

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 135 - Agosto 2022 - 2€

## Dormir bajo las estrellas en Tírig





# SUMARIO

Villa Marítima de Sant Gregori (costa de Burriana, España) (siglo I a.C. – siglo IV d.C.)

Establecimientos hosteleros .....	3	Tesoros de nuestra provincia .....	15
Producto de la Comunitat Valenciana: Pato .....	6	Turisme Castelló Ciutat .....	16
Producto de Castelló: Mas dels Fumeros (Les Useres) .....	7	Ruta turística .....	18
Producto Gourmet: Berberechos de las Rías Gallegas .....	8	Aeroport de Castelló .....	19
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	Casas rurales .....	20
Tienda el Pilar: 8 Botran .....	11	Diputación Provincial .....	22
Panadería y repostería artesanal .....	12	Universitat Jaume I .....	23
Literatura y viaje: Abu Simbel (Egipto) .....	14		

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

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

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

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

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

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



**Javier Navarro**  
Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

# Turismo gastronómico

Según estudios realizados el pasado 2021, más del 80% de los españoles, afirma haber realizado un viaje o escapada, con la intención de disfrutar de la gastronomía. Y es que, elegimos los destinos pensando en disfrutar de las cosas buenas de la vida, y en muchos casos, pensando en la calidad de la oferta gastronómica.

Por dicho motivo, las entidades turísticas deben trabajar con el sector privado, para desarrollar una oferta turística gastronómica que sea competitiva, aunando productores locales, bodegas, queserías, etc.

Los productores tienen una oportunidad que no deben desaprovechar; deben dedicar parte de su empresa a la promoción turística de sus productos.

EUROHOTEL  
CASTELLÓN



www.euro-hoteles.com



Restaurante Ribalta

## Restaurante Portolés

Avda. Alcora 246, **Castelló** · tel.: 692 60 44 68

Es más que un restaurante. Es un lugar singular, con encanto y donde el arte cobra especial protagonismo en la decoración. Además, en el Restaurante Portolés, el comensal podrá disfrutar de una auténtica cocina mediterránea, basada en productos de temporada. Hay que tener en cuenta que no se dispone de una carta tradicional cerrada, cada día ofrecen un menú elaborado con productos frescos de lonja y de mercado. En las preparaciones, bien presentadas, se combinan los sabores clásicos con otros más originales.

En Restaurante Portolés se puede degustar una rica cocina mediterránea y excelentes postres caseros, en un muy buen ambiente,



## Bar-Restaurante Casa Mati

Carrer Nou, nº19, **Cervera del Maestre** · tel.: 656 18 91 94

Comida casera bien presentada y pastelería tradicional artesana. En Casa Mati todo es autóctono. Ubicado en el centro de Cervera del Maestre, este bar-restaurante ofrece menús elaborados con productos Km 0 y una buena selección de tapas, sin olvidar sus excelentes tartas y dulces. Entre su variada oferta gastronómica, hay que destacar sus exquisitos pastissets tanto salados como dulces: De alcachofa, naranja, chocolate, boniato o requesón.

En definitiva, Casa Mati es un buen lugar donde degustar una excelente cocina casera, en un ambiente agradable y trato familiar.

# Restaurante La Morena

Calle Mayor, 12, **La Pobla de Benifassà**.  
Telf: 977 72 90 10



**E**l Restaurante La Morena recibe al visitante con el inconfundible aroma a cocina casera y a brasa. De la de siempre, de la que procede de un buen fuego en la parrilla donde se preparan sabrosas carnes y embutidos. Desde las típicas chuletas y longanizas, hasta un buen chuletón de buey o un entrecot de calidad suprema, sin olvidar ese pan recién tostado con ajoaceite o tomate. Y todo a un buen precio. Una cocina llena de sabor y sensaciones, de la que destacan platos como los variados entremeses, caldo casero, el exquisito Chuletón de buey gallego, el delicioso Solomillo, el fantástico Cordero, la insuperable Parrillada La Morena, la rica Sopa de Cebolla y el mejor Ternasco.

Con una decoración rústica, el Restaurante La Morena es un lugar ideal para disfrutar de una buena brasa, una excepcional cocina casera y atención personal. Un lugar, sin duda, para repetir.



## Casa Alba- Arrocería

Calle La Rioja, 147 y 146  
Polígono La Esperanza (**Segorbe**)  
Telf: 964 71 31 10 / 635 27 07 89

**C**on un marcado carácter Mediterráneo, Casa Alba es un restaurante especializado en arroces donde destaca una cocina de mercado, con una variada carta y diferentes menús según temporada. Selección de entrantes, carnes, pescados, fideuà y, sobre todo, diversidad de arroces, tanto en paella como melosos, conforman una excelente propuesta culinaria, en la que destaca el sabor más tradicional de la Olla Segorbina. No hay que olvidar los riquísimos postres.

En el Restaurante Casa Alba han logrado crear un ambiente acogedor y elegante, con una atención y servicio profesional. El local dispone de varios salones y un parque infantil.

Un restaurante para dejarse sorprender con su excelente oferta gastronómica, en la que se incluye una buena bodega.



# Restaurante Rural La Carrasca

**Culla**, Km. 12 de la CV-163.  
Teléfonos: 964 76 21 76 / 649 33 48 91



**E**l restaurante rural La Carrasca ocupa una antigua masía en el término municipal de Culla, rodeada de un espectacular paraje, donde parece que el tiempo se haya detenido. Cuenta con tres comedores y una amplia terraza, ideal para pasar un día tranquilo y descubrir los tesoros gastronómicos que esconde l'Alt Maestrat. Y es que el visitante puede disfrutar, en este emblemático espacio, de una cocina evolutiva que tiene como base la magnífica gastronomía tradicional de la comarca elaborada con productos de proximidad.

Así, La Carrasca cuenta con una extensa carta de nueva creación a través de las recetas más ancestrales y sus distinguidos productos. Podrán comer platos típicos como la olla de garbanzos con su pelota, el conejo con caracoles, manitas de cerdo o el tombet de cordero. En La Carrasca también son especialista en brasas.

Productos de calidad, una esmerada preparación de los platos, la exquisitez de los postres y una variada bodega harán las delicias de los paladares más exigentes.



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

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



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

Tu química nos hace sostenibles.

