

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 183 - Agosto 2026 - 2€

Conjunto
Histórico - Artístico
de ***Vilafamés***





Moli d'en Pi (Morella)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	14
Producto de Castelló: Melocotón de Cabanes ...	7	Turismo Castellón Ciudad	16
Pto. gourmet: Gamba roja de Garrucha (Almería)	8	Senderismo	18
Producto de la Com. Val.: Tomate valenciano ...	9	Literatura y viaje: República de San Marino	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Diputación Provincial	22
Tienda el Pilar: Finca Varona la Vella	11	Universitat Jaume I	23
Casas rurales	12		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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

El turismo deportivo



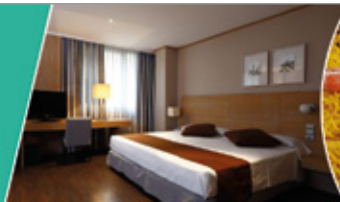
Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

El turismo deportivo se ha convertido en uno de los grandes motores de desarrollo para la provincia de Castellón. La llegada de dos etapas de la Vuelta Ciclista a España reforzará su proyección internacional, como un destino ideal para la práctica del deporte.

El excelente clima durante todo el año, especialmente en invierno, atrae a ciclistas, atletas y equipos que buscan entrenar en condiciones óptimas. Además, Castellón cuenta con uno de los mejores clubes de atletismo de Europa y unas instalaciones deportivas de primer nivel. A ello se suma que es la segunda provincia más montañosa de España, ofreciendo un escenario único para el ciclismo, el trail running, el senderismo y los deportes de aventura.

Todo ello convierte a Castellón en un referente del turismo deportivo y en un destino de calidad para deportistas nacionales e internacionales.

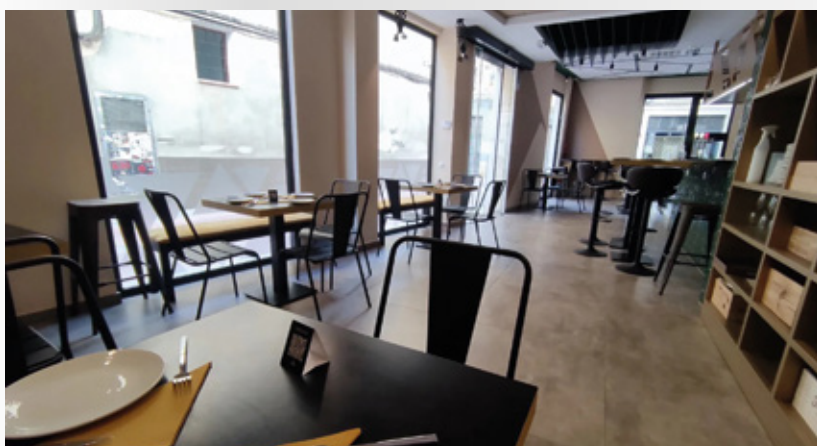


Trenkaclosques Bar

Tapas Bar & Restaurant

Castellón

Carrer Antonio Maura, 15, Castellón
Teléfono: 603 52 31 92



En el centro de Castellón, Trenkaclosques Bar se ha consolidado como una de las visitas más interesantes para quienes buscan una cocina creativa sin perder de vista el producto.

Su carta combina tapas de autor y elaboraciones contemporáneas con una cuidada presentación y sabores bien definidos. Destacan las croquetas de gamba roja y kimchi, el hummus de calabaza, el canelón de pollo

a l'ast y la panceta a la brasa, platos que reflejan técnica, equilibrio e imaginación. Los postres, especialmente la tarta de queso y las texturas de chocolate, mantienen el alto nivel de la propuesta.

El local invita a disfrutar de una experiencia cercana. Con una excelente relación entre calidad y precio, Trenkaclosques Bar confirma que la innovación culinaria puede convivir con una cocina honesta y profundamente disfrutable.

Hostal Rte. Ruta de Aragón

Villahermosa del Río

En el corazón de Villahermosa del Río, el Hostal Restaurante Ruta de Aragón invita a disfrutar de una experiencia gastronómica donde tradición, calidad y hospitalidad se dan la mano.

Su cocina, basada en productos de proximidad y recetas elaboradas con esmero, conquista con excelentes carnes a la brasa, guisos de montaña, embutidos artesanos y especialidades de temporada que reflejan la esencia culinaria del interior de Castellón. Cada plato transmite el sabor auténtico de la cocina de siempre, elaborado con mimo y respeto por el producto. El ambiente cálido y familiar, unido a un servicio atento y cercano, convierte cada comida en una experiencia memorable.

Ya sea como parada durante una ruta por Penyagolosa o como destino gastronómico, Ruta de Aragón es una visita imprescindible para quienes desean descubrir los sabores más auténticos de la comarca.



Restaurante Rincón de Veo

Alcudia de Veo



Partida Hospital, Parcela 45, s/n Villahermosa del Río
Teléfono: 964 382 641 • <http://www.rutadearagon.com>



Plaza Sant Antoni, 11. Alcudia de Veo
Teléfono: 694 91 26 23



Una oferta culinaria basada en la cocina tradicional y la apuesta por el producto de proximidad, convierten al restaurante Rincón de Veo en un punto de parada obligado para aquellos senderistas y visitantes de la Sierra Espadán.

En este restaurante, se combina la típica tapa de patatas bravas o ensaladilla con la fideuá, el guiso de manitas o el bacalao y la oreja cocinadas a baja temperatura, sin olvidar sabrosos bocadillos, como el de tortilla con bacon.

Sin duda, el nuevo Rincón de Veo es un espacio gastronómico de calidad en el corazón de uno de los parajes naturales más emblemáticos de la Comunitat Valenciana.

