

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 180 - Mayo 2026 - 2€



Paraje del Salto de la Novia. Navajas



El Molí Glamping (Atzeneta del Maestrat)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Pto. de Cs: Tomata de penjar Mas dels Fumeros (Les Useres)	7	Turismo Castellón Ciudad	16
El Salón Gourmets exhibió cerca de 55.000 productos	8	Senderismo	18
Producto de la C. Val.: Clóchina Valenciana	9	Literatura y viaje: París y Astérix	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeropuerto de Castellón	21
Tienda el Pilar: Sabores de Asturias	11	Diputación Provincial	22
Casas rurales	12	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

Escapadas en mayo



Javier Navarro

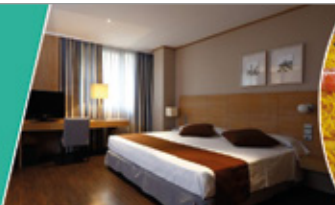
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

La provincia de Castellón se presenta en mayo como un destino ideal, donde la primavera realza la belleza de sus paisajes naturales. Sus playas, menos masificadas que en verano, ofrecen tranquilidad y un clima suave perfecto para el descanso. El interior sorprende con parques naturales, rutas de senderismo y pueblos con encanto llenos de historia. La gastronomía local, rica en productos de temporada, añade un atractivo diferencial para el visitante. Además, su patrimonio cultural y sus festividades tradicionales enriquecen la experiencia turística.

Para consolidar a Castellón como un destino de primer orden, es fundamental la colaboración entre la administración pública y la empresa privada. La inversión en infraestructuras, promoción y sostenibilidad resulta clave para atraer a un turismo de calidad.

Asimismo, la innovación en la oferta turística y la digitalización del sector, son aspectos imprescindibles. El compromiso conjunto permitirá diversificar la oferta y desestacionalizar la demanda.

Solo a través de este esfuerzo coordinado, se logrará posicionar a Castellón, como un referente turístico competitivo y atractivo, durante todo el año.



Bar Asador Vicente “El Gordo”

Castellón

C/ Canet lo Roig, 7. Castellón • Teléfono: 642 695 260



Buena comida, amabilidad garantizada y calidad de producto son suficientes argumentos para visitar al bar Asador Vicente “El Gordo”, en Castellón, donde se recibe al comensal con el inconfundible aroma a brasa y cocina casera. De la de siempre, de la que procede de un buen fuego en la parrilla donde se preparan sabrosas carnes, embutidos y pescados. Desde las típicas chuletas, longanizas, morcillas... hasta un buen chuletón o entrecot de calidad, además de algunas de las especialidades de la casa, como el pollo a la brasa con pimientos,

morro, sepia muy tierna o lomo con huevo, sin olvidar el pan recién tostado con ajoaceite o tomate.

A los completos combinados de brasas servidos en plato, se suman los sabrosos bocadillos recién hechos, y las sencillas tapas, que están riquísimas porque el producto de calidad es el que manda en el Asador Vicente “El Gordo”, uno de esos lugares donde disfrutar de un extraordinario almuerzo, que siempre se suele alargar en buena compañía, así como una buena comida al mediodía.

Y como no, para acabar un carajillo de primera.

Tasca Los Arcos Soneja

Calle Olivo, 11. Soneja • Teléfono: 635 24 37 92



Hostal restaurante el Roser La Llosa

Buen sitio para almorzar y comer de menú. Es un local amplio, en el que destaca una barra bien cumplida con un variado menú de tapas tradicionales. Destacan los bocadillos extra grandes y una cocina casera. Además, cuenta con menú diario, en el que destaca el producto de calidad, a precios asequibles. También tiene terraza exterior y aparcamiento. Servicio atento y profesional.





Tapas caseras, carnes a la brasa y trato familiar. La Tasca Los Arcos es un restaurante que no defrauda. Con una barra cumplida y sabrosa cocina tradicional, se ha sabido combinar la piedra y la madera con una decoración más moderna para crear un ambiente muy acogedor.

Las carnes son una de sus especialidades, como el cordero a la brasa o el chuletón, junto a tapas tradicionales, entre las que está la pata de pulpo con base de puré de patatas o las alcachofas con tempura, croquetas boletus, boquerones o un delicioso tartar de atún. Son solo algunas de las propuestas culinarias en la Tasca Los Arcos, donde disfrutar de una extraordinaria comida o cena en la población de Soneja, que se encuentra en el valle del Río Palancia.

Av. Comunidad Valenciana, 2b, La Llosa • Teléfono: 962 61 12 71



www.congeladosdil.com

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



Bar-Restaurante Prats La Salzadella

CV-10, La Salzadella • Teléfono: 964 41 90 44



La sencilla y sabrosa cocina casera es la mejor carta de presentación del Bar-Restaurante Prats, un mítico restaurante de la población de La Salzadella. Una completa propuesta en barra, calidad del producto, excelente mano en la cocina y buen servicio, a precios razonables, avalan a este establecimiento, donde disfrutar de un excelente almuerzo o una riquísima comida de menú, con gran protagonismo de los platos de cuchara. Garbanzos con pescado, codornices a la brasa, tortilla de espinacas o sepia con salsa verde son solo algunos de los platos que se pueden degustar en el bar-restaurante Prats. Un lugar ideal para los amantes de sabores y aromas tradicionales en la mesa.



Tomata de penjar Mas dels Fumeros

(Les Useres)

La marca Mas dels Fumeros está avalada por la calidad de sus productos, principalmente, la tomata de penjar, con un calibre, piel y color característicos, cultivados en fincas que tienen suelos sueltos y pedregosos, a una altura de 400 metros sobre el nivel del mar, con alto contenido en calcio y sometidos a veranos calurosos e inviernos suaves.

