

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 144 - Mayo 2023 - 2€

Citrifresc

Distribución para la hostelería

Líderes en
Calidad y Servicio

TODO en frutas y verduras

(nacionales y de exportación)





Casa Rural Vallé del Palancia (Castellnovo)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Artesanos Gil	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Producto de Castelló: Citrifresc (Torreblanca)	7	Turismo activo	18
Producto Gourmet: Jamón Trevélez (Granada)	8	Ruta turística	19
Vinos espumosos, cavas y champanes	9	Literatura y viaje: Puertomingalvo	20
Producto de la Comunitat Valenciana: Cerezas	10	Aeroport de Castelló	21
Tienda el Pilar: AOVE Nana El Pobill	11	Diputació Provincial	22
Casas rurales. Restaurante TASAZU	12	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Buenas perspectivas para este verano

La industria turística provincial, acabó 2022 con una recuperación sin precedentes en cuanto a ingresos, tras dos años sin actividad por el coronavirus. A un verano récord le siguieron un otoño y un invierno, en el que la reactivación del turismo y las ganas de viajar han pesado más que la inflación y el parón económico global.

El arranque del 2023 ha seguido ese mismo patrón y eso ha despertado la euforia entre hoteles y restaurantes, que esperan un nuevo verano de récord.

Hay que aprovechar el tirón y mostrar, a quienes nos visiten, que Castellón es un enclave idóneo para disfrutar de unas merecidas vacaciones. Formación, profesionalidad y buen trato, son las claves para fidelizar el turismo en nuestra provincia.

EUROHOTEL
CASTELLÓN
★ ★ ★ ★
www.euro-hoteles.com

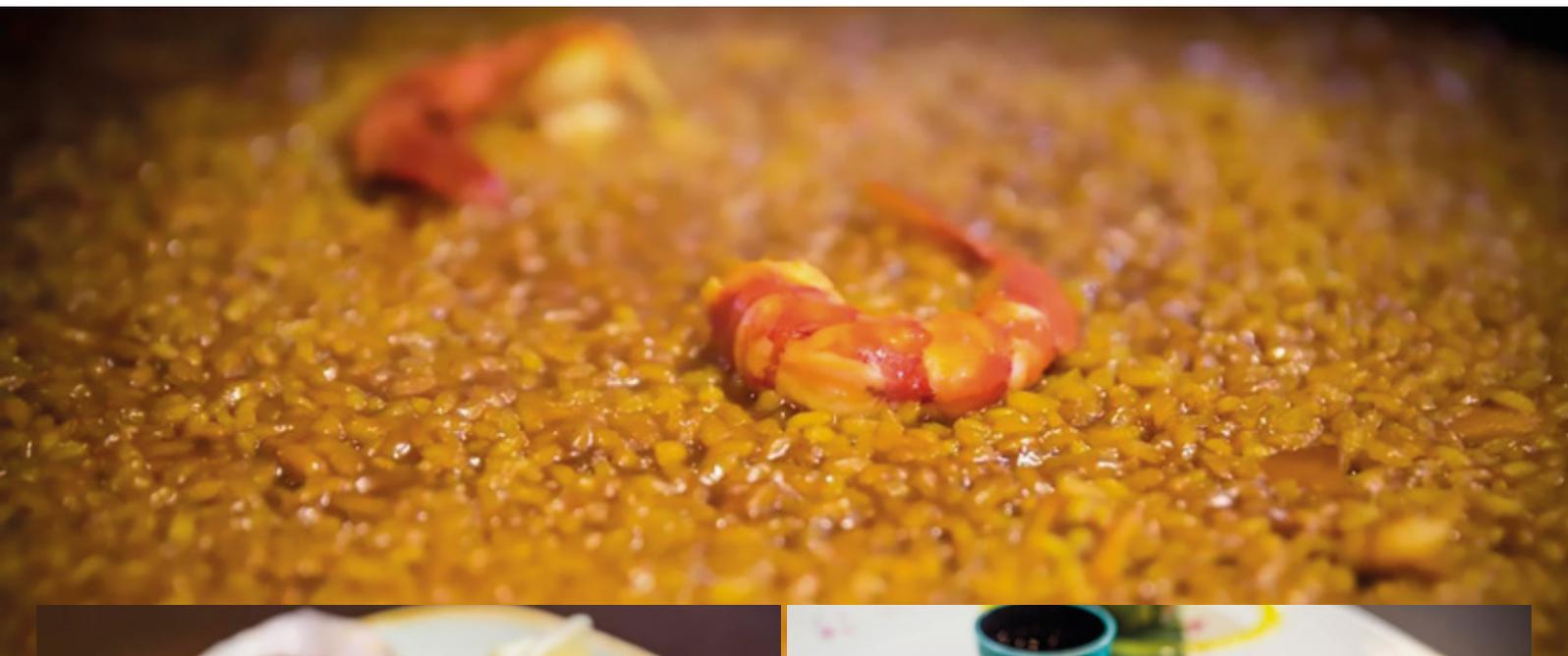


RR
Restaurante Ribalta

La Tasca de Ricardo

(Burriana)

Avda Mediterráneo, 28 Bajo. Burriana · Tel: 626 478 732 · <https://www.latascaericardo.com>



Es un restaurante con auténtico sabor a mar, donde se puede disfrutar del pescado más fresco --ya que tienen la lonja de Burriana a escasos metros-- y probar excelentes arroces y fideuàs, su especialidad, además de sabrosos guisos marineros. Y es que la Tasca de Ricardo es el legado de una familia dedicada, principalmente, a la pesca. Nació en 2003 de la mano de Ricardo y Macarena, antiguo propietario de barco de pescadores y una gran cocinera, que en la actualidad han dado paso a una

nueva generación al frente del emblemático restaurante.

La gran experiencia en la selección del producto y el buen hacer en la cocina han consolidado la propuesta culinaria con un protagonismo especial del marisco y el pescado. Así, además de la selección de entrantes, en la carta de platos de marisco hay langostinos, gamba roja, berberecho gallego; navajas u ostras francesas de David Hervé; y en cuanto al pescado, urta, dentón, lubina, gallineta, salmonete, etc. Una oferta que siempre depende

de la disponibilidad del marisco o pescado fresco del día. Además, hay un espacio reservado a las distintas elaboraciones con atún.

La oferta gastronómica también incluye tradicionales guisos marineros, como Anguila en all i pebre; y los arroces y fideuà, entre los que se encuentran los de "sepionet y alcachofas", de galeras, o a banda. Sin olvidar en la carta de unos exquisitos postres caseros.

Cabe destacar que la Tasca de Ricardo es un restaurante recomendado por la Guía Repsol.

