

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 185 - Octubre 2026 - 2€



Robellón:

El tesoro de nuestras montañas



Avellana de Benassal, joya del Alt Maestrat

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3
Producto gourmet: Castañas	8
Producto de Castelló: Robellón	9
Casas rurales	10
Pcto. de la C. Val.: Avellana de Benassal	11
Vinos espumosos, cavas y champanes	12
Tienda el Pilar: Maridaje con sabor a mar	13

Tesoros de nuestra provincia	14
Turismo Castellón Ciudad	16
Literatura y viaje: Viena	18
Aeropuerto de Castellón	19
Turismo activo	20
Universitat Jaume I	21
Diputación Provincial	22

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

Turismo micológico: disfrutar con conocimiento y respeto



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

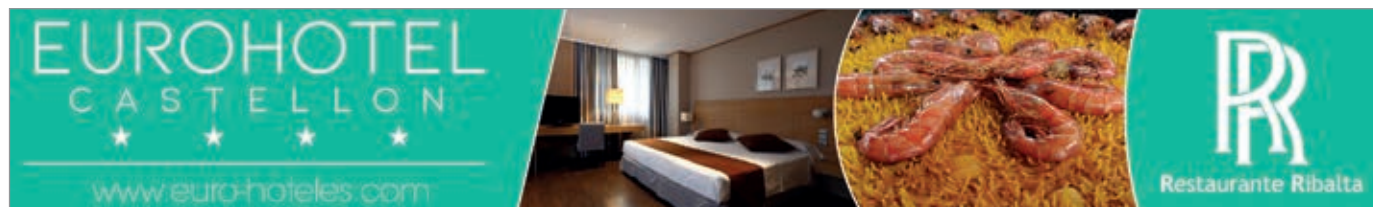
La provincia de Castellón ofrece un extraordinario escenario para descubrir el apasionante mundo de las setas y disfrutar del turismo micológico. Adentrarse en sus montes, permite combinar naturaleza, gastronomía y una jornada diferente, especialmente durante la temporada de otoño.

Eso sí, teniendo en cuenta que hemos de respetar el monte, evitando arrancar, pisar o dañar especies que no vamos a recoger, porque todas cumplen una función en el ecosistema.

Usar los utensilios adecuados y realizar la recogida de forma respetuosa, contribuye a conservar el entorno para futuras temporadas.

Pero más allá de las setas, el verdadero atractivo está en caminar, respirar aire puro, observar el paisaje y disfrutar de la naturaleza. Una jornada micológica bien planteada, es también una oportunidad para conocer pueblos, bosques, tradiciones y productos locales de Castellón.

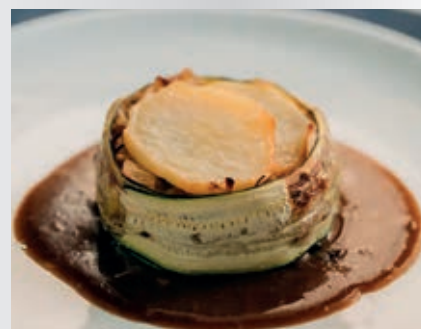
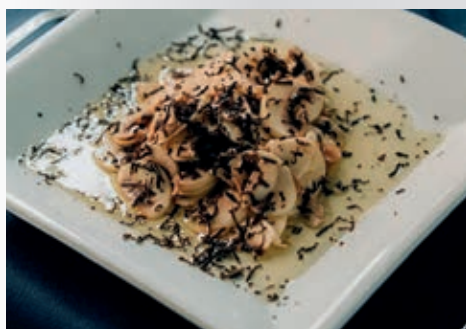
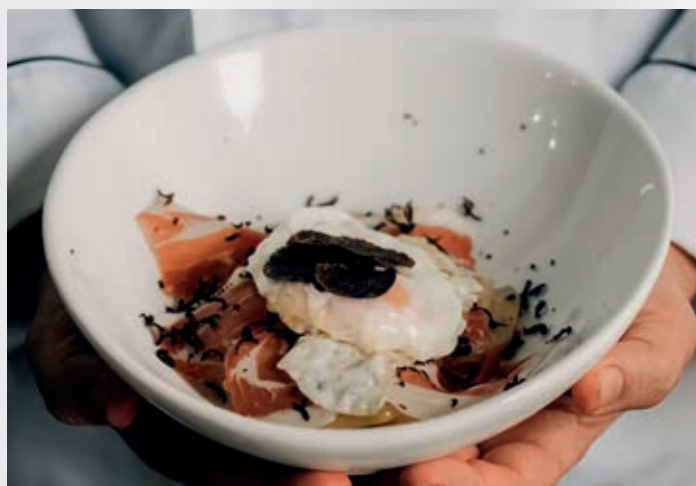
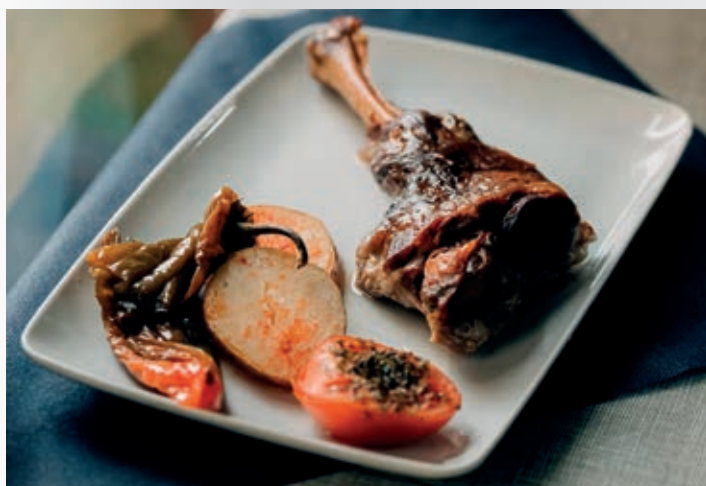
Y después del paseo, nada mejor que completar la experiencia con una buena comida en alguno de los restaurantes de la comarca ¿Te apuntas?



