

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 166 - Marzo 2025 - 2€



Alojamiento Rural y Restaurante

Casa de Banys L'Avella

Catí



Rte. Casa Aljaro (Castelló)

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Turismo Castellón Ciudad	16
P. de Castelló: Sepionet de punxa (Grao de Castellón)...	7	Turismo activo	18
Producto gourmet: Ensaimada de Mallorca	8	Ruta turística	19
Tienda el Pilar: Arroz de calidad y vino con carácter.....	9	Literatura y viaje: Edimburgo (Rumanía)	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	Aeroport de Castelló	21
Alojamiento rural	11	Diputación Provincial	22
Arqueogastronomía en Alcossebre	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:
GRUPOZONA
Tel: 964 21 03 39 - www.grupozona.es

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

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

Turismo de Magdalena



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Sin duda alguna las fiestas de la Magdalena son un atractivo turístico, tanto para visitantes nacionales como internacionales.

Desde el Patronato Municipal de Turismo, encabezado por su presidenta, Arantxa Miralles, se está trabajando mucho y bien para que Castellón se convierta en obligada cita anual. Los datos lo demuestran; en 2024 la ocupación hotelera fue del 100% los fines de semana y del 95% entre semana, igual que bares y restaurantes.

Respecto a los visitantes nacionales, Andalucía, Aragón y Cataluña, fueron las tres comunidades que más visitantes disfrutaron de la Magdalena; por otra parte, los países que más visitantes se desplazaron a Castellón, fueron: Francia, Alemania y Bélgica. Sin olvidarnos de la mayoría de vecinos de la provincia y la propia Comunidad Valenciana.

Que el desfile de Gaiatas haya sido declarado Bien de Interés Cultural, sin duda alguna, ha ayudado mucho en internacionalizar las fiestas de la Magdalena.

A pocos días de dar inicio las fiestas 2025 (del 22 al 30 de marzo), invitar a todos nuestros lectores a disfrutar de las fiestas de la Magdalena y a los profesionales pedirles amabilidad, atención y excelente servicio a sus clientes. Que cuando regresen a su ciudad, recomienden visitar Castellón. Felices fiestas.



Sant Francesc Restaurant

L'Alcora

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



Sant Francesc es un restaurante familiar ubicado en la localidad de l'Alcora que acaba de cumplir 40 años de historia. Durante este tiempo, la cocina de proximidad, un ambiente acogedor y el buen servicio han sido sus señas de identidad. Y es que los productos autóctonos y de excelente calidad son la base de la propuesta gastronómica de Sant Francesc, en la que no pueden faltar la olla de cardets, el cordero lechal, el conejo al tomillo y caracoles y por supuesto sus populares caracoles blancos de montaña, tan

apreciados y valorados en la comarca de l'Alcalatén. Además de sus especialidades más tradicionales, el comensal disfrutará en este restaurante de platos con recetas creativas y presentaciones actualizadas, en los que se respeta al máximo la materia prima.

Además, la repostería casera cobra un protagonismo especial en la carta de Sant Francesc, junto a una selecta bodega en la que se puede encontrar una selección de vinos procedentes de las denominaciones de origen más apreciadas.



Restaurante **Ambigú**

Segorbe

Calle Andernos les Bains, 7. Segorbe
Telf: 625 05 28 22

El Restaurante Ambigú de Segorbe sorprende al comensal con diferentes exposiciones pictóricas y fotográficas, que adornan las paredes del comedor a modo de galería. Un espacio con encanto donde poder disfrutar en la mesa de recetas españolas de siempre con un toque creativo.

Olla segorbina, arroz de caza, albóndigas caseras, buñuelos de bacalao, puntillas, torrijas con helado o revuelto de morcilla segorbina, son solo algunos de los exquisitos platos de este café-restaurante, moderno y acogedor emplazado en el casco urbano de Segorbe, una ciudad milenaria, que acogió a reyes nobles y obispos.

De hecho, la ciudad mantiene en la actualidad la categoría de sede episcopal y custodia un importante pasado histórico que ha dejado huella en monumentos de gran belleza, como el conjunto artístico de la Catedral de Santa María, formado por el templo, la Torre Campanario, el Claustro y el Museo Catedralicio -considerado como uno de los más importantes en arte sacro de la Comunidad Valenciana.



La Raboseta

Tírig

Raval de Santa Bárbara, 41. Tírig
Telf: 964 41 86 00

Excelente carne a la brasa, cocina casera y variedad de tapas donde elegir. El Bar-Restaurante La Raboseta, en Tírig, es uno de esos lugares donde disfrutar de un buen almuerzo, que siempre se suele alargar en buena compañía. A los combinados de brasas de carne y embutidos, se suman los sabrosos bocadillos y las tapas caseras, entre las que destacan su pulpo a la gallega, albóndigas, croquetas y callos, entre otros riquísimos platos. Y como no, para acabar un buen carajillo.

También ofrecen servicio de comida y cena. No hay que perderse sus postres.





www.congeladosdil.com

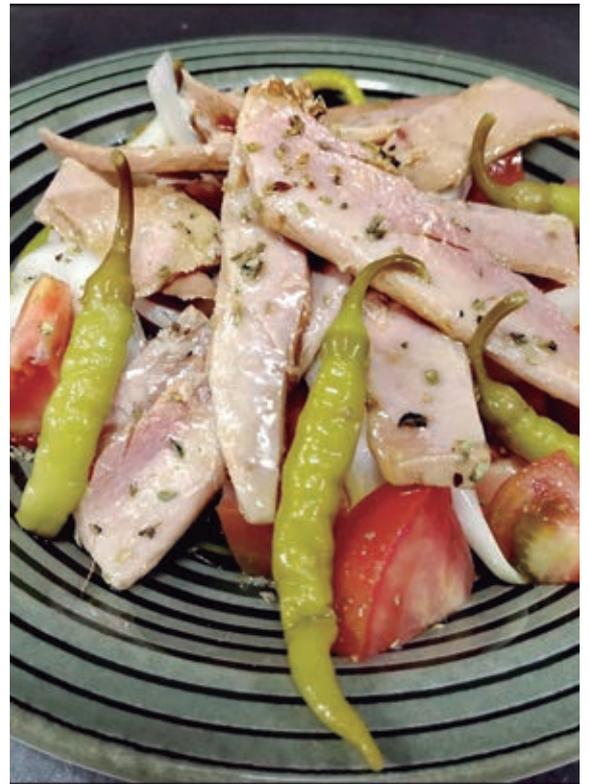
Avda. Hermanos Bou, 247
Castellón: Tel. 964 22 50 50
Valencia: Tel. 961 25 07 73