Bar Les Cholines

(Alfondeguilla)

Plaza Castro, 1. Fondeguilla · Tel: 650 13 93 56

Es un referente del almuerzo en la provincia de Castellón. El bar Les Cholines, ubicado en Alfondeguilla y regentado por las hermanas Tere y Belinda Bou, cuenta con una surtida barra donde poder elegir para comer en plato o servido en bocadillo, con un pan recién hecho y crujiente. Brasas, tortilla de patata, sangre con cebolla, magro con tomate y diferentes guisos son solo algunas de las propuestas de la variada oferta del bar, en la que no faltan las aceitunas de calidad notable, además de unos buenos cacahuets con corteza.

Otra de las especialidades de Les Cholines es el “perolet”, que es el nombre por el que se conoce al recipiente de barro en el que preparan el típico carajillo en este bar. Al estar en la Serra d’Espadà, en este carajillo no puede faltar la miel de mil flores.

Sin duda, Les Cholines se ha convertido, sobre todo, en una cita obligada para los amantes del buen almuerzo, que además encontrarán un trato familiar en todo momento.

Por otra parte, para cenar, en Les Cholines preparan también una espectacular hamburguesa, con cebolla, tomate restregado, queso, huevo y bacón. Un placer para los sentidos que ha logrado gran fama en la provincia.



Bar-Restaurante Pío XII

(Almassora)

Grupo Pío XII, 32 · Tel: 964 56 34 01



El Bar-Restaurante Pío XII, más conocido como “Casa María”, es todo un clásico de Almassora. Recibe al visitante con el inconfundible aroma a brasa que procede de un buen fuego en la parrilla donde se preparan sabrosas carnes y embutidos, elegidos directamente por el comensal. Longanizas, embutidos y chuletas, junto a pan recién tostado, ajoaceite y tomate son los ingredientes básicos de un buen almuerzo, en el que destaca también algunas de sus especialidades, como el morro a la brasa y los picantones.

Al mediodía, en Casa María también se puede disfrutar de un variado menú casero, que se cambia todos los días. Así, sopas, guisos, arroces, fideuás, carrillada, huevos, pescados, carne a la brasa, albón-digas, pisto, tombet de bou, etc. son solo algunos de los platos entre los que se pueden elegir.

En este establecimiento se respira ese ambiente característico de bar familiar y tradicional, donde los clientes ya son amigos. Un lugar, sin duda, para repetir.



www.congeladosdil.com

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



DeCasa
ULTRACONGELADOS

7Mares
DeCasa



Artesanos Gil elabora productos gourmet de forma artesanal con productos de primera calidad



El Alioli tradicional es, quizás, el producto más afamado de Artesanos Gil, una pyme familiar ubicada en el Alto Palancia, una tierra conocida, entre otras riquezas naturales, por su aceite de oliva virgen extra. Sin embargo, en Artesanos Gil también elaboran otras riquísimas salsas artesanas, además de platos cárnicos preparados, como callos, morro de cerdo, rabo de ternera, etc.; y un premiado aceite de oliva virgen.

Artesanos Gil elabora su popular **Allioli** con aceite de su almazara y sin aditivos. Es la clave de su éxito. También preparan la salsa **Alibrava**, especial para acompañar patatas bravas. Permite en un momento disfrutar de un plato típico de nuestra gastronomía con el sabor de siempre y sin ningún esfuerzo. También cuentan con el Alioli elaborado con ajo negro, **Allinegre**, en el que se perciben notas de sabor a caramelo y regaliz.

Dentro del catálogo de productos han incorporado el **Allioli vegano**, que tiene todo el sabor que esperas de un Alioli artesano, pero sin huevo, por lo que también es adecuado para personas con alergia al huevo.

El objetivo de Artesanos Gil es ofrecer a sus clientes el mejor sabor artesano de productos característicos de nuestra tierra.



Pol. Ind. La Olivera. Calle El Toro, nº 23, Altura
Telf: 964 146 571 · www.artesanosgil.com



Citrifresc

(Torreblanca)



Citifresc se ha consolidado, desde Torreblanca, como un importante distribuidor de fruta y verdura gracias a la profesionalidad y experiencia de Sonia y Vicente, dos apasionados del mundo de la agricultura que aprendieron el oficio de sus antepasados. Sus padres les enseñaron la constancia, afán de superación y eficacia en el trabajo, además del respeto al campo y sus tradiciones. Una educación que les ha permitido mimar y tratar a sus clientes de manera correcta y sencilla, ofreciéndoles siempre lo mejor de su equipo con el objetivo de mejorar día a día.

Citifresc dispone de todo tipo de frutas y verduras de km 0, así como micro verduras, algas, setas silvestres, brotes, especias, hierbas aromáticas, semillas y trufas, etc. Ante todo, unos productos frescos y de gran calidad.

En Citrifresc apuestan por productores locales,

ofreciendo productos de proximidad. Por ejemplo, de Torreblanca, concretamente, destacan dos productos por su calidad y sabor: los tomates y las alcachofas. Sus productores cultivan desde un tomate pera hasta un tomate rosa barbastro o raff.

La cartera de clientes de Citifresc es muy amplia en los territorios de la provincia de Castellón con la distribución de fruta y verdura para restaurantes, bares y demás comercios relacionados con la gastronomía.

Además, preparan unas cajas con una cuidada selección de diferentes frutas y verduras, que hacen llegar al consumidor en perfectas condiciones a través de Transporte Frío.

El equipo de Citrifresc se encuentra en la sede de **Torreblanca, (Avenida Valencia, 3)**. También están disponibles en redes sociales (@citrifresc) y web (www.citrifresc.es).



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



Jamón Trevélez

(Granada)

El 10 de octubre de 1862 fue una fecha clave en la historia del Jamón Trevélez, reconocido como producto único vinculado a la Alpujarra desde hace más de 200 años. Ese año, la Reina Isabel II concedió a los jamones de Trevélez el privilegio de lucir el “Sello de la Corona”, coincidiendo con una Exposición en Granada en la que se mostraban los productos de más calidad de la provincia. Un reconocido prestigio que ha perdurado hasta la actualidad.

De hecho, actualmente, este sello está presente en cada pieza de jamón, amparada por indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trevélez”, y que se obtiene únicamente de cerdos de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey, o sus cruces.

Cabe destacar que el jamón se elabora con pernil de cerdo blanco de macho castrado o hembra, de la máxima calidad, haciendo una selección de carne grasa y suave. Se utiliza sal marina (sin conservantes ni nitrificantes). Además, el proceso de elaboración y las especiales características climatológicas de la zona donde se elabora hacen que sea un jamón con bajo contenido en sal.

El proceso de secado y curado se realiza de forma natural y bajo métodos tradicionales, que al superar los 14 meses hace aflorar todos los aromas y sabores.

