

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 178 - Marzo 2026 - 2€



Casa Rural el Castell • Eslida





Casa rural AR Benjamín (Artana)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3
Producto de Castellón: Artesanos Gil (Altura) ...	7
Producto gourmet: Queso l'Etivaz ADP (Suiza) ..	8
Producto de la C. Valenciana: Salmorreta	9
Vinos espumosos, cavas y champanes	10
Tienda el Pilar: Un viaje gourmet a Italia	11
Senderismo	12
Rtes. Recomendados de la guía Michelin	13

Tesoros de nuestra provincia	14
Turismo Castellón Ciudad	16
Casas rurales	18
Literatura y viaje: Bruselas (Bélgica)	20
Aeropuerto de Castellón	21
Diputación Provincial	22
Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

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

Los beneficios personales del turismo



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

El turismo es, indudablemente, una fuente de salud física y mental al liberar el estrés, reducir el riesgo de infartos, estimular la actividad física y fomentar la felicidad al salir de la rutina.

Viajar mejora la salud del corazón y rejuvenece el cerebro. Desconectarse de la rutina diaria, ayuda a disminuir los niveles de cortisol y aliviar síntomas de ansiedad y depresión; aumenta la felicidad, incluso durante el periodo de la planificación del viaje; mejora la autoestima; fortalece el sistema inmunológico y agiliza el cerebro, potenciando la memoria y la concentración.

Viajar, ya sea por placer o bienestar, aumenta la esperanza de vida y aporta beneficios mentales y físicos.



Irasshai Izakaya Tasca Japonesa Castellón

C/Temprado nº2, Castellón de la Plana • Teléfono: 656 28 55 66



Irasshai Izakaya propone vivir una auténtica experiencia gastronómica nipona a través de una cuidada armonía de sabores y texturas, una perfecta ambientación e, incluso, una serie de rituales tradicionales que permiten al comensal trasladarse a Japón. Distinguido con el Bib Gourmand de la Guía Michelin y un Solete de la Guía Repsol, este local, concebido a modo de tasca informal, ofrece una cocina japonesa lo más pura posible, con sabores potentes y profundos.

Según la Guía Michelin, “el chef Sergio Ortega propone un menú degustación sorpresa (suele

jugar con 12 diferentes, que varían según el día y la hora elegida: vegetariano, omakase, kansai...), centrado más en la cocina caliente (ramen, gyozas, edemames, guisos...) que en los arroces y los pescados crudos”. Se ofrece una cocina real, sin pretensiones, y con el único objetivo de ser fiel a lo que se come en Japón. La palabra Izakaya se podría traducir como tasca, como así se representa en la decoración del comedor, donde únicamente existen cuatro mesas con espacio para 16 comensales, que pueden disfrutar de una experiencia de cocina abierta y explicaciones de los platos que se sirven a todos los comensales a la vez.

Bar & Restaurante **Cova-Mar**

Almassora

Paseo Marítimo, 38. Playa de Almassora • Teléfono: 657 258 790

Una amplia terraza con extraordinarias vistas al mar es la imagen más representativa del Bar & Restaurante Cova-Mar, un histórico establecimiento de la playa de Almassora abierto todo el año, con una oferta gastronómica de calidad, ajustada a todos los gustos, tanto a la hora del almuerzo como de menú diario. Además, disponen de una completa carta con especialidades de brasa y cocina casera. De hecho, lo primero que se ve al entrar al Cova-mar es una extensa barra, con exquisitas tapas y sabrosos guisos.

No hay duda de que en Cova Mar se puede disfrutar de una buena experiencia gastronómica en un ambiente de playa y frente al infinito azul del Mediterráneo.



Bar - Restaurante **La Bassa Nova** **La Jana**

*Calle Chert, 121. La Jana
Teléfono: 964 49 73 37*





Un mítico restaurante de la población de La Jana, que tiene en su sencilla cocina casera la mejor carta de presentación. Productos frescos y de primera calidad son la base de unas tapas elaboradas y tradicionales para todos los gustos. Además, preparan sabrosos bocadillos y disponen de diferentes propuestas a la brasa para disfrutar de un excelente almuerzo o comida. Un lugar donde prevalece el sabor.

Calidad, servicio profesional y precios razonables hacen de este establecimiento un lugar de visita imprescindible.



www.congeladosdil.com

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



Restaurante **La Carbonera** Chóvar

Partida de los Cubos, sn. Chóvar
Teléfono: 964 13 50 06



Excelente carne a la brasa y variedad de arroces, además de riquísimas tapas donde elegir. El Restaurante La Carbonera, en la población de Chóvar, es uno de esos lugares donde disfrutar de una oferta gastronómica en la que gana protagonismo la cocina casera elaborada a fuego lento con productos de calidad. Arroz de secreto, foie y setas; arroz caldoso de costillas servido en cazuela de barro; caldera de cigalas o un exquisito chuletón a la brasa son algunas de las propuestas culinarias de La Carbonera, en pleno Parque de la Sierra de Espadán. También destacan sus sabrosos postres y, como no, para acabar un buen carajillo.



Salsas de Artesanos Gil

(Altura)

El Alloli tradicional es, quizás, el producto más afamado de Artesanos Gil, una pyme familiar ubicada en el Alto Palancia, una tierra conocida, entre otras riquezas naturales, por su aceite de oliva virgen extra. Sin embargo, en Artesanos Gil también elaboran otras riquísimas salsas artesanas.

