

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 172 - Septiembre 2025 - 2€

Masia la Parreta

Estancia El Refugio

Vilafranca





Uvas de Castellón

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de Castelló: Uvas de Castellón	7	Casas rurales	18
Producto de la Com. Valenciana: Horchata de chufa	8	Senderismo	19
Producto gourmet: Azafrán de La Mancha	10	Literatura y viaje: Madrid	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	12	Aeropuerto de Castelló	21
Tienda el Pilar: El maridaje desde el Cantábrico	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

Camino hacia la desestacionalización



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Los pueblos costeros de nuestra provincia, tienen mucho más que sol y playa. Algunos cuentan con eventos culturales y deportivos, arquitectura local, parajes, gastronomía, fiestas locales, etc.

Todas estas propuestas, se pueden aprovechar para desestacionalizar el turismo e ir afianzando un nuevo sistema de atractivos que se prolonguen a lo largo del año.

Además, Utilizar los fines de semana para atraer al turismo local es una gran idea. Pese a que pocas personas utilizan los sábados y los domingos para hacer viajes de larga distancia, son muchas las que quieren aprovechar estos dos días, para hacer escapadas cercanas.



Hostal Mesón del Rey Olocau del Rey

Plaza Constitución, 3. Olocau del Rey • Teléfonos: 964 17 84 81 / 606 86 21 16



El Hostal Mesón del Rey es uno de esos lugares donde es posible detener el tiempo y disfrutar de la cocina más tradicional, con un toque vanguardista, en un ambiente rústico a la vez que elegante. Los quesos, la trufa, setas, embutidos y carnes... conforman la base de una propuesta culinaria en la que el sabor prevalece en cada plato.

La carrillada, rabo de toro, pucheros de toda la vida, como garbanzos con oreja o

carne guisada de cerdo, forman parte de la riquísima oferta gastronomía del Mesón del Rey, un restaurante, que forma parte de un hostel que ocupa un antiguo caserón rehabilitado y tiene capacidad para 50 comensales.

Con un trato personal y familiar, el Mesón del Rey se ha convertido en un restaurante idóneo donde disfrutar de almuerzos, comidas o cenas, en un entorno único con una gran riqueza natural y arquitectónica.

Rte. Carcau

La Llosa

CN-340. Junto a la gasolinera (La Llosa)
Teléfono: 962 61 04 92

Restaurante de comida casera con una variada oferta gastronómica –más de 30 platos donde elegir– buen servicio en mesa y atención profesional y rápida. El Carcau se ha convertido en un espacio ideal para compartir un completo almuerzo o disfrutar de una sabrosa comida. De hecho, todos los días se prepara paella y arroces valencianos. El arroz al horno y el negro son una de las especialidades de la casa. También están riquísimos los bocadillos, como el de chipirones con alioli o el de lomo, queso y bacon. No hay que perderse lo postres caseros. La tarta de almendra y zanahoria está espectacular. Además, una de las señas de la casa es la variedad de “cremaet” que preparan en el Cacau, con whisky, corteza de limón, café, espuma de la leche y canela...

Sin duda, un restaurante donde almorzar o comer muy bien en un ambiente familiar.



Bar Tema

Sot de Ferrer

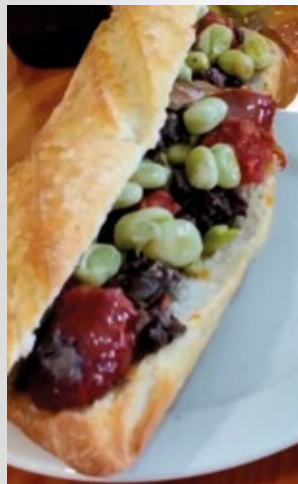
Plaza España, 11. Sot de Ferrer
Teléfono: 964 13 51 32

Calidad, buen servicio y precios asequibles hacen del Bar Tema, en Sot de Ferrer, un lugar de visita imprescindible, sobre todo, a la hora del almuerzo. Un establecimiento donde prevalece el aroma y sabor de la cocina tradicional. Los productos frescos (verduras, huevos, pescados, carnes y embutidos) son la base de unas tapas elaboradas y tradicionales para todos los gustos, sin olvidar los sabrosos

y contundentes bocadillos, acompañados de cacaos y olivas, con un riquísimo carajillo o un espectacular “cremaet” como colofón. También ofrecen servicio de comida y cena. No hay que perderse las deliciosas tortillas, el entrecot o el rabo de toro. Todo espectacular.

Además, el Bar Tema, ubicado en una céntrica plaza, cuenta con una terraza donde disfrutar, sobre todo, las noches de verano.





www.congeladosdil.com

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



Mesón Media Luna

Llucena

Avenida Fernando León, 48. Llucena
Teléfonos: 964 380 083 - 964 381 161



El Restaurante Mesón Media Luna abrió sus puertas al público hace más de 40 años y desde entonces ha logrado convertirse en un referente de la buena cocina casera en Llucena y la comarca. Su oferta gastronómica destaca por el sabor de unos platos elaborados con los productos de la tierra que hacen las delicias de los paladares más exigentes.

