

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 154 - Marzo 2024 - 2€

Raúl Resino
restaurante



Una **Estrella Michelin** desde 2017

Dos **Soles Repsol**





Casa rural La Esencia (Cortes de Arenoso)

SUMARIO

Raúl Resino restaurante. Estrella Michelin	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Establecimientos hosteleros	6	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de la C. Valenciana: Gastronomía Magdalenera	8	Rutas turísticas	18
Prod. de Castelló: Peñagolosa Milochocientoscatorce ...	9	Turismo activo	19
Producto gourmet: Lechazo de Castilla y León	10	Literatura y viaje: Ciutadella (Menorca) ...	20
Casas Rurales	11	Aeroport de Castelló	21
Vinos espumosos, cavas y champanes	12	Diputación Provincial	22
Tienda el Pilar: Productos autóctonos de Castellón	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

Vivir la provincia

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Llega marzo y con él la primavera; es momento de olvidarse del estrés y la rutina del invierno. Practicar deporte al aire libre, disfrutar de la naturaleza que nos brinda una provincia con tantos contrastes y respirar aire puro en los espacios naturales de nuestra provincia, tanto en la costa como en el interior, son planes que debes anotar en tu agenda.

Además, la primavera gastronómica de nuestra provincia, ofrece propuestas que van desde las recetas más tradicionales a las elaboraciones más innovadoras y para todos los bolsillos.

Comienza la primavera viviendo nuestra provincia. Todavía hay espacios que te sorprenderán.



Raúl Resino

restaurante

(Benicarló)



Raúl Resino ha vuelto a revalidar la estrella Michelin que consiguió por primera vez en 2017 para el restaurante que lleva su nombre, en Benicarló. Desde entonces, ha consolidado una propuesta gastronómica con un estilo propio que tiene en el mar Mediterráneo y la huerta local su punto de partida para elaborar platos con un carácter autóctono. De hecho, Resino habla de “una cocina cercana con producto local del Maestrazgo y Costa Azahar”.

Se trata de un restaurante gastronómico de 20 comensales, que tienen la oportunidad de disfrutar de “un menú degustación, enfocado exclusivamente en productos del mar”. Este menú va cambiando y siempre haciendo guiños a la cocina tradicional de la zona, recuperando “all i pebres”, suquet, arrochitos, zarzuelas... y actualizándolos mediante técnicas de vanguardia dando el máximo protagonismo al producto principal.



Peluda en all i pebre blanco con cornetas



limón de mar al natural



Ostra sobre mango y granizado de cava y lima



Guiso de antiguos marineros Benicarlandos, de pulpo y garbanzos actualizado



Caballa sobre licuado de almendra marcona de Albocàsser



Suquet blanco de pez Ballesta de Castellón



www.congeladosdil.com

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

Investigar y adquirir nuevos conocimientos del producto con el que trabaja, unido a su pasión por el mar, ha llevado a Raúl Resino a acompañar a los pescadores cuando realizan las faenas diarias en los barcos. Y todo con un objetivo: conocer, descubrir productos y recuperar recetas que se hacían antiguamente en las embarcaciones de pesca. Además, es habitual verlo en las subastas del pescado. Por ese motivo, se le conoce como el cocinero pescador, un apelativo que, según Resino, lo otorgó el prestigioso crítico gastronómico José Carlos Capel.

Raúl Resino empezó a los 15 años en el oficio desde abajo, formándose por toda la geografía española y fuera de ella. Así, ha pasado por cocinas de restaurantes humildes hasta llegar a algunos de los restaurantes más prestigiosos del mundo como: El Restaurante Martín Berasategui de Lasarte (tres estrellas Michelin); El Celler de Can Roca en Gerona (tres estrellas Michelin); El Restaurante Suzaku de Tokio – Japón (tres estrellas Michelin) con el prestigioso maestro Yoshikawa Takamasa; El Restaurante Zuberoa en Oiarzun – Guipúzcoa (2 estrellas Michelin); Hotel Hostal de la gaviña en S'agaro – Gerona (5 estrellas Gran Luxe).

También estuvo como “Chef Executive” en el Restaurante Japones Tahini en Mallorca; en el Restaurante Satyricon en Mallorca; y el Hotel de 5 estrellas Can Simoneta en Mallorca. En su estancia en Mallorca compaginaba su trabajo de chef, con diferentes colaboraciones en televisiones de Mallorca, publicaciones de diferentes libros de cocina, dando ponencias gastronómicas dentro y fuera del país. Una labor divulgativa que ha continuado hasta la actualidad.

Cabe remarcar también que Raúl Resino fue el ganador del Cocinero del Año de España en 2016, y junto a la Estrella Michelin, su restaurante tiene también dos Soles Repsol.



Casa Paquita

Eslida

Su ya célebre "esmorzar del cicliste" se ha hecho famoso. Un combinado de tortilla, atún, jamón serrano y queso, acompañado de pan con tomate, cacahuete de excelente calidad, vino blanco macabeo y "carajillo Espadán" de miel de Eslida es un reclamo de los numerosos visitantes que recibe Casa Paquita, en el corazón de la Sierra Espadán, principalmente, en la hora del almuerzo. Y es que este restaurante es uno de los llamados "templos del almuerzo" en la provincia de Castellón. Además, su propuesta culinaria incluye guisos caseros, como la olla del pueblo parrillada de verdura y carnes a la brasa.

Así, Casa Paquita se ha convertido en una cita obligada de los amantes del buen almuerzo que, además de cocina casera, encuentran un trato de amigo. Y todo gracias a que es un bar familiar, abierto desde hace más de 50 años.



