

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 171 - Agosto 2025 - 2€



Restaurante-Bodega
El Guano
La Vall d'Uixó





Playa de Las Fuentes (Alcossebre)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Turismo Castellón Ciudad	16
P. de Castelló: Vermouth Rojo Carmelitano (Benicàsim)	7	Casas rurales	18
Producto de la Com. Valenciana: Agua de cebada	8	Turismo activo	19
Pto. gourmet: Melones Gamberro (Xilxes)	10	Literatura y viaje: Sevilla	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	12	IV Jornadas Gastronómicas de Dropesa	21
Tienda el Pilar: Pasta farfalle Livera y vino Chianti	13	Diputación Provincial	22
Tesoros de nuestra provincia	14	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

Experiencias y sensaciones: el nuevo turismo



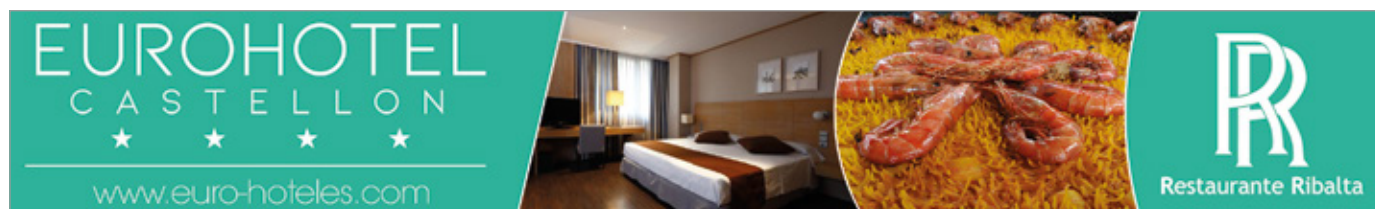
Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

En los últimos años, el concepto de turismo ha evolucionado significativamente. Ya no basta con visitar lugares famosos o descansar en hoteles lujosos; ahora, el turista busca experiencias que le despierten sensaciones y dejen huella en su memoria.

El nuevo turismo busca esas experiencias que le conecten con la realidad del lugar que visita. Se trata de una tendencia que refleja la búsqueda de un turismo más humano, emocional y sentimental.

Si queremos que Castellón siga siendo destino turístico, hemos de actualizar el turismo y crear esos espacios donde ofrecer experiencias y sensaciones que satisfagan la búsqueda del turista y eso pasa por interactuar administraciones y empresas privadas.



Restaurante El Guano La Vall d'Uixó

Avinguda Jaume I, 59. La Vall d'Uixó, Castelló • Teléfono: 964 66 32 20 • www.elguano.es



Con una oferta gastronómica atrevida y deliciosa, marinada con una selecta variedad de vinos, en el Restaurante El Guano se ha sabido conjugar a la perfección la cocina mediterránea y la de autor. Su búsqueda incesante para satisfacer a los clientes, les ha llevado a mejorar año tras año la calidad de sus platos y variedad de sus vinos.

Tiene una elevada técnica, productos de proximidad y de calidad, y cuidan tanto la presentación de los platos como el aspecto del local: manteles blancos, refinada cristalería, vajilla elegante y ambiente acogedor. Dispone de una carta base dividida en

entrantes, carnes y pescados, que se complementa con sugerencias de mercado y de temporada.

Entre las alternativas que se ofrecen en El Guano, algunas de sus especialidades son Corazones de Alcachofa, confitados en aceite de oliva, adornados con langostinos y acompañados de un gazpacho de ajo blanco; carpaccio de Gamba Blanca, sobre lecho de crema de alcachofa, rematado con aceites de cebollino y cilantro adornado con una huevas de salmón y lumpo; Tataki de Atún Rojo, sellado muy poco y fileteado; y carne de Vaca Rubia Gallega, extraída de lomos madurados hasta conseguir un punto óptimo de textura y sabor.

TU.LUM. Restaurant & Club

Peñíscola

Av. Akra Leuka, 420. Playa Sura. Puerto de Peñíscola • Teléfono 678 750 993



En pleno puerto de Peñíscola, con una panorámica única de la Costa Azahar, TU.LUM Restaurant & Club cobra vida dentro de Nudo Beach con una arquitectura singular, donde el mar es punto de partida e inspiración.

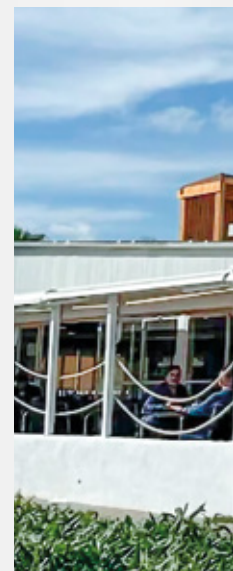
La terraza se convierte en una auténtica exten-

sión del Mediterráneo, el lugar perfecto para quienes quieran disfrutar de la buena comida al aire libre, con una oferta gastronómica clásica, que se fusiona con toques eclécticos y contemporáneos. La cocina de este restaurante destaca por sus pescados y carnes a la brasa, y, por supuesto, por su emblemático arroz.

