Castelló turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | Nº 138 - Noviembre 2022 - 2€

Mas d'Albalat (Rosildos)

Especial

Casas Rurales con encanto

Campo de Aceites Bardomus

SUMARIO

Establecimientos hosteleros 4
Producto de la Comunitat Valenciana: Esperiega 6
Producto Gourmet: Especias Carmencita 8
Producto de Castelló: Aceites Bardomus 9
Vinos espumosos, cavas y champanes 10
Tienda el Pilar: Vinos Valduero 11
Panadería y repostería artesanal 12
Literatura y viaje: Luxor (Egipto) 14
Turisme Castelló Ciutat 16
Turismo activo. Ruta turítica 18
Tesoros de nuestra provincia:
El Palau-Castell dels Marquesos d'Ariza (Betxí) 19
Diputación Provincial 20
Universitat Jaume I 21
Aeroport de Castelló 22
Casas Rurales con encanto 23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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

Javier Navarro
Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

El filón del turismo de naturaleza

El turismo de gastronomía, con interés de degustar productos de km. 0; el de naturaleza, cultural y de bienestar, lejos de las aglomeraciones y destinos más solitarios, serán las tendencias de viaje más solicitadas en los próximos años.

Aunque para los más jóvenes, el turismo de sol y playa y el turismo deportivo, continuarán siendo los mayores atractivos.

Pero lo que sí está claro, es que el turismo de naturaleza, al ofrecer espacios abiertos, va a tener mucho peso a la hora de elegir destino.

La nostra versió dels castells d'arena.

Qui ho ha viscut ho sap

Can Ros

Calle Fray Terencio Huget, 13, ***Borriana*** *· Telf: 964 58 65 58*

Paciencia, cariño, darle muchas vueltas y, sobre todo, máximo control del fuego encendido con leña de naranjo son algunos de los secretos de Manolo Martínez para preparar los espectaculares arroces en Can Ros, un restaurante familiar donde prima el sabor casero y tradicional. Junto a su mujer, Pilar Ros, y sus hijos Ibai y Aitor han sabido consolidar una oferta gastronómica autóctona y elegante, al mismo tiempo que han creado un ambiente acogedor que hace sentir al comensal que está “como en casa”.

Aunque los arroces cobran un protagonismo especial en Can Ros, también cuentan con una selección de platos de la cocina tradicional, elaborados siempre con productos frescos de calidad superior, en los que no faltan toques de vanguardia. Croquetas, albóndigas, calamares, pulpo o mejillones son algunos de los entrantes de la carta, a los que se suman carnes y pescados de la lonja, sin olvidar postres caseros del recetario local.

RestLounge La Puerta Azul

Avinguda de Francisco José Balada, 199. ***Vinaròs*** *- Telf: 623 37 69 47 - lapuertaazulvinaros.com*

Un espacio luminoso y moderno invita al comensal a entrar en la Puerta Azul, un restaurante familiar con encanto, donde poder disfrutar de una riquísima cocina mediterránea, en la que nunca pueden faltar los productos frescos y de temporada. Gambas a la plancha o al ajillo, langostinos, mejillones, chipirones con habitas y alcachofas, pulpo con all i oli, boquerones fritos o variedad de ensaladas … son solo algunos de los platos que se presentan en La Puerta Azul para abrir boca, junto a una selecta variedad de arroces (paella valenciana a la leña; de marisco; arroz negro; *arrosejat* de pulpo y ortigas; con bogavante); sin olvidar pescados de lonja y una selección de carnes, además de postres caseros de sabor tradicional.

El restaurante también cuenta con una terraza protegida por palmeras y con el rumor de la brisa marina de fondo. Sin duda, un buen escenario para vivir una exquisita experiencia gastronómica en la costa norte de Vinaròs.

Hotel & Restaurant Beniali

Calle Seca,12. ***Aín*** *· Telf: 670 61 90 19*

En el corazón de la Sierra Espadán, el Hotel & Restaurant Beniali logra sorprender a los comensales con una perfecta simbiosis de modernidad y clasicismo en el emblemático municipio de Aín, rodeado de sinuosas y escarpadas montañas de rodeno. Su oferta gastronómica, basada en productos de primera calidad y cocina casera 100%, está cuidada al más mínimo detalle, al igual que el acogedor comedor, donde destacan las vigas de madera y una decoración elegante y cálida.

Ensaladilla especial, con gambas, surimi y chips vegetales; sepia en tempura con alioli; caldereta de rape, con almejas y gambón, patatitas cocidas; solomillo ibérico con salsa de setas y codillo con salsa, junto a postres como galletas aromatizadas al café con baje de natillas caseras, son algunas de las propuestas destacadas en los menús diarios de Beniali, que cuenta también con una variada carta donde elegir riquísimos platos, sobre todo, en la cena.

Trabajamos, desde Castellón, para que infinidad de productos que usas día a día tengan una vida más duradera y así prolongar la del planeta.
Tu química nos hace sostenibles.
JUNTOS CUIDAMOS EL MEDIO AMBIENTE
DANDO MÁS VIDA A LOS PRODUCTOS
UBE Corporation Europe
www.ube.es
UBE

Esperiega

la manzana más singular de la Comunidad Valenciana

Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

La manzana más singular de la Comunitat tiene nombre y apellidos: "Esperiega del Rincón de Ademuz". Hemos hablado en otras ocasiones de esta deliciosa fruta y es época de volver a recordar sus bondades, un icono gastronómico y paisajístico del Rincón de Ademuz. En este rincón valenciano no crecen las típicas naranjas sino unas manzanas muy especiales "La Esperiega".

Es una manzana de gran calidad, dulzor y aromas únicos, de pulpa muy dura que destaca por su singularidad culinaria y su larga conservación sin necesidad de frio.

La esperiega se le conoce como la "manzana de cristal o helada" es tan dulce que el azúcar se cristaliza cuando hace mucho frio, dando la sensación de estar congelada.

En el recetario local es un referente presente en infinidad de preparaciones tanto dulces como saladas, especialmente en la repostería tradicional del Rincón de Ademuz, acompañamiento de platos en mesas festivas o de celebración. La recolección comienza a mediados de octubre y para su conservación es poco exigente y muy sostenible, aguanta por sí misma hasta los meses de abril o mayo en perfectas condiciones si se conserva extendida sobre cañizos, en la sombra y zonas bien ventiladas.

Es una de las manzanas que mejor aguantan el frío de los meses invernales. Además, una vez recogidas, las esperiegas se suelen mantener 20 o 30 días en casa. Es ahí donde comienza su transformación: mudan sus tonos verdes en amarillo, y los colores rojos se hacen más vivos. A partir de ese momento, comienza a desplegar lentamente sus atributos, los cuales evolucionan pausadamente durante los meses de invierno, hasta que llega el mejor momento para comerla fresca, cuando ha perdido parte de su dureza y su sabor más intenso.

El alto contenido en azúcares de esta manzana la convierte en un ingrediente excepcional para la elaboración de tartas y pasteles, además de mermeladas, compotas, zumos, y un amplio abanico de postres.

La dureza característica de esta variedad de manzana, hace que se mantenga consistente una vez cocinada, consiguiendo una textura y un aspecto realmente apetitoso.

En la década de los 70 estuvo a punto de desaparecer, por la saturación del mercado con variedades extranjeras, que provocaron la sustitución de las tradicionales de la tierra.

Gracias a la labor del movimiento Slow Food que la catalogó como producto del Arca del Gusto, (un catálogo internacional de alimentos e ingredientes en peligro de extinción, creado y amparado por el movimiento Slow Food, cuyo objetivo es preservar el patrimonio gastronómico de la Humanidad).

En conclusión, es una manzana autóctona y muy exclusiva de este territorio, con grandes propiedades culinarias, muy apreciada por gastrónomos y de gran reconocimiento en la alta cocina.

Citas:
En noviembre, vecinos y visitantes de Ademuz disfrutan de múltiples actividades, especialmente culturales y gastronómicas con la fiesta de la Esperiega.

Flan de Esperiega y María

Ingredientes:
- Una o dos manzanas Esperiegas.
- 8 galletas María o Digestive.
- Dos huevos.
- 100 gramos de azúcar.
- 140 gramos de nata para montar.
- 180 gramos de leche y Caramelo líquido.

Preparación:
En un bol añadimos la manzana Esperiega a trozos, las galletas a rotas, el azúcar, los huevos, nata, leche y con la batidora lo batimos bien hasta que esté integrado. Caramelizamos el molde y ponemos la mezcla, llevamos al horno precalentado a 180º unos 20 minutos. Dejamos enfriar y listo.

LES EMPRESES 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.

200 ANIVERSARI 1822-2022

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

#FemTerritori

peconomica.dipcas.es/va/empresa.html

peconomica.dipcas.es/es/centros-cedes.html

Especias Carmencita

(Novelda)

100 *años de aromas y sabores.*

Las especias son, históricamente, los condimentos de origen natural más utilizados en la gastronomía mundial para sazonar, preservar y dar un mejor sabor a los alimentos. Consideradas durante siglos como un artículo de lujo, en la actualidad, son ya un bien cotidiano en nuestras cocinas. Pero no todas son iguales. Hoy en día existe una variada selección de especias de gran calidad que son consideradas auténticos productos gourmet.

Carmencita, una histórica empresa con sede en la ciudad alicantina de Novelda, se ha convertido en un líder mundial en este comercio de especias. Jesús Navarro y Carmen Valero comenzaron hace cien años esta andadura empresarial con la venta del azafrán traído desde la Mancha y envasado en carteritas de papel, para después ir incorporando a lo largo de los años nuevas especias y envases a su oferta tradicional. Así es como el trabajo manual dio paso al mecanizado, sin perder nunca el compromiso social y el amor a su tierra.

Actualmente, es ya la tercera generación familiar al frente de Carmencita, que heredó el nombre de la primogénita de los fundadores, y desde hace cien años no ha parado de crecer elaborando sus propias mezclas. Cuenta con su propio departamento de I+D+i, especialmente preocupado por la salud como pieza esencial de la alimentación y la gastronomía. Esto hace que los productos de Carmencita se encuentren en constante evolución, adelantándose incluso a las demandas y necesidades de la sociedad. Como prueba de ello, recibieron el premio FACE de la mano de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España. Y es que desde que se seleccionan las más excelentes materias primas hasta que el consumidor disfruta de sus especias en casa, los productos se someten a un riguroso control de calidad.

El resultado es un producto exquisito avalado por una marca de calidad y el buen hacer de una empresa centenaria.

Más información: carmencita.com

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Aceites

BARDOMUS

(Torreblanca/Alcalà)

El aceite de oliva virgen extra se ha convertido en una exquisitez gastronómica. Sin duda, un producto que, históricamente, ha otorgado a los platos un sabor y aroma únicos, ligados siempre a la calidad y características de cada aceite. En Bardomus se han especializado en elaborar Aceites de Oliva Extra Premium, que han conquistado a los paladares más exigentes, con aceitunas de variedades autóctonas como la Canetera y la Borriolenca, así como la Arbequina y Coupage.

La finca Bardomus, de carácter familiar, se encuentra ubicada sobre suaves colinas orientadas al sur, mirando directamente al Mar Mediterráneo y flanqueada por los Parques Naturales de la Serra d'Irta y Prat de Cabanes (entre Torreblanca y Alcalà). Las técnicas de cultivo empleadas, el momento exacto de cosechar las aceitunas y la forma de extraer su jugo son los principales factores que influyen en el sabor de su aceite de oliva virgen extra. Por ello, en Bardomus controlan rigurosamente todos los procesos tanto de producción, recolección, elaboración, embotellado y almacenado. Desde hace 30 años, llevan elaborando de forma artesanal cinco variedades de aceite oliva virgen.

