

# Castelló

turisme i gastronomia  
Nº 71 - enero 2017 - 2€



Turismo Provincial:  
**Almedíjar**

Restaurante en Burriana:  
**CÍRCULO FRUTERO**  
♦ CLASSIC GOURMET ♦

CASA RURAL:  
**Pilar** (Almedíjar)

Las mejores barras de la provincia:  
**Mesón casa Mercedes**

COCINA TRADICIONAL  
Croquetas de Sant Antoni



RESTAURANTE  
**RAÚL RESINO**  
**RAÚL RESINO**  
 Estrella  
Michelin



RESTAURANTE  
**CAL PARADÍS**  
**MIGUEL BARRERA**  
 Estrella  
Michelin



**UNA ESTRELLA EN BENICARLÓ  
QUE SE SUMA A VALL D'ALBA  
¡ENHORABUENA!**

# Sumario

- 4 Opinión ASHOTUR.  
*Nuevo Código Ético de Turismo*
- 5 Turismo provincial. *Almedíjar*
- 8 Turismo de Castellón Ciudad: Descúbrelo  
Patricia Mir  
*Vestigios de un pasado*
- 10 Literatura y viaje. Víctor J. Maicas:  
*Banyoles y Besalú*
- 14 Hoteles y Casas Rurales de la provincia.  
En colaboración con ASHOTUR  
*Casa Rural Pilar (Almedíjar)*
- 18 Restaurantes recomendados de la  
provincia  
*Restaurante Círculo Frutero  
(Burriana)*
- 25 *Año Jubilar Lebaniego*
- 28 CLUB de QUALITAT BARRES i BARS 2017  
*Mesón Casa Mercedes*
- 30 Desde el CdT.  
*“Acetur” Acelerador Empresarial  
y del Acceso de Emprendedores  
al Mercado del Turismo*
- 32 Cocina Tradicional de Castellón  
*Sopa de ancas de rana - Tortilla de arroz -  
Coquetes de Sant Antoni · etc...*

- 34 Productos gourmet  
En colaboración con diVino  
*Château d'Yquem,  
La Anchoa del Cantábrico*
- 36 Productos de Castellón  
*ENTRADBALLET (Todolella)*
- 38 *Castellón en Fitur*

- 44 Los tesoros de la provincia. Primitiu Garcia  
*Parque Natural Prat de Cabanes-Torreblanca*





# 11 Castellón, escenario deportivo

47

Universitat Jaume I  
*Editoriales i servicios  
de publicaciones*

48

Diputació Provincial  
de Castellón  
*Noticias culturales.*  
Vicent Sales Mateu.  
Diputat Provincial de Cultura.

50

Inmobiliaria:  
*Viviendas  
en el interior*

51

Agenda cultural  
y de ocio  
*(Enero 2017)*

## 39 *Dos Estrellas Michelin para Castellón*

**Miguel Barrera**, con su “restorán” **Cal Paradís** (Vall d’Alba), introdujo hace cuatro años a la provincia de Castellón en el mapa de las Estrellas Michelin.

Ahora, **Raúl Resino**, sólo tres años después de abrir su restaurante en **Benicarló**, obtiene la distinción más deseada que otorga la prestigiosa Guía Michelin España & Portugal.



## Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

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

IMPRESIÓN: Zona Límite Castellón S. L.  
Telf: 964 190 096 - [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



**Carlos Escorihuela Artola.**

Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR)

## Nuevo Código Ético de Turismo

La Agencia Valenciana del Turismo (AVT) pretende, dentro del nuevo marco que verá la luz a principios del 2017 con la publicación de la nueva Ley de Turismo, Ocio y Hospitalidad, que las empresas turísticas de la Comunidad Valenciana, las administraciones públicas, las organizaciones empresariales y los turistas se apunten a las buenas prácticas que proponga el nuevo Código Ético de Turismo, adaptado a nuestra región. Lo que se pretende es crear un nuevo recurso turístico basado en las buenas prácticas éticas que redunde en que nuestro destino sea más atractivo para los turistas, por su buena imagen y calidad, y contribuya a que se diferencie frente a otros rivales.

Para llevar a cabo este proyecto, la AVT se ha apoyado en la cátedra de Ética de la UJI, a través de su titular, Domingo García-Marzá, y su equipo que tras un largo trabajo de campo pretenden acoplar a la Comunitat el Código Ético de la Organización Mundial de Turismo (OMT), que la Agencia Valenciana de Turismo ha suscrito y al que ya se han adherido empresas y asociaciones. Ese nuevo instrumento es pionero en su adaptación a la realidad de un territorio como el nuestro y propone recomendaciones prácticas a las empresas, municipios, la AVT y los propios visitantes.

El proyecto contempla la creación de una Comisión de Ética y Responsabilidad Social del Turismo, regulada en la propia Ley y compuesta por representantes de la administración turística, y empresarios, sin carácter ni poder jurídico, que velará porque se cumpla el código. Finalmente, el último eje que se impulsará será una línea de comunicación ética, un canal para que cualquiera pueda expresar quejas, sugerencias, etc. así como diferentes acciones formativas sobre ética para pymes y profesionales.

La idea principal es trabajar valores con los que ya cuentan los agentes turísticos como son la hospitalidad, cordialidad y profesionalidad, y que estos generan confianza en el sector, en el destino y en el turista diferenciando nuestra oferta y proporcionando innovación y cohesión.



### factucit

Software de facturación para Pymes

- Potente y sencilla herramienta de trabajo que le permitirá gestionar el ciclo de compras y ventas de su negocio.
- Adaptado a multitud de sectores, multiempresa y multiejercicio, facturará desde el primer día.
- Una eficaz herramienta CUBE, integrada en el programa, obtendrá estadísticas completas y personalizadas de los movimientos realizados.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



### contactit

Software de contabilidad para PYMES

- Potente y sencilla herramienta de trabajo para la gestión contable de su empresa.
- Multiempresa y multiejercicio y totalmente integrado en nuestro programa de facturación Factucit.
- Dispone de balances configurables, en los que podrá consolidar empresas o comparar ejercicios.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



### waster

Software para gestores de residuos

Software diseñado específicamente para gestionar los procesos habituales de los gestores de residuos, reduciendo el tiempo empleado en generar y transmitir toda la documentación administrativa, teniendo controlados los costes de gestión y logística, compartiendo a tiempo real la información con sus clientes, comerciales y transportistas.



### TPWeb

Software para comercios

TPWeb es un novedoso programa dirigido especialmente a la venta en tienda mediante TPV.

La aplicación está compuesta por un programa que se instala en el ordenador local y se enlaza a una plataforma desarrollada en Internet, lo cual permite disponer de los datos en tiempo real tan sólo con acceder a la plataforma, desde cualquier lugar, desde cualquier dispositivo.



- Hosting
- Diseño web
- Páginas dinámicas
- Tienda virtual
- Escaparate online

c/ Cronista Doñate, 12A  
12540 - Vila-real  
CASTELLÓN

www.gescit.es  
info@gescit.es  
964 531 062  
669 297 455

Turismo Provincial: Almejídjar

Sección patrocinada por



Con el turismo de Castellón



facebook.com/CCSalera  
twitter.com/CCSalera

# Almedíjar

## En el corazón de la Sierra Espadán

Entre escarpados montes de rojizo rodeno y profundos barrancos se asienta la población de Almedíjar, cuyo término municipal está enclavado en su totalidad dentro del Parque natural de la Sierra de Espadán y cuenta con una de las reservas de alcornoques más importantes de Europa (valle de La Mosquera y el barranco de Almanzor), así como con gran abundancia de pinos y carrascas. Su red de pistas y senderos invitan al visitante a conocer un extraordinario paisaje ocupado en gran parte por interesantes masas forestales mixtas de alcornoque y pino rodeno. Unos de los más bellos parajes se pueden contemplar en el camino hacia el valle de la Mosquera, en la Dehesa y en el barranco de Almanzor, tesoro natural donde el alcornoque se entremezcla con helechos, durillos, carrascas, pinos y algunos castaños. De singular hermosura es “La Castañera”, un castaño monumental de más de cuatrocientos años. Igualmente excepcional son las vistas panorámicas que se pueden disfrutar desde uno de los montes emblemáticos de la Sierra Espadán, Cullera (977 m) y también desde el peñasco que alberga el castillo del monte Rodana (683 m).

En la riqueza natural de Almedijar tiene una especial relevancia el aprovechamiento de manera tradicional de la corteza del alcornoque para sus múltiples usos. Y es que la “saca del corcho” forma parte del patrimonio etnográfico de esta pequeña población de Espadán, además de ser fuente de recursos económicos renovables y sostenibles.

El agua es otro de los tesoros de Almédijar, que se nutre de la riqueza y la pureza propias del espacio natural de la Sierra Espadán en el que se encuentran sus fuentes, unos manantiales fruto del filtro a través de un terreno de piedra rodado sin apenas cal. Entre sus manantiales, que incluyen fuentes como Pana, Vilanova, Lajas y Almanzor, destaca especialmente la del Cañar, también llamada de la Divina Pastora, por existir sobre sus cinco caños un retablo cerámico dedicado a esta advocación. Su abundante caudal y ubicación, en el corazón del conjunto montañoso, la convierten en una seña de identidad de la población. Entre las principales cualidades de El Cañar destaca su calificación de mesotermal, puesto que el manantial emerge a 30 Km de distancia desde el interior de la montaña, a una temperatura de unos 20°. Este hecho provoca que el agua sea de débil mineralización y goce de unos reducidos niveles de sodio, calcio y nitratos.

En medio de este extraordinario rincón del Palancia, el núcleo urbano de Almédijar se localiza sobre un pequeño valle surcado por el Barranco de Almanzor, afluente del Río Palancia. El recorrido se puede empezar por la Plaza de la Iglesia, donde se encuentra el Arco del Castillo, luego visitar la Iglesia, para continuar por la calle de la Acequia a las afueras, donde se pueden ver los restos de la muralla.



*Acueducto de la Huerta Nueva*



*Iglesia Nst. Señora de los Angeles*

*Arco del castillo*



*Prensadora de olivas situada en el parque*

## Patrimonio arquitectónico

- **Muralla:** La localidad contaba también con un recinto amurallado desde la época medieval, que la defendía al estar esta alejada del castillo. Aún es posible observar lienzos y arcos de la muralla en bastante buen estado en el casco urbano.

- **La Iglesia Parroquial,** dedicada a Nuestra Señora de los Ángeles, del siglo XVIII.

-**El Castillo de la Rodana y Castillet.** Este castillo, situado en el monte de la Rodana (684 metros), actualmente en ruinas, era de planta irregular, con una planta muy alargada que integraba los farallones rocosos de la cumbre de la montaña en su estructura. Contaba con un doble amurallamiento y aún es posible observar la parte inferior de la torre mayor.

-**Arco del Castillo.** De piedra de sillar da entrada a la zona más antigua de la población. Almédijar disponía de un recinto amurallado de origen medieval, que defendía el núcleo urbano alejado del castillo. Parte de este recinto se ha conservado y ha llegado a nuestros días en buen estado, pudiendo observarse diversos lienzos y arcos en la zona más antigua de la población.

-**Museo de la antigua almazara,** el cual alberga una muestra de antigüedades y cuenta con espacio para realizar exposiciones temporales.

-**Acueductos de la Huerta Nueva, del Estrecho y de L´Alfara.**



## Rutas

**Ruta Fuente Herrera:** Con una distancia de 7,3 km y una duración aproximada de 1 hora y 30 minutos, esta ruta circular llevará al visitante por el antiguo camino vecinal para ir del valle de Almonacid hasta el barranco de la Foquia, collado de Algimia y castillo de Rodana.

**Ruta Mosquera:** La distancia que recorre esta ruta es de 5,8 km y su duración es de 1 hora y 40 minutos. La ruta se adentra por uno de los alcornocales mejor conservados de la Sierra Espadán.

**Ruta Pico Espadán:** Ruta con destino a la cima más alta de la Sierra Espadán. Son 9,3 kilómetros y tiene una duración de 2 horas. Pasando por el barranco Almanzor para llegar al Pico Espadán se encuentran frondosos alcornocales, recios pinares e impresionantes panorámicas.

**Vuelta a Almedijar:** Es una ruta para realizar en bicicleta a través de 29 kilómetros y tres horas de duración. Es circular y permite recorrer todos los paisajes existentes en el corazón de la Sierra Espadán. Collado de Algimia, fuente de la Parra, Collado de la Mujer, Collado de la Ibola, Mosquera, Collado del Callar, etc...



## Gastronomía

La gastronomía es muy variada, de entre la que destacan los embutidos y productos cárnicos, quesos de elaboración artesana, el cordero a la brasa, la típica olla de col y, por supuesto, la paella valenciana.

La repostería abarca desde la “fullosa”, los buñuelos, la torta de migas, la torta de molas, la torta de tomate con morcilla, la torta de higos secos hasta el “delgado de almendras o nueces”.

Por último, para beber, se puede probar el agua de Almedijar, de gran calidad y pureza, sin olvidarse de sus vinos, de elaboración tradicional.



Ayuntamiento  
de Almedijar

### Información y fotografías:

#### Ayuntamiento de Almedijar

Plaza Ayuntamiento, 1

Tel.: 964 13 70 18

[www.almedijar.es](http://www.almedijar.es)



Innovamos para  
el bienestar de mañana



# Vestigios de un pasado



**Patricia Mir Soria.**

Licenciada en Humanidades  
y Periodista Cultural

**C**on esta sección recién estrenada que hacemos coincidir con la llegada de un nuevo año queremos poner en valor al turista/visitante activo que quiere conocer y descubrir lo que le rodea. Castellón es una ciudad de ocho siglos y un rico pasado bajo sus pies que merece la pena descubrir. Y, como toda buena historia, empezaremos por el principio.

Para los amantes de la prehistoria tenemos que apuntar que en La Plana no se han hallado restos humanos de los antiguos cazadores paleolíticos, aunque sí vestigios de su presencia. Estos primeros pobladores vivían en un paisaje jaspeado de pinos, encinas, olmos, castaños y alisos de donde podía aparecer sin más una peligrosa pantera, lince, gatos monteses, pequeños osos, jabalíes, cabras, toros, ciervos y algún inofensivo conejo. Para conocer el modo de vida de estos antepasados, sus métodos para cazar o su incipiente protodomeesticación tenemos en la provincia un tesoro en forma de abrigos rupestres. Además, el artista Juan Bautista Porcar Ripollés realizó durante los años 30 unos calcos de estas pinturas que son una auténtica joya. No en vano estos abrigos están declarados como Patrimonio Mundial de la Unesco desde 1998. Precisamente este año se celebra el centenario del descubrimiento de las primeras pinturas rupestres de la provincia en los abrigos de la Valltorta en 1917.

