

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 143 - Abril 2023 - 2€



Casa Rural La Fábrica Boldó (Cintorres)



Aceite  
Virgen  
Extra de  
Olivos  
Milenarios



Casa Aljaro (Castelló de la Plana)

## SUMARIO

Establecimientos hosteleros .....	3	Tesoros de nuestra provincia .....	14
Producto de Castelló: AOVE Radix Nostra (Sant Jordi) ..	7	Turisme Castelló Ciutat .....	16
Producto Gourmet: Esparrago de Navarra .....	8	Ruta turística .....	18
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	9	Turismo activo .....	19
Producto de la Comunitat Valenciana .....	10	Literatura y viaje: Fuerteventura y La Graciosa ..	20
Tienda el Pilar: Jamón Jabu .....	11	Aeroport de Castelló .....	21
Casas rurales .....	12	Diputació Provincial .....	22
Agua de Benassal .....	13	Universitat Jaume I .....	23

### Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR:  
Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

IMPRESIÓN:  
Zona Límite Castellón S. L.  
Telf: 964 190 096 - [www.grupozona.es](http://www.grupozona.es)

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

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



**Javier Navarro**  
Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

## Turismo de eventos musicales

Los eventos musicales, se han convertido en una modalidad de turismo que crece significativamente y mueve a centenares de miles de personas.

El FIB, el San San, Formigues, Arenal o el Rototom, son ejemplos de esta nueva clase de turismo en nuestra provincia.

Más allá de los miles de puesto de trabajo que genera esta industria durante la celebración de festivales, la organización de eventos presenta una buena oportunidad de negocio y para estar bien formado, el Instituto Mediterráneo de Estudios de Protocolo (IMEP) ha decidido poner en marcha un curso de Experto en Gestión de Eventos Musicales. Aprovéchala.



# San Isidro Restaurante by Monpiedra

(La Vall d'Uixó)

Avinguda Cor de Jesús 3. La Vall d'Uixó · <https://restaurantemonpiedra.com>



**E**n San Isidro Restaurante by Monpiedra todo se cuida hasta el último detalle. Desde la elección de ingredientes frescos y de calidad para elaborar una cocina exquisita hasta la atención profesional y la decoración del salón que permite crear un ambiente cálido y acogedor donde disfrutar de la mejor gastronomía mediterránea.

“Inspirados por la naturaleza, el proceso creativo de los chefs Jorge y Matías comienza trabajando en estrecha colaboración con los agricultores, pescadores, productores y artesanos que cultivan productos a medida exclusivamente para

San Isidro Restaurante by Monpiedra”, destacan desde el restaurante. Así, la oferta culinaria de este restaurante se adapta a las estaciones del año con carnes, pescados, mariscos y crustáceos, sin olvidar los productos de la tierra de temporada. Los platos destacan por la sencillez de las preparaciones y la precisión de la cocción.

San Isidro Restaurante cuenta con una selecta carta, a la que hay que sumar diferentes menús adaptados a las exigencias de sus clientes, que saben que en este establecimiento se pueden sentir como en casa.

# La Pescadería de Sergio

(Benicàssim)

Calle la Pau, 20. Benicàssim · Facebook: lapescaderiadesergio



**P**escado fresco sin más. En la Pescadería de Sergio se puede elegir el pescado y el marisco que después se va a degustar. Desde unos mejillones, boquerones, navajas, sardinas, tellinas, pulpo o salmonetes hasta un buen plato de ostras. En este restaurante se ofrecen los mejores pescados y mariscos frescos, cocinados de forma sencilla y acompañados por un buen vino. Además, la decoración del local, ubicado en el centro de Benicàssim, ha creado un ambiente de carácter marinero. Sin duda, un lugar donde disfrutar del auténtico sabor mediterráneo.



# Casa Aljaro

(Castelló)

Calle Cervantes, 16. Castelló. Facebook: Restaurante Casa Aljaro



**U**bicado en pleno centro histórico de Castelló, Casa Aljaro es un pequeño restaurante, muy acogedor y de ambiente familiar, que quiere ofrecer “la mejor calidad al mejor precio posible”. La cocina es casera y se puede disfrutar de una gastronomía tradicional con un toque creativo, donde el producto fresco cobra todo el protagonismo. Ofrece excelentes almuerzos, menús del día y degustación, así como una elaborada carta los fines de semanas. Unas afamadas croquetas caseras, huevos rotos, bravas, secreto, solomillo, carrillada o un riquísimo bacalao son algunos manjares de Casa Aljaro, que también cuenta con una completa bodega. Todo está riquísimo.





[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)

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



DeCasa  
ULTRACONGELADOS

7Mares  
DeCasa

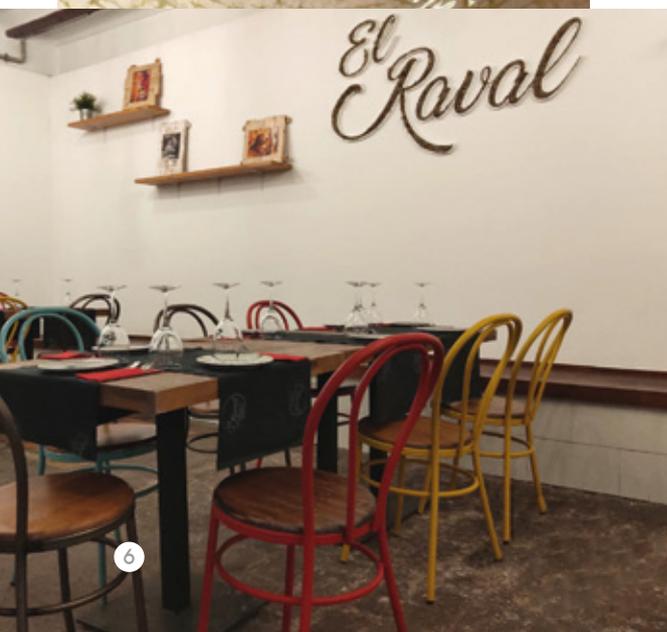
# Restaurante El Raval

Calle de San Miguel, 2. Vila-real · Facebook: El Raval Vila-real

(Vila-real)



