

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 167 - Abril 2025 - 2€

*El Maestrat,*  
*rebot de la dieta mediterrània*



**La Cova del Bovalar**  
Culla



Restaurante La Llar (Benicàssim)

## SUMARIO

Establecimientos hosteleros .....	3	Tesoros de nuestra provincia .....	14
Producto de Castelló: Habas al Tombet .....	7	Turismo Castellón Ciudad .....	16
Producto gourmet: Empanada gallega .....	8	Turismo activo .....	18
Producto de la C. Valenciana: El Langostino de Vinaròs ..	9	Ruta turística .....	19
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	Aeropuerto de Castelló .....	20
Tienda el Pilar: Auténtica experiencia italiana .....	11	Diputación Provincial .....	22
Casas rurales .....	12	Universitat Jaume I .....	23
Literatura y viaje: Londres (Inglaterra) .....	13		

## 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

## El potencial de la Semana Santa como recurso turístico



**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

La Semana Santa es uno de los momentos claves del año para el sector turismo. Con la llegada de la primavera y el buen tiempo, unido a la oferta religiosa, cultural y gastronómica, ¿a quién no le apetece salir unos días de casa?

Disfrutar del sol, pasear por la playa o la montaña, ver procesiones y saborear nuestra rica gastronomía, son grandes atractivos para esta época del año, no solo para quienes vivimos en la provincia, sino también como reclamo para el turismo nacional.

Desde Turisme i Gastronomia, les invitamos a disfrutar de nuestra provincia, de sus muchos parajes que todavía le quedan por descubrir y por supuesto, de nuestras muchas y magníficas casas rurales y restaurantes.



# Rte. Ika Sushi

## Benicarló

Av. de Méndez Núñez, 50. Benicarló



Japón conserva una rica cultura gastronómica que ha exportado al mundo entero. Niguiris, ramen, gyozas, sashimi, miso, bao, takoyaki o yakisoba son términos que cada vez nos resultan más familiares. Y es que la cocina japonesa ha acabado seduciendo hasta los paladares más exigentes.

En Benicarló, el restaurante Ika Sushi, con una elegante decoración y terraza, ofrece la oportunidad de vivir una auténtica experiencia gastronó-

mica nipona a través de una cuidada armonía de sabores y texturas. Porque la clave para disfrutar con la cocina japonesa está en cómo se cocina y trata el producto, el maridaje de ingredientes, condimentos y salsas, junto a la forma de servirlo y, por supuesto, de comerlo.

Ika Sushi es un lugar ideal para disfrutar del sushi recién hecho, servido con mimo y donde cada detalle importa. En este restaurante convierten el sushi artesanal en una experiencia especial.

## Rte. Centre Hípic La Terreta Borriol

Partida Bustal, 3/300, Borriol  
Telf: 658 76 08 77

**E**l restaurante Centre Hípic La Terreta destaca por la cocina de proximidad y de temporada, trabajando con proveedores locales comprometidos con la sostenibilidad. Ofrecen platos típicos de la zona y recetas que reflejan la riqueza cultural global, proporcionando una experiencia culinaria que combina tradición y modernidad. Este establecimiento cuenta con una completa carta donde elegir entre una gran variedad de platos, además de ofrecer almuerzos, un menú diario a la hora de comer y cenas los viernes y sábados.

Cabe destacar que el restaurante se encuentra integrado en un centro hípico, inaugurado en el año 2024 en Borriol, donde se ofrece una experiencia única y enriquecedora para todos los amantes de los caballos, desde principiantes hasta jinetes experimentados.



## Bar-Rte. Milenium Castellón

Calle de la Viuda, 5 Castellón



**E**s uno de los templos del almuerzo en Castellón, donde nunca faltan los cacahuets, aceitunas y, por su puesto, un buen carajillo. El Bar-Restaurante Milenium recibe al comensal con una excelente barra, en la que destaca gran variedad de tapas caseras. Productos frescos y de primera calidad (verduras, huevos, pescados, carnes y embutidos) son la base de unas tapas elaboradas y tradicionales para todos los gustos. Tortillas, ensaladas, bacalao o conejo al ajillo forman parte de la oferta culinaria de este restaurante, que cuenta también con sabrosos bocadillos.

Pero, además, Milenium ofrece menús diarios a muy buen precio.

Calidad, buen servicio y precios razonables hacen de este establecimiento un lugar para visitar y repetir.





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

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





**F**undado hace cerca de cuarenta años, el restaurante La Llar se ha especializado en una cocina casera de estilo mediterráneo, donde cobran protagonismo sus paellas elaboradas a fuego de leña. Sin duda, los arroces son la especialidad de la casa, sin olvidar una completa variedad de platos, en los que destaca siempre un producto de excelente calidad. Y es que, desde siempre, en La Llar han sabido mantener la esencia gastronómica autóctona y los clientes se han podido sentir como en casa, gracias a un buen servicio y atención personal.

La Llar es uno de los restaurantes históricos de Benicàssim en los que se puede disfrutar de una riquísima cocina casera en un ambiente familiar.



# Habas al Tombet



El cultivo de las habas fue siempre común en la Comunidad Valenciana y una de las preparaciones más típicas de la provincia de Castellón es al “tombet”. Dentro de la cocina regional existen muchas formas de cocinarlas y las Habas al Tombet es una receta muy típica y casera, aunque con alguna pequeña variación de ingredientes, es la más elaborada en los hogares castellonenses.

## Ingredientes

- Habas
- Magro de cerdo
- Longanizas
- Morcillas secas de cebolla
- Tocino entreverado
- Ajos tiernos
- Cebolla
- Sal
- Aceite
- Agua

## Elaboración

En primer lugar, poner el aceite en una olla o cazuela alta, sofreír a fuego lento todas las carnes, cortadas en trozos muy pequeños, añadir a continuación los ajos tiernos y la cebolla picada muy fina, añadir las habas y un poco de agua, sin que llegue a cubrir las. El guiso se realiza a fuego muy lento, tapando la cazuela y volteándola de vez en cuando para que no se peguen los ingredientes. Cuando las habas estén tiernas, rectificamos de sal y servimos. En algunas casas, se sofríe un poco de pimentón dulce, en otras un poquito de tomate y en otras se añade alguna hierba aromática.

