

Castelló

turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 161 - Octubre 2024 - 2€

Aove de la Comunitat Valenciana

Un auténtico tesoro gastronómico





Coratxà y la iglesia de Sant Jaume (La Tinença de Benifassà)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	4	Turismo Castellón Ciudad	16
Producto de Castelló: Manitas de cerdo (Altura)	7	Rutas turísticas	18
Producto gourmet: Setas (Rabanales-Zamora)	8	Turismo activo	19
Producto de la Comunitat Valenciana: Aove	9	Literatura y viaje: Gijón	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeropuerto de Castelló	21
Tienda el Pilar: Patatas Fritas Bonilla a la Vista	11	Diputación Provincial	22
Lexus Castellón y Roberto Bautista	12	Universitat Jaume I	23
Tesoros de nuestra provincia	14		

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

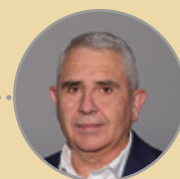
DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012
EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)
PUBLICIDAD: 680 58 13 12

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

¿Turismofobia en Castellón?

Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



La turismofobia se está extendiendo por todos aquellos territorios, que ofrecen escaparate turístico. Así que, como reza el refrán: “Cuando las barbas de tu vecino veas cortar, pon las tuyas a remojar”.

Si bien es cierto que Castellón, todavía no tiene playas masificadas, ni un interior saturado, sería conveniente, para la salud de nuestra industria turística, fomentar al máximo, el turismo de calidad. Ese que sabe conjugar sostenibilidad medioambiental y economía.

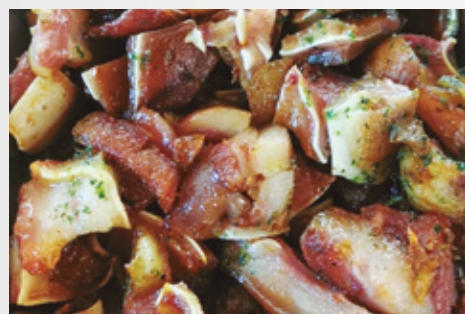
El món rural, el cor de la nostra província



Rte. El Torrelló

Onda

C/ Vial 6, Cami de Ratils, 3A. Onda
Teléfono: 621 18 39 80



No hay duda que las brasas y el fuego son ya un distintivo de identidad en el Restaurante El Torrelló de Onda. Uno de sus productos estrella es el chuletón de vaca madura, que se suma a una sabrosa oferta culinaria, entre las que se encuentran también las chuletas de cordero o un exquisito pulpo cocinado a la brasa, con un singular sabor ahumado y toque

crujiente en el exterior que lo hace único. La oreja de cerdo es otro de los imprescindibles en los almuerzos de El Torrelló, junto a una variada barra en la que no faltan infinidad de tapas y guisos caseros, además de riquísimos bocadillos. Y para hora de la comida, cuentan con una selección de arroces. El Torrelló es un imprescindible para los amantes de la buena mesa.

Bar - Rte. L'Abeller

Borriol

Ctra. Alcora km 13'7. Borriol
Teléfono: 639 78 05 11



Es un bar-restaurant especializado en almuerzos y menús diarios. Cuenta con carta de tapas, bocadillos y tostas, así como una gran variedad de ensaladas y cocina casera autóctona y tradicional. En L'Abeller se puede disfrutar con un riquísimo batido dulce o una sabrosa carne a la brasa. Además, las instalaciones cuentan con zona de juegos para niños, por lo que es ideal para compartir en familia o amigos una buena comida.



Rte. Casa Eladia El Lugar

La Vall d'Uixó

Ctra. Segorbe, 13. La Vall d'Uixó
Tel.: 964 691 897 / 634 060 110



Ubicado en un acogedor entorno, Casa Eladia ofrece una cocina tradicional donde los productos frescos de primera calidad cobran un protagonismo especial. Entre la variada carta de este restaurante destacan sus arroces, sobre todo, sus paellas marineras con un toque mediterráneo, en las que el arroz se combina con mariscos frescos y hierbas aromáticas que realzan el sabor, sin olvidar la paella valenciana, que se ha convertido en un clásico de Casa Eladia. Un espacio donde “descubrir el auténtico sabor de España en cada bocado”.



www.congeladosdil.com

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



Casa Álvaro

Viver

Plaza General Rosell, 8. Viver
Teléfono: 964 14 11 16



Aroces, carnes o pescados. En Casa Álvaro hay dónde elegir y todo está riquísimo, incluido los postres. El arroz rojo con cangrejo o el arroz cremoso de secreto, ajitos tiernos y queso manchego forman parte de la oferta gastronómica de este

restaurante que sorprenderá al comensal por una buena cocina tradicional, en la que prevalece el sabor. Además, destaca la atención profesional y servicio amable. Comer en Casa Álvaro es siempre una excepcional excusa para visitar el bonito pueblo de Viver.

