

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 169 - Junio 2025 - 2€

Restaurante

Mas de Picando

Les Useres





Ca Pelegrí (Les Useres)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de Castelló: Cerezas (Caudiel y La Salzadella)..	7	Turismo activo	18
Pto. gourmet: La Anchoa del Cantábrico	8	Ruta turística	19
Producto de la Com. Val.: Sardinias mediterráneas	9	Literatura y viaje: Bucovina (Rumanía)	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeroport de Castelló	21
Tienda el Pilar: Fabada asturiana	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

Hay que cuidar el turismo de calidad



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

El sector turístico es fundamental para la economía local, ya que genera numerosos empleos y ayuda a mover la economía de la provincia.

Gracias a su clima benigno y su geomorfología, Castellón tiene el potencial de atraer turismo durante todo el año, no solo en temporada alta. Es muy importante que cuidemos el turismo sostenible y de calidad, para que podamos disfrutar de sus beneficios, sin dañar el entorno ni la comunidad.

De esta forma aseguraremos que Castellón sea un destino preferido, tanto para el turismo de deporte, como de sol y playa, cultural, de interior, etc.



Mas de Picando

Les Useres

Vilar la Cal, 7, Les Useres
Teléfono: 964 76 03 18

La ancestral peregrinación de Els Pelegrins y su Museo, las rutas senderistas hasta el paraje del Penyagolosa y su tradición vinícola de Les Useres son algunos de los atractivos que acercan a numerosos visitantes hasta este municipio del L'Alcalatén, ubicado entre barrancos y montañas.

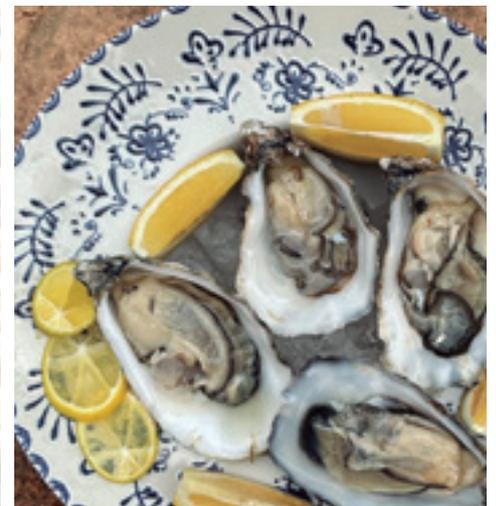
En este entorno único nació hace 50 años un restaurante familiar que se ha convertido en una interesante propuesta gastronómica que pone en valor la cultura culinaria de Les Useres y su comarca. Se trata del

Mas de Picando, un lugar donde Javi y Tónica, junto a todo el equipo, se encargan de dar el mejor servicio en un marco incomparable, con unas vistas excepcionales del paisaje del interior de Castellón.

En el Mas de Picando destaca la cocina de producto y temporada, junto a una amplia carta de vinos y postres caseros, que se suma al servicio cercano y familiar. De hecho, junto al restaurante hay una amplia huerta con todo tipo de frutas y verduras que utilizan para preparar almuerzos, comidas

y cenas, así como unos árboles de olivo, con los que elaboran su propio aceite.

El restaurante cuenta con un salón interior y una terraza recientemente reformados, además de la zona de barra. El comensal puede elegir entre una amplia carta de carnes, pescados, y platos tradicionales, todo elaborado en el restaurante, en el que destaca la brasa de leña, y una puesta en escena pensada para ofrecer la mayor expresión, calidad y sabor del producto.





La gastronomía es uno de los grandes atractivos de la población de Vinaròs. Su tradición marinera unida a la riqueza de hortalizas y verduras de su agricultura aportan una amplia variedad de sabores y aromas a su recetario de cocina mediterránea. De hecho, los arroces, pescados y mariscos, junto al langostino de Vinaròs de reconocida fama en el mundo gastronómico por su sabor y calidad, son la base culinaria de los más variados y sabrosos platos.

En el restaurante Rafel “Lo Cristalero” han sabido potenciar esta riqueza culinaria que gira en torno al mar y a la tradición gastronómica del entorno, con una especial atención al producto de calidad.

Especializados en marisco, arroces y asados, buscan la excelencia en cada propuesta gastronómica.

Además, destaca la variedad de arroces de su oferta culinaria. “No entendemos la cocina sin que el arroz actúe como el eje central de la mesa. Siempre disfrutando de los magníficos productos que nos brinda esta maravillosa zona en la que nos situamos”, aseguran desde el restaurante Lo Cristalero, donde han sabido aunar la cocina de autor y tradicional.

La clave de su éxito está en ofrecer un producto fresco y de calidad, unido a un “saber hacer” en la cocina, junto a un servicio profesional.





www.congeladosdil.com

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



Asoko Benicasim

Japo experience

Calle Santo Tomás, 41
Teléfono: 964 91 41 42

Benicasim



Japón conserva una rica cultura gastronómica que ha exportado al mundo entero. Niguiris, temakis, ramen, noodles, gyozas, sashimi, miso o tataki son términos que cada vez nos resultan más familiares. Y es que la cocina japonesa ha acabado seduciendo hasta los paladares más exigentes.

En Benicasim, el restaurante Asoko, con una elegante decoración, ofrece la oportunidad de vivir una auténtica experiencia gas-

tronómica nipona a través de una cuidada armonía de sabores y texturas. Porque la clave para disfrutar con la cocina japonesa está en cómo se cocina y trata el producto, el maridaje de ingredientes, condimentos y salsas, junto a la forma de servirlo y, por supuesto, de comerlo.

Con el arroz como ingrediente principal, Asoko dispone de una amplia carta de platos, sin olvidar deliciosos postres.



Cerezas

(Caudiel y La Salzadella)

Llegan con el calor y tienen una temporada bastante corta, entre mayo y julio. Sin embargo, su atractivo color, piel brillante, intenso sabor, textura carnosa e inconfundible aroma, hacen que las cerezas sean las reinas de la primavera.

Existen muchas variedades de cerezas, cada una de ellas con unas características peculiares: grandes, pequeñas, rojas, anaranjadas, dulces... España es uno de los grandes productores de esta preciada fruta y en la provincia de Castellón, las más famosas son las cerezas de Caudiel y La Salzadella, reconocidas con la marca de calidad de la Comunidad Valenciana.

Cabe destacar que la cereza alcanza su estado óptimo de madurez durante los meses de mayo y junio, época en que los visitantes pueden adquirir las cerezas en su estado más natural, directamente desde el árbol y sin perder ninguna de sus múltiples propiedades.

