Castelló turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | Nº 157 - Junio 2024 - 2€

Zaragoza se rinde ante **los encantos de Castellón**

Playa del Grao

SUMARIO

Establecimientos hosteleros 3
Cata de Belondrade y Lurton 2022 6
El chef Miguel Barrera embajador de Lexus 7
Producto de la Com. Valenciana: Helado 8
Producto de Castelló: Cerezas de Caudiel 9
Producto gourmet: Ron Matusalem (Rep. Dominicana) 10
Casas Rurales 11
Vinos espumosos, cavas y champanes 12
Tienda el Pilar: Destilería Peinado 13
Con sabor a Castellón 14
Turismo Castellón Ciudad 16
Turismo activo 18
Tesoros de nuestra provincia 19
Literatura y viaje: Mora de Rubielos y Rubielos de Mora 20
Aeroport de Castelló 21
Diputación Provincial 22
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

Deporte, gastronomía y festivales de música

Javier Navarro
Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

Castellón es un destino turístico de primer orden para el verano, pero la cuestión ya no es solo atraer al turista en los meses de julio y agosto, sino de alargar la temporada alta lo más posible.

Nuestra provincia cuenta con suficientes recursos para que, durante todo el año, sea atractiva a los turistas.

Deporte, gastronomía, festivales o paisaje son, entre otros, ofertas atractivas para pensar en Castellón a la hora de elegir destino, aunque bien es cierto que desestacionalizar el turismo, todavía es una asignatura pendiente. Así que, tanto las administraciones como la empresa privada, deben trabajar para ofrecer un turismo atractivo, durante todo el año.

Restaurante Pairal

Castelló

C/ Doctor Fleming, 24. Castelló · Teléfono: 964 23 34 04 · https://restaurantepairal.com

El restaurante Pairal es un referente de la buena cocina en la provincia de Castellón. Durante más de 30 años, el chef Santiago Chiva Bellés y el jefe de sala Juan Antonio Zafra Millán han sabido mantener la esencia de una oferta gastronómica mediterránea y tradicional, elaborada con técnicas vanguardistas, donde se prima el sabor de siempre.

Y es que hablar del Pairal, es hacerlo de excelencia en el servicio, de producto de primera calidad y de cocina mediterránea. Con el fin de adaptarse a los nuevos tiempos, su oferta gastronómica ha sufrido una evolución, no en cuanto a su esencia, pero sí en las técnicas de elaboración, que han ido perfeccionando aún más si cabe, los platos y postres de su oferta culinaria.

Ofrecen servicio de carta, pero también menús de degustación. Y, aunque hay variedad de platos donde elegir, siempre se acertará con un buen arroz, carnes o pescados.

Además, los años de experiencia y buen hacer del restaurante Pairal están avalados por numerosos premios tanto empresariales como gastronómicos.

Al d'Emilio

Vila-real

C/Pere Gil, 3 · Telf: 964 53 53 41 · https://aldemilio.com

El chef Emilio Miralles ha sabido aunar la buena mesa con una cuidada atención al cliente en su restaurante Al d'Emilio, donde se conjuga la mejor cocina mediterránea con un toque personal y creativo. Sin olvidar la importancia que tienen los productos KM 0 en la oferta culinaria de Al d'Emilio, que cuenta con los sellos de calidad de Castelló Ruta de Sabor y de L'exquisit Mediterrani.

La tradición, buen gusto, esfuerzo y humildad son las señas de identidad de este restaurante, inaugurado en 1998, donde se ha creado un ambiente familiar y acogedor, que permite al comensal sentirse siempre "como en casa". La oferta gastronómica con la que trabajan es una carta, donde destacan sabrosos entrantes, excelentes arroces, pescados y carnes, sin olvidarnos de unos magníficos postres caseros. Sin embargo, su especialidad son los arroces. De pato, setas y caracoles; de Vieiras, con ajetes y habitas, caldosos o de galeras. Todos

están deliciosos. Además, cualquier comida necesita de un buen acompañante para elevar la experiencia gastronómica a otro nivel. Por eso, disponen de una gran variedad de vinos, de distintas denominaciones de origen.

En definitiva, el gran secreto de Al d'Emilio es un producto de calidad superior y el buen hacer en la cocina que nos permite disfrutar de la alta cocina en un ambiente clásico y agradable.

Cata de

Belondrade y Lurton 2022

Este blanco es un referente en la denominación de origen Rueda, un vino icónico, uno de los mejores vinos de España

Belondrade y Lurton es el buque insignia de la bodega del mismo nombre, un ensamblaje de las uvas de 22 parcelas en La Seca (750 metros de altitud) que refleja la diversidad de las propiedades de la bodega y el carácter continental de sus tierras, con inviernos muy fríos, veranos muy calurosos e importantes contrastes térmicos entre el día y la noche que garantizan maduraciones óptimas. La bodega lo define como mucho más que un vino, como una filosofía.

Cada parcela, mayoritariamente de arcilla y caliza, cubierta de cantos rodados, se vendimia manualmente y fermenta con las levaduras autóctonas, después, se cría por separado durante 9 meses sobre sus lías en barricas de roble francés. Tras dicho periodo se seleccionan los mejores lotes y se ensamblan en el corte final que será embotellado y reposará en bodega durante 5 meses aproximadamente.