Artesanos Gil elabora su popular **Alloli clásico** con aceite de su almazara y sin aditivos. Es la clave de su éxito. También preparan **Alloli Artesano** y la salsa **Alibrava**, especial para acompañar patatas bravas. Permite en un momento disfrutar de un plato típico de nuestra gastronomía con el sabor de siempre y sin ningún esfuerzo. También cuentan con el **Allinegre Artesano**, elaborado con ajo negro, ideal para combinar con cualquier tipo de plato como carnes, pescados, arroces o verduras y por supuesto untado sobre pan ligeramente tostado.

El objetivo de Artesanos Gil es ofrecer a los clientes el mejor sabor artesano de productos característicos de nuestra tierra.



Pol. Ind. La Olivera.
Calle El Toro, nº 23. Altura
Teléfono: 964 146 571



Queso l'Etivaz AOP

Suiza

L'Etivaz AOP es un exclusivo queso de leche cruda de vaca, producido artesanalmente en unas pocas queserías de los Alpes suizos (Cantón de Vaud) solo entre mayo y octubre. Se elabora en calderas de cobre sobre fuego de leña a más de 1.000 m de altitud, ofreciendo un sabor intenso, afrutado y ahumado. Fue el primer queso suizo en conseguir la protección de denominación de origen, *Appellation d'Origine Protégée* (AOP).

Esta delicatessen nace de la tradición ancestral suiza del Alpage, que es el ascenso de las vacas en verano a las zonas más elevadas de las montañas. Cada año, unas setenta familias producen en torno a 400 toneladas de queso en pequeñas queserías situadas entre los 1.000 y 2.000 metros de altitud. Allí, la leche cruda se transforma en grandes calderos de cobre calentados con fuego de leña, un detalle que aporta matices ahumados y únicos. Después, el queso madura de cinco a trece meses, e incluso hasta dos años, cuando alcanza un perfil sensorial inconfundible: sabroso, picante, con notas afrutadas y un ligero eco de nuez o avellana que varía según la montaña en la que pastaron las vacas.

Su masa es de color marfil a amarillo claro y las ruedas de L'Etivaz, que pesan entre 15 y 35 kilogramos, llevan grabada una placa de caseína que certifica su origen y la firma de cada quesero. Solo tras un riguroso proceso de selección reciben la denominación de origen protegida que garantiza su autenticidad.

L'Etivaz se ha convertido en sinónimo de exclusividad, tradición y calidad premium.





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



Salmorreta,

esencia de la cocina alicantina



La salmorreta Alicantina es un sofrito concentrado, un tesoro culinario del recetario popular que ha pasado de generación en generación, especialmente, en la provincia Alicante. Este tipo de sofrito es imprescindible en arroces y guisos marineros, es la preparación que da vida y sabor a muchos platos mediterráneos, sobre todo, en arroces y mariscos.

Su origen es marinero, presente desde hace *mucho tiempo en el recetario popular de pescadores alicantinos*, donde era muy popular prepararla a base de un sofrito que se utilizaba en diversos guisos y arroces. La Salmorreta es una pasta concentrada y versátil, hecha principalmente de ñoras (un tipo de pimiento seco), ajo, tomate y perejil. Este condimento se conserva bien y se puede añadir a los platos en cualquier momento para aportar ese sabor característico, lleno de profundidad y matices.

La salmorreta es fundamental en platos como el arroz a banda y la paella de marisco. Los expertos y críticos gastronómicos dicen que el secreto de un buen arroz está en la calidad del sofrito.

Igualmente se utiliza para realzar el sabor de sopas de pescado, zarzuelas, suquets, fideuá, e, incluso, en algunos guisos de carne.

Una de las grandes ventajas de esta salsa, se puede preparar con antelación y conservar en el refrigerador o incluso congelar, lo que lo convierte en un aliado perfecto para improvisar una comida rápida y deliciosa.

La salmorreta es una preparación ideal con platos que tienen un perfil marinero:

- **Arroz a banda**, una preparación típica y tradicional de la cocina de pescadores de la Comunidad Valenciana, en Alicante no se concibe la elaboración de este arroz sin salmorreta, que le da un sabor inigualable.

- **Paella de mariscos**: Otro clásico en el que esta salsa potencia el aroma y sabor de esta preparación.

- Imprescindible en la **fideuá** que igual que en los platos de arroz, potencia el sabor y aroma.

- **Suquet de Peix, zarzuelas o guisos de pescado** siempre potenciará los sabores del mar.

La receta tradicional de la salmorreta pasa como en la preparación de la paella, en cada casa se hace de una forma y cada elaborador tiene un toque personal o ingrediente secreto.

Un acompañamiento perfecto para potenciar arroces y platos marineros.

Salmorreta alicantina

- 4 ñoras.
- 1 cabeza de ajo.
- 2 tomates maduros.
- 1 ramita de perejil fresco.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal al gusto.
- 1 una cucharada de azúcar.
- 1 Cucharadita de vinagre de manzana.

Abrir las ñoras y quítales las semillas. Poner en agua caliente durante 15 minutos para que hidraten. Luego, raspar la carne con una cuchara y reservar.

Sofrito de ajo y tomate: Pelar los ajos y picar finamente. En una sartén, calentar una buena cantidad de aceite de oliva virgen extra y sofreír los ajos a fuego lento hasta que estén dorados. Añadir los tomates rallados, la cucharada de azúcar y cocinar hasta que se reduzcan.