Para conseguir la cereza de mayor calidad, las carnosas siempre son las mejores. Deben estar limpias y tener una piel firme, brillante, entera y sin roturas ni imperfecciones. Sus tallos deben ser verdes y frescos y tienen que estar bien unidos al fruto. También es importante que no tengan malformaciones. Por lo general, las cerezas de mayor tamaño son las que mejor sabor ofrecen.

Las cerezas son un fruto muy versátil: se pueden consumir crudas y acompañadas de otras frutas y vegetales en ensaladas. Con ellas se puede realizar una gran gama de postres, tanto fríos como calientes. También se pueden elaborar entrantes o platos principales, acompañando a carne, aves y pescados.





La Anchoa del Cantábrico

La anchoa es un producto obtenido tras el tratamiento en salazón del denominado boquerón, que vive a más de 100 metros de profundidad, siendo los que se encuentran en el Mar Cantábrico los más valorados, ya que, por el frío de sus aguas, desarrollan una capa de grasa que hace que su carne sea más jugosa.

Las anchoas se elaboran con boquerones capturados en el Mar del Cantábrico durante los meses de marzo, abril, mayo y junio, que es cuando tienen un mayor contenido de grasa: Para ello, una vez desembarcados, comienza un artesanal proceso para colocar por capas, formando coronas, los filetes alternando una capa de sal y otra de anchoas hasta llenar completamente el envase, de manera que la sal forme la última capa. Así permanecen un mínimo de 3 meses, aunque lo habitual es que este periodo de maduración oscile entre seis y ocho meses. En este tiempo, van perdiendo agua y grasa, incorporando sal y adquiriendo las características de color, olor y sabor propias de la anchoa.

Pasado este tiempo se sacan de los depósitos, se lavan bien, se les quita la piel y la espina dorsal, dejando los filetes completamente limpios. Finalmente se introdu-

cen en latas de aluminio o en envases de cristal que se rellenan con aceite de oliva refinado, especial para conserva, que tiene como misión ser líquido de cobertura para que la anchoa no se oxide. No se puede poner aceite de oliva virgen porque la anchoa cogería el sabor del aceite y de lo que se trata es que la anchoa mantenga incorrupto su sabor. Las anchoas de calidad tienen una textura flexible y firme, nunca deben estar acartonadas o tiesas; un color que va del marrón rojizo al claro caramelizado; los aromas y sabores del aceite, sal y pescado están equilibrados



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



Sardinas mediterráneas, manjar azul

Con la llegada del calor, el Mediterráneo nos obsequia con uno de sus mayores tesoros gastronómicos y saludables las sardinas, que están en su mejor época, aunque se pueden encontrar prácticamente todo el año en el mercado.

El refranero popular dice: La sardina por abril cógela por la cola y déjala ir; por mayo, ásala en el rescoldo y por San Juan, ya pringa el pan.

El verano es la mejor época para este pescado azul, de pequeño tamaño, pero de grandes propiedades nutricionales. Cuando la temperatura del mar empieza a subir es cuando están en plenitud de sazón, tienen más grasa. Desde el mes de mayo hasta septiembre podemos encontrar sardinas de nuestro mar mediterráneo de una calidad extraordinaria. Con buen tamaño y de carne exquisita, las encontramos en las pescaderías de nuestra Comunidad.

Es el pescado azul más consumido en nuestro país junto al boquerón. El puerto pesquero de Castellón es donde más sardina se desembarca de nuestra comunidad y uno de los más importantes de España. La sardina al igual que otros pescados azules sirve para elaborar piensos, y cebar peces en las piscifactorías. Es un pescado muy graso, energético, con más vitaminas que el blanco (la sardina contiene más vitamina A y D que cualquier otro pescado), rico en vitamina E y varias del tipo B. Por eso es un producto cardiosaludable que aporta una gran cantidad de ácidos grasos Omega 3. Su contenido graso (de 8 a 10



gramos de grasa por cada 100 gramos de carne comestible) es de muy alta calidad. Aumenta el colesterol bueno y reduce el malo; baja la tensión arterial. Por el contrario, las sardinas son ricas en purina por lo que su consumo no es recomendable, para los que sufren de ácido úrico o gota.

En la cocina es muy versátil. Admite infinidad de preparaciones: fritas, escabechadas, guisadas, plancha, barbacoa, etc. Cualquier preparación nos dará como resultado un excelente y económico plato. El éxito en su preparación depende del grado de frescura y la época del año. Si se hacen demasiado no serán jugosas, perderán grasa que les da el sabor y el aroma tan peculiar. El tamaño que utilicemos para las diferentes preparaciones será la clave del éxito, bien grandes para asar, sin quitar la cabeza, las vísceras y las escamas. Las pequeñas son mejores para freír, elaborar escabeches o marinarlas. También son ideales las grandes para guisos y al horno.

No es bueno congelar las sardinas, la gran cantidad de grasa impide una adecuada congelación, modifica su sabor y textura en el descongelado. Son deliciosas en conserva, Néstor Lujan (Gastrónomo) consideraba esta forma de consumirlas como un gran manjar, cuanto más tiempo tenía la conserva mucho mejor (A la antigua o milesimadas).

En muchas ciudades marineras de nuestro país es tradicional asar sardinas la noche de San Juan.

Trió de azules - Sardinas rellenas

- 12 sardinas frescas.
- 1 pimiento rojo.
- 9 olivas sin hueso.
- 9 olivas sin huesos verdes.
- 2 cucharadas de harina.
- 3 filetes de anchoa en aceite.
- Una lata de atún en aceite.
- 1 dientes de ajo.
- Aceite de oliva.
- 3 cucharadas de Perejil picado.
- Sal.
- Pimienta.

Limpiar bien las sardinas y, con un cuchillo afilado, quitar la cabeza y cortarlas por la mitad desde arriba hacia la cola, pero sin separar. Después secaremos bien con papel absorbente. Cortaremos en trozos pequeños los filetes de anchoa y desmigaremos el atún (previamente, debemos quitarles todo el aceite). Pelamos y picamos el ajo, el pimiento sin las pepitas y juntamos los

ingredientes, añadiendo las olivas cortadas a mitades

Introducimos la mezcla dentro de las sardinas y cerraremos bien ayudándonos de un palillo. Una vez bien selladas las sardinas, las rebozamos con la harina y las freímos hasta estar doradas. La sacamos y dejamos sobre papel absorbente y las servimos acompañadas de una ensalada verde

El pescado azul tiene muchísimos beneficios para la salud, es rico en Omega 3, un nutriente muy recomendable para el corazón.



Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

Antersè Extra Brut

Método Clásico

Su productor, Brovia, es conocido por su pasión y dedicación a la producción de vinos de alta calidad. Su filosofía se basa en la puesta en valor del territorio y sus uvas, creando vinos que expresan autenticidad y carácter.