Durante este tiempo, los aceites de Bardomus han sido galardonados con distintos premios. Recientemente, el Aceite B, de Bardomus, consiguió el galardón al Mejor AOVE Frutado Maduro Dulce que otorga la Diputación Provincial. Se trata de un aceite elaborado con la variedad borriolenca, con un gran potencial y posibilidades. Es muy especiado, con aromas florales, a plátano y frutas maduras, al tiempo que complejo y equilibrado.

Más información: **www.bardomus.com**

Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

ALTA ALELLA

El viñedo, el paisaje, el clima y la tierra son factores indispensables en el nacimiento del Cava. El crecimiento de la vid bajo la atenta mirada del viticultor, su ciclo vegetativo y los cuidados que requiere en cada estación del año.

En el Parque Natural de la Serralada de Marina, desarrolla su actividad ALTA ALELLA, el proyecto familiar de Josep Maria Pujol-Busquets, su mujer Cristina Guillén y sus dos hijas, Mireia y Georgina. Siguiendo los principios de agricultura ecológica desde el inicio, en 1991 recuperaron viñas de más de 60 años y plantaron en laderas y terrazas las variedades tradicionales Pansa Blanca y Mataró.

Actualmente disponen de 50 hectáreas de viña ecológica ubicadas entre las localidades de Alella, Teià y Tiana, cuna del cava de calidad desde principios del siglo XX. Desde 2017, el paraje Vallcirera es reconocido como Paraje Calificado por el CR Cava, distinción y recompensa a un trabajo de muchos años elaborando cavas de alta calidad, con personalidad propia y ligados al territorio.

Este es un cava fino y elegante que me ha gustado especialmente porque me ha transportado, a través de su marcada salinidad a Alella y su cercanía al mar, con una buena integración del carbónico y un gran abanico de matices.

Tienda el Pilar
Cristian Baena
Co-propietario de la Tienda el Pilar
https://tiendaelpilar.com/

Valduero

Todos conocemos la Denominación de Origen Ribera del Duero, y sabemos de la calidad de los vinos producidos bajo esa etiqueta por numerosas bodegas. No obstante, cuando alguien me pide un vino con esa denominación, de las primeras bodegas que me vienen a la cabeza es Valduero.

Quizás sea porque fue una de las primeras bodegas de la zona, pionera en los Ribera del Duero sobre 1984. O porque es una bodega que sólo elabora vinos reserva de una calidad excepcional, que pasan, como mínimo, por dos robles de diferentes orígenes.

Otra de las particularidades de los vinos Valduero y que influye en su producto final, es que sus viñedos no se riegan, lo que respeta los acuíferos naturales de la zona. También han demostrado desde siempre su preocupación por el gasto energético, por lo que construyeron una cueva subterránea en una montaña que le permitía criar sus vinos con una temperatura y humedad constantes con gasto energético “cero”.

Continuando con la excelencia artesanal que distingue a esta bodega, perforaron la cima de la montaña para poder realizar el prensado de la uva por gravedad, después de realizar una selección manual, racimo a racimo.

Hoy en día, Valduero tiene mediante el cultivo natural de sus viñedos uno de los rendimientos más bajos del mundo. Sin embargo, sus vinos se exportan a más de 60 países y cosechan premios y reconocimientos por donde pasa.

Tienen una gran selección, aunque hay tres que creo que todo buen amante del vino debería probar:

- **Tierra Alta 2 maderas:** (95 puntos Decanter)

Criado en 2 tipos de barricas al menos 15 meses, y un año y medio en botella con uva de la variedad 100% Tempranillo (Tinto Fino).

De un granate intenso, vivo y aromas frutales, balsámico y especiado con detalles de comino, clavo y nuez moscada. En boca es amable y con nervio, con un importante retrogusto. Temperatura idónea de servicio: entre 12º C y 16º C para acompañar carne de buey, revueltos, embutidos ibéricos y quesos semicurados.

- **Valduero Blanco:** (95 Puntos Decanter. El blanco más puntuado de Ribera del Duero).

Criado sobre lías (Batonage) en un viñedo de más de 20 años de la variedad 100% Albillo y levaduras autóctonas que aportan el carácter y la personalidad del terroir. Serie limitada de 50.000 botellas.

Se recoge la uva manualmente por la noche y se enfría a 4ºC antes de su maceración. De color pajizo muy claro, debido a su resistencia a procesos oxidativos. Posee un aroma frutal con fondo de piña y pomelo. Es un vino muy equilibrado en boca, pero lo compensa la corpulencia con una ligera acidez. Servir muy frío a 8ºC con cualquier tipo de comida.

- **Una Cepa:** (96 Puntos Decanter – 96 Puntos ABC)

Elaborado con la variedad 100% Tempranillo y macerado durante 18 meses en barricas de roble de orígenes diferentes y mínimo 1 año en botella. Cabe destacar que, de cada vid, de cada cepa tan solo sacan una botella, de ahí su nombre.

El resultado es un vino rojo picota de capa muy alta con aromas y una intensidad extraordinaria. Un vino bien estructurado y de final largo. La temperatura idónea de servicio oscila entre 12ºC y 18ºC y es ideal para maridar con carnes rojas, pescado azul, quesos curados y embutidos.

*Si quieres disfrutar o regalar alguno de estos vinos 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 · PASTELERIA · HOSTELERIA · RESTAURACION
Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00
comercial@serviciospanaderia.com
Todo lo que buscas en panadería, pastelería, cátering, restauración y hostelería

El Gremi de Forners mantiene vivas las *tradiciones* y *fiestas* de *Castelló* durante todo el año

Los dulces de otoño llenan los mostradores de las panaderías artesanas del Gremi de Forners de Castelló durante noviembre. La calabaza, el boniato o la naranja vuelven a ser protagonistas en “pastissets”, cocas, magdalenas o “panquemaos”. Además, con motivo de la celebración de las fiestas de Halloween y Todos los Santos, los deliciosos huesitos de santo y “panellets”, con las mejores almendras y piñones, mantienen viva una de las tradiciones más dulces de este tiempo.

De hecho, el Gremi de Forners ofrece riquísimas propuestas gastronómicas cada mes del calendario, con un variado y completo recetario de repostería heredado generación tras generación. Materia prima de calidad y elaboración artesanal son la base de su amplia oferta panadera y repostera.

Con enero llegan los roscones de Reyes, que se van rellenando con nuevos sabores: mazapán, oreo, kinder o nutella, que se suman a los tradicionales como el cabello de ángel o la nata natural montada. Este mes también se caracteriza por la festividad de Sant Antoni y sus prims, coquetes… Febrero es el mes del amor por excelencia y los dulces del Día de los Enamorados han evolucionado de la yema tostada, trufa o San Marcos con forma de corazón a los acabados glaseados con fondant.

La Magdalena nos trae en marzo “ximos”, cocas de tomate, espinacas o habas, “coca de Castelló i de Taronja”, “figues albardaes”, “pilotes de frare”, ¡Fadrinets!... todos ellos configuran una carta de productos artesanos que se han consolidado como símbolo de nuestras fiestas. Mientras que, en abril, la mona de Pascua es la reina indiscutible de las panaderías. Las más demandadas, las de boniato, cabello de ángel, crema, trufa o chocolate.

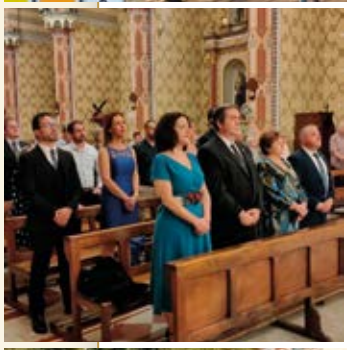
Como no podía ser de otra forma, la “flor del Lledó” llega en el mes de las flores, mayo. Un dulce dedicado a la patrona de Castelló, que lleva un delicado relleno de crema de naranja y hojaldre con mantequilla, acabada con cítricos confitados, en algunos casos naranjas y en otros, limones.

Las cocas de Sant Joan endulzan el mes de junio; y las cocas de tomate, así como las de espinacas, escalivada o la de cebolla son típicas meriendas en julio y agosto.

Ya en septiembre es hora de volver a la rutina y nada mejor que hacerlo con el pan artesano que acompaña a los niños en la vuelta al cole. Ese que se prepara en los hornos del Gremi de Forners de Castelló con masa madre, largas fermentaciones e ingredientes que le conceden un plus nutricional.

En octubre y noviembre, la delicadeza de las masas de mazapán de los “panellets” compiten en los escaparates de los agremiados con las ‘terroríficas’ y divertidas galletas y figuritas preparadas para la fiesta de Halloween. Y para acabar el año, en diciembre, la Navidad inspira a los artesanos y cobran peso el tronco, los pastissets, “carquinyols”, rotllets, turrones y, en general, los dulces secos de fácil conservación en invierno, junto a “pilotes de frare”.

Día Mundial del Pan Artesano



El Gremi de Forners conmemoró el Día Mundial del Pan Artesano con una seria de actos. Así, los panaderos donaron bocadillos artesanos para las personas que se animaron a donar sangre en el edificio de Salud Pública de la avenida del Mar; también organizaron una degustación popular de pan artesano de los hornos de las panaderías del Gremi de Forners en el Primer Molí de Castelló. Y, como colofón, una misa en la Iglesia de la Sagrada Familia para rendir pleitesía a la patrona de los panaderos, la Mare de Déu de Lledó. En la celebración litúrgica no faltó la espectacular talla de la Virgen que el Gremi de Forners custodia durante todo el año.

Víctor J. Maicas
Escritor

Luxor *la ciudad de los faraones* (Egipto)

Luxor es conocida como la antigua Tebas o "la ciudad de las cien puertas", tal y como el poeta griego Homero la denominaba.

Tan pronto entré en sus dominios mis inquietos ojos comprobaron de inmediato que sus joyas arquitectónicas son inigualables, pues a la espectacularidad del templo de Luxor, llamado de la misma forma que la ciudad, se le une la magnificencia del de Karnak. Tanto uno como otro rivalizan en belleza y grandiosidad, y si impactante es la entrada del de Karnak custodiado por una amplia avenida de esfinges con cabeza de carnero, no lo es menos la de su vecino, con una avenida similar pero cuyas esfinges tienen por cabeza un busto de faraón. Los obeliscos y las estatuas grandilocuentes forman parte de su composición, llamando la atención las robustas y gigantescas hileras de columnas que en su interior cohabitan con miles de bloques de piedra. Sin duda, no había término medio, pues con el reinado de un nuevo faraón, éste siempre intentaba superar la magnificencia de su predecesor. El resultado, evidentemente, era digno de admirar, por lo que saciados una vez más mis ojos y mi imaginación con tal demostración de arte y poder, me adentré en las calles de la ciudad cuando el omnipresente sol decidió tomarse un respiro.

Con las luces artificiales, que pretenden imitarlo funcionando a pleno rendimiento, deambulé por el habitual mercado nocturno al amparo del frescor de la noche, ya que la vida renace cuando el calor amaina, pues durante el resto del día los 55 grados diurnos han convertido a sus habitantes en simples reos esperando la hora del paseo. Y es entonces cuando la ciudad se convierte en un ir y venir de gente, aprovisionándose de víveres y empezando el espectáculo del regateo. En medio de aquella vorágine comercial mis pasos se toparon con los de Mohamed, un rapaz de unos siete u ocho años que se ofreció voluntario para guiar mis pasos y los de mis acompañantes por cada rincón del mercado, aconsejándonos los mejores puestos para comprar y las mejores tabernas para tomar un buen té. El niño en cuestión me contó que por las noches solía ofrecerse como guía improvisado para así ganarse unas monedas que pudieran contribuir a la economía de su familia, y recuerdo que al darle su bien merecida recompensa me comentó que parte de aquel dinero le serviría para comprarse por fin unos buenos zapatos.

