

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 163 - Diciembre 2024 - 2€

## Especial Productos Comunitat Valenciana

II Concurso Internacional

# AARROZ a la Bandera







## SUMARIO

Especial productos de la Comunitat Valenciana .....	3	Turismo Castellón Ciudad .....	16
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	Arroz A Banda Solidario .....	18
Tienda el Pilar: Panettone Bonifanti .....	11	Literatura y viaje: Colonia (Alemania) .....	20
Festival Saturnalia .....	12	Aeroport de Castelló .....	21
Producto de Castelló: Alliali Artesanos Gil (Altura) .....	13	Diputación Provincial .....	22
Tesoros de nuestra provincia .....	14	Universitat Jaume .....	23

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR:  
Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

IMPRESIÓN:  
GRUPOZONA  
Tel: 964 21 03 39 - [www.grupozona.es](http://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

## La importancia de los eventos gastronómicos

**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló



Vivimos en una provincia cargada de historia, cultura, paisajes montañosos y playas fascinantes, pero también de rica gastronomía, tanto de mar, como de montaña y huerta.

Los eventos gastronómicos son, en la actualidad, una parte esencial de nuestra provincia, tanto en el apartado del turismo como en el social y económico. Son un escaparate que los ayuntamientos y diputación, aprovechan para atraer turistas o vecinos de otras localidades o provincias, generando riqueza local y provincial.

Sin duda alguna, la importancia de estos eventos continuará creciendo, por lo que hay que aprovechar y colocar a Castellón en referente de este tipo de turismo, porque materia y profesionales hay muchos y buenos.



# Anguila

## joya gastronómica valenciana

Sirva este artículo para homenajear a todos aquellos que de una forma u otra han colaborado para paliar los efectos de la Dana, voluntarios, fuerzas de seguridad, etc., y mucho ánimo a todos los damnificados.

La anguila es muy apreciada en la Comunidad, sobre todo, en zonas de marjal, y en el Parque Natural de la Albufera. A pesar de su semblante poco atractivo, cuerpo alargado y aspecto de serpiente, es un producto muy demandado y arraigado en la cocina valenciana.

Después de dejar el agua dulce, la anguila adulta migra hacia el mar de los Sargazos en el Atlántico occidental, donde desaparecen en las profundidades para asistir a una fiesta reproductiva que jamás nadie ha visto o grabado. Es desde aquí que, dejándose llevar por la corriente, las diminutas larvas, comienzan un largo recorrido hasta llegar a casa, más de 8.000 kilómetros.

Griegos y romanos apreciaba este ingrediente por su rotundo sabor, fueron pioneros en la construcción de piscifactorías, para la cría en cautividad de las anguilas

La anguila salvaje la podemos encontrar en Europa occidental y norte de África.

Es un pescado azul, el más graso que podemos encontrar en los mercados. El contenido de grasa es de 18 gramos por cada 100 gramos de anguila. Su carne tiene un cierto punto gelatinoso, no gusta a todos, pero al que le gusta, le apasiona sobre manera.



¡Hay muchas confusiones entre anguila, angula y gula! Las anguilas y angulas es el mismo pez, pero en diferente época de la vida. La Angula es alevín y la Anguila en edad adulta. La cría de anguila es el único alevín que está permitido pescar, su mejor momento de consumo es en invierno, cuando remonta los ríos. Son muy escasas y su precio es prohibitivo. Cuando son adultas, la mejor época para consumirla son los meses de agosto y septiembre, cuando vuelve al mar a reproducirse. La gula se elaborada a partir de surimi, (mezcla de pescados de poco valor comercial), aceites vegetales, harina de trigo, clara de huevo, proteína de soja, extracto de almeja y tinta de sepia.

Hay infinidad de preparaciones: frita, asada, guisada, seca y ahumada. En nuestra

comunidad es típico el all i pebre, salsa muy empleada para cocinar este pescado.

A pesar de ser muy escasa, la podemos encontrar habitualmente viva o ahumada, durante todo el año, aunque su época ideal son los meses de marzo a noviembre, en otras comunidades se pueden adquirir en salazón o congelada. Si se quiere elaborar fresca es conveniente comprarla viva. Antes de cocinarla hay que eviscerar y quitarle la piel.

Resumiendo, es un producto tradicional de la Comunidad Valenciana, muy típico en el recetario popular de los pueblos cercanos a lagunas costeras, marjales, albuferas y ullales, zonas cercanas al mar donde las aguas dulces tienen un índice de salinidad baja.

### Fogones donde zigzaguea la misteriosa y escurridiza anguila

#### Castellón y provincia

*El Perrico* (Castellón), *El Miso* (Vila-Real), *Florida* (Almazora) y *Rte. Marea* (Nules).

#### Alicante y provincia

*Chema* y *Restaurante el Jardín* (Guardamar del Segura) y *Restaurante Murri* (Alicante).

#### Valencia y provincia

En El Palmar, Parque natural de la Albufera de Valencia; *El Redoli* y *Morelly la Sequiota*, *Restaurante la Albufera*, *Casa Baina* (Catarroja), *Casa Granero* (Serra), *Casa Carmina*, (el Saler), *Casa Salvador*, (Cullera) y *Casa Clara*, (Oliva).

### Espardenyà de "Marchal"

*Es un plato muy original que nació en la Albufera Valenciana*

- 1kg de Anguilas limpias y troceadas
- 500 gr de pato
- 250 gr de conejo
- 250 gr de pollo
- 8 dientes de ajo
- 1kg de patatas de Vistabella (kenebec)
- 12 almendras
- 2 rebanadas de pan de la víspera
- Pimentón dulce de la vera
- Pimentón picante
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua mineral
- Sal
- Pimienta negra recién molida

En una cazuela de barro, sofreímos todas las carnes troceadas junto a 6 dientes de ajo sin pelar, hasta que esté dorado. Añadimos los pimentones mezclados a nuestro gusto (más o menos picante), salteamos brevemente con cuidado que no se queme el pimentón y añadimos rápidamente el agua sin que llegue a cubrir las carnes. Cocer a fuego lento 30 o 35 minutos.

En una sartén con aceite sofreímos las almendras, el pan y el resto de ajos pelados. Una vez frito, lo pasamos al mortero, picamos bien, y reservamos

Añadimos las patatas peladas y cortadas como cachelos, (rotas para que suelte mejor la fécula). Dejaremos cocer unos 15 minutos. Pasado este tiempo, incorporamos los trozos

de anguila, salpimentar y dejamos cocer a fuego medio unos 5 minutos. Añadimos a la picada del mortero un poco de caldo de la cocción, mezclamos y repartimos por encima del guiso. Dejamos cocinar un par de minutos y listo.

Opcionalmente se puede añadir un huevo por comensal.

Una vez puesta la anguila, se remueve con cuidado para no romper y añadimos los huevos como si fueran para freír con cuidado de no romper las yemas y dejamos escalfar 2 o 3 minutos procurando que la yema no se cocine en exceso.

