

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 141 - Febrero 2023 - 2€

CREA gastronomia
Comunitat Valenciana

I Festival Nacional Gastro-Tapas

II Congreso Nacional de Tapas. Ciudad de Castelló

Castelló
2023

25 - 26 y 27 - Marzo

www.creagastronomia.com





Restaurante Peltre. Cuina Mexicana (Castellón)

SUMARIO

Bares donde almorzar	3	Tesoros de nuestra provincia	15
Producto de la C. Valenciana: Febrero. Mes del amor ...	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Producto de Castelló: Alcachofa de Benicarló	7	Turismo activo. Ruta turística	18
Prod. Gourmet: Trufa negra de Soria	8	Aeroport de Castelló	19
Vinos espumosos, cavas y champanes	9	Madrid Fusión 2023	20
Restaurante Peltre. Cuina Mexicana (Castelló)	10	I Fest. Nacional Gastro - Tapas Castelló 2023 ..	21
Tienda el Pilar: Jamón Cinco Jotas	11	Diputació Provincial	22
Casas rurales	12	Universitat Jaume I	23
Literatura y viaje: El Burgo de Osma y Medinaceli	14		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Madrid Fusión

Gastronomía sin límites

La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo volvió al mes de enero, en el que tradicionalmente tenía lugar.

Los mejores cocineros del planeta se dieron cita para enseñar sus nuevas técnicas y es que la gastronomía española se está convirtiendo en el escaparate para el mundo entero.

Allí estuvo la revista TURISME i GASTRONOMIA, ofreciendo Castellón como destino gastronómico. Administraciones y empresarios han de ser quienes trabajen para dar a conocer nuestro clima, naturaleza, historia y, sobre todo, nuestra gastronomía.

EUROHOTEL
CASTELLÓN



www.euro-hoteles.com



Restaurante Ribalta

Casa Paquita (Eslida)

Carretera Ain, 28. Eslida



Casa Paquita es uno de los llamados "templos del almuerzo" en la provincia de Castellón. Su ya célebre "esmorzar del cicliste" -un combinado de tortilla, atún, jamón serrano y queso, acompañado de pan con tomate, cacahuetes de excelente calidad, vino

blanco macameo y "carajillo Espadán" de miel de Eslida con ron como colofón- es el reclamo de los numerosos visitantes que recibe, principalmente en fin de semana, este tradicional bar de Eslida. Además, su propuesta culinaria incluye guisos caseros, como la olla del pueblo; parrillada

de verdura y carnes a la brasa.

Así, Casa Paquita se ha convertido en una cita obligada de los amantes del buen almuerzo que, además de cocina casera, encuentran un trato amistoso. Y todo gracias a que es un bar familiar, abierto desde hace más de 50 años.

Bar La Bolera (La Vall d'Uixó)

Calle Benizahat, 31. La Vall d'Uixó



Una espectacular barra da la bienvenida al visitante de La Bolera, un histórico bar de la Vall d'Uixó con casi 50 años de historia. Manitas de cerdo, su popular "all i pebre" y migas, son los platos estrella, junto al morro en salsa, carrillada, chipirones a la plancha

o rebozados, callos, huevos rotos, solomillos de pollo al roquefort o a la pimienta, albóndigas, alcachofas, pisto, pimientos, berenjenas rebozadas o champiñones... conforman la completa oferta culinaria donde elegir a la hora de disfrutar de un almuerzo espectacular. De

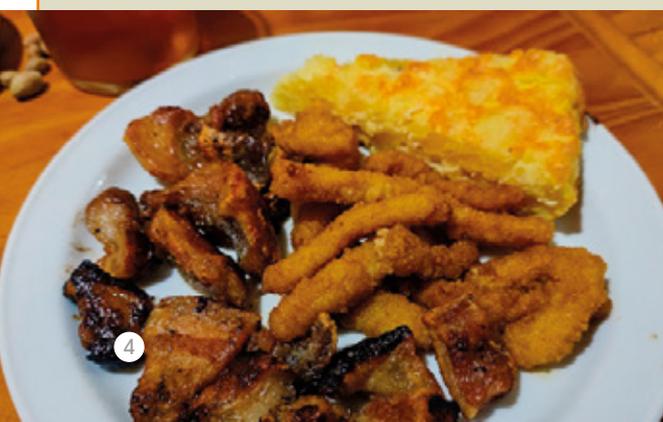
hecho, el buen hacer en la cocina casera se complementa con un excelente servicio.

El carajillo de ron, que ahora es el más demandado, es el colofón del "esmorzaret", donde no faltan dos granitos de café y un trocito de limón.

Bar Camping La Fileta *(Grau de Castelló)*

Calle Jorge Llorens Martí, nº3. **Grau de Castelló**

El Bar Camping La Fileta cuenta con una amplia oferta de cocina casera a la hora del almuerzo, que se suma los más variados bocadillos. Y es que la gran cantidad de platos en el mostrador hace que, a veces, resulte difícil decidirte. Así, diferentes guisos, pescado frito fresco, albóndigas, calamares, croquetas, su afamado pulpo con alioli, codillo con verduras o champiñones son solo algunas de las propuestas del Bar Camping La Fileta que, apuesta siempre por producto fresco y de calidad. Además, en este bar se disfruta de una atención y servicio profesional. Sin duda, uno de esos lugares para repetir si queremos probar todos sus platos.



Bar Milenium *(Castelló)*

Calle Rambla de la Viuda, 5. **Castelló**



Cocina casera y variedad de tapas donde elegir. El Bar Milenium es uno de esos establecimientos localizados en Castellón que hay que apuntar en la agenda de "Almuerzos Top", con una extensa barra que presenta sabrosas propuestas gastronómicas.

A los combinados de carne, se suman los bocadillos recién hechos, y las sencillas tapas, que están riquísimas porque el producto de calidad es el que manda en Bar Milenium (sepia, calamar o croquetas). Las ensaladas mediterráneas, cacahuetes y aceitunas, de aperitivo, tampoco pueden faltar en la mesa de este emblemático bar de polígono industrial. Y como no, para acabar un buen carajillo.

