

Castelló

turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | N° 175 - Diciembre 2025 - 2€



Clemenules

La reina de las naranjas





Casa rural "Un moment" (Les Coves de Vinromà)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3
Producto de Castelló: Clemenules	7
Producto gourmet: Cochinillo de Segovia	8
Producto de la C. Valenciana: Turrón	9
Vinos espumosos, cavas y champanes	10
Tienda el Pilar: Panetones Loison	11
Casas rurales	12
Tesoros de nuestra provincia	13
XIX gala Premios Nacionales de Hostelería	14
Turismo Castellón Ciudad	16
Senderismo	18
Lexus Castellón recibe el premio Kiwami	19
Literatura y viaje: Budapest	20
Aeropuerto de Castellón	21
Diputación Provincial	22
Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomía

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
GRUPOZONA
Tel: 964 21 03 39 - www.grupozona.es

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

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

Nochevieja en el interior de Castellón



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Pasar una Nochevieja con amigos, en un hotel o casa rural del interior de nuestra provincia, puede ser una experiencia mágica.

Así que, si todavía no tienes plan, te proponemos que hables con los amigos y les propongas reservar habitación en un hotel rural del interior o alquilar una casa rural. Será una forma diferente de terminar el año. Buena comida, excelente compañía y un ambiente que seguramente recordarás siempre. Castellón interior cuenta con buenos hoteles y muchísimas casas rurales de calidad superior.

Desde TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, te deseamos Feliz Navidad y un 2026 lleno de alegrías.



Restaurante Ribalta

El Forn Gastro

Vilafranca

Carrer de Baix de la Plaça (Vifranca)
Teléfono: 611 89 68 35



Este restaurante ocupa un antiguo horno público de Vilafranca, del siglo XIII, que permite al comensal retroceder en el tiempo y disfrutar de una exquisita cocina en un ambiente rústico y muy acogedor. Con una cuidada propuesta gastronómica, en el Forn Gastro se ha sabido conjugar a la perfección la cocina casera y de vanguardia, con una decidida apuesta por el producto de proximidad.

Se trata de un espacio privilegiado que además se ha convertido en un punto de dinamización social y cultural, donde existe una variada oferta culinaria, con tapeo, bocatería y menú de cuchara. También se realizan jornadas temáticas, bien de cocina internacional o de productos específicos.

Sin duda, un lugar para descubrir originales propuestas gastronómicas, siempre de la mano de la mejor cocina tradicional.

Bar Benadresa Castellón

Carretera Ribesalbes, YR-54. Castellón



Cocina casera, brasa todos los días y variedad de tapas donde elegir. El Bar Benadresa, en Castellón, es uno de esos lugares donde disfrutar de un riquísimo almuerzo, con buen ambiente, servicio atento y una espectacular barra. Cada cazuela muestra el buen trabajo realizado en la cocina.

A los sabrosos bocadillos recién hechos, se suman los combinados de brasas de carne y embutidos, y riquísimos guisos, donde destaca el producto de calidad. Calamares, carne, pulpo, patatas bravas o caracoles forman parte de la completa oferta culinaria, sin olvidar una extraordinaria tortilla de patatas y un buen carajillo. Además, cuentan con menús diarios a muy buen precio.





Asador el Surtidó

Les Coves de Vinromà

Calle Tres Cantons, 4. Les Coves de Vinromà
Teléfono: 964 81 13 47

Con una buena barra donde elegir y variedad de oferta en carne, pescado, tortillas y verduras, el Asador el Surtidó es un buen lugar para almorzar, ir de tapeo o disfrutar de un riquísimo menú de cocina casera. Las raciones cumplidas y la relación precio/calidad está bien. Además, destacan buenos postres. También cuenta con terraza.

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

dil
CONGELADOS SELECTOS
Desde 1967

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

DeCasa
ULTRACONGELADOS

7Mares
DeCasa

Hotel-Rte. El Guerrer

Todolella

Carrer Carretera, 9. Todolella • Teléfono: 964 17 10 56



En el corazón de Todolella se encuentra el restaurante El Guerrer, donde los aromas y sabores de las carnes a la brasa y los embutidos artesanales se mezclan en un ambiente acogedor, ofreciendo una experiencia culinaria inigualable.

El restaurante está diseñado para ofrecer una experiencia única. Con una decoración rústica que evoca el encanto de las casas de campo, cada detalle ha sido pensado para que el consensal se sienta como en casa. Las mesas de madera, las vigas

vistas y el calor del fuego crean un ambiente cálido y acogedor, perfecto para disfrutar de una comida en buena compañía. Las carnes a la brasa son el corazón del menú del restaurante. Seleccionadas cuidadosamente por su calidad y sabor, se cocinan a la perfección en brasas de leña, que aportan un aroma ahumado y un sabor inconfundible.

Los embutidos, son otro de los grandes protagonistas. Otro manjar que se trata cuidadosamente para lograr un sabor profundo y auténtico.



Clemenules

La clementina es, sin duda, una de las frutas favoritas del invierno. Fácil de pelar, sabrosa y rica en vitamina C, llenan de color fruterías y supermercados. En la actualidad, de todo el grupo de Mandarinas que se conocen la clementina es la más apreciada y de mayor producción, sobre todo, en la provincia de Castellón. Y es que el clima, la situación geográfica y una dilatada experiencia favorecen el cultivo de clementinas de gran calidad en Castellón.

