

QUESOS ALMASSORA

Entre los mejores quesos del mundo





Torrezno de Soria

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Producto de Castelló: Quesos Almassora	7	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto gourmet: Torrezno de Soria	8	Senderismo	18
Producto de la C. Valenciana: Corcho de Espadán	9	Turismo activo	19
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Literatura y viaje: París y Disney	20
Tienda el Pilar: Homenaje Galego	11	Aeropuerto de Castellón	21
Casas rurales	12	Diputación Provincial	22
VII Encuentro de Cocineros de Alcalà-Alcossebre	13	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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

El destino perfecto



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

La provincia de Castellón es el destino perfecto para Semana Santa y Pascua. Actos religiosos que reflejan siglos de historia y tradición, destacando la Rompida de la Hora, de "Tambors de Passió" en Almassora; al mismo tiempo que el interior invita a descubrir paisajes de montaña, senderos tranquilos y rutas perfectas para caminar o recorrer en bici.

La costa ofrece playas luminosas y tranquilas, con ofertas gastronómicas que conquistan el paladar del más exigente.

La combinación de cultura, deporte, gastronomía, costa e interior, hacen de nuestra provincia, el destino perfecto para una escapada en Semana Santa y Pascua.



Bar-Restaurante **Malara** Castellnovo

Calle Malara s/n. Castellnovo
teléfono: 653 91 06 86



El bar-restaurant Malara está ubicado en un lugar privilegiado, con extraordinarias vistas a la comarca del Palancia y Sierra Calderona. Un espacio con una decoración sencilla, que sorprende por la calidad de su cocina y el servicio profesional. Dispone de un menú degustación y una completa carta donde elegir entre variedad de platos de la gastronomía local e internacional, incluyendo sabrosos

arrozos, como el “arroz del senyoret”, negro o de costilla, pato y setas. La cazuela de secreto, la berenjena a la parrilla o la tosta de foie forman parte también de la oferta culinaria del restaurante Malara, donde prima los sabores tradicionales. Y para acabar, riquísimos postres caseros.

Por otra parte, el local cuenta con una acogedora terraza que se convierte en un gran mirador con las montañas de fondo.



El Restaurante Rubén Miralles estrena este año la preciada Estrella Michelin 2026, concedida por la prestigiosa Guía Michelin, con “una propuesta, de tinte creativo, que se concreta en cuatro menús: Debé (ejecutivo, para los almuerzos de los días laborables), Producte (exalta la huerta y el mar, de temporada), Amarant (tipo degustación, vegano) y Rubén Miralles (el más gastronómico), ofreciendo estos dos últimos solo bajo reserva. Destacan el tomate de colgar, salmorejo natural y fermentado como su Espardeña, espuma de boletus, majado y yema”. También ha revalidado la distinción del Sol Repsol.

Rubén Miralles reivindica en su cocina la impor-

tancia de los orígenes y las raíces. Formado en Benicarló y fogueado como jefe de cocina en restaurantes de la provincia (Rojo Picota, Mandarina...), en 2018 decidió emprender su propia iniciativa en Vinaròs, su ciudad natal. Desde entonces, el Restaurante Rubén Miralles no ha dejado de evolucionar buscando nuevas formas, nuevos platos y nuevas experiencias para sus comensales.

Este chef propone una experiencia gastronómica rica en texturas y sabores a través de un viaje gastronómico que parte de todos esos productos de mercado y proximidad, “honrando a pescados, mariscos, carnes y hortalizas locales, que se seleccionan en su



mejor momento para extraer todo su potencial". En la lonja del puerto de Vinaròs, el mercado o directamente los pequeños agricultores ecológicos de la comarca, Rubén busca los mejores productos locales y de temporada que, se convierten en la esencia de una cocina con base tradicional en la que predomina la creatividad y la vanguardia. Y es que el cocinero vinarocense sabe lo importante que es encontrar el equilibrio entre tradición y modernidad.

Además, en Rubén Miralles Restaurante se cuida cada detalle del servicio para que los clientes, además de disfrutar de la comida, lo hagan de la experiencia.



www.congeladosdil.com

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





En el restaurante la Perla se puede disfrutar de una riquísima cocina casera, con mucho sabor y producto de calidad. Además del menú, rico y contundente, se puede elegir entre una variada oferta culinaria, donde destacan los platos de cuchara de toda la vida, como la olla tradicional, la paella y tradicionales guisos (el conejo con caracoles es una de sus especialidades), junto a las carnes y ensaladas, sin olvidar los postres caseros, como la tarta de pistacho, y un excelente carajillo.

El restaurante La Perla es uno de esos lugares donde disfrutar de una riquísima comida en un ambiente familiar y servicio atento y amable.

Aquí hay que venir sin prisa y con buena compañía.



Gil
La artesanía en tu mesa
www.artesanosgil.com

QUESOS ALMASSORA



La empresa Quesos Almassora cuenta con un amplio catálogo de quesos, tanto frescos, como madurados, en distintos formatos.

