

Castelló

turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 152 - Enero 2024 - 2€

Castellón renueva sus 3 estrellas Michelin

Enero: **Cal Paradís**
Febrero: **Atalaya**
Marzo: **Raúl Resino**





Camino Natural Ruta dels Molins d'Aigua (Llucena)

SUMARIO

Miguel Barrera revalida su Estrella Michelin	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Lexus Castellón presenta su nuevo modelo	7	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de la Comunidad Valenciana	8	Turismo activo	18
Pto. de Castelló: Licor Carmelitano (Benicàssim)	9	Rutas turísticas	19
Producto gourmet: Queso Nidelven Bla (Noruega)	10	Literatura y viaje: Bocairent	20
Casas Rurales	11	Aeroport de Castelló	21
Vinos espumosos, cavas y champanes	12	Diputación Provincial	22
Tienda el Pilar: Chocolates Portero Maxim's	13	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

La creatividad como marca

Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



La gastronomía y la restauración son un factor fundamental de la oferta turística y su capacidad de atracción de viajeros es, cada día, mayor.

En la actualidad existen muchas herramientas y canales de comunicación para posicionar una marca, lo que permite que, incluso con poco dinero, se puedan hacer campañas de marketing para dar a conocerla.

Aprovechemos el momento y entre empresarios, políticos y vecinos de la provincia, posicionemos a Castellón entre uno de los destinos gastronómicos preferido de los españoles. El beneficio siempre será nuestro.

Miguel Barrera:

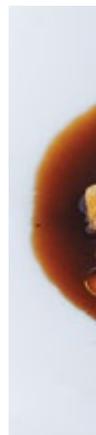
Once años con Estrella Michelin

El afamado chef acaba de revalidar el prestigioso galardón para su restaurante **Cal Paradís** (Vall d'Alba)



No hay duda de que el reputado cocinero Miguel Barrera es un referente en la gastronomía de la Comunidad Valenciana. Fue el primero de la provincia de Castellón en recibir la prestigiosa Estrella de la Guía Michelin para su restaurante Cal Paradís, en Vall d'Alba, que también cuenta con dos Soles Repsol. Once años después, se siente “muy orgulloso” de haber revalidado durante todo este tiempo la preciada distinción que tantas alegrías le ha dado, al mismo tiempo que resalta el “gran valor que supone tener una estrella Michelin para un restaurante como el nuestro”. “En primer lugar nos ha dado visibilidad y la posibilidad de avanzar, innovar y crecer en el mundo de la alta cocina”, asegura Barrera.





El cocinero de Vall d'Alba recuerda que la Guía Michelin, con más de 120 años de historia, es "el estandarte de la gastronomía mundial". De hecho, nadie duda ya de que "obtener una Estrella Michelin es lo máximo en el mundo de la gastronomía y formar parte, desde hace once años, del selecto grupo de cocineros que tienen este galardón es toda una satisfacción", afirma. Porque, al final, se trata del reconocimiento a un trabajo que tiene mayor repercusión mediática y social porque lo otorga la Guía Michelin -la más importante del mundo-.

Miguel Barrera también agradece a la Guía Michelin haber conseguido una mayor confianza a la hora de cocinar y experimentar. "Disfruto

"El día a día nos ofrece el mejor producto y a partir de él elaboró los diferentes platos que se sirven en el restaurante"

mucho más en la cocina, me gusta arriesgar e ir probando cosas nuevas, pero me mantengo fiel al mejor producto de temporada", asegura Barrera. En su opinión, "un producto bueno y bien tratado es el secreto de un buen plato". En Cal Paradís hay dos menús -Gastromercat y Miguel Barrera-, pero las propuestas culinarias cambian a diario. "El día a día nos ofrece el mejor producto y a partir de él elaboró los diferentes platos que se sirven en el restaurante". Miguel Barrera lo tiene claro:

"Hay que tener siempre, por ejemplo, el mejor cordero, la lubina fresquísima, la alcachofa de primera calidad... Todo excepcional. Y para ello hay que ofrecerlo cuando es temporada, cuando tiene las mejores propiedades".



En Cal Paradís hay dos menús -Gastromercat y Miguel Barrera-, pero las propuestas culinarias cambian a diario.

El cocinero reitera su convicción de que vive en un entorno privilegiado, con variedad y calidad de productos: pescados, carnes, verduras, hortalizas... Por eso, la mayoría de sus menús están elaborados con productos de proximidad. En definitiva, la oferta culinaria de Cal Paradís “es cambiante y diaria, con producto de gran calidad, cocinado utilizando las técnicas oportunas en cada momento”.

En este restaurante no hay menú cerrado, siempre hay novedades. Porque el público que visita Cal Paradís es gastronómico: personas que les encanta la cocina y quieren disfrutar de nuevos sabores, texturas, productos, técnicas culinarias... “Quieren experimentar, vivir una

“La estrella Michelin nos ha dado visibilidad y la posibilidad de avanzar, innovar y crecer en el mundo de la alta cocina”

experiencia gastronómica”, afirma Miguel. Por eso, “en el restaurante recibimos a comensales de todo el mundo”. “En verano, principalmente, de junio a septiembre, viene gente del extranjero y del resto de España a disfrutar de nuestra cocina y el resto del año es cliente más local, sobre todo, de diferentes enclaves de la Comunidad Valenciana”.

A Miguel Barrera, el paso de los años le ha sentado bien. Lejos de perder frescura, su cocina se ha vuelto más atrevida, sin abandonar la personalidad, técnica depurada y elegancia que le caracterizan. Ahora, cocina cada día lo que quiere, aquello que le apetece, “sin tener tanto miedo al qué dirán”.



Es un cocinero que trabaja siempre con el máximo nivel de exigencia. Que está en constante evolución porque siempre le ha gustado hacer las cosas bien, independientemente de tener o no reconocimientos, pensando en que el cliente que entra en su casa “se merece lo mejor”.

