

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 153 - Febrero 2024 - 2€

Restaurante
ATALAYA
Tres años con Estrella Michelin





Ruta El Racó del Frare (Sant Mateu)

SUMARIO

Restaurante Atalaya. Estrella Michelin	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Establecimientos hosteleros	6	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de la Comunidad Valenciana: Callos	8	De ruta por El Racó del Frare (Sant Mateu)	18
Pto. de Castelló: Alcachofa de Benicaró	9	Turismo activo	19
Producto gourmet: Alubia El Barco de Ávila	10	Literatura y viaje: Menorca	20
Casas Rurales	11	Aeropuerto de Castelló	21
Vinos espumosos, cavas y champanes	12	Diputación Provincial	22
Tienda el Pilar:	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

Turismo de interior también en febrero

Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Más allá de los 130 km de costa, nuestra provincia cuenta con paisajes singulares, desfiladeros, senderos señalizados en los parques naturales, barrancos donde el arte prehistórico está vivo, pueblos cargados de historia, grandes bosques, olivos milenarios, valles y riachuelos, fauna y flora, etc.

Sin olvidarnos del gran legado gastronómico que atesoran sus restaurantes y que han sabido mantener intacto hasta hoy. Vívela y saboréala.

Restaurante Atalaya

(Alcossebre)

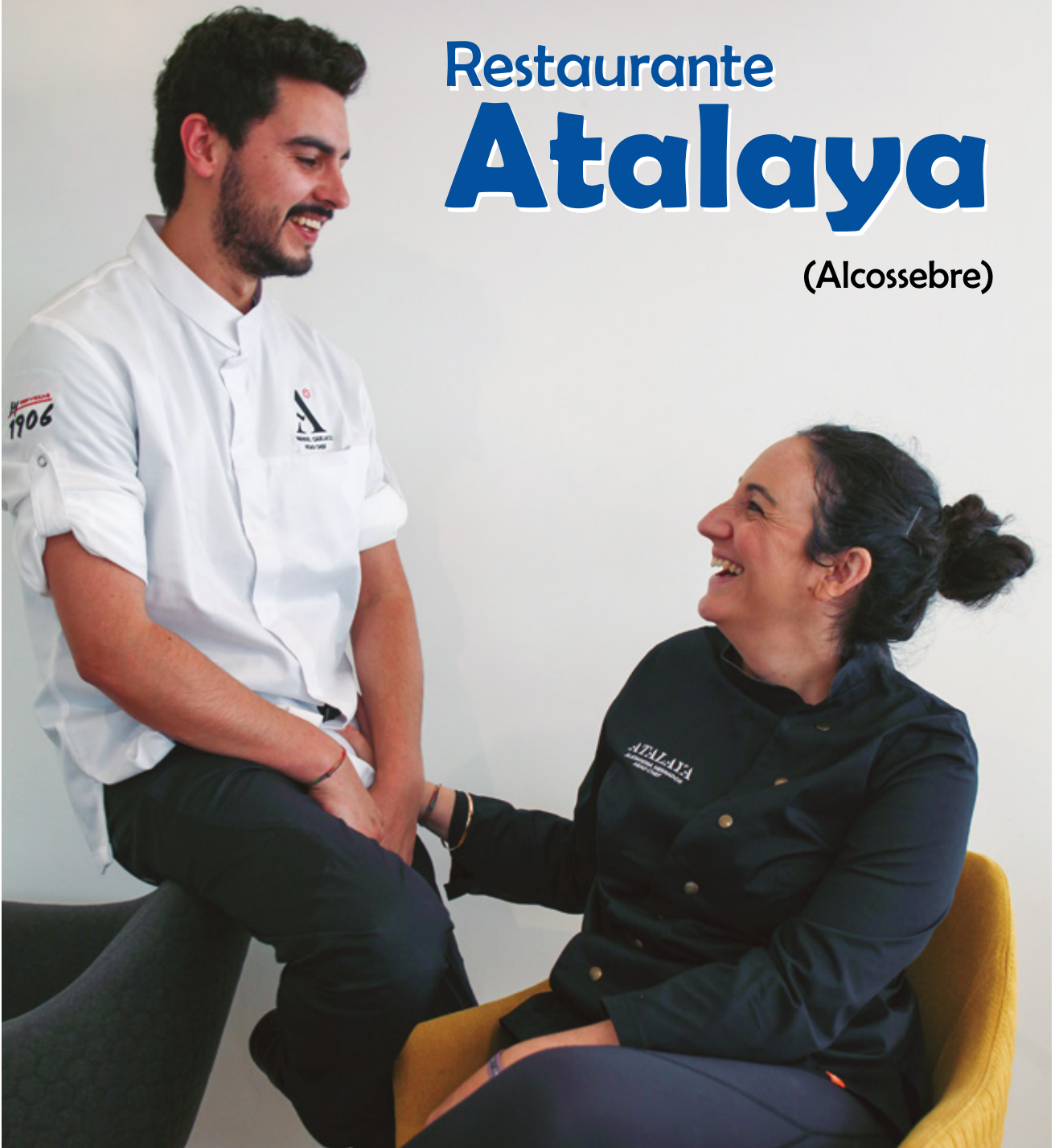


Foto: L.A. Not From Cali



Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci regentan el restaurante Atalaya, en Alcossebre, un local moderno y de ambiente minimalista, con una cocina de gran nivel, moderna y creativa, que, por tercer año consecutivo, ha conseguido revalidar la Estrella Michelin que concede la prestigiosa Guía Michelin España & Portugal para el 2024.

