

**Castellón ya cuenta con
5 restaurantes
estrellas Michelin**





SUMARIO

Restaurantes con Estrella Michelin en la Provincia de Castellón 2026

3

- Producto de la C. Valenciana: Pebrella 8
- Producto de Castelló: Trufa negra 9
- Producto gourmet: Cecina de León 10
- Casas rurales 11
- Vinos espumosos, cavas y champanes 12

- Tienda el Pilar: Lotes de vinos 13
- Tesoros de nuestra provincia 14
- Turismo Castellón Ciudad 16
- Senderismo 18
- Literatura y viaje: Varsavia (Polonia) 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

Y ahora ... Turismo de salud



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

El turismo de salud es una forma de viajar que se centra en la mejora de la salud y el bienestar, a través de servicios y tratamientos médicos. En los últimos años, este tipo de turismo se ha vuelto más popular, debido a la mayor preocupación por cuidar nuestro cuerpo.

En Castellón, el turismo de salud, es una apuesta de presente y futuro que combina la rica tradición de sus aguas termales, con instalaciones modernas y tratamientos innovadores. Se enfoca en la oferta de balnearios y spas, tanto en el interior como en la costa, que aprovechan los recursos naturales de la provincia, para promover el bienestar y la calidad de vida.

EUROHOTEL
CASTELLÓN

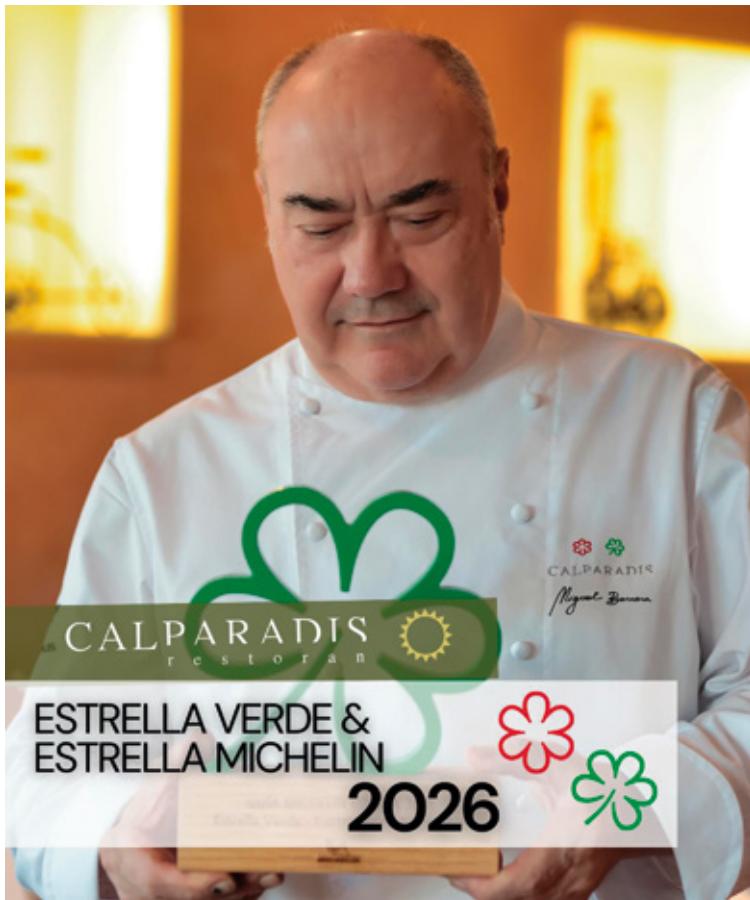
★★★★

www.euro-hoteles.com



Restaurante Ribalta

Cal Paradís



Vall d'Alba

<https://www.calparadis.es>
Avenida Vilafranca, 30. Vall d'Alba
Teléfono: 964 56 56 21



Miguel Barrera fue el primer cocinero de la provincia de Castellón en recibir la Estrella Michelin (2013) para su restaurante Cal Paradis (Vall d'Alba). Un galardón al que se sumó la Estrella Verde Michelin por su compromiso por la gastronomía sostenible. Sin duda, todo un mérito. Destaca su cocina mediterránea, en una perfecta simbiosis de mar y montaña, en la que priman los productos de Kilómetro cero, con los que se crea una propuesta gastronómica moderna y creativa, pero llena de sabores de la tierra.

Según la Guía Michelin 2026, Miguel Barrera “es un maravilloso ejemplo de lo que es un cocinero honesto, comprometido y vocacional... Dentro de su propuesta, centrada en tres menús degustación (Tradición, Gastromercat y Miguel Barrera), hay platos que nunca fallan, como su famoso Tomate “de penjar”, sardina de bota y ajos a la brasa o los deliciosos arroces”.

Raúl Resino Restaurante



Benicarló

<https://www.restauranteraulresino.com>

C/ d'Alacant nº2, esquina con l'avinguda

Catalunya. Benicarló

Teléfono: 964 86 55 05



El cocinero Raúl Resino fue el segundo cocinero de la provincia de Castellón en conseguir una Estrella Michelin. Desde 2016 ha logrado mantener el afamado galardón para su restaurante en Benicarló por una cocina exclusivamente con productor del mar, aplicando técnicas de vanguardia platos tradicionales como arroces o zarzuelas, entre otros más. De hecho, es conocido como el “cocinero pescador”.

Según la Guía Michelin 2026, “apuesta por una cocina creativa en constante evolución; eso sí, con pequeños guiños nipones y, sobre todo,

una clara vinculación a los pescados, mariscos, arroces y productos de la huerta, pues es un enamorado de las materias primas de proximidad. Él mismo suele salir a faenar, ligando siempre su propuesta (un único menú degustación, con opción de platos extra, llamado *Menú marinero de nuestra costa Km 0*) a la biodiversidad de las aguas que bañan Castellón y a las recetas que los pescadores cocinaban en sus barcos, lo que llama “el rancho de los marineros” (un buen ejemplo es su Arroz de Canana, elaborado con un cefalópodo local parecido al calamar)”.

Restaurante Atalaya



Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci forman el equipo perfecto al frente del restaurante Atalaya, que revalida su Estrella Michelin desde el año 2021. Tienen un estilo elegante y transmiten una imagen impecable en todo lo que hacen. Destaca su cocina creativa, fresca, divertida y dinámica, con la que han logrado un equilibrio entre tradición, naturalidad, sabor, talento y el punto necesario de atrevimiento.

