

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 139 - Diciembre 2022 - 2€



**1<sup>er</sup> Premio Concurso Arrocito de Castelló 2022**



**Aquí se come el mejor  
"Arrocito de Castelló" del mundo**



**Paseo Buenavista, 5 · Grau de Castelló**



## SUMARIO

Restaurante Casa Lola (Grau de Castelló) .....	3	Tesoros de nuestra provincia .....	15
Producto de la Comunitat Valenciana: Conejo ...	6	Turisme Castelló Ciutat .....	16
Producto de Castelló: Clementinas .....	7	Turismo activo .....	18
Producto Gourmet: Zamburiñas (Galicia) .....	8	Aeroport de Castelló .....	19
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	9	Casas rurales .....	20
Navidad en la Tienda El Pilar .....	10	Estrellas Michelin en la provincia .....	21
Panadería y repostería artesanal .....	12	Diputació Provincial .....	22
Literatura y viaje: El Cairo (Egipto) .....	14	Universitat Jaume I .....	23

### 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



## El futuro de la cocina

Lo único constante en la vida es el cambio y esta ley, también se aplica en el ámbito gastronómico. Cualquiera que mire el pasado podrá darse cuenta de la evolución del sector de la cocina. Ésta ha pasado por varias etapas hasta llegar a la Nueva Gastronomía del Siglo XXI, donde se le da especial importancia a la alimentación de la cuatro “eses”: Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria.

Los profesionales que practiquen el equilibrio para obtener una buena alimentación saludable, serán quienes se lleven a los clientes del futuro. Empieza ya y prepara el futuro inmediato.



Restaurante

Casa  
LOLA

(Grau de Castelló)



**C**asa Lola ha sabido impulsar la tradición arrocerá y marinera del Grau de Castelló desde que abrió sus puertas en el 2014, con una cocina casera y tradicional donde destaca el producto pesquero y de proximidad.

Especializados en la elaboración de arroces, el restaurante ganó recientemente el primer premio del III Concurso Internacional del Arrocito de Castelló, organizado por el Patronato de Turismo de la capital de La Plana. Un galardón a su Arrocito que los propietarios de Casa Lola, Lola Martínez y Cesáreo Martí, consideran que es también el reconocimiento al trabajo y a una gastronomía autóctona.



## Aquí se come el mejor "Arrocito de Castelló" del mundo



Aceite de oliva virgen extra de Castellón, tomates, ajos, alcachofas, "sepionet de punxa" del Grao, langostinos de Castellón, rape, fumet y arroz valenciano, son los ingredientes básicos del "arrocito de Castelló". Una receta que ideó el chef Miguel Barrera y se ha querido promocionar desde la ciudad de Castellón con una serie de actos. Entre ellos, el Concurso Internacional del Arrocito de Castelló, que en esta tercera edición ganó Cesáreo Martí y Lola Martínez, del restaurante Casa Lola. El jurado tuvo en cuenta la presentación, el sabor, el color, la textura y la cocción del arroz perfecta a la hora de elegir al mejor Arrocito de Castellón.



*Arroz con bogavante*



*Arroz con pluma*



*Arroz negro del senyoret*



Los arroces se han convertido en el plato estrella de Casa Lola. “Uno de los secretos de un buen arroz es un caldo casero, trabajado, sabroso y de calidad”, asegura el cocinero Cesáreo Martí. Arroz con bogavante, pulpo, carabineros o de marisco; además del Arroz del Senyoret, a Banda y su premiado Arroz de Castelló, junto a las diferentes preparaciones de arroz negro y “fideuà”, conforman el extraordinario menú arrocero que se suma a una propuesta culinaria en la que también se incluyen desde pescados y mariscos venidos directamente desde la Lonja hasta los mejores productos de temporada; sin olvidar tradicionales guisos, como zarzuela o “suquet de peix”.

Y es que Lola y Cesáreo han impregnado también al restaurante de ese marcado carácter marinero que se percibe ya en el acogedor comedor decorado en blanco y azul, armonizado a la perfección con la calidez de la madera que recubre las paredes y los ornamentos relacionados con la vida en el mar. En el exterior, además se puede disfrutar de la preciosa vista portuaria desde la terraza, en el mismo paseo Buenavista.





*Fideuà de marisco*

Lo más importante en Casa Lola es la satisfacción del cliente. Por eso, sus propietarios, al crear su oferta gastronómica, han tenido también en cuenta a las personas intolerantes al gluten. Todos los platos están elaborados por un experto equipo de cocina, con el cariño y el respeto que merecen la calidad de los productos.

En los espaciosos salones climatizados, los comensales pueden compartir una excelente gastronomía y selecta bodega con familia, amigos o clientes. También se puede reservar para celebrar bodas de plata, de oro, etc., comuniones, aniversarios, reuniones o eventos de empresa. Sin olvidar un exquisito trato y atento servicio.

Por otra parte, Casa Lola, como miembro de la Asociación Gastrograo, participa activamente en las diferentes jornadas gastronómicas que se organizan durante el año, como las de la galera, el arroz a banda, la cocina marinera, y las del pulpo y la sepia, entre otras. Casa Lola también forma parte de la marca Castelló Ruta de Sabor y de la red gastro-turística L'Exquisit Mediterrani.



[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  
infinitud 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

# Conejo, una propuesta económica y sana para Navidad



**Paco González Yuste**

Comunicador Gastronómico

**E**l conejo se ha convertido en el gran olvidado en las cenas o comidas navideñas. Es una de las carnes con nula popularidad en Nochebuena, eclipsada por el cordero, el cochinillo, o el pavo. El problema es que su escaso éxito no se reduce a esta época del año.

