

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 146 - Julio 2023 - 2€



Restaurante
**CASA
BOU**

Sant Joan de Moró



Culla

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Culla, pueblo medieval	16
Producto Gourmet: El Brandy Segarra (Xert)	6	Turisme Castelló Ciutat	17
P. de Cs.: Ternera ecológica Fernando Robres (Vistabella)	8	Ruta turística	18
Vinos espumosos, cavas y champanes	9	Turismo activo	19
Producto de la C. Valenciana: Sardinias mediterráneas	10	Literatura y viaje: Heidelberg	20
Tienda el Pilar: Bodegas Tobelos	11	Aeropuerto de Castelló	21
Casas rurales	12	Diputación Provincial	22
Tesoros de nuestra provincia	14	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

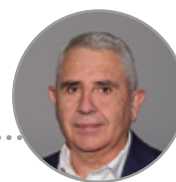
www.castelloturismeigastronomia.es

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

Un verano esperanzador

Según estudios oficiales, el verano del 2023 será de récord, tanto de visitantes como de gasto, así que se esperan unas cifras de récord. Cabe recordar que más de la mitad del turismo que recibimos en nuestra provincia, lo hace con vistas a disfrutar del sol y playa, pero, por otra parte, cada vez aumenta el número de turistas que nos visitan por aspectos culturales y gastronómicos.

Lo único que nos falta, son muchos más profesionales de sector alojamiento y del sector restauración. No olvidemos que la formación da como resultado, la educación, la profesionalidad y la atención.

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



RR
Restaurante Ribalta

Restaurante Casa Bou

Sant Joan de Moró

<https://www.facebook.com/casa.bou>

Una cocina mediterránea en la que los productos autóctonos y de temporada cobran un especial protagonismo atrae a comensales de toda la provincia de Castellón hasta el Restaurante Casa Bou, ubicado en la población de Sant Joan de Moró. Con casi 40 años de experiencia, mantienen la ilusión del primer día a la hora de preparar, siempre al momento, una gran variedad de platos que se han convertido en clásicos de este restaurante. Los mejillones, el pulpo, rabo de toro, ternera o cordero son solo algunas de las elaboraciones de una carta dinámica que se adapta a los productos de temporada para ofrecer lo mejor de cada estación. También son conocidos sus postres caseros, como el tiramisú, flan de queso y profiteroles, sin olvidar, el carajillo, marca de la casa.

Un "saber hacer" en la cocina que no se queda únicamente entre fogones, sino que se revela también en un magnífico servicio al cliente. Almorzar, comer o merendar. La cocina siempre está preparada para servir elaboraciones hechas al momento.



El Sarao Restaurante

Castelló

<https://www.elsaraomasqintxos.com>



El Sarao Restaurante es un lugar para compartir entre amigos y familia deliciosos platos y menús. Disponen de una completa carta, en la que triunfan los entrantes y tapas, como la ensaladilla rusa, langostinos y huevos de trucha; tartar de atún con aguacate; boquerones de lonja; o chipirones con habitas, butifarra y cebolleta, además de una selecta oferta de producto fresco, entre el que se puede encontrar: gambas de Denia, ostras Guilardeau y quisquillas.

La propuesta culinaria también incluye arroces, como el Arrocito de Castellón; y variedad de carnes y pescados. La carrillera de cerdo ibérico, la pluma de cerdo ibérico o Nugat de rape con gamba son algunos de los platos que se preparan en el Sarao, que además ofrece diferentes menús.

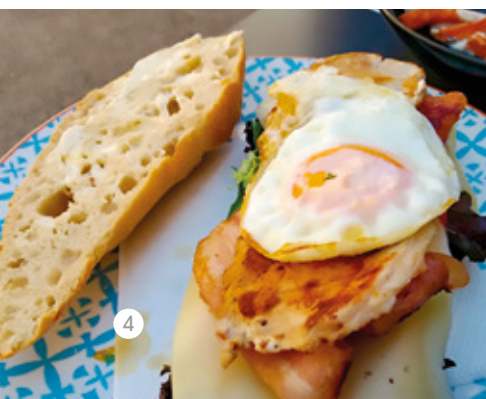
Bar - restaurante Mijares

Montanejos

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

Escendida entre montañas se encuentra la población de Montanejos, uno de los principales destinos termales de España. Los parajes naturales abundan en los alrededores del municipio, sobre todo, los formados en el itinerario del río Mijares. Entre ellos, destacan los Estrechos del Mijares donde se han abierto vías de escalada, las piscinas naturales que nutren sus aguas de las fuentes Los Baños; y la fuente La Cerrada.

Sin duda, una población que atrae a numerosos visitantes, sobre todo los fines de semana, que encontrarán en el bar-restaurante Mijares un excelente lugar para disfrutar de un buen almuerzo o comida. Excelentes bocadillos recién hechos, cocina casera y variedad de tapas donde elegir conforman la completa oferta gastronómica de este emblemático establecimiento en el que se preparan también un riquísimo carajillo.





www.congeladosdil.com

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



DeCasa
ULTRA CONGELADOS

7Mares
DeCasa

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



El Brandy

Segarra

Destilería de Julián Segarra

(Xert)

Uno de los brandys más exclusivos y viejos del mundo se produce en la Destilería Julián Segarra, en Xert. Se trata del brandy Gran Maestre, elaborado en el año 1921 por destilación de vino rancio adquirido por su bisabuelo, Francisco Ortí Jovaní, en la Bodega del Palacio del Conde de Pestagua y envejecido en barril de roble hasta el día de su embotellado. Cada año se envasan pocas botellas, lo que las convierten en piezas de coleccionista.

