

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 164 - Enero 2025 - 2€



## III Edición del Concurso Internacional de Paella amb Pilotes de Nadal





Concurso de Paella amb Pilotes de Nadal

# SUMARIO

Establecimientos hosteleros .....	3	Turismo Castellón Ciudad .....	16
Producto de Castelló: La trufa .....	7	Ruta turística .....	18
Pto. gourmet: Mantecados Felipe II (Victoria-Gasteiz) .....	8	Senderismo: Vía Verde Ojos Negros .....	19
Producto de la Com. Val.: Almuerzo valenciano .....	9	Literatura y viaje: Bilbao .....	20
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	Aeropuerto de Castelló .....	21
Tienda el Pilar: Galletas Gallegas de Nata .....	11	Diputación Provincial .....	22
Casas rurales .....	12	Universitat Jaume I .....	23
Tesoros de nuestra provincia .....	14		

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

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

**DIRECTOR:**  
Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

**IMPRESIÓN:**  
GRUPOZONA  
Tel: 964 21 03 39 - [www.grupozona.es](http://www.grupozona.es)

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012  
EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)  
PUBLICIDAD: 680 58 13 12

Prohibido reproducir parcial o totalmente la información de esta publicación sin autorización

## El invierno en nuestra provincia

**Javier Navarro**  
Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló



Viajar por la provincia de Castellón, durante el invierno, es una experiencia única, mágica y relajante a la vez.

Morella, Peñíscola, Villafranca, Ares, Jérica, Vilafamés, Eslida, Culla, Barracas, Viver, y un montón más de pueblos encantadores, les esperan con sus atractivos y una extraordinaria oferta gastronómica.

Estrechas calles empedradas, vida rural, senderos sin apenas turistas, rica historia y paisajes espectaculares, entre otras, brindan la oportunidad de disfrutar de cualquier rincón de Castellón.

El invierno es la época perfecta, para disfrutar de la singular belleza de nuestros pueblos de interior, e incluso de la costa, como el caso de Peñíscola, sin las aglomeraciones del verano.

Disfrute de nuestra provincia, también en invierno. Le sorprenderá.

# El Portón, guardianes de la tradición

Paco González Yuste



*Croquetas de sobrasada y chipotle y canelón*



*Mejillones en escabeche*

La Taberna el Portón inaugurada por el desaparecido Manuel Viudez "Manolo el del Portón" en 1971, estrena nuevo ciclo de la mano de Iñaki Tobar, un joven y experimentado cocinero de nuestra ciudad. Iñaki tiene como máxima conserva la esencia y el alma del Portón, pero convirtiéndolo en un espacio más gastronómico.

Tobar domina diferentes tipos de cocina y técnicas, en esta mítica taberna pone en valor los clásicos tradicionales, el recetario popular elaborado con productos de temporada, de cercanía, sencillos o muy selectos, con una buena dosis de creatividad.

Preparaciones sinceras, de sabores y productos reconocibles, sin florituras ni adornos superfluos, fusionando ingredientes humildes y populares con otros de alta cocina, creando joyas gastronómicas.

La Gilda de Tataki de presa ibérica servida de aperitivo es una declaración de intenciones de lo que deparará la visita.

Crujiente por fuera, cremosas y sabrosas por dentro, así son las croquetas de gamba roja o jamón ibérico son una delicia, (la primera con un delicado sabor a mar y la segunda de intenso sabor) las de sobrasada con chipotle, resultan aditivas con un punto canalla.

De la charcutería destacan la lengua curada de buey de la bodega el Capricho, la cecina de Wagyu y el jamón ibérico de Castro González son apuestas seguras, y para los amantes de los placeres lácteos una buena selección de quesos de Federico Roig del mercado central de Castellón.

La popular tortilla de patatas aquí se guisa, otra forma diferente de degustar un plato patrio, una receta de aprovechamiento espectacular.

Canelón de pato de les Useres una clásica y deliciosa puesta por la cercanía.

Las albóndigas de chuleta madurada y cremoso de coliflor son de obligada degustación.

Calamar o pulpo a la plancha con salsa verde, nos recordará a las clásicas enteritas que servían antiguamente en la mayoría de bares de nuestra ciudad.

Si eres amante de los caracoles aquí los tienes felices y te harán feliz.

Los socorridos y sencillos huevos fritos de la madre (hijo te has quedado con hambre ¿te frío un huevo?) aquí los convierte en plato gourmet al freírlos con aceite de gamba roja y servirlos acompañados de Txangurro.

La casquería en el Portón se convierte en alta cocina al más puro estilo de Javi Estévez de la Tasqueira (una estrella Michelin).

Los clásicos callos de ternera acompañados de verduras, son sutiles, suaves y elegantes al paladar.

El hueso de tuétano a la brasa con glasa ibérica es exquisitamente rústico, de marcado sabor, y si como sugerencia del día Iñaki lo acompaña generosamente de caviar de Sarrión, podrás contar que has jurado bandera gastronómica.

La oreja ibérica cocinada como la raya a la mantequilla negra con alcaparras, llega a la mesa con pilpil de su gelatina y coronada por láminas de Trufa negra (*Tuber melanosporum*), una interpretación de un clásico de la cocina francesa que Tobar muestra que desde los clásicos se puede innovar sin que el plato pierda identidad.

Para golosos y amantes de dulce final, café, chocolate blanco y galleta, el arroz

con leche caramelizado siempre lo recordarás, flan, sencillamente exquisito, preguntar por postres del día.

La bodega muy escueta pero resuelta, tienen cervezas artesanas, locales y singulares

Iñaki es un cocinero todoterreno, gestiona, cocina y atiende la sala para poder ver la cara de felicidad de los parroquianos.

El resto de equipo es muy atento y profesional, destaca Moisés el chico de la sonrisa permanente servicial y detallista.

Resumiendo, El Portón la taberna de Castellón donde degustar una cocina tradicional, preparaciones que mana del recetario popular que interpreta Iñaki Tobar con una dosis de creatividad e innovación, una apuesta por la cercanía, la cocina directa y sincera, sin postureo y con la máxima pretensión de hacer felices a los parroquianos.



*Gel de café, helado de avellana, lotus y espuma de chocolate blanco*

# La Carrasca

Culla

Km. 12 de la CV-163. Culla  
Tel. 964 76 21 76 / 649 33 48 91

**P**roductos de calidad, una esmerada preparación de los platos, la exquisitez de los postres y una variada bodega harán las delicias de los paladares más exigentes en el restaurante La Carrasca, que se encuentra en una antigua masía restaurada en el término municipal de Culla.

Rodeada de un espectacular paraje, donde parece que el tiempo se haya detenido, cuenta con tres comedores y una amplia terraza, ideal para pasar un día tranquilo y descubrir los tesoros gastronómicos que esconde l'Alt Maestrat. Así, se puede disfrutar de una cocina evolutiva que tiene como base la magnífica gastronomía tradicional de la comarca elaborada con productos de proximidad. Platos típicos como la olla de garbanzos con su pelota, el conejo con caracoles, manitas de cerdo o el tombet de cordero forman parte de la oferta gastronómica de La Carrasca, donde también son especialista en brasas.

