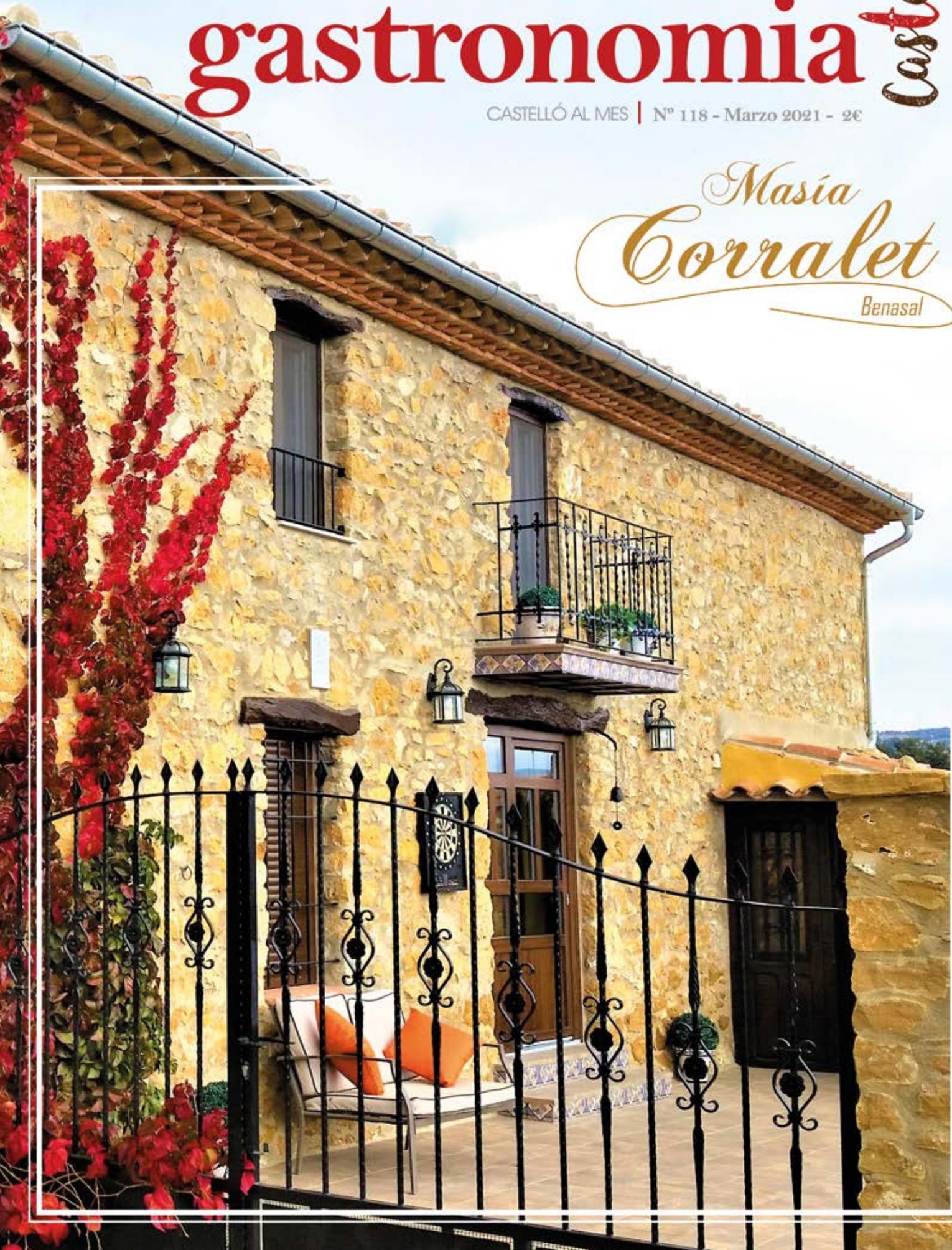




# turisme i gastronomia *Castelló*

CASTELLÓ AL MES | Nº 118 - Marzo 2021 - 2€

*Masia  
Corralet*  
Benasal





# SUMARIO

El Rebost. Take Away & Delivery .....	3
Casas Rurales: Masía Corralet (Benasal)	
Casa Pradas (Montanejos) .....	4
Productos Gourmet: Jamones y embutidos Joselito .....	6
Cafés e infusiones: El Café Perfecto .....	7
Productos de la C.V.: Belondrade y Lurton .....	8
Productos de Castelló: Huevos Camperos Boverals .....	9
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10
Tienda el Pilar: Nikka Whisky .....	11
Panadería y repostería artesanal .....	12

Literatura y viaje: Sevilla .....	14
Envero distribuciones: Do Ferreiro .....	15
Turisme Castelló Ciutat .....	16
Escapada a... Cervera del Maestre .....	18
Ruta turística: El Cid, 60 años después .....	19
Turismo activo .....	20
Aeroport de Castelló .....	21
Diputació Provincial .....	22
Universitat Jaume I .....	23

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

**DIRECTOR:**  
Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

**IMPRESIÓN:**  
Zona Límite Castellón S. L.  
Telf: 964 190 096 - [www.grupoazona.es](http://www.grupoazona.es)

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012  
EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)  
PUBLICIDAD: 680 58 13 12

Prohibido reproducir parcial o totalmente la información de esta publicación sin autorización



**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

## Benditos bares

**E**n España, la mayor red social es el bar. En un bar arreglamos el mundo y la vida de nuestro vecino; le enseñamos al entrenador a dirigir nuestro equipo o al profesor a educar a nuestros hijos.

Aquí o eres de barra o eres de mesa, pero todos somos de bares, venimos así de fábrica. Si no encuentras a alguien está en el bar.

Y es que nos gusta vernos, tocarnos, estar juntos... el bar es uno de esos lugares donde nos sentimos felices.

Ahora viene el coronavirus y se atreve a cerrar el refugio favorito de los españoles. Lo que nadie se hubiera atrevido nunca. Pero sepan los propietarios de estos benditos establecimientos que estamos ahí, con ellos, para disfrutar de nuevo de esa caña con la tapa y la tertulia con los amigos.

**Ánimo y a resistir, que estamos con vosotros.**



# El Reboost *Take Away & Delivery*



*La línea de comida para disfrutar en casa, de Cal Paradís*

**T**oda la experiencia y saber hacer de Miguel Barrera (1 Estrella Michelin y 1 SOL Repsol) ahora lo pueden disfrutar en sus casas.

