

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 158 - Julio 2024 - 2€



La UJI y la Cooperativa de Atzeneta
realizan un proyecto de posicionamiento de la web **DePenyagolosa**



Casa Rural Sant Pau (Albocàsser)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	4	Restaurante Goah (Grao de Castellón)	15
Producto de Castelló: Melón de Xilxes	7	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto gourmet: Jamón de Trevélez (Granada)	8	Parajes naturales: Illes Columbretes	18
Producto de la Com. Valenciana: Cereza	9	Rutas turísticas	19
Casas Rurales	10	Literatura y viaje: El Bronx (Nueva York)	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	12	Aeropuerto de Castelló	21
Tienda el Pilar: Jack Daniel's Sinatra Select	13	Diputación Provincial	22
7ª edición de TastArròs	14	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

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Turismo responsable

La provincia de Castellón es un lugar lleno de contrastes. Recorrer sus costas e interior, dejarse sorprender por su historia, patrimonio histórico y cultural, costumbres, y su gastronomía, convierten a nuestra provincia en un destino único.

Pero los que vivimos aquí debemos proteger el entorno de una forma responsable y exigir a quienes nos visitan que hagan lo mismo, de esta forma, nuestra provincia, puede acoger a cuantos turistas quieran practicar el "Turismo de responsabilidad".

El món rural, el cor de la nostra província



Restaurante Chuanet

Benicarló

Pescados y mariscos llegados cada día de Lonja Benicarló son los protagonistas de la carta del Restaurante Chuanet, donde son tratados con "esmero y cuidado" para crear auténticos manjares del mar. Chipirones con alcachofas de Benicarló; gambas rojas al ajillo al estilo Chuanet, Caldera de Langosta o Arroz 5 estrellas son platos ya míticos del histórico restaurante que lleva abierto al público más de 35 años. Además, es uno de los restaurantes de la provincia recomendado por la Guía Repsol. Desde luego, todo una clásica para disfrutar de excelentes platos mediterráneos con producto local.



La mecedora de la abuela

Gaibiel

CV-213, km 2. Gaibiel • 964 14 27 42

En el espectacular entorno de la Sierra Espadán descubrimos La mecedora de la abuela, un acogedor restaurante, de estilo elegante, donde poder disfrutar de una cocina casera, en la que destaca la exquisita carne de la zona muy bien tratada a la brasa. Los arroces son otra de sus especialidades, junto a los quesos y embutidos. En la carta se puede elegir también entre riquísimos postres caseros. Este establecimiento, ubicado en el término municipal de Gaibiel, cuenta con el galardón Solete que otorga la Guía Repsol. Sin duda, un lugar que sorprende al comensal.



Av. Papa Luna, 119. Benicarló • Telf: 964 47 17 72 / 679 95 23 99



www.congeladosdil.com

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



DeCasa
ULTRA CONGELADOS

7Mares
DeCasa

Restaurante Macadan By Daniel Felip

Burriana

Calle Jose Canalejas, 2 bajo. Burriana • Telf: 633 36 36 90

Producto de calidad y platos muy bien elaborados. Es la base de la oferta gastronómica del restaurante Macadan, en Burriana, donde la esencia de la cocina tradicional y sus característicos aromas se funden con un concepto más moderno en una acertada combinación de sabores y texturas. En su carta, no demasiado extensa pero variada,

se puede elegir entre platos muy apetecibles, que destacan por su cuidada presentación y combinan productos de la tierra, de temporada, excelentes carnes, pescados y arroces... Sin olvidar los postres caseros.

El comensal puede disfrutar de los exquisitos platos en un espacio acogedor, totalmente reformado y decorado con mucho mimo.



Restaurante El Rullo

Jérica

*Plaza de la Libertad, 1. Jérica
Teléfono 964 129 217*

Ubicado en la población de Jérica, El Rullo ofrece una excelente gastronomía casera y tradicional, en la que cobra un especial protagonismo el producto de máxima calidad. Así, dispone de una variada y completa carta de arroces, pescados frescos y carnes maduradas. Exquisitos torreznos de Soria, mejillones, tellinas, pulpo, angulas, arroces, alcachofas con huevo y trufa, chuletón o solomillo de vaca madura son solo algunas de las especialidades de El Rullo, sin olvidar una sabrosa tarta de queso de postre. La verdad es que apetece probar todos los manjares de la carta.





Melón de Xilxes

Cultivado en una área geográfica privilegiada, el melón de Xilxes ha logrado un importante reconocimiento gracias a su calidad y dulzor especial, además de una textura crujiente y gran tamaño.

La población de Xilxes cuenta con gran extensión de marjal, a menos de 2 km del mar, que permite regar las zonas de cultivo con agua que es, incluso, tres veces más salada de lo normal. Esta condición del terreno le permite a la melonera crecer y otorgar a sus frutos un dulzor especial, manteniendo una textura crujiente y un tamaño que suele duplicar el melón común de venta.

Además, las extensas horas de sol que iluminan los melones en esta zona posibilita una buena maduración ya que, al estar tan próximo a la costa, se mantiene el nivel de humedad. Concretamente, en Xilxes se planta el melón conocido como “de piel de sapo”, incluyendo diversas variedades dentro de esta categoría, diferenciadas entre sí por la rapidez de maduración, la duración de la fruta una vez recolectada y la resistencia a periodos más largos de tiempo.

Las características del terreno y las buenas condiciones climatológicas se suman al especial cuidado de los agricultores de la zona que garantizan la recolección de los melones en su punto óptimo de maduración. Una clave del éxito de este producto autóctono.



