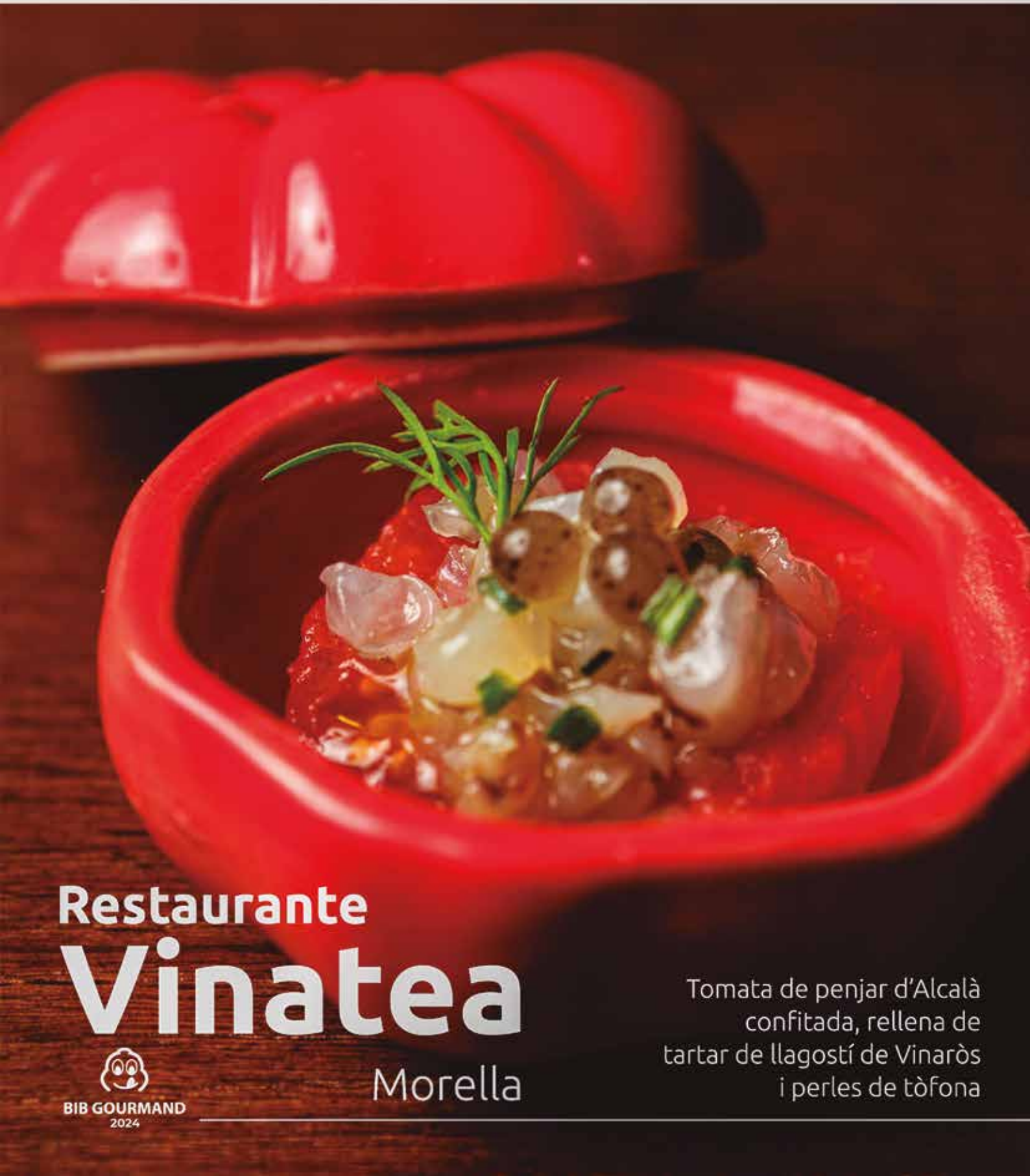
Castelló turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | Nº 170 - Julio 2025 - 2€



Restaurante
Vinatea
Morella

BIB GOURMAND
2024

Tomata de penjar d'Alcalà
confitada, rellena de
tartar de llagostí de Vinaròs
i perles de tòfona

Benafeli (Almassora)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros 3
Producto de Castelló: Sardinas (Grao de Castellón) 7
Pto. gourmet: Tomates de El Perelló (Sueca) 8
Producto de la Com. Valenciana: Melón valenciano 9
Vinos espumosos, cavas y champanes 10
Tienda el Pilar: Queso Azul Airas Moniz y vino A Costiña 11
Casas rurales 12
Cirera. La fruta de Salzadella 13
Tesoros de nuestra provincia 14
Turismo Castellón Ciudad 16
Ruta turística 18
Turismo activo 19
Literatura y viaje: Dublín (Irlanda) 20
Aeroport de Castelló 21
Diputación Provincial 22
Universitat Jaume I 23

castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
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

Un turismo de oportunidades

Javier Navarro
Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

Hasta fecha de hoy, el turismo en nuestra provincia, es una fuente de desarrollo económico y social que genera empleos, ingresos y oportunidades en las diferentes comarcas de nuestra provincia, especialmente en las zonas rurales o con menor desarrollo.

Pero para aprovechar esta oportunidad, hay que profesionalizar el sector turismo, además del de sol y playa y gastronomía, también hay que profesionalizar el apartado de artesanía, cultura, patrimonio e incluso agricultura y ganadería, ya que nos conducirá a un crecimiento económico, sostenible y equitativo.

La provincia de Castellón tiene mucho potencial, pero continúo insistiendo en que nos faltan formación profesional.

Vinatea Morella

Calle Blasco de Alagón, 17. Morella
Teléfono: 964 16 07 44 • restaurantevinatea.com

El restaurante Vinatea es la fusión perfecta entre tradición e innovación, un regalo para los sentidos. La joven chef Àngela Millán, junto al jefe de sala, Diego Alcón, logran que el cliente disfrute de una experiencia gastronómica única, a través de recetas que fusionan a la perfección, producto, tradición y un toque de innovación, que le otorgan a su cocina un punto de exclusividad.

Vinatea abrió sus puertas en 1988 y debe su nombre a Francesc de Vinatea, vecino de Morella que fue Jurat en Cap de València en la Edad Media, defensor de los Fueros valencianos y símbolo de resistencia en diferentes épocas. Los orígenes como empresarios de ganado y la "Fonda Molinos", ha inspirado a la joven chef Àngela Milián a elaborar recetas en las que el producto principal es tradicional y de Morella o su comarca, con aportaciones de la cocina de sus viajes por Camboya, Tailandia, Singapur, Dubái o Brasil.

Es un local acogedor, distinguido y moderno, que ha conseguido mantener la distinción Bib Gourmand, de la Guía Michelin, por su relación calidad-precio, que ostenta desde 2012, entre otros galardones.

Su variada carta se suma a un menú degustación (Raíces), en los que destacan los productos locales. Desde luego, un espacio para descubrir.

