

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 148 - Septiembre 2023 - 2€

Paraíso mediterráneo a tu alcance:

10 motivos para elegir la ciudad de Castellón





Grau de Castelló

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	15
Producto Gourmet: Pacharán Azanza (Navarra)	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Vinos espumosos, cavas y champanes	8	Ruta turística	18
Prod. de Castelló: Huevos Camperos Boverals (Vinarós)	9	Literatura y viaje: Culla	20
Producto de la Com. Val.: Boquerón Valenciano	10	Aeroport de Castelló	21
Tienda el Pilar, un referente gastronómico	11	Diputación 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

Turismo de Festivales

La provincia de Castellón es uno de los principales destinos europeos, a la hora de elegir turismo de festivales. Es por lo que hay que saber aprovechar este tirón que genera oportunidades económicas como el FIB o el Arenal Sound, dos grandes plataformas de promoción turística internacional.

Los ayuntamientos y, sobre todo, la Diputación Provincial, deben fomentar este tipo de turismo y sumarlo al de sol y playa, golf, gastronómico, cultural, deportivo, etc. Los festivales se han convertido, de unos años a hoy, en una fuente de atracción turística que debemos aprender a gestionar y sacarle todo el jugo posible. Son muchos puestos de trabajo y mucho dinero el que hay en juego.



Restaurante Nou Escull

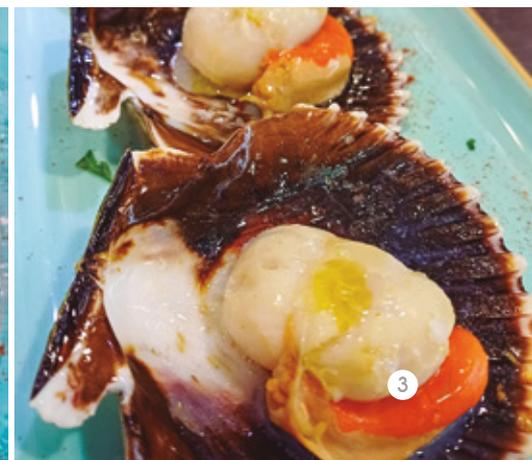
Grau de Castelló

Facebook: *Restaurante Nou Escull*

La tradición marinera del Grau de Castelló queda patente en la cocina del Restaurante Nou Escull, donde se puede disfrutar de excelente pescado fresco, un pulpo tierno y lleno de sabor, así como de riquísimos arroces, con infinidad de variantes de ingredientes, entre los que destaca la galera o la alcachofa. Por eso, cualquier amante de los sabores mediterráneos siempre encontrará en este restaurante la oportunidad de comer bien y con un servicio impecable.

Nou Escull ocupa un acogedor local donde degustar cuidadas elaboraciones gastronómicas, siempre según temporada, con un toque actual que siempre busca sorprender a sus clientes. Cuenta con una variada carta y ofrece también menús. Destaca su bodega, con una gran selección de vinos, y exquisitos postres caseros.

Sin duda, una oportunidad de vivir una experiencia gastronómica mediterránea con productos de calidad superior.



La Bodeguilla

Castelló

Instagram: labodeguillacastellon



En pleno centro de Castelló, la Bodeguilla es uno de esos lugares perfectos para compartir, en pareja o con amigos, unas exquisitas tapas, acompañadas de excelente vino. Una cocina sencilla, en la que destaca un producto fresco y de gran calidad. Sepia, pulpo, bravas, caracoles, albóndigas, callos o una variada oferta de mariscos, junto a diferentes tostas,

como la de solomillo, son solo algunas de las preparaciones de la Bodeguilla, que cuenta con salón acogedor y muy bien decorado. Una propuesta culinaria en la que no falta los cuidados postres, entre los que destaca la tarta de queso.

La base de su secreto es la elaboración casera de una buena materia prima, además de una cuidada presentación.



Bar-Restaurante Mijares

Montanejos

Facebook: Bar Mijares Montanejos



Variedad de tapas y succulentos bocadillos y hamburguesas. En el Bar-Restaurante Mijares todo es autóctono. Ubicado en el centro de Montanejos, ofrece una gran variedad de tapas. Calamares, patatas bravas o berenjenas rebozadas, alcachofas son solo algunas de las propuestas culinarias con sabor casero, junto a originales bocadillos preparados al momento, sin olvidar el riquísimo chuletón

o los tradicionales platos combinados. Y para finalizar, un sabroso postre –muy recomendable la tarta de chocolate– y un excelente carajillo.