Restaurante La Ola Grao de Castellón

Calle Mar Adriático, s/n, Grao de Castellón • Teléfono: 964 28 48 89

El restaurante La Ola ofrece al comensal una auténtica experiencia gastronómica a los pies del Mediterráneo y con la fina brisa del mar de fondo. Para abrir boca, unos boquerones fritos adobados, pulpo a la brasa, calamares a la andaluza o tellinas con salsa verde. Todo está delicioso. De primero, una de sus especialidades son las ensaladas especiales, los huevos rotos con chistorra y padrón, la sepia con alcachofas, la sopa de pescado y marisco o el salmorejo con huevo duro y jamón. Y de segundo, las carnes más sabrosas o los pescados y mariscos más frescos. Si se opta por los arroces, existe una gran variedad. Y para acabar, nada mejor que un exquisito dulce.





www.congeladosdil.com

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

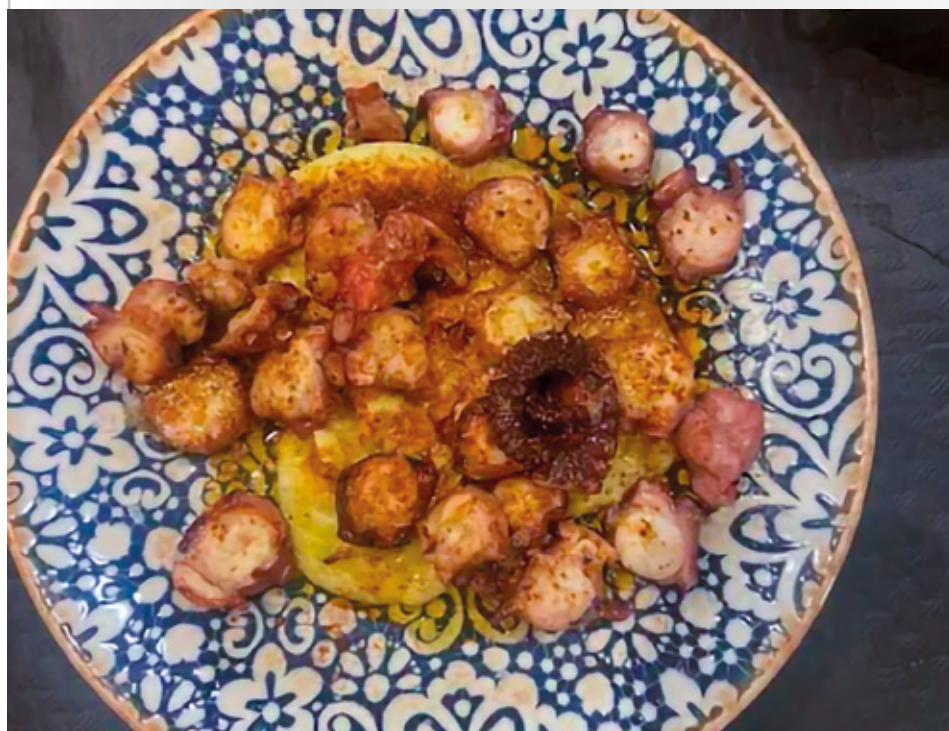


Bar Datxi Betxí

Avenida Primero de Mayo, 98. Betxí • Teléfono: 964 62 24 95

Datxi es uno de esos bares clásicos que no defraudan. Cocina casera de calidad, trato cordial y magnífico servicio convierten a Datxi en un lugar donde disfrutar de un buen almuerzo o una excelente comida. A la gran variedad de tapas, elaboradas siempre con producto de primera calidad, y sabrosos bocadillos, se suma una cuidada oferta gastronómica

en la que destaca una riquísima sepia, pulpo a la gallega, calamares a la plancha, suquet de rapé y el chuletón de vaca madurada, entre otras sabrosas propuestas culinarias. También preparan arroces y guisos. Para finalizar, destacar los postres caseros, sobre todo, la crema catalana y la tarta de queso. Y como no, el broche de oro es uno de los mejores carajillos de la zona.



**QUESOS
ALMASSORA**

Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almassora (CS)
Tel. 964 56 33 50



La calidad de nuestros productos premiada de nuevo, 3 Premios 2012

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Vermouth Rojo Carmelitano (Benicàssim)

El vermouth es una deliciosa combinación de vino e ingredientes botánicos que ha enamorado a los amantes de los cócteles en todo el mundo. Además, en Bodegas del Carmelitano, han perfeccionado esta receta durante generaciones para conseguir una bebida única.

El Vermouth Rojo Carmelitano es un vino dulce elaborado a partir de una selección de vinos, macerados con hierbas, flores, raíces, frutas y especias, en toneles de envejecimiento. Además, se trata de un proceso artesanal, por lo que su producción es limitada. Este vermouth es de color dorado oscuro con notas de romero, naranja amarga y orégano. Dulce en boca y postgusto ligeramente amargo.

Este vermouth se elabora en la centenaria destilería y bodega Carmelitano, que comenzó produciendo el licor Carmelitano mediante un proceso artesanal y en la actualidad dispone de una gran gama de productos de calidad. Con una sólida tradición y gran arraigo en la Comunidad Valenciana, sus licores y destilados han sido tradicionalmente muy apreciados por los consumidores



<https://carmelitano.com>





Agua de cebada, refresco natural valenciano

La horchata es la reina indiscutible de los estíos de verano, pero el agua de cebada es una humilde bebida que merece ser probada.

