

Castelló

turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 160 - Septiembre 2024 - 2€

Avellanas

de Benassal





Casa Rural Trullenque (Morella)

SUMARIO

Restaurantes	4	Tesoros de nuestra provincia	14
Restaurante Bocapez (Benicàssim)	6	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de Castelló: Avellanas (Benassal)	7	Turismo activo	18
Producto gourmet: Queso de Cabrales (Asturias)	8	Ruta turística	19
Producto de la Com. Valenciana: Almendra	9	Literatura y viaje: Oviedo	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeropuerto de Castelló	21
Tienda el Pilar: Mortadela italiana	11	Diputación Provincial	22
Casas Rurales	12	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
Zona Límite Castellón S. L.
Telf: 964 190 096 - 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

Pero ... ¿Qué es el turismo de calidad?

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



Mucho más que por el precio, la calidad tiene que ver con la sostenibilidad del negocio turístico, con la desestacionalización, la fidelización y la no saturación; y eso exige políticas claras de empresa y de destino, identificación de segmentos de clientes y tipos de producto, sobre los que queremos construir ventajas competitivas sostenibles.

Todo ello conlleva contar con plantillas comprometidas con los objetivos de la empresa. Esto es, empleo de calidad, estable y correctamente remunerado, en nuestra primera industria.

¿Cuándo? Hay destinos en otros países que ya están en ello. No esperemos a que sea demasiado tarde.

El món rural, el cor de la nostra província



Sant Francesc Rest.

L'Alcora

Avenida Castellón, 19. l'Alcora
Teléfono: 964 36 09 24

Los productos autóctonos y de excelente calidad son la base de la cocina de Sant Francesc, un restaurante familiar ubicado en la localidad de l'Alcora, donde destaca la amabilidad y el buen servicio. Con una propuesta gastronómica original, buscan la máxima calidad en cada producto para elaborar una cocina tradicional y de mercado desde 1984. La especialidad de la casa es la Paletilla de cordero lechal y los caracoles blancos de montaña. Además, cuentan con una selecta bodega en la que se puede encontrar una selección de vinos procedentes de las denominaciones de origen más apreciadas.



Restaurante Arayo

Cálig

C/Sant Roc, 8, Cálig
Teléfono: 964 49 20 05



De ambiente familiar y acogedor, en este restaurante se pueden degustar una buena cocina casera. Carnes, pescados, arroces, embutidos, verduras de temporada y croquetas, sin olvidar unos excelentes postres forman parte de la variada carta del restaurante Arayo, en Cálig, donde destaca una oferta culinaria de raíces tradicionales y con un gran sabor. La excelente comida se suma al servicio cercano y familiar que se ofrece en sala y permite al comensal que se sienta como en casa. Para disfrutar en buena compañía.



Restaurante **El Cristo**

Viver

Carretera de Teruel, Km 47 , Viver
Teléfono: 964 14 10 33

La cocina casera es, sin duda, la seña de identidad de El Cristo, un clásico y familiar restaurante en la localidad de Viver, en el que disfrutar de una gastronomía tradicional con producto fresco de calidad superior. Su oferta culinaria, creativa, varía dependiendo de la temporada, que se suma a los platos característicos de la casa, como los guisos, carnes y arroces, así como una gran variedad de entrantes, entre los que se encuentran riquísimos caracoles o los embutidos y quesos de la tierra. También destacan los postres de elaboración propia, como la tarta de almendra. Un lugar donde degustar cocina autóctona, con un toque creativo.



www.congeladosdil.com

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





Bocapez, mirando al Mediterraneo

Bocapez, es el buque insignia del grupo la Guindilla, el hijo predilecto

Aunque a primera vista se parezca a sus hermanos ADN. Situado sobre Playachica su hermano mayor, ocupa una amplia terraza decorada con sumo gusto, tiene unas preciosas vistas del Mare Nostrum. Un bonito lugar donde ver y dejarse ver en el verano benicense.

Su cocina es tan espectacular como el paisaje que nos ofrece el vecino mar Mediterráneo. El responsable de lo que allí se cocina es Iñaki Tobar, un cocinero de Castellón, que a pesar de su juventud tiene una amplia experiencia. Se ha formado y trabajado en varios países (como Suiza

y México). En nuestro país ha trabajado en varios restaurantes vascos y en el Templo del Buey, considerado por la crítica como uno de los mejores asadores de carne de Buey del mundo.

Tobar practica una cocina contemporánea, mediterránea, como se dice ahora de autor. Conoce muy bien la tradición y domina la técnica, que junto al excelente producto da como el resultado una de las mejores experiencias que podemos encontrar en la costa de la provincia y de la Comunidad.

Pero, el disfrute no sería completo sin el trabajo de un gran equipo de sala que está a la altura de lo que allí se saborea.

La experimentada Dadiana Bedoya, gerencia y se ocupa junto a un joven equipo muy profesional, hace que nuestro paso por Bocapez sea una experiencia inolvidable.

De la bodega y del maridaje se encarga un conocido y gran profesional de nuestra tierra, Javier Ballester, conocedor y siempre atento a las últimas novedades y tendencias del complejo mundo del vino.

No tenemos excusa para no visitar un templo del buen comer y buen beber donde ambos se dan la mano.

¡Ojo a sus cocteles!

No te olvides de abril a octubre.



