

Castelló

turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 136 - Septiembre 2022 - 2€

L'esmorzar

el menjar més popular de Castelló
que sorprén als visitants



Bar - Restaurant El Miso (Vila-real)

SUMARIO

Mascarell

Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	15
Producto de la Com. Valenciana: Almuerzo valenciano	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Producto de Castelló: Langostino de Vinaròs	7	Turismo activo	18
Producto Gourmet: Azafrán de La Mancha	8	Aeroport de Castelló	19
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Casas rurales	20
Tienda el Pilar: Valduero 2 maderas (Ribera del Duero)	11	Diputación Provincial	22
Panadería y repostería artesanal	12	Universitat Jaume I	23
Literatura y viaje: El Nilo (Egipto)	14		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Cuidado con el 2023

Lo más importante en estos momentos es diseñar una estrategia para la recesión que se avecina y al mismo tiempo, conocer al nuevo turista; ese que busca experiencias, actividades y sobre todo buena gastronomía.

Ahora, más que nunca, hay que ser competitivos y tanto los hoteles como los restaurantes, deben buscar alternativas a las pernoctaciones, comidas y cenas. Deben sacar el jugo a sus instalaciones y presentar opciones alternativas.

Es verdad que nuestra provincia tiene muchos activos que ofrecer, pero nos falta organizarlos, ordenarlos y, sobre todo, saber comunicarlos.

EUROHOTEL
CASTELLÓN
★ ★ ★ ★
www.euro-hoteles.com



RR
Restaurante Ribalta

El Miso

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



El Miso es uno de los establecimientos 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. También es uno de esos lugares donde disfrutar de un carajillo excepcional. Imprescindible visitar sin prisas y con la compañía adecuada.

Venta Guillamón

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

Sin duda alguna, la Venta de Guillamón es uno de esos establecimientos que es imprescindible visitar. Llegar a las 9 de la mañana y contemplar la barra ya es uno de los placeres de la vida: manitas de cerdo, huevos con patatas al estilo Lucio, conejo y pollo al ajillo, col y ajos tiernos con bacalao, carrilleras, tortillas, longanizas y morcillas con pimiento y tomate, y un largo etcétera de propuestas hacen que uno pierda los ojos y entren ganas de comer, aun

teniéndola ausente. Uno de los templos del buen comer en nuestra provincia.

Y si tenemos la suerte de poder comer su especialidad, ya es casi como visitar el cielo. Manuel Gil Guillamón, propietario de la Venta Guillamón presume (y les puedo asegurar, que con toda la razón del mundo) de preparar uno de los “pulpos guisados” mejores de la Plana. Solo por comer este delicioso plato ya es obligatorio acercarse a esta venta que lleva más de 60 años ofreciendo comidas.



Bar Casa la Abuela

C/ Canet lo Roig, 53, **Castelló** · Tel. 964 02 98 48

Desde el momento que entré en el Bar Casa la Abuela noté que estaba en un sitio especial, en uno de esos bares que a uno le gusta estar, que le atrae, que te da buenas sensaciones. Buen ambiente, servicio atento y amable y una barra de esas que te gustaría pedirlo todo.

La decoración y el mobiliario invitan a sentirse como en casa; exposición de buenos vinos, barril de vino de mesa, aceitunas y ajoaceite en las mesas, buena brasa y exposición de carnes y embutidos.

Además de buena oferta en barra, cada cazuela muestra el trabajo en cocina. No es solo un bar con muchas propuestas en barra, sino una barra con buena elaboración y profesionalidad.

Pues ya saben, anoten este bar en su agenda para un almuerzo sin prisas y con esa gente, con la que disfrutar de un buen rato. El carajillo, como ven, a la altura de los mejores. Nuestra nota: 9.50.



Ca Jaime

Camí de la Vall, 148, **Moncofa** ·
Teléfono: 627 59 23 43

Para quienes sentimos verdadera devoción por el almuerzo, encontrar establecimientos como este nos abre de par en par la sonrisa de los sentimientos.

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. Un ritual que cada día la cocina de Jaime realiza con la tradición de este bar – restaurante ubicado en Moncofa. Nosotros elegimos un plato de sangre encebollada acompañada de unas alcachofitas salteadas, unos huevos fritos con jamón y patatas a lo pobre y por último lomo con espárragos, todo acompañado por cacahuets y aceitunas al centro de la mesa y la botella de vino y gaseosa. Por supuesto lo rematamos con un carajillo que, dicho sea de paso, estaba reglamentariamente quemado.

Muy bien atendidos, ambiente agradable y precio, el normal que se puede pagar por un almuerzo de estas condiciones. Aconsejable 100%.



Restaurante Florida

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



Una de las barras más impresionantes de la provincia de Castelló se encuentra en el Restaurante Florida. Productos de calidad extra, surtido de carnes, marisco y pescado (todo fresco), buena cocina y magnífica atención se dan la mano en este bar-restaurant que todos los días coloca el cartel de “aforo completo”. Y es que el excelente producto, una cuidada atención personal y la misma ilusión que el primer día por complacer al cliente es el secreto del prestigio del restaurante Florida, que se ha convertido en un referente de la buena gastronomía en el ámbito provincial. Aquí hay que venir sin prisa y con buena compañía.



