

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 151 - Diciembre 2023 - 2€

Éxito de organización, participación y asistencia en el

I Concurso Internacional **ARROZ A BANDA**

Nacho Boix de la Tasca del Puerto se alzó con el Primer Premio





Mas de les Melgues (Culla)

SUMARIO

Concurso Internacional de Arroz a Banda de Castellón	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Producto de Castelló: El "flaó" de Morella	6	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de la Comunidad Valenciana	7	Rutas turísticas	18
Producto gourmet: Gamba roja de Denia	8	Turismo activo	19
Casas Rurales	9	Literatura y viaje: Segorbe	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeropuerto de Castelló	21
Tienda el Pilar: Ahumados Domínguez	11	Diputación Provincial	22
Establecimientos hosteleros	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

Turismo también en invierno

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Castellón es una provincia tan completa, que ofrece la posibilidad de hacer turismo en cualquier época del año; por supuesto también en invierno. Tanto las playas (ofrecen un aspecto magnífico para pasear o disfrutar de la bicicleta, bajo el sol que nos acompaña durante casi todo el año), como del interior (visitar pueblos sin aglomeraciones, edificios, museos, rutas cicloturísticas, senderos bien indicados y por supuesto disfrutar de la rica gastronomía de la que sentirnos orgullosos. Le aseguro que quien lo prueba, repite.

Desde la redacción de Turisme i Gastronomia de Castelló: **Felices fiestas de Navidad.**

Tasca del Puerto gana el I Concurso Internacional de **ARROZ A BANDA** de Castellón

Fotos: Patronato de Turismo



Los ganadores del Concurso de Arroz a Banda junto a la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, y el jurado de esta edición

Chefs profesionales y estudiantes de hostelería de la Escuela de Hostelería y Turismo de Castellón se dieron cita en el parque de la Panderola para celebrar el I Concurso Internacional de arroz a banda. Participaron un total de 21 cocineros, ocho en la categoría de estudiantes y 13 en la de profesionales, que cocinaron a lo largo de la mañana para presentar al jurado los mejores platos.

Una de las condiciones indispensables era que elaboraran un arroz a banda auténtico que contara con todos los productos habituales. Para ello, la organización proporcionó todo el material necesario, siendo el pescado de la Cofradía de Pescadores de Sant Pere del Grao.

El jurado, formado por 8 profesionales del mundo de la hostelería, degustó todos los arroces y anunció su veredicto: En la categoría de profesionales, el primer premio ha recaído en Tasca del Puerto, del Grao de Castellón, que ha recibido 1.000 euros, un trofeo y un diploma. El segundo premio fue para



La Tasca del Puerto preparó el mejor Arroz a Banda

Chef Casa Amadeo, que recibió 500 euros, y el tercero para Casa Navarro, que obtuvo 300 euros.

“Estamos muy felices de haber conseguido el primer premio en la primera edición de dicho evento y queremos aprovechar para agradecer a la concejalía de Turismo esta iniciativa, por potenciar nuestra gastronomía, nuestro excelente producto de lonja y que se reconozca a nivel internacional”, destacaron desde Tasca del Puerto, que también



han querido agradecer “a cada participante, amigo y profesional, por el gran día que pasamos entre fogones, porque este premio es la garantía de que en el Grao de Castellón, si algo hay, es calidad”.

Los participantes en la categoría amateur fueron estudiantes de la Escuela de Hostelería y Turismo de Castellón, una de las más prestigiosas de España y que ha formado a numerosos cocineros de éxito. En esta categoría tan

sólo había un arroz ganador, que fue cocinado por los alumnos Adrián Martínez y Rubén Santana, que como premio recibieron una entrada para una Master Class culinaria con Pedro Salas.

La iniciativa, impulsada por la concejalía de Turismo y enmarcada dentro de la programación del mes del arroz, busca potenciar la gastronomía local con un plato tan típico de la zona como es el arroz a banda.

La Teniente Alcalde del Grao, Ester Giner, junto a la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, el concejal de Comercio, Alberto Vidal, y la concejala de Personas mayores, Clara Adsua, acompañaron a los participantes durante la jornada, que también contó con la asistencia del diputado de Turismo, Andrés Martínez.

Arantxa Miralles aseguró que éste es “un certamen muy de aquí, con una gastronomía muy nuestra,



con pescado de nuestra lonja y en un lugar muy grauerdo como es el parque de la Panderola".

El evento también entró dentro del plan de la concejalía de Turismo para convertir a Castellón en un referente gastronómico a nivel internacional. En este sentido, Miralles afirmó: "La riqueza culinaria de nuestra ciudad es increíble, y estamos trabajando con gran espera para darle más visibilidad dentro del mapa gastronómico español".

