

Castelló

# turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 173 - Octubre 2025 - 2€



**Olla del Restaurante/Hotel Abadía del Maestrat**  
(La Serratella)



Monasterio del Desert de las Palmas

## SUMARIO

Establecimientos hosteleros .....	3	Turismo Castellón Ciudad .....	16
Pto. de Castelló: Cabritillo del Maestrazgo (La Torre d'en Besora) .....	7	Casas rurales .....	18
Pto. de la C. V.: Pescados azules del Mediterráneo .....	8	Turismo activo .....	19
Producto gourmet: Los Higos (Extremadura y Toledo) .....	10	Literatura y viaje: Roma .....	20
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	12	Aeropuerto de Castellón .....	21
Tienda el Pilar: Whisky Tomatin & Moscovitas Rialto .....	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](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR:  
Javier Navarro Martinavarró  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

IMPRESIÓN:  
GRUPOZONA  
Tel: 964 21 03 39 - [www.grupozona.es](http://www.grupozona.es)

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012  
EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)  
PUBLICIDAD: 680 58 13 12

Prohibido reproducir parcial o totalmente la información de esta publicación sin autorización

## Tiempo de gastronomía interior



**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

El interior de la provincia de Castellón, es conocido por su diversidad paisajística y su rica herencia cultural. Sin embargo, uno de sus tesoros menos explorados es su vasta oferta gastronómica.

Nuestro interior no solo ofrece paisajes de ensueño, sino también una variedad de productos que reflejan la tradición agrícola y ganadera local. El aceite de oliva milenario, la trufa, las carnes, las setas, y muchos otros productos, convierten al interior, en un viaje gastronómico a través del tiempo y las tradiciones.

Este otoño, te invitamos a descubrir la esencia del interior de nuestra provincia, a través de su gastronomía. Disfrútala.



# Restaurante Abadía del Maestrat

## Serratella

Plaza San Miguel, 2. La Serratella • Teléfono: 964 960 072



**E**s uno de esos lugares con encanto donde es fácil detener el reloj y olvidar el ajetreado ritmo de la vida cotidiana.

El restaurante Abadía del Maestrat ofrece una auténtica experiencia gastronómica con unas espectaculares vistas del mar desde lo alto de la montaña en la emblemática población de la Serratella, donde el paisaje sufre grandes desniveles que permiten descubrir el azul del Mediterráneo. Sin duda, un fantástico escenario para disfrutar de una “cocina del recuerdo, con sabores tradicionales que evocan momentos especiales”. Se trata de magníficas propuestas culinarias, donde es evidente que los platos han estado elaborados con cariño y los mejores ingredientes. Desde el primero hasta el postre, cada detalle está cuidadosamente pensado para ofrecer una explosión de sabores únicos.

# Bar Suizo-Brasería El Toro

El Toro

*Calle Travesía Colon, 30. El Toro • Teléfono: 964 12 30 47*

**E**s un restaurante ideal para los amantes de la buena brasa. Un entrecot en su punto, orejas y morro de cerdo, hamburguesa de carne madurada o un delicioso churrasco son algunas de las propuestas cocinadas con fuego vivo en el Bar Suizo-Brasería El Toro, ubicado en la pintoresca población de la que adopta el nombre.

Un lugar de visita imprescindible, sobre todo, en la hora del almuerzo, pero que cuenta también con menú diario a mediodía y una completa carta en la que destaca el

aroma y el sabor de la cocina tradicional. Así, además de la brasa, el comensal puede disfrutar de contundentes guisos, tapas elaboradas con productos frescos, variedad de carnes y pescados, sin olvidar sabrosos bocadillos preparados al momento. Y de postre, una selección de dulces caseros, como la tarta de dulce de leche.

En definitiva, una calidad en la cocina que cuenta con el valor añadido de un buen servicio profesional para crear un ambiente agradable y acogedor.



# Restaurante Ginés

Soneja

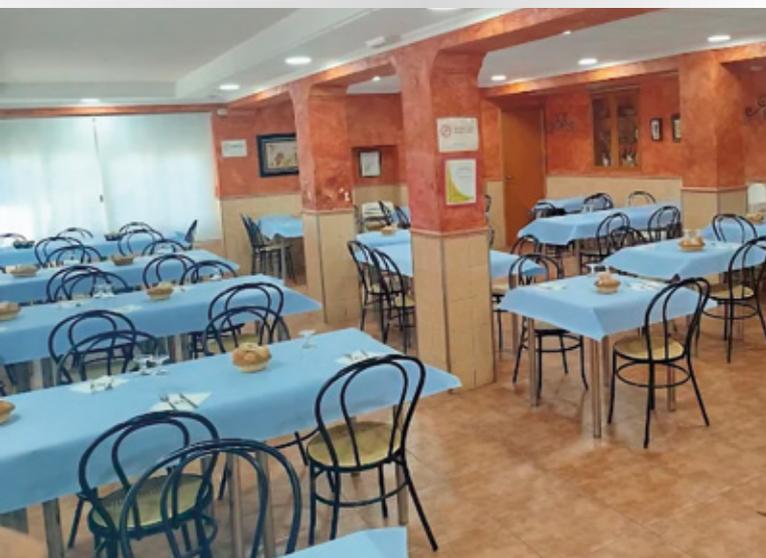
*Plaza de la Estación, 0. Soneja  
Teléfono: 964 13 50 29*

**L**os sabores clásicos de la mejor cocina casera inundan el comedor del restaurante Ginés, ubicado en el corazón de Soneja. La carta presenta platos caseros y contundentes. Desde las sabrosas lentejas hasta la paella, cada propuesta culinaria refleja el compromiso con la calidad y el buen hacer en la cocina. También se puede disfrutar de la tradicional Olla, enriquecida con morcilla, pance-

ta, frijoles y acelgas; o deliciosos postres caseros, como el flan de café.

