

Turismo de Castellón.
Anuario 2021



donde comer bien en nuestra provincia







El turismo gastronómico

egún recientes estudios, en España más de un tercio de los viajeros tienen el turismo gastronómico como la motivación básica para salir de casa.

De esta forma, la gastronomía se consolida como un elemento clave para diversificar la oferta turística y estimular el desarrollo económico local con valores de sostenibilidad basados en el territorio, el paisaje, el mar, los productos locales y las experiencias, por supuesto, sin olvidar la parte cultural.

La gastronomía es una manifestación cultural que descubre tradiciones, costumbres y estilos de vida adaptados a los diferentes climas y espacios. Comer lo típico del lugar nos enseña mucho más de lo que parece a primera vista sobre el lugar que visitamos.

El turismo gastronómico es especialmente importante para los pueblos de interior, ya que ofrecen una ventaja competitiva a la hora de ofertar platos tradicionales, dada su proximidad a las tierras productoras de los alimentos. Además de ser un turismo muy importante para luchar contra la estacionalidad.

Aquí les ofrecemos 47 restaurantes y 21 barras donde disfrutar de la buena gastronomía de nuestra provincia. Podrían ser muchos más, pero los guardamos para la próxima edición. Que los disfruten.



La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

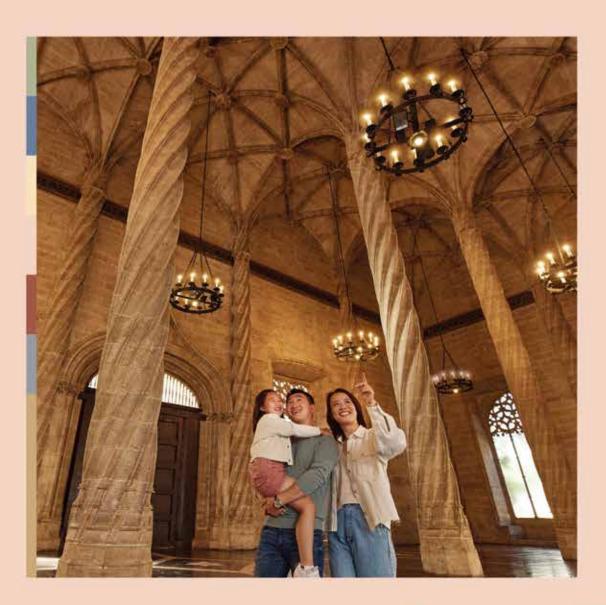
www.castelloturismeigastronomia.es

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

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



Venir juntos Volver unidos. Ovien lo ha vivido lo sabe









Mesas donde

Comer bien

en nuestra provincia a oferta gastronómica en la provincia de Castellón es cada vez más rica y variada. Tanto en la costa como en el interior, hay más restaurantes y de mayor calidad donde el producto local y de proximidad cobra un protagonismo especial. Hortalizas, frutas y setas de nuestros campos y bosques; arroces, pescados y mariscos de lonjas locales; carnes de ganaderías autóctonas, aceites de cooperativas provinciales, etc. conforman la base de la mayoría de sus platos. Y es que ya nadie duda de que Castelló ha convertido a la gastronomía en un valor en alza de la mano de su sector hostelero.

Cocina mediterránea; tradicional; de vanguardia o fusión; clásica, moderna o de sabor internacional... Hay restaurantes para todos los gustos, que además de la identidad culinaria, buscan una atención diferenciada al cliente y un servicio en sala más completo. De ellos, desde la revista Turisme i Gastronomia de Castelló hemos seleccionado 47 restaurantes donde disfrutar de una excelente experiencia gastronómica; en definitiva, 47 mesas donde comer bien. Todas comparten la apuesta por productos frescos, ingredientes de calidad y un excelente servicio en sala; eso sí, cada uno con personalidad y estilo propio.

Seguramente les costará decidir entre las distintas ofertas gastronómicas, por eso nuestra recomendación es que las prueben todas.

¡Buen provecho!











Productos **Castelló**Ruta de Sabor







a marca "Castelló Ruta de Sabor", nacida al amparo de la Diputación, aglutina a decenas de productos elaborados, dentro de provincia, siguiendo unos estrictos estándares de calidad y con un carácter esencialmente mediterráneo. Así, aceites de oliva, aguas minerales, carnes y embutidos, cervezas artesanas, frutas, hortalizas y frutos secos, licores, mermeladas, panes artesanales, dulces, pescado y marisco, quesos y derivados lácteos, turrones, vinos, trufas y setas, cafés, huevos... forman parte del amplio y variado catálogo de productos certificados con la marca "Catelló Ruta de Sabor".

De esta manera, más de 130 productores trabajan a diario para llevar al mercado la excelencia de nuestros productos, hechos y distribuidos desde la provincia de Castellón. Porque consumir productos de proximidad con el sello "Castelló Ruta de Sabor" permite beneficiarse de la calidad de buenos alimentos al mismo tiempo que genera oportunidades de futuro, sobre todo, en los pueblos más pequeños de interior y favorece el dinamismo económico provincial.

Junto a estos productores "made in Castelló" también hay agencias, alojamientos, gastrobares, restaurantes, comercios, mercados, centros de interpretación, oficinas de turismo, industrias agroalimentarias, lonjas, pesca turística y productores agroganaderos, que se han integrado dentro de este proyecto y respaldan los productos elaborados en la provincia.











Av. Vilafranca, 30. Vall d'Alba - Telf: 964 32 01 31 - https://calparadis.es



ocina mediterránea, sencilla, limpia y elegante. Así se presenta Cal Paradis, el restaurante familiar que reinventó el chef Miguel Barrera hasta convertirlo en el primero en obtener una estrella Michelin en la provincia de Castellón. Un galardón al que se suma dos soles Repsol y el sello gastronómico L'Exquisit Mediterràni. El Chef Miguel Barrera no se conforma con ofrecer un menú cerrado y estático. Por eso, siempre cambiante, Barrera busca adaptar el sabor de cada temporada.

Los platos están elaborados con productos de kilómetro cero, con los que se crea una carta moderna y creativa, pero llena de sabores de la tierra. Y es que Miguel Barrera Barrachina disfruta en la cocina. Y se nota. En plena madurez culinaria ha ganado en seguridad a la hora de elaborar sus platos y, lejos de perder frescura, su cocina se ha vuelto más atrevida, sin abandonar la personalidad, técnica depurada y elegancia que le caracterizan.







Raul Resino restaurante

C/ d'Alacant n°2, esquina con l'avinguda Catalunya. **Benicarló** Teléfono: 964 86 55 05 - https://www.restauranteraulresino.com

aúl Resino Restaurante luce una estrella Michelin desde hace varios años y un sol Repsol. La base de su cocina es tradicional exclusivamente de pescados y mariscos- que el chef Raúl Resino actualiza con un estilo propio con técnicas de vanguardia y donde el producto siempre es el protagonista. El restaurante no dispone de carta. Elaboran menús gastronómicos degustación con "lo mejor de lo mejor". De hecho, el menú va cambiando todos los días dependiendo del producto del día en la lonja. El resultado es una cocina "con producto local del Maestrazgo y Costa Azahar, trabajamos con lonjas de la zona y los huertos de alrededor".











Calle Joaquín Costa, 63, **Castelló** 964 23 31 35 / 629 07 11 87 - https://www.lacuinadefernando.com/





utóctona y sencilla donde prima el producto de Castelló. Así es la cocina del chef Fernando Molina Gil, que tiene nombre propio, "De soca", con la que desde su restaurante "La Cuina de Fernando" quiere reivindicar las recetas tal y como se han hecho desde hace siglos, con la capacidad también de actualizarlas. La Cuina de Fernando dispone de menús con platos que cocinaba su tatarabuela, actualizaciones de algunos clásicos y la introducción de productos locales en platos contemporáneos. Su particular Coca de tomate de Castellón es una de sus creaciones más conocidas, junto a la Pelota de Castelló y caldo de olleta y la Coca de Poma. Sin duda, una gastronomía en la que se hace visible la sencillez de Fernando y el amor por su tierra y sus raíces.

SEMBRANT FUTUR



Confia en les empreses rurals.

Generen oportunitats i ocupació, amplien serveis i sumen qualitat de vida.



DΔL UΔN

Callejón Cárcel, 4. **Morella** Teléfonos: 964 16 00 71 / 669 135 139 - https://www.daluan.es

I restaurante Daluan, en Morella, es el fruto del trabajo del chef Avelino Ramón y la jefa de sala Jovita Amela, que han conseguido aunar una cocina de alto nivel gastronómico con un trato cercano y agradable con los clientes. De hecho, ostenta un Sol de la Guía Repsol y la distinción Bib Gourmand de la Guía Michelin. La oferta gastronómica se compone de una selecta carta, un menú degustación y de diferentes menús temáticos dependiendo de la temporada. Sin duda, una buena opción es probar uno de los diferentes menús para dejarnos sorprender por la imaginación del chef. La cocina de Avelino Ramón está muy bien ejecutada, tiene técnica y también tradición, con una materia prima excelente.









Al d'Emilio

cocina mediterranea creativa

C/Pere Gil, 3. Vila-real - Telf: 964 53 53 41 - https://aldemilio.com





Respeto por la tradición, gusto, esfuerzo y humildad son las señas de identidad de la cocina en el restaurante Al d'Emilio, donde su propietario, Emilio Miralles Serrano, ha sabido combinar la buena mesa con una cuidada atención al cliente, que se siente siempre "como en casa". La oferta gastronómica con la que trabajan es una carta, donde destacan variados entrantes, excelentes arroces, pescados y carnes, sin olvidarnos de unos magníficos postres caseros. También cuentan con menús. Su secreto: producto de calidad superior y el buen hacer de la jefa de cocina, Encarna Soria, también copropietaria del restaurante. Un lugar donde disfrutar de una exquisita comida en un ambiente clásico y agradable.

Restaurante Cíd

C/ Virgen Carmen, 13. **Onda** Teléfono: 964 60 00 45 - www.restauranteelcid.com

omer en el Restaurante El Cid, en Onda, es una experiencia para repetir. Sus propietarios, Juan Baila Llorens (maître) y Gemma Gimeno Catalán (jefa de cocina) han logrado afianzar durante casi 40 años una oferta gastronómica en la que los pescados al corte, mariscos frescos, carnes y magníficos arroces son los auténticos protagonistas, junto a una exquisita y cuidada atención al cliente. La carta se completa con diferentes propuestas o sugerencias que van variando en función de la temporada y el producto. También destacan los diferentes menús degustación que preparan para grupos o mesas y el menú diario que se sirve solamente los días laborales.











C/ Doctor Fleming, 24. **Castelló** Teléfono: 964 23 34 04 - https://restaurantepairal.com





I chef Santiago Chiva Bellés junto al jefe de sala Juan Antonio Zafra Millán son un referente de la buena cocina en Castelló desde su restaurante Pairal. Durante más de 30 años han sabido mantener la esencia de una oferta gastronómica mediterránea y tradicional, elaborada con técnicas vanguardistas, donde prima el sabor de siempre. La búsqueda constante del producto de calidad y una cuidada elaboración en los platos preparados desde el "cariño" son señas de identidad de la cocina del Pairal, que se podría definir como de producto y temporada. Ofrecen servicio de carta pero también menús degustación. Y, aunque hay variedad de platos donde elegir, siempre se acertará con un buen arroz o sus pescados salvajes cocinados al horno con patatas panadera.

VINOTEO restaurant & cocteleria

Calle Blasco de Alagón, 17, **Morella** Teléfono: 964 160 744 - https://restaurantevinatea.com

I restaurante Vinatea es un regalo para los sentidos. La joven chef Ángela Millán, junto al jefe de sala, Diego Alcón, logran que el cliente disfrute de una experiencia gastronómica, a través de recetas que fusionan a la perfección, producto, tradición y un toque de innovación, que le otorgan a su cocina un punto de exclusividad. Este restaurante cuenta con el reconocimiento de un Bib Gourmand, de la Guía Michelin, por su relación calidadprecio. Cuentan con una variada carta y un menú degustación (Raíces), donde destacan los productos locales como las materias primas de temporada. Desde luego, un espacio para descubrir.