Brasería La Palanca de Laura

Vall de Almonacid

C. Cequiola (Vall de Almonacid)
Teléfono: 659 72 23 58



Un buen lugar para almorzar después de disfrutar de una de las rutas de senderismo que llevan a Vall de Almonacid, una de las poblaciones que integran el Parque Natural de la Sierra Espadán. El comensal tendrá una variada y rica oferta de la cocina tradicional donde elegir. Desde el tradicional bocadillo

de calamares hasta una riquísima tortilla de patata o diferentes guisos de carne. Sin olvidar, un riquísimo carajillo. Además, el restaurante está ubicado en un lugar privilegiado, con una gran terraza. Cabe destacar que también ofrecen carta y menús para comidas y cenas. Sin duda, un espacio para degustar buena cocina casera.





Manitas de cerdo

(Artesanos Gil - Altura)



Artesanos Gil elabora productos gourmet de forma artesanal con materias primas de primera calidad desde 2007. En la actualidad, esta firma, con sede en Altura, dispone de tres gamas de productos: salsas artesanas, platos cárnicos preparados y aceite de oliva virgen extra.

Entre su amplia oferta de carnes gourmet se encuentran las manitas de cerdo, disponibles en dos de las recetas especiales

de Artesanos Gil: Al «aroma del vino» y «all i pebre». No hay que olvidar que en Artesanos Gil siempre han apostado por el sabor y elaboración artesanal frente a la producción alimentaria predominante más industrial. Por ese motivo, eligen minuciosamente los ingredientes y los combinan de forma armoniosa mediante un proceso artesanal, siguiendo recetas tradicionales. El resultado son productos que destacan por su sabor y calidad, como las mani-

tas de Cerdo, uno de esos tesoros de la cocina tradicional española que han conquistado hasta los paladares más exigentes. Y es que su textura tierna y su jugosidad están presentes en cada bocado.

Las manitas de cerdo de Artesanos Gil están ya listas para calentar y servir, tanto como plato principal o integrarlas en guisos y estofados.

Artesanos Gil es una apuesta segura por el sabor artesano y de calidad.

Más información: <https://artesanosgil.com>

Setas (Rabanales-Zamora)



Las setas son las grandes protagonistas de la gastronomía otoñal en España. La variedad de especies y posibilidades culinarias las han convertido en un delicioso manjar de nuestra cocina, con un singular universo de aromas, texturas y sabores. De hecho, admiten multitud de formas de preparación: al horno, salteadas, rebozadas, fritas, a la brasa, en ensalada, cocidas, como guarnición...

La recolección de setas y hongos se extiende por diferentes provincias de la geografía española y una de las zonas más ricas se localiza en Zamora, concretamente en el pequeño pueblo de Rabanales, en la comarca de Aliste, cerca de la frontera con Portugal. Sus bosques, montes y prados constituyen un gran paraíso para la micología, donde se pueden encontrar, principalmente, boletus, niscalos, rebozuelos, senderuelas, setas de cardo y oronjas. Precisamente, para conocer mejor estas especies se puede visitar el Centro de Interpretación de las Especies Micológicas de Rabanales, uno de los más prestigiosos del país.

De esta manera, Rabanales se ha convertido en una de las mecas de la micología española, donde las setas son un auténtico producto gourmet.



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



Oro líquido

“Aove de la Comunitat Valenciana”

El aceite de oliva es la grasa vegetal por excelencia en la dieta mediterránea desde hace más 3.000 años. Es importante conocer las diferentes categorías que se elaboran con el zumo de las olivas. Virgen y el virgen extra se obtienen a partir de la aceituna mediante procedimientos mecánicos y sin la intervención de procesos químicos. Es puro zumo de olivas, sin ningún aditivo ni conservante.

Cuando este zumo natural expresa su máxima calidad en sus características físicas, químicas y sensoriales se considera AOVE, abreviatura de Aceite de Oliva Virgen Extra. Cuando no llega a estos niveles de calidad se considera aceite de oliva virgen y cuando tienen algún defecto, se denomina aceite de oliva lampante. Éste último no apto para consumo, por lo que para consumirse debe tratarse mediante un proceso químico de refinado y adición de aceite virgen para que tenga sabor y aroma. De esta forma se considera aceite de oliva.