El Frontó

Moncofa

Es un bar ubicado en el frontón Pedro Martí, con una completa oferta culinaria en la que destacan sus tapas tradicionales, sabrosos bocadillos, platos combinados y también sus afamadas "cassoles" de guisos. Es uno de los referentes del "esmorzar" en la provincia de Castellón. En El Frontó se pueden degustar callos potentes de sabor y bien guisados; calamares encebollados, magro con tomate, albóndigas de bacalao, pechuga empanada de pimientos o el popular bocadillo de blanco y negro con ajoaceite, entre otros muchos más, sin olvidar su carajillo.



Rte. Casa dels Capellans

Traiguera

Este emblemático asador forma parte del complejo del Santuario de la Mare de Déu, en Traiguera, que fue ampliado y reformado en los siglos XVI y XVIII. Las edificaciones se distribuyen alrededor de una plaza donde se alza el templo, la hospedería, la residencia episcopal y la Casa dels Capellans, que en la actualidad acoge el restaurante del mismo nombre. Se trata de un espacio único donde se puede disfrutar de una cocina tradicional con personalidad propia. Un equipo de cocineros muy profesional elabora menús especiales según tempo-

rada, pero además también prepara de inmediato cualquier sugerencia a la carta. Es un restaurante recomendado por la Guía Repsol, en la que se asegura que "Comer en su claustro, con productos tradicionales y de buena calidad, eligiendo entre varios menús, es toda una experiencia. La paletilla de cordero, las carnes en general son excelentes y llegan a la mesa en su justo punto, la degustación de fiambres es de primera calidad y ofrece algunos entrantes innovadores como la ensaladilla y el cordero con berenjena. Los postres, caseros y muy ricos".



Mesón Navarro I

Castellón

El Mesón Navarro I, que se fundó en 1973, ofrece en Castellón las mejores propuestas gastronómicas del Alto Mijares, sobre todo, por la apuesta de carnes de primerísima calidad llegadas del interior de la provincia de Castellón. Con una cocina tradicional y mediterránea, se han especializado en carnes a la brasa. Disponen de una amplia carta, en la que se prima la excelencia del producto, tanto en las tapas, carnes o pescados; y una selecta bodega. Cabe destacar que el Mesón Navarro fue pionero en Castellón en servir pan y tomate en las comidas.

El principal objetivo de Mesón Navarro es ofrecer siempre el mejor servicio y la calidad más elevada, para hacer que los clientes se sientan satisfechos tanto con la comida como el servicio recibido. Sin duda, lo han conseguido.





Gastronomía Magdalenera



Faltan dos días para el comienzo de las fiestas fundacionales de Castellón. Los habitantes de esta ciudad tienen suerte de disfrutar de un clima mediterráneo muy benigno. Este hecho hace que la mayoría de actos y festejos se celebren en la calle al aire libre. Durante unos días, las plazas, calles y los rincones más variopintos se convierten en improvisados comedores donde poder saborear y beber sin renunciar ni un solo momento a la fiesta.

Todo lo necesario para estas celebraciones gastronómicas lo encontraremos en los mercados municipales y en el comercio tradicional

Cada acto tiene su comida. En la semana de la Magdalena, no se puede salir de casa sin *el saquet* y la bota, son complementos festeros que nos acompañaran durante toda la semana allá donde vayamos. En *el saquet* no pueden faltar los *cacaos*, *tramussos* y embutidos rosario, longanizas,

morcillas o chorizos de pequeño tamaño, para comer de un solo bocado. En la bota cada uno tiene su mezcla secreta, según preferencias, moscatel, vino rancio, vino tinto u otros licores, según criterio de su propietario.

El día de la Romería es tradicional la *barretxa* y el *buñuelo*, cuando se recogen las cañas. En la parada en Sant Roc para coger fuerzas la tradición manda comer *figues albardaes* acompañadas de un vasito de moscatel o mistela. Después, para el almuerzo en la ermita tomaremos el clásico bocadillo de tortilla de habas con ajos tiernos, *ximos* y encurtidos variados. El resto de semana, el menú es muy variado, según el acto que haya que acudir, dependiendo de colla o gaiata, no pueden faltar la paella, *fideuá*, arroz al horno, carne o embutidos a la brasa.

Para los almuerzos o desayunos de chuchillo y tenedor, es muy típico la sardina de bota con pimientos y huevos

fritos acompañado de alioli, jamón, queso y salazones, bacalao, mojama o capellanes con *"tomatas de penjar"* y olivas. Estas reuniones se pueden alargar hasta la hora de la comida, para después seguir con la merienda, mucho más sencillas, bocadillos, pastelitos salados y algún dulce si acudimos a los toros. Si merendamos por la calle los churros con chocolate son muy recurrentes sobre todo para los niños y no tan niños.

Y, por último, las cenas suelen ser de bocadillo aquí te pillo aquí te cómo.

Los mesones que se montan por diferentes puntos de la ciudad, *Mesón de la Tapa, Cerveza y Vino, Mercado Gastronómico, mesón tradicional del vino de la IGP Castellón*, las casas regionales, gaitas, bares, restaurantes y tascas de nuestra ciudad son parte de nuestros itinerarios gastronómicos Magdaleneros

**¡MAGDALENA,
FESTA I PANTXA PLENA!**

Arroz del saquet

Ingredientes para 4 personas

- 400 gr. de atún en aceite.
- 150 gr. de pimientos asados.
- 2 huevos cocidos.
- 50 gr. de piñones.
- 200 gr. de tomatita de penjar triturada.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 150 gr. de ajos tiernos.
- 150 gr. de habas tiernas.
- 400 gr. de arroz.
- Caldo de verduras.
- Azafrán.
- Pimentón de la vera.
- Sal.
- Aceite de oliva.