En la actualidad, el cultivo de la clementina es mayoritario en la provincia de Castellón. De entre ellas, quizás, la variedad de Clemenules es la de más alta calidad y demanda. Sus frutos son de color naranja intenso y la corteza se separa con facilidad. La pulpa tiene unas extraordinarias condiciones organolépticas.

Cabe destacar que la Clemenules se originó por mutación espontánea de un árbol de clementina fina en un huerto situado en la población castellonense de Nules en 1953. Debido al afán de mejora de la calidad gustativa y



comercial de la fruta, se inició su multiplicación de manera paulatina, con objeto de comprobar sus características y posible interés. Visto que se adaptaba y producía bien, y respondía a lo que se esperaba de ella, se inició la expansión en mayor escala a toda la zona citrícola y ha llegado actualmente a ocupar un lugar destacado. En la Plana es donde esta variedad ha alcanzado su mayor difusión, ocupando un lugar preferente, dentro de las variedades del grupo de clementinas.





El cochinillo de Segovia es un referente gastronómico de Castilla y León, que ha conquistado los paladares de medio mundo. Protegida su carne con la Indicación Geográfica Protegida (IGP), el Cochinillo de Segovia se cría exclusivamente en la provincia de Segovia y la comarca de La Moraña de Ávila, alimentado solo con leche materna hasta su destete. Su producción y sacrificio se realiza en instalaciones controladas dentro de esta zona. El producto es conocido por su carne tierna y de calidad, característica que se debe a su método de cría y a la dieta rica en nutrientes de las madres lactantes.

A lo largo de los siglos, el cochinillo ha aparecido en crónicas, relatos de viajeros y recetarios, siempre asociado a la sencillez de su preparación y a la nobleza del producto. Un poco de agua, sal y tiempo: eso es todo lo que se necesita para preparar el cochinillo asado, que debe tener la piel crujiente y la carne jugosa, tierna, fácilmente masticable y muy sabrosa.

Auténtica receta del cochinillo de Segovia

Poner medio dedo de agua en el recipiente donde se coloca el cochinillo de espaldas. Echar sal de manera generosa.

Introducir la bandeja en un horno precalentado a 180º durante 90 minutos.

Sacar el cochinillo para darle la vuelta, picar suavemente la piel con un tenedor y volver a echar un poco de agua

Volver a introducir y esperar 90 minutos, hasta que dore.

Para finalizar, preparar la salsa con el propio jugo agregando sal.

<https://cochinillodesegovia.es>



**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



Turrón, rey de las sobremesas navideñas

Turrón, el dulce más navideño en nuestro país. Se elabora mayoritariamente en la Comunidad Valencia, especialmente en la provincia de Alicante, siendo Jijona el municipio más destacado como la "cuna del turrón".

Casinos, en la provincia de Valencia, es conocido por sus elaboraciones de turrón y dulces navideños. Contamos con muchos elaboradores en toda la Comunidad cuya fama ha traspasado fronteras y exporta prácticamente a todos los países

El turrón está siempre presente en las sobremesas navideñas, es el dulce por excelencia de esta época. Su consumo es tradicional desde hace muchos siglos, aunque su origen se remonte a los árabes, trasmisores de culturas y costumbres de otras civilizaciones. El legado que dejaron en el Al-Ándalus fue el hábito de elaborar dulces con frutos secos y miel. A partir de esto se consolida el uso de estas golosinas que muchos historiadores atribuyen como el origen del turrón.

Entendemos por turrón la masa dulce en forma de barra plana y alargada obtenida por cocción de miel y azúcar con clara o sin clara de huevo, con la incorporación y posterior amasado de almendras tostada, peladas o con piel. La almendra es el fruto seco fundamental y su cantidad en la masa determina la calidad de su elaboración. La miel se puede sustituir parcialmente o totalmente por azúcar.

Este postre tradicional de la sobremesa navideña también se puede elaborar con otros frutos secos, como piñones, nueces, pistachos y avellanas. Además, se puede

utilizar como producto principal el coco, la manteca de cacao, café, leche, yema de huevo y frutos confitados. Dependiendo de la técnica y los ingredientes que utilizamos en su preparación de turrones, tendremos dos tipos de textura diferente lo llamados blandos (Jijona) o los duros (Alicante).

En los últimos años se ha incorporado una gama inmensa de nuevas variedades que incluyen turrones como los de yema, mazapán, pralinés de cacao, nata, nueces, crema tostada, chocolate con frutos secos, chocolates trufados con licores, etc.

Nuestra Comunidad produce ingredientes de gran calidad, muy reconocidos y demandados para elaboración de turrones tradicionales, como es la almendra Marcona, la miel o las avellanas de nuestras comarcas. Los turrones de sabores tradicionales, los innovadores y las más novedosas preparaciones que podemos adquirir en los mercados navideños y tiendas de nuestra ciudad, la gran variedad y el extenso surtido que se ofrece hace casi imposible no encontrar uno de nuestro agrado. Y además podemos encontrar turrones elaborados sin gluten o sin azúcar.

CÓMO CONSERVAR LOS TURRONES

Es habitual que después de las fiestas nos sobren turrones y los tengamos mucho tiempo olvidados en la despensa. Para conservar los turrones en óptimas condiciones y para que cuando queramos volver a disfrutar de su dulce sabor estén en óptimas condiciones, debemos tomar algunas precauciones.

Lo mejor es conservarlo dentro de su envase, ya que eso aleja la humedad, en un lugar fresco, oscuro y seco.

Ahora, si el turrón ya se encuentra abierto, si no queremos que se ponga blando y húmedo debemos colocarlo en un lugar seco, oscuro, fresco y bien tapado, para que no impregne el aroma de otros alimentos.