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



UBE Corporation Europe | **UBE**  
www.ube.es

# Pato:

## tradiciones de agosto



**Paco González Yuste**

Comunicador Gastronómico

El pato es un producto que tradicionalmente se consumía en agosto; en todos los corrales de las alquerías y barracas situadas en los marjales o humedales de la Comunidad Valenciana. Criaban esta ave para la paella del 15 de agosto, día de la Virgen, vecinos y familiares se reunían como marcaba la tradición para degustar un arroz cuyo ingrediente principal era el pato que siempre acompañaba algún compañero de gallinero, habitualmente el conejo. Además de pato y conejo otros productos de temporada acompañaban al arroz, alimento patrio de los valencianos y especialmente de estos lugares, no faltaban anguilas, caracoles, ranas o incluso la rata de agua también podía estar presente.

Los tiempos han cambiado y por desgracia la contaminación, y el abuso del hormigón, han contribuido a la degradación de estos espacios, la especial protección de la administración y las normas de sanidad junto a los nuevos hábitos de consumo han hecho el resto, la paella de pato de agosto ya no es tan habitual.

Hablando del pato en cuestión, tiene una carne excelente, suave, delicada, con un sabor exquisito y muy característica. La carne de esta ave no está considerada como blanca, sus propiedades son diferentes al resto de aves de corral, granja o salvajes, estas últimas de sabor más intenso y mucho menos grasas. Al final de verano empieza la temporada de caza de patos silvestres.

Antiguamente se compraban o se criaban en el marjal, ahora los podemos adquirir en nuestros mercados municipales durante todo el año. Se pueden comprar frescos, refrigerados, congelados y, en porciones envasado al vacío.

Su carne tiene que ser firme, grasa blanquecina sin llegar a un tono amarillento y de aroma agradable. Si se desea una pieza tierna y fina, se han de elegir ejemplares jóvenes de hembras; estos se reconocen porque su peso es la mitad que los machos.

Es un ave muy calórica si se consume con piel, ya que ésta acumula la mayoría de la grasa. Si se retira la

piel su grasa es de un 6%, contenido parecido a las carnes magras. El pato concentra la mayor parte de su grasa entre la carne y la piel. Para cocinar con piel es mejor picarla por varias partes antes de hornear, asar, hervir o cocinar al microondas, para que la grasa pueda salir con más facilidad y de esta forma podamos eliminar la sobrante.

Es una carne de alto valor gastronómico sobre todo los Mulard criados para elaborar foie-gras. Las pechugas son conocidas como magrets, los muslos son muchos más grasos que los anteriores. Del pato se aprovecha todo, la pluma para plumíferos y almohadas, son muy apreciados sus huevos, el corazón, la molleja y el hígado (foie) éste último considerado como un icono de la alta gastronomía sobre todo en Francia.

Es habitual acompañar el pato con salsas dulces y ácidas elaboradas con frutas frescas y mermeladas para darle un contrapunto entre el salado y dulce con toque refrescante para contrarrestar la grasa.

## Paella de Marjal



### INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 500 grs. de pato
- 500 grs. de conejo
- 250 grs. de caracoles
- 200 grs. de ancas de rana
- 200 grs. de Anguila
- 250 grs. de alcachofas
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajos
- 2 ramitas de perejil
- 500 grs. de Arroz
- Aceite de oliva virgen extra
- Azafrán
- Sal

### PREPARACIÓN:

En una paella sofreímos las carnes cortadas en trozos pequeños. A continuación, añadimos las alcachofas cortadas a cuartos, después sofreímos el tomate triturado con los ajos y el perejil, lo dejamos reducir, sofreímos el arroz junto con los caracoles, la anguila y las ancas de rana. Una vez todo bien sofrito añadimos el azafrán, el agua, ajustaremos de sal y dejaremos cocer 20 minutos.

Esta paella de marjal se realizaba antiguamente con productos de temporada, lo que ofrecía el entorno: verduras, caracoles, anguilas, pato y lo que hubiera por el corral.

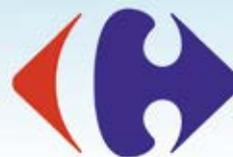
Los productos de esta paella pueden cambiar dependiendo de nuestros gustos y de la temporada. Este arroz se preparaba tradicionalmente en las alquerías de los marjales para el día 15 de agosto festividad de la Virgen.



Carrefour.es  
Tu compra online

Carrefour

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



# Tomata de penjar Mas dels Fumeros

(Les Useres)



**E**n Mas dels Fumeros les gusta hablar de "artesanía gastronómica" a la hora de producir, manipular y comercializar sus productos: "Tomata de Penjar" (5ª Gama, BIO y convencional), Almendra Marcona y Trufa. No hay que olvidar que esta empresa familiar, ubicada en el Mas dels Fumeros (Les Useres), es ya la tercera generación de agricultores que ha seguido con la tradición agrícola y ha hecho prevalecer los métodos tradicionales de cultivo y transformación de producto al mismo tiempo que se han ido adaptando a técnicas más innovadoras para llegar también a los nuevos mercados. El resultado: unos tomates, almendras y trufas de alta calidad con personalidad propia.

La marca Mas de Fumeros se basa exclusivamente en la calidad de sus productos, principalmente, la tomata de penjar, con un calibre, piel y color característicos, cultivados en fincas que tienen suelos sueltos y pedregosos, a una altura de 400 metros sobre el nivel del mar, con alto contenido en calcio y sometidos a veranos calurosos e inviernos suaves. Además, el sistema de cosido para las "ristras de tomates" se sigue haciéndose de forma artesanal cosiendo uno a uno cada tomate a una cuerda de esparto. Un proceso tradicional que afianza el dulzor y sabor único de la tomata de penjar Mas de Fumeros, que se encuentra hoy en día entre las principales marcas del mercado donde se consume este tipo de tomate (Cataluña, Baleares y la Comunidad Valenciana), así como otras regiones de España y Europa.