Tras la vinificación, el vino pasa 50 meses sobre lías para la toma de espuma, un largo periodo que le aporta complejidad y profundidad. Posteriormente, se comercializa a los 4-5 meses del degüelle, asegurando así su perfecta maduración.

Fundada en 1863, es una de las bodegas más interesantes de la provincia de Cuneo. La bodega trabaja en ecológico y tiene su sede en Castiglione Falletto, en las maravillosas tierras de Barolo.

Con solo 2 gr. de azúcar por litro, este Extra Brut es un vino tenso y claro, perfecto para los amantes de los sabores intensos. La producción que está limitada de 1.700 botellas al año lo convierte en un producto exclusivo.

Cuenta con 19 hectáreas de viñedos en propiedad, gestionados por Elena y Cristina Brovia junto a Álex Sánchez. Los viñedos están situados en diferentes zonas de Barolo y Langhe, con suelos de diferentes composiciones que confieren a los vinos características y personalidades bien definidas.

El Antersè 2019 se conserva bien durante 3-4 años, manteniendo sus características intactas. Es un vino versátil, ideal como aperitivo, pero también marida a la perfección con ricos mariscos y moluscos.

Es un vino con carácter, elaborado con uvas Barbera, Nebbiolo y Freisa, que provienen de viñedos de 7 a 30 años. Este vino se vinifica en acero, un proceso que potencia su pureza y frescura.

En conclusión, es un vino gastronómico que conquista por su garra y personalidad. Una verdadera joya por descubrir.





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

WORLD CHEESE AWARDS

SÚPER QUESO 2011/12
Madurado (Queso tierno)

SÚPER QUESO 2012
Curado de Queso

PLUS 2012
Madurado de Queso

Quesos de calidad procedentes de los mejores leches del Maestrazgo

Disfruta de una auténtica fabada asturiana con productos de Tienda El Pilar

Tienda el Pilar



Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



En Tienda El Pilar te traemos lo mejor de la gastronomía asturiana para que disfrutes de una fabada casera con ingredientes de la más alta calidad. Desde las fabes granja de la marca Deme hasta el compango de Casa Veneranda, sin olvidar la tradicional sidra asturiana Sidra Real, esta selección de productos te permitirá recrear en casa un plato icónico con todo su sabor y autenticidad.

Fabes granja Deme: la base de una fabada perfecta

Las alubias de granja son el ingrediente fundamental de la fabada asturiana. Su textura mantecosa y su capacidad para absorber los sa-

bores del compango las convierten en la elección ideal para este guiso tradicional.

Compango Casa Veneranda: el alma del guiso

El compango es el conjunto de embutidos que aporta el característico sabor a la fabada. En esta selección de Casa Veneranda encontramos chorizo, morcilla y panceta curada, ingredientes esenciales para un resultado auténtico y lleno de matices.

Sidra Real: el maridaje asturiano por excelencia

Para acompañar este plato, nada mejor que una buena sidra asturiana. La Sidra Real es una

sidra natural con la acidez justa y un toque afrutado que limpia el paladar y realza los sabores intensos de la fabada.

Cómo preparar una fabada asturiana perfecta

1. **Remojar las fabes** en agua durante 12 horas antes de cocinarlas.
2. **Cocer a fuego lento** junto al compango, dejando que los sabores se integren lentamente.
3. **Desgrasar y reposar**, ya que la fabada está aún más sabrosa al día siguiente.
4. **Acompañar con sidra**, sirviendo la Sidra Real en escanciado para disfrutar de todo su aroma y frescura.

Tienda El Pilar:
tradición y calidad
en cada producto

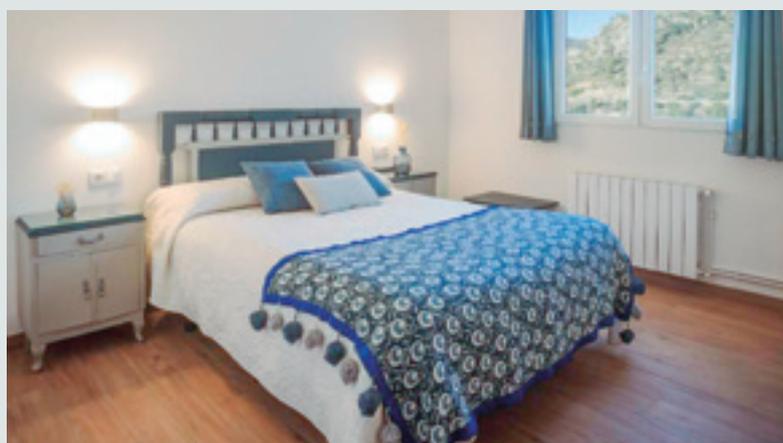
En **Tienda El Pilar** seleccionamos los mejores productos para que disfrutes de la gastronomía con autenticidad y calidad. Encuentra los ingredientes perfectos para tu fabada asturiana y déjate asesorar por nuestro equipo.

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

Ca Pelegrí

Les Useres

Carrer Roques Conilla, 12. Les Useres
Telf: 607 377 307 • Instagram: ca.pelegri



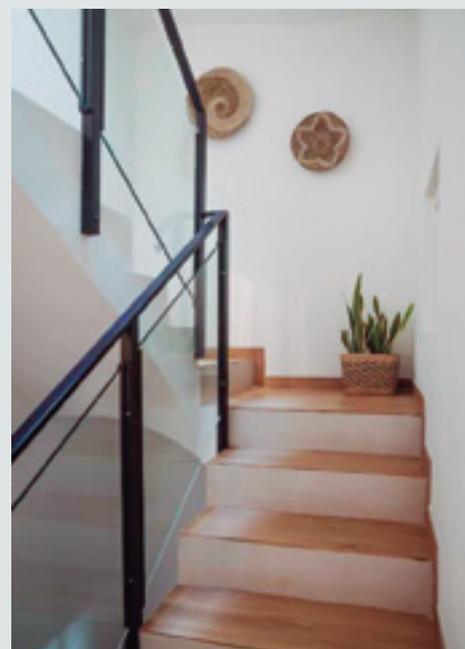
La peregrinación de Les Useres a Sant Joan de Penyalgosa, de origen medieval, es una de las rogativas más emblemáticas de la provincia de Castellón. Son trece hombres, el guía y doce peregrinos (en representación de Jesucristo y los doce Apóstoles), acompañados por tres cantores, el cura, el representante del Ayuntamiento, los clavarios, el depositario, las promesas y el grupo de las *càrregues*, los que renuevan cada año el voto de todo el pueblo al marchar en peregrinación penitencial hacia el santuario de San Juan de Peñagolosa.