Convertir el comedor o la cocina en la sala de un restaurante con estrella Michelin, ya es posible. Miguel Barrera ha apostado por el "Take Away gourmet"; menús tan deliciosos como en el restaurante, pero a mejor precio.

"Un buen cocinero tiene el poder de hacer feliz a la gente, haciendo de cada comida una experiencia única", afirma Miguel y es por ello que, en estos momentos tan duros y complicados, quiere acercarnos su cocina.

Miguel es de los primeros chefs con estrella en lanzarse a crear su línea exclusiva, bajo una nueva marca "El Reboost". En ella Miguel Barrera da cabida a una propuesta más ajustada de precio, que no de calidad, con platos que no pierden su particular toque de autor.

Paco Roncero, Dabiz Muñoz o Quique Dacosta, entre otros cocineros de élite, también se han apuntado a esta nueva tendencia de la que ya podemos disfrutar en casa.

Para reservar, pueden hacerlo a través de su página web: [www.calparadis.es](http://www.calparadis.es)



# Masia Corralet

Carretera Vilafranca, Benasal.

Telf: 964431119 // 690965914 · <http://masiacorralet.es/>



**M**asia Corralet es mucho más que un alojamiento rural. Es un importante legado arquitectónico con más de dos siglos de historia que se ha convertido en una elegante casa rural, con todas las prestaciones del siglo XXI.

Tras una cuidada restauración, esta edificación -situada a 7 kilómetros de Benassal- permite disfrutar al viajero de un territorio privilegiado en el que se suceden paisajes variados y un importante patrimonio natural, cultural y gastronómico.

Unos sólidos muros de piedra resguardan todavía Masia Corralet, donde se conservan las características rústicas de las construcciones rurales pero, a su vez, con las comodidades modernas. Así, en la planta baja se distribuye el recibidor, un amplio salón comedor, cocina totalmente equipada y baño. Mientras que las habitaciones -de matrimonio y dobles- se encuentran en la planta superior. Toda la casa está dotada con calefacción y en el exterior, un cuidado jardín, con terraza, barbacoa y una piscina, ofrece espectaculares panorámicas del bello paraje que rodea la propiedad.

Sin duda, Masia Corralet es uno de esos lugares de gran belleza y serenidad, que invitan al relax y también a dar largos paseo. Es ideal para pasar unos días con la familia o un grupo de amigos en un entorno tranquilo y relajado.

## Casa Pradas

Alojamiento rural

Calle Manuel Pradas, 19. Montanejos

Telf.: +34659616528

[casaruralpradas@gmail.com](mailto:casaruralpradas@gmail.com)

[www.casapradas.com](http://www.casapradas.com)



**M**ontanejos es uno de los principales destinos termales de España. Manantiales, fuentes y piscinas naturales conforman un paisaje inconfundible de esta población escondida entre montañas, donde es fácil detener el reloj y olvidar el ajetreado ritmo de la vida cotidiana. Y en el corazón de esta emblemática villa termal, Casa Pradas ofrece un excepcional alojamiento en el que se ha cuidado la decoración hasta el último detalle y todo está pensando para que el visitante disfrute de una estancia inolvidable

Casa Pradas ocupa una casa tradicional del s.XIX, totalmente





reformada. Con capacidad hasta 10 personas, dispone de tres habitaciones con camas de matrimonio y dos habitaciones dobles; dos baños totalmente equipados y una cocina completa, además de un acogedor salón comedor con sofás, televisión, sillas y mesas. Todas las estancias cuentan con calefacción y se pueden disfrutar de las dos terrazas de la casa: una exterior con vistas a la Serra d'Espadà y otra interior.

Un alojamiento ideal para pasar unos días de descanso en un balneario o, si se prefiere, disfrutar de la naturaleza -con sus aguas a 25°C todo el año- y de deportes de montaña como el ciclismo, barranquismo, kayak, rafting, aguas bravas... Sin duda, un completo programa de actividades donde elegir.



[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)

Avda. Hermanos Bou, 247  
Castellón: Tel. 964 22 50 50  
Valencia: Tel. 961 25 07 73



GAMA LEXUS  
100% HÍBRIDO

Nuevo Centro Autorizado LEXUS CASTELLÓN  
C/Grecia, 29 - Ciudad del Transporte II



## Jamón y embutidos ibéricos

# JOSELITO®

100% natural

Con un genuino sabor español, el jamón y embutidos ibéricos Jose-lito están presentes en las tiendas y restaurantes más prestigiosos de todo el mundo. Una marca de calidad superior que se ha convertido en una auténtica joya gastronómica.

La excelencia del jamón ibérico Jose-lito se basa tanto en la crianza del cerdo entre encinas y alcornoques, como en el proceso tradicional de salazón (sin añadir conservantes ni colorantes) y la curación del jamón un mínimo de 36 meses en la quietud de bodegas naturales subterráneas, bajo la atenta mirada de maestros jamoneros, que controlan todos los factores ambientales para asegurarse una perfecta curación y afinamiento. Un proceso 100% natural que ha pasado de generación en generación durante más de 150 años.

Y es que desde que Vicente Gómez eligiera en 1868 el pueblo de Guijuelo (Salamanca) para comenzar con la producción familiar de jamón, la historia de Jose-lito ha estado siempre ligada a este municipio, donde, en secaderos naturales y bodegas, se cura "el mejor

jamón del mundo", caracterizado por un sabor inconfundible, bajo en sal y ligeramente dulce.

Generación tras generación, crecieron las hectáreas de fincas y el número de animales y lograron una importante expansión empresarial que les permitió introducir su marca en nuevos mercados. Aunque, siempre han mantenido un mismo propósito: asegurar el bienestar de sus animales y elaborar jamones y embutidos de alta calidad. De hecho, Jose-lito fue la 1ª empresa de su sector en conseguir el sello internacional GLOBAL GAP de ganadería responsable GGN, que garantiza prácticas respetuosas con los animales y el medio ambiente, así como con la inocuidad y calidad de sus productos.

Y es que esta marca también elabora productos del cerdo como chorizo Jose-lito y salchichón Jose-lito, entre los meses de enero y mayo. Su proceso de curación termina con el final de la primavera o el inicio del verano, "tras 6 meses de pausada y silenciosa curación, mecidos y afinados por las corrientes de aire que atraviesan nuestros secaderos naturales".