El Bar-Restaurante Mijares se ha convertido un punto de encuentro de los amantes del buen almuerzo y los visitantes de Montanejos que necesitan reponer fuerzas tras una larga caminata o una intensa jornada en las aguas termales del municipio.





www.congeladosdil.com

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



Pacharán AZANZA

(Navarra)



El Pacharán Azanza es fruto del esfuerzo y la ilusión de cinco generaciones que llevan más de cien años elaborando un licor artesano de calidad, a partir de las mejores endrinas, conocidas como arañón en Navarra, maceradas en anís, sin emplear ningún aditivo, aromatizante, ni colorante. Es lo que hace que esta bebida sea un producto gourmet de calidad y con identidad propia.

En la actualidad, el Pacharán Azanza está producido bajo los estrictos parámetros de calidad del Consejo Regulador

Pacharán Navarro, Reyno Gourmet y Artesanos de Navarra. Cabe destacar que el pacharán está arraigado en la cultura y la gastronomía de esta región navarra. De hecho, sus orígenes se remontan a la Edad Media y con el tiempo ha pasado de ser un producto medicinal a convertirse en una apreciada bebida espirituosa con Indicación Geográfica Protegida.

El Pacharán Azanza, que se caracteriza por su calidad y brillo, consigue transmitir una combinación de matices, aromas y contrastes que lo hacen genuino.

Más información

<https://www.pacharanazanza.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.





LUSTROS

Gramona es una bodega firmemente comprometida con el entorno. Desde Sant Sadurní d'Anoia elaboran vinos respetando al máximo el medio ambiente en todo el proceso de elaboración.

Desde la viña, siguiendo las premisas de la agricultura biodinámica y preservando el equilibrio natural del entorno apostando por la regeneración de los suelos, hasta la bodega, donde siguen elaborando de manera tradicional como se hacía a principios del siglo XX, con una apuesta clara por el uso de materiales biodegradables en los embalajes de sus vinos. Vinos comprometidos con el paisaje.

El **III Lustrós 2014** es un espumoso elaborado con las variedades **Xarel.lo** 70% y **Macabeo** 30% procedentes de la finca **Font de Jui**, vendimiadas manualmente y encubadas por gravedad para su fermentación. La crianza en rima se prolonga más de 80 meses con la utilización de doble corcho, durante la rima y la posterior salida al mercado.

Muestra color de paja, limpio y brillante, con reflejos dorados. Ofrece

aromas intensos y expresivos. Encontramos fruta de hueso madura y fruta blanca, además de hierbas mediterráneas como el romero y el tomillo. Las notas de crianza son muy evidentes, con toques de frutos secos, corteza de pan tostado

La entrada en boca es poderosa, con una gran estructura. Las burbujas finísimas se funden en el vino y aportan una textura aterciopelada. Tiene una gran frescura y verticalidad, con un final de boca lleno de sensaciones minerales.

Se trata de un vino plenamente gastronómico. Gracias al equilibrio entre estructura, cremosidad y frescura, marida con una infinidad de materias primas y elaboraciones, entre las cuales destacamos el jamón ibérico, el foie, las carnes frías, el marisco y los arroces.

Sirvan estas líneas como homenaje a **Xavier Gramona Sande**, vicepresidente de la compañía, y que murió recientemente tras una caída en su bodega. Gran emprendedor y divulgador de los vinos espumosos, del que guardo un gran recuerdo.





Huevos Camperos Boverals

(Vinaròs)

Los Huevos Camperos Boverals tienen un auténtico sabor mediterráneo. Y es que proceden de gallinas criadas al aire libre, en la granja familiar Boverals, de Vinaròs, entre naranjas y flores de azahar, donde reciben una alimentación 100% natural, “formada por cereales nobles, como son el maíz y soja, junto al picoteo diario de los productos de la madre naturaleza”.

Sin duda, esta forma de cuidar y mimar a las gallinas permite obtener huevos de una calidad superior, certificados como producto Kilómetro 0, saludable y sostenible.

Además, otro de los secretos de los Huevos Camperos Boverals es la frescura porque se recogen diariamente. Las gallinas disponen de unos amplios espacios donde pueden moverse con tranquilidad y así conseguir una puesta saludable y natural.

Por otra parte, se introducen innovaciones en la Granja continuamente para adaptarse a las nuevas tendencias ecológicas con el único fin de ofrecer al consumidor huevos de producción natural, con calidad y sabor.



