

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 162 - Noviembre 2024 - 2€

Gamba roja

la joya del Mediterráneo





AR Benjamín (Artana)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Castellón acoge la final de la XI Copa de Jerez	6	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de Castelló: Nueces (Viver)	7	Turismo activo	18
Producto gourmet: La calabaza	8	Rutas turísticas	19
Producto de la Comunitat Valenciana: Gamba roja	9	Literatura y viaje: Düsseldorf (Alemania)	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeropuerto de Castelló	21
Tienda el Pilar: Jamón ibérico Eduardo Hernández	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

Escapadas de fin de semana

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Cuando se acerca el fin de semana, toca preguntarse dónde podemos pasar el fin de semana sin salir de Castellón.

Nuestra provincia es una de las más variopintas para disfrutar de un fin de semana; contamos con un interior rico en patrimonio cultural, paisajístico y gastronómico. Casas rurales, restaurantes y miles de kilómetros para hacer senderismo o cicloturismo.

Y por supuesto la costa, con atractivas ofertas y playas solitarias que invitan al paseo, bajo un clima que muchos desearían para ellos.

Disfrutemos Castellón.

La Vermutería de Atalaya

VERMUDA

Alcossebre

Calle San Benet • Telf.: 931 440 652

En una esquina entre la Calle San Benet y la plaza de La Constitución de Alcossebre, se encuentra Vermuda, un antigua vermutería que ha abierto recientemente sus puertas de la mano de Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci, los propietarios de Atalaya, restaurante con estrella Michelin y un Sol Repsol.

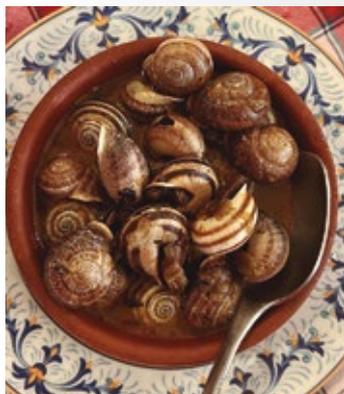
En el restaurante Vermuda, Alejandra y Emanuel han creado diferentes ambientes, pensados para distintos públicos, donde destaca la zona de barriles y taburetes, ideal para el momento del aperitivo y vermú; una barra bastante grande para copear y picar algo y también una zona de comedor para quedarse a comer o cenar con varias mesas.

Los productores de la zona cobran también un protagonismo especial en la oferta gastronómica de Vermuda. Así, entre algunos platos está una alcachofa de Benicarló confitada en aceite de Varona la Vella, queso Tot de Poble, sobrasada Porcellet y trufa Fruits de la Terra. Para beber, han apostado por una gran variedad de vermús, cerveza y buen vino, con 60 referencias donde elegir.

¡Un lugar por descubrir con la garantía de máxima calidad de Atalaya!



Mesón del Cordero - Restaurante Rústico



Con más de 50 años de historia, el Mesón del Cordero es un restaurante de estilo rústico y ambiente familiar que ha sabido conservar su herencia culinaria. Especializados en la preparación de cordero al horno siguiendo una receta original desde 1971, también cuentan con una completa oferta gastronómica de sabor tradicional, que permite al comensal disfrutar de una comida clásica en un ambiente campestre. De hecho, se encuentra ubicado en un entorno natural extraordinario.

Se sienten orgullosos de sus orígenes y por eso su plato estrella es el cordero, asado lentamente al horno de leña. “La técnica es sencilla e inmejorable y ha pasado su secreto de generación en generación desde 1971”, aseguran desde el restaurante.

El Mesón del Cordero dispone de terrazas y espacios exteriores para las reuniones en familia, y un interior rústico y acogedor con mesas amplias. Un rincón escondido para disfrutar de la tranquilidad en las comidas en un ambiente relajado y cuidado.

Restaurante Sanabria

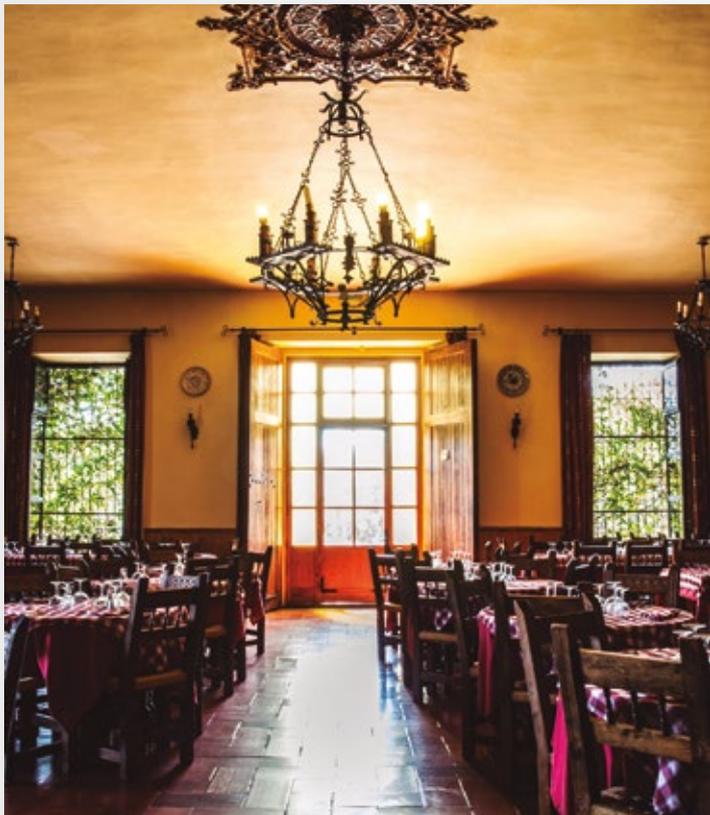
Almassora

San Fernando, 83
Telfo: 623 11 52 69



Borriol

Ctra Alcora (CV16, km 15,2)
Telf: 964259352 / 964 25 93 52



Carne, jamón y brasa. Estas son las especialidades del restaurante Sanabria, en Almasora, un referente de la buena cocina en la provincia de Castellón desde hace 40 años. Entre semana, se sirve un excelente menú y en fin de semana, los entrecots, solomillos y pescados, es lo más demandado. Comer bien y con un servicio profesional está asegurado en Sanabria. Sabrosas tapas, platos de carne de primera calidad, pescados, guisos caseros, jamones y quesos con denominación de origen, acompañados por una cuidada bodega, es la mejor carta de presentación de este restaurante, con acogedores salones donde disfrutar de una excelente oferta culinaria.



