

Senda de la Desembocadura del Riu Millars

Incluida recientemente
en el Catálogo de
Senderos Azules
de España





Iglesia de San Bartolomé (Benicarló)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Literatura y viaje: Lanzarote	16
Tienda el Pilar: Airas Moniz (Galicia)	7	Tesoros de nuestra provincia	17
Producto de la C. Valenciana: Haba	8	Turisme Castelló Ciutat	18
Producto de Castelló: D'Armela (Tírig)	9	Turismo activo. Ruta turística	20
Producto Gourmet: Pacharán Baines Oro (Navarra)	10	Aeropuerto de Castelló	21
Vinos espumosos, cavas y champanes	11	Diputación Provincial	22
Casas rurales	12	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarró
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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

Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



El turismo gastronómico

El turismo gastronómico, se ha posicionado como uno de los favoritos entre los turistas. Por tal motivo, prestar un servicio adecuado, de calidad y a precios razonables, puede convertir a cualquier destino en interés turístico.

Por otra parte, el turista gastronómico, gusta también de la sostenibilidad del entorno y de las visitas culturales.

Castellón cuenta con casi todos los atractivos necesarios para atraer a este tipo de turismo; buenos productos, costa e interior y espacios culturales con encanto, aunque gastronómicamente necesitamos mejorar algunos aspectos como el servicio y la formación.

EUROHOTEL
CASTELLÓN



www.euro-hoteles.com



Restaurante Ribalta

Hostal-Restaurante *El Palomar*

Villahermosa del Río



El "saber hacer" en la cocina, aderezado con una magnífica atención al cliente y acompañado del mejor consejo profesional sorprenden siempre al comensal del Restaurante El Palomar, un lugar tranquilo y de ambiente familiar, en el que disfrutar de una gastronomía muy bien elaborada, con producto autóctono y de calidad.

Ubicado en un lugar privilegiado de Villahermosa del Río, El Palomar cuenta con una oferta culinaria en su carta que varía dependiendo de la temporada y que se suma a los platos clásicos de la casa, como el crujiente de rabo de toro, "tatin" de carrilleras y secreto de ibérico. Además, dispone de un excelente menú degustación, compuesto por diversos entrantes que van cambiando (croquetas morellanas de queso o sobrasada o cuajada de foie con reducción de vermú, entre otros muchos); y un segundo plato, que siempre resul-

ta de difícil elección. Los canelones en sus diferentes elaboraciones están siempre exquisitos. La sartén de patatas, sepia y huevo, la vieira de ajoarriero o la lasaña de frutos del mar son solo algunas de las propuestas gastronómicas, en las que no falta imaginación y cuidadas presentaciones. Y nada mejor para poner el broche a una sabrosa comida que un postre casero original, como la torrija o la cuajada con nueces y miel.

En definitiva, la creatividad y los matices de aromas y sabor de los platos se han convertido en señas de identidad de El Palomar, un restaurante pensado para las personas que les gusta comer bien. Eso sí, se recomienda llamar antes para hacer la reserva y comprobar sus horarios de apertura.

Sin duda, un restaurante para los amantes de la buena gastronomía.

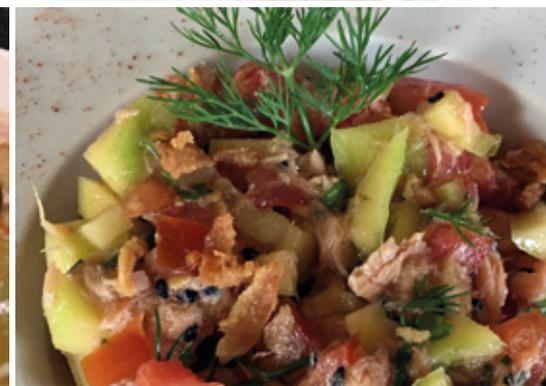
<https://www.hostalelpalomar.com>

El Cortijo Gregorio Anaya

Ducado de Atenas, 10. Vila-real. Telf: 964 91 21 49

Vila-real

Los menús de cocina local y marinera identifican al Cortijo Gregorio Anaya, en Vila-real. Se han especializado en aunar los mejores ingredientes de la gastronomía tradicional con propuestas más innovadoras. Destacan los arroces y platos de cuchara, sobre todo, la Olla de la Plana, que está succulenta. También los bocadillos tradicionales y los gourmets, son otras de las propuestas culinarias de El Cortijo, en el que son famosas sus tortillas de patata. La base de su secreto es la elaboración casera de unos productos frescos y de calidad, además de una cuidada presentación. Cuentan también con una amplia carta de cervezas y variedad de vinos.



Restaurante El Cristo

Viver

Carretera de Teruel, Km 47. Viver. Telf: 964 14 10 33

La cocina casera es, sin duda, la seña de identidad del Restaurante El Cristo, un clásico restaurante en la localidad de Viver, en el que disfrutar de una gastronomía tradicional con producto fresco, de temporada y procedente del Alto Palancia. Su oferta culinaria varía dependiendo de la temporada, que se suma a los guisos de siempre, como la olla de Viver o garbanzos con sepia; y los arroces o "fideuà", así como su variada carta con riquísimos entrantes (buñuelos de marisco o minobocaditos de cochinillo confitado); sus sabrosas carnes y pescados, sin olvidar deliciosos postres (torrija caramelizada o flan de calabaza, por ejemplo). La clave de su éxito está en ofrecer producto fresco y de calidad, cocinado siempre con precisión..



Temprado 19

Castelló

Calle Temprado, 19. Castelló. Tel: 964 04 68 36

Es el restaurante perfecto para disfrutar de tapeo de calidad. Galardonado con un Solete de la Guía Repsol, Temprado 19 presenta una propuesta culinaria, donde se fusionan tapas, brasas y cocina tradicional. Además de las ensaladas y tablas de embutidos y quesos, hay una gran variedad de platos para compartir. Las croquetas Temprado, buñuelos de bacalao, volandeira, ostras Gillardeau, mejillones a la brasa, canuts a la brasa del Delta del Ebro, gamba roja de Dénia o Pan brioche en brasa con cangrejo... son solo algunos de los bocados por descubrir en el Temprado; junto a una selección de carnes, pescados y postres. Cuestión aparte es la carta de vinos, con gran diversidad de referencias, en las que también hay varios espumosos.