Por último, aproveché el resto de días que me quedaban en Luxor para visitar los rincones de esta ciudad, disfrutando así del contacto con sus gentes y culturizando mi mente con todo tipo de detalles. Y una vez agotada mi estancia en la "ciudad de los faraones", ya sólo me quedaba por ver El Cairo, la ciudad de las tres pirámides.

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

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

Informa-te'n als nostres centres o al teu ajuntament!
dipcas.es/es/bienestar-social

#AvancemJunts

El tercer concurs del **'Arrocito'** projecta la **gastronomia** i els **productes** de **Castelló**

Marco y Escuder asisten al concurso Arrocito de Castelló

L'alcaldessa posa en valor el certamen que reuneix cuiners de la Comunitat i de Castilla-la Mancha per a elaborar l'original recepta

Castelló va acollir a tercera edició del concurs del *Arrocito de Castelló*, que va reunir una vintena de participants (entre xefs i ajudants), de 12 restaurants de la província (Castelló, Benicàssim i Orpesa), de la resta de la Comunitat Valenciana (de Cullera i Gandia) i de Castilla-la Mancha (de Puertollano, Ciudad Real). Tots ells han cuinat la recepta original del xef Miguel Barrera, que ha exercit com a jurat al costat d'altres xefs reconeguts dins del panorama gastronòmic de la Comunitat.

Seguint les bases del concurs, cada xef va elaborar el seu particular *Arrocito de Castelló*, part de les quals han sigut per al jurat i la resta per a la seua degustació entre el públic. Una degustació que es va realitzar en la mateixa plaça Hort dels Corders on va transcorrer la resta del certamen.

'Origen Castelló' dinamitza l'oferta turística

L'Ajuntament de Castelló, a través de la regidoria de Turisme, va organitzar el festival **Origen Castelló**. Va ser la tercera edició de la cita, que fusiona la música i l'art amb un entorn natural i patrimonial com és el parc Ribalta.

L'esdeveniment es va desenvolupar per tercer any consecutiu "amb l'objectiu de dinamitzar l'oferta turística que ofereix Castelló amb l'arribada de la tardor i brindar l'oportunitat de viure i gaudir d'experiències a través del patrimoni

Todos los premiados

L'alcaldessa, Amparo Marco, va assistir a aquesta tercera edició del concurs del *Arrocito*. “Una cita que contribueix des de fa tres anys a donar a conéixer els productes de proximitat i a posar en valor la nostra gastronomia”, ha apuntat Marco. “Un any més el concurs del *Arrocito* ha sigut un reclam turístic per a Castelló”, ha assegurat la regidora de Turisme, Pilar Escuder. Després de la deliberació del jurat, el plat guanyador va ser el presentat pel restaurant Casa Lola, del Grau de Castelló; el segon premi se’l va emportat La Tasca del Puerto, també del Grau de Castelló; i el tercer premi ha sigut per a La Suculenta, de Benicàssim.

de tardor amb concerts al parc Ribalta

i la música”, va explicar la regidora de Turisme, Pilar Escuder.

El festival va començar el divendres 7 d'octubre, amb el tàndem flamenc Israel Fernández i Diego del Morao. El dissabte 8 d'octubre va ser el torn del cantaor Guadiana; i el diumenge 9 d'octubre va ser el sevillà Jalezz l'encarregat de clausurar el cicle.

Origen Castelló va tindre accés gratuït per a que tant el públic com l'organització i els artistes varen gaudieren d'una experiència de tardor en un entorn tan especial com l'entorn del llac del parc Ribalta.

Las *Cuevas Heladas* del río Sonella

Jorge Martínez Pallarés

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

Las Cuevas Heladas son un conjunto de abrigos y cavidades producidas por la erosión del cauce del río Sonella a su paso por la localidad de Onda. Formadas en diferentes estratos de roca caliza y conglomerado destacan por sus pintorescas formaciones y la exuberante vegetación que se encuentra en sus inmediaciones.

Por los alrededores de las cavidades se han localizado algunos restos medievales y grafitis realizados con elementos de punta fina pertenecientes a los siglos XIV y XV d.C.

El acceso a las mismas se puede realizar siguiendo el itinerario del sendero local SL CV 106. La ruta transita por una antigua acequia, enclavada en plena montaña, que nutre de agua las zonas de huertas situadas al sur de la población.

En diferentes puntos se atraviesan algunos pasos al borde de un precipicio que han sido acondicionados recientemente por el consistorio con la construcción de una serie de pasarelas de madera y un conjunto de sirgas, haciendo mucho más accesible la visita, revalorizando este importante paraje y reconvirtiendo un recurso natural en un recurso turístico.

Con los guías titulados de Nucs podrás descubrir este y otros rincones del interior de Castellón de una forma amena y segura.

Ruta turística

El fascinante mundo del cítrico

Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

Con los primeros fríos, llega la temporada de los cítricos a los mercados valencianos. La gran familia de los cítricos tiene más de 20 millones de años y lo que llega hasta nuestras manos es un auténtico y fascinante *Tratado de Historia*. Les ofrecemos aquí algunos apuntes históricos sobre esta fruta.

Es a finales del siglo XVIII cuando se inicia el desarrollo del cultivo del naranjo dulce en el reino de Valencia. Y por lo que se refiere a la provincia de Castellón, la primera referencia sobre el naranjo dulce la da el farmacéutico don José Jiménez, quien, en su tratado de plantas inédito, que concluyó en 1789, describe una variedad de naranjo agrio, tres de dulce, dos de limonero y una de cidro.

Entre 1825 al 1830 se empieza a cultivarse el naranjo en la provincia de Castellón, concretamente huertos de naranjo en Vila-real y poco después en Burriana y Almassora, En 1856 José Polo introduce el cultivo del mandarino en Vila-real. De 1860-1870 se produce la extensión del cultivo de los cítricos en Castellón, transformándose en huertos muchos marjales, así como tierras que hasta entonces se dedicaban al cultivo del trigo y cáñamo. ¡Disfrutemos del excelente producto fresco, sano y de proximidad que nos brinda el fascinante mundo del cítrico!

El Palau-Castell dels Marquesos d'Ariza (Betxí)

El Palau-Castell dels Marquesos d'Ariza vuelve a "palpitar" en el corazón de la población de Betxí tras la exhausta rehabilitación que ha puesto en valor uno de los máximos exponentes de la arquitectura nobiliaria del Renacimiento valenciano. En 2013 empezó el proyecto de recuperación del conocido también como Palau de Betxí -siglo XV-XVI- y que se prevé finalizar totalmente en el 2023.

Aunque se han hallado restos de una primera construcción romana y una necrópolis de la época islámica, esta edificación es, principalmente, una fortaleza medieval que se convirtió en residencia medieval en el siglo XVI. Desde sus inicios como torre-alquería en época islámica, pasó a ser un Palacio Gótico de la familia Rois de Liori en la conquista cristiana, que asumió la baronía de Betxí. Posteriormente se fortificó como palacio-castillo en el s. XV, cuando se incorporaron baluartes y una portada renacentista. En el siglo XVII, la baronía de Betxí pasó a los marqueses de Ariza.

Tras un largo periodo de abandono y declive hasta mediados del s. XIX, resurge como edificio socio-cultural (cine, teatro, casino-sindicato) a manos del mecenas Pascual Meneu, aunque vuelve a abandonarse y subdividirse. A mediados del siglo XX el Ayuntamiento de Betxí se decide a recuperar este edificio, catalogado como Bien de Interés Cultural en 1997.

Durante el siglo XIX, el Palacio-Castillo vivió una gran transformación, tanto en su exterior como en su antiguo claustro. Una nueva altura sobre el patio renacentista comunicaría con las dependencias privadas de Pascual Meneu, donde todavía se conservan pinturas costumbristas, techos de madera, bovedillas cerámicas pintadas y una amplia escalera construida con grandes piezas de mármol blanco y rejerías modernistas.

Después de su reconstrucción, se puede observar un gran patio central con columnas cilíndricas y esbeltas que sostienen los arcos. El suelo parece un tablero de ajedrez por sus baldosas blancas y negras. El desarrollo artístico hizo que el edificio se impregnara con otros estilos, como la portada barroca que todavía conserva la fachada principal.

Sin duda, el Palau de Betxí es una joya arquitectónica y cultural, que sirvió como edificio residencial fortificado combinando el estilo gótico y renacentista y que, además, es la única obra civil renacentista de toda la Comunitat Valenciana.

Más información: ***www.betxí.es***

La provincia será la sede en 2023 del XX Congreso Europeo de Cofradías Enogastronómicas

La provincia de Castellón será la sede del XX Congreso Europeo de Cofradías Enogastronómicas. Así se dio a conocer en la localidad francesa de Dijon, donde se celebra la edición número 19 de este certamen, al que han acudido el presidente de la Diputación, José Martí, y la diputada provincial y alcaldesa de Benicarló, Xaro Miralles. Se trata de un evento que organiza el Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas, en el que la provincia de Castellón está representada a través de la "Confraria de l'arròs i la taronja" de la Host del Castell Vell.

Con esta decisión, se reconoce el alto nivel culinario alcanzado en los últimos años por la provincia de Castellón, que además de contar con tres restaurantes con estrellas Michelin, acoge importantes eventos gastronómicos a lo largo del año y cuenta con la pujanza de la marca impulsada por la Diputación de Castellón, 'Castelló Ruta de Sabor'.

Éxito del festival musical organizado por el bicentenario

El festival de música organizado por la Diputación con motivo del bicentenario y celebrado en el recinto del Mercado del Lunes de Castelló ha sido todo un éxito. Así lo calificó la diputada de Juventud, Lluïsa Monferrer, quien destacó la actuación de Don Patricio como uno de los principales atractivos del acontecimiento y que ha contado a una gran afluencia de público, sobre todo, juvenil. Por otra parte, también se organizó en Benicarló otro festival con los grupos castellonenses Santi Campos, Miss Black Emotion, Carmen Manilla y Ander Troys.

La Diputación refuerza la fumigación contra los mosquitos en municipios de la costa

La Diputación sigue su batalla contra los mosquitos en treinta municipios de la provincia, fundamentalmente de la costa. Así, se realizaron fumigaciones en Moncofa, Xilxes, Torreblanca, Borriana, Nules, Almenara, Almassora, Castelló, Benicàssim y Peñíscola. Por otra parte, Martí se refirió también a que el nuevo Plan Provincial contra los Mosquitos que ha entrado en vigor en 2022 tiene un presupuesto de 630.348 euros y contempla un incremento anual del 30% en el número de jornadas de trabajo.

Benicarló acogió el Festival Gastronómico Castelló Ruta de Sabor

El Festival Gastronómico 'Castelló Ruta de Sabor', organizado por la Diputación, se celebró en octubre con la participación de 12 estrellas Michelin en ponencias, debates y demostraciones gastronómicas. Los asistentes pudieron disfrutar de food-trucks, barras con venta de bebidas, zonas de descanso, espectáculos culinarios y música en directo. Cabe destacar que 'Castelló Ruta de Sabor' agrupa a productores y 375 empresas de servicio de toda la provincia.

La UJI programa 50 obras teatrales para la *XXX edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam*

La Mostra d'Arts Escèniques Reclam estrena su inclusión dentro de la Red Española de Teatros, Auditorios, Circuitos y Festivales de Titularidad Pública y lo hace en la XXX edición del certamen que se celebrará hasta el 4 de diciembre y rodeará de cultura el otoño en las comarcas de Castellón un año más. La muestra organizada por la UJI, a través del Servicio de Actividades Socioculturales, ha programado 50 obras con 63 funciones que se representarán en 11 municipios y que mantienen la idiosincrasia de la muestra con temas de actualidad que buscan despertar en el espectador el pensamiento crítico. La iniciativa cuenta con la colaboración de los ayuntamientos de Almassora, Benicarló, Benicàssim, Betxí, Burriana, Castelló, Oropesa del Mar, Vilafranca, Vila-real y Vinaròs, además de la Diputación de Castellón, la Fundación Caixa Castelló y del Instituto Valenciano de Cultura (IVC).

