia, Alacant

"Langostino de Vinaròs en salazón con crema helada de ajo tostado, romesco y caviar aceite de oliva"



2015. **Daniel García y Eva Moncayo**

Hotel Vincci Selección Aleysa, Benalmádena, Málaga

"Langostinos de Vinaròs con plancton, umami y algas."



2016. **Antonio Javier González y Abdelkharin Crhaibi**

Restaurante Los Rincones del Marqués, Sevilla

"Langostino de Vinaròs con piel de mango, caviar de curry verde, coco y aire de Vinaròs"



2017. **Carlos Miralles**

Restaurante Tancat de Codorniu, Alcanar, Tarragona

"Langostino de Vinaròs, garum y toques mediterráneos"



2018. **José Carlos López**

Restaurante Origen, Puigcerdà, Girona

"Langostino de Vinaròs espetado, fondo rocoso autóctono y collage marino"

El plato de Martín Berasategui

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 kg de galeras, 4 cebollas (paisana), 10 zanahorias (paisana), 3 puerros (paisana), 30 l de agua, 180 g de sal, aceite, 5 tomates (tacos), 200 g de brandy, 8 dientes de ajo.

Para los langostinos: 10 langostinos de Vinaròs grandes, 10 palos de brocheta.

Para el carbón: 12 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. Añadir 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 e introducir un palo de brocheta por la cola hasta la cabeza. Cocer en horno a 100º C durante tres minutos.

Para el carbón: triturar 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, sobre este, colocar los langostinos ya cocinados. Espolvorear con el polvo de té y servir el caldo en una jarra aparte.



El Concurso 2018 en imágenes

RECETA

Langostino de Vinaròs espetado, fondo
rocoso autóctono y collage marino

PLATO GANADOR
DEL LANGOSTINO DE ORO 2018

José Carlos López
Restaurante Origen
Puigcerdà, Girona



Jurado 2019

Rafa Soler

PRESIDENTE

Rafa Soler nace el 21 de diciembre de 1979 en Valencia. Su andadura en el mundo de la gastronomía comienza en el CDT (Centro de Estudios Turísticos) de Dénia durante dos años y siendo el primero en su promoción.

Toda una vida dedicada a la cocina, Rafa entró en el mundo de la hostelería muy joven en el restaurante familiar de la mano de su padre. A partir de aquel momento establecería una conexión con la cocina que años más tarde se volvería inquebrantable. El crítico Rafael García Santos lo incluye en la guía Lo mejor de la gastronomía con una puntuación de notable. A partir de ahí su despegue, con la oportunidad de trabajar con Martín Berasategui durante dos años en Lasarte.

Acabado su periplo con Martín, se marcha al restaurante Drolma (Barcelona) de Fermí Puig en el que aprende a tratar las materias prima más preciadas. Poco después en su camino aparece la oportunidad de ir a trabajar a París con Joël Robuchon, uno de los chefs más influyentes de la era moderna, al que Rafa considerará a partir de ese momento su mentor y del que aprenderá la perfección que requiere la alta cocina.

De vuelta a España decide montar el restaurante Joël Bistrónomico en Dénia, durante este periodo comienza a cosechar éxitos tales como, Cocinero Revelación de la Comunidad Valenciana 2011, Restaurante Revelación de la Comunidad Valenciana 2011 y Mejor restaurante de tapas de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía en 2010. Tras Joël Bistrónomico, monta en 2012 el primer restaurante oculto de España, en el ático de una tienda de interiorismo de lujo de su ciudad. Lo llama Aticcock Joël. En 2014, a propuesta del legendario chef francés, lo ficha el grupo hotelero AR Hotels & Resorts y monta Audrey's en el hotel AR Diamante Beach en Calpe, que logra el título de Mejor Restaurante de Lujo de Hotel de Europa en 2017, además de una estrella Michelin (2017) y un sol Repsol (2018). Rafa Soler inauguró Audrey's con la voluntad



inequívoca de adaptar el recetario valenciano y abanderar la cultura y la gastronomía de su territorio para presentarla al mundo.

