

Castelló

# turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 181 - Junio 2026 - 2€

## Rte. **La Reserva**

Benicàssim





Catedral Basílica de Segorbe

## SUMARIO

Establecimientos hosteleros .....	3	Tesoros de nuestra provincia .....	14
Producto de Castelló: Cerezas de Caudiel.....	7	Turismo Castellón Ciudad .....	16
Producto gourmet: Bonito del Norte .....	8	Senderismo .....	18
Fiesta popular del arroz. TastArròs .....	9	Literatura y viaje: Cracovia (Polonia) ..	20
Vinos espumosos, cavas y champanes.....	10	Diputación Provincial .....	22
Tienda el Pilar: Picofino .....	11	Universitat Jaume I .....	23
Casas rurales .....	12		

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

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

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

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

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

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

## Preparados, listos, ... ya



**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

La provincia de Castellón se prepara para recibir el verano 2026, mostrando al mundo la belleza de sus playas y calas de aguas cristalinas.

Desde las playas más concurridas, hasta los rincones más tranquilos del litoral, sus paisajes invitan al descanso y al disfrute del Mediterráneo.

Pero Castellón no solo vive del mar, ya que el interior de la provincia guarda auténticos tesoros naturales y culturales. Sus montañas, pueblos con historia y parajes naturales, ofrecen una alternativa perfecta para quienes buscan tranquilidad y turismo rural.

Además, la gastronomía castellonense es uno de los grandes atractivos de la provincia.

Los arroces, pescados frescos, productos de la huerta y recetas tradicionales, conquistan a vecinos y visitantes.

Cada rincón de Castellón combina naturaleza, cultura y sabor, en una experiencia única.

Por todo ello, la provincia se consolida como un destino ideal para disfrutar del verano, en todas sus formas.



## La Reserva

## Benicàssim

Calle Santo Tomás, 42. Benicàssim  
Teléfono: 964 84 66 20



Un espacio moderno donde disfrutar de cocina de vanguardia y un servicio impecable en un ambiente relajado. Bajo la dirección del chef Rubén Marín Serrano, La Reserva se presenta como un restaurante de tapas mediterráneas con alma de alta cocina y ambiente informal con un toque de sofisticación. La carta sorprende con platos creativos, como el bikini de trufa o las croquetas de jamón, todo

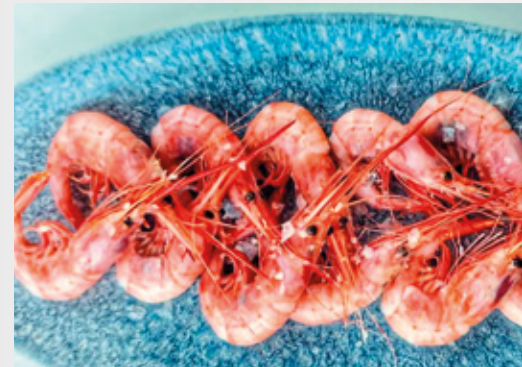
acompañado por una selección de vinos nacionales e internacionales.

Con comedor interior, barra, terraza y patio, el local es acogedor, decorado elegantemente y un servicio cercano y profesional.

Sin duda, La Reserva es ideal para cenas en pareja, veladas entre amigos o simplemente para dejarse sorprender por una propuesta culinaria novedosa. Un lugar donde se cuida cada detalle.

## Restaurant & Chill Out **La Villa**

Alcossebre



## **Restaurante Arayo**

Cálig

**C**arnes, pescados, arroces, embutidos, verduras de temporada y croquetas, sin olvidar unos excelentes postres forman parte de la variada carta del restaurante Arayo, en Cálig, donde destaca una oferta culinaria de raíces tradicionales de gran sabor.

La excelente comida se suma al servicio cercano y familiar que se ofrece en sala y permite al comensal que se sienta como en casa.

De ambiente familiar y acogedor, en este restaurante, fundado en 1963, se puede degustar una excelente cocina casera.





Rodeada de pinos centenarios y junto al puerto deportivo de Alcossebre, se emplaza La Villa, un restaurante con una exquisita propuesta gastronómica y una terraza chill out con vistas al mar para disfrutar de una copa de vino o elaborados cócteles o gin-tonics. Un espacio donde un equipo profesional de chefs y personal de sala cuida hasta el más mínimo detalle.

Productos frescos y de gran calidad se armonizan en una carta, con los arroces, los mariscos y pescados como protagonistas. Los más diversos entrantes, ensaladas, pescados, mariscos, carnes, pastas, platos veganos... conforman una extraordinaria oferta culinaria que se complementa con la especialidad de la casa, los platos fuera de carta elaborados con productos de temporada y los menús especiales de diferentes Jornadas Gastronómicas. Y como colofón, unos sabrosos postres caseros.



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

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



# Restaurante-Asador al Foc

El Toro

Plaza Rey Don Jaime, 7. El Toro • Teléfono: 613 996 796



**E**l fuego de una buena brasa es la seña de identidad de al Foc, un restaurante-asador donde el horno moruno de leña se ha convertido en el corazón de su cocina para preparar carnes jugosas, pescados frescos y aves sabrosas. En al Foc seleccionan materias primas de máxima calidad y las trabajan con el punto exacto de fuego para potenciar todo su sabor, aroma y textura, logrando un equilibrio perfecto entre tradición y técnica.

