

Castelló

turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 145 - Junio 2023 - 2€

GP

elpinar

RESTAURANTE

Alcossebre



Especial
Casas rurales





Mas del Riu (Alcalà de Xivert)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Turisme Castelló Ciutat	17
Producto de Castelló: Serifruit (Betxi)	6	Ruta turística	18
Producto Gourmet: Miel 1005 (Bierzo-León)	8	Turismo activo	19
Vinos espumosos, cavas y champanes	9	Literatura y viaje: Linares de Mora y Mosqueruela	20
Producto de la Com. Val.: Gastronomía alicantina	10	Aeroport de Castelló	21
Tienda el Pilar: Gimber	11	Diputación Provincial	22
Especial Casas rurales	12	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

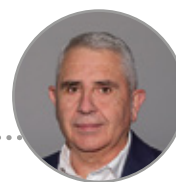
www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro 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

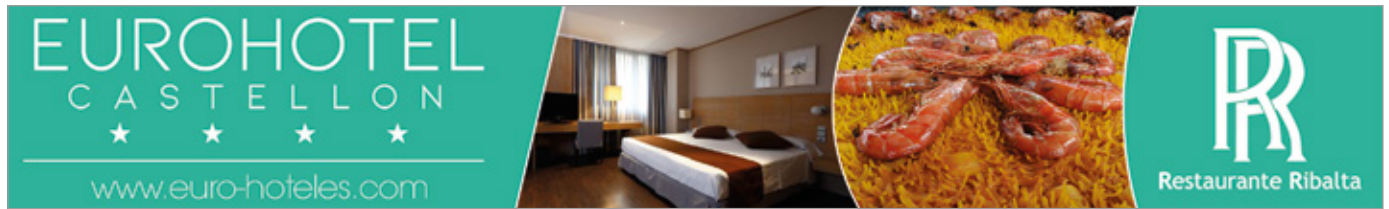
Turismo

deportiva

El turismo deportivo se ha convertido, en pocos años, en un referente de la conservación del medio natural en muchos núcleos rurales; espacios que facilitan los intercambios culturales, sociales y sobre todo naturales de muchas pequeñas poblaciones que se encontraban en un declive social ante falta de alternativas.

Se trata de un turismo que aprecia el medio ambiente y que se involucra en la conservación de los parajes naturales y de sus gentes.

Es por ello que, tanto los promotores como gestores turísticos, deben ser sensibles con este tipo de turismo que cada vez crece más en nuestra provincia.



El Pinar Restaurante

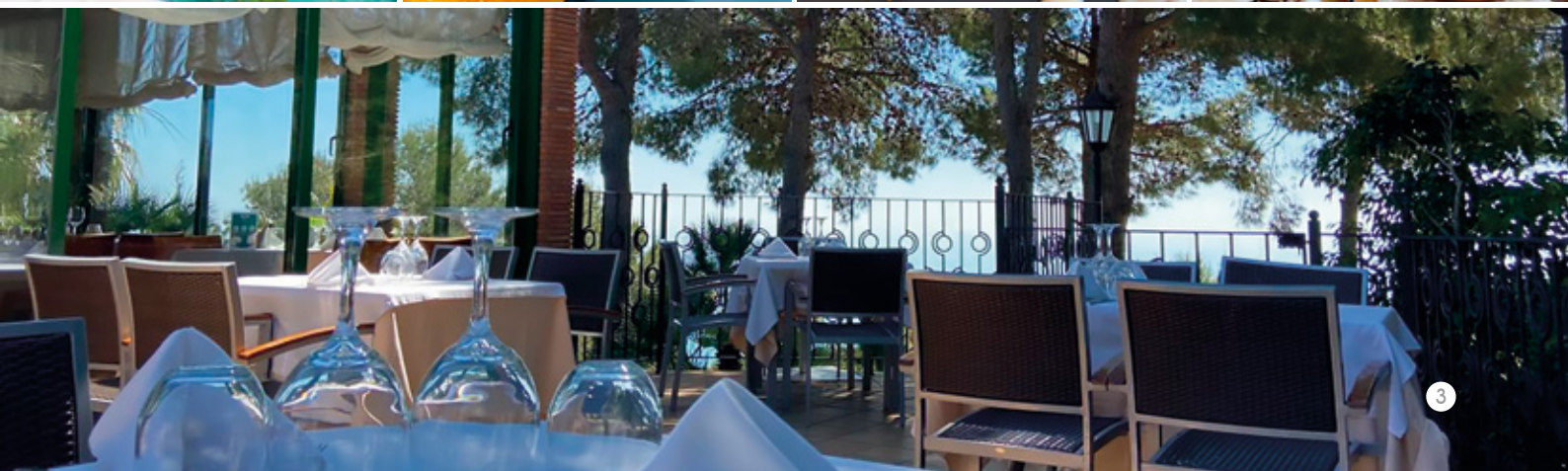
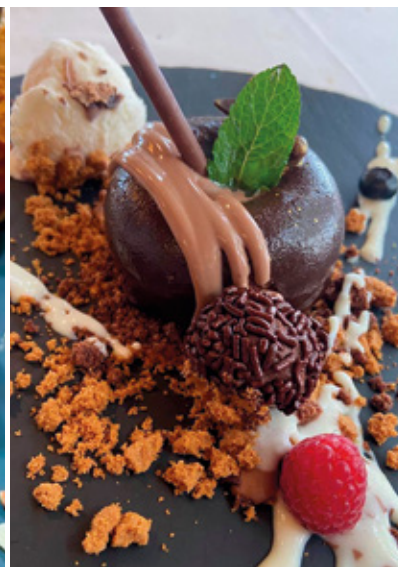
(Alcossebre)

<https://restauranteelpinaralcocebre.com>

Las espectaculares vistas del mar y la costa mediterránea desde El Pinar son ya un reclamo para visitar este restaurante emplazado en un paraje natural de Alcossebre que, además, cuenta con una oferta culinaria en la que han sabido aunar lo mejor de la cocina tradicional y de vanguardia.