La oferta culinaria de Cal Paradís es cambiante y diaria, con producto de gran calidad, cocinado utilizando las técnicas oportunas en cada momento

Por otra parte, Miguel Barrera ha sabido armonizar el trabajo entre fogones -más sosegado y reflexivo- con la actividad promocional de los productos de la tierra y el mar que tanto ama. Por eso, ha querido agradecer “a Ruta de Sabor el trabajo que realiza en la promoción de los restaurantes de la provincia, ya que ha logrado darles visibilidad fuera de Castellón, en eventos como Madrid Fusión o el Fòrum de Barcelona”. Según Barrera, “Desde que Javier Moliner creo Ruta de Sabor hace doce años se está realizando un trabajo ejemplar”.

Además, el cocinero de Vall d’Alba destacó que durante estos últimos años ha trabajado “con orgullo y mucha honestidad” en la promoción turística de Castellón de la Plana, “llevando el nombre de la ciudad a diferentes rincones del mundo”.



Lexus Castellón presenta el nuevo modelo **Lexus LBX** junto a su **nuevo embajador el chef** *Miguel Barrera*



Javier Arrando, gerente de Lexus Castellón hizo la presentación a clientes y medios de comunicación

El concesionario Lexus Castellón se ha vestido de gala para realizar una doble presentación, la del nuevo modelo Lexus LBX y la del chef con una estrella Michelin Miguel Barrera como embajador de la marca.

En el acto, Javier Arrando, gerente de Lexus Castellón, ha presentado el LBX como un híbrido SUV LBX que combina un motor de 1.5 litros de gran eficiencia con un motor eléctrico de gran potencia. Se trata del SUV Lexus más compacto hasta la fecha, pero con la presencia de un SUV más grande, no hace concesiones en términos de rendimiento. Reinventa el diseño característico de Lexus para crear una sensación informal premium, y permite experimentar el lujo que cabe esperar de la marca con una imagen fresca y renovada. El LBX convierte lo cotidiano en extraordinario.

Miguel Barrera, chef con una estrella Michelin, también convierte algo cotidiano como es la cocina en algo extraordinario como son sus platos, que se pueden degustar en su afamado restaurante Cal Paradís situado en Vall d'Alba en

la provincia de Castellón. Miguel Barrera será nuevo embajador de Lexus.

Los asistentes a la presentación han podido degustar algunas de sus delicatessen en un pequeño showcooking que el chef castellonense ha preparado dentro mismo del concesionario Lexus Castellón.

Las primeras unidades del Lexus LBX llegarán a Castellón en marzo del 2024

Lexus, como marca de experiencias, siempre ha tenido una estrecha relación con la gastronomía de estrellas, por ejemplo, con los restaurantes Kabuki, o hermanos Torres y ahora con en el restaurante Cal Paradís.

Al acto de presentación han asistido clientes, medios de comunicación y medios de comunicación especializados en motor. Además, durante todo el día más de 500 personas han visitado el concesionario para ver el nuevo Lexus LBX cuyas primeras unidades llegarán a Castellón en marzo de 2024



Miguel Barrera, chef castellonense con una estrella Michelin, será nuevo embajador Lexus



Alubias del confit



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

La alubia del confit o peladilla es una variedad de legumbre que se desarrolla muy bien en toda la zona oriental de nuestro país. Aunque, actualmente, su producción es muy escasa. Hace unos 40 años su cultivo era habitual en la comarca del Alto Palancia. Agricultores de estos pueblos las sembraban para su autoconsumo y el excedente lo vendían a comerciantes catalanes que se desplazaban a esta zona para adquirirlas. El éxodo de la población rural hacia las ciudades y las nuevas formas de comercialización hicieron que este producto perdiera interés comercial, llegando hasta, prácticamente, su desaparición.

Hasta hace un par de décadas, esta legumbre se podía saborear en la mayoría de los restaurantes de Viver y se podía comprar con facilidad a pesar de su escasez en las tiendas de la localidad.

Es el ingrediente principal de la sopa de Santo, un guiso de arroz con ajos

tiernos, bacalao y la alubia confit. Se cocina en la festividad de San Francisco de Paula, patrón de la localidad.

Gracias a la iniciativa de la Cooperativa Agrícola de Viver y del compromiso de sus socios se ha decidido recuperar este producto tan arraigado en su pueblo.

Se comercializan en unos originales paquetes, de 500 gramos o 2 kilos en el Mercado Central de Castellón, en la propia Cooperativa y en las tiendas asociadas.

Estas últimas cosechas han sido tan escasas que no han llegado a la distribución. Este año, la disposición de algunos agricultores y la mejora las condiciones climáticas harán que puedan llegar a comercializarse, aunque de forma testimonial

La alubia del confit mide unos de 2 o 2,5 centímetros de largo, su ancho es 1,5 centímetros y su grosor sobre 0,8 centí-

metro. Su piel es muy fina, de agradable y delicada textura, el sabor es muy suave, invita a seguir comiendo a partir de la primera cucharada.

La plantación se realiza en el mes de julio, mientras que su recogida se efectúa en noviembre. Para crecer necesita un poco de fresco y una elevada humedad.

Una vez desarrolladas, se dejan secar en la planta para posteriormente recolectar. Después, se extienden para terminar de secar y limpiar.

Para cocinarla la atendremos que dejar en remojo en torno a 24 horas, hasta que duplique o triplique su tamaño. Es muy versátil a la hora de cocinar. Pescados, mariscos, embutidos y verduras tienen buena sintonía con esta delicia del Alto Palancia. Resulta deliciosa en ensalada, en pure o para elaborar un pate vegetal; es una buena compañera de la trufa de nuestros bosques.

Alubias del confit, embutidos y ajo negro

Ingredientes:

- 300 g. de alubias del confit de Viver cocidas.
- Aceite de oliva virgen extra. Lagrima de Viver.
- 150 g de setas de temporada.
- 2 Butifarras blancas.
- 2 butifarras negras.
- 4 dientes de ajo negro.
- Sal.
- Pimienta.