Incorporar la carne de las ñoras al sofrito de ajo y tomate. Remover bien y dejar cocinar, reducir hasta que tenga una textura firme y todos los sabores estén bien integrados

Añadir el perejil picado y removemos, retirar la sartén del fuego y, cuando esté ligeramente enfriada, incorporar la cucharadita de vinagre. Una vez que esté a temperatura ambiente, pasar por una batidora hasta obtener una pasta homogénea. Ajustar de sal, guardar en un tarro de cristal cubierta ligeramente con aove (aceite de oliva virgen extra). Se conserva mucho tiempo en la nevera, podemos congelar en cubitera para utilizar los cubitos que necesitemos para cada preparación.



Ancestral Royal *Bodegas Pigar*

El Ancestral Royal de Bodegas Pigar, elaborado en Campo Arcís (Valencia), es un espumoso natural y artesanal que recupera variedades olvidadas como la uva Royal. Este vino, de burbuja fina y sin aditivos, se caracteriza por una única fermentación en botella, sin filtrar ni clarificar, ofreciendo una experiencia auténtica y sostenible basada en métodos tradicionales de elaboración.

Un tributo a la tradición y al terreno

Bodegas Pigar, dirigida por Juan y Susana, nació de la pasión por recuperar viñedos antiguos y abandonados en la zona de Utiel-Requena. El Ancestral Royal es la máxima expresión de esta filosofía, proveniente de la parcela "Las Casillas". La uva, Royal, produce bayas de tono granate, rosado y dorado, creando vinos rosados con una burbuja sutil generada naturalmente.

El método ancestral utilizado en Bodegas Pigar se caracteriza por una sola fermentación, lo que significa que el vino se embotella antes de terminar de fermentar, completando el proceso dentro de la botella y generando su propio carbónico. El resultado es un vino "libre", sin

levaduras ni azúcares añadidos, y libre de aditivos. Al no ser filtrado ni clarificado, puede presentar sedimentos naturales, lo que garantiza su máxima expresión y pureza.

Un vino con identidad

Sus propietarios no buscan producir grandes volúmenes, sino dar valor a viñedos que estaban destinados a desaparecer, agotados por la agricultura intensiva. El Ancestral Royal es, por tanto, una apuesta por el equilibrio y la sostenibilidad, respetando los tiempos de la naturaleza y recuperando técnicas ancestrales de elaboración que conectan con la historia vinícola de la zona.

Este vino espumoso es una apuesta por la recuperación de variedades autóctonas, un homenaje al trabajo artesanal y una experiencia sensorial auténtica que destaca por su pureza, calidad y respeto al medio ambiente.

Como resultado tenemos un vino de color cereza pálido, muy fresco, con notas de levaduras y frutas rojas del bosque, que se desarrolla muy carnoso en la boca, con una burbuja finísima, perfectamente integrada. Ideal para tomar con los aperitivos o a media tarde para saciar la sed a modo de refresco.



QUESOS
ALMASSORA

Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable.

Les naus 14, Almassora (CS)
Tel. 964 56 33 50



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

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Sapori d'Italia entre vinos y tradición sin salir de Castellón

Hay países que se visitan y otros que se saborean. Italia pertenece, sin duda, a los segundos. Su gastronomía no necesita artificios: producto, tradición y equilibrio. Bajo esa idea nace este nuevo homenaje de Tienda El Pilar, una propuesta pensada para convertir cualquier mesa en una pequeña trattoria.

El recorrido comienza con un Chianti italiano, un vino directo y elegante, con esa frescura característica de la Sangiovese que limpia el paladar y acompaña sin imponerse. Es el hilo conductor perfecto para un conjunto de sabores clásicos: la mortadella italiana, suave y aromática, cortada fina para apreciar su textura sedosa; y un queso curado de perfil intenso, con matices lácteos y ligeramente picantes que aportan profundidad al conjunto.

El contraste lo aporta el queso de oveja de larga maduración, más seco y estructurado, que junto a los grissini crea ese gesto tan italiano de comer sin prisa, picando y conversando. Cada elemento cumple su papel: la grasa se equilibra con la acidez del vino, el pan

alarga los sabores y el conjunto invita a repetir.

No es una tabla pensada solo para comer, sino para disfrutar. Para abrir una botella, compartir y dejar que la comida marque el ritmo de la conversación. Porque en Italia la gastronomía no es un acto puntual, es una forma de pasar el tiempo.

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

Si te apetece darte un capricho con auténticas delicatessen italianas, no hace falta cruzar la frontera: basta con pasar por Tienda El Pilar y dejar que Italia llegue a tu mesa.





Tipo de ruta: circular.

Salida: casco urbano de Castellfort (Plaza de la Iglesia).

Longitud: 17,93 kilómetros.

Tiempo aproximado: 6 horas y 15 minutos a pie.

Desnivel: 240 m. de ascenso y 560 m. de descenso.

Atractivos naturales: vistas preciosas en diferentes puntos y recorrido pedregoso, con paso por varios azagadores.

Puntos de interés cultural y arquitectónico: Municipio de Castellfort y las ermitas de Sant Pere, Mare de Déu de la Font, Santa Elena y Santa Lucía.

Dificultad técnica: media/moderada.