Más información:

www.granjaboverals.com



Boquerón valenciano

un azul muy sano

El verano es la mejor época para disfrutar de las excelencias del pescado azul. Es cuando están en su mejor momento, en sazón, llenos de ácidos grasos, omega-3 excelente para nuestro organismo.

En el número anterior de Castelló Turisme i Gastronomia hablamos de la sardina. Este mes lo haremos de su primo hermano, el boquerón, un pequeño pescado azul muy cotizado debido a su escasez. En nuestro mar Mediterráneo se han visto mermadas sus capturas. Según los expertos, el cambio climático ha sido una de las principales causas junto a la sobre explotación de los caladeros y otros factores.

La lonja de Castellón es una de las lonjas donde más boquerón se subasta. La flota del Grau de Castellón utiliza un arte para su captura muy selectivo y sostenible, la pesca de cerco, también conocida como de fanal o de la luz.

Es una especie que habita en el Océano Pacífico, en el mar Cantábrico y en el Mediterráneo. En los meses de primavera y verano, cuando el sol calienta la superficie de las aguas del mar, bancos de boquerones ascienden

a la superficie para alimentarse y reproducirse. Es este momento cuando han adquirido más grasa y su carne es más aromática y sabrosa.

Desde el punto de vista nutricional, la grasa que contiene es muy rica en Omega-3, ideal para nuestro sistema cardiovascular. Cuando se consume entero y con espinas, principalmente en semiconserva (anchoa), se aprovecha el calcio que contienen sus espinas, la cantidad que aportan 100 gramos es similar a la de un vaso de leche.

Son protagonistas de algunos de los platos más populares: En la costa mediterránea se consume en vinagre; y en Andalucía, es parte del "pescaíto frito". En el País Vasco se sirven en cazuelas con guindilla o al pil-pil. Son muy afamadas las anchoas en salazón del Cantábrico y las de la costa Brava.

Es una especie muy apreciada para la realización de conservas o semiconservas gracias a su intenso aroma y a la suavidad de su carne. Sin embargo, se pueden consumir de muchas otras formas y en todas conservan su aroma y sabor propio. Resultan deliciosos rebozados con un aceite de oliva de calidad, fritos al ajillo, asados al horno o elaborados simplemente a la plancha y acompañados de una salsa vinagreta.

Como curiosidad, el mayor elaborador de anchoas (boquerón en semiconserva o salazón) tiene su razón social en la localidad de Vinaròs.



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

"All y pebre" de boquerón

- ½ kilo de boquerones limpios y sin cabezas.
- ½ vaso.
- 1 cabeza de ajo.
- 1 cucharada de pimentón murciano.
- 1 guindilla.
- 250 gramos de patatas de Vistabella.
- Agua mineral.
- Sal y pimienta recién molida.

Pelar las patatas y trocear, (chascar) picar los ajos, dejando dos dientes enteros. Se fríen los ajos, y cuando estén dorados, los retiramos y reservamos. Se añade el pimentón, se remueve rápidamente y añadimos un vaso de agua. Cuando empiece a hervir, incorporamos las patatas; se dejan hervir 5 minutos y añadimos los boquerones; si es necesario se puede añadir más agua, sin que llegue a cubrir. Salpimentar y se deja cocer 10 minutos a fuego vivo.

Es muy importante chascar las patatas, para que el caldo quede espeso. Al finalizar la cocción, picar los dientes de ajo al mortero y añadir un trozo de patata cocida. Se pica bien y se añade al guiso. Dejamos reposar 5 minutos y listo. Opcionalmente se le puede añadir a la picada una puntita de canela, piñones tostados o almendra frita.

Es un guiso que está más bueno si se elabora un día antes.



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



Calidad, distinción y una atención personal extraordinaria han identificado a la Tienda el Pilar como un referente del sector gourmet en Castellón. Con más de cien años de historia El Pilar, es la más antigua y tradicional tienda de Castelló, que ofrece a sus clientes un gran surtido de exquisiteces alimenticias y una variada bodega de vinos, licores, cavas y champán.

Está ubicada en el centro comercial de Castellón y se caracteriza por la gran variedad de sus productos. Siempre de una calidad superior. Ofrece una alta gama de charcutería, con la presencia ineludible del jamón ibérico y de quesos de distintas denominaciones y países. Así, En el Pilar, el cliente podrá encontrar los mejores embutidos y jamones, como el jamón de Jabugo de Sánchez Romero Carvajal, uno de los referentes inexcusables de la gastronomía española desde sus inicios en 1879, o los embutidos de Casa Riera Ordeix. Después hay secretos en el corte y en la preparación, que pueden cambiar radicalmente la experiencia en el paladar. Precisamente en estos detalles es donde la tienda El Pilar se diferencia también.