La extensa y exquisita carta hace difícil elegir entre la variedad de platos. Por eso, es recomendable dejarse asesorar para disfrutar de una extraordinaria experiencia gastronómica. Destacan sus sabrosos y cuidados entrantes, diferenciados en fríos, de la tierra y del mar; marisco y pescado de la lonja y deliciosas carnes frescas a gusto del consumidor, con una textura cremosa, sabrosa y tierna; además de gran variedad de arroces, que se han convertido en la especialidad de El Pinar. Paellas; arroz meloso con caracoles; de bogavante o arroz negro es solo una muestra de sus propuestas. También cuenta con una amplia carta de riquísimos postres caseros y una excelente bodega.

En El Pinar han sabido crear un ambiente familiar para disfrutar de la mejor cocina mediterránea con una excelente materia prima.



La Bancada

(Castelló)

<https://www.labancadatallegastronomico.com>

La oferta gastronómica de La Bancada tiene identidad propia. Se presenta como una cocina mediterránea fusionada con toques de la cultura culinaria italiana y argentina. En La Bancada se dispone de menús diarios, elaborados con productos de mercado, que se renuevan cada día. Además, en su carta destacan entrantes como las croquellanas de alcachofas, setas,

foie, cordero trufado y carne morellana; así como provolone ahumado crujiente con carpaccio de tomate y champiñones con chimichurri. Entre sus primeros platos, también se distingue la longaniza criolla y el abanico de calamar.

No hay duda de que en La Bancada apuestan por la creatividad y ponen su toque más personal a los platos de siempre.



Racó de Loli y Javi - Casa Tere

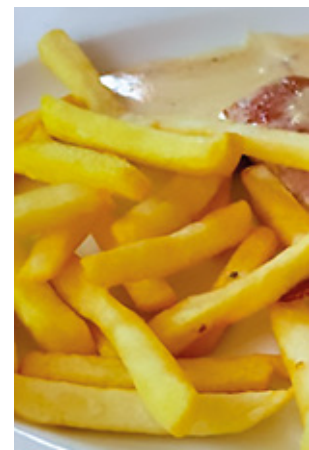
(La Vall d'Uixó)

<https://www.facebook.com/RacoCasaTere>



Cocina casera y de calidad. Racó Casa Tere es un restaurante ubicado en La Vall d'Uixó, con una amplia experiencia en el sector y una apuesta por ofrecer un buen producto y excelente atención profesional.

Cuenta con menús diarios y una variada carta en la que destacan riquísimas tapas, platos combinados y sabrosos bocadillos.





Además, es uno de los referentes a la hora de servir excelentes almuerzos. Son conocidas sus tortillas, "manetes", carrilleras...

Racó Casa Tere también dispone de un acogedor local, con un espacio dedicado a terraza, para dar servicio a sus clientes. Así, su completa oferta gastronómica se complementa con un espacio funcional y trato familiar.



www.congeladosdil.com

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





serifruit

(Betxí)



Serifruit es una empresa familiar dedicada a la producción y comercialización de cítricos y melones de calidad superior. Ubicada en el corazón de la Plana Baixa, se ha convertido en un referente en la producción y exportación de cítricos. Desde la empresa se destaca que “la experiencia como productores y la relación directa con el campo, permite ofrecer una excelente producción de naranjas y clementinas mediterráneas, además de diferentes variedades de melón, lima y kumquat”. De esta manera, se da servicio al cliente durante los 12 meses del año, “abarcando una campaña, larga, estable y duradera”.

Gracias a la creciente capacidad de producción, confección y distribución de sus productos, y una reconocida calidad, Serifruit comercializa desde Betxí miles de kilos de fruta diaria en plena campaña, que se distribuye por España, Europa y otros mercados internacionales.

Además, en Serifruit se muestran comprometidos con el medio ambiente. Por eso, tanto los campos propios como los de sus asociados, se cultivan bajo los exigentes protocolos internacionales de Buenas Prácticas Agrícolas y GLOBAL G.A.P. Así se apuesta por un desarrollo sostenible de la agricultura hacia la modernización del sector con la última tecnología, pero sin obviar el máximo respeto de protocolos de la industria agroalimentaria.

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

Les empreses rurals, el motor de l'interior

Confiar en les nostres empreses és la millor
aposta pel futur de Castelló.

Generen oportunitats i ocupació,
amplien serveis i sumen qualitat de vida.



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

Miel 1005

Bierzo (León)

Es una miel única por su calidad, pureza y origen. Su nombre es 1005 y se produce en los 38 municipios de la comarca del Bierzo (León). Las colmenas de donde se extrae este néctar están ubicadas en lugares donde no hay puntos de contaminación, al menos, en cinco kilómetros a la redonda. Además, no se almacena con productos alcohólicos o de cerdo.

Esta comarca leonesa rodeada de montañas destaca por el contraste de altas cimas y frondosos valles, donde la naturaleza aflora y se puede disfrutar de un microclima mediterráneo suave que favorece la proliferación de gran variedad de plantas y árboles. Aquí, las abejas encuentran el hábitat ideal para la elaboración de las mejores mieles. Una excelencia agroalimentaria avalada por siete sellos de calidad, entre ellos el certificado ecológico y el sello Halal.

La Cooperativa Apícola del Bierzo produce a miel 1005, de extraordinario sabor, que aseguran es la más cara de Europa. De hecho, se comercializa en envases que emulan los perfumes más sofisticados. Elaboran tres tipos de miel:

-Multifloral: Obtenida en primavera o principios de campaña de diferentes flores sin tener ninguna predominante. Tiene un aspecto líquido, muy poco dulce y tono claro.

