

Especial restaurantes

Los imprescindibles del interior



“Tomata de penjar”, sardina de bota y ajos a la brasa, de Miguel Barrera
Restaurante Cal Paradis (Vall d'Alba)



Casa rural Dalt Vila (Eslida)

SUMARIO

Especial Restaurantes de Interior 3

Pto. de Castelló: Olives trencades (Borriol)	13
Producto de la C. Valenciana: Manzana Esperiega	14
Vinos espumosos, cavas y champanes	16
Tienda el Pilar: Tradición de cuchara	17
Tesoros de nuestra provincia	18

Turismo Castellón Ciudad	20
Casas rurales	22
Senderismo	23
Literatura y viaje: Sofía (Bulgaria)	24
Aeropuerto de Castellón	25
Diputación Provincial	26
Universitat Jaume I	27

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarró
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
GRUPOZONA
Tel: 964 21 03 39 - www.grupoazona.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

El interior: naturaleza, tradición y un otoño de colores



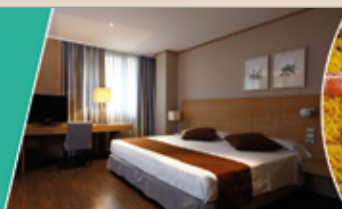
Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

La provincia de Castellón guarda su mayor tesoro tierra adentro. En otoño, los Parques Naturales como la Sierra de Espadán o el Penyagolosa, se visten de ocres, rojos y dorados, creando paisajes de postal que invitan al senderismo, la fotografía o simplemente a respirar aire puro.

Las casas rurales se convierten en refugios perfectos para el descanso, con chimeneas encendidas, vistas a la montaña y hospitalidad genuina.

Porque Castellón también es montaña, sabor y tradición. Y en otoño, el interior de nuestra provincia, brilla con luz propia.



Especial restaurantes

Los imprescindibles del interior

Cal Paradís

Vall d'Alba



Av. Vilafranca, 30. Vall d'Alba • Telf.: 964 32 01 31 • calparadis.es



Cocina mediterránea, sencilla, limpia y elegante. Así se presenta Cal Paradís, el restaurante familiar que reinventó el chef Miguel Barrera hasta convertirlo en el primero en obtener una estrella Michelin en la provincia de Castellón. Un galardón al que se suma la Estrella Verde Michelin por su compromiso por la gastronomía sostenible y dos soles Repsol. El Chef Miguel Barrera no se conforma con ofrecer un menú cerrado y estático. Por eso, siempre cambiante, Barrera busca adaptar el sabor de cada temporada.

Los platos están elaborados con productos de kilómetro cero, con los que se crea una carta moderna y creativa,

pero llena de sabores de la tierra. Su propuesta gastronómica concentra un auténtico devocionario por el uso de variedades locales autóctonas como la judía "roget" o la "tomaca de penjar", origen de un legado atemporal. La apuesta por la sostenibilidad implica a toda la cadena de producción desde el abono natural a la recolección de una huerta propia regada con agua de la cenia para cosechar el mejor producto ecológico.

En plena madurez culinaria su cocina se ha vuelto más atrevida, sin abandonar la personalidad, técnica depurada y elegancia que le caracterizan.

Daluan Morella

Callejón Cárcel, 4. Morella • Telf.: 964 16 00 71 / 669 135 139 • www.daluan.es

DALUAN

Del Restaurante Daluan, en Morella, es el fruto del trabajo del chef Avelino Ramón y la jefa de sala Jovita Amela, que han conseguido aunar una cocina de alto nivel gastronómico con un trato cercano y agradable con los clientes. De hecho, ostenta un Sol de la Guía Repsol y la distinción Bib Gourmand de la Guía Michelin. La oferta gastronómica se compone de una selecta carta, un menú degustación y de diferentes menús temáticos dependiendo de la temporada. La cocina de Avelino Ramón está muy bien ejecutada, tiene técnica y también tradición, con una materia prima excelente. Su filosofía es: "Apostar por los productos que nos inspiran y nos permiten crear cocina con identidad".



El Guano La Vall d'Uixó

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

Restaurante
El Guano 1950



En el Restaurante El Guano, dirigido por Paco Aguilar, la cocina mediterránea y la de autor se combinan de una forma seria. Todo con el objetivo de conseguir satisfacer a sus exigentes clientes, ocupando ese espacio inconcreto entre la tradición y la vanguardia. 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. En ella destaca la carne Rubia Gallega de reconocida calidad, con maduración propia y cocción cuidada. Muy recomendable, un lujo en la Vall d'Uixó.

270 kilómetros de playa,
una mezcla de sabores.

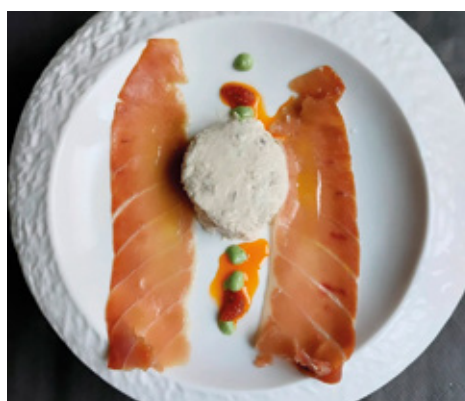
¿SERÁ ESTO LA FELICIDAD?



Seguramente, lo será. Y no será casualidad. Será por nuestro sol y la accesibilidad de nuestras playas. Por nuestra rica gastronomía. Será por la comodidad de nuestras ciudades y la autenticidad de nuestros pueblos. Por nuestra cultura y nuestra vanguardia. Será porque aquí haces tuya nuestra manera de vivir.

**ACTITUD
MEDITERRÁNEA** 5

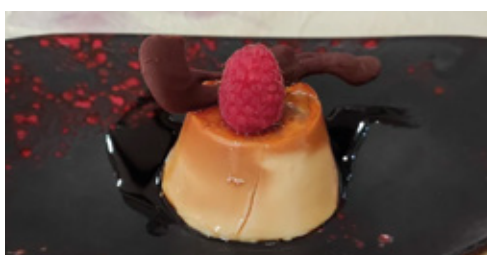
Comer en el Restaurante El Cid, en Onda, es una experiencia para repetir. Sus propietarios, Juan Baila Llorens (maître) y Gemma Gimeno Catalán (jefa de cocina) han logrado afianzar durante varias décadas una oferta gastronómica en la que los pescados al corte, mariscos frescos, carnes y magníficos arroces son los auténticos protagonistas, junto a una exquisita y cuidada atención al cliente. La carta se completa con diferentes propuestas o sugerencias que van variando en función de la temporada y el producto. También destacan los diferentes menús degustación que preparan para grupos o mesas y el menú diario que se sirve solamente los días laborales.