**Esperanza Alcarria.**

Propietaria de la Tienda  
Café y Té Balancilla.  
Diseñadora de té



# "El Café Perfecto"



Consumimos esta bebida todas las mañanas, con ella nos despertamos y nos acompaña en nuestras sobremesas.

Nuestro país es Cafetero y distintos estudios sobre la tendencia de consumo destaca el renovado interés por el Café en grano o recién molido.

Que nos gusta el Café, está claro ¿pero lo tomamos bien? ¿sabemos cómo hacerlo para que esté perfecto?

El gusto personal tiene mucho que decir, pero hay pautas a seguir que funcionan con todos los paladares.

Si nuestro paladar presume de ser exquisito, el Café lo deberíamos de comprar en comercios especializados, porque el aroma y la frescura siempre será mejor, los Cafés comerciales de los supermercados no sabemos cuánto tiempo lleva molido y envasado.

La materia prima tiene que ser de calidad. A la hora de elegir el Café el gusto personal influye y

hay algunas reglas que son importantes. La primera es decir No al torrefacto, es amargo y tóxico para nuestro cuerpo, es un Café unido a nuestra posguerra.

Las nuevas generaciones apuestan por el Café Natural y entre las dos variedades principales está: la Arabica y la Robusta, si queremos calidad nuestro Café debería de ser Arabica.

¿Café en grano o molido? Un error bastante común es comprar el Café molido, pero si es así, lo ideal es consumirlo antes de los dos meses de haber sido tostado. Según nuestro gusto más o menos intenso el Café y lo mismo ocurre con el grosor de la molienda, más grueso para un Café infusionado y más fino para uno más rápido.

¿Qué cafetera deberíamos tener? Todas son buenas, desde la clásica (Moka) Italiana, la express y la que ahora está de moda: la Automática.

Si nos gusta el Café solo, el ideal es el Café Africano. Estos

Cafés suelen ser más ácidos y van mejor solos porque tienen toques frutales.

Si lo tomamos con leche, mejor los Cafés de Latino América, estos suelen ser más dulces y quedan mejor con leche.

A la hora de servir el Café ¿En taza o en vaso? Mi respuesta es en taza. La cerámica tiene más inercia térmica.

¿Con azúcar o sin azúcar? Hay que evitar añadir azúcar, al principio cuesta y es cuestión de poner un poco menos cada día, ya que hemos optado por un Café de calidad no hay que disfrazarlo con edulcorantes.

El Francés Talleyrand escribió "El Café negro como el demonio, caliente como el infierno, puro como un Ángel y dulce como el Amor"

En nuestra Tienda Café y Té Balancilla te aconsejaremos en el mejor Café para tú exquisito paladar. Ahora solo queda degustarlo, dándonos un tiempo sin prisas y disfrutar.

Trabajamos, desde Castellón, para que  
infinidad de productos que usas día a  
día tengan una vida más duradera y así  
prolongar la del planeta.

Tu química nos hace sostenibles.

**JUNTOS CUIDAMOS  
EL MEDIO AMBIENTE**  
DANDO MÁS VIDA A LOS PRODUCTOS



UBE Corporation Europe  
www.ube.es

**UBE**

# Cata de Belondrade y Lurton

**E**n febrero asistimos a la cata de Belondrade y Lurton de la añada 2019, la joya de la corona de esta bodega; uno de los verdejos con más personalidad de este país. Destaca por ser un vino fresco en boca y con una nariz de matices complejos, siendo la primera vez que sale al mercado con la etiqueta de vino ecológico. La cata estuvo presidida por Jean Belondrade Lurton, comercial e hijo del fundador y propietario de la bodega Didier Belondrade; Marta Baquerizo, directora técnica y enóloga; y la dirección de Las Añadas de España, encargados de la distribución de Belondrade en la zona levantina.

Este evento ha sido una fecha fija en calendario de los últimos años, donde un restaurante de Valencia, como en ediciones anteriores -La Principal, Gran Azul, La Aldeana, Habitual o La Carmela-, era seleccionado por la distribuidora para llevar a cabo la presentación de Belondrade y Lurton. Este año, a pesar de las circunstancias actuales, el encuentro fue virtual, haciendo gala de la profesionalidad de Añadas y Belondrade. Esta bodega se afincó en Rueda y de sus raíces emana la vid del concepto francés de *Vin de chateau*. Belondrade llegó a esta tierra vallisoletana en 1994, con el fin de dar vida a un caldo singular y original. Hoy, 27 años después, nadie duda de la excelencia de sus vinos, estos blancos son muy cotizados y valorados por la crítica y el gran público. Se elaboran dos vinos más a parte del Belondrade y Lurton: Belondrade Quinta Clarisa y Belondrade Quinta Apolonia.

Adentrándonos en este emblemático Belondrade y Lurton 2019, nace de una vendimia temprana, característicamente seca y con una breve crianza de 9 meses. El hecho de ser etiquetado como vino ecológico no ha variado en nada su elaboración; se ha seguido el método natural e histórico de la bodega: procede íntegramente de la finca Quinta San Diego, uva cosechada a mano, con escasa intervención y crianza sobre lías en roble francés.

Este Belondrade siempre ha sido considerado como un vino de guarda -seis u ocho años-, pero esta añada parece óptima ya para apreciar todas sus cualidades, o al menos en un plazo menor de espera. El volumen de producción, en esta ocasión, ha sido más corto -95.000 botellas-, Jean declara: "Fortaleceremos aquellos mercados que mejor nos reconocen el producto".



**Sergio González**

ACubierto Gastronomía

Es un vino inspirador para el paladar, su frescor y vivacidad estimula hasta la papila gustativa más rezagada. Con un solo "chispazo", nos muestra su potente personalidad, aquella con la que sus padres bodegueros lo han criado mirando hasta el último detalle. Destacan amargos, destellos a nueces verdes y una untuosidad muy sutil procedente de la fermentación en lías. La nariz es compleja, contundente e intensa: agrupa diversos escenarios olfativos. Sobresalen los matices torrefactos que le confieren las barricas de roble francés; es una añada con el 80 % de madera nueva.