El Reclam se inauguró el viernes 28 de octubre en el Paranimf con la obra *Solo llamé para decirte que te amo*, de la compañía argentina Foco. La clausura tendrá lugar en el Teatro Municipal de Benicasim, el día 4 de diciembre, con la obra *Sopla!*, de la compañía Tropa Circus, un espectáculo de circo, humor y música en directo para todos los públicos.

Los dramaturgos y artistas castellonenses tendrán su espacio en el marco del Reclam con obras como *Passos Lleugers*, una adaptación de la compañía La Ravalera, en colaboración con Amnistía Internacional; el estreno de *La Torre del Silencio*, de los villarealenses La Medusa; *Johnny Chico*, una obra interpretada por el actor de Onda, Víctor Palmero, donde se trata la temática LGTBI; *Las Couchers,* de la compañía Inpro-gress, compuesta por dos alumnas del Aula de Teatro Carles Pons de la UJI; o *Els Tardigrads*, una producción de la compañía valenciana Al anochecer Producciones dirigida por Sergio Caballero.

En cuanto a espacios escénicos, el Paranimf tendrá una amplia programación entre la que destacan las obras *Winnipeg*, de Puça Espectacle; o *El avaro*, con la que la compañía Atalaya quiere conmemorar el 400 aniversario del nacimiento del dramaturgo francés Molière.

El Teatro del Raval también ofrecerá una amplia programación que se iniciará con *Nacidos culpables*, de Peter Sichrovsky. Otras representaciones son *Un tal Shakespeare*, de Cascai Teatro o *Cervantes i el joc de l'oca*, una obra de la compañía Botarga.

La música también tendrá su apartado con varios espectáculos: *Manifest antiromàntic*, una sátira discotequera dirigida por Joan Palomares y Pau Berga; *Viaje al centro de un idiota*, creado por Enric Montefusco; *el Tocadiscos de Fuster* o *Preludi a la lentitud*, un poema sonoro creado por Versonautas.

En cuanto a la danza, el Reclam contará con tres actuaciones. La primera, *La solidesa del cor feble*, es una obra de Toni Aparisi i David Moliner que se pondrá en escena en la Sala San Miquel de Castelló. En Burriana llega la obra *VDF 2022* del colectivo València Dancing Forward, mientras que en Betxí se podrá disfrutar del espectáculo *Migrare*, de Maduixa Teatre.

Las funciones dirigidas a un público familiar también son un eje fundamental en la muestra. Destacan creaciones como *Playtime*, que se representará en Almassora; *Mare Terra,* de la Compañía del Príncep Totilau; *Pedra a pedra*, del Teatre de l'Home Dibuixat; *La Via Làctia*, de la Companyia El Cau de l'Unicorn; *La barca*, de la compañía La Larvària de antiguas alumnas del Aula de Teatro Carles Pons; *Chucho* de la compañía Filis Teatro o *Shhh...El col·leccionista de sons,* de Factoría Los Sánchez e Imaginary Landscape Factory.

Además, el Reclam ha programado obras como *Waterloo*, de Albena Teatre; *Amado*; *Verso a Verso*, con la participación de la actriz Charo López; *We will never be champions*, interpretada por los miembros de la Asociación de personas con diversidad funcional o *La lluvia amarilla*, adaptación de una pieza de Julio Llamazares.

La **Generalitat mejora el acceso al Aeropuerto de Castellón** con la puesta en servicio de una lanzadera desde la estación de Torreblanca

La consellera de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Rebeca Torró, anunció la contratación, a partir de noviembre, de un servicio de bus lanzadera para conectar la estación de ferrocarril de Torreblanca con el Aeropuerto de Castellón, a fin de "dar respuesta a las necesidades de movilidad de los usuarios y usuarias de la instalación aeroportuaria y, en particular, para atender al aumento del tráfico comercial".

Según explicó Rebeca Torró, "con la contratación de este servicio público de transporte regular de viajeros, desde la Conselleria damos respuesta a la necesidad de transporte público del aeropuerto mientras trabajamos, de forma paralela, en la actualización del proyecto de servicio público CV-003 Vinaròs-Castelló de la Plana".

Además de los viajeros y viajeras del aeropuerto, la consellera se refirió a que "se ha pensado en los usuarios y usuarias de cada día: el alumnado de los nuevos ciclos de FP vinculados a la rama aeronáutica y los trabajadores y trabajadoras del mismo aeropuerto y de las empresas que se están instalando aquí, ya que el aeropuerto se está convirtiendo en un importante polo industrial y servicios como el de esta lanzadera, lo están haciendo más atractivo y accesible a nuevas empresas".

El nuevo servicio permitirá una conexión eficiente desde Castelló y desde todas las poblaciones de las planas litorales entre Valencia y Vinaròs, gracias a la coordinación con los servicios de Renfe.

El servicio de estas nuevas lanzaderas se adaptará a las necesidades a que vaya generando el uso diario del propio aeropuerto y, como ha señalado Torró, "permitirá el acceso tanto desde la estación de Castelló, como desde la de Benicarló-Peñíscola, en un tiempo de viaje inferior a una hora y con un precio de 5,45 euros correspondiente a la suma de los billetes sencillos de tren y autobús".

Según ha indicado la consellera, "algunos de los servicios de Renfe permitirán además la conexión directa con València y se trata, en definitiva, de fomentar intermodalidad, de sacar el mayor rendimiento y eficacia posible a la conectividad y a los diferentes modos de transporte colectivos y sostenibles para que los ciudadanos y ciudadanas puedan disponer de un servicio público de calidad y accesible".

Asimismo, apuntó Torró, la Conselleria va a acometer las actuaciones necesarias en la estación de Torreblanca para hacer posible el acceso a la zona de aparcamiento y la maniobra de los vehículos que prestarán el servicio de transporte e instalará una marquesina en el lugar de la parada.

De este modo, desde la Conselleria se da respuesta a las necesidades expresadas por la dirección del Aeropuerto de Castellón ante el incremento de los vuelos operados en este, concluyó la consellera.

Casa Benitandús (Alcudia de Veo)

Casas Rurales con encanto

Silencio, olor a hierba, respirar aire puro, dormir protegido por robustos muros de piedra o vigas de madera, calentarse al fuego de la chimenea, escuchar el trino de los pájaros o el canto de un gallo… Son sensaciones auténticas que se pueden compaginar con momentos lúdicos en pareja, familia o amigos, preparando la barbacoa, tomándose el aperitivo en el porche o la terraza y disfrutando de actividades al aire libre en alguno de los muchos alojamientos rurales repartidos en el interior de la provincia de Castellón.

Precisamente, en la revista TURISME I GASTRONOMIA DE CASTELLÓ hemos querido acercarles una selección de estas casas y hoteles rurales que se encuentran inmersos en un entorno tranquilo y acogedor donde disfrutar de una estancia agradable y estar en contacto con la naturaleza, conocer la gastronomía, cultura y patrimonio local, así como recorrer múltiples senderos, participar en actividades de agroturismo y turismo activo. En definitiva, lugares donde no se necesita reloj y es fácil olvidarse de las preocupaciones cotidianas para centrarse únicamente en disfrutar de unas excepcionales instalaciones rurales.

Ca Pelegrí

(Les Useres)

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

Se trata de una casa rural, totalmente reformada, con capacidad para 8 - 10 personas y una elegante decoración, en la que destacan algunos 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 con dos amplias terrazas, una de ellas con barbacoa.

Carrer Roques Conilla,12. Les Useres
Telf.: 607 377 307 · Instagram: ca.pelegri

La Costereta

(Catí)

Calidez, 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, 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.

Masía Costereta, s/n. Catí
Telf.: 639 844 885 · www.masialacostereta.com

Casa Rural dels Hospitalaris

(Traiguera)

Dormir en un lugar histórico tiene un indudable encanto. La Casa dels Hospitalaris, catalogada con cuatro estrellas, se encuentra en el Real Santuario de la Mare de Déu de la Font de la Salut, una joya arquitectónica del siglo XVI que recuerda el paso de las órdenes de Montesa y los Hospitalarios por la población de Traiguera. Un alojamiento rural totalmente restaurado que ha sabido mantener la esencia de su pasado a través de la piedra, las maderas y el mobiliario antiguo que se ha conservado en la vivienda.

Una impresionante casa rural, con capacidad de hasta 10 personas, dispone de 5 dormitorios y tres baños. Está aclimatada con aire acondicionado y calefacción, además de totalmente equipada con electrodomésticos, televisión, bañera de hidromasaje y biblioteca, entre otros servicios. También cuenta con zona de aparcamiento y terraza con barbacoa.

Real Santuario de la Mare de Déu de la Font de la Salut nº 9. Traiguera

Telf.: 616 998 968

casaruraldelshospitalaris.com

El Rincón de Jara

(Caudiel)

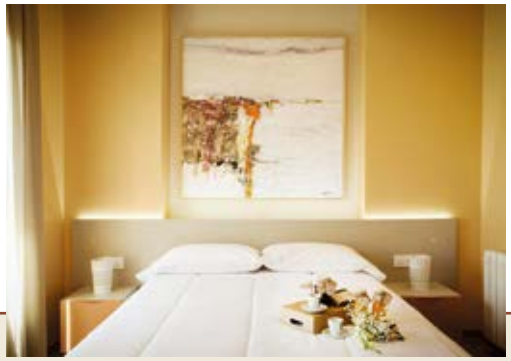
Calle Murillo, 22. Caudiel

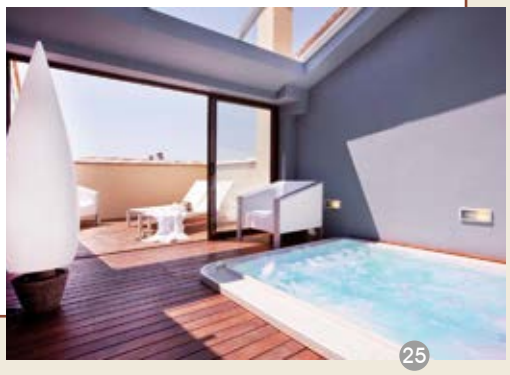
Telf.: 963 463 426

www.elrincondejara.com

Emplazada en la emblemática ciudad de Caudiel, esta casa rural 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. Es ideal para pasar unos días tranquilos con la familia o un grupo de amigos en un entorno agradable y relajado.

Así, la vivienda cuenta con cuatro dormitorios independientes, TV, cocina equipada con lavavajillas y microondas, lavadora y dos baños con bañera. También dispone de un jacuzzi de seis plazas, zona de barbacoa, jardines, zona “chillout”, parque infantil y aparcamiento, sin olvidar el servicio de wifi gratuito. Por otra parte, el entorno de El Rincón de Jara es de gran belleza y tranquilidad, ideal para paseos, excursiones y senderismo.





L'Arc de Pedra

(Vilafamés)

En el corazón del barrio del Cuarticho, uno de los más emblemáticos de Vilafamés, se encuentra L'Arc de Pedra, una preciosa casa rural situada junto al castillo. Ocupa una tradicional edificación de piedra totalmente reformada, con tres plantas. En la primera podemos disfrutar de una cocina totalmente equipada y el acogedor salón donde pasar agradables veladas. En la primera, está la habitación de matrimonio con su baño completo integrado dentro de la misma; y en la última, encontramos un gran dormitorio con zona de estar y un pequeño pero funcional baño completo.

Sin duda, L'Arc de Pedra es uno de esos alojamientos con encanto, donde se puede descubrir uno de los pueblos más bonitos de España.