*Para conocer más sobre la Edad del Hierro o la presencia púnica en Castellón es recomendable una visita al montículo del Castell Vell desde donde divisar una panorámica de La Plana*



Si damos un salto en el tiempo hasta los 4.000 años de antigüedad encontraremos una sociedad neolítica donde la agricultura y ganadería han ganado peso frente a la caza. En Castellón hay dos yacimientos importantes: el de la partida de Almalafa y la Cova de la Seda. Los restos visibles de un enterramiento y piezas cerámicas se pueden visitar hoy día en el Museu de Belles Arts de Castellón (Hermanos Bou, 28), en su sección de arqueología. Muchas de las piezas que atesora esta colección de titularidad provincial proceden de la donación del profesor y arqueólogo Francesc Esteve, además del afán incombustible del propio Porcar. La visita a esta colección, con su amplia oferta museística, siempre es una opción para el turista deseoso de conocer más sobre esta ciudad.

De la Edad de los Metales también hay yacimientos reseñables como el de la Cova de les Meravelles, el Tossal Gros, Mas de Boira o el montículo de la Magdalena. Útiles hallados en estas excavaciones o en yacimientos de poblaciones vecinas están expuestos de forma admirable en el Museo de Bellas Artes, desde botones de hueso, un molde para la confección de hachas de guerra hasta cerámicas de distintas tipologías.

### *En Castellón hay dos yacimientos importantes: el de la partida de Almalafa y la Cova de la Seda*

Para conocer otros periodos posteriores como la Edad del Hierro o la presencia púnica a través del comercio recomendamos una visita al montículo del Castell Vell desde donde divisar una panorámica de La Plana. Desde el paraje del Castell Vell se pueden emprender varias rutas muy atractivas para el visitante. Las relaciones comerciales más que evidentes con griegos, fenicios e íberos se atestiguan por la cantidad de ánforas y vasos cerámicos ubicados en el Museu de Belles Arts. Hay que recordar que esos recipientes solían almacenar vino, aceite, salazones, cereales, metales y sal, entre otros productos. Muchos de los objetos recuperados de la presencia íbera proceden, no solo del cerro de la Magdalena, sino también de la ruta conocida como El Caminàs, concretamente en el Camí de la Ratlla y en las cercanías de la ermita de San José.

Cerraremos este primer recorrido con la presencia de la todopoderosa Roma. Para descubrir algún ejemplo de su paso por estas tierras tendremos que volver de nuevo hasta la situación estratégica del Castell Vell donde, en sus estratos inferiores, se hallaron basamentos de columnas, monedas y sepulcros romanos. En el llano destacar los restos de la villa romana de la partida de Binamargo. Y si tenemos tiempo no dejemos de visitar los restos de la Vía Augusta, auténtica calzada romana que unía la capital del imperio con los territorios más alejados.



*En la sección de arqueología del Museo de Bellas Artes se reúne el legado de diferentes culturas que poblaron esta zona geográfica.*



*El artista Juan Bautista Porcar Ripollés realizó unos calcos de las pinturas rupestres que son una auténtica joya*

# Banyoles y Besalú



**Víctor J. Maicas.**  
Escritor

**E**n uno de mis recientes artículos les hablaba de esas pequeñas ciudades como Girona que, pese a no ser mediáticamente muy conocidas, descubrir sus numerosos encantos hace que nuestros sentidos se despierten a cada paso. Y precisamente muy cerca de allí, de Girona, encontrarán también pequeños municipios como Besalú y Banyoles que sin lugar a dudas colmarán sus expectativas.

Pegadas casi una junto a la otra, en la primera, en Besalú, se sorprenderán por el sugerente encanto medieval que impregna esta localidad. Con un majestuoso y largo puente en forma de “L”, que sin duda sorprende hasta a los propios arquitectos, esta diminuta población, la cual en un par de horas puede ser visitada en su totalidad, despertará su imaginación al trasladarles a siglos pasados, pues las viejas piedras de sus edificios así como también el trazado de sus calles les harán recordar, sin lugar a dudas, algunas de las imágenes vistas en esas películas en las que se trata de emular la vida durante la Edad Media.

Rincones y recovecos tan sugerentes, que solo las vestimentas de los turistas que la invaden admirando sus encantos les harán comprender que no están en los siglos XIII o XIV, sino en pleno siglo XXI. Sí, Besalú tiene ese encanto de lo antiguo, de lo ancestral, y sus peatonales calles ausentes de tráfico rodado así nos lo vienen a demostrar.

Como les decía, un par de horas será tiempo más que suficiente para embriagarse de este singular ambiente, por lo que les recomendaría que aprovecharan el resto del día para descubrir la cercana localidad de Banyoles situada a muy pocos kilómetros. Y es que en Banyoles descubrirán “L’Estany”, un pequeño lago rodeado de naturaleza y cuyas aguas son propicias para practicar un sinfín de actividades acuáticas. En la misma oficina de información turística, pegada al lago, les informarán de las posibles rutas a seguir para disfrutar al máximo de su paisaje, aunque yo les recomendaría también que, una vez realizada tan gratificante labor, saciasen su estómago en alguno de los numerosos restaurantes en donde podrán disfrutar igualmente de la rica gastronomía de la zona.

¡Ah!, y un último consejo cuando visiten Banyoles, pues pese a tener unas diminutas dimensiones, no está de más que visiten el pequeño casco antiguo de esta localidad, ya que en apenas media hora de paseo descubrirán un sinfín de hermosos edificios y singulares callejones entre los que destacan el Monasterio de Sant Esteve, la iglesia de Santa María dels Turers y, sobre todo, su hermosa y porticada Plaza Mayor.

Buen viaje, pues, y sigan descubriendo el encanto de estas pequeñas localidades puesto que, como muy bien dice el dicho popular, “no siempre el tamaño es lo que importa”.

**Cantabria como nunca te hubieras imaginado**

**Cantabria Infinita**

**AÑO JUBILAR LEBANIEGO**

Del 23 de Abril de 2017 hasta Abril de 2018

Programas completos en Posición Completa y visitas

4 días / 3 noches	6 días / 5 noches
<b>350€</b>	<b>495€</b>

información y reservas  
**900 842 900**  
a su oficina más cercana



**CASTELLÓN,  
ESCENARIO  
DEPORTIVO**

## Castellón, escenario deportivo

Un clima envidiable, unas instalaciones deportivas de calidad y una orografía única convierten a la provincia de Castellón en unos de los mejores escenarios deportivos del mediterráneo, es decir, en un territorio idóneo para la práctica de actividades deportivas durante todo el año.

Gracias a estas tres virtudes que nos ofrece nuestra tierra y a la apuesta de la Diputación de Castellón en ayudar a clubes, federaciones y empresas en la organización de actividades deportivas, la provincia de Castellón acoge cada año más de doscientos eventos deportivos.





Eventos deportivos que, además de acercar el deporte a nuestros vecinos contribuyen a dinamizar la economía de los 135 municipios que forman esta provincia. Durante el pasado año, estas actividades deportivas provocaron un movimiento económico superior a los 14.000.000 €.

La orografía con la que cuenta nuestra provincia nos permite disfrutar de eventos tan diferentes como rincones mágicos tiene esta tierra. Las instalaciones deportivas, la costa, la montaña o una combinación entre ambas, dan fruto a esos eventos tan singulares que atraen a nuestra provincia deportistas de todo el mundo.

Además de esos grandes eventos deportivos, la provincia cuenta con una estructura de catorce circuitos de deporte popular, que al igual que los anteriores ayudan a dinamizar la economía de los municipios y a que la gente descubra este maravilloso rincón del mediterráneo.

Carreras por montaña, de asfalto, de ciclismo, de natación o de tenis playa son algunas de las modalidades con las que cuenta esta red de circuitos provinciales que atiende a las demandas de los ciudadanos de la provincia de Castellón.

### **Circuitos provinciales**

- IX Lliga de curses per muntanya Castelló Nord
- XI Circuit Diputació de curses per muntanya
- III Challenge XC Maratón Diputació de Castelló
- IV Circuito BTT del Alto Palancia
- VII Circuit BTT Muntanyes de Castelló
- IX Circuito Diputación de carreras populares
- III Circuito 5K "Cada vez más mujeres"
- IV Circuito de carreras nocturnas Diputación de Castellón
- IV Circuito de triatlón TriCastelló
- V Circuito Duatlons Castelló
- IV Circuito Diputación de voley playa
- II Circuito Diputación de tenis playa
- I Trofeo Diputación de aguas abiertas
- I Circuito de cross Diputación de Castellón





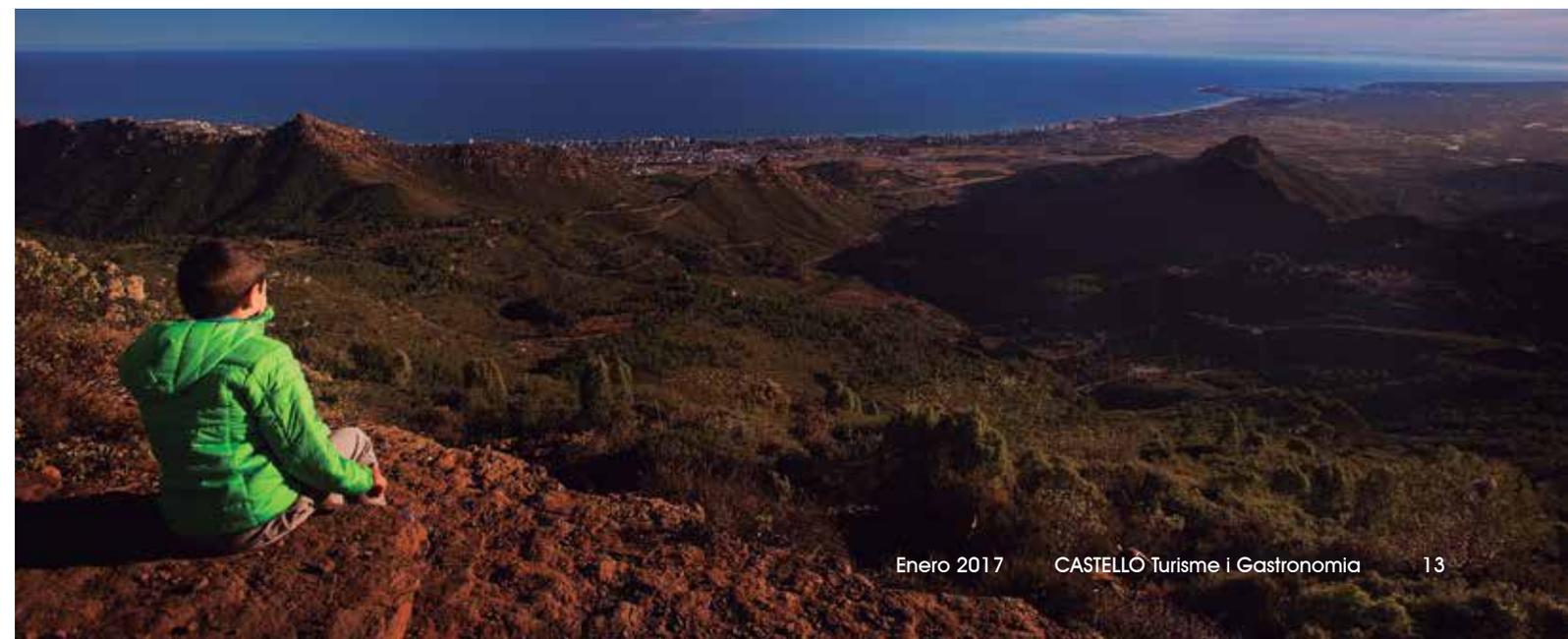
## *Castelló, mar i muntanya*

Con el inicio de este nuevo año, la Diputación de Castellón pone en funcionamiento la segunda edición de “Castelló, mar i muntanya”, una campaña de actividades físicas en el medio natural dirigidas a los centros de educación secundaria de la provincia de Castellón.

A través de este proyecto el gobierno provincial pretende, por una parte, a través de la realización de actividades físicas moderadas, contribuir a mejorar la salud de nuestros jóvenes y a crear unos hábitos de vida saludables. Además de, al realizar las actividades en el medio natural se facilita la mejora de valores como el esfuerzo, el compañerismo y el respeto de aquello que nos rodea.

Por otra parte, los alumnos descubrirán los secretos de esta provincia de mar y montaña, convirtiéndose en perfectos embajadores de esta tierra y sirviendo de imán a familiares y amigos para que recorran cada uno de los senderos y naveguen por los puertos náuticos de esta provincia.

En esta nueva edición, se espera superar la participación de los 3.500 alumnos de la campaña anterior. Jóvenes que pudieron recorrer los más de 200 km de senderos distribuidos por todo el territorio y pudieron practicar actividades de vela y piragüismo en los clubes náuticos de Vinaròs, Oropesa del Mar, Castellón y Burriana.



# Casa Rural Pilar

(Almedíjar)

**C**asa Rural Pilar es una construcción centenaria en la población de Almedíjar (Alto Palancia), de piedra y madera, totalmente rehabilitada hace seis años, que conserva las características rústicas y típicas del pueblo pero, a su vez, con las comodidades modernas de hoy en día.

En la casa se puede disfrutar de una agradable estancia, donde se han respetado los elementos arquitectónicos de la misma y se ha cuidado la decoración hasta el último detalle. Además, se han añadido las instalaciones y los servicios necesarios para crear un ambiente acogedor y confortable, que permite ofrecer un alojamiento de calidad. Es ideal para pasar unos días tranquilos con la familia o un grupo de amigos en un entorno tranquilo y relajado. Y es que este pequeño municipio se encuentra rodeado por las motañas del Parque Natural de la Sierra Espadán. Su casco urbano se sitúa a 411 metros de altitud y el territorio está caracterizado por la agreste orografía y exuberante naturaleza. En Almedíjar, la naturaleza, la historia, sus tradiciones y su artesanía se unen para conseguir un espacio vivo en el que disfrutar del mundo rural.

En el término de Almedíjar se encuentran los dos valles más densamente poblados de alcornoques de la sierra Espadán (Mosquera y Almanzor) y posiblemente de España. Por estos húmedos valles fluyen los barrancos de la Falaguera o Azuebar y Almanzor o Almedíjar, junto a los cuales se pueden encontrar estupendas fuentes de gran calidad: Cañar, Pana, Villanova, Lajas y Almanzor. La fuente de Cañar, también llamada de la Divina Pastora, es la más caudalosa y conocida. Se encuentra próxima a la localidad, en un bonito paraje, su agua es excelente y tiene la particularidad de manar siempre a la misma temperatura: 20° C.