Lavar las setas y ponerlas a saltear en una sartén con un poco de aceite. Cortar el ajo negro, y la mitad ponerlo también en la sartén para que se cocine junto a las setas. Cuando ya están casi hechas, reservarlas. En la misma sartén, añadir las butifarras cortadas en rodajas de un centímetro de espesor, que se cocinan a fuego vivo hasta que estén doradas por fuera y jugosas por dentro. Añadir las alubias cocidas, remover y salpimentar. Al final, poner las setas reservadas y saltar un minuto con el resto de ajo negro cortado muy pequeño.

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

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



LICOR CARMELITANO

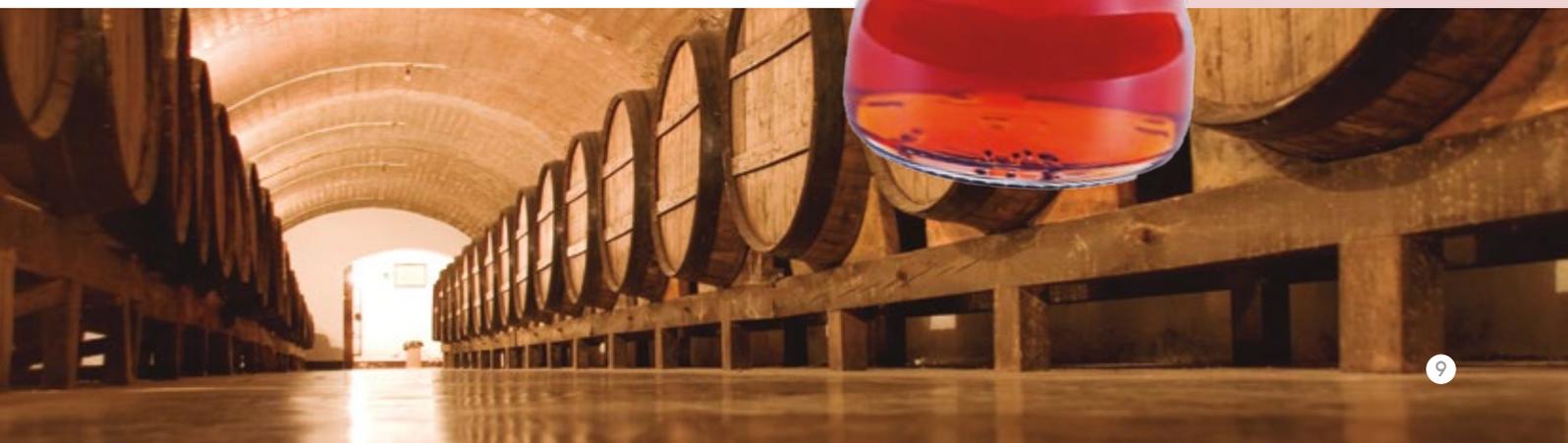
(BENICÀSSIM)

El Licor Carmelitano nació en 1896 en el corazón del Desierto de las Palmas (Benicàssim). Los Padres Carmelitas comenzaron su elaboración en los sótanos del Monasterio levantado en el siglo XVII en el paraje natural siguiendo una receta, aún secreta, que se compone de más de 40 hierbas originarias de estos montes, de las cuales se utilizan o bien la hoja, la raíz o la semilla, dependiendo de la planta, y cada una en una proporción determinada, según la fórmula.

Ha pasado más de un siglo y este licor conserva todavía las tradiciones heredadas.

De color entre anaranjado y dorado pálido, es un licor dulce cargado de intensidad aromática procedente de sus múltiples variedades botánicas, destilado dentro de alambiques de bronce siguiendo todos los procesos legados por los padres carmelitas. No hay duda que se ha convertido en una seña de identidad del propio Desierto de las Palmas como símbolo de contemplación, ingenio y trabajo.

<https://carmelitano.com>



Queso Nidelven Blå

(Noruega)

GANGSTAD
— GÅRDSYSTERI —

Es un queso azul elaborado con leche de vaca pasteurizada y producido por Gangstad Gårdsysteri, una modesta granja lechera de Noruega. Su textura semisólida, cremosidad corta, dulzura muy densa y un ligero amargor lo han coronado como Campeón Mundial de Queso en los World Cheese Awards de 2023. De hecho, el jurado de esta edición lo definió como “el queso azul perfecto” y también destacaron sus matices afrutados, similares al vino.

En general, el Nidelven Blå es un queso azul de gran tamaño -las piezas pesan unos 2 kg-, con mucho cuerpo y una pasta repleta de vetas verdes y oscuras de moho azul, que le confie-

ren un sabor potente que perdura en el paladar mucho tiempo después de haberse consumido. Los expertos afirman que “el sabor cambia y se vuelve más fuerte a medida que madura. Sabe mejor entre 4 y 10 meses después de la producción”.

El Nidelven se puede disfrutar en una tabla de quesos o como postre. También se puede utilizar en la cocina para elaborar salsas o para gratinar. La quesería aconseja maridarlo con un buen vino de Oporto. Su precio puede superar los 600 euros el kg.

Sin duda, un producto gourmet para los paladares más selectos.





La Casita de las Estrellas — Algimia de Almonacid

La Casita de Las Estrellas, con capacidad para 12 personas, se encuentra en el casco urbano de Algimia de Almonacid y dispone de una preciosa terraza, desde donde se puede disfrutar de unas excepcionales vistas de las montañas.

Este alojamiento rural ocupa una antigua casa de pueblo, que conserva elementos característicos de las construcciones tradicionales de

la comarca, además de todas las comodidades para el confort de los clientes. Cuenta con una cocina totalmente equipada, sala de estar con zona de estar y de comedor, seis dormitorios y cinco baños con ducha a ras de suelo.

Un buen punto de partida para descubrir este pueblo de la comarca del Palancia o si se prefiere, vivir una experiencia en plena naturaleza a través de los senderos y rutas ciclistas habilitadas.



