

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 168 - Mayo 2025 - 2€

## Casa rural **El Ventanico**

Olocau del Rey

### **El Pinar Restaurante**

Alcossebre





El yacimiento del Torrelló del Boverot (Almassora)

## SUMARIO

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| Establecimientos hosteleros .....                       | 3  | Tesoros de nuestra provincia .....     | 14 |
| Producto de Castelló: "Ximo" (Castellón) .....          | 7  | Turismo Castellón Ciudad .....         | 16 |
| Pto. gourmet: Morcón Ibérico de Bellota (Salamanca) ... | 8  | Ruta turística .....                   | 18 |
| Producto de la Com. Val.: Embutidos de Requena .....    | 9  | Turismo activo .....                   | 19 |
| Vinos espumosos, cavas y champanes .....                | 10 | Literatura y viaje: Transilvania ..... | 20 |
| Tienda el Pilar: Cava Gramona Argent y queso Brie ..... | 11 | Aeroport de Castelló .....             | 21 |
| Casas rurales .....                                     | 12 | Diputación Provincial .....            | 22 |
| La sostenibilidad une a Lexus con Cal Paradís .....     | 13 | Universitat Jaume I .....              | 23 |

## 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 nuevo turismo



**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

Las nuevas tendencias de turismo para el 2025 y la próxima década, evidencian un giro hacia un turismo más consciente, sostenible e individualizado.

El turista actual, busca nuevas experiencias que le permitan conectar con los destinos y consigo mismos, dando prioridad a la sostenibilidad, el bienestar, la inmersión cultural y la tranquilidad.

La industria turística tiene que adaptarse a las nuevas exigencias del viajero, ofreciendo propuestas y nuevas experiencias que combinen la innovación tecnológica y la responsabilidad del medio ambiente.



# El Pinar Restaurante Alcossebre

Calle Isla Mancolibre, 4 (Alcossebre) • Teléfono: 964 41 22 66 • <https://restauranteelpinaralcocebre.com>

**E**l restaurante El Pinar está emplazado en un paraje natural de Alcossebre, desde donde se puede disfrutar de espectaculares vistas del mar y la costa mediterránea mientras los paladares más exigentes se dejan seducir por una oferta culinaria que aúna tradición y vanguardia.

Destacan sus sabrosos y cuidados entran-tes, diferenciados en fríos, de la tierra y del mar; marisco y pescado de la lonja y deliciosas carnes frescas a gusto del consumidor, con una textura cremosa, sabrosa y tierna; además de gran variedad de arroces, que se han convertido en la especialidad de El Pinar. Paellas; arroz meloso con caracoles; de bogavante o arroz negro es solo una muestra de sus propuestas. Es recomendable dejarse asesorar para disfrutar de una extraordinaria experiencia gastronómica. También cuenta con una amplia carta de riquísimos postres caseros y una excelente bodega.



# La Raboseta Tírig

Calle Raval de Santa Bárbara, 41. Tírig  
Telf: 964 41 86 00

La carne a la brasa y las tapas caseras son las especialidades del Bar-Restaurante La Raboseta, en Tírig, uno de esos lugares donde disfrutar de un buen almuerzo, además de una excelente comida o cena.

A los combinados de brasas de carne y embutidos, acompañados de un sabroso alioli, se suman riquísimos platos, como los callos, las albóndigas, codillo, chuletón o parrillada. Y todo con un inconfundible sabor y aroma a cocina tradicional. Los postres también son caseros, como el flan de chocolate y almendras, y no puede faltar un excelente carajillo.

Sin duda, un buen plan para quienes se acerquen a descubrir la población de Tírig o el barranco de la Valltorta, considerado como uno de los núcleos de pinturas rupestres al aire libre más importantes del mundo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1998.



# La Taberna Marinera Castellón

Calle Doctor Fleming, 24. Castellón  
Teléfono. 964 03 58 31 • Facebook: Taberna Marinera



Un restaurante muy recomendado para comer pescado de la lonja de Grao. El pulpo a la plancha o a la brasa con alioli, anchoas, mejillones, gambas al ajillo y todo tipo de mariscos son algunas de las propuestas culinarias de esta taberna, ubicada en Castelló, donde también se ofrece gran variedad de arroces. La Taberna Marinera se caracteriza por el producto fresco y bien cocinado, 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



DeCasa  
ULTRACONGELADOS

7Mares  
DeCasa

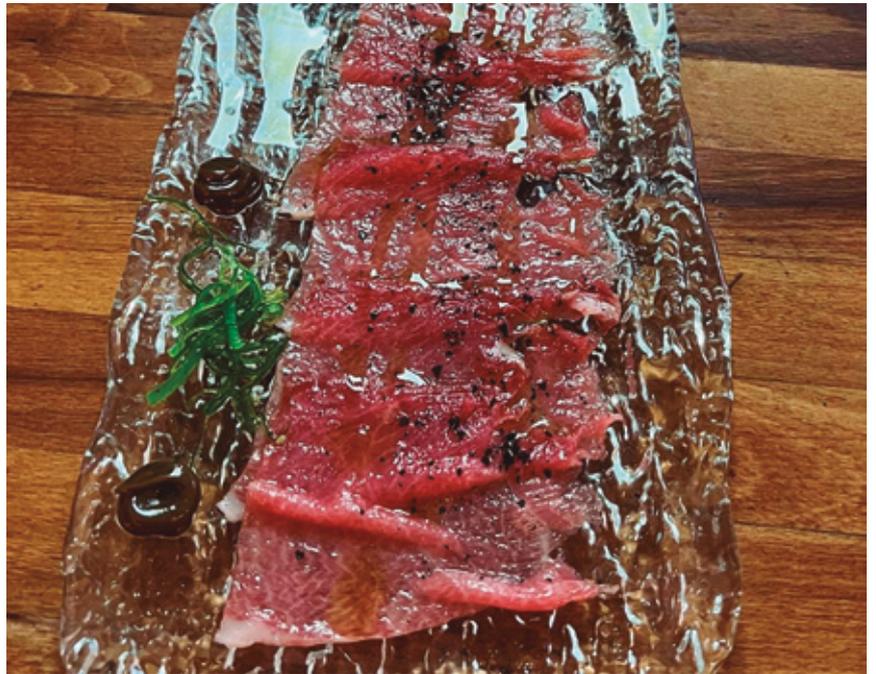
# Âncora Gastro Bar

**Moncofa**

Calle Lepanto 11 Bajo A. Moncofa  
Teléfono: 675 49 14 09  
[www.ancora-gastrobar.com](http://www.ancora-gastrobar.com)

**M**ateria prima de calidad y una exquisita cocina que aúna clasicismo y modernidad son la base de la oferta culinaria en Âncora Gastro Bar, un establecimiento hostelero que abrió sus puertas hace poco más de cinco años en Moncofa y ya se ha convertido en un referente de la buena gastronomía en la zona.