El Aove es uno de los mayores tesoros gastronómicos que podemos encontrar en la Comunidad Valenciana. El oro líquido de nuestras provincias es apreciado por sus inigualables propiedades organolépticas y sus beneficios para la dieta y la salud

El AOVE de la Comunidad Valenciana es un aceite puro, de gran calidad, por su nivel de frutado, así como su equilibrio en cata sensorial y de laboratorio.

El Aceite de oliva virgen extra de mayor calidad de la Comunitat Valenciana se produce en su mayoría en ocho subzonas, en las que cultivan variedades autóctonas que no producen otros lugares, esto los hace únicos: Maestrat, Plana Alta-Alcalatén, Sierras de Espadán y Calderona, Serranías del Turia/Ribera del Magro, Utiel-Requena-Valle de Ayora, Macizo del Caroig-Vall d'Albaida, Montaña de Alicante y Vinalopó. Las variedades autóctonas Serrana Espadán y Blanqueta son las más comunes en los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida.



El aceite de la Comunitat está entre los de mayor gama y variabilidad aromática. Destaca su perfecto equilibrio entre el frutado e intensidad de amargor y picante.

En la Comunidad Valenciana encontramos variedades únicas, autóctonas que habitualmente solo en se localizan en nuestras provincias y en aledañas: Serrana Espadán, Canetera, Cuquillo, Sevillenca, Blanqueta, Farga, Empeltre, Sollana, Rojal, Nana, Arbequina Callosina, Lluneta Cornicabra, Morruda, Borriolenca, Morruda y otras minoritarias.

Resumiendo, los AOVE de la Comunidad Valenciana, son únicos y singulares, ideales para realzar el sabor de los platos, tanto en crudo como cocinado, y un gran aliado para nuestra salud. Podemos presumir que en nuestra Comunidad se elaboran uno de los mejores y más singulares aceites del mundo.

Pan de aceite

Ingredientes

- ½ kg harina de fuerza.
- 10 gramos de levadura de panadería.
- Sal (fina y de escamas).
- 300 mililitros de agua.
- AOVE.

Preparación:

Mezclar medio kilo de harina con un poco de sal. Calentar 300 mililitros de agua hasta que esté tibia. Añadir 10 gramos de levadura. En el bol, llevar la harina a los lados, creando un agujero en el centro donde verter el agua. Remover y añadir el Aceite de Oliva Virgen Extra.

Cuando la masa esté homogénea, dejarla reposar durante al menos media hora. Amasar con ayuda de una poca harina encima de una tabla. Dejar que la masa repose de nuevo durante al menos

una hora, para que fermente bien.

Cuando haya crecido, estará lista para ser manipular más fácilmente. Dar forma de bola y colocar sobre la bandeja de horno, bajo el papel vegetal. Rociar la masa con abundante aceite de oliva y, con ayuda de los dedos, realiza unos pequeños hoyos en el pan.

Precalentar el horno a 250 °C con calor arriba y abajo. Antes de meter la masa, bajar la temperatura a 210 °C. Hornea unos 20 minutos aproximadamente.

Espolvorear con sal de escamas.



PETI QUI PETI



En 2018 **Emiliano Gómez** comenzó un proyecto de recuperación de viñedos en Alella, donde produjo sus primeros vinos en la bodega de su amigo y mentor, Oriol Artigas. Esta experiencia fue el punto de partida para su carrera en el mundo del vino.

En 2020, Emi fundó **Lavinaventura Vins**. En el municipio de Torrelles de Foix, Penedès, encontró unas parcelas excepcionales de **Parrellada**, Moscatel de Alejandría y Chenin Blanc, rodeadas por bosque mediterráneo. Estas viñas, de entre 18 y 40 años, crecen en suelos arcillo-calcáreos a más de 400 metros sobre el nivel del mar.

Trabaja sus viñas de manera ecológica y biodinámica, con el objetivo de recuperar la biodiversidad y el equilibrio natural entre la planta y su entorno. Implementa prácticas sostenibles para mantener suelos vivos y reducir al mínimo el uso de azufre y cobre

No proviene del mundo agrícola, pero respeta profundamente el trabajo en el campo y admira el esfuerzo y sacrificio que requiere vivir de la tierra. Su motivación es trabajar de manera respetuosa con el ciclo de la viña, observando, entendiendo y cuidando su entorno presente y futuro.

Cree firmemente que el vino se hace en la viña. Por ello, trabaja la tierra sin labrar, mantiene las cubiertas vegetales y sigue los principios de la biodinámica para garantizar cepas y uvas saludables. Aunque no es partidario de los certificados, desde 2021 sus viñas están certificadas en ecológico.

En su bodega, Emi utiliza levaduras indígenas como vínculo entre la tierra y el vino, y evita el uso de aditivos y sulfitos.

