

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 182 - Julio 2026 - 2€

Casa rural El Cup

La Torre d'en Besora



3 restaurants
para disfrutar este verano



Torre Amador Culla

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Turismo Castellón Ciudad	16
Pdto. de Castelló: Melones Gamberro (Xilxes)...	7	Senderismo	18
Pdto. gourmet: Melocotón de Calanda (Teruel)	8	Turismo activo	19
Producto de la C. Valenciana: Trufas	9	Literatura y viaje: Bolonia (Italia).....	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeropuerto de Castellón	21
Tienda el Pilar: El arte de maridar	11	Diputación Provincial	22
Casas rurales	12	Universitat Jaume I	23
Noticias gastronómicas	14		

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

Castellón también es gastronomía



Javier Navarro

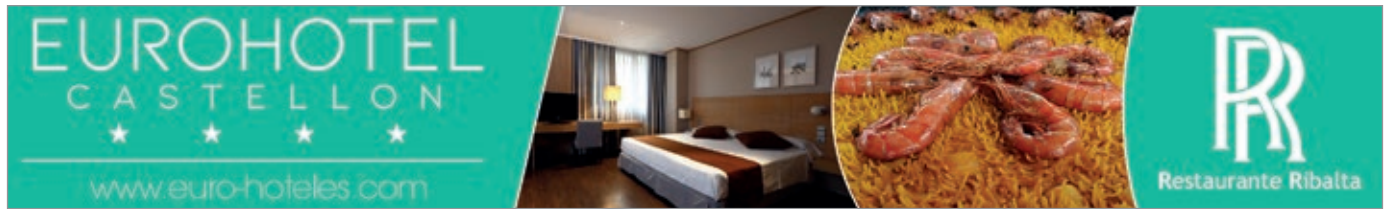
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Castellón no solo se descubre mirando el mar o recorriendo sus montañas; también se saborea.

La provincia, se ha convertido en un destino imprescindible para el turismo gastronómico, gracias a productos únicos como la alcachofa, la trufa, las naranjas, los vinos, “la tomaca de penjar”, el pescado y marisco de sus lonjas, entre muchos otros productos.

Cada pueblo guarda recetas, mercados y sabores que forman parte de nuestra identidad mediterránea. Redescubrir la provincia, a través de su cocina, es viajar por nuestras raíces y volver a enamorarse de la provincia en cada bocado.

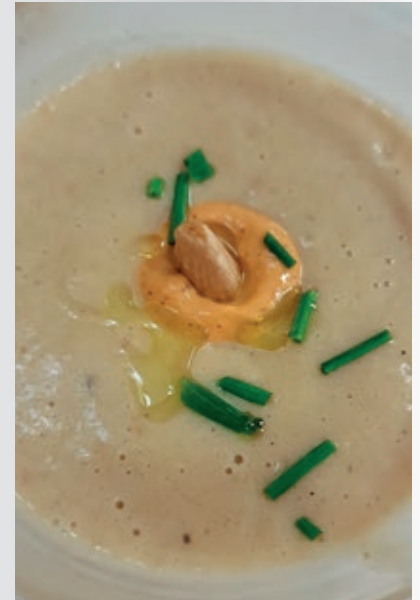
Este verano, disfruta de la gastronomía de nuestros productos.



Casa Rafa Restaurant

La Jana

Calle de Xert, 125. La Jana
Teléfono: 609 262 448



Buen producto, exquisita elaboración en la cocina y presentación cuidada de los platos son las características de la oferta gastronómica de Casa Rafa, un emblemático restaurante de la Jana. que se complementa con un servicio atento y profesional.

La excelente cocina casera se puede degustar a través de diferentes menús, entre los que destaca el conocido como "pica pica". Calamar de Plancha con verduras, carrillera de cerdo,

bravas de calçots, panaderas, con huevo frito y mouse de pato o variedad de embutido casero son solo algunas de propuestas de Casa Rafa, sin olvidar sus especialidades a la brasa, donde consiguen el punto exacto de cocción tanto en carnes como verduras.

Finalmente, hay que destacar el gran surtido de postres caseros.

Una elección acertada para disfrutar de comida de calidad y casera, en un buen ambiente.

Asador la Mecedora de la Abuela



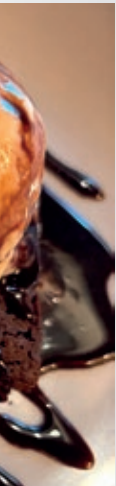
Rodeado de uno de los parajes más bonitos de la Comunitat, la Sierra Espadán, descubrimos el Asador la Mecedora de la Abuela. Un precioso restaurante familiar, de estilo rústico, con servilletas y mantel de tela, donde una exquisita cocina casera elaborada al momento cobra un protagonismo muy especial y cada plato cuenta su historia. De hecho, su curioso nombre es un homenaje a la abuela de la familia, autora de muchos de las recetas que se elaboran en el restaurante, como

los pinchos de la abuela o lomo de atún con salsa de naranja.

La propuesta culinaria de la Mecedora de la Abuela tiene sabor tradicional, con platos que destacan por la calidad de sus productos y la sencillez en su elaboración, como el conejo con tomate y caracoles, que tanto éxito tiene; la variedad de arroces, entre los que destaca el arroz al horno o la paella valenciana, todo elaborado a leña; y, por supuesto, las buenas carnes a la brasa de la zona.

Gaibiel

Paseo Sierra Espadán, s/n. Gaibiel
Teléfono: 964 14 27 42



En la mesa tampoco faltan detalles, como el pan recién horneado. También cuentan con una bodega excelente donde elegir.

Además, la atención cercana y profesional, permite a los comensales que se sientan como en casa, en un ambiente acogedor para disfrutar de una excelente comida o cena.

Sin duda, el Asador la Mecedora de la Abuela es uno de esos lugares para descubrir en buena compañía.

POMONA

Dil

www.congeladosgil.com

Avda. Hermanos Bou, 247

Castellón: Tel. 964 22 50 50 • Valencia: Tel. 961 25 07 73



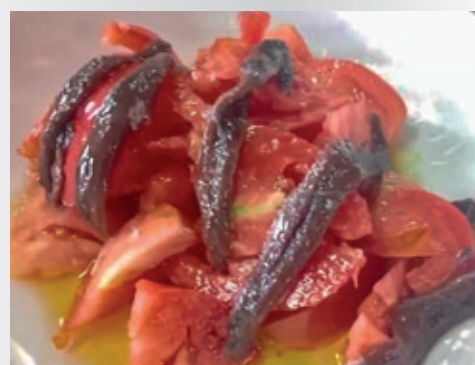
DeCasa
ULTRA CONGELADOS

7Mares
DeCasa

Bar Restaurante La Perla

Llucena

Plaza España, 7. Llucena • Teléfonos: 964 38 11 53 | 687 78 05 39



El restaurante La Perla es uno de esos lugares donde disfrutar de un riquísimo almuerzo, comida o cena, en un ambiente familiar y servicio atento y amable.