El Mesón Media Luna cuenta con una amplia carta y diferentes menús, entre los que destaca la Ruta de los Molinos. Las parrilladas, la olla,

lo asados y las puntillas son algunas de las especialidades de la casa.

Sin embargo, el secreto del éxito del restaurante es la atención profesional a los clientes que pueden disfrutar de los sabores más tradicionales en un espacio acogedor con extraordinarias vistas.

En definitiva, buen ambiente, servicio atento y amable y extraordinaria cocina y brasa. Un restaurante para repetir.



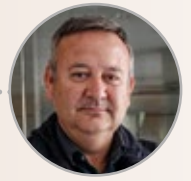
Uvas de Castellón

La figura de calidad Indicación Geográfica Protegida (IGP) Castelló aglutina los vinos obtenidos íntegramente de uvas producidas dentro del área compuesta por los terrenos aptos para la producción de uva de vinificación, y certifica que los vinos proceden íntegramente de uvas cultivadas en viñedos de la provincia de Castellón, que han sido elaborados en una bodega de Castellón y que también han sido embotellados en esta misma área geográfica.

La diversidad de uvas es la principal característica que define a la IGP Castelló, lo que permite conseguir la actual variedad de vinos en la provincia. En este sentido, pese a que no se puede identificar con ninguna variedad autóctona del arco mediterráneo, se cultivan tipos de uvas interesantes para que aflore toda la identidad del terreno. Son uvas de variedades tintas como la monastrell, garnacha y embolcaire o las blancas macabeo o

moscatel, capaces de aportar todo el carácter mediterráneo que impera en la región de Castellón. En Castellón se cultivan también variedad de uva, como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Macabeo y Chardonay.

Cabe destacar que el cultivo de uva en la provincia de Castellón y la elaboración de vino se delimita a tres subzonas: **Alt Palancia-Alt Millars** (Altura, Almedíjar, Arañuel, Azuébar, Castillo de Villamalefa, Caudiel, Xovar, Cortes de Arenoso, Jérica, Ludiente, Montán, Segorbe, Soneja, Puebla de Arenoso, Viver y Zucaina), **Sant Mateu** (Albocàsser, Atzeneta del Maestrat, Benassal, Canet lo Roig, Catí, Cervera del Maestre, Xert, Coves de Vinromà, Culla, la Jana, la Salzadella, SantMateu, San Rafael del Rio, Rossell, Tírig, Traiguera, Alcalà de Xivert) y **Les Useres-Vilafamés** (Benlloch, Cabanes, les Useres, Serra d'en Galceran, Vall d'Alba, Vilafamés y Vilanova d'Alcolea).



Horchata de chufa

Superalimento valenciano

La horchata de chufa valenciana es considerada un superalimento por sus numerosos beneficios para la salud. Es una bebida refrescante y nutritiva, rica en vitaminas, minerales y antioxidantes, con propiedades digestivas y beneficios cardiovasculares.

La horchata es una bebida que se obtiene de la chufa, un tubérculo de cultivo muy típico de la huerta valenciana, que goza del aval de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, garantía de prestigio y calidad, desde septiembre de 1995. Esto le permite ser considerada y protegida como cultivo exclusivo de la Comunidad.

Sobre esta bebida blanca y dulce tan mediterránea y valenciana hay una bonita leyenda. Cuenta que una joven le dio a beber al Rey de Aragón, Jaime I, y éste muy entusiasmado por su sabor, preguntó: "¿Qué es aixó?" Y la joven respondió: "Es leche de chufa", a lo que el rey le replicó diciendo, "¡Aixó no es llet, aixó es or, xata!" De aquí el nombre de esta afamada bebida que tiene su capital en el pueblo valenciano de Alboraya, donde se encuentra el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Horchata de Valencia.

Es tradicional consumir horchata para merendar, muy fría y acompañada de los típicos fartons (típica bollería Valenciana), de forma alargada y con azúcar glaseado, similar a una rosquilla un poco más gruesa, de textura tierna y esponjosa. La horchata la podemos degustar prácticamente todo el año, gracias al buen tiempo que disfrutamos en Valencia. Se puede consumir granizada o líquida, de esta última forma de beberla viene la expresión "pedir una líquida".

Se trata de una bebida de origen vegetal, energética, con propiedades cardiovasculares similares al aceite de oliva, que ayuda a

controlar el colesterol. Es muy rica en vitaminas. Es ideal para las personas con problemas digestivos y diarreas, el conocido síndrome del viajero.

Los celíacos la consumen sin problemas y puede ser sustituta de la leche para las personas con problemas de intolerancia, al igual que la leche de almendra o soja.

La horchata es una bebida energética elaborada por azúcares complejos como la sacarosa y el almidón, y no lleva glucosa. Está compuesta por hierro, superior a la leche de vaca. No contiene lactosa ni fructosa, y si no se le añade azúcar en exceso baja el número de calorías. Dentro de la composición de la horchata encontramos los ácidos grasos que ayudan a prevenir enfermedades como arteriosclerosis. Resaltar también que reduce el colesterol, ayuda a la digestión, contribuye a mejorar la flora intestinal, disminuyen los gases, está indicada en episodios diarreicos y puede ayudar a mejorar enfermedades del tracto intestinal. Combina perfectamente con cacao, café o limón y podría utilizarse en los desayunos incluso en invierno atemperándola.