Jamón de Trevélez

(Granada)



El Jamón de Trevélez es un producto único vinculado a la Alpujarra (Granada) desde hace más de 200 años. Actualmente, avalado por la Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trevélez”, se obtiene únicamente de cerdos de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey, o sus cruces.

Este jamón se elabora con pernil de cerdo blanco de macho castrado o hembra, de la máxima calidad, haciendo una selección de carne grasa y suave. Se utiliza sal marina (sin conservantes ni nitrificantes). Además, el proceso de elaboración y las especiales características climatológicas de la zona donde se elabora hacen que sea un jamón con bajo contenido en sal. El proceso de secado y curado se realiza de forma natural y bajo métodos tradicionales, que al superar los 14 meses hace aflorar todos los aromas y sabores.

El Jamón de Trevélez se caracteriza por su forma redondeada y conserva la corteza y la pata. Tiene un color rojo, ligeramente pálido. Es brillante al corte y con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular, de consistencia untuosa, brillante y color blanco.

Cabe destacar que estos jamones lucen el “Sello de la corona”, un privilegio concedido por la Reina Isabel II en 1862, coincidiendo con una Exposición en Granada en la que se mostraban los productos de más calidad de la provincia. Un reconocido prestigio que ha perdurado hasta la actualidad. Varias generaciones de jamoneros han mantenido y transmitido de unos a otros los conocimientos, el buen hacer y sobre todo, el mismo procedimiento artesanal de selección, salado y curación que hacen único a este jamón.

Más información:

<https://www.jamondetrevelez.es>



Cereza

El rubí de La Salzadella

El primer fin de semana de junio se celebró la XIV edición de la "Fira de la Cirera, Art i Tradició" de La Salzadella, el evento más importante de este municipio del Baix Maestrat.

Más de 100 stands estuvieron presente en los dos días que duro la feria. En algunos de ellos se pudo degustar diferentes preparaciones con la cereza como protagonista, especialmente el de las amas de casa, donde se realizaban repostería y postres tradicionales, siendo este espacio uno de los más visitado en todo el fin de semana. En la feria tuvieron espacio paradas de artesanía. Se celebraron talleres demostrativos y participativos. Este año, como novedad y puede parecer raro, se pudieron adquirir cerezas. La edición anterior y debido a la climatología no hubo una sola parada donde comprar esta fruta icónica de La Salzadella.

Cuatro fueron las paradas dónde este año se pudo adquirir el fruto estrella, así como todos sus derivados: licores, "pastisssets", cerezas con chocolate, o en aguardiente. Todos estos

productos se encargan de elaborarlos las asociaciones locales.

A destacar la gran afluencia de público que acudió durante todo el fin de semana y pudo disfrutar de diferentes actuaciones, desde la Banda Musical de La Salzadella, la Colla de Dolçainers, "teatre de carrer"; y charangas que recorrían las calles donde se celebra la feria, creando un ambiente festivo muy ameno para todos los públicos.

Los asistentes más pequeños tuvieron actividades en la zona lúdica infantil, disfrutaron de juegos y manualidades, destacar la zona de "Caça i Natura". Donde había diferentes actividades como talleres patrocinados por el club de cazadores Sant Blai y la Federació de Caza de la Comunitat Valenciana.

Como no puede ser de otra forma, la gastronomía tiene una gran importancia en esta feria. La hostelería local sigue apostando por la elaboración de menús con la cereza como protagonista. Además, restaurantes de la

Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico



comarca se sumaron para ampliar la oferta a los visitantes de la feria.

Uno de los actos más esperado y concurrido fue el concurso de postres aplicados a la cereza, que este año estuvo muy arropado por el público.

Primer premio Semifrio de cerezas. Pili Sorpedra Orti.

Segundo premio Tarta de Crema de cerezas y pistacho, Marcela Sorpedra Orti.

Tercer premio Pudding de cereza y chía, Irene Porcar Vidal.

Completaron la oferta las visitas turísticas guiadas, y gratuitas que se realizaron para ver los campos de cerezos: "Ruta dels cirerers".

Muy recomendable visitar La Salzadella en diferentes épocas para ver los cerezos en sus diferentes etapas: cerezo con flor, lluvia de pétalos y cerezos con fruto.

Apúntatelo para la próxima edición. ¡No pueden faltar!





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

Casa Rural Sant Pau

Albocàsser
www.turistrat.es • Telf: 964 428 432

Esta preciosa casa de campo del siglo XVI se encuentra en los terrenos de la capilla de Sant Pau, a unos tres kilómetros de la población de Albocàsser. Ofrece habitaciones de estilo rústico y un patio con barbacoa. Las paredes de piedra y vigas de madera le confieren a la Casa

Rural Mas de Sant Pau un ambiente rústico. Cuenta con tres habitaciones dobles, dos habitaciones con dos camas individuales y una habitación cuádruple, todas con baño. También tiene una cocina totalmente equipada y en la planta superior se encuentra un acogedor salón abuhardillado.