Además, el sistema de cosido para las "ristras de tomates" se sigue haciéndose de forma artesanal cosiendo uno a uno cada tomate a una cuerda de esparto. Un proceso tradicional que afianza el dulzor y sabor único de la tomata de penjar Mas dels Fumeros, que se encuentra hoy en día entre las principales marcas del mercado donde se consume este tipo de tomate (Cataluña, Baleares y la Comunidad Valenciana), así como otras regiones de España y Europa.

En Mas dels Fumeros les gusta hablar de "artesanía gastronómica" a la hora de producir, manipular y comercializar sus productos: Tomata de Penjar (5ª Gama, BIO y convencional), Almendra Marcona y Trufa. Esta empresa familiar, ubicada en el Mas dels Fumeros (Les Useres), es ya la tercera generación de agricultores que ha seguido con la tradición agrícola y ha hecho prevalecer los métodos tradicionales de cultivo y transformación de producto al mismo tiempo que se han ido adaptando a técnicas más innovadoras para llegar también a los nuevos mercados. El resultado es unos tomates, almendras y trufas de alta calidad con personalidad propia.



Mas dels Fumeros

<https://www.masdelsfumeros.com>

El Salón Gourmets exhibió cerca de 55.000 productos de 25 países



El Salón Gourmets se ha convertido, un año más, en el escaparate anual más importante de alimentos y bebidas de alta calidad. Durante cuatro días, del 13 al 16 de abril, cerca de 2.000 expositores exhibieron unos 55.000 productos procedentes de 25 países, en la mayor exposición de productos delicatessen. Además, en esta 39 edición se han celebrado concursos, campeonatos, premios, catas, showcookings y un sinfín de actividades alrededor del mundo del vino y la gastronomía.

Cabe destacar que también participaron las 17 Comunidades Autónomas con una amplia y cuidada selección que

pone de manifiesto la excelencia del sector de la alimentación de calidad. Así, en estos espacios se realizaron presentaciones y degustaciones de productos agroalimentarios amparados por figuras de calidad como Denominaciones de Origen Protegida (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), con el objetivo de reforzar su posicionamiento en mercados nacionales e internacionales.

Este Salón Gourmets recibió a unos 110.000 visitantes y fue un encuentro de profesionales nacionales e internacionales del sector gastronómico, como la restauración, hostelería, distribución, catering y comercio especializado.

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

SÚPER ORO 2011/12
Madurado Oveja Ictoma

SÚPER ORO 2012
Curado de Oveja

PLATA 2012
Madurado de Cabra

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Clóchina, joya del mediterráneo valenciano

La clóchina, con permiso de la Gamba roja de Dénia, es el marisco más popular del Mediterráneo valenciano. La clóchina se ha convertido en uno de los manjares más consumidos de la gastronomía valenciana, no solo como humilde aperitivo, también en preparaciones de más enjundia. Es ingrediente habitual de mariscadas, presente en los arroces marineros que presumen de ser valencianos y otras preparaciones más vanguardistas.

Los amantes de las clóchina saben que este molusco solo se puede degustar los meses que no llevan "R". En esta época se convierte en un referente de nuestra cocina. Al contrario que los mejillones gallegos, que se recolectan todos los meses, siendo mejores los cosechados entre septiembre y abril, cuando el agua está más fría. La recolección del mejillón valenciano la marca el calendario lunar. Empieza con la luna llena de abril y acaba con la menguante de agosto. Fuera de este período no se consideran clóchina valenciana

La selección de la 'semilla', nombre que recibe el embrión del animal, se sujeta con una cuerda trenzada, para después sumergirla en el mar hasta su cosecha. Un cultivo que tiene lugar du-

rante los meses de noviembre hasta abril y que también se rige por el calendario lunar. Su alimentación la proporcionan el mar Mediterráneo como, el fitoplancton y otras sustancias orgánicas. Este sustento, además del medio en el que crecen, las convierte en un producto sumamente valioso. A diferencia de los mejillones que nos llegan de las rías gallegas, la clóchina es pequeña, de carne rosada e intenso sabor yodado y tiene una textura más cremosa.

Este bivalvo es un producto de proximidad se cultiva de forma tradicional y artesanal desde finales del siglo XIX, en bateas o viveros del puerto de Valencia y en el de Sagunto.

La mejor forma para degustarlas es sencilla y simple: abiertas al vapor o hervidas con un poco de agua de mar, de esta forma todo el sabor yodado y marino queda preservado. Es muy demandada en estas fechas en los restaurantes, bares y tabernas de nuestra comunidad, incluso la alta cocina la incorpora en sus cartas, como un majar de cercanía, de temporada y representativo del paisaje gastronómico valenciano. No puede faltar en paellas y otros guisos marineros ya que enriquece los caldos siempre que esté en temporada.

Sin duda, la clóchina es, por sus características y sus múltiples cualidades nutricionales, un alimento muy saludable, poco calórico, apenas alcanza las 65 calorías por 100 gramos de producto sin concha, rico en vitaminas, calcio, hierro, ácido fólico, magnesio, fósforo y destacaremos su alto contenido en omega3. Tiene poca grasa y un alto valor proteico.

Posee sello de calidad y garantía desde el año 2007 con la Marca de Calidad de la Comunidad Valenciana. A la hora de comprar Clóchina comprobaremos que son auténticas valencianas. Para ello, debemos fijarnos en la etiqueta que acompaña el producto donde se refleja la procedencia y trazabilidad del producto, su valva este cerrada o si se cierra al tocarla es señal que esta vivos. Las podemos guardar hasta 3 días en la nevera en la parte baja, bien limpios en un recipiente cubierto por un trapo húmedo.