Mas de Roures Vall d'Alba

Masia Roures, s/n bajo, Vall d'Alba • Telf.: 964 32 01 09

Mas de Roures
Restaurante



El Restaurante Mas de Roures tiene ya 125 años de historia, que comenzó con el "abuelo" Roures sirviendo "cazallas". Cuatro generaciones después, la familia Roures continúa al frente de un restaurante donde destaca una cocina "masovera" y auténtica basada en el producto local y de mucha calidad. No pueden faltar las mejores hortalizas, frescas y de temporada; exquisitas carnes (conejo, cabrito, rubia gallega, wagyu...); pescados de lonja y salazones de primera; sin olvidar los productos de temporada, como la trufa o alcachofas. Todo está cuidado y no se sirve nada que no sea excelente.

Vinatea

Morella

Calle Blasco de Alagón, 17, Morella
Telf.: 964 160 744
restaurantevinatea.com

vinatea
restaurant & suites

El restaurante Vinatea es un regalo para los sentidos. La perfecta fusión entre tradición e innovación. La joven chef Ángela Millán, junto al jefe de sala, Diego Alcón, logran que el cliente disfrute de una experiencia gastronómica, a través de recetas que fusionan, a la perfección, producto, tradición y un toque de innovación, que le otorgan a su cocina un punto de exclusividad. Este restaurante cuenta con el reconocimiento de un Bib Gourmand, de la Guía Michelin, por su relación calidad-precio. Cuentan con una variada carta y un menú degustación (Raíces), donde destacan los productos locales como las materias primas de temporada. Desde luego, un espacio para disfrutar de la buena cocina.



www.congeladosdil.com

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



Restaurante Pilar

Artana

P. la Generalitat, 4. Artana • Telf.: 605 942 170 • www.pillarrestaurante.com

Pilar
ESPECIALIDAD EN ARROCES

Juan García Estebe y su hijo, Joan, dos expertos arroceros, nos descubren una gran variedad de arroces en su restaurante Pilar, que lleva el nombre de su mujer y madre, Pilar Agut Molés, que es la jefa de sala y copropietaria del establecimiento. Una de las cosas que llama la atención es la línea de paellas con las que los chefs trabajan y el impecable servicio que se ofrece en el comedor. Sin duda, el Restaurante Pilar es el lugar dónde se pueden degustar los mejores arroces de la provincia de Castellón. En la carta cuentan con más de 25 distintos de carne o de pescado, siendo algunos de propia creación. Junto a la extensa carta de arroces disponen de una amplia variedad de entrantes y platos de cocina mediterránea.



Hostal - Rte. El Palomar

Villahermosa del Río

C/ Palomar s/n, Villahermosa del Río
Telf.: 616 162 815 • www.hostalelpalomar.com

Hostal-Restaurante
El Palomar



El "saber hacer" en la cocina, aderezado con una magnífica atención al cliente y acompañado del mejor consejo profesional sorprenden siempre al comensal del Restaurante El Palomar, un lugar tranquilo y de ambiente familiar, en el que disfrutar de una gastronomía muy bien elaborada, con producto autóctono y de calidad.

Ubicado en un lugar privilegiado de Villahermosa del Río, El Palomar cuenta con una oferta culinaria en su carta que varía dependiendo de la temporada y que se suma a los platos clásicos de la casa, como el crujiente de rabo de toro, "tatin" de carrilleras y secreto de ibérico. Además, dispone de un excelente menú degustación. La creatividad y los matices de aromas y sabor de los platos se han convertido en señas de identidad de El Palomar, un restaurante pensado para las personas que les gusta comer bien.

La Farola Restaurante

Altura



Calle Agustin Sebastian, 4. Altura - Telf.: 964 14 70 27

La Farola es un restaurante donde prima el respeto por la cocina tradicional y los productos de la zona, en perfecta armonía con la inquietud por las técnicas más vanguardistas y los sabores de otras latitudes. Y es que sus chefs y propietarios, María Andrián y José Vicente Garnés, comparten su pasión por cocinar y cada día sorprenden a los comensales con una cocina de calidad, basada en el producto de mercado, con sabor, y una esmerada atención personal. En su cocina nunca falta el aceite, concretamente, el Essentia Oleum, de producción propia familiar. Destacan también los platos de cuchara en invierno, los pescados marinados o las carnes de gran calidad. Y además, cuidan muchísimo los postres. Su saber hacer les ha valido un Sol Repsol y el galardón Bib Gourmand de la Guía Michelin.



Rte. Casa dels Capellans

Traiguera

Real Santuario Virgen Fuente de la Salud ,Traiguera
Telf.: 665 51 05 61 • www.casadelscapellans.es



Este emblemático asador forma parte del complejo del Santuario de la Mare de Déu, en Traiguera, que fue ampliado y reformado en los siglos XVI y XVIII. Las edificaciones se distribuyen alrededor de una plaza donde se alza el templo, la hospedería, la residencia episcopal y la Casa dels Capellans, que en la actualidad acoge el restaurante del mismo nombre. Se trata de un espacio único donde se puede disfrutar de una cocina tradicional con personalidad propia. Un equipo de cocineros muy profesional elabora menús especiales según temporada, pero además también prepara de inmediato cualquier sugerencia a la carta. La paletilla de cordero, las carnes en general son excelentes y llegan a la mesa en su justo punto, la degustación de fiambres es de primera calidad y ofrece algunos entrantes innovadores como la ensaladilla y el cordero con berenjena. Los postres, caseros y muy ricos”.

Restaurante María de Luna

Segorbe

Hotel Martín el Humano. C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7. Segorbe
Telf.: 964 71 36 01 • hotelmartinelhumano.es/restaurante



El restaurante María de Luna forma parte del Hotel SPA Martín el Humano de Segorbe, un antiguo hospital restaurado y convertido en un referente gastronómico en la provincia, gracias al saber hacer de su propietario y jefe de cocina, Javier Simón, que ha sabido consolidar una cocina clásica revisada y actualizada, pero con sabores de temporada y de la zona. Y es que su oferta gastronómica está basada en el entorno, en el producto y en la cultura del Palancia. Su especialidad es el cochinillo crujiente; y también los corderos. Las Sepietas salteadas o la Olla segorbina también están riquísimas. La carta y los menús van cambiando con la temporada y el producto de proximidad.