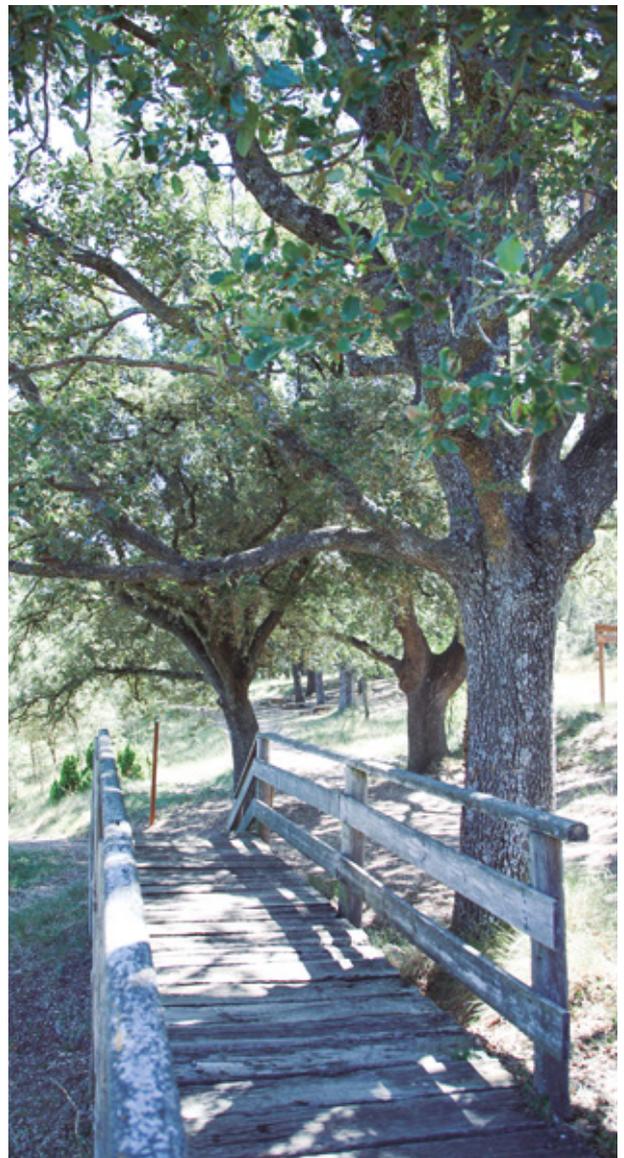


Avellanas (Benassal)

La avellana es uno de los productos más emblemáticos de Benassal. Se trata de un fruto seco de intenso sabor y color que solo se recolecta en un territorio muy específico y Benassal es uno de esos lugares propicios para que los avellanos crezcan y produzcan su fruto por su clima. De hecho, es el máximo productor de avellana de la provincia de Castellón.

La principal característica de la avellana es su potente y dulce sabor acompañado por una suave textura. Es un producto muy versátil en la gastronomía y se puede consumir en crudo, tostada y cocinada. Es muy apreciada en el mundo de la repostería, por lo que se puede encontrar en la lista de ingredientes de recetas de turrone, helados, bizcochos, pasteles y cremas. Además, gracias a su delicado sabor y crujiente textura, también es un complemento perfecto para ensaladas y diferentes salsas, además de acompañar quesos intensos.

El otoño es la época por excelencia para recolectar las avellanas, las cuales se dejan secar y se guardan como reserva en la despensa, para disfrutar de su sabor el resto del año. De hecho, cada octubre se celebra el Mes de la Avellana en Benassal, una iniciativa gastronómica que visibiliza la importancia de este fruto para el desarrollo económico y social de la localidad, y que también promociona platos tradicionales y modernos ideados en bares y restaurantes locales.



Más información:
www.benassal.es



Queso de Cabrales

(Asturias)



Este afamado queso está elaborado artesanalmente por los ganaderos del concejo de Cabrales, o de alguno de los tres pueblos limítrofes de Peñamellera Alta que también pertenecen a la Denominación de Origen Protegida Queso de Cabrales (Asturias). En su producción solo se utiliza leche cruda de vaca o la mezcla de dos o tres clases: vaca, oveja y cabra. En cualquier caso, el ganado del que se obtiene la leche se alimenta en pastos de montaña.

Una vez elaborado el queso, pasa a cuevas naturales en la montaña para su maduración entre dos y cuatro meses. En estas cuevas, la humedad relativa es del 90% y la temperatura oscila entre 8º y 12º C. Estas condiciones favorecen el desarrollo de mohos del tipo penicillium en

el queso durante la maduración, lo que le aporta las zonas y vetas de color azul-verdoso. El sabor es levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de cabra y oveja pura o en mezcla.

El resultado es un queso de forma cilíndrica, de 7 a 15 cm. de altura, con un diámetro y peso variable. Su corteza es blanda, delgada y untuosa de color gris con zonas amarillo-rojizas. Otra de las características del Queso Cabrales es la pasta de consistencia untuosa, con diferente grado de cohesión, compacta y sin ojos.

Sin duda, el Queso de Cabrales es uno de los tesoros gastronómicos que esconden los Picos de Europa.

Más información: www.quesocabrales.org

Sf

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



Almendra

La dama blanca del secano valenciano



La almendra es un cultivo muy extendido en el interior de la Comunidad Valenciana. Encuentra su hábitat ideal en el terreno de secano, y se desarrolla cómodamente por bajo de los mil metros de altura. Aunque no es muy exigente con el agua, necesita la lluvia para su crecimiento. Estos últimos años, debido a la sequía los tamaños han mermado y la cosecha es mucho más escasa.