La clóchina es el sabor intenso del verano valenciano, está en temporada y no puede faltar en nuestra despensa, muy versátil a la hora de cocinar, de elaboración rápida, un alimento muy sabroso, asequible, rico en nutrientes y poco calórico.

El secreto de la clóchina Valenciana es menor tamaño más sabor.

Revuelto de clóchinas, espárragos y ajos tiernos

INGREDIENTES:

- 10 huevos.
- 1 kg de clóchinas.
- 1 manojo espárragos trigueros.
- 1 manojo de ajos tiernos.
- 4 cucharadas de nata.
- Cebollino picado o perejil.
- Sal.
- 10 g. aprox. de mantequilla.

ELABORACIÓN:

Saltear en dos cucharadas de aceite, espárragos, ajos tiernos cortados y la carne de la clóchinas que previamente hemos abierto brevemente al vapor. Reservar. Batir los huevos y mezclar con los ingredientes previamente salteados. Colocar el bol de la mezcla al baño maría y cuajar a nuestro gusto. Finalizar agregando la mantequilla, remover y espolvorear con cebollino picado o perejil., debe quedar una mezcla jugosa. Acompañar con pan recién tostado.



Cà del Vént

En el corazón de la región vinícola de Franciacorta, en Lombardía (Italia), Cà del Vént se erige como un productor excepcional de vinos espumosos de método tradicional.

Lejos de la producción industrial, este productor, conocido popularmente en la zona, representa la máxima expresión de la elegancia y la meticulosidad, apostando por la viticultura orgánica y la mínima intervención en bodega para resaltar el terruño único de Iseo.

Franciacorta es famosa por ser la respuesta italiana al Champagne, y Cà del Vént se encuentra entre los productores que defienden esta reputación con pasión. Sus viñedos, caracterizados por suelos morrénicos ricos en minerales y un clima influenciado por el lago d'Iseo, que ofrece a las variedades Chardonnay y Pinot Noir una acidez y frescura extraordinarias. El nombre del productor evoca la brisa, el "viento" (Vent) que airea las cepas, de vital importancia para mantener la sanidad del fruto de manera natural, facilitando prácticas ecológicas.

Los espumosos de Cà del Vént son reconocidos por su larga crianza sobre lías, lo que les confiere una complejidad aromática superior, con notas de panadería, frutos secos y una burbuja fina y persistente. En boca, destacan por ser vinos estructurales, pero a la vez vibrantes, secos (Pas Dosé o Dosage Zéro en su mayoría), mostrando la pureza de la uva sin adición de azúcares exógenos.

Producir en Franciacorta bajo estos estándares artesanales significa limitaciones de volumen, pero garantía de calidad superior. Para los amantes de los espumosos que buscan autenticidad, Cà del Vént no es solo un vino, sino un testimonio del respeto por el tiempo y la naturaleza.

Su compromiso con el terruño ha posicionado a esta bodega entre las opciones de culto dentro de la denominación italiana, ideal para quienes buscan una experiencia sofisticada y honesta.



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



Sabores de Asturias:

carácter y tradición del norte sin salir de Castellón

Hay territorios que se entienden a través de su sabor. Asturias es uno de ellos. Verde, intensa, auténtica. Una tierra donde la cocina nace del respeto por el producto y donde cada elaboración tiene raíces profundas en la tradición.

En este homenaje, Tienda El Pilar reúne una selección que captura ese espíritu con fuerza y personalidad.

El eje del maridaje lo marca la Sidra Real, un clásico asturiano que aporta frescura, acidez y ese punto ligeramente seco que limpia el paladar y acompaña con naturalidad cada bocado. Es la base perfecta para construir una experiencia fiel al norte.

A su lado, encontramos una propuesta gastronómica lista para disfrutar: picadillo de chorizo, de jabalí y morcilla con gelée de sidra, elaboraciones tradicionales reinterpretadas con un enfoque actual. Sabores intensos, especiados y profundos, donde la carne y la sidra dialogan con equilibrio y carácter.

El conjunto se remata con un queso azul de corte asturiano, potente y cremoso, de esos que llenan la boca y dejan huella. Un producto que no busca suavidad, sino identidad.

El maridaje es directo y sin concesiones: la sidra refresca y ordena la intensidad del picadillo y la morcilla, mientras el queso aporta profundidad y persistencia. Un juego de contrastes donde cada elemento encuentra su sitio sin eclipsar al resto.

Porque Asturias no se entiende sin su contundencia, pero tampoco sin su armonía.

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.

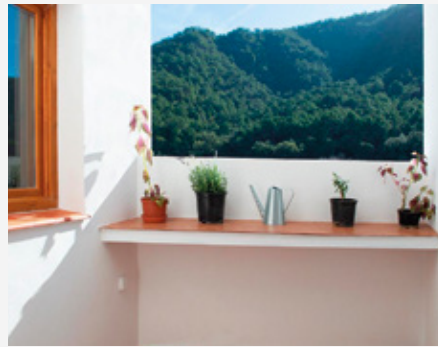
Si te apetece darte un capricho con auténticas delicatessen asturianas, no hace falta viajar al norte: basta con pasar por Tienda El Pilar y dejar que Asturias llegue a tu mesa.



Allotjament Rural **Mar de fonts**

Ahín

*Carrer de l'Aigua, 41. Ahín
Teléfono: 646 619 622*



El Allotjament Rural Mar de Fonts, ubicado en el pintoresco entorno de Ahín, es un destino excepcional para quienes buscan sumergirse en la paz de la Sierra de Espadán. Los visitantes suelen quedar prendados de la ubicación privilegiada de la casa, destacando las impresionantes vistas que ofrecen sus ventanales hacia la montaña y el pueblo. La vivienda respeta fielmente la arquitectura tradicional, ofreciendo un ambiente rústico pero dotado de todas las comodidades modernas.