Un año más, una añada más, esta bodega da luz a un vino que no es uno más: Belondrade y Lurton es la transfiguración de su historia vinícola, las raíces familiares y su emoción por la prominencia del suelo castellano; santificado como uno de los verdejos más emblemáticos de España.





Carrefour.es  
Tu compra online

Carrefour

Castellón, Vila-real y Vinaroz  
de Lunes a Sábado de 9 a 22h



# Huevos Camperos Boverals

(Vinaros)

La forma de cuidar y mimar a las gallinas -que disfrutan del campo entre naranjos y flores de azahar- garantiza la calidad superior de los Huevos Camperos Boverals, con auténtico sabor mediterráneo y certificados como producto Kilómetro 0, saludable y sostenible.

En la Granja Boverals (Vinaròs) -con más de cuatro décadas de historia-, han apostado por una alimentación de las gallinas 100% natural, "formada por cereales nobles, como son el maíz y soja, junto al picoteo diario de los productos de la madre naturaleza", asegura la propietaria, Sonia Rodríguez Montserrat, que representa ya la tercera generación de esta empresa familiar.

Además, otro de los secretos de los Huevos Camperos Boverals es la frescura. "Los huevos se recogen diariamente", destaca Sonia Rodríguez, quien explica: "Nuestras gallinas, felices en sus nidos, disponen de unos amplios espacios donde pueden moverse con tranquilidad y así conseguir una puesta saludable y natural, cosa que hacen que nuestros huevos sean especiales".

Desde la Granja Boverals se recuerda con orgullo que han sido pioneros en la provincia en tener gallinas en plena naturaleza y, con una larga trayectoria profesional, innovan continuamente sus instalaciones para adaptarse a las nuevas tendencias ecológicas con el único fin de ofrecer al consumidor huevos de producción natural, con calidad y sabor.



**Granja Boverals**

Partida Boverals. s/n  
12500 Vinaròs  
[info@granjaboverals.com](mailto:info@granjaboverals.com)  
Tel: 964 45 27 14



# Cote des Blancs



**Esteban Martinavarro**

Gerente de Vinya Natura

**S**e encuentra al sur de Épernay y se extiende unos 20 km. Pasando por seis de los grandes terruños calificados como Grand Cru que son: Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger y Le Mensil-sur-Oger, donde la variedad reina es la Chardonnay, que se encuentra en el 95 % del viñedo.

Los suelos son en su totalidad de “craie” (tiza). El origen de estos suelos viene de su pasado submarino. Surgen a partir de la sedimentación de microorganismos marinos, de conchas de moluscos y fósiles de belemnitas (cefalópodos parecidos a las sepias, ya extinguidos).

Este tipo de subsuelo principalmente favorece el drenaje de los suelos. Función de extrema importancia en una región de alta pluviometría como es la Champagne, y gustativamente dotará a los vinos de la mineralidad y delicadeza que los caracteriza.

La Chardonnay es la responsable de todos los Champagnes Blanc de Blancs, ya que es la única variedad blanca dentro de las variedades principales.

En el municipio de Chouilly está ubicada la bodega de Marcel Moineaux, uno de los talentosos jóvenes elaboradores de la zona, con unos vinos con muy buena relación calidad-precio.

**Precio: 27 euros**





# Nikka Whisky

**E**n Tienda El Pilar tenemos una gran variedad de whiskies de calidad que se diferencian principalmente por el origen de la materia prima y entre ellos queremos destacar la amplia oferta de productos premium de Nikka Whisky, una marca japonesa en la que confiamos y que año tras año seguimos trayendo a nuestro establecimiento.

Aunque ambos son de gran calidad, hay diferencias entre el whisky escocés y el japonés.

En Japón trabajan mucho los blendings. Al no utilizar tantos whiskys para hacer blends, el resultado final tiene más calidad, sabor y textura. En Nikka, utilizan métodos más tradicionales (Alambiques Coffey entre otros) por lo que el producto final es muy complejo y tiene más balance.

Nikka Whisky fue fundada en 1934 por Masataka Taketsuru y desde entonces ha ido expandiéndose, innovando constantemente pero siempre manteniendo la calidad que les distingue.

En Europa, nace La Maison du Whisky en 1956, una empresa familiar especializada en la importación y la distribución de whiskies y spirits. Bajo el acrónimo LMDW, La Maison du Whisky también está detrás de Whisky Magazine & Fine Spirits y Whisky Live! Paris. Tras el éxito en 2001 al distribuir la marca por toda Francia, en 2007, LMDW se convirtió en el distribuidor exclusivo de Nikka en Europa.

Las gamas actuales se dividen en Single Malts que apuesta por la tradición, la autenticidad y la degustación pura. La gama Blends es la más intensa y generosa, siendo potente pero con control, es atrevida e impone su propio estilo. Y por último, la Gama Coffey que se trata de la más innovadora y la que posee modos de consumo muy diversos.

La mayor prueba de confianza es que Nikka actualmente vende todo lo que produce cada año por lo que no dudes en pasar por nuestra tienda en la C/ Colón, 64 de Castellón para probar estos magníficos whiskies. Te aconsejaremos qué gama encaja más con tus gustos.





**SERVICIOS PANADERIA**  
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  [comercial@serviciospanaderia.com](mailto:comercial@serviciospanaderia.com)

Todo lo que buscas en panadería,  
pastelería, catering, restauración y hostelería



# El Gremi de Forners lleva a las casas los sabores de la Magdalena y la Semana Santa

**M**arzo será un mes marcado en rojo en el calendario para los castellonenses... En estos días recordamos que hace ya un año que comenzó la pandemia y además vivimos una situación complicada que no nos permite celebrar las fiestas de la Magdalena ni los habituales planes de Semana Santa.

En este contexto el Gremi de Forners se ha marcado como objetivo trabajar intensamente para que los castellonenses puedan llevar a sus hogares los sabores más tradicionales de este mes de marzo: "No podemos celebrar las fiestas fundacionales de la capital pero sí podemos llevar sus sabores más típicos a nuestras mesas para recordar esos días tan alegres que compartíamos y que seguro que volverán", explica el Maestro Mayor, José Miró.