**E**n el Restaurante El Raval, de Vila-real, se enorgullecen de ofrecer una cocina tradicional, con productos de mercado y de temporada. Un restaurante donde se puede “comer como en casa, con las recetas de la abuela”. Especialistas en arroces, el de langostinos y alcachofas es uno de los más deliciosos que preparan. También destacan las preparaciones de pescados y mariscos de la lonja de Castelló, junto a carnes y variedad de tapas, sin olvidar sabrosos postres. Disponen de una variada carta y distintos menús (diario, de noche y especial). La clave de su éxito está en ofrecer un producto fresco y de calidad, unido a un “saber hacer” en la cocina.





# AOVE RADIX NOSTRA (Sant Jordi)

Nuestra cocina mediterránea tiene una seña de identidad indiscutible: El aceite de oliva virgen y virgen extra. Además de dar sabor, aroma y color, modifica las texturas, integra los alimentos y personaliza los platos. Una cultura gastronómica que en la provincia de Castellón se remonta siglos atrás hasta la época romana, de la que datan todavía en la actualidad gran cantidad de olivos monumentales de gran tamaño (muchos catalogados como milenarios) que caracterizan los paisajes de la comarca del Maestrat.

La empresa Oli de Sant Jordi, de la mano de tres emprendedores, apostaron hace tres años por un producto de calidad y saludable como es el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), bajo la marca Radix Nostra, con el fin de poner en valor la agricultura tradicional de la región y rendir al mismo tiempo un homenaje al gran trabajo que llevan a cabo las personas que generación tras generación han cuidado de esta tierra y de estos olivos milenarios.

Así nacieron Radix Nostra Mileneria y Radix Nostra Nana, dos aceites de calidad premium, que han sido premiados por la Escuela Superior de Aceite de Oliva de la Comunitat Valenciana (ESAO). Por un lado, Radix Nostra Mileneria es un aceite, delicado y aromático, que se extrae de olivos milenarios de la variedad Farga, repartidos por las de Sant Jordi, Canet Lo Roig, Traiguera o La Jana, Mientras que Raxis Nostra Nana, procede de la variedad Nana, cultivada sobre todo en el Baix Maestrat. Es un Aceite de Oliva Virgen Extra Premium de cosecha temprana y extracción en frío, con importantes propiedades nutricionales, ideal con pescados, verduras crudas o a la plancha, así como con chocolate negro.

Esta empresa, en su afán de promover la agricultura y productos de carácter local, elabora también licor de algarroba.

Más información:

<https://radixnostra.com>



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**

# Espárrago de Navarra



**L**lega la temporada del espárrago de Navarra. Y es que abril y mayo son los mejores meses para el consumo en fresco de esta hortaliza. De color blanco, textura suave y con escasa o nula fibrosidad, el espárrago de Navarra es una auténtica exquisitez gastronómica.

La Denominación Específica o IGP “Espárrago de Navarra” protege y avala la extraordinaria calidad del espárrago blanco de la especie “*Asparagus Officinalis*”, recolectado 100% de manera manual y producido en los términos municipales de Navarra, La Rioja y Aragón.

El espárrago de Navarra se comercializa en fresco y en conserva, un formato que no es necesario ningún tratamiento culinario y que nos permite disfrutar de este manjar todo el año.

Por un lado, los espárragos destinados a su consumo en fresco se presentan envasados, enteros y limpios, o de la forma tradicional, sin pelar. Mientras que los destinados a conserva podrán presentarse enteros o cortados, pelados o no, y serán de las categorías ‘Extra’ y ‘Primera’, envasados y esterilizados mediante el empleo de calor, en envases herméticamente cerrados.

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



# Claus Preisinger

## ANCESTRAL

**C**laus Preisinger Ancestral procede de viñas plantadas sobre suelos de gravas, calizas y margas en la localidad Austriaca de **Gols** (Neusiedl). Utiliza agricultura **biodinámica** con tratamientos orgánicos, evitando productos químicos que puedan dañar el equilibrio natural del **suelo**.

La vendimia se realiza de forma manual en el punto óptimo de maduración. El vino es un vino espumoso elaborado según el método ancestral. Una vez prensada la uva y quedando el mosto resultante, fermenta espontáneamente con **levaduras autóctonas**.

Antes de que termine el proceso de fermentación, se embotella y se tapa con una tapa para que se cree dióxido de carbono de forma natural. Elaborado con la uva local **St. Laurent**, Claus Preisinger Ancestral es un ejemplo de la maestría que tiene este viticultor cuando se trata de producir vinos con este método. Un torbellino de fruta y jugosidad.

En copa nos muestra un color rosado muy ligero con intensos aromas cítricos, hermosa acidez que penetra hasta el final de la boca, una burbuja media, paladar medio-largo que lleva el sabor afrutado hasta el final del trago.

Ideal para tomar como aperitivo o simplemente para saciar la sed en una distendida conversación.

No es fácil de encontrar, pero podéis probar suerte en la web de Eclècticvins o en La Champañería wine bar en los altos del Círculo Frutero en Burriana.