Con especial atención a los productos del mar, sobre todo el Atún Rojo, y las carnes maduradas, siempre de reconocidos proveedores, en Âncora buscan conseguir los mejores y más sorprendentes bocados, al mismo tiempo que ofrecer un servicio muy profesional.





# “Ximos”

(Castellón)



Gustavo Artero,  
colaborador gastronómico  
de Turisme i Gastronomia



Hay aromas y sabores que evocan recuerdos, que se asocian a acontecimientos extraordinarios o van ligados a fiestas y celebraciones populares. Es el caso del “ximo”, una receta muy típica de Castellón y provincia, elaborada con pan, atún, huevo, tomate y, en algunos casos, pimientos.

Un bocado gastronómico que se hereda de generación y se ha convertido en un icono de nuestra cocina más tradicional. Esta propuesta resulta excelente como picoteo a media mañana o como cena informal.



## INGREDIENTES:

- 6 panecillos (ximets).
- 2 latas de atún.
- 1 lata de pimiento morrón.
- 2 huevos cocidos.
- 2 huevos para rebozar.
- 1/2 kilo de tomates maduros troceados.
- Piñones, sal, aceite y leche.

## PREPARACIÓN:

Cortar una de las puntas de los panecillos y vaciar la miga\*.

Guardar la punta para tapar después el ximo.

## ELABORACIÓN:

En primer lugar, freír el tomate. Apagar el fuego, y añadir el atún, el pimiento, huevos cocidos cortados a trocitos y los piñones. A continuación, tras probar de sal la mezcla, rellenar los panecillos y taparlos con la punta que habíamos guardado, pero colocada al revés. Después, cerrar con un palillo. Pasar los panecillos por leche y huevo; y freír con abundante aceite hasta que estén doraditos. Sacarlos y dejarlos sobre papel de cocina para que se absorba el aceite sobrante.

\*NOTA. Para vaciar los panecillos se puede utilizar un descorazonador de manzanas.

# Morcón Ibérico de Bellota

## (Salamanca)

**E**l Morcón Ibérico de Bellota José Jara, de Guijuelo (Salamanca), es un embutido delicioso similar en su elaboración a la del chorizo, pero con un extra de jugosidad debido al grueso tamaño de sus carnes. Elaborado a partir de magro, tocino y otras piezas del cerdo ibérico de bellota como es el cabecero de lomo y el secreto de cerdo ibérico de calidad excepcional. Más alta incluso

que la del chorizo, con un alto porcentaje proveniente de la paletilla del animal. Además, la elaboración del morcón es realmente cuidada, al requerir un picado especial manual.

Cabe destacar que sólo se elabora a partir de cerdos ibéricos criados en libertad y alimentados con bellota. El resultado es un embutido exquisito de sabor y aroma intenso.



**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)



# Embutidos de Requena: Artesanía gastronómica

La Comunidad goza de gran tradición en la elaboración de embutidos. Nuestras comarcas tienen especialidades chacineras originales y singulares. El clima mediterráneo invita a consumir estos productos en fresco, o como mucho oreado, pero hay una serie de características especiales (climatología, altura) que concurren en Requena para que sus embutidos tradicionales sean especiales y muy afamados.

La calidad del Embutido de Requena está controlada por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida. Es, junto al vino, el mayor icono gastronómico de este pueblo. El Embutido de Requena está vinculado a la localidad y su territorio con la cría porcina. El proceso de elaboración del embutido es totalmente artesanal, extremando el cuidado en cada detalle para mantener la calidad. Se elabora principalmente por familias que transmiten el buen hacer de generación en generación.

El Embutido de Requena tiene unas características que los hacen diferentes a otros originarios de otros territorios. Entre los rasgos determinantes de los Embutidos de Requena, destacan los sabores y aromas, los cuales están determinados por varios factores: La calidad de las carnes con que se realizan, utilizando únicamente hembras o machos castrados, seleccionado cada parte del cerdo, para realizar un determinado tipo de embutido:

- Las partes magras se emplean para elaborar la longaniza y el salchichón.
- Las zonas más sabrosas, para el chorizo, perro y la güeña.
- Las más grasas, para la sobrasada.
- La manteca, para realizar la morcilla.

Es fundamental para el resultado final la calidad contrastada de las especias empleadas. El uso de tripas naturales para elaborar los distintos embutidos define el producto y lo distinguen del resto de embutidos del mercado. Los chacineros locales acogidos a la IGP elaboran siete embutidos diferentes:

**Longaniza:** La longaniza fresca es un producto cárnico fresco, elaborado con magro (70-80%) y tocino/panceta (20-30%) de cerdo, picados, adicionados de sal, especias (pimienta, ajo, canela y clavo), condimentos y aditivos autorizados; amasada la pasta resultante y embutida, sin tiempo de espera, en tripa natural de cordero. La longaniza se someterá al secado y curado adecuados.

**Salchichón:** El salchichón es un embutido crudo curado, obtenido con la mezcla de magro (80 - 90%) y panceta (20 - 10%) de cerdo picados y adicionados de sal, especias (Pimienta en grano, pimienta molida), condimentos y aditivos autorizados. La masa se trabaja convenientemente y se deja madurar durante no menos de 6 horas, antes de embutir. Las piezas, embutidas en tripa natural, tendrán un secado y curado en ambiente adecuado, durante un período mínimo de 18 días.