Soler es además desde el 2010, el director y creador del famoso concurso de la gamba roja de Denia y también ha sido el director del concurso de la uva moscatel de Teulada.



Paco Alonso

VOCAL

Caracas, Venezuela (1970). Licenciado en Geografía, Historia y Derecho por la Universidad de Valencia y posteriormente en Comunicación Audiovisual por la Universitat Oberta de Catalunya.

Sus estudios le han hecho convertirse en un polifacético escritor, periodista y crítico gastronómico. Ha trabajado en SER Radio presentando el magazine de gastronomía De lo Bueno lo Mejor. Numerosas son sus publicaciones en periódicos, anuarios gastronómicos y revistas especializadas en salud y gastronomía. En 2003 obtuvo el Premio Nacional de Periodismo otorgado por la Asociación Nacional de Informadores de la Salud, por su programa El Maletín del Médico. Hasta el 2005 ha sido director de gastronomía del programa Parar Taula en La2 de TVE. Diversas han sido sus colaboraciones en programas de TVE: Agrosfera, Canal 24 horas, América en España, La aventura del saber, entre otros.

Actualmente es redactor de informativos del centro territorial de TVE Comunitat Valenciana. También se ha convertido en un popular blogger gastronómico por sus blogs pacoalananaranja.es y wikipaella.org, también dirige la plataforma de información. Wikipaella es una asociación sin ánimo de lucro de la Comunidad Valenciana, para el fomento del conocimiento y reconocimiento de la gastronomía tradicional asociada a la Paella. Sus principales objetivos pasan por distinguir anualmente a los establecimientos que promueven la cultura del arroz y preservan su legado. Wikipaella también reúne todos los datos estadísticos, históricos, técnicos y culinarios sobre la paella, gracias al trabajo de sus socios y amigos.



Cova Morales

VOCAL

Esta asturiana de Gijón es conocida en las redes sociales como Comoju, las sílabas iniciales de su nombre y apellidos. Cova cursó los estudios de Turismo y trabajó con una agencia de viajes primero y después en las oficinas de una conocida cadena hotelera.

El año 2006, cuando, viviendo en la ciudad de Madrid comenzó su andadura en el mundo gastronómico, creó un blog en el que publicaba recetas nuevas que iba descubriendo y que sus familiares y conocidos le reclamaban. Esto la motivó a estudiar, buscar y probar distintas recetas. Su blog gastronómico poco a poco se ha convertido en un referente en el mundo de la gastronomía.

Su vida dio un giro inesperado cuando, hace un tiempo, le ofrecieron un espacio semanal en Gestiona Radio, titulado Café y Cova, que giraba entorno a los eventos gastronómicos de la Comunitat Valenciana y donde entrevista a invitados del sector para conocer las últimas novedades.

En el año 2015 fue premiada, durante el VI Concurso de All i Pebre de El Palmar, Valencia, por su labor en la difusión de la gastronomía valenciana.



Javier Andrade

VOCAL

Este joven burgalés de 31 años está considerado como uno de los chefs más prometedores de su generación, aunque este hecho es ya una realidad y dicen las críticas que es un cocinero de los que hay que seguir la pista.

Javier Andrade componente de la Selección Española de cocina está formado como técnico de cocina en la Escuela de Cocina Hurtado De Mendoza en Granada y posteriormente obtuvo un grado superior en Dirección de Cocina en Burgos. Actualmente es jefe de cocina del restaurante "Mesón del Cid" en Burgos, un establecimiento especializado en cocina tradicional castellana.

A lo largo de su corta carrera ha sido segundo chef en Barttola Braserie en Santiago de los Caballeros (República Dominicana), ha sido también segundo Chef en el Restaurante Els Brancs, de Javier Cabrera, en Roses (Girona) que cuenta con una estrella Michelin y un Sol Repsol. Varios han sido sus stages en restaurantes de estrella Michelin, como el restaurante Disfrutar (Barcelona) con dos estrellas Michelin, en Diverxo (Madrid) con tres estrellas Michelin, en el restaurante El Claustro (Granada), premio Daily Tourist 2011 entre otros.

