

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 165 - Febrero 2025 - 2€



La *gastronomía* de
Castellón brilla en Fotur





Alcachofas de Benicarló

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de Castelló: Alcachofa (Benicarló)	7	Turismo activo	18
P. gourmet: Perdiz Escabechada (Castejón de Valdejasa)	8	Ruta turística	19
Producto de la Comunitat Valenciana: Dátiles	9	Literatura y viaje: Bucarest (Rumanía)	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeropuerto de Castelló	21
Tienda el Pilar	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

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
GRUPOZONA
Tel: 964 21 03 39 - 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

Fitur 2025. Buenas sensaciones

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Un año más, nuestra provincia ha estado presente, en el escaparate mundial del turismo que es Fitur.

Una feria donde todas las poblaciones provinciales, que han deseado estar presentes, lo han podido hacer gracias a la Diputación Provincial y la Generalitat Valenciana.

En esta ocasión nuestra provincia ha querido acentuar la desestacionalización del sector y dar a conocer las virtudes de nuestra provincia, durante las cuatro estaciones del año.

Presentaciones de productos, showcookings, vídeos promocionales y aeropuerto, entre otros, han copado la oferta de nuestra provincia.

La buena organización y resultados satisfactorios han sido el equipaje de vuelta a Castellón. Enhorabuena a la Diputación, a Castellón ciudad y a todas las poblaciones que han asistido a la feria.



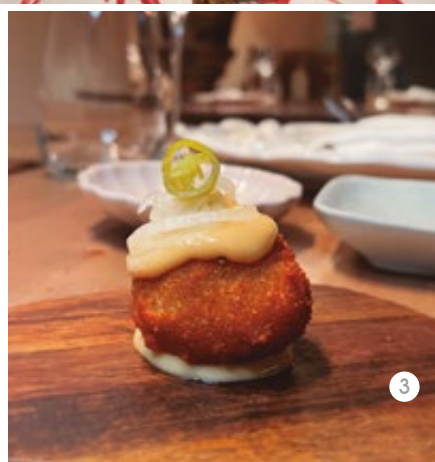
Restaurante **Arre** Castellón

C/ Antonio Maura, 31 • Telf: 964 183 691

El restaurante Arre ocupa un histórico edificio de Castellón, el antiguo Forn del Canyaret o de Paco Miralles, que está vinculado a los orígenes de la ciudad, pues los arcos y el horno moruno (s. XIV) son solo un siglo posteriores a su fundación. Un singular enclave en el que el chef Pedro Salas quiere mostrar la riqueza de la provincia a través de la gastronomía.

Con una carta selecta y versátil, el comen-

sal tiene la oportunidad de descubrir sabores autóctonos de la tierra y el mar, procedente de mercados y obradores. Los platos de cuchara y las brasas, que se pueden disfrutar de manera individual en cada mesa, cobran un protagonismo especial en este original restaurante que pretende conservar las raíces culinarias. Se trata, sin duda, de una clara apuesta "por el producto de cercanía, la tradición y el sabor".



Cal Dimoni Rte.

Vila-real

Avenida Europa, 15. Vila-real.
Telf.: 676 476053

Cal Dimoni es un histórico restaurante de Vila-real que abrió sus puertas hace casi 50 años. Durante este tiempo, la elaboración de riquísimas paellas se ha convertido en emblema de la casa. Y es que sus arroces, cocinados con leña de naranjo, conservan el auténtico sabor de la cocina tradicional valenciana. Para ello, las verduras de temporada, la alcachofa, el guisante con vaina y el pato del Pla de Cabanes nunca faltan en las paellas de Cal Dimoni. Además, también se han especializado en carnes y pescados cocinados a las brasas del naranjo, que le aportan un sello de identidad inigualable.

Las instalaciones de Cal Dimoni acogen un comedor rústico y de decoración tradicional con capacidad para 90 comensales, lo que les permite organizar pequeños eventos, como cenas de empresa, bautizos, comuniones o cumpleaños



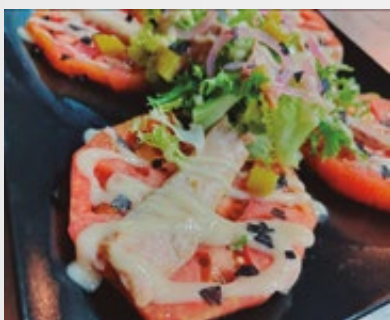
Asador Aguilar

Segorbe

Avenida Mediterráneo, Segorbe
teléfono: 697 74 27 67



Especialistas en almuerzos populares, menús diarios y carnes a la brasa, el Asador Aguilar es una buena opción para disfrutar de la cocina tradicional de la comarca del Palancia. Este restaurante recibe al visitante con el inconfundible aroma a cocina casera y a brasa. De la de siempre, de la que procede de un buen fuego en la parrilla donde se preparan sabrosas carnes y embutidos. Desde las típicas chuletas y longanizas, hasta un buen chuletón o un entrecot, sin olvidar ese pan recién tostado con ajoaceite o tomate. Y todo a un buen precio. Una cocina llena de sabor y sensaciones, de la que destacan platos de cuchara como la Olla Segorbina. Totalmente reformado, el Asador Aguilar es un lugar ideal para disfrutar de una buena brasa y cocina casera.



www.congeladosdil.com

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



DeCasa
ULTRACONGELADOS

7Mares
DeCasa

La Coma Corner (Borriol)

Urb. Coma Fase 1b, 71, Borriol • Telf: 608 174 849

Con unas espectaculares vistas, disfrutar de un buen desayuno, almuerzo, comida o cena en La Coma Corner se convierte en una extraordinaria experiencia. Especializado en cocina Mediterránea, ofrece una cuidada carta donde no puede faltar una variedad de carnes, pescados y, como no, arroces, donde destaca el producto de primera calidad. También los postres cobran un especial protagonismo en la oferta culinaria de este restaurante ubicado en la urbanización de La Coma, en Borriol. Y es que la carta de este restaurante es un reflejo de la pasión por la cocina, donde platos tradicionales se entrelazan con creaciones innovadoras, creando una experiencia gastronómica única. De hecho, cada año se innova con el fin de ofrecer el mejor servicio.