Es uno de los frutos secos más nutritivos y, además de tener un delicioso sabor, muy beneficiosa para la salud; consumidas en pequeñas cantidades y regularmente, ayudan a prevenir algunas enfermedades.

Es el fruto seco más utilizado en la dieta mediterránea, no solo en preparaciones dulces también en saladas.

Una forma sencilla y sana de disfrutar de las almendras es tomarlas solas naturales, tostadas o fritas. Aunque, de esta última forma de prepararlas son muy calóricas y más indigestas.

Hay dos tipos: las dulces son las más utilizadas, y las amargas se emplean para elaborar aceite y licores. Es ingrediente habitual en la repostería española, en infinidad de postres tradicionales, turrone, mazapanes, tartas, especialmente la de Santiago, además de los helados y también se puede consumir de forma líquida como horchata o leche de almendras.

Se cultivan en nuestro país más de cien variedades. Las más utilizadas son cinco de mayor calidad, y demanda comercial como la Marcona, Largueta, Planeta, Comunas o Valencias y Mallorca. Estas dos últimas son un conglomerado de diversas variedades.

Las almendras en nuestro país son de una calidad única porque su mayor contenido en aceite, son más aromáticas, jugosas,

de sabor más intenso y más suaves al paladar que las américas. Las cultivadas en nuestra Comunidad son excepcionales, especialmente, la variedad marcona, la más cotizada y demandada por la industria repostera y turrone. Sirve de base para las Denominaciones de Origen Jijona y Alicante, así como para la Denominación de Calidad Mazapán de Toledo y los tradicionales guirlaches aragoneses.

La Largueta, como su nombre indica, es alargada y estrecha y se emplea para elaborar aperitivos. Horneada con sal es deliciosa. Es muy utilizada para elaborar dulces navideños, peladillas, bombones, chocolates y pralinés.

En los mercados valencianos podemos encontrar almendras de nuestras comarcas, sin pelar, peladas, tostadas, en granillo y molidas. Cuando adquiramos almendras sin cáscara, pero sin pelar y queramos pelarlas, les daremos un ligero hervor y la piel se desprenderá sola. Si preferimos decorar un plato con almendras, éstas deberán tostarse en el horno o freírlas ligeramente, así tendrá mejor presencia y mucho más sabor.

La almendra tiene grandes propiedades nutricionales que las hace ideales en todas las edades, especialmente, para niños y deportistas. Son ricas en fibras, proteínas, vitaminas B y E, grasas saludables, hierro, calcio, fósforo... Merendar almendras o tomarlas a media mañana puede ayudar a mantener unos niveles saludables de colesterol; además, contienen más fibra que cualquier otro fruto seco.

La mejor forma de conservarlas para evitar que se enrancien es guardada en bolsa de plástico bien cerrada preservando siempre de la luz y del aire.

La receta del ajoblanco o ajo blanco es muy sencilla y fácil de elaborar. Aunque en cada casa se prepara de una forma diferente.

Ingredientes:

- 200 g. de almendra cruda.
- 2 dientes de ajo pequeños.
- 150 g. de miga de pan de hogaza duro.
- 1 litro de agua fresca.
- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra.
- 30 ml. de vinagre de Jerez.
- Una pizca de sal (al gusto).

Ponemos a remojo el pan si esta duro, en agua fría para que la miga se ablande, le quitamos la corteza y reservamos.

Mientras, ponemos un cazo con agua a hervir. Cuando esté caliente, añadimos las almendras con un colador. Las escaldamos, es decir, les tiramos por encima dos o tres cucharones de agua hirviendo. Dejamos enfriar unos minutos y las pelamos.

La tradición manda que, con el ajo blanco, deberíamos emplear un mortero, pero se puede utilizar la batidora. Majamos en un mortero los ajos y las almendras con un poco de sal.

Añadimos el pan remojado y hacemos

una pasta a la que le vamos añadiendo el aceite para que ligue. Se le añade entonces el vinagre y finalmente el agua bien fresca.

Opcionalmente se le puede añadir un chorrito de leche de almendras, potencia el sabor.

Dejamos reposar el ajoblanco malagueño por lo menos tres o cuatro horas en la nevera antes de servirlo. No solo para que se enfríe bien, sino porque los sabores cambian. Se agudiza el sabor del vinagre y el del ajo, y se mata el del pan.

Servimos en una sopera o en raciones individuales o en vasito, se puede acompañar de uvas, higos frescos o melón.



Gounel-Lassalle

La Montagne de Reims, concretamente el pueblo de Chigny-les-Roses Premier Cru, se convirtió en el patio de recreo de Arnaud y Sophie en su juventud. Allí surgió el amor entre ellos y como no, por todo aquel viñedo que les rodeaba.

En esta tierra milenaria, fue donde sus antepasados plantaron su estandarte como punto de partida para este proyecto. Este hito nunca les ha abandonado e incluso ha sido el comienzo de una nueva aventura: la de hacerles cambiar su estatus para abrazar plenamente el de Récoltants-Manipulants

Después de más de 20 años entregando el fruto de su trabajo a la cooperativa, tomaron la decisión de dar un cambio para continuar su camino, libres e independientes.

Una viticultura que respeta la tierra, las viñas y las personas que en ellas trabajan, eso responde a su filosofía de autonomía. Amante del progreso, le gusta invertir en equiparme con herramientas adaptadas a la naturaleza de sus viñedos. Desde 2007, están cubiertas de hierba y libres de insecticidas.

