

EN EL PUEBLO CASTELLONENSE DE SANT JORDI FUNCIONA UN COMPLEJO DE CASAS RURALES QUE EVOCAN LA VIDA Y MEMORIAS DE LOS ANTEPASADOS DE LA FAMILIA PROPIETARIA

«Do not disturb»

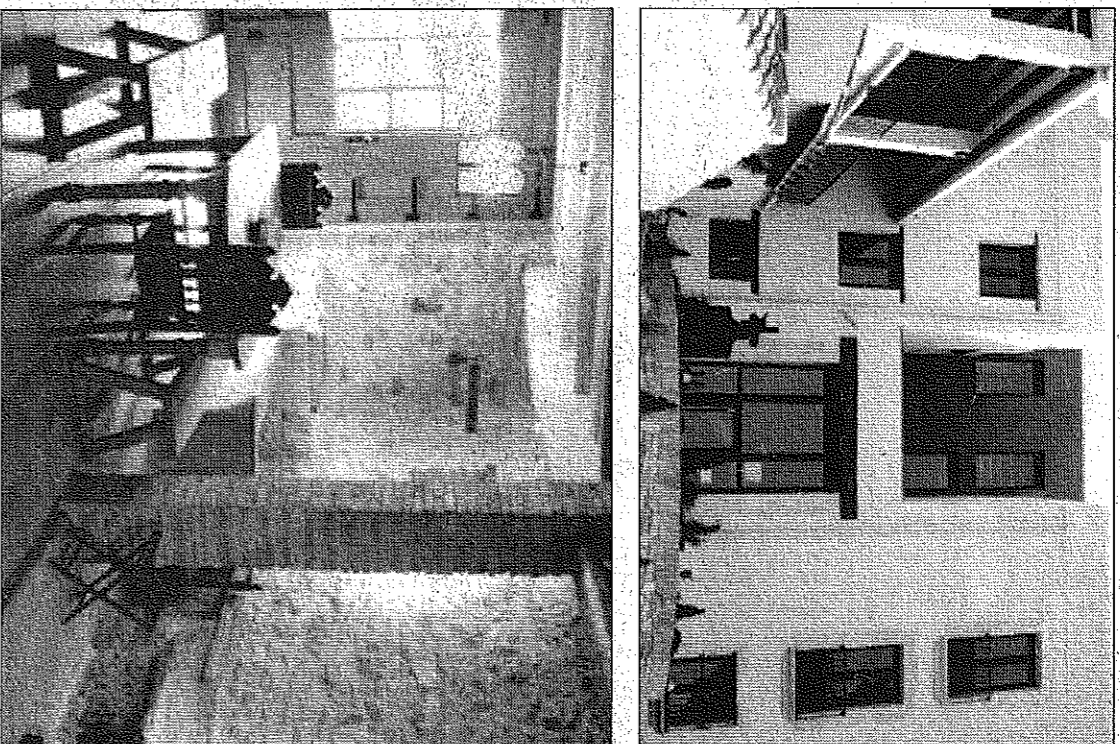
Las casas más familiares de los Estellers

DEL CARRASCO

Pocas familias hoy día conservan viva la memoria de sus raíces y como cen con detalle las ramificaciones de su árbol genealógico. Y todavía menos son las que tienen posibilidad de rendir un homenaje a sus antepasados como han hecho los Estellers del pueblo castellonense de Sant Jordi. En esta localidad estratégicamente situada entre el mar y la montaña, a 90 kilómetros de Castellón y doce de Vinaroz, los Estellers abrieron hace poco más de un año un complejo de once casas rurales dedicada cada una a algunos de sus ancestros.

para todos lo gustos. Desde sende-rismo o *mountain bike* por las sierras a submarinismo y otras diversiones acuáticas en las playas de Vinaroz y en las islas Columbretes.

Paseos por los agrestes y virgenes parajes de la Finença de Benitassà, por el encantador casco histórico de Morella ó por el Delta del Ebro son otras posibilidades. También se pueden practicar en las proximidades diversos deportes: equitación en distintos niveles de destreza, incluidos pasos en burro, el golf en Nova Panoràmica, o las divertidas guerras con bolas de pintura que se conocen como *paint ball*.



De arriba a bajo y de izda. a dcha.: 1. Una de las fachadas de las casas rurales. 2. Ventanal que da al patio interior. 3. Arco de piedra rescatado de los siglos. 4. Comedor de una de las viviendas de estilo rústico y acogedor. / EL MUNDO

LA PULPERÍA

Un feliz y sabroso descubrimiento

AURELIA PALOMARES SIMBOLIZA EN SU FIGURA A LAS HOSTELERAS DE RAZA

JUAN FERRER ALPERA

Y un amplio jardín rodeado de frutales, olivos, almendros y pinadas. Todas las instalaciones están perfectamente adaptadas para permitir el acceso y movilidad de los discapacitados. Dispone también de un viejo molino de aceite convertido en restaurante.

Los orígenes de esta masía se remontan al año 1261 cuando los hermanos Steller, un apellido muy común en esa zona de Castellón, compraron un alquería árabe que poco a poco fue creciendo hasta independizarse de Traiguera, en 1647, cuando pasó a denominarse Sant Jordi por un Real Privilegio de Felipe IV. Los cimientos de los actuales edificios restaurados con gran acierto son del siglo XVI, una época en que sus ocupantes se dedicaban al cultivo de olivos y a la elaboración del aceite.