La Cantina de Ruyo

(Higueras)

Calle Solana, 2. Higueras

La Cantina del Ruyo se ha convertido en parada obligada para los amantes de un buen almuerzo en pleno Parque de la Serra Espadà. Ubicado en la pequeña población de Higueras, este bar es conocido, principalmente, por sus sabrosos bocadillos que pueden ser de barra entera o media, con pan recién hecho. Entre los más demandados está el de revuelto de güeña, un popular embutido de casquería del Palancia, que se acompaña de robellones en plena temporada. El bocadillo de panceta seca a la plancha con pimientos y huevo frito está también riquísimo; al igual que los más tradicionales de morcilla, longaniza, panceta y jamón; magro con tomate, pimiento y huevo frito; de secreto con pimientos; panceta fresca con ajetes... También cuenta con una amplia variedad de tortillas y una selección de carnes cocinadas. Y para acabar, la especial crema higueriana, con azúcar recién quemado; la tarta de manzana o la de queso, sin olvidar el carajillo extra largo.



www.congeladosdil.com

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



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

Tu química nos hace sostenibles.

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



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

Febrero

mes del amor



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Cada 14 de febrero se celebra San Valentín, patrono de los enamorados, un santo muy gastronómico que las parejas suelen festejar con una cena íntima. Todos los ingredientes para celebrar culinariamente San Valentín los vamos a encontrar en los comercios de nuestra Comunidad.

A principios de febrero comienza la "locura" por el Día del San Valentín. Lo celebras o no pero es casi imposible ignorar este día. La cocina y el amor están eternamente ligados más allá de las comidas afrodisiacas. Hay que cocinar con amor y cariño para enamorar, enamorarse o seducir el paladar de nuestra pareja, familiares o amigos.

En los mercados encontraremos productos que cautivarán los diferentes sentidos, el olfato, el gusto, la vista, el tacto y el oído.

En las fruterías encontraremos fresas y frambuesas que por su potente rojo nos alegrarán

el sentido de la vista; son frutas que invitan al amor. El color rojo despierta la pasión.

Anís, canela, vainilla, mostaza, regaliz, frutas silvestres y raíz de jengibre (este último producto muy utilizado en platos asiáticos, relativamente nuevo en nuestra cocina) son ingredientes muy aromáticos que llenarán nuestra mesa de esencias que nos trasladarán a historias de mil y una noches. En los comercios de la Comunidad Valenciana podemos comprar el vino espumoso o cava para acompañar una comida o cena romántica.

El gusto es un sentido muy importante, de él obtenemos placer por el paladar. A Giacomo Casanova, un conquistador galante y gastrónomo, obsesionado con los productos afrodisiacos, no le faltaba en su yantar diario su plato favorito, las criadillas rebozadas (turmas de cordero o toro), ostras, trufas, apio, chocolate, champagne y marrasquino.

El tacto es importante en la cocina sensual. Romanos y griegos consideraban que la trufa, estimulaba y sensibilizaba la piel cuando se tocaba. Un masaje con aceite de almendras nos relajará y dejará receptivos a nuevos placeres. Los egipcios consideraban la miel un energizante.

**En los mercados
encontraremos productos
que cautivarán los diferentes
sentidos, el olfato, el gusto, la
vista, el tacto y el oído**

Hay más alimentos con fama de seductores. Café, chocolate, aguacate, plátanos, rúcula, almendras, espárragos y alcachofas. Otros más lujosos, como las ostras, el caviar y el foie. Todos ellos presentes en los comercios y mercados de la Comunitat.

**¡Sazonen bien el amor y
disfruten el 14 de febrero y
el resto del año!**

Chocolate de San Valentín



Ingredientes:

- 200 g de chocolate negro
- ½ litro de leche
- 50 ml de nata líquida
- 25 gramos de cacao en polvo
- 1 vaina de vainilla
- 1 pizca de cardamomo molido
- 1 pizca de canela molida
- 1 pizca de jengibre en polvo
- 25 gramos de mantequilla

Elaboración:

Hervir la leche con la vainilla abierta, apartar del fuego, reposar 5 minutos y retirar la vaina. Añadir el chocolate rallado, dejar fundir, incorporar el cacao, la nata y remover. Calentar a fuego bajo batiendo si parar. Cuando hierva, retirar del fuego añadir las especias, la mantequilla y mezclar bien. Servir muy caliente

Podemos hacer una versión más ligera utilizando leche desnatada, nata baja en grasa y prescindir de la mantequilla o poner la mitad.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Alcachofa de Benicarló

La Alcachofa de Benicarló es la gran protagonista de las Jornadas Gastronómicas que tendrán lugar hasta el próximo 5 de marzo en los restaurantes de la localidad. Es una de las actividades promocionales dentro de la Festa de la Carxofa que, desde el mes de enero, celebra su 30 aniversario con el fin de dar a conocer la excelencia de este producto avalado con la Denominación Oficial Protegida Alcachofa de Benicarló.

Una forma chata y compacta, además de un peculiar hoyuelo, son algunas de las señas de identidad de esta variedad que se cultiva entre las localidades de Benicarló, Càlig, Peñíscola y Vinaròs, una zona con especiales características micro-climáticas, capaces de conferir, de forma natural, una extraordinaria resistencia que, en condiciones óptimas de conservación, ofrece una larga duración sin mermar su alta calidad. Para disfrutar al máximo de su sabor, se recomienda consumir fresca, y para ello es importante comprobar que sus hojas deben ser flexibles, resistentes y estar muy apretadas.

No hay duda de que la Alcachofa de Benicarló se ha convertido en toda una delicia gastronómica con una fama que ha traspasado las fronteras nacionales. Así, cientos de personas ya han tenido la ocasión de degustar este año las mejores alcachofas en las Jornadas del Pinxo; la VII Feria de Productos Gastronómicos y de Proximidad; y la popular "Torrà" de alcachofas, uno de los actos más multitudinarios, a las que se suman las ya citadas Jornadas Gastronómicas.



Y es que las posibilidades de la Alcachofa de Benicarló como producto culinario son casi infinitas. Se puede comprobar en el repertorio de entrantes, pinchos, guisos, platos con pescados o mariscos, carnes y la cada vez más amplia gama de dulces de alcachofa que se elaboran, como los tradicionales Pastissets de Carxofa o los vanguardistas helados, bizcochos o 'cocs' de alcachofa. No se puede olvidar la clásica y sabrosa alcachofa a la brasa para experimentar su sabor y textura.