Así, este jamón se caracteriza por su forma redondeada y conserva la corteza y la pata. Tiene un color rojo, ligeramente pálido. Es brillante al corte y con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular, de consistencia untuosa, brillante y color blanco.

Varias generaciones de jamoneros han mantenido y transmitido de unos a otros los conocimientos, el buen hacer y sobre todo, el mismo procedimiento artesanal de selección, salado y curación que hacen único a este jamón.

Actualmente, es el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Jamón de Trevélez quien se encarga, entre otras labores, de asegurar y garantizar la calidad de este jamón.



<https://www.jamondetrevelez.es>

100%
CURACIÓN
NATURAL



DE LA FINCA,

RAVENTÓS i BLANC

Manuel y Pepe Raventós, hijo y nieto de **Josep María Raventós**, son los encargados de hacer realidad el sueño del abuelo: convertir esta bodega en una marca viticultora de prestigio internacional.

Los dos enólogos han situado Raventós i Blanc entre los mejores vinos espumosos del mundo, fieles a una finca especial, un clima concreto y a un método que persigue la excelencia con la **mínima intervención** del hombre.

Soñaron con que sus vinos tuvieran un nombre propio: **Conca del Riu Anoia**, es el nombre de una pequeña zona geográfica, centrada en la Conca del Riu Anoia, entre las cordilleras Prelitoral y Litoral catalanas, donde se ubica su finca.

Es una finca autosuficiente en la que se combina la agricultura con la ganadería en un círculo vital: **suelo, clima, planta y animales**. En esta granja cuidan sus tierras y animales con medicamentos homeopáticos o con preparados orgánicos y abonos naturales.

Situada en las terrazas más altas del río Anoia, la **Vinya dels Fòssils** tiene un suelo marino con una alta presencia de fósiles, lo que caracteriza su estructura. Los carbonatos son el componente que aporta la principal fuente de tipicidad a este espumoso de **alta expresión salina**. Un espumoso con identidad y personalidad únicas.

El espumoso **De La Finca** está elaborado con las variedades autóctonas Macabeu, Xarel·lo y Parellada fermentadas por separado. Después del ensamblaje, permanece un mínimo de 30 meses en rima para la toma de espuma.

De marcado carácter gastronómico es un espumoso que marida bien con los crustáceos, bivalvos, pescados, arroces y carnes blancas.





Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico



Cerezas

golosas, refrescantes y nutritivas

Cuando hablamos de cerezas en España pensamos siempre en el Valle del Jerte. Pero, cuando lo hacemos desde la Comunidad Valenciana el referente es la montaña de Alicante; y en la provincia de Castellón, hablamos de la Salzadella.

El clima mediterráneo montañoso condiciona y favorece este cultivo de secano, producido en pequeñas extensiones. Alicante tiene amparada la mayoría de su producción por la indicación geográfica "Cerezas de la montaña de Alicante". Es la provincia con mayor producción de la Comunidad, con el 83% de la producción autonómica; Castellón, el 15%; y en Valencia, apenas el 2%.

Desde mayo hasta mitad del verano podemos comprar cerezas cultivadas en nuestra Comunidad. Una fruta delicada de recolección manual fruto a fruto, dulce, carnosa, jugosa y refrescante que podemos tomarla solas, frescas o en preparaciones culinarias dulces y saladas. Es muy apreciada en pastelerías y confiterías, ya que con ella se elaboran ricas tartas, pasteles, turrone, mermeladas, salsas y canapés.

La cereza es el único fruto de hueso que, recolectado antes de tiempo, no madura fuera del árbol.

Al comprarlas, tenemos que tener en cuenta que no tengan manchas marrones ni que estén arrugadas. Vienen clasificadas por categorías según su tamaño y su calidad. Si están un poco verdes, se deben dejar fuera de la

nevera para que maduren. Si están maduras se guardan en el refrigerador en la parte de la fruta y verdura, teniendo la precaución de no amontonarlas para que no se ablanden. Pueden guardarse hasta 5 o 6 días. Antes de degustarlas conviene sacarlas 15 minutos antes de la nevera para que sean más aromáticas y sabrosas

A pesar de ser muy dulce es poco calórica, similar a la de una manzana o una mandarina. Las cerezas son beneficiosas para la piel, mejoran el tránsito intestinal y son buenas para la tensión arterial. Las cerezas no deben faltar en temporada en una dieta completa, equilibrada y saludable.

Fiestas de la cereza en nuestra Comunidad

En Alicante, la Fiesta de la Cereza (Festa de la Cirera) se celebra el segundo fin de semana de junio, aprovechando el final de la temporada de recogida del producto. En Castellón son dos poblaciones en las que la cereza es motivo de fiesta: Salzadella, que cuenta con el reconocimiento de la «Marca de Calidad de la Comunidad Valenciana»; y en la población de Caudiel, donde lleva celebrándose unos 27 años.

La cereza es protagonista en mayor o menor medida en las tres provincias de nuestra comunidad, no tenemos excusa para no acudir a cualquier población donde disfrutar de las fiestas en torno a este delicioso fruto, la cereza.

Gaspacho de Cerezas

- 750 gramos de tomates rojos y firmes.
- 500 gramos de cerezas.
- 100 gramos de pimienta roja.
- 1 ajo sin el germen.
- 3 cucharadas de Vinagre de manzana o una de Jerez.
- Sal.
- AOVE de nuestras comarcas (Aceite de oliva virgen extra).

Elaboración

Pelamos el ajo, quitamos germen y reservamos. Lavamos y quitamos las semillas del pimienta, y troceamos.

Lavamos, quitamos la piel a los tomates y los cortamos en trozos.

Quitamos el hueso a las cerezas.

Ponemos toda la mezcla en el vaso de la batidora, añadimos un poco de sal, el vinagre y un poco de aceite de oliva virgen extra. Batimos un minuto a máxima potencia. Si lo pasamos por el chino quedará más fino. Lo dejamos en el frigorífico dos horas, hasta que este frío. Mezclamos un poco y servimos

Se puede servir tal cual en un vaso o como sopa fría, en un plato o cuenco, poniendo por encima unos pequeños dados de tomate, trocitos de cerezas picadas y regamos con un hilo de AOVE.

Opcionalmente podemos poner costrones de pan frito o tostado y taquitos de jamón

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
Makurado Oveja tierno
SUPER ORO 2012
Curado de Oveja
PLATA 2012
Makurado de Cabra

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

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo

AOVE Nana El Pobill

Tienda
el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



En El Pilar te traemos una nueva y emocionante novedad directamente de la Comunidad Valenciana: los aceites de Pobill Ecològics. Esta empresa, originaria de la pintoresca localidad de Càlig en Castellón, España, se dedica a la producción de aceites de oliva ecológicos y productos gourmet de la más alta calidad. Con un compromiso firme con la agricultura sostenible y el respeto al medio ambiente, Pobill Ecològics busca dignificar a los productores y los productos, y promover la soberanía alimentaria.