**Paco González Yuste**

Comunicador Gastronómico

# Semana santa

*tradición, devoción, profesiones y gastronomía*

La Semana Santa son días festivos, especialmente, para los estudiantes y también es el inicio de la primavera, sinónimo de tradición, devoción y costumbres, siendo la gastronomía uno de sus mayores exponentes. La gastronomía local y de los diferentes pueblos de nuestra comunidad es muy diversa, varía con las estaciones y festividades. En Semana Santa encontramos preparaciones dulces y saladas. Son muchas las recetas típicas de esta época que, como manda la tradición, es habitual compartir en familia o con amigos, al aire libre o alrededor de una mesa.

El **bacalao** curado junto con otras salazones marinas alcanza estos días sus mayores cuotas de consumo. Sus ventas aumentan un 70% respecto a otras época y no solo en nuestra tierra, en todo el país. Este pescado está presente en diversas preparaciones: potajes, croquetas, buñuelos, tortillas, etc.

El **potaje de vigilia** es un clásico de la época, elaborado con bacalao, garbanzos, espinacas, y huevo duro.

“**Mandonguilles**”, similares a una croqueta, pero sustituyendo la bechamel por patata y

como ingrediente principal el bacalao con un poquito de ajo y perejil. Son de textura más esponjosa y crujiente por fuera. Otro de los elementos imprescindibles en Semana Santa es el huevo duro o **huevo de Pascua**.

Las **verduras** son muy consumidas en esta época. Calabaza, espinacas, acelgas, zanahorias, habas y espárragos silvestres forma parte de tortillas, potajes y olletas de ayuno.

Pasado el periodo de abstinencia de carne ésta llega a la mesa cocinada de forma sencilla. La carne por excelencia es **cordero pascual**, sobre todo, chuletas y embutidos a la parrilla o en barbacoa, en comidas de familiares y amigos que se reúnen el Domingo de Resurrección. Como aperitivo o merienda también destacan las longanizas de Pascua.

La repostería de Pascua juega también un papel muy importante en el periodo de ayuno por su gran poder saciante. Las **torrijas** de pan son muy populares. Es uno de los dulces más esperados, elaborados con diferentes ingredientes según la zona. Sus orígenes se remontan al siglo XV, época en la que se solían cocinar en casa en la temporada de Cuaresma. Era una forma de aprovechar el pan duro;

antiguamente no se homeaba pan los días de Pascua. En la actualidad, es posible encontrarlas en bares, restaurantes y pastelerías casi todo el año. Existe una receta local que modifica uno de sus ingredientes, y en lugar de bañar el pan en leche, lo hace en horchata, dando lugar a las torrijas de horchata. Sin duda, una forma innovadora de *Valencianizar* esta receta típica en toda España.

Los buñuelos de Cuaresma son uno de los dulces más populares en Semana Santa. También llamados buñuelos de viento.

En nuestra Comunitat, el Día de la Mona de Pascua (domingo y lunes) se suele comer al aire libre y como colofón de las parrilladas o chuletadas. Es un dulce (pan quemado) cuya masa está elaborada con harina, huevos, azúcar y sal. Muchas veces se adorna con un huevo cocido pintado o un huevo de chocolate puesto en el medio, acompañada de frutas escarchadas y confeti dulce de colores.

Posiblemente se consuma esta gastronomía cuaresmal más por tradición que por devoción, independientemente del motivo es bueno conservar las tradiciones y transmitir las a las siguientes generaciones.



## BUÑUELOS DE VIENTO

### Ingredientes

- 100 ml. de leche.
- 20 gr. de azúcar.
- 1 pizca de sal.
- 60 gr. de mantequilla.
- 80 gr. de harina.
- 2 huevos.
- Canela y azúcar para rebozarlos.

En un cazo ponemos la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla y llevamos al fuego. Cuando comience a hervir, apagamos y añadimos la harina, removemos con una cuchara de madera o una espátula hasta que se quede como una pasta y se separe de las paredes.

Dejamos que se enfríe un poco y añadimos los huevos uno a uno. Nos tiene que quedar como una cremita fluida. Ponemos la mezcla en una manga y vamos soltando porciones del tamaño de una cucharadita de café, ayudándonos con unas tijeras de cocina.

También podemos utilizar dos cucharillas y vamos depositando pequeñas porciones de masa en aceite caliente, pero no en exceso, pues se podrían quemar por fuera y quedar crudos por dentro.

Cuando estén doraditos por todos los lados, los escurrimos un poco sobre papel de cocina y antes de que se enfríen los pasamos por una mezcla de azúcar con canela.

Se puede rellenar de crema pastelera, trufa o chocolate o servirlos sin rellenar.

**QUESOS ALMASSORA**

Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almassora (CS)  
Tel. 964 56 33 50

WORLD CHEESE AWARDS

SUPER ORO 2011/12  
Maturado Oveja tierno

SUPER ORO 2012  
Curado de Oveja

PLATA 2012  
Maturado de Cabra

La calidad de nuestros productos premiada de nuevo, 3 Premios 2012

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



# JABU



**E**n Tienda El Pilar siempre nos esforzamos por ofrecerte los mejores productos gourmet de alta calidad, y por eso nos complace anunciar la llegada de una nueva marca a nuestra tienda. Jamones Joselito, una marca reconocida mundialmente por sus jamones de bellota de alta calidad, ha lanzado un nuevo producto, Jabu, que ya está disponible en nuestra tienda.

Jabu es un jamón ibérico de bellota de la sierra de Aracena, elaborado con las patas posteriores de un cerdo ibérico criado en libertad en la dehesa. Este ecosistema natural es único, ya que está compuesto por una combinación de árboles de encina y alcornoque, que proporcionan al cerdo una dieta rica y variada de bellotas, hierbas y otros alimentos naturales. Los cerdos ibéricos disfrutan de este entorno natural, realizan ejercicio y se alimentan de forma saludable, lo que les permite desarrollar un sabor y una textura únicos.

