

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 137 - Octubre 2022 - 2€

## L'Aperitiu de Penyagolosa

Atzeneta del Maestrat



## SUMARIO

Establecimientos hosteleros .....	3	Turisme Castelló Ciutat .....	16
Producto de la Comunitat Valenciana: Castañola .....	6	Ruta turística .....	18
P. Gourmet: Caracoles del Valle de Alcudia (Ciudad Real) .....	8	Aeroport de Castelló .....	19
Producto de Castelló: Bodega Les Useres .....	9	Diputació Provincial .....	20
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	Universitat Jaume I .....	21
Tienda el Pilar: Junmai Daiginjo Kirameki .....	11	L'Aperitiu de Penyagolosa .....	22
Panadería y repostería artesanal .....	12	Gastronomía y música .....	23
Literatura y viaje: El Valle de los Reyes (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.grupozona.es](http://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



## Pueblos con encanto para perderse en otoño

**P**erderse por los pueblos de la provincia de Castellón siempre es una gran idea. Hacerlo en otoño y en invierno, puede ser una experiencia inolvidable.

El interior de Castellón se caracteriza por su encanto infinito, por el arraigo de sus tradiciones y por el respeto hacia la naturaleza. Una naturaleza que merece ser explorada, valorada y, sobre todo, apreciada.

Nuestro interior cuenta con infinitas casas rurales y hoteles con encanto que hacen las delicias de la familia. Desde aquí, te aconsejamos visitar cualquier población del interior durante este otoño; además su gastronomía es sencillamente extraordinaria.

**¡Este otoño disfruta del interior de Castellón!**

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



**RR**  
Restaurante Ribalta

## Cha Sisco Brasería — tasca - cocedero

Calle de Costa i Borrás, 50, **Vinaròs** · Telf: 964 82 56 09



**E**n Cha Sisco son unos apasionados del mundo del vino. Así se deja patente en la extensa y cuidada selección de su bodega, que adquiere un particular protagonismo en una cocina especializada en carnes a la brasa y pescados de lonja. Una completa oferta gastronómica que se puede disfrutar en diferentes espacios, pero siempre en un ambiente agradable y con una atención amable y profesional.

Cha Sisco es un lugar ideal de tapeo, donde poder degustar unas ostras con un buen vino o riquísimas patatas con cerveza, y también un restaurante en el que probar excelente carne a la brasa, servida en su punto, además de los mejores mariscos y pescados de la zona.

Sin duda, un lugar para dejarse sorprender con su excelente y amplia oferta gastronómica.

## Can Joan

Carrer de Baix, 15, **Rosell** ·  
Telf: 977 57 14 35

**L**as espectaculares vistas de la comarca del Baix Maestrat desde el restaurante Can Joan son ya un reclamo para visitar este restaurante emplazado en la población de Rosell, que, además, cuenta con una oferta gastronómica de primera calidad en la que destaca el producto de proximidad.

Pulpo, bacalao, chipirones, navajas, o un sabroso chuletón, sin olvidar, los arroces conforman una variada carta en la que no faltan los riquísimos postres caseros y una buena bodega. En Can Joan han sabido crear un ambiente familiar para disfrutar de platos sencillos y caseros con una excelente materia prima.



# Restaurant & Rooms Cabrit

Pla de la Mare de Déu de la Font, 19. **Sant Mateu** • Tel. 666 974 438



La calidad en la materia prima y una cuidada elaboración culinaria son señas de identidad del Restaurant & Rooms Cabrit en Sant Mateu, donde se apuesta por productos locales y ecológicos. Una cocina de temporada, en la que se pueden degustar tanto tradiciona-

les platos de la gastronomía local como elaboraciones más internacionales. El pulpo, las croquetas o la paletilla de cordero son solo algunas de las propuestas que ofrece este restaurante, donde se puede disfrutar de una excelente comida en un ambiente confortable y acogedor.

## Restaurante Casa Tere

Carretera Nacional 340 Km 1004,

**Ribera de Cabanes**

Teléfono: 964 31 97 69 / 696 543 358

Cocina mediterránea, casera y de proximidad. Casa Tere es un restaurante ubicado en la Ribera de Cabanes, con más de 50 años de experiencia en el sector que ha apostado siempre por los productos locales y de calidad. Cuenta con una amplia y variada carta, además de menús, tanto de diario como otros especiales dentro de las marcas Ruta de Sabor y Exquisit Mediterrani. También es uno de los referentes en la provincia de Castellón a la hora de servir almuerzos.

Casa Tere también dispone de un gran local, con diferentes espacios para dar servicio a sus clientes. Su amplia oferta gastronómica se complementa con un espacio funcional y trato familiar.



# Destapa't

Calle de Ferreres Breto, 7 **Benicarló** Telf: 624 885 592



**D**estapa't es un bar con nombre propio, del chef Pedro Berja, que ha impulsado este proyecto, junto a Gina Paniagua y Lucía Ramón, en el centro de Benicarló, con la tapa como auténtica protagonista. Aseguran que en Destapa't no hay clientes, son compañeros de mesa que comparten riquísimas y originales tapas en un ambiente informal. No importa que sean saladas o dulces, cada una tiene su esencia y está pensada para el disfrute gastronómico en un sabroso bocado.