Además del Gran Maestre, se elaboran otros brandy o licores con la marca Segarra. El Especial Segarra, de un año de crianza en barril de roble, es el más popular y conocido; el Extra Segarra es embotellado a los siete años de su fabricación y permanencia en el barril de roble; el Superior, es uno de los brandy insignia de la Destilería y se embotellaba a los quince años de su destilación y reposo en la bodega. El Añejo fue fabricado por su padre Julián Segarra Ortí en el año 1964 y conservado en barril de roble hasta el día de su embotellado; y el Solera, es un brandy señorial, destilado en el año 1946 y cridado en barril de roble hasta el día de su embotellado.

Los expertos apuntan que es recomendable beber el Brandy Segarra lentamente y a sorbos muy pequeños. Es un arte que exige sosiego para deleitar el paladar con su sabor de madera noble y disfrutar de la fragancia que aportan los aromas adquiridos de forma natural con el paso de los años de crianza.



Más información:

<https://destilator.wordpress.com>

Les empreses rurals, el motor de l'interior

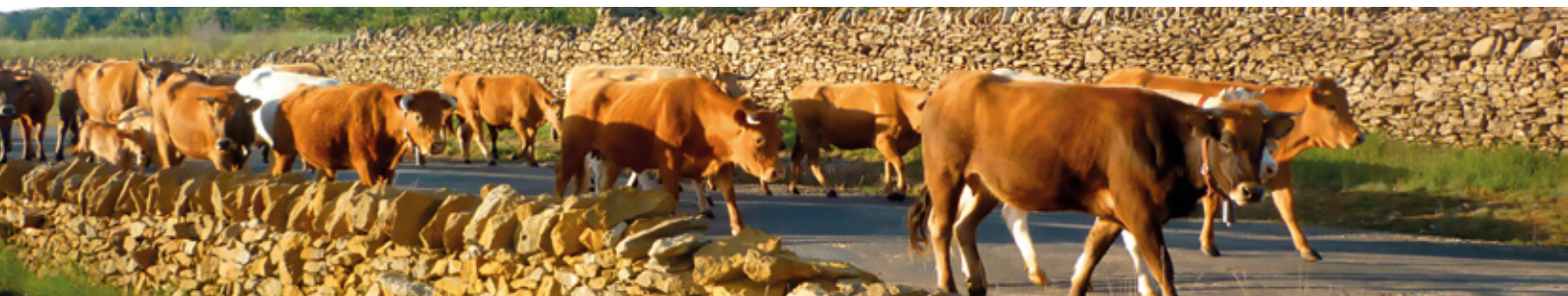
Confiar en les nostres empreses és la millor
aposta pel futur de Castelló.

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





Ternera ecológica Fernando Robres



Fernando Robres es ganadero y carnicero desde los 18 años y sigue la tradición más pura para lograr una carne de calidad excelente certificada y garantizada. Una ternera ecológica de reses que se crían en libertad, nacen y crecen en la montaña y se alimentan de hierba y pastos ecológicos sin abonos químicos ni pesticidas. Para ello, acompañado de sus perros, mantiene viva la trashumancia, una práctica que permite a pastores y ganaderos el desplazamiento de sus animales con el fin de aprovechar los pastos según las estaciones del año.

Las vacas de Fernando Robres se alimentan en las fincas que se encuentran en Vistabella, debajo del pico del Peñagolosa, donde pastan en la época más fría desde los meses de noviembre hasta mayo. Las otras fincas se encuentran en Mosqueruela y Linares de Mora en la sierra de Gudar-javalambre, Teruel. Es en primavera y otoño cuando se realiza el traslado de las vacas, en su mayoría de raza Asturiana. Así, durante los primeros meses de vida se han alimentado de la leche de sus madres y posteriormente de hierba y pastos de la zona.

El resultado es una carne de calidad y muy sabrosa, por lo que es muy demandada. Está certificada por los respectivos comités de agricultura ecológica de la Comunidad Valenciana y de Aragón.



Más información

<http://www.carniceriarobres.com>



CHAMPAGNES ROSÉ

Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura



Hasta no hace mucho tiempo los **Champagnes Rosé** no dejaban de ser una herramienta comercial de última hora para muchas bodegas. La demanda recibida de los locales turísticos más snob de la Costa Azul y sobre todo el tirón de mercado americano, obligó a la mayoría de las bodegas de la Champaña a tener una Cuvee más dentro su porfolio, un Rosé.

Los Champagnes Rosé son en su mayoría, vinos "facilonos", con un corte claramente comercial, tratando de mostrar la sensación de afrutados, con dosages generalmente elevados que los suelen convertir en algo pesados y sobre todo faltos de personalidad y carácter.

Existen dos procedimientos para elaborar estos Champagnes, los Rosé de **Ensamblaje** y los de **Sangrado**. Rosé de Ensamblaje que se elabora añadiendo una parte de vino tinto en el ensamblaje total, lo que le aporta la coloración y por supuesto un carácter diferenciador.

Rosé de Sangrado, se obtiene a partir de la maceración uva tintas (Pinot Noir y/o Meunier) con el mosto, durante un periodo de entre 6 y 24 horas habitualmente, previo a la fermentación. Estos últimos ya muestran su carta de presentación al caer en la copa, sus colores son siempre mucho más subidos, más vivos. Se muestran más exuberantes tanto en nariz como en boca.

Por el contrario, los champagnes de ensamblaje pueden diseñarse desde un trabajo de ensamblaje meditado, el productor tiene un mayor grado de control sobre el producto final, lo que le permite corregir posibles defectos y destacar las virtudes.



Sardinas mediterráneas, la mar de saludables

Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico



Las sardinas son un producto muy popular, sencillo y muy versátil, de exquisitas aplicaciones gastronómicas. El verano es la mejor época para este pescado azul, de pequeño tamaño, pero de grandes propiedades nutricionales. Cuando la temperatura del mar empieza a subir es cuando están en plenitud de sazón, tienen más grasa. Desde el mes de mayo hasta septiembre podemos encontrar sardinas de nuestro mar Mediterráneo de una calidad extraordinaria, con buen tamaño y de carne exquisita. Las encontramos en las pescaderías de nuestra comunidad mercados municipales.