Más información:

<https://alcachofabenicarlo.com>





Trufa negra de Soria



La calidad de la tierra, el agua y la combinación de veranos calurosos y fríos inviernos, con variaciones térmicas entre el día y la noche, han sido algunos de los factores determinantes para que Soria se haya convertido en uno de los mayores productores de Trufa Negra de España y un referente culinario de este selecto producto gastronómico. De hecho, la Trufa Negra de Soria ha ganado un espacio privilegiado en los restaurantes más prestigiosos del mundo.

Soria cuenta con más de 110.000 hectáreas de bosques

bien cuidados de quejidos, carrasacas o encinas, de donde sale la más exquisita y apreciada Trufa Negra silvestre, a lo que hay que sumar las más de 1.800 hectáreas de fincas truferas. Recolectada de diciembre a marzo, la trufa negra de Soria se caracteriza por el grado de maduración y la intensidad de su aroma, lo que le otorga un plus de excelencia. De color negro, redonda y de superficie rugosa, el interior está recorrido por finísimas líneas blancas.

Sus posibilidades en la cocina la hacen muy apreciada por los

chefs. Desde una sencilla tostada de pan con aceite de trufa negra, un manjar fácil de preparar y riquísimo, hasta el más elaborado plato, en el que el aroma de la trufa enriquece todos los productos, pasando por unos deliciosos huevos rotos con trufa. Casi siempre encontramos la trufa combinada con elementos grasos que ensalzan su aroma.

Sin duda, la trufa, considerada en el antiguo Imperio Romano como “milagro de la naturaleza”, es una exquisitez más de la oferta gastronómica española.



Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura



Durante cuatro generaciones, la familia Moineaux elabora su Champagne respetando la tradición.

En primer lugar, fue Henri, después su hijo Marcel obtuvo su tarjeta de Récoltant Manipulant en 1942, luego sus tres hijas se hicieron cargo de la finca en 1981, junto con sus hijos Thibault y Olivia que son los que hoy en día están al frente de la bodega.

Su viñedo está completamente ubicado en la Côte des Blancs en Chouilly, que forma parte de una élite restringida porque solo 17 pueblos de Champagne de los 320 existentes han logrado la denominación Grand Cru.

Está plantado exclusivamente con uvas blancas de la variedad Chardonnay lo que permite la producción de Champagne Blanc de Blancs.

Su respeto por el medio ambiente les ha llevado naturalmente a realizar una viticultura razonada: usando el compost y la cubierta vegetal como fertilizantes, entre otras acciones.

La cuvee Millesime se selecciona sólo en años excepcionales, con muy buena madurez de las uvas como fue este 2012, que junto a las añadas 2002 y 2008 son las mejores desde que comenzamos este milenio en la zona de Champagne.

Encontramos en nariz una cierta madurez aromática sobre una base de brioche y flores secas. Frescura, equilibrio y complejidad están ahí presentes. Un buen Champagne para disfrutar en cualquier momento.



Peltre *Cuina Mexicana* (Castelló)



Una decoración de vivos colores, el aroma de las más variadas especias y un ambiente musical característico nos hace intuir que estamos en un restaurante genuinamente mexicano cuando abrimos la puerta de Peltre. Es más, cuando pruebas su oferta gastronómica es como un “trocito de México en Castelló”. Así lo consideran sus propietarios, que definen su cocina como “casera, comida callejera y de bar; son todos esos sabores que, sin importar el formato, nos hacen sentir en México”.

Junto a una variada carta, en Peltre se ofrecen menús degustación para probar distintas propuestas culinarias llenas de sabor y una gran variedad de bebidas de identidad mexicana. Son platillos que surgen de recetas familiares y nos hacen descubrir otro mundo gastronómico más allá de los riquísimos tacos que, por cierto, también se pueden disfrutar en este restaurante como fiel herencia de la cultura mexicana.

Peltre está galardonado con un “Solete” de la guía Repsol. Se trata de una distinción que se otorga a aquellos establecimientos que, aunque no son locales de alta gastronomía, tienen características que hacen que los clientes se sientan en un lugar especial.



C/ Antoni Pons, 3. Castelló



Jamón de Jabugo

Cinco Jotas

Cada jamón Cinco Jotas de Jabugo, 100% ibérico, es una pieza que satisface las máximas expectativas de sabor, textura y aroma. Es un clásico que nunca defrauda.

Los jamones Cinco Jotas provienen de la denominación de origen de la Sierra de Huelva, donde durante siglos se han elaborado artesanalmente jamones y paletas ibéricos conocidos popularmente como Jabugo. Cabe destacar que Jabugo es un singular pueblo que posee un microclima privilegiado, idóneo para la curación del Jamón pata negra 100% ibérico. "Se encuentra en el parque natural de Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Solo las extraordinarias propiedades de este lugar hacen posible una perfecta sincronía en el proceso de curación que atempera, fija y potencia la textura y sabor que distinguen a un buen jamón Cinco Jotas de Jabugo".

Además, en Cinco Jotas se enorgullecen de que sus jamones sólo proceden de cerdos de raza ibérica pura, que se crían libremente en un milenario paraje donde abundan las bellotas. Un fruto esencial para conseguir el mejor jamón 100% ibérico, al transferirle al jamón sus propiedades únicas.

Los jamones Cinco Jotas presentan al corte numerosas vetas de grasilla entreverada entre su carne magra y un color brillante. De hecho, uno de los grandes logros de Cinco Jotas, es el de conseguir un nivel de calidad muy constante. Una cualidad que se valora mucho en la Tienda el Pilar, donde todos sus productos se caracterizan por tener un valor único, real y duradero.

En Tienda el Pilar se puede encontrar el mejor Jamón Cinco Jotas de Jabugo, 100% ibérico, tanto entero como en finas lonchas recién cortadas para nuestros clientes. Así, para disfrutar de este producto exclusivo sólo tienen que pasar por nuestra tienda en la **calle Colón, 64, de Castelló** o contactar con nosotros por **WhatsApp 634 27 56 14**.

Casa Rural La Rafela (Sant Jordi)

Más información:
<https://mediterraneorural.es/casalarafela>



La Rafela es un elegante y acogedor alojamiento rural que ocupa un antiguo corral de ovejas. Tras una completa restauración, en la que se respetaron elementos arquitectónicos, la vivienda ha sido decorada en armonía con madera o la piedra.