Carrer del Riu, 24, **Benicarló** Teléfono: 693 75 35 84- marblavabenicarlo.com





ar Blava es un restaurante cálido y acogedor, donde el chef Carlos Miralles, junto a Eva Miralles y Joan Lluch, sigue la estela de su línea profesional y combina con acierto la fusión de la cocina tradicional con toques de la gastronomía asiática y sudamericana, conjugación de especias, ingredientes y técnicas depuradas con cocina lenta y puntos justos. La oferta se articula en torno a una carta con una selección de seductoras propuestas divididas en fríos, calientes, segundos: del mar y de la tierra; arroces marineros, terminando con los postres. Todo un lujazo a orillas del mar Mediterráneo.

CONSTRUÏM BENESTAR SOCIAL

Més serveis, més conciliació i més assistència social.

La Diputació de Castelló disposa d'un ampli ventall de serveis i ajudes socials per a fer la teua vida més còmoda i senzilla.





CASASS ROQUE

C/ Costa de Sant Joan, Nº 1. **Morella** Tel.964 16 03 36 - https://www.casaroque.com

asa Roque es uno de los restaurantes más emblemáticos de Morella. Su propietario, Carlos Gutiérrez Ibáñez, es heredero del saber hacer en la cocina de su padre, Roque Gutiérrez, y de su madre, Concha Ibáñez. En Casa Roque se pueden degustar riquísimas carnes, sopas, potajes, embutidos, etc... En general, se caracteriza por ofrecer una cocina tradicional con un estilo más clásico. Unos de los platos más demandados son las croquetas Morellanas y las migas de Pastor con chorizo, longaniza, uva y guindilla. Y, por supuesto, los postres caseros, con un inconfundible sabor morellano.











Restaurante Marisquería, especialidad en arroces

Avinguda del Port, 13, **Grau de Castelló** Telf: 964 28 44 81 - www.tascadelpuerto.com



asca del Puerto, con la familia Boix Domínguez a la cabeza desde mayo de 1984, es un restaurante con solera que ha cimentado su prestigio en una cocina mediterránea que "recoge toda la tradición marinera del Grau de Castelló en platos que nos permiten saborear lo mejor del mar". Una cocina sencilla pero intensa, sabrosa y natural, con ingredientes de altísima calidad procedentes de la lonja aderezados con exquisitos productos que da la tierra, de proximidad y de temporada. Por eso, la carta de la Tasca del Puerto es una amplísima muestra de elaboraciones con sabor a mar, centrada en arroces, pescados y mariscos. Una oferta gastronómica que se suma a los menús de diario; degustación y aquellos pensados para días señalados.

Restaurante El Guano



Avinguda Jaume I, 59. **La Vall d'Uixó,** Teléfono: 964 66 32 20 · www.elguano.es

n el Restaurante El Guano, dirigido por Paco Aguilar, la cocina mediterránea y la de autor se combinan de una forma seria. Todo con el objetivo de conseguir satisfacer a sus exigentes clientes, ocupando ese espacio inconcreto entre la tradición y la vanguardia. Tiene una elevada técnica, productos de proximidad y de calidad, y cuidan tanto la presentación de los platos como el aspecto del local, manteles blancos, refinada cristalería Riedel, vajilla elegante y ambiente acogedor. Dispone de una carta base dividida en entrantes, carnes y pescados, a punto de cambiar por temporada, que se complementa con sugerencias de mercado y de temporada. En ella destaca la carne Rubia Gallega de reconocida calidad, con maduración propia y cocción cuidada. Muy recomendable, un lujo en la Vall d'Uixó.











Avinguda del Papa Luna, 5. **Peñíscola** Tel. 964 48 00 30 - http://xn--casajaimepeiscola-pxb.com





asa Jaime, distinguido con un Sol de la Guía Repsol, es un restaurante familiar con auténtico sabor marinero. En medio siglo de historia se ha convertido en todo un referente de la cocina marinera, autóctona y de calidad, con guiños a otras culturas gastronómicas y algunos toques de creatividad. Jaime Sanz y sus hijos han sabido crear su particular mundo culinario con una carta adaptada "a lo que el mercado y la lonja de Peñíscola ofrece a diario". Mejillones en escabeche, los boquerones con huevas de trucha, la tostada de brandada de bacalao e higo o los carpaccios (de gamba roja con almendra, cebollino y regañás, o el de lubina) son solo un aperitivo de su variedad de pescados, guisos tradicionales de pescadores y arroces, sobre todo, su famoso "Arroz Calabuig".

RESTAURANTE



COMPARTIENDO SABORES

Camino l'Atall 1A (Las Fuentes), **Alcossebre** 964 41 49 30 - atalayarestaurante.com · rest.atalaya@gmail.com

ocina creativa, fresca, divertida y dinámica. Elaborada por una joven pareja, muy preparados y exigentes. Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci tienen un estilo elegante y transmiten una imagen impecable en todo lo que hacen. Dispone de menús de degustación, y la oferta se articula en tres sencillos pasos: abriendo boca, del mar y de la tierra y momentos dulces. Es altamente atractiva. Una oferta bien estructurada, repleta de momentos cumbre, un punto necesario de atrevimiento, equilibrio, tradición, naturalidad, sabor, talento y elegancia.









RESTAURANTE CHUANET



Av Papa Luna, 119. **Benicarló** Telf: 964 47 17 72 / 679 95 23 99 https://restaurante-chuanet.negocio.site





escados y mariscos llegados cada día de Lonja Benicarló son los protagonistas de la carta del Restaurante Chuanet, donde son tratados con "esmero y cuidado" para crear auténticos manjares del mar. Chipirones con alcachofas de Benicarló; gambas rojas al ajillo al estilo Chuanet, Caldera de Langosta, Arroz 5 estrellas son platos ya míticos del histórico restaurante que lleva abierto al público 35 años. Además, Joanet y su esposa, Carmen, junto a su hijo, Javier, se enorgullecen de ser galardonados anualmente con el Sol de la Guía Repsol. Desde luego, todo una clásico para disfrutar de excelentes platos mediterráneos con producto local.



DEL 18 DE OCTUBRE AL 24 DE DICIEMBRE





DESCUBRE LAS MEJORES CESTAS EN CARREFOUR Y CARREFOUR.ES Cestas de Navidad 2021

carrefour.es



C/ Cuadra Lairón, Nave 13, **Castelló** Teléfono: 620 11 99 60 - http://instintocarnivoro.com

omo su nombre indica, es un restaurante pensado especialmente para los muy carnívoros. Dentro de su oferta gastronómica cuenta con una amplia carta donde poder deleitarse, además de las carnes maduradas a la parrilla, con asados de cordero y cochinillo, hamburguesas gourmet y diferentes entrantes. También dispone de un menú gastronómico donde degustar las mejores elaboraciones de la carta. Y es que Juan Traver, junto con su mujer, Adriana Albero, son especialistas en el mundo de la carne. Traver, que es la cuarta generación de carniceros, consigue aportar esa experiencia a esta técnica, dándole a las diferentes piezas, en función de sus características y del resultado que desea obtener, el tiempo necesario de maduración, así como la temperatura y el porcentaje de humedad en el que se maduran, hasta conseguir unas carnes sabrosas, tiernas y con el sabor y textura que más le convenga a cada pieza.









Casa Teresa

Calle Lope de Vega, 4. Castelló. Telf: 630408021





a cocina casera es, sin duda, la seña de identidad de Casa Teresa, un clásico y familiar restaurante, en el que disfrutar de una gastronomía tradicional con producto de calidad superior. Su oferta culinaria varía dependiendo de la temporada, que se suma a los platos característicos de la casa, como los guisos, revueltos y arroces, así como su riquísimo ternasco, croquetas, huevos, sepia o caracoles. La clave de su éxito está en ofrecer un producto fresco y de calidad, unido a un "saber hacer" en la cocina.



ESPECIALIDAD EN ARROCES

P. la Generalitat, 4. **Artana** Telf: 605 942 170 - https://www.pilarrestaurante.com/

uan García Estebe, chef experto arrocero, nos descubre una gran variedad de arroces en su restaurante Pilar, que lleva el nombre de su mujer, Pilar Agut Molés, que es la jefa de sala y copropietaria del establecimiento. Una de las cosas que llama la atención es la línea de paellas con las que el chef trabaja al mismo tiempo en un servicio. Arroz de carabineros con bacalao; el de pato con bogavante o su versión del "empedrado" con cocochas, judiones de la granja y ortigas de mar son sola algunas de las propuestas que ofrece Pilar, en el que también se puede degustar una selección de carnes y pescados, así como elaborados entrantes.















Avinguda del Pais Valencia, 7. **Vinaròs** Telf: 964 45 27 72 - http://www.noubarvinaros.com/

I chef Agustín Marcos y el sumiller Vicent Marcos forman un tándem perfecto al frente de Nou Gastrobar, un proyecto que da continuidad al restaurante inaugurado por sus padres hace 40 años. Con una amplia oferta gastronómica, la oferta se basa en una carta que incluye diferentes entrantes y tapas para empezar y segundos platos, tanto de carnes como de pescados de la zona. También cuentan con menús, que siempre van marinados con el vino como protagonista. Su clásica ensaladilla, pulpo a la gallega, habitas con trufa, tartar de atún o rodaballo en salsa de gamba son algunas de las propuestas de Nou Gastrobar, que se caracteriza por su una cocina contemporánea y de calidad con raíces tradicionales.



Temprado, 12, Castelló. Telf: 964 72 44 60

e Bistrot Gastronómico propone descubrir todo un mundo de sabores a través de una cocina actual de fusión. Y es que en este restaurante han logrado armonizar a la perfección sabores y productos de diferentes partes del mundo, siempre con "coherencia, delicadas texturas y unas cuidadas presentaciones". Una oferta gastronómica y amable atención en sala que le ha valido un reconocimiento Bib Gourmand de la Guía Michelin. El restaurante, de estilo sencillo e informal, cuenta con un sistema de menús, con varios platos a elegir para que la propuesta, en lo posible, sea compartida. El objetivo: lograr que el cliente sienta una gran explosión de sabor en su boca.











C/Sant Jaume, 83. Torreblanca. Telf: 964 42 02 60





I Mesón Torreblanca, regentado por Alejandro
Tena -chef de formación académica y espíritu
inconformista-, tiene una oferta culinaria actual
y atrevida, con buena presentación, platos cuidados,
sencillos, sin excesos pero con personalidad.
También destaca la calidad del producto y los puntos
de cocción ajustados, que preservan y acentúan las
cualidades organolépticas, con raciones abundantes.



CASTELLÓN - VALENCIA
T. 964 22 50 50
www.congeladosdil.com

















Carrer Pintor Oliet, 17, **Castelló**. Teléfono: 964 21 34 14 - www.restaurantecremor.es

s uno de los restaurantes clásicos de Castelló donde todo parece estar hecho para durar en el tiempo. La perfecta armonía de Saly y Vicent, en sala y cocina, logra crear un ambiente acogedor donde saborear una cocina de mercado. con buen producto y elaboraciones con un toque de sofisticación. Se aprecia ese gusto por la creatividad, pero sin perder el aroma de la gastronomía más tradicional. Cuentan con una amplia carta donde elegir (entrantes tradicionales, ensaladas, platos de cuchara, pescados, carnes y postres) y una de las mejores bodegas. Entre algunas de sus especialidades está el Sashimi de Bogavante, carpaccio de Reno con Galmesano y trufa o Croquetón de caza sobre ensalada de frutos de temporada. Sin duda, como ellos mismos dicen, "la elaboración casera y hecha con especial cariño" es su mayor secreto.









4||||||||||||||||||||||||La Tasca de Ricardo

Avda Mediterráneo, 28 Bajo. **Burriana** Tel: 626 478 732 - https://www.latascadericardo.com





a Tasca de Ricardo es la herencia de una familia dedicada al mar. Nació en 2003 de la mano de Ricardo y Macarena, antiguo propietario de un barco de pescadores y una gran cocinera. Gracias a la gran experiencia en la selección del producto y el buen hacer en la cocina, en la Tasca se pueden probar excelentes arroces y fideuás y el pescado más fresco -ya que tienen a escasos metros la lonja de Burriana-; sin olvidar unos exquisitos postres caseros. Restaurante recomendado por la Guía Repsol, La Tasca de Ricardo ha sabido consolidar una oferta gastronómica con auténtico sabor marinero.