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

www.ube.es

UBE

L'Araiera Restaurant

Calle Camino del Nte., 9, Alcora,

Alcora



Buen lugar de almuerzos, basado en la brasa. Especialidad en carnes; los platos bien presentados, completos y producto del terreno.

A la hora del almuerzo, difícil encontrar mesa, así que hay que intentar llegar a las 9 de la mañana y más si se va en grupo, como es habitual en este

bar-restaurante, que además ofrece menú a medio día y realiza eventos.

El trato del personal es bueno y el precio asequible. Una buena experiencia para los aficionados al almuerzo que no debes perderte. Además, para acabar, imprescindible pedir el carajillo. La puntuación es de notable alto.

Airas Moniz

Tienda
el Pilar



Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar
<https://tiendaelpilar.com/>

Airas Moniz representa fielmente a ese segmento de jóvenes que luchan para evitar el despoblamiento del mundo rural y la pérdida de las tradiciones y costumbres tan ricas de su tierra, Galicia.

Para Ana, Ricardo y Xesús este proyecto tenía que mostrar claramente que las cosas habían tomado un camino diferente, y hacer de la diferenciación su estandarte desde el primer momento con un cambio drástico del modelo de explotación.

Para ello, cogieron una granja de explotación intensiva centrada en la alta productividad de vacas de raza Holstein, la Ganadería Outeiro Holstein S.C. y pasaron a un modelo totalmente antagónico.

La principal característica de su nuevo proyecto se basaba en la incorporación de vacas de raza Jersey y pasar a un método de pastoreo en el que las vacas pastan libres por los verdes prados de Lugo. Las vacas de raza Jersey son de pelo marrón y que se distinguen por la alta calidad de su leche. Su leche es la de mayor producción de grasa y sólidos no grasos en la leche, de ahí su característico color amarillento.

Su alimentación a base de pasto, hierba seca y cereales, totalmente libre de ensilados hacen que en Airas Moniz consigan una leche única para la elaboración de sus productos.

Por un lado, tenemos sus tradicionales quesos Terra y Savel, pero no se quedan ahí, tienen productos increíbles como su mantequilla Chantada y un delicioso Turrón Cheesecake Savel que elabora la Chef Lucia Freitas con sus quesos.

QUESO TERRA

Es un queso de pasta blanda y corteza comestible. No se prensa, se le hacen volteados manuales continuos en el oreado (2 volteados diarios) y en maduración (volteado cada 2 días). Mohos naturales debido a la cava de maduración en la que predomina el penicilium roqueforti sobre el penicilium candidum. Destaca por el sabor intenso y color amarillo, que se ve suavizado al comerlo con la corteza. Sorprende que a pesar de ser un queso con sabor potente tenga muy poca materia grasa.

QUESO SAVEL

Por otro lado, su queso Savel destaca por su inconfundible olor y por su suavidad y untuosidad. Madura en una cava en la que se encuentra el penicilium roqueforti.



Las vetas entre azul y gris verdoso, junto con el color amarillo de la pasta procedente de las vacas Jersey en pastoreo, hacen que este queso sea único.

Savel fue elegido como Mejor Queso de España en el Salón Gourmets en 2021 y 2022. Además de conseguir el SuperGold en los World Cheese Awards en 2021.

MANTEQUILLA CHANTADA

Al igual que el resto de sus productos, esta mantequilla se elabora de forma artesanal usando nata de la leche de sus vacas. Se prepara a partir de nata ácida y madurada (nata acidificada por fermentación microbiana). Mediante una desnatadora por centrifugación se realiza el desnatado de la leche cruda de Jersey. Una vez conseguida la nata se deja acidificar durante 24 horas para elaborarla posteriormente, obteniendo una mantequilla única con un sabor incomparable.

TURRÓN CHEESECAKE SAVEL

Es una de las sorpresas navideñas del pasado 2022, y es creación de Lucía Freitas, la chef del restaurante A Tafona, con una estrella Michelin en Santiago de Compostela. Que ha dado vida a un turrón de chocolate con sabor a tarta de queso, pero elaborado con el mejor queso azul de España, el Savel de Airas Moniz. Una experiencia increíble que tienes que probar si te gusta el queso, el turrón o el chocolate, o las tres cosas.



Queso Terra



Queso Savel

Si quieres disfrutar de alguna de las variedades de Airas Moniz solo tienes que pasar por nuestra tienda en la Calle Colón de Castellón o contactar con nosotros por WhatsApp 634 27 56 14.



Haba, el verde magdalenero y fallero

Ya dice el refranero valenciano que “faves d’abril, bones com el pernil”. El haba, también llamada faba, habón o habichuela, pertenece a la familia de las leguminosas. Propia de Oriente Medio, se cultiva hace siglos en los países mediterráneos. Su cultivo se ha extendido a zonas cálidas de todo el mundo. Se trata de un ingrediente sencillo, sabroso, y con multitud de posibilidades. Una legumbre, como la lenteja o la alubia, que está protegido por una vaina verde, como la judía o el guisante, por lo que también se puede considerar una hortaliza y una verdura.

La temporada de habas empieza casi a la par que las fiestas fundacionales de la ciudad de Castellón, y las Fallas de Valencia. La época de esta leguminosa comprende desde finales de enero a junio, siendo las primeras más pequeñas y tiernas e ideales para elaborar el tradicional bocadillo de “tortilla de fabes” del día de la romería a la Magdalena, o la “pataqueta de faves amb blanc i negre”, típico bocadillo en los casales falleros. En Alicante en el Poble Nou de Benitatxell dedican un festival, el Mitjafava Fest, a esta legumbre, una joya de la gastronomía local. En Aspe, en la Fiesta de la calle “La Cruz” se celebra el primer fin de semana después del 1 de mayo y es tradicional la degustación “habas hervías” y vino. En el sur de Alicante y en Murcia se consumen secas y se llaman michirones.

