

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 119 - Abril 2021 - 2€

La excelencia de los aceites de Castellón



*Castelló apuesta
por un turismo
más sostenible*



SUMARIO

Restaurantes: La Coma Corner (Borriol)		Panadería y repostería artesanal	12
Restaurant & Rooms Cabrit (Sant Mateu) ..	3	Literatura y viaje: Costa Rica	14
Casas Rurales: Casa Rural La Solera (Els Rosildos)		Vía Verde de Ojos negros (Barracas)	15
La Casita del Río (Segorbe)	4	Turisme Castelló Ciutat	16
Productos Gourmet: Pacharán Navarro	6	Turismo activo	18
Cafés e infusiones: diferencia entre infusión, tisana y té ..	7	Ruta turística	19
Productos de la C.V.: el cordero	8	Escapada a... Almedijar	20
Productos de Castelló: Aceites de Castellón (ESAO awards)	9	Aeroport de Castelló	21
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Diputació Provincial	22
Tienda el Pilar: El Camino del queso	11	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
Zona Límite Castellón S. L.
Telf: 964 190 096 - www.grupozona.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

Hagamos turismo provincial

Aunque no queramos verlo, todos sabemos que el plan de desescalada va a ser lento y gradual, a la vez que imprevisible, dependiendo de los protocolos de seguridad para mantener a raya al covid-19 y no caer de nuevo en otro rebrote.

Unas consecuencias que variarán en función de las medidas de seguridad que se implanten, tanto en cada comunidad como en el Estado y naciones emisoras de turismo.

Por todo ello y hasta que llegue la “vacuna para todos”, disfrutemos del turismo provincial; de ese turismo de proximidad que tanto tiene que enseñarnos nuestra provincia. Castellón es una provincia rica en turismo y gastronomía; aprovechemos la situación para disfrutar de ella.



La Coma Corner

Urb. Coma Fase 1b, 71, Borriol. Telf: 608 174 849

La Coma Corner es un restaurante especializado en cocina Mediterránea, con una cuidada carta en la que no puede faltar una variedad de carnes, pescados y, como no, arroces, donde destaca el producto de primera calidad. También los postres cobran un especial protagonismo en la oferta culinaria de este restaurante ubicado en la urbanización de La Coma, en Borriol.

Además, con unas espectaculares vistas, disfrutar de un buen desayuno, almuerzo, comida o cena en La Coma Corner se convierte en una extraordinaria experiencia, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento, que en estos últimos años ha sido también escenario de numerosas actividades (catas de vino, celebraciones, exposiciones, noches con música en directo...)

Sin duda, La Coma Corner es una buena elección para degustar una cocina de calidad y disfrutar de un paisaje impresionante.



Restaurant & Rooms Cabrit

Los productos locales y ecológicos son la base de una cocina de temporada, en la que se pueden degustar tanto tradicionales platos de la gastronomía local como elaboraciones más internacionales. El Restaurant & Rooms Cabrit ha apostado por la calidad en la materia prima y una exquisita elaboración culinaria,

acompañada por una cuidada presentación de los platos.

El pulpo, las croquetas, las vieiras, el chuletón o el Yakitori con solomillo son solo algunas de las propuestas que ofrece este restaurante ubicado en Sant Mateu, donde se puede disfrutar de una excelente comida en un ambiente confortable y acogedor.

Pla de la Mare de Déu de la Font, 19.
Sant Mateu
Tel. 666 974 438
restaurantroomscabrit@gmail.com



Casa Rural **La Solera**

C/ Sant Joan 11, Els Rosildos · Telf: 616 161 420 · info@casaruralsolera.com



Ahora más que nunca necesitamos romper con la rutina, olvidar las preocupaciones y disfrutar del tiempo de ocio en espacios al aire libre. Un deseo que se puede hacer realidad en La Solera, una casa rural ubicada en Los Rosildos (Sierra Engarcerán), donde es posible estar en contacto con la naturaleza y al mismo tiempo disfrutar de todas las comodidades.

Rodeada de campos de almendros, La Solera conserva robustos muros de piedra y las características típicas de las casas de pueblo, pero a su vez cuenta con las instalaciones y los servicios necesarios para crear un ambiente acogedor y confortable, que permite ofrecer una estancia de calidad.

Restaurada con "esmero y cariño", esta construcción, con calefacción en toda la vivienda, dispone de cuatro habitaciones, un amplio comedor, cocina completa y baño. Además, en el exterior hay zona de barbacoa, terraza, piscina, jardín y aparcamiento. Sin duda, un lugar especial para pasar unos días tranquilos con la familia o un grupo de amigos en un entorno tranquilo y relajado.