TOBICO JAPAN RESTAURANT

C/ Illes Columbretes 37. **Burriana** Teléfono: 678 56 31 39 - https://tobikorestaurant.com

a rica cultura gastronómica de Japón se ha extendido ya por todo el mundo. Por eso, términos como niguir, temaki o shushi, nos resultan cada vez más familiares. En Burriana, el restaurante Tobiko es una excelente opción para descubrir los sabores y texturas niponas, con un toque de creatividad e innovación. La oferta gastronómica de Tobiko se basa principalmente en la carta, donde se pueden encontrar entrantes fríos y calientes, además de una amplia variedad de sushis. Cuenta también con un menú degustación, con propuestas elegidas por el chef. El secreto de su éxito: materia prima de calidad.











ASADOR 7 DE JULIO

Avenida Valencia, 101. **Castelló** Telf: 964 25 25 75 - https://asador7dejulio.com





Castelló con una propuesta culinaria que se inspira en la gastronomía vasca y navarra. Un restaurante avalado por la calidad de la materia prima y una cocina casera, con el fuego de las brasas como seña de identidad. En el restaurante se pueden degustar algunas de las especialidades, como el chuletón de buey, las chuletas de cordero y solomillo premium a la brasa, la tortilla de bacalao o la chistorra a la sidra, entre otras muchas ofertas gastronómicas.



Calle Agustin Sebastian, 4. Altura - Tel: 964 14 70 27

a Farola es un restaurante donde prima el respeto por la cocina tradicional y los productos de la zona, en perfecta armonía con la inquietud por las técnicas más vanguardistas y los sabores de otras latitudes. Y es que sus chefs y propietarios, María Andrián y José Vicente Garnés, comparten su pasión por cocinar y cada día sorprenden a los comensales con una cocina de calidad, basada en el producto de mercado, con sabor, y una esmerada atención personal. En su cocina nunca falta el aceite, concretamente, el Essentia Oleum, de producción propia familiar. Destacan también los platos de cuchara en invierno, los pescados marinados o las carnes de gran calidad. Y además, cuidan muchísimo los postres.



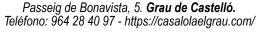














ola Martínez y Cesáreo Martí regentan Casa Lola, un restaurante con marcados tintes marineros, donde se disfruta de una cocina casera tradicional con el producto fresco como protagonista. Así, la carta incluye desde pescados y mariscos venidos directamente desde la Lonja hasta los mejores productos de temporada, sin olvidar diferentes carnes de nuestra geografía y, como no, los arroces. Plato estrella de Casa Lola, especializado en la preparación de distintos tipos de fideuàs y arroces (arroz del "senyoret", de bogabante, marisco, negro, con pulpo...).



















Servicios Panadería se ha convertido en una empresa de referencia dentro del sector de la alimentación y la hostelería provincial. Cerca de 50 años dedicados al mundo de la panadería, en el suministro de todo tipo de materia prima, utensilios, maquinaria y producto congelado para la panadería, pastelería, hostelería, catering y restauración.

La clave de su éxito: Ofrecer siempre productos de primera calidad, trabajar con las mejores marcas, evolución constante y, ante todo, un fiel compromiso con el cliente para satisfacer todas sus necesidades. Porque la razón de ser Servicios Panadería es cuidar a sus clientes y hacerlo de forma que sepan con toda seguridad que no le van a fallar.

Harinas, chocolates, margarinas, frutos secos, preparados para pastelería, colorantes, decoración, cartonaje, hojaldre, productos frescos (nata, levadura, quesos, mantequilla, huevos) croquetas, pizzas y un larguísimo etc... forman parte del extenso catálogo de Servicios Panadería, con más de 2.000 referencias, además de todos los encargos especiales.

Sin duda, la excelencia de sus productos y la vocación de servicio de esta empresa, la han convertido en líder del sector.

Avda. Hermanos Bou 236. Castelló Telf: 964 226 900 https://www.serviciospanaderia.com





Paseo deportivo las Fuentes, 5. **Alcossebre** Teléfono: 964 41 21 02 - www.lillarestaurant.com

'illa Restaurant Asador en Alcossebre se ha convertido en "un gran escaparate de productos castellonenses". Carnes, pescados, verduras, lácteos... y, por supuesto, vinos de elaboración autóctona son la seña de identidad de este restaurante, donde sus propietarios, Néstor Amela y Maribel Pauner son abanderados de los productos "made in Castellón". Las especialidades de la casa son las carnes a la brasa, junto a excelentes pescados y verduras de la zona. Y que uno de los secretos de L'illa son sus brasas con leña de almendro, reforzada con olivo y algarrobo.













Mas de Beca, 11, **Vall d'Alba.** Telf: 964 32 04 59 - https://poudebeca.com/es/





I "hostaler" Nicolàs Barrera ha logrado crear en el Pou de Beca Restaurant & Espai Cultural Obert un restaurante en perfecta armonía con el entorno, donde se priorizan los productos frescos, de temporada, producción ecológica y de proximidad. Nicolàs Barrera es el máximo exponente en Castellón de un movimiento gastronómico que, bajo el calificativo de "Slow food", promueve la lentitud en la comida, las recetas locales y el deleite en el sentido del gusto, sin prisas. Y eso es lo que se ofrece en esta masía, entre olivos y almendros.

RESTAURANTE RIBALTA

Eurohotel Castellón. Carrer del Pintor Oliet, 9, **Castelló** Telf: 964 342559 - http://eurohotelcastello.com

urohotel Castellón alberga el Restaurante
Ribalta, donde se pueden degustar los
mejores sabores de la cocina Mediterránea,
acompañado de un servicio exclusivo. Sin duda,
una excelente oferta gastronómica en la que
destacan platos deliciosos de la cocina tradicional,
con un toque de autor, elaborados con una cuidada
presentación e ingredientes frescos y de calidad.
Dispone de una variada carta donde elegir entre
arroces y platos de la comarca, además de riquísimos
pescados y carnes, sin olvidar deliciosos entrantes y
elaboradas ensaladas.











C/ Temprado, 6. **Castelló** Teléfono: 684 03 83 19 - Facebook: Estraperlo





I Txoko de Estraperlo es un espacio gastronómico único en el que cada planta tiene una especialidad: tapas, cocina tradicional y la cocina de Mikel. Encabezando el proyecto está Mikel Estíbaliz. La carta es muy activa y se basa en la oferta de mercado, de manera que siempre podemos encontrarnos platos nuevos. La cocina con su brasa está a la vista, tras la barra y es casi autónoma. Es el sueño de Mikel, que compone su carta sin ataduras y la cambia todas las semanas. El sistema son platos para compartir y, para mesas pequeñas trabaja las medias raciones.

aQua-restaurant-

S. Sercotel Luz Castellón. Calle Pintor Oliet, 3. Castelló Teléfono: 964 20 10 10 - www.hotelluz.com/ restauranteagua

I Hotel Luz (Sercotel Luz Castellón) acoge aQua Restaurant, un restaurante moderno, minimalista y con un encanto especial, donde se disfruta de un ambiente sofisticado, distendido y agradable. Pedro Salas, chef ejecutivo de aQua Restaurant, es una referencia para aquellos que buscan cocina con personalidad y perspectiva. Ha trabajado la fusión de las cocinas del mundo con la tradición gastronómica autóctona, y así ha conseguido reconocidos méritos por parte de las autoridades gastronómicas y los clientes más exigentes. Recomendado para los amantes de la cocina contemporánea de temporada.













C/ Crevillent, 5. **Castelló** Teléfono: 661 58 72 47 - Facebook: Restaurant El Cigró

Regentado por Tesa Luís, responsable de sala, y el chef Henry L. Medina, este restaurante - conjuga calidad y precio, unido a un buen servicio y el gusto por los pequeños detalles. La idea es proporcionar una amplia gama de ofertas gastronómicas adaptadas a cada circunstancia y cubrir las expectativas de los clientes. En invierno platos más de cuchara, en verano más frescos, con la presencia de tiraditos y ceviches. Su cocina es sencilla, de marcado acento mediterráneo, con toques de la nueva cocina peruana, sin estridencias, sin exageraciones, sin atrevimientos innecesarios, sensaciones aptas para todos los paladares, originales y sabrosos.



PLAYACHICA

Avenida Ferrandis Salvador, 131. **Benicàssim** Tel: 652 22 95 06 - https://playachica-benicassim.com/

estaurante-gastrobar, cervecería, barra japonesa, coctelería y puestos de mercado con lonja, fruta y verdura. Todos estos espacios componen Playachica, un lugar en primera línea de playa "creado con mucho gusto y dedicación a la gastronómica mediterránea, dónde el verano dura todo el año". Ofrece una espectacular propuesta gastronómica en la que descubrir técnicas y sabores del mundo fusionados con productos de nuestra tierra. "Tiradito de salmón nikkei, mayonesa de ají y olivada negra", "Pluma de cerdo ibérica de bellota a la brasa con berenjenas y yuca", "El pulpo anticuchero", y "Tuétano" son algunas de sus especialidades.









HABANER

Avenida Ferrandis Salvador, 15. **Benicàssim** Telf:622 05 20 83 - https://www.habanerobenicassim.com





abanero es un elegante restaurante en primera línea de la playa con propuestas gastronómicas capaces de hacerte viajar a emblemáticos lugares del mundo en un solo bocado. A través de una cocina fusión, el comensal puede encontrar variedad de ingredientes característicos de diferentes países como de la cocina japonesa, coreana, peruana, indonesia, mediterránea y tradicional. Entre algunas de sus especialidades están: "Arroz de gamba roja y alcachofa", "Tartar de atún rojo con espuma de patata" o "El brownie casero con crema inglesa y helado de vainilla".

Casa Rabitas Restaurante

Av. Diagonal, 15. **Nules** Teléfono: 964 67 26 02 - www.casarabitas.es

albina Cano y Vicente Martínez regentan Casa Rabitas, un restaurante que tiene un carácter único, donde se ha creado un ambiente acogedor, con cocina abierta, jamones colgados, selección de buenos vinos, referencias taurinas y excelente atención personal. La oferta gastronómica se fundamenta en los almuerzos, muy concurrido, y el menú de las comidas y la carta. Siempre basado en la diversidad de la dieta mediterránea, la carta se articula en torno a una variedad de entrantes, completas ensaladas, sabrosos platos de cuchara y otros de carne y pescado, sin olvidar los arroces y fideuà. También cuentan con menús degustación.









Mas de Roures Restaurante

Masia Roures, s/n bajo, **Vall d'Alba** Teléfono: 964 32 01 09





I restaurante Mas de Roures tiene ya 125 años de historia, que comenzó con el "abuelo" Roures sirviendo "cazallas". Cuatro generaciones después, la familia Roures (Teresa, en la sala y Mari Carmen, en la cocina) continúa al frente de un restaurante donde destaca una cocina "masovera" y auténtica basada en el producto local y de mucha calidad. No pueden faltar las mejores hortalizas, frescas y de temporada; exquisitas carnes (conejo, cabrito, rubia gallega, wagyu...); pescados de lonja y salazones de primera; sin olvidar los productos de temporada, como la trufa o alcachofas. Todo está cuidado y no se sirve nada que no sea excelente.

CASTRO DICTOS ILUSIÓN + DIVERSIÓN

Calle Palau, 22. **Segorbe**Telf: 655 93 33 02 - https://www.facebook.com/gastroadictos

Gastroadictos han sabido armonizar "ilusión y diversión" para conseguir una oferta gastronómica inspirada en "la cocina mediterránea, saludable, ecológica y con toques de autor, basada en productos de la tierra y de calidad". El cocinero David Marqués y Silvia Amar son los propietarios de este restaurante que cuenta con menús, que van cambiando periódicamente, y que se articulan también en torno a una vajilla, especial para cada elaboración, original y exclusiva. Y es que la presentación cobra una relevancia extra en Gastroadictos, que busca que sus clientes disfruten de una original experiencia culinaria.