Por lo que se refiere a los quesos, se apuesta por los mejores de la provincia y cuentan también con una extensa variedad de quesos nacionales, destacando los quesos manchegos. Además, entre los quesos internacionales, están los más afamados de procedencia francesa, así como el parmesano reggiano de Italia o los quesos suizos y holandeses, entre otros muchos.

A esta gran oferta hay que sumar una gran variedad de conservas y en exquisiteces, se puede encontrar caviar y el "foie".

El vino español con sus denominaciones de Rioja, Ribera del Duero y de la Comunidad Valenciana también ocupa grandes estantes. Tampoco hay que dejar atrás la extensa oferta de los vinos de Italia y de Francia, además de otras regiones vinícolas del mundo, con las referencias más conocidas.

Por otra parte, los dulces tienen un espacio especial en El Pilar, con una amplia selección de las mejores galletas y chocolates del mundo, sin olvidar los productos autóctonos.

Finalmente, el amplio catálogo de licores, cavas y champán es otro de los atractivos del Pilar, tanto por su diversidad, calidad y originalidad.

Sin duda, el Pilar es más que una tienda, es un espacio único para disfrutar de la mejor gastronomía. Les esperamos en la **Calle Colón de Castellón** o contacte con nosotros por WhatsApp **634 27 56 14**

Casa Rural La Bóveda

Sant Jordi · www.ruralsport.es



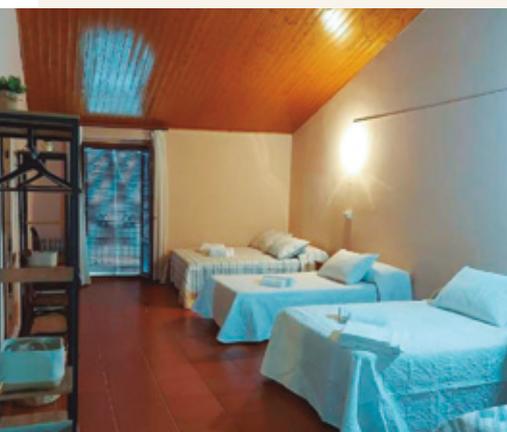
La casa rural La Bóveda es un alojamiento pensado especialmente para grupos de ciclistas, en la población de Sant Jordi. En la vivienda, que fue totalmente rehabilitada utilizando materiales naturales como arcilla, madera y hierro, se ha tenido en cuenta, sobre todo, el bienestar y confort de los huéspedes. Por ese motivo, la casa está diseñada y orientada siguiendo los principios del Feng shui,

y cabría destacar, especialmente, los colchones de gama alta. Así, dispone de habitaciones de matrimonio, dobles e, incluso, una con literas; además de baños y cocina totalmente equipados.

La ubicación de la casa es ideal para quienes les gusta pedalear por carreteras poco transitadas y rodar por los puertos más emblemáticos del Maestrat, como el Puerto de Bel o el Puerto de Fredes. Así, en La

Bóveda, Casa Rural se ofrecen servicios e itinerarios que ayudan a subir puertos del Maestrat y pasos míticos, así como otros menos conocidos por carreteras poco transitadas. También ponen a disposición de los visitantes una experiencia de ciclismo completa. La casa rural es capaz de acoger cualquier tipo de bicicleta y se adapta perfectamente a las necesidades de ciclistas y triatletas.

Casta Tòfol Catí · Facebook: Casa Tòfol



Casta Tòfol es un acogedor alojamiento turístico con capacidad para 15 personas, con cinco camas de matrimonio y cinco individuales. Está ubicado en la población de Catí y cuenta con todas las comodidades. Se distribuye en dos grandes comedores, cocina, tres cuartos de baño, varias habitaciones, patio interior y terraza. Además, consta de cocina totalmente equipada. También dispone de chimenea.

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.



Beberse el huerto,

LA NUEVA TENDENCIA DE FLORETTE PARA EL VERANO

Escarolinha, Espinaca Sour y Bloody de la Huerta: tres recetas sorprendentes y saludables de mixología con vegetales, 0% resaca, 0% desperdicio y 100% fresca y sabor del huerto

Este verano, Florette, marca referente en acercar “del huerto a casa” vegetales y ensaladas frescas y listas para disfrutar, va un paso más allá y ha creado un nuevo concepto para beberse el sabor, las vitaminas y la frescura del huerto.