La limpieza y el orden de las estancias son una constante en las experiencias de los huéspedes, quienes también valoran la calidez del recibimiento y la disposición a facilitar información local. Es un refugio auténtico, tranquilo y con un encanto único.

Casa rural **El Mestre** **Alcudia de Veo**

Calle Pastora, 25. Alcudia de Veo



La Casa Rural El Mestre, situada en el corazón de Alcudia de Veo, ofrece una experiencia de descanso excepcional en plena Sierra de Espadán. Esta vivienda tradicional, rehabilitada con un gusto exquisito, destaca por combinar la autenticidad de una casa de pueblo con una limpieza impecable y un confort moderno. Los visitantes subrayan la calidez

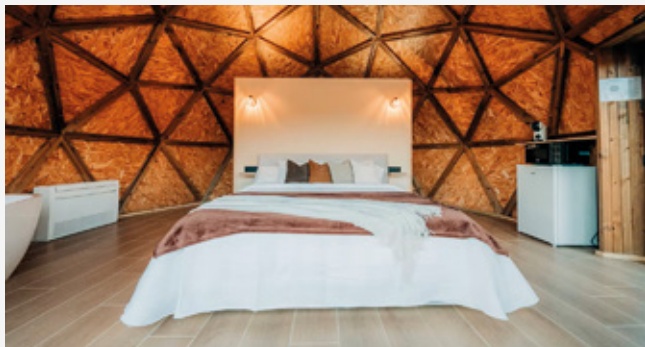
de sus estancias, especialmente la comodidad de sus camas y el aroma fresco de su lencería.

Sus amplios patios exteriores son el rincón perfecto para desconectar, mientras que el trato atento y cercano del personal hace que cada huésped se sienta como en casa. Es un refugio acogedor, espacioso y detallista, ideal para quienes buscan silencio y naturaleza.

El Molí Glamping

Atzeneta del Maestrat

Finca el Molí Beltrán, camí vell del Castell, Atzeneta del Maestrat
Teléfono / WhatsApp: 621 680 316 • www.elmoliglamping.es



Ubicado en el corazón de Atzeneta del Maestrat, El Molí Glamping se consolida como un refugio de exclusividad diseñado para quienes buscan una desconexión absoluta bajo el firmamento de Castellón. Combina la libertad de acampar con el lujo de un hotel boutique, destacando por sus domos geodésicos de diseño vanguardista que permiten dormir bajo las estrellas sin renunciar al confort.

Concebido como un hotel romántico, "La Noche Perfecta" es más que un alojamiento: es una experiencia diseñada para el descanso y el amor. La atención al detalle es su seña de identidad: desde el desayuno servido en una cesta tradicional hasta los kits de bienvenida con cava, todo está orientado a crear una atmósfera romántica y serena. Su ubica-

ción estratégica, a los pies del macizo de Peñagolosa, ofrece vistas panorámicas impresionantes y un acceso privilegiado a rutas de senderismo y pueblos medievales cercanos como Culla.

Lo que realmente diferencia a El Molí es su compromiso con la calidad y la intimidad. Con un número muy limitado de plazas, el servicio se siente personalizado y el silencio del entorno se convierte en el verdadero protagonista. Es el destino ideal para parejas que desean escapar del ruido urbano, disfrutar de cenas gourmet a su ritmo y redescubrir el placer de la naturaleza con todas las comodidades modernas. Sin duda, una joya del interior de la Comunidad Valenciana que redefine el concepto de escapada rural.



SANTAMARÍA
ASESORAMIENTO Y GESTIÓN

- 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



Paraje del Salto de la Novia (Navajas)

En el corazón de la comarca del Alto Palancia se encuentra Navajas, una bella localidad pionera del turismo de interior. Su núcleo urbano se presenta a través de su trazado morisco y de majestuosas villas del siglo XVIII, además de otros edificios y monumentos que merece la pena visitar. La privilegiada situación de Navajas y su buen clima han favorecido que desde el siglo XVIII el turismo valenciano eligiera esta villa como lugar de veraneo permanente.

Desde el siglo XVIII, las aguas de las numerosas y variadas fuentes han sido y continúan siendo un factor primordial en el desarrollo turístico del municipio, motivado en gran medida por las propiedades

mineromedicinales de muchas de ellas, especialmente estimadas para aplicaciones terapéuticas y curación de ciertas enfermedades. La fama de las fuentes de Navajas se extiende, fundamentalmente, por las mencionadas cualidades de sus aguas; sin embargo, no se pueden obviar sus bellas estampas ni los paseos, sendas y caminos de acceso a las mismas, pudiendo contemplar una exuberante vegetación.

Así, destacan el Mirador del Paraíso, lugar especialmente habilitado para visitas turísticas en la zona de la cascada del Brazal, más conocida como Cascada de la Novia, de 60 metros de altura.

Es un espacio de belleza singular, por sus características geológicas, el transcurrir del río Palancia y una vegetación fluvial de bosque de ribera que acompaña todo el entorno. En él se ha creado un ecosistema donde flora y fauna aparecen de forma exuberante, unido al constante fluir de fuentes y cascadas que transforman el lugar en un placer para los sentidos.

Hoy en día el uso del entorno es lúdico y de relax y numerosos visitantes se acercan a este paraje durante todo el año, principalmente en verano, para disfrutar de uno de los más hermosos rincones del interior de la provincia de Castellón.