Real Casino Antiguo de **Castelló**. Plaza Puerta del Sol, 1. **Castelló** - Telf: 964 22 58 00





I carácter, la distinción y la elegancia del Casino Antiguo de Castelló se reflejan también en la tradición gastronómica de su restaurante, regentado en la actualidad por Lino Sanchis, que ofrece una propuesta culinaria variada y muy interesante. Materias primas de calidad, texturas y sabores exquisitos y todo el buen hacer del chef Cristian Granero han hecho de Lino Restaurant un magnífico restaurante dedicado a la alta cocina mediterránea "que mezcla el sabor tradicional con toques innovadores". Un espacio único para disfrutar con nuevas sorpresas culinarias.

Mesón La Setena

Avenida Mártires, 9, **Culla** Telf: 964 44 63 88

I Mesón La Setena ha sabido preservar en la población de Culla la esencia de la cocina casera, aquella que preparaban nuestras abuelas, donde lo importante es el buen saber hacer, la cocina tradicional sin pretensiones. Su propietario, José Luis García Traver, ha dado continuidad al legado que heredó de sus padres y en el Mesón La Setena se puede disfrutar de sabores de las recetas de toda la vida en un ambiente acogedor y rústico, donde la madera del mobiliario se combina con paredes de piedra y ornamentos antiguos, dándole un aire rústico al establecimiento. Entre semana ofrece un menú diario y los fines de semana disponen de un menú-carta, con especialidades de la casa.















Paseo Maritimo, 37. **Alcossebre** Teléfono: 964 29 73 65 - Email: info@lavillaalcossebre.com

orillas del Mediterráneo se emplaza La Villa, un restaurante con una exquisita propuesta gastronómica, donde un equipo profesional de chefs y personal de sala cuida hasta el más mínimo detalle. Productos frescos y de gran calidad se armonizan en una carta, con los arroces, los mariscos y pescados como protagonistas. Los más diversos entrantes, ensaladas, carnes, pastas, platos veganos... completan una extraordinaria oferta culinaria que se mejora con platos fuera de carta elaborados con productos de temporada y postres caseros.



Varadero s/n. **Vinaròs** Telf: 627 52 31 14 - http://www.restaurantebergantin.com

Bergantín es un restaurante familiar fundado hace más 50 años por la familia Albiol. En la actualidad, Carlos, Inma y Cristina están al frente de este histórico establecimiento, que se ha especializado en una cocina marinera, con productos de la tierra; una cocina de temporada donde destacan en la carta mariscos, arroces y pescados como la dorada y la lubina, pescados con caña, o el San Pedro y la escorpa. Además de los arroces tradicionales de nuestras costas, hay otros de gustos más curiosos como el de ortigas de mar y espardenyes o el arroz al cava. Además, cuenta con diferentes menús, en los que siempre aparece el langostino como insignia de la zona.

















I Restaurante Ous & Caragols propone una oferta gastronómica cosmopolita, donde destaca el producto de mercado y de kilómetro 0. Y es que el chef Rubén Álvaro apuesta por una cocina de fusión y creativa con la que busca sorprender al comensal. De hecho, en sus menús, no saben lo que van a comer de entrante hasta que llegan a la mesa. Además, Ous & Caragols cuenta con una heterogénea carta, con opciones sabrosas y que se salen de lo común. Destacan una selección de arroces y una gran variedad de elaborados entrantes (carpaccios, croquetas, pulpo, berenjena, guisos...)



Hotel Martín el Humano. C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7. **Segorbe** Teléfono: 964 71 36 01 - https://hotelmartinelhumano.es/restaurante

I Restaurante María de Luna forma parte del Hotel SPA Martín el Humano de Segorbe, un antiguo hospital restaurado y convertido en un referente gastronómico en la provincia, gracias al saber hacer de su propietario y jefe de cocina, Javier Simón, que ha sabido consolidar una cocina clásica revisada y actualizada, pero con sabores de temporada y de la zona. Y es que su oferta gastronómica está basada en el entorno, en el producto y en la cultura del Palancia. Su especialidad es el cochinillo crujiente; y también los corderos. Las Sepietas salteadas o la Olla segorbina también están riquísimas. La carta y los menús van cambiando con la temporada y el producto de proximidad. Cuenta con el reconocimiento de Bib Gourmand de la Guía Michelin (mejores restaurantes relación calidad-precio).















Mediterráneo restaurante

Paseo Buenavista, 46. **Grao de Castelló** Teléfono: 964 28 46 09 - https://restaurante-mediterraneo.com

l arroz a banda es, sin duda, el plato que abandera el restaurante Mediterráneo. Primero sirven la banda (patata cocida, rape, pulpo y gallineta bañados por un suave ajoaceite que se rebaja con el fumet del pescado). Después sirven el arroz, en el centro. Un plato con historia, al igual que el restaurante familiar, que abrió sus puertas hace cerca de ochenta años, y los hermanos Rodríguez Fortanet -Antonio (maitre), Víctor (chef) y Sergi (sumiller)- han logrado en estos últimos 25 años convertirlo en un referente en el arte del buen yantar. Su cocina está basada en la tradición y el recetario familiar, con sabores de siempre, y el producto fresco del mar Mediterráneo como protagonista.



Avenida de la Mura, 11. **Vila-real** 606 14 08 30 - http://www.quesomentero.com

uesomentero Cheesbar es un restaurante atípico donde poder degustar todas las propuestas gastronómicas que hace Alberto Javier Santos en platos donde el queso es el producto estrella. Panmenteros, postres, tablas, fondues, ensaladas y tostas componen una carta, en la que prácticamente todo gira alrededor del queso. De hecho, cuenta con una oferta de más de 120 quesos de diferentes países para explorar y compartir el potencial y las posibilidades gastronómicas de este manjar. Además, con el fin de completar la oferta culinaria, ofrece una amplia gama de vinos, ibéricos, y conservas. Sin duda, Quesomentero Cheesebar es el paraíso de los amantes del queso.











Calle de L'Escollera de Ponent, 1. **Borriana** Teléfono: 964 586 513 - https://pizzeriapinocchioburriana.com





a Pizzeria Ristorante Pinocchio ha sabido compaginar el mejor producto italiano con los sabores locales, gracias a la cocina de Dori López, que junto al jefe de sala Vicent Bou forman un equipo perfecto al frente de este restaurante. Si bien cuentan con una variada carta (antipasti, carpacho, pastas, ensaladas, risotos, carnes y pescados) destaca una selección de menús que van cambiando diariamente con tres primeros y tres segundos a elegir. Detrás de nombres tan originales como "Juegos de Calamar Pinochio", "Rubén se va a la Toscana a comer canelones", hay exquisitas elaboraciones que conquistan a los paladares más exigentes.



donde disfrutar de "l'esmorzar"

'esmorzar" es ya una genuina tradición culinaria y cultural de los castellonenses. De hecho, se ha convertido en nuestra piedra filosofal gastronómica (sí, así de claro). Es el momento de reponer fuerzas, hacer un "kit kat" en el trabajo y sobre todo, momento de las conversaciones intranscendentes. Y, si además, lo queremos convertir en un placer, existen numerosos establecimientos en los que sus barras son verdaderos escaparates de manjares de la cocina más casera, elaborada con buenos productos y a buen precio, en los que no faltan "olives i cacaus" y el carajillo.

En la revista TURISME I GASTRONOMIA DE CASTELLÓ hemos realizado una selección de algunos de estos bares que no hay que perderse a la hora del almuerzo. Son solo algunos de los lugares convertidos en "templos del almuerzo", donde poder degustar los excelentes productos locales de temporada, homenajear a nuestra cocina tradicional con riquísimos guisos o dejarse llevar por la irresistible exquisitez de las mejores tapas. Porque ya se sabe, un popular refrán aconseja: "Almorzar como reyes, comer como príncipes y cenar como mendigos".

Bar Restaurante Florida





Avda. José Ortiz, 169. **Almassora** Tel. 964 56 16 01

Una de las barras más impresionantes de la provincia. Productos de calidad extra, surtido de carnes, marisco y pescado (todo fresco), buena cocina y magnífica atención se dan la mano en este bar-restaurante que todos los días coloca el cartel de "aforo completo". Y al frente de todo, su propietario, José Escorihuela, que está pendiente hasta del último detalle para rozar la perfección. Aquí hay que venir sin prisa y con buena compañía. Imprescindible reservar.

Mesón Casa Mercedes

C/ Segorbe, 51. Castelló. Teléfono: 651 800 960 / 964 25 09 45



El Mesón Casa Mercedes, regentado por Jesús y Susana, es de lo mejorcito de la provincia. Calidad, servicio, atención y precios razonables hacen de este establecimiento un lugar de visita imprescindible. Productos frescos y de primera calidad (verduras, huevos, pescados, carnes y embutidos) son la base de unas tapas elaboradas y tradicionales para todos los gustos.

Bar Restaurante El Miso

Plaza de la Vila, 6. Vila-real. Tel. 964 52 00 45

Otro establecimiento que cumple los requisitos para estar dentro del Top 10. Productos de temporada con el sello de excelencia que unido a una elaborada cocina dan como resultado esta barra que ha recibido numerosos reconocimientos de prestigiosas guías de la gastronomía. Imprescindible visitar sin prisas y con la compañía adecuada.



Bar-Restaurante El Perrico

Cno. Serradal nº 365. Grao de Castelló. Tel. 964 28 15 97



Vicente, Félix y Chelo Marco Ramón son ya la tercera generación que regenta El Perrico, donde prevalece el aroma y sabor de la cocina tradicional. Callos, anguila, "fieduà", paellas, arroces y toda una variedad de tapas caseras son las especialidades que cada día preparan para servir sus ya famosos y generosos almuerzos. Quien conoce El Perrico sabe que tiene una de las mejores barras de la provincia.

Venta Guillamón

Ctra. Ribesalbes – Partida Benadresa. Castelló. Tel. 964 76 78 30

En Venta Guillamón encontrará una buena barra, magnífica atención y una profesional dirección. Manitas de cerdo, huevos con patatas al estilo Lucio, conejo y pollo al ajillo, col y ajos tiernos con bacalao, longanizas y morcillas con pimiento y tomate, son sólo unos de los manjares a degustar. Manuel Gil Guillamón, su propietario, presume -y con razón- de preparar uno de los mejores "pulpos guisados".



Bar – Restaurante Menfis

C/ Borriol, 68. Vila-Real - Tel. 964 53 40 87



Menfis en un referente en Vila-Real. Miguel Escamilla junto a su hermana Isabel dirigen este local que presume de hacer uno de los mejores carajillos de la provincia. Variedad de tortillas, carnes y embutidos a la brasa, huevos rotos, conejo al ajillo, verduras asadas, excelentes jamones y quesos con D.O. y hasta unas 30 propuestas, hacen de Menfis un lugar donde disfrutar de un genuino "esmorzar"

Bar -Restaurante Casa Julián

Plaza l'Aldea, 10, La Barona (Vall d'Alba) - Tel: 964 32 01 65

—(Carollo)——•

Julián ha sabido encontrar el perfecto equilibrio entre la calidad que ofrece, la atención que presta y el precio razonable que se paga. Casa Julián es un referente provincial a la hora de homenajearse con la hogaza de pan tostado con ajoaceite o tomate; disfrutar de una brasa al punto; saborear un bocadillo de las mil propuestas que te pueden ofrecer o degustar una ración cumplida de las muchas ofertas de barra. ¡Ah! Sin olvidar el carajillo de la casa.





Bar Trafalgar

C/ Chamberga i Jose Maria nº4. **Grao de Castelló** Telf: Bar: 964 05 12 89 - Fusebio 695 55 01 83



En el Bar Trafalgar se almuerza como en pocos sitios tanto por la completa propuesta en barra, como por la calidad del producto, elaboración y servicio. De hecho, sus propietarios, Eusebio e Isabel, son venerados como los dioses del almuerzo. Como ocurre en muchos bares, es difícil encontrar mesa a la hora de almorzar; así que les aconsejo que reserven.

