

# Discover CASTELLÓN

REVISTA DE TURISMO - **INVIERNO 2015**. EJEMPLAR GRATUITO. PROHIBIDA SU VENTA  
TOURISM MAGAZINE - **WINTER 2015**. FREE COPY. NOT FOR SALE

## Peñíscola

De refugio papal a estrella de Hollywood  
*"From papal refuge to Hollywood star"*

## Turismo activo

Tesoros submarinos de la Costa de Azahar

### **Active Tourism**

*Underwater treasures of the Costa de Azahar*

## Fiestas de Sant Antoni

La llama que ilumina un pueblo

*The flame that lights up a town*

# Benicàssim: LA MEJOR ELECCIÓN TODO EL AÑO

THE BEST CHOICE ALL YEAR



historia y cultura 



ruta de las villas 



turismo activo 



naturaleza 



festivales 



turismo familiar 





**Discover Castellón**  
[www.discovercastellon.com](http://www.discovercastellon.com)

**Diseño**  
La Agencia SLU  
[www.la-agencia.es](http://www.la-agencia.es)

**Redacción**  
Ana Rosa Sanfeliu  
Raúl Martínez  
Rosa Cervera

**Fotografía**  
Antonio Pradas  
Patronato Provincial de Turismo de Castellón  
Juan Carlos Forcada  
Turismo Peñíscola  
Maraworld  
La Agencia  
José Ramón Galán

**Colaboraciones**  
Librería Argot (Castellón)  
Club Actividades Subacuáticas "Es-corpa"

**Edita**  
Discover Publicaciones  
Tel. 964 22 20 22  
[redaccion@discovercastellon.es](mailto:redaccion@discovercastellon.es)

**Impresión**  
CMYK PRINT  
Depósito legal: CS 508 – 2015

**Publicidad**  
[publicidad@discovercastellon.es](mailto:publicidad@discovercastellon.es)  
Teléfono 667 691 992

Si desea colaborar, puede hacerlo a través del correo:  
[redaccion@discovercastellon.es](mailto:redaccion@discovercastellon.es)



Discover Publicaciones

SALUDO EDITORIAL / EDITORIAL GREETING

## La mirada del descubridor

Si le ha sucedido a veces que parece que el tiempo se detenga al mirar un paisaje. Que deje estáticos ante sus ojos una luz, un sonido o simplemente una dulce brisa, que parecía envolver de un halo mágico un momento, es que usted no es un simple turista. Es un descubridor.

Para esos descubridores de rincones nace "Discover Castellón", una revista en la que queremos mostrarle, no solo los lugares que puede visitar en los 135 pueblos que componen esta provincia, sino las sensaciones que puede llegar a vivir en ellos.

Queremos que cuando esté en Castellón, se mezcle con sus gentes, que comparta nuestros sentimientos y pasión por las fiestas y las tradiciones. Pero también queremos que conozca nuestra creatividad, nuestros sabores y excelencia gastronómica. Castellón no es un lugar para perderse, sino para descubrir.



## The eye of the discoverer

*If when looking at a landscape you have ever felt time come to a stop and make a light, a sound, or simply a sweet breeze, seemingly wrapping a moment in a magic halo, stand still before your eyes - you are not just a tourist. You are a discoverer.*

*For these discoverers of out-of-the-way corners Discover Castellón was born - a magazine in which we want to show not only the places you can visit in the 135 villages that make up this province, but what it is like to live in them.*

*When in Castellón we want you to mix with its people and share what we feel and our passion for fiestas and traditions. But we also want you to know our creativity, our flavours and culinary excellence. Castellón is not a place to get lost in but to discover.*

# ÍNDICE INDEX

## AGENDA

DICIEMBRE–FEBRERO

EVENTS CALENDAR

DECEMBER–FEBRUARY

6



La llama que ilumina un pueblo

*The flame that lights up a town*

14

# 8 Peñíscola

"De refugio papal a estrella de Hollywood"  
*"From papal refuge to Hollywood star"*



"Tocando el cielo"

*"Touching the sky"*

18



Golf en la provincia de Castellón todo el año

*Golf in Castellón all year round*

24



Golf en la provincia de Castellón más que un deporte

*Golf in castellón, more than just a sport*

26



"Cuando no puedes dejar de bailar"

