

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 184 - Septiembre 2026 - 2€

Rubén Miralles
Restaurante

Vinaròs

Artesanos Gil

El sabor de la tradición





Rubén Miralles Restaurante (Vinaròs)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Casas rurales	16
Producto gourmet: Percebe gallego	8	Tesoros de nuestra provincia	18
Producto de Castelló: EntreSierras Events	9	Turismo Castellón Ciudad	20
Artisanos Gil: el sabor de la tradición	10	Senderismo	22
Pto. de la C. Valenciana: Algarroba valenciana ..	12	Turismo activo	23
Aeropuerto de Castellón	13	Literatura y viaje: Mallorca	24
Vinos espumosos, cavas y champanes	14	Universitat Jaume I	25
Tienda el Pilar	15	Diputación Provincial	26

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

Els Ports. Una comarca para disfrutar en septiembre



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Cuando septiembre llega a Els Ports, la comarca adquiere una luz especial: el verano comienza a despedirse y las montañas recuperan su calma, invitando a recorrer caminos, bosques y pequeños pueblos llenos de historia.

Els Ports son naturaleza: valles, pinares, barrancos y paisajes de montaña que en septiembre ofrecen temperaturas agradables para caminar y descubrir sus rincones.

Y después del paseo llega otro de los grandes placeres de la comarca: sentarse a la mesa y descubrir una gastronomía profundamente ligada al territorio.

Las setas, la trufa negra, los quesos artesanos, los embutidos, el cordero y los tradicionales guisos son algunos de los sabores que definen esta cocina de montaña.

Son productos que hablan de una forma de vida basada en el campo, en el aprovechamiento de los recursos naturales y en recetas transmitidas de generación en generación.

Els Ports no es solo un lugar que se visita; es una tierra que se contempla, se escucha, y sobre todo, se disfruta.



Hostal Mesón del Rey

Olocau del Rey

Plaza Constitución, 3. Olocau del Rey • Teléfonos: 964 17 84 81 / 606 86 21 16

La carrillada, rabo de toro, pucheros de toda la vida, como garbanzos con oreja o carne guisada de cerdo, forman parte de la riquísima oferta gastronómica del Mesón del Rey, un restaurante que forma parte de un hostel que ocupa un antiguo caserón rehabilitado.

Con un trato personal y familiar, el Mesón del Rey se ha convertido en un lugar idóneo donde disfrutar de buenos almuerzos, comidas o cenas, en un entorno único con una gran riqueza natural y arquitectónica. Es uno de esos lugares donde es posible detener el tiempo y disfrutar de la cocina más tradicional, con un toque vanguardista, en un ambiente rústico a la vez que elegan-

te. Los quesos, la trufa, setas, embutidos y carnes... conforman la base de una propuesta culinaria en la que el sabor prevalece en cada plato.

Además de una excepcional oferta culinaria, el Hostal Mesón del Rey ofrece al visitante un acogedor alojamiento con 9 habitaciones dobles y espaciosas, junto a una habitación de matrimonio abuhardillada en la última planta del edificio.

Sin duda, un espacio perfecto para desconectar, disfrutar de la tranquilidad de un precioso pueblo de montaña y degustar la riqueza gastronómica de la comarca de Els Ports.





El chef Rubén Miralles nos invita, en su restaurante de Vinaròs, a realizar un recorrido por su universo culinario, con una amplia selección de platos a través de un excepcional menú degustación. También acerca al comensal hacia nuevas formas y sabores en un viaje gastronómico que parte los productos de mercado y proximidad. “Honrando pescados, mariscos, carnes y hortalizas locales, que se seleccionan en su mejor momento para extraer todo su potencial”, se puede elegir entre los menús Rubén Miralles, Terreta, Producto o Amarant.

Rubén Miralles Restaurante se ha convertido en un referente de la cocina actual que “conjuga diferentes tendencias,

sin radicalismos, con platos de producto y base tradicional que buscan invitarnos a un viaje culinario, desde el entorno cercano (reinventando recetas tradicionales) hacia los sabores del mundo, pues también hace guiños a la cocina árabe, peruana, asiática...”, según la prestigiosa guía Michelin. De hecho, el establecimiento cuenta con el reconocimiento de una Estrella Michelin y un Sol Repsol. Además, forma parte de la Guía Sustentable, que destaca los restaurantes más sostenibles de la Comunidad Valenciana.

“Como profesionales de la restauración, somos conscientes de que dejamos una huella en la sociedad, más allá de la

www.rubenmiralles.com
Travessia de Sant Vicent, 9. Vinaròs • Teléfono: 964 02 69 39



calidad gastronómica de nuestros platos. Por eso, priorizamos los productos de proximidad y potenciamos los procesos de elaboración que minimizan los residuos y favorecen el reciclaje”, destacan desde Rubén Miralles Restaurante.

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

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





La sencilla y sabrosa cocina casera es la mejor carta de presentación del Bar Tren Pita, un mítico restaurante de la población de Bejís donde disfrutar de un excelente almuerzo o una riquísima comida, con gran protagonismo de los platos de cuchara. Unas espectaculares vistas a la montaña, sumergen al comensal en un escenario único.

Una completa propuesta culinaria, calidad del producto, excelente mano en la cocina y buen servicio, avalan a este establecimiento. Entre la gran variedad de platos destacan

las alcachofas con jamón o el lomo con huevo y patatas fritas, sin olvidar una gran variedad de bocadillos, como el de tortilla a la francesa con jamón serrano; embutido con bacon y alioli; y el de lomo con queso y tomate rallado. A la hora de comer, la "olla" y el cordero al horno son algunas de las especialidades del bar Tren Pita, junto a sabrosos arroces o fideua.

Además de cocina casera, encontrarán un trato de amigo, de familia.

Una provincia que cuida

Más cerca de quienes más lo necesitan,
fomentando la autonomía, la conciliación
y una mejor calidad de vida para todos.



Servicio de Promoción
de la Autonomía Personal



Unidades de
Conciliación Familiar



Escoleta
Matinera

Percebe gallego



Los percebes son crustáceos que se encuentran en las rocas batidas por las olas en las costas gallegas, de Asturias y del País Vasco. De todas estas zonas, el percebe de la población gallega de O Roncudo es el que más fama tiene. Su carne es una de las más apreciadas debido a su intenso sabor a mar y a la dificultad de su captura.

El percebe es un crustáceo marino, hermafrodita, que vive fijo a las rocas o como parásitos, con el cuerpo cubierto por un caparazón, y sus patas torácicas, actúan como filtros en la captura de las partículas alimenticias.

Sólo es comestible el cilindro anaranjado que presenta en su interior.

