

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 159 - Agosto 2024 - 2€



*Riqueza natural
de la
provincia de Castellón*



El Arenal Restaurante (Burriana)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	4	Tesoros de nuestra provincia	14
Producto de Castelló: Castelló Beer Factory (Castelló)	7	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de la Com. Valenciana: Pescados azules	8	Riqueza natural de la provincia de Castellón	18
Producto gourmet: Atún de Almadraba	9	Literatura y viaje: Manhattan	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeroport de Castelló	21
Tienda el Pilar: Colección Nocturna de Hendrick's	11	Diputación Provincial	22
Casas Rurales	12	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

Falta de profesionales

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Castellón es una provincia conocida por su belleza natural, tanto de costa como de interior. Su patrimonio histórico, sus pueblos de interior, gastronomía y playas, han sido durante mucho tiempo, uno de los destinos turísticos más populares del turismo nacional.

Sin embargo, en los últimos años, nuestro turismo se enfrenta a un desafío cada vez mayor: la escasez de personal para satisfacer la creciente demanda de servicios turísticos. Este fenómeno, plantea numerosos desafíos para la industria turística de nuestra provincia y requiere de una planificación estratégica y acciones concretas para abordarlo de manera efectiva.

Y es la administración de la mano de los empresarios, quienes deben abordar tan compleja situación. El beneficio será para todos.

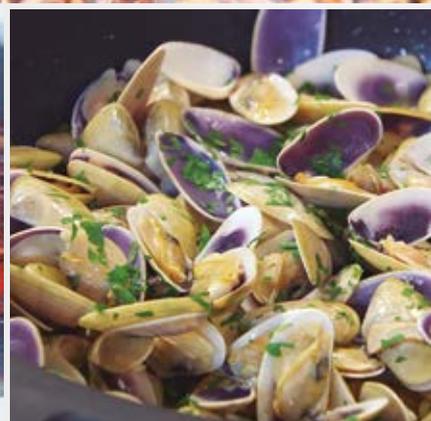
El món rural, el cor de la nostra província



El Arenal Restaurante

Burriana

Inmerso en el pintoresco Muelle de Costa de Burriana, El Arenal es un restaurante de cocina mediterránea donde priman los sabores del mar. Especializados en arroces, ofrece dos tipos de menús, que destacan por la frescura y calidad, y una amplia carta con variedad de platos de elaboración propia en los que se combinan productos de la tierra, de temporada, y excelentes pescados... Sin olvidar los excelentes postres. Sin duda, el comensal puede disfrutar de los exquisitos platos en un espacio acogedor y decorado con gusto.



Restaurante Ramsol

Xert

Ramsol es un restaurante de tradición familiar con 40 años de historia. Desde su inauguración en 1984 ha evolucionado y se ha convertido en un establecimiento hostelero de primer nivel, con diferentes espacios y una amplia oferta gastronómica en la que se combina una amplia variedad de platos típicos de la zona con la cocina de autor. Además de diferentes menús, que van cambiando en función de la temporada, la carta cuenta con variadas propuestas culinarias que abarcan desde platos de pescado del Mediterráneo y Cantábrico, como podría ser un crujiente de bacalao con salsa de pimientos del piquillo o rodaballo relleno de ibérico y setas; pasando por diferentes carnes como el solomillo al "foie" o el conejo o cordero relleno trufado. Los postres caseros son otros de los atractivos de este restaurante, entre los que destaca la Cuajada o el Helado de Lavanda con Miel Caramelizada.



Muelle de Costa, s/n. Edificio Cofradía de Pescadores. Burriana
Telefono: 964 585 010

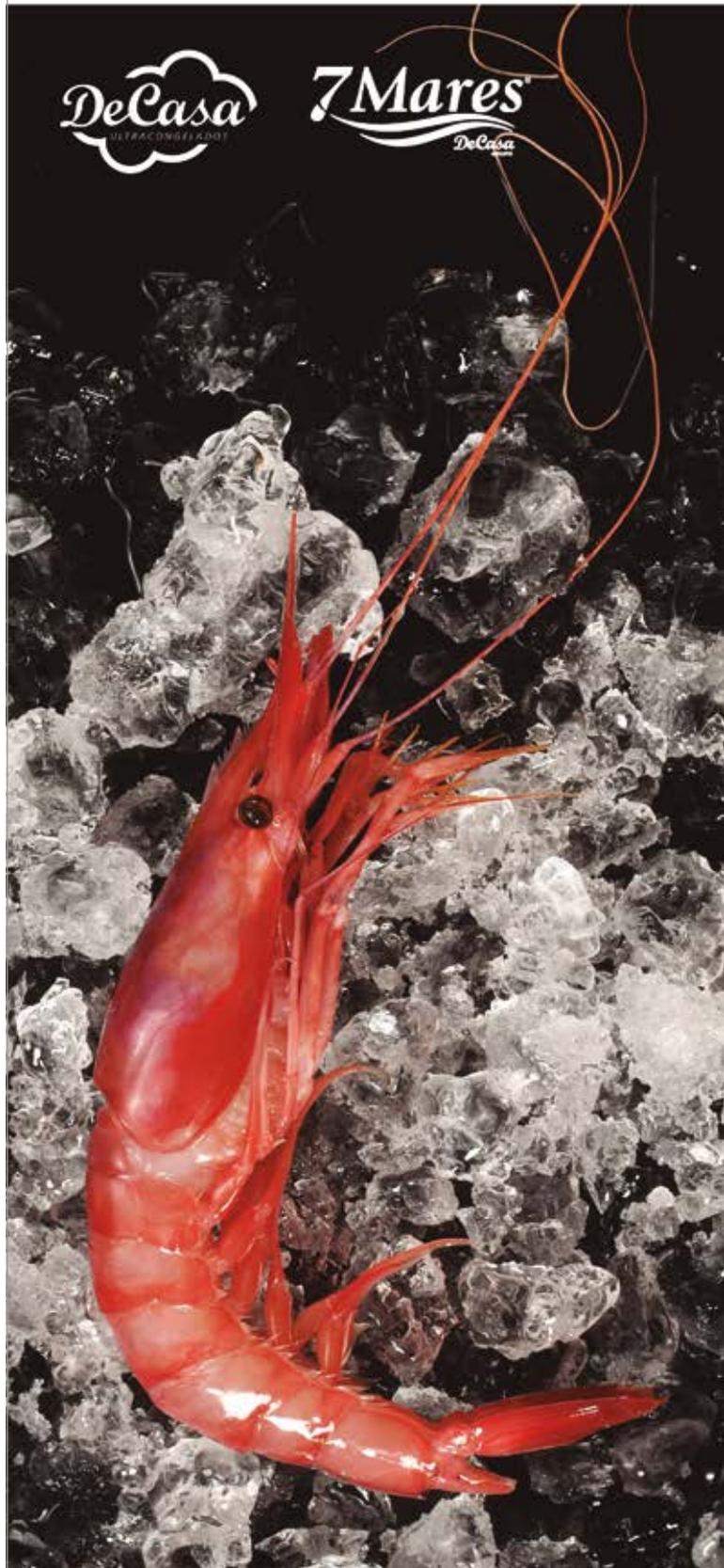


Plaza Mahón 5, Xert. Telefono: 964 490 057



www.congeladosdil.com

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



Restaurante Bernini - Senda de la Brasa

Segorbe

C/ Obispo Canubio, 17. Segorbe. Teléfono: 964 713 416

Está ubicado en el centro de la población de Segorbe. Ofrece una cocina mediterránea de gran calidad y cocina a la brasa, sobre la base de la tradicional gastronomía segorbina. Entre su oferta culinaria están presentaciones como la Olla segorbina, pulpo a la brasa, anchoas del cantábrico, croquetas cremosas, el rabo de