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

Almuerzo valenciano

máximo exponente de nuestra gastronomía

Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico



El Perrico (Castellón).

Nos podemos referir a él con diferentes nombres: *almuerzo*, *armorzar*, *esmorzar*, *esmorzaret*. Muchos alias para una de las prácticas gastronómicas más importantes que pueda hacer un autóctono o visitante de nuestra tierra levantina. Una especie de rito que trasciende más allá de lo culinario, reuniendo compañeros de trabajo, amigos o familiares en torno a una mesa.

El almuerzo es una comida que en el resto del mundo se realiza sobre el mediodía, según países entre las 12 y 15 h. En la Comunidad Valenciana se realiza unas dos horas después de levantarnos. Lo primero que nos llevamos a la boca después del descanso nocturno suele ser muy frugal: café, infusión, acompañado de galletas y poco más. Los más puristas y tradicionales suelen desayunar “barretxa y pastissets”. Nuestro particular almuerzo, para ser genuino debe de ser acompañado por cacao, olivas (mejor rotas o de Borriol), encurtidos, cebollas o tomates (sobre todo cuando en la mesa se sientan agricultores), donde, en la mayoría de los casos, estos productos suelen ser de cosecha propia.

De acuerdo a la tradición laboral en nuestra Comunitat, la mayoría de los jornaleros trabajaban siglos atrás en los campos de naranjos, por lo que parece que fueron estos quienes marcaron la pauta del almuerzo, de 9 h. a 10 h. para no entrar en los huertos cuando todavía estaban mojados del rocío de la noche, de esta forma aprovechaban el tiempo mientras el sol secaba la hierba.

A la hora del almuerzo tenemos una gran cantidad de opciones para elegir; eso sí, somos muy clásicos y tradicionales, prácticamente se sigue consumiendo lo mismo que hace muchas décadas: raciones de “all i pebre”, “ratxa” y sangre encebollada. Los huevos juegan un papel importante en revueltos, tortillas variadas, principalmente, la de patata con o sin cebolla, huevos fritos con compañía de embutidos o sardina de bota con pimientos (un

clásico muy afamado en tiempos pasados, y almuerzo de lujo para “els cullidors” en día de lluvia).

Turno para los bocadillos: de jamón, atún, sepia, calamares con mayonesa, embutidos con alioli, magro con tomate, escalivada con tonyina, esgarraet de bacalao, o la tradicional torraeta de anchoas tan típica de nuestra tierra, y sin olvidarnos de los Ximos o pepitos.

Añadimos también productos de temporada, como habas o espárragos, por ejemplo, que son complementos muy comunes en sus épocas del año. Respecto a la cocina con brasa no falta la panceta, papada, morro, chuletas, embutidos y más recientemente se han incorporado los alimentos marinos como pulpo, calamares, ventresca, capellanes o salazones varios, etc.

A la hora de almorzar, el tiempo empleado varía desde los 15 minutos como mínimo hasta la hora, siendo los 30 minutos lo habitual. Los sábados o festivos son días especiales para expresarse. Ciclistas y moteros marcan la ruta a seguir para llegar a los lugares donde se rinde culto al almuerzo. Antiguamente también eran referentes los carreteros, ellos marcaban los lugares donde reunirse para recuperar fuerzas y compartir inquietudes.

El almuerzo se suele regar con buen vino o cerveza, según preferencias o tiempo que haga ese día, para rematar el festín con algún carajillo, cremaet o café, cuestión que ya depende de lo que el cuerpo le pida a cada uno o lo que dicten las costumbres.

El almuerzo es una práctica única de nuestra tierra, que debemos de reivindicar y cuidar, y por qué no, haciendo patria, juntándose con los amigos o amigas una mañana de Magdalena, fallas, hogueras de San Juan o cualquiera de nuestras fiestas patronales en pueblo, o barrio de nuestra comunidad como preámbulo del resto de actos que vengan a lo largo del día.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Firma: turisme.vinaros.es

El langostino de Vinaròs

La costa del norte del Castelló resguarda abundantes y ricos caladeros con gran variedad de pescado y marisco, entre ellos el afamado Langostino de Vinaròs, que destaca tanto por su sabor como textura, y se captura en la franja litoral que va desde Las Casas de Alcanar a Torreblanca. Las aguas de baja salinidad del litoral y un clima suave y atemperado durante todo el año determinan sus características únicas.

El langostino de Vinaròs, con un grosor considerable, tiene una talla media que puede oscilar entre los 8 y 14 centímetros, aunque los ejemplares más grandes pueden alcanzar los 20 cm. Destacan los colores rosados y marrones que en los machos se hacen más tenues. Estos tonos se ven matizados por el brillo de su frescura, que en ocasiones llega a proporcionarle reflejos de color naranja vivo. Físicamente tiene unas características distintivas, como es la carnosidad y fuerza de su cuerpo.

