

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 155 - Abril 2024 - 2€

## Castellon Turismo para todos





Escala a Castelló

## SUMARIO

Restaurante Soles Repsol de la provincia .....	3	Tesoros de nuestra provincia .....	14
Establecimientos hosteleros .....	6	Turismo Castellón Ciudad .....	16
Producto de la Com. Valenciana: Salazones marinos ...	8	Turismo activo .....	18
Producto de Castelló: El "coent" de Burriana .....	9	Rutas turísticas .....	19
Producto gourmet: Rías Baixas Albariño (Galicia) .....	10	Literatura y viaje: Mahón (Menorca) ..	20
Casas Rurales .....	11	Aeropuerto de Castelló .....	21
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	12	Diputación Provincial .....	22
Tienda el Pilar: Un buen jamón .....	13	Universitat Jaume I .....	23

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR:  
Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

IMPRESIÓN:  
Zona Límite Castellón S. L.  
Telf: 964 190 096 - [www.grupozona.es](http://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 low cost o turismo de calidad?

**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló



**E**s necesario cambiar el tipo de turismo que estamos recibiendo actualmente (low cost), porque nos sitúa en desventaja frente a países vecinos que están trabajando en estrategia para captar más turismo de calidad.

Continuar con el turismo "*mucha gente, pero pocos ingresos*" terminará pasándonos factura. La masificación, como se está viendo en Baleares o ciudades como Barcelona, no solo crea problemas domésticos, sino que aleja al turismo de calidad, a ese turismo que no causa problemas y que deja mucho dinero.

Pero para ello es necesario profesionalizar el sector turismo y no lo estamos haciendo.

# La provincia estrena nuevo restaurante distinguido con Un Sol Repsol

Guía Repsol 2024

*La Farola se une a Casa Jaime y Rubén Miralles en la guía Repsol 2024 y Atalaya suma por primera vez Dos Soles, al igual que Cal Paradis y Raúl Resino*

Castellón consigue nuevos reconocimientos en la Guía Repsol 2024. Así, el restaurante La Farola (Altura) obtiene por primera vez Un Sol y se une a Casa Jaime (Peñíscola) y Rubén Miralles (Vinaròs) que ya tenían esta distinción. Además, el Restaurante Atalaya suma su Segundo Sol y se equipara a Cal Paradís (Vall d'Alba) y Raúl Resino Restaurant (Benicarló). Así, en total, la provincia cuenta con seis restaurantes galardonados en la prestigiosa guía gastronómica, además de 28 establecimientos incluidos en el listado de restaurantes recomendados. Cabe destacar que los tres restaurantes con estrella Michelin en la provincia se equiparan también con dos soles Repsol cada uno.

La entrega de los galardones tuvo lugar en una Gala celebrada en Cartagena (Murcia), que se convirtió en el escenario de reconocimiento para los mejores restaurantes de España, congregando a más de 200 cocineros, autoridades y personalidades del sector.

En total, la Comunitat Valenciana contabiliza 60 restaurantes galardonados: 40 con Un Sol, 15 con Dos Soles y 5 con Tres Soles.

La veterana guía de viajes y restauración se ha convertido en la versión española de la preciada Guía Michelin. Ofrece a los viajeros infinidad de propuestas de gastronomía y turismo por el territorio nacional. Por eso, estos restaurantes de la provincia se enorgullecen de este reconocimiento porque es bien sabido que la guía Repsol es de obligada referencia para cualquier turista gastronómico que le gusta comer bien y no le importa recorrer centenares de kilómetros para disfrutar de los platos de un buen restaurante. Estos reconocimientos son, sin duda, un premio también para toda la provincia.



*Restaurante La Farola  
(Altura)*



*Restaurante Atalaya  
(Alcossebre)*



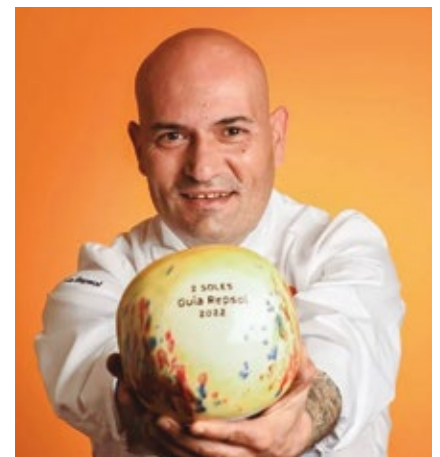
*Casa Jaime  
(Peñíscola)*



*Cal Paradís  
(Vall d'Alba)*



*Rubén Miralles  
(Vinaròs)*



*Raúl Resino Restaurant  
(Benicarló)*



**Atalaya** (Alcossebre)

Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci se conocieron trabajando para Martín Berasategui y desde 2014 colideran junto al puerto deportivo de Alcossebre un restaurante a donde invitan a compartir sabores con una propuesta gastronómica singular, comprometida y coherente. Según la Guía Repsol, “su creatividad persigue utilizar lo local no sólo como ingrediente base sino como fundamento y eje entre elaboraciones que conectan los platos de sus tres menús, uno rematado con arroz que cambian semanalmente”.



**Cal Paradís** (Vall d'Alba)

Cocina mediterránea, sencilla, limpia y elegante. Así se presenta Cal Paradís, el restaurante familiar que reinventó el chef Miguel Barrera, que no se conforma con ofrecer un menú cerrado y estático. Por eso, siempre cambiante, Barrera busca adaptar el sabor de cada temporada. Los platos están elaborados con productos de kilómetro cero, con los que se crea una carta moderna y creativa, pero llena de sabores de la tierra.



**La Farola** (Altura)

Detrás del proyecto de La Farola está la pareja de cocineros formada por José Vicente Garnés y María Adrián, que “ha sabido crear un refugio gastronómico de alto nivel entre los parques naturales de la Sierras Calderona y de Espadán”, según la Guía Repsol. “Platos elaborados con cariño, esmero y detalle, que a diario forman parte de un menú y que los fines de semana se pueden pedir a la carta. El aceite de los olivos de la familia de José Vicente, Essentia Oleum, da aún más sentido a la propuesta”.