Desde que recibió la primera distinción en el 2022, los afamados chefs han afianzado una cocina de producto, tanto de la zona como del resto del mundo, con toques actuales y muy personales; un exquisito trabajo con las texturas y presentaciones culinarias muy cuidadas. Y es que Alejandra y Emanuel, con su elegante estilo, transmiten una imagen impecable en todo lo que hacen. “Hacemos mucha cocina intuitiva: cogemos el producto que tenemos cerca y lo cocinamos por intuición, según creamos que podemos incorporarles otros productos o no”, aseguran.



Ambos se han mostrado muy satisfechos por mantener este galardón y reconocen que conseguir la estrella por primera supuso muchos años de “sacrificio, inversiones y trabajo duro”, que se han visto recompensados con una mayor visibilidad y reconocimiento del restaurante en el ámbito nacional.

Alejandra y Emanuel se conocieron en San Sebastián, en el restaurante de Martín Berasategui. De ahí, se trasladaron a Madrid y trabajaron con Sergi Arola. Después, gracias a la ayuda de la madre de Alejandra, iniciaron su aventura empresarial en Alcossebre con la apertura del restaurante Atalaya, al que han logrado situar en el Olimpo de los mejores esta-

blecimientos hosteleros de España y Portugal. Cabe recordar que también revalidaron en el 2023 el Sol Repsol.

El restaurante Atalaya ofrece diferentes espacios donde disfrutar de una gran experiencia gastronómica. El comensal se encontrará con una sala completamente renovada de líneas contemporáneas y sencillas, donde se han creado dos espacios funcionales y acogedores. Sus grandes cristaleras dotan al espacio de luz natural y vistas a la terraza, aportando calidez y confort a la vivencia. El espacio está distribuido en mesas de distintos tamaños y formas que se adaptan a las necesidades de cada uno de ellos. Además, dispone de una terraza que invita



Fotos: Vanamics

a relajarse, escuchar la música y dejarse llevar por la atmósfera de las noches de verano.

En cuanto a la oferta culinaria, hay que dejarse sorprender con una cocina creativa, fresca, divertida y dinámica que se puede descubrir a través de tres interesantes menús: Arroz (solo al mediodía), Bergantín y Goleta. Una propuesta bien estructurada, repleta de momentos cumbre, un punto necesario de atrevimiento, equilibrio, tradición, naturalidad, sabor, talento y elegancia. Alejandra y Emanuel se desmarcan con personalidad y estilo propio, con platos diferentes pero reconocibles y bien elaborados, con infinidad de matices del mundo que suman, pero no saturan, buscando en cada elaboración la proporción.



www.congeladosdil.com

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



Bar Restaurante Las Piscinas

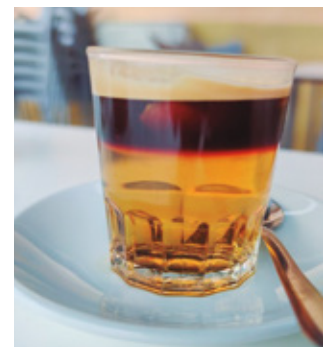
Tales

<https://bar-piscinas-tales.negocio.site>

Cocina casera, sencilla y de calidad. El Bar Restaurante Las Piscinas, en Tales, se ha convertido en una cita obligada de los amantes de un buen almuerzo. Riquísimos bocadillos recién hechos y variedad de tapas donde elegir conforman una completa oferta gastronómica de este local en el que se prepara también un excelente carajillo.

Chuletas con verduras o, si se prefiere, un sabroso bocadillo de tortilla de patata con bacon y pimientos, acompañado por morro, cacahuets y olivas es una buena opción para disfrutar de un almuerzo de sobresaliente después de una ruta ciclista o practicar senderismo por los alrededores de esta pequeña población de la Plana Baja.

En definitiva, en Las Piscinas de Tales encontrará trato excelente, almuerzo contundente y a buen precio.



Restaurante Casa Ramón

Betxí



En el Restaurante Casa Ramón se garantiza una cocina de mercado, con ingredientes frescos de temporada. En su carta se pueden encontrar carnes a la brasa, pescados, tapas, montaditos y postres caseros, además de otras especialidades por encargo y una completa bodega. Cuenta con un menú de lunes a viernes, y todos los días ofrece afamados almuerzos. Por cierto, el café está riquísimo y destaca un servicio amable y profesional que ayuda a disfrutar todavía más de la excelente propuesta gastronómica de este restaurante.



Bar Restaurante El Barrull

Castellón

El Bar – Rte. El Barrull es un establecimiento donde el almuerzo es el plato fuerte del día, aunque aquí también se puede comer muy bien a medio día y cenar los fines de semana.

Pero, nos centramos en el almuerzo. Una buena barra con succulentas ofertas: sangre con cebolla; coliflor con ajos tiernos y longanizas; pulpito con aceite y cebollita; calamares en su tinta con ajos tiernos; bacalao frito acompañado de pimiento verde y ajoaceite; caracoles con un toque picante que enganchan; huevos fritos con pimientos de padrón y un largo etc. de propuestas para elegir en barra, además de longanizas, morcillas, panceta, secreto, etc. en brasa.

Por supuesto, en mesa ofrecen cacahuete, aceitunas y encurtidos, sin faltar el vino y la gaseosa o cerveza. Y para finalizar el tradicional y popular carajillo, con su corteza de limón y sus granitos de café.



