

Castelló

# turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | N° 177 - Febrero 2026 - 2€



## Santuario de Sant Joan de Penyagolosa

(Vistabella)



## SUMARIO

Establecimientos hosteleros .....	3
Producto de Castelló: Naranjas Navel .....	7
Producto gourmet: Gildas (País Vasco) .....	8
Producto de la Com. Val.: Granada de Elche .....	9
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10
Tienda el Pilar: Un viaje gourmet a Francia .....	11
Alojamiento Rural .....	12
Tesoros de nuestra provincia .....	14
Turismo Castellón Ciudad .....	16
Senderismo .....	18
Literatura y viaje: Berlín .....	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](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

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

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

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

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

## ¿Turismo en febrero?



**Javier Navarro**

Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

Apesar de parecer un mes hecho para quedarse en casa, febrero ofrece muchas oportunidades para viajar. Es temporada baja, ofreciendo menos multitudes y precios más bajos para explorar playas, pueblos o naturaleza, y eso lo convierte en la oportunidad perfecta para disfrutar de unos días de descanso. Es el momento ideal para escapadas tranquilas.

En nuestra provincia, podemos disfrutar tanto en la costa como en el interior. Así que, aproveche precios y disfrute de vacaciones o un fin de semana, en pareja o familia, a precios que solo febrero ofrece.



# Sopa de Lletres

## Espai Gastronòmic

Plaza Bucarest, 3 bajo. Castellón de la Plana  
Teléfono: 964 06 50 05



**E**l Restaurante Sopa de Lletres es ya un clásico en Castellón de la Plana, donde destaca la gastronomía contemporánea, basada en la tradición y la cocina mediterránea. Por eso han elaborado una carta basada en la cocina tradicional y de temporada con un toque actual, que transmite una forma de entender la cocina con estilo propio. Y es que su oferta culinaria "sigue el ciclo natural de las estaciones, con los ingredientes frescos de cada temporada, buscando siempre la calidad,

con la máxima proximidad posible".

Restaurante Sopa de Lletres apuesta por un espacio con estilo propio, una cuidada decoración, de ambiente acogedor y de uso multifuncional. Además, cuenta con un comedor privado donde celebrar pequeños eventos o reuniones de trabajo.

De esta manera, en Sopa de Lletres se puede disfrutar de una cocina elaborada de calidad y actual en un ambiente relajado e informal cuidado hasta el último detalle.

# Bar Casa Herminia

## La Pobla Tornesa

Calle Villafamés, 4. La Pobla Tornesa • Teléfono: 964 33 81 25



**C**asa Herminia es una cita obligada de los amantes del buen almuerzo que, además de cocina casera, encontrarán un trato de amigo, de familia. Destaca su ya célebre "plato ciclista" -un combinado de patatas a lo pobre, panceta, longaniza, jamón, chorizo, morcilla, huevo frito, lomo a la plancha, pimiento verde, pimiento

rojo y rodaja de tomate con un par de anchoas cuando es temporada-; la afamada tortilla de patata y bocadillos, como el de lomo; sin olvidar el conocido como "Carajillo Palmero". Abierto en la Pobla Tornesa desde 1958, el bar Casa Herminia se ha convertido en uno de los "Templos del Esmorzaret" de la provincia de Castellón.

# El Castillo

## Almedíjar

Plaza Rosario, 1. Almedíjar •  
Teléfono: 964 13 74 74



**E**n el corazón de la Sierra Espadán se localiza El Castillo, un restaurante especializado en carnes a la piedra, donde cobra también un especial protagonismo el producto local, como quesos, vinos, aceites y verduras de calidad. Ubicado en la población de Almedíjar, una de sus especialidades es el chuleton a la piedra. Los postres también son caseros y cuentan con

diferentes licores de la casa.

La clave de su éxito está en ofrecer un producto fresco y de calidad, unido a un "saber hacer" en la cocina que se aderezá con un magnífico servicio al cliente, acompañado siempre del mejor consejo profesional. En este restaurante cuidan al máximo los detalles. Destaca una cocina sencilla, pero con gran sabor.





**dil**  
CONGELADOS SELECTOS  
Desde 1967

[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)  
Avda. Hermanos Bou, 247  
Castellón: Tel. 964 22 50 50  
Valencia: Tel. 961 25 07 73

A close-up photograph of a large, thick fish fillet, likely cod, cooked to a golden brown. The surface is covered in a layer of herbs and spices. The fish is resting on a dark, possibly stone, surface with some scattered herb leaves nearby.

**DeCasa**  
ULTRACONGELADOS

**7Mares**  
DeCasa

# Ca Mario Alfondeguita

Plaza del Ayuntamiento, 2B. Alfondeguita  
Teléfono: 669 79 45 26



**L**os sabrosos y variados bocadillos y una excelente cocina casera han convertido a Ca Mario, ubicado en la histórica población de Alfondeguita, en un bar de referencia a la hora de elegir un buen lugar donde almorzar en la provincia de Castellón. Bocadillo de pisto, huevo y morcilla de arroz; de tortilla de ajos tiernos con carne de pincho y ajoaceite; o el de sangre con cebolla... son solo algunas de las riquísimas propuestas de Ca Mario, donde también destaca la elaboración artesanal del pan.

Además de la buena mano en la cocina, Ca Mario se ha ganado su buena reputación gracias a al buen servicio y la atención profesional y rápida. También preparan unos extraordinarios carajillos y cremaets.

Sin duda, una excelente opción para disfrutar de un almuerzo, tradicional, con sabor casero y en un ambiente familiar.