Más información: <https://www.masdelsfumeros.com>



# BERBERECHOS

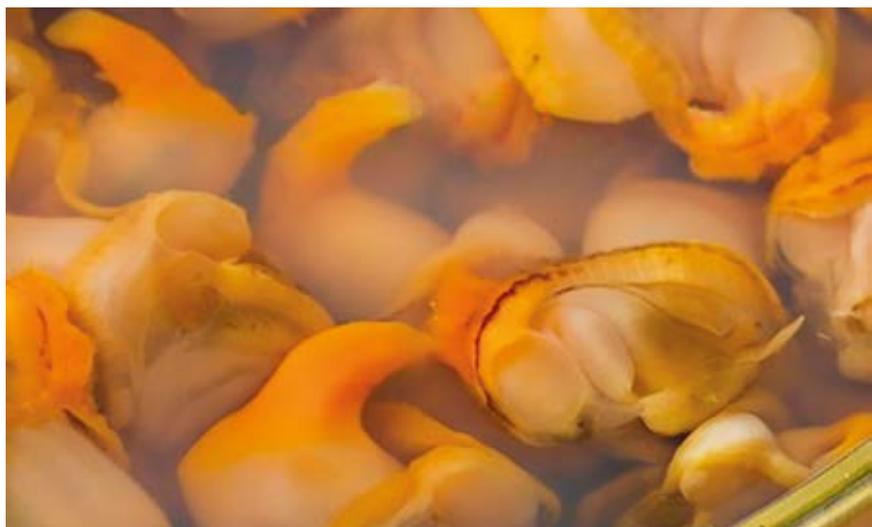
## DE LAS RÍAS GALLEGAS

Los mejores berberechos del mundo nacen en las Rías Gallegas. Son uno de los mariscos más valorados y unos de los grandes clásicos de las conservas elaboradas por Conservas Cambados. Seleccionados y adquiridos directamente en lonjas gallegas de más alto prestigio durante la campaña de extracción, los berberechos de mayor tamaño y calidad se depuran con agua del mar para eliminar la arena y, finalmente, se envasa totalmente a mano, clasificando el tamaño y homogeneidad de las piezas. Los berberechos deben tener un color blanquecino en el cuerpo y un pico amarillento, síntoma de su frescura y procedencia

Los berberechos destacan por su bajísimo aporte de grasas y calorías, además de aportar una buena cantidad de proteínas de alto valor biológico.

Los berberechos de las Rías Gallegas son de una calidad superior por sus cualidades y sabor. Existen muchas condiciones que permiten que el marisco gallego sea uno de los mejores del mundo. Una de ellas es un fenómeno originado en las costas gallegas denominado afloramiento, que tiene lugar en los meses más calurosos del año, y consiste en un barrido de las aguas de la costa hacia mar abierto para ser sustituidas por aguas más frías del océano Atlántico.

Estas aguas son mucho más ricas en nutrientes, característica que aporta una gran variedad al ecosistema marino originando pescados y mariscos de mayor calidad.



# LES EMPRESSES RURALS, EL MOTOR DE L'INTERIOR

**Confiar en les nostres  
empreses és la millor aposta  
pel futur de Castelló.**

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



# Jacques Lassaigue



**Esteban Martinavarro**

Gerente de Vinya Natura

Jacques Lassaigue es una pequeña “maison” ubicada en la designada «Montrachet de Champagne». Una colina no especialmente alta que dispone de unas características geológicas sobresalientes para la elaboración de unos vinos espectaculares.

La zona está a mitad de camino entre la Côte des Bar y la Côte de Sézanne al lado de la mítica ciudad de Troyes. **Emmanuel Lassaigue** continúa su cruzada de elaborar Champagnes desde una gestión orgánica del viñedo, con niveles bajos de adición de sulfuroso, sin filtración, y con levaduras autóctonas en sus fermentaciones.

**“Les Vignes de Montgueux”** Extra Brut es la Cuvée de entrada de la bodega, un vintage de tres añadas consecutivas elaboradas con uvas procedentes de diferentes parcelas del municipio de Montgueux. Es un champagne Blanc de Blancs 100% Chardonnay que nos muestra el gran potencial de esta variedad en la zona.

Un “terroir” único a la altura de los grandes pueblos de la Côte des Blancs, que muestra una nariz precisa de cítricos, con notas cremosas y una boca crujiente, mineral y refrescante. La textura como en todos sus vinos es compleja, la baja presión y la buena integración de su burbuja lo convierten en un Champagne muy versátil.

Fantástica opción para un comienzo de almuerzo, con marisco de concha, pescados grasos a la parrilla o comida asiática picante. Por su perfil es capaz de limpiar y prepara la boca de platos especiados, ácidos y con aristas.

Precio aproximado 42€



# 8 BOTRAN

## RON AÑEJO



Como ya sabes en Tienda El Pilar apostamos siempre por productos excelentes que al consumirlos ofrezcan una experiencia única. Esta continua búsqueda de la excelencia nos ha llevado a conocer productos de gran calidad de nuestra tierra, de nuestro país y de todo el mundo. Y en esta ocasión nos lleva a Guatemala donde unos hermanos de Burgos (España) se trasladaron a mediados del siglo XX para crear Industrias Licoreras de Guatemala. Una destilería que produce algunos de los mejores rones del mundo y otras bebidas espirituosas.

Sus rones son añejos y tienen la Denominación de Origen Protegido Ron de Guatemala, que certifica que es un ron que se produce en una zona geográfica concreta, en suelos volcánicos, con unas variedades de caña de azúcar específicas y unos procesos de elaboración muy precisos.

Para la elaboración de sus rones se cultivan variedades de caña con una alta concentración de azúcares. Del primer

Tienda  
el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la  
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com/>



prensado de este producto se obtiene el jugo concentrado, llamado **miel virgen**, esta melaza se madura por el sistema de soleras en barricas tostadas de roble blanco en las montañas guatemaltecas, donde el frío hace que evolucionen de forma lenta. Y aquí es donde radica la diferencia, esas barricas han sido usadas antes para añejar whisky americano, whisky americano tostado, Jerez y Oporto. Al final se elabora una mezcla con los rones de hasta 8 años de las diferentes barricas, dando lugar a diferentes tipos de ron, todos únicos y de un sabor inconfundible.

En esta ocasión os presentamos el Botran 8, un ron que surge de la mezcla de rones añejados de 5 a 8 años en barricas de roble blanco en las que se han añejado antes whisky americano, whisky americano de tostado medio y Jerez.

El resultado es un ron de color ámbar profundo con destellos dorados. En nariz es muy expresivo con abundantes notas de vainilla, frutos secos y madera. Su sabor es suave y equilibrado con pinceladas de maderas tostadas y frutales, almendras y nueces.

Es un ron fantástico para cócteles finos como Piña Colada, Mai Tai o Mojito. Combina bien con cítricos, cola, jengibre y jugos de frutas.

*Si quieres probar esta auténtica maravilla guatemalteca y poner un toque de exclusividad en tus combinados, pasa por nuestra tienda en la C/ Colón de Castellón.*



**SERVICIOS PANADERIA**  
PANADERIA - PASTERERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

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

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



Las cocas son un excelente aperitivo para los meses estivales



Las rosquilletas, un producto imprescindible todo el año

## Los productos artesanos del Gremi de Forners triunfan en verano

Las cocas con pescadito fresco del Mediterráneo y verduras de la huerta de Castellón son una de las delicias que podemos disfrutar estos meses de verano en las panaderías artesanas de Castellón. Aunque no son las únicas. Las cocas de tomate, espinacas, jamón york y queso, de cebolla... también triunfan durante estos meses estivales, sin olvidar a las rosquilletas, con infinidad de tamaños y sabores donde elegir. Y es que no hay mejor aperitivo para una comida de verano que una bandeja de elaboraciones saladas autóctonas, sin olvidar los panes artesanos que se elaboran en los hornos del Gremi de Forners.