toros, carrillera de ibérico, Chuletón de buey a la piedra, costillar a la barbacoa o carrillada; además de riquísimos postres, como la tostada francesa y helado de caramelo salado. Con una decoración "vintage" muy cuidada, han logrado crear un ambiente familiar y acogedor, donde disfrutar de una velada en pareja, amigos o familia.



Los Arcos

Vinaròs

*Paseo de Colón, 9. Vinaròs
Teléfono: 964 45 56 72*

El sabor es el gran protagonismo del restaurante Los Arcos, sobre todo, en la variedad de arroces de su oferta culinaria. Así, se preparan exquisitas paellas, arroz del señoret o fideuá, además de exquisitas recetas marineras. Y es que, con vistas directas al mar, los Arcos se ha convertido en un emblemático rincón gastronómico en Vinaròs donde se dan

cita los amantes de la buena mesa de la cocina mediterránea. Además, en este restaurante han sabido crear un ambiente familiar para disfrutar de platos sencillos y caseros con una excelente materia prima. La clave de su éxito está en ofrecer un producto fresco y de calidad, unido a un "saber hacer" en la cocina, junto a un servicio profesional.





Castelló Beer Factory

(Castellón)

Castelló Beer Factory es ya un referente provincial entre las cervezas de elaboración artesana. Por un lado, se encuentran las cervezas clásicas (*Goldem; Happy Hopy; Sant Rock; Engendro; Jano Hop* o *EUKZ Veneno*) y por otro, las propuestas más innovadoras, con una combinación de sabores y aromas más sorprendentes que están envasadas en lata, y se van renovando periódicamente. Y es que las cervezas artesanas están ganando cada vez más adeptos dentro de la revolución gastronómica que vivimos.

Desde Castelló Beer Factory se preocupan por ofrecer productos de calidad superior, al mismo tiempo que han demostrado su gran capacidad de experimentación y flexibilidad a la hora de producir cervezas con nuevos sabores y aromas.

Un acto tan cotidiano y sencillo como tomar una cerveza encierra todo un rito social cargado de cultura. Es, además, una forma de compartir los pequeños placeres que da la vida; una forma de disfrute del que goza del buen comer y el buen beber. Por eso, les invitamos a disfrutar del verano con las cervezas Castellón Beer Factory.



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

Pescados azules, saludables del Mediterráneo

No se puede entender la gastronomía Valenciana sin los frutos que nos proporciona el Mediterráneo, sobre todo, el pescado azul.

La mejor época del año para tomar este tipo de pescado es la primavera y el verano. Es cuando llegan a las diferentes lonjas de la Comunidad Valenciana repletos de sabor, jugosos, con el punto justo de grasa y a muy buen precio. En este periodo está ideal para tomar a la brasa o a la plancha.

Las diferencias entre pescado blanco y azul, es más desde el punto de vista nutricional que biológico.

El pescado azul se mueve mucho con lo cual necesita mucha grasa, combustible para moverse; vive en aguas poco profundas y se suele capturar con artes de pesca bastante selectivas, cerco y anzuelos.

Lo mejor del pescado azul es que por su cantidad y precio es bastante económico. En la mayoría de especies hace que no sea rentable su cría en granjas marinas (piscifactorías). Algo que no pasa con las doradas y lubinas que, en la mayoría de casos, cuando las compramos de piscifactoría siempre son azules por el tipo de alimentación que tienen con harinas de pescado azul (cuando lo pones en la plancha o en la sartén huelen a sardina, en boca son grasos y con gusto a pescado azul). Es muy rico en omega 3 grasas

polinsaturadas muy buenas para elevar el colesterol bueno, el HDL, y que baje el malo el LDL, ricos en vitaminas A y D, fósforo y calcio, siendo mucho mayor cuando están enlatados.

Es un pescado que contiene muchas purinas con lo cual no se debe tomar cuando se tiene gota. No debe comerse en gran cantidad pues es indigesto debido a la gran cantidad de grasa que tiene.

Pescado azul: Sardinas, caballa, llampuga, boquerón o anchoas. Según su presentación, es conocido en el norte como bocarte cuando está fresco y aladroc, en nuestra Comunidad. El excelente y cotizado atún rojo del mediterráneo, también el atún rojo llamado cerdo del mar, por el aprovechamiento que se hace del bicho. Prácticamente todo es comestible.

El resto de especies de pescado azul no tiene la suerte del atún rojo y los caladeros están más agotados que hace una década, especialmente la sardina.

Si tenemos que destacar un puerto por capturas de pescado azul, es el de Castellón, en la lonja del Grau goza de una merecida fama por la calidad de las especies que allí se subastan.

No tenemos excusas para consumir uno de los majares más ricos en nutrientes que nos regala el Mare Nostrum que baña nuestras costas.

Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico



Sardinas en escabeche

- 1,5 kg de sardinas.
- ½ litro de aceite de oliva virgen extra.
- ½ litro de vino blanco.
- ¼ litro de vinagre de manzana.
- 10 hojas de laurel.
- 5 dientes de ajos.
- 2 cucharadas de pimentón de la Vera.
- Harina.
- Sal.

Se limpia bien las sardinas de vísceras y escamas. Se salan, pasamos por harina y freímos en abundante aceite. Una vez fritas las pasamos a un recipiente de barro o cristal. Se ordena por capas y entre ellas se pone laurel.

El aceite sobrante de freír el pescado añadimos los ajos partidos en varios trozos, el pimentón, el vinagre y el vino. Dejamos cocer unos minutos y cuando este frío se vierte el escabeche sobre las sardinas, debe quedar bien cubierto.

El pescado puede conservarse de esta forma muchos días en la nevera. Antes de degustar conviene atemperar unos minutos para que resulte más sabroso el escabeche.

Podemos elaborar esta receta con cualquier otro pescado azul: caballa, jurel boquerones, truchas y, en general, pescados no demasiado grandes.

Si nos gusta más suave podemos añadir menos vinagre y más vino.