Más información: navajaturismo.es/el-salto-de-la-novia



La leyenda

Además de ser un paraje de gran belleza, es el escenario de una antigua leyenda. Cuentan que, en el angosto del río, los habitantes de Navajas cuando iban a casarse daban prueba de su amor delante de familiares y amigos, saltando el río de orilla a orilla por un estrecho entre las dos piedras. Ellos se amaban, pero tenían que demostrarlo según la tradición. Saltaba la novia cuando resbaló y cayó al río, su amado se echó a buscarla y ambos quedaron engullidos por las turbulentas aguas del río enfurecido, apareciendo ahogados aguas abajo. Dicen los vecinos, “que en las noches de luna llena se escuchan los lamentos de los enamorados que no pudieron realizar el hecho de estar juntos. Aseguran que desde entonces la cascada del Brazal llora por ellos como un torrente de lágrimas”, aseguran.

**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com
www.grupolaguindilla.com

La ciudad estrena marca turística, "Castellón, vivir lo auténtico"

El Patronato Municipal de Turismo apuesta por un turismo familiar y de experiencias únicas

La alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco presentó, en el Centro de Turismo (CdT) del Grao, la nueva marca turística "Castellón, vivir lo auténtico", enmarcada dentro del Plan Estratégico de Turismo de Castellón 2025-2027. La alcaldesa, acompañada por la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, destacó que la nueva marca nace con el propósito de posicionar Castellón como un destino mediterráneo único, donde la experiencia turística se construye desde lo real, lo humano y lo cotidiano. "Lejos de los modelos basados en la masificación o el artificio, Castellón se presenta como una ciudad que se comparte, que se vive sin prisas y que invita a conectar con su esencia. Una ciudad que quiere convertirse en referente de ciudad mediterránea auténtica y "slow", reconocida por su calidad de vida, su hospitalidad y su capacidad de ofrecer experiencias memorables desde la sencillez y el equilibrio".

Begoña Carrasco manifestó que "Castellón apuesta por un turista muy diferenciado, de calidad. Nosotros no queremos masificaciones, queremos un turista familiar, con eventos deportivos que atraen a miles de personas y llenan nuestros



hoteles, con citas como Escala Castelló o el Festival del Viento. Estamos apostando por atraer eventos culturales también, que busca ese público familiar que comparte la ciudad y la provincia. Porque todo el que viene, vuelve".

Carrasco también resaltó que "aquí el visitante no encuentra un decorado, encuentra una ciudad real. Somos mar y montaña, naturaleza, cultura, gastronomía,

fiesta y una forma de vivir auténtica y que no se puede copiar y con una calidad de vida inigualable".

Por su parte la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, señaló que "nuestra marca turística es una herramienta que debería haber llegado hace mucho tiempo y que, a partir de ahora, nos va a permitir posicionar a Castellón a la altura que merece en términos de identidad, promoción y proyección

Castellón cierra la edición más internacional y segura de Escala a



La novena edición de Escala a Castelló se ha caracterizado por ser la más internacional de las celebradas hasta la fecha con esa Vía Mediterránea, que une los eventos marinos de Castellón, Sète y La Spezia. El Ayuntamiento de la mano de estas ciudades, sigue trabajando para conseguir el reconocimiento de la UNESCO.

La teniente alcalde del Grao, Ester Giner, hizo balance de este evento junto a la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, el coordinador de la organización de Escala a Castelló, Fernando Viota, y el jefe de seguridad de la Autoridad Portuaria, Luis Oria.

Para Ester Giner, esta novena edición, "es un



exterior. Con este paso, damos un impulso decisivo para reforzar nuestra proyección y consolidar una imagen coherente y competitiva de la ciudad”.

Asimismo, Miralles dijo que “esta nueva marca es el resultado de mucho trabajo, de un profundo estudio y de un proceso riguroso para reflejar de la forma más fiel posible la autenticidad de nuestra ciudad. Una marca que pone en valor la calidad de vida que ofrecemos y ese carácter diferencial que nos hace únicos. Castellón es, sin duda, un destino turístico de primer nivel, un referente de calidad que combina tradición, modernidad y un entorno privilegiado, y con esta identidad queremos reforzar nuestro atractivo y seguir atrayendo visitantes de toda España y del resto del mundo”.

Por último, la concejala de Turismo subrayó que “la marca es, sin duda, una pieza clave dentro de esa estrategia

global que está marcando el rumbo del turismo de Castellón en los próximos años y que nos permitirá avanzar con paso firme hacia un modelo de destino competitivo y de excelencia, de la mano del sector privado”.

4 grandes ejes

Para alcanzar este posicionamiento y consolidar el nuevo modelo, la nueva marca turística se articula en torno a cuatro grandes ejes como son: preservar y poner en valor la identidad mediterránea de Castellón; ofrecer experiencias genuinas, humanas y accesibles; comunicar la ciudad desde la serenidad, la cercanía y la autenticidad y atraer a un visitante que valore lo real, lo local y lo vivido con calma.

Un logotipo que representa la esencia de Castellón

El logotipo de la nueva marca refleja el carácter accesible y mediterráneo de la ciudad. Su rasgo más distintivo es la unión fluida entre las letras “s” y “t”, un gesto que simboliza conexión y movimiento. El logotipo se completa con el lema “Castellón, vivir lo auténtico”, que refuerza el posicionamiento de la ciudad y su invitación a disfrutar de experiencias reales, humanas y conectadas con el territorio. En cuanto a los colores, el azul mediterráneo transmite confianza, serenidad y vínculo con el mar, mientras que el verde del lema aporta un matiz natural que conecta con el entorno y el estilo de vida saludable de la ciudad.