Por otra parte, el personal, siempre atento y amable, ha sabido crear un ambiente acogedor que enriquece la experiencia gastronómica en un lugar lleno de encanto, que hace sentirse al comensal como en casa. Sin duda, un espacio donde se almuerza muy bien y con un completo menú diario a la hora de comer.





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

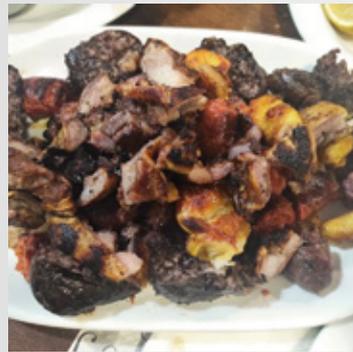
Avda. Hermanos Bou, 247  
Castellón: Tel. 964 22 50 50  
Valencia: Tel. 961 25 07 73



# Asador Casa la Abuela

Castelló

C/ Canet lo Roig, 53. Castelló • Tel. 964 02 98 48



**E**xcelentes brasas, cocina casera y variedad de tapas donde elegir. El Asador Casa La Abuela, en Castellón, es un restaurante donde disfrutar de un riquísimo almuerzo, con buen ambiente, servicio atento y amable y una espectacular barra. Cada cazuela muestra el buen trabajo realizado en la cocina.

A los combinados de brasas de carne y embutidos, con verdura incluida, se suman los sabrosos bocadillos recién hechos, las

tapas y sabrosos guisos, donde destaca el producto de calidad. Albóndigas, calamares, sepia, frituras o “polpets” forman parte de la completa oferta culinaria, sin olvidar las exquisitas tortillas de patatas y un carajillo de 10. También tienen pan de Els Ibarsos y alioli casero de verdad. Además, ofrecen menús diarios a muy buen precio.

Aquí hay que venir sin prisa y con buena compañía.



# Cabritillo del Maestrazgo

La Torre d'en Besora



La carne de cabrito lechal destaca por ser especialmente tierna y muy jugosa, de color blanco nacarado, con un sabor y textura especiales. En Cabritillo del Maestrazgo, empresa familiar afincada en La Torre d'en Besora, se selecciona la mejor carne de sus cabritos y, siguiendo recetas 100% tradicionales y una mimada elaboración a fuego lento durante más de 14 horas, obtienen un producto exquisito, de gran sabor y suave textura. Llevan más de 20 años dedicados a la cría de ganado caprino, en una ganadería propia situada en la Masía els Masets, a los pies de la Serra d'Esparreguera" y ofrece diferentes elaboraciones y recetas artesanas preparadas con carne del mejor cabrito lechal, listas para hornear y degustar.

Así, Cabritillo del Maestrazgo sirve diferentes elaboraciones totalmente artesanales utilizando siempre productos autóctonos de la zona, como el aceite de oliva del Maestrazgo, el romero o la trufa. Además, gracias a técnicas de conservación especial, el producto elaborado preserva todos sus valores nutricionales y excelente sabor.

Por otra parte, cabe destacar que de la leche de estas cabras de raza autóctona se elaboran también toda una extensa variedad de quesos con un sabor auténtico e inigualable, además de productos lácteos artesanales.

Más información:

<https://www.cabritillodelmaestrazgo.es>





# Pescados azules del Mediterráneo, la mar de saludables



## Pescado azul en escabeche de vino blanco

- 1,5 kg de pescado azul (sardinas, jurel, boquerones, general pescados no demasiado grandes)
- ½ litro de aceite de oliva virgen extra de nuestras comarcas
- ½ litro de vino blanco
- ¼ litro de vinagre de manzana
- 10 hojas de laurel
- 5 dientes de ajos
- 2 cucharadas de pimentón dulce de la Vera
- Harina y Sal

No se puede entender la gastronomía Valenciana sin los frutos que nos proporciona el mar Mediterráneo, especialmente, el pescado azul.

Las diferencias entre pescado blanco y azul, es más desde el punto de vista nutricional que desde el biológico. Un pescado azul puede llegar a contener por término medio más de un 5% de grasa y puede llegar, según especies y épocas del año, hasta el 30% de grasa.

El pescado azul se mueve mucho, con lo cual necesita mucha grasa, combustible para moverse. Viven en aguas poco profundas y se suelen capturar con artes de pesca selectivas, cerco y anzuelos, (sustentable o sostenible).

Es un pescado que contiene muchas purinas, con lo cual, no se debe tomar cuando se tiene gota. No debe comerse en gran cantidad pues es indigesto debido a la gran cantidad de grasa que tiene.

Pescado azul: Sardinas, boquerón o anchoas y el excelente y cotizado atún rojo del Mediterráneo, también llamado cerdo del mar, por el aprovechamiento que se hace del bicho. Prácticamente todo es comestible. Aunque es muy apreciado en el recetario popular valenciano no acaba

de tener todo el reconocimiento que se merece en culinaria de nuestra Comunidad.

La reserva de las Islas Columbretes, la especial protección y el cambio climático ha sido fundamental para la recuperación de esta especie tan demandada y cotizada.