Según la Guía Michelin 2026, en Atalaya, el comensal descubrirá "una cocina moderna-creativa, donde saben las cosas, mimando las presentaciones, trabajando las texturas y combinando de manera acertada todos los productos. Podrás descubrirlo a través de tres menús: Llaüt (laborables al mediodía), Bergantín y Goleta. ¡Sus Langostinos de Vinaroz al ajillo no se olvidan!".

Alcossebre

<https://atalayarestaurante.com>
Camino l'Atall 1A (Las Fuentes), Alcossebre
Teléfono: 964 41 49 30



Llavor

Oropesa

<https://restaurantellavor.com>
Plaza Illes Balears, 1. Oropesa
Teléfono: 676 69 64 88



Restaurante Rubén Miralles

Vinaròs

<https://www.rubenmiralles.com>
Travesía San Vicente, 9. Vinaròs
Teléfono: 964 026939



 El Chef Rubén Miralles propone realizar un extraordinario viaje gastronómico en el restaurante que abrió en 2018 en Vinaròs. Durante este tiempo ha ido evolucionando buscando nuevos platos y experiencias hasta obtener la preciada Estrella Michelin 2026. No hay que olvidar que Vinaròs es una zona rica en productos de alta calidad. Por eso, Rubén Miralles reivindica los orígenes culinarios de su entorno con un máximo protagonismo del producto de proximidad en sus platos, donde también se aprecian guiños hacia

las cocinas de otras partes del mundo, sin perder la identidad de su territorio. Según la guía Michelin 2026, "la propuesta, de tinte creativo, se concreta en cuatro menús: Debé (ejecutivo, para los almuerzos de los días laborables), Producte (exalta la huerta y el mar, de temporada), Amarant (tipo degustación, vegano) y Rubén Miralles (el más gastronómico), ofreciendo estos dos últimos solo bajo reserva. Destacan el tomate de colgar, salmorejo natural y fermentado como su Espardeña, espuma de boletus, majado y yema".



Como bien indica su nombre, Llavor (semilla), es el germen de un gran proyecto gastronómico, liderado por los jóvenes chefs Jorge Lengua y Adrián Peralta, que ha ido creciendo hasta conseguir entrar el Olimpo de la Guía Michelin por la puerta grande, tras lograr su primera Estrella. Según la Guía Michelin 2026, “la experiencia, que toma forma a través de dos menús degustación (Flores de Colores y Nubes de Mariposas), suele comenzar con unos fantásticos aperitivos en la terraza y está definida por la creatividad, siempre con unas elegantes presentaciones que buscan exaltar los sabores de la región y la investigación que realizan en torno a la huerta, el mar y la montaña castellonense. Uno de los platos estrella es el Calamaret a la brasa con papada, galeras y la Caseta d'Espadà”.





Pebrella

Aroma de la montaña alicantina

La pebrella, también conocida como pimentera o tomillo pimentero, es una planta aromática silvestre de la familia del tomillo, originaria de la costa mediterránea, principalmente de la Comunidad Valenciana, especialmente del norte de Alicante y de las sierras más septentrionales de Valencia, y Murcia. Se encuentra en zonas de montaña, rocosas, y calizas fundamentalmente. Como el tomillo común, es una planta leñosa de unos 30 cm de altura. Es un arbusto rústico, tolerante a sequías, aunque, si son muy prolongadas, puede no sobrevivir. De hecho, la falta de lluvias de las últimas décadas está mermando su presencia.

Sin embargo, muchas de las plantas aromáticas que no conocemos las tenemos a unos pocos kilómetros de casa. Es el caso de la pebrella. Existe en España, pero, si no es tan conocida, es porque realmente no es muy fácil encontrarla como para que se haya popularizado. El aumento de las sequías y de las temperaturas ha propiciado su regresión.

En la cocina se utilizan especias y plantas muy variadas más exóticas que nos llegan desde lugares muy lejanos del planeta como la nuez moscada o el curry, sin embargo, en nuestros bosques tenemos auténticas desconocidas como la pebrella. Se caracteriza por un sabor y aroma intensos, con un ligero toque picante similar a la pimienta, de donde deriva su nombre.

Únicamente se consumen las hojas frescas o secas. El mejor momento de recolección es justo antes de la floración que se produce durante los meses de verano (julio, agosto y septiembre). El momento previo a la floración es en el que mayor concentración de aceites esenciales hay en las hojas.

Los usos culinarios son muy variados

Guisos y asados: un ingrediente clave para dar sabor a platos de carne, como el gazpacho manchego, arroces de carne, asados



de cordero, caracoles, y guisos de caza.

Aliños: para condimentar olivas y encurtidos.

Salsas: Puede usarse como sustituto del tomillo en salsas para dar un toque más rústico.

Una de las características más distintivas de la pebrella es su fragancia, que combina notas de tomillo, romero y pimienta.

Se puede añadir directamente a guisos y arroces. Para potenciar su sabor, se puede saltear ligeramente en aceite antes de añadirlo a la preparación.

Propiedades

Aromáticas: Su aroma intenso y mezcla de notas de tomillo, romero y pimienta la hacen muy apreciada en la cocina mediterránea.

Medicinales: Se le atribuyen propiedades antibacterianas, expectorantes y antiinflamatorias.

Digestivas: Se puede preparar como infusión para aliviar problemas digestivos.

Como infusión: Hervir una cucharadita de pebrella seca en una taza de agua durante unos instantes.

Resumiendo: A pesar de ser desconocida para muchos en nuestra región y el resto de España, la pebrella es, sin duda, una de las joyas aromáticas más valiosas de la Comunidad Valenciana. Su versatilidad en la cocina la convierte en una planta ideal para cualquier amante de la gastronomía. Con un sabor y aroma únicos, esta planta enriquece los platos tradicionales valencianos, siendo, en especial, una hierba culinaria esencial de las cocinas de la Costa Blanca y la montaña Alicantina.

Es una planta que se puede encontrar silvestre en la Comunidad Valenciana, su recolección indiscriminada ha llevado a que esté protegida en algunas zonas. Por ello, es fundamental fomentar su cultivo doméstico o adquirirla en tiendas especializadas que aseguren su procedencia sostenible.

Limpiamos muy bien los caracoles y cocemos a fuego lento una hora. Mientras, salteamos con un chorrito de Aove, el jamón, la panceta, la cebolla y la butifarra, todo muy picadito. Añade al sofrito un vaso de tomate frito, $\frac{1}{2}$ litro de caldo de pollo, dos cucharadas de harina, una pizca de tomillo, pebrella, sal y pimienta, al gusto. Cuando los caracoles hayan cocido el tiempo suficiente, añadir al sofrito bien escurridos.