Casa Roque

Morella

Costa de Sant Joan, 1. Morella
www.casaroque.com



Producto autóctono de la comarca de Els Ports y recetas ancestrales con el toque especial de Casa Roque es la base la cocina de este emblemático restaurante de Morella. Su propietario, Carlos Gutiérrez Ibáñez, ha sabido conjugar la rica tradición culinaria heredada de sus padres, Roque Gutiérrez y Concha Ibáñez, con un estilo propio que permite a los visitantes disfrutar de los mejores sabores de las carnes, sopas o potajes, embutidos y sin olvidar el producto estrella, "La Trufa Negra".

En general, la propuesta gastronómica de Casa Roque mantiene su personalidad clásica, donde cobra un especial protagonismo platos como las croquetas Morellanas y las migas de Pastor con chorizo, longaniza, uva y guindilla. Y, por supuesto, los postres caseros, con un inconfundible sabor morellano.

Tras más de 40 años de historia, Casa Roque ha conseguido mantener el encanto de la cocina clásica con personalidad propia que avala la calidad superior de un extraordinario restaurante.

Restaurante Florida

Almassora

Avenida José Ortiz, 169. Almassora
Teléfono: 964 56 16 01



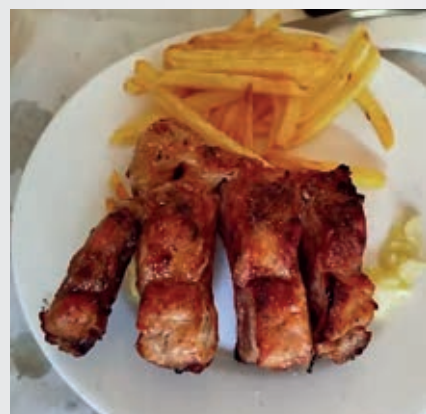
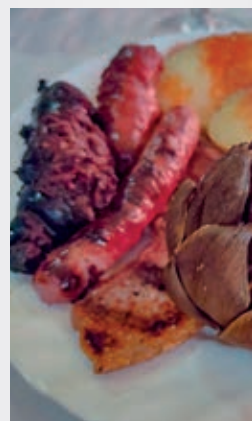
Bar Santi La Pobla Tornesa

Carrer Moli de Foc, 18. La Pobla Tornesa
Teléfono: 666 76 08 17

Cocina casera y variedad de tapas donde elegir. El Bar Santi es uno de esos establecimientos localizados en La Pobla Tornesa que hay que apuntar en la agenda de "Almuerzos Top", con una barra que presenta sabrosas propuestas gastronómicas.

A los combinados de carne y embutido a la brasa, se suman los bocadillos recién hechos y las riquísimas tapas, donde se aprecia el buen hacer en la cocina (manitas de cerdo, callos, sepia, o "frito"). Las ensaladas mediterráneas y aceitunas, de aperitivo, tampoco pueden faltar en la mesa de este emblemático bar.

Y como no, para acabar, un buen carajillo.



El Restaurante Florida cuenta con propuestas culinarias diferenciadas para los almuerzos y las comidas. En el primer caso, una impresionante barra de tapas recibe la visitante, que puede elegir entre una selección de sabrosos platos, entre los que destacan tanto las berenjenas en tempura como los calamares a la romana, un éxito justificado debido al punto crujiente que se consigue en el rebozado. También tiene mucha demanda el “all i pebre”, la sangre con cebolla, el “pisto divino” con magro de cerdo, tomate, pimiento, cebolla, berenjena y además huevo frito, sin olvidar las sardinas en escabeche o las “manitas de cerdo”. Otro de los reclamos del Florida son sus riquísimos bocadillos. El más afamado, el de secreto ibérico completo.

Y, como no, en un almuerzo no podía faltar un buen carajillo. Uno de los más mejores de la provincia y su secreto es que se quema al momento.



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





Mar de Fulles es, sin duda, un lugar idílico para los amantes de la naturaleza. Protegido por un alcornocal centenario de gran biodiversidad, este recinto de turismo sostenible alberga un hotel de construcción bioclimática, un albergue y un restaurante suministrado por un huerto ecológico propio. Completamente integrado en el paisaje, junto al Parque Natural de la Sierra de Espadán y de una Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) de la Red Natural 2000, Mar de Fulles está construido y en funcionamiento de acuerdo a conceptos de ecología, sostenibilidad

y eficiencia energética al más alto nivel. El restaurante Mar de Fulles es un espacio donde la gastronomía cobra vida a través de productos con personalidad procedentes de la huerta propia y de proveedores locales, que permiten ofrecer una cocina kilómetro cero, de carácter ecológico y comercio justo. En el restaurante panorámico, la cocina abierta revela una propuesta mediterránea, donde cada plato refleja la frescura de la tierra y el mar.

Mar de Fules ofrece la oportunidad de vivir una experiencia única en un paraíso natural totalmente integrado en el paisaje.

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

Las Castañas

El castaño es un árbol majestuoso que ha acompañado a la humanidad durante siglos. Su fruto son las castañas, que se encuentran envueltas en una cúpula espinosa llamada erizo, que al madurar se abre liberando de una a tres semillas comestibles. Un proceso que tiene lugar con la llegada del otoño, por lo que, seguramente, sea uno de los productos que mejor represente la temporada otoñal. Su recolección comienza durante el mes de octubre, y se prolonga hasta los meses de invierno.

En otros tiempos fue utilizado y consumido en algunos lugares con una frecuencia similar a los cereales o la patata porque tiene unas cualidades nutricionales son excepcionales, ya que aporta energía y poca grasa; al mismo tiempo que fibra.

Existen muchas variedades de castañas. Entre las más selectas están, por ejemplo, la Parede, la Negral, la Longal,

la Amarelante, la Verata, la Temprana, la Culona, la Pelona o la Pilonga. Esta última, que se seca al humo, a la manera tradicional, es muy apreciada tanto por su sabor como por su facilidad de pelado.