En cuanto al sabor, se trata de uno de los langostinos más exquisito de la Península. "La riqueza de alimentos de las aguas de esta costa, enriquecidos por los depósitos del río Ebro, confieren a sus carnes unas características organolépticas especiales". Sin duda, es un manjar que se ha ganado un espacio en la alta gastronomía española.

Más información:

<http://turisme.vinaros.es>





Azafrán de La Mancha



Ha sido durante siglos el condimento de suculentos platos en todas las culturas: arroces, guisos, sopas e, incluso, dulces. Las hebras secas, de color rojizo, sabor amargo y aroma almizclado son señas que identifican al azafrán como una de las especias más exquisitas y elegantes de la gastronomía.

Procedente de las conocidas como Flores del Azafrán, su producción en España se remonta a varios siglos atrás. Principalmente, en La Mancha, donde, en la actualidad, el azafrán está amparado con una Denominación de Origen Protegida que avala su calidad superior. Cabe recordar que el famoso escritor francés, Alejandro Dumas, se refería en el siglo XIX a La Mancha como "el país del azafrán, allí donde encontramos lagos de flores que constituyen la riqueza de la estepa, sirviendo al mismo tiempo para su ornato y decoración". Hoy en día, el cultivo de la flor y el proceso de elaboración se realiza únicamente en determinados municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Tras la recolección de las flores del azafrán, estas se desbrizan manualmente, es decir, se extraen los estigmas en un proceso que se conoce como la monda. Así se obtienen las hebras frescas que se deben secar, deshidratar en hornos o tostar, para reducir su contenido de agua, potenciar el poder colorante y retener el aroma y sabor. Finalmente, el azafrán se conserva en botes o pequeños recipientes para guardar en la despensa.

Una vez en la cocina, para conseguir dar a los platos ese sabor y aroma tan especial, lo recomendable es moler o triturar el azafrán poco antes de añadirlo a un guiso. Otra forma es infusionarlo. Con las hebras trituradas, añadir agua tibia y dejar que infusione.

El azafrán de La Mancha, rico en aromas y color, es una de las especias gourmet más apreciadas históricamente en el mercado gastronómico.

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

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.



Claus Preisinger

ORDINAIRE 2021

Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura



Claus Preisinger es el miembro más joven del grupo de elaboradores surgido en Burgenland para defender el carácter único de su terruño y sus variedades locales. En Poco tiempo se situó en la vanguardia entre los productores austríacos. Poniendo siempre el acento en los suelos de su viñedo. Certificado como orgánico, sus vinos siguen los preceptos de la biodinámica. Es uno de los elaboradores que viene creando más expectación en las ferias de vino natural.

Claus es un maestro cuando se trata de producir vinos con el método ancestral y este es un clásico ejemplo de sus vinos. Hecho de la curiosa uva local Saint Laurent, fermentado ligeramente sin buscar demasiada extracción y así poder conservar los aromas más limpios con un perfil de sabor relativamente pálido, de flores blancas, tiza y sal marina.

La variedad de uva es de piel oscura muy aromática que se parece al Pinot Noir, la interpretación de Claus es carnosa y cruda, jugosa y salvaje. El té negro se encuentra entre sus aromas junto con los frutos del bosque.

Uno de los mejores ancestrales que hemos encontrado en algún tiempo, hecho con paciencia y un mínimo uso de azufre. Un toque de rosas muy ligero, en la nariz con grosella blanca, algo de melocotón y mango, discreto y encantador. En el paladar muy cremoso y sutil burbuja, fino y ligero, con una acidez jugosa, la fruta fresca domina el paladar.

Excelente para tomar con los aperitivos o a media tarde para saciar la sed de estos largos días tan calurosos.

P.V.P: 25€



Valduero

TIERRA ALTA EN 2 MADERAS

Tienda
el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com/>



Hoy queremos mostraros un gran vino perteneciente a una de las primeras bodegas que recibieron el certificado de D.O. Ribera del Duero.

En Valduero seleccionan los racimos a mano en el propio viñedo. Sus plantaciones están libres de pesticidas y de fertilizantes químicos, además, sus vides crecen de manera natural, sin agotar los acuíferos de la zona.

En su afán por alcanzar la excelencia en la elaboración artesanal perforaron la cima de la montaña para poder realizar el prensado de la uva por gravedad, reduciendo al mismo tiempo el gasto energético en la elaboración de sus caldos.

Pero vamos a entrar en materia, porque el vino del que os queríamos hablar hoy es el **Valduero 2 maderas**, anteriormente conocido como Valduero Crianza. Un tempranillo de viñedos de bajo rendimiento situados en las zonas más altas de la Ribera del Duero, a más de 800 metros.

El vino pasa por 2 tipos de roble de diferentes orígenes, que se seleccionan según el carácter de la añada, lo que le aporta calidad y una delicada complejidad de aromas. Después pasa un año más de estabilización en botella.

El Valduero 2 maderas es el reserva más joven de la bodega, lo elaboran y crían en bodegas subterráneas con una temperatura y humedad constantes durante todo el año, lo que facilita su sabor y características particulares.