Remover y dejar cocer unos 5 minutos. Y listos para servir.

CARACOLES CON EMBUTIDOS

- 1,5 kg de caracoles.
- 3 cebollas.
- 100 gr. de jamón.
- 100 gr. de butifarra negra.
- 100 gr. de butifarra blanca.
- 100 gr. de panceta curada.
- Harina.
- Caldo de pollo.
- Tomate frito.
- Aove (Aceite de Oliva Virgen Extra).
- 1 cucharadita de Pebrella.
- Sal y pimienta negra.



Trufa negra



La trufa es puro aroma. No tiene hidratos de carbono, ni grasas, ni proteínas... y apenas cuenta con minerales ni vitaminas. El valor de la trufa está en su característico perfume, especialmente el de la trufa negra, "tuber melanosporum", la variedad más cotizada en el mercado. Crudas o cocidas, cortadas en lámina, rodajitas o dados; en forma de jugo o fumet de esencia, la trufa es un selecto producto de la gastronomía internacional.

La provincia de Castellón se ha convertido en uno de los principales productores de España de trufa negra de gran calidad. Su temporada comienza a finales de noviembre o diciembre y

se extiende aproximadamente hasta marzo. La composición del terreno, altitud y climatología, convierten el interior castellonense en un territorio privilegiado para el desarrollo de la trufa de invierno, sobre todo en las comarcas de Els Ports y el Maestrat, además del Palancia.

La trufa se ha convertido un reclamo de muchos restaurantes, principalmente, durante el invierno. Desde una sencilla tostada de pan con aceite de trufa negra, un manjar fácil de preparar y riquísimo, hasta el más elaborado plato, en el que la el aroma de la trufa enriquece todos los productos, pasando por unos deliciosos huevos rotos con trufa.

Cecina de León

La cecina de León es uno de esos tesoros gastronómicos de España que se remonta siglos atrás y se ha convertido en una verdadera exquisitez bajo el sello de calidad de Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Desde la Antigüedad, la cecina ha sido valorada en relatos y documentos históricos, destacándose en obras literarias como *El Quijote* y *La Pícara Justina*. Lucio Junio Moderato ya mencionaba su proceso de salazón en el siglo IV a.C., y Gabriel Alonso de Herrera ensalzaba su versatilidad en el siglo XVI.

En la actualidad, convertida en un auténtico producto gourmet, la cecina que se elabora en la provincia de León ha conseguido un gran reconocimiento por su gran sabor y calidad. Procede de los cuartos traseros del ganado vacuno -la más común y valorada gastronómicamente- y se sigue un proceso puramente artesanal y natural a la hora de deshidratar la carne con la que se elaborará la cecina de León IGP, ya que en él solo interviene la materia prima (la carne de vaca), la sal y el humo.

La Cecina de León se caracteriza por su olor intenso, sabor ahumado y textura jugosa agradable al paladar, sin olvidar el intenso color entre cereza y granate de su corte.



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

2012
WORLD CHEESE AWARDS

SUPER ORO 2011/12
Madrado Oveja Bola

SUPER ORO 2012
Curado de Oveja

PLATA 2012
Madrado de Cabra

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

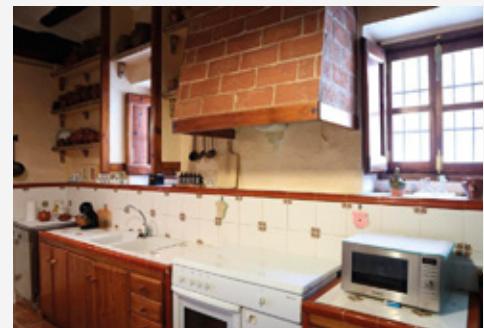
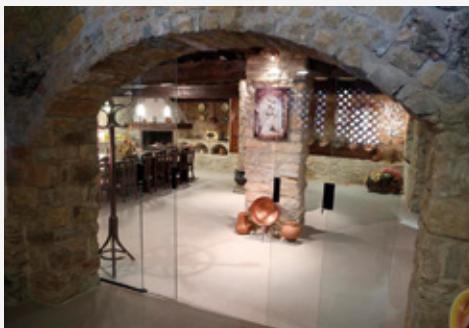
Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo

A photograph of a variety of cheeses and a bottle of wine arranged on a surface. In the foreground, there are several wheels of cheese in different stages of ripening, some wrapped in cloth. A small red banner with white text is positioned in the center, listing the awards. To the right, there is a small potted plant with green leaves.

Masía Losar

Villafranca del Cid

Barrio del Losar SN, Villafranca del Cid
Teléfono: 619 11 02 66



La Masía Losar es un encantador refugio rural donde el confort se encuentra con la belleza natural del entorno. Disponen de cuatro habitaciones amplias y completamente equipadas. Combinan mobiliario rústico con elementos modernos para crear un ambiente acogedor y elegante, ideal para descansar tras un día disfrutando de la naturaleza o explorando la riqueza cultural de la zona.

Está situada en el conjunto arquitectónico de la Virgen del Losar, que es un interesante conjunto arquitectónico formado por la ermita el porche, las viviendas y corrales. El templo actual, edificado

sobre otro anterior, gótico, del que hay referencias del siglo XIV, fue acabado en 1683. Delante de la casa destaca el edificio porticado del s. XIX conocido como els ARCS DEL PARE PLACID. Muy cerca están las Fuentes del Losar: El paraje de “Les Fonts del Llosar” es un lugar pintoresco y de esparcimiento.

También se puede disfrutar del paseo para conocer la Pedra en Sec en el itinerario de les Virtuts, donde se pueden ver diferentes tipos de edificaciones, paredes, casetas, etc. El pueblo de Villafranca ofrece museos, visitas guiadas y diferentes actividades.



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



La peur du rouge



Axel Prüfer deja su Alemania natal en los años 90, tras algunos encuentros claves en su vida con Jean-François Nicq y Eric Pfifferling, dos leyendas del vino natural que cambiaron el curso de su vida. Decide entonces echar raíces en el sur de Francia, en 2003 se establece en el pueblo de Béziers, en pleno corazón de Languedoc y funda la bodega "Le Temps des Cerises".