Descorchada la botella Belondrade y Lurtón 2022 se presenta como un vino blanco que presume de juventud y aromas sutiles. Tras una paciente aireación, llega a la copa luciendo color amarillo brillante con reflejos verdosos. En nariz, combina notas de frutas como el albaricoque, el melocotón, manzana, con los elegantes recuerdos cítricos, ligero aroma a flores y hierba recién cortada. En boca, la madera se percibe muy bien integrada, esto lo dota de amplitud, untuosidad, complejidad, frescor en boca, sensación cítrica, ligeros amargos y sutiles flores. Todo en las recientes añadas del Belondrade y Lurton es más sutil y fresco que en las primeras, pero el vino no ha perdido la esencia compleja y la gran capacidad de envejecimiento de su carácter original.

Estamos, sin duda, ante uno de los mejores vinos de nuestro país, pionero en su estilo y gran referente entre los blancos españoles de gran calidad.

Esta cata fue posible gracias a Pablo Bacete de Añadas de España/Leblosen.

El chef *Miguel Barrera* recibe un Lexus LBX como **embajador de la marca**

El gerente del concesionario Lexus Castellón, Javier Arrando, hizo la entrega oficial del nuevo Lexus LBX al chef Miguel Barrera, con una estrella Michelin, como embajador de la marca.

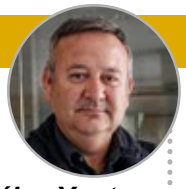
Cabe destacar que el pasado mes de noviembre ya se presentó tanto el nuevo modelo Lexus LBX como el nuevo embajador de Lexus Miguel Barrera, en un acto en Lexus Castellón donde la experiencia y la innovación se unieron en un showcooking realizado por el equipo del restaurante Cal Paradís, capitaneado por su chef.

Miguel Barrera es el primer chef de la provincia de Castellón que recibió una estrella Michelin, hace ya once años. Año a año la ha ido revalidando para su restaurante Cal Paradís, situado en la Vall d'Alba donde transforman los ingredientes y las comidas en momentos inolvidables, al igual que inolvidable es cada viaje que se realiza con el nuevo Lexus LBX.

Se trata de un híbrido SUV LBX que combina un motor de 1.5 litros de gran eficiencia con un motor eléctrico de gran potencia. Es el más compacto hasta la fecha, pero con la presencia de un SUV más grande, no hace concesiones en términos de rendimiento. Reinventa el diseño característico de Lexus para crear una sensación informal premium, y permite experimentar el lujo que cabe esperar de la marca con una imagen fresca y renovada.

Ahora, también los clientes Lexus pueden disfrutar de este maridaje perfecto y ser los protagonistas, ya que con la compra del nuevo Lexus LBX podrán disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable en Cal Paradís.

Helado la golosina fría valenciana



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

En España, el helado fue introducido por los árabes en forma de sorbete cuyo significado es "bebida dulce", y en su origen era una mezcla de nieve con zumo de frutas y miel. En la Comunidad Valenciana, concretamente en la Sierra de "La Carrasqueta", situada en la Ciudad de Jijona, se encuentra una "cava o pozo" de nieve, materia prima imprescindible en la antigüedad para el oficio de heladero. Por ello, es allí donde la elaboración del helado se convirtió en todo un arte y es considerada como la cuna del helado en España.

La Comunidad es conocida por la calidad de sus helados, elaborados por artesanos valencianos, especialmente, Jijona (Alicante). En esta población elaboran helados en verano y turrones en invierno.

El Helado es más que un postre o un capricho veraniego. Tiene una gran importancia en la alimentación, muy completo desde el punto de vista nutricional, por la gran variedad ingredientes que se utilizan en su elaboración (leche, cacao, huevos, cereales, yogur, frutas y frutos secos, etc.). De hecho, los nórdicos no son conocidos por su clima tropical y, sin embargo, consumen helados en cualquier época del año por su poder energético.

El helado de calidad debe ser cremoso con unos 10 gramos de grasa por cada 100 gramos de producto, a diferencia de los de leche, que contienen cerca de los seis gramos. Los helados se clasifican según su composición, en cuatro tipos: los preparados con crema o nata, leche y grasa animal o vegetal, los elaborados con zumo, agua, (sorbetes y granizados) postres helados (tartas y pasteles) y los especiales preparados para personas con intolerancias, diabéticos y personas que sigan dietas bajas en calorías.

Hoy día se elaborar una gran variedad: dulces, salados, de infinidad de sabores, colores, con ingredientes exóticos y combinaciones imposibles.

Consejos para comprar helados:

Las normas a tener en cuenta para consumir helado con total seguridad son: a la hora de comprar tendremos que comprobar que el envase este integro, sin roturas ni abobamientos y cogerlos en el último momento antes de acabar la compra. Los transportaremos en bolsas isotérmicas para no alterar la cadena de frio y una vez en casa los colocaremos rápidamente en el congelador.