Donde se le saca el máximo aprovechamiento del atún rojo es en Bárbate (Cádiz). Aquí se captura de una forma muy especial, como se hacía desde la época de los romanos, en almadraba, y especialmente, apreciado en Japón donde alcanza unos precios astronómicos.

El resto de especies de pescado azul no tiene la suerte del atún rojo y los caladeros están más agotados que hace una década, especialmente la sardina (expertos dicen que influye la mayor presencia de grandes depredadores y el cambio climático).

Si tenemos que destacar un puerto por capturas de pescado azul es el de Castellón. La lonja del Grau goza de una merecida fama por la calidad de las especies azules que allí se subastan.

No tenemos excusas para consumir uno de los majares más ricos en nutrientes que nos regala el Mare Nostrum que baña nuestras costas.

Se limpia bien el pescado, se sala, pasamos por harina y freímos brevemente en abundante aceite. Una vez frito, lo pasamos a un recipiente de barro o cristal. Se ordena por capas y entre ellas se pone laurel. En el aceite sobrante de freír el pescado, añadimos los ajos partidos en varios trozos, el pimentón, el vinagre y el vino. Dejamos cocer unos minutos, cuando este frío se vierte el escabeche sobre el pescado, que debe quedar bien cubierto.

El pescado puede conservarse de esta forma muchos días en la nevera. Antes de degustar conviene atemperar unos minutos para que resulte más sabroso el escabeche.

Podemos elaborar esta receta con cualquier otro pescado azul (sardinas, jurel, boquerones, truchas y, en general, pescados no demasiado grandes).

Si nos gusta más suave podemos añadir menos vinagre y más vino. Unas bolas de pimienta negra, unas guindillas enanas o una punta de pimentón picante le da un toque canalla al escabeche.

Opcionalmente, podemos añadirle dos o tres clavos de olor.

# El món rural, el cor de la nostra província





**D**e temporada, recolectados a mano, de sabor dulce y especial textura, los higos se pueden considerar un producto exquisito, sobre todo, si proceden de los cultivos de Extremadura (Almoharín y Guareña) o Toledo (Cebolla, Montearagón y la Vega del Tajo), con un clima y tierra especiales.

El higo se puede consumir fresco durante su corta temporada que finaliza con la entrada del otoño o bien seco, especialmente durante el invierno. En ambos casos poseen excepcionales cualidades nutricionales como su elevado contenido en fibra y son fuente de minerales esenciales como el potasio y el magnesio. Existen distintas variedades que se distinguen por el color de la piel (verde, morado o negro) y de la pulpa (blanquecina, rosa o morada), con diminutas semillas en su interior que descubren un sabor dulce y jugoso.

Junto con Turquía, Egipto y Grecia, España es uno de los principales países productores de este alimento que se ha convertido en un ingrediente básico en diferentes preparaciones culinarias. Así, se utilizan mucho en repostería y para elaborar mermeladas. Son un buen acompañamiento de platos de caza, ensaladas y enrollados con un buen jamón. Combina a las mil maravillas con todo tipo de quesos y aporta un toque distintivo a los guisos.

# Los Higos

(Extremadura  
y Toledo)

**MOSAICOS, PELDAÑOS, RODAPIÉS Y BORDES DE PISCINA A MEDIDA**  
CONSÚLTANOS SIN COMPROMISO



**MOSAICOS SAFONT**  
Pol. Ind. Les Forques, Camino Alcora 103, ALMASSORA | Tel. 964 565 336 | [www.mosaicosafont.com](http://www.mosaicosafont.com)

# Benestar social, la nostra prioritat





# Dope Claus Preisinger

**E**n Austria, en Gols, en la región vinícola de Burgenland, a tiro de piedra de Hungría y Eslovaquia, Claus Preisinger construyó su bodega. En el año 2000 elaboró su primera añada junto a su padre, con tan solo 3 hectáreas de viñedos. Después de 9 años de compromiso, pruebas y experimentos, Claus decidió invertir en su expansión y compró nuevos terrenos. Hoy la empresa cuenta con 19 hectáreas fragmentadas, distribuidas en más de 60 parcelas diferentes.

Trabaja todo su viñedo bajo los estándares de la agricultura biodinámica y en la bodega los de calidad y pureza. Su trabajo, dice, es el resultado de un poco de instinto saludable: es su nariz y su boca las que deciden cómo intervenir en cada momento.

Las variedades de uvas que trabaja son (Gruener Veltliner, Pinot Blanc y Blaufrankisch, St. Laurent, Zweigelt) en tintas. El resultado son vinos con una fuerte identidad y sin florituras, sin filtrar, sin clarificar, dotados de finura, elegancia y gran profundidad; muy a menudo sin ninguna adición de dióxido de azufre.

Dope es un vino ancestral elaborado con la variedad Blaufrankisch, prensado de los racimos enteros en depósitos de acero inoxidable y con una crianza en ánforas de 1.000 litros.

Los vinos de Preisinger son frescos, enérgicos y generalmente se encuentran con un porcentaje de alcohol más bajo que otros, lo que los hace fáciles de beber y divertidos.

Ideal para tomar con los aperitivos o a mitad tarde por el simple y mundano placer de beber.



**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 más sorprendente del otoño:

# Whisky Tomatin & Moscovitas Rialto

Cristian Baena

Co-propietario de la Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



En este mes de octubre, **Tienda El Pilar** propone un maridaje tan inesperado como exquisito: el carácter elegante del **Whisky Tomatin Legacy** junto a la dulzura crujiente de las **Moscovitas Rialto**. Una unión que combina tradición, innovación y placer en cada sorbo y cada bocado.