Con ella se pueden hacer más cosas además de la tradicional y clásica bebida: las recetas con horchata, van desde los postres hasta los cócteles, aunque nada mejor que aprender a hacer una horchata casera. Elaborar horchata en casa es bastante sencillo, compramos la chufa en los mercados municipales de la Comunidad Valenciana. Esta bebida cuando se prepara artesanalmente sin aditivos, tiene una caducidad muy rápida 24 a 36 horas y siempre conservada en frío a unos 4 grados.

Puede utilizarse como sustituto de la leche, aunque no es tan rica en grasa y lleva mucha agua, se puede utilizar en flanes, pudín, natillas, arroz con horchata, torrijas e incluso preparaciones saladas.

Receta para elaborar horchata en casa de forma sencilla

Ingredientes para un litro de horchata:

- 200 gramos de chufas.
- 1 litro de agua mineral.
- 250 gramos de azúcar glas.

Después de haber lavado muy bien en varias aguas dejaremos las chufas a remojo durante 12 horas. Al cabo de este tiempo, se vuelven a lavar de nuevo, se escurre y se trituran bastante para sacar bien toda su esencia. Agregaremos el agua, mezclamos bien y pasaremos por una tela muy fina a modo de colador y apretando bien para que

suelte toda la sustancia, añadiremos el azúcar. Cuando se haya disuelto, lo volveremos a colar dejándola en el frigorífico para que enfíe y espese un poco. Dura un día, más o menos, después se estropea rápido. Agitar antes de beber. Se puede congelar

Se puede preparar de forma más ligera poniendo menos azúcar.



El món rural, el cor de la nostra província



Azafrán de La Mancha



Las hebras secas, de color rojizo, sabor amargo y aroma almizclado son señas que identifican al azafrán como una de las especias más exquisitas de la gastronomía. De hecho, durante siglos ha sido el condimento más demandado.

En España, el azafrán de La Mancha, rico en aromas y color, es una de las especias gourmet más apreciadas históricamente en el mercado gastronómico. De hecho, está amparado con una Denominación de Origen Protegida que avala su calidad superior. Procedente de las conocidas como Flores del Azafrán, en la actualidad, el cultivo de la flor y el proceso de elaboración se realiza únicamente en determinados municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Tras la recolección de las flores del azafrán, estas se desbriznan manualmente, es decir,

se extraen los estigmas en un proceso que se conoce como la monda. Así se obtienen las hebras frescas que se deben secar y tostar, para reducir su contenido de agua, potenciar el poder colorante y retener el aroma y sabor. De hecho, uno de los grandes secretos del azafrán de La Mancha es el tostado de las hebras, una técnica tradicional que consiste en deshidratar las hebras de azafrán aplicando calor seco. Este paso es fundamental para potenciar sus cualidades organolépticas, aroma, sabor y color, que es lo que diferencia al Azafrán de La Mancha de cualquier otro. Finalmente, el azafrán se conserva en botes o pequeños recipientes para guardar en la despensa.

Una vez en la cocina, para conseguir dar a los platos ese sabor y aroma tan especial, lo recomendable es moler o triturar el azafrán poco antes de añadirlo a un guiso. Otra forma es infusionarlo.

Más información: doazafrandelamancha.com



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

Benestar social, la nostra prioritat





KILIMA ANCESTRAL

La bodega K5 se encuentra en Aia, a 300 metros de altitud frente al Mar Cantábrico y muy cerca del parque natural Pagoeta, en un enclave privilegiado, desde donde se divisan, el Ratón de Getaria a la izquierda y la bocana del Puerto Pesquero de Orio a la derecha.

La finca cuenta con 30 hectáreas en total, de las cuales 15 hectáreas son de viñedo, compuesto únicamente por la variedad local Hondarrabi Zuri, más 15 hectáreas de bosques y caminos que rodean la bodega, repleto de hayas, castaños y robles.

Kilima está elaborado mediante el método ancestral, realizando una única fermentación espontánea con levaduras autóctonas, primero en depósito y terminando en botella. No se filtra ni clarifica y el degüelle es manual. Tiene una burbuja fina, resultado de este tipo de elaboración.

Elaborado con la variedad local Hondarrabi Zuri procedente de una sola parcela, se elaboran un total de 4000 botellas.

Tiene un color amarillo verdoso de intensidad media, con una ligera turbidez natural, característica del método ancestral.

Nariz muy expresiva y fresca, con notas de manzana ácida, heno recién cortado, cítricos (limón y lima), y un fondo mineral con recuerdos de petricor.

En boca es amplio y vertical, con una acidez vibrante compensada por una grasa natural que le aporta equilibrio. Complejo, tenso, con un postgusto largo y una retronasal muy original.