Arnaud Gounel-Lassalle vinifica él mismo todas sus cuvées, siguiendo su estilo, su intuición, con la idea primordial de transcribir el potencial de cada parcela. Los champagnes reflejan un cuidadoso trabajo en los viñedos que es lo más fiel posible a la idea de una viticultura limpia y cuidada. Arnaud ofrece una lectura fragmentada de sus cuvees, y para subrayar el carácter auténtico de sus vinos, trabaja sin adición de licor de expedición.

Terre d'Ancêtres 1er Cru es el resultado de un copupage de tres variedades Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menier con el mismo porcentaje. La fermentación se realiza en fudre y barricas dependiendo de la variedad. Se realizan varios batonage y tiene la fermentación maleo láctica terminada.

Impregnado de la elegancia del Chardonnay, está adornado con un color amarillo pálido intenso, realzado por reflejos amarillo-verdosos pálidos.

Su primera nariz revela una exquisita sutileza, mezclando aromas a pan tostado y notas frescas de cítricos, con un delicado toque alimonado.

En boca, la madera se manifiesta con notable delicadeza, revelándose más resbaladiza que leñosa, de acuerdo con los deseos de Arnaud.

Las frutas exóticas como el maracuyá, la piña, el mango, el melocotón y el albaricoque se expresan con ligereza y vivacidad.



Precio: 42 €

**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

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



¡Descubre la exquisita Mortadela Italiana!



La mortadela es uno de los embutidos italianos más suculentos, con un olor intenso y color rosado. De forma cilíndrica u ovalada, está elaborada con cerdo cocido, al que se mezclan dados de grasa de cerdo, llamada *lardelli*, que hace que tenga esas manchas blancas redondas tan peculiares que la identifican.

Tradicionalmente se aromatiza con granos de pimienta negra, pero en algunas versiones también puede contener pistachos o, a criterio del fabricante: nuez moscada, canela, macis, cilantro, clavo o cilantro.

De esta manera, la mortadela italiana, con su textura suave y su sabor delicadamente especiado, es un embutido que ha conquistado paladares alrededor del mundo. De hecho, la mortadela italiana puede ser disfrutada de múltiples maneras, desde un simple bocadillo hasta sofisticadas recetas gourmet.

Además, la mortadela italiana que encontrará en la tienda El Pilar es perfecta para cualquier ocasión, no solo por su delicioso sabor, sino

también por sus beneficios nutricionales. Fácil de digerir gracias a su fino relleno, rica en fósforo, ayuda al funcionamiento de la tiroides y contiene ácidos grasos equilibrados y beneficiosos.

Es un producto de calidad considerado una *delicatessen* en todo el mundo.

Para degustar la auténtica mortadela italiana, se recomienda un corte de charcutería tradicional, **en lonchas muy finas que permiten disfrutar más de su sabor.**

Ven a Tienda El Pilar y llévete a casa este exquisito producto que hará las delicias de la familia y amigos.

¡La calidad y el sabor superior le esperan!

C/ Colón 64, Castellón • Tel. 964 22 38 81

Pedidos (WhatsApp) 634 27 56 14

Servicio a domicilio gratuito en Castellón y alrededores

Casa Rural Trullenque

Morella

www.casatrullenque.com

Teléfonos: 619140498 / 964173190

Ubicada en el espacio natural de Morella, la Casa rural Trullenque ocupa una antigua vivienda construida en 1984 y totalmente renovada en el 2002. Divida en tres apartamentos, totalmente equipados, tiene capacidad para albergar a 15 personas. Además, dispone de

jardín-terracea, con barbacoa, y zonas verdes.

Este alojamiento se presenta como el perfecto punto de partida para descubrir la riqueza arquitectónica y cultural de Morella y su comarca, al mismo tiempo que practicar senderismo o diferentes actividades de turismo activo.



Casa Rural Los Pinedos

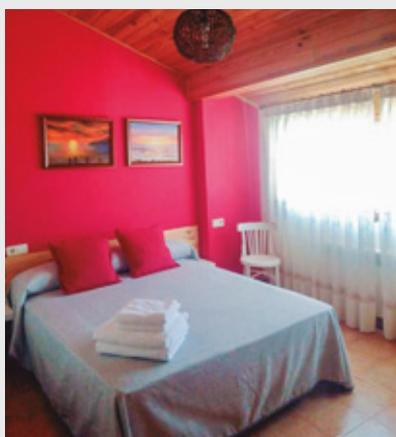
Montán

Telf: 606 03 77 17

Situada en la zona alta de Montán y a tan solo 120 metros de la plaza del Ayuntamiento, la Casa Rural Los Pinedos es un lugar para quienes buscan relax y naturaleza. No hay que olvidar que este precioso pueblo de montaña, con sus maravillosos bosques de pinos y sus fuen-

tes, cuenta con diferentes lugares de interés para visitar y la villa termal de Montanejos está a pocos kilómetros.

La casa, con capacidad para seis personas, dispone de tres dormitorios y dos baños, así como maravillosas vistas del pueblo y el entorno desde sus grandes ventanales.