L'Escudella

Vilafranca



Masía el Losar. Ctra. CV15, Km 68,1, Vilafranca • Telf.: 685 856 386 • www.lescudellavilafranca.es



En el restaurante L'Escudella se apuesta por una cocina local genuina y el saber hacer de la vida rural, su mercado y los productos de temporada. En la actualidad, el restaurante ocupa un edificio rehabilitado en el término municipal de Vilafranca, con vistas al campo, donde la piedra cobra un protagonismo especial y se ha conseguido crear un ambiente familiar a la vez que elegante. Su chef, Emili, mantiene la tradición gastronómica, como sus deliciosas croquetas Napoléon, todo producto de proximidad, hasta en los vinos... La carta, con toda la intención, recoge los mejores caldos de la comarca y de la Comunitat Valenciana. Y no falta detalle, la miel de Losar que acompaña los quesos, un mar y montaña como primer plato, y "rovellons" en temporada recogidos por su chef, según la Guia Repsol que lo presenta como restaurante recomendado.

Benestar social, la nostra prioritat



Casa Roque

Morella

CASA ROQUE
Restaurante • Formación • Morella

Costa de Sant Joan, 1. Morella Telf.: 964 160 336 • www.casaroque.com

Casa Roque es uno de los restaurantes más emblemáticos de Morella. Su propietario, Carlos Gutiérrez Ibáñez, es heredero del saber hacer en la cocina de su padre, Roque Gutiérrez, y de su madre, Concha Ibáñez. En Casa Roque se pueden degustar riquísimas carnes, sopas, potajes, embutidos, etc. En general, se caracteriza por ofrecer una cocina tradicional con un estilo más clásico. Unos de los platos más demandados son las croquetas Morellanas y las migas de Pastor con chorizo, longaniza, uva y guindilla. Y, por supuesto, los postres caseros, con un inconfundible sabor morellano.



Pou de Beca

Vall d'Alba

Pou de Beca
ESPÀI CULTURAL OBERT
ALLÒTJIANENTS I AGROTURISME

Mas de Beca, 11, Vall d'Alba • Telf: 964 32 04 59 • poudebeca.com



El “hostaler” Nicolàs Barrera ha logrado crear en el Pou de Beca Restaurant & Espai Cultural Obert un restaurante en perfecta armonía con el entorno, donde se priorizan los productos frescos, de temporada, producción ecológica y de proximidad. Nicolàs Barrera es el máximo exponente en Castellón de un movimiento gastronómico que, bajo el calificativo de “Slow food”, promueve la lentitud en la comida, las recetas locales y el deleite en el sentido del gusto, sin prisas. Y eso es lo que se ofrece en esta masía, entre olivos y almendros.



Éxito de la VI Mostra de les Olives Trencades i la Garrofa

Olives trencades

(Borriol)



Borriol vivió un fin de semana lleno de sabor, tradición y vida rural con la celebración de la VI Mostra de les Olives Trencades i la Garrofa, que incluyó el IV Concurso Internacional de Olivas Trencadas de Borriol. Una cita que reivindica la esencia de un saber popular todavía vivo: el arte de preparar las olivas “trencades”, uno de los patrimonios gastronómicos más queridos de la comarca.

Cada año, una treintena de vecinos y vecinas del municipio participa con sus propias elaboraciones caseras, resultado de recetas familiares transmitidas de generación en generación. En Borriol, romper olivas no es solo una técnica, sino una forma de cuidar lo propio, de conservar el sabor del campo y la memoria de las manos que lo trabajaron.

El ganador del concurso de este año fue el vecino borriolense Vicent Fabra.

Además, en esta edición, el concurso dio un paso más y contó con un jurado profesional de primer nivel, integrado por figuras destacadas de la gastronomía valenciana: Inés Casanova (miembro de la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana), Pedro Salas (chef y propietario del restaurante Arre), Paco Alonso (periodista gastronómico y creador de Wikipaella y #LaCulturaDelAlmuerzo), Alejandra Herrador (chef del restaurante Atalaya), con una Estrella Michelin) y Maje Martínez (directora de Gastronomía Valencia y Alicante Gastronòmica).

La Mostra se completó con un mercado de productos locales y artesanales, degustaciones, talleres, música en directo y actividades familiares, además de exhibiciones sobre el cultivo y transformación de la oliva y la algarroba. El encuentro destaca por su fusión entre cocina tradicional, historia y entorno natural, ofreciendo una experiencia completa en torno a los cultivos de secano característicos de la zona.



Esperiega

la manzana más singular de la Comunidad Valenciana

La manzana más singular de la Comunitat tiene nombre y apellidos, “Esperiega del Rincón de Ademuz”. Una fruta única de esta comarca de la Valencia castellana, a 30 kilómetros de Teruel y lindante con la provincia de Cuenca. En este rincón Valenciano no crecen las típicas naranjas sino unas manzanas muy especiales “La Esperiega”. Una manzana de gran calidad, dulzor y aromas únicos, de pulpa muy dura que destaca por su singularidad culinaria y su larga conservación sin necesidad de frío.

Se conoce como “manzana de cristal o helada”. Es tan dulce que el azúcar se cristaliza cuando hace mucho frío, dando la sensación de estar congelada. Tradicionalmente, los agricultores esperaban a las primeras heladas para recolectarla, lo que intensificaba su dulzor. Es una variedad autóctona de Ademuz, es parte del paisaje junto a los chopos y el maíz verde que crecen en la ribera del Túrria a su paso por estas tierras.

La recolección comienza a mediados de octubre y para su conservación es poco exigente y muy sostenible; aguanta, por sí misma, hasta los meses de abril o mayo en perfectas condiciones si se conserva extendida sobre cañizos, en la sombra y zonas bien ventiladas. Es una de las manzanas que mejor aguantan el frío de los meses invernales. Además, una vez recogidas, las esperiegas se suelen mantener 20 o 30 días en casa. Es ahí donde comienza su transformación: mudan sus tonos verdes en amarillo, y los colores rojos se hacen más vivos. A partir de ese momento, comienza



a desplegar lentamente sus atributos, los cuales evolucionan pausadamente durante los meses de invierno, hasta que llega el mejor momento para comerla fresca, cuando ha perdido parte de su dureza y su sabor más intenso.

El alto contenido en azúcares de esta manzana la convierte en un ingrediente excepcional para la elaboración de tartas y pasteles, además de mermeladas, compotas, zumos, y un amplio abanico de postres. Es una fruta muy singular. Está perfectamente adaptada a las duras condiciones climáticas del Rincón de Ademuz, caracterizadas por inviernos fríos, y veranos muy calurosos y secos.

Más allá de ser una fruta, la Esperiega es patrimonio gastronómico. Forma parte de la tradición local, donde se utiliza para hacer compotas, sidras y platos típicos. La producción de esta joya gastronómica es muy limitada por su cultivo en pequeñas fincas familiares. Es una fruta que

conserva su autenticidad y calidad, alejándose de la producción industrial.

En conclusión, es una manzana autóctona y muy exclusiva de este territorio, con grandes propiedades culinarias, muy apreciada por gastrónomos y de gran reconocimiento en la alta cocina. En noviembre, vecinos y visitantes de Ademuz disfrutar de múltiples actividades, especialmente culturales y gastronómicas con la fiesta de la Esperiega.