**Casa Jaime** (Peñíscola)

Capricho del Papa Luna, arroz de galeras con huevas de sepia y alcachofas, o sorbete de romero son solo algunas de las propuestas gastronómicas de Casa Jaime, donde llevan más de medio siglo ofreciendo lo mejor de la lonja y excelentes arroces. En la guía Repsol destacan sus arroces de autor, como el Arroz Columbretes, con yemas de erizo de mar, gamba roja del Mediterráneo; guisos de pescadores (raya con langostinos de la lonja de Peñíscola con patatas) y postres caseros auténticos.



**Raúl Resino Rte. (Benicarló)**

Se trata de un restaurante gastronómico, con una oferta que se centra en “un menú degustación, enfocado exclusivamente en productos del mar”, que va cambiando por temporada y siempre haciendo guiños a la cocina tradicional de la zona, dando el máximo protagonismo al producto principal. El cocinero madrileño Raúl Resino, que da nombre al restaurante, elabora platos en los que se exhibe sensibilidad y belleza, además de amor por su tierra de adopción, según la Guía Repsol.



**Rte. Rubén Miralles (Vinaròs)**

Vinaròs es una zona rica en productos de alta calidad. Bien lo sabe Rubén Miralles, el joven cocinero que está al frente de un moderno y elegante restaurante con una oferta gastronómica dinámica basada en la cocina de proximidad, con producto autóctono tratado siempre con delicadeza y con un toque diferente, como el pato del Delta del Ebro, el langostino de Vinaròs o las cecinas de Todolella. El cocinero ha sabido encontrar el equilibrio entre tradición y modernidad.



[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)

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



# Pescadería de Sergio

## Benicàssim

En la Pescadería de Sergio se puede elegir el pescado y el marisco que después se va a degustar. En este restaurante se ofrecen los mejores pescados y mariscos frescos, cocinados de forma sencilla y acompañados por un buen vino. Desde unos mejillones, boquerones, navajas, sardinas, tellinas, pulpo o salmonetes hasta un buen plato de ostras. Pescado fresco sin más. Además, la decoración del local, ubicado en el centro de Benicàssim, ha creado un ambiente de carácter marinero. Un lugar con auténtico sabor mediterráneo.



# La Birreria

## Castellón

La Birreria es un restaurante donde poder disfrutar de una amplia variedad de tapas en el centro de Castellón. Croquetas de jamón, huevos rotos, calamares, sepia, gambas, champiñones, pulpo o patatas bravas son solo algunas de las propuestas gastronómicas de la Birreria. También cuentan con una carta de carnes, incluido el chuletón de ternera gallega o chuletas de cordero; de pescados y arroces. Además, preparan menús con un precio muy asequible. Una cocina sencilla, en la que destaca un producto de calidad. Destacan también los postres, como la crema catalana.



# Rte. Muntanyeta de Sant Antoni

## Betxí

El restaurante de la Muntanyeta de Sant Antoni, perteneciente al grupo empresarial Brisamar Group, se encuentra en un espacio privilegiado, sobre un montículo junto a la Ermita de Sant Antoni de Betxí. Sus grandes ventanales permiten al comensal disfrutar de unas excelentes vistas sobre toda la comarca de la Plana Baixa mientras degusta una cuidada y exquisita propuesta culinaria. La decoración moderna y elegante ofrecen también un plus de confort a este restaurante que nos descubre la rica cocina mediterránea.



# Rte. El Món de Julio

## Onda



Un restaurante especializado en cocina de mercado y arroces, donde se disfruta de un ambiente acogedor y familiar. El arroz en su calabaza es uno de los platos estrellas en el Món de Julio, junto a los arroces melosos, los buñuelos de bacalao o el calamar con salsa romescu. Sin lugar a dudas, un lugar donde disfrutar de una buena cocina casera, con un gran protagonismo a los productos de proximidad. ¡Un restaurante para repetir!



# Salazones marinos para la Cuaresma valenciana

En la cocina de la Comunidad Valenciana es tradicional el consumo de salazones y pescado seco, especialmente, en época de Cuaresma. Salar pescado y secarlo al sol era una forma común para conservar en un tiempo en que no existía los frigoríficos. Las creencias religiosas favorecían el consumo de pescado en el momento de la Cuaresma debido a la abstinencia de la carne.

En la antigüedad había diferentes técnicas para conservar productos: secado, salado, marinado, ahumado o combinación de varias. Las dos primeras las más utilizadas, la salazón.

Nacieron por la necesidad de conservación de ciertos alimentos, sobre todo, los marinos, se salaba y se dejaba secar al sol y al viento. Se sigue haciendo así, pero aplicando la tecnología actual. La sal actúa sobre los productos a conservar, deshidratándolos parcialmente, evitando la aparición de ciertas bacterias. Esta forma de guardar los alimentos potencia el sabor, especialmente, de los pescados. El producto sufre un cambio en su estructura, convirtiéndose en otro elemento totalmente distinto al inicial, en cuanto a textura, forma y aroma.

La cocina tradicional y la vanguardista sigue utilizando la salazón, especialmente, en las pro-

vincias mediterráneas. Actualmente, podemos adquirir en el mercado diferentes salazones marinos tradicionales y algunos más novedosos.

El bacalao o las sardinas de bota son algunos de los salazones más destacados, junto a las deliciosas anchoas en salazón. Lavar, limpiar y poner en aceite. Se convierte en un apetitoso bocado, versátil, fácil de elaborar y conservar, imprescindible en una torraeta (preparación típica de Castellón). Los Capellanes o lirios de mar; la tonyina de sorra (atún en salazón) y la mojama (lomo de atún salado y seco) son otros imprescindibles en nuestra mesa.

Las vísceras del atún rojo también se emplean en salazones, como es el caso del "bull" (estómago seco-salado del atún) o el "budellet" (intestino seco-salado del atún). Solamente se encuentra y cocina en Gandía y la Costa de Alicante, generalmente guisado, asado o a la brasa. Su sabor es potente, muy intenso y no apto para paladares moderados.