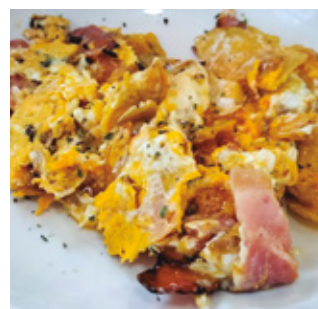
Racó de Loli y Javi - Casa Tere

La Vall d'Uixó

www.facebook.com/RacoCasaTere

Racó de Loli y Javi, más conocido como Casa Tere, es un restaurante ubicado en la Vall d'Uixó, con una amplia experiencia en el sector y una apuesta por ofrecer un buen producto y excelente atención profesional. Cuenta con menús diarios y una variada carta en la que destacan riquísimas tapas, platos combinados y sabrosos bocadillos. Además, es uno de los referentes a la hora de servir excelentes almuerzos. Son conocidas sus tortillas, "manetes", carrilleras...

Racó Casa Tere también dispone de un acogedor local, con un espacio dedicado a terraza, para dar servicio a sus clientes. Así, su completa oferta gastronómica se complementa con un espacio funcional y trato familiar.





Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

Callos nutritivos, sanos y economicos



Aunque no aparezcan o lo hagan modestamente en los recetarios de la Comunidad Valenciana, los callos son muy populares y habituales de las barras de bares de almuerzos. En alguno de estos locales han hecho de esta preparación un referente y motivo de peregrinación. Incluso, un chiringuito de playa o mejor dicho un restaurante que brilla con el reflejo que otorga la guía roja, la de las ruedas, han conseguido que los humildes callos sean un icono y marca de la casa. Se trata de Casa Manolo, en la playa de Daimus en Gandía. La crítica especializada dice que los mejores Callos a la Madrileña del mundo los elabora Manuel Alonso, en esta playa Valencia, también conocida como la playa de los Madrileños.

Los callos son un tipo de despojo comestible muy popular y tradicional en las cocinas de nuestra comunidad. Proviene de los estómagos de rumiantes limpios, escaldados y cocinados. A diferencia de otros, como los de cordero, los callos de vaca son muy apreciados, más que los de ternera, porque son más gelatinosos. Frescos, cocidos en su propio jugo, en lata y envasados al vacío son algunas de las formas en las que se comercializa. En las paradas de casquería de los mercados municipales, los podemos adquirir bien limpios y lavados, pero conviene volver a lavarlos de nuevo en agua con un chorro de vinagre, frotándolos fuertemente para eliminar resto. Una vez limpios, se trocean y blanqueamos para quitarles regusto fuerte y queden libres de impurezas exteriores.

Para ello los ponemos en una cazuela con agua fría y los introducimos en el fuego. Cuando el agua empieza a hervir con los callos, dejamos que cuezan a fuerte ebullición durante unos cinco minutos. Transcurrido este tiempo, se retiran con una espumadera y se lavan bajo un generoso chorro de agua fría.

Para cocerlos, primero tenemos que preparar un caldo ligero poniendo una cazuela con agua fría donde introduciremos de nuevo los callos ya escaldados con un diente de ajo, el blanco de un puerro, una cebolla pelada y partida por la mitad, un ramito de perejil, sal y unos granos de pimienta.

Los tendremos cociendo hasta que estén tiernos, unas cuatro o cinco horas en una cazuela normal y alrededor de una o dos horas si utilizamos una olla rápida. Lo normal es cocerlos con un día de antelación al que vayamos a consumirlos y antes de poner con la salsa. Una vez cocidos, los escurrimos y los reservamos para acompañarlos con la salsa o el cocido elegido.

Las preparaciones de este succulento, económico y digestivo plato (indigesto suele ser los embutidos, legumbres mal cocidas o salsas grasientas que acompañan) son muy variadas, tantos como regiones tiene nuestro país.

Una vez que están cocidos, lo ideal es que se guisen una hora más con la preparación elegida para que su gelatina le dé más cuerpo a la salsa. Son más sabrosos si se cocinan la víspera.

Templos donde se venera a los callos en la Comunidad Valenciana:

Provincia de Castellón:

- **Bodeguilla.** C/ Escultor Viciano 15, Castellón. Callos ligeros, sabrosos, con una picada especial que los hace aditivos. Premiados por Sabores Castellón como la mejor tapa edición 2015.
- **Restaurante Portoles.** Avda. de Alcora 246, Castellón. Callos acompañados de cap i pota, gelatina pura, sabor y textura excelente.
- **Nou Bar.** Avda. País Valencia 7, Vinaroz. Los callos son iconos de este local, cocinados generosamente con jamón y suave chorizo, excelsos, sublimes, merecen una visita.

Provincia de Valencia:

- **Casa Manolo,** en Daimuz (Gandía), a pie de playa. Los mejores callos a la madrileña de España según la prensa especializada, a 400 Km. de Madrid.
- **Askuas,** Carrer de Felip María Garín, 4, València. Los mejores callos de Valencia según la revista Traveler.
- **Marvi,** C/ dels Sants Just i Pastor 14, Valencia. Muy recomendables sus callos y el resto de tapas basadas en el recetario popular.

Provincia de Alicante:

- **Nou Manolín,** es una de las barras más afamadas de la Comunidad y por supuesto de España, sus callos con "cap i pota" son muy demandados.
- **Piripi,** hermano pequeño del Nou Manolín, comparte la mayoría de carta con el Nou, por supuesto los callos con "cap i pota".
- **Restaurante La Cocina de Carmen** C/ Quintana 46, Alicante. Callos preparados al estilo asturiano, bien picaditos, muy sabrosos.