SANTAMARÍA
ASESORAMIENTO Y GESTIÓN

- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

Seguros



Plaza de Santa Isabel, 2
12550 Almazora (Castellón)
Oficina: 964 56 42 28
Móvil: 686 94 02 94
info@santamariagestion.com

Benestar social, la nostra prioritat



Plaza Mayor y Fuente del Ángel de Sant Mateu

Sant Mateu custodia un importante patrimonio artístico y monumental heredado, especialmente, de su esplendoroso pasado medieval que todavía se puede descubrir en cada rincón de su casco urbano, declarado Bien de Interés Cultural. Cabe destacar que el hecho de ser residencia de los maestros y capital del Maestrato atrajo a artesanos y ganaderos, que convirtieron a Sant Mateu en un interesante centro comercial que, incluso, exportaba lana a los telares de Florencia. Este esplendor económico quedó plasmado en un rico patrimonio artístico en el que se alternan las casas solariegas y palacios con construcciones religiosas de traza románica y gótica.

Un paseo por Sant Mateu mostrará al visitante la importancia histórica de esta acogedora población y revivir la historia de la Orden de Montesa, del Papa Luna, del cátaro Belibaste, las visitas de San Vicente Ferrer, las Germanías y muchísimos hechos históricos más.

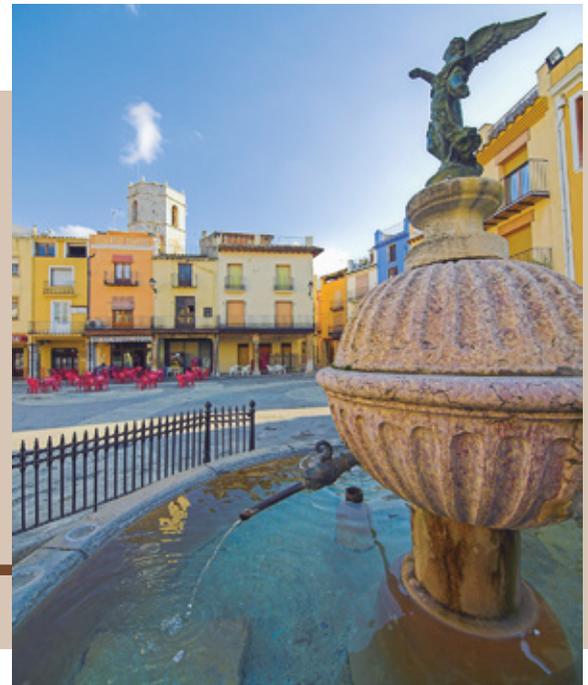
La Plaza Mayor porticada (s. XIV), donde se encuentra la Fuente del Ángel, es un excepcional punto de partida del recorrido por Conventos, palacios, iglesias, murallas, santuarios

y museos. De hecho, siete calles confluyen en esta plaza rodeada por unos porches con pórtico formado por columnas de piedra sillar, cúbicas unas y cilíndricas otras.

Fue ideada, desde el s. XIII, para acoger el mercado semanal, y desde siempre ha sido el centro neurálgico de la vida social de la localidad. Destaca en ella la Fuente del Ángel, que se encuentra actualmente en el extremo superior derecho de espacio urbano.

La fuente es de planta octogonal con cancela de hierro y taza circular. En el centro de ésta una columna sostiene la taza compuesta por dos semiesferas huecas y con molduras exteriores, toda ella de piedra. Cuatro caños con forma de cabeza de animal dan salida al agua. Sobre la esfera de piedra Corona el conjunto una figura de un ángel en bronce.

La fuente se cita ya en el año 1373, es por tanto contemporánea a la misma plaza. Sin embargo, su composición actual es posterior, entre el siglo XVI y principios del XVII. En cuanto a la figura del ángel, se cita su existencia ya en el siglo XVIII.





Por otra parte, la plaza está llena de hermosos palacios góticos como el Palacio de Los Borrull, el Ayuntamiento y el Palacio del Marqués de Villores, este último de la época del renacimiento. En la plaza misma está la Iglesia Arciprestal con su impactante campanario. Dotada de altos contrafuertes y una nave central, combina elementos románicos y góticos, como se puede apreciar en sus dos portadas.

El recorrido por el trazado urbano de Sant Mateu

conducirá al viajero a otros interesantes monumentos como son el Convento de las Agustinas o el Santuari de la Mare de Déu dels Angels. Cuatro museos, el arciprestal, el histórico, el paleontológico y el de las maquetas contribuirán a acercar al viajero un poco más a la historia de esta comarca, de la que Sant Mateu es capital histórica.

www.turismosantmateu.es

**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Castellón oferta a los visitantes paquetes turísticos con **más de 50 experiencias únicas**

A esta iniciativa ya se han sumado los **hoteles de la capital de La Plana**, además de las **empresas de actividades**. Estos servicios pueden contratarse en la web del **Patronato de Turismo**



El Patronato de Turismo Municipal ha puesto en marcha diferentes paquetes turísticos que incluyen 50 experiencias únicas para que el visitante pueda conocer los encantos de la ciudad y contratar, incluso, distintas actividades de ocio, organizar escapadas de varios días y estancias en hoteles.

La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, explicó que estas experiencias se podrán contratar a través de la web del Patronato de Turismo (www.castellonturismo.com).

com). Estas propuestas pretenden combinar “todos los encantos” de Castellón, como el turismo de sol y playa, la gastronomía o las actividades multiaventura. “En total, ofrecemos más de 50 experiencias únicas. También hemos negociado precios especiales con hoteles de la ciudad para fomentar la ocupación hotelera”, detalló la edil.