No hay que olvidar que los productos de las panaderías artesanas de Castelló son los mejores aliados para seguir una dieta sana y equilibrada.

## 10 razones para elegir los productos de

1. Son productos frescos y recientes hechos. Nuestros maestros y maestras artesanas elaboran los productos a diario, por eso conservan todas sus vitaminas y minerales...
2. En nuestros hornos trabajamos mayoritariamente, y siempre que es posible, con productos de nuestra provincia y de la Comunitat Valenciana para impulsar nuestra economía.
3. Tenemos una amplia variedad de productos que incorporan las frutas y verduras de nuestros huertos, como la coca de tomate, de calabacín, de espinacas; los pastissets de calabaza, la coca de manzana o de naranja, y muchos otros más.
4. Nuestras elaboraciones no contienen conservantes y otros aditivos presentes en los productos industriales.
5. Podemos adaptar nuestros productos a tu gusto: Encárganos las cocas tal y como te gustan, con tus ingredientes favoritos; tus dulces personalizados, ... y nosotros lo haremos encantados.
6. De hecho, en nuestros hornos puedes encontrar productos únicos, que no se encuentran en ningún otro espacio de venta, y también solicitar tus productos especiales para personas con diabetes o intolerancias alimentarias.



*Panadería Pastelería Adsuara*



*El pan artesano es un producto básico de una dieta sana*



*Forn de pa La Simona*



*Toma Pan y Moja*



*Forn de Pa Miravete Sebastia*

## las panaderías artesanas de Castelló

7. Con los productos del Gremi de Forners puedes disfrutar de un almuerzo, una comida, una merienda o una cena equilibrada en cualquier momento y lugar; tanto si estás trabajando como si estas disfrutando en la playa o la montaña.
8. Hemos adaptado nuestros sistemas de venta a las nuevas necesidades sociales, así que ahora puedes encargar tus productos en nuestros hornos por teléfono o por WhatsApp y pasar a buscarlos cuando ya están listos, o también usar aplicaciones con las que te llevamos los productos a casa o al trabajo, como Cistella.

9. Disfrutando los productos de nuestras panaderías apoyas la gastronomía castellonense y nuestras tradiciones más arraigadas, porque las rosquilletas, la coca de tomate o las pilotes de frare son grandes iconos de nuestra gastronomía que dicen mucho de nuestra tierra.
10. Comprando en las panaderías artesanas apoyas el comercio de barrio para que Castellón siga teniendo vida, para dinamizar la ciudad.

# Abu Simbel

(Egipto)



Víctor J. Maicas

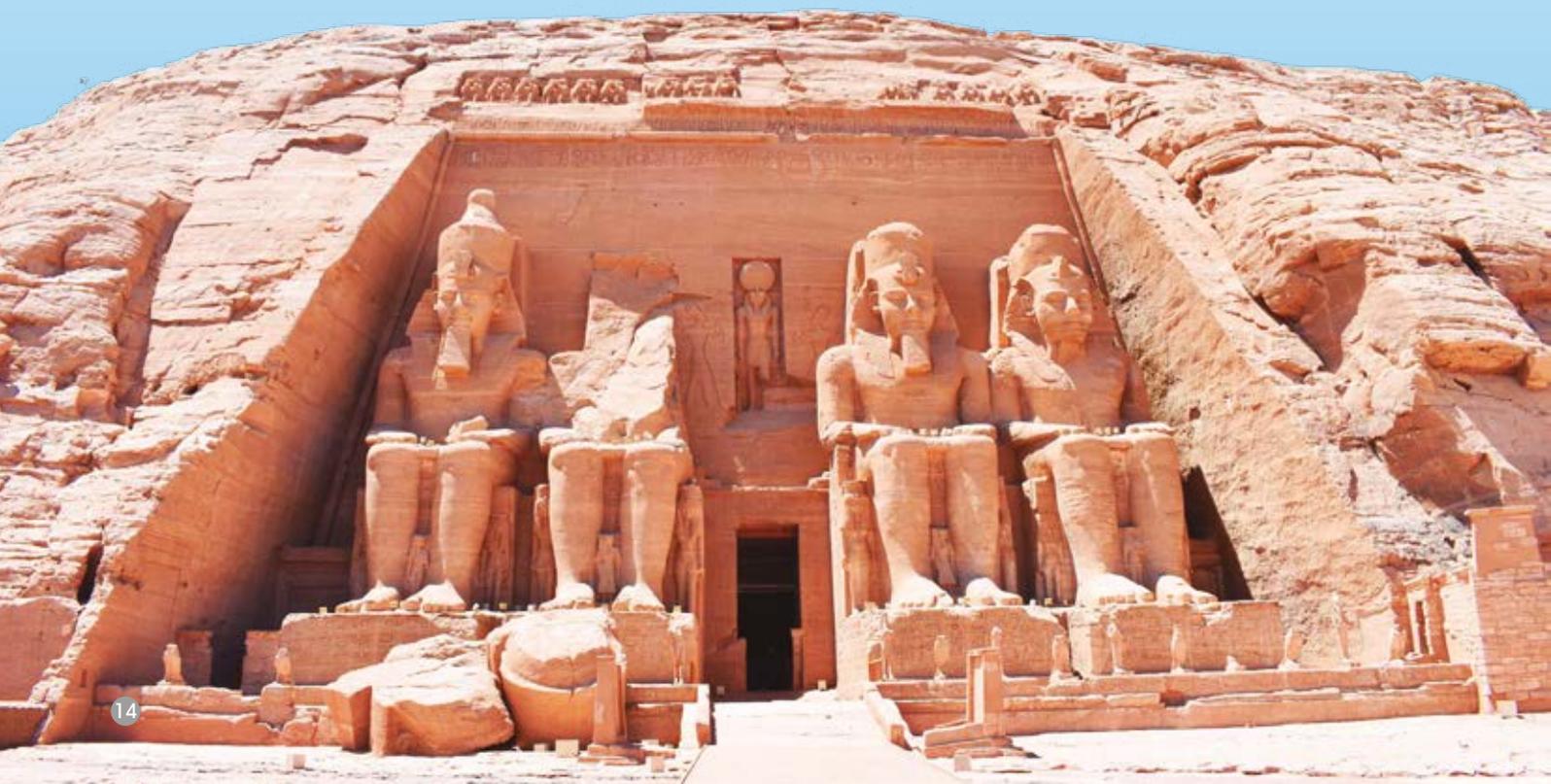
Escritor

**A**bu Simbel, a 290 km al sur de Aswan, y a tan sólo 50 de la frontera con Sudán, lo visité como quien coge el metro o el autobús en una cotidiana ciudad europea, sin colas y sin tiempo de espera. Fue como tener un avión privado esperándome en la puerta, ya que éste me trasladó tanto a mí como al resto de los ocupantes en apenas 30 minutos desde nuestra salida del hotel, siendo quizá éste uno de los numerosos privilegios de ser turista.