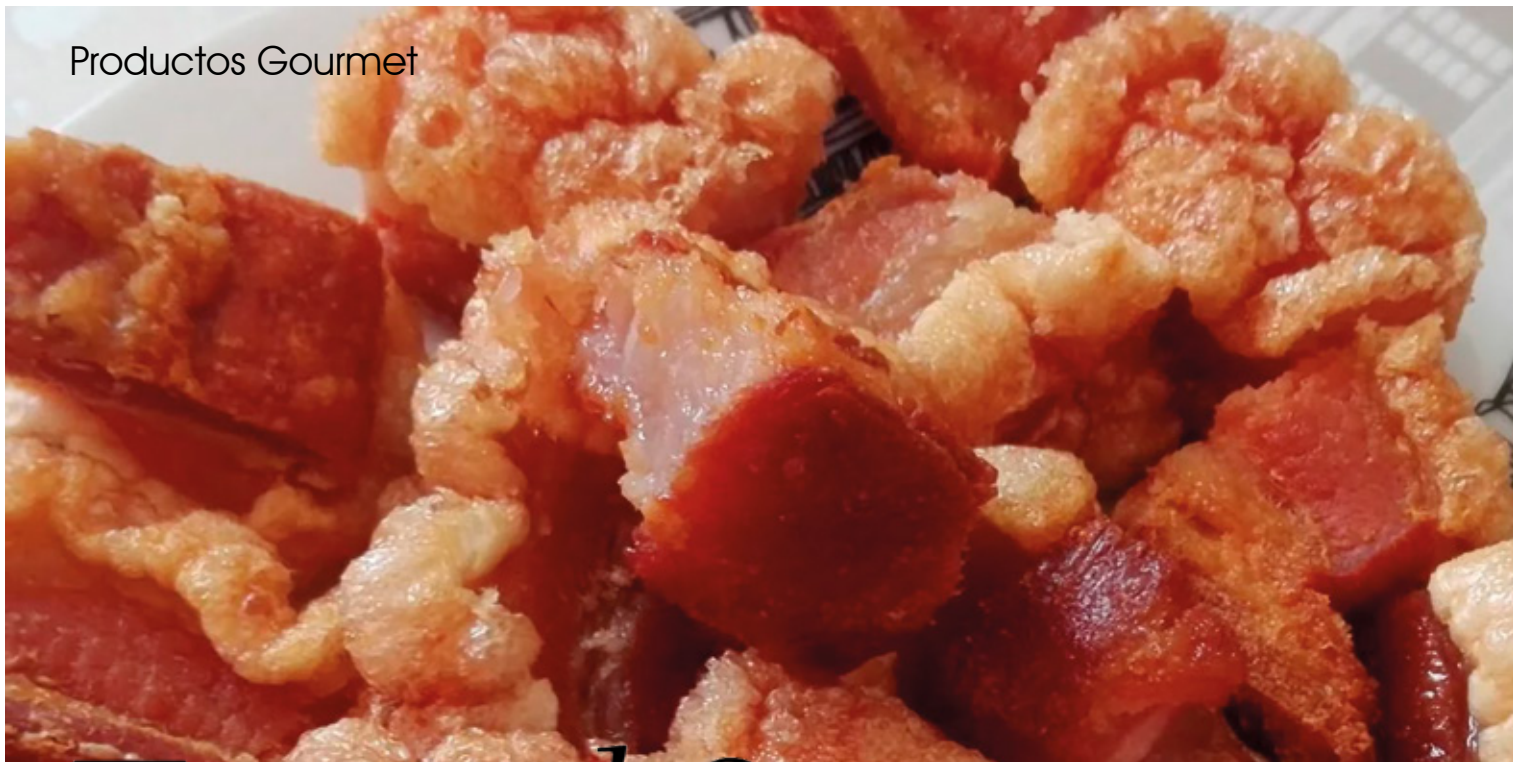
Todos ellos tienen un distintivo común: materia prima de extraordinaria calidad (leche siempre natural de vaca, cabra y oveja procedente del Maestrazgo) y elaboración artesanal. Algunos de estos quesos, como el Tronchón semicurado de oveja o de cabra; Curado de oveja, cabra e, incluso, al pimentón; Fresco de cabra prensado; Portugués de oveja... han recibido importantes premios dentro del concurso

anual World Cheese Awards. De hecho, Quesos Almassora ha logrado más de 40 galardones mundiales en los últimos años.

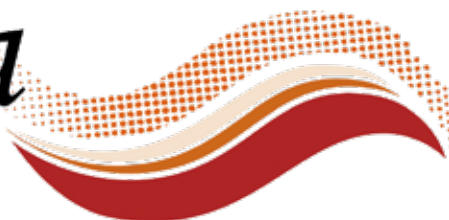
Desde el principio, la prioridad de esta firma ha sido ofrecer el mejor producto a los clientes. Así, desde la sencillez que les caracteriza, han sabido consolidar una marca que ya es sinónimo de excelencia en todo el mundo. Gracias a la mejora continua de las instalaciones y el esfuerzo diario, junto a la formación continuada, Quesos Almassora ya se sitúa como un referente del sector.

QUESOS DE ALMAZORA.SL
Calle Les Naus 14
Almassora
www.quesosalmassora.com





Torrezno de Soria



El Torrezno de Soria es uno de las joyas de la gastronomía soriana, que se ha convertido en un auténtico producto gourmet. Se trata de una pieza compuesta de crujiente y dorada corteza por un lado y tierno magro y tocino por otro, que lo convierten en un excelente manjar que conquista el paladar de todo aquel que lo prueba. No en vano, para su comercialización, la panceta adobada se corta en tiras y se envasa semifrita. Necesita ser terminada de cocinar para su consumo. En unos pocos minutos se consigue el auténtico y crujiente Torrezno de Soria de una manera fácil, rápida y cómoda.

Crujientes por fuera y jugosos por dentro. La clave de este torrezno reside en la panceta adobada típica de Soria -con sal y pimentón y curada en secaderos- que desde hace más de diez años cuenta con una Marca de Garantía.



<https://torreznodesoria.com>

**QUESOS
ALMASSORA**

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

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



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

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Corcho de Espadán

Sostenibilidad, tradición y calidad



El corcho es la corteza del alcornoque, árbol que se encuentra, esencialmente, en el Mediterráneo occidental. Durante su crecimiento, estos árboles van engrosando su tallo, acumulando hacia el exterior de la madera células muertas y huecas: el propio corcho. Esta capa aísla y protege las zonas más sensibles del árbol.

El corcho ha sido utilizado por los humanos durante, al menos, 5.000 años. Su ligereza y resistencia natural al agua propiciaron su uso en la pesca y la navegación por parte de los antiguos griegos, egipcios, persas y chinos. En la antigua Grecia era apreciado por su suavidad y resistencia y se utilizó en la fabricación de calzado.

La Sierra de Espadán es un territorio montañoso, situado al sur de la provincia de Castellón, muy reconocido por la extensión de sus bosques de alcornoques, únicos en la Comunidad Valenciana, lo que le valió en 1998 la declaración como Parque Natural. Según el Fondo Mundial para la Naturaleza, los alcornocales se caracterizan por ser uno de los ecosistemas forestales con mayor biodiversidad del mundo, llegando a albergar hasta 135 especies vegetales por cada 1.000 m².

El Parque Natural de la Sierra de Espadán tiene aproximadamente 31.180 hectáreas de superficie y es considerado el pulmón de Castellón. Allí se encuentra el mayor bosque de alcornoques de la Comunidad Valenciana. La recogida y tratamiento del corcho ha sido un legado que sigue trascendiendo en la economía de esa provincia.

El corcho que se extrae de los alcornoques es un recurso natural y cultural de gran valor. Este ecosistema es representativo tanto por su singularidad como por su buen estado de conservación. Aunque existe una gran diversidad en cuanto a vegetación con pinares de pino rodeno, bosque de ribera, el típico bosque mediterráneo de encinas y pino carrasco y bosquetes de castaños.

La saca del corcho (extracción) se realiza tradicionalmente en verano, entre junio y agosto. El corcho es un material sostenible que tiene mucho que ver con la alimentación: se utiliza en las bodegas para los cierres de las botellas, (tapones) tiene aplicaciones en la construcción (aislamiento), y artesanía. Además, se están

explorando usos innovadores y ecológicos, como en las Fallas de Valencia. Antiguamente se utilizaba para hacer colmenas, actualmente también se utiliza para aislar las colmenas de las inclemencias.

La actividad del corcho es considerada una alternativa laboral sostenible, especialmente en áreas rurales. Se utiliza el "hacha" para la saca sin dañar el árbol.

El alcornoque ocupa una parte significativa de la superficie forestal en zonas de la Comunidad Valenciana, adaptándose a su entorno.