**Chorizo:** Se entiende por chorizo el embutido crudo curado, obtenido con la mezcla de magro (60 - 70%) y tocino (40 - 30%) de cerdo picados o troceadas, adicionada de sal, especias (pimienta, pimentón, ajo, canela y clavo), condimentos (vinos, licores, ...), amasada y sometida la masa a un período de reposo más o menos prolongado, incluso nulo. Se caracteriza por su coloración roja y sabor particular. Una vez embutido, se somete a un curado y secado, hasta alcanzar la humedad máxima del 45%.

**Morcilla de cebolla:** La morcilla de Requena está elaborada con cebolla, arroz manteca y sangre de cerdo, amasados y adicionados de sal, especias (canela, clavo y pimienta) hasta obtener una pasta a embutir. Se pica la cebolla cocida, se mezcla con el arroz cocido, la manteca picada y la sangre. Tras embutir se atan las morcillas, y las ristras se cuecen durante 1 hora.

**Perro:** Este embutido tiene un nombre poco atractivo, pero es muy apreciado. De consis-

tencia firme, ligeramente elástica, color negro y aspecto de la tripa liso y sin irregularidades extrañas. Al corte, destacan los trozos de tocino, sobre el resto de la masa de color oscuro. Se comercializa en formato fino y grueso.

**Güeña:** La güeña es de consistencia blanda, elaborada con la mezcla de panceta y asaduras previamente cocidas y picadas; a la masa se le añade sal, especias (pimienta, pimentón, canela, clavo y ajo), y posteriormente se somete a un curado y secado.

**Sobrasada:** La sobrasada de Requena es un embutido crudo curado, elaborado con magro y una mayor cantidad de tocino/panceta, añadiéndole sal, especias (pimienta, pimentón, ajo), condimentos (incluso licores) y ad. El picado de los ingredientes será suficiente para obtener una pasta homogénea, que, tras madurar durante un mínimo de 6 horas, se embutirá en tripa.

**Orza:** La Orza es una preparación que resume en unos bocados, un paisaje, un paisanaje, una cultura, una lección de historia y tradición popular. Dependiendo de la zona, a la Orza se le puede llamar, jarra, adobado o conserva de la matanza. Nombres que se refieren a una forma antigua de conservar los alimentos. En Requena se hace más por tradición que por necesidad de conservar los productos de la matanza, embutidos y otras carnes están cocinadas a fuego lento cubiertas de aceite, una vez frías se embotan en tarros de cristal, antiguamente era en vasija de barro de ahí su nombre. La Orza de Requena es una conserva muy afamada, de gran valor gastronómico, acompañada de huevos fritos y vino Bobal se convierten en un maridaje perfecto.

## Apuntes

Requena lleva tres décadas celebrando la tradicional muestra del embutido. Esta fiesta, declara de Interés Turístico Autonómico, se celebra a principios de febrero.



**Esteban Martinavarro**

Gerente de Vinya Natura

# COMBOI ROSADO



**S**iguendo la estela de los denominados vinos naturales, ha surgido una nueva corriente: los vinos pét-nat. Un término de origen francés que alude a un estilo y forma en la que se elaboran estos vinos, derivando de la expresión Pétillant Naturel, tal y como designan en Francia a los vinos naturales ligeramente espumosos.

Esta definición ha tenido tal acogida que está presente en un gran número de mesas de los sumilleros más inquietos, en las catas de los amantes de los vinos naturales o de aquellos buscadores de lo último en vino. Pero en todos los casos se crea un denominador común... todos tienen una opinión firme e inamovible sobre los vinos pét-nat: los aman o los odian.

Bodegas Gracias se encuentra a escasos 100 km de Valencia dirección Albacete, en una comarca vitícola de marcado carácter mediterráneo y productora de vinos de gran calidad. Su geografía y clima la hacen única.

Como filosofía de Bodega, trabajan recuperando variedades locales que están casi extinguidas como por ejemplo la variedad Pintailló o la variedad Tardana, además de otras más extendidas como la variedad Bobal, pero con la salvedad de ser viñedos viejos cultivados en secano y en vaso.

Es con esta variedad la Bobal con la que elaboran este espumoso de primera fermentación. Elaborado por el método ancestral, de manera muy artesanal y sin aditivos. Embotellado antes de que acabe la fermentación para que ésta culmine dentro de la botella, sin añadir azúcar ni ningún aditivo.

Aromas de levaduras silvestres y frutos rojos. Muy refrescante, ideal para el aperitivo con moluscos y bivalvos o para saciar la sed a media tarde, son vinos de disfrute, no es necesario buscar en ellos una gran complejidad.

**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



Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo

# El maridaje perfecto: Cava Gramona Argent y queso Brie en *Tienda El Pilar*



*Tienda el Pilar*

**Cristian Baena**

Co-propietario de la  
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



**E**n Tienda El Pilar seleccionamos los mejores productos gourmet para ofrecer experiencias únicas. Uno de los maridajes más sofisticados es la combinación del Cava Gramona Argent con un cremoso queso Brie, acompañado de una mermelada de melocotón y albahaca. Esta armonía de sabores realza las notas frescas y elegantes del cava, potenciando la cremosidad del queso y el dulzor afrutado de la mermelada.

## **Cava Gramona Argent: elegancia y frescura**

Gramona Argent es un cava de larga crianza, elaborado con uvas ecológicas y biodinámicas. Su burbuja fina y su equilibrio entre fruta madura, brioche y notas de almendra lo convierten en una opción ideal para quienes buscan un espumoso de alta gama.

## **Queso Brie: suavidad y textura cremosa**

El Brie es un queso francés de textura untuosa

y sabor delicado. Su equilibrio entre suavidad y carácter permite combinarlo con vinos espumosos, potenciando su cremosidad con cada bocado.

## **Mermelada de melocotón con albahaca: el toque diferencial**

La combinación del melocotón con el frescor de la albahaca aporta un contraste dulce y aromático que intensifica la experiencia de maridaje. Su acidez natural complementa la burbuja del cava, creando una sinergia perfecta.