*"When you can not stop dancing"*

28

Placeres gastronómicos

*Culinary delights*

34



MIGUEL BARRERA

*"Cuando un chef no disfruta cocinando se nota en el sabor"*

*"When a chef doesn't enjoy cooking, you can tell it in the taste"*

36



40

"La mejor para la mesa"

*"The best for the table"*



42

*“Clos d’esgarracordes, ambrosía con sabor a mar”*

*“Clos d’Esgarracordes, sea-savoured ambrosia”*



**El barranco de la Valltorta, la Altamira mediterránea**

46

*The Valltorta ravine, the Mediterranean Altamira*

*Eterno Mijares  
Eternal Mijares*

52



**ZORITA DEL MAESTRAZGO**

*“Los caminos del creyente”  
“The paths of the believer”*

58



*Tesoros submarinos  
Underwater treasures*

65



*Siguiendo los caminos de hierro  
Following the railroads*

70



**Castellón, un hervidero cultural**

*Castellón, a cultural hotbed*

74



**La Juana, el secreto de unos pies optimistas**

*Juana, the secret of optimists' feet*

76



**Roberto Merhi**

*Velocidad, riesgo y corazón*

*“Speed, risk and heart”*

78



**Próximo número  
Next magazine**

82

# AGENDA DICIEMBRE–FEBRERO EVENTS CALENDAR DECEMBER–DEBRUARY

## 2 diciembre 2015

Representación del espectáculo de ballet “El Lago de los Cisnes” en el Teatro Principal de Castellón.

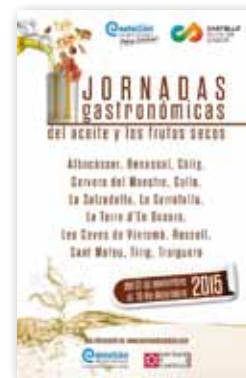


## Hasta el 13 de diciembre

### II Jornadas gastronómicas del Aceite y los Frutos secos

23 restaurantes de 13 municipios del Alt y Baix Maestrat, presentan platos y recetas con estos productos como eje de sabor.

Consulta el programa en:  
[www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com)



## Hasta el 13 de diciembre 2015

### XXI Fiesta del arroz de Vinarós

16 restaurantes de Vinarós ofrecen mil formas y variantes del buen arroz mediterráneo.

Consulta el programa en:  
[www.turisme.vinaros.es](http://www.turisme.vinaros.es)



## Hasta el 10 de enero 2016

### Exposición de Ryoji Ikeda “Datamatics”

A partir de códigos binarios el artista japonés crea un proyecto para dar pie a una sinfonía audiovisual individualizada que ofrece al visitante una experiencia sensorial única en el Espai d'Art Contemporani de Castelló.

Más información: <http://eacc.es>



## Del 5 al 7 de diciembre 2015

### I Pro weekend festival

Feria-festival profesional de Música Emergente y encuentro de músicos con la finalidad de facilitar la comunicación y difusión de la escena emergente y todos sus intervinientes en el Auditorio-palacio de Congresos.

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

## Del 6 al 13 de diciembre 2015

### Solemnes Fiestas en Honor a Santa María Inmaculada (Vila-real)

Los seguidores del turismo religioso no pueden perderse las voces de la congregación entonando el “Tota Pulchra” en la entrada de la Virgen a la Iglesia Arciprestal de Vila-real.

Consulta el programa en:  
[www.purissimeres.com](http://www.purissimeres.com)



## 6 diciembre 2015

### VI Maratón BP y 10K de Castellón

El maratón nacional con el recorrido más rápido. Una fiesta del deporte.

Infórmate en:  
[www.maratonbpcastellon.com](http://www.maratonbpcastellon.com)



## 6 diciembre 2015

### XXXI Cicle de concerts de Música Clàssica

Actuación de la Orquesta Sinfónica de Peñíscola, con Francesca Sales Vidal (soprano), Marián Torres Martínez (soprano), José Ángel González (tenor), Antonio Forner y Paulo (barítonos), Jordi Aparici (adaptación escénica), dirigida por Salvador García Sorlí en el Palacio de Congresos de Peñíscola.