Para darse un capricho muy gélido, algunos lugares:

Castellón y provincia

- Hand´s: *https://handsspain.com/carta/cartaGrao.pdf*
- L'Antiga valenciana: *https://www.lantigavalenciana.com*
- Gelats Aquilino: *https://www.facebook.com/gelatsaquilino*
- Gelats Ricardo: *https://preparatuescapada.com/castellon/castellon/ricardo-gelats*
- Heladeria Mamma Luisa: *https://www.mammaluisa.es*

Valencia y provincia

- Bertal: *https://bertal.es*
- Suau Heladeria, con la garantía de Manuel Alonso, estrella Michelin: *http://suauheladeria.com*
- Gelateria Central: *https://globalstylus.com/helados-artesanales-para-todo-el-ano-gelateria-central-mercado-central-de-valencia*
- Gelateries Artesanes Llimares: *https://www.heladeriasllinares.com*

Alicante y provincia

- Livanti Gelato di Sicilia: *https://www.facebook.com/Livanti*
- Helados i turrones Elias: *https://www.facebook.com/HeladosYTurronesMarcosElias*
- Helados Robenove: *https://www.heladosypastelesrobenove.es*
- Granizados Tomas: *https://granizadostomas.com*

Cerezas de Caudiel

Junio es tiempo de cerezas en la provincia de Castellón. Las de Caudiel, junto a las de La Salzadella, son las más famosas y reconocidas con la marca de calidad de la Comunidad Valenciana. Jugosas, de piel brillante y de textura carnosa, las cerezas destacan por un intenso sabor e inconfundible aroma.

En Caudiel se producen hasta seis variedades de cereza, entre las que destacan la de “rabo corto”, autóctona de la población, con una pulpa tersa y crujiente. Tienen mucha fama en mercados valencianos. Durante décadas, este fruto fue la base de la economía de Caudiel, no sólo por la cantidad recolectada sino también por su excelente calidad.

Cabe destacar que la cereza alcanza su estado óptimo de madurez durante los meses de mayo y junio, época en que se pueden adquirir las cerezas en su estado más natural, directamente desde el árbol y sin perder ninguna de sus múltiples propiedades. Son un fruto muy versátil: se pueden consumir crudas y acompañadas de otras frutas y vegetales en ensaladas. Con ellas se puede realizar una gran gama de postres, tanto fríos como calientes. También se pueden elaborar entrantes o platos principales, acompañando a carne, aves y pescados.

Caudiel organiza su tradicional Feria de la Cereza el fin de semana del 1 y 2 de junio, con el fin de dinamizar la actividad económica local a partir de la promoción y venta de este producto autóctono.

Matusalem

(República Dominicana)

Los hermanos españoles Benjamín y Eduardo Camp fundaron en 1872 la marca de ron Matusalem en Santiago de Cuba. Desde entonces, tras superar diferentes vicisitudes, el legado familiar continúa y el histórico licor, conocido sobre todo por el ron premium y ultra-premium, se elabora en la República Dominicana y está presente en más de 70 países.

La marca utiliza una mezcla de rones de diferentes edades, algunos de los cuales se han envejecido durante más de 25 años, lo que les da un sabor suave y complejo. Además, el proceso de producción incluye una doble destilación y el uso de barricas de roble blanco americano para el envejecimiento.

Matusalem ofrece varios tipos de rones, incluyendo rones oscuros, dorados y blancos. También han lanzado una línea de rones premium bajo la marca "Gran Reserva", que incluye rones de hasta 23 años.

El ron Matusalem es un producto de calidad superior, que se disfrutan tanto solo, con hielo, en combinados o cócteles de autor. De hecho, a lo largo de esos años, la marca ha ganado varios premios y reconocimientos por su excelencia en la producción de ron.

Sin duda, un gran producto gourmet.

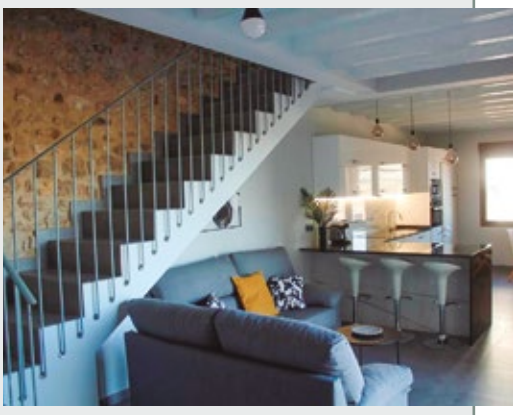
MOSAICOS, PELDAÑOS, RODAPIÉS Y BORDES DE PISCINA A MEDIDA
CONSÚLTANOS SIN COMPROMISO
MOSAICOS SAFONT
Pol. Ind. Les Forques, Camino Alcora 103, ALMASSORA | Tel. 964 565 336 | www.mosaicosafont.com

Casa Rural Mensín

Vilar de Canes *www.casaruralmensin.es*

Este alojamiento rural ha logrado la categoría de cinco estrellas. Tras una completa restauración, la casa mantiene la piedra original y algunos elementos arquitectónicos de la antigua construcción que le otorgan un ambiente rústico, pero, a su vez, cuenta con todas las comodidades de una vivienda actual.

La casa, ubicada en la población de Vilar de Canes, tiene capacidad para cuatro personas. Con varias habitaciones, dos baños y cocina totalmente equipada, además de terraza con vistas al pueblo y la montaña. El alojamiento ofrece un extra de confort. En la planta superior destaca una suite con vistas y un espectacular jacuzzi doble, donde el merecido relax y desconexión de la rutina diaria están garantizados.