La Casita del Río

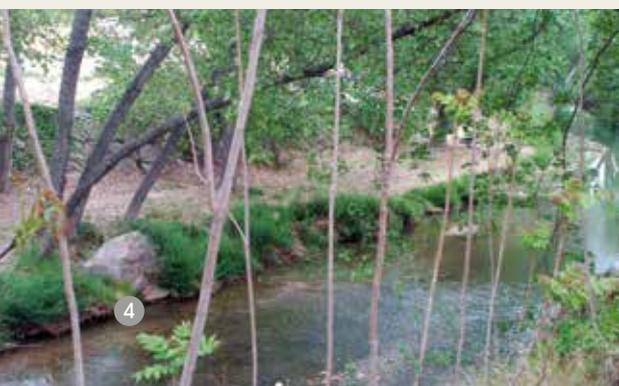
Urb. 50 Caños, 8. Segorbe

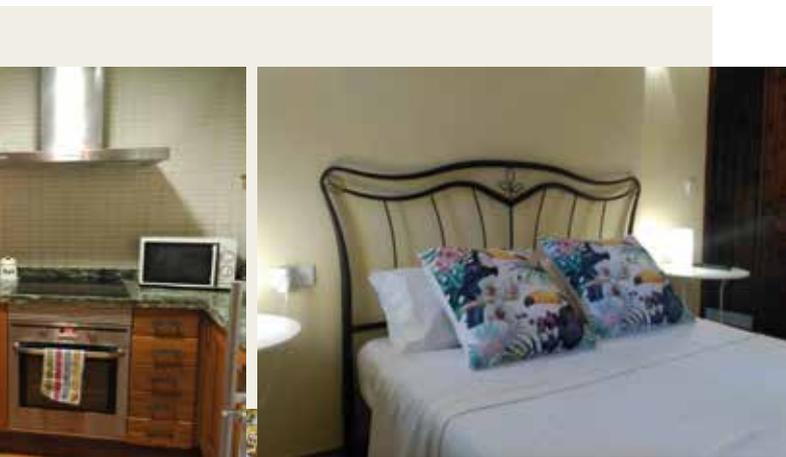
Dormir arrullado por el murmullo del agua, despertarse con el canto de los pájaros o disfrutar de la sombra de árboles centenarios. Son experiencias para vivir en La Casita del Río, un alojamiento rural, a orillas del río Palancia, junto al emblemático paraje de Los 50 Caños, en Segorbe, un municipio emplazado entre las sierras Calderona y Espadán.

En la casa se ha cuidado la decoración hasta el último detalle. Cuenta con tres habitaciones con capacidad para cinco personas; cocina completa con todos los equipamientos, baño y un confortable

salón; sin olvidar un maravilloso jardín con vistas al río y una barbacoa.

Desde luego, un buen punto de partida para disfrutar de los importantes tesoros naturales de Segorbe, recorrer la margen del río Palancia; la frondosa alameda de árboles y arbustos de La Glorieta; o la Vía Ojos Negros. También se puede pasear por el casco antiguo de la ciudad y descubrir su importante pasado histórico en monumentos de gran belleza como el conjunto artístico de la Catedral de Santa María, considerada una de las construcciones más importantes en arte sacro de la Comunidad Valenciana.





DeCasa
ULTRACONGELADOS

7Mares
DeCasa

dil
CONGELADOS SELECTOS
Desde 1967

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



pacharán
navarro

*Indicación Geográfica
Protegida Pacharán Navarro*

www.pacharannavarro.org



lega la primavera y con ella la floración de los endrinos que producirán el fruto (endrina) con el que se elabora el tradicional Pacharán Navarro, una de las bebidas más arraigadas en la cultura y la gastronomía de la Comunidad Floral de Navarra. De hecho, sus orígenes se remontan a la Edad Media y con el tiempo ha pasado de ser un producto medicinal a convertirse en una apreciada bebida espirituosa con Indicación Geográfica Protegida.

Producido bajo los estrictos parámetros de calidad de un Consejo Regulador, el Pacharán Navarro se elabora únicamente con endrinas navarras -obtenidas del arbusto "Prunus Spinosa"- anís y aguardiente; sin emplear ningún aditivo, aromatizante ni colorante. Es lo que lo distingue como un producto gourmet de calidad y con identidad propia.

La maceración de las endrinas en el anisado permite crear una bebida de baja graduación (25-30º) que consigue una combinación de matices, aromas y contrastes: suave e intenso, dulce y ácido, seco y afrutado. El Pacharán se caracteriza, además, por su claridad y brillo.

En la actualidad, diferentes empresas con sus correspondientes marcas, elaboran Pacharán Navarro amparadas por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Pacharán Navarro.





Esperanza Alcarria.

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

Conocer la diferencia entre infusión, tisana y té

Existe una gran confusión con el té, las tisanas y las Infusiones. Cada día entran en nuestro comercio personas pidiendo un tipo de té, pero en realidad no quieren té, piden un té de manzana, un té de frutos rojos o un té de manzanilla. Con este pequeño artículo quiero diferenciar que es cada cosa.

Las tisanas están elaboradas por hierbas, frutos, hojas, semillas, raíces y muchas más variedades. Pueden estar compuestas de una sola planta o varias, por lo general muchas de ellas son plantas

medicinales aportando beneficios para la salud; también están libres de teína.

Requiere que el agua llegue a punto de ebullición y necesitan entre 10 y 15 minutos de infusión.

Mientras que **el té** procede de la planta *Camellia Sinensis*, contiene teína, también grandes beneficios y tiene varias variedades. Las más conocidas son té negro, té rojo, té verde y té blanco.

Las propiedades de estas variedades de té que proceden de la misma planta son diferentes

como sus beneficios: desde el té rojo disminuyendo el colesterol, al té verde diurético y el té blanco de la belleza.

También se prepara con agua a punto de ebullición, solo que en este caso depende de la variedad de té, necesita más o menos minutos de infusión.

Infusión: es en general la palabra que define la bebida que se ha obtenido al verter el agua caliente en lo anterior expuesto, ya bien puede ser una tisana o un té; posteriormente se filtra y listo para tomar.

“Por lo tanto se puede decir que todos los tés son infusiones, pero no todas las infusiones son té”

Ahora ya sabes que tienes que pedir cuando vayas a un comercio especializado y que no te extrañe que te digan que no es “té”

Esta información y muchas más las obtendrás cuando vengas a nuestra Tienda Café y Té

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

... Y de la tierra el cordero

Del mar el mero y de la tierra el cordero, así dice el dicho popular, aunque en esta época de Pascua se diga del mar el bacalao y de la tierra el cordero, hoy hablaremos de este último más terrenal.

El interior de la Comunidad es un territorio apto para el ganado ovino y caprino, criado de forma extensiva. La mejor época para comer cordero es la primavera, siguiendo los ciclos que nos marca la naturaleza y el bolsillo, ya que en este tiempo es cuando más económico y sabroso está. No obstante, podemos encontrar este producto durante todo el año, tanto lechazos y corderos de pasto, dado que los nuevos métodos de reproducción y cebado han cambiado los ciclos biológicos naturales.