El corcho de la Sierra de Espadán es reconocido por su calidad, y existen esfuerzos por mantener viva esta tradición forestal. De aquí salen más de 20 millones de tapones para vinos y licores.

Reflexión:

- ¿Puede un simple tapón cambiar todo un ecosistema? El corcho elaborado con la corteza de los alcornoques (*Quercus suber*) sigue siendo el sistema preferido para tapar botellas de vino, pero cada vez pierde más cuota de mercado en algunas partes del mundo frente a alternativas como el tapón de rosca de aluminio. El cambio va mucho más allá de la propia cultura del vino, pues el sector corchero y ecologistas advierten desde hace algunos años que puede tener graves implicaciones para las cerca de 2,2 millones de hectáreas de alcornocales del planeta, más de la mitad de ellas en Portugal y España. Sin alcornocales no habrían cerdos ibéricos, estos árboles producen bellotas, un fruto seco de sabor variable utilizado fundamentalmente para el sustento de la fauna silvestre y animales domésticos.

La Gastronomía también es paisaje, paisanaje, cultura, historia e identidad de un territorio

Recomiendo la excursión al paraje de la Mosquera. Es uno de los paisajes más sorprendentes de la geografía de la Comunidad Valenciana. Situado en el corazón de la sierra de Espadán, entre los términos de Almedíjar y Azuébar, este lugar solitario y aislado, es un santuario botánico, una verdadera joya vegetal donde se encuentra uno de los alcornocales mejor conservados del litoral mediterráneo.



LES DANSES

El vino Les Danses ancestral elaborado por **Celler del Roure** en Moixent es una combinación de tradición, innovación y respeto por la naturaleza. Elaborado con la variedad **Mandó** siguiendo el método ancestral, este vino espumoso se caracteriza por una única fermentación que se completa en la botella, sin adición de azúcares ni levaduras externas. El resultado es un producto auténtico, vivo y en constante evolución.

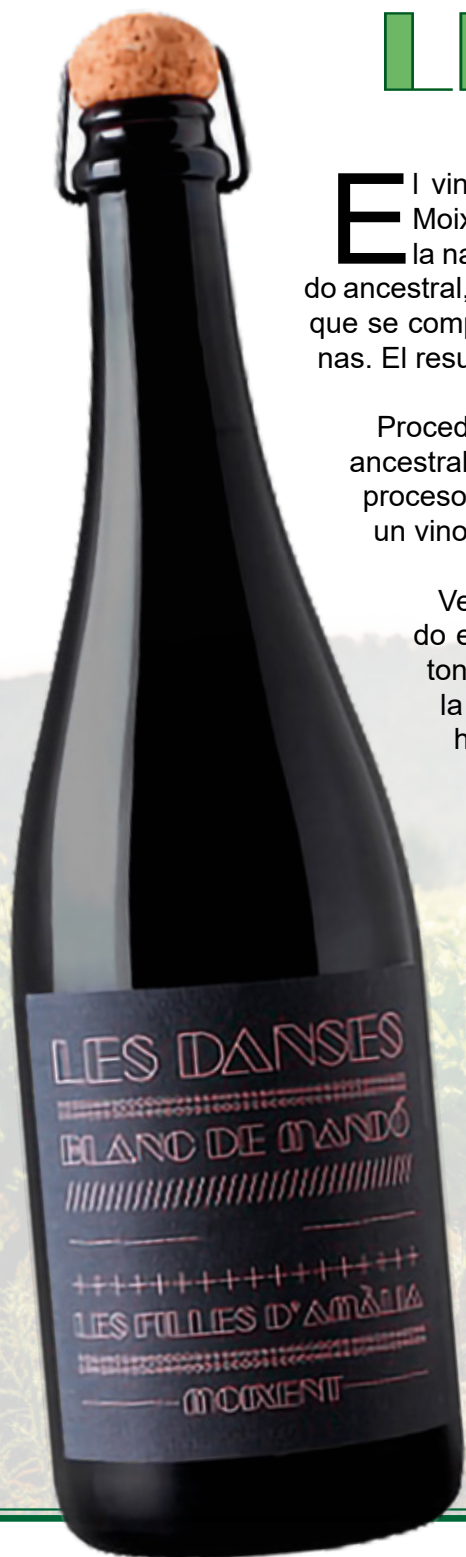
Procedente de viñedos cuidadosamente cultivados, Les Danses ancestral refleja el carácter del terruño y la personalidad de la uva. Su proceso de elaboración respeta los ritmos naturales, lo que da lugar a un vino **fresco, vibrante** y con una burbuja fina y delicada.

Vendimia manual en cajas de 15 kg, 100% despalillado, encubado en prensa, sangrado directo, fermentado con levaduras autóctonas, finaliza la fermentación alcohólica en botella de espumoso, la toma de espuma se realiza en rima de más de **28 meses**, se han elaborado 6.500 botellas de esta añada.

Este tipo de vino se ha convertido en un símbolo del movimiento de vinos naturales, donde la mínima intervención es clave para preservar la autenticidad del producto. Les Danses ancestral no solo es una bebida, sino también una experiencia sensorial que conecta al consumidor con procesos **tradicionales y sostenibles**.

En nariz, ofrece aromas **frutales y florales**, con notas que recuerdan a manzana verde, pera y ligeros matices cítricos. En boca, destaca por su equilibrio entre acidez y frescura, con una textura ligera y un final limpio.

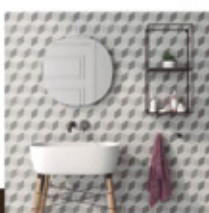
Ideal para acompañar aperitivos, platos ligeros o simplemente para disfrutar en buena compañía, este vino invita a redescubrir la esencia de la elaboración artesanal. Su carácter espontáneo y su personalidad cambiante hacen que cada botella sea única, convirtiendo cada copa en una pequeña celebración de la naturaleza y el tiempo.



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



MOSAICOS
SAFONT



Pol. Ind. Les Forques, Camino Alcora 103, ALMASSORA | Tel. 964 565 336 | www.mosaicosafont.com



Cristian Baena

Propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>

Homenaje Galego:

tradición atlántica sin salir de Castellón

Hay lugares donde el producto no necesita artificios. Galicia es uno de ellos. Tierra de mar y montaña, de tradición culinaria profunda y respeto absoluto por la materia prima, donde cada bocado cuenta una historia ligada al origen.

En este homenaje, Tienda El Pilar reúne una selección que captura esa esencia atlántica con precisión y carácter.

El protagonista líquido es **Louro Godello**, un vino blanco de la D.O. Valdeorras elaborado por Rafael Palacios. Un monovarietal de uva godello, fresco pero estructurado, con notas minerales y un final elegante que refleja fielmente el paisaje gallego del que nace.

A su lado, uno de los grandes descubrimientos: el **Savel de Airas Moniz**, un queso azul gallego elaborado con leche cruda de vacas Jersey en Chantada. Intenso en aroma, pero sorprendentemente fino en boca, cremoso, equilibrado y con una personalidad muy marcada sin resultar agresiva.