Si no tenemos el envase original para volver a guardarlo, lo mejor será envolverlos en papel de aluminio y luego dentro de un recipiente con tapa.

Cortar solo la cantidad estimativa que se va a consumir y no todo el turrón, ya que se conserva mejor en tamaños grandes que en trozos pequeños.

Refranes y expresiones sobre el turrón

- *Las migajas del zurrón, por la tarde saben a turrón.*
- *Para San Antón, el turrón fuera del cajón.*
- *"Ir al turrón"*: Significa ir a lo importante o esencial de algo, similar a la expresión *"ir al grano"*.
- *"No se come el turrón"*: Se utiliza para referirse a una persona que probablemente será despedida antes de la Navidad.
- *"Amb diners, torrons"* (*Con dinero, turrones*): Un refrán valenciano que indica que el dinero permite hacer de todo.



LE TERROIR

Adrien Renoir



El pasado mes de Noviembre estuvimos en Madrid bajo el reclamo del Salón del Champagne que organiza la importadora Arrabal. Allí pudimos disfrutar de la presencia de algunos de los mejores productores que nos hacen llegar con su catálogo.

Fuera de los ya conocidos, uno de los que más nos llamó la atención fue Adrien Renoir, que es uno de los jóvenes viticultores más prometedores de Champaña. Se incorporó a la bodega familiar en 2015, donde llevó a cabo una auténtica revolución al eliminar los herbicidas, iniciar la conversión a la agricultura ecológica.

Las cuvées de Adrien Renoir realzan cada terreno, cada variedad y cada vendimia. La más famosa, la cuvée Le Terroir, combina un 50% de Pinot Noir y un 50% de Chardonnay procedentes del terreno clasificado Grand Cru de Verzy, en la Montaña de Reims. Un magnífico juego de equilibrio, una cuvée tensa y rica a la vez.

Las uvas proceden exclusivamente del terreno de Verzy, un terreno de laderas frías con predominio de caliza. La caliza, reserva hídrica y térmica, favorece una maduración medida y ofrece una mineralidad lineal, que imprime al vino una sensación salina y una gran pureza aromática.

La fermentación en cubas de acero inoxidable termorreguladas (80%) preserva la precisión de la fruta, mientras que la crianza en barricas de roble (20%) aporta relieve y un toque de especias dulces. El 20% de vinos de reserva, criados en barricas grandes, teje la continuidad del estilo y redondea el paladar.

La elección de un dosage Extra Brut de 1,6 g/L afirma la pureza del perfil y resalta el final calcáreo sin sequedad. El degüelle en madurez fija la armonía entre tensión, textura y complejidad.

En nariz, la ralladura de limón, la manzana blanca y la flor de espino blanco se mezclan con notas de brioche fino y avellana. Un aroma calcáreo, sutilmente yodado que aporta relieve.

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

WORLD CHEESE AWARDS 2012

- SUPER ORO 2011/12
Madurado Oveja Dorada
- SUPER ORO 2012
Curado de Oveja
- PLATA 2012
Madurado de Cabra

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Panetones Loison:

la Navidad empieza en Tienda El Pilar



En Tienda El Pilar, la Navidad tiene un aroma inconfundible: el de los panetones artesanos Loison, una de las joyas más apreciadas por nuestros clientes en estas fechas.

Desde 1938, la pastelería Loison ha llevado a cada panettone el sabor de la tradición italiana, combinando técnicas artesanas con ingredientes de altísima calidad. En nuestra tienda te espera una de las gamas más

amplias de la provincia, con formatos y sabores para todos los gustos.

Panetones clásicos con pasas y frutas confitadas, variedades con chocolate negro, gianduia o crema de limón, presentaciones en caja de regalo o lata decorada... Cada uno de ellos es una experiencia diferente, perfecta para compartir o regalar en estas fiestas.

En Tienda El Pilar seleccionamos cada referencia Loison con

mimo, porque sabemos que en Navidad cada detalle importa. Y nada habla mejor de cariño y buen gusto que un panettone elaborado con amor, paciencia y excelencia.

Este diciembre, déjate tentar por uno de los dulces más emblemáticos de la Navidad europea. Ven a descubrir la colección Loison a C/ Colón 64, Castellón y prepárate para saborear la Navidad desde el primer bocado.

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

El Secadero

Alcudia de Veo

**C/ Del Castillo, 26 •
Teléfono: 605 976 271**

El Secadero es una acogedora casa rural en Alcudia de Veo que ofrece una estancia perfecta en plena naturaleza. Con piscina al aire libre, jardín y terraza, es el lugar ideal para relajarse mientras se disfruta de impresionantes vistas al Parque Natural de la Sierra Espadá. Cuenta con dos dormitorios, una sala de estar, cocina y baños. Un espacio ideal para realizar rutas de senderismo y vivir una experiencia al aire libre.



Un moment

Les Coves de Vinromà

Carrer dels Desemparats, 49 • <https://unmoment.es> • Teléfonos: 619 784 160 / 672 225 355



Un moment es más que un alojamiento rural, es un lugar para relajarse, disfrutar y descubrir. Se trata de casa rural de 4 estrellas, totalmente rehabilitada, en Les Coves de Vinromà, que dispone de todas las comodidades para vivir una gran experiencia. Ocupa 210 metros cuadrados, distribuidos en cuatro plantas y cuenta con tres habitaciones y tres baños, más cocina, salón y terraza.