La cocina casera, con mucho sabor y producto de calidad es el sello de identidad de La Perla, que cuenta con un menú, rico y contundente, en el que 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.



Melones Gamberro

(Xilxes)

La localidad de Xilxes cuenta con gran extensión de tierra de la marjalera, una tierra negra y húmeda situada a apenas a 2km del mar. Esta situación privilegiada hace posible que el agua con la que se riega las tierras de la marjalera sea incluso tres veces más salada que el agua normal. Esta condición en el terreno le permite a la melonera crecer y otorgar a sus frutos un dulzor especial, manteniendo una textura crujiente y un tamaño que suele duplicar el melón común de venta.

Además, sin duda, otro factor esencial en el cultivo del melón de Xilxes es el clima privilegiado, con extensas y calurosas horas de sol.

Estas características climáticas y ambientales, junto a las manos expertas de los agricultores, permiten que el melón de Chiles tenga una calidad superior, como ocurre con Melones Gamberro. Fieles a una arraigada tradición familiar y el compromiso de cultivar un excelente producto autóctono, en Melones Gamberro mantienen prácticamente el mismo sistema de plantación y cuidado del melonar desde hace 50 años.

"Trabajamos la tierra con nuestras propias manos: plantamos cada melonera una a una y tapamos cada melón uno a uno en los días más calurosos para que no los queme el sol", aseguran los responsables de esta actividad agraria. Se enorgullecen de que el cultivo de la tierra sea una actividad familiar y su producción, reducida. "Es nuestra manera de garantizar que nuestros melones tienen la calidad que los define. Tenemos sólo los melones que plantamos y cuando los vendemos, terminamos la temporada y descansamos", aseguran. La recolecta del melón de Xilxes dura tres meses aproximadamente.

Melones Gamberro forman parte de la Asociación Agroxilxes, que nació de la unión de los principales productores de melón de Xilxes con el fin de crear una marca geográfica Melón de Xilxes.



Melocotón de Calanda

(Teruel)



El Melocotón de Calanda es un fruto con Denominación de Origen Protegida (DOP) cultivado en el Bajo Aragón (Teruel). Destaca por su intenso color amarillo, su pulpa carnosa y su sabor excepcionalmente dulce. Su principal secreto es el embolsado manual en el árbol, que lo protege de plagas y pesticidas mientras madura.

Estos melocotones proceden de la variedad población autóctona "Amarillo Tardío" y su recolección se extiende desde mediados de septiembre hasta finales de octubre. Solo los frutos que superan los 73 mm de diámetro llevan la etiqueta de la DOP. De hecho, el aclareo, que consiste en la eliminación de una

parte importante de los frutos de cada árbol, se realiza como máximo hasta el mes de julio y permite la obtención de esta uniformidad de gruesos calibres.

Son de color entre el amarillo crema y el amarillo pajizo, pudiendo presentar una chapa roja. Además, tienen una firme y jugosa, manteniendo su calidad hasta el hueso.

Cabe destacar que el llamado como el "embolsado" es otra práctica característica para la producción de estos melocotones. Permanecen embolsados hasta el momento de la recolección que se realiza cuando alcanzan el punto óptimo de madurez.

<https://www.melocotondecalanda.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

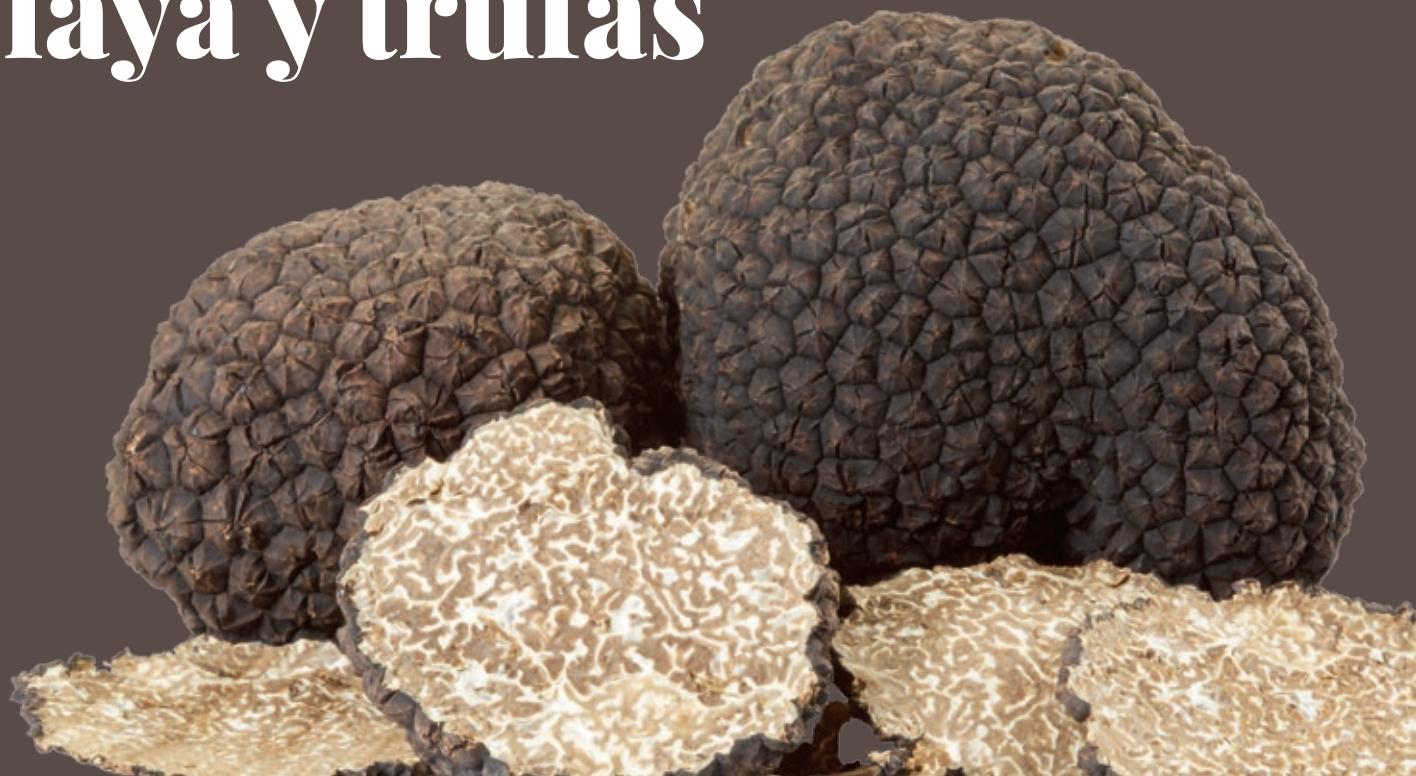


La calidad de nuestros productos premiada de nuevo, 3 Premios 2012

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Gastronomía de sol, playa y trufas



Es uno de los productos de mayor cotización culinaria y económica, un manjar que a menudo se comercializa de una manera casi estraperlista, atributo que le confiere el título de El diamante negro que emerge de la tierra. Hablamos de la trufa, en este caso de la de verano, la cual, a pesar de no brillar con tantos quilates como la de invierno, sigue manteniendo toda su áurea de exclusividad y alto nivel gastronómico, para emocionar los cinco sentidos del comensal. A medio camino entre la montaña y la cocina, hoy nos ponemos el delantal para analizar cuáles son las principales características de este hongo estival.