El proyecto de Pobill Ecològics nació de una afición que se ha convertido en una forma de vida arraigada y en un proyecto con alma. La empresa se dedica a hacer que la agricultura sea sostenible y social, y exportar esta cultura alrededor del mundo. Con un enfoque en impulsar la economía local, defender el territorio y fomentar la recuperación del paisaje, Pobill Ecològics ha revivido parcelas agrícolas que antes estaban desoladas, llenándolas ahora de vida con algarrobos y olivos.

Uno de los tesoros de Pobill Ecològics es su aceite de oliva NANA, que proviene de árboles de porte pequeño y escaso vigor. Con una maduración media y baja resistencia al desprendimiento, la recolección de este aceite se realiza de manera mecanizada, lo que garantiza su frescura y calidad.

Este aceite de oliva es conocido por su estabilidad al enranciamiento y su rendimiento graso medio, lo que lo convierte en una opción confiable y deliciosa para los amantes del aceite de oliva.

En la cata, el aceite NANA de Pobill Ecològics destaca por su frutado verde de intensidad media alta y su persistencia en boca. Su paso es fluido, con una sensación clorofílica única y un amargor intenso y elegante. El picor, aunque sutil, es sofisticado y se siente de manera agradable en los labios y la lengua. Este aceite armoniza perfectamente con una amplia variedad de platos, como ensaladas, verduras asadas, pescados blancos, quesos curados y carnes, lo que lo convierte en un compañero versátil en la cocina.

Lo que hace que el aceite de oliva NANA y las otras variedades de Pobill Ecològics sean verdaderamente especiales es el compromiso de la empresa con la sostenibilidad y la promoción de una agricultura respetuosa con el medio ambiente. Con una visión clara de dignificar a los agricultores y los productos, y promover la economía local y la recuperación del paisaje, Pobill Ecològics está liderando el camino en la producción de aceites de oliva de excelencia en la Comunidad Valenciana y más allá. ¡Una verdadera joya gourmet que no te puedes perder en Tienda El Pilar!





Castellново es una población del Alto Palancia, ubicada a las puertas del Parque de la Serra d'Espadà, con una importante historia, de la que todavía quedan vestigios, como su cisterna árabe. Para descubrir la comarca y sus tesoros naturales y arquitectónicos, la casa Valle del Palancia es un buen punto de partida. Restaurada y habilitada como alojamiento rural, conserva todos los elementos característicos de su antigua estructura, como las vigas de madera vistas.

Está dividida en dos apartamentos completamente equipados. Ambos tienen salón comedor, unido a la cocina, cuarto de baño y dos dormitorios, uno con cama de matrimonio y otro con camas individuales.

La casa dispone además de acceso a una zona común de solárium, con magníficas vistas del valle, de la iglesia y del Castillo de Castellново, en la que tomar el sol, disfrutar de una bebida, o incluso comer o cenar.

Sin duda, un lugar donde disfrutar con la familia o amigos de la belleza del Palancia.



Restaurante TASAZU. Cierre por jubilación



Tras más de 40 años en la profesión y unos 20 al frente del Tasazu, Jose Tauste se jubila.

Restaurante emblemático en Almassora y referencia provincial durante muchos años, este local con casi 200 m² y unas magníficas instalaciones cierra sus puertas y se instala el letrero de SE VENDE con todo el equipamiento completo: cocina, vajilla, decoración, cristalería, barra, mantelería, etc. SE VENDE todo, tal cual estaba trabajando hasta el mes de marzo de 2023.

Una magnífica ocasión para algún emprendedor que quiera aprovechar la jubilación de Jose.

Interesados en preguntar por el local, llamar al 666 52 48 38

La Fábrica Boldó

Carretera Iglesiuela, s/n
Cincorres

Techos altos y amplios espacios confieren a esta casa rural un ambiente cálido y acogedor. Se trata de una antigua fábrica de fajas, ubicada en la población de Cincorres, que se ha convertido en un alojamiento rural donde se ha sabido conservar la esencia de la edificación original, construida en madera y piedra, con impresionantes cerchas de mobila y techos abuhardillados. No hay que olvidar que, durante mucho tiempo, la fabricación de fajas era uno pilares comerciales de este municipio, que cuenta ahora también con un Museo de la Faixa.

La Fábrica Boldó tiene un gran salón comedor con chimenea, cocina completa con barbacoa, tres habitaciones y un precioso altillo, dos baños, zona de juegos para niños y jardín, además de huerto familiar. Es un verdadero refugio para familias y grupos de amigos que desean descansar, practicar actividades de turismo activo o, simplemente, descubrir más sobre la población de Cincorres y la comarca de Els Ports.



GRUPO
LA
GUIN
DILLA



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Clot de la Mare de Déu

(Burriana)