Más información:  
[turismo.benicassim.es](http://turismo.benicassim.es)





# La empanada gallega

Galicia



La empanada gallega es uno de los platos más degustados y preferidos de la gastronomía de Galicia. El origen más concreto de la empanada es durante el Siglo XII, en Santiago de Compostela, famosa por su peregrinación a la catedral. Incluso, se puede percibir fácilmente la importancia que tiene la empanada en la gastronomía gallega en las tallas del Pórtico de la Gloria, que se encuentra en la Catedral de Santiago de Compostela. De hecho, durante mucho tiempo, la empanada fue conocida como un plato ideal para los viajeros o caminantes, debido al hecho de que en la preparación se sellaban los alimentos con una tapa y una base, a fin de resguardar el contenido del polvo de los caminos.

La empanada gallega ha ido evolucionando con el tiempo. En la Edad Media, se empezaron a utilizar ingredientes como el pimiento, la cebolla y el tomate para elaborar el relleno. A finales del siglo XIX, el uso de la masa de pan se empezó a sustituir por la masa de hojaldre. Además, comenzaron a utilizar ingredientes como el atún y la sardina para el relleno.

Hoy en día, la empanada gallega es uno de los platos más populares de Galicia y la receta tradicional se elabora con masa de pan y un relleno que suele incluir carne de cerdo, cebolla, pimiento y tomate. Sin embargo, existen muchas variaciones de la receta, y es posible encontrar empanadas gallegas rellenas de marisco, pulpo, bacalao, zamburiñas, etc.

Ideal para disfrutarla como un aperitivo o de plato principal.

**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](http://www.mosaicosafont.com)





# El Langostino de Vinaròs

se *come* y se *bebe*



El Langostino es el mayor icono gastronómico de Vinaròs y desde la Asociación "Vinaròs Gastronòmic" decidieron innovar y, después de un arduo trabajo y tras muchos ensayos y pruebas, se decidió que el embajador gastronómico de la localidad, el langostino, también se beberá. Sí, se beberá en forma de destilado añadiendo a la destilación naranja navelate de los cercanos campos y tomillo de los montes de la comarca.

La presentación del licor se hizo en el Centro de Inspiración Turística Vinaròs Maestrat y en la puesta de largo estuvieron los 14 restauradores que compone la asociación, junto a la alcaldesa, María Dolores Miralles; el diputado provincial de Turismo, Andrés Martínez; y la concejala de Turismo, Mercedes García.

La presidenta de esta asociación, Dolors Castell, aseguró que "este destilado nos diferenciará" y agradeció el trabajo a todos los que lo han hecho posible. "Desde

el primer día que nació esta asociación, nuestra intención no ha sido otra que poner en valor la buena cocina, los buenos productos y, cómo no, el langostino de Vinaròs", afirmó la responsable.

En la presentación, Carlos Albiol, del restaurante El Bergantín, explicó que todo surgió fruto de la casualidad, en una visita a Madrid Fusión. Con un recuerdo emocionado al desaparecido Vicent Marcos, copropietario del Bar Nou de Vinaròs, que era uno de los mayores expertos en maridajes de nuestro país, recordó como en una improvisada cata surgió la idea de este destilado. "Apareció Àlex Carlos (Ex-sumiller del restaurante Celler de Can Roca) con un amigo que llevaba un maletín con botellitas. Empezamos a probar, eran esencias, de berberechos... de todo".

Ahí comenzó un trabajo que, explican, no fue nada sencillo. "Cada vez que intentábamos meter el langostino era un desastre, no salía bien". Al final se les

ocurrió añadir otros aromas, "pensamos agregar la navelate, originaria de Vinaròs, y también añadimos tomillo". Y salió bien. El resultado está ahora embotellado y envuelto en una imagen sofisticada, moderna y premium, que pretende conquistar la comensal. "Estamos en un momento culinario tecnoemocional, en el que lo que se pretende emocionar al comensal, y yo creo que este destilado lo conseguirá", apuntaba la concejala de Turismo de Vinaròs, Mercedes García.

Este destilado es ideal para maridar platos salados, de marisco o pescado, especialmente con los platos de langostino de Vinaròs, que es para lo que ha nacido. Ni sirve para el postre ni es recomendable un carajillo con este licor. "Con carne no pega nada", advierte Albiol. Los asistentes al evento pudieron catar esta bebida junto a langostinos cocidos, un maridaje que no dejó indiferentes a los asistentes, que además pudieron degustar otras excelencias de Vinaròs Gastronòmic





**Esteban Martinavarro**  
Gerente de Vinya Natura

# Jefferson Conterno



**E**l spumante Metodo Classico Rosé "Jefferson" 2019, es la última novedad de la firma Nervi Conterno.

Estamos en el territorio del alto Piemonte, más precisamente en Gattinara, sobre suelos de origen volcánico. Allá por 1906 se fundó la Bodega Nervi, la más antigua de la zona, asumida casi en su totalidad por el conocido productor Roberto Conterno, tras años de trabajo de asesoramiento en ella.

La tipicidad y la tradición son los dos principios que guían todas las decisiones de la empresa, desde la elección de renovar la bodega histórica para utilizarla como archivo de vinos, hasta la producción centrada en

la variedad de uva Spanna, pasando por el diseño de las etiquetas.

El vino "Jefferson" Nervi es un vino espumoso de Método Clásico elaborado únicamente con uvas Nebbiolo, tras una primera fermentación en depósito de acero inoxidable, pasa una crianza de 36 meses sobre lías en botella.

