

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 156 - Mayo 2024 - 2€



## rubénmiralles

Vinaròs

Restaurante con nominaciones:

**Bib Gourmand Guía Michelin**  
**Sol Repsol**





Parc Miner del Maestrat

## SUMARIO

Establecimientos hosteleros .....	3	Casas Rurales .....	14
Romería a la Mare de Déu dels Àngels en Sant Mateu ....	6	Turismo Castellón Ciudad .....	16
"Showcooking" de Miguel Barrera .....	7	Rutas turísticas .....	18
Producto de la Com. Valenciana: Níspero .....	8	Turismo activo .....	19
Producto de Castelló: Licor Nelet .....	9	Literatura y viaje: Gambia .....	20
Producto gourmet: Brandy de Jerez .....	10	Aeropuerto de Castelló .....	21
Tesoros de nuestra provincia .....	11	Diputación Provincial .....	22
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	12	Universitat Jaume I .....	23
Tienda el Pilar: Quesería Artesana Los Corrales .....	13		

## 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 deportivo

**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló



Nuestra provincia es una tierra de contrastes muy definidos; mar y montaña en pocos kilómetros. Cerca de 1.100 km. de senderos y 120 km. de costa, son el mejor escenario deportivo del Mediterráneo.

Para este 2024 serán más de 300 eventos deportivos, de diferentes disciplinas, los que se celebrarán a lo largo de la provincia. Acontecimientos que generarán más de 20 millones de euros a los municipios, además de desestacionalizar la actividad turística en nuestra tierra. Ahora lo que toca es que cuando regresen a sus casas, lo hagan con la satisfacción de haber disfrutado de nuestra tierra en todos los aspectos. Y eso depende, en gran parte, de los profesionales del sector.

# Rubén Miralles Restaurante

**Vinaròs**Travessia de Sant Vicent, 9. Vinaròs • Telf.: 964 02 69 39 • [rubenmirallesrestaurant@gmail.com](mailto:rubenmirallesrestaurant@gmail.com)

**R**ubén Miralles propone realizar un extraordinario viaje gastronómico en el restaurante que abrió hace unos años en Vinaròs. En este tiempo ha ido evolucionando buscando nuevos platos y experiencias para sus comensales. El talento y esfuerzo del joven cocinero se vio recompensado en 2022 con el reconocimiento de un Sol en la Guía Repsol; y un año más tarde, revalidó este reconocimiento; entró a forma parte de la Guía Michelin, con un galardón Bib Gourmand; y de la Guía sustentable de la Comunidad Valenciana.

No hay que olvidar que Vinaròs es una zona rica en productos de alta calidad. Por eso, Rubén Miralles reivindica los orígenes culinarios de su entorno con un máximo protagonismo del producto de proximidad en sus platos, donde también se aprecian guiños hacia las cocinas de otras partes del mundo, sobre todo, la árabe, peruana o la asiática.

En la lonja del puerto de Vinaròs, el mercado o directamente los pequeños agricultores ecológicos de la comarca, Rubén busca los mejores productos locales y de temporada que, junto a las setas de Els Ports, trufas, quesos, etc. se convierten en la esencia de una cocina con base tradicional en la que predomina la creatividad y la vanguardia. Y es que el cocinero vinarocense sabe lo importante que es encontrar el equilibrio entre tradición y modernidad.

Además, en Rubén Miralles Restaurante se cuida cada detalle del servicio para que los clientes, además de disfrutar de la comida, lo hagan de la experiencia.



# El Castillo

Almedijar

Pza. Rosario, 1. Almedijar • Teléfono: 964 13 74 74

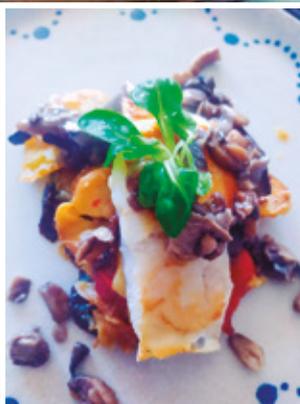
**E**l Castillo es un gran descubrimiento en el corazón de la Sierra Espadán. Es un restaurante especializado en carnes a la piedra, donde cobra también un especial protagonismo el producto local, como quesos, vinos, aceites y verduras de calidad. Quizás, una de sus especialidades es el chuletón a la piedra. Los postres también son caseros y cuentan con diferentes licores de la casa. La clave de su éxito está en ofrecer un producto fresco y de calidad, unido a un "saber hacer" en la cocina que se adereza con un magnífico servicio al cliente, acompañado siempre del mejor consejo profesional. En este restaurante cuidan al máximo los detalles. No defrauda ni a los paladares más exigentes.



# Restaurante El Cristo

Carretera de Teruel, Km 47. Viver • Telf: 964 14 10 33

Viver



**L**a cocina casera es, sin duda, la seña de identidad del Restaurante El Cristo, un clásico restaurante en la localidad de Viver, en el que disfrutar de una gastronomía tradicional con productos frescos, de temporada y procedentes del Alto Palancia. Su oferta culinaria varía dependiendo de la temporada, que se suma a los guisos de siempre, como la olla de Viver o garbanzos con sepia; y los arroces o fideuà, así como su variada carta con riquísimos entrantes (buñuelos de marisco o minibocaditos de cochinito confitado); sus sabrosas carnes y pescados, sin olvidar deliciosos postres (torrija caramelizada o flan de calabaza, por ejemplo).

# Restaurante Arayo

Cálig

C/ Sant Roc, 8. Cálig • Teléfono: 964 49 20 05

El restaurante Arayo, en Cálig, es uno de esos lugares donde se come muy bien. Proponen una cocina casera y sencilla, pero con gran sabor. De ambiente familiar y acogedor, en este restaurante se pueden degustar carnes, pescados, embutidos y verduras de temporada, sin olvidar unos excelentes postres. Una propuesta gastronómica con raíces tradicionales, en la que destaca una gran variedad de croquetas, guisos, la olleta de Càlig, bacalao o rabo de toro, entre otros riquísimos platos.