POMONA

Dil

www.congeladosdil.com

Avda. Hermanos Bou, 247

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

DeCasa
ULTRA CONGELADOS

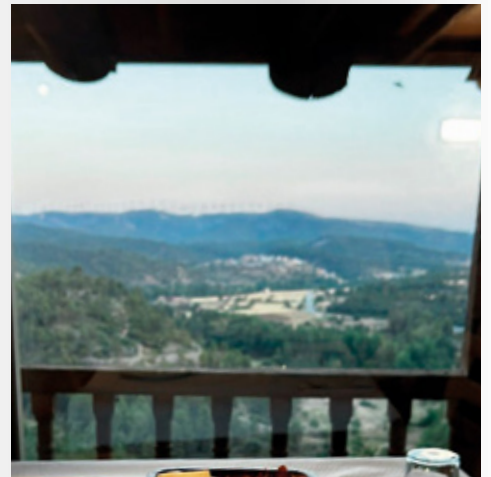
7Mares
DeCasa



Restaurante La Balma

Sorita

CV-14, KM. 22. Sorita
Teléfono: 691 93 08 55



Un lugar donde el tiempo parece haberse detenido. Este restaurante está ubicado en el Santuario de la Mare Déu de la Balma, uno de los enclaves más espectaculares de la Comunitat Valenciana, en el término municipal de Zorita.

El santuario está enclavado en la roca, en un abrigo natural y presenta fachada con balcones, balaustradas y muros de cañizo y cal. Un largo tramo de escaleras ascendentes conduce a la gran casa hospedería. A ambos

lados de la puerta de acceso, se encuentran las escaleras que conducen al piso superior, donde se estructuran diversas dependencias, destacando la llamada sala de las danzas, de mayores proporciones y con arcos de medio punto cegados.

Sin duda, un espacio espectacular donde destaca una oferta gastronómica donde los productos de la comarca cobran un protagonismo especial, con una presentación muy cuidada, unido a una excelente atención profesional.



Melocotón de Cabanes

El melocotón de Cabanes, cultivado en la comarca de la Plana Alta, es una fruta veraniega refrescante y dulce, con un toque ligeramente ácido, que en su punto óptimo de consumo tiene una textura crujiente y jugosa. Es famoso por su cultivo en suelos arenosos de secano, que permite madurar a la fruta lentamente, conservando su jugosidad sin necesidad de riego constante. Esta técnica de cultivo, perfeccionada a lo largo de generaciones, asegura melocotones de una calidad superior, capaces de deleitar hasta los paladares más exigentes.

Al comprarlos, no deben estar excesivamente verdes ni maduros y tampoco deberán tener manchas marrones. Es mejor conservarlo a temperatura ambiente si todavía está un poco verde hasta que madure. Si está maduro, introducir en la nevera, pero no hay que amontonarlo para evitar que se estropee.

Con esta fruta se pueden elaborar infinidad de preparaciones dulces y saladas, aunque destaca su vertiente más dulce. Macedonias, sorbetes, yogures, mermeladas, helados, zumos, ensaladas de frutas, tartas de melocotones con vino tinto o moscatel son algunas de las preparaciones.



La gamba roja de Garrucha

(Almería)

El litoral de la preciosa localidad de Garrucha, en Almería, es el hábitat idóneo para el desarrollo de su gamba roja. Cerca de la costa se alcanzan importantes profundidades. Además, el relieve y la fangosidad del terreno es el que necesita la gamba roja, por lo que, a una escasa distancia de la costa, se captura este crustáceo con una extraordinaria calidad.

Considerada como un auténtico tesoro culinario, esta exquisita especie destaca por su sabor intenso, textura succulenta y un color característico que atrae a los amantes de la gastronomía. La gamba roja de Garrucha puede alcanzar una longitud de hasta 20 centímetros, lo que la convierte en una de las gambas más grandes de la región. Su color rojo intenso es otra de sus características distintivas, especialmente cuando se cocina, ya que adquiere una tonalidad aún más brillante.

En cuanto al sabor y la textura, la carne de la gamba roja de Garrucha es firme, jugosa y tiene un sabor exquisito y distintivo a mar. Su textura es más consistente en comparación con otras gambas, lo que la convierte en un bocado delicioso.

Cabe destacar que el Parlamento de Andalucía ya ha aprobado por unanimidad una proposición para impulsar la denominación de calidad diferenciada de la Gamba roja de Garrucha.



**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



Refrescante, aromático y sabroso “TOMATE VALENCIANO”

Los amantes de la buena mesa y los gastronomos tenemos mucho que agradecer a Cristóbal Colón. Nos trajo del nuevo mundo muchos productos que por habituales en nuestra despensa olvidamos sus orígenes. Es el caso del tomate.

Hoy nos centraremos en nuestro tomate patrio por excelencia, el más representativo de nuestra comunidad, “el valenciano”.

El legítimo valenciano encuentra su mejor época desde mayo a hasta finales de agosto.

El valenciano es una variedad que destaca por ser carnoso, con poca semilla, piel fina, dulce y poca acidez. Son de tamaño grande y acostillados con pliegues que los diferencia de los tomates redondos, homogéneos y perfectos que entra por la vista, sabor dulce y poco ácido. Estas características lo hacen muy apreciado. Su pulpa es dulce, con una textura carnosa, muy deseado por amantes de esta hortaliza y nostálgicos de sabores de antaño, cuando la naturaleza marcaba los tiempos de consumo y no se forzaba para tener este producto fuera de su temporada.

Su cultivo es complejo. Exige una gran dedicación y cuidados adecuados para obtener producciones que sean rentables.

Se cultiva cerca del mar mediterráneo, en tierras arenosas, con buena filtración y regado con aguas ricas en sales minerales

que la planta lo convierte en azúcares que le dan un sabor intenso.

El tomate valenciano, en su juventud, muestra tonos verdes muy marcados en el cuello que, al madurar, desaparecen para adquirir un color rojo intenso.