El percebe se reproduce en zonas de mar abierto y con mucho oleaje, ya que precisa para su crecimiento aguas muy oxigenadas. Se crían formando grupos o piñas. Su captura requiere una labor difícil, lo que conjuntamente con su escasez, pueden provocar sus elevados precios en el mercado. Su elaboración debe ser lo más sencilla posible para conseguir degustar al completo todo su intenso sabor. Para ello, nada mejor que cocerlos durante 1 minuto con agua, sal y unas hojas de laurel.

**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



EntreSierras Events impulsa una nueva etapa para el sector de los eventos en el Alto Palancia

EntreSierras Events es el nuevo espacio para la celebración de eventos ubicado en la planta superior del emblemático complejo **EntreSierras**, un lugar de referencia en el Alto Palancia. Concebido como un espacio exclusivo para bodas, celebraciones familiares, eventos corporativos y encuentros sociales, nace con el objetivo de ofrecer unas instalaciones modernas, una propuesta gastronómica de primer nivel y un servicio integral adaptado a cada ocasión.

El Alto Palancia da la bienvenida a un nuevo proyecto que aspira a convertirse en un referente para la celebración de eventos sociales y corporativos en la comarca. **EntreSierras Events** nace con el objetivo de dinamizar el sector, ampliar la oferta existente y ofrecer un espacio moderno y versátil. Además de cubrir la demanda local, el proyecto pretende atraer a clientes de comarcas vecinas que deseen celebrar sus eventos en un entorno privilegiado, disfrutando de una propuesta que combina gastronomía, calidad y cercanía.

La unión de dos profesionales comprometidos con la comarca

EntreSierras Events es el resultado de la alianza entre **Miguel Gil**, en representación de la familia Gil, y **Kike Peris**, al frente de Hostelería Jérica S.L. Ambos profesionales unen su experiencia y conocimiento para poner en marcha un proyecto respaldado por una amplia trayectoria en los sectores turístico y gastronómico.

Esta colaboración permitirá crear un espacio donde productos del Alto Palancia se combine con un servicio de restauración de primer nivel, ofreciendo experiencias únicas para todo tipo de celebraciones.



EntreSierras Events contará con cocina propia e instalaciones modernas que estarán plenamente operativas a finales del verano, lo que permitirá elaborar todos los menús en el propio espacio, garantizando la máxima calidad y frescura.

La propuesta gastronómica ha sido diseñada por el chef Kike Peris, con una clara apuesta por el producto de proximidad y la cocina de calidad. El proyecto se integra además bajo la marca **Castellón Ruta de Sabor**, sello de calidad al que pertenecen las empresas impulsoras de esta iniciativa: **Artesanos Gil**, de la familia Gil, y **Randurías Restaurante y Eventos** y el **Hotel de Jérica**, dirigidos por Kike Peris.

Una agenda que comienza con fuerza

La presentación oficial al público tendrá

lugar el **23 de octubre**, con la celebración de la **I Feria del Evento EntreSierras Events**, una jornada en la que se darán a conocer los distintos espacios, los menús y todos los servicios que ofrecerá.

Desde la dirección del proyecto, Kike Peris adelanta que el calendario ya cuenta con diversas reservas confirmadas para 2027, reflejo de la buena acogida que ha tenido la iniciativa desde su anuncio.

Asimismo, la campaña de Navidad contará con una programación especial que incluirá comidas y cenas de empresa, el servicio de comida del Día de Navidad y una gran cena de Nochevieja con cotillón.

Con este proyecto, EntreSierras Events aspira a convertirse en un motor para el desarrollo del turismo, la gastronomía y la celebración de eventos en el Alto Palancia.

Artesanos Gil: el sabor de la tradición que conquista la gastronomía valenciana

“Desde el interior de Castellón, elaborando productos artesanos certificados que llevan décadas formando parte de la gastronomía valenciana.”



Desde el corazón del interior de Castellón hasta las mesas de toda la Comunidad Valenciana, Artesanos Gil se ha convertido en un referente de la gastronomía tradicional gracias a su apuesta por la calidad, la elaboración artesana y el respeto por las recetas de siempre.

Ubicada en el interior de la provincia de Castellón, Artesanos Gil elabora una amplia gama de productos artesanos que forman parte de la cultura gastronómica mediterránea. Su compromiso con la excelencia está avalado por la **Certificación Artesana otorgada por el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana**, así como por distintivos de prestigio como el **Sello de Calidad Parcs Naturals de la Serra Calderona** y el reconocimiento de **Castelló Ruta de Sabor**, marcas que garantizan el origen, la autenticidad y la calidad de sus elaboraciones.

Una presencia cada vez mayor en la gastronomía valenciana

Los productos de Artesanos Gil están presentes diariamente en bares, restaurantes y tiendas especializadas de toda la Comunidad Valenciana gracias a una sólida red de distribuidores provinciales que acercan sus referencias al sector de la hostelería y la alimentación.



Entre los productos más demandados por el canal Horeca destacan su reconocido **allioli artesano**, elaborado siguiendo un proceso tradicional que mantiene todo el sabor y la textura de las recetas de antaño, así como sus especialidades de quinta gama como el **morro cocido** y la **oreja cocida**, productos muy apreciados por los profesionales de la restauración por su calidad y practicidad.

En los últimos años, una de las referencias que más protagonismo está adquiriendo es el **Allinegre**, el allioli de ajo negro de Artesanos Gil, una propuesta innovadora que combina tradición y creatividad gastronómica y que cada día gana más presencia en las cartas de numerosos restaurantes.

El sabor de siempre también llega a los hogares

Artesanos Gil apuesta por acercar sus productos directamente al consumidor final mediante su tienda online, donde los clientes pueden acceder a una amplia gama de referencias y disfrutar de la gastronomía tradicional sin salir de casa.

Entre los productos favoritos del consumidor continúa liderando el **allioli artesano**, acompañado por una selección de platos preparados que destacan por su elaboración tradicional y su sabor casero. Entre ellos sobresalen las **manitas de cerdo en salsa all i pebre**, la **carrillada cocinada lentamente** y los **callos elaborados siguiendo la receta tradicional**, propuestas

que permiten disfrutar de la cocina de siempre con la máxima comodidad.

Una historia de esfuerzo, visión y tradición familiar

Detrás de Artesanos Gil se encuentra la figura de **Miguel Gil**, un emprendedor que supo convertir la experiencia acumulada durante años en distintos sectores en un proyecto empresarial sólido y con identidad propia.

Su trayectoria estuvo marcada por el contacto directo con el mundo de la restauración y por el legado recibido de generaciones anteriores vinculadas al sector cárnico. Junto a su mujer, Maribel, y con su apoyo incondicional, Miguel decidió emprender una nueva aventura profesional basada en un producto profundamente arraigado en la cultura gastronómica valenciana: **el allioli**.