Además, en el restaurante Arayo ofrecen un servicio cercano porque quieren que el comensal se sienta como en casa. Sin duda, espacio para disfrutar de la comida en buena compañía.



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

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



# Romería a la Mare de Déu dels Àngels en Sant Mateu



Sant Mateu celebró el pasado sábado 13 la tradicional romería hasta la ermita de la Mare de Déu dels Àngels, con la participación de centenares de vecinos. Los actos empezaron a primera hora de la mañana con la despertá.

Hacia las 9.30h, como es tradicional, el Ayuntamiento abrió las puertas del consistorio para que, como cada año, los vecinos cogieran las cañas; en pocos minutos se agotaron las casi mil que preparó el ayuntamiento; destacar que cada una de ellas llevaba una cinta conmemorativa con la imagen de la Virgen y el día de la celebración.

Con todas las cañas repartidas se hizo la bajada de la bandera de Sant Mateu con la interpretación del himno local por parte de la Banda de Música Santa Cecilia. La mayoría de vecinos de la localidad, se acercaron hasta las puertas del Ayuntamiento para ver este acto.

A las 10.00h en punto, dio inicio la romería, que llegó al santuario sobre las 11.30h. Al llegar al templo se celebró la solemne misa en honor a la Virgen; el templo se quedó pequeño y muchas personas tuvieron que seguir la ceremonia de pie. Después del oficio siguieron las actividades con un recital que ofreció la Banda de Música Santa Cecilia en la salida de la ermita.

La alcaldesa de Sant Mateu, Ana Besalduch, comentaba que la romería es una de las fiestas más participativas del municipio donde cada año, son centenares

los vecinos que forman parte de la procesión. La alcaldesa agradecía la implicación de todas las personas que cada año hacen posible la celebración de la romería hasta la ermita, así también como de toda la programación festiva que se ofrece al municipio.

La jornada siguió con el reparto de las calderas de arroz, donde más de 700 vecinos pudieron disfrutar de este tradicional plato. Un sábado muy especial para Sant Mateu que celebró la tradicional romería en un magnífico día de sol y buena temperatura.



# “Showcooking” de Miguel Barrera en el Mercado de Almassora



**E**l cocinero más internacional de Castellón, Miguel Barrera, fue el encargado de cerrar los showcookings organizados por la Concejalía de Comercio del Ayuntamiento de Almassora en el Mercado Municipal en las últimas semanas.

Barrera consiguió convocar a numerosos vecinos que quisieron ver cocinar en directo al famoso cocinero.

Barrera, chef propietario del restaurante Cal Paradís, con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, está presente en las ferias más importantes del mundo. Según la concejala de Comercio, Silvana Rovira, es todo un referente de la cocina provincial que elaborará sus creaciones con productos comprados en el propio Mercado.



La actividad, situó de nuevo al Mercado como centro neurálgico de la actividad comercial y también gastronómica de la localidad.

De este modo, el propietario de Cal Paradís cerró con broche de oro unas jornadas culinarias que contaron también con otros cocineros de renombre.

# La fruta de la *belleza* se llama **níspero**



**Paco González Yuste**  
Comunicador Gastronómico



Los meses de abril a junio son los mejores para degustar los nísperos. Es la primera fruta de hueso de la temporada. El níspero llegó a España hace cientos de años desde Francia adonde había llegado procedente de China para adorno de los jardines nacionales de París. A la Comunidad Valenciana llegaron de la mano de marinos mercantes que recalaban en el puerto de Sagunto, y se extendió por diferentes zonas, pero encontró en la Marina Baixa Alicantina su hábitat ideal. En el valle que recorre el río Algar y su principal afluente, el Guadalest es donde se produce la mayor producción de nísperos de toda la Comunidad Valenciana y de España.

Desde 1991 cuenta con Denominación de Origen siendo Callosa d'en Sarriá la capital de este fruto. El níspero es una fruta mediterránea que florece en otoño, se desarrolla en invierno y se recolecta al iniciar la primavera. El cultivo en esta comarca es muy respetuoso con el medio ambiente. No se utilizan insecticidas para no dañar a las abejas. Su recolección, clasificación y envasado se realizan de forma manual, como se ha hecho tradicionalmente.

Es una fruta deliciosa, de sabor dulce con recuerdos ácidos. Son ideales para reforzar nuestro sistema inmunológico. Admiten un sinfín de opciones culinarias. Se pueden utilizar en fresco o en conserva. El sabor del níspero gusta a la mayoría, es fácil de comer y por sus propiedades nutritivas, lo pueden consumir las personas de todas las edades.

Hay muchas variedades, pero las más comerciales en nuestro país son la Algar, variedad de piel color amarilla-anaranjada, pulpa amarilla crema, sabor agrídulce muy agradable. La variedad Tanaka ofrece nísperos redondeados o con forma de pera, color naranja vivo y pulpa amarillo-anaranjado muy dulce y aromático, es una variedad tardía. Los nísperos Golden Nugget, son grandes, casi redondos, color anaranjado oscuro, pulpa muy jugosa del mismo color, son los primeros en llegar al mercado, pero poco ricos en azúcares por lo que resultan al paladar bastante ácidos. Los nísperos llamados Peluches tienen un tamaño muy grande, forma alargada, arqueada, piel rugosa amarilla pálida, pulpa carnosa, jugosa y sabor dulce; una variedad de reciente aparición en el mercado.

Al comprar nísperos elegiremos los enteros, sanos, sin aromas o sabores extraños, con color uniforme y no estarán blandos al hacer una suave presión con los dedos. Esta fruta debe elegirse madura y con la carne firme y bien coloreada. Verde es muy desagradable al paladar y muy indigesta. Los nísperos son muy sensibles a los golpes, por ello hay que tener cuidado al transportarlos y evitar amontonarlos.