Su objetivo es entender su entorno y embotellar cada añada con la menor intervención posible, para hacer disfrutar a los amantes del vino y compartir momentos especiales.

Peti Qui Peti es un vino espumoso ancestral, de una sola fermentación, elaborado con la variedad blanca Parrellada. Es ideal para los aperitivos y para tomar entre horas, como un refresco. Un buen producto para iniciarse en los vinos Ancestrales.

Precio por botella: 16 €

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



¡Patatas Fritas Bonilla a la Vista!

El snack gourmet que conquista paladares exigentes

Las **Patatas Fritas Bonilla a la Vista** son sinónimo de tradición y calidad. Desde 1932, estas deliciosas patatas, elaboradas exclusivamente con aceite de oliva y sal marina, se han convertido en un referente para los amantes de los productos gourmet. Su crujiente textura y su inconfundible sabor han conquistado no solo el mercado español, sino que también han ganado popularidad a nivel internacional.

Lo que hace únicas a las patatas Bonilla a la Vista:

- **Ingredientes naturales:** Solo utilizan las mejores patatas frescas, aceite de oliva de alta calidad y una pizca de sal marina para lograr ese sabor inigualable.
- **Proceso artesanal:** Cada bolsa o lata que compras ha sido elaborada con el mimo y la dedicación que la marca lleva aplicando desde hace casi un siglo.
- **Envases icónicos:** Las latas de Bonilla a la Vista no solo son prácticas, sino que se han convertido en un símbolo de estilo y buen gusto. Perfectas para tener en casa o regalar a los amantes de los productos gourmet.

Disponibles en diferentes tamaños, desde bolsas individuales hasta latas familiares, las **Patatas Fritas Bonilla a la Vista** están listas para acompañarte en cualquier ocasión: un aperitivo perfecto, una reunión con amigos o un picnic al aire libre.

**Ven a Tienda El Pilar
y llévate a casa estas
patatas fritas que
no pueden faltar
en la despensa de
cualquier foodie.**



Lexus Castellón entrega el nuevo NX350h a Roberto Bautista



Un año más, Lexus será el patrocinador de Roberto Bautista, por lo que el tenista castellonense será el embajador de la marca y conducirá el nuevo Lexus NX350h

Roberto Bautista recogió el vehículo en Lexus Castellón, donde su gerente, Javier Arrando, le hizo entrega oficial de las llaves a la vez que explicó el funcionamiento y las novedades del NX en el que sorprende su suavidad, su refinamiento, y sus bajísimos costes de funcionamiento, no solo por el combustible, sino también por el menor gasto que hay que realizar en frenos, neumáticos y otros componentes, gracias a la frenada regenerativa y a los avanzados sistemas de control de potencia.

El Lexus NX es un SUV premium de tamaño medio. El NX tiene una batalla de 2.690 mm, y mide 4.660 mm de longitud, 1.865 mm de ancho y 1.670 mm de alto. Su interior ofrece una gran amplitud. La batería de ion de litio de alto rendimiento ha sido desarrollada para el NX. Con su ubicación bajo los asientos traseros, permite disfrutar de una gran amplitud interior y unas excelentes prestaciones al volante.

Roberto Bautista está ahora jugando la Copa Davis con España y tras intentar clasificar al equipo para la final de Málaga, el castellonense viajará a tierras asiáticas para disputar algunos torneos dentro de su planificación y como recta final de la temporada 2024.

Benestar social, la nostra prioritat



Coratxà y la iglesia de Sant Jaume

Es el edificio de arte románico más antiguo de la Comunitat

La Tinença de Benifassà es una pequeña comarca enclavada en un territorio fronterizo con Cataluña y Aragón, donde el visitante puede encontrar la naturaleza en estado puro. Viven especies salvajes en completa libertad como zorros, jabalíes o tejones. En los altos roquedos anidan numerosas aves rapaces como el águila real o el buitre leonado, pero sin duda alguna el animal más representativo de la Tinença, es la majestuosa cabra hispánica.

De los siete pueblos que conforman la Tinença, el municipio de Coratxà es uno de los más altos de la comarca y de la Comunitat Valenciana. Concretamente se encuentra a 1.329 metros de altitud. Su término municipal es completamente montañoso y el casco urbano se conforma alrededor de una gran

plaza. Aunque es de pequeñas dimensiones adquiere un enorme valor histórico por la presencia de la iglesia de Sant Jaume, en la que destaca el singular campanario y la portalada porticada. Este edificio, del siglo XIII, es el ejemplo más antiguo de arte románico de la Comunitat.