La Coma Corner es una buena elección para degustar una cocina de calidad y disfrutar de un paisaje impresionante. Cabe destacar que se dispone de un salón interior completamente acristalado y dos terrazas exteriores.





Alcachofa de Benicarló



Una forma chata y compacta, además de un peculiar hoyuelo, son algunas de las señas de identidad de esta variedad de alcachofa que se cultiva entre las localidades de Benicarló, Càlig, Peñíscola y Vinaròs, una zona con especiales características micro-climáticas, capaces de conferir, de forma natural, una extraordinaria resistencia que, en condiciones óptimas de conservación, ofrece una larga duración sin mermar su alta calidad. Para disfrutar al máximo de su sabor, se recomienda consumir fresca, y para ello es importante comprobar que sus hojas deben ser flexibles, resistentes y estar muy apretadas.

Este producto está avalado con la Denominación de Origen "Alcachofa de Benicarló". El proceso de elaboración comienza con la recolección en campo, transporte a almacén y descarga de la alcachofa, con envase adecuado, de forma que no se deteriore la calidad del producto. Seguidamente se procede a su tría con una rigurosa selección individual. Los productos seleccionados pasan a su calibrado, envasado, etiquetado, inspección y paletización a la zona de expedición, para su carga y distribución a los diferentes mercados o puntos de venta.

En todo el proceso el personal trata el producto con el máximo esmero y guarda la máxima pulcritud en la labor que está realizando. En los envases figura obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de Denominación de Origen "Alcachofa de Benicarló".

La Alcachofa de Benicarló se ha convertido en toda una delicia gastronómica con una fama que ha traspasado las fronteras nacionales.

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

Perdiz Escabechada del Corral de Tío Nicasio

(Castejón de Valdejasa)



La Casa Nicasio, con más de 100 años de tradición agrícola y ganadera, da nombre a una empresa, Corral de Casa Nicasio, que homenajea la tradición gastronómica de la población de Castejón de Valdejasa (Zaragoza). En la actualidad, se han especializado en los escabechados cárnicos, entre los que destacan los de perdices, que se han convertido en un auténtico producto gourmet.

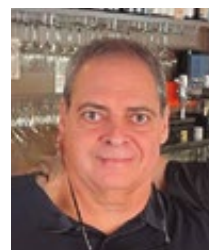
La perdiz roja posee una carne deliciosa, con un alto valor culinario y es uno de los referentes en los escabechados de la localidad de Castejón. Para el escabechado se sigue la misma receta que ha pasado de generación en generación: "piezas de corral seleccionadas cuidadosamente por peso y tamaño 340 – 380 grs., en base de oliva virgen extra, suave en vinagre y hierbas del monte, que cubren las expectativas de los paladares más exigentes".

Cabe destacar que la tradición de los escabechados cárnicos en Castejón nace de la necesidad de conservar los alimentos en una época en la que no había medios para ello. La base de estos escabechados se encuentra la gran cantidad de caza, conejos y perdices principalmente, que había en los montes de alrededor de la localidad. El resto de ingredientes son los que se encuentran en la zona, el aceite de oliva virgen extra, el vinagre de vino tinto, las especias que había en el monte: romero y tomillo; el laurel y ajo, junto a la pimienta negra en grano, que venía de fuera.

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

Obituario

Vicent Marcos Calabuig



El año empezó muy triste para los amantes del buen comer y mejor beber, que nos sentimos huérfanos. Vicent Marcos Calabuig, del Nou Bar de Vinaroz, uno de los mayores expertos en armonía de vinos (maridaje o fusión de vino y comida) de nuestro país nos dejó el día 4 de enero. Vicent era un experto y estudioso del maridaje. Su pasión la convirtió en profesión o a la inversa, compartió conocimiento y sabiduría con colegas de la talla de Ferran Centelles, (ex sommelier del restaurante el Bulli) Alex Carlos Noya, (ex sommelier del restaurante Celler de Can Roca) Pepe Ferrer (Embajador Oficial de los Vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar para la Gastronomía) o Juanjo Roda (profesor en la escuela de hostelería de Terres del Ebre), entre otros.

En Nou Bar fusionaron creaciones gastronómicas con bebidas muy singulares (vinos, cervezas, espumosos, destilados, etc.) Vicent se atrevió armonizar vino, comida, música y fotografía en espacios tan especiales como el santuario de la Mare de Déu de la Font de la Salut. Vicent publicó un libro, "La Energía del vino", junto a Juan Carlos Simó y el Terapeuta Lluís Ayza; un libro nada convencional que demuestra la pasión por transmitir y experimentar sobre el mundo del vino. Los que tuvimos la suerte de conocer a Vicent pudimos disfrutar de su sabiduría y su buen hacer, siempre sorprendía con algún vino, compartía conocimiento sin esperar nada a cambio ni pretenderlo, solo por pasión y afán de divulgación.

Hablando en presente y futuro, su hermano Agustín junto a Guillermo, Lupe y el resto del personal del Nou Bar será los guardianes de legado que deja Vicent.

D.E.P Vicent Marcos Calabuig.

Paco González

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



Dátiles valencianos *dulzura natural*

La Comunidad Valenciana es la mayor productora de dátiles de toda Europa y la mayoría proceden de Elche, donde se encuentra el mayor palmeral de la Unión Europea. Palmeras milenarias conforman un espacio de alto valor paisajístico que fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 2000. Actualmente tiene una extensión de más de 500 hectáreas y cuenta con 200.000 ejemplares en su término municipal y más de 250.000 palmeras plantadas en viveros de la ciudad



Las señas de identidad distintivas del Dátil de Elche son su frescura, textura, color, sabor y aroma únicos, cualidades que les han hecho merecedores del distintivo de calidad “Marca CV”, que garantiza la autenticidad y calidad de este fruto tan especial.