El pulpo seco se consume mayoritariamente en el sur de Valencia y Alicante. Se cocina asado al fuego y con aceite de oliva. Es muy tradicional en Denia, Jávea y Calpe.

Si nuestra tensión arterial nos lo permite, no hay excusa para no darse un placer salado.

## Platos tradicionales de nuestra comunidad elaborados con salazones marinos

- Torraeta de anchoas de Castellón.
- Mojama con pimientos asados.
- Tomate con mojama, huevas, melva y anchoas.
- Potaje de Bacalao.
- El empedrat, les farinetes o el bollitori de bacalao.
- La garrofeta (huevas) con aceite de oliva, pan y tomate rallado.
- La Titaina del Cabanyal con tonyina de sorra.
- Las albóndigas de bacalao.
- El bull de atún asado, estofado o guisado.
- Cazuela de cuaresma.
- El esgarrat con bacalao desmigado.
- Escalibada de bonito, caballa, anchoas o pulpo seco asado.
- Les coques amb molletes de melva o sardina.
- La pericana con bacalao, melva o capellanes.
- Les coques de dacsá amb mussola o capellá torrat.
- Soparet alicantí, les pipes i carasses o la coca d'anxova.
- El mullador, la pebrereta vilera, la fritanga o el tomacat de sangatxo.
- El salbadets, el arroz de alubias y anchoa o la paella d'anxoves.



**Paco González Yuste**

Comunicador Gastronómico

## Potaje de bacalao con albóndigas de Cuaresma

Para 4 comensales:

- 1 Tomate rallado.
- 1 cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 1 Pimiento seco.
- 2 huevos cocidos.
- 8 trozos de bacalao desalado (400 ó 500 gr).
- 250 gramos de espinacas.
- 250 gr. de garbanzos cocidos.
- 300 gramos de patatas.
- Sal, aceite y pimentón.

### Para las albóndigas de Cuaresma:

- 3 huevos batidos.
- Pan rallado.
- 1 cuchara de piñones.
- 1 diente de ajo.
- Una ramita de perejil recién picado.

Batimos los huevos, añadimos el perejil, el ajo muy picadito y los piñones. Agregamos el pan rallado hasta conseguir una masa más o menos densa, dejamos reposar unos minutos, formamos las albóndigas y freímos en abundante aceite de oliva comenzando a freír. Una vez fritas las dejamos sobre papel secante y reservamos.

### Para el Potaje:

Sofreímos en un poco de aceite el tomate rallado, la cebolla y el ajo. Añadimos, aproximadamente, un litro de agua, las patatas cortadas a trozos, el pimiento en trozos pequeños, las acelgas y el pimentón. Hervir unos 20 minutos y añadir los garbanzos cocidos, el bacalao desalado y las albóndigas de Cuaresma.

Dejamos hervir todo junto unos 10 minutos más a fuego lento y añadimos los huevos cocidos, cortados a cuartos. Servimos bien caliente.

Si se prepara en la víspera, será mucho más sabroso.

**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, Almàsora (CS)  
Tel. 964 56 33 50

WORLD CHEESE AWARD

SUPER ORO 2011/12  
Madurado Oveja tierno

SUPER ORO 2012  
Curado de Oveja

PLATA 2012  
Madurado de Cabra

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

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo





## El "coent" de Burriana

El "coent" de Burriana es una longaniza picante seca y aplanada con las manos para facilitar el proceso de secado. Preparado con panceta de cerdo, magro, tripa natural de cordero, agua, sal y especias, el coent tiene un sabor y aroma únicos. Se trata de uno de los productos estrella de la Cabanenca, una tienda que ha creado un concepto innovador de gastrocarnicería y se considera como una de las más emblemáticas y de larga tradición, no solo en Burriana sino en toda la provincia.

Reconocido con la marca de Calidad de la Comunidad Valenciana, existen dos variedades de "coent", uno más picante y otro menos. Cabe destacar que uno de los puntos fuertes de los "coents" de Burriana es el uso de las tripas naturales de cerdo. Y es que la elaboración de todos los productos de La Cabanenca es 100% artesanal y de calidad. De hecho, supervisan de principio a fin, el proceso de crianza de los cerdos, junto a sus proveedores, quienes trabajan con carnes tradicionales y en los que depositan toda la confianza año tras año.

**Más información:**

**<https://lacabanenca.es>**



# Rías Baixas

## Albariño

(Galicia)

**E**l vino monovarietal Albariño Rías Baixas es el gran protagonista de la Denominación de Origen Rías Baixas, una pequeña zona vitivinícola situada en Galicia que abarca la provincia de Pontevedra y una pequeña parte de la de A Coruña y se divide en cinco subzonas: Val do Salnés, O Rosal, Ribeira do Ulla, Condado do Tea y Soutomaior. De hecho, se exige que este vino esté elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Albariño procedente de cualquiera de las subzonas.

La uva Albariño, que suele ser pequeña, se cultiva en muchas otras zonas del mundo, pero es en las Rías Baixas, fruto del terroir atlántico que caracteriza esta zona, donde alcanza su mayor potencial. Por eso, los Albariños Rías Baixas son únicos. Destacan por ser vinos elegantes y frescos, con agradable acidez, matices minerales y una gran frutalidad.

Esta uva, que es el pilar de esta denominación de origen, convive con otras 13 variedades de uvas blancas y tintas autóctonas, cuyo cultivo se sustenta sobre la profunda tradición vitivinícola de cada una de las 5 subzonas, mantenida a lo largo de los siglos por pequeños productores como una actividad familiar, heredada de generación en generación.

**Más información:**

<https://doriasbaixas.com>



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



**MOSAICOS SAFONT**

Pol. Ind. Les Forques, Camino Alcora 103, ALMASSORA | Tel. 964 565 336 | [www.mosaicosafont.com](http://www.mosaicosafont.com)

# El Secadero Alcudia de Veo



**E**n el corazón de la Sierra de Espadán se encuentra El Secadero, una casa rural con vistas a Peña Parda. Un espacio ideal para desconectar, descansar y dar buenos paseos. En este alojamiento, los huéspedes pueden darse un baño refrescante en la balsa durante los meses de verano o disfrutar de un aperitivo frente a la chimenea en invierno.