El conjunto se completa con **berberechos y nava-
jas gallegas**, productos del mar que representan la pureza de la costa atlántica: textura firme, sabor limpio y ese punto salino que define la cocina gallega. No

necesitan más que abrir la lata para entender por qué Galicia es sinónimo de excelencia en conservas.

El maridaje funciona con naturalidad: la acidez y frescura del Godello limpian la intensidad del queso y elevan el carácter yodado de las conservas, creando un equilibrio directo, honesto y sin artificios.

Porque Galicia no es solo una gastronomía, es una forma de entender la mesa: producto, cercanía y generosidad.

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

Si te apetece darte un capricho con auténticas delicatessen gallegas, no hace falta viajar al norte: basta con pasar por Tienda El Pilar y dejar que Galicia llegue a tu mesa.



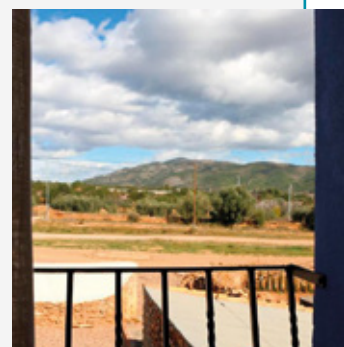
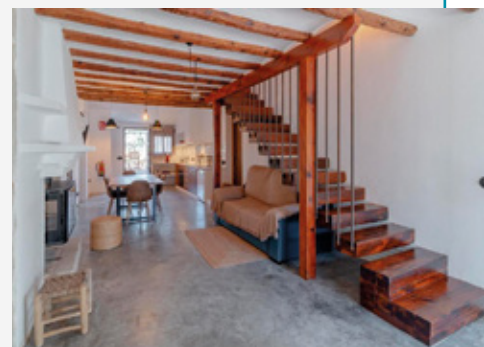
Mas dels Fumeros

Les Useres

Teléfono: 675 515 299
www.masdelsfumeros.com

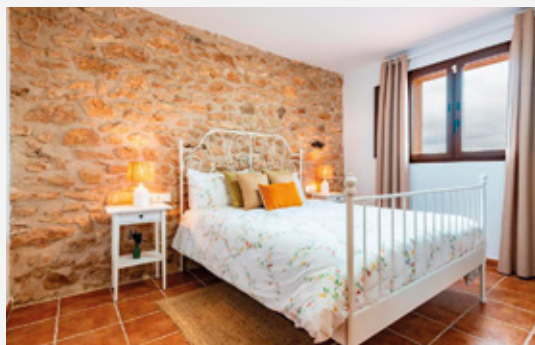
En Les Useres, la Casa Rural Mas dels Fumeros combina con maestría la piedra tradicional y el confort moderno. Se sitúa entre extensas fincas de almendros y olivos, ofreciendo una estampa mediterránea inigualable.

Lo que más cautiva de este alojamiento es la exquisitez de sus detalles y la calidez de una acogida personalizada. Sus estancias ofrecen el equilibrio perfecto entre lo rústico y lo vanguardista. Es el enclave ideal tanto para recorrer las rutas históricas de la zona como para disfrutar de un atardecer en silencio absoluto. En Mas dels Fumeros, el lujo reside en la paz imperturbable, una pulcritud impecable y la belleza de un entorno agrícola que invita a la desconexión y la contemplación profunda.



Mas de Morera Vall d'Alba

Teléfono: 625 43 44 42 • Carr. Vell d'Albocasser, Vall d'Alba • masdemorera.com



La rehabilitada casa rural Mas de Morera, ubicada en Vall d'Alba, destaca por su arquitectura de piedra y madera, ofreciendo un entorno donde la desconexión es inevitable. Rodeada de un paisaje agrícola mediterráneo, la propiedad invita a sumergirse en la calma más absoluta bajo el cielo estrellado del interior de Castellón.

Lo que define la experiencia en este alojamiento es la exquisita atención al detalle que roza la perfección. Sus habitaciones, amplias y acogedoras, logran que el visitante se sienta en un hogar propio desde su llegada. Es el destino predilecto para quienes buscan un retiro romántico o una escapada de sosiego, lejos del bullicio urbano. En el Mas de Morera, el lujo se manifiesta en los desayunos caseros, la calidez de sus anfitriones y la armonía de un jardín que susurra tranquilidad.



- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

Seguros



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

VII Encuentro de Cocineros de Alcalà-Alcossebre



Asistentes

En el edificio Cesal de Alcossebre, se celebró el VII encuentro de Cociner@s de Alcalà-Alcossebre, organizado por amigos del **Buen Yantar** (Asociación cultural sin ánimo de lucro que pone en valor las bondades y el buen hacer de la hostelería local. Ellos se definen como “Somos cuatro amigos que nos gusta comer y, si puede ser bien, mejor”).

Una jornada muy didáctica, intensa e interesante que contó con las enseñanzas y vivencias de dos profesionales muy reconocidos.

La apertura del evento anual empezó con una clase magistral a cargo de uno de los mayores expertos en carnes de vacuno de nuestro país, Juan Traver, carnicero, cocinero y propietario del restaurante Instinto Carnívoro, de la carnicería Gourmet – Carnecoteca Instinto Carnívoro y del restaurante Instinto Burger.

Traver habló de la maduración de las carnes, de razas, de los diferentes cortes y aprovechamiento de las piezas. Comentó que “del cerdo se aprovechan hasta los andares, y lo mismo podemos aplicar al vacuno”.

Elaboró una sobrasada de Buey Wagyu mientras exponía las bondades y excelencias de esta cotizadísima carne. Explicó a los asistentes los diferentes grados de infiltración y procedencia de esta exquisita carne. “Conseguir un buey auténtico y certificado es bastante difícil en el mercado, es un animal escaso, requiere una gran inversión hasta el momento del sacrificio”. Los asistentes pudieron catar y degustar la singular sobrasada y unas finas laminas del chuletón.

La jornada continuó con una cata de vinos de la Bodega Flors, en les Useres, un municipio de gran tradición vinícola. Vicent Flors es la sexta generación de una familia dedicada al vino y ha sido primordial para la recuperación y puesta en valor de una histórica comarca de gran tradición vinícola. Miembro muy activo



Juan Traver, de Instinto Carnívoro



Miembros del Buen Yantar y Vicent Flors, de Bodega Flors



Homenaje al queso patrio asturiano.
Arroz de pera, setas y cabrales



Fabada que quiso ser Paella

de la IGP “Vins de Castelló”, viticultor que prioriza la calidad sobre el volumen, creando vinos únicos que expresan la personalidad de las pequeñas parcelas.

Se cataron 6 de vinos. Primero, la última novedad, el *Blanc de Acacia*: un vino muy especial compuesto por macabeo y tortosí, aromas muy sutiles y elegante en el paladar.