En copa tiene un espléndido color rosa pálido realzado por un pelaje fino y persistente. En nariz desprende un intenso bouquet afrutado, dominado por notas de fresa silvestre y otros frutos rojos, con un vivo final cítrico. En boca revela una buena estructura y una larga persistencia. El excelente equilibrio entre las partes lo hace extremadamente agradable, requiriendo un sorbo tras otro.

Se recomienda maridar con escabeches, mariscos elaborados, carnes blancas y postres de fruta. La temperatura óptima para el consumo es entre 5°C - 12°C.

**QUESOS  
ALMASSORA**

Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almassora (CS)  
Tel. 964 56 33 50



Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo

# Auténtica experiencia italiana

## en Tienda El Pilar



Tienda el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la  
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>

**E**n Tienda El Pilar, te acercamos los mejores ingredientes para que disfrutes de la auténtica cocina italiana en casa. Hoy te presentamos una selección de productos de alta calidad que elevarán tus platos de pasta a otro nivel: **pasta De Cecco, pesto alla genovese, pesto rosso y queso Pecorino Romano D.O.P.**



### Tagliatelle De Cecco: la pasta con tradición

Elaborada con sémola de trigo duro de primera calidad y un proceso de secado lento, la pasta **De Cecco Tagliatelle n°104** mantiene su textura perfecta tras la cocción. Es ideal para acompañar con salsas cremosas o aromáticos pestos.

### Pestos italianos: sabor en cada cucharada

La marca **Le Conserve della Nonna** nos trae dos opciones irresistibles:

- **Pesto alla Genovese**, con albahaca fresca, piñones y queso, perfecto para darle un toque aromático a cualquier plato.
- **Pesto Rosso**, elaborado con tomates secos y hierbas mediterráneas, ideal para un sabor más intenso y con carácter.

### Pecorino Romano D.O.P.: el toque final perfecto

Este queso italiano de oveja, curado y con Denominación de Origen Protegida, es un ingrediente imprescindible en la gastronomía italiana. Su sabor intenso y ligeramente salado lo convierte en el acompañamiento ideal para pastas y salsas.

### Maridaje perfecto: Tagliatelle al pesto con Pecorino Romano

Cocina las **tagliatelle De Cecco** al dente y mézclalas con **pesto alla genovese** o **pesto rosso**. Finaliza con un generoso toque de **Pecorino Romano rallado** para potenciar los sabores. Como maridaje, te recomendamos un vino blanco seco y afrutado, ideal para equilibrar la intensidad del queso y el pesto.

**Encuentra los mejores productos en Tienda El Pilar**

Si quieres disfrutar de la mejor gastronomía italiana, ven a **Tienda El Pilar** y descubre nuestra selección gourmet.

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

## Casa Rural Yolanda

El Boixar

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



La Casa Rural Yolanda está construida sobre una casa original del siglo XIX, en la población de El Boixar, dentro del Parque Natural de la Tierras de Benifassà, una pequeña comarca enclavada en un territorio fronterizo con Cataluña y Aragón, donde el visitante puede encontrar la naturaleza en estado puro. Para descubrir sus extraordinarios tesoros naturales, Casa Yolanda es un alojamiento perfecto, con dos plantas, tres dormitorios, cocina y salón. Destacan sus muros de piedra, techos de madera y suelos originales de barro cocido.

Sin duda, una casa ideal para para amantes de la naturaleza, de la montaña y del senderismo.



## Casa La Chelva

Alcudia de Veo

Calle Colón, 22. Alcudia de Veo

Teléfono: 630 03 51 34

Casa La Chelva es un alojamiento rural, ubicado en la población de Alcudia de Veo, en el corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán. Se trata de una vivienda unifamiliar, de estilo rústico, con tres alturas, cocina, salón y baño. Tiene capacidad para cuatro personas. Un lugar perfecto para desconectar de la rutina diaria y disfrutar del mundo rural.



**SANTAMARÍA**  
ASESORAMIENTO Y GESTIÓN

- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

Seguros



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

# Londres

y sus sugerentes  
rincones por descubrir



Víctor J. Maicas

Escritor

Partiendo del aeropuerto de Castellón, tendrán la oportunidad de visitar una gran urbe como es el caso de Londres. Recorrer a pie enormes ciudades como París o Londres, eso es algo que está en manos de gente muy osada o, como en mi caso, de personas cuya pasión por el viaje hace que no nos conformemos con los típicos itinerarios turísticos que se suelen recomendar en determinadas revistas de viajes. Evidentemente, me estoy refiriendo al centro de este tipo de ciudades, pues sus grandilocuentes dimensiones hacen que tan solo su centro histórico se convierta ya de por sí en un gigantesco conglomerado de sugerentes calles, pintorescas callejuelas y espectaculares edificaciones en forma de monumentos.

Y en el caso concreto de Londres, desde Hyde Park y sus alrededores hasta el Puente de la Torre podrán contemplar un sinfín de regalos para nuestras pupilas que, si no es a través de sus pasos, raramente podrán descubrir en su totalidad. Porque lo más maravilloso de cualquier ciudad no es tan solo contemplar sus monumentos más emblemáticos, sino disfrutar de ese paisaje urbano que está esperando a ser descubierto al doblar de repente una esquina. Puesto que es

entonces cuando sorprenderemos a nuestros sentidos después de que haya sido nuestra propia imaginación la que, ayudada por un simple plano y las historias que hemos leído en los libros, descubra nuevos lugares sin necesidad de que otros nos los muestren como si estuviésemos frente a un gran televisor. Sí, sean ustedes mismos los verdaderos protagonistas de sus vivencias convirtiéndose en improvisados exploradores de un paisaje urbano que sin lugar a dudas tiene mucho que ofrecerles. No teman perderse, y si lo hacen, seguro que ese será el mejor pretexto para así entablar conversación con unas desconocidas gentes que en la mayor parte de las ocasiones les mostrarán su ayuda a la vez que posiblemente les contarán algo nuevo de esa ciudad que, por regla general, no suele salir en las guías de viaje.