Cuarticho, 11. Vilafamés
Telf.: 675 184 936 · arcdepedra.negocio.site

El Planet de Maella

(Xert)

Hermosos paisajes agrestes enmarcan la población de Xert, un espectacular enclave en el que se encuentra El Planet de Maella, una elegante casa rural totalmente reformada, con "jacuzzi" y grandes ventanales y balcones que invaden de luz natural todas las estancias. Dotada con las máximas comodidades, esta vivienda tiene capacidad de hasta seis personas, calefacción radiante por el suelo y está distribuida en planta baja, primera y segunda planta.

La entrada principal lleva a un amplio comedor, con una gran chimenea de leña. También se dispone de una cocina totalmente equipada.

Sin duda, para todos aquellos que además de un alojamiento quieren vivir experiencias, "El Planet de Maella", es una opción perfecta.

Calle del Horno, 11. Xert
Telf.: 686 34 09 35 / 964 490 027 / 665 810 430
elplanet.casarural@gmail.com

La Covarxella

(Culla)

La Covarxella es una casa rural de calidad donde se ha cuidado hasta el más mínimo detalle. Un lugar especial donde disfrutar de elegantes y acogedoras instalaciones en el corazón del Valle del Molinell, a pocos kilómetros del casco urbano de la población de Culla.

Tras una completa restauración, la vivienda, con capacidad para 8 personas, cuenta con tres dormitorios de matrimonio y una doble; amplio salón con TV y wifi; cocina totalmente equipada; así como dos baños equipados, incluso con secador. Hay también calefacción central y chimenea. Además, alberga una excepcional zona de barbacoa y una piscina exterior.

Sin duda, La Covarxella es el lugar perfecto para pasar unos días tranquilos con la familia o un grupo de amigos en un entorno de gran belleza, idóneo para disfrutar de paseos, excursiones o senderismo.

E-12163 El Molinell

Culla

Telf.: 696 308 275

info@lacovarxella.com

Terra i Mar

(Cabanes)

Plaça Verge del Bon Succés, 8. Cabanes

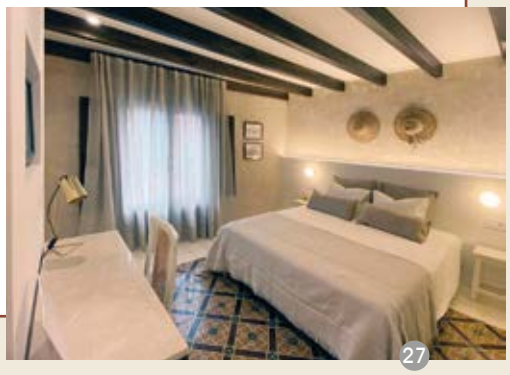
Telf.: 665 402 685

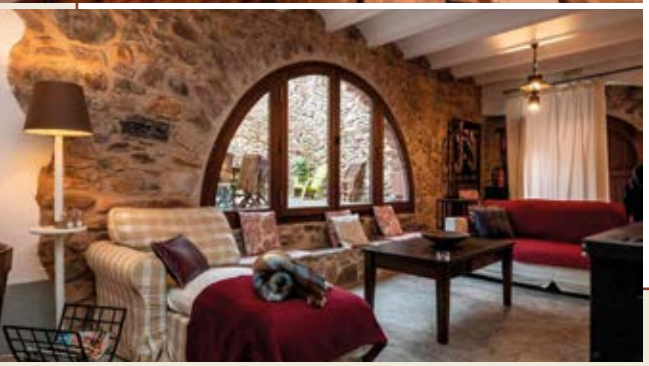
Instagram: terraimarcasarural

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, 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. 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.

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





Casa Benitandús

(Alcudia de Veo)

Naturaleza en estado puro. Casa Benitandús se encuentra en el corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán, concretamente en la población de Alcudia de Veo, a orillas del río Veo y muy próxima al embalse de Onda. La casa, una antigua construcción para usos agrícolas y ganaderos del año 1887, se ha convertido en un alojamiento rural con mucho encanto tras una completa restauración que ha permitido mantener su esencia arquitectónica e incorporar instalaciones y servicios necesarios para crear un ambiente acogedor y confortable.

El conjunto edificado se compone de planta baja con cocina-office, sala de estar, aseo y patio. En la primera planta se distribuyen dormitorios con baño, además, de una segunda planta con buhardilla-dormitorio, baño y terraza. Todas las estancias disfrutan de bellas vistas del entorno, culminadas por los "Órganos de Benitandús".

Un espacio donde pasar unos días tranquilos con la familia o un grupo de amigos en una edificación histórica paraje y rodeados de parajes de extraordinaria belleza.

Benitandús, 29. Alcudia de Veo
Telf.: 655 936 106 · www.benitandus.com

Casa Rural Espadán Suites

(Artana)

Casa Rural Espadán Suites es un hospedaje de decoración moderna y muy luminoso, que ofrece unas espectaculares vistas del entorno natural de Artana, municipio situado en el Parque Natural de Sierra Espadán.

Cuenta con un amplio salón, dos dormitorios, dos baños, cocina y un completo equipamiento de hogar. También dispone de piscina al aire libre, barbacoa y terraza.

Todo un lujo para disfrutar de los parajes más importantes de la Comunitat Valenciana, como es Sierra Espadán, con numerosas rutas senderistas y actividades para realizar durante una escapada romántica, con amigos o en familia.

Paseo Ombria, 1. Artana
Telf.: 669 532 550 · espadansuites.com

Font d'en Torres

(Morella)

Font d'en Torres ocupa una antigua masía del S. XV, que fue totalmente reformada respetando la arquitectura típica de la zona -muros de piedra, techos de madera y abuhardillados, tejas árabes, etc.- Con una decoración en la que se combina lo rústico y moderno, se ha cuidado la decoración hasta el último detalle. Además, se han añadido las instalaciones y los servicios necesarios para crear un ambiente acogedor y confortable (calefacción por suelo radiante, duchas efecto lluvia...) Es ideal para pasar unos días tranquilos con la pareja o un grupo de amigos en un entorno tranquilo y relajado.

En Font d'en Torres, catalogada como casa rural de categoría superior, es un lugar ideal para desconectar y disfrutar de la tranquilidad que ofrece la naturaleza, escuchando tan solo los cencerros de las vacas pastando, el canto de los pájaros, o el ruido del agua de la fuente...

Entrada por N-232 Km 66.
Morella

Telf.: 608 843 978

fontdentorres@gmail.com

Alojamiento Rural Font del Roser

(Chiva de Morella)

Plaza Mayor, 21 y
Calle Solana, 11.
Chiva de Morella

Telf.: 647 560 936 /
672 630 625

www.fontdelroser.com

Font del Roser es un excepcional alojamiento rural en Chiva de Morella, un encantador pueblo integrado en Morella. Reformado con materiales tradicionales y nobles de la zona, como la piedra natural y madera, se ha conseguido crear en esta casa un ambiente rural y en contacto con la naturaleza, pero con las máximas comodidades.

El Alojamiento Rural Font del Roser tiene capacidad para un máximo de 18 personas. Dispone de un salón amplio con chimenea y cocina; además de un patio interior amueblado y un vestíbulo con libros. También consta de varios dormitorios, baños totalmente equipados y tres zonas de comedor equipadas con cocina. Hay wifi gratuito.

El entorno natural de la localidad es de gran belleza y tranquilidad, ideal para paseos, excursiones y senderismo.

La Carbonera de Espadàn

(Almedíjar)

La Carbonera de Espadán es una casa encantadora donde han sabido combinar el estilo rural e industrial. Consta de salón a doble altura con aseo y dos habitaciones con vestidor y baño completo. Ubicada en el histórico pueblo de Almedíjar, este alojamiento es un perfecto punto de partida para descubrir los dos valles más densamente poblados de alcornoques de Sierra Espadán (Mosquera y Almanzor) y posiblemente de España.

La casa, dotada de todos los servicios y enseres, también dispone de calefacción en todas las estancias, lo que garantiza una estancia confortable en plena naturaleza, para compartir con amigos y familiares. Un lugar para disfrutar de un turismo rural de calidad, donde el confort está garantizado.

Calle Nueva, 18. Almedíjar
Telf.: 618 139 674 · lacarboneradeespadan.es

Mas dels Estellers

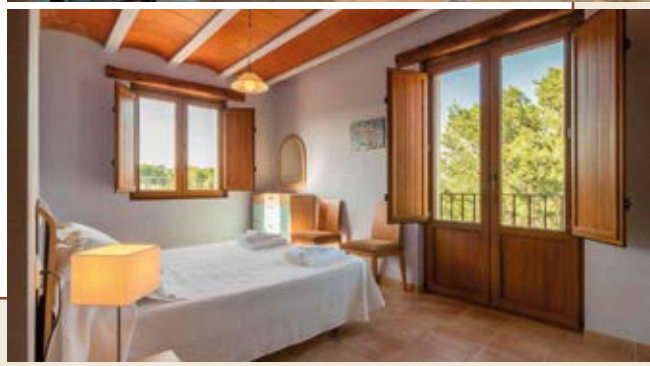
(Sant Jordi)

Un paisaje de olivos, algarrobos y almendros recibe al visitante de la población de Sant Jordi, donde se encuentra el Mas dels Estellers, que ocupa una antigua edificación del siglo XVI, totalmente restaurada y dividida en varias casas rurales independientes, con capacidades distintas.

Todos los alojamientos están dotados con las máximas comodidades y pensados para que se disfrute de una estancia cómoda y agradable (calefacción, aire acondicionado, TV, cocina totalmente equipada y baño completo). También hay habitaciones adaptadas para minusválidos.

En las zonas comunes se puede disfrutar de chimenea y terraza/solárium con excelentes vistas panorámicas del Maestrat, Montsià y de la costa. Disponen de una sala de reuniones, exposiciones y conferencias, sin olvidar un parque de juegos infantiles y un jacuzzi exterior.

Calle del horno, 11-15. Sant Jordi
Telf.: 646 604 046 · masdelsestellers.com



Masía Corralet

(Benassal)

Masía Corralet es mucho más que un hospedaje rural. Es un importante legado arquitectónico con más de dos siglos de historia que se ha convertido en una elegante casa rural, con todas las prestaciones del siglo XXI.

Tras una cuidada restauración, unos sólidos muros de piedra resguardan Masía Corralet, donde se conservan las características rústicas de las construcciones rurales, pero, a su vez, con las comodidades modernas. Así, en la planta baja se distribuye el recibidor, un amplio salón comedor, cocina totalmente equipada y baño. Mientras que las habitaciones -de matrimonio y dobles- se encuentran en la planta superior. En el exterior, un cuidado jardín, con terraza, barbacoa y una piscina, ofrece espectaculares panorámicas del bello paraje.

Carretera Vilafranca,
Benassal.

Facebook:
Masia Corralet

Casa Rural La Solera

(Rosildos)

C/ Sant Joan, 11.
Els Rosildos

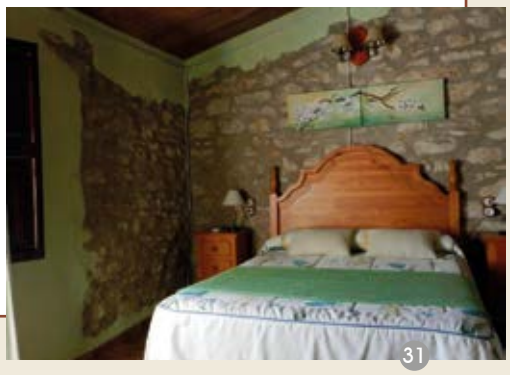
Telf.: 616 161 420

info@casaruralsolera.com

La Solera es una casa rural ubicada en Rosildos (Sierra Engarcerán), donde es posible estar en contacto con la naturaleza y al mismo tiempo disfrutar de todas las comodidades.