Ubicado en pleno centro histórico de Castelló, Casa Aljaro es un pequeño restaurante, muy acogedor y de ambiente familiar, que quiere ofrecer “la mejor calidad al mejor precio posible”.

La cocina es casera y se puede disfrutar de una gastronomía tradicional con un toque creativo, donde el producto fresco cobra todo el protagonismo. Ofrece excelentes almuerzos, menús del día y degustación, así como una elaborada carta los fines de semanas.

Unas afamadas croquetas caseras, huevos rotos, bravas, secreto, solomillo, carrillada o un riquísimo bacalao son algunos manjares de Casa Aljaro, que también cuenta con una completa bodega. Todo está riquísimo.





Sepionet de punxa

(Grao de Castellón)

El conocido como sepionet de punxa es un cefalópodo, muy parecido a la sepia, que se pesca en el Grao de Castellón. Tierno, sabroso y jugoso, tiene un tamaño en torno a los cinco centímetros, o quizá menos. Cuenta con un aguijón en la parte delantera (una punxa) que le caracteriza.

En Castellón se suele preparar a la plancha, como tapa, y también es un ingrediente fundamental del arrozito de Castellón, con alcachofa.

El sepionet de punxa es una de las especies capturadas en los caladeros del Grao de Castellón, junto a las sardinas y boquerones, además de la pescadilla, el salmonete, el rape, la peluda, la morralla, la sepia, el pulpo y el calamar, entre otras. Pescado autóctono que se caracteriza por su frescura y calidad.



Ensaïmada de Mallorca

La Ensaïmada de Mallorca es un producto de repostería de gran tradición en Mallorca que se ha exportado al resto de España. Se trata de una masa azucarada, fermentada y horneada, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo. En el siglo XVII, se encuentran las primeras referencias escritas sobre la Ensaïmada de Mallorca y aunque el destino principal de la harina de trigo era la elaboración de pan, existen documentos en los que consta la elaboración de ensaïmadas mallorquinas con motivo de fiestas y celebraciones.

A partir del siglo XVIII, el consumo de Ensaïmada de Mallorca se popularizó entre las clases media y alta, constituyendo una pasta de consumo habitual en las meriendas, acompañando al chocolate a la taza. Durante el siglo XIX la ensaïmada logró una importante popularidad y difusión más allá de la

propia isla. Se editaron numerosas publicaciones -recopilaciones de recetas, tratados de repostería, libros de viajes- en las que se hacía referencia a la Ensaïmada de Mallorca, ya sea explicando su método de elaboración o bien describiéndola como un producto típico y habitual de Mallorca.

La Ensaïmada de Mallorca obtuvo su protección como Denominación Específica el año 1996 y en abril de 2003, el gobierno de las Islas Baleares, aprobó el Reglamento, actualmente vigente, que la reconoce como Indicación Geográfica Protegida. En función de la presencia de relleno se distinguen dos tipos de ensaïmada de Mallorca: Sin relleno y de cabello de ángel.

Ambos tipos de ensaïmada, opcionalmente y una vez elaborados, se pueden espolvorear con azúcar en polvo.

www.illesbalearsqualitat.es

SfA

MOSAICOS, PELDAÑOS, RODAPIÉS Y BORDES DE PISCINA A MEDIDA

CONSÚLTANOS SIN COMPROMISO





MOSAICOS
SAFONT

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



Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



Arroz de calidad y vino con carácter en Tienda El Pilar

En Tienda El Pilar apostamos por los mejores productos para tu mesa. Hoy te presentamos una combinación perfecta para cualquier amante de la gastronomía: el arroz Molino Roca Dinamita 1903 y el vino Peñagolosa 1814, dos productos que representan la excelencia en su categoría y que puedes encontrar en nuestra tienda.

Arroz Molino Roca Dinamita 1903: el mejor aliado para tus arroces

Molino Roca es sinónimo de calidad, y su variedad **Dinamita 1903** es uno de los arroces más exclusivos para preparar paellas y arroces melosos. Cultivado con un esmerado proceso de selección y secado a 450 metros de altitud, este arroz redondo es capaz de absorber todos los sabores del caldo, garantizando un resultado excepcional en cada receta.

Vino Peñagolosa 1814:

un tinto con identidad propia

El **Peñagolosa 1814** es un vino que rinde homenaje a la montaña más icónica de la Comunidad Valenciana. Elaborado con uvas seleccionadas, presenta un perfil elegante, con notas afrutadas y un equilibrio perfecto entre acidez y estructura. Su presentación en estuche cilíndrico lo convierte en una opción ideal para regalo.

Maridaje perfecto:

arroz meloso con setas y Peñagolosa 1814

Te recomendamos un **arroz meloso con setas y trufa** utilizando el arroz Molino Roca Dinamita 1903, que potenciará todos los aromas del bosque. Para acompañar, una copa de **Peñagolosa 1814**, cuyo cuerpo y matices frutales armonizan a la perfección con la untuosidad del arroz.

Encuentra los mejores productos en Tienda El Pilar

Si buscas productos gourmet de calidad, en **Tienda El Pilar** tenemos lo que necesitas. Ven a visitarnos y déjate asesorar por nuestro equipo.