Así pues, yo les recomendaría que utilizaran el transporte público solo en los casos indispensables y que su recorrido por Londres lo comenzaran en las inmediaciones de Buckingham Palace recorriendo sin prisas Hyde Park y el encantador parque de St. James's para, a continuación, visitar el Parlamento con su Big-Ben y la histórica Abadía de Westminster. Evidentemente este sería el principio del recorrido pues-

to que no les voy ahora a detallar todos aquellos lugares que deben recorrer, ya que eso es propio de una guía de viajes. Pero lo que sí les diré es que, hasta llegar por medio de sus pasos hasta la Torre de Londres y su espectacular Puente, deberán descubrir por ustedes mismos barrios tan sugerentes como por ejemplo el Soho, Westminster o Bloomsbury, y lugares tan emblemáticos como Trafalgar Square, Piccadilly Circus, Oxford Street, Regent's Park o monumentos de la talla del British Museum o la Catedral de St. Paul's.

Y por supuesto, tal y como les decía al principio de este artículo, para disfrutar al máximo de esta o del resto de ciudades que visiten denle una oportunidad a su imaginación para así disfrutar de esos bellos y escondidos rincones que sin lugar a dudas contemplarán mientras sus pisadas les guían a través de ese laberinto urbanístico que supone recorrer cualquier ciudad en espera de ser descubierta.

Sí, conviértanse en improvisados exploradores y sean ustedes mismos los verdaderos protagonistas de su propia aventura puesto que, a buen seguro, serán sus propios sentidos los que les agradecerán de por vida tal osadía.

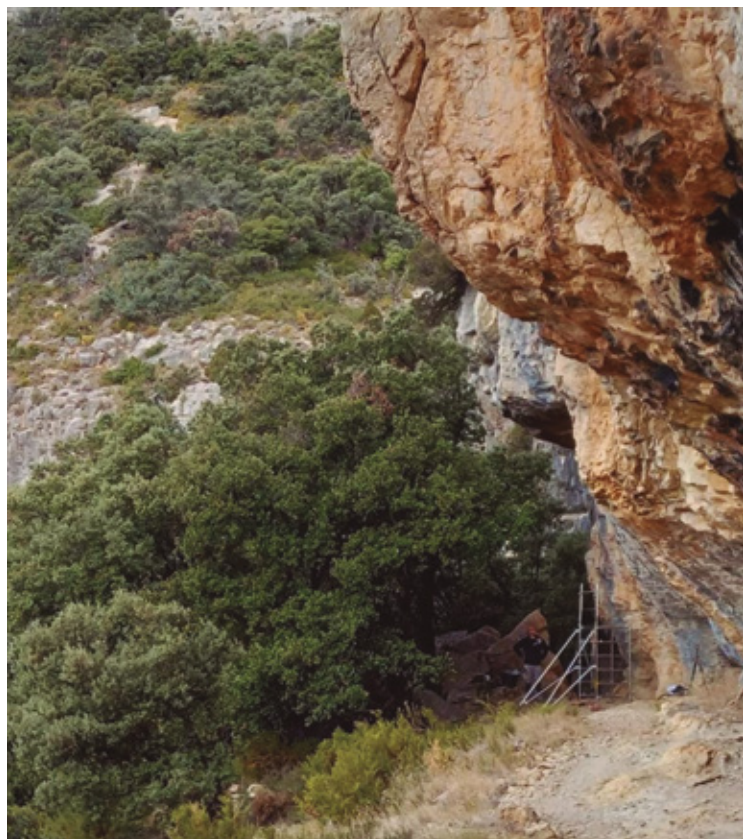
# La Cova del Bovalar

(Culla)

---

Cerca de la localidad de Culla se localiza la Cova del Bovalar, un gran abrigo rocoso en la sierra d'En Segures, en la cabecera del río Molinell. Su excepcionalidad se debe a que en sus paredes conserva muestras de arte rupestre prehistórico de diferentes estilos y cronologías: grabados y pinturas del Epipaleolítico, pinturas de estilo levantino del Neolítico antiguo y pinturas esquemáticas del Neolítico final.

Esta diversidad pone de manifiesto el uso de la cavidad por diferentes grupos humanos durante los últimos 10.000 años: cazadores, agricultores y ganaderos, hasta las comunidades metalúrgicas de la Edad del Cobre. Ello convierte a la Cova del Bovalar en un abrigo de gran valor simbólico durante la Prehistoria y en un lugar único en el conjunto de recintos con arte rupestre de las Comunitat Valenciana.





De todo este registro gráfico destaca la muestra de grabados y pinturas datadas entre 10.000-8.000 años antes de nuestra era. El conjunto se localiza en la zona alta de la pared rocosa a cinco metros de altura respecto al suelo. El panel incluye representaciones esquemáticas de animales (caballos, uros y ciervos) y numerosos signos como las digitaciones de aspecto circular y contornos irregulares, pintadas con pigmento rojizo-anaranjado.

El Institut Valencià de Conservació, Restauració i Investigació está llevando a cabo una campaña de recuperación de la zona. Los traba-

jos han desvelado la existencia de numerosas nuevas figuras, con lo que se llega a inventariar 128 motivos grabados y pintados. Se ha identificado, además, un nuevo panel con figuras esquemáticas en pigmentos rojos y negros.

Cabe destacar que para llegar a este tesoro natural de Culla se sigue una ruta que discurre por bosques de encinas y junto a la base de paredes desplomadas. En uno de estos desplomes se encuentra la bóveda pastoril llamada Cova del Bovalar.