En una paella con aceite y sal, doramos las habas, y los ajos tiernos. Añadimos el tomate rallado con una cucharadita de azúcar para corregir la acidez y dejamos reducir. Sofreímos el arroz durante tres minutos, agregamos el pimentón, el azafrán y el caldo. Cuando lleve 10 minutos podremos el atún desmigado por toda la paella, las tiras de pimientos asados, y los piñones. Cuando falten tres minutos para acabar ajustamos de sal y repartimos por encima los huevos cortados a cuartos.

Este arroz lleva los mismos ingredientes de las dos preparaciones culinarias que no pueden faltar en el *saquet magdalenero* el día de la romería, el *ximo* junto al bocadillo de tortilla de habas y ajos tiernos.

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

Productos de Castellón. Sección patrocinada por...



PEÑAGOLOSA

Milochocientoscatorce

botella de tinto
individual

Entre los bosques y barrancos del Parque Natural del Peñagolosa se han recuperado unos viñedos que ofrecen un vino noble, elegante y con carácter, destinado a los apasionados del mundo del vino.

En el nombre de su etiqueta, Peñagolosa 1819, ya se adivina su origen, situado en la cara norte de la montaña, a 900 metros de altura, donde se cultivan las viñas de cabernet sauvignon, syrah y garnacha tintorera de las que se elabora este vino.

El gerente de este proyecto vinícola, Miguel Guillem, explicó: "Queremos hacer un producto de mucha calidad; no tiene sentido situarnos en el segmento medio". La primera añada, del 2021, ha dejado 3.700 botellas, y acaba de ponerse a la venta hace pocas semanas, a 39 euros la botella.

Según Guillem, "es muy fresco, muy diferente a todo lo que se ve por aquí". Los catadores más refinados pueden captar olores de "panel de abejas", y la lavanda y el romero que crecen alrededor de las plantas también le aportan aroma.

Cabe destacar que este vino ya aparece en las cartas de algún restaurante con estrella Michelin. El embajador de Peñagolosa 1814 es Álex Carlos Nolla, exsumiller del Celler de Can Roca, quien se encargará de dar a conocer la marca.





Lechazo de Castilla y León



El lechazo de Castilla y León aglutina la carne de los corderos provenientes de las razas autóctonas Churra, Castellana y Ojalada, cuyo sistema de explotación tradicional y características determinan una calidad insuperable. Protegido desde 1997 por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), la zona de producción del lechazo abarca toda la Comunidad de Castilla y León.

Cabe destacar que el lechazo es la cría de oveja que todavía se cría con leche materna, utilizándose este término indistintamente para referirse a machos y hembras y estando su campo lingüístico comprendido en la locución “Cordero Lechal”, tratándose de un localismo que se utiliza en el ámbito geográfico de la Cuenca del Duero.

Los lechazos de I.G.P. de Castilla y León tienen una carne tierna, jugosa y de sabor suave, con escasa infiltración de grasa y alimentados exclusivamente con leche materna, lo que los hace idóneos para todo tipo de dietas. Una parte de los controles que se realizan en todo el proceso, es llevar muestras al laboratorio para verificar que se cumplen todos estos parámetros.

Por tanto, las claves de su calidad son: las razas de procedencia y la alimentación de los lechazos, basada exclusivamente en leche materna que da lugar a una carne tierna, con escasa infiltración de grasa y gran jugosidad.

Una carne, sin lugar a dudas, de alto valor biológico que se ha convertido en un producto gourmet de primer nivel.

Más información: <https://igplechazodecastillayleon.es>

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

SFA
MOSAICOS
SAFONT

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

Casa rural **La Esencia** Cortes de Arenoso

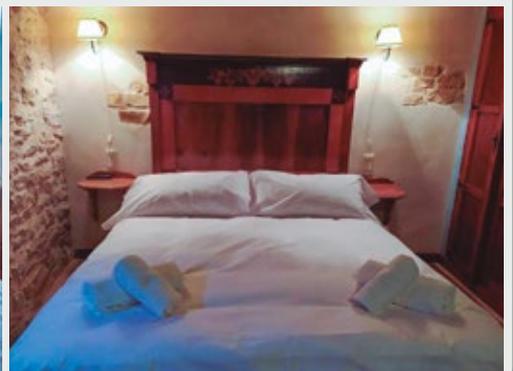
Un espectacular paisaje -rodeado de una de las formaciones de pinos y rebollos más importantes de la Comunidad Valenciana- resguarda la histórica población de Cortes de Arenoso, en el límite con la provincia de Teruel, que fue habitada por íberos, romanos y árabes hasta su reconquista. En esta histórica población se encuentra la Casa Rural La Esencia, que se ha convertido en un alojamiento acogedor y con mucho encanto, tras ser restaurada sin perder la esencia de su original construcción. La vivienda, con grandes ventanales desde los que disfrutar de increíbles vistas, cuenta con una amplia cocina-comedor, totalmente equipada, baño y aseo; y una habitación. Un lugar ideal para disfrutar de la tranquilidad del mundo rural.



Masía Matutano

La Puebla del Bellesar-Vilafranca

Masía Matutano está en pleno corazón del Alt Maestrat, en una aldea del siglo XIII que fue cuna de Vilafranca, con iglesia románica, torre fortificada y puente gótico. La masía, distribuida en tres plantas, se ha restaurado cuidadosamente conservando el carácter de la construcción. En este acogedor interior se han conservado techos de bovedilla y madera, ventanas con sus poyos y algunos suelos de aljez. Conserva muebles antiguos y tradicionales de la región. Dispone de salón-comedor con chimenea, cocina equipada, terraza con barbacoa, y varias habitaciones, además de baños y aseos. Un buen punto de partida para descubrir este extraordinario paisaje, rodeado de montañas con bosques de carrascas y pinos.