Manzana Esperiega a la romana Para 4 personas

- 4 manzanas Esperiega.
- 2 huevos.
- Harina de trigo o de garbanzos para albardar la manzana.
- Aceite de girasol o AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) para freír.
- Azúcar o miel.

Pelar las manzanas y cortarlas a gajos o rodajas finas. Preparamos un plato con los huevos batidos y otro con la harina

Mientras preparamos todo, ponemos una sartén con aceite a calentar para que esté listo cuando comencemos a freír. Respecto al aceite, en las frituras podéis utilizar girasol o AOVE (yo utilizo aove de arbequina de Bardomus) muy suave según vuestras preferencias. Pasamos los trozos de manzana por harina y retiramos el exceso, de forma que queden ligeramente cubiertas, y después pasamos por el huevo batido y dejándolas

en la sartén un minuto aproximadamente, freír por cada lado, retirando con el tenedor las barbas de huevo que puedan surgir al añadir la manzana a la sartén. Así evitamos que se peguen, que hagan espuma o que se ennegrezca el aceite.

Sacamos los pedazos de manzana cuando tengan un bonito color dorado y las escurrimos en papel absorbente para retirar el exceso de aceite, las servimos espolvoreadas de azúcar glas o azúcar blanquilla sola o mezclada con canela. Opcionalmente se puede endulzar con miel líquida o Agave. Pulverizadas con anís resultan deliciosas.

El món rural, el cor de la nostra província





Clandestin Boréal

Cuando Bertrand Gautherot, uno de los vigneronos más especiales en toda la región de Champagne, y su yerno borgoñón Benoit Doussot, atónitos descubren como uvas cultivadas en algunas de las mejores parcelas de la Cote des Bar se mezclan con uvas convencionales en las cooperativas de la zona, no lo pueden resistir. Deciden crear su propio proyecto Clandestin y demostrar al mundo que viñedos antiguos que, con anterioridad, se habían considerado de nivel inferior por estar plantados en zonas más frescas, en realidad pueden proporcionar unos vinos de mayor complejidad y profundidad.

Dicho y hecho, rescatan varias parcelas antiguas cerca del pequeño pueblo de Buxières-sur-Arce (Aube) y se ponen a trabajar para demostrarlo con producciones como Clandestin Boréal. Un pinot noir de cepas de 20 a 35 años plantadas en suelo calizo y subsuelo Kimmeridgian. Se practica una agricultura ecológica y la vendimia es manual en el momento óptimo de maduración.

Una vez en bodega, las uvas pasan por un prensado directo de racimos enteros y una fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. Después el vino cría en barricas de roble francés y, sin clarificar ni filtrar, inicia una segunda fermentación en botella con sus lías donde permanece un mínimo de 24 meses. Finalmente el champagne se degüella sin ningún tipo de dosaje.

Champagne Clandestin Boréal 2022 deslumbra con su color dorado salpicado de reflejos cristalinos que captan la luz y realzan su belleza. Al acercar la copa, se revelan elegantes aromas que evocan manzana verde y cáscara de cítricos, despertando una agradable frescura.

En boca, se siente una textura cremosa que abraza el paladar con sabores exquisitos de pera madura, un toque sutil de miel y un fondo de avellanas tostadas que proporcionan una agradable calidez. Este champagne es altamente recomendable por su equilibrio entre frescura y complejidad, entregando una experiencia elegante y vibrante que encanta desde el primer sorbo.



**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



Tradición de cuchara, a tu manera



El otoño invita a la calma, a disfrutar del calor del hogar y, sobre todo, de los **platos de cuchara** que reconfortan cuerpo y alma. En **Tienda El Pilar** lo sabemos bien, y por eso este mes de noviembre queremos proponerte una experiencia doble: la libertad de elegir cómo disfrutar de una receta clásica como las **judías con chorizo y jamón**.

Si eres de los que buscan la comodidad sin renunciar al sabor auténtico, nuestras **conservas gourmet de La Ponderosa** son tu mejor aliado. Un plato ya elaborado, con ingredientes de primera calidad y todo el sabor de la tradición, listo para calentar y disfrutar.

Pero si prefieres ponerte el delantal y cocinar paso a paso, también te ofrecemos la materia prima para crear tu propia versión casera:

- **Judías seleccionadas** para una textura suave y cremosa.
- **Chorizo de León Pajariel**, con su sabor característico y lleno de matices.
- **Jamón cortado en trocitos**, para dar ese punto salino y sabroso que eleva el plato.

Y, como no puede faltar en una buena mesa, te sugerimos acompañar este guiso con un vino con carácter, como el **Victorino de Toro**, perfecto para maridar con la potencia de estos sabores.

En **Tienda El Pilar** no solo encuentras productos, encuentras la manera de disfrutar la cocina a tu ritmo: con la practicidad de un plato ya preparado o con la satisfacción de cocinarlo tú mismo con ingredientes de calidad gourmet.

Este noviembre, deja que el calor de los **platos de cuchara** te envuelva, con la garantía de siempre: productos seleccionados con cariño y el mejor trato humano.

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

Los olivos milenarios del Maestrat

El otoño es tiempo de calabazas, boniatos, castañas... y también de aceitunas. Entre los meses de octubre y enero -dependiendo a las condiciones climatológicas, el terreno o la variedad- es hora de recolectar el preciado fruto del olivo, un hermoso y longevo árbol que se ha convertido en testigo mudo de distintas civilizaciones desde que los romanos implantaron su cultivo en la provincia, principalmente, en la comarca del Maestrat. Prueba de ello son los majestuosos olivos, algunos de ellos con más de 1.500 años de antigüedad, que todavía se conservan en esta tierra privilegiada.

Traiguera, La Jana, Canet lo Roig, Sant Mateu, Xert, Càlig, Culla, Benicarló o Cervera del Maestre, entre otras poblaciones de la comarca, atesoran la mayor concentración mundial de estos olivos milenarios, que se pueden encontrar entre restos y asentamientos íberos, romanos y musulmanes, que enriquecen un extraordinario paisaje mediterráneo. Son ejemplares que no dejan de sorprender por sus troncos con ocho, e incluso nueve metros de tamaño, y por sus formas tortuosas modeladas por el paso del tiempo.



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



Foto: Arturo Esteve



Foto: Arturo Esteve

En Traiguera se encuentra una gran representación de estos árboles monumentales, como el Olivo de “Sinfo”, que posee un tronco excepcional de 10,2 metros de perímetro.

La Jana alberga la mayor densidad conocida de olivos milenarios y por ello se ha adecuado una finca, en la partida “Pou del Mas”, como museo natural de olivos milenarios para visitar los bellos ejemplares. Entre ellos está el olivo de “las parejas”.