-Miel de Castaño: Procede, principalmente, del árbol del castaño. Presenta un aspecto fluido, semidulce y tono medio de color.

-Miel de bosque: Se consigue al final de la campaña procedente principalmente de mielatos de roble y encina. Aspecto denso, dulce y oscuro.



Más información:
<https://apicoladelbierzo.com>





Gramona

CELLER BATLLE

El Celler Batlle, construido en 2001, es la apuesta de la familia **Gramona** por el respeto al paisaje y el uso de las energías renovables. Se encuentra en medio de los viñedos de Gramona, y todo lo que sobresale de este edificio es un tercio del total. El resto está bajo tierra, a unos ocho metros de profundidad.

La Finca **Font de Jui** consta de 22,5 hectáreas. De ellas, 15 son de **xarel·lo** y 7,5 de **macabeo**. Se extienden entre el Río Anoia hasta la colina de Mas Escorpí.

Los suelos son de composición arcillo-calcárea, con placas arenosas junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Trabajan todas sus tierras, con filosofía ecológica y biodinámica.

A través de la **biodinámica**, un paso más allá de la ecología, vivifican sus viñas, buscando elevar los niveles de **biodiversidad**: aplican infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, elaboran sus propios preparados y compost tanto animal como vegetal.

Amparados bajo el abanico de bodegas asociadas a CORPINAT el GRAMONA CELLER BATLLE es un espumoso de muy larga crianza, más de 110 meses en rima. Elaborado con las variedades Xare-lo 65% y Macabeo 35% vendimiadas manualmente, usan mesa de selección para la recepción de los racimos, entran la uva por gravedad en la bodega y prensan los racimos enteros.

Intenso y complejo en nariz. Fruta blanca madura: melocotones, manzana golden, membrillo. Cítricos como la piel del limón. Destellos de hierbas aromáticas y flores blancas.

La entrada en boca es poderosa y con enormes matices. Equilibrio entre madurez y frescura. Burbuja fina, fundente, cremosa que da una sensación de plenitud.





Gastronomía alicantina

Aprovecharemos que en el mes de junio se celebran las fiestas de San Juan para visitar la provincia de Alicante. Viajaremos alrededor de todo el orbe alicantino, desde las Salinas de Santa Pola, pasando por la Sierra de Mariola o el Montgó, descubriendo su gastronomía. Otras fiestas destacables son los moros y cristianos o el misterio de Elche, también representan la máxima exaltación cultural de una tierra, que tiene una identidad propia muy valiosa e infinita, al igual que su gastronomía. La provincia de Alicante posee una de las despensas más singulares, variadas y prósperas de nuestro país.

Del recetario popular, la oferta es muy amplia, donde destacamos platos como la "olleta de música" (alubias, morcilla y pencas de acelgas); los calamares rellenos; el cocido huertano; el gazpacho de mero y gambas; el "gira-boix" (tradicional de Jijona, con patatas, huevos cocidos y embutidos); el tesoro ilicitano que hemos nombrado previamente; el arroz con Costra, y, por último, el "suquet de peix" (guiso de distintos pescados según el gusto de cada persona, acompañado con un caldo ligero).

Entrando en materia, uno de los protagonistas gastronómicos de esta provincia, al igual que en el resto de la comunidad, es el arroz. Destaca el arroz a la alicantina, caldoso y negro (con tinta de calamar o sepia); con Costra, icono ilicitano, preparado con embutido, verdura y rematado con huevo batido en el horno, y más de un centenar arroces. Del mar cabe destacar uno de los productos con mayor proyección de esta provincia: la gamba roja de Dénia. Otros productos del mar alicantino son la quisquilla, cigalas, calamares, langostinos o salmonetes (de gran calidad estos últimos en la costa de Jávea). Son muy afamados los salazones que darán sabor y vida a la Coca de Sardina, los montaditos de ventresca de atún, y al "esmorzaret alacanti", otro plato típico marineramente elaborado a base de sardinas, huevos fritos, aceitunas negras y acompañado de «ñora» (pimentón dulce).

Finalmente, las Hogueras de San Juan tienen un símbolo, la "coca amb tonyina" (empanada fina de ventresca de atún). Y manda la tradición comer la coca el 20 de junio, durante la plantà de las hogueras, una tradición que se remonta años atrás, la cual manda a la vez, acompañar la deliciosa coca con bacores (brevas), el fruto de la higuera que durante esos días alcanza su nivel más exquisito de maduración y sabor.



Coca de Tonyina

INGREDIENTES:

- Agua: 125 centilitros.
- Aceite de oliva: 250 centilitros.
- Anís seco: 65 centilitros.
- Harina: 1/2 kilo.
- Sal: 5 gramos.
- Relleno: Ventresca de atún, cebolla frita, piñones y pimentón dulce (es opcional).

ELABORACIÓN:

En un recipiente se vierten el aceite, el agua y el anís que deben de hervir. Se le añaden a la harina y se mezcla bien en la batidora hasta que queda una masa consistente. Durante ese proceso lo que más llama la atención es el agradable olor a anís que despiden la masa. Con un molde se amasa la base de la coca que es más fina que la que la tapa para que se cueza bien lo que hay en el interior y no quede crudo. Se esparce el relleno y se tapa con otra capa de masa.

Se pinta con huevo para darle brillantez y color y se mete al horno durante unos 40 minutos a 200 grados de temperatura. Y a disfrutar del manjar de las Hogueras de San Juan.