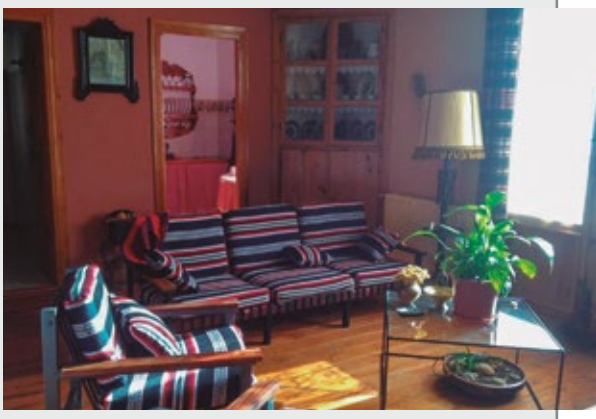


Mas Vell

Catí

Este alojamiento rural ocupa una antigua casa de campo ubicada a siete kilómetros de la población de Catí. Con excepcionales vistas a la montaña y una cuidada decoración tradicional, los huéspedes de Mas Vell pueden olvidar el reloj y disfrutar de la tranquilidad que ofrece el entorno en un ambiente totalmente rural.

La casa dispone de cinco dormitorios, cocina totalmente equipada y baños completos. Sin duda, es un buen punto de partida para practicar senderismo o dar tranquilos paseos a caballo.



DOMAINE THIERRY FOURNIER

Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

Situados en el corazón del Valle del Marne, en la aldea de Neuville en Festigny, la región donde reina la variedad Meunier, el Domaine Thierry Fournier perpetúa desde hace cinco generaciones un saber hacer único sobre la viña y el vino.

Fue al lado de Henri, en 1983, cuando Thierry y Murielle Fournier, la cuarta generación, se instalaron en el Domaine familiar. Tres décadas más tarde, el Domaine vio ampliado su superficie de viñedo al triple de las parcelas originales.

Determinación, exigencia y humildad son valores que los han llevado y les llevarán hacia la búsqueda de la perfección. Hoy en día, el viñedo se compone de las tres variedades de uva clásicas -Meunier, Pinot Noir y Chardonnay- y se extiende por 11 pueblos, para un total de 45 parcelas, ofreciendo una verdadera diversificación de terruños.

Desde principios de 2020, un nuevo capítulo en la historia del Domaine Thierry Fournier comenzó con la llegada de Julien apoyado por su hermano Maxime. Una generación con una verdadera identidad, una creatividad enológica floreciente, con fuertes exigencias medioambientales añadiéndole un renacimiento auténtico y elegante.

Su Brut Réserve es el resultado de la fusión de los diferentes terruños, compuestos principalmente por uvas Meunier 80% con un 10% de Pinot Noir y un 10% de Chardonnay, vinificado en acero con la adición de un 40% de “vin de réserve perpétuelle”, seguido de un envejecimiento con sus propias levaduras durante más de 48 meses en rima.

El Champagne Brut Réserve de Domaine Thierry Fournier es un champán brillante con reflejos amarillo dorado. La nariz revela frutas amarillas, frutos secos y, a continuación, cítricos. En boca es rico, equilibrado, casi untuoso, pero con una agradable acidez.

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

Destilería Peinado:

Un Brindis por la Tradición y la Excelencia en Coñac

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la Tienda el Pilar

https://tiendaelpilar.com

En el corazón de la tradición vitivinícola española, la Destilería Peinado se erige como un pilar de la elaboración de coñac de alta calidad. Fundada en 1820, esta destilería ha perfeccionado el arte de destilar coñac, utilizando métodos tradicionales que realzan la riqueza y complejidad de sus bebidas.

Ubicada en Tomelloso, una región conocida por su rica herencia en la producción de vinos y brandies, la Destilería Peinado continúa siendo un negocio familiar que se enorgullece de su meticulosa atención al detalle y su compromiso con la calidad sin compromisos. La bodega alberga una impresionante colección de barricas de roble donde los coñacs envejecen, adquiriendo su sabor y carácter distintivos.

La gama de coñacs de Peinado es notable por su diversidad y calidad excepcional. Entre sus ofertas estrella se encuentra el **Peinado 100 Años**, un coñac que representa la culminación de un siglo de experiencia y pasión por la destilación. Este coñac es una mezcla de los mejores destilados de la casa, ofreciendo un sabor profundo y aromas embriagadores que capturan la esencia del tiempo y la tradición.

Para aquellos que prefieren una experiencia más joven, Peinado ofrece el **Coñac Peinado 10 Años**. Este coñac se caracteriza por su vibrante color dorado y un equilibrio perfecto entre frescura y complejidad, con notas de vainilla y caramelo que deleitan el paladar.

Además, Peinado ha innovado con lanzamientos como el **Coñac Peinado Solera Gran Reserva**, un coñac de excepcional calidad que ha sido envejecido en un sistema de soleras, proporcionando un perfil aromático que es a la vez intenso y suavemente equilibrado.

La Destilería Peinado también se enorgullece de su **Coñac Peinado 50 Años**, un testimonio de la maestría en el envejecimiento y la selección de eaux-de-vie. Este coñac es una obra maestra que ofrece una experiencia gustativa sin par, con notas de frutas secas, chocolate y especias, lo que lo convierte en el favorito de los conocedores.

Para aquellos interesados en descubrir estos exquisitos coñacs, Tienda el Pilar ofrece una selección cuidadosamente curada de productos Peinado. Cada botella promete no solo una bebida, sino una inmersión en la historia y la cultura de una de las destilerías más veneradas de España.

La Destilería Peinado no solo ha logrado mantener viva la tradición del coñac, sino que continúa innovando y estableciendo el estándar en la producción de destilados de lujo. Un brindis por Peinado, donde cada sorbo cuenta la historia de más de dos siglos de excelencia y pasión.