Es el pescado azul más consumido en nuestro país junto al boquerón. El puerto pesquero de Castellón es el puerto donde más sardina se desembarca de nuestra comunidad y uno de los más importantes de España.

En la cocina es muy versátil, admite infinidad de preparaciones, fritas, escabechadas, guisadas, plancha, barbacoa, etc. Cualquier preparación nos dará como resultado un excelente y económico plato. El éxito en su preparación depende del grado de frescura y la época del año. Si se hacen demasiado no serán jugosas, y perderán grasa que les da el sabor y el aroma tan peculiar. El tamaño que utilicemos para las diferentes preparaciones será la clave del éxito, bien grandes para asar, sin quitar la cabeza, las vísceras y las escamas. Las pequeñas son mejores para freír, elaborar

escabeches o marinarlas. También son ideales las grandes para guisos y al horno.

Son deliciosas en conserva, Néstor Lujan (Gastrónomo) consideraba esta forma de consumirlas como un gran manjar. Cuanto más tiempo tenía la conserva mucho mejor (A la antigua o milesimadas).

En muchas ciudades marineras de nuestro país es tradicional asar sardinas la noche de San Juan.

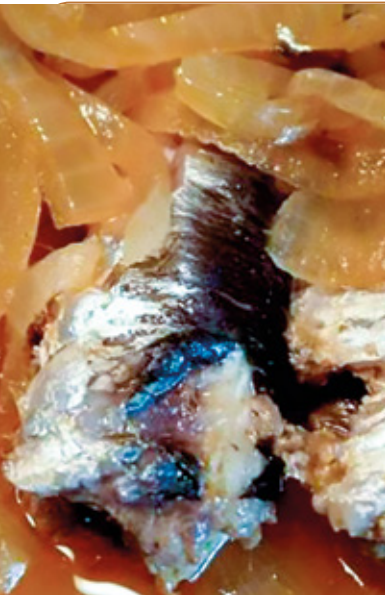
Trucos para preparar y conservar sardinas

Siempre que vayamos a tomar pescado azul, debemos tener en cuenta que si lo congelamos debemos eliminarle todas las vísceras y dejarlo bien limpio. Si no, debido al alto contenido en grasa, la textura y el sabor se ven alterados.

Si vamos a tomarlo de un día para otro, una de las formas de guardar las sardinas en la nevera es, con papel de aluminio y de una en una, espolvorear sal y guardar al frío.

Para evitar el intenso olor a sardinas cuando las preparamos en casa, uno de los trucos es dejarlas en leche un tiempo (como media hora) antes de freírlas o cocinarlas.

Para quitar el olor de sardinas de las manos el truco está en no usar jabón. Con un limón nos frotamos bien las manos, las pasamos por agua y con la otra mitad de limón limpia, volvemos a restregar y nos dejamos las manos durante 5 minutos al aire. Después, se lavan con agua y jabón.



Sardinas en escabeche de vino blanco

- 1,5 kg de sardinas.
- ½ litro de aceite de oliva virgen extra (Aove).
- 2 cucharadas de pimentón dulce de la Vera.
- ½ litro de vino blanco.
- ¼ litro de vinagre de manzana.
- 10 hojas de laurel.
- 5 dientes de ajos.
- Harina y sal.

Limpiar bien las sardinas, quitando escamas cabezas y vísceras. Se salan, las pasamos por harina y freímos brevemente en abundante aceite. Una vez fritas, las pasamos a un recipiente de barro o cristal. Se ordena por capas y entre ellas se pone laurel. En el aceite sobrante de freír el pescado añadimos los ajos partidos en varios trozos, el pimentón, el vinagre y el vino. Dejamos cocer unos minutos y cuando este frío se vierte el

escabeche sobre las sardinas. Debe quedar bien cubierto.

El pescado puede conservarse de esta forma muchos días en la nevera. Antes de degustar conviene atemperar unos minutos para que resulte más sabroso el escabeche.

Podemos elaborar esta receta con cualquier otro pescado azul no demasiado grande. Opcionalmente podemos añadirle dos o tres clavos de olor, que le dan un toque diferente.

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



Tienda
el Pilar

Cristian Baena
Co-propietario de la
Tienda el Pilar

Bodegas Tobelos

¡Hoy, desde Tienda EL Pilar queremos hablaros de Tobelos, una bodega de ensueño donde los vinos descansan en silencio y se perfeccionan con dedicación!

En el corazón de su apreciado viñedo, se encuentra una bodega única donde 800 barricas de roble francés descansan bajo un silencio respetuoso. Cada una de esas barricas, meticulosamente seleccionadas y renovadas cada cuatro años, es elegida con un cuidado especial para brindar el mejor entorno de crianza a nuestros exquisitos vinos. El roble francés, conocido por su capacidad de aportar sutileza y elegancia, se convierte en el cómplice perfecto para realzar las cualidades de sus uvas.

Pero, el proceso no termina ahí. Después de la crianza en barricas, los vinos pasan al botellero, donde completan su proceso de maduración y afinado. Es aquí donde adquieren su carácter distintivo y se perfeccionan, listos para deleitar a los paladares más exigentes.

Uno de los secretos de la bodega es la crianza sobre lías. Las lías son unos microorganismos maravillosos, como levaduras y bacterias, que desempeñan un papel crucial en el proceso

de fermentación alcohólica y maloláctica. Cuando estos microorganismos terminan su labor, se someten a la autólisis, descomponiéndose y liberando compuestos que enriquecen el vino en aromas y suavidad. La crianza sobre lías consiste en mantener estas partículas en suspensión en el vino, permitiendo que sus beneficios se integren en cada gota. Este proceso se lleva a cabo con dedicación, ya sea a través del “battonage manual” en barrica o el “auto battonage” en nuestros icónicos huevos de hormigón.