El resultado es un caldo de un granate intenso, vivo y de capa alta con aromas frutales y balsámicos con detalles de comino, clavo y nuez moscada. Es un vino muy bien estructurado, amable y con carácter.

Marida a la perfección con platos que incluyan carnes rojas, buey, revueltos, embutidos ibéricos y quesos semicurados.

Si necesitas un vino con el que disfrutar o sorprender a tus comensales, el 2 maderas es una gran opción para vestir tu mesa.





Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com

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

La pastelería artesana de Castellón aúna **tradición e innovación**



¿Quién dice que la innovación está reñida con la tradición? Los maestros artesanos del Gremi de Forners de Castelló han logrado sumar a la riquísima variedad de pasteles tradicionales una pastelería artesanal de vanguardia. Porque las milhojas de frutas, una “coca de poma”, una “pilota de frare” o un brazo de gitano, etc., pueden convivir en nuestras pastelerías artesanales con los glaseados; los pasteles preparados con pulpas o cremas de frutas tropicales como el maracuyá, el mango, la piña o el plátano; los mousses de yogur; dulce de leche; las nuevas tartas y pasteles Red Velvet y elaboraciones sabor Kínder, Oreo o Nutella...

Y es que tanto en la pastelería tradicional como en la más innovadora el objetivo es el mismo: elaborar de manera artesanal dulces de gran calidad con ingredientes nutritivos, frescos y naturales. De esta manera, gracias al afán innovador y renovador de la nueva generación de pasteleros





profesionales de Castellón, la provincia cuenta con establecimientos artesanos que ofrecen pastelería creativa con nuevas y sorprendentes propuestas, que se combinan y decoran con elementos coloristas y elegantes como los macarons o las figuras de fondant o chocolate; sin olvidar la extensa y deliciosa pastelería tradicional de Castellón, con gran presencia de algunos ingredientes típicos en nuestros pasteles 'de siempre' como la crema pastelera, el boniato, el cabello de ángel o el chocolate...

El Maestro Mayor del Gremi de Forners de Castelló, César Solsona, destaca que los pasteleros artesanos de Castellón están trabajando "para innovar y sorprender a los castellonenses, sobre todo al público joven que quiere divertirse saboreando

Los maestros artesanos del Gremi de Forners de Castelló han logrado sumar a la riquísima variedad de pasteles tradicionales una pastelería artesanal de vanguardia

nuevas propuestas...". Aunque Solsona, asegura que seguirán ofreciendo los pasteles y recetas que han elaborado toda la vida "porque esos identifican la pastelería tradicional castellonense y nuestra forma de ser y entender la gastronomía". Un camino de la tradición a la innovación en el que también hay espacio para la pastelería artesana más consolidada, con recetas como las tartas San Marcos o de Santiago, lionesas, petit-suise, merengues, tartas y pasteles personalizados para celebraciones. Y es que cualquier día puede ser una gran ocasión para disfrutar de una de estas delicias y, al mismo tiempo, descubrir nuevas texturas y sabores. Porque, sin duda, ¡un buen dulce artesanal no amarga a nadie y es compatible con una dieta sana y equilibrada!



El Nilo y su espectacular travesía

(Egipto)



Víctor J. Maicas

Escritor

Pasada mi estancia en Aswan me embarqué por fin en un crucero que me debía llevar hasta la monumental ciudad de Luxor, cosa que aproveché para relajarme por completo mecido por las tranquilas aguas del Nilo. Ya en plena travesía, su especular paisaje te sorprende a cada momento. Los frondosos y verdes jardines que sus riberas ofrecen contrastan con la monotonía y sequedad que a tan sólo un kilómetro tierra adentro muestra el horizonte. Hombres y bestias intentan no cruzar aquella frontera imaginaria, pero tan real como la vida misma, por temor a que sus cuerpos desfallezcan por un esfuerzo inútil puesto que más allá de las palmeras la vida desaparece convirtiéndose la casi totalidad de su extenso territorio en un estéril y yermo campo de desolación.

La vida de Egipto es el Nilo, aunque quizá éste sólo hubiese sido un extenso río, sin el esplendor que sus gentes le proporcionaron. Su antigua civilización lo sació de joyas en forma de templos, haciendo renacer sus riberas con cultivos de

toda clase que lo adornan y embellecen. Visité Kom Ombo, Dendera y Edfú, aunque fue en esta última localidad donde la belleza de su templo colmó todas mis expectativas. Pero para ser sincero, no sólo fue ese el recuerdo que me quedó de aquella ciudad, ya que lo que vi en sus calles me trasladó a un verdadero escenario de la antigüedad en pleno siglo XXI.

Las vestimentas occidentales y los vehículos a motor que se podían apreciar en cualquier otra ciudad, quedaron reducidos en Edfú a la mínima expresión. Hombres con turbante bebían té en las tabernas incrustados en sus chilabas y negociando el precio de las mercancías que en las alforjas portaban sus mulos, mientras que las mujeres, cubiertas de tela hasta los ojos, deambulaban de un puesto a otro del mercado aprovisionándose de las frescas verduras y de la ... cómo diría yo, de la negruzca carne que la abundancia de moscas provocaba en los cuerpos de los corderos expuestos al sol. Los niños corrían y jugaban por la calle tan sólo pendientes del paso de alguna

carreta, pues los vehículos a motor parecía que estuviesen vetados por aquellos lares. Tanto yo como mis acompañantes parecíamos salidos de una película de ciencia ficción, como si por arte de magia hubiésemos atravesado la barrera del tiempo en busca de un mundo lejano y por descubrir.