El dátil es el fruto de las palmeras hembras (que tardan ocho años en manifestar su sexo), únicas en dar el fruto, y un tanto escaso, puesto que sólo el 4 por ciento de ellas da dátiles comestibles, que se hacen esperar entre 8 y 10 años desde su plantación.

Los dátiles valencianos tienen su temporada de octubre a enero. Son frutos que maduran mucho más tarde que los de África. En Elche se cultivan variedades que no hay en el mercado habitualmente porque los dátiles africanos (la variedad Barhi) llegan pasificados, no frescos, proceden de la cosecha del desierto que tiene lugar entre julio y agosto.

Jugosos, aromáticos y con una textura deliciosa, los dátiles frescos son diferentes. El dátil fresco es como la uva fresca o el higo fresco, que en nada se parecen al higo seco o a la pasa. Duran en la nevera unos 15 días. A partir de esa fecha no es que se estropee, es que se van deshidratando y adquiriendo azúcar, pasificándose. Si un dátil fresco tiene un 30 por ciento de azúcar, en el pasificado la cantidad se eleva al 70 por ciento. Se pueden congelar sin que pierdan nada de sabor.

El conocimiento tradicional y la pasión por el cultivo de dátiles en Elche se han mantenido hasta hoy. Los agricultores han conservado las variedades autóctonas y han trabajado en estrecha colaboración fomentando la economía circular y la sostenibilidad e impulsando la investigación de nuevas variedades.

La polinización del dátil se hace manualmente y de forma controlada y tras ella suele tardar unas cuatro semanas en salir el fruto que, a veces, tiene forma parecida a las de las aceitunas. Los racimos se protegen desde que salen con unas bolsas para que no sean atacados por insectos o pájaros. Los hay verdes, amarillos y de color caramelo y sus aromas son muy diversos: café, cacao, canela, regaliz... El dátil en estado inmaduro (de color amarillo) suele presentar un alto contenido en taninos, lo que les da un sabor astringente y áspero, pero a medida que maduran y se transforman en color marrón, los taninos bajan y suben los contenidos en azúcar que realza su peculiar sabor y aroma.

A lo largo del proceso de maduración en la palmera, el Dátil de Elche pasa por 5 fases de maduración: Hababouk, Kimri, Khalal, Rutab y Tamar. En las dos últimas etapas de maduración, el dátil alcanza su madurez completa y pasa del color marrón dorado al marrón oscuro. El dátil maduro tiene mayor contenido en azúcares, menor humedad, menor contenido en taninos y una textura más blanda.

Usos en cocina

Los dátiles secos tienen más carbohidratos y calorías que los frescos. En el proceso de deshidratación se extrae toda el agua y los nutrientes quedan más concentrados. Los dátiles se pueden consumir en preparaciones para reemplazar el azúcar, como tortas, pasteles, pudines, mousses, panes, etc.

Las semillas de la fruta son utilizadas para la producción de café sin cafeína.

Los dátiles pueden usarse en recetas saludables y sabrosas, como las mermeladas, los mousses o el pan.

Bocaditos de dátiles y chocolate

200 g de dátiles sin semilla.
100 g de almendras.
100 g de anacardos.
¼ de taza de té coco rallado sin azúcar.
½ taza de té de cacao en polvo sin azúcar.
1 pizca de sal.
1 cucharada de aceite de coco.

Adicionar agua filtrada a los dátiles hasta cubrir y dejar reposar por 1 hora. Batir todos los ingredientes en la licuadora hasta formar una masa homogénea (si necesita utilice un poco de agua del remojo de los dátiles para batir). Retirar y formar las bolas para formar los dulces en el tamaño deseado. Luego pasar las bolitas por sésamo, cacao, canela y frutos secos triturados, por ejemplo.



Domaine de La Taille Aux Loups



Domaine de la Taille Aux Loups es una de las dos bodegas de Jacky Blot donde elabora sus vinos blancos y espumosos con uvas de la variedad chenin blanc.

La propiedad está situada a la orilla de los ríos Loira y Cher, sobre dos colinas calcáreas orientadas al sur y cuenta con 25 hectáreas de viñas muy viejas de chenin blanc. Estos viñedos están certificados como ecológicos, dentro de un respeto absoluto con el entorno natural de la zona, con sus uvas elaboran vinos en las zonas de Vouvray y Montlouis-sur-Loire.

Jacky Blot lleva elaborando vino desde hace más de 30 años. Reconocido como uno de los grandes propulsores de esta región, sus vinos cuentan con el reconocimiento y el prestigio mundial gracias a su finura, elegancia y capacidad de guarda.

Taille aux Loups Triple Zero es una gran alternativa al champagne, elaborado con la variedad de uva chenin blanc y de viñas viejas que han fermentado en barricas de roble para posteriormente ser embotellado. La toma de espuma se realiza en botella durante 18-24 meses. Es un espumoso natural elaborado sin chaptalización, sin licor de tiraje ni licor de expedición.

De color amarillo pajizo, en copa se observa una burbuja fina y delicada. Su nariz es fresca con aromas de flores blancas y fruta blanca como la manzana, también notamos algún toque cítrico.

Ya en boca, es refrescante con un toque picante, ligero, pero de largo recorrido.

Ideal para los entrantes o a media tarde por el simple y mundano placer de beber.

**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

¡Regresa la moda del Vermut!



El Vermut es una bebida que se popularizó a partir del siglo XIX y que, de nuevo, vuelve a estar de moda. Se trata de un tipo de vino aromatizado que ha sufrido adicción de alcohol y **se aromatiza con una variedad de hierbas, especias, frutas y raíces**, lo que le confiere su sabor característico y complejo. Precisamente, su nombre, deriva del alemán “wermut” que significa “ajeno”, uno de sus principales componentes, el que le aporta su amargor característico.

El vermut se consume de diversas maneras: solo, con hielo, o como ingrediente en cócteles clásicos. Sin embargo, en España, es común disfrutarlo como aperitivo, acompañado de una variedad de tapas y snacks.

Uno de los grandes productores de vermut en España es la centenaria empresa Espinaler, especializada también en la fabricación y distribución de conservas, salsas y aperitivos, con un catálogo de más de 300 productos.