La elaboración de Jabu es un proceso minucioso y cuidadoso, que combina la tradición y la experiencia de varias generaciones de maestros jamoneros con la tecnología más avanzada. El jamón se cura en secaderos

naturales y se somete a un control de calidad riguroso en cada etapa del proceso para garantizar la máxima calidad. El resultado es un jamón ibérico de bellota con un sabor intenso, una textura suave y jugosa, y un aroma inconfundible.

En Tienda El Pilar, nos enorgullece ofrecerte los productos más exquisitos y exclusivos del mercado. Y Jabu, el nuevo jamón ibérico de bellota de Jamones Joselito, es un producto gourmet que no puedes dejar de probar. Además, también ofrecemos una amplia variedad de jamones ibéricos, cada uno con sus propias características y sabores únicos, para que nuestros clientes puedan elegir el que mejor se adapte a sus gustos y necesidades.

Si estás buscando un jamón ibérico de bellota de alta calidad para celebrar una ocasión especial o simplemente para disfrutar en casa, no dudes en visitar nuestra tienda y probar Jabu. Estamos seguros de que te sorprenderá su sabor y su calidad, y te llevará a un viaje de sabores y sensaciones únicas que no olvidarás.

¡Te esperamos en Tienda El Pilar!

# La casa del herrero

C/ San Isidro, 6.  
Villanueva de Viver



Es una casa con historia, en la que han vivido varias generaciones de vecinos de Villanueva de Viver, entre ellos el herrero del pueblo y su familia. En la actualidad, tras una completa restauración, la vivienda se ha convertido en un alojamiento rural de nivel superior, protegido por gruesos muros y pequeñas ventanas para mantener el frío y el calor. En el proceso de rehabilitación se ha intentado conservar el mobiliario antiguo, elementos básicos arquitectónicos y materiales de construcción tradicionales, como el rebozado con cal de la fachada o la nogalina.

La casa consta de un dormitorio, sala de estar y baño totalmente equipado, al igual que la cocina, que se ubica en el pesebre de los animales, con antiguos utensilios de labranza y de la herrería.

Es un extraordinario punto de partida para recorrer las calles de Villanueva de Viver, disfrutar de sus típicas casas, moldeadas por la solera de los siglos, también de su iglesia y sus fuentes, que salpican el casco urbano y el término municipal. Además, descubrir otros rincones de la comarca del Alto Mijares y realizar actividades alrededor de la población, como senderismo, barranquismo, rafting, escalada, vía ferrata, rutas en bici, etc.



# Agua de Benassal pone en valor el legado del *Dr. Antoni Puigvert*



*La Fundació Puigvert y Agua de Benassal unen sus fuerzas para recuperar la memoria de la figura del Dr. Antoni Puigvert*

La Fundació Puigvert y Agua de Benassal unen sus fuerzas para recuperar la memoria de la figura del Dr. Antoni Puigvert, considerado uno de los padres de la urología moderna que, en los años 80, ya recomendaba a sus pacientes el agua de la Font d'En Segures para prevenir y curar patologías urológicas y nefrológicas.

En un acto institucional celebrado en el Ayuntamiento de Benassal, ambas entidades

han firmado un acuerdo marco de colaboración con el que se comprometen a recuperar la visión del reconocido Dr. Puigvert, así como a promocionar, conjuntamente, las propiedades del agua benasalense y a promover el consumo diario de agua para prevenir las piedras en el riñón. Este acuerdo se materializará en diferentes ámbitos de actuación y, en concreto, la Fundació Puigvert pasa a ser un centro hospitalario prescriptor de Agua de Benassal.

---

**GRUPO  
LA  
GUIN  
DILLA**



**678 800 125**

[info@grupolaguindilla.com](mailto:info@grupolaguindilla.com)

[www.grupolaguindilla.com](http://www.grupolaguindilla.com)

---

# Ermitorio de Sant Pau

## (Albocàsser)

**A**lbocàsser custodia un valioso patrimonio arquitectónico y artístico en el Ermitorio de Sant Pau, declarado Monumento Histórico Artístico Nacional desde hace varias décadas, que aglutina la ermita, la hospedería y un preciso paraje natural. La iglesia, de una sola nave rectangular, está dividida en tres tramos sin capillas ni crucero, con un interesante coro alto a los pies. Además, destacan frescos de gran colorido, realizados por el maestro Vicent Guilló, y representan escenas de la vida de Sant Pau y alegorías.

A finales del s. XVI, junto a la primitiva ermita se empezó a levantar la hospedería, ampliada en el s. XVIII por dos alas porticadas a los lados. Se articula alrededor de un patio central, también porticado, con salida al prado

por portada de medio punto y destacado alero de madera. Desde el patio se accede tanto al templo como a la cocina, chimenea y antiguas cuadras.

Por la escalera en piedra se llega a las dependencias superiores de la hospedería, trabajadas también en piedra y techumbres de madera, donde se halla la sala de reuniones. En la escalera y en la sala destacan pinturas murales monocromas, grisallas (S. XVII) que intentan imitar tapices y desarrollan escenas de la vida de Sant Pau y otros temas complementarios y alegóricos.

Una gigantesca hiedra en el arco de acceso a la plaza del ermitorio constituye un monumento natural único en la provincia de Castellón.





# Estrecho del Cascajar

(El Toro)

**N**os adentramos en el Estrecho del Collao de Cascajar (Sierra de El Toro), un desfiladero de unos 150 metros de longitud con pequeñas pozas y rocas, que marca el inicio del Río Palancia, a los pies del macizo de Javalambre, en el término municipal de El Toro. A partir de aquí, va creciendo el caudal del río, recogiendo agua de varios barrancos durante 85 kilómetros antes de desembocar en Sagunto.