El whisky Tomatin, nacido en las Highlands escocesas, se envejece en barricas de bourbon y roble virgen, ofreciendo un perfil aromático equilibrado con notas de vainilla, miel y suaves toques de especias. Su complejidad se redondea en boca con una suavidad que lo ha convertido en uno de los más premiados del mundo.

Por otro lado, las Moscovitas, pastas artesanas elaboradas con almendra marcona y bañadas en

chocolate negro, son el secreto mejor guardado de la confitería Rialto. Una delicatessen que combina la textura crocante de la almendra con el intenso sabor del cacao.

Cuando se maridan, el resultado es un juego de contrastes que sorprende al paladar: la intensidad del whisky resalta las notas tostadas de la almendra, mientras el chocolate negro potencia la riqueza aromática del destilado.

En **Tienda El Pilar**, este tipo de experiencias son mucho más que una simple compra: son la oportunidad de descubrir nuevos placeres y compartir momentos únicos alrededor de la mesa.

Este otoño, atrévete a disfrutar del maridaje más inesperado. Porque la vida sabe mejor cuando se celebra con productos de calidad.

**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



# Monasterio del Desert de les Palmes

Lejos de las dunas de arena que invita a imaginar su nombre, el Desert de Les Palmes se descubre al visitante como un extraordinario paisaje de vegetación mediterránea que alberga emblemáticas cumbres y una diversa herencia patrimonial llena de historia, arte y espiritualidad. Y es que el nombre "desierto" no tiene un origen geográfico, ya que "desierto" es el término con que la orden religiosa de los Carmelitas Descalzos, que llegaron a este enclave en 1694, designa aquellos lugares solitarios y alejados de la población, a los que se retiran para dedicarse a la contemplación y oración. Si además en la zona abundaban y todavía hoy proliferan, los palmitos (*Chamaerops humillis*), este lugar pasó a denominarse Desert de les Palmes.

Situado este paraje de gran riqueza natural, rodeado de una frondosa vegetación y abundantes árboles se encuentra el actual monasterio de los Carmelitas Descalzos que se construyó entre los años 1784 y 1791, después del abandono del antiguo monasterio. De sobria y elegante presencia, sigue en su estructura las indicaciones marcadas por la Regla de los Carmelitas y por Santa Teresa de Jesús. Así, se distribuyen las distintas dependencias conventuales en torno a la iglesia, que ocupa su centro, tanto físico como vital.

Rodeado de huertos de naranjos y jardines y respaldado por el Monte Bartolo, e integrado en un Parque Natural, el Desierto se convierte en un mirador privilegiado para todo aquel que desee ha-

llar un ambiente de paz y belleza. En los alrededores del Monasterio hay multitud de ermitas y antros, dedicadas a la oración y al silencio, con arboleda y alguna que otra fuente.

Por otra parte, en 1971 se inauguraron en el convento dos salas a modo depósito en las que se exponían las obras más significativas. La acogida fue tan favorable que movió a los religiosos a llevar a cabo un proyecto de mayor envergadura, para lo cual se recogieron piezas de especial valor artístico repartidas por diferentes conventos de la Orden. Hoy en día dispone de una colección verdaderamente singular por su cantidad y por su calidad. Las obras que atesora abarcan un amplio arco de procedencias,



tanto en el espacio como en el tiempo. Así, se puede admirar todo tipo de piezas: cerámica, pintura, escultura, orfebrería, bordados, grabados... procedentes de distintos rincones de España, Francia, Italia, Alemania, Países Bajos, Rusia, Grecia, Israel, Líbano, México, Filipinas, etc.

Todo el conjunto artístico se muestra junto a obras de los más destacados maestros de la pintura y la escultura. Juan de Juanes, Ribera, Salzillo, Gregorio Fernández, José e Ignacio Vergara, Viladomat, Vicente López, Maella o Mengs son sólo algunas muestras del interesante y sorprendente

recorrido por el arte que el museo atesora.

Cabe destacar que las tierras del Desert de Les Palmes han estado pobladas desde el neolítico, aunque se historia comienza realmente con la llegada de los padres carmelitas. Su presencia en este lugar ha legado dos de las construcciones más emblemáticas del paraje.

El Monasterio de las Palmas es un centro que mantiene abiertas sus puertas. Desde la simple visita al museo hasta el retiro espiritual en las ermitas, cualquier visitante puede disfrutar de la gran cantidad



de atractivos y actividades que tienen lugar a lo largo del año, y que convierten al Desierto en un lugar de encuentro entre naturaleza, cultura y espiritualidad.

[turismo.benicassim.es](http://turismo.benicassim.es)

**GRUPO LA  
GUINDILLA**



**678 800 125**

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

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

# La Ruta de las Tapas potencia la gastronomía como atractivo turístico

*Más de 60 establecimientos participarán en esta XVI edición de "Sabores" que tendrá lugar durante 25 días de octubre y noviembre*



El Patronato de Turismo de Castellón organiza para las primeras semanas de otoño la XVI edición de "Sabores", la Ruta de las Tapas de la ciudad de Castellón que pretende mostrar la riqueza y la singularidad de la cultura culinaria local. "Potenciar nuestra gastronomía es una de las prioridades y esta nueva edición de la Ruta de las Tapas va en esta línea, reafirmando nuestro compromiso con los sabores y tradiciones de Castellón, al mismo tiempo que quiere ser una herramienta de promoción del producto y cultura locales", destacan desde el Patronato.