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



## 17 diciembre 2015

### Concierto de la Big Band UJI con Dómisol Sisters en el Paraninfo de la Universidad. Entrada gratuita.



## 23 de diciembre 2015

### Representación del Betlem de la Pigà en el Teatro Principal de Castellón

Representación costumbrista de un tradicional Belén con los toques de humor del sainete valenciano con versos del poeta Miquel Peris y música de la compositora Matilde Salvador.



## Del 28 al 30 de diciembre 2015

### Disney Live! Mickey's Music Festival

Espectáculo oficial en el Auditori y Palacio de Congresos de Castellón.

## Del 26 al 30 de diciembre 2015



### Divertilandia 2015

La feria del ocio infantil navideña para niñ@s de todas las edades en el recinto de La Pèrgola de Castellón.

Más información:  
[www.castello.es](http://www.castello.es)

## 31 diciembre 2015

### XXV San Silvestre Castelló 2015

Tradicional carrera navideña de 3,7 kms y con ambiente absolutamente festivo.

Inscripciones:  
[www.runnershome.es](http://www.runnershome.es)



## 5 enero 2016

### Cabalgata de Reyes de Vila-real

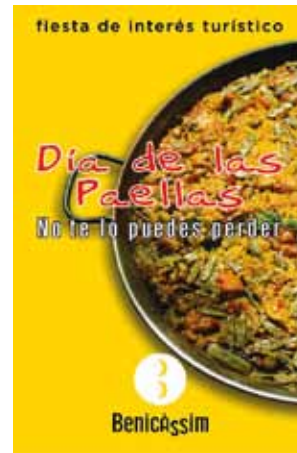
Vive una de las cabalgatas de Reyes más antiguas de la Comunidad Valenciana, declarada de interés turístico provincial y canta el tirorí.



## Del 16 al 24 de enero 2016

### Fiestas Patronales de Benicàssim

Reparto de "coquetes" del patrón San Antonio Abad, desfile de carros y las multitudinarias paellas de Benicàssim el viernes 22 de enero.

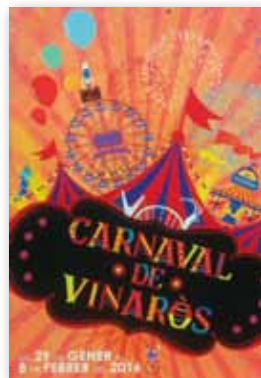


## Del 29 de enero al 8 de febrero de 2016

### Carnaval de Vinarós 2016

Vive un auténtico carnaval con comparsas y desfiles.

Más información:  
[www.carnavaldevinaros.org](http://www.carnavaldevinaros.org)



## Del 1 al 5 de febrero 2016

### 34º Cevisama

Salón Internacional de Cerámica para Arquitectura, Equipamiento de Baño y Cocina, Piedra Natural, Materias Primas, Fritas, Esmaltes y Colores Cerámicos, Tejas y Ladrillos, Materiales y Utillaje para Solados y Alicatados y Maquinaria.

Más información:  
<http://cevisama.feriavalencia.com>



## 6 y 7 de febrero de 2016

**Carnaval del Grao de Castellón.** Descubre un auténtico carnaval junto al mar.  
Más información: [www.castellonturismo.com](http://www.castellonturismo.com)



## 20 febrero 2016

**Fiestas Fundacionales de Vila-real.** La ciudad recuerda su fundación por el rey Jaime I y entrega los premios de la ciudad.  
Más información: [www.vila-real.es](http://www.vila-real.es)







# Peñíscola

## “De refugio papal a estrella de Hollywood”

*Peñíscola*

*“From papal refuge to Hollywood star”*

Es la ciudad con la historia más cosmopolita de toda la provincia de Castellón. Quizás porque fue, desde tiempos inmemoriales, la puerta de entrada de otras culturas, como fenicios, griegos, romanos y musulmanes. Quizás, porque nunca quiso mantenerse al margen de la historia: fue cuna de nacimiento del rey Lobo (Muhhamad Ibn Mardanis), dominador de Xarq-al-Andalus; sede papal de Benedicto XIII, el Papa Luna, protagonista del cisma de occidente; refugio del Virrey de Valencia en la revuelta de las Germanías; y borbónica hasta la médula en la guerra de sucesión española, lealtad que le valió el título de “Muy Noble, Leal y Fidelísima ciudad”.