Por eso los panaderos y panaderas del Gremi han iniciado ya la preparación de miles de fadrinets, ximos y otras elaboraciones tradicionales como las cocas de tomate y espinacas, las cocas de fabes, las "figues albardaes" o las "pilotes de frare", que evocan los auténticos sabores de la Magdalena. "El Fadrinet será el gran protagonista en nuestras panaderías en el mes de marzo porque es un símbolo gastronómico de nuestras fiestas y nos servirá para recordarlas con gran cariño", explica Miró. De hecho, el Gremi de Forners ha activado este año el V Concurs de Cartells





del “Fadrinet”, patrocinado por Servicios Panadería, “para que los castellonenses puedan participar en el diseño de este cartel tan castellonero que adorna nuestros hornos durante el mes de marzo desde hace ya cinco años”, indica.

Y además, los artesanos del Gremi también van a trabajar sin descanso para que los castellonenses puedan disfrutar de las monas de Pascua entre finales de marzo y principios de abril. “El pasado año el Covid arruinó la celebración de la mona de Pascua pero este año vamos a recuperar esta tradición con muchas ganas porque sabemos que disfrutar de la mona en casa o regalarla a quien más queremos es una de las pequeñas cosas que nos harán más felices en estos momentos”.

De hecho, “ya hemos empezado con la elaboración de los buñuelos tradicionales de la Cuaresma y vamos a elaborar unas monas mucho más personalizadas... Haremos monas de formatos más pequeños, adaptadas a los núcleos de convivencia reducidos, incluso envasadas de forma individual para regalar o para las personas que viven solas. Y también con sabores y acabados muy diferentes, desde las tradicionales de boniato o chocolate con o sin huevo, hasta otras más innovadoras rellenas de cremas y mousses, y acabadas con frutas confitadas, frutas frescas o virutas de chocolate. Todo ello sin olvidar “las figuras de masa o de chocolate con forma de animalitos, princesas y superhéroes que son las que más gustan a los niños”.





# El dulce aroma de Sevilla



**Víctor J. Maicas.**  
Escritor

**H**ispalis, la ciudad que fundaron los tartesios allá por el año 207 a. de C., me recibió con el sol radiante de una temprana primavera y un aroma a azahar que lo invadía todo, hasta mis dulces sueños de juventud.

Y es que recorrer el barrio de Triana o las riberas del Guadalquivir con la Torre del Oro presidiéndolo todo hace que tus sentidos se despierten al unísono para admirar, de forma placentera y parsimoniosa, todo aquello que nos brinda esta milenaria ciudad.

Por supuesto, en su visita no olviden pasear por las viejas calles y callejuelas del barrio de Santa Cruz, ese precisamente del que ya nos hablaba Antonio Machado. Aquellos patios de limoneros y su sugerente aroma a azahar.

Evidentemente, recorran también de forma relajada tanto la singular plaza de España como los bellos jardines de María Luisa. Y no tengan prisa, pues lo mejor todavía está por llegar. Porque cuando tengan frente a ustedes la magnificencia de la catedral o la sorprendente y muy admirada Giralda, entonces comprenderán todo aquello que tanto la cultura árabe como la cristiana han dejado tras de sí.

Y claro, como no podría ser de otra forma, visiten igualmente la Sevilla moderna, esa que acogió la Expo del 92 con la isla de la Cartuja como principal protagonista. Aunque eso sí, si todavía les queda tiempo, denle placer a su paladar degustando unas copas de “fino” junto a sus correspondientes tapas y dejen, para redondear su jornada, una más que sugerente visita a los majestuosos jardines de los Reales Alcázares, con el Alcázar incluido.

Disfruten, pues, de Sevilla, de ese sur que, sin duda, hechiza los sentidos.





# Do Ferreiro

*Albariños que hacen historia*

La bodega Gerardo Méndez elabora, en pleno corazón de Salnés, albariños que están considerados entre los mejores de Galicia. La calidad de sus vinos se debe principalmente a su viñedo -alguno con más de 200 años- que se encuentra sobre una antigua cantera de granito. De esta manera se obtienen unos extraordinarios blancos, donde destacan la acidez, mineralidad, fruta, salinidad y frescura.

Do Ferreiro es, quizás, el albariño más representativo de la bodega. De hecho, Do Ferreiro 2019 puede presumir de haber obtenido el Gran Baco de Oro Premio Luis Hidalgo que otorga la Unión Española de Catadores y que lo reconoce como el mejor vino joven español de la añada 2019. Elaborado con cinco meses en depósito con sus lías, ha sido reconocido también con múltiples reconocimientos, incluyendo la del Robert Parker, quien concedió a la añada 2019 de Do Ferreiro 92 de sus codiciados puntos.

La bodega, fundada en 1973, cuenta con otras seis referencias: Do Ferreiro Cepas Vellas, que sólo se elabora en las añadas excepcionales; Do Ferreiro Dous Ferrados, elaborado en barrica; Do Ferreiro Adina y Do Ferreiro Lourido, vinos de parcela que expresan el carácter de cada suelo; Rebisaca y Do Ferreiro Pazo de Lis.

De esta manera, a través de ENVERO DISTRUBUCIONES 2018 S.L, la bodega Gerardo Méndez acerca a Castellón algunos de los mejores albariños de Galicia.

**Solo el Albariño Do Ferreiro 2019 puede presumir de haberse hecho con el Gran Baco de Oro Premio Luis Hidalgo**



**ENVERO DISTRUBUCIONES 2018 S.L**  
enverodistribuciones@gmail.com  
673153051 / 618294104

# CASTELLÓ apela a las emociones en el sector turístico



**D**esde el Patronato de Turismo impulsan la proyección de 4 microvídeos para contar de manera concisa todo lo mucho que ofrece al visitante

El Patronato de Turismo lanza una innovadora campaña #EstoyenCastelló, que consiste en la promoción de cuatro microvídeos (“Con mucho sabor”, “Con mucho encanto”, “Con mucha acción” y “Con mucha vida”) para estimular al turista de proximidad a que haga turismo doméstico, de cercanía; pero también al viajero de otras zonas para que –en cuanto la situación sanitaria lo permita– tenga en mente la capital de la Plana a la hora de planificar su escapada.

Y es que la mayoría de viajeros hace acopio de una buena guía o documentación para ir tomando ideas sobre lo que más le interesa a la hora de viajar al destino elegido. Pero como una imagen vale más que mil palabras, la mejor forma de visualizar esas ideas, esos lugares, bien puede ser a través de imágenes impactantes. Esta es la esencia de #EstoyenCastello: cuatro microvídeos que muestran toda la autenticidad y esencia de la capital de la Plana.