Su época de florecimiento comienza una vez cesa el de la de invierno, desde mayo hasta finales de agosto, siendo la última etapa cuando mayor madurez y calidad alcanzan. Suelen tener un tamaño

más pequeño y redondo, y su capa externa tiene un tacto rugoso más pronunciado. Una vez la abrimos, su color interno es muy característico, tonalidades blanquecinas, ocre y marrón claro. El aroma que desprende es más suave, aunque sin perder su potencialidad, al igual que su sabor, que nos recuerda a matices avellanados o de nueces. La trufa de verano cada vez es más conocida y cotizada, este año ha sido abundante en lluvias, por lo que la calidad de este fruto terrestre es mayor. Su precio oscila 50 y 150 € según demanda y maduración.

Nuestra provincia tiene algunos de los mejores rincones, a nivel mundial, para buscar este tesoro, agazapado entre las raíces de encinas o robles. El Maestrat, La comarca de Els Ports o La Tinença de Benifassà, tierras de un enorme valor natural, disfrutan cada día más de un mayor reconocimiento

como auténticos oasis del patrimonio gastronómico. Territorios, también, de profetas pintorescos, como Tana (Atanasi) de Fruits de la Terra, maestro trufero que divulga todos los secretos que contiene una de las joyas más preciadas de la cocina; también trabaja de forma sublime por la preservación y el homenaje del entorno natural, con la elaboración de un sin fin de productos gourmets con trufa, exportando todo los aromas y virtudes de este producto y nuestra tierra a muchas mesas del mundo.

La oferta gastronómica en verano se transforma, buscando nuevas propuestas que acompañen al clima y cumplan con lo que búsqueda de una hostelería de sol y playa. Pero nuestra montaña no cambia, sigue ofreciendo trufas, de verano, pero de una calidad indudable para que podamos disfrutar de una gastronomía de sol, playa y trufa.



Costi Cugini Oxium

Corti Cugini Dosaggio Zero Oxium es la máxima expresión de pureza y elegancia del territorio de Franciacorta. Este espumoso destaca por su carácter decidido, fruto de una filosofía de mínima intervención y un respeto absoluto por la uva Chardonnay.

Las uvas provienen de viñedos seleccionados en el corazón de Franciacorta, Lombardía. Los suelos de origen glaciar aportan una mineralidad y frescura excepcionales a la uva. Laura Cugini trabaja con precisión artesanal para capturar la esencia de este microclima único en cada botella.

Concebido sin adición de licor de expedición, busca expresar el carácter del vino base y del territorio sin maquillajes, apoyándose en una viticultura cuidadosa y en una elaboración paciente. La segunda fermentación en botella y una prolongada crianza sobre lías aportan complejidad y profundidad, manteniendo siempre un perfil seco y definido.

El vino se presenta desnudo, mostrando su estructura real y la calidad de su acidez natural. Oxium pasa por una larga crianza sobre lías en botella siguiendo el método tradicional, lo que le confiere una complejidad aromática superior y una burbuja extraordinariamente fina.

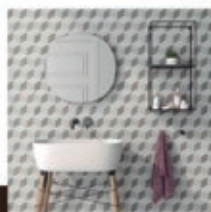
En nariz se muestra sobrio y elegante, con notas de fruta blanca, cítricos maduros, pan tostado y recuerdos minerales. En boca es recto y tenso, con burbuja fina, acidez bien integrada y un final largo, salino y muy limpio, que refuerza su carácter gastronómico.

Es un vino sumamente versátil gracias a su perfil seco. Armoniza a la perfección con platos de pescado crudo, ostras, mariscos a la plancha y arroces marineros. También es un acompañante ideal para quesos curados o embutidos finos, cortando la grasa gracias a su frescura.

Corti Cugini Franciacorta Dosaggio Zero Oxium no es solo un espumoso; es una experiencia sensorial para los amantes de los vinos puros, auténticos y sin disfraces. Una joya italiana imprescindible en cualquier mesa sibarita.



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 Galicia:

el arte de maridar en Tienda El Pilar

Hay productos que destacan por sí solos y otros que alcanzan su máximo esplendor cuando encuentran la compañía adecuada. En Tienda El Pilar llevamos años buscando esas combinaciones capaces de convertir un aperitivo en una experiencia gastronómica memorable.

Nuestra propuesta gallega reúne algunos de los sabores más representativos del noroeste peninsular. Por un lado, el prestigioso Louro Godello, elaborado por Rafael Palacios en Valdeorras, uno de los blancos más reconocidos de España por su frescura, elegancia y mineralidad. A su lado, las exquisitas navajas y berberechos de La Gloria, conservas que capturan toda la esencia del Atlántico gallego. Completa el conjunto el singular queso Airas Moniz Savel, elaborado artesanalmente con leche de vacas Jersey y una personalidad capaz de conquistar a cualquier amante del queso.

La propuesta de maridaje es tan sencilla como efectiva: la acidez y frescura del Godello realzan el carácter salino de las conservas,

mientras que su volumen en boca equilibra la cremosidad y complejidad del queso. El resultado es una combinación elegante, fresca y sorprendentemente armoniosa.

Más allá de vender productos, en Tienda El Pilar seleccionamos experiencias. Cada vino, cada queso y cada conserva forman parte de una búsqueda constante por ofrecer a nuestros clientes las mejores combinaciones posibles, aquellas que consiguen que cada mesa tenga algo especial.

Y, como siempre, detrás hay algo más que producto: el asesoramiento de nuestro equipo, que te ayuda a elegir el vino perfecto, encontrar el maridaje ideal o completar la experiencia con otros pequeños grandes tesoros gastronómicos.

Porque para disfrutar de los mejores sabores de Galicia no hace falta recorrer cientos de kilómetros. Basta con acercarse a Tienda El Pilar y dejar que el viaje empiece en tu propia mesa.



Casa Rural Haiku

Boixar

Partidas Eres 6A, Boixar. La Tinença de Benifassà
Teléfono: 622 751 776 • <https://casaruralhaiku.com>



Escondida en el pintoresco núcleo de El Boixar, la Casa Rural Haiku hace honor a su nombre ofreciendo una estancia donde el silencio y la desconexión son los verdaderos protagonistas. Esta preciosa vivienda de montaña combina magistralmente la piedra y la madera tradicionales con una decoración alegre, colorida y cuidada hasta el más mínimo detalle.