La cría de ovinos de forma tradicional empieza con los partos de invierno. En esta época llegan los primeros lechales y siguen con los engordados en primavera; con los nuevos pastos, estos se llaman corderos pascuales.

Cuando compramos esta carne tendremos en cuenta que, dependiendo la edad, la pieza o corte el precio puede variar. El **cordero lechal**, solo alimentado con leche materna de unos 5 a 7 kg de peso

en canal, tiene la carne de color rosado pálido, escasa grasa, en el paladar es de sabor suave, tierno, y delicado. El **cordero recental** está alimentado con pastos, cereales y ocasionalmente con piensos. Sacrificados con más de tres meses, su peso oscila entre los 7 y 10 kg. La carne tiene un color rosáceo y poca grasa; en boca es ligeramente más intenso y de textura más firme que el anterior. Es el más consumido en nuestra provincia. El **cordero pascual** se sacrifica con más de cuatro meses, sus canales superan los 10 kg y no suelen pasar de 14 kg; la carne es ligeramente más oscura y más grasa que el recental; de sabor y aroma más intensos que los anteriores; su carne es tierna y jugosa gracias a la grasa infiltrada.

El **carnero o cordero mayor** suele superar el año, su sabor es demasiado potente y resulta excesivo para la mayoría de paladares. Es más habitual prepararlo en guisos y estofados.

Al realizar la compra, tendremos en cuenta que el cordero tenga un color más bien rosado y olor agradable; lo guardaremos en la parte más fría de la nevera, no más de cuatro días. No hemos olvidado el cordero Guirro, el nuestro también llamado Levantino o rojo, le dedicaremos un artículo completo en otra ocasión.



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Brochetas de cordero la parrilla

Sencilla preparación para disfrutar estos días de Pascua. Pediremos a nuestro carnicero de cabecera que nos prepare la carne para hacer las brochetas, la cantidad dependerá de los comensales y del hambre que tengan.

La clave es marinar la carne de cordero y en un adobo a base de aceite, zumo de limón, ajo picado, pimienta y hierbas aromáticas de nuestra elección, durante ocho horas. Después ensartar intercalando trozos de tomate, pimiento verde y cebolla y asar las brochetas en unas buenas brasas. Acompañarlas de un buen vino de nuestra comunidad.



Carrefour.es
Tu compra online

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

24h

La excelencia de los aceites de Castellón



Essentia Oleum de Essentia Oleum, variedad Serrana de Espadán. Comunidad Valenciana.



Finca Varona La Vella de Organia Oleum, variedad Morrut. Comunidad Valenciana.



Lo Canetà de Martí Roca ecològic scp, variedad Reguès (Morrut)



La Escuela Superior del Aceite de Oliva (ESAO) ha dado a conocer el resultado de los ESAO Awards 2021, los premios internacionales que organiza con carácter anual y que premian la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs). Y en la sección de la Comunidad Valenciana, los aceites castellonenses cobraron un gran protagonismo.

En la categoría de productor, **Essentia Oleum de Essentia Oleum, variedad Serrana de Espadán**, obtuvo el primer premio al mejor AOVE de la Comunidad Valenciana; y el tercer galardón lo recibió **Finca Varona La Vella de Organia Oleum, variedad Morrut**. Mientras que **Lo Canetà de Martí Roca ecològic scp, variedad Reguès (Morrut)** consiguió el primer premio al Mejor AOVE Ecológico de la Comunitat Valenciana.

Essentia Oleum ya consiguió el año pasado un puesto de finalista en la anterior edición y ahora logra el primer premio. Los autores son los hermanos Garnes-Soler asesorados por Miguel Abad, experto en Oleiotecnia y catador, que cuentan con una producción propia, limitada y seleccionada de aceitunas de la variedad "Serrana Espadán" de una finca de olivos perteneciente al municipio de Altura.

Por su parte, los AOVE de Varona la Vella ya recibieron en el año 2020 diferentes premios que los acreditan como uno de los mejores aceites de oliva del mundo. Así, entre otros, destacan, en la categoría de calidad del London Olive Oil Competitions, el premio de oro con el aceite de oliva virgen extra monovarietal Picual; así como los premios ESAO, el primer premio al mejor AOVE nacional y también el primer premio al mejor AOVE de la Comunitat Valenciana. **Según la prestigiosa guía Evooleum, el aceite de oliva Picual está entre los diez mejores aceites del mundo, con una nota de 93 puntos de 100.** Varona la Vella es una empresa joven que inició su producción en Sant Mateu, en el 2017, liderada por Pablo Pascual.

Finalmente, detrás del AOVE Lo Canetà está la firma Martí Roca Ecològic, dirigida por Juanjo Martí y David Roca, que han continuado con el legado familiar y que a finales de 2019 recibieron el certificado ecológico del CAECV.

Los ESAO Awards han incluido este año por primera vez el premio especial a los aceites ecológicos, que han ganado estos castellonenses.

Espumosos

alemanes



Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura

Sekt es un vino espumoso alemán que generalmente se elabora realizando una segunda fermentación al vino base por el método de tanque presurizado, el ya mencionado método **Charmat**.

En general el Sekt es un vino fresco y afrutado, fácil de beber. Tradicionalmente ha sido un vino espumoso en el que ha predominado su baja calidad. Existen algunos casos en que los Sekt están elaborados mediante segunda fermentación en botella, estos suelen ser los más interesantes, pero son excepciones minoritarias.

En el caso de los Sekt no existe una protección regional como en el caso del Champagne. Para la elaboración de estos espumosos, generalmente se utilizan vinos blancos de toda la Unión Europea, sobre todo españoles, italianos y franceses.