En Destapa't se pueden probar sabores y texturas dispares en tapas procedentes del mar Mediterráneo (boquerones fritos; en vinagre, calmares a la andaluza...) de la huerta (patatas bravas, ensaladilla rusa...) y de nuestra tierra (albondigas Toniqueta o canelón de la abuela...) para acabar con sabores más dulces como "Pan con aceite y chocolate" o "Bollo y Ko de la casa", entre otras muchas propuestas culinarias. También dispone de un menú degustación especial.

Destapa't es un espacio gastronómico para descubrir, disfrutar y aprender.



[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

# Castañola, tan sabrosa como desconocida

**Paco González Yuste**

Comunicador Gastronómico



La Cigala real o Cigarra de mar, también es conocida como Cigarrón, Cigala Mallorquina, Zapatilla, Langosta Real o Cigarra de Fuerza. Los pescadores locales se refieren a ella como Castañola (*Scyllarides latus*).

Un marisco escasísimo y poco comercial, considerado por muchos gastrónomos como un bicho de una belleza única y para otros es feo y raro. Sea como sea la Castañola es un crustáceo sabrosísimo, un gran bocado que todo aficionado a los sabores marinos debe probar.

Parecidos, pero no iguales, son dos mariscos de gran calidad, es similar al Santiaguino, (*scyllarus arctus*). Se llaman así porque en su dorso les surgen unas protuberancias que recuerdan la Cruz de Santiago, marisco de la costa gallega Atlántica y del Cantábrico, escasísimo y muy protegido. Aunque son mariscos muy similares a simple vista, son fáciles de diferenciar. El gallego no suele pesar más de 100 gramos la pieza y la Castañola suele pesar entre 400 gramos hasta los dos kilos. Otra diferencia entre Santiaguino y Cigala Real es su tacto, pues el primero es liso en todo su cuerpo excepto en la cabeza que presenta picos mientras que el tacto de la Cigala Real es áspero tanto en la cola como en la cabeza.

La Cigala Real de la costa africana, *Scyllarides herklotsii*, es de diferente por su color (marrón intenso), morfología y tamaño, más pequeño.

La Castañola o Cigala Real es muy apreciada en toda la costa mediterránea, a pesar de tener poca presencia en los mercados nacionales.

En los mercados municipales de nuestra comunidad suelen encontrarse algunos ejemplares de nuestras lonjas y también podemos adquirirlos congelados, pero estos son de las costas africanas.

A pesar de que se conoce desde hace muchos años, apenas existe información sobre ella, se trata de una especie poco documentada y escasamente estudiada.

La cigarra vive en los fondos rocosos y paredes, en cuevas o huecos, es aquí donde se siente protegida. En época de reproducción está a poca profundidad y la forma de defenderse de sus depredadores es permanecer quieta, mimetizada con el entorno y aferrarse a la roca fuertemente (Cigarra de Fuerza).

Se puede cocinar con las mismas recetas que utilizamos para bogavantes y langostas, arroces, calderetas, hervida, al vapor frita o a la brasa, la Cigarra de Mar, tiene una carne de sabor muy parecido a la langosta roja, para mí mucho mejor.



## Castañola a la parrilla

- Una Castañola
- 1 diente de ajo
- o Cigarra de Mar grande
- Zumo de 1/2 limón
- 50 gr. de mantequilla
- Sal
- 1 manojito de cebollino fresco

Picamos el cebollino muy fino. Pelamos el ajo, machacamos con un poco de sal y mezclamos con el cebollino, incorporamos el zumo de limón y la mantequilla derretida, mezclamos y reservamos.

Lavamos la Castañola. Cortamos por el medio, disponemos en una fuente con el caparazón hacia abajo. Cubrimos la carne con la mezcla reservada y dejamos reposar 5 minutos.

Ponemos en la parrilla con el caparazón hacia arriba y dejamos cocinar unos cinco minutos aproximadamente, pincelando con el resto de salsa un par de veces. Pasado este tiempo damos la vuelta, las dejamos un par de minutos o hasta que veamos que están a nuestro gusto.

No conviene dejarla mucho tiempo en el fuego puede quedar seca.

# 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.





# Caracoles del Valle de Alcudia

(Ciudad Real)

Los caracoles están considerados un auténtico manjar en la mesa y uno de los platos más antiguos de la gastronomía española y mediterránea. Su consumo era ya habitual en el antiguo Imperio Romano y durante siglos han estado presentes en nuestra cocina a través de infinidad de recetas.

En la provincia de Ciudad Real, los Caracoles del Valle de Alcudia se caracterizan por su extraordinaria calidad. Esta granja se dedica a la cría, reproducción y engorde de caracoles, libres de transgénicos, en plena naturaleza y en instalaciones responsables con el medio ambiente.

Valle de Alcudia ofrece gran variedad de caracoles (Bover, Blanquillos o Cabrilla) envasados en conserva o refrigerados. Así, se pueden adquirir vivos, precocidos o en salsa listos para comer. No hay que olvidar que la carne de los caracoles es tierna y delicada y habitualmente se suelen acompañar de una salsa. Y es que, extremadamente versátiles, se combinan bien con diferentes ingredientes: desde la clásica versión con mantequilla, perejil y ajo, a salsas -muchas de ellas picantes- a base de tomate o cebolla. También son excelentes en guisos, a la parrilla o en tempura.

Sin duda, el caracol del Valle de Alcudia es un producto exquisito de gran valor culinario.