Al día siguiente, y ya habiendo emprendido de nuevo la marcha hacia Luxor, la mañana se despertó con gritos de mercadeo, haciendo añicos un descanso que fugazmente se desvaneció. Al asomar mi desdibujado rostro por la ventana de la embarcación observé cómo un enorme ejército de barcazas a remos bombardeaba la cubierta del barco con proyectiles en forma de sábanas, manteles y todo tipo de mercaderías. Comprobé entonces que acababa de llegar a la esclusa, deteniéndose los motores a la espera del consiguiente turno y permiso para atravesarla.

Una vez acabada la vorágine consumista, el paso de las esclusas me condujo, finalmente, hasta la ansiada Luxor.



Villa amurallada de Mascarell (Nules)

Mascarell es el único pueblo de la Comunitat Valenciana que todavía está totalmente amurallado. Anexionado a Nules desde finales del siglo XIX, el origen de la población está unido a la expulsión de la población musulmana de la vecina Borriana. El rey Jaime I les concedió ocupar unos terrenos en el límite entre Nules y Borriana (Mascarell), que había sido un campamento militar (entonces sin muralla). Les proporcionó algunas cabezas de ganado y los mantuvo ligados a sus tierras hasta poder repoblar con colonos cristianos.

Fue en el año 1553, cuando la Condesa de Oliva y Señora de Nules ordenó la construcción de la muralla en Mascarell para dividir las dos comunidades que hasta la

fecha habían convivido. Dentro de las murallas se quedaron los cristianos y los moriscos se trasladaron a la zona conocida como el Raval. Así, Mascarell fue participando de la historia junto a sus pueblos vecinos, hasta que, tras unos años de decadencia, Mascarell solicitó su anexión a la población vecina Nules, que se ratificó en 1872.

En la actualidad, Mascarell se ha conservado como un recinto fortificado con dos portales con arcos de medio punto adovelados. La muralla es de planta rectangular, construida a base de ladrillo, mortero y tierra, en forma de damero con un perímetro de 620 metros, un espesor aproximado de 1,20 centímetros y una altura de seis metros y medio. Adosadas en el centro

de cada uno de sus muros, por el exterior se sitúan cuatro torres defensivas, con troneras dispuestas para las primeras armas de fuego del siglo XVI. Al principio, la muralla estaba rodeada por un foso que ha sido reconvertido en acequia de riego.

Hoy en día, el pueblo cuenta con apenas siete calles en las que se suceden las típicas casas valencianas. En el centro, la Plaça Major alberga la iglesia de estilo barroco, con destacadas pinturas en su interior; el ayuntamiento y un antiguo pozo.

Sin duda, visitar esta pequeña población es toda una lección de historia y cultura que vale la pena descubrir.

Más información: <https://nules.org/>

Un verano de actividades entre la *na*



Desde el Patronato Municipal de Turismo se ha programado un intenso calendario de actividades durante los meses de julio y agosto que ha llenado nuestras playas y también la ciudad de numerosas convocatorias culturales y de ocio para todos los públicos.

Hemos vivido diversas visitas teatralizadas recorriendo la ciudad y el Grau desde la Edad Media, desde la creación literaria, la vida grauera, desde la historia de la Judería, de las tres culturas que confluyen en nuestra historia, desde el mundo del ferrocarril. El público infantil ha disfrutado de cuentacuentos a pie de mar, de las historias fantásticas de elfos y hadas en la Magdalena, de las luchas benignas de piratas en el Grau. Además, se han instalado juegos inflables en la playa para disfrute de todos los públicos, sobre todo infantil.

Ha sido un verano intenso, con una destacada participación ciu-

dadana en todas las convocatorias impulsadas desde el Ayuntamiento de Castelló y la concejalía de Turismo. Este año, asimismo, ha sido especial porque es la primera vez, desde que se iniciara la pandemia, que todos los actos se han desarrollado sin restricciones sanitarias.

La música ha sido otra esfera importante del relato de nuestro verano, otra oferta atractiva para residentes y visitantes. Música junto al mar o en nuestros magníficos parajes naturales. Nits d'Estiu, conciertos nocturnos en la ermita de la Magdalena y en otros espacios como la música clásica en la ermita de Sant Francesc de la Font.

La programación de este verano ha sido elaborada minuciosamente, teniendo en cuenta la participación de todos los públicos y para todos los gustos. Quienes visitan Castelló y sus playas cada año saben que pueden disfrutar

de actividades alternativas al sol y playa, un programa estival donde ha predominado la cultura y la promoción de la historia castellanense, además de su gastronomía y tradiciones.