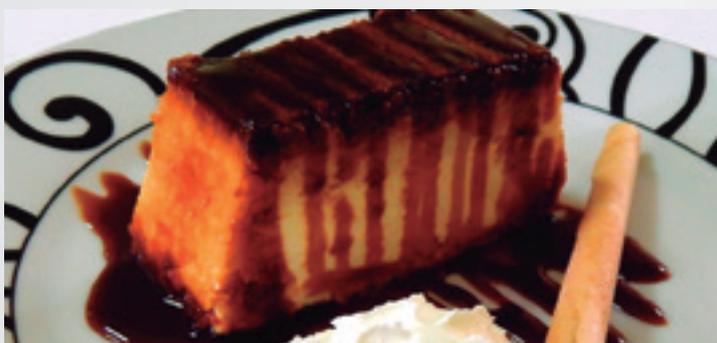


# Restaurante Menfis

Vila-real

C/ Borriol, 68. Vila-real  
Tel. 964 53 40 87





**V**arietad de tortillas, carnes y embutidos a la brasa, huevos rotos, conejo al ajillo, verduras asadas, excelentes jamones y quesos con D.O., morcillas con cebolla y hasta unas 30 propuestas culinarias más han convertido al restaurante Menfis en un referente a la hora de elegir un buen lugar donde almorzar. Además, se enorgullecen de elaborar uno de los mejores carajillos de la provincia. Y es que en el Restaurante Menfis se han ganado su reputación gracias al producto de calidad que ofrecen, buena mano en la cocina, una variedad de tapas caseras, precios ajustados y un trato familiar.

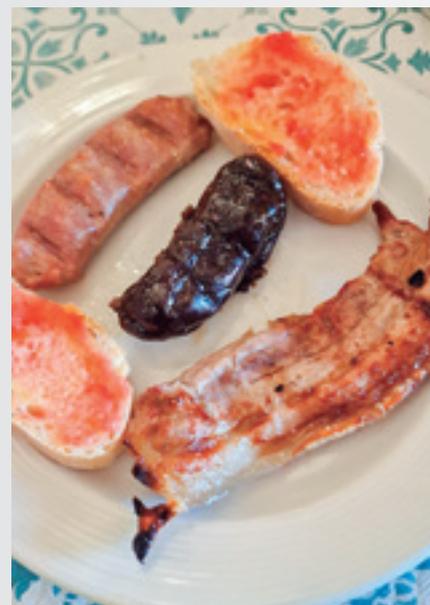
Sin olvidar su extensa carta y sabrosos menús tanto para comer como cenar, que se suma a una extensa bodega. Sin duda, una excelente opción para disfrutar de un buen almuerzo, tradicional, con sabor casero y a buen precio.



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

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





Casa Enrique se ha convertido en uno de esos lugares de culto para los amantes de la carne a la brasa, sobre todo, a la hora del almuerzo. Abierto desde el 2000, sus fundadores, Enrique y Maruja, llevaban más de 30 años en el sector de la hostelería cuando abrieron las puertas de este restaurante, en el que la cocina casera y tradicional es la gran protagonista.

Elaborar al momento carne (bistec, solomillo, entrecot, chuletón...) y embutidos a la brasa es uno de los puntos fuerte de Casa Enrique y lo consiguen gracias a una gran barbacoa, que les permite cocinar grandes cantidades de

carne en el mismo momento. Y es que no hay que olvidar que Casa Enrique cuenta con un salón con capacidad de 100 personas.

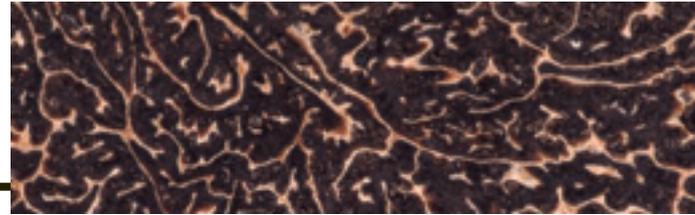
Con un trato personal y familiar, además de la mejor carne de calidad y una barbacoa con carbón natural, el Restaurante Casa Enrique es un lugar idóneo donde disfrutar de esquitos almuerzos, comidas y cenas. Además, se puede degustar un menú diario de lunes a viernes.

En definitiva, buen ambiente, servicio atento y amable y extraordinaria brasa que nos hace disfrutar de la mejor carne y embutidos, servido en plato o en sabrosos bocadillos.





# La trufa



**C**rudas o cocinadas, cortadas en lámina, rodajitas o dados; en forma de jugo o fumet de esencia, la trufa se ha convertido en un producto cada vez más valorado en la gastronomía internacional. La trufa es puro aroma. No tiene hidratos de carbono, ni grasas, ni proteínas... y apenas cuenta con minerales ni vitaminas. El valor de la trufa está en su característico perfume, especialmente el de la trufa negra, "tuber melanosporum", la variedad más cotizada en el mercado. Y es que la cocina de todo el mundo se rinde a su inconfundible olor.

En la actualidad, la provincia de Castellón se ha convertido en uno de los principales productores de España de trufa negra de gran calidad. Al principio, fueron los buscadores llegados de Francia y posteriormente de Cataluña, los que venían a buscar la trufa negra, principalmente,

en la zona de Els Ports. En la actualidad, su recolección ya está muy extendida.

La temporada comienza a finales de noviembre o diciembre, cuando arrece el frío, y se extiende aproximadamente hasta marzo. Las condiciones medioambientales del noreste de la provincia, por la composición de su terreno, altitud y climatología, convierten el interior castellonense en un territorio privilegiado para el desarrollo de la trufa de invierno.

Sin duda, la trufa negra de más aroma es la silvestre, aunque hace años que se están consiguiendo plantar encinas microrrizadas con esporas de trufa, ya que las silvestres cada vez son más difíciles de encontrar. Dichas encinas microrrizadas también necesitan unas condiciones climatológicas para la creación de trufa de calidad.





# Mantecados Felipe II

(Victoria-Gasteiz)



Los Mantecados Felipe II son el dulce tradicional español por excelencia, conocidos por ser los mantecados más antiguos y premiados del mundo. Su receta, que se remonta a tiempos de la Reconquista, ha sido transmitida a lo largo de los siglos y conserva la autenticidad de su sabor original. Elaborados a mano con ingredientes de la más alta calidad, estos mantecados son ideales para quienes buscan disfrutar de un sabor auténtico y artesanal.

La historia de los mantecados Felipe II se remonta a finales del siglo XVI. Según la tradición, el Conde de Benavente presentó este dulce especial al Rey Felipe II y a su esposa, Isabel de Valois. La aceptación de este mantecado en la corte española le otorgó su nombre y un lugar en la historia de la repostería española.