QUESOS ALMASSORA

Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almassora (CS)
Tel. 964 56 33 50

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

WORLD CHEESE AWARDS

SUPER ORO 2011/12
Madurado Oveja tierno

SUPER ORO 2012
Curado de Oveja

PLATA 2012
Madurado de Cabra

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Alcachofa de Benicarló

La Alcachofa de Benicarló se ha convertido en toda una delicia gastronómica con una fama que ha traspasado las fronteras nacionales. Su forma chata y compacta, además de un peculiar hoyuelo, son algunas de las señas de identidad de esta variedad que se cultiva entre las localidades de Benicarló, Càlig, Peñíscola y Vinaròs, una zona con especiales características micro-climáticas, capaces de conferir, de forma natural, una extraordinaria resistencia que, en condiciones óptimas de conservación, ofrece una larga duración sin mermar su alta calidad.

Para disfrutar al máximo de su sabor, se recomienda consumir fresca, y para ello es importante comprobar que sus hojas deben ser flexibles, resistentes y estar muy apretadas.

Este producto recibió el distintivo de Denominación de Origen "Alcachofa de Benicarló" en 1998 y Denominación de Origen Protegida en 2003 con el fin de avalar su excelente calidad y garantizar al consumidor la adquisición de un producto de inigualable sabor, con infinitas posibilidades culinarias. Se puede comprobar en el repertorio de entrantes, guisos y platos con pescados o mariscos y carnes. Sin embargo, para experimentar su sabor y textura, lo mejor es probar la sabrosa alcachofa a la brasa.

Más información: <https://alcachofabenicarlo.com>



Alubias (El Barco de Ávila)

Las Alubias de El Barco de Ávila son judías secas separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, especie "Phaseolus vulgaris", de las variedades blanca riñón, blanca redonda, arrocina, planchada, morada redonda, morada larga y judión del Barco. Todas ellas están producidas en el área geográfica protegida de El Barco de Ávila.

Las judías de esta zona presentan unas características íntimamente relacionadas con el clima de la región, las precipitaciones, la calidad del suelo y su orografía. El cultivo se realiza en pequeñas huertas situadas alrededor de los núcleos de población, en suelos de bajo contenido en calcio y fósforo, pero con una buena estructura al tener

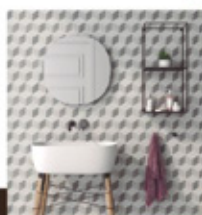
en un contenido variable en nitrógeno y potasio y alto contenido en materia orgánica. Es una zona de montaña con topografía accidentada, de grandes cambios en altitud, pendiente y orientación, atravesada por los ríos Tormes y Aravalle y enclavada en la zona de Gredos, con una altitud media que oscila entre los 600 y 1.200 metros de altitud.

El cultivo de judías en esta zona próxima a la Sierra de Gredos ha sido tradicional, y su reputación se debe a los propios agricultores, que se desplazaban incluso a grandes distancias a vender su producto, y que divulgaron el nombre «El Barco de Ávila» ligado a las judías, caracterizadas por estos primeros comerciantes como suaves y de fácil cocción

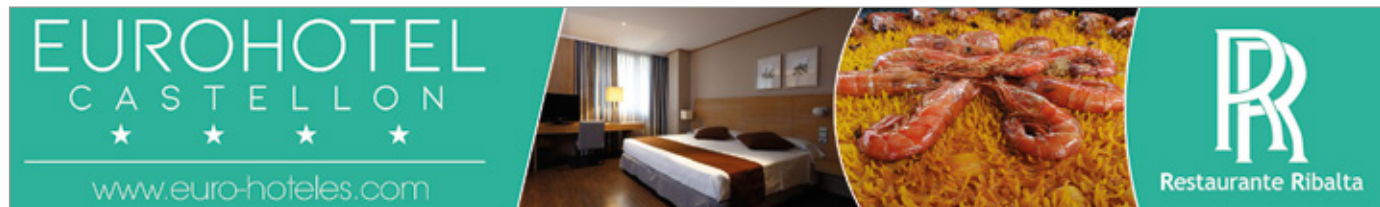


MOSAICOS
SAFONT

MOSAICOS, PELDAÑOS, RODAPIÉS Y BORDES DE PISCINA A MEDIDA
CONSÚLTANOS SIN COMPROMISO



Pol. Ind. Les Forques, Camino Alcora 103, ALMASSORA | Tel. 964 565 336 | www.mosaicosafont.com



Aptos. Casa Rural **El Ventanico**

Olcau del Rey



Es una casa, con un toque rústico, en el que se han mantenido elementos decorativos de la construcción. Está dividida en cuatro apartamentos independientes. Cada uno tiene su salón-cocina, comedor, baño con ducha y una habitación. Están decorados de forma diferente y ofrecen una estancia cómoda y de calidad a los visitantes que buscan tranquilidad y disfrutar del mundo rural.

Cabe destacar que estos alojamientos se encuentran en el centro del casco urbano de Olcau del Rey, donde destacan las casas tradicionales de piedra, un material muy presente en gran parte de su rico patrimonio cultural. Ejemplos de ello son el Ayuntamiento, construido en el siglo XVI en piedra de sillería, o la Iglesia Parroquial de Santa María del Pópulo. También se puede visitar el Castillo de Olcaf, que custodia la población desde un cerro a casi 1.200 m. de altura.

Casa rural **La Llar**

Vilafamés

Con vistas al castillo, esta casa convertida en alojamiento rural cuenta con tres dormitorios, dos habitaciones dobles y una simple, cocina y dos baños equipados. También dispone de calefacción y aire acondicionado.

Sin duda, una estancia agradable para descubrir Vilafamés, elegido como uno de los pueblos más bonitos de España, que se ha convertido en un relevante atractivo turístico de la provincia de Castelló. Su casco antiguo, donde coexiste una interesante arquitectura popular junto a edificios significativos de la arquitectura civil y religiosa, gótica y barroca, fue declarado Bien de Interés Cultural hace cerca de 20 años.



Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura



Jérôme Prévost Fac Simile

Si bien nunca fui muy amante de los Champagnes rosados, las dos ocasiones que he podido degustar el Fac Simile de Jerom Prevost me ha parecido que es un vinazo.

Jerom, que ayudó durante 24 vendimias en la bodega de otro de los grandes, Amselme Selosse, supo reunir la sabiduría suficiente para plasmar en sus Champagnes una personalidad propia.

Este es un Champagne rosado de mezcla, es decir, contiene un 87% de vino básico 'Les Béguines' más un 13% de vino tinto tranquilo de esta misma parcela. Ambos elaborados con la variedad Pinot Meunier.

La fermentación alcohólica se realiza con el racimo despalillado, espontánea sin añadir SO2, crianza de 10 meses en barricas de 228 litros. Embotellado suave y lento sin maquinaria ni electricidad.

La primera añada de este vino se elaboró en 2007, con una producción anual alrededor de 3.300 botellas. Es un Extra-Brut Rosé con una dosis de 2 a 3 g. por botella de azúcar residual.

Un gran Champagne de muy difícil acceso, por la poca cantidad de botellas que dispone y el gran interés que despierta entre los *wine*lovers.

En nariz encontraremos unos agradables frutillos rojos y algunos toques de frutos secos; en boca, una burbuja muy elegante invade nuestro paladar. Los maridajes podrían ser infinitos, pero, casi me decanto por tomarlo solo, junto a una buena compañía y una buena conversación.

"A medida que pasa el tiempo, siempre somos el caldo de cultivo de alguien más. Ahora lo sé."

Jérôme Prévost



SANTAMARÍA
ASESORAMIENTO Y GESTIÓN

- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

Seguros



Plaza de Santa Isabel, 2
12550 Almazora (Castellón)
Oficina: 964 56 42 28
Móvil: 686 94 02 94
info@santamariagestion.com

Tienda El Pilar anuncia la *creación de cestas personalizadas de San Valentín* con Productos Gourmet

Este San Valentín, Tienda El Pilar se enorgullece de presentar una nueva forma de celebrar el amor. Con una selección exclusiva de productos gourmet, los enamorados podrán expresar sus sentimientos a través de una cesta personalizada, el regalo perfecto para él y para ella.

En Tienda El Pilar, entendemos que cada relación es única, y por eso ofrecemos a nuestros clientes la oportunidad de crear su propia cesta de San Valentín.

Nuestra selección incluye desde los más finos chocolates suizos Lindt hasta el exquisito y burbujeante champagne Ruinart, garantizando que cada cesta sea un reflejo del amor que se comparte.

Las cestas pueden ser personalizadas con una gama de productos de alta calidad, asegurando que habrá algo para complacer a todos los paladares. El equipo de Tienda El Pilar está disponible para asesorar y ayudar a seleccionar los mejores productos para crear un regalo verdaderamente personal y significativo.

Para aquellos que buscan elevar su regalo de San Valentín a nuevas alturas de sabor y sofisticación, Tienda El Pilar es su destino gourmet.

Las cestas ya están disponibles para su pedido y pueden ser recogidas en la tienda o entregadas directamente para una sorpresa romántica.

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



"Nada como una cuidadosa selección de delicias que pueden ser saboreadas y disfrutadas juntos"

Este 14 de febrero, regala amor, regala Tienda El Pilar.

Para más información y pedidos, visite Tienda El Pilar en C/ Colón, 64 o llame al 964 22 38 81.



Camarín de la Virgen del Niño Perdido

(Caudiel)



El camarín de la Virgen del Niño Perdido es la estancia más extraordinaria de todo el conjunto de la Iglesia Parroquial San Juan Bautista, en Caudiel. Se trata de una pequeña capilla situada en la parte posterior de la Capilla de la Virgen, realizada entre 1701 y 1704 y atribuida al arquitecto Juan Bautista Pérez Castiel (que fue el maestro más destacado del primer barroco valenciano), en la que se venera una imagen del siglo XV: la Virgen del Niño Perdido.

De planta de cruz griega y brazos poco resaltados, destacan

las tallas de estuco que forman guirnaldas, querubines, cartelas, copetes, hojarasca y cintas que revisten paramentos y entablamentos, pechinas y cúpula. Destaca por su riquísima decoración sobrecargada y sobresale de manera fastuosa el retablo, pues todo está decorado en oro. Está considerado como uno de los ejemplos más bellos y extraordinarios del barroco valenciano.

También destacan los zócalos de rica cerámica de l'Alcora, trece lienzos en el retablo del altar e incluso casi ocultos en los altares laterales, se encuentran pinturas

de Vicente Castelló y José Camarón, así como una Purísima de alabastro de Trapani o un magnífico relicario con una carta de Santa Teresa y varias esculturas.

Es de destacar también la pequeña imagen de la Virgen del Niño Perdido, conocida popularmente como Virgen del Colmillo, llamada así por estar labrada en un colmillo de elefante. Data del S.XV, es de pequeña factura (27 cm) y tiene un gran valor.

El Camarín fue restaurado con motivo de la exposición de la LLum de la Memoria celebrada a finales del año 2018 y principios del 2019.

Más información: www.caudiel.es



Destaca por su riquísima decoración sobrecargada y sobresale de manera fastuosa el retablo, pues todo está decorado en oro



**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com
www.grupolaguindilla.com

La ciudad de Castellón se convertirá en el epicentro mundial del atletismo el 25 de febrero

La capital de la Plana albergará la XIV edición de la Marató bp Castelló y la 10K FACSA Castelló reforzando su posicionamiento como destino de eventos deportivos



La ciudad de Castellón se convertirá el próximo domingo 25 de febrero en la capital mundial del atletismo albergando la XIV edición de la Marató bp Castelló y la 10K FACSA Castelló, respectivamente.