📍 Dirección: C/ Colón 64, Castellón • 📞 Teléfono: 964 22 38 81

A mi Aire Ancestral

bf bodegafors
Vinos artesanos de Castellón

Este ancestral de bodega Flors es un vino nacido de la amistad y respeto que nos propinamos Vicente y el aquí firmante.

Siempre podré alardear de que aun viniendo Vicente de familia bodeguera, fui yo quien le dio el empujón necesario para retomar todo aquel patrimonio vitivinícola que tenía en Les Useres.

Gracias a él también se allanó mi camino para iniciarme en el mundo del vino allá por el 2002, prestándome la vieja bodega de su abuelo para realizar mis primeras fermentaciones de uvas que nos prestaban buenos viticultores de la zona como Tomás y Leonor.

Al segundo año ya no había quien lo parara, se había despertado en él toda la inquietud por el mundo del vino que llevaba dentro, y empezó a volar solo.

Por eso, cuando en 2023 me pidió si me sobraba un poco de uva para hacer unas pruebas de un vino ances-

tral, no me podía negar y le cedí unos kilos de cabernet sauvignon de la finca de Vora Rambla.

Todo era nuevo para él, finalización de fermentaciones en botella, tapones de chapa, etc.... con la ayuda de su mano derecha Alma Nebot realizaron este A mi Aire Ancestral que pasó 6 meses en rima para su toma de espuma.

Tiene un bonito color cobrizo anaranjado, muy limpio y con burbuja muy fina. Se abre en nariz con delicados aromas de anacardos, pétalos de rosa y finos polvos de talco. Asoman las flores y los recuerdos a nubes de algodón con un punto mineral de piedra blanca y notas salinas.

En boca destacan las almendras con piel, cerezas frescas y las framboesas, con avellanas en el postgusto.

Resulta un vino muy fácil y agradable de beber, tanto sólo, como en compañía de comida.



Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura





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

WORLD CHEESE AWARDS

SUPER ORO 2011/12
Madurado Oveja tierno

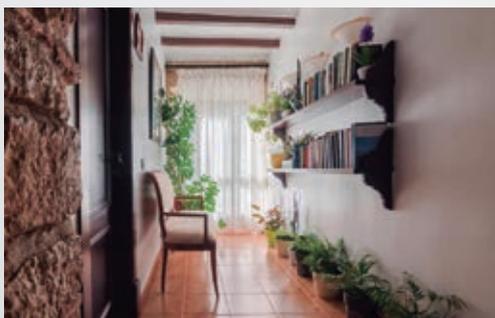
SUPER ORO 2012
Curado de Oveja

PLATA 2012
Madurado de Cabra

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo

Casa de Banys L'Avellà Catí

Calle l'Avellà, 5 (Catí)
Teléfonos: 964 765 051 – 646 983 919



Tras una completa remodelación, la Casa de Banys L'Avellà, rodeada de hermosas montañas, se ha convertido en un extraordinario hotel apto para el turismo rural, con amplias habitaciones y cuarto de baño completo en cada una de ellas.

También cuenta con servicio de restaurante, en el que priman los productos autóctonos y de la mejor calidad. Además, se ha recuperado la antigua denominación y función de la Casa de Banys L'Avellà, para lo cual se han instalado en la planta baja modernas salas de hidroma-

saje y gimnasio.

No hay que olvidar que la Casa de Banys se ubica junto al santuario de L'Avellà, a pocos kilómetros del casco urbano de Catí, donde destaca un manantial del que emana agua con propiedades para tratar diferentes afecciones, según la tradición.

Casa Rural Ca Miquelet

Albocàsser

<https://turistrat.es/>



La casa Rural Ca Miquelet, en el casco antiguo de Albocàsser, es espacioso alojamiento restaurado que conserva rasgos de las construcciones de la población, como un magnífico arco de estilo gótico en el comedor. La casa combina el ambiente rural con las comodidades modernas. Cuenta con 5 habitaciones y destaca por una atmósfera de tranquilidad y comodidad.



Arqueogastronomía en Alcossebre

Amigos de Buen Yantar (Asociación sin ánimo de lucro) organizó la 6ª edición del “Encuentro de Cociner@s de Alcalà-Alcossebre”, en el Edificio CESAL



¡Beber la historia, saborear el presente, para imaginar el futuro!

Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico



En esta edición, el historiador especialista en patrimonio gastronómico y máster en gestión, innovación y cultura gastronómica por la Universidad de Cádiz, Sergio González, ofreció una conferencia sobre "Arqueogastronomía", (Disciplina de arqueología, ligada a la arqueología experimental, que investiga, describe y desarrolla los procesos tecnológicos que intervienen en la producción, transformación y conservación de los alimentos, abarcando su uso socio-cultural y la reconstrucción científica de dichos alimentos y de sus técnicas de elaboración y conservación). Los Cociner@s de Alcalà-Alcossebre viajaron más de dos mil años atrás en el tiempo para conocer como comían y bebían los romanos.

La conferencia fue impartida con los datos obtenidos por el estudio e investigación de fuentes clásicas, revisión de registros arqueológicos y de ensayos en bodega que culminaron con las primeras elaboraciones relacionadas con el control y manipulación de velo de flor y estabilización/evolución organoléptica de vinos en la Bética Romana.

El proyecto Lacus Ligustinus es el precursor de la fortificación y del actual sistema de criaderas y soleras. En **Arqueogastronomía** recogieron el tes-

tigo de Columella y de los agrimensores romanos y cartagineses, como Magón, y, a partir de las escasas viñas centenarias de perruno y vidueño que se conservan, producen y reconstruyen con extrema fidelidad científica, los vinos de la Bética Romana a partir de procesos tecnológicos de época romana que les permiten ensayar y evaluar técnicas enológicas tardorepúblicas y alto-imperiales, y aportar hipótesis sobre el proceso tecnológico de producción vitivinícola de la Hispana Romana.