Maduran antes, envolviéndolos en papel de aluminio y dejándolos en el congelador 12 horas y listos para comer. El níspero maduro se ha de consumir rápido y conservar en la parte menos fría del frigorífico.

## Nísperos con Requesón y miel

### Ingredientes para 4 personas

- 8 nísperos de buen tamaño, maduros y firmes.
- 150 gr de requesón.
- Zumo de 1/2 limón.
- 12 avellanas tostadas.
- Una cucharada de piñones tostados.
- Miel de Azahar.

### Preparación

Picar gruesamente las avellanas. En un bol, poner el requesón y trabajarlo hasta conseguir una textura cremosa. Añadir los piñones. Seguidamente, pelar los nísperos. La piel se desprende fácilmente de la pulpa. Cortarlos por la mitad a lo largo y, retirar los huesos del interior y la membrana que esta pegada a la pulpa que recubre los huesos. Rociar los nísperos con el limón para evitar la oxidación. Rellenarlos con el requesón.

**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*



# Licor Nelet

(Vila-real)

El Licor Nelet es, desde hace más de una década sinónimo de producto de calidad superior. Se han especializado en el cultivo, cuidado y transformación de diferentes cítricos, como mandarina, naranja y limones, en licores naturales, sin colorantes ni conservantes añadidos. Para conseguirlo, los procesos de maceración, destilado, embotellado y etiquetado son efectuados en su

totalidad, de modo artesanal y tradicional, en instalaciones propias ubicadas en Vila-real.

De esta manera, básicamente, el licor Nelet de mandarina se elabora mediante la maceración en frío de las pieles de este cítrico en alcohol alimentario de 96°, lo que permite la extracción de las moléculas aromáticas de la piel. Posteriormente se mezcla este alcohol infundado

con un jarabe elaborado a partir del zumo de las mismas mandarinas.

Son licores perfectos para tomar solo o en aquellas ocasiones que pueda acompañar al café, pastas y postres dulces. Además, tienen un sinfín de posibilidades en la preparación de cócteles.

Cabe destacar que los más tradicionales son lo de mandarina y limón, a los que hay que sumar licores y cremas de otros sabores y aromas que también se elaboran de forma artesanal en su sede de producción de Vila-real.

Más información: <https://www.nelet.net>



# El Brandy de Jerez



La fama del Brandy de Jerez traspasa fronteras y se remonta al siglo XIX. Sus características organolépticas propias y singulares, las cuales son el resultado de su tradicional sistema de elaboración; las especiales vasijas de madera en las que envejece y, naturalmente, las propias características climáticas de la zona geográfica donde tiene su origen, el Marco de Jerez (municipios de Jerez de la Frontera, El Puerto de Sta. María y Sanlúcar de Barrameda), determinan la singularidad de un brandy único.

Cabe destacar que la importancia de la madera empleada es particularmente importante en el proceso de envejecimiento. El Brandy de Jerez se envejece en barricas de roble americano de 500 litros de capacidad que, previamente, han debido ser envinadas con algunos de los tipos tradicionales de Vino de Jerez (Fino, Amontillado, Oloroso, Pedro Ximénez, etc.): son las famosas “botas” de

Jerez. Y es que el brandy se puede considerar la más noble de las bebidas espirituosas, al proceder de la destilación de vinos frente a la de cebada, las melazas o la patata, que son el origen de otras bebidas destiladas.

Es importante destacar que, para la obtención de los aguardientes y destilados de vino que se emplean en la elaboración del Brandy de Jerez solamente se destilan vinos sanos, limpios (una vez separados de sus lías), equilibrados y perfectamente aptos para su consumo. En su gran mayoría de la variedad Airén, aunque también de la Palomino, tradicional en la zona de Jerez. Para obtener un litro de brandy es necesario destilar del orden de tres litros de vino, obteniendo lo mejor de ellos y desechando el resto. De ahí que hablemos del “espíritu del vino”.

El resultado es un extraordinario brandy digno de los paladares más exigentes.

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

**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)

# Parc Miner

## del Maestrat

**E**n la cima montañosa que separa los términos de Culla y La Torre d'En Besora se encuentran las minas Victoria y Esperanza, el Parc Miner del Maestrat. Un entramado de galerías longitudinales de más de 4 km. cuyos minerales fueron extraídos de la forma más precaria y que dieron trabajo a muchas familias de la zona. En ellas, se puede conocer la antigua industria minera subterránea, recorrer sus entramados túneles y saber cómo vivían y trabajaban aquellos hombres que dejaron este extraordinario legado.

Son instalaciones abiertas al turismo. El recorrido por su interior se realiza con las explicaciones y orientación de un guía especializado. Tiene una duración aproximada de 1 hora y 30 minutos. El trayecto por el exterior se realiza con un tren minero que une ambas bocaminas, mientras que el recorrido interior se realiza a pie a través de las diferentes galerías, dotadas de audiovisuales, hologramas y herramientas de la época.



Más información: [parcminerdelmaestrat.es](http://parcminerdelmaestrat.es)





# NIEVA YORK ANCESTRAL

**E**n Nieva (Segovia) nace MicrobioWines, el pequeño proyecto de Ismael Gozalo, copropietario y enólogo de la bodega Ossian. Empieza elaborando vinos jóvenes, frescos y muy varietales y pronto trabaja también una línea bio o natural para realzar la personalidad de la variedad y el suelo por encima de todo.

Para elaborar estos vinos Ismael cuenta con viñedos familiares pre-filoxéricos y en pie franco, que trabajan con agricultura ecológica en suelos de arenas silíceas, gravas y cantos rodados, pero sin querer entrar en este tipo de etiquetas.