*It is the city with the most cosmopolitan history in the entire province of Castellón. Perhaps because it was, from time immemorial, the gateway for other cultures such as the Phoenicians, Greeks, Romans and Muslims. Or, it might be down to the fact that it never wanted to stay out of history: it was the birthplace of King Lobo (Muhammad Ibn Mardanis), master of Xarq-al-Andalus; Papacy of Benedict XIII, Pope Luna, protagonist of the Schism of Occident; refuge of the Viceroy of Valencia during the revolt of the Germanies; and also refuge for the Bourbon up until the heart of the war of Spanish succession, such loyalty earned it the title of “Very Noble, Loyal and Faithful City.”*

Peñíscola, la “Ciudad del Mar”, es el tesoro turístico de Castellón. Su sugerente configuración como pequeña península, elevada en un promontorio y coronada con un singular castillo envuelto en murallas de todas las épocas, la han convertido en destino de curiosos, visitantes y cinéfilos.

*Peñíscola, the “City of the Sea”, is Castellón’s tourist treasure. Its evocative setting of a small peninsula, high on a hill and topped with a unique castle surrounded by walls built during the centuries, has become a destination for the curious, visitors and film lovers.*

Las solitarias playas que se contemplan en las escenas de la película El Cid, protagonizada por Charlton Heston en 1960 y rodada en Peñíscola, apenas se reconocen en el hervidero de hoteles y apartamentos que se extienden a lo largo de los más de cinco kilómetros de playas de arena fina.

*The secluded beaches which can be seen in the scenes of the film El Cid, starring Charlton Heston in 1960 and shot in Peñíscola, are now barely recognisable among the hotbed of hotels and apartments that extend for over five kilometres along the fine sandy beaches.*



Fin de año se convierte en una fecha de referencia en el invierno peñiscolano gracias a la enorme oferta y calidad de sus locales de ocio

*New Year celebrations are the winter highlight in Peñíscola thanks to the huge range and quality of entertainment on offer.*







Pero esa no fue la única vez que Peñíscola se ha puesto bajo los focos del séptimo arte. Berlanga la convirtió en "Calabuch" en 1956. Santi Millán la ha popularizado entre la audiencia española, gracias al "Chiringuito de Pepe", de Telecinco. Y ahora, los fans de "Juego de Tronos" esperan expectantes los episodios rodados entre los muros de la ciudad antigua.

*However, that was not Peñíscola's only brush with cinema fame. Berlanga made "Calabuch" here in 1956. Santi Millán made it popular with the Spanish audience, thanks to "Chiringuito de Pepe" by Telecinco. And now, fans of "Game of Thrones" are anxiously waiting for the episodes shot within the walls of the ancient city.*

Pero Peñíscola no es sólo historia y cine. Peñíscola es sol mediterráneo. Desde las playas suaves de la costa norte, hasta las calas casi vírgenes de la Sierra de Irta, que son el paraíso de los amantes de la naturaleza. Ascender a la ermita de Santa Lucía y contemplar la inmensidad de la bahía, es sin duda un privilegio de la creación.

*But Peñíscola is not just about history and cinema. Peñíscola basks in the Mediterranean sun. From the gentle beaches of the north coast to the unspoiled beaches of the Sierra de Irta, which are a paradise for nature lovers. Climb up to the chapel of Santa Lucia and witness first hand the vastness of the bay, without doubt a natural wonder.*



Gastronomía: Los arroces, el "all i pebre" o el "Suquet" de pescado, son una delicia para el paladar. Pero la especialidad de Peñíscola son los "caragols punxents" o cañadillas, que aromatizan a mar un simple bocado.