Champagne Laherte Freres

Champagne Laherte Freres es sin duda uno de los vigneronos en Champagne más respetados a nivel internacional. Fundada en 1889 por Jean Baptiste Laherte en el pueblo de Chavot en la que llaman Coteaux sur d'Épernay, a escasos 5 kilómetros al sur de Epernay.

La cuarta generación, la que formaron Michel Laherte y su esposa Cécile Tissier, provocó la unión de los viñedos de ambas familias en Chavot y Courcourt, pero además estos no se quedaron ahí, adquirieron más viñedo en otras subregiones y rápidamente se dieron cuenta que el exceso de "modernidad" en aquellos tiempos con la utilización de maquinarias, herbicidas, abonos químicos, ... era totalmente perjudicial para la verdadera expresión del terroir y la calidad de sus champagnes.

Laherte posee actualmente 10,50 hectareas de viñedo, repartidas en 75 parcelas, para elaborar 10 cuvees diferentes. Esto les ofrece unas grandes posibilidades creativas a la hora de conseguir el mejor ensamblaje posible y mostrar la esencia de su terroir.

Trabajan con un principio básico "Todo comienza en la viña". Realizan un trabajo en viñedo de la forma más tradicional y natural posible. Elaboran todas sus parcelas por separado y utilizan 2 prensas tradicionales de Coquard de 4.000 Kg. Encubado por gravedad, fermentación con levaduras indígenas y crianza sobre lías en todos sus vinos básicamente en barricas viejas de roble francés, sus vinos no siempre realizan la fermentación maloláctica.

Champagne Laherte Freres Blanc de Blancs Brut Nature es uno de esos champagnes convertidos en referencia, conocido por la mayoría de los buenos aficionados. Elaborado a partir de las mejores parcelas de Chardonnay propiedad de la bodega, trabajadas en biodinámica. Maloláctica parcialmente hecha y embotellado en brut nature (sin añadir azúcares). Un champagne fiel reflejo de la pureza y mineralidad del Chardonnay de la zona.

Ideal para tomar como aperitivo con mariscos, bivalvos y también con algunos platos de carnes blancas.





Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



Tienda El Pilar Invita a Celebrar la *Magdalena* con Cestas de **Productos Autóctonos de Castellón**

Con la llegada de las esperadas Fiestas de la Magdalena, Tienda El Pilar abre sus puertas para ofrecer una experiencia culinaria única que promete enriquecer las celebraciones con un sabor local. Los festivos y alegres corazones de Castellón pueden ahora disfrutar de la tradición a través de cestas personalizadas llenas de productos regionales.

En un homenaje a la rica cultura gastronómica de la región, Tienda El Pilar ha seleccionado cuidadosamente una variedad de productos castellanenses que capturan la esencia de la Magdalena. Desde las crujientes y artesanas patatas fritas J. García hasta el dulce Moscatel Uva Dor, cada cesta es una

celebración de los sabores que hacen de Castellón un lugar especial en el corazón de los locales y visitantes por igual.

Los asistentes de las fiestas podrán complementar su experiencia con una selección que incluye el aclamado Vermouth Rojo Carmelitano, conocido por su receta tradicional y sabor distintivo, y las selectas almendras marconas, un bocado delicioso y energético perfecto para los días de fiesta.

"Queremos que nuestros clientes vivan la Magdalena al máximo, y qué mejor manera de hacerlo que con productos de nuestra tierra", afirma el gerente de Tienda El Pilar. "Nuestras cestas no sólo

ofrecen un gusto exquisito, sino que también celebran el patrimonio y la comunidad de Castellón."

Disponibles para su compra en la tienda, estas cestas de la Magdalena son el acompañamiento ideal para las festividades o un regalo memorable para amigos y familiares.

Tienda El Pilar también se complace en ofrecer asesoramiento personalizado para que cada cesta sea tan única como los gustos de quien la disfrute.

Prepárate para vivir la mejor semana de fiestas con un toque de tradición y sabor. ¡Visita Tienda El Pilar y crea tu cesta hoy!

Para más información, pásate por Tienda El Pilar en C/ Colón, o llámanos al 964 22 38 81.

El órgano de la Basílica de Santa María la Mayor

Cumple 300 años de vida (Morella)



La Basílica de Santa María la Mayor, en Morella, además de albergar un célebre coro al que se llega por una impresionante escalera y de piedra policromada -única en España-, cuenta también con un extraordinario órgano de tubos barroco. De hecho, es considerado el órgano histórico más importante de la Comunidad Valenciana.

Fue construido en el siglo XVIII, por Francisco Turrul, entre 1717, año del encargo, y 1724, cuando se realizó la recepción oficial. Una fecha señalada que este año se ha querido recordar coincidiendo con el 300 aniversario de la construcción de este órgano, que se ha convertido en un auténtico tesoro artístico y cultural. Cabe destacar que, en 1964, el organero Gabriel Blancafort, encontró la inscripción «Franciscus Turull me fecit, anno 1719».

El órgano se encuentra ubicado junto al coro, entre las dos primeras columnas de la nave izquierda. Es policromado, posee tres cuerpos con tres mil voces o tubos y está formado por el gran órgano y la cadereta.

La caja barroca es obra del escultor Vicente Dols y sobre la cornisa existen tres secciones de tubos «canónigos» (no suenan). El órgano con sonido, consta de dos cuerpos: el primero, corresponde al órgano mayor (teclado II.) y ocupa la parte principal de la fachada; el segundo, corresponde al órgano en cadereta (teclado I.), situado detrás del respaldo del organista. El respaldo y

asiento del organista forman una caja, en cuyos laterales se sitúan los registros de la cadereta (teclado I.).