La única marca de calidad española para este producto es la Indicación Geográfica Protegida IGP de Galicia, aunque las castañas de regiones como León, Asturias o Extremadura gozan también de gran reputación.

La utilización de la castaña en cocina es verdaderamente amplia pues se puede usar en forma de harina para hacer panes o masas; en cremas y mermeladas; en almibar o licor... y puede asarse, cocerse, freírse, confitarse, rallarse... además de comerse cruda, por supuesto. Pero la castaña también se ha utilizado desde siempre en otros menesteres, pues se le reconocen propiedades terapéuticas.



**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



Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo



Robellón

El robellón es una seta muy característica que crece en nuestros bosques, principalmente, en las comarcas de Els Ports, la Tinença de Benifassà o el Alto Mijares, así como Vistabella, Serra Espadà y Alto Palancia. Un auténtico manjar de la gastronomía castellonense.

Por ese motivo, durante los meses de octubre y noviembre, sobre todo, numerosos buscadores se dan cita en estas zonas para encontrar el preciado tesoro culinario. Su color rojizo en la parte superior lo hace muy reconocible. El sombrero del robellón aparece marcado por círculos concéntricos de color crema o más pálido, que rodean un centro de tonalidad roja más oscura. Cuanto más joven, más enrollados hacia dentro están los bordes, que se van aplanando a medida que envejece. El pie, habitualmente corto, es estrecho y crece del mismo color o ligeramente más claro, con algunas manchas.

El robellón tiene una carne firme y dura, y el color interno es de tonos naranjas o amarillos más pálidos. Una de sus grandes virtudes es su versatilidad culinaria, pues se presta a multitud de preparaciones sin perder sabor o textura, una cualidad que lo hace perfecto para utilizar en guisos de carne o recetas con aromas fuertes. Aunque está igual de bueno en casi cualquier receta. Una buena opción para disfrutar al máximo del sabor del robellón es prepararlo a la plancha y, opcionalmente, un aderezo sencillo de ajo y alguna hierba como perejil, tomillo o romero. Si se añade sal, mejor que sea gruesa o en escamas, como puntilla final antes de servir.

Un producto autóctono que da sabor a nuestros platos de temporada.



Casa Rural L'Alba

Catí

Calle Jesús, 9, Catí • Teléfono: 605 834 592
www.casa-rural-lalba.webnode.es

En el corazón de Catí, Casa Rural L'Alba ofrece una estancia pensada para disfrutar de la tranquilidad y el entorno natural del Maestrazgo. La casa, recientemente reformada, destaca por su cuidada decoración, limpieza y confort, además de una cocina completamente equipada.

El jacuzzi se convierte en uno de sus grandes atractivos para relajarse después de una jornada de excursión. Su ubicación permite recorrer cómodamente las calles de Catí y descubrir otros pueblos y paisajes de los alrededores. Con tres dormitorios, amplios espacios, camas confortables y detalles que hacen acogedora la estancia, es una opción especialmente atractiva para familias y grupos de amigos que buscan combinar descanso, naturaleza y gastronomía local.



Casa Rural Ana María

Aín

Calle Zaragoza, 1, Aín
Teléfono: 611 55 07 51



En el corazón de Aín, en un privilegiado valle rodeado de las cumbres de la Sierra de Espadán y surcado por varios lechos de barrancos, se encuentra la Casa Rural Ana María, un alojamiento totalmente reformado, acogedor y pensado para quienes buscan desconectar y disfrutar de la naturaleza. La casa conserva todo el encanto de la arquitectura rural y cuenta con tres dormitorios, cocina y baños completamente equipados, con capacidad para seis personas.

Aín, cuyo origen es anterior a la conquista cristiana, mantiene todavía su trazado urbano medieval y las ruinas de su castillo árabe del siglo XII, del que se conservan restos de murallas, aljibes y una torre circular de vigilancia. Su entorno ofrece numerosas posibilidades para practicar senderismo, rutas en bicicleta y excursiones por la sierra, convirtiendo la Casa Rural Ana María en un lugar ideal para combinar descanso, naturaleza y autenticidad rural.



- 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



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

Avellana de Benassal, joya del Alt Maestrat

La provincia de Tarragona concentra el grueso de la producción nacional en España, el municipio castellonense de Benassal se erige como el principal productor de avellana de la Comunidad Valenciana

Cuando pensamos en la despensa de la Comunidad Valenciana, lo primero que nos viene a la mente son las naranjas, el arroz o las chufas. Sin embargo, en el interior montañoso de las comarcas de Castellón esconde un tesoro gastronómico, la avellana valenciana de Benassal. Cultivada en condiciones extremas, un cultivo tradicional muy antiguo, que salvo de hambrunas a lugareños y les permitió comerciar con esta perla terrenal, este fruto seco está viviendo un renacer gracias a las nuevas tendencias que pone en valor el producto de cercanía, la preservación del paisaje y el paisanaje.

El entorno geográfico es la clave para la excelencia de la avellana de Benassal. Los avellanos prosperan en terrenos de secano a una altitud media de 900 metros sobre el nivel del mar. El riguroso clima del interior del Alt Maestrat aporta un sabor potente, dulce y muy concentrado, diferenciándolo de los frutos importados de cultivos intensivos, donde se riega y abonan intensamente.

La variedad 'Negreta': Es la gobernante indiscutible de estos campos. Una variedad local que destaca por su textura suave al paladar y una cáscara leñosa que protege su gran calidad organoléptica.

La avellana valenciana no solo se consume tostada o natural. Octubre es el Mes de la Avellana en Benassal, el pueblo celebra diferentes eventos entorno a este fruto seco, los restaurantes diseñan menús temáticos y se celebran mercadillos en torno a este producto.

En la repostería tradicional de la provincia de Castellón, este fruto está presente en infinidad de preparaciones del recetario local, tanto contemporáneas, innovadoras o vanguardistas

Es el ingrediente estrella de los tradicionales rossegons, flaons, cocas de avellana, mantecados, chocolate y turrónes.