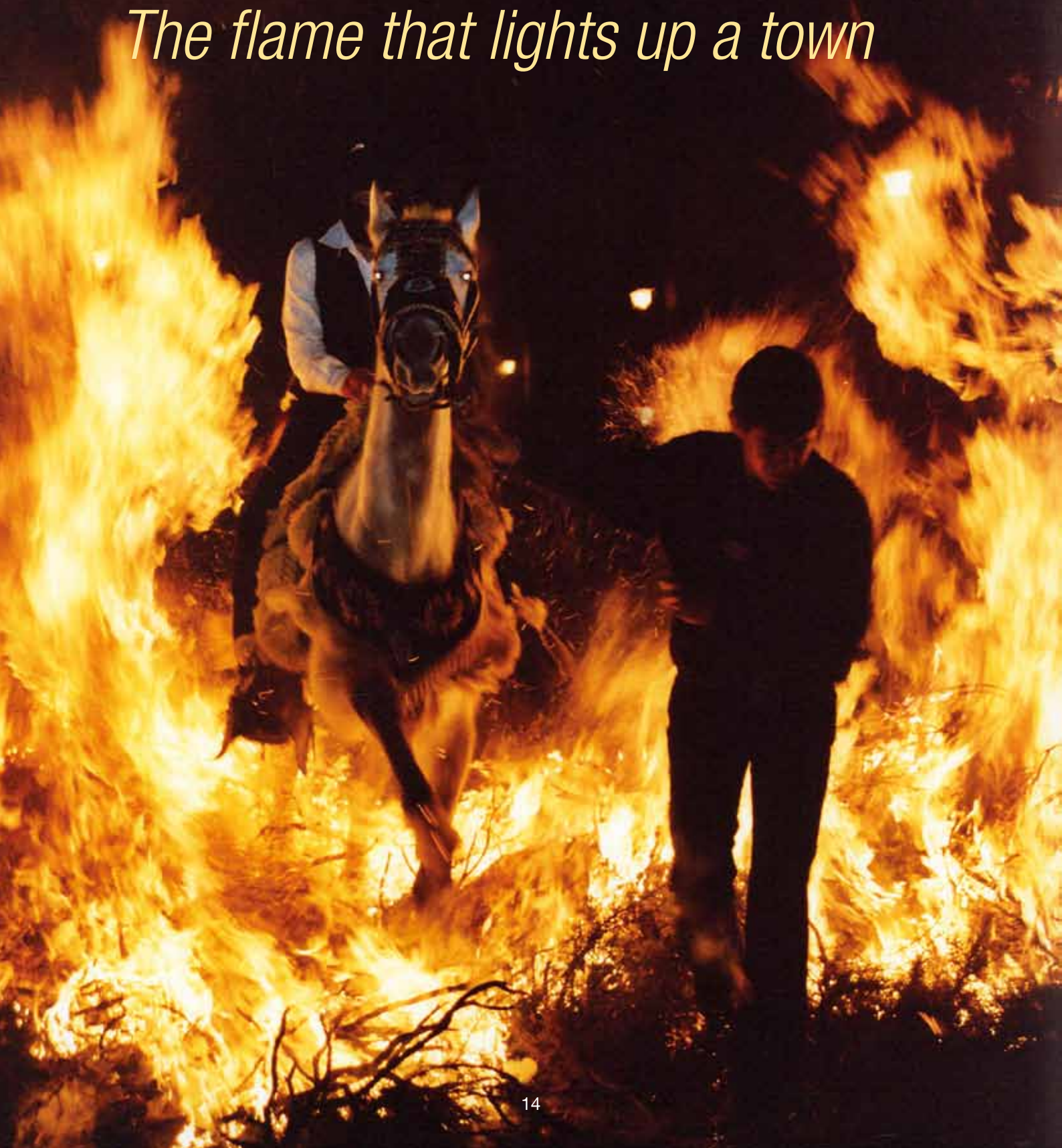
*Gastronomy: Rice, "all i pebre" or the "Suquet" with fish are both a treat for the taste buds. However, Peñíscola's specialty is the "caragols punxents" or Cañadillas, a simple snack bursting with the taste of the sea.*

Peñíscola es patrimonio y cultura. Su castillo, de origen templario y declarado como monumento histórico-artístico en 1931, ha recibido en este semestre más de cien mil visitas. Cada una de sus dependencias cuenta una historia, pero además forma parte de las tradiciones de un pueblo. Su patio de armas acoge cada año, les "Danses" en homenaje a la Virgen de la Ermitana, cuya iglesia, también en el casco antiguo, data de 1714. Junto a ella, el museo de la Mar, la Font de la Petxina, las tres puertas de acceso de sus murallas inexpugnables: el portal Fosc, el portal de Sant Pere y la puerta de Santa María. Y todo sin olvidar uno de sus rincones imprescindibles, "el Bufador" (el soplador), una hendidura natural en la roca, de más de 7 metros de profundidad que arroja el sonido y en temporal hasta el mar, a lo alto de la ciudad amurallada.