Quienes la visitan destacan su limpieza impecable, un aroma acogedor al entrar y estancias perfectamente equipadas para el máximo confort. Mención especial merece su terraza con espectaculares vistas a los majestuosos paisajes de la Tinença, un entorno natural virgen rodeado de frondosos bosques e imponentes montañas que convierte esta escapada en una experiencia inolvidable.

El Cup

La Torre d'en Besora

Teléfono: 677 474 893 Masía Molí Colomer, 1, La Torre d'en Besora



El Cup, forma parte del complejo El Jardín Mediterráneo. Es la casa rural perfecta para disfrutar en pareja o en plan familiar. Con capacidad para dos adultos y dos niños con un cómodo sofá-cama en diferentes habitaciones. Rodeada de naturaleza esta acogedora vivienda ofrece todo lo que se necesita para desconectar y disfrutar de una escapada inolvidable.

Dispone de una terraza privada exterior total-

mente cerrada donde poder relajarse, disfrutar de una barbacoa al aire libre y de la mejor compañía.

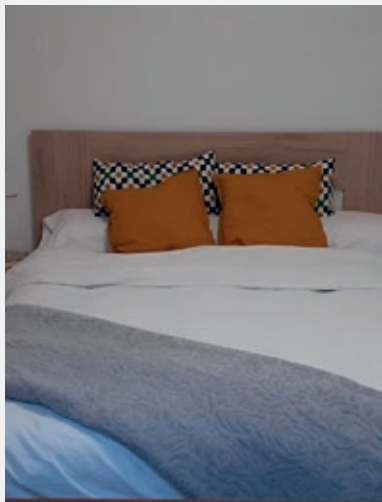
Durante el invierno, relajarse junto al fuego de la chimenea y en verano refrescarse en la piscina y por supuesto para recuperar energías, la bañera de hidromasaje.

Explora los alrededores, visita los encantadores pueblos cercanos y déjate llevar por la tranquilidad del campo.

L'Amagatall

Ahín

Carrer Major, 8. Ahín • Teléfono: 626 031 915



Enclavada en el precioso y tranquilo pueblo de Ahín, la casa rural L'Amagatall se alza como un auténtico oasis de bienestar. Esta antigua vivienda, reformada con un gusto exquisito, enamora a sus huéspedes por su amplitud, su pulcritud impecable y unas camas de máxima comodidad que garantizan un descanso reparador.

Equipada al detalle con instalaciones totalmente nuevas, la casa destaca por su calidez gracias a una acogedora chimenea. Además, cuenta con salones repletos de juegos de mesa y un fútbolín, ideales para divertirse en familia. Con un entorno natural único y una atención al cliente atenta y cercana, es la escapada perfecta para reconectar.

Torre Amador

Culla

Masia Torre Amador, Culla • Teléfonos: 626 088 116 / 646 307 477



Ubicada en el idílico entorno montañoso de Culla, la casa rural Torre Amador destaca como el destino perfecto para quienes buscan privacidad y desconexión absoluta. Esta masía restaurada de alquiler íntegro cautiva a los viajeros por su amplitud, una luminosidad excepcional y una limpieza impecable en cada rincón.

Diseñada para disfrutar en familia o con amigos, sus cuidadas instalaciones combinan el confort moderno con el encanto rústico. El exterior es una auténtica joya: su piscina y la zona de barbacoa son ideales para los días de verano, mientras que la hospitalidad de sus anfitriones garantiza una estancia perfecta. Una escapada sobresaliente para respirar naturaleza en estado puro.



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

30 Anys descorxat històries de vins

Texto Paco Prades
Fotos Beatriz González



El dissabte 13 de juny de 2026, l'Associació Enològica de Castelló va retre un homenatge a la gent que ens ha ajudat a recórrer aquest camí tan llarg de trenta anys!!! Recent arribat a casa, i sols em surten paraules d'agraïment cap a Paco Gonzalez i tota l'actual junta per tota la feina que han fet per poder celebrar de manera extraordinària el XXX aniversari de l'AEC.

Aquest 2026 celebrem l'inici i esclat del moment en què uns pocs bojos aficionats al món del vi començaren un viatge que, gràcies a distribuïdors, cellers i al treball posterior i desinteressat de Paco ha pogut mantenir-se en el temps.

Quasi cinquanta persones entre socis, amics i col·laboradors hem pogut gaudir d'un dinar, on s'han recordat els orígens, els moments dolents i els agradables camins recorreguts per poder arribar on som.

Gràcies a VINDICAS, a Ramiro Flors, ...i a tots aquells que heu fet possible aquest camí, sense vosaltres haguéssim estat orfes de suport i de vins nous que ens ensenyéssim que no en sabem res de vins!!!

El menú, creat per l'ocasió pel servei de cuina de l'hotel Jaime I de Castelló, va estar acompanyat pels magnífics vins dels amics de Vindicats triats per Paco juntament amb l'encarregat de cuina.

Començà el matí amb el tall esplèndid d'un permil ibèric de bellota La Jabugueña 5J reserva acompanyat d'olives, "Guildes", papes García, ametlles, anacards, pistatxos, ametlles garapinyades i croquetes, tot acompanyat de cervesa artesanal, vermut Martínez La Cuesta i cava Recaredo l' Infinit.

Tot plegat, cadascú dels assistents vàrem ocupar el lloc assignat a taula per poder gaudir del menú preparat: Ostra, aguachile de pomelo. Gambeta blanca del Grau i cirera de Salzadella acompanyat de Abadejo. Bajocons de La Granja i oliva. Steak tartar de presa Duroc 100% de Batallé curada i fumada amb mantega de trufa. Ratjada fumada, col flor



i holandesa d'all negre. Xulleta de "Joselito". Assortiment de formatges. Açal i Oporto. Cafè i licor.

Tot aquest menú va estar acompanyat dels següents vins: "Llopart integral" i "Caraballas verdejo". "Laietà rosé cava brut" i "Baron de Ley tres fincas blanco". "Camí dels Xops d'AT Roca" i "Viadero blanc d'albillo de Valduero". "El Paraguas atlántico" i "Rosé Mirgin". "Baigorri criança".

Semblava que la gent s'havia quedat amb set i per art de màgia aparegueren dos màgnims de "Tamaral" i "Castillo de Monjardin" cortesia d'algun membre altruista de Vindicats.

A continuació es varen lliurar uns quadres pintats per l'ocasió per l'artista castellanenc Luis Bolumar, un xicotet reconeixement, més que merescut a la tasca que han desenvolupat al llarg d'aquests trenta anys un grup de persones implicades amb l'associació, destacant la tasca que van fer, fan...i faran Juan Carlos Pavia i Paco González Yuste.