### Castelló es un destino:

- **Con mucho sabor:** el de una gastronomía única, que marida mar, montaña y huerta; en sus arroces... y en otros deliciosos platos. <https://youtu.be/Glsv96Fpibw>

- También es una ciudad **Con mucho encanto:** el de un casco urbano rodeado de montañas... pero también bañado por el Mediterráneo. <https://youtu.be/Kl5I92BoZP4>

- **Con mucha acción,** escenario perfecto para la práctica del turismo activo, por tierra (running, paseos a caballo, golf...), mar (paddle surf, vela...) y aire (avioneta, parapente, paracaidismo). <https://youtu.be/H1vzb2-npmQ>

- **Con mucha vida:** tranquila, poco masificada... El destino ideal para compartir en familia, en pareja o con amigos. <https://youtu.be/GUHONwCGOA8>

En apenas 15 segundos, cada micro vídeo ofrece un infinito caudal de emociones y sensaciones para que, aun sin salir de casa, todo amante de los viajes pueda decir para sus adentros: #EstoyenCastelló.

*Planifica tu escapada:*

<https://www.castellonturismo.com>





# Cervera del Maestre

**M**uchos de los pueblos de la provincia de Castelló son todavía tesoros por descubrir. Herencia viva de nuestros antepasados, conservan curiosas historias, tradiciones y joyas tanto artísticas como paisajísticas.

Con menos de mil habitantes, Cervera del Maestre es uno de esos pueblos con encanto, pasado medieval y trazado abrupto, que presenta al viajero su riqueza cultural, arquitectónica y gastronómica.

Asentada a la falda del castillo, la población de Cervera se enorgullece de su origen musulmán, como se puede ver en su curioso entramado urbano laberíntico de calles estrechas, empinadas, irregulares y sinuosas, típicas de las ciudades andalusíes, que se ha ido adaptando a la orografía del terreno. Actualmente restaurado de forma íntegra, el casco antiguo destaca por sus calles de loza y bellas casas con piedra vista.



Junto al histórico castillo-fortaleza -declarado Bien de Interés Cultural- Cervera del Maestre también conserva otros edificios emblemáticos de su pasado, la Antigua lonja medieval (actual Ermita de San Sebastián); la iglesia de la Asunción; y la torre campanario, junto al Centro de Interpretación Molí de l'Oli, que ocupa un antiguo molino aceitero y recuerda el legado oleícola.

Los amantes del senderismo y el turismo activo también pueden explorar las distintas simas y cuevas, formadas por diferentes procesos geológicos en el término municipal de Cervera.

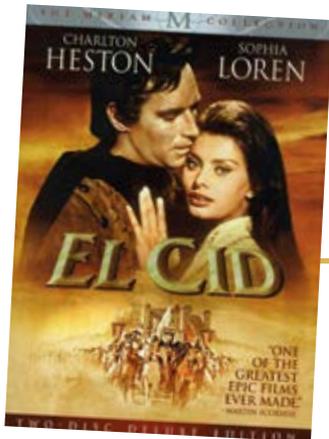
Así, este precioso pueblo es un lugar idóneo para pasar unos días de descanso en familia o amigos, rodeados de naturaleza y tranquilidad, con una gran oferta turística, gastronómica, natural y cultural.

Más información: <https://www.cerveradelmaestre.es/>



*Antonio Mata*  
LOS PLACERES DE LA MESA  
Avda. Valencia 36 - Castellón  
964 24 77 24  
www.antoniomata.com

ESPECIALISTAS EN JAMÓN, EMBUTIDOS, QUESOS,  
LOTES Y PRODUCTOS GOURMET



# El Cid

## 60 años después

*Se cumplen 60 años del rodaje de la fastuosa superproducción que cambió la historia de Peñíscola. El slogan anunciaba que iba a ser "la película más bella de la historia del cine".*



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia

**H**ubo un tiempo, que por obra y gracia de Hollywood, en Peñíscola todo cambió. Entre diciembre de 1960 y febrero de 1961, es decir, hace justo 60 años, se rodó El Cid, película dirigida por Anthony Mann (que en esa época era el esposo de Sara Montiel), producida por Samuel Bronston y protagonizada por Charlton Heston y Sofía Loren.

En cuestión de semanas, a partir de noviembre de 1960, una portentosa fortaleza mitad realidad y mitad carbón piedra, surgió por efecto de la técnica y del dólar. Los propios locales llegaban a dudar si se trataba de roca viva o bien de cartón piedra, y en la prensa se tildaba por aquel ambiente efervescente de "moderna Babel".

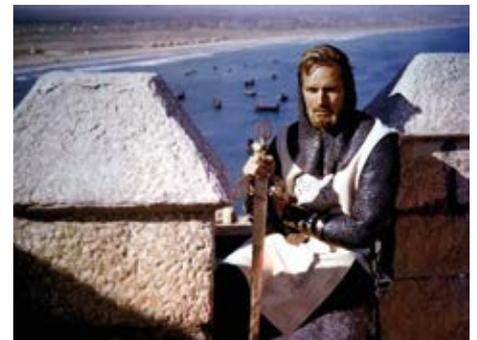
El decorado fue tan grandilocuente que mereció figurar en el libro Guinness de los Récords. El rodaje tampoco se quedó corto, ya que implicaría a más de 5.000 personas, de los cuales unos 2.000 fueron soldados, llegados desde sitios tan distantes como Madrid, con más de un centenar de caballos de la Policía Montada.

En Peñíscola todo el mundo trabajó en la película, ya fueran hombres o mujeres, jóvenes o viejos... Hubo familias completas que participaron, con abuelos, padres, nietos y hasta en algunos casos alquilaron sus casas para hospedaje, su barca o hasta sus animales para el rodaje.

El pago bien lo merecía, 100 pesetas diarias era una cifra extraordinariamente generosa en aquella España en blanco y negro de inicios de los 60, acostumbrada a los mezquinos rendimientos de una agricultura y pesca de subsistencia.

Sería el celuloide quien universalizaría de nuevo a la Ciudad Fortaleza que ya estuvo en el punto de mira de la Humanidad siglos atrás, con el Indestronable Papa Luna. El Cid redescubriría al mundo el encanto inigualable de la Ciudad en el Mar.