Cochinillo asado, chuletas, entrecot y chuletón, además de los combinados de embutidos, con verdura incluida, son algunas de las especialidades de este emblemático asador ubicado en la localidad de El Toro, junto a sencillas tapas, como sepia, bravas, quesos...

Un ambiente acogedor, atención cercana y el aroma irresistible de las brasas permiten al comensal disfrutar de una experiencia gastronómica sin prisas.



# Cerezas de Caudiel



Llegan con el calor y tienen una temporada bastante corta, entre mayo y julio. Sin embargo, su atractivo color, piel brillante, intenso sabor, textura carnosa e inconfundible aroma, hacen que las cerezas sean las reinas de la primavera. En la provincia de Castellón, las de Caudiel, junto a las de La Salzadella, son las más famosas y reconocidas con la marca de calidad de la Comunidad Valenciana.

Jugosas, de piel brillante y de textura carnosa, las cerezas destacan por un intenso sabor e inconfundible aroma. En Caudiel se producen diferentes variedades de cereza, entre las que destaca la de "rabo corto", autóctona de la población, con una pulpa tersa y crujiente. Tienen mucha fama en mercados valencianos.

Son un fruto muy versátil: se pueden consumir crudas y acompañadas de otras frutas y vegetales en ensaladas. Con ellas se puede realizar una gran gama de postres, tanto fríos como calientes. También se pueden elaborar entrantes o platos principales, acompañando a carne, aves y pescados.

Caudiel organiza su tradicional Feria de la Cereza el fin de semana del 6 y 7 de junio, con el fin de dinamizar la actividad económica local a partir de la promoción y venta de este producto autóctono.





# Bonito del Norte



**E**l bonito del norte es el nombre con que se conoce en España al atún blanco, que habita las aguas templadas del Atlántico Norte y el Cantábrico. No es un atún cualquiera: es una especie específica con características organolépticas diferenciadas que lo sitúan en la gama alta de los pescados en conserva. Uno de los productos estrella de la gastronomía española.

El bonito tiene carne blanca, textura más suave y jugosa, contenido graso superior al atún claro y un sabor más delicado. Es un pescado que se deshace en láminas, no en fibras secas.



La temporada del bonito del norte en el Cantábrico — conocida como la costera — se concentra entre junio y octubre, con el pico de capturas entre julio y septiembre. Es un periodo corto, y esa estacionalidad es precisamente lo que define la calidad del producto. El bonito se captura cuando está en su mejor momento de engrasamiento, después de haber recorrido miles de kilómetros alimentándose en aguas ricas del Atlántico Norte.

El Bonito del norte se puede encontrar en diferentes preparaciones. La más habitual es en aceite de oliva, también se puede conservar en escabeche y al natural.

**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



# Valencia celebró la Fiesta Popular del Arroz



La plaza del Ayuntamiento de Valencia fue el epicentro de la cultura arrocerca con la celebración del TastArròs, una cita que reunió a cocineros, productores y visitantes en torno a este emblemático producto de la Comunidad Valenciana. Durante estos días, el arroz fue el gran protagonista de una programación que combinó tradición, gastronomía y divulgación. Acogió a más de 42.000 personas.

Desde su primera edición en 2016, TastArròs ha evolucionado hasta consolidarse como uno de los eventos gastronómicos más relevantes del calendario, tanto a nivel local como nacional.

Organizado por la D.O. Arròs de València, con la colaboración de la Generalitat Valenciana, el Ayuntamiento de Valencia y el programa europeo Eu Rice, que promueve la cultura sostenible del arroz; la 9ª edición de esta cita rindió homenaje al producto más representativo de la región. Más de 50 restaurantes ofrecían preparaciones clásicas o contemporáneas y propuestas de vanguardia.

Participaron restaurantes de toda la región. A través de sus propuestas, los cocineros pusieron en valor las tres variedades amparadas por la D.O. —bomba, senia y albufera—, mostrando su versatilidad y su papel esencial en la cocina valenciana.

Más allá de su dimensión gastronómica, TastArròs es también una celebración de la cultura milenaria del arroz. Un reconocimiento a la tierra, a quienes la trabajan y a una tradición que ha moldeado el paisaje y la identidad valenciana a lo largo de los siglos.

Además de una excelente gastronómica, TastArròs contó con diversas actividades divulgativas; como el tradicional *sequer* urbano, un molino de arroz, música en directo, una exposición de barcas y aparejos,

espectáculos de *showcooking* con chefs como Carolina Álvarez, de Flores Raras de Quique Dacosta, Vicente Rioja o Manu Yarza y el popular concurso 'Arrocerero del Futuro'

El concurso "Arrocerero del futuro" se celebró en directo, ante un público que miraba y participaba con la intensidad de quien sabe que está asistiendo a algo irrepetible. Diez finalistas, seleccionados entre aspirantes de todo el país, han cocinado sus propuestas bajo la mirada de un jurado exigente que ha valorado tanto la técnica como la capacidad de contar algo nuevo sin romper el hilo de la tradición. El certamen estaba reservado a cocineros menores de 40 años.