La **vegttelería de Florette** presenta el sabor y las texturas de los vegetales de sus huertos de proximidad y trabaja las recetas desde el concepto de 0% desperdicio alimentario, ya que se hace uso de todas las partes de los vegetales en los licuados.



Escarolinha es un licuado de escarola junto a una textura suave de nitrógeno aderezado con cúrcuma, té verde y jengibre. El rim de petazetas de zanahoria en la copa Martini, en la que se recomienda servirlo, le dan aspecto de cóctel clásico.



Espinaca Sour es un licuado de espinaca combinado con la acidez y la burbuja natural de la fermentación de la kombucha. Se redondea con el balance que aportan la miel y la menta.



Bloody de la Huerta combina la acidez propia del tomate con un suave licuado de manzana que aporta la cantidad justa de dulzor. El toque espectacular es la corona sobre un palito de apio natural, la espuma de burbujas de rúcula.

La obtención de sabores puros como el de escarola o el de rúcula mediante su licuado permite encontrar sabores potentes y poco habituales para el paladar, que, sin embargo, armonizan muy bien con otros más relacionados con la coctelería.

Este viaje por los sabores de los huertos de proximidad de Florette son un canto al consumo fresco de los productos que nos da la tierra, preparados de una forma sorprendente.



Santuario de la Mare de Deu de la Balma

(Sorita)

Es uno de los santuarios más espectaculares de la Comunitat. Ubicado en el término municipal de Sorita, se localiza en la ribera izquierda del río Bergantes. Cabe destacar que el nombre de la Balma es un topónimo geográfico y hace referencia a una especie de concavidad alargada producida por la erosión. El santuario está empotrado en dicha concavidad, en una inmensa mole petrea que parece que vaya a desplomarse sobre el cauce del río.

El santuario está todo él enclavado en la roca, en un abrigo natural y presenta fachada con balcones, balaustres y muros de cañizo y cal. Un largo tramo de escaleras ascendentes conduce a la gran casa hospedería. A ambos lados de la puerta de acceso,

se encuentran las escaleras que conducen al piso superior, donde se estructuran diversas dependencias, destacando la llamada sala de las danzas, de mayores proporciones y con arcos de medio punto cegados.

Además, en el mes de septiembre se celebran las fiestas en honor a la Virgen, con una multitudinaria procesión de Sorita al Santuario de la Balma, que está repleta de danzas tradicionales y representaciones, como la de la "Lucha del Ángel y el Demonio", junto a la Cruz Cubierta de la Balma, que está debajo de un casalicio con cuatro columnas robustas, con una cúpula que alberga frescos de Juan Francisco Cruella de 1860. Está construida de mampostería y está cubierta con tejas árabes.

GRUPO
LA
GUIN
DILLA



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Un paraíso mediterráneo a tu alcance: Los 10 motivos para elegir la ciudad de Castellón

La ciudad de Castellón ofrece innumerables actividades y planes por descubrir para disfrutar de esta capital mediterránea que ofrece una diversidad de entornos naturales que invitan a la exploración, así como emocionantes opciones para disfrutar al aire libre y los deportes acuáticos. Los paladares más exigentes encontrarán deleite en la abundante oferta gastronómica, donde el arroz, la huerta y los pescados frescos destacan como su gran tesoro culinario. Además, la riqueza cultural y la variedad del ocio local se entrelazan en una experiencia verdaderamente inolvidable para cada turista que se aventura a descubrir los encantos de esta ciudad costera.

La capital de la Plana se presenta como una opción accesible y bien conectada, ofreciendo diversas posibilidades para llegar a ella. Su estación de tren cuenta con frecuentes servicios de alta velocidad, facilitando la llegada desde ciudades cercanas como Valencia o Madrid. Los vuelos al cercano Aeropuerto de Castellón-Costa Azahar, son una alternativa para quienes buscan llegar por aire. Además, las carreteras están bien conectadas y en buen estado.

Así, el Patronato Municipal de Turismo de Castellón ha elaborado un listado de opciones que cualquier visitante debe tener en cuenta para disfrutar de una estancia en la ciudad mediterránea:

1. Playas con Bandera Azul, a solo unos minutos del corazón de la ciudad.

Castellón ofrece a sus visitantes playas de alta calidad, algunas de las cuales, distinguidas con bandera azul, a tan sólo unos minutos del centro de la ciudad. Entre las playas con esta distinción se encuentran Playa del Gurugú y Playa del Pinar.