Además, en Un moment se ofrecen diferentes servicios, como limpieza diaria del interior del alojamiento, cambio de sábanas y toallas para estancias prolongadas, traslados al aeropuerto, suministro de comidas típicas por encargo o servicios de información turística.

Iglesia Fortaleza Arciprestal de la Asunción

(Vinaròs) S. XVI - XVII (1582-1667)



La localidad costera de Vinaròs atesora una de las joyas del gótico valenciano. Se trata de la iglesia Fortaleza Arciprestal de la Asunción de María, construida entre el 1582 y 1667 (S. XVI-XVII), catalogada como Monumento Histórico Nacional. La iglesia, obra de los maestros franceses J. Triafont y M. Valganbol, está constituida por una nave central y capillas laterales entre los contrafuertes. Destaca la portalada retablo, una joya del barroco valenciano, y la portalada plateresca procedente de la primitiva iglesia. Asimismo, destacan sus pinturas de arquitecturas fingidas en el muro exterior, las únicas de estas dimensiones en la Comunitat Valenciana.

El conjunto de la iglesia presenta un planteamiento funcional exterior de carácter militar, ya que Vinaròs carecía de castillo o fortaleza que protegiese la ciudad. De hecho, el edificio desempeñó funciones defensivas durante la expulsión de los moriscos, durante el reinado de Felipe IV, como protección ante los piratas y corsarios turcos, durante las guerras Carlistas y durante el último cuarto del



siglo XIX, cuando la iglesia se convirtió en cuartel por mandato del general Jovellar.

Por ello, la construcción aúna funcionalidad religiosa y defensiva, y posee los rasgos propios de los templos fortaleza mediterráneos: torre sólida, paso de ronda en la parte superior, muralla sobre los corredores, muros en talud, muros con troneras y aspilleras, etc.

Por otra parte, está la torre del campanario, de base cuadrangular, que tiene una altura aproximada de 33 metros. Es sólida y robusta, propia de la arquitectura puramente militar, con muros que llegan a un espesor de 170 cm. Cabe resaltar la escala de caracol del interior y las vueltas de las diferentes salas.

<https://turisme.vinaros.es>

Castellón acogió la decimonovena gala de los Premios Nacionales de Hostelería

Paco González Yuste



La XIX edición de los Premios Nacionales de Hostelería se celebró el día 4 noviembre en el Teatro Principal de la Capital de la Plana. Organizada por Hostelería de España con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) como anfitriona y con el apoyo del Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Castellón.

Las diferentes categorías distinguen a empresarios hosteleros, empresas del sector y cocineros, empresarios, así como a aquellos que destacan por su compromiso con la responsabilidad social, la inclusión de personas con discapacidad y la sostenibilidad.

También se premian la innovación, la promoción de la cultura y la gastronomía española, la internacionalización, la mejora del sector, la formación y la promoción asociativa dentro del sector.

Estos premios, son una referencia en el sector hostelero; tienen como fin reconocer las iniciativas que impulsan el crecimiento y fortalecimiento de la hostelería, a nivel local, nacional e internacional.

Por primera vez en su historia, estos galardones, que reconocen la excelencia y los valores del sector hostelero español, se han celebrado en Castellón, reuniendo a los premiados de toda España y a numerosos representantes institucionales, empresariales y sociales de todo el país.

La gala contó con la presencia de la alcaldesa de Castellón, Begona Carrasco; el vicepresidente segundo y Conseller para la Recuperación Económica y Social de la Comunitat Valencia y de Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus; la presidenta de Las Cortes Valencianas, Llanos Massó; así como del presidente de Hostelería España, José Luis Álvarez Almeida; el secretario general, Emilio Gallego Zuazo; el vicepre-

sidente primero, José Antonio Aparicio Gregorio; el presidente de ASHOTUR, Carlos Escorihuela; y el presidente ejecutivo de ASHOTUR, Luis Martí. También han asistido la concejal de Turismo del Ayuntamiento de Castellón, Arantxa Miralles; la Teniente Alcalde del Grao, Ester Giner, además de los galardonados de esta edición, empresarios, hosteleros y profesionales del mundo de la hostelería de Castellón y de todo el panorama nacional.

Los 18 galardonados son el resultado de la participación de las 52 asociaciones territoriales de Hostelería de España, que apuestan por potenciar y mejorar el sector con la celebración anual de este evento.

Como empresario hostelero ha sido reconocido **José Cobos Mena de bodega El Pimpi**, de Málaga, que tras varias transformaciones emplea a más de 200 personas y recibe a más de mil comensales diarios.

La empresa familiar premiada en esta edición hay sido **Grupo Vaquer (Zaragoza)**, con más de 65 años de historia.

Empresa hostelera comprometida con la responsabilidad social: **Restaurante Santa Ana (Murcia)**.

Nectari Restaurante (Barcelona) distinguida como empresa hostelera comprometida con las personas con discapacidad, por su compromiso con la inserción laboral de personas con discapacidad.

"**Gourmet Catering y Eventos**" de Valencia, premio en innovación; organiza cada año más de 2.500 eventos y trabajan en su centro con energía cien por cien renovable.

Por su promoción de la cultura a través de la gastronomía ha sido reconocida **La Preba de la Sidra de Gascona (Asturias)**, un consolidado referente cultural y turístico en la comunidad.

El Pòsit de Tarragona premiada como empresa hostelera comprometida con la sostenibilidad; el grupo usan uniformes hechos con material reciclado, agua microfiltrada de kilómetro cero y pescado de pesca sostenible, entre otras prácticas.