Unas bolas de pimienta negra, unas guindillas enanas o una punta de pimentón picante le da un toque canalla al escabeche.

Opcionalmente podemos añadirle dos o tres clavos de olor, le dan un toque diferente al escabeche.

QUESOS ALMASSORA

Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almàsora (CS)
Tel. 964 56 33 50

WORLD CHEESE AWARDS

SUPER ORO 2011/12
Madurado Oveja tierno

SUPER ORO 2012
Curado de Oveja

PLATA 2012
Madurado de Cabra

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

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo

Atún de Almadraba

Barbate, Zahara de los Atunes, Conil y Tarifa



Su carne tersa y jugosa; intenso sabor y fina textura convierten al Atún de la Almadraba en uno de los bocados más exquisitos y delicados de la gastronomía española, muy apreciado en la cocina internacional.

Es un atún de la variedad *thunnus thynnus* (o atún rojo), que se pesca en las costas gaditanas (Barbate, Zahara de los Atunes, Conill y Tarifa) en un momento concreto de su desarrollo, durante su migración anual desde las frías aguas de Noruega hasta el cálido mar Mediterráneo para desovar. Además, la captura de este atún se realiza todavía siguiendo una técnica de pesca milenaria, conocida como las almadrabas, que



consiste en instalar un laberinto de redes en el paso de los atunes, cercados por los barcos.

Por otra parte, el despique del animal es una labor que se ha convertido en todo un ritual y la tienen que realizar manos expertas debido a sus dimensiones (puede llegar a medir casi 2 metros y pesar más de 200 kilos). Una de sus

principales características es el color, un rojo con tonalidades; y su carne jugosa, que se debe esencialmente a su contenido graso, dado que el animal, a su paso por las costas de Cádiz, llega vigoroso y cargado de sangre oxigenada.

El atún rojo de Almadraba se puede preparar a la plancha, en ceviche, tartar, salteado o tataki.



Marcel Moineaux L'Envol

Desde finales del siglo XIX, la Maison Marcel Moineaux ha estado cosechando su viñedo para vender sus uvas, luego en 1945 toman la decisión de convertirse en elaboradores de Champagne.

Todas sus cuvées se elaboran con la variedad de uva Chardonnay cosechada exclusivamente en la comuna de Chouilly, se encuentra íntegramente en la Côte des Blancs, es uno de los pueblos que forman parte de esa pequeña élite, ya que tan sólo 17 pueblos de Champagne de los 320 existentes se han ganado la denominación Grand Cru.

Somos portadores de las tradiciones de Champagne, por lo que todas las operaciones de trabajo de la vid, poda y vendimia se realizan de forma manual.

Llevamos muchos años trabajando en viticultura sostenible y estamos constantemente pensando en cómo dominar el uso de fitosanitarios y fertilizantes. Nuestro objetivo es producir uvas de alta calidad con el mayor respeto por nuestro medio ambiente.

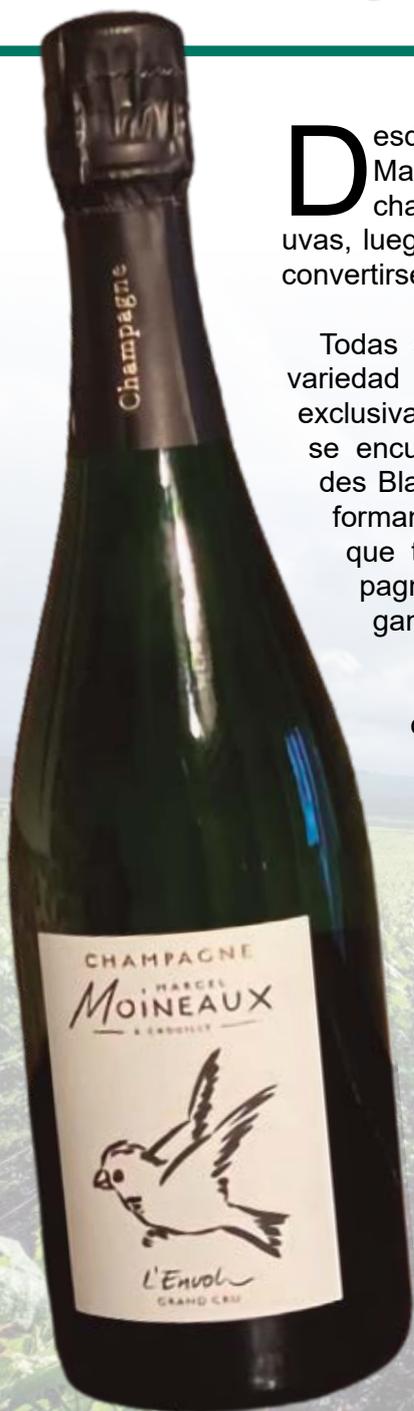
La cuve que hoy hemos elegido es l'Envol, este Champagne proviene de su viñedo más antiguo plantado en 1960. Es un vino muy meditado y que ve la luz en esta su primera añada con esta cuve 2014 con 9 años de rima en bodega.

La Cuve Envol 2014, Extra-brut Grand Cru, procede de una añada rica en contrastes. La añada 2014 se caracteriza por un ciclo vegetativo complicado. Un invierno suave y lluvioso, seguido de una primavera seca y soleada que dio paso a un verano mimado por la lluvia y el frescor. Afortunadamente, a partir de septiembre, el clima cálido, soleado y seco permitió que las uvas maduraran de manera óptima.

Es un Champagne elaborado a la manera antigua con 6 bares de presión, 2 bares menos de presión que las botellas tradicionales. Esta reducción de presión hace que sea más elegante, armonioso y de una fina y elegante burbuja.

De nariz limpia y exuberante, con toques de brioche con un final alimonado que lo hace muy gastronómico. Ideal con pescados, mariscos y algunos arroces. Aunque por su estructura también nos maridaría bien con carnes blancas.

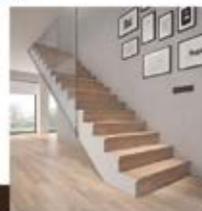
Disfruten del verano e hidrátense bien con cava o champagne.



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

SFA

**MOSAICOS
SAFONT**



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

Explorando la *Colección Nocturna de Hendrick's*: Lunar, Orbium y Neptunia en Tienda el Pilar

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



En el mundo de los espirituosos, la innovación y la creatividad nunca cesan, especialmente en el caso de Hendrick's y su colección de ginebras inspiradas en el cosmos y los elementos naturales. Tienda el Pilar se complace en presentar tres de las más enigmáticas creaciones de Hendrick's: Lunar, Orbium y Neptunia, cada una ofreciendo una experiencia única que desafía los límites tradicionales de la ginebra.

Hendrick's Lunar es una ginebra creada bajo la luz de la luna, diseñada para capturar la esencia de las noches tranquilas y misteriosas.