No podemos olvidarnos del envejecimiento, una etapa esencial en la creación de sus vinos. Dependiendo de la variedad y parcela, estas joyas líquidas se crían en barricas de 225 y 500 litros. Sin embargo, el compromiso de Tobelos con la excelencia, les lleva a utilizar las barricas por un máximo de cuatro años para los tintos. Cada año, experimentan con barricas de distintos robles, bosques, granos y niveles de tostado, buscando extraer lo mejor de cada parcela transformada en vino.

Adéntrate en nuestro mundo vinícola y descubre la magia de nuestra bodega. Te invitamos a descubrir un universo de sensaciones en cada sorbo en algunos de los vinos como:

Tobelos Blanco

Tobelos Blanco es un vino excepcional que combina tres variedades de uva blanca (Viura 80%, Garnacha blanca 10%, Sauvignon Blanc 10%) provenientes de Labastida, San Vicente de la Sonsierra y Briñas.

Tobelos Garnacha

Este es un vino tinto monovarietal que captura de manera nítida la esencia del terruño en el que se cultiva. Proveniente de una zona fría, este vino destaca por su expresión singular y auténtica.

Tahón Reserva

Tahón de Tobelos es un vino tinto monovarietal que rinde homenaje a la uva Tempranillo, proveniente de viñas viejas. Elaborado sin prisas, este Reserva destaca por su calidad excepcional y su proceso meticuloso. Combinando un 90% de Tempranillo y un 10% de Garnacha, este vino revela la esencia pura de la uva principal.

Leukade

Elaborado con una cuidada selección de Tempranillo (95%) y Graciano (5%), proviene de dos parcelas muy pequeñas ubicadas en San Vicente de la Sonsierra. Solo en años óptimos, cuando estas parcelas alcanzan la calidad y madurez deseada, se produce este vino singular.

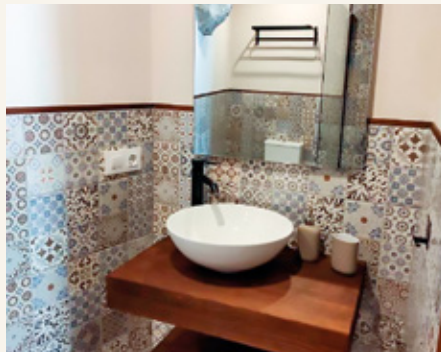
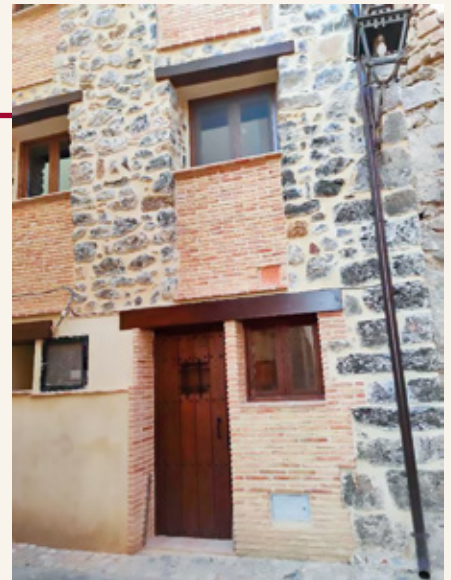
Bienvenido a Tienda El Pilar y descubre bodegas en las que la pasión por el vino se encuentra con la excelencia en cada detalle.

Casa Puri

Jérica · www.casapuri.info

La piedra, el hierro y la madera conforman todavía la esencia del alojamiento rural Casa Puri, que alberga parte del antiguo torreón de la muralla de Jérica y forma parte del legado arquitectónico de esta población emblemática del Palancia, con una ubicación privilegiada entre ríos, pantano, rutas de senderismo y montañas. Y es que, además de su patrimonio histórico y cultural, como la torre mudéjar, la cercanía con la Vía Verde Ojos Negro, permiten al visitante de Jérica descubrir un importante tesoro paisajístico.

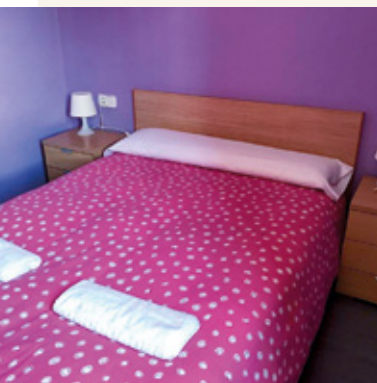
Casa Puri, totalmente reformada y con una sencilla decoración, dispone de un dormitorio, cocina completa equipada, sala de estar y baño. Un alojamiento que, desde el pleno casco antiguo, puede ser un punto de partida para disfrutar de la historia y cultura del municipio, y también practicar senderismo o ciclismo.



El Castellet

Fanzara

www.instagram.com/elcastelletarfanzara



La población de Fanzara, a las puertas del Parque Natural de la Serra Espadà, se ha convertido en un referente en arte urbano a nivel internacional, gracias a que artistas españoles y extranjeros han plasmado sus obras en calles y plazas, tapizando de arte cada rincón.

Atraídos por su riqueza natural y el interés generado por los murales artísticos, los visitantes pueden encontrar en El Castellet un alojamiento tradicional, con decoración sencilla y muy práctico. Ofrece un total de ocho apartamentos, que cuentan con baño privado, cocina completa con menaje y salón con televisión.

El personal del establecimiento es joven, dinámico y experimentado. Con el fin de hacer la estancia lo más cómoda posible, asesoran a los huéspedes de que sitios se pueden visitar tanto en Fanzara como en sus alrededores. Además, El Castellet organiza actividades de todo tipo durante todo el año y también para grupos.

