

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 147 - Agosto 2023 - 2€

Azuébar

destino *rural*, destino *ideal*

- Restaurante **Casa Tere**
- Restaurante **Lo de Pepe**
- Restaurante **La Taberna Marinera**



Lo de Pepe (Castellón)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Producto Gourmet: MGO (Almassora)	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Producto de Castelló: Meló Llopis (La Llosa)	8	Ruta turística	18
Vinos espumosos, cavas y champanes	9	Literatura y viaje: Frankfurt	20
Producto de la Comunitat Valenciana: Sandía	10	Aeroport de Castelló	21
Tienda el Pilar: Proyecto lacus ligustinus	11	Diputació Provincial	22
Casas rurales	12	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

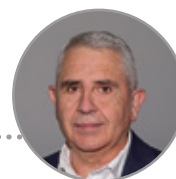
www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro 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

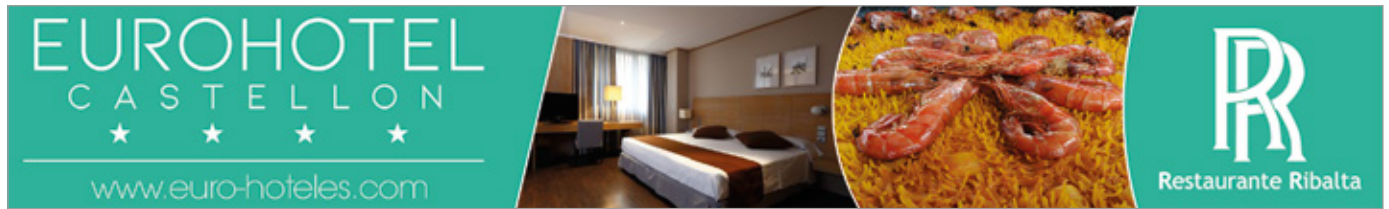


Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

El turismo se dispara

El turismo en España es inmune a la inflación y a la recesión técnica por la que atraviesan países de la eurozona, como lo demuestra que los visitantes siguen llegando y superando las expectativas, Castellón no se queda atrás.

Aprovechemos el tirón y convirtamos el sector del turismo en una de nuestras fuentes de ingreso provincial, pero para ello es imprescindible profesionalizar el sector. Aprovechemos los Centros de Turismo de la provincia y convirtamos a Castellón en referencia profesional del sector turístico.



Restaurante Casa Tere

Cabanes

Facebook: Casa Tere Restaurant

Casa Tere es un restaurante ubicado en Cabanes con más de 50 años de experiencia en el sector. Siempre ha apostado por los productos locales y de calidad en su amplia y variada carta. Además, cuenta con menús, tanto de diario como otros especiales dentro de las marcas Ruta de Sabor y Exquisit Mediterrani. También es uno de los lugares afamados en la provincia de Castellón a la hora de servir almuerzos.

Su oferta gastronómica se complementa con un espacio funcional y trato familiar. En definitiva, cocina mediterránea, casera y de proximidad.



Lo de Pepe

Castellón

<https://lodepepecastellon.com>

Cocina mediterránea con producto de mercado. En el restaurante Lo de Pepe, ubicado en el centro de Castellón, se enorgullecen de ofrecer una gran experiencia culinaria con variedad de platos y tapas en los que destacan los ingredientes frescos y de calidad para crear combinaciones únicas. Caracoles en salsa o pulpo roquero son algunas de las propuestas culinarias en Lo de Pepe, donde se puede probar una exquisita comida en una acogedora terraza al aire libre. También se preparan menús diarios. Sin duda, un lugar para disfrutar de buena cocina de mercado en el centro de la capital de la Plana.



La Taberna Marinera

Castellón

Facebook: Taberna Marinera

El marisco y pescado fresco de lonja es la base de la mayoría de platos elaborados en la Taberna Marinera, donde también se ofrece gran variedad de arroces. El pulpo a la plancha o a la brasa con alioli, anchoas, mejillones, gambas al ajillo e, incluso, ostras, son algunas de las propuestas culinarias de esta

taberna, ubicada en Castelló. Y es que el marisco no se tiene que reservar únicamente para las Navidades. Es un auténtico manjar sobre la mesa, un bocado exquisito que en la Taberna Marinera se puede disfrutar también a buen precio. Es un restaurante que se caracteriza por el producto fresco y bien cocinado.





www.congeladosdil.com

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



MGO

HORCHATA Y GRANIZADOS

(Almassora)



MGO es sinónimo de calidad superior. Esta histórica empresa ubicada en Almassora elabora y distribuye preparados de horchata y granizados siguiendo pautas artesanales. Y es que desde MGO apuestan por la excelencia de sus productos. Por ese motivo y para ofrecer una horchata natural de máxima calidad, que mantenga todas sus propiedades y el sabor original a horchata de chufa valenciana, en su elaboración confían exclusivamente en chufas procedentes de cultivos valencianos inscritos dentro de la Denominación de Origen Chufa de Valencia. De hecho, tras más de tres décadas, en esta empresa son grandes conocedores de la chufa, su producción y transformación en una sabrosa horchata.