Ideal para tomar con los aperitivos, ostras, mariscos, quesos frescos, cocina asiática, encurtidos y algunas propuestas vegetales.



**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

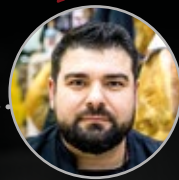
El maridaje perfecto desde el Cantábrico hasta tu mesa en Castellón

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



Anchoas del Cantábrico y pulpo al natural Don Bocarte son protagonistas de esta experiencia. Dos productos que destacan por su calidad, origen y respeto a la materia prima: anchoas limpias, firmes y sabrosas, conservadas en aceite de oliva virgen extra; y un pulpo al natural que mantiene todo el sabor del océano en su propio jugo.

La mejor forma de disfrutarlos es acompañarlos de Habla del Mar, un vino que captura en su botella la esencia atlántica. Su mineralidad, notas salinas y frescor se funden con la intensidad de las anchoas y realzan la textura jugosa del pulpo, creando una armonía que convierte cada bocado en un viaje sensorial.

En Tienda El Pilar no solo se trata de productos gourmet, sino de momentos especiales. Por eso, nuestro equipo acompaña a cada cliente en la elección del maridaje perfecto, con la cercanía y el asesoramiento que nos caracteriza.

Porque disfrutar del mar también es posible en Castellón, con una copa de vino en la mano y el sabor del Cantábrico en el paladar.



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

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



Situada en un profundo valle, entre las sierras del Turmell y de la Creu, en la comarca de Els Ports, la población de Vallibona ha logrado conservar su pasado medieval, que se puede apreciar en su casco urbano, declarado Conjunto Histórico Artístico al considerarse uno de los ejemplos de arquitectura popular mejor conservados de la Comunidad Valenciana. Destaca un trazado medieval con calles estrechas adaptadas a las curvas de nivel, unas, y empinadas para salvar el desnivel, las otras, con multitud de rincones pintorescos.

Entre su patrimonio arquitectónico y artístico destaca la Iglesia Parroquial de la Asunción de la Virgen, declarada Bien de Interés Cultural con categoría de Monumento, y su campanario mudéjar, en su origen una de las torres de defensa de la población cuando estuvo amurallada. Es un excelente ejemplo de templo de los llamados “de repoblación”, de la segunda mitad del siglo XIII, con arcos diafragma de trazado apuntado y cubierta de teja a dos aguas. El modesto exterior del templo contrasta con el importante secreto que a lo largo de los siglos ha escondido su techumbre y que tras ser descubierto hace unos años se puede ver en un Centro de Interpretación ubicado en la capilla de la Comunión de la Iglesia de la Asunción de Vallibona. Cabe destacar que se trata del techo de madera original de la iglesia del siglo XIII. Cabe destacar que,



posteriormente, en el siglo XVIII este techo fue cubierto por una vestidura barroca, por lo que quedó oculto por completo el techo original.

Consta de una serie de piezas que son: las ménsulas, las zapatas, las vigas, las viguetas, las tabicas, los saetines y las tablas. Las piezas son de pino policromado, y su decoración resulta de un gran valor patrimonial.

Por lo que se refiere a las tablas, en los primeros cuatro tramos, están decoradas con estrellas y arabescos enmarcados por lacería. El quinto tramo se encuentra decorado por animales, demonios y flora enmarcados en labores de lacería.



Por otra parte, el ayuntamiento, por su parte, es considerado de interés arquitectónico y, en sus bajos, acoge la antigua cárcel medieval. Aunque se conservan los cerrojos de las puertas de las tres celdas, la cárcel ha sido restaurada y actualmente alberga el Museo del Carbón. Y es que la fabricación del carbón vegetal fue, hasta época reciente, fundamental en la economía de Vallibona.

En Vallibona también hay otros templos religiosos destacables como la ermita de Santa

Águeda, de estilo románico y situada en la sierra, y la ermita de Santo Domingo. La joya con un encanto especial que se esconde entre las calles es el porche de la iglesia, una especie de túnel que conecta las dos entradas al recinto eclesiástico con un techo de madera.

Por otra parte, Vallibona posee cuenta también con un atractivo natural ya que está situada en los límites del Parque Natural de la Tinença de Benifassà y cuenta con varias rutas senderistas para descubrir su riqueza paisajística.



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

La Ruta de l'Emorzaret dels Barris de Castelló regresa en septiembre con 22 bares y restaurantes

La II Ruta de l'Esmorzaret dels Barris de Castelló se celebrará del 15 de septiembre al 1 de noviembre de 2025. Esta ruta se consolida como la primera experiencia culinaria centrada en los emblemáticos almuerzos de los barrios de la ciudad.

Durante más de un mes, 22 bares y restaurantes de Castelló ofrecerán un almuerzo completo –bocadillo, bebida y café o carajillo– por solo 8 euros. “En esta segunda edición contamos con 4 bares nuevos, alcanzando los 22 establecimientos participantes y llegando a todos los barrios periféricos de la ciudad, donde podemos encontrar auténticos templos del ‘esmorzar’”, según el concejal de Barrios y Participación Ciudadana, Paco Cabañero, quien, acompañado del Teniente Alcalde del distrito Oeste, Vicent Sales, y del concejal de Economía y Empleo, Juan Carlos Redondo, presentaron esta II Ruta tras el éxito de la primera edición.