Elaboraciones contemporáneas donde la avellana es ingrediente principal, el turrón de guirlache, avellanas garrapiñadas caramelizadas, cremas de avellanas (nocilla o nutella) y helados.

Elaboraciones más innovadoras son la cerveza y embutidos que incorporan este fruto seco.

La avellana de Benassal es el ejemplo de que el sector primario valenciano puede transformar un cultivo tradicional de montaña en un producto representativo, sostenible que ayude a mantener o fijar población en una comarca en peligro grave de despoblación.

Curiosidades:

La palabra avellana, por su parte, proviene de la ciudad italiana de Avella, donde este cultivo es mayoritario. Se cultiva intensamente en China, Italia, España, Argentina, Austria o Chile. Se conoce por fruto seco, pero técnicamente es una semilla. Concretamente, una de las más nutritivas que existen en planeta

Del avellano se aprovecha todo. Con sus cáscaras se hace desde combustible hasta material de artesanía, mientras que las hojas son usadas como alimento para ganado.

Nutricionalmente:

Destacan su alto valor nutricional, un fruto seco con rico en fibra, 12 gramos por cada 100 gramos de fruto. Son una fuente excelente de grasas saludables y calcio.

Contiene grasas no saturadas, carbohidratos, calcio, fósforo y magnesio. Esto la convierte en un alimento muy recomendable para deportistas (dan energía al cuerpo) y personas con colesterol.

Cuentan con grandes cantidades de vitamina E, C y K, compuestos que se preocupan por mantener a raya el sistema cardiovascular e inmunológico y por prevenir el envejecimiento. También son ricas en nutrientes del complejo B, que preservan las funciones visuales y de agudeza mental.

Son ricas en ácido oleico y linoleico, grasas saludables que pueden ayudar a reducir los niveles de colesterol LDL, es decir el malo. En resumen, son muy buenas aliadas frente a la diabetes y las enfermedades coronarias.

Crema de avellanas casera (Nutella saludable)

Ingredientes

- 200 g de avellanas tostadas y sin piel.
- 3 cucharadas de cacao puro en polvo sin azúcar.
- 2 a 3 cucharadas de agave o sirope o endulzante al gusto.
- Un poco de bebida vegetal de avellanas.
- (opcional) Una pizca de sal y esencia de vainilla.

Preparación

Tuesta las avellanas en el horno a 180°C durante 10 a 15 minutos si están crudas.

Pela las avellanas frotándolas en un paño limpio mientras aún estén tibias para retirarles la piel y evitar un sabor amargo.

Procesa las avellanas solas en un procesador de alimentos o licuadora potente. Al principio se harán polvo, pero tras unos minutos liberarán sus aceites y se convertirán en una pasta cremosa.

Agrega el resto de los ingredientes (el cacao, el endulzante o agave, la vainilla, la pizca de sal y el líquido poco a poco) y vuelve a batir hasta obtener una mezcla homogénea y brillante.

Conserva la crema en un frasco de vidrio hermético.





Campania Remensis Bérèche

Fundada en 1847 en Ludes, Bérèche et Fils está dirigida hoy por los hermanos Vincent y Raphaël Bérèche. Representan la quinta generación de una familia de vigneron que trabaja sus viñedos de manera muy natural y respetuosa con el entorno. Su enfoque artesanal busca reflejar la identidad exacta de cada parcela.

El nombre Campania Remensis es un homenaje histórico a la región de Reims. El nombre rinde tributo al antiguo nombre romano de la región.

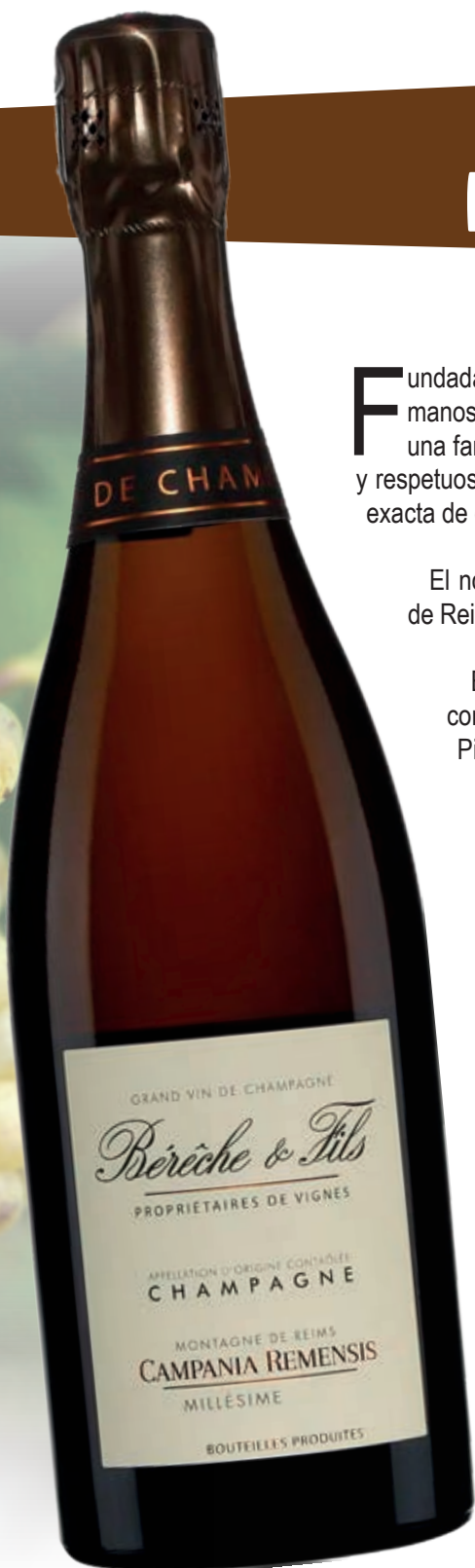
Este champagne rosado de alta gama se elabora principalmente con uvas Pinot Noir, complementadas por Chardonnay y un toque de Pinot Meunier, además de un porcentaje de vino tinto de la zona.