Un matí més que agradable que tindrà la seua continuació a la tardor, esperant que un nombre major d'associats s'uneixi i gaudeixi d'aquests trenta inoblidables anys!!!

Oropesa del Mar saborea el éxito en la IV Ruta del Pincho 'Sabor Mediterráneo'

Paco González

El evento gastronómico se afianza en el calendario local con una alta participación. Oropesa del Mar ha celebrado la cuarta edición de su ya tradicional Ruta del Pincho "Sabor Mediterráneo". Esta propuesta culinaria se consolida definitivamente en el calendario turístico y cultural del municipio, atrayendo a numerosos vecinos y visitantes en busca de los mejores bocados con esencia marina.

Mejor Picho, Abanico de Mar

Una propuesta cumplía con las bases de la organización, inmediatez y la portabilidad. El pincho se podía degustar en uno o dos bocados, fácil de comer de pie y con los dedos. El pincho de marcado sabor marinero, se componía de una base de pan de gambas donde se posaba un trozo de pastel de cabra-

cho, cubierto de ensaladilla y acompañado de chupito de gazpacho.

Mejor presentación, Status

Un Pincho muy trabajado, tanto por la presentación como la elección de los componentes del mismo. El emplatado y la puesta en escena evocaban "un paseo de la montaña a la playa de Oropesa", un contraste visual y gustativo que empieza en la montaña y finaliza en el mar Mediterráneo. Este Pincho es un viaje sensorial, una fusión de paisajes, aromas y sabores, de equilibradas texturas cremosas, crujientes, de fragancia yodada y ahumado sutil que recuerda una fogata junto al mar, en la noche de San Juan.

Más original, El Olivo

La propuesta del El Olivo Tapas & Bar es

toda una declaración de intenciones, un pincho sumamente visual y aromático. Cumplía perfectamente con lo requerido por la organización del concurso, ingredientes Mediterráneos, inmediatez y fácil de degustar. Un pincho que une huerta y mar Mediterráneo, donde la intensidad del tomate seco y las olivas negras elevan el sabor a mar del mejillón, montando sobre una rebanada de pan tostado una base de *tapenade* (olivada) con tomate seco, coronada con mejillones y un toque de hierbas aromáticas, que cautivo al jurado.

Clochina, mejillón valenciano que están en su mejor época.

Destacar la excelente organización del Evento, a cargo del Ayuntamiento y la Asociación de empresarios Hosteleros de Oropesa del Mar.

Agua de Benassal impulsa los Premios Neptuno de Oro para consagrar la excelencia culinaria Valenciana

Paco González

La marca de agua mineral rinde homenaje a cinco destacados profesionales del sector gastronómico en una gala celebrada en GASMA (Villa Dolores Castellón).

Agua de Benassal, crea los Premios Neptuno de Oro para premiar el talento, la trayectoria y la excelencia profesional. Estos galardones nacen con el objetivo de distinguir el trabajo de los profesionales que enriquecen la cocina valenciana, defienden la identidad gastronómica del territorio y potencian el sector hostelero de la Comunitat Valenciana.

La ceremonia de entrega se celebró en las instalaciones de GASMA en Castellón de la Plana, universidad gastronómica de referencia. El acto estuvo presentado por David Buch, embajador de la marca, junto a Elia García, presidenta de Agua de Benassal. La cita contó con la presencia de Sergio Terol, presidente de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana además con un fuerte respaldo institucional gracias a la asistencia de Antonia García Valls, subdelegada del Gobierno en Castellón; Andrés Martínez, diputado de Turismo; y Arantxa Miralles, concejala de Turismo del Ayuntamiento de Castellón.

Los profesionales premiados en esta primera edición han sido:

Premio Cocina: Jorge Lengua (Suculenta-Llavor)

Premio Jefa de Sala: Adriana Albero (Masia Bellver)

Premio Sumiller del Año: Sandra Rausell (Carvón)

Premio Producto e Identidad: Rubén Miralles

Premio Cliente Histórico: Emilio Miralles (Al d'Emilio)

Durante el evento, la presidenta de Agua de Benassal, Elia García, destacó el valor de los premiados: «Los Neptuno de Oro nacen para distinguir a los profesionales que hacen crecer nuestra gastronomía. Su trabajo, talento y excelencia son una seña de identidad que debemos reconocer. Su esencia es el prestigio de todo el sector». También destacó el esfuerzo de los trabajadores de la firma castellonense, cuyo manantial Font d'En Segures es un referente histórico en la restauración

Los Premios Neptuno de Oro nacen con vocación de continuidad y aspiran a consolidarse como una cita anual para el sector hostelero Valenciano. Tras la entrega de galardones, los asistentes disfrutaron de un espacio de encuentro para intercambiar experiencias y celebrar el gran momento de la cocina valenciana.

La Salzadella rinde homenaje a la cereza

Paco González

La Salzadella rinde homenaje a su producto estrella: la cereza del Maestrat. La XVI Fira de la Cirera, Art i Tradició, se celebró la última semana de mayo, un evento emblemático y referente en el interior norte de la provincia Castellón. Bajo el hilo conductor de la cereza, el municipio pone en valor una tradición agrícola que se remonta al siglo XX y que ha convertido este fruto en uno de los símbolos de identidad local. De hecho, sus cerezas cuentan con reconocimiento de la **Marca de Calidad CV**.

La Gastronomía entorno a la cereza acumula muchos actos, especialmente el concurso de postres.

'Capricho de cereza' conquista al jurado del concurso, Yaiza Bonifas se alza con el primer premio por segundo año consecutivo gracias a su propuesta golosa e innovadora. El segundo puesto fue para Serafina García y el tercero para Marcela Sorpreda

Más de 100 puestos ofrecieron a lugareños y visitantes, productos hechos a mano, artesanía gastronómica, demostraciones de oficios tradicionales y comercio de proximidad, además los asistentes a la feria pudieron adquirir cerezas recién recolectadas a los agricultores locales.

Animación callejera, exposiciones artísticas, visitas guiadas por el municipio y música en directo para todas las edades, completo un repleto programa de actos de una exitosa feria.

A destacar en esta edición la masiva asistencia de público, llegado de comarcas de toda la comunidad y provincias limítrofes, incluso de otros países.

Un éxito para la organización que año tras año supera el número de público asistente y los puestos de artesanía

GRUPO
LA
GUIN
DILLA



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Castellón presenta una programación de verano con *más de 250 actividades*



Castellón invita a disfrutar este verano de una programación repleta de actividades para todas las edades en las playas del Grao y sus principales espacios culturales. Deportes al aire libre, bienestar junto al mar, talleres infantiles, observaciones astronómicas, cine de verano, actividades medioambientales, música en los chiringuitos y propuestas familiares convertirán cada día en una nueva experiencia.