www.congeladosdil.com

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



Castellón acoge la final de la XI Copa de Jerez

Paco González Yuste



Exposición del menú ganador al jurado de Copa Jerez

El campus de Gasma (Universidad de Gastronomía y Cocina) acogió el pasado 15 de octubre la final nacional de la XI Copa Jerez, el mayor encuentro gastronómico internacional con los vinos de Jerez y Manzanilla. El prestigioso concurso de armonías gastronómicas, organizado cada dos años por Fedejerez, y el Consejo Regulador de las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, se celebró en Castellón. Por primera vez, este evento se realiza fuera de Madrid.

Se escogieron para la final cuatro equipos de chef y sumiller procedentes de restaurantes muy reconocidos. Los cuatro finalistas son:

- **BonAmb** (Comunidad Valenciana, 2 estrellas Michelin). El equipo está compuesto por el chef Stephen García y el sumiller Enrique García. El restaurante ya participó en la final internacional de la edición de 2019.

- **El Asador de Abel** (Asturias). El chef Nacho García y el sumiller Juan Luis García, son unos apasionados de los productos autóctonos y los Vinos de Jerez, fusionan estos vinos complejos para realzar los sabores de su cocina.

- **El Ermitaño** (Castilla y León, 1 estrella Michelin). El tándem compuesto por el cocinero José Luis Santos y el sumiller Marcelino Calvo. El menú está inspirado en la figura del capataz de la bodega.

- **Poncio by WM** (Madrid). Equipo formado por el chef Willy Moya y el sumiller Juan Antonio Suances. En esta edición presentan armonías que brillan por su combinación de tradición y vanguardia.

Tras una intensa jornada marcada por el extraordinario espectáculo de cocina en vivo, en el marco incomparable de la histórica Villa Dolores, los asistentes pudieron disfrutar de las diferentes y excelentes propuestas.

El jurado estuvo compuesto por César Saldaña, Presidente del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla; Eva Pizarro, Sumiller de Fierro (una estrella Michelin) y profesora de GASMA; José Antonio Navarrete, Sumiller de Quique Dacosta (tres estrellas) y Juan Manuel Bellver, periodista. Decidió que el equipo ganador era el del restaurante Poncio by WM de Madrid que propuso al jurado; como entrante, Ajo blanco, Ventresca

de atún madurada, uvas fermentadas y botarga, armonizado con Fino del Puerto Almacenista de Bodegas Lustau.

El plato principal, Manitas Wellington rellenas de carrillada ibérica al oloroso y foie ahumado y puré de chirivía, maridadas con Palo Cortado Dos Cortados de Bodegas Williams & Humbert.

Para cerrar su propuesta han presentado como postre, Cremoso de praliné de avellana con bizcocho de PX y confitura de naranja amarga, maridado con Cream La Bota 79 de Equipo Navazos.

El premio para el equipo ganador, compuesto por Willy Moya y Juan Antonio Suances, consistirá en representar a España en la Final Internacional de la XI Copa Jerez, a celebrar los días 2 y 3 de junio de 2025. Allí competirán con otros 7 equipos de chef y sumiller procedentes de Alemania, Bélgica, Dinamarca, Estados Unidos, México, Países Bajos y Reino Unido.

Destacar la excelente organización del evento y la calidad de los equipos participantes.



Nueces de la tierra de Viver

La nuez es conocida y consumida desde tiempos prehistóricos, pero no se ha definido su origen con exactitud. Se cree que Persia (Irán) y el Cáucaso es su tierra natal. Los griegos la llamaban kara (cabeza) por su parecido con el cerebro humano. Los romanos la consideraban el alimento de los dioses, mientras que todos los antiguos coincidían en asociar las nueces con salud y buena memoria. De hecho, el gusto por este fruto seco ha perdurado hasta nuestros días.

La cooperativa de Viver cuenta, entre su variado catálogo de productos, con nueces de excelente calidad, procedentes de “variedades internacionales que se han adaptado específicamente a nuestras condiciones climáticas y de suelo lo que les aporta unas características organolépticas únicas”. Estas nueces se presentan bajo la marca Nueces de la Tierra, tanto en cáscara como en grano. La cooperativa dispone de cultivos propios de nogal y las principales variedades que se obtienen son la Chandler y la Serr. La recolección se hace de manera manual entre finales de septiembre y octubre.

Cabe destacar que en la cooperativa de Viver están en constante evolución. De hecho, su origen fue el aceite, pero hoy en día cultivan también frutos secos, frutas, hortalizas y viña.

Más información: www.cooperativaviver.es



La calabaza

Si hay una hortaliza que se identifica con el otoño es, sin duda, la calabaza. Y España es uno de los principales productores, sobre todo, en la zona del Levante, especialmente en Valencia y Murcia, también en Almería y en Castilla La Mancha. Además, en la actualidad se considera uno de los ingredientes gastronómicos más versátiles.

Esta hortaliza es el perfecto acompañante para casi todo. Además de convertirla en crema, que tanto éxito tiene en la época invernal, la calabaza se puede freír y hornear. De hecho, la calabaza troceada y preparada al horno está riquísima. Puede servir igual para un arroz, convertirse en relleno de croquetas, lasaña y canelones vegetales como prepararla a la brasa. Tiene un sinfín de posibilidades.