El caso es que, sólo llegar, la madrugada nos fue descubriendo con sus primeras luces la espectacularidad de este grandioso templo. Su fachada de unos 38 metros está presidida por cuatro enormes estatuas de 20 metros con el cuerpo y el rostro de Ramsés II, el cual está esculpido en su totalidad en plena roca. Se dice que la verdadera intención del faraón fue la de advertir a sus invasores del poderío del reino en el que acababan de adentrarse, y sin duda, supongo que sus enemigos debían pensar que los habitantes de aquel desconocido reino estaban bajo la protección de los tres dioses a los que el templo está dedicado, Ra, Amón y Ptah, puesto que sin su ayuda tal tarea hubiese sido imposible de realizar.

Pero si su exterior es espectacular, su interior fascina, siendo prodigioso el fenómeno que cada 21 de marzo y de septiembre se produce en él. En esas fechas, los rayos solares se adentran unos 60 metros en su interior iluminando las caras de Amon, Ra y el auto-proclamado dios Ramsés, y sólo el rostro de Ptah, dios de la oscuridad, permanece en penumbra. Posiblemente su magnificencia fue lo que salvó al templo de una muerte segura bajo las aguas, puesto que lo trasladaron por completo a unos 60 metros de altura y 200 más atrás de su ubicación original, para así preservarlo de las poderosas aguas de la presa. Por lo que me dijeron, una veintena de países pertenecientes a la UNESCO obraron el milagro, cortando y enumerando sus piezas en una obra de ingeniería digna de un gran faraón.

Fue al día siguiente cuando empecé mi ansiada travesía por las apacibles aguas del Nilo, unas aguas precisamente que me debían llevar hasta la impresionante ciudad de Luxor, pero eso ya forma parte de mi siguiente artículo.





# La ermita de Santa Lucía y Sant Benet

(Alcalà de Xivert)

**E**n el corazón de la Sierra de Irta, a 312 metros sobre el nivel del mar, se encuentra la ermita de Santa Lucía y Sant Benet, desde donde puede divisarse una preciosa panorámica de las islas Columbretes y un amplio territorio del Baix Maestrat y la Plana Alta. Un extraordinario balcón al Mediterráneo que ofrece algunas de las mejores vistas de mar y montaña de la provincia.

Ubicada en el término municipal de Alcalà de Xivert, la ermita, que data de finales del siglo XVII, ha sido restaurada, lo que ha permitido mejorar su acceso. Una prueba de lo privilegiado de su ubicación es que se levantaba una antigua torre de la red de vigilancia costera construida entre los siglos XV y XVI, y cuya estructura aún puede identificarse perfectamente. De esta manera, el pequeño conjunto de edificaciones incluye la iglesia, una hospedería, vivienda para el ermitaño, caballerías y pozos. Dotaciones todas ellas levantadas en el siglo XVII.

Aunque la parte posterior de Sana Lucía parece una fortificación, la blanqueada fachada muestra ya las clásicas líneas barrocas valencianas. El interior de la ermita "está decorado con elegantes esgrafiados; es una nave única de dos tramos con piso de losetas y está cubierta de bóveda de cañón con lunetos, salvo en el presbiterio que se cubre con cúpula".

Ante la ermita es donde se extiende una terraza abalconada con pozo y brocal que constituye el extraordinario mirador.



*Más información:*  
<https://www.alcossebre.org/>

# Los servicios públicos de las playas de Castelló, a pleno rendimiento



Los servicios de las playas de Castelló funcionan a pleno rendimiento desde que se activaron el pasado mes de julio. En sus 4,3 kilómetros de longitud, el Serradal, el Gurugú y el Pinar ofrecen múltiples servicios durante los meses de verano. “Unos servicios que contribuyen a consolidar a Castelló como destino turístico y refuerzan el potencial de nuestra costa, ofreciendo múltiples opciones de disfrutar del litoral en las mejores condiciones”, ha explicado la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco.

Entre los servicios, destacan los cuatro puntos de información turística (dos en la playa del Pinar, uno en el Gurugú y otro en el Serradal), los tres puntos bebé (uno en cada playa) y las tres bibliotecas (una por playa). Además, están operativas las áreas habilitadas para personas con discapacidad o con movilidad reducida, módulos de sombra, aseos portátiles, pasarelas de acceso, duchas, lavapiés y papeleras. También destacan las zonas biosaludables del paseo marítimo y el parque litoral, las

áreas de juegos infantiles en cada playa, un parque acuático en la playa del Pinar y pistas de fútbol y campos de voleibol. También hay zonas de hamacas y sombrillas, puestos de embarcaciones con y sin motor, y chiringuitos. Y junto al playa del Pinar, está abierto el parking municipal de autocaravanas.

Además, está activo el servicio de salvamento y socorrismo con un dispositivo que incluye cuatro postas sanitarias ubicadas en los paseos marítimos, que permiten la asistencia sanitaria a las personas indispuestas o accidentadas y la atención al público en general. Dos están en la playa del Pinar, otra en el Gurugú y otra en el Serradal. También hay siete torres de vigilancia, que permiten la vigilancia en altura de los bañistas, con fácil acceso al agua. Cuatro torres están en el Pinar, una en el Gurugú y las otras dos en el Serradal. La Policía Local de Castelló dispone de

## Castelló pone en marcha la Unidad Ciclista de la Policía Local para vigilar las playas



La Policía Local de Castelló ha puesto en marcha este verano la Unidad Ciclista para realizar funciones de policía de playas durante el periodo estival y para reforzar las funciones de la sección de proximidad en el resto del año. La unidad comenzó a prestar servicio el pasado 15 de junio para cubrir las playas, junto con el servicio de Salvamento y Socorrismo, y está compuesta por dos oficiales y ocho agentes. El concejal de Seguridad Pública y Emergencias, Octavio Traver, ha destacado que “la unidad ciclista prestará un servicio más cercano y amable con el entorno”.