También encontramos versiones que incluyen un clavo de olor en la receta y una punta de canela que da un toque diferente a esta preparación



# Turrón

el dulce de la navidad por excelencia



El turrón es uno de los grandes protagonistas de las mesas navideñas y buscando los orígenes de este preciado dulce navideño encontramos varias hipótesis. Investigadores alicantinos sostienen los árabes trajeron este dulce a las costas del Mediterráneo, especialmente a las de Italia y de España. Y la primera provincia donde se empezó a elaborar fue Alicante, sobre el siglo XV. En segundo lugar, se tiene constancia que en la antigua Grecia ya se conocía una preparación muy similar a los turrones, se elaboraba con miel, almendras y otros frutos secos y era habitual en la dieta de los atletas en la época que participaban en las Olimpiadas. En último lugar, para otros historiadores, su nacimiento se produjo en el asedio a Barcelona, durante el reinado de Felipe IV. Las autoridades de la capital catalana organizaron un concurso para encontrar un alimento que no se deteriorara rápidamente. El premio se lo llevó un confitero llamado Turróns, que presentó unas obleas hechas con almendras y miel.

**¿Por qué comemos turrón en Navidad?** Hay varias teorías. Una de ellas se refiere a lo económico. El valor de los ingredientes que se utilizaban era alto, así que el producto resultante tenía un precio elevado y se reservaba para ocasiones especiales. Otros historiadores señalan que esta costumbre es una tradición monárquica. En el siglo XVI el escritor, gastrónomo y cocinero del rey Felipe II, Antonio Martínez Montañón, tenía por costumbre servir en la mesa real turrones durante las celebraciones navideñas, lo que hizo que el pueblo adoptara este hábito, y siguiera las tradiciones de la realeza.

El hallazgo de un documento municipal en Alicante, de 1582, señala que “de tiempo inmemorial” se paga el salario a los trabajadores, con motivo de

la Navidad, «parte en dineros y parte en especies, se les da, una arroba de turrónes». El turrón sería un aguinaldo.

Entendemos por turrón la masa dulce en forma de barra plana y alargada obtenida por cocción de miel y azúcar con clara o sin clara de huevo, con la incorporación y posterior amasado de almendras tostadas, peladas o con piel. La almendra es el fruto seco fundamental y su cantidad en la masa determina la calidad de su elaboración. La miel se puede sustituir parcialmente o totalmente por azúcar.

Este postre tradicional de la sobremesa navideña también se puede elaborar con otros frutos secos, como piñones, nueces, pistachos y avellanas. Además, se puede utilizar como producto principal el coco, la manteca de cacao, café, leche, yema de huevo y frutos confitados. Dependiendo de la técnica y los ingredientes que utilizamos en su preparación de turrónes, tendremos dos tipos de textura diferente los llamados blandos (Jijona) o los duros (Alicante)

En los últimos años se ha incorporado una gama muy intensa de nuevas variedades que incluyen turrónes como los de yema, mazapán, pralinés de cacao, nata, nueces, crema tostada, chocolate con frutos secos, chocolates trufados con licores, etc.

La provincia de Castellón produce ingredientes de gran calidad, muy reconocidos y demandados para la elaboración de turrónes tradicionales, como es la almendra Marcona, la miel o las avellanas. De hecho, contamos con muchos obradores en toda la provincia cuya fama ha traspasado fronteras y se exporta al extranjero.

## Turrón de Xixona o Jijona (Blando)

- 250 g de almendras tostadas y molidas
- 150 g de azúcar
- 75 g de miel
- 1/2 cucharadita de canela
- Ralladura de un limón
- 1 clara de huevo

Tostamos las almendras crudas en una bandeja de horno unos cinco minutos, precalentado a 180 grados. Cuando veamos que se empiezan a tostar, las sacamos y las dejamos enfriar.

Trituramos las almendras ligeramente. Es preferible que quede algún trozo de almendra un poco más grande.

En una cacerola colocamos la miel y el azúcar, y lo mezclamos bien. Después calentamos la mezcla para que se disuelva el azúcar y se caramelicé.

Dejamos templar ligeramente, fuera del fuego, y añadimos la clara de huevo, y mezclándolo todo bien.

A la mezcla, le añadimos ahora la almendra molida, la ralla-

dura del limón y la media cucharadita de canela. Lo mezclamos todo muy bien, ya que el resultado será la masa blanda típica del turrón de Xixona.

A continuación, pasamos la mezcla al molde que tengamos reservado para el turrón, previamente untado con aceite para que no se pegue.

Aplastamos la mezcla con la mano para que quede compacta y alisamos la superficie.

Después, ponemos la tableta de turrón de Xixona en la nevera durante unas horas para que quede más compacta.

Y listo para degustar nuestro turrón de Xixona casero.



# Caracol

*tan deseado como odiado*

Los valencianos somos grandes consumidores de caracoles, un producto tan deseado gastronómicamente, como odiado. En nuestro recetario regional y local es muy apreciado sobre todo en la cocina popular. En bares, tabernas y algunos restaurantes de cocina tradicional, los caracoles tienen más aceptación que en los restaurantes de vanguardia.

El caracol hay que purgarlo bien para que no amargue, se guarda en “caracoleras” y se deja ayunar unos 15 días. Se le pueden añadir hierbas del monte o harina para que se limpien bien.

Para cocinarlos, debemos lavarlos muy bien, es recomendable sumergirlos en abundante agua remover bien y seleccionar para desechar los ejemplares muertos, vacíos o rotos. Hay que cambiar el agua constantemente hasta que salga limpia y no tengan ningún resto de suciedad y escurrirlos bien.

En un puchero podremos agua hasta cubrir los caracoles junto con un poco de tomillo, romero y laurel. Calentaremos a fuego bajo hasta que el agua coja temperatura y los caracoles empiecen a salir. Cuando el agua este bastante caliente y los caracoles estén fueran subimos el fuego al máximo, el agua hervirá, y los caracoles quedarán fuera y cocidos. Esto es lo que popularmente se llama “engañar” los caracoles.

Añadir sal, bajar el fuego, pero sin dejar de hervir y dejar unos 20 minutos. Hay que ir quitando la espuma para eliminar las impurezas que vayan soltando, los escurrimos y los pasamos por agua fría, y listos para cocinar o congelar.

Un condimento ideal para cocinar caracoles es la Pebrella, hierba aromática que aporta sabor a monte. Esta hierba es muy popular en el interior de la provincia de Valencia, y en norte de Alicante, se puede comprar en herbolarios.

## Caracoles “con cap i pota”

- 1 kg de caracoles cocidos
- 100 gramos de chorizo
- 2 patas de cerdo
- 1 oreja de cerdo
- 100 gramos panceta curada
- Aceite de oliva virgen extra
- 6 almendras
- 500 gramos de Salsa de tomate
- 1 clavo de olor
- 1 hoja de laurel
- Cebolla, zanahoria, ajo y perejil

Cocer las patas, la oreja con una cebolla, clavo de olor, laurel y zanahoria. Una vez cocida la carne se deshuesan y se trocean en dados pequeños. En una cazuela de barro sofreír cebolla muy picada, la panceta y el chorizo. Una vez dorado añadir los caracoles cocidos y remover con cuidado, añadir los dados de carne.