A raíz de la notoriedad internacional obtenida, Peñíscola invertiría el proceso histórico y dejaría de ser foco continuo de emigrantes para atraer a nuevos pobladores. La industria hotelera comenzaría a abrirse paso y nuestra ciudad comenzaría a conocerse como la "Hollywood europea".



Nadie olvidó el rodaje en aquella Peñíscola. Ni tan siquiera él, Charlton Heston, El Cid. Uno de los actores más carismáticos de la Historia del Cine, confesaba décadas después que El Cid fue uno de sus personajes favoritos. En 1991 cumpliría su deseo al volver a pisar los escenarios donde se forjó su épica historia.

Hoy en día, 60 años después, Rodrigo Díaz de Vivar, el Cid, sigue fascinándonos... Y al mismo tiempo, levantando polémica. Prueba de ello es el reciente estreno de una exitosa serie basada en su personaje. Pero ¿quién fue realmente El Cid?

Para resolver esta y otras incógnitas hemos creado una ruta guiada temática en los escenarios del rodaje titulada El Cid: Mito, Historia y Cine. Una ruta que no dejará a nadie indiferente. **Infórmate de nuestras próximas rutas en [www.exploramaestrat.com](http://www.exploramaestrat.com).**



# La Cova de la Mola

un gran refugio natural

Foto: Luis Almela

Fanzara se ha convertido en la capital del grafiti en Castellón, un escenario de arte urbano al aire libre donde se mezcla lo contemporáneo con la vida rural, todo ello expresado a través del Museo Inacabado de Arte Urbano (MIAU). Pero Fanzara, además de esta original pinacoteca, esconde un espacio natural increíble donde el río Mijares bloquea el paso de las montañas que conforman el sector más septentrional de la Sierra Espadán.

Una de estas montañas, conocida como la Mola, posee numerosos fenómenos kársticos con más de 30 cavidades documentadas, la más grande de ellas adquiere el mismo topónimo que la citada montaña.

La cueva de la Mola se abre paso a través de una gran dolina que deja al descubierto una enorme sala de más de mil metros cuadrados con una elevada altura que en algunos puntos roza la veintena de metros. Las paredes de roca caliza, revestidas al principio por musgo y algo de vegetación, se transforman dejando entrever diferentes espeleotemas como coladas, banderas y estalactitas. Al final de la sala, el recorrido

es más accidentado, transitando constantemente entre bloques de derrumbe de gran tamaño. Después de unos 85 metros desde la boca, se halla en un lateral una serie de orificios que nos conducen a galerías inferiores, accesibles únicamente mediante el uso de cuerda y técnicas de progresión vertical.

La cavidad ha sido utilizada desde tiempos inmemoriales por los humanos, en su entrada hay indicios de un asentamiento neolítico y en algunos rincones de la gran sala se han hallado restos cerámicos del Bronce. Mas recientemente sirvió como refugio en la Guerra Civil y su pista de acceso fue un improvisado aeropuerto durante la contienda.

El acceso a este paraje natural se realiza siguiendo el antiguo camino de Fanzara a Ayodar hasta alcanzar la cima de la loma, en ese punto hay que tomar el desvío que, en dirección norte, a través de un estrecho sendero conduce hasta la citada dolina.

Con los guías titulados de Nucs podrás conocer este y otros recursos naturales de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.



**Jorge Martínez Pallarés**

Director técnico de Nucs  
Técnico deportivo en espeleología



# El aeropuerto inicia las obras de la nueva plataforma industrial



*La actuación promovida por Aerocas supone una inversión de 1,6 millones de euros y tiene un plazo de ejecución de cinco meses*

**E**l aeropuerto de Castellón ha iniciado las obras de construcción de la nueva plataforma industrial y de prolongación de la calle de rodaje, que suponen una inversión de 1,6 millones de euros y tienen un plazo de ejecución de cinco meses.

El conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, ha explicado que la actuación, cuyas obras han comenzado con el compactado y asfaltado de un tramo de la calle de rodaje, favorecerá la actividad de las empresas aeronáuticas que ya operan en el aeropuerto y de otras que puedan incorporarse, además de agilizar el uso del campo de vuelo, particularmente por parte de las escuelas de pilotaje.

Según ha señalado el conseller, el proyecto también dará respuesta temporal a la necesidad de espacio para estacionamiento y mantenimiento de aviones que se ha generado como

consecuencia de la caída del tráfico motivada por la crisis del coronavirus.

Al respecto, Arcadi España ha incidido en “la capacidad que está mostrando el aeropuerto de Castellón para diversificarse y adaptarse al actual escenario de la pandemia, así como para atender la demanda del sector aéreo, que está resultando muy afectado”.

El proyecto consiste en la creación de una nueva plataforma para el estacionamiento y mantenimiento de aviones. Abarca una superficie de casi 28.000 metros cuadrados, ampliables en posteriores fases, e incluye una zona pavimentada de 6.000 metros cuadrados y una explanada anexa en zahorras de 21.900 metros cuadrados para estacionamiento de aeronaves. Además, contempla la prolongación de la calle de rodaje para conectar con la nueva plataforma y una nueva vía de salida desde la pista de vuelo.

## Puesta en valor de 'el olivo de la Campana'



La Diputación conmemoró el Día Mundial del Árbol en Sueras con un homenaje al centenario olivo "de la Campana". Así, se ha hecho entrega de un panel informativo que certifica la entrada de este ejemplar a la red de árboles monumentales de Castellón, que ya suman 19 en toda la provincia. La Diputación abrirá este 2021 una línea de 40.000 euros en subvenciones para que los ayuntamientos cuenten con recursos para la conservación y mantenimiento de árboles singulares y milenarios.

## Redefinición de 'Castelló Ruta de Sabor' como reclamo turístico gastronómico



La Diputación asentará este 2021 las bases de lo que será el nuevo modelo de gestión de la marca gastronómica por excelencia de la provincia: 'Castelló Ruta de Sabor'. Desde el Patronato Provincial de Turismo se está trabajando en su redefinición "para que no solo sea entendida como un sello de calidad alimentaria, sino también como un producto turístico atractivo a nivel nacional e internacional que crea riqueza y empleo".