En la página del Patronato, el visitante podrá elegir entre las actividades que quiere realizar en la ciudad y la provincia, con una

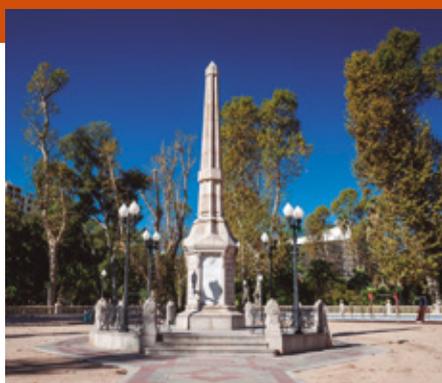
completa oferta de propuestas que se distinguen en diferentes áreas (enoturismo, gastronomía, náutico y buceo, turismo activo, visitas guiadas y cicloturismo).

También se presentan escapadas de varios días o la posibilidad de alojarse en uno de los hoteles de Castellón. De esta manera, en una misma web se concentra el amplio abanico de posibilidades que ofrece la capital de la Plana. Además, se puede acceder de una forma dinámica, rápida y cómoda, con todas las garantías de seguridad.



¡No te lo pienses más y escápate!

Toda la información en www.castellonturismo.com



El objetivo es ofrecer “experiencias que fusionan la riqueza de la gastronomía castellonense con todos los elementos de ocio que se puedan disfrutar en la capital de la Plana, acompañados de las mejores ofertas hoteleras”. Por eso, a esta iniciativa ya se han sumado todos los hoteles de la ciudad. “Las empresas de actividades están muy involucradas, todas han querido participar. También hay algunos restaurantes”, destacó Arantxa Miralles, quien confía en aumentar el número de entidades colaboradoras con esta iniciativa.

Cabe destacar que, para elaborar estos packs turísticos, el Patronato firmó un convenio con la agencia Esmediterráneo, que cuenta con una red de contactos con más de 7.200 teleoperadoras en todo el mundo. “Con esta colaboración aspiramos a poner a Castellón en el mapa internacional, destacando nuestros atractivos y trabajando con las empresas locales para ofrecer lo mejor de nuestra ciudad”, señaló la concejala, tras mantener reuniones con empresas de diferentes sectores y así escuchar sus propuestas a la hora de

confeccionar paquetes que ayuden a potenciar la oferta turística de la ciudad. Miralles recordó que “la puesta en marcha de estos paquetes turísticos era una demanda habitual de las empresas del sector en Castellón y muchas de ellas nos han transmitido la gran noticia que supone que el Patronato haya puesto en marcha esta iniciativa”. Y para ello, “uno de los primeros pasos para mejorar nuestra oferta es involucrar a las empresas en la construcción de la oferta turística local y apoyarlas en este esfuerzo”, concluyó.

Jorge Martínez Pallarés

Téc. Deportivo en Piragüismo
Director Técnico Nucs



Rafting en Montanejos

Montanejos, localidad conocida por sus aguas termales, ofrece a sus visitantes un variado número de experiencias ya que posee un rico patrimonio y un exuberante paisaje.

En su entorno natural destacan los agrestes cortados de roca caliza que el agua ha ido labrando, estrechos como la Maimona o Chillapajaros han sido lugares de peregrinación para senderistas y escaladores, pero durante las últimas dos décadas los amantes de las aguas bravas han encontrado en este último lugar un paraíso para su práctica deportiva.

El estrecho de Chillapajaros, atravesado por el río Mijares, conforma tanto a su entrada como su salida una serie de obstáculos naturales tan populares que han sido bautizados de forma sugerente: “The Jungle”, “El Patriarca”, “El Cagarro” o “Slide”. En estos puntos, debido al desnivel y la angostura del río, se forman diversos rápidos de hasta Clase III.

El itinerario, comprendido entre las presas de Arenoso y Cirat, cuenta con un kilómetro y medio de longitud donde se intercalan los mencionados rápidos con algunas zonas de remanso donde se puede contemplar la belleza del entorno.

Entre las diferentes embarcaciones que se pueden utilizar para descender este tramo las balsas neumáticas, conocidas como rafts, se han impuesto a nivel comercial ofreciendo una experiencia emocionante, y al mismo tiempo segura, para los no iniciados en el mundo del descenso de ríos.

Son varias las empresas que ofrecen esta experiencia en su catálogo de actividades brindando la oportunidad de disfrutar de este entorno natural desde otra perspectiva mucho más apasionante.



Fotos: Rafa Bosch (Máxima Aventura)





La vendimia bajo las estrellas: Sorbos de Historia en el Maestrat

Hablar del vino es hablar del ser humano en sí mismo, de nuestra esencia y de nuestra cultura.

Septiembre es el mes más importante y mágico para el vino... Tras el calor del verano, la uva está lista para su recolección. La época en la que los viñedos son un hervidero de vida, y en la que comienza el mágico ritual de cada año. Porque, a pesar de que el proceso de elaboración del vino es clave, no lo es menos la vendimia artesanal.

Este tiempo nos brinda la ocasión perfecta para explorar y descubrir la milenaria tradición sobre la que se asientan las raíces de nuestra cultura mediterránea y practicar una de las experiencias más enriquecedoras e impactantes que nos ofrece el territorio: el enoturismo.

Por su singularidad y tradición, la vendimia es una labor plagada de curiosidades. Una tarea que, todavía hoy, conserva

en su práctica buena parte de las pautas de egipcios, griegos, romanos y fenicios. Pueblos para los que el vino era una parte imprescindible de sus vidas. Buena parte de la vendimia se la debemos a los egipcios. Y es que este pueblo recolectaba la uva de una manera prácticamente igual a la actual. Y no solo eso: tanto el pisado de la uva, que lo realizaban los propios vendimiadores, como las celebraciones del final de la cosecha también datan de entonces.