Precisamente, el alojamiento rural Ca Pelegrí hace honor a esta

ancestral tradición que atrae a cientos de visitantes hasta les Useres. Se trata de una casa rural, totalmente reformada, con capacidad para 8 - 10 personas y una elegante decoración, en la que destacan los muebles antiguos restaurados.

Dispone de cuatro habitaciones completas, un espacio diáfano en el que se encuentra la cocina, el comedor y la sala de estar, así como dos baños con ducha y un baño con bañera de hidromasaje. Además, la casa cuenta con dos amplias terrazas, una de ellas con barbacoa.

Sin duda, Ca Pelegrí es una ventana abierta a paisajes por explorar y descansar en Les Useres.



- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

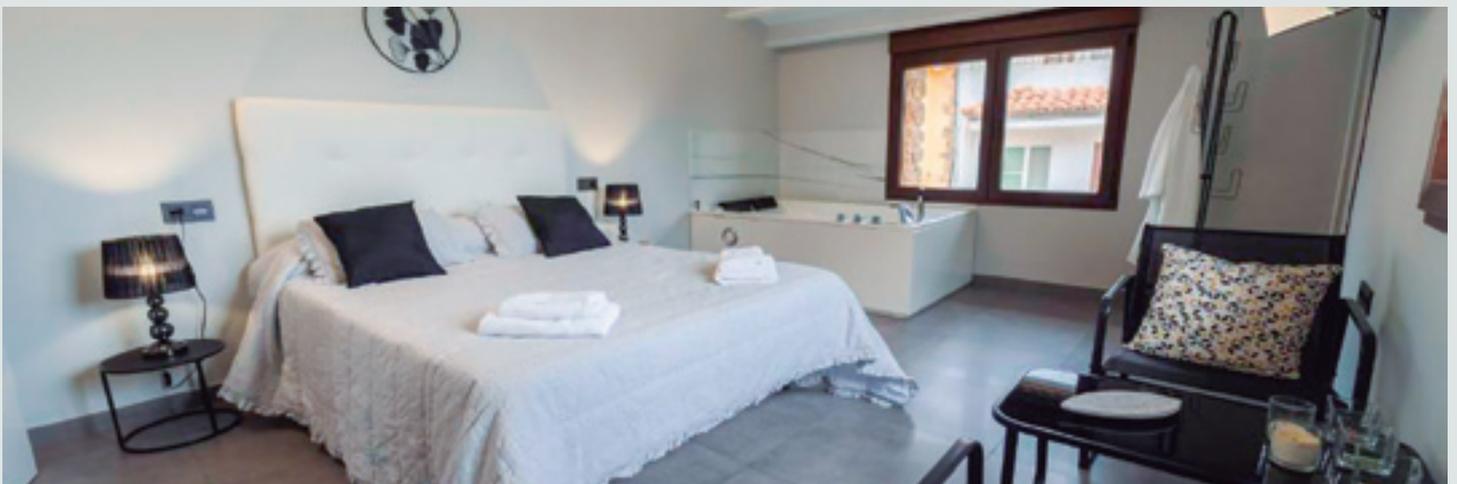
Seguros
 Allianz

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

Casa Rural Mensin es un alojamiento rural, de cinco estrellas, donde han sabido conservar las características rústicas y típicas del pueblo, como la fachada de piedra, pero, a su vez, con las comodidades modernas de hoy en día. Con capacidad para un máximo de seis personas, la vivienda está totalmente equipada y, además, en la planta superior destaca una suite con vistas increíbles y un espectacular jacuzzi doble.

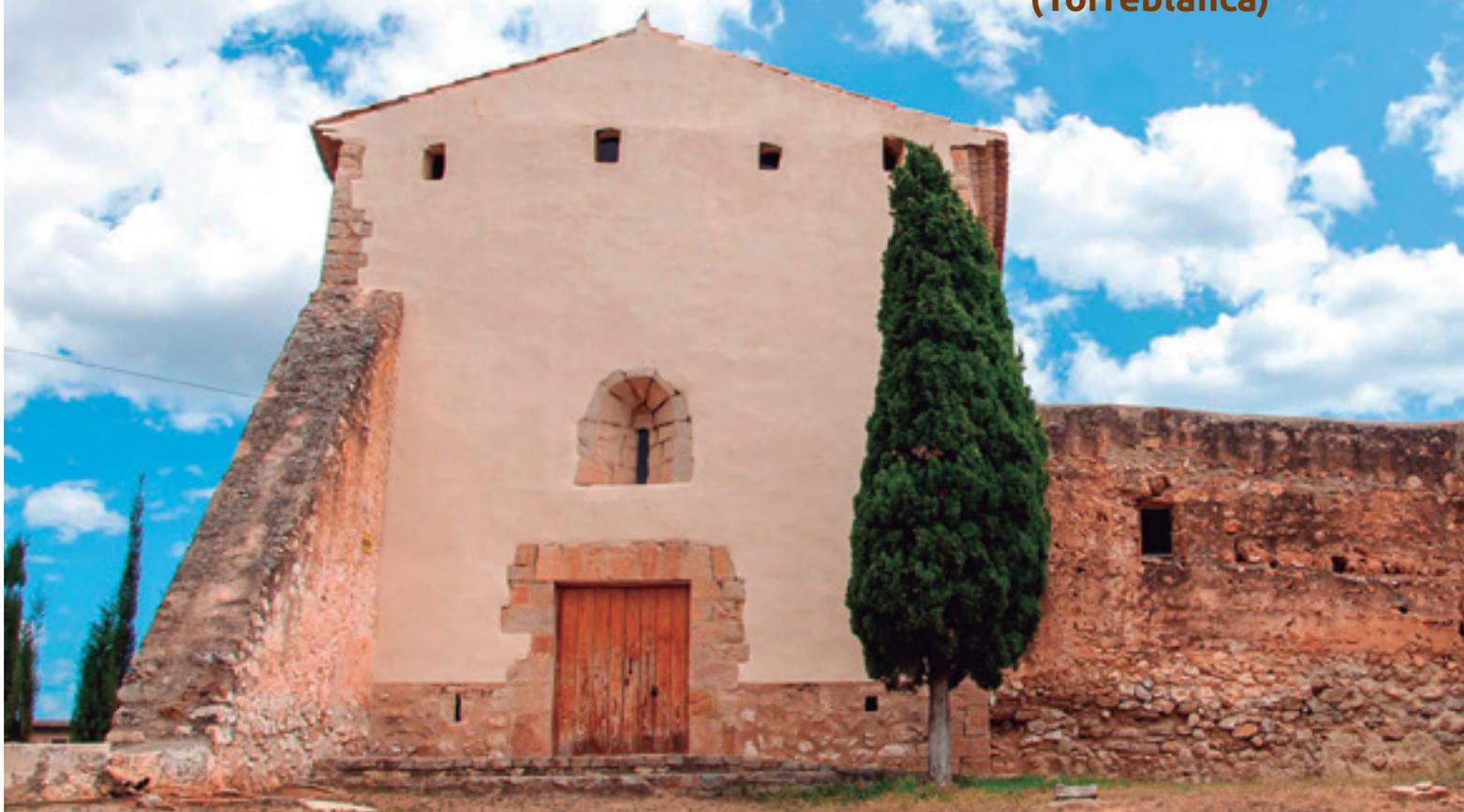
La tranquilidad, el silencio y la naturaleza, además de contar con todos los servicios básicos al alcance de su mano, son características que definen este alojamiento de ambiente acogedor y familiar.