Esta nutritiva bebida, que se puede disfrutar todo el año, es ideal para el verano. Es rica en minerales y vitaminas, tiene cualidades beneficiosas que ayudan a la digestión, y es una buena bebida energética. No contiene lactosa ni gluten, por lo que los celíacos pueden disfrutar de la horchata de chufas. Tampoco lleva cafeína ni estimulantes, por lo que es apta para los niños, las mujeres embarazadas y las personas mayores. Sin duda, la mejor carta de presentación para este refresco que, además, tiene una textura y sabor únicos.

Además de la auténtica horchata de chufa de Valencia, también MGO elabora granizados de gran variedad de sabores. Son refrescantes y de divertidos y atractivos colores, su textura se funde perfectamente en el paladar, logrando inundar la boca de aromas y sabores espectaculares desde el primer sorbo. Limón, Naranja, Café, Leche Merengada, Fresa, Piña colada, Maracuyá, Mango, Blue Tropical, Mojito, Manzana, Cola, Menta, Piña y Manzana-Kiwi son algunos de sus sabores.

MGO
HORCHATA Y GRANIZADOS

www.mgohorchataygranizados.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.





Meló Llopis

(La Llosa)

Dulces, de buen sabor y fácil digestión. Así son los melones que produce y distribuye Hermanos Llopis, una empresa que nació en el seno de una familia de agricultores con una larga tradición en el cultivo de cítricos y frutas de verano como el melón y la sandía, todos ellos en las tierras de la Marjal, en la población de la Llosa, Chilches y alrededores.

Tres generaciones después, la empresa familiar sigue creciendo y se van introduciendo nuevos cultivos. Sin embargo, el melón continúa siendo el producto estrella. Las condiciones especiales del lugar donde se cultivan son uno de los secretos de la dulzura de estos melones. También las abejas hacen su labor esencial con la polinización para obtener un melón de calidad, que se suelen plantar hacia el mes de marzo y se cosechan en junio, julio y agosto, según el terreno.

Al igual que con el resto de la frutas y hortalizas de temporada que producen, Hermanos Llopis trabaja con cosecha propia y cuida cada pieza durante la siembra y cultivo, recolección y distribución. La alta calidad del producto hace que las frutas y verduras Llopis se comercialicen en los principales puntos de ventas de la Comunitat Valenciana.





de Nit 2021



RAVENTÓS I BLANC

La máxima proximidad entre hombre y naturaleza ha sido la esencia de **Raventós i Blanc** desde su comienzo; recuperando así la tradición del campesinado catalán, de una masía arraigada a una finca.

Este espumoso procedente de la **Conca del Riu Anoia** es un ejemplo claro de las variedades autóctonas que se trabajan en la finca, elaborado con Xarel.lo, Perellada, Macabeo y **Monastrell** que es la protagonista de dar color a este vino.

“Buscando el color encontré el Monastrell de la parte oeste del Serral, que nos aporta complejidad sin perder frescor”
Pepe Raventós.

Los viñedos de la Barbera, la Plana y el Viader tienen suelos profundos de textura franco-arcillosa que aportan frescor y elegancia. La parcela del Monastrell, situada en las terrazas del Serral, marca el **De Nit** con su personalidad.

La añada 2021 fue extremadamente seca y templada. Después de una añada 2020 con buena pluviometría, el ciclo empezó con las reservas de agua de los

suelos llenas. Todo el ciclo fue escaso de lluvia y las temperaturas habituales, con un invierno frío y primavera templada sin olas de calor.

Viticultura biodinámica. Viñedos con cubiertas vegetales espontáneas, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Se abona con estiércol animal compostado en invierno. Uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar la utilización de cobre y azufre.

La vendimia es manual, entrada en la bodega por gravedad. En cada etapa, atmósfera controlada con nieve carbónica. Prensado lento a bajas presiones. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades y tipos de suelos. Ensamblaje, segunda fermentación en botella y crianza mínima de 18 meses en botella.

Ideal para tomar como aperitivo o acompañando pescados, mariscos, arroces, aves, carnes blancas y quesos semicurados.





Sandía: la fruta más refrescante de la Comunidad Valenciana

La sandía es una de las frutas por excelencia del verano y cuyo cultivo gozó de gran implantación en tierras valencianas.

Los agricultores valencianos más veteranos recordarán una huerta valenciana con gran variedad de cultivos, esencial para mantener el equilibrio de la tierra y su biodiversidad. La sandía, junto al melón, son las frutas del verano por excelencia, aunque llevan unos años bajando su producción, debido a los costes y la competencia de otras zonas donde producir es más barato.