Casa La Abuela

Olocau del Rey

Rodeada de pronunciadas montañas y presidida por las ruinas del castillo, Olocau del Rey fue una antigua villa medieval de gran importancia estratégica que en la actualidad forma parte de la ruta del Camino del Cid. Todavía conserva casas tradicionales de piedra, un material muy presente en gran parte de su rico patrimonio cultural.

Una de estas viviendas se ha convertido en un alojamiento rural de primer nivel. Se trata de Casa La Abuela, que tras una completa renovación, cuenta con todas las comodidades en un paraje natural extraordinario que se puede disfrutar desde su balcón. Cuenta con dos dormitorios, zona de comedor, cocina y horno.

Sin duda, un lugar especial donde disfrutar de la historia, cultura, tradición, gastronomía y naturaleza de este municipio.



GRUPO
LA
GUIN
DILLA



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com



Palacio Borrull

(San Mateu)

La población de Sant Mateu custodia un importante patrimonio artístico y monumental heredado, especialmente, de su esplendoroso pasado medieval que todavía se puede descubrir en cada rincón de su casco urbano, declarado Bien de Interés Cultural. Y es que estas tierras estuvieron bajo el gobierno de la Orden de Montesa durante la época medieval. El hecho de ser residencia de los maestros y capital del Maestrat atrajo a artesanos y ganaderos, que convirtieron a Sant Mateu en un interesante centro comercial que, incluso, exportaba lana a los telares de Florencia. Este esplendor económico quedó plasmado en un rico patrimonio artístico en el que se alternan las casas solariegas y palacios con construcciones religiosas de traza románica y gótica.

Una de esas edificaciones emblemáticas es el Palacio Borrull, del siglo XV, que forma, junto al contiguo Ayuntamiento –conocido también como la Cort Nova–, uno de los conjuntos más importantes del gótico civil valenciano. Sin duda, un tesoro arquitectónico por descubrir.

En el Palacio destaca la amplia fachada de sillería y las ventanas trilobuladas, que abren amplios vanos de luz en la planta noble. Una línea de imposta marca los alféizares y la puerta adovelada de acceso se sitúa en el centro del edificio. Cabe destacar que fue residencia en el siglo XVII de Don Sans, asesor del Lugarteniente de la Orden de Montesa. Tras ser comprado por la familia Vilanova, lo heredó la Borrull. Entre los años 1883 y 1892 fue usado como Audiencia de lo criminal de los partidos judiciales de Sant Mateu, Albocàsser, Morella y Vinaròs. Este hecho condiciona el nombre popular del edificio: “L’Audiència”.

Un paseo por Sant Mateu mostrará al visitante la importancia histórica de esta población y sus palacios.

<http://turismosantmateu.es>



Calas y playas de Vinaròs



La población de Vinaròs resguarda un cuidado frente litoral de más de 12 kilómetros de costa –desde el río Sénia hasta el barranco de Aiguadoliva– que alberga veintidós pequeñas calas protegidas entre las rocas, con su singular paisaje, y las playas de arena fina. Un entorno natural marino que dota a Vinaròs de un atractivo singular.

De hecho, uno de los mayores tesoros de Vinaròs son sus calas, custodiadas por pequeños acantilados, con típica vegetación costera mediterránea como el romero marino y el palmito, que permiten la práctica de actividades como la pesca junto a la orilla y sobre las rocas, o el submarinismo. Las calas son

de fácil acceso, ya que están señalizadas y cuentan con escaleras o rampas de acceso. Todas poseen el distintivo de certificación medioambiental ISO 14001 que garantiza su correcto mantenimiento, limpieza y respeto por el medio ambiente.

Mientras, en el centro de la costa vinarocense se localiza el mayor foco de atracción turística con las playas del Fortí y Fora del Forat, paralelas al paseo marítimo, y la playa del Clot, que se extienden junto al centro urbano, conectando el puerto hasta el río Cervol. Amplias y de fácil acceso, disponen de una variada oferta de servicios y actividades lúdico-deportivas para todos los públicos.

Culla

Pueblo medieval



Culla es una población rodeada de montañas, barrancos y cuevas, que ha sabido conservar un importante legado arquitectónico e histórico, además de invitar al visitante a disfrutar de una gran belleza paisajística en el corazón de la comarca del Maestrat. Y es que Culla, considerada como uno de los Pueblos Más Bonitos de España, preserva vestigios aún latentes de épocas pasadas tanto en el núcleo urbano como en su extenso término municipal, uno de los más grandes de la provincia, con alturas que oscilan entre los 395 metros de la masía Torre de Matella y los 1.121 metros del casco urbano.

Su casco histórico fue declarado Conjunto Histórico Artístico y está perfectamente conservado, por lo que es fácil recordar su pasado medieval, así como leyendas e historias de caballeros templarios. Para empezar, en la Ronda Sant Roc, el visitante puede hacerse una idea de cómo era Culla en la Edad Media, dado que se conservan parte de sus torreones y murallas. Adosadas a estas, y modificándolas en parte, se construyeron casas particulares que aprovecharon las piedras del castillo derruido en el siglo XIX, tras las Guerras Carlistas.



La Porta Nova (Puerta Nueva) es la única de las tres entradas a la antigua fortificación medieval que se mantiene. Las ruinas del Antiguo Castillo Árabe con los restos de la "Torre del Frare Pere" y de las murallas y torreones del siglo XIII, es parte de la importante herencia de Culla, junto a la Iglesia Parroquial de

El Salvador que fue construida a principios del siglo XVII y consagrada en 1712 en la cual se encuentra el retablo de "San Roc" y la estatua de piedra de "El Salvador", patrón del municipio. También se pueden descubrir dos edificios de gran interés como son "La Pressó" y el Antiguo Hospital, edificio del siglo XVII.