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

Restaurada con “esmero y cariño”, esta construcción, con calefacción en toda la vivienda, dispone de cuatro habitaciones, un amplio comedor, cocina completa y baño. Además, en el exterior hay zona de barbacoa, terraza, piscina, jardín y aparcamiento.



El Secret de Marco

(La Pelechana-Vall d'Alba)

Lujosa, amplia y acogedora. Esta antigua masía de la Pelechana (Vall d'Alba) se ha convertido -tras una cuidada restauración- en un elegante alojamiento turístico que ofrece la oportunidad de vivir la serenidad del mundo rural con todas las comodidades y servicios.

Conocida como El Secret de Marco, la casa tiene capacidad para alojar hasta un máximo de 10 personas. Cuenta con distintas habitaciones, un gran salón, cocina totalmente equipada y baños. Además, dispone de una amplia terraza con mesa y sillas de exterior, y buenas vistas. Así como una terraza exterior en el tercer piso con telescopio.

En los alrededores de la casa se pueden realizar todo tipo de deportes de montaña: senderismo (muy cerca del pico Penyagolosa), escalada o BTT. Así como disfrutar de la paz que ofrece un lugar con aire fresco y magníficas vistas a los almendros en flor.

Calle Morera, 19, Masia pelejaneta. Vall d'Alba
Telf.: 660 714 058 · elsecretdemarco.negocio.site

Casa Pradas

(Montanejos)

Montanejos es uno de los principales destinos termales de España. Y en el corazón de esta emblemática villa termal, Casa Pradas ofrece un excepcional hospedaje que ocupa una casa tradicional del s. XIX, totalmente reformada. Con capacidad hasta 10 personas, dispone de tres habitaciones con camas de matrimonio y dos habitaciones dobles; dos baños totalmente equipados y una cocina completa, además de un acogedor salón comedor. Todas las estancias cuentan con calefacción y se pueden disfrutar de las dos terrazas de la casa: una exterior con vistas a la Sierra Espadán y otra interior.

Un espacio ideal para pasar unos días de descanso en el balneario o, si se prefiere, disfrutar de la naturaleza -con sus aguas a 25ºC todo el año- y de deportes de montaña como el ciclismo, barranquismo, kayak, rafting, aguas bravas… Desde luego, un completo programa de actividades donde elegir.

Calle Manuel Pradas, 19. Montanejos
Telf.: 659 616 528 · www.casapradas.com

Casa Rural Can Pitu

(Alfondeguilla)

Barrancos, hermosas paredes de rodeno y frondosos bosques de alcornoques impresionan al visitante de Sierra Espadán, un gran macizo montañoso que atesora un importante legado natural. Sin duda, un extraordinario paisaje que se puede descubrir únicamente abriendo las ventanas de la Casa Rural Can Pitu, un alojamiento de primera calidad ubicado en el casco antiguo de la población de Alfondeguilla.

Con preciosas vistas a la montaña, la casa -con capacidad para ocho personas- dispone de cuatro habitaciones dobles, de camas individuales y de matrimonio, dotadas con colchón viscoelástico, para disfrutar de una comodidad superior en plena naturaleza. También hay dos baños perfectamente equipados. En la cocina-comedor destaca una chimenea de leña, sin olvidar televisor. En la terraza, los huéspedes pueden disfrutar también de una barbacoa, cenador y un completo mobiliario de jardín en la terraza.

Calle Pastores, 11.
Alfondeguilla

Telf.: 629 364 960

www.canpitu.es

La Bonita

(Culla)

Calle Abadía, 10. Culla

Facebook:
La Bonita de Culla

A la casa no le falta detalle. En el corazón de la ciudad medieval, junto a la iglesia y unos impresionantes miradores, La Bonita ocupa una magnífica vivienda muy cuidada, limpia y confortable. Ha sido reformada íntegramente y está decorada con un estilo rústico. De hecho, la piedra y la madera son la esencia de una construcción que cuenta con 2 dormitorios y una cocina equipada, junto a la zona de estar y baño, además de una terraza.

Culla preserva vestigios aún latentes de épocas pasadas. Su casco histórico, declarado Conjunto Histórico Artístico, está perfectamente conservado e invita al visitante a realizar una ruta repleta de historias sobre caballeros templarios y de leyendas de amores imposibles entre culturas. La Bonita es un perfecto emplazamiento para conocer mucho más sobre este tesoro arquitectónico e histórico, que tiene también una gran belleza paisajística.

Mas d'Albalat

(Rosildos)

La naturaleza marca su paso por el entorno privilegiado de Sierra Engarcerán, de paisaje montañoso, que atesora un valioso patrimonio botánico y animal. El término municipal está compuesto por tres núcleos urbanos importantes (Sierra Engarcerán, Ibarsos y Rosildos), así como por numerosas masías rurales diseminadas. Una de ellas es el Mas d'Albalat, una rural de calidad superior, ubicada en Rosildos, que tiene capacidad para 10 personas, distribuidas en cuatro habitaciones dobles y una de matrimonio. Todas están equipadas con televisor, calefacción por suelo radiante, ropa de cama y ducha, y colchones de viscoelástica de calidad.

El Mas d'Albalat, decorado con especial cuidado en los detalles, también cuenta con dos amplios baños con jacuzzi y ducha, otro baño con cabina de hidromasaje, un aseo en el comedor y otro en el jardín. Además, dispone de un espacioso comedor con chimenea, cocina totalmente equipada y sala de estar, etc. En el exterior destaca un extenso jardín con césped, en el que se encuentra la caseta de la barbacoa y porche exterior.

Mas d'Alabat, s/n. Rosildos (Sierra Engarcerán)
Telf.: 659 535 011 / 629 076 912 · masdalbalatrural.com

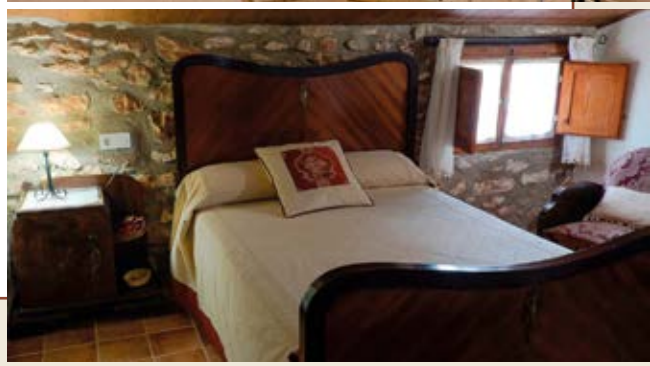
Mas Els Vilars

(Les Useres)

Auténtica, acogedora y con infinidad de detalles que la hacen única. La casa rural el Mas Els Vilars ofrece al visitante un lugar donde vivir, sentir y compartir experiencias en plena naturaleza. Y es que, tras una completa restauración, la casa, con sus paredes de piedra, techos de madera y cuidada decoración, preside una finca rodeada de olivos y algarrobos, en el término municipal de Les Useres.

Desde el amplio jardín, los más pequeños pueden disfrutar del aire libre con total seguridad. También cuenta con un porche cubierto, que incluye en su interior una barbacoa y un horno rústico tradicional. La casa, distribuida en dos plantas, dispone un amplio comedor con chimenea, cocina con barra americana, dos habitaciones dobles y otras dos de matrimonio, además de baños.

Las Crevadas, s/n Les Useres
Telf.: 606 014 948 / 616 137 011 · maselsvilars.com



Aldea Roqueta

(Ibarsos - Culla)

Aldea Roqueta está integrada por un encantador conjunto de masías perfectamente conservadas, rodeado por las impresionantes vistas del valle de Sierra Engarcerán.

Un entorno pensado para la relajación y el descanso de los huéspedes en espacios decorados con mimo donde no hay TV ni teléfono, ideal para recobrar el ritmo pausado de otra época. Así, cuentan con 18 suites (5 júnior, 5 estándar, 7 sénior y 1 gran suite) cada una con carácter y personalidad propia para atender distintos estilos y necesidades. Algunas disponen de chimenea y otras tienen una zona de sofás o una gran mesa.

Por otra parte, en Aldea Roqueta cuentan con servicio de restaurante, donde se puede degustar la diversidad y excelencia de la comida mediterránea, como el pescado fresco de la lonja de Vinaroz, carne de Vilafranca, verduras y frutas de las huertas locales y, en su temporada, carne de caza o setas de nuestros bosques.

Mas d´en Roqueta, s/n.
Ibarsos - Culla

Telf.: 964 762 195 /
648 197 425

www.aldearoqueta.com

Cases Rurals Penyagolosa

(Vistabella del Maestrat)

Carrer Camí Cementeri, 1.
Vistabella del Maestrat

Telf.: 600 381 045

www.penyagolosa.es

Cases Rurals Penyagolosa ofrece un alojamiento con mucho encanto situado en el municipio de Vistabella del Maestrat, en pleno Parque Natural de Penyagolosa. En medio de este majestuoso paraje se encuentra Cases Rurals Penyagolosa, integradas por el Edificio Penyagolosa (Apartamentos Xaloc, Gregal y Garbí) y la Casa l'Arc de Polo. Un hospedaje que cuenta con todas las comodidades en plena naturaleza y para disfrutar en cualquier momento del año.

Uno de los objetivos de Cases Rurals del Penyagolosa es que el visitante se sienta como en casa, con los mejores servicios de un hotel, pero al mismo tiempo con la comodidad que ofrece una vivienda. Además, en las casas rurales hay información sobre las rutas y actividades que se pueden realizar en el entorno.

Mas de León

(Cortes de Arenoso)

Cortes de Arenoso esconde un lugar único donde desconectar de todo. Se trata del Mas de León Agroturisme, una masía del siglo XVIII - totalmente rehabilitada con centenarias vigas de madera y robustos muros de piedra- que está llena de rincones acogedores, diseñados para vivir nuevas experiencias.

La Masía ha sido reformada siguiendo principios ecológicos y está distribuida en dos plantas (primera y buhardilla), con ocho habitaciones, con baño propio, que se pueden ocupar de manera individual o alquilando toda la casa. En la planta baja se han creado distintos ambientes: un rincón con una biblioteca y zona de chimenea/lectura y zona infantil, dos baños y otro salón multiusos. También tiene piscina.

Polígono Cueva de San Juan, s/n. Cortes de Arenoso
Telf.: 627 504 440 / 647 450 957 · www.masdeleon.com

Casa Rural El Regall

(Càlig)

Con una capacidad máxima de 9 personas, la casa rural El Regall es un lugar ideal para descansar en familia o con los amigos. Una casa de pueblo construida hace más de 80 años, totalmente reformada pero que aún conserva el encanto tradicional con vigas de madera, muebles rústicos y con un amplio jardín para tomar el sol, descansar y disfrutar del campo.

La construcción, rodeada de árboles frutales, cuenta con tres habitaciones, un salón, cocina, dos baños, además de barbacoa, piscina y parking. Un lugar ideal para pasear y conocer el patrimonio rural y natural, con múltiples paisajes y sensaciones.

C/ Santa Bàrbara, 23. Càlig.
Telf.: 722 258 613 · www.casaelregall.com

La casa del Banquet

(Eslida)

La población de Eslida se encuentra a los pies del Puntal del Aljub, una de las cimas más vistosas y representativas de Sierra Espadán. Sin duda, un lugar especial que se puede descubrir desde La Casa del Banquet, una acogedora casa rural, que data del 1800, y está totalmente reformada respetando la arquitectura original.

Distribuida en tres plantas, la edificación dispone de tres habitaciones que pueden llegar a hospedar hasta seis personas; también cuenta con una cocina totalmente equipada, al igual que los dos baños, junto al salón-comedor y una chimenea de leña. Sus estancias más especiales son la buhardilla con un ventanal con vistas y dónde poder entretenerse con una buena lectura, y la bodega situada en el sótano con salida al exterior. Además, el hilo musical creará un ambiente perfecto para una escapada inolvidable.