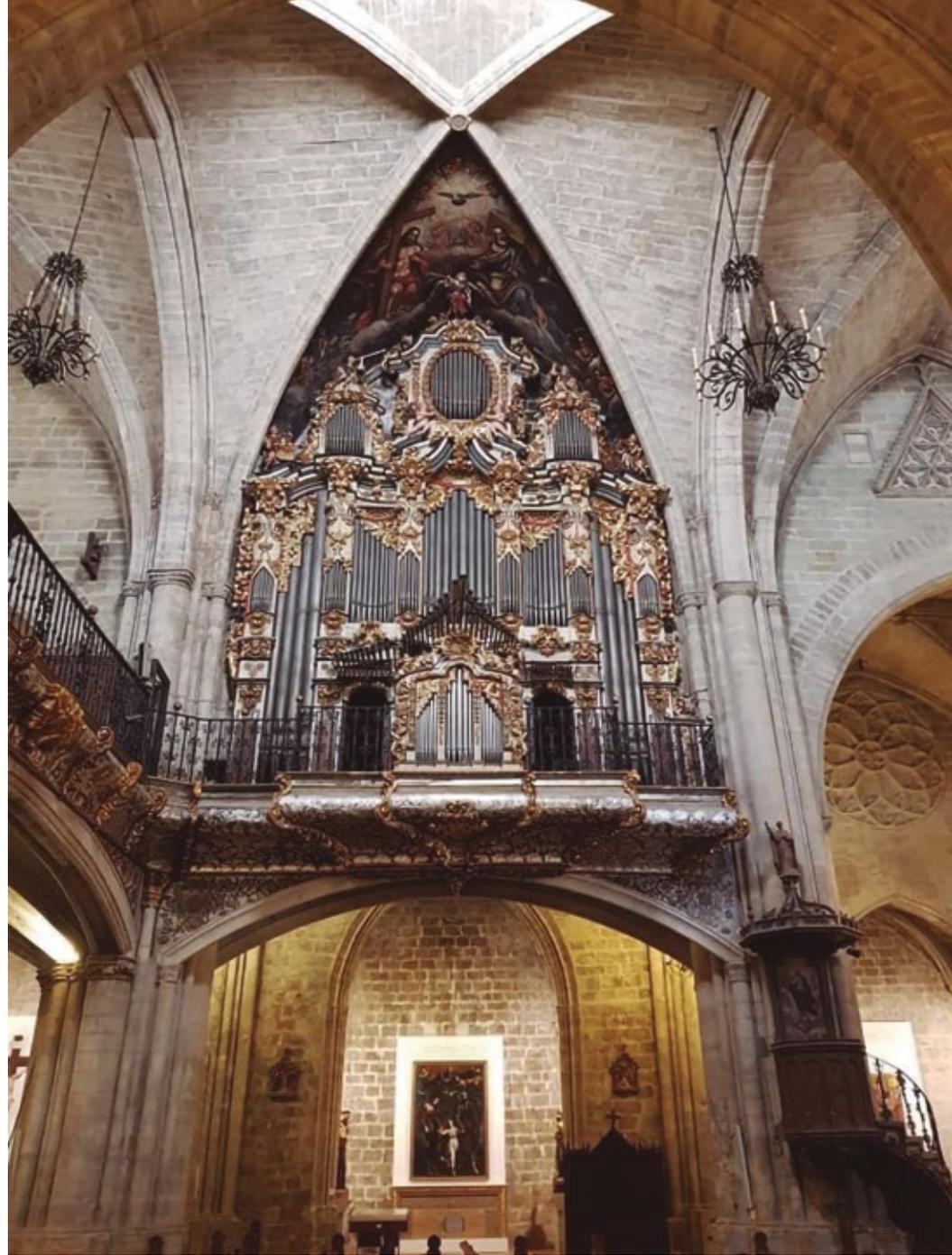
A lo largo de los años, el órgano fue incorporando mejoras y sufrió algunos cambios. Cabe destacar que en 1794 el organero Sospiedra añadió nuevos registros. Del 1901 a 1902, el organero Francisco Zorita, de Belmonte de Mezquín (Teruel), amplió los teclados tal y como los conocemos hoy en día, así como otros importantes cambios en registros y el sistema de viento. En 1922, fue afinado por el organero Pedro Palop.

En 1936, con el comienzo la Guerra Civil, el órgano sufrió importantes daños y el expolio de gran número de tubos, especialmente en trompetería y cadereta. En 1939, se intentó recuperar el órgano, reordenando tubos interiores a fachada para rellenar huecos y dar un uso limitado al mismo, aprovechando lo existente.

En 1964, el maestro organero Gabriel Blancafort realizó un proyecto de restauración del órgano. En 1965, Dom Gregori Estrada, organista de Montserrat, concluyó un importante estudio del instrumento.

De 1970 a 1985, fue restaurado por Ricardo Miravet. Actualmente, es de transmisión mecánica y consta de 3.645 tubos.

Este año será objeto de nuevas investigaciones dentro del proyecto de Capillas musicales de la Comunidad Valenciana de los siglos XVIII-XIX.



**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

La Ruta del Carajillo de Castellón



El Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Castellón presentó la Ruta del Carajillo, un nuevo evento culinario que se celebrará hasta el 25 de mayo con el fin de poner en valor este emblemático producto de la capital de Plana. El acto contó con la presencia de la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, junto los ediles de Participación Ciudadana y Barrios, Paco Cabañero; y de Salud Pública, Luciano Ferrer.

La concejala de Turismo aseguró: “Lanzamos este evento en línea con nuestra estrategia de convertir a Castellón en un referente internacional en gastronomía. Queremos que nuestro tradicional ‘carajillo’ se conozca en todo el mundo y se convierta en otro atractivo turístico más de todo nuestro repertorio culinario”.

Miralles agradeció la elevada participación de “76 restaurantes y bares de la ciudad que desde el pasado día 15 ofrecerán al público las diferentes versiones de preparación del carajillo. Una ruta que sin duda va a tener muy buena acogida y de la que esperamos poder seguir sumando ediciones en los próximos años”.