Ca Miquelet

Albocàsser

Ca Miquelet, incluida dentro de la oferta de casas rurales Turistrat, destaca por su atmósfera de tranquilidad y comodidad, que la convierten en un espacio ideal para leer o, simplemente, relajarse. Ubicada en el casco antiguo de Albocàsser, este espacioso alojamiento restaurado conserva rasgos de las construcciones de la población, como un magnífico arco de estilo gótico en el comedor.

La casa combina el ambiente rural (acabados en piedra y madera, chimenea de leña o muebles antiguos) con las comodidades modernas (aire acondicionado, calefacción o microondas). Dispone de cinco habitaciones: dos con cama doble, una con dos camas y dos cuádruples. Es ideal para grupos de amigos y familias.





CHAMPAGNE

VOUETTE & SORBÉE

Hablamos de una bodega que tiene su origen en la región de Aube, en la Cote des Bar, concretamente el pueblo de Buxieres sur Arce. Hasta allí a principios del siglo XIX llegó el abuelo Bertrand (Paul). Tras la dura experiencia de la Gran Guerra y el vacío de personas (sobre todo de varones) que esta dejó en el pueblo, comenzó a reunir parcelas alrededor del pueblo, conformando una explotación agrícola y ganadera.

Bertrand Gautherot es su creador, el verdadero protagonista, uno de los vigneronns más especiales que uno puede encontrar en toda la Champaña. Bertrand siempre ha trabajado desde niño en la viña, pero su formación y carrera profesional le llevaron a graduarse en ingeniería química y a trabajar en el sector de los cosméticos. Los viajes de vuelta a su pueblo para ayudar en la poda y en la vendimia, le ayudaron a darse cuenta, que su vida estaba en el viñedo de Buxieres. En el 93 regresa definitivamente y pronto, en el 96, decide dejar de utilizar productos químicos en su viñedo. Los viajes, su inquietud, su contacto con otros productores como David Leclapart o Nicolas Joly le llevan a comenzar en el mundo de la Biodinámica.

Poseen 5 ha. de viñedo. Sus tres principales viñedos son Vouette, en la parte alta de la bodega, con suelos de Kimmeridgian (roca calcárea); Sorbee, en la parte alta del anterior y por último Biaunes, una viña muy fría con orientación oeste a partir de la cual surge su Chardonnay Blanc de Argile.

En la bodega, su filosofía es intervenir lo menos posible, el trabajo ya está hecho en el campo, “no lo destroces con una excesiva intervención”. Todos los trabajos se hacen por gravedad, fermentación y crianza en barricas de roble con levaduras indígenas.

Vouette et Sorbee es una de las grandes referencias de todo Champagne, sus vinos son algunos de los más cotizados a nivel internacional. Champagnes auténticos, profundos, vinosos, verticales, originales, intensos, ... para mi sencillamente emocionantes.

Les deseo desde estas líneas que tengan un próspero Año Nuevo.



Chocolates Portero Maxim's:

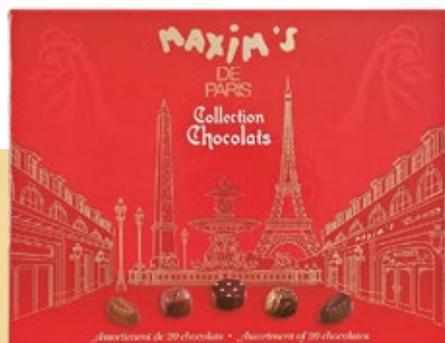
Tienda
el Pilar

El regalo perfecto,
ahora en **Tienda El Pilar**

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



En Tienda El Pilar, estamos encantados de presentar un regalo exquisito y tentador para esta temporada navideña: los chocolates Portero Maxim's.

Esta prestigiosa marca de chocolates belgas es conocida en todo el mundo por su calidad, elegancia y sabor inigualable.

Y ahora, puedes encontrar sus creaciones en nuestra tienda, justo a tiempo para las festividades.

Los chocolates Portero Maxim's ofrecen una experiencia gastronómica única. Cada bocado es una

obra de arte en sí mismo, elaborado con ingredientes de la más alta calidad y presentado en elegantes cajas que reflejan la sofisticación de la temporada navideña.

Ya sea que desees un regalo especial para un ser querido, una forma de agradecer a un anfitrión o simplemente un capricho para ti mismo, los chocolates Portero Maxim's son una elección perfecta.

Estos chocolates no solo deleitan el paladar, sino que también añaden un toque de lujo y elegancia a cualquier celebración.

Visita Tienda El Pilar y descubre nuestra selección de chocolates Portero Maxim's. Encontrarás una variedad de sabores y presentaciones que se adaptan a todos los gustos y presupuestos.

Este año, regala la delicia del chocolate de calidad, regala chocolates Portero Maxim's. Celebra la Navidad con sabor y estilo.

¡Te esperamos en Tienda El Pilar para hacer tus festividades aún más dulces y especiales!



Camino Natural Ruta dels Molins d'Aigua

(Llucena)

A través del recorrido del Camino Natural Ruta dels Molins d'Aigua, que discurre a lo largo del término municipal de Llucena, se pueden constatar las distintas formas en que el hombre se ha relacionado tradicionalmente con el agua, manteniendo el equilibrio con el medio que habitaba. Esta relación entre el agua y el hombre se manifiesta en los diferentes usos que se observan a lo largo del camino como son el energético, el productivo y el lúdico, que se materializan a través de molinos, acequias, huertas y zonas para el baño.

El itinerario discurre por 10 de los 16 molinos hidráulicos que se conservan en Llucena y se han convertido en uno de los sistemas fluviales mejor conservados y de mayor valor ecológico de la provincia. Una frondosa vegetación de ribera, con sauces, chopos y álamos, envuelve al senderista, que puede observar en sus aguas cristalinas variedad de peces y mamíferos que bajan a beber al río. Además, el territorio por el que discurre el río Lucena, está incluido en la ZEPA Peñagolosa (Zona de Especial Protección para las Aves), por lo que se pueden ver también rapaces.