Más información: turismodecastellon.com

Es una ruta que recorre varias ermitas emblemáticas de Els Ports. Además de la Mare de Déu de la Font, conocida por la fuente de agua y sus pinturas, destaca también la ermita de Santa Lucía, que conserva un magnífico empedrado en el suelo, a modo de laberinto como ritual de las peregrinaciones. Se alternan caminos con sendas y cortos tramos de carretera. Es una vuelta bastante entretenida, con la visita a distintas ermitas, y sin demasiadas dificultades, a pesar del desnivel en algunos puntos.

Entrega de placas a recomendados de la guía Michelin

Paco González Yuste



La Guía Michelin 2026 entrega a 60 restaurantes de la Comunitat Valenciana y Región de Murcia las placas que los acreditan como restaurantes recomendados. El acto, celebrado en CaixaForum Valencia, ha contado con la participación de Ricard Camarena, uno de los cocineros de más relevancia de la Comunidad Valenciana. El acto contó con la asistencia de numerosos asistentes de la restauración, la gastronomía y el turismo. Olga García, directora territorial de la Comunitat Valenciana y Región de Murcia de CaixaBank fue la encargada de entregar los reconocimientos a través de Food&Drinks, división especializada en servicios adaptados a restaurantes, bares y cafeterías. El acto reunió a más de 200 representantes del sector entre restauradores y miembros de las principales federaciones y asociaciones profesionales del sector de la restauración, la gastronomía y el turismo en la Comunitat Valenciana y Región de Murcia.

Michelin ha premiado por su buen hacer a un total de 60 restaurantes recomendados en la Guía. Este reconocimiento es el resultado del trabajo diario de un sector que, a través de la búsqueda de la excelencia culinaria, la innovación y el respeto por la tradición, se ha consolidado como un referente gastronómico tanto a nivel nacional como internacional. La obtención de estas distinciones no solo evidencia la calidad y el alto nivel de los establecimientos y profesionales, sino que también contribuye de manera significativa a posicionar a ambas comunidades como destinos gastronómicos de primer orden, fomentando el desarrollo económico, el turismo y la proyección cultural del territorio.

Durante el primer trimestre de 2026, la Guía Michelin junto a CaixaBank organizará un total de 12 actos en España en los que se entregarán las placas de recomendados por la Guía Roja, siendo Valencia el lugar

elegido para iniciar este tour nacional. Estos actos congregarán a todos los restaurantes recomendados en las diferentes zonas del país y contarán con presencia de perfiles de prestigio en el ámbito de la gastronomía local y nacional. Cada año Michelin incluye en su guía una selección de restaurantes recomendados que implican un sello de calidad y prestigio para los establecimientos. Este año se han seleccionado más de 700 restaurantes que, en los próximos meses, se irán ampliando. Para seleccionar a los restaurantes, Michelin se basa en la calidad de los productos, el dominio de las técnicas culinarias y las cocciones, armonía de sabores, personalidad de la cocina tal y como queda plasmada en el plato y, finalmente, la regularidad de la calidad ofrecida, tanto a lo largo de la comida como de una visita a otra. Restaurantes de la Comunitat Valenciana y Región de Murcia que han recibido las placas que los acreditan como recomendados por la Guía Michelin 2026.

Provincia de Castellón: Alessandro Maino, Anhele, Tasca del Puerto, Vinatea (Morella), Le Vin Rouge Maître-Cavista (Oropesa del Mar), La Suculenta (Benicàssim).

Provincia de Valencia: Flama, La Posada de Águeda (Requena), El Bressol, Blanqueries, Gran Azul, Goya Gallery, Karak, Saiti, Apicius, Nozomi Sushi Bar, Habitual, Vuelve Carolina, Llisa Negra, Yarza, Casa Manolo (Daimús), Cuina Oberta (Gandía), Mengem.

Provincia de Alicante: Distrikt41, El Carreter (La Xara), Koin, Ausiàs (Pedreguer), Erre que Erre (Ibi), Monastrell, La Ereta, Nou Manolín, Piripi, Celeste y Don Carlo, El portal Alicante-Krug Ambassade, La Taberna del Gourmet, Maestral, La Masía de Chencho (Elx), La Sirena (Petrer), La Vaquería Mediterránea (El Campello), Tosca (Xàbia), La Perla de Jávea (Xàbia), Volta i Volta (Xàbia), Espacio Montoro, Steki, Manero, Open, Vituco Gourmet, Nazario Cano (Moraira).

Región de Murcia: Taúlla, El Alberto (Ceutí), Alborada, Keki, Local de Ensayo, Kappou Makoto, Demo, Por Herencia, Polea.

Real Fábrica de Loza y Porcelana del Conde de Aranda

L'Alcora

La Real Fábrica del Conde de Aranda es una joya histórica que marcó el devenir de l'Alcora y también el nacimiento y consolidación de la industria cerámica de Castellón. Fundada en 1727 por Buenaventura Abarca de Bolea y Ximénez de Urrea, noveno Conde de Aranda, esta manufactura real llevó la ancestral tradición alfarera de l'Alcora a las élites de toda Europa, posicionando la marca como sinónimo de calidad y prestigio internacional.

El conjunto de la Real Fábrica fue evolucionado tanto en su producción como en sus instalaciones desde su origen, siendo un espacio en el que se puede encontrar toda la evolución de la industria cerámica en casi 9.000 metros cuadrados, desde unos hornos morunos del siglo XVIII en perfecto estado como un horno bicanal de mediados del siglo XX.