En el siglo XX, durante la Exposición Internacional de Madrid de 1903, los mantecados Felipe

II recibieron la prestigiosa Medalla de Oro. Este premio no solo consolidó su reputación en España, sino que les dio reconocimiento internacional, posicionándolos como uno de los mantecados más antiguos y respetados en la repostería española.

Originalmente, los mantecados Felipe II se producían en Estepa, Sevilla, una región famosa por su tradición en dulces navideños. Sin embargo, la producción fue trasladada a Vitoria-Gasteiz, en el País Vasco. La Confitería Blancanieves Tejedor, ubicada en esta ciudad, ha preservado fielmente la receta tradicional de los mantecados Felipe II, asegurando que cada pieza conserve su sabor y calidad característicos.

Los mantecados Felipe II han ganado diversos premios y reconocimientos a lo largo de los años, reflejando su calidad superior y dedicación a la excelencia.

Más información: <https://reyfelipe.com>

SfA

**MOSAICOS, PELDAÑOS, RODAPIÉS Y BORDES DE PISCINA A MEDIDA**

CONSÚLTANOS SIN COMPROMISO





MOSAICOS SAFONT

Pol. Ind. Les Forques, Camino Alcora 103, ALMASSORA | Tel. 964 565 336 | [www.mosaicosafont.com](http://www.mosaicosafont.com)



# Almuerzo valenciano

Icono de nuestra gastronomía



**E**l almuerzo es patrimonio gastronómico de los valencianos. Nos podemos referir a él con diferentes nombres: almuerzo, armorzar, esmorzar, esmorzaret; muchos alias para una de las prácticas gastronómicas más importantes que pueda hacer un autóctono o visitante de nuestra tierra levantina. Una especie de rito que trasciende más allá de lo culinario, reuniendo compañeros de trabajo, amigos, familiares en torno a una mesa, y que en muchas ocasiones sirve como preámbulo a un gran día o a una festividad.

El almuerzo es un hecho diferencial que no se da en otras comunidades de nuestro país, es la máxima exaltación gastronómica de nuestra tierra.

El almuerzo es una comida que en el resto del mundo se realiza sobre el mediodía, según países entre a las 12 h y 15 h. En la Comunidad Valenciana se realiza unas dos horas aproximadamente después de levantarnos. A diferencia del auténtico desayuno de cuchillo y tenedor o de bocadillo de gran tamaño, nuestro particular almuerzo, para ser genuino debe de ser acompañado por cacaos, olivas (mejor rotas o de Borriol), encurtidos, también cebollas o tomates sobre todo cuando en la mesa se sientan agricultores, donde en la mayoría de los casos estos productos suelen ser de cosecha propia.

Antiguamente se levantaban a trabajar de A la hora del almuerzo tenemos una gran cantidad de opciones para elegir; eso sí, somos muy clásicos y tradicionales, prácticamente se sigue consumiendo lo

mismo que hace muchas décadas, pocas son las novedades que se introducen: raciones de All i pebre, ratxa, sangre encebollada, los huevos juegan un papel importante en revueltos, tortillas varias, principalmente la de patata con o sin cebolla, huevos fritos acompañados de embutidos o sardina de bota con pimientos (un clásico muy afamado en tiempos pasados, y almuerzo de lujo para els cullidors en día de lluvia).

Turno para los bocadillos: de jamón, atún, sepia, calamares con mayonesa, embutidos con alioli, magro con tomate, escalivada con tonyina, esgarraet de bacalao, o la tradicional torreta de anchoas tan típica de nuestra tierra, y sin olvidarnos de los Ximos o pepitos.

Añadimos también productos de temporada como habas o espárragos, son complementos muy comunes en temporada. Respecto a la cocina con brasa no falta la panceta, papada, morro, chuletas, embutidos y más recientemente se han incorporado los alimentos marinos como pulpo, calamares, ventresca, capellanes o salazones varios, etc.

A la hora de almorzar el tiempo empleado varía desde los 15 minutos como mínimo hasta la hora, siendo los 30 minutos lo habitual. Los almuerzos que se celebran los días que no son laborables, son diferentes a los días que después de esta especial comida se vuelve a trabajar. Estos días festivos o vacacionales los bocadillos se suelen sustituir por platos combinados de cuchillo y tenedor, la sobremesa es

larga y el carajillo suele ser el prelude de otros combinados que muchas veces son saboreados mientras se juega una partida de guiñote.

El almuerzo se suele regar con buen vino o cerveza, según preferencias o tiempo que haga ese día, la gaseosa suele ser complemento y para rematar el festín, carajillo, cremaet o café, cuestión que ya depende de lo que el cuerpo le pida a cada uno o lo que dicten las costumbres.

Como valencianos sabemos la importancia de esta tradición gastronómica, una tradición que indiferentemente sea a base de bocadillo o plato combinado, trasciende una idea que va más allá del producto, la del almuerzo como una festividad. Un momento donde reunimos con nuestros allegados en torno a la mesa, con la gastronomía como fabricante de risas, conversaciones e instantes irrepetibles y que solo un auténtico almuerzo valenciano es capaz de componer. Una práctica única de nuestra tierra, la cual debemos de reivindicar y cuidar, y por qué no haciendo patria, juntándonos con los amigos o amigas una mañana de Magdalena, fallas o de hogueras de San Juan o cualquiera de nuestras fiestas patronales en pueblos, o barrios de nuestra Comunidad.

Un almuerzo acabado con un auténtico carajillo es el momento para reivindicar la cultura del almuerzo valenciano, para que sea reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco al igual que ha sido reconocida la cultura sidrera asturiana hace pocos días.



# Mestres Coquet

## Gran Reserva

**M**estres es una antigua casa de elaboradores de cava ubicada en pleno corazón de Sant Sadurní d'Anoia, concretamente en la mismísima Plaza Mayor de la localidad.

El 60% de la viña está controlada en espaldera y el 40% restante es propia y plantada en vaso. La viña propia tiene más de 50 años, y la viña controlada tiene más de 25 años.

Clima Mediterráneo, con una pluviometría que superó los 500 litros por metro cuadrado en esta añada 2019 que fue fresca pese a un verano cálido. La maduración de las uvas fue lenta y acompasada. Destaca por la gran calidad sanitaria de las uvas. En definitiva, fue una excelente añada para elaborar grandes vinos base con los que crear espumosos de alto nivel y de muy larga crianza.

La primera fermentación para obtener el vino base se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable. La segunda se realiza en botella con un primer tapón de corcho natural.

Crianza de más de 42 meses en botella tradicional con sus lías, en la cava, en posición horizontal. Periódicamente se llevan a cabo removidos de la rima para favorecer el proceso de autólisis de las levaduras, consiguiendo una mejora de la estructura y complejidad del vino. Finalmente, después del degüelle manual (extracción de las lías, proceso botella a botella) se pone el segundo tapón de corcho y su placa identificativa. Degüelle manual de manera artesanal, sin congelar.