El estrecho se enmarca en un entorno de montaña impresionante, repleto de bosques y con cumbres que sobrepasan los 1.400 metros de altura. Cabe destacar que este curso alto del río Palancia está salpicado también de pozas con aguas cristalinas, de extraordinaria belleza.

El estrecho de Cascajar se va retorciendo, dibujando curvas que van guiando el camino protegido por impresionantes y grisáceas paredes que fracturan la montaña y poco dejan pasar la luz del sol. En muchas ocasiones, lleva un caudal de agua que es fácil de sortear. Sin embargo, hay que tener en cuenta que las rocas suelen estar muy pulidas y resbaladizas, por lo que en épocas de lluvias el desfiladero puede estar impracticable.

Sin duda, este desfiladero es uno de los grandes tesoros naturales que guarda nuestra provincia y vale la pena descubrir.

# La Magdalena aconseguix que l'ocupació hotelera arribe al 90%



La alcaldessa, Amparo Maco, va presentar el balanç de la Magdalena, junt al regidor de Festes, Omar Braina. També van estar presents el regidor de Mobilitat Sostenible, Jorge Ribes; el regidor de Seguretat Pública i Emergències, Octavio Traver; la regidora de Turisme, Pilar Escuder; regidor de Residus i Reciclatge, Ignasi Garcia; i regidora de Feminisme, Verònica Ruiz.

Unes festes de rècord. Així ho ha definit l'alcaldessa de Castelló, Amparo Marco, en el balanç de les celebracions de la Magdalena que ha presentat junt al regidor de Festes, Omar Braina; i la regidora de Turisme, Pilar Escuder; entre altres membres del govern municipal. "Han registrat una assistència massiva als més de 250 actes programats", va assegurar l'alcaldessa

Marco va oferir les principals dades de balanç que llancen aquestes

festes de la Magdalena com han sigut els de l'alta participació en altres actes com el Magdalena Vítol (9.500 persones) o els concerts organitzats en el Recinte de Festes i Mercats, que van congrega a quasi 24.000 persones en cinc jornades de concerts.

"Les festes de la Magdalena han tingut un impacte molt positiu en el teixit social i econòmic de Castelló, el temps ha acompanyat i ha afavorit l'assistència massiva a les nostres festes, que han tingut repercussió

no sols dins, sinó fora de Castelló gràcies a esdeveniments com el Festival Internacional de Música de Festa", va apuntar l'alcaldessa.

Una alta participació que també es reflecteix en l'ocupació hotelera, que s'ha situat entre el 70 i el 90% als hotels de la ciutat, tal com recullen les dades registrades des del Patronat de Turisme. Quant al transport públic, el nombre d'usuaris del servei especial d'autobús urbà ha augmentat un 7% respecte a 2019, amb més de 77.700 viatgers.



El regidor de Festes, Omar Braina, ha reiterat el "èxit de les festes" de la Magdalena d'enguany "en tancar una edició multitudinària i que ha tingut un impacte molt positiu en el teixit social i econòmic de Castelló". Braina ha agraït el treball realitzat per el 'mon de la festa', la Junta de Festes i per "totes les persones que han contribuït a fer d'aquesta Magdalena una edició de rècord".

D'altra banda, l'ús del servei especial de transport públic de Magdalena ha augmentat un 82% respecte al 2022 i un 7% respecte al 2019 (en l'última Magdalena abans de la pandèmia). "Han sigut un total de 77.771 viatges en 2023; 42.708 en 2022 i 72.667 en 2019", segons el balanç de festes.

El servei especial inclou les tres línies nocturnes i les tres línies directes a la zona de mascletaes, a més de les línies 8 i 18 que s'han desviat enguany per a acostar als usuaris als esdeveniments organitzats en el recinte de Fires i Mercats. La línia nocturna més utilitzada aquestes festes ha sigut la N-1 (que connecta el Ciutat de Castelló amb l'Hospital General, amb 3.125 usuaris).

Respecte al TRAM, que ha activat també un servei especial aquestes festes, s'han registrat 100.742 viatgers. Una xifra superior a l'última Magdalena pre-pandèmia de 2019, quan van ser 100.333 viatgers.

## Les xifres de la Magdalena

- La Magdalena 2023 ha batut rècord de participació en la Romeria de les Canyes amb prop de 185.000 assistents. És la més multitudinària fins hui (oficialment consta registre des de 2009). En 2022 l'assistència va ser de 55.000 persones. En 2019, últimes festes celebrades amb normalitat, van assistir 150.000 persones.
- El Magdalena Vítol: 9.500 assistents.
- El Cos Multicolor: 6.500 assistents.
- El Recinte de Fires i Mercats ha acollit a 23.890 persones en les cinc jornades de concerts.
- Destaca el Magdalena Remember Fest, que s'ha celebrat per primera vegada, i que va reunir 14.000 persones.
- Les oficines de turisme han atés 1.705 demandes d'informació (de 1.343 persones). De les persones que han sol·licitat informació, la major part és de procedència nacional (1.155).
- L'oficina central de la plaça de l'Herba és la que més atencions ha fet (1.360, seguida de la situada en l'estació de tren, 230).
- L'ocupació hotelera s'ha situat des del 70% als hotels amb menor registre i en un 90% en els de major afluència.
- El Festival internacional de música de Festa ha atret a 4 bandes internacionals de Països Baixos, República Txeca, Ucraïna i Polònia, que ha mobilitzat una delegació d'unes 250 persones





# La pedra en sec, l'art popular per excel·lència al Maestrat

**E**l més senzill, popular i alhora grandios i sostenible art que pobla els nostres camps i muntanyes de Maestrat i Ports és l'art de la pedra en sec, l'art rural per excel·lència.