Así, un total de 76 restaurantes y bares de la ciudad ofrecerán al público las diferentes versiones de este producto, que durante 100 días podrán ser valoradas por el público. La Ruta del Carajillo cuenta con una guía oficial en la que se realiza la descripción completa de

1ª jornada del «Ximo Magdalenero» del Gremi de Forners de Castellón



El Patronato Municipal de Turismo de Castellón junto al Gremi de Forners de Castellón han organizado la primera Jornada del “Ximo Magdalenero”. Del 5 al 18 de febrero, varias panaderías de Castellón han ofrecido una degustación de este producto tan típico a precios muy económicos. La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, destacó que “con esta iniciativa queremos poner en valor la calidad y tradición de los productos locales de panadería y pastelería en Castellón brindándoles la visibilidad que se merecen”.

Esta es la primera de las cuatro jornadas gastronómicas que este año organiza el Patronato de Turismo junto al Gremi de Forners de Castellón con el principal objetivo de potenciar la gastronomía artesanal de la ciudad. Del 6 al 19 de mayo se celebrarán las jornadas de “La Flor del Lledó”; del 9 al 22 de septiembre, las de “La Coca de Castelló”; y del 2 al 15 de diciembre, las de los “Pastisssets de cabello y boniato”.

La concejala de Turismo explicó que “estas iniciativas van en la línea de hacer de Castellón un referente en lo que a gastronomía se refiere, una cuestión en la que estamos trabajando desde hace meses y que es uno de nuestros objetivos”.



EDICIÓN 2024
15 de FEBRERO - 25 de MAYO



Presentación de la Ruta del Carajillo de Castellón

los carajillos que cada uno de los establecimientos presenta a concurso, con indicación del momento del día en el que los ofrecen, así como los días de la semana en los que están disponibles. También se informa del nombre de los locales, así como la dirección en la que se encuentran y el precio al que ofrecen la típica bebida.

Miralles explicó que “para este concurso gastronómico, las diferentes presentaciones del ‘carajillo’ se valorarán en dos apartados, el clásico y el de innovación, en los que encontraremos la preparación popular de

ron o brandy, así como elaboraciones más arriesgadas a base de otro tipo de licores y añadidos como cremas, nata, infusiones e incluso versiones comestibles”.

Una vez finalizada la Ruta, los votos del público decidirán, junto a los del jurado, los mejores carajillos en los apartados “Clásico” y de “Innovación”, que se premiarán con 500 euros cada uno. Toda la información de la Ruta, así como de los restaurantes y ‘carajillos’, se podrá seguir en el perfil de Instagram @carajillo_castellon, a través del cual se recogerán los votos populares.

Más información: www.castellonturismo.com

Éxito de las XIII Jornadas de la Galera del Grao de Castellón



La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, y la Teniente Alcalde del Grao, Ester Giner, junto a representantes de los restaurantes participantes en las Jornadas de la Galera.

Durante un mes se han celebrado con un éxito de participación las XIII Jornadas de la Galera del Grao de Castellón, organizadas por el Patronato Municipal de Turismo de Castellón, de la mano de la asociación GastroGrao. Así, doce de los mejores restaurantes del Grao dieron a conocer uno de los productos estrella de nuestras costas que durante estas fechas está en su momento óptimo: la

galera. Casa Lola, Casa Juanito, Casa Santiago, Tasca del Puerto, Rte. Mediterráneo, RI&CO Restaurant, Lo de Sancho, Mirador del Port, La Ballena, La Ola, Nou Escull y Brisamar elaboraron menús especiales en los que la galera fue el ingrediente estrella, siempre acompañada de otros productos locales.

Este evento forma parte de una serie de jornadas organizadas por GastroGrao en

colaboración con el Patronato de Turismo, con el objetivo de resaltar los productos marinos característicos de la gastronomía castellonense. Las próximas jornadas planificadas para este año incluyen las V Jornadas Gastronómicas de Cocina Marinera, programadas del 3 de febrero al 5 de marzo, y las Jornadas Gastronómicas del Pulpo y Sepia, que tendrán lugar del 17 de mayo al 16 de junio.

L'empresa de turisme actiu Explora Maestrat rep el premi a la "Millor experiència Mediterrani natural de la Comunitat Valenciana 2024"

El reconeixement l'ha entregat el president de la Generalitat Valenciana Carlos Mazon i la Consellera de Turisme Nuria Montes el dijous 25 de gener en IFEMA MADRID

Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



L'empresa benicarlanda, especialitzada en la creació d'experiències turístiques, ha sigut reconeguda en la segona edició dels Premis Creaturisme proposats per l'Agència Valenciana de turisme.

Explora Maestrat es converteix en la millor experiència Mediterrani natural en la segona edició dels Premis Creaturisme de l'Agència Valenciana de turisme.

En concret, aquest reconeixement s'ha atorgat per l'experiència agroturística "Tour de la Carxofa DOP Benicarló: del camp a la taula", una experiència immersiva que combina elements culturals, naturals i gastronòmics al voltant del producte estrella de Benicarló.

El reconeixement l'ha entregat el president de la Generalitat Valenciana Carlos Mazón i la Consellera de Turisme Nuria Montes en l'estand principal de la Comunitat Valenciana en FITUR MADRID, dins de la fira més important de turisme a Europa. El lliurament del premi va ser un dels moments més destacats del dijous 25 de gener triat com a "dia de la Comunitat Valenciana" en Fitur.



El premi suposa un punt d'inflexió en la trajectòria professional d'Explora Maestrat, empresa de referència en la creació d'experiències turístiques al territori, així com una major visibilitat per al turisme cultural i natural a la província de Castelló i la comarca del Maestrat.