Su sabor es, sobre todo, dulzón, aunque puede ser más neutro dependiendo del momento de maduración.

De la calabaza también se aprovechan hasta las pipas, que pueden servir de acompañamiento en ensaladas o disfrutar como aperitivo. Para ello, antes hay que calentarlas en una sartén sin aceite o en el horno a baja temperatura, y después espolvorear algo de sal.

Aunque existen variedades de verano, las más utilizadas en la cocina son las conocidas como variedades de invierno, con una menor proporción de agua en su carne y una corteza más dura. Entre ellas están la violín o *Butternut*, con forma de recipiente; la de cidra –con una piel exterior verde–; la calabaza *cucurbita maximala*; *potimarron* (también conocida como *Kokaido*) o la calabaza confitera, que es la se utiliza para hacer cabello de ángel.

Por sus posibilidades culinarias y la gran variedad existente, hay calabazas para todos los gustos, incluso, para los paladares más exigentes.



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



Gamba roja, la joya del Mediterráneo

Gamba roja del Mediterráneo también conocida como alistado o rayada

La Gamba roja, la aristocracia del Mediterráneo, la podemos encontrar en diferentes lonjas, pero si es de Denia, se convierte en la Reina del Mare Nostrum. Esta joya marina de la turística población de Denia se diferencia fundamentalmente del resto. Calpe, Mazarrón, Aguilas, la Garrucha, Ametlla del Mar, Tarragona y Palamós, son de la misma especie, pero tiene algunos contrastes debido a su hábitat, alimentación y selección después de ser capturadas.

En mi modesta opinión las diferencias prácticamente no son apreciables salvo por gourmets muy entrenados y radican principalmente en la rigurosa y cuidada selección por tamaños y roturas, además de una buena promoción y comercialización de uno de los mejores mariscos. Tendremos en cuenta que depende donde las degustemos, puesto que la técnica de preparación sí que puede ser fundamental para que el resultado final sea el más adecuado.

Es un marisco mediterráneo que también se encuentra en el Atlántico. Hábitat en fondos blandos, fangosos y en menor medida rocosos, a profundidades entre los 150 y los 1.500 metros.

La gamba roja de Denia se pesca en caladeros muy delimitados que se encuentran entre el cabo de San Antonio e Ibiza. En una fosa, allí podemos encontrar la máxima concentración de Gamba de Denia. Frecuentemente se encuentra a 600 metros de profundidad.

A esa profundidad prácticamente no llegan los rayos del sol, las Gambas se alimentan de algas. Debido a que estos vegetales marinos no pueden realizar la fotosíntesis son mejores que las que se encuentra a menor profundidad y además, en esos fondos, prácticamente no hay predadores lo cual hace que las gambas vivan tranquilas y puedan lograr un buen acumulo de grasa.



La gamba roja ofrece muchas peculiaridades desde el punto de vista anatómico que la hacen fácilmente reconocible, una pigmentación roja diferente a la gamba blanca o la común, tiene una cabeza grande, es la parte más sabrosa.

Es un alimento muy nutritivo con aroma intenso a mar, un concentrado de yodo, sal y de textura exquisita. A la hora de su degustación, las cocinaremos de forma sencilla. Plancha, hervida o a la sal, son las preparaciones más recomendables sin añadir ninguna salsa o guarnición que enmascaren sus grandes cualidades gastronómicas de este selecto marisco.

Se pueden adquirir con garantías en los mercados municipales donde se puedan comprar frescas, recién llegadas de lonjas cercanas. El tamaño es lo que marca el precio. Cuanto más grande más se cotiza y es muy importante que no presente ninguna rotura, sobre todo en la parte de la cabeza para que al cocinarla no pierdan jugos, salvo que las utilizemos para arroces o *fideuàs* donde cede sabor al caldo.

Si las pelamos y descabezamos para cocinar estos restos son ideales para reforzar caldos de pescado.

Resumiendo, debido a lo difícil que resulta su captura, escasez y su prohibitivo precio la gamba roja es un producto singular, exclusivo y codiciado.

Templos donde se venera a la reina del Mediterráneo;

Quique da Costa, Farrallo, Pegoli, Aitana, Peix i Brases (Denia). El Rodat (Javea). Nou Manolin y Piripi (Alicante). Avenida (Gata de Gorgos). El Poblet y El Canyar (Valencia). Nou Bar (Vinaroz). Casa Jaime (Peñíscola). Tasca de Ricardo (Burriana). Tasca del Puerto y Pairal (Castellón).

Gambas Rojas Cocidas

Preparación de Gamba Roja de Denia. Se realiza utilizando agua de mar para su cocción. La sal del agua de mar hace que la gamba mantenga sus jugos íntegros. Para una gamba grande se recomienda dos minutos de cocción al menos a 80 grados aproximadamente.

El agua de mar hay que dejarla hervir a

fuego vivo y cuando hierva llegue introducir las Gambas y mantener 2 minutos (dependiendo de su tamaño) hirviendo. Sacarlas con cuidado para que no se rompan. Posteriormente se sumergen en agua de mar helada. Sacar, escurrir bien y servir las entre 12 y 16 grados de temperatura



BARRAT MASSON

Champagne Barrat Masson es una joven bodega que inicia su andadura en el año 2011. La pareja formada por **Aurelie Masson** (enóloga) y **Löic Barrat** (viticultor) deciden salirse de la cooperativa local donde ella trabajaba y él vendía toda su uva, para comenzar una nueva aventura y cumplir su sueño de elaborar algún día champagnes de la máxima calidad posible.

Actualmente elaboran unas 15.000 botellas y la producción máxima que se plantean realizar es de 30.000 botellas. El resto de su producción de uva lo venden a grandes maisons.

Rehabilitaron una antigua granja familiar, en **Villenauxe-la-Grande**, donde actualmente elaboran sus champagnes. Eligieron una prensa tradicional Coquard, elaboran cada parcela por separado y utilizan para la fermentación y crianza tanto depósitos de acero inoxidable como barricas usadas de diferentes tamaños. Sus vinos permanecen 9 meses en contacto con sus lías, antes del embotellado.