A lo largo del siglo XVIII se elaboraron en esta fábrica importantes piezas decoradas con diversos estilos, presentes hoy en día en colecciones privadas y prestigiosos museos alrededor del mundo. La orientación artística de la fábrica se inspiró principalmente en los alfares del sur de Francia, sobre todo de los Moustiers y Marsella, de donde vinieron algunos artistas. Su fabricación puede dividirse en tres periodos: el primero hasta 1749, fecha de la muerte del conde de Aranda, su fundador; en esta época se fabricó solamente loza fina. Un segundo periodo (1749-1798), en el cual heredó la fábrica el conde de Aranda, Don Pedro Pablo, quien le dio un gran impulso. Se siguió haciendo loza fina, pero el interés se concentró en la fabricación de la porcelana. La tercera época corresponde con la muerte del conde Pedro Pablo en 1790 y la manufactura pasó a manos



de los duques de Híjar. La producción fue decayendo, pues sus precios no podían competir con las lozas y porcelanas que se importaban de Francia y sobre todo de Inglaterra.

La Real Fábrica continuó en funcionamiento hasta poco antes de la Guerra de 1936-1939 y sus instalaciones fueron aprovechadas por algunas empresas azulejeras hasta finales de la década de 1980. Cabe destacar que, en 2019, toda la construcción de la Real Fábrica fue declarada Bien de Interés Cultural (BIC) y en estos momentos se encuentra en proceso de rehabilitación.

En la actualidad, en el Museu de Ceràmica de l'Alcora se puede ver una importante colección de piezas procedentes de la Real Fábrica.

El 1 de mayo de 2021 se inauguró la Nave de Hornos, primera zona rehabilitada de la Real Fábrica, quedando así abierta al público. En este edificio se pueden visitar 3 hornos pertenecientes a la Real Fábrica del Conde de Aranda de l'Alcora (17207-1945). Son hornos de tipo moruno de finales del SXVIII, redondos y con doble cámara de cocción. De allí se extraían las famosas piezas cerámicas de la Real Fábrica.

El visitante conocerá de primera mano todo el proceso para la elaboración de las finas piezas que se realizaban en la Real Fábrica, mediante los paneles interpretativos e informativos de la cocción cerámica.

<https://lalcora.es>



**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Las Fiestas de la Magdalena llenan las calles de tradición, luz, música y un ambiente único y vibrante



Castellón celebrará del 7 al 15 de marzo las fiestas de la Magdalena y para ello el Patronato Municipal de Fiestas de Castelló de la Plana, junto a las comisiones de gaitas y diferentes colectivos festivos que componen el “món de la festa” de la ciudad han organizado una completa programación pensada para todos los gustos y edades.

De esta manera, las fiestas de la Magdalena llenarán de tradición, música y gastronomía las calles de la capital de la Plana durante nueve días. Declarada Fiesta de Interés Turístico Internacional, estas celebraciones combinan actos de carácter más histórico y tradicional, como la Romería de les Canyes, el Pregó o la Ofrenda a la Virgen del Lidón, con grandes conciertos, mascletaes y desfiles que cada año atraen a miles de personas. Sin olvidar la feria taurina de la Magdalena y la amplia oferta gastronómica que se puede disfrutar en los diferentes mesones y ferias. Sin duda, las máximas protagonistas de las fiestas serán la Reina de las Fiestas, Clara Sanz, y la Reina

Escala a Castelló vivirá su edición más internacional

La concejal de Turismo, Arantxa Miralles, dio a conocer las novedades de Escala a Castelló, un evento que este año se celebrará del 9 al 13 de abril y vivirá su cita más internacional hasta la fecha gracias al lanzamiento de la Vía Mediterránea junto a Sète y La Spezia. Miralles ha destacado que “en esta edición incorporamos importantes novedades, entre las que destacan la creación de la Vía Mediterránea, la incorporación de nuevos barcos y nuevas actividades

que seguirán situando a Castellón en el mapa”.

Además, la edil ha recordado que “la edición de 2025 se cerró con resultados históricos, consolidándose como la más exitosa hasta la fecha. El evento superó los 110.000 visitantes, estableciendo un récord de asistencia, y el objetivo para este año es superar esa cifra, especialmente mediante la atracción de público extranjero procedente de Francia e Italia, así como de otros puntos de España”.

Infantil, Ana Colón, junto con las Damas de la Ciudad, que vivirán unas fiestas muy significativas puesto que se celebra el 775 aniversario del Privilegi de Trasllet, otorgado por el rey Jaume I, un hecho histórico que marcó el nacimiento de la ciudad de Castellón y que sigue siendo el pilar sobre el que se construye nuestra historia colectiva.

Más de 200 actos incluidos en el programa oficial y una infinidad de eventos adicionales organizados por gaitas, collas y entidades privadas en todos los rincones de la ciudad conforman la oferta festiva de la Magdalena, unas celebraciones que destacan por su carácter abierto, participativo y multitudinario, celebrándose principalmente en las calles, donde la ciudad cobra un ambiente único y vibrante.

Uno de los actos más significativos es el Pregó, que este año tendrá a Manuel Torada Calonge y a Nicolás Cabello Pérez como pregonero y pregonero infantil 2026, respectivamente. Además, en la Romería, que se espera sea multitudinaria, los romeros podrán contemplar las mejoras realizadas a la ermita de la Magdalena.