Las uvas proceden de un viejo viñedo situado en Ormes en plena Petite Montagne de Reims. La vinificación es sumamente meticulosa: fermenta lentamente en barricas de roble y reposa sobre sus lías durante al menos 36 meses.

La toma de espuma se realiza en este caso de forma tradicional con corcho natural, logrando un carácter Extra Brut con un bajo nivel de dosaje.

En la copa, muestra un tono rosado pálido y brillante con una burbuja fina. En nariz ofrece complejos aromas afrutados de bayas silvestres combinados con sutiles notas cítricas y de madera bien integrada. En boca es potente, profundo y estructurado, con una acidez vibrante que aporta frescura y un final muy puro.

Es un vino ideal para la alta gastronomía, capaz de maridar con un plato de carne. Un vino para iniciados en la materia, de los pocos champagnes rosados que me han llamado la atención.



Sft

MOSAICOS
SAFONT

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



Pol. Ind. Les Forques, Camino Alcora 103, ALMASSORA | Tel. 964 565 336 | www.mosaicosafont.com

Un maridaje con sabor a mar

Habla del Mar y la Receta Maestra de Ahumados Domínguez se encuentran en Tienda El Pilar, una combinación fresca, salina y diferente

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



Hay maridajes que funcionan por contraste y otros que parecen hablar el mismo idioma. Este es uno de ellos. En Tienda El Pilar reunimos dos productos con una clara vocación gastronómica y un mismo hilo conductor: el mar. Por un lado, Habla del Mar, el singular vino blanco de Bodegas Habla, elaborado a partir de variedades blancas atlánticas y con una fase de fermentación submarina. Por otro, la Receta Maestra de Salmón Ahumado de Ahumados Domínguez, una preparación lista para servir donde el salmón ahumado es el auténtico protagonista.

Una combinación pensada para disfrutar

Habla del Mar destaca por su perfil fresco, salino y mineral. Su acidez y sus recuerdos marinos encuentran un compañero natural en la untuosidad y el carácter ahumado del salmón. La combinación gana equilibrio gracias al contraste entre fresca, grasa y salinidad, creando un aperitivo elegante pero muy fácil de disfrutar.

La Receta Maestra de Ahumados Domínguez combina salmón ahumado con pepinillo agri dulce, aceituna Gordal y una mayonesa ligera. Servida sobre blinis, pan crujiente o pequeñas tostadas, permite preparar en pocos minutos un bocado con textura, intensidad y un punto de acidez que encaja especialmente bien con este vino.

Frescura frente a untuosidad

La clave del maridaje está en cómo cada producto potencia al otro. La acidez del vino refresca el paladar y equilibra la grasa del salmón; sus notas salinas prolongan los matices marinos; y el pepinillo aporta una tensión ácida que hace que cada bocado invite al siguiente sorbo.

Servir Habla del Mar bien frío y acompañarlo con una pequeña tostada de Receta Maestra es una forma sencilla de construir un aperitivo diferente, perfecto para compartir, sorprender a invitados o darse un capricho gastronómico sin complicaciones.

Dos productos singulares, una misma mesa

Esta combinación representa muy bien la filosofía de Tienda El Pilar: seleccionar productos especiales y encontrar formas de disfrutarlos juntos. No se trata solo de llevarse una botella o un producto gourmet, sino de descubrir qué ocurre cuando dos elaboraciones con personalidad propia se encuentran en la mesa.

Ven a Tienda El Pilar, descubre Habla del Mar y la Receta Maestra de Ahumados Domínguez y déjate aconsejar para preparar un aperitivo diferente, fresco y con auténtico sabor a mar.

"Un maridaje donde la frescura, el ahumado y la salinidad hablan el mismo idioma."
Tienda El Pilar



Embalse de Ajuez

Chóvar

El conocido como embalse de Ajuez está ubicado en el parque natural de la Sierra de Espadán, en el término municipal de Chóvar, y sus orígenes se remontan a tiempos de los árabes en la península. De hecho, su nombre, Ajuez, proviene del árabe “ju’z” que significa “tierras comunales dedicadas al pastoreo”. Quizás, por ese motivo, en las proximidades de la presa encontramos restos de antiguos corrales.

El embalse fue construido en el siglo XII por los musulmanes que poblaban el municipio de Chóvar, con la intención de retener las aguas del barranco del mismo nombre y posteriormente poder utilizarlas para regar los campos que se encontraban aguas abajo.

La presa ha sido ampliada en varias ocasiones, una primera ampliación podría ser del siglo XIV y la última fue en el año 1920. También se reconstruyó una parte tras la Guerra Civil ya que durante el conflicto quedó dañada.

Actualmente, el embalse está agrietado y pierde gran parte del agua que retiene, por ello es difícil encontrarlo lleno. En cambio, en algunas ocasiones se puede ver incluso saltando, como en marzo 2009. Esto sucede tras periodos de intensas lluvias que hacen que el Barranco de Ajuez llene poco a poco el pantano hasta hacerlo saltar.



Se considera una de las escasas zonas húmedas del parque natural de la Sierra de Espadán y, según documentación de finales del siglo XIX, “la presa tenía una longitud de 55,52 m formando un ángulo en el centro, el lado mayor del muro, y 7 m el lado menor. Tras la presa, una acequia se encarga de llevar el agua a la balsa de distribución, de donde parte un entramado de complejos canales que sirven para dar riego a las huertas”.



**GRUPO LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Castellón vivió un espectacular “Regreso a la Ciudad” con 60 espectáculos de teatre al carrer



El XXVII “Regreso a la Ciudad” volvió a llenar las calles y plazas de la capital de la Plana con el mejor teatre al carrer nacional e internacional. Uno de los eventos más multitudinarios del año en Castellón. La primera cita fue el POT (Festival de Payasos, Objetos y Títeres), que tuvo lugar del 18 al 20 de septiembre, con más de 20 espectáculos destinados al público familiar en las plazas Huerto Sogueros, Mayor y Las Aulas.