Majar el ajo, el perejil, las almendras y una vez bien picado añadir un vaso del caldo de hervir las carnes. Rociar con la picada los caracoles y dejar hervir un minuto. Añadir la salsa de tomate. Ajustar de sal y dejar cocer a fuego lento unos 20 o 30 minutos. Si espesa demasiado, al guiso se le puede añadir caldo de las carnes.



# tomate valenciano

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

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

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

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

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

Se cultiva cerca del mar Mediterráneo, en tierras arenosas, con buena filtración y regado con aguas ricas en sales minerales que la planta lo convierte en azúcares que le dan un sabor intenso.

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

Desde El Perellonet hasta Cullera las tomatas colorean y tapizan los campos del Parque Natural de la Albufera junto a los arrozales. En la provincia de Castellón destacaremos las huertas de Almenara, la Llosa, Moncofa en el sur y Torrealba, Benicarló como zonas ideales para el desarrollo de esta hortaliza.

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

El tomate "Valenciano" según la forma de esta variedad presenta tres tipos de fruto diferente en la misma planta: Masclat, Femella o Replegat y rollo.

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

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

La clase Rollo son tomates de forma muy irregular que suele darse en los primeros tomates de la temporada. Por norma general, en otras variedades de tomates, suelen desecharse, pero en el caso de la variedad "Valenciana" no se desecha porque sus cualidades organolépticas son iguales a las otras dos formas. Masclat y Femella, se venden de igual modo.

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



## TOSTADA DE TOMATE VALENCIANO Y SALAZONES

**Ingredientes:** Rebanada de pan de pueblo de la víspera, rodajas de tomate "Valenciano", aceitunas negras, ajos, pimentón de La Vera, aceite de oliva de nuestras comarcas, anchoas, mojama, migas de bacalao desalado.

### **Receta, tradicional, sencilla y rápida de elaborar**

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

ES MÁS QUE UN  
DESTINO.  
ES UNA ACTITUD.



 **COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**



# Sardinias mediterráneas, la mar de saludables

Las sardinias son un producto muy popular, sencillo y muy versátil, de exquisitas aplicaciones gastronómicas. El verano es la mejor época para este pescado azul, de pequeño tamaño, pero de grandes propiedades nutricionales. Cuando la temperatura del mar empieza a subir es cuando están en plenitud de sazón, tienen más grasa. Desde el mes de mayo hasta septiembre podemos encontrar sardinias de nuestro mar Mediterráneo de una calidad extraordinaria, con buen tamaño y de carne exquisita. Las encontramos en las pescaderías de nuestra comunidad mercados municipales.

Es el pescado azul más consumido en nuestro país junto al boquerón. El puerto pesquero de Castellón es el puerto donde más sardina se desembarca de nuestra comunidad y uno de los más importantes de España. En la cocina es muy versátil, admite infinidad de preparaciones, fritas, escabechadas, guisadas, plancha, barbacoa, etc. Cualquier preparación nos dará como resultado un excelente y económico plato. El éxito en su preparación depende del grado de frescura y la época del año. Si se hacen demasiado no serán jugosas, y perderán grasa que les da el sabor y el aroma tan peculiar. El tamaño que utilizemos para las diferentes preparaciones será la clave del éxito, bien grandes para asar, sin quitar la cabeza, las vísceras y las escamas. Las pequeñas son mejores para freír, elaborar escabeches o marinarlas. También son ideales las grandes para guisos y al horno.

Son deliciosas en conserva, Néstor Lujan (Gastrónomo) consideraba esta forma de consumirlas como un gran manjar. Cuanto más tiempo tenía la conserva mucho mejor (A la antigua o milesimadas).

En muchas ciudades marineras de nuestro país es tradicional asar sardinias la noche de San Juan.

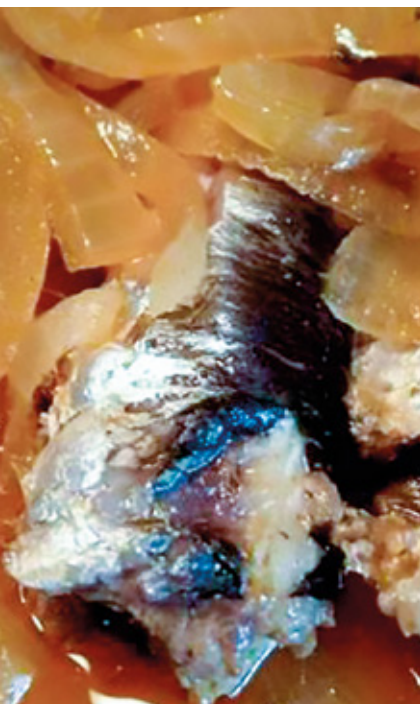
## Trucos para preparar y conservar sardinias

Siempre que vayamos a tomar pescado azul, debemos tener en cuenta que si lo congelamos debemos eliminarle todas las vísceras y dejarlo bien limpio. Si no, debido al alto contenido en grasa, la textura y el sabor se ven alterados.

Si vamos a tomarlo de un día para otro, una de las formas de guardar las sardinias en la nevera es, con papel de aluminio y de una en una, espolvorear sal y guardar al frío.

Para evitar el intenso olor a sardinias cuando las preparamos en casa, uno de los trucos es dejarlas en leche un tiempo (como media hora) antes de freírlas o cocinarlas.

Para quitar el olor de sardinias de las manos el truco está en no usar jabón. Con un limón nos fro-  
tamos bien las manos, las pasamos por agua y con la otra mitad de limón limpia, volvemos a restregar y nos dejamos las manos durante 5 minutos al aire. Después, se lavan con agua y jabón.



## Sardinias en escabeche de vino blanco

- 1,5 kg de sardinias.
- ½ litro de aceite de oliva virgen extra (Aove).
- 2 cucharadas de pimentón dulce de la Vera.
- ¼ litro de vinagre de manzana.
- ½ litro de vino blanco.
- 10 hojas de laurel.
- 5 dientes de ajos.
- Harina y sal.

Limpian bien las sardinias, quitando escamas cabezas y vísceras. Se salan, las pasamos por harina y freímos brevemente en abundante aceite. Una vez fritas, las pasamos a un recipiente de barro o cristal. Se ordena por capas y entre ellas se pone laurel. En el aceite sobrante de freír el pescado añadimos los ajos partidos en varios trozos, el pimentón, el vinagre y el vino. Dejamos cocer unos minutos y cuando este frío se vierte el escabeche

sobre las sardinias. Debe quedar bien cubierto.

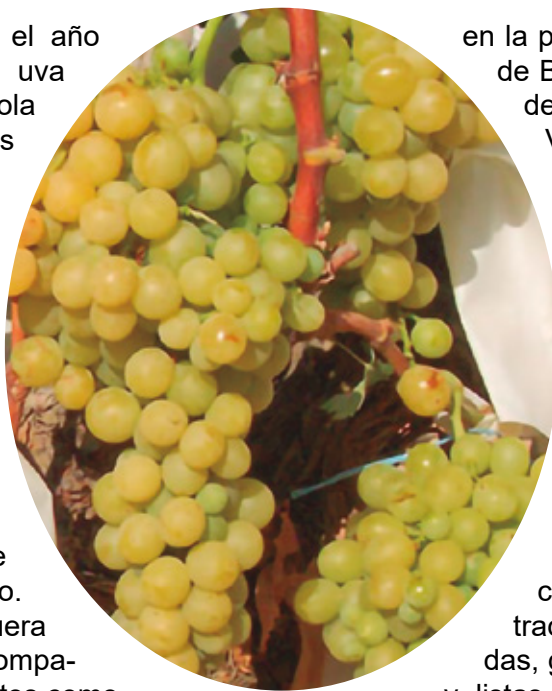
El pescado puede conservarse de esta forma muchos días en la nevera. Antes de degustar conviene atemperar unos minutos para que resulte más sabroso el escabeche.