Por todo el término municipal de Canet lo Roig también existen decenas de olivos que han plantado cara al paso del tiempo y se han convertido en árboles monumentales de una belleza

excepcional. Uno de ellos, el conocido como olivo de las “Cuatro Patas”.

Sin duda, los olivos han dejado huella en nuestro paisaje, cultura y gastronomía. De hecho, aún ofrecen un aceite único, fruto del trabajo de agricultores, que con oficio artesanal, se ha preocupado de preservar este legado.

En la actualidad, distintas rutas permiten al visitante descubrir este gran tesoro natural en el norte de Castellón y en algunas ocasiones también se puede conocer el proceso que va desde la recolecta de la aceituna, su secado y prensado hasta que llega a nuestros paladares convertido en aceite.

**GRUPO LA
GUINDILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Noviembre: Mes del Arroz

Con el objetivo de destacionalizar el turismo y reforzar Castellón como destino gastronómico, el Patronato Municipal de Turismo de Castellón lanza una nueva edición del 'Mes del Arroz', una iniciativa que, durante todo el mes de noviembre, potenciará el arroz como uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía local. La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, explicó que "a través de estos eventos queremos poner en valor el arroz con actividades diseñadas para atraer visitantes durante todo el mes de noviembre". "Es un esfuerzo conjunto por desestacionalizar el turismo y hacerlo de la mano de nuestros restaurantes y empresas locales, que son esenciales para mostrar la calidad de nuestra oferta", aseguró. La colaboración con el sector hostelero es, según Miralles, clave para fortalecer la identidad culinaria de la ciudad y consolidar su proyección internacional como destino de calidad.

Así, durante todo el mes tendrán lugar las Jornadas Gastronómicas del Arroz a Banda, un plato icónico de la cocina mediterránea que un año más reunirá a reconocidos restaurantes del Grao. Desde el 3 al 30 de noviembre ofrecerán menús especiales, haciendo del arroz el protagonista de una experiencia culinaria única. Miralles destacó que "estas jornadas enmarcarán el 'Mes del Arroz' resaltando un plato que es, sin duda, uno de los principales atractivos de nuestro distrito marítimo". Por eso, además, dentro de esta programación destaca la III Edición del Concurso Internacional de Arroz a Banda. Será el lunes 10 de noviembre a las 11 horas, en la plaza de la Panderola del Grao de Castellón. El ganador se llevará 1.000 euros; el segundo, 500 y el tercero, 300. Está dirigido a profesionales del sector hostelero y gastronómico, nacionales e internacionales. Dentro del mismo concurso habrá una modalidad para estudiantes, se reservarán 6 plazas.



Ruta de Tapas de la Ciudad de Castellón y Grao

La Ruta de Tapas "SABORES CASTELLÓN" celebra una nueva edición. Se trata de un evento gastronómico/popular que, tradicionalmente, muestra durante las primeras semanas de otoño, la riqueza y la singularidad de nuestra cultura culinaria. Tendrá lugar hasta el 8 de noviembre y participan 62 bares y restaurantes, cada uno con dos creaciones exclusivas, sumando un total de 124 tapas elaboradas con producto local y con guiños a

la tradición culinaria castellonense. Además, el público puede votar sus tapas preferidas y participar en el sorteo de diferentes premios. La tapa más la bebida son cinco euros. Finalmente, el miércoles 26 de noviembre, tendrá lugar el Máster Sabores Castellón 2025, un evento en directo donde los cocineros finalistas prepararán ante el público sus mejores creaciones y un jurado profesional elegirá la Mejor Tapa del año-Edición Otoño 2025.

El programa incluye también tres show-cooking especiales de arroz: el primero se celebrará el 8 de noviembre a las 11:00 horas en la Plaza Na Violant; el segundo, el 15 de noviembre, a la misma hora, en la Plaza Tetuán, y estará dedicado a arroces internacionales; y el último, el 22 de noviembre, en la plaza María Agustina. La concejala de Turismo señaló que estas actividades “contarán con la participación de destacados cocineros locales, quienes demostrarán las infinitas posibilidades del arroz en la cocina de una forma práctica y divertida”.

Como broche de oro a este mes dedicado a los arroces, tendrá lugar la IV Edición Concurso Internacional de Paella amb pilotes de Nadal el 29 de noviembre. En este sentido, Miralles afirmó que “el Concurso Internacional de Paella amb Pilotes de Nadal no solo pone en valor uno de los platos más representativos de nuestra cultura, sino que también refuerza la proyección de Castellón como un destino gastronómico de primer nivel”.

Noviembre

Mes del ARROZ

Del 3 de Noviembre al 30 de Noviembre:
Jornadas del Arroz a Banda del Grao
 (Restaurantes del Grao)

Martes 4 de Noviembre:
Premios Nacionales de Hostelería
 Teatro Principal (con invitación)

Sábado 8 de Noviembre:
Showcooking
 Chef Alessandro Maino
 11:00h. Plaza Na Violant
 13:00h. Masterclass de arroz “Molino Roca”

Lunes 10 de Noviembre:
III Concurso Internacional de Arroz a Banda
 11:00h. Plaza de la Panderola
 (Grao de Castellón)

Sábado 15 de Noviembre:
Showcooking de arroces internacionales
 11:00h. Plaza Tetuán

Sábado 22 de Noviembre:
Showcooking
 Chef Cristian Granero
 11:00h. Plaza María Agustina

Sábado 29 de Noviembre:
IV Edición Concurso Internacional de Paella amb pilotes de Nadal
 10:00h. Plaza España, 1



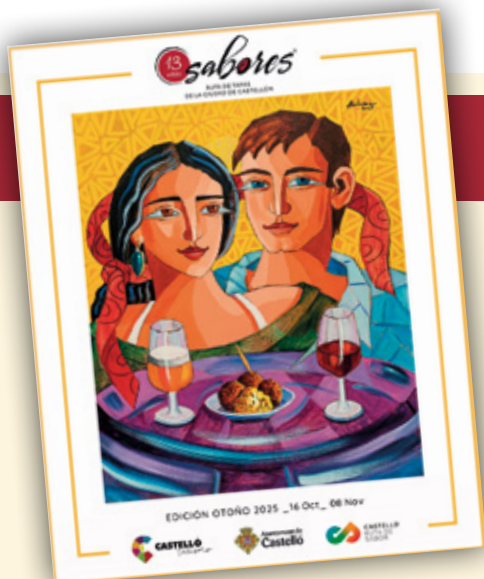
Castellón es la sede de los Premios Nacionales de Hostelería

El día 4 de noviembre tendrán lugar la décimo novena edición de los Premios Nacionales de Hostelería, en el Teatro Principal de Castellón. Cabe destacar que estos premios se celebran cada año en una ciudad distinta y en esta ocasión resultó ganadora la candidatura presentada por el Patronato Municipal de Turismo Castellón, en colaboración con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo (Ashotur). “El sector se ha volcado desde el primer momento

para acoger estos premios, nos ha apoyado en todo el proceso y hemos ido de su mano”, explicó la concejala Arantxa Miralles. Estos premios son una muestra de la “confianza del sector en nuestro potencial y nuestra capacidad para organizar eventos de primer nivel”, aseguró.