En su currículum destacan sus numerosos reconocimientos que ha ido cosechando desde 2011. Este año 2019 ha recibido el primer premio en el concurso de jóvenes artistas de Castilla y León "Arte Joven". En 2018 medalla de bronce en la copa del mundo de cocina en Luxemburgo World Culinary Cup y medalla de plata en la copa internacional de cocina italiana en Ramini. Y es que numerosas son sus medallas de plata, bronce e incluso oro en jornadas de cocina internacionales. Su última medalla de oro fue en 2017 en la copa culinaria de las Américas en Santo Domingo.



Rebeca Pérez

VOCAL

Rebeca Pérez Ríos es la tercera generación de una familia de restauradores de Guardamar que inició su abuelo. Tanto su madre como su padre, María Teresa Ríos y Felipe Pérez, son grandes cocineros.

Rebeca es jefa de cocina y regenta el restaurante Le Bleu, en Guardamar del Segura. Se trata de uno de los restaurantes más emblemáticos del sur de la Costa Blanca. Además, es la presidenta de la Asociación de Restauradores de Guardamar, ha sido además jurado en varios concursos gastronómicos.



Vinaròs, destino turístico

Ciudad mediterránea al norte de la provincia de Castellón, Vinaròs es privilegiada por unas características propias que le confieren singularidad.

Sus calas y playas invitan al disfrute y al descanso. La naturaleza y el deporte se conjugan en los senderos por la costa y el interior. Las compras, el entretenimiento y la cultura se esconden en su centro histórico, descubriendo la parte más monumental de la ciudad. La diversión y, a su vez, la tradición residen en sus muchas celebraciones, como son las fiestas del Carnaval y la Semana Santa, ambas fiestas declaradas Fiesta de Interés Turístico Autonómico. La magnífica gastronomía y los excelentes langostinos de Vinaròs son todo un placer inevitable. Vinaròs supone, sin duda, una experiencia. ¿Te la vas a perder?

Sumérgete en sus calas y playas

Vinaròs te ofrece un paisaje único y bastante diferente al de otros lugares de la Comunitat Valenciana, donde calas ocultas entre rocas se combinan con amplias playas de fina arena bajo un intenso color azul del cielo y del mar. En sus doce kilómetros de costa, las aguas cristalinas y de cálida temperatura, te invitan al baño y a la práctica de deporte náutico y de aventura.

La calidad y el respeto por el medio ambiente son las máximas en playas y calas, avaladas por la certificación ISO 14001 otorgada por AENOR y que garantiza un servicio óptimo así como las mejores condiciones medioambientales.

Destino Familiar

Vinaròs es un destino turístico especializado en oferta familiar. Tanto las empresas como la oferta que genera el propio Ayuntamiento de Vinaròs, siempre tienen en cuenta este aspecto. Un ejemplo de ello son las audioguías de destino familiar que permiten realizar un recorrido por lo más destacado del patrimonio histórico local.



Destino Gastronómico

La gastronomía es uno de los grandes atractivos de Vinaròs, por el cual se realizan múltiples jornadas gastronómicas a lo largo del año que ofrecen la posibilidad de disfrutar de los productos típicos de la tierra. Su tradición marinera, unida a la riqueza de hortalizas y verduras de su agricultura, aportan una amplia variedad de sabores y aromas a su recetario de cocina mediterránea. Los arroces, pescados y mariscos, junto al langostino de Vinaròs, de reconocida fama en el mundo gastronómico por su sabor y calidad, son la base culinaria de los variados y sabrosos platos que pueden encontrarse en la ciudad.





La frescura en los productos y la tradición se alían con la innovación en las cocinas de los restaurantes vinarocenses, que ofrecen la mejor de las experiencias a través de sus sencillos y a la vez elaborados guisos. El aliño de aceite de oliva procedente de la zona del Maestrazgo, la calidad de cada uno de los ingredientes y la buena preparación de la cocina confieren además un valor añadido a la amplia cultura culinaria de Vinaròs.