La casa está construida sobre la roca en

la ladera de un monte coronado por el viejo castillo medieval, ahora en ruinas. Cuenta con dos dormitorios, una sala de estar, una cocina totalmente equipada y dos baños. Hay una barbacoa, una preciosa balsa y zona de jardín. Al pie de la casa hay una zona recreativa con parque infantil, frontón y aparatos de gimnasia al aire libre.

Sin duda, un lugar especial para senderistas, ciclistas y amantes de la naturaleza.

# JULES BROCHET

## Prémice

Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura



**J**ules Brochet Prémice es un espumoso brut nature elaborado por Jules Brochet en la AOC Champagne, en Champaña (Francia), con las variedades chardonnay, pinot noir y pinot meunier.

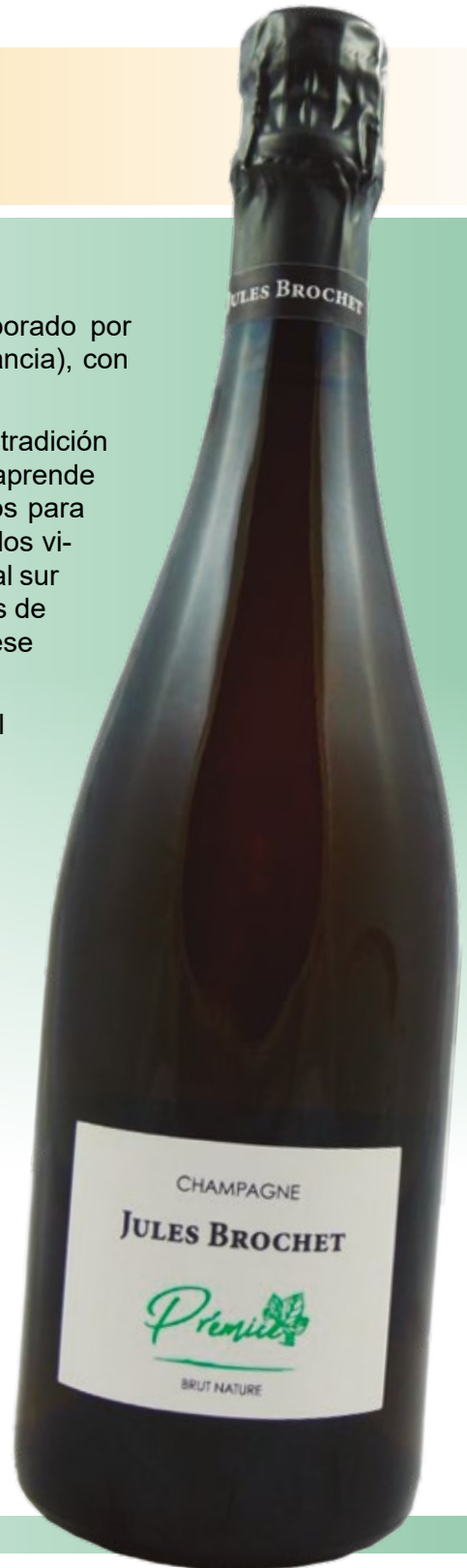
Brochet es un enólogo que procede de una familia con fuerte tradición vitivinícola que, tras estudiar en la escuela de vinos de Avize, aprende de la mano del afamado Jacques Selosse métodos alternativos para conseguir la mejor expresión del suelo. Tras hacerse cargo de los viñedos familiares y adquirir varias parcelas en Taissy, un pueblo al sur de Reims, se dedica a elaborar vinos que revelen las tipicidades de las diferentes parcelas de la finca, dejando que el vino se exprese libremente.

Jules Brochet Prémice procede de tres terruños distintos: el chardonnay de Taissy, el pinot noir de Mailly y el pinot meunier de Barzy sur Marne. Bajo una filosofía de tener el máximo respeto con el entorno, el viticultor procura para mantener el equilibrio natural de la cepa y el terroir, los insecticidas quedan al margen de sus cultivos.

En bodega, las uvas son seleccionadas para iniciar el método champenoise con una primera fermentación espontánea con levaduras autóctonas y una segunda fermentación en botella. Finalmente, en el degüelle, no se le añade ningún licor de expedición.

Jules Brochet Prémice es un espumoso perfilado con deliciosos aromas de fruta blanca, notas cítricas y toques herbáceos. En boca es delicado, fresco y muy afrutado. Presenta un carbónico bien integrado, con una acidez marcada y un final largo y agradable.

Bajo el nombre Prémice, término que se refiere a la primera fruta en un nuevo año de cosecha que en la antigüedad se le otorgaba a los Dioses, Jules Brochet Prémice nos está anunciando la frutalidad y frescura que contiene su botella. Un champagne digno de dioses.



**SANTAMARÍA**  
ASESORAMIENTO Y GESTIÓN

- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

Seguros  
**Allianz**

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



**Cristian Baena**

Co-propietario de la  
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>

# Un buen jamón

Casi a diario, en Tienda el Pilar, nos encontramos con diferentes personas que acuden a nosotros para que les recomendemos un “buen jamón”. Hablar de la excelente calidad de todos los jamones que tenemos en nuestro país merecería un par de artículos, así que en esta ocasión nos vamos a centrar en los mejores que, por calidad, precio y consumo, recomendamos en Tienda el Pilar.

Comenzaremos hablando del Jamón Majestad de 8 kg de peso, denominación de origen Trévelez. Es un jamón en cerdo blanco, curado mediante procesos totalmente artesanales en los secaderos del mismo Trévelez, en Granada.

Con más de 24 meses de curación, es un producto saludable, por su bajo porcentaje en sal. Este jamón dará el do de pecho en cualquier evento, un jamón que ronda los 130 € aproximadamente.

Seguimos con Arturo Sánchez, su jamón de cebo de campo ibérico 50% de raza ibérica; animales que nacen y se desarrollan en libertad, alimentándose desde pequeños con frutos del campo y cereales.