## Castelló programa en agosto cuatro actuaciones musicales en el ciclo ‘Nits d’estiu a l’ermita de la Magdalena’

El Ayuntamiento de Castelló ha programado por tercer verano consecutivo el ciclo Nits d’estiu a l’ermita de la Magdalena. Un festival que contribuye a diversificar la oferta turística el último sábado de julio y todos los sábados de agosto. “Es un festival de música que se ha consolidado en un entorno emblemático como la Magdalena, donde los asistentes pueden disfrutar de una oferta única”, ha explicado la concejala de Turismo y Ermitas, Pilar Escuder. “Se trata de generar actividades diferentes con un variado programa pensado para todos los públicos. En este caso, además, poniendo en valor un entorno como es el paraje de la Magdalena”, ha apuntado Escuder. Los conciertos de Nits d’estiu a l’ermita de la Magdalena están programados a las 22.30 horas, con acceso libre hasta completar aforo. El ciclo arrancó el 30 de julio con Jesús de Vicente y la colaboración especial de Roberto Peris. Y seguirá el 6 de agosto con Peter Connolly Quartet; el 13 de agosto con Nadia Sheikh; el 20 de agosto con Cover House; y el 27 de agosto cerrará el cartel de este año la actuación de Los Tremendos.



dos casetas de atención a la ciudadanía (una en la playa del Pinar y otra en el Gurugú), así como la unidad ciclista que cubre las tres playas.

Cabe destacar que en las playas de Castelló ondean ya las banderas que acreditan la calidad de las mismas. Las dos banderas azules en el Gurugú y el Pinar, y las tres de Qualitur y Ecoplayas en el Gurugú, el Pinar y el Serradal. En la playa del Serradal, además, ondea por segundo verano consecutivo, la bandera de Playa sin Humo, que la acredita como espacio libre de tabaco, más saludable y respetuosa con el entorno y con las personas usuarias. Unos distintivos que “son un reconocimiento que avala el trabajo para potenciar y mejorar nuestras playas y consolidar los servicios”, según ha destacado la alcaldesa de Castelló.

Por otra parte, se ha lanzado una programación turística para los meses de verano con más de 250 actividades, entre las que destacan propuestas de ocio, cultura y deporte, para disfrutar de la naturaleza, las playas y el patrimonio. Se puede consultar en la página web del Ayuntamiento ([www.castello.es](http://www.castello.es)) y en la del Patronato Municipal de Turismo ([www.castellonturismo.com](http://www.castellonturismo.com)). La concejala de Turismo, Pilar Escuder, ha explicado que la agenda de actividades incluye novedades “como el ciclo de monólogos A l'estiu tot el món riu y les Nits blanques al Serradal”. Además, “este verano se consolidan propuestas como el ciclo Novela, historia y playa y Contes a peu de mar, que alcanzan su tercera edición, Nits a l'Ermita de la Magdalena y el cine de verano”, ha resaltado Escuder.

## Clases de yoga frente al mar



Hasta el día 30 de septiembre, se han convocado clases de yoga al aire libre en la Playa del Pinar, junto al campo de fútbol Javier Marquina. Tienen lugar los lunes y miércoles de 07.45 h. a 09 h.; y los martes y jueves de 20.45 h. a 22 h. Para más información consultar la página web [castellonturismo.com](http://castellonturismo.com).

## Castelló iza por segundo año la bandera de 'Playa sin Humo' en el Serradal



La playa del Serradal ha vuelto a izar, por segundo año consecutivo, la bandera de 'Playa sin Humo' que la acredita como espacio libre de tabaco, más saludable y respetuosa con el entorno y con las personas usuarias de esta playa. Con esta calificación, que otorga la Dirección General de Salud Pública y a la Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMP) a petición de los consistorios, la playa del Serradal vuelve a formar parte de la red de playas sin humo de la Comunitat Valenciana que este año

conforman un total de 81 espacios. La concejala de Turismo, Pilar Escuder, y la concejala de Salud, Isabel Granero, participaron en el acto de entrega de la bandera por parte de la secretaria autonómica de Salud Pública y del Sistema Sanitario Público, Isaura Navarro. Al acto también asistieron el director de Salud Pública en Castellón, Carles Escrig, y el jefe de área de Relaciones Institucionales y Europeas, Vertebración del Territorio de la Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMP), Roberto Bermell.

*Antonio Mata*

LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón

964 24 77 24

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

www.antoniomata.com



## Las noches del 11 al 14 de agosto te ofrecemos un fascinante viaje multisensorial a través de las civilizaciones y los mitos del Mediterráneo hasta las raíces de los espectaculares olivos milenarios



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia

*“Las gentes del Mediterráneo empezaron a emerger del barbarismo cuando aprendieron a cultivar el olivo y la vid”  
(Tucídides).*

¿Qué es el mar Mediterráneo si no es el dominio del olivo? Griegos, fenicios, romanos, judíos, cartagineses, árabes, hispanos y demás pueblos comerciantes fueron los encargados de difundir su cultivo y aplicaciones.

El origen del olivo se pierde en la **noche de los tiempos** coincidiendo con la expansión de las civilizaciones por la cuenca mediterránea. Los olivos silvestres llamados **acebuches**, se desarrollan en todos los terrenos cálidos del Mediterráneo a partir de la última glaciación sufrida por la Tierra hace más de **60.000 años**. Su fruto era demasiado salvaje para comer, pero pronto aprendieron a añadirles sal, a machacarlas para separar el jugo amargo, y más tarde a prepararlas con hierbas aromáticas.

Según la mitología de la antigua **civilización egipcia**, la diosa Isis enseñó a los hombres a cultivar el olivo y a elaborar el aceite que se extraía de sus frutos. Probablemente fueron los egipcios quienes empezaron a preparar jabón con aceite de oliva; la sociedad egipcia apreciaba mucho los usos cosméticos de este producto. En **Babilonia**, al médico se le llamaba *asu* que significa **"conocedor de aceites"**. Por ejemplo, el aceite de oliva se usaba para ungir a los monarcas de

Israel, pues ello les dotaba, presuntamente, del poder que requerían para gobernar. En la Biblia se destaca la presencia de **más de 140 citas** referidas al aceite y 100 al olivo.