Reinas y Damas de la ciudad

Con sabor a Castellón

El pasado mes de mayo (viernes 17, sábado 18 y domingo 19) la ciudad de Castellón estuvo presente en Zaragoza, ofreciendo su gastronomía, fiestas y encanto turístico, con la finalidad de atraer a los vecinos de la capital maña.

Durante 3 días, los arroces de Castellón enamoraron a los vecinos de Zaragoza (paella de Castelló, arroz negro y arroz a banda, fueron los protagonistas en la plaza del Pilar). Más de 3.300 degustaciones se repartieron entre los asistentes, con largas colas. También se ofreció Coca de Castelló, en representación de nuestros dulces, a través del Gremi de Forners de Castelló.

Una Gaiata a escala, de 3’5 metros de altura, se instaló en la plaza del Pilar, como símbolo festivo de la ciudad. El Patronato Municipal de Turismo instaló un stand en el que ofrecieron información sobre la Gaiata, además de todos los atractivos turísticos de la ciudad.

El sábado 18, una delegación de Castellón, encabezada por la alcaldesa, Begoña Carrasco, acompañada de la concejala de Turismo, Arantxa Miralles; la concejala de Fiestas, Noelia Selma; las Reinas de las fiestas, Lourdes Climent y Vega Torrejón y Damas de Honor, así como representantes del “Món de la Festa”, realizaron una emocionante ofrenda a la Virgen del Pilar.

La alcaldesa de Zaragoza Natalia Chueca, recibió en el ayuntamiento a la delegación de Castellón, quien además les acompañó a visitar el Palacio de la Aljafería, que es la sede de la Cortes de Aragón. Agradeció la visita de Castellón y comentó la buena relación que existe desde siempre entre Zaragoza y Castellón.

Concierto de la Banda Municipal

Por la tarde, la Banda Municipal de Castellón, dirigida por José Vicente Ramón, ofreció un concierto ante más de 1.500 personas, con piezas relacionadas con Aragón, a lo que los vecinos respondieron con prolongados aplausos.

La concejala de turismo se mostró muy satisfecha con la respuesta de Zaragoza ante la avalancha de vecinos interesados por nuestra ciudad, sus atractivos y su oferta turística.

Así mismo, la alcaldesa, comentó que ésta ha sido la primera de las acciones del plan promocional de Castellón, con el lema "Con Sabor a Castellón", que va a servir para llevar lo mejor de Castellón, por diferentes ciudades de la geografía nacional.

Elaboración de arroz negro con habitas, ajos tiernos y sepia del Grau

Reparto de Coca de Castelló

GRUPO LA GUINDILLA

678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

¡Vive las playas de Castellón!

Ya ha comenzado la cuenta atrás para el inicio del verano y por eso se reactiva la diversión, el ocio y el relax en las playas de Castellón. Actividades deportivas, música, fiestas, paseos guiados, juegos infantiles y familiares, entre otras propuestas lúdicas y culturales, conforman la programación del verano en Castellón para todos los públicos durante los próximos meses. Además, se incluyen iniciativas que pretenden concienciar de la necesidad de cuidar el medio ambiente.

Para comenzar, Castellón, ciudad insignia de la costa mediterránea española, acoge los días 1 y 2 de junio la primera edición del Festival del Viento, con el fin de dinamizar las zonas de playa. Para ello, está integrado por un extenso programa que busca posicionarse como una cita de referencia para los amantes de las actividades al aire libre y el mar, adaptadas para todos los públicos. También se oferta música y la mejor gastronomía.

Por otra parte, todas las semanas, desde el 15 de junio al 15 de septiembre hay previstas sesiones de Yoga y Gimnasia para diversidad funcional en la playa del Pinar. El fin de semana de del 5, 6 y 7 de julio, tendrá lugar en el Pinar el “Satsang Yoga Feste. Festival de Yoga”.

Con la colaboración de los chiringuitos de la playa, también se han preparado “tardeos”; conciertos y música en directo con Dj; bailes sociales de salsa y bachata, entre otros ritmos latinos; cenas y fiestas temáticas; sin olvidar clases de zumba que tendrán como escenario las playas de Castellón.

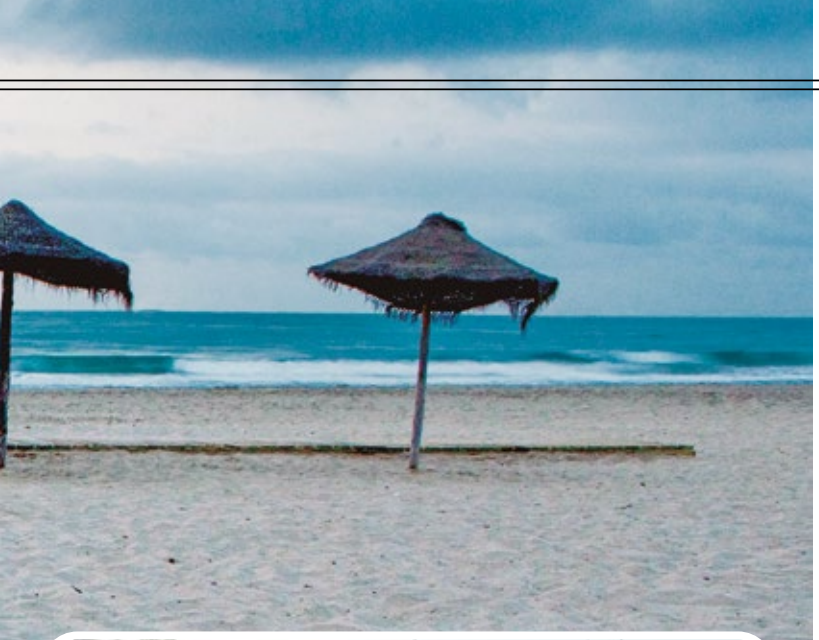
Está previsto preparar juegos para toda familia, algunos espectáculos de títeres y cuentacuentos. Se ha programado un taller de biodanza y otro de juegos interactivos con perros. Habrá una exhibición freestyle fútbol y se organizarán Paseos Guiados en Familia por la zona litoral.