El objetivo es dar visibilidad a los locales que tradicionalmente han sido el punto de encuentro para disfrutar de un buen “esmorzaret” entre amigos. De esta forma, el evento no solo pone en valor la gastronomía local, sino que también dinamiza la actividad de los barrios.



“El ‘esmorzar’ es una seña de identidad de Castellón, un espacio para la convivencia, la hermandad, la tradición, la gastronomía y los amigos. Un elemento que nos vincula y nos hace más castelloneros si cabe, al tiempo que apoyamos a la hostelería local”, ha asegurado Cabañero.

Esta ruta va acompañada de un concurso gastronómico en el que los comensales podrán votar por tres categorías, la mejor propuesta gastronómica, el mejor local, y

el mejor servicio al público. “Para participar en la campaña los participantes solo tendrán que pedir el bocadillo de la ruta a su establecimiento elegido y junto a él se les facilitará un pasaporte con cinco espacios para sellar en cinco establecimientos distintos”, ha explicado el edil. Los ganadores recibirán premios económicos de 250 €, 150 € o 100 €, trofeos y videoreportajes. Todos los establecimientos participantes recibirán un diploma acreditativo.

Castellón rugirá del 11 al 14 de septiembre con la 40ª edición del Big Twin



Del 11 al 14 de septiembre de 2025, el Grao de Castellón volverá a ser punto de encuentro internacional para miles de aficionados al mundo de la moto con la celebración de la 40ª edición del Big Twin. La histórica concentración motera vinculada a la cultura Harley-Davidson se volverá a celebrar en el Pinar del Grao.

El evento, uno de los más longevos y relevantes del sector en España y Europa, está impulsado por la Agrupación Big Twin Castellón cuenta con el respaldo institucional del Ayuntamiento de Castellón, a través del Patronato Municipal de Turismo, así como con la colaboración de Diputación de Castellón y la Autoridad Portuaria de Castellón, entre otras entidades públicas y privadas.

“La edición de este año será especialmente simbólica, al conmemorarse cuatro



Almuerzo gratis durante un año

Como incentivo adicional, quienes completen su “pasaporte esmorzador” con al menos cinco sellos diferentes de bares participantes entrarán en el sorteo de un almuerzo semanal gratuito durante todo un año, a consumir en alguno de los 22 locales participantes. Este cupón relleno se depositará en una de las urnas de los 22 bares y podrán optar al premio que es: un almuerzo semanal gratuito durante un año y el título de «esmorzaor» profesional de Castelló 2025.

Con esta iniciativa, la concejalía de Barrios continúa apostando por la puesta en valor de la identidad gastronómica local y la promoción de los barrios como polos de atracción cultural y culinaria. La Ruta del Esmorzaret se consolida como un valor de soca de la ciudad, así como una seña de identidad de los castelloneros.

II RUTA DE L'ESMORZARET

dels barris de Castelló



Bocadillo + bebida + café o carajillo / Bocata + beguda + cafè o carajillo

DEL 15 DE SEPTIEMBRE AL 1 DE NOVIEMBRE DE 2025
DEL 15 DE SETEMBRE AL 1 DE NOVEMBRE DE 2025

WWW.ESMORZARETCASTELLO.ES

Los 22 locales participantes de esta edición son:

- El Barull (Grup San Agustín y San Marcos)
- Bar Roser (Grupo Roser)
- Mesón Casa Laura (Grupo Reyes)
- Asador Casa La Abuela (Grupo Rosario)
- Rest. El Roble (Raval Universitari)
- Venta Los Ángeles (Urb. Galeras)
- Bar Cazadores (Partida Benadresa)
- Bar Benadresa (Partida Benadresa)
- Bar Casa Ana (Partida Benadresa)
- Casa Lourdes (Grupo Lourdes11)
- Barbados Bar Café (Grupo Perpetuo Socorro)
- Bar La Vieja Gramola (Ciudad del Transporte)
- Bar Solsona (Grupo San Agustín y San Marcos)
- Bar Castalia 14 (Grupo San Agustín y San Marcos)
- Venta Guillamón (Partida Benadresa)
- Casa Fran (Grupo La Guinea)
- Bar Estadio (Grupo San Agustín y San Marcos)
- Bar Las Planas (Grao)
- Bar La Fileta (Marjalería)
- Bar Cristi (Grupo San José Obrero)
- Bar San Fermín (Grupo San Lorenzo)
- Bar El Abuelo (Grupo San Joaquín)

décadas desde su fundación, un evento que desde hace más de veinte años se celebra en el Grao de Castellón, donde ha logrado consolidarse y crecer cada año como una cita motera, cultural y urbana de referencia”, ha señalado la Teniente Alcalde del Grao, Ester Giner, quien participó en la presentación oficial del evento junto a los organizadores.