Su bodega se encuentra en una pequeña aldea llamada Mas Blanc, pero sus viñedos se encuentran dispersos en lo alto de las colinas cercanas. La naturaleza es omnipresente, es una de las regiones más bonitas del país, pero también una de las más inhóspitas y despobladas.

Las viñas se encuentran en una mezcla de suelos, altitudes y exposiciones diversas, rodeadas de bosques, son un ejemplo de biodiversidad y equilibrio. Cuenta con 8,5Ha de granito y cuarzo con Carignan, Grenache, Cinsault, Chardonnay y Aramon, entre parcelas propias y viñas alquiladas, que convirtió a la agricultura biodinámica.

Tanto en la agricultura como en su vinificación, Axel es extremadamente sensible, innovador e intuitivo. Experimenta e innova con diversos métodos, como la de esparcir cabello humano que recolecta de las peluquerías para ahuyentar a los jabalíes, sembrar leguminosas como las habas entre cada hilera de viñas para aumentar el nitrato de los suelos y esparcir tisanas y preparaciones herbolarias que él mismo hace.

Sus métodos producen vinos delicados, de una profunda sutilidad, intriga y mucha frescura. Producir este tipo de vinos en un ambiente tan cálido y seco no es nada sencillo, pero Axel lo consigue año tras año, cosechando en el momento adecuado y siguiendo su intuición.

Elaborado con la variedad Chardonnay bajo el método tradicional, aunque un poco particular, ya que para la segunda fermentación añade zumo de las mismas uvas de la vendimia que congela para añadir posteriormente.

El vino nos recuerda casi a un zumo de pera con aromas muy frutales, pero con una buena acidez en boca, ideal para beber sin moderación. Agradecemos al restaurante Le Vin Rouge de Oropesa que nos cediera esta botella para la cata, ya que son bastante difíciles de conseguir. Feliz Año para todos.



El mejor regalo viene en botella: Lotes de vino exclusivos en Tienda El Pilar

Hay regalos que se olvidan... y otros que se abren, se brindan y se celebran. En Tienda El Pilar creemos que regalar vino es mucho más que entregar una botella: es invitar a vivir un momento especial, a compartir una buena mesa, a disfrutar con los cinco sentidos.

Por eso, esta Navidad te proponemos una selección de lotes de vino que combinan calidad, diseño y emoción. Pensados para sorprender, agradecidos de regalar y con el sello de garantía de las mejores bodegas.

Entre nuestras propuestas más destacadas encontrarás:

- **Protos Roble 9 meses**

Un clásico que nunca falla. Este lote incluye dos botellas de Protos 9 meses y dos copas seriografiadas, perfectas para brindar desde la primera noche del año. Un detalle elegante que combina potencia y suavidad, ideal para regalar o disfrutar en casa.

- **Matsu: El arte de Toro en tres tiempos**

El Pícaro, El Recio y El Viejo forman uno de los packs más icónicos del vino español. Una colección que rinde homenaje al ciclo de la vida y al trabajo del viticultor. Tres vinos con personalidad propia y una presentación que no deja indiferente. Un acierto seguro.

- **Habla: diseño, originalidad y excelencia**

Para quienes buscan algo fuera de lo común. El lote de Habla une una estética cuidada con vinos de autor que sorprenden por su frescura y complejidad. Una apuesta diferente que deja huella en cada copa.

Además, ofrecemos la posibilidad de crear **lotes personalizados**, adaptados a tus gustos y presupuesto. Desde detalles para empresa hasta regalos familiares, en Tienda El Pilar te ayudamos a elegir el pack perfecto, con el asesoramiento cercano que nos define.

Porque regalar vino es regalar recuerdos, momentos y emociones. Y esta Navidad, esos regalos se encuentran en Tienda El Pilar.



**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

Termas Romanas de Santa (l'Alcora)



Las Termas Romanas de Santa en l'Alcora son un destacado ejemplo del legado romano en España. Su historia, arquitectura y estado de conservación las convierten en un tesoro arqueológico de gran valor para la provincia. Gracias a los esfuerzos de excavación, restauración y divulgación, se puede apreciar y aprender de este fascinante monumento.

Junto a la actual carretera CV-190, emergen los restos de este yacimiento situado en la cima del Pujol que domina el llano de Santa, un asentamiento romano imperial de tipo rural que, por su

gran extensión y el hallazgo de piedras de molino y varios silos actualmente cubiertos, es probable que tuviese una importancia destacada como centro agrario. El yacimiento de Termes de Santa, que toma nombre de la partida donde está situado, forma una pequeña elevación artificial en cuyas proximidades se encontraron inscripciones funerarias, la mayoría de ellas perdidas.

Cabe destacar que fue durante 2003 cuando las obras de construcción del nuevo vial entre l'Alcora y Sant Joan de Moró hicieron ver la luz de un complejo termal de época

romana en la partida de Santa. Dada la importancia de los restos inmuebles hallados, las partes implicadas (Ayuntamiento de l'Alcora como propietario de los terrenos; Diputación Provincial en calidad de promotora de la obra; y Conselleria de Cultura como organismo titular de las competencias en materia de patrimonio histórico y arqueológico) decidieron modificar puntualmente el trazado de la nueva carretera para salvaguardar y poner en valor las estructuras aparecidas. La importancia de este hallazgo llevó también a los ayuntamientos a firmar la restauración de estas termas romanas, de ámbito rural.



Ánfora utilizada para el transporte del vino



Jarras de época romana



Lucerna. Uno de sus usos fue como objeto destinado a la iluminación de los diferentes ambientes o estancias.

Las termas romanas de Santa se han datado entre los siglos I y III-IV d.C. Conserva todas las estancias habituales de este tipo de establecimientos sociales y de ocio: salas de agua fría (frigidarium), templada (tepidarium) y caliente (caldarium). Al este del caldarium se hallaba la estancia del horno (prognigeum), desde la cual se mantenía encendido el horno (praefurnium) que mantenía la temperatura apropiada de las salas de agua templada y caliente, a través del sistema de calefacción denominado hipocausto. Otra de las estancias identificadas, al noroeste del complejo, serían las letrinas.

El estado de conservación de las termas es bastante heterogéneo, encontrándose muy deterioradas en el área sur del yacimiento. La mayor parte de los vestigios existentes se corresponden con la cimentación de las termas, por lo que se puede decir que los restos visibles se encontrarían originariamente por debajo del nivel del suelo, no siendo visibles para sus usuarios.