Blanc de Clotàs: vino blanco de macabeo y tortosí, fermentado en barrica de roble, un vino muy gastronómico.

Clotàs E: vino tinto parcelario, de embolcaire, un vino muy singular que gustó a todos los asistentes.

Clotàs G: Elaborado con garnacha, el roble francés donde reposa le otorga mucha elegancia.

Clotàs F: vino del paraje de la Farinera, elaborado con unas viñas de más de 80 años, un sorbo del paisaje.

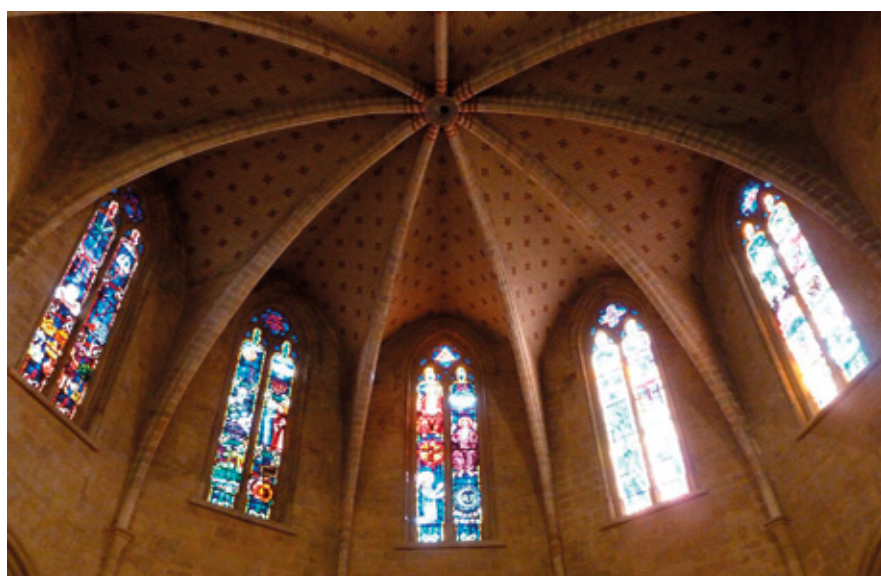
Clotàs M: un monastrell de diferentes parcelas del Pla de Les Useres que resume un territorio en una copa.

En esta edición, los asistentes pudieron disfrutar en el aperitivo y en la comida, de una mezcolanza de cocina mediterránea y asturiana. Chorizos a la sidra, crema de queso cabrales, un original arroz a leña de setas, pera y queso cabrales. Innovación, tradición y fusión del recetario popular. Después del aperitivo llegó el plato principal, un arroz con fabes asturianas, bautizado como “la fabada que quiso ser paella”.

Los postres caseros de *Pepa Addict* combinaron perfectamente con la “cremà” de ron que cerró el encuentro.

Una jornada de hermandad y camaradería donde los cocineros disfrutaban y no cocinan.

Basílica del Salvador (Burriana)



En 1233, el rey Jaume I encarga a la Orden de San Juan del Hospital la construcción de un gran templo conmemorativo de la primera gran victoria de la conquista del Reino de Valencia.

De planta románica, la Iglesia del Salvador de Burriana empezó a construirse bajo las órdenes arquitectónicas del estilo gótico primitivo, al que se le fueron alternando algunos elementos románicos. El ábside data del siglo XIII y consta de siete lados con capillas absidiales radiales sin girola. La iglesia se complementó con modificaciones para reconvertirla en una iglesia fortaleza, con la construcción de dos torres gemelas, de las que finalmente sólo se construirá una, que flanquea el ábside comunicado por un paso de ronda a través del cual era posible acceder a lo alto de la muralla. Es también en esta iglesia donde se asociará, por primera vez la arquitectura gótica valenciana.

El edificio está construido por una única planta de salón, cubierta con bóvedas de crucería nervada y elementos de ladrillo. Además, cuenta con una cripta bajo el ábside donde eran enterrados, por expreso deseo, los párrocos que habían estado dirigiendo la iglesia.

En el segundo tercio del siglo XIV, se levantó la torre campanario y posteriormente, durante el siglo XVIII, a la nave gótica se le adosó la Capilla de la Comunión. Se trata de una construcción de planta de cruz griega y estilo neoclásico, coronada por una cúpula y decorada interiormente con cuatro frescos de Vergara los cuales representan una alegoría de la Iglesia mostrando la salvación al mundo: la Déesi, Las Bodas místicas de Cristo y la Fe.

La Iglesia en sus inicios fue dedicada por Jaime I a Santa María, pero a mediados del siglo XIV se consa-



gró a El Salvador. En 1969, el conjunto fue declarado Monumento histórico artístico Nacional y actualmente ostenta el título de Basílica Menor.

Por otra parte, adosado a la basílica está el símbolo de Burriana, el campanario, conocido como “El Templat”. Construido a partir del 1363, dentro de los planes del rey Pere IV de fortificar sus reinos, fue erigido como torre fuerte cuya función no era solamente defensiva sino también torre de comunicaciones y reloj público. En sus inicios, y debido a la dualidad de su uso, se encontraba exenta de la iglesia por lo que contaba con dos puertas de acceso: la que permite su entrada en la actualidad; y una segunda que hoy día permite comunicar la torre con el interior de la iglesia, pero que se encontraba a los pies del edificio.

El Campanario de Burriana es un edificio pris-

mático de sillares, que inscribe un octógono sobre una base cuadrada. En su interior, una escalera de caracol permitía el acceso a la sala de campanas. Ésta constaba de ocho ventanales, posiblemente de medio punto, uno de ellos cegado para facilitar la ubicación de la escalera de acceso a la terraza superior. En el último cuarto del siglo XVII, el Campanario debió sufrir graves daños que obligaron el derribo de la sala de campanas gótica y el pretil.

La madrugada del 5 de julio de 1938 fue marcada por tres terroríficas explosiones que se dejaron sentir en toda La Plana y detonaron la torre. Las obras de reconstrucción del Campanario se iniciaron en el año 1942 y acabaron en 1945. De su reconstrucción destaca su fidelidad estética y que alcanza una altura de 51,10 metros. Además, la escalera cuenta con 228 escalones.

**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Castellón consolida su oferta turística durante la Semana Santa y Pascua 2026



Castellón presenta más de 90 actividades para Semana Santa y Pascua con el objetivo de desestacionalizar el turismo y ofrecer una programación cultural de calidad

La Semana Santa y Pascua 2026 en Castellón ofrece un atractivo turístico consolidado con más de 90 actos, destacando procesiones de interés provincial, actividades en la playa, teatro, conciertos de música, visitas guiadas, recreaciones históricas y diferentes talleres de Pascua en el Planetario. Una completa programación en la que se incluye también la IX edición de Escala a Castellón en el Grao, y en la que se combina tradición religiosa, cultura y gastronomía para atraer a visitantes al distrito marítimo y al centro de la ciudad. El objetivo es desestacionalizar el turismo, afianzando la ciudad como un referente cultural y de ocio en estas fechas.