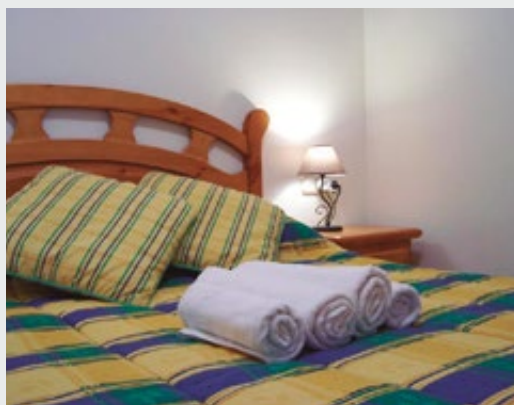
Envasada en vidrio y de estilo retro, el tradicional Vermut Rojo Espinaler Vintage, es una pieza coleccionable con la garantía, calidad y sabor de siempre. Un imprescindible para los amantes del buen sabor y la tradición, que se puede encontrar en la Tienda el Pilar.

Tienda el Pilar. C/ Colón, 64.

La Conquesta de Culla

Culla

C / Doctor Agut 1, Culla
Telf: 605 528 482 • www.laconquestadeculla.com



Enclavada entre montañas, barrancos y cuevas, la población de Culla se presenta al viajero como un tesoro arquitectónico e histórico de gran belleza paisajística en el corazón de la comarca del Maestrat. Y es que Culla preserva vestigios aún latentes de épocas pasadas. En su casco urbano se encuentra La Conquesta de Culla, una vivienda turística rural

de 126 metros cuadrados con cuatro dormitorios y capacidad para ocho personas. También dispone de cocina y está totalmente equipada.

La tranquilidad, el silencio y una espectacular naturaleza, además de contar con todos los servicios básicos al alcance de su mano, son características que definen este alojamiento de ambiente acogedor y familiar.

Casa de la Calle del Pozo

Pina de Montalgrao

Calle Pozo, 25. Pina del Montalgrao
Telf: 662 22 86 00



Localizada a las faldas de la sierra Espina, Pina de Montalgrao es una localidad rodeada de montañas y con innumerables fuentes y manantiales. Un buen punto de partida para descubrir este extraordinario espacio natural del

Alto Palancia es la Casa de la Calle del Pozo, un alojamiento rural, con nueve dormitorios y ocho baños. También dispone de una sala de recreo con fútbolín, billar, máquina de dardos y máquina de aire, así como de una amplia cocina industrial.



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

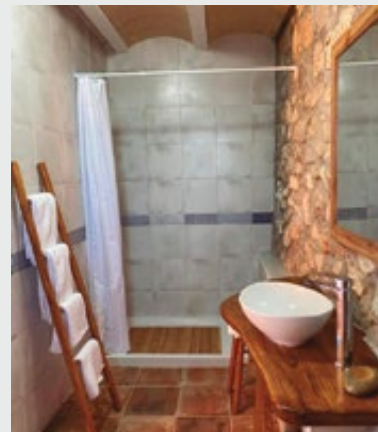
La Cueva de Miravet Cabanès

La Ferradura (Cabanès)
Telf: 641 33 09 42 • www.lacuevademiravet.com

La Cueva de Miravet es un extraordinario alojamiento rural de carácter ecológico, situado en lo alto de una montaña en Cabanès, y totalmente rehabilitado siguiendo criterios de sostenibilidad. Se asienta sobre cinco hectáreas y posee espectaculares vistas al océano, una formación de cuevas única integrada en la terraza trasera, impresionantes vistas de las

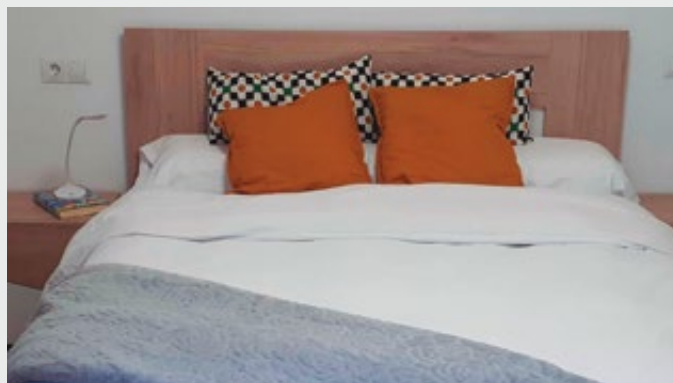
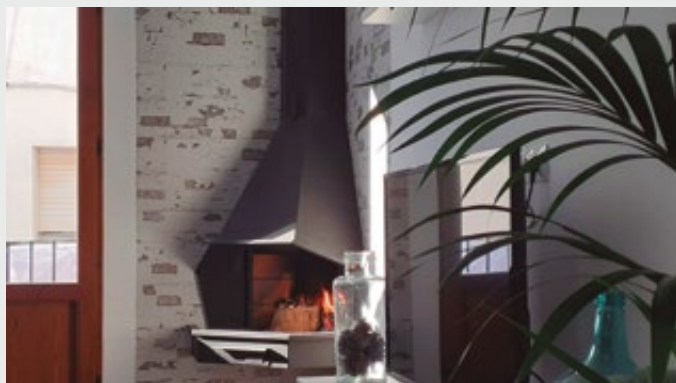
ruinas del Castillo de Miravet y una acogedora zona de jacuzzi.

Desde la Cueva de Miravet, que cuenta con siete habitaciones y baños privados, se puede descubrir la completa y variada oferta turística de Cabanès y su comarca. Una localidad que atesora historia y patrimonio, pero también seis kilómetros de playas vírgenes y parques naturales singulares.



L'Amagatall Aín

Calle Mayor, 8. Aín • Telf: 626 031 915



L'Amagatall es un alojamiento rural que ocupa una vivienda ubicada en la población de Aín, en el corazón de la Sierra Espadán, con numerosas rutas por descubrir de senderismo y ciclistas. De hecho, esta casa rural dispone también de espacio para bicicletas gratis. Cuenta con tres dormitorios, una salón de uso común y cocina equipada, además de tres baños. Tiene también terraza y vistas a la ciudad.