Ambas carreras son a día de hoy un referente en el calendario internacional del atletismo y refuerzan el papel de la ciudad como destino de atracción de eventos deportivos. Durante el fin de semana, la ciudad se vuelca con un evento que atrae a atletas de todas las nacionalidades, visitantes y turistas contribuyendo a alcanzar la total ocupación en la oferta hotelera y de hostelería.

En la edición de 2023, se registraron 3.200 corredores y corredoras entre las dos pruebas con una importante convocatoria de 78 atletas de élite, con nacionalidades tan dispares como Etiopía, Marruecos, Argelia, Polonia, Francia, Reino Unido, Suecia, Alemania, China, Japón, Malta y Uganda.

Además, durante el desarrollo del evento, se congregaron más de 1.000 voluntarios, 500 niños y niñas participaron en la Maratón Infantil C.C.Salera y otras 500 personas formaron parte de los grupos de animación que se repartieron en 26 puntos del recorrido.

La competición moviliza a 300 efectivos de seguridad durante solo un día y la feria del corredor, la antesala de la carrera, que se convoca un día antes en la Universitat Jaume I, sirve como punto de encuentro de más de 6.500 atletas profesionales y aficionados y amantes del atletismo.

2 carreras con la etiqueta Road Race Label.

Ambas competiciones han consolidado su posición como referentes en el panorama internacional. **La Marató bp Castellón** ostenta la prestigiosa **Road**



La Marató bp Castellón ostenta la prestigiosa Road Race Label de World Athletics, otorgada por el principal órgano de gobierno del atletismo mundial como distintivo de calidad, mientras que la 10K FACSA Castellón la consiguió la pasada edición

Race Label de World Athletics -una etiqueta que otorga el principal órgano de gobierno del atletismo mundial como distintivo de calidad- mientras que **la 10K FACSA Castellón**, además de conseguir la misma distinción en la última edición, se enorgullece de mantener el récord mundial femenino en 10K, establecido por la impresionante atleta **Yalemzerf Yahualaw (29:14)** en 2022.

En la pasada edición, la 10K también fue testigo del mejor tiempo nacional alemán, cortesía de **Amanal Petros (27:32)**, y el récord nacional japonés, alcanzado por **Rino Goshima (30:55)**.

Uno de los aspectos más destacados de este evento es el equilibrio logrado entre la alta participación y la comodidad de los atletas. A pesar de cubrir todas las inscripciones, la carrera no experimenta una masificación que genere inconvenientes como tapones, permitiendo que los participantes disfruten de una experiencia cómoda y fluida a lo largo del recorrido.

Para la edición de 2024, ambas competiciones cuentan con unos embajadores de lujo: Abel Antón y Martín Fiz, que repite experiencia dos años consecutivos. Los ganadores mundiales y referentes en este deporte, correrán la 10k y, con su participación en diferentes actividades satélites a la carrera animarán al público a participar en la competición castellonense.



Actualmente, Castellón ya se erige como uno de los epicentros de eventos deportivos de talla mundial y nacional, consolidando sus grandes eventos como imperdibles en el calendario local. La ciudad atrae deportistas de diversas nacionalidades, destacándose como destino deportivo de renombre que no solo organiza, sino que eleva las competiciones a experiencias inolvidables.

Con miras a la expansión, la ciudad castellonense busca acoger nuevos eventos deportivos, permitiendo a los visitantes disfrutar de actividades al aire libre gracias a su excelente clima mediterráneo. Este ambicioso plan promete posicionar a Castellón como una referencia en el ámbito deportivo internacional.

Los campeones mundialistas Abel Antón y Martín Fiz ejercerán de embajadores de las pruebas con su participación en diferentes actividades satélites

Sin duda, la capital de La Plana brinda la oportunidad de pasar un fin de semana perfecto, disfrutando del agradable clima y de su fantástica gastronomía mediterránea, donde se puede saborear el auténtico arroz a banda y una variedad de productos frescos de proximidad. Para los amantes del deporte, Castellón es el destino ideal para este 2024.

Para más información e inscripciones

www.maratonbpcastellon.com
www.castellonturismo.com



De ruta por...

El Racó del Frare

Sant Mateu

La ruta PR-CV 214 traza un bonito itinerario por el más típico Maestrat en la que se puede ver olivos milenarios, el impresionante Racó del Frare, la Roca dels Ermitans, con su mirador natural, y les Coves dels Ermitans, sin olvidar amplias vistas panorámicas en todas direcciones... Y es que, aunque puedan parecer paisajes que, a primera vista, parecen inhóspitos, son de una belleza inmensa. Y se pueden ver animales como la cabra montesa, el águila real o el halcón peregrino.

Inicio - Fin:

Panel Informativo de l'Assegador dels Plans – Racó del Frare (Sant Mateu), hasta este punto se puede acceder desde la carretera de Tírig.

Tipo: PR CV 214. Circular.

Longitud: 7,1 km.

Tiempo estimado: 2 horas.

Ascenso y descenso acumulado:
318 metros.

Atractivos naturales:

Paraje Natural Municipal Racó del Frare, en la zona del Barranco de la Ratlla y de la Roca dels Ermitans, con un elevado valor ecológico, tanto a nivel de flora como de fauna.

Punto de interés cultural y arquitectónico:

Bancales y delimitaciones de piedra seca.

Dificultad técnica: Moderada/Media





Jorge Martínez Pallarés

Téc. señalización IMBA
Director Técnico de Nucs

Ribesalbes Bike Trails

Ribesalbes, con un pintoresco casco urbano de origen musulmán y una fecunda tradición cerámica, posee también un entorno natural privilegiado.