Fermentaciones espontáneas y mínima intervención para elaborar vinos que muestran un gran equilibrio entre suelo, planta, fruta y vino.

Nieva York es un vino elaborado con el método ancestral de la variedad Verdejo. La uva utilizada para este vino es la de los primeros días de vendimia. Tras la vendimia manual, se prensa la uva en prensa vertical. Fermenta con levaduras autóctonas a baja temperatura y con baja turbidez. Termina la fermentación en botella sin sulfitos añadidos.

Nieva York 2023 es un vino espumoso ancestral, fresco y ligero. Destacan en nariz los aromas a fruta blanca y de hueso madura, con notas florales. Una burbuja muy fina hace que en boca sea ligero y muy refrescante.

Marida bien con mariscos, bivalvos, pescados y carnes blancas. También funciona bien solo, como copa para refrescarse.



**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



Cristian Baena

Co-propietario de la  
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>

# Quesería Artesana Los Corrales

*Tradición y Sabor en el Corazón de Almedijar*



**E**n el pintoresco pueblo de Almedijar, situado en la comarca del Alto Palancia, se encuentra la Quesería Artesana Los Corrales, un verdadero tesoro para los amantes del queso.

Este establecimiento familiar ha ganado reconocimiento por su dedicación a la elaboración de quesos artesanales, utilizando métodos tradicionales que se han transmitido de generación en generación.

Fundada en 1998, Quesería Artesana Los Corrales se ha destacado por su compromiso con la calidad y la autenticidad. Los quesos que producen son elaborados con leche fresca de cabra y oveja, provenientes de rebaños locales, lo que garantiza un producto fresco y de alta calidad.

Entre las variedades que ofrece Los Corrales, se encuentran el queso de cabra tierno, semicurado y curado, cada uno con su sabor y textura únicos. También son famosos por su queso de oveja en sus diferentes curaciones y por mezclas especiales como el queso de cabra con romero, que ha capturado el paladar de locales y visitantes por igual.

Este año, Quesería Artesana Los Corrales ha introducido dos nuevas variedades: un queso de cabra azul, ideal para los que buscan sabores más intensos y distintivos, y un queso de oveja trufado, que combina la riqueza del queso curado con el aroma delicado de la trufa negra.

Además de ser un punto de venta favorito para los residentes de Almedijar, Quesería Artesana Los Corrales ha comenzado a exportar sus quesos a diferentes partes de España, ganando admiradores más allá de las fronteras locales.

Para quienes deseen probar estas delicias, pueden visitar la tienda de la quesería en Almedijar o encontrar una selección de sus productos en Tienda el Pilar. Sin duda, Quesería Artesana Los Corrales sigue siendo un emblema de calidad y tradición en la comunidad.

## Les Eres de Gátova Gátova

Más información: [leseresdegatova.com](http://leseresdegatova.com)



Les Eres de Gátova ofrece seis alojamientos rurales de una o dos habitaciones, con capacidad para dos o cinco personas, en Gátova, una pequeña y tranquila población del Parque Natural de la Sierra Calderona. Todas las casas cuentan con su entrada independiente desde una calle peatonal de las afueras del casco urbano y tienen acceso a una zona de área de juegos infantil y zonas exteriores de uso exclusivo para todos los clientes, como paellero y merendero con vistas a las montañas.

Desde Les Eres de Gátova se destaca que “es una magnífica opción para poder disfrutar de la naturaleza en familia o amigos; descansar, pasear por preciosos parajes naturales, visitar lugares históricos, practicar deportes en un medio saludable, disfrutar de un millar de noches estrelladas y ver la luna en su máximo esplendor”.

## Casa Rural La Vinyeta El Ballestar

La Casa Rural La Vinyeta se ubica en El Ballestar, un núcleo de población ubicado en la emblemática Tinença de Benifassà, una pequeña comarca enclavada en un territorio con espectaculares paisajes y donde viven especies salvajes en completa libertad.

Este alojamiento ocupa un edificio de piedra, muy bien conservado y con una preciosa decoración rústica y techos inclinados. Cuenta con tres habitaciones dobles y muy luminosas, además de una cocina equipada, salón y baño.

Sin duda, La Vinyeta anima a detener el reloj, disfrutar de las impresionantes vistas de las montañas y vivir unos días de descanso en pareja, familia o amigos.



## Casa rural rústica **El Colmenar** Chóvar

Más información: [elcolmenar.es](http://elcolmenar.es)

La piedra de rodano tiene gran protagonismo en la casa rural El Colmenar que, tras ser reformada totalmente, se ha convertido en un acogedor alojamiento rural con capacidad para más de seis personas. Y es que, gracias a su fisonomía arquitectónica, a base de piedra de rodano aislante, mantiene las temperaturas bajas en verano y cálidas en el invierno. Es una casa muy espaciosa, totalmente equipada,

con grandes habitaciones, baños y una bodega acondicionada.

Por otra parte, la temática en toda la decoración de la vivienda es la apicultura, un sector económico al que siempre ha estado vinculada la familia del propietario, lo que permite al huésped vivir una experiencia única en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán, un espacio natural único donde predominan los alcornoques y las encinas.