Con un perfil botánico que incluye notas de flores nocturnas y una suave complejidad, Lunar es ideal para cócteles que se disfrutan mejor cuando la luna está alta en el cielo.

Sus sutiles toques florales y un ligero dulzor la convierten en una base exquisita para cócteles refrescantes y sosegados



Hendrick's Neptunia se inspira en la misteriosa belleza del mar. Esta ginebra captura la frescura del océano con un toque cítrico y acuático, utilizando una mezcla de botánicos marinos y costeros.

Neptunia es vibrante y refrescante, ideal para ser disfrutada en un gin tonic que evoca la brisa marina o en cócteles que buscan un carácter fresco y revitalizante.



Hendrick's Orbium, por otro lado, es una reinterpretación quinada de la ginebra clásica de Hendrick's. Esta versión añade tres nuevos ingredientes al caldo de cultivo original: quinina, ajeno y extracto de flor de loto azul, resultando en una ginebra más compleja y con múltiples capas de sabor.

Orbium ofrece un paladar sorprendentemente floral con un final ligeramente amargo, perfecto para un martini clásico o servido con un tónico suave para realzar sus notas herbales.



Disponibles en Tienda el Pilar, estas ginebras de Hendrick's no solo son perfectas para los aficionados a los espirituosos que buscan expandir su paladar, sino también para aquellos que desean llevar sus experiencias de coctelería a un nivel completamente nuevo. Cada botella de la colección nocturna de Hendrick's ofrece un viaje distintivo: desde la tranquilidad de la noche con

Lunar, la profundidad quinada de Orbium, hasta la frescura oceánica de Neptunia.

Invitamos a todos nuestros clientes a explorar estas magníficas creaciones de Hendrick's en Tienda el Pilar, y a descubrir por sí mismos cómo cada ginebra transforma cualquier cóctel en una obra de arte.

Casa Rural Las Dalias

Vilafranca www.casarurallasdalias.com



Este alojamiento, con espectaculares vistas a la montaña, mantiene la esencia de una vivienda rural y, al mismo tiempo, cuenta con todas las comodidades y servicios. Dispone también de un gran jacuzzi privado.

En la planta baja se encuentra el comedor, la cocina, el salón con chimenea y un balcón con vistas al valle. El parquet en la primera planta, donde se

encuentra una habitación y un cómodo baño, ofrece un ambiente muy acogedor y confortable. Además, en el exterior se puede disfrutar de un precioso jardín-huerto. Y para los amantes del senderismo, es un excelente punto de partida para descubrir las diferentes rutas que recorren la población y la comarca.

Un lugar ideal para disfrutar de una escapada romántica en pareja.

Ca Ramonet

Arañuel *Facebook: Ca Ramonet*



Ca Ramonet es un alojamiento perfecto para compartir en familia o entre amigos de unos días de descanso en un entorno rural. Situada en Arañuel, en la comarca del Alto Mijares, esta casa cuenta con tres amplias plantas donde se pueden hospedar hasta un total de 10 personas. La planta baja dispone de cocina

americana, salón-comedor con chimenea y salida directa al garaje. En la primera planta se encuentran 4 dormitorios dobles (la suite con baño incorporado), además de otro baño completo y un cuarto de lavandería con terraza-tendedero.

La buhardilla dispone de un amplio espacio dedicado al ocio, la lectura, los juegos y la música.



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

Casa Rural **Vistes de Morella**

Morella www.casaruralvistesdemorella.es

Esta casa, con capacidad para ocho adultos y un bebé, está muy cerca de la famosa calle porticada Blasco Alagón de Morella. Consta de tres plantas una de ellas la buhardilla más una pequeña bodega, donde se conserva todavía un arco de piedra que demuestra que antiguamente había un paso de calle. Así, cuenta con diferentes habitaciones

totalmente equipadas y un salón comedor junto a la cocina en una estancia muy soleada.

Sin duda, se trata de un alojamiento de calidad superior para grupos desde donde se podrá disfrutar del patrimonio arquitectónico, artístico y natural de Morella, sin olvidar sus emblemáticas fiestas. Cabe destacar que este mes de agosto la ciudad celebra el famoso Sexenni.



Más del Carrascal

Chodos *Teléfono: 676 66 21 41*

Esta antigua masía se ha convertido en un excepcional alojamiento rural, muy cerca del Parque Natural del Penyagolosa, que sorprenderá al visitante con la claridad del cielo estrellado por la noche y preciosas vistas del entorno al amanecer desde un gran jardín y luminoso porche.

El Mas del Carrascal dispone de salón/comedor, cocina equipada y cuatro dormitorios, además de un baño. Un alojamiento perfecto para un grupo de amigos que quieran descubrir las maravillas del interior de Castellón.



Las playas de Torrenostrá

(Torreblanca)

El antiguo poblado marinero Torrenostrá, en el término municipal de Torreblanca, atesora un litoral de increíble belleza con tres excelentes playas: Playa del Prat, Playa de Torrenostrá y Playa Norte. La gran diversidad entre ellas, ofrece al visitante la posibilidad de poder elegir entre playas de arena fina y dotadas de una gran oferta de servicios, hasta playas de dunas y cantos rodados que permiten disfrutar del mar en plena naturaleza.

Las playas urbanas Torrenostrá y Nord, están certificadas por el ICTE y cuentan con el equipamiento y servicios para disfrutar plenamente durante la temporada estival, además la playa de Torrenostrá cuenta también con el certificado de Bandera Azul. Destacan por la calidad de sus aguas y sus fondos suaves. Además, en el tramo norte de playa Nord se

puede disfrutar de la zona dunar rehabilitada en 2010 y recorrer su paseo de madera hasta el puente de la laguna del Fartet. Al atardecer, la iluminación con leds de baja intensidad permite disfrutar del maravilloso paisaje que ofrecen las dunas de Playa Nord y el mar.

Por otro lado, la playa del Prat está situada en el extremo sur del litoral de Torreblanca y se integra dentro del Parque Natural del Prat. Rodeada de un entorno natural privilegiado, cuenta con un bonito tramo de fina arena con aguas puras y cristalinas; aunque se debe prestar especial atención durante el baño ya que sus fondos son abruptos e irregulares. Es una playa salvaje en un entorno de gran valor paisajístico e incuestionable riqueza medioambiental. Por eso es importante recordar que esta playa es un espacio natural y protegido.

Más información: www.torrenostrá.es

Playa del Prat





Playa Torrenstra



Playa Norte

**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Un verano lleno de energía y diversión en las playas de Castellón



Veraneantes y turistas se suman cada vez más a los cursos gratuitos al aire libre (zumba, yoga, gimnasia, calistenia o taichí, entre otros) que se organizan en las playas de Castellón durante el verano. Cuentan con un completo programa de actividades gratuitas para elegir, que no necesitan de inscripción previa.

La mayoría de los cursos se desarrollan dos días a la semana y son itinerantes, permitiendo a todos los participantes acceder en los diferentes arenales. De esta manera, se trata de una oferta lúdica divertida, que al mismo tiempo ayuda a fomentar hábitos de vida saludable.