Desde El Perellonet hasta Cullera, la tomatera colorea y tapiza los campos del Parque Natural de la Albufera junto a los arrozales. En la provincia de Castellón destacaremos las huertas de Almenara, la Llosa, Moncofa en el sur; y en el norte, Torreblanca, Alcossebre y Benicarló son unas zonas ideales para el desarrollo de esta hortaliza.

Alicante cultiva unos tomates de gran calidad. Son muy conocidos los de Altea y Muchamiel, pero son otras variedades.

El tomate “valenciano” según la forma esta variedad presenta tres tipos de fruto diferente en la misma planta: Masclet, Femella o Replegat y rollo.

El **Masclet** se caracteriza por tener forma de corazón, en los que la región pistilar se alarga y acaba en punta.

El tomate **Femella** se caracteriza por tener forma acorazonada, algo achatada y acaba en una hendidura. Es más económico que el Masclet al tener una morfología diferente.

Rollo son tomates de forma muy irregular que suele darse en los primeros

tomates de la temporada. Por norma general, en otras variedades de tomates, suelen desecharse, pero en el caso de la variedad “valenciana” no se desecha porque sus cualidades organolépticas son iguales a las otras dos formas. Masclet y Femella, y se venden de igual modo

Óptima: Una de las más apreciadas por su calidad superior, frutos grandes, acostillados y sumamente carnosos. Es muy dulce, apenas tiene acidez y ofrece una excelente textura en boca.

Rosa: Fruto de gran tamaño y piel fina. Destaca por su coloración rosácea y un sabor extremadamente dulce y suave.

Cor de Bou (Corazón de toro): Un tomate muy grande con forma acorazonada, muy carnoso y con muy pocas semillas. Ha sido galardonado en múltiples ocasiones como el mejor de la huerta valenciana.

Blanco y Negro (Crimea): El tomate blanco ha ganado popularidad recientemente (incluso premiado en concursos mundiales) por su dulzor y baja acidez. El tomate negro destaca por su profundo color oscuro y un sabor casi ahumado.

El tomate Valenciano auténtico madura en la mata, y se recolecta en su punto de maduración óptimo. No se cosecha verde ni se deja madurar en cámaras, porque el sabor de los tomates y la calidad mermarían.

Tostada de tomate Valenciano y salazones

Receta tradicional. Sencilla y rápida de elaborar

- Rebanada de pan de pueblo de la víspera.
- Rodajas de tomate “Valenciano”.
- Aceitunas negras.
- Ajos.
- Pimentón de La Vera.
- Aceite de oliva.
- Anchoas.
- Mojama.
- Migas de bacalao desalado.

Tostamos la rebanada de pan, frotamos ligeramente toda la tostada con el ajo, cortamos unas rodajas de tomate, repartimos las rodajas por la tostada ponemos unas anchoas, mojama, bacalao desmigado, repartimos las aceitunas negras que previamente hemos deshuesado y regamos con hilo fino de aceite de oliva virgen extra y espolvoreamos con el pimentón.



La Colline Inspirée



En el corazón de la Côte des Bars, en el pueblo de Montgueux, la bodega familiar Jacques Lassaigne cultiva sus 4,7 hectáreas de viñedos desde 1964. Un terruño excepcional, plantado principalmente con uva Chardonnay.

El Champagne Jacques Lassaigne La Colline Inspirée es una obra maestra de la viticultura de mínima intervención, elaborada en el exclusivo viñedo de Montgueux. Esta colina calcárea, apodada por los expertos como el "Montrachet de Champagne", ofrece un terruño excepcional que el viticultor Emmanuel Lassaigne transforma en pura expresión líquida.

A diferencia de los perfiles más tensos de la Côte des Blancs, las uvas 100% Chardonnay de este Blanc de Blancs crecen sobre suelos de tiza pura orientados al sureste. Esto aporta al vino una mayor madurez y más profundidad.

La magia de esta etiqueta radica en su meticuloso proceso de elaboración, una vinificación natural fermentada con levaduras indígenas en barricas de roble usadas.

Mínima intervención: Sin adición de sulfitos y embotellado sin filtrar.

Crianza prolongada: Envejecido sobre sus lías al menos 24 meses antes de un degüelle manual sin congelación.

Estilo Extra Brut: Presenta un nulo o bajísimo nivel de dosificación para mantener intacta la pureza del paisaje.

Al servirlo en copa, despliega una intensa complejidad aromática que combina notas de fruta blanca fresca, cítricos maduros, almendras tostadas y brioche. En boca es un espumoso amplio, estructurado y profundamente vinoso, que culmina con un final deliciosamente mineral y un sutil toque salino que evoca la brisa marina.

Este champagne posee una versatilidad gastronómica excepcional. Resulta el compañero idóneo tanto para abrir el apetito en un aperitivo elegante como para armonizar platos complejos de alta cocina. Marida a la perfección con mariscos finos como langostinos, aves cocinadas en ricas cremas o pescados blancos grasos. La Colline Inspirée no es solo un vino, es una experiencia sensorial imprescindible para los amantes de los champanes con alma e identidad.

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

Finca Varona la Vella:

descubre tu variedad en Tienda El Pilar

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



Picual, Morrut y Farga: tres aceites de oliva virgen extra monovarietales para elegir, comparar y disfrutar

Finca Varona la Vella: el aceite que se elige por variedad, origen y personalidad

Tienda El Pilar incorpora una selección de aceites de oliva virgen extra monovarietales pensada para quienes disfrutan descubriendo matices en la mesa

En el mundo del aceite de oliva virgen extra, cada variedad cuenta una historia diferente. No todos los aceites tienen el mismo carácter, ni acompañan igual a cada plato. Por eso, en Tienda El Pilar apostamos por productos que permiten al cliente elegir con criterio, descubrir nuevos sabores y disfrutar de la gastronomía desde el origen.

Uno de esos productos es Finca Varona la Vella, una firma especializada en aceite de oliva virgen extra que destaca por su colección de monovarietales: aceites elaborados a partir de una sola variedad de aceituna para respetar y expresar al máximo su identidad.