En nuestra Comunitat es un ingrediente imprescindible en la paella o arroces, pero aun así no es una carne habitual en los hogares y en la restauración. La alta cocina no se ha fijado en ella.

Es una especie muy antigua, su carne ya era consumida en la prehistoria, en el viejo continente y se empezó a domesticar en la Edad Media.

Existen muchas razas, pero las diferencias más notables se encuentran entre el conejo de monte y el de granja.

Los que se crían en granjas tienen más grasa que los que viven en libertad. Su carne es de color rosáceo claro y la textura tierna se endurece al aumentar la edad. Se cría más rápidamente

que los de monte y son de sabor más suave. Los de monte son más ligeros y finos que los de granja. Su textura es más dura y de sabor más potente debido a su alimentación en el monte. Su carne es rojiza y tiene menos grasa que los domésticos.

Es una carne blanca, magra, rica en proteínas y se caracteriza por su bajo contenido en grasa. Destaca su bajo nivel de colesterol inferior al del pollo, ternera o cerdo. Es una fuente importante de minerales y vitaminas, de bajo contenido en sodio, su carne es cardiosaludable y fácil de digerir. Debemos incluir la carne de conejo de forma habitual en nuestra dieta.

Una carne ideal para ser consumida en todas las edades, especialmente, recomendable para deportistas por su alto contenido en proteínas. De hecho, 100 gramos de carne nos aportan unos 25 gr. de proteínas y su aporte calórico suele rondar las 120 a 140 calorías.

Las hierbas aromáticas, especias, ajos, brandy y vino blanco, son acompañantes habituales en la mayoría de preparaciones y no necesita añadirle apenas sal, convirtiendo estos platos

en ideales para hipertensos y dietas de adelgazamiento. En nuestro recetario de la comunidad Valenciana está presente en infinitud de preparaciones. Como decíamos antes en un ingrediente habitual de la paella, delicioso en tombet, acompañado de caracoles serranos, muy fácil de preparar a la brasa, al horno gratinado con ali-oli es una verdadera delicia, o al ajillo, posiblemente ésta, la receta más elaborada con esta carne, guisados con setas y trufados al estilo de Morella. Cocineros creativos han elaborado platos innovadores con este delicioso producto, pero sin llegar a hacerse un hueco en las cartas, salvo algunas excepciones.

En el mercado se puede encontrar entero, desprovisto de las vísceras, totalmente limpio, e incluso despiezado. Para comprobar que se trata de una pieza joven se ha de palpar una articulación de las patas delanteras y notar un pequeño hueso que se mueve. Si tiene las patas flexibles y el color rosado, es una pieza fresca.

Conejo para Navidad: una carne blanca, económica, sabrosa y baja en calorías.

## Conejo con miel y mostaza

Una económica y sana alternativa para una cena o comida de Navidad



- 1 Conejo
- 1 Cebolla
- 1 Diente ajo
- Hierbas provenzales
- 4 Cucharadas soperas miel de azahar
- 1 Vaso grande de caldo de pollo o verduras
- 3 Cucharadas vinagre de manzana
- 1 cucharada de mostaza
- Sal y pimienta negra

1. Cortar el conejo en octavos, rallar una cebolla y el ajo.
2. Salpimentar el conejo y lo freiremos en una cazuela grande con aceite de oliva hasta que quede bien dorado y lo retiraremos.
3. Sofreír la cebolla en la misma cazuela con el aceite que ha quedado, unos 10 minutos, añadiremos el ajo picado, las hierbas provenzales, el caldo y la pimienta recién molida, la miel, la mostaza y el vinagre, rehogar 10 minutos a fuego medio hasta que se evapore el vinagre y se diluya la miel.
4. Agregar la carne a la cazuela, taparemos y dejar a fuego lento durante 1 hora aproximadamente, removiendo y rociándolo con el jugo de su propia cocción de vez en cuando, rectificaremos de sal y listo.



Carrefour.es  
Tu compra online

Carrefour

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



# Castellón, tierra de clementinas

**E**l clima, la situación geográfica y la dilatada experiencia de nuestros agricultores favorecen el cultivo de clementinas de gran calidad en la provincia de Castellón. Fácil de pelar, sabrosa y rica en Vitamina C, la clementina es una de las frutas más deseadas del invierno.

En la actualidad, el cultivo de la clementina es mayoritario en la provincia de Castellón, donde tienen además condiciones de excelencia diferenciadas. Según la Previsión de la Cosecha de Cítricos en la Comunitat Valenciana (2022 / 2023), en esta campaña se esperan incrementos en la producción de casi todas las variedades, salvo clementinas tempranas, como Marisol, volviendo a recuperarse la producción de Clemenules.

Con el fin de potenciar su consumo y favorecer la venta directa del agricultor, en los últimos años se han incrementado los mercados o ferias que se instalan, principalmente, durante el fin de semana en varias localidades de la provincia, incluyendo a la capital, Castelló, donde los agricultores llevan más de una década vendiendo sus cítricos, sobre todo, clementinas. En la última edición, la Fira de la Taronja de Castelló contó con más de 40 vendedores. Una forma de impulsar la venta directa productor-consumidor en el sector cítrico local, al mismo tiempo que se promueve un consumo saludable y de temporada entre la ciudadanía.

Por otra parte, aunque normalmente se la conoce como fruta de mesa, la clementina está cada vez más presente en la gastronomía. Así, cada vez más chefs la utilizan en ensaladas, salteadas con verduras, con pescado, como ácido para un escabeche, etc. También tienen un éxito consolidado en helados, confituras y postres elaborados a base de clementina.