# Naranjas Navel

Dulce, sin semillas, fácil de pelar y perfecta para comer en fresco. Estas son algunas de las características de la variedad de naranjas Navel, identificada por su distintiva abertura en forma de "ombligo" en la parte inferior. Su origen se remonta a 1820 gracias a una peculiar mutación ocurrida en un huerto de naranjas dulces de un monasterio de Brasil, que provocó que en la base del fruto se desarrollara una segunda naranja, muy pequeña y atrofiada, que le confiere el aspecto de un ombligo. El nombre de Navel se le otorga precisamente por esta mutación. Pronto se extendieron por todo el mundo.

La temporada de las naranjas Navel suele comenzar a finales de otoño y se extiende hasta finales de invierno, lo que las convierte en una excelente fuente

de vitamina C en los meses más fríos del año. El clima templado y las condiciones ideales de cultivo hacen que sean especialmente abundantes en zonas mediterráneas, como la Comunidad Valenciana.

La familia Navel es bastante extensa y entre las que se cultivan principalmente en la provincia de Castellón están Navelina, Navel Late, Navel Lane Late y Washington Navel. Además de ser deliciosas, las naranjas Navel son muy saludables. Así, cabe destacar que son ricas en vitamina C. También es una fruta con alto contenido en fibra dietética, que ayuda a mejorar la digestión y a regular el tránsito intestinal; y con antioxidantes, que ayudan a combatir los radicales libres y a prevenir el envejecimiento prematuro.



## Tipos de Navel:

**–Washington Navel:** nacida en EEUU, es una de las variedades más extendidas en el mundo. Tiene un tamaño bastante grande y una piel lisa y uniforme por lo que es perfecta como naranja de mesa.

**–Navelina** es un híbrido de Navel que proviene de una mutación espontánea de la Washington de EEUU retocada en Valencia en los años 30. Su nombre viene por poseer un menor tamaño dentro de las Navel. Sir-

ve tanto como para zumo como para mesa, posee un tamaño medio, es muy redonda, fácil de pelar, dulce y sin semillas.

**–Navel Lane Late** es quizás la más dulce de todas las naranjas del mercado. Es una Navel tardía de tamaño medio originaria de Australia.

**–Navel Late** es una mutación espontánea de Washington Navel. De piel gruesa y jugosa por dentro. Igual que la Navel Lane Late sirve para mesa y para zumo.



**L**a sencilla combinación de aceitunas, anchoas y piparras (guindillas en vinagre) ensartadas en un palillo es un auténtico símbolo de la cocina vasca y se ha convertido en uno de los aperitivos españoles más icónicos.

El origen de la gilda se remonta a los años 40 en un bar en San Sebastián llamado "Casa Vallés", en pleno centro de Donostia, en el que se solía ofrecer a sus clientes platillos de piparras, de aceitunas y de anchoas. La creación del mítico pincho es atribuida a Joaquín Aramburu, conocido como "Txepetxa," uno de los clientes del bar que pinchó en un palillo los tres ingredientes característicos de este aperitivo. La fusión fue todo un éxito y decidieron darle el nombre de "Gilda" en honor a la famosa película de 1946 protagonizada por Rita Hayworth.

Esta combinación crea un equilibrio perfecto

entre el toque salino de la anchoa, el frescor y la textura carnosa de la aceituna y el punto picante y avinagrado de la guindilla. El resultado es un bocado que abre el apetito y marida de maravilla con un buen vino, cerveza o vermut.

Aunque la gilda es un bocado sencillo, la calidad de sus ingredientes es fundamental. Así, se necesitan aceitunas verdes, mejor si son de carne firme, sabor suave y buena textura, para equilibrar el resto de sabores; también las guindillas en vinagre deben ser finas y con un punto justo de picante, para no enmascarar el sabor del resto de ingredientes. Finalmente, las anchoas deben estar en aceite de oliva y tener buen calibre, con un punto de sal bien medido. El orden tradicional de montaje de la Gilda suele ser aceituna-guindilla-anchoa-aceituna, pero no es estricto.

**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

SUPER ORO 2011/12  
Madurado Oveja Serrano

SUPER ORO 2012  
Curado de Oveja

PLATA 2012  
Madurado de Cabra

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

*Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo*



# Granada de Elche, el rubí valenciano

**E**n el mundo hay más de 500 variedades, pero, de todas ellas, la reina es la granada mollar de Elche, la única del mundo con Denominación de Origen Protegida, que protege y garantiza la calidad de esta variedad autóctona. Está considerada una de las mejores del mundo.

La granada mollar de Elche tiene una serie de características y cualidades únicas. Destaca por su sabor dulce, su semilla es muy blanda, de textura muy agradable al paladar, su color exterior depende de su posición en el árbol y de su exposición al sol. Así, podemos encontrar granadas con un tono más crema (que nacen a la sombra en las zonas interiores del árbol) o las que son más rojas que están en la parte externa del árbol y reciben más sol.

Pero, independientemente de su tono exterior, lo que realmente la convierte especial es su interior. Ahí es donde encontraremos los rubíes rosados o rojos llenos de sabor y de propiedades saludables.

La Denominación de Origen, obtenida en 2016, no solo reconoce las características únicas y singulares de la granada mollar de Elche. También le otorga valor a la cultura e historia que hay detrás del cultivo, los siglos de tradición, la sabiduría de las familias de agricultores y las singularidades del territorio donde se cultiva y que hace que esta granada sea diferente al resto.

La provincia de Alicante cuenta con 40 municipios de tres comarcas del sur de Alicante (L'Alacantí, Vega Baja y Baix Vinalopó) forman parte del territorio amparado por la DOP. La zona geográfica es conocida como la tierra de las granadas de Europa.



En este territorio hay unas 3.000 hectáreas dedicadas al cultivo. Una producción que ronda las 50.000 toneladas por campaña, que empieza en octubre y finaliza a principios de febrero. La zona concentra el 75% de la producción nacional, son los principales productores europeos de granadas y los primeros productores del mundo en el caso de la variedad mollar.