**Más información:**  
[www.caracolesdelvalledealcudia.com](http://www.caracolesdelvalledealcudia.com)



Carrefour.es  
Tu compra online

Carrefour

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



# 86 Bodega Les Useres

Hay ciertos factores que hacen de la comarca de l'Alcalatén y, concretamente, Les Useres, una tierra privilegiada para el cultivo de la vid y la producción de vino de calidad. El clima mediterráneo y las especiales características del suelo, unido a las buenas prácticas de viticultura, heredadas de padres a hijos, y excelentes instalaciones contribuyen a la elaboración de un buen vino.

Bien lo saben en la Bodega Les Useres que, desde su nacimiento en 1960 a partir de la unión de 86 familias de viticultores y bodegueros de esta población, ha logrado consolidarse en la actualidad como una de las bodegas de referencia de la provincia y controla todas las fases de producción, desde el cultivo y la vendimia manual, hasta la elaboración, embotellado

y comercialización, salvaguardando así la singularidad de todos sus productos.

La bodega posee distintas marcas para vinos y coupages diferentes. La marca más conocida y el emblema de Les Useres es 86 Winegrowers y 86 Limited Edition, en referencia a las 86 familias de viticultores que construyeron la bodega. Son vinos elaborados a partir de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon, el primero con 12 meses de crianza en barrica nueva de roble americano y el segundo, con 23 meses de crianza. Con 9 meses de crianza encontramos El Pelegrí, un vino sabroso y amable elaborado a partir del coupage de las variedades Syrah, Merlot y Garnacha, en honor a la hermosa y antigua tradición de Les Useres. Seguidamente, vienen los vinos más comerciales y que también

se van ganando día a día un hueco en la gastronomía castellonense como son la marca 33 Route que engloba un vino tinto envejecido 6 meses en barrica a partir de las variedades Tempranillo y Bonicaire; un blanco joven a partir de las variedades Macabeo y Chardonnay y un rosado elaborado con la autóctona Bonicaire. Finalmente, la que fue primera marca de la sociedad agraria, l'Alcalatén, un vino varietal a partir de la uva Tempranillo madurada 6 meses en barrica.

Sin duda, han sabido preservar la milenaria tradición vitícola de Les Useres, al mismo tiempo que han adaptado sus instalaciones a la vanguardia de la elaboración de vinos donde se completa totalmente el proceso desde el viñedo al consumidor.



Más información:  
[www.bodegalesuseres.com](http://www.bodegalesuseres.com)



**Esteban Martinavarro**

Gerente de Vinya Natura

# La vendimia

**E**s sin duda uno de los momentos más importantes a la hora de elaborar un vino. Decidir la fecha de inicio de la vendimia es un quebradero de cabeza para los elaboradores de vino dependiendo el tipo de vino que se quiera elaborar.

En el caso de los espumosos, si bien en las zonas frías como Champagne tienden a demorar un poco el comienzo de la vendimia para así poder aprovechar los máximos días de Sol y llegar a una óptima maduración.

Tras un muestreo para verificar el grado de alcohol y madurez de cada zona, se publican las fechas de vendimia para cada pueblo y para cada variedad de uva, los centros de prensado se preparan y en los próximos días la mayoría de las bodegas se dispondrán a recoger el fruto de una añada muy poco habitual, extraordinariamente sana, con una cantidad considerable de uva, aunque la falta de lluvias provoca que el peso de los racimos no sea el deseable, con grados potenciales de alcohol más bien elevados.

En las zonas más cálidas como es la mediterránea se suelen adelantar las vendimias para espumosos con el fin de preservar los ácidos naturales de la uva. Afortunadamente la madurez alcohólica no es un problema en nuestra zona gracias a la cantidad de horas de Sol que disfrutamos. Esta campaña viene marcada por unas buenas lluvias primaverales que hacían presagiar una buena añada, pero la sequía y algunas tormentas de pedrisco, han mermado la producción en un 30% en la zona de Requena.

Desde finales de agosto a mediados de octubre son las fechas más probables de vendimia en el continente europeo.

**P.V.P. 10-12€**





# Junmai Daiginjo Kirameki

Normalmente, cuando hablamos de productos gourmet originarios de Japón, nos encontramos con productos basados en tradiciones centenarias que se mantienen intactas hasta hoy en día.

Eso es lo que sucede con el sake que os traemos hoy. El Junmai Daiginjo Kirameki es un sake de una calidad excepcional elaborado por la destilería Kinryo de Kagawa. Una empresa familiar que lleva elaborando sus productos desde 1879, año de la fundación de la actual Kinryo. Pero se sabe con seguridad, que sus inicios se remontan a principios del periodo Edo, sobre 1616.

Este exclusivo sake es elaborado de forma artesanal por maestros del sake de gran renombre en Japón por su conocimiento y habilidad en la producción de este vino. En el proceso solo usan arroz de la variedad Yamada Nishiki, con una tasa de molienda del 35%, cuyas

características organolépticas le confieren un aroma y un sabor únicos y particulares.

Este sake es una perfecta combinación de elegancia, delicadeza y un equilibrio extraordinario. El resultado es una textura aterciopelada que se equilibra de forma deliciosa con una suave sequedad en el acabado. Su aroma a fruta tiene un sabor refrescante como la hierba y un sabor amplio y nítido que limpia y refresca el paladar. Lo que permite una transición suave entre platos.

Se recomienda consumir atemperado, entre los 8° y los 10° centígrados, y en copa de cristal. Es ideal para consumir solo o combinado con alimentos, como aves de corral, mariscos sashimi, tempura o pescados, siempre con platos de baja condimentación.