Fuente: [www.ivcri.es](http://www.ivcri.es)

**GRUPO  
LA  
GUIN  
DILLA**



**678 800 125**

[info@grupolaguindilla.com](mailto:info@grupolaguindilla.com)  
[www.grupolaguindilla.com](http://www.grupolaguindilla.com)

# VIII Escala a Castelló

## La gran fiesta del mar



Del 25 al 28 de ABRIL  
PUERTO AZAHAR, CASTELLÓ

**Manuela, el Cervantes Saavedra**  
o el imponente **Galeón Andalucía**.

La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, destacó el impacto del evento en la edición anterior, afirmando que "Escala a Castelló 2024 marcó un récord histórico con 106.000 visitantes, captando la atención de los medios de comunicación con reportajes en las portadas de periódicos y programas en directo desde el Grao con trascendencia nacional e internacional. Este año queremos seguir batiendo récords, no solo en asistencia, sino también en impacto económico para nuestra hostelería y comercio local y estamos trabajando en ello con mucha ilusión".

Este año, la gran novedad será el Encuentro de Navegantes, una iniciativa que refuerza la posición de Castellón como epicentro del turismo y la navegación en España.

La VIII edición de Escala a Castelló llegará del 25 al 28 de abril, en plena semana de Pascua, con la promesa de volver a hacer historia. Este evento internacional ha cautivado a cerca de medio millón de visitantes en sus ediciones anteriores, convirtiéndose en un referente para los apasionados del mar y la navegación tradicional. Cada barco que atraca en el Puerto de Castellón esconde una

historia fascinante. Este año, la gran novedad es la llegada por primera vez a Castellón de la **Nao Santa María**, una réplica del navío con el que Cristóbal Colón llegó a América en 1492. Junto a ella, se podrá descubrir el **Don du Vent**, una embarcación originalmente de guerra transformada en pesquero y luego en velero de recreo para famosos; además de otras embarcaciones históricas como el **Santa María**

## La Semana Santa patrimonio cultural y atractivo turístico de la ciudad

Castelló vivirá a partir del 13 de abril su Semana Santa y la celebración de la Pascua, con un completo programa de actos organizados por la Junta Local de Semana Santa, integrada por las cuatro cofradías y hermandades penitenciales de la ciudad, con el apoyo del Ayuntamiento. La concejala de Turismo, Arantxa Miralles, y la de Fiestas, Noelia Selma, reiteraron el compromiso del gobierno municipal con la promoción y difusión de la Semana Santa como parte esencial del patrimonio cultural y turístico de Castellón.

Este año, el cartel que anuncia la Semana Santa es de César Agut, una figura profundamente vinculada a las tradiciones de Castellón. Durante la Semana Santa, además del Vía Crucis Itinerante se celebran un buen número de procesiones, como la del Santo Entierro, el traslado de Santa María Magdalena, el de la Virgen de Pascua o la Procesión del Santo Encuentro. Unas manifestaciones de la devoción de los fieles en la calle que se suman a las celebraciones litúrgicas en las diferentes iglesias de la localidad.





#### Barcos

1. Cervantes Saavedra
2. Nao Victoria
3. Nao Santa María
4. Pascual Flores Eslora
5. Galeón Andalucía
6. Santa María Manuela
7. Le Don Du Vent



Durante dos jornadas, habrá conferencias, mesas redondas y actividades sociales con la participación de grandes navegantes, influencers y creadores de contenido, garantizando una gran repercusión mediática.

Otra novedad importante será la creación de un mercado náutico dirigido a profesionales del sector. Este espacio contará con ropa deportiva, accesorios y productos náuticos de última generación. Según Miralles, “el objetivo es posicionar a Castellón como un referente nacional en este ámbito que cuenta con dos de las ferias de productos náuticos más prestigiosas a nivel nacional”.

Tras el éxito de la edición anterior, este año se incluirá también un pasaporte especial donde los asistentes podrán recoger sellos de todos los barcos que visiten. Quienes logren completar todos los sellos podrán

entrar en el sorteo de una travesía para 30 personas a bordo del Santa María Manuela, programada para el lunes 28 de abril.

Este año el evento también incluirá un almuerzo marinero el domingo 27 de abril, en el que se intentará batir el Récord Guinness al bocado de sepia más grande del mundo. Este almuerzo contará con productos locales y la colaboración de negocios del Grao. En palabras de Miralles, “con esta novedad queremos destacar y promocionar la riqueza gastronómica de nuestro distrito marítimo a través de un récord que nos posicione a nivel internacional”.

“Con todos estos esfuerzos y novedades, desde el Ayuntamiento de Castellón queremos consolidar Escala a Castelló como un evento clave en el calendario turístico y cultural, ampliando su atractivo y

posicionando a la ciudad como un destino de referencia en el turismo marítimo”, ha explicado la edil. En este sentido, dijo que “esta edición refleja un compromiso por ofrecer una programación cada vez más completa y diversa, que atraiga tanto a residentes como a visitantes nacionales e internacionales”.