Tampoco se puede dejar de lado la elaboración de una rica variedad de dulces y pastas saladas tradicionales, como la coca de sal o el *pastisset de tomata i tonyina* o los *pastissets* de boniato y de cabello de ángel, sin olvidar los conocidos llepolstins, pastas de té con forma de langostino elaborados con esencia de naranja y almendra. *Vinaròs Llèpol* o *Vinaròs Al Forn* son ejemplos de algunas de las iniciativas que promueven y ensalzan la práctica culinaria de la ciudad, dando la oportunidad al visitante de probar las especialidades saladas o dulces que ofrecen los establecimientos que pertenecen tanto al Gremi de Forners de Vinaròs como al Grup de Pastisseria de Vinaròs.

Durante el año, además de las distintas jornadas de la Galera, del Langostino de Vinaròs, del Rancho Marinero o de los Arroces, podemos disfrutar de múltiples experiencias gastronómicas como las visitas guiadas gastronómicas acompañadas de vermouth y tapa, en las que pueden

visitarse los Olivos Milenarios de La Jana y los del Paraje Natural de la Serra del Puig o asistir a la subasta del pescado en la Lonja y al Mercado Municipal de Vinaròs.

En el Mercado también se celebra el Tast del Territori, un evento gastronómico mensual en el que se realizan degustaciones y presentaciones de productos agroalimentarios de calidad de Vinaròs y su ámbito comarcal.

El objetivo de estos eventos es acercar el mercado y sus productos a la población local y a los visitantes, así como establecer vínculos entre el producto que se presenta y los restauradores u otros establecimientos.

Vinaròs, además de formar parte del club de producto turístico nacional Saborea España, también forma parte de Castelló Ruta del Sabor, una propuesta que pretende reconocer los alimentos y sabores elaborados y producidos dentro de la provincia y que sigan estrictos estándares de calidad, con el propósito de impulsar el consumo de productos locales y de proximidad de nuestra tierra. Ambos clubes de producto también promueven la creación de experiencias gastronómicas en el ámbito de sus asociados.





Saborea Vinaròs

Un mar de sabores

En la costa de Castellón la gastronomía vinarocense es una de las que marca tendencia respecto a innovación y calidad. Fruto de ello, Vinaròs presentó su candidatura para formar parte del club de producto turístico nacional Saborea España, proyecto apoyado por la Secretaría General de Turismo y compuesto por la Asociación Española de Destinos para la promoción del turismo gastronómico, la FEHR, FACYRE y EUROTOQUES.

Tras cumplir los exigentes requerimientos de este club, finalmente

se aceptó la inclusión del destino turístico Vinaròs, en el que destaca la presencia de otras importantes ciudades como Madrid, Valencia, Zaragoza o Valladolid.

La pertenencia a Saborea España viene justificada por la gran experiencia y saber hacer que el colectivo de restaurantes vinarocenses ha demostrado a lo largo de estos últimos años, siendo uno de los subsectores turísticos más importantes en la economía local. Los principales beneficiarios de la participación de Vinaròs en Saborea España son los restaurantes, pero también lo son los productores de Vinaròs y de su comarca. Así, los productos de la lonja pesquera, las

conservas artesanas, los cítricos, el aceite de oliva o los vinos, también forman parte de la experiencia gastronómica que a través de Saborea España, ofrece Vinaròs a sus visitantes. De este modo, el destino turístico de Vinaròs muestra su apuesta por una cultura de la calidad que tiene como base la utilización de producto de proximidad y su tradición gastronómica.

Una de las últimas actuaciones del club, ha sido la creación de las Rutas Sabora España, que se localizan en todos los destinos. Para consultar la ruta de Vinaròs se puede acceder a través de este enlace.



www.tastingspain.es/rutas-vinaros/

Calendario de eventos gastronómicos 2019

La cocina de Vinaròs, según la temporada, tiene diferentes colores y aromas, es por eso que a lo largo del año organizamos una agenda gastronómica para que puedas disfrutar de Vinaròs y su gastronomía.