Además, es un buen punto de partida para descubrir un precioso paisaje mediterráneo, caracterizado por carrascas, almendras y campos de cultivos que ofrece Vila de Canes, un auténtico refugio para hacer un paréntesis de la rutina y descansar.



Iglesia-fortaleza de Sant Francesc

(Torreblanca)



Ubicada en lo alto del casco antiguo, en el punto más elevado de la localidad de Torreblanca, en el mismo recinto del Calvario de Torreblanca se encuentra la primitiva Iglesia-Fortaleza de Sant Francesc. Construida a finales del siglo XIII, dedicada a San Francisco de Asís, alrededor de aquella torre debieron reunirse los primeros pobladores que pronto la convertirían en torre defensiva.

Ante los reiterados ataques de los piratas berberiscos a estas tierras, en el año 1397 se produce el saqueo y quema de Torreblanca. Los berberiscos se llevaron un cuantioso botín que incluía la custodia de esta iglesia de San Francesc y población cautiva. Este hecho motivó un contraataque cristiano para su recuperación.

Sant Francesc fue sede parroquial hasta la construcción de la iglesia de San Bartolomé, en el Siglo XVII. En 1985 se declara el conjunto del Calvario—la

iglesia de Sant Francesc, junto la capilla del Calvario y el recinto de las estaciones—, como Monumento Histórico-Artístico de carácter nacional. En 2007 se reconoce el conjunto como Bien de Interés Cultural, en la categoría de Monumento.

Se han realizado varias actuaciones de conservación del templo, como la rehabilitación de las pinturas, o la restauración integral de 2008, con la reposición del pavimento y la adaptación como sala de exposiciones. Cabe destacar que uno de los aspectos más llamativos de la construcción son los sorprendentes frescos del altar, donde se pueden diferenciar las diferentes épocas por las que ha ido pasando la iglesia. Desde motivos florales en la parte inferior del altar hasta dos cristos superpuestos de diferentes épocas.

La última restauración de las pinturas y renovación completa fue en 2008 donde se reemplazó del pavimento, aunque en un lateral y protegido por un



metacrilato se conserva una parte del original. En la parte derecha se conserva la puerta original y en su interior está la pila bautismal, también original.

Se trata de una construcción de planta rectangular con una sola nave. En el interior está cubierta con bóvedas de crucería con terceletes, con plementería de ladrillo, cuyas claves están decoradas con motivos vegetales, en la clave principal del coro se representa una torre flanqueada por dos palmeras, escudo originario de la población, al que, en época posterior, en el siglo XV, se añadieron los leones alegóricos del prodigio eucarístico. Presenta una iluminación escasa, con una tronera en el presbiterio y un óculo a los pies de la ermita, sobre la puerta actual realizada en 1816. La puerta de acceso es adintelada sin decoración relevante. Tiene tres muros en talud, según parece añadidos al fallar los muros por la colocación de las bóvedas que vinieron a sustituir a una antigua techumbre muy probablemente de madera, los muros

están realizados en mampostería. La cubierta exterior es a dos aguas. Presenta numerosas saeteras, y una barbacana lateral sobre la antigua puerta de acceso, lo que le da el carácter fortificado.

En 1998, al tratar de recuperar unas imágenes barrocas más recientes (fechadas en el siglo XVIII), se halló que la Dolorosa y el Cristo trazados en el ábside estaban superpuestos sobre un mural mucho más amplio, con similar temática y que data de tres centurias atrás. Los frescos descubiertos, con una policromía característica de su época (S. XVI), representan la crucifixión de Cristo junto a adornos naturalistas.

Cabe destacar que la Iglesia de Sant Francesc es uno de los escenarios más representativos de la Passió de Torreblanca.

¡Descubre la tradición del almuerzo en Castellón!

La Guía Gastronómica Popular de Almuerzos de Castellón invita a vecinos y visitantes a sumergirse “en una experiencia auténtica y deliciosa que forma parte del alma de esta ciudad”.

La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, junto al escritor y coordinador del proyecto, Julio César Cano, presentaron la Guía del Almuerzo de Castellón, una publicación que reúne un total de 123 bares y locales de la ciudad especializados en ofrecer almuerzos tradicionales. Y es que el tradicional almuerzo —o esmorzar— no es solo una comida: es un ritual matinal que combina sabor, cultura y encuentro. Más de 120 bares y restaurantes repartidos por toda Castellón ofrecen propuestas irresistibles: bocadillos generosos, platos calientes, productos de la tierra y del mar, con la inseparable compañía de aceitunas, cacahuetes y, cómo no, un buen carajillo final.



Esta guía es un recurso práctico y visual que pone en valor el ‘esmorzar’ como una de las costumbres gastronómicas más arraigadas en la vida diaria de los castellonenses. “La gastronomía se ha convertido en uno de los principales motivos por los que una persona elige su destino vacacional”, señaló Miralles.

“Los bares de nuestra ciudad preparan propuestas deliciosas con productos de calidad: bocadillos de sepia, calamares, albóndigas, bacalao, tortillas de ajos tiernos o habas, carnes a la brasa como longanizas, morcilla o chuletas de cordero, cocas caseras, ximos, “torraeta” de anchoas... Todo ello acompañado por el pan de horno

El Patronato de Turismo presenta las XI Jornadas Gastronómicas del Pulpo y la Sepia



El Patronato de Turismo presentó la XI edición de las Jornadas Gastronómicas del Pulpo y la Sepia, que se celebrarán hasta el 15 de junio en el distrito marítimo. La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, y la Teniente de Alcalde del Grao, Ester Giner, destacaron “la importancia de esta iniciativa para consolidar a Castelló como destino gastronómico de referencia”.

“Estas jornadas son un paso más en la apuesta por dar valor a nuestros productos locales, a nuestra hostelería y al sabor auténtico del Grao. Lo hacemos, además, de la mano de los hosteleros para que la iniciativa pueda tener un impacto económico en

nuestra ciudad”, señaló Miralles. En esta undécima edición, participan 12 restaurantes locales que ofrecerán menús especiales durante todo el periodo de las jornadas. Cada propuesta incluye tres entrantes, un arroz como plato principal y postre, elaborados con producto fresco y de proximidad, característico de la calidad culinaria grauera.