En medio de este privilegiado entorno, Casa Pilar ofrece una vivienda con capacidad máxima de 8 personas, pudiendo reservarse por grupos de 4 o más personas distribuidos en un total de dos habitaciones dobles y dos habitaciones de matrimonio.

Está compuesta por dos plantas: En la primera está la cocina-comedor (con microondas, horno, frigorífico, lavadora, menaje: exprimidor, batidora, etc., Televisión con lcd, y una mesa), una habitación doble y una habitación de matrimonio (ambas dotadas con sábanas, nórdicos, y mantas), y un baño con ducha, secador de pelo, toallas, calefactor, etc.

En el rellano a nivel de calle se encuentra un armario empotrado y en la segunda planta hay una gran sala de estar con dos sofás, una mesa enorme, una habitación doble, una habitación de matrimonio y baño.

La casa está dotada de todos los servicios y enseres, y también dispone de calefacción en todas las estancias.

Casa Pilar garantiza una estancia confortable en plena naturaleza, donde poder disfrutar de aire puro, agua fresca y kilómetros de pistas y sendas, rodeadas de pinos y de una de las reservas de alcornoques más importantes de Europa. Además, se pueden practicar actividades acuáticas como barranquismo, piragüismo - kayaks, pesca; así como senderismo y BTT.

## **Casa Rural Pilar**

*Calle Moreral, 51 - Almedijar*

*[www.casaruralpilar.com](http://www.casaruralpilar.com) - [casaruralpilar@yahoo.es](mailto:casaruralpilar@yahoo.es)*



# Los que ya hemos publicado

## Hotel María de Luna

Avda. Comunitat Valenciana, 2. (Segorbe) - 964 711 312



*El "Hotel María de Luna" se localiza en un entorno privilegiado, en el centro de la ciudad de Segorbe. Se trata de un hotel de tres estrellas con encanto especial para realizar una escapada de turismo familiar, romántica, de naturaleza o de negocios. Destaca la buena gastronomía.*

## Cases Rurals Penyagolosa

Camí Cementeri, 1. (Vistabella del Maestrat) - 600 381 045



*"Cases Rurals Penyagolosa" es un alojamiento de turismo rural con mucho encanto situado en Vistabella del Maestrat, en pleno Parque Natural del Penyagolosa. Integrado por el Edificio Penyagolosa (Apartamentos Xaloc, Gregal y Garbí) y la Casa l'Arc de Polo.*

## Hotel Rosaleda del Mijares

Ctra. de Tales, 28 (Montanejos) - 964 131 079



*Convertido en un emblema de la población termal de Montanejos, que ofrece paisajes de incomparable belleza. Dispone de 81 acogedoras habitaciones dobles e individuales, totalmente equipadas con baño completo. También cuenta con una extraordinaria oferta gastronómica.*

## Gran Hotel Peñíscola

Avda. del Papa Luna, 136 (Peñíscola) - 964 469 000



*Para una escapada cerca del mar y a pocos kilómetros de casa, es una magnífica elección. Destaca por su ubicación privilegiada en primera línea de playa entre Peñíscola y Benicarló; instalaciones de primera calidad; atento servicio y variada oferta para un público de todas las edades y gustos.*

## El Palasiet

C/ Pontazgo, 11. (Benicàssim) - 964 300 250



*El Thalasso "Hotel Termas Marinas Palasiet" está situado en la localidad de Benicàssim. Es un hotel con encanto familiar. El visitante puede disfrutar de la calidad de su centro de talasoterapia, la gastronomía, un cuidado entorno y servicio profesional. Es un referente en talasoterapia.*

## Palau dels Osset

Plaza Mayor, 16. (Forcall) - 964 171 180



*Palacio del S. XVI, ubicado en Forcall. Dispone de dieciséis habitaciones distintas con una decoración y un mobiliario de lujo. Cuenta además con un gran salón de 85 m2 que ha mantenido la extraordinaria carpintería original de las puertas.*

## Masía Villalonga

Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 (Alcora) - 655 681 298



*La Masía Villalonga, situada a unos 8 kilómetros de l'Alcora, ofrece un alojamiento rural en un entorno tranquilo y acogedor. El visitante podrá disfrutar de una estancia agradable y estar en contacto con la naturaleza, conocer la cultura y patrimonio local, así como recorrer senderos.*

## Hotel-Rest. Viñas Viejas

Ctra. de Ayódar S/N (Fuentes de Ayódar) - 964 618 111



Enclavado en pleno Parque Natural de la Sierra de Espadán, ofrece una completa oferta de alojamiento, restauración y actividades en plena naturaleza. De estilo rústico, las habitaciones disponen de todas las comodidades, mientras la oferta gastronómica es otro aliciente para visitar este hotel.

## Hotel El Faixero

Carretera Iglesias, 7 (Cinctorres) - 964 18 10 75



En el hotel El Faixero se han creado dos ambientes con estilos diferenciados: El Faixero Tradición, compuesto por una casa de montaña, con 12 habitaciones, una terraza con jardín y varias salas exclusivas; y El Faixero Evolución, un hotel recién inaugurado, elegante, confortable y tranquilo.

## Hotel-Rest La Castellana

Avd. Doctor Puigvert s/n (Benassal) - 964 44 40 17



Es un pequeño establecimiento de gestión familiar que ocupa un edificio modernista construido a principios del siglo XX y reformado recientemente. Dispone de siete confortables habitaciones dobles y de un restaurante en el que destacan los platos y los sabores tradicionales de la zona.

## Mar de Fulles

Polígono 5, Parcela 69 (Alfondeguilla) 964 915 809



Mar de Fulles está protegido por un alcornocal centenario e integrado junto al Parque Natural de la Sierra de Espadán. Mar de Fuelles alberga un hotel de construcción bioclimática, un albergue y un restaurante suministrado por un huerto ecológico propio.

## Hotel-Rest Muvabeach

C/ Porteta 1 (Peñíscola) - 964 845 162



A los pies del castillo del Papa Luna se emplaza este hotel con vistas al mar Mediterráneo. Inaugurado en junio del 2014. Decorado con colores blancos, negros y dorados, dispone de 12 habitaciones. Ofrece una excelente cocina en el Muvabeach Restaurante y el Beach Club Entredosaguas.

## Parador de Benicarló

Avda. Papa Luna, 5 (Benicarló) - 964 47 01 00



Es un alojamiento confortable, de sencilla decoración y habitaciones con vistas al mar, que forma parte de la red de Paradores de Turismo. Destaca su extenso jardín, con gran abundancia de palmeras y flores así como una magnífica piscina de temporada.

## Molí l'Abad. Turismo Rural

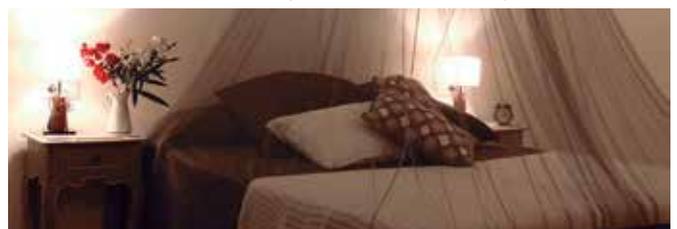
Ctra La Sènia-La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418



Complejo turístico emplazado en la entrada del parque natural de La Tinença de Benifassà, donde se proponen diferentes tipos de alojamiento (hotel, casas de madera o camping); lo mejor de la gastronomía de la zona, deporte al aire libre, espacios para celebraciones, así como piscina y pistas de padel.

## El Pati de L'Oroneta

C/S. Pablo, 18- Els Ibarsos (Serra d'en Galceràn) - 622 142 143



El visitante encuentra en El Pati de L'Oroneta un lugar privilegiado para el relax, con un "Spa" exclusivo para disfrute privado durante toda la estancia. La Casa Rural se distribuye en tres plantas, con cocina, comedor y habitaciones totalmente equipadas.

Restaurantes recomendados de la provincia.

# Restaurante *Círculo Frutero*

## Comida y arquitectura. (Burriana)

*Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán*



*Jorge Capella, propietario y encargado del servicio y el chef Daniel Felip*

**H**oy visitamos Burriana. En el centro de la localidad encontramos un precioso edificio de arquitectura modernista construido entre 1914 y 1916 por los comerciantes de naranjas del pasado siglo, donde se ubica el restaurante Círculo Frutero. La fachada es una obra de arte, sobresale una columnata con capiteles ornamentados con flores y naranjas.

Nos recibe Jorge Capella, propietario y encargado del servicio. Nos muestra el interior de este edificio emblemático. En sus orígenes funcionó como ateneo mercantil, siendo sede de conferencias y exposiciones. Al entrar encontramos una zona de barra que denominan “gastrobar” donde se puede tomar un aperitivo y algunas tapas. Dentro encontramos un salón donde comer los diferentes menús que ofrecen semanalmente o bien probar la carta.

Los ambientes de los espacios siguen una continuidad de estilo; en la primera zona encontramos mesas altas con bancos y mesas pequeñas, en la segunda zona las mesas son parecidas, de madera y hierro forjado pero cuentan con mantelería individual. Una escalinata majestuosa nos conduce hacia la planta superior donde encontramos unos salones para celebrar banquetes y eventos, los suelos conservan la madera original y los techos son altos y abovedados; y además también cuenta con dos pequeños comedores privados. El establecimiento lleva abierto siete meses, después de realizar una importante reforma recuperando la identidad del edificio.



*Fachada principal*

Nos invitan a la mesa para degustar diferentes platos del menú semanal que cuesta 12€.

**Carpaccio de toro con encurtidos y piñones.**

Sabrosas láminas de carne de toro, con un sabor intenso, de textura untosa a las que les acompañan unos encurtidos para refrescar. Además, se le añaden unas lascas de parmesano, piñones y aceitunas negras.



*Carpaccio de toro con encurtidos y piñones*

**Salteado de pulpo y verduras wok.** Muy rico este salteado de diferentes verduras de temporada, cocinadas al dente que acompañan al pulpo. Intenso sabor el que le aporta la salsa de ostras que contrasta con la frescura del resto de elementos, termina el plato con unos fideos fritos de arroz.



*Salteado de pulpo y verduras wok*

**Torrija de foie y manzana.** Excelente plato que combina sabores que se aúnan perfectamente como son el foie y la manzana. La torrija está jugosa y con un sabor suave a foie que contrasta perfectamente con las diferentes texturas de manzana que acompañan al plato.



*Torrija de foie y manzana*



*Penne rigate con gorgonzola, pera y nueces*



*Arroz de sepia "bruta" y alcachofas*



*Dorada Gaudí sobre taboulé de quinoa*



*Pollo de corral relleno de ciruelas, berenjena y cebolla con espuma de patata al romero*

**Penne rigate con gorgonzola, pera y nueces.** Plato consistente de pasta cocinada al dente, la crema de gorgonzola golosa y unos dados de pera, no demasiado cocinados que junto con las nueces rematan la elaboración.

**Arroz de sepia "bruta" y alcachofas.** Arroz meloso de los que nunca fallan, producto de temporada, con el sabor intenso y particular que le aporta la tinta, y unos tropezos de sepia y alcachofas. El grano perfectamente cocido.

**Dorada Gaudí sobre taboulé de quinoa.** Interpretación particular muy bien resuelta de los famosos salmonetes gaudí que realizaba Ferran Adrià en el Bulli por los 90. El lomo de dorada jugoso, las verduritas cortadas perfectamente y acompañado de un taboulé de quinoa y un aire de limón rematan este plato con el que se demuestra que hacer bien las cosas no está reñido con la propuesta de un menú diario.

**Pollo de corral relleno de ciruelas, berenjena y cebolla con espuma de patata al romero.** Perfecto en ejecución este muslo de pollo relleno, con ese punto dulzón que le aporta la ciruela contrastado con el sabor más intenso de la glasa que lo baña, la espuma de patatas más que una guarnición, se convierte en un elemento integrado en el plato que resalta el sabor del resto de ingredientes.



*Sala del Círculo Frutero*



**Yogurt casero con manzana caramelizada.** Refrescante postre de yogurt y compota de manzana, no excesivamente dulce, presentado en vaso y que termina con un crumble de cacao.

**Carajillo.** Sobre una base de “cremaet” de ron encontramos esta riquísima espuma de café que se termina con azúcar quemado.

**Brownie con harina de almendra, leche merengada y frambuesa.** Para los más golosos, buena textura la del *brownie* que se entremezcla con el helado de leche merengada y la fresca del *coulis* de frambuesa.

En cuanto a la carta de vinos se nota que están empezando. Poca cantidad de referencias, con algunos vinos fuera de carta, también intentan tener alguna novedad mensualmente, se apoyan bastante en sus clientes para saber qué opinan de los vinos que han catado, todo esto con la intención de poder tener una carta mucho más completa en poco tiempo. Una buena manera de empezar, dejándose aconsejar por clientes y distribuidores, “sin prisa pero sin pausa”.

Actualmente encontramos en la carta vinos de la Comunidad Valenciana, D.O. Ca. Rioja, D.O. Ribera del Duero, D.O. Bierzo, D.O. Yecla, D.O. Toro, en cuanto a tintos.

En blancos, se basan en verdejos de Rueda, albariños de Galicia, alguna viura de Rioja, así como un chardonnay y un moscatel de la Comunidad Valenciana.

Un rosado de la variedad mencia, y dos espumosos clásicos cierran la carta.

*Texto Carta de vinos: Félix Tejeda*



*Yogurt casero con manzana caramelizada*



*Carajillo*



*Brownie con harina de almendra, leche merengada y frambuesa*



Interesante propuesta de menú diario la que nos ofrece el chef Daniel Felip, formado en el CIPFP Costa de Azahar, en la que encontramos una cocina fresca, elaborada, actual, con algunos guiños a platos de otras culturas gastronómicas y en la que muestra sus inquietudes, con una buena base de cocina y con muchas ganas de hacer bien las cosas. Visitar el restaurante Círculo Frutero es una experiencia sensorial donde la maravillosa arquitectura del edificio es una prolongación de los sabores que se construyen.

**Círculo Frutero**  
 Calle San Vicente 18, Burriana  
 Teléfono: 964 055 444

## Los que ya hemos visitado

### Cal Paradis

Avda. Vilafranca, 30 (Vall d'Alba) - 964 32 01 31



"Cal Paradis", en Vall d'Alba, muestra una cocina natural, sin fuegos artificiales que la acompañen, con base y raíces de una cocina tradicional, de sabores limpios, presentaciones sencillas pero bien ejecutadas, donde se trabaja, se respeta, se valora y se ensalza el producto de nuestra zona.