Una de las actividades que suele contar con una participación masiva es el ciclo de Novela, Historia y Playa. Este verano ha traído hasta la playa del Serradal de Castelló a autores tan relevantes como los tres escritores que firman con el seudónimo de Carmen Mola, Màxim Huerta, Pilar Cernuda y Mari Pau Domínguez. Se ha tratado de un nuevo ciclo muy interesante, con la presentación de libros actuales cuyos autores están promocionando por todo el país.

Asimismo, la programación de la III edición de Contes a Peu de Mar ha vuelto a ser un éxito. Un festival de narración oral que se ha celebrado por las tardes en las playas del Pinar y Serradal.

turaleza, el sol, la luna y el mar



Han participado los relatos 'Cosas' de Diana Bernal, 'Roba Estesa' de Eva Andújar, ¡Qué cosa más rara! de Paula Bernabeu, 'Cuentos Locambolescos' de Silvia Colomer y 'Contes a tir de pedra' de Anna Claramonte. También se ha podido disfrutar en la playa del Serradal de los espectáculos 'Perico el contador d'histories' de D. Martínez, 'Histoires de Palau', de Blai Senabre, 'Animalades', de Eva Fernández, y 'Xino Xano', de Eva Andújar y Esther Andújar.

Por otra parte, actividades como la práctica de yoga junto al mar y otras convocatorias deportivas y relacionadas con la salud, también han contado con una destacada participación. Cómo aquellas acciones que se han organizado en las noches de luna llena.

Esta amplia programación busca la dinamización de las playas durante la temporada estival, ofreciendo alternativas de ocio y cultura junto al mar, un objetivo que refuerza Castelló como destino turístico familiar, sostenible y de calidad.





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

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



Pantanet de Santa Quiteria, oasis de naturaleza

En 1981 se inició la construcción del embalse de una presa para embalsar el río Mijares aguas arriba del puente medieval de Santa Quiteria, entre Almazora y Vila-real. La finalidad era mejorar las variaciones en las tomas de riego y evitar las pérdidas de agua.

Con un volumen embalsado de 350.000 m³ el “Pantanet”, como se le conoce comúnmente, se ha convertido desde entonces en un hábitat de muy rica diversidad con la presencia de numerosas especies, un oasis de naturaleza entre dos ciudades.

En el año 2019, el Ayuntamiento de Almazora, acondicionó el terreno anexo al Molí de Pedra, cedido por las comunidades de regantes, para permitir el acceso al agua con unas condiciones óptimas. Desde entonces, numerosos deportistas se dan cita en este paraje para practicar actividades náuticas como son el piragüismo y el paddle surf.

Una vez en el agua, recorriendo ambos márgenes del pantano, se puede realizar un itinerario circular completamente navegable de más de 2km donde los vestigios de antiguas construcciones hidráulicas afloran entre la espesa vegetación de ribera.

Con los guías titulados de Nucs podrás navegar con kayak o paddle surf por este y otros tramos fluviales de la cuenca baja del río Mijares.



Jorge Martínez Pallarés

Téc. Guía Medio Natural
Téc. Deportivo Piragüismo
Director Técnico de Nucs.



El aeropuerto avanza en la desestacionalización con la programación de seis rutas regulares en la temporada invernal

Las nuevas conexiones de Madrid y Dublín, junto al mantenimiento de otras cuatro rutas, reportarán un récord de frecuencias en invierno



El aeropuerto de Castellón avanza en su objetivo de desestacionalizar el tráfico comercial y operará durante la próxima temporada invernal -que comprende de final de octubre a final de marzo- seis rutas regulares, que generarán un total de 15 frecuencias semanales, cifra récord para la instalación en este periodo del año.

La directora general de Aerocas, Blanca Marín, ha destacado el objetivo del aeropuerto de sostener el tráfico de pasajeros a lo largo de todo el año, “a fin de equilibrar la actividad comercial en las temporadas de invierno y verano, contribuyendo de esta forma a la desestacionalización del sector turístico”.

Según ha señalado, la próxima campaña de invierno “será la mejor en términos de actividad comercial, gracias al mantenimiento de algunas de las actuales rutas y la entrada en funcionamiento de las nuevas conexiones de Dublín y Madrid”.

Así, durante los cinco meses de la temporada invernal seguirán operando las dos rutas de Londres, ambas con dos frecuencias semanales, y

las de Bucarest y Bruselas, también con dos vuelos a la semana. El 30 de octubre se incorporará la de Dublín (dos frecuencias semanales) y el 31 de octubre la de Madrid, con cinco frecuencias.

Por tanto, el aeropuerto de Castellón sumará en la próxima campaña de invierno seis conexiones regulares con 15 frecuencias semanales, el registro más alto en esta época en la trayectoria de la infraestructura.

La directora general ha incidido en el “salto cualitativo” que supondrá la entrada en funcionamiento de la ruta de Madrid, “ya que multiplicará la conectividad desde y hacia Castellón”. En este sentido, ha recordado que esta línea permitirá enlazar con 86 destinos nacionales e internacionales a través del aeropuerto de Madrid-Barajas.