El galardón viaja a Madrid. Néstor López y Carlos Monge, del restaurante Fisgón, se han alzado con el título: una paella que mira hacia Extremadura con respeto y atrevimiento, una mezcla de memoria y riesgo donde el pestorejo aporta carácter y relato. Toda una declaración de intenciones. El jurado ha estado dirigido por Cuchita Lluch, la presencia de los estrellados Begoña Rodrigo y Bernd Knofler, así como Vicente Patiño de Saiti y compuesto por profesionales del periodismo gastronómico y al que se ha sumado el empresario innovador Rafael Muñoz de Muñoz Bosch.

El podio de Arrocerero del Futuro ha estado completado por Miguel Calaforra de Socarrat (Lanzarote) y José Cifre de Noble (Valencia).

TastArròs 2026 se despide con cifras récord, pero también con algo más difícil de cuantificar: la certeza de que el arroz es un vínculo. Una generación, territorios y miradas distintas bajo una misma paella. Y ahora, con el título viajando a Madrid, queda claro que su futuro no entiende de fronteras, pero sí de respeto.

## Receta de Néstor López y Carlos Monge, del restaurante Fisgón. Ganadores del concurso "Arrocerero del futuro"

### Ingredientes (Para 4 personas)

- 350 g de arroz.
- 300 g de careta de cerdo ibérico.
- 1,2 litros de caldo de carne.
- 2 cebollas medianas
- 8 ó 10 clavos de olor.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento rojo.
- 2 dientes de ajo.
- 1 tomate maduro rallado.
- Pimentón de la Vera dulce.
- Azafrán en hebras.
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE).

**Cebollas claveteadas:** Pela las cebollas e introduce los clavos de olor pinchados en su superficie. Resérvalas.

**Caldo:** En una olla, añade el caldo de carne y sumerge las cebollas claveteadas. Deja infusionar a fuego medio durante 20 minutos para que el caldo absorba el aroma a clavo. Retira las cebollas y reserva el caldo caliente.

**Pestorejo:** Si compras la careta cruda, cuécela en agua con sal y laurel durante 40-50 minutos. Trócela y dórala en una sartén con un poco de AOVE para que quede crujiente por fuera. Reserva.

**Sofrito:** En una paella, añade un chorro de AOVE. Sofríe el ajo picado, la cebolla, el pimiento

rojo muy picado y el tomate rallado. Añade una cucharadita de pimentón de la Vera, remueve rápidamente para que no se quemé y agrega el pestorejo.

**Cocción del arroz:** Vierte el arroz en el sofrito y rehógalo durante un par de minutos para nacararlo. Vierte el caldo caliente (aproximadamente el triple del volumen de arroz) e incorpora las hebras de azafrán.

**Tiempos de cocción:** Cocina a fuego vivo durante los primeros 5-7 minutos. Baja el fuego al mínimo y deja cocer unos 10 minutos más hasta que el líquido se absorba y el arroz esté en su punto. Apaga el fuego, cúbrelo con un paño limpio y déjalo reposar 5 minutos antes de servir.



# Burbullas das Bateas



**B**urbullas das Bateas es un excepcional vino espumoso blanco elaborado por Adega Pombal en el Valle del Salnés (Pontevedra). Nacido como la versión efervescente del clásico vino As Bateas, este monovarietal de uva 100% Albariño es un auténtico reflejo del terruño atlántico de las Rías Baixas.

La magia de este espumoso comienza en el viñedo, situado en parcelas seleccionadas de Noalla (San Xenxo). Tras una vendimia manual, el mosto fermenta de forma espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, realiza una crianza sobre sus propias lías, seguida de una prolongada segunda fermentación en botella mediante el método tradicional que se extiende durante más de 30 meses en rima.

El resultado es un Brut Nature de producción muy limitada, vibrante y de gran personalidad. A la vista presenta un color amarillo brillante con un rosario de burbujas finas y delicadas. En nariz es sorprendentemente fresco y complejo: destacan los aromas a flores blancas, fruta fresca (como

melocotón y pera) y un nítido trasfondo a bollería aportado por su larga crianza.

En boca es donde Burbullas das Bateas despliega toda su fuerza atlántica. Ofrece una entrada amplia y cremosa, seguida rápidamente por una marcada acidez, gran salinidad y un toque yodado. Su paso es delicado, largo y ligero, dejando un final balsámico y refrescante.

Es un vino ideal para los amantes del albariño más puro que buscan una alternativa sofisticada y elegante. Por su estructura y acidez, marida a la perfección con mariscos, pescados grasos, arroces marineros y aperitivos gourmet. Sin duda, un espumoso artesanal que demuestra el enorme potencial de la Albariño uva reina de Galicia.