El recorrido, con una distancia de unos 12 kilómetros, comienza en el nacimiento del río Lucena, a 6,6 km del núcleo urbano de Llucena. Tras recorrer unos 850 metros, aparece una señal direccional a mano izquierda que indica que hay que desviarse por el camino que baja hacia el cauce y que conduce al primer molino: el Molí Ros. A continuación, tras seguir 150 metros hay otra pista que atraviesa un pequeño conjunto de casas denominado Mas de Galapo.



Siguiendo el curso del agua, se encuentra el siguiente molino, Molí Goçalvo, y 500 metros después, tras el paso por un puente de piedra, el camino se incorpora a un tramo hormigonado hasta pasar un lavadero. Tras caminar no más de 10 minutos, vuelve a aparecer un molino restaurado.

La ruta continúa hasta el Toll de Carlos, una de las zonas de baño más bonitas de la ruta, y después hay que cruzar un antiguo puente de piedra y se podrá observar un pequeño cañón excavado por el agua y unas ruinas de un complejo de molinos que utilizaban la energía del agua de forma secuencial. Poco después, aparece la Badina, donde hay una zona de agua embalsada por un azud.

La ruta continúa hasta pasar delante del Molí del Batà, utilizado antiguamente para cardar lana y siguiendo el curso, aparece una pequeña cascada formada por la balsa del Molí de Panissares. Metros después, tras coronar la parte alta de la ruta, se puede contemplar una panorámica del paraje denominado Toll Blau y seguidamente, el último molino de esta ruta, conocido como Molí de Penya Roja.

Sin duda, el sendero natural de los Molins d'Aigua es un auténtico tesoro natural donde poder observar tanto un paisaje de valor incalculable como la relación que ha tenido el hombre con el agua desde tiempos inmemoriales.



Más información:

<https://www.lucenadelcid.es>

<https://www.mapa.gob.es>

**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Castellón tiene una Navidad más

Castellón está inmersa en la Navidad y el Ayuntamiento ha organizado una completa programación con más de 250 actividades que iluminan todos los barrios y distritos de la ciudad. Sin duda, una propuesta navideña que se ha convertido en un importante reclamo turístico.

"Este gobierno ha preparado la Navidad en equipo con mucha ilusión y ganas desde que llegamos", aseguró la alcaldesa, Begoña Carrasco, quien señaló que hay "Navidad e iluminación en todos los distritos y barrios, además de actividades para todas las edades".

Así, no han faltado en la agenda el Nadal de Corals, el concierto Nadales de la Plana o el Betlem de la Pigà, entre otros acontecimientos. Mientras, el consistorio ha

impulsado la descentralización de la campaña festiva con talleres y espectáculos en los diferentes barrios o la visita del Cartero Real, además de diferentes desfiles. La cabalgata de Reyes vuelve a su itinerario tradicional por el centro y la plaza Mayor cuenta con un mercado navideño.

Uno de los atractivos navideños ha sido el mercadillo, que ha estado abierto hasta el día 31 de diciembre y ha logrado sumergir a los ciudadanos en la atmósfera navideña, ofreciendo productos típicos de estas fechas. Compuesto por 10 casetas decoradas con motivos navideños, el mercadillo también contó con la participación del gremio de artesanos de Castellón.

La concejal de Turismo, Arantxa Miralles, explicó que "este mercadillo ha tenido como objetivo dar vida a la ciudad, fomen-

tar la visita al centro y animar a la gente a disfrutar de nuestro comercio local y de todo lo que Castellón tiene que ofrecer durante estas fechas tan especiales". La edil también señaló: "Queremos poner en valor el encanto de Castellón, e iniciativas como estas nos ayudan a potenciarlo en todas sus facetas".

PROGRAMACIÓN

Este mercadillo navideño forma parte del extenso programa de actividades que ha preparado el Ayuntamiento de Castellón



Lunes 1 de enero

Mercado Artesanal y Gastronómico,
de 10 a 20 h. Plaza Santa Clara.

Frank Motor Show. Recinto de Ferias y Mercados.
Desde las 16:30h.

Martes 2 de enero

De 10 a 19h., Casa de los Caracoles, Belén y Buzón Real.

Mercado Artesanal y Gastronómico,
de 10 a 20 h., Plaza Santa Clara.

Historias Navideñas. Plaza Mayor, 12h.

Planetario de Castellón. 12h.

"Pequeplanetario en vivo: los planetas".

Frank Motor Show en el Recinto de Ferias y Mercados. A las 16:30h.

Exhibición de Danzas Urbanas en Plaza Pescadería. A las 18h.

Miércoles 3 de enero

Mercado Navideño Artesanal y
Gastronómico. De 10 a 20 h.,
en Plaza Santa Clara.

De 10 a 19h., en la Casa de los
Caracoles, Belén y Buzón Real.

"Nadal de Circ" con The Legend. Plaza
Mayor, A partir de las 12h.

Planetario, a las 12h.

"Pequeplanetario en vivo: los planetas".

Actividades infantiles en Plaza Huertos
Sogueros, a partir de las 12h.

Frank Motor Show en el Recinto de
Ferias y Mercados. Desde las 16:30h.

"Nadal de Circ" con Karpaty.
Plaza Mayor, 17:30h.

Desfile Animación. Zona Centro. 18h.

gica con más de 250 actividades

para esta Navidad, diseñado para ofrecer un sinfín de propuestas a los ciudadanos durante todos los días de las fiestas. En materia musical, la banda municipal ha preparado tres conciertos navideños únicos, el primero de ellos fue en el Auditorio el 17 de diciembre, acompañando en la interpretación de "Nadales de la Plana"; el segundo, el 22 de diciembre, llamado "Nadales a la plaça Major", con la colaboración de algún centro escolar y el concierto de Reyes, también en el Auditorio, el 4 de enero, con alguna que otra sorpresa.