Su propuesta combina calidad, elegancia y una presentación muy cuidada, pero lo más interesante está en el interior de cada botella: aceites con perfiles distintos, pensados para diferentes gustos, usos y momentos.

Tres variedades para descubrir el AOVE de otra manera

Entre las referencias de Finca Varona la Vella encontramos variedades como Picual, Morrut y Farga, cada una con una personalidad propia.

La Picual es una variedad ideal para quienes buscan un aceite con intensidad, cuerpo y presencia. Es perfecta para platos con más carácter, elaboraciones en crudo donde se quiera notar el aceite, tostadas, carnes, guisos o quesos.

La Morrut ofrece un perfil más singular, elegante y diferente. Es una variedad muy interesante para quienes quieren salir de lo habitual y descubrir nuevos matices en

ensaladas, verduras, pescados o platos donde el aceite acompaña sin imponerse.

La Farga conecta con la tradición oleícola y con una forma más delicada de entender el AOVE. Es equilibrada, versátil y muy adecuada para quienes buscan un aceite fino, agradable y fácil de integrar en la cocina diaria.

**Un buen aceite no solo
acompaña un plato: puede
cambiarlo por completo**

Elegir bien el aceite también es disfrutar mejor la comida

En Tienda El Pilar creemos que un buen aceite no es solo un básico de despensa. Es un producto capaz de transformar una receta sencilla en un plato especial. Una tostada, una ensalada, unas verduras, un pescado o una tabla de quesos pueden

cambiar por completo cuando se acompañan con el AOVE adecuado.

Por eso, nuestra invitación es clara: venir, conocer las variedades, comparar y dejarse aconsejar. Porque cada cliente tiene un gusto distinto, y cada aceite puede tener su momento.

Finca Varona la Vella encaja perfectamente con la filosofía de Tienda El Pilar: producto seleccionado, origen cuidado, calidad y atención personalizada. Ya sea para disfrutar en casa, para regalar o para descubrir nuevas formas de maridar tus platos, esta gama de aceites es una opción perfecta para quienes valoran el producto bien hecho.

Ven a Tienda El Pilar y descubre cuál es tu variedad.

Porque el mejor aceite no es solo el más premiado o el más intenso: es el que mejor encaja contigo, con tu cocina y con tu forma de disfrutar la mesa.

**Te esperamos en Tienda El Pilar para ayudarte
a escoger el AOVE que mejor va contigo**



Casa Rural **La Font** Sant Mateu

Calle Morella, 47. Sant Mateu
Teléfono: 645 856 710 • Email: lafontcasarural@gmail.com



La Casa Rural La Font, ubicada en el pintoresco pueblo de Sant Mateu, es una opción excelente para quienes buscan una escapada de desconexión. Los huéspedes coinciden en que el alojamiento destaca por ser increíblemente acogedor, limpio y muy silencioso, lo que garantiza un descanso reparador.

Sus instalaciones están completamente equipa-

das y cuidadas al detalle, combinando a la perfección el encanto rústico con la comodidad moderna. Dispone de estancias muy amplias, ideales para familias o grupos de amigos. Además, la ubicación es inmejorable: un entorno tranquilo, pero con un acceso excelente para explorar tanto la costa como los tesoros históricos del Maestrazgo. Un lugar idóneo y sumamente confortable al que dan ganas de volver.

Moli d'en Pi

Morella

CV 14, km 1, Morella • Teléfono: 689 27 24 14
Email: molinpi@hotmail.com • www.molinpi.com



La Casa Rural Molí d'en Pi, rodeada de campos a las afueras de Morella, ofrece una fantástica experiencia de desconexión en plena naturaleza. Los huéspedes destacan de manera unánime la paz absoluta que se respira en el lugar, donde el suave sonido de los cencerros de las ovejas y el aire puro del campo invitan al descanso total.

La casa cuenta con estancias amplias, cómodas

y completamente equipadas, ideales para ir con niños, quienes disfrutan especialmente interactuando con los animales de la masía. Su ubicación es magnífica: proporciona una íntima sensación de aislamiento rural y hermosas vistas, pero manteniéndose a un paso del centro histórico de Morella para cualquier necesidad. Un destino perfecto para recargar pilas en familia.

Can Joan

Rossell

Carrer Marina Cardona Muñoz 15, Rossell
Email: info@can-joan.com



La Casa Rural Can Joan, situada en el encantador municipio de Rossell, es un refugio perfecto para quienes buscan desconectar y disfrutar de la naturaleza. Los visitantes valoran muy positivamente la tranquilidad absoluta del entorno, destacando las impresionantes vistas a la montaña que se aprecian desde el alojamiento. La casa sobresale por su limpieza impecable, estan-

cias amplias y un ambiente rústico muy acogedor. Además, cuenta con equipamiento completo, climatización eficiente y camas sumamente confortables que aseguran un descanso óptimo tras un día de actividades. Es, sin duda, el punto de partida ideal para realizar rutas de senderismo y explorar los majestuosos paisajes del Parque Natural de la Tinença de Benifassà.

Casa San Rafael

Navajas

Calle Valencia, 31, Navajas
Teléfono: 646 021 338 • casa-sanrafael.com



La Casa San Rafael, ubicada en el pintoresco municipio de Navajas, destaca como un espectacular chalet ideal para disfrutar en grupo o en familia. Los huéspedes valoran muy positivamente su inmenso jardín y sus preciosas terrazas con accesos directos, espacios perfectos donde tanto adultos como niños pueden relajarse y divertirse al aire libre en absoluta tranquilidad.

En su interior, el alojamiento sorprende por la amplitud de su precioso salón y la comodidad de sus habitaciones. Todo decorado con un gusto exquisito que hace sentir a cualquiera como en casa. Además, su excelente sistema de climatización y su limpieza impecable garantizan el máximo confort, convirtiendo esta estancia en el refugio perfecto para desconectar.