Restaurante Torre del Rei

Oropesa

Paseo Marítimo Oropesa
Telefono: 607 60 19 24

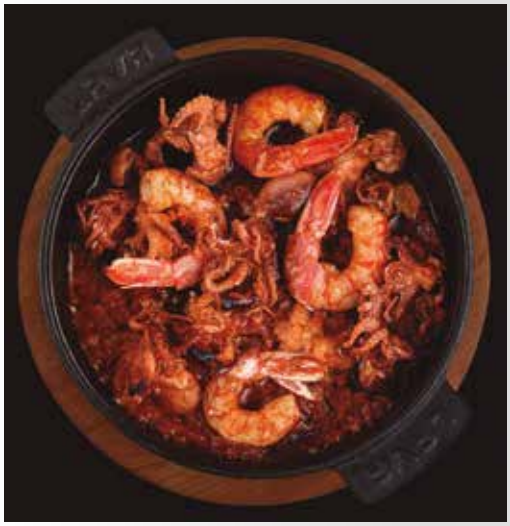
Emplazado en un espacio privilegiado, con preciosas vistas al mar, Torre del Rei es uno de los restaurantes más emblemáticos de Oropesa. Su cocina, de marcado sabor mediterráneo, conquista a los paladares más exigentes y un ambiente acogedor permite al comensal disfrutar de una auténtica experiencia gastronómica.

Destacan sus sabrosos y cuidados entrantes, donde prima un producto de calidad sobresaliente y bien cocinado, que sirven para abrir boca a una selecta carta de primeros platos, entre los que se encuentran las riquísimas paellas, como la que preparan con gambas rojas. Así, entre algunas de sus especialidades está los garbanzos con chipirones o el pulpo, sin olvidar los postres caseros. La tarta de queso es, quizás, uno de los más deliciosos. Totalmente recomendable para quienes buscan cocina casera de calidad frente al mar.

Habanero Restaurante

Benicàssim

Avda. Ferrandis Salvador, 15. Benicàssim
Telefono: 622 05 20 83
www.habanerobenicassim.com



Ubicado en un enclave privilegiado, en primera línea de playa, Habanero es un elegante restaurante con propuestas gastronómicas capaces de hacer viajar al comensal a emblemáticos lugares del mundo en un solo bocado. A través de una cocina fusión, puede encontrar variedad de ingredientes característicos de diferentes países como japonesa, coreana, peruana, indonesia, mediterránea y tradicional. El restaurante ofrece al público una amplia variedad de recetas, concebidas para compartir y disfrutar en buena compañía. A su completa carta de propuestas, en la que destacan especialidades como los arroces, sashimi, tartar de pescado y carne a la brasa, se suman los deliciosos menús para compartir.

Entre algunas de sus especialidades están: "Arroz de gamba roja y alcachofa", "Tartar de atún rojo con espuma de patata" “Rodaballo a la brasa con verduritas salteadas al wok” o "El brownie casero con crema inglesa y helado de vainilla".

Restaurante Marín Moreno Almassora

Avenida de Hijar, 67 (Polígono La Plana) Almassora • Teléfonos: 625 37 08 65 - 625 37 08 64

Las tradiciones no hay que perderlas y menos las de un buen almuerzo. Esto es lo que opinan en Marín Moreno, un mítico restaurante del polígono La Plana, que tiene en su completa y variada barra la mejor carta de presentación. Productos frescos y de primera calidad (verduras, huevos, pescados, carnes y embutidos) son la base de unas tapas elaboradas y tradicionales para todos los gustos. Además, disponen de una carta especial de torraetas, con 31 propuestas, donde elegir.

Por otra parte, en Martin Moreno ofrecen menú del día y degustación, a la hora de comer. Y para quienes prefieren comer fuera de menú, también se preparan platos interesantes tanto de carnes como pescados o mariscos.

Calidad, servicio y atención hacen de este establecimiento un lugar de visita imprescindible. Un lugar donde prevalece el aroma y sabor de la cocina tradicional.

Sardinas (Grao de Castellón)

La sardina es un pescado azul de pequeño tamaño, pero con grandes propiedades nutricionales y exquisitas aplicaciones gastronómicas. Alcanzan el perfecto punto de madurez y tienen más grasa cuando aumenta la temperatura del mar. Por ese motivo, desde el mes de mayo hasta septiembre se pueden encontrar sardinas del mar Mediterráneo de una calidad extraordinaria.

Tradicionalmente, el puerto pesquero de Castellón es donde más sardina se desembarca de la Comunitat y uno de los más importantes de España. Son pescados alargados y de cuerpo plateado, con un tamaño que varía entre los 11 y 25 centímetros de longitud. Su carne es firme y sabrosa, con un alto contenido graso, lo que las hace adecuadas para una gran variedad de propuestas culinarias, fritas, escabechadas, guisadas, plancha, barbacoa, etc. Dependiendo de su tamaño se recomienda un tipo de preparación: las sardinas más grandes son ideales para asar, sin quitar la cabeza, las vísceras y las escamas; para guisos y cocinarlas al horno. Las pequeñas son mejores para freír, elaborar escabeches o marinarlas.

Es importante destacar que la gran cantidad de grasa impide una adecuada congelación de las sardinas. Es preferible mantener este pescado en conserva.

Tomates de El Perelló

(Sueca)

Los tomates de El Perelló son un auténtico tesoro gastronómico, un placer para los sentidos. Son tomates muy carnosos, con la piel muy fina y una dulzura especial que le confiere un sabor inconfundible. Cultivados en la huerta de El Perelló, en el municipio de Sueca, junto a los arrozales del Parque Natural de la Albufera, se consideran un producto tan exquisito como apreciado.

Uno de los secretos de su increíble sabor es que se cultivan en arena de playa, que antes estaba bañada por el mar y que en la actualidad ofrece un terreno capaz de filtrar el agua con la que se riegan las tomateras. Al estar al nivel del mar, esta agua tiene una cantidad de sales minerales que la planta convierte en azúcares y que le dan ese gusto tan poderoso. De hecho, muchos platos de la cocina valenciana cuentan con los tomates de El Perelló como protagonistas. Su jugosidad lo convierten en un ingrediente ideal para ensaladas, por ejemplo.

Se trata de un cultivo ecológico, sostenible y respetuoso, ya que no se utilizan productos fitosanitarios en el proceso. De esta forma, todos los agricultores trabajan por y para la protección del Parque Natural de la Albufera, un entorno con un gran valor ecológico y que le otorga al tomate de El Perelló unas peculiaridades extraordinarias.

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

Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

Melón valenciano,
imprescible en nuestro frutero veraniego

El melón se cultiva prácticamente en todos los lugares del mundo con un clima cálido y poco lluvioso. Los principales productores del mundo son China, Irán y España. El melón constituye una de las frutas más consumidas ya que ocupa el cuarto lugar entre las frutas consumidas en todo el mundo.

El melón, junto con la sandía, es una de las frutas más demandadas durante el verano por su poder refrescante, saciante y poco calórica.