## **Maridaje recomendado**

1. Servir el queso Brie a temperatura ambiente para potenciar su textura.
2. Añadir una pequeña cantidad de mermelada sobre el queso.
3. Acompañar con una copa de Cava Gramona Argent para disfrutar de una combinación equilibrada y sofisticada.

**Tienda El Pilar:**  
productos gourmet  
en Castellón

En **Tienda El Pilar** contamos con una selección exclusiva de vinos, quesos y productos delicatessen. Ofrecemos asesoramiento personalizado para ayudarte a elegir el maridaje perfecto para cualquier ocasión.

📍 Visítanos en: C/ Colón 64, Castellón • 📞 Teléfono: 964 22 38 81

# Casa rural El Ventanico

Olocau del Rey

Calle Mayor, 29. Olocau



La casa rural El Ventanico ofrece diferentes apartamentos de estilo rústico y ambiente acogedor en la preciosa población de Olocau del Rey. Cada estancia dispone de dormitorio, cocina y baño, totalmente equipados.

Además, algunos apartamentos cuentan con terraza o balcón con vistas al pueblo o

la montaña. No hay que olvidar que Olocau, circundada por elevadas cordilleras, forma un conjunto de singular encanto y custodia un importante legado arquitectónico que refleja su importante pasado medieval. También en El Ventanico se puede disfrutar, en su restaurante, de una excelente cocina local y mediterránea.

## El Cau

Torre d'En Besora

Masia Colomer 1. La Torre d'En Besora



El Cau es una pequeña casa rural muy acogedora, con capacidad para dos personas. Su cuidada decoración crea un ambiente agradable y romántico, perfecto para una escapada en pareja. Se trata de un loft ubicado en el Jardín Mediterráneo, una aldea rural de La Torre d'en Besora, en la provincia de Castellón. La casa rural cuenta con todas las comodidades, incluso un jacuzzi privado, y dispone de una terraza con barbacoa. Un espacio ideal para disfrutar de la naturaleza y el mundo rural.



**SANTAMARÍA**  
ASESORAMIENTO Y GESTIÓN

- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

Seguros



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

# La sostenibilidad une a **Lexus con Cal Paradís**

**El chef Miguel Barrera recibió de manos de Javier Arrando, gerente de Lexus Castellón, el nuevo Lexus LBX**



**P**or segundo año consecutivo Miguel Barrera fue embajador de la prestigiosa marca de coches Lexus. Y es que más que nunca, Lexus y Cal Paradís tienen un punto en común importante como en la sostenibilidad, ya que el afamado restaurante, situado en Vall d'Alba, recibió este año la Estrella Verde Michelin, una distinción creada con el fin de recompensar a los restaurantes de la Guía MICHELIN más comprometidos con la gastronomía sostenible, siendo Cal Paradís el primer restaurante de la provincia de Castellón en conseguirla gracias a una propuesta gastronómica que respeta los valores de la madre tierra, sumando a la conciencia colectiva del cuidado del planeta.

Valores que están totalmente alineados con la filosofía de Lexus, preocupada desde 1989 por hacer de la movilidad de su flota de vehículos, una movilidad sostenible y así tener un impacto directo en la reducción de CO<sup>2</sup> del planeta, consolidándola como una marca de referencia mundial gracias a su búsqueda de la perfección, la excelente calidad de sus productos y su avanzada tecnología, como el innovador sistema Lexus Hybrid Drive.

Lexus combina, al igual que el restaurante Cal Paradís, valores tradicionales con la tecnología de última generación. De esta manera Miguel Barrera disfrutará de la conducción de un híbrido SUV LBX

que combina un motor de 1.5 litros de gran eficiencia con un motor eléctrico de gran potencia. Se trata del SUV Lexus más compacto hasta la fecha, pero con la presencia de un SUV más grande, no hace concesiones en términos de rendimiento. Reinventa el diseño característico de Lexus para crear una sensación informal premium, y permite experimentar el lujo que cabe esperar de la marca con una imagen fresca y renovada. El LBX convierte lo cotidiano en extraordinario.

El nuevo Lexus LBX fue entregado por Javier Arrando al chef Miguel Barrera, gerente del concesionario que Lexus tiene en Castellón.

# El yacimiento del *Torrelló del Boverot* (Almassora)



**E**l yacimiento del Torrelló del Boverot se asienta en la parte oeste del término municipal de Almassora, junto al río Millars, en el linde con Onda, y es uno de los tesoros arqueológicos de la provincia de Castellón. Se han documentado distintos periodos de ocupación, variados sistemas de construcción y una relevante cantidad de material que demuestra el aprovechamiento de las materias primas presentes en el territorio: hueso, piedra, marfil, conchas marinas y arcilla.

Durante varias décadas se han realizado distintas excavaciones

arqueológicas que han dejado al descubierto unos restos del poblado de la época del Bronce, datados hacia el año 1000 a.C. A ellos se superponen diversas estructuras urbanas, que dan pie a distintos momentos de la ocupación, quizás los más visibles son la calle ibérica con sus viviendas adosadas, datada alrededor del 160-140 a.C. Otras estructuras importantes son las distintas murallas, un total de más de 70 metros longitudinales, que protegían la aldea de las constantes invasiones.

Este yacimiento está catalogado como Bien de Interés Cultural desde

el año 1997 por parte de la Dirección General de Patrimonio Artístico de la Generalitat Valenciana.

Las primeras excavaciones empezaron a finales de los años 80 y en la parte noroeste se halló, junto a una torre circular, un lote de material datado entre el Bronce Medio y el Bronce Tardío que incluye una cazuela carenada y una viga de madera carbonizada, de la que se extrajeron muestras para determinar la cronología y averiguar qué tipo de árbol fue empleado en la construcción de los edificios. En las campañas de 1993 y 1994, la investigación de una necrópolis



descubrió 25 enterramientos, entre tumbas, restos de incineraciones y una serie de objetos de diversas épocas: fenicios, ibéricos y, sobre todo, medievales. En 1995 se consolidaron las estructuras existentes, documentándose sus fases de construcción

La fase más representativa en el Torrelló es el momento final del Bronce, del que se conservan estructuras o habitaciones con paredes interiores enlucidas, un hogar de forma circular y diferentes fragmentos de cerámicas, lo

que documenta su habitabilidad. También fuera de esta vivienda se hallaron otros utensilios como una punta de flecha de bronce y un cuerno o candil de ciervo. En toda la zona se identificaron varios niveles de ocupación.