El agua de cebada es una bebida tradicional de la Comunidad Valenciana que lleva siglos consumiéndose como refresco y bebida medicinal. En España, llegó a ser muy popular en Madrid, donde había locales dedicados a la venta de esta sana y refrescante bebida. Eran "aguaduchos" o quioscos que había repartidos por toda la ciudad, pero poco a poco esta bebida humilde fue dejando paso a refrescos gasificados elaborados industrialmente. Actualmente, el agua de cebada sigue siendo una humilde bebida de verano.

Su consumo es predominante en las comarcas del sur valenciano y el norte de Murcia, aunque también la elabora en l' Horta y en menor medida en el resto de la Comunidad Valenciana. Se empezó a tomar en los siglos XVII y XVIII.

El agua de cebada, conocida en valenciano como "aigua de civà", se elabora a partir de granos de cebada tostada que se infusionan en agua, a menudo con piel de limón y canela, y luego se endulza. Es una alternativa a la horchata y al café granizado, con un sabor tostado y suave.

Se considera una buena elección para quienes buscan una bebida sin cafeína o con menos azúcar que otras opciones,



100% natural, una opción muy socorrida para aquellos a los que les gusta el café granizado, pero quieren eludir un traicionero subidón de cafeína. Tiene un sabor similar al café, pero más suave tostado y caramelizado, con notas de limón y canela, ingredientes habituales en este refresco.

Es ideal para el verano, especialmente en forma de granizado. Se puede tomar fría o caliente y se le puede añadir azúcar miel, edulcorantes, o incluso limón (granizado) al servir. Combina muy bien con la horchata.

Su elaboración es muy básica, una infusión de granos de cebada tostada, que después se cuele y se endulza con azúcar, piel de limón y canela en rama. La cebada

es un cereal con características nutricionales muy interesantes; tiene propiedades hidratantes, diuréticas y digestivas (aunque hay que matizar que, al igual que ocurre con la horchata, este tipo de virtudes quedan en un segundo plano si se les añade una gran cantidad de azúcar).

Propiedades nutricionales del agua de cebada

La cebada es un grano integral repleto de vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes. Cuando se convierte en agua de cebada, muchos de estos nutrientes se filtran en el líquido, convirtiéndola en una bebida nutritiva.

Contiene vitaminas esenciales, como las del grupo B, importantes para la producción de energía y el mantenimiento de un sistema nervioso sano. También es rica en minerales como el selenio, el magnesio y el manganeso, que contribuyen a la salud ósea y al funcionamiento inmunitario.

El alto contenido de fibra del agua de cebada favorece la digestión y mantiene un intestino sano.

La cebada es un superalimento lleno de nutrientes que mejora la digestión y promueve la salud intestinal. Su alto contenido en fibra reduce el colesterol para proteger el corazón. Incorpora la cebada en la dieta diaria para obtener vitaminas del complejo B, hierro y magnesio, esenciales para el bienestar general.

AGUA DE CEBADA

- 200 gramos de cebada tostada.
- 1 rama de canela.
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 2 litros de agua.
- 1 limón (opcional).
- (edulcorante o panela).

Lavamos los granos de cebada. Remojamos en un cuenco la cebada con agua y revolver los granos para limpiarlos bien.

Colar el agua sucia y repetir este proceso las veces que necesites hasta que el agua salga limpia.

En una olla con 2 litros de agua y la ramita de canela, cocinar la cebada hasta que esté tierna. Dejarla unos 30 a 40 minutos a fuego medio-bajo para que no se evapore por completo.

Una vez apagada, enfriar el agua de cebada y colarla. Añadir el azúcar o edulcorante y agregar limón. Servir con bastante hielo o granizado.

El agua de cebada también se utiliza como sustituto del café

para evitar el consumo de cafeína. El café de cebada se hace con los granos tostados de cebada y es muy común en algunos países europeos y Sudamérica.

A diferencia de esta receta, para preparar café de cebada primero se muelen los granos tostados, se hierven con agua unos minutos y se pasan por un colador de tela.

La bebida se endulza a gusto o se toma sola, ya que su amargor se asemeja mucho al sabor del café. De esta forma, suele tomarse cuando está caliente, lo que ayuda a relajar el cuerpo en general, pero también es una excelente bebida fría para pasar los días más calurosos del verano.

El món rural, el cor de la nostra província



Melones Gamberro

(Xilxes)



Avalados por la garantía de origen de Xilxes y una calidad suprema, melones Gamberro se ha convertido en un producto selecto. Fieles a una arraigada tradición familiar y el compromiso de cultivar un excelente producto autóctono, en Melones Gamberro mantienen prácticamente el mismo sistema de plantación y cuidado del melonar desde hace 50 años.

"Trabajamos la tierra con nuestras propias manos: plantamos cada melonera una a una y tapamos cada melón en los días más calurosos para que no los queme el sol", aseguran los responsables de esta actividad agraria. Se enorgullecen de que el cultivo de la tierra sea una actividad familiar y su producción, reducida. "Es nuestra manera de garantizar que nuestros melones tienen la calidad que los define. Tenemos sólo los melones que plantamos y cuando los vendemos, terminamos la temporada y descansamos", aseguran.

La recolecta del melón de Xilxes dura tres meses aproximadamente. "Nuestra misión es poder garantizar el punto óptimo de maduración en la recolecta y que lleguen a su destino en perfecto estado al consumidor para su óptima degustación. Garantizar el bocado perfecto en nuestros melones es nuestro principal objetivo".