## Propiedades

- Son una magnífica fuente de **Vitamina C**, muy importante por su efecto antioxidante, que fortalece el sistema inmunológico y protege de resfriados.
- También aporta altos niveles de **fibra**, que contribuyen a mejorar los procesos digestivos y regular el tránsito intestinal.
- Favorece la absorción de **hierro**, lo cual nos ayuda a prevenir la anemia.
- Además, aporta minerales como el **potasio**, **magnesio** y **fósforo**.
- Bajos niveles de **azúcar**.



# Zamburiñas

(Galicia)



**A** la plancha o al horno, con aceite de oliva virgen extra, sal, ajo y perejil fresco picado. Es una de las formas de preparar unas buenas zamburiñas gallegas y disfrutar de su carne tierna y fina, con auténtico sabor a mar. Sin embargo, en Galicia, una forma tradicional de consumir la zamburiña es también guisada con un sofrito de cebolla para rellenar empanadas, porque el dulzor de la cebolla armoniza muy bien con el de su carne.

Las zamburiñas son un manjar gastronómico originario de las rías gallegas, con una concha ovalada y oscura, que suele ser más pequeña que la vieira. Sus gónadas son blancas, del mismo color que la carne, que destaca por su suavidad y delicadeza.

Es un marisco de difícil captura y escaso en el mercado. No hay que olvidar que las zamburiñas gallegas son objeto de un control muy estricto (unos 25 kilos diarios por pescado durante cuatro días a la semana) para impedir una sobrepesca que resulte fatal para la supervivencia del animal. De ahí su exclusividad.

No hay duda de que se trata de una exquisitez gastronómica que, ya sea para comer como primer plato o para acompañar de aperitivo, puede ser uno de los mariscos estrella en nuestros menús navideños.





**Esteban Martinavarro**

Gerente de Vinya Natura

# Visol

## El primer brut nature de Mestres

La familia MESTRES está documentada en Sant Sadurní d'Anoia desde antes del 1312 como propietaria de viñedos y también como comerciante de cereales y vinos.

La Navidad de 1928 salió al mercado la primera botella de Cava MESTRES, que Josep Mestres Manobens elaboró con uvas de la añada de 1925. A partir de esta fecha, la familia se especializó en la elaboración de vinos espumosos de larguísima crianza a partir del método tradicional.

Josep Mestres Manobens elaboró, gracias a la gran calidad de su vino base y a la larga crianza con tapón de corcho, un espumoso sin añadir licor de expedición, al que bautizó como «Visol». Así nació el primer Brut Nature, registrado en la oficina de Patentes y Marcas desde el año 1948. Al **Visol** también se le conoció como triple seco porque, al no llevar nada de azúcar, era muy muy seco.

Fueron precursores en los años 50 en el uso de la palabra Cava para hacer referencia a sus espumosos, y en 1960 grabaron oficialmente la palabra Cava en las botellas.

Este cava tiene una primera fermentación alcohólica y crianza del vino base durante seis meses en barricas. Segunda fermentación en botella con tapón de corcho natural y crianza en botella con las lías en rima durante más de 60 meses.

Carácter cítrico en el paladar. La madera está bien integrada y tiene una buena acidez. Es largo y su frescura te hace salivar.





# Navidad en

# Tienda El Pilar

*Tienda  
el Pilar*

**Cristian Baena**

Co-propietario de la  
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com/>



Un año más las fiestas navideñas están a la vuelta de la esquina y en Tienda El Pilar nos estamos preparando para ofrecerte los mejores productos de nuestra tienda y algunas novedades que seguro que te gustan.

Una de las cosas que nos mueve en Tienda El Pilar, además de ofrecerte los productos de mejor calidad, es hacerte la vida más fácil, más cómoda. Sobre todo, en estas fechas en las que los preparativos de las cenas y comidas familiares nos ocupan mucho tiempo y muchas veces te impiden disfrutar de esas reuniones plenamente.





Por ese motivo, hacemos una selección de los mejores productos gourmet con los que trabajamos para elaborar bandejas que te ayudarán a vestir tu mesa con su calidad y ahorrar tiempo de preparación. Solo tendrás que elegir tu jamón o embutido ibérico, tus quesos, foies o ahumados preferidos.

También hemos hecho una selección de excelentes vinos que te ayudarán a realzar el sabor de tus platos y que harán que tus invitados disfruten de una gran experiencia. Por supuesto, no nos olvidamos de los postres. Tenemos postres típicos navideños que serán el colofón perfecto para tus cenas o comidas familiares.

Y como no, con nuestra selección de cavas y champagnes podrás brindar por las fiestas, por la familia, por los amigos, por el nuevo año, etc. Y si la noche se alarga, tenemos una gran selección de ginebras de alta calidad con las que podrás preparar tus mejores gin-tonics.

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





Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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

# Una Navidad repleta de aromas y sabores artesanos



Con la llegada de la Navidad, “pastissets de boniato”, calabaza, requesón o chocolate llenan los escaparates de las panaderías artesanales de Castelló. Sin duda, el producto más tradicional del Gremi de Forners de Castelló para compartir con familiares y amigos, mientras se alargan las sobremesas, durante estas entrañables fiestas.