La Ruta de las Tapas nació en 2013 y durante este tiempo han participado 697 bares y restaurantes. "El éxito ha sido progresivo y cada año se suman más establecimientos a esta iniciativa", aseguran. De hecho, en esta edición de 2025, ya hay más de 60 locales participantes que presentarán sus propuestas gastronómicas. En concreto, cada uno preparará dos tapas que se ofrecerán al público durante 25 días durante los meses de octubre y noviembre, destacando que la elaboración de las mismas está basada en el producto, cultura y gastronomía local. El público podrá degustar las elaboraciones y votar por sus favoritas.

**La Ruta de las Tapas nació en 2013 y durante este tiempo han participado 697 bares y restaurantes**

Un Comité Gastronómico de Expertos velará por el desarrollo y la calidad de la Ruta de las Tapas, ayudando en la valoración para entregar los premios y reconocimientos. Cabe destacar que a finales de noviembre se organizará una Gala Final en la que se repartirán galardones a la tapas y locales más valorados por el público y el Comité Gastronómico. Además, en esta edición tendrá lugar el Master Sabores de Castellón, en el que las mejores tapas serán elaboradas en directo por los chefs que las hayan presentado a concurso y hayan sido más destacadas.

En ese encuentro en directo, un jurado especial valorará la cocina y decidirá cuál es el Premio Turismo Castellón que reconoce la Mejor Tapa de la Ciudad 2025.

Por otra parte, según las estimaciones, esta iniciativa supondrá un gran volumen de negocio para la hostelería local, que prevé alcanzar 1,7 millones de euros e impulsar la contratación de 140 trabajadores del sector. Además, se estima la participación de 45.000 personas en la Ruta de las Tapas, la mayoría procedente de Castellón ciudad (65%) y el resto, visitantes.

# Castellón acoge por primera vez la Asamblea Cerámica Europea

**Arantxa Miralles:** “Esta designación nos sitúa en el mapa europeo del turismo cultural y reafirma nuestra vocación como ciudad comprometida con la cerámica”

Castellón acogerá por primera vez la Asamblea Cerámica Europea del 15 al 17 de octubre. El Patronato Municipal de Turismo que dirige la concejal Arantxa Miralles ha ultimado todos los detalles con los organizadores de la Asamblea para lograr que este evento posicione a Castellón como capital europea de la cerámica.

Con motivo de la asamblea se organizarán también diferentes actividades relacionadas con la producción cerámica. Así, se podrá descubrir la Ruta de la Cerámica de Castellón o realizar visitas gratuitas al Museo de Bellas Artes. La Asociación de Técnicos Cerámicos, que celebran en noviembre su congreso, también montará una exposición de cerámica en el edificio Moruno del Grao.

Por lo que se refiere a la Asamblea Cerámica asistirán dos representantes de cada una de las ciudades participantes, quienes pondrán en común sus experiencias y metodologías de trabajo en torno a la cerámica, con el objetivo de generar sinergias y fomentar el aprendizaje mutuo. Además, la programación incluirá visitas guiadas a los principales enclaves de la Ruta Cerámica de Castellón, así como recorridos a empresas del sector, y encuentros temáticos orientados a impulsar la colaboración y el intercambio de buenas prácticas entre territorios con tradición ceramista. La concejal de Turismo ha indi-

**Del 8 al 27 de Octubre:**

- Exposición ATC de cerámica
- Edificio Moruno del Grao

**Del 15 al 17 de Octubre:**

- Asamblea General de la Ruta Europea de la Cerámica

**Todos los sábados de Octubre (4, 11, 18 y 25):**

- Ruta cerámica en tren a las 10h
- Salida junto a la Pergola del Parque Ribalta (Andén Central)
- Precio: 3€

**Museo de Bellas Artes**

- Abierto de Martes a Domingo
- 10:00-14:00, 18:00-20:00
- Domingo: 10:00-14:00
- Entrada gratuita

**20 y 21 de Noviembre**

- CONGRESO ATC - Innovación Generativa
- Para inscribirse escanear el código QR

Descubre la Ruta de la Cerámica de Castellón

cado que “es un honor para nuestra ciudad acoger la próxima Asamblea Europea de la Cerámica, un evento que reconoce el trabajo constante que desde Castellón venimos realizando en la promoción y puesta en valor de nuestro patrimonio cerámico”. “Esta designación nos sitúa en el mapa europeo del turismo cultural y también reafirma nuestra vocación como ciudad comprometida con la innovación y la tradición cerámica.”, aseguró Miralles.

Además, la edil recordó que “Castellón cuenta con una larga trayectoria vinculada a la cerámica, que forma parte esencial de

nuestra identidad cultural y económica. La celebración de esta Asamblea es una oportunidad excepcional para estrechar lazos con otras regiones europeas, visibilizar el talento local y proyectar nuestra ciudad como un destino cultural de primer nivel. Desde el Ayuntamiento estamos trabajando para que este encuentro sea un éxito y genere un impacto positivo duradero Castellón.”

Este proyecto, impulsado en colaboración con la Unión Europea, tiene como objetivo promover la cultura cerámica europea a través de diversas iniciativas que fomenten el turismo cultural.

## XVIII Congreso Internacional del Técnico Cerámico

**Será el 20 y 21 de noviembre**

La Asociación Española de Técnicos Cerámicos celebra en Castellón su XVIII Congreso Internacional con el título “Innovación Generativa”. Una cita imprescindible para el clúster que tendrá lugar los días 20 y 21 de noviembre en el Auditorio y Palacio de Congresos de Castellón.