La Comarca de la Ribera ha vuelto a apostar por este cultivo después de unos años donde la producción de sandía era testimonial, no así en la comarca del Baix Maestrat, la mayor zona de cultivo de la Comunidad. Benihort, la cooperativa de Benicarló conocida por ser un referente en el cultivo de la Alcachofa con denominación de origen, también lo es con la sandía, especialmente con la blanca rayada.

Originaria de África Tropical, fue llevada por los españoles y portugueses

al nuevo mundo donde es cultivada masivamente, por eso la creencia errónea que la sandía fue traída por Colón cuando la realidad fue al revés.

Las sandías cultivadas al aire libre florecen a finales de primavera y principios de verano, por lo que los frutos están en sazón a lo largo del verano y principios del otoño. La sandía se cultiva en invernadero, por lo que la podemos adquirir durante todo el año.

Cuando tengamos que comprar una sandía, sabremos si está madura si la mancha de la piel que ha estado en contacto con el suelo es de color amarillo mantecoso. Una mancha blanca o verdosa indica que se recogió antes de tiempo por lo que resultara insípida. Una buena técnica para saber si un fruto está maduro es darle unos golpes con los dedos o la palma de la mano y que se escuche "hueco". Su piel no ha de presentar golpes o arañazos, quemaduras del sol, abrasiones y otros defectos. Si compramos una sandía fraccionada conviene asegurarse que la pulpa es jugosa y firme.

La corteza gruesa de esta fruta nos permite guardarla durante varios días a temperatura ambiente, pero si la queremos conservar durante dos o tres semanas debemos mantenerla refrigerada sobre 8 grados. Es muy sensible al frío, no debemos guardarla por debajo de esta temperatura

El tamaño puede alcanzar hasta los 20 kilos, pero el tamaño comercial más grande no suele pasar de 8 kilos. Las nuevas tendencias van hacia tamaños comerciales que no superen los 2 kilos debido a que las familias cada vez son menos numerosas.

La sandía o aguamelón es la fruta que más agua contiene (93%), su valor calórico es muy bajo, apenas 20 calorías por 100 gramos. Es una fruta que calma la sed, es muy depurativa, ideal en dietas de adelgazamiento, su consumo produce sensación de saciedad y refuerza el sistema inmunológico. Su color rojo o rosado de la pulpa se debe a la presencia de una sustancia con gran capacidad antioxidante.

Gazpacho de sandía

Ingredientes

- ½ kg de sandía
- 5 cucharadas de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
- ½ kg de tomates maduros
- 1 cucharadas de vinagre de Jerez
- 1 pimiento verde
- 3 rebanadas de pan del día anterior
- Medio diente de ajo
- Sal
- ½ litro de agua muy fría

Elaboración

Trocear la sandía y quitar las pepitas. Trocear los tomates, el pimiento verde y el de ajo. Añadir el aceite de oliva virgen extra, el agua, el pan remojado, vinagre de Jerez y triturar todo en la batidora. Pasa por el chino para obtener una textura más fina. Rectifica de sal servir muy frío.

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

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

WORLD CHEESE AWARDS

SUPER ORO 2011/12
Maquero de Oveja tierno

SUPER ORO 2012
Curado de Oveja

PLATA 2012
Maquero de Cabra

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Proyecto lacus ligustinus

En la búsqueda constante por revivir y honrar las tradiciones vinícolas de la antigua Roma, la bodega Arqueogastronomía inició su proyecto Lacus Ligustinus, el cual se enfoca en elaborar vinos utilizando los métodos y técnicas de vinificación utilizados en la Bética Romana.

Uno de los aspectos más notables de la producción vitivinícola en esta región es la práctica de la crianza biológica bajo el "velo de flor". Los textos agronómicos romanos, entre ellos los escritos de autores como Columella y Plinio, han dejado constancia de cómo se regulaba y manipulaba este fenómeno para proteger y mejorar el vino.

El "sub spumantia" fue un tipo de vino que evolucionó durante este período, y su elaboración incluía el control del velo de flor, una capa de levaduras *Saccharomyces* que se desarrollaba durante el proceso de fermentación. Además, se protegía el vino con añadas anteriores cuando el calor amenazaba con desvanecer el velo de flor. Estos textos también mencionan la presencia de velos con tonalidades que iban desde el rosado al rojizo, los cuales cubrían la superficie del vino y estaban asociados a levaduras *Candida*, *Pichia* y *Hansenula*.

Otro factor crucial en el envejecimiento y evolución de los vinos romanos era la utilización del "defrutum". Esta técnica, consistía en una reducción de mosto con ingredientes que conferían aroma, sabor y modificaban las características químicas y físicas de los vinos. La adición de defrutum, junto con el control y contraste de temperaturas en los vinos, producía una evolución organoléptica

positiva, estabilizando las elaboraciones y protegiendo de ciertas bacterias.