Actividades gratuitas y sin inscripción previa

- Sesiones de Aquafuncional: Hasta el 31 de agosto los martes (Serradal) y los jueves (Gurugú) de 9 a 10 horas.
- Calistenia. En el parque de calistenia (junto al Javier Marquina) hasta el 31 de agosto. Los martes y jueves, de 19.30 a 20.30 h.
- Clases de Taichí: hasta el 15 de septiembre de 2024:
 - Playa del Pinar: Lunes de 7.00 a 8.00 h. y viernes de 8.10 a 9.10 h.
 - Playa del Gurugú: Lunes de 8.10 a 09.10 h
- Playa del Serradal: Viernes de 7.00 a 8.00 h
- Sesiones de entrenamiento funcional, gimnasia para todos en la playa del Pinar, los lunes, miércoles y viernes de 9.00 a 10.00 h.
- Sesiones de C.A.P (Cardio-abdominales-piernas) Los martes (Serradal) y jueves (Gurugú) de 20.30 a 21.30 h.
- Yoga: Hasta el 15 de septiembre en la playa del Pinar, los martes

El Patronato de Turismo registra más de 2.000 atenciones en el Street Market de Oporto



En una iniciativa impulsada por la Cámara de Comercio de Castellón y Turisme Comunitat Valenciana, el Patronato de Turismo ha registrado más de 2.000 atenciones al público durante tres días

en el stand del Street Market de Oporto. La concejal de Turismo, Arantxa Miralles, indicó que “el balance ha sido muy positivo ya que hemos dado a conocer el amplio abanico de atractivos que ofrece Castellón desde el punto de vista turístico a un público internacional”.

También se han repartido más de 800 raciones de arroz a modo de degustación, cocinado por cocineros castellonenses. “Nuestra gastronomía es uno de nuestros principales atractivos y, en esta ocasión, la hemos querido dar a conocer a nivel internacional. La respuesta del público ha sido excepcional, superando todas nuestras expectativas”, indicó la edil. Además, gracias a la Cámara, desde el Patronato se han mantenido reuniones personalizadas con un total de 53 agencias de viaje.

Verano en la ciudad



y jueves, de 7.30 a 8.30 h.; y los miércoles, de 21 a 22 h.

- Zumba: Los martes, de 19 a 20 h., en el la playa del Pinar.

- Gimnasia para movilidad reducida: Los martes, miércoles y jueves, en la playa del Pinar, de 10 a 11 h.

Más información

www.castellonturismo.com

Visitas guiadas, música, exposiciones o teatro son algunas de las actividades programadas en la ciudad para disfrutar también del verano. Así, para este mes de agosto, además de las rutas guiadas organizadas por el Museu de la Ciutat de Castelló (Mucc), hay programadas actuaciones de baile, representaciones teatrales y exposiciones.

Exposiciones:

- "Km0" Fachada del Mercado. Hasta el 30 de septiembre.
- "Becas Hábitat" Espacio Cultural del Senador. Hasta el 31 de agosto.
- "Del Polo a Polo. Un viaje a los grandes paraísos naturales con National Geographic" Plaza de Sète del Puerto de Castellón. Hasta el 5 de septiembre.

Bailes Regionales

- 9 agosto. 20:30 h. Meridiano. Nova Escola.
- 23 agosto. 20:30 h. S. Bernardo. Atzavara.

Teatro

- 12 de agosto - 20:30 h. Gpo. S. Agustín y S. Marcos. A.C. Amigos del Teatro. Obra: Balada de los tres inocentes.

Visitas Guiadas organizadas por el Mucc

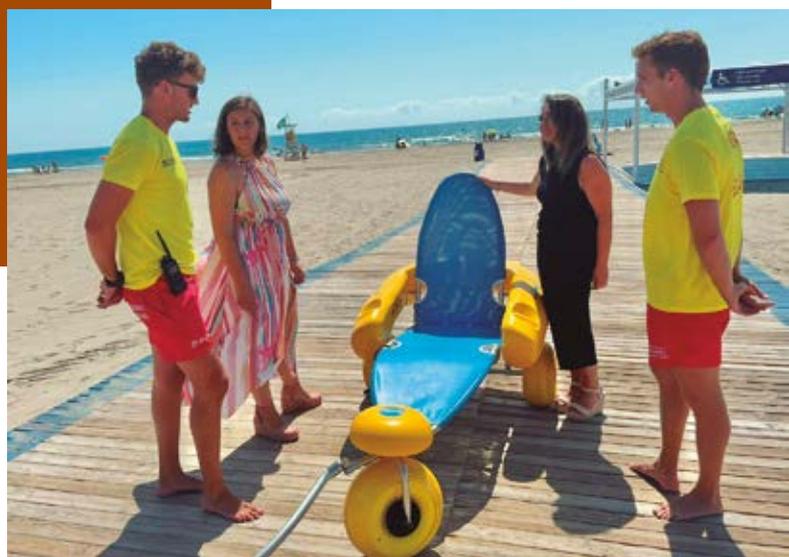
(reserva previa obligatoria)

- **Sábado 3 de agosto** a las 19:00 h Visita guiada Museo de Etnología. Punto de encuentro: Puerta de entrada del Museo de Etnología, situada en calle Cavallers, 25. Horario: 19:00 h Duración: 1 h 30 min aprox. Aforo máximo: 20 personas.
- **Sábado 10 de agosto**, a las 20:00 h Visita guiada a la Villa Romana de Vinamargo. Punto de encuentro: Centro de Interpretación Vinamargo. Horario: 20:00 h. Duración: 1 h 30 min aprox. Aforo máximo: 25 personas.
- **Viernes 23 de agosto**, a las 19:00 h Visita guiada Refugio Antiaéreo. Punto de encuentro: Puerta de entrada al Refugio Antiaéreo en la plaza Tetuán, Castellón. Horario: 19:00h. Duración: 1 h. aprox. Aforo máximo: 20 personas

Tres nuevas sillas anfibia mejoran la accesibilidad de las playas

La concejal de Turismo, Arantxa Miralles, y la concejal de Bienestar Social, Maica Hurtado, asistieron en la playa del Gurugú a la recepción de tres nuevas sillas anfibia que incorpora el Patronato de Turismo de cara a la época estival. Estas sillas especiales, diseñadas para facilitar el desplazamiento por la arena y flotar en el agua, permiten a las personas con movilidad reducida disfrutar del mar de manera segura y cómoda.

Las sillas están disponibles en la playa del Gurugú y se puede solicitar su uso en cualquiera de los tres pun-



tos Tourist Info que están situados en las tres playas de la ciudad. Miralles destacó que "la incorporación de estas sillas es un paso más en nuestro compromiso de lograr un turismo más accesible para todos".