Es un jamón de 4 años que tiene

doble montanera. Se puede adquirir por un precio que ronda los 300 € o 320 € dependiendo de su peso exacto.

Es un jamón brillante, de textura jugosa, tierno y firme a la vez, perfecto para maridar con fino, manzanilla de Jerez, cerveza rubia o vermut blanco.

Por último, dos de los grandes jamones de nuestro país. 5J (Cumbres Mayores) y Joselito (Salamanca) ambos con denominación de origen, 100% bellota y 100% Ibérico, cuyos cerdos se han criado completamente en libertad alimentándose del producto de las dehesas de cada zona.

Los dos poseen más de 4 años de curación y son apuestas seguras a la hora de adquirir un jamón a pieza entera o loncheado. Elecciones que siempre conquistan a los paladares más exquisitos. Su precio ronda los 550 - 600 € de coste dependiendo también de su peso exacto.

El maridaje perfecto de estas dos maravillas serían los vinos de Jerez, tintos de reserva y crianza, siempre que no sean excesivamente fuertes para eclipsar el sabor del jamón, así podremos disfrutar de la combinación de ambos.



# Casa Palacio Santjoans

(Cinctorres)

**C**inctorres es un municipio de Els Ports de origen árabe que fue conquistado en 1231 por Blasco de Alagón y donado a la familia En Torres. Posteriormente, pasó a la Corona como pueblo dependiente de Morella. Carlos II le concedió la autonomía municipal en 1691.

Esos fragmentos de su historia se pueden descubrir todavía en las calles de Cinctorres a través de edificios monumentales, como la Casa Consistorial del S. XV – XVI, y las diferentes casonas señoriales, como la Casa Palau de Santjoans (S. XVII) que custodia en su interior una gran sala con decoración en su pavimento y paredes de cerámica zoomórfica del s. XVII. Sin duda, es uno de los tesoros históricos y arquitectónicos de la población.

Situada en el centro de la población, entre la Plaça Vella y el Sol de Vila, destaca como edificio del gótico civil nobiliario. Actualmente, alberga el Museo de Dinosaurios. Perteneció a la casa noble de Santjoan, de la cual procede el nombre de este palacio y tiene su origen en el s.XV, aunque su estructura actual es del s.XVII. Se trata de un palacio de estilo gótico aragonés, que se encuentra muy bien conservado externamente. Consta de dos alturas y su fachada es de piedra despuntando un alerón de madera. Tiene una torre cuadrada con cubierta a cuatro aguas en el vértice de la cual aparece la Cruz de Malta. En el interior conserva los escudos heráldicos en policromía de las familias del Palacio. En un salón figura otro escudo correspondiente a las armas de Santjoans, personaje natal de esta población muy recordado por

su lucha contra los invasores franceses. En otra sala, ya en un piso superior y seguramente la más destacable, se presenta todo el pavimento y las paredes cubiertas de cerámica zoomórfica.

Este pavimento fue fabricado en las reales fábricas de Valencia en la segunda mitad del s.XVIII y son azulejos trabajados con la técnica milenaria llamada Mayólica. Las figuras representadas son extraídas de las viñetas de diferentes Aucas editadas por Agustín Laborda en su taller de Valencia (Del Sol y Luna 1752, Animales terrestres 1760, Animales acuáticos 1780 y de Aves 1790). Todas ellas tienen la misma característica, reproducen la figura de un solo animal en el hábitat de la especie representada.

Destacan también las escaleras interiores, que son de madera trabajada. Hoy en día, es propiedad de la Diputación Provincial de Castellón, que la tiene cedida al Ayuntamiento con fines de museo y actividades culturales. De hecho, el palacio alberga el Museo de Dinosaurios de Cinctorres. La puerta de madera es del siglo XIX, y arriba tiene un escudo heráldico en piedra dividido en 5 partes. Cada parte representa un símbolo heráldico de los Santjoans. Las dos superiores son torres de plata, al centro encontramos una águila de sable, que representa a los Santjoans de Cataluña. Debajo a la derecha dos lobos de sable y a la izquierda otro árbol de sinople y el lobo de sable.

Este palacio es un importante legado del rico patrimonio arquitectónico de Cinctorres que merece ser visitado.

Más información: [www.cinctorres.es](http://www.cinctorres.es)





---

**GRUPO  
LA  
GUIN  
DILLA**

---



**678 800 125**

[info@grupolaguindilla.com](mailto:info@grupolaguindilla.com)

[www.grupolaguindilla.com](http://www.grupolaguindilla.com)

---

# La gran fiesta del Mar regresa al Grao de Castellón



**E**l Grao de Castellón volverá a acoger la gran fiesta del mar con la VII edición de Escala a Castelló, organizada por el Patronato de Turismo de Castellón, que se celebrará entre el 5 y el 8 de abril, coincidiendo con la semana de Pascua.

Durante esas fechas, se podrán visitar de forma gratuita los navíos antiguos atracados en el Puerto y conocer de esta manera su particular historia. Además, se han organizado diferentes actividades complementarias que potenciarán la oferta turística, como los campamentos marineros, el mercado artesanal, las demostraciones de oficios antiguos y un mercado gastronómico. Una fiesta muy singular para todos los públicos que ha logrado convocar a cerca de medio millón de visitantes en sus seis ediciones anteriores.

La historia de los barcos que participan en Escala a Castelló es apasionante. La Nao Victoria fue el primer barco que, saliendo y regresando del puerto de Sevilla, consiguió rodear el planeta. Además, este



año también se contará con la presencia del Pascual Flores, exponente de principios del S.XX de la marinería torrevejense y del comercio entre el norte, el mediterráneo y la costa oeste de África. También se podrán visitar otros barcos como el Santa María Manuela, Mogersten, Galeón Andalucía y La Grace, entre otras embarcaciones.