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

**Sft**

**MOSAICOS  
SAFONT**



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

# Picofino y Tienda El Pilar: *una forma diferente de brindar*

*Tienda el Pilar*

**Cristian Baena**

Propietario de la  
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



**H**ay productos que no solo se sirven: se comparten, se descubren y se disfrutan con calma. En Tienda El Pilar seguimos apostando por propuestas especiales para quienes buscan algo distinto, con carácter y con una historia detrás. Por eso incorporamos a nuestra selección los vermouths y licores de Picofino, una marca con espíritu artesanal, imagen cuidada y sabores pensados para sorprender.

Picofino llega con una propuesta fresca y muy gastronómica: vermouths con personalidad, pensados para el aperitivo, la sobremesa o ese momento especial en el que apetece brindar con algo diferente. Sus referencias combinan una estética moderna con un perfil de sabor muy versátil, ideal tanto para tomar solo con hielo como para preparar combinados sencillos y elegantes.

En Tienda El Pilar creemos que un buen producto mejora

cuando se acompaña bien. Por eso te invitamos a descubrir estos vermouths junto a nuestra selección de conservas, quesos, embutidos, aperitivos gourmet y productos especiales para maridar. Una copa de vermouth con naranja, una buena conserva, un queso con carácter o un aperitivo cuidado pueden convertir cualquier momento en una experiencia mucho más completa.

La sinergia entre Picofino y Tienda El Pilar nace precisamente de ahí: de unir producto, sabor y cercanía. Queremos que cada cliente encuentre no solo una botella, sino una recomendación, una idea de consumo y una excusa para disfrutar. Porque el aperitivo también puede ser creativo, diferente y con mucho estilo.

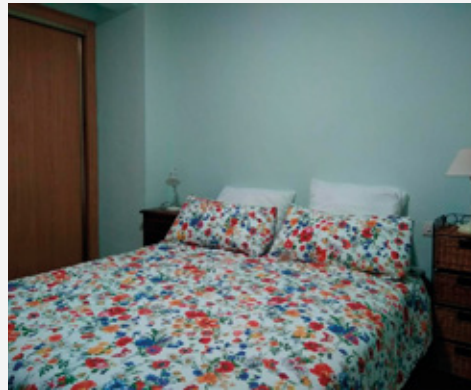
Ven a Tienda El Pilar, descubre los vermouths y licores Picofino y déjate aconsejar. Te ayudamos a elegir la referencia perfecta y a combinarla con productos que realcen su sabor.

**Tienda El Pilar: productos con alma, sabores para compartir.**

## Casa de Amparo y José Manuel

**Pavías**

*Plaza de la Iglesia 14, Pavías*



Esta encantadora casa rural en Pavías es el refugio perfecto para desconectar. Quienes la visitan coinciden en que es un alojamiento sumamente acogedor, impecable en su limpieza y equipado al detalle con todo lo necesario para garantizar el bienestar absoluto, destacando especialmente la comodidad de sus camas.

La calidez y cercanía en el trato de la hospitalidad local marcan la diferencia, haciendo que te sientas como en casa desde el primer momento. Además, su fantástica ubicación permite sumergirse en un entorno rural y natural maravilloso, ideal para disfrutar del silencio absoluto de las montañas y explorar espectaculares rutas de senderismo a los pies de la Sierra de Espadán.

## Casa la Cisterna

**Pina de Montalgrao**

*Calle Pinar 11, Pina de Montalgrao*

Casa la Cisterna es un refugio excepcional en Pina de Montalgrao para quienes buscan tranquilidad y amplitud. Esta casa rural destaca por su impecable limpieza y su capacidad para albergar grupos grandes con total comodidad. Las estancias son luminosas, ofreciendo vistas despejadas a este tranquilo pueblo de calles empedradas y esencia auténtica.

El entorno es un remanso de paz, ideal para pasear por sus plazas o disfrutar de rutas de senderismo y ciclismo que parten directamente del municipio. La atención al detalle es notable, recibiendo a los huéspedes con la casa caldeada en invierno. Es el alojamiento perfecto para una desconexión total en un ambiente rural genuino y acogedor.



# La Casa de los Alemanes

## Gaibiel

Calle San Blas, 14. Gaibiel



La Casa de los Alemanes, en Gaibiel, destaca por su excelente ubicación en una zona muy tranquila del pueblo. Los visitantes valoran positivamente la limpieza impecable, la climatización con aire acondicionado y la comodidad de sus instalaciones, equipadas con electrodomésticos modernos. Cuenta con un terreno adyacente ideal si se viaja con mascotas, garantizando una estancia donde el silencio invita a desconectar.

El entorno natural que la rodea es fascinante. Ubicada a las puertas de la Sierra Espadán, ofrece espectaculares vistas montañosas. El entorno cuenta con maravillosas rutas de senderismo que permiten explorar parajes locales, descubrir fuentes naturales y refrescarse en las zonas del río, convirtiéndola en un destino perfecto para los amantes de la naturaleza.

# Ruralhome Callemayor

## Altura

Calle Mayor, 67. Altura

Ruralhome Callemayor, en Altura, fascina por su espectacular rehabilitación rústica de finales del siglo XIX y su exquisita decoración. Destaca por ser sumamente acogedora y limpia, ofreciendo habitaciones con baño privado, estufa de leña y detalles de bienvenida muy cuidados. Su ubicación céntrica permite acceder fácilmente a comercios locales, mientras que su patio interior con barbacoa invita a la desconexión total.