Arqueogastronomía ha rescatado esta antigua práctica, poseyendo una solera de defrutum añejada durante dos años que dosifica en sus vinos de añada. Además, Arqueogastronomía no utiliza barricas de roble americano ni depósitos de acero inoxidable para fermentar sus vinos. La dolia de cerámica se utiliza como recipiente para la fermentación y el envejecimiento. Un dolium es un metal hecho a mano, generalmente en forma de huevo, más grande que un ánfora.

Con el proyecto Lacus Ligustinus, Arqueogastronomía nos ofrece cuatro vinos finos que nos trasladan a una experiencia sensorial única.

Paladio: En nariz disfruta de aromas de flores blancas, manzanas, peras y cítricos maduros, además de notas de frutos secos, almendras y nueces. En boca es ligero, fresco y equilibrado, con agradable salinidad y un postgusto largo.

Lixivo: Su aroma incluye notas de manzana, pera, levadura y nueces, con flores brillantes y cítricos, junto con un toque de sal. En boca es muy gliceroso, tiene un recorrido amplio y equilibrado, tiene un final largo y continuo.

Éntasis: Su aroma incluye notas de fruta madura, tostada, ahumada, frutos secos y sal. En boca es muy redondo y redondo, tiene un largo y largo recorrido, un sabor persistente y goloso.

Favonio: En nariz, su grupo seco muestra aromas de frutas de hueso, cítricos, tortas, frutos secos, azahar y aromas de pan tostado, laca y petricor. En boca es un vino fuerte, amplio y largo con un sabor persistente.



Paladio



Lixivo



Éntasis



Favonio

Complejo Rural **La Glorieta** **Catí** · www.casalaglorieta.com

El Santuario-Balneario de l'Avellà es uno de los espacios con encanto de la población de Catí, donde bellos edificios y arcos de piedra dan la bienvenida a los visitantes. Junto a este emblemático santuario de devoción ancestral se encuentra el Complejo La Glorieta, que aglutina apartamentos y una casa rural que constituyen un punto de partida ideal para recorridos de senderismo, paseos a caballo, mountain bike o simplemente, tranquilos paseos por un bosque Mediterráneo. También se puede disfrutar

de los servicios que ofrece la Casa de Baños. El complejo está compuesto por diferentes apartamentos, completamente equipados y renovados sin perder su esencia rural, y una casa con una capacidad desde 4 hasta 10 personas. Consta de cinco habitaciones, comedor, salón, cocina y baños, además de una zona de barbacoa.

La Glorieta anima a detener el reloj, disfrutar de las impresionantes vistas de las montañas y vivir unos días de descanso en pareja, familia o amigos.



Hotel **La Castellana** **Benassal** · www.hotel-lacastellana.es



La Castellana es un pequeño establecimiento de gestión familiar que ocupa un edificio modernista construido a principios del siglo XX y reformado intentando preservar el máximo número de elementos originales del establecimiento. No hay que olvidar que son los pequeños detalles los que dotan de singularidad al edificio, como puertas, ventanas, mobiliario o las baldosas hidráulicas de los suelos.

Está ubicado en la emblemática villa termal de Font d'En Segures (Benassal) y dispone de varias confortables habitaciones dobles y de un restaurante en el que destacan los platos y los sabores tradicionales de la zona. La cafetería del hotel revive el esplendor de la "belle époque" y en los salones se respira la atmósfera de finales del XIX, cuando Font d'En Segures pasó a ser claro referente del turismo de descanso y de salud.



Construïm benestar social

Més serveis, més conciliació i més assistència social.

La Diputació de Castelló disposa d'un ampli ventall de serveis i ajudes socials per a fer la teua vida més còmoda i senzilla.



Azuébar

destino *rural*,
destino *ideal*



Azuébar es un pueblo situado en pleno corazón de la Sierra Espadán, desconocido pero con un gran encanto y belleza natural. Este lugar es perfecto para aquellos que buscan una escapada tranquila y relajante en medio de la naturaleza.

Puedes comenzar la visita callejeando por sus estrechas calles que conservan la tipología árabe de sus antiguos pobladores y apreciando la belleza de sus casas de piedra. Pronto llegarás a la iglesia de San Mateo, que data del siglo XVII, en su fachada se puede observar una lápida funeraria romana del S.I. También se puede visitar el Castillo Mudéjar de Azuébar, que ofrece unas vistas panorámicas impresionantes de la zona.





En cuanto a la gastronomía, Azuébar es famoso por su producción de aceite de oliva de alta calidad. Destacar su plato típico, la olla de San Mateo, que la tradición manda tomarla por la noche acompañada de Pedos de Fraile como postre. Además, los visitantes pueden disfrutar de una amplia variedad de productos locales, miel natural, vino –cuenta con dos bodegas-, los dulces y pastas de su horno tradicional y el agua fresca de sus innumerables fuentes.