7ª EDICIÓN

# Escala a Castelló

05.04.24 – 08.04.24  
PUERTO AZAHAR  
CASTELLÓ

- ▶ CAMPAMENTO MARINERO
- ▶ MERCADO GASTRONÓMICO
- ▶ MÚSICA Y ESPECTÁCULOS
- ▶ DESFILES Y RECREACIONES HISTÓRICAS
- ▶ ACTIVIDADES NÁUTICAS
- ▶ JUSTAS MARINERAS DE SÈTE
- ▶ TALLERES INFANTILES
- ▶ FUEGOS ARTIFICIALES
- ▶ BATALLA NAVAL
- ▶ CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

VISITAS GRATUITAS  
[ESCALAACASTELLO.COM](http://ESCALAACASTELLO.COM)

Organiza:



Colabora:



Coordina:



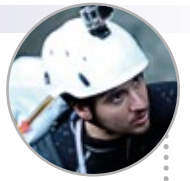
Cabe destacar que desde su construcción y hasta finales de los años 80, el barco portugués Santa María Manuela se dedicó a la pesca del bacalao en los mares de Terranova y Groenlandia. El Morgenster (Estrella de la Mañana en holandés) es un buque escuela a vela con sede en los Países Bajos. Fue construido como un lugre de arenques con el nombre de De Vrouw Maria en 1919. El Galeón Andalucía es una réplica del galeón español del siglo XVII, que durante varios siglos fueron los barcos que protagonizaron las rutas comerciales y culturales denominadas flotas de Indias. La historia del Cervantes Saavedra se remonta a 1934, año en que fue construido como buque faro en los astilleros suecos Götaverken AB con el nombre de



Sydostbrotten 33; mientras que La Grace es una réplica de un velero histórico del siglo XVIII que navegará los Siete Mares como lo hizo el barco original hace unos 300 años.

Escala a Castelló se ha convertido en uno de los actos turísticos más importantes de la ciudad, que atrae a visitantes de toda la provincia, además de ser ya un referente mediterráneo de la historia marítima, de la sostenibilidad, gastronomía y cultura marinera. Algunos de los objetivos del Patronato de Turismo son hacer que Castellón sea capital Gastronómica o que la ciudad se consolide como destino turístico diferenciador y de gran valor por su cultura, sus fiestas o sus eventos, como este de Escala a Castelló.

Más información: [www.castellonturismo.com](http://www.castellonturismo.com) - [www.escalaacastello.com](http://www.escalaacastello.com)



**Jorge Martínez Pallarés**

Técnico Guía en el Medio Natural  
Director Técnico de Nucs

# Escalada en Vallat

**T**ras la confluencia de los ríos Mijares y Villahermosa aparece Vallat, un pequeño municipio de origen árabe con suelos adoquinados, estrechas calles y blancas fachadas. En los alrededores algunos cultivos se entremezclan con largas extensiones de pinos y encinas. Sobre esta espesa vegetación emergen diferentes peñascos de roca caliza, como el Corral Blanco, al norte, o la Peña Herrera, al sur.

Sobre una de las laderas de esta última montaña, en el paraje conocido como la Umbría en el año 2002, tres intrépidos aventureros, J.Carión, S.Peña y J.Llombart, equiparon más de 60 vías de escalada divididas en 4 sectores. Posteriormente, U.Rojas añadiría una decena más de vías y un nuevo sector.

De roca caliza abrasiva y adherente, con muchos agujeros y regletas, las vías tienen una media de 20m y grados que van de 4+ hasta 7b, predominando el 5+ y el 6a. Las paredes poseen gran variedad de formaciones, con agujas, canales y espolones mientras que la orientación noroeste permite que en la zona se pueda escalar todo el año ya que por la mañana tiene sombra y por la tarde sol.

La aproximación es de apenas 15 minutos desde el parking situado frente a las instalaciones de la central hidroeléctrica permitiendo que el lugar se haya convertido en punto de peregrinaje habitual para los amantes de esta modalidad deportiva.

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



# El tesoro mejor guardado de Benicarló



La Casa del Marqués de Benicarló se sitúa en el corazón de Benicarló, en la calle San Joaquín, asentada en el mayor solar de la ciudad a excepción de la Iglesia. Se trata de un encantador palacio barroco declarado Bien de Interés Cultural desde 2007.

La Casa, también conocida como la Casa dels Miquel, hace alusión al de su antiguo propietario, Joaquín Miquel i Polo, quien la transformó en una lujosa mansión y residió en ella. Con anterioridad, la casa fue la residencia del Comendador de la Orden de Montesa, de la que quedan algunas huellas, y estaba en estado ruinoso hasta su adquisición en 1776. Joaquín Miquel puso su blasón en el dintel de la puerta de la entrada. La fachada permite apreciar la distribución interior, la habitual en este tipo de edificios: planta baja, entresuelo, piso principal y un segundo piso donde encontramos tres ojos de buey. El vestíbulo es muy amplio y mantiene aún el pavimento de guijarros y las guías de piedra que permitían a los coches de caballos penetrar hasta la parte posterior de la casa entre dos escaleras simétricas de gran belleza.

Pero, sin duda, el gran tesoro de la Casa son las figuras de azulejos procedentes de la real Fábrica de Alcora que decoran la cocina, por su dinamismo y colorido. Está inspirada en los quehaceres diarios de la cocina de la realeza en el siglo XVIII, representando figuras a tamaño real y siendo un maravilloso fresco y documento histórico de la época de incalculable valor. Este

auténtico Tratado de gastronomía nos permite viajar en el tiempo y conocer los productos gastronómicos, ya sea frutas, carnes, pescados, verduras, bebidas... así como la forma de prepararlos y de servirlos en las mesas más pudientes. Su singularidad llevó a considerarla la Capilla Sixtina de la cerámica valenciana.

Posteriormente, con la creación del marquesado de Benicarló, título nobiliario concedido por el rey Alfonso XIII al ingeniero civil Juan Pérez San Millán y Miquel, diputado a Cortes y senador del reino en 1905, la Casa pasó conocerse como la Casa del Marqués de Benicarló.

Pero hay otro edificio aún más conocido, y con el mismo nombre, o bien simplificado: El Palau de Benicarló o Palacio de los Borgia, la mansión aristocrática que actualmente es la sede



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia



de las Cortes Valencianas. Tras ser originalmente de la poderosísima familia de los papas Borja y tras pertenecer a varias familias nobles, finalmente se vendió el palacio a la familia Pujals, que lo adquirió para establecer una fábrica de seda.