Más de 1.250 kilómetros de senderos, descubren la riqueza natural de la provincia de Castellón

La provincia de Castellón cuenta con más de 1.250 kilómetros de senderos señalizados que permiten descubrir un paisaje variado y rico en diversos ecosistemas mediterráneos. Senderos de Gran Recorrido, PR's, Vías Verdes, la Vía Augusta, el Camino del Cid, Senderos Locales... conforman un amplio recorrido de rutas que permite al visitante acercarse de forma respetuosa a la naturaleza y al rico patrimonio cultural de Castellón. La Vía Verde del Mar que une Benicàssim y Oropesa y muestra todo el esplendor del litoral provincial y el sendero hasta la cascada de río Carbó, en Villahermosa, son solo dos de las muchas rutas que se pueden disfrutar este verano.

Benicàssim- Oropesa. Vía Verde del Mar



Tipo de ruta: lineal.

Salida: El km. 0 de la vía verde del Mar se sitúa en Benicàssim. No obstante, se puede comenzar también por Oropesa.

Llegada: Población de Oropesa. En la calle Tramontana (cerca del Paseo de la Concha).

Longitud: 5,7 km. de vía verde y 5,3 km. de carril bici.

Tiempo aproximado: 1 hora.

Atractivos naturales: Playas de Benicàssim y Oropesa. Litoral rocoso y acantilado (en estado natural) a los pies de la Sierra de Oropesa. Parque Natural Desierto de las Palmas en Benicàssim.

Puntos de interés cultural y arquitectónico:

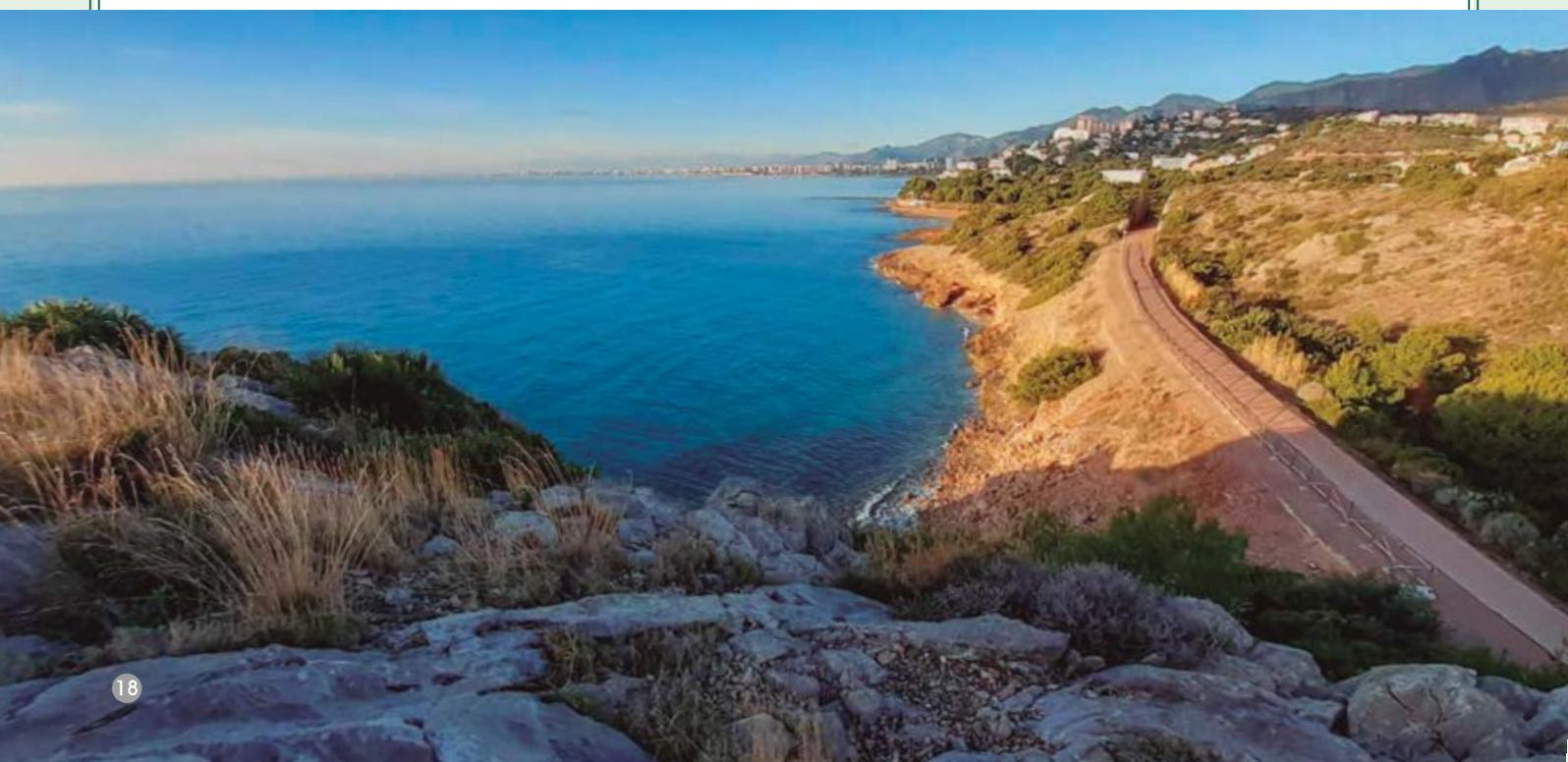
Población de Benicàssim (Casco antiguo, iglesia de Santo Tomás de Villanueva, torre de San Vicente, conjunto de villas palaciegas...) y Oropesa del Mar (Castillo, iglesia de la Virgen de la Paciencia, museos, torre del Rey y torres vigía de la Corda y la Colomera...).

Dificultad técnica: Fácil.

Más información:

ayto.benicassim.es y
oropesadelmarturismo.com

Esta ruta es una verdadera joya en la costa mediterránea. La vía verde del Mar recorre la costa agreste y natural que separa Benicàssim y Oropesa; el resultado de la Sierra de Oropesa vertiéndose al mar. El protagonista es un paisaje donde el antiguo trazado del tren, en su esfuerzo por avanzar en tan difícil orografía, ha dejado su huella a modo de obras titánicas como profundas trincheras, un largo túnel iluminado, puentes metálicos...





Villahermosa del Río. Cascada del río Carbo



Es una preciosa ruta lineal que llega hasta la espectacular cascada del río Carbo. El itinerario transcurre por el río Carbo -con numerosas pozas- y su cauce está rodeado de barrancos rocosos con calizas que dejan deslizar sus aguas y cuya profundidad favorece la humedad del entorno. Durante el trayecto, el senderista pasará por uno de los antiguos molinos, distintos saltos de agua y por diversas pozas, como el Pozo Negro. La diversidad de especies vegetales, animales y su geología, favorecen que el visitante pueda disfrutar en el camino, de la riqueza de la zona.