Desde el viernes y hasta el domingo, reunió 15 compañías y 20 espectáculos, con artistas procedentes de Italia o Argentina y propuestas circenses nacionales de Galicia, Andalucía o Cataluña. El arranque del ciclo fue con los granadinos Yera Teatro. A este espectáculo le siguió la compañía El baile de San Vito, la argentina Roxi Katcheroff y Las Kakofónicas, a las 20.00 horas en la Plaza Mayor.

La Ruta de l'Esmorzaret regresa a los barrios con 22 establecimientos en su tercera edición



Los barrios de Castellón volverán a ser protagonistas, por tercer año consecutivo, de la Ruta de l'Esmorzaret. Esta tercera edición reúne a 22 establecimientos y se desarrollará hasta el 1 de noviembre.

La campaña vuelve a apostar por una de las tradiciones gastronómicas más arraigadas de Castellón como herramienta para atraer público a los establecimientos de los barrios y contribuir a dinamizar su actividad económica. En la pasada edición, los locales participantes alcanzaron una facturación conjunta de 84.000 euros durante el periodo de celebración de la ruta. Los establecimientos participantes ofrecerán una propuesta compuesta por bocadillo o plato, bebida y café o carajillo por un precio de 8,50 euros.

Además, las personas que recorran la ruta podrán participar en el sorteo de un almuerzo semanal gratis durante todo un año. Para optar al premio deberán haber almorzado en, al menos, cinco establecimientos diferentes, conseguir los correspondientes sellos en el talonario de participación y depositarlo para entrar en el sorteo entre todos los participantes que hayan completado los requisitos. La tercera edición incorpora también premios para los propios establecimientos participantes. Se concederán 250 euros a la mejor propuesta gastronómica, 150 euros a la mejor atención y 100 euros al local.



Por su parte, la undécima edición del MUT! (Festival Internacional de Artes Escénicas Sin Texto) programó más de 30 espectáculos, de compañías de 11 nacionalidades diferentes. El espectáculo inaugural de la Plaza Mayor corrió a cargo de la compañía madrileña Voalá Project. Un viaje onírico de músicos y acróbatas suspendidos a 30 metros de altura.

La concejala de Cultura, María España, destacó que “son miles los castellonenses que salen a la calle, también de municipios vecinos que nos visitan. Una enorme inyección para el comercio y la hostelería castellanense con la oferta cultural como gran motor de la ciudad”.

Los 22 establecimientos que participan este año en la Ruta de l'Esmorzaret son:

- El Barull, Grupo San Agustín y San Marcos.
- Bar Roser, Grupo Roser.
- Mesón Casa Laura, Grupo Reyes.
- Restaurante Casa La Abuela, Grupo Rosario.
- Restaurante El Roble, Raval Universitario.
- Venta Los Ángeles, Las Galeras.
- Asador Karma, Grupo El Cid.
- Bar Benadresa, partida Benadresa.
- Asador Casa Cano, avenida de Benicàssim.
- Casa Lourdes, Grupo Lourdes.
- Barbados Bar Café, Grupo Perpetuo Socorro.
- Bar La Vieja Gramola by La Gallega, polígono Ciudad del Transporte.
- Bar Solsona, Grupo San Agustín y San Marcos.
- Bar Castalia 14, Grupo San Agustín y San Marcos.
- Venta Guillamón, partida Benadresa.
- Restaurante Casa Fran, Grupo La Guinea.
- Bar Estadio, Grupo Las Brevas.
- Bar Las Planas, Grao.
- Bar Camping La Fileta, Marjalería.
- Bocatería Cristi, Grupo Reyes.
- Bar Restaurante Dinis, Grupo Reyes.
- Mesón El Abuelo, Grupo San Joaquín.

Origen Castellón

Antonio Carmona actuará en el Ribalta



El parque Ribalta es un oasis en el corazón de Castellón, un lugar extraordinario donde disfrutar de la música y la naturaleza en las tardes del otoño. Por ese motivo es el mejor escenario para el festival Origen Castelló, que ofrecerá una experiencia musical inolvidable el 17 de octubre. Diferentes artistas animarán la velada con la magia del Ribalta de telón de fondo. Una de las actuaciones más esperadas es la de Antonio Carmona. También actuará la Cuarta Cuerda y Cris Reyes (Dj flamenco). Además, se contará con la colaboración del ballet de Aida Lara y la performance Alma en movimiento.



Viena:

donde el Danubio da paso a la música

Elegante, lujosa, cosmopolita y majestuosa pero, sobre todo, amante de la música, así es como se conoce a la monumental Viena. Porque si Praga deslumbra al viajero por su mágico aspecto de cuento de hadas y Venecia por su parte es capaz de asemejarse a la desbordante imaginación de un niño, Viena atrapa al visitante ya no solo a través de su elegancia o majestuosidad, sino también por asemejarse a un paraíso musical. Sin lugar a dudas el Danubio no es azul a su paso por Viena, pero en cambio lo que sí es multicolor es su música, esa que a través de su mágico encanto es capaz de unir a todos los seres humanos.

En efecto, la música y el arte en general se han dado cita en esta ciudad desde hace varios siglos para así demostrar al alma humana que a través de los sentidos se puede estar más cerca de la perfección, esa precisamente que es imposible de alcanzar pero que sin embargo su búsqueda nos convierte en seres más sociables y, por lo tanto, más justos con nuestros semejantes.

Así es, Viena es capaz por sí misma de despertar nuestras mejores esperanzas, y ya no solo nuestros sentidos más altruistas, sino también esos que son capaces de colmar las necesidades físicas de nuestro mortal cuerpo. Porque después de regocijar sus

pupilas con la contemplación de monumentos tan emblemáticos como el Parlamento, el Ayuntamiento, la Catedral de San Esteban y el Palacio Real o el de Schönbrunn, la bella Viena nos ofrece también placeres más mundanos como por ejemplo el de la gula. Sí, siéntense en una de las innumerables cafeterías vienesas para disfrutar del singular protocolo de degustar un café bien servido puesto que, junto a la variedad que elijan les servirán, sin necesidad de pedirlo, un vaso de agua fría para así degustar aún más las sensaciones que dejará en su paladar tan sugerente brebaje.