Sergio González ofreció una conferencia sobre "Arqueogastronomía" y se pudieron degustar vinos y salsas de la época romana

Seguendo el mismo sistema de producción documentado por Columella en el siglo I D.C. optaron por tener parcelas de vidueño, una técnica local de cultivo de diferentes variedades de vides autóctonas andaluzas en una misma parcela.

Para la producción no se utiliza barricas de roble ni depósitos de acero inoxidable para fermentar los vinos. El

recipiente de fermentación y crianza utilizado es el dolium cerámico, más grande que un ánfora. Un factor crucial en el envejecimiento y evolución de los vinos romanos era la utilización del defrutum, un mosto reducido a mitad de su volumen al que se le añadían semillas tostadas de fenogreco, raíz de lirio y membrillo. Este defrutum, del que la bodega dispone de una solera de dos años, se añade a algunos de los vinos para envejecerlos, conservarlos y estabilizarlos.

Por otra parte, Sergio ilustra a los presentes sobre uno de los productos más apreciados en la antigua Roma, "El Garum", una salsa que durante siglos cayó en el olvido y ahora vuelve a estar de moda. Está elaborada con pescado fermentado, sal y especias. Se utilizaba como condimento, potenciaba el sabor, y además se le atribuían propiedades curativas, cosméticas e incluso afrodisiacas.

En la Península se elaboraba con atún, morena y caballa que, mediante autólisis, fermentaban de una manera controlada, de forma que la propia sal mataba los gérmenes. Después, fueron el boquerón y la sardina las especies más utilizadas para esta base. En el trascurso del evento se pudieron degustar vinos y salsas de la época romana.



Vinos catados

PALADIO

Vino de fermentación lenta y crianza oxidativa fermentado en dolium, en las inmediaciones del antiguo Lacus Ligustinus, hoy las Marismas del Guadalquivir.

FAVONIO

Vino con crianza biológica bajo velo de flor del Pago de Peña Horadada (Trebujena – Lebrija), cerca del antiguo Lacus Ligustinus. El mosto fermenta en dolio de cerámica con defrutum soleras romanas

LIXIVO

Vino envejecido biológicamente bajo velo de flor. Producido en cerámica dolium con levaduras locales del Pago del Duque (Trebujena), en las inmediaciones del antiguo Lacus Ligustinus, hoy las Marismas del Guadalquivir.

ENTASIS

Vino elaborado con uva de viñas centenarias del yacimiento arqueológico de Paña Horadada y la Higuera. Envejecido biológicamente bajo velo de flor tras su fermentación en dolium de cerámica con defrutum soleras romanas.

Salsas con garum que se cataron

SAUCEMARE SALSA GARUM Y DEFRUTUM ANTIGUA ROMA

Ideal como acompañamiento de ensaladas, aliños fríos y templados, sobre todo, donde alcanza su máxima expresión. Muy recomendable en maceraciones de mariscos, pescados blancos y azules crudos y a la plancha, guisos de verduras y. Resulta sorprendente en la terminación de sopas frías orientales, en la elaboración de cocina oriental, nikkei y fusión. Caramelización y lacado de pescados y carnes de sabor intenso. Es un ingrediente perfecto para potenciar el sabor de guisos de vegetales, carnes y pescados, aportando intensidad en boca y amplificando los aromas.

OXYGARUM VINAGRE DE GARUM ANTIGUA ROMA

Ideal para ensaladas frías y templadas, woks de verduras, huevos, elaboración de salsas ponzu, caramelizar frutos secos, macerar carnes y pescados, carnes y pescados a la plancha. Es un ingrediente perfecto para potenciar el sabor de guisos de vegetales, carnes y pescados, aportando intensidad en boca y amplificando los aromas. Ideal para cocina oriental.

Después de la interesante charla sobre alimentos de la antigua Roma, los amigos de buen Yantar de Alcossebre agasajaron a los invitados con aperitivo preámbulo del exquisito “arròs d’hivern”, con habas, alcachofas, ajos tiernos, pimienta, costilla y pelotas.

Mandarinas y coca de manzana, acompañada de la típica “cremà”, pusieron el broche final al VI “Encuentro de Cociner@s de Alcalà-Alcossebre”,

Un evento de cociner@s donde son protagonistas y no cocinan, un día para el relax, un espacio para intercambiar oficio, compartir inquietudes, hablar sobre tendencias, anécdotas y lo que se tercie.

Un fuerte aplauso para los Amigos del Buen Yantar por su buen hacer y puesta en valor de la hostelería local.



- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares



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

Conjunto minero Virgen del Amparo

(Artana)



La mina de la Virgen del Amparo o mina de la Font de Ferro, en el término municipal de Artana, es el complejo minero abandonado más grande de la Comunidad Valenciana y su entorno se ha interpretado como un museo al aire libre dotado de zonas con merenderos y paneles informativos-gráficos que ayudan al visitante a comprender este duro trabajo.

La mina, a unos cuatro kilómetros del casco urbano, dentro de la Solana de Artana, tiene una longitud de más de cinco kilómetros, entre cavidades naturales, galerías artificiales y otras también naturales pero repicadas para hacerlas más transitables. Se trata de 17 plantas, algunas de ellas totalmente impracticables por los numerosos derrumbes que se han producido a lo largo del tiempo.

Así, a las puertas del Parque Natural de la Sierra Espadán, se encuentra una ruta de unos 8 kilóme-



tros y suave desnivel, que permiten al visitante descubrir las bocas de entrada al conjunto minero Virgen del Amparo. Hay hasta ocho entradas a la mina, de las cuáles un gran número son naturales, como La Cova del Gavado, La Fina (Mina del Caballo), La Caserna, La Principal, La Galería N°1, La Galería del Agua y La Galería de la Font del Ferro.