Es una fruta con muchas propiedades saludables, como su elevado contenido en agua, riqueza en minerales y aporta pocas calorías. Tiene también un potente poder antioxidante, muy beneficiosa para la salud. Es diurética y favorece la eliminación de líquidos.

**Las granadas mollar de Elche se encuentran principalmente** en los mercados municipales, en fruterías, y tiendas del barrio. Es preferible elegir los ejemplares de buen tamaño y elevado peso, color vivo y matices marrones. Rechazar las arrugadas y de piel blanda o decolorada.

Es importante conservarlas a temperatura ambiente unos días, después se pueden dejar en el frigorífico, donde se conservarán unas cuatro semanas.

Podemos congelar los granos fácilmente y utilizarlos todo el año, añadiendo directamente en diferentes preparaciones, se descongelan rápidamente a temperatura ambiente.

Es una fruta presente en muchas preparaciones, la mayoría de ellas como ingrediente secundario. Su pulpa es jugosa, refrescante, aporta una nota de color rojo rubí, una textura crujiente y un sabor agridulce. Se puede consumir fresca o en zumo y es un perfecto acompañamiento para algunos postres o como complemento de ensaladas. Se emplea cada vez más en la elaboración de conservas, jaleas, mermeladas, confituras, jarabes, helados...

La granadina es un jarabe obtenido de su jugo, muy apreciado en coctelería y repostería, y que diluida en agua se toma como refresco.

El origen de la granada en Elche se sitúa en el yacimiento arqueológico de La Alcudia, en el mismo en el que también fue hallada la Dama de Elche, se conservan restos de varias granadas carbonizadas, así como ramas y troncos del granado que datan del siglo I a.C.

## Como pelar y desgranar una granada

Habitualmente se suele pensar que comer una granada es complicado porque cuesta pelarla, pero, en realidad, es bastante sencillo siguiendo cuatro sencillos pasos.

**PRIMER PASO:** Hacer cuatro cortes con el cuchillo alrededor de la corona en forma de cuadrado.

**SEGUNDO PASO:** Retirar la corona y ver las membranas (partes blancas) de la granada.

**TERCER PASO:** Siguiendo cada membrana, desde la corteza haremos un corte hacia la parte inferior de la granada (como si fuera una naranja) y haremos tantos cortes como membranas.

**CUARTO PASO:** Una vez realizada esta acción tendremos la granada partida a gajos, la abrimos por la mitad, retiramos el corazón (la parte blanca que hay en el centro) y directamente ya podremos comerla así o será mucho más fácil desgranarla.



# Enrico Gatti



**D**esde 1986 la familia de Enrico Gatti produce Franciacorta con uvas cultivadas principalmente en el municipio de Erbusco en la región de Lombardía.

El viñedo es el punto de partida, el lugar donde se describen las características principales de cada vino. Los viñedos plantados de Pinot Noir y Chardonay tienen una edad media de 25 años y están ubicados a una altitud entre 200 y 280 metros sobre el nivel del mar.

Se practica una agricultura ecológica con bajo impacto ambiental, por lo que no se utilizan pesticidas ni sistemas de deshierbe. La fertilización se realiza únicamente y exclusivamente en forma orgánica.

La Bodega totalmente subterránea y termo acondicionada, está equipada con depósitos que cuentan con un sistema informatizado para el control de las temperaturas. Técnicas modernas de vinificación con el máximo respeto por la materia prima.

Obtenido a partir del prensado suave de uvas Chardonnay y Pinot Noir de viñedos situados en las estribaciones de la bodega. La vinificación tiene lugar en tanques de acero. La segunda fermentación permanecerá con las levaduras durante un mínimo de 18 meses para la toma de espuma.

Franciacorta Nature, un vino fresco y seco cuyo residuo de azúcar roza el cero. El aroma revela notas de fruta blanca y matices florales, con un sabor energético y satisfactorio.

Percepciones olfativas armoniosas y atractivas. Una clara huella del territorio que se combina con elegancia y profundidad.

Un vino de alta calidad importado para España por Minimal Wines.



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



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



# Un viaje gourmet a Francia sin salir de Castellón

**E**n Tienda El Pilar sabemos que hay días que piden darse un homenaje de los buenos. Para esos momentos hemos preparado una bandeja que es casi un paseo por Francia: vino blanco elegante, quesos cremosos y foie gras trufado. Todo listo para abrir, servir y disfrutar.

El hilo conductor es un Sauvignon Blanc francés, Domaine Les Terres Blanches, un blanco vivo y aromático, con notas cítricas, toques de hierba fresca y una mineralidad muy marcada, típica de los viñedos del centro de Francia. Su acidez tensa y limpia es clave para que el maridaje funcione.

A su lado, una selección de quesos franceses de pasta blanda y corteza enmohecida, encabezados por un Boursault triple crème, famoso por su textura sedosa y mantequillosa. Son quesos pensados para paladares que disfrutan de la untuosidad y de los matices lácteos profundos, perfectos para untar en pan crujiente y dejar que el vino haga el resto.

El tercer protagonista es el bloc de foie gras de oca trufado de Rougié, una de las casas más reconocidas del suroeste francés. La combinación de la untuosidad del foie, el perfume de la trufa y la frescura cítrica del Sauvignon Blanc crea un contraste muy preciso: el vino aligera el bocado, realza los aromas y prepara el paladar para el siguiente trozo.

El resultado es un equilibrio claro entre cremosidad, grasa y frescor. Cada sorbo y cada bocado se encadenan de manera natural, sin estridencias, como debe ocurrir en un maridaje bien pensado.