Podemos elaborar esta receta con cualquier otro pescado azul no demasiado grande. Opcionalmente podemos añadirle dos o tres clavos de olor, que le dan un toque diferente.



**E**l rito de acabar y recibir el año tomando doce granos de uva es una tradición española bastante antigua. Los españoles que emigraron llevaron esta costumbre a todos los países hispanoparlantes y a muchos de Europa. ¿Por qué este ritual gastronómico? Parece que todo empezó en el año 1909, cuando hubo un gran excedente, se cosechó tanto que los viticultores decidieron repartirlo gratis entre la gente y que su consumo se hiciera en Nochevieja: una uva por cada uno de los doce últimos segundos del año. Esto haría que el año entrante fuera más próspero y la suerte nos acompañara durante los doce meses, tantos como uvas hubiéramos comido. En el siglo XIX era habitual que la burguesía española cenara con uvas y brindara con cava para despedir el año, aunque la uva llegaba más pasificada.

La uva más utilizada en esta época es la de la comarca del Vinalopó, en Alicante, que tiene denominación de origen Uva de Mesa Embolsada. Las variedades más frecuentes son Aledo, italiana, Rosetti, sin olvidar la que fuera la uva de mesa más apreciada



en la provincia de Castellón, el Moscatel de Benicàssim, hoy día prácticamente desaparecida. En la Comunidad Valenciana, la viticultura se ha recuperado a velocidad de vértigo en los últimos años, pero para elaborar vinos. En los años cuarenta empieza a utilizarse la técnica del embolsado para retrasar la maduración y evitar que los insectos, plagas y las inclemencias del tiempo afecten a la calidad de la misma.

Las doce uvas “de la suerte” podemos encontrarlas en el mercado en varias presentaciones, el tradicional racimo, naturales contadas, guardadas en bolsitas individuales y listas para consumir, o para los más cómodos en pequeñas latas de 12 uvas en almíbar ligero, limpias de piel y pepitas.

Este año propongo una alternativa divertida, original y diferente a las tradicionales uvas de Fin de Año. Los 12 gajos de “mandarina de la suerte”, una propuesta que genera riqueza a los agricultores de nuestra Comunidad. Hay que recordar que en esta época es cuando las mandarinas están en su máximo esplendor, coloración intensa y muy dulces.

### Codornices con uvas y mandarinas

Un plato sencillo de elaborar que se puede preparar con antelación. Elaborado con productos de cercanía y de temporada. Un guiso muy sabroso, sano, nutritivo y económico.

- 4 codornices
  - 250 ml zumo de mandarina
  - 2 mandarinas en gajos
  - 1 Cucharita de jengibre rallado
  - 1 Cucharita de cúrcuma rallada
  - Pimienta negra recién molida
  - 2 cebollas rojas
  - 12 uvas sin pepitas
  - Sal
  - Vino blanco
  - Aove
- (Aceite de Oliva Virgen Extra)

Cortamos las codornices en cuartos y salpimentamos. Dejamos reposar en la nevera una hora.

En una sartén con aceite de oliva freímos las codornices. Cuando estén doradas, añadimos la cebolla picadita, dejamos pochar hasta que coja color, añadimos el vino blanco y dejamos unos minutos hasta que evapore el alcohol. Añadimos la cúrcuma, el jengibre y el zumo de mandarinas. Cocer hasta que la salsa espese. Si vemos que se evapora el zumo, podemos añadir un poco de agua.

Cinco minutos antes de retirar del fuego, añadimos las uvas lavadas y una mandarina en gajos. Dejamos cocer y retiramos del fuego y tapamos. Si dejamos reposar un día, el guiso resulta mucho más sabroso y aromático.





## Enmanuel Brochet

**B**rochet comenzó a trabajar las 2,5 ha de viñedo propiedad de su familia en **Villers-aux-Noeuds** en el año 1997, que curiosamente y de forma excepcional en esta región donde el viñedo está profundamente fragmentado, están ubicadas en una misma parcela llamada Le Mont Benoit.

Un viñedo en ladera donde la roca madre de **Craie** se encuentra apenas a 40 cm y se encuentra plantada en la siguiente proporción de varietales: 47 % con Meunier, 30 % Chardonnay y 23 % Pinot Noir, las viñas más antiguas datan de **1962**, aunque aproximadamente la mitad de la parcela se replantó en 1986, después de las devastadoras heladas que sufrieron el año anterior.

Trabaja su viña de forma **orgánica**, dejó de utilizar herbicidas y abonos químicos 2002, y en 2005 dejó de realizar tratamientos con sistémicos. En 2008 comenzó el proceso de conversión a viticultura orgánica.

Emmanuel fue el primer miembro de su familia en elaborar y embotellar champagnes. En bodega trabaja con una pequeña prensa de 2.000kg que le permite vinificar por separado distintos lotes, separando varietales, antigüedad de las cepas y distinta localización dentro de la ladera, ya que los momentos de maduración son diferentes.

Todos los vinos de Brochet realizan la fermentación (con levaduras indígenas) y crianza en barricas de roble usadas, se embotellan sin filtrar ni clarificar. Actualmente elabora 3 cuvees, **Le Mont Benoit** es el de mayor tirada y vino franquicia de la bodega, pero a su vez elabora por separado un Chardonnay y un Meunier con el fruto de las cepas más antiguas situadas en la parte media y alta de la parcela.

Emmanuel Brochet es otro de valientes vigneronos que a finales de los 90 decidieron poner el foco en la viña y comenzar a elaborar champagnes vivos, con una viticultura respetuosa con el viñedo, con rendimientos controlados, sin la utilización de la química. Sin duda es uno de nuestros productores fetiche, sus vinos atesoran vinosidad, madurez, mineralidad, pero sobre todo rebosan equilibrio y elegancia. Que tengan un Feliz Año Nuevo



**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



# Descubre el Encanto del Panettone Bonifanti en Tienda El Pilar

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la  
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



En esta temporada de celebraciones, Tienda El Pilar trae a Castellón el auténtico sabor de la Navidad con los exquisitos **Panettones Bonifanti**. Desde 1932, esta marca italiana ha conquistado paladares en todo el mundo con su tradición artesanal y calidad incomparable.

## ¿Qué hace único al Panettone Bonifanti?

- **Levadura natural:** Cada panettone es elaborado con masa madre, siguiendo un proceso de fermentación lenta que garantiza una textura esponjosa y un sabor inigualable.

- **Ingredientes selectos:** Frutas confitadas, cerezas, chocolate y avellanas de la más alta calidad protagonizan estas delicias navideñas.