Viene en una lujosa caja de paulownia, lo que la hace ideal para hacer un regalo increíble a cualquier amante del sake o de la cultura japonesa.

Si quieres disfrutar o regalar este **exclusivo sake japonés** solo tienes que pasar por nuestra tienda en la **Calle Colón de Castellón** o contactar con nosotros por **WhatsApp 634 27 56 14**.



**SERVICIOS PANADERIA**  
PANADERIA - PASTERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



# La subida de precios pone en jaque al sector panadero castellonense



La Junta Directiva del Gremi de Forners de Castelló ha realizado una reunión de urgencia para abordar posibles acciones ante la subida generalizada y continuada del precio de las materias primas que utilizan los y las artesanos en su día a día.

“Los artesanos castellonenses ofrecen un producto de calidad y quieren seguir haciéndolo, a pesar de que actualmente la subida de costes implica una notoria reducción general de los márgenes de las panaderías y pastelerías artesanas”, explica el Maestro Mayor, César Solsona.

“Un buen ejemplo es que los panaderos artesanos utilizamos harinas sin agentes químicos añadidos para nuestros panes con el fin de ofrecer un producto natural, de calidad y por lo tanto, saludable. Pero estos productos diferenciados se han visto notablemente repercutidos por la inflación y ahora nos encontramos en un momento muy delicado, por eso algunos artesanos han decidido subir ligeramente el precio de sus productos”, indica. En este sentido, Solsona asegura que esta subida que se ha producido en algunos hornos va en la línea de lo que se está produciendo en los espacios donde se venden productos de panadería y pastelería procesados o pre congelados, como los supermercados o las gasolineras, de



manera que simplemente se trata de adaptarnos al nuevo mercado. Por ello, “optar por comprar el pan, la bollería del desayuno o la merienda, o los pasteles del fin de semana en las panaderías artesanas del Gremi de Forners sigue siendo la mejor opción porque nos aseguramos de llevarnos a casa unos productos de calidad para toda la familia, elaborados con ingredientes naturales y de cercanía”, indica.

La secretaria general de la entidad, Susana Pérez, recuerda

que el Gremi de Forners realizará a lo largo de este año diferentes acciones de concienciación social en Castellón “para que los niños, jóvenes y familias recuerden los beneficios que tiene realizar su compra diaria de pan y productos de panadería en los hornos artesanos del Gremi de Forners. “Ahora que se inicia el curso escolar, por ejemplo, no hay mejor decisión que comprar el pan para los almuerzos en nuestras panaderías y pastelerías porque es garantía de asegurar un almuerzo o merienda saludable, puesto que

nuestros panes libres de aditivos son una fuente de energía y también son ricos en vitamina B, minerales y fibra”. Por eso anima a los castellonenses a confiar un año más en las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners, distribuidas por toda la ciudad. “Los castellonenses pueden identificar nuestras panaderías gracias a la placa del Gremi de Forners que tienen en la fachada o consultando en el interior, así tendrán la seguridad de que compran en un horno de calidad y contribuirán a dinamizar nuestros barrios”.

# El Valle de los Reyes

(Egipto)



**Víctor J. Maicas**

Escritor

La mañana trajo consigo un nuevo día de esperanzas y sensaciones, puesto que mi nuevo cometido consistía en visitar el lado oeste del río a su paso por la ciudad de Luxor, adentrándome así en el misterioso y enigmático Valle de los Reyes. Éste, custodiado por una colina, en sus entrañas esconde unas 62 tumbas de los faraones del “Nuevo Reino”.

La última en descubrirse fue la de Tut-Ank-Amon, hallada por el prestigioso Howard Carter. Coronando el valle, la cima de la colina tebana se erige en forma piramidal, lugar donde Ra deposita sus primeros rayos al caer sobre la Tierra protegiendo de esta forma el descanso del faraón. Las tumbas eran excavadas en la montaña y ocultadas por temor a su profanación, desplazando los templos junto al Nilo para no dar ninguna pista sobre su ubicación. A pesar de haber sido expoliadas en su gran mayoría, la riqueza de las mismas se intuye al comprobar su magnificencia, ya que grandes túneles excavados en la roca y adornados por continuas pinturas en sus paredes dan a entender los años de duro trabajo tanto de simples obreros, como de cualificados maestros.



El faraón era la expresión de Dios sobre la Tierra, y su eterno descanso debía ser tan excepcional como su propia vida lo había sido. Recuerdo que una de las zonas que más me impactó fue el templo de Hatshepsut, la primera reina que con seguridad se enterró en el valle. Por lo que me dijo mi guía, fue precisamente en sus inmediaciones donde se produjo el cruel atentado que unas decenas de turistas sufrieron hace muchos años. Los terroristas bajaron de las montañas colindantes haciendo del valle una trampa mortal de funestas consecuencias, siendo este hecho condenado en el mundo entero y reforzándose a partir de entonces la seguridad en todo el país. Los largos desplazamientos de turistas han de ser escoltados por convoyes militares, como aquellos desplazamientos que se hacen por carretera desde Aswan hasta el templo de Abu Simbel. De todas formas, he de reconocer que la amabilidad de esta gente nada tiene que ver con aquel hecho, y además, al menos cuando hace ya varios años visité Egipto, la sensación de inseguridad no se palpaba en el ambiente, a pesar de la poca confianza que daban los policías turísticos que, embutidos en blancos uniformes, llevaban unas armas que probablemente funcionaron por primera vez durante la segunda guerra mundial.