Por supuesto, por mi parte les recomendaría acompañar la experiencia con una de las especialidades de esta ciudad: “una sacher”, esa deliciosa tarta de chocolate que colmará las pretensiones de los más golosos. Y claro, claro que aparte de disfrutar de los gustos culinarios más refinados deberían disfrutar igualmente de algo más común, pero, por otra parte, no menos apetecible, como es el caso de saciar su estómago a través de unas sabrosas salchichas vienesas acompañadas con una gran jarra de cerveza austríaca. Y es que a pesar de su elegancia y refinamiento, Viena es una de esas ciudades en donde cualquier ser humano, sean cuales sean sus preferencias, podrá disfrutar de los múltiples placeres que nos ofrece la vida.



Palacio de Schönbrunn

El aeropuerto supera por primera vez los 50.000 pasajeros en un solo mes y estrenará en 2027 una nueva ruta estival a Ibiza



El aeropuerto de Castellón ha logrado en agosto el mejor resultado mensual de su trayectoria, con 52.337 pasajeros, superando por primera vez los 50.000 usuarios en un mes. Además, en 2027 reforzará su conexión con Baleares con más vuelos a Palma de Mallorca y una nueva ruta a Ibiza.

Así lo anunció el vicepresidente tercero y conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras, Territorio y de la Recuperación, Vicente Martínez Mus, quien compareció en el aeropuerto de Castellón junto a la directora general de Aerocas, Raquel París, para hacer balance de la campaña de verano. Al acto también asistió el director general de Costas, Puertos y Aeropuertos, Marc García.

El conseller destacó el hito que supone "haber superado por primera vez la barrera de los 50.000 pasajeros en un mes", ya que refleja "la consolidación del aeropuerto de Castellón como una infraestructura estra-

tégica para la conectividad, el turismo y el desarrollo económico del territorio". Según señaló, este récord "es fruto del trabajo realizado desde Aerocas y la Generalitat para ampliar la oferta de rutas, atraer nuevas oportunidades y dar respuesta a una demanda creciente".

Los 52.337 pasajeros de agosto suponen un crecimiento interanual del 16,5 %. En el acumulado de los ocho primeros meses de 2026 se contabilizan 249.593 pasajeros, con un aumento del 12,6 % respecto al mismo periodo de 2025. Al respecto, la directora general de Aerocas, Raquel París, ha destacado que se está cumpliendo el objetivo de superar el resultado de 2025 y de lograr un nuevo récord anual.

En agosto también se batió récord de operaciones con un total de 1.816 movimientos de aeronaves y un crecimiento interanual del 66,6 %. En el acumulado de enero a agosto se contabilizan 10.351

movimientos, con un incremento del 20% respecto al mismo periodo de 2025.

Más conexión con Baleares

Martínez Mus señaló que también "se está trabajando en las nuevas incorporaciones, nuevas rutas para la temporada que viene" y ha anunciado que en el verano de 2027 el aeropuerto de Castellón reforzará su conexión con Baleares, de la mano de la aerolínea Air Nostrum.

Por una parte, la ruta Castellón-Palma de Mallorca casi duplicará su operativa respecto a este verano, pasando de 14 a 26 frecuencias (un total de 52 vuelos en ambos sentidos). Operará durante 13 semanas, desde mediados de junio hasta principios de septiembre.

Por otra parte, la aerolínea Air Nostrum abrirá una nueva ruta con Ibiza, que operará durante las semanas punta de la temporada estival. En concreto operará durante cuatro semanas en agosto con una frecuencia semanal.



Un recorrido por los caminos y la memoria rural de Zucaína



Zucaína se encuentra rodeada de un paisaje donde los caminos todavía cuentan historias. Masías, corrales, antiguas vías pecuarias y senderos tradicionales se reparten por un territorio modelado durante siglos por quienes vivieron y trabajaron estas montañas. El SL-CV 196 La Loma de la Carrasca propone un recorrido circular de unos 6,9 kilómetros, con aproximadamente 190 metros de desnivel positivo, que permite descubrir algunos de los rincones más interesantes del entorno de la localidad.

La ruta parte de la misma población y comienza a ganar altura en dirección norte por antiguos caminos tradicionales, bordeando la partida de El Romeral, un paraje que conserva importantes vestigios de la Guerra Civil. En esta zona todavía pueden encontrarse varias posiciones defensivas construidas en 1938 por el Ejército Popular de la República, durante la ofensiva sobre Valencia.

A medida que ganamos altura, el paisaje se abre sobre las montañas que rodean

Zucaína. Tras cruzar la CV-190, el sendero continúa por una antigua vía pecuaria hasta alcanzar la Masía de la Loma de la Carrasca, un gran conjunto rural bien conservado y situado en un excelente mirador natural. Su ubicación permite comprender la importancia que tuvieron estas masías como núcleos de vida y trabajo dispersos por la montaña.

Desde aquí, la ruta inicia un descenso más acusado hacia el Corral de Onofre, uno de los vestigios más representativos del pasado ganadero del Alto Mijares. Sus restos recuerdan la función esencial que desempeñaban estos corrales para el resguardo y manejo del ganado, estrechamente ligados a la red de caminos por la que durante siglos transitaban animales y pastores.

Tras cruzar nuevamente la carretera, el itinerario continúa por el Camino de Santa Ana, uno de los tramos más agradables del recorrido, donde todavía se conservan antiguos sectores empedrados que recuerdan una época en la que estos

caminos constituían las principales vías de comunicación entre masías, campos y poblaciones. Siguiendo este antiguo camino se alcanza el pilón de la Santanica, coronado por una cruz y situado como un pequeño hito junto al trazado. Este tipo de elementos, también conocidos como peirones, jalonaban tradicionalmente caminos y accesos a los núcleos habitados, combinando una función orientativa con un marcado carácter religioso. Es precisamente desde este punto donde Zucaína vuelve a aparecer ante nosotros, anunciando ya el final del recorrido.