Presenta en su interior una sola nave, apoyada en arcos diafragmáticos (muy habitual de la arquitectura de reconquista), con tramos apuntados que nacen desde tierra. Destaca singularmente su entrada porticada, con la tipología arquitectónica propia de los templos de la alta montaña y un ancho campanario. Adosado al lado norte está el cementerio. Arriba del muro y encima la puerta, hay colocadas una serie de antiguos crismones funerarios de piedra tallada de la



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



época medieval. Tiene un enorme valor histórico porque es la iglesia de construcción más antigua que existe datada de la Comunitat Valenciana y de la que se conserva el contrato de construcción de 1247.

Sin duda, el municipio de Coratxa y su iglesia son uno de los grandes tesoros de la provincia de Castellón que se encuentra integrado en el Parque Natural de la Tinença de Benifassà, que cuenta con una serie de senderos y rutas señalizadas, adaptadas a distintos niveles de experiencia, para que el visitante descubra algunos de los espacios más emblemáticos.

Más información: www.lapobladebenifassa.es

**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Las artes escénicas animan calles y plazas de Castellón en el "Regreso a la Ciudad"



Calles y plazas de Castellón se llenaron de la magia de las artes escénicas en una nueva edición de la campaña de dinamización "Regreso a la ciudad", con la participación de compañías de diferentes países del mundo. Dividida en dos fines de semana, del 20 al 22 de septiembre se celebró "Clot i Fava Festival de Pallassos i Rodamons"; y entre el 27 y 29, se pudo disfrutar del mejor teatro gestual 'sin texto' en la novena edición de El Mut!

La concejala de Cultura, María España, destacó que fueron un total de 27 compañías de 13 países diferentes las participantes tanto el 'Clot i Fava' como en el MUT!, llegando desde Austria Bélgica, República de Guinea, Francia, Reino Unido, Uruguay, Brasil, Argentina, Portugal, Italia, Noruega, Suecia y España. "Y esto es algo de lo que estamos muy orgullosos", añadió.

La concejala también ha hablado del impacto que tiene en la ciudad la llegada de los artistas

"con compañías de hasta 15 integrantes. Imaginad la cantidad de pernотaciones y la producción de los técnicos de Cultura y directores artísticos para sacarlo adelante". Por tanto, puso el acento en "lo que supone 'Regreso a la Ciudad' en cuanto a dinamización económica y movilización humana que tiene lugar en Castellón, la mayor fuera de la semana de nuestras Fiestas de la Magdalena".

La concejala de Cultura recordó que el año pasado se incluyeron

Origen Castelló

Experiencia musical 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 5 de octubre. Diferentes artistas animarán la velada con la magia del Ribalta de telón de fondo. Así, el festival comenzará con la música del Centro Municipal Les Arts, para continuar con el Tributo al Cigala y la actuación de Israel Fernández. Para finalizar, el grupo Trébede animará a los espectadores con su alegría en el escenario. La entrada al festival es gratuita.

Más información: <https://www.origencastello.com>



actuaciones musicales en el Regreso a la Ciudad “y este año tuvimos también mucha música en los espectáculos, no conciertos propiamente dichos, pero sí en los propios espectáculos”. “Por si alguien se pregunta por el motivo es porque septiembre es el mes del teatro en la calle, y octubre y noviembre de dos festivales exclusivamente musicales”, adelantó.

GRANDES ESPECTÁCULOS

La obra ‘FOC’ de la compañía ‘L’Avalot’ supuso la inauguración del festival de Clot i Fava con un espectáculo muy curioso, con pirotecnia, que invitó con danza, performances y grandes muñecos a entrar en un ritual y a los mundos mitológicos. Fue el pistoletazo de salida de los diferentes espectáculos, que fueron desde la danza al “clown”, pasacalles, teatro gestual y corporal o guiñol en ubicaciones como la Plaza de las Aulas, Huerto

Sogueros o Plaza Mayor. Rebeca Castro, de CeBe Muntatges, directora artística del “Clot i Fava” comentó que “esta es una nueva marca, con un matiz cómico. El humor, la libertad, la luz, el color que nos da la comedia, que nos sirven para divertir, pero también permiten pensar”.

Sergio Heredia, al frente del MUT!, destacó que este festival está ya más que consolidado, con un total de 36 representaciones en 5 ubicaciones diferentes, como la plaza Mayor, Huertos Sogueros y el parque Ribalta, donde se pudo disfrutar de teatro mudo, pero también de acrobacias, danza, malabares o suspensión capilar, entre otros.

Este “Regreso a la Ciudad” fue todo un éxito al conseguir atraer a miles de visitantes hasta las calles y plazas de Castellón con una programación en la que las artes escénicas fueron las auténticas protagonistas.