Al novembre del 2016 la Generalitat va declarar aquesta tècnica com a Bé de Rellevància Local Immaterial. Just dos anys després, en 2018, l'art de la pedra seca també va ser reconegut per la Unesco com a Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat. L'objectiu d'aquesta declaració és la preservació d'aquesta tècnica ancestral, la seua promoció i la no desaparició de l'ofici de "mestre margerer".

Quan es parla de 'l'art de la pedra en sec' fem referència al coneixement relacionat amb les construccions de pedres superposades, només sustentades pel seu pes per efecte de la gravetat i sense utilitzar cap material per a la unió. L'estabilitat es garanteix mitjançant l'acurada selecció i ubicació de les peces.

La pedra en sec no es pot dissociar de l'activitat ramadera i agrícola, especialment els cultius arboris de secà, com ara garrofer, olivera, ametller o la vinya. Els marges permeten cultivar allà on la pendent ho impedia. El creixement demogràfic especialment viscut al segle XVIII i XIX va empènyer la necessitat d'aconseguir noves superfícies agrí-

coles. Els llauradors debien remoure les pedres per a obtenir noves terres cultivables i a la seua vegada, utilitzar aquest material per aixecar marges, refugis, cocóns, forns de calç, entre d'altres.

A més, frenen l'escolament de l'aigua de pluja, retenen la humitat i prevenen l'erosió i els lliscaments. Els murs també serveixen per a quelcom més simple: delimitar les propietats, així com evitar incendis forestals. Les barraques i cabanes tenien la funció de cobert de les eines de camp i de lloc de descans i resguard dels llauradors i fins i tot dels animals de tir. La pedra seca també és la tècnica usada per a la construcció de basses, pous d'aigua i neveres.

Aquesta tècnica és antiquíssima, es remonta a la nit dels temps de la llunyana Prehistòria, amb exemples com ara els talaiots o les navetes de les Balears, i ens parla d'un temps de savi i auster aprofitament dels recursos escassos del sòl.

Es calcula que només en la província de Castelló comptem entre 15.000 a 20.000 construccions d'aquest tipus. Amb la col·laboració de diversos Ajuntaments de la zona nord des d'Explora Maestrat estem posant en valor aquest ingent patrimoni popular al crear rutes turístiques que difonen l'ancestral, extraordinària i alhora amenaçada cultura rural de la pedra en sec.



# Escalada en las **Peñas Aragonesas**



**Jorge Martínez Pallarés**

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



**E**l paraje de las *Penyes Altes* es uno de los puntos geológicos más destacados de la Sierra Espadán y de la Comunidad Valenciana, enormes formaciones de rodano (arenisca roja) se elevan vertiginosamente paralelas a la rambla de Artana superando los 400m de altura.

Estas montañas también son conocidas como Peñas o Puntas Aragonesas “por descubrirse el reino de Aragón desde sus cumbres” tal como explica el botánico Cavanilles en su obra sobre la naturaleza y geografía valenciana (1797).

El acceso, desde Onda o Artana, se realiza atravesando el camino forestal que discurre paralelo a la mencionada rambla y que une los términos de ambas localidades. En los alrededores de este macizo rocoso, diversos peñascos y farallones emergen entre los bosques de alcor-

noques que cubren la zona y, en algunos de ellos, se han equipado varias vías para la práctica de la escalada deportiva.

De norte a sur se encuentran tres sectores diferenciados: Vora Ríu, Jurassic Park y Ciudad Perdida de Muchapicha. Entre los tres suman un total de 35 itinerarios que varían entre el IV grado y el 7a, concentrándose las vías de menor dificultad en los dos más septentrionales.

La práctica de escalada en este lugar destaca por la calidad de la roca y su adherencia además de permitir disfrutar de un pintoresco paisaje, donde el característico rojo del rodano contrasta con la tupida vegetación que viste el terreno.

Con los guías titulados de Nucs podrás descubrir esta y otras escuelas de escalada del interior de Castellón de una forma amena y segura.



**Víctor J. Maicas**

Escritor

# Fuerteventura y La Graciosa

**P**ertenecientes ambas islas a las Canarias, y situadas frente a Lanzarote, estos dos destinos bien merecen ser visitados. Si pasan unos días en la isla de los volcanes, en Lanzarote, no olviden reservarse un par de ellos para visitar ambas islas.

A la primera, a Fuerteventura, se llega desde la vecina Lanzarote en tan solo media hora de ferry. Se sale del sur, desde Playa Blanca, y en un visto y no visto ya está en Corralejo, Fuerteventura.

Si tan solo disponen de un día en esta isla, yo les recomendaría visitar el encantador pueblo de El Cotillo. Paseen tranquilamente por sus calles y lleguen hasta la mismísima playa. Y bueno, sin tiempo que perder, acérquense hasta el sorprendente parque natural de las dunas en Corralejo. Una vez aquí, déjense llevar por su imaginación para sentir los misterios del desierto rodeado por unas dunas que, según sople el viento, toman una forma u otra.

A estas alturas probablemente su estómago les hará señales para que más pronto que tarde lo recompensen. Pues bien, aprovechen el tiempo de la comida para visitar las encantadoras playas de Corralejo mientras en uno de

sus muchos restaurantes hacen las paces, precisamente, con su estómago. Tanto el sentido del gusto como el de la vista se lo agradecerán.

Evidentemente Fuerteventura tiene mucho más que visitar, pero como su tiempo será algo limitado, aprovechen ese otro día para descubrir la encantadora isla de La Graciosa. Y es que partiendo también desde Lanzarote, pero esta vez desde el norte, desde el puerto de Órzola, llegarán igualmente a su destino en apenas media hora de ferry. Y aquí, déjense llevar por sus instintos, ya que habrán acabado de llegar a una isla casi en estado virgen. No hay tráfico rodado por sus calles y estas son de fina arena, nada que ver con el gris del asfalto.