La capital de la Plana se presenta como una opción accesible y bien conectada a través de avión, alta velocidad o la red de carreteras con las principales capitales españolas

En el caso de la Playa del Serradal, cuenta con una Q de Calidad Turística y un dunar protegido que no deja indiferente a ninguno de sus visitantes. Las tres playas ofrecen varias actividades acuáticas como surf, pádel y buceo, entre otras actividades acuáticas.

2. Delicias gastronómicas: El arroquito de Castellón.

Su gastronomía es una verdadera joya mediterránea que combina la riqueza de la tierra, el mar y el producto local en sus platos. Entre sus delicias más destacadas se encuentra el famoso "Arroquito de Castellón", una verdadera muestra de identidad de la ciudad costera. Esta exquisita preparación culinaria se basa en la tradicional receta de arroz, enriquecido con productos locales de la huerta y capturas frescas de la lonja del Grao.

3. El carajillo o "cremaet".

La receta del carajillo castellanense consiste en quemar una pequeña cantidad de licor, generalmente brandy, coñac o ron y otros ingredientes como limón y canela, verterlo en un vaso o taza y luego añadir el café. Pero, con el tiempo, se han desarrollado diversas variaciones. Es toda una institución gastronómica para los castellanenses.



4. El Fadri, una torre medieval única en el centro de la ciudad.

Constituye un tesoro histórico y patrimonial en el corazón de la ciudad, la plaza Mayor. Con una imponente altura de 60 metros, esta torre exenta es un monumento que merece una visita obligada. Su construcción se inició en el siglo XV, pero su finalización se demoró hasta el año 1604.

5. Descubre la arquitectura recorriendo sus calles.

En su recorrido por las calles de Castellón es posible encontrar diferentes épocas y estilos arquitectónicos que se entrelazan de manera armoniosa. Además, Castellón cuenta con importantes edificaciones históricas, como la Catedral de Santa María, el Ayuntamiento, o el edificio de Correos.

6. El Mercado Central: tesoro gastronómico.

Es un símbolo de la ciudad, que encarna sus raíces, productos locales y patrimonio cultural. Adentrarse en su interior es sumergirse en un recorrido histórico, donde el legado de generaciones se entrelaza con la naturaleza y la riqueza de los productos locales.

7. Enclaves únicos y paseos agradables: La Magdalena y el Castell Vell.

Ubicado en el cerro de la Magdalena, el Castell Vell, construido entre los siglos XI-XIII, conforma un conjunto histórico junto a la Ermita de La Magdalena. Sin duda, es una opción perfecta para emprender un apacible paseo en compañía de la familia o pareja, aprovechando el magnífico clima mediterráneo que engalana este mágico rincón.

8. Historia y cultura con la patrona de la ciudad.

La Basílica de la Virgen de Lledó es un lugar único para quienes vengan a conocer Castellón. La majestuosa basílica es un icono religioso y cultural de la ciudad, dedicada su patrona, la Virgen de Lledó.

9. La Guerra Civil en el centro de la ciudad de la Plana.

Visitar el Refugio Antiaéreo de Castellón es una experiencia única y conmovedora que te sumerge en la historia de la ciudad durante la Guerra Civil Española. Este refugio subterráneo fue construido para proteger a los ciudadanos de

los bombardeos aéreos que tuvieron lugar durante aquel período oscuro de la historia.

10. El parque Ribalta, un paseo en contacto con la naturaleza en el centro de la ciudad.

Conmemorando al pintor Francisco Ribalta, este parque histórico se ha convertido en una zona verde de gran importancia para la ciudad y un lugar de encuentro para locales y turistas. Cuenta con un peculiar estanque que alberga patos y cisnes, un quiosco en el antiguo palomar y su famosa Pérgola para eventos culturales. Un lugar especial para disfrutar de la naturaleza y un rato de tranquilidad.

En definitiva, Castellón ofrece un sinfín de oportunidades para disfrutar en las vacaciones, ya sean de verano o en cualquier época del año. Su riqueza cultural, gastronómica y arquitectónica permite realizar múltiples actividades en esta ciudad costera que goza de cientos de horas de sol y un agradable clima mediterráneo. Descubre Castellón y déjate sorprender por la Capital de la Plana.

Vía ferrata “El Castell d’Atzeneta”

Atzeneta del Maestrat, situada en las estribaciones del Peñagolosa, mantiene la huella de la pasada dominación islámica en su estructura urbana, sus construcciones hidráulicas e incluso su nombre, correspondiente a la tribu bereber que se asentó en estas tierras: los Az-Zanata.