Bar - Restaurante Caixalmassora

C/ Trinidad, 20. Almassora. Telf. 964 56 00 36

Sin temor a equivocarnos, el "Bar del Sindicat" o "del Casino" es uno de los establecimientos más prestigiosos, a la hora del almuerzo, desde hace más de 50 años. Los actuales gerentes, José Lorenzo y Carmina Llorens, han sabido conservar y mejorar el prestigio del establecimiento. Más de 40 propuestas en barra y una cocina abierta a los paladares más exigentes, se pueden disfrutar cualquier día de la semana, sin olvidar un espectacular carajillo.



Bar - Restaurante Caribe

Avda. Castell Vell, 58. Antigua N-340. **Castelló**. Teléfono: 964 21 37 23



Es uno de los mejores bares de la ciudad de Castelló con una barra donde hay más de 50 platos a elegir y todos ellos a cuál mejor. Tras más de 55 años tiene la fama ganada a base de buenos productos, variedad, mano de santo en la cocina, buenos precios y un trato familiar. Algunas de sus mejores elaboraciones son "sangueta en cebeta" "sardina de bota desfeteta en pebrera" o "abadejo fregit en pebrera".

Bar Gargallo

Avda. Villarreal, 96 (frente campos depor Gran Vía), **Castelló** Teléfono: 964 21 40 36

Buenos productos, magnífica elaboración en cocina, buen servicio, espectacular terraza y precios ajustados son las credenciales del Bar Gargallo. Sus propietarios, Raquel y Oscar, tienen claro que el éxito está en la excelencia. Embutidos de Teruel de primerísima calidad, conejo con patatas, manitas de cerdo, pulpito del Grao de Castellón y guisos caseros, entre otros, son los platos que podemos degustar.





Los Almendros

Avinguda de Sant Isidre, 2. **Atzeneta** Teléfono: 646 396 539 (Manuel)





Los almuerzos y las tapas son la oferta estrella del Bar Los Almendros. Un morro de cerdo a la brasa de leña de carrasca, unas alcachofas también a la brasa o un plato de carne de cordero del Maestrat, sin olvidar el tradicional carajillo quemado, son algunas de las propuestas de este bar, con Manuel Martí al frente. En barra cuenta con cazuelas y tapas variadas.

Bar Restaurante La Panderola

Ronda Panderola, 37 esquina Juan de Austria. **Burriana** Tel. 964 51 60 21

Este bar cuenta con una buena barra con una treintena de propuestas (muchas de ellas marineras), brasa de carne y verduras, buena cocina para los más exigentes y el detalle de una mini-ensalada al sentarnos. Raciones cumplidas, carajillo quemado y amplia oferta en bebida, hacen de este establecimiento uno de los imprescindibles. Si la barra llama la atención por cantidad y calidad, mejor todavía es el servicio.



La Flama. Bar-Restaurante-Brasería

Polígono Los Cipreses C/ Mar Negro Nave 9. **Castelló** Facebook: Braseria La Flama - Teléfono: 630 96 93 96



La Flama cumple los cánones para recibir el diploma de "Templo del almuerzo". Aquí a la hora de reponer fuerzas hay más de 30 cazuelas donde elegir, además de una buena brasa. Alcachofas con ajos tiernos y jamón, calamares, manitas de cerdo, pulpo en salsa, sangre con cebolla, pimientos y habitas, carne estofada... además de longanizas a la brasa, morcillas, chorizos, secreto, etc.

Bar-Mesón Sant Pau Platja

Calle Juligroc s/n. Grau de Castelló. Tel. 964 28 30 37

Solo de ver la barra del bar Sant Pau Platja, su espaciosa zona de brasa y la exposición de platos y cazuelas, fue suficiente para saber que es en uno de los mejores lugares de la provincia, a la hora del almuerzo. Unas 40 propuestas recién salidas de cocina, más plancha y brasa son la oferta de este mesón-restaurante en el que solo al sentarte en la mesa ya tienes sobre ella el vino y la gaseosa, las aceitunas y el ajoaceite.



Bar la Marjalería

Camino Travesera Fileta, 2, 1R. **Castelló** Telf. 646616899 / 648 87 64 40





Si duda alguna, uno de los bares referencia a la hora del almuerzo en Castelló término, que tiene una extensa oferta de cazuelas (más de 40). Rabo de toro, tortillas de toda clase, bacalao inglés con cebollita y pimiento, pimiento frito, sangre con cebolla, conejo al ajillo, carne estofada, ensaladas, bacalao con tomate, etc. Un lugar excelente, agradable y original.

La Bodegueta de Casa Perito

C/ Sants Màrtirs, 19. Benlloch - Tel. 964 33 90 54

Comer bien en la Bodegueta de Casa Perito está asegurado. A la hora de almorzar, sobre todo, sábados y domingos, el establecimiento presenta un lleno absoluto, entre otros, por ciclistas que conocen bien los sitios donde almorzar con garantía y a precios razonables. Aquí se puede comer lo que uno quiera, desde carnes y embutidos a la variedad de propuesta que hay en la barra. 100% recomendable





Restaurante Ca Jaime

Camí la Vall, 146, Moncofa. Telf.: 627 592 343



Para quienes sienten verdadera devoción por el almuerzo, Ca Jaime, con una barra espectacular, es un paraíso. A partir de las 8.30 de la mañana y hasta las 9 es una "rosario" de bandejas, cazuelas y platos que van de la cocina al mostrador: Sangre encebollada acompañada de unas alcachofitas salteadas o unos huevos fritos con jamón y patatas a lo pobre son sólo algunos manjares que podrán disfrutar en Ca Jaime.

Bar Casa Herminia

Calle Vilafamés, 5. La Pobla Tornesa. Teléfono: 964 33 81 25

-(CS-cs-25)-----

Es uno de los llamados "templos de l'esmorzar" en la provincia, que acaba de recibir la distinción de Solete Repsol. Su ya célebre "plato ciclista"; la afamada tortilla de patata y bocadillos, como el de lomo; sin olvidar el conocido como "Carajillo Palmero", han convertido a Casa Herminia en una cita obligada de los amantes del buen almuerzo que, además de cocina casera, encontrarán un trato de amigo, de familia. Y todo gracias a Herminia que, junto a su hija y su nieta, son el alma de este bar.





Torrador — Restaurante El Barrull

Gpo. San Agustín. Avda. Diputación, 10. Castelló. Telf. 964 242 678





En el Bar – Rte. El Barrul, el almuerzo es el plato fuerte del día. Tiene una buena barra con suculentas ofertas: sangre con cebolla; coliflor con ajos tiernos y longanizas; pulpito con aceite y cebollita; bacalao frito acompañado de pimiento verde y ajoaceite; caracoles con un toque picante; huevos fritos con pimientos de Padrón, etc., además de longanizas, morcillas, panceta, secreto, etc. a la brasa. Un establecimiento sumamente recomendable.

Calauela

Plaza la Fuente, 9. **Vilafamés**. Tel. reserva: 620 48 84 82

Sin duda alguna, lo mejor de este bar – restaurante (calificado con un notable alto), es su propietario, Víctor Ochando, que se empeña en que el cliente coma bien y lo pase mejor. Aquí los productos son todos de primera calidad, con los que se prepara una cocina tradicional con toques modernos y cuidada elaboración. Un buen plato con los mejores tomates de la tierra, huevos fritos de corral y trufa negra rayada, es el plato estrella.





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

Tu química nos hace sostenibles.

JUNTOS CUIDAMOS EL MEDIO AMBIENTE DANDO MÁS VIDA A LOS PRODUCTOS



Cabrito | aliado para cuidar de nuestros montes, sabroso y muy nutritivo





Cabrito a la almendra

Ingredientes para 4 personas:

- 1,5 Kg cabrito (paletillas y piernas)
- 100 g almendras peladas crudas
- 3 dientes ajo
- 1 vasito vino oloroso
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Troceamos el cabrito en trozos pequeños y salpimentamos. Cortamos un poco las almendras para que luego se machaque con más facilidad. Fileteamos los ajos y los doramos en aceite. Majamos las almendras con los ajos añadiendo una pizca de sal. Se doran ligeramente los trozos de cabrito en la olla en que vaya a hacerse el guiso. Al terminar, retiramos un poco del aceite para evitar que el guiso quede excesivamente graso. Incorporamos el vino al majado y envolvemos todo. Echamos en la olla la carne y el majado. Envolvemos bien y dejamos que se evapore el alcohol. Cubrimos con agua y cerramos la olla, dejando cocer unos 20 minutos. Abrimos la olla y comprobamos el punto de cocción y de salazón. Si precisa alguna rectificación, es el momento de hacerla. ¡Listo para saborear!

n rebaño de cabras es la mejor brigada para mantener los montes limpios y prevenir los incendios. Además, ayudan a fijar o mantener población en nuestros pueblos del interior de nuestra comunidad.

El cabrito es una excelencia gastronómica sostenible que no puede faltar en nuestras mesas navideñas, muy afamado el cabrito del Maestrazgo especialmente el de Benassal en Castellón.

La carne de cabrito es la más apreciada del ganado caprino, es el animal joven de esta especie. Dependiendo de la edad y la alimentación hay dos tipos, lechal y el cabrito pascual. La carne más tierna y sabrosa es la del primero, más joven y alimentado exclusivamente con leche, a diferencia del pascual que se alimenta también con pasto. El precio y la calidad disminuyen con la edad y el tamaño del animal.

El cabrito lechal tiene una carne muy jugosa debido a su contenido en grasa, pero muy fácil de eliminar, antes o después de cocinar, ésta se acumula junto a las vísceras y debajo de la piel. El pascual es más graso, aunque la carne de cabra (animal adulto) contiene el doble de grasa que la de cabritillo lechal y resulta más dura y menos sabrosa, por lo que su consumo es poco habitual. Si comparamos el cabritillo con el cordero el primero es un 15% menos graso que el segundo.

La carne de cabrito es muy rica en hierro, zinc, fósforo, potasio y magnesio. La carne de cabritillo es además muy rica en sodio, esto contribuye a que su sabor sea más potente que otras carnes.

Para disfrutar de este apetitoso majar, la mejor época del año comprende desde finales de invierno hasta finales de primavera; las madres de los cabritillos se alimentan en esta época de hierbas frescas, en este tiempo es cuando el cabrito tiene un suave sabor y bonito color.

Esta carne admite diferentes preparaciones, pero como mejor está es preparada de forma sencilla, la pieza entera y en horno de leña. Guisado resulta exquisito y poco graso, necesita apenas aceite, la propia grasa evita que la carne resulte seca.

Es habitual adquirirla en las carnicerías de barrio, en los mercados tradicionales, en supermercados o grandes superficies en forma de chuletas, costillas, pierna o paletilla, son ideales para cocinar a la brasa y muy apreciada su casquería. A la hora de comprar tendremos en cuenta que tenga la grasa blanca, carne prieta, olor suave y agradable, color sonrosado rojizo y el riñón envuelto de grasa. Se conserva en la parte más fría de la nevera de 2 a 4 días. Admite congelación. Las chuletas no se deben guardar durante más de 4 meses en el congelador.

AMAREN

(Rioja Alavesa)

Una bodega diferente







omo toda gran bodega, AMAREN cuenta una historia. Una historia de trabajo, pasión, amor a la tierra y la uva, respeto a la familia y admiración por la tradición, sin olvidar, el entusiasmo por el futuro. Pero, ante todo, Bodegas AMAREN es un homenaje del bodeguero Juan Luis Cañas a su madre, Ángeles Herrera, esposa de Luis Cañas, fundador de la mítica

bodega que lleva su nombre. Sin duda, un reconocimiento a una mujer que fue un "pilar fundamental en la creación y desarrollo de Bodegas Luis Cañas" y por ello, su hijo fundó hace cinco años en su honor, Amaren, que significa "de la Madre', en euskera.

La bodega Amaren está ubicada en Samaniego (Rioja

Alavesa), a 2,5 kilómetros de las Bodegas Luis Cañas, y la rodean 65 hectáreas de viñedo de entre 35 años y 110 años de edad. "Con un microclima único, la viña hace honor a la tradición vitivinícola de la región ofreciendo bajas producciones, racimos y uvas de pequeño tamaño y excelente calidad".