### Rest. Il Fragolino Due

C/ Mosen Sorell, 2 (Castellón) - 964 23 63 00



Mauro Spigarelli y Mauro Paioli nos descubren un trocito de Italia en su restaurante de Castellón. El lugar es muy acogedor para disfrutar de la propuesta gastronómica hispano-italiana de la chef Macarena Folch. El comensal podrá degustar un excelente menú del día.

### Rest.-Tapería Xanadú

P. Mestres del Temple, 3 (Benicarló) - 964 82 84 12



Marcos Martínez Alemán ha apostado por la calidad y el buen servicio. La oferta que proponen a mediodía es de un menú que, todos los meses se cambia, elaborado con productos de temporada. Consta de cuatro primeros platos, cuatro segundos y los postres caseros, a elegir.

### Pizzeria Rest. Pinocchio

C/ de L'Escullera de Ponent, 1 (Borriana) - 964 586 513



El propietario y jefe de sala de este restaurante es Vicent Bou Farnós. Si bien la carta está presente, encontramos unos menús que van cambiando diariamente con tres primeros y tres segundos a elegir. Ha logrado una perfecta simbiosis con el producto italiano.

**QUESOS  
 ALMASSORA**

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

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



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

WORLD CHEESE  
 AWARDS  
 SÚPER ORO 2011/12  
 Madurado Oveja Bermea  
 SÚPER ORO 2012  
 Curado de Oveja  
 PLATA 2012  
 Madurado de Cabra

## Mesón La Setena

C/ Aldea de los Mártires, 9 (Culla) - 964 44 63 88



Monumento gastronómico de Culla; visitarlo es un homenaje a los buenos caldos, a las carnes bien cocinadas, al producto local y al cariño por la comida. Su propietario, José Luis García Traver, junto a la cocinera Rosita Nieves hacen que este establecimiento sea visita obligatoria.

## Restaurante Pilar

P. la Generalitat, 4. (Artana) - 605 942 170



Juan García Estebe, chef experto arrocerero, nos descubre una gran variedad de arroces. Pilar Agut Molés es la jefa de sala y copropietaria del establecimiento, que cuenta con un comedor para unos 60 comensales y una terraza que se utiliza en los meses de verano. Excelentes arroces.

## Restaurante La Traviesa

C/ del Clot, s/n (Benicàssim) - 674 140 195



En cada uno de los platos se ve reflejado el trabajo del chef Fernando Huguet y su equipo, observamos una búsqueda de contrastes sin olvidar el respeto por el producto, por la elaboración y por la exigencia del savoir-faire propio de un buen cocinero.

## Farga Restaurant

Ermita M. de Déu dels Àngels (Sant Mateu) - 663 909 586



Ocupa una antigua hospedería de Sant Mateu. El comedor es un espacio amplio que puede acoger hasta 150 comensales. Propone un menú degustación o un menú diario que consta de tres entrantes en el centro de la mesa, un segundo a elegir entre ocho platos, postre y bebida.

## Restaurante Rafael

C/ Churruca, 28 (Grao de Castellón) - 964 28 21 85



Restaurante de cocina mediterránea, marinera, con una materia prima excelente, cocinada como antaño, sin disfraces, respetando el sabor del producto, con unos puntos de cocción perfectos. Actualmente ofrece un menú extraordinario a precio muy económico.

## Restaurante Candela

C/ Alloza, 185 (Castellón) - 964 25 43 77



Tiene un menú semanal al mediodía con una variedad amplia para elegir entre cinco entrantes, cinco segundos platos o la posibilidad de platos especiales y seis postres caseros, así como la carta que tienen los fines de semana. Acompañado también de una buena carta de vinos.

## Restaurante La Llenega

C/ Conde Noroña, 27 (Castellón) - 964 05 68 26



"La Llenega" lleva ocho años produciendo una oferta gastronómica donde se mezcla la cocina de vanguardia y un increíble trasfondo, muy bien conservado, de la sabiduría tradicional gastronómica de nuestra provincia. Oferta un equilibrado menú diario, y una cuidada carta.

## Quesomentero

C/ Pere Molina, 5 (Vila-real) - 606 140 830



"Quesomentero Cheese Bar" lleva apenas abierto siete meses en Vila-real y ya se ha convertido en un referente. Sus propietarios son Alberto Javier Santos y Sara Andreu. Es un restaurante atípico donde degustar todas las propuestas que hace Alberto Javier, donde el queso es el producto estrella.

## Restaurante Daluan

Callejón de La Carcel, 4 (Morella) 964 16 00 71



"Daluan" es fruto del trabajo del chef Avelino Ramón y la jefa de sala Jovita Amela. Un trato cercano y agradable con los clientes y una cocina de alto nivel gastronómico han logrado posicionarse como uno de los referentes de la cocina de la provincia.

## Rest. María de Luna.

C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 (Segorbe) - 964 71 36 01



Javier Simón Martín es el propietario del hotel Martín el Humano, y el chef de su restaurante, María de Luna. La cocina es de temporada, de producto. La oferta gastronómica es muy variada, desde catering, menú entre semana, carta, menú degustación, hasta menús de diferentes jornadas.

## La Borda

C/ d'Alcossebre, 19 (Grao de Castellón) - 616 09 17 18



El restaurante La Borda lleva seis años en funcionamiento y ocupa un local reducido y acogedor. Es una buena opción para una comida o cena informal y para salir a tapear. Un lugar con encanto que ofrece unos platillos interesantes, sin grandes florituras pero con buen producto.

## Restaurante Al d'Emilio

Carrer Pere Gil, 3 (Vila-real) - 964 53 53 41



La oferta gastronómica con la que trabajan en Al d'Emilio es una carta donde destacan algunos entrantes y que termina con excelentes arroces, pescados y carnes, sin olvidarnos de unos magníficos postres caseros. Tiene un estilo clásico, bien iluminado, con techos abovedados, y mobiliario de madera.

## Ous & Caragols

Avda. Cortes Valencianas, 3 (l'Alcora) - 678 528 339



Restaurante moderno, de estilo desenfadado y con una propuesta gastronómica cosmopolita. En el local, ubicado en l'Alcora, se ha creado un ambiente original. El chef Rubén Álvaro es autodidacta y nos ofrece una propuesta diferente y atractiva, con una cocina de producto y de fusión.

## Malabar

C/ Ruiz Vila, 8 (Castellón) - 964 22 93 01



Malabar es el último proyecto que ha llevado a cabo el Grupo la Guindilla. Además de la carta, encontramos menús degustación y sugerencias del día. Sin embargo, este restaurante es algo más que comida, está especializado en coctelería y ofrece conciertos en directo para amenizar las veladas.

## Rest. Mediterráneo

Paseo Buenavista, 46 (Grao de Castellón) - 964 28 46 09



Desde los años 50, se convirtió en un referente de la zona y se sigue perpetuando debido al buen hacer de los hermanos Rodríguez Fontanet. Toda la historia se ve reflejada en la decoración y en los ornamentos que nos conducen al mar, al pasado: fotografías, barcos, conchas, piedras, plantas...

## La Cuina de Fernando

Calle Sanahuja, 47 (Castellón) - 964 23 31 35



Fernando Molina Gil es el chef y propietario de la Casa de Fernando. Realiza una cocina donde el producto y los platos autóctonos son la base de su inspiración. La oferta gastronómica se basa en diferentes menús, uno diario y otros de degustación.

# Año Jubilar Lebaniego



*La Puerta del Perdón del Monasterio de Santo Toribio de Liébana solo se abre en Año Jubilar. En este Monasterio se conserva, desde el siglo VIII, la reliquia del "Lignum Crucis" que alberga el mayor trozo de la Cruz de Cristo. Fue el Papa Julio II quien, en 1512, concedió el jubileo cada vez que la fiesta de Santo Toribio (16 de abril) coincidiera en domingo.*





Picos de Europa vistos desde el valle de Liébana

Liébana es una comarca histórica de Cantabria, ubicada a los pies del Macizo Central de los Picos de Europa, con un gran valor paisajístico, que atesora un importante legado histórico y patrimonial. Esta región, que tiene su capital económica en Potes, se prepara para acoger a miles de peregrinos en el Año Santo Jubilar Lebaniego, que comenzará en abril del 2017, momento en que volverá a abrirse la Puerta del Perdón del Monasterio de Santo Toribio.

Liébana celebra el periodo jubilar desde 1512, por conservar el trozo más grande de la Cruz de Cristo, el *Lignum Crucis*, en el monasterio de Santo Toribio, un privilegio que comparte desde la Edad Media con Roma, Jerusalén y Santiago de Compostela. Por tanto, se cumplen ahora más de 500 años de peregrinación a Santo Toribio de Liébana, más de 500 años de peregrinación por Cantabria, más de 500 años de Camino Lebaniego.

El próximo Año Jubilar se ha denominado “Acontecimiento de Excepcional Interés Público” y por ello, el Gobierno de Cantabria organizará una serie de actividades religiosas y culturales, encaminadas a poner en valor la importancia histórica, social, política y religiosa de la región de Liébana, con el Monasterio de Santo Toribio como punto central.

La visita al *Lignum Crucis* en el Monasterio de Santo Toribio es obligada desde la Edad Media, cuando no se concebía peregrinar hasta Santiago de Compostela sin pasar por Santo Toribio, sin pasar por Liébana. Este lugar era, en sí mismo, lugar de peregrinación, con identidad propia, la que le daba los poderes curativos y milagrosos que se le atribuían a los restos del Santo de Astorga y a la propia Reliquia.

Para los peregrinos es importante saber que en todo Año Jubilar hay unas condiciones para obtener la “gracia jubilar”, o lo que se conoce como la indulgencia plenaria, el perdón de todos los pecados. Estas condiciones son rezar el Padrenuestro (como signo de que volvemos al Padre Dios), el Credo (como renovación de nuestra fe) y una oración por el Papa (Padrenuestro, Salve, Avemaría); confesarse y comulgar en el mismo día o en una fecha próxima (15 días antes o después de la peregrinación); y finalmente asistir a la “Misa del peregrino” que tiene lugar todos los días a las 12 horas en los años Jubilares.

Toda reliquia o vestigio religioso vinculado a un lugar santo de relevancia, en el mundo cristiano está ligado a un Camino de Peregrinación. Y, en esto Cantabria ocupa un lugar destacado por su peculiaridad: Cantabria es la única región del mundo cristiano que cuenta con dos caminos de peregrinación:

Por un lado, por Cantabria transcurre la parte del Camino de Santiago que se conoce como Camino del Norte. Por otro lado, Cantabria cuenta con su propio Camino de Peregrinación con destino santo jubilar, el Camino Lebaniego que se separa del Camino del Norte, en Muñorrodero, a 12 km. de San Vicente de la Barquera, y llega hasta Santo Toribio de Liébana. Desde la Edad Media está registrada la afluencia de peregrinos al Monasterio de Santo Toribio de Liébana, donde descansaban los restos del Santo, al que se le otorgaban propiedades curativas y milagrosas. Allí se acudía, igualmente a adorar al *Lignum Crucis*, por eso a los peregrinos del Camino Lebaniego se les conocía como “crucenos”, “Peregrinos de la Cruz”, los que llegaban a adorar a la Cruz.

Ambos caminos de peregrinación han sido declarados recientemente Patrimonio de la Humanidad de la Unesco.

En el presente, para realizar el Camino Lebaniego es recomendable llevar el DNI; tarjeta de la seguridad social y la credencial de peregrino que se recogen en la Iglesia del Cristo de la Catedral de Santander.



*Potes es la capital económica del Valle del Liébano*

**Ana Isabel Palazuelos**  
Directora Zona Cantabria de Halcón Viajes 



*El Monasterio de Santo Toribio de Liébana conserva el trozo más grande de la Cruz de Cristo, el “Lignum Crucis”*



El “CLUB de QUALITAT BARRES i BARS 2017” les mostrará los mejores establecimientos donde degustar los excelentes productos locales de temporada, a homenajear nuestra cocina tradicional o dejarse llevar por la irresistible exquisitez de las mejores tapas.

El “CLUB de QUALITAT BARRES i BARS 2017” será el distintivo que indicará al comensal que se encuentra en uno de los mejores BARES de la provincia.

Por supuesto contamos con tu ayuda para encontrar las mejores BARRAS y BARES de la provincia, por lo que si conoces alguno que debemos incluir, te rogamos nos lo indiques a través del teléfono: 680 58 13 12. *Gracias por tu colaboración.*



**E**n la mayoría de las ocasiones, la barra es el mejor escaparate de un establecimiento. Es la puerta de entrada, la primera impresión de un local y ese primer impacto puede marcar al cliente, porque mirando su barra nos hacemos idea de lo que se sirve. Por eso, a tenor de esta afirmación, podemos decir que el Mesón Casa Mercedes es de lo mejorcito de la provincia.

Jesús y Susana son los propietarios de este popular y conocido mesón por quienes gustan del buen comer y beber. Calidad, servicio, atención y precios razonables hacen de este establecimiento un lugar de visita imprescindible.

Productos frescos y de primera calidad (verduras, huevos, pescados, carnes y embutidos) son la base de unas tapas elaboradas y tradicionales para todos los gustos.



A través de la tradicional vitrina se suceden los platos con tortilla de patata, calamares, sepias, alcahofas, guiso de patatas, pimientos, y bacalao, sin olvidar el allioli, las aceitunas, el queso, el mejor jamón y un largo etcétera.

Tampoco puede faltar revueltos, croquetas y verduras. Toda una presentación exquisita para un restaurante tradicional y con solera como es Casa Mercedes, ubicado en la calle Segorbe, 51, de Castellón de la Plana. Si ya lo conoce seguro que estará de acuerdo con nosotros, y si no lo conoce agradecerá nuestra propuesta.

***Mesón Casa Mercedes***  
*C/ Segorbe, 51. Castellón de la Plana*  
*Teléfono: 651 800 960 / 964 25 09 45*

Sección patrocinada por



## “Accetur” Acelerador Empresarial y del Acceso de Emprendedores al Mercado del Turismo



**B**ajo esta nueva marca de servicios, la “Agència Valenciana del Turisme” pone en marcha un nuevo instrumento, vinculado a la Red de Centros de Turismo, para acercar al territorio las acciones de fomento del turismo, del empleo y de la competitividad empresarial. Este instrumento se materializará en la apertura de los Espacios Accetur, aceleradoras empresariales dirigidas a emprendedores y pymes turísticas que se instalarán en todos los centros de la Red de CdT. Se complementa así la oferta de servicios de la Red de Centros de Turismo, sumando a la formación los servicios de creación y puesta en marcha de proyectos emprendedores.

El objetivo de estas aceleradoras es ayudar a emprender en turismo a personas con inquietudes empresariales; dar soporte al desarrollo de proyectos turísticos empresariales y a la creación de nuevas empresas; y apoyar a negocios jóvenes o maduros a ser más competitivos, a innovar y a mejorar, en definitiva.