El pueblo de Sant Jordi se encuentra ligeramente elevado sobre el nivel del mar lo que, además de la caricia de la brisa, le permite disfrutar de magníficas vistas sobre el mar mediterráneo, el delta del Ebro, la sierra de Montsià y las primeras colinas del Maestrat.

Desde allí se pueden realizar variadas excursiones y actividades

Casa Aurelia constituyó todo un suceso en la Valencia de los años setenta. La cocina de nuestros ancestros con pinceladas de autor casaba con la imagen de un restaurante de clase, donde abundaban los destellos elegantes. Recuerdo las comidas a la luz de los candelabros situados en las mesas y la atmósfera señorial que respiraba el local. Alfredo Palomares y su familia dejaron allí huella perdurable.

A la familia Palomares pertenece Aurelia, que está al frente de la Sidrería y desde marzo de este año de La Pulpería, un nuevo restaurante ubicado en la misma calle del anterior. Digamos que Aurelia Palomares, que se ha criado entre fogones, simboliza pese a su juventud a las mujeres de raza que han hecho de la hostelería, de la cocina, del trato con el público su pasión y a ella se entregan con tanta generosidad como sentido de la hospitalidad. Virtud que valoro y mucho al llegar a un restaurante. Aurelia se atana, sugiere, sonríe y su compañía inspira confianza.

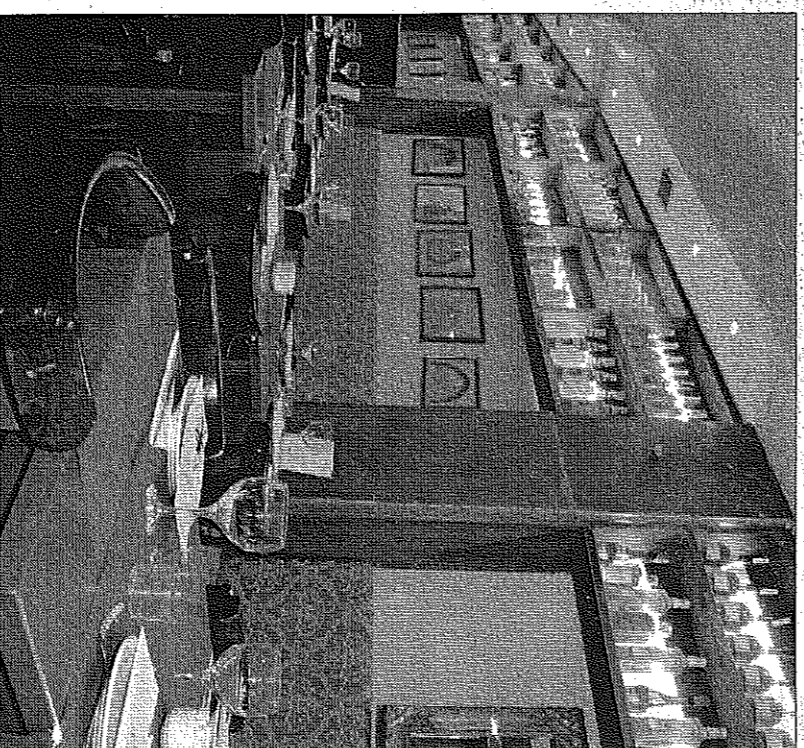
La Pulpería está magníficamente montada. Y la vitrina de la entrada nos anticipa vivir una

aventura culinaria pródiga en buenas materias primas: ostras, gambas rayadas, centollos, quisquillas y el pulpo en plan estrella de la casa, de ahí su nombre.

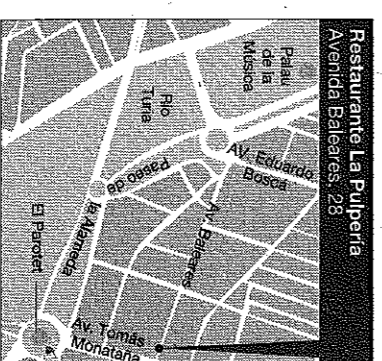
Aurelia nos informa que el pulpo lo preparan de tres maneras: al modo tradicional, o sea a feira; a la plancha con su dosis de pimiento colorado y con setas y algas marinas, receta esta última que prometemos probar en visita posterior. El pulpo asado muy conseguido y la ración francamente espectacular. En lo tocante a este punto conviene decir que las raciones de La Pulpería llenan los platos y casi los desbordan. Son raciones más que generosas. Los buñuelos de bacalao acompañados de una salsa no desentonaron del pulpo. Palabra mayor fue el codillo de cerdo con chorizo, grelos y cachelós (patata procedente de Galicia). Todo ello con la compañía de un caldo reconfortante.

El codillo estaba fenomenalmente tratado en la cocina, de sabor muy suave y sin pizca de sal. Todo un hallazgo de La Pulpería para los amantes de una receta que apecece en la época en que entramos.

Factor sorpresa lo constituyó la ensalada de cogollos de Tudela,



Estilo barroco y cálido para una comida típica del norte. / EL MUNDO



de Aurelia y por lo que viene después, que no es manco.

Restaurante La Pulpería, Avenida de Bate-res 28 (junto gasolinera). Telf.: 96 337 51 33. Cierra: domingos.