Melones Gamberro forma parte de la Asociación Agroxilxes, que nació de la unión de los principales productores de melón de Xilxes con el fin de crear una marca geográfica Melón de Xilxes, afamado por su gran calidad y dulzor especial, que tiene además una textura crujiente y un tamaño que suele duplicar al melón común de venta.

<https://melonesgamberro.es>

Sf

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

AEROPORT DE CASTELLÓ

 **CONNECTATS**

Viatjar és senzill

DESTINS 2025

Berlín • Milà
Londres • Brussel·les
Budapest • Cracòvia
Porto • Düsseldorf
Bucarest • Cluj
Madrid • Astúries
Bilbao • Palma





MIQUEL PONS

Gran Reserva *Vintage*



Miquel Pons es la marca que nuestra familia, después de 250 años y varias generaciones transmitiendo la tarea del cuidado de las viñas y elaborando vino, comenzó a embotellar y comercializar. Desde la antigua masía de Cal Montargull.

La explotación de la finca cuenta con 80 hectáreas de viñedo, de las cuales 60 son propias y el resto de arrendamiento. Se extienden desde el sur de L'Arboç hasta el extremo norte de Subirats

Uvas propias seleccionadas de viña ecológica, garantizando el respeto por la naturaleza y la cultura de su entorno: el histórico territorio del Penedès.

Producen de forma artesanal e incorporando el conocimiento de las nuevas generaciones con el fin de obtener vinos únicos y originales.

Elaborado con la clásica triada de variedades, Macabeo, Xarello y Perellada bajo el método tradicional con segunda fermentación en botella.

Selección del mosto flor de la mejor añada, con una crianza mínima de 40 meses, bouquet característico de los vinos envejecidos que le da cuerpo y personalidad. La burbuja es fina y cremosa debido a su larga crianza formando una corona armoniosa. Con un aroma elegante se perciben los tostados y las notas de fruta madura.

En boca destacan las notas de tostados, miel, bollería, y de la fruta compotada como la manzana. Degollado natural sin licor de expedición añadido.

Nature cien por cien, delicado, prolongado, estructurado y de paladar exquisito. Especial para segundos platos, como mariscos, arroces y cazuelas de pescado.



SANTAMARÍA
ASESORAMIENTO Y GESTIÓN

- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

Seguros



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

Sabor auténtico de Italia en Tienda El Pilar

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



En Tienda El Pilar, nos encanta acercarte los sabores más genuinos de la gastronomía italiana. En esta ocasión, te presentamos tres ingredientes imprescindibles para una auténtica cena italiana: **pasta farfalle Livera**, **concentrado de tomate Mutti** y **vino Chianti Leonardo da Vinci**.



Pasta Farfalle Livera: tradición en cada bocado

Elaborada con sémola de trigo duro de la mejor calidad, la **pasta farfalle tricolor Livera** es una opción perfecta para platos llenos de color y sabor. Su forma de lazo no solo es vistosa, sino que también retiene perfectamente las salsas, haciendo cada bocado irresistible.

Concentrado de tomate Mutti: sabor intenso y natural

El **triplo concentrado de tomate Mutti** es una joya culinaria que aporta profundidad de sabor a salsas y guisos. Hecho con tomates 100% italianos, su textura y potencia lo convierten en un ingrediente esencial para realzar cualquier plato de pasta.

Chianti Leonardo da Vinci: el vino que nunca falla

Un buen plato de pasta merece un maridaje excepcional, y el **Chianti Leonardo da Vinci D.O.C.G.** es la elección perfecta. Este vino tinto toscano, con notas de frutos rojos y un toque especiado, realza los sabores de la cocina italiana y es ideal para acompañar salsas con tomate.

Maridaje perfecto: farfalle con salsa de tomate y Chianti

Prepara una salsa casera con el **triplo concentrado de tomate Mutti**, aceite de oliva y albahaca fresca. Mezcla con la **pasta farfalle Livera** al dente y añade queso parmesano rallado. Acompaña el plato con una copa de **Chianti Leonardo da Vinci** para una experiencia italiana completa.

**Encuentra los mejores
productos italianos en
Tienda El Pilar**

Si eres un amante de la gastronomía italiana, en **Tienda El Pilar** encontrarás una cuidada selección de ingredientes para que disfrutes de recetas auténticas en casa.

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



Playa de Las Fuentes

Alcossebre

La Playa de las Fuentes es un arenal que esconde un maravilloso fenómeno de la naturaleza. Un auténtico tesoro natural. Se trata de una de las playas más emblemáticas de Alcossebre. Aparte de su arena suave y sus aguas tranquilas, uno de sus principales atractivos son los manantiales de agua dulce que brotan desde el fondo marino hasta la arena. La playa de las Fuentes, de 400 metros de largo y 40 de ancho, se encuentra al norte de la población, junto al Puerto Deportivo.

La mayor particularidad del arenal de las Fuentes son las surgencias o manantiales de agua dulce que emanan, e incluso varias de ellas se encuentran bajo

la superficie del agua. El agua procede de un gran acuífero cuya extensión ronda los 2.400 km², formado durante el Jurásico. Apenas tiene puntos de descarga naturales, y, precisamente, los de la playa es uno de los pocos lugares en los que el agua del acuífero aflora.

Resulta muy curioso poder contemplar en plena playa como brota y burbujea el agua, creando pequeñas masas de agua dulce. E, incluso, se genera un pequeño río, que podría ser uno de los más cortos del planeta. También se pueden observar en el mismo mar. Además, tras episodios de fuertes lluvias, el agua mana con más fuerza, dejando estampas sorprendentes. Es habitual que las piernas se hundan en estos agujeros.