En definitiva, Azuébar es un destino ideal para aquellos que buscan una experiencia auténtica de turismo de interior, gastronómico y de naturaleza.

**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Música, humor y cine *animan* *las noches de verano en* **Castelló**

Castellón invita a disfrutar de las noches de verano al aire libre con una variada oferta de música, humor y cine. Y es que no hay duda de que el verano es sinónimo de actividades lúdicas, sobre todo, al aire libre. Una de las más clásicas es disfrutar de una velada cinematográfica a la fresca. El clásico cine de verano es un lugar idóneo para pasar estas noches al raso mientras se exhiben títulos para un público familiar en la gran pantalla.

En la playa del Pinar de Castelló, se podrá disfrutar este mes de agosto de las películas: *Elvis*; *El Método Willians*, *Supermascotas* y *Padre no hay más que uno 3*. La cita es a las 22.30 h. Así que preparen las hamacas para disfrutar del cine mecidos por la brisa marina. ¡Todo un lujo!

Del 3 al 31 de agosto, la risa está asegurada también junto al mar escuchando a los cómicos y humoristas en las noches de verano frente a la playa. El Patronato Municipal de Turismo de Castellón ha organizado el ciclo "A l'estiu, tot el món riu", una variada propuesta para vivir las calurosas noches estivales. Así, todos los jueves de agosto hay programada una actuación,



a las 22:30 h. en el Parque Litoral del Grau de Castellón, al lado del Campo de Fútbol Javier Marquina, en la explanada del Punto Bebé de la Playa del Pinar. No es necesario reserva previa. Sólo hay que tener muchas ganas de divertirse con los comediantes Albert Boira, Maxi Rangel, Luci Mendoza, Ismael Galán y Manu Baeza.

Conciertos en la ermita de la Magdalena



Recorridos literarios urbanos por Castelló





El Patronato Municipal de Turismo de Castellón ha organizado el ciclo "A l'estiu, tot el món riu", una variada propuesta para vivir las calurosas noches estivales

CONCIERTOS EN LAS ERMITAS

Por otra parte, el ciclo Nits d'Estiu a la Ermita de la Magdalena llenará de música el emblemático paraje. Se trata de un festival que contribuye a diversificar la oferta cultural y que se llevará a cabo todos los sábados de agosto. De esta manera, los conciertos en la ermita de la Magdalena están programados a las 22 horas y serán de acceso libre hasta completar el aforo. El ciclo comienza el 29 de julio con la Rondalla Vora Sequia. En agosto comenzará el sábado 5 con la actuación de Homeless; el 12 de agosto con Los Sueters; el 19 de agosto con Serenadiat; y cerrará el ciclo con la actuación el 26 de agosto de Mariló&CIA.

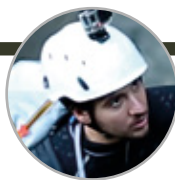
Además, desde el Ayuntamiento también se han organizado actuaciones musicales en otras ermitas de Castelló, como la que tendrá lugar el 14 de agosto en Sant Francesc de la Font.

RUTAS NOCTURNAS POR CASTELLÓN

Desde el Patronato de Turismo también se propone realizar un recorrido literario nocturno por las calles de la ciudad de Castellón. "Leer un texto literario es adentrarnos en un viaje de emociones, es transformar el tiempo en el que vivimos, es generar mundos imaginarios que nos inspiran, que nos atraen". Por eso, desde el Patronato proponen enseñar el patrimonio arquitectónico más relevante de la ciudad de Castelló de los siglos XVIII y XIX mostrando los rincones más entrañables, simbólicos y hacerlo cuando caiga la noche.

En este paseo, los visitantes pueden descubrir los edificios emblemáticos de la ciudad y recrearse con textos de la literatura clásica contemporáneos. El punto de encuentro es el Instituto Francisco Ribalta, en la Avenida del Rey Don Jaime, a las 22 horas. En esta ocasión, sí se solicita reserva previa de entradas.





Barranquismo en el cañón del río Chico

El río Chico o Pequeño nace en la localidad de Fuentes de Ayódar y desemboca en el río Mijares tras bordear la población de Espadilla.

Con un caudal estable, este afluente presenta diversos tramos con pozas y piscinas naturales que son visitadas por turistas y lugareños en la época estival.

En su curso medio el río discurre entre dos grandes montañas de roca caliza, Peña Saganta y Turio, formando un cañón de intrincado acceso. Este tramo, debido a su escaso desnivel es perfecto para iniciarse en la actividad de barranquismo.