Calle Castell, 4 .Eslida

Telf.: 692 822 287

lacasadelbanquet.com

El Bellestar

(El Ballestar- Tinença de Benifassà)

Carrer Trascases, 33.
El Ballestar

Telf.: 601 135 388

elbellestar.lodgify.com

La casa está ubicada en Ballestar, uno de los pueblos con encanto que integran el parque natural de la Tinença de Benifassà. Es una vivienda de piedra, con más de dos siglos de antigüedad, en la que se ha combinado una decoración clásica y vanguardista. Se trata de una casa adosada con dos habitaciones y otros espacios polivalentes que se pueden configurar como zona de juegos, lectura o como habitación adicional.

En plena naturaleza, rodeada de montañas y con unas maravillosas vistas del valle, El Bellestar es un emplazamiento ideal para descubrir los tesoros naturales de la Tienença de Benifassà.

Casa Rural Virginia

(Ares del Maestrat)

Casa Rural Virginia es un auténtico mirador que permite al visitante descubrir unas espectaculares vistas del entorno natural de Ares del Maestre y la comarca, gracias a sus grandes ventanales y su privilegiada ubicación.

Ocupa un elegante edificio tradicional de cinco plantas totalmente reformado que ofrece dos elegantes apartamentos de estilo rústico, con capacidad para hasta seis personas cada uno. Cuenta con uno o dos dormitorios dobles, uno o dos cuartos de baño y un vestidor. También cocina bien equipada y salón-comedor.

No hay duda de que, en este alojamiento rural, con techos abovedados de madera y totalmente insonorizado, es fácil olvidarse de las preocupaciones cotidianas, descansar y disfrutar de las excepcionales instalaciones de esta casa luminosa, bien equipada y acogedora.

Carrer de les Eres, 7. Ares del Maestre
Telf.: 636 601 106 · casaruralvirginia.com/es

Casa Els Arcs

(Castellfort)

Este alojamiento rural se encuentra en un lugar privilegiado, enmarcado en el conjunto arquitectónico de la Mare de Déu de la Font de Castellfort, que conforma la Iglesia-Hospedería, la Cofradía y un Porche. De hecho, la iglesia original, de pequeñas dimensiones, del siglo XV, se sitúa junto a una cueva en la que existe un manantial natural, que da nombre al ermitorio. Un extraordinario enclave que alberga la Casa Els Arcs, una vivienda rural con una ocupación máxima de nueve personas. Dispone de varias habitaciones, dos baños y cocina totalmente equipada.

Sin duda, un lugar donde vivir, sentir y compartir experiencias.

Carretera CV 124, Mare de Déu de la Font. Castellfort
Telf.: 669 185 578
Facebook: Turisme Rural Mare de Deu de la Font

La Casita del Río

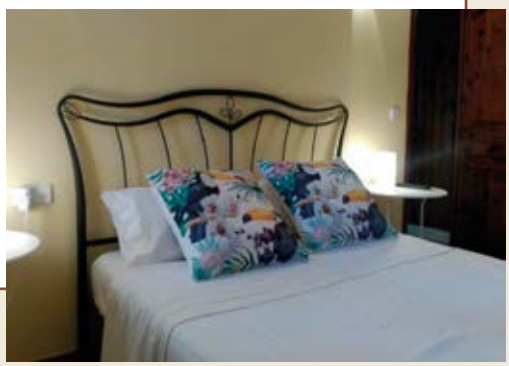
(Segorbe)

La Casita del Río es una vivienda destinada a turismo rural, que se encuentra a orillas del río Palancia, junto al emblemático paraje de Los 50 Caños, en Segorbe. Una ubicación excepcional que permite al visitante dormir arrullado por el murmullo del agua, despertarse con el canto de los pájaros o disfrutar de la sombra de árboles centenarios...

En la casa se ha cuidado la decoración hasta el último detalle. Cuenta con tres habitaciones con capacidad para cinco personas; cocina completa con todos los equipamientos, baño y un confortable salón; sin olvidar un maravilloso jardín con vistas al río y una barbacoa.

Urbanización Los 50 Caños, 8.
Segorbe

Telf.: 678 925 780



El Forn de Sitjar

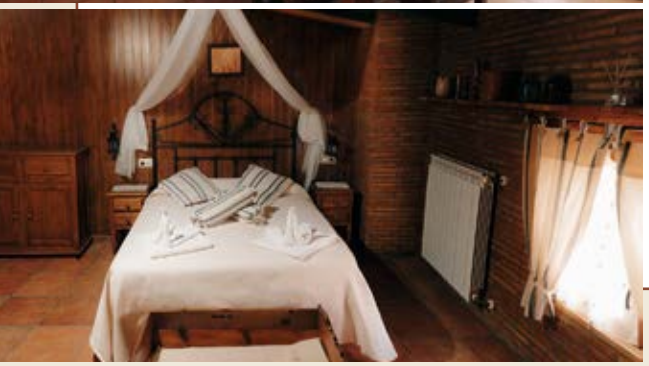
(Cabanes)

Calle del Carmen, 21.
Cabanes.

Telf.: 609 147 938

www.elforncasarural.com

El Forn de Sitjar es más que una casa rural. Es un legado del devenir histórico de la población de Cabanes. Y es que la piedra, el hierro y la madera conforman todavía la esencia de un edificio que alberga el antiguo horno gótico del municipio, que data del siglo XIII. Calificada con cuatro estrellas y excelencia turística, consta de una planta inferior con cocina completa, salón, comedor y sala de estar... En la planta superior tiene cuatro habitaciones, dos con cama de matrimonio y otras dos con cama doble, supletoria y cuna para bebé, cuartos de baño completos y un salón para el ocio y el descanso. Las habitaciones del Forn del Sitjar son luminosas y están decoradas de forma sencilla y tradicional.



Alojamientos rurales Angelita

(Olocau del Rey)

Ideal 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 y baño privado.

Olocau del Rey · Telf.: 679 047 601
turismoruralinterior.com/alojamientos

Mas de La Segarra

(Vilar de Canes)

Mas de La Segarra es una masía, restaurada y cargada de historia, situada a dos kilómetros del casco urbano de Vilar de Canes. La vivienda, que data del siglo XVI, forma parte en la actualidad de una explotación agraria y ganadera. En la planta baja dispone de comedor, cocina y baño; en la primera planta tiene cuatro habitaciones de matrimonio y otro baño; y en la buhardilla una cuádruple, que puede ser ideal para niños. También hay una piscina.

Es un alojamiento ideal para disfrutar de la naturaleza en estado puro, con todas las comodidades. Además, se ofrece la posibilidad de encargar la comida, cena o desayuno que, por cierto, es casera y está riquísima.

Mas de la Segarra, s/n. Vilar de Canes
Telf.: 606 014 948 / 646 018 613
www.masdelasegarra.com

Complejo Rural Turimaestrat

(Sant Mateu)

Turimaestrat se presenta como un amplio complejo rural en pleno corazón del Maestrat, con una variada propuesta de alojamiento, servicios y actividades. Dispone de once estudios rurales independientes de diferentes capacidades para poder disfrutar de una escapada romántica para dos, viajar con la familia o con amigos e, incluso, organizar reuniones de empresa.

Los estudios de Turimaestrat, cómodos y confortables, están decorados con especial cuidado en los detalles y tienen capacidad desde dos a seis plazas. Cada estudio tiene una zona de estar-comedor y cocina con placa eléctrica y nevera.

Un lugar perfecto desde donde descubrir la riqueza cultural, histórica, paisajística y gastronómica de Sant Mateu y su comarca.

C/ Historiador Beti 37.
Sant Mateu

Telf.: 964 416 079 /
615 253 213

www.turimaestrat.com

Agroturisme Vilatur

(Vilafranca y Catí)

Plaza de la Iglesia 6.
Vilafranca

Telf.: 619 900 884 /
964 441 411

www.casaruralvilatur.com

En pleno contacto con la naturaleza, la cooperativa Agroturisme Vilatur ofrece, desde Vilafranca y Catí, un lugar perfecto de ocio y descanso para descubrir la riqueza cultural, histórica, paisajística y gastronómica de las comarcas del Maestrat y Els Ports. La cooperativa Agroturisme Vilatur aglutina varios establecimientos de turismo rural en Vilafranca y Catí. Son casas que tienen personalidad propia, destacan por su esmerado gusto a la hora de combinar la sencillez de antaño con los equipamientos y comodidades actuales. Casa Camí Real, Caseta de l'Hort, Casa del Mercat, La Costera, Portal de Sant Roc y Casa Tía Roseta son las viviendas rurales en las que se puede disfrutar en pareja, familia o grupo de amigos de un entorno tranquilo, de la apacible cultura local y de unos días de desconexión en contacto con la naturaleza.

Masía El Mangranar

(Atzeneta del Maestrat)

El Mangranar es un reputado alojamiento rural en Atzeneta del Maestrat, que ocupa una histórica masía del siglo XVI.

El complejo turístico, integrado en un pinar de 100 hectáreas, está formado por cuatro casas rurales y un hotel, donde disfrutar del tiempo libre y vivir momentos únicos en familia, pareja o con amigos.

El Mangranar también es un lugar idóneo para alojar a grandes grupos porque tiene una capacidad para 54 huéspedes y cuenta con un excelente restaurante especializado en comidas típicas de la comarca.

Ubicada en un entorno único, El Mangranar ofrece un acogedor hospedaje donde poder disfrutar de un turismo rural de calidad, que aúna naturaleza y confort.

Carretera de Xodos, km 4. Atzeneta del Maestrat
Telf.: 619 800 921 / 964 766 831 · www.elmangranar.net

Masía Villalonga

(l'Alcora)

Masía Villalonga, a sólo 8 kilómetros de l'Alcora, está integrada en una finca de 100 hectáreas de terreno, en un entorno natural privilegiado donde se puede realizar diferentes actividades. Dispone de dos casas independientes. Una con 4 habitaciones y capacidad para 10 personas. Otra con dos habitaciones y capacidad para 4 personas. Ambas disponen de todas las comodidades: calefacción en todas las habitaciones, los salones tienen chimenea, televisión, juegos de mesa, una cocina completamente equipada, etc. También hay una piscina de verano, sin olvidar una barbacoa y un paellero.

En la Masía Villalonga se enorgullecen de producir productos ecológicos. Así, además de tener un huerto ecológico, tienen sus propias gallinas. Todos los huevos que se consumen en la masía son de producción propia. Huevos 100% camperos; 100% ecológicos.

Carretera Alcora-Onda CV-21, punto km 4.3. El acceso a la finca, desde la carretera, se hace a través del entrador de la "Urbanizacion El Charco".