# GRUPO LA GUIN DILLA

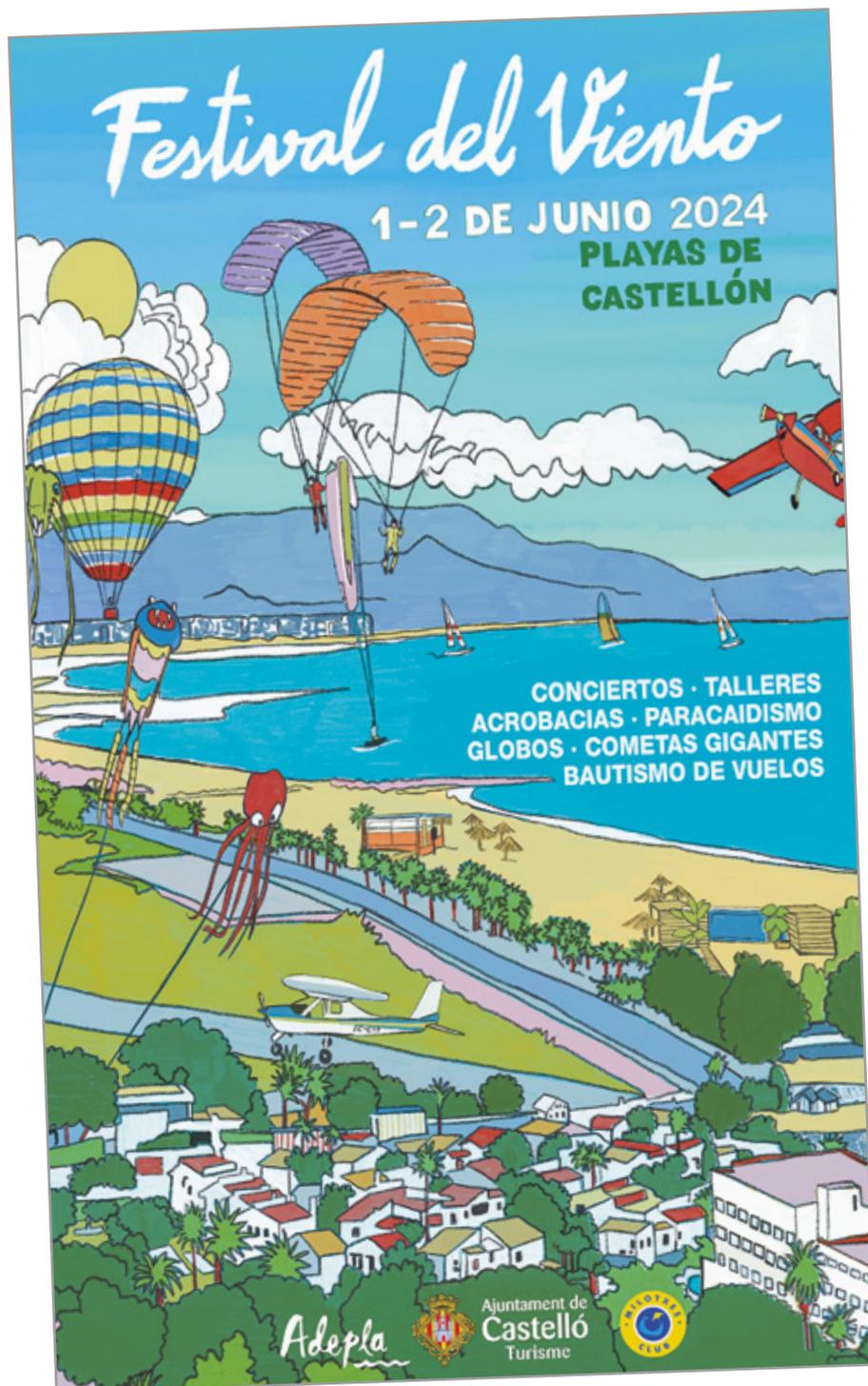


**678 800 125**

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

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

# Castelló se anticipa al verano con un Festival del Viento en sus playas



Castellón acogerá el Festival del Viento a principios de junio en las playas del Pinar, Gurugú y Seradal. Con esta nueva propuesta en el distrito marítimo del Grao de Castellón, la ciudad pretende posicionarse como un destino turístico de primer nivel en lo que a eventos se refiere.

La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, explicó que el Festival del Viento “tiene como objetivo dinamizar y poner en valor los arenales de la capital de La Plana los meses que preceden a la temporada alta, concentrada en julio y agosto”. “A lo largo del fin de semana del 1 y 2 de junio, habrá actividades libres, gratuitas y abiertas a todo tipo de público”, dijo Miralles. Así, se celebrarán talleres de vuelo y construcción de cometas para niños, de entre 6 y 14 años. Paralelamente, habrá demostraciones de vuelo, exhibiciones de vuelos acrobáticos, cometas estáticas, cometas de hasta 50 metros de largo, globos aerostáticos en el aeroclub de Castellón que ofrecerán vistas fantásticas del ocaso y un enorme jardín del viento para que los más pequeños puedan preparar sus coloridas cometas y hacerlas volar.

La concejala avanzó que “los encargados de realizar las exhibiciones de vuelo de cometas serán reputados pilotos procedentes de toda Europa. Además de la actividad con cometas, los clubes deportivos



*El Festival del Viento ya se presentó en Fitur y contó con la presencia de la alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco; la secretaria autonómica de Turismo, Cristina Moreno; la presidenta de la Diputación, Marta Barrachina; el presidente de la Autoridad Portuaria, Rubén Ibáñez, la concejala de Turismo, Arantxa Miralles; el alcalde de Elche, Pablo Ruz; y el presidente de la Asociación de Empresarios y Entidades Deportivas Playas de Castellón (Adepla), Enrico Grossi, entre otras autoridades.*

de las playas de Castellón -que comprenden especialidades como el surf, paddle surf, tenis playa, vóley playa, paracaidismo, wind surf y kite surf- celebrarán jornadas de puertas abiertas y exhibiciones para acercar al público a la práctica deportiva en la costa”.

Para completar la programación, durante la noche del sábado del 1 de junio y la tarde del domingo del 2 de junio, los chiringuitos ampliarán su oferta de bebidas y comidas, con espectáculos (conciertos, bailes, dj sets y cuentacuentos) para satisfacer a todo tipo de público.