De color amarillo pajizo, nítido y brillante con un constante carbónico que forma una fina corona de pequeñas burbujas. Se perciben notas de flor y fruta blanca fresca como la manzana sobre un fondo de levaduras y de hierbas mediterráneas de garriga.

En boca es elegante y largo gracias a una buena acidez y al carácter salino que lo hacen sávido. Destaca por su juventud y complejidad, al mismo tiempo que ofrece una sensación redonda y sabrosa.

Feliz 2025, beban con moderación y disfruten.



**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 los mejores leches del Maestrazgo



# Descubre las Galletas Gallegas de Nata en **Tienda El Pilar:** Tradición, Sabor y Calidad



**E**n **Tienda El Pilar**, siempre buscamos ofrecerte lo mejor, y por eso traemos un auténtico tesoro gallego: las **Galletas Gallegas de Nata**. Estas deliciosas galletas, elaboradas de manera artesanal con ingredientes ecológicos, representan la tradición y el sabor auténtico que tanto nos gusta compartir contigo.

### ¿Qué hace especiales a estas galletas?

**1. Ingredientes 100% Naturales y Ecológicos:** Preparadas con nata de primera calidad y productos cuidadosamente seleccionados, estas galletas no solo son deliciosas, sino también respetuosas con el medio ambiente.

**2. Elaboración Artesanal:** Cada galleta es un ejemplo de dedicación y cuidado, siguiendo recetas tradicionales gallegas que garantizan un sabor suave y una textura crujiente, perfectas para cualquier momento del día.

**3. Presentación Única:** Sus elegantes latas metálicas no solo preservan su frescura, sino que también son un detalle perfecto para regalar o reutilizar en casa, haciendo de este producto un clásico con estilo.

### Disponibles en Tienda El Pilar

Ya sea para disfrutar con un café, compartir en familia o sorprender con un regalo especial, las **Galletas Gallegas de Nata** son una opción que nunca falla. Visítanos en **Tienda El Pilar** y descubre este delicioso capricho gallego que traerá un toque de tradición y dulzura a tu hogar.

No dejes pasar la oportunidad de llevarte a casa esta delicia artesanal que ya se ha ganado el corazón de nuestros clientes. ¡Te esperamos!

## Balcón de Ares Ares del Maestrat

*Coll de Ares, s/n • Telf: 678 944 376*

**E**l Balcón de Ares es un auténtico mirador donde el visitante tiene la oportunidad de descubrir unas espectaculares vistas del entorno de Ares y la comarca gracias a su privilegiada ubicación.

Se trata de dos apartamentos rurales y cada uno de los alojamientos cuenta con una habitación de matrimonio y una doble, baño completo, salón comedor, cocina completamente equipada y calefacción central. Tiene también hidromasaje. Cabe destacar que se encuentran decorados respetando la estética rural tradicional de la zona.

No hay duda de que en este lugar es fácil olvidarse de las preocupaciones cotidianas, descansar y disfrutar de la tranquilidad.

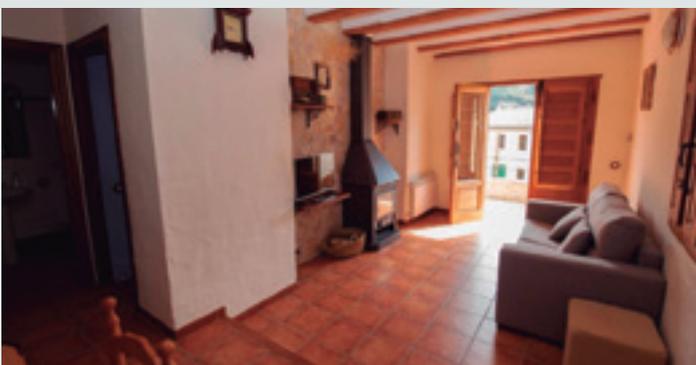


## Cases dels Gasulla Xiva

*Calle Hospital, Xiva • Telf: 666 83 95 63*



**X**iva es un pequeño pueblo integrado en el término municipal de Morella y está situado en la margen derecha del río que lleva su nombre. De origen árabe, según cuenta la leyenda, la construcción de Xiva empezó alrededor de la primera casa, el Molí de la Cadireta o de Dalt y en su núcleo urbano destacan algunas construcciones de los siglos XVI y XVII. En esta encantadora aldea se encuentra Cases dels Gasulla, un extraordinario complejo rural con vistas a la población, que ofrece un alojamiento de primera calidad a diferentes grupos. Distribuido en cinco casas, con capacidad hasta diez personas, y cinco apartamentos, para familias más reducidas, cuentan con todas las comodidades para disfrutar de unos días de descanso en un ambiente rural.



- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

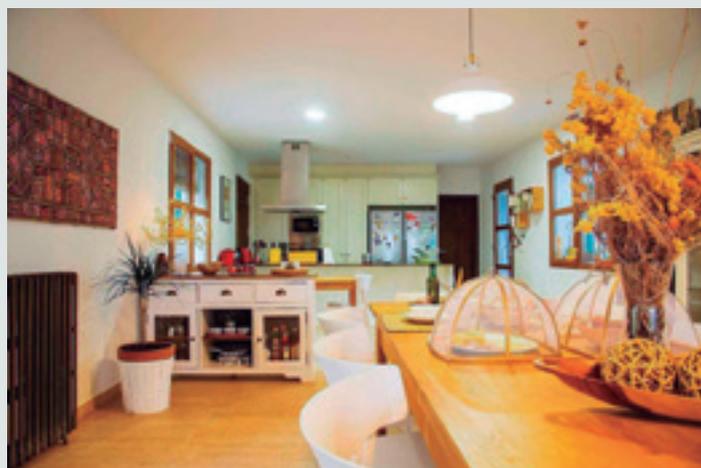
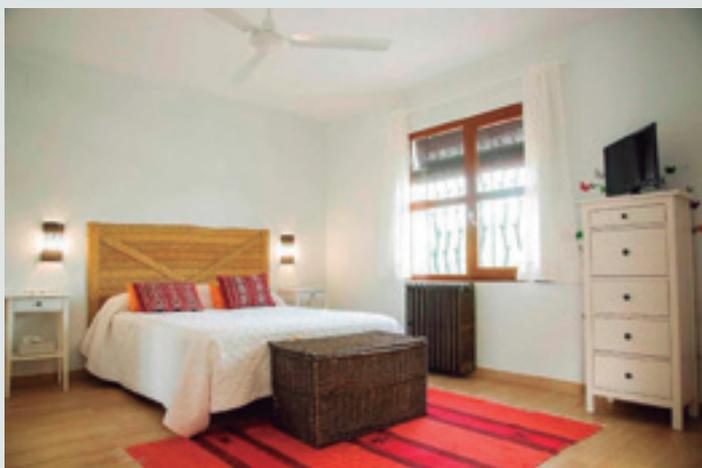


Plaza de Santa Isabel, 2  
12550 Almazora (Castellón)  
Oficina: 964 56 42 28  
Móvil: 686 94 02 94  
info@santamariagestion.com

## Villa Aitona Les Useres

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

**E**n un lugar privilegiado como es el Plá de Les Useres se encuentra Villa Aitona, un alojamiento rural de ensueño. Un precioso valle con vistas al Penyagolossa, viñedos, olivares, campos de almendros, delimitados por bancales de piedra seca, y suaves colinas protegen esta casa rural convertida en un lugar de encuentro. Alrededor de un precioso patio interior se distribuyen todos los espacios de Villa Aitona, en el que destaca una fuente de mármol y un cuidado jardín. Cuenta con cuatro habitaciones, baños, salón de uso común, terraza y bar. También tiene servicio de “bed and breakfast” y dispone de barbacoa, zona chill-out y piscina. Sin duda, un extraordinario lugar para desconectar y relajarse.