De forma paralela al evento, la concejalía de Personas Mayores organizó una paella monumental de 500 personas para personas mayores.



www.congeladosdil.com

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





El "flaó" de Morella



La repostería es, sin duda, el apartado de nuestra cocina donde mejor se ha sabido conservar la tradición.

Muchos de los postres y dulces típicos de la provincia de Castellón son herederos de la cultura latina y árabe, con aportaciones que pudieron haber hecho bárbaros y cristianos, como ocurre con los populares "pastisssets". De hecho, en algunos casos su elaboración prácticamente no ha cambiado desde el siglo XV, a excepción de la utilización de ciertas especies de aquella época que han caído en desuso en la actualidad.

Normalmente, los "pastisssets" tradicionales están rellenos de confitura de boniato, cabello de ángel o calabaza. Sin embargo, la gran excepción son los famosísimos "flaons", rellenos de requesón y almendra, que se han convertido en seña de identidad de Morella, capital de la comarca de Els Ports. Son una elaboración a base de almendras molidas, requesón, canela y miel envuelta con una masa que se hornea. Estos productos frescos y de primera calidad constituyen la esencia del "flaó", uno de los primeros recuerdos que se lleva el viajero cuando pasa por Morella. Y es que esta pasta de origen árabe y medieval ocupa un lugar privilegiado en los escaparates de las pastelerías de la capital de Els Ports.

Más información:

<https://www.morella.net>





Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Productos valencianos para empezar y acabar el año



El rito de de acabar y recibir el año tomando doce granos de uva es una tradición española bastante antigua. Los españoles que emigraron llevaron esta costumbre a todos los países hispanoparlantes y a muchos de Europa. ¿Por qué este ritual gastronómico? Parece que todo empezó en el año 1909, cuando hubo un gran excedente, se cosechó tanto que los viticultores decidieron repartirlo gratis entre la gente y que su consumo se hiciera en Nochevieja: una uva por cada uno de los doce últimos segundos del año. Esto haría que el año entrante fuera más próspero y la suerte nos acompañara durante los doce meses, tantos como uvas hubiéramos comido. En el siglo XIX era habitual que la burguesía española cenara con uvas y brindara con cava para despedir el año, aunque la uva llegaba más pasificada.

La uva más utilizada en esta época es la de la comarca del Vinalopó, en Alicante, que tiene denominación de origen Uva de Mesa Embolsada. Las variedades más frecuentes son Aledo, italiana, Rosetti, sin olvidar la que fuera la uva de mesa

más apreciada en la provincia de Castellón, el Moscatel de Benicàssim, hoy día prácticamente desaparecida. En la Comunidad Valenciana, la viticultura se ha recuperado a velocidad de vértigo en los últimos años, pero para elaborar vinos. En los años cuarenta empieza a utilizarse la técnica del embolsado para retrasar la maduración y evitar que los insectos, plagas y las inclemencias del tiempo afecten a la calidad de la misma.

Las doce uvas “de la suerte” podemos encontrarlas en el mercado en varias presentaciones, el tradicional racimo, naturales contadas, guardadas en bolsitas individuales y listas para consumir, o para los más cómodos en pequeñas latas de 12 uvas en almíbar ligero, limpias de piel y pepitas.

Este año propongo una alternativa divertida, original y diferente a las tradicionales uvas de Fin de Año. Los 12 gajos de “mandarina de la suerte”, una propuesta que genera riqueza a los agricultores de nuestra Comunidad. Hay que recordar que en esta época es cuando las mandarinas están en su máximo esplendor, coloración intensa y muy dulces.

Codornices con uvas y mandarinas

Un plato sencillo de elaborar que se puede preparar con antelación. Elaborado con productos de cercanía y de temporada. Un guiso muy sabroso, sano, nutritivo y económico.

- 4 codornices
 - 250 ml zumo de mandarina
 - 2 mandarinas en gajos
 - 1 Cucharita de jengibre rallado
 - 1 Cucharita de cúrcuma rallada
 - Pimienta negra recién molida
 - 2 cebollas rojas
 - 12 uvas sin pepitas
 - Sal
 - Vino blanco
 - Aove
- (Aceite de Oliva Virgen Extra)

Cortamos las codornices en cuartos y salpimentamos. Dejamos reposar en la nevera una hora.

En una sartén con aceite de oliva freímos las codornices. Cuando estén doradas, añadimos la cebolla picadita, dejamos pochar hasta que coja color, añadimos el vino blanco y dejamos unos minutos hasta que evapore el alcohol. Añadimos la cúrcuma, el jengibre y el zumo de mandarinas. Cocer hasta que la salsa espese. Si vemos que se evapora el zumo, podemos añadir un poco de agua.