Con el objetivo de que en Castellón se respire la magia de la Navidad, se han programado desfiles que cuentan con la presencia de elfos, renos, pajes reales y otros personajes característicos de estas fiestas que están acompañados de iluminación.

También hay espectáculos al aire libre y en espacios emblemáticos como el Teatro del Raval Rafa Lloret. Además, los castellonenses cuentan con los tres grandes ciclos de Nadal al Raval, Nadal de Corals

y Nadal de Circ, que contribuyen a que se celebre la temporada navideña de una forma única y vibrante, incluyendo teatro, circo y música.

La programación se cerrará con la llegada de Sus Majestades los Reyes Magos de Oriente, el 5 de enero a las 16:00h. al Puerto de Castellón para seguir saludando a los niños y niñas de la ciudad a las 18.30h. en la Cabalgata de Reyes, que recorrerá las calles de la capital y que traerá muchas novedades.



Jueves 4 de enero

Mercado Artesanal y Gastronómico.
De 10 a 20 h., Plaza Santa Clara.

Talleres infantiles. De 11 a 14h. Parc La Panderola (Grao)

Concierto de Reyes de la Banda Municipal de Castellón.
11:30h. Auditori.

"Nadal de Circ" con Circo Alas. Plaza Mayor, 12h.

Planetario, 12h. "Pequeplanetario en vivo: los planetas".

Taller infantil. De 16 a 19h. Parc La Panderola

Frank Motor Show en el
Recinto de Ferias y Mercados. 16:30h.

Visita del Paje Real, a las 17h. Parc La Panderola (Grao).

"Nadal de Circ" con Lullaby. Plaza Mayor. A 17:30h.

Show de magia "Magia para 2",
18h. Parc La Panderola (Grao).

Desfile de Animación. Zona Centro. 18h.

Gimcana Navideña. Plaza Pescadería. 18:30h.

Viernes 5 de enero

Mercado Navideño Artesanal y Gastronómico.
De 10 a 20 h., en Plaza Santa Clara.

Planetario, "Pequeplanetario en vivo: los planetas". A las 12h.

Frank Motor Show en el
Recinto de Ferias y Mercados. Desde las 12h.

16h. Llegada de los Reyes Magos a la Plaza del Mar del Grao.

19h. Cabalgata de Reyes. Zona Centro.

Sábado 6 de enero

Frank Motor Show en el Recinto de
Ferias y Mercados. Desde las 16:30h.

Domingo 7 de enero

Frank Motor Show en el Recinto de
Ferias y Mercados. Desde las 12h.

Vía Ferrata

'Els Miradors' de Vistabella



Jorge Martínez Pallarés

Téc. Guía Medio Natural
Director Técnico de Nucs

Vistabella del Maestrat, ubicada en pleno macizo del Peñagolosa, es la localidad más elevada de la Comunidad Valenciana, con 1249 metros de altura. De origen medieval, esta villa de algo más de 400 habitantes, cuenta con un rico patrimonio cultural donde destaca el recinto amurallado junto a sus portales de acceso, el Palacio Renacentista y la iglesia parroquial.

El término municipal, con más de 150Km cuadrados, es uno de los más extensos de la provincia, además el 80% del mismo se encuentra cubierto de bosque con importantes especies endémicas y árboles monumentales. En los alrededores de Vistabella se encuentran numerosos parajes naturales de gran belleza.

Uno de estos parajes es el Pinet, donde un *Pinus Pinaster* con una localización privilegiada preside un mirador desde el que se vislumbra la cima del Peñagolosa, el mas del Collet y el Albagés. Sobre los bloques de roca adyacentes a esta zona se ha instalado una nueva vía ferrata bautizada como "Els Miradors".

La vía con una dificultad de K3 (moderada) y una variante K5 (muy difícil) destaca por la construcción de su escala al cielo, una escalera vertical de más de veinte metros con unas increíbles vistas de la localidad.

Su acceso se realiza desde el propio Mirador, siguiendo la senda que conduce al antiguo azagador. Cuenta con un primer tramo, la mayor parte en travesía, donde se deberá hacer uso de la roca natural, presas de escalada y cadenas. El segundo segmento se compone de la citada escalera que permite el acceso a la última sección donde se debe salvar una pequeña grieta para alcanzar la cima. Un rápel instalado en la parte alta permite descender de nuevo al inicio del segundo tramo y realizar la variante K5 que posee, un recorrido en extra plomo que pondrá a prueba a los más experimentados.

Con casi ciento treinta metros de recorrido equipado, esta vía ferrata cuenta con un itinerario variado y obstáculos innovadores que harán las delicias de los ferratistas permitiendo sumar un nuevo recurso turístico a la localidad.

Con los guías de Nucs podrás descubrir esta y otras ferratas de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.

Cazar Trufa negra, en búsqueda del placer

Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



La trufa negra o *Tuber Melanosporum* es uno de los ingredientes más exclusivos, selectos y caros de nuestra gastronomía invernal, y tiene uno de sus epicentros de producción en nuestras comarcas interiores del Maestrat y els Ports.

El *tuber melanosporum* crece bajo tierra, es oscura, escasa, estacional y presume de un intenso sabor y aroma. Son estas las razones que nos permiten considerarla como el “diamante negro” de la gastronomía, alcanzando fácilmente los 800€/kg al por mayor en su “temporada alta”, que va de diciembre a marzo.

Desde tiempos inmemoriales, la sombra del misterio ha acompañado a estos peculiares hongos, especialmente en lo referente a su “inexplicable” origen.

Es por eso quizá por lo que el filósofo, Aristóteles, la llamaba las “hijas de los truenos” puesto que creía que las trufas surgían por generación espontánea y que, además, lo hacían si previamente había ocurrido una época de truenos. Según esta leyenda, el calor y la energía

del relámpago penetraban en el suelo y creaban estas trufas subterráneas.