Con más de 20 ponentes y el reto de superar los 350 congresistas, ATC pondrá el foco en temas como la Inteligencia Artificial, una herramienta que ha llegado para quedarse

y que está cambiando los procesos en el sector, desde las áreas de diseño hasta la fabricación de productos cerámicos.

Uno de los objetivos del Patronato Municipal de Turismo es posicionar a la ciudad de Castellón como una opción preferente en el turismo de congresos y convenciones. Cada vez son más las empresas que deciden apostar por Castellón y eso refleja el atractivo de la ciudad como destino profesional.





**C**al Matiner es más que una casa rural. Es un legado del devenir histórico de la población de La Salzadella. Construida en el siglo XV, tras su ampliación y rehabilitación en 2015, en su interior todavía se conservan restos de la muralla de la ciudad, uno de los arcos que daba acceso a las antiguas caballerizas y una antigua almazara donde se producía vino.

De hecho, la piedra y la madera conforman todavía la esencia de un edificio que se ha convertido en un extraordinario alojamiento rural de tres estrellas,

con capacidad para ocho personas. Tiene tres habitaciones y una buhardilla, además de cocina, dos baños y salón, con todas las comodidades. Un lugar ideal para disfrutar unos días en familia o con amigos.

Cal Matiner es un magnífico punto de partida para descubrir la población de La Salzadella y sus famosos campos de cerezos, así como realizar rutas senderistas y complementar la estancia con packs de experiencias vinculados al territorio y sus recursos naturales, así como su cultura y gastronomía.



- 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](mailto:info@santamariagestion.com)



# Caminant per Onda: una marcha para conectar con la naturaleza



El pasado 21 de septiembre, Onda volvió a convertirse en punto de encuentro para los amantes del senderismo con la celebración de la XIII edición de la marcha "Caminant per Onda", una cita consolidada en el calendario deportivo y cultural del municipio que reunió a más de setecientos participantes de todas las edades.

La iniciativa, organizada con la colaboración del Ayuntamiento y diversas entidades locales, tiene como objetivo poner en valor la riqueza natural y patrimonial del término municipal, al mismo tiempo que promueve la práctica de actividad física en un entorno seguro y accesible.

El recorrido de esta edición permitió a los caminantes adentrarse en parajes de gran atractivo paisajístico como los abrigos de las Cuevas Heladas, el alcornocal de L'Artesola, el azud del Río Sonella o la Cueva de Santa Bárbara. Con una

longitud de 10km y un desnivel que no supera los 200m, el itinerario, que permanece completamente señalizado, ofrece a los caminantes la posibilidad de disfrutar del paisaje sin preocupaciones de orientación, una oportunidad de conocer de primera mano el valioso patrimonio natural y cultural de este municipio.

Con actividades como esta, Onda refuerza su compromiso con el turismo activo y con la puesta en valor de sus recursos naturales y patrimoniales. Caminant per Onda no solo invita a caminar, sino también a redescubrir el municipio desde una mirada más cercana y respetuosa con el entorno.

Y para quienes deseen seguir explorando el interior de Castellón, los guías titulados de Nucs ofrecen la posibilidad de vivir esta y otras experiencias de forma amena y segura, apostando por un turismo activo de calidad y al alcance de todos.



Víctor J. Maicas

Escritor



# Roma: una ciudad cargada de historia

Inicio su viaje desde el aeropuerto de Castellón, llegarán a un destino fascinante. Antiguamente se decía que “todos los caminos conducen a Roma”, y en la actualidad, si no es así, debería serlo, puesto que Roma es una de esas ciudades que todo el mundo, si tiene ocasión, debería visitar en algún momento de su vida.

Conocida también como la ciudad eterna o de las siete colinas, la vieja y monumental Roma es de esas ciudades que jamás pasan desapercibidas ya no sólo por la grandeza y majestuosidad de sus edificaciones, sino también por toda esa historia acumulada que conserva de una forma excepcional.

Desde el Foro Romano al Coliseo, pasando por sus innumerables joyas renacentistas, en esta ciudad encontrarán todo aquello que la historia nos cuenta, pero en esta ocasión no sólo con palabras impresas en un libro, sino que serán ustedes mismos y sus propios ojos los que tendrán el honor y el privilegio de contemplar, aunque sea en la distancia del tiempo, cada uno de aquellos acontecimientos que, en cierto modo, han marcado el devenir de la humanidad.

Deambulen por las calzadas del Foro Romano observando detenidamente las piedras y sintiendo a través de su mente y su mirada qué es aquello que aconteció hace años en aquel lugar. Y naturalmente, tan pronto terminen ese sugerente paseo al pasado, desplácense tan sólo unos metros para admirar la majestuosidad del Coliseo. Pero no se limiten a mirarlo con los ojos de hoy en día y pídanle a su imaginación que, ayudada por todos esos relatos e imágenes que hemos visto tanto en el cine como en los libros, reviva aquellas escenas mientras sus pupilas contemplan la solemnidad de esas viejas, pero bien conservadas ruinas.

Y cuando se hayan empapado lo suficiente de lo que les ha contado la Imperial Roma, entonces dirijan sus pasos para observar la magnificencia del Renacimiento, siendo uno de los mejores lugares para observarlo el Vaticano, pues en él además de contemplar el arte acumulado que nos muestran sus museos, podrán admirar también esa joya incomparable en donde el gran Miguel Ángel demostró al mundo esa magia que es capaz de transmitir el ser humano. Sí, les estoy hablando de la Capilla Sixtina, esa gran obra de arte que

el genial artista legó a toda la humanidad.