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

GIMBER®

The original

Tienda
el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



GIMBER elabora tres productos diferentes que son:

GIMBER N°1 Original es el concentrado de jengibre orgánico por excelencia, con la adición de limón, hierbas y especias cuidadosamente seleccionadas. Esta variedad es 100% natural y ofrece un sabor intenso y picante. Con un 200% de intensidad y cero contenido de alcohol, GIMBER N°1 Original es ideal para satisfacer la sed en los calurosos días de verano o para disfrutar de una bebida reconfortante en climas fríos.



En un mundo donde la industria de alimentos y bebidas dicta las reglas, una tribu de personas se ha levantado para desafiar las normas y ofrecer una alternativa orgánica a cualquier bebida alcohólica. Se llama GIMBER, un concentrado hecho con los mejores ingredientes naturales y orgánicos: jengibre, limón, hierbas y especias.

El sabor y la versatilidad de GIMBER son simplemente impresionantes. Esta bebida sin alcohol ofrece una explosión de sabor en cada sorbo, sin la necesidad de recurrir a bebidas alcohólicas. Pruébalo solo para sentir la mordida del jengibre o mézclalo con otras bebidas y alimentos para crear combinaciones deliciosas y únicas.

Desde París hasta Seúl, desde Ibiza hasta Londres, desde Berlín hasta Milán, las elegantes botellas de GIMBER se pueden encontrar en tiendas y lugares selectos, como Tienda El Pilar, esperando cautivar a los aventureros paladares en busca de una experiencia culinaria auténtica y estimulante.

GIMBER no es solo una bebida, es un estado mental. Es el combustible natural que te impulsa a superar tus límites y desbloquear tu máximo potencial. Su golpe picante de jengibre orgánico te invita a ser audaz, creativo e innovador en todo lo que haces.

Este elixir dorado está hecho con jengibre orgánico, un superalimento conocido por sus numerosos beneficios para la salud. Ya sea que lo disfrutes solo o en cócteles sin alcohol, bebidas calientes o recetas culinarias, GIMBER siempre proporciona ese toque especial que solo el jengibre puede brindar.

No necesitas alcohol para liberar tu verdadero yo. GIMBER te ofrece una alternativa disruptiva y saludable que te permite disfrutar de la vida sin comprometer tu bienestar. Es más que una bebida, es una experiencia sensorial que despierta tus sentidos y te llena de energía y buenas vibraciones.



GIMBER N°2 Brut es una variante más ligera con un 50% menos de azúcar. Esta opción equilibrada combina el delicioso yuzu premium con tomillo limón, creando una bebida refrescante y satisfactoria. Con el mismo toque picante distintivo que GIMBER N°1 Original, GIMBER N°2 Brut cumple con las expectativas de los amantes de GIMBER.

GIMBER S°1 Sweet Lilly es una explosión de sabores tropicales que te transportará directamente al verano. Con la fruta de la pasión, la jugosa piña, la cúrcuma y un toque de jengibre (33%), GIMBER S°1 Sweet Lilly añade un toque veraniego a tus bebidas. Esta variante es perfecta para crear cócteles o cócteles sin alcohol deliciosos y refrescantes.



¡Únete a la revolución de GIMBER y descubre el poder del jengibre orgánico en su máxima expresión! Deja que este elixir picante y saludable despierte tu fuego interior y te impulse hacia nuevas alturas. Si quieres disfrutar o regalar este exclusivo producto, solo tienes que pasar por nuestra tienda en la Calle Colón de Castellón o contactar con nosotros por WhatsApp 634 27 56 14.

Mas Nou Cincorres • www.turismoruralmorella.com

Paredes de piedra y techos de madera nos recuerdan que Mas Nou fue una antigua masía en el término municipal de Cincorres. Restaurada con esmero y cariño, la construcción conserva características típicas de las casas de pueblo, pero a su vez cuenta con las instalaciones y los servicios necesarios para crear un ambiente acogedor y confortable, que permite ofrecer un alojamiento rural de calidad, en el que el parquet ofrece un plus de confort.

Con capacidad para 19 personas, pueden albergar hasta 24 con la casa anexa. Está distribuida en tres plantas y dispone de cocina, dos comedores y dos salones, además de siete habitaciones y cuatro baños. Se trata de un espacio para compartir con la familia o amigos del entorno natural de la comarca de Els Ports.



Casa Tía Salomé Sant Jordi • <https://amborget.com>



Una cuidada y original decoración imprime personalidad propia a la Casa Rural Tía Salomé, un alojamiento rural con capacidad de hasta ocho personas, que ha sido totalmente restaurada con la combinación de distintos materiales que le otorgan ese toque muy personal y, sobre todo, la convierten en una estancia muy acogedora.

Inmersa en el entramado urbano de la población de Sant Jordi, es uno de esos lugares donde es posible estar en contacto con la naturaleza y al mismo tiempo disfrutar también de la costa mediterránea, debido a la cercanía de poblaciones como Vinaròs y Peñíscola. La casa dispone de un gran salón con chimenea de leña, patio con barbacoa, piscina y zona chill out; además de tres habitaciones de matrimonio y una doble, dos baños y dos terrazas.



El Rincón de Beatriz

Ayódar • <https://casaruralelrincondebeatriz.com>

Las rutas de senderismo y las piscinas naturales son algunos de los atractivos de Ayódar, uno de los pueblos que forman parte del Parque Natural de la Sierra Espadán. Precisamente, desde la amplia terraza de la casa rural El Rincón de Beatriz se puede disfrutar de las impresionantes vistas al emblemático enclave natural. Se trata de un alojamiento turístico con capacidad para ocho personas, que dispone de acogedoras zonas comunes y una cocina perfectamente equipada. En la planta superior se encuentran las cuatro habitaciones de matrimonio y un baño completo con lavabo de doble seno y seca toallas. Cada habitación ha sido cuidadosamente decorada para crear un ambiente acogedor y relajante.

Un lugar donde podemos detener el reloj y disfrutar de la naturaleza en estado puro.