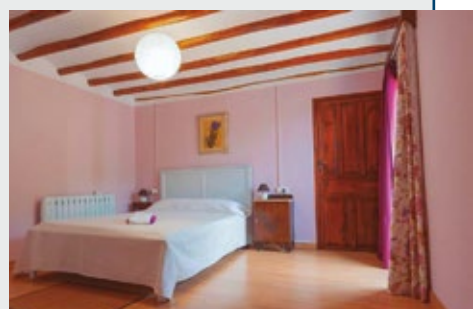
Masía Canalisos

Atzeneta
Partida Meanes, Atzeneta • Telf: 667 53 80 94

Esta casa rural ocupa una antigua masía reformada, ubicada en un entorno único, en plena naturaleza mediterránea, siempre con la imponente presencia de Penyagolosa. Cuenta con tres dormitorios, una sala de estar, cocina equipada y dos baños, además de una amplia terraza con vistas a la montaña.

Rodeados de montañas, forma parte de un enclave rural de masías restauradas en la partida Meanes, una pedanía de Atzeneta, donde la agricultura y la ganadería juegan un papel imprescindible en esta zona.

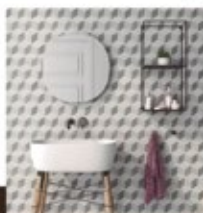
Sin duda, en este alojamiento se puede vivir de cerca el mundo rural.



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

Sft

**MOSAICOS
SAFONT**



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

Casa Rural Ana María

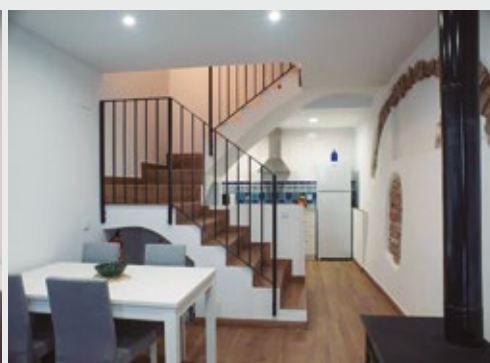
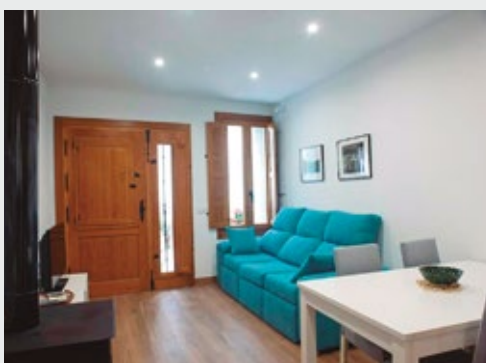
Aín *Calle Zaragoza, 1. Aín • Telf: 611 55 07 51*

La población de Aín, ubicada en un valle donde marcan su paso varios lechos de barrancos, está rodeada de importantes cumbres de la Sierra Espadán. Su origen es anterior a la conquista cristiana y todavía conserva su trazado urbano medieval, así como las ruinas de un castillo árabe, del siglo XII, que mantiene restos de

murallas, aljibes, una torre circular y lo que fue una torre exterior, de vigilancia.

En este enclave privilegiado se encuentra la Casa Rural Ana María, un alojamiento totalmente reformado con tres dormitorios, cocina y baños, totalmente equipados, con capacidad para seis personas.

Un lugar ideal para desconectar y practicar senderismo.



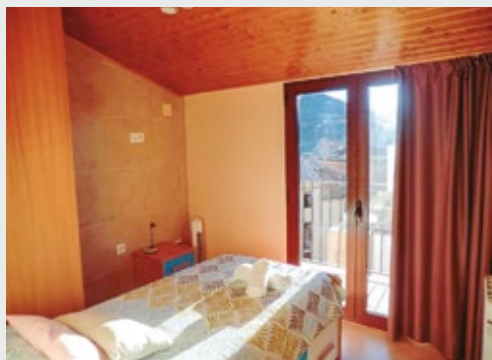
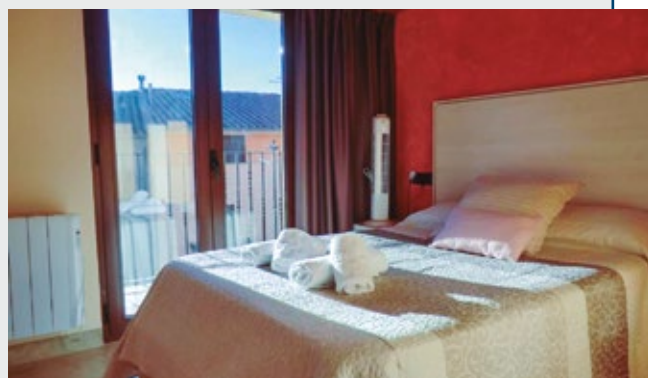
Flor de Lis

Benassal *Avenida Castellón, 14. Benassal • Telf: 642 12 48 08*

Flor de Lis es una casa rural completamente reformada, con capacidad para nueve personas. Desde su terraza se contemplan unas magníficas vistas del balneario de la Fuente en Segures, la montaña del Moncatil, el coll d'En Timor y el centro histórico de Benassal. Todas las habitaciones

disponen de balcón individual exterior y baño en la misma planta. Además, cuenta con salón comedor y una zona de estar y juegos situada en la planta baja.

Es un magnífico punto de partida para visitar algunos de los pueblos más bonitos de la comarca o realizar magníficas rutas senderistas.





CHAMPAGNE

Ulysse Collin

Hay una larga historia detrás de la familia Collin unida al viñedo y al vino en el pueblo de Congy (familia de toneleros y viñadores desde 1812), pero lo cierto es que no es hasta la incorporación de Olivier Collin (junto a su esposa Sandra Zaragoza), hace apenas 20 años atrás, cuando ha pasado a convertirse en una marca ineludible entre los grandes vinos de Champagne.