Real Santuario de la Mare de Déu de la Font de la Salut

(Traiguera)

El Real Santuario de la Mare de Déu de la Font de la Salut es una joya arquitectónica del siglo XVI que recuerda el paso de las órdenes de Montesa y los Hospitalarios por la población de Traiguera.

El conjunto de edificaciones existentes está formado por la Iglesia, la Casa dels Capellans, la Hospedería, el Palacio Duques de Segorbe, y la cruz de término del Séptimo Dolor de la Virgen que todavía se conserva, conocida como "Prigó Cobert".

El templo se sitúa en el centro del conjunto, a la derecha se encuentran el pozo y la fuente de Miracle así como la cocina medieval. Sobre estos, alrededor de un patio y en dos alturas se desarrolla la hospedería. A la izquierda se disponen la antigua Casa dels Capellans y los restos de un antiguo e inacabado palacio.

Precediendo a la entrada del templo se sitúa el pórtico renacentista de 1588. La espadaña es el elemento más emblemático del ermitorio medieval construida en 1439. La iglesia es de una sola nave con cuatro tramos y crucero, separados por arcos de medio punto apoyados en pilastras. "Tras la capilla mayor se encuentra el camarín de la Virgen, que tiene también acceso desde la sacristía; esta zona del presbiterio tiene su propia cúpula, separada de la nave por una reja del siglo XVIII".



Por lo que se refiere a la hospedería, se realizó bajo la protección del obispo de Segorbe, Jofré de Borja entre 1531 -1536, debido al auge del Santuario en el siglo XVI. Es un conjunto de alcobas destinadas a acoger a los peregrinos al Santuario. Entre las salas, destaca la llamada del Obispo, donde las vigas descansan sobre ménsulas esculpturadas con cabezas humanas de un obispo, un cardenal, un capitán y un turco. Fue visitado, igual que por miles de peregrinos, por ilustres personalidades eclesiásticas y civiles, reyes, príncipes, cardenales y obispos.

El origen de la devoción y el culto surge a partir de 1384, vinculado con el hallazgo de la imagen de la Virgen, por los pastores Anastasio y Jaime Sorli. Esto llevó a la construcción de una pequeña ermita que quedó incluida en los bajos de la actual hospedería, junto a la fuente.

Fue declarado por Carlos V Ermitorio Real en 1542, renovado por Felipe II y confirmado por bula Papal en 1555. El año 2007 recibió la protección de Bien de Interés Cultural con categoría de monumento.



Más información:
<https://turisme.traiguera.es>

**GRUPO LA
GUINDILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com
www.grupolaguindilla.com

Castellón se presenta en Fitur 2025 como *'un destino de cine'*

La ciudad ha promocionado su riqueza cultural, festiva y gastronómica en la gran feria del turismo de Madrid



La alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco, y la concejal de Turismo, Arantxa Miralles, presentaron la extraordinaria oferta turística de la ciudad en la 45ª edición de la Feria Internacional de Turismo, Fitur, que se celebró en Madrid. Bajo el lema 'Castellón, basado en una historia real', la campaña apostó por una narrativa cinematográfica que promueve el legado histórico, las emblemáticas festividades, la riqueza de las playas, la exquisita gastronomía y el patrimonio cerámico de la ciudad, consolidando Castellón como un referente mediterráneo de calidad.

"El lema de este año es 'Castellón, basado en una historia real', a través del cual nuestra ciudad quiere destacar por su autenticidad. Cada rincón, desde nuestras playas y montañas hasta nuestras tradiciones y festividades, cuenta una historia que cautiva al visitante. Estas historias se dividen en capítulos dedicados a nuestras playas, la riqueza cultural, el turismo deportivo, la gastronomía inigualable

y nuestras emblemáticas fiestas fundacionales, reconocidas recientemente como Bien de Interés Cultural", dijo la alcaldesa.

Arantxa Miralles:
"Esta propuesta visual ha reflejado el carácter único de Castellón"

Una campaña visual impactante

Por su parte, Miralles destacó la importancia de Fitur como una oportunidad única para posicionar a Castellón como un referente turístico internacional. "Esta feria es el escenario perfecto para mostrar al mundo lo mejor de nuestra ciudad, y por ello, hemos apostado por una campaña visual impactante que pone en valor nuestros mayores encantos y fortalezas, destacando nuestra riqueza cultural, paisajística y gastronómica", indicó la concejal.

La edil de Turismo destacó que esta propuesta visual "ha reflejado el carácter único de Castellón, una

ciudad donde cada rincón cuenta una historia auténtica que conecta al visitante con nuestras raíces, cultura y sabores". En este sentido, la campaña de este año ha resaltado que Castellón es un 'destino de película', inspirada en el cine y destacando que cada atractivo turístico tiene una historia única. Entre sus elementos visuales han destacado un spot que recorre lugares emblemáticos de la ciudad y una cartelería con imágenes icónicas, en formato postal y grandes carteles de cine.

Además, el stand de Castellón se transformó en un espacio dinámico e interactivo diseñado para sumergir a los visitantes en los atractivos turísticos de la capital de la Plana a través de una narrativa cinematográfica. Este enfoque resaltó elementos emblemáticos de Castellón, como su tradición gastronómica, con el arroz a banda como símbolo de identidad local, y su valioso patrimonio, representado en la Ruta de la Cerámica. Además, los asistentes pudieron



disfrutar de un photocall temático de cine, diseñado para ofrecer una experiencia creativa.

Por otro lado, las fiestas de la Magdalena tuvieron un papel central en el stand. La Gaiata Infantil de la Ciutat, que es la Gaiata 7 'Cor de la Ciutat' del año pasado, fue exhibida como símbolo icónico de estas celebraciones, representando

la esencia festiva de Castellón en su primer año como Bien de Interés Cultural en esta feria. Además, como parte de las actividades, se sorteó una escapada para dos personas a la ciudad, y los visitantes recibieron una caja de palomitas personalizada con merchandising exclusivo, reforzando la temática cinematográfica y dejando un recuerdo único de su paso por el stand.