No obstante, y como digo, yo visité Egipto durante los primeros años de este nuevo siglo, por lo que en la actualidad no sé hasta qué punto está asegurada la seguridad de un turista; así pues, mejor infórmense en ese sentido. Y si finalmente deciden visitar este país, tanto sus pupilas como el resto de sentidos se lo agradecerán de por vida.



# 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.



200  
ANIVERSARI  
1822-2022



Informa-te'n als nostres centres  
o al teu ajuntament!  
[dipc.es/es/bienestar-social](http://dipc.es/es/bienestar-social)

**#AvancemJunts**

# Castelló acull el 'Míticos Fest'

## L'oferta musical com a revuls

*L'Alcaldessa destaca l'efecte dinamitzador per al turisme*



La ciutat de Castelló acull la celebració del 'Míticos Festival', un esdeveniment musical que enguany celebra la seua segona edició i per al qual ja s'han venut 8.500 entrades. L'alcaldessa de Castelló, Amparo Marco, va participar en la roda de premsa de presentació d'aquesta nova edició que ha sigut a càrrec d'Arturo Pinel i Vicente Patiño, representants de l'organització.

Durant la presentació, l'alcaldessa ha destacat la capacitat d'aquest esdeveniment "per a impulsar l'economia local i la marca de la ciutat". "Des de l'Ajuntament de Castelló creiem i apostem per aquesta mena de cites per la seua contribució a posicionar a la ciutat dins del mapa de les grans ciutats musicals, la seua capacitat per a reforçar

## Castelló va celebrar amb èxit el seu 771 aniversari



L'Ajuntament de Castelló va commemorar el 771 Aniversari de la Ciutat amb una programació que va incloure una vintena d'actes i esdeveniments que es van desenvolupar durant cinc dies en les quals la ciutat va celebrar les seues festes fundacionals, les primeres amb normalitat des de la pandèmia.

La lectura del Tombatossals en el paratge del Molí La Font, esdeveniment organitzat per la Colla del Rei Barbut, va donar inici al programa, que va seguir amb el voletig de campanes del Fadri y el tret de salves commemoratives, dins d'un àmbit més institucional. Els ciutadans també vam disfrutar de l'exposició Jaume I i la Corona d'Aragó, en el Menador.

L'Associació Cultural Cavallers Templers va rendir també un homenatge al Rei Jaume I i, posteriorment, la Germandat dels Cavallers de la Conquesta va presentar oficialment a Na Violant d'Hongria i les Dones de Companya per a les festa de la Magdalena de 2023.

L'esdeveniment central del programa especial de les festes fundacionals va tindre lloc al Teatre Principal, amb la concessió de les Medalles d'Or de la Ciutat a la Societat Castellonenca de Cultura pel centenari de la seua constitu-

# ival' i impulsa iu econòmic local

"l'oferta turística fora del període estival i per ser un impuls a l'economia local", ha indicat Marco.

En aquest sentit, l'alcaldesa ha recalcat la dada que més de la meitat de les 8.500 persones que han comprat entrada fins hui són de fora de la ciutat i, d'ells, un 20% de fora de la província. "Una dada que demostra que amb festivals com aquest estem posicionant a Castelló en el mapa del positiu", ha apuntat. A més, Marco ha posat en valor la presència de grups locals en el cartell.

El Míticos Festival se celebrarà el pròxim 1 d'octubre en el Recinte de Fires i Mercats de Castelló. Un cartell que protagonitzen Los Secretos, Loquillo i Fangoria i que també acull a grups locals com Kasparov i Amordemadre. Arturo Pinel ha explicat que després d'una primera edició celebrada en la plaça de bous en 2019 s'ha volgut "fer un salt qualitatiu" i celebrar aquesta segona edició en un recinte que permet més aforament. Pinel ha apuntat que s'han superat les expectatives inicials amb les més de 8.500 entrades venudes.



ció, al Club Esportiu Castelló pel centenari de la seua fundació, i a la societat castellonenca per la seua solidaritat i exemplaritat durant la pandèmia. Així mateix, es va nomenar al castellonenc Francisco Michavila Pitarch com a Fill Predilecte de la Ciutat.

La regidora de Turisme, Pilar Escuder, va explicar que la programació es va completar "amb una sèrie de visites guiades i teatralitzades, microescenes històriques i espectacles per a conèixer millor i celebrar els nostres orígens". Així, es van celebrar actes amb

diverses cites que recreaven la vida, cultura i tradicions del Castelló medieval, entre els quals van destacar un espectacle de Justes Medievals en la plaça de bous o el concert de música medieval, a càrrec de Esemble DUNA en la plaça de l'Herba.





# La Verema: Glops d'Història al Maestrat

En setembre va tenir lloc l'experiència d'enoturisme:  
"La Verema. Glops d'Història al Maestrat".

**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia



L'activitat, organitzada per Turisme Vinaròs i realitzada per Explora Maestrat a les vinyes del Celler l'Estanquer a Canet lo Roig, pretenia recuperar una antiquíssima tradició que es retrotrau a l'època en què els famosos vins elaborats al Maestrat feien les Amèriques.

En efecte, els vins del Maestrat van ser a bastament exportats fins inicis del segle XX, moment en què l'arribada de la filoxera va acabar amb una pròspera activitat comercial i va suposar la reducció abrupta de la població en més d'un 25%.