Aquella iniciativa supuso el comienzo de una nueva etapa empresarial que, con el paso de los años, se ha consolidado sobre los valores de tradición, esfuerzo y compromiso con la calidad.

Hoy, ese legado continúa de la mano de la siguiente generación. Sus hijos, Miguel y Lucía, han tomado el relevo al frente de la empresa, manteniendo intacta la esencia y los valores con los que sus fundadores iniciaron este proyecto.

Lo que comenzó como una iniciativa familiar fue creciendo gracias al conocimiento del producto, el compromiso con la calidad y una apuesta constante por la mejora y la innovación. Con el paso de los años, la empresa amplió su catálogo incorporando nuevas referencias, desde sus diferentes variedades de salsas allioli hasta una completa gama de productos cárnicos cocinados.

Hoy, ese legado continúa en manos de la nueva generación de la familia, que



Miguel Gil, fundador de Artesanos Gil, compartiendo su pasión por la gastronomía y los productos artesanos durante una de sus jornadas de showcooking, acercando la tradición culinaria valenciana a profesionales y consumidores.

mantiene vivos los valores transmitidos por Miguel Gil: trabajo, cercanía, respeto por las recetas tradicionales y vocación de servicio al cliente. Una filosofía que ha permitido a Artesanos Gil consolidarse como una marca de referencia tanto en la Comunidad Valenciana como en otros puntos de España.

Tradición, artesanía y futuro

Artesanos Gil representa el equilibrio perfecto entre tradición e innovación. La conservación de los procesos artesanos, la

selección de materias primas de calidad y la capacidad de adaptarse a las necesidades del mercado han convertido a la empresa en un ejemplo de cómo un proyecto familiar puede crecer sin perder su esencia.

Desde el interior de Castellón, sus productos siguen llevando el sabor de la gastronomía mediterránea a miles de hogares, bares y restaurantes, demostrando que la auténtica cocina tradicional sigue teniendo un lugar privilegiado en nuestras mesas.

“Descubre la gama de productos artesanos en su página web y lleva a tu mesa el auténtico sabor de la gastronomía valenciana.”

www.artesanosgil.com





Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Algarroba valenciana

el renacer de un superalimento

La cenicienta de la agricultura de secano es la algarroba, que ha pasado de ser forraje para el ganado o alimento de subsistencia en época de hambrunas a superalimento de moda. La algarroba es el fruto del algarrobo. Se trata de un árbol que puede llegar hasta 20 metros de altura, y vivir más de 200 años.

Esta leguminosa da sus frutos en vainas, que son verdes al inicio. Y se secan y aplanan cuando maduran. En el interior se encuentran las semillas de la algarroba, que se consumen de distintas formas. La época de recolección de la algarroba es entre los meses de agosto y septiembre, aunque en algunas variedades se puede alargar hasta octubre.

Ha empezado a multiplicar su precio debido a una gran demanda y a su escaso cultivo. Muchas personas mayores aún recuerdan cómo en los tiempos de carestía que siguieron a la Guerra Civil, las algarrobas se convirtieron en un auténtico aliado contra la hambruna. Eran baratas, nutritivas y, naturalmente, dulces. Se emplearon para elaborar sucedáneos de otros alimentos difíciles de encontrar entonces como el café o el cacao.

La algarroba tenía un precio de 10 céntimos por kilo hasta hace pocos años. Actualmente, superan, incluso, los 70 céntimos por kilo.

Esto se debe, entre otras cosas, a un aumento de la demanda para consumo humano y como componente cosmético. La harina de algarroba se ha convertido en una alternativa a la harina de trigo y, por tanto, en una buena opción para los intolerantes al gluten. Pero, además, el sector de la cosmética ha experimentado un aumento de la demanda debido a las propiedades con las que cuenta este fruto. La Comunidad Valenciana produce alrededor de 8.000 toneladas anualmente.

Es un alimento que está redescubriéndose por nutricionista y cocineros que apuesta por este superalimento. Se trata de una legumbre muy nutritiva que puede competir con el cacao. Por ello, es muy usada para sustituir al cacao en variedad de platos. Además, aportan muchos beneficios al consumirla de distintas formas, pues tiene una composición nutricional muy rica.

Esta humilde legumbre es dulce, rica en fibra y nutrientes. Aunque las propiedades y utilidades son muchas, una de las que más está deslumbrando es la similitud con el cacao. Varios cocineros de renombre, como Elene Arzak, ya están utilizando el fruto del algarrobo como alternativa al cacao. El sabor puede ser similar al del chocolate, especialmente en repostería, y además solo tiene un 1% de grasa, frente al 15% y 30% del cacao.

Es rica en vitaminas A, B1, B3, B6 y D; contiene minerales como el magnesio, fósforo, zinc, potasio y el calcio. Todo ello hace una combinación perfecta para el consumo humano.

Los expertos dicen que dependiendo de la parte que se consuma, la algarroba tiene diferentes propiedades, que se han descubierto y estudiando estos últimos años. La pulpa tiene un efecto saciante, es ideal en dietas de adelgazamiento,

La harina de algarroba se elabora con la semilla, es muy utilizada en la industria alimentaria, especialmente en la elaboración de helados y repostería. Resulta un excelente espesante. Además, la algarroba es un sano sustituto del chocolate por su casi nulo contenido en grasas.

Se puede consumir de diversas formas, lo habitual es comprarla en polvo tostado o harina de algarroba.

Se puede utilizar simplemente añadiendo la harina a líquidos calientes. Es soluble, una propiedad muy útil para elaborar salsas con ella o incluso bebidas. Si tenemos que añadirla a un líquido frío, conviene añadir solo un poco de líquido y remover hasta que se hace una pasta, para luego añadir el resto.

Se puede añadir a la leche caliente como producto natural sustituto del cacao.

En repostería, se utiliza para elaborar dulces y bizcochos. Tendrán un color más oscuro y un sabor intenso.

El cultivo de algarrobos ayuda a mantener el territorio, el paisaje, y contribuye al mantenimiento de la población en las zonas rurales, ¡Viva la algarroba!

CREMA DE ALGARROBA

- 1l de leche entera.
- 1 cáscara de naranja.
- 1 cáscara de limón.
- Canela en rama.
- 3 cucharadas soperas de harina de algarroba.
- 70 gr de harina de maíz.
- 3 yemas de huevo.
- 4 cucharadas soperas de Agave (edulcorante natural)

Ponemos la leche en el fuego y la aromatizamos con cáscaras de limón y naranja. Añadiremos la canela en rama. Calentamos hasta que empiece a hervir. Tapamos y dejamos que se infusione la leche fuera del fuego.