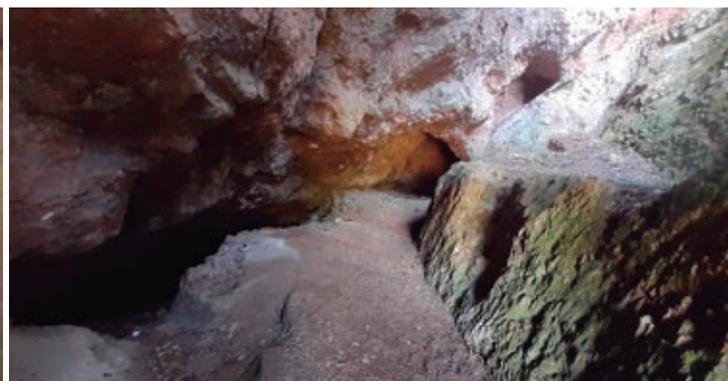


El desnivel entre la bocamina más alta y la inferior es de 184 metros; mientras que el desnivel máximo de las galerías subterráneas es de 202 metros.

El conjunto minero Virgen del Amparo estuvo en actividad productiva hasta mediados del siglo XX, ya que fue explotada de un modo sistemático durante los años 50 y 60, pero también existen referencias de que ha sido usada en distintas épocas. Algunos hablan de su existencia durante el imperio romano. Cabe destacar que de aquí se extraían los

minerales de donde se obtenía el hierro que se llevaba a los Altos Hornos de Sagunto.

Por otra parte, para conocer más sobre la historia de la tradición minera de Artana, en el casco urbano de la localidad se encuentra el Centro de Interpretación de la Minería (Museo municipal), donde se explica que el conjunto minero Virgen del Amparo fue la fuente económica más importante de la población hace casi cien años y hay una exposición permanente que rinde tributo a este trabajo.



**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com
www.grupolaguindilla.com

¡Todo preparado para vivir las fiestas de la Magdalena 2025!



Las concejalas de Fiestas, Noelia Selma, y de Turismo, Arantxa Miralles, junto a la Reina de las Fiestas, Paula Torres, las damas de la ciudad, madrinas, presidentes, miembros de la Junta de Fiestas y otros colectivos, en la última edición de la Feria de Turismo Fitur

Castellón celebrará la última semana de marzo las fiestas de la Magdalena y para ello el Patronato Municipal de Fiestas de Castelló de la Plana, junto a las comisiones de gaitas y diferentes colectivos festivos que componen el “món de la festa” de la ciudad han organizado una completa programación pensada para todos los gustos y edades.

De esta manera, las fiestas de la Magdalena llenarán de tradición, música y gastronomía las calles de la capital de la Plana durante nueve días (del 22 al 30 de marzo). Declarada Fiesta de Interés

Mesones en las Fiestas de la Magdalena 2025

Durante las Fiestas de la Magdalena 2025, Castelló contará con seis mesones y ferias gastronómicas distribuidos en distintos puntos de la ciudad:

- Mesón de Degustación de Cervezas y Tapas → Plaza de España
- Mesón del Vino → Parque Rafalafena
- Feria de la Cerveza Internacional → Calle Juan Pablo II (entre el Caminàs y la calle Josefina Cruzado).
- Feria de Temática Taurina → Parque Ribalta (frente a la Plaza de Toros)
- Mercado Artesanal → Antiguo Recinto de Ferias y Mercados
- Feria Foodtrucks → Plaza Islas Columbretes



Turístico Internacional, estas celebraciones combinan actos de carácter más histórico y tradicional, como la Romería de les Canyes, el Pregó o la Ofrenda a la Virgen del Lidón, con grandes conciertos, mascletaes y desfiles que cada año atraen a miles de personas. Sin olvidar la feria taurina de la Magdalena y la amplia oferta gastronómica que se puede disfrutar en los diferentes mesones y ferias.

Sin duda, las máximas protagonistas de las fiestas serán la Reina de las Fiestas, Paula Torres, y la Reina Infantil, Carla Ibáñez, acompañadas por las Damas de la Ciudad, tanto mayores como infantiles, que esperan disfrutar al máximo de unas celebraciones, que cuentan con un cartel anunciador con el lema “Fira i Festes de la Gent”.

La alcaldesa, Begoña Carrasco, destacó “que la Magdalena es el resultado del esfuerzo, del trabajo, del cariño de cientos, de miles de personas que, casi siempre de forma altruista, dedican su tiempo, su esfuerzo para hacer posible “les millors festes del món”. Un sueño colectivo que hacemos realidad, no sólo en nuestra Semana Grande, sino a lo largo de todo el año, de todo el extenso ciclo festero”.

“Pero la Magdalena son también, no lo olvidemos, unas Fiestas de Interés Turístico Internacional, que se abren al mundo”. Además de “una oportunidad para proyectar la imagen de nuestra ciudad, dinamizar nuestra economía. Que sirve como revulsivo a hoteles, restaurantes y otros comercios de la ciudad”. La primera edila afirmó que “Vamos guiados por una misma luz, que es la que ilumina nuestras Gaiatas que, este año, por fin cuentan ya con su reconocimiento como BIC, a través de su Desfile”.

Música en directo

La programación musical de las fiestas de Magdalena tendrá su epicentro, un año más, el Recinto de Ferias y Mercados de Castellón. Así, desde la concejalía de Fiestas y la Junta de Festes de Castelló se ha preparado un cartel pensado “para todos los públicos y con estilos variados, del pop al rock, al folk y el ska, de la electrónica a la música de raíz”.

- **Sábado 22: Festival DJ Remember:** Javi Boss, Miguel Serna, José Conca, Josvi y Abel K Kanya.
- **Miércoles 26: Lèpoka,** junto a El Tío de la Careta y Reina Vudú.
- **Jueves 27: La Fúmiga,** junto a Ana Millo y Quinto.
- **Viernes 28: Andy y Lucas.**
- **Sábado 29: Nil Moliner.**

Por otra parte, cabe destacar el sinfín de actuaciones en directo que también organizan las comisiones y las collas en diferentes plazas y calles de la localidad.