Su entorno natural es idílico, ya que se encuentra rodeada por el Parque Natural de la Sierra Calderona y el de la Sierra Espadán. La zona ofrece fascinantes rutas de senderismo y parajes únicos muy cercanos, como el famoso Salto de la Novia en Navajas o el discurrir del río Palancia, ideales para amantes del turismo activo.



**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

# Catedral Basílica de Segorbe



La Catedral Basílica de Segorbe, construida sobre la antigua mezquita tras la conquista de estas tierras por la Corona de Aragón, fue concebida en estilo gótico, en el siglo XII. Adosada a la muralla sur de la ciudad, se fue ampliando, siempre hacia el norte, en los siglos sucesivos. La última gran renovación se realizó en el siglo XVIII para adaptarla a los gustos ilustrados de la época.

La Catedral es un conjunto artístico formado por el Templo, la Torre Campanario, el Claustro y el Museo Catedralicio. El Templo, en sucesivas ampliaciones, ha ido transformando su fisonomía, incorporando nuevos estilos dependiendo del siglo en el que se realizaron.

Destaca por su relevancia la reforma realizada entre 1791 y 1795 en la que el arquitecto Vicente Gascó, teniendo Segorbe como obispo a Lorenzo Gómez de Haedo, reutilizó los materiales extraídos del total

derribo del Castillo de Sopeña para la reedificación de ésta, convirtiéndola en el único ejemplo puramente academicista de la arquitectura religiosa en España, en cuya nave se puede admirar las pinturas de José Vergara y, sobre todo, los frescos de la bóveda, obra de Manuel Camarón y Luis Planes.

El apacible Claustro gótico invita a la meditación. Construido entre los siglos XIII y XIV, destaca su planta trapezoidal forzada por su proximidad a la muralla. A su alrededor aún conserva 7 de las capillas originales, entre las que destaca la Capilla del Salvador (s.XVI), que se descubre tras la dorada puerta barroca procedente de la Cartuja de Valdecris, enmarcada en una bella portada gótica. En su interior se puede contemplar el sobrecogedor sepulcro de los Vallterra y el gran Retablo Mayor de la Catedral (s.XVI), del insigne pintor valenciano Vicente Macip y de su hijo Juan de Juanes, obra clave de la pintura renacentista española.



---

**GRUPO  
LA  
GUIN  
DILLA**



**678 800 125**

[info@grupolaguindilla.com](mailto:info@grupolaguindilla.com)

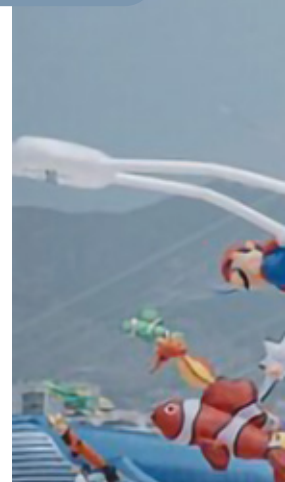
[www.grupolaguindilla.com](http://www.grupolaguindilla.com)

---

# El Festival del Viento más internacional se convierte en el mejor reclamo turístico de las playas de Castellón



La alcaldesa, Begoña Carrasco, junto a la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, la teniente de alcalde del Grau, Ester Giner, además de organizadores y colaboradores del Festival del Viento.



La alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco, presentó la tercera edición del Festival Internacional del Viento y resaltó que “se ha convertido en uno de los eventos favoritos tanto para los castellonenses como, cada vez más, para gente de otras poblaciones y turistas que visitan nuestra ciudad. Y ese atractivo, ese poder de atracción del festival, es uno de los puntos fuertes que hace que siga creciendo, con cada edición, con las cometas, hinchables o globos aerostáticos cautivos como principal atractivo, pero que cuenta con muchas más actividades”.

La primera edila recordó que “el Festival del Viento nació de la colaboración del Ayuntamiento de Castellón con la Asociación de Empresarios y entidades deportivas Playas de Castellón ADEPLA, en una apuesta por la desestacionalización

turística y la dinamización económica de nuestras playas. Por un turismo familiar y de calidad. Para colocar a Castellón en el mapa. Una apuesta que es posible también gracias al hecho de que nuestras fantásticas playas, puedan estar listas cada vez antes para el público”.

### Novedades de esta edición

La alcaldesa apuntó también alguna de las novedades más destacadas para este año “donde disfrutaremos de la edición más internacional del festival hasta el momento”. Carrasco comentó que “tendremos una previa, un acto inaugural el viernes 5 de junio en el Moll de Costa, gracias a la colaboración de la Autoridad Portuaria”. “La segunda de las novedades es contar con un «mercadillo», en colaboración con la asociación de Comercios del Grau, que se instalará en la zona del Aeroclub”.