El término municipal de Culla, donde se distribuyen cientos de masías ofrece un entorno natural de gran belleza, en el que destaca "La Carrasca de Culla", en la masía Clapés, declarada árbol monumental de la Comunidad Valenciana con más de 20 metros de altura. También se puede descubrir la herencia minera de la zona a través del Parque Minero.



La rica gastronómica de la comarca es otro de los atractivos de Culla, donde se pueden degustar productos de temporada, como la preciada trufa negra, las setas, las carnes y embutidos artesanos.

Más información:

<https://www.culla.es>

Verano en Castelló 2023



Visitas guiadas, actividades deportivas, música, teatro y juegos conforman la programación del Verano en Castellón 2023. A través del Patronato Municipal de Turismo se han organizado más de un centenar de actividades lúdicas y culturales para todas las edades y gustos.

Para mostrar la riqueza de la ciudad y sus vecinos, se han preparado diferentes visitas teatralizadas que se desarrollarán a lo largo de los meses estivales. Algunas de ellas son: “Castelló, alma labradora”, para conocer los arrabales de Castelló, sus Festes de Carrer, la importancia de la acequia mayor etc.; “El Grau y la vida marinera”, de la mano de dos vecinos del distrito marítimo; “El mundo mágico llega al paraje de la Magdalena” para conocer las leyendas de este espacio emblemático; “Escuela de Piratas”, con el fin de revivir los ataques piratas; “Tres culturas, tres historias”, con la historia medieval de fondo; y “Un verano clásico en Castelló”, a través de la lectura de textos literarios.



Desde el Patronato de Turismo también se han previsto varias visitas guiadas por los lugares más significativos del centro de la ciudad (“Esencia de Castelló”); y un recorrido para descubrir los restos cerámicos en edificios y monumentos de la ciudad. Además, se proponen diferentes rutas de senderismo y patrimonio por diferentes enclaves naturales y lugares destacados en el ámbito histórico.

Por otra parte, la programación estival ofrece alternativas culturales, deportivas y musicales. Así, el ciclo “Jueves al atardecer” intenta acercar al público infantil y familiar diferentes obras literarias, como la de Jorge Molist o Màxim Huerta; y en “Contes a peu de mar”, se contarán cuentos y narraciones en el parque litoral. El cicloturismo será otro de los planes para este verano con itinerarios por los paisajes de la Magdalena y la Marjal.

La música llegará con conciertos en diferentes lugares, como el parque Ribalta; la playa Gurugú y la ermita de la Magdalena.

Finalmente, también hay programadas clases de yoga en la playa hasta el 7 de septiembre y del 21 al 23 de julio también está previsto un Festival de Yoga, en la playa del Pinar, entre otros espacios.





Jorge Martínez Pallarés

*Técnico Guía en el Medio Natural
Director Técnico Nucs*

Las puestas de sol del Sitjar

La llegada del verano trae con ella una serie de eventos especiales que nos permiten disfrutar de la naturaleza en todo su esplendor.

El embalse del Sitjar, entre Onda y Ribesalbes, se convierte en un paraje muy frecuentado durante la época estival para darse un baño, navegar en kayak o disfrutar de una ruta de senderismo por su entorno. Muchos de sus visitantes esperan la llegada de la noche para contemplar las increíbles puestas de sol que se pueden observar desde este paraje.

Algunas de las colinas que rodean el pantano ofrecen unas vistas privilegiadas de este suceso mientras el sol se esconde entre las montañas de la Sierra Espadán, pero lo realmente interesante es poder deleitarse de este acontecimiento navegando con una embarcación, kayak o tabla de paddle surf.

Mientras nos deslizamos por el agua serena, el sol desciende por el horizonte tiñendo el cielo de colores dorados y naranjas, el embalse se convierte en un espejo líquido que refleja la majestuosidad del atardecer. De fondo se escuchan los murmullos de la avifauna que despide el día. Un momento único para conectar con la naturaleza mientras la oscuridad comienza a envolver el paisaje.

Con los guías titulados de Nucs podrás disfrutar de este momento tan especial navegando en una de sus embarcaciones.



Sumerjémonos en la cultura de la gente del mar

Rutas marineras para explorar un mundo fascinante



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



“Se conoce más la superficie de la Luna que el fondo de nuestro mar”

Esta frase, pronunciada por un viejo “lobo de mar”, se convierte en el *leitmotiv* de las visitas guiadas temáticas del mundo marineró que estamos realizando en los puertos de Benicarló y Vinaròs.

En la provincia de Castellón encontramos cinco puertos pesqueros, a saber; Borriana, el Grau de Castelló, Peñíscola, Benicarló y Vinaròs, siendo estos tres últimos del Maestrat. Un sector que ha visto drásticamente reducir el número de embarcaciones, empleados y capturas en los últimos años.

Sin embargo, pocos conocen esta cultura milenaria, las especies más representativas de nuestro mar o las artes de pesca utilizadas para capturarlas. Palabras que ya están casi en desuso, como atarazanas, calafates, estibadores... nos acercan a una época no tan remota. Y es que la evolución de las artes de pesca, de las embarcaciones y de la fachada litoral de nuestras ciudades ha sido brutal durante el último siglo. Como muestra un botón de lo que tratamos en nuestra ruta marinera.