Castelló: cerca de 100.000 visitantes y 2,8 millones de impacto económico

evento consolidado y según los datos facilitados por la organización, la participación ha estado cercana a las 100.000 visitas y ha generado un impacto económico superior a los 2,8 millones de euros”. “El gasto promedio, según la organización, se ha situado en 30 euros por persona y día, un indicador del impacto positivo que Escala a Castelló tiene sobre los sectores de la hostelería, el comercio y los servicios”.

Por su parte la concejala de turismo, Arantxa Miralles, quiso destacar que “el Ayuntamiento de Castellón ya está en el camino de iniciar la tramitación administrativa para solicitar, siempre de la mano de Sète y La Spezia, que la Vía Mediterránea sea reconocida por la UNESCO.”

Además, para Miralles ese reconocimiento “supondría un paso histórico para Castellón, para el Grao y para nuestra identidad

marinera. Porque hablamos de proteger, valorar y proyectar al mundo una forma de vivir el mar que forma parte de lo que somos”.

La novena edición de Escala a Castelló ha destacado este año por la recreación de una batalla naval entre el bergantín Phoenix y el brick Grace, dos de las embarcaciones más emblemáticas participantes.

El evento también ha sido un éxito de visitantes, con la apertura al público de las once embarcaciones participantes y una amplia programación marinera y familiar. Entre las actividades más destacadas figuraron el desfile marinero, el mercado marino, las justas, la subasta tradicional de pescado organizada por la Cofradía de Pescadores y el bocadillo gigante de sepia, de más de 200 metros, elaborado por Las Planas con la colaboración de 30 personas.

Cinctorres - Mas del Collet - Cinctorres

SL-CV 35

El itinerario de esta ruta está integrado por el Parque Natural de la Rambla Celumbres, situado en la confluencia de los municipios de Castellfort, Cinctorres y Portell de Morella, alberga indudables valores ecológicos, paisajísticos e histórico-culturales. Además de las llamativas vistas de la Roca Parda y Roca Roja, se hace un recorrido por varias ermitas de arquitectura tradicional de la zona, sin olvidar les Coves de Bovalar.

Tipo de ruta: circular.

Salida: núcleo urbano de Cinctorres (Cruce carreteras CV-125 y CV-124).

Longitud: 9,7 kilómetros.

Desnivel acumulado: 459 m de ascenso y descenso

Tiempo aproximado: 3 horas y 45 minutos

Atractivos naturales: las impresionantes Rocas del Riu Celumbres (la Roca Parda y Roca Roja) y Les Coves de Bovalar.

Puntos de interés cultural y arquitectónico: Ermita Mare de Déu de Gràcia; ermita del Pilar; ermitas de Sant Marc, Sant Pere; la Creu de Gelat; El Museo de Cinctorres y su casco antiguo; y las vías pecuarias que ascienden a Sant Cristòfol de Saranyana (Todorella).

Dificultad técnica: fácil/moderada.

Más información: agroambient.gva.es y femecv.com





En este recorrido se puede ver una de las ermitas más antiguas de la Comunitat Valenciana, Santa Llúcia. También se pueden observar dos tramos del acueducto del siglo XV que llevaba las aguas a la ciudad, siendo muestra importante de la ingeniería hidráulica medieval. A unos ocho kilómetros del recorrido se encuentra la masía fortificada de Torremador donde se recogía el Delme por el recaudador. El precioso pueblo de Herbeset, dominado por su iglesia, se recoge sobre la pendiente a modo de aldea medieval.

Más información:
morella.net y femecv.com

Tipo de ruta: lineal.

Salida: Morella. Desde la Puerta de San Miguel.

Llegada: pueblo de Herbeset.

Longitud: 12 kilómetros.

Desnivel acumulado: 422 m de ascensión y 132 m. de descenso.

Tiempo aproximado: 4 horas.

Atractivo natural: el entorno de Herbeset cuenta con un entorno natural incomparable que alberga una variada flora y fauna.

Puntos de interés cultural y arquitectónico: la localidad de Morella, la ermita de Santa Llúcia, tramos del acueducto del siglo XV, la masía fortificada de Torremador y el pueblo de Herbeset.

Dificultad técnica: fácil.



Un mundo de fantasía:

París y Astérix

Partiendo desde el aeropuerto de Castelló, en poco menos de un par de horas llegaremos a una ciudad que conjuga fantasía e idealismo. Sí, porque ella, la ciudad de París, ha sido refugio a lo largo de la historia de intelectuales y artistas de todo tipo y condición, haciendo que quien pasea por sus calles sienta todavía ese aire libre y bohemio que convierte el alma en un conglomerado de utópicas esperanzas.

Y es que los adoquines de sus grandes bulevares han sido testigos de esas revoluciones capaces de cambiar el mundo en busca de esa utopía que todo ser humano sueña algún día en poder hacer realidad. Al menos ese tipo de seres humanos para quienes su existencia significa algo más que la exaltación en exclusiva de su propio individualismo puro y duro. Así es, las calles y callejuelas de esta ciudad fueron testigos de aquella toma de la Bastilla en la que se intentó derrocar la tiranía para construir un mundo más digno basado en aquella trilogía de buenas intenciones: “libertad, igualdad y fraternidad”. Como también se intentó cambiar el mundo durante aquel “mayo del 68” en donde “se prohibía prohibir” y se predicaba que “el derecho a vivir no se mendiga, se toma”. Así es, “la imaginación al poder” repitieron una y otra vez unas gentes capaces de soñar con la utopía y el bien común. Unas gentes anónimas que poblaron aquel París de hace medio siglo pero que, a lo largo de la historia, han sido muchos otros idealistas de nombres muy conocidos los que han desfilado por una urbe que se ha convertido en universal. Rousseau, Voltaire, Oscar Wilde, Balzac, Picasso, Marie Curie, Víctor Hugo, Verne, Dalí, Chopin, Julio Cortázar, Baudelaire, Sartre, Simone de Beauvoir, César Vallejo, Zola, Dumas, Buñuel...