En nuestra Comunidad, el cultivo del melón es habitual sobre todo en zonas próximas a la costa y, especialmente, en los marjales donde se cultivaba antiguamente arroz como las poblaciones de Moncofar, Chilches, La Llosa, Almenara, Torreblanca, Alcalá de Xivert y Benicarló, en la provincia de Castellón. En Valencia es muy afamado el melón amarillo de Ontinyent, también conocido como Melón d'Or. Se cultiva principalmente en los municipios de Ontinyent y Fontanars dels Alforins, en la comarca de la Vall d'Albaida, en la provincia de Valencia. Las huertas alrededor de la ciudad de Valencia y pueblos cercanos son zonas muy buenas para este cultivo. España es el principal país europeo en producción de esta excelente fruta, se cultivan melones en Almería, Murcia, Cuenca, Ciudad Real y Madrid, aunque tienen mucha fama los de Villaconejos.

En los últimos años, el cultivo se ha visto muy mermado por la desaparición de la superficie agrícola. Las variedades más demandadas son el llamado “Piel de sapo” de pulpa amarillenta compacta y crujiente, sabor dulce, refrescante y muy aromático. El “Tendral”, es una variedad tardía y resulta ideal para comer en invierno. El “Cantaloup” de pulpa naranja, muy aromático y dulce, es una variedad que se está haciendo un hueco en el mercado al igual que melón “Galia”, muy aromático de pulpa blanca verdosa y de textura blanda.

Esta fruta es bastante económica cuando se adquiere en temporada. Lo podemos comprar durante todo el año, aunque la mejor época es el verano. Los melones contienen un 90% de agua, tienen entre 30 a 60 calorías por 100 gramos de fruta dependiendo de la variedad y el punto de maduración. Es muy recomendable el consumo en dietas adelgazantes.

Su consumo contribuye al fortalecimiento de la estructura ósea. Diurético por excelencia debido a su altísimo contenido en agua. Muy saciante, debido a su contenido en agua, por lo que es muy recomendable en las dietas de pérdida de peso. Rejuvenecedor de las células, debido a una fuente importante de fósforo Rico en vitamina C y antioxidantes, este melón puede ayudar a fortalecer el sistema inmunológico y promover la salud cardiovascular.

Para elegir un melón o sandía en su punto justo de maduración tenemos que examinar la parte que toca el suelo. Si tienen un tono amarillo y la piel cede un poco, lo podemos comprar. También podemos dar unos toques en la piel, si suena hueco, están maduros, si no suena pueden estar pasados.

Antiguamente se conservaban, de una forma muy peculiar y sostenibles sin utilizar ningún conservante o frio, recién recolectados se dejaban amontonados en casa para que se purguen y sequen un poquito y pasados unos 15 días se atan los melones con un cordel y se cuelgan con clavos a “les polaines” (vigas que conforman el techo de las casas) donde podían estar varios meses, llegando a Pascua. Actualmente aún se puede ver esta forma de conservar esta deliciosa fruta en algunas Alquerías, masías o casas de campo.

La mejor forma de degustar un melón es consumirlo en crudo. Sólo, como aperitivo, como entrante o como postre en las comidas. Se puede utilizar como ingrediente para la elaboración de innumerables platos dulces y salados, puede consumirse sazonado con sal, pimienta, azúcar, mermelada o miel. Se puede degustar en forma de compota, jarabe, en almíbar, en su propio jugo o acompañado de embutidos. Un clásico el melón con jamón, éste último lo podemos sustituir por cecina o mojama de atún.

Variedades autóctonas de la Comunidad Valenciana

Meló Tendral Groc de Secà de Quatretonda

La zona histórica de producción es la comarca de la Vall d’Albaida. Actualmente se ha introducido el riego por goteo en la zona y el cultivo de este melón es testimonial. Es un melón con piel rugosa de color amarillo y de forma alargada, de carne dura y crujiente en su juventud y meses después se reblandece cristalizando sus azucares tendiendo a transparentar. Es un melón de cultivo de secano muy dulce y sutil.

El Melo d’Or d’Ontinyent

Un producto singular, de sabor exquisito. Se trata de una variedad única en el mundo con más de siete siglos de cultivo ininterrumpido en los campos de la comarca de Vall d’Albaida. Es un cultivo de secano y se lleva a cabo con prácticas tradicionales ancestrales.

Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

Laculle Frères
Val Moignot

Laculle Frères tiene una visión simple: expresar plenamente el potencial de la tierra y capturar el sentido de la tierra en cada paso, desde el viñedo hasta la bodega. Meticulosamente cultivado a través de una cuidadosa gestión del viñedo.

El lanzamiento de la cosecha 2018 marca el debut de estas tres cuvées de Laculle Frères, Val Moignot, Bourdon y Bicheret. Guiados por la filosofía de mostrar el terruño, el clima y el equilibrio, estos champanes se crean con una visión de finura y elegancia duradera.

Vinificados en depósitos de madera y envejecidos durante al menos 24 meses sobre lías, los champagnes son una expresión tanto del paisaje con el que han sido bendecidos como de su propia interpretación a la hora de elaborarlos.

Esta cuvee proviene de una sola parcela "Val Moignot" en el pueblo de Meurville, en la meseta de Portlandien caracterizada por suelos arcillo-calcáreos. Compuesto por 100% Pinot Blanc, una uva emblemática y muy escasa de la región de Côte des Bar, este champagne se elabora únicamente a partir de la cosecha de 2018.

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de madera con crianza sobre lías hasta julio de 2019. Seguidamente vendrá la toma de espuma y el posterior degüelle.

El ataque en boca es franco, texturizado, carnoso y saciante. La pulpa del melocotón de vid domina y se mezcla con una ligera madera. La boca muy agradable continúa sobre frutas blancas asociadas al limón siciliano.

Esta rareza de Champagne elaborado con uva100% Pinot Blanc fue uno de los vinos que formaron parte de la final del Campeonato de España de Cata a Ciegas celebrado en Cambados y en el que tuve la fortuna de participar junto con mi equipo Les Quatre Enfants du Vin (Remi Rull, Carlos García y Miquel Ejarque) gracias por esta bonita experiencia.

Un maridaje de excelencia: **Queso Azul Airas Moniz y vino A Costiña**

Tienda el Pilar

Cristian Baena
Co-propietario de la Tienda el Pilar
https://tiendaelpilar.com

En **Tienda El Pilar** sabemos que la combinación perfecta entre queso y vino puede elevar cualquier experiencia gastronómica. Por eso, te presentamos un maridaje excepcional: el **queso azul Airas Moniz Savel** y el vino blanco gallego **A Costiña**.

Queso Azul Airas Moniz Savel: una joya artesanal

El **queso azul Airas Moniz Savel** es una auténtica obra maestra elaborada con leche cruda de vaca Jersey. Su textura cremosa y su sabor intenso con notas dulces y salinas lo convierten en un producto único, ideal para los amantes del queso con carácter.