Cinco minutos antes de retirar del fuego, añadimos las uvas lavadas y una mandarina en gajos. Dejamos cocer y retiramos del fuego y tapamos. Si dejamos reposar un día, el guiso resulta mucho más sabroso y aromático.





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

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Gamba roja de Dénia

La gamba roja de Dénia es fácilmente reconocible. Su pigmentación roja diferenciada, una cabeza más grande de lo común, un intenso aroma a mar y una textura satinada convierten a la gamba de Dénia en una auténtica exquisitez.

Estas gambas son pescadas en los caladeros situados entre Dénia e Ibiza, a 600 metros de profundidad, donde, prácticamente, no llegan los rayos del sol, por lo que se alimentan de algas. Debido a que estos vegetales marinos no pueden realizar la fotosíntesis son mejores que las que se encuentra a menor profundidad y además en esos fondos prácticamente no hay predadores, lo cual hace que las gambas vivan tranquilas y puedan lograr un buen acumulo de grasa.

Existen cuatro categorías acordes a su tamaño. La más grande es la más codiciada y la más cara. La siguen las siguientes variedades, según va descendiendo de medida. En la lonja de Dénia se cuida mucho la selección por tamaños y que la gamba esté entera e intacta. Aunque, sus dimensiones no dependen de su edad sino de su sexo. Todas son gambas adultas (cuando están criando se encuentran a mayor profundidad, a salvo de las redes). Las mayores son hembras y las más pequeñas son machos.

Para degustar este manjar lo mejor es cocinar las gambas de forma sencilla. A la plancha, hervidas o a la sal son las preparaciones más recomendables sin añadir ninguna salsa o guarnición que enmascaren las grandes cualidades gastronómicas de este selecto marisco, que es fuente de vitaminas del grupo B, tiene alto contenido en yodo y hierro, así como en Selenio y Cinc que favorecen al sistema inmunológico.



Más información:

<https://denia.net>





Mas de Blai ————— Benassal

Rodeado entre campos de avellanos, almendros y carrascas se encuentra el Mas de Blai, una antigua masía totalmente restaurada y convertida en un excepcional alojamiento rural, situado en el término municipal de Benassal, a 4 km del casco urbano.

Dispone en su planta baja de salón con chimenea, ideal para las reuniones alrededor del fuego, cocina-comedor y baño completo. En la

primera planta tiene una habitación de matrimonio, una doble, una triple y otro baño.

Esta casa cuenta con calefacción central y en el exterior, jardín, piscina, terraza y barbacoa. Zona totalmente privada sin vecinos.

Sin duda, un lugar acogedor para desconectar y disfrutar del tiempo libre en contacto con la naturaleza.



Mas de les Melgues ————— Culla · <https://constanzadeculla.com>

El Mas de les Melgues es un alojamiento rural de primer nivel, junto al río Molinell, en el término municipal de Culla. Construido en un terreno de seis hectáreas, se ha intentado respetar la esencia rural del entorno tanto en la estética como en los materiales, pero con un aire más actual. El resultado es una acogedora casa rural de 140 metros cuadrados, de dos plantas, y con capacidad hasta para ocho personas. En la planta baja está el salón, la cocina-comedor, un dormitorio y un baño. Y en la primera hay dos dormitorios.

La vivienda está totalmente equipada y, además, cuenta con una barbacoa exterior y diferentes espacios al aire libre con mobiliario diferente y una pequeña piscina.

Las vistas desde la masía son espectaculares y es un buen punto de partida para realizar excursiones sencillas o rutas de mayor dificultad en un entorno ideal para los que disfruten de estar en la naturaleza.

Esta casa es uno de los tres alojamientos que ofrece La Constanza de Culla para vivir una experiencia única en el mundo rural.





Can Sumoi

ANCESTRAL MONTÓNEGA 2022

Can Sumoi es una finca agrícola desde 1645, situada en el macizo del Montmell, a 600 metros de altitud. El reto de la familia Raventos es elaborar vinos que reflejen su origen, recuperando las tradiciones ancestrales y sin ningún tipo de aditivos enológicos.

La finca esta únicamente plantada con variedades autóctonas. Hay un gran compromiso firme por la recuperación de las variedades autóctonas Parellada, Macabeu, Sumoll, Montónega, Garnatxa y Xarel·lo con los que elaboran sus vinos.

Este proyecto se basa en el respeto por el entorno, la vinificación natural y la biodinámica. Los viñedos de Can Sumoi se cubrieron con abono natural, se trabajaron con manos expertas y cuidadosas; y se recuperaron las viñas perdidas para la elaboración de vinos naturales de altitud. Haciendo también una gestión forestal y de fauna para recuperar la biodiversidad.

Los viñedos cuentan con cubiertas vegetales espontáneas, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo.