Las playas del Pinar, Gurugú y Serradal serán el escenario de clases de fitness, chikung, ejercicios taoístas, campañas de concienciación ambiental y actividades de ocio saludable, mientras que el Planetario de Castellón ofrecerá planetalleres, conferencias, observaciones solares y eventos especiales relacionados con la astronomía. Además, el tradicional cine de verano recorrerá distintos puntos de la ciudad para disfrutar del mejor cine al aire libre.

Todo ello en un entorno único, con playas accesibles, sostenibles y galardonadas por su calidad, donde disfrutar del sol, el mar y una amplia oferta de actividades gratuitas para residentes y visitantes.

La concejala de Turismo, Arantxa Miralles; la concejala de Deportes, Maica Hurtado; y el concejal de Medio Ambiente, Gonzalo Romero, presentaron la programación de actividades que el Ayuntamiento desarrollará este verano en las playas del municipio. La iniciativa reúne más de 250 actividades gratuitas, que comenzaron el pasado 1 de junio, dirigidas a todos los públicos y buscan fomentar un verano activo, saludable y participativo tanto para vecinos como para visitantes.

A esta programación hay que sumar, además, las actividades

organizadas por los chiringuitos de las playas, coordinadas por ADEPLA con la colaboración del Patronato de Turismo. La edil de Turismo ha señalado que “esta propuesta contribuirá a completar una oferta estival diversa y atractiva, reforzando el papel de las playas de Castellón como uno de los principales espacios de ocio, convivencia y disfrute durante el verano”.

El Serradal, playa slow

Miralles ha destacado “la apuesta del Patronato de Turismo por consolidar este verano la playa del Serradal como la gran playa slow de Castellón. En el marco de esta iniciativa, la playa del Serradal contará durante todo el verano con una programación estable de actividades al aire libre orientadas al bienestar. Desde junio y hasta septiembre se celebrarán sesiones de Ejercicios Taoístas todos los miércoles, de 8:00 a 9:30 horas, junto a la biblioteca de la playa, mientras que los lunes, en el mismo horario, tendrán lugar sesiones de Chi kung. Asimismo, Miralles ha señalado que las Bibliotecas del Mar incorporan este año importantes novedades para enriquecer la experiencia de los usuarios, entre ellas juegos de mesa, nuevos fondos bibliográficos y prensa diaria.

Actividades de concienciación ambiental

Por su parte, la concejalía de Medio Ambiente y Sostenibilidad pondrá en marcha este verano una campaña de concienciación ambiental en las playas del litoral norte con el objetivo de fomentar el conocimiento, el cuidado y la conservación del ecosistema costero. La iniciativa se desarrollará durante los fines de semana, desde el 27 y 28 de junio hasta el 5 y 6 de septiembre.

SATSANG

IS HERE



ANULIGS Castellón

Festival Satsang Life Experience

Castellón acogió del 19 al 21 de junio el festival Satsang Life Experience, una cita dedicada al yoga, el bienestar, la vida saludable y el turismo experiencial que se celebrará en las instalaciones del CIPFP Costa de Azahar. La iniciativa, abierta a toda la ciudadanía, buscó reforzar la proyección de la ciudad como destino vinculado a la

calidad de vida, el entorno mediterráneo y las nuevas formas de turismo saludable.

En esta nueva etapa, el festival amplió su programación, estrenó ubicación y presentó una identidad renovada que combina bienestar, música en directo, gastronomía saludable, mercado consciente, actividades familiares y una dimensión solidaria.



Actividades deportivas

Por otro lado, la oferta deportiva se desarrollará principalmente entre el 1 de julio y el 31 de agosto e incluye cursos de voleibol, que tendrán lugar en la playa del Gurugú, frente al Mercantil, con un precio de 40,60 euros.

Además, se celebrará la campaña de mantenimiento físico, con sesiones de aquafitness en la playa del Gurugú, en el Punto Bebé, con un precio de 34,61 euros para los dos meses. La programación se completa con la piscina de verano del Pinar, que permanecerá hasta al 6 de septiembre, con entrada diaria de 2,74 euros y diferentes modalidades de abonos.

La edil dijo que además se han programado sesiones deportivas saludables y recreativas gratuitas, sin necesidad de inscripción previa, que se desarrollarán del 1 de julio al 31 de agosto, de lunes a viernes. En concreto, se ofrecerán clases de GAP en la zona Gurugú-Mercantil los lunes y entrenamiento funcional acuático en el Planetario.

Por las tardes, se impartirá StayONfit

en el Planetario y en el Gurugú-Mercantil los martes y jueves en la misma franja. Además, habrá sesiones de ritmos en el Gurugú-Mercantil y en el Planetario.

Actividades de verano en los barrios

Además, se organizarán distintas campañas dinamizadoras para fomentar la participación ciudadana y la convivencia en los barrios. Entre las iniciativas previstas destacan "Magia en los Barrios", que llevará espectáculos de ilusionismo a 12 barrios de la ciudad; "A l'estiu tot lo món viu", con 9 actuaciones culturales que incluyen bailes regionales, rondallas y una obra de teatro; así como el cine de verano, con un total de 9 sesiones, de las cuales 6 se celebrarán en distintos barrios y 3 en la playa.

Eclipse total de sol

Por otro lado, con motivo de la programación especial en torno al próximo eclipse total de Sol, el Planetario ha diseñado un programa de actividades divulgativas y culturales que incluye talleres, conferencias, observaciones y sesiones especiales.

Toda la programación estival en:

<https://castellonturismo.org>

Som Festival



SOM Festival cierra una programación que vuelve a destacar por su carácter abierto, ecléctico e intergeneracional. A lo largo de varias semanas, el público podrá disfrutar de propuestas tan diversas como Plácido Domingo, Pablo López, Sergio Dalma, Rosana, Siempre Así, Siloé, Los Delinquentes, Iván Ferreiro o Hey Kid, además de citas especiales dedicadas al humor como la velada con Los Morancos, la música remember y los espectáculos familiares con Rock en Familia. SOM Festival se celebrará del 17 de julio al 8 de agosto en el Real Club Náutico de Castellón.

Esta variedad artística constituye uno de los principales sellos de identidad del ciclo, que a. SOM Festival es una producción de Disparate Entertainment y Vibra Music y cuenta con la colaboración y el apoyo del Ayuntamiento de Castellón, Port Castelló, Diputación de Castellón y Generalitat Valenciana.

Serra d'Irta.

Ruta BTT **De cara al mar**



En esta ruta, desde el primer momento se puede disfrutar con la BTT oliendo a mar y ofrece unas espectaculares vistas de mar y montaña.

El ciclista se encontrará con abruptos acantilados, como el que sustenta la Torre Badum (uno de los más altos de la Comunidad Valenciana), junto con otros más pequeños que alternan con pequeñas calas donde se forman playas de arena y reducidos campos de dunas.