Todo empezó en 1995 cuando Juan Luis Cañas estaba ideando elaborar un vino diferente, un vino que expresara al máximo la personalidad de la variedad. Un 100% Tempranillo procedente de varias parcelas de viñedos viejos. En ese momento, falleció su madre, Ángeles, y es cuando decide dedicarle su creación, su nuevo vino: "Amaren Reserva Tempranillo 1995". De ahí surge todo.

"La viña, con un microclima único, ofrece bajas producciones, racimos y uvas de pequeño tamaño y excelente calidad"

En 2016 nació la nueva bodega, Amaren, donde no se producen vinos todos los años, solo cuando la calidad de los viñedos lo permite. En Amaren, la tradición vinícola (vendimia manual y métodos clásicos de selección) convive con la vanguardia en técnicas de elaboración de vino.

Así, los cuatro pilares de Amaren son: "Amaren" fermentado en barrica blanco, 85 % viura y 15% malvasía; "Amaren Crianza"; "Ángeles de Amaren"; y el "Amaren Reserva 60". La bodega también cuenta con los vinos de finca "El Cristo de Samaniego"; "Carraquintana"; "Viña Chelus" y "El Regollar".

info@bodegasamaren.com

ENVERO DISTRIBUCIONES 2018 S.L.

enverodistribuciones@gmail.com - 641 40 41 20 / 673 153 051 / 651 480 007





El AOVE de Varona la Vella

vuelve a estar entre los mejores del mundo





La empresa castellonense logra posicionar una variedad local (Morrut) en la prestigiosa Guía Evooleum

a prestigiosa Guía Evooleum 2022 ha anunciado los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y la finca Varona la Vella, de Sant Mateu, vuelve a situarse, por segundo año consecutivo, entre los mejores.

El concurso privado de AOVE's más importante del mundo ha vuelto a reconocer, entre más de 800 muestras, la calidad del aceite castellonense de esta finca familiar. Con 90 puntos otorgados por un jurado de 24 catadores de todo el mundo, el oro líquido de la Varona vuelve a estar entre la élite mundial.

Sin embargo, este año cuenta con la particularidad añadida de que el aceite presentado era el monovarietal Morrut, una variedad local autóctona del Norte de Castelló y Sur de Tarragona, poco conocida a nivel internacional y que lo convierte en el único AOVE de esta variedad presente en la guía. El jurado ha destacado del Morrut el hecho de ser un aceite "muy complejo, elegante y armónico en conjunto".

El ingeniero agrónomo y propietario de la finca, Pablo Pascual Vinuesa, explica que "tiene mucho mérito haber logrado introducir esta variedad local en la Guía Evooleum 2022. El año pasado nos presentamos con Picual, una variedad muy potente pero mucho más conocida en el mercado. Por eso estamos especialmente satisfechos este año. Nuestro principal objetivo es potenciar las variedades locales y este es el resultado a todo ese esfuerzo".

Finca Varona La Vella es una empresa muy joven que inició su producción en 2017, aunque sus propietarios conocen bien el sector, ya que provienen de una larga tradición familiar de cuatro generaciones en el cultivo del olivo. Desde sus comienzos tuvieron claro que producirían un AOVE de alta calidad a partir de las variedades autóctonas cultivadas en el Maestrat, concretamente en el término municipal de Sant Mateu. "Trabajamos desde nuestra pasión por el olivo y el aceite. Nuestra finca empezó con 4 hectáreas de cultivo y actualmente tenemos un total de 32 hectáreas que acogen 142 olivos milenarios certificados en pleno corazón del Maestrat.".

Este reconocimiento les llega en plena temporada de recogida y sus expectativas para esta tercera campaña son muy altas. El agua, el frío, el sol y la bruma han sido aliados para Varona La Vella, que tiene previsto triplicar su cosecha con respecto al año pasado.

@tiendacafeyte

San Vicente, 21 - 12002 Castellón 964 243 370 - www.tiendacafeyte.es



Esperanza Alcarria. Propietaria de la Tienda

Propietaria de la Tienda Café y Té. Diseñadora de té LA qué sabe, a qué huele la Navidad?

ierren los ojos y piensen en la Navidad en general. Seguramente les venga algún recuerdo feliz de la infancia; algunos sonidos, canciones, villancicos, rondallas, zambombas, campanillas, coros y las luces de las calles iluminadas como si las noches se convirtieran en día, los balcones engalanados. Sabores a mazapán, turrón, canela, jengibre, galletas. Olores a vainilla, naranja, miel, canela, cardamomo, chocolate y café. "Ese, es el olor a Navidad", esa época del año es una fecha cargada de estímulos para nuestros cinco sentidos.

La Navidad, sobre todo, lo que tiene es mucho aroma y por eso no puedes faltar a tu cita en La Tienda de Café y Té, porque todo esto que he descrito lo encontraras aquí. Los clientes que ya nos conocen no se cansan de repetir "que bien huele cuando entras". Afortunadamente no necesitamos ambientadores y las personas que atendemos no podemos llevar perfumes porque alteraría los múltiples olores naturales de la tienda.

Para los clientes que no nos conocen les invitamos a venir, y a los que nos conocen también, ell@s ya saben que los recibimos con un té calentito.

En estas fechas creamos los esperados tés de Navidad, y los más impacientes por noviembre nos preguntan: ¿Ya tenéis los "tés de Navidad"? Y como todo lo bueno se hace esperar, hasta diciembre no salen; todos ellos son exclusivos, si los quieres probar, deberás venir en estas fechas. Este año tenemos:

Té Negro Navidad, Té Verde Fragancia Navideña, Te Verde Bon Nadal, Té Rojo Sueños de Navidad y Rooibos Navidad.

Ahora os hablaremos de los cafés que también hay sorpresas. Aparte de las estrellas (Café Avellana, Café Vainilla-Chocolate y Café Canela) este año hemos añadido Café Latte Macchiato y Café Tiramisú. Para los más cafeteros, el Café Gourmet, un blend que realizamos manualmente en la tienda con mucho cariño. Solo puedo deciros que está compuesto de 8 cafés de origen, uno de ellos el famoso Jamaica Blue Montain, Kenia y 6 variedades más.

Y ahora la parte más importante de estas fechas: los regalos. Los regalos que preparamos son personalizados y, según el presupuesto de cada bolsillo, los realizamos pensando en la persona a la que va dirigido y según sus gustos, con nuestros productos estrella que son el café y el té; lo acompañamos con

galletas, por supuesto, con tazas, teteras, cafeteras y un sinfín de utensilios.

Desde La Tienda de Café y Té os esperamos para desearos

Feliz Navidad







Morrión









n España es conocido como morrión o bozal pero su verdadero nombre es Muselet, ya que se ■ originó en Francia.

El muselet es una pieza de alambre compuesta de 3 partes ensambladas como una sola que se coloca sobre el corcho de la botella.

Compuesto por: un anillo inferior o cinturón realizado en alambre galvanizado, un cuerpo o caja compuesto de 4 patas y que termina en otro anillo en su extremo superior y un sombrero circular de metal que suele estar decorado.

El propósito de usar el morrión es asegurar el corcho en la botella de los vinos espumosos, manteniéndolo unido al cuello de la botella para prevenir que el corcho sea expulsado por la presión ejercida por las burbujas. También sirve para identificar a la botella de una determinada bodega por su color o por su diseño.

La historia del muselet cuenta que hasta ese momento eran tapones de madera envueltos en cáñamo, bañados en aceite y luego sellados con cera.

Posteriormente en 1718 se recomienda el uso del corcho como tapón, era asegurado a la botella con cuerda, típicamente de cáñamo, el cual era ajustado con la mano con la botella sostenida entre las piernas.

Pero la verdadera función de asegurar el corcho surgió cuando el 25 de Mayo de 1728 un decreto de la corona autorizó el envío de Champagne en barco a otros países. Por lo cual se requería de una mayor seguridad en los cierres para aguantar esos viajes.

En 1844 un comerciante llamado Adolphe Jacquesson patentó el método que introduce una placa entre el corcho y la red de cañamo. Esto balanceaba la fuerza que actuaba sobre el corcho y prevenía que tanto el primero como el segundo causaran pérdidas de líquido o gas.

Tradicionalmente, todos los morriones requieren de seis medias vueltas para abrirlos.



stas fiestas van a ser especiales. Con todo lo que estamos pasando, va a ser más importante que nunca aprovechar cada momento que estemos con nuestros seres queridos, con nuestros amigos, etc.

Por eso, en Tienda El Pilar nos hemos propuesto ayudarte, intentar ponerte las cosas un poco más fáciles. Haciendo que no tengas que pasar tanto tiempo en la cocina con los preparativos, y puedas disfrutar, aún más, de lo que de verdad importa, la familia.

Con esa motivación, hemos hecho una selección de los mejores productos gourmet en jamones, quesos, embutidos, foies, ahumados, etc. con los que vamos a preparar unas deliciosas bandejas,

con las que podrás agasajar a tus invitados, con productos de una gran calidad y ahorrándote tiempo de cortar y preparar.

Tenemos dos tamaños diferentes de bandejas, medianas y grandes, en las que pondremos unas finas y deliciosas lonchas el jamón de bellota o ibérico que elijas, o una selección de los mejores embutidos ibéricos del mercado.

Si quieres quesos, tenemos bandejas con una selección mixta de quesos, una selección de quesos cremosos, quesos curados nacionales o de importación, o una bandeja de los mejores quesos azules que puedes probar.

No te olvides de los ahumados. Hemos elaborado una increíble bandeja con lo mejor del mar, una bandeja llena de sabores en la que podrás encontrar salmón, bacalao, sardina, hueva de maruca y la mejor mojama.

Una gran variedad de bandejas con productos exquisitos, a tu disposición, para que puedas compartir las mejores fiestas y reuniones con tus seres queridos.

Además, este año, para ponértelo más cómodo y seguro, hacemos entregas gratuitas a domicilio en Castellón Ciudad y alrededores. Aunque, como siempre, puedes pasar por nuestra tienda en la calle Colón, 64 de Castelló, llamándonos por teléfono al 964 223 881 o en WhatsApp 634 27 56 14, donde te atenderemos con mucho gusto.

Contigo desde 1890 cuidando lo que de verdad importa.











Castellón ya huele y sabe a *Navidad* en los hornos del Gremi

os aromas y sabores de la Navidad ya impregnan Castellón: Los hornos del Gremi de Forners han empezado a preparar las elaboraciones más típicas de estas fechas y el trabajo se prolongará sin descanso a lo largo de todo el mes porque esta será una Navidad especial. "Hemos vivido dos años muy difíciles y los castellonenses estamos deseando volver a sentir la ilusión de la Navidad y disfrutar de la fiesta más importante de todo el año como se merece", explica el Maestro Mayor, José Miró.

Los panaderos prevén este año un notable incremento de la demanda de productos artesanos por eso los pastissets de boniato, calabaza, requesón o chocolate llenan ya los escaparates de las panaderías, puesto que son el producto estrella del mes de diciembre en Castellón.











Muy de cerca le siguen ahora los panettone que se han puesto de moda en los últimos años y que los artesanos del Gremi elaboran con ingredientes de la zona, incorporando nuestros frutos secos o frutas confitadas en el interior. Y, por supuesto, los troncos de Navidad donde el chocolate y la nata son protagonistas en una elaboración artesana que además de divertida es toda una explosión de sabor, y que no puede faltar en los hogares donde hay niños.

Este año también se llevan mucho las bandejitas de dulces combinados, con miniaturas de nuestros dulces castelloneros, como las pilotes de frare o los milhojas de frutas, alternado con otros más actuales como porciones de tarta cheescake o de tres chocolates; o pastelitos glaseados con sabores de frutas tropicales. Así, estas bandejitas dan la oportunidad de satisfacer todos los gustos en una misma mesa con un postre sorprendente y lleno de colorido.