La diferencia principal de las habas tiernas con las secas, son nutricionales, principalmente las calorías que contienen las secas son más elevadas, ricas en carbohidratos y proteínas. Las de temporada son mucho más ricas en vitaminas, fibra y tiene un aporte calórico de 54 calorías por cada 100 gramos.

Depende de cómo cocinamos esta legumbre se puede desvirtuar su ligereza. Quizás, la costumbre de acompañarlas con abundante jamón o bacón, así como ser muy generosos con el aceite al guisar, hace que sean muy calóricas y más difíciles de digerir.

Frescas se conservan muy bien durante 5 o 6 días en el frigorífico o en un lugar fresco y seco. Se pueden congelar una vez fuera de sus vainas, aunque conviene blanquearlas previamente. El blanqueado o escaldado consiste en poner las habas en agua hirviendo durante un minuto, dejarlas enfriar y congelar una vez estén frías, de esta forma aguantarán varios meses.

Se pueden consumir también secas como cualquier otra legumbre, previamente hay que hidratarlas, son más calóricas y su digestión es mucho más pesada.

Es muy tradicional como aperitivo o en los almuerzos de los agricultores. Las habas tiernas y frescas se han incorporado a la cocina moderna en ensaladas, purés y licuadas. En este tipo de preparaciones se suelen pelar dos veces, una primera de su vaina y una segunda vez para retirar la piel que las envuelve.

Cuando adquiramos habas en los mercados municipales, fruterías o tiendas de barrio tendremos en cuenta que las vainas deben estar turgentes y crujientes, con un color verde brillante. Si al doblarlas no se rompen, es señal de que no están frescas. Las manchas de color marrón en la vaina son un claro signo de descomposición. Las semillas frescas se identifican por su color verde pálido o blanco cremoso.

Tortilla de habas, alcachofas y ajos tiernos



Desgranamos las habas. Limpiar los ajos tiernos y trocear. En una sartén con un poco de aceite salteamos los ajos hasta que estén ligeramente dorados, reservamos sobre papel absorbente para eliminar exceso de aceite. En la misma sartén salteamos con un poco de aceite las habas a fuego lento, cuando este casi hecho incorporamos los corazones de alcachofa cocidos (deben de estar al dente) cortados en octavos, salteamos brevemente y reservamos sobre papel de cocina.

Batimos los huevos en bol, añadimos los ajos, las habas, alcachofas, salpimentamos y cuajamos en una sartén antiadherente con poco de aceite, por los dos lados y la tortilla estará lista para degustar.

- 8 Huevos
- Un kilo de habas tiernas
- 1 Manojos de ajos tiernos
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 4 Corazones de alcachofas de Benicarló cocidos



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



D'Armela (Tírig)

Alimentación natural & saludable



La floración del almendro a finales del invierno colorea de tonos rosados el paisaje de la comarca de l'Alt Maestrat, donde predomina el cultivo de la almendra. Concretamente, la variedad Marcona es la que predomina en estas tierras y constituye la base de producción artesanal d'Armela, una empresa familiar agroalimentaria ubicada en Tírig y que apuesta para darle un valor añadido a los productos del secano como las almendras o el aceite.

La producción d'Armela se concentra en tierras situadas entre Tírig y el Museo de la Valltorta. A partir de la materia prima, la transforman, aplicando metodologías innovadoras, en nuevos productos dirigidos al sector de la alimentación natural y saludable.

Así, elaboran de forma artesanal distintas referencias creadas a partir de almendra y

aceite, que son la base de la empresa. Un ejemplo de su producción son las cremas de almendra -una natural y otra tostada-, patés veganos -uno de crema de almendra con tomate seco y el otro con olivas-, diferentes tipos de almendra marcona tostada, varios tipos de aceite condimentados con diferentes especias y hierbas y quesos veganos.

D'Armela es un proyecto agrario que se enmarca en las corrientes de km0, slow food y alimentación natural y saludable. Trabajan en dos líneas de producto claramente diferenciadas: una de productos gourmet con fuerte arraigo en el Maestrat; y otra de alimentación funcional, alineada con las corrientes de consumo vegano y vegetariano. Se trata de una iniciativa con la que se quiere combatir la despoblación, ayudando a mantener los cultivos y la biodiversidad de la comarca del Maestrat.



Pacharán Baines Oro

(Navarra)



Con la primavera llega la floración de los endrinos, que producirán el fruto de la endrina con el que se elabora el tradicional Pacharán Navarro, avalado por los estrictos parámetros de calidad de un Consejo Regulador. Uno de los referentes de este licor arraigado en la gastronomía y cultura navarra es el Pacharán Baines, fabricado por una empresa familiar que inició su andadura hace más de 170 años con único objetivo: buscar la excelencia.

La calidad es un pilar básico para la empresa y prueba de ello son los numerosos certificados que han recibido. Entre ellos resaltan la IFS Food-International Featured Standards que garantiza la producción siguiendo estrictos objetivos de calidad. Además, pertenecen desde hace años a la Asociación Español del Lujo, Luxury Spain.

El Pacharán Baines Oro se elabora únicamente con endrinas navarras -obtenidas del arbusto "Prunus Spinosa"- anís y aguardiente; sin emplear ningún aditivo, aromatizante ni colorante. Es el pacharán en su máxima expresión, con el macerado de las endrinas de forma artesanal en barricas de madera de roble durante un mínimo de seis meses para darle un sabor único. Su color es rojo rubí muy intenso, ribetes violáceos y capa media.

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

Cava de

Paraje Calificado



Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura

Esta nueva categoría, como su nombre indica es un producto único, fruto de un lugar especial y concreto, de un viñedo y una finca que por sus características de localización y terruño se diferencia del resto.