Consta de tres plantas: en la planta baja hay una entrada-recibidor grande y una habitación con baño y patio; en la primera está la cocina-comedor, con una terraza, una sala de estar y un aseo, y en la planta superior hay dos habitaciones con baño interior y un altillo.

Además, durante la estancia en la casa rural La Rafela se ofrece la posibilidad de visitar una tradicional granja y participar en sus tareas diarias.

Desde luego, en La Rafela se podrá vivir una experiencia única en el mundo rural.

Casa Enduella (Morella)

Más información:
<http://www.casaenduella.com>



Morella es uno de los iconos turísticos de la provincia de Castellón, con su inconfundible silueta, coronada por el castillo y circundada por una recia muralla. No hay que olvidar que la capital de Els Ports custodia un rico patrimonio cultural, artístico, arquitectónico, histórico y natural, al mismo tiempo que se ha conver-

tido ya en un sello de identidad que atrae a miles de visitantes cada año hasta la capital de Els Ports.

Muy cerca de este emblemático enclave se encuentra Casa Enduella, una preciosa vivienda ubicada junto al río Bergantes, con paredes de piedra, que ha sido restaurada y se ha convertido en un alojamiento rural con un encanto especial. Está

dividida en tres apartamentos, con capacidad cada uno para dos o cuatro personas. Disponen de salón, cocina, baño.

Ideal para pasar unos días de tranquilidad y descanso o de deporte y naturaleza con la familia, amigos o en pareja. Con la posibilidad de visitar Morella y otras poblaciones de la comarca de Els Ports.

La Casa de Piedra (Matet)

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

Ubicada en un maravilloso valle dentro del Parque Natural de la Sierra Espadán, la Casa de Piedra es más que un alojamiento rural. Es una antigua construcción del pequeño municipio de Matet que conserva suelos y techos de madera, así como pinturas y mobiliario original que permiten al visitante disfrutar de una experiencia única en un precioso y tranquilo entorno.

Con capacidad para seis personas, cuenta con tres dormitorios, salón, baño y cocina. Uno de los lugares con más encanto es el antiguo pajar, que se ha rehabilitado y acoge dos habitaciones. En una de ellas se ha mantenido su limitada altura a fin de respetar la increíble estructura de madera y cerámica con que está hecho el techo por lo que es idónea para niños.

En las inmediaciones de Matet hay innumerables rutas ciclistas y senderos señalizados y a pocos kilómetros se encuentra el pantano del Regajo, donde se pueden practicar deportes como el piragüismo o simplemente disfrutar de un buen baño.

Sin duda, un espacio para disfrutar de las maravillas naturales que ofrece la Sierra Espadán.



Casa Refugi El Boixar. Casa La Roureda

(El Boixar-Tinença de Benifassà)

Más información: <https://www.elboixar.net>

En medio de un entorno natural excepcional, como es la Tinença de Benifassà, una centenaria construcción que había acogido una panadería y fábrica de fideos se transformó en la Casa Refugio El Boixar con un auténtico carácter rural, en la que se han respetado los elementos arquitectónicos propios, trabajando la madera y la piedra y cuidando la decoración hasta el último detalle.

También en la población de El Boixar, se encuentra la Casa La Roureda, que ocupa una tradicional vivienda, con capacidad para dos o tres personas; a la que hay que sumar

la Casa La Roureda Nova, para alojar hasta 13 huéspedes. En ambos casos, han sido rehabilitadas respetando la arquitectura original y cuentan con todas las comodidades.

Desde luego, son un buen punto de partida para descubrir la Tinença de Benifassà, una pequeña comarca donde el visitante puede encontrar esa naturaleza en estado puro, donde viven especies salvajes, como la cabra hispánica; y existen impresionantes encinares y amplias extensiones de bosques de pinos mixtos de pino albar y negral, incluso un pequeño reducto de hayas.





Víctor J. Maicas

Escritor

El Burgo de Osma y Medinaceli

Situadas ambas poblaciones en la provincia de Soria, y separadas entre ellas por apenas una hora de camino, estos dos municipios ofrecen al viajero un sinfín de bellos rincones.

En la primera, en el Burgo de Osma, el visitante quedará gratamente maravillado solo entrar y situarse en la plaza Mayor. Y es que, si a un lado está el magnífico edificio del Hospital de San Agustín, enfrente se sitúa otra bella edificación, el Ayuntamiento, siendo los otros dos lados de esta cuadrada plaza ocupados por casas típicas castellanas adornadas por soportales.

Sí, solo entrar en el Burgo, este ya nos sorprende, pues siguiendo la calle Mayor entraremos en una porticada calle que da justo con la plaza de la Catedral. Tómense algún refrigerio en esta calle Mayor porticada en la que hay infinidad de bares y pidan, por supuesto, unos torreznos para ir haciendo boca (probablemente los mejores torreznos del mundo, o al menos eso me pareció a mí).

Bien, pues una vez cumplido con este grato ritual, entren ya en la Catedral para admirar su estructura y los tesoros que esconde para, a continuación, dar un relajado paseo bordeando la muralla hasta llegar al puente romano y admirar desde allí su castillo. Y bueno, si tienen más tiempo, antes de dirigirse

a Medinaceli vale la pena visitar edificios como el real Hospicio, la universidad de Santa Catalina o el seminario de Santo Domingo de Guzmán.

Y sí, ahora ya en dirección a Medinaceli, descubrirán en lo alto de una montaña el bien cuidado casco antiguo de este municipio de Soria. Admiren en primer lugar su magnífico arco romano para acto seguido llegar hasta el castillo dejando a un lado la muralla que todavía se conserva. Después



bordeen otro tramo de muralla hasta llegar a la puerta árabe, desde donde verán ya la ermita del beato Julián de San Agustín. El pueblo es pequeño, por lo que seguro todavía tendrán fuerzas para dirigirse hacia la cercana plaza Mayor y allí admirar el palacio de los duques de Medinaceli, la alhóndiga y el aula arqueológica.

A estas alturas, poco les quedará ya por visitar, pero si disponen de más tiempo, caminen escasos metros más para poder observar el mosaico romano de la plaza de San Pedro, la colegiata de Nuestra Señora de la Asunción y el convento de Santa Isabel.