La mejor gastronomía magdalenera

Hay aromas y sabores que evocan recuerdos, que se asocian a acontecimientos extraordinarios o van ligados a fiestas y celebraciones populares. Por ese motivo, en marzo, Castelló huele y sabe a “Ximos”... y a “faves”, cacahuets, “tramussos”... Porque, incluso, semanas antes de que empiecen las fiestas de la Magdalena, los más previsores en casa y las panaderías ya preparan la popular receta del “ximo”, una especie de bocadillo frito con atún, huevo y tomate y, en algunos casos, pimienta, que no puede faltar en ningún casal, gaiata o recinto festero.

Durante la semana grande de Castellón, además de los “ximos” son típicos los buñuelos, cacao, ‘tramussos’ y embutidos, acompañados de moscatel, mistela y vino. De hecho, cada acto tiene su particular comida.

Además, el día de la Romería es tradicional la barretxa y el buñuelo, cuando se recogen las cañas. En la parada en Sant Roc, según la tradición, hay que comer figues albardaes acompañadas de un vasito de moscatel o mistela. Después, para el almuerzo en la ermita, es típico el clásico bocadillo de tortilla de habas con ajos tiernos, ximos y encurtidos variados.

Un legado gastronómico que se integra al sinfín de tradiciones -algunas ancestrales-, costumbres, músicas, ritos o símbolos que han cimentado las fiestas de la Magdalena hasta nuestros días.



Jorge Martínez Pallarés

*Director Técnico de Nucs
Guía en el Medio Natural*



La Sierra de Esparraguera, tesoro natural en el corazón de Castellón

La Sierra de Esparraguera, también conocida como Sierra Espaneguera, es una cadena montañosa que se alza de forma abrupta desde la llanura en el Alt Maestrat entre los términos de Culla y la Torre d'En Besora. Su extensión supera los 17 kilómetros y forma parte del sistema Ibérico en su extremo oriental.

La sierra presenta un relieve kárstico con formaciones rocosas y abruptas, lo que le confiere unas panorámicas espectaculares desde algunas de sus cumbres. Posee una tupida capa de vegetación autóctona, principalmente de monte bajo, dominada por quercíneas. En cuanto a fauna, conejos, zorros, rapaces y, sobre todo, cabras montesas tienen esta zona como refugio habitual.

Durante siglos, estas montañas han sido testigo de la vida rural y de los modos de vida ancestrales de las comunidades locales. Los vestigios de antiguas construcciones y caminos de montaña recuerdan épocas en las que la sierra no solo era un refugio natural, sino también un escenario de actividades agrícolas, pastoriles y de intercambio cultural.

Recientemente el Ayuntamiento de la Torre d'En Besora ha creado un sendero homologado que conecta la población con la cima de esta sierra con 1.060 metros de altitud. La ruta atraviesa el Camí del Passet y el Assegador Ample para enlazar con la senda que corona la cumbre. Un itinerario de apenas 4 Km de longitud y 500 metros de desnivel, que permite acceder a uno de los mejores miradores naturales de la provincia.

Con los guías titulados de Nucs podrás descubrir este y otros enclaves de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.





¿Realmente apostamos por el turismo cultural en castellón?

El pasado día 18 de febrero se realizó en el Grau de Castelló la gran Gala anual del Turismo en la provincia de Castellón, los **premios Turiscope**, organizados por la cadena Cope en Castellón. Se entregaron 10 premios en los distintos ámbitos de la provincia, con la presencia de empresarios, técnicos y políticos, entre ellos senadores, consellers, alcaldes y diputados.

Desde Explora Maestrat deseamos agradecer enormemente a la **Cadena Cope** y a aquéllos que nos apoyaron, por haber elegido nuestra empresa, nuestro proyecto, como merecedora del **premio Turiscope a la Dinamización Turística en Castellón**. El proyecto de Explora Maestrat, con base en la principal potencia turística castellanense que es Peñíscola, trata de poner en valor el patrimonio a fin de **crear experiencias memorables**, tanto para visitantes como para locales.

En estos años hemos tratado de crear experiencias auténticas y diferentes, enraizadas en el patrimonio y cultura local y en colaboración de productores comarcales, en lugares como La Jana, Càlig, Sant Jordi, Vinaròs, Benicarló, Cervera del Maestre, Sant Mateu, Peñíscola...En algunos casos incluso se

trataba de la primera vez que se organizaban experiencias turísticas en el municipio, con altos índices de ocupación y satisfacción de los usuarios.

Para crear experiencias nuevas, diferentes y rompedoras ha sido imprescindible contar con la **colaboración privada y pública**. Por ejemplo, hemos contado con la ayuda de **particulares** que han compartido sus saberes y su patrimonio, ya sean palacetes, casetas de piedra en seco, antiguos molinos, olivos milenarios, embarcaciones o campos de alcachofas. También ha sido esencial contar con la iniciativa y apoyo de **entidades públicas** que no sólo han apostado por nuestra empresa, sino que nos han permitido **acceder de forma responsable** y así poder mostrar espacios patrimoniales usualmente cerrados, ya sea ermitas, torres campanarios, murallas, puertos u otros espacios, ingredientes imprescindibles de nuestros maridajes de cultura y paisaje.

Sin embargo, no siempre ha sido así. En otros casos, por meses y años, nos hemos topado ante el muro de la desidia, del **"silencio administrativo"** y del ninguneo al solicitar, simplemente y sin solicitar ningún tipo de ayuda adicional, se

permita el **acceso controlado, responsable y puntual** a elementos patrimoniales usualmente cerrados. En algunos casos, entendemos perfectamente que es inviable realizar visitas en ellos por cuestiones de accesibilidad o estado de conservación y lo aceptamos.

Sin embargo, en otros casos, no entendemos por qué en ciudades plenamente turísticas no se atienden y **ni siquiera se responden** peticiones formales de empresas especializadas en turismo cultural, o por qué directamente se cierran espacios patrimoniales, seguros y accesibles, sin que haya posibilidad alguna de acceder a ellos, sin horario ni previo aviso de cierre, y sin posibilidad de ponerlos en valor integrándolas en rutas. No lo entendemos si realmente creemos que somos, como decimos, una ciudad y una provincia turística.