Tipo de ruta: lineal.

Salida: Villahermosa del Río (Oficina de turismo).

Llegada: cascada río Carbo.

Longitud: unos 13 kilómetros.

Desnivel: 273 m.

Tiempo aproximado: 4 horas y 30 minutos.

Atractivos naturales: El cauce del río Carbo; saltos de agua: pozas, como el Pozo Negro; la cascada del río Carbo.

Puntos de interés cultural y arquitectónico:

La población de Villahermosa del Río, que tiene distintos monumentos artísticos, sobre todo, su iglesia parroquial. En la ruta también se verán algunas masías y un antiguo molino.

Dificultad técnica: media-fácil.

Más información:
villahermosadelrio.es



Víctor J. Maicas
Escritor

Manhattan



En mi anterior artículo, en el que les hablé del barrio neoyorkino del Bronx, les comenté que su barrio colindante, Manhattan, es la antítesis de éste.

Pero lo más curioso de todo es que la precariedad e inseguridad de este barrio neoyorquino sólo dista unos cuantos metros de la riqueza y opulencia de Manhattan, un cambio radical teniendo en cuenta que tan sólo un puente los separa. Dos barrios contiguos, pero dos mundos totalmente diferentes. Cruzar el puente supone algo más que cambiar de barrio o distrito, puesto que en realidad eso significa abandonar una pesadilla para por fin empezar a soñar.

Aquel puente que metafóricamente separa la esperanza de la resignación representa todo aquello que muchos han soñado durante su niñez, un paraíso de opulencia en el que los elegidos realizan sus verdaderos sueños, y no unos sueños frustrados como por regla general se puede observar cada mañana en el Bronx. Manhattan, en

cambio, es el mundo de los triunfadores, el techo del mundo, un lugar desde donde se observa por encima al resto de edificios de los barrios colindantes y a los miles de neones que adornan las magníficas avenidas de esta espectacular y rica ciudad. En este barrio no suelen haber fábricas, pues lo único que se produce a gran escala en él es dinero y glamour. Los agentes de bolsa, vestidos impecablemente por los mejores modistos, comparten las aceras con las actrices y modelos de altos vuelos que, escoltadas en todo momento por sus lujosas limusinas, invaden teatros y boutiques de alta costura.

Y entre todos ellos, aquellos otros triunfadores venidos de cualquier lugar del mundo los cuales pasean sus excelencias dejándose ver por una plebe venida de otros barrios que tan sólo sirve posiblemente para dar un toque de color y vistosidad a Manhattan y para, evidentemente, mantener con vida los engranajes de este deslumbrante y glamoroso rincón del planeta.

El Aeropuerto de Castellón impulsa una campaña para prolongar tres años la ruta de Madrid y conectar con Palma de Mallorca en 2025

La aerolínea adjudicataria deberá garantizar una amplia conectividad en la ruta de Madrid mientras que la línea de Palma operará en verano

La entidad pública Aerocas ha acordado licitar una campaña de posicionamiento que tiene como objetivos posibilitar la continuidad de la ruta Castellón-Madrid durante los tres próximos años y el establecimiento de una nueva conexión estival con Palma de Mallorca a partir de 2025.

Así lo anunció el conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus, quien afirmó que la licitación de esta campaña “constituye una nueva muestra de la apuesta decidida del Consell por potenciar la conectividad de Castellón y la actividad del aeropuerto”.

En este sentido, el conseller destacó la importancia de mante-

ner la conexión con el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, “ya que supone uno de los principales hubs aéreos internacionales, por lo que multiplica las posibilidades de conexión desde y hacia Castellón”.

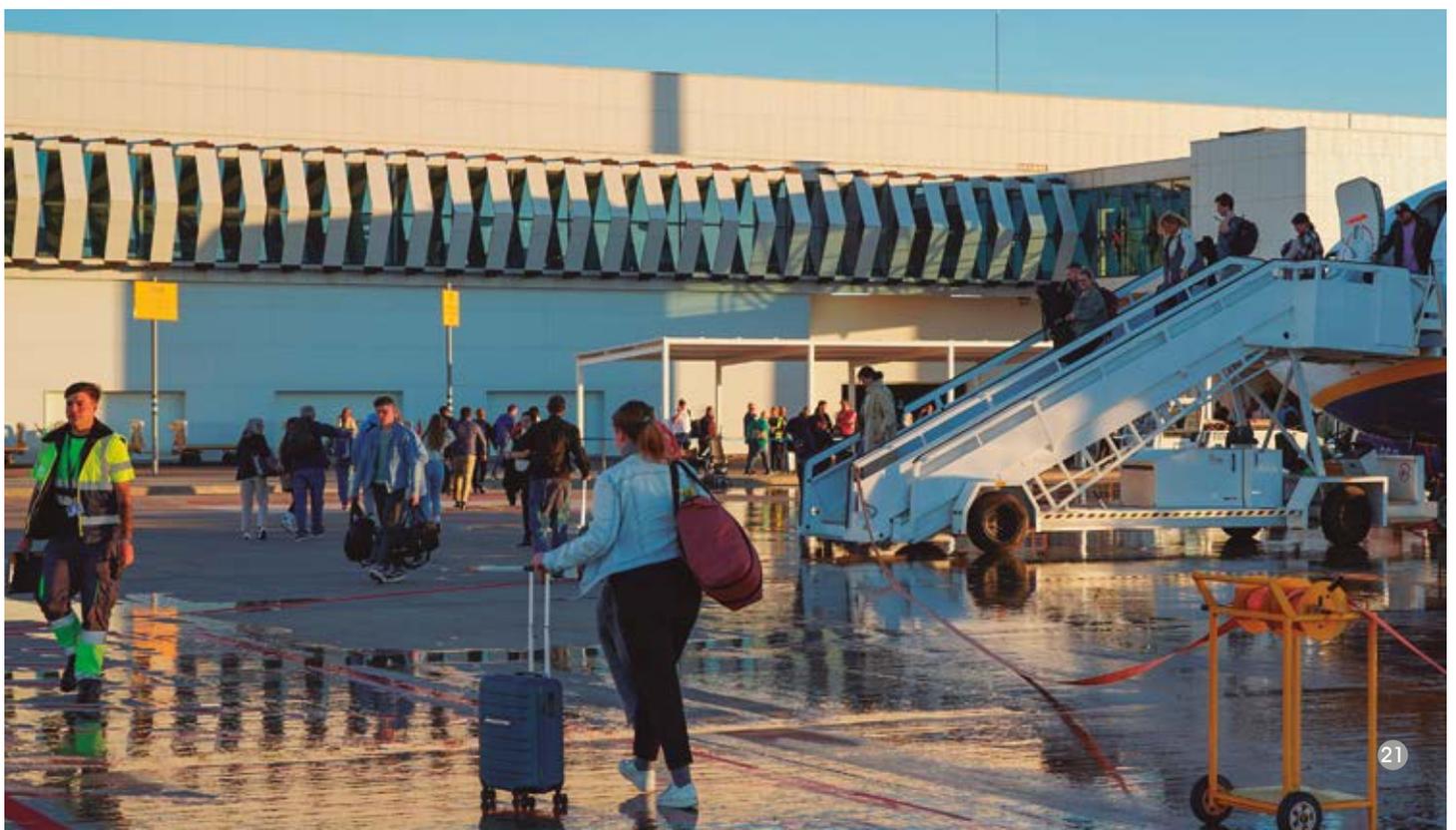
Por una parte, la campaña que va a salir a licitación contempla la programación, promoción y prestación de una conexión, de carácter anual, entre Castellón y Madrid durante un periodo de tres años.