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

Conjunto Histórico – Artístico de Vilafamés



Situado en la parte alta de la población, es un conjunto urbano que aparece rodeado por una muralla, construida durante el siglo XIV y engloba en su interior a las diversas edificaciones urbanas, así como los edificios emblemáticos del municipio.

En el trazado urbanístico se observa la existencia de dos zonas diferenciadas; la superior, caracterizada por la existencia de calles estrechas y zigzagueantes, mientras que en la inferior, las calles son de trazado lineal, adaptadas a la topografía.

En 2005, se declaró Bien de Interés Cultural, en la categoría de conjunto histórico, por parte de la Generalitat Valenciana. Entre los motivos que llevaron a esta declaración, tal y como se indica en la misma, está el que «se trata de uno de los conjuntos histórico-artísticos de mayor importancia de la Comunidad Valenciana, por su gran belleza y alto grado de conservación, así como por el enclave paisajístico donde se encuentra ubicada y donde se integra con su particular



silueta. Posee una trama medieval adaptada a su particular topografía, donde coexiste una interesante arquitectura popular junto a edificios significativos de la arquitectura civil y religiosa, gótica y barroca».

Un paseo por las calles del casco antiguo permitirá al visitante descubrir edificios y monumentos emblemáticos, como la “Roca Grossa”; la Iglesia Parroquial; el Castillo,

el Abrigo del castillo; la calle Pilar; la iglesia de la Sangre; la Tronera; el Ayuntamiento y el Museo de Arte Contemporáneo “Vicente Aguilera.

La Roca Grossa es una gran mole de arenisca rojiza, cuyo material se conoce como rodено. Se ha convertido en un monumento natural que identifica a Vilafamés.

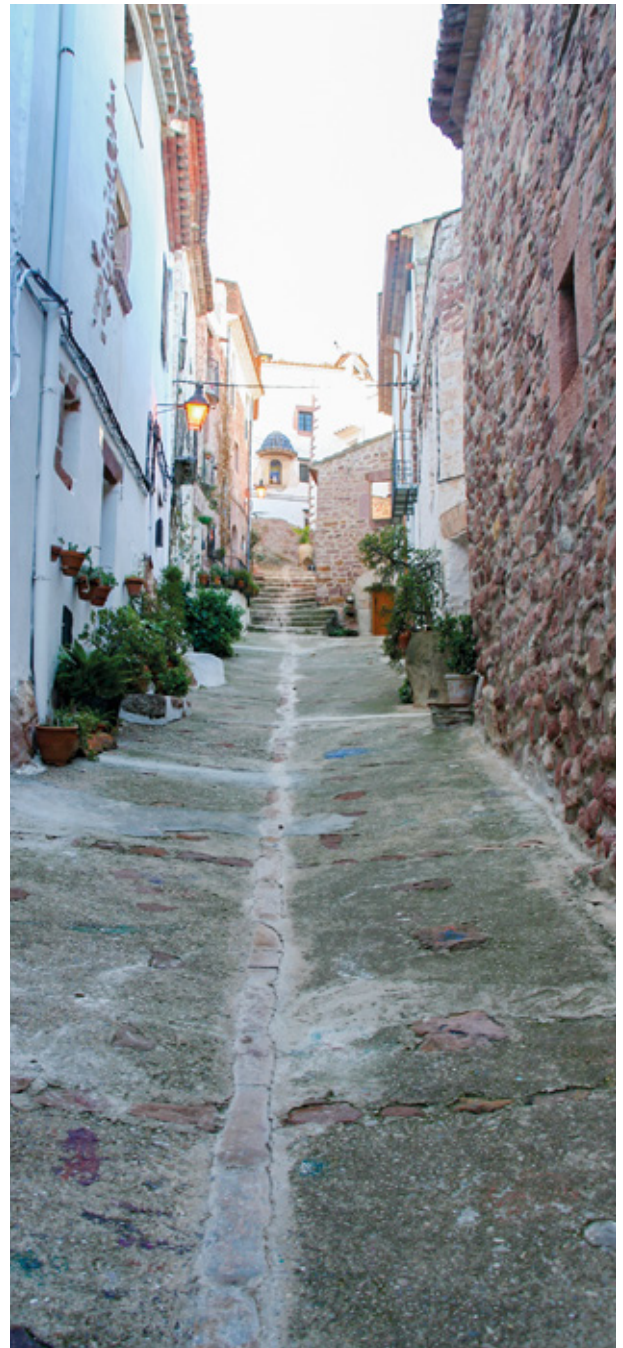
Una parada obligatoria en la visita a Vilafamés es la Iglesia



Parroquial de la Asunción. A finales del siglo XVI comienza la construcción (1594). Su planta es trazada por el maestro de la Seo de Tortosa, Martín de Mendoza y adjudicada para su realización a Juan Palacios. Además del retablo del altar mayor, destaca la decoración pictórica al fresco en la Capilla de la Comunión y pechinas de la cúpula, obra de J. Oliet, así como interesantes ornamentos, orfebrería y zócalo de cerámica valenciana del siglo XVIII.

Por otra parte, el castillo, conquistado por Jaime I en 1233, ha sufrido diferentes reformas a lo largo de su historia, siendo sus vestigios más antiguos del siglo XIV; momento en que el maestre de la Orden de Montesa obliga a los habitantes de Vilafamés a reparar y reforzar las fortificaciones del lugar (1375) a la vez que se transforma en un gran castillo-palacio. Su aspecto actual se configuró en el siglo XIX durante las guerras Carlistas, momento en que se construyó la torre central circular, uno de los pocos ejemplos de arquitectura carlista de la Comunidad Valenciana

El Ayuntamiento de Vilafamés es una antigua casa señorial y molino de aceite que fue donada al pueblo para que fuese usada como Casa Consistorial.