Telf.: 655 681 298 · www.masiavillalonga.com

El Faixero

(Cinctorres)

Carretera Iglesuela, 7. Cinctorres

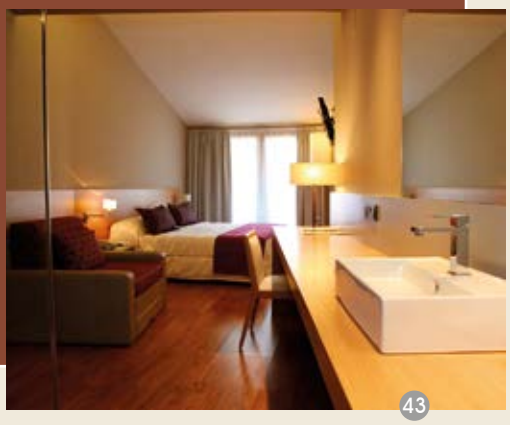
Telf.: 964 181 075 · www.elfaixero.net

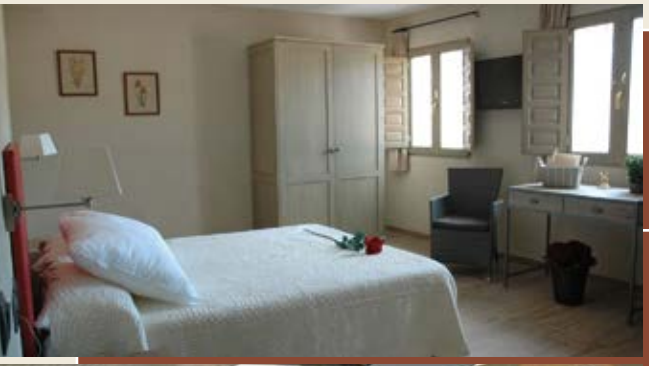
Modernidad y tradición se fusionan en el hotel El Faixero, donde se han creado dos ambientes con estilos diferenciados. En primer lugar, el edificio que acoge El Faixero Tradición lo compone una casa familiar de montaña, que integra la tradición del pueblo que lo alberga, Cinctorres. Dispone de 12 habitaciones dobles, una terraza con jardín y salas exclusivas para los clientes. En segundo término, en El Faixero Evolución el visitante puede encontrar nuevas instalaciones para los que buscan alojarse en montaña, pero con un plus de confort. Es un hotel elegante, confortable y tranquilo. También tiene 12 amplias habitaciones y una suite con jacuzzi.

El Faixero dispone de habitaciones amplias, cada una con personalidad propia. Las estancias de El Faixero Tradición están decoradas al estilo rústico, conservando la estructura de madera y piedra original, mientras que las del Faixero Evolución ofrecen un diseño moderno. Todas tienen calefacción, balcón y TV con canales vía satélite.

Por otra parte, el alojamiento rural cuenta con diferentes servicios e instalaciones que hacen disfrutar al visitante de una cálida y agradable estancia. Cuenta con varias salas comunes que están climatizadas, con posibilidad de diferentes usos; así como salones privados, terraza y cafetería.

El Faixero es un alojamiento que invita a disfrutar en plena naturaleza de un turismo rural de calidad y confort, sin olvidar la tradición y la historia del municipio donde se ubica.





Hotel Rural Mas El Cuquello

(Culla)

La naturaleza marca el tiempo en Culla. El visitante no necesita reloj para recorrer un entorno privilegiado, de paisaje montañoso, que atesora, además de un legado monumental, artístico e histórico de excepción, un valioso patrimonio botánico y animal. Precisamente, inmerso en este paraje, se localiza el Hotel Rural Mas El Cuquello, que ocupa una antigua masía restaurada del siglo XIX.

Se trata de un pequeño hotel con encanto, equipado con modernas instalaciones (piscina, jardines, minigolf, establo para caballos...) que cuenta con siete habitaciones totalmente equipadas, funcionales y de alta calidad, orientadas hacia el exterior, con preciosas vistas.

El Mas El Cuquello alberga también un salón con chimenea y una biblioteca. También hay un bar y una terraza con vistas a los bonitos jardines del establecimiento. Sin duda, todo un mundo de posibilidades con la seguridad de hospedarse en un alojamiento tranquilo y confortable, rodeado de una gran belleza natural.

Ctra. Ibarsos - Culla Km. 1 (a 1 km. de Els Ibarsos). Culla
Telf.: 964 762 501 / 607 361 010 · www.maselcuquello.com

El Jardín Vertical

(Vilafamés)

La preciosa enredadera que cubre la altísima fachada de piedra de El Jardín Vertical se ha convertido ya en una seña de identidad de este hotel que ocupa una antigua casa señorial del siglo XVII levantada con piedra roja de rodeno en la población de Vilafamés. Totalmente reformada y rehabilitada, en esta vivienda de cinco plantas se ha conseguido fusionar modernidad y clasicismo. Sus paredes y estructura original han sido respetadas al igual que algunos elementos arquitectónicos como dinteles, vanos y balconadas y un bonito pavimento hecho a mano con piedra de río. El hotel ofrece nueve amplias habitaciones de diferentes categorías (estándar, junior suites, suites, dúplex y superior) dos salas para el recreo, el estudio o el trabajo; una terraza con excelentes vistas, un confortable comedor y una bonita terraza, además de Red WIFI en todos los espacios.

Carrer Nou, 15. Vilafamés

Telf.: 964 329 938 / 677 472 396

www.eljardinvertical.com

Hotel Cardenal Ram

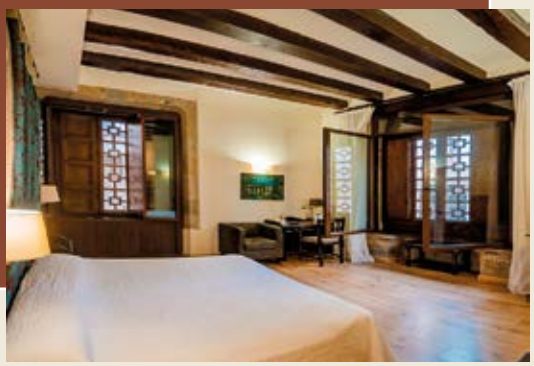
(Morella)

El Hotel Restaurante Cardenal Ram, emplazado en pleno centro de Morella, ocupa un edificio nobiliario de estilo gótico construido en el s. XVI. Fue propiedad de la familia Ram y en 1960 fue transformado en un encantador hotel de carácter familiar, que se renovó totalmente y se acomodó a todo tipo de necesidades actuales. El establecimiento hotelero dispone de 16 habitaciones distribuidas en tres plantas con servicios e instalaciones para el uso y disfrute de los visitantes. Seis de las habitaciones tienen decoración morellana, con toques modernos y de color. En el resto destaca una decoración adamascada y muy elegante. La gastronomía es otro de los atractivos del Hotel Ram, donde su restaurante le ofrece la posibilidad de disfrutar de la cocina típica morellana.

Costera de la Suner, 1.
Morella

Telf.: 964 160 046

www.hotelcardenalram.com



Hotel La Castellana

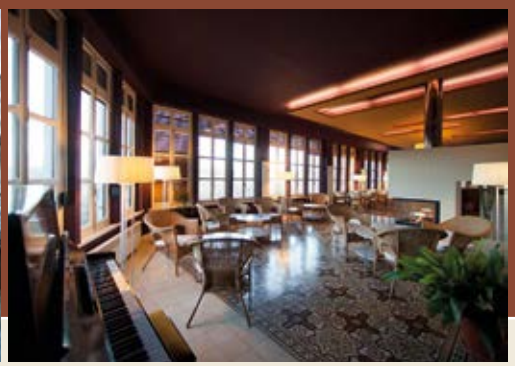
(Benassal)

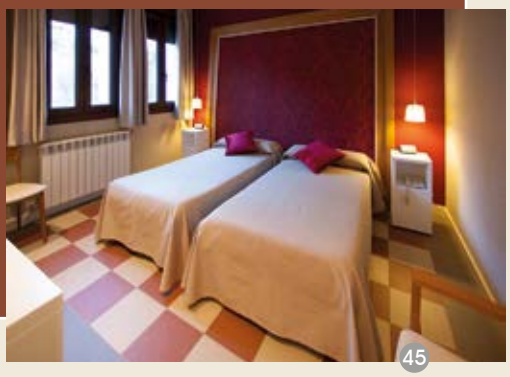
Avd. Doctor Puigvert s/n.
Benassal

Telf.: 964 444 017

www.hotel-lacastellana.com

Ubicado en la emblemática villa termal de Font d'En Segures (Benassal), el hotel restaurante La Castellana es un pequeño establecimiento de gestión familiar que ocupa un edificio modernista construido a principios del siglo XX y reformado intentando preservar el máximo número de elementos originales del establecimiento y que son los que lo dotan de singularidad, como puertas, ventanas, mobiliario o las baldosas hidráulicas de los suelos. El hotel dispone de varias confortables habitaciones dobles y de un restaurante en el que destacan los platos y los sabores tradicionales de la zona. La cafetería del hotel revive el esplendor de la "belle epoque" y en los salones se respira la atmósfera de finales del XIX, cuando Font d'En Segures pasó a ser claro referente del turismo de descanso y de salud.





Mar de Fulles

(Alfondeguilla)

Mar de Fulles es un lugar idílico para los amantes de la naturaleza. Protegido por un alcornocal centenario de gran biodiversidad, este recinto de turismo sostenible alberga un hotel de construcción bioclimática, de 10 habitaciones; un albergue, con capacidad para 40 personas; y un restaurante suministrado por un huerto ecológico propio. Cuenta también con un salón diáfano y un comedor de grandes ventanales. Completamente integrado en el paisaje, junto al Parque Natural de Sierra Espadán y de una Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) de la Red Natural 2000, Mar de Fulles está construido y en funcionamiento de acuerdo a conceptos de ecología, sostenibilidad y eficiencia energética al más alto nivel.

Mar de Fulles ofrece la oportunidad de vivir una experiencia única en un paraíso natural totalmente integrado en el paisaje.

Km. 15, CV 230. Alfondeguilla
Telf.: 964 090 965 · www.mardefulles.com

Hotel Zielo Levante

(Tírig)

Dormir, literalmente, 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.

Calle Plá de l'Om, s/n. Tírig

Telf.: 630 949 950 · zielodelevante.com

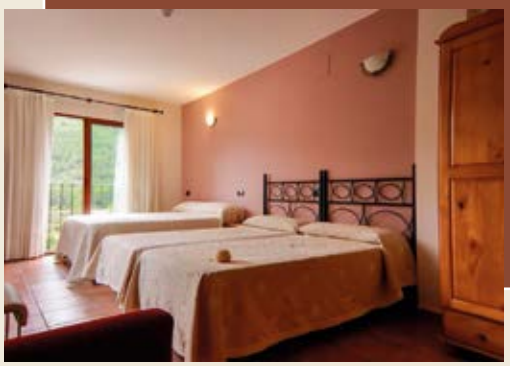
Hotel Viñas Viejas

(Fuentes de Ayódar)

Enclavado en pleno Parque Natural de Sierra Espadán, el Hotel-Restaurante Viñas Viejas (Fuentes de Ayódar) ofrece una completa oferta de alojamiento, restauración y actividades en plena naturaleza. Es una alternativa ideal para disfrutar al máximo de calma y relax, lejos del bullicio de la ciudad. Cuenta con siete habitaciones dobles, triples y cuádruples, además de otro tipo de estancias, que disponen de todas las comodidades y son muy confortables. Las instalaciones también cuentan con cocina, comedor y un bar con terraza con impresionantes vistas panorámicas a la montaña.

Carretera de Ayódar, s/n
Fuentes de Ayódar

Telf.: 676 369 699



Molí l'Abad

(La Tinença de Benifassà)

Ctra La Sènia-La Pobla de Benifassà, Km 5

La Pobla de Benifassà

Telf.: 977 713 418

Justo en la entrada de este parque natural de la Tinença de Benifassà, uno de los más hermosos de la Comunitat Valenciana, se emplaza el complejo turístico Molí l'Albad, donde alojarse en un hotel, camping o cabaña se puede convertir en una experiencia única. El visitante podrá vivir inmerso en un espectacular entorno natural sin renunciar a todas comodidades.

El Molí l'Abad, de gestión familiar, ha ido incrementado sus servicios sin perder nunca la atención personal y cercana a sus clientes. Así, en la actualidad dispone de un hotel de montaña y otro rural, un camping, refugios y restaurantes para disfrutar de la gastronomía autóctona y de carnes a la brasa. Todo ello envuelto de bellos paisajes y como eje principal el Río Sénia que, a su paso por el Moli l'Abad, deja una combinación de tranquilidad y sosiego difícil de olvidar.

CASTELLÓN

200 ANIVERSARI

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

CASTELLÓ RUTA DE SABOR