En el caso de que el vino base sea de origen alemán pueden llevar la denominación **Deutscher Sekt**. Y escalando en la pirámide de calidad dentro de esta tipología, en lo más alto estarían los Winzersekt, es decir, Sekt elaborado por pequeños viticultores.

Es aquí donde podríamos encontrar Sekt de calidad: en vinos espumosos que procedan de una de las 13 regiones de Alemania como **Rheingau**, **Pfalz** o **Mosel**, y que especifiquen el origen.

Los mejores Deutscher Sekt se elaboran con Riesling, mientras que en los Sekt básicos generalmente las variedades utilizadas serán de zonas más económicas, como por ejemplo la Müller-Thurgau.



EL Camino del queso

El Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda El Pilar



Desde que trabajo en esto, me viene muchas veces a la memoria un amigo de la familia. Un hombre muy formado, con un carácter jovial y sociable que siempre fue el centro de atención por las anécdotas e historias que contaba. Siempre decía que, si algún día hiciese el Camino de Santiago, aprovecharía la situación y ubicación para disfrutar de una de sus grandes pasiones, el queso.

Por ese motivo, cada vez que alguien viene a El Pilar y me pide alguno de los quesos que, este incluía en su viaje imaginario, no puedo evitar acordarme de él. A veces, me gusta bromear diciendo que yo haría el viaje más largo aún, añadiendo un queso que no sé si llegó a conocer.

Su recorrido siempre comenzaba entre Navarra y Euskadi, visitando uno o varios de los principales productores de Idiazabal. Uno de los quesos más premiados internacionalmente. Elaborado de manera artesanal con leche cruda de ovejas Latxa y Carranzana. Una vez separada la grasa y la proteína del suero, se introduce en moldes y se marca con un número único para cada queso. Este queso es de olor intenso y de un sabor fuerte pero equilibrado.

Después de la degustación de este increíble queso, yo le habría recomendado que, sin dejar el País Vasco, se dirigiera a la provincia de Álava. Donde podría deleitarse con uno de los fantásticos quesos de autor de Xabier Aizpeolea. Este produce su propia variedad de Idiazabal con

leche cruda de sus propias ovejas, unas 2000. La excelencia de este queso se basa en la selección de los alimentos y el buen manejo de su rebaño. Es un queso intenso, pero con connotaciones diferentes que le confieren un sabor único.

Siguiendo ya el recorrido narrado por el amigo familiar, tendríamos que dirigirnos a Cantabria. Uno no puede estar por esa zona y no probar el queso La Gran Marcela. Este queso se elabora con leche cruda de vaca frisona con una curación que oscila entre uno y dos años. Este queso se presenta en piezas de más de 15 kilos y precisa más de 100 litros de leche para su elaboración. Una de las particularidades de este queso es que durante los últimos cuatro meses de maduración es untado con mantequilla una vez por semana. De sabor suave, debido a la mantequilla es untoso y mantecoso en la boca.

La siguiente parada sería Asturias, en los Picos de Europa donde encontramos el que, sin duda, es el queso más caro del mundo. El Teyedu es un queso azul de elaboración artesanal, que madura en una cueva a 1200 metros de altitud, durante 7 meses con temperatura entre los 8° y 12° y una humedad del 90%. Su calidad es tal, que se han llegado a pagar 20.500€ por un queso entero de una producción específica.

Si seguimos en dirección a Santiago, y antes de llegar, tendríamos que detenernos en la provincia de Lugo, en alguna de las localidades que forman la denominación de origen del queso San Simón da Costa. Este queso de tetilla ahumado, según la leyenda, tiene su origen en la edad de

bronce. Se elabora con leche de vacas Rubia gallega, Pardo-Alpina y Frisona. De elaboración casera y artesanal mantiene intactas sus pautas de elaboración ancestrales, su forma típica y el ahumado con madera de Abedul. Madura durante 30 o 45 días, dependiendo del tamaño del queso, que tiene una textura grasa y semi elástica, con un sabor característico.





SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

f ✉ comercial@serviciospanaderia.com

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



El Gremi de Forners crea sus mejores Monas de Pascua en su año más difícil

Este año las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners lucen en sus escaparates unas monas de Pascua espectaculares. Es uno de los frutos del gran esfuerzo que han realizado los artesanos de Castellón durante el último año por mantener vivas nuestras tradiciones en el transcurso de la pandemia.

El pasado mes de marzo hizo justo un año que el covid-19 llegó a nuestras vidas creando una completa situación para todos. La panadería artesana sufrió un gran impacto, pero se erigió como sector esencial para la ciudadanía, así que las panaderas y panaderos tuvieron que adaptar su producción a los alimentos más esenciales mientras luchaban por incorporar los materiales de protección a sus pequeños hornos e informaban a los clientes de todos los cambios.

Fotos de monas (Pastelería Esther)



Pese a las grandes complicaciones de las primeras semanas, el sector ha conseguido salir airoso de esta carrera contrarreloj contra el virus manteniendo las panaderías y pastelerías artesanas abiertas en todo momento y con todas las medidas de seguridad. Un trabajo que ha permitido que los castellonenses puedan disfrutar de los productos artesanos de siempre mientras alegran sus mesas en este contexto tan complicado con las cocas dulces y saladas, tartas y pasteles de nuestros artesanos.

Ahora es el momento de las Monas de Pascua que este año llegan en formatos muy diversos para adaptarse a todas las familias. “La protagonista en Castellón vuelve a ser un año más la mona de panquemao con sus huevos de colores”, explica el Maestro Mayor, José Miró, aunque hace ya muchos años que los panaderos las rellenan a gusto del cliente con propuestas que triunfan como las de mazapán, chocolate o confitura de boniato. Y, por supuesto, no faltan en los escaparates del Gremi de Forners las figuras de chocolate de moda, como las princesas de Disney, como Vaiana, los superhéroes de Marvel, las relacionadas con videojuegos como el Fortnite o las de dibujos como Pocoyo, Bob Esponja o la Patrulla Canina para los más pequeños de la casa, tal y como explica Pilar Viciano, de la Patisserie Sant Vicent del Gremi de Forners.