Esta iniciativa, que congrega a todas las actividades deportivas en las que el viento desempeña un papel fundamental, surge como resultado de la colaboración entre el Ayuntamiento de Castellón, a través del Patronato Municipal de Turismo, y la asociación Adepla, con la participación activa del *Milotxes Club de Valencia*. La alcaldesa de



Castellón, Begoña Carrasco, destacó “Prendemos que Castellón sea un referente turístico con este gran evento deportivo que acogerá el mejor escenario que podemos tener: nuestros cuatro kilómetros de playas, que son excepcionales y destacan por su carácter familiar”. “Vamos a seguir trabajando para

desestacionalizar el turismo y para que este evento sea una fuente generadora de empleo y riqueza en la ciudad”, añadió.

Por su parte, el presidente de Adepla, Enrico Grossi, agradeció al Ayuntamiento “su confianza para que nuestra asociación colabore con este evento con el fin de adelantar el comienzo de la temporada estival en nuestras playas”. Grossi dijo que “se espera que tenga un alto impacto turístico y tenemos la ambición de traer a nuestra costa a 25.000 personas en los dos días del festival”.

Cabe destacar que el Patronato Municipal de Turismo apuesta por el Festival del Viento como una de las grandes novedades que da a conocer como elemento diferencial. Con esta propuesta en el distrito marítimo del Grao de Castellón, la ciudad aspira a consolidarse como un destino turístico destacado en el ámbito de los eventos.



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia

# El turismo como herramienta de protección del patrimonio

En un contexto de creciente **turismofobia** por parte de sectores de la población, muy vinculado a la saturación y concentración de flujos turísticos en determinadas fechas y lugares, el turismo **responsable y sostenible** puede jugar un papel muy relevante en la puesta en valor y salvaguarda de nuestro patrimonio.

En todos los municipios nos encontramos con patrimonio “**inaccesible**” por diversos motivos, ya sea por su carácter privado, por las reticencias de los propietarios a dar a conocerlo, por el mal estado de conservación que desaconseja la visita, etc. También nos encontramos con patrimonio público o situado en espacios públicos, que lleva cerrado o abandonado por años, acumulando polvo, o cedido a asociaciones y en demasiadas ocasiones por **dejadez o la inercia administrativa**, no se tiene la sensibilidad por abrirlo, pese a la petición expresa de empresas especializadas en el sector del turismo cultural.

Entramos así en un diabólico **círculo vicioso** de cierre, abandono, desconocimiento, lenta agonía y finalmente, pérdida irrecuperable del patrimonio.

Con ello, no solamente estaremos poniendo en valor un recurso turístico y convirtiéndolo en un producto de disfrute cultural y turístico, sino que además, estaremos salvaguardando nuestra identidad cultural. Con ello, se contribuye a **dinamizar la economía local**, desestacionalizar el turismo, redistribuir los flujos turís-



ticos y crear puestos de trabajo de calidad, así como atraer un perfil de visitante más responsable. En resumen, se trata de utilizar el turismo como una herramienta más de **protección** de nuestro rico patrimonio cultural y nuestra identidad con ello.

El abandono de estos recursos **empobrece nuestra oferta** peligrosamente, limitándonos al modelo sol y playa, claramente insuficiente ante el nuevo perfil de visitante cada vez más exigente.

En línea con estos objetivos, desde **Explora Maestrat**, empresa de turismo cultural, hemos realizado diversas peticiones a diversas administraciones para sacar a la luz estos pequeños o grandes tesoros escondidos en nuestros pueblos y ciudades.

Es fundamental en este sentido la **colaboración público privada** para hacer posible la visita de for-

ma ordenada, respetuosa y sostenible. Con demasiada frecuencia, sin embargo, las empresas que realizamos este tipo de peticiones, nos encontramos con el más absoluto de los **silencios**.

“Se estudiará” pero jamás se recibe respuesta. No se pierde el tiempo siquiera en argumentar las razones que llevan a descartar una solicitud.

Es una lástima que no se hagan esfuerzos por poner en valor el patrimonio local, especialmente en aquellos espacios cuya custodia corresponde a las administraciones. La inercia administrativa, la dejadez y falta de sensibilidad de administraciones y propietarios privados **condenan al olvido** nuestro patrimonio y dejan fuera del alcance de nuestra sociedad una nueva fuente de riqueza.

¿Realmente creemos y apostamos por el turismo cultural?



**Jorge Martínez Pallarés**

*Téc. Deportivo en Espeleología  
Director Técnico de Nucs*

# Sima Gótica, tesoro oculto de Caudiel

**E**n la comarca del Alto Palancia se encuentra Caudiel, un pequeño pueblo cuya historia se remonta a la Edad de Bronce, tal como constatan sus yacimientos, y con un gran entorno natural donde abundan las masas forestales de pinos y carrascas.

Su término municipal se encuentra enclavado en las estribaciones de la Sierra de Espina, una cadena montañosa con grandes afloramientos de roca caliza donde se producen diferentes fenómenos kársticos. Destacan sobre estos procesos naturales la formación de numerosas cuevas.

Una de las cavidades más singulares de la zona es la Sima Gótica, también conocida como Toba, con multitud concreciones de gran belleza en su interior. Su angosta boca de acceso, de apenas medio metro de anchura, da paso a un pozo vertical de 17 metros de altura que, mediante el uso de cuerda, permite el descenso hasta una gran

galería. Adyacente a esta se encuentran otras tres salas con numerosas formaciones que decoran techos y paredes.

En ligero descenso, recorriendo el interior de la cavidad, se pueden vislumbrar numerosas coladas, estalactitas y estalagmitas de tonos blanquecinos con multitud de formas y tamaños. En uno de sus recodos, protegido por varias columnas, destaca un pequeño rincón repleto pináculos subacuáticos, formaciones de carbonato cálcico que simulan un diminuto bosque de abetos.

La complejidad del acceso de esta cavidad, requiere de material técnico específico y experiencia en técnicas de progresión por cuerda, ha posibilitado la conservación del fastuoso interior que posee.