Cuando se haya enfriado, retiramos la naranja, el limón y la canela y colamos la leche. La ponemos en un bol y le añadimos las yemas de huevo, sin dejar de remover para que se integren correctamente.

Mezclamos la harina de algarroba y de maíz, tamizadas. Ponemos las cuatro

cucharas de Agave. Colocamos la mezcla en el fuego sin dejar de remover. A medida que se vaya calentando la leche y las harinas empezarán a espesar. Debe quedar una crema espesa a nuestra medida. A medida que se enfríe seguirá ganando consistencia.

Retiramos del fuego y ponemos en vasitos individuales. Los llevamos a la nevera para que enfríe bien. Un postre sencillo de preparar, bajo en calorías. Una buena opción para cuidarnos y darnos un capricho al paladar sin remordimientos

El aeropuerto de Castellón logra en julio su mejor registro mensual con 49.250 pasajeros y un crecimiento interanual del 19%

En los siete primeros meses de 2026 se contabilizan 197.256 pasajeros, con un incremento del 11,6% respecto al año anterior



El aeropuerto de Castellón ha logrado en julio el mejor resultado mensual de su trayectoria, con un total de 49.250 pasajeros que representan un crecimiento interanual del 19%.

El vicepresidente tercero y conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras, Territorio y de la Recuperación, Vicente Martínez Mus, ha manifestado su satisfacción con la cifra alcanzada, "ya que supone un nuevo hito para el aeropuerto, que prosigue su dinámica de crecimiento y confirma las buenas expectativas para la presente campaña estival".

En el acumulado de enero a julio se han alcanzado 197.256 pasajeros, con un aumento del 11,6% respecto al año anterior, que suponen el mejor registro en este periodo. En concreto, en los siete primeros meses del presente año, se contabilizan 20.477 pasajeros más que en el mismo periodo de 2025. Por ello, el aeropuerto mantiene su previsión de lograr en 2026 un nuevo récord anual, superando el resultado de 2025, en que hubo 318.309 pasajeros.

El aeropuerto de Castellón opera este verano 16 líneas regulares, que conectan con los siguientes destinos: Budapest,

Cracovia, Berlín, Düsseldorf Weeze, Milán, Londres, Bruselas, Bucarest, Cluj, Bolonia, Manchester, Oporto, Asturias, Bilbao, Madrid y Palma de Mallorca. El conjunto de las 16 rutas regulares supone un total de 36 frecuencias semanales, equivalentes a 72 vuelos con origen o destino Castellón.

A lo largo de todo el año 2026 hay programados 2.400 vuelos regulares con una oferta de 400.000 plazas. A los vuelos regulares hay que añadir otros, como los de la operativa chárter que conecta con Eslovaquia tiene lugar entre junio y septiembre.



Salon Blanc de Blancs 1997

Salon Blanc de Blancs es uno de los champagnes más raros y singulares del mundo. Eugène Aimé Salon lo creó hace 120 años en el corazón de la Champagne. Lo elaboró para su consumo y el de sus amigos y sólo lo vendía al famoso restaurante Maxim's de París.

Fue el único cliente que tuvo la Maison Salon durante sus primeros 30 años de vida, que lo servía como champagne de la casa. En el año 1988 se asoció con Champagne Delamotte para expandir su negocio.

Los Champagne Salón son únicos: una sola variedad de uva, la chardonay, un sólo terruño, Côte des Blancs, un sólo Cru, Le Mesnil-sur-Oger, y una sola añada. De hecho, únicamente, se elabora cuando la añada es excelente y cuando los niveles de azúcar, acidez y frutuosidad lo permiten.

Hasta ahora únicamente se han elaborado 45 añadas. Su producción se basa en una finca de 1ha y 20 pequeñas parcelas más clasificadas 100% Grand Cru, cerca de Le Mesnil-Sur-Oger, que fueron escogidas a principios de siglo por Aimé Salon. Envejecen una media de 10 años en las cavas adquiriendo complejidad y finura antes de aparecer en el mercado.

La vendimia se realiza a mano, seleccionando rigurosamente los racimos. Sólo se utiliza el mosto de la primera prensada con un alto porcentaje de acidez, esencial para la evolución y vivacidad del champagne. Las fermentaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar su finura y frescura.

La lenta evolución durante los 8-12 años que permanece en la cava antes del degüelle, le proporcionan elegancia, un balance equilibrado, una excepcional profundidad y una nariz delicada y compleja.

Todo un champagne de campeones no es de extrañar que Marcos Llorente lo eligiera para compartir con Ferran Torres y Marc Pubill en el desfile de celebración por la victoria en la Copa del Mundo de futbol.



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



Tienda el Pilar

Cristian Baena

Propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



Tienda El Pilar



Con más de cien de años de historia, El Pilar es la más antigua y tradicional tienda de Castelló, que ofrece a sus clientes un gran surtido de exquisiteces alimenticias y una variada bodega de vinos, licores, cavas y champán. Destaca por la calidad de sus productos y una atención personal extraordinaria, que la han convertido en un referente del sector gourmet en Castellón.

Ofrece una alta gama de charcutería, con la presencia ineludible del jamón ibérico y de quesos de distintas denominaciones y países. Después hay secretos en el corte y en la preparación, que pueden cambiar

radicalmente la experiencia en el paladar. Precisamente en estos detalles es donde la tienda El Pilar se diferencia también.

Por lo que se refiere a los quesos, se apuesta por los mejores de la provincia y cuentan también con una extensa variedad de quesos nacionales, destacando los quesos manchegos. Además, destacan algunos de quesos internacionales más afamados. A esta gran oferta hay que sumar una gran variedad de conservas y en exquisiteces, se puede encontrar caviar y el "foie".

El vino español con sus denominaciones de Rioja, Ribera del Duero y de la Comu-

nidad Valenciana también ocupa grandes estantes. Tampoco hay que dejar atrás la extensa oferta de los vinos de Italia y de Francia, además de otras regiones vinícolas del mundo, con las referencias más conocidas.

Los dulces también tienen un espacio especial en El Pilar, con una amplia selección de las mejores galletas y chocolates del mundo, sin olvidar los productos autóctonos.

Finalmente, el amplio catálogo de licores, cavas y champán es otro de los atractivos del Pilar, tanto por su diversidad, calidad y originalidad.

Encuentra los mejores productos en Tienda El Pilar

En **Tienda El Pilar** encontrarás una cuidada selección de ingredientes para que disfrutes de recetas auténticas en casa.