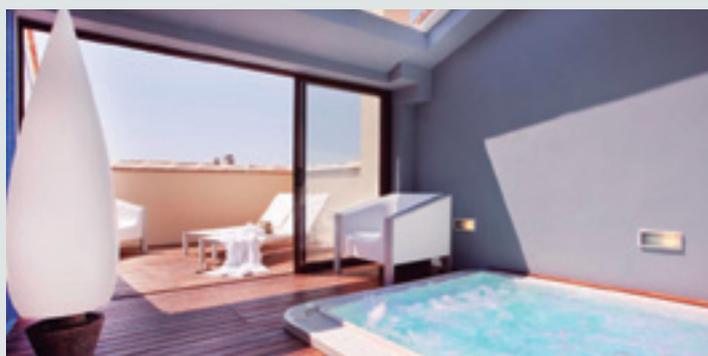
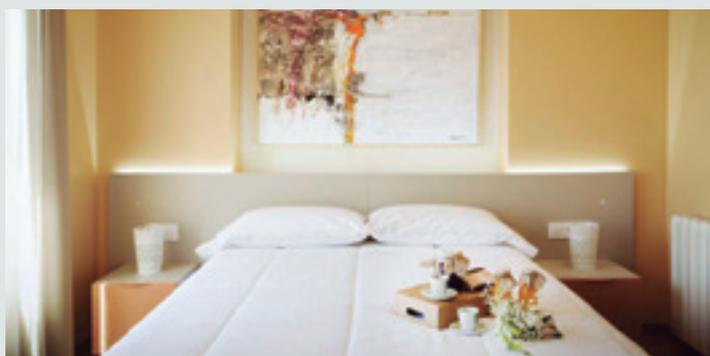


## El Rincón de Jara Caudiel

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

**E**sta casa rural es un lugar especial para descansar y al mismo tiempo disfrutar de una magnífica vivienda reformada, que conserva las características rústicas y típicas del pueblo, pero, a su vez, con las comodidades modernas de hoy en día.

Así, la vivienda cuenta con cuatro dormitorios independientes, TV, cocina, un jacuzzi de seis plazas, zona de barbacoa, jardines, zona “chillout”, parque infantil y aparcamiento. Por otra parte, el entorno de El Rincón de Jara es de gran belleza y tranquilidad, ideal para paseos, excursiones y senderismo.



# Castillo de Todolella



Desde la loma de una montaña, un recio castillo corona la población de Todolella y le confiere la singular e inconfundible silueta a esta localidad de Els Ports, que ha sabido conservar su importante patrimonio histórico y cultural. De hecho, el monumento se divisa desde todos los accesos al municipio, pero desde lejos, ya que su situación, estratégicamente calculada, lo esconde a medida que el visitante se va acercando a Todolella. Una vez dentro del municipio el entramado de calles esconde la construcción hasta llegar a su base.

Se trata de un edificio defensivo, de carácter señorial, construido en el siglo XVI sobre una anterior

fortaleza del siglo XIII. Es una gran fortaleza encuadrada por dos torres almenadas y una que ha sufrido modificaciones en diferentes épocas.

El castillo de origen gótico es de planta rectangular y patio central, alrededor del cual se sitúan el conjunto formado por cuatro cuerpos. “El más antiguo y alto, donde se sitúa su fachada, alberga las habitaciones a las que se accede por escalera de piedra. En esta fachada cuenta con tres ventanas ojivales con tracería vegetal, con otras tres más pequeñas sobre la principal con arco apuntado”. “Los otros cuerpos que conforman el monumento arquitectónico se destinan a estancias de servicio,

como pajar, caballerizas, etc., situándose en la parte posterior dos torres laterales y una pequeña muralla”.

De esta manera, es un edificio típicamente medieval, casa fuerte del antiguo señor, de planta rectangular y patio central. Hay que destacar de este edificio las potentes torres de la parte posterior, las puertas góticas, el patio de armas interior, la puerta de entrada con arco de medio punto, las pinturas murales y el corredor porticado, que conserva aún la estructura de madera original del siglo XVI. El interior está decorado con objetos y mobiliario de época de la zona, constituyendo un verdadero museo.



Cabe resaltar que el interior está decorado con objetos y mobiliario de época de la zona, constituyendo un verdadero museo. Y es que este castillo, aunque es de propiedad pública (Generalitat Valenciana), su antiguo propietario tiene el usufructo de por vida y continúa siendo su residencia habitual.

### Historia

Posiblemente, en el territorio que hoy ocupa Todoella debió de existir una alquería musulmana. Con posterioridad, si bien se desconoce su origen, surge el poblado de Sarañana, hoy abandonado. Conquistado por las tropas de Blasco de Alagón en 1238, fue donado a Ramón Calvera con carta-puebla fechada en 1242. El castillo fue siempre propiedad del señor de la villa. Una gran excepción, pues todos los señoríos de la zona estaban bajo el mando directo del Justicia de Morella. Sus propietarios sucesivos fueron las familias Caldera, Vinatea, Duques de Lésera, Rovira, Figuerola.



Más información: [www.todoella.es](http://www.todoella.es)

GRUPO  
LA  
GUIN  
DILLA



678 800 125

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

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

# El Concurso de Paella amb Pilotes de Nadal atrae a más de 30 participantes



Castellón puso el broche final al Mes del Arroz con la celebración de la III Edición del Concurso Internacional de Paella amb Pilotes de Nadal. El evento, que tuvo lugar en la Plaza España (antigua estación), reunió a más de 30 participantes amateurs, consolidándose como una cita imprescindible en el calendario gastronómico de la ciudad. La primera pareja clasificada de esta edición ha sido Francisca Marzá Verdoy y Pablo Salas Casanova; la segunda, Adoración Casanova Vallés y Sara Casanova Marzá; y el tercero Vicente Ramón Ortells Bachero y Joedna Neves Borges.