Cabe destacar que los objetos hallados en el Torrelló se pueden descubrir en el Museo Municipal de Almassora, que cuenta con una amplia colección de hasta 170 piezas arqueológicas, algunas únicas en su género. Máscaras ibéricas, el “escarabeo” de cornalina u objetos

relacionados con entierros infantiles son parte de la colección.

Por otra parte, la Diputación de Castellón junto al Ayuntamiento de Almassora tienen previsto ejecutar un proyecto para crear un edificio, adyacente al propio yacimiento, consistente en un aula de usos múltiples, un ágora o espacio exterior y unos aseos adaptados. Será el futuro Centro de Interpretación del Torrelló que servirá para implantar el turismo rural.

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

**GRUPO  
LA  
GUIN  
DILLA**



**678 800 125**

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

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

# II Festival del Viento 2025



**E**l Festival del Viento vuelve a la ciudad de Castelló. Después de la gran acogida que tuvo la primera edición del año pasado, y consiguió la visita de 45.000 personas. Este espectacular evento volverá a las playas del Pinar y el Gurugú los días 7 y 8 de junio.

Este festival, que dará por inaugurada la temporada estival, será posible gracias al esfuerzo del Patronato Municipal de Turismo de Castellón y la colaboración de la Asociación de Empresarios y Actividades Deportivas Playas de Castellón (Adepla). Un perfecto ejemplo de que el trabajo conjunto de la administración pública y las empresas privadas puede alcanzar grandes logros y generar actos de impacto turístico con responsabilidad medioambiental.

Fomentar el turismo familiar y deportivo es uno de los ejes de la estrategia de desarrollo turístico promovida por parte del Patronato Municipal de Turismo de Castellón y compartido por los asociados de Adepla. El Festival se distribuirá lo largo de las playas del Gurugú, Pinar y Zona Litoral, creando

varios espacios de exhibiciones, talleres, performances y actividades musicales.

El Festival Internacional del Viento, organizado con la colaboración del Milotxes Club de Valencia y Arenas Posibles, llevará a las playas de Castellón pilotos de cometas provenientes de varias partes de mundo, con exhibiciones de vuelos acrobáticos, cometas estáticas, cometas de hasta 50 metros de largo, y un hermoso jardín del viento con talleres para los más pequeños.

***Este espectacular evento volverá a las playas del Pinar y el Gurugú los días 7 y 8 de junio***

Además, los centros deportivos de la Asociación en estos dos días ofrecerán actividades de puertas abiertas: iniciación al paddle surf, Kite surf, volley playa y tenis playa con el fin no solo de presentar a los asistentes sus instalaciones y programas, sino también acercar el público a la prácti-

ca deportiva en playas fomentando el ocio responsable.

En el Aeroclub de Castellón se realizarán vuelos de divulgación, talleres de drones, vuelos en globos cautivos y exposiciones de aeronaves militares y civiles. Todo esto, acompañado de un sinnúmero de actividades de sensibilización medioambiental, desde limpieza de playa hasta talleres o infografías explicativas de las peculiaridades naturales de nuestra zona, trabajado con la colaboración de la Fundación Azul Marino.

La alcaldesa de la capital de la Plana, Begoña Carrasco, destacó que, con este Festival, "damos la bienvenida al verano con una gran puesta y disfrutando de nuestras playas y contando con uno de los mejores y más dinámicos aeródromos de España, en una ubicación de ensueño también junto a nuestras playas".

En definitiva, el Festival del Viento comprende todo un fin de semana lleno de actividades gratuitas y para todos los públicos: desde talleres de construcción y



vuelo de cometas, hasta demostraciones acrobáticas y vuelos en globos aerostáticos con vistas espectaculares del atardecer. Además, también se puede disfrutar de la amplia oferta gastronómica en los chiringuitos, conciertos, bailes y cuentacuentos. Sin duda, es la mejor oportunidad para experimentar la magia del viento y la diversión al aire libre, perfecto para familias y aventureros.

El Festival del Viento es también un revulsivo en términos de actividad y de generación de empleo para la ciudad. "Los chiringuitos, restaurantes y demás comercios del Grao y de nuestras playas se ven beneficiados por la gran afluencia de miles de personas que atrae este evento. Al igual que lo hacen los hoteles o apartamentos que sirven para alojar a muchos de estos turistas que llegan desde fuera de la provincia de Castellón o del extranjero", destacó Carrasco.

El presidente de la Asociación de Empresas de las Playas de Castellón (Adepla), Enrico Grossi, también incidió en la apuesta

por hacer de esta cita un evento internacional. "Este año se espera una mayor afluencia de pilotos internacionales, gracias al creciente interés que ha despertado el certamen de Castellón en el mundo de las cometas, con solicitudes de participación incluso desde la India, hogar de uno de los festivales de cometas más importantes del mundo".

***“Los chiringuitos, restaurantes y demás comercios del Grao y de nuestras playas se ven beneficiados por la gran afluencia de miles de personas que atrae este acto”***

Así, habrá una gran presencia de pilotos internacionales y nacionales, vendrán pilotos desde Galicia, País Vasco, Catalunya y Comunidad Valenciana, además de contar con pilotos desde Eslovenia, India, México,

Costa Rica, Alemania, Croacia, Portugal, Francia, etc.

Por otra parte, se elaborarán 4 esculturas de arena de 6 metros de largo y hasta tres de alto, con la participación de escultores internacionales, desde Portugal y Ucrania. El trabajo de los escultores empezarán el viernes día 6 para tener ya esculturas un poco más avanzadas el sábado. Al mismo tiempo se organizarán talleres de esculturas de arena para niños de hasta 12 años.