Vino A Costiña: frescura y elegancia en cada copa

El **vino blanco A Costiña**, elaborado con la variedad Brancellao, es un vino de edición limitada con una acidez equilibrada y matices cítricos que contrastan y realzan la intensidad del queso azul. Su crianza en barrica le aporta una complejidad aromática única.

Maridaje perfecto: potencia y equilibrio

Para disfrutar de este maridaje, te recomendamos servir el **queso Airas Moniz Savel** a temperatura ambiente y acompañarlo con una copa fría de **A Costiña**. La combinación de la cremosidad del queso con la frescura del vino genera una armonía inigualable en el paladar.

Encuentra esta selección gourmet en **Tienda El Pilar**

Si eres amante del queso y el vino, este maridaje es una experiencia que no puedes perderte. **Visítanos y descubre la mejor selección de productos gourmet en Castellón.**

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

Casa rural La llar

Vilafamés

Carrer Sant Antoni, 28. Vilafamés
Teléfono: 654 39 12 99

El acervo histórico y cultural de Vilafamés se ha convertido en un relevante atractivo turístico. Su interesante casco antiguo fue declarado Bien de Interés Cultural y representa todo un hallazgo para el visitante, que no debe perderse la “Roca Grossa”; la calle Pilar; la Iglesia Parroquial; el Castillo, el Abrigo del castillo; la iglesia de la Sangre; la Tronera; el Ayuntamiento y el Museo de Arte Contemporáneo “Vicente Aguilera.

Un buen punto de partida para descubrir esta riqueza patrimonial es la casa rural La Llar, una preciosa vivienda ubicada en el centro de la población y totalmente reformada. En el alojamiento se ha conseguido fusionar modernidad y clasicismo. De hecho, sus paredes y estructura original han sido respetadas al igual que algunos elementos arquitectónicos como arcos, dinteles y balconadas, con impresionantes vistas a la montaña y el casco histórico.

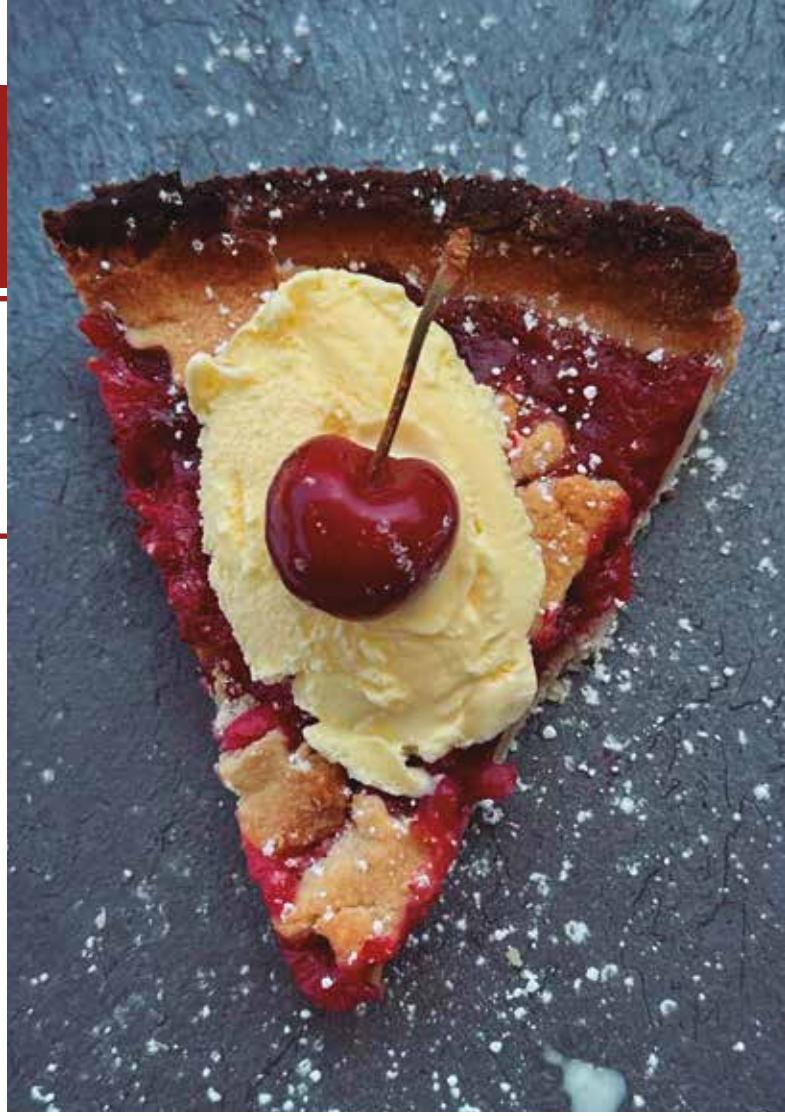
La casa cuenta con tres dormitorios, dos habitaciones dobles y una simple, cocina totalmente equipada, salón y un precioso ático.

Un espacio único para disfrutar de un ambiente acogedor y descubrir la historia de Vilafamés.

SANTAMARÍA
ASESORAMIENTO Y GESTIÓN
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

Cirera

La fruta de Salzadella



El sábado 31 de mayo y domingo 1 de junio de 2025 se celebró la XV edición de la "Fira de la Cirera, Art i Tradició" de La Salzadella, el evento más importante de este municipio del Baix Maestrat.

Más de 100 stands estuvieron presente en los dos días que duró la feria. En algunos de ellos se pudo degustar diferentes preparaciones con la cereza como protagonista, especialmente el de las amas de casa, donde se realizaban repostería y postres tradicionales, siendo este espacio uno de los más visitados en todo el fin de semana. En la feria tuvieron espacio paradas de artesanía, se celebraron talleres demostrativos y participativos. Este año como novedad y puede parecer raro, se pudieron adquirir cerezas. La edición anterior y debido a la climatología no hubo una sola parada donde comprar esta fruta icónica de la Salzadella.

Cuatro fueron las paradas dónde este año se pudo adquirir el fruto estrella, así como todos sus derivados, licores, "pastissets", cerezas con chocolate, en aguardiente... todos estos productos se encargan de elaborarlos las Asociaciones Locales.

A destacar la gran afluencia de público que acudió durante todo el fin de semana, que disfrutaron de un programa repleto de diferentes actividades y actuaciones, a cargo de la Unió Musical de La Salzadella, Tombacarrers, visitas turísticas guiadas, Colla de Dolçainers, "teatre de carrer"; y charangas que recorrían las calles donde se celebra la feria, creando un ambiente festivo muy ameno para todos los públicos.

Como no puede ser de otra forma, la gastronomía tiene una gran importancia en esta feria. La hostelería local sigue apostando por la elaboración de menús con la cereza como protagonista. Además, restaurantes de la comarca se sumaron para ampliar la oferta a los visitantes de la feria.

Uno de los actos más esperado y concurrido, el XV concurso de postres elaborados con cereza, en esta edición tuvo una gran asistencia de público.