La concejal de Turismo de Castellón, Arantxa Miralles, destacó la

importancia de esta iniciativa para la promoción de la gastronomía local: “El Concurso Internacional de Paella amb Pilotes de Nadal no solo pone en valor uno de los platos más representativos de nuestra cultura, sino que también refuerza la proyección de Castellón como un destino gastronómico de primer nivel. Este año, hemos superado las expectativas, con un crecimiento notable en la participación y en la afluencia de público, lo que confirma el éxito y la consolidación de esta cita”.

El certamen ha sido el cierre del el Mes del Arroz, una iniciativa que durante las últimas semanas ha ofrecido más de seis eventos temáticos, desde talleres culinarios



*Ganadores de esta edición, Francisca Marzá y Pablo Salas, junto a la concejal de Turismo de Castellón, Arantxa Miralles*

y catas, hasta jornadas divulgativas y actividades en torno al arroz, uno de los ingredientes más icónicos de la gastronomía castellonense.

## La I Jornada de Pastissets de Nadal se estrena con un éxito de participación



El Patronato Municipal de Turismo y el Gremi de Forners de Castelló organizaron la I Jornada de Pastissets de Nadal, una iniciativa que tuvo lugar del 2 al 15 de diciembre de 2024 con el objetivo de promocionar uno de los dulces más tradicionales de la gastronomía castellonense durante las fiestas navideñas. La iniciativa fue un éxito de participación.

La jornada ofrecía un 10% de descuento en la compra de pastissets de Nadal en las panaderías y pastelerías participantes, una oportunidad para que vecinos y visitantes disfrutaran de este emblemático producto local. Cabe destacar que los locales participantes en esta primera edición fueron Pa i Pastes Castelló, Forn de Pa Miravete, + Tradicional, Patisserie Terreta Dolça, Panadería Pastelería Mónica, Panadería Miró, Catering Miravete y Patisserie San Vicent.

# Zumo de naranja gratis en la Semana del Desayuno Valenciano



Castellón ha participado por primera vez en la nueva edición de la Semana del Desayuno Valenciano con un total de 19 establecimientos adheridos. La concejal de Turismo, Arantxa Miralles, mostró su satisfacción por la gran aceptación que ha tenido la iniciativa. Este evento, que se celebró del 9 al 13 de diciembre, tuvo como objetivo poner en valor el sector agrario y apoyar a los establecimientos hosteleros de la ciudad de Castellón.

El proyecto, impulsado por CONHOSTUR en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana, el Consejo Regulador IGP Cítricos Valencianos y el Patro-

nato de Turismo, busca potenciar el consumo local y promocionar el turismo gastronómico. Durante la Semana del Desayuno Valenciano, todas las personas que tomen un desayuno (café, leche o infusión y una tostada de aceite o de tomate) en los locales adheridos serán obsequiadas con un zumo natural, elaborado a partir de naranjas autóctonas de la variedad Navelina, certificadas por la IGP Cítricos Valencianos.

Los bares de Castellón que participaron este año fueron Mónica Farcas Vanau, Cafetería Amado, Café Bar Grace, Aidan's, Casa Ana, El Fadrí, Barista, Lino Terrace, La Vermuteria 1858, Restaurante Como Antes, Sirope

Brunch, Quiosco Del Real, Cafetería Santagloria, Restaurante Los Maños II, Tapes & Birres RestoBar y los tres locales de panadería Miravete.

Miralles destacó la importancia de iniciativas como esta: "La Semana del Desayuno Valenciano combina dos de nuestros grandes valores: el turismo gastronómico y el producto local. Desde el gobierno municipal agradecemos a ASHOTUR, IGP Cítricos Valencianos y Turisme Comunitat Valenciana su colaboración en este proyecto que llega por primera vez a nuestra ciudad y que refuerza la identidad de Castellón como un destino de calidad".



## Castellón despidió el año con clementinas

El Fin de Año en Castellón tuvo sabor a mandarina. Así, el Ayuntamiento promovió el reparto gratuito el día 31 de diciembre de bolsitas con dos clementinas procedentes del término municipal de Castellón para tomarlas en Nochevieja.

La campaña tiene como objetivo establecer una nueva tradición en Castellón. Cada bolsita contenía dos mandarinas de pequeño calibre, típicamente excedentes de los agricultores locales. La idea es emular el surgimiento de las uvas en Navidad en 1909, utilizando este gesto para poner en valor la producción local y apoyar al sector citrícola.



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia

# Experiencias gastronómicas con protagonismo de la Alcachofa de Benicarló

*Una experiencia gastronómica temática, deliciosa e inolvidable*



**T**ras los excesos de las fechas navideñas llega enero, el mes por excelencia de la dietética alcachofa, especialmente en Benicarló, que posee la **única Denominación de Origen** protegida de nuestra provincia.

La también llamada por los árabes **al-khursuf** o “lengüetas de tierra”, es una **flor comestible** con innumerables propiedades para la salud y elemento esencial de nuestra reconocida mundialmente “**Dieta Mediterránea**”, Patrimonio inmaterial de la Humanidad.

A través de una experiencia gastronómica proponemos al visitante “desnudar” todas las capas de la Reina de la huerta benicarlanda e iniciar un sugerente **viaje sensorial** en el tiempo hasta sus orígenes: es el **Tour de la Carxofa DOP Benicarló**. ¿Nos acompañáis?

Nuestro viaje imaginario empieza en la **antigua Grecia**, donde una vieja leyenda nos habla de la bella doncella llamada **Cynara**, de la cual se enamoró perdidamente Zeus. El dios la decide convertir en diosa y llevársela consigo al Olimpo. Pero fue la nostalgia de Cynara la que la llevó a escaparse del Olimpo y regresar a su tierra, siendo castigada a su vez por Zeus a permanecer eternamente en ella, convirtiéndola en la primera alcachofa. De ahí conserva su nombre científico “**Cynara Scolimus**”.

No sabemos si la bella Cynara sería violeta o verde, grande o pequeña, alargada o achatada, o a cuál de las **20.000 especies** existentes correspondería. Pero en el Maestrat preferimos imaginárnosla de color verde, de pequeño tamaño y muy compacta y apiñada, con su característico **hoyuelo**, de la variedad conocida como “**Blanca de Tudela**”, y con un corazón tierno y rebosante de sabor.

Nuestro viaje tiene su siguiente parada justamente en la tierra sagrada donde el mimo del agricultor y el dulzor del peculiar clima junto al mar permiten su desarrollo armonioso. Con la inestimable colaboración de un “**alquimista de la huerta**” (también llamado agricultor), recorreremos las etapas de plantación, formación y un sinfín de curiosidades de la alcachofa... Y nos detendremos en la cosecha, en la identificación y selección de los mejores ejemplares del particular “**jardín de rosas verdes**”, aquéllos que ya estén listos para emprender el postrer viaje hasta los más exigentes paladares.

Llegados al punto práctico de la experiencia los participantes se pueden sentir **cosechadores por un día** con el cesto en brazos participando en la recolección. Pero será en la **mesa campestre** donde apreciaremos todas las cualidades y versatilidad de una hortaliza degustando un original **aperitivo temático**: un espectacular pincho de alcachofa, maridado con cerveza artesana de alcachofa.