Además, este es uno de los meses en los que los productos artesanos elaborados con naranja de nuestros huertos son protagonistas en nuestras panaderías, como la coca, las magdalenas o los pastissets de naranja. Unas propuestas que ‘compiten’ en los aparadores con las cocas saladas (de tomate, espinacas, jamón york o escalibada) puesto que las actuales restricciones han llevado a que los castellonenses disfruten más de planes al aire libre y apuesten por los pic-nics o meriendas con productos artesanos de nuestros hornos tradicionales durante toda la semana.



Una de las panaderías (Panadería Macián) con la incorporación de los materiales de protección anticovid para la venta.



Entrega de monas solidarias que hizo el Gremi de Forners el pasado año en colaboración con el Ayuntamiento en residencias y hospitales de Castellón.





Costa Rica

Sostenibilidad ante el cambio climático



Víctor J. Maicas.
Escritor

Conocida como la Suiza de Centroamérica por la calidad de vida de sus habitantes con respecto a los países de su entorno, este pequeño país sin ejército ha sabido conservar su gran riqueza ecológica a pesar del cada vez más numeroso turismo que invade sus impresionantes parques naturales, por lo que en este rincón del planeta todavía se puede observar claramente la naturaleza en su estado puro.

Así es, Costa Rica es un conglomerado de parques naturales en los que la naturaleza nos muestra todo su esplendor y magnificencia: desde zonas pantanosas y manglares hasta volcanes en plena actividad, pasando por espectaculares bosques tropicales y playas vírgenes en donde poder perderse sin miedo a ser encontrado.

Sería imposible definir en un simple artículo toda la magia que nos ofrece este bello país, pero intentaré aunque sea en unas cuantas líneas resumir algunas de las sensaciones que sentí al visitar alguno de sus parques.

El primero en el que decidí adentrarme fue en el de Tortuguero, ese paraje natural que muchos definen como el “Amazonas Centroamericano”. Me habían hablado mucho y bien de él, pero lo que mis ojos pudieron contemplar superó hasta mis expectativas más optimistas, pues el respeto a la naturaleza es tal, que no existen carreteras para el tránsito de vehículos terrestres en sus dominios. Es a través de los canales y manglares por donde te introduces al parque, contemplando en vivo y en directo la explosión de vida que se produce a cada instante. Monos aulladores, cuyos estridentes sonidos te estremecen por momentos, caimanes en busca de presas, pájaros de mil colores exhibiendo todo su esplendor y, cómo no, tortugas, esas precisamente que dan nombre al parque, pues Tortuguero está considerado uno de los lugares por excelencia en el cual las tortugas gigantes desovan a lo largo del año. Pero en este espectacular parque no sólo pude contemplar la naturaleza en sí, sino también esa armonía con el medio natural en la que viven los habitantes de este lugar: casas con vistosos colores como emulando su entorno, niños asistiendo a la escuela en clases al aire libre, y una existencia relajada y pausada por parte de los lugareños en la que el estrés se convierte en tan sólo una simple palabra sin sentido en este rincón del mundo.

Días después, en el Parque Nacional del Volcán Arenal, descubrí el gran poder que en ocasiones tiene la naturaleza. Este volcán activo te estremece el alma cuando, sin pedir permiso, escupe rocas incandescentes entre atronadores e inquietantes sonidos. Aun así, y según dicen los lugareños, su actividad está bastante controlada, motivo por el cual la vida de los habitantes de sus alrededores transcurre de una forma tranquila y sin excesivos sobresaltos. Así pues, resulta todo un placer sumergirte en las “Termas de Tabacón” desde donde puedes observar, relajando tu cuerpo entre las aguas de este balneario natural, toda la exuberante naturaleza que te rodea mientras observas atónito la espectacularidad de la gran montaña de fuego.

Para los últimos días de mi estancia en Costa Rica opté por “perderme” entre la magia y suntuosidad de las playas de Guanacaste, en la costa del Pacífico, unas playas vírgenes en las cuales puedes relajarte completamente. Sí, resulta maravilloso poder aislarte por unos instantes del estrés de la vida moderna, precisamente en un lugar paradisíaco en el que la Madre Naturaleza nos muestra todo su esplendor y espectacularidad.

Evidentemente, tenemos que aprender mucho de ese pequeño país llamado Costa Rica, un lugar en el cual la sostenibilidad está dando sus frutos y en donde sus habitantes han sido capaces de respetar y conservar el maravilloso entorno que les rodea, sin que ello les haya ocasionado perder calidad de vida.



Tipo de ruta: lineal entre las provincias de Castelló y Valencia.

Salida: Barracas (Castellón).

Llegada: Algimia de Alfara (Valencia).

Longitud: 67,7 kilómetros.

Atractivo Natural: Meseta de Barracas, altos del Ragudo y Valle del Palancia (entre el Parque Natural de la Sierra Espadán y el Parque Natural de la Sierra Calderona).

Puntos de interés cultural y arquitectónico: casco histórico de Segorbe y Jérica.

Dificultad técnica: moderado.

Más información: viasverdes.com

El Valle del río Palancia es el marco donde se desarrolla esta etapa sobre el ferrocarril minero de Sierra Menera. Desde el altiplano de Barracas, al pie de la Sierra de Javalambre, la Vía Verde de Ojos Negros desciende hasta orillas del Mediterráneo. Siguiendo esta antigua vía del tren, donde se han mantenido antiguas construcciones ferroviarias, se puede disfrutar de espectaculares paisajes.