Los locales de la zona también organizarán actividades musicales en sus terrazas para celebrar el tardeo, y coincidir con la subida de globos aerostáticos. Cabe destacar que debido a la gran demanda del público asistente el año pasado, se ha duplicado los días de globos aerostáticos y vuelos de divulgación gratuitos en avioneta biplaza.

Además, habrá exhibiciones de paracaidismo a través del centro Sky Time y Mercadillos de Artesanía.

# ¿Los piratas en las costas de Castellón?



**Ester Llorach Ayza**  
CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia

¿Piratas en nuestra costa? Sí, no es preciso irnos al lejano Caribe ni tampoco han sido precisamente historias para entretener a los niñ@s. Pánico sería la palabra más adecuada para hablar de lo que supuso este fenómeno en nuestras costas y para nuestros antepasados.

En nuestra costa aún es posible avistar torres vigía o de defensa, algunas de ellas bien conservadas, otras abandonadas y ruinosas, mientras que otras han desaparecido por el paso de los siglos. Estas torres se construyeron durante los siglos XVI y XVII con la misión de vigilar y de proteger a los habitantes de las poblaciones costeras ante los ataques de los piratas berberiscos. Toda la costa se podía comunicar de torre en torre y a su vez con los castillos, con el objetivo de dar alarma sobre su peligrosa presencia.

Pero, ¿quiénes eran ellos? El origen de la piratería se pierde en el origen de la civilización y del comercio. Pero sin duda destacaron los piratas y corsarios berberiscos, con sus galeras propulsadas por remos de esclavos raptados, alteraron el tránsito marítimo procedentes de la zona

hoy equivalente al Magreb y, desde sus bases, sembraron el terror y convirtieron el Mediterráneo en un auténtico infierno. Aunque la piratería no era un fenómeno en absoluto nuevo, sí se vio exacerbado durante el conflicto entre el cristianismo y el islam, que culminó con la conquista de Granada y la caída de Constantinopla.

Otro hecho clave fue la expulsión de la población morisca ordenada en 1609 y que supuso la expulsión forzosa y pérdida de casi un tercio de la población del Reino de Valencia... Esa tragedia humana abonó, sin duda, la piratería.

Testigos mudos de ello son las enormes zonas despobladas en el litoral mediterráneo español e italiano, que quedarán así hasta bien entrado el siglo XX, tal como sucede en nuestra provincia. Se calcula que entre los siglos XVI hasta XIX, se podrían haber capturado más de millón y medio de personas que serían vendidas en el mercado de esclavos. Algunas de estas correrías han perdurado en la memoria colectiva por su espectacularidad en las poblaciones litorales, y de ahí viene la expresión "moros en la costa", e incluso están en el origen

nombre de poblaciones como Torreblanca.

Como respuesta a este paso, encontramos torres de diversa tipología en nuestra provincia, ya sea en castillos y fortificaciones, en torres rurales, en torres de playa y en torres vigía, situadas en lugares altos o acantilados. Entre las torres vigía, destacamos en la Serra d'Irta, la espectacular Torre Badum o la Torre Ebrí, a 499 metros sobre el nivel del mar. En la Vía Verde de Oropesa encontramos dos torres como la Cordà y la Colomera, construidas para apoyar la Torre del Rey. En relación a las torres de playa, destacamos la Torre del Mar de Borriana, la de Sant Vicent en Benicàssim, Torre la Sal y Torre Nostra o Capicorp en Alcossebre. Y también las hay otras tantas que han desaparecido y han quedado definitivamente engullidas por el tiempo o la reciente brutal transformación del paisaje litoral.

Pero, no solamente tenemos huellas de la piratería en nuestro lado del Mare Nostrum. En el otro lado del Mediterráneo, en el Magreb, también podemos observar fortificaciones y torres de alerta ante la llegada de los piratas... del otro lado.



**Jorge Martínez Pallarés**

Director Técnico de Nucs  
Téc. Deportivo en Espeleología

# Los barrancos de Castellón resplandecen tras las lluvias: Un paraíso para el barranquismo



**T**ras semanas de lluvias abundantes y constantes, los barrancos de la provincia de Castellón han cobrado una vida especial. El agua, que en muchos tramos suele ser escasa durante gran parte del año, ahora fluye con fuerza y claridad, formando cascadas, pozas cristalinas y saltos espectaculares que convierten el paisaje en una auténtica joya natural. El resultado: condiciones ideales para la práctica del barranquismo, una actividad que gana cada vez más adeptos en la zona.

Desde el Alto Mijares hasta la Sierra de Espadán, pasando por joyas ocultas en el interior de l'Alcalatén y el Maestrat, los barrancos lucen más vivos que nunca. El sonido del agua al caer por los toboganes naturales y la humedad que perfuma el aire invitan a sumergirse en una experiencia de aventura y conexión total con la naturaleza.

Uno de los barrancos que más destacan en estos días es el Barranco del Manzano, entre Argelita y Ludiente. Su cauce ahora activo ofrece un recorrido técnico pero accesible para quienes tienen algo de experiencia, con rápeles emocionantes, tramos de destrepe y zonas de nado que lo convierten en un completo paraíso para el barranquista.

También brillan con luz propia con las condiciones actuales el Barranco del Centenar, entre Zucaina y Castillo de Villamalefa, Tejería en Cortes de Arenoso o Salt del Cavall en Lucena del Cid. Barrancos que, gracias a los recientes episodios de lluvia, van a mantener el líquido elemento durante muchas semanas en sus cauces.

Es el momento perfecto para salir al monte con neopreno, casco y arnés, agarrar la cuerda y lanzarse a descubrir estos rincones que, cuando se llenan de vida, son pura magia. Por supuesto, como en toda actividad de montaña, es imprescindible comprobar el estado actualizado de los caudales y contar con experiencia o bien contratar los servicios de un guía.

Con Nucs podrás descubrir los barrancos de Castellón de una forma amena y segura con sus guías titulados.



# Transilvania:

Bosques, leyendas y ciudades medievales



**Víctor J. Maicas**

Escritor

**A**l hablar de Transilvania a todos nos vienen a la memoria, por supuesto, aquellas viejas leyendas de vampiros en donde el conde Drácula se convierte en el gran protagonista. Pero Transilvania, evidentemente, es mucho, muchísimo más me atrevería a decir, puesto que en esta región de la actual Rumanía descubrirán preciosas ciudades medievales como Sibiu y Sighisoara o, incluso, Brasov, la antigua capital de esta histórica región.