Como decía Ortega y Gasset, "la política es el arte de hacer posible lo imposible". En este caso, parece que "la política sea el arte de hacer imposible lo posible". Es en ese momento que nos planteamos **si realmente apostamos** por el turismo cultural y si realmente apoyamos a los emprendedores que **sí apuestan** por el turismo responsable.



Edimburgo: el orgullo de un pueblo



Víctor J. Maicas

Escritor

Aprovechando la conexión de Castellón con Gran Bretaña, vuelen desde la capital de La Plana hasta Londres y, desde allí, cojan un corto vuelo hasta Edimburgo. Y es que la vieja y elegante Edimburgo es de esas ciudades que atrapa al viajero tan pronto sus ojos empiezan a observar todo aquello que le rodea. Sólo llegar a esta ciudad, la majestuosidad de sus edificaciones nos da a entender el orgullo de sus gentes, unas gentes precisamente que siempre han tratado de preservar su cultura y sus tradiciones frente al omnipresente poder de sus vecinos ingleses. Sí, el pueblo escocés es un fiel defensor de sus tradiciones e identidad, y como tal, ha conservado sus raíces a pesar de todas las penurias que le ha tocado sufrir.

Y es por tal motivo por el que tan pronto el visitante empieza a deambular por sus calles y callejuelas va descubriendo el sentir de estas gentes, pues músicos haciendo sonar sus gaitas y transeúntes ataviados con su “kilt” (falda escocesa) son imágenes que se pueden apreciar a lo largo y ancho de las intrincadas calles de Edimburgo.

La ciudad, como la gran mayoría, mantiene dos zonas bien diferenciadas: la moderna y la histórica.

En la primera, se pueden observar calles trazadas en cuadrícula, con edificios que aun siendo ya centenarios muchos de ellos, transmiten modernidad y progreso. En la parte histórica, en cambio, sus edificaciones transmiten al viajero toda esa historia acumulada a través del paso de los siglos, siendo en la “Milla Real” en donde esa sensación se hace más patente. Desde el Castillo hasta el Palacio de Holyroodhouse (una milla exacta los separa en línea recta, de ahí el nombre oficioso de la calle más famosa e importante de la ciudad) podemos descubrir no sólo elegantes y suntuosas edificaciones, sino también la verdadera magia de esta urbe.

Llama la atención que, a pesar de estar situado este país en el norte de Europa, los escoceses no son un pueblo frío, sino todo lo contrario, algo que evidentemente también puede comprobar el viajero al entrar en cualquiera de los innumerables “pubs” que inundan el paisaje urbano de Edimburgo.

Sí, si visitan esta maravillosa ciudad tanto en verano como en invierno, podrán descubrir que además del encanto de sus edificios también encontrarán un pueblo acogedor, amable y, sobre todo, amante de su cultura y de sus tradiciones.

El aeropuerto de Castellón reforzará las rutas de Bruselas, Milán, Londres y Bucarest con una tercera frecuencia semanal

La conexión con la capital belga tendrá un vuelo adicional en marzo; la de Milán, en abril y mayo; y las de Londres y Bucarest, de abril a octubre

El aeropuerto de Castellón tiene previsto, a partir de marzo, el refuerzo progresivo de varias de las rutas que opera con la incorporación de una tercera frecuencia semanal.

El director general de Aerocas, Justo Vellón, ha subrayado que en este 2025 el aeropuerto ha programado el mayor número de vuelos de su trayectoria, "gracias a la puesta en marcha de nuevas rutas regulares, pero también a la mejora de las prestaciones de otras ya existentes con la incorporación de más frecuencias".

Las rutas que se van a ver reforzadas son las de Bruselas, Milán, Londres y Bucarest.

La conexión con la capital belga, que dispone de dos frecuencias semanales, añadirá un tercer vuelo en marzo y, a partir de abril, volverá a las dos frecuencias semanales.

Por su parte, la línea estival de Milán arrancará el próximo 30 de marzo con tres frecuencias semanales, que se mantendrán durante abril y mayo. A partir de junio, la ruta recuperará las dos frecuencias semanales.

Las rutas anuales de Londres y Bucarest sumarán a partir de abril una tercera frecuencia semanal, que se mantendrá hasta finales de octubre.

Por otra parte, el aeropuerto va a estrenar en 2025 cuatro nuevas rutas regulares, que conectan con Budapest, Cracovia, Cluj y Palma de Mallorca. Además de las líneas mencionadas, también opera vuelos a Düsseldorf Weeze, Berlín, Oporto, Asturias, Bilbao y Madrid.

En total, la instalación castellonense tiene programadas 14 rutas regulares, que constituyen la cifra más elevada de su trayectoria. Además, para 2026 hay confirmadas dos nuevas rutas a París y Stuttgart.



La adecuación del Palau-Castell de Betxí contará con una inversión de 110.000 euros



“**R**estaurar y adecuar el patrimonio histórico provincial es esencial, no solo para dignificar el legado que hemos recibido de nuestros antepasados, sino también porque es esencial para dinamizar a través del turismo la actividad de nuestros pueblos”. Con estas palabras, la presidenta de la Diputación de Castellón, Marta Barrachina, ha puesto de manifiesto la importancia del valor patrimonial del Palau-Castell de Betxí, “uno de los máximos exponentes de la arquitectura renacentista valenciana y resulta clave el respaldo de la Diputación para su protección y preservación”.

La ayuda económica a este espacio catalogado como Bien de Interés Cultural en 1997, está destinada, por un lado, a la adquisición de suministros,

tanto de mobiliario como elementos acústicos, para equiparar los espacios destinados a oficinas municipales y, por otro lado, a la implementación de la iluminación de la Sala de la Volta del Palacio Castell de Betxí.