CONCIERTOS

5 octubre 18 h.
CENTRO MUNICIPAL LES ARTS

5 octubre 19 h.
TRIBUTU AL CIGALA

5 octubre 20 h.
ISRAEL FERNÁNDEZ

5 octubre 21:30 h.
TRÉBEDE





La pedra en sec, l'art popular per excel·lència al Maestrat



El més senzill, popular i alhora grandios i sostenible art que pobla els nostres camps i muntanyes de Maestrat i Ports és l'art de la pedra en sec, l'art rural per excel·lència.

Al novembre del 2016 la Generalitat va declarar aquesta tècnica com a Bé de Rellevància Local Immaterial. Just dos anys després, en 20218, l'art de la pedra seca també va ser reconegut per la Unesco com a Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat. L'objectu d'aquesta declaració és la preservació d'aquesta tècnica ancestral, la seua promoció i la no desaparició de l'ofici de "mestre margerer".

Quan es parla de 'l'art de la pedra en sec' fem referència al coneixement relacionat amb les construccions de pedres superposades, només sustentades pel seu pes per efecte de la gravetat i sense utilitzar cap material per a

la unió. L'estabilitat es garanteix mitjançant l'acurada selecció i ubicació de les peces.

La pedra en sec no es pot dissociar de l'activitat ramadera i agrícola, especialment els cultius arboris de secà, com ara garrofer, olivera, ametller o la vinya. Els marges permeten cultivar allà on la pendent ho impedia. El creixement demogràfic especialment viscut al segle XVIII i XIX va empènyer la necessitat d'aconseguir noves superfícies agrícoles. Els llauradors debien remoure les pedres per a obtenir noves terres cultivables i a la seua vegada, utilitzar aquest material per aixecar marges, refugis, cocóns, forns de calç, entre d'altres.

A més, frenen l'escolament de l'aigua de pluja, retenen la humitat i prevenen l'erosió i els lliscaments. Els murs també serveixen per a quelcom més simple: delimitar les propietats, així com evitar incendis forestals. Les barraques i cabanes

tenien la funció de cobert de les eines de camp i de lloc de descans i resguard dels llauradors i fins i tot dels animals de tir. La pedra seca també és la tècnica usada per a la construcció de basses, pous d'aigua i neveres.

Aquesta tècnica és antiquíssima, es remonta a la nit dels temps de la llunyana Prehistòria, amb exemples com ara els talaiots o les navetes de les Balears, i ens parla d'un temps de savi i auster aprofitament dels recursos escassos del sòl.

Es calcula que només en la província de Castelló comptem entre 15.000 a 20.000 construccions d'aquest tipus. Amb la col·laboració de diversos Ajuntaments de la zona nord, des d'Explora Maestrat estem posant en valor aquest ingent patrimoni popular al crear rutes turístiques que difonen l'ancestral, extraordinària i alhora amenaçada cultura rural de la pedra en sec.



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico de Nucs
Técnico Guía en el Medio Natural

Caminant per Onda, cita ineludible para senderistas



El pasado 22 de septiembre tuvo lugar la décimo segunda edición de la marcha senderista 'Caminant per Onda', organizada por el Ayuntamiento, donde se dieron cita más de 700 participantes.

Con un itinerario de 10 kilómetros y un desnivel inferior a los 200 metros, los senderistas pudieron disfrutar del entorno privilegiado que posee Onda a las puertas de la Sierra Espadán. La ruta, que recorría las inmediaciones del río Sonella permitía observar los vestigios históricos relacionados con la ingeniería hidráulica y la arquitectura de la piedra seca.

Para la ocasión, parajes como l'Assut, Coves Gelades o la Cova de Santa Barbèra fueron acondicionados y señalizados con señalética digital.

A las 8:00 de la mañana se iniciaba el evento desde el centro de población y, tras recorrer parte del casco histórico, la marea de senderistas se adentraba en plena naturaleza conducidos por varios técnicos profesionales y diversos voluntarios de diferentes asociaciones deportivas.

Tras la marcha, el consistorio organizó una comida popular y animación para grandes y pequeños. Un año más, la "marxa Caminant per Onda", se ha convertido en cita ineludible para los amantes de la naturaleza, un evento donde se promociona un estilo de vida activo y el cuidado de nuestro entorno.

Con los guías de Nucs podrás realizar este y otros itinerarios de la provincia de Castellón para descubrir los innumerables encantos que esta posee.





Víctor J. Maicas
Escritor

Gijón y el mar



Bañada por el mar Cantábrico, esta ciudad asturiana tiene un total idilio con el mar. Su hermoso casco viejo forma una especie de península en la que destacan a la derecha la magnífica playa de San Lorenzo mientras que en la izquierda se sitúa el puerto deportivo. Y es entre estos dos lugares, que forman un pequeño estrangulamiento, donde se sitúan la mayor parte de los edificios del casco histórico.