Esto es toda una excepción en un mundo como el del champagne, en el que existen más de 5.000 vigneron, la mayoría de ellos desconocidos para el público en general y donde en muchos casos se requieren varias generaciones para encumbrarse al olimpo de los mejores.

La dificultad para conseguir lo que ha alcanzado es aún mayor cuando sus 8,7 ha de viñedos se encuentran en un lugar poco reconocido hasta ahora, alejado de cualquiera de las regiones nobles y pueblos de máxima calificación Grand Cru. Concretamente están situados en los Coteaux du Petit Morin (donde se ubica la bodega) y Côteaux du Sezannais, regiones hasta hace poco desconocidas.

Gracias a su fuerte dinamismo y la gran calidad de su trabajo, los propietarios de Ulysse Collin consiguieron

ubicarse en poco tiempo en el top de los productores de Champagne.

Su personalidad quedó clara desde el comienzo, su filosofía vitivinícola de influencia borgoñona lo llevó a elaborar sus champagnes desde el inicio a base de parcelas (primer vino Les Pierrières, al que siguió su primer Blanc de Noirs, Les Maillons), en mayor parte, mono varietales, Extra-Brut, vinificados exclusivamente en barricas de roble, fermentados con levaduras indígenas.

Les Pierrières, de Ulysse Collin, busca la madurez óptima en el viñedo, reduciendo al máximo la adición de azúcares. Elaborado exclusivamente con uvas de chardonnay de la parcela de Les Pierrières, fermenta en barricas usadas de roble y se cría en las mismas barricas durante 10 meses. Se embotella sin filtrar ni clarificar, obteniendo un vino enérgico, con una gran textura y una burbuja finísima y persistente... Un champagne de lo más elegante, mineral, con un amplio abanico de aromas de flores blancas y albaricoque, ¡una delicia!



Precio por botella: 68 €



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

JACK DANIEL'S Sinatra Select

Tienda el Pilar



Cristian Baena

Co-proprietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>

Un tributo al icono en Tienda el Pilar



En Tienda el Pilar, siempre buscamos ofrecer a nuestros clientes productos exclusivos que cuentan historias únicas. Uno de estos tesoros es el Jack Daniel's Sinatra Select, un coñac excepcional creado en honor a una de las leyendas más grandes de la música, Frank Sinatra.

Frank Sinatra, conocido por su amor por el buen whisky, hizo de Jack Daniel's su bebida de elección durante décadas, elevando la marca a un ícono cultural en sí misma. En reconocimiento a esta relación especial, Jack Daniel's lanzó el Sinatra Select, un whisky que captura la esencia y el estilo del artista.

El Jack Daniel's Sinatra Select se destila utilizando las mismas técnicas venerables que han hecho famosa a la destilería, pero con un giro único. Este whisky se envejece en barricas especiales con ranuras internas adicionales, lo que expone el licor a más madera de lo habitual, intensificando su sabor y suavidad. El resultado es un whisky con cuerpo, rico en carácter, que presenta notas profundas de roble tostado, vainilla, y un sutil toque ahumado que lo distingue de otros.

Además de su sabor excepcional, el Jack Daniel's Sinatra Select viene en una botella elegante adornada con un toque azul brillante, un guiño al apodo de Sinatra, "Ol' Blue Eyes". La botella está presentada en una caja exquisita que hace de este whisky un regalo perfecto o una adquisición significativa para cualquier colección.



WE DID IT HIS WAY
AGED WITH GROOVED OAK BARRELS

Disponible en Tienda el Pilar, el Jack Daniel's Sinatra Select no solo es un homenaje a Frank Sinatra sino también una celebración de la artesanía y la calidad. Es ideal para los aficionados al whisky y los fans de Sinatra por igual, ofreciendo una experiencia de degustación que es tan memorable como las melodías del propio Sinatra.

Invitamos a todos nuestros clientes a descubrir el Jack Daniel's Sinatra Select en Tienda el Pilar y a brindar por las leyendas que nunca pasan de moda.

TastArròs

La fiesta gastronómica valenciana por excelencia



La gala arrocerera lleva siete ediciones celebrándose, organizada por la Denominación de Origen Arròs de València. El evento tuvo lugar el día 8 y 9 de junio en la plaza del Ayuntamiento de Valencia. Esta séptima edición fue todo un éxito con 52 participantes. Así, establecimientos de Valencia y de las comarcas aledañas ofrecieron durante estos días platos de arroces tradicionales o creativos.

Durante los dos días se repartieron más de 18.000 raciones de arroz a los 40.000 asistentes que se han acercado hasta la plaza del ayuntamiento de Valencia. La primera jornada contó con la visita de la chef Begoña Rodrigo, embajadora de TastArròs 2024.

Más allá de su carácter gastronómico, se celebraron diferentes talleres, showcookings, concursos y actuaciones musicales.

Con los arroces de la D.O. Arròs de València como protagonistas, una de las actividades más esperadas, como cada edición, ha sido la final del concurso Arrocero del Futuro, que reconoce al chef menor de 40 años que cocine la mejor receta de arroz elaborada con alguna de las tres variedades amparadas por la D.O. senia, bomba o albufera.

Ocho cocineros de la Comunidad Valenciana y de otros puntos de España se batieron en la final del certamen en TastArròs ante un jurado compuesto por profesionales del periodismo gastronómico, que valoró la originalidad y el sabor de las recetas participantes.