Este fenómeno único permite refrescar el agua, al mismo tiempo que crea curiosos contrastes de temperatura. De hecho, normalmente, el agua subterránea dulce surge en varios puntos de la costa de Castellón a una temperatura más o menos estable todo el año, en torno a 18 °C, contrastando con la del agua salada del Mediterráneo, mucho más cálida, con picos en torno a los 30 °C en verano. Por este motivo, en esta playa el agua está más fresca que en otras de la zona, y por estos afloramientos de aguas frías y dulces no se suelen ver muchos peces. A pesar de ello, es un lujo tener la oportunidad de bucear en sus aguas cristalinas y observar el fondo marino. También es un buen lugar para practicar kayak o paddle surf, ya que las aguas suelen estar bastante tranquilas.

**GRUPO LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Solmarket: el evento al aire libre más espectacular del verano junto al mar

Solmarket es un evento experiencial al aire libre que ha transformado las tardes y noches del verano en una experiencia única, creativa y emocionalmente inolvidable. Desde el pasado 11 de julio y hasta el 3 de agosto, el Puerto de Castellón, se convierte en un lugar vivo, sensorial y familiar junto al mar, donde conviven propuestas de ocio, gastronomía, arte, cultura, comercio y tecnología en un entorno sostenible y visualmente impactante. Más que un mercado o un festival, Solmarket es una experiencia que conecta personas y da visibilidad a proyectos con alma.

Así, durante tres semanas se ha podido disfrutar de un evento que combina conciertos y DJ al atardecer, "pop-up market" con moda, diseño, artesanía y productos locales; actividades para niños, talleres creativos, un espacio ecofriendly y zona chill-out frente al mar.



Castellón acogió la semifinal del 64ª Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca



Castellón acogió la semifinal autonómica del 64º Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca, que reunió en el paseo de la playa del Pinar a cocineros profesionales de toda la Comunitat Valenciana. Los participantes elaboraron paellas tradicionales para 15 raciones, siguiendo la receta oficial, con el objetivo de conseguir una plaza en la gran final del 14 de septiembre en Sueca.

Éxito del Tren Turístico del Grao

El Tren Turístico del Grao ha registrado una excelente acogida en sus primeros 4 días de funcionamiento con más de 880 pasajeros, completando su aforo en todas las salidas. Esta cifra confirma la buena respuesta de los vecinos y visitantes a esta nueva iniciativa, que refuerza la oferta turística y ocio familiar en el distrito marítimo del Grao.

“Que el Tren Turístico del Grao sea un éxito como lo está siendo, aún con tiempo adverso, demuestra que el distrito marítimo está más vivo que nunca”, asegura la Teniente Alcaldesa del Grao, Ester Giner. “Además, una inicia-

tiva como esta contribuye a dinamizar el Grao y pone en valor su relevancia turística. Tenemos las playas a pleno rendimiento con los chiringuitos llenos, la experiencia del Solmarket y la noria gigante, además del carrusel que está sorprendiendo a todos. Pronto añadiremos la pincelada musical con el SOM Festival, con un cartel más internacional que nunca”, añade.

La edil invita a todos los vecinos y visitantes a disfrutar del tren turístico, “es una oportunidad para disfrutar en familia de las vistas que ofrece nuestro maravilloso Grao y descubrirlo desde otra perspectiva”. Estará en marcha

hasta el próximo 31 de agosto, con salidas de lunes a domingo a las 20:00, 21:00, 22:00 y 23:00 horas desde la plaza Sète. No se realizarán trayectos por la mañana “para evitar las horas de mayor calor”, recuerda la edil.

La duración del trayecto es de 40 minutos y el precio del billete es de 3 euros, los menores de dos años viajan gratis. Los tickets se pueden adquirir directamente en el tren, que cuenta con una capacidad de 55 plazas.

Además, un audio explicativo durante el trayecto informa de los principales atractivos, como lo son las playas, la gastronomía y la tradición marinera.



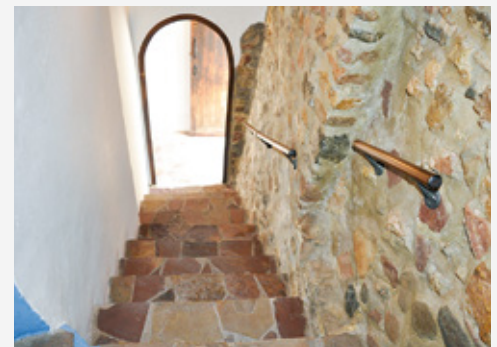
El paseo de la playa del Pinar se convirtió en el epicentro de la excelencia culinaria, consolidando a Castellón como un destino de referencia en la defensa y promoción de la paella. En el evento se ha contado con la presencia de la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, y la Teniente de Alcalde del Grao, Ester Giner. También han asistido Teresa Ribes, concejala de Turismo de Sueca, y Víctor Morejón, concejala de Turismo de Guadalajara.

La concejala de Turismo indicó que “el hecho de que nuestra ciudad acoja esta semifinal autonómica del Concurs Internacional de Paella de Sueca es un orgullo inmenso. Con esta semifinal, Castellón se incorpora a un circuito de alcance internacional, junto a ciudades como Tokio o Ciudad de México, que ya han acogido otras fases del certamen”.