Este itinerario es uno de los muchos recorridos de senderismo, cicloturismo y BTT que se pueden realizar en el Parque Natural de la Sierra d'Irta, algunas de ellas discurren por la costa, otras llegan a faros, castillos, barrancos, crestas y ermitas.

Tipo de ruta: circular.

Salida: Playa de las Fuentes (Alcossebre).

Longitud: 49.53 kilómetros.

Desnivel: 1.097 metros.

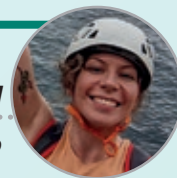
Tiempo aproximado: 3 horas y 45 minutos.

Atractivos naturales: abruptos acantilados, como el que sustenta la Torre Badum, junto con otros más pequeños y calas.

Puntos de interés cultural y arquitectónico: Ermita de San Antonio y Torre Badum.

Dificultad técnica: difícil. Dirigida a personas que están muy bien físicamente y practican deporte muy a menudo.

Más información: turismodecastellon.com



El embalse del Sichar ante el eclipse solar

El embalse del Sichar, situado entre los términos de Onda y Ribesalbes, es uno de los espacios naturales más singulares del interior de Castellón. Su cercanía a los núcleos urbanos contrasta con la sensación de calma que ofrece su entorno, donde el paisaje se abre entre pinares, laderas suaves y caminos que invitan a detenerse sin prisa.

Durante los meses de verano, el Sichar se convierte en un punto de encuentro para quienes buscan refrescarse, practicar actividades acuáticas o simplemente disfrutar de una tarde al aire libre. Sus orillas permiten vivir el embalse de muchas formas: caminando, descansando junto al agua, navegando o contemplando cómo cambia la luz sobre el paisaje a medida que avanza el día.

Este agosto, además, el Sichar adquiere un interés especial con motivo del eclipse solar total del 12 de agosto de 2026, un fenómeno astronómico que podrá observarse desde distintos puntos de España y que en Castellón coincidirá con las últimas horas de la tarde. La cercanía

del sol al horizonte hará que la elección del lugar desde el que contemplarlo sea especialmente importante.

En este contexto, el entorno del embalse ofrece una propuesta diferente: vivir el eclipse no solo como un acontecimiento astronómico, sino también como una experiencia vinculada al territorio. Frente a otros puntos de observación más urbanos o concurridos, el Sichar permite acercarse al fenómeno desde un escenario natural, donde la espera forma parte de la vivencia y el paisaje acompaña cada cambio de luz.

La tarde de un eclipse tiene algo de extraordinario. El ambiente se transforma de forma progresiva, la atención se concentra en el cielo y el paso del tiempo parece adquirir otro ritmo. En un lugar como el Sichar, esa sensación puede percibirse con especial intensidad, lejos del ruido habitual y en contacto directo con un entorno que ya de por sí invita a la contemplación.

Este tipo de momentos nos recuerdan que el turismo activo no siempre está ligado a la velocidad, al esfuerzo físico o a

la búsqueda de grandes desafíos. También puede consistir en elegir un lugar, prepararse con calma y vivir la naturaleza desde una mirada más consciente. El embalse ofrece precisamente esa posibilidad: redescubrir un espacio cercano a través de una experiencia poco habitual y difícil de repetir.

La observación de un eclipse solar debe realizarse siempre con protección homologada y siguiendo las recomendaciones de seguridad. Mirar directamente al sol sin filtros adecuados puede causar daños graves en la vista, incluso durante las fases parciales del eclipse. Por ello, planificar la visita, escoger bien el punto de observación y actuar con responsabilidad forma parte esencial de la experiencia.

Para quienes deseen vivir el eclipse desde una perspectiva diferente, Nucs propone contemplarlo desde las aguas del embalse del Sichar a través de una travesía guiada en kayak. Una forma segura y especial de disfrutar del atardecer, alejarse de la orilla y vivir este acontecimiento astronómico desde uno de los parajes más emblemáticos del interior de Castellón.





Un paseo por la “Piazza Maggiore” de **Bolonia**

Aprovechando la conexión directa del aeropuerto de Castellón con la ciudad italiana de Bolonia, dejen volar sus ansias de descubrimiento para visitar una ciudad cuyo casco antiguo es digno de admirar.

Ciudad universitaria y también de enlace a otras ciudades italianas, el centro de Bolonia se presta, como mínimo, a ser descubierto por medio de un tranquilo paseo que les hará contemplar varias joyas arquitectónicas.

Comiencen su recorrido en la anexa Plaza de Neptuno pues en ella, además de la fuente del dios, descubrirán varias joyas: la biblioteca Salaborsa y los palacios Podestà y Re Enzo, el cual da también a la plaza que lleva su mismo nombre. Bien, pues una vez realizada esta agradable labor, entren ya de lleno en la majestuosa Piazza Maggiore para contemplar los hermosos palacios Accursio, Dei Notai y Dei Banchi, así como también la Basílica de San Petronio.

No tengan prisa al admirar estas joyas de la arquitectura boloñesa mientras pasean tranquilamente por la peatonal plaza pero, eso sí, yo les recomendaría igualmente que zigzaguearan por las calles y callejuelas que rodean este recinto pues pegados a esta, o a muy pocos metros de distancia, encontrarán el bello Palacio Archiginnasio, el de Pepoli Campogrande y el encantador Palacio Della Mercanzia frente

al cual descubrirán, de repente, el símbolo de la ciudad: la altísima Torre Asinelli, escoltada en todo momento por una de menor altura, la Torre Garisenda.

Como habrán podido comprobar, si es que en alguna ocasión tienen oportunidad de hacer este recorrido, en apenas una hora, evidentemente al margen del tiempo que cada uno quiera dedicar a admirar cada edificio, habrán visitado muy tranquilamente lo más destacado del centro histórico de Bolonia, razón por la cual yo les recomendaría entonces que volvieran a contemplar con más atención lo ya contemplado puesto que siempre habrá detalles a los que no les habrán prestado la suficiente atención.

¡Ah! Y además, les recomendaría igualmente dedicar parte de su tiempo a descubrir los mercadillos del “Quadrilatero”, situados en esas callejuelas adyacentes a las mencionadas Torres Asinelli y Garisenda y, por supuesto, también pegadas a la propia plaza Mayor.

Sí, si su tiempo se lo permite, no lo duden ni un instante y dediquen una, dos o tres horas a pasear tranquilamente por la “Piazza Maggiore” de Bolonia y por sus calles y callejuelas adyacentes, pues estoy convencido que tanto sus ojos como el resto de sus sentidos lo agradecerán.

¡Feliz paseo!



El aeropuerto de Castellón acoge una operativa chárter para canalizar la llegada de hasta 2.700 turistas eslovacos



El aeropuerto ha recibido el primer vuelo de la operativa, que se prolongará hasta el 28 de septiembre con una frecuencia semanal

El aeropuerto de Castellón ha recibido este lunes el primer vuelo de la operativa chárter, promovida por Introducing Castellón, que va a posibilitar la llegada de hasta 2.700 turistas eslovacos a la provincia.