El premio Arrocero del Futuro fue para Eduardo Guerrero, del restaurante Adaly (Madrid), que se alzó con el premio de 2.000 euros en metálico gracias a su receta de

arroz de codorniz de maíz reposada y colmenillas rellenas de sus menudillos.

Guerrero, emocionado, explicó que “ganar este concurso para mí es una alegría tremenda, me hace mucha ilusión. Con esta receta lo que he intentado es hacer el arroz de pollo que hacemos en mi casa siempre, pero dándole una vuelta. En vez de pollo, utilizamos una codorniz de maíz y la aprovechamos entera; utilizamos las pechugas, las patas, que las hacemos a la brasa y a baja temperatura, y los interiores, con los que rellenamos las colmenillas”. “El resultado es este arroz seco de codornices de maíz y colmenillas rellenas de sus menudillos. Venía con ganas y sabía que el arroz estaba bueno, pero ganar es una sorpresa», manifestó.

El siguiente TastArròs se celebrará en Castellón.

Goah

El nuevo local de Héctor Gimeno y Nancy Salerno

D´Autor, oasis gastronómico en la calle Caballeros de Castellón, se traslada temporalmente a la playa del Pinar del Grao de Castellón, para aportar a sus clientes nuevas experiencias culinarias más frescas y veraniegas. En septiembre los volveremos a encontrar de nuevo en el centro de la ciudad.

Goah, que significa energía, vitalidad para el día, descanso para la noche, es el nombre del nuevo local del Héctor Gimeno y de Nancy Salerno.

Héctor practica una cocina contemporánea, mediterránea, fusionando productos y técnicas de aquí, de allí y viceversa. En este emplazamiento elaboran platos más frescos, livianos, ligados a la temporada estival, rindiendo homenaje a la gastronomía mediterránea, aprovechando el producto del cercano mar Mediterráneo y de la cercana lonja del Grau. Los productos de Ruta de Sabor y verduras de nuestras huertas están presentes en las diferentes preparaciones. Gimeno arriesga

con preparaciones más exóticas, de sabores potentes que aportan un toque canalla a algunos platos que te harán vibrar o, por lo menos, no te dejarán indiferente.

También podemos degustar las preparaciones clásicas de Héctor, prestando atención especial a sus arroces, especialmente el de chuletón madurado. Con esta preparación participó en el primer TastArròs organizado por la D.O. arroz de Valencia en Castellón.

Una muy buena opción es dejarse llevar por las recomendaciones del día que nos pueda hacer Nancy o el personal de sala.

Si Héctor y Nancy definen su restaurante de la calle Caballeros como un remanso de paz en el centro de la ciudad, un lugar encantador ideal para comidas de negocios y cenas románticas. Imagínese Goah, junto al mar, bajo la luna, con el susurro de las olas al romper contra las rocas, un lugar con mucho encanto para todos los públicos, donde cualquier excusa es buena para disfrutar de este lugar.



*Chili crab de erizo mediterraneo
y aire de clochina*



Soufflé de algarroba del Maestrat

**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Dos nuevos parques acuáticos traerán el mejor ocio a las playas de Castellón este verano



La concejal de Turismo, Arantxa Miralles, presentó Wow Water Park y Aventura Playa Park, dos parques acuáticos que tienen el objetivo de dinamizar las playas del Pinar, Gurugú y Serradal durante los meses de verano a través de una oferta de ocio de calidad. “Para comenzar la temporada de verano ponemos en marcha estas dos iniciativas que llenarán de vida nuestras playas con la mejor oferta de ocio, de la mano de las empresas de la zona”, indicó la concejal.

El primero de los parques acuáticos, denominado Wow Water Park, consiste en un total de 8 plataformas gratuitas situadas cerca de la orilla, equipadas con toboganes y diversas atracciones acuáticas. Estarán disponibles los sábados y domingos del 6 de julio hasta el 13 de agosto, en horario de 11:00 a 14:00 horas, en las playas del Pinar y Serradal. Esta oferta está específicamente diseñada para menores de 10 años.

El segundo parque acuático, Aventura Playa Park, ofrecerá una amplia gama de

Rotundo éxito del Festival de Viento de Castellón 2024



El Festival del Viento de Castellón 2024 resultó un rotundo éxito. Desde el Patronato Municipal de Turismo y la Asociación de Empresarios y Entidades Deportivas Playas de Castellón (Adepla) mostraron su satisfacción porque se superaron todas las expectativas tanto en participación como en asistencia. Durante todo un fin de semana, se organizaron actividades libres, gratuitas y abiertas a todo tipo de público. Así, se celebraron talleres de vuelo y construcción de cometas para niños, de entre 6 y 14 años. Paralelamente, hubo demostraciones de vuelo, exhibiciones de vuelos acrobáticos, cometas estáticas, cometas de hasta 50 metros de largo, globos aerostáticos en el aeroclub de Castellón que ofrecieron vistas fantásticas del ocaso y un enorme jardín del viento en el que los más pequeños pudieron preparar sus coloridas cometas y hacerlas volar.

Para completar la programación, hubo también una variada oferta gastronómica y musical, con diferentes espectáculos, conciertos, bailes, dj sets y cuentacuentos, para satisfacer a todo tipo de público.

actividades de aventura con descuentos especiales para realizar dentro del agua de la mano de la empresa Surfers Castellón. Todos los días, de 10:00 a 20:00 horas, se podrán disfrutar de estas actividades con tickets de descuento de 5 euros que estarán disponibles en todas las oficinas Tourist Info de la ciudad.