Primer premio *Pasión al horno,* de Yaiza Bonifás.

Segundo premio, empataron las hermanas Sospedra; *Galetes de cacau i mantega en cor de cirera,* de Pili Sospedra y *Esfera con requesón y cerezas*, de Marcela Sospedra.

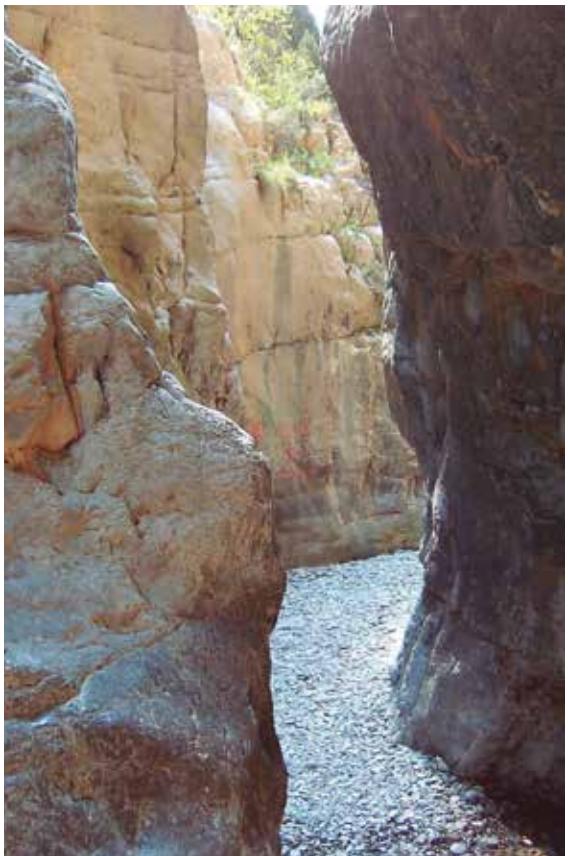
Tercer premio *Roux de cereza*, de Sara Montañes.

Las hermanas Sospedra ha vuelto a subir al pódium, al igual que ediciones anteriores, son habituales de este concurso.

Completaron la oferta las visitas turísticas guiadas y gratuitas que se realizaron para ver los campos de cerezos: "Ruta dels cireres"

Muy recomendable visitar La Salzadella en diferentes épocas para ver los cerezos en sus diferentes etapas: cerezo con flor, lluvia de pétalos y cerezos con fruto.

Apúntatelo para la próxima edición
¡No puedes faltar!



Estrecho de Cascajar (Bejís)

El nacimiento del Río Palancia ha sido catalogado como uno de los paisajes más bonitos de la provincia de Castellón. Recorrer la senda que va siguiendo el cauce del río hasta el magnífico Estrecho del Cascajar permite al viajero descubrir la belleza y riqueza natural de esta zona.

El nacimiento del río Palancia se halla en un precioso enclave en el que las aguas surgen durante todo el año, en el espectacular paraje del estrecho del Cascajar. Se trata de un cañón formado por el río en su parte más alta, que se adentra en la Sierra del Toro. Su singularidad le valió la declaración de Microrreserva de flora en el año 2000 por la Generalitat Valenciana y Monumento Natural. Este desfiladero cuenta con secciones de agua y, en algunos tramos, se pueden tocar ambas paredes con las manos al mismo tiempo.

La ruta que lleva al visitante hasta el desfiladero del estrecho del Cascajar recorre un entorno de montaña impresionante repleto de bosques, con cumbres que sobrepasan los 1.400 metros de altura. Se trata de un entorno recogido y silencioso, rodeado de crestas rocosas y paredes sinuosas que a veces no dejan ver el cielo.

El curso alto del río, que conserva una de las aguas más limpias de los ríos de la provincia, está salpicado también de numerosas pozas, aptas para el baño. En el itinerario del río Palancia también se puede ver la emblemática fuente de Los Cloticos de Bejís, la poza de las Torrecillas y el Molinar hasta llegar al nacimiento del río Palancia.

GRUPO LA GUINDILLA

678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Completa programación de verano 2025

Más de 600 actividades gratuitas

La Teniente Alcalde del Grao, Ester Giner, junto a la concejala de Cultura, María España, y el concejal de Medio Ambiente, Cristian Ramírez, presentó la programación de verano. Se trata de una ambiciosa propuesta que reúne más de 600 actividades gratuitas dirigidas a todos los públicos, con el objetivo de llenar de vida el distrito marítimo durante los meses de julio y agosto y reforzar el posicionamiento de Castellón como destino de referencia en la temporada estival.

Como cada año, se trabaja de manera coordinada entre las distintas concejalías para consolidar nuestras playas como un atractivo turístico destacado, con especial atención a las actividades deportivas al aire libre.

Las actividades que se han puesto en marcha desde el Patronato de Turismo apuestan por disciplinas orientales como el yoga, el taichí o el Wudang. Las clases de Wudang, en la playa del Serradal, tendrán lugar los lunes y miércoles de 8:30 a 9:30 de la mañana, y los martes y jueves de 20:00 a 21:00 horas. También se celebrarán sesiones de yoga en la playa del Pinar, que comenzarán esta misma noche, los lunes y miércoles de 21:00 a 22:00 horas, y también los martes y jueves por la mañana, de 7:30 a 8:30 horas.

Las sesiones de taichí, por su parte, también se impartirán en la playa del Serradal los lunes, miércoles y viernes de 7:00 a 8:00 de la mañana. A todo ello se suman las clases de 8 Brocados. La programación estival de este año ha incorporado importantes novedades en materia de inclusión. Giner ha recordado que el Patronato de Turismo ha realizado diversas adquisiciones destinadas a mejorar la accesibilidad en las playas.

Asimismo, ha puesto en valor la implicación de los chiringuitos de playa, que "durante los meses de julio y agosto han previsto una programación con música en directo, clases de baile y otras actividades pensadas para dinamizar el atardecer en el litoral".

Por su parte, la concejal de Cultura, María España, expuso la amplia programación cultural, destacando especialmente el papel que desempeña el Planetario como centro cultural de referencia. Ha señalado que "este año el Planetario vuelve a batir un récord histórico con 60 actividades programadas en el ciclo 'Verano bajo las estrellas'.

Entre las actividades más destacadas ha mencionado el regreso del ciclo de cine de ciencia ficción, que alcanza su tercera edición con una programación centrada en la temática 'robots y humanos'. En julio y agosto se proyectarán cinco películas como complemento a las iniciativas 'Planetario en Vivo' y 'Pequeplanetario', que volverán a acercar el cosmos a los más pequeños en tiempo real.

Otra de las novedades destacadas ha sido la incorporación de un telescopio de nueva generación, que permitirá ampliar las sesiones de observación solar.