Escala Castelló y Festival del Viento

En la línea de seguir potenciando las playas de Castellón como uno de los principales atractivos turísticos, el Patronato presentó dos eventos importantes: Escala a Castelló y el Festival del Viento. Además, dio a conocer el vídeo promocional del eclipse de 2026, realizado en colaboración con un famoso influencer y divulgador científico, así como una serie de actividades que se llevaron a cabo para preparar esta importante cita. Como destacó la concejal de Turismo, "contamos con unas condiciones inigualables de sol y playa en Castellón, y debemos seguir potenciando este atractivo turístico como uno de nuestros pilares".

La cultura también fue protagonista con la presentación de las principales actividades culturales que tendrán lugar en Castellón durante 2025. Y en el ámbito del turismo deportivo, se dieron a conocer los más de 200 eventos deportivos que la ciudad acogerá a lo largo del año, consolidándose como un destino referente en este ámbito.

La gastronomía fue un pilar fundamental en la promoción de Castellón en Fitur. Así, se llevó a cabo un showcooking con Casa Lola, que presentó el tradicional Arroz a Banda. Además, la Escuela de Hostelería Costa de Azahar ofreció un showcooking con productos típicos de las fiestas de la Magdalena.

Las fiestas de la Magdalena tuvieron una especial promoción con la recreación del tradicional desfile nocturno del tercer domingo de Cuaresma, en el que participó todo el mundo de la fiesta.

Junto con estos eventos, el Patronato Municipal de Turismo de Castellón aprovechó el marco de Fitur para mantener reuniones y encuentros de trabajo.



Para obtener más información se puede consultar la página oficial del Patronato de Turismo: www.castellonturismo.com

Barranco del Lobo

en Cirat



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico de Nucs
Técnico Deportivo en Espeleología

En 1987, cerca de Morella, se capturó el último ejemplar de lobo ibérico de la provincia de Castellón, tras años de persecución este majestuoso depredador desapareció por completo del Levante. No obstante, la toponimia es un fiel reflejo del pasado y por toda nuestra geografía aparecen numerosos lugares que hacen referencia a los antiguos dominios de estos cánidos.

En la pintoresca población de Cirat existe un claro ejemplo, el barranco del Lobo, una gran hendidura en la montaña que desciende vertiginosamente desde el Alto del Plano hasta el Valle del Río Mijares. Según fuentes locales, este lugar se convirtió en el refugio de la última manada de lobos que habitó la zona durante principios del siglo pasado y debido a la inaccesibilidad del enclave, permitió alargar la supervivencia de la misma.

El barranco del Lobo, de régimen torrencial, posee un ecosistema de gran valor debido a la sombra que originan sus altas paredes de roca caliza permitiendo el desarrollo de baladres, almeces y ruscos entre la espesura de pinos que cubren la montaña.

El acceso se realiza siguiendo la pista de acceso al repetidor de Cirat/Arañuel, tomando el desvío, que, en dirección nordeste, comunica con una antigua corraliza y que finaliza en el propio cauce de este afluente del Mijares.

El barranco posee una docena de rápeles (algunos de ellos destrepables) con alturas que varían entre los 4 y los 16 metros. Cuenta con una excelente equipación orientada a la formación, realizada con tensores químicos, lo que permite practicar numerosas maniobras típicas del barranquismo como son los pasamanos recuperables, los rápeles guiados o los desviadores. Dichas características, sumadas a la belleza del entorno, hacen que este destino sea ineludible para los amantes de esta práctica deportiva.

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



Los almendros en flor, un espectáculo natural en febrero



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

“Antes que las demás flores llegas tú para reinar sobre todas ellas. Y con verdad que eres de venturoso presagio, pues en tu cándida hermosura aparece la primera sonrisa del mundo y de la primavera.”

El poeta árabe
Ebn Teinim cantó así
a la flor del almendro

Se trata de uno de los primeros alimentos cultivados en el mundo, al igual que uno de los árboles cuyas flores brotan con mayor antelación. Por ello la palabra “almendra” en hebreo significa literalmente “el que despierta”.

En efecto, su precoz floración hace que se considere el anunciador por excelencia de la primavera, lo que también significa el renacimiento anual de la naturaleza. El almendro, originario de Asia Central, llegó a la Península Ibérica de la mano de los fenicios y se extendió con los romanos. A su paso, la belleza de su flor y la extraordinaria utilidad de su fruto cautivó a cuantas civilizaciones la conocieron, inspirando hermosas leyendas.

En el Maestrat se dan las condiciones idóneas para el cultivo del almendro, de forma que los meses de febrero, las tierras y bancales, otrora ásperos, se transforman en bellísimos jardines de delicadas flores blancas y rosadas.

Y entre la infinidad de variedades existentes destaca una autóctona, la

‘reina’ de nuestras tierras y la mejor variedad de almendra del mundo: la Marcona, siendo el reconocimiento unánime a nivel mundial, conocida como la “pepita de oro”. Se ha utilizado en medicina, en cosmética, la cáscara como fuente de energía y, por supuesto, en nuestra gastronomía.

Y es que se ha convertido en la gran protagonista de nuestra repostería tradicional: turrone, mazapanes, dulces y tartas se han beneficiado de su sabor y de su finura, a la que se han unido nuevas recetas y aplicaciones gastronómicas, como helados, licores, leche vegetal, salsas, etc.

La floración del almendro es un extraordinario espectáculo natural que merece ser disfrutado plenamente. Por ello hemos organizado una experiencia genuina para descubrir los mejores paisajes en floración, las leyendas ligadas a la misma, curiosidades, variedades, el cultivo de la mano de un agricultor experto, y por supuesto, finalizaremos la experiencia en el campo degustando deliciosos productos elaborados con la “Joya de la Corona” de nuestra gastronomía.