En total, han participado 40 restaurantes de distintas localidades de la Comunitat Valenciana. Un total de 12 cocineros han sido los seleccionados para la gran final de septiembre, donde se disputará el título a la mejor paella valenciana del mundo: Restaurante Asador La Carmela, Restaurante Casa Picanterra, Casa Macario, Vernetta Restaurante, Restaurante Binhui Arrocería, Restaurante Tabick Arrosos i Brases, restaurante La Llarga, restaurante Llar del Pescador, Restaurante Rice, La Arrocería de la Mejillonera, Restaurante Paco Baile Santa Pola y restaurante Los Abetos.



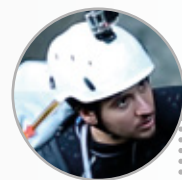
Casa Mayor

[Ayódar](#)
<https://www.casaruralespadan.com>


El Parque Natural de la Sierra de Espadán es el mayor de la Comunidad Valenciana alcanzado a 19 términos municipales. Uno de ellos es el de Ayódar, un pueblo de orografía montañosa, ubicado en la ladera de Peña Sarganta y rodeada parcialmente por el Río Chico.

En pleno centro urbano de Ayódar se encuentra Casa Mayor, un luminoso alojamiento rural que permitirá al visitante descansar y desconectar de la rutina diaria. Es una casa tradicional de

la sierra mediterránea, totalmente restaurada que mantiene su esencia tradicional con una preciosa viguería de madera, anchos muros de piedra, sus altos escalones y en general la estructura original de la casa, cuidadosamente decorada, en su mayoría con muebles recuperados y restaurados o envejecidos. Distribuida en dos plantas, la primera dispone de salón-comedor, cocina totalmente equipada y baño. En la segunda, hay dos habitaciones.



Jorge Martínez Pallarés

*Técnico Deportivo en Espeleología
Director Técnico Nucs*

Barranquismo para toda la familia

El río Chico o Pequeño nace en la localidad de Fuentes de Ayódar y desemboca en el río Mijares tras bordear la población de Espadilla.

Con un caudal estable, este afluente presenta diversos tramos con pozas y piscinas naturales que son visitadas por turistas y lugareños en la época estival.

En su curso medio el río discurre entre dos grandes montañas de roca caliza, Peña Saganta y El Turio, formando un cañón de intrincado acceso. Este tramo, debido a su escaso desnivel es perfecto para que grandes y pequeños se inicien en la actividad de barranquismo

Durante el recorrido badinas y pozas de agua cristalina se intercalan con pequeñas cascadas y resaltes. En los alrededores, la vegetación típica de ribera, intenta abrirse paso entre el suelo calcáreo.

Saltos, nados y destrepes serán necesarios para superar los diferentes obstáculos naturales que aparecen en el itinerario y que harán las delicias de los amantes de esta actividad deportiva.

El acceso hasta este enclave se realiza remontando por la vertiente derecha del río, primero por pista y luego por senda, mientras que para poder afrontar el descenso con máxima seguridad se precisará de casco, neopreno y calzado adecuado.

Con los guías titulados de Nucs podrás disfrutar de esta y otras experiencias en el interior de Castellón de forma amena y segura.



El dulce aroma de Sevilla



Víctor J. Maicas

Escritor



Barrio de santa cruz



Barrio de triana

Guadalquivir con la torre del oro



Jardines de los reales alcázares



Saliendo del aeropuerto de Castellón llegarán a Sevilla, una urbe que hechizará sus cinco sentidos, pues Híspalis, la ciudad que fundaron los tartesios allá por el año 207 a. de C., me recibió con el sol radiante de una temprana primavera y un aroma a azahar que lo invadía todo, hasta mis dulces sueños de juventud.

Y es que recorrer el barrio de Triana o las riberas del Guadalquivir con la Torre del Oro presidiéndolo todo hace que tus sentidos se despierten al unísono para admirar, de forma placentera y parsimoniosa, todo aquello que nos brinda esta milenaria ciudad.

Por supuesto, en su visita no olviden pasear por las viejas calles y callejuelas del barrio de Santa Cruz, ese precisamente del que ya nos hablaba Antonio Machado. Aquellos patios de limoneros y su sugerente aroma a azahar.

Evidentemente, recorran también de forma relajada tanto la singular plaza de España como los bellos jardines de María Luisa. Y no tengan prisa, pues lo mejor todavía está por llegar. Porque cuando tengan frente a ustedes la magnificencia de la catedral o la sorprendente y muy admirada Giralda, entonces comprenderán todo aquello que tanto la cultura árabe como la cristiana han dejado tras de sí.

Y claro, como no podría ser de otra forma, visiten igualmente la Sevilla moderna, esa que acogió la Expo del 92 con la isla de la Cartuja como principal protagonista. Aunque eso sí, si todavía les queda tiempo, denle placer a su paladar degustando unas copas de “fino” junto a sus correspondientes tapas y dejen, para redondear su jornada, una más que sugerente visita a los majestuosos jardines de los Reales Alcázares, con el Alcázar incluido. ¡Ah!, y si viajan con niños, no olviden regalarles un día repleto de magia, pues precisamente en “Isla Mágica”, tanto mayores como pequeños disfrutarán de un sugerente parque de atracciones.

Disfruten, pues, de Sevilla, de ese sur que, sin duda, hechiza los sentidos.