Este “Homenaje Francés” no es solo una bandeja bonita para la foto: es una propuesta cerrada para una cena improvisada, una celebración íntima o un regalo diferente para quienes valoran los productos de origen y el saber hacer de las grandes casas francesas.

Y, como siempre, detrás hay algo más que producto: el asesoramiento de nuestro equipo, que te ayuda a elegir el vino, ajustar cantidades o completar el homenaje con pan, dulces o algún detalle extra.

Si te apetece darte un capricho con auténticas delicatessen francesas, no hace falta coger un avión: basta con pasar por Tienda El Pilar y dejar que Francia llegue a tu mesa.



## Mas del Sanco

### Serra d'en Galceran

Masia Sanco, 1, Serra d'en Galceran  
<https://masdelsanco.holiduhost.com>



**U**bicada en Castelló, esta casa rural da la bienvenida a los huéspedes con cómodos alojamientos que incluyen 1 dormitorio, un salón y 1 baño. Acceso a una cocina privada totalmente equipada, Wi-Fi privado apto para videollamadas, ventilador, lavadora y acceso interior sin escalones. Las vistas a la montaña proporcionan

un hermoso telón de fondo durante la estancia. Cuenta con jardín privado y terraza descubierta, donde poder relajarse y disfrutar del tranquilo ambiente rural. También dispone de una barbacoa privada para cocinar al aire libre y disfrutar de comidas al fresco. El aparcamiento compartido está disponible en la propiedad.

## La Casa del Campanar

### Traiguera

Calle Capero, 7, Traiguera  
 Teléfono: 646 43 39 84  
<https://lacasadelcampanar.com>



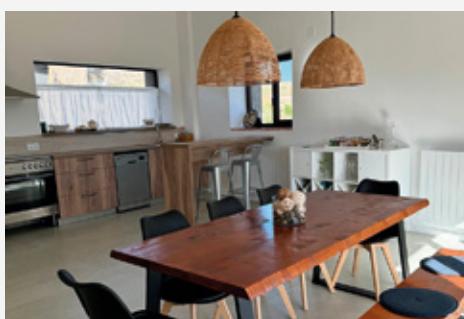
**L**a Casa del Campanar está reformada íntegramente en 2024, de estilo mediterráneo rural y mobiliario contemporáneo, manteniendo la esencia de la antigua edificación y conservando la fachada y las paredes de piedra. Integrada a la perfección con el casco antiguo y las vistas privilegiadas al Campanario. Traiguera es un municipio tranquilo

de interior, ideal para desconectar e integrarse con la naturaleza a través de las rutas de senderismo homologadas o rutas de bici, como la ruta 100K BTT. También se puede conocer su riquísimo patrimonio histórico-artístico, a destacar el Real Santuario de la Font de la Salut y el recinto amurallado, ambos declarados Bien de interés cultural.

# Masia La Canyada

Villafranca del Cid

CV-126, 3 km, Polígono 2 Parcela 44. Villafranca del Cid • Teléfono: 651582922 • <https://masialacanyada.com>



**R**elájate y desconecta en este alojamiento tranquilo, elegante, en plena naturaleza, y con privacidad absoluta en terreno privado de 37 hectáreas. Recién reformada con materiales de máxima calidad, 3 suites con baño propio y vistas a Peñagolosa, una de ellas con bañera hidromasaje. Se puede disfrutar de un espacioso loft con salón comedor y cocina y además realizar múltiples actividades sin tener que salir del propio

terreno, de disfrutar del turismo y la gastronomía de la zona.

Masia La Canyada se encuentra en Villafranca del Cid. Este chalet de montaña tiene jardín, zona de barbacoa, wifi gratis y parking privado gratis. El chalet de montaña cuenta con terraza y vistas a la montaña, y dispone de 3 dormitorios, una sala de estar, TV de pantalla plana, una cocina equipada con nevera y lavavajillas, y 4 baños con ducha.

# Santuario de Sant Joan de Penyagolosa



**E**l Santuario de Sant Joan de Penyagolosa, considerado Bien de Interés Cultural y Monumento Histórico Artístico desde 1979, es una construcción de origen medieval con posteriores ampliaciones neoclásicas y barrocas, que concentra gran parte de la magia y misticidad del Penyagolosa, la cima más alta de Castellón. Esta edificación religiosa, ubicada en el término municipal de Vistabella, es el foco de atracción religiosa más importante de la provincia, recibiendo año tras año las peregrinaciones ancestrales de la mayoría de pueblos de alrededor, como Culla, Vistabella, Xodos y Puertomingalvo. Algunas de ellas se remontan a la Edad Media, siendo la más conocida la de los "Peregrins de Les Useres", declarada Bien de Interés Cultural Inmaterial, que se celebra el último viernes de abril. En ellas, los pueblos piden paz, agua y salud a la imagen románica del santo.

El santuario, de origen gótico, pudo ser fundado por los monjes que asistían las tropas del rey Jaume I en la conquista de València. La parte más antigua es la formada por el patio interior y las dependencias que en él recaen. En ellas los salones son cubiertos con rústicas techumbres de madera. En el muro lateral de acceso al templo por el interior se encuentran unas pinturas murales que datan de 1592. Precisamente, fue en la segunda mitad del siglo XVI cuando en el ermitorio sufrió grandes transformaciones, debido al auge de peregrinos.



En el siglo XVIII, el ermitorio tomó la configuración en forma de "U" de hoy en día, cuando se construyeron dos cuerpos con arquerías de medio punto en la planta baja formando pórticos, sobre los que se edificaron habitaciones para ampliar la hospedería. El de la derecha desapareció y actualmente en él se encuentran dos grandes chimeneas. En la actualidad, el santuario está formado por un conjunto constructivo con varias dependencias en torno a una plaza porticada.