*Una experiencia de Explora Maestrat. Infórmate de las salidas en [www.vivepeniscola.com](http://www.vivepeniscola.com)*

# Vía Verde Ojos Negros



Si siguiendo los pasos del antiguo ferrocarril minero de Ojos Negros, discurre una ruta acondicionada actualmente como vía verde, considera la de más largo recorrido de toda la geografía española, con una longitud de 160 kilómetros entre Teruel, Castellón y Valencia. En la provincia castellanense cruza la comarca del Alto Palancia en un trayecto de unos 68 kilómetros, que atraviesa los términos de Barracas, El Toro, Torás, Caudiel, Benafer, Viver, Jérica, Navajas, Altura, Segorbe, Soneja y Sot de Ferrer. Es un recorrido que invita a un paseo en bicicleta, caballo o simplemente andando, y permite disfrutar de una variedad exclusiva de paisajes, vegetación y cultura con una amplia oferta de alojamientos y restauración tradicional.

El desplazamiento por la antigua plataforma ferroviaria aporta la singularidad de viajar a través de espectaculares terraplenes, puentes sobre otras

vías de comunicación, o por debajo de ellas e, incluso, túneles.

Además, la vía permite acercarse a numerosos núcleos que conservan todavía importantes restos culturales y arquitectónicos, entre los que destacan Segorbe y su conjunto monumental (el acueducto, torres y murallas medievales); y la catedral basílica y su museo, con una de las colecciones más importantes de arte sacro de la Comunitat Valenciana. También en Altura se puede descubrir la Cartuja de Vall de Cristo, del S.XIV; y el Santuario de la Cueva Santa, del S.XVI. Jérica y su campanario de estilo mudéjar -el único que se conserva la Comunidad Valenciana- es otro de los atractivos de este itinerario, junto a otros emplazamientos, como las fuentes, cascadas y manantiales de la población de Navajas, entre las que se encuentra "El salto de la novia"; así como Caudiel o Soneja, entre otros.

# Bilbao y su ría

Víctor J. Maicas

Escritor



Partiendo desde el aeropuerto de Castellón, llegarán a un destino maravilloso. Situada entre montañas y bañada por una ría cuyas aguas zigzaguean caprichosamente en su plácido camino hacia el mar, la ciudad de Bilbao se muestra al viajero como un compendio de bellas estampas en donde el verde que la circunda se alía con un sinfín de atractivas construcciones y mágicas calles a través de las cuales el visitante descubrirá, para su satisfacción, todos esos alicientes necesarios para exaltar sus sentidos y satisfacer su curiosidad.

Como una madre que acaricia dulcemente a sus hijos, la ría de Bilbao es la razón de existir de esta ciudad, pues fue siglos atrás cuando sus aguas propiciaron que a sus orillas pudiera desarrollarse una actividad económica e industrial que con el tiempo dio riqueza y esplendor a esta urbe situada a orillas del mar Cantábrico.

Pero si dicha actividad industrial hizo que, durante mucho tiempo esta ciudad, a pesar de su esplendor económico, tuviera un aspecto gris y melancólico, durante las últimas décadas Bilbao se ha convertido en una metrópoli

limpia y llena de atractivos al trasladar dicha actividad industrial más allá de los límites de la propia ciudad. Sí, casi de la noche a la mañana, el sombrío trajín de los astilleros que bordeaban la ría se transformó en bellos paseos peatonales desde donde poder observar con tranquilidad estampas tan impresionantes como el Museo Guggenheim, la Universidad de Deusto, el Ayuntamiento, el Museo Marítimo y un sinfín de sugerentes panorámicas que colmarán de ilusión las pupilas del paseante.

Aunque hablando de panorámicas, les recomendaría que en su visita tomaran el funicular para subir al monte Artxanda y así descubrir en su integridad el impresionante paso de la ría zigzagueando entre las montañas y los edificios que la rodean. Desde allí observarán una bellísima estampa del majestuoso y nuevo Campo de San Mamés, así como una perfecta panorámica de todas esas calles y callejuelas de las que les hablaba al principio de este artículo.

Por lo tanto, no se limiten solo a observar, razón por la cual en cuanto desciendan de las alturas a través nuevamente del funicular,

sigan bordando la ría hasta llegar al pequeño, pero coqueto, Barrio Viejo para descubrir el Teatro Arriaga, la Plaza Nueva, el Mercado de la Ribera, la Iglesia de San Antón y, por supuesto, sus famosas “siete calles” en donde la gastronomía se convierte en la verdadera protagonista. Pidan una copa, o dos, de “txakoli”, y degusten esos “pintxos” que harán que sus jugos gástricos, pero sobre todo su paladar, vivan una auténtica fiesta de mil y un sugerentes sabores.

Así es, hoy en día Bilbao, y evidentemente también la amabilidad de sus gentes, se han convertido en un atractivo lugar para todos aquellos viajeros que esperan, como es lógico, descubrir sugerentes lugares y rincones en los que poder satisfacer a sus inquietos sentidos.

Decía el célebre cantautor Raimon que todos los colores del verde se dan cita en estas bellas tierras del País Vasco, a lo que yo añadiría que es la conjunción de sus paisajes y el tesón de sus gentes lo que han convertido este rincón del planeta en un lugar digno de ser admirado.

¡No se lo pierdan! Buen viaje.

# El aeropuerto de Castellón refuerza la conexión con Rumanía con una nueva ruta a Cluj para 2025 y garantiza la continuidad de la de Bucarest

*Wizz Air resulta adjudicataria de la campaña de crecimiento en Rumanía y enlazará las dos principales ciudades del país con Castellón*

La sociedad pública Aeropuerto de Castellón (Aerocas) ha adjudicado a la aerolínea Wizz Air la campaña de crecimiento en el mercado de Rumanía, que va a posibilitar la prolongación de la actual ruta anual de Bucarest durante otros cuatro años y el establecimiento, a partir de 2025, de una nueva conexión, también anual, con la ciudad de Cluj-Napoca.

El conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus, ha manifestado su satisfacción con la consecución de estas rutas, “ya que Rumanía es un mercado estratégico para el aeropuerto, debido a la importante población de origen rumano que reside en Castellón y en las provincias limítrofes”.

Según ha señalado, esta población “genera un flujo continuo de desplazamientos a lo largo de todo el año, en ambos sentidos, entre Castellón y Rumanía”. Prueba de ello, es que la actual ruta de Bucarest generó en 2023 más de 52.000 pasajeros. El conseller ha manifestado que se trata de un mercado “con margen de crecimiento, de ahí la

importancia de reforzar la actual conexión aérea”. Por una parte, la aerolínea Wizz Air seguirá operando la actual ruta anual con Bucarest, la capital de Rumanía. La línea dispondrá de un mínimo de tres frecuencias semanales en temporada de verano y dos en invierno.