En el apartado musical, la Banda Municipal de Castellón ofrecerá este verano dos grandes citas: el Concierto del Centenario, el próximo 2 de julio en la plaza Mayor de Castellón, y el tradicional 'Concert sota les estreles', que tendrá lugar el 18 de julio a las 22:00 horas en la explanada del Planetario. Entre otras actividades, también ha recordado que continúan las actuaciones del ciclo 'Bandes al Templet' y una nueva edición de 'Dilluns al Ras', el ciclo de conciertos de música clásica al aire libre que homenajean al guitarrista Manuel Babiloni en el Templet del Ribalta, que se celebrará los lunes 7, 14, 21 y 28 de julio a las 22:00 horas.

ACTIVIDADES GRATUITAS					
VERANO 2025: Del 1 de julio al 29 de agosto					
Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
07:50 - 08:50	GAP Gurugú Mercantil	Ent. Funcional Acuático Planetario	GAP Gurugú Mercantil	Ent. Funcional Acuático Planetario	GAP Gurugú Mercantil
19:15 - 20:15	StayONfit Planetario	StayONfit Gurugú Mercantil	StayONfit Planetario	StayONfit Gurugú Mercantil	StayONfit Planetario
20:30 - 21:30	Ritmos Gurugú Mercantil	Ritmos Planetario	Ritmos Gurugú Mercantil	Ritmos Planetario	Ritmos Gurugú Mercantil

GAP	Glúteos - Abdominales - Piernas
StayONfit	Entrenamiento completo para mantenerse en forma
Ritmos	Coreografías con música en la orilla del mar
Ent. Funcional Acuático	Entrenamiento completo de todo el cuerpo dentro del agua

La Teniente Alcalde del Grao también ha expuesto las actividades deportivas que tendrán lugar en Castellón este verano. Giner también ha resaltado el inicio de la campaña de mantenimiento físico para adultos, que se desarrollará del 1 de julio al 29 de agosto, con sesiones de entrenamiento funcional de lunes a viernes de 9:00 a 10:00 horas en la Playa del Pinar. Además, en el punto bebé de la Playa del Gurugú se ofrecerán sesiones de aquafitness en el mismo horario los lunes, miércoles y viernes. Se puede consultar más información de estas actividades en la web del Patronato de Turismo.

Giner ha valorado muy positivamente también el programa de actividades saludables y recreativas en las playas, que se realizarán entre el 1 de julio y el 29 de agosto (ver cuadro adjunto).

Finalmente, también se ha elaborado una completa programación dedicada a los jóvenes y otras dirigidas a cuidar el medio ambiente, Para cuidar el medio ambiente se proponen actividades como Secretos del Pinar, que tiene lugar todos los jueves de julio y agosto de 18:30 a 19:30h, con un acompañamiento al pulmón verde para identificar residuos y aprender de la fauna.

Más información ***www.castellonturismo.com***

Festival de yoga el 4, 5, y 6 de julio

El espacio de El Pinar acogerá el Satsang Yoga Fest, un festival diferente en plena naturaleza, con una vista amplia, un espacio abierto para la creatividad, el movimiento, la unión y la expansión de la conciencia individual y colectiva. Se trata de un encuentro de tres en la que cobrará importancia la música, talleres vivenciales, ciencia, espiritualidad, conferencias, arte y danza, manteniendo el yoga como esencia del festival.

https://satsangyogafestival.es

Cazar Trufa negra, en búsqueda del placer

Ester Llorach Ayza
CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

La trufa negra o Tuber Melanosporum es uno de los ingredientes más exclusivos, selectos y caros de nuestra gastronomía invernal, y tiene uno de sus epicentros de producción en nuestras comarcas interiores del Maestrat y els Ports.

El tuber melanosporum crece bajo tierra, es oscura, escasa, estacional y presume de un intenso sabor y aroma. Son estas las razones que nos permiten considerarla como el "diamante negro" de la gastronomía, alcanzando fácilmente los 800€/kg al por mayor en su "temporada alta", que va de diciembre a marzo.

Desde tiempos inmemoriales, la sombra del misterio ha acompañado a estos peculiares hongos, especialmente en lo referente a su "inexplicable" origen.

Es por eso quizá por lo que el filósofo, Aristóteles, la llamaba las "hijas de los truenos" puesto que creía que las trufas surgían por generación espontánea y que, además, lo hacían si previamente había ocurrido una época de truenos. Según esta leyenda, el calor y la energía del relámpago penetraban en el suelo y creaban estas trufas subterráneas.

El hecho que se generaran espontáneamente en la espesura de los bosques, allá donde las brujas realizaban sus aquelarres y crecieran extrañamente en el inframundo, en las profundidades de la Tierra, con una extraña forma oscura, les hizo ganarse el calificativo de ser las "babas de Satán".

Las trufas negras también fueron consideradas como un potente afrodisíaco: Galeno de Pérgamo (s. II a.C) recomendaba su consumo para "producir una excitación general que dispone a la voluptuosidad" y se dice que Napoleón y el Marqués de Sade las usaron como estimulante sexual.

Pero las trufas también tuvieron detractores: el cristianismo siempre receló de las mismas, y el médico del Papa Julio III atribuyó a las mismas muchos de los males físicos y psíquicos que afectan a las personas. De hecho, desde el cristianismo se advirtió a curas y a monjas que el consumo de trufas era incompatible con el voto de castidad.

Las trufas se buscaban antiguamente con cerdos o actualmente con perros adiestrados.

Y es que existe una fundamentación para tan celosa búsqueda: las trufas negras presentan una hormona que está en la saliva de los jabalís: la androstenona. De esta forma, cuando un cerdo busca una trufa, en cierto modo, también está buscando sexo.

Cazar trufa negra entre encinas es toda una experiencia sensorial que permite sumergirnos en la naturaleza y dejarnos seducir por un producto absolutamente fascinante. Y degustarla...un placer por siglos prohibido.

Desde Explora Maestrat organizamos periódicamente experiencias de inmersión en el fascinante mundo de la mano de un experto "trufero". Sigue nuestro calendario de experiencias en redes sociales.

Benafelí
un tesoro del litoral de Castellón

Jorge Martínez Pallarés
Director Técnico de Nucs
Téc. Deportivo en Piragüismo

La playa de Benafelí, uno de los enclaves costeros más emblemáticos de Almassora, refuerza su atractivo turístico tras renovar un año más la Bandera Azul, reconocimiento que garantiza la calidad ambiental y los servicios del litoral. A este distintivo se suma ahora la reciente apertura de una base náutica, que permitirá el desarrollo de actividades como el kayak y el paddle surf, consolidando la apuesta del municipio por el turismo activo y sostenible.

Situada en la zona norte del término municipal, Benafelí destaca por su paisaje natural, en el que se alternan tramos de arena fina y cantos rodados, y por su ambiente tranquilo. A lo largo de sus 450 metros de longitud, la playa ofrece accesos adaptados, zona infantil, área deportiva, servicio de socorrismo, lavapiés, aparcamiento público y puntos de información ambiental, cumpliendo así con los exigentes criterios que marca la Asociación de Educación Ambiental y del Consumidor (ADEAC).