Más información e inscripciones en www.exploramaestrat.com



Bucarest Capital de Rumania

Saliendo del aeropuerto de Castellón, podrán llegar a la hermosa ciudad de Bucarest. Situada al sur del país, concretamente en la provincia de Valaquia, Bucarest es la capital de una nación joven, pues fue durante la Primera Guerra Mundial cuando su territorio se reunificó al integrarse en el país la histórica región de Transilvania.

Fundada alrededor del siglo XV por Vlad Tepes, “el empalador”, descubrirán que no es casual que Bucarest fuera conocida a principios del siglo XX como el “París de los Balcanes” o “El pequeño París”, pues su arquitectura se asemeja muchísimo a la de la capital francesa. Pero no sólo es el modelo urbanístico lo que tomaron como referencia a la hora de modernizar el viejo Bucarest, ya que podrán comprobar que además de los edificios, las terrazas de las innumerables cafeterías que inundan el centro histórico también les harán creer que están paseando por cualquier calle parisina. Y más aún, si antes de recorrer el pequeño y coqueto centro de la ciudad han podido contemplar una réplica casi idéntica del Arco del Triunfo y recorrido la avenida que se abre justo a los pies del actual Parlamento, aquel faraónico edificio

que construyó Ceaucescu, ya que al diseñar esta ancha y larga avenida se intentó imitar a los Campos Elíseos parisinos.

Por supuesto, también es muy recomendable visitar el Museo del Pueblo, ya que en él hay expuestas al aire libre casas originales de las distintas regiones de Rumanía. Acérquense igualmente hasta la céntrica Plaza de la Revolución y visiten el Ateneo así como el antiguo Palacio Real; y, cómo no, paseen por la elegante calle Victoria en dirección al Parlamento puesto que, a mano izquierda y antes de llegar a este, podrán serpentear por ese pequeño y muy atractivo centro histórico, el cual está plagado de bares, de cafeterías y de decenas y decenas de sugerentes terrazas desde donde podrán contemplar la peculiar arquitectura de este hermoso barrio mientras el trasiego de transeúntes parece no tener fin jamás.

Estoy convencido de que si visitan este país no se arrepentirán, pues hay que añadir la gran amabilidad de sus habitantes. Déjense pues seducir por Bucarest.

¡Buen viaje!



El aeropuerto de Castellón cierra 2024 con 273.616 pasajeros y prevé superar los 300.000 en 2025



La instalación aeroportuaria logró el pasado ejercicio su segunda mejor marca anual en usuarios y batió su récord de operaciones

El aeropuerto de Castellón cerró 2024 con 273.616 pasajeros, cifra que constituye la segunda mejor marca en la trayectoria de la instalación, que prevé superar la barrera de los 300.000 usuarios en el presente año.

El conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus, mantuvo una reunión con el director general de Aerocas, Justo Vellón, en la que se hizo balance del pasado ejercicio.

Según el conseller, 2024 ha sido “un año de consolidación” para el aeropuerto de Castellón en lo referente al tráfico comercial y la conectividad aérea.

En total, se han operado 11 rutas regulares, igualando la cifra del año anterior, y se han estrenado cuatro nuevas conexiones con Berlín, Milán, Bilbao y Asturias. Además, se ha logrado la continuidad de la ruta de Madrid, “que es muy importante por las posibilidades de conexión que ofrece”, ha recalcado Martínez Mus.

El conseller ha incidido en el trabajo “de preparación” realizado en 2024 con el objetivo de “dar un nuevo salto en 2025 con la activación de nuevas conexiones”.

El aeropuerto tiene programadas en este año 14 rutas regulares, la cifra más alta de su historia. Como novedades, incorporará las líneas de Budapest, Cracovia, Palma de Mallorca y Cluj.

Respecto a los resultados de diciembre, el aeropuerto ha logrado su mejor registro en este mes, con 12.535 pasajeros.

Récord de operaciones

En cuanto a los movimientos de aeronaves, el aeropuerto ha batido en 2024 su récord anual con un total de 11.261, superando el anterior mejor registro de 2023. La cifra global de operaciones tiene que ver, además de con el tráfico comercial, con las escuelas de vuelo y las empresas aeronáuticas, por lo que se afianza el crecimiento de las actividades formativa e industrial en el aeropuerto.

Por otra parte, Vicente Martínez Mus ha destacado el impulso que se ha dado al proyecto del ESA-BIC Valencia Región, la primera incubadora de empresas de la Agencia Espacial Europea en la Comunitat Valenciana, que iniciará su andadura a principios de este año con las cuatro primeras empresas seleccionadas.

También en el ámbito aeroespacial, Aerocas ha tramitado la ampliación de

las instalaciones de la empresa Arkadia Space, que va a duplicar su presencia en el aeropuerto con la construcción en 2025 de, al menos, otros dos bancos de ensayos de motores espaciales.

Así mismo, el aeropuerto ha seguido avanzando en el área industrial de la mano de las empresas que operan en el aeropuerto. En este sentido, la compañía eCube puso en marcha el pasado mes de octubre su nuevo hangar de procesamiento y almacenamiento de piezas de aviones, que se suma al hangar de la empresa Brok-air para mantenimiento de aviones.

En 2024 también se han acometido actuaciones de mejora de las instalaciones, como las obras de ampliación y automatización del aparcamiento. Además, se ha avanzado en el proyecto de desarrollo de la ZAC y se ha impulsado un nuevo plan estratégico, que actualiza las líneas a seguir y los objetivos a cumplir. Así mismo, se afianza la Formación Profesional con cerca de 200 alumnos inscritos en los cuatro ciclos de la rama aeronáutica que se imparten en el aeropuerto.

En materia de sostenibilidad, Aerocas ha logrado subir un escalón en programa de gestión y reducción de la huella de carbono del Consejo de Aeropuertos de Europa.

La Diputación refuerza en Fitur la promoción y proyección de la provincia como el mayor baluarte turístico

La Diputación reforzó en Fitur la promoción y proyección de la provincia de Castellón como el mayor baluarte turístico. La presidenta de la institución provincial, Marta Barrachina, junto al vicepresidente y responsable del área Turística, Andrés Martínez, y miembros del Gobierno Provincial, estuvieron la Feria Internacional de Turismo de Madrid (Fitur) para mostrar el potencial de la provincia de Castellón como destino turístico de calidad durante los 365 días del año.