El hecho que se generaran espontáneamente en la espesura de los bosques, allá donde las brujas realizaban sus aquelarres y crecieran extrañamente en el inframundo, en las profundidades de la Tierra, con una extraña forma oscura, les hizo ganarse el calificativo de ser las “babas de Satán”.

Las trufas negras también fueron consideradas como un potente afrodisíaco: Galeno de Pérgamo (s.II a.C) recomendaba su consumo para “producir una excitación general que dispone a la voluptuosidad” y se dice que Napoleón y el Marqués de Sade las usaron como estimulante sexual.

Pero las trufas también tuvieron detractores: el cristianismo siempre receló de las mismas, y el médico del Papa Julio III atribuyó a las mismas muchos de los males físicos y psíquicos que afectan a las personas. De hecho, desde el cristianismo se advirtió a curas y a monjas que

el consumo de trufas era incompatible con el voto de castidad.

Las trufas se buscaban antiguamente con cerdos o actualmente con perros adiestrados.

Y es que existe una fundamentación para tan celosa búsqueda: las trufas negras presentan una hormona que está en la saliva de los jabalís: la androstenona. De esta forma, cuando un cerdo busca una trufa, en cierto modo, también está buscando sexo.

Cazar trufa negra entre encinas es toda una experiencia sensorial que permite sumergirnos en la naturaleza y dejarnos seducir por un producto absolutamente fascinante. Y degustarla...un placer por siglos prohibido.

Desde Explora Maestrat organizamos periódicamente experiencias de inmersión en el fascinante mundo de la mano de un experto “trufero”. Sigue nuestro calendario de experiencias en redes sociales.



Bocairent, mirant al cel



Víctor J. Maicas

Escriptor

Situada a l'interior de la província de València, molt prop ja de la d'Alacant, la primera cosa que els cridarà l'atenció és el seu aspecte donat que es situa en una muntanya. Guardant les distàncies es sembla a Morella però, això sí, sense la muralla al voltant de la població.

Així doncs, pujareu i baixareu per un sense fi d'escales envoltats per uns carrers i carrerons d'estil àrab. En el vostre recorregut amunt i avall, descobrireu ermites com la de Sant Joan, la de la Mare de Déu d'Agost o la dels Desemparats. Tot el poble és digne de ser visitat, per la qual cosa no tingueu pressa en visitar-lo.

Admireu l'església de l'Asunció, l'ajuntament, les fons, les places i l'acüeducte, així com, en la muntanya del d'avant, les famoses covetes dels moros, unes curioses coves penjades en un penya-segat rocós, el barranc de la Fos.

Així és, en Bocairent trobareu tot açò i molt més i, a més a més, la grata experiència de què quasi tota la població parle la nostra llengua, el valencià.

Gaudisquen de l'esperència.



El aeropuerto de Castellón

volverá a conectar con Bilbao a partir del 1 de junio de 2024 con dos vuelos semanales



La aerolínea Volotea oferta para la próxima campaña estival 14.400 asientos en 80 vuelos, que operarán los martes y sábados

El aeropuerto de Castellón volverá a conectar con Bilbao a partir del próximo 1 de junio de 2024 con la puesta en marcha de una línea directa, operada por la aerolínea Volotea, que dispondrá de dos frecuencias semanales. La compañía ya ha puesto a la venta los billetes.

El director general de Aeropuertos de la Conselleria de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus, ha manifestado su satisfacción con el regreso de esta ruta, “ya que enlazará con un mercado emisor tradicional para Castellón, como es el País Vasco, favoreciendo la llegada de turistas de la zona norte

a la provincia, a la que vez permitirá a los castellonenses conectar con un destino de primer nivel como es Bilbao”.

La ruta Castellón-Bilbao, de carácter estival, está operada en exclusiva por Volotea. La aerolínea ofrece en 2024 un total de 14.400 asientos en 80 vuelos, con dos frecuencias por semana, los martes y los sábados.

La captación de esta conexión, que estará vigente durante cuatro años, se ha articulado a través de la campaña de consolidación del aeropuerto de Castellón en el mercado nacional impulsada por Aerocas.

La Diputación destaca la calidad gastronómica en las jornadas II Otoño Gastronómico Castelló Ruta de Sabor

Es un honor hacer entrega de estos premios que reconocen el esfuerzo, la constancia y la dedicación de nuestros restaurantes y cocineros". Así se expresó el vicepresidente segundo de la Diputación de Castellón y diputado de Turismo, Andrés Martínez, durante el acto de entrega de los premios de las jornadas II Otoño Gastronómico Castelló Ruta de Sabor.

El primer premio de las jornadas ha sido para el Restaurante Cor de Carxofa de Benicarló. El segundo premio ha recaído sobre el Restaurante San Remo de Altura, mientras que el tercer premio ha sido para el Restaurante l'Escudella de Vilafranca. "El empeño que habéis dedicado a cada menú y cada plato merece este reconocimiento después de tanto esfuerzo", manifestó Andrés Martínez.



Éxito de la Feria de Navidad

La presidenta de la Diputación Provincial de Castellón, Marta Barrachina, destacó que: "Debemos ser los mejores embajadores de la gastronomía de Castellón y la Feria de Navidad de la Diputación ha sido un ejemplo de ello". "Apostamos porque en estas fechas entrañables de Navidad se consuma producto de proximidad y de calidad como es el que engloba la marca Castelló Ruta de Sabor", aseguró Barrachina.

Castelló Ruta de Sabor incorpora 28 empresas más



Las entidades adheridas en diciembre de 2023 son de diferentes tipologías. Las nuevas empresas del sector turístico gastronómico certificadas son Café Kokoa (Benicarló), 964 Tasting Shop (Alcossebre), Mas de la Mezquita (Culla), Castelló Sud, Oficina de Turismo Burriana (Burriana), Ancora Gastrobar (Moncofa), Restaurante Can Bolo (Benicarló), Restaurante Casa Julen (Oropesa del Mar), Restaurante Casanova (Torreblanca), Restaurante El Ceramista (Vila-real), Restaurante el Hogar del Pescador (Benicarló), Restaurante El Trinquet (Pavías), Restaurante Ka Nostra (Sant Mateu), Restaurante Reboost de Roures (Benicàssim).