Elijan pasar el día en alguna de sus numerosas playas, como la Francesa, la playa de la Concha o la del Salado, entre otras. Será un día diferente, sin aglomeraciones. Tomen su picnic en plena naturaleza o, si lo prefieren, reserven mesa en alguno de sus restaurantes.

Así es, tanto en La Graciosa como en Fuerteventura disfrutarán de unos días diferentes alegrando así a sus sentidos por haber dejado atrás, aunque solo sea por unas horas, la rutina del día a día.

# El aeropuerto de Castellón

programa en la temporada de verano 1.500 vuelos regulares con una **oferta de 250.000 plazas**

**Las aerolíneas duplican el número operaciones regulares respecto al año pasado, incrementando en un 78 % los asientos a la venta**

**E**l aeropuerto de Castellón ha programado en la campaña estival, que abarca desde final de marzo hasta final de octubre, 1.500 vuelos regulares con una oferta de 250.000 plazas. La instalación castellanense va a operar el mayor número de rutas regulares de su trayectoria, un total de 11, que generarán hasta 30 frecuencias semanales.

La consellera de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Rebeca Torró, ha destacado “el importante impulso que va a tener el tráfico comercial durante los siete meses del periodo de verano, en el que las compañías aéreas van a operar la cifra más elevada de vuelos regulares en la historia del aeropuerto, ofertando una cifra récord de asientos”.

En este sentido, las 250.000 plazas que están a la venta para volar desde o hacia Castellón suponen un incremento del 78 % respecto al mismo periodo de 2022. Por otra parte, las 1.500 operaciones regulares programadas duplican el registro del año pasado y casi se duplica el máximo de frecuencias semanales, al pasar de 17 a 30.

La consellera ha manifestado que este notable aumento de la oferta de vuelos “va

a multiplicar la conectividad aérea de Castellón y, además, va a suponer un espaldarazo para el sector turístico de la provincia, ya que las diferentes rutas van a posibilitar la llegada de miles de viajeros a través del aeropuerto”.

Rebeca Torró ha recordado que en la presente campaña estival se activan tres nuevas líneas regulares: Düsseldorf-Weeze (Ryanair), Oporto (Ryanair) y Roma (Wizz Air).

### Refuerzo de rutas

Respecto a las rutas estivales que han operado en años anteriores, vuelven a operar las de Budapest (Wizz Air), Katowice (Wizz Air) y Sevilla (Air Nostrum). Las dos primeras incrementan en un 65 % la oferta de vuelos respecto a 2022.

También se refuerza la ruta de Londres, que duplica su oferta de vuelos en temporada estival.

Por otra parte, siguen operando las rutas de Dublín (Ryanair), Bruselas (Ryanair), Bucarest (Wizz Air) y Madrid (Air Nostrum). Esta última dispone de 5 frecuencias semanales, permitiendo conectar con 86 destinos nacionales e internacionales.



# Impulso a la provincia como destino turístico

*La Diputación asiste a ferias especializadas de buceo y carreras deportivas*

La Diputación de Castellón mantiene su firme apuesta por promocionar la provincia como destino turístico y, en esta ocasión, lo hace con la asistencia de empresas castellonenses a ferias especializadas de buceo y carreras deportivas. Estas firmas participan bajo el paraguas del Patronato de Turismo.

Por un lado, estuvieron presentes en Expooutdoor Sports Barcelona, una

feria especializada en turismo deportivo, en concreto, en carreras tanto de asfalto como de montaña. También participaron en la feria especializada en buceo Mediterranean Diving Cornella en la que estarán las empresas Charters Casamar, DXT Náutico y Barracuda Buceo, que comercializan el producto de buceo en la provincia.

Además, la provincia asistió a la feria generalista B-Travel Barcelona,

con un espacio dentro del stand de Comunitat Valenciana, con presencia de destinos como Benicarló, Borriana, Castelló, l'Alcora, la Plana Baixa/Sur de Castelló, Orpesa, Segorbe, Torreblanca y Vinaròs, y empresas turísticas como Apartamentos las Cebras (Benicarló) y Experiències Turisme i Vivències (Torreblanca). Cabe señalar que el turista catalán representa un 12,4% del turismo nacional hacia Castellón.



## I Plan Estratégico de Servicios Sociales



La Diputación presentó el I Plan Estratégico de Servicios Sociales con el que pretende optimizar los recursos del área de Bienestar Social y mejorar la respuesta a las necesidades sociales de la provincia. El acto fue presidido por el presidente de la institución provincial, José Martí, la vicepresidenta y diputada de Bienestar Social, Patricia Puerta. Martí señaló que este plan “tiene que ser nuestra guía para mejorar y fortalecer el sistema público de asistencia y seguir en la tarea de promoción, integración, participación y cooperación social en toda la provincia”. “Y esto lo vamos a seguir haciendo de manera conjunta con los ayuntamientos, profesionales y entidades sociales haciendo patente nuestro compromiso con la ciudadanía”, ha añadido Martí.

“El I Plan Estratégico de Servicios Sociales de la Diputación de Castellón constituye una hoja de ruta para que, partiendo de las necesidades sociales, se promuevan de forma adecuada los recursos y las medidas que permitan darles una respuesta”, dijo la vicepresidenta.

## La Diputación otorga la Alta Distinción de la Provincia de 2023 al científico Federico García Moliner

La Diputación concederá la Alta Distinción de la institución, con motivo de la celebración del día de la provincia de 2023, a Federico García Moliner, investigador de Burriana que cuenta con un reconocido prestigio y en 1992 recibió el Premio Príncipe de Asturias. Además, se concederá el Mérito Deportivo a título póstumo a José Manuel Llana Carceller; el Mérito de las Artes al ‘Museo de Arte Contemporáneo Vicente Aguilera Cerni’ de Vilafamés; el Mérito Solidario a Cáritas diocesana de Segorbe-Castellón y el Mérito Innovador: María Jesús Vicent Docón.