Como su entrada al país será probablemente a través de Bucarest, su capital, saliendo desde el aeropuerto de Castellón, para llegar a Transilvania deberán atravesar los Cárpatos, lo cual les dará la oportunidad de descubrir encantadores bosques y zonas de montaña como la de Sinaia, lugar en donde se encuentra el espectacular y lujoso Castillo de Peles, antiguo palacio de verano de la familia real rumana. No muy lejos de este, y ya de camino a Brasov, podrán visitar el famoso castillo de Drácula, habiendo sido inmortalizado este peculiar vampiro por la novela de Bram Stoker y por todas las películas americanas que han hecho de este personaje de ficción y del castillo de Bran, un importante punto de referencia para todas aquellas personas a las que les apasionan las historias

de terror. Pero digo este personaje de ficción puesto que en Transilvania no se encontrarán ni con malvados vampiros ni con lugareños asustados que guarden en sus casas una estaca de madera o un sinfín de ajos para acabar con tan malignos personajes.

Bueno, evidentemente, me he quedado con las ganas de seguir relatándoles las excelencias de Transilvania, pero dado que lo interesante de un artículo de viajes es simplemente dar unas pequeñas pinceladas del lugar para que así ustedes se puedan hacer una idea de lo que se van a encontrar, lo único que se me ocurre decir para dar por terminado este artículo es que, si finalmente les seduce la idea de visitar Transilvania, estoy convencido de que sus bosques, con su naturaleza en estado puro, sus cuidadas ciudades medievales, de una espectacular belleza, y las historias y leyendas que les contarán los lugareños, sin duda alguna harán que su estancia allí resulte de lo más mágico y placentero.

¡Ah!, y si son muy supersticiosos, lleven su “kit anti-vampiros”, pero como les he dicho, seguro que no les hará ninguna falta... ¿o quizá sí? En fin, descúbralo por ustedes mismos. ¡Que disfruten del viaje!



# El aeropuerto de Castellón programa en la temporada de verano más de 1.600 vuelos regulares con una oferta de 270.000 plazas

*La instalación opera en la campaña estival 14 rutas regulares,  
que suponen el mejor registro en su trayectoria*



**E**l aeropuerto de Castellón ha programado en la campaña estival, que abarca desde final de marzo hasta final de octubre, más de 1.600 vuelos regulares con una oferta de 270.000 plazas. La instalación castellonense va a operar el mayor número de rutas regulares de su trayectoria, un total de 14, que generarán hasta 64 vuelos semanales.

El conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus, ha presentado recientemente, junto al director general de Aerocas, Justo Vellón, la programación de rutas para la temporada estival.

El conseller ha destacado «el importante impulso que va a tener el tráfico comercial durante los siete meses del periodo de verano, en el que las compañías aéreas van a operar la cifra más elevada de vuelos regulares en la historia del aeropuerto, ofertando una cifra récord de asientos».

El conseller ha manifestado que este aumento de la oferta de vuelos «va a reforzar la conectividad aérea de Castellón y, además, va a suponer un espaldarazo para el sector turístico de la provincia, ya que las di-

ferentes rutas van a posibilitar la llegada de miles de viajeros a través del aeropuerto».

Martínez Mus ha recordado que el aeropuerto ha programado en esta campaña estival 14 rutas regulares, mejorando las 11 del año pasado. Cuatro de las conexiones son nuevas: Budapest, Cracovia, Cluj y Palma de Mallorca. A éstas, se suman las de Berlín, Milán, Londres, Bruselas, Düsseldorf Weeze, Oporto, Bucarest, Madrid, Asturias y Bilbao.

Por otra parte, ha incidido en las opciones de conexión que ofrece la ruta de Madrid, que permite enlazar con un centenar de destinos nacionales e internacionales a través del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas.

El conseller ha recordado el objetivo de superar en este 2025 la barrera de los 300.000 pasajeros, «lo que supondrá un nuevo hito en la trayectoria de la infraestructura».

Además, ha manifestado que el aeropuerto ya está trabajando de cara al próximo año, para el que ya tiene confirmadas dos nuevas rutas a París y Stuttgart.

# La Diputación protege y difunde el patrimonio arqueológico con el Plan Anual de excavaciones en 14 yacimientos



La presidenta de la institución provincial, Marta Barrachina, destacó la “importancia de profundizar y poner en valor el rico legado arqueológico de nuestra provincia”, y ha señalado que “con estas actuaciones, no solo salvaguardamos el patrimonio cultural de Castellón, sino que damos a conocer al mundo nuestra rica historia”.

Así pues, la actividad arqueológica que tiene planificada la Diputación de Castellón, a través

del Servicio de Arqueología, para este año 2025, es tan diversa como interesante, ya que abarca desde cuevas habitadas hace más de 10.000 años hasta imponentes fortalezas de la alta y baja Edad Media de hace algunos siglos.

De este modo, la programación prevista como parte del Plan Anual de excavaciones es la siguiente: yacimiento El Castillejo (Benafer), ya realizada durante el mes de marzo; Puntal del Mas de Pedrafita (Benlloc), periodo previsto durante

el mes de abril; Cova Fonda (Luceña del Cid), mes de junio; Cova del Frare (Coves de Vinromà), durante junio de 2025; Cova de la Crebada (Atzeneta del Maestrat), mes de julio; Tossal de la Vila (la Serra d'en Galceran), agosto de 2025; Cabañiles (Zucaina), mes de septiembre; Carapito (l'Alcora), durante el mes de octubre; Cova de la Penya (Eslida), previsto para noviembre; y, por último, la Cova dels Diablets (Alcalà de Xivert) también previsto para noviembre de 2025.



## El SanSan marca el inicio de la nueva temporada 'Castellón Tierra de Festivales'

La Diputación abre el telón de la temporada de 'Castellón Tierra de Festivales' de la mano del SanSan Festival 2025, una cita única que, como cada año, marca el inicio de la temporada de festivales de música.