Los restaurantes que participan este año son: La Ola, Brisamar, La Ballena, Casa Juanito, Casa Santiago, Nou Escull, Tasca del Puerto, RI&CO Restaurant, Restaurante Mediterráneo, El Mirador del Port, Casa Lola y Lo de Sancho.

Almuerzos en todas las zonas de la ciudad

NORTE
SUR
CENTRO
ESTE
OESTE
GRAO



CONSÚLTALO

www.castellonturismo.com

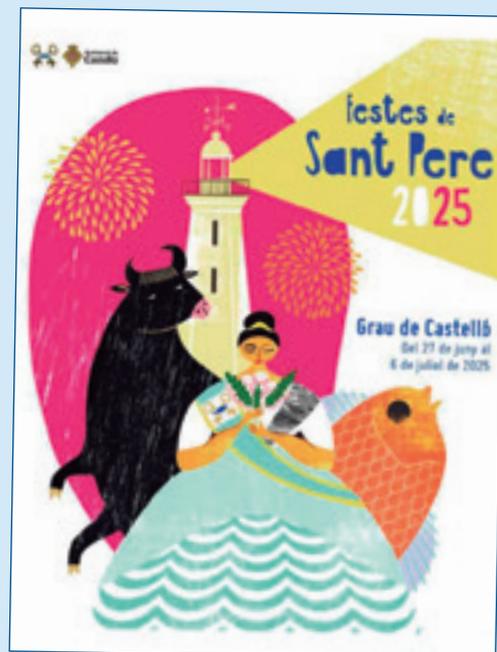


tradicional, el aceite de oliva virgen de nuestra tierra, aceitunas, cacahuetes, all i oli, y por supuesto, el carajillo de Castellón, que forma parte del ritual y pone el broche de oro”, añadió la concejala. Con esta nueva guía, el Patronato de Turismo da un paso más en su estrategia de promoción de la gastronomía local como uno de los pilares clave para atraer visitantes y generar valor añadido para la ciudad. “La guía no solo sirve para orientar al turista, sino también para redescubrir Castellón desde sus bares. Es una invitación a disfrutar, a saborear y a compartir una tradición que está más viva que nunca”, concluyó Miralles.

La guía, que estará disponible gratuitamente en las oficinas de turismo de Castellón, recoge información detallada de cada uno de los locales incluidos, distribuidos por zonas: Centro, Norte, Sur, Este, Oeste y el Grao. Cada página ofrece el nombre de un establecimiento, dirección, teléfono, horario de almuerzo, dos especialidades destacadas, disponibilidad de terraza, precio cerrado del almuerzo y productos ofrecidos como cortesía de la casa.

¡Más de 120 locales esperando a ser descubiertos!

Cuenta atrás para las Fiestas de Sant Pere



El Grao de Castellón está inmerso en la cuenta atrás para vivir una nueva edición de las Fiestas de Sant Pere, que contarán con el concierto de Camela, como la cita musical más destacada de la programación. Será el sábado 5 de julio a las 23:30 h, en el Carrer de la Sardina.

La Teniente Alcalde del Grao, Ester Giner; junto con la concejala de Fiestas, Noelia Selma, y el Presidente de la Junta de Festes de Sant Pere, Miguel Valerino, destacaron: "Se han programado actos para todos los públicos y todas las edades, del 27 de junio al 6 de julio". La edil indicó que "este año empezamos en este formato, que lo hemos nombrado "Conciertos de Sant Pere", esperamos que perdure en el tiempo, y que todos los años podamos estar aquí para presentar más y más artistas, con una oferta para todos los públicos.

Cabe destacar que la música se sumará a las celebraciones de "Bous al carrer", actos gastronómicos, actividades infantiles y diferentes eventos de carácter social y cultural que complementarán la programación festiva.

La Teniente Alcalde dijo que este concierto servirá de revulsivo turístico que invite a castellonenses, turistas y visitantes a conocer nuestras fiestas.



La Ruta del Carajillo

Hasta el 15 de junio, Castellón ofrecerá una nueva edición de la Ruta del Carajillo. Participan 80 bares y restaurantes, que presentan tanto la versión clásica como innovadoras interpretaciones de este café con licor tan característico. Hay opciones para todos los gustos.



Jorge Martínez Pallarés

*Téc. Guía en el Medio Natural
Téc. Deportivo en Espeleología
Director Técnico de Nucs*

Ruta de la Cova del Covarxo

La cova del Covarxo es una emblemática cavidad de Costur que sirvió de refugio para muchos de sus habitantes durante la Guerra Civil Española. Su formación se debe a una fractura desarrollada en conglomerados con una anchura media de 4 metros y un recorrido total de 75 metros.

Su boca se presenta en disposición horizontal, con unas dimensiones de 4 x 3 metros, que dan paso a una vertical escalonada de 4 metros. Aunque posee una serie de construcciones de piedra para facilitar el acceso, se precisará igualmente la instalación de algún tipo de protección para descender con seguridad.

En la zona más ancha de la cavidad proliferan formaciones de todo tipo: coladas, columnas, gours y estalactitas. Las concreciones cenitales, ubicadas en el techo, presentan una tonalidad blanquecina transmitiendo una gran belleza.



Para acceder hasta la cueva se puede seguir la ruta circular recientemente señalizada por el Ayuntamiento. Esta parte de Costur, sigue el camí del Plà, bordea la Rambla de la Viuda y, a través del camí del Corvaxo, accede a la cueva.

La vuelta se realiza siguiendo el propio camino en dirección contraria conectando

con la partida de Palafanga y finalmente con la pedanía del Mas d'Avall. Un itinerario de cerca de 10 Km que permite disfrutar del entorno de esta pintoresca localidad de la comarca de L'Alcalatén.

Con los guías titulados de Nucs podrás descubrir esta y otras rutas de Castellón de una forma amena y segura.



El Mejor Olivo Monumental de España 2025 está en Sant Jordi

Ruta turística



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



El olivo no solamente es el árbol más resistente, longevo y emblemático del Mediterráneo, sino que ha sido parte esencial e indispensable de la existencia de todos los pueblos que han poblado las orillas del mare Nostrum.

Con el paso de los años, las antiguas variedades introducidas por nuestros ancestros se han visto reemplazadas por variedades de mayor rendimiento. Pero hay zonas, muy pocas, donde la lógica del mercado se ha visto truncada, al menos hasta el siglo XXI. En efecto, hay “catedrales de madera” que todavía hoy desafían el inexorable paso del tiempo y se aferran a la vida en los olivares del Maestrat.