Ester Giner ha destacado cómo “el Grao no solo acoge el Big Twin, lo siente como propio. Es un evento que forma parte de nuestra identidad colectiva y que cada mes de septiembre transforma nuestro distrito marítimo en un punto de encuentro internacional para miles de personas”.

Una edición para todos los públicos

Big Twin Castellón se celebrará en un recinto ampliado en el parque del Pinar del Grao de Castellón que combinará las propuestas tradicionales del mundo motero con nuevas zonas y experiencias:

- Zona de conciertos en el Pinar del Grau, con artistas de primer nivel como Will Jacobs, Los Corizonas, The Capaces, Los

Coronas, Corazones Eléctricos, Delest, Santero y Los Muchachos, Comanche o Unicorn Llampas DJ, entre otros aún por anunciar, fusionando rock, soul, punk e indie para todos los gustos.

- Gastro Market con food trucks y degustaciones.
- Zona de glamping premium y áreas de descanso natural.
- Kids Zone, pensada para familias, con programación infantil, talleres creativos, zona de juegos temáticos y espectáculos participativos.

- Zona playa-puerto con actividades diurnas, animación en directo, talleres de personalización de motos y accesorios, espacio gastronómico ampliado y punto de partida para rutas moteras guiadas por la provincia.

- Zona Market Premium con expositores de marcas de ropa, accesorios moteros, piezas de colección, artículos de edición limitada y merchandising oficial.

- Iniciativas de sostenibilidad: estaciones de reciclaje, materiales reutilizables y gestión ambiental integral durante todo el evento.

La venta de entradas ya está disponible a través de la web oficial: www.bigtwinspain.es

Masía La Parreta. Estancia El Refugio

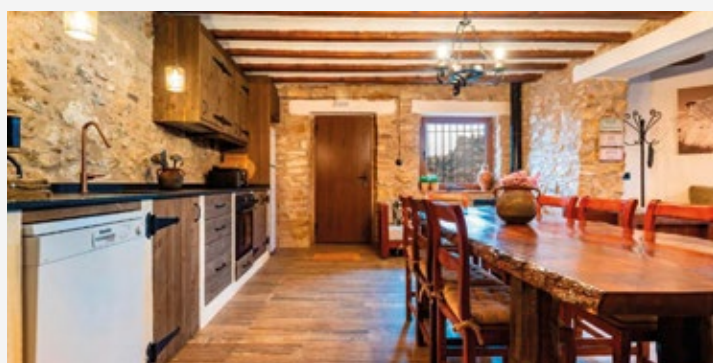
Vilafranca

<https://masialaparreta.com>

La Masía La Parreta es un complejo rural en plena naturaleza, en el término municipal de Vilafranca, con varias construcciones centenarias convertidas en extraordinarios alojamientos rurales. Uno de ellos es El Refugio, una estancia que mantiene su estructura original, destacando las paredes gruesas y robustas, vigas de madera maciza, y techos altos. Se han restaurado piezas y muebles de época para mantener la conexión con

la historia. Al mismo tiempo, se han equipado para disponer de todas las comodidades modernas.

El Refugio tiene capacidad para ocho personas, cuenta con 4 habitaciones dobles, dos baños completos, un salón comedor con chimenea y zona de televisión, cocina completamente equipada, calefacción central en toda la casa, terraza y vistas al bosque. Barbacoa y mesa de piedra exterior.



- 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



Tipo de ruta: circular.

Salida: Cruce Avenida Maestrat con calle
Canterers (Traiguera).

Longitud: 11,05 kilómetros.

Desnivel acumulado: 534 metros de subida y
525 de bajada.

Tiempo aproximado: 3 horas a pie.

Atractivos naturales: Campos de olivos,
oliveras milenarias y vistas panorámicas de
Traiguera, Vinaròs y Peñíscola.

**Puntos de interés cultural y
arquitectónico:** Real Santuario Fuente de la
Salud y Cruz del camino del santuario.

Dificultad técnica: Moderada.

Más información: turisme.traiguera.es

Es una ruta, homologada por International Mountain Bicycling Association, que se puede realizar a pie, en bicicleta (cicloturista y mountainbike) o a caballo y une Traiguera, el área interpretativa de Olivos Milenarios y el Real Santuario de la Font de la Salud.

En el itinerario hay pequeñas y estrechas sendas que permiten disfrutar de unas vistas privilegiadas del entorno y paisaje. Este itinerario invita al senderista o ciclista a conocer los majestuosos árboles, algunos de ellos con más de 2.000 años de antigüedad, que todavía se conservan en la comarca del Baix Maestrat, como Canet lo Roig, La Jana, Xert, Càlig o Sant Mateu.

En cada una de estas localidades también se cuenta con diferentes rutas para mostrar los olivos milenarios.