Visitar las termas es una oportunidad única para sumergirse en la historia romana y comprender mejor la vida cotidiana y las costumbres de una civilización que ha dejado una huella indeleble en nuestra cultura.

Las termas romanas están ubicadas en la partida de Santa, a la cual se puede llegar por carretera CV-190 (l'Alcora-Sant Joan de Moró) desde la rotonda que indica un acceso directo.

<http://www.turismelalcora.es>

**GRUPO
LA
EGUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Castellón refuerza su impulso turístico con un presupuesto de 1,5 millones de euros

La concejal de Turismo destaca la presencia en ferias nacionales e internacionales, entre las que sobresale la de Fitur del 21 al 25 de enero



La concejal de Turismo, Arantxa Miralles, avanzó el presupuesto del Patronato de Turismo para el año 2026, que contará con una dotación total de 1,5 millones de euros. Esta cifra representa un incremento del 15 % respecto al presupuesto de 2024 y se mantiene estable en relación con el ejercicio anterior. Se trata del primer presupuesto elaborado bajo el marco del Plan Estratégico de Turismo, desarrollado en colaboración con la Universitat Jaume I, que ha permitido establecer una hoja de ruta clara, realista y adaptada a las prioridades del sector turístico de Castellón.

En palabras de Miralles, "este presupuesto está diseñado con esmero para que Castellón sea una ciudad referente desde el punto de vista turístico este año y donde nuestros ejes estratégicos son la colaboración público-privada y la desestacionalización turística, para que Castellón se convierta en un destino atractivo no solo en la época de verano, sino durante todo el año. El objetivo es consolidar la ciudad como un referente turístico integral, combinando promoción, eventos culturales y gastronómicos, y el fortalecimiento de los servicios e infraestructuras turísticas".

Castellón Convention Bureau prevé consolidar a la ciudad como destino de referencia en el turismo de congresos

El Patronato Municipal de Turismo ha dado un nuevo impulso a Castellón Convention Bureau, una iniciativa diseñada para consolidar a la capital de la Plana como un destino de referencia en el turismo de congresos, MICE (Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions).

La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, explicó que "Castellón Convention Bureau es una iniciativa impulsada por el Patronato Municipal de Turismo de Castellón para posicionar la ciudad y su provincia como destino destacado para el turismo MICE. Su objetivo es atraer congresos, convenciones, reuniones de empresas, ferias y viajes de incentivos tanto nacionales como

internacionales". En el último año se han realizado más de 30 congresos de diversos ámbitos/temas y ya hay una veintena de ellos confirmados para 2026.

Cabe destacar que el turismo MICE (acrónimo en inglés: Meeting, Incentives, Conferences and Exhibitions) engloba las actividades y servicios necesarios para el desarrollo del turismo corporativo y de reuniones. Aporta multitud de beneficios a un destino porque implica a gran cantidad de agentes y servicios, lo que repercute en sectores como el comercio, la restauración, las actividades alternativas, etc. Entre las muchas opciones que ofrece el turismo MICE, además de los congresos, convencio-



castellonconventionbureau.org

nes y otras jornadas de divulgación, se encuentran las ferias (regionales/ nacionales/ internacionales, profesionales y/o lúdicas), los viajes de incentivo, las presentaciones de producto y las exposiciones, entre otras.

Miralles dijo que "con esta iniciativa se quiere contar con las empresas de Castellón para hacer de nuestra ciudad un destino referente en el turismo de congresos".

El Castellón Convention Bureau cuenta, entre otros recursos, con un logo propio y una página web donde se pueden consultar las mejores oportunidades y ofertas del turismo de congresos de las empresas de la zona.

Desestacionalización de la oferta turística

Una de las partidas más relevantes asciende a 438.000 euros, destinados a fomentar la desestacionalización turística y a potenciar la oferta de Castellón en sus diferentes vertientes y atractivos de la mano de las empresas locales. En esta línea, está prevista la realización de visitas guiadas y teatralizadas, así como eventos gastronómicos como la Ruta de la Tapa de Castelló y el Grao, la ruta del carajillo, showcookings y concursos, con el objetivo de atraer visitantes durante todo el año.

En materia de servicios, se contempla el mantenimiento de la oficina de información turística en la estación de Renfe y de la infraestructura de playas, incluyendo la señalización de casetas de socorristas, puntos bebé y bibliotecas. También está prevista la gestión de equipos de información, material de oficina y actividades lúdicas y medioambientales en las playas, garantizando que los visitantes puedan disfrutar de instalaciones en óptimas condiciones.

En promoción turística, se incluyen colaboraciones en eventos como Escala Castelló y las fiestas tradicionales de la ciudad—Magdalena, San Juan, fiestas de San Pedro y Semana Santa—, así como campañas de animación como Street Park y acciones especiales en Navidad, con el fin de promocionar estas fiestas como atractivo turístico. Se contempla también la adhesión a clubs de producto turístico como Red Ciudades Ave y Tour&Kids, así como Spain Convention Bureau 2026,

herramientas que favorecen la promoción y comercialización de Castellón como destino competitivo.

La concejal de Turismo ha explicado que “también es importante destacar la presencia en ferias nacionales e internacionales, entre las que sobresale la Feria Internacional de Turismo (Fitur), que se celebrará en Madrid del 21 al 25 de enero del 2026. Además, este año volveremos a acudir a otros destinos de relevancia para dar a conocer Castellón en foros profesionales, con el objetivo de establecer sinergias y atraer turismo. Esto es lo que nos demanda el sector y, por ello, lo vamos a potenciar”.

En la promoción del turismo medioambiental, está prevista la conservación y mejora de la calidad de las playas mediante análisis de aguas, control de residuos y auditorías de seguimiento, garantizando la seguridad y satisfacción de los visitantes. También se ha presupuestado el servicio de instalación, mantenimiento, retirada y limpieza de un sistema de balizamiento en las playas.

Finalmente, en comunicación e información turística, se contemplan la gestión de publicaciones, redes sociales, la web del Patronato y la plataforma InfoTourist, que permite centralizar información, estadísticas y marketing digital. En este sentido, Miralles ha destacado que “uno de los objetivos derivados del Plan Estratégico de Turismo es mejorar la promoción de la ciudad desde el punto de vista comunicativo, y es uno de los pilares que vamos a fomentar este año”.



¿Qué es el turismo MICE?

El turismo MICE es un segmento del turismo de negocios que engloba actividades profesionales como: Meetings (reuniones); Incentives (viajes de incentivos); Conferences (conferencias y congresos); y Exhibitions (ferias y exposiciones).