Por otra parte, el Planetario cuenta con diferentes propuestas divulgativas, como el taller dedicado al día mundial del medio ambiente; donde se recuerda la importancia de proteger los océanos; el especializado en los asteroides; y el que reivindica el papel de la mujer en el mundo de la ingeniería. Se ha programado un taller de solarigrafía de Valentina Tereshkova, de observaciones solares desde el planetario.

Cabe destacar que todas estas actividades deportivas, musicales, culturales y de animación infantil contribuyen a dinamizar la costa y que los vecinos y veraneantes puedan disfrutar todavía más de unas playas distinguidas con diversos certificados de calidad.

La ciudad de Castellón cuenta con cuatro kilómetros de litoral distribuido en tres playas (Pinar, Gurugú y Serradal), en las que la calidad de sus aguas, sus excelentes instalaciones, magníficos servicios y su cercanía con la zona centro, las convierten en tres paraísos de fácil alcance y bien comunicadas. Las playas del Pinar y Gurugú cuentan con el reconocimiento de la Bandera Azul.

Más información: ***www.castellonturismo.com***



El Grao celebrará sus fiestas de San Pedro del 22 al 30 de junio

Las fiestas del Grao en honor a San Pedro se celebrarán del 22 al 30. Con un completo programa de actos, los actos taurinos cobrarán un protagonismo especial. Además, una de las novedades es la recuperación del encierro de toros embolados, que será el sábado 29 a las 00.30 horas. También habrá una trashumancia infantil a las 20.00 horas el 26 de junio por la calle Canalejas. Algunos de los actos más tradicionales serán la fiesta de las paellas, la tradicional "torrà" de la sardina y la procesión del patrón el día 29 de junio.

Cabe destacar que la presentación de las reinas de las fiestas del Grao 2024, Clara Museros y Anadaira Giménez, acompañadas por los presidentes Miguel Valerino y Hugo Mateu respectivamente, tendrá lugar el día 15 de junio en el muelle de Costa y la Cabalgata del Mar el día 22, anunciará el inicio de la semana grande marinera.

El cartel de las fiestas del Grao es obra de Lara de la Torre, con el lema Festes Amb Sabor a Mar.

Barranco de la Font Blanca

Jorge Martínez Pallarés

Téc. Deportivo en Espeleología
Director Técnico de Nucs

A los pies del macizo del Peñagolosa se encuentra la población de Lucena del Cid, una localidad con una rica historia y un pintoresco paisaje natural. Su término municipal posee un destacado desnivel con abruptas serranías de roca calcárea surcadas por numerosos barrancos.

Estas características geográficas han propiciado que esta localidad sea una de las más importantes de la provincia para la práctica del barranquismo, con más de una decena de descensos reseñados.

Uno de los barrancos preferidos por los amantes de esta disciplina es el de la Font Blanca, debido a su ubicación, nivel técnico y la posibilidad de combinarlo con otros cercanos.

Este barranco de carácter torrencial, descendido por primera vez en marzo de 2009, cuenta con media docena de rápeles perfectamente labrados sobre dolomitas y calizas donde destaca el mayor de ellos que se precipita sobre un gran circo de 40 metros de altura en una de las paredes del Estrecho del Río Lucena.

El acceso al inicio del barranco se realiza siguiendo el sendero PR-CV 378, conocido como el Camí de l'Arminyà. Un itinerario de gran belleza paisajística que remonta el río hasta alcanzar dicho afluente y posteriormente asciende por un camino empedrado que comunica con las antiguas masías del altiplano.

Durante el recorrido se deberán sortear diversas marmitas de agua, numerosos destrepes y pequeños rápeles que conducen al gran precipicio situado en el mencionado circo. Tras superar este vertiginoso descenso, una serie de bloques expondrán las últimas dificultades hasta llegar al final del barranco, en la confluencia de éste con el río Lucena.

Con Nucs podrás descubrir este y otros barrancos de Castellón de una forma amena y segura con sus guías titulados.

TurismoAlcossebre. Cala Blanca de Alcossebre

Las calas de la Sierra de Irta

La Sierra de Irta es un tesoro de 13 kilómetros de costa virgen, que esconde un conjunto de calas y playas de un excepcional valor ecológico y paisajístico. Custodiada por las localidades de Peníscola, Alcalà de Xivert-Alcossebre y Santa María de Pulpis, en esta franja litoral domina el paisaje de mar y montaña.

Cala Blanca, Playa de Irta, Playa del Pebret, Cala Mundina, Cala Ribamar y la Playa del Russo son solo algunas de los rincones marítimos que alberga esta sierra, declarada Parque Natural y Reserva Marina de la Sierra de Irta.