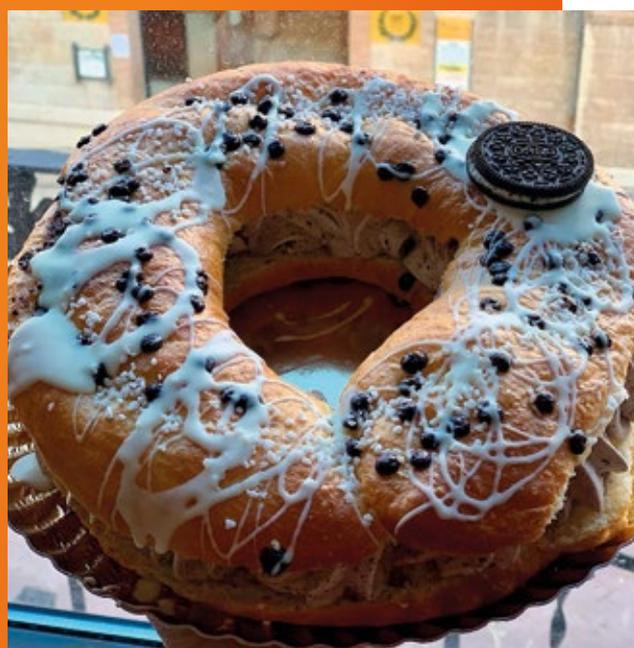
Los populares troncos de Navidad, de crema, chocolate o nata, también cobran un especial protagonismo junto a los panettone que tan de moda se han puesto en los últimos años y que los artesanos del Gremi elaboran con ingredientes de la zona, incorporando frutos secos o frutas confitadas en el interior. Sin olvidar los turrone de almendra y chocolate artesanos que son imprescindibles durante estas celebraciones para degustar en cualquier momento.



Y es que la Navidad está repleta de sabores y aromas muy variados. Por ese motivo, una buena opción para este año son también las bandejitas de dulces combinados, con miniaturas de nuestros dulces castelloneros, como las "pilotes de frare" o los milhojas de frutas, alternado con otros más actuales como porciones de tarta cheesecake o de tres chocolates; o pastelitos glaseados con sabores de frutas tropicales. De esta manera, seguro que conseguimos satisfacer todos los gustos con un postre sorprendente y lleno de colorido.



Sin embargo, no hay duda de que, entre toda esta variada y riquísima oferta del Gremi de Forners durante la Navidad, los Roscones de Reyes artesanos ocupan un lugar privilegiado. Tienen una textura jugosa y un delicioso aroma a azahar, que los artesanos rellenan al gusto del cliente (de nata, chocolate, trufa, boniato o incluso crema). Además, su consumo ya no se restringe a la Noche o el Día de Reyes. Cada vez es más habitual los encargos del Roscón varios días antes o después de la fecha tradicional para tener la oportunidad de probar la diversidad de sabores que hay a lo largo de las vacaciones.



Finalmente, en nuestra mesa de Navidad no pueden faltar los panes especiales elaborados con masa madre, como el Mediterráneo, aderezado con hierbas aromáticas; el Pa de Castelló, elaborado con aceite de oliva virgen extra; el pan de centeno; el de cúrcuma; el de amapolas o el de olivas, entre muchos otros.



Lo más importante es que nuestros dulces de Navidad están elaborados de manera artesana por nuestros panaderos y panaderas castellonenses.



# El Cairo

(Egipto)



**Víctor J. Maicas**

Escritor

**T**ras aterrizar en el aeropuerto de El Cairo, dejé mis cosas en el hotel y me dirigí de inmediato a presenciar in situ la gran pirámide de Keops. La impresionante visión que se tiene a lo lejos se queda en nada cuando te sitúas junto a ella, pues por más que intentes ver su cima, tus ojos tan solo son capaces de ver una enorme pared de gigantescos bloques de piedra que se levanta a tus pies, siendo su magnificencia tal, que te resistes a creer que fue construida hace miles de años por la mano del hombre. La de Micerinos y Kefrén no le van a la zaga, conservando todavía esta última en su cúspide el reluciente material que las cubría.

Agoté las últimas luces del día contemplando su belleza, observando bajo el crepúsculo del atardecer las estilizadas siluetas de los camellos pasando frente a ellas. Tan pronto la noche cubrió mi mirada, decidí refugiarme en la claridad de la ciudad adentrándome por sus calles para descubrir Kan el Khalili, un bullicioso bazar que nunca te deja indiferente. Sus estrechas callejuelas están repletas de pasión, con comerciantes dispuestos a contarte su vida a cambio de un paseo por sus tiendas. Todo se ofrece y todo se vende, empezando a continuación con el consabido juego de la “subasta”, pero de una forma más personal. Acabé la jornada en el “Café de los espejos”, un acogedor local en el que se dan cita los más ilustres personajes al calor de una cachimba y una aromática taza de té. El día siguiente, y cuando la lejanía del día anterior era patente, mi mente se despertó con ansias

renovadas. Aproveché la mañana para visitar el Museo Egipcio y la Ciudadela de Saladino, con la mezquita de Mohammad Alí como principal monumento. Una vez la visité, seguí contemplando aquella amalgama de edificaciones desde mi privilegiada posición para, una vez regocijadas mis pupilas, dirigirme, ya rondando el mediodía, hasta el centro de la ciudad, lugar en donde debía rendir pleitesía al famosísimo “Museo Egipcio”. Ni el desorden existente, ni la falta de aire acondicionado, pudieron eclipsar las maravillas que en él se muestran. Es digno de admirar el apartado dedicado a las momias y la habitación en la que está expuesto el tesoro que se encontró en la tumba de Tut-Ank-Amón, así como el resto de las salas en donde también pude admirar la conocidísima “piedra roseta”.