En la Antigua Roma, uno de los pueblos responsables de que el cultivo de la vid se extendiera por toda Europa, esta labor de recoger la uva estaba marcada por dos pautas muy singulares. Por un lado, que solo podían realizarla mujeres. Por otro, que la recogida de la uva seguía un patrón propio: solo se recolectaban las uvas que estaban expuestas al sol, descartando las demás.

Un punto de partida que solía desembocar en una auténtica

bacanal que, cómo no, honraba a otro de los dioses mitológicos del vino: Baco.

Nuestra histórica comarca del Maestrat, cruzada por la Via Augusta romana, fue conocida por la producción de vinos desde la época romana y alcanzó grandes cotas de celebridad de sus caldos a finales del siglo XIX.

Todavía hay pequeñas bodegas tradicionales en el corazón del Maestrat que conservan este arte milenario y nos invitan a disfrutar la experiencia, como el Celler l'Estanquer en Canet Roig. De la mano de Turisme Vinaròs y con una experiencia diseñada por la empresa de ecoturismo Explora Maestrat ofrecemos la oportunidad de vivir esta experiencia inolvidable, en el momento más hermoso del año: desde el viñedo, la recolección de la uva, hasta el pisado de las uvas y la elaboración de caldos... pasando por la cata de mostos y vinos.

www.exploramaestrat.com.



Foto: Manuel Gellida


Víctor J. Maicas

Escritor

Oviedo

y su casco histórico



Sinceramente, al visitar esta urbe, no esperaba encontrarme con una ciudad con demasiado atractivo. Y la verdad sea dicha, para mi satisfacción, descubrí un lugar con mucho encanto. Su casco histórico es digno de ser admirado. Y no solo su ciudad vieja, sino también la zona moderna en donde el bullicio de la gente convierte la urbe en un lugar vivo y con mucho ambiente incluso un domingo por la noche cuando las gentes suelen estar resguardadas en sus hogares.

Yo les aconsejaría comenzar su recorrido por la calle Águila y sus alrededores para descubrir la catedral, el monasterio de San Pelayo, Santa María real de la corte y el antiguo convento de San Vicente. A pocos metros de ahí, se encontrarán con el palacio de la Rúa, el de Camposagrado y el de Valdecarzana.

Sí, sí, hay mucho que ver en el casco antiguo de Oviedo. Cojan fuerzas porque a escasos metros de lo ya comentado, descubrirán la casa de los Llanes, el palacio de conde de Toreno y la iglesia de San Tirso. Y así, regocijando su mirada, llegarán al palacio

Velarde y al ayuntamiento de la ciudad. Admiren la fachada de la iglesia de San Isidoro y la bella plaza del Fontán para, a pocos metros, descubrir otro palacio, el del marqués de San Feliz.

A estas horas, lo más recomendable es dirigirse al campo de San Francisco, un lugar en donde poder descansar y oxigenar sus pulmones en este bello jardín ovetense. Una vez recuperadas las fuerzas, a no mucha distancia se encontrarán con el antiguo hospicio provincial, con el teatro Campoamor y con la portada del antiguo convento de Santa Clara.

Evidentemente, hay muchas más cosas que descubrir en esta bella ciudad, pero denle un placer a su estómago y visiten la calle Gascona. Es el paraíso de la sidra, un lugar en donde las sidrerías se suceden una tras otra. Por supuesto, no se hagan de rogar y visiten varias de ellas mientras degustan la gastronomía asturiana y su más que famosa sidra.

Sí, Oviedo tiene mucho que descubrir. ¡No se lo pierdan!

El aeropuerto de Castellón mantiene el crecimiento y cierra el primer semestre del año con 122.051 pasajeros y 6.575 operaciones

La instalación consolida su actividad y mejora los registros del año pasado tanto en usuarios como en movimientos de aeronaves

El aeropuerto de Castellón mantiene la línea ascendente y contabiliza de enero a junio 122.051 pasajeros y 6.575 operaciones, mejorando las cifras del mismo periodo del año anterior.

Así lo ha detallado el conseller de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio, Vicente Martínez Mus, quien ha manifestado que los datos del primer semestre "confirman la evolución positiva del aeropuerto de Castellón, que sigue avanzando en su objetivo de erigirse en pieza clave en la conectividad, la internacionalización y el desarrollo de la provincia".

La instalación ha obtenido en junio 34.056 pasajeros, mejorando los 32.630 del mismo mes del año pasado. En el acumulado de enero a junio, se contabilizan 122.051 usuarios, con un incremento de casi el 2%.

Respecto a los movimientos de aeronaves, en el primer semestre se han registrado

6.575 frente a los 4.595 del mismo periodo de 2023.

El aeropuerto de Castellón afronta el presente ejercicio 2024 con el objetivo de consolidar el tráfico comercial y sentar las bases para su desarrollo futuro.

La infraestructura opera este año once rutas regulares que conectan con los siguientes destinos: Roma, Londres, Bruselas, Milán, Berlín, Düsseldorf, Oporto, Bucarest, Bilbao, Madrid y Asturias.

Para reforzar la actual oferta de vuelos, la entidad Aerocas ha licitado una campaña de consolidación en los mercados europeos encaminada al establecimiento de sendas conexiones con Budapest y Polonia a partir del próximo año. Además, ya tiene confirmadas para 2026 dos líneas con París y Stuttgart. Así mismo, Aerocas tiene en marcha diversas líneas de trabajo encaminadas a la mejora de la conectividad aérea.