La localidad se encuentra sobre un meandro del río Mijares rodeada por un relieve accidentado, con altitudes máximas que rondan los 500 metros entre las que destaca la cima de la montaña de la Serra, desde donde parten las 8 rutas que conforman Ribesalbes Bike Trails.

Este espacio creado para los amantes de la bicicleta de montaña y especializado en la modalidad de Enduro posee más de 50 km completamente balizados con predominio de los perfiles descendentes.

Para la elaboración de los itinerarios se han recuperado antiguos caminos y se han adecuados los existentes, buscando el paso por zonas con alto valor paisajístico como son los senderos que bordean el río Mijares o las veredas que surcan las crestas de las diferentes montañas. Los recorridos destacan por la

gran masa forestal, ya que de las 666 hectáreas que posee el término municipal, 640 están ocupadas por extensiones boscosas donde predominan el pino y la encina.

La señalización, realizada con baldosín cerámico, es una clara referencia a la loza de Ribesalbes que tanta influencia ha tenido en el territorio. Esta posee un pictograma pintado a mano, siguiendo las prescripciones de IMBA (International Mountain Bike Association), indicando el número de ruta, la dirección a seguir y la dificultad de la misma.

Complementan el proyecto dos marquesinas de grandes dimensiones con información de las diferentes rutas, una en su base, situada en la zona deportiva de la localidad, y otra en lo alto del cerro de la Serra, a la que también se puede acceder por camino forestal.

Con los guías de Nucs podrás descubrir estas y otras rutas diseñadas específicamente para la práctica de bicicleta de montaña e incluso contratar un servicio completo de asistencia para realizarlas.

Menorca y sus calas



Víctor J. Maicas

Escritor

Adornadas por un mar de cristal que hechiza los sentidos, esta bonita isla goza de un sinfín de calas rodeadas por una exuberante naturaleza.

Calas como Turqueta, Mitjana, Macarella y Trebalúguer, entre muchas otras, captarán su mirada pues el espectáculo visual es digno de ver y admirar. En ellas, además de poder refrescarse en sus cristalinas playas podrán realizar todo tipo de actividades como practicar snorkel o simplemente tomar el sol medidos por su refrescante brisa marina.

Debido a que su acceso en automóvil es complicado, yo les recomendaría que tomaran un barco puesto que tanto las vistas desde el mar, como acercarse al

borde de sus playas, resultan gratamente tonificantes.

Así pues, y si su intención es visitar las bellas calas del sur, acérquense hasta el puerto de “Cala’n Bosch” puesto que desde allí podrán tomar una embarcación para medio día o día entero.

Ahora bien, si en lugar de visitar estas calas del sur que les acabo de comentar, su intención es visitar las calas de norte y ver lugares tan maravillosos como el cabo de “Cavallería”, entonces es conveniente tomar una embarcación desde la atractiva localidad de Fornells.

Estos parajes no les decepcionarán, más bien al contrario, pues despertarán al unísono todos y cada uno de sus sentidos. ¡Que disfruten de la experiencia!





El aeropuerto de Castellón logra en 2023 los mejores resultados de su historia con 283.259 pasajeros y 9.780 operaciones

La infraestructura incrementa en un 90% la cifra de usuarios respecto a 2022 y crecen en un 14% los movimientos de aeronaves

El aeropuerto de Castellón ha certificado en 2023 los mejores registros de su trayectoria, con un total de 283.259 pasajeros y 9.780 movimientos de aeronaves. Así lo ha detallado la consellera de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio, Salomé Pradas, tras un encuentro de trabajo con el director general de Costas, Puertos y Aeropuertos, Vicente Martínez Mus, la delegada del Consell en Castellón, Susana Fabregat, y el nuevo director de la instalación, Justo Vellón.

La consellera ha incidido en el “despegue” del aeropuerto castellonense durante el pasado año, en que la infraestructura “ha dado un salto cuantitativo y cualitativo, alcanzando cifras récord tanto en usuarios como en operaciones”.

Salomé Pradas ha mostrado su satisfacción con los resultados obtenidos, “que certifican la progresión del aeropuerto y su consolidación como una pieza esencial en la conectividad, la internacionalización y el desarrollo de la provincia de Castellón”.

En el ámbito comercial, se ha batido el récord de pasajeros con un total de 283.259, incrementando en un 90 % el anterior mejor registro anual de 2022, en que se contabilizaron 149.339 usuarios.

La consellera ha incidido en que el aeropuerto ha operado en 2023 la cifra más elevada de rutas regulares de su trayectoria, un total de once, estrenando las conexiones de Roma, Oporto y Düsseldorf.

Salomé Pradas ha recalcado la apuesta de la Generalitat por reforzar el tráfico comercial del aeropuerto de Castellón en 2024. En este sentido, ha recordado la consecución de cinco nuevas rutas, de las que tres arrancarán en el presente año (Berlín, Milán y Bilbao) y dos a partir de 2026 (París y Stuttgart).

En el ejercicio 2023 también se ha batido el récord de movimientos de aeronaves, con un total de 9.780, superando el registro de 2022, en que hubo 8.595 operaciones.

Marta Barrachina muestra en Fitur productos turísticos que contribuyan a la desestacionalización

Con el objetivo puesto en mostrar las múltiples posibilidades turísticas que ofrece la provincia de Castellón, la presidenta de la Diputación Provincial de Castellón, Marta Barrachina, se trasladó junto al vicepresidente y responsable del área Turística, Andrés Martínez, a la Feria Internacional de Turismo (Fitur).