Carrasco también adelantó que “dentro de lo nuevo que vamos a poder experimentar en el Festival del Viento de este año vamos a contar con cometas gigantes e hinchables iluminados con luces “led” que van a destacar con su luz en la noche de nuestras playas. Un espectáculo visual, novedoso, atractivo y sugerente”. “Creemos que el Festival del Viento es una herramienta clave para posicionar Castellón como destino turístico de calidad, para poner a Castellón en el mapa”, dijo.

Carrasco detalló también: “Serán más de 150 actividades las que llenarán la oferta lúdica, de ocio y deportiva del festival, reforzando así su carácter familiar y su capacidad de atracción durante todo el fin de semana. En este Festival del Viento, de carácter Internacional y que el año pasado visitaron unas 50.000 personas, contaremos con la presencia de cerca de 140



pilotos de cometas llegados de hasta 22 países diferentes, como Costa Rica, México, Colombia, Argelia, India, Indonesia, China y países europeos como Eslovaquia, Eslovenia, Croacia, Polonia, Inglaterra o Italia, entre otros, que volarán hasta 800 cometas de todos los tamaños y formas imaginables que podremos contemplar en nuestras playas”.

Por su parte, Enrico Grossi, máximo responsable de la cita ha destacado que “aparte de las cometas, también hay que mencionar de manera especial a los deportes de agua, con dos regatas deportivas que tendrán lugar en la zona delante de la playa del Gurugú. Y luego tenemos toda la parte del aeroclub, entre avionetas, globos aerostáticos y drones. Además de los deportes que se realizan en la misma arena, como el voley-playa o el tenis-playa, con un formato nocturno, un torneo

de “glow tennis”, con luces ultravioleta, pelotas fluorescentes y campos de colores, que son toda una novedad en España”. Además, los chiringuitos seguirán con su programación de conciertos y bailes, como ya es costumbre”.

Respecto a las actividades programadas por el Aeroclub de Castellón “tendremos una exposición estática de avionetas. Y este año estamos en contacto con medios de emergencia e incluso con el ejército para que puedan traer aeronaves, las que prestan servicio habitualmente de rescate, de la UME, ambulancia sanitaria y demás.

#### Línea especial de bus

La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, anunció que con motivo del festival “y gracias a la colaboración de la concejalía Movilidad, se habilitará una línea especial con autobuses lanzaderas especiales

que saldrán el sábado desde las 10 h de la mañana hasta la 1 h de la madrugada, cada media hora. A partir de las 10 h de la mañana saldrán desde la Plaza Borrull, harán una parada intermedia en la zona de Refeyme, justo delante del Colegio Oficial de Ingenieros en la avenida del Mar, para recoger a la gente que quiera aparcar en el parking disuasorio de Refeyme, y luego irá directamente hasta la playa con parada final junto al “Pingüins”. El horario para el domingo será desde las 10 h de la mañana hasta las 20 h de la tarde”.

Miralles también ha citado la colaboración del Ayuntamiento con el Centro de Turismo (CdT) del Grao, que “nos cederá su aparcamiento para que esté abierto al público durante el festival, ya que está muy cercano a la Playa del Pinar, al igual que el parking del centro deportivo Impala, que también cederá su aparcamiento”.

# Peñíscola.

## Ruta Cicloturista Etapa 08

**S**e trata de una ruta cómoda y accesible para cualquier cicloturista. Se parte de la Avenida del Papa Luna de Peñíscola.

El trazado que se propone permite al ciclista conocer las playas de Peñíscola, tanto la zona más turística próxima a la localidad como, bajando hacia el sur por el Camino de Pobre, una zona de calas vírgenes donde relajarse.

**Tipo de ruta:** circular.

**Salida:** entrada puerto de Peñíscola.

**Longitud:** 13.90 Kilómetros.

**Desnivel:** 141 metros.

**Atractivos naturales:** playas de Peñíscola, calas vírgenes y bordear el marjal de Peñíscola.

**Puntos de interés cultural y arquitectónico:** Castillo del Papa Luna.

**Dificultad técnica:** Iniciación.

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



# Almassora. PR-CV 438.

## Caminos de la desembocadura del Riu Millars



**E**sta ruta es segura para pasear con tranquilidad a pie o en bicicleta y facilitar el uso público del río, de forma respetuosa con los valores ambientales del Paisaje Protegido de la Desembocadura del Riu Millars. Desde el Assut de Vila-real se cruza el sendero Botánico, que sigue el trazado de la Acequia Mayor de Vila-real hasta el puente medieval de Santa Quiteria.

Una frondosa vegetación acompaña al senderista durante todo el recorrido, que discurre en paralelo al «Pantinet de Santa Quiteria» y ofrece sorprendentes paisajes de agua hasta llegar a la bajada de la Calle Boqueras (núcleo urbano de Almassora). Comienza un recorrido periurbano de 1,6 km que enlaza con la ruta hacia la costa de 1,6 kilómetros que está señalizado al efecto.

En el trayecto hay lagunas artificiales, observatorios de aves y construcciones que ya forman parte de este espectacular paisaje hasta finalizar el trayecto en desembocadura del Riu Millars, que es el curso fluvial más importante de la provincia de Castellón.