GRUPO
LA
GUIN
DILLA



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Casa El Olmo Navajas. C/ Los Santos de la Piedra, 11



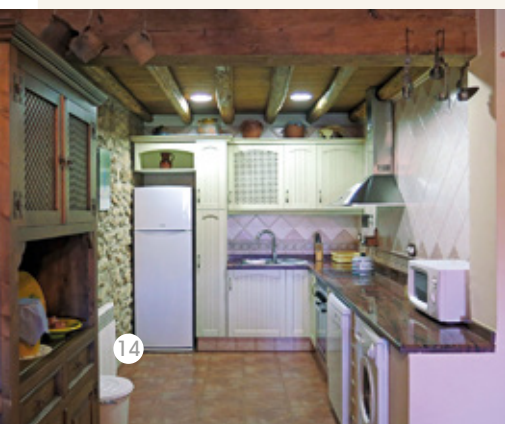
Modernidad y confort se fusionan en esta casa del siglo XIX que, tras una completa reforma, se ha convertido en un alojamiento rural de primer nivel. Ubicada a pocos metros de la emblemática Plaza del Olmo, en la población de Navajas, esta construcción ofrece un ambiente acogedor en estancias de sencilla decoración donde prima el color blanco. Dispone de un cómodo salón, cocina perfectamente equipada y cuatro dormitorios.

Un buen punto de partida para descubrir Navajas, una bella localidad pionera del turismo de interior, con un núcleo urbano que se caracteriza por su trazado morisco y de majestuosas villas del siglo XVIII, además de otros edificios y monumentos que merece la pena visitar. La privilegiada situación de Navajas y su buen clima han favorecido que desde el siglo XVIII el turismo valenciano eligiera esta villa como lugar de veraneo permanente.

Casas El Ros I y II vall d'Alba • <https://turistrat.es>

Los olivos y almendros rodean este antiguo hostel de la ruta de la madera que se ubica en el término municipal de Vall d'Alba. Tras una íntegra restauración, la Casa El Ros se ha dividido en dos alojamientos rurales independientes, ideales para grupos grandes, ofreciendo aparte de las dos casas, un salón común con chimenea y un amplio patio exterior vallado con piscina, jacuzzi y barbacoa.

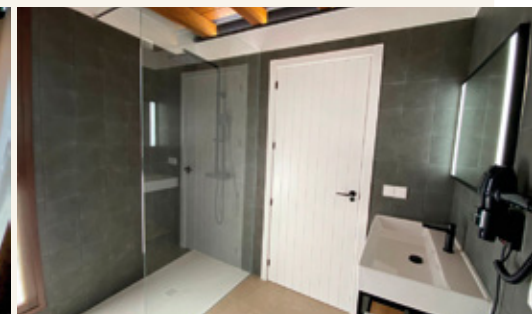
Casa El Ros II tienen capacidad para 8 a 10 personas y dispone de cocina-comedor y salón, varias habitaciones y baños. Mientras, que El Ros I, puede albergar hasta 6 huéspedes. Elegantes, confortables y tranquilas casas rurales donde disfrutar de unos días en familia, con amigos, o para organizar una celebración.



Un Moment Les Coves de Vinromà. <https://unmoment.es>

Un Moment es el original nombre elegido para un alojamiento rural de 4 estrellas ubicado en Les Coves de Vinromà, uno de los municipios integrados en la Plana de l'Arc, que busca ser un referente en materia de sostenibilidad y respeto al medio ambiente. En esta casa, elegante, acogedora y funcional, todo está cuidado hasta el último detalle para disfrutar de la vida pausada que ofrece el mundo rural y un entorno natural extraordinario.

Las estancias, con capacidad para seis personas, se distribuyen en cuatro plantas. Cuenta con recibidor, cocina – comedor, salón, aseos y baños, así como tres habitaciones y dos terrazas con imponentes vistas. También cuenta con diferentes servicios que harán el hospedaje más cómodo, como el suelo radiante/refrescante, mediante un equipo de aerotermia y ventilación constante. Todo un lujo para vivir una escapada en pareja, con amigos o en familia.



Mas del Riu Alcalà de Xivert • <https://www.masdelriu.com>

Más del Riu es un lugar único para desconectar y disfrutar del contacto con la naturaleza. Ocupa una antigua masía que se enmarca en una gran parcela de 10.000 metros cuadrados, dentro del término municipal de Alcalà de Xivert. Se trata de una construcción de piedra de unos 160 m² distribuidos en dos plantas y cuenta con una cocina perfectamente equipada, dormitorios con capacidad para 12 personas, baños y salón comedor con chimenea.

Además, dispone también en el exterior de varias zonas de ocio, como una piscina, área de columpios y cama elástica para los niños; y barbacoa.

Mas del Riu es ideal para familias con niños y para grupos que deseen pasar unos días en un paraje tranquilo, en pleno campo y próximo al mar.

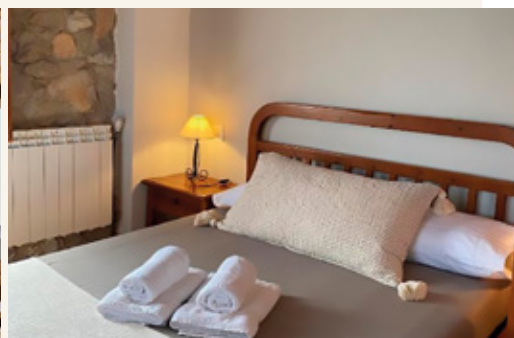


La Costereta **catí.** Facebook: Masia la costereta

Calidez, bienestar y calma. Estas son las sensaciones que transmite La Costereta, un alojamiento rural a seis kilómetros de la población de Catí, rodeado de montañas y preciosas encinas.