Su viñedo abarca un total de 7 h. ubicadas en los pueblos de Villenauxe-la-Grande y Bethon, en la frontera entre Aube y el Marne, en el límite de la región de Champagne, al sur de la Cote de Sezanne. 90 % Chardonnay y 10 % Pinot Noir.

En 2005 Löic se hace cargo de la explotación familiar y desde ese momento sus viñedos no vuelven a tratarse con herbicidas ni abonos químicos, comienza a aplicar una viticultura respetuosa con la naturaleza, que se consolida con su conversión en orgánico certificado en 2009.

Sus suelos son básicamente **calcáreos** (craie-tiza) y arcillosos.

La filosofía de elaboración de Aurelie es ser lo menos intervencionista posible, que el vino se exprese en cada momento. No provocan la fermentación maloláctica. Utilizan cantidades mínimas de azufre y no clarifican ni filtran sus vinos. Como curiosidad, todos sus champagnes se degüellan manualmente "a la Volee".

Se trata de un ensamblaje de 50% Chardonnay y 50% Pinot Noir del que apenas se elaboran 3.000 botellas, que surge de suelos arcillo-calcáreos, fermentado y criando con levaduras tanto en depósitos de inox (60%) como en barricas viejas (40%), con crianza posterior de 30 meses en botella. Un champagne muy disfrutable a un precio muy accesible que combina la frutuosidad de la Pinot y la frescura de la Chardonnay.





Quesos ALMASSORA

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

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



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

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



El auténtico sabor del jamón ibérico en Tienda El Pilar



En Tienda El Pilar sabemos que un buen jamón ibérico es sinónimo de tradición, dedicación y un proceso de curación perfecto. Por eso, te ofrecemos lo mejor de lo mejor: el jamón ibérico de cebo de bellota Eduardo Hernández, una auténtica joya gastronómica que deleitará a los paladares más exigentes.

Este jamón destaca por su intenso sabor y su textura suave, resultado de un proceso de curación artesanal que respeta los tiempos y garantiza la máxima calidad. Los cerdos de raza ibérica, alimentados a base de bellota durante la montanera, aportan esa grasa infiltrada que se funde en boca y proporciona una experiencia única.

Este producto no solo es un símbolo de la gastronomía española, sino que también es perfecto para cualquier ocasión especial. Si quieres disfrutar del auténtico jamón ibérico, no dudes en visitarnos.

Características del jamón ibérico Eduardo Hernández:

- Curación lenta y natural en secaderos tradicionales.
- Alimentación de los cerdos con bellotas, que le confiere su inconfundible sabor.
- Textura jugosa y equilibrada gracias a la infiltración de grasa.

AR Benjamín

Artana *Calle de la Constitución, 46. Artana*

Tel 660 55 84 08



La población de Artana es una de las puertas de acceso al parque natural de la Sierra de Espadán, el gran macizo montañoso entre las comarcas del Alto Mijares, Palancia y la Plana Baixa que alberga impresionantes barrancos y frondosos bosques de alcornoques, únicos en nuestra geografía. En medio de este privilegiado entorno, el Alojamiento Rural Benjamín puede ser un buen punto de partida para descubrir todos estos tesoros naturales. Se trata de una antigua casa recientemente restaurada que cuenta con cuatro dormitorios y cuatro baños, salón, comedor y cocina totalmente equipada. Con una decoración rústica y tradicional, han conseguido crear en este alojamiento un ambiente acogedor y muy familiar. Sin duda, todo un lujo para disfrutar de la Sierra Espadán y sus numerosas rutas senderistas y actividades.

Casa L'Amborget

Sant Jordi *Calle San Vicente, 10. Sant Jordi*

Tel: 647 51 50 82

Entre antiguas fachadas de piedra, escudos familiares en piedra en seco y casas señoriales se encuentra el alojamiento rural L'Amborge, en el centro de la población de Sant Jordi, con capacidad hasta para cuatro personas. Ideal para familias o pequeños grupos.

La casa cuenta con dos habitaciones, una con cama de matrimonio y otra con dos camas individuales, perfectas para asegurar el descanso de todos los huéspedes. Las estancias comunes incluyen una cocina totalmente equipada, un comedor espacioso y un salón cálido con chimenea de leña, ideal para relajarse en los días fríos. Además, dispone de un baño completo. La terraza interior es un lugar encantador para disfrutar de momentos al aire libre en total privacidad.



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

Benestar social, la nostra prioritat



Navajas, sus fuentes y villas señoriales



Navajas es un precioso pueblo de la comarca del Alto Palancia donde destacan diferentes rutas de senderismo, con el agua como protagonista, y un gran patrimonio arquitectónico de bellas villas señoriales. De hecho, un paseo por la zona alta de la localidad nos lleva casas y palacetes nos trasladan a otra época. Y es que Navajas fue pionera del turismo de interior.

Su pequeño núcleo urbano se abre a través de un trazado morisco y de majestuosas villas del siglo XVIII, además de otros edificios y monumentos que merece la pena visitar. La privilegiada situación de Navajas y su buen clima han favorecido que desde el siglo XVIII el turismo valenciano eligiera esta villa como lugar de veraneo permanente. De ahí su amplia zona residencial, con majestuosas villas o casas señoriales de cuidados jardines.

Estas casas se caracterizan por sus fachadas de colores, sus balcones de hierro, sus torreones y sus

jardines, conocidos también como huertos. Cabe destacar que, para conmemorar su pasado de villa termal, el “Grupo de Lectura de Navajas” organiza cada año una jornada para dar a conocer esta parte de la cultura y la historia de Navajas, vinculada a la “*belle époque*”.

En una visita panorámica de la ciudad de Navajas se pueden destacar también como importantes enclaves la Iglesia Parroquial (S. XVIII), la Casona del Ayuntamiento (S. XVIII), la Ermita y el Monasterio de la Esperanza, la Torre Circular Árabe (S. XI) y el Olmo, plantado en 1636.