Tras el **diluvio universal**, la paloma soltada por Noé regresó al arca con una ramita de olivo en el pico. Ello simbolizaba que la vida tornaba a florecer. El nacimiento del olivo se debe, según la civilización griega, a **Atenea**, la diosa de la sabiduría, que mostraba los secretos de su cultivo y sus utilidades en la belleza, la medicina y otros ámbitos. Atenea, posteriormente identificada en Roma como la diosa Minerva, se impuso a Poseidón al traer consigo una pequeña rama de olivo como regalo de mayor utilidad para el mundo. El olivo de **Grecia** estaba íntimamente relacionado con la diosa Palas Atenea. Era símbolo de **victoria**, de **conocimiento** y de **paz**.

Considerado el **árbol sagrado**, era cuidado de una manera muy especial. Si alguien se atrevía a talar un ejemplar, podía pagarlo con el exilio y la expropiación de sus bienes. La leyenda fundacional de Roma nos cuenta de **Rómulo y Remo**, que habían sido amamantados por la loba Capitolina, protegidos de los Dioses y fundadores de la gran ciudad de Roma, fueron amamantados bajo las ramas de un olivo.

Asimismo, en el cristianismo el olivo es signo de **reconciliación con Dios** y de paz. En los Santos Evangelios es conocido el pasaje en el que a la Entrada Triunfal de Jesús en Jerusalén la gente lo recibe con palmas y ramas de olivo. También en el **islam** el olivo es el árbol sagrado fundamental. El aceite de oliva siempre ha iluminado los hogares y lugares sagrados, como las mezquitas. Con la islamización de España a partir del siglo VIII y durante los ocho siglos que esta duró, los árabes introducen nuevas variedades de olivos en Al-Ándalus, no olvidemos que la palabra aceite proviene del árabe **"al-zait"** (jugo de aceituna). Estas y muchas más historias fascinantes cobrarán vida bajo las estrellas en un **espectacular olivar del Maestrat**.

Gracias a la organización del **Ayuntamiento de La Jana y de Turisme Vinaròs**, un año más ofrecemos esta inolvidable experiencia en plena naturaleza, donde las leyendas clásicas, la gastronomía refinada y la evocadora música en vivo crearán una **atmósfera mágica** a los pies de uno de los olivos más antiguos y espectaculares del planeta, un **tesoro oculto y vivo**, en La Jana.

Una **experiencia multisensorial** que contará con todas las medidas de seguridad y con plazas limitadas.

Reserva tu plaza para una noche única en [www.exploramaestrat.com](http://www.exploramaestrat.com)

# Nueva ruta aérea Castellón-Madrid

El próximo 31 de octubre entra en servicio la conexión con Barajas, operada por Air Nostrum, con cinco frecuencias semanales



## La nueva ruta de Madrid permitirá conectar Castellón con 86 destinos de cuatro continentes

**E**l aeropuerto de Castellón operará una nueva ruta a Madrid a partir del próximo 31 de octubre, que dispondrá de cinco frecuencias semanales.

La nueva línea va a multiplicar las posibilidades de conexión desde y hacia a Castellón a través de un hub internacional como es el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas.

La compañía Air Nostrum opera dentro del grupo Iberia-IBL y dispone de código compartido con la alianza de aerolíneas Oneworld. Ello le permite enlazar desde Madrid con un amplio abanico de destinos internacionales y nacionales.

En concreto, la ruta de Madrid va a posibilitar conectar Castellón

vía Madrid con 86 destinos: 25 nacionales, 41 de medio radio y 20 de largo recorrido.

De esta forma, Castellón quedará unido con aeropuertos de cuatro continentes (Europa, Asia, América y África) y se podrá volar, haciendo escala en Barajas, a lugares como Nueva York, Miami, Filadelfia, Dallas, Buenos Aires, Bogotá, Lima, México, La Habana, Río de Janeiro, Costa Rica, Argel, Marrakech, Ammán, Doha, Tel Aviv, Hong Kong, París, Zurich, Munich, Reikiavik o las islas Canarias, entre otros.

En este sentido, Iberia ya está promocionando la ruta Madrid-Castellón en su página web en los siguientes países: Estados Unidos, Argentina, Brasil, Chile,

Colombia, Costa Rica, Cuba, República Dominicana, Ecuador, Guatemala, México, Paraguay, Perú, Puerto Rico, El Salvador y Uruguay.

La nueva conexión, que estará vigente durante dos años, dispondrá de cinco frecuencias semanales en lunes, miércoles, jueves, viernes y domingo. Los billetes de los vuelos están a la venta desde el pasado lunes.

### Dos aviones vinilados

La aerolínea deberá realizar una campaña de promoción de la ruta, con especial mención a las posibilidades de conectividad asociadas a la misma. En este sentido, Air Nostrum vinilará dos de sus aviones para promover la conexión Castellón-Madrid.

## La Costereta

Casa Rural Masia la costereta S/N. **Catí**  
 Más información: <https://www.masialacostereta.com/>

**C**alidez, bienestar y calma. Estas son las sensaciones que transmite La Costereta, un alojamiento rural a seis kilómetros de la población de Catí, rodeado de montañas y preciosas encinas.

La casa ha sido renovada a partir de las ruinas de una antigua masía, conservando sus paredes de piedra y decoración con colores cálidos y elementos naturales. Una masía para los amantes de los pequeños detalles, la decoración y la tranquilidad, que cuenta con 6 dormitorios, 3 baños, ropa de cama, toallas, TV de pantalla plana vía satélite, zona de comedor, cocina totalmente equipada y balcón con vistas al jardín.

Los huéspedes pueden nadar en la piscina al aire libre, practicar senderismo o ciclismo, relajarse en el jardín y utilizar la zona de barbacoa.



## Alojamientos rurales Angelita

**Olocau del Rey**  
 Teléfono: 679 04 76 01  
[Info@turismointerior.com](mailto:Info@turismointerior.com)

**I**deal para visitar en pareja, en familia o con amigos. Los alojamientos rurales Angelita cuentan con nueve apartamentos totalmente equipados y decorados al detalle para disfrutar del descanso y tranquilidad que

ofrece la población de Olocau del Rey en plena naturaleza.

Es posible alojarse en apartamentos de un dormitorio, en apartamentos ático con vistas a la montaña y en habitaciones

dobles, con dos camas individuales o con una cama doble. Están decoradas en tonos terracota, crema o pastel e incluyen muebles de madera, techos con vigas, calefacción, TV de pantalla plana y baño privado.



# Hotel Zielo de Levante

**Tírig**

Más información: <https://zielodelevante.com>

**D**ormir bajo las estrellas y en un ambiente totalmente seguro y confortable es posible en Tírig. El alojamiento Zielo de Levante ofrece un 'glamping' -un lugar donde disfrutar al aire libre con las comodidades de un hotel- situado a escasos metros del barranco de la Valltorta, en Tírig. Sin duda, un espacio idílico junto a pinturas rupestres declaradas Patrimonio de la Humanidad y rodeado de miles de construcciones de piedra en seco.