📍 Visítanos en: C/ Colón 64, Castellón • ☎ Teléfono: 964 22 38 81

Masía Riu dels Arbres

Benassal

 Partida Riu dels Arbres s/n, Benassal
 Teléfono: 626 14 41 90


Si se busca un refugio donde desconectar por completo del ajetreo diario, la Masía Riu dels Arbres es el destino ideal. Ubicada en el término municipal de Benassal, esta encantadora casa rural ocupa una antigua masía totalmente reformada que combina a la perfección la arquitectura tradicional en piedra con todas las comodidades modernas. Envuelta en un paisaje natural espectacular, es uno de esos rincones mágicos donde reina la paz, la tranquilidad absoluta y donde, sin duda, el reloj parece detenerse.

La masía ofrece una experiencia sumamente completa en la que no falta ningún detalle. Cuenta con cuatro amplios dormitorios con capacidad para hasta ocho personas, ideales para garantizar un descanso idóneo en ambientes separados. Su aco-

gedora sala de estar, la cocina totalmente equipada y sus baños impecables hacen que la estancia sea de lo más confortable. Además, entre sus mayores atractivos exteriores destacan sus agradables terrazas con impresionantes vistas a la montaña y su excelente zona de barbacoa o paellero, perfecta para compartir grandes momentos al aire libre.

El alojamiento ofrece también magníficas zonas de entretenimiento, como su sala de juegos con mesa de ping-pong, y una atención cercana que cuida cada aspecto de la estancia. Sus alrededores invitan a disfrutar de la naturaleza mediante rutas de senderismo y paseos en bicicleta, además de ofrecer un entorno idóneo para el avistamiento de fauna y flora silvestre. En definitiva, una experiencia rural inolvidable y de diez que invita a repetir.



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

Masía de Matuta Vall de Almonacid

Partida Matuta s/n, Vall de Almonacid
Teléfono: 711 07 70 41 • masiadematuta.com



Ubicada en el término de Vall de Almonacid, en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra de Espadán, la Masía de Matuta es un oasis donde se funden la naturaleza y la historia. Este magnífico complejo ocupa una antigua finca tradicional rodeada de frondosos bosques de alcornoques, olivos y manantiales, ofreciendo un entorno natural idílico donde reconectar y respirar aire puro.

El alojamiento destaca por una cuidada restauración que respeta la arquitectura rústica original, incorporando espacios amplios, acogedores y completamente equipados. La masía cuenta con diferentes modalidades de estancia que

se adaptan tanto a escapadas íntimas como a reuniones de grupos grandes, complementadas por encantadoras zonas comunes, chimeneas tradicionales y jardines impecables. Su espectacular piscina exterior, rodeada de abundante vegetación, se convierte en el lugar perfecto para relajarse en los meses más cálidos.

Además, la ubicación es un punto de partida estratégico para explorar la Sierra de Espadán a través de multitud de rutas de senderismo y turismo activo. En definitiva, la Masía de Matuta es una elección de primer nivel para disfrutar de una estancia reconfortante, auténtica y rodeada de calma.

Iglesia Parroquial San Juan Bautista

(Alcalà de Xivert)



La iglesia Parroquial de San Juan Bautista, en Alcalà de Xivert, forma un conjunto monumental excepcional junto a su torre campanario, una de las más altas y destacadas de la Comunidad Valenciana, con casi 70 metros de altura y catalogada como Bien de Interés Cultural (BIC).

La Iglesia, dedicada a la advocación de San Juan Bautista, se edificó entre 1736 y 1766. Las obras fueron financiadas por los vecinos de Alcalà con la aportación de cuotas ("treinteno": de cada 30 cántaros de vino, aceite o arrobas de trigo, entregaban una parte para su construcción). Los arquitectos fueron José Herrero y Joan Barceló.

De planta de cruz latina, el espacio interior del templo consta de tres naves divididas en cinco tramos con crucero, cubierto con una cúpula con pechinas, tambor con ocho ventanales y sin linterna.

La fachada, una enorme pared de perfil mixtilíneo, coronada de fanales y rematada con la estatua de San Miguel, se impone a las tres portadas, de composición simétrica, la central de tres pisos y las laterales, de dos pisos.

La decoración se basa en yeserías barrocas y pinturas en la bóveda de temas alegóricos y figurativos.

El gran retablo central fue realizado en 1996 por el pintor Vicente Traver Calzada, quien a través de su motivo central, la degollación de San Juan Bautista, deja reflejada la incontemporaneidad de la violencia y de la maldad.

Torre campanario

En 1784, diecisiete años después de consagrado el templo, se iniciaron las obras de la torre, el que es, sin duda alguna, el monumento más emblemático del municipio, con diseño y dirección de Joan Barceló, y concluida en 1803 por Blas Teruel.



Se alza en el lado derecho de la iglesia, y se trata de una torre exenta, de planta octogonal, con cuatro cuerpos separados por cordones perimetrales y un remate.

En la cima de esta torre hay una imagen de San Juan Bautista, de madera recubierta de plomo; y en la portada de acceso, enmarcada por pilastras dóricas, encontramos una hornacina con la imagen de Santa Bárbara.

La Torre mide 68 m. de altura desde su base, lo que la convierte en una de las más altas de la Comunidad Valenciana. Todo el edificio está construido con caliza blanca sin signos ni marcas de canteros. Una escalera de caracol asciende hasta la cámara de las campanas.

Según la leyenda de la tradición oral popular, se dice que fue cimentada sobre los sarmientos, para evitar que las fuertes corriente de aire la pudieran mover o terminar derribando. Desde arriba la vista del pueblo, el valle y las montañas dan una privilegiada visión de la zona, el histórico Corredor de Alcalá y la Sierra de Irta.



GRUPO LA GUINDILLA



678 800 125

info@grupolaguindilla.com
www.grupolaguindilla.com

Castellón celebrará a lo grande el 775° aniversario de su fundación

Los castellonenses podrán descubrir en una exposición el documento original del Privilegio del Traslado firmado por Jaume I en 1251



Castellón se prepara para la celebración del 775° aniversario de la firma del Privilegio de Traslado, fechado el 8 de septiembre de 1251, que supuso la fundación de la ciudad. En aquel documento, el rey Jaume I autorizó a su lugarteniente, Ximén Pérez de Arenós, trasladar la villa desde su antiguo emplazamiento en el Castell Vell, situado en el Tossal de la Magdalena, hasta la llanura feudataria del Castell Vell.

Sin duda, una fecha que marcó la historia de la ciudad y, por ese motivo, el Ayuntamiento de Castellón quiere recordar esta importante efeméride con una programación muy especial que tendrá lugar durante la primera quincena de septiembre con importantes novedades y aspectos diferenciadores respecto ediciones anteriores. El 8 de septiembre se concentrarán los

actos más institucionales para rememorar la fundación de la ciudad.

La alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco, destacó: “recordar nuestros orígenes es poner en valor nuestra historia y nuestro orgullo de pertenencia. La firma del Privilegio del Traslado, por parte del Rey Jaume I, supuso conceder el permiso a los antiguos pobladores para abandonar las inmediaciones del Castell Vell y la ermita de la Magdalena para instalarse en el llano y así aprovechar la fertilidad de las tierras. Se trata de un documento que ha marcado la historia de nuestra ciudad”.

Con motivo del 775° aniversario de la fundación de la ciudad, los castellonenses tendrán la oportunidad de conocer de primera mano el escrito original del Privilegio

de Traslado, firmado en Lérida, gracias a una histórica exposición que se montará para la ocasión en el Menador durante el mes de septiembre. El documento llega a Castellón después de que el Archivo Histórico Nacional haya cedido temporalmente el escrito a petición del Ayuntamiento de Castellón. Se trata de un pequeño pergamino de 135 milímetros de alto por 210 de ancho, donde se aprecian dos pequeños agujeros por donde pasaban las cintas que sostenían el sello real.

“Hemos querido que un documento de tanta relevancia para los castellonenses, que habla de los orígenes de nuestra ciudad, y que ha marcado nuestro destino, forme parte de la programación de los actos por el aniversario de la ciudad”, explicó la alcaldesa.



Esta exposición sobre la Carta Pobra de Castellón se suma a una completa programación que conjuga cultura, con exposiciones y conciertos; tradiciones festivas; además de visitas guiadas y recreaciones históricas, donde se evoca la herencia y tradición musulmana, cristiana y judía en la capital.

Cabe destacar que la cultura musulmana dejó una profunda huella en la Plana. El Castell Vell tiene sus raíces en un asentamiento de época islámica y, alrededor de él, existía una red de alquerías y una importante actividad agrícola. También tuvo especial importancia el sistema de aprovechamiento y distribución del agua, que permitió el desarrollo de la agricultura de regadío.

La comunidad judía también formó parte de la sociedad medieval. Los judíos participaron en actividades comerciales y artesanales y estuvieron presentes en la vida económica. Su historia debe entender-

se dentro de una sociedad medieval en la que judíos y cristianos tuvieron relaciones de cooperación, pero también vivieron periodos de conflictos, cambios políticos y desigualdades.

La cultura cristiana adquirió un papel decisivo a partir de la conquista de Castellón por Jaume I en 1233. Posteriormente, el territorio experimentó importantes transformaciones y se produjo la llegada de nuevos pobladores cristianos. El Privilegio del Traslado de 1251 y el posterior asentamiento en la Plana marcaron el nacimiento de la villa que acabaría convirtiéndose en la actual Castellón de la Plana.

Por eso, coincidiendo con este aniversario, se han organizado numerosos actos en torno a las tres culturas presentes en Castellón (musulmana, judía y cristiana) con el fin de aprender sobre este recorrido histórico de Castellón. Además, una serie de actividades infantiles y el Fuerte Medieval dedicado a los niños permitirá a los

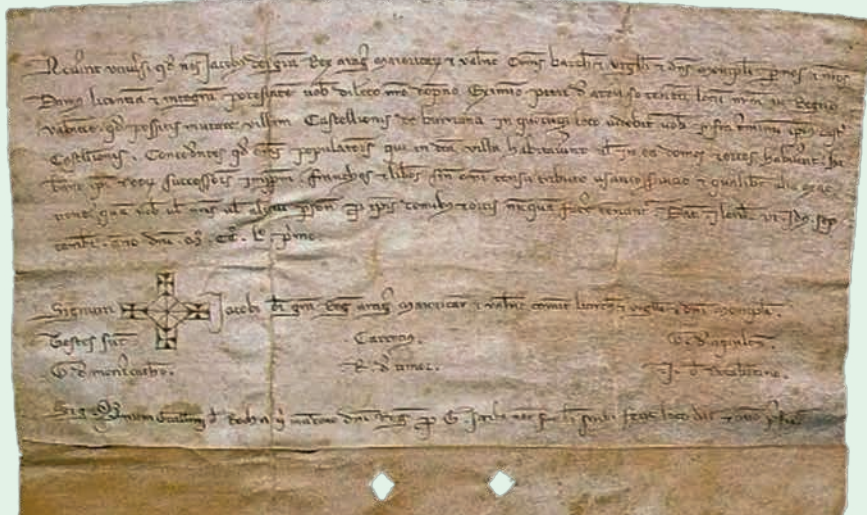
más pequeños descubrir los orígenes de su ciudad de una manera divertida.

DÍA GRANDE

Uno de los días más esperados será el 8 de septiembre, cuando tendrá lugar el acto institucional que rememora la firma del Privilegio de Traslado. Así, tras el acto protocolario en el salón de plenos, la corporación, se unirá a las celebraciones en la Plaza Mayor, donde la bandera de Castellón ondeará en el Fadri, mostrando que la ciudad está de fiesta.

Así, está previsto que suenen los acordes de la Marxa de la Ciutat, compuesta por la hija predilecta de la ciudad Matilde Salvador. Seguidamente, miembros de la Escola de Dansa Castelló, acompañados por miembros de la Colla de Dolçainers i Tabaleters de Castelló bailarán ante autoridades el Bolero de Castelló. Al finalizar esta popular danza tendrá lugar un remate pirotécnico acompañado por el vuelo de campanas de El Fadri, anunciando la solemnidad festiva de este día.

Privilegio de Traslado



EL DOCUMENTO ORIGINAL. Imagen del documento original del Privilegi de Traslado del Castell Vell a las tierras de la Plana, que se encuentra en el Archivo Histórico Nacional de España.

El contenido del documento, conservado en el Archivo Histórico Nacional, dice así: «Sepan todos que Nos, Jaime por la gracia de Dios, Rey de Aragón, Mallorca y Valencia, Conde de Barcelona y de Urgel y señor de Montpellier, por Nos y los nuestros, damos licencia e íntegra potestad a Vos estimado don Ximén Pérez de Arenós, nuestro lugarteniente en el Reino de Valencia, para que podáis cambiar la villa a cualquier lugar que os parezca, dentro del término del mismo castillo de Castellón. Concediendo que todos los pobladores que en dicha villa habitasen o en ella tuviesen casas y huertos, tengan los mismos y los sucesores de ellos perpetuamente francos y libres sin ningún censo, tributo, uso, servicio y cualquier otra exacción, la cual a nosotros y a los nuestros o a otras personas por las mismas casas y huertos nunca a pagar estén obligados.