Junto a los conciertos y la feria taurina, la pólvora es santo y seña de nuestra ciudad, el latido que nos une y hace vibrar cada rincón de Castelló. Por eso, además del disparo de les "mascletaes", este año

La edil ha señalado que "la Vía Mediterránea 2026 nace como un proyecto estratégico de cooperación turística y cultural internacional que conecta a tres ciudades a través del patrimonio marítimo y de las grandes fiestas del Mediterráneo". En este sentido, ha recordado que "la iniciativa fue presentada recientemente en un acto internacional celebrado en París con representación institucional de las tres ciudades, situando a Escala a Castelló dentro de un circuito europeo de festivales marítimos y reforzando su proyección exterior como evento de referencia".



se vuelve a apostar por el novedoso espectáculo de drones acompañado de un piromusical que iluminará la noche el viernes 13 de marzo.

Por otra parte, cabe destacar que en los días previos al inicio de las fiestas se reparte 200.000 pulseras oficiales, junto con la cinta magdalenera y el programa oficial.

La primera edila también ha recordado que "hemos tenido la oportunidad de promocionar, recientemente, nuestras fiestas en Madrid, en la Feria Internacional de Turismo Fitur, llevándolas más allá de nuestras fronteras".

La alcaldesa también recordó "la restauración en la ermita de la Magdalena, un espacio cargado de simbolismo, junto al Castell Vell, que es origen de la fundación de nuestra ciudad, para que todo esté a punto y en las mejores condiciones de cara a la Magdalena 2026, preservando nuestro patrimonio y respetando nuestras raíces".

Begoña Carrasco aseguró que "Castellón ya se prepara para la fiesta; comisiones gaiteras, entes vinculados, collas... Todos están ya descontando los días para volver a encontrarnos con nuestra historia. Preparemos el corazón y abrámoslo a la fiesta, abriendo también los brazos a todos los que nos visiten durante nuestra Semana Grande".



AR Benjamín

Artana

C/ Constitución 46. Artana
Teléfono: 660 55 84 08 • casaruralbenjamin.es



AR Benjamín se ubica en el corazón de Artana, a las puertas del Parque Natural de la Sierra de Espadán. El edificio comparte la tranquilidad del entorno, la belleza de la sierra y el encanto de la vida en un pueblo auténtico.

Se ha cuidado cada detalle de la casa rural para que el visitante disfrute de una estancia cómoda, con espacios amplios, servicios modernos y un ambiente acogedor.

Si busca una casa rural en Sierra de Espadán, en Artana encontrará el lugar ideal para disfrutar de la naturaleza en estado puro. Permite recorrer rutas de senderismo, descubrir la belleza de los bosques de alcornocales y vivir la tranquilidad de la montaña. Desde paseos familiares hasta excursiones más exigentes, la Sierra de Espadán ofrece actividades para todos: ciclismo, fotografía de paisajes, visitas a miradores y pueblos con encanto.

Casa el Castell

Eslida

Pd Punta Aljup n° 2 (C/ Castillo n°2 en Google). Eslida



La casa es muy acogedora, con vistas a la montaña, los alrededores perfectos para excursiones, paseos y senderismo por la naturaleza. Ofrecer la oportunidad de vivir experiencias rodeados de naturaleza. La Casa el Castell ofrece un patio soleado con vistas al jardín. El diseño interior viene con sofá y escritorio, así como Wi-Fi y televisión con

múltiples canales. Casa el Castell Villa tiene 2 cuartos de baño con bidé, inodoro separado y ducha. Se incluye secador de pelo y toallas para mejorar tu comodidad.

Las comodidades de la cocina incluyen tostadora, horno y cristalería, que se ofrecen en una zona de comedor. Hay terraza y jardín y la posibilidad de practicar ping-pong en esta villa.



Fiscal
Laboral
Contable
Comunidades
Particulares

Seguros



Plaza de Santa Isabel, 2
12550 Almazora (Castellón)
Oficina: 964 56 42 28
Móvil: 686 94 02 94
info@santamariagestion.com

Casa Retiro

Vilafamés

Carrer Diputació, 8. Vilafamés



El acervo histórico y cultural de Vilafamés se ha convertido en un relevante atractivo turístico. Su interesante casco antiguo fue declarado Bien de Interés Cultural y representa todo un hallazgo para el visitante. Un buen punto de partida para descubrir esta riqueza patrimonial es Casa Retiro, un alojamiento rural con impresionantes vistas a la montaña. En el alojamiento se ha conseguido fusionar modernidad y clasicismo, con un mobiliario de casa señorial. Con capacidad para seis personas, la casa está dividida en tres plantas, dispone de cocina bien equipada, tres dormitorios y dos baños, así como un aseo adicional. También tiene zona exterior privada con terraza descubierta y balcón.

La Casita

Alquería de Montanejos

Calle de los Desamparados, 47. Alquería de Montanejos

La Alquería de Montanejos es una pedanía de la población de Montanejos de origen árabe con un tipo de urbanismo muy característico por el trazado irregular de las calles, donde destaca la ermita de Nuestra Señora de los Desamparados. En este emblemático paraje se encuentra La Casita, una preciosa construcción tradicional, convertida en alojamiento rural con capacidad para ocho personas, con dos habitaciones de matrimonio, dos habitaciones con literas, un baño, cocina-comedor y dos terrazas. La casa cuenta con todas las comodidades para disfrutar de una agradable estancia en plena naturaleza.