Avenc d'en Serengué



Jorge Martínez Pallarés

*Técnico Deportivo en Espeleología
Director Técnico de Nucs*

Cabanes, con un extenso término municipal de más de 130 km, es un claro ejemplo de la diversidad del paisaje mediterráneo. Las playas vírgenes de la costa contrastan con las montañas del Desierto de les Palmas y la Sierra de Oropesa.

En estas montañas, con abundante caliza, se han originado numerosas cuevas y simas de diferente envergadura y con variadas formaciones kársticas: Ullal de Cabanes, el Pla de les Foes, Llom d'en Mig, Soria, Xinxabarca, Pla dels Avencs, La Ferradura o d'en Serengué.

El avenc d'en Serengué es una sima que destaca frente al resto por su abundante fauna de invertebrados troglobios, con ejemplares endémicos de la zona, lo que ha llevado a introducirla en el catálogo de cuevas de la Generalitat Valenciana para su protección.

La sima posee una boca de 2 x 1,5 m que da paso a un pozo de 13 m de altura. Para poder des-

cender se precisa de conocimientos de progresión por cuerda. Una vez en la base del pozo, aparecen dos ramales, uno con orientación norte y el otro, sur.

En el ramal sur existen grandes salas con techos altos que poseen numerosas formaciones. Destacan entre ellas las diferentes coladas que adornan las paredes. En el norte se alternan diversas galerías estrechas que comunican con una gran chimenea natural, posteriormente una serie de resaltes permiten alcanzar la profundidad máxima, 34 metros.

El fácil acceso a la sima, siguiendo el camino de la Cova de Cabanes, y las características geomorfológicas de la misma, la convierten en una cavidad perfecta para iniciarse en la actividad de espeleología y poder practicar la progresión vertical por cuerda.

Con los guías titulados de Nucs podrás visitar esta y otras cavidades de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.





Víctor J. Maicas

Escritor

Ciutadella La Bella

Descobrir aquesta ciutat és tot un regal per als nostres sentits. Situada a l'oest de l'illa de Menorca, en aquesta població podreu admirar un barri antic replet d'impressionants palaus i llocs que, sens dubte, cal ser descoberts.

Jo vos recomanaria començar el recorregut per la magnífica plaça D'es Born. Aquí trobareu edificis impressionants com l'Ajuntament, els palaus Salord, Vivó i el de Torre-Saura. També el cercle artístic i al costat el teatre principal. Igualment, no oblideu visitar l'església de Sant Francesc per a, tot seguit, introduir-vos pel carrer Major per a admirar la Catedral, el palau Olivar, el de Martorell i el palau Can Saura, així com l'església del Roser.

Sí, sí, ja sé que he indicat moltes coses, però és que en pocs metres de distància dels uns als

altres, hi ha un sense fi de construccions i racons dignes d'admirar. Perquè malgrat que paregué molt, encara no hem arribat a la meitat del nostre recorregut. Prenguen un refresque't en alguna gelateria o cafeteria, per prendre forces i així descobrir uns altres llocs meravellosos.

Bé, havíem arribat fins a la Catedral. Doncs ara, a pocs metres, descobrirem el palau Can Cistella, el del Baró de Lloriac, així com l'església del Sant Crist i la dels Socors. Evidentment, també hem d'admirar el Bastió de Sa Font i el port de la ciutat. Així és, Ciutadella té molt per descobrir, però no oblidem fer una visita al seu mercat, a la plaça de les Palmeres i a Ses Voltes, un petit carrer amb infinitat d'atractius.

Ah!, i si tenen oportunitat, visiten Ciutadella durant les festes de Sant Joan. Cavalls i cavallers tracten de mantindre l'equilibri a dues potes mentre la gent es posa baix del cavall per aguantar-lo tot el que puguem. És un espectacle impressionant. Totalment impressionant!

Que passen un bon dia en aquesta meravellosa ciutat.

Carlos Mazón:

“El objetivo del aeropuerto de Castellón es superar el medio millón de pasajeros en 2026”

El nuevo director general de Aerocas, Justo Vellón, tomó posesión de su cargo



El president de la Generalitat, Carlos Mazón, destacó que el aeropuerto tiene como objetivo incrementar el número anual de pasajeros hasta superar el medio millón en el 2026. Así lo manifestó tras el acto de presentación del nuevo director general de Aerocas, Justo Vellón, al que también asistió la consellera de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio, Salomé Pradas.

Carlos Mazón se refirió a los “excelentes datos de este aeropuerto”, dado que en 2023 ha alcanzado la cifra de 283.259 pasajeros, lo que supone un incremento del 90% con respecto al año anterior, y ha mostrado el compromiso del Consell por consolidar el aeropuerto como una infraestructura estratégica para el turismo de la Comunitat Valenciana mejorando su conectividad aérea, tanto internacional como nacional, con nuevas rutas que comenzarán a operar en los próximos meses.

Palanca logística y de crecimiento económico

Durante su intervención, el president calificó el aeropuerto de Castellón como “la gran palanca logística, de oportunidad de crecimiento y de proyección de futuro de la provincia de Castellón” que constituye

una “extraordinaria oportunidad” para impulsar tanto el turismo como la industria, la innovación, la logística y el desarrollo.

El jefe del Consell subrayó que el impulso al aeropuerto pretende potenciar todas sus vías de actividad para favorecer el crecimiento económico y la creación de empleo y, al mismo tiempo, fortalecer la imagen de Castellón como destino turístico y hub empresarial.

Por otra parte, también se hizo referencia al impulso de la Generalitat, junto a la Diputación de Castellón, al proyecto de desarrollo de la Zona de Actividades Complementarias (ZAC) como un gran espacio de oportunidad para atraer inversiones y favorecer la empleabilidad.