Desde el siglo XVIII, las aguas de las numerosas y variadas fuentes han sido y continúan siendo un factor primordial en el desarrollo turístico del municipio, motivado en gran medida por las propiedades mine-romedicinales de muchas de ellas, especialmente estimadas para aplicaciones terapéuticas y curación de ciertas enfermedades.



La fama de las fuentes de Navajas se extiende, fundamentalmente, por las mencionadas cualidades de sus aguas; sin embargo, no se pueden obviar sus bellas estampas ni los paseos, sendas y caminos de acceso a las mismas, pudiendo contemplar una exuberante vegetación.

Así, destacan el Mirador del Paraíso, lugar especialmente habilitado para visitas turísticas en la zona conocida como cascada del Brazal (cascada de la Novia) de 60 m de altura; el manantial de la Esperanza, que abastece a la población de agua para el consumo y el riego; Altomira, desde donde se divisa la sierra de Espadán, Calderona y el Valle del Palancia.

También son relevantes las fuentes que nacen a lo largo del término; del Curso, de Mosén Miguel, de la Bañola, de la Gilda, de la Peña, de San Rafael, del Cañar, del Lugar, de la Virgen de la Luz, del Baño y de los Trece Caños, el pantano del Regajo y la Cueva del Reloj.



**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Castellón cierra una exitosa temporada con 11.872 usuarios atendidos en las oficinas turísticas

Castellón cerró una exitosa temporada turística de verano con un total de 11.872 usuarios atendidos en los diferentes puntos de información, según destacó la concejal de Turismo, Arantxa Miralles, en el marco de la sesión ordinaria del Consejo Rector del Patronato de Turismo celebrada en octubre. “Estos datos reflejan una clara consolidación de Castellón como destino turístico, con una significativa preponderancia del turismo nacional que representa más del 78% del total de visitantes”, explicó.

Entre los turistas nacionales, los visitantes de la provincia han sido los principales protagonistas, alcanzando la cifra de 3.944 usuarios atendidos. Miralles dijo que “estas estadísticas subrayan el atractivo de la oferta turística para visitantes de la provincia, quienes optan por conocer nuestra ciudad y participar en las actividades de ocio durante los meses estivales”.

Además de los locales, el resto de turistas nacionales provienen principalmente de la Comunidad de Madrid, con 913 visitantes, y la Comunitat Valenciana, con 618. “Este flujo de turistas subraya el vínculo



consolidado con el turismo regional y nacional, fortaleciendo la posición de la ciudad como destino referente dentro del territorio español”, indicó la edil.

En cuanto al turismo internacional, las oficinas Tourist Info registraron atenciones a 2.561 visitantes extranjeros, destacando especialmente la presencia de turistas franceses, con 965 usuarios. En este sentido,

Las gaiatas ganadoras del X Concurso de Gaiatas de Mano ya lucen en el Ayuntamiento y oficinas de turismo de la ciudad

La Gaiata 5, Hort dels Corders, ya luce en el hall del Ayuntamiento de Castelló tras haber sido la ganadora del X Concurso de Gaiatas Portátiles Individuales, también conocido como Gaiatas de Mano, organizado por el Patronato Municipal de Fiestas. Este año, como novedad, se incorpora un pequeño panel informativo junto a la Gaiata de mano con un código QR que enlaza con un vídeo explicativo de la construcción de los monumentos.



La Gaiata Hort dels Corders, en el hall del Ayuntamiento de Castelló (primer premio)



Gaiata de mano en la Tourist Info de Casa Abadía (segundo premio)

la edil indicó que “Francia se consolida como uno de los mercados internacionales más importantes para el destino”.

Le siguen en relevancia los turistas provenientes de Italia (204 atenciones) y Alemania (199 atenciones), demostrando un interés sostenido por parte de estos mercados europeos. La edil explicó que “estos datos consolidan la presencia de la ciudad en el escenario turístico internacional y evidencian el atractivo de su oferta cultural, patrimonial y gastronómica en la que hemos trabajado intensamente”.

Miralles también ha destacado que la temporada de verano es solo una parte de una estrategia turística más amplia, orientada a consolidar la ciudad como un destino que ofrece experiencias de calidad a lo largo de todo el año. “Estamos trabajando para que nuestro destino no solo sea atractivo en los meses de verano, sino que también podamos ofrecer una oferta diversificada y de calidad en todas las estaciones”, ha añadido.

Por otra parte, en el marco del Consejo Rector, Miralles también anunció una de las que implementará el Patronato este curso: la reactivación de la Asamblea de Turismo, que no se había convocado en los últimos ocho años. Este órgano se celebrará anualmente, buscará reunir a los principales actores del turismo local para compartir experiencias, evaluar los avances y plantear estrategias.

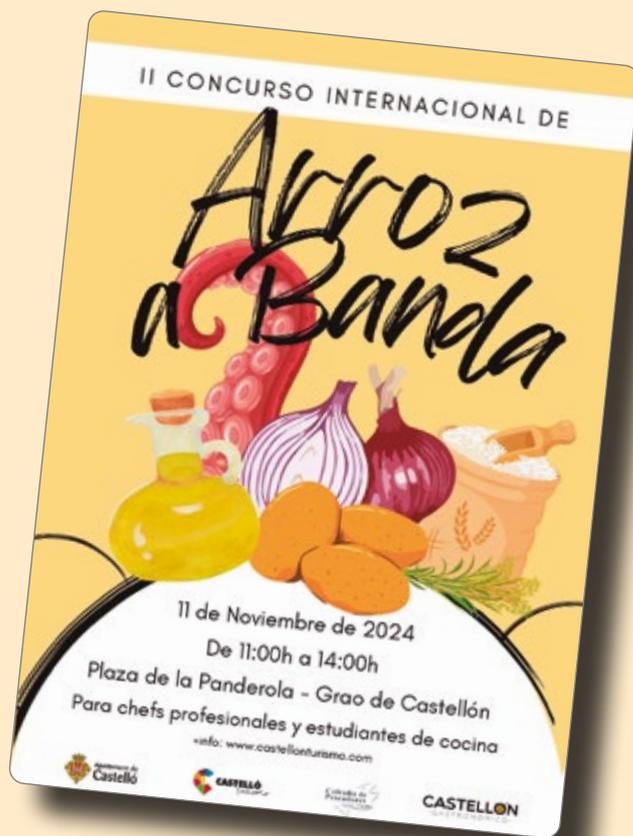
Por otra parte, cabe destacar que la Gaiata 15 'Sequiol', que obtuvo el segundo reconocimiento en el concurso de gaiatas, puede visitarse en la oficina de turismo de la Casa Abadía; mientras que la Gaiata 7 'Cor de la Ciutat' ha sido instalada en la oficina de Tourist Info de la estación de Renfe.