Así es, si deciden visitar estos dos bellos municipios seguro que darán por bueno el tiempo empleado. Y es que si al viaje, se suma la cultura, el cóctel saliente no dejará a nadie indiferente.

¡Buen viaje!



Cova Remígia y Cingle

(Ares)



Visitar la Cova Remígia y Cingle de la Mola Remígia (Ares del Maestrat) es una puerta abierta para descubrir la forma de vida de nuestros antepasados, en el final de la Prehistoria, a través de unas extraordinarias pinturas incrustadas en piedras de abruptos abrigos rocosos que, por su estilo y temática, son únicas en su género.

Estos impresionantes abrigos -distantes 50 metros uno del otro- conservan expresiones pictóricas de más de 7.000 años y están integrados en el Parque Cultural Valltorta-Gasulla, que aglutina la mayor concentración de arte rupestre levantino, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO hace unos 25 años.

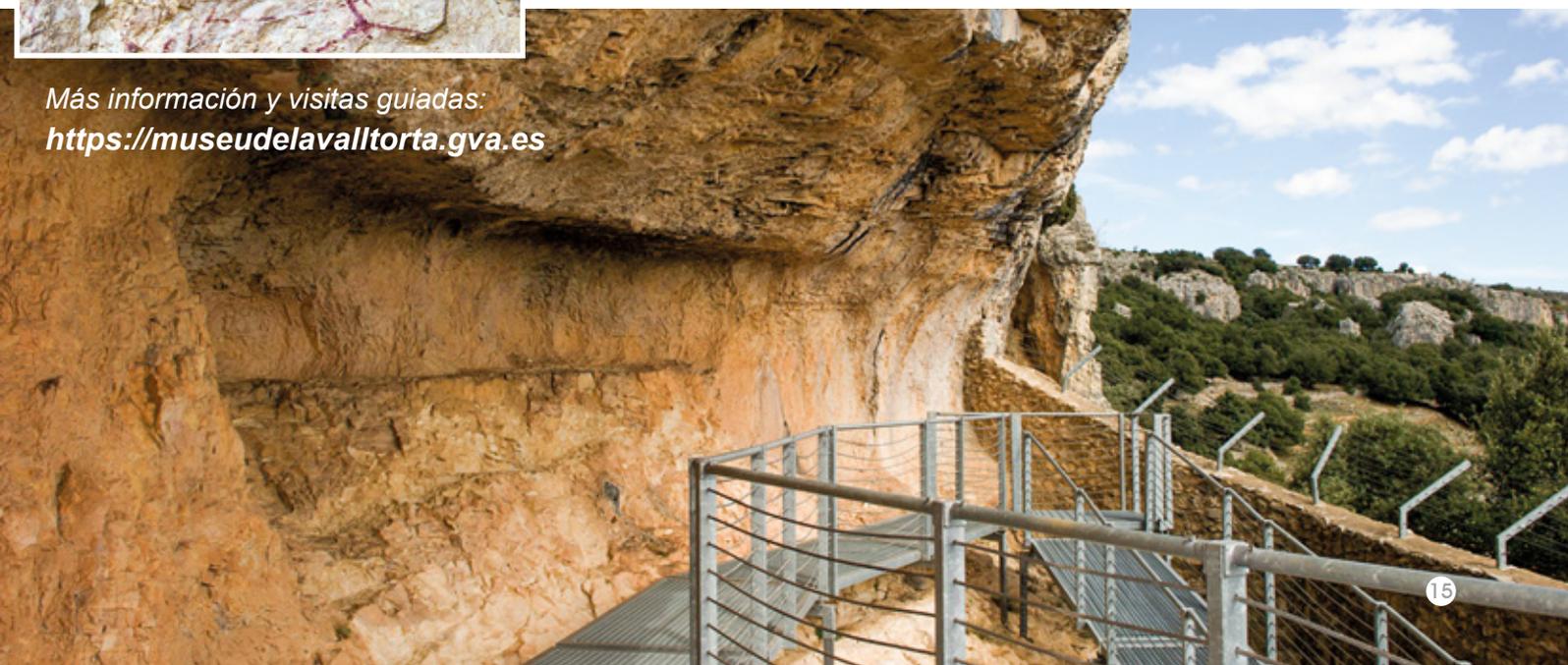
Ubicados en la margen derecha del barranco de la Gasulla, fueron descubiertos en el verano de 1934 por Modesto Fabregat y Gonzalo Espresati. Por un lado, la Cova Remígia alberga más de 300 motivos pintados, de los cuales doscientos pertenecen a figuras humanas,

que se disponen a lo largo del panel en seis pequeñas cavidades. En el Cingle de la Cova Remígia se conservan más de 200 motivos repartidos en nueve abrigos

Predominan las escenas de caza, con figuras muy bien conservadas con representación de fauna de cabras, jabalíes, toros y ciervos en diferentes actitudes; heridos por flechas, dejando un rastro de huellas, mostrando los detalles de su cornamenta, trepando por los salientes de la roca y corriendo o a la expectativa. Impresiona la escena del toro herido persiguiendo a un arquero o el personaje que corre herido por flechas. También se pueden ver escenas de recolección, como recolectores de miel con cestas trepando por las grietas o danzas rituales.

De hecho, este impresionante legado de pinturas de gran naturalismo, siempre en color rojo con diversas tonalidades, han llevado a ensalzar a la Cova Remígia como "la capilla sixtina del Neolítico".

Más información y visitas guiadas:
<https://museudelavalltorta.gva.es>



Castelló reforça el seu posicionament tur

L'Ajuntament de Castelló va presentar en la Fira Internacional de Turisme (Fitur) la pròxima edició d'Escala a Castelló; les festes de la Magdalena, el Arroquito de Castelló, els jardins efímers i el Campionat de Salvament i Socorrisme com a principals reclams turístics.

“Experiències, patrimoni, naturalesa, benestar, gastronomia, festes i esports són la carta de presentació de Castelló i que reforça la ciutat com a destinació turística per a tot l'any”, ha destacat l'alcalde, Amparo Marco. “Fitur és un aparador internacional de turisme i ahí ha estat Castelló per a reforçar el seu posicionament en el mapa turístic, amb una àmplia i variada oferta, en la qual repeteix Escala a Castelló, la Magdalena i el Arroquito, i que incorpora per primera vegada els jardins efímers i el Campionat de Salvament i Socorrisme”, va detallar l'alcalde.