GRUPO

LA

GUIN

DILLA

678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Castellón vivirá un Eclipse de Sol histórico el 12 de agosto

La programación incluye charlas, talleres infantiles en las playas y proyecciones en el Planetario

El Ayuntamiento de Castellón y el Patronato Municipal de Turismo han preparado una programación especial con motivo del eclipse total de sol del 12 de agosto. Un momento que hace más de 120 años que estamos esperando y donde la ciudad de Castellón será el mejor lugar para vivirlo, porque va a ser todo un acontecimiento cultural, educativo, científico y turístico de primer nivel.

Toda la oferta de actividades se va a repartir en dos puntos principales. Uno será el Escenario Sol, en la playa del Pinar y el entorno del Planetario. Y el segundo de ellos, el Escenario Luna, en la playa del Gurugú.

“Las actividades en estos escenarios comenzarán desde la mañana, a las 10 h en el Escenario Sol, contando con dos de los

divulgadores científicos más reconocidos en España y de mayor impacto internacional. Por un lado, está Javier Santaolalla, doctor en Física e ingeniero, quizás el más conocido divulgador en lengua española del momento. Y también Josep Calatayud, biólogo de formación y responsable del canal “Control de Misión”, que es también otro de los grandes referentes en divulgación astronómica y espacial en nuestro país, según la alcaldesa, Begoña Carrasco.

Durante toda la mañana del 12 de agosto se podrá ver también en la cúpula del Planetario, que cuenta desde hace poco tiempo con un nuevo proyector, diferentes pases de una película especialmente preparada para este eclipse.

La alcaldesa destacó también la realización de talleres familiares e infantiles

y actuaciones de animación con música, danza y teatro a lo largo de la jornada.

Coincidiendo con los momentos álgidos del eclipse “en el Escenario Sol, Javier Santaolalla transmitirá en directo cómo se va iniciando la parcialidad del eclipse. Mientras, en el Escenario Luna, estará Josep Calatayud con el streaming de su programa “Control de Misión” describiendo también cada detalle de este momento mágico que vamos a vivir, a compartir en las playas de Castellón, miles de personas”, explicó Carrasco.

Begoña Carrasco ha recordado que “será a las 20:31 de la tarde, durante 1 minuto y 34 segundos, cuando se inicie la totalidad del eclipse y el sol oscurezca por completo. Entonces viviremos el momento irrepetible de un Eclipse Total de Sol que quedará para siempre en nuestra memoria”.

Cronograma del eclipse en Castellón - 12 agosto 2026

- | | |
|----------------|--|
| 19:37 h | Inicio del eclipse parcial en Castellón
<i>Primer contacto: la Luna comienza a cubrir el disco solar. Imprescindible el uso de gafas certificadas ISO 12312-2 durante toda la fase parcial.</i> |
| 19:30 h | Inicio del desfile y streaming
<i>Actos previos en los dos escenarios. Emisión de la parcialidad desde el canal de Javier Santaolalla.</i> |
| 20:20 h | Fase parcial avanzada · Sol muy bajo
<i>España está al final de la franja de totalidad: el eclipse sucede con el Sol poniéndose, muy cerca del horizonte. Es imprescindible un punto con buena visibilidad hacia el oeste.</i> |
| 20:31 h | TOTALIDAD · 20:31–20:33 h
<i>La Luna cubre el 100% del Sol durante 1 min 34 s. Máximo a las 20:32 h, con el Sol a solo 4,4° de altura. Magnitud 1,03. Corona solar visible a simple vista (dato IGN).</i> |
| 21:01 h | Puesta de Sol con el eclipse aún en curso
<i>El Sol se oculta por el horizonte oeste todavía parcialmente eclipsado. El eclipse termina a las 21:23 h, ya por debajo del horizonte.</i> |
| 20:40 h | Show especial post-eclipse · “Te Falta Calle”
<i>Espectáculo musical especial del eclipse en el Escenario Luna (Playa del Gurugú).</i> |
| 23:20 h | Observación lluvia de las Perseidas
<i>De 23:20 a 01:30 h. Observación nocturna en la playa de la lluvia de meteoros de agosto.</i> |

Para toda la familia
Talleres & Actividades

Talleres Familiares. Frente Planetario (playa) e interior recinto



10:30–13:30 h

Pases continuos y gratuitos

Película 3CLIPSE en el Planetario de Castellón



11:00–12:00 h

Sistema Solar el Día del Eclipse

8 a 12 años · Playa frente al Planetario



11:00–12:00 h

Construye tu Cámara Estenopeica para el Eclipse

8 a 14 años · Recinto exterior Planetario



11:00–13:00 h

Construcción de Cohetes de Agua

8 a 14 años · Campo de fútbol Javier Marquina



23:20–01:30 h

Observación Lluvia de las Perseidas

Todos los públicos · En la playa

Escenario Sol • Explanada del Planetario



10:00 **Javier Santaolalla & Josep Calatayud**
Inauguración y apertura de los actos con los divulgadores científicos del evento

10:30 | **Aithamy Soto @pontebata**
El instrumento que salvó a la Astronomía

11:30 | **José Luis Oltra @cuarentaydos**
El eclipse de ayer y allá

12:30 **Paula García @en_la_puerta_de_urgencias**
*Emergencias sin gravedad,
cómo salvar vidas más allá de la Tierra*

17:00 | **Katherine Ceron**
La luz como arquitecta de vida

18:00 | **Alfredo García @operadornuclear**
El legado nuclear de las estrellas

19:30 | **Emisión parcialidad eclipse**
Retransmisión en directo desde el canal de Javier Santaolalla

19:30 | **Desfile “Te Falta Calle” y La FAM**
Desde el Escenario Sol al Escenario Luna,
por el Paseo de la Playa

20:20 | **TOTALIDAD**
Bloque del programa dedicado a la fase total (totalidad astronómica: 20:31–20:33 h según IGN)