L'experiència va consistir en una introducció històrica del cultiu de la vinya així com la importància cabdal de l'elaboració de vins al Maestrat, després va continuar amb una agradable passejada entre vinyes de diverses varietats i descoberta d'espectaculars elements patrimonials lligats al cultiu per finalitzar amb la part pràctica de la verema.

Grans i riquets van xalar recuperant la vella tradició dels veremadors al Maestrat.

Posteriorment, de la mà d'Àngel Tena, la collita i els veremadors a sobre, va ser traslladada en tractor fins l'històric Celler de l'Estanquer, al bell mig de Canet lo Roig.

Després de fer una petita visita guiada als elements històrics familiars ben conservats al Celler, els assistents van poder trepitjar el raïm recol·lectat amb gran joia, tal com es feia antigament de forma tan intensa al Maestrat, que les cames de gran part de la població es tornaven roges durant la verema.

Amb aquesta autèntica experiència d'enoturisme conclouen les activitats dissenyades per Explora Maestrat i programades per l'estiu '22 per Turisme Vinaròs. En aquest programa trobem experiències marineres, com Vinaròs de Pescadors, agroturístiques com Caçadors de Tòfones o la Verema al Maestrat, lúdiques com la Recerca del Tresor, patrimonials com Campanes, vespres i vins d'alçada o multisensorials nocturnes com Oliveres & Estels.





# El aeropuerto de Castellón registra su mejor campaña de verano

## Obtiene los mejores registros mensuales de personas pasajeras de su historia

**E**l aeropuerto de Castellón ha registrado la campaña estival con mayor actividad comercial de su historia. La infraestructura cerró el mes de agosto con un total de 23.699 personas pasajeras, una cifra que supone un nuevo récord mensual en la trayectoria de la infraestructura.

Así lo ha detallado la consellera de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Rebeca Torró, quien ha destacado que este registro corrobora que la presente campaña estival “es la mejor de la historia del aeropuerto de Castellón en términos de tráfico comercial”. Prueba de ello es que en junio, julio y agosto se han obtenido, de manera consecutiva, los mejores resultados mensuales de viajeros.

En el cómputo global del año, de enero a agosto, la cifra de personas usuarias asciende a 94.108.

Respecto a los movimientos de aeronaves, en agosto se han registrado 831 operaciones y el acumulado anual es de 6.422.

El aeropuerto de Castellón opera en la presente campaña estival, que va desde final de marzo hasta final de octubre, ocho conexiones regulares: dos con Londres y una con Bruselas, Budapest, Bucarest, Katowice, Bilbao y Sevilla.

### Temporada de invierno

Las conexiones de Londres-Stansted (Ryanair), Londres-Luton (Wizz Air), Bruselas (Ryanair) y Bucarest (Wizz Air) siguen programadas durante la temporada de invierno. A éstas cuatro se añadirán la nueva ruta de Madrid (Air Nostrum), con cinco frecuencias semanales a partir de octubre, y la de Dublín (Ryanair), con dos vuelos semanales. Ambas se inician a finales de octubre.

# La Diputación aportará 1,7 millones al Fondo contra la Despoblación

El pleno de la Diputación aprobó la propuesta del equipo de gobierno de aportar 1.708.125 euros al Fondo de Cooperación Municipal para la lucha contra el Despoblamiento de los municipios de la Comunitat Valenciana. Según explica el presidente, José Martí, «es una decisión muy importante que beneficiará a 84 pequeños pueblos de la provincia en riesgo de despoblación, que en realidad se repartirán por esta vía en el presente ejercicio más de 3,4 millones de euros porque la cantidad que transfiere la Diputación

es exactamente la misma que la que aporta la Generalitat Valenciana». De esta forma, los municipios beneficiarios recibirán un 13% de recursos más que en 2021, ejercicio en el que la aportación de las dos administraciones sumó 3 millones de euros.

Serán perceptores los ayuntamientos de los pueblos de menos de 300 habitantes y aquellos otros que teniendo una población superior cumplan los requisitos establecidos por la Generalitat Valenciana para obtener la consideración de municipio en riesgo de despoblación.



## El Parque de Artillería del Castillo de Peñíscola se abre al público

La Diputación ha procedido a la apertura parcial del Parque de Artillería del Castillo de Peñíscola y la programación de visitas guiadas, una vez finalizadas las obras de restauración y adaptación realizadas, comprendidas en la tercera fase del Plan de Actuaciones de Dinamización Turística Cultural del Castillo de Peñíscola. Ha sido a la finalización de los trabajos efectuados en la zona noroeste, en los baluartes Real, de Santiago y San Fernando, y los fosos, con construcciones militares como túneles y rampas. La actuación también ha afectado al edificio del polvorín, que se ha convertido en una magnífica exposición permanente sobre la construcción de la fortaleza moderna y la configuración del sistema defensivo.

Así lo explicó el presidente de la Diputación, José Martí, quien ha señalado que «hasta el 15 de octubre, con la adquisición de la entrada al recinto medieval también se podrá solicitar la visita la modificación moderna».

## Más de 460.000 euros para combatir la plaga de mosquitos

La Diputación ya ha invertido en lo que llevamos de año 462.012 euros en la ejecución de 16.464 acciones antidípteros, con cargo al Plan Provincial contra los Mosquitos. El presidente de la Diputación, José Martí, destacó que la lucha contra estos insectos es una «prioridad» porque les preocupa el bienestar de la ciudadanía y de las personas que visitan la provincia. «Hemos buscado la mayor eficacia posible porque también somos conscientes del peso que el sector turístico tiene en la economía provincial», dijo.