Estos premios, ya consolidados en el sector hostelero, buscan poner en valor las iniciativas que hacen crecer la hostelería, mejorando y enriqueciendo su marca a nivel local, nacional e internacional.

Las categorías de estos galardones otorgan premios a los empresarios y empresarias hosteleros, la empresa hostelera y los cocineros y cocineras -empresarios. También se reconoce el compromiso con la responsabilidad social, con las personas con discapacidad y con la sostenibilidad. Por otro lado, se premia la innovación, la promoción de la cultura y la gastronomía española, la internacionalización, la contribución a la mejora del sector, la labor formativa y a la promoción asociativa en el sector.



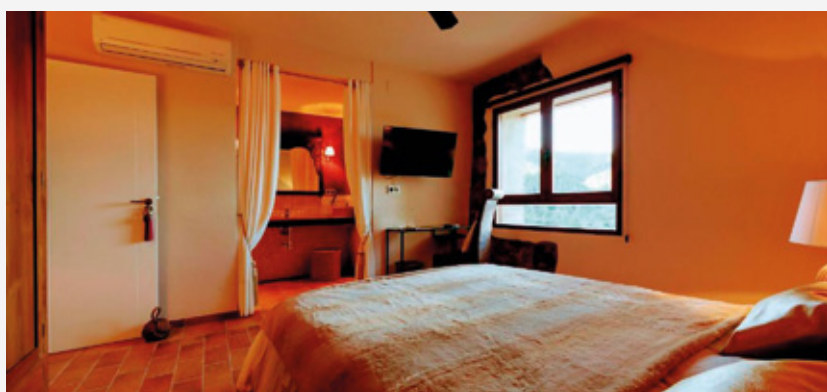
En palabras de la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, “esta ruta pone en valor el talento de nuestros cocineros y la calidad de nuestros productos, y también impulsa la economía local y dinamiza nuestros barrios, invitando a todos a descubrir Castellón a través del paladar”.

La Guía Oficial de la Ruta reúne el detalle de los 62 locales participantes, sus direcciones, contactos y las dos tapas que ofrece cada uno. Está disponible en formato físico en los establecimientos y en las oficinas de turismo, además de poder descargarse en formato digital a través de Instagram @sabores_castellon.

Dalt Vila

Eslida

Calle San Isidro, 1. Eslida • Telf.: 601 702 897



Los grandes ventanales de la casa rural Dalt Vila permiten descubrir el espectacular paisaje de la población de Eslida, ubicada en el corazón de la Serra Espadà. Respetando la estructura y los materiales originales, esta construcción de varias plantas ha sido restaurada para convertirla en un espacio confortable que combina tradición y modernidad.

Cuenta con cinco habitaciones, con capacidad para un máximo de 12 personas, y mantiene el

encanto de una casa colonial, con suelos de porcelana de gres y amplias estancias con todas las comodidades. También cuenta con varios baños, una moderna cocina y salón de uso común, además de una terraza.

Sin duda, todo un lujo para disfrutar de uno de los parajes más importantes de la Comunitat Valenciana, como es la Serra Espadà, con numerosas rutas senderistas y actividades para realizar durante una escapada romántica, con amigos o en familia.



- 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

Ruta de los Molinos de Viento

(Atzeneta)

Esta ruta lleva a los Molinos de Viento de Culla, que son unas antiguas edificaciones que funcionaban con la fuerza del viento y que servían para moler el grano. En este itinerario hay parajes y zonas verdes espectaculares. También se cruza el río Montlleó y los términos municipales de Atzeneta, Benafigos y Culla.

Más información:

atzenetadelmaestrat.es



Tipo de ruta: circular.

Salida: Camí del Tarrago (Atzeneta).

Es un camino que va paralelo a la carretera de Atzeneta a la Torre d'En Besora.

Longitud: 15,26 kilómetros.

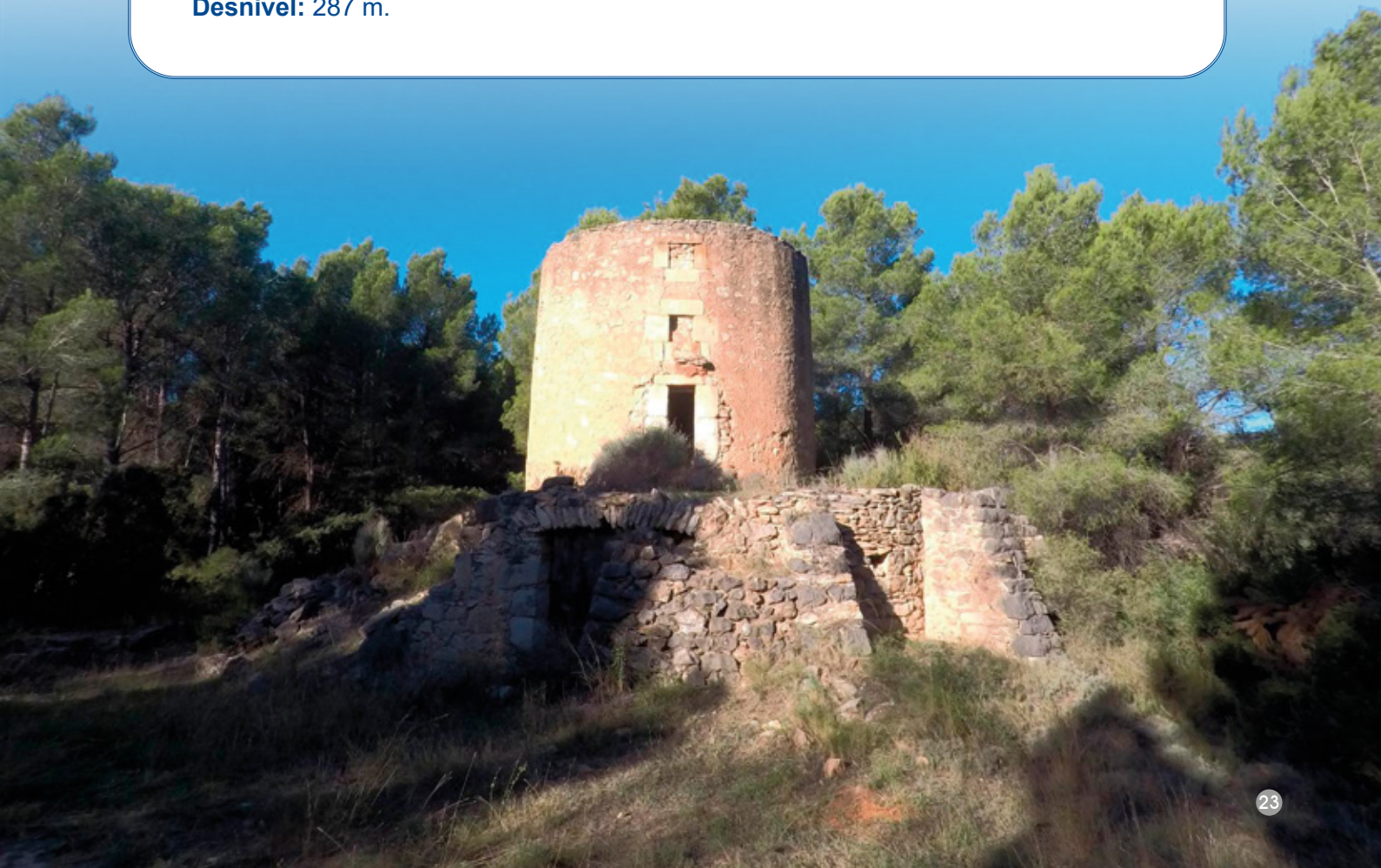
Tiempo aproximado: 3 horas.