Realizan la poda corta en vaso, el uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar la utilización de cobre y azufre. El control de *lobesia botrana* (polilla) se realiza por confusión sexual, para evitar los fitosanitarios.

Este vino ancestral elaborado con la variedad 100% Montónega, es un espumoso divertido, fresco e intenso en nariz. Esta variedad aporta mucha fruta blanca, un toque floral y notas de romero.

Este espumoso tienen una fermentación alcohólica que empieza en depósito de inox y termina en botella, en la que no se le añade levaduras, ni azúcares.

Elaboración de vinos puros siguiendo el protocolo de mínima intervención, sin aditivos enológicos ni sulfatos.

Una de las formas más naturales de elaborar espumosos de calidad.



Bandejas de

Tienda
el Pilar

Cristian Baena

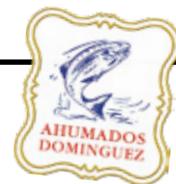
Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



Ahumados Domínguez

Una delicia ahumada ahora disponible en Tienda el Pilar



En Tienda El Pilar estamos emocionados de presentar una adición excepcional a nuestro catálogo gastronómico: las bandejas de ahumados de la prestigiosa marca Domínguez.

Domínguez es sinónimo de calidad y sabor en el mundo de los ahumados, y ahora puedes disfrutar de su excelencia directamente en nuestra tienda.

Desde el delicioso salmón ahumado hasta la trucha, el bacalao y muchos otros manjares, estas bandejas ofrecen una experiencia gastronómica única.

Cada bocado es una explosión de sabor y textura que te transportará a los rincones más ahumados del mundo.

Descubre una gama de opciones que complementarán tus ocasiones especiales o añadirán un toque gourmet a tus comidas diarias.



Visítanos en
Tienda El Pilar y
sumérgete en
la deliciosa
tradición de
los ahumados
Domínguez.
Tu paladar te
lo agradecerá.

Rebost de Roures

Benicàssim Calle Pérez Bayer, 31



En el Rebost de Roures transforman cada plato en una experiencia única. Orgullosos de ser herederos de una cocina casera y tradicional, han sabido transmitir esos sabores y aromas de siempre a través de recetas creativas que forman parte de una elaborada carta y selectos menús. El producto de calidad y el buen hacer en la cocina son señas de identidad de este restaurante que se ha convertido en un referente de la buena cocina en Benicàssim. Cuenta con opciones veganas y aptas para celíacos. ¡Es difícil elegir porque todo está riquísimo!



Entrefogones by JR

Castellón C/ Campoamor, 11

Ubicado en pleno centro histórico de Castelló, Entrefogones by JR es un acogedor restaurante, de ambiente familiar, que ofrece cocina casera, donde el producto fresco cobra todo el protagonismo. Su afamado arroz, sobre todo, el del senyoret; las gambas y las croquetas de cocido son solo algunas de las especialidades de la casa, que también cuenta con una selecta bodega. Sin olvidar el completo surtido de postres. Además, el atento servicio hace sentir al cliente como si estuviera en casa.



Anhelo Restaurant

Castellón Calle Gracia, 26



El chef Cristian Granero es el artífice de este restaurante gastronómico, con pocas mesas y elegantemente decorado, que nos invita a disfrutar de la alta gastronomía. Acompañado en la sala por Héctor Salvador, Cristian se atreve con una cocina creativa en la capital de la Plana. Producto de proximidad, I+D, elaboración, creación y sabor es lo que caracteriza a Anhelo Restaurant, donde los menús están en constante evolución, a través de nuevas técnicas y herramientas, con un único fin: sorprender al comensal en cada servicio. Entre ellos, se encuentra el menú Ruta de Sabor, elaborado para que todos aquellos que quieran descubrir los sabores de Castellón y para aquellos que ya los conozcan, pero quieran redescubrirlos de una forma diferente. Todos los detalles se cuidan al máximo.



Rte. J. Zamora

Grao de Castellón Muelle Puerto Recinto, 32

Montse Perálvarez es la esencia del restaurante J. Zamora. Es una apasionada de la restauración que ha crecido entre fogones, pues su familia ha regentado varios negocios en el mundo de la hostelería. Gran conocedora de la cocina internacional, en el restaurante J. Zamora se ha especializado en los sabores mediterráneos de toda la vida. Así, la carta incluye entrantes, principales, arroces, y postres. También cuenta con menús diarios y el menú degustación. En J. Zamora ofrecen una cocina tradicional, con recetas de toda la vida y una pincelada de vanguardia.



Castillo de Xivert

(Alcalà de Xivert)



Fotos: www.alcossebre.org

El Castillo de Xivert es una fortificación impactante, con torres y murallas impresionantes, en la que todavía se puede distinguir entre la parte islámica y la cristiana. Sin duda, es uno de los castillos más bonitos de la provincia.