Evidentemente, fueron muchas más las sensaciones que llegué a sentir en este viaje que les he intentado relatar a lo largo de los últimos artículos, pero no sería lógico contárselo todo puesto que lo ideal es que sean ustedes mismos los que, si tienen ocasión y las circunstancias lo permiten algún día, visiten este mágico y enigmático país llamado Egipto que, sin duda, merece la pena descubrir en todo su esplendor.





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

**E**l Palau-Castell dels Marquesos d'Ariza vuelve a "palpar" 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

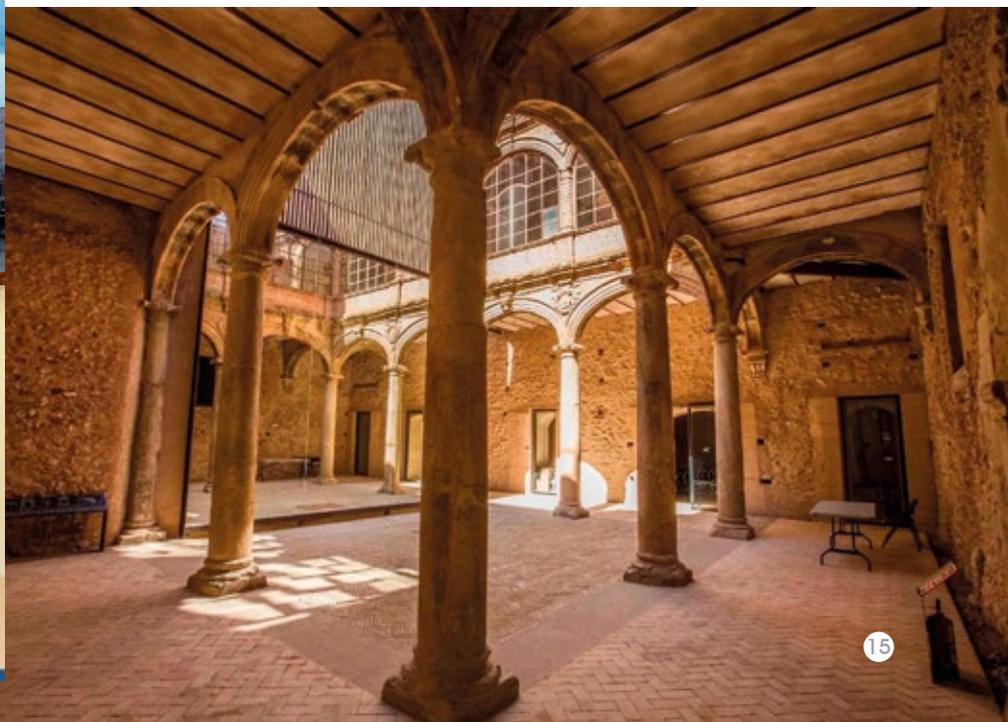
conservan pinturas costumbristas, techos de madera, bovedillas cerámicas pintadas y una amplia escalera construida con grandes piezas de mármol blanco y rejerías modernistas.

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.betxi.es](http://www.betxi.es)



# Castelló es reforça estratègicament després d'adquirir la condició

*Marco posa en valor la nova distinció que "avala el treball per a potenciar*



Castelló ha obtingut la condició de Municipi Turístic, d'acord amb la nova Llei de Turisme, Oci i Hospitalitat i amb l'Estatut de Municipi Turístic del Consell. Castelló se suma així a una vintena de municipis de la Comunitat amb aquesta distinció, i a altres set de la província (Benicàssim, Peníscola, Alcalà de Xivert, Orpesa, Morella, Montanejos i Sogorb). La capital ha sigut així reconeguda com a Municipi Turístic de la Comunitat Valenciana sobre la base de la nova regulació en matèria turística, que promou la qualitat en la prestació dels serveis municipals al conjunt de la població turística, contribuint a un turisme sostenible i inclusiu, amb fonament en el principi d'hospitalitat i que està compromés contra l'intrusisme.

L'alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, va posar en valor la condició obtinguda per Castelló com a Municipi Turístic de la Co-



# cament com a destí de Municipi Turístic



## *els nostres recursos i consolidar els serveis turístics”*

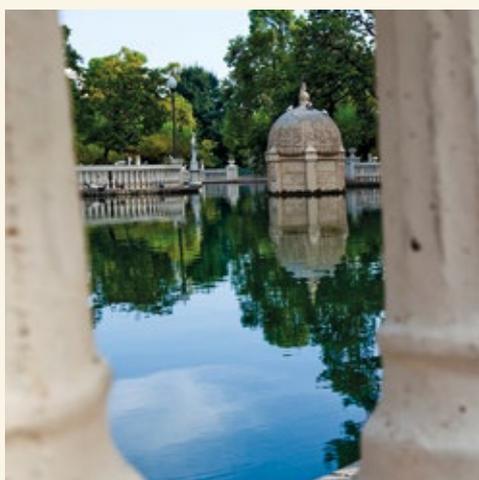
munitat, “perquè demostra el treball realitzat per a continuar posicionant estratègicament a Castelló com a destinació turística a nivell nacional i internacional”. “Aquest distintiu és el reconeixement que avala el treball per a potenciar els nostres recursos i consolidar els serveis turístics de la ciutat, encaminats a convertir-nos en un destí sostenible, inclusiu, natural i intel·ligent”, ha apuntat l'alcaldeessa.