Castelló apuesta por un turismo más sostenible

Castelló puede ser un paraíso para los amantes del sol y el mar, gracias a sus finas y cálidas playas -galardonadas con bandera azul desde hace ya algunos años- que son perfectas para el turismo familiar.

La gran cantidad de hermosos y amplios arenales se distribuyen entre las playas El Gurugú, El Pilar y El Serradal, que cuentan con todos los servicios turísticos pero también respetan el entorno natural. En este sentido, el Serradal destaca por albergar una importante zona de protección dunar, que es compatible con su uso como zona de baño, gracias a la buena señalización y a la sensibilidad del público, el cual puede acceder a la orilla siguiendo unos caminos perfectamente marcados y visibles que discurren entre las pequeñas dunas y las plantas.

Ahora, en una apuesta más por el desarrollo turístico sostenible, el Ayuntamiento de Castelló ha solicitado que la playa del Serradal forme parte de la



Red de playas sin humo de la Comunitat. Una petición que se ha enviado ya a la Dirección General de Salud Pública y Adicciones y a la Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMP).

“Queremos seguir generando espacios saludables para las personas y para el territorio, protegidos de los efectos nocivos del humo del tabaco y de sus desechos. Con este objetivo hemos solicitado adherirnos a la Red de playas sin humo de la Comunitat, de forma que el Serradal sea una playa libre de tabaco”, ha explicado la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco.

“Avanzamos así en la puesta en valor del patrimonio natural y en la protección de la biodiversidad del Serradal, que fue declarada en 2019 microrreserva de flora para proteger el único sistema dunar de Castelló”, ha recordado la alcaldesa.

Respecto a la catalogación de la playa como microrreserva de flora, se solicitó por parte del gobierno municipal en el pasado mandato, y se declaró en agosto del 2019 con el fin de favorecer la conservación de las especies botánicas raras, endémicas o amenazadas. Una declaración por parte de la Conselleria de

Transición Ecológica que ha conllevado el desarrollo de un plan de gestión que comprende, entre otras medidas, la instalación de vallados para aislar las zonas de dunas de los pasillos de acceso al mar, la eliminación de especies exóticas invasoras, la introducción de especies características de los sistemas dunares actualmente ausentes y la instalación de un cartel con recomendaciones. La declaración establece también unas unidades de vegetación prioritarias para la conservación, como los pastizales salinos mediterráneos y las dunas móviles y fijas.

En la actualidad, con la petición de que el Serradal sea un espacio sin humo, Castelló avanza en la protección de la salud, de la biodiversidad y del territorio, al tiempo que refuerza su apuesta por un turismo más sostenible.





Jorge Martínez Pallarés

Director técnico de Nucs
Entrenador y Tec. Deportivo
de Piragüismo

Embarcadero de Onda

Punto de encuentro
turístico y deportivo
en el embalse del Sichar

El 19 de enero de 1948 se iniciaron las obras de construcción del embalse del Sichar sobre el cauce del río Mijares a su paso por Onda. Un proyecto que se había gestado veinte años antes con el objetivo de regular el riego y controlar las crecidas.

En una primera fase se levantó todo un poblado para los trabajadores con cuatro pabellones, albergue, viviendas individuales, cantina, clínica, escuela, capilla y abadía. Edificios que en su mayoría siguen en pie y en buen estado de conservación.

Seguidamente se desvió el río mediante la construcción de un túnel de 400 metros que posteriormente se utilizó como aliviadero.

Finalmente se llevaron a cabo los trabajos de construcción de una presa de gravedad de hormigón con una altura de 58 m y una longitud de una longitud en coronación de 581 m emplazada en el comienzo del estrecho de las Pedrizas, en terreno de calizas y margas que favorecen la imper-

meabilidad, y con concordancia en los buzamientos de ambas laderas.

En 1965 se inauguró la estructura, aunque ya prestaba servicio 8 años antes. En sus más de 300 Ha de superficie se inundaron en su mayoría tierras de secano dedicadas al cultivo aunque también había pequeños núcleos habitados como la Masia de Gil, Gayatos, Palagua...

La construcción de dicho embalse lleva aparejado el desarrollo turístico y deportivo de la zona. En los años 70 aparece el primer club de piragüismo adscrito a la Organización Juvenil Española, en la década de los 80 se desarrolla el área recreativa adyacente y en los 90 se realizan algunos eventos relacionados con las actividades náuticas, pero todo se ve truncado con la aparición del mejillón cebra en 2005 ya que se prohibió toda actividad acuática para evitar la propagación de esta especie invasora.

No es hasta el año 2015 que se regula la navegación y ello per-

mite la instauración de empresas de turismo activo, la creación de varios clubs deportivos y el flujo constante de visitantes. El Ayuntamiento de Onda, ese mismo año, inicia el proyecto de construcción de un embarcadero con el objeto de desarrollar la zona, en el mismo se contempla la edificación de un área de servicio con almacén, área de limpieza, vestuarios y aseos.

Cinco años más tarde el embarcadero de Onda es toda una realidad, construido en un lugar de gran belleza cercano a la presa, rodeado de una gran pinada y con muy buena comunicación. Esta instalación permite un acceso cómodo y seguro para visitar con embarcaciones alguno de los rincones más espectaculares del embalse como son sus islas, sus playas fluviales, los bosques que se encuentran en la ribera o las antiguas construcciones que en algunas épocas emergen.

Nucs ofrece travesías y paseos en kayak para descubrir este increíble entorno utilizando todos los servicios que ofrecen estas instalaciones.

Antonio Mata

LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón

964 24 77 24

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

www.antoniomata.com



¿El olivo más viejo del mundo?

Un paisaje único y espectacular nos aguarda en el Maestrat. Los olivos milenarios nos fascinan con su belleza eterna y su oro líquido



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

El olivo es un árbol emblemático del Mediterráneo y símbolo por excelencia de la eternidad. Tiene un lugar privilegiado tanto en la mitología romana como en la griega, entre otras, donde fue declarado “el más útil de todos los árboles”. En textos sagrados de la relevancia de la Biblia o el Corán se aprecia su singularidad.