El Cava de Paraje Calificado es sinónimo de alta calidad y singularidad. Un producto con personalidad propia, delicado y muy especial.

La crianza de más de 36 meses no es el único requisito que debe cumplir un Cava de Paraje. En la actualidad son poco más de una decena los que gozan de este distintivo.

Requisitos para acceder a la acreditación:

- Viñedos de más de 10 años de antigüedad
- Rendimiento máximo de 8.000 Kg/Ha
- Vendimia manual
- Vinificación en la propiedad
- Control de rendimiento de extracción limitado a 48 HI/Ha
- Cava solo de añada
- Trazabilidad íntegra desde el viñedo hasta su comercialización

El **PARAJE VALLCIRERA** está situado en el Parque Natural Serralada de Marina entre los municipios de Alella y Tiana, en la comarca del Maresme.

Los viñedos crecen sobre Sauló: un suelo ácido, con niveles muy bajos de cal activa, poca materia orgánica y con buen drenaje. Las uvas proceden de dos parcelas con rendimientos de producción por debajo de los 6.000 kg/ha, plantadas en 1992.

Cava elaborado a partir de las uvas ecológicas del Paraje Vallcirera: Chardonnay & Pansa Blanca, que permiten un buen envejecimiento.

Extracción del mosto flor mediante un prensado muy ligero. La variedad Chardonnay fermenta en barricas de roble francés de segundo año, mientras la Pansa Blanca lo hace en tanques de acero inoxidable.

Aromas de fruta blanca madura y flores con un trasfondo de nueces, envueltos por la mineralidad y la salinidad tan propias de la zona, hacen que sea un cava muy gastronómico.



El Riu dels Arbres *Benassal*



El Riu dels Arbres es una encantadora casa rural que ocupa una antigua masía, totalmente reformada, en el término municipal de Benassal. Construida en piedra y envuelta en un espectacular paisaje natural, el Riu dels Arbres es uno de esos alojamientos donde reina la tranquilidad y el reloj se detiene.

La masía cuenta con cuatro dormitorios, con capacidad para ocho personas; sala de estar; cocina totalmente equipada y baños. También se puede disfrutar de las espectaculares vistas a la montaña desde la terraza.

Por otra parte, los alrededores de la masía tienen la ventaja de estar preparados para una amplia cantidad de actividades al aire libre, tales como rutas de senderismo o con bicicleta, además de ser un escaparate de fauna y flora donde se pueden avistar animales silvestres.

La Figuera *Vilafamés*



La Figuera es una casa rural con encanto desde donde descubrir uno de los pueblos más bonitos de España. Y es que la herencia histórica y artística de Vilafamés se ha convertido en un relevante atractivo turístico. Su interesante casco antiguo, declarado Bien de Interés Cultural, representa todo un hallazgo para el visitante, que no debe perderse el castillo o la famosa "Roca Grossa"; entre varias construcciones emblemáticas y el Museo de Arte Contemporáneo "Vicente Aguilera".

El alojamiento consta de dos alturas. En la planta baja destaca el vestíbulo de acceso, el dormitorio principal, otro doble y baño; y en la primera planta está la cocina, salón y comedor, además de dormitorio doble y terraza. Fácil acceso y aparcamiento con el vehículo hasta la puerta de la casa. La vivienda está totalmente reformada y decorada con exquisito gusto. Es un espacio ideal para compartir con amigos o familiares.

Casa Portalico

Jérica

<http://www.casaportalico.com>



Un lugar para disfrutar de la naturaleza, la luz y la tranquilidad, con excepcionales vistas a la Serra Espadà. Casa Portalico ocupa una vivienda de dos apartamentos, con tres habitaciones dobles. Además, hay cinco espacios comunes, en el que se incluye una piscina exterior, dos chillout y una terraza. La decoración es de diseño sencillo y minimalista. Cercano a la Vía Ojos Negros y múltiples senderos, puede ser un buen punto de partida para practicar senderismo o ciclismo.

Los apartamentos se pueden alquilar por separado o todos conjuntamente. Sin duda, una casa para desconectar del ruido y estrés de la vida diaria.

Art Rustic Casas con jacuzzi

Xert

<https://artrustic.es>



Las paredes de piedra y vigas de madera protegen estas dos villas rústicas convertidas en un alojamiento rural de categoría superior, en el término municipal de Xert. En total dispone de 16 plazas de turismo distribuidas entre las casas Rustic Oh (dos dormitorios) y Rustic Suites (seis), con cuarto de baño propio y alguno de ellos con hidromasaje. Las casas cuentan también con zonas comunes: salón con chimenea y cocina perfectamente equipada. Los muebles de madera hechos a mano otorgan a las viviendas un ambiente cálido y acogedor.

Es un espacio ideal para disfrutar del mundo rural en familia, amigos o en pareja. Además, en el alojamiento se ofrece todo tipo de información sobre el entorno y organizan experiencias gastronómicas.

Casa Rural Pico Espadán

Almedíjar

<http://www.picoespadan.com>



Fondosos bosques de alcornoques, barrancos y hermosas paredes de rodeneo hacen de la Serra d'Espadán uno de los parajes naturales más extraordinarios de la provincia de Castellón, que se puede descubrir únicamente abriendo las ventanas de la Casa Pico Espadán, una imponente construcción que se divide en dos alojamientos rurales independientes: Casa La Rodana, con capacidad para cuatro personas; y El Cañar, que puede acoger hasta siete huéspedes.

Las estancias turísticas ocupan una casa originaria de 1887, ubicada en la parte alta de la población de Almedíjar y restaurada conforme a la arquitectura y los materiales tradicionales del entorno, entre los que dominan la piedra y la madera. La decoración de las casas, cada una con dos alturas, es de estilo rústico y disponen de dormitorios clásicos, chimeneas que dan calidez al ambiente, además de salón comedor y cocina equipada.

Un lugar especial para pasar unos días en pareja, familia o con amigos y disfrutar de un legado natural impresionante.