Bruselas:

el corazón de Europa

Cosmopolita y llena de vida, Bruselas se nos presenta como una ciudad abierta al mundo. Teniendo el privilegio de salir desde el aeropuerto de Castellón, en sus entrañas descubriremos un sinfín de lenguas y nacionalidades que la convierten en una pequeña Torre de Babel en mitad del viejo continente. Pero no solo es su rica variedad de culturas la que hace de Bruselas una ciudad diferente, sino también sus múltiples atractivos en forma de solemnes construcciones.

Sin lugar a dudas, la Grand Place es el lugar idóneo para que el viajero comience su ruta de descubrimiento, pues ella, la “Gran Plaza”, exhibe los más hermosos edificios con el majestuoso Ayuntamiento presidiéndolo todo.

No muy lejos de allí, en los alrededores de la plaza, encontrarán otras relevantes construcciones como el Palacio Real, la catedral de Saint Michel o el imponente edificio de la Bolsa. Pero no se queden solo en admirar sus bellos monumentos, ya que el centro peatonal de la ciudad les regalará un sinfín de pequeños rincones con encanto que, con el bullicio de las terrazas, hará que sus cinco sentidos despierten todos

al unísono. Siéntense en alguna de ellas y prueben las exquisiteces de su cocina y, cómo no, degusten junto a una buena cerveza el plato estrella de la zona: una desbordante cazuela de mejillones con diferentes salsas acompañados con sus típicas patatas fritas.

Sí, el centro de esta ciudad les encandilará, pero no dejen de visitar otros barrios como Marolles, con su “mercado de las pulgas”, o el Palacio de Justicia en las proximidades de la bella iglesia de Nôtre Dame du Sablon. Evidentemente, son muchos más atractivos los que nos ofrece esta cosmopolita urbe, como por ejemplo el vanguardista barrio de Dansaert, el barrio europeo, el de Ixelles, el Atomium, este ya en las afueras de la ciudad, o la gran variedad de murales al aire libre que adornan cada uno de los barrios de esta bella localidad.

Y, por supuesto, tampoco dejen de visitar esa pequeña estatuilla que, a día de hoy, ya se ha convertido en el símbolo de la población: el Manneken Pis. Aunque eso sí, endulcen su mirada y su paladar con alguno de los inigualables chocolates que nos ofrece la sugerente Bruselas.

¡Buen provecho!

Jardines Mont Des Arts



Pérez Llorca marca como objetivo del aeropuerto de Castellón “aumentar visitantes y abrir nuevas vías” para continuar contribuyendo al turismo y la economía



El president apunta que el relevo en la dirección de Aerocas garantiza “continuidad y una línea de trabajo a seguir” y subraya que la nueva directora “tiene mucho proceso de mejora para avanzar”

El president de la Generalitat, Juanfran Pérez Llorca, señaló que el aeropuerto de Castellón tiene un gran potencial para “seguir aumentando visitantes y abrir nuevas vías” con el objetivo de continuar contribuyendo al turismo y el desarrollo económico de la provincia.

Así lo manifestó después de la toma de posesión de la nueva directora general de Aerocas, Raquel París, y la posterior firma de un convenio entre la sociedad gestora y el Consorcio Espacial Valenciano (ValSpace).

El jefe del Consell puso en valor una infraestructura que en 2025 ha tenido unos registros históricos al superar los 318.000 usuarios, lo que le posiciona “por delante de 18 aeropuertos del resto del país” gestionados por AENA. Unas cifras que siguen avanzado tal y como refleja este mes de enero que ha cerrado con un 14% más de usuarios.

Para el president, estos datos demuestran que el aeropuerto de Castellón “era un proyecto muy bueno que ha servido para vertebrar la provincia, impulsar la conectividad y atraer turismo”. De hecho, para este

año hay previstas 16 rutas, entre ellas, dos nuevas que unen la provincia de Castellón con Manchester y Bolonia que empezarán a operar en junio.

Pérez Llorca explicó que esta evolución es consecuencia de una gestión responsable y planificada por lo que ha agradecido “el gran trabajo” de Justo Vellón que ha dejado “una línea de trabajo a seguir”.

Al respecto, el máximo representante del Ejecutivo valenciano ha asegurado que la nueva dirección de Aerocas “tiene mucho proceso de mejora para seguir creciendo”. Asimismo, ha indicado la “coordinación y entendimiento con otras administraciones como la Diputación de Castellón para continuar trabajando en mejorar la calidad de vida de castellonenses, valencianos y alicantinos”.

En su opinión, “esta es la línea que nos reclaman los ciudadanos para ser más efectivos, ofrecer los mejores servicios y contribuir al bienestar de la sociedad”. De este modo, ha puesto como ejemplo la gestión de los aeropuertos de Castellón y los datos de los de Alicante-Elche y Valencia que “están siendo referentes en España”.

La Diputación destaca la promoción turística que supone la SCOTT Mediterranean Epic MTB para la provincia

La provincia de Castellón acogió la novena edición de la SCOTT Mediterranean Epic MTB, una de las tres únicas pruebas del planeta con la máxima categoría UCI dentro del XCM, la SHC, un estatus que lleva manteniendo ininterrumpidamente desde que lo obtuvo en 2021.

“Una de las competiciones más exigentes y espectaculares del calendario internacional, consolidando a la provincia de Castellón como un destino referente mundial en este deporte”. Así lo ha ensalzado la vicepresidenta de la institución provincial, María Ángeles Pallarés, quien ha asegurado que “esta prueba constituye un escaparate inmejorable para difundir la dualidad mar y montaña que caracteriza a nuestra tierra y dar a conocer todo el potencial de Castellón como un destino ideal para la práctica de ciclismo de montaña”.