La casa ha sido renovada a partir de las ruinas de una antigua masía, conservando sus paredes de piedra y decoración con colores cálidos y elementos naturales. Una masía para los amantes de los pequeños detalles, la decoración y la tranquilidad, que cuenta con 6 dormitorios, 3 baños, ropa de cama, toallas, TV, zona de comedor, cocina totalmente equipada y balcón con vistas al jardín.

Los huéspedes pueden nadar en la piscina al aire libre, practicar senderismo o ciclismo, relajarse en el jardín y utilizar la zona de barbacoa.



Dalt Vila **Eslida** • Facebook: Dalt vila Eslida



Practicar senderismo es también descubrir la vida tradicional de una población y no sólo significa disfrutar de la naturaleza, sino que, al explorarla, se descubren muchos restos de nuestra historia y cultura en estos parajes. La situación estratégica de la localidad de Eslida, en pleno corazón de la Serra d'Espadà, le otorga características idóneas para llevar a cabo tanto recorridos suaves como senderos de mayor dificultad para los ya iniciados.

En medio de este privilegiado entorno, Dalt Vila ofrece un alojamiento rural perfecto para visitar un maravilloso entorno y, al mismo tiempo, disfrutar de todas las comodidades. Cuenta con habitaciones con vistas, salón compartido y terrazas. También hay una completa cocina y se sirve desayuno a la carta.

Cuina d'ací

20 de maig · 3 de juny · 17 de juny · 1 de juliol

Lloc: Plaça Santa Clara. A las 11:30 h.



El Ayuntamiento de Castelló, a través del Patronato Municipal de Turismo, organizó el primer certamen “Cuina d’ací”, con la finalidad de promocionar los productos de proximidad y la gastronomía de la ciudad.

Durante cuatro fines de semana, la plaza Santa Clara acogerá este certamen, que en su primera edición reunió a más de 200 personas interesadas en la gastronomía local.

El jefe de cocina del restaurante El Cigró, Henry Medina y la jefa de Sala, Tesa Luis, presentaron tres platos: entrante, plato fuerte y postre, todos ellos elaborados con productos de la provincia.

Los próximos **sábados 3 y 17 de junio y 1 de julio**, nuevamente se celebrarán *showcoockings* en la **plaza Santa Clara**, a las **11:30 h.** de la mañana, donde los asistentes podrán disfrutar de platos elaborados con productos de cercanía.



El pasado sábado 20 de mayo se celebró el primer showcooking “Cuina d’ací”. Más de 200 personas disfrutaron de la cocina que ofreció el chef Henry, Medina del restaurante El Cigró



El Papa Luna:

600 años de la muerte del "Papa hereje"

Visitar Peñíscola es sinónimo de visitar la Ciudad del Papa Luna, el Papa más controvertido y carismático de la Historia en la efeméride del 600 aniversario de su muerte.

Os proponemos un viaje en el tiempo, los tiempos en que una terrible pandemia, la Peste Negra, mató a uno de cada tres europeos. **Benedicto XIII** es fruto de este tiempo convulso...Tiempos en que la Santa Sede se trasladó de Roma a Aviñón en una encarnizada lucha con Francia por la influencia política del Papado.

Nacido en 1328 en Ilueca, Zaragoza, y en el seno de uno de los grandes linajes de Aragón, la familia Luna, **Pedro Martínez de Luna** y Pérez de Gotor encaminó pronto su vida hacia la vida religiosa, llegando a ser nombrado cardenal en 1375, es decir, tres años antes del gran escándalo que sacudiría de forma dramática la Historia de la Iglesia, y que conoceríamos como el **Gran Cisma de Occidente**.

Con el regreso del Papa a Roma, la consiguiente devolución de la Santa Sede, y su muerte, se abre el tiempo de elegir a un nuevo papa mediante cónclave. Las presiones de los romanos hicieron que la **"fumata blanca"** resultante del cónclave fuera a favor de un papa de su convivencia y agrado. Una elección que fue viciada, según los cardenales, por lo que se declara

inválida y se decide nombrar un nuevo papa que se establecería en Aviñón.

La Iglesia tenía **dos papas** al mismo tiempo, y se iniciaba así un dramático cisma que partiría en dos la Iglesia por unos 40 años. Ambas sedes se precipitaron en la búsqueda de apoyos, dividiendo Europa según sus partidarios. A la muerte del Papa de Aviñón, Pedro de Luna fue elegido nuevo Pontífice, tomando el nombre de Benedicto XIII.

Y justamente en lo sucedido a partir de este momento, está el origen de la expresión **"mantenerse en sus trece"**. Y es que Benedicto XIII jamás cedió a las intensas presiones que sufrió, ni se sometió a la voluntad política de nadie, considerándose a sí mismo el **único Papa legítimo** hasta su muerte. Para continuar con su labor papal, se vio forzado a abandonar Aviñón, cuando a la monarquía francesa le dejó de interesar mantener el Papado en suelo francés.

De esta forma, buscó refugio en la Corona de Aragón, donde seguía siendo considerado el único papa legítimo, y llegó a Peñíscola, donde los **Caballe-**

ros del Temple habían construido una formidable fortaleza un siglo antes.

Por su terquedad, fue excomulgado, perseguido e **intentaron asesinarlo**, pero no lo lograron. Una vida de resistencia que llegó a la épica, desde los muros del Castillo de Peñíscola, y tras el abandono de su más estrecho colaborador y confesor personal, **San Vicente Ferrer**.

Pero se mantuvo "en sus trece". ¿La razón de aquella proverbial resistencia? Fue el único pontífice elegido papa por cardenales anteriores al Cisma de Occidente y por ello mantuvo su pulso a los papas surgidos desde la **"rama podrida"**, o sometida a influencias políticas, de Roma.