Esta iniciativa ayuda a impulsar la promoción turística de las fiestas.



Gaiata mano 7 Cor de la Ciutat
Tourist Info Renfe (tercer premio)

II Concurso Internacional de Arroz a Banda



El Patronato Municipal de Turismo ha convocado la II edición del Concurso Internacional del Arroz a Banda, con el objetivo de “promocionar la ciudad y poner en valor, uno de los platos más típicos de su gastronomía”. El concurso tendrá lugar el 11 de noviembre, de 11 a 14 horas, en la plaza La Panderola (Grao de Castellón) y está dirigido tanto a cocineros profesionales como a estudiantes. Los participantes deberán realizar un arroz a banda de diez raciones, con los siguientes ingredientes: Arroz pulpo roquero, morralla, patata, cebolla, chipirón/sepia, ajos, pimentón, colorante, aceite, sal y agua.

El jurado estará compuesto por ocho miembros, entre los que habrá chefs profesionales, así como personal cualificado dentro del mundo de la hostelería, que se encargará de valorar aspectos como: la cocción del arroz, el sabor, la presentación, el color y que la receta sea del “Arroz a Banda de Castellón”.

El concurso repartirá tres premios, acreditados con trofeo y diploma, además de una remuneración económica. El ganador recibirá 1.000 euros; el segundo galardonado, 500 euros; y el tercero, 300.

Dentro del mismo concurso se ha establecido una modalidad para estudiantes. Así, se reservarán seis plazas del concurso para estudiantes de hostelería que quieran participar, con las mismas condiciones que el resto de participantes, pero con otros premios.

Más información www.castellonturismo.com



La Roca del Molí,

fusión entre naturaleza, historia y deporte

Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico de Nucs
Técnico Guía en el Medio Natural



En las inmediaciones del pantano de l'Alcora se encuentra el enclave natural de la Roca del Molí, una formación de caliza blanca que con más de 50 metros de altura se alza imponente a los pies del río Lucena. Adyacente a este roquedo se encuentra el molino harinero del Conde de Aranda, construcción datada del siglo XVII y de la cual hereda su nombre.

La Roca del Molí, con su forma semi cilíndrica de paredes verticales, ha permitido la instalación de diversas vías de escalada que ofrecen diferentes grados de dificultad. Los escaladores pueden encontrar rutas que van del quinto al octavo grado, lo que permite a cada uno encontrar un desafío acorde a su experiencia y habilidades. Todas las vías se encuentran equipadas con descuelgues y anclajes intermedios para la práctica de la escalada deportiva.

En su lado más oriental existe la posibilidad de realizar una corta pero entretenida vía ferrata. Catalogada como K1 (dificultad fácil), esta es perfecta para iniciarse en esta modalidad deportiva. La ferrata consta de un tramo vertical de unos 40 metros de altura equipado con grapas. Le sigue una pequeña travesía que enlaza con un cresteo de la pared hasta alcanzar la cima del roquedo. Desde este punto se puede descender destreando hasta la unión de la roca con la montaña o bien deslizarse por una emocionante tiroliana. La vuelta hasta el inicio puede realizarse en ambos casos por senda o bien realizando un pequeño rápel.

Por tanto, la Roca del Molí ofrece la fusión perfecta entre historia, naturaleza y actividad física, convirtiendo este paraje en un destino indispensable para quienes buscan explorar la belleza de la provincia de Castellón. La combinación de estos elementos no solo atrae a escaladores y amantes de la naturaleza, sino que también invita a todos a descubrir la riqueza cultural y el patrimonio de esta encantadora localidad.

Con los guías de Nucs podrás descubrir este y otros enclaves de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.



¿Mandarina o Clementina?



Yes que con la llegada de los primeros fríos empieza la temporada de los cítricos en nuestra tierra. Una potente fuente de vitamina C considerada tradicionalmente “la hermana pobre” de la naranja, por su menor cantidad de esta vitamina, pero que aporta además otros micronutrientes y vitaminas que la convierten en una de las frutas más beneficiosas para la salud.

Se trata además de una fruta fascinante por su rica historia. Y es que cada mandarina que llega a nuestra mesa es todo un tratado de Historia... Por ejemplo, ¿sabías que su nombre, mandarina, se debe justamente al color de las togas que utilizaban los gobernantes de la antigua China?

Y por cierto, los primeros cítricos en llegar a nuestra mesa son las mandarinas... ¿o son las clementinas? ¿Cuál es la diferencia?

Cuentan que a finales del siglo XIX el padre francés Clément Rodier trabajaba en labores sociales para huérfanos en Argelia. Sobre 1900, este apasionado de las plantas tuvo la gran idea de recoger un poco de polen de las flores de un toronjo (árbol que produce naranjas amargas) y fecundar con él las flores de otro árbol, el mandarino. Estas flores dieron frutos y el hermano Clemente recuperó las semillas, las plantó y esperó con mucha paciencia.