De origen también islámico, a 3km de la población y rodeado por un paraje natural, se encuentra el castillo d’Atzeneta conocido también como el Castell o el Castellar. De esta antigua fortaleza se conserva únicamente el torreón ya que parte de su estructura fue aprovechada para la construcción de una ermita.

Este singular conjunto se ha revalorizado con la creación de una vía ferrata que asciende por una de las laderas del peñón sobre el que se ubica. De esta forma, el turismo deportivo viene a complementar el turismo patrimonial habitual de la zona.

La vía ferrata, de corto recorrido y baja dificultad, destaca por la construcción de un puente tibetano de medio centenar de metros. El acceso hasta la misma se realiza a través de la senda marcada situada junto al parking del castillo.

El primer tramo de la vía está instalado sobre una pared vertical sobre la que se realizan algunos pasos laterales y pequeños desplomes durante su ascenso. Seguidamente el puente tibetano, con más de 12 metros de altura, conduce hasta el punto de inicio del trayecto. Un itinerario perfecto para los que se quieren iniciar en esta práctica deportiva con unas vistas privilegiadas del lugar.

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



Jorge Martínez Pallarés

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





La belleza de Culla



Víctor J. Maicas
Escritor

Situada en el interior de la provincia de Castelló, este pequeño municipio tiene encantos para satisfacer a los más exigentes, pues forma parte de la lista de los pueblos más bonitos del país. Es una delicia pasear por las calles y callejuelas de este antiguo territorio templario. Háganlo sin prisas, saboreando cada rincón, ya que en apenas un par de horas de recorrido habrán conseguido descubrir casi todos sus encantos.

Yo les recomendaría pasar por la oficina de turismo para, aunque como ya he dicho el pueblo es pequeño, no está de más seguir la ruta que les marcará el plano que les darán y así no perderse ningún detalle. Empiecen por lo tanto su recorrido en el mirador de la Ronda de Sant Roc, desde donde podrán observar una bonita panorámica. Sigán a continuación por la calle el Pla hasta llegar a la Plaça del Pardal y la calle Abadía. Desde ahí, en pocos metros hallarán la iglesia de El Salvador, la antigua prisión, el Perxet y la Porta Nova. Y una vez llegados a este punto, sigan su camino hacia el castillo para descubrir el antiguo hospital, el mirador del Singlet y la puerta Barbacana, entre algunos otros bonitos rincones.

Así es, a pesar de tratarse de una pequeña localidad, como habrán podido comprobar sus encantos no son escasos. ¡Ah!, y no olviden acercarse con su vehículo hasta la famosa "Carrasca de Culla".

Que disfruten del día.



Verano de récord para el aeropuerto de Castellón

**La instalación ya ha superado
el total de pasajeros de todo
el año 2022**

El aeropuerto de Castellón confirma su mejor campaña estival, en la que ha logrado sus mejores datos mensuales de pasajeros. Además, la infraestructura ha superado su mejor registro anual a falta de cinco meses para que concluya el ejercicio.

El aeropuerto batió en julio su récord mensual de usuarios, con un total de 38.726, aumentando en más de un 18% los 32.630 de junio, el anterior registro más alto.

Por otra parte, en los siete primeros meses del año acumula 158.573 viajeros, confirmando el mejor año del aeropuerto en términos de tráfico comercial, ya que, en apenas siete meses, ha batido su récord anual de pasajeros, superando los 149.339 de 2022.

La base castellonense opera en la presente campaña el mayor número de vuelos de su trayectoria, correspondientes a once rutas regulares: Londres, Roma, Dublín, Oporto, Bruselas, Budapest, Bucarest, Düsseldorf, Katowice, Madrid y Sevilla

Para mantener esta senda de crecimiento, Aerocas ha sacado a licitación dos nuevas campañas de posicionamiento del aeropuerto de Castellón. La primera tiene como objetivo la captación de, al menos, cuatro nuevas conexiones con destinos europeos, mientras que la segunda se centra en la consolidación del mercado nacional.