*Peñíscola is a heritage and culture site. Its castle, of Templar origin and declared a historic-artistic monument in 1931, this season has received more than one hundred thousand visitors. Each of its dependencies tells a story, but above all is part of a people's tradition. Every year its courtyard plays host to the "Danses" in homage to the Virgin of Ermitana, whose church is also found in the old town, dating from 1714. In addition to which is the Maritime museum, the Font de la Petxina, the three entry doors of its impregnable walls: Fosc, Sant Pere, and Santa Maria Gates. And last but not least the not to be missed, "el Bufador" (the blower), a natural cleft in the rock, over 7 metres deep which carries the sound and in high seas, water to the walled city above.*

# La llama que ilumina un pueblo

*The flame that lights up a town*



La noche del 17 de enero Castellón se purifica con el fuego. Las fiestas de Sant Antoni Abat (San Antonio Abad) se celebran en casi la totalidad de pueblos de la provincia. Cada uno tiene un sabor especial, aunque hay condimentos comunes, como el fuego, la luz y los animales, que son imprescindibles para esta celebración que une el sentimiento religioso con tradiciones y símbolos paganos.

*On the night of 17 January, Castellón is purified with fire. The fiestas of Sant Antoni Abat (St. Antonio Abad) are held in almost all villages in the province. Each has a unique flavour, although there are common ingredients, such as fire, light and animals, which are essential for this celebration that unites religious feeling with pagan traditions and symbols.*



**La bendición de animales se conoce de manera popular en Castellón como “matxà”. En la actualidad, podemos ver todo tipo de animales domésticos, hasta los más exóticos.**

***The blessing of animals is known popularly in Castellón as the “matxà”. Today, we can see all kinds of pets, and even exotic animals.***

La fiesta de Sant Antoni es conocida en el interior de Castellón como la “santantonà” y Forcall, en plena comarca de Els Ports, es su máximo exponente. Allí podemos asistir al baile de los ‘dimonis’ o ‘botargues’ (demonios) como celebrantes alrededor de una gran hoguera conocida como ‘barraca’, donde irán a parar varios personajes, incluyendo al mismísimo San Antonio Abad, junto con San Pablo. La eterna lucha del bien y el mal se resolverá al final de la liturgia festiva y para los más atrevidos, aún les quedará la posibilidad de cruzar la barraca de fuego, de más de 10 metros de altura, junto al resto de personas que cada año abarrotan la pequeña y bella plaza Mayor de Forcall.

*The fiesta of Sant Antoni is known as the “santantonà” in inland Castellón, with Forcall, in the heart of the Els Ports district, being its greatest exponent. There we can celebrate the dance of the ‘dimonis’ or ‘botargues’ (demons) around a huge bonfire known as the ‘barraca’ (hut), on which several figures will ultimately end up, including Sant Antoni Abat himself and San Pablo. The eternal struggle between good and evil will be resolved at the end of the festive liturgy and, for the more adventurous, there’ll still be the chance to jump through the ‘fire hut’, towering over 10 metres high, along with the crowds who each year pack out the small and beautiful Plaza Mayor of Forcall.*



**La “santantonà” de Forcall es una fiesta medieval declarada como Bien de Interés Cultural y de Interés Turístico Regional. Allí los “Dimonis” o “Botargues” que tienen que ver con personajes paganos de la naturaleza, son los encargados de tentar a San Antonio en la fiesta.**

***The “santantonà” of Forcall is a medieval fiesta declared of Cultural and Regional Tourist Interest. At the event, the ‘dimonis’ or ‘botargues’ connected to pagan characters of Mother Nature are in charge of tempting Saint Antoni to the fiesta.***

Sant Antoni fue el gran protector de los animales y por eso, esta tierra agrícola y ganadera y sus agradecidas gentes, no dejan pasar esta oportunidad para obtener la bendición del santo, siguiendo fieles al paso de los animales junto a las llamas.

*Sant Antoni was a great protector of animals, so the grateful people of this agricultural and livestock-rearing land don't like to miss out on this opportunity to be blessed by the saint, parading their animals alongside the flames.*

Vilanova d'Alcolea; Betxí, Benicàssim, Albocàsser o Borriol, donde las caballerías arrastran de manera espectacular los troncos que servirán para hacer las hogueras, hacen al viajero experimentar en primera persona algunas de las fiestas más ancestrales de la provincia.