Se encuentra dentro del término municipal de Alcalà de Xivert, en las estribaciones de la Sierra de Irtà. Tiene origen musulmán, siglos XI y XII, pero con la reconquista de la plaza por parte de las fuerzas cristianas comandadas por la Orden del Temple, sufrió posteriores modificaciones que hoy en día aún pueden apreciarse, como por ejemplo la separación del castillo y el poblado mediante una muralla, las imponentes murallas de sillería y las torres circulares gemelas...

El espacio total construido ocupa unos 8.000 metros cuadrados y se puede dividir en tres zonas: la alcazaba, recinto que ocupa la parte más alta del conjunto, donde se ubicaba la sede político militar, el albacar, espacio amurallado donde se refugiaba la población y su ganado en tiempos de enfrenta-

miento y, por último, la aljama o poblado, situado en la vertiente sur-oriental de la montaña y que también estaba amurallado.

Por otra parte, cabe destacar la red hidráulica de las casas musulmanas y, particularmente, el aljibe semienterrado, situado junto a la muralla exterior. El aljibe del castillo templario es otra obra significativa, situado al lado de la alcazaba y realizado en piedra de sillería con bóveda rebajada.

En la actualidad se han ido recuperando y poniendo en valor sus principales edificaciones y se han realizado excavaciones arqueológicas que han permitido descubrir restos de sus primeros pobladores.

Hay una preciosa senda que parte de Alcalà de Xivert y atraviesa los bosques del Parque Natural de la Sierra de Irtà hasta llegar al castillo.

Más información:
<https://www.alcossebre.org>



**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

CONCURSO INTERNACIONAL DE PAELLA CON PELOTAS DE NAVIDAD

Por segundo año consecutivo, el Patronato Municipal de Turismo de Castellón de la Plana organiza el II Concurso Internacional de Paella con Pelotas de Navidad, un arroz muy arraigado en la provincia de Castellón y, que ya forma parte de nuestra cultura gastronómica tradicional. De esta manera se pretende dar a conocer parte de nuestra cultura gastronómica y que sea un referente turístico de la temporada navideña.

Las bases del concurso establecen la obligatoriedad de que los concursantes elaboren la paella con leña, de diez raciones, y que debe llevar los siguientes ingredientes, aportados por la organización: aceite de oliva virgen extra, tomates, alcachofas, ajos, pollo, costilla de cerdo, conejo, judías verdes, garrofó, tirabeques, pimiento rojo, 1 kg de arroz, azafrán y agua. Además, la paella tiene que tener también diez pelotas que traerá de casa cada participante, dependiendo de la receta personal y del tamaño que se considere oportuno.

El Patronato Municipal de Turismo de Castellón de la Plana pretende dar a conocer nuestra cultura gastronómica tradicional y que sea un referente turístico



SÁBADO, 2 DE
DICIEMBRE



II EDICIÓ CONCURS INTERNACIONAL DE PAELLA AMB PILOTES DE NADAL

Lugar: **Plaza España** (antigua estación de tren)

Horario: **de 10:00 h. a 14:00 h.**

+info:

www.castellonturismo.com



Ajuntament de
Castelló



CASTELLÓ
Turismo

CASTELLÓN
GASTRONÓMICO

El concurso, que tiene lugar el 2 de diciembre en la plaza España, repartirá varios premios. El ganador conseguirá una cena para dos personas en algunos de los restaurantes de la Asociación Grao Centro Gastronómico por valor de 200 euros. El segundo premio es una comida para dos en alguno de los restaurantes de la misma asociación por valor de 120 euros y el tercero, también una comida por valor de 90 euros. Todos recibirán el diploma y trofeo acreditativo.

Por otra parte, los participantes lograrán un lote de Navidad preparado por el Gremi de Forners de Castellón.

El jurado del certamen está formado por profesionales del sector gastronómico

y valorará aspectos como la cocción del arroz, el sabor, la presentación del arroz y de las pelotas.

Cabe destacar que en los últimos años se ha detectado un importante crecimiento del turismo gastronómico. Los viajes basados en la gastronomía están aumentando: tours gastronómicos o rutas vinícolas suelen ser los más habituales. Los viajeros se han convertido en expertos gourmets y buscan ampliar su experiencia en este campo, informándose en todos los destinos del plato típico o los mejores restaurantes.

Con este tipo de iniciativas se pretende potenciar la gastronomía tradicional de Castellón y así atraer a un mayor número de turistas.