El SL-CV 196 La Loma de la Carrasca es una ruta sencilla, sin grandes desniveles ni dificultades técnicas, pero con un notable valor paisajístico e histórico que convierten este pequeño sendero en una excelente forma de descubrir el paisaje, la historia y la memoria rural de Zucaína. Nucs ofrece la posibilidad de descubrir este y otros senderos del interior de Castellón de una forma amena y segura, acompañado por guías titulados que ayudan a conocer y comprender mejor el territorio.



La Universidad para Mayores de la UJI da la bienvenida a su estudiantado del curso 2026-2027



El Paranimf de la Universitat Jaume I ha acogido el acto oficial de bienvenida del nuevo curso académico de la Universidad para Mayores. La cita ha inaugurado la 28.^a edición de este programa de formación permanente y ha contado con la presencia de la vicerrectora de Estudios y Formación Permanente de la UJI, Pilar Ezpeleta; la directora académica del programa, Begoña Bellés, y la coordinadora, Pilar Escuder.

El curso académico 2026-2027 vuelve a superar todas las cifras anteriores y consigue un nuevo récord de estudiantado matriculado, tanto en el campus de Castelló como en las diferentes sedes territoriales. En total, 1.538 estudiantes se han inscrito en alguno de los tres bloques que conforman la oferta formativa: el Grado Universitario Sénior, el Posgrado y las Aulas para Mayores en las diferentes sedes. Esta cifra supone un incremento global del 9,7% en comparación con el curso pasado. Concretamente, se han matriculado 427 en el Grado Universitario Sénior; 553 en el Posgrado, y 558 en las Aulas para Mayores.

El incremento de la matrícula se produce en un contexto de una oferta académica multidisciplinaria que incluye asignaturas de las diferentes áreas del conocimiento que se imparten en la UJI. El programa permite así al estudiantado acceder a formación continua en ámbitos diversos y adaptar su itinerario formativo a sus intereses.

En total, el estudiantado de la Universidad para Mayores cursa un conjunto de 98 asignaturas troncales, 37 en el grado, 31 en posgrado y 30 en las sedes. Esta oferta se complementa con un total de 23 materias optativas y talleres que completan la formación del alumnado en aptitudes lingüísticas, tecnológicas, artísticas y de creación de contenidos audiovisuales.

La programación cuenta además con conferencias y lecciones magistrales vinculadas a días internacionales que abordan temas de actualidad y relevancia social. Así mismo, el programa consolida su dimensión europea y repetirá la experiencia internacional con estancias formativas, después de las realizadas durante los dos cursos anteriores.

En cuanto al perfil del estudiantado, el total de alumnado matriculado para este curso tiene una media de edad de 68 años: 66 en el Grado Universitario Sénior, 71 en el Posgrado y 69 en las sedes. El programa continúa teniendo una mayoría de estudiantes mujeres, con aproximadamente dos tercios de mujeres respecto de los hombres, en línea con la tendencia de los cursos anteriores.

En cuanto al perfil académico, se ha detectado una evolución en los últimos cursos, con un peso creciente de los estudios medios y superiores entre el estudiantado. Esta tendencia refleja que para una parte del nuevo alumnado la incorporación a la Universidad para Mayores supone una vuelta a las aulas en una nueva etapa vital.

La Diputación impulsa el turismo con 36 eventos gastronómicos

La institución provincial ha aprobado la concesión de subvenciones a 36 municipios de la provincia para la organización de eventos que fomenten el consumo de proximidad y promocionen la oferta bajo la marca 'Castelló Ruta de Sabor'.

El presupuesto concedido alcanza los 170.000 euros, lo que significa un 21,4% más respecto a 2025.

En este sentido, la presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, ha destacado que "cada evento gastronómico que se celebra en Castellón es una oportunidad para saborear la identidad de nuestra tierra, descubrir nuestros productos autóctonos y ensalzar el trabajo de nuestros productores y agricultores". Además, tal y como ha añadido Barrachina, "estas iniciativas contribuyen a atraer visitantes a nuestra provincia y dinamizar la economía local".



Por su parte, el vicepresidente de la institución provincial y responsable del área de Turismo, Andrés Martínez, ha puesto en valor estas subvenciones para que "los mu-

nicipios puedan promocionar sus productos y platos tradicionales, fomentar el consumo de proximidad y reivindicar la riqueza gastronómica que atesora cada localidad".

Reedición de 'Olivos de Castellón. Paisaje y cultura'



La Diputación de Castellón reivindica el valor de los olivos milenarios de la provincia con la reedición de 'Olivos de Castellón. Paisaje y cultura'. Dos décadas después de su publicación, la institución provincial vuelve a poner en manos de la ciudadanía una obra de referencia que "nos permite conocer, valorar y proteger uno de los grandes tesoros naturales, culturales y paisajísticos de nuestra provincia".

Así lo ha señalado la vicepresidenta provincial, María Ángeles Pallarés, quien ha destacado que la reedición de este libro "responde al compromiso del equipo de Gobierno Provincial con la conservación y puesta en valor de un patrimonio vivo que forma parte de nuestra identidad y que tiene, además, un enorme potencial como motor de desarrollo rural, turístico y económico".

Este libro fue declarado en su momento de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

En este sentido, la vicepresidenta provincial ha incidido en que "los olivos milenarios son, sin exageración, uno de los tesoros más valiosos que la naturaleza nos ha regalado. Reliquias vivas que han sobrevivido a epidemias, sequías, heladas y guerras". Una riqueza natural y paisajística que atesora la provincia de Castellón y que queda reflejada en las páginas de esta publicación.

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 16 de Octubre -

- Sábado 24 de Octubre -

COMPLETOS

INFORMACIÓN Y RESERVA:

jnmartinavarro@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.**