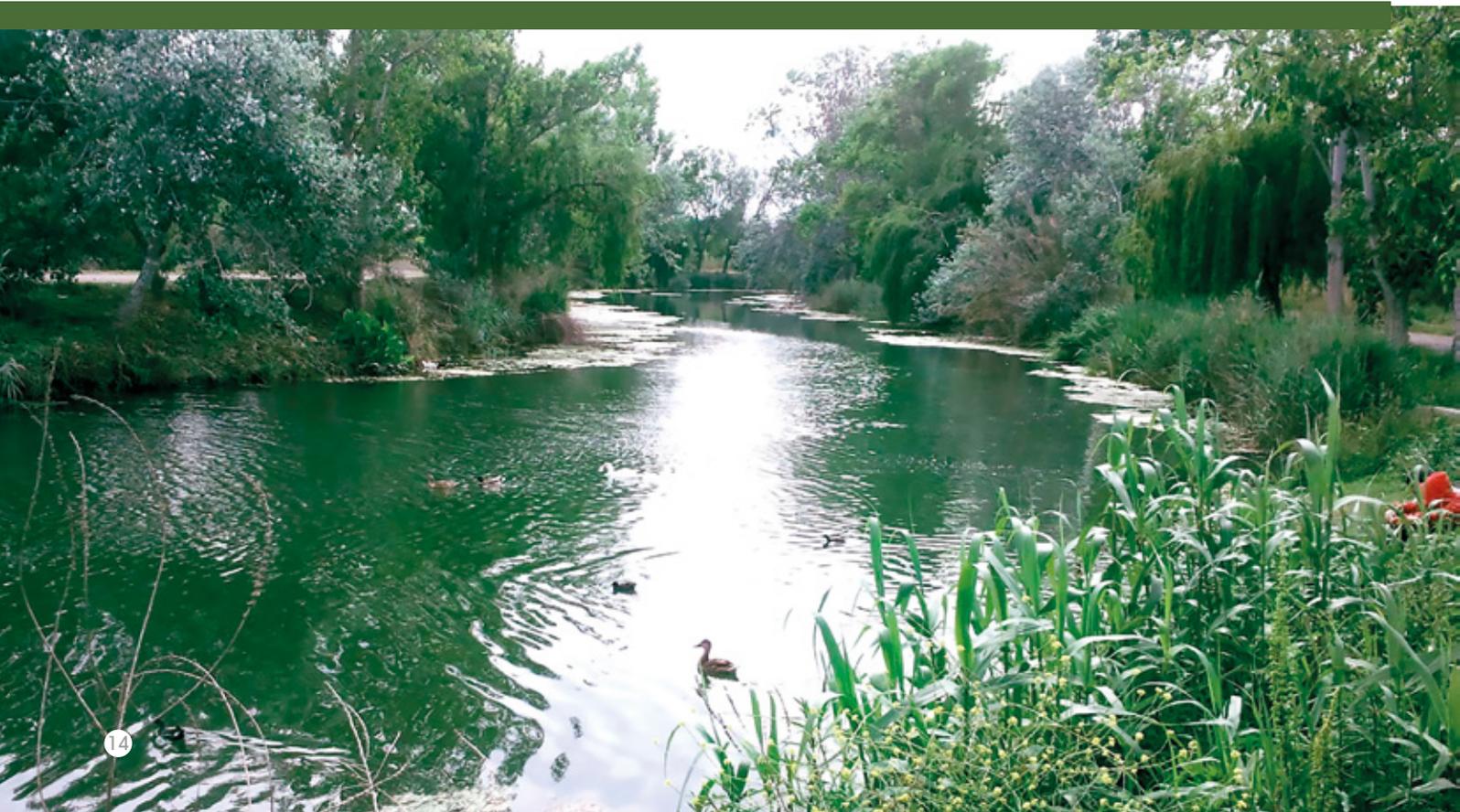
Las fuentes existentes en la desembocadura de Río Anna, en el término municipal de Burriana, han creado un paraje único de bosque de ribera, donde el olmo es el protagonista, junto a álamos, chopos, almece y sauces, además de abundante vegetación arbustiva, herbácea y acuática. Se trata del Paraje Natural Municipal Clot de la Mare de Déu, un magnífico espacio, con un lago que discurre a lo largo de los últimos tramos del río y forma un ecosistema rico en especies vegetales y animales que lo transforma en una zona húmeda de gran importancia en la conservación de la diversidad del litoral mediterráneo.

Además, en la entrada del paraje se encuentra la Torre del Mar, una construcción defensiva que data del siglo XVI y que se conserva presidiendo la desembocadura del río Anna. El Parque Natural también alberga la ermita de la Mare de Déu.

Cabe destacar que la costa de Borriana, dada sus características naturales, ha registrado ocupación humana desde tiempos remotos. Hace 2.000 años, este paisaje era muy distinto y l'Estany junto con el Río Mijares formaban un estuario navegable para embarcaciones de poco calado. Los hallazgos arqueológicos tanto en la costa como en la tierra han dejado testimonio de esto. En la costa se han encontrado restos de un navío del siglo I, y en la desembocadura del Clot se han hallado ánforas que utilizaban para exportar vino, aceite y garum.

Para admirar toda la riqueza del Clot es necesario observar con tranquilidad todo el Paraje, por lo que es recomendable realizar el trayecto paseando o en bicicleta por las rutas habilitadas.

<https://turisme.burriana.es>



Castillo de Cervera

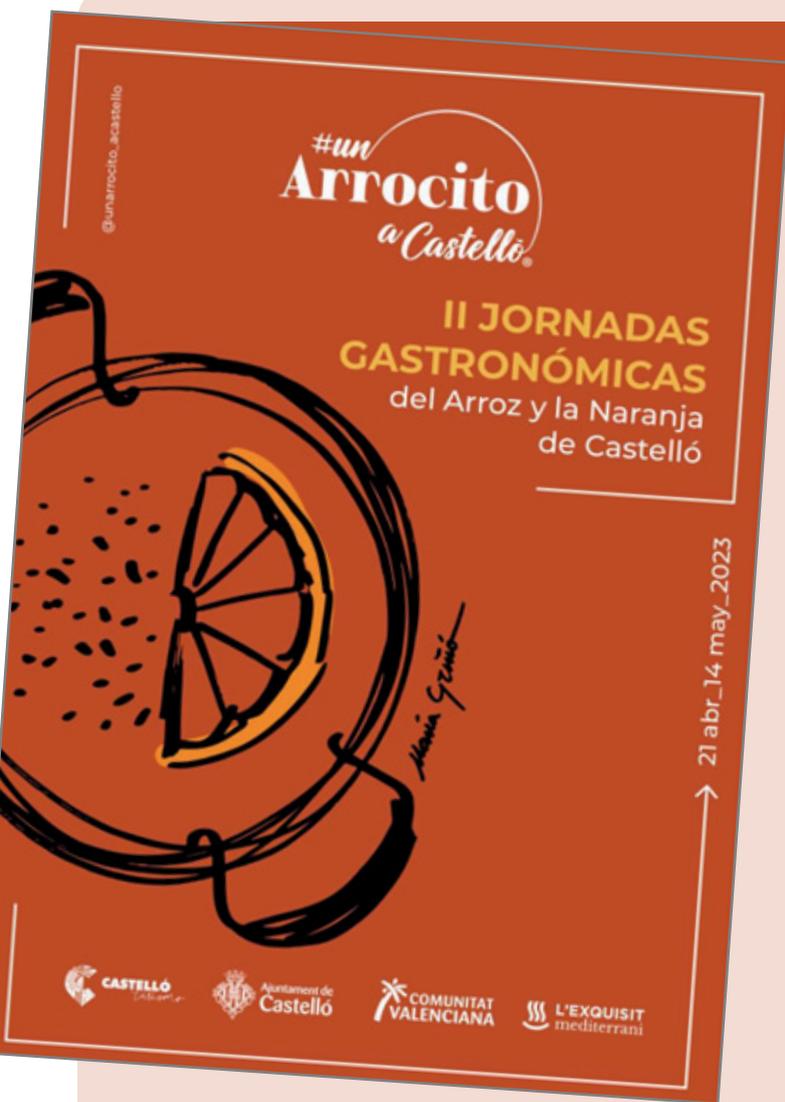


Muchos pueblos de la provincia de Castelló custodian todavía tesoros arquitectónicos que han sido testigos de nuestra historia. Uno de ellos es el Castillo de Cervera -declarado Bien de Interés Cultural-, una fortaleza islámica construida en el siglo XII sobre un antiguo Hisn Califal en la cima de una loma que domina el centro geográfico del Baix Maestrat. Su finalidad era frenar el imparable avance de las tropas cristianas durante la reconquista, formando así una sólida línea defensiva junto con los castillos de Peñíscola, Xivert y Morella.