Vinaròs recupera la seua tradició xocolatera



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guia de Turismo&Historia

Els propers dies 8 i 9 de desembre, en el context de la Fira de la Xocolata i dolços tradicionals nadalencs dedicada a Lluís Santapau y celebrada a la Plaça Parroquial, es realitzaran visites guiades experiencials temàtiques sobre la històrica vinculació entre Vinaròs i la xocolata.

El títol d'aquestes rutes és "Vinaròs i la xocolata: Una Història deliciosa" i les inscripcions ja estan obertes a l'agenda de les pàgines web www.turisme.vinaros.es i www.exploramaestrat.com fins esgotar places disponibles.

La iniciativa de la Regidoria de Promoció de la Ciutat i Interés Turístic i realitzada per Explora Maestrat, tracta de recuperar la memòria més dolça de Vinaròs, una història xocolatera de gairebé 200 anys.

L'itinerari guiat recorrerà els escenaris de les antigues i nombroses fàbriques de xocolata i antics punts de venda que es trobaven a la zona centre, des de la pionera fàbrica de Gombau, que en 1785 es va inaugurar, convertint-se en una de les primeres a Europa, fins la darrera a tancar, la mítica fàbrica de Serret, passant per altres menys conegudes com les d'Adell, Martorell, Franco, Facund Fora...

Un temps que ens evoca la històrica tradició comercial vinarossenca, una indústria que es nodria del cacau provinent de les explotacions americanes i que va abastar el seu auge al primer terç del segle XX, quan fins i tot es va crear la societat obrera "La Unión" per defensar els interessos del puixant gremi xocolater vinarossenc.

Altres dels escenaris és el Carrer Sant



Jaume, on va nàixer Lluís Santapau i Egea (1906-1993), vinarossenc il·lustre i pioner en la introducció de la tècnica de les figures de xocolata aplicades a les mones de Pasqua. També es menciona la Confiteria Bover, regentada per la germana de Santapau i on el jove pastisser va aprendre la tècnica abans de desplaçar-se a Barcelona, on desenvoluparia gran part de la seua carrera. El vinarossenc Santapau va saber elevar la pastisseria a un nivell artístic mai vist abans, revolucionant el sector i obtenint nombrosíssims premis i reconeixements.

L'experiència finalitzarà amb un tast degustació de xocolates de diversos tipus i èpoques històriques, així com en un agraïment a tots aquells veïns xocolaters que han fet possible l'experiència al compartir la seua experiència.

Una cita imperdible no només per als amants de la xocolata sinó també de la història local... Sense dubte, una Història deliciosa.



El GR-7 en Castellón



Jorge Martínez Pallarés

Téc. Guía Medio Natural
Director Técnico de Nucs



Fotos: Jesús Alfonso Aguilera



Un sendero homologado es una ruta señalizada identificada por las marcas registradas de GR® (gran recorrido), PR® (pequeño recorrido) o SL® (sendero local) de la Federación Española de Deportes de Montaña y Escalada (FEDME), que se desarrolla preferentemente en el medio natural y sobre viales tradicionales.

La homologación de senderos se realiza con el objetivo de facilitar la práctica del senderismo de forma segura y respetuosa además de incentivar el conocimiento del entorno natural y rural. El primer sendero de gran recorrido que se señaló en España fue el GR-7, en 1974, y conecta Andorra con el Estrecho de Gibraltar a través del levante peninsular con una distancia que supera los 1.200 km.

En la provincia de Castellón, el GR-7 tiene como punto de partida septentrional la población de Fredes y cruza el Parque Natural de la Tinença de Benifassà para conectar con la histórica población de Morella. A continuación, el sendero vira hacia el sur y atraviesa las montañas del Maestrazgo castellonense visitando pueblos con un rico patrimonio como son Ares, Benassal o Vistabella. Prosigue el itinerario adentrándose

en el Parque Natural del Peñagolosa, alcanzando uno de sus puntos más elevados en el santuario de San Juan, a los pies de nuestro pico más emblemático, el Gigante de Piedra.

Paralelo al río Carbo, el sendero desciende hasta la población de Villahermosa del Río entrando en la comarca del Alto Mijares. Posteriormente, cruza la aldea de San Vicente y conecta con el municipio turístico de Montanejos. Finalmente, atraviesa la bella población de Montán para enlazar con la localidad de Bejis, perteneciente ya al Alto Palancia. Superado este pueblo, el sendero continúa ya por la vecina provincia de Valencia.

Con algo más de 200 km, el GR-7 en Castellón permite descubrir algunos de los lugares más emblemáticos de la provincia además de disfrutar de los espacios naturales mejor conservados de la Comunidad Valenciana. Durante el camino, los espesos bosques de pinos se entremezclan con pintorescos pueblos de interior cargados de historia, tradición y una excelente gastronomía.

Con los guías de Nucs podrás descubrir este y otros senderos de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.