“Seguimos dando pasos en nuestra estrategia por mostrar las mayores fortalezas turísticas y demostrar que la provincia de Castellón y el turismo de excelencia son el mejor binomio”, dijo la presidenta, Marta Barrachina. La dirigente provincial ha continuado diciendo que “la provincia de Castellón y sus 135 municipios tienen infinitos motivos para ser visitada y desde la Diputación reforzamos la apuesta por el desarrollo de productos turísticos que complementen el producto de sol y playa y que contribuyan a la desestacionalización”.



El refuerzo de la provincia como destino turístico de excelencia ya queda reflejado en el presupuesto del Patronato Provincial de Turismo 2025 con un incremento del 16,22% respecto al año anterior. Unas cuentas que ascienden a 10.982.831,05 euros y que continúan apostando por impulsar Castelló Ruta de Sabor, Castellón Tierra de Festivales, Castellón Cycling y Castellón Sénior. Cuatro ejes que estuvieron muy presentes en Fitur

en la apuesta de la Diputación de Castellón a través del Patronato Provincial de Turismo.

En ese sentido, en la propuesta turística de la provincia en Fitur tuvo un espacio importante dedicado al cicloturismo bajo la marca Castellón Cycling; la gastronomía bajo la marca Castellón Ruta de Sabor, el programa de viajes para mayores Castellón Senior, y los festivales de música bajo la marca Castellón Tierra de Festivales.

El Castillo de Peñíscola vuelve a batir récords y cierra el año 2024 con 342.556 visitantes



El Castillo de Peñíscola ha vuelto a batir récords y ha cerrado el año 2024 con 342.556 visitantes, lo que supone un aumento del 4,54% con respecto al cierre del año anterior y una cifra histórica, la más alta desde que hay registros.

“Hemos hecho un nuevo récord histórico en cuanto a visitas al Castillo, lo que nos hace sentirnos satisfechos por el trabajo que se está realizando desde el área de Cultura, pero también en el área de Turismo, invirtiendo en proyectos e iniciativas que ponen en

valor el patrimonio que ofrece la provincia y al mismo tiempo dinamizan el turismo en nuestros municipios”, ha resaltado el diputado de Cultura, Alejandro Clausell.

El responsable del área de Cultura de la institución provincial ha valorado estos datos como “muy positivos” y ha insistido diciendo que “desde la Diputación de Castellón seguiremos trabajando para poner todavía más en valor el Castillo del Papa Luna y cerrar el año que acabamos de empezar con un nuevo récord de visitas”.

Publicacions de la Universitat Jaume I:

una apuesta por el territorio

La Universitat Jaume I ha reafirmado en 2024 su compromiso con el territorio mediante diversas publicaciones que abordan temáticas vinculadas a Castellón y su entorno desde perspectivas como la historia, la lingüística o la antropología. Estas obras, muchas de ellas incluidas en colecciones específicas, son una muestra de cómo la institución pone en valor el patrimonio, la cultura y la identidad de la región.

Una de las colecciones destacadas en este ámbito es «Biblioteca de les Aules», coeditada con la Diputació de Castellón, que aborda temas relacionados con la provincia y que ha publicado durante el último año los títulos *El habla de Puebla de Arenoso*, una monografía que aspira a preservar la variedad lingüística castellano-aragonesa de esta localidad del interior valenciano, o *Wences Rambla. Entre el humanismo y el arte*, una obra sobre la figura humanística de este académico y artista plástico que incluye una selección de obras pictóricas y fotográficas.

En esta línea, la UJI también cuenta con la colección «UniverCiutat», centrada en estudios sobre la ciudad de Castellón, que ha incorporado recientemente dos nuevas publicaciones: *La ciutat de Castelló en el primer liberalisme (1833-1868)*, que analiza las transformaciones demográficas, urbanas y socioeconómicas durante este período histórico, y *Prensa y política en la vida de José Castelló y Tárrega (1865-1938)*, una monografía histórica que muestra el recorrido vital y político de este influyente personaje.

Además de estas colecciones, Publicacions de l'UJI también ha lanzado otros libros en 2024 que ponen en valor el territorio y su historia como *Les escoles dels masos de Llucena*, que pretende recuperar y transmitir la memoria pedagógica

vinculada a las experiencias y aprendizajes de las escuelas rurales de este término municipal; *Llocs de memòria de la batalla de Llevant*, que estudia los vestigios patrimoniales de este episodio histórico y proporciona posibles itinerarios turísticos y didácticos; *Comptar allò in comptable*, una obra con ilustraciones de los tapetes y otros accesorios que usan los caballos y las jacas en la fiesta de San Antonio en Vilanova d'Alcolea; *El País Valencià*, que recoge los textos de Vicent Ventura sobre las comarcas valencianas, publicados originalmente en 1978, en homenaje al centenario de su nacimiento; y *El revers de les veus apagades. Segona República i Guerra Civil a l'Alcalatén*, una investigación histórica que analiza, en relación con la Segunda República, las mejoras sociales, laborales o educativas, entre otros aspectos.

También cabe destacar cuatro obras relevantes de años anteriores, que tienen el aval del Consejo Social, que refuerzan esta línea editorial: *Castillos y órdenes militares en tierras de Castellón*; *Islas Columbretes, treinta años después*; *Penyagolosa. Patrimonio de una comunidad*, y *El arte rupestre en la provincia de Castellón*.

En la tienda online <http://www.tenda.uji.es> se pueden adquirir todos estos títulos. Así mismo, para conocer más detalles de estas publicaciones y estar al día de las novedades editoriales, la UJI cuenta con el programa de radio Arcàdia, disponible en la web de la emisora universitaria (<http://www.radio.uji.es>).



CREAgastronomia

Comunitat Valenciana



Show Cooking en

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

Disponemos de

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

jnmartinavarro@gmail.com - Tlf.: 680 58 13 12