La vicepresidenta resaltó la importancia de la celebración de esta competición, ya que, además del impacto económico, también tiene “gran impacto promocional turístico, al recorrer más de 200 kilómetros, atravesar los parajes naturales y senderos más emblemáticos de Castellón y retransmitirse en directo de principio a fin”.

Así, La novena edición de la SCOTT Mediterranean Epic MTB contó con 700 participantes procedentes de 32 nacionalidades, confirmando una vez más el marcado carácter internacional de una prueba que ofrece a los ciclistas “una experiencia inmersiva única”.



Covadonga, Mateo-Sagasta y Valiente son los ganadores de la Gala Letras del Mediterráneo



La Diputación premiará las obras literarias de Ana Covadonga, Alfonso Mateo-Sagasta y Sònia Valiente en la Gala Letras del Mediterráneo 2026.

El diputado de Cultura, Alejandro Clausell, anuncia los ganadores de esta edición y pone en valor el trabajo de los tres escritores, destacando su capacidad para reflejar la riqueza de la provincia de Castellón a través de sus palabras. “Son tres obras inspiradas en Castellón que reflejan el patrimonio de nuestra tierra”, señala.

El diputado provincial agradece a todos los participantes de Letras del Mediterráneo por su esfuerzo e interés en este galardón literario y asegura que cada uno de los escritores premiados, desde su estilo único, “consigue trasladar al lector la esencia de nuestra tierra, sus paisajes, sus tradiciones y su gente”.

La Cátedra Altadia del Conocimiento Cerámico de la UJI potencia el conocimiento científico y la transferencia con el primer volumen de la «Enciclopedia sobre Tecnología Cerámica»



La Cátedra Altadia del Conocimiento Cerámico de la UJI ha presentado el primer volumen de la Enciclopedia sobre Tecnología Cerámica, una obra que recoge las bases científicas en las que se fundamenta la fabricación actual de productos de cerámica blanca y que ofrece un exhaustivo análisis de los procesos y del comportamiento de los materiales empleados en pavimentos, revestimientos, lozas y porcelanas.

Este primer volumen, publicado por la editorial Publicacions de la Universitat Jaume I dentro de la colección «Universitas», es obra de José Luis Amorós Álbano, uno de los principales referentes académicos y técnicos en España en tecnología cerámica, especialmente en procesos de fabricación de cerámica blanca, junto a Encarna Blasco Roca, investigadora de reconocido prestigio en este ámbito. Ambos han desarrollado gran parte de su trayectoria profesional vinculada al Instituto de Tecnología Cerámica (ITC-AICE) y a la UJI, combinando la investigación, la docencia y la transferencia tecnológica en el sector azulejero.

La presentación se ha celebrado en el Instituto de Tecnología Cerámica (ITC), coincidiendo con el tercer aniversario de la creación de la Cátedra. El acto ha contado con la participación de los autores de la obra, acompañados por

David Cabedo, vicerrector de Innovación, Transferencia y Divulgación Científica de la Universitat Jaume I; Antonio Blasco, consejero del Grupo Altadia, y Arnaldo Moreno, director de la Cátedra y catedrático de Ingeniería Química.

Bajo el título *Fundamentos del proceso de fabricación de materiales de cerámica blanca*, la publicación ofrece una síntesis actualizada de las bases científicas y tecnológicas del procesamiento de estos materiales. Se trata de una obra que ordena el conocimiento existente sobre la materia

y que constituye una herramienta para comprender el diseño de productos, el desarrollo de procesos y la mejora de la calidad en el sector cerámico.

Además de su relevancia académica y tecnológica, el trabajo pone de manifiesto la sólida base científica sobre la que se sustenta la industria cerámica de Castellón, su alto valor añadido y su contribución a la innovación y a la sostenibilidad del sector, factores que repercuten directamente en la competitividad del tejido industrial del territorio.

Acerca de la Enciclopedia sobre Tecnología Cerámica

La obra nace con el objetivo de desarrollar una publicación estructurada en distintos volúmenes dedicada a las bases científicas que sustentan la fabricación actual de productos de cerámica blanca, para ofrecer una interpretación científica de los fenómenos que intervienen en su procesamiento.

El primer capítulo de este volumen analiza y describe de forma racional el procesamiento cerámico, basado, por una parte, en el conocimiento de la relación existente entre las propiedades de los materiales y sus características microestructurales y, por otra, en la respuesta del material en cada etapa del proceso, es decir, cómo varían sus características microestructurales al modificar las variables de operación. En los capítulos posteriores se estudian las leyes y principios que gobiernan los procesos físicos y las reacciones químicas que influyen en los cambios microestructurales que experimentan los materiales a lo largo de las diferentes fases de fabricación.

A la venta en: <http://www.tenda.uji.es>



CREAgastronomia

Comunitat Valenciana



Show Cooking en

Mercados municipales. Restaurantes. Hoteles.
Celebraciones privadas. Asociaciones. Empresas.

Disponemos de

Cocina profesional portátil. Chefs profesionales. Fotografía y vídeo.
Mesas, sillas, cubertería, cristalería. Cualquier otro complemento.

jnmartinavarro@gmail.com - Tlf.: 680 58 13 12