Desde los Espacios Accetur, y también a través de internet, se ofrecerán servicios personalizados de información, formación, asistencia técnica y apoyo a través de programas específicos de difusión y captación del emprendimiento; desarrollo de itinerarios formativos tutorizados, fomento de la cooperación empresarial y coworking; así como estudios a medida y planes de mejora para empresas.

El dinamismo del sector ofrece la oportunidad de sumar nuevos valores empresariales al modelo

turístico de la Comunitat Valenciana, mejorar la competitividad y sostenibilidad económica, social y medioambiental; así como opciones de nuevos negocios para la innovación y diversificación de productos, segmentos, mercados, desestacionalización, nuevas fórmulas empresariales y ofertas turísticas, en definitiva.

En este sentido, el desarrollo empresarial de autónomos, micropymes y pymes es fundamental para poner en mercado todas estas propuestas de futuro y para fortalecer el tejido productivo turístico de la Comunitat Valenciana, la generación de riqueza en el sector y la creación de empleo de calidad.

Por ello, la Agència Valenciana del Turisme pone en marcha el programa Accetur para mejorar la interacción con emprendedores y pymes, trabajando directamente con los agentes económicos desde abajo, a través de servicios personalizados, formación, transferencia de conocimiento, innovación y tecnologías; y fomentando la creatividad, la gestión inteligente de los recursos y la cooperación empresarial.

### • Optimización de recursos y simplificación de los itinerarios para emprendedores y pymes.

A través de los “Espacios Accetur”, instalados en cada uno de los CdT de la Comunidad, se canalizarán aquellos contenidos, iniciativas y recursos de la administración y de agentes del sector que aporten valor a los itinerarios del emprendimiento y la competitividad turística. Asimismo, a través de



canales online se dará acceso a la información y a los servicios, para modernizar y agilizar la atención al usuario.

La transferencia de conocimiento en I+D+i a autónomos, micromyemes y pymes se va a intensificar con la participación del INVAT.TUR (Instituto Valenciano de Tecnología Turística) en estos itinerarios; así como la captación del potencial emprendedor de las personas con formación en profesiones turísticas -entre ellas las más de 20.000 que pasan cada año por la Red de CdT- y la comunicación de todos los recursos que la administración turística de la Generalitat ofrece a empresas y profesionales del turismo (ordenación, marketing, ayudas, distribución...).

Pretender ser también el hilo conductor entre las acciones de los planes de fomento económico del Consell y los emprendedores y pymes del turismo y un punto de encuentro con el mundo empresarial –a través de los consejos asesores de los CdT- para la detección de necesidades, diseño de los programas y definición de indicadores y criterios de evaluación de las acciones.

Asimismo, y con el fin de garantizar la cobertura territorial especialmente en el interior, se establecerá una red de partenariado, con los agentes locales de desarrollo económico, aceleradoras, universidades, agentes financieros, inversores, etc., para ganar fuerza sin solapar actuaciones.

- **Actuaciones del programa “Accetur”.**

- **Espacios Accetur.** En la actualidad se está definiendo la carta de servicios desde las oficinas del CdT de Valencia, donde abrirá al público el primer “Espacio Accetur”. Durante el primer semestre de 2017, se pondrán en marcha los de Alicante y Castellón, así como el Portal “Accetur” en internet; y paulatinamente el resto de centros y servicios, incluido en nuevo CdT de Morella.

- **Jornadas Accetur** para la captación y difusión del emprendimiento y la mejora empresarial. Al ciclo de jornadas para hostelería iniciado en el segundo semestre de 2016, en las que han participado aproximadamente 1.000 personas, se sumarán las que se realizarán en las comarcas de interior y otros subsectores durante del primer semestre de 2017.

- **Accetur Formación** para el acceso al mercado del turismo. Módulos de formación sobre emprendimiento. Cabe destacar dos actuaciones en este bloque: 1/. Talleres de Emprendimiento y Técnicas de Búsqueda de Empleo :ediciones piloto que se han realizado en el último cuatrimestre del año y en el que han participado un total 180 alumnos de la red de CdTs. Para 2017, la previsión es realizar 70 ediciones de este Taller de Emprendimiento con una estimación de 1.400 alumnos que participarían en los mismos. 2/. Formación de Emprendedores: para el primer semestre de 2017 se prevé realizar dos ediciones de este curso que contará con la participación de entre 40 y 50 proyectos empresariales.

- **Accetur Crea Empresa.** Programa para el desarrollo de proyectos emprendedores y creación de empresas turísticas, con formación, asesoramiento y mentorización, cuya primera convocatoria se realizará el primer trimestre de 2017, aunque de forma piloto se ha trabajado ya durante el 2016 con los 15 primeros proyectos seleccionados.

- **Accetur Avanza Pyme.** Programa de seguimiento a empresas jóvenes en sus primeros años de funcionamiento, o maduras con necesidades de mejora: evaluaciones y planes de mejora para acelerar su consolidación y posicionamiento. La primera convocatoria se realizará en 2017, dando continuidad a los proyectos procedentes de Accetur Crea Empresa y de otros programas de emprendimiento. Se prevé la realización de 120 planes de mejora en 2017.

- **Accetur Red de Colaboradores** para el emprendimiento y la competitividad turística. Se ha empezado a trabajar e intercambiar información con agencias de desarrollo local y con las principales asociaciones empresariales de hostelería, así como con la Cámara de Comercio de Valencia y Castellón y las delegaciones del ICTE, FEVECTA y ASHOTUR.



dasweltauto.sevi-real.es

Demo, Km0 y Gerencia de todas las marcas



DasWeltAuto.

La marca de Ocasión del Grupo Volkswagen

## Sopa de ancas de rana

**Ingredientes:** 1 cebolla mediana, 1 tomate maduro, 1 cucharada sopera de harina de trigo, 1 cucharada de pimentón, aceite, sal y 1 litro de agua. Normalmente se solían poner de 6 a 8 ancas de rana por comensal y antiguamente se hacía sin tomate.

**Elaboración:** En una cazuela con aceite hacemos un sofrito de cebolla rallada y un tomate sin piel. Añadiremos la cucharada de harina y doraremos, añadiremos el pimentón con cuidado que no se queme, pondremos el agua y removeremos. Cuando rompa el hervor, echaremos las ancas de rana, dejándolas cocer unos dos minutos, ya que se cuecen con mucha facilidad, ajustaremos la sal y serviremos con unas rebanadas de pan frito.



## Tortilla de arroz



Típica de los pueblos de las comarcas del norte. En Morcilla recibe el nombre de tortilla "al mullador" y en Vilafranca, como en otros pueblos, simplemente Tortilla de arroz. La diferencia al hacerla es notable entre unas y otras poblaciones. En Vilafranca suele comerse junto al "bolo", una especie de morcilla de cebolla de dimensiones grandes.

**Ingredientes:** 2 huevos, 2 cucharadas soperas de arroz, 2 clientes de ajo, perejil, sal y aceite.

**Elaboración:** batiremos los huevos. Picaremos los ajos y el perejil y, en el mismo plato donde hemos batido los huevos, añadiremos el ajo, el perejil y el arroz. En una sartén al fuego, calentaremos el aceite y cuando esté caliente pondremos el huevo batido con la mezcla de ajo, perejil y arroz. Haremos la tortilla, la dejaremos enfriar y la cortaremos en trozos pequeños. Aparte tendremos hirviendo un buen caldo de carne en un perol o cazuela, donde echaremos los trozos de tortilla y los herviremos hasta que el arroz esté cocido, cosa que pasará al cabo de 20 minutos. Se sirve en una escudilla bien caliente.

## Coliflor y ajos tiernos al tombet

En una olla pondremos un chorrito de aceite y unos trocitos de costilla. que freiremos a fuego lento hasta que estén bien dorados. Mientras, cortaremos y limpiaremos un par de manojos de ajos tiernos. También prepararemos la coliflor cortándola y apartando los tronquitos duros.

Añadiremos a la costilla dorada los ajos y los freiremos un poco, poniendo a continuación la col (a trocitos medianos). Pondremos a la olla media tacita de agua, una cucharadita de pimentón y sal. Dejaremos cocer a fuego lento, removiendo el contenido de vez en cuando para que no se queme.



## Carne con aceitunas

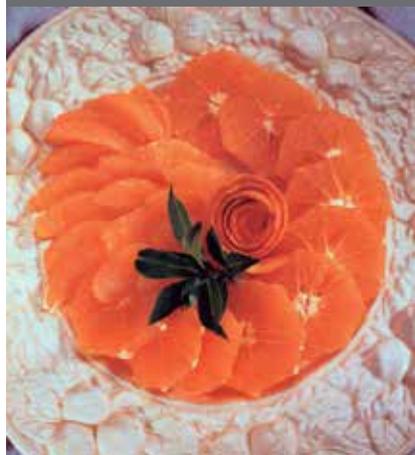


Escogeremos filetes de carne que estén tiernos, los rebozaremos con harina y los salaremos.

En una paella con aceite de oliva freiremos bien dorados los filetes y los sacaremos.

En una cazuela con aceite limpio freiremos a fuego lento una buena cantidad de cebolla picada. Cuando esté cocida, sin pasarse, pondremos las aceitunas y mantendremos un minuto más la cocción.

## Naranjas con azúcar



Pelaremos y cortaremos a rodajas las naranjas y las iremos poniendo en una fuente. Una vez arregladas, esparciremos azúcar y regaremos con una copa de vino dulce, moscatel y por encima de todo exprimiremos el jugo de una naranja.

## Coquetes de Sant Antoni

Típica de las comarcas de Castellón. Se preparan habitualmente coincidiendo con la festividad de San Antonio, cuando los clavarios las reparten entre todos los participantes en la procesión de bendición de los animales.



**Ingredientes:** Para hacer "coquetes" se pone 1 litro de aceite, medio de aguardiente, 250 g de azúcar y harina.

**Preparación:** En un barreño mezclaremos el aceite, el aguardiente y el azúcar, hasta que esté todo integrado. Después iremos añadiendo harina hasta que quede muy trabajada, hasta conseguir la dureza necesaria para que se desenganche del recipiente. Cogeremos porciones para hacer coquetes de unos 10 cm, coceremos a horno fuerte. Una vez cocidas y fuera del horno, empolvaremos en caliente con el azúcar.

## Callos

**Ingredientes:** 2 vientres y pies de cordero, 1 hueso de jamón, 1 kg de tomate maduro, aceite de oliva, 1 cucharada de harina de trigo, 1 cucharadita de pimentón, 1 pimiento, 1 cebolla mediana, 2 ajos, 1 rebanada de pan frito, perejil, 1 puñado de almendras tostadas, agua y sal. Si los vientres, tripas y pies se compran ya limpios y listos para cocinar, se procederá a preparar el guisado. Si no nos fiamos de que estén bien aseados, primero deberemos limpiarlos cuidadosamente con mucha agua y vinagre. Una vez limpios pondremos en una olla las tripas, las manitas, los pies y el hueso de jamón y lo herviremos en agua durante dos horas. Reservaremos un tazón del agua de hervir.

**Preparación guiso:** Pelaremos y rallaremos el tomate y la cebolla. En una sartén honda calentaremos el aceite y doraremos el pan y las almendras. Lo sacaremos de la sartén y reservaremos. En la misma sartén pondremos el tomate y la cebolla. Cuando la cebolla esté transparente, añadiremos el pimentón y la cucharada de harina, le daremos unas vueltas y agregaremos el pimiento, las tripas y el caldo reservado. En un mortero haremos la picada de almendras, ajos, pan frito y perejil. Añadiremos la picada cuando las tripas comiencen a hervir y lo dejaremos cocer unos minutos.



Recetas seleccionadas del libro:  
"Cocina Tradicional de Castellón"  
Autor: **Joan Agustí i Vicent**  
Editado por el Servicio de  
Publicaciones de la Diputación de  
Castellón.  
(1ª edición 1998)



LEXUS CASTELLÓN  
C/ Cuadra Saboner, 190 - Pl. Ciudad Transporte II  
12006 Castellón de la Plana - Tel. 964 372327  
www.estilolexus.com www.lexusauto.es/castellon

LEXUS  
AMAZING IN MOTION

## Château d'Yquem -Sauternes, Bordeaux, Francia-

Posiblemente el mejor vino dulce del mundo



**Felix Tejada.**

Director Gerente de DiVino

La propiedad está situada en una colina donde también se levanta el castillo que le da nombre, el viñedo se extiende a 113 hectáreas entre los pueblos de Sauternes y Fargues.

En la época de vendimia, un equipo de 150 personas trabaja durante 6 ó 8 semanas. La fermentación se prolonga entre 4 y 6 semanas y la crianza es de tres años y medio en barricas de roble nuevo. El resultado es un vino excepcional sin comparación alguna. En Yquem no se vendimia una viña; en Yquem no se vendimia una cepa; ni siquiera se vendimia un racimo; tan sólo se vendimian las uvas, una por una, que han sido atacadas por la botrytis y que consideran adecuadas para la producción de su vino.

Es difícil describir la experiencia de beber un pequeño sorbo de Château d'Yquem. Una experiencia que no se olvida.

Cuesta describirla pero podría compararse con aquella de disfrutar de uno de esos postres tan perfectamente creados por los genios de la cocina, algo que sólo puede conseguirse tras un conocimiento profundo de sus materias primas y con una materia prima de la mejor calidad.

En nariz exhibe un perfume de gran pureza, mezcla de aromas de frutas como el melocotón, el albaricoque, la pera, frutos secos, flores blancas... todo bellamente fusionado, y en boca... se deshace. Puro néctar. Sedoso, preciso. Realmente exquisito, magnífico. Si eres un "winelover", esta es sin duda una experiencia única, de las que hay que vivirlas al menos una vez en la vida. Y si son dos o tres, pues... mejor (doy fé).

En cuanto al precio, deciros que varía muchísimo dependiendo de las añadas. La de 1967 se paga alrededor de 2000€ botella, la de 1981 550€, la de 2001 700€, la de 2005 800€... por lo que es muy importante, antes de adquirir una botella de Chateau d'Yquem, tener muy claro su añada, para saber cuánto nos va a costar.

También saber que estos vinos tienen una larga vida en botella, y que siempre hay que catarlos en compañía, estas experiencias no se pueden vivir a solas...



# La Anchoa del Cantábrico

Producto artesano, español  
y de prestigio mundial

Se entiende por anchoa el producto obtenido tras el tratamiento en salazón del denominado boquerón o bocarte. Vive a más de 100 m. de profundidad y abunda en el Océano Pacífico y Atlántico, así como en los mares Mediterráneo y Negro.