El cocinero de Jaén, Pedro Sánchez (Pedrito), un chef formado en la Escuela de Hostelería de La Laguna y con experiencia en restaurantes en Francia y España.

En la categoría de profesional de sala, **Maikel Rodríguez Cortina** (Toledo).

En el capítulo de internacionalización, el **Grupo Tatel**.

El premio a la concordia "**José Luis Fernández Noriega**" en la acción de la hostelería en respuesta a la dana.

El empresario zamorano **Óscar Somoza Rodríguez**, ha sido galardonado por su contribución a la mejora del sector.

El periodista y crítico gastronómico **Jonatan Armengol**, premiado por su labor de difusión de comunicación y divulgación.

El premio a la institución ha sido para la **Guía Repsol**,

"referente en la promoción de la gastronomía y el turismo en España".

Cervezas Alhambra, en su centenario, como empresa proveedora.

El CIPFP Costa de Azahar del Grau de Castellón se ha alzado con el premio que reconoce la labor de forma profesionales desde hace 57 años.

Por promover el asociacionismo del sector, **Kino Martínez (Gipuzkoa)**.

Por último, al **mago Yunke** ha ganado el premio como cliente.

Destacar la gran asistencia de público y la excelente organización del evento, un éxito para la ciudad de Castellón.

GRUPO LA GUINDILLA



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com



La Navidad brillará en Castellón con una renovada iluminación y una completa programación

El encendido de luces, previsto para el 5 de diciembre, el mercado medieval que tendrá lugar el puente de diciembre, actuaciones musicales, mercadillos, representaciones teatrales, eventos gastronómicos y una completa programación de actos para dinamizar los barrios marcarán la celebración de la Navidad en Castellón. Y es que, durante estas fechas, Castellón se convierte en un referente navideño, mostrando lo mejor de nuestra ciudad en un ambiente único y festivo. La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, señaló que uno de los objetivos del Patronato Municipal de Turismo “es posicionar la ciudad como un destino turístico de referencia durante estas fechas”.

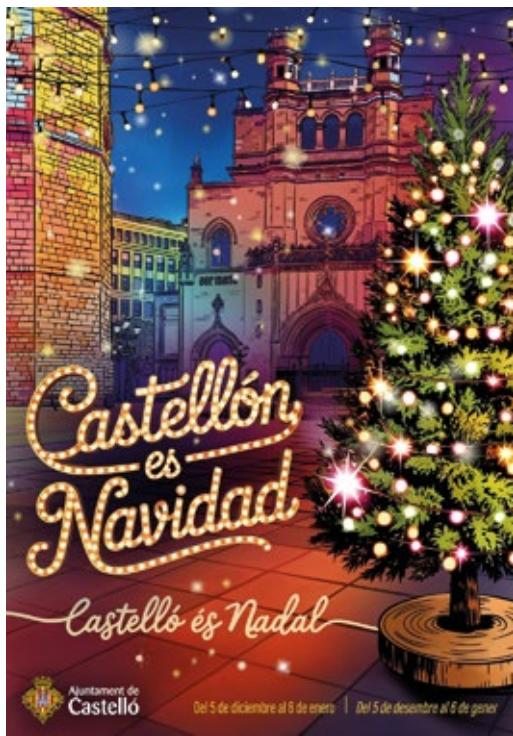
En este sentido, la completa programación navideña, se suma a propuestas gastronómicas como el Concurso Internacional de Paella amb Pilotes de Nadal, y un sinfín de actividades para todos los públicos, que prevé convertir a la capital de la Plana en un importante reclamo turístico en estas Navidades.

Para ello, la iluminación cobra cada vez más protagonismo en la ciudad, donde se han instalado los elementos decorativos que engalanarán hasta el próximo mes de enero las principales calles de la capital de la

El Restaurante Pistorum se proclama ganador del III Concurso de Arroz a Banda de Castellón



El III Concurso de Arroz a Banda de Castellón cerró su edición más internacional, alcanzando un récord histórico de participación. Hasta 40 cocineros profesionales y 6 estudiantes compitieron por los premios, entre ellos un chef irlandés, un chef francés y un chef asiático, consolidando el certamen como un escaparate gastronómico de alcance internacional. El ganador de esta edición fue el Restaurante Pistorum. Le acompañaron en el podio Restaurante Mediterráneo y Restaurante Al D'Emilio, mientras que en la categoría de estudiantes el primer puesto fue para Leo Sarrió y Kike Fuster. Miralles destacó que “el Concurso de Arroz a Banda ha demostrado un año más la capacidad de Castellón para combinar tradición e innovación culinaria”.



Plana. Una iluminación que cuenta este año con algunas novedades con respecto a ediciones pasadas, tanto en las calles del centro como en las plazas y parques de la ciudad, con nuevas figuras tridimensionales, espectáculos de luz y sonido y elementos de gran altura con los que el Ayuntamiento pretende reforzar la ambientación festiva durante estas entrañables fechas.

Una de las principales novedades ha sido la colocación de almendros en flor artificiales de 7 metros de altura en la avenida Rey Don Jaime, la Puerta del Sol y la plaza Virgen del Carmen del Grao, que replican la apariencia de un almendro natural, con puntos de luz LED en varios colores. En la Puerta del Sol, además, habrá un árbol de 10 metros. También se han previsto espectáculos de luz y sonido. Para ello, habrá elementos figurativos tridimensionales de gran tamaño programados para ofrecer, al menos, dos es-

pectáculos diferentes de unos 6 minutos de duración. Los pases, pensados para el disfrute de vecinos y visitantes, se repetirán varias veces al día.