Sin lugar a dudas podría seguir horas y horas hablándoles de las maravillas de Roma como por ejemplo de Villa Borghese, de Castel Sant'Angelo, del encantador barrio de Trastevere y de un sinfín de lugares y rincones que por sí solos bien merecen una visita, pero no veo mejor forma de acabar este artículo hablándoles, al menos para mí, de la plaza más bella del mundo, la Piazza Navona, pues el arte que se concentra en ella no es que sólo sea espectacular, sino todo un regalo para los sentidos. Cuando estén en esta plaza les recomendaría que no tuviesen prisa, que la contemplaran en todas sus perspectivas para admirar con toda la calma del mundo tanto la grandiosa fachada de la Iglesia que construyó Borromini, como las sorprendentes y espectaculares fuentes de Bernini.

Sí, disfruten de Roma y de su historia acumulada, pero, por encima de todo, déjense llevar por todo aquello que el arte es capaz de transmitir a nuestros inquietos sentidos ya que sin lugar a dudas Roma es una ciudad para disfrutar, pero también, para sentir.

# El aeropuerto de Castellón cumple diez años de vuelos regulares con un balance de más de un millón y medio de pasajeros

*El 15 de septiembre de 2015 la instalación castellanense activó su primera línea regular con Londres, operada por Ryanair*

**E**l aeropuerto de Castellón cumplió el pasado 15 de septiembre el décimo aniversario del inicio de los vuelos regulares, que han posibilitado la llegada y salida de más de un millón y medio de pasajeros.

El conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus, ha manifestado que el balance de este periodo “es satisfactorio, ya que se han logrado avances sustanciales y un crecimiento continuo”.

Según ha señalado, la instalación “se ha consolidado como puerta de entrada a la provincia de Castellón, erigiéndose en aliado del sector turístico al conectar con nuevos mercados emisores”. Así mismo, “ha favorecido la internacionalización del tejido productivo y la movilidad de los castellanenses”.

Respecto al tráfico comercial, el conseller ha recordado que el ae-

ropuerto opera este año el mayor número de vuelos de su trayectoria y prevé superar, por primera vez, la barrera de los 300.000 pasajeros.

Así mismo, ha puesto en valor la apuesta por la diversificación, a través de la llegada de compañías de la industria aeronáutica y la apuesta por el sector aeroespacial y la innovación, con iniciativas como la incubadora de empresas de la Agencia Espacial Europea.

Martínez Mus ha destacado el impacto y retorno positivos de la infraestructura en la provincia. Al respecto, ha mencionado el informe del IVIE que refleja que por cada euro invertido por el aeropuerto se generan más de 4 euros de renta en el territorio.

“En definitiva, el aeropuerto se está consolidando como un polo de crecimiento que va a ir a más con el respaldo de la Generalitat”, ha afirmado el conseller.

El primer vuelo regular lo operó la aerolínea Ryanair el 15 de septiembre de 2015, correspondiente a la ruta de Londres. La conexión con la capital británica sigue vigente y es la más veterana del aeropuerto. La aerolínea Ryanair se ha consolidado como la principal para la infraestructura castellanense en cifras de pasajeros y número de conexiones.

El aeropuerto ha acogido en la última década 25 rutas regulares que han enlazado con 22 destinos de 11 países europeos. Estas líneas regulares han supuesto más de 10.500 operaciones y han generado más de un millón y medio de pasajeros.

La instalación opera en este 2025 el mayor número de vuelos de su trayectoria, correspondientes a 14 rutas regulares. En los ocho primeros meses del año se contabilizan 221.704 usuarios.



# La Diputación refuerza la provincia como destino de cicloturismo



La Diputación Provincial de Castellón refuerza la provincia como destino de cicloturismo con una inversión que supera los 2,5 millones de euros para diversificar la oferta y desestacionalizar el sector.

La institución provincial ya ha activado 13 de las 15 actuaciones que forman parte de la hoja de ruta marcada por el Gobierno Provincial con el fin de posicionar a Castellón como uno de los principales territorios para la práctica del cicloturismo. “La provincia de Castellón, por su patrimonio natural, orografía, clima e instalaciones, tiene en el cicloturismo un horizonte repleto de

oportunidades y desde la Diputación vamos a seguir impulsando”, subrayó la presidenta, Marta Barrachina.

En ese sentido, con el objetivo de reforzar su apuesta por Castellón Cycling y poner en valor los espacios naturales y singulares de la provincia ligados a la promoción del cicloturismo como actividad económica, sostenible y turística, desde la institución provincial, a través del Patronato Provincial de Turismo, se han impulsado toda una serie de proyectos con el fin puesto en hacer de Castellón una provincia para descubrir, disfrutar y sentir a dos ruedas. “Queremos que los pueblos de Castellón se

conviertan en referentes para el ciclismo de ocio, turismo y deporte, donde los ciclistas de nuestro territorio y los visitantes puedan disfrutar de todos los servicios e infraestructuras necesarias para pedalear y disfrutar de un entorno inmejorable”, dijo.

Dentro de la estrategia provincial para impulsar Castellón Cycling, con un presupuesto que asciende a 4 millones de euros, a ejecutar en tres años, y que está financiado con fondos de la Unión Europea a través de Next Generation UE, la institución provincial ya ha llevado a cabo varias inversiones en materia de cicloturismo.

## La Diputación dio a conocer las actuaciones realizadas en el Castillo de Peñíscola

La Diputación Provincial organizó una Jornada divulgativa sobre las actuaciones realizadas en el Castillo y en el Parque de Artillería de Peñíscola en los últimos diez años como desarrollo del Plan Director de Actuaciones para la Dinamización Turístico Cultural del Castillo de Peñíscola.