Además, cabe recordar que Aerocas firmará en marzo un contrato con la Agencia Espacial Europea para la puesta en marcha de una incubadora de empresas que permitirá impulsar 12 proyectos empresariales vinculados al sector aeroespacial, industria de gran especialización y valor añadido, que contribuirá a retener talento en la Comunitat Valenciana, así como a atraer nuevas inversiones.

Más presupuesto para Castellón Senior



La presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, impulsa Castellón Senior como eje desestacionalizador del turismo en la provincia y muestra su compromiso de aumentar la aportación económica para poder así incrementar el número de usuarios beneficiarios. El programa de vacaciones Castellón Senior tiene por objeto subvencionar parcialmente el coste de paquetes vacacionales a las personas mayores residentes en la provincia de Castellón con actividades diseñadas para el desarrollo personal y la

posibilidad de conocer diferentes recursos turísticos de la provincia de Castellón.

La máxima representante de la institución provincial ha recordado que la Diputación de Castellón invierte directamente 1,2 millones de euros en un plan “con el que se benefician 10.000 usuarios de toda la provincia que generan más de 40.000 pernотaciones al año en todo nuestro territorio”, ha incidido la presidenta del Gobierno Provincial.

En cuanto al desarrollo del programa, ya se han retomado

las diversas opciones que ofrece Castellón Senior para el presente ejercicio. Por un lado, el 'Programa de Vacaciones en la Costa de Castellón' comprende la estancia en la zona costera de la provincia de Castellón. Vinaròs, Peñíscola, Alcossebre, Benicàssim y Castellón.

En cuanto a 'Rutas de Patrimonio Histórico, Cultural y Natural', se realizarán en municipios del interior de la provincia. Y por último, los turnos vacacionales para las 'Estancias en Balnearios' comprende la estancia en los Balnearios de Bejís y Montanejos.

La Diputación sella un acuerdo con la agencia de viajes Expedia



La importante oferta turística que ofrece la provincia y que ha promovido la Diputación en Fitur ha abierto nuevas oportunidades para la provincia. Tanto es así que, después de aliarse con Civitatis, la compañía líder en distribución online de excursiones, actividades y visitas guiadas en español del mundo, el Patronato de Turismo ha llegado a un acuerdo con la agencia de viajes Expedia para llevar a cabo actuaciones de marketing, por un importe total de 130.000 euros, y posicionar la provincia y los establecimientos de alojamiento turístico de nuestro territorio, tanto en el mercado español, como en el de Reino Unido.

Castelló Ruta de Sabor abre el plazo para nuevas adhesiones

El Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Castellón ha abierto el plazo de adhesión de nuevas empresas y entidades al proyecto Castelló Ruta de Sabor. Así lo anunció la presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, quien ha puesto en valor “el trabajo, el empeño y la dedicación de las empresas y entidades adheridas a Castelló Ruta de Sabor para hacer de la gastronomía de la provincia de Castellón una experiencia única”. Con el objetivo de seguir en el camino de impulsar esta marca, desde el gobierno provincial “vamos a invertir más de 600.000 euros aumentando en un 15% el presupuesto anterior y con dos claves: Dar más visibilidad a la marca, para que cada día pueda llegar a más consumidores y a más clientes y así los adheridos beneficiarse de ello, pero también para que más productores pueden formar parte de la familia Ruta de Sabor”, dijo.

Serrat defiende en la UJI la *importancia de la cultura y el conocimiento* para construir una sociedad libre y en paz

La UJI ha entregado la Medalla de la Universidad a Joan Manuel Serrat en el acto de celebración del 33 aniversario de la institución



La Universitat Jaume I ha conmemorado el 33 aniversario de su creación con un acto académico en el Paraninfo que se ha iniciado con un minuto de silencio como muestra de duelo por la tragedia del incendio ocurrido en Valencia. En el acto, que ha sido presidido por la rectora de la UJI, Eva Alcón, acompañada por la alcaldesa de Castelló, Begoña Carrasco, el presidente del Consejo Social, Sebastián Pla, y la secretaria general de la UJI, Cristina Pauner, se entregó la Medalla de la Universidad a Joan Manuel Serrat.

En su discurso, la rectora destacó la «excelencia artística y humana» de Serrat, con «una trayectoria musical que trasciende épocas, traspasa fronteras y es esencial para nuestra cultura, además de ser un ejemplo por su compromiso social y conciencia cívica». En este sentido, señaló que Serrat representa «unos valores inspiradores a los que aspiramos a contribuir como universidad».

En primer lugar, Joan Manuel Serrat ha agradecido a la Univer-



sidad el hecho de valorar con este reconocimiento una parcela de la poesía como es la canción popular en nombre de todo el colectivo, «por todos los hombres y mujeres para los que el valor y la fuerza de la palabra es fundamental y con los que comparto este oficio de cantar y escribir canciones».

Serrat explicó que podría haber elegido varios temas en su intervención, pero el cantautor quiso hacer memoria y recordar que un 23 de febrero, se produjo en España un golpe de estado para tratar de poner fin a la monarquía parlamentaria y la transición democrática. «He elegido este golpe fallido porque aquel día la libertad, la tolerancia y la democracia ganaron.

El cantautor ha defendido la importancia de la cultura y el conocimiento frente a la desinformación y la ignorancia. «Solo con el conocimiento, una sociedad progresa colectivamente. El conocimiento es bueno para vivir en paz, ser libres y crecer sin miedos, profundiza la vida democrática y la democracia es el medio natural para la protección y la realización efectiva de los derechos humanos», ha afirmado.

Eva Alcón también ha reiterado esta idea de la importancia del conocimiento para avanzar como sociedad y, en este sentido, ha destacado que «fortalecer la Universidad es imprescindible para el territorio, la ciudadanía y para lograr un futuro mejor».

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