Dado en Lérida, a 8 de septiembre del año del Señor de 1251».

Desert de Les Palmes

“Al cielo exprés”



Este itinerario de BTT asciende de forma paralela a la CV-147 por una senda técnica. A lo largo del itinerario se nos presentan impresionantes panorámicas hasta llegar a l'Alt del Colomer, punto donde comenzará el rápido descenso a la ermita de les Santes. Después también se recorre la parte oeste del Desert, una serranía litoral, paralela a la costa, con abundantes crestas y roquedos.

Tipo de ruta: circular.

Salida: plaza de la Iglesia (Benicàssim).

Longitud: 45,70 kilómetros.

Desnivel: 1.712 kilómetros.

Tiempo aproximado: 3 horas y 45 minutos.

Atractivos naturales: Desert de les Palmes.

Puntos de interés cultural y arquitectónico: la población de Benicàssim, con su iglesia, antiguas villas y la Torre Sant Vicent; ermita de Les Santes y castillo de Montornés.

Dificultad técnica: ruta roja.

Más información: turismodecastellon.com



Jorge Martínez Pallarés

*Director Técnico Nucs
Téc. Guía en el Medio Natural*

La Roca del Figueral:

una aventura vertical
en el corazón de Castellón



En el interior de la comarca de la Plana Alta, entre paisajes de piedra caliza, bancales y montañas que parecen prolongarse hasta el horizonte, la Serra d'en Galceran esconde una de esas pequeñas joyas capaces de sorprender al viajero más aventurero: la vía ferrata de la Roca del Figueral. Un recorrido breve pero intenso que permite descubrir la montaña desde una perspectiva completamente diferente.

Catalogada con una dificultad K3, presenta un trazado asequible para personas con cierta condición física, aunque cuenta con algunos pasos verticales y pequeños desplomes que aportan emoción y obligan a utilizar brazos y piernas con decisión.

La aproximación ya permite apreciar el atractivo natural del entorno. Desde las inmediaciones del Mas de Paula, un sendero conduce en apenas unos minutos hasta la base de la gran pared caliza. Frente a nosotros aparece entonces la Roca del Figueral, invitándonos a abandonar por un momento los caminos horizontales y comenzar a ganar altura directamente por la roca.

El ascenso principal supera los cuarenta metros de pared prácticamente vertical. Los elementos metálicos instalados facilitan la progresión, aunque el equipamiento acusa en algunos puntos el paso de los años. Además, la separación entre algunas grapas obliga a aprovechar los agarres naturales de la roca, haciendo la progresión algo más técnica. Uno de los momentos más interesantes llega al superar un pequeño desplome, un paso corto pero

atlético que rompe la continuidad de la subida y añade ese punto de dificultad que caracteriza a la ferrata.

Pero alcanzar la parte superior no significa necesariamente que haya terminado la aventura. La ferrata cuenta con instalaciones complementarias que han contribuido a convertir este enclave en un referente para los aficionados a este tipo de actividades. Entre ellas destaca un pequeño puente suspendido sobre el vacío y la posibilidad de realizar un espectacular rápel de alrededor de 55 metros. A ello se suma uno de sus elementos más conocidos: una tirolina de aproximadamente 90 metros, capaz de poner un magnífico broche de adrenalina a la jornada después de volver a la base de la pared.

La vía ferrata de la Roca del Figueral es, en definitiva, una excelente excusa para descubrir la Serra d'en Galceran desde las alturas. Una propuesta de turismo activo que reúne paisaje, deporte y aventura en un recorrido concentrado y sorprendentemente completo.

Como en cualquier vía ferrata, es imprescindible utilizar casco, arnés y disipador homologado, conocer las técnicas de progresión y comprobar previamente el estado de las instalaciones y las condiciones meteorológicas. Para quienes no tengan experiencia, la mejor opción es realizar la actividad acompañados por un guía profesional. Con Nucs podrás descubrir esta y otras ferratas de una forma amena y segura con sus guías titulados.



Mallorca

Una perla en pleno mar mediterráneo



Tranvía de Sóller

En mitad de un calmado mar en el cual hace miles de años nació una de las civilizaciones más esplendorosas de la historia antigua, se encuentra una de esas islas que se asemejan, en verdad, a un pequeño paraíso de mil y un atractivos. Sí, Mallorca. Aprovechen la conexión desde el aeropuerto de Castellón pues en poco más de media hora habrán llegado a su destino.

En mi primer viaje descubrí el encanto tanto de sus magníficas playas como su sugerente paisaje interior. Entre pinos, olivos y molinos de viento, tuve el privilegio de visitar fascinantes cuevas como las “Del Drach” o las “Dels Hams”, en la localidad de Porto Cristo, y hermosas playas como precisamente la de Porto Cristo, las del Arenal o Cala Major, esta última ya en los dominios de Palma, su capital. Pero en este primer viaje, siendo un adolescente, no solo me quedé ahí, sino que igualmente tuve la suerte de visitar pequeñas localidades del interior como Valldemossa, con su encantadora Cartuja en donde Chopin se recluyó durante una determinada etapa de su vida, e incluso poblaciones como Manacor, cuyas perlas nos recuerdan la belleza de esta isla. Y, cómo no, también tuve la suerte de admirar el fascinante y coqueto puerto de Sóller.

Así es, aquel fue mi primer contacto con la isla y, justo unos años más tarde, mi relación con ella se reanudó como consecuencia de aquel servicio militar obligatorio que los jóvenes debíamos realizar. Y al margen del año de inutilidad que aquello significaba, mi fortuna consistió en que al menos tuve el gran placer de poder disfrutar, durante algo más de un año, del encanto de la hermosísima ciudad de Palma. El atractivo Paseo del Borne, las sugerentes calles, plazas y callejuelas del centro histórico como la de San Miguel o la plaza Mayor, o impresionantes monumentos como el Palacio de la Almudaina, la Catedral o el Castillo de Bellver, fueron el premio que mis ojos recibieron cada uno de esos fines de semana en los que dejabas el uniforme militar para sentirte de nuevo como un civil con su plena libertad recuperada.

Evidentemente, fueron muchos más lugares tanto de la capital como del resto de la isla los que tuve la suerte de admirar durante aquel largo año, de ahí que una vez licenciado, y ya con mi mujer y mi hija, volviera de nuevo unos años más tarde para mostrarle a mi nueva familia los sugerentes encantos que yo, tiempo atrás, tuve la dicha de disfrutar: Mallorca, esa perla del Mediterráneo cuyas exquisiteces son todo un regalo para nuestros sentidos.

¡No se la pierdan!