Paseando por Madrid



Víctor J. Maicas

Escritor

A menudo solemos pasear por nuestras ciudades de una forma mecánica, sin apreciar lo que tenemos y pensando que nuestro barrio o nuestra propia ciudad, sea cual sea, poco tiene que ofrecer ya a nuestros sentidos a no ser el valor emotivo que supone haber nacido o crecido en tal lugar. Madrid o cualquier otra ciudad del mundo tienen igualmente esa cualidad de hacer despertar a nuestros sentidos siempre y cuando les demos una mínima oportunidad. Aprovechen la oportunidad que nos brinda el aeropuerto de Castellón para trasladarnos a uno de estos destinos, Madrid. Y si piensan que no es así, lean este pequeño fragmento de mi novela "Mario y el reflejo de la luz sobre la oscuridad":

Recorrimos también la Gran Vía, la calle de Alcalá, la de Atocha y todos aquellos barrios como el de Malasaña, la Latina o Chueca, que mostraban al transeúnte un carácter propio y especial. Incluso aprovechamos nuestra visita al Museo del Prado para adentrarnos en el parque del Retiro y así impregnarnos de su tranquilidad, rodeados en todo momento por la hermosura de sus jardines y plazoletas. Pero más que las calles o jardines más conocidos, recorrimos parsimoniosamente esas callejuelas del casco antiguo que, a pesar de la modernidad del siglo XXI, todavía conservan en sus entrañas esa especial y peculiar singularidad que por sí sola es capaz de transmitirte toda la historia acumulada que aún mantienen sobre sus, en ocasiones, angostos adoquines. A cada paso, y posiblemente porque mi mente intentó trasladarse a otras épocas, iba sintiendo en cierto modo todas aquellas vivencias que otras gentes habían dejado a su paso en aquel laberinto de intrincadas calles. Sí, si

uno hace un pequeño esfuerzo, tus ojos y todo aquello que la historia ha dejado plasmado en papel son capaces de transmitirme sentimientos de todo tipo de unas gentes que, en su día, también caminaron por el mismo lugar que en ese momento yo lo estaba haciendo. Aquellas viejas casas habían sido testigos de guerras, de revoluciones y de todo tipo de acontecimientos que el peso de los años dejan tras de sí.

Así es, en aquel instante sentí que yo solo era un pequeño eslabón de la cadena, aunque un eslabón que no por diminuto dejaba de tener menos importancia, al igual que las vidas de toda aquella gente que en otro tiempo, casi con toda seguridad, también albergaban en su interior mis mismos anhelos de paz y convivencia. «En efecto», pensé en aquel instante, «la naturaleza humana siempre busca lo mismo y eso no es otra cosa que colmar sus deseos para intentar hallar el camino de la dicha y la felicidad, aunque casi siempre esa palabra se convierta en una auténtica quimera para la gran mayoría de los mortales».

Así pues, y tal y como les decía, habrán podido comprobar a través de este fragmento que, por regla general, tanto Madrid como Barcelona, como cualquier otra ciudad o rincón del mundo, es capaz de transmitirnos, si nos lo proponemos, un sinfín de sentimientos siempre y cuando abramos nuestra mente y nuestros ojos a todo aquello que nos rodea. Por lo tanto, ¡feliz paseo, estén donde estén!

No dejen pasar esa oportunidad, pues como se suele decir, cada día cuenta.

El aeropuerto de Castellón supera por primera vez los 40.000 pasajeros en un mes

En los siete primeros meses del año se contabilizan 176.779 pasajeros, que representan un 11,5% más que en el mismo periodo de 2024



El aeropuerto de Castellón ha contabilizado en el mes de julio un total de 41.433 pasajeros, el mejor registro mensual en la trayectoria de la instalación, que ha superado por primera vez los 40.000 pasajeros en un mes.

El director general de Aerocas, Justo Vellón, ha manifestado que las cifras del mes pasado “evidencian la buena marcha de la campaña estival, en la que el aeropuerto opera el mayor número de rutas y vuelos regulares de su historia”.

Justo Vellón ha destacado el hito que supone rebasar la barrera de los 40.000 pasajeros

en un mes y ha recordado el objetivo anual de alcanzar por primera vez los 300.000 usuarios.

Los 41.433 pasajeros de julio mejoran en un 14% la cifra del mismo mes de 2024. En el acumulado de los siete primeros meses, se contabilizan 176.779 pasajeros, un 11,5% más que en el mismo periodo del año anterior.

El aeropuerto de Castellón opera este verano 14 rutas regulares, cuatro más que en la campaña estival de 2024. Las líneas vigentes conectan con Berlín, Milán, Londres, Bruselas, Düsseldorf Weeze, Oporto, Bucarest, Madrid, Asturias, Bilbao, Budapest, Cracovia, Cluj y Palma de Mallorca.

Nuevo impulso al cicloturismo en la provincia

La Diputación de Castellón invertirá más de medio millón de euros en la instalación de señales inteligentes en los 40 puertos de montaña para convertir a Castellón en una provincia puntera en cicloturismo.

“La seguridad vial en nuestras carreteras es una prioridad que tiene que llegar a cualquier usuario que circule por ellas. Por ello, vamos a poner la mejor tecnología al servicio de los ciclistas que cada día recorren nuestras carreteras para seguir posicionando la provincia de Castellón como un destino ideal para la práctica de ciclismo”, según la presidenta de la Diputación de Castellón, Marta Barrachina.