La Casa del Llano

Olcáu del Rey

<https://lacasadelllano.com>



La piedra, la forja y el bambú imprimen personalidad propia a la Casa del Llano, un alojamiento rural de montaña para cuatro personas, que ha sido totalmente restaurada con la combinación de distintos materiales que le otorgan ese toque personal y, sobre todo, la convierten en una estancia muy acogedora. Cuenta también con cocina equipada, comedor y salón con chimenea. También dispone de una zona de barbacoa y un precioso jardín con terraza con unas vistas fantásticas a las montañas y a los bosques de la zona.

Inmersa en la serenidad del mundo rural, la Casa del Llano es uno de esos sitios donde es posible estar en contacto con la naturaleza y al mismo tiempo disfrutar de todas las comodidades. Un perfecto punto de partida para practicar senderismo, deporte de aventura y recorridos turísticos por los pueblos más cercanos, como Olcau del Rey, una población circundada por elevadas cordilleras, y con numerosos monumentos notables.

Aldea Ecorural

Vilar de Canes

<https://www.aldeaecorural.com>



La Aldea Ecorural es un espacio perfecto para quienes deseen disfrutar de un auténtico turismo rural y ecológico en una parcela de 10.000 metros cuadrados, dentro del término municipal de Vilar de Canes. Está formada por tres casas con muros de piedra de 60 cm de grosor, totalmente rehabilitadas con sistemas y materiales autóctonos de calidad y que cuentan también con calefacción por suelo radiante, colchones viscoelásticos, hidromasaje o Terma Romana, estufa de leña y todo el equipamiento de cocina.

Las instalaciones se completan con zonas comunes con barbacoa, piscina propia (temporada alta) y mesa de ping-pong. Además, se pueden observar, tocar y alimentar a los animales que viven en la parcela (perros, gatos y una burrita enana moruna). También existe la posibilidad de venir acompañado de mascotas.

En la Aldea Ecorural han sabido lograr el equilibrio entre el disfrute del entorno natural, al mismo tiempo que conservar el medio ambiente.

Casa Rosa

Cabanes

<https://casaruralrosa-cabanes.com/es>



Esta casa unifamiliar, ubicada en el centro urbano de Cabanes, está restaurada y ofrece estancias encantadoras con una decoración sencilla de estilo rústico y muebles de madera. La cocina, totalmente equipada, y el comedor se encuentran en la planta baja. En la planta primera destaca una acogedora sala de estar con chimenea, baño y habitación de matrimonio; y en la segunda, una habitación de matrimonio, doble y baño. En la planta superior hay otra habitación de matrimonio, baño y terraza. Toda la vivienda cuenta con calefacción central.

Desde este alojamiento, que se puede arrendar entero o por habitaciones, se puede hacer turismo por la ciudad de Cabanes, que atesora historia y patrimonio, pero también seis kilómetros de playas vírgenes, parques naturales singulares y un inmenso término municipal para disfrutar de todo tipo de actividades en la naturaleza.

Lanzarote

la isla de los volcanes

Con aproximadamente cien volcanes, esta isla atlántica perteneciente a las Canarias, impresiona tan pronto tus ojos descubren todos sus paisajes.

Evidentemente, lo más impresionante de la isla es el parque nacional de Timanfaya. Aquí se produjo en 1.730 la última erupción volcánica, y adentrarse en sus dominios es como si visitásemos un paisaje lunar. En determinadas zonas del parque la lava hace que, si alguien te dejara en medio, sería imposible salir con vida de allí, puesto que por muy buen calzado que llevases, la piedra volcánica te destrozaría los pies, algo similar a lo que vi en el volcán Masaya, en Nicaragua. A apenas un metro de profundidad la tierra está hirviendo y si con un cubo tiras un poco de agua, de repente aparece frente a tus ojos una especie de géiser.

No, no pueden dejar Lanzarote sin ver este fantástico parque. Pero esta isla tiene muchos más secretos por descubrir, como el Charco de los Clicos, una pequeña laguna de un verde intenso situada junto al mar. La Geria, una curiosa zona

de viñedos protegidos del intenso viento de la isla por una especie de medias lunas construidas con roca volcánica. No pueden dejar de visitar tampoco los Hervideros, un lugar repleto de cuevas y acantilados en donde las aguas golpean tan fuerte contra las rocas que parece que haya espuma hirviendo. O los Jameos del agua, una cueva con una piscina natural en la que el famoso arquitecto César Manrique diseñó un paraje espectacular.

Sí, Lanzarote es mucho más que sus volcanes, puesto que, a lo ya dicho, habría que añadir la espectacular Cueva de los Verdes, visitar el jardín de cactus, descubrir poblaciones con encanto como Tegui, Yaiza, Puerto del Carmen o la misma capital, Arrecife, entre otras. ¡Ah!, y si quieren darse un baño en una playa de ensueño, entonces deben visitar playa Papagayo, todo un placer para los ojos y el resto de los sentidos, pues además de poder tomar el sol y refrescarse en las aguas del Atlántico, descubrirán peces de un sinfín de colores rodeados por un paisaje espectacular.

¡Feliz viaje por la isla de los volcanes!



Víctor J. Maicas

Escritor





Senda de la Desembocadura del Riu Millars

Seguir el cauce del Riu Millars, justo antes de verter sus aguas en el Mediterráneo, nos permite descubrir un magnífico espacio con un importante valor ecológico y paisajístico. Un itinerario de 9,5 kilómetros que discurre por un sendero que conecta, por el margen izquierdo del río, el paraje de Santa Quiteria con el mar, donde se encuentra la desembocadura del Millars, un auténtico tesoro natural en la provincia. Precisamente, en este delta, conocido como Les Goles, se ha formado una zona húmeda de gran biodiversidad, especialmente, por la avifauna que acoge -se han registrado hasta 207 especies diferentes-.