Així, i d'acord amb el nou Estatut del Municipi Turístic, Castelló compleix els criteris per a aquest reconeixement. Entre ells, destaquen el relatiu a la població turística i al nombre de places d'allotjament turístic i de segona residència. També s'ha valorat el subministrament d'informació turística veraç i completa; la identificació, protecció i promoció de recursos turístics de primer ordre; el comptar amb un pla turístic que contemple mesures de sostenibilitat i millora en la

prestació de serveis; l'orientació del municipi cap al concepte de destinació turística intel·ligent; la posada en marxa d'estratègies que reforcen la qualitat en destí; la col·laboració en els plans d'inspecció contra l'intrusisme; i l'aprovació i posada en marxa de mecanismes per a facilitar la participació de la ciutadania i dels agents socials i econòmics en l'acció pública en matèria de turisme.

“Cal destacar el Pla Turístic Operatiu de Castelló 2022-2025, en el qual, entre altres documents, s'ha treballat per a aconseguir la distinció”, segons va detallar la regidora de Turisme, Pilar Escuder. Aquest pla contempla 22 accions en matèria turística a realitzar a curt, mitjà i llarg termini. A curt termini, figuren el pla de millora de les rutes cicloturístiques; la difusió i posada en valor de la Ruta de la Ceràmica de Castelló; la millora de l'experiència turística Escala a Castelló; l'actualització de

la web turística; l'actualització del Pla Estratègic de Castelló; el foment d'accions de sensibilització en platges; i la certificació de qualitat en les oficines d'informació turística. A mitjà termini, està el foment del turisme gastronòmic; la millora de l'accessibilitat turística integral en destí; l'impuls de suports en línia del destí; el pla de millora de la qualitat en destí; i la sensorització en destí. A més llarg termini, es contemplen accions com la revaloració del patrimoni cultural i natural; el pla d'accessibilitat universal de Castelló; el foment i posicionament de marca; la implementació i posada en marxa del projecte DTI-CV; la promoció de maneres sostenibles de mobilitat urbana; la definició i posada en gallinarsot del Pla de Turisme Sostenible de Castelló; la creació d'un observatori turístic; el desenvolupament del Bessó Digital; la millora formativa del capital humà del servei de turisme; i la transformació digital urbana.



*Antonio Mata*

LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón

964 24 77 24

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

www.antoniomata.com



# La Escaleta de Fanzara

A principios del Siglo XIV la localidad de Fanzara goza de un crecimiento constante en su población, al sur de la misma se crea una aldea llamada La Lleuja y junto a esta se preparan nuevas tierras para la agricultura.

Para poder regarlas se construye una acequia de casi 3km que transporta las aguas del Mijares. La mayor dificultad de su levantamiento se encuentra en un pequeño desfiladero del río. Para salvarlo se excava sobre la propia roca y se crean diversas paredes de piedra adosada adheridas a la vertical con más de una decena de metros de altura.

Con la repoblación cristiana el año 1609, poco a poco empieza el declive de esta acequia debido al abandono

de la aldea, Un nuevo uso tendrá esta construcción, acortar el camino entre Fanzara y La Lleuja, el paso del desfiladero se rebautiza como La Escaleta.

Diversas actuaciones se han realizado para mejorar la seguridad en este paso elevado durante las últimas décadas, pero no es hasta el presente año, que, tras una serie de desprendimientos, el Ayuntamiento opta por acondicionar las paredes y proteger el itinerario con ménsulas y cable de acero.

En la actualidad, la Escaleta se ha convertido en un importante recurso turístico desde donde observar el espectacular congosto que cruza el río Mijares además de permitir el enlace con diferentes rutas naturales del municipio.



**Jorge Martínez Pallarés**

Director Técnico de Nucs  
Téc. Guía Medio Natural

# El aeropuerto de Castellón pone en marcha la nueva ruta a Madrid que posibilita la conexión con 86 destinos nacionales e internacionales

*La instalación castellonense también ha estrenado una conexión con Dublín*

**E**l aeropuerto de Castellón ha estrenado la nueva ruta de Madrid, operada por la aerolínea Air Nostrum, que permite enlazar con 86 destinos de cuatro continentes, multiplicando así las opciones de conectividad.

La consellera de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Rebeca Torró, ha celebrado la activación de esta ruta, “ya que supone un punto de inflexión en la proyección exterior de la provincia y de su tejido productivo y posibilita conectar Castellón con el resto del mundo a través del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas”.

La compañía Air Nostrum opera dentro del grupo Iberia-IAG y dispone de código compartido con la alianza de aerolíneas Oneworld, lo que le permite operar desde Madrid con un amplio abanico de destinos internacionales y nacionales. En concreto, la ruta de Madrid posibilita enlazar Castellón, vía Madrid, con 25 destinos nacionales, 41 de medio radio y 20 de largo recorrido.

La nueva conexión, que estará vigente durante dos años, dispone de cinco frecuencias semanales en lunes, miércoles, jueves, viernes y domingo.

Por otra parte, el aeropuerto de Castellón ha puesto en marcha una nueva ruta con Dublín, operada por Ryanair, que dispone de dos frecuencias semanales, en miércoles y domingo.

La consellera de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Rebeca Torró, ha mostrado su satisfacción con la activación de la ruta de Dublín, “ya que refuerza la oferta de vuelos del aeropuerto de Castellón en la temporada invernal, contribuyendo a la desestacionalización de la actividad comercial, además de conectar con un importante mercado turístico emisor como es el irlandés”.

La de Dublín se convierte en la tercera ruta que opera Ryanair en el aeropuerto de Castellón, sumándose a las de Londres y Bruselas.