- **Variedad de opciones:** Desde el clásico **Panettone Milanese**, hasta combinaciones irresistibles como **Ciliegia e Cioccolato** (cereza y chocolate) o el elegante **Glaseado con Avellanas**.



- **Presentación premium:** Perfectos para regalar, cada panettone viene envuelto en un empaque cuidado y festivo, ideal para sorprender a tus seres queridos.

## Una tradición que llega a tu mesa

El Panettone Bonifanti no es solo un postre, es un símbolo de unión y celebración. En Tienda El Pilar encontrarás una selección exclusiva para disfrutarlo en familia o como el regalo perfecto para estas fiestas.

## Ven por el tuyo

No dejes pasar la oportunidad de probar este pedacito de Italia. Visítanos en Tienda El Pilar y haz que esta Navidad sea más dulce y especial con **Panettone Bonifanti**.

**¡La magia de las fiestas comienza aquí!** 🎄

# SATURNALIA

el festival hivernal per tornar a la Plana de l'Arc al Nadal

A ple cor de la Via Augusta, una de les calçades més importants de tots els temps la Plana de l'Arc es converteix en epicentre de la riquesa cultural dels pobles de Castelló. La Plana de l'Arc convida a viure un acte per tornar a casa pel Nadal, on es barrejaran tallers d'artesanía, degustacions i dinar de germanor, música en viu i espectacles de dansa i un mercat creat pel Club de Producte gastronòmic i artesà.

El festival del dia 21 obrirà les seues portes amb un ritual romà "La Saturnalia", aquesta és la data d'una de les festivitats nadalenes més arrelades en la societat romana, per rendir tribut "al protector de les collites". El festival oferirà una degustació de productes locals a càrrec de reconeguts xefs de la zona: Miguel Barrera, del restaurant Cal Paradís, guardonat amb una estrella Michelin. També és presentarà un viatge gastronòmic per les civilitzacions antigues amb Terrenae i una part dolça de tast maridat amb la Bodega de Victor Bellmunt i Turróns Agut.

*La històrica rotonda del Arc Romà de la Plana de l'Arc dona la benvinguda l'hivern amb un espai de celebració nadalenc i cultural únic a la província de Castelló, baix la temàtica de Saturnalia pel tercer festival Slow Moments, que tindrà lloc el 21 de desembre.*

## Art, cultura i patrimoni

La música serà present des de l'inici, amb un concert matutí de la banda Cowards Music, que representarà la música generacional. A més, els visitants podran participar en tallers de cianotípia (una antiga tècnica fotogràfica), i en un taller artístic del MACVAC, museu referent a la província, que estarà dirigit per profes-



sionals del museu. La jornada conclourà amb una presentació de la cantautora local Rosio Cano i un espectacle de dansa titulat "Dansem la Terra", que celebrarà la connexió amb el llegat cultural de la regió en el màgic ambient nadalenc d'aquest enclau històric.

Els més petits també gaudiran d'activitats al llarg del dia, amb jocs tradicionals i tallers, mentre els adults recorren la zona descobrint la biodiversitat de la zona amb el biòleg Virgili Beltrán o participant en una ruta de reconeixement de plantes silvestres amb l'experta Perla Bibb.

## Un Nadal per en família

Enguany, Slow Moments porta l'esperit nadalenc a un marc incomparable com el Arc Romà, amb activitats a l'aire lliure que acostaran a locals i visitants l'essència de la Plana de l'Arc.



Per a participar en algunes activitats, com els tallers artístics i la degustació gastronòmica, es requereix inscripció prèvia en les oficines de turisme. Per a la reserva del plat del dinar es pot assistir el dia 5 de desembre de 10 a 12h y de 17 a 19h en la sede de dones de la Vall d'Alba o amb WhatsApp als 669 017 717 - 600 677 709. Per a més informació, els interessats poden contactar amb Plana de l'Arc en [info@planadelarc.com](mailto:info@planadelarc.com).



- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

Seguros  
Allianz

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





# Allioli de Artesanos Gil (Altura)



**A**jo, aceite y sal son los ingredientes básicos de esta sencilla receta que sirve de acompañante a patatas, verduras, carnes, pescados, mariscos e, incluso, arroces. Se trata del allioli, un producto típicamente valenciano que Artesanos Gil ha convertido en su seña de identidad. Esta pyme familiar del Alto Palancia ha conseguido un gran reconocimiento por su Allioli tradicional, elaborado con aceite de su almazara y sin aditivos.

Sin embargo, con el fin de introducir nuevos sabores, sin mermar la calidad y esencia del producto, en Artesanos Gil preparan, junto al Allioli tradicional, otras riquísimas salsas.

**Allioli artesano:** Salsa elaborada con ingredientes 100% naturales de primera calidad. Ideal para combinar con cualquier tipo de plato como

carnes, pescados, arroces o verduras y por supuesto untado sobre pan ligeramente tostado.

**La Allibrava** es una salsa especial para acompañar patatas bravas. Permite en un momento disfrutar de un plato típico de nuestra gastronomía con el sabor de siempre.

**El Allinegre** es allioli elaborado con ajo negro. Fue premiado por el Centro de Artesanía de la Comunidad Valencia como producto alimentario artesano innovador. No en vano es un Allioli con notas de sabor a caramelo y regaliz.

**Allioli vegano** tiene todo el sabor que se espera de un Allioli artesano, pero sin huevo, por lo que también es adecuado para personas con alergia al huevo.



# Bel

(Rosell)

Tesoros de nuestra provincia



**R**odeado de montañas y frondosos bosques descubrimos el pequeño pueblo de Bel, una joya del mundo rural castellonense insertado en el parque natural de la Tinença de Benifassà. De origen musulmán, fue conquistado por Jaime I y estuvo durante mucho tiempo bajo el dominio del Monasterio de Benifassà. Se anexionó administrativamente a Rossell en 1971, pero siempre había sido una villa independiente.

En la actualidad, Bel es una excelente muestra de poblado de montaña bien conservado, manteniendo la misma fisonomía que tenía en plena época medieval. Su iglesia cuenta con una portada que es uno de los ejemplos más notables del románico en la comarca, aunque de su castillo, que aparece

nombrado en documentos del 1233, apenas quedan ruinas.