**Tipo de ruta:** lineal.

**Salida:** Assut de Vila-Real (paratge del Termet).

**Llegada:** Desembocadura del Riu Millars (Almassora).

**Longitud:** 13,2 kilómetros.

**Tiempo aproximado:** 3 horas 18 minutos.

**Atractivos naturales:** el cauce del Riu Millars, la Senda botánica, característica vegetación de ribera de río, en algunos puntos hay espacios para el avistamiento de aves, Les Goles...

**Puntos de interés cultural y arquitectónico:** conjunto de construcciones hidráulicas, como el Assut de Vila-real; el pantinet de Santa Quiteria, el antiguo azud de Burriana, más conocido como Les Reballaors; canales, antiguas acequias, un viejo molino...

**Dificultad técnica:** fácil.

Más información: [val.consorciuriumillars.com](http://val.consorciuriumillars.com)





# Cracovia y su centro histórico

*Rynek Główny, la plaza medieval más grande de Europa. A la izquierda, la Basílica de Santa María y la Lonja de Paños a la derecha.*

Partiendo desde el aeropuerto de Castellón, en poco más de dos horas y media llegarán a una ciudad cuyo casco antiguo es una delicia visitar.

Si empiezan su recorrido por la peatonal calle Florianska rumbo al centro de la ciudad, podrán contemplar hermosos edificios como la Casa del Ciervo del siglo XVII o la Casa de Jan Matejko, del siglo XVI en estilo barroco, así como el museo de la farmacia y la Casa de la madre de Dios, entre otras interesantes edificaciones.

Y así, teniendo su retina ocupada observando tanta belleza llegarán a la Rynek, la plaza del mercado, centro neurálgico de la ciudad, disfrutando de la plasticidad de la Torre del Ayuntamiento, de la iglesia de San Adalberto y de la basílica de Santa María. A un lado y otro de Rynek podrán disfrutar del “Colegium Maius” o de la iglesia de la Santísima Trinidad para, después de haber inspeccionado esta parte de la



*Colina de Wawel*

ciudad, tomar la calle Grodzka en dirección al castillo Wawel y en su recorrido encontrarán, entre otras, la basílica de San Pedro y San Pablo o la iglesia de San Andrés. Disfruten también de esta parte de la ciudad hasta llegar a la colina de Wawel, en donde encontrarán el castillo de ese mismo nombre y la catedral de San Estanislao y San Venceslao.

Todo esto les llevará una mañana, por lo que es recomendable visitar igualmente el barrio judío con sus sinagogas, el cementerio, la plaza de los Héroes del gueto y varios museos como el etnográfico o el de ingeniería.

Disfruten pues de esta hermosa ciudad cuyo centro histórico es una delicia visitar. ¡Buen viaje!

# SON COSAS DEL DESTINO.

HAY VIAJES QUE EMPIEZAN SIN  
PLANEARSE. Y ACABAN  
CAMBIÁNDOTE PARA SIEMPRE.

*Asturias · Berlín · Bilbao  
Bruselas · Budapest · Bucarest  
Cluj · Cracovia · Düsseldorf  
Londres · Madrid · Milán  
Oporto · Palma de Mallorca  
Manchester · Bolonia*



GENERALITAT  
VALENCIANA



AEROPORT  
CASTELLÓ

## La Diputación impulsa la organización de eventos gastronómicos en los 135 municipios de la provincia



La presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, señaló: “Somos una provincia con una oferta gastronómica amplia, diversa y de gran calidad. Y queremos que cada pueblo sea embajador de su riqueza gastronómica, generando oportunidades y atrayendo visitantes durante todo el año”.

En este sentido, la Diputación de Castellón ha activado una línea de ayudas, dirigida a los ayuntamientos de la provincia, para la realización de eventos gastronómicos con la finalidad de promocionar la oferta gastronómica castellanense bajo la marca ‘Castelló Ruta de Sabor’.

Estas ayudas permitirán a los ayuntamientos desarrollar iniciativas que fomenten el consumo de proximidad y acerquen tanto a vecinos como a visitantes la diversidad gastronómica de Castellón. Al respecto, la dirigente provincial ha subrayado que “con estas subvenciones queremos promover la gastronomía de cada pueblo, atraer visitantes a nuestra provincia y dinamizar la económica local”.

De este modo, la convocatoria de esta línea de subvenciones cuenta con un presupuesto de 170.000 euros, lo que significa un 21,4% más respecto a 2025. “Incrementamos la partida para llegar a

más municipios, reforzar el sector gastronómico y seguir impulsando la promoción de nuestros productos autóctonos en toda la provincia”, ha destacado el vicepresidente de la institución provincial y responsable del área de Turismo, Andrés Martínez.

Las bases que rigen la concesión de subvenciones para la organización de eventos gastronómicos contemplan a todos los municipios. Pero solo se admitirá la solicitud de un evento por entidad y la cuantía de la subvención no podrá superar el 50% de los gastos subvencionables de la actividad, siendo la subvención máxima por beneficiario de 10.000 euros.