La nueva base náutica supone un impulso significativo a la oferta recreativa de Benafelí, promoviendo un modelo de ocio respetuoso con el entorno, orientado tanto al turismo familiar como a los aficionados a los deportes de mar. En ella, vecinos y visitantes podrán alquilar material deportivo, participar en cursos de iniciación y disfrutar de travesías organizadas en kayak y paddle surf.

Esta playa se convierte en un excelente punto de partida para conocer el paraje natural protegido de la desembocadura del río Mijares, ya sea a pie o navegando, un lugar con una rica biodiversidad donde la extensa variedad de aves son las protagonistas.

Con estas mejoras, la playa de Benafelí se reafirma como un destino turístico de referencia en el litoral de Castellón, combinando naturaleza, servicios de calidad y una creciente oferta de actividades náuticas que dinamizan el verano y diversifican el perfil de visitantes.

Con los guías titulados de Nucs podrás descubrir este y otros enclaves de Castellón apostando por el turismo experiencial.

Dublín

Donde la literatura y la música siempre están presentes

Víctor J. Maicas
Escritor

No pierdan la ocasión para descubrir una de esas ciudades que, a medida que la vas conociendo, te va "hipnotizando", iniciando lentamente una complicidad que finalmente te seduce. Mis pasos me llevaron primeramente a O'Connell Street, una de sus principales avenidas, en donde las compras y el devenir constante de la gente imprime vida a esta parte de la urbe.

Y sin tiempo para el relax, decidí cruzar el río Liffey y encaminarme hacia el Trinity College, una de las universidades más prestigiosas de Europa. En ella, además de pasear por sus verdes campos, pude observar el Book of Kells, un manuscrito de 1.200 años de antigüedad considerado uno de los más viejos del mundo, algo que sin duda pienso que hubiese originado la admiración de algunos de mis queridos colegas escritores. En cuanto dejé la universidad, me dirigí hacia Grafton street acompañado de mis pensamientos acerca precisamente de los grandes escritores que Irlanda había dado al mundo: Jonathan Swift, Oscar Wilde, Bernard Shaw, Samuel Beckett, e incluso el mismísimo James Joyce, por nombrar simplemente a algunos de los más célebres.

Una vez llegué finalmente a la calle Grafton comprobé entonces que la peatonabilidad de la misma propicia la abundancia de músicos ambulantes que, inmersos en sus melodías, hacen las delicias de los cientos de viandantes pendientes de nuevas sensaciones. Tiendas de ropa y de discos se suceden unas tras otras, pues no hay que olvidar que la moda, pero sobre todo la música, enloquece a cualquier habitante de esta joven nación, puesto que la música es al irlandés lo que el pan al hambriento, pues sin ella moriría no de inanición, pero sí de pena.

Merodeé un rato y me detuve en Temple Bar, un pequeño barrio colindante con el Liffey que se ha erigido en el auténtico corazón nocturno de la ciudad. Los bares y pubs se suceden en apenas unas manzanas, siendo la diversión y el desenfado los grandes dominadores de estas calles. Evidentemente, decidí entrar en uno de aquellos llamativos pubs y la verdad es que, inconscientemente, me uní a aquellas gentes entrando en sus verdaderas moradas, en esos bares musicales llamados pubs, puesto que estoy convencido que el irlandés no vive en su casa, tan sólo duerme en ella, sirviéndole esta probablemente como excusa perfecta para recibir el correo. En donde realmente vive es en esos locales, en esa gran sala común en la que la música sirve de vínculo para la unión entre ellos, pero no se trata de una música enlatada ni distante, sino cercana y próxima, con la que a menudo puedes vibrar y soñar. Los taburetes bailan al ritmo del violín mientras en la mesa contigua a la tuya un grupo de músicos mueven sus pies al son de una vieja canción. El pub es a Dublín lo que el volar a los pájaros, pues una cosa sin la otra carecería totalmente de sentido, y entre pinta y pinta, la gente enloquece al son de viejas canciones celtas bailando y riendo entre los sugerentes pasos de la danza irlandesa.

El Aeropuerto de Castellón estrena la ruta de Palma de Mallorca

La conexión de Air Nostrum opera entre el 18 de julio y el 31 de agosto con dos frecuencias semanales

El Aeropuerto de Castellón activa en este mes de julio la nueva ruta de Palma de Mallorca, que completa la oferta de vuelos en la presente campaña estival.

La conexión, operada por Air Nostrum, funciona desde el 18 de julio al 31 de agosto, con dos frecuencias semanales, en viernes y domingo.

El aeropuerto tiene programadas en este 2025 un total de 14 rutas regulares, que suponen la mayor oferta de vuelos en la trayectoria de la infraestructura. Además de la nueva de Palma, dispone de conexiones con Berlín, Milán, Budapest, Cracovia, Düsseldorf Weeze, Bruselas, Londres, Bucarest, Cluj, Oporto, Bilbao, Asturias y Madrid.

El aeropuerto de Castellón obtuvo en mayo 33.196 pasajeros, cifra que constituye su registro más alto en este mes y que incrementa en un 30% la de mayo de 2024. En los cinco primeros meses del año, se contabilizan 96.965 pasajeros, un 10% más que en el mismo periodo del ejercicio anterior.

El director general de Aerocas, Justo Vellón, ha manifestado su satisfacción con la evolución de las cifras de usuarios, “que confirman que estamos en el mejor año del aeropuerto en lo que al tráfico comercial se refiere, gracias a la puesta en marcha de nuevas rutas y la consolidación de las que ya estaban”. Justo Vellón ha recordado que el objetivo que se ha marcado Aerocas para este 2025 es superar la barrera de los 300.000 pasajeros, “que supondrán un nuevo hito en la trayectoria ascendente del aeropuerto”.

Por otra parte, el aeropuerto ya tiene confirmadas para 2026 dos nuevas rutas a París y Stuttgart.

La Diputación lanza la campaña turística 'Donde empieza el verano… ahí es'

Con el inicio oficial del verano, la Diputación provincial arranca la campaña estival con un vídeo promocional que engloba el cicloturismo, la gastronomía, los festivales y el consolidado producto de sol y playa para hacer líder a la provincia.

"La provincia de Castellón alberga un gran potencial turístico y, además del gran atractivo que poseen los 120 kilómetros de costa, los municipios de interior tienen un gran elemento diferencial que logran que el conjunto de la provincia sea un referente turístico a nivel provincial, local, nacional e internacional", ha expresado la presidenta Marta Barrachina, quien, junto al vicepresidente y responsable del área Turística, Andrés Martínez, se ha trasladado al municipio de Peñíscola para dar inicio a la campaña estival. Como ha expresado la dirigente provincial, "si el verano va de vivir, de sentir, de disfrutar, … entonces el verano empieza aquí, en la provincia de Castellón".

El vídeo promocional, que está disponible en el canal de YouTube de la institución provincial, muestra varios enclaves de la provincia donde el visitante puede disfrutar y hacer único su verano; espacios donde desconectar, donde un plan improvisado acaba siendo inolvidable; donde disfrutar de la gastronomía, de la playa, de la calma y tranquilidad, "Y si todo eso está en un solo destino… Es en la provincia de Castellón, porque ahí es donde empieza el verano", ha indicado Marta Barrachina haciendo alusión a la campaña provincial.

La institución provincial inicia así la campaña estival con el objetivo puesto en seguir la tendencia positiva en cuanto a visitantes y pernoctaciones y llegar al objetivo puesto para el presente año de 2,2 millones de turistas. En este sentido, según los datos del INE, en el primer cuatrimestre de 2025, visitaron la provincia de Castellón un total de 428.132 viajeros y se realizaron 1.690.143 pernoctaciones en el total de alojamientos de la provincia. Unos datos que suponen un aumento del 6,12% de turistas y del 2% en las pernoctaciones de enero en abril de 2025 si lo comparamos en los mismos meses del año anterior.

El Club de Producto Castelló Ruta de Sabor de la Diputación supera los 500 miembros

El Salón de Recepciones del Palacio Provincial acogió el acto en el que se hizo entrega de la certificación a las 26 nuevas empresas y entidades adheridas a Castelló Ruta de Sabor, "un distintivo que identifica y diferencia a las empresas y productores que, con su trabajo, pasión y excelencia hacen de la gastronomía castellonense una experiencia única".

Con estas palabras, el vicepresidente y responsable del área de Turismo, Andrés Martínez, junto al diputado de Desarrollo Rural, Sergio Fornas, ensalzó la marca gastronómica Castelló Ruta de Sabor y ha felicitado a las nuevas empresas adheridas, que recientemente han superado las auditorías requeridas, como aval de calidad, para formar parte de este proyecto que, en la actualidad, cuenta con 504 miembros, de los cuales 341 son entidades y empresas turísticas y 136 son empresa del sector primario.

En esta ocasión han sido 13 productores y 13 entidades los que han entrado a formar parte de esta marca referencia de la cultura culinaria mediterránea.

La UJI entrega las distinciones extraordinarias a Xipell, Dolores Guillamón, Asunción Ventura y Vicent Ventura

La Universidad también ha distinguido al PAS y PDI con 25 años en activo y el nuevo personal jubilado

La Universitat Jaume I ha entregado las distinciones extraordinarias a Xipell, por su compromiso sociocultural; Dolores Guillamón, por su trayectoria empresarial; Asunción Ventura, por su compromiso con la igualdad, y Vicent Ventura, a título póstumo, por su compromiso lingüístico. En el acto, celebrado en el Paranimf, también se ha reconocido al personal técnico de gestión y de administración y servicios (PTGAS) y al personal docente e investigador (PDI) que cumple 25 años de servicio en la Universidad y al nuevo personal jubilado.

La rectora de la UJI, Eva Alcón, ha destacado que este acto supone «un reconocimiento público a la importancia que habéis tenido en la historia de la Universidad» y ha afirmado que «todos los valores representados aquí en este Paranimf son la base de nuestro proyecto universitario y son esenciales para que la Universidad sea un instrumento fundamental para el progreso colectivo y un espacio de oportunidades».

En cuanto a las distinciones extraordinarias de la UJI, se ha otorgado este reconocimiento a Xipell, por su profundo conocimiento de la naturaleza humana y también del medio social y cultural. Su arraigo a la ciudad y al conjunto del territorio valenciano ha quedado patente en las diferentes viñetas y chistes que ha publicado sobre cuestiones locales, pero también sobre otros aspectos de la realidad valenciana.

También ha recibido distinción extraordinaria Lola Guillamón, quien ha trabajado para que Castellón tenga un tejido empresarial fuerte y consolidado. Además de su dedicación a los negocios familiares, ha destacado su interés por contribuir al desarrollo de la provincia. También ha sido una mujer que se avanzó a su tiempo y ha conseguido tener éxito empresarial y personal en un ámbito mucho masculinizado. Actualmente es la presidenta de la Cámara de Comercio de Castellón.

Asunción Ventura también ha sido distinguida por sus esfuerzos en estudiar todo aquello relacionado con la igualdad entre mujeres y hombres. Es una investigadora reconocida en todo el Estado en cuanto a los estudios de derecho e igualdad. Ha colaborado con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y ha sido asesora de la Instituto de la Mujer, y en la UJI formó parte de la Comisión para la elaboración del Plan de Igualdad y contribuyó a la creación de la Unidad de Igualdad, la Fundación Isonomia y el Instituto de Investigaciones Feministas Purificación Escribano.

Finalmente, la UJI ha otorgado a Vicent Ventura esta distinción a título póstumo por su importante papel en la vida lingüística, social y cultural valenciana durante el franquismo, la transición y el periodo democrático. Fue un periodista «de combate» y escritor que se mantuvo fiel a su lengua y a su pueblo mientras formaba parte de la lucha antifranquista de intelectuales y académicos valencianos. Posteriormente, durante los primeros años de la democracia abogó por la recuperación de la memoria y autoestima del pueblo valenciano.

Por otro lado, la UJI ha distinguido con el pin de plata al PTGAS y PDI que lleva 25 años en activo en la Universidad como reconocimiento a su trabajo. Toni Valesa y Elena Ortells han sido los encargados de intervenir en representación de estos colectivos, respectivamente. A continuación, se ha reconocido al nuevo personal jubilado representado en esta ocasión por Clara Viciano (PTGAS jubilada) y Vicent Climent (PDI jubilado).

TASCA Instinto

alta cocina, *con alma de barra*

En Benicàssim hay un nuevo lugar donde se come de verdad. Sin concesiones, sin postureo. Se llama *Tasca Instinto* y no es un restaurante más: es una declaración de intenciones.

Nacido como evolución natural del reconocido *Instinto Carnívoro* (Castellón), Tasca Instinto aterriza en la costa con la ambición clara de elevar el listón gastronómico de la provincia. Un espacio donde la calidad extrema no es un plus, sino el punto de partida. Aquí, cada detalle está pensado: carnes de razas únicas, mariscos frescos, platos que cambian según la temporada y una selección de vinos y champagnes que hablan el mismo idioma que la cocina. Todo con técnica impecable y una estética sobria, contemporánea, con alma.

Detrás del proyecto está Juan Traver, chef con trayectoria y carácter. Su mano se nota en cada plato y su presencia convierte la experiencia en algo personal. Porque en Tasca Instinto no solo se viene a cenar: se viene a disfrutar, a brindar, a dejarse llevar. Copear también forma parte del plan, y hacerlo aquí es otra liga.

La barra invita al picoteo con estilo, el ambiente equilibra sofisticación y frescura, y la propuesta se adapta tanto a una celebración como a un martes cualquiera. Es uno de esos sitios que no hace falta explicar, es mejor vivirlo.

Tasca Instinto ha llegado para quedarse.

Reservas: 854 62 81 21