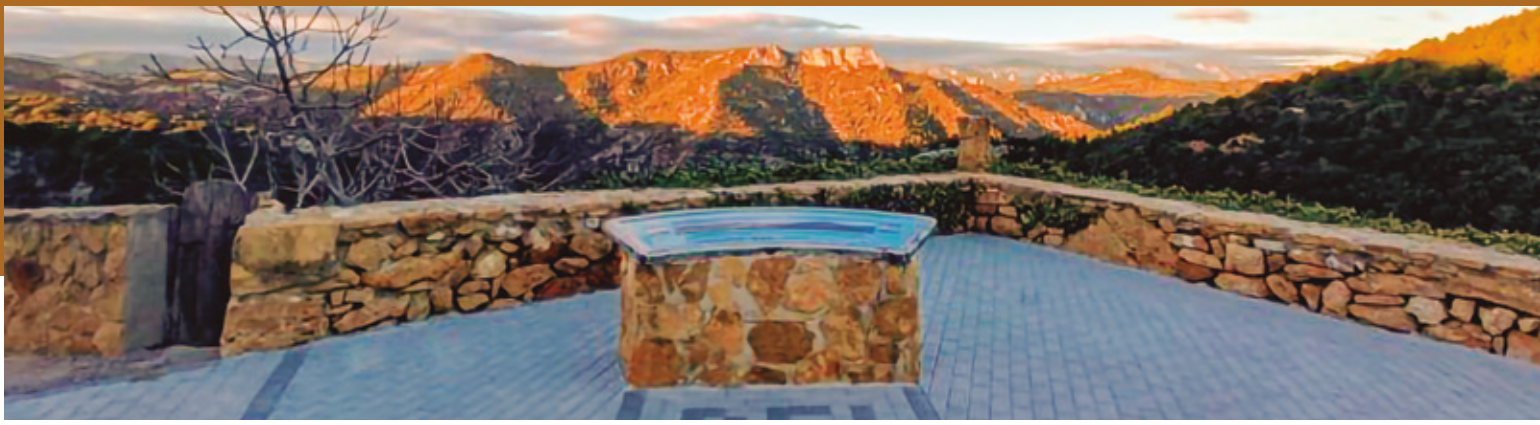
En la plaza Mayor se encuentra la iglesia de Sant Jaume, donde destacan dos relojes de sol, uno de los cuales es del año 1800. La arquivolta que enmarca la puerta de la iglesia, en su lateral, indica que se trata de un extraordinario ejemplo de edificación románica, datada a mediados de siglo XIII. Está compuesta por una sola nave y la acompaña un campanario de tres cuerpos acabado con una cubierta piramidal. En lo alto de las escaleras que dan acceso a la iglesia está también la entrada del cementerio, que se mantiene en su posición histórica.

Además, las casas de piedra que enmarcan las calles empedra-

das parece que se han mantenido imperecederas al paso del tiempo. Los dinteles de madera, las puertas macizas o las vigas que sujetan los tejados transportan al visitante a otras épocas.

El núcleo urbano de Bel finaliza en un extraordinario mirador, desde el que se divisan las diversas terrazas con las que se divide la montaña con los muros de piedra en seco y los bancales que dibujan el paisaje característico de la zona. Desde aquí, se ve un conjunto de montañas de gran espectacularidad, todas por encima de los mil metros, destacando el Tossal de en Canader (1.393 m.), como la cumbre más alta de la Tenencia de Benifassà, el Tossal del Rey (1.356 m.), como montaña legendaria y de unión de los territorios valencianos,





catalanes y aragoneses, o El molló dels Tres Termes (1.035 m.), como el lugar más alto del término.

Y es que Bel no solo es un lugar con encanto arquitectónico, sino también de riqueza natural. Enmarcado por una exuberante vegetación mediterránea y un entorno montañoso, se convierte en el punto de partida perfecto para explorar los alrededores y disfrutar de actividades al aire libre. En los alrededores se puede visitar la antigua nevera de la población y, además, hay un sendero que conecta con el GR-7 para caminar hacia Boixar en dirección norte o hacia Vallibona en dirección sur.

En definitiva, cada rincón de este pueblo emana tradición y autenticidad. Es como un refugio ideal para aquellas personas que buscan desconectar del bullicio cotidiano y disfrutar de la tranquilidad que otorga la vida rural.



---

**GRUPO  
LA  
GUIN  
DILLA**

---



**678 800 125**

[info@grupolaguindilla.com](mailto:info@grupolaguindilla.com)

[www.grupolaguindilla.com](http://www.grupolaguindilla.com)

---



# La Navidad llega a Castellón

*El encendido de las luces navideñas será el 5 de diciembre en la plaza Mayor*

Con la llegada del mes de diciembre, se respira ya un especial ambiente navideño en Castellón con la programación de mercadillos, encendido de luces, actuaciones musicales, representaciones teatrales, eventos gastronómicos y una amplia agenda de actos que nos recuerda que la Navidad está a la vuelta a la esquina. Sin duda, unas fiestas que llenan plazas y calles de la ciudad de una frenética actividad, con un sinfín de actividades dirigidas a todos los públicos.

El encendido de las luces navideñas el 5 de diciembre en la plaza Mayor; el Mercado Navideño del Grao, el concierto de la banda municipal el 6 de diciembre, en la plaza Mayor; y el Mercado Medieval de Castellón, del 5 al 8 de diciembre marcarán el inicio de la programación navideña. Cabe destacar que durante tres días el centro de Castellón retrocederá al medioevo y se sucederán un centenar de espectáculos y actos para todas las edades en pleno centro de la ciudad de Castellón. Además de los puestos de artesanía, en el mercado medieval habrá zonas gastronómicas, actuaciones con juglares, bufones y músicos en directo, junto un sinfín de sorpresas.

La Banda de Música de Castellón ofrecerá el 10 de diciembre



***Una de las citas más importantes de la Navidad será la programación de “Nadal al Raval”, con una serie de espectáculos teatrales para toda la familia y muy especialmente para los pequeños***

el concierto “Nadals per a Grans i Menuts” en el teatro El Raval y el día 13 se realizará el tradicional encendido de luces de Navidad en el Grao, a las 19 horas. El mismo día también se inaugurará el Mercadillo Navideño Artesanal en la plaza Mayor, donde permanecerá abierto hasta el 31 de diciembre.

La concejal de Turismo, Arantxa Miralles, explicó que “este mercadillo tiene como objetivo dar vida a la ciudad, fomentar la visita al centro y animar a la gente a disfrutar de nuestro comercio local y de todo lo que Castellón tiene que ofrecer durante estas fechas tan especiales”. “Queremos poner en valor el encanto de Castellón, e iniciativas como estas nos ayudan a potenciarlo en todas sus facetas”, aseguró.

Otra de las citas más importantes de la Navidad en Castellón será la programación de “Nadal al Raval”, con una serie de espectáculos teatrales para toda la familia, y muy especialmente para los pequeños de la casa.





La mejor gastronomía llegará de la mano del Concurso Internacional de Arroz con Pelotas, el día 14, en la plaza España.

El día 21 de diciembre, en el Teatro Principal, se representarán el Betlem de la Piga. Este año habrá dos pases, a las 19 y las 22 horas.

Por otra parte, el 28 de diciembre tendrá lugar una actuación muy especial en el Palau de la Festa con los villancicos de Niña Pastori y en el Moll de Costa se ha organizado monólogos navideños para el 29 de diciembre y el 3 de enero.

***El Mercadillo Navideño Artesanal se inaugurará el 13 de diciembre y permanecerá abierto hasta el día 31***

Para el fin de año, en el grao se organizado, a las 23:45 horas, un audiovisual recibimiento al Año Nuevo, con campanadas. Y en la Sala Grao, inicio del año con "Five". Ese mismo día habrá también un tardeo en Sala Grao.

En la ciudad, el último día del año habrá un toque campanas navideñas en el Fadrí, a las 12:00 h. Y las campanadas de fin de año y bienvenida 2025 tendrá lugar en la Puerta del Sol desde las 23:30 horas.