## La Diputación promueve el desarrollo turístico en el interior de la provincia

### *Construcción de una vivienda rural en Pina de Montalgrao*



La presidenta Marta Barrachina expresó que “desde la Diputación hemos impulsado este proyecto para que un municipio de poco más de 100 habitantes sume a su oferta un alojamiento de calidad que permitirá acoger a visitantes y dinamizar la actividad, tanto turística como económica”. La presidenta también comprobó los avances de las obras de la primera vivienda rural municipal destinada a uso turístico en esta localidad del Alto Palancia.

Para hacer posible esta iniciativa que pretende potenciar la llegada de visitantes atraídos por la tranquilidad y el entorno natural del municipio, la Diputación Provincial de Castellón suscribió un convenio con el Ayuntamiento de Pina de Montalgrao por un importe de 190.000 euros.

En cuanto a las características del nuevo inmueble, constará de tres plantas, siendo la planta baja la que contará con un espacio de acceso, salón-comedor-cocina, aseo y escalera; mientras que la planta primera constará de dos dormitorios dobles, un baño, espacio distribuidor y escalera, y, por último, la planta segunda albergará dos dormitorios dobles, un baño, lavadero, espacio distribuidor y escalera.

# La UJI abre a la sociedad su fondo artístico a través de un nuevo portal web y un libro



La Universitat Jaume I refuerza su compromiso con la cultura, la transparencia y el acceso abierto al conocimiento con la puesta en marcha de la web de su fondo artístico, resultado de una labor continuista desarrollada durante los 35 años de historia de la UJI. La iniciativa nace con la voluntad de convertir el patrimonio artístico de la institución en un bien vivo, compartido y accesible para toda la sociedad.

Escultura, pintura o fotografía son parte de este legado artístico que recoge el nuevo portal que, lejos de ser un simple inventario, se presenta como una ventana abierta a la identidad visual de la UJI, donde el arte deja de ser un elemento estático para convertirse en un agente activo de diálogo con la ciudadanía.

La rectora de la UJI, Eva Alcón, asegura que «es un orgullo presentar este trabajo que rinde cuentas ante la sociedad del patrimonio artístico que custodiamos y que nace de la convicción profunda de que la cultura es un derecho ciudadano y, como tal, tiene que ser accesible, pública y compartida». En este sentido, Alcón ha señalado que «es también un ejercicio de transparencia y de gratitud. Transparencia, porque ponemos a disposición de la ciudadanía cada pieza de nuestro legado visual; y gratitud, porque este patrimonio es el resultado de décadas de trabajo, de donaciones y de una apuesta institucional sostenida por el Vicerrectorado de Cultura».

La nueva plataforma digital [www.fonsartistic.uji.es](http://www.fonsartistic.uji.es) permite a cualquier usuario explorar la colección, consultar el detalle de cada pieza y conocer la ubicación exacta dentro del campus, desde las esculturas ubicadas al aire libre hasta las piezas que custodian los diversos edificios. Para hacerlo posible, la Universidad ha implementado la tecnología COELI, una herramienta de referencia en la gestión de colecciones que garantiza una navegación intuitiva y rigurosa. La puesta en marcha de este portal digital complementa la publicación del libro *Fons artístic*

*de la Universitat Jaume I*, editado con motivo del 35.º aniversario de la institución y así, ambos formatos —impreso y digital— conviven con el objetivo de difundir y poner en valor la riqueza artística universitaria.

La web ofrece fichas de cada obra con información técnica, autoría y documentación visual de alta calidad, fruto del trabajo del Servicio de Actividades Socioculturales (SASC), con el apoyo del Servicio de Comunicación y Publicaciones. Además, facilita la localización física de las piezas distribuidas por facultades, jardines y edificios del campus, fomentando una experiencia híbrida que combina el recorrido digital con la visita presencial.

La vicerrectora de Cultura, Lenguas y Sociedad, Carmén Lázaro, destaca una singularidad que recoge este portal, como es la colección de fotografía de la UJI, que se creó en 2022 «con la firme convicción de que la imagen fija debía tener un lugar estratégico en nuestro modelo cultural universitario siguiendo la estela del Festival Imàginaria que organiza la Universidad, referente de primer nivel en ese ámbito». En este sentido, apunta que «la fotografía no solo documenta la realidad, sino que en la UJI se ha consolidado como un eje estratégico de expresión y pensamiento crítico y ha logrado una entidad propia que merece ser analizada de manera específica».

La UJI concibe este proyecto como un organismo vivo, en constante actualización, que irá incorporando las nuevas adquisiciones y donaciones para mantener el registro patrimonial siempre al día.

El nuevo catálogo digital se dirige a estudiantado, investigadores y a toda la ciudadanía, con la voluntad de democratizar el acceso al arte y consolidarlo como un recurso al servicio de la comunidad. Con esta iniciativa, la Universitat Jaume I reafirma su apuesta por la cultura como bien compartido y por su papel como motor de pensamiento crítico.



**CASTELLÓ**  
RUTA DE  
SABOR

# La excelencia no se alcanza, se elige

Más talento que nunca  
Más producto que nunca  
Más experiencia que nunca