Uno de estos ejemplares, el Olivo Milenario de Sant Jordi ha sido elegido Mejor Olivo Monumental de España 2025, premio otorgado por AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo).

Se encuentra en la partida Mas Na Cabanes, y mide 770 centímetros de perímetro de tronco a 130 centímetros del suelo, siendo el mayor de su municipio y uno de los más grandes de toda la zona.

Según datación, realizada por la Universidad Politécnica de Madrid, el árbol tiene una edad de 1.281 años y su origen es del año 744 (siglo VIII), coincidiendo con el periodo musulmán en la península ibérica, y de ahí su gran valor cultural e histórico, puesto que desde su privilegiado lugar ha contemplado el paso de generaciones y sobrevivido a modas, periodos de sequía, heladas, plagas, etc.

Especial reconocimiento merece la

implicación, tanto de la familia propietaria (Marí Sospedra) como del Ayuntamiento de Sant Jordi, que han convertido el olivo en emblema patrimonial del municipio.

Como casi todos los olivos milenarios del Territorio Sénia es de la variedad Farga, que es la más antigua y con árboles de grandes dimensiones. Su aceite es muy afrutado y de gran calidad por su elevado contenido en polifenoles.

El jurado de premio ha valorado su morfología, con un tronco espectacular y unas formas sinuosas, ahuecadas y escultóricas, del que emergen ramas secundarias que siguen en total producción, llegando a dar algunos años hasta 160 kg de aceitunas. Su porte, su vigor y su clara señal de identidad histórica lo elevan a la categoría de símbolo del paisaje mediterráneo.

El Territorio Sénia (zona de confluencia situada entre la Comunidad Valenciana, Catalunya y Aragón) es el lugar donde se halla la mayor concentración de olivos milenarios del mundo, actualmente más de 7.000 ejemplares que superan los 350 centímetros de perímetro de tronco a una altura de 130 cm del suelo.

Desde Explora Maestrat nos satisface especialmente dicho reconocimiento, ya que gracias a la iniciativa del Ayuntamiento de Sant Jordi en 2024, pudimos poner en valor este patrimonio natural con actividades experienciales, siendo la protagonista e invitada de honor de nuestra emblemática noche de Olivos & Estrellas.

Este verano de 2025 presentamos un calendario de actividades experienciales para descubrir y explorar como nunca antes este formidable patrimonio cultural en Sant Jordi.





Víctor J. Maicas
Escritor

Los monasterios de Bucovina

(Rumanía)



Partiendo desde el aeropuerto de Castellón, mientras al sur de Rumanía encontramos la capital de la nación, es en la zona noreste en donde podremos contemplar los impresionantes monasterios de Bucovina en plena Moldavia rumana. Son innumerables los monasterios que existen en esta zona rural muy cercana a la frontera con Ucrania, por lo que yo les recomendaría visitar al menos tres de los mejor conservados: el de Sucevita, el de Moldovita y el de Voronet. En todos ellos encontrarán hermosos frescos que no sólo decoran el interior, sino que lo más característico de todos ellos es que las pinturas ocupan toda la fachada exterior dándole a los mismos un esplendor digno de ser admirado. Además, si intentan visitarlos a primera hora de la mañana, podrán deleitarse de la paz que

se respira paseando tranquilamente por sus hermosos y cuidados jardines.

En esta zona de la Moldavia rumana recomiendo también que no se pierdan el hermosísimo espectáculo natural que podrán observar al pasar por el desfiladero de Bicaz, pues en sus diez kilómetros de recorrido se deleitarán con el magnífico bosque que intenta abrirse paso en medio de impresionantes y altísimas rocas calcáreas. Y si su camino al tomar el desfiladero es en dirección a Transilvania, justo al final de estas angostas gargantas descubrirán el Lago Rojo, un precioso lugar en donde el bosque y el agua ganan definitivamente la batalla a las milenarias y gigantescas rocas.

Por cierto, y ya para acabar, debo decirles que no hagan caso de los prejuicios o posibles habladurías sobre este país, pues en Rumanía encontrarán magníficas

instalaciones hoteleras, hermosos paisajes naturales y también bellas ciudades con las que colmar sus pretensiones. ¡Ah!, y lo más importante, la seguridad para el visitante tanto en Bucarest como en otras partes de Rumanía es como en cualquier otro país europeo, pues al margen de los habituales carteristas que existen en todas las grandes ciudades de nuestro continente, por lo demás no tienen nada que temer (guardando las mínimas y lógicas precauciones como en cualquier lugar del mundo).

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 la zona de los Monasterios de Bucovina y por el resto de la región de Moldavia.

¡Buen viaje!

El aeropuerto de Castellón refuerza su oferta de vuelos con la puesta en marcha de la ruta de Asturias

La conexión con el Principado, operada por Volotea, tiene dos frecuencias semanales y estará disponible hasta el 11 de octubre

El aeropuerto de Castellón refuerza su catálogo de conexiones con la incorporación de la ruta de Asturias. La línea, operada por Volotea, funcionará hasta el próximo 11 de octubre con dos frecuencias semanales, en martes y sábado.

Coincidiendo con la puesta en marcha de la ruta, el director general de Aerocas, Justo Vellón, realizó una presentación en el Centro Asturiano de Castellón. Al acto también asistieron la concejal de Turismo de Castellón, Arantxa Miralles, y la directora general de Emigración y Políticas de Retorno de Asturias, Olaya Gómez.

Justo Vellón ha destacado que la conexión con Asturias “nos acerca a una región que tiene un estrecho vínculo con Castellón, a la vez que favorece la llegada a la provincia de turistas

desde el norte de España”.

El director general de Aerocas ha recordado que la ruta de Asturias se estrenó en la pasada campaña navideña y ahora vuelve a estar operativa durante los próximos cinco meses.

La conexión se logró a través de la campaña de posicionamiento en el mercado nacional que impulsó Aerocas en 2024 y “supone nueva muestra de la apuesta de la Generalitat por el desarrollo del aeropuerto y la mejora de la conectividad aérea de la provincia”, ha destacado Justo Vellón.

El aeropuerto de Castelló opera este año 14 rutas regulares que conectan con Berlín, Milán, Budapest, Cracovia, Düsseldorf Weeze, Oporto, Bruselas, Londres, Bucarest, Cluj, Asturias, Madrid, Bilbao y Palma de Mallorca.



La Diputación exige al Gobierno una modificación de la regulación del nuevo Registro de Viajeros

La Diputación aprueba una moción en defensa del sector turístico y que insta al gobierno de España a abrir un proceso de diálogo con el sector turístico para cambiar el nuevo registro, enmarcado en el Real Decreto 933/2021, y que entró en vigor el 2 de diciembre de 2024, y que afecta al registro de viajeros en el hospedaje y el alquiler de vehículos a motor.