Esta programación es el resultado del trabajo conjunto de varias concejalías, que han colaborado de forma coordinada para diseñar una propuesta variada y distribuida por distintos puntos del municipio. En la presentación participaron la concejala

de Turismo, Arantxa Miralles; el concejal de Cultura en funciones, Vicent Sales; el concejal de Barrios, Paco Cabañero; y la teniente de alcalde del Grao y concejal de Juventud, Ester Giner.

La concejala de Turismo señaló que “este periodo del año se está consolidando como una etapa clave para el impulso turístico de la ciudad, gracias a la variada oferta que hemos preparado. Para Castellón, la Semana Santa y la Pascua marcan el inicio de la temporada de playas y representan una excelente oportunidad para dar a conocer a visitantes de todo el mundo todo lo que puede ofrecer nuestro destino”.

Dentro de la programación sobresalen también más de 40 actos organizados por la Junta Local de Semana Santa y que cuentan con el apoyo del Patronato de Turismo, que se desarrollan entre el 22 de marzo y el 5 de abril en el distrito marítimo y en distintas parroquias del municipio.

La edil reiteró el compromiso del gobierno municipal con esta celebración, destacando que “cuenta con todo nuestro apoyo y promoción, ya que la Semana Santa es una parte fundamental de nuestro patrimonio religioso, cultural y turístico, además de estar reconocida como Fiesta de Interés Turístico Provincial”.

Asimismo, Miralles destacó “la apertura de los chiringuitos durante la Semana Santa, una iniciativa que se consolida por tercer año consecutivo y que contarán además con actividades musicales para todos los públicos”. También ha destacado que “los servicios de playa estarán plenamente operativos, con puntos de información turística, Puntos Bebés y otras instalaciones que permitirán disfrutar del litoral con total comodidad y garantías”.

Una amplia agenda cultural

Por su parte, el concejal de Cultura en funciones expuso la amplia oferta cultural que tendrá lugar en la ciudad durante Semana Santa y Pascua, entre la que destaca como novedad de última hora la incorporación del concierto del coro San Francisco Opera Scouts, una agrupación formada por 25 jóvenes de entre 12 y 18 años que incluirán Castellón dentro de su gira internacional. El concierto tendrá lugar el próximo 1 de abril, a las 19:30 horas, en el Teatre del Raval.





El edil también puso en valor una nueva edición del festival Grau de Circ, que celebrará su séptima edición los días 3, 4 y 5 de abril en el Parc de la Panderola y la Plaza de Sète, en el distrito marítimo. El evento contará con la participación de 12 compañías nacionales e internacionales que ofrecerán espectáculos gratuitos para todos los públicos.

Asimismo, hizo referencia a la intensa programación del Planetario, uno de los principales referentes culturales de la ciudad en la temporada de primavera-verano.

La programación cultural se completa con iniciativas como “Castelló a Escena”, un concierto de la Banda Municipal con una temática especial de Semana Santa, así como las tradicionales visitas guiadas a diferentes partes emblemáticas de la ciudad de la mano del MUCC. Además, el Patronato de Turismo ofrecerá visitas guiadas a la Ruta de la Cerámica.

En esta línea cultural, la concejal de Turismo afirmó que Castellón acogió una nueva edición de la Recreación Histórica de la Batalla del Pont del Millars, que cuenta con el apoyo del Patronato de Turismo por tercer año consecutivo. La actividad, organizada por la colla de Dolçainers, Tabaleters y Trabucaires Xaloc, ofreció más de 15 propuestas a lo largo del fin de semana, incluyendo desfiles, conciertos y recreaciones históricas.

El concejal de Barrios, Paco Cabañero, dijo que, “por tercer año consecutivo, se llevarán a cabo talleres de elaboración de monas de Pascua dirigidos a niños, padres y abuelos, con el objetivo de fomentar la participación conjunta de las familias en todos los barrios”.

La teniente de alcalde del Grao y concejal de Juventud, Ester Giner, presentó la programación de actividades que tendrán lugar en el distrito marítimo durante la Semana Santa y Pascua, destacando propuestas pensadas para jóvenes y niños. En este sentido, señaló que el Casal Jove del Grao acogerá actividades del programa de ocio educativo Espai Jove, dirigidas a jóvenes de entre 12 y 17 años en horario de 17:00 a 20:00 horas.

Para los más pequeños, Giner detalló que los días 7 y 8 de abril se desarrollarán talleres infantiles de Pascua y actividades con hinchables en diferentes plazas.

Toda la programación en: castellonturismo.org

Escala a Castelló: del 9 al 13 de abril



La IX edición de Escala a Castelló se celebrará del 9 al 13 de abril, en plena semana de Pascua, con la promesa de volver a hacer historia, en el Grao de Castellón. Este evento internacional ha cautivado a cerca de 800.000 visitantes en sus ediciones anteriores, convirtiéndose en un referente para los apasionados del mar y la navegación tradicional. Además, esta edición refuerza su proyección internacional con la creación de la Vía Mediterránea, una ruta que conecta Castellón con Sète y La Spezia, potenciando la cooperación cultural y turística entre tres ciudades del Mediterráneo.

La concejal de Turismo, Arantxa Miralles, recordó que “la edición de 2025 superó los 110.000 visitantes, estableciendo un récord de asistencia, y el objetivo para este año es superar esa cifra”.

Ruta Penya de la l'Àguila y Minas de Hierro

(Tinença de Benifassà)

En las primeras paradas de la ruta se sigue el itinerario del embalse, para ir subiendo por el barranco que lleva a la Penya de l'Àguila. La senda asciende dejando unas preciosas vistas del embalse y se alcanza la cresta de la montaña donde hay unas espectaculares vistas de la Plana de Vinaròs y a escasos metros, a la izquierda, se puede observar la imponente Penya de l'Àguila.

Enfrente está la Roca del Migdia (roca del mediodía), que recibe este nombre porque, a modo de reloj de sol, marcaba la hora de comer a los agricultores. En este recorrido, en dirección oeste, se pasa por las minas de hierro y las conocidas como muelas de Les Roques del Migdia. Avanzando por la cresta se puede observar enfrente y a la derecha el Monasterio de Santa Maria de Benifassà.

Tipo de ruta: circular.

Salida: área recreativa Umbrías de Benifassà (CV-105, 7). Está cerca del pantano de Ulldecona en el Km.9.

Longitud: 11 kilómetros.

Tiempo aproximado: 5 horas.

Desnivel: 600 m.

Atractivos naturales: la espectacular Penya de l'Àguila, embalse d'Ulldecona; la Roca del Migdia; Muelas de Les Roques de Migdia; y numerosa vegetación y fauna de montaña.

Puntos de interés cultural y arquitectónico: antiguas minas de hierro, vistas panorámicas del monasterio de Santa María de Benifassà.