En total, se colocarán 469 señales en los 40 puertos de montaña de la provincia de Castellón, con una



inversión total de 514.366 euros, financiada con fondos procedentes del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno de España, financiado por la Unión Europea – Next Generation EU, durante la anualidad 2025, y con fondos propios durante el 2026 y 2027, para tener un mantenimiento preventivo y correctivo del conjunto

de las señales instaladas.

Estas señales ofrecerán información relevante, en tiempo real, tanto para los conductores como para los ciclistas, ya que alertarán a los vehículos de la presencia próxima de un ciclista en la vía, con el fin de “promover una circulación más segura para todos”, ha señalado Marta Barrachina.



La Diputación dinamiza la agenda cultural de la provincia durante el verano y lleva parques infantiles a 103 municipios

La Diputación Provincial de Castellón dinamiza la agenda cultural de la provincia durante el verano y lleva parques infantiles a 103 municipios. La institución provincial financia este servicio de parques infantiles durante los meses de julio, agosto y septiembre.

Esta actividad de parques infantiles, organizada desde el área de Cultura de la institución provincial, consiste, básicamente, en la instalación de varias atracciones hinchables aptas para el público más pequeño de los pueblos. Un servicio completamente gratuito para las familias con el deseo de que los más pequeños disfruten de las vacaciones estivales en sus municipios.

La Diputación y la Asociación Vitivinícola de Castellón impulsan la solicitud de la Denominación de Origen Protegida para los vinos con ADN castellonense



La Diputación y la Asociación Vitivinícola de Castellón impulsan la solicitud de la Denominación de Origen Protegida para los vinos con ADN castellonense. La presidenta de la institución provincial, Marta Barrachina, ha mostrado el compromiso del equipo de Gobierno Provincial con el sector vitivinícola de Castellón y ha anunciado un convenio con la entidad para la continuación del procedimiento de la solicitud del paso de IGP a DOP de vino, así como actividades complementarias de promoción.

Un convenio por el que la Diputación concede una subvención de 15.000 euros a favor de la Asociación para conseguir “el reconocimiento de la calidad y singularidad de los vinos elaborados en las bodegas de la provincia de Castellón”, dijo Barrachina.

Cabe resaltar que la IGP Castelló está compuesta actualmente por 14 bodegas de diferentes áreas de la geografía castellonense: Alcoví, Cooperativa de Viver, Barón d’Alba, Bellmunt Oliver Viti-cultors, El Mollet vino y cultura, Flors, Les Useres, Mas de Rander, Besalduch Valls & Bellmunt, La Canetana, L’Estanquer, Vizuecos, Vega Palancia y Barranc del Cirers.

La UJI invita a experimentar, aprender y disfrutar de la ciencia en una nueva edición de Science GTS

La jornada de divulgación, enmarcada en la Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores, se celebrará el 26 de septiembre de 17 a 20 horas

El Ágora de la Universitat Jaume I se convertirá en un gran punto de encuentro para la ciencia con la nueva edición de Science GTS, que se celebrará el 26 de septiembre, de 17 a 20 horas. Esta cita, que forma parte de la Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores 2025, brindará a toda la ciudadanía la oportunidad de conocer de cerca la investigación que se desarrolla en la UJI y descubrir cómo contribuye a mejorar la vida cotidiana, al mismo tiempo que fomenta la curiosidad y despierta vocaciones científicas.

A lo largo de la tarde, el personal investigador de la universidad presentará sus proyectos a través de demostraciones, talleres y charlas diseñadas para diferentes públicos, transformando el Ágora en un espacio abierto donde aprender y experimentar será accesible para todos. El Jardí de la Ciència actuará como núcleo de la programación, con actividades que permitirán explorar fenómenos y conocimientos de disciplinas tan diversas como la física, la química, la biología, la tecnología, o las humanidades y ciencias sociales, todo de forma amena y comprensible; mientras que la zona lúdica y de descanso ofrecerá un lugar para que familias y visitantes disfruten de un ambiente participativo y relajado. En este espacio, FACSJA pondrá a disposición de los asistentes agua gratuita mediante su camión WaterTruck, promoviendo un consumo responsable y sostenible.

Tradicionalmente, Science GTS ha contado con la participación de entidades y organismos que colaboran para enriquecer la jornada con propuestas que combinan divulgación, descubrimiento y una mirada hacia el futuro de la ciencia en Europa, entre ellos el Instituto de Acuicultura Torre de la Sal (CSIC), Europe Direct de la Diputación de Castellón, la Red Valenciana de Biobancos (RVB) – Fundación Hospital Provincial, y el Planetario de Castellón.

Science GTS es un evento asociado a la iniciativa MSCA y Ciudadanos de la Unión Europea, financiada a través de las acciones Marie Skłodowska Curie (convocatoria HORIZON-MSCA-2023-CITIZENS-01). Toda la información y el programa completo de la jornada pueden consultarse en www.sciencegts.uji.es.



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