Los turrones de almendra y chocolate artesanos también han llegado ya a las panaderías del Gremi como antesala a la 'gran fiesta' de los Roscones de Reyes que cada año llenan nuestros hornos de aroma de azahar. El Maestro Mayor del Gremi de Forners explica que este año "los castellonenses apuestan claramente por los roscones artesanos porque quieren asegurar la calidad y el sabor de un producto tan importante como el roscón" y los encargos en las panaderías y pastelerías tradicionales ya han comenzado. Además, Miró explica que ahora este producto ya no se consume solo en la noche o el día de Reyes, sino que la demanda se extiende varios días antes o después porque las familias quieren aprovechar la gran variedad de rellenos que ofrecemos para disfrutar de sabores y formatos diferentes del roscón a lo largo las vacaciones. Y es que, aunque los roscones de nata recién montada siguen siendo protagonistas en los últimos años, los tradicionales rellenos de boniato o los más actuales, rellenos de chocolate, trufa o crema, también son muy demandados... incluso hay quien los prefiere sin relleno para el desayuno... "Al final lo importante es saber que nuestros dulces de Navidad están elaborados de manera artesana por nuestros panaderos y panaderas castellonenses, agrupando toda la calidad y cariño que merecemos en estos días", concluye.



La sorprendente Gante



medio camino entre Brujas y Bruselas, la impresionante ciudad de Gante pasa a veces desapercibida por la relevancia de aquellas dos. Pero, sin embargo, su belleza y monumentalidad nada tiene que envidiar a la vieja Brujas o a la cosmopolita Bruselas.

De un marcado aspecto medieval, Gante se nos muestra llena de vida, con estudiantes que llenan bares y cafeterías, y turistas que van y vienen inmersos en sus ansias de descubrimiento.

Su centro histórico es un compendio de bellas imágenes en el que destacan sus famosas tres torres: la Belfort, la torre de San Nicolás y la de la Catedral. Admiren sus bellas formas e introdúzcanse en su interior para admirar su bella estructura y, a continuación, paseen relajadamente para descubrir el Graslei, el antiguo y singular puerto de la ciudad en el que se dan cita un sinfín de hermosos edificios que destacan por su magnificencia y solemnidad.

Adéntrense por calles y callejuelas descubriendo cada detalle hasta llegar al castillo Des Comtes y, una vez allí, sumérjanse en el antiguo y medieval barrio de Patershol, un conjunto de antiguas construcciones que hará que sus ojos vayan de un lado a otro observándolo todo.

Sí, Gante, pese a no tener el renombre de Brujas o Bruselas, es una de esas ciudades que nos sorprenderán muy gratamente puesto que tanto su ambiente como su monumentalidad hará que nuestras expectativas no queden defraudadas en ningún momento de nuestra visita.

Gante, pues, es todo un regalo para nuestros sentidos.

¡Disfruten de su visita!







Castelló, una ciudad con mirada infantil



astelló ya se ha preparado para vivir un mes de diciembre luminoso. Desde el pasado 2019, la ciudad intenta recuperar estas fiestas que quedaron suspendidas. Este año nos esperan nuevas ilusiones y, si cabe, una felicidad revitalizada. El Ayuntamiento, y el Patronato de Turismo están trabajando en ofrecer la imagen más acogedora y amable de la ciudad y, sobre todo, dedicada a las niñas y niños castellonenses. Castelló con Mirada Infantil es un proyecto del Patronato de Turismo destinado a incorporar a la población infantil a diversas actividades para conocer la ciudad en la que residen y para invitar a quienes nos visitan estas fiestas.

Conocer nuestra historia y nuestro patrimonio a través de divertidas anécdotas y curiosidades de Castelló. Este programa, que se desarrolla este mes de diciembre, hasta el día 4 de enero, incluye diversas rutas que tienen su punto de partida en el Parque Ribalta, junto a la antigua estación del ferrocarril. Es una actividad para todos los públicos, aunque su contenido está relacionado con la población infantil. Se celebra todo al aire libre y con el riguroso cumplimiento de todas las medidas sanitarias oportunas frente a la pandemia.

Las fechas de esta nueva actividad son el sábado, día 11 de diciembre; el domingo, 19 de diciembre; el miércoles, 29 de diciembre; y el día 4 de enero de 2022.











Amparo Marco anuncia que la V edición de 'Escala a Castelló' contará con una decena de embarcaciones históricas





a alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, participó, el pasado día 9 de noviembre, en la presentación de Escale à Sète 2022, reforzando así el vínculo entre ambas ciudades para consolidar sus eventos marineros como referentes turísticos internacionales.

En este sentido, Marco anunció que Castelló estará presente en la próxima edición del evento francés con la participación de un grupo folclórico de la ciudad, con una muestra gastronómica y con la instalación de un stand en el que se informará sobre la V edición de Escala a Castelló, que contará con una decena de embarcaciones, y está prevista del 21 al 25 de abril, apenas tres días después de la cita en Sète, del 12 al 18 de abril.

"Sète es una referencia para Castelló. Nos ha guiado desde 2018 con la primera edición de Escala a Castelló que sentó las bases de un evento de éxito que hemos conseguido consolidar y del que estamos preparando ya la quinta edición", ha explicado la alcaldesa.

"Seguimos fortaleciendo alianzas de cara al 2022 y por eso Castelló estará presente en Escale à Sète, con una muestra de tradiciones y gastronomía, y dando a conocer el programa de Escala a Castelló para la que, a día de hoy, ya tenemos confirmadas una decena de embarcaciones históricas participantes", ha avanzado Marco.

La alcaldesa participó en el acto junto al alcalde de Sète, François Commeinhes; el presidente del Puerto de Sète, Jean-Claude Gayssot, el prefecto marítimo del Mediterráneo, Gilles Boidevezi; y la rectora de la Academia de Montpellier, Sophie Béjean, entre otras autoridades.

Según Marco, se trabaja para que la próxima edición de Escala a Castelló registre un récord de participación de navíos históricos, con una decena confirmados ya, y contará con el patrocinio de la Comisión Nacional Española de Cooperación con la Unesco. Será, así, la segunda edición, tras la de 2019, que cuenta con el patrocinio institucional de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Un apoyo de la Unesco que contribuye a reforzar su proyección a nivel internacional.

Además, tras las dos últimas ediciones condicionadas por la covid-19, para 2022 se prevé recuperar el mercado marinero, el mercado gastronómico, actuaciones musicales, recreaciones históricas, actividades en el club náutico, espectáculos pirotécnicos y un gran desfile, además de las justas de Sète que volverán a estar presentes como lo estuvieron en 2019.



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



www.antoniomata.com

Los bosques del Mas de Boix

(Tinença de Benifassà)

Tipo de ruta: Circular Salida: Mas de Boix Distancia: 5 kilómetros

Tiempo aproximado: 2 h. y 15 minutos sin efectuar paradas.

Desnivel total: 250 m. **Atractivos naturales y**

arquitectónicos: Vistas panorámicas del valle y el barranco de la Gatellera desde el Mas de Boix; el Mas de Cardona y la fuente de Font del Noto. La vegetación dominante

en esta zona son los carrascales.

carrascales.

Dificultad técnica: Media

Usuario: Senderista

Tipo de señalización: es parte de la ruta oficial amarilla de

parque natural.

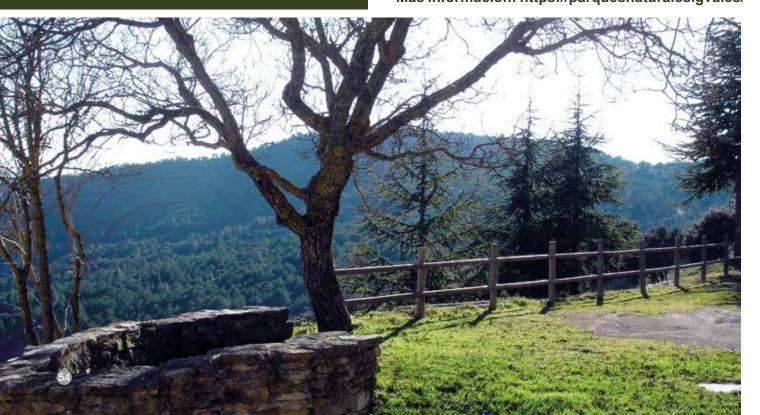
a Tinença de Benifassà es una pequeña comarca enclavada en un territorio fronterizo con Cataluña y Aragón, donde podemos encontrar la naturaleza en estado puro. Viven especies salvajes en completa libertad como zorros, jabalíes o tejones. En los altos roquedos anidan numerosas aves rapaces como el águila real o el buitre leonado, pero sin duda alguna el animal más representativo de la Tinença, es la majestuosa cabra hispánica.

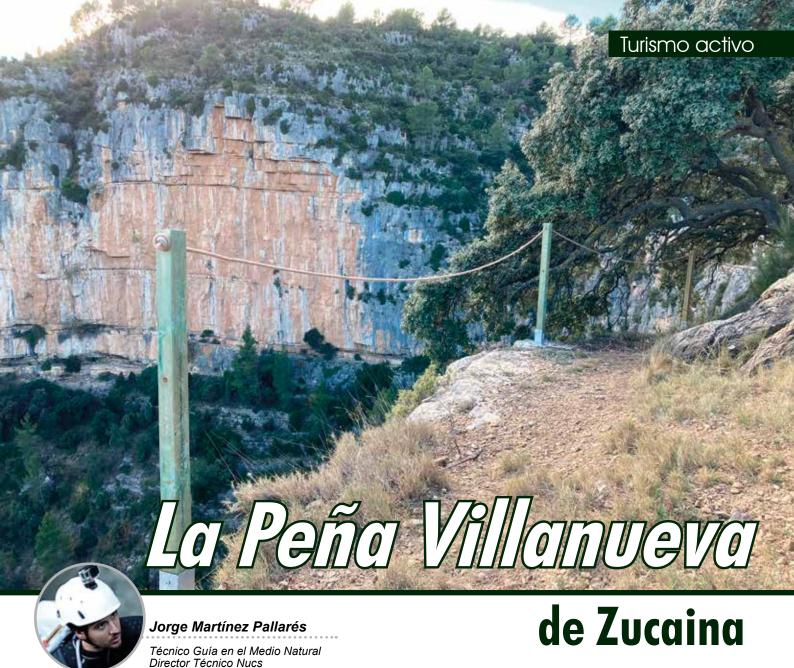
Desde el 2006, la Tinença de Benifssà está protegida como Parque Natural y cuenta con diferentes senderos homologados que permiten descubrir los tesoros naturales de este enclave. Una de estas rutas es la de los Bosques del Mas de Boix, que comienza en el Mas de Boix con unas magníficas vistas panorámicas del valle y barranco de la Gatellera, que no se abandonan en todo el itinerario.

Durante la ruta se puede ver el Mas de Cardona, un antiguo cortijo de construcción típica de alta montaña, que se caracteriza para tener toda la fachada norte adosada en la montaña para protegerse del viento frío del norte. También se pasa por la Font del Noto y para finalizar la ruta, mientras se atraviesa el barranco, se puede ver una impresionante carrasca.

El sendero transcurre a través de bosques de carrascas y roble valenciano y pinares de pinocha y pino rojo. Durante el recorrido hay que estar atento. Es frecuente ver buitres surcar el cielo en busca de alimento, y con un poco de suerte se puede sorprender a algún ejemplar de la abundante cabra montés.

Más información: https://parquesnaturales.gva.es/





ucaina es un pequeño pueblo de origen islámico situado en el centro de la comarca del Alto Mijares. Su nombre proviene de la palabra árabe "sukayna" que significa paz y tranquilidad.

La población está asentada en lo alto de una hoya, bajo las faldas del macizo de Peñagolosa, repleta de cultivos donde destacan los avellanos, nogales y almendros.

En el agreste entorno de su término municipal existen parajes de singular belleza como son Santa Ana, el Chorrador, el Pinar, los Picayos, la Carrasca de los Tres Pies o la Peña de Villanueva. Este último recurso natural ha sido puesto en valor recientemente por el Ayuntamiento mediante la creación de una ruta señalizada,

de algo más de 3km, que conecta el mismo con la población.

La ruta de la Peña de Villanueva parte en dirección sur a través de un camino asfaltado, cruza el barranco del Prado, y ahora ya por senda bordeando antiguos bancales, desciende hasta la Albarda. En este punto se encuentra un mirador natural desde el que se puede observar en todo su esplendor el cortado de roca caliza que forma la citada peña. Con más de un centenar de metros de altura esta imponente mole de tonos grises y anaranjados preside todo el valle que conforman los diferentes barrancos tributarios del río Villahermosa.