Presente en su forma salvaje desde hace más de 14.000 años, el cultivo del olivo no empezó hasta hace poco más de 6.000 años. En la Península Ibérica fueron introducidos por los navegantes fenicios, y siguieron su expansión y cultivo griegos, cartagineses, romanos y musulmanes.

En toda la cuenca mediterránea encontramos ejemplares aislados de espectacular longevidad, ya

sea en Creta, Turquía, Túnez, Malta, Cerdeña... ¿Son ellos los olivos más viejos del mundo? Ciertamente es difícil calcular la edad de un olivo. Lo que podemos afirmar sin duda es que son auténticos monumentos vivos, catedrales de madera, legados de una cultura y de un valor extraordinario.

En el Maestrat contamos con un curioso récord mundial, el de acoger el mayor número de ejemplares de olivos milenarios, en el territorio del Sénia, a menudo combinados con espectaculares arquitecturas de piedra en seco. Un paisaje extraordinario.

Su fruto ha tenido infinidad de usos a lo largo de la Historia, de ahí la pervivencia de su cultivo por tantísimas generaciones y a pesar de tantos avatares como se suceden a lo largo de los milenios.

El aceite de oliva está presente en nuestra vida desde hace miles de años. Es la base de la mundialmente admirada dieta mediterránea. Un producto de un alto valor culinario que ha pasado a convertirse en un estilo de vida., en algo cultural. Los olivos milenarios, debido a su edad, son mucho menos productivos, pero a cambio, producen aceites vírgenes extra gourmet muy apreciados entre los paladares más exigentes.

La variedad de olivo milenario por excelencia en el Maestrat es Farga, la más longeva y resistente. Sus retorcidos troncos pueden llegar a superar los 10 metros de perímetro en casos excepcionales. Son auténticos milagros de la vida, elixires de la eternidad.

Por ello, una inmejorable manera de disfrutar la primavera en Castellón es disfrutar de estos impresionantes paisajes y explorar la milenaria cultura del olivo, la esencia de la mediterraneidad.

El próximo sábado 10 de abril hemos preparado una experiencia para conocer su belleza, su Historia, paisajes, cultura y sabores de la mano de expertos productores locales.



Infórmate y reserva en
www.exploramaestrat.com.

Almedíjar

La población de Almedíjar, asentada en el corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán, cuenta con una de las reservas de alcornoques más importantes de España (valle de La Mosquera y el barranco de Almanzor), así como con gran abundancia de pinos y carrascas. Entre escarpados montes de rojizo rodeneo y profundos barrancos, una red de pistas y senderos invitan al visitante a conocer extraordinarios paisajes. Uno de los más bellos se puede contemplar en la Dehesa y en el barranco de Almanzor, con su frondosa vegetación, en la que destacan, sin duda, los alcornocales, pero también las hierbas aromáticas y algunos castaños, como "La Castañera", de 400 años de edad.

El agua es otro de los tesoros de Almedíjar, que se nutre de la riqueza y la pureza propias del espacio natural de la Sierra Espadán en el que se encuentran sus fuentes, unos manantiales fruto del filtro a través de un terreno de piedra rodeneo sin apenas cal. Entre sus manantiales, que incluyen fuentes como Pana, Vilanova, Lajas y Almanzor, destaca especialmente la del Cañar, también llamada de la Divina Pastora, por existir sobre sus cinco caños un retablo cerámico dedicado a esta advocación.

Y protegido por estos impresionantes parajes, asoma el núcleo urbano de Almedíjar sobre un pequeño valle surcado del Barranco de Almanzor, afluente del Río Palancia. La Plaza de la Iglesia puede ser un buen punto de partida del recorrido para después contemplar el Arco de la Iglesia y visitar la Iglesia de Nuestra Señora de los Ángeles. El paseo continúa por la calle de la Acequia hacia las afueras, donde se pueden ver los restos de la muralla.

Sin duda, un lugar ideal donde desconectar de la rutina diaria y descubrir uno de los tesoros de nuestra provincia.



Más información: <http://www.almedijar.es>





El
aeropuerto
prevé
**reactivar
la ruta a
Bilbao el
10 de junio**
con dos
frecuencias
semanales

La aerolínea Volotea ha puesto a la venta los billetes de la conexión regular, que operará en lunes y jueves

El aeropuerto de Castellón prevé reiniciar el próximo 10 de junio la conexión con Bilbao, que estará vigente hasta el 27 de septiembre. La aerolínea Volotea ha sacado a la venta los billetes de esta ruta nacional, que operará con dos frecuencias semanales.

El aeropuerto de Castellón trabaja con las aerolíneas en el relanzamiento de las diferentes conexiones regulares, que se vieron interrumpidas el pasado mes de octubre por la pandemia del coronavirus. La previsión es ir activándolas de forma escalonada y que todas ellas estén operativas durante el verano.

En el caso de la Bilbao, la compañía Volotea contempla el inicio de los vuelos el 10 de junio. La conexión operará con dos conexiones semanales, en lunes y jueves.

La sociedad pública Aerocas ratificó en noviembre un acuerdo con Volotea para mantener la conexión con Bilbao durante la temporada estival en 2021 y 2022. Esta decisión vino motivada por el buen funcionamiento de la ruta en su primer año de funcionamiento, así como por las previsiones que apuntan a que la recuperación de los sectores aéreo y turístico, tras la crisis causada por la pandemia de la COVID-19, estará vinculada a los mercados nacionales.