La iglesia también se amplió a finales del siglo XVIII. Es de una nave, con bóvedas de lunetos y una capilla lateral, dedicada a Santa Bárbara. Su fachada, con dos cuerpos adintelados entre pilastras con hornacina en el superior, albergando una imagen del santo. La sacristía presenta una ventana renacentista con volutas y otros elementos de gran calidad.

La imagen románica de Sant Joan de Penyagolosa se trata de una escultura de madera policromada, que incluso ha sufrido algún incendio a lo largo de su historia, como en la Guerra Civil de 1936. La desproporción que la figura muestra de su cabeza y cuello con respecto al resto del cuerpo se interpreta como un intento de resaltar el hecho de que el Santo muriera degollado. La imagen lleva un ramo, una cruz y un libro, y encima de éste un cordero. Es una figura frontal, rígida, sin expresión ni movimiento.

Por otra parte, cabe destacar que, hasta el santuario de Sant Joan, a través de una serie de caminos, llegaban las rogativas desde varios municipios. Por tanto, la cultura y las tradiciones de este entorno no sólo son importantes por su sentido religioso y místico, sino también por la existencia de unas vías de comunicación que unen a todos los pueblos y que se han conservado a lo largo de los siglos. El fervor por este santuario ha permitido que todavía se pueda disfrutar de un importante patrimonio arqueológico, arquitectónico, ecológico, etnológico e inmaterial único.



---

**GRUPO  
LA  
EGUIN  
DILLA**



**678 800 125**  
[info@grupolaguindilla.com](mailto:info@grupolaguindilla.com)  
**[www.grupolaguindilla.com](http://www.grupolaguindilla.com)**

# Castellón refuerza su oferta turística en Fitur con el Eclipse total de sol, el Festival del Viento y Escala a Castellón

*La ciudad se presentó en la Feria Internacional de Turismo con el lema “Castellón es otra cosa” con el fin de transmitir la autenticidad y el carácter mediterráneo*



**C**astellón de la Plana presentó una completa y variada oferta turística en la 46<sup>a</sup> edición de la Feria Internacional de Turismo, Fitur, que se celebró en Madrid. Bajo la frase viral ‘Castellón es otra cosa’, la campaña se ha apoyado en una comunicación visual fresca y reconocible que pone el acento en aquello que hace única a la ciudad, resaltando su carácter mediterráneo, sus tradiciones y el sentimiento de pertenencia que define a Castellón como un destino auténtico y diferente, según la alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco, y la concejal de Turismo, Arantxa Miralles.

Cabe destacar que esta feria, celebrada del 21 al 25 de enero, constituye uno de los principales escaparates internacionales del sector turístico. En opinión de la alcaldesa, “el turismo es clave para el futuro de Castellón y una de las bases fundamentales sobre los que se asienta la Tercera Transformación de la ciudad”.

Carrasco destacó los tres grandes pilares de la oferta turística que Castellón llevó a Fitur, entre los que destacaron; “el eclipse total de sol del 12 de agosto, un acontecimiento extraordinario que situará a Castellón en el mapa internacional y convertirá nuestras playas y el Planetario en un epicentro de turismo y ciencia. El segundo es Escala a Castelló, que consolida al puerto como espacio cultural, gastronómico y de ocio, y refuerza nuestras alianzas con Sète y La Spezia dentro de la Vía Mediterránea. Y el tercero, la nueva edición del Festival del Viento, un evento que pone en valor nuestras playas de arena fina y agua cristalina, reflejando nuestra apuesta por un turismo activo, saludable y familiar”.

## Una campaña que puso en valor la autenticidad

Por su parte, Miralles destacó “la relevancia de Fitur como una plataforma clave para reforzar la visibilidad turística de Castellón. Por ello, este año hemos apostado una campaña visual potente que pone en valor nuestras diferencias frente a otros destinos y que refleja por qué Castellón es una ciudad especial, con identidad propia y mucho que ofrecer poniendo el foco en la singularidad cultural, paisajística y social de la ciudad”.

La concejal de Turismo ha explicado que “el lema de este año, ‘Castellón es otra cosa’, surge de un testimonio difundido hace un tiempo en un programa de televisión, que se viralizó en redes sociales y afirmaba que Castellón no era una ciudad referente. Aquellas palabras generaron debate, pero, sobre todo, despertaron algo muy importante: el orgullo de ser y sentirse de Castellón. Ese orgullo colectivo y la confianza en el atractivo turístico de nuestra ciudad son el punto de partida de la programación que vamos a presentar en Fitur”. También explicó que “la campaña de este año apostó por una comunicación directa y cercana, centrada en mostrar la esencia real de Castellón”.

Durante el fin de semana, coincidiendo con las jornadas abiertas al público de Fitur, el stand de Castellón se transformó en un espacio dinámico e interactivo. En él se recreó un programa de citas en el que los visitantes participaron en una dinámica de preguntas diseñada para descubrir, de forma lúdica, qué hace especial a la ciudad.



Este espacio contó con premios de merchandising, como pañuelos creados especialmente para la ocasión e inspirados en las fiestas de la Magdalena, así como con un rincón en el que los asistentes pudieron compartir, con humor y espontaneidad, su visión de la auténtica ciudad del Mediterráneo. En palabras de Miralles, “se trata de una acción pensada para conectar con públicos jóvenes y nacionales, combinando códigos actuales con un trasfondo profundamente tradicional”.

Por otro lado, las **fiestas de la Magdalena** tuvieron un papel central en el stand. Durante el fin de semana, una maqueta de la Gaiata de la Ciudad 2024, y otra de la Gaiata de la Ciudad 2025, estuvieron expuestas en el espacio de Castellón como algunos de los símbolos más representativos de su patrimonio cultural y turístico.