El diputado de Turismo, Andrés Martínez, visitó las instalaciones del SanSan Festival, en Benicàssim, y destacó que, “la provincia de Castellón está preparada para recibir este año a miles de turistas nacionales e internacionales, que conocerán nuestra tierra con la excusa de los festivales de música gracias al compromiso de la Diputación a la hora de abanderar la apuesta por el turismo de festivales”.

## Abierto el plazo de inscripción para una nueva edición de Castellón Sénior



La Diputación ha abierto el plazo de inscripción para una nueva edición de Castellón Sénior. La institución provincial refuerza el programa de vacaciones para mayores de 55 años con un incremento del 25% el presupuesto hasta sumar 1,5 millones de euros con el objetivo de alcanzar 11.000 usuarios, generar 50.000 pernoctaciones y obtener un impacto económico de 2,5 millones de euros solo en los alojamientos.

El plazo de inscripción se mantendrá abierto hasta el próximo 12 de mayo, las personas beneficiarias deben ser mayores de 55 años y empadronados en alguno de los municipios de la provincia de Castellón.

# Imaginaria 2025 impulsa la creación artística en una edición que cuenta con ocho espacios expositivos

La XXIII edición del certamen fotográfico organizado por la UJI se celebrará entre los días 8 de mayo y 29 de junio en Castelló, Benicàssim, Segorbe y Vilafranca



El certamen fotográfico Imaginaria ha comenzado la cuenta atrás de la XXIII edición con el acto de presentación que se ha celebrado en la Llotja del Cànem. Ocho espacios expositivos repartidos entre la ciudad de Castelló, Vilafranca, Segorbe y Benicàssim que acogerán ocho exposiciones y más de 20 actividades, incluyendo las diferentes visitas guiadas a las exposiciones, pondrán la fotografía en el epicentro de la cultura durante varias semanas. La cita organizada por la Universitat Jaume I, a través del Servicio de Actividades Socioculturales y enmarcada dentro del programa UJI-encultura, tendrá lugar entre los días 8 de mayo y el 29 de junio. Una de las novedades de la presente edición es que el ciclo «Diàlegs» vuelve a integrarse en la programación de primavera y deja de celebrarse en otoño.

La inauguración oficial tendrá lugar el día 8 de mayo en la Llotja del Cànem con la apertura de la exposición Por el ocio de los insectos trabajadores, de la artista de La Rioja Alba Ruiz, que estará abierta hasta el 21 de junio. El Menador Espai Cultural acogerá la obra de Tono Arias, Veñen corvos volando baixo, entre el 9 de mayo y el 21 de junio, con la que el artista gallego expone por primera vez en la Comunidad Valenciana. Mientras tanto, el Espai Cultural Obert Les Aules acogerá la exposición Estudio Sánchez, una investigación visual y documental coordinada por Àngel Sánchez y Carme Ripollés sobre el legado fotográfico de Ramón Sánchez que desplegó gran parte de su carrera en Castelló entre 1967 y 2019, y que se podrá ver entre los días 9 y 21 de junio. White Hare de Adrián Lorenzo, de Bilbao, estará en la fachada del Mercado Central de Castelló, del 9 de mayo al 22 de junio, y Preludio de Libertad del lituano Mikalojus Konstantinas, estará en el Museo de Belles Arts, espacio invitado del certamen, del 19 de junio al 5 de octubre.

En cuanto a las exposiciones que tendrán lugar en las comarcas de Castellón, el programa ha previsto los trabajos Aquí Ninguén Fala Diso, de la fotógrafa vasca y gallega de adopción Maider Jiménez, que se podrá ver desde el 10 de mayo hasta el 15 de junio en el Centro Melchor Zapata de Benicàssim; Terza Vita, de la artista murciana Mar Sáez, que estará abierta en la Casa Garcerán de Segorbe, que se estrena como espacio expositivo esta edición, desde el 15 de mayo hasta el 21 de

junio; o Vilafranca en Festes, del alicantino Ricardo Cases, creada a partir de una residencia artística que realizó el fotógrafo en verano, y que se podrá visitar en las salas góticas del Ayuntamiento de Vilafranca desde el 30 de mayo al 31 de agosto.

El festival de fotografía presenta como novedad la inclusión del espacio «Diàlegs» dentro de la programación de primavera. El protagonismo de esta edición corresponde a Roberto Villalón, director del magazine Clavoardiendo, y a Juanan Requena, fotógrafo y artesano. Villalón realizará una charla el viernes 13 de junio en la Llotja del Cànem y el fin de semana del 14 y 15 de junio impartirá el taller Cómo hacer que todo el mundo conozca tus fotos, en el que dará herramientas a los participantes para visibilizar sus trabajos tanto en los medios tradicionales como en los digitales. Por su parte, Requena ofrecerá la charla y el taller que llevan como título La meta es el camino, una experiencia sobre la resonancia de la creación fotográfica y sus múltiples resultados para compartir una emoción. La charla tendrá lugar el viernes 27 de junio en la Llotja del Cànem, mientras que el taller se celebrará el sábado, 28 y el domingo, 29, en el Museo de Bellas Artes. Los talleres requieren inscripción previa.

La última de las actividades destacadas, además de las inauguraciones de las diferentes exposiciones y las visitas guiadas, es el Pollastre Night, una cita que cumple su tercera edición y que se celebrará el sábado 7 de junio en el Espai Cultural Obert Les Aules. Se trata de un encuentro de agrupaciones y colectivos de fotografía de las comarcas de Castellón abierto al público en general, que pretende convertirse en un espacio donde se encuentren sinergias y donde puedan interactuar entre sí.

Imaginaria inició su marcha en 2003 y está promovido por la Universitat Jaume I, a través del Servicio de Actividades Socioculturales del Vicerrectorado de Cultura, Lenguas y Sociedad. El certamen cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Castellón, la Diputación de Castellón, la Fundación Dávalos-Fletcher, y el Instituto Valenciano de Cultura, a través del Museo de Bellas Artes de Castellón, entre otras entidades.

# 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