IV Jornadas Gastronómicas de la Mar a la Taula en Oropesa



Menú ganador del restaurante Mirador de la Concha

Las Jornadas Gastronómicas de la Mar a la Taula en Oropesa ya tienen ganadores.

Los jurados decidieron que los tres semifinalistas fueran: Restaurante Mirador de la Concha, Status y Umma.

El menú ganador fue para el **restaurante MIRADOR DE LA CONCHA** con su degustación de mar, tierra y vistas.

El nombre del menú es toda una declaración de intenciones, degustar con las magníficas vistas del mar Mediterráneo y la playa de la Concha.

El menú de este local llamó la atención a los jurados por su sencillez, elegancia, propuestas sabrosas y livianas: Carpaccio de pera y jamón de pato, rúcula y queso de Torre d'Emborsora y aliño de cítricos; Tartar de atún con mayonesa de mango; Tostada de Pulpo, crema de pimientos y parmentier de patatas; Lubina con crema de puerros y guisantes con zanahorias; y el dulce final, cilindro crujiente con crema de naranja y caviar.

Plato Ganador de las Jornadas

El **restaurante STATUS** apostó por un menú con propuestas de cocina asiática y sudamericana, pero ganó con una clásica de verano, Ensaladilla de atún rojo, pulpo y salicornia. Sabroso, con

diferentes y agradables texturas que le dan el pulpo, el atún semicurado y la crujiente salicornia.

No ganaron, pero destacaron

Goloso Coulat de pistacho de helado de vainilla, postre del **restaurante UMMA**, un local que se inauguró hace dos meses en uno de los parajes más bonitos de Oropesa, junto al Faro, la Torre del Rey y enfrente del infinito Mediterráneo.

Un plato que pone en valor al producto sencillo, natural, homenaje a la tierra, cercanía y paisaje Ensalada de tomates del Berzas 5.0 de UMMA

Otra interesante propuesta de STATUS, las Navajas con pesto y gel de lima. Sencillo platillo con un buen punto de hechura, fresco y con una agradable textura que le aporta el alga en salazón.

Estas jornadas son esperadas año tras año. Tienen una gran aceptación, se han convertido en parte del paisaje gastronómico de Oropesa del Mar, deseadas por visitantes, turistas y vecinos de esta villa marinera.

Destacar la excelente organización del evento que tuvo una amplia cobertura en redes sociales con unas cuidadas imágenes, vídeos y explicaciones de los menús.



Plato ganador de las jornadas, del restaurante Status. Ensaladilla de atún rojo pulpo y salicornia



Plato del restaurante Umma. Coulant de pistacho con helado de vainilla

Más de 370 actividades culturales durante el verano

La institución provincial organizó una completa programación de actividades culturales, asegurando así que todos los castellonenses tengan la oportunidad de disfrutar de una oferta cultural de calidad y variada, pensada para públicos de todas las edades.

Así, las actividades culturales que se desarrollarán durante estos meses estivales por las comarcas castellonenses son muy variadas e incluyen desde espectáculos culturales, realizados por profesionales como teatro, danza, música, circo y talleres, en colaboración con sus ayuntamientos a través de Diputació a Escena, un proyecto de fomento de las artes escénicas, que persigue estimular e impulsar el tejido empresarial con la contratación de espectáculos de teatro, danza, circo, música y narrativa.

Las Trobades de Banes, el Festival de Música Antigua y Barroca, conciertos en el Castillo de Peñíscola, Lluïnàries o el Dolç Festival son algunos de los ciclos destacados en el plano musical y que se unen al conjunto de actividades entre las que se incluyen espectáculos pirotécnicos, encierros infantiles, así como el cine de verano, actividad dirigida a municipios con población inferior a 300 habitantes, y los parques infantiles, para aquellos pueblos de menos de 5.000 habitantes.



Nuevas ayudas para mejorar senderos municipales



La Diputació Provincial de Castellón refuerza su compromiso con la naturaleza y activa la convocatoria de subvenciones para la mejora de los senderos de titularidad pública o senderos homologados.

La institución provincial ha activado las bases de la convocatoria de ayudas destinada a los ayuntamientos de la provincia para la realización de actuaciones en el medio natural y que cuenta con un presupuesto total de 230.000 euros. “Estas ayudas son un reflejo del compromiso del Gobierno Provincial de ir de la mano de los ayuntamientos de nuestra provincia y reforzar nuestras ayudas con el objetivo de proteger nuestro rico y variado patrimonio natural”, ha subrayado el diputado de Medio Natural, José María Andrés.

Podrán ser beneficiarios de la subvención las entidades locales (ayuntamientos, mancomunidades y entidades locales menores) de la provincia de Castellón, que tengan en su ámbito territorial senderos públicos o senderos homologados. Al respecto, el diputado provincial ha destacado la importancia que tienen estas ayudas ya que “permitirán la protección, conservación y mantenimiento de nuestros parajes y espacios naturales, así como la divulgación de nuestros senderos”.

La Diputación consolida la provincia como la mejor tierra de festivales



El diputado de Turismo, Andrés Martínez, participó en la visita institucional al recinto de festivales de Benicàssim donde se celebró el FIB. “Los festivales de música son el gran reclamo para abrir Castellón al turismo internacional y el FIB es una gran plataforma de difusión turística para la provincia”, ha asegurado el vicepresidente, quien ha destacado la apuesta de la Diputación de Castellón por los grandes festivales de música como generadores de oportunidades. “Nuestra provincia es el mejor escenario musical y seguiremos trabajando para impulsar la marca ‘Castellón Tierra de Festivales’ y que la gente conozca nuestra tierra a través de la música”, dijo Andrés Martínez.