“Una actuación muy importante, que se ha sumado a las que viene acometiendo la Diputación de Castellón en este emblemático edificio, con el fin de recuperar el conjunto monumental y potenciar el gran atractivo que tiene esta provincia de Castellón”, ha resaltado la dirigente provincial, quien ha insistido diciendo que “el patrimonio es nuestro mejor activo para el presente y el futuro de esta tierra, y todos hemos de trabajar en la misma línea para ponerlo en valor”.

La Diputación reitera su compromiso con Vinaròs para seguir haciendo grande su Carnaval



La Diputación de Castellón firmó un convenio de colaboración con la Comisión Organizadora Carnaval de Vinaròs por el que se rige la concesión de una subvención de 28.000 euros para la organización del evento, lo que supone 4.000 euros más respecto al año pasado. “Con esta ayuda económica reafirmamos nuestro compromiso por preservar la cultura y las tradiciones de nuestros municipios. Porque el Carnaval de Vinaròs es cultura, identidad y emoción, y merece todo el apoyo para seguir creciendo”, según el diputado de Cultura, Alejandro Clausell.

Un festejo que destaca por la implicación de los vecinos y vecinas y que, edición tras edición, “se convierte en un gran reclamo turístico para visitantes y turistas que quieren conocer la singularidad de esta celebración, logrando afianzarse como un importante revulsivo económico para el municipio y para toda la comarca”, dijo el diputado de Turismo, Andrés Martínez. Para el vicepresidente provincial, “el Carnaval de Vinaròs es una fiesta única, llena de colorido y alegría, que se ha hecho grande gracias al carácter acogedor y a la implicación de todos sus vecinos y vecinas”.

La UJI presenta seis videojuegos sobre la cultura y el patrimonio de diversos municipios de Castellón

El diseño de estos juegos ha sido realizado por los estudiantes del Grado en Diseño y Desarrollo de Videojuegos

Bejís, Montán, Sant Mateu, Vilanova d'Alcolea, Villores y L'Alcora son los seis municipios protagonistas del proyecto que han realizado los alumnos del Grado en Diseño y Desarrollo de Videojuegos de la Universitat Jaume I. Los 30 estudiantes participantes han desarrollado, durante los últimos cuatro meses, seis videojuegos sobre la cultura, el patrimonio y la historia de estas localidades con el objetivo de poner en valor los diferentes puntos de interés de cada población.

Los videojuegos diseñados recogen diferentes aspectos sobre la historia, las fiestas o las costumbres de los municipios con los que se quiere despertar el interés de los jugadores por la cultura y el patrimonio de esos municipios. En el caso de Villores, el videojuego titulado «El bruixot de Villores», tiene como hilo conductor la «santantonà», y en él cada jugador tiene que superar seis mini juegos en los que están representados puntos importantes de la fiesta como la elaboración de les *coquetes* o el *mntatge de la barraca*. Sant Antoni también es el nexo de la experiencia que propone «La llama de Sant Antoni», el videojuego referido a Vilanova d'Alcolea en el que Zacarías, el protagonista, junto a su novia, recorren cada paso de la fiesta como, por ejemplo, la *matxà*.

«Sant Mateu al temps» es el título del juego que ha diseñado el alumnado para el municipio del Maestrat. Dirigido a adolescentes y niñas y niños, realiza una ruta turística, que empieza y acaba en el Palau de Villores, lugar donde se ubicará la oficina de información turística. El objetivo es que los más pequeños puedan descubrir mien-



tras juegan los lugares más interesantes y los referentes históricos de la localidad. Veintidós personajes resumen la historia de Sant Mateu, mientras el jugador tiene que recolectar once sellos. El videojuego dedicado a L'Alcora centra su línea argumental en la cerámica, concretamente, en la Real Fábrica de Loza Fina y Porcelana del Conde Aranda. «L'Alcora. Heredero del oficio» pretende que cualquier persona que haya jugado sepa qué pasos se seguían en el siglo XVIII para elaborar la cerámica de la época. Se deben superar siete pasos y el objetivo final es que la condesa te contrate para trabajar en la fábrica.

El videojuego ubicado en Bejís está dedicado a un personaje ilustre de la localidad, Antonio Ponz. Es una experiencia biográfica basada en la vida del personaje y en los lugares en los que estuvo y que aparecen en un libro que recoge sus cartas de viaje. Tiene un carácter educativo y el Ayuntamiento de Bejís lo ha integrado como uno de los elementos principales para conmemorar el 300 aniversario de su nacimiento, que tiene lugar este año. Las fuentes del término, las guerras carlistas y los frailes curanderos que vivieron en

Montán son los tres puntos a partir de los cuales los estudiantes de la UJI han creado «Fontium, camino a la liberación», El fraile protagonista tiene como misión liberar las fuentes del municipio, que tienen propiedades mágicas, del dominio de los carlistas.

El acto de presentación celebrado en la UJI se ha diseñado como una jornada abierta a todo el público en la que los participantes han podido conocer de primera mano y probar *in situ* las seis experiencias propuestas por el alumnado a través de una feria interactiva y de la presentación de los trabajos por parte de los estudiantes.

Los estudiantes han explicado que «lo más importante es que supone una experiencia con las exigencias que tienes en el mundo real, con ese grado de responsabilidad que tiene el trabajar para una entidad o cliente, como en este caso es el Ayuntamiento».

En el acto han participado el director del Grado en Diseño y Desarrollo de Videojuegos, Gabriel Recatalà; la directora de la Escuela Superior de Tecnología y Ciencias Experimentales, Ana Piquer; y los profesores coordinadores del proyecto Diego José Díaz, de la asignatura de Arte del Videojuego; Reyes Grangel, de Ingeniería del Software; y Emilio Sáez, de Diseño Conceptual de Videojuegos.

La actividad también ha contado con la asistencia de los representantes de distintos municipios involucrados en el proyecto, quienes han recibido oficialmente los videojuegos creados en colaboración con el estudiantado.



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