Por otra parte, la compañía pondrá en marcha, a partir de abril de 2025, una nueva conexión anual con la ciudad de Cluj-Napoca, ubicada en el noroeste de Rumanía y cuyo aeropuerto es el segundo del país en tráfico de pasajeros, después del de Bucarest. Esta línea dispondrá de dos frecuencias semanales durante todo el año.

La conjunción de ambas rutas permitirá cubrir una amplia área geográfica de Rumanía y conectar con las dos ciudades más importantes del país en términos de población.

En la línea de anteriores campañas, la compañía adjudicataria deberá realizar un plan de promoción en el que posicione el aeropuerto de Castellón y su área de influencia como destino.



# La Feria de Navidad Castelló Ruta de Sabor presentó los mejores productos de proximidad y de calidad



*La Diputación Provincial de Castellón ensalzó el producto de proximidad y de calidad que ofrece la Feria de Navidad Castelló Ruta de Sabor*

La plaza de Las Aulas acogió la quinta edición de este escaparate gastronómico que congregó los mejores sabores de la provincia de Castellón. La presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, visitó la feria “en la que los asistentes pudieron descubrir los sabores más típicos de esta época en la provincia con productos de proximidad y de gran calidad”.

Aceite de oliva, trufa, licores, mermeladas, quesos, embutidos, cervezas, aperitivos o chocolates son algunos de los productos que ofrecen las más de veinte empresas participantes en la presente edición. “Combinamos la calidad, la proximidad y el mejor sabor de siempre de la mano de Castelló Ruta de Sabor”, dijo Barrachina quien realizó el recorrido por la

feria junto al vicepresidente y responsable del área Turística, Andrés Martínez, y con el Chef Bosquet.

Además de albergar una buena muestra de las ‘joyas gastronómicas’ de Castelló Ruta de Sabor, la Feria de Navidad contempló en su programación una presentación de productos y demostraciones gastronómicas.

## La Diputación de Castellón da el pistoletazo de salida a la ASICS Penyagolosa Trails 2025



La Diputación Provincial dio el pistoletazo de salida a la ASICS Penyagolosa Trails 2025 con el emocionante y tradicional sorteo de dorsales. El Salón de Recepciones acogió el emblemático acto de sorteo de dorsales que, una vez más, ha estado protagonizado por la emoción y los nervios de las 4.971 personas que se habían preinscrito para poder disputar la competición de montaña más emblemática de la provincia de Castellón.

La presidenta de la Diputación de Castellón, Marta Barrachina, extrajo el número 272 como punto de partida, adjudicando dorsales desde ese número hasta el 1771. En el caso de la CSP, el número seleccionado ha sido el 60 y se adjudican de forma directa hasta el 659. Para Marta Barrachina, la ASICS Penyagolosa Trails es mucho más que una carrera, es “una exposición internacional espectacular que te hace tener presente la grandeza de nuestro escenario deportivo”.

**Barrachina: “Nuestro aeropuerto se ha consolidado como una infraestructura estratégica”**



“Nuestro aeropuerto se ha consolidado como una infraestructura estratégica para la provincia, demostrando un crecimiento significativo y una gestión orientada a la conectividad y la internacionalización”. Así se refirió la presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, durante su intervención en el cierre del Aeroport Castelló Business Forum, un foro que ya alcanza su cuarta edición y que tiene como objetivo ejercer un papel aglutinador de la industria aeronáutica y aeroespacial de la Comunitat Valenciana.

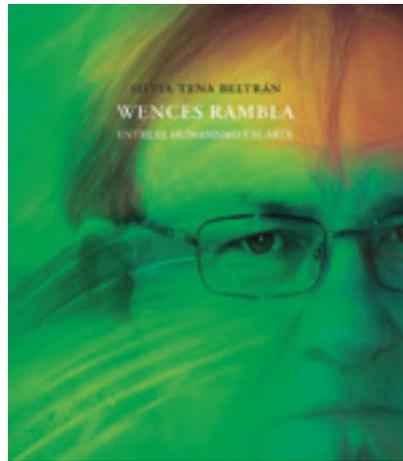
# La UJI rinde homenaje al artista y académico Wences Rambla con una publicación y una exposición



La Universitat Jaume I ha rendido homenaje a la figura del artista y académico Wences Rambla en un emotivo acto celebrado en la Galería Octubre de presentación del libro *Wences Rambla. Entre el humanismo y el arte*, de Silvia Tena, editado por Publicacions de l'UJI con la colaboración de la Diputación de Castelló, y de inauguración de la exposición *Evocacions de la memòria. Wences Rambla*, comisariada por las profesoras Rosalía Torrent y Juncal Caballero.

El acto ha contado con la presencia de la rectora de la UJI, Eva Alcón; la vicerrectora de Cultura, Lenguas y Sociedad, Carmen Lázaro; la diputada provincial Marisa Torlá; la mujer de Wences Rambla, Sari Moliner, y sus hijas Raquel y María Ros Rambla; la autora del libro y las comisarias de la exposición, además de los miembros de Consejo de Dirección, responsables de instituciones culturales, y numerosos representantes de la comunidad universitaria que han querido mostrar su afecto por el que fue catedrático de Estética y Teoría de las Artes de la UJI.

Eva Alcón ha destacado la doble faceta artística y académica de Rambla, ambas cosidas por la vertiente humanística fruto de su formación filosófica, y su sensibilidad hacia la realidad que lo rodeaba. «Queremos recordar a Wences Rambla por su inagotable energía y curiosidad, por su talante abierto siempre a la reflexión y por su amor al arte. Este libro y exposición quieren



ser el testigo de un artista poliédrico y una persona irrepetible», ha señalado.

Después de la intervención de la diputada provincial, Marisa Torlá, quien ha puesto de relieve la gran contribución de Wences Rambla al arte, cultura y pensamiento contemporáneo, la hija del artista, Raquel Rambla, ha mostrado su profunda gratitud por este homenaje y ha afirmado que «es muy emocionante ver cómo su obra, pensamiento y pasión por el arte y el humanismo siguen vivos en la memoria colectiva. Estar aquí nos hace sentirlo más cerca. Para nosotros

mi padre no solo fue un creador, sino también una persona que nos enseñó que el arte, el conocimiento y la sensibilidad pueden cambiar el mundo. Gracias para ayudarnos a mantener viva su memoria».

La autora de la publicación, Silvia Tena, ha explicado que se trata de un libro que aborda al hombre que hay detrás del artista y pensador, su pasión por la geometría y su mirada absoluta y escrutadora de la vida desde una visión holística. Por su parte, las comisarias de la exposición, Juncal Caballero y Rosalía Torrent, han señalado que se trata de una muestra con algunas obras que se exhiben por primera vez y que está pensada de forma cromática.

La exposición estará abierta hasta el 28 de febrero, día de celebración del 34 aniversario de la Universitat Jaume I.



# CREA gastronomía

Comunitat Valenciana



## Show Cooking en

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

## Disponemos de

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

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