A las puertas del Parque está la Cala Blanca, un pequeño espacio salvaje donde poder buscar tranquilidad en contacto directo con la naturaleza. La Cala Mundina es la más cercana al faro de Alcossebre y la playas del Pebret junto con la del Russo destacan por su arena fina. Junto a ellas se encuentra el cuartel de carabineros que hasta mediados del siglo XX se encargaba de controlar el tráfico de mercancías. Estas playas forman un ecosistema de cordones de dunas, donde la densidad vegetal aumenta a medida que se aleja de la orilla del mar. La Cala Ribamar es una de las más tranquilas y bonitas, donde costa y sierra se funden.

Recorrer estas calas y playas es una buena manera de descubrir la belleza de una de las pocas franjas litorales vírgenes de la Comunitat.

Más información:

https://parquesnaturales.gva.es

Mora de Rubielos y Rubielos de Mora

Víctor J. Maicas
Escritor

Aunque parezca un juego de palabras, en realidad no lo es, pues tanto Mora de Rubielos como Rubielos de Mora son dos municipios de la provincia de Teruel separados uno del otro por apenas doce kilómetros.

Rubielos de Mora

En el primero, en Mora de Rubielos, el viajero encontrará un pequeño casco antiguo junto al impresionante Palacio-Castillo que lo preside todo. Por supuesto, visítenlo por dentro y admiren su buen estado de conservación y, acto seguido, deambulen con tranquilidad por su casco viejo para descubrir el Ayuntamiento, la antigua Colegiata de Santa María y otros edificios de interés.

Por su parte, Rubielos de Mora, con unos setecientos habitantes (más o menos la mitad de los que tiene la vecina Mora), está considerado como uno de los pueblos más bonitos de España. Piérdanse admirando todos sus bellos palacios e iglesias, así como sus calles y callejuelas de un marcado estilo medieval. El patio del Ayuntamiento es una delicia.

No tengan prisa y disfruten de ese ambiente del medievo, aunque si les sobra tiempo, visiten un pequeño pueblecito con encanto llamado Cabra de Mora, a tan solo nueve kilómetros de la mencionada Mora de Rubielos. ¡Que disfruten!

Mora de Rubielos

El aeropuerto de Castellón conectará con Asturias a partir de diciembre

Volotea operará la ruta, que funcionará durante cuatro años y que enlazará Castellón con Asturias en 1 hora y 20 minutos

La sociedad pública Aerocas ha acordado la adjudicación a la aerolínea Volotea de una nueva ruta nacional que enlazará con el aeropuerto de Asturias. La conexión entrará en funcionamiento el 21 de diciembre de este año y dispondrá de dos frecuencias semanales.

La consellera de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio, Salomé Pradas, ha manifestado su satisfacción con la adjudicación de esta nueva ruta, "que supondrá una nueva conexión aérea con el norte de España, favoreciendo la llegada de turistas a la provincia, además de facilitar los desplazamientos desde Castellón hacia un destino muy atractivo como Asturias". En este sentido, el trayecto tendrá una duración aproximada de 1 hora y 20 minutos.

La consellera ha incidido en que la consecución de la línea Castellón-Asturias está alineada con la apuesta del Consell "por el desarrollo del aeropuerto de Castellón y la mejora de la conectividad aérea de la provincia".

La línea arrancará el próximo 21 de diciembre y operará durante la campaña navideña, con dos vuelos semanales, en sábado y martes. Posteriormente, se retomará en temporada estival.

Aerocas licitó el pasado mes de marzo una nueva campaña de posicionamiento dirigida a la captación de una ruta nacional y que fijaba como destinos objetivo Sevilla, Asturias y Galicia.

La convocatoria ha recibido una oferta de la aerolínea Volotea, que plantea la puesta en marcha de una conexión entre los aeropuertos de Castellón (CDT) y Asturias (OVD).

La propuesta de la compañía mejora los mínimos exigidos en las bases en cuanto al número de semanas de operaciones. El primer y segundo años, la ruta funcionará durante 18 semanas, mientras que en el tercer y cuarto años lo hará durante 20 semanas. La compañía utilizará aviones de 156 ó 180 plazas.

La ruta de Asturias será la segunda que opera Volotea en el aeropuerto de Castellón, sumándose a la de Bilbao, que entra en funcionamiento el próximo 1 de junio.

El contrato adjudicado tiene una duración de cuatro años y, en la línea de anteriores campañas, la aerolínea deberá realizar un plan de promoción en el que posicione el aeropuerto de Castellón y su área de influencia como destino.

El Patronato de Turismo promociona la oferta turística de Castellón en diferentes ferias

El Patronato de Turismo de la Diputación patrocinó la oferta turística de Castellón en Expovacaciones, la feria de Turismo de Bilbao. Una cita internacional en la que la institución provincial ha desplegado "la gran oferta de turismo" que ofrece el territorio castellonense. Así lo explicó el vicepresidente y responsable del área Turística, Andrés Martínez, quien resaltó la importancia de participar en este tipo de eventos turísticos para "potenciar nuestra oferta y que la gente abra la vista en nuestra provincia y decida visitarnos y disfrutar de nuestro entorno maravilloso".

En el estand de la provincia estuvieron presentes los técnicos de varios municipios para ofrecer al público la mejor información de los productos y destinos de la provincia. El vicepresidente resaltó los cuatro productos a través de los cuales la institución provincial trabaja para desestacionalizar el turismo y que estuvieron presentes en la feria Expovacaciones. "Castellón Cycling, Castellón Tierra de Festivales, Castelló Ruta de Sabor y Castellón Senior son nuestra piedra angular para conseguir que Castellón sea el destino elegido por el turista", especificó.