## La Diputación promueve el aceite de oliva



El diputado de Desarrollo Rural, Santi Pérez, asistió a la X edición de la feria del aceite World Olive Oil Exhibition (WOOE) que se celebra en Madrid. Se trata de una feria especializada en aceite de oliva virgen, donde las empresas castellonenses participan bajo el paraguas de Castelló Ruta de Sabor. A la misma han asistido Artesanos Gil (Altura), Pobill Ecològics (Càlig) y Orgània Oleum Varona La Vella (Sant Mateu). Cabe señalar que es el segundo año consecutivo en el que la Diputación de Castellón participa en esta feria. Pérez ha destacado el importante papel que está desarrollando la Diputación para “ayudar y visibilizar” el trabajo de las empresas productoras y cooperativas de aceite de la provincia de Castelló.

## programación primaveral

## del **Paranimf**

**E**l Paranimf de la UJI situará a la danza en el centro de su actividad cultural de primavera con motivo de la conmemoración, el 29 de abril, del Día Internacional de la Danza y como parte del ciclo «Danza a escena» de la Red Española de Teatros, Auditorios, Circuitos y Festivales.

El espectáculo “El lenguaje de las líneas”, dirigido por la bailadora y creadora contemporánea Leonor Leal, dará inicio a esta celebración el 27 de abril. Este mismo día se realizará una proyección especial del film “Ultrainocencia”, dirigido por Manuel Arija de la Cuerda, que cuenta entre su elenco con la interpretación de David Climent o Pablo Molinero, dos actores surgidos del Aula de Artes Escénicas Carles Pons.

El 28 de abril se podrá disfrutar de un programa doble: el espectáculo de danza contemporánea “Trópico”, de Marroch Cía; y “Lapiel”, de Eva Bertomeu i Christine Cloux.

Por otra parte, con motivo de la celebración Día del Libro, el Paranimf ofrecerá del 19 al 21 de abril el espectáculo “Biblioteca de sons i sorolls”, de Enric Monfort y Antonio Portillo.

Completa la programación la proyección “Made in UJI”, el 16 de mayo, con 10 cortometrajes realizados por el alumnado de tercer curso del Grado en Comunicación Audiovisual.



### Finales de curso de los talleres de teatro, danza y música

El Paranimf también acogerá las obras de final de curso de los talleres que se realizan en el Aula de Artes Escénicas Carles Pons de la UJI. La primera, el 5 de mayo, es “Aquella escola”, dirigida por Regina Prades, una obra que presenta con humor y fina ironía la memoria de la educación en la época franquista. El 12 de mayo se representará la obra “L’amable silenci de les cacatues”, dirigida por Joan Comes. Finalmente, el 19 de mayo será el turno de la obra “Estiuejants”, dirigida por Cesca Salazar.

Por su parte, el Aula de Danza ofrecerá el 25 de mayo la propuesta “Camins”, dirigida por Erika Galmes. Es un homenaje al andar y al fluir de la vida.

La programación incluirá el concierto final de curso de la Big Band UJI, el 2 de junio, que estará acompañada por la Big Band de la Universidad de Almería. Además, el 16 de junio, el Orfeón UJI ofrecerá una actuación con música arraigada a diferentes partes de mundo.



### Ciclos de cine

El ciclo «En pantalla gran» estará dedicado a los 70 años del Festival de San Sebastián e incluirá los títulos “Como en casa”, el 1 y 2 de abril; “Lluvia negra”, el 15 y 16 de abril; “Toto, el héroe”, el 29 y 30 de abril; “Rebeldes del Dios Neón”, el 13 y 14 de mayo; “En construcción”, el 27 y 28 de mayo, y “En la casa”, el 10 y 11 de junio.

Por otro lado, el ciclo «Nou Cinema» se iniciará el 8 y 9 de abril con “El triángulo de la tristeza”. Para el 22 y 23 de abril la propuesta es “The Quiet Girl”. La tercera sesión de este ciclo incluirá “Saint Omer. El pueblo contra Laurence Coly” para el 6 y 7 de mayo.

El ciclo continuará el 20 y 21 de mayo con “La belleza y el dolor”, un documental sobre la vida del artista Nan Goldin. El 3 y 4 de junio se proyectará “Los reyes del mundo” y el ciclo se cerrará el 17 y 18 de junio con la película “Una bonita mañana”.

# Almassora Fest 2023



Sábado 6 de mayo

Recinte Fester Almassora - Camí Benafeli

## La Década Prodigiosa

A las 23:00 h.

A las 19:00 h. **Cod Routers**

**Five Cover Band** A las 17:00 h.

A las 15:00 h. **Jarabe de Rumba**

**Beatstrums** A las 13:00 h. y a las 21:30 h.

A las 00:30 h. **DJ Jordi**

Horarios aproximados - sujetos a posibles variaciones

Compra de  
entradas en

[www.entradasatualcance.com](http://www.entradasatualcance.com)

*Cortadores de jamón · Taller gastro-infantil  
Cata de vinos · Paellas Gourmet  
Presentación de la Gastro Burger by Robert Smash Burgers*

Patrocinan



AJUNTAMENT  
D'ALMASSORA

PARLEM  
D'ALMASSORA

AQUA  
SPLASH  
LABORATORI D'INNOVACIÓ

Colaboran

INDALO  
LIFESTYLE CLUB

TALÍA

&  
MANAGNE

ICASA  
la Mar

WineLands  
VINOS UNIDOS

FORCALL  
GOURMET

Tienda  
el Pilar

SMASH  
BURGERS

Arroz en  
Albiacore



Facebook



Instagram