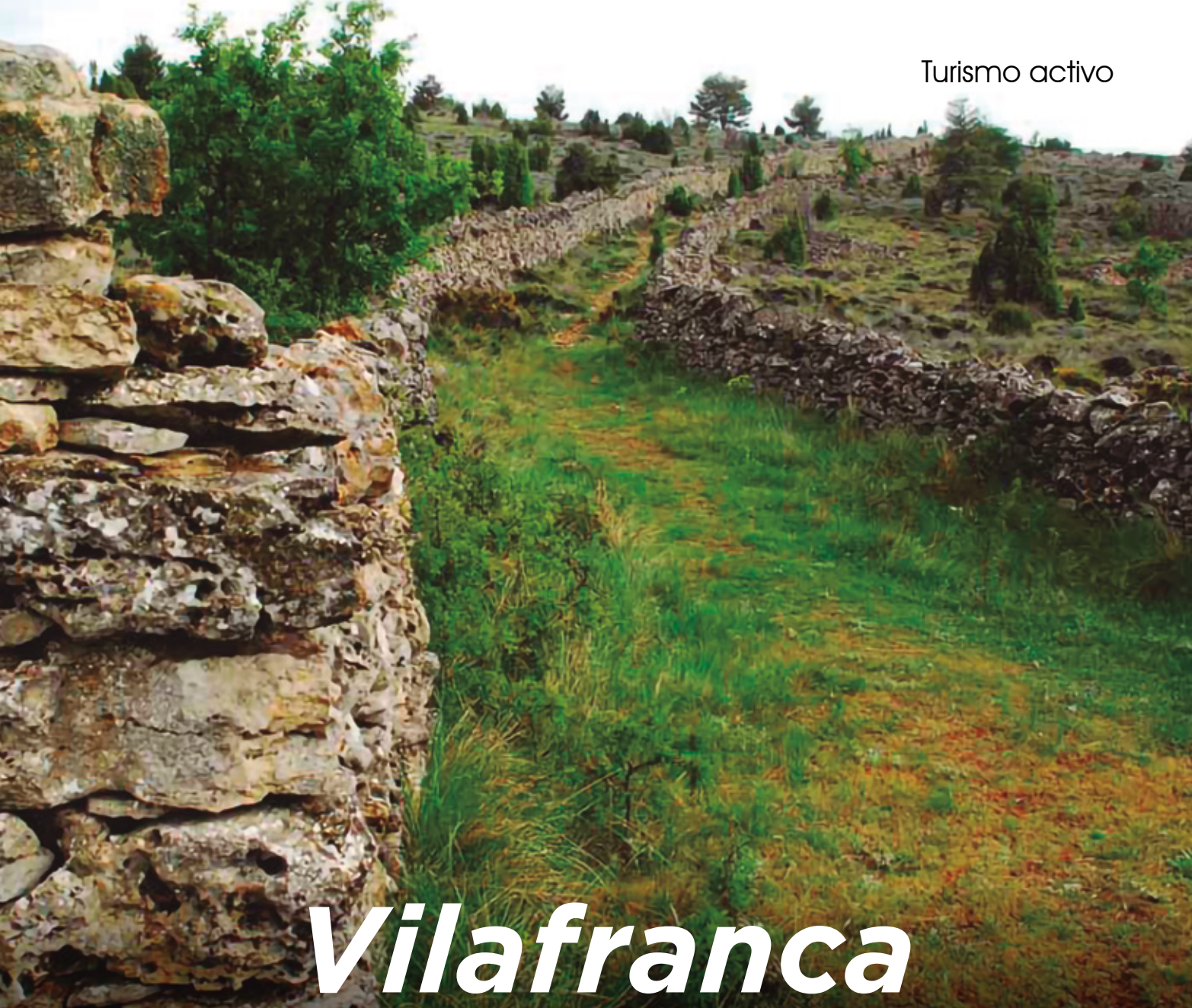
La programación de este año mantiene sus clásicos eventos, como las justas marineras, las recreaciones históricas, las exhibiciones de cañones y desfiles de soldados, además de la tradicional subasta de pescado, que se celebrará el sábado 26 de abril. La zona del casino acogerá actuaciones musicales, ampliando la oferta cultural del evento. También se habilitarán dos zonas infantiles y el sábado 26 de abril, a partir de las 16:30 horas, tendrá lugar uno de los momentos más esperados de Escala a Castelló: el desfile mariner.



La Semana Santa de Castellón está considerada también una Fiesta de Interés Turístico Provincial. En este sentido, Arantxa Miralles subrayó el valor de la Semana Santa como reclamo turístico: “La Semana Santa de Castellón es una oportunidad única para mostrar nuestra ciudad al mundo. Cada procesión y cada paso son testimonio de nuestra historia y tradición, pero también una invitación para que visitantes y turistas descubran la ri-

queza gastronómica, cultural y social que ofrece Castellón. Desde el Ayuntamiento, estamos comprometidos a potenciar esta celebración como un atractivo turístico de referencia, transmitiendo su esencia más allá de nuestras fronteras.”

La concejala de Fiestas señaló que “las cuatro cofradías realizan una labor fundamental en mantener vivas nuestras tradiciones. Son el alma de nuestra Semana Santa”.



# Vilafranca

## y el bosque La Parreta

**E**sta ruta, enmarcada dentro de la oferta senderista del Museu de la Pedra en Sec, es ideal para hacer en familia y conocer mejor el entorno natural de Vilafranca, modelado por el ser humano con las construcciones de las piedras en seco, que se caracteriza por el apilamiento de piedras sin usar otros materiales salvo tierra seca.

Los caminos que atraviesan todo este patrimonio permiten pasear por un bosque de pinos, carrascas y robles (La Parreta) y disfrutar del paisaje y las espectaculares panorámicas que ofrece esta ruta.

**Tipo de ruta:** circular.

**Salida:** la pista situada detrás del Albergue La Parreta, en Vilafranca.

**Longitud:** 4 kilómetros.

**Desnivel:** 177 metros.

**Tiempo aproximado:** 1 hora y 40 minutos.

**Atractivos naturales:** este itinerario discurre por un bosque mediterráneo de carrascas, robles y pinares.

**Puntos de interés cultural y arquitectónico:** paredes, bancales, casetas y otros ejemplos de la arquitectura en seco, declarada Patrimonio de la Humanidad.

**Dificultad técnica:** fácil / moderada.



# El Maestrat, rebot de la dieta mediterrània



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guia de Turismo&Historia

**E**ls territoris es poden gaudir de moltes maneres però, la millor de totes, és explorar-los amb tots els sentits. El Maestrat és una comarca històrica on trobem pobles carregats d'històries, de castells, de muralles, d'esglésies, de llegendes... Però també de paisatges de gran diversitat, i amb ells, de sabors de marcada personalitat.

Paisatges agrests abancalats, modelats per la suor dels éssers que l'han habitada i per les civilitzacions que hi han deixat la seua empremta. El major exponent d'aquesta miscel·lània cultural són els espectaculars paisatges d'oliveres mil·lenàries. Sí, en aquesta comarca, i vora la Via Augusta romana, es troba la major concentració d'oliveres monumentals del planeta. Éssers vius d'un valor excepcional, no només per la seua bellesa i dimensions, sinó perquè ens connecten amb les nostres arrels més profundes. Quantes generacions d'avantpassats ha alimentat, enlluminat, curat, netejat, l'oli d'oliva produït per eixa mateixa olivera que ara contemples? Quantes guerres, sequeres, plagues, incendis, gelades o modes ha sobreviscut?