Esta ruta, que discurre dentro del término municipal de Almassora, ha sido incluida recientemente en el Catálogo de Senderos Azules de España y propone un recorrido por un curso fluvial que adquiere

una importancia ecológica por la formación de lagunas poco profundas, ricas en vegetación acuática y subacuática. De hecho, la presencia más o menos permanente de agua ha permitido la existencia de una fauna con una elevada diversidad de especies, algunas de ellas de gran interés para la conservación. De hecho, son abundantes y variadas las comunidades de aves: "anátidas, ardeidas, láridos, limícolas y passeriformes palustres están presentes en los diversos ambien-

tes generados por los gradientes de salinidad provocados por la entrada ocasional de agua marina". Cabe destacar que el Millars es el curso fluvial más importante de la Provincia de Castellón, que nace en la Provincia de Teruel y discurre por las comarcas de Alt Millars y la Plana Baixa hasta llegar a la desembocadura, entre Almassora, Burriana y Vila-real.

Más información:
<https://www.almassora.es>



Castelló

Una ciudad gastronómica

Castelló es una ciudad que sabe a mar, pero también a montaña y a huerta. Es una ciudad sabrosa en matices gastronómicos por su tradición marinera, que otorga a Castelló un universo de sabores y aromas de claro influjo mediterráneo; y por la riqueza natural de sus tierras, que permiten disfrutar durante todo el año de gran variedad de producto. De hecho, el “Arrocito de Castelló”, elaborado con aceite de oliva virgen extra de Castellón, tomates, ajos, alcachofas, “sepionet de punxa” del Grao, langostinos de Castellón, rape, fumet y arroz valenciano, es un claro exponente de la variada despensa de Castelló y su provincia. Una receta ideada por el chef Miguel Barrera con la que se ha querido promocionar la excelente cocina castellonense.

De hecho, los arroces son uno de los platos típicos de la capital de la Plana, junto a pescados, carnes y guisos tradicionales, a los que hay que sumar productos típicos de la huerta, como la naranja; dulces autóctonos -la Flor del Lledó-, y nuestro representativo café carajillo. Sin duda, una bebida con personalidad propia que todos los visitantes deberían probar. Y es que uno de los alicientes para descubrir Castelló puede ser,

sin duda, la extensa y variada gastronomía que se puede degustar.

Así, con el fin de mostrar la gran cantidad de propuestas culinarias de Castelló, entre las que se encuentran también la diversidad de tapas preparadas en nuestros establecimientos hosteleros, se organizan múltiples jornadas y rutas gastronómicas a lo largo del año que ofrecen la posibilidad de deleitarse con los productos y platos típicos de esta tierra. Por ese motivo, se ha confeccionado este atractivo calendario gastronómico, que es la excusa perfecta para una escapada a esta capital mediterránea que marida mar, montaña y huerta. Y una vez allí, poder olvidarse de la rutina y practicar deportes náuticos en sus amplias playas –Del Pinar, Gurugú y Serradal–; admirar las señas de identidad de su centro histórico, como El Fadri, la Concatedral de Santa María o el Ayuntamiento; y hacer turismo activo a través de sus diversas rutas patrimoniales por los alrededores, como la de sus nueve ermitas barrocas.

En definitiva, un calendario gastronómico que mantienen vivo el interés turístico de Castelló durante todo el año.





CASTELLÓ 2023

Calendario Gastronómico

ENERO



Fira de la Taronja

Hasta el 28 de mayo

Horario: domingos de 9 a 13:30 horas.
Lugar: Plaza Fadrell.
(Excepto domingo de Pascua y Fiestas de la Magdalena).

FEBRERO

Jornadas de la Galera

Del 3 de febrero al 5 de marzo

MARZO



Fiestas de la Magdalena

Del 11 al 19 de marzo

Conoce nuestra gastronomía más festera. "Ximos", "Figues Albardaes" o el bocadillo de "tortilla de faves".

II Congreso de la Tapa

Del 25 al 27 de marzo

ABRIL

Jornadas Arroz y Naranja

Escala a Castelló

Del 14 al 17 de abril

Gastronomía marinera en la "Gran Fiesta del Mar".



MAYO

I Jornadas Flor de Lledó

Del 1 al 7 de mayo

Horario: domingos de 9 a 13:30 horas.
Lugar: Plaza Fadrell.
(Excepto domingo de Pascua y Fiestas de la Magdalena).



Jornadas del pulpo y la Sepia

Del 19 de mayo al 18 de junio

SEPTIEMBRE

Jornadas de Cocina Marinera

Del 15 de septiembre al 15 de octubre



OCTUBRE

Concurso Arrocito de Castelló

16 de octubre

Ruta de Tapa Sabores

Octubre



NOVIEMBRE

Jornadas de Arroz a Banda

3 de noviembre al 3 de diciembre

DICIEMBRE

Concurso Arroz con Pelotas de Navidad

16 de diciembre



Ajuntament de
Castelló



CASTELLÓ
Turisme

Neix una nova associació empresarial de l'oferta turística complementària a Benicarló

Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



OCITUR BENICARLÓ és una associació d'empreses del sector del turisme actiu que neix amb l'objectiu de visibilitzar i posar en valor l'oferta complementària, experiencial local, així com promocionar el nom de Benicarló a tot el territori nacional i internacional.

La Junta Directiva està integrada pel president Miguel Lebrón, de *Maesports Turismo Deportivo*; la vicepresidenta, Ester Llorach d'*Explora Maestrat*, i la tesorera Alicia Moya, d'*Anavegar*. Integra empreses de turisme actiu registrades oficialment i compromeses amb la qualitat turística i amb segell SICTED, amb seu a Benicarló.

Amb la creació d'aquesta nova associació sense ànim de lucre, pretenem igualment treballar per crear sinèrgies entre els diferents professionals i establiments de Benicarló, crear producte turístic per perllongar l'estada dels visitants i d'aquesta manera, incrementar la seua satisfacció a l'omplir d'experiències la seua estada al nostre poble.

La falta de recolzament institucional ens ha empès a unir-nos per tal de fer visible el nostre treball i aconseguir els nostres objectius.