La zona posee una vegetación típica mediterránea donde destacan los numerosos ejemplares de coscojas, sabinas y enebros frente al omnipresente pino. En cuanto a fauna cabe destacar la alta presencia de buitres y cabras hispánicas que han hecho de este lugar su morada.

La visita de este recóndito paraje del interior de Castellón, ya de por si interesante, gana alicientes si se realiza inmediatamente después de episodios de fuertes lluvias. En estos casos el barranco del Prado, divisor natural de la Peña Villanueva de la Albarda, se nutre de agua formando una bonita cascada que se precipita a los pies de ambos montes.

Con los guías titulados de Nucs podrás descubrir este y otros recursos naturales de nuestra provincia de una forma amena y segura.



El aeropuerto de Castellón reúne al sector aeronáutico en un 'Business Forum'

La Generalitat
apuesta por
la instalación
como
motor de
dinamización
y como
espacio para
la innovación

a Generalitat apuesta por avanzar en la estrategia de diversificación del aeropuerto de Castellón, a fin de que ejerza un papel dinamizador del sector aeronáutico y aeroespacial de la Comunitat Valenciana y se consolide como un espacio de oportunidad para la innovación. Así lo manifestaron el conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, y la consellera de Innovación, Universidades, Ciencias y Sociedad Digital, Carolina Pascual, en el marco del 'Aeroport Castelló Business Forum' celebrado en el aeropuerto.

En la apertura de la jornada, Arcadi España se refirió al ecosistema que necesitan las empresas para seguir creciendo y este 'business forum' es ejemplo de ello", resaltó. Además, añadió, "somos una comunidad abierta a las inversiones, que se ha de dar a conocer al sector industrial empresarial".

Según explicó, "la innovación es el centro de todo, la clave que permite a las empresas crecer, ser competitivas y avanzar en sostenibilidad y el sector aeronáutico es una muestra de ello, desarrollando aeronaves cada vez más eficientes y menos contaminantes". En este sentido, Arcadi España indicó que Castellón tiene tres motores de desarrollo, la UJI, el puerto y el ae-

ropuerto, y "todos ellos necesitan de la colaboración y alianza entre sector público y privado para seguir creciendo".

En su intervención, el conseller subrayó el carácter estratégico de la Zona de Actividades Complementarias (ZAC) del aeropuerto de Castellón, la reserva de suelo de más de dos millones de metros cuadrados donde está previsto desarrollar un polo empresarial vinculado a los sectores aeronáutico y logístico. Se trata de un proyecto incluido por la Generalitat en la Estrategia Valenciana de Recuperación, con una inversión prevista de 105 millones de euros.

Por su parte, la consellera de Innovación, Carolina Pascual, puso el aeropuerto de Castelló y el sector aeronáutico como modelo de evolución hacia metodologías innovadoras para aportar valor añadido y ofrecer empleo cualificado.

La primera edición de 'Aeroport Castelló Business Forum' congregó a 40 ponentes, entre empresas, universidades, institutos tecnológicos, centros de investigación, 'startups' y entidades públicas. Cerca de un centenar de asistentes, con un marcado perfil profesional, participaron en el evento, que ofreció espacios para 'networking', así como un área de exposición para empresas e institutos tecnológicos.



El turismo "lento", clave para la recuperación



Valentín Gallart, vicedecano del Grado en Gastronomía de la Universidad CEU Cardenal Herrera

omentábamos hace unos meses en estas mismas páginas que, a pesar de que el turismo y la hostelería, ejes fundamentales en la economía de la Comunidad Valenciana y en muchas de nuestras comarcas y poblaciones, se habían visto afectadas muy seriamente por la pandemia de la COVID-19, la previsión de cara a 2022, según un estudio de la consultora KPMG, era más halagüeña, puesto que el 60% de las empresas de restauración de marca esperan volver para entonces a un volumen de actividad similar al que tenían antes de la crisis sanitaria.

Ahora bien, según las previsiones de la Organización Mundial del Turismo (OMT), es muy probable que la recuperación del sector turístico comience por un aumento de la demanda de actividades en la naturaleza, apostando por el turismo "lento" que permita disfrutar de experiencias

diversas relacionadas con las tradiciones y las costumbres del lugar visitado. Es ahí donde adquiere relevancia el turismo gastronómico, considerado como opuesto al turismo de masas, puesto que suele realizarse en familia o en pequeños grupos. ¿Y qué mejor que la gastronomía para acercarnos a esas costumbres y tradiciones locales?

Precisamente, el Foro Mundial de la OMT sobre turismo gastronómico, celebrado el pasado mes de noviembre, destacaba este aspecto y la capacidad del sector para crear empleo en empresas del ámbito rural. Así, el Secretario General de esta organización, Zurab Pololikashvili, indicaba que el turismo gastronómico es capaz de aportar vitalidad a las comunidades rurales y a los productores locales, a la vez que contribuye a la creación de experiencias y al conocimiento del medio en el que se desarrolla.

Oportunidad para Castellón

Contamos en la provincia de Castellón con una riqueza gastronómica y unos entornos más que ideales para potenciar este tipo de turismo. Además, otro aspecto destacable es que se trata de un turismo con mucha menos estacionalidad que, por ejemplo, el turismo de "sol y playa". Por esta razón, desarrollando el turismo gastronómico se estará contribuyendo a la creación de empleo y a un desarrollo sostenible.

Hasta la llegada de la pandemia, el turismo gastronómico se mostraba como un sector muy dinámico y con datos positivos de crecimiento año tras año. A la vista de la situación actual, en la que están cambiando los hábitos y el turista busca alojarse menos en el centro de la ciudad huyendo de las zonas más pobladas, el sector gastronómico puede convertirse en el motor que reactive la actividad turística en la provincia, de cara a una completa recuperación hasta igualar los niveles previos a la crisis sanitaria.

La Diputación escucha al sector turístico para marcar objetivos del Patronato en 2022



a diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, se reunió con los principales agentes del sector para analizar los resultados de 2021 y recoger aportaciones que permitan reforzar la reactivación económica de la provincia en 2022. Estos encuentros se han enmarcado en las comisiones sectoriales constituidas como instrumento de gobernanza y participación del sector en la toma de decisiones estratégicas del Patronato Provincial de Turismo.

Las conclusiones extraídas de estas comisiones, según ha destacado Virginia Martí, "nos ayudarán a confeccionar el presupuesto del Patronato, porque tenemos claro que hay que tener en cuenta las reivindicaciones y necesidades del sector para ir todos de la mano". En este sentido, en las próximas semanas se dará luz verde a la aprobación definitiva de las cuentas en seno del Pleno del Patronato.

La Diputación busca potenciar la gastronomía como aliciente turístico

a Diputación participó en 'Mediterranean Gastrónoma', el mayor congreso culinario de España, con una nutrida representación de productores, bajo la marca de calidad 'Castelló Ruta de Sabor', dispuestos a dar a conocer su género ante las manos más codiciadas de la gastronomía nacional. Un total de 21 estands representaron a la provincia en 'Gastrónoma'

Estuvieron presentes: Licores Nelet, de Vila-real; Turrones Agut, de Benlloc; Olis Cuquello, de la Jana; Bolíssim, de Vilafranca; Croquellanas, de Morella; Lo Canetà, de Canet lo Roig; D'Armela, de Tírig; Tot de Poble, de les Coves de Vinromà; La Cabanenca, de Borriana; Belluga Gourmet, de Segorbe; Fruits de la Terra, de la Pobla de Benifassà; Turrones Blasco, de Catí; Licores Artesanos de Burriana, de Borriana; TPM, de Castelló de la Plana; Organia Oleum, de Sant Mateu; Bodegas El Mollet, de les Useres; Tomata de Penjar, de Alcalà de Xivert; Mas de Rander, de Benlloc; Bodegas Flors, de les Useres; y Salsas Artesanas Gil, de Altura.

Nuevo estudio para valorar el estado del litoral

a Diputación ha sacado a licitación por importe de 18.150 euros la contratación de un estudio que determine el estado actual y la problemática de los fenómenos de erosión que se registran en el litoral de la provincia. Aunque la institución no tiene competencias en la materia, ha decidido emprender la redacción de este documento para elevarlo al Gobierno de España con el objetivo de agilizar las futuras decisiones sobre conservación y regeneración que haya de adoptar la Dirección General de la Costa y el Mar. «De lo que se trata», añade, «es de ser firmes en la reivindicación ante otras administraciones, pero también útiles».

Ayudas a las empresas del ocio nocturno



a Comisión Permanente del Patronato Provincial de Turismo aprobó la concesión de ayudas a empresas del sector del ocio nocturno por valor de 117.000 euros. No obstante, el presidente de la Diputación, José Martí, y la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, mostraron su disposición a convocar una mesa de trabajo entre los servicios técnicos y los representantes del sector para buscar una fórmula que permita que las empresas que no han podido cumplir los requisitos que marca la ley accedan al medio millón de euros consignado para estas subvenciones.

La diputada de Turismo destacó que son "unas ayudas específicas", pactadas con las empresas, que, «convocamos desde el Patronato porque, aunque se habían sacado las generales de #ReactivemEmpreses, entendíamos que el ocio nocturno necesitaba una línea exclusiva».



xiste el silencio? ¿O es simplemente una ilusión? Esta es una de las reflexiones que quiere trasladar el artista multimedia Edu Comelles a través de la exposición *Trencar el silenci* que se puede visitar en la sala polivalente del Paranimf de la Universitat Jaume I hasta el 15 de marzo de 2022.

El trabajo se enmarca dentro del proyecto Display, un espacio de arte y nuevas tecnologías para fortalecer las relaciones entre el público y la obra y entre actualidad y futuro, impulsado por el Aula de Innovación Artística del Servicio de Actividades Socioculturales de la UJI y patrocinado por el Consorcio de Museos de la Comunidad Valenciana y el Ayuntamiento de Castelló.

Trencar el silenci «es una composición sonora que solo se puede escuchar si hay silencio en la sala expositiva», explica el autor de la pieza, Edu Comelles. El proyecto parte de la idea del silencio como un paisaje construido, como elemento que define la disminución de la actividad humana en determinados contextos rurales y percibido como un espacio de escape a la cacofonía urbana.

En concreto, la obra es un montaje instalativo que consta de cinco paneles dobles de fieltro blanco natural suspendidos en el aire rodeados de altavoces. «Un sistema sonoro que está controlado por un software creado expresamente para la exposición, que analiza los niveles de decibelios que hay en la sala y, si pasa de una intensidad determinada, los altavoces dejan de emitir sonidos, es decir, la composición es inaudible, mientras que si guardamos silencio la podremos escuchar», señala Comelles. No obstante, la misma pieza sonora también se autocensura y si llega a determinados decibelios se apaga.

La composición está formada por una amalgama de muestras de sonido grabadas e irreconocibles que evocan la idea de silencio, como pueden ser paisajes sonoros de espacios abandonados y zonas rurales de la ciudad y las comarcas de Castelló, elementos sonoros del final de una nota musical, una canción, incluso grabaciones de silencios, como puede ser el sonido de un tocadiscos sin el disco, según relata el artista multimedia.

La vicerrectora Carmen Lázaro ha explicado que «a través de la propuesta de Edu Comelles continuamos dando forma y contenido al Aula de Innovación Artística que integra el proyecto Display, una nueva propuesta que se dirige particularmente a la experimentación artística más puntera».

La comisaria de la exposición y coordinadora del proyecto Display, Maya-Marja Jankovic, ha querido destacar la importancia del Aula de Innovación Artística «para poder ofrecer y desarrollar creaciones donde prevalece la innovación artística y las nuevas tecnologías, que establecen un diálogo con inquietudes actuales para todas las edades y sobre todo para las nuevas generaciones, que conversan con la tecnología de otro modo».

Más información: https://display.org.es/es/obra/trencar-el-silenci



NUEVO LEXUS NX 350h *HÍBRIDO*

FEEL MORE IN EVERY MOMENT