Junto al puerto deportivo visiten la colegiata de San Juan Bautista y el palacio de Revillagigedo, ambos del siglo XVIII. Un poco más abajo, también junto al puerto, se sitúa la plaza del marqués y el conjunto de la Trinidad, a pocos metros de los jardines de la reina.

En el otro lado, junto a la playa, encontrarán la capilla de San Lorenzo y la torre de los Jove-Hevia del siglo XVII. Y por supuesto, visiten también la iglesia de San Pedro. A pocos metros verán la plaza Mayor y casa consistorial, mientras que un poco más arriba podrán visitar la casa natal y museo de Jovellanos junto a la capilla de los Remedios, ambos edificios del siglo XV.



Y es a partir de ahí, dirigiéndose al cerro de Santa Catalina, donde podrán admirar el antiguo convento de las Agustinas, así como la capilla de la Soledad para, acto seguido, ir bordeando el mar y de esa forma oxigenar nuestro cuerpo y disfrutar de magníficas esculturas como “Nordeste”, de V. Turcios, o “Elogio del horizonte”, de Eduardo Chillida.

Evidentemente, esto tan solo es un pequeño aperitivo para seguir descubriendo la ciudad. ¡Ah!, y denle un gusto a su paladar saboreando la rica gastronomía de la zona al tiempo que degustan su magnífica sidra.

¡Buen provecho!

Ocho destinos donde volar desde Castellón en octubre

El aeropuerto opera este mes vuelos a Londres, Bruselas, Berlín, Milán, Düsseldorf-Weeze, Bucarest, Bilbao y Madrid

El aeropuerto de Castellón mantiene en octubre una variada oferta de destinos donde volar.

La instalación castellanense opera en este mes un total de ocho rutas. La aerolínea Ryanair, la principal del aeropuerto, conecta con Londres, Bruselas, Berlín, Milán y Düsseldorf-Weeze. Por su parte, Volotea enlaza con Bilbao hasta el 16 de octubre, Wizz Air vuela a Bucarest e Iberia-Air Nostrum a Madrid. Esta última ruta permite conectar con 86 destinos nacionales e internacionales a través del

aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas.

Por otra parte, el aeropuerto de Castellón estrenará el próximo 21 de diciembre la nueva ruta de Asturias, operada por Volotea. Esta conexión funcionará durante tres semanas para la campaña navideña y regresará en la temporada estival.

Además, el aeropuerto de Castellón trabaja para la puesta en marcha en 2025 de nuevas rutas a Budapest, Polonia y Palma de Mallorca. Así mismo, tiene confirmadas para 2026 dos conexiones con París y Stuttgart.



La Diputación presenta la XII edición del Festival de Cortometrajes 'Cortometrando'



La Diputación refuerza su apuesta por el cine y presenta la XII edición del Festival de Cortometrajes 'Cortometrando'. "Con este festival fomentamos la producción cineasta, la acercamos a la población castellonense y promocionamos turísticamente los pueblos de Castellón".

Así lo ensalzó el diputado de Cultura de la institución provincial, Alejandro Clausell, durante la presentación de la duodécima edición

de 'Cortometrando'. Durante el acto, Clausell destacó que "estamos ante una cita que llama al talento y a la creatividad, un festival muy consolidado que, con el paso de los años, ha traspasado la barrera de la cultura para convertirse en un referente y en un importante reclamo turístico para los municipios".

"'Cortometrando' es una herramienta excepcional para dinamizar los pueblos del interior y utilizar el cine como vehículo de promoción

turística", señaló el diputado provincial. Hasta el momento, 70 de los 135 municipios de la provincia, han acogido en sus calles ya la grabación de un corto dejando para la posteridad un mapa cinematográfico de Castellón.

En esta ocasión, los municipios seleccionados para ser escenario de la creatividad de otros tantos directores han sido Fuentes de Ayódar, Geldo, La Jana, La Llosa y Zorita.

La Diputación fomenta el turismo cultural en Benicàssim con el Certamen Internacional de Guitarra



La Diputación fomentó el turismo cultural en Benicàssim con el Certamen Internacional de Guitarra 'Francisco Tárrega', uno de los concursos de guitarra más prestigiosos del mundo que una edición más ha congregado a miles de aficionados a la música en dicha población. El vicepresidente y responsable del área de Turismo, Andrés Martínez, destacó la importancia que tiene este certamen de guitarra clásica, el cual ha reunido cerca de treinta músicos de todo el mundo y ha convertido, de nuevo, Benicàssim en "el epicentro de la música clásica". Cabe destacar que la Diputación de Castellón ha aportado, desde el área de Cultura, 24.000 euros a la celebración de este importante evento musical, reforzando con ello su apuesta por los festivales y su efecto dinamizador en los municipios de Castellón.