Com a professionals del sector, tenim la convicció de que Benicarló és molt més que una destinació gastronòmica de primer nivell. Comptem amb agències de viatges i empreses especialitzades en turisme esportiu, nàutic, ecoturisme, cultural...Un ampli ventall d'opcions que poden atraure per elles mateixes un gran nombre de visitants per a una escapada o convertir unes vacances a Benicarló en una experiència inoblidable.

Volem que els visitants arriben a Benicarló perquè saben que aquí es pot navegar tot l'any, explorar el Poblat iber del Puig, recórrer el

territori amb bicicleta, córrer per la nostra muntanya o realitzar rutes guiades. Cosa que ara per ara no passa.

Aquesta és la comesa d'OCITUR BENICARLÓ, convertir el nostre poble en molt més que una destinació gastronòmica, atraient d'aquesta manera el perfil d'un visitant cada vegada més exigent i que demana una experiència més completa.

Per això, fem una crida a les institucions públiques, associacions empresarials, empreses privades i particulars a treballar conjuntament per la millora del nostre posicionament turístic.

D'igual forma, convidem a totes les empreses locals del sector a associar-se i col.laborar en l'objectiu de donar més visibilitat al nostre territori i ampliar l'oferta de turisme actiu que tenim ara mateix.

Correu de Contacte:
ocitur.blo@gmail.com





El aeropuerto de Castellón conectará con Düsseldorf a partir del 26 de marzo

La ruta, operada por Ryanair, dispone de dos frecuencias semanales y supone la primera conexión aérea de Castellón con Alemania

El aeropuerto de Castellón estrenará el próximo 26 de marzo su primera conexión con Alemania con la puesta en marcha de una nueva ruta a Düsseldorf, operada por la compañía Ryanair.

Así lo anunció la consellera de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Rebeca Torró, quien ha detallado que la nueva línea dispondrá de dos frecuencias semanales, en jueves y domingo.

La consellera ha explicado que la ruta enlazará con el aeropuerto de Düsseldorf Weeze (NRN), situado en el oeste de Alemania, próximo a la frontera de Países Bajos, “favoreciendo así la llegada de turistas de ambos países”.

Rebeca Torró ha incidido en que la nueva conexión “da respuesta a la demanda del sector turístico de la provincia de Castellón, que ha venido incidiendo en la importancia de una línea aérea con Alemania para potenciar la captación de turistas procedentes de este potente mercado emisor”.

La consellera ha recordado que la Generalitat también está trabajando para lograr una conexión directa entre el aeropuerto de Castellón y Hannover, a fin de potenciar la

comunicación entre la Comunitat Valenciana y la región de Baja Sajonia, que comparten una vinculación con Volkswagen por las gigafactorías proyectadas en ambos territorios.

Rebeca Torró ha manifestado su satisfacción con el lanzamiento de la ruta de Düsseldorf, “que refuerza la oferta de destinos del aeropuerto en este 2023”. En este sentido, ha recordado que el 28 de marzo se activa una nueva conexión con Oporto (Ryanair) y el 3 de junio la de Roma (Wizz Air).

Estas nuevas rutas se suman a las ya existentes. Además, la consellera ha recordado la potenciación de la conexión con Londres, que este verano duplicará la oferta de vuelos, al pasar de dos a cuatro frecuencias semanales.

Torró 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”.

Quinta ruta de Ryanair en Castellón

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

La ocupación turística recupera niveles de antes de la pandemia

El turismo en la provincia de Castellón recupera los niveles de antes de la pandemia. Así se desprende de los últimos datos publicados por el Patronato Provincial de Turismo de Castellón en los que se evidencia que la ocupación turística recuperó el año 2022 cifras similares a las que se registraron durante 2019.

Los datos, actualizados hasta agosto de 2022, muestran que, tras la recesión durante los años 2020 y 2021 --los más duros de la pandemia-- se han recuperado los índices de ocupación del año 2019. En concreto, hasta el mes de agosto de 2019 se registraron 6.012.376 pernoctaciones y en hasta el mismo mes en 2022 se registraron un total de 5.840.741 pernoctaciones en establecimientos turísticos de la provincia.

El presidente de la Diputación de Castellón, José Martí, valora los datos como “muy positivos” y asegura que “las previsiones para el año 2023 son muy esperanzadoras por lo que hemos apreciado durante el último ejercicio”. En este sentido, recalca que para el presente ejercicio podríamos alcanzar las cifras del año 2019, que fue un año récord en materia de visitas y pernoctaciones”.



La parroquia de Ntra. Sra. de la Asunción de la Vall d'Uixó recupera su cúpula



El presidente de la Diputación, José Martí, asistió a la inauguración de la cúpula de la parroquia de Ntra. Sra. de la Asunción de la Vall d'Uixó, un proyecto que ha sido posible gracias al convenio de colaboración entre la Diputación de Castellón y la Diócesis de Segorbe-Castelló a través del cual la institución provincial ha aportado 100.000 euros. Estas obras dan respuesta a una reivindicación histórica de los vecinos de adecuar un edificio emblemático y que estaba en peligro de caer. El presupuesto total de la intervención ha sido de 212.362,59 €.

La Diputación avanza en la implantación de un centro de innovación y teletrabajo en zonas rurales

La Diputación sigue trabajando en la implantación de un Centro de Innovación y Teletrabajo (CIT) en zonas rurales en riesgo de despoblación dentro de la estrategia del Plan de 130 Medidas ante el Reto Demográfico que impulsa el ministerio. Así, el diputado de Desarrollo Rural, Santi Pérez, asistió a la primera jornada de la red de CITs organizada por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico en Pola de Somiedo (Asturias).

Se trata de centros pioneros en España que están implantados en unas pocas provincias con características demográficas similares a las de Castellón. Estos centros son espacios donde administraciones, empresas, emprendedores, el tejido asociativo y fundacional, así como los restantes agentes territoriales, pueden activar proyectos para impulsar el desarrollo de zonas en declive demográfico.