Para el 3 y 4 de enero se ha programado "Nadal de Circ", en la plaza Mayor y el día 5 de enero, la Banda Municipal realizará el Concierto de Reyes en el Auditorio las 11:30 h. La Cabalgata se celebrará a las 16 h en el Grao y a las 18:30 horas en Castellón.

Estas son solo algunas de las actividades programadas para disfrutar de unas navidades espectaculares, que hagan disfrutar a grandes y pequeños de unas fiestas mágicas. Sin duda, una propuesta navideña que prevé convertir también en un importante reclamo turístico.

Más información: [www.castellonturismo.com](http://www.castellonturismo.com)



## Concurso Internacional de Paella con Pelotas de Navidad



Por tercer año consecutivo, el Patronato Municipal de Turismo organiza el concurso de Paella con Pelotas de Navidad, un arroz muy arraigo en la provincia de Castellón y, que ya forma parte de nuestra cultura gastronómica tradicional. De esta manera se pretende dar a conocer parte de nuestra cultura gastronómica y que sea un referente turístico de la temporada navideña en la ciudad.

Las bases del concurso establecen la obligatoriedad de que los concursantes elaboren la paella con leña, de diez raciones.

El concurso, que tiene lugar el 14 de diciembre en la plaza España, repartirá varios premios. El ganador conseguirá una cena para dos en algunos de los restaurantes de la Asociación Grao Centro Gastronómico por valor de 200 euros. El segundo premio es una comida para dos en alguno de los restaurantes de la misma asociación por valor de 120 euros y el tercero, también una comida por valor de 90 euros. Todos recibirán el diploma y trofeo acreditativo.

Por otra parte, todos los participantes tendrán un lote de Navidad realizado por el gremio de panaderos de Castellón.



# Arroz a Banda Solidario



*Jurando durante la cata de los distintos arroces*



*Los participantes obtuvieron un Diploma. El rte. Ribalta del Eurohotel Castellón, con Vicente Llorens y Paloma Llorens, también participó, junto a la presidenta del Patronato Municipal de Turismo Arantxa Miralles*



*Los estudiantes de cocina también tuvieron la oportunidad de concursar en el apartado Estudiantes*



*Algunos de los participantes de*

El II Concurso de Arroz a Banda de Castellón se convirtió en un acto de solidaridad para los damnificados de la Dana. El concurso se celebró en la plaza de la Panderola del Grao de Castellón, participando 11 restaurantes y 11 alumnos de cocina del centro de formación Costa de Azahar "Cosda".

Los 22 concursantes cocinaron esta preparación tradicional de la cocina marinera, y, además, se realizó fuera de concurso un arroz a banda monumental de 400 raciones. Todo lo cocinado ese día (más de 500 platos) fue donado por el patronato de turismo para los perjudicados por el fenómeno meteorológico que asoló parte de la provincia de Valencia.

Arantxa Miralles, concejal de Turismo, explicó que "una de las principales necesidades de los afectados por la DANA es poder comer comida caliente, preparada con mimo y mucha calidad".

El acto también contó con la teniente alcalde del Grao, Ester Giner, que comentó: "Nuestro distrito marítimo se ha volcado con los afectados por la Dana, celebrando un certamen con un claro objetivo solidario".

El concurso destacó la profesionalidad de los participantes, que además pusieron en valor a la Cofradía de Pescadores Sant Pere, que proporcionó el pescado para el evento. El primer premio de restaurantes,





*Jurado deliberando sobre los mejores arroces*



*Arroces en la mesa de cata*



*Recogiendo las raciones para los afectados por la DANA*



*la II edición del Concurso Internacional de Arroz a Banda*

dotado con 1.000 € fue para el **restaurante Ramsol**, que demostró que en el interior de la provincia también se puede hacer buena cocina marinera. El segundo premio dotado, con 500 €, fue para el **restaurante Vaién Casa de Comidas**, situado en la turística Villa de Alcossebre y el tercer premio, con 300 €, fue para el restaurante del Hotel Jaimel, **Ataula Gastrobar**. El alumno clasificado de la escuela de Hostelería Costa de Azahar, **Rubén Vicent**, disfrutará de una experiencia formativa, una exclusiva Master Class de cocina.

Una vez finalizado el evento, las raciones se transportaron en una furgoneta acondicionada del restaurante Tasca del Puerto, al centro parroquial Sant Pere Apóstol de Massanassa.



[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)

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





# Colonia y su catedral



*Víctor J. Maicas*

Escritor

**H**ablar de la ciudad de Colonia es, sin duda, hablar de su hermosa y espectacular catedral. Fue sobre el año 1248 cuando se colocó la primera piedra de esta magnífica construcción. Sus hermosas torres y el resto del edificio están situadas a orilla del impresionante Rin.

Pero hablando de esplendor arquitectónico, no solo es la catedral lo que sorprende en esta ciudad, sino también el conjunto de edificaciones situadas a su alrededor, en el casco histórico de Colonia. Con varios museos en sus inmediaciones, vale la pena detenerse unos instantes para admirar la iglesia de “Gran San Martín”. Visiten sus alrededores y los edificios de la plaza Fischmarkt y, por supuesto, acérquense hasta el ayuntamiento callejeando por este hermoso casco viejo.

Pero Colonia tiene muchos más atractivos. Si desean ir de compras y curiosear en sus tiendas,

caminen por las peatonales calles Hohe y Schilder atiborradas de gente. Llegarán al Neumarkt y por el camino habrán visto varias iglesias dignas de ser admiradas. Y eso sí, si visitan esta ciudad en Navidad, no dejen de disfrutar del céntrico mercadillo navideño. No solo los niños disfrutarán de él, sino también todas aquellas personas que durante esas fechas sienten una sensación especial.

Evidentemente, esto que les he comentado es tan solo un simple aperitivo, ya que esta antigua ciudad tiene muchos más atractivos no solo en forma de edificios, sino también en lo que suponen las emociones humanas. Unas emociones entre las que destacan, sobre todo, su famoso y magnífico carnaval.

Disfruten pues de Colonia, una ciudad que merece ser descubierta.



# El aeropuerto de Castellón busca reforzar su conexión con Rumanía

*Impulsa una campaña para prolongar la ruta de Bucarest y captar una nueva línea con Cluj*

La sociedad pública Aeropuerto de Castellón (Aerocas) ha licitado una campaña de crecimiento en el mercado de Rumanía que tiene como objetivos la prolongación de la actual ruta anual de Bucarest y el establecimiento a partir de 2025 de una nueva conexión, también anual, con la ciudad de Cluj-Napoca.

Rumanía es un mercado estratégico para el aeropuerto, debido a la importante población de origen rumano que reside en Castellón y en las provincias limítrofes. Esta población genera un flujo continuo de desplazamientos a lo largo de todo el año, en ambos sentidos, entre Castellón y Rumanía. Prueba de ello, es que la actual ruta de Bucarest generó en 2023 más de 52.000 pasajeros.

Se trata de un mercado con margen de crecimiento, por lo que Aerocas ha licitado una campaña encaminada a reforzar la co-

nexión con Rumanía a través de la operación de dos rutas regulares de carácter anual.

Por una parte, se pretende prolongar la actual conexión con Bucarest, la capital de Rumanía, que deberá disponer de un mínimo de tres frecuencias semanales en temporada de verano y dos en invierno.