El GP Castellón – Ruta de la Cerámica será el epicentro del ciclismo mundial

El ciclismo y la provincia de Castellón están de enhorabuena. La presidenta de la Diputación Provincial de Castellón, Marta Barrachina, apuesta por potenciar la provincia como escenario deportivo y prueba de ello es el impulso al GP Castellón – Ruta de la Cerámica. El próximo 21 de enero se disputará una de las primeras grandes pruebas ciclistas a nivel mundial, con la celebración del GP Castellón - Ruta de la Cerámica. La carrera recorrerá la provincia de Castellón y, en concreto, los municipios con industria de la cerámica. Participarán en la competición los mejores equipos y ciclistas internacionales. Además, la parte decisiva de la carrera será emitida en directo por televisión.

Propuestas de teatro social y Cinemascore centran la programación de invierno del Paranimf

El trimestre también incluirá proyecciones de películas premiadas en los festivales de Cannes, Valladolid y San Sebastián y un ciclo dedicado al director Abbas Kiarostami



Madonna



Mar, o cómo sobrevivir al tsunami

El teatro social volverá a ser el eje principal de la programación del Paranimf para el inicio de 2024 con espectáculos que reflexionan sobre el luto, las relaciones familiares, la memoria histórica o problemáticas sociales actuales. Así mismo, el trimestre incluirá, además de los habituales ciclos de cine, la decimonovena edición de Cinemascore, que combinará la proyección de films con la música en directo.

Este trimestre la programación teatral se iniciará el 12 de enero con la obra *Mar, o cómo sobrevivir al tsunami* de la compañía Rebe al Rebés. El Paranimf acogerá, el 19 de enero, el espectáculo *Madonna*, de la compañía Patricia Pardo, y la memoria histórica también tendrá su espacio en la programación de este trimestre, el 26 de enero, con la obra *El perfume del tiempo*, de Arden Producciones.

El 9 de febrero será el turno de la propuesta *After sun*, de Triangle Teatre, una versión libre del clásico *Los Veraneantes*

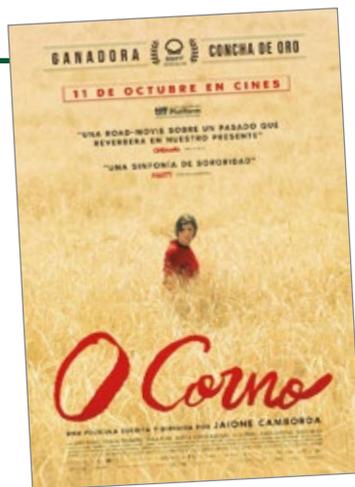
de Maksim Gorki; y para el 16 de febrero, se ha programado *Los días de la nieve*, del dramaturgo Alberto Conejero e interpretada por Rosario Pardo, que encarna a Josefina Manresa, mujer del poeta Miguel Hernández.

El 15 de marzo, Alberto San Juan interpretará en el Paranimf la obra *Macho grita*, una comedia musical que revisa la historia española a partir del mito de Don Juan para indagar en la relación entre el presente y el ciclo que inaugura en el año 1492. La programación teatral de invierno se cerrará el 22 de marzo con *Yerma*, de la dramaturga bilbaína María Goiricelaya, reconocida con el premio Max 2023 a la mejor adaptación o versión teatral.

Como avance del trimestre de primavera, que cerrará el curso 2023-24, el director artístico del Paranimf, Toni Valesa, destaca el protagonismo que tendrán los espectáculos de danza. También está previsto que la programación rinda homenaje a la figura del poeta Vicent Andrés Estellés.

Ciclos de cine

El ciclo «Nou cinema» incluirá las películas *O corno*, de Jaione Camborda, los días 13 y 14 de enero; *La imatge permanent*, dirigida por Laura Ferrés, el 27 y 28 de enero; *Anatomía de una caída*, de Justine Triet, el 17 y 18 de febrero; *Fallen leaves*, de Aki Kaurismäki, el 16 y 17 de marzo, y *Slow*, de Marija Kavtaradze, el 30 y 31 de marzo. Por otro lado, el ciclo «En pantalla gran» estará dedicado al director de cine Abbas Kiarostami que se iniciará el 20 y 21 de enero con la proyección de *La experiencia*. También se proyectarán los cortometrajes *El pan y la calle* y *La hora*. El ciclo se completará con los films *El Viajero*, el 10 y 11 de febrero; *¿Dónde está la casa de mi amigo?*, el 24 y 25 de febrero; *Y la vida continúa*, el 23 y 24 de marzo, y *A través de los olivos*, el 6 y 7 de abril.



O corno

Cinemascore 2024

La XIX Muestra de música en directo y cine Cinemascore, iniciativa del Aula de Cine y Creación Juvenil de la UJI y la promotora Born Music, llegará al Paranimf del 1 al 4 de febrero. La Muestra se iniciará el jueves 1 de febrero con Ortopedia técnica que pondrá música en directo a la película *Navajeros* de Eloy de la Iglesia. El 2 de febrero, Ombligo pondrá banda sonora a *¿Qué he hecho yo para merecer esto?* de Pedro Almodóvar. The New Raemon pondrá la música para *Last Picture Show* de Peter Bogdanovich el 3 de febrero. El 4 de febrero, Betacam hará la banda sonora de *Espíritu sagrado* de Chema García Ibarra.



HASTA
10 AÑOS DE GARANTÍA*
CONDICIONES
LEXUS RELAX



NUEVO LBX

EVERYDAY EXTRAORDINARY

LEXUS CASTELLÓN

C/ Grecia, 29
Ciudad del Transporte II
Tel. 964 372 327

www.lexusauto.es/castellon


DAVIS CUP®


LEXUS