La regidora de Turisme, Pilar Escuder, per part seua, va detallar les dades de balanç turístic dels últims anys. En aquest sentit, Escuder va assegurar que “durant el 2022, les oficines de turisme de Castelló han rebut a 65.215 persones i han realitzat 52.074 atencions”. “Són el doble de persones i més del doble d'atencions que en 2021 i les millors xifres dels últims anys, superant fins i tot les dades d'abans de la pandèmia”, ha apuntat. Així, en 2019 van ser 47.329 persones i 34.532 atencions; en 2020, 15.677 persones i 10.654 atencions; en 2021, 33.020 persones i 21.713 atencions; i en 2022, 65.215 persones i 52.074 atencions.

Quant a la procedència del turista en 2022, el 86% és públic nacional i el 14% internacional. La major part de demandes d'informació turística han sigut sol·licitades per públic local, seguit de turistes de la resta de la Comunitat Valenciana, de Madrid, Catalunya, Castella Lleó, País Basc, Andalusia i Aragó. En l'àmbit internacional, el públic estranger que més sol·licita informació turística de Castelló procedeix de França, el Regne Unit, Alemanya i Holanda. I ens el tipus d'informació que demanen, destaca la relacionada amb esdeveniments, agenda, festes, activitats culturals i plans d'oci.

A més, Escuder va destacar que Castelló ja és Municipi Turístic de Rellevància, un reconeixement que demostra la labor realitzada per a continuar posicionant a Castelló com a destinació turística a nivell nacional i internacional; i avala el treball per a potenciar els recursos i consolidar els serveis turístics, encaminats a consolidar la ciutat com un destí sostenible, inclusiu, natural i intel·ligent.

La Magdalena és un dels majors reclams turístics de la ciutat



La Magdalena se celebrarà aquest any de l'11 al 19 de març i Castelló va tornar a mostrar en Fitur una gaiata (la gaiata infantil de la ciutat 2023, la 6, que va guanyar el primer premi de la Magdalena 2022). Un monument que ha sigut visitat per les ministres de Turisme, Indústria i Comerç, Reyes Maroto, i de Ciència i Innovació, Diana Morant, junt al president de la Generalitat, Ximo Puig, i el secretari autonòmic de Turisme, Francesc Colomer, entre altres.

També es va mostrar el cartell anunciador de la Magdalena 2023, que és un disseny de Vicent Ramon, amb el lema “La festa de la llum”, i es van repartir polseres de les festes. “Les festes fundacionals de Castelló, declarades d'interés turístic internacional, són un dels majors reclams turístics de la ciutat i un atractiu que atrau a milers de persones edició rere edició i dinamitza Castelló al llarg de la setmana gran” va precisar l'alcalde, Amparo Marco, en la presentació de les festes fundacionals, en la qual ha estat acompanyada pel regidor de Festes, Omar Braina, la regidora de Turisme, Pilar Escuder, i les reines de les festes del 2023, Selene Tarín i Alejandra Sáez.

Marco projecta a Castelló com a seu mundial del salvament i socorrisme en Fitur



L'alcalde, al costat de la presidenta de la Real Federació Espanyola de Salvament i Socorrisme, Isabel García Sanz, va destacar que Castelló acollirà del 5 al 7 de maig l'XI Obert Internacional-VI Copa d'Europa-XXXVII Campionat d'Espanya Juvenil, Júnior i Absolut de Salvament i Socorrisme. Així, “Castelló reunirà una de les competicions més importants en la disciplina”, va ressaltar.

ístic en **Fitur** com a *destí per a tot l'any*

“Escala a Castelló” és un referent del sector

L'alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, va presentar la VI edició d'Escala a Castelló, junt al secretari autonòmic de Turisme, Francesc Colomer. “Un esdeveniment que ha contribuït a situar a Castelló en el mapa del positiu i és un revulsiu social i econòmic per a la ciutat que dinamitza l'oferta turística durant la Setmana Santa”, ha destacat. “Escala a Castelló és una de les propostes més internacionals que té Castelló, un esdeveniment mariner ancorat a la ciutat que ens ha convertit en referent del sector i en cita imprescindible per als amants de la mar i les tradicions marineres”, va apuntar l'alcaldesa.

Aquesta VI edició se celebrarà al llarg del segon cap de setmana de Pasqua, del 14 al 17 d'abril, consolidant l'esdeveniment turístic per excel·lència de la ciutat després d'un 2022 de rècord que va arribar després d'altres edicions condicionades per la pandèmia de la covid-19. Així, a més de



les visites als vaixells d'època ancorats en el port de Castelló, es preveuen activitats complementàries com el campament de recreació històrica, espectacles pirotècnics, recreacions històriques, zona gastronòmica, mercat d'artesanía i tallers, actuacions recreatives, justes marineres i cercavila.

És una iniciativa que està alineada amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), en incorporar l'objectiu 14 de conservació i utilització sostenible dels oceans, els mars i els recursos marins; i en dues edicions, ha sigut patrocinada per la Unesco.

“Showcooking’ del ‘Arrocito’



Castelló va mostrar part de la seua gastronomia local amb un showcooking del Arrocito de Castelló, a càrrec del xef Miguel Barrera, autor de la recepta, i del restaurant Casa Lola del Grau, que va guanyar l'últim concurs del Arrocito que va reunir una vintena de participants. “Reforcem Castelló com a destí gastronòmic en l'àmbit nacional i internacional”, va destacar l'alcaldesa.

El atractiu turístic dels jardins efímers sostenibles



L'alcaldesa va donar a conèixer els jardins efímers i sostenibles com a “exemple d'atractiu turístic que fa de la ciutat un enclavament per a visitar i gaudir durant tot l'any”. “Castelló és una ciutat que compta amb atractius turístics durant totes les èpoques de l'any i, enguany, com a novetat hem volgut exportar aquesta iniciativa que s'ha consolidat a la ciutat i que cada any atrau a més persones durant les data nadalenes”.