La plaza Mayor se convertirá en otro de los grandes polos de atracción navideña. En este céntrico espacio hay elementos tridimensionales de suelo con forma de ángel de 10,5 metros de altura y 4,5 metros de ancho. Además, se reproducirá un espectáculo de luz y sonido, acompañado de un elemento monumental 3D de unos 10 metros de altura. La avenida de Lídon contará con una bola gigante tridimensional que permitirá a los visitantes acceder a su interior.

Por otra parte, la plaza Huerto Soqueros acogerá el tradicional Mercado Navideño, con el fin de dar vida a la ciudad y animar a la gente a disfrutar del comercio local y de todo lo que Castellón tiene que ofrecer durante estas fechas tan especiales. Además, se han programado numerosas actuaciones musicales, como el concierto Nadales de la Plana, que tendrá lugar el 14 de diciembre, en el Auditorio, con la Banda

La capital de La Plana se prevé posicionar como un destino turístico de referencia durante las Navidades

Municipal de Música. El ciclo Nadal de Corals en el que las corales y agrupaciones musicales llevarán la Navidad a todos los rincones de la ciudad, a través de los villancicos.

Hay previstas numerosas actividades dirigidas al público infantil, como cuentacuentos, talleres navideños, el Cartero Real, hinchables, juegos e, incluso, proyecciones de cine, en diferentes puntos de la ciudad, así como las actuaciones de Nadal de Circ. También habrá representaciones teatrales en el Teatre El Raval y una "zanbombada". Para Fin de Año, se han organizado diferentes actos y los más pequeños podrán disfrutar la primera semana de enero de un sinfín de propuestas como preludio a la gran Cabalgata de Reyes. Para el 4 de enero, está prevista la actuación en el Palau de la Festa de Miguel Poveda.



Más de 60 personas participan en la primera ruta del tren turístico para público sénior

El Patronato de Turismo llevó a cabo la primera salida del tren turístico dirigida al turismo senior, en colaboración con la asociación Morvedre Renascitur. Más de 60 personas mayores participaron en esta primera jornada que combinó patrimonio, ocio, hostelería y comercio local dentro de la Ruta Shopping, un recorrido por el centro urbano que se repetirá varios días a la semana a partir de ahora.

La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, dijo que "el tren turístico se consolida como una herramienta de promoción estable para la ciudad y como un atractivo que complementa la oferta cultural y patrimonial de Castellón". "Seguiremos trabajando para que sea un destino vivo los 365 días del año".





Serra d'Irta.

Ruta de los castillos

Es una ruta muy interesante, en la que prácticamente se cruza la Serra d'Irta de Norte a Sur. Ofrece muchos alicientes, como las visitas a dos importantes fortalezas medievales, emplazadas en dos lugares privilegiados de la Serra d'Irta, con impresionantes vistas.



Tipo de ruta: lineal.

Salida: Santa Magdalena de Pulpis (desde el cementerio se cruza el paso subterráneo de la AP-7).

Llegada: Alcalà de Xivert.

Longitud: 16 kilómetros.

Desnivel: 880 metros.

Tiempo aproximado: 5 horas.

Atractivos naturales: En la ruta se cruzan diferentes pinares e importantes muestras de la flora y fauna mediterránea.

Puntos de interés cultural y arquitectónico: Castillos de Santa Magdalena de Pulpis y de Alcalà de Xivert.

Dificultad técnica: media.

Más información: santamagdalena.es y alcossebre.org

Lexus Castellón recibe el premio Kiwami al mejor concesionario español Lexus 2024



Lexus Castellón celebró un exclusivo evento en sus instalaciones con el objetivo de reconocer el compromiso, la dedicación y la excelencia del equipo que forma parte de la marca en la provincia. Durante el acto, se hizo entrega del **Premio Kiwami**, el máximo galardón que la marca Lexus concede a su red de centros autorizados.

El encuentro, encabezado por **Javier Arrando Prades**, gerente de Lexus Castellón, contó con la presencia de invitados de excepción como **Mar Pielatian**, directora de Lexus España, también estuvo **Isabel Járrega**, directora de Experiencia al Cliente de Lexus España, y **Roberto Bautista**, tenista castellonense y embajador de Lexus España. También asistieron representantes institucionales del Ayuntamiento de Castellón, entre ellos el primer teniente de alcaldía, **Sergio Toledo**, quienes quisieron acompañar al equipo en esta jornada de celebración.

Durante el evento se destacó la importancia del trabajo en equipo, el compañerismo y la búsqueda constante de la excelencia —valores que identifican a la marca Lexus—, así como el papel fundamental de cada profesional en el crecimiento y consolidación de Lexus Castellón como referente de calidad y atención al cliente.

La velada estuvo acompañada por una cuidada propuesta gastronómica del reconocido chef **Miguel Barreda**, del prestigioso restaurante **Cal Paradís**, poseedor de **2 estrellas Michelin** y **embajador de Lexus Castellón**, quien ofreció una selección de elaboraciones de autor que deleitaron a todos los asistentes.

Con este acto, Lexus Castellón refuerza su compromiso con las personas que hacen posible cada día la experiencia Lexus: un equipo unido por la pasión, la innovación y la excelencia en el servicio.



Budapest

la joya del Danubio

Partiendo del aeropuerto de Castellón encontrarán un destino inigualable. Conocida también como "el París del este", la elegante Budapest les hará sentir la fuerza del Danubio, ese impresionante río que en esta ciudad se nos muestra de una forma exultante.