JORNADAS DE COCINA DE LA GALERA

Del 15 de febrero al 17 de marzo

JORNADAS DE COCINA DEL LANGOSTINO DE VINARÒS

Del 17 de mayo al 16 de junio

FIESTA DEL LANGOSTINO

El 8 de agosto

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA. DE TAPA EN TAPA

Del 20 de septiembre al 13 de octubre

JORNADAS DE COCINA DEL RANCHO MARINERO

Del 20 de septiembre al 20 de octubre

CONCURSO NACIONAL DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO DE VINARÒS

23 de septiembre

JORNADAS DE COCINA DE LOS ARROCES

Del 1 de noviembre al 8 de diciembre

DURANTE TODO EL AÑO

VINARÒS LLÉPOL

Ruta para conocer las exquisiteces de las pastelerías tradicionales de Vinaròs.

VINARÒS AL FORN

Ruta para conocer las exquisiteces de las panaderías tradicionales de Vinaròs.

TAST DEL TERRITORI

Cada mes probamos en el Mercado Municipal los mejores productos de Vinaròs y de su territorio.

Contactos



Información

Alcalde:

Concejal de Promoción de la Ciudad
e interés turístico:

Sr. Guillem Alsina Gilabert

Sr. Marc Albella Esteller

Ayuntamiento:

Tel. 964 407 700

Concejalía de Turismo:

Plaça de Sant Telm, 5 (primera planta) 12500 Vinaròs
Tel. 964 455 253 / e-mail: turisme@vinaros.es

Oficina de Turismo:

Tel. 964 453 334

Alojamientos

Hotel RH Vinaròs Playa ****

Tel. 964 402 121

160 hab.

Hotel RH Vinaròs Aura ****

Tel. 964 407 079

46 hab.

Hotel Crystal Park **

Tel. 964 401 122

16 hab.

Hotel Teruel **

Tel. 964 400 424

20 hab.

Hotel Nou Casablanca**

Tel. 964 450 425

40 hab.

Hotel Duc de Vendôme **

Tel. 964 450 944

12 hab.

Hotel La Bolera **

Tel. 964 400 224

28 hab.

Hotel Roca **

Tel. 964 401 312

36 hab.

Restaurantes

Bergantín

Tel. 964 455 990

Cocina marinera y mediterránea

C'Antonio

Tel. 964 459 825

Cocina marinera y mediterránea

El Casino

Tel. 964 450 033

Cocina marinera y mediterránea

El Faro

Tel. 964 456 362

Cocina marinera y de vanguardia

La Brasa de Cha Sisco

Tel. 964 825 609

Cocina marinera y mediterránea

La Isla

Tel. 964 452 358

Cocina marinera

L'Ermita

Tel. 964 456 847

Cocina mediterránea y paella típica

L'Oliviera

Tel. 964 456 978

Cocina marinera y mediterránea

Los Arcos

Tel. 964 455 672

Cocina de mercado y mediterránea

Nàutic

Tel. 964 450 904

Cocina marinera y mediterránea

Nou Parada

Tel. 964 826 114

Cocina marinera y mediterránea

Rafel "lo cristalero"

Tel. 964 402 048

Cocina mediterránea y de autor

Vinya d'Alòs

Tel. 964 454 962

Cocina marinera y mediterránea

Casa Lina

Tel. 660 841 130

Cocina marinera y mediterránea

El Barco

Tel. 964 451 685

Cocina marinera y mediterránea

Miramar

Tel. 964 455 111

Cocina marinera y mediterránea

Nou Bar

Tel. 964 452 772

Cocina de autor

La Carabassa

Tel. 964 455 728

Cocina de autor

inaròs

Actividades complementarias

Cultural Routes	Tel. 630 196 296
Pesca Turismo tradicional	Tel. 686 122 846
Paddle Surf (Sólo en verano)	Tel. 617 710 350
Club Náutico de Vinaròs	Tel. 670 758 653 / 964 451 705
Agua Sub (Cursos de buceo)	Tel. 964 456 661
Karting Club Vinaròs	Tel. 964 765 110
Aeroclub Maestrat-Vinaròs	Tel. 615 036 136 / 964 402 233
Campo de Golf Panoràmica	Tel. 964 493 072
Centro Ecuestre Ecuvin	Tel. 687 86 79 38
Paseos a caballo	Tel. 678 50 28 42
Club de Tennis La Closa	Tel. 964 451 902