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



Ferrata "La Mina"



Jorge Martínez Pallarés

Téc. Deportivo en Espeleología
Director Técnico Nucs

Villahermosa del Río posee desde hace unos meses un nuevo atractivo turístico y deportivo para los amantes de las alturas. Si bien esta población del Alto Mijares ya contaba desde hace 8 años con una vía ferrata, la Muela, el pasado invierno se inauguró un nuevo itinerario para complementar a esta.

La vía ferrata "La Mina", con más de 100 metros de recorrido y una dificultad de K3, asciende la pared este de la Hoz del Río Carbo permitiendo contemplar el paisaje que rodea a la población. La parte más singular del trayecto es la progresión a través de un tramo subterráneo de la cavidad "La Amorosa", una antigua mina que durante el siglo XIX se utilizó para la extracción de cobre.

A la salida de la cavidad comienzan los pasos equipados con diferentes travesías, un pequeño péndulo y una escalera invertida que pondrá a prueba el vértigo de los ferratistas.

Alcanzada la parte alta de la montaña, una senda acondicionada conduce al mirador de los Buitres, donde un puente tibetano de 22 metros supera un pequeño desfiladero con unas vertiginosas vistas. Complementando el recorrido, de forma opcional, se puede realizar un imponente rápel de 60 metros que nos deja a los pies de la vía.

Sin duda, la provincia de Castellón cuenta cada vez con más recorridos equipados que permiten disfrutar del deporte en la naturaleza de forma emocionante. Con Nucs podrás descubrir esta y otras vías ferratas de Castellón de forma segura con sus guías titulados.



Ruta turística

El guía de turismo, entre el iva exagerado y "la voluntad"

Las sucesivas reformas fiscales y la implantación del famoso "IVA cultural" tuvieron como objeto principal apoyar los sectores de la cultura y el turismo, sectores clave de nuestra economía. Pues bien, el guía oficial de turismo, sin embargo, resultó injustamente olvidado en dicha medida por lo que debe facturar sus servicios culturales al 21%.

¿Por qué las visitas guiadas no fueron incluidas en este IVA reducido?

En este contexto, puede entenderse mejor, aunque evidentemente de ninguna manera justificarse, que proliferen

negocios sustentados por la "voluntad" de los asistentes, como el fenómeno free tour, los famosos tours desenfadados y supuestamente gratuitos: los "guías del paraguas", en los que nadie sabe cuánto dinero ha ganado con su trabajo porque el precio es la voluntad, un formato cuyos ingresos llegan. Resulta evidente, que para Hacienda detectar esas "voluntades" es imposible, aunque detrás de ellos haya, evidentemente, una empresa que organice y blanquee esas rutas.

En dichas circunstancias, el guía oficial de turismo profesional, atrapado entre la competencia pseudogratis del

Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



free tour y un exagerado tipo impositivo de IVA al 21%, ve cada vez más amenazada su supervivencia.

Como Guías Oficiales de Turismo reivindicamos un tipo impositivo de IVA acorde a la actividad profesional realizada, al 10%, exactamente igual que cualquier otra actividad cultural o la mayoría de actividades turísticas.

Dicha equiparación es un acto de justicia y una herramienta necesaria para acabar con las prácticas poco o nada profesionales en el sector y dignificar una profesión clave para el turismo cultural.

El aeropuerto de Castellón conectará con Oporto a partir del 28 de marzo

*La nueva ruta la operará Ryanair, que también
duplicará los vuelos a Londres en la temporada estival*

El aeropuerto de Castellón dispondrá de una nueva conexión con Oporto, operada por Ryanair, a partir del próximo 28 de marzo.

Así lo ha explicado la consellera de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad. Rebeca Torró, quien ha detallado que la nueva conexión operará con dos frecuencias semanales, en martes y sábado.

Rebeca Torró ha manifestado su satisfacción con el lanzamiento de la nueva ruta de Oporto, “que reforzará la oferta de destinos del aeropuerto en 2023”, sumándose a la nueva conexión con Roma, cuyo inicio está programado el 3 de junio.

La consellera ha incidido en que el desarrollo del tráfico comercial y la mejora de la conectividad de Castellón “constituyen un pilar fundamental en la estrategia de crecimiento del aeropuerto”.

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

Cuatro vuelos semanales a Londres

Precisamente, la aerolínea Ryanair duplicará durante la temporada de verano los vuelos de la ruta Castellón-Londres, que contará con cuatro frecuencias semanales. La compañía incorporará una tercera frecuencia el 27 de marzo y sumará una cuarta desde el 26 de junio hasta finales de octubre.



madridfusión 2023



Madrid Fusión 2023 empezó por todo lo alto, con entradas agotadas y una asistencia masiva tanto presencial como de forma online, para dar el pistoletazo a la cumbre gastronómica más influyente. En la primera jornada se rindió homenaje a los 20 chefs que en su momento consiguieron el Premio Cocinero Revelación, reuniendo en el escenario a nombres tan importantes como Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle, Camila Ferraro, Javier Sanz y Juan Sahuquillo.

También estuvo Dabiz Muñoz, considerado el mejor cocinero del mundo, los hermanos Torres y una larga lista de cocineros mediáticos.

La revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, también estuvo como embajadora de la gastronomía de Castellón, explicando los muchos y buenos productos de nuestra tierra, destacando el gran interés de una cadena de alimentación de quinta gama a nivel nacional, sobre la alcachofa.

Las tres jornadas se desarrollaron con exposiciones de productos y showcookings a cargo de grandes cocineros. Una gran experiencia que seguro repetiremos en 2024.

I Festival Nacional Gastro – Tapas Castelló 2023

II Congreso Nacional de Tapas
Ciudad de Castelló

25 – 26 y 27 de Marzo



Castelló celebrará el II Congreso Nacional de Tapas y el I Festival Nacional Gastro-Tapas los días 25, 26 y 27 con la presencia de 10 cocineros TOP a nivel nacional. Entre ellos, campeones nacionales de tapas y embajadores de sus comunidades. Cocineros venidos de Madrid, Valladolid, San Sebastián, Navarra, Zaragoza, etc.

Los días 25 y 26 de marzo se celebrarán show-cookings en La Casa del Mar, de la calle Císcar de la ciudad, donde además de aprender de estos grandes maestros de la Tapa, los vecinos de Castelló que asistan, podrán disfrutar de sus creaciones.