Fue allá por la década de los 90, el momento en el cual mis pies pudieron deambular por primera vez sobre los adoquines de las mágicas y bellas calles de París. Una visita que se ha repetido con el tiempo y por eso les animo a que, aunque ya la hayan visitado, no duden en volver a esta inigualable ciudad pues siempre, y digo siempre, hay algo nuevo por descubrir.

Como les decía en mi anterior artículo, no dejen de visitar Montmartre, la isla de la Cité, la de Saint Louis, así como el Louvre y sus alrededores y las dos orillas del Sena con la torre Eiffel de fondo.

Y sí, lo sé, de la misma forma que en un solo artículo es imposible nombrar todos los célebres e históricos personajes que han formado parte de esta ciudad, también resulta imposible enumerar todos y cada uno de los encantos que es capaz de ofrecernos París. Y es por eso por lo que les digo que, por más veces que la visiten, esta eterna ciudad jamás dejará de sorprenderles.

Pero en el título de este artículo les he hablado del mundo de fantasía de un personaje tan sugerente como Astérix el galo, al cual lo podrán encontrar en el parque que lleva su mismo nombre junto a Obélix, el druida y el resto de personajes que harán las delicias de los más pequeños. Así pues, hasta la vista, mi querido y admirado París. À bientôt!



El aeropuerto de Castellón cierra el mejor primer trimestre de su trayectoria con un crecimiento interanual del 16,5%

En marzo registra 15.747 pasajeros, con un incremento del 14,6%, y en el acumulado de los tres primeros meses suma 40.556 usuarios



El aeropuerto de Castellón certifica su mejor arranque de año, con un incremento interanual del 16,5% de pasajeros en el primer trimestre de 2026.

La directora general de Aerocas, Raquel París, ha destacado que las cifras “confirman la tendencia ascendente del aeropuerto”, que este año ha programado el mayor número de rutas y vuelos regulares de su historia.

Según ha detallado, en marzo se han registrado 15.747 pasajeros, un 14,6% más que en el mismo mes de 2025. En el acumulado trimestral se contabilizan 40.556 usuarios, la cifra más alta obtenida en este periodo.

La directora general de Aerocas ha avanzado que el tráfico comercial “va a ir a más y las cifras de pasajeros se van a multiplicar” tras el inicio de

la temporada de verano y la progresiva entrada en funcionamiento de las rutas estivales.

Al respecto, ha recordado que el aeropuerto ha duplicado su oferta de vuelos con la reciente reactivación de las conexiones de Budapest, Cracovia, Berlín, Düsseldorf Weeze y Milán. Estas rutas se han sumado a las de Londres, Bruselas, Bucarest, Cluj y Madrid, que operan todo el año.

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

La confluencia de 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.

V edición de la Primavera Gastronómica Castelló Ruta de Sabor



La Diputación celebra la esencia de la provincia de Castellón y sus productos con la V edición de la Primavera Gastronómica Castelló Ruta de Sabor. Hasta el 24 de mayo, restaurantes, gas-trobares, productores, comercios gastronómicos, almazaras y empresas de experiencias ofrecen experiencias gastronómicas únicas donde los protagonistas son los productos de temporada, de kilómetro cero y de proximidad amparados por Castelló Ruta de Sabor.

“Castellón es un territorio privilegiado con una extensa, variada y rica despensa mediterránea. Y la Primavera Gastronómica es una oportunidad irrepetible para saborear la identidad de nuestra tierra, para disfrutar de la cocina local, con productos de temporada y de kilómetro cero”, ha destacado el vicepresidente de la institución provincial y responsable del área de Turismo, Andrés Martínez.

Así, los productos del mar y de la huerta, los aceites, los vinos y las elaboraciones artesanales marcan el ritmo de esta edición. A partir de ellos, cada uno de los 26 establecimientos participantes

ha elaborado menús, degustaciones y experiencias que ponen en valor “la cocina de proximidad y el vínculo entre producto y territorio”, ha subrayado Andrés Martínez, quien ha insistido diciendo que “la mejor forma de darle la bienvenida a la primavera es degustando los productos de Castellón”.

La propuesta se extiende de costa a interior, conectando enclaves como Vinaròs, Peñíscola, Alcossebre, Benicarló o Castelló de la Plana con destinos de interior como Morella, Culla, Cinto-rres, Les Coves de Vinromà, Forcall, Vall d’Alba, Atzeneta del Maestrat o Sant Mateu, entre otros. Un recorrido que permite descubrir la diversidad de paisajes y tradiciones que definen la identidad gastronómica de la provincia.

Así, cada uno de los restaurantes y bares participantes presenta menús especiales donde el producto local es el hilo conductor, con propuestas que van desde la cocina más tradicional hasta creaciones contemporáneas. “Opciones pensadas para todos los públicos, con precios que oscilan entre 18 y 66 euros”, ha explicado Andrés Martínez.

Nuevos viajes del programa Castellón Sénior

El programa de viajes dirigido a mayores de 55 años residentes de la provincia de Castellón se creó en el año 2015 por parte del Patronato Provincial de Turismo y como ha expresado la presidenta de la institución provincial, Marta Barrachina, “Castellón Sénior es una apuesta firme y decidida de la Diputación por desestacionalizar el turismo y potenciar el envejecimiento activo de las personas mayores de nuestra provincia, además de para dar a conocer el patrimonio cultural y natural y generar una

inyección muy importante para todo el sector turístico”.