Fruto de la unión de las viejas ciudades de Buda y Pest, cuyo río las separaba de una forma física, en la actualidad el Danubio más que marcar una frontera se convierte en una atracción más en donde los puentes que unen las dos orillas son admirados repetidamente por la inquieta mirada de los viajeros. Pero entre todos ellos, es uno el que destaca, pues el espectacular Puente de las Cadenas no sirve tan solo de paso para unir a las antiguas Buda y Pest, sino que su belleza ha hecho que a día de hoy se haya convertido en un monumento más de esta bella ciudad. Muy cerca de este magnífico puente encontrarán la Isla Margarita, unas cuantas hectáreas en medio del Danubio que se han convertido en un hermoso jardín. Por supuesto les recomiendo su visita y que relajen sus extremidades oxigenando sus pulmones, pero eso háganlo una vez hayan podido ya disfrutar de uno de los lugares más mágicos de Budapest: El Bastión de los Pescadores.

Cruzando el mencionado Puente de las Cadenas, y ya inmersos de lleno en la vieja Buda, desde este promontorio podrán observar una magnífica panorámica de la antigua Pest en donde el majestuoso Parlamento sobresale entre el resto de edificaciones. Háganse mil y una fotos en este Bastión de los Pescadores, pues su singularidad y encanto lo merecen, pero no dejen la antigua Buda sin antes deambular por las calles adyacentes.

centes a este monumento mientras relajan sus oídos con el sonido de los violines de los músicos callejeros, pues, casi con toda probabilidad, les obsequiarán con viejas melodías zíngaras.

Será entonces cuando, después de haber visitado también la Ciudadela, deberán cruzar de nuevo alguno de los puentes sobre el Danubio para adentrarse nuevamente en la vieja Pest, pues es allí, en las calles próximas al Parlamento, en donde el bullicio se abre camino inmerso, también, entre bellos edificios y singulares plazas y callejuelas. Una vez en ese lugar visiten la Basílica de San Esteban, la Iglesia Luterana, La Sinagoga, sus bellos museos y, cuando hayan colmado sus ansias de admirar arte, entonces dirijan sus pasos por la avenida Andrassy, una de las principales arterias de Budapest, ya que allí hallarán el Teatro de la Ópera de Hungría para así poder disfrutar ya no solo de su belleza, sino también de la plasticidad de sus representaciones. En esta magnífica y solemne avenida encontrarán igualmente un sinfín de locales de ocio como cafés y restaurantes, pero yo les recomiendo que hagan un esfuerzo para llegar al final de esta larga avenida, pues su perseverancia tendrá premio: la bella Plaza de los Héroes. Visítenla de forma relajada y a continuación den unos pasos más para pasear por el parque que se encuentra justo detrás de esta plaza, ya que entre sus hermosos jardines descubrirán un pequeño lago en cuyas orillas se encuentra el encantador castillo de Vajdahunyad.

Disfruten pues del viaje, y como siempre, aprovechen sus cinco sentidos para encontrar esa magia que, en ocasiones, el mundo es capaz de regalarnos.

El aeropuerto de Castellón y Ryanair anuncian el lanzamiento de dos rutas a Manchester y Bolonia en la temporada de verano de 2026

Las dos rutas, cuyos billetes se ponen a la venta, empezarán a operar el 1 de junio en sustitución de las conexiones previstas con París y Stuttgart



La aeropuerto de Castellón y la aerolínea Ryanair han anunciado el establecimiento de dos rutas a Manchester y Bolonia en la temporada de verano de 2026. Ambas conexiones operarán a partir del próximo 1 de junio con dos frecuencias semanales. La compañía ya ha puesto a la venta los billetes.

El vicepresidente segundo para la Recuperación, Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus, mantuvo una reunión con la directora de Comunicación y portavoz de Ryanair en España, Alejandra Ruiz, para abordar los detalles del lanzamiento de las dos nuevas rutas. En el encuentro también participaron el director general de Aerocas, Justo Vellón, y el director general de Puertos, Aeropuertos y Costas, Marc García.

El vicepresidente manifestó su satisfacción con la puesta en marcha de las conexiones, "que permiten seguir avanzando en la mejora de la conectividad de Castellón y en el desarrollo del propio aeropuerto". Según explicó, el establecimiento de dos nuevas rutas es fruto del acuerdo alcanzado entre Aerocas y Ryanair para la sustitución de las conexiones previstas con París y Stuttgart. El conseller destacó que las alternativas que se han consensuado "son destinos muy atractivos y constituyen mercados estratégicos para el aeropuerto".

Respecto a la ruta de Manchester, Martínez Mus dijo que se trata "de un destino con gran proyección, ya que permite ampliar

la conectividad de Castellón con Reino Unido, que se limita en la actualidad a la ruta de Londres". El conseller señaló que esta línea "constituye una vía directa de acceso al norte de Inglaterra, potencial emisor de turistas a la provincia" y recordó que Aerocas "lleva tiempo trabajando junto al sector turístico para la captación de una conexión con el norte de Inglaterra, por lo que la puesta en marcha de la ruta de Manchester permite alcanzar este objetivo estratégico".

Respecto a la ruta de Bolonia, afirmó que es un mercado "de gran interés por las relaciones comerciales y empresariales entre esta zona del norte de Italia y la provincia de Castellón vinculadas a la industria cerámica".