Gastronómicamente, los atlánticos disfrutan de unos nutrientes más ricos por vivir en aguas más oxigenadas. Siendo los que se encuentran en el Mar Cantábrico los más valorados, ya que por el frío de sus aguas, desarrollan una capa de grasa que hace que su carne sea más jugosa.

Fue a finales del siglo XIX cuando el italiano Giovanni Vella Scaliota, admirado por la calidad de la anchoa pescada en aguas del Cantábrico, inició en Santoña (Cantabria) el proceso transformador. Este nuevo método consistía en salar la anchoa hasta lograr su maduración y transformarla en filetes mediante un procedimiento manual y natural. En sus primeros ensayos, el italiano utilizó mantequilla, pero finalmente optó por el aceite de oliva hasta crear un producto de gran calidad.

Las anchoas se elaboran con boquerones capturados durante los meses de marzo, abril, mayo y junio, que es cuando tienen un mayor contenido de grasa. Para ello, una vez desembarcadas, se introducen en contenedores con agua y sal durante 1-3 días hasta que se desangran completamente. Posteriormente se descabezan, se quitan las tripas y se separan por tamaños, colocándolas en depósitos generalmente de plástico. Se van colocando por capas, formando coronas, alternando una capa de sal y otra de anchoas hasta llenar completamente el envase, de manera que la sal forme la última capa. Todo esto se hace el mismo día en que llega el pescado.

Así permanecen un mínimo de 3 meses, aunque lo habitual es que este periodo de maduración oscile entre seis y ocho meses. En este tiempo, van perdiendo agua y grasa, incorporando sal y adquiriendo las características de color, olor y sabor propias de la anchoa. Durante este proceso, se debe controlar la temperatura, que se mantiene siempre baja para que la carne no se deteriore, se dice que "está en letargo". La cantidad de sal también es importante porque cuanto más sal, peor será su conservación.

Pasado este tiempo se sacan de los depósitos, se lavan bien, se les quita la piel y la espina dorsal, dejando los filetes completamente limpios. Finalmente se introducen en latas de aluminio o en envases de cristal que se rellenan con aceite de oliva refinado, especial para conserva, totalmente transparente, inoloro e insaboro, de 0,2° de acidez. El aceite tiene como única misión ser líquido de cobertura para que la anchoa no se oxide. No se puede poner aceite de oliva virgen porque la anchoa cogería el sabor del aceite y de lo que se trata es que la anchoa mantenga incorrupto su sabor.

Las anchoas de calidad tienen una textura flexible y firme, nunca deben estar acartonadas o tiesas; un color que va del marrón rojizo al claro caramelizado; los aromas y sabores del aceite, sal y pescado están equilibrados.





# ENTRADaBALLET

## Gourmet del Maestrazgo (Todolella)

**G**ourmet del Maestrazgo, SL es una empresa que se localiza en La Todolella (Els Ports) y se dedica a la fabricación y distribución, principalmente, de productos gourmet trufados, bajo la marca ENTRADaBALLET. No en vano, su producto estrella es la trufa: negra fresca "melanosporum" en invierno y blanca "astivium", en verano. Su propósito ha sido "fusionar este sabor que brinda la naturaleza con algunos de los productos más destacados de nuestra zona y de las zonas colindantes".

Por ese motivo, su catálogo comprende productos como el aceite de oliva, el queso, la sobrasada, sal en escamas y sabores dulces como son las mermeladas de cebolla caramelizada y de pimientos rojos o la miel de romero. "Todos ellos macerados con trufa para hacer de la fusión de sabores, una experiencia inolvidable a toda aquella persona que los pruebe", aseguran.

Dar a conocer la riqueza gastronómica de la comarca motivó esta iniciativa en la que junto a la calidad y las propiedades de la materia prima se ha primado la elaboración artesanal, para no perder las propiedades que ofrecen los alimentos. Este tipo de producción hace, por ejemplo, que no se puedan encontrar dos sobrasadas o dos quesos de igual peso. Son pequeños detalles que les hacen únicos y el resultado son productos únicos de sabor, fineza y calidad superior.





Dentro de la gama de aceites con la que cuentan se pueden diferenciar entre el aceite de oliva milenario de clase Farga y el aceite de oliva Virgen Extra. En primer lugar, el aceite de oliva milenario de clase de Farga, se extrae de olivos certificados como tal. Solo en el norte de Castellón y sur de Tarragona quedan unos pocos olivos de más de mil años, por lo que la producción es pequeña y el aceite se convierte en único en el mundo. En segundo lugar, el aceite de oliva Coupage virgen extra, el cual está compuesto por tres tipos de olivos: Farga, Reges y Llumetes.

Gourmet del Maestrazgo, a través de su marca comercial ENTRAdBALLEt, cuenta con ambos tipos de aceite, tanto del aceite milenario de clase Farga, como de aceite de oliva coupage virgen extra, macerados con trufa negra "Melanosporum" y con trufa blanca "Aestivum". Por otro lado, el aceite de oliva Coupage Virgen Extra está condimentado con productos como el azafrán, laurel, romero y chili. En lo que respecta a la variedad de quesos están elaborados con leche de oveja 100%, curados algunos de ellos con trufa. Se distinguen quesos pasteurizados y quesos de leche cruda.

Los productos cárnicos forman parte de la oferta de esta empresa de la TodoIella, fusionados con la trufa de temporada, hace realzar todavía más su sabor. Así se puede encontrar sobrasada malloquina con trufa; con trufa y miel; y sobrasada marineta trufada, etc...

Finalmente, también se prepara sal en escamas especial acompañando este aditivo con la trufa. Y para dar un toque dulce, la Miel de Romero se mezcla con un poco de trufa para cambiar el toque de sabor; y la mermelada de cebolla o de pimientos rojos está caramelizada con trufa. A parte del sabor, la textura embriaga el paladar.

**ENTRAdBALLEt - Gourmet del Maestrazgo, S.L.**  
 Carretera Forcall – La Mata km 4,5. TodoIella  
[gourmetdm@gmail.com](mailto:gourmetdm@gmail.com)



Algunos de los productos publicados

**Quesos Almazora**



[www.quesosalmassora.com](http://www.quesosalmassora.com)

**Patatas Fritas J. García.**



[www.patatasfritasjgarcia.com](http://www.patatasfritasjgarcia.com)

**Agua de Benassal**



[www.aguabenassal.com](http://www.aguabenassal.com)

**Bodegas Alcovi**



[www.alcovibodega.com](http://www.alcovibodega.com)

**Cooperativa de Viver**



[www.cooperativaviver.es](http://www.cooperativaviver.es)

**Lácteos Masía Els Masets**



[www.masiaelsmasetes.es](http://www.masiaelsmasetes.es)

**Alcachofa de Benicarló**



[www.alcachofabenicarlo.com](http://www.alcachofabenicarlo.com)

**MGO Horchata y granizados**



[www.mgohorchataygranizados.com](http://www.mgohorchataygranizados.com)

**Licor Carmelitano**



[www.carmelitano.com](http://www.carmelitano.com)

# Castellón en *Fitur*

MADRID  
18-22 enero  
2017



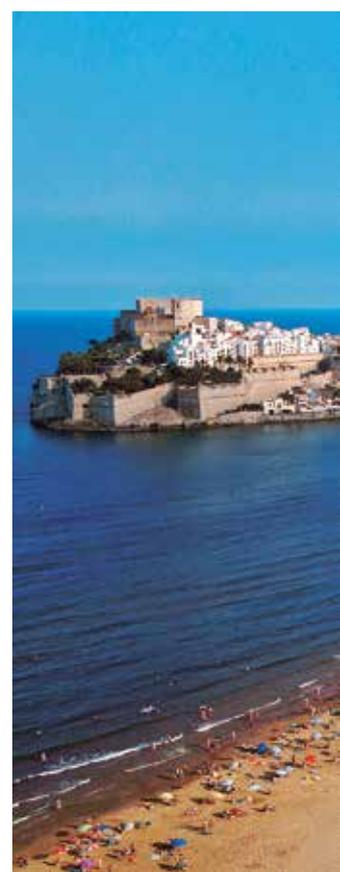
Castellón asistirá a la 37ª Feria Internacional de Turismo (Fitur 2017) con la intención de ofrecer los servicios, recursos y oferta turística de la provincia. Fitur se ha convertido en uno de los eventos más importantes del mundo en este sector clave para la provincia, de la mano de municipios y empresariado turístico de Castellón.

La feria que organiza IFEMA del 18 al 22 de enero, en Feria de Madrid, desplegará un amplio programa de actividades, jornadas y foros, en los que reconocidos profesionales y expertos internacionales tratarán las principales preocupaciones y tendencias del turismo nacional e internacional.

En este contexto, el Patronato provincial de Turismo, en colaboración permanente con la "Agència Valenciana de Turisme", dispondrá de un amplio espacio en la feria de más de 160 metros cuadrados para que ayuntamientos promocionen su marca turística y los empresarios puedan comercializar sus productos.

La provincia promoverá el turismo de costa y náutico, turismo rural, familiar, de salud, y cultural, así como el gastronómico. También se incidirá en el turismo de festivales y el deportivo.

El objetivo es vender la provincia como destino turístico no solo en España sino en toda Europa.



# Dos Estrellas Michelin para Castellón



**Miguel Barrera**, con su “restorán” **Cal Paradís** (Vall d'Alba), introdujo hace cuatro años a la provincia de Castellón en el mapa de las Estrellas Michelin.

Ahora, **Raúl Resino**, sólo tres años después de abrir su restaurante en **Benicarló**, obtiene la distinción más deseada que otorga la prestigiosa Guía Michelin España & Portugal.

Un premio del que Castellón también se enorgullece porque es bien sabido que la Guía Michelin y sus famosas estrellas son de obligada referencia para cualquier turista gastronómico que aprecie comer bien y no le importe recorrer kilómetros para disfrutar los platos de un buen restaurante.

Unos turistas que ahora podrán encontrar en nuestra provincia dos restaurantes con una Estrella Michelin, además de excelentes playas, interesantes museos, pueblos de interior con encanto, buen clima, etc...



Entrante Raúl Resino

# Miguel Barrera Barrachina

## *Cal Paradís (Vall d'Alba)*



*Cal Paradís (Vall d'Alba) revalida por cuarto año consecutivo su Estrella Michelin, una prestigiosa distinción de la que su propietario, el chef Miguel Barrera, se siente muy orgulloso desde la humildad de quien ha apostado siempre por disfrutar en la cocina y ofrecer calidad al cliente.*

**Tras revalidar por cuarto año consecutivo la estrella que concede la Guía Michelin para su restaurante Cal Paradís, ubicado en Vall d'Alba ¿cuál es el secreto para mantener ese listón de calidad?**

Creo que el secreto es que ofrecer calidad no suponga un esfuerzo. Hacemos lo mismo que antes de obtener la estrella Michelin por primera vez. Soy cocinero y lo que más me gusta es estar en la cocina y disfrutar de mi trabajo. Y siempre me ha gustado hacer las cosas bien, independientemente de tener o no estos reconocimientos, pensando en el cliente que viene a mi casa. Porque soy una persona insegura que siempre considero que puedo mejorar.

**¿El nivel de exigencia es ahora mayor?**

El nivel de exigencia se lo pone uno mismo, y como ya comentaba, hay que evolucionar constantemente. En mi caso, mi nivel de exigencia es siempre el máximo. Nosotros tuvimos la suerte de que un grupo de gente viniera a valorar nuestro restaurante al igual que han hecho con otros muchos. "Cal Paradís" ya figuraba en la Guía Michelin como restaurante recomendado, luego estuvimos un año nominados, que fue quizás lo que más nos estimuló, y después conseguir la estrella fue lo máximo. Al final es el reconocimiento a un trabajo que tiene mayor repercusión mediática y social porque lo otorga la Guía Michelin, la más importante del mundo. Por todo ello estoy muy agradecido.

**¿Se sufre más ahora?**

Verdaderamente, yo no sufro. Al contrario, disfruto. Y eso se aprecia también en la cocina y en la forma de atender al cliente. Hago las cosas con tranquilidad y naturalidad.

**¿Qué ha significado como cocinero la Estrella Michelin?**

En estos momentos, estoy tan volcado en el trabajo, que no me he parado a pensar. Yo sigo mi ritmo. Quizás, si antes era una persona insegura, ahora todavía dudo más. Sin embargo, es algo que me hace esforzarme más y evolucionar.

**¿Qué clase de cliente atrae la Estrella Michelin?**

Tenemos un cliente "gastrónomo" que le encanta visitar este tipo de establecimientos y disfrutar de la cocina. Es muy exigente. Cuando nos dieron la estrella por primera vez notamos un incremento inicial de reservas, motivado quizás por la curiosidad. Pero en la actualidad, ya más consolidados, el



90% que entra en Cal Paradís es turista. Es decir, personas que vienen adrede al restaurante a disfrutar de nuestra comida. Mucha de esta gente es de Castellón y, sobre todo, de Valencia, así como de otros puntos de España y también extranjeros. Hay que pensar que cada vez más se eligen destinos turísticos por su oferta gastronómica.

#### **¿Continúa su apuesta por el producto local?**

Sí. Tenemos la suerte de vivir en un entorno privilegiado, con variedad y calidad de productos: pescados, carnes, verduras, hortalizas... El 80% del menú está elaborado con productos de proximidad. Pero, el resto procede de otras partes del mundo. No es algo estricto.

#### **¿Es importante la intuición para poder conjugar todos los productos en un plato?**

En la cocina es importante la intuición, pero también tener dominio de los productos para saber cómo combinarlos. En mi caso, los veo y los saboreo en mi mente antes de hacer el plato. Continuamente intento buscar nuevas maneras de tratar los productos.

#### **Como embajador de “Castelló Ruta de Sabor” ¿Qué labor realiza?**

Colaboro estrechamente con la Diputación en la iniciativa “Castelló Ruta de Sabor”, que pretende posicionar los productos de la provincia entre un público especializado en el ámbito agroalimentario y gastronómico. En las actividades y actos que participo, como por ejemplo en Gastrónoma o Múrcia Gastronómica, llevo siempre el distintivo de

“Castelló Ruta de Sabor” y doy a conocer nuestros productos.

#### **Se ha sumado Raúl Resino al “Olimpo Michelin” ¿Qué supone para la provincia tener 2 Estrellas”?**

Es muy positivo porque revaloriza nuestra gastronomía. Además, es un reclamo más para que se elija nuestra provincia como destino turístico. De hecho, cada vez tiene más importancia la buena cocina para atraer a turistas.