La UJI supera los 300.000 usos de las instalaciones deportivas con cerca de 8.000 usuarios



La Universitat Jaume I consolida su modelo de gestión deportiva y campus saludable con un nuevo aumento de la participación y una alta satisfacción por parte de los usuarios. Durante el curso académico 2025-2026, el Servicio de Deportes ha registrado 7.900 personas inscritas, una cifra que representa un incremento de más de 100 usuarios y usuarias respecto al curso anterior y de 900 respecto al curso 2023-2024.

Del total de inscritos, 4.124 son mujeres y 3.776 hombres, con una participación destacada del estudiantado, que representa el colectivo más activo con 3.789 personas inscritas y 7.217 inscripciones, lo que supone una media de dos actividades por persona. En cuanto al personal de la Universidad, ha habido 650 usuarios del PDI-PI y 436 del PTGAS. Además, 3.025 personas de otros colectivos han hecho uso de los servicios, con una presencia notable del colectivo AlumniSAUJI Premium (2.354 personas).

Hay que destacar que las diferentes modalidades de tarjeta han experimentado un aumento generalizado. La Tarjeta Deportiva UJI (TEUJI) continúa siendo la más solicitada con 1.806 usuarios, seguida por la Tarjeta de Actividades (TAUJI) con 1.256 usuarios, y la TEUJI+, que ha superado el millar con 1.231 inscripciones. A estas cifras se tienen que sumar los cerca de 900 abonos que permiten acceder a las instalaciones deportivas.

En cuanto al uso de las instalaciones, durante el curso se han realizado un total de 303.544 usos, un incremento de más de 28.000 respecto al curso anterior. Los espacios más utilizados han

sido el pabellón, con 115.089 usos; la piscina, que ha registrado 89.632; las zonas de aire libre, con 66.546 (17.032 dentro del programa «Campus saludable» que da acceso gratuito para la comunidad universitaria), y la zona de raquetas, que ha contabilizado 28.120 usos.

También se han registrado 1.173 inscripciones a actividades especiales como los cursillos de pádel, tenis, actividades para niños y niñas o senderismo.

Alta satisfacción y ocupación de las actividades

La valoración media de los servicios deportivos ha sido de 4,13 sobre 5, un indicador positivo que avala la calidad percibida. En cuanto a la Tarjeta de Actividades, se ha logrado un 64,46% de reservas sobre el total de plazas ofrecidas, con una asistencia efectiva del 93,25%. La sala de fitness y musculación ha mantenido una ocupación media anual del 47,27%, y ha llegado a picos de hasta el 58% en algunos meses.

Mejoras previstas para el curso 2026-2027

Para el próximo curso, la Universitat Jaume I da respuesta a una de las demandas más esperadas por la comunidad universitaria. Bajo el lema «Más espacio para ti», se han iniciado las obras del nuevo gimnasio que integrará dos grandes espacios contiguos de aproximadamente 294 m² cada uno (588 m² en total), una amplitud que permitirá una práctica deportiva más cómoda, segura y fluida, dado que dobla los metros del actual gimnasio de 245 m².

La marca Castelló Ruta de Sabor suma 510 empresas y entidades certificadas



La Diputación Provincial de Castellón refuerza su apuesta por la gastronomía de proximidad y ya suma 510 empresas y entidades certificadas con la marca Castelló Ruta de Sabor.

La institución provincial hizo entrega de los certificados a las nuevas empresas adheridas a la marca gastronómica. En esta ocasión han sido 13 y, con su incorporación, ya son 510 las empresas y entidades que forman parte de este producto turístico por excelencia de la provincia de Castellón.

El vicepresidente de la institución provincial y responsable del área de Turismo, Andrés Martínez, ha puesto en valor el gran incremento de entidades adheridas en los últimos años, señalando que “Castelló Ruta de Sabor continúa creciendo

y consolidándose como un gran escaparate de la excelencia gastronómica de nuestra tierra”.

Así pues, las nuevas empresas adheridas a Castelló Ruta de Sabor son el Hotel Boutique Casa Arizo (Oropesa del Mar), Absentia Cóctel Bar (Castellón), comercio gastronómico El Rebot de Rose (Morella), comercio gastronómico El Clot de l'Arrel (Burriana), EB Azahar Eventos Temáticos (Benicàssim), restaurante Llabor (Oropesa del Mar), restaurante Asador el Torrelló (Onda), restaurante Gganbu (Peñíscola), restaurante Mareva Blue (Peñíscola), restaurante Porto Rico (Peñíscola), restaurante Propi (Onda), restaurante Selma (Benicàssim) y restaurante Bruno (Benicàssim).

La Diputación refuerza la oferta turística con la concesión de 400.000 euros en ayudas a entidades supramunicipales

El Patronato Provincial de Turismo ha aprobado la concesión de nueve subvenciones a mancomunidades, asociaciones intermunicipales y consorcios para la realización de actividades dirigidas al fortalecimiento de la oferta turística y “hacer de Castellón un destino preferente para el turista los 365 días del año”, ha señalado la presidenta de la Diputación de Castellón, Marta Barrachina.

“Se trata de promocionar, fomentar e impulsar programas, actividades y eventos de carácter supramunicipal que contribuyan a enriquecer la oferta turística, atraer visitantes durante todo el año e impulsar la oferta local”, ha destacado la presidenta, Marta Barrachina.

En cifras, se van a destinar 50.000 euros al consorcio gestor del Pacto Territorial por el Empleo de la Plana Baixa; 48.933 euros a la Mancomunidad Comarcal Els Ports; 5.196 euros a la Mancomunidad Espadán Mijares; 48.933 euros a la Mancomunidad Intermunicipal Alto Palancia; 48.933 euros a la Mancomunidad l'Alcalatén – Alto Mijares; 48.933 euros a la Mancomunidad Río Mijares; 49.068 euros a la Mancomunidad Alt Maestrat; 50.000 euros a la Associació Intermunicipal de Dinamització i Promoció Econòmica de la Plana de l'Arc; y, por último, 50.000 euros a la Asociación de Promoción y Dinamización Socioeconómica Maestrat, Ànima Interior.



El verdadero motor de nuestra provincia

Raíces que generan oportunidades
Innovación que impulsa el territorio
Personas que construyen el futuro de la provincia

ARTE Y EXPERIENCIA IBÉRICA

CURSO CORTADOR DE JAMÓN INICIACIÓN

Organiza:
CREA gastronomía
Comunitat Valenciana

**Restaurante Orenes
Gran Casino Grao Castellón**

Duración: 4 horas (115€/persona)

- **Viernes 18 de Septiembre**
- **Sábado 24 de Octubre** - de 10 a 14 h.

COMPLETO

INFORMACIÓN Y RESERVA:

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

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.



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