La Diputación realiza una completa Ruta de Sabor el Día de la Provincia



Tírig se convirtió en el epicentro de la provincia con motivo de la celebración del acto en el que la Diputación concede los galardones a la Alta Distinción, al Mérito de las Artes, Deportivo, Innovador y Solidario y las medallas de bronce. La gala de estos premios se realizó en el Día de la Provincia, que ha vuelto al origen del emblema del mismo, l'Arquer, y es por ese motivo que se eligió Tírig para la primera edición en la que este día de reconocimientos pasa a ser itinerante, con el objetivo de que el Día de la Provincia se viva, se sienta y se disfrute en la provincia.

Y este año en el que el Día de la Provincia vuelve a su esencia, la Diputación apostó porque ese recorrido hacia los orígenes de la celebración también haga parada por la riqueza gastronómica y culinaria de nuestro territorio. Un día de celebración que fue una oportunidad para poner en valor y divulgar el trabajo de los profesionales de la cocina castellonense y las excelencias de nuestra envidiable gastronomía

El Paranimf ofrece una programación protagonizada por la danza, el teatro social, el humor y la música

El Paranimf de la Universitat Jaume I ha abierto la nueva temporada y, a lo largo del trimestre, ofrecerá una extensa programación de espectáculos de danza y teatro, en los que tendrá un especial protagonismo la música y el género de humor, además de propuestas de carácter social. El público también podrá disfrutar de una cuidada selección de cine actual, así como de un ciclo dedicado a la directora Agnès Varda. Como es habitual, la programación de otoño se cerrará con el Concierto de Navidad de la Big Band UJI.

La programación se ha iniciado en septiembre con un programa doble en homenaje al escritor Vicent Andrés Estellés, con motivo del centenario de su nacimiento. Las propuestas para este trimestre continuarán el **4 de octubre** con **The Disappearing Act**. El espectáculo contará con música en directo dirigida por el guitarrista Raúl Cantizano, quien ha formado parte de proyectos renovadores del flamenco del siglo XXI.

El **11 de octubre** la compañía La Troupe Malabó ofrecerá en el Paranimf **Los Pfeiffer**, un espectáculo de emoción, poesía visual y humor para todos los públicos.

Dentro de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam, se ha programado el **25 de octubre** la obra **En mitad de tanto fuego**, una adaptación de Alberto Conejero de la *Ilíada*. El Reclam también incluirá el espectáculo de danza **TRES de Ballet Triàdic**, de Taiat Dansa, el **30 de octubre**; la obra de teatro **Iribarne**, de la compañía Butacazero, el **8 de noviembre**; y **Transmissions**, el **15 de noviembre**. La programación se completará con las representaciones **Nevenka**, de Histrión Teatro, el **22 de noviembre**; **Sexpiertos**, de Tanttaka Teatro; y **El bar nuestro de cada día**, de la compañía Chipi la Canalla, el **29 de noviembre**.

La programación de este trimestre del Paranimf se cerrará el **20 de diciembre** con el tradicional **Concierto de Navidad** a cargo de la Big Band UJI.



Los Pfeiffer de La Troupe Malabó



TRES de Ballet Triàdic, de Taiat Dansa



Matronas, de Léa Fehner

CICLOS DE CINE

En cuanto al cine, se podrá disfrutar de los ciclos habituales en versión original. La programación del ciclo «Nou cinema» incluirá el film **Matronas**, de la directora Léa Fehner. Dentro de este ciclo también se proyectará **Volveréis**, de Jonás Trueba. Así mismo, en el mes de noviembre se proyectarán dos películas dirigidas al fomento de la igualdad de género: **Amal**, de Jawad Rhalib, y **Crossing**, de Levan Akin.

El ciclo «Nou cinema» se completará con dos films premiados en el Festival de Cannes 2024: **La sustancia**, de Coralie Fargeat, que recibió el premio al mejor guion; y **Grand Tour**, de Miguels Gomas, galardonada en mejor dirección.

En cuanto al ciclo «En pantalla en gran», estará dedicado a la directora y guionista belga Agnès Varda con el lema de «Mirada lliure». El ciclo incluirá la proyección de su tercer largo en color titulado **La felicidad**; el documental **Daguerrotipos**; el film **Sin techo ni ley**; el documental autobiográfico **Las playas de Agnès**, y el documental **Caras y lugares**.



Documental autobiográfico Las playas de Agnès

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