Tras la rendición de los musulmanes, las Órdenes de Caballería de San Juan del Hospital (1233) y de Santa María de Montesa (1319) tomaron posesión de la fortaleza, convirtiéndose así en el centro político-administrativo del Viejo Maestrazgo de Montesa a lo largo de los siglos XIV, XV y XVI. Con el castillo como núcleo de

la Mensa Maestral, éste albergará estancias tan importantes como la capilla del priorato, el archivo o la residencia del Maestre. También conocido como la Maestranza de Montesa, fue uno de los más importantes de la región y constituyó el centro de la futura Bailía de Cervera, que agrupaba los territorios de las diversas poblaciones cercanas.

Destruído por Felipe V durante la Guerra de Sucesión, actualmente se halla en ruinas, aunque aún se observan numerosos restos de murallas y torres, entre las que destaca la del homenaje. En la actualidad, el recinto amurallado, de planta irregular dispersa y 5.000 metros cuadrados ocupa toda la cima del monte sobre el que se asentaba. Es de destacar las notables vistas panorámicas que nos ofrece, con toda la línea de costa desde el Delta del Ebro hasta la Sierra de Irlta y todo el interior del Maestrazgo.



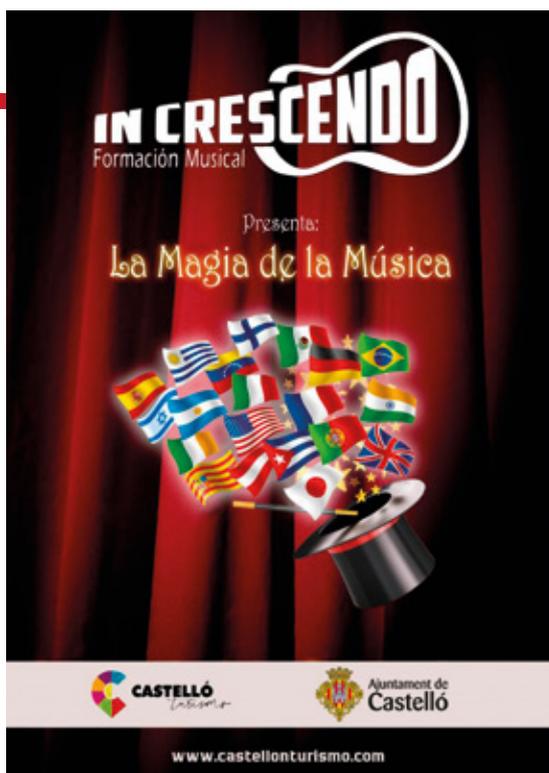
II Jornadas Gastronómicas

Un año más, vuelve la cultura gastronómica y la tradición de la cocina de Castelló y el Grau, con el arroz y la naranja como protagonistas. Ambos ingredientes son esenciales de estas segundas Jornadas Gastronómicas, que se prolongarán hasta el 14 de mayo y representan nuestra cultura y manera de hacer las cosas, apreciadas también por todos los que visitan la ciudad.

En esta segunda edición del 2023, un total de 19 restaurantes seleccionados ofrecen sus menús durante 24 días para disfrutar de distintas maneras: tradicionales o innovadoras, de un arroquito a Castelló. Además, las propuestas culinarias contarán con varios platos en los que la naranja estará presente en los entrantes y postres.

El público podrá valorar los platos mediante una encuesta y participar en el sorteo de menús dobles. El evento dispone de un perfil oficial de Instagram (@unarrocito_acastelló), a través del cual se actualizarán todas las noticias de las ofertas gastronómicas de estos locales.

La magia de la música



Niños y mayores tuvieron la oportunidad de realizar un viaje musical alrededor del mundo, que los llevó de un país a otro sin moverse de su butaca, a través de la imagen y el sonido. Desde América, hasta Europa, llegando a España y por su puesto terminando en nuestra tierra.

Canciones de todo tipo, desde tangos, música contemporánea, vales, canciones de amor, romanzas, hicieron vibrar a los espectadores que se dieron cita junto al lago del Parque Ribalta.

Bajo la dirección de Fernando Sanz, la formación musical In Crescendo, junto a las voces solistas de Rafael Gutiérrez y Yo-

landa Cartiel adentraron al público en un mundo mágico, gracias también a María Pilar Marín, en la percusión; sin olvidar el trabajo de José Luis García como técnico de sonido.

Cabe destacar que “de todas las Bellas Artes, tal vez sea la Música la más comprensible para los seres humanos, la que con más facilidad accede a nuestros sentidos y menos precisa de conocimientos técnicos: basta con cerrar los ojos al oírla para vernos transportados a escenarios diversos y a lejanos países, para viajar en el tiempo y en el espacio a cualquier punto de los cinco continentes”.

cas del Arroz y la Naranja de Castelló

Restaurantes:

Alessandro Maino
Restaurante Anhelo
Casa Juanito
Casa Lola
D'Autor Restaurant
Impala Beach Club
J. Zamora
La Bancada
La Bodeguilla
El Sarao

Lino Gastronòmic
Restaurante lo de Pepe
Nelo's Arrocería
Nou Escull
Entre fogones by JR
Restaurante Portolés
Rokelín
Taberna Marinera
Tasca del Puerto



El Teatro Real de Madrid va oferir un recital líric a Castelló per les festes del Lledó

El Teatro Real de Madrid va oferir un recital líric, a l'esplanada de la Basílica del Lledó, com a part de la programació de les festes en honor a la Verge del Lledó. L'actuació va tindre lloc a les 20:00 hores.

El concert líric d'òpera i sarsuela es va fer a Castelló a través de la iniciativa La Carroza del Real, que és l'escenari itinerant del Teatro Real de Madrid que porta la seua oferta artística per tota la geografia espanyola.

Va ser un recital de dos cantants i un pianista amb un programa musical que inclou populars àries i duos d'òpera i sarsuela. La convocatòria va tindre un gran èxit de participació.





Ferrata **El Sants de la Pedra**

El Ayuntamiento de Vall d'Uxó presentó recientemente un nuevo recurso turístico para los amantes de las alturas, la vía ferrata Els Sants de la Pedra, ubicada en les Cingles de Tido.

Con una dificultad de K3, esta ferrata dispone de un recorrido de 120 m., la mayoría de ellos en travesía horizontal, con unas vistas increíbles del barranco Aigualit y su entorno natural. En su itinerario destaca la presencia de diferentes obstáculos aéreos como son: un puente de cable, un puente tibetano, un paso en péndulo y el bautizado como el Paso del Pajarito con tres trapecios colgados de un techo rocoso.