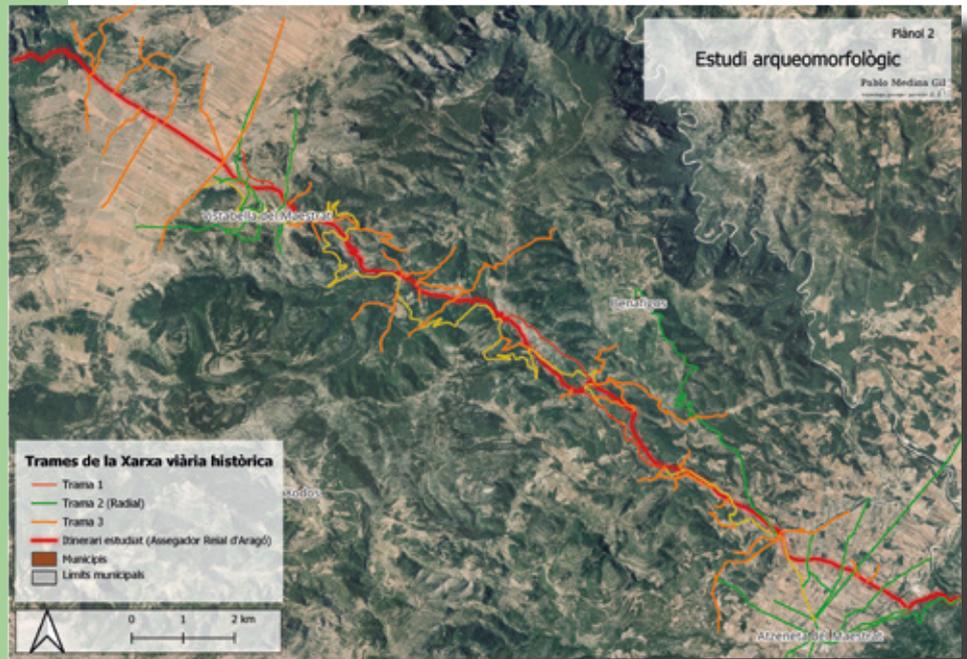
La Mediterranean Epic ayuda al desarrollo turístico

La sexta edición de la Mediterranean Epic, que se desarrolló en el mes de febrero, representa una inversión muy rentable para el desarrollo turístico de la provincia de Castellón, según el presidente de la Diputación, José Martí.

La Diputación realiza una gran inversión al apoyar con 95.000 euros una prueba que «desplaza hacia la provincia durante cuatro días a 700 corredores y muchos otros acompañantes, procedentes de 31 países, con lo que ello representa desde el punto de vista económico para el sector turístico en temporada baja». Entiende que «promocionalmente también representa una gran inversión a futuro para Castellón como destino turístico».



La UJI identifica el recorrido de un itinerario histórico de *más de dos milenios de antigüedad*



Los trabajos desarrollados en el marco del proyecto UJI-Encultura «Delimitación y estudio de la cañada real de Aragón: un itinerario histórico de penetración y vertebración de las tierras de Penyagolosa», desarrollado por el arqueólogo Pablo Medina y dirigido por el profesor de la UJI Miguel Ángel Moliner, han identificado el recorrido de un itinerario histórico que conectaba la costa mediterránea con las tierras de Aragón.

El tramo estudiado transcurre entre el Coll de la Bassa (Atzeneta del Maestrat) y el puente romano (Vistabella del Maestrat), con una longitud total de 27,714 km. Los extremos de este camino se ubicaban en los sitios ibéricos de Torre la Sal, en el Prat de Cabanes, y el Mas de Simón, en Mosqueruela. Además, durante su recorrido atraviesa otros sitios arqueológicos emblemáticos como la vía Augusta, justo por el arco romano de Cabanes.

Este tramo, en gran parte, estaba acondicionado para el tráfico de personas y de carruajes y supuso un gran trabajo de ingeniería para poder superar las pendientes y los barrancos de una zona abrupta con un desnivel de más de 1.000 m.

Así, se han detectado infraestructuras viarias que aún hoy permiten un uso cómodo del camino. Entre ellas, hay un total de nueve tramos de terrazas, con una longitud de 6.258 m.; seis tramos de trincheras; y en espacios con fuerte desnivel se han documentado tramos con diferentes tipos de pavimentación para mejorar la fricción de las ruedas, favorecer el tráfico igualando los desniveles, e, incluso, drenar el agua. También se han documentado principalmente dos técnicas de pavimentación: empedrados y superposición de áridos. Muy interesante también es la identificación de 24 tramos

con rodadas producidas por las ruedas de carro que recorrieron este itinerario, entre las que se han identificado algunas que podrían remontarse a la Edad Media o incluso a la etapa romana.

Gracias a todos los datos descubiertos se sabe que, posiblemente, este camino se ha recorrido de manera ininterrumpida desde hace más de dos mil años. El itinerario fue utilizado por los íberos, y luego por los romanos. Se continuó utilizando en los siglos siguientes, y se intensificó su uso con la llegada del mundo andalusí. Posteriormente, la conquista cristiana y el desarrollo de la ganadería ovina en la zona, lo transformó nuevamente, lo modificó en parte y lo adaptó como vía pecuaria. Finalmente, este corredor siguió siendo utilizado hasta mediados del siglo XX cuando se construyó la actual carretera CV-170 que transcurre paralela al antiguo trazado.



Almassora Fest 2023

Sábado 6 de mayo

Recinte Fester Almassora
Camí Benafeli



La Década Prodigiosa

Cod Routers

Beatstrums · Jarabe de Rumba

DJ Jordi

compra de entradas en

www.entradasatualcance.com

*Cortadores de jamón · Taller gastro-infantil
Cata de vinos · Paellas Gourmet*

Presentación de la Gastro Burger by Robert Smash Burgers



Facebook



Instagram

Patrocinan



AJUNTAMENT
D'ALMASSORA

PARLEM
D'ALMASSORA

Colaboran

TALÍA



FORCALL
GOURMET



CASA
de Mar