Para acceder al mismo se debe seguir el camino que remonta el río por su margen derecho y, posteriormente, proseguir por una antigua acequia que enlaza con un azud, punto de inicio del descenso.

Durante el recorrido badinas y pozas de diferente envergadura se intercalan con pequeñas cascadas y exiguos resaltes. En los alrededores, la vegetación típica de ribera, intenta abrirse paso entre el suelo calcáreo.

Saltos, nados y destrepes serán necesarios para superar los diferentes obstáculos naturales que aparecen en el itinerario y que harán las delicias de los amantes de esta actividad deportiva.

Con los guías titulados de Nucs podrás disfrutar de esta y otras experiencias en el interior de Castellón de forma amena y segura.







Víctor J. Maicas

Escritor

Frankfurt y sus atractivos

Situado a pocos kilómetros de la ciudad, el aeropuerto de Frankfurt es uno de los más grandes de Europa y con mayor tráfico aéreo. De hecho, es como una ciudad dentro de la gran ciudad. Setenta y cinco mil empleados hacen que el engranaje funcione a la perfección, con vuelos procedentes de medio mundo. Y hago mención al aeropuerto porque muchas personas lo han visitado y sin embargo no conocen la ciudad. Vuelos de conexión, ferias, eventos y convenciones hacen que muchas almas hayan estado en él, pero, como decía, no han pisado la ciudad. Y es un error, puesto que Frankfurt bien merece una visita, de al menos un día.

Desde la estación central, cojan la avenida de Kaiserstrabe y en línea recta, y en pocos minutos, llegarán a la plaza de Willy Brandt, en donde los recibirán un puñado de rascacielos y es que acaban de entrar en el barrio financiero. Admiren sus formas y sigan caminando hasta el cercano casco antiguo de la ciudad, Römenberg, una histórica y bella plaza en donde se sitúan varias edificaciones que merecen ser visualizadas repetidamente, como el ayuntamiento o la antigua iglesia de San Nicolás, entre otras. Una vez en este punto,



callejen para encontrar el edificio de la Bolsa o el de la Ópera. Por supuesto, si su intención es ir de compras, acérquense hasta Zeil, una calle peatonal con infinidad de comercios. Si van con niños, visiten el museo de Ciencias Naturales, con sus grandes dinosaurios frente a la entrada del mismo. Aunque si su intención es la visita de varios museos, entonces crucen el río para admirar un sinfín de edificios dedicados a este menester.

Sí, si llegan alguna vez a pisar el aeropuerto de Frankfurt, resérvense al menos un día para visitar una ciudad con múltiples atractivos. ¡Que disfruten de la experiencia!





El aeropuerto de Castellón *se lanza a por nuevas rutas*

Impulsa una campaña para lograr, al menos, cuatro conexiones con Francia, Alemania, norte de Italia y Reino Unido

El aeropuerto de Castellón ha licitado dos campañas de posicionamiento encaminadas, por una parte, a la captación de nuevas rutas europeas y, por otra, a la consolidación de conexiones con destinos nacionales.

La campaña dirigida al ámbito europeo contempla la programación, promoción y prestación efectiva de, al menos, cuatro nuevas líneas regulares, de carácter anual o estival, con los siguientes mercados: Francia, Alemania, norte de Italia y Reino Unido.

Necesariamente, tres de las rutas deberán conectar, respectivamente, con Francia, Alemania y Norte de Italia. Respecto a la ruta de Reino Unido, queda abierta la posibilidad de que enlace, en lugar de con este destino, con alguno de los otros tres mercados. En el caso de Francia, se primará que la conexión sea con París.

Las rutas podrán activarse de manera escalonada durante los cuatro años de vigencia del contrato, fijándose un mínimo de dos conexio-

nes en el primer año (2024) y de cuatro en el tercero (2026). Todas las rutas deberán operar con, al menos, dos frecuencias semanales.

El contrato fija un importe máximo de un millón de euros por anualidad y variará en función del número de conexiones operadas y de si éstas son de carácter anual o estival.

En la línea de anteriores campañas, la compañía adjudicataria deberá realizar un plan de promoción en el que posicione el aeropuerto de Castellón y su área de influencia como destino.

Consolidar rutas nacionales

Por su parte, la campaña de consolidación en el mercado nacional tiene como objetivo la operación, a partir de 2024, de dos conexiones estivales: una con Sevilla y otra con Bilbao.

Esta campaña también tiene una duración de cuatro años y el importe máximo previsto para la suma de las dos rutas es de 500.000 euros por anualidad.

La Diputación intensifica los tratamientos para la prevención en la lucha contra los mosquitos

La Diputación intensifica las labores de vigilancia y los tratamientos para la prevención en la lucha contra los mosquitos en la provincia. Esta es una de las prioridades que ha marcado la presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, en la institución provincial. “Las inspecciones que se realizan semanalmente en los municipios adscritos al contrato de la Diputación son primordiales para la detección de posibles focos y actuar en ellos inmediatamente”, indicó la presidenta durante su visita al término municipal de Xilxes.