El acceso se realiza por la pista conocida como Camino de Penyalba tras atravesar el Barrio Carbonaire en el casco urbano. Durante el recorrido se puede disfrutar de una bella estampa de la población, el mar Mediterráneo y los diferentes accidentes geográficos del Golfo de Valencia.

Els Sants de la Pedra es el nombre que recibe la cima de la montaña sobre la que se ha construido la ferrata. En dicha cima se sitúa una pequeña capilla con azulejos dedicados a San Abdón y San Senén que, según la tradición, son los protectores contra las tormentas de granizo que arruinan los cultivos.

Con los guías titulados de Nucs podrás recorrer esta y otras vías ferratas del interior de Castellón de una forma amena y segura.





Tras las huellas de los piratas en Castellón

En nuestra costa aún es posible avistar **torres vigía** o de defensa, algunas de ellas bien conservadas, otras abandonadas y ruinosas, mientras que otras han desaparecido por el paso de los siglos.

Estas torres se construyeron durante los siglos **XVI y XVII** con la misión de vigilar y de proteger a los habitantes de las poblaciones costeras ante los ataques de los piratas berberiscos. Toda la costa se podía comunicar de torre en torre y a su vez con los castillos, con el objetivo de dar alarma sobre su peligrosa presencia.

Pero, ¿quiénes eran ellos? Los piratas y corsarios berberiscos, con sus **galeras** propulsadas por remos de esclavos raptados, alteraron el tránsito marítimo procedentes de la zona hoy equivalente al Magreb y, desde sus bases, sembraron el **terror** y convirtieron el Mediterráneo en un auténtico **infierno**. Aunque la piratería no era un fenómeno en absoluto nuevo, sí se vio exacerbado durante el conflicto entre el **cristianismo y el Islam**, que culminó con la conquista de Granada y la caída de Constantinopla.

Otro hecho clave fue la expulsión de la población morisca ordenada en 1609 y que supuso la expulsión forzosa y pérdida de casi **un tercio** de la población del Reino de Valencia... Esa tragedia humana abonó, sin duda, la piratería.

Testigos mudos de ello son las enormes zonas **despobladas** en el litoral mediterráneo español e italiano, que quedarán así hasta bien entrado el siglo XX, tal como sucede en nuestra provincia. Se calcula que entre los siglos XVI hasta XIX, se podrían haber capturado más de **millón y medio** de personas que serían vendidas en el mercado de esclavos. Algunas de estas correrías han perdurado en la memoria colectiva por su espectacularidad en las poblaciones litorales, y de ahí viene la expresión "**moros en la costa**", e incluso están en el origen nombre de poblaciones como Torreblanca.

Como respuesta a este paso, encontramos torres de **diversa tipología** en nuestra provincia, ya sea en castillos y fortificaciones, en torres rurales, en torres de playa y en torres vigía, situadas en lugares altos o acantilados.

Entre las **torres vigía**, destacamos en la Serra d'Irta, la espectacular Torre Badum o la Torre Ebrí, a 499 metros sobre el nivel del mar. En la Vía Verde de Oropesa encontramos dos torres como la Cordà y la Colomera, construidas para apoyar la Torre del Rey. En relación a las torres **de playa**, destacamos la Torre del Mar de Borriana, la de Sant Vicent en Benicàssim, Torre la Sal y Torre Nostra o Capicorp en Alcossebre. Y también las hay otras tantas que han desaparecido y han quedado definitivamente engullidas por el tiempo.

Si quieres acompañarnos en nuestras próximas rutas, síguenos en **Instagram Explora Maestrat**.

Toda la información y reservas en www.exploramaestrat.com

De excursión por Puertomingalvo



Víctor J. Maicas

Escritor

Adentrándonos en la provincia de Teruel descubrimos, para gran regocijo de nuestras pupilas, un pequeño pueblo con mucho encanto: Puertomingalvo.

Considerado uno de los municipios más bonitos de España, deambular por sus calles se convierte en un verdadero placer para el viajero. Al visitar Puertomingalvo no hay que tener prisa, sino disfrutar del entramado de calles y casas de piedra a cuál de ellas más bella.

Vale la pena comenzar el recorrido por el edificio del ayuntamiento, del siglo XIV, para a partir de ahí dirigirnos hacia el castillo y más tarde hacia la iglesia. Es conveniente pedir una visita guiada a la oficina de turismo situada, precisamente, en los bajos del ayuntamiento. Y es que, si no es así, estos complejos solo podrán verlos desde fuera y no por dentro, algo que evidentemente resta valor a su visita. El

precio es de tan solo cinco euros y durante el recorrido de aproximadamente una hora, el guía les irá indicando todo lo que concierne a estos monumentos además de visitar también un curioso y enorme horno, muy antiguo, situado en el patio de una casa particular.

Por supuesto, después de ese agradable paseo con uno de los sesenta habitantes de este pueblecito, sigan paseando a derecha e izquierda de la calle principal para conocer así esos recovecos que merecen ser observados, como por ejemplo varios portales y casas de piedra de bellas formas.

Sí, Puertomingalvo es un regalo para nuestros ojos, pero no descarten también contentar a otro de nuestros sentidos, el gusto, pues su gastronomía local a buen seguro encandilará a nuestro paladar.

¡Que disfruten de la excursión por tierras turolenses!





El aeropuerto de Castellón pone en marcha las nuevas rutas de *Düsseldorf* y *Oporto*

El próximo 3 de junio se estrena la conexión con Roma

El aeropuerto de Castellón ha puesto en marcha las nuevas conexiones de Düsseldorf y Oporto, ambas de la aerolínea Ryanair. El 3 de junio se estrena la nueva conexión con Roma, operada por la compañía Wizz Air.

La nueva ruta de Düsseldorf-Weeze dispone de dos frecuencias semanales (en jueves y domingo) y constituye la primera línea regular que opera el aeropuerto con Alemania.

Esta ruta, de carácter estival, enlaza Castellón con un potente mercado turístico emisor, como es Alemania, a la vez que favorece la llegada de turistas holandeses, ya que un 40 % de los pasajeros del aeropuerto de Weeze procede de Países Bajos.

Por otra parte, el aeropuerto ha activado una nueva conexión regular con Oporto, que dispone de dos frecuencias semanales (en martes y sábado) y funcionará durante toda la temporada de verano.

A estas dos nuevas conexiones se sumará, a partir del próximo 3 de junio, la de Roma, operada por Wizz Air con dos frecuencias semanales.