El resultat d'aquest impressionant paisatge antropitzat és l'elixir de l'eternitat, altrament anomenat oli mil·lenari, de l'antiquíssima varietat Farga. L'oli d'oliva és la base de la reconeguda mundialment dieta mediterrània i de la nostra cultura més genuïna. I és justament des de La Jana, al cor del Maestrat, on iniciem el nostre recorregut que ens portarà a la Mediterrània. Albirant la mar blava, trobem altres tresors gastronòmics, com ara els vergers de cítrics a Vinaròs. Justament ací va

sorgir l'any 1948 la varietat de taronja més apreciada del món, l'exquisita Navelate. Una història sorprenent que mereix ser contada. Sabeu que cada taronja que arriba a la vostra taula és un fascinant tractat d'història? I és que la Fruita dels Déus té una grandíssima història per contar i per delectar-nos.

Prop de la mar trobarem també una horta agraïda, presidida per la Carxofa de Benicarló, la única Denominació d'Origen de Castelló. La Reina de l'horta benicarlanda conviu en un paisatge agrari ric en ermites, casetes de volta amb parral, nòries i aljubs. Una autèntica experiència mediterrània és collir-ne amb el cistell i tastar la dolça amargor de la nostra "rosa verda" al camp.

En el nostre viatge gastronòmic no podem oblidar la mar i els seus fruits. I és que es coneix més la superfície de la Lluna que el fons de la nostra mar... Un munt de secrets ens esperen si ens decidim a viure una inoblidable experiència marinera des dels nostres ports i llotges! Al Maestrat la diversitat pesquera és especialment destacable gràcies a la proximitat al Delta de l'Ebre... D'ací que el producte estrella siga el llagostí de Vinaròs. I aquest és un incomparable reclam per submergir-nos en una experiència meravellosa: la llotja, les arts de pesca, els ancestrals sabors i sabors mariners...

Per totes aquestes raons i moltes més, us convidem a explorar el Maestrat, territori fascinant i rebot de la dieta mediterrània.

# El aeropuerto de Castellón

presenta a las agencias de viajes su  
**catálogo de rutas para verano**

*La instalación ha programado 14 conexiones regulares, que suponen el mayor número de vuelos en la trayectoria de la infraestructura*

**E**l aeropuerto de Castellón prosigue su labor promocional con la presentación a las agencias de viajes de su catálogo de rutas regulares para la temporada de verano.

El director general de Aerocas, Justo Vellón, mantuvo un encuentro en Castellón con una treintena de representantes de agencias de viajes de la provincia, ante los que ha expuesto la oferta de vuelos para la campaña estival, en la que el aeropuerto ha programado el mayor número de rutas de su trayectoria, con un total de 14.

Justo Vellón destacó que las agencias de viajes constituyen

un “aliado estratégico” para el aeropuerto, “como prescriptores turísticos que son”, por lo que “es importante que conozcan de primera mano las conexiones y servicios que ofrece la infraestructura”. En este sentido, ha subrayado la estrecha relación que mantiene el aeropuerto con la Asociación Valenciana de Agencias de Viajes (Aevav).

El director general de Aerocas ha detallado las novedades que presenta el aeropuerto para la temporada de verano, que arranca a finales de marzo. El pasado 30 de marzo se estrenó la nueva ruta de Budapest y, el 31, la de Cracovia. El 11 de abril se inaugura la de Cluj

y, el 18 de julio, la de Palma de Mallorca.

Además, el aeropuerto mantiene las líneas estivales de Berlín, Milán, Oporto, Asturias y Bilbao y las anuales de Londres, Bruselas, Düsseldorf Weeze, Bucarest y Madrid. Sobre esta última, Justo Vellón recalcó las posibilidades de conexión que ofrece, ya que permite enlazar con un centenar de destinos nacionales e internacionales.

La conjunción de todas las 14 rutas regulares va a suponer que el aeropuerto opere en 2025 el mayor número de vuelos de su trayectoria. La previsión para este año es superar los 300.000 pasajeros.



AEROPORT DE CASTELLÓ

# CONNECTATS

*Viatjar és senzill*

## DESTINS 2025

Berlín • Milà  
Londres • Brussel·les  
Budapest • Cracòvia  
Porto • Düsseldorf  
Bucarest • Cluj  
Madrid • Astúries  
Bilbao • Palma



GENERALITAT  
VALENCIANA

ACI.  
ARA.

AEROPORT  
CASTELLÓ

# La Diputación se marca el reto de alcanzar 11.000 usuarios en el programa Castellón Sénior



La Diputación Provincial se marca el reto de alcanzar 11.000 usuarios por temporada para el programa Castellón Sénior en su objetivo por desestacionalizar el turismo en la provincia.

El Patronato Provincial de Turismo ha aprobado por unanimidad en pleno los pliegos para la contratación del programa dirigido a los residentes en la provincia mayores de 55 años y cuyo presupuesto se ha incrementado un 25% hasta alcanzar 1.500.000 euros. Una licitación del contrato que tiene como objeto la contratación de los servicios necesarios para la creación, organización, gestión y comercialización de paquetes vacacionales del programa Castellón Sénior.

“Es trascendental poder incrementar el número de plazas para poder llegar a más usuarios y poder generar más riqueza y más empleo en la provincia”,

ha destacado la presidenta de la Diputación de Castellón, Marta Barrachina. Este programa, contará con tres tipologías de viajes: el ‘Programa de Vacaciones en la Costa de Castellón’, las ‘Rutas de Patrimonio Histórico, Cultural y Natural’ y las ‘Estancias en Balnearios’.