De esta forma, las actividades en la playa del Gurugú incluyen motos de agua, banana acuática, tabla eléctrica, paddlesurf y kayak. Mientras que en la playa del Pinar se ofrecerán paddlesurf, kayak, windsurf, surf y patinete acuático. En esta última, los descuentos también estarán disponibles para la travesía con luna llena o amanecer, que se pueden realizar con paddlesurf o kayak. Las tarifas y más detalles sobre las actividades están disponibles en www.surferscastellon.es.

La concejal de Turismo destacó la importancia de estos parques acuáticos como “una forma de dinamizar las playas y apoyar a las empresas de la zona. Queremos que estos parques acuáticos sean un revulsivo y potencien nuestras playas, ofreciendo

actividades de calidad para nuestros visitantes y residentes. Esta iniciativa enriquecerá la experiencia turística y también brindará un importante soporte a las empresas de la zona”.

“La temporada de verano es un momento clave para el turismo de Castellón, ya que recibimos a miles de visitantes que vienen a disfrutar de nuestras playas, cultura y gastronomía. Este año, con la introducción de estas dos iniciativas, queremos que sea una experiencia inolvidable y más completa que nunca”, concluyó Miralles.



Illes Columbretes

La Reserva Marina de les Illes Columbretes, a 25 millas de la costa de Castellón, está formada por cuatro grupos de islotes -la Grossa (la única habitada y que está formada por los diferentes cráteres encadenados), la Ferrera, la Foradada y el Carallot (restos de la chimenea central de un volcán). Con sus aguas cristalinas y una extraordinaria fauna marina, se consideran uno de espacios insulares de mayor interés ecológico del Mediterráneo.

Desde luego es un verdadero paraíso para los apasionados del submarinismo, que tienen la oportunidad de bucear con moreras, grandes meros, convinas, doncellas, nudibranchios, escórporas, barracudas, langostas rojas, rayas o salmonetes entre gorgonia roja y sobre praderas de laminarias. No hay que olvidar que en el año 1990 se le dio a las Columbretes protección como zona de reserva, lo que ha permitido que hoy en día se puedan

contemplar, a escasa profundidad, especies que en otros lugares ya ha desaparecido. La pesca indiscriminada y el fondeo en la zona está terminantemente prohibido, y las especies del Mediterráneo han encontrado aquí un verdadero vergel de vida. Y para quienes no deseen adentrarse en sus aguas, Les Illes Columbretes ofrecen también extraordinarias vistas de un precioso paisaje marino.

Desde Parques Naturales de la Comunitat Valenciana se destaca que julio y agosto son los meses de temporada alta y cuentan con mayor oferta. Además, el Centro de Información de la Reserva Natural de les Illes Columbretes está emplazado en el Planetario de Castelló, y consta de una exposición y la oficina de información y gestión de la Reserva Natural.

Sin duda, se trata de una oportunidad de disfrutar de un paraje único y al lado de casa.

Más información: parquesnaturales.gva.es





El Maestrat, rebot de la dieta mediterrània

Foto: Manuel Gellida

Els territoris es poden gaudir de moltes maneres però, la millor de totes, és explorar-los amb tots els sentits. El Maestrat és una comarca històrica on trobem pobles carregats d'històries, de castells, de muralles, d'esglésies, de llegendes... Però també de paisatges de gran diversitat, i amb ells, de sabors de marcada personalitat.

Paisatges agrests abancalats, modelats per la suor dels éssers que l'han habitada i per les civilitzacions que hi han deixat la seua empremta. El major exponent d'aquesta miscel·lània cultural són els espectaculars paisatges d'oliveres mil·lenàries. Sí, en aquesta comarca, i vora la Via Augusta romana, es troba la major concentració d'oliveres monumentals del planeta. Éssers vius d'un valor excepcional, no només per la seua bellesa i dimensions, sinó perquè ens connecten amb les nostres arrels més profundes. Quantes generacions d'avantpassats ha alimentat, enlluminat, curat, netejat, l'oli d'oliva produït per eixa mateixa olivera que ara

contemples? Quantes guerres, sequeres, plagues, incendis, gelades o modes ha sobreviscut?

El resultat d'aquest impressionant paisatge antropitzat és l'elixir de l'eternitat, altrament anomenat oli mil·lenari, de l'antiquíssima varietat Farga. L'oli d'oliva és la base de la reconeguda mundialment dieta mediterrània i de la nostra cultura més genuïna. I és justament des de La Jana, al cor del Maestrat, on iniciem el nostre recorregut que ens portarà a la Mediterrània. Albirant la mar blava, trobem altres tresors gastronòmics, com ara els vergers de cítrics a Vinaròs. Justament ací va sorgir l'any 1948 la varietat de taronja més apreciada del món, l'exquisita Navelate. Una història sorprenent que mereix ser contada. Sabeu que cada taronja que arriba a la vostra taula és un fascinant tractat d'història? I és que la Fruita dels Déus té una grandíssima història per contar i per delectar-nos.

Prop de la mar trobarem també una horta agraïda, presidida per la Carxofa de Benicarló, la única Denominació d'Origen de Castelló.

La Reina de l'horta benicarlanda conviu en un paisatge agrari ric en ermites, casetes de volta amb parrral, nòries i aljubs. Una autèntica experiència mediterrània és collir-ne amb el cistell i tastar la dolça amargor de la nostra "rosa verda" al camp.