Víctor J. Maicas

Escritor



Adentrándonos en Segorbe

Sobreviviendo orgullosa al paso de los siglos, Segorbe muestra sus encantos a todo aquel que se acerca hasta sus dominios. A pocos kilómetros de la costa y adentrándonos en la comarca del Alto Palancia, se nos aparece la localidad segorbina para mostrarnos todos sus sugerentes rincones.

Dejen el coche aparcado en la zona nueva de la ciudad y adéntrense en el casco viejo para descubrir su ayuntamiento, su acueducto y los restos de muralla y de torres que permanecen junto al castillo. No tengan prisa y paseen por sus intrincadas calles para descubrir, al final de su recorrido, la fuente de los 50 caños. Y, por supuesto, déjense llevar por el tiempo para visitar con toda la calma del mundo su catedral de estilo gótico.

Sin duda, pasear por su casco viejo les relajará para así recargar energías y poder visitar los alrededores de la población como por ejemplo el bellissimo paraje natural de Montanejos, en la comarca del Alto Mijares, o lugares tan bellos como “el salto de la novia” de la vecina localidad de Navajas, una cascada natural que sin lugar a dudas no les dejará indiferentes.

Sí, disfruten del Alto Palancia y de su capital, Segorbe, pero sin duda no dejen de visitar los bellos parajes naturales y culturales que nos ofrece esta comarca castellanense.

¡Que disfruten!



El aeropuerto de Castellón supera su objetivo anual con 260.000 pasajeros en 2023

Alcanza el millón de usuarios desde el inicio de la actividad comercial



El aeropuerto cerró el mejor mes de octubre de su trayectoria y suma casi 260.000 pasajeros en el cómputo anual, superando, a falta de dos meses para el cierre del año, el objetivo de los 250.000 usuarios en 2023. Por otra parte, se ha alcanzado el millón de pasajeros desde el inicio de los vuelos comerciales.

La consellera de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio, Salomé Pradas, manifestó su satisfacción con estas cifras, “que reflejan la robustez y dinamismo del aeropuerto de Castellón, una infraestructura estratégica para la Comunitat Valenciana que, año tras año, se está consolidando como motor de crecimiento económico y desarrollo de la provincia de Castellón”.

El aeropuerto contabilizó en octubre 27.414 pasajeros, cifra que constituye su mejor registro en este mes y que aumenta en un 83 % el resultado

de octubre de 2022. El aeropuerto de Castellón cerró así su mejor campaña estival (abarca de final de marzo a final de octubre), en la que ha operado el mayor número de vuelos de su trayectoria, correspondientes a once rutas regulares.

Por otra parte, en los diez primeros meses del año, la base castellanense suma 259.685 viajeros, con lo que ya se ha rebasado el objetivo que se marcó la sociedad pública Aerocas para 2023 de alcanzar los 250.000 usuarios.

Por último, el aeropuerto ha superado en octubre la barrera del millón de pasajeros desde el inicio de los vuelos comerciales en 2015. A falta de dos meses para su conclusión, el actual ejercicio de 2023 ya es el mejor en la trayectoria de la infraestructura, superando ampliamente el resultado de 2022, en que hubo casi 150.000 pasajeros.



La Diputación eleva hasta los 9,5 millones la dotación del Patronato de Turismo

La Diputación de Castellón incrementará el presupuesto del Patronato Provincial de Turismo para el 2024 hasta los 9,5 millones de euros con el fin de posicionar a Castellón como destino de excelencia.

Así lo apuntó la presidenta provincial, Marta Barrachina, quien hizo hincapié en el aumento de un 32% de las cuentas del organismo provincial. El pleno del Patronato Provincial de Turismo aprobó dicha planificación económica por unanimidad por un montante exacto que asciende a 9.449.975,53 euros.

En cuanto al desglose del presupuesto aprobado

en el pleno, el vicepresidente y diputado responsable del área turística, Andrés Martínez, señaló que «las cuentas del 2024 para el Patronato Provincial de Turismo reflejan la apuesta de la Diputación de Castellón por cuatro ejes principales: más proyección de la marca Castellón Ruta de Sabor, más apoyo a los festivales de música para que Castellón sea Tierra de Festivales, más impulso a Castellón como escenario cicloturístico y un mayor refuerzo a las fiestas de interés turístico de la provincia». Asimismo, el diputado resaltó los 1,4 millones de euros para potenciar el turismo de sol y playa.