Con los guías de Nucs, técnicos titulados, podrás descubrir esta y otras cavidades del interior de Castellón de una forma amena y segura.



# Gambia un país desconocido



En Gambia se pueden contemplar impresionantes manglares vírgenes



**Víctor J. Maicas**

Escritor

**G**ambia es un país, como la mayoría del continente africano, azotado por el paro y la precariedad, pero yo distinguiría dos zonas muy diferentes: la rural y la urbana.

En las ciudades es en donde se puede apreciar claramente la falta de oportunidades de estas gentes que, bajo el yugo del paro, la miseria y la desprotección social por parte del Estado, optan por arriesgar sus vidas subiéndose a un cayuco en busca de un futuro más digno y esperanzado.

En el medio rural, en cambio, esa precariedad tan latente no se aprecia puesto que siguen viviendo como hace años, es decir, cultivando la tierra para su propio consumo y vendiendo los pocos excedentes de sus cosechas para conseguir algunos bienes de consumo. Eso sí, la gran mayoría de los poblados no cuentan con electricidad y es gracias a las ONG que muchos de estos poblados cuentan con un pozo común para así no tener que desplazarse diariamente muchos kilómetros en busca de tan preciado e imprescindible líquido elemento.

Es la agricultura y la pesca la base principal de su economía, aunque en los últimos años el tu-

rismo está tomando cada vez más fuerza. Una actividad que, bien llevada y controlada, puede reportar a los habitantes de este país una inyección económica que sin duda necesitan.

Por lo tanto, si deciden visitar este pequeño país, en lo que se refiere a sus paisajes podrán contemplar desde manglares vírgenes a poblados incrustados en plena naturaleza, pero si lo que desean es ver el día a día de estas gentes, no tienen más que visitar sus mercados en donde el color y la vistosidad de lo que allí observarán colmará, sin lugar a dudas, todas sus expectativas.

Por cierto, acerca de la autenticidad y no sobreexplotación turística de Gambia les diré simplemente que cuando visité el interior de este país, en las instalaciones hoteleras en donde me alojé algunas noches éramos tan solo cinco huéspedes por al menos veinte empleados que pude llegar a contar. Y en cuanto a la calidad de las mismas no tienen nada que temer pues, al menos en las que yo me hospedé, no tienen nada que envidiar a las del viejo continente.

Y ya para terminar, me gustaría resaltar la expresiva y maravillosa

sonrisa de sus niños. No obstante, hay que aclarar que esto lo vi en los niños del mundo rural, pues por desgracia algunos de los que viven en las ciudades ya se dedican, a pesar de su corta edad, a vender mangos, cacahuets o cualquier otra cosa que pueda aliviar la precaria economía de sus familias.

Pero como les decía, los niños del campo viven al menos con sus necesidades básicas cubiertas, hecho que les hace disfrutar de una infancia serena y tranquila junto a otros niños de su edad. Una botella vacía, una lata o un simple globo era suficiente para reunir a docenas de niños en un mismo juego.

Así pues, si se deciden a visitar Gambia fíjense en las esperanzadas y expresivas sonrisas de los niños y niñas de este país, al menos de los que viven en el ambiente rural. Lo malo, claro está, es que la mayor parte de ellos, cuando crezcan y abandonen la inocencia de la infancia, estarán abocados muy probablemente a un futuro incierto de necesidad y precariedad provocada, casi con toda seguridad, por detestables y avariciosos mandatarios a los que los países del llamado primer mundo parece que apoyen sin ningún tipo de rubor.

# El aeropuerto de Castellón

**amplía a 500 plazas** la capacidad del parking tras completar la primera fase de las obras

*El parking aumenta en un 40% el número de espacios y atiende así el incremento de la demanda vinculada al aumento del tráfico comercial*

**E**l aeropuerto de Castellón ha completado la primera fase de las obras del aparcamiento, que han posibilitado ampliar su capacidad de 350 a 500 plazas.

El director general de Aerocas, Justo Vellón, destacó que la finalización de la primera etapa del proyecto “da respuesta a la creciente demanda de espacio para estacionamiento, vinculada al incremento de vuelos regulares y de usuarios en este arranque de la campaña estival”.

La actuación ejecutada consiste en una ampliación de 4.200 metros cuadrados del parking, cuya capacidad se ha visto aumentada en más de un 40 %. El nuevo espacio habilitado ya se puede utilizar por parte de los usuarios del aeropuerto.

La segunda fase del proyecto consiste en la automatización del aparcamiento con la instalación del equipamiento necesario para el control de entradas y salidas, además de los elementos físicos de seguridad para asegurar el correcto uso de los accesos.

El director general de Aerocas manifestó que a través de la ejecución completa de la actuación “se va a lograr incrementar el número de plazas, favorecer un uso más eficiente del parking del aeropuerto y mejorar el control de los accesos”. “En definitiva, se trata de prestar un mejor servicio a los usuarios de las instalaciones”, señaló. En este sentido, Justo Vellón recordó que el parking del aeropuerto es gratuito y está vigilado.



## Castellón Sénior pretende desestacionalizar el turismo en la provincia



“Somos un destino muy atractivo y tranquilo para que las personas mayores de nuestra provincia disfruten durante todo el año”. Con estas palabras, la presidenta de la Diputación Provincial de Castellón, Marta Barrachina, mostró su compromiso por impulsar el programa Castellón Sénior como un aliado para desestacionalizar el turismo en la provincia.

Barrachina anunció que el Patronato Provincial de Turismo ya ha publicado las bases por las que se rige la concesión de plazas para el programa de vacaciones para mayores Castellón Sénior para la temporada 2024-2025. En total se han aprobado 9.200 plazas, el programa cuenta con un presupuesto de 1,2 millones de euros y busca desestacionalizar el turismo.