En la línea de continuar potenciando las playas de Castellón y su vínculo con el mar, la capital de la Plana tuvo una destacada presencia en Fitur con presentaciones de primer nivel en la sala central del espacio de la Comunidad Valenciana. La primera de ellas fue la presentación de la programación vinculada al **eclipse total de sol del verano de 2026**, un acontecimiento de alcance mundial que tendrá lugar el 12 de agosto y para el que Castellón se posiciona como uno de los mejores escenarios de observación.

La segunda gran cita fue la presentación de una nueva edición del **Festival del Viento**, una iniciativa alineada con la puesta en valor de la riqueza de las playas, uno de los principales atractivos turísticos de Castellón.

Siguiendo esta misma estrategia de promoción del litoral, se presentó la **IX edición de Escala a Castelló**, que contará con la

participación de representantes de las ciudades de Sète (Francia) y La Spezia (Italia). Este encuentro se enmarcó en la reciente creación de la Vía Mediterránea firmada por las tres ciudades, una apuesta conjunta por reforzar la cooperación y la promoción turística a escala internacional.

La **gastronomía** fue otro de los ejes destacados de la promoción de Castellón en Fitur. Así, tuvo lugar un showcooking de arroz a banda, seguido de un showcooking de tapas, culminando la jornada con la presentación de la Asociación Gastronómica de Castellón. Además, también tuvo lugar un showcooking de xímos con degustación.

Entre las presentaciones más relevantes estuvo también la de los **eventos deportivos** previstos para 2026. Asimismo, se presentaron las acciones vinculadas al turismo de congresos a través de la red **Convention Bureau**. En este marco, el Patronato de Turismo dio a conocer ante aliados nacionales la **nueva oficina de turismo de congresos y la nueva web** específica para este segmento, ambas diseñadas para impulsar este tipo de turismo en la ciudad.

Las fiestas de la Magdalena contaron con una jornada especial de promoción con la presentación de los principales eventos y actividades de estas fiestas tan representativas de Castellón.

Paralelamente a estos actos, el Patronato Municipal de Turismo de Castellón aprovechó su presencia en FITUR para mantener reuniones y encuentros de promoción con los principales agentes, actores y medios del sector turístico.

Toda la información en la web oficial del Patronato de Turismo: [www.castellonturismo.com](http://www.castellonturismo.com).

***La Balma - Creu dels Espigolars. PR-CV 246***

**L**a ruta se inicia en el famoso paraje del Santuario de la Virgen de la Balma, compuesto por la Iglesia y la Hospedería (S. XVI-XVII), también cruza por una antigua fábrica de papel, el río Bergantes y diferentes "masos". También se puede ver la población de Sorita. Este itinerario se enlaza con PR-CV 230 y PR-CV 245.

**Tipo:** Ruta lineal.

**Salida:** Creu Coberta de la Balma (Sorita del Maestrat).

**Llegada:** Creu dels Espigolars (Sorita del Maestrat).

**Longitud:** 6,78 kilómetros.

**Desnivel:** 98 m. de ascenso y 270 m. de descenso.

**Tiempo aproximado:** 1 hora y 45 minutos a pie.

**Atractivos naturales:** Barranco Mare de Deu, Río Bergantes, Barranco del Mas del Fuster, paisaje de pinar y regeneración de roble. Típica vegetación de ribera.

**Puntos de interés cultural y arquitectónico:** Emblemático santuario de la Virgen de la Balma y la población de Sorita. También durante el recorrido se ve varias manifestaciones de la piedra en seco, como bancales; y cruces.

**Dificultad técnica:** Fácil/moderado.





## **Morella-Forcall:** Volta a les Moles

**L**a población de Forcall es un punto de unión de tres cauces fluviales, además de estar vigilada por muelas, que se pueden disfrutar en este itinerario. Desde la Fabrica Giner, se puede recorrer sus inmediaciones, rodeando la Muela Garumba, rozando la Muela de la Vila y visitando la de Todolella.

**Tipo:** Ruta circular.

**Salida:** Fábrica Giner (Morella).

**Longitud:** 58.92 kilómetros.

**Desnivel:** 1.620 metros.

**Tiempo aproximado:** 5 horas en bicicleta.

**Atractivos naturales:** Paisajes espectaculares de la Mola Garumba, Muela de la Vila y la Muela de la Todolella.

**Puntos de interés cultural y arquitectónico:** Municipios de Forcall y Todolella.

**Dificultad técnica:** Ruta Roja. Dificultad difícil, recomendada para personas que están muy bien físicamente y practican deporte muy a menudo.

**Más información:** [turismodecastellon.com](http://turismodecastellon.com)



# El nuevo Berlín



Plaza Gendarmenmarkt

**P**artida en dos durante décadas por el llamado “muro de la vergüenza”, el nuevo Berlín ofrece nuevamente en la actualidad ese esplendor que perdió tras la segunda guerra mundial. Partiendo desde el aeropuerto de Castellón llegarán a esta encantadora ciudad.

Para que puedan aprovechar su tiempo sin perder detalle de las zonas más pintorescas y atractivas de esta urbe, les recomendaría que recorriera a pie dos de sus grandes avenidas: la “Unter den Linden” y la “Friedrichstrasse”, las cuales al cruzarse por su mitad les dará la oportunidad de abarcar casi todo el centro histórico de la ciudad.

Si comienzan pues su recorrido por el extremo oeste de la avenida Unter den Linden, allí encontrarán la espectacular Puerta de Brandemburgo frente a la lujosa Plaza de París. Muy cerca de esta Puerta por un lado verán el famoso Bundestag, mientras que en dirección opuesta descubrirán primero el monumento al Holocausto y no muy lejos de allí la plaza de Postdam. Y una vez habiendo satisfecho su curiosidad admirando los lugares comentados, inicien ya su recorrido en línea recta y hacia el este para llegar al mismo corazón de Berlín: la “Alexanderplatz” y su famosa Torre.