Este tipo de turismo genera un alto impacto económico porque atrae visitantes con alto poder adquisitivo y prolonga la estancia fuera de temporada alta.

El Castellón Convention Bureau es una iniciativa impulsada por el Patronato Municipal de Turismo de Castellón para posicionar la ciudad y su provincia como destino destacado para el turismo MICE. Su objetivo es atraer congresos, convenciones, reuniones de empresas, ferias y viajes de incentivos tanto nacionales como internacionales.

¿Por qué elegir Castellón para eventos MICE?

Excelentes infraestructuras: Castellón cuenta con espacios modernos para congresos, auditorios, hoteles y salas adaptadas.

Destino atractivo: Combina playas, naturaleza, cultura y gastronomía mediterránea, lo que hace más atractiva la estancia a participantes y acompañantes.

Conectividad: Buena comunicación por tren (incluyendo AVE), carretera y aeropuerto cercano.

Eventos programados: El Bureau publica un calendario de congresos y actividades relevantes del sector MICE.

Camí de la Mola d'Ares

Este sendero lleva a uno de los lugares más emblemáticos del interior de Castelló, la Mola d'Ares, desde donde se pueden disfrutar de bellas panorámicas. Desde la plaza Mayor de Ares, se llega a la plaza de la Bassa, la alberca en el Cinto, - Nevera de la Mola, Font y Refugio del Regatxols. Se puede enlazar con el GR – 7.

Tipo de ruta: circular.
Salida: Ares del Maestrat (Plaza Mayor).
Longitud: 5,3 kilómetros.
Tiempo aproximado: 1 hora y 53 minutos.
Dificultad técnica: Media/Moderada.

Desnivel acumulado: 420 m.
Atractivos naturales: la Mola d'Ares, con una altitud de 1.321 metros sobre el nivel del mar.
Puntos de interés cultural y arquitectónico: Plaza Mayor de Ares, Nevera de la Mola y Font y Refugio dels Regatxols.

Más información: www.aresdelmaestrat.es





Vilafranca y el bosque La Parreta

Esta ruta, enmarcada dentro de la oferta senderista del Museu de la Pedra en Sec, es ideal para hacer en familia y conocer mejor el entorno natural de Vilafranca, modelado por el ser humano con las construcciones de las piedras en seco, que se caracteriza por

el apilamiento de piedras sin usar otros materiales salvo tierra seca.

Los caminos que atraviesan todo este patrimonio permiten pasear por un bosque de pinos, carrascas y robles (La Parreta) y disfrutar del paisaje y las espectaculares panorámicas que ofrece esta ruta.

Tipo de ruta: circular.

Salida: la pista situada detrás del Albergue La Parreta, en Vilafranca.

Longitud: 4 kilómetros.

Desnivel: 177 metros.

Tiempo aproximado: 1 hora y 40 minutos.

Dificultad técnica: fácil / Moderada.

Atractivos naturales: este itinerario discurre por un bosque mediterráneo de carrascas, robles y pinares.

Puntos de interés cultural y arquitectónico: paredes, bancales, casetas y otros ejemplos de la arquitectura en seco, declarada Patrimonio de la Humanidad.

Más información: turismevilafranca.es



Varsovia: el resurgimiento de una ciudad

Partiendo desde el aeropuerto de Castellón, llegarán a una ciudad impresionante. Y es que a pesar de conservar intacta la majestuosidad de su glorioso pasado, Varsovia es una ciudad reconstruida hace apenas unas cuantas décadas, ya que, con la ocupación alemana durante la Segunda Guerra Mundial y su posterior liberación por el ejército aliado, los nazis abandonaron esta vetusta y bella ciudad no sin antes arrasarla casi por completo y reduciéndola al nivel de un macabro y desolador cementerio de escombros y miseria.

Según me explicó uno de sus habitantes, más del noventa por ciento de los edificios de la ciudad fueron destruidos en un arranque de ira del ejército nazi, algo que ustedes podrán ver si, cuando visitan esta urbe, asisten a una de las sesiones de video que tienen lugar en uno de los edificios de la Plaza de la Ciudad Vieja. La destrucción fue total, pero, aun así, la ciudad fue reconstruida piedra por piedra basándose, fundamentalmente, en los antiguos planos para de esa forma recuperar tanto su imagen anterior a la guerra, así como su propia dignidad como capital de un pueblo que tuvo que sufrir en sus propias carnes la sinrazón de la xenofobia y la ambición desmesurada del führer Adolf Hitler.

Así pues, y como les digo, a pesar de todo lo ocurrido, cuando visiten la capital de Polonia podrán disfrutar de su pasado visitando la Plaza de la Ciudad Vieja y la del Castillo, y por supuesto recorriendo las calles que las rodean mientras caminan sobre los

adoquines y observan maravillados algunos de los restos de su antigua muralla puesto que, sin lugar a dudas, les darán a entender la historia acumulada que todavía conserva hoy en día esta encantadora urbe. Pero eso sí, pese a su reciente reconstrucción, lo que ya no verán es aquel famoso y terrible "Gueto de Varsovia" en el que miles y miles de polacos tuvieron que padecer mil y una vejaciones tan solo por el hecho de ser judíos (cabe recordar, para ser justo con todas las víctimas del nazismo, que durante aquella época de terror no solo fueron represaliados los judíos, sino también colectivos tan diversos como por ejemplo los gitanos, los homosexuales, los izquierdistas y tantos otros, así como también todos aquellos que de una u otra forma se opusieron a su régimen).

De todas formas, y como les decía, por suerte la vida volvió a florecer en Varsovia de una forma espectacular, por lo que les recomiendo que si alguna vez tienen ocasión de visitar esta ciudad, no se limiten solo a recorrer su centro histórico como si fuesen unos simples turistas, sino que les animo a recordar lo que allí sucedió para así afianzar en sus mentes esa idea de que todos sin excepción tenemos derecho a una vida digna y, además, a vivirla con armonía junto a todos aquellos que nos rodean.

Así pues, disfruten de Varsovia y de su reconstrucción y, por supuesto, hablen con sus gentes y aprovechen todas las maravillas que nos ofrece esta ciudad que, por el bien de la Humanidad, ha vuelto a florecer como en sus mejores tiempos.