Las artes mayores, como arrastre o bou, se practicaban de forma muy diferente en el pasado siglo. La pesca al bou, era una peculiar y tradicional modalidad utilizada en la costa levantina que ya inmortalizó el maestro Sorolla en sus lienzos del Cabañal, y esencialmente consistía en dos barcas aparejadas con vela latina, que arrastraban en popa, entre ambas, una red de copo sobre fondos limpios de rocas. De esa peculiar forma de “cuernos” tirada



por dos extremos o barcas, viene la denominación de “bou” o pesca de arrastre, aunque ahora una sola embarcación se sirve para arrastrar la red. Otro arte mayor, es la pesca de “cércol o a la llum”, la técnica por excelencia para la captura del pescado azul, como sardina o boquerón, especies que se desplazan en zonas cercanas a la superficie de las aguas. Este tipo de peces se orienta a través de luz, nadando en grandes grupos. Atraído el banco de peces por un foco luminoso, es rodeado por una red y cerrado como si de una gran bolsa se tratase.

Junto a las artes mayores anteriormente expuestas, encontramos las artes menores, ya sea de anzuelo, como el palangre, o de enmalle, como el turet o trasmallo. Esta última modalidad, también conocida como tresmalla, viene de que sean tres paños de red cosidos, siendo el interior el que dispone de mallas de menor tamaño. El tipo de malla depende de la especie objetivo, ya sea sepia, salmonete, lenguado, dorada, etc. Estas artes de pesca vienen debidamente balizadas con boyas y banderas blancas y deben levantarse o “xorrar” menos de dieciséis horas después de haberse “calado”. Otras artes menores que fueron importantes antaño, han pasado casi al olvido en algunos puertos: el rall, el volantí, les nanses...

Aún nos queda mucho por hacer para lograr una explotación de los recursos marinos sostenible y respetuosa con el medio ambiente marino. Explorar la historia y cultura de la gente del mar nos permitirá sumergirnos en una fascinante aventura y apreciar la grandísima riqueza gastronómica que gracias a ella disfrutamos.



La bella Heidelberg



Víctor J. Maicas

Escritor

Apenas una hora de Frankfurt, la bella ciudad de Heidelberg se nos muestra como un conglomerado de hermosos edificios entre los que destacan la iglesia del Espíritu Santo, el ayuntamiento y la vieja universidad, la más antigua de Alemania.

Paseen sin necesidad de llevar un plano en la mano puesto que el casco viejo de Heidelberg se presta al paseo relajado. Descubran sus hermosas plazas y sus calles. Por supuesto acérquense hasta el río Neckar para atravesar el puente viejo con sus bellas torres al principio del mismo. Ahí verán la curiosa estatua del mono, que se ha convertido ya en símbolo de la ciudad. Y cuando estén atravesando el puente dense la vuelta en mitad de él para disfrutar de una de las panorámicas más bellas de la población: las mencionadas

torres con el campanario de la iglesia de fondo y, a su izquierda y en la montaña, la magnífica silueta del viejo castillo.

Visítenlo, no se lo pierdan, allí descubrirán su gran patio de estilo gótico y renacentista, además de una espectacular panorámica del municipio. Como dato anecdótico, en una de sus dependencias podrán admirar el barril más grande del mundo, con capacidad para unos 220.000 litros. Y visiten también el curioso museo de la farmacia, con unos 20.000 objetos relacionados con la medicina y, lógicamente, con la farmacia de los últimos milenios.

Sí, si alguna vez están en Frankfurt, acérquense hasta la bella Heidelberg para admirar el esplendor de esta pequeña y seductora ciudad.

El aeropuerto de Castellón despliega la *mayor oferta de vuelos de su historia*

La instalación conecta en esta campaña estival con 11 destinos

El aeropuerto de Castellón despliega en la presente campaña estival la mayor oferta de vuelos de su trayectoria, operando un total de 11 rutas regulares.

La instalación castellonense ha programado para este verano 1.500 vuelos regulares, con una oferta de 250.000 plazas, lo que supone un incremento sustancial respecto a 2022.

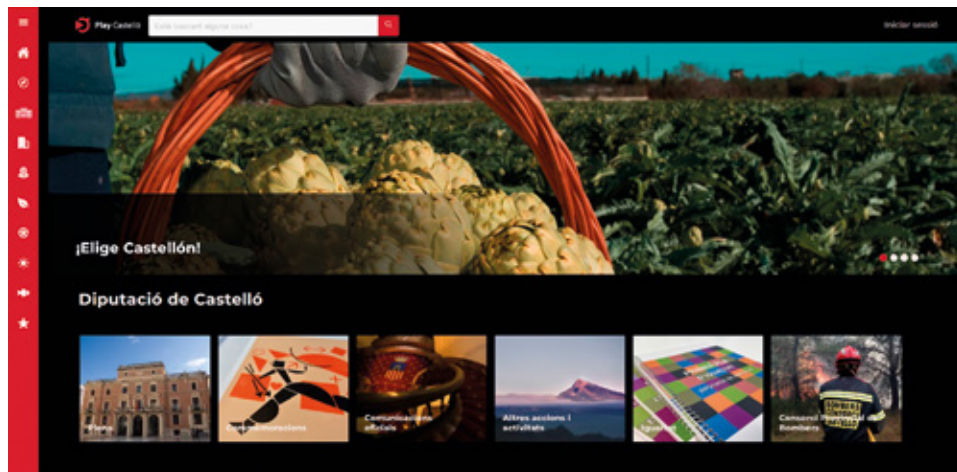
Las once conexiones operativas son las siguientes: Londres (Ryanair), Bruselas (Ryanair), Dublín (Ryanair), Oporto (Ryanair), Düsseldorf (Ryanair), Budapest (Wizz Air), Katowice (Wizz Air), Bucarest (Wizz Air), Roma (Wizz Air), Madrid (Iberia-Air nostrum) y Sevilla (Iberia-Air Nostrum).

Además de poner en marcha nuevas rutas, el aeropuerto incrementa el número de frecuencias en conexiones ya existentes. Es el caso de la Londres, que opera con tres vuelos semanales y sumará un cuarto a partir de julio. También se refuerzan en temporada alta las rutas de Bucarest y Katowice, incorporando una tercera frecuencia semanal.