Dificultad técnica: medio- Alto.

Más información: parquesnaturales.gva.es



GR-333:

Maridaje de naturaleza, historia y patrimonio



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico Nucs
Téc. Guía en el Medio Natural



El sendero GR-333, con 105 kilómetros, fue diseñado como una gran travesía circular, pensada para poner en valor el territorio de Espadán-Mijares, delimitado por los dos elementos naturales que le dan nombre: el río Mijares al norte y la Sierra de Espadán al sur. Este macizo montañoso, calificado como Parque Natural, destaca por su vegetación de alcornos y pinos, así como por una biodiversidad que lo hace singular en el escenario mediterráneo español.

La ruta, distribuida en 15 etapas, una por cada municipio del territorio, une antiguas sendas, caminos tradicionales y vías pecuarias que, en otra época, sirvieron para comunicar y sustentar las economías rurales de estas poblaciones. Re-

correrla es también una forma de caminar por la historia viva de estos territorios, contemplando cómo se organizaban las comunicaciones antaño y descubriendo lugares que, de otra forma, quedarían desconocidos para el visitante.

El recorrido alterna tramos que discurren junto a cursos de agua como el propio río Mijares y sus afluentes con ascensos que superan los 1 000 metros de altitud, desde donde se obtienen panorámicas espectaculares de la Sierra de Espadán y, en días despejados, incluso del Mediterráneo. En este constante cambio de paisaje, el senderista atraviesa también cascos antiguos, ermitas, restos de castillos, cuevas, zonas de escalada y barrancos naturales, además de trincheras de la Guerra

Civil Española, vestigios de un pasado histórico que se entrelaza con la riqueza natural del presente.

Recorrer el GR-333 es, además, una oportunidad para saborear la gastronomía local, descansar en alojamientos rurales y conocer festividades y tradiciones propias de la zona, tanto si se afronta en etapas sueltas como excursión de fin de semana como si se convierte en un reto completo de varios días, consolidándose así, como una de las opciones más atractivas para descubrir a pie uno de los entornos naturales más ricos y diversos de la Comunidad Valenciana.

Con Nucs podrás descubrir este y otros senderos de una forma amena y segura con sus guías titulados.



Un mundo mágico: París y Disney



Disneyland Paris

Sin lugar a dudas, París aún a como ninguna otra ciudad tanto belleza como armonía, así como también fantasía. Belleza fascinante en sus edificaciones y armonía en su conjunto que la convierten ante nuestra mirada en una sugerente estampa imposible de olvidar.

Pero además de estas cualidades, ya de por sí dignas de ser admiradas, a ese conjunto material se le une algo que va adherido a nuestra ilusión. Sí, la fantasía. Porque ella, la ciudad de París, es el escenario perfecto para elevar al máximo la ilusión de nuestros niños a través de ese escenario mágico que surge a diario en el parque de Disney. Ilusión y magia a radiar para hacer realidad los dulces sueños de infancia.

Pero aparte de visitar el parque cuando vayan a París recuerden todo lo aprendido en los libros de historia para disfrutar al máximo de esta increíble ciudad. Y para los que no la han visitado todavía, tan pronto tengan ocasión déjense envolver por los bulevares y sugerentes calles que a ambas orillas del río Sena se abrirán ante sus ojos dispuestas a despertar, al unísono, sus cinco sentidos. Sí, suban a la colina de Montmartre para descubrir el Sacré-Coeur y la place du Tertre con los pintores exponiendo sus obras. O

deambulen pausadamente por el barrio latino mientras admiran embelesados la Sorbona, el Panteón o los impresionantes jardines del Palacio de Luxemburgo en las inmediaciones del bulevar de Saint-Germain. Por supuesto, cómo no, no dejen de visitar las encantadoras islas de Saint-Louis y la Cité con la Conciergerie y la mítica Notre-Dame. Paseen también por los jardines de las Tullerías atravesando la plaza de la Concordia y dirigiendo sus pasos a través de los Campos Elíseos hasta llegar al Arco del Triunfo. Acérquense entonces hasta el Trocadero para observar desde allí le Champs de Mars con la Torre Eiffel presidiéndolos y, naturalmente, den unos pasos más allá para llegar al edificio de los Inválidos y su amplia explanada.

Evidentemente, no se den por vencidos en su deambular y admiren igualmente la Madeleine, la Ópera y la place Vendôme para dirigirse a continuación al Louvre y disfrutar así de sus impresionantes tesoros. Y bueno, no olviden tampoco visitar el atractivo barrio de Marais y sus inmediaciones, con el Forum des Halles, el Centro Pompidou, el Ayuntamiento y lugares tan encantadores como la deliciosa place des Vosges.

Así pues, hasta pronto, mi querido y admirado París. Au revoir.

El aeropuerto de Castellón duplica su programación de vuelos con la reincorporación de cinco rutas regulares

El aeropuerto de Castellón duplica su actual oferta de vuelos con la reactivación de cinco rutas regulares, que se sumarán a las cinco vigentes. Además, las rutas de Londres y Bucarest suman una tercera frecuencia semanal.

La directora general de Aerocas, Raquel París, ha explicado que la entrada en vigor de la temporada de verano “ha supuesto un aumento sustancial de la actividad del aeropuerto, que se incrementará aún más en los próximos meses con la progresiva incorporación de rutas, hasta alcanzar un total de 16”.

La directora general ha explicado que el aeropuerto ha recuperado cinco conexiones estivales: Budapest, Berlín, Cracovia, Milán y Düsseldorf Weeze. Todas ellas las opera Ryanair y disponen de dos frecuencias semanales.

La instalación eleva a diez sus conexiones a partir del fin de semana con la activación de las de Budapest, Berlín, Cracovia, Milán y Düsseldorf

Estas cinco rutas de verano se suman a las cinco que operan todo el año: Londres, Bruselas, Madrid, Bucarest y Cluj. De éstas, las de Londres y Bucarest se ven reforzadas con la incorporación de una tercera frecuencia, que se mantendrá hasta

final de octubre. La de Londres pasa a operar en lunes, jueves y viernes, mientras la de Bucarest en lunes, miércoles y viernes.

Con la reincorporación de las cinco rutas y el refuerzo de las de Londres y Bucarest, el aeropuerto opera 48 vuelos regulares semanales, con una oferta de 8.500 plazas, duplicando la actual programación.

Refuerza las rutas de Londres y Bucarest con una tercera frecuencia semanal, que se mantendrá hasta finales de octubre

16 rutas programadas

La oferta aumentará entre mayo y julio con la progresiva activación del resto de rutas (Bilbao, Oviedo, Manchester, Bolonia, Oporto y Palma de Mallorca) hasta alcanzar las 16 programadas.

La conjunción de todas las 16 rutas regulares va a suponer que el aeropuerto disponga en 2026 de la mayor operativa de su trayectoria, con 2.400 vuelos regulares programados y 400.000 plazas ofertadas.