Cerca de la famosa avenida Unter den Linden encontrarán monumentos como el de Marx y Engels o la plaza Bebel frente a la Universidad de Humboldt, aquel lugar en donde tristemente los nazis realizaron en 1933 la quema de libros. Evidentemente deberán descubrir también en su recorrido hacia Alexander-

platz la encantadora Isla de los Museos, con su importante oferta cultural, así como también plazas tan encantadoras y espectaculares como por ejemplo la Gendarmenmarkt. Adéntrense también en el coqueto barrio de Nikolaiviertel, pues entrando en él tendrán la sensación de estar visitando un pequeño y bucólico pueblecito de la campiña alemana.

Como cosa curiosa, yo les recomendaría que en la parte sur de esta avenida se acercaran hasta el “Checkpoint Charlie”, el antiguo paso fronterizo entre el Berlín ocupado por los EEUU y el ocupado por la URSS, ya que allí podrán ver varias exposiciones de aquella época. Y ya en el otro extremo de esta gran avenida, les recomendaría igualmente que paseasen por la noche por la bulliciosa calle de “Oranienburger”.

JAh!, y una última recomendación: visiten alguno de los tramos que todavía quedan en pie de ese llamado muro de la vergüenza puesto que su conservación es la que en teoría nos debería dar ejemplo para que barreras de este tipo no volvieran a implantarse en ningún lugar del mundo. Pero esto, como ya saben, solo es “en teoría” para esos hipócritas mandatarios mundiales que mientras derriban un muro como el de Berlín van construyendo otros como el de Palestina, ese otro muro de la vergüenza que nos demuestra el egoísmo e infinita estupidez del ser humano.

Así pues, disfruten de Berlín, de sus monumentos, de sus sugerentes barrios y plazas y, también, sueñen con que algún día puedan caer, al igual que lo hizo el de Berlín, todos esos otros muros de la vergüenza que todavía existen a lo largo del mundo.

*El aeropuerto de Castellón programa en 2026 la mayor operativa de su trayectoria con 16 rutas, 2.400 vuelos regulares y una oferta de 400.000 plazas*

# El aeropuerto presenta ante el sector turístico su programación de rutas, que incorpora como novedades las de Manchester y Bolonia



**E**l aeropuerto de Castellón ha programado en este 2026 la mayor operativa de su trayectoria, con 16 rutas confirmadas, 2.400 vuelos regulares y 400.000 plazas.

Así lo ha avanzado el vicepresidente tercero y conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras, Territorio y de la Recuperación, Vicente Martínez Mus, en la presentación de la programación de rutas de 2026, en el que también han participado la consellera de Industria, Turismo, Innovación y Comercio, Marián Cano, la presidenta de la Diputación de Castellón, Marta Barrachina, y el director general de Aerocas, Justo Vellón. El acto ha congregado a más de medio centenar de representantes del ámbito turístico de la provincia.

Martínez Mus ha destacado que la oferta de vuelos del aeropuerto consolida a esta infraestructura “como una auténtica puerta de entrada a la provincia de Castellón y como un elemento clave para su proyección exterior y su competitividad”. Según ha señalado, “este crecimiento tiene un impacto directo en uno de los grandes motores de nuestra economía: el turismo”.

El vicepresidente ha asegurado que el aeropuerto de Castellón “se ha convertido en un aliado estratégico del sector turístico” y ha mencionado como ejemplo la operativa chárter prevista para el próximo verano, promovida por Introducing Castellón, que tiene como objetivo el traslado de hasta 2.700 turistas eslovacos a hoteles de la provincia.

Martínez Mus ha detallado que este año el aeropuerto tiene previstas 16 rutas, la cifra más alta de su historia, de las que dos son nuevas: Manchester y Bolonia, que empezarán a operar a partir de junio. A éstas se suman las 14 que operaron en 2025: Berlín, Bruselas, Budapest, Cracovia, Düsseldorf, Weeze, Londres, Milán, Oporto, Bucarest, Cluj, Asturias, Bilbao, Madrid y Palma de Mallorca.

Por otra parte, ha manifestado el objetivo del aeropuerto de mejorar los resultados de 2025, en que ha logrado cifras récord con 318.309 pasajeros y 12.401 operaciones. Además, ha subrayado los avances en otros ámbitos de actividad, como son el aeroespacial, la industria aeronáutica, la innovación y la formación.

Por su parte, la consellera de Industria, Turismo, Innovación y Comercio, Marián Cano, ha destacado el “crecimiento imparable” del aeropuerto de Castellón y “su papel en un año turístico de récord para la Comunitat Valenciana”. “Mes tras mes el sector ha logrado récord de pernoctaciones y de gasto turístico extranjero, con más de 15.000 millones de euros hasta noviembre”, ha agregado. “E infraestructuras como el aeropuerto de Castellón han sido clave en firmar el mejor año turístico de nuestra historia”.

Para Cano, “las conexiones son el primer paso para crear turismo”, y el aeropuerto de Castellón “ha hecho un trabajo impecable a la hora de contribuir a la consolidación de un sector con un peso creciente en el PIB de la provincia y de la Comunitat”, algo que “sólo puede aumentar con el operativo previsto para este año”.

# La Diputación reforzó en Fitur su apuesta por hacer de la provincia un destino de calidad los 365 días del año

**L**a Diputación de Castellón reforzó en Fitur su apuesta por hacer de la provincia de Castellón un destino de calidad los 365 días del año. "El gran atractivo que poseen los 120 kilómetros de costa y el elemento diferencial de los municipios de interior, junto con el cicloturismo, el turismo de festivales y la gastronomía, logran que el conjunto de la provincia sea un referente turístico a nivel provincial, local, nacional e internacional", destacó la presidenta de la Diputación, Marta Barrachina.