La directora general de Aerocas, Raquel París, ha manifestado su satisfacción con la activación de los vuelos, “ya que uno de los objetivos fundamentales del aeropuerto es contribuir al desarrollo del sector turístico a través de la conexión con mercados emisores”.

La operativa chárter va a enlazar los aeropuertos de Bratislava y Castellón durante 15 semanas, entre el 22 de junio y el 28 de septiembre, con una frecuencia semanal. La previsión es que canalice el desplazamiento de hasta 2.700 turistas eslovacos.

La llegada de estos vuelos ha sido posible tras el acuerdo de Introducing Castellón con el operador checo DER Touristik para comercializar paquetes de vuelo más estancia en hoteles de la provincia.

Por otra parte, el aeropuerto de Castellón ha cerrado otra operativa chárter que va a posibilitar la llegada de 11.000 turistas austriacos en 2027 y 2028 para su estancia en hoteles de Peñíscola.

Esta última programación está vinculada al programa Senioren Reisen Austria, gestionado en España por la compañía Iristour. Los 54 vuelos de llegada previstos operarán en primavera, antes de la temporada alta de verano, con lo que favorecerán la desestacionalización del sector turístico.

La Diputación hace despegar la provincia de Castellón como destino turístico de excelencia



En las puertas del inicio del verano, el Gobierno Provincial celebró una nueva jornada de 'Diputació dels Pobles', en el Aeropuerto de Castellón, infraestructura estratégica para el crecimiento del número de viajeros a la provincia durante la presente temporada estival.

"Iniciamos la campaña de verano con el objetivo puesto en seguir la tendencia positiva en cuanto a visitantes y pernoctaciones, y, para lograrlo, sumamos sinergias con el aeropuerto de Castellón para la promoción de nuestra provincia en aquellos mercados con conexión aérea", ha expresado la presidenta de la institución provincial, Marta Barrachina.

Los turistas que lleguen a Castellón por alguna de las opciones aéreas, así como por otro medio de transporte, se

encontrarán con una provincia para recorrer. Y es que Castellón es sinónimo de paraíso ciclista gracias a la gran riqueza paisajística, histórica, cultural y gastronómica. Asimismo, la provincia cuenta con espacios para la práctica segura de MTB y Enduro. A su vez, la baja densidad del tráfico y el estado de las carreteras y senderos adaptados es un valor añadido para elegir la provincia para disfrutar del cicloturismo. Además de ello, Castellón es escenario excepcional de grandes pruebas ciclistas como La Vuelta, que regresará este verano.

El deporte como motor de promoción se suma así a la gran oferta de sol y playa, la gastronomía, naturaleza y cultura que posee la provincia de Castellón y que se puede descubrir en sus 135 municipios.

Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola

La Diputación Provincial de Castellón apuesta por poner la cultura en el mapa a través de las artes escénicas con el Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola. La fortaleza del Papa Luna volverá a llenarse de luces, talento y emociones con la vigesimonovena edición de este festival que se ha convertido en "un referente nacional, con entradas agotadas edición tras edición, y un nivel artístico que nos permite estar a la altura de las grandes citas teatrales del país".

Así lo ha destacado el diputado de Cultura, Alejandro Clausell, durante la presentación de la programación del XXIX Festival de Teatro Clásico que arrancará el 6 de julio con 'Las cabinas literarias' de



Félix Lope de Vega, Sor Juana Inés de la Cruz, Pedro Calderón de la Barca, Ana Caro o William Shakespeare, a cargo de la compañía Proyecto Cultura. Finalizará el

sábado 18 de julio, con la representación 'Don Juan en los infiernos' de Gonzalo Suárez a partir del Don Juan de Molière. De la compañía Che y Moche.

Toda la agenda en <https://www.dipc.as.es>

Más de 60 personas se dan cita en «La Clau... de la Innovació» de Espaitec para reflexionar sobre el futuro del turismo sostenible

Bajo el título «Viajar sin dejar huella», el encuentro ha explorado cómo transformar el modelo turístico hacia prácticas más responsables con el entorno y los territorios



Espaitec, Parque Científico y Tecnológico de la Universitat Jaume I, ha celebrado una nueva edición de «La Clau... de la Innovació», un espacio de encuentro y reflexión que ha puesto el foco en los desafíos del turismo actual bajo el título «Viajar sin dejar huella». La sesión ha reunido a expertas y expertos del sector para explorar vías hacia un turismo más respetuoso con el medio ambiente, las comunidades y los territorios.

El encuentro ha tenido lugar en Villa Elisa (Benicàssim) y ha comenzado con la intervención de la artista Marina Marisma, quien ha creado un dibujo en directo inspirado en las ideas surgidas durante el debate. Previamente a la mesa de diálogo, se han proyectado diversas piezas audiovisuales relacionadas con la temática.

La periodista Andrea Jarque y el director de Espaitec, Juan Antonio Bertolín, han conducido el diálogo, que ha girado en torno a la urgencia de minimizar el impacto ambiental y social de los viajes, la gestión consciente de los destinos turísticos y el rol de la

innovación en la redefinición del sector.

En el debate han participado Xavier Pascuet, Regenerative Manager de Rizoma; Rosa Rodríguez, directora del Instituto Universitario de Turismo (IUTUR) de la UJI; Eugeni Osàcar, director de la Cátedra de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT de la Universitat de Barcelona, y Alfonso Polvorinos, director de Elecoturista.com.

También se ha puesto sobre la mesa la importancia del ecoturismo y el turismo regenerativo como alternativas reales, así como la necesidad de tejer alianzas entre turistas, empresas, administraciones y comunidades locales para construir un modelo capaz de generar valor sin agotar los recursos ni desvirtuar la identidad de los lugares.

La jornada, organizada con el apoyo de la Conselleria de Educación, Cultura y Universidades, ha cerrado con un espacio de conversación entre ponentes y asistentes.

ARTE Y EXPERIENCIA IBÉRICA

CURSO CORTADOR DE JAMÓN INICIACIÓN

Organiza:
CREA gastronomía
Comunitat Valenciana

Lugar:

Rte. Orenes Gran Casino. Grao de Castellón

Fechas:

Viernes 17 de julio - 17 a 21 h.

Sábado 18 de julio - 10 a 14 h.

COMPLETO

Máximo 8 alumnos. Un jamón por cada cuatro personas.
El jamón loncheado se repartirá envasado al vacío.

Jamón, delantales, guantes de látex, cuchillería,
guantes de malla de acero, jamonero, envasadora y
material para envasar a cargo de la organización.
Los alumnos deben asistir con camisa blanca.



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

jnmartinavarro@gmail.com - Tel.: 680 58 13 12 (Javier)