Las 'startups' de la incubadora aeroespacial con sede en el aeropuerto aumentan su facturación y sextuplican la captación de inversión

Las cuatro firmas adheridas al programa de la Agencia Espacial Europea incrementan sus plantillas y firman los primeros acuerdos comerciales



El vicepresidente tercero y conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras, Territorio y de la Recuperación, Vicente Martínez Mus, destacó los progresos de las *start-ups* participantes en el programa ESA BIC Valencia Region, la primera incubadora de empresas de la Agencia Espacial Europea en la Comunitat Valenciana. Bajo el paraguas de este proyecto, las cuatro empresas han aumentado un 56% su facturación, han sextuplicado la captación de inversión e incrementado en un 50% el número de empleados.

Vicente Martínez Mus participó en el acto de presentación de las cuatro *start-ups*, que reunió en el aeropuerto de Castellón a representantes de instituciones y organizaciones empresariales, entidades y empresas del sector aeroespacial y grupos inversores. También intervino el director general de Aerocas, Justo Vellón, y la gestora de Programas Europeos de la Agencia Espacial Española, María José Montilla.

El vicepresidente tercero afirmó que el proyecto del ESA BIC "está alineado con la apuesta de la Generalitat por favorecer el desarrollo de la industria aeroespacial, caracterizada por su especialización, alto valor añadido e innovación constante".

"Este es el tipo de iniciativas que queremos impulsar desde la Generalitat: proyectos que generan empleo de calidad, que atraen inversión, que fortalecen nuestro tejido productivo y que posicionan a la Comunitat Valenciana como un territorio competitivo", aseguró.

Además, mencionó el objetivo de que el aeropuerto de Castellón, sede principal del ESA BIC, "se erija en un espacio de oportunidad y ejerza un papel dinamizador del sector en la Comunitat Valenciana".

La primera edición del programa cuenta con la participación de cuatro *start-ups*: Arkadia Space, Nax Solutions, Nerva Technologies y ODOS Technologies.

Arkadia Space está especializada en el desarrollo de sistemas de propulsión espacial basados en el uso de combustibles verdes.

Nax Solutions proporciona herramientas para optimizar la eficiencia agrícola mediante el uso de la inteligencia artificial y datos satelitales.

Nerva Technologies se dedica al diseño y construcción de motores cohete para aplicaciones en espacio y defensa.

ODOS Technologies utiliza datos satelitales para mejorar la sostenibilidad y eficiencia de la agricultura.

En el último año, estas empresas han registrado importantes avances. La facturación global de las cuatro ha pasado de 3,2 millones a 5 millones de euros; la obtención de inversión se ha sextuplicado y este año va a superar los dos millones de euros; y el número de empleados ha pasado de 51 a 79.

Además, en este periodo las empresas han cerrado sus primeros acuerdos comerciales y han logrado hitos relevantes, como el lanzamiento al espacio por parte de Arkadia de uno de sus motores acoplado a un satélite.

Aerocas tiene en marcha la segunda convocatoria del ESA BIC. En febrero se hará la selección de las cuatro nuevas *start-ups* que se sumarán al programa, que consta de al menos tres ediciones y que va a permitir impulsar doce proyectos empresariales vinculados con el sector aeroespacial.

El proyecto del ESA-BIC ha sido promovido por la Generalitat —a través de la empresa pública Aerocas, en colaboración con el consorcio espacial valenciano ValSpace y la Dirección General de Innovación— y por la Agencia Espacial Española (AEE). Además, cuenta con cerca de 40 entidades colaboradoras, entre organizaciones empresariales y profesionales, universidades, institutos tecnológicos y empresas.

El objetivo del programa es apoyar el nacimiento y consolidación de nuevas empresas del sector aeroespacial, así como la transferencia de soluciones innovadoras a partir de tecnologías del espacio hacia otros sectores.

Esta iniciativa abarca diversos aspectos, como son: búsqueda y captación de *start-ups* relacionadas con el espacio; formación, sesiones de *networking*, foros de inversores, grupos de trabajo, conferencias, encuentros de ESA-BIC a nivel nacional y europeo; apoyo empresarial, legal y técnico, así como puesta a disposición de instalaciones para las *start-ups*.

La Diputación de Castellón refuerza la marca Castelló Ruta de Sabor con la adhesión de 17 nuevas empresas



La marca Castelló Ruta de Sabor incorpora a 17 nuevas empresas. El vicepresidente y responsable del área de Turismo, Andrés Martínez, ha reconocido el compromiso de las empresas castellonenses con "la calidad, la promoción de los productos y la gastronomía de Castellón".

"Cada día son más las entidades que se suman a Castelló Ruta de Sabor, un distintivo que identifica y diferencia a las empresas que, con su trabajo, pasión y experiencia, contribuyen a que la gastronomía de la provincia de Castellón sea reconocida". "Su

compromiso constante y su dedicación nos permiten mejorar año tras año y contribuir a que nuestra gastronomía sea reconocida y valorada", dijo Andrés Martínez.

En este sentido, el vicepresidente ha dado la bienvenida a las nuevas empresas y les ha hecho entrega de un diploma y una placa que acredita la adhesión a este club de producto gastronómico. Así, las nuevas empresas del sector turístico gastronómico certificadas son el Comercio Gastronómico Senderos del Vino, el Gastrobar Al Natural, la Oficina de Turismo de Eslida, el Ayuntamiento

de Eslida y Aín, y el restaurante l'Atzavara.

Por su parte, las nuevas entidades agroalimentarias certificadas en son Turrones Agut de Benlloch, Mas de la Mezquita Esencia Original, Delicias Solidarias, V.Bees, Embutidos Ferreres, Gufresco, Ànecs Mas de Pelegrí, Forn Carrer Morella, Beltran Carnisseria, Era y Rafinade/Rafí.

Para Andrés Martínez, Castelló Ruta de Sabor no es solo una marca gastronómica, es "un símbolo de identidad que nos representa y nos proyecta más allá de nuestras fronteras".

La Diputación impulsa el turismo de camping

La Diputación Provincial de Castellón impulsa el turismo de camping y refuerza el posicionamiento de la provincia con la campaña #CampInCastelló – Activa el modo camping!