Desnivel: 287 m.

Atractivos naturales: parajes y zonas

verdes de gran belleza. Río Montlleó y espai natural de la microreserva de flora dels Molins de Vent. Puntos de interés cultural y arquitectónico: ermita de Sant Gregorio, varias masías y los antiguos molinos de viento de Culla.

Dificultad técnica: media.





Descubriendo Sofía

Partiendo desde el aeropuerto de Castellón, podemos descubrir la hermosa capital de Bulgaria. Resguardada por las altas cumbres de los Balcanes, y adornada por las blancas nieves del monte Vitoshka, la ciudad de Sofía me recibió con un tiempo primaveral más propio de la costa mediterránea que de la Europa continental. Es una visita ideal para un fin de semana, ya que un par de días es tiempo más que suficiente para conocer sus monumentos y disfrutar de la rica gastronomía de la zona.

Yo les recomendaría comenzar su recorrido desde el mismo centro de la urbe, desde “Sveta Nedelya”, una preciosa iglesia ortodoxa situada enfrente del boulevard Vitoshka, la principal arteria comercial de la ciudad repleta de numerosos bares, tiendas y restaurantes. Pero antes de adentrarse en esa peatonal y bulliciosa avenida, yo les aconsejo que se introduzcan primero en el boulevard Tsar Osvoboditel, pues es a lo largo de esta gran avenida donde descubrirán, tanto a derecha como a izquierda, la mayoría de los monumentos de la capital búlgara. La mezquita Banya Bashi, la sinagoga, el edificio del mercado y la catedral católica, todo concentrado al principio de dicha avenida, para poco a poco ir descubriendo a lo largo del recorrido la antigua iglesia de San Jorge, de origen romano, así como los restos de la antigua ciudad romana de Serdika.

Siguiendo por el mismo boulevard, se encontrarán también con los hermosos edificios que albergan el museo arqueológico y el etnográfico, para inmediatamente descubrir una bella iglesia de estilo ruso. Tómense su tiempo admirándola y, a continuación,

sigan las indicaciones que les conducirán, en apenas un par de minutos, al más bello y admirado monumento de la ciudad: la espectacular catedral de Alexander Nevski. Por supuesto, una vez hayan terminado con tan grata tarea, contemplen el resto de edificaciones que rodean a esta gran catedral, como la basílica de Sofía, la Ópera, la Biblioteca Nacional, el Parlamento o el edificio de la Universidad.

Y sí, será en ese momento cuando hayan llegado al final del boulevard Osvoboditel, por lo que lo deseable sería, después de haber descansado sus extremidades en algún banco del amplio parque situado frente a la Universidad y desde el cual podrán observar una perspectiva del cercano estadio nacional Vasil Levski, que se dirigieran ya finalmente al encuentro de la famosa y concurrida avenida Vitoshka para dar rienda suelta a sus apetitos culinarios.

Así pues, y como les decía, un par de días es tiempo suficiente para descubrir Sofía, ya que si en el primer día se puede realizar el recorrido que les he sugerido sin ningún agobio ni estrés, la segunda jornada de su estancia la pueden dedicar a visitar el cercano monte Vitoshka o la antigua iglesia de Boyana situada en las afueras de la capital, y que por cierto está considerada como uno de los monumentos más valiosos del patrimonio cultural de Bulgaria.

Buen viaje, y disfruten relajadamente de su fin de semana por tierras búlgaras.

El aeropuerto de Castellón cierra su mejor septiembre

con casi 40.000 pasajeros y un crecimiento interanual del 28%

De enero a septiembre acumula 261.239 usuarios, con un aumento del 15% que acerca al aeropuerto al objetivo anual de los 300.000 pasajeros



El aeropuerto de Castellón ha contabilizado en el mes de septiembre 39.546 pasajeros, que constituyen su registro más alto en este mes y que suponen un crecimiento del 28% respecto a septiembre de 2024.

El director general de Aerocas, Justo Vellón, ha declarado que el resultado del pasado mes “va en la línea de la temporada estival, que es la mejor en la trayectoria del aeropuerto en número rutas y vuelos regulares, así como en cifras de pasajeros”.

En el acumulado de los nueve primeros meses del año, se contabilizan 261.239 pasajeros, que suponen un 15% más que en el mismo periodo de 2024. De esta forma, el aeropuerto se acerca al objetivo que se ha marcado para

este año de superar por primera vez la barrera de los 300.000 pasajeros.

El aeropuerto ha operado en esta campaña estival 14 rutas regulares, de las que 11 se mantienen operativas a lo largo del mes de octubre: Berlín, Milán, Londres, Bruselas, Düsseldorf Weeze, Bucarest, Madrid, Bilbao (hasta el 13 de octubre), Budapest, Cracovia y Cluj. Como novedad para este mes, la ruta de Milán incorpora una tercera frecuencia semanal los miércoles, que se suma a las de viernes y domingo.

Por otra parte, el aeropuerto de Castellón ha contabilizado en septiembre 1.289 movimientos de aeronaves, casi el doble que en el mismo mes de 2024, y en el acumulado anual suma 9.867.

IV Festival 'Castelló Ruta de Sabor'

La Diputación Provincial, a través del Patronato Provincial de Turismo, celebró la cuarta edición del Festival "Castelló Ruta de Sabor", que reunió en Benicàssim a más de una veintena de productores castellonenses y 13 chefs Estrella Michelin y Sol Repsol que exhibieron la excelencia culinaria con los mejores sabores de toda la provincia.