## El Forn d'Alcudia de Veo

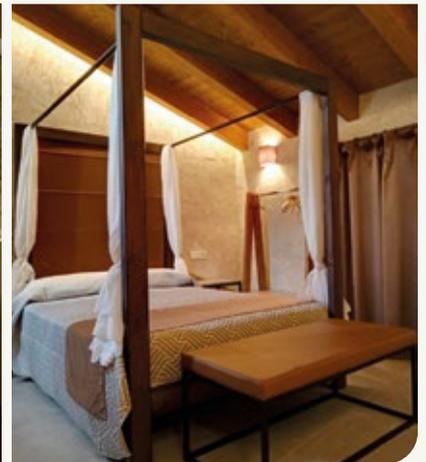
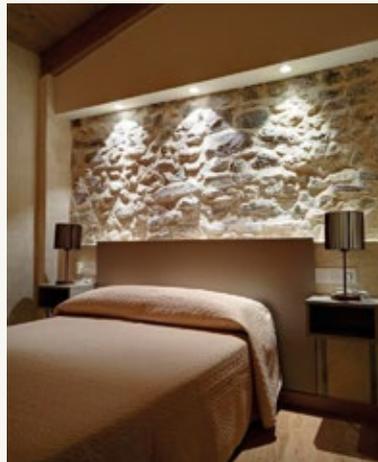
Calle Pastora, 30  
Alcudia de Veo

La piedra, el hierro y la madera conforman la esencia de la casa rural El Forn d'Alcudia de Veo, una pequeña población de la Sierra Espadán protegida entre alcornoques y rodeada de manantiales, donde es fácil olvidarse del ritmo acelerado de la vida cotidiana.

La vivienda, que data del siglo XIX, está totalmente reformada y alberga todavía el horno moruno que da nombre al alojamiento, donde se ha cuidado la decoración hasta el último detalle y todo está pensando para que el visitante disfrute de una estancia inolvidable. El Forn cuenta con

una cocina totalmente equipada y un acogedor salón-comedor; así como tres dormitorios y dos baños con bañera de hidromasaje.

Un alojamiento ideal para disfrutar de la naturaleza y practicar senderismo hasta uno de los lugares más emblemáticos de la zona, los Órganos de Benitandús.



## Masía Sort de Boix

Masía Sort de Boix, 1. Partida Molinell. **Culla**  
Telf: 652 696 175

La Masía Sort de Boix es una antigua casa de piedra situada en una finca de 7,5 hectáreas, entre bancales de cultivo y monte, dentro del término municipal de Culla, una histórica población que se presenta al viajero como un tesoro arquitectónico e histórico de gran belleza paisajística.

La masía, con capacidad para ocho personas, está decorada con exquisito gusto y dispone de un salón con diferentes ambientes; cocina-comedor con horno de leña; dos baños completos y tres amplios dormitorios con cama supletoria. También cuenta con terraza desde donde se puede disfrutar de espectaculares vistas y puede oírse el transcurrir del agua del río Molinell. Además, hay una piscina con hamacas.

Sin duda, un espacio para vivir una experiencia única en plena naturaleza, pero con todas las comodidades en un ambiente elegante y acogedor.



# La provincia revalida sus tres Estrellas Michelin en el 2023



La provincia de Castelló mantiene sus tres restaurantes con una Estrella de la Guía Michelin 2023. Cal Paradís, de Miguel Barrera (Vall d'Alba); Raúl Resino Restaurante (Benicarló); y el restaurante Atalaya, de Alcossebre, revalidaron sus respectivas distinciones en la gala celebrada en Toledo, donde la Guía Michelin para España y Portugal anunció las nuevas estrellas Michelin.

Cabe destacar que Miguel Barrera fue el primero en conseguir la estrella en el 2013 para Cal Paradís, con su cocina mediterránea, sencilla, limpia y elegante. Mientras que el chef Raúl Resino recibió en 2017 la primera estrella Michelin para su restaurante, con una propuesta culinaria tradicional -exclusivamente de pescados y mariscos- actualizada. Los últimos en incorporarse al mapa de las estrellas han sido los jóvenes chefs Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci, de Atalaya, que saben trabajar un producto muy cercano, con un estilo particular, "echando mano de recuerdos e instinto".

Por otra parte, la nueva Guía Michelin España & Portugal 2023 distinguió a la provincia de Castellón con cinco galardones Bib Gourmand que, aunque no gozan del mismo protagonismo que las estrellas, reconocen a restaurantes donde se elabora cocina de altísima calidad, pero con un precio más ajustado. En esta lista se han mantenido Le Bistrot Gastronómico (Castelló); Pau Restaurant (Benicarló) y los tres de Morella (Daluan, Mesón del Pastor y Vinatea).



Miguel Barrera  
(Cal Paradís - Vall d'Alba)



Raúl Resino  
(Raúl Resino Restaurante - Benicarló)



Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci  
(Restaurante Atalaya - Alcossebre)

## 'Castelló Ruta de Sabor' participó en la feria 'Mediterránea Gastrónoma'

Un total de 21 productos de la marca 'Castelló Ruta de Sabor' estuvieron presentes en la feria 'Mediterránea Gastrónoma' que se desarrolló en Feria Valencia, uno de los eventos gastronómicos más destacados del sector en el que se dan cita grandes cocineros, productores, distribuidores, pequeños comerciantes y artesanos.

"En la provincia de Castelló tenemos unos productos de gran calidad y desde la diputación vamos a seguir trabajando por potenciar nuestra marca propia 'Castelló Ruta de Sabor', para que nos dé más visibilidad allá donde vayamos", según la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí.

El presidente de la Diputación, José Martí, agradeció a las marcas la "labor continua" que hacen para "ofrecer al consumidor los productos de mejor calidad" y el "esfuerzo" por "poner en valor y difundir nuestra riqueza gastronómica fuera de nuestras fronteras".