*Colaboro estrechamente con la Diputación en la iniciativa “Castelló Ruta de Sabor”, que pretende posicionar los productos de la provincia entre un público especializado en el ámbito agroalimentario y gastronómico.*

#### **Además de Cal Paradís cuenta desde el pasado febrero en Castellón con el restaurante ReLevante, integrado en el Hotel NH Mindoro ¿Cómo está funcionando?**

Abrimos ReLevante hace seis meses y ya tiene una recomendación de la Guía Repsol. Está funcionando muy bien. Se trata una cocina tradicional, utilizando productos locales, pero con un toque vanguardista y original. Es fresca y dinámica. Por eso estoy muy contento que la guía española la distinga como un restaurante recomendado.

Me gustaría recordar también que Cal Paradís tiene también un Sol de la Guía Repsol desde hace unos años.

#### **¿Cuáles son sus proyectos de futuro?**

Continuar trabajando e ir evolucionando en Cal Paradís, al mismo tiempo que consolidar ReLevante en Castellón y seguir disfrutando del apoyo que me ha mostrado la gente durante estos años, del que estoy muy agradecido.



# Raúl Resino Olivares

## Restaurante Raúl Resino (Benicarló)

*El 2016 ha sido el año de Raúl Resino Olivares. Tras ganar el prestigioso concurso "Cocinero del Año", acaba de subir al Olimpo de las Estrella Michelin con su restaurante Raúl Resino, en Benicarló. Sin embargo, tras 24 años en el oficio, Raúl Resino prefiere mantener los pies en la tierra, trabajar, seguir aprendiendo, y mejorar, con su voluntad de sorprender siempre presente en sus platos, en los que se prima la autenticidad.*



### **¿Ha parado ya de sonar el teléfono?**

Ahora parece que se ha calmado un poco. Pero, los primeros días fueron muchas llamadas de felicitación y para anotar reservas. Y es normal que al principio no temamos este interés por venir a nuestro restaurante. Sin embargo, nosotros seguimos trabajando igual, con la misma filosofía: no bajar la guardia; mejorar y evolucionar. Nos debemos al cliente.

**Abrió el Restaurante Raúl Resino en Benicarló hace sólo tres años y puede enorgullecerse de haber sido elegido Cocinero del Año hace pocos meses y ahora acaba de recibir la distinción de una Estrella de la prestigiosa Guía Michelin 2017 ¿Cómo se digiere todo lo que le está ocurriendo?**

Si tuviera 25 ó 30 años el ego podría hacerme daño. Sin embargo, ahora, con más de 24 años de oficio, soy una persona tranquila, que tiene los pies en la tierra y le gusta hacer las cosas pasito a pasito. Han sido años de trabajo constante, ganas de aprender, mejorar y voluntad de sorprender. Además, tengo un equipo muy bueno y nuestro objetivo es evolucionar e ir a más en el mundo de la gastronomía.

**¿Los clientes se han vuelto más exigentes?**

No creo que se trate de exigencia. Son personas que le gusta la cocina, con una mentalidad abierta y conocedores de la gastronomía, que son muy cercanos. En nuestro caso, nuestro restaurante no se encuentra por casualidad. Quien viene lo hace adrede y sabe lo que busca. Raúl Resino Resturante tiene una identidad propia y original, que no tiene carta y donde se trabaja el producto local.



**¿Por qué eligió los productos del mar como pilar fundamental de su restaurante?**

Nos eligieron a nosotros. Tenemos que ser sensatos, humildes y conocer el entorno en el que estamos. En nuestro caso, el restaurante se encuentra en una población costera y trabajamos con los productos del mar. Si se hallase en la montaña, tendríamos menús con carne de caza, quesos, trufas, etc... Somos coherentes. No me veo cocinando pichón junto al mar.

**¿Es muy importante para usted promover el producto local y la gastronomía de Castellón?**

No sólo para mí. En la provincia hay muchos cocineros que, como yo, trabajan para promover los productos y la gastronomía de la provincia. Si tienes un paraíso gastronómico como ocurre en Castellón, tanto en la montaña como el mar, es importante promocionarlo. Por eso en mis platos, el producto es el auténtico protagonista y no trato de disfrazarlo.

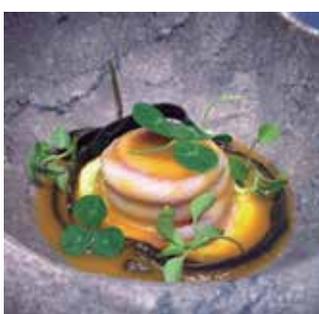
**¿Cómo definiría la cocina con la que ha obtenido la estrella Michelin?**

Una cocina limpia y transparente, en la que el producto se tiene que llevar el Óscar. De hecho, me gusta elegir primero el producto y luego los platos. E incluso, acompaño a los pescadores más experimentados en sus barcas para conocer de primera mano pescados, mariscos, etc... El acompañamiento también está muy estudiado para que haga triunfar al producto, nunca para que lo disfrace. Es una cocina auténtica, original.

*Si tienes un paraíso gastronómico como ocurre en Castellón, tanto en la montaña como el mar, es importante promocionarlo*

**Castellón ya puede enorgullecerse de contar con dos Estrellas Michelin ¿Cree que será un buen reclamo turístico para la provincia de Castellón?**

Sin duda. Estos reconocimientos ayudan a poner en el mapa a la provincia de Castellón. Cuantas más, mejor. Y es que la Estrella Michelin puede servir de reclamo, pero después entre los restaurantes de la provincia se crea un buen "tour" gastronómico. De hecho, muchos turistas que vienen a mi restaurante cuando salen me preguntan por otros buenos locales donde comer o cenar. Según la especialidad, les asesoro. Porque estoy seguro de que entre todos se puede hacer una ruta o itinerario que se convierta en un buen reclamo para atraer a ese turista que busca disfrutar de la cocina en sus vacaciones. Además, Castellón ya es un referente importante en el sector turístico, gracias a un trabajo conjunto de empresarios turísticos, hosteleros y administraciones públicas. Junto a las playas, patrimonio, cultura y espacios naturales, la provincia es rica en productos de calidad, como los aceites, los quesos, cítricos, hortalizas, etc...

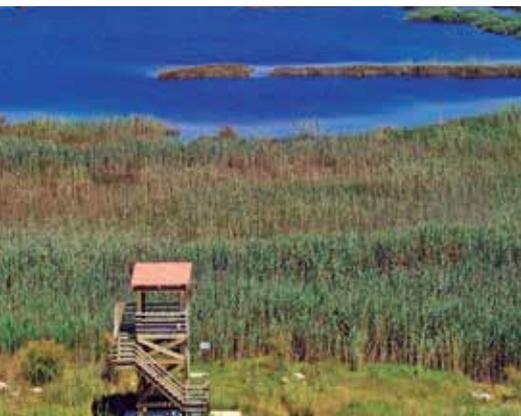




**Primitiu Garcia i Pascual.**

Licenciado en Geografía e Historia

## Parque Natural Prat de Cabanes-Torreblanca



**E**l Parque Natural del *Prat* de Cabanes-Torreblanca, declarado como tal por la Generalitat Valenciana en 1994, ocupa unas novecientas Hectáreas de los términos municipales de Cabanes y Torreblanca.

El *Prat* es un espacio natural de marjal y se ubica en el terreno llano contiguo a la costa, entre la Sierra de Irtá y la Sierra de les Santes. En épocas pasadas nuestro litoral ha estado jalonado, casi en su totalidad, por este tipo de humedales o marjales. *La Marjal de Peníscola, el Prat de Cabanes - Torreblanca, l'Albufera d'Orpesa, la Marjal de Castelló - Benicàssim, la Marjal de Xilxes - Moncofa, l'Estany d'Almenara y les Goles del Millars*, eran las principales zonas húmedas de nuestras comarcas. Actualmente la mayoría, o bien han desaparecido en manos de las transformaciones agrícolas y urbanizaciones costeras, o bien han visto muy mermado su territorio. Así, en la actualidad el *Prat*, es la principal zona húmeda que subsiste en las comarcas de Castelló y está considerado como uno de los humedales mejor conservados de la Comunidad Valenciana. Sus características le dan un gran valor y su importancia está reconocida en el ámbito internacional con su inclusión en la **Lista de Humedales de Importancia Internacional**, establecida en virtud de la Convención sobre los Humedales o de Ramsar, firmada en 1971.

El *Prat* quiere ser un ejemplo en el uso sostenible de los recursos. Así, se pretende una ordenada utilización del medio, que tiende ser un modelo de convivencia de diferentes usos y al tiempo poner en valor su conservación. La investigación, la didáctica y el disfrute público se unen a actividades tradicionales en el territorio, como la minería en las turberas, la ganadería, la agricultura, la caza y la pesca, todas compatibles con la preservación del patrimonio natural. El paisaje es el de una zona húmeda litoral, separada del mar por un cordón de gravas y cantos rodados con diferentes tipos de playas. En su inicio geológico, la zona es una antigua albufera junto al mar, hoy colmatada de modo natural por sedimentos. Hoy ésta mantiene un nivel freático tan alto, que partes del territorio están inundadas permanentemente y otras de modo estacional, como cualquier paisaje de marjal de nuestras tierras.





En el Parque podemos descubrir diferentes comunidades vegetales, todas dentro de lo que eran y son las zonas húmedas del litoral valenciano. Así, existen plantas adaptadas al ambiente salado marino como el junco; otras enraizan en tierra, sobre el cordón litoral, como la mielga marina, la oruga de mar, la campanilla de mar, la adormidera marina y el hinojo marino; y otras sobre lecho acuático como carrizos, enneas y cañas. En el *Prat* también existe flora autóctona, como el enebro marino, la aristoloquia de flor amarilla, la saladilla fina o la ruda de marjal.



Por otra parte la fauna del Parque está compuesta por especies endémicas como la *gambeta* y otras con la catalogación de estar en peligro de extinción como el *fartet* y el *samaruc*. Con todo, destaca la avifauna nidificante, que se asienta todo el año en el *Prat*, como la canastera, el aguilucho cenizo y una de las mayores poblaciones de la Península de carricerín real. Otras especies son la cigüeñuela, el avetorillo, el charrancito, el chorlito patinegro, el pato colorado y la focha. También podemos ver aves migratorias, que se asientan aquí en el invierno.

Entre los mamíferos, destacan la rata de agua y el ratón de campo, el conejo, la comadreja, el erizo común y moruno, la musaraña común, los murciélagos, el lirón careto, etc. También son importantes las comunidades insectívoras, los anfibios y reptiles.

Cabe hablar, como un capítulo especial, de las turberas. Turba nacida a partir de la existencia de la antigua albufera y la persistencia, posterior, de un nivel freático muy elevado. La turba de la zona ya se extrae desde mediados del siglo XIX y tiene un aprovechamiento industrial a finales de la década de los años cincuenta del siglo XX. Hoy, más de sesenta hectáreas de cenagal han sido transformadas y podemos constatar la creación de lagunas, colonizadas por el medio vegetal y la avifauna, a partir de la inundación de los vaciados dejados por la actividad industrial, debido al elevado nivel freático.

El Parque Natural del *Prat* de Cabanes - Torreblanca es un humedal de importancia internacional, una auténtica joya de nuestras comarcas, que debe entrar en la nómina de los tesoros de Castelló, que vamos repasando mes a mes. Pasear y conocer la naturaleza que nos rodea al recorrer el *Prat*, todos los caminos nos conducen a parajes hermosos y sorprendentes, a un ecosistema rico y lleno de vida, que despierta nuestra sensibilidad y nos reconcilia con la naturaleza, porque el sentirla viva y cambiante hace que nos reconozcamos como parte de ella. Resulta un paisaje digno de disfrutar, divulgar y preservar, tanto conociendo la vegetación como la fauna y dentro de ella la gran cantidad de especies de aves diferentes, despertando nuestro interés en la sostenibilidad al mantener la actividad industrial en el parque con la extracción de turba u otros usos tradicionales que más que afectar al parque son parte de su existencia y supervivencia.



# ENDAVANT

## PROVÍNCIA

El Villarreal C.F. amb els pobles de la nostra província



[www.villarrealcf.es/endavant](http://www.villarrealcf.es/endavant)

**E**l Paraninf inicia 2017 con una variada programación que incluirá las propuestas de cine con música en directo de Cinemascore, clásicos del cine negro en 35 mm., películas de autor, teatro de vanguardia, clown, la música de María Arnal, danza y actuaciones para toda la familia entre las cuales se encuentra "Lurrak". Las entradas para la programación para el primer trimestre del año se pondrán a la venta el 10 de enero de 2016 en taquilla y en la web del Paraninf.

Las propuestas escénicas se abrirán con "La banda de la fi del món", de la compañía Loscorderos, el 13 de enero, una propuesta transgresora de vanguardia de una compañía surgida del aula de Teatre Carles Pons de la UJI que incluye en la parte musical la voz de la danesa Pia Nielsen. La clown Pepa Plana traerá su espectáculo de reflexión y denuncia social "Paradís pintat" al escenario del Paraninf el 20 de enero, completándose las propuestas del primer mes del año el viernes 27 con "Síndrhomo", de La Teta Calva.

Las propuestas escénicas de febrero se abrirán el viernes 3 con "Lurrak". La música llegará el día 17 de febrero con la voz de Maria Arnal acompañada a la guitarra por Marcel Bagés.

El mes de marzo el Paraninf acogerá "Rudo", una original propuesta de teatro y circo para público familiar de la compañía Manolo Alcántara, de la cual se harán dos pases el viernes 3. Como cada año el Paraninf acogerá además el espectáculo realizado por la compañía Maset de Frater. La representación "Déjate seducir" servirá además de clausura, el 7 de marzo, de la exposición iLimitArt de Maset de Frates y el arquitecto Jorge Guallar que se podrá ver al Paraninf desde el 7 de febrero. Las propuestas teatrales se completan con "Cinc actrius Iligen Rodoreda", de El Far Projectes Teatrals, el 10 de marzo, y las historias contemporáneas de "¿Qué se esconde tras la puerta?", de la Compañía Sieteatro el 31 de marzo. El Paraninf avanza además "Capo" como propuesta de danza para el segundo trimestre de 2017, con su representación el 7 de abril.

La XII Muestra de Música en Directo y Cine Cinemascore tendrá lugar del 9 al 12 de febrero con la participación de grupos locales, nacionales e internacionales.

En cuanto al ciclo «Nou cinema», llevará al Paraninf interesantes obras de autor tanto nacionales como internacionales. Así, durante el primer trimestre se programarán en versión original subtituladas "La propera pell", del catalán Isaki Lacuesta; "La mort de Louis XIV", película de Albert Serra; "El tesoro", del rumano Corneliu Puromboie; "Solo el fin del mundo", de Xavier Dolan, Gran Premio del Jurado de Cannes; y se cerrará con "Toni Erdmann", de Maren Ade. Finalmente, el ciclo «En pantalla gran» permitirá volver a ver o descubrir los grandes clásicos del cine negro en versión original y en 35 mm. Las propuestas audiovisuales se completarán con el Taller de vídeo "Trastorn visual" el miércoles 1 de febrero.