En el nostre viatge gastronòmic no podem oblidar la mar i els seus fruits. I és que es coneix més la superfície de la Lluna que el fons de la nostra mar... çUn munt de secrets ens esperen si ens decidim a viure una inoblidable experiència marinera des dels nostres ports i llotges! Al Maestrat la diversitat pesquera és especialment destacable gràcies a la proximitat al Delta de l'Ebre...D'ahí que el producte estrella siga el llagostí de Vinaròs. I aquest és un incomparable reclam per submergir-nos en una experiència meravellosa: la llotja, les arts de pesca, els ancestrals sabors i sabors mariners...

Per totes aquestes raons i moltes més, us convidem a explorar el Maestrat, territori fascinant i rebot de la dieta mediterrània.



Víctor J. Maicas
Escritor

EL BRONX

(Nueva York)

Al llegar a Nueva York, mi objetivo fue informarme lo antes posible acerca de cómo sería la forma más práctica de visitar sus dos grandes barrios: Manhattan y el Bronx. Tenía claro que el primero lo visitaría caminando, pero respecto al Bronx tenía mis dudas, pues por lo que había averiguado, este barrio todavía seguía siendo bastante inseguro a pesar de haber mejorado en los últimos años en este sentido.

Por lo que me comentó un lugareño al que pregunté, el "Bronx" es un barrio en el que, en cierto modo, la vida no vale casi nada y en donde la supervivencia es prácticamente la única pertenencia real que sus habitantes guardan en su escaso equipaje. Por lo que parece, el alto grado de delincuencia hace que todo tenga un precio, pero a la baja, mientras que la media de vida de sus habitantes se sitúa por regla general por debajo de la de sus vecinos de Manhattan. Los traficantes, en el Bronx, no



suelen esconder sus moradas a los agentes de la ley, sino que más bien los retan para poder calibrar realmente su fuerza, pues según me explicó, y más tarde pude ver yo mismo, en algunas calles varias decenas de zapatillas colgadas en los cables del tendido eléctrico simbolizaban el control del territorio, como si de una jauría hambrienta de leones se tratara.

Muchos de estos marginados sociales son los reyes de la miseria, y también, de la noche. Ésta, la noche, los encumbra por unas

horas a sentirse dueños de todo, a pensar que están por encima del bien y del mal. No importa el futuro, puesto que al parecer no lo tienen, y la inmediatez de sus actos es la única recompensa terrenal que la vida les pueda dar. Vida y muerte se mezclan en la oscuridad hasta que el sol vuelve a despuntar, declarándose entonces una tregua momentánea hasta que la gran estrella nuevamente desaparece. Una vez oculta de nuevo, la jauría humana vuelve a tomar las calles sin saber si volverán a contemplar un nuevo amanecer, ése que sólo está reservado a los más fuertes, pues el mundo de la claridad no les pertenece. Por caprichos del destino han nacido en un barrio pobre, y su marca la llevarán posiblemente de por vida. El mundo de la opulencia los ha relegado a un segundo plano, o más bien a un tercer o cuarto plano, pues por lo que parece salir de ese círculo vicioso no consiste simplemente en ser honesto o trabajador, ya que la entrada al gran mundo de los opulentos sólo les está permitida a los ricos o, en el mejor de los casos, a alguien que pudiera ofrecerles algo a cambio.



El servicio de autobús del aeropuerto de Castellón conectará también con Valencia en julio y agosto para todos los vuelos internacionales

El bus que enlaza con Castellón seguirá hasta Valencia para las rutas de Londres, Roma, Berlín, Milán, Bruselas, Oporto, Düsseldorf y Bucarest

El servicio de autobús del aeropuerto de Castellón que conecta con la capital de la Plana enlazará también con la ciudad de Valencia en los meses de julio y agosto para atender la demanda de los pasajeros de todas las rutas internacionales.

La consellera de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio, Salomé Pradas, ha manifestado su satisfacción con la extensión del bus hasta Valencia, “ya que constituye una mejora del servicio a los usuarios del aeropuerto y está alineada con el objetivo de ampliar el área de influencia de la infraestructura y, por tanto, el potencial de pasajeros”.

El aeropuerto de Castellón dispone de un servicio discrecional de autobús, con horario adaptado al de los vuelos, que conecta el

aeropuerto con la estación de autobuses de la ciudad de Castellón. Dicho servicio, gestionado por la compañía Autos Mediterráneo, cubre todos los vuelos nacionales e internacionales (tanto los de ida como los de vuelta) de las diez rutas que opera en la actualidad la base castellonense.

La empresa de transporte va a ampliar su cobertura este verano y conectará en julio y agosto también con Valencia (la parada se sitúa en la estación de autobuses) para dar servicio a los pasajeros de las rutas de Londres, Roma, Berlín, Milán, Bruselas, Oporto, Düsseldorf y Bucarest. Así, los viajeros de estos vuelos podrán acceder al aeropuerto desde la capital del Turia y lo mismo en sentido inverso.

De esta forma, el servicio de autobús discrecional enlazará con

Castellón para los vuelos de todas las rutas regulares y prolongará el trayecto hasta Valencia para los vuelos de las ocho conexiones internacionales.

En todos los casos, la venta de los billetes es online a través de la web de la compañía de autobuses, donde también se pueden consultar los horarios.

Además de este servicio discrecional, el aeropuerto de Castellón dispone de un autobús lanzadera que une con la estación de tren de Torreblanca y permite conectar con los servicios de Renfe, facilitando el acceso a las poblaciones situadas en el eje Vinaròs-Castellón-Valencia.