Por otra parte, la ruta de Madrid (que dispone de cinco conexiones a la semana) permite conectar desde Castellón, a través del aeropuerto de Barajas, con 86 destinos nacionales e internacionales.



Promoción audiovisual de la provincia



La Diputació sigue con la promoción de la plataforma digital Play Castelló y ha extendido a ayuntamientos y alojamientos turísticos la difusión de la misma con el objetivo de promover grandes agentes para la promoción audiovisual de la provincia. Así, a través de la plataforma, se podrán visualizar contenidos de

la misma diputación, municipios y otras entidades. Se trata de una gran oportunidad para que la provincia llegue a todos los rincones del mundo, y también para que se conozca mejor en el territorio. Para ello, la Diputación de Castelló ha hecho llegar instrucciones a las diferentes entidades y así aumentar su difusión.

La plataforma de contenidos audiovisuales Play Castelló es una herramienta estratégica de marketing para la promoción del patrimonio cultural, festivo y patrimonial, entre otros contenidos, de la provincia. A la plataforma ya se puede acceder en internet a través del enlace playcastello.dipcas.es y ya está operativo para Android, IOS y en las Smart TV.



La Diputación intensifica en el litoral los tratamientos contra los mosquitos

La Diputación intensificó los tratamientos contra la eclosión de mosquitos en el litoral de la provincia, con jornadas de tratamientos aéreos en Torreblanca, Cabanes, Oropesa del Mar, Benicàssim y Nules, una vez que se obtuvo la pertinente autorización por parte de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública. Un permiso que según la legislación vigente solo se puede conceder cuando se dan determinadas condiciones, como la existencia de grandes extensiones de agua estancada de difícil acceso terrestre y que la fumigación contra los insectos se realice a más de 50 metros de distancia de las zonas residenciales.

En los presupuestos en vigor de la Diputación para el presente ejercicio de 2023 todavía están contempladas cuatro sesiones más de vuelos, ya que en su momento se consignaron recursos para seis jornadas. Es importante añadir, además, que antes de las lluvias de mayo, en el mes de marzo, comenzaron los tratamientos preventivos, porque el Plan Provincial permanece activo todo el año.

Ciclo de música "Veladas barrocas en escenarios históricos"



El ciclo de música barroca 'Veladas Barrocas en Escenaris Històrics 2023', coordinado por el grupo 'L'Estança Harmònica', se acercará este año a escenarios históricos de Almenara, Zucaina, Benassal, Vilafamés, Gaibiel, Vilafranca, Peñíscola y l'Alcora hasta el mes de septiembre.

El ciclo, que cuenta con el apoyo de la Diputación de Castellón, tendrá los siguientes escenarios: Zucaina, iglesia del Salvador, sábado 8 de julio; Benassal, iglesia de l'Assumpció de Maria, domingo 9 de julio; Vilafamés, iglesia de l'Assumpció de Maria, sábado 22 de julio; Gaibiel, iglesia de Sant Pere, sábado 2 de septiembre; Vilafranca, iglesia de Santa Maria Magdalena, sábado 9 de septiembre; Peñíscola, Capilla dels Templers (Castillo de Peñíscola) viernes 22 de septiembre y, finalmente, l'Alcora, iglesia de l'Assumpció de Maria, sábado 23 de septiembre.



La UJI entrega las distinciones extraordinarias al Consorcio Provincial de Bomberos de Castellón, el Aula Debate Mujeres del Grao y Paula Bonet

La Universitat Jaume I ha entregado las distinciones extraordinarias al Consorcio Provincial de Bomberos de Castellón, al Aula Debate Mujeres del Grao y a la pintora y escritora Paula Bonet, en un acto celebrado en el Paraninfo en reconocimiento a su contribución a valores que la UJI incorpora como principios rectores de la institución.

La rectora de la UJI, Eva Alcón, ha destacado que este acto sirve para «renovar la militancia de la UJI en la defensa de la igualdad de género, la cultura con capacidad crítica y transformadora y el compromiso social, unos valores que están representados por las personas y entidades premiadas a través de su trayectoria y con los que contribuyen a la construcción de una sociedad más justa».

La UJI ha otorgado la distinción extraordinaria al Consorcio Provincial de Bomberos de Castellón por su compromiso social, con cerca de 120.000 servicios realizados, desde la creación del primer parque en 1988, en atención a emergencias en el ámbito provincial, la prevención para garantizar la seguridad integral de la población y la extinción de incendios forestales en condiciones especialmente adversas, como los de Bejis en agosto de 2022 y, el más reciente en Villanueva de Viver.

En cuanto al Aula Debate Mujeres del Grao, ha sido galardonada por su compromiso con la equidad de género. El Aula se creó en 1987 como lugar de encuentro entre mujeres para avanzar en la integración y la igualdad y fomentar la cultura en el Grao. Fue pionera en la organización de actos socioculturales en este distrito y convoca jornadas de salud e interculturales, charlas, debates, exposiciones, reparto de alimentos y mercados solidarios con una perspectiva de género.

Finalmente, la pintora y escritora Paula Bonet, galardonada por la Generalitat Valenciana con la Medalla al Mérito Cultural en 2018, ha recibido la distinción de la UJI por su compromiso con la cultura. Paula Bonet es licenciada en Bellas Artes por la Universitat Politècnica de València en la especialidad de pintura, y ha completado su formación en Santiago de Chile, Nueva York y Urbino. Su trabajo se centra en la pintura al óleo, el grabado y la escritura. Ha realizado numerosas exposiciones, tanto en el ámbito nacional como internacional, y ha publicado una decena de libros.



Ens agrada la gent autèntica, com tu

Adhereix-te a
Castelló Ruta de Sabor
i comença a gaudir de tots
els seus avantatges