Escenario Luna • Playa del Gurugú



10:30 | **Sergio Hidalgo** @sergiohiidalgo
El eclipse más largo de la historia

11:30 | **La Gata de Schrödinger @lagatadeschrodinger**
A nadie le importa la verdad

11:30 | **Dr. Fisión @doctorfision**
Desde mi ventana, las estrellas

19:30 | **Streaming Control Misión**
Retransmisión en directo del seguimiento del eclipse

20:20 | **TOTALIDAD**
Bloque del programa dedicado a la fase total
(totalidad astronómica: 20:31–20:33 h según IGN)

20:40 | **Show especial del eclipse**
Espectáculo especial del Grupo "Te Falta Calle" en el Escenario Luna

Diversión, ocio y relax en las playas de Castellón



Actividades deportivas, música, fiestas, juegos infantiles y familiares, entre otras muchas propuestas lúdicas y culturales, conforman la programación del verano en las playas de Castellón, organizada por el Patronato Municipal de Turismo para todos los públicos durante este mes de agosto.

Cabe destacar que todas estas actividades deportivas, musicales, divulgativas y de animación infantil contribuyen a dinamizar la costa y que los vecinos y veraneantes disfruten todavía más de unas playas distinguidas con diversos certificados de calidad. La ciudad de Castellón cuenta con cuatro kilómetros de litoral distribuido en tres playas (Pinar, Gurugú y Serradal), en las que destaca la calidad de sus aguas, sus excelentes instalaciones, magníficos servicios y su cercanía con la zona centro. Además, las tres playas de Castellón cuentan este año con Bandera Azul.

Sant Mateu

PR-CV 214 Ruta Racó del Frare



Una bonita ruta por el más típico Maestrat en la que se puede ver olivos milenarios, el impresionante Racó del Frare, la Roca dels Ermitans y les Coves dels Ermitans, sin olvidar amplias vistas panorámicas en todas direcciones...

Y es que, aunque puedan parecer paisajes que, a primera vista, parecen inhóspitos, son de una belleza inmensa. Y se pueden ver animales como la cabra montesa, el águila real o el halcón peregrino.

Tipo de ruta: circular.

Salida: panel Informativo de l'Assegador dels Plans – Racó del Frare (Sant Mateu). Hasta este punto se puede acceder desde la carretera de Tírig.

Longitud: 7,1 kilómetros.

Tiempo aproximado: 2 horas.

Desnivel: 318 metros.

Atractivos naturales: paraje Natural Municipal Racó del Frare, en la zona del Barranco de la Ratlla y de la Roca dels Ermitans, con un elevado valor ecológico, tanto a nivel de flora como de fauna.

Punto de interés cultural y arquitectónico: bancales y delimitaciones de piedra seca.

Dificultad técnica: moderada / media.

Más información: turismosantmateu.es



Segorbe

Ruta río Palancia

El itinerario parte de uno de los puntos más conocidos de la capital del Alto Palancia como son los 50 caños. La ruta pasa por el Salto de la Novia de Navajas, que es un lugar de gran belleza donde se puede contemplar la espectacular cascada del Brazal de 60 m. de altura que vierte sus aguas en un bello paraje donde se juntan las formas caprichosas que la erosión ha provocado en montañas y cauce, con el verde predominante de la naturaleza: Dentro del paraje natural del “Salto de la Novia”, enfrente de la Cascada se divisa el monte Rascaña y en su interior la enigmática Cueva del Reloj que debe su nombre a la puntiaguda piedra que se puede encontrar en su puerta y cuya proyección gracias a los rayos del sol, señalaba la hora a los agricultores que frente a ella trabajaban sus campos. A continuación, el itinerario sigue por fuentes de Navajas y siguiendo el cauce del río Palancia.

Tipo de ruta: circular.

Salida: población de Segorbe, en la fuente de los 50 Caños.

Longitud: unos 9 kilómetros.

Desnivel: 194 m.

Tiempo aproximado: 2 horas y 20 minutos.

Atractivos naturales: cascada del Salto de la Novia, Fuentes de Navajas y el río Palancia.

Puntos de Interés cultural y arquitectónico: la ciudad de Segorbe cuenta con numerosos monumentos, iglesias y museos para visitar. La Fuente de los 50 caños de Segorbe y fuentes en el término municipal de Navajas.

Dificultad técnica: moderada.

Más información: turismodecastellon.com



La encantadora y sorprendente República de San Marino

Si salen desde el aeropuerto de Castellón rumbo a Bolognia, una vez allí tomen un tren y un autobús y en poco tiempo llegarán a la encantadora y sorprendente República de San Marino.

Con poco más de treinta mil habitantes y una extensión de unos 61 kilómetros cuadrados, el pequeño Estado de San Marino es célebre no sólo por ser la república más antigua del mundo, sino también por contar con la distinción de Patrimonio de la Humanidad gracias a la espectacularidad tanto del Monte Titano (lugar por cierto en donde se sitúa su capital cuyo nombre coincide con el del propio país), como de la belleza de algunos de sus centros urbanos de un marcado aspecto medieval.

Fundada por el Santo Marino allá por el año 301 después de Cristo, este pequeño Estado consiguió ser respetado a través de los siglos no sólo por la solidez de sus defensas, sino sobre todo por su gran capacidad negociadora a la hora de hacer

alianzas. Personajes tan célebres como Napoleón Bonaparte, Giuseppe Garibaldi e incluso Abraham Lincoln tienen un punto de unión con esta histórica y antiquísima República.

Así pues, y dejando al margen la historia para centrarnos ahora en su hermosa y deslumbrante capital, cabe decir que la impresionante altura del Monte Titano, 750 metros que se levantan casi en vertical frente a una llanura de unos 10 kilómetros que se abre ante el mar Adriático, es la que convierte a la ciudad de San Marino en una joya cuyas tres esbeltas e impresionantes torres en forma de fortificación (La Guaita, La Cesta y El Montale) han sido el colofón perfecto para salvaguardar tanta belleza acumulada a través de los siglos.