A finales del siglo XIX, y finalizada la actividad industrial, el palacio pasó a manos de la heredera de la familia, Emilia Fontanals y Pujals, que se casó con el ingeniero civil Juan Pérez Sanmillán y Miquel, el primer Marqués de Benicarló. De ahí su nombre. Fueron ellos quienes pusieron el máximo interés en recuperar el antiguo esplendor del edificio, y dedicaron una auténtica fortuna en hacer del desvencijado edificio un palacio digno de la nobleza recién adquirida, prueba del poderío económico familiar.

La Casa del Marqués de Benicarló actualmente pertenece a manos privadas, por lo cual podemos afirmar que es el tesoro mejor guardado de la localidad del Baix Maestrat.

Un patrimonio que, sin duda, trasciende lo privado para ser patrimonio común de inestimable valor por su gran trascendencia históricoartística y cuya salvaguarda, difusión y conservación es deber inexcusable todos



# Mahón

---

## capital de menorca

**E**n plenas aguas del Mediterráneo nos encontramos a Mahón, la capital de la hermosa isla de Menorca. Ocupada durante muchos años por los ingleses, en la actualidad todavía se pueden observar sus huellas, pues el puerto de la ciudad se convirtió en un baluarte importante en pleno mar del Mediterráneo.

A la hora de visitar esta ciudad, yo les recomendaría comenzar su recorrido por la Plaça de L'Esplanada. De ahí, y yendo por el Carrer de Ses Moreres, llegarán a la Plaça de la Constitució en donde encontrarán varios edificios como por ejemplo el Ayuntamiento y, un poco antes de llegar a esta plaza, el Teatro Municipal. Visiten también la iglesia de Santa María, el Bastió de Sant Roc, así como el convento de San Francisco.

Por supuesto, y una vez cerca del mar, acérquense por la cuesta de Ses Voltes para admirar su hermoso puerto. ¡Ah!, pero antes de llegar aquí, dense una vuelta por el Mercat del Carme, en cuyo hermoso claustro encontrarán un sinfín de productos para conocer mejor la gastronomía y la artesanía local. Degusten su famosa ginebra, fruto de la ocupación durante décadas del Reino Unido y, como no podría ser de otra forma, saboreen su famosa salsa mahonesa, así como también sus conocidos y apetitosos quesos.

Así es, si visitan esta hermosa isla no pueden irse de ella sin visitar esta bella ciudad situada, como ya antes he comentado, en pleno mar Mediterráneo. ¡Que disfruten de ella!



**Víctor J. Maicas**

*Escritor*



# El aeropuerto de Castellón licita una campaña de posicionamiento para captar una nueva ruta nacional en 2024

*La nueva conexión  
deberá operar con  
dos frecuencias  
semanales,  
enlazando con uno  
de los siguientes  
destinos: Sevilla,  
Galicia o Asturias*



La sociedad pública Aeropuerto de Castellón (Aerocas) ha licitado una nueva campaña de posicionamiento dirigida a la captación de una ruta nacional. La conexión deberá entrar en funcionamiento a lo largo del presente 2024 y enlazará con Sevilla, Galicia o Asturias.

La consellera de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio, Salomé Pradas, ha destacado que esta licitación “está alineada con el compromiso del Consell con el aeropuerto de Castellón y la mejora de la conectividad aérea de la provincia, a

través de la puesta en marcha de nuevas rutas”.

En este sentido, la consellera ha recordado que esta ruta nacional se sumará a las nuevas conexiones de Berlín y Milán, que entraron en funcionamiento el 31 de marzo, y a la nueva de Bilbao, que arranca el 1 de junio.

La nueva conexión nacional deberá disponer de dos frecuencias semanales y tiene previsto comenzar durante el 2024. El contrato tendrá una duración de cuatro años.

En la línea de anteriores campañas, la compañía adjudicataria deberá realizar un plan de promoción en el que posicione el aeropuerto de Castellón y su área de influencia como destino.

El lanzamiento de esta campaña se produce después de que en la anterior licitación dirigida al mercado nacional se quedara sin adjudicar uno de los lotes objeto del proceso. A fin de favorecer la concurrencia, se va a volver a sacar a concurso la ruta no adjudicada y se amplía el abanico de posibles destinos a los mercados de Sevilla, Galicia y Asturias.

# Marta Barrachina presenta las actuaciones promocionales del Patronato Provincial de Turismo



La presidenta de la Diputación Provincial de Castellón, Marta Barrachina, presentó más de 10 actuaciones promocionales que el Patronato de Turismo ejecutará en los próximos meses para atraer más turistas a la provincia.

“El Patronato participará en nueve ferias internacionales con el objetivo de reforzar la apuesta de la institución provincial por la desestacionalización y atraer nuevos turistas a Castellón”. Así lo resaltó la máxima representante de la insti-

tución, quien ha hecho hincapié en los cuatro productos a través de los cuales está trabajando la Diputación. “Castellón Cycling, Castellón Tierra de Festivales, Castelló Ruta de Sabor y Castellón Senior van a ser nuestra piedra angular para conseguir que nuestra provincia sea el destino elegido por el turista”.

En la primera feria que ha participado el Patronato ha sido la feria gastronómica Gustoko Bilbao, donde ha puesto en valor “la gastronomía castellanense a través de

las empresas adheridas a la marca ‘Castelló Ruta de Sabor’”.

En el mes de abril, del jueves 4 al lunes 8 de abril, participará en la IV Feria de Primavera ‘Castelló Ruta de Sabor’ que se celebrará en la Plaza de Sète del Grao de Castellón. Asimismo, del 25 de abril al 26 de mayo, tendrá lugar la tercera edición de las Jornadas Gastronómicas y la tercera edición del Festival Gastronómico ‘Castelló Ruta de Sabor’ se celebrará del 3 al 5 de mayo en Alcossebre.