## El Patronato de Turismo promociona la provincia en Londres



El presidente de la Diputación, José Martí, y la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, encabezaron la delegación del Patronato Provincial de Turismo en la World Travel Market de Londres, que se encarga de promocionar la provincia como destino turístico, ahora que con la apertura de una nueva línea con Dublín el aeropuerto de Castellón ya cuenta con tres conexiones con las islas británicas.

Según ha explicado el presidente, el Patronato está intensificando las acciones promocionales en estos mercados «con la intención de incrementar el número de turistas británicos que nos visitan a lo largo del año» porque «las nuevas conexiones potencian la marca Castellón y ayudan a fortalecer la diversificación que queremos darle al turismo provincial: el sol y playa como un referente importantísimo, pero también la gastronomía y el cicloturismo». Cree además que «son elementos muy eficaces para el tránsito hacia la desestacionalización».

## Otoño Gastronómico

La Diputación, a través del área de Turismo que dirige la diputada Virginia Martí, organizó el Otoño Gastronómico, un evento en el que se han puesto en valor los productos de proximidad y la cocina de mercado. Los amantes de la buena gastronomía y de los productos castellanenses pudieron disfrutar de menús 'Castelló Ruta de Sabor' que ofrecieron los restaurantes participantes. El Otoño Gastronómico es el mejor escaparate de la variedad y calidad culinaria de nuestra provincia, además de que ofrece un recorrido de Castellón a través de sus sabores más otoñales.

## Premios 'Move Up! Emprende con éxito'



La séptima edición del programa Move Up! Emprende con éxito, impulsado por CEEI Castellón y Diputación de Castellón, culminó con el acto de entrega de premios en el Salón de Recepciones del Palacio Provincial. El primer galardón, ha correspondido a Gea Secrets (Higuera); el segundo premio, ha sido otorgado a Marcos Gijón Aguilar por el proyecto Esveva (Esponjas Vegetales Valencianas), desde Almedijar; y finalmente, se ha hecho entrega del tercer galardón a Almudena Mateo Antón, de Castellón.

# La Universitat Jaume I inicia una campaña de captación de fondos para proyectos de investigación y becas para estudiantado



La Universitat Jaume I ha puesto en marcha una campaña de captación de fondos orientada a impulsar el desarrollo de proyectos de investigación, así como para reforzar la política de becas. La iniciativa, enmarcada en la ley de la Generalitat Valenciana de mecenazgo cultural científico y deportivo no profesional para incentivar la inversión social y empresarial, insta a la colaboración de toda la ciudadanía para avanzar en el ámbito de la investigación y dar apoyo al estudiantado más vulnerable.

La campaña, bajo el lema «**Tú también sumas. ¡Hazte donante!**», consta de cuatro proyectos. Por un lado, el Fondo Becas UJI tiene como objetivo disponer de fondos suficientes para atender las necesidades que pueda tener estudiantado con problemas económicos o situaciones sobrevenidas para continuar con sus estudios universitarios.

En cuanto al ámbito científico, se han creado tres fondos centrados en Actividad Física y Oncología, Biotecnología contra el Alzheimer y Prevención del Cáncer de Piel.

En el ámbito de la Actividad Física y Oncología, el grupo de investigación multidisciplinar de la Cátedra de Actividad Física y Oncología «Fundación José Soriano Ramos», coordinado por

Eladio J. Collado, tiene como objetivo continuar con una investigación centrada en la capacidad de modulación y mitigación de los efectos secundarios de los tratamientos oncológicos a través de programas de ejercicio físico especializado.

Por otra parte, la investigación en Biotecnología contra el Alzheimer desarrollada por el grupo de Neurobiotecnología, coordinado por Ana María Sánchez Pérez, pretende contribuir al conocimiento de las causas subyacentes a la muerte neuronal para proporcionar nuevas dianas moleculares para el diseño de tratamientos efectivos contra el Alzheimer con herramientas biotecnológicas.

Finalmente, el grupo de investigación Melanogen, liderado por Conrado Martínez Cadenas, se centra en investigar las bases genéticas de la pigmentación humana y el cáncer de piel. Concretamente, analizan los factores genéticos y ambientales implicados en la aparición de lesiones cutáneas, así como los mecanismos moleculares involucrados en la formación y progresión de los cánceres cutáneos.

Cualquier persona o entidad puede colaborar con la campaña a través de los formularios de donación que se encuentran en la página web: <http://www.donacions.uji.es>

## Deducciones fiscales

Las personas o jurídicas que contribuyan a la campaña de donación podrán beneficiarse de deducciones fiscales, que dependerán de la aportación realizada.

En el caso de las personas contribuyentes del impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF), podrán deducirse de la cuota íntegra el 80% de la donación si la aportación es igual o inferior a 150 euros o, en el caso de que sea superior, la deducción será del 80% de los primeros 150 euros y un 35% del resto del dinero aportado. Además, también se pueden deducir un 25% del tramo autonómico del IRPF ya que los cuatro proyectos de la campaña han sido declarados actividades científicas de interés social por la Generalitat Valenciana. Por lo tanto, una persona física que realice una donación de 150 euros, por ejemplo, podrá deducirse fiscalmente la totalidad de la aportación realizada.

Para las personas jurídicas, si realizan la donación a través del formulario de la campaña o mediante un acuerdo de donación, el porcentaje de deducción sobre la cuota íntegra será del 35% como norma general. No obstante, si han realizado una donación a la UJI de manera consecutiva en los últimos tres años, la deducción será de un 40%.





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

Agua 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)