Verano de récord

Por otra parte, Blanca Marín ha manifestado su satisfacción con la evolución de la temporada estival, “la mejor del aeropuerto en términos de pasajeros”. Prueba de ello es que en junio y julio se han obtenido los mejores registros mensuales en la historia de la base castellanense.

Ca Pelegrí

Carrer Roques Conilla, 12 · **Les Useres**

Telf: 607 377 307 · instagram: #ca.pelegri



Ca Pelegrí es una ventana abierta a paisajes por explorar y descansar en Les Useres, una población rica en historia y tradiciones, como la Romería de Els Pelegrins, que cada año atrae a cientos de visitantes hasta esta población de l'Alcalatén.

Se trata de una casa rural, totalmente reformada, con capacidad para 8 - 10 personas y una elegante decoración, en la que destacan los muebles antiguos restaurados. Dispone de cuatro habitaciones completas, un espacio diáfano en el que se encuentra la cocina, el comedor y la sala de estar, así como dos baños con ducha y un baño con bañera de hidromasaje. Además, la casa cuenta dos amplias terrazas, una de ellas con barbacoa.

La Bonita

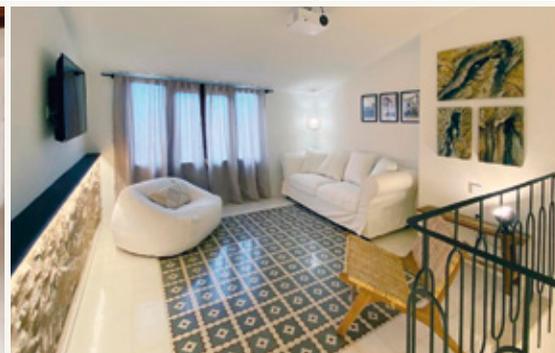
Calle Abadía, 10, **Culla**

Emplazada en la histórica ciudad de Culla, La Bonita es un lugar especial para descansar y al mismo tiempo disfrutar de una magnífica vivienda reformada, que conserva las características rústicas y típicas del pueblo pero, a su vez, con las comodidades modernas de hoy en día.

Decorada con un estilo rústico, la piedra y la madera son la esencia de una construcción que cuenta con 2 dormitorios, cocina con microondas y nevera, TV de pantalla plana, zona de estar y baño, además de una terraza.

Es ideal para pasar unos días tranquilos con la familia o un grupo de amigos en un entorno tranquilo y relajado.





Terra i Mar

Plaça del Bon succés, **Cabanes** · Tel: 665 402 685 · instagram: #terraimarcasarural

Terra i Mar es un alojamiento rural de contrastes, donde han sabido aunar elementos que forman parte del legado histórico de Cabanes con materiales y sistemas de vanguardia que permiten al visitante disfrutar de su estancia en un ambiente elegante y acogedor.

Situada en el casco antiguo de Cabanes, en la reciente restauración de la vivienda se ha cuidado hasta el último detalle. Sus viejas paredes forman parte de la estructura de la muralla que protegía el pueblo. Y al mismo tiempo, se ha aprovechado la inercia térmica de los muros de piedra para reducir su demanda energética. Cuenta con sistemas de ventilación, calefacción y generación de agua caliente sanitaria a través de aerotermia, suelo radiante y pozo canadiense. Todo un ejemplo de ahorro energético.

Así, esta construcción, de 130 metros cuadrados, cuenta con suelo radiante bajo un histórico pavimento hidráulico y detalles decorativos de principios del Siglo XX. En la terraza, disponen también de una alberca para poder relajarse en el agua y disfrutar de los cálidos días de primavera y verano.

Calificada con cuatro estrellas, esta casa rural cuenta con 2 dormitorios, cocina con lavavajillas y microondas, TV de pantalla plana, zona de estar y tres baños con ducha.

Sin duda, un buen punto de partida para descubrir los tesoros de Cabanes, como su famoso Arco Romano; y recorrer las numerosas rutas de senderismo de la comarca.



La reparación de daños en carreteras producidos por Filomena recibe una inversión de 5,2 millones



La Diputación ha aprobado cuatro proyectos técnicos de reparación de daños causados en sendas carreteras de la provincia por la borrasca Filomena en enero de 2021. Con ello, el siguiente paso será sacarlas a licitación con una inversión total de 5.262.000 millones de euros.

Así lo confirmó el presidente de la Diputación, José Martí, quien ha recalado que el Gobierno de España, a través del Ministerio de Política Territorial, financiará el 50% de estas actuaciones gracias a las subvenciones por daños en infraestructuras municipales y red viaria provincial e insular provocados por dicha borrasca, “un hecho

inédito e histórico, ya que la Diputación nunca había recibido unas ayudas de estas características, por lo que se trata de una gran noticia para nuestra provincia”.

De esta manera, mediante la aportación de la entidad provincial y la subvención del gobierno central se repararán los daños ocasionados en la CV-105 (La Sènia a Torremiró por Castell de Cabres) con un presupuesto de 1.755.188,72 euros; la CV-110 (de la CV-105 a Herbers) con 1.479.836,58 euros; la CV-154 (de la Torre d'En Domènec a Albocàsser per La Serratella) con 1.173.147,22 euros y la CV-200 (Segorbe a Aín por Castellnovo y Almedijar) con un total de 853.728,70 euros.