*Vilanova d'Alcolea, Betxí, Benicàssim, Albocàsser or Borriol, where cavalries dramatically drag along logs used to make the bonfires, are places where the traveller can experience some of the province's most ancient fiestas at first hand.*





# BEST HOME STORES

Tu tienda textil online

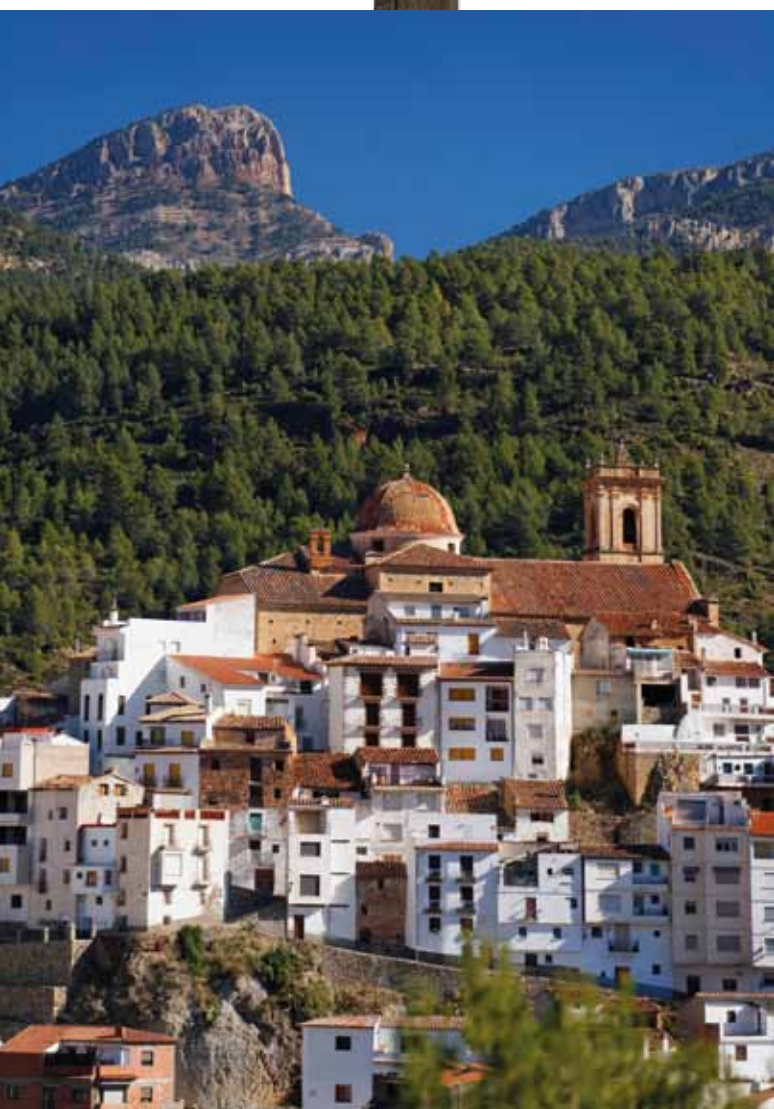


Descubre toda nuestra oferta en:  
[www.besthomestores.es](http://www.besthomestores.es)



# “Tocando el cielo”

## “Touching the sky”



Entre la mitología castellanense, alguien creyó ver a un gran gigante de piedra que custodiaba estas tierras. Quien sabe si desde allí, a sus 1814 metros de altura, en duermevela, la energía de la tierra cierra protección sobre quien la visita. Lo cierto es que encontrarte en la cumbre del Peñagolosa te sitúa a un paso del cielo.

Las grandes cimas suelen ser elementos totémicos para el ser humano y Peñagolosa no lo es menos. Múltiples teorías subyacen incluso en la etimología de su nombre. El botánico Cavanilles argumentó su origen en una Peña Colosal, como de hecho lo es. Pero también los hay que en su nomenclatura observan vestigios mágicos como peña lucosa (por albergar un bosque sagrado o lucus), o incluso un homenaje al dios pancéltico Lug, maestro artesano y guerrero.

Lo cierto es que la devoción cristiana ha llevado a esta cima a convertirse en lugar de peregrinación y fe, como la que se expande desde los Caminos del Peñagolosa con numerosas rogativas presididas, por la más antigua de los Peregrinos de Les Useres. Una