“Con estas sesiones y la exposición sobre el Plan Director que se hizo en el mes de julio en el paseo marítimo de la localidad, desde la institución provincial hemos querido dar la máxima difusión a los trabajos



realizados en el monumento que han concluido este mismo año y con los que ponemos en valor el rico patrimonio cultural e histórico del Castillo de Peñíscola, todo un emblema del municipio y del conjunto de la provincia y un reclamo turístico de primer nivel”, explicó el diputado de Cultura, Alejandro Clausell.

En estos años se han ido combinando las obras de restauración y conservación con investigaciones, trabajos arqueológicos y el equipamiento expositivo sobre la arquitectura e historia de la fortaleza.

# El Paranimf vuelve a llenarse de teatro, danza y cine en una programación de otoño que invita a reflexionar y emocionar



**T**eatro que invita a cuestionar, homenajes escénicos, danzas que desafían el espacio y la percepción y adaptaciones de textos clásicos son algunas de las propuestas de la programación de otoño del Paranimf de la Universitat Jaume I, una temporada en que las artes se encuentran con la reflexión y diseñada para profundizar y emocionar.

La programación se ha iniciado en septiembre con las obras *Marcela (una canción de Cervantes)*, dirigida por Leticia Dolera, y *Adolescència infinita*, de la compañía Pont Flotant. *Dit de Drap*, del Taller Montse Colomé, será la siguiente cita en el Paranimf el **3 de octubre**. El **8 de octubre** la compañía valenciana Crit Teatre, en colaboración con Montalto & Lobrutto de Sicilia, ofrecerá *Pobres*.

*Caperucita en Manhattan*, de Teatro de la Abadía, será la propuesta teatral para el **11 de octubre**, una reinterpretación moderna y novedosa del cuento de Charles Perrault a partir del texto de la escritora Carmen Martín Gaité para celebrar el 100.º aniversario de su nacimiento.

La danza también será protagonista este trimestre del Paranimf con diversos espectáculos. El primero será *Sempere* de Otradanza el **17 de octubre**. Por otro lado, Aracaladanza ofrecerá el **24 de octubre** la pieza de danza contemporánea *Va de Bach*.

Como es habitual, la programación de otoño incluirá varios espectáculos enmarcados

en la Mostra d'Arts Escèniques Reclam. Para el **31 de octubre** se ha programado la obra *Gola*, de Bitó Produccions, un potente montaje interpretado por un único actor, Oriol Pla, con música en directo de Pau Matas.

El **5 de noviembre** se ofrecerá la obra de teatro inmersivo *Meme, antes todo era campo, Vol. II*, de Colectivo Nerval.

Además, el **7 de noviembre**, la danza será la protagonista con un programa doble: *Honest*, una delicada pieza de danza dirigida y coreografiada por Kiko López, y *El último acto de fe*, un espectáculo de danza contemporánea con coreografía y dirección de Laura Morales y música en directo. El **14 de noviembre**, se ha programado el montaje de gran formato *Èdip*, de Bambalina Teatre Practicable.

La programación también incluirá, el **19 de noviembre**, el *Maratón de monólogos* de la Associació Valenciana d'Escriptors i Escriptores Teatral.

Para completar el programa del Reclam, el Paranimf ofrecerá el **21 de noviembre** la obra *Casting Lear*, de Andrea Jiménez; y *La Cordero y su ejército*, el **28 de noviembre**, un espectáculo de danza que fusiona ballet clásico y flamenco.

El **11 de diciembre** será el turno de la lectura dramatizada *Białowieża*, de Román

Cebrián, una pieza de cariz social que aborda el tema de las migraciones.

Como es habitual, la programación de este trimestre incluirá, el **18 de diciembre**, el tradicional *Concierto de Navidad* a cargo de la Big Band UJI.

El espectáculo *Sustrai Circus*, el **19 de diciembre**, cerrará la programación de otoño, una propuesta para toda la familia que mezcla el mundo del circo, la danza y las artes plásticas.

## CICLOS DE CINE

En cuanto al cine, se podrá disfrutar de los ciclos habituales en versión original.

Dentro del ciclo «Nou cinema» se proyectará *Black dog*, de Guan Hu, el 4 y 5 de octubre. También se ha programado el 18 y 19 de octubre *Tres amigas*, de Emmanuel Mouret.

En el mes de noviembre está previsto el 1 y 2 *Una película inacabada*, de Ye Lou; *Aquel verano en París*, de Valentine Cadic, el 15 y 16, mejor largometraje en el Festival Internacional de Cine Independiente de Buenos Aires 2025; y *Blue Sun Palace*, de Constance Tsang, el 28 y 29, nominada al Gran Premio de la Semana de la Crítica del Festival de Cannes 2024.

El ciclo «Nou cinema» se completará el 13 y 14 de diciembre con el film *Estrany riu*, del joven director Jaume Claret Muxart.

En cuanto al ciclo «En pantalla en gran», este trimestre estará dedicado al actor italiano Marcello Mastroianni. El ciclo incluirá la proyección de *Rufufú*, el 12 de octubre; *La noche*, el 25 y 27 de octubre; *Matrimonio a la italiana*, el 8 y 9 de noviembre; *Los girasoles*, el 22 y 23 de noviembre; *Una jornada particular*, el 6 y 7 de diciembre, y *Ojos negros*, el 20 y 21 de diciembre.

Más información y entradas: <https://www.paranimf.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](mailto:jnmartinavarro@gmail.com) - Tlf.: 680 58 13 12