El Patronato de Turismo subvenciona con 150.000 euros los ciclos de conciertos



El Patronato de Turismo de Castellón ha aprobado las bases que regulan las subvenciones para ciclos de música que se desarrollen en la provincia de Castellón durante este 2022. Se trata de una línea de ayuda que, como destaca la diputada de Turismo, Virginia Martí, busca respaldar a los organizadores

de ciclos de conciertos con un mínimo de cuatro días de duración, consecutivos o no, en un intervalo de tiempo de 30 días como máximo. Las bases recogen un montante total de 150.000 euros. La cuantía de la subvención será del 80 por ciento de la actividad, siendo la aportación máxima por beneficiario de 40.000 euros.

La Diputación restaurará el Palau de Sant Joan para convertirlo en referente cultural y turístico de Cintores



La Diputación ha aprobado el pliego para la contratación de las obras en el Palacio de Sant Joan de Cintores, con una actuación integral que cuenta con un presupuesto de más de 1.374.000 millones de euros para su adecuación interior al objeto de crear un museo que sirva como estímulo cultural y turístico del municipio y de la comarca.

Para la realización de los trabajos, la institución provincial está apoyada con una inversión de 500.000 euros por parte de la Generalitat, mediante el Plan Convivir 2021, que destina un total de 12 millones en toda la provincia para la rehabilitación de inmuebles de patrimonio municipal que vayan a destinarse a uso público no residencial. Gracias a ello, se pretende convertir el Palacio de San Juan, un monumento de estilo gótico aragonés, en uno de los palacios urbanos de su época más emblemático de la provincia y de la Comunitat.

Campaña contra los mosquitos con tratamientos terrestres

La Diputación continúa con los tratamientos terrestres contra los mosquitos en un total de 39 municipios de la provincia, tanto del litoral como del interior. Sigue de esta manera el trabajo desde el área de Medio Natural para minimizar las molestias a la ciudadanía y a las empresas vinculadas a la hostelería y el turismo.



MEDNIGHT GTS 2022

Nit mediterrània de les investigadores i investigadors

Àgora de la Universitat Jaume I
Divendres 30 de setembre, de 17 a 20h.



Més informació i inscripcions:
964387602 / 964729019
pc4@uji.es
www.mednighthgts.uji.es



La MEDNIGHT GTS és un esdeveniment de divulgació científica, de la mà de les investigadores i els investigadors de la Universitat Jaume I, adreçada a tots els públics, que se suma a la Nit Europea de les Investigadores i Investigadors 2022, activitat que se celebra simultàniament en moltes ciutats europees amb l'objectiu d'apropar la ciència a la ciutadania.

La MEDNIGHT GTS, amb l'objectiu d'acostar la ciència i el treball del personal investigador a tota la ciutadania, tindrà lloc el divendres 30 de setembre, de 17 a 20h, a l'Àgora del campus de la Universitat Jaume I, sumant-se a les nou universitats i altres centres d'investigació i de divulgació científica de la Comunitat Valenciana i Múrcia, per a celebrar la "Nit Mediterrània de les Investigadores Goes To School" (MEDNIGHT GTS).

Aquesta activitat, promoguda per la Unitat de Divulgació Científica i Ciència Ciutadana del Vicerectorat d'Innovació, Transferència i Divulgació Científica de la Universitat Jaume I, posa en valor la importància de divulgar la recerca que es fa a l'UJI, amb perspectiva de gènere, i posant en valor el paper que té la ciència en la vida quotidiana de les persones.

En aquesta línia, el personal investigador de l'UJI interactuarà amb el públic assistent per a mostrar la ciència de manera atractiva, descobrir i fomentar vocacions científiques, i estimular el desenvolupament de la cultura científica, amb activitats especials per a joves i per a xiquets i xiquetes.

Eixa vesprada del 30 de setembre, s'oferirà al campus un complet programa d'activitats, per a tots els públics, entre les que destaquen:

- Jardí de la Ciència: Demostracions i tallers científics.

- Juga amb la ciència: Jocs per a què xiquetes i xiquets exploren la ciència.

- Parla amb ella, la científica: Xerrades d'investigadores.

- Visita guiada al Jardí dels Sentits del campus.

- European Corner: Espai divulgatiu sobre l'acció europea en l'àmbit de la investigació.

A escala local, en la MEDNIGHT GTS també participaran altres centres d'investigació i de divulgació científica i administracions públiques, com l'Institut d'Aqüicultura de Torre de la Sal (CSIC) i Europe Direct (Diputació de Castelló).

MEDNIGHT GTS és un projecte associat a la iniciativa «Nit Europea de les Investigadores i Investigadors» de la Unió Europea i finançat per la Comissió Europea a través del programa Horizon MSCA and Citizens 2022 (Acord de subvenció N° 101061179).

PARLEM

DE CASTELLÓ

MÉS QUE UNA REVISTA.
COL·LECCIONA-LA!

En tots els quioscs de Castelló