La ruta deberá disponer de, al menos, cuatro frecuencias semanales, dentro de una franja horaria que garantice el máximo de conectividad aérea. Precisamente, uno de los principales elementos que se van a valorar en el proceso son las posibilidades de enlace

con otros destinos internacionales y nacionales que ofrecen las aerolíneas desde el aeropuerto de Madrid.

Por otra parte, el contrato incluye el establecimiento, a partir de 2025, de una ruta de carácter estival entre el aeropuerto de Castellón y el de Palma de Mallorca. Esta conexión deberá operar un mínimo de siete semanas con, al menos, dos frecuencias semanales.

En la línea de las anteriores campañas de posicionamiento impulsadas por Aerocas, la compañía adjudicataria deberá realizar una campaña de promoción del aeropuerto de Castellón y de las rutas objeto de la licitación.



El Patronato de Turismo aprueba la concesión de 1 millón de euros para la promoción turística



El Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Castellón aprobó la concesión de subvenciones para la promoción turística que asciende a más de 1 millón de euros. Así se acordó por unanimidad hasta seis concesiones de subvenciones destinadas a “reforzar la promoción y la desestacionalización del turismo en el conjunto de la provincia”, según el vicepresidente de la Diputación, Andrés Martínez, quien ha insistido diciendo que “el turismo es una pieza funda-

mental y actividad económica vital para nuestra provincia”.

Entre las subvenciones aprobadas, destaca la contratación de informadores turísticos (400.000 euros); la producción de material promocional on-line y off-line (80.000 euros) y a la organización de eventos gastronómicos (90.000 euros). La Comisión Permanente del Patronato también aprobó la concesión de subvenciones a mancomunidades para la creación y difusión de actuaciones o recursos turísticos.

Gran éxito de la XXVII edición del Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola



La Diputación Provincial de Castellón celebró el “éxito e impacto mediático” de la XXVII edición del Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola que, ha contado con alrededor de 2.000 espectadores y un 92% de ocupación. “El Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola se ha posicionado como el máximo precursor del turismo cultural”. Así lo destacó el diputado de Cultura de la institución provincial, Alejandro Clausell, después de bajar el telón a esta nueva edición.

La Diputación refuerza su apoyo al 55 Sexenni de Morella



La Diputación Provincial de Castellón refuerza su apoyo al 55 Sexenni de Morella para que sea declarado Acontecimiento de Excepcional Interés Público. Así, se solicita al Gobierno Central incluir a Morella dentro del programa de incentivos fiscales que permitan ayudar a sufragar los múltiples gastos que principalmente los vecinos y empresas de Morella asumen como propios para engalanar las calles y organizar la fiesta. El Sexenni de Morella tendrá lugar entre el 17 y el 27 de agosto

Feria Temprana de Montán

La presidenta de la Diputación Provincial de Castellón, Marta Barrachina, pone en valor el oleoturismo como atractivo en el medio rural con su apoyo a la Feria Temprana en Montán. “En su tercera edición ya se está consolidando dentro de las ferias gastronómicas que ponen en valor los productos que nacen en nuestra tierra”, dijo la presidenta.



Turismo gastronómico:

ingrediente clave en el desarrollo sostenible del territorio

La vigésimo séptima edición del congreso se celebrará en la Universitat Jaume I el 2 y 3 de octubre de 2024

El Congreso Internacional de Turismo Universidad - Empresa se celebrará los días 2 y 3 de octubre de 2024 en la Universitat Jaume I, una cita referente para los profesionales del sector, académicos, estudiantes y empresas de la industria turística que este año llega a su vigésimo séptima edición.

En la edición 2023, más de 150 congresistas de distintas nacionalidades debatieron en Castellón sobre las últimas tendencias en el turismo de experiencias y este año, el Comité Organizador, dirigido por el profesor e investigador de la UJI, Rafael Lapiedra, propone analizar la importancia del turismo gastronómico como un ingrediente esencial en el desarrollo sostenible de un territorio orientado hacia la actividad turística.

Explorar nuevos lugares mientras se disfruta de la comida se conoce como turismo gastronómico. Las opciones son variadas, todas dirigidas a satisfacer el paladar con sabores únicos y sumergirse en la gastronomía local de diferentes destinos. Cada vez más turistas eligen su destino basándose en su oferta culinaria, un aspecto crucial reconocido por la Organización Mundial del Turismo (OMT). De hecho, una parte significativa del presupuesto en un viaje se destina a la alimentación.

Este tipo de turismo no se limita solo a comer, sino que busca experiencias culinarias desde la producción hasta el plato. Se trata de ofrecer a los visitantes más que solo alojamiento y transporte, brindándoles una experiencia que les permita sumergirse en la cultura y el estilo de vida local.

España destaca en este ámbito, siendo la gastronomía un motor importante de su economía y un distintivo de la Marca España reconocido tanto a nivel nacional como internacional. La gastronomía española goza de gran prestigio fuera de sus fronteras, lo que coloca al país en una posición privilegiada en el turismo gastronómico.

Durante este congreso se realizará un viaje a través de los sabores del mundo y se explorará la intersección entre la gestión, la cultura, la gastronomía y el turismo, descubriendo cómo la comida puede ser una ventana a la identidad de un territorio y una puerta a experiencias inolvidables.



Inauguración de la edición 2023 del Congreso



Conferencia durante la edición 2022



Visita cultural de la edición 2018

Sigue abierto el plazo para realizar la inscripción y quienes deseen presentar una comunicación pueden hacerlo hasta el próximo 2 de septiembre. Los trabajos que se presenten versarán sobre temas como la planificación y gestión del turismo gastronómico en el territorio, la identidad culinaria del destino, los agentes participantes en la cadena de valor del turismo gastronómico, formación y profesionalización del turismo gastronómico y análisis de la imagen y posicionamiento gastronómico del destino, entre otros.

La Fundación Universitat Jaume I-Empresa (FUE-UJI) es la entidad encargada de la organización de este encuentro, que cuenta con el patrocinio del Patronato Provincial de Turismo de Castellón y la colaboración de la Generalitat Valenciana, a través de la Agència Valenciana de Turisme.

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 - Tlf.: 680 58 13 12