Barrachina recordó que el programa Castellón Sénior alcanzó el pasado ejercicio los 9.200 usuarios y 40.000 pernoctaciones, unos datos positivos que, con el incremento del presupuesto un 25% hasta los 1,5 millones de euros, se persigue el objetivo de generar 50.000 pernoctaciones y obtener un impacto económico de 2,5 millones de euros solo en alojamientos.

El plazo de apertura para solicitar plazas se publicará en la web de la institución ([dipcas.es](http://dipcas.es)) sobre mediados del mes de abril.

## Promoción turística en la Feria de Berlín



La Diputación de Castellón ha promocionado la oferta turística de la provincia en la Feria de Berlín, para fortalecer el crecimiento del 20% de visitantes de Alemania. El Patronato de Turismo de la Diputación de Castellón estuvo presente en la feria Internationales Tourismus Börse (ITB) de Berlín, una feria en la que el Patronato Provincial ha podido establecer alianzas estratégicas y seguir posicionando a Castellón como un destino turístico de excelencia.

La conexión aérea de la provincia de Castellón con Alemania y el incremento de alemanes que eligieron en 2024 la provincia de Castellón como destino de sus vacaciones han convertido a Ale-

mania en el segundo mercado emisor de turistas extranjeros a la provincia por detrás de Francia y se ha erigido como el mayor emisor de pernoctaciones. De ahí la importancia de la participación del Patronato Provincial de Turismo en la feria de Berlín. “El incremento de turistas, en este caso, en el mercado alemán, es fruto de la política turística que llevamos a cabo desde el Gobierno Provincial para lograr el objetivo de 2,2 millones de turistas, desestacionalizar la demanda turística y la internacionalización”, ha expresado la presidenta de la Diputación de Castellón, Marta Barrachina, quien destaca la importancia de la participación en estas ferias, “para seguir posicionándonos como destino turístico de excelencia”.

# Estudiantado del Grado en Humanidades de la UJI llevará a cabo en Vilafranca el proyecto de investigación y recuperación del patrimonio «Llavadors Lovers»



Micel-li Coop. V

Estudiantado de primer curso del Grado en Humanidades de la Universitat Jaume I llevará a cabo un proyecto de investigación participativa en Vilafranca para analizar los espacios de reunión de las mujeres a partir de los lavaderos. Esta iniciativa, denominada «Llavadors Lovers», se enmarca en el programa de Aprendizaje-Servicio (ApS) de la asignatura Antropología Social, impartida por el profesor Xavier Ginés, y cuenta con un convenio con Micel-li Ambient Coop. V., además de la colaboración del Ayuntamiento de Vilafranca, el Instituto de Vilafranca y varias asociaciones locales.

Los lavaderos han tenido históricamente un papel fundamental como espacios de socialización, especialmente para las mujeres, dado que ha sido un lugar donde compartir experiencias y conocimientos. Esta carga patrimonial y social ha sido el motor del proyecto, que busca analizar y revitalizar estos espacios adaptándolos a las necesidades actuales.

El objetivo principal es estudiar la perspectiva de género a lo largo del tiempo y el papel que han tenido los lavaderos en la transmisión intergeneracional del conocimiento. Este enfoque permitirá al estudiantado aplicar métodos etnográficos para entender cómo han evolucionado estos espacios y qué impacto han tenido los cambios sociales en la vida comunitaria.

El estudio se realizará durante el segundo cuatrimestre del curso 2024-2025 y combinará clases teóricas y trabajo de campo presencial en Vilafranca. El estudiantado llevará a cabo entrevistas con habitantes de diferentes generaciones, talleres intergeneracionales y actividades colaborativas con asociaciones locales, como las asociaciones de mujeres y jubilados.

El proyecto también contará con la implicación del Instituto de Vilafranca, que participará en las actividades educativas y sociales, para fomentar la vinculación de los jóvenes con el patrimonio local. Además, colaborará el equipo docente de la UJI, una coordinadora de la cooperativa Micel-li, y se contará con el apoyo institucional del Ayuntamiento.

Esta experiencia representa una oportunidad para el estudiantado, puesto que combina la formación académica con la aplicación práctica de los conocimientos en un contexto real. Además, el proyecto favorecerá el desarrollo de competencias transversales, como la gestión del patrimonio, el trabajo con colectivos diversos y la comprensión de la diversidad cultural y social.

Así, con esta iniciativa, se busca que el estudiantado experimente cómo se pueden revitalizar los lavaderos a través de usos culturales, sociales y educativos, a la vez que se fomenta una mayor conexión entre la Universidad y la comunidad local.

«Llavadors Lovers» no solo pretende recuperar estos espacios como patrimonio histórico, sino también impulsar la cohesión social y la dinamización rural. A través de este proyecto, Vilafranca se convierte en un ejemplo de cómo los espacios tradicionales pueden ser reutilizados para revitalizar la vida comunitaria y promover la participación ciudadana.

## Primera visita del estudiantado a Vilafranca

El estudiantado que participa en la iniciativa ha hecho su primera visita a Vilafranca para colaborar con la cooperativa Micel-li y el Ayuntamiento en la recuperación de los lavaderos del pueblo como espacio comunitario.

La jornada ha empezado con un acto de bienvenida a cargo de la alcaldesa, Silvia Colom, quien ha agradecido la implicación de la UJI en el desarrollo de los pueblos rurales de Castellón. Por su parte, Xavier Ginés, profesor de la asignatura vinculada al proyecto, ha destacado el valor de la proximidad política en el ámbito rural, ejemplificada en este encuentro.

A continuación, la guía de la Oficina de Información Turística ha acompañado al estudiantado en un breve recorrido por la localidad para familiarizarlo con el entorno. Finalmente, el estudiantado de la UJI se ha dirigido al alumnado del Instituto de Vilafranca para invitarlo a participar en el proyecto. Durante este encuentro, han expuesto algunos de los conceptos clave que se trabajarán en el proceso.



# 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](mailto:jnmartinavarro@gmail.com) - Tlf.: 680 58 13 12