Por su parte, con la directora de Comunicación y portavoz de Ryanair en España, Alejandra Ruiz, señaló: "Estamos encantados de seguir potenciando la conectividad de Castellón con dos nuevas rutas en la próxima programación de verano. Las conexiones con Manchester y Bolonia estarán disponibles con dos frecuencias semanales para volar desde el 1 de junio hasta finales de septiembre de 2026, permitiendo apoyar el turismo y la industria de Castellón con mercados estratégicos. Ryanair sigue apostando así por la región, donde ha crecido exponencialmente en los últimos 10 años gracias a la buena recepción de las rutas, la diversificación de mercados y la colaboración con el aeropuerto".

El Fondo de Cooperación Municipal para Municipios Turísticos repartirá 931.535,35 euros

El Patronato Provincial de Turismo aprobó una modificación de crédito para suplementar la partida destinada a los municipios turísticos de la provincia, igualando así el importe del pasado ejercicio.

“Desde la Diputación reforzamos nuestro compromiso con las localidades que contribuyen a que nuestra provincia sea referente en turismo de calidad y generación de oportunidades para dinamizar el territorio”, ha subrayado el vicepresidente y responsable del área Turística, Andrés Martínez.

El Fondo de Cooperación Municipal para municipios turísticos de la Comunitat Valenciana es una línea específica de ayuda destinada a colaborar con los municipios en la prestación de servicios a los turistas. El objetivo principal del fondo es apoyar a los municipios turísticos en la mejora y ampliación



de sus servicios turísticos, así como en la gestión de los recursos generados por el turismo. Añadir que, a la cantidad aportada por la Diputación de Castellón, se sumará el importe asignado por parte de la Generalitat Valenciana.

La distribución de las aportaciones para cada municipio se realizará bajo los principios de objetividad

y equidad y teniendo en cuenta indicadores de población y actividad turística. Así, el compromiso de la Diputación de Castellón por asegurar 931.535,35 euros para el presente ejercicio destinado al Fondo de Cooperación Municipal para Municipios Turísticos, también quedará reflejado en el presupuesto 2026.

La Diputación afianza la provincia como referente turístico en el mercado británico



La Diputación de Castellón afianza el posicionamiento de la provincia como polo de atracción y referente turístico en el mercado británico. El Patronato Provincial de Turismo participó en la feria turística World Travel Market de Londres para seguir mostrando las excelencias turísticas de la provincia ante el principal emisor de turistas a España.

El vicepresidente y responsable del área Turística, Andrés Martínez, subrayó que “la World Travel Market es una de las tres ferias más importantes del mundo y, por tanto, una asistencia obligada para el sector del turismo”. “Una oportunidad única para difundir el potencial de nuestra provincia para ser visitada y disfrutada los 365 días del año”, resaltó el vicepresidente provincial.

Y es que la World Travel Market de Londres ofrece la oportunidad a toda la industria del turismo mundial de reunirse, establecer contactos, negociar y llevar a cabo diferentes acciones comerciales, ofreciendo también a sus participantes la oportunidad de conocer las últimas tendencias de la industria del turismo.

Así, el Patronato Provincial de Turismo ha llevado a cabo una serie de reuniones con el objetivo puesto en seguir intensificando las acciones promocionales para incrementar el número de turistas británicos que visitan Castellón, no solo en verano, sino todo el año. Dentro de las reuniones se han mantenido encuentros con turoperadores para analizar el presente del sector turístico en la provincia y trabajar para conseguir un crecimiento en el mercado británico.

La UJI presenta una guía pionera para mejorar la prevención y el acompañamiento en los trastornos de la conducta alimentaria



La Universitat Jaume I ha presentado su nueva *Guía para la prevención y el acompañamiento de los trastornos de la conducta alimentaria (TCA)*, una iniciativa pionera en el ámbito universitario que pone a disposición de familias y centros educativos herramientas claras y accesibles para comprender mejor estos trastornos y saber cómo actuar ante sus primeras señales.

Los TCA, entre los que se incluyen la anorexia, la bulimia o el trastorno por atracón, son los trastornos mentales con la tasa más elevada de mortalidad, tanto por complicaciones físicas derivadas del propio trastorno como por conductas autolesivas y suicidas. Por ello, la detección temprana y el acompañamiento adecuado son esenciales para garantizar una intervención eficaz y salvar vidas.

La guía está estructurada para ser útil en entornos educativos, de forma que el personal docente pueda reconocer estos trastornos, y también para las familias, que pueden detectar comportamientos preocupantes, pero a menudo no saben cómo actuar ni a

quién dirigirse. Además, la guía promueve la coordinación con los servicios de salud y con la comunidad para un abordaje integral.

Durante el acto, Cristina Giménez, directora académica del Centro Sanitario de la UJI, destacó «el carácter innovador de esta herramienta, que refuerza la colaboración entre la universidad, los centros educativos y las familias, y que quiere consolidarse como un recurso de referencia en su ámbito».

La Guía sobre TCA se une a la ya publicada *Guía de actuación ante ideaciones y conductas suicidas y autolíticas en la UJI*. Así, la Universitat Jaume I reitera su compromiso con la prevención y la sensibilización en salud mental, especialmente en un área, la de los trastornos alimentarios, donde la desinformación provoca sufrimiento y puede tener consecuencias fatales.

La presentación de la Guía se ha realizado en el marco del Día Internacional de la Lucha contra los Trastornos de la Conducta Alimentaria, el 30 de noviembre.

La guía está disponible en: <https://www.uji.es/salut>



Ens agrada la gent autèntica, com tu