El aeropuerto de Castellón opera en la presente campaña estival el mayor número de rutas regulares de su trayectoria, un total de 11: Londres, Bruselas, Dublín, Oporto, Düsseldorf, Budapest, Bucarest, Madrid, Katowice, Sevilla y Roma. Todas estas conexiones suponen una oferta de 250.000 plazas en vuelos con origen y destino Castellón.

La 'II Primavera Gastronómica Castelló Ruta de Sabor'



La Diputación ha programado la segunda edición de la Primavera Gastronómica, que se celebrará del 20 al 28 de mayo, con la participación de los restaurantes y gastrobares asociados a la marca 'Castelló Ruta de Sabor' auspiciada por la institución provincial. Tras el éxito registrado en 2022, vuelven estas jornadas gastronómicas que se centran en la cocina de merca-

do y los productos de proximidad y temporada. De esta forma, los establecimientos participantes renovarán sus menús 'Castelló Ruta de Sabor' ofreciendo una nueva interpretación de los sabores propios de la primavera.

Para la celebración de estas Jornadas Gastronómicas los establecimientos participantes han diseñado unos suculentos menús

elaborados con productos locales, con la intención de seguir apostando por la sostenibilidad, la cocina de temporada y los productos Km. 0.

Los consumidores podrán encontrar en estas jornadas gastronómicas menús aptos para todos los bolsillos y gustos, con precios que oscilarán entre los 25 y 75 euros.



Programa Castellón Sénior 2023-2024

La Diputación ha abierto el plazo de inscripción del programa de vacaciones para mayores 'Castellón Sénior 2023-2024'. Las inscripciones se podrán hacer hasta el 12 de mayo. En esta edición, se ofertarán 9.200 plazas y la inscripción se podrá hacer de manera telemática, a través de la sede electrónica del Patronato Provincial de Turismo de Castelló (<https://turismodecastellon.sedelectronica.es/info.0>) o en los ayuntamientos. También se podrá presentar la solicitud por correo ordinario descargando el formulario en la web de la Diputación de Castellón (www.dipcjas.es).

Cabe señalar que las plazas se adjudicarán por sorteo, por lo que no influirá la fecha de presentación de las solicitudes. Su objetivo es subvencionar parcialmente el coste de paquetes vacacionales a las personas mayores residentes en la provincia y favorecer la actividad turística durante todo el año. El programa cuenta con un presupuesto de 1,2 millones de euros.

Más información www.dipcjas.es

La Diputación crea una plataforma de contenidos audiovisuales Play Castelló para promocionar la provincia



La Diputación ha puesto en marcha la plataforma de contenidos audiovisuales PLAY CASTELLÓ, "una herramienta estratégica de marketing para la promoción del patrimonio cultural, festivo y patrimonial, entre otros contenidos, de la provincia", según Xaro Miralles, diputada de Nuevas Tecnologías. A la plataforma ya se puede acceder en internet a través del enlace playcastello.dipcjas.es y en las próximas semanas estará operativo para Android, IOS y en las Smart TV. "La posibilidad de ver lo que se quiera, cuando se quiera y desde donde se quiera, nos va a permitir que desde Castellón, o desde cualquier parte podamos mantenernos informados de lo más destacado y característico de nuestros municipios", dijo.

El aceite de la marca Magia de Penyagolosa consigue el AOVE Local Variety Award

La UJI colabora con el diseño e implementación de una estrategia de marketing off y online para estos productos



El aceite producido y elaborado en Atzeneta del Maestrat ha conseguido el primer premio en el ranking de Mejor AOVE Local Variety Award con la variedad autóctona CANETERA de los ESAO Awards 2022-23. También ha conseguido el galardón de finalista como mejor AOVE de la Comunidad Valenciana.

Este aceite se comercializa con la marca Magia de Penyagolosa de la Cooperativa Sant Bertomeu de Atzeneta-Tossals de Penyagolosa. La UJI colabora en esta iniciativa a través del «Proyecto de diseño e implementación de una estrategia de marketing off y online para los productos agroalimentarios de la Cooperativa Sant Bertomeu de Atzeneta del Maestrat», desarrollado por Miguel Ángel Moliner, catedrático de Marketing del Departamento de Administración de Empresas y Marketing de la UJI, en el marco del programa de Estancias de Personal Investigador Doctor en Empresas de la Comunidad Valenciana.

Como consecuencia de este proyecto, los últimos años se ha puesto en marcha el *marketplace* depenyagolosa.com, en el que los productores locales de la zona de Penyagolosa pueden promocionar y comercializar sus productos directamente con el consumidor final. Así, productores locales de turrón, miel, almendras, vino, quesos, trufas y cítricos de Atzeneta del Maestrat, Culla, Torre d'En Besora, Useras, Vistabella, Chodos y Benafigos han envasado sus productos y los están comercializando en toda España. Recientemente, la Cooperativa Sant Bertomeu de Atzeneta ha construido un obrador para que los productores locales puedan transformar y envasar sus productos.

Magia de Penyagolosa es la marca generada por la Cooperativa Sant Bertomeu de Atzeneta para comercia-

lizar los productos *premium* de la zona. Esta marca se creó en 2021, y este es el segundo año en que elabora el monovarietal canetera. Actualmente se comercializan tres modalidades de aceite de oliva virgen extra (AOVE) en diferentes formatos: selección, monovarietal canetera y monovarietal arbequina.

Local Variety Award

La Escuela Superior del Aceite de Oliva organiza los ESAO Awards, premios internacionales que tienen un carácter anual. En el 2023 han participado aceites de oliva virgen extra de 11 países diferentes, incluyendo tanto cooperativas como productores y envasadores.

El galardón Local Variety Award se otorga a las empresas que trabajan variedades localizadas en una sola comarca, y, por lo tanto, de poco volumen. Son variedades de olivas conocidas localmente pero que no dan lugar a grandes plantaciones, dada su dificultad agronómica, cosa que ha provocado que muchas veces hayan sido arrancadas o sustituidas por otras más rentables.

El AOVE monovarietal Magia de Penyagolosa se ha alzado con el primer premio *ex aequo*, al apostar por la variedad autóctona canetera, siendo la primera vez que se elaboraba este tipo de aceite en la localidad.

Magia de Penyagolosa es el producto de referencia de la iniciativa de la Cooperativa de Atzeneta del *marketplace* www.depenyagolosa.com, cuyo objetivo es unir los esfuerzos de los pequeños productores y elaboradores del entorno de Penyagolosa para una comercialización conjunta de sus productos de calidad, de proximidad, naturales y sostenibles.

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

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

Patrocinan



PARLEM
D'ALMASSORA



Colaboran

INDALO
LIFESTYLE CLUB

TALÍA

&
MANAGNE

ICASA
la Mar

WineLands
VINOS UNIDOS

FORCALL
GOURMET

Tienda
el Pilar

SMASH
BURGERS

Arroz en
Albiacore



Facebook



Instagram