El aeropuerto tiene como objetivo superar este año los resultados de 2025, en que logró su récord de pasajeros con más de 318.000.



La Diputación apuesta por el cicloturismo con la III edición de The Millars UCI Gran Fondo World Series



La III edición de The Millars UCI Gran Fondo World Series resultó todo un éxito. La prueba ciclista, que tuvo en Castellón de la Plana la salida y la meta, ofreció un exigente recorrido de 156,7 kilómetros y más de 2.000 metros de desnivel positivo acumulado.

“Una cita única que sitúa a la provincia en el mapa internacional del ciclismo, atrayendo a deportistas de todo el mundo”, ha señalado el vicepresidente de la institución provincial, Andrés Martínez. Acompañado por el diputado de Deportes, Iván Sánchez; la concejala de Deportes del Ayuntamiento de Castellón, Maica

Hurtado, y parte de la organización, el vicepresidente ha destacado el “éxito” de participación y la consolidación de esta competición como “una cita de referencia dentro del calendario internacional”.

Y es que The Millars es mucho más que una marcha cicloturista. Es la única cita en territorio nacional que forma parte de las UCI World Series, circuito que permite a los ciclistas clasificarse para el Mundial de Gran Fondo, por lo que Andrés Martínez ha subrayado que “para Castellón es un orgullo acoger una prueba de estas características, que nos proyecta a nivel internacional y refuerza nuestra

imagen como destino de referencia para el ciclismo”.

Con cerca de 2.000 participantes, el evento ha generado un impacto económico relevante en Castellón. Al respecto, Andrés Martínez ha resaltado la importancia del binomio deporte-turismo como “uno de los principales motores de crecimiento del sector”, asegurando que “el turismo deportivo es una vía para generar riqueza y empleo, mientras que proyectamos nuestra tierra como escenario deportivo de primer nivel”. La prueba reunió a ciclistas de 36 nacionalidades diferentes.

La Diputación rehabilita el conjunto de capillas del Calvario de Torreblanca

El diputado de Cultura, Alejandro Clausell, junto a la alcaldesa de Torreblanca, Tania Agut, inauguró los trabajos de conservación que se han llevado a cabo en este espacio de gran veneración para los vecinos de Torreblanca, destacando la importancia de preservar este enclave tan significativo desde el punto de vista patrimonial, cultural y religioso.

“Desde la Diputación de Castellón mantenemos la firme apuesta para la protección de nuestro rico patrimonio histórico y religioso, asegurando que estos espacios se conserven en las mejores condiciones posibles”, ha destacado Alejandro Clausell.

El Calvario, que incluye en su recinto la primitiva iglesia - fortaleza de San Francisco, forma parte esencial de la identidad y la historia de Torreblanca, por lo que “su conservación resulta fundamental para mantener vivo ese legado cultural”, ha añadido el diputado.

La intervención ha consistido en una actuación de conservación y mejora sobre las distintas estaciones del vía crucis, ya que presentaban deterioros derivados del paso del tiempo. En concreto, tal y como ha explicado el diputado provincial, se han llevado a cabo trabajos de limpieza, se han eliminado elementos impropios y se han reparado elementos estructurales, respetando en todo momento la configuración original de las capillas.



Ahora, con la proximidad de la Semana Santa, los vecinos y vecinas de Torreblanca podrán volver a recorrer el vía crucis en unas condiciones óptimas, disfrutando de unas capillas renovadas en un entorno natural único. Al respecto, Clausell ha puesto en valor la tradición del vía crucis y ha ensalzado el calvario de Torreblanca como un espacio singular que “refleja la fe, la historia y la identidad de la localidad”.

IUTUR: conocimiento para un turismo más proactivo, regenerativo y auténtico en Castellón



La provincia de Castellón avanza en la definición de un modelo turístico más competitivo y alineado con los nuevos retos del sector. En este contexto, la creación del Instituto Universitario de Turismo de la Universitat Jaume I (IUTUR), que inició oficialmente su actividad en septiembre de 2024, marca un paso significativo en la conexión entre investigación académica y desarrollo territorial.

El instituto nace con un objetivo claro: convertirse en un espacio de referencia para la investigación, la transferencia de conocimiento y el asesoramiento en materia turística. Para ello, integra a decenas de investigadores procedentes de distintos ámbitos y grupos de investigación, que reflejan la naturaleza transversal del turismo y la necesidad de abordarlo desde múltiples perspectivas.

El turismo continúa siendo uno de los principales motores económicos, tanto a nivel global como en España y, especialmente, en la Comunidad Valenciana. Sin embargo, el contexto actual —marcado por los cambios en la demanda, la digitalización y las lecciones aprendidas tras la pandemia— ha puesto de manifiesto la necesidad de revisar el modelo turístico.

Aspectos como la masificación, la pérdida de autenticidad o la presión sobre los recursos naturales han abierto un debate sobre el futuro del sector. A ello se suma una demanda cada vez más exigente, que busca experiencias vinculadas a lo local, sostenibles y con mayor valor añadido.

Frente a este escenario, el IUTUR se plantea como una herramienta para facilitar la transición hacia un modelo más resiliente, competitivo y alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. En esta línea, uno de los principios que guían el trabajo del Instituto es la necesidad de preservar la identidad de los destinos. Así, el reto no es únicamente atraer visitantes, sino garantizar que la

actividad turística contribuya al bienestar del territorio. Esto implica evitar procesos de banalización o pérdida de autenticidad, al tiempo que se fomenta un modelo capaz de generar valor económico y social. La evolución hacia un turismo regenerativo —que no solo minimiza impactos, sino que mejora el entorno— es, por tanto, una de las líneas de trabajo prioritarias.

Tres ejes para transformar los destinos

La actividad del Instituto se articula en torno a tres grandes áreas de trabajo: competitividad e innovación, sostenibilidad y transformación digital.

En el ámbito de la competitividad, las líneas de investigación se centran en el diseño de productos turísticos diferenciados, basados en la autenticidad del territorio y orientados a generar experiencias memorables. También se aborda la necesidad de construir marcas de destino sólidas y coherentes, capaces de transmitir una identidad propia.

La sostenibilidad constituye otro de los pilares fundamentales. El enfoque no se limita a la conservación de los recursos, sino que incorpora una visión integral que abarca dimensiones medioambientales, sociales y económicas. Esto incluye desde la gestión de espacios naturales protegidos hasta la promoción de prácticas responsables en destinos urbanos y la creación de sinergias entre costa e interior.

Finalmente, la transformación digital se plantea como un elemento clave para mejorar la gestión turística. El uso de datos, la inteligencia artificial o los sistemas de inteligencia turística permiten conocer mejor al visitante y optimizar la toma de decisiones, es decir, una tecnología puesta al servicio del conocimiento y la estrategia.

CREAgastronomia

Comunitat Valenciana



Show Cooking en

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

Disponemos de

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

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