La Comisión Permanente del Patronato Provincial de Turismo ha aprobado las bases por las que se va a regir la concesión de subvenciones para el programa de viajes temporada 2026/2027. Una línea de subvenciones que cuenta con un presupuesto de 1.500.000 euros y que se distribuye en 500.000 euros para el presente ejercicio 2026, y 1.000.000 euros para el 2027. Se van a convocar un mínimo de 10.057 plazas.



Imaginària 2026 reúne a 10 artistas a través de ocho exposiciones y cerca de 40 actividades



El certamen fotogràfic Imaginària, organizado por la Universitat Jaume I a través del Servicio de Actividades Socioculturales y enmarcado dentro del programa UJI_Encultura, comienza su XXIV edición. La cita, que tendrá lugar entre el 7 de mayo y el 28 de junio, incluye ocho exposiciones y más de 40 actividades repartidas entre los municipios de Castelló, Benicàssim, Segorbe y Vilafranca.

De las ocho exposiciones de esta edición, cinco se realizarán en espacios de la ciudad de Castelló de la Plana. Así, en la Lonja del Cànem se podrá visitar *Habitario. Tiempo despacio*, una emotiva revisión póstuma de la obra del valenciano Paco Llop, que estará abierta entre el 7 de mayo y el 20 de junio, y que está patrocinada por el Estudio Paco Mora. El Menador Espacio Cultural acogerá este año dos exposiciones por la imposibilidad de utilizar la fachada del Mercado Central de Castelló. Una será la titulada *I don't know who*, de Carlos Chavarría, que se llevará a cabo entre el 8 de mayo y el 21 de junio, y la segunda *Las seguidoras*, un trabajo de la fotógrafa argentina residente en Madrid Clara Marconato. Mientras tanto, en el Espacio Cultural Obert Les Aules se encontrará la exposición *Background* de la fotógrafa catalana Carla Oset, que se podrá visitar desde el 8 de mayo hasta el 20 de junio. Para acabar, la japonesa Sakiko Nomura expondrá en el Museo de Bellas Artes -espacio invitado- su trabajo *Tierna es la noche*, una propuesta que se inaugurará el día 18 de junio y se alargará hasta el 11 de octubre.

El programa de exposiciones de Imaginària se completa con las propuestas fotográficas *Kiss*, de la madrileña Marina Bobo, comisariada por Laura San Segundo, que se podrá visitar desde el 15 de mayo hasta el 21 de junio en el Centro Cultural Melchor Zapata de Benicàssim; *Intervalos de sombra*, del granadino Pablo López, que estará abierta en la Casa Garcerán de Segorbe desde el 14 de mayo hasta el 28 de junio; y *Vilafranca Club Collage* del alicantino Alberto Feijóo, una exposición fruto de una propuesta participativa en torno a la fotografía y el collage que quiere mostrar una visión poliédrica sobre realidades compartidas, que se podrá visitar en las salas góticas del Ayuntamiento de Vilafranca del 16 de mayo al 28 de junio.

El certamen también incluye varias actividades dentro de la programación que complementan las diferentes visitas guiadas que tendrá cada exposición. Entre las actividades que se desarrollarán durante el certamen destacan los dos talleres que se realizarán en las instalaciones del Museo de Bellas Artes. El primero, *Sobre lo mágico*, lo coordinará la fotógrafa bilbaína Bego Antón y se celebrará el fin de semana del 23 y 24 de mayo. El segundo se titula *Soberanía visual* y lo realizará la profesora especializada en el Área de Educación Artística María Acaso, los días 20 y 21 de junio. La asistencia a estas actividades es gratuita, pero requieren inscripción previa. Previamente, Antón y Acaso serán las protagonistas de las charlas incluidas dentro del ciclo Diàlegs, que tendrá lugar en la



Lotja del Cànem, los días 22 de mayo y 19 de junio, respectivamente.

Un hecho a destacar es la recuperación de los talleres familiares, que coordinarán Lidón Forés y Leticia Tojar. En concreto, son dos los previstos. El primero será un taller dedicado al collage donde los participantes crearán una nueva imagen a partir de las fotografías que participan en esta edición de Imaginària y que tendrá lugar el sábado, 9 de mayo. La segunda propuesta, el 13 de junio, es el taller titulado *Fotollibre sense fi* donde las familias diseñarán un fotolibro a partir de una selección de imágenes. Las dos actividades tendrán lugar en el Menador.

Una de las actividades más esperadas del certamen por parte de los aficionados a la fotografía es la *Pollastre Night*, una cita que cumple la cuarta edición y que se celebrará el sábado, 6 de junio en el Espacio Cultural Obert Les Aules. Se trata de un encuentro de agrupaciones y colectivos de fotografía de las comarcas de Castellón abierta al público en general, que busca relativizar la competencia y convertirse en un espacio donde puedan surgir sinergias e interactuar entre ellas.

Este año también se han incluido dentro de la programación de Imaginària las proyecciones del alumnado del taller de fotografía que imparte Julián Baron en el Aula de Fotografía del Servicio de Actividades Socioculturales de la UJI. En esta sesión, el alumnado comparte su trabajo en forma de secuencia con un minuto de imágenes por propuesta.

Imaginària inició su camino en 2003 y está promovido por la Universitat Jaume I. El certamen cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Castelló, y con la colaboración de la Diputación de Castelló, la Fundación Dávalos-Fletcher, y el Instituto Valenciano de Cultura, a través del Museo de Bellas Artes de Castelló, la Fundación Bancaja Segorbe, los ayuntamientos de Benicàssim, Segorbe y Vilafranca, y el estudio fotográfico Paco Mora.

<https://www.imaginaria.uji.es>

CREA gastronomía

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