## Reformado el antiguo teatro del Palau-Castell de Betxí



El presidente de la Diputación José Martí, asistió al acto de inauguración de la reforma del antiguo Teatro Liceo del Palau Castell de Betxí donde ha ensalzado la firme apuesta de la institución provincial para seguir trabajando en favor de la restauración del patrimonio histórico de la provincia. «Tenemos que recuperar el pasado para ganar el futuro y lo tenemos que hacer para seguir conservando nuestra historia, al tiempo que ofrecemos más servicios, que es fundamental», manifestó el presidente.

# El Paranimf ofrece una variada programación de otoño

*Aúna teatro social y de humor con propuestas vanguardistas de danza y música*

El Paranimf inicia la temporada de otoño con una completa y variada programación que incluirá espectáculos de teatro, danza, música y cine caracterizados, como ya es habitual, por abordar temáticas de tipo social y fomentar así el espíritu crítico y la reflexión entre los asistentes, además de seguir apostando por propuestas vanguardistas.

Dentro del ciclo «Escenaris d'EnRaonaments», con motivo de la celebración del quinto centenario de la primera vuelta al mundo, el **7 de octubre** la compañía Teatro Clásico de Sevilla ofrecerá *La odisea de Magallanes-Elcano*, un montaje teatral en el que se hace un repaso de los momentos más significativos del viaje de estos dos exploradores.

Por otro lado, dentro del ciclo «Danza a escena» de la Red Española de Teatros, se ofrecerá el **14 de octubre** *Ina* de Paloma Hurtado y Daniel Morales, una pieza de danza contemporánea que pone el foco de la mirada en el concepto de la luz. Este ciclo también contará el **21 de octubre** con el espectáculo *Leira*, de Nova Galega de Danza.

El **28 de octubre** llegará al Paranimf la 30ª Mostra de Teatre Reclam que se iniciará con la obra *Solo llamé para decirte que te amo*, del dramaturgo argentino Nelson Valente. También incluirá el espectáculo de música *Viaje al centro de un idiota*, el **4 de noviembre**, enmarcado en la Fira Trovam 2022.

La Mostra continuará el **11 de noviembre** con la obra *Winnipeg*, de Puça espectacles, un montaje teatral que recuerda el momento en el que el poeta Pablo Neruda y el Ministro de Exteriores del gobierno chileno, Abraham Ortega, abrieron las puertas del país a más de 2.000 republicanos españoles exiliados; el **18 de noviembre** con *El avaro*, de la compañía Atalaya, en conmemoración del cuarto centenario del nacimiento en 2022 y los 350 años de la muerte en 2023 de Molière, uno de los grandes dramaturgos de la literatura universal; el **23 y 24 de noviembre**, con *Flores en el asfalto*, escrita por José Manuel Lucía a raíz de la pandemia, dirigida por Daniel Migueláñez e interpretada por Pablo Moro; y el **25 de noviembre** con *El búho*, de Titzina Teatre, una obra en la que el protagonista padece un ictus y realiza una búsqueda interior por su memoria para recuperar su identidad.

El Reclam finalizará esta edición el **2 de diciembre** con *Escolta'm*, un montaje de la Universitat de València, que profundiza en las enfermedades mentales con especial énfasis en el suicidio para dar visibilidad a este problema.

La programación de este trimestre del Paranimf se cerrará el **20 de diciembre** con el habitual *Concierto de Navidad* a cargo de la Big Band UJI que este año contará con la colaboración del artista Serafín Zubiri.



La odisea de Magallanes-Elcano



Leira



Winnipeg

## CICLOS DE CINE

En cuanto al cine, se podrá disfrutar de los ciclos habituales en versión original. En el ciclo «Nou cinema», se proyectará el 1 y 2 de octubre la película *Delante de ti*; el 15 y 16 de octubre el largometraje noruego *Todo el mundo odia a Johan*, y el 29 y 30 de octubre *Mi vacío y yo*. El ciclo también contará con los films *Pacifiction*, el 12 y 13 de noviembre; *El agua*, ópera prima de Elena López Riera, el 26 y 27 de noviembre, y *Un año, una noche*, de Isaki Cuesta, el 10 y 11 de diciembre. El ciclo «En pantalla gran» estará dedicado en esta ocasión al legendario productor Jeremy Thomas e incluirá la proyección de seis películas de diferentes directores.

Además de los dos ciclos de cine, también se ha programado una proyección especial el **26 de octubre** del documental *Detrás. Lo que no vemos de lo que vemos*, del director Jorge Martínez.



Delante de ti

Solo los amantes sobreviven

# L'Aperitiu de Penyagolosa,

el encuentro de *Atzeneta del Maestrat* para compartir vino y tapas con productores



**E**l Aperitiu de Penyagolosa de Atzeneta del Maestrat se estrena como encuentro para compartir una jornada llena de tapas, vinos y actividades alrededor de la gastronomía y productos de las comarcas de Castellón. Esta primera edición, cerró con aforo completo en catas de 60 personas.

Uno de los momentos cumbre de la jornada, estuvo protagonizado por Mari Agut, experta en micología y cocinera de Casa Ramón en Atzeneta.