Como resultado, crecieron unos árboles de una especie totalmente nueva y dos años más tarde die-

ron sus primeros frutos. Estos frutos eran completamente nuevos: no tenían semillas, su piel era muy fina y contaban con un bajo contenido de acidez. Desde entonces se han cultivado en las zonas del Mediterráneo, y en 1929 las clementinas recibieron este nombre en honor del padre Clément.

Posteriormente, en 1953, un mandarino clementino de Nules sufrió una mutación espontánea... Por casualidad, nacieron las clemenules, la considerada mejor variedad de mandarina del mundo hasta la fecha, al ser más grandes y mejor adaptadas al terreno que las clementinas originales. Sin duda, un regalo para cuantos las podemos disfrutar frescas y recién recolectadas de árbol, o bien como ingrediente en infinidad de preparaciones. Aprovechemos este placer ahora.

Por esta razón hemos creado diversas experiencias temáticas gastronómicas con protagonismo para nuestros queridos y a menudo desconocidos cítricos. De la mano de productores locales especializados en el Maestrat y con los pies en la tierra que alimenta estas plantaciones, descubriremos su origen, curiosidades, variedades, y sus extraordinarias aplicaciones gastronómicas.

Si te hemos abierto el apetito síguenos en redes sociales o infórmate de nuestra próxima experiencia cítrica en la web www.exploramaestrat.com. Y si eres un Hotel o agencia de viajes, contacta para incluir nuestras experiencias en tus ofertas de Bono Viaje.



la belleza de la modernidad



Bañada por el impresionante río Rin, Düsseldorf, en líneas generales, es una ciudad moderna, aunque eso sí, con un pequeño centro histórico plagado de encanto. Es muy relajante pasear junto al gran río y admirar desde allí una bonita panorámica, con la gran torre de comunicaciones al fondo.

En su casco antiguo visiten el hermoso ayuntamiento y la Markplatz, así como no olviden callejear por un barrio plagado de bellos edificios. Si visitan la ciudad con un guía, pregúntenle acerca de la rivalidad entre esta ciudad y su vecina Colonia. Ambas rivalizan por tener uno de los mejores carnavales del mundo. Pero no solo son rivales en este tema, sino

acerca de tener también la mejor cerveza, la ciudad más bella o el mejor equipo de fútbol. Sí, su rivalidad es total y absoluta.

Y bueno, entre chala y charla, además del coque y pequeño barrio antiguo vale la pena visitar la ciudad moderna en donde sus tiendas se suceden una tras otra. Es como un pequeño viaje a la modernidad, a conocer los entresijos de una ciudad en donde lo nuevo no está reñido con lo antiguo.

Así es, esta urbe tiene un sinfín de atractivos, por lo que vale la pena dedicar al menos un día para conocerla. ¡Feliz visita!



El aeropuerto de Castellón 'ata' tres nuevas rutas a Budapest, Cracovia y Palma de Mallorca para 2025

Ryanair resulta adjudicataria de las nuevas líneas con centro Europa y Air Nostrum de la conexión con Palma



La sociedad pública Aeropuerto de Castellón (Aerocas) ha acordado adjudicar tres nuevas conexiones con Budapest, Cracovia y Palma de Mallorca, que entrarán en funcionamiento en 2025, así como la prolongación de la ruta de Madrid durante los próximos tres años.

El conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus, ha manifestado su satisfacción por la consecución de nuevas rutas para Castellón, “ya que responden a los objetivos del Consell de mejorar la conectividad aérea de la provincia, reforzar la actividad comercial del aeropuerto y de favorecer la apertura de nuevos mercados emisores”.

Por una parte, Aerocas ha adjudicado a la aerolínea Ryanair sendas rutas a Budapest y Cracovia, que operarán a partir de la próxima campaña estival con dos frecuencias semanales. El contrato tiene una duración de cuatro años y se ha articulado a través de una cam-

paña de consolidación en los mercados europeos focalizada en destinos de centro Europa.

Por otra parte, la compañía Air Nostrum ha resultado adjudicataria del contrato para operar la ruta de Madrid durante los próximos tres años y poner en marcha una nueva línea estival a Palma de Mallorca a partir de 2025.

La ruta de Madrid será de carácter anual, dispondrá de cuatro frecuencias semanales y garantiza más de 70 conexiones nacionales e internacionales a través del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas. La ruta de Palma operará durante siete semanas en temporada de verano con dos frecuencias semanales.

Las nuevas conexiones reforzarán la oferta de vuelos del aeropuerto de Castellón, que en este 2024 opera conexiones regulares con once destinos. Además de las nuevas rutas para 2025, Aerocas ya tiene cerradas sendas conexiones con París y Stuttgart a partir de 2026.



La Diputación ensalza la excelencia gastronómica de la provincia de Castellón como reclamo turístico

La Diputación Provincial de Castellón ha ensalzado, en el XXVII Congreso de Turismo Universidad – Empresa, la excelencia gastronómica de la provincia como reclamo turístico.

Durante la inauguración de la vigésimo séptima edición de este evento, que ha sido pionero en la divulgación académica y profesional de la industria turística, el vicepresidente de la institución provincial y diputado de Turismo, Andrés Martínez, ha puesto en valor la riqueza gastronómica de Castellón y ha asegurado que “la despensa castellonense es única, una de las mejores de la cuenca mediterránea, con una variedad y calidad de productos que nos llevan a una ruta de sabor por

sus comarcas, desde el mar a la montaña”.

El vicepresidente ha estado acompañado en el acto inaugural del congreso por la rectora de la UJI y presidenta de la FUE-UJI, Eva Alcón; el presidente ejecutivo de la Fundación Universitat Jaume I-Empresa, Carlos Cabrera; la concejala de Turismo en el Ayuntamiento de Castellón, Arantxa Miralles; y el director del congreso, Rafael Lapiedra.

Así pues, bajo el lema ‘Turismo gastronómico: ingrediente clave en el desarrollo sostenible del territorio’, la Universitat Jaume I acogió un congreso en el que se abordaron temas fundamentales que están dando forma al futuro del turismo gastronómico.