Por otra parte, el aeropuerto dispone de servicio de taxi y puntos de alquiler de coches.



El Club de Producto Castellón Cycling atrae a 98 municipios de la provincia



La Diputación de Castellón y el Patronato Provincial de Turismo impulsan la marca Club de Producto Castellón Cycling para potenciar un turismo deportivo y sostenible que contribuya a generar riqueza en la provincia de Castellón y “mostrar al mundo el gran potencial que tiene esta tierra para la especialización en el cicloturismo como reclamo turístico a nivel mundial”.

Así lo manifestó la presidenta

del Gobierno Provincial, Marta Barrachina, quien aseguró que “Castellón, por su patrimonio natural, orografía, clima e instalaciones tiene en el cicloturismo un horizonte repleto de oportunidades”.

Por lo que, con el objetivo de reforzar su apuesta por Castellón Cycling y poner en valor los espacios naturales y singulares de la provincia ligados a la promoción del cicloturismo como actividad económica, sostenible y turística,

la institución provincial instalará puntos de recarga para bicicletas eléctricas, estaciones de lavado, equipos de herramientas básicas y estacionamientos de bicicletas en municipios de la provincia. Una iniciativa que ha llamado la atención de 98 municipios. Barrachina ensalzó el impacto positivo que ha tenido la presentación de este proyecto en la provincia de Castellón por parte de los ayuntamientos.

La Diputación promueve la cultura musical en los pueblos con “les Trobades de Bandes”



La Diputación promueve y difunde la cultura musical en los pueblos con la celebración de los encuentros comarcales ‘Trobades de Bandes’. Tras iniciar la programación el pasado 15 de junio en Castellnou, los encuentros musicales continuarán el 7 de septiembre en Lluçena; el 14 de septiembre será el turno de Atzeneta (Els Ports- Alt Maestrà); el 21 de septiembre, en Sant Joan de Moró (Plana Alta). El 19 de octubre seguirán en Canet de Roig (Baix Maestrà) y, por último, el día 20 de octubre, en Burriana (Plana Baixa), que pondrá fin al periplo musical de las bandas participantes.

La Diputación apuesta por el cicloturismo, la gastronomía, los festivales y el turismo senior



La institución provincial inicia la campaña estival con el lanzamiento de un vídeo promocional que engloba los productos turísticos con los que se quiere lograr una mayor la desestacionalización y la internacionalización de la provincia como destino. Se trata de una gran apuesta por el cicloturismo, la gastronomía, los festivales y el turismo senior para hacer líder a la provincia.

En el vídeo se destacan los cinco productos turísticos que forman parte del plan de acción de política turística por parte de la institución provincial para 2024 y que son: el consolidado producto de sol y playa; la gastronomía bajo la marca Castelló Ruta de Sabor; el cicloturismo bajo la marca Castellón Cycling; la provincia de Castellón como Tierra de Festivales; y el turismo Sénior.

La UJI y la Cooperativa de Atzeneta realizan un proyecto de gamificación de la web *DePenyagolosa*

La Cooperativa Agrícola Sant Bertomeu de Atzeneta del Maestrat y la Universitat Jaume I han realizado un proyecto innovador de gamificación del *marketplace* de productos locales DePenyagolosa (www.depenyagolosa.com).

El objetivo del proyecto es mejorar la notoriedad y el posicionamiento de la marca, aumentar la base de nuevos clientes y potenciar la fidelidad de los clientes habituales. Se persigue, también, acercar el trabajo de los artesanos y productores locales al público general, valorizando su aportación a la sostenibilidad del entorno rural.

Para ello, se ha diseñado un juego (*quiz*) en el que, tras la visualización de unos vídeos sobre las seis categorías de productos locales comercializados (aceite de oliva virgen extra, almendras, vino, quesos, miel y turrone), el jugador tiene que contestar varias preguntas. Los vídeos están protagonizados por agricultores locales, que explican en primera persona las características de su producto junto con imágenes del proceso de

elaboración. Además, el jugador puede seleccionar el idioma del vídeo (valenciano o castellano) y el agricultor que quiere que se lo cuente. Tras el visionado de cada vídeo se formulan cuatro preguntas sobre el texto y dos preguntas estrella sobre agudeza visual (con un valor de dos puntos). La suma de los puntos de cada *quiz* da la puntuación final del jugador.

El juego consta de dos fases, con tres productores locales en cada una. En cada fase se ha sorteado un lote de productos locales DePenyagolosa entre los jugadores que han finalizado el juego y han rellenado el formulario de participación. Se ha sorteado también una experiencia para dos personas con algunos productores locales entre aquellos jugadores que han participado en las dos fases.

Esta iniciativa forma parte del «Proyecto de diseño e implementación de una estrategia de marketing *off* y *online* para los productos agroalimentarios de la Cooperativa Sant Bertomeu de Atzeneta del Maestrat», subvencionado en la convocatoria AEST/2023 de la Ge-



neralitat Valenciana de estancias de personal investigador doctor en empresas de la Comunitat Valenciana.

El catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la UJI, Miguel Ángel Moliner Tena, es el responsable del proyecto, en el que Sergio Gómez García, estudiante en prácticas académicas del Grado en Diseño y Desarrollo de Videojuegos de la UJI, ha sido responsable técnico del juego y Eladi Roca, director de la Cooperativa, ha prestado apoyo en la grabación de los vídeos y en la adaptación de la web de DePenyagolosa.



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