El objetivo de l'Aperitiu es crear un ambiente informal de disfrute y charla para conocer a los productores, transmitir su conocimiento y consumir en forma de tapa sus productos: vinos como el Celler de la Ibola, quesos de leche de pasturaje como La Caseta d'Espadà, pan con tomate Herrera y aceite de Varona La Vella y DePenyagolosa, embutidos de Robres, miel de la Sierra d'Irta o de Masia Constante, untables veganos d'Armela, turro-

nes Barberá, el forn de Vilafranca de Lupi con flaons y coca de perol; todo para compartir un aperitivo de kilómetro cero.

Ruta de Sabor, con la presencia de la diputada Virginia Martí, apoya jornadas como l'Aperitiu, que ponen en el centro el producto y las personas que gestionan el territorio como motor gastronómico y también turístico. Por su lado, Santiago Agustina, alcalde d'Atzeneta del Maestrat, celebró el compromiso y presencia de proyectos locales como DePenyagolosa y Casa Ramón, que ejercen un importante motor dinamizador del pueblo.

## Presentación DePenyagolosa

El proyecto local DePenyagolosa nace como iniciativa de la Cooperativa Agrícola San Bartomeu para comercializar sus aceites bajo una marca de calidad. Dos monovarietales seleccionados de arbequina y canetera y un coupage común como representación de todos los socios del proyecto. La actividad

más multitudinaria la protagonizó Terrenae con su habitual formato de catas. La periodista gastroagraria, Carla Centelles, acercó la filosofía de los proyectos agroalimentarios que divulga su proyecto. Sesenta personas degustaron vinos, hasta entonces, desconocidos y de gran calidad con aperitivos que maridan con prácticas extensivas, agroecológicas y responsables. La periodista de La Vall d'Alba, galardonada entre los 100 jóvenes talentos de la Gastronomía por la Basque Culinary Center, mantuvo su discurso de crear red física comprando a los proyectos locales respetuosos. Con su iniciativa, los descubre afirmando que, por el ruido actual, resulta complicado acceder a ellos.

La propuesta de crear una feria gastronómica nace desde el ayuntamiento de Atzeneta del Maestrat. Decidieron contar con el equipo de Terrenae, quien ha diseñado y desarrollado el concepto para garantizar una jornada divertida y sabrosa.

# Viu Experiencies, Terrenae y Ana María Martín presentan un nuevo recorrido de **Slow Music & Food** por las comarcas de Castelló



*Slow Music & Food se convierte en escaparate del turismo rural de Castelló con oferta cultural, gastronómica y musical*

La música y la gastronomía son lenguajes tan potentes como universales. La iniciativa Slow Music & Food comienza nueva etapa con una oferta que recorre todos los rincones de Castelló rural para divulgar cultura. Ana María Martín es gestora cultural y una de las fundadoras de la iniciativa que nació en Alcossebre para dinamizar el turismo.

Ahora, con la adhesión de la agencia y guía turística Viu Experiencies y de Terrenae, con la periodista gastroagraria, Carla Centelles al frente de este proyecto de dinamización rural, aumentan la cantidad y calidad de eventos. Sea una plaza del pueblo, una bodega, una cooperativa, se adaptan para crear un escenario que aúne música de calidad, con visitas guiadas por la zona, catas dirigidas y una cena con filosofía agroecológica. Todo ello, consigue ser una potente herramienta de sensibilización que fomenta las actividades en el entorno rural y un consumo consciente.

La agenda aún no está cerrada. La programación está viva, acaba de empezar y aún quedan muchos días de 2023 por agendar. El filtro para poder entrar en el circuito no es más que el de tener la misma visión que el proyecto SMF, crear momentos slow a ritmo de música y gastronomía local.

***La iniciativa abre proceso de selección en zonas de interior, vinculadas al sector agroalimentario y también ayuntamientos para formalizar la nueva temporada***

***Contacto para más información y concertar entrevistas:  
Carla Centelles // 628080183 (Terrenae Comunicació)***



AGUA DE  
**BENASSAL**

Aigua de Benassal, S. A.  
Partida Nevera, s.n.  
12160 Benassal  
Castellón (Spain)

Esta botella que no haya sido abierta a presencia del consumidor

**MINANTIAL FUENTE EN SEGURES**  
**AGUA DE BENASSAL**  
AGUA MINERAL NATURAL  
DESDE 1928

AGUA DE FUENTE EN SEGURES

LA MEJOR PARA  
LA MESA  
BENASSAL

Declarada Minero-Medicinal  
y de Utilidad Pública por  
R.O. de 4 de julio de 1928

Composición Química (mg/L)

Residuo seco a 180° C	265
Bicarbonato (HCO <sub>3</sub> )	264
Sulfato (SO <sub>4</sub> )	21,3
Cloruro (Cl)	4,9
Calcio (Ca)	85,9
Magnesio (Mg)	2,96
Sodio (Na)	2,6
Silíce (SiO <sub>2</sub> )	4,8

Laboratorio Dr. Oliver Rodés 2015

8 424553 212109

UNA HISTORIA TIENE UN GRAN COMIENZO

Aigua de Benassal, s.a.  
Partida Nevera s/n - 12160 Benassal (Castellón)  
tel. 964 431 014 - fax 964 444 163

[www.aguabenassal.com](http://www.aguabenassal.com)  
[administracion@aguabenassal.com](mailto:administracion@aguabenassal.com)