La Diputación refuerza su apoyo a los Municipios Turísticos de la provincia



El vicepresidente responsable del área turística de la Diputación, Andrés Martínez, inició una ronda de visitas a los municipios que ostentan dicha declaración conforme al nuevo Estatuto del Municipio Turístico. Els Ports ha sido la primera comarca en la que ha hecho parada el vicepresidente de la Diputación para reunirse con alcaldes y empresarios e intercambiar con ellos impresiones y propuestas “con la finalidad de vertebrar turísticamente una comarca tan importante para la provincia”, destacó Martínez

Así, las primeras reuniones fueron con el alcalde de Morella, Bernabé Sangüesa; el de Forcall, Santi Pérez; y la alcaldesa de Cincorres, Mireia Mestre. El objetivo es visitar todos los municipios declarados turísticos “y reforzar así todo nuestro apoyo a estas localidades que contribuyen a que la provincia de Castellón sea referente en turismo de calidad, sostenible, inclusivo”. Los municipios turísticos declarados con la nueva regulación de la provincia de Castellón ascienden a 23: Benicàssim, Peñíscola, Alcalà de Xivert, Oropesa, Morella, Montanejos, Segorbe, Castellón, Vinaròs, Benicarló, Cabanes, Burriana, Altura, Navajas, Sant Mateu, Onda, Cincorres, Chilches, Villahermosa del Río, Traiguera, Càlig, Benassal y Forcall.

Marta Barrachina distingue la calidad del oro líquido de Castellón en la segunda edición de los premios AOVE



La presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, puso en valor la “calidad y excelencia del oro líquido de nuestra provincia” en la entrega de los premios AOVE que convoca en colaboración con la Fundación Intercoop y que tuvo lugar en el Museo Natural de Olivos Milenarios de La Jana.

Acompañada por el alcalde de la localidad, César Simó, Barrachina distinguió “la dedicación, el esfuerzo y el compromiso de los oleicultores de la provincia”.

El Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Verde Amargo ha sido para la Finca Varona La Vella Morrut, de la empresa Organia Oleum S.L., que se ha alzado también con el premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Monovarietal. La empresa Bardomus consigue la mejor puntuación en la categoría de mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico.

20 nuevas empresas certificadas con la marca Castelló Ruta de Sabor



La Diputación celebró la gala de entrega de los certificados de las nuevas adhesiones a la marca ‘Castelló Ruta de Sabor’ donde el vicepresidente Andrés Martínez ha confirmado la apuesta de la institución por aumentar el apoyo a los productores locales de la provincia. En esta ocasión han sido 20 las entidades que entran a formar parte de esta gran familia.

El Ágora de la UJI se llenará de ciencia con la Science GTS

Este evento de divulgación científica, enmarcado en la Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores, tendrá lugar el 29 de septiembre de 17 a 20 horas



La Universitat Jaume I acogerá el 29 de septiembre en el Ágora universitaria, entre las 17 y las 20 horas, un nuevo evento de divulgación científica para todos los públicos, la Science GTS (llamada anteriormente Midnight GTS), en el marco de la Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores 2023, que se celebra simultáneamente en muchas ciudades europeas con el objetivo de acercar la ciencia y el trabajo del personal investigador a la ciudadanía.

Esta actividad, promovida por la Unidad de Divulgación Científica y Ciencia Ciudadana del Vicerrectorado de Innovación, Transferencia y Divulgación Científica de la UJI, se suma a la programación conjunta de las universidades públicas y otros centros de investigación y divulgación científica de la Comunidad Valenciana y Murcia, y sirve para acercar la ciencia que se realiza en la UJI al resto de la sociedad, además de trabajar por la igualdad en ciencia y poner en valor el papel que tiene la investigación científica en la vida cotidiana de las personas.

En esta línea, el personal investigador de la UJI interactuará con el público asistente para mostrar la ciencia de forma atractiva, descubrir y fomentar vocaciones científicas, y estimular el desarrollo de la cultura científica, con actividades especiales para jóvenes y niñas y niños.

El programa incluye un amplio abanico de actividades para todos los públicos entre las que destacan el Jardí de la Ciència, con demostraciones y talleres científicos; Juga amb la ciència, un espacio lúdico para niñas y niños; Parla amb ella, la científica, que consistirá en charlas con investigadoras; una visita guiada al Jardí dels Sentits del campus, o el European Corner, un espacio divulgativo sobre la acción europea en el ámbito de la investigación.

A escala local, en la Science GTS también participarán otros centros de investigación y de divulgación científica y administraciones públicas, como el Instituto de Acuicultura de Torre de la Sal (CSIC) y Europe Direct (Diputació de Castellón).

Science GTS es un proyecto asociado a la iniciativa «Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores» de la Unión Europea y financiado por la Comisión Europea a través del programa Horizon MSCA and Citizens 2022.





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 MESA
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