Se trata de cinco habitaciones burbuja o "sky bubbles" de lujo donde se puede disfrutar de la naturaleza con todo el confort. Cada burbuja tiene una parcela privada de más de 250 metros cuadrados, totalmente vallada, para mantener la intimidad. Además, contienen en su interior ducha con vistas al cielo, wc, lavado, cama King Size con dosel de cortinas opacas, telescopio, albornoz, zapatillas, antifaz, etc. Por otra parte, también cuenta con un restaurante.



## Buenas perspectivas para el sector turístico este verano

El presidente de la Diputación, José Martí, se congratuló por las buenas perspectivas con las que el sector turístico de la provincia afronta el verano de 2022. Así lo puso de manifiesto al término de la reunión de la Comisión Permanente del Patronato Provincial de Turismo. Cabe recordar que los informes de previsión de ocupación con los que trabaja la Diputación apuntan que los niveles de ocupación podrían resultar muy similares al último verano prepan-

démico de 2019. Además, a tenor de la dinámica que se aprecia en las reservas de última hora, «lo más probable es que se llegue a mejorar los resultados de hace tres veranos».

Por otra parte, los asistentes dieron luz verde a sendos convenios de colaboración entre Turisme Comunitat Valenciana y el Patronato Provincial de Turismo con la Mancomunitat Comarcal de Els Ports y la Asociación de Municipios de Penyalgosa para el desarrollo



en el ejercicio de 2022 de sus planes de dinamización y gobernanza turística en ambas zonas del territorio. La aportación del Patronato será de 100.000 euros, 50.000 euros para cada uno de ellos.

## Una gira de conciertos gratuitos para conmemorar los 200 años de la Diputación



La Diputación continúa inmersa en la presentación de su programa de actos con motivo de la celebración del 200 cumpleaños de la constitución de la institución provincial y, en esta ocasión, lo hace con una gira musical "sin precedentes" por toda la provincia, y con grupos de la provincia.

Además, cada concierto consta de cuatro actuaciones, lo que hará que participen un total de 28 grupos y solistas de nuestras comarcas. Todas las actuaciones son gratuitas. Tras los conciertos celebrados en Argelita y Sant Mateu, continúan en otras localidades de la provincia:

**Alcossebre** (5 de agosto de 2022) con las actuaciones de *Dry River*, *Xiomara Abello*, *Junior Mackenzie* y *Aina Palmer*.

**Vilafranca** (16 de agosto de 2022) con las actuaciones de *Killus*, *Josep Lluís Notari*, *La Pepa* y *Malparlat*.

**Burriana** (30 de septiembre de 2022) con las actuaciones de *Blackfang*, *Anora Kito*, *Patxi Ojana* y *Puk 2*.

**Sant Joan de Moró** (1 de octubre de 2022) con las actuaciones de *Santi Camós*, *Miss Black Emotion*, *Carmen Manila* y *Ander Troys*.

Y, por último, en **Soneja** (8 de octubre) con las actuaciones de *Nadia Sheikh*, *The Wonder Band*, *Hot Coyotes* y *Pleasant Dreams*.



## Ayudas al ocio nocturno

La Diputación recibe las solicitudes de las empresas de ocio nocturno que quieran acogerse a las ayudas para paliar los efectos sufridos por las restricciones sanitarias de apertura y horarios que se impusieron con la pandemia. Es una línea de subvenciones dotada con 400.000 euros y que se gestionan bajo el procedimiento de concurrencia competitiva.

## La Diputación exigirá que el Gobierno de España actúe con urgencia en la costa

El presidente de la Diputación, José Martí, y la diputada de Medio Natural, María Jiménez, exigirán a la Dirección General de la Costa y el Mar del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico que actúe con urgencia en el conjunto del litoral de la provincia de Castellón para solucionar los problemas de regresión que se vienen padeciendo desde hace años. Lo harán en cuanto dispongan del informe definitivo que está elaborando la empresa Hidtma, que es la adjudicataria de la asesoría técnica contratada por la institución provincial.



# La **Universitat Jaume I** organiza la primera edición del *Curso Internacional de Arqueología y Culturas del Mediterráneo Antiguo*



La Universitat Jaume I de Castellón, junto a la Università di Macerata (Italia), la Université de Lorraine (Francia) y el Museo Arqueológico de Burriana (España), organiza la primera edición del Curso Internacional de Arqueología y Culturas del Mediterráneo Antiguo, que tendrá lugar en Burriana del 3 al 9 de octubre de 2022.

Las intervenciones arqueológicas del curso se enmarcan en el proyecto de investigación de la villa marítima de Sant Gregori (costa de Burriana, España) (siglo I a.C. – siglo IV d.C.). Concretamente, los trabajos de excavación previstos se desarrollarán en el sector residencial. Las intervenciones previas llevadas a cabo en este yacimiento han permitido recuperar una com-

pleja secuencia estratigráfica que ilustra la evolución del yacimiento romano, así como otras evidencias en la costa que demuestran la existencia de una necrópolis de incineración de la Edad del Bronce, un asentamiento romano altoimperial, además de otros yacimientos de época romana republicana y medieval.

El curso se articulará en las sesiones prácticas, que tendrán lugar por las mañanas, y las teóricas, que serán por la tarde. Las primeras incluirán las labores de excavación arqueológica, así como de documentación y registro de los datos de la excavación. De forma paralela también se realizarán prácticas de clasificación de materiales. Las tardes y el último día lectivo se destinarán a las sesiones teóricas

relacionadas con conferencias, así como a visitas a los restos monumentales de la ciudad romana de Saguntum y Tarraco.

La formación proporcionará al estudiantado conocimiento de los fundamentos teóricos, las metodologías y técnicas de los estudios arqueológicos y también trabajará en la adquisición de competencias dirigidas a la protección y difusión del patrimonio arqueológico en una dimensión transmediterránea.

El curso, convalidable por 3 créditos ECTS, está dirigido a estudiantado universitario de los grados de Historia, Historia y Patrimonio, Arqueología o Humanidades, así como a estudiantado de máster. El número de plazas es de 25 y se adjudicarán por orden de inscripción.

La inscripción está abierta hasta el 3 de septiembre y se puede realizar a través de la página web: <https://arqueologiamediterranea.uji.es/>

# PARLEM

## DE CASTELLÓ

MÉS QUE UNA REVISTA.  
**COL·LECCIONA-LA!**

***En tots els quioscs de Castelló***