La provincia de Castellón se dio a conocer en la feria internacional de turismo que se celebró en Madrid, y tanto profesionales del sector como público en general tuvieron la oportunidad de conocer el gran potencial que posee el territorio castellonense para la segmentación y diversificación de su oferta turística e impulsar el turismo en las múltiples vertientes que ofrece la provincia, así como seguir reforzando la apuesta de la Diputación por la desestacionalización.

La presidenta de la Diputación incidido en el importante motor económico que supone el turismo en la provincia de Castellón, representando el 14% del PIB provincial y supone el 10% de la población empleada, con 25.000 puestos de trabajo.



Así, con el objetivo puesto en seguir la tendencia positiva en cuanto visitantes y pernoctaciones, desde el Patronato Provincial de Turismo se trabaja con la vista puesta en incrementar el número de turistas durante los 365 días del año, reforzar la desestacionalización, así como impulsar la internacionalización y seguir uniendo sinergias a través de la colaboración público-privada a la hora de definir actuaciones.

Para todo ello, la Diputación de Castellón, a través del Patronato Provincial de Turismo, tiene definidas una serie de actuaciones entre las que se incluyen los ejes principales como el cicloturismo; la gastronomía bajo la marca Castelló Ruta de Sabor; los festivales de música bajo la marca Castellón Tierra de Festivales y el más que consolidado turismo de sol y playa.

## Éxito del Programa de Senderismo



**L**a Diputación ha movilizado a 1.185 personas en su programa de senderismo que descubre la provincia y refuerza su apuesta por el turismo responsable. La presidenta de la Diputación de Castellón, Marta Barrachina, puso en valor el programa que ha cumplido en 2025 objetivos "más que loables". Más de un millar de asistentes y con un valor de satisfacción óptimo recomiendan este programa que ha ofrecido hasta 26 rutas de norte a sur de la provincia. "El grado de respuesta de los asistentes pone en valor la excelencia de un programa que se consolida y crece para seguir haciendo grande nuestra tierra", dijo.

De enero a diciembre de 2025, se han recorrido municipios de costa, como Nules y alcanzado cimas como el Peñagolosa. Con grados de dificultad variable, abierto a todos los participantes y dirigidos por unos "profesionales que merecen nuestro más alto reconocimiento", la Diputación ha apostado de forma clara por un turismo "que dinamiza con carácter sostenible".



# La UJI reconoce a las 88 empresas e instituciones que forman parte del Círculo de Mecenazgo y Patrocinio

También ha dado las gracias a las empresas que colaboran con la investigación y ha otorgado dos distinciones extraordinarias: a «El Periódico Mediterráneo» y a Nealis



**L**a Universitat Jaume I ha realizado el acto de reconocimiento a las entidades patrocinadoras y colaboradoras que organiza cada cinco años, donde ha agradecido a las 88 empresas e instituciones que forman parte actualmente del Círculo de Mecenazgo y Patrocinio de la UJI su colaboración y compromiso con la universidad pública de Castelló. Además, ha reconocido a las empresas colaboradoras con la investigación y ha otorgado dos distinciones extraordinarias: a *El Periódico Mediterráneo* y a Nealis.

Este tradicional acto de homenaje a las entidades patrocinadoras y colaboradoras de la Universitat Jaume I, con motivo del 35 aniversario, ha reunido en el Paraninfo a cerca de 250 personas entre miembros de la comunidad universitaria y representantes de las principales entidades públicas y privadas del entorno.

En esta ocasión y, como agradecimiento por su compromiso y su contribución al desarrollo del proyecto universitario, la UJI ha entregado a las entidades una pieza conmemorativa que simboliza la trayectoria, los valores y la vocación de futuro de la institución. Se trata de una composición de placas de acero, material que representa la solidez, el rigor y la capacidad de resistencia, calidades que han caracterizado la evolución de la Universitat Jaume I a lo largo de sus tres décadas y media de historia. El acero simboliza también la excelencia académica, la investigación y la transferencia de conocimiento, así como la voluntad de la institución de proyectarse hacia el futuro con firmeza y responsabilidad.

La rectora de la Universitat Jaume I, Eva Alcón, ha destacado que el acto de reconocimiento a las entidades colaboradoras «es una prueba de que los lazos entre los ecosistemas universitario, empresarial e institucional, con realidades aparentemente diferentes, no solo son compatibles, sino capaces de entenderse para convertirse, más allá de la mera transferencia tecnológica, en coproductores de soluciones con impacto social».

En ese sentido, ha asegurado que esta colaboración «permite a la universidad investigar mejor, ajustándose a las respuestas que la sociedad reclama, mientras que permite a las empresas captar talento y contar con la universidad como socio estratégico en proyectos de innovación con los que puedan consolidar el posicionamiento competitivo».

Por todo esto, ha insistido en que la Universidad y el tejido social y productivo se necesitan mutuamente en un contexto cada vez más competitivo y en una economía basada en el conocimiento y, por lo tanto, «es necesario tender más puentes con el sector productivo y los diferentes agentes y organizaciones sociales».

El Círculo de Mecenazgo y Patrocinio de la UJI cuenta actualmente con 88 empresas e instituciones activas, que colaboran habitualmente en actividades y proyectos universitarios. De estas, nueve son patrocinadores estratégicos por la importancia de la colaboración con la Universidad: Generalitat Valenciana, Banco Santander, Diputación Provincial de Castelló, Ayuntamiento de Castelló de la Plana, Ayuntamiento de Vila-real, Fundación La Caixa, FACSA, Villarreal C.F y Fundación ONCE.

# 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