La Diputación fomenta y protege el patrimonio arqueológico e histórico de los municipios

La Diputación Provincial de Castellón fomenta y protege el patrimonio arqueológico e histórico de los 135 municipios y presenta un conjunto de piezas de la colección de arqueología del Museo de Bellas Artes procedentes de las últimas excavaciones realizadas por el Servicio de Investigaciones Arqueológicas y Prehistóricas (SIAP).

“Salvaguardamos el patrimonio cultural de la provincia y damos a conocer al mundo nuestra rica historia”. Con estas palabras, el diputado de Cultura de la institución provincial, Alejandro Clausell, puso en valor el trabajo que han realizado los profesionales del SIAP en los yacimientos del Capitell de la Sierra Engarcerán, del Tossal de la Vila de la Sierra Engarcerán del Calvario de Montán y el Castillejo de Benafer para “recuperar parte de la historia de nuestra tierra”. “Es muy importante potenciar estos recursos patrimoniales y culturales, no solo para convertirlo en atractivos turísticos, sino para reivindicar el pasado de nuestros municipios”.

La Diputación tiende la mano a Ashotur para defender el turismo como bastión económico provincial



La Diputación ha tendido la mano a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (Ashotur) con el objetivo de poner en valor el turismo como bastión económico de la provincia de Castellón. Lo ha hecho la presidenta, Marta Barrachina, quien se reunió con el presidente de la entidad, Carlos Escorihuela, para trasladar “el firme compromiso de la institución de ejercer de correa de transmisión de los intereses del sector”.

La UJI programa 44 obras teatrales para la XXXII edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam



La Mostra d'Arts Escèniques Reclam llenará de cultura el otoño de las comarcas de Castellón con la celebración de su XXXII edición con una programación que mantiene la filosofía de exponer desde el escenario temas de actualidad que alimentan la capacidad reflexiva del espectador. El certamen organizado por la Universitat Jaume I, a través del Servicio de Actividades Socioculturales, se celebrará hasta el 1 de diciembre. En total se han programado 44 obras teatrales en 10 municipios. El Reclam cuenta con la colaboración de los ayuntamientos de Almassora, Benicarló, Benicàssim, Betxí, Burriana, Castelló de la Plana, Vilafranca, Vila-real y Vinaròs, junto con la Diputación, la Fundación Caixa Castelló y el Instituto Valenciano de Cultura (IVC).

El cartel de esta edición está diseñado por Mar Sotomayor y es un homenaje a la escuela de arte y diseño Bauhaus.

La XXXII edición del Reclam se inició el 25 de octubre, en el Paranimf de la UJI, con la obra **En mitad de tanto fuego**. La clausura tendrá lugar en el Auditorio Municipal de Benicàssim con la pieza de danza **Cos a cos (E111)**.

Esta edición coincide con el centenario del nacimiento de Vicent Andrés Estellés, y el Reclam ha querido darle también un protagonismo especial. Así, la programación contempla tres espectáculos sobre la obra y la figura del escritor. El primero, de la compañía Teatre el Micalet, es **Poseu-me les ulleres**. La segunda propuesta es un concierto de Lara Salvador & Liber-Trío titulado **Estellés es fa música** y que se representará en el Teatro del Raval de Castelló. En el mismo escenario se escenificará la tercera pieza del Reclam en homenaje a Estellés: **Coral Romput**.

El Paranimf será el espacio con la programación más amplia. El auditorio acogerá piezas teatrales como **Iribarne**, de Butacaze-ro. Además, se representarán piezas teatrales como **Nevenka**, de Histrión Teatro; **Sexpiertos**, una pieza teatral de Tanttaka Teatro; o **El bar nuestro de cada día**, de Chipi La Canalla.



El Teatro del Raval y el Teatro Principal acogerán un buen número de espectáculos del Reclam. Entre ellos están **Restos de un naufragio**, una pieza teatral de Producciones Viridiana; o **El vendedor de humo (crónica de una invención)**, dirigido por Joan Font. Este espectáculo también se representará en el Auditorio de Vinaròs.

La obra **L'Adversari**, una pieza teatral producida por Temporada Alta, se presenta en el Teatro Principal de Castelló con la interpretación de Pere Arquillué. El escenario de la plaza de la Paz acogerá también obras como **Valparaíso**, de La Penúltima Teatre; **Maror**, una producción de Zircó Producciones y Elcoshow; o **Creaviva**, interpretado por Rafaela Carrasco.

Precisamente, la danza es una de las artes que más protagonismo tiene en el Reclam. Entre las obras que se interpretarán está **Transmissions**, una conferencia bailada de Guille Vidal-Ribas y Javi Casado; **Bésame 2.0**, de Pepa Cases; **Nimbes**, de Fil d'Arena; **Ginko, el árbol de la paz**, de Fes-t'ho com vulguis; **Doma**, de DDCdanza-Daniel Doña; **València Dancing Forward**, de VDF 2024; o **Hellouses y Goodbyeses**, una coproducción de Wako y Eduardo Zúñiga.

En la actual edición del Reclam también tiene una especial significación la programación dirigida a público familiar, como **Buscant una cançó**, de Teatre de Caixó; **Casita de chocolate**, de Zetaefe; y **El círculo de la amistad a través del tiempo**, una pieza sobre la amistad de Truca Circus, entre otras propuestas. Además, el Reclam ha programado otras piezas teatrales como **Mamá se va de viaje**, de la compañía Combinats; **Aus migratòries**, de Teatro de la Inestable; **Regala'm esta nit**, de Albená Produccions; o **Ventanas**, de Teatro Paraíso.

El Reclam también incluye dos actividades: una mesa redonda de la Asociación Valenciana de Escritoras y Escritores Teatrales (AVEET) para celebrar sus 10 años y la presentación, por parte de ProArte, de la campaña «No es un papel aceptable» contra el acoso y el abuso de poder en las escuelas de artes escénicas.

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