## El Chef Bosquet es el candidato a posicionar la provincia y Castelló Ruta de Sabor

El Chef Bosquet es el candidato a posicionar la provincia y Castelló Ruta de Sabor con el trampolín de sus más de 1,8 millones de seguidores en redes sociales. El reconocido cocinero influencer se ha presentado a la convocatoria del Patronato Provincial de Turismo para la contratación del patrocinio de acciones a realizar por un cocinero que acredite visibilidad en cuanto a número de seguidores en sus canales de redes sociales, para la promoción y difusión del producto gastronómico de la provincia de Castellón bajo la marca de calidad Castelló Ruta de Sabor a nivel provincial, autonómico y nacional.

Natural de Vila-real, Roberto Bosquet, más conocido como Chef Bosquet, es un cocinero, triatleta y bombero español, famoso por su actividad en las redes sociales, su canal de YouTube y la publicación de diversos libros de cocina.

## El Patronato de Turismo repartirá 1,5 millones de euros en subvenciones para la promoción turística

El Patronato Provincial de Turismo ha activado las bases que van a regir las convocatorias de subvenciones y que ascienden a más de 1,5 millones de euros. La Comisión Permanente del Patronato Provincial de Turismo, presidida por Andrés Martínez, ha aprobado por unanimidad hasta nueve bases reguladoras de subvenciones “destinadas a reforzar la promoción, la desestacionalización y la proyección turística del conjunto de la provincia”, explicó el diputado provincial. Así, se repartirán subvenciones para promocionar las Fiestas Declaradas de Interés Turístico; a los informadores turísticos y a la organización de eventos gastronómicos y de ciclos y conciertos de música, entre otras cuestiones.

# El Paranimf pone el foco en la danza en su programación de primavera



*Go Figure*, de Sharon Fridman



*Meohadim (Outdoor)*, de Jacob Gómez

El Paranimf de la UJI inicia la temporada de primavera con un espectáculo de danza, disciplina que tendrá un especial protagonismo durante todo el mes con motivo de la conmemoración el 29 de abril del Día Internacional de la Danza.

*Dance is my Heroine* será la primera de las propuestas, el 12 de abril, una pieza escénica diseñada y ejecutada por la bailarina y coreógrafa Cristina Gómez que con humor y reflexión habla de la identidad, de atreverse a ser, de permitirse fracasar y que repiensa la relación con el propio cuerpo. Al mismo tiempo, quiere ser un tributo a tres mujeres que han hecho historia en la danza: Yvonne Rainer, Pina Bausch y Deborah Hay.

*Go Figure*, de la compañía Sharon Fridman, llegará el 19 de abril al Paranimf para mostrar las posibilidades del cuerpo partiendo de la diferencia. El 26 de abril, el Paranimf ofrecerá un programa triple conformado por tres piezas cortas, dos que se realizarán en el exterior y una en la sala principal. La primera será *La medida que nos ha de dividir*, de la compañía Qabalum. La segunda propuesta será *Meohadim (Outdoor)*, de Jacob Gómez. Y cierra este programa triple el espectáculo *Black*, creado, coreografiado e interpretado por Oulouy.

La programación trimestral del Paranimf se completa con el Maratón Verdi impulsado por Les Arts, el 18 de abril, que llevará las melodías al piano del célebre compositor italiano; y la proyección *Made in UJI*, el 13 de mayo, que incluye siete cortometrajes realizados por el alumnado de tercer curso del Grado en Comunicación Audiovisual.

## Finales de curso de los talleres de teatro, danza y música

El Paranimf también acogerá este trimestre las obras de final de curso de los talleres que se realizan en el Aula de Artes Escénicas Carles Pons de la UJI, con entrada libre hasta completar el aforo.

La primera propuesta teatral, el 3 de mayo, es *Desconstruint Romeu i Julieta*, dirigida por Regina Prades. El 10 de mayo se representará la obra *L'esperada espera d'aquells que esperen*, dirigida por Joan Comes. El 17 de mayo será el turno de *Projecte COR*, dirigido por Cesca Salazar, que plantea el teatro como un juego para hacerse preguntas.

Así mismo, el 25 de mayo está programada la propuesta de danza *Arrels*, dirigida por Erika Galmes.

La programación incluirá también dos conciertos de la Big Band UJI. El primero será el 25 de mayo, donde la Big Band UJI compartirá escenario con la Big Band de la Lamar University de Texas, en los Estados Unidos, así como con otras big bands de las tierras de Castelló. La segunda cita será el concierto de fin de curso, el 28 de junio, que tendrá como invitada especial a la cantante y actriz británica Janine Johnson.

Además, el 16 de junio, el Orfeón UJI ofrecerá el concierto final de curso que bajo el título «Barroques maraques» propondrá un viaje desde el barroco europeo, personificado en Vivaldi, hasta lugares recónditos de la Amazonia.

## Ciclos de cine

El ciclo «En gran pantalla» seguirá con el foco en la figura del director de cine Abbas Kiarostami e incluirá este trimestre los títulos *A través de los olivos*, el 6 y 7 de abril; *El sabor de las cerezas*, el 20 y 21 de abril; *El viento nos llevará*, el 4 y 5 de mayo; *Ten*, el 18 y 19 de mayo; *Copia certificada*, el 1 y 2 de junio, y *Like someone in love*, el 15 y 16 de junio.

Por otro lado, el ciclo «Nou Cinema» se iniciará el 13 y 14 de abril con la multipremiada *La zona de interés*, que recibió los Oscar a mejor película extranjera y mejor sonido, así como el gran



premio del jurado en el Festival de Cannes y tres premios BAFTA. Para el fin de semana del 27 y 28 de abril la propuesta es el drama judicial *El caso Goldman*, del director francés Cédric Kahn. La tercera sesión de este ciclo incluirá *El cielo rojo* para el 11 y 12 de mayo, gran premio del jurado en el Festival de Berlín.

El ciclo continuará el 26 de mayo con *El mal no existe*, que consiguió el gran premio del jurado al Festival de Venecia. El ciclo se cerrará el 8 y 9 de junio con la película *Sobre la hierba seca*, que recibió el premio a mejor actriz en el Festival de Cannes.



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](http://www.lexusauto.es/castellon)

  
DAVIS CUP®

  
LEXUS