Será enterrado en Peñíscola, según las crónicas un 23 de mayo de 1423, convencido de ser el único papa legítimo. Murió en "sus trece". La leyenda del **Indestronable** no había hecho más que comenzar.

Todos los fines de semana tenemos rutas guiadas para recuperar los escenarios, personajes y fascinante historia de la **Peñíscola Templaria & Papal**.

Reservas en
www.vivepeniscola.com.



GR-333, descubriendo el territorio Espadán-Mijares



Jorge Martínez Pallarés

Técnico Guía en el Medio Natural
Director Técnico Nucs

El territorio conformado por los 15 pueblos que componen la Mancomunidad Espadán-Mijares está delimitado por los dos elementos geográficos de los que toma el nombre: el río Mijares al norte y la Sierra Espadán al sur. El río Mijares discurre entre escarpadas montañas vestidas de pinos y carrascas, formando el valle sobre los que se asientan algunas de estas poblaciones. La Sierra de Espadán, con sus características formaciones de rodano y sus bosques de alcornoques, es el Parque Natural más grande de la provincia de Castellón reconocido por su gran biodiversidad y por sus pintorescas localidades.

El GR-333 fue creado en 2017 conectando antiguas sendas, vías pecuarias y caminos que en el pasado fueron la base para el desarrollo de dichos pueblos. A través de sus más de 105 Km este sendero de gran recorrido permite descubrir increíbles paisajes y un rico patrimonio que se integra en la naturaleza.

Dividido en 15 etapas, una por cada municipio, es posible iniciar la ruta desde cualquiera de ellas. Siguiendo sus marcas características blancas y rojas reforzadas con señalización de madera es posible recorrer esta interesante zona.

Con los guías titulados de Nucs podrás conocer este y otros senderos del interior de Castellón de una forma amena y segura.



Linares de Mora y Mosqueruela



Víctor J. Maicas

Escritor

Situadas ambas poblaciones en la provincia de Teruel, tanto en Linares de Mora como en Mosqueruela el viajero experimentará bellas sensaciones. Y es que tanto uno como otro de estos dos municipios poseen bellas edificaciones y bonitos rincones.

En el primero, en Linares de Mora, es conveniente dejar aparcado el vehículo a los pies de la población para así ir ascendiendo poco a poco y descubriendo calles y callejuelas con mucho encanto. Catalogado su casco urbano como bien de interés cultural, este municipio de la Sierra de Gúdar nos muestra edificios tan interesantes como su iglesia o su magnífico campanario, cuya peculiaridad es que no está unido a la iglesia, sino frente a ella, separado por unos cuantos metros. Como digo, paseen pausadamente para descubrir esos pequeños e interesantes recovecos que siempre muestran este tipo de poblaciones y, una vez habiendo contentado a nuestros sentidos, diríjense ya entonces a ese otro municipio llamado Mosqueruela.

Separados por tan solo unos quince kilómetros, en Mosqueruela el viajero volverá a experimentar cómo y de qué forma se despierta nuestro instinto de descubrimiento. Aparquen su vehículo nada más llegar al pueblo y dirijan sus pasos hacia el centro de la población, su plaza Mayor, lugar en el que encontraremos su bonito ayuntamiento y su bella iglesia uno frente a la otra. Admiren estos dos monumentos tanto por fuera como por dentro, pero no olviden callejear por los alrededores de esta plaza para descubrir sus pintorescos rincones como calles porticadas y con mucho encanto.

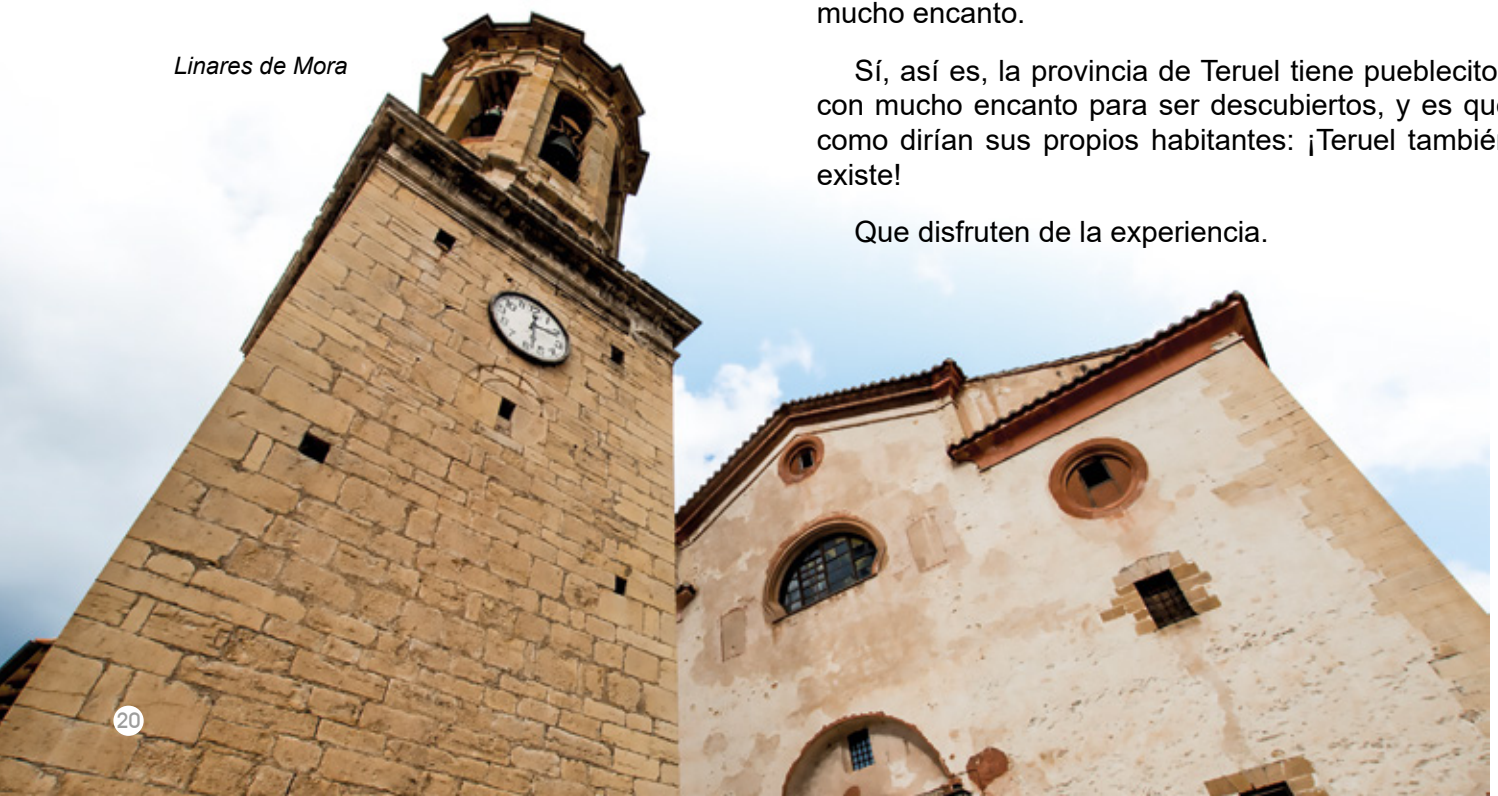
Sí, así es, la provincia de Teruel tiene pueblecitos con mucho encanto para ser descubiertos, y es que como dirían sus propios habitantes: ¡Teruel también existe!