Recuperarán una decena de yacimientos arqueológicos

El objetivo es convertir este patrimonio en un atractivo turístico provincial

La Diputación llevará a cabo una campaña de excavaciones a lo largo de este 2021 en un decena de yacimientos castellonenses. El presupuesto asciende a la suma de 80.000 euros, lo que supone un incremento de 10.000 euros respecto al año anterior. Con esta campaña se pretende recuperar e investigar estos emplazamientos de gran valor histórico y ponerlos en valor para que puedan convertirse en un atractivo turístico más de esta provincia.

Entrando en detalle, los trabajos se realizarán en yacimientos ubicados en Zucaina, Vinaròs, Montán, Cortes de Arenoso, Cabanes, Benafar, la Serra d'en Galceran, Alcalà de Xivert y Borriol. En Torralba del Pinar, Zucaina, Vilafamés y Benicarló también se llevarán a cabo tareas de prospección con la participación técnica del personal del Servicio de Arqueología. En el caso de Vilafamés se realizarán en la antigua Casa Abadía, inmueble que acogerá la ampliación del famoso Museo de Arte Contemporáneo de la localidad.

El presidente, José Martí, destacó que esta actuación "permitirá relanzar la red de yacimientos arqueológicos como reclamo para que la gente se interese por nuestra historia más primitiva y aumente el número de turistas que se acercan al interior".



Proyecto provincial para la dinamización del ocio nocturno

El presidente de la Diputación, José Martí y la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, han acogido "favorablemente" la propuesta de la asociación que agrupa a los empresarios del ocio nocturno, OnCastellón, de impulsar un proyecto de envergadura provincial que sirva para dinamizar el sector cuando se avance en la relajación de las restricciones y estos establecimientos puedan retomar su actividad con una cierta normalidad.

Ayudas a la recuperación de la ermita del Socors de Càlig

La Diputación subvencionará con 37.050 euros las obras de reparación de la cúpula que emprenderá el Obispado de Tortosa en la ermita del Socors de Càlig. La aportación de la Diputación contribuirá a desarrollar una actuación presupuestada en 60.000 euros, con la que se acometerá la restauración de los elementos estructurales de la cúpula y los revestimientos interiores para evitar afectaciones en las pinturas del afamado pintor neoclásico, Joaquín Oliet.



Impulso a la primera Denominación de Origen española con vinos cien por cien ecológicos

La Diputación colaborará con la Associació Vitivinícola de Castelló para impulsar la Denominación de Origen (DO) Vins de Castelló que sustituya a la actual Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vins de la Terra de Castelló. Se trata de una ambiciosa iniciativa con la que se pretende crear la primera DO cien por cien ecológica de España. El apoyo de la institución provincial se materializará a través de la acción conjunta de las áreas de Desarrollo Rural y Turismo, que respaldarán la tramitación administrativa que tiene previsto emprender el sector y que requerirá del

visto bueno de la Unión Europea. Entre otros pasos, la asociación se verá abocada a realizar un cambio de estatutos y crear un consejo rector.

La consecución de la nueva DO fue el principal asunto abordado en la reunión mantenida por el diputado de Desarrollo Rural, Santi Pérez, la diputada de Turismo, Virginia Martí, y una representación de la Associació Vitivinícola de Castelló compuesta por su presidente, Juan Carlos Pavía, y el tesorero, Víctor Bellmunt.

La provincia cuenta con 15 bodegas y más de 200 hectáreas dedicadas al cultivo de vid para la producción de vino.



Una baraja de cartas destaca la labor de 54 mujeres en la historia de la Comunidad



Es una iniciativa del profesor de la UJI Enric Ramiro

El profesor del Grupo de Didáctica de la Imagen y el Patrimonio (DIMPA) de la Universitat Jaume I de Castelló, Enric Ramiro, ha creado una baraja de cartas sobre mujeres en la historia de la Comunidad con el propósito de visibilizar y dar a conocer sus aportaciones en diferentes campos profesionales dentro del actual territorio de la Comunidad. Las ilustraciones y la revisión lingüística han sido realizadas por la joven algemésinca Mertixell Girbés. El proyecto ha visto la luz gracias a la Mancomunidad de la Ribera Alta que ha tenido la iniciativa de editarlo.

Se ha establecido un orden diacrónico que empieza con la singular empresaria romana Viria Acte en el siglo I en la Valencia romana. En la lista de las 52 cartas y dos comodines, en la que “son todas las que están, pero no están todas las que son”, se ha tenido en cuenta la distribución geográfica a lo largo del territorio valenciano, repartidas en varias épocas a lo largo de veinte siglos, así como una distribución entre diferentes profesiones a las que se ha tenido acceso “evitando hacer hincapié en las clases más poderosas, que son las más presentes en la historia”,

comenta el profesor Enric Ramiro. Así pues, se ha dado presencia a personajes singulares de nuestra historia con un marcado cariz social como médicas y matronas, guerrilleras, activistas, poetisas o tejedoras, entre otras, sin olvidar las figuras más representativas de la realeza.

Hay celebridades como **Alarudhia** que dominaba el arte de la métrica en lengua árabe, con una memoria prodigiosa y gran capacidad para enseñar; **Margarida Borràs**, icono del colectivo LGTBI; **Elionor Esparça**, judía conversa quemada por la Inquisición junto a su esposo el médico Lluís Alcanyís; o **Concepción Alexandre**, médica ginecóloga y precedente del movimiento feminista, entre otros. Y también, otras figuras más recientes como **Dorotea** y **Margarida**, hijas de Joan de Joanes y desconocidas artistas; **Rosa Trincars**, activista a favor del valenciano y la mujer en el siglo XVIII; mecenas como **Eugenia Viñes**; cantantes como **Concha Piquer**; compositoras comprometidas como **Matilde Salvador** o escritoras como **Isabel-Clara Simó**.

Las cartas permiten jugar a todos los juegos que posibilitan las cartas francesas y las españolas.



GIULIANI'S

GRUPO GASTRONÓMICO



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