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

Cofradía de Pescadores San Pedro

Lonja de Pescado s/n Vinaròs
Tel. 964 450 077

Andrés Polo SL.

Cl. Raimundo De Alos, 8 Vinaròs.
Tel. 964 453 072 / 609 762 059

Cinta Pescados y Mariscos SL.

Cl. Àngel, 39 Vinaròs.
Tel. 657 970 882

Francisco Gil SA.

Partida Capsades, 40 Vinaròs
Tel. 964 400 640

Pesca Adell SL.

Cl. Traval, 14 Bajos Vinaròs.
Tel. 964 451 761

Pescados Ortí SL.

Lonja Casilla 12, Vinaròs.
Tel. 649 908 463

Pescados y Mariscos Fresquet SL.

Cl. San Pascual 11-1º D, Vinaròs.
Tel. 964 407 234

Pescavina SL.

Lonja Pescado, 7 Vinaròs.
Tel. 606 430 453

Reyes Benicarló SL.

Cl. Las Almas, 8 Vinaròs.
Tel. 964 400 568



Patrocinadores



LA FUNDACIÓ CAIXA VINARÒS

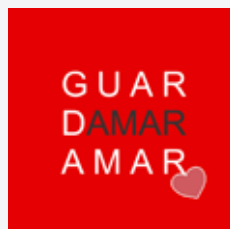
Es una institución cultural dependiente de la entidad bancaria Caixa Rural Vinaròs. Constituida en abril del año 2000, su objetivo primordial es organizar todo tipo de actos relacionados con la cultura y su promoción y difusión. La Fundació realiza sus actividades en las infraestructuras que dispone: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



LA ARTESANÍA DEL MAR

Es una industria artesanal dedicada a la elaboración de semiconservas de pescado, es la heredera de la antigua Salazones El Pescador, que con precarias instalaciones y mucho esfuerzo forjaron los cimientos de su industria. Hoy día Conservas Artesanas Vinaròs sigue la misma filosofía de esfuerzo y buen hacer, acumulando la sabiduría heredada de sus antepasados. Las instalaciones están a un km de la Cofradía de Pescadores San Pedro de Vinaròs, lo cual hace que su producto sea de la máxima calidad, a parte de la ya reconocida calidad que de por sí tiene todo el pescado que es capturado cerca del Delta del Ebro, por la mezcla de agua salada y dulce y los nutrientes que bajan del río.

Colaboradores





LANGOSTINO
DE VINARÒS

agen- da

23 de septiembre 2019

En el mercado municipal

17.00h a 18.30h

Realización de las recetas por los
participantes del concurso

18.30h a 20.00h

Degustación de tapas.

Se acompañará de vino Magnanimus o
agua de Benassal (Precio 3€).

18.30h a 20.00h

Valoración de las recetas por parte del jurado.

20.30h

Entrega de premios.

Langostino de Oro, Langostino de Plata y
Langostino de Bronce.

XVII Concurso Nacional de
Cocina Aplicada
al Langostino de Vinaròs

XVII Concurs Nacional de Cuina Aplicada al LLagostí de Vinaròs

MÁS INFORMACIÓN

Regidoria de Promoció de la
Ciutat i Interés Turístic

964 45 52 53 — Vinaròs, Castelló.

turisme@vinaros.es

www.turisme.vinaros.es

www.llagostidevinaros.com

TurismeVinaros

@turismevinaros

@Turisme_Vinaros



Organiza



Patrocina



FUNDACIÓ
caixa vinaròs



Colabora