"Durante tres días, la calidad de nuestros productos y las cuidadas elaboraciones han vuelto a atraer a los paladares más exigentes reafirmando, en esta cita, la apuesta de la Diputación por mostrar y poner en valor toda la grandeza gastronómica de nuestra tierra", destacó la presidenta de la institución provincial, Marta Barrachina.

Durante la visita a los diferentes expositores, Marta Barrachina puso en valor el espacio "en el que se concentró una muestra de esa amplia riqueza gastronómica de la que podemos presumir en la provincia de Castellón y que cada día más personas descubren".



En esta cuarta edición, la muestra congregó a más de una veintena de empresas castellonenses: Licora (l'Alcora), La Posteta (Figueroles), Fruits de la Terra (La Pobla de Benifassà), La Cabanenca (Burriana), Agua de Benassal, Mel Mas de l'Argila (Benlloch), La Tosquilla (Nules), Mieses La Alquería (Montanejos), Porcellet (Traiguera), Patatas fritas Geysel (Sant Mateu), Licor

Nelet (Vila-real), Turrone Agut de Benlloch, Jamones Alfredo Monfort (Tudoella), Croquellanas Melanosporum (Morella), Bolíssim (Vilafranca), Mos de Bresca (Llucena), Clos d'Esgarracordes (Les Useres), Quesos Tot de Poble (Les Coves de Vinromà), Finca Varona La Vella (Sant Mateu), Cerveceria artesana l'Audaç (Soneja), Quesos de Catí y Pobill Ecològics (Càlig/Traiguera).

La Diputación presentó la oferta turística de la provincia en Milán



El vicepresidente de la institución provincial y responsable del área Turística, Andrés Martínez, se desplazó hasta Italia donde ha participado en un workshop organizado por las Cámaras de Comercio de la Comunitat Valenciana y Conhostur, con la presencia de agentes de viaje de Milán, con el fin de establecer nuevas oportunidades para la provincia.

"Un encuentro clave para presentar a los profesionales del sector todos los recursos, oportunidades y bondades que ofrece la provincia de Castellón los 365

días del año", ha comentado Andrés Martínez, quien ha insistido en la importancia de "llevar la excelencia de nuestra tierra a todos los rincones, tanto a nivel nacional, como fuera de nuestras fronteras para captar la atención de los profesionales especializados".

Así pues, durante el workshop, el vicepresidente de la Diputación de Castellón ha mantenido diversas reuniones con agentes del sector italiano, con el fin de "mostrar los atractivos de la provincia, como sus playas, parques naturales y recursos gastronómicos, e impulsar la captación de agencias".

XXVIII Congreso Internacional de Turismo Universidad–Empresa

El encuentro celebrado en la UJI destaca la importancia de una gestión inteligente de los destinos turísticos para la mejora de la planificación turística y la optimización de los recursos

La Universitat Jaume I celebró el XXVIII Congreso Internacional de Turismo Universidad – Empresa, bajo el título «Gestión inteligente de destinos turísticos», una cita que ha contado con la participación de más de 130 personas, lo que supone la consolidación de un encuentro técnico especializado en turismo, el de mayor arraigo dentro del panorama nacional.

Durante las dos jornadas de congreso, se abordaron temas como los modelos de gobernanza de destinos turísticos, las tecnologías emergentes para su gestión, el “big data” y el análisis predictivo en la gestión de destinos, el turismo inclusivo y la sostenibilidad sociocultural, entre otros, a través de las intervenciones de expertos del sector privado, de las administraciones y de la esfera académica.

El Laboratorio Universitario de Turismo Inteligente de Torrevieja (TI-LAB TORREVIEJA) puso sobre la mesa el tema de la gobernanza, innovación, tecnología, accesibilidad y sostenibilidad en los destinos turísticos. Durante la ponencia “Sin datos no hay paraíso”, José-Norberto Mazón presentó cómo la inteligencia artificial y los datos de calidad son la base para transformar la gestión turística y avanzar hacia destinos más sostenibles y resilientes.

En las sesiones sobre sostenibilidad y territorio, Berta Tubillejas-Andrés, Amparo Cervera-Tauet y Walesska Schlensinger, de la Universidad de Valencia, compartieron sus primeros hallazgos sobre cómo el patrimonio cultural inmaterial puede impulsar identidad, innovación y vivencia experiencial en el mundo rural.

Josep Ivars, catedrático de la Universidad de Alicante, donde es director del Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas, impartió la ponencia “Los destinos turísticos inteligentes como objeto de investigación: balance y perspectivas” en la que abordó la evolución experimentada por el sector turístico en los últimos años “una evolución marcada por el ritmo de las nuevas tecnologías y los datos”.

El desafío, explicó el experto, “es hacia la co-gestión entre la pluralidad de actores



que conforman el sector turístico y la toma de decisiones consensuada y legitimada por los mismos, en un escenario en el cual la tecnología, la innovación, la sostenibilidad y la accesibilidad generen nuevas experiencias y modelos inclusivos para repensar el turismo”.

La mesa debate sobre casos de éxito en la gestión inteligente de destinos, moderada por la profesora de la UJI y directora del Instituto Universitario de Turismo de la UJI, Rosa M^a Rodríguez Artola, contó con los ejemplos de dos destinos de la Comunitat Valenciana: Vinaròs y Alcoi; y con la experiencia de un especialista en modelos de gestión turística y emprendedor de éxito.

Gabriel Quesada, del DTI Vinaròs, puso de relieve la extensa trayectoria del municipio en cuanto a actuaciones para la planificación del turismo, y en concreto, al hablar de la herramienta DTI (Destino Turístico Inteligente), dijo que “permite sistematizar la forma de trabajar en base a una serie de indicadores

a cumplir”. Quesada dio ejemplos concretos de proyectos desarrollados en Vinaròs.

Raúl Santos Álvarez, especialista en desarrollo rural y cofundador de la empresa Zwit Project, abordó el modelo TRI (Territorio Rural Inteligente), “que pone a las personas en el centro y transforma los destinos en territorios vivos”.

Un segundo panel de expertos, centrado en la gestión inteligente en las empresas turísticas y moderado por el catedrático de la UJI y director del congreso, Rafael Lapiedra, ha contado con las intervenciones de Víctor Monzón, de Bioscore Sustainability; Francisco García, de Ibercomp; y Valentín Collado, del Hotel Rosaleda del Mijares (Montanejos).

Este encuentro es una iniciativa de la UJI, organizada por la Fundación Universitat Jaume I-Empresa, que ha contado con el patrocinio del Patronato Provincial de Turismo de Castelló, de la Diputación; y la colaboración de Turisme Generalitat Valenciana.

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