En este sentido, a la Diputación le corresponde actuar en las zonas de marjal y en el medio natural, así como realizar análisis semanales de situación en el medio urbano para remitirlos a los ayuntamientos, quienes tienen la competencia para la realización de los tratamientos en las zonas urbanas de sus respectivos términos municipales.

La presidenta también solicita a la Dirección General de Salud Pública que depende de la Generalitat Valenciana “más inversión” en el tratamiento contra los mosquitos.



El Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola se consolida como un festival de gran calidad y referente cultural



El Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola, organizado por la Diputación de Castellón, se ha consolidado como un festival de gran calidad, “convirtiéndose en todo un referente cultural y en una cita ineludible entre los amantes de los clásicos”, según el diputado de Cultura, Alejandro Clausell. “Trabajaremos por seguir convirtiendo a la provincia de Castellón en un gran contenedor cultural ofreciendo una programación que llegue a todos los públicos y que sea referente por su calidad y excelencia, como es el caso del Teatro Clásico Castillo de Peñíscola”, añadió.

Como novedad de este año, y gracias al apoyo económico de la Diputación de Castellón, el festival se ha convertido en generador de espectáculos teatrales, con una producción y tres coproducciones, dos de ellas nacionales, y una autonómica.

Apoyo a los festivales de música

La presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, muestra su apoyo a los festivales de música como “ejes estratégicos de desarrollo turístico de la provincia”. La presidenta, subrayó que “el binomio Castellón y festivales es una fórmula más que exitosa y desde la Diputación seguiremos impulsando la marca 'Castellón Tierra de Festivales', mostrando así todo nuestro apoyo a los promotores de estos eventos, ya que son un producto turístico de primer nivel y suponen un importante revulsivo económico en la provincia, generando riqueza y oportunidades de empleo”. Con los festivales se prevé un impacto económico de alrededor de 60 millones y la generación de 2.500 puestos de trabajo.

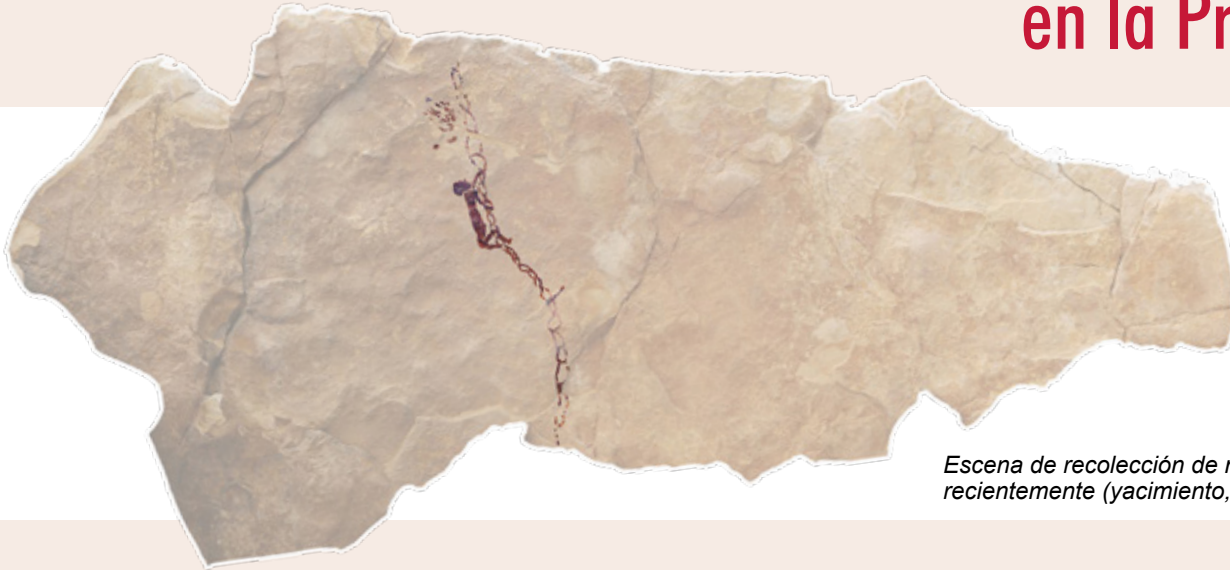
Concurso de Regeneración Urbana



Los proyectos cerámicos de Arañuel y Montán ganaron--primero y segundo, respectivamente-- de la sexta edición del Concurso de Regeneración Urbana (CRU VI) de la Diputación de Castellón.