“Es necesaria una modificación urgente del nuevo registro de viajeros porque, desde que entró en vigor el pasado mes de diciembre, solo ha causado malestar en el sector turístico de la provincia de Castellón. Es una herramienta que complica tanto el procedimiento para los hoteles, como para los viajeros”, dijo la presidenta de la



Diputación, Marta Barrachina.

La dirigente provincial ha mostrado su total rechazo a este nuevo registro de viajeros, y ha tendido

la mano al sector turístico de la provincia de Castellón para acabar con “este control absoluto” del Gobierno de España.



III Muestra Profesional de Vinos IGP Castelló

La Diputación impulsa la promoción de vinos con ADN castellonense en la III Muestra Profesional de Vinos IGP Castelló, un evento exclusivo para profesionales del sector. Así pues, bodegas, expertos y figuras del vino se reunieron el Patio de Las Aulas de la institución provincial para “debatir, catar y fortalecer lazos profesionales”, señaló el diputado de Sector Primario, Sergio Fornas, quien asistió a la demostración y puso en valor “el sabor único del vino de la provincia de Castellón”.

Las nueve bodegas que han participado en esta tercera edición provienen de siete localidades castellonenses, lo que refuerza la cultura y tradición del vino en la provincia de Castellón.

La Diputación apoya la organización de eventos gastronómicos



La Diputación promueve una nueva convocatoria destinada a los ayuntamientos para la organización de eventos gastronómicos con el fin de promocionar la oferta gastronómica bajo la marca ‘Castelló Ruta de Sabor’. Eventos como la XIV Ruta de la Tapa de Burriana puede entrar en esta línea de subvenciones. “Nuestros productos de calidad, la excelencia de nuestros chefs y el patrimonio culinario que poseemos hacen de nuestra tierra un destino turístico único. Con estas subvenciones, queremos promover la gastronomía y atraer visitantes”, destacó la presidenta de la Diputación, Marta Barrachina.

Ciencia, feminismo y democracia, y literatura americana centran las propuestas de la Universitat d'Estiu 2025 de la UJI



Ciencia y políticas públicas, la contribución de las mujeres y el feminismo a la democracia, y América en la literatura y el cine son las temáticas que se tratarán en la edición 2025 de la Universitat d'Estiu de la UJI, tres propuestas formativas y culturales para fomentar el debate sobre temas de actualidad y contribuir así al desarrollo del conocimiento.

La iniciativa está dirigida a la comunidad educativa y también a la sociedad en general y está organizada por el Vicerrectorado de Cultura, Lenguas y Sociedad en colaboración con diferentes instituciones. La vicerrectora de Cultura, Carmen Lázaro, asegura que «con la Universitat d'Estiu queremos consolidar un espacio de diálogo abierto y crítico. La combinación de ciencia, derechos y cultura es una propuesta que nos permite abordar la realidad desde diferentes perspectivas y fomentar una ciudadanía más informada, participativa, con conciencia y compromiso con los valores democráticos».

Los tres cursos se celebrarán en el Hotel Termas Marinas El Palasiet de Benicàssim entre los meses de junio y julio y se ofrecerán en forma híbrida, para que las personas interesadas puedan hacerlos de forma presencial o a través de la modalidad en línea.

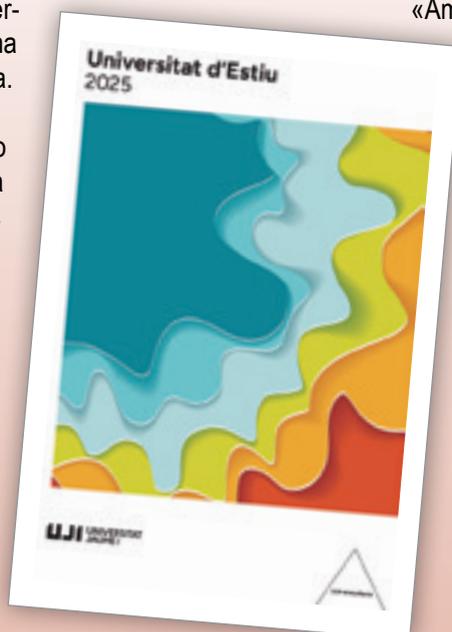
La programación se iniciará el día 5 de junio con el curso coorganizado con la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE), y titulado «Ciencia y políticas públicas», en el que se abordarán temas como las nuevas vías para el asesoramiento científico al gobierno de España, cómo conectar ciencia y toma de decisiones o la integración de la ciencia ciudadana en las políticas públicas, por parte de asesores científicos de varios ministerios, personal técnico y expertos de diferentes organismos vinculados a la ciencia. El curso tendrá lugar los días 5 y 6 de junio y contará con la participación de

Joan Subirats, catedrático de la Universitat Autònoma de Barcelona y ex ministro de Universidades, quien ofrecerá la conferencia «Ciencia situada, ciencia participada. ¿Cómo acercar la ciencia a la sociedad y la sociedad a la ciencia?».

La segunda propuesta de la Universitat d'Estiu 2025 será «Las madres de la Constitución Española: construyendo la democracia» y tendrá lugar los días 12 y 13 de junio. El curso, que cuenta con la colaboración del Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática y está coordinado por el profesor del área de Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social Santiago García Campá, reflexionará sobre la aportación de las mujeres en la Constitución Española de 1978, el papel del feminismo en la transición democrática o su influencia en las leyes de igualdad del siglo XXI. El programa contará con especialistas del ámbito del Derecho y varios representantes de organismos gubernamentales como Carmen Calvo, presidenta del Consejo del Estado, quien hablará de «La influencia de la teoría feminista en las instituciones del Estado».

La Universitat d'Estiu concluirá con la celebración del curso «América literaria y América en la literatura y el cine», una cita que tendrá lugar los días 2, 3 y 4 de julio y que está dirigida por el escritor y profesor Santiago Posteguillo. Participarán los reconocidos y prestigiosos autores y autoras Rosario Raro, José Luis Corral, José Calvo Poyato, Rafael Dummett, Carmen Sánchez Risco, Antonio Pérez Henares y Alicia Giménez Bartlett, los cuales disertarán sobre literatura vinculada al continente americano, a través de diferentes títulos, y su relación con el séptimo arte.

El periodo de inscripciones para los cursos está abierto. Se puede encontrar más información y los formularios de inscripción en <https://www.uji.es/cultura/base/universitat-estiu/2025>.



CREA gastronomía

Comunitat Valenciana



Show Cooking en

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

Disponemos de

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

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