Por otra parte, el Patronato también ha estado presente en otras ferias, como en la Cicloferia Valencia y ha invitado a periodistas alemanes especializados en cicloturismo a conocer la provincia. Además, estuvo en la Feria Aratur de Zaragoza y del 3 al 5 de junio, los empresarios socios del Club de Producto Castelló Ruta de Sabor viajarán a La Rioja.

Nueva edición de los premios AOVE

La Diputación, en su continuo impulso al sector agroalimentario de la provincia, convocó junto a la Fundación Intercoop, una nueva edición del premio a la calidad de los Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE) correspondientes a la campaña 2023-2024.

Por un lado, se premiará el mejor AOVE frutado verde amargo y. por otro, se galardonará el mejor aceite frutado dulce. También habrá un premio al mejor AOVE ecológico, así como al mejor AOVE monovarietal de variedad autóctona de la provincia. Asimismo, esta tercera edición contará por primera vez con un premio y categoría para restaurantes.

El III Festival Gastronómico Castelló Ruta de Sabor

logra incrementar la participación un 40%

La Diputación consolida el Festival Gastronómico Castelló Ruta de Sabor con un incremento del 40% de asistentes en su tercera edición, celebrada en Alcossebre, en el que se dieron cita chefs, productores y restaurantes, y han sido más de 35.000 personas las que disfrutaron durante tres días de los mejores sabores de Castellón.

"El éxito de asistencia en este viaje gastronómico por el mejor producto de la provincia, es la mejor manera de celebrar el décimo aniversario de Castelló Ruta de Sabor", dijo la presidenta de la Diputación, Marta Barrachina.

El proyecto **«Camí(n)Art» de UJI-Encultura** relaciona al alumnado de maestro de Primaria e Infantil con la escuela rural y redes de participación local

Sensibilizar al estudiantado de los grados en Maestro/a de Educación Infantil y de Primaria de la UJI sobre la importancia y el valor del patrimonio histórico, social, educativo y paisajístico de las escuelas rurales para su formación como maestros de la enseñanza actual. Este es uno de los objetivos del proyecto «Camí(n)Art. Els camins a l'escola», una propuesta educativa y artística que se desarrolla dentro del programa UJI-Encultura organizada por el Área de Teoría e Historia de la Educación del Departamento de Pedagogía y Didáctica de las Ciencias Sociales, que se inició en abril con una primera visita a una de las antiguas escuelas rurales, concretamente a la escuela de Arteas de Abajo de Bejís.

En esta primera acción de la iniciativa participaron 15 alumnos de primero del Grado en Maestro/a de Infantil de la UJI que experimentaron en primera persona el trayecto escolar que tenían que hacer los niños y niñas que iban a las escuelas rurales en el pasado, según explica uno de los coordinadores del proyecto, Joan Traver, que vivían en masías aisladas y a quienes en ocasiones llegar a la escuela les suponía cerca de dos horas andando.

Con esta práctica, el proyecto pretende llevar a cabo una exploración del espacio escolar rural entendido como un entorno vivido, donde los desplazamientos cotidianos permiten experimentarlo y conectarse con el territorio. Según explica Joan Traver, «estas experiencias son aprendizajes relacionados con el viaje como exploración de nuevas experiencias y culturas, la deriva para generar nuevos significados y relatos, la escritura como mecanismo de expresión personal y el cuidado del cuerpo que incluye las conexiones con la naturaleza».

La iniciativa cuenta también con la colaboración de agentes de las redes locales interesados en participar en el proyecto y conocedores de la temática, que acompañan al estudiantado durante el trayecto puesto que «su papel es fundamental no solo en el acompañamiento por el itinerario, sino también como voces que atesoran los saberes locales sobre la escuela rural y el territorio y, finalmente, como receptores de las propuestas artísticas», explica Traver.

Y es que el arte es una parte importante del proyecto, que cuenta con la participación de dos artistas, como son Glòria Jové y Estelle Jullian, que ayudan al estudiantado a consolidar el aprendizaje y a plasmar su reflexión pedagógica mediante intervenciones artísticas en el territorio escolar. En este sentido, los productos culturales del proyecto se desarrollan en dos formatos de creación artística que ayudan a profundizar en los vínculos entre la escuela y el territorio a través de la idea de archivo vivo de Foucault que permite la generación de nuevas lecturas que hacen contemporáneo el patrimonio histórico educativo y fomentan un sentimiento de pertenencia. Estas formas de expresión artística son la poesía visual y el Land Art.

Las prácticas artísticas que se desarrollan en el proyecto tienen la intención de actuar como catalizadores para la reflexión de las comunidades locales, y de proporcionar nuevas lecturas que interpelan, actualizan y ponen en valor ese patrimonio educativo en el contexto de las redes de participación, todo desde el punto de vista del desarrollo social y cultural de los territorios rurales.

«Camí(n)Art. Els camins a l'escola» se ubica en el contexto territorial de cuatro escuelas situadas en el término municipal de poblaciones de las comarcas rurales de Castelló. Después de la escuela de Arteas de Abajo de Bejís, el alumnado de la UJI visitará la escuela del Canto de Benassal, la escuela del Mas de Ramona de les Coves de Vinromà, y la escuela del Mas de la Costa de Lucena del Cid.

CREAgastronomia
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 - Tlf.: 680 58 13 12