La Diputación lanza la nueva web Castelló Ruta de Sabor



La presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, anunció el lanzamiento de la nueva web del proyecto turístico-gastronómico Castelló Ruta de Sabor, que ofrece una experiencia integral y accesible para explorar la vasta oferta gastronómica y turística de la provincia.

Tras varios meses de intenso trabajo, esta innovadora plataforma digital surge con el objetivo de “promover y visibilizar a los socios de la marca, así como resaltar la riqueza gastronómica de la provincia de Castellón, sus destinos turísticos, eventos y experiencias únicas”, destacó la presidenta.

La nueva web Castelló Ruta de Sabor se presenta como una herramienta esencial tanto para los residentes, como para los visitantes. Está diseñada con un enfoque en la facilidad de uso y la interactividad. Permite a los usuarios navegar de manera intuitiva y descubrir la autenticidad y el sabor de Castellón. La plataforma incluye secciones dedicadas a los socios de la marca, presentando perfiles detallados de productores, empresas turísticas, entre otras muchas secciones, y con ello ofrece una ventana única hacia la cultura gastronómica de la provincia.

Más información: www.castellorutadesabor.es.

La Diputación pone en valor la fuerza de las pirotecnias de la provincia con cinco espectáculos



La Diputación ha puesto este verano en valor la fuerza de las empresas pirotecnias castellonenses con un programa de espectáculos que recorre la provincia. El pasado 22 de julio la primera de las convocatorias fue en Santa Magdalena de Pulpis; y la segunda y tercera, en Morella, en el marco de su espectacular 55 Sexenni, y Catí. La programación que ha organizado el departamento de Cultura convoca también en septiembre a los amantes de estas exhibiciones en Segorbe. Será el 8 de septiembre, a las 13.30 horas, y correrá a cargo de la Pirotecnia Peñarroja. Por último, el ciclo lo cerrará Onda en octubre.



Entrega de premios AOVE

El Museo del Aceite de Segorbe acogió el acto de entrega de una nueva edición de los Premios AOVE, un certamen en el que la institución provincial, junto a la Fundación Intercoop, reconoce la calidad de los aceites elaborados a partir de aceituna procedente de las comarcas castellonenses.

El Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Verde Amargo ha sido para el AOVE Nana de la empresa Oli de Sant Jordi S.L., que se ha alzado también con el premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Monovarietal.

Y doblete también el que ha hecho Pobill Ecològics, empresa que se ha alzado con el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Maduro Dulce, por su variedad Ex Aequo Nana. Y también ha logrado la mejor puntuación en la categoría de mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, por su variedad Arbequina. Asimismo, en la categoría de Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Maduro Dulce también ha sido premiado La Casa del Molí SCP (Albocàsser) por el AOVE Fogà – Arbequina.

El Ágora de la UJI se llenará de ciencia con la Science GTS

Este evento de divulgación científica, enmarcado en la Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores, tendrá lugar el 29 de septiembre de 17 a 20 horas

La Universitat Jaume I acogerá el 29 de septiembre en el Ágora universitaria, entre las 17 y las 20 horas, un nuevo evento de divulgación científica para todos los públicos, la Science GTS (llamada anteriormente Midnight GTS), en el marco de la Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores 2023, que se celebra simultáneamente en muchas ciudades europeas con el objetivo de acercar la ciencia y el trabajo del personal investigador a la ciudadanía.

Esta actividad, promovida por la Unidad de Divulgación Científica y Ciencia Ciudadana del Vicerrectorado de Innovación, Transferencia y Divulgación Científica de la UJI, se suma a la programación conjunta de las universidades públicas y otros centros de investigación y divulgación científica de la Comunidad Valenciana y Murcia, y sirve para acercar la ciencia que se realiza en la UJI al resto de la sociedad, además de trabajar por la igualdad en ciencia y poner en valor el papel que tiene la investigación científica en la vida cotidiana de las personas.

En esta línea, el personal investigador de la UJI interactuará con el público asistente para mostrar la ciencia de forma atractiva, descubrir y fomentar vocaciones científicas, y estimular el desarrollo de la



cultura científica, con actividades especiales para jóvenes y niñas y niños.

El programa incluye un amplio abanico de actividades para todos los públicos entre las que destacan el Jardí de la Ciència, con demostraciones y talleres científicos; Juga amb la ciència, un espacio lúdico para niñas y niños; Parla amb ella, la científica, que consistirá en charlas con investigadoras; una visita guiada al Jardí dels Sentits del campus, o el European Corner, un espacio divulgativo sobre la acción europea en el ámbito de la investigación.

A escala local, en la Science GTS también participarán otros centros de investigación y de divulgación científica y administraciones públicas, como el Instituto de Acuicultura de Torre de la Sal (CSIC) y Europe Direct (Diputación de Castellón).

Science GTS es un proyecto asociado a la iniciativa «Noche Europea de las Investigadoras e Investigadores» de la Unión Europea y financiado por la Comisión Europea a través del programa Horizon MSA and Citizens 2022.



Más información: www.sciencegts.uji.es

CREA gastronomía

Comunitat Valenciana



Show Cooking en

Mercados municipales. Restaurantes. Hoteles.
Celebraciones privadas. Asociaciones. Empresas.

Disponemos de

Cocina profesional portátil. Chefs profesionales. Fotografía y vídeo.
Mesas, sillas, cubertería, cristalería. Cualquier otro complemento.

jnmartinavarro@gmail.com - Tlf.: 680 58 13 12