“Nuestra provincia y sus 135 municipios tienen mucho que ofrecer y desde la Diputación de Castellón nos hemos marcado el reto de acelerar el desarrollo de productos turísticos que complementen el producto de sol y playa y contribuyan a la desestacionalización”, afirmó Barrachina.

En ese sentido, la propuesta turística de la provincia para la presente edición se basó entorno a cuatro productos turísticos principalmente: El cicloturismo bajo la marca Castellón Cycling; la gastronomía bajo la marca Castellón Ruta de Sabor, el programa de viajes para mayores Castellón Senior, y los festivales de música bajo la marca Castellón Tierra de Festivales.



Además de la puesta en valor de estos cuatro productos turísticos, el Patronato Provincial de Turismo acogió en Fitur las diferentes propuestas y novedades turísticas que presentaron los municipios, convirtiéndose así en un gran escaparate para mostrar a los profesionales y visitantes de la Feria Internacional de Turismo todas las bondades y posibilidades turísticas que ofrece el conjunto de la provincia de Castellón.

El Castillo de Peñíscola bate el récord de visitantes con más de 327.000 en 2023



El Castillo de Peñíscola ha batido récord de visitantes en 2023. Un total de 327.677 personas han disfrutado durante los últimos doce meses de uno de los monumentos más importantes de la provincia de Castellón, la cifra más alta desde que hay registros. “Cerramos un ejercicio con unas cifras de visitantes que demuestran el nivel de excelencia que mantiene el conjunto monumental, destino clave para el turista nacional e

internacional, generador de riqueza y economía para Peñíscola y Castellón”, manifestó el diputado de Cultura de la Diputación de Castellón, Alejandro Clausell.

Las cifras del monumento propiedad de la Diputación, que mejoran un 14% las registradas en 2022, evidencian la capacidad de atracción del Castillo de Peñíscola, que se refuerza cada año con una amplia y variada programación cul-

tural. En este sentido, el diputado de Cultura ha remarcado que estas cifras “nos animan a seguir trabajando con el objetivo de superar este año los 400.000 visitantes”.

“Desde la Diputación de Castellón seguiremos trabajando para poner todavía más en valor el Castillo del Papa Luna, programando todo tipo de actividades para que cada vez resulte más atractivo este emblemático edificio”, destacó Alejandro Clausell.



Investigadoras de la UJI ponen en valor la *memoria urbana inmaterial de Castellón* a través de 15 historias de personas mayores

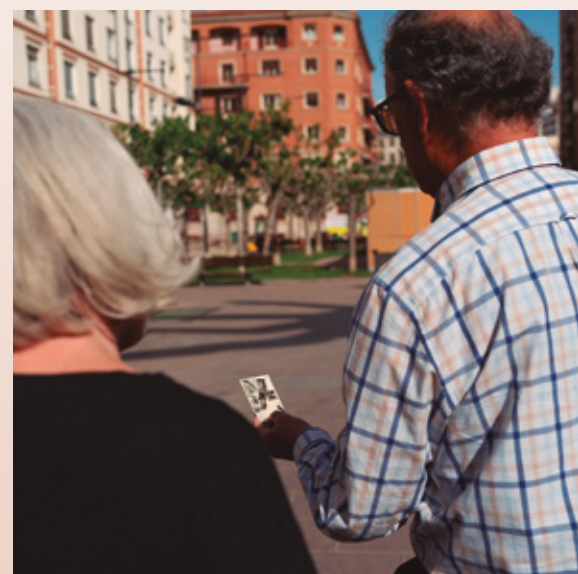
Un grupo de investigación de la Universitat Jaume I formado por Elvira Antón Carrillo, Rocío Blay Arráez, Consuelo Balado Albiol, Eva Breva Franch y Lorena López Font, profesoras del Departamento de Ciencias de la Comunicación de la Universitat Jaume I, ha desarrollado un proyecto para recobrar la memoria urbana inmaterial de Castellón a través de 15 historias de personas mayores vinculadas a lugares de la ciudad y momentos clave en sus vidas.

Según palabras de la directora del proyecto, la profesora Elvira Antón: «la intención era desvelar esta memoria intangible de la ciudad de Castelló a través de la memoria de las personas mayores. En la ajetreada vida de las ciudades los mayores suelen pasar desapercibidos. En este trabajo de investigación queríamos ponerlos en el centro, convertirlos en ciudadanos protagonistas de la vida de la ciudad».

El proyecto, que ha sido becado por la Fundación Dávalos-Fletcher, ha permitido construir unos microrrelatos y *collages* fotográficos de experiencias de vida, que

se han elaborado a partir de entrevistas desarrolladas en talleres de memoria, así como en paseos compartidos por la ciudad. Todo este proceso se ha iniciado con una foto seleccionada por los participantes en un lugar de Castellón y de un momento importante para sus vidas. Así, gracias a estas historias y sus fotografías antiguas y actuales se contribuye a recobrar y conservar la huella de las vidas anónimas en el espacio urbano.

Este cuidado trabajo fotográfico y narrativo, que ha contado con los técnicos del Laboratorio de Ciencias de la Comunicación de la Universitat Jaume I Juan Plasencia y Juanjo García, se ha plasmado en una exposición titulada «La ciudad y la memoria colectiva. Recordando el pasado de Castellón para afrontar el futuro: una contribución de las personas mayores», una muestra que se ha expuesto en la sede de la Fundación Dávalos-Fletcher y que recoge la historia de estos 15 habitantes de la ciudad de Castellón que con sus recuerdos y narraciones construyen lo que ha sido y es la ciudad: sus costumbres, sus fiestas, las relaciones personales, o los barrios.



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