Por otra parte, la campaña plantea la puesta en marcha, a partir de 2025, de una nueva conexión anual con la ciudad de Cluj-Napoca, ubicada en el noroeste de Rumanía y cuyo aeropuerto es el segundo del país en tráfico de pasajeros, después del de Bucarest. Esta línea deberá disponer de un mínimo de dos frecuencias semanales durante todo el año.

La conjunción de ambas rutas permitirá cubrir una amplia área geográfica de Rumanía y conectar con las dos ciudades más importantes del país en términos de población.



## La Diputación incrementa un 16,22% el presupuesto 2025 del Patronato Provincial de Turismo



La Diputación refuerza la provincia de Castellón como destino turístico de excelencia e incrementa un 16,22% el presupuesto 2025 del Patronato Provincial de Turismo. El pleno aprobó por unanimidad unas cuentas para el próximo ejercicio que ascienden a 10.982.831,05 euros y que continúan apostando por impulsar Castellón Ruta de Sabor, Castellón Tierra de Festivales, Castellón Cycling y las Fiestas de Interés Turístico, entre otros eventos y actividades

La presidenta de la Diputación de Castellón, Marta Barrachina, ha subrayado que “estos presupuestos refuerzan el compromiso del equipo de Gobierno Provincial para fortalecer el turismo y posicionar Castellón como destino de excelencia”.

En este sentido, la máxima dirigente de la institución provincial ha detallado que el presupuesto

ordinario para el ejercicio 2025 del Patronato Provincial de Turismo suma inicialmente 9.220.797,32 euros, pero a esta partida inicial se incorporará el 2 de enero de 2025 una cuantía de 1.762.033,73 euros más, dirigidos íntegramente al proyecto de Cicloturismo, financiado con Fondos Europeos (Fondos Next Generation).

Por lo tanto, el presupuesto de la Diputación de Castellón para impulsar y promover actividades e iniciativas encaminadas a la promoción turística de la provincia se incrementará el próximo año un 16,22%, hasta alcanzar los 10.982.831,05 euros. La dirigente provincial ha defendido que se trata de unos presupuestos que “responden a las demandas y necesidades del sector turístico de la provincia y de sus 135 municipios, especialmente de los más pequeños”.

## La Diputación da luz verde a la línea de emergencias para los municipios de la provincia afectados por la DANA

La Junta de Gobierno aprobó la concreción de las bases por las que se rige la concesión de subvención a ayuntamientos de la provincia de Castellón de menos de 20.000 habitantes para la compensación por los gastos para hacer frente a los daños ocasionados por la catástrofe.

Tras el fuerte temporal que azotó la Comunitat Valenciana y que causó desperfectos en la provincia de Castellón, la Diputación duplicó hasta los 400.000 euros este paquete de ayudas rápidas. “Ante la urgencia y la emergencia desde la Diputación actuamos con rapidez y, a través del Plan Diputació Respon, las ayudas van a llegar a nuestros municipios de una manera ágil y eficaz y lograr, así, mitigar las consecuencias lo más pronto posible”, subrayó la presidenta de la institución provincial, Marta Barrachina.

El periodo establecido como emergencia es del 28 de octubre al 6 de noviembre y a criterio de los servicios técnicos, se han establecido los primeros 31



municipios que podrán ser beneficiarios del paquete de ayudas de urgencia. Asimismo, tal y como ha especificado la dirigente provincial, “todos aquellos municipios que estén afectados por cauces de ríos, barrancos o ramblas que no estén en el listado inicial podrán ser beneficiarios acreditando daños producidos en el municipio”.



# Una veintena de estudiantes del Curso Internacional de Arqueología de la UJI participan en el proyecto de la villa marítima de Sant Gregori en Burriana

*Los participantes también se han formado en técnicas de documentación y han contribuido a validar una aplicación de realidad aumentada para la enseñanza de la arqueología*



La Universitat Jaume I ha celebrado la tercera edición del Curso Internacional de Arqueología y Culturas del Mediterráneo Antiguo, una actividad dirigida por el Aula de Arqueología Mediterránea de la UJI con la colaboración de Museo Arqueológico de Burriana, la Universität Potsdam (Alemania) y la Università di Macerata (Italia).

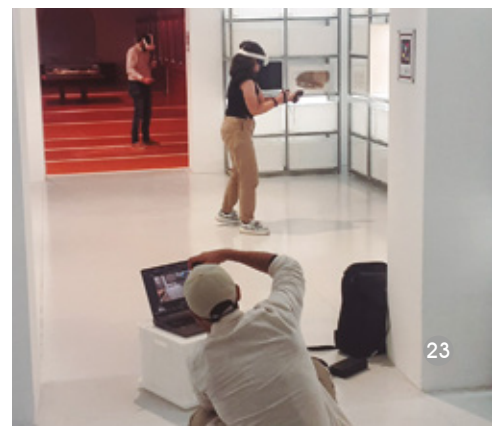
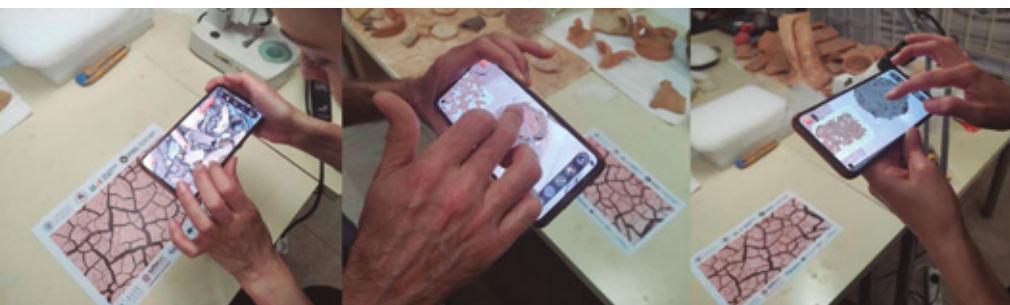
En el curso han participado un total de 20 estudiantes provenientes de la UJI, la Universitat de València, la Universität Potsdam y la Università di Macerata, los cuales han realizado trabajo de campo en la villa marítima de Sant Gregori, de época romana, en la costa de Burriana. Además, en los laboratorios del Museo de Arqueología de Burriana, los participantes han conocido de primera mano los materiales extraídos en la excavación arqueológica, y el proceso de documentación hasta el momento previo a su restauración y exposición.

Así mismo, en las dependencias del Museo, el estudiantado ha participado directamente en la validación de la aplicación de realidad aumentada ARChaeoUrn, desarrollada en el marco del proyecto ArchaeoPills



*(Face to face with practical archaeological training in higher education)*, financiado por el programa Erasmus+.

La aplicación permite seguir los pasos para excavar una urna funeraria hasta llegar a los huesos incinerados y materiales del ajuar funerario de su interior. ArchaeoPills es un proyecto que está desarrollando la Universitat Jaume I, la Universitat Politècnica de València, la Université de Lorraine (Francia), la Università degli studi di Macerata (Italia), y el Eotvos Lorand Tudományegyetem (Hungría).







CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

# Ens agrada la gent autèntica, com tu