Por otra parte, el día 27, se celebrará el Congreso Nacional de Tapas Ciudad de Castelló, en las instalaciones del Casino Antiguo de Castelló, ubicado en la emblemática Puerta del Sol de la capital, a la que solo podrán asistir los profesionales de la gastronomía y bajo reserva.

Todo ello podrá descubrirlo en la web www.crea-gastronomia.com, donde además también podrán inscribir a los más pequeños (entre 8 y 12 años) al taller de cocina infantil que dirigirá el prestigioso Chef Ejecutivo del hotel Westin Palace de Madrid y director del Congreso, José Luque.

La Diputación refuerza en *Fitur*

las propuestas gastronómicas, deportivas, los festivales y el turismo de sol y playa de Castellón



La Diputación asistió a la Feria Internacional de Turismo (Fitur) con el objetivo de reforzar las propuestas gastronómicas, promocionar las pruebas deportivas y festivales, así como dar a conocer toda la oferta turística de sol, playa y montaña que ofrece la provincia. Además, el Patronato Provincial de Turismo presentó un importante proyecto cicloturista que se ha impulsado gracias a una potente inversión europea.

A la cita en Madrid acudieron el presidente de la Diputación de Castellón, José Martí, y la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, con la finalidad de dejar patente el respaldo de la institución provincial al sector turístico. Además, 36 municipios contaron con un expositor para promocionar su oferta turística.

José Martí defendió la actividad turística como una “oportunidad” para generar economía y desarrollo “por lo que creemos que el apoyo institucional es muy importante”. A este respecto, añadió que la política de promoción turística que impulsa la institución “apuesta decididamente por el turismo de experiencias,



con especial atención a la difusión de la gastronomía, y al territorio provincial como gran escenario para la práctica del deporte al aire libre, especialmente el ciclismo en sus distintas modalidades, y sin olvidar el sol y la playa».

Por su parte, Virginia Martí destacó la apuesta por el cicloturismo como un proyecto “transformador y sostenible”, así como los eventos deportivos “porque la idea es seguir defendiendo que Castellón es una provincia única para la práctica de este deporte, con una dualidad costa-interior muy potente”.

La gastronomía fue otro de los atractivos de la propuesta turística de la provincia a través de su club de producto Castellón Ruta de Sabor, exhibiciones culinarias, la participación de restaurantes de la provincia y la promoción de productos autóctonos. El apartado gastronómico contó además con el apoyo a los establecimientos de la provincia con una estrella Michelin.

El Patronato Provincial de Turismo se convirtió además en el escenario para coger las propuestas turísticas de los municipios de la provincia, que dieron a conocer sus novedades para el 2023.

La Universitat Jaume I avanza en la creación del Instituto Universitario en Turismo

La rectora Eva Alcón destaca que esta iniciativa pretende fortalecer la transferencia científica en un contexto de profundas transformaciones en el sector turístico



La Universitat Jaume I ha compartido la iniciativa para crear el Instituto Universitario en Turismo (IUTUR) con representantes de otras administraciones como Turisme Comunitat Valenciana y la Diputación de Castellón; otras instituciones públicas como el Port de Castelló, así como representantes del Consejo Social y de entidades empresariales y asociaciones sectoriales, como la Cámara de Comercio, la CEV o Ashotur, en un acto presidido por la rectora Eva Alcón.

El futuro instituto de investigación, que iniciará ahora el procedimiento que concluirá con la acreditación por parte de la Agencia Valenciana de Evaluación y Prospectiva y la autorización por parte del Consell de la Generalitat Valenciana, se estructurará en tres ámbitos de competencia: competitividad e innovación; sostenibilidad y transformación digital. La propuesta de creación de este instituto propio de investigación integra ocho grupos de investigación, ocho departamentos y tres centros y 38 investigadores e investigadoras.

La rectora de la UJI, Eva Alcón, ha subrayado que «proponemos la creación de un instituto de investigación y transferencia en materia turística ante un contexto de transformaciones profundas que exigen repensar el modelo turístico, y lo impulsamos



desde la UJI por el convencimiento de que generar nuevo conocimiento es la mejor manera de responder a los retos de un sector con mucha relevancia en nuestro territorio».

Con la creación del Instituto Universitario en Turismo se pretende conjugar diferentes campos de investigación al tiempo que se impulsan nuevas líneas de investigación multidisciplinares en turismo. La inclusión de personal investigador de diferentes áreas de conocimiento potenciará las sinergias contribuirá, con su investigación y desde una visión integral, a facilitar la transición hacia el nuevo modelo de desarrollo turístico.

Las profesoras y profesores Rosa Rodríguez, Rafael Lapiedra, María Ángeles Fernández i Rafael Berlanga se han encargado de exponer los objetivos, funciones y ámbitos de competencia del IUTUR, con el que

se quiere favorecer la visibilidad de la investigación en turismo que realiza la UJI, convertir el instituto en referente de la investigación turística y dotar a los diferentes actores que operan en el territorio de las competencias y herramientas necesarias para superar con éxito los desafíos para avanzar hacia un modelo turístico más sostenible y fuente de riqueza y bienestar para su territorio.

Así, han explicado que, entre las funciones, además de fomentar la investigación, se promoverá la divulgación, la difusión y la transferencia de la investigación; se establecerán relaciones permanentes con otros centros de investigación; se organizarán y promoverán seminarios de estudio, jornadas, congresos así como cursos de posgrado y tercer ciclo en turismo y se elaborarán informes y dictámenes a petición de entidades públicas y privadas.



AGUA DE
BENASSAL

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

Esta botella que no haya sido abierta a presencia del consumidor

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

AGUA DE FUENTE EN SEGURES

LA MEJOR PARA
LA MEJA
BENASSAL

Declarada Minero-Medical
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 ₃)	264
Sulfato (SO ₄)	21,3
Cloruro (Cl)	4,9
Calcio (Ca)	85,9
Magnesio (Mg)	2,96
Sodio (Na)	2,6
Silíce (SiO ₂)	4,8

Laboratorio Dr. Oliver Rodés 2015

8 424553 212109

UNA HISTORIA TIENE UN GRAN COMIENZO

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

www.aguabenassal.com
administracion@aguabenassal.com