## Exposición "Bichos muy de cerca"

La Llotja del Cànem, Sede de la Ciudad de la Universitat Jaume I, acoge la exposición "Bichos muy de cerca". Fotografía macro de alta definición Javier Torrent hasta el 14 de enero de 2017. Se realizará una visita guiada abierta y gratuita el sábado 14 de enero a las 11:45 h.

Bichos muestra el mundo de los insectos y demás seres pequeños con una calidad de detalle a la que no estamos acostumbrados, tratando de mostrar esa realidad que somos incapaces de ver.



## Promoción yacimientos arqueológicos

La Diputación está trabajando en un ambicioso plan estratégico de promoción turística para poner en valor y divulgar el excelso patrimonio arqueológico que atesora la provincia. Y hacerlo tal y como ha destacado el vicepresidente primero y diputado de Cultura, Vicent Sales, en coordinación con los diferentes ayuntamientos de la provincia que “esconden en sus términos municipales una parte del legado e identidad de nuestra tierra”.



## La Diputación consensúa el programa de trabajo en Fitur

La Diputación de Castellón, a través del Patronato provincial de Turismo, lleva semanas trabajando para aprovechar al máximo el gran escaparate turístico que le brindará la Feria Internacional de Turismo de Madrid (FITUR) entre los días 18 y 22 del próximo mes de enero. Con este objetivo, el Gobierno Provincial ha iniciado una ronda de reuniones con ayuntamiento y el sector turístico empresarial al objeto de confeccionar de la forma más consensuada posible el plan de trabajo de cara al mayor evento de estas características que se celebra en España.

## Apoyo a las bandas y los músicos



La Diputación aportará una inversión que superará los 710.000 euros para la promoción de la música. Los estudiantes de conservatorios serán los más beneficiados.

DESEO / 11:11 //  
Qué chulo!! ¿Dónde estáis? 😍😍

FELICIDAD / 11:12  
Descubriendo el arte rupestre de Castellón 🎨

 **Castellón**  
MEDITERRÁNEO  
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

[www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com)

# La provincia se consolida como "Tierra de Festivales"



**Vicent Sales Mateu.**

Diputat provincial de Cultura

## Castellón arqueológico

Castellón atesora un patrimonio cultural único por su variedad en contrastes. El patrimonio arqueológico que inunda Castellón en sus diferentes yacimientos nos brindan a toda la provincia un recurso turístico de primer nivel y un reclamo cultural e histórico que puede atraer a miles de visitantes hasta los pueblos de nuestra provincia, sobre todo en las zonas del interior. Desde el Gobierno Provincial, conscientes de ello, estamos trabajando en un ambicioso proyecto de promoción turística para poner en valor y divulgar todo ese excelso patrimonio arqueológico que atesora nuestra provincia.

Pero no queremos hacerlo solos, y para conseguir nuestros objetivos es imprescindible trabajar en coordinación con los diferentes ayuntamientos de la provincia que son los que esconden una parte del legado e identidad de nuestra tierra. Juntos pondremos en común un programa de acciones e iniciativas que nos ayuden a consolidar y promocionar turísticamente el patrimonio de la humanidad provincial.

Un trabajo que, sin ir más lejos, ha permitido que el servicio de arqueología de la Diputación haya llevado a cabo en los últimos meses decenas de trabajos en diferentes yacimientos de la provincia a la hora de recuperarlos y tejer en nuestros pueblos y sus comarcas una red de conocimiento que ponga en valor estos yacimientos y su impronta cultural e histórica. Por ejemplo en Cabañiles de Zucaina, el Tossal de la Vila de la Serra d'en Garcerán, el calvario de Montán, el Puig de la Misericordia de Vinaròs, los Morrones de Cortes de Arenoso o el tossal del Mortorum de Cabanes.

El proyecto "Castellón Arqueológico, vuelta a los orígenes" liderado por el Gobierno Provincial pondrá a disposición de todos los castellonenses y visitantes el enorme bagaje cultural que en los últimos años se ha ido sacando a la luz después de varios milenios de estar bajo tierra, un proyecto que queda completamente abierto, ya que a él se podrán incorporar los diferentes yacimientos que en los próximos años se vayan excavando. Esta propuesta se encuentra dentro del proyecto global de rutas de diferente temática que la Diputación de Castellón está llevando a cabo en los últimos años con el fin de potenciar el turismo, la cultura y la economía.



La Diputación acogió la presentación de un nuevo macrofestival que refuerza la provincia como Tierra de Festivales. El presidente, Javier Moliner, ha dado la bienvenida al San San Festival, que se celebrará en Benicàssim ya en 2017, entre el 13 al 16 abril, gracias al acuerdo que han alcanzado el presidente del Gobierno Provincial y la alcaldesa de Benicàssim, Susana Marqués, con los organizadores del festival.

Moliner ha destacado que "este anuncio consolida a Benicàssim, como ciudad de festivales, y la provincia como tierra de festivales y como unos de los grandes referentes musicales en Europa. 'Castellón, Tierra de festivales' nació con el objetivo de reforzar los macroeventos musicales como un eje estratégico de desarrollo para toda la provincia. Para sumar valor, convencer y seducir tanto a los promotores de grandes eventos como a su público y hoy esa apuesta vuelve a dar sus frutos al incorporar el quinto gran festival que se celebra en Castellón".

Porque tal y como ha subrayado el presidente provincial "es un orgullo que los festivales sigan sumando ilusiones a la provincia fruto de esa apuesta firme del Ayuntamiento de Benicàssim que empezó hace más de dos décadas con el FIB y por la que este Gobierno Provincial seguirá trabajando para que el turismo de festivales continúe ayudando a crecer a Castellón".

Y es que "si San San Festival se ha fijado en Castellón y en Benicàssim es porque conoce la tradición de las cosas bien hechas aquí y siempre encontrará una puerta abierta y la voluntad manifiesta de una provincia que crecerá de la mano del festival".

# OFERTA de viviendas en el interior



## Casa en Vilafamés



Casa de 2 plantas, con vistas al Penyagolosa, 2 dormitorios, baños, etc... Acceso desde el aeropuerto.

**Precio: 85.000 €.**

AIM (Castellón)

**Teléfono: 669 409 448**

## Masía en Vall d'Alba



Masía con luz, agua y teléfono. 3 plantas, 3 habt., 2 terrazas, baño, chimenea, buhardilla, piscina, horno moruno, jardín, etc...

**Precio: 66.000 €**

Ribes Agencia Inmobiliaria

**Teléfonos:**

**964 255 934 - 610 060 685**

## Casa en Vistabella del Maestrazgo



Casa unifamiliar, 505 m2 de parcela y 175 m2 de vivienda, dos plantas, 3 habitaciones, 2 baños, chimenea, calefacción central, amueblada.

**Precio: 120.000 €.**

Inmobiliaria Marvic (Castellón)

**Teléfono: 964 21 69 22**

## Finca rústica en Cervera del Maestre



Superficie de 11.371m2, totalmente vallada con muro de piedra. Distribuida en salón comedor, cocina americana, 2 habitaciones. Pozo privado. Luz y calefacción autónoma.

**Precio: 135.000 €.**

Carlos Martínez Alvaro

**Teléfonos: 669 01 35 35**

## Chalet en les Useres



100 m2 de vivienda, terraza, garaje y trastero. 3 habit. comedor con estufa de leña, luz, agua, barbacoa, piscina con depuradora. 450 metros de valla.

**Precio: 98.000€**

Ribes Agencia Inmobiliaria

**Teléfonos:**

**964 255 934 - 610 060 685**

## Casa de pueblo en Cervera del Maestre



Casa en el centro del pueblo, para hacer alguna reforma.

**Precio: 75.000 euros**

Inmobiliaria Ortiz (Vinaròs)

**Teléfonos:**

**964 407 604 - 627 573 279**

## Casa en Vilafamés



Casa de 3 plantas, preciosa, con 5 dormitorios, varias dependencias (vestíbulos, terrazas, etc...). Buen acceso desde el aeropuerto.

**Precio: 150.000 €**

Vende: AIM (Castellón)

**Teléfono: 669 409 448**

## Casa en Santa Magdalena



Casa de pueblo en buenas condiciones 4 dormitorios, 2 aseos, patio exterior.

**Precio: 62.000 euros**

Inmobiliaria Ortiz (Vinaròs)

**Teléfonos:**

**964 40 76 04 - 627 573 279**

## Casa en Tinença de Benifassà



Casa en el parque Natural de la Tinença de Benifassà. 170 m<sup>2</sup> de vivienda en 4 habitaciones con 2 baños. Parking y gran terraza.

**Precio: 125.000 €.**

Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

**Teléfono: 964 31 02 18**

## Casa rústica en Montalba



Parcela de 1000 m2. Amplia terraza en la parte superior. Salón, cocina, 3 dormitorios dobles y 2 baños completos. Terraza cubierta. Piscina.

**Precio: Consultar**

Inmobiliaria Mayor

**Teléfonos:**

**964 22 32 08 / 607 042 501**

## Apartamento en Sant Jordi



Apartamento a estrenar junto al campo del golf. Ático-dúplex con 3 habitaciones dobles, con terraza solarium.

**Precio: Consultar**

Granchel Inmobiliaria

**Teléfono: 964 256 950**

## Casa en Vilafamés



Vivienda con excelentes vistas. Actualmente arrendada. 2ª Planta. Ascensor. Garaje. Amueblado.

**Precio: 65.000 euros**

Vende: AIM (Castellón)

**Teléfono: 669 409 448**

## Masía en Vall d'Alba



Masía a reformar con terreno de 3.623 m2, acceso por camino asfaltado excepto los últimos 50 m. Situada en zona habitada con todos los servicios.

**Precio: 28.000 €**

Ribes Agencia Inmobiliaria

**Teléfonos:**

**964 255 934 - 610 060 685**

## Masía en Els Rosildos



Masía reformada de 3 habt. Un baño, aseo, dos plantas, parcela de 17.000 m2, luz y agua, orientada al este y con buenas vistas.

**Precio: Consultar**

Ribes Agencia Inmobiliaria

**Teléfonos: 55.000 €**

**964 255 934 - 610 060 685**

## Casa en Cabanes



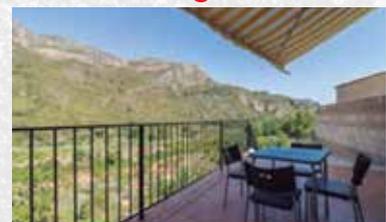
Casa de 112 m<sup>2</sup> con 2 habitaciones y 1 baño. Situada en pleno centro del pueblo.

**Precio: 65.000 €.**

Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

**Teléfono: 964 31 02 18**

## Casa en Argelita



Vivienda rural con todas las autorizaciones administrativas y en explotación. Nueva construcción año 2010. Sirve para continuar la explotación o para vivienda particular.

**Precio: 160.000 €**

Ángel Herbella

**Teléfono: 637 547 029**

Para visualizar la Agenda completa, entre en la página web:  
**www.castelloturismeigastronomia.es** y pulse en Agenda

Aquí le ofrecemos algunas propuestas

Hasta el **18** de febrero  
**Grao de Castellón**

**EXPOSICIÓN**

## "Aqüicultura?, descobreix-la"

Planetario de Castellón  
 Organiza: Ayuntamiento de Castellón



**1 al 4**  
**Benicàssim**

**CINE Aliados**

A las 22:30 h. Precio: 3 €. NR -12 años  
 Thriller. USA. 124 min.  
 Dirección: Robert Zemeckis  
 Teatro Municipal, C/ Bayer, 31.

Del **3 al 28**  
**Castellón**

**EXPOSICIÓN**

## 'Reflexions al voltant de l'ésser i l'espai'

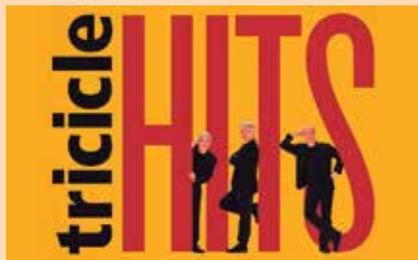
Del escultor castellonense **Moisés Gil**.  
 Centro Cultural Las Aulas.  
 Horario: de lunes a sábados de 10 a 14h y de 17 a 21h.



**6 y 7**  
**Castellón**

**TEATRO**

## HITS-Tricycle



Teatre Principal. Plaza de la Paz, s/n  
 Divendres 06 (18:00h)  
 dissabte 07 (18:00 i 21:00)

**13**  
**Castellón**

**CONFERENCIA**

## La Inquisición al desnudo



19 h. A cargo del hispanista **Cesáreo Jarabo**.  
 Organiza: Planeta Lento  
 Llibreria Babel,  
 C/ Guitarrista Tárrega, 20.

**21**  
**Castellón**

**CONCIERTO**

## Luis Prado

A las 19:00 h. Entrada: 6 € / 8 €  
 Four Seasons, Calle Castelldefels, 14

**23**  
**Castellón**

**CONCIERTO**

## Concert de Norberto Lobo & Manel Brancal

Llotja del Cànem. C/ Colón, 22 19:30 hores  
 Entrada lliure fins completar l'aforament  
 Entitat: Universitat Jaume I



GUITARRISTA TÁRREGA, 22 - 2º y 5º  
 TELÉFONO: 964 723 434 - FAX: 964 237 711  
 E-mail: talia@infonegocios.com - www.espectaculostalia.com

**SerigrafíasLibra s.l.**  
 www.serigrafiaslibra.com

TEXTIL PROMOCIONAL  
 REGALO PUBLICITARIO  
 VESTUARIO LABORAL  
 TALLER DE CONFECCIÓN  
 DISEÑO EN SERIGRAFÍA  
 CAMPAÑAS PUBLICITARIAS  
 TIENDA DE MODA  
 VENTA AL PÚBLICO Y AL MAYOR

CARRERA ONDA - VILA-REAL KM. 5.5 Tel. 964 626 626 Fax 964 626 633 www.serigrafiaslibra.com

# Castellón

MEDITERRÁNEO  
*Disfruta Costa Azahar!*

Castellón, la fusión del Mediterráneo con el hombre.

Provincia de Castellón: 32 playas con Bandera Azul, calidad medioambiental y servicios para disfrutar del Mediterráneo

**Castellón**, un lugar diferente para no perderse...

**Costa de Castellón**  
Una oferta turística de  
**Calidad**



[www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com)

 [www.facebook.com/turismodecastellon](https://www.facebook.com/turismodecastellon)

 <http://twitter.com/turcastellon>