

Del "Ximo al cremaet" - El Mundo Castelló al Día - 10/02/2019

LA ÚLTIMA SOCIEDAD

Gastronomía. Un grupo de estudiantes de la Universitat Jaume I impulsan el proyecto audiovisual Tragaldabas, bajo la dirección del profesor Emilio Sáez Soro. El objetivo: buscar los sabores más tradicionales de la tierra, indagando en el epicentro de cada elaboración, además de promocionar el comercio local.

EL MUNDO CASTELLÓN

La gastronomía de Castellón es un mundo aún por descubrir. Mediterránea, variada y tradicional, nos entrega sabores de nuestra tierra que se esconden por las calles de la ciudad, impregnándola de aromas inconfundibles.

Arroces y pescado fresco a la orilla del puerto; frutas, verduras y hortalizas que dan vida al mercado, o los dulces que salen de cada horno crean esta experiencia gustativa.

Ahora, un proyecto audiovisual de la Universitat Jaume I (para la asignatura Producción y Realización Hipermedia del profesor Emilio Sáez Soro) busca los sabores más tradicionales de nuestra tierra, indagando en el epicentro de cada elaboración, además de promocionar el comercio local. Se trata de los Tragaldabas, un grupo universitario 'lanzado' a las calles de Castellón para buscar recetas tradicionales, con encanto e historias cautivadoras que alimentan los paladares. Un viaje único del que todos podemos formar parte. Esta experiencia gustativa recorre algunos de los locales más emblemáticos de la capital de La Plana, en busca de elaboraciones tan típicas como el *cremaet*, los *ximos* o la *coca de tomata*.

Si algo caracteriza los almuerzos y las sobremesas de Castellón, son sus *cremaets*, también conocidos como *carajillos*. Este café de tres capas (licor, café y espuma) es realmente un *show* visual, tanto en estética como en su elaboración. Gerardo Grau, uno de los propietarios del céntrico Bar Urbano, apunta: «Habitualmente los piden de ron negro o brandy, pero también nos han pedido de Tía María, whisky, anís o incluso de vino». Por tanto, en el Bar Urbano se han llegado a servir *carajillos* de prácticamente

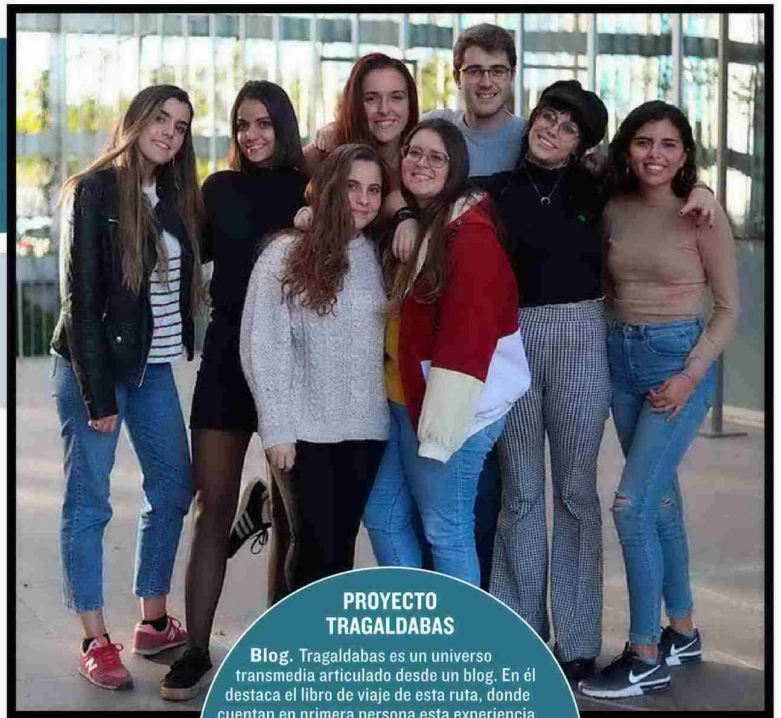
DEL 'XIMO' AL 'CREMAET'

UN PROYECTO UNIVERSITARIO RECORRE LAS CALLES DE LA CAPITAL DE LA PLANA EN BUSCA DE LAS RECETAS MÁS TRADICIONALES DE LA COCINA LOCAL

todos los licores que podamos imaginar, pero consideran que el ron es el licor que más triunfa en los *cremaets* de la capital.

¿Qué serían las fiestas de la Magdalena sin los *ximos*? Uno de los bocados más típicos de Castellón es este aperitivo que diariamente se sirve en casi todas las pastelerías y bares de la ciudad. Este panecillo relleno de tomate, atún, pimiento, huevo y piñones, rebozado y frito, es todo un clásico de la gastronomía de esta ciudad. Uno de los mejores lugares donde saborear estos *ximets* es la pastelería Benages, regentada por el artesano Andrés Benages, jurado de la octava edición de la Ruta de Tapas y Sabores de Castellón, quién asegura que en su obrador se cocinan miles de estos deliciosos aperitivos durante las fiestas fundacionales, también presentados en otros puntos de nuestra geografía por el nombre de *pepitos*, tal y como afirma. «En cada época hay una cosa, durante todo el año tienes el producto salado, pero después va por épocas: en

Estudiantes de la UJI que forman el proyecto Tragaldabas. EL MUNDO



PROYECTO TRAGALDABAS

Blog. Tragaldabas es un universo transmedia articulado desde un blog. En él destaca el libro de viaje de esta ruta, donde cuentan en primera persona esta experiencia rodeados de los mejores cocineros de Castellón.

Además. También se puede escuchar el 'podcast' *Cómetelo*, con las historias más cautivadoras de los cocineros de la ciudad; jugar a su videojuego en busca de los ingredientes perdidos por las calles de Castellón; ver la galería fotográfica del proceso creativo en Instagram o seguir los pasos de las recetas más típicas en el canal de YouTube.

navidades los turroneos y los mazapanes, en Pascua las monas de pascua y chocolate..., es simplemente continuar con la tradición de toda la vida de los pasteles de siempre», aporta el artesano.

La reina de la gastronomía castellonense es la *coca de tomata*. Un clásico de toda la vida que impregna de un aroma inconfundible las calles y las casas de la ciudad. Aunque podemos encontrar tortas rellenas de todo tipo de alimentos, la más tradicional es la *coca de tomate*, pimiento, atún, huevos y piñones. Uno de los grandes embaja-

dores de esta elaboración es Fernando Molina, chef del restaurante La cuina de Fernando, quien concibe esta elaboración como la más característica de la ciudad. Pe-

ro su versión no es la que estamos acostumbrados a ver en las panaderías y pastelerías, sino que propone la versión deconstruida de la misma, elaborada con productos de proximidad de primera calidad, que sorprendentemente nos traslada a los sabores más auténticos y tradicionales. ¡Toda una experiencia gustativa!

INFORMACIÓN ELABORADA POR:
NOELIA MARTÍN, LARA GRACIA, SARA MEDINA, JOAN MILIÁN, PAULA CERDÁ, BLANCA FONOLLOSA, MARINA DENIA Y MICHELLE ESTEPA