La Diputación moviliza su potencial cicloturístico en el I Foro Castellón Cycling



La Diputación, en su deseo por explotar el potencial cicloturista de la provincia, celebró el Foro Castellón Cycling que organiza la institución con el deseo de “alcanzar nuevas metas para las que Castellón está preparada”. Así lo consideró el vicepresidente segundo de la Diputación Provincial y diputado delegado de Turismo, Andrés Martínez, quien presidió la inauguración del Foro de Cicloturismo. “Somos un escenario único para la práctica deportiva. Pero también somos un territorio excepcional para disfrutar del turismo ciclista. Una vertiente deportiva que cada vez gana más adeptos y que encuentra en nuestra provincia uno y mil rincones únicos que descubrir”. destacó Martínez.

Castellón seduce al mercado inglés con su gastronomía y experiencias deportivas



“Castellón es tierra de oportunidades y experiencias. Desde nuestros rincones de interior, con su patrimonio único, hasta las impresionantes playas del mar Mediterráneo, nuestra provincia ofrece una amplia oferta de destinos para que los viajeros se sumerjan en experiencias auténticas”. Así lo manifestó el vicepresidente segundo de la Diputación y diputado de Turismo, Andrés Martínez, durante su visita a la feria turística World Travel Market que se celebró en Londres, y a la que la institución acude con el reto de poner en valor que “Castellón es el mejor destino del mundo”.

La danza, el teatro y la música del **Reclam** emocionan y hacen reflexionar al público de la provincia

Más de 50 funciones se han representado durante noviembre en 10 municipios de las comarcas de Castellón



La paraula amagada



Sexy Suggestion



Asesinato y adolescencia

Las artes escénicas tienen la capacidad de despertar todo tipo de emociones, de hacer viajar al espectador a otras realidades, o de hacerle vivir momentos que invitan al aprendizaje y la reflexión. Estas experiencias únicas son las que se han generado en la XXXI edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam que, durante todo el mes de noviembre, ha recorrido 10 municipios de las comarcas de Castellón con más de 50 funciones de teatro, danza y música, que han conseguido traspasar el escenario y generar una intensa conexión con el público.

El espectáculo de danza *Archiipelago de los desastres* daba inicio el 3 de noviembre a la Mostra en un Paraninf lleno de público de todas las edades, que pudo disfrutar de esta obra que combina la danza y las voces en directo del elenco.

La danza ha sido precisamente una de las grandes protagonistas de esta edición y también la que ha despertado gran interés entre el público más joven, como el del alumnado del Conservatorio Profesional de Danza de Castelló, que ha tenido la oportunidad de observar así diferentes estilos, captar nuevas ideas y ver sus aspiraciones proyectadas en figuras de referencia con piezas como *Los perros*, *La paraula amagada*, *Sexy suggestion*, *Roda* o *We can dance*.

Pero las obras del Reclam, además de su aportación cultural a nivel estético, técnico y plástico han destacado por la reflexión que han propiciado a partir de temas sociales relacionados con la memoria histórica, las migraciones, el acoso sexual o el *bullying*. Abrazos entre asistentes y actores que hicieron brotar alguna que otra lágrima en *Este cuerpo roto*, estudiantes del IES Bovalar que decidieron ahondar en el tema de la obra *Asesinato y adolescencia*

en el coloquio posterior, o el debate que suscitó la representación de *El enterrador* dentro y fuera de la sala son algunos ejemplos de cómo las artes escénicas del Reclam han conectado con la audiencia.

Una edición que también ha incluido representaciones dedicadas a la vida de personalidades como Ramón María del Valle Inclán o Van Gogh, o espectáculos dedicados al público familiar como el clown de *Les vacances de Madame Roulotte* y *Oníricus* o la propuesta de circo *Loop*.

Una programación que, según explica el director artístico de la Mostra Toni Valesa, ha tenido «una gran acogida por parte del público, que ha aumentado en esta edición, con alrededor de 12.000 asistentes, aunque nuestro objetivo no es numérico, sino que buscamos sumar en valores. Por eso, confeccionamos la programación del Reclam prestando atención a los detalles, para ofrecer una mirada transversal y arriesgada que muestre qué se está haciendo en la dramaturgia contemporánea».

La Mostra d'Arts Escèniques Reclam se cerrará el 3 de diciembre en Benicàssim con un programa doble: el espectáculo de danza lúdica y participativa *Me encanta bailar pero se me da fatal*, que ha recorrido diferentes localidades durante noviembre, llevará el baile desde la calle al escenario, donde dará a paso a *Iron Modvm*, una propuesta que hibrida el *breaking* con otras disciplinas artísticas.

El certamen está organizado por la Universitat Jaume I, a través del Servicio de Actividades Socio-culturales, con la colaboración de los ayuntamientos de Almassora, Benicarló, Benicàssim, Betxí, Burriana, Castelló de la Plana, Vilafranca, Vila-real y Vinaròs, junto con la Diputación de Castellón, la Fundació Caixa Castelló y el Institut Valencià de Cultura (IVC).



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