Y es que, así como estas fortificaciones han cumplido el fin para el que fueron creadas, que no era otro que la defensa de la ciudad y de sus habitantes, todo lo que se encuentra en el interior de sus mu-

rallas lo ha hecho también ya que se ha convertido en un verdadero regalo para nuestros sentidos. Escaleras que ascienden de manera caprichosa e irregular para unir unas calles y callejuelas cuyo verdadero encanto es la anarquía de sus formas, bellísimos edificios cuyos palacios son capaces de rivalizar con los de cualquier ciudad italiana, y un sinfín de peculiares y sugerentes rincones que harán que su dedo se quede pegado al botón de la cámara de fotos incapaz de apartar la mirada ante el alud de bellas imágenes que aparecerán frente a su retina. El *Palazzo Pubblico*, la Basílica del Santo, la Chiesetta di San Pietro, sus museos o plazas como la Della Libertà, la de G. Garibaldi o la de Titano harán que sus paseos por el interior de las murallas se conviertan en una sugerente experiencia que recordarán toda su vida.

Buen viaje, y no olviden tampoco endulzar su estancia con un tentador tartufo y su correspondiente capuchino. Arrivederci.

SON COSAS DEL DES(TI)NO.

**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 muestra su apoyo a la nueva Asociación Productora d'OOVE de Castellón

El objetivo es impulsar la promoción y comercialización del AOVE castellonense



La Diputación Provincial de Castellón muestra su apoyo a la nueva Asociación Productora d'OOVE de Castellón para impulsar la promoción y comercialización del AOVE castellonense.

La vicepresidenta de la institución provincial, María Ángeles Pallarés, y el diputado de Sector Primario, Sergio Fornas, participaron en la presentación de esta entidad que agrupa a cooperativas y pequeños productores unidos por un mismo objetivo: dar una visión global del sector oleícola de la provincia.

El proyecto nace de la necesidad de unir esfuerzos entre los diferentes productores de la provincia para crear una estrategia colectiva de comercialización que permita mejorar la visibilidad de los productos en

el mercado, así como aprovechar las sinergias entre los productores para optimizar recursos, acceder a nuevos canales de distribución mediante plataformas digitales y redes sociales.

La vicepresidenta provincial ha incidido en el compromiso de la Diputación de Castellón con el sector primario con el fin de reforzar la marca colectiva ligada al territorio, OOVE Terres de Castelló, un distintivo de calidad que une a productores que comparten “un compromiso con su tierra, con el olivar y con la calidad y excelencia del AOVE”.

OOVE Terres de Castelló representa además una apuesta por la sostenibilidad, la innovación y la cooperación entre productores.

Nuevo proyecto turístico 'Camins dels Càtars'



La Diputación Provincial de Castellón ensalza el proyecto turístico 'Camins dels Càtars' para poner en valor el patrimonio histórico y cultural del Alt Maestrat.

El diputado de Turismo, Andrés Martínez, ha participado en la presentación de esta iniciativa, impulsada por la Mancomunitat

Alt Maestrat, que permitirá mostrar al mundo la riqueza patrimonial, cultural y paisajística que atesoran Albocàsser, Benassal, Catí, Culla, Torre d'en Besora, La Serratella, Vilar de Canes y Tírig.

El proyecto 'Camins dels Càtars de l'Alt Maestrat. Un itinerario cultural europeo' forma parte del Plan de Sostenibilidad Turística en Des-

tino (PSTD), que financia la Unión Europea a través de los Fondos Next Generation EU, y tiene como objetivo transformar el territorio del Alt Maestrat en un destino turístico sostenible mediante actuaciones centradas en la transición verde, la eficiencia energética, la digitalización y la mejora de la competitividad turística.

La UJI acerca la investigación a la ciudadanía con una nueva edición de Science GTS

Esta jornada de divulgación se celebrará el 25 de septiembre en el marco de la Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores



La Universitat Jaume I volverá a ser punto de encuentro para la ciencia con una nueva edición de Science GTS, una jornada de divulgación que se celebrará el viernes 25 de septiembre en el marco de la Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores. El Ágora del campus reunirá a personal investigador, entidades colaboradoras y ciudadanía en un espacio pensado para acercar la investigación a la sociedad de una forma participativa, cercana y accesible.

A lo largo de la tarde, las personas asistentes podrán participar en talleres, demostraciones científicas, experimentos en directo y otras propuestas divulgativas que mostrarán cómo la investigación desarrollada en la UJI contribuye a dar respuesta a retos presentes y futuros. La programación incluirá actividades dirigidas a personas de todas las edades, con el objetivo de despertar vocaciones científicas y fomentar el interés por el conocimiento desde una perspectiva práctica, dinámica y amena.

La edición de 2026 contará, además, con la participación de diversas entidades que contribuirán a enriquecer la programación. Entre las colaboraciones ya confirmadas figuran la Red Valenciana de Biobancos – Biobanco Consorcio Hospitalario Provincial de Castellón; el Planetari de Castelló, o el programa «Ciencia para todos» de la Asociación Española Contra el Cáncer de Castellón. Así mismo, habrá un espacio dedicado a instituciones y proyectos europeos, el European Corner, que contará con la oficina Europe Direct de la Diputación de Castelló, con un stand en el que participarán centros educativos que forman parte del programa Escuelas Embajadoras del Parlamento Europeo, o la Oficina de Proyectos Europeos e Internacionales de la FUE-UJI (EUROFUE-UJI).

La participación en Science GTS 2026 es gratuita. Aunque la asistencia es libre, se recomienda realizar la inscripción previa, que estará disponible en la web del evento a partir del 1 de septiembre.

Más información: www.sciencegts.uji.es.

ARTE Y EXPERIENCIA IBÉRICA

CURSO CORTADOR DE JAMÓN

Organiza:
CREA gastronomía
Comunitat Valenciana

INICIACIÓN

Consulta fechas de próximos cursos

**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)