Para llevar adelante este objetivo, en el presupuesto de 2021 se ha reservado una partida de 175.000 euros. La diputada de Turismo, Virginia Martí, anunció que esta renovación contará con una serie de planes que servirán de guía para materializar el cambio en la marca. Entre ellos está un plan director de turismo gastronómico, que hará hincapié en la mejora tanto de la comunicación interna y externa como del marketing digital; y el desarrollo de una potente plataforma de comercialización en línea que ayude a posicionar en el mercado digital los productos y experiencias de turismo gastronómico de Castellón.

## Apoyo a la promoción cultural



La Diputación invertirá 400.000 euros en la realización y ejecución de proyectos que fomenten en el territorio la innovación, la interpretación artística y la creatividad de profesionales y empresas culturales de la provincia. Es una convocatoria a la que podrán presentarse autónomos y empresas privadas que realicen actividades de carácter cultural, con domicilio social en municipios de la provincia de Castellón. Cada solicitante podrá presentar un máximo de tres propuestas relacionadas con el arte teatral, la danza, el circo, la música y la narrativa oral. La cuantía máxima por beneficiario seleccionado será de 15.000 euros en el caso de las empresas y de 12.000 en el de los autónomos.

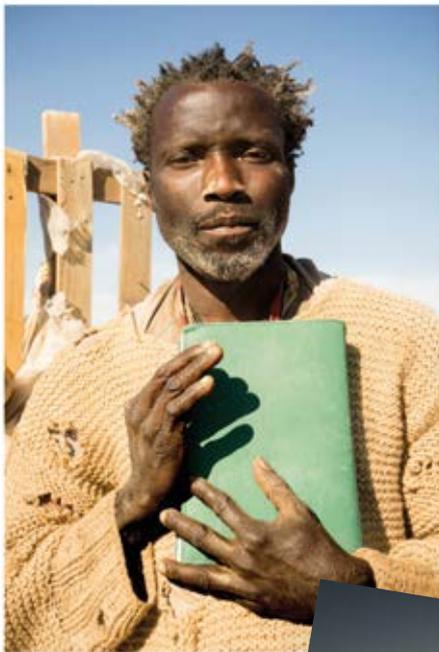
## Aprobación del "Plan Resistir"

La Diputación ha aprobado por unanimidad en el pleno su adhesión definitiva al 'Plan Resistir' de la Generalitat, que contempla 18.618.967 euros en "Ayudas Paréntesis" directas para autónomos y microempresas de la provincia pertenecientes a los sectores más perjudicados por la crisis económica originada por la pandemia. Estas ayudas cuentan con la colaboración de la Generalitat, la Diputació y los ayuntamientos y permitirán que cada beneficiario perciba un ingreso de 2.000 euros, que se incrementará a razón de 200 euros por cada trabajador a cargo, hasta completar un máximo de 10.000 euros.

La Lonja del Cànhamo acoge la exposició

# Osama, the King

de la fotógrafa Ana R. Leiva



La Lonja del Cànhamo acoge del 17 de marzo al 17 de abril la exposició *Osama, the King* de la fotógrafa Ana R. Leiva, un trabajo de marcado carácter documental sobre la historia de Osama, un hombre nigeriano que había construido con sus propias manos unas casas de adobe en un descampado del barrio de Campanar en Valencia.

«Para mí Osama construye su identidad a base de ladrillos de tierra y agua. Allí donde cualquier migrante se acompaña del retrato familiar, él reivindica su arraigo de forma extrema, llevándolo a su máxima expresión, en una intención de no perderse a sí mismo. Y a la vez que levanta los muros de su hogar, recrea el imaginario de su mente y su cultura en escritos y pequeños monumentos que se erigen como obras de arte», explica la autora.

Las fotografías de la muestra permiten al espectador acercarse a ese reino creado por Osama que después fue derruido, una historia que hace que se tambaleen los esquemas socioculturales y que invita a reflexionar sobre múltiples temas como la religión, el poder, la arquitectura, el arte o la filosofía.

## La Fundación Germà Colón entrega los premios del concurso de lipogramas

La Fundación Germà Colón ha entregado los premios del concurso de lipogramas en un acto celebrado en línea que ha contado con la asistencia de la vicerrectora de Cultura y Relaciones Institucionales, Carmen Lázaro, los miembros del patronato de la Fundación y los estudiantes galardonados, que han leído sus obras.

Los trabajos ganadores a los que el jurado acordó conceder el premio *ex aequo* han sido *Ara que ens despertem junts* de Raquel Artuñedo Pérez, estudiante de Comunicación Audiovisual; *L'estel vermell* de Josep Chordà Monsonís, del Máster Universitario en Ingeniería Industrial, y *No sóc, tinc* de Marc Vicente García, de Ingeniería Informática.





# GIULIANI'S

GRUPO GASTRONÓMICO



[www.giulianisgrupo.com](http://www.giulianisgrupo.com)

C/ Jose María Guinot Galán,  
5 1ª Planta Pta 9 (Edificio Gumbau)  
Tlf. 964 20 31 07



GIULIANI'S

*Salera*

Giuliani's Salera  
Ctra. Nac. 340 Km 64.5,  
Local A14 · Castellón  
Tlf. 964 29 35 80



GIULIANI'S

*Centro*

Giuliani's Centro  
C/ Escultor Viciano, 4  
Castellón  
Tlf. 964 02 86 46



GIULIANI'S

*Ocean Spirit*  
GASTRO-MUSIC-CLUB

Giuliani's Ocean Spirit  
Muelle Puerto recinto, 157  
Grao de Castellón  
Tlf. 964 28 68 73 · 639 426 504



GIULIANI'S

*Beach*  
RESTAURANT

Giuliani's Beach Restaurant  
Torre San Vicente, 12560  
Benicàssim · Castellón  
Tlf. 964 76 66 78 · 654 233 215



Taberna Machete  
C/ Escultor Viciano, 5  
12002 Castellón  
Tlf. 864 81 24 07



American Danny's Burger  
Puerto Azahar Local 19-20  
12100 Grao de Castellón  
Tlf. 964 63 10 36

BIANCO.  
TERRAZA DEL MAR

BIANCO, Terraza del Mar  
Puerto Azahar Local 19-20  
12100 Grao de Castellón

AMO-BE  
EVENTS

AMO-BE EVENTS  
C/ Jose María Guinot Galán,  
5 1ª Planta Pta 9 (Edificio Gumbau)  
Tlf. 964 20 31 07