El veredicto se hizo público en una gala celebrada en Forcall, en el espacio 'Tellus Forcall'. La presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, ensalzó la cerámica como parte esencial de la provincia de Castellón, porque “es el pegamento que une nuestro territorio”. En cuanto a los ganadores, cada uno de ellos recibirá una inversión de 225.000 euros para ejecutar los proyectos profesionales, además de 28.125 euros para cada uno de los dos equipos ganadores.

Las sociedades levantinas dominaban la *escalada* y el *uso de material* para minimizar el riesgo durante su práctica ya en la Prehistoria

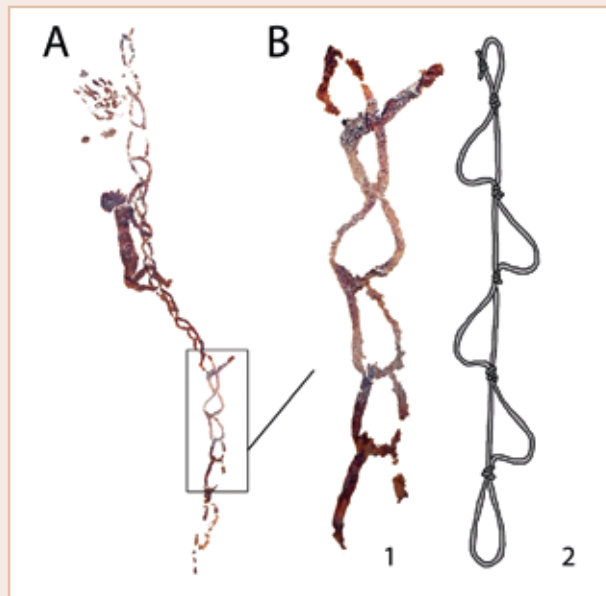


Escena de recolección de miel hallada recientemente (yacimiento, Barranco Gómez)

Algunas tradiciones rupestres, particularmente el arte rupestre levantino, ofrecen singulares testimonios gráficos para aseverar que las sociedades levantinas dominaban la escalada y el uso de material para minimizar riesgos durante su práctica, según el artículo publicado en el *Cambridge Archaeological Journal* por los investigadores Manuel Bea (Universidad de Zaragoza), Dídac Román (Universitat Jaume I) e Inés Domingo (ICREA/Universitat de Barcelona).

En España, el arte rupestre levantino ofrece los mejores ejemplos gráficos de toda Europa que muestran diversos usos de las cuerdas, incluida la escalada. La escena descubierta recientemente en el yacimiento de Barranco Gómez (Teruel) incluye el más complejo uso de las cuerdas visto hasta ahora en el arte levantino. Este trabajo explora, a raíz de esa escena que ilustra el uso de una escala de cuerda para alcanzar un panal de abejas, las representaciones que existen para aportar más datos sobre su uso y las tecnologías que las hicieron posibles.

La observación detallada de las representaciones que existen en Albacete, Castellón, Huesca, Teruel y Valencia no permite identificar las técnicas de fabricación de cuerdas (fibras retorcidas o trenzadas), pero su uso y longitud muestra que las sociedades levantinas estaban tecnológicamente avanzadas en la producción de cuerdas de calidad y contaban con una técnica refinada adaptada a la obtención de cuerdas largas para actividades de escalada.



Detalle de la escalera comparada con las escaleras de escalada actuales.

La recolección de miel es la única actividad bien definida en las representaciones estudiadas. La producción de una cuerda de unos 25 metros debía implicar mucho tiempo y esfuerzo, tanto para recolectar las materias primas como para fabricarlas. El riesgo de escalar a esta altura únicamente con simples escaleras de cuerdas muestra la importancia de la recolección de miel y cera para estos grupos humanos.

Las escenas muestran variedad en los sistemas de escalada, que han sido divididos en dos grupos según su tamaño, morfología y flexibilidad por los investigadores: escaleras o

mástiles rígidos y sistemas flexibles, que estaría relacionada también con el uso de diferentes materias primas.

Si bien el arte rupestre levantino tiene una amplia distribución, la representación de los sistemas de escalada (cuerdas y escaleras) está agrupadas en dos regiones: el Maestrazgo por el norte (Castellón y Teruel) y el Macizo del Caroig (Alicante) por el sur. Esto lleva a pensar al equipo de investigación que refleja algún tipo de comportamiento, código territorial o del valor simbólico que se le otorga.

La mayoría de las escenas analizadas son bien conocidas, pero el detalle de las cuerdas y su tecnología no había sido estudiado en su conjunto. El trabajo ha sido financiado por el Consejo Europeo de Investigación; el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades; la Generalitat Valenciana y el Ministerio de Economía y Competitividad.



AGUA DE
BENASSAL

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

Esta botella que no haya sido abierta a presencia del consumidor

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

AGUA DE FUENTE EN SEGURES

LA MEJOR PARA
LA MEJA
BENASSAL

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

8 424553 212109

UNA 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