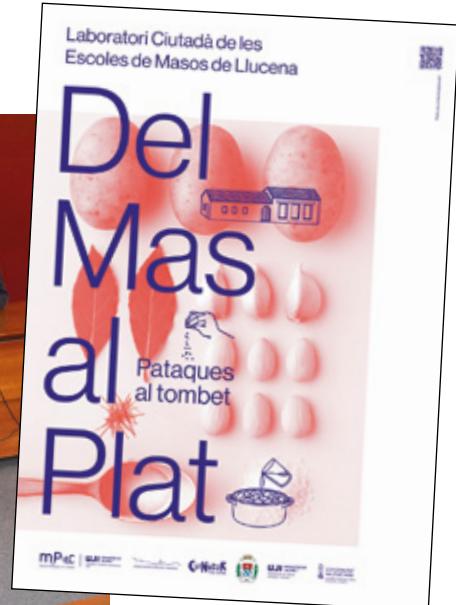
Una acción desarrollada por la Asociación Provincial de Campings, en ASHOTUR, y que ha destacado por su enfoque innovador y su capacidad de generar impacto en redes sociales a través de experiencias reales, con una mirada cercana y espontánea. El Palacio Provincial acogió la presentación de los resultados de la campaña que ha obtenido más de 460.843 visualizaciones en redes.

Unos datos que muestran el impacto positivo de esta iniciativa y consolidan a Castellón como destino de referencia para el turismo de camping. "Castellón tiene rincones únicos para disfrutar del camping y esta campaña nos ha permitido mostrarlos al mundo de manera creativa y cercana", ha destacado la gerente del Patronato Provincial de Turismo, Virginia Ochoa.



El Museu Pedagògic y el PEU-UJI llevan recetas tradicionales «masoveres» a los comedores escolares con el proyecto «Del mas al plat»

La iniciativa cuenta con la colaboración de Cuinatur, el Ayuntamiento de Llucena y la Asociación Cultural de Llucena



El Museu Pedagògic de Castelló y el PEU-UJI han presentado el proyecto «Del mas al plat», una iniciativa que nace del desarrollo del Laboratorio Ciudadano «Ecoles de masos de Llucena», impulsado por el Museu Pedagògic y que tiene como objetivo conservar, documentar, recuperar y actualizar el patrimonio material e inmaterial, los saberes y las prácticas relacionadas con la vida en las masías y, en concreto, en este caso, de las zonas del mas de Bartoll y del mas de la Costa del término municipal de Llucena.

La propuesta «Del mas al plat» pretende recuperar algunas de las recetas que se elaboraban en la cocina de los masos de Llucena con la colaboración de las personas que viven en ellos y trasladarlas a los menús que se elaboran en los comedores escolares. En concreto, serán tres los platos que se recuperarán durante el actual curso académico, y el primero será *les pataques al tombet*.

El acto ha tenido lugar en la sala de grados Germà Colom de la Facultad de Ciencias Humanas y Sociales de la UJI y ha contado con la presencia de la vicerrectora de Cultura, Lenguas y Sociedad, Carmen Lázaro; el director del Museu Pedagògic, Joan Traver; el alcalde de Llucena, David Monferrer; el coordinador del proyecto CaminArt, Tomás Segarra, y el cocinero de la empresa Cuinatur, Eulogi Peiró, además de las personas que han ayudado a rescatar de la memoria el alma gastronómica masovera.

La vicerrectora de Cultura ha indicado que «este proyecto es una muestra más de la filosofía del PEU-UJI, que consiste en el reconocimiento respetuoso del resto de saberes, que no son los académicos, pero sin ellos no estaríamos aquí». En este sentido, el alcalde de Llucena ha expresado que «es importante este trabajo de la universidad en la recuperación gastronómica de los masos en un momento en el que la gente no tiene tiempo ni de cocinar».

Joan Traver ha señalado en su intervención que «todo surgió durante una de las jornadas del laboratorio ciudadano Masos de Llucena, donde probamos algunas de estas recetas ancestrales de la cocina de los masos de este municipio y nos gustaron tanto que pensamos que era necesario compartir ese saber y esos sabores». En ese sentido, el director del Museu Pedagògic ha insistido en que con este proyecto «queremos incidir en el patrimonio inmaterial, en la memoria viva, en este caso de los masos, y que los niños y niñas la contemporaneícen» y, al mismo tiempo, «dignificar y recuperar la vida de las personas de los masos», asegura.

El proyecto llevará tres de las recetas de la cocina *masovera* de las comarcas de Castellón a los comedores escolares, para que los niños y niñas puedan apreciarlas y degustarlas, captar el aroma y la sabiduría de las personas que han conservado durante generaciones estos saberes y sabores tan ligados a la tierra, y así rendir homenaje a quienes han preservado este legado y han hecho posible que hoy llegue al menú de los comedores escolares.

Esta parte del proyecto se ha llevado a cabo gracias a la colaboración del cocinero Eulogi Peiró, de la empresa Cuinatur, quien ha tomado el relevo de las mujeres *masoveras* y ha elegido la mejor manera de hacer llegar este saber culinario a las aulas. Peiró ha señalado que a partir de mañana la primera receta, *pataques al tombet*, recuperada gracias a la *masovera* Laura del mas de Rodrigo, llegará a cerca de 3.000 alumnos y alumnas de las escuelas de las comarcas de Castellón. El responsable de Cuinatur comenta que esta iniciativa, gracias al proyecto de la UJI, es una gran oportunidad para recuperar esa gastronomía de los *masoveros*, «una forma de vida que está en peligro de extinción», concluye.

«Del mas al plat» se ha concretado en un folleto en el que se recoge, además de las recetas, la trazabilidad de los saberes que las acompañan, es decir, de dónde proceden y qué recorrido han seguido las recetas para poder llegar del *mas* al plato de las escuelas. Una de las partes más importantes del proyecto es implicar al alumnado y al profesorado en la escuela. Así, contempla que los niños y niñas trabajarán en la cocina de su centro escolar los sentidos para disfrutar plenamente de este plato, mientras que en el aula serán los docentes quienes explicarán los orígenes y la trazabilidad del plato.

La propuesta tiene un último punto que se realizará en casa y que tiene como objetivo trabajar el patrimonio vivo desde un punto de vista intergeneracional con el alumnado. Eulogi Peiró ha explicado que los niños y niñas deberán buscar a una persona mayor dentro de su entorno familiar que les explique una receta antigua tradicional de la familia y grabar en vídeo su preparación. La parte final del trabajo será recoger la receta y su trazabilidad en un documento.

El proyecto cuenta con la colaboración del Museu Pedagògic de Castelló y el PEU-UJI, la Asociació Cultural de Llucena, Cuinatur, el Ayuntamiento de Llucena, el Vicerrectorado de Cultura, Lenguas y Sociedad de la UJI y la 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 - Tf.: 680 58 13 12