Este programa tiene por objeto subvencionar parcialmente el coste de paquetes vacacionales a las personas mayores de 55 años 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.

## Apoyo al sector pesquero de la provincia

La presidenta de la Diputación Provincial de Castellón, Marta Barrachina, impulsa la promoción y el desarrollo del sector pesquero de la provincia con un apoyo económico de 50.000 euros. La dirigente provincial, junto al vicepresidente y diputado de Pesca, Andrés Martínez, visitaron el Puerto de Castellón y mantuvieron un encuentro con la Cofradía de Pescadores San Pedro del Grao de Castellón para explicar las ayudas dirigidas al sector pesquero de la provincia por parte de la Diputación de Castellón para el presente ejercicio.



## Feria de Primavera Castelló Ruta de Sabor

La presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, puso en valor la riqueza culinaria de la provincia con la celebración de la cuarta edición de la Feria de Primavera Castelló Ruta de Sabor, que pretende “dar a conocer y promocionar parte de la oferta provincial de turismo gastronómico”.

“En nuestra tierra contamos con productos de gran calidad y esta feria es un gran escaparate para darlos a conocer”, aseguró la presidenta, quien dijo que “la oferta gastronómica de Castellón es muy rica, amplia y variada”.

## La Diputación mejora el acceso al Castillo de Peñíscola



La Diputación mejora el acceso al Castillo de Peñíscola y pone en valor “el rico patrimonio cultural e histórico que convierte a Peñíscola y a la provincia de Castellón en un reclamo turístico de primer nivel”. Así lo manifestó el diputado de Cultura, Alejandro Clausell, quien explicó que “se han acometido obras en el zaguán y en las escaleras de acceso al patio de armas y, por lo tanto, nos hemos visto obligados al cierre del monumento, puesto que el zaguán es el único acceso al recinto medieval”.

En este sentido, Clausell resaltó el compromiso que tiene la Diputación de Castellón con Peñíscola y con su Castillo, y subrayó la apuesta que se ha hecho para “preservar y potenciar este tesoro histórico y cultural orgullo de Castellón”.

# El PEU-UJI impulsa el proyecto BiblioXarxa para municipios de menos de 2.000 habitantes



El Programa de Extensión Universitaria (PEU-UJI) ha presentado el proyecto BiblioXarxa, una «Red de Bibliotecas Comunitarias para el mundo rural», dirigido a los municipios de menos de 2.000 habitantes y que nace con dos objetivos claros: intentar reducir las desigualdades entre los habitantes de la provincia de Castelló en materia de derechos culturales y servicios públicos y servir como oportunidad para el desarrollo de políticas culturales en el territorio.

La iniciativa surge en un contexto en el que el 80% de los municipios de las comarcas de Castelló quedan fuera de la obligación de abrir un espacio bibliotecario de servicio municipal. Esta circunstancia es la que ha conducido al PEU a impulsar este proyecto, al considerar que las bibliotecas públicas son un servicio básico, un elemento imprescindible para la vida rural continuada y sostenible y un instrumento democratizador y polivalente.

El acto de presentación tuvo lugar en la UJI y en ella participaron la vicerrectora de Cultura, Lenguas y Sociedad, Carmen Lázaro, el coordinador del Servicio de Actividades Socioculturales, Albert López, y la coordinadora de BiblioXarxa, Alicia Sellés,

además de los representantes municipales de las seis localidades que forman la red actualmente, que son Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Vistabella del Maestrat, Chodos, Cincorres y Villories.

***Las bibliotecas públicas son un servicio básico, un elemento imprescindible para la vida rural continuada y sostenible y un instrumento democratizador y polivalente***

Carmen Lázaro señaló que el proyecto iniciado por el PEU «pretende hacer efectivos el derecho de acceso a la información y de participación cultural de los habitantes de los pueblos participantes por lo que se ha diseñado un modelo de gestión que garantiza los derechos de toda la ciudadanía y un modelo de servicio de biblioteca que supera la idea de biblioteca como edificio o como servicio de acceso a la lectura y al conocimiento y que ofrece oportunidades para trabajar por la cohesión social, la memoria e identidad local, el desarrollo y la transformación de las personas y las comunidades».

En este sentido, el concepto de biblioteca que plantea el PEU-UJI se basa en la corresponsabilidad y la descentralización de la gestión y en el acompañamiento. En el primer punto, se tiene que decir que el modelo diseñado es corresponsable, comunitario y participativo porque da voz y un rol activo a los vecinos y vecinas en su funcionamiento y gestión, puesto que serán usuarios, pero también gestores y promotores. Un segundo aspecto es la descentralización, ya que supera el concepto de servicio público y de edificio e incluye cualquier infraestructura local para su actividad como pueden ser las casas particulares o el ayuntamiento, entre otros, y por último el proceso de acompañamiento y asesoramiento que es a cargo del Programa de Extensión Universitaria.

BiblioXarxa se plantea desde dos perspectivas: la local y la global. En primer lugar, el objetivo es incluir la biblioteca comunitaria y descentralizada, el fomento de la lectura y el acceso a la información en el plan o proyecto cultural del pueblo. En el ámbito global, la finalidad es crear una red de bibliotecas que comparten este concepto no solo por la optimización de recursos, sino también por la colaboración y la ampliación de expectativas que pueden representar las bibliotecas para el territorio.

# CREA gastronomía

Comunitat Valenciana



## Show Cooking en

Mercados municipales. Restaurantes. Hoteles.  
Celebraciones privadas. Asociaciones. Empresas.

## Disponemos de

Cocina profesional portátil. Chefs profesionales. Fotografía y vídeo.  
Mesas, sillas, cubertería, cristalería. Cualquier otro complemento.

[jnmartinavarro@gmail.com](mailto:jnmartinavarro@gmail.com) - Tlf.: 680 58 13 12