Que disfruten de la experiencia.



Mosqueruela

Linares de Mora



AEROPORT DE CASTELLÓ

Ganes de viatjar?

Londres | Roma | Brussel·les
Dublín | Porto | Düsseldorf
Budapest | Bucarest | Katowice
Madrid | Sevilla

Viatjar és senzill



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
VELA

AEROPORT
CASTELLÓ

Pueblos del Alto Palancia afectados por el incendio de 2022 recibirán 150.000 € para la promoción turística



El Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Castellón aprobó en sesión plenaria por unanimidad un convenio de colaboración por valor de 150.000 euros con la Mancomunidad Intermunicipal del Alto Palancia que se destinará a gastos de promoción y dinamización turística en los municipios de la comarca que resultaron afectados por el incendio que se inició en Bejis en agosto de 2022. Son fondos que se pueden destinar a gastos corrientes y la realización de campañas de publicidad en medios de comunicación, edición de folletos informativos y organización de acciones que ayuden a promocionar la comarca e incentivar la llegada de turistas a la zona.

Turismo de Castellón y miembros de Castellón Cycling visitan Mallorca para conocer sus proyectos de cicloturismo

Miembros del Club de Producto Castellón Cycling de la Diputación de Castellón, junto con la diputada de Turismo, Virginia Martí, recorrieron diferentes puntos de Mallorca para conocer diferentes ejemplos de buenas prácticas que han llevado a la isla a convertirse en un caso de éxito. Gracias a la apuesta institucional y empresarial por el cicloturismo, Mallorca es un destino altamente desestacionalizado y se ha posicionado como referente internacional de un segmento en crecimiento y con impacto económico para el destino.

Turismo de Castellón trabaja en situar la provincia como escenario cicloturista, por lo que el objetivo es analizar los pasos que se han adoptado en otros destinos. La delegación provincial ha visitado en Mallorca diferentes establecimientos hoteleros adaptados para ciclistas, ha conocido diferentes modelos de negocio orientados al cicloturismo y también ha podido conocer las actuaciones llevadas a cabo por la administración.

XXVI Edición del Festival Internacional de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola



La vigésimo sexta edición del Festival Internacional de Teatro Clásico Castelló de Peñíscola tendrá lugar del 1 al 22 de julio. Por primera vez la Diputación de Castelló se convierte en creadora y generadora de espectáculos teatrales con la producción de una lectura teatralizada y la coproducción de tres espectáculos, dos nacionales y un autonómico.

La producción propia del festival gira en torno al texto de Rafael Herrera 'El rey de la luna' que aborda, en forma de texto de suspense, la figura del Papa Lluna. La puesta en escena corresponderá a una compañía valenciana de acreditada solvencia: 'CRIT Companyia de Teatre'.

Más información:
<https://www.dipc.as>

III Fira Castelló Ruta de Sabor

La 'III Fira Castelló Ruta de Sabor', organizada por la Diputación, logró un éxito de participación. La Plaza de las Aulas de Castelló fue el escenario de una muestra de productos gastronómicos de la provincia que reunió a once empresas productoras y tres chefs con estrella Michelin: Alejandra y Emanuel del 'Restaurante Atalaya' de Alcossebre; Miguel Barrera de 'Cal Paradís' de Vall d'Alba; y Raúl Resino de 'Restaurante Raúl Resino'.





AGUA DE
BENASSAL

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

...botella que no haya sido abierta a presencia del consumidor

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



Declarada Minero-Medical
y de Utilidad Pública por
R.O. de 4 de julio de 1928

Composición Química (mg/L)

Residuo seco a 180° C	265
Bicarbonato (HCO ₃)	264
Sulfato (SO ₄)	21,3
Cloruro (Cl)	4,9
Calcio (Ca)	85,9
Magnesio (Mg)	2,96
Sodio (Na)	2,6
Silíce (SiO ₂)	4,8

Laboratorio Dr. Oliver Rodés 2015



...HISTORIA TIENE UN GRAN COMIENZO

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

www.aguabenassal.com
administracion@aguabenassal.com