La Red de Laboratorios Ciudadanos del PEU-UJI inicia el desarrollo de siete iniciativas en el territorio

Los equipos de trabajo de cada proyecto han empezado a desarrollar las propuestas seleccionadas

La Red de Laboratorios Ciudadanos del Programa de Extensión Universitaria de la Universitat Jaume I (PEU-UJI) ha iniciado durante el mes de junio el desarrollo de cada una de las siete iniciativas que se han implementado en la provincia de Castelló. Esta tarea se alargará a los meses de julio y agosto, durante los cuales los equipos de trabajo de los siete laboratorios trabajarán sobre las propuestas y las ideas seleccionadas con el objetivo de materializarlas de manera colaborativa.

El proyecto, impulsado por el PEU-UJI y coordinado por el gestor cultural Marcos García y el técnico Ángel Portolés, se inició en octubre de 2024 y después de varias fases surgieron diferentes iniciativas que han cristalizado en siete laboratorios ciudadanos que se desarrollarán en las localidades de Almedijar, Altura, Cirat, El Tormo, Eslida, Lucena del Cid y Vilafranca, los cuales tratan temáticas tan diversas como el descanso, la música y el baile tradicional, la sostenibilidad de los comunes en un mundo neoliberal, la agricultura tradicional de secano y de regadío, el corcho y los alcornocales, las escuelas de masías y la mejora de la calidad de vida de la gente mayor.

Los laboratorios ciudadanos se caracterizan por estar abiertos a la participación de cualquier persona o colectivo interesado en proponer ideas o colaborar en hacer que las propuestas de otros se hagan realidad trabajando en equipo. En definitiva, el objetivo final es la creación colectiva de iniciativas que busquen mejorar la vida en común. En este sentido, el coordinador del proyecto, Marcos García, explica que «ahora estamos en la fase propia de implementación de los laboratorios donde participan los impulsores de la idea y los colaboradores que se han sumado a los talleres de producción para trabajar las ideas y las propuestas de las que se se parte», asegura.

García destaca que «lo más bonito y lo más potente que está pasando es que no son proyectos aislados, sino que hay resonancias entre unos y otros, y es una de las ventajas de estar haciendo el programa en red». El gestor cultural señala que «ahora estamos en uno de los momentos álgidos del proceso, puesto que en cada laboratorio se producen situaciones únicas y se generan momentos de mucha ebullición, de aprendizaje, de entusiasmo y de construcción colectiva».



En la fase actual del proyecto, los laboratorios están poniendo sobre la mesa propuestas e ideas a desarrollar. En concreto, en Almedijar, la iniciativa «Sostenibilidad de los comunes en un mundo neoliberal», organizado por La Surera, pretende desarrollar estrategias que exploran la creación de recursos comunes (naturales y culturales), producidos y gestionados por las mismas comunidades en un contexto marcado por la economía de mercado. Mientras tanto, el laboratorio «Jota Lab» de Altura quiere explorar, recuperar y actualizar la jota y la música tradicional del municipio de Altura, a partir de una investigación sobre la memoria, la fotografía, los instrumentos o la indumentaria.

En el caso de Cirat, la Asociación Cultural Las Salinas pretende recuperar el conocimiento sobre los sistemas agrícolas tradicionales, y en Eslida la Sociedad de Amigos de la Sierra de Espadán, el Parque Natural de la Sierra de Espadán y la Asociación Cor de Suro promueven un proyecto que dé visibilidad a la tradición del

corcho de la comarca e impulse nuevos usos y experiencias turísticas alrededor del sector. Otro de los laboratorios es el planteado por el Museo Pedagógico de Castelló y la Asociación Cultural de Lucena que tiene como objetivo recuperar prácticas y saberes, vivir el aprendizaje de manera activa y dignificar la escuela como un lugar de vida, a partir de la recuperación de la memoria sobre las escuelas de masías de Lucena del Cid.

Otro de los proyectos que se han puesto en marcha es el denominado «Gerialdea» en El Tormo. Con su desarrollo se pretende constituir una comunidad organizada entre los vecinos que proporcione servicios y cuidados a las personas mayores que viven en la población, sin la necesidad de trasladarse a una residencia. En último lugar, en Vilafranca se desarrollará el laboratorio «Descans», un proyecto que quiere reivindicar la reflexión colectiva y la pausa consciente ante las crisis actuales, fomentar la calma y, también, recuperar el momento de descanso en verano, saliendo a la fresca, entre otras acciones.

La próxima parada del proyecto será la valoración y la presentación de los proyectos que se están desarrollando para ver qué continuidad pueden tener a partir del próximo año.

Con el desarrollo de este programa piloto, el Programa de Extensión Universitaria de la UJI busca incrementar la cooperación social, la experimentación y la capacidad de iniciativa en la provincia de Castelló, pionera en el impulso de la primera experiencia de red de laboratorios ciudadanos en el territorio. Uno de los objetivos es que el proyecto pueda evolucionar e implementarse en otras localidades de Castelló y que sirva de inspiración a otras provincias españolas.

CREAgastronomia

Comunitat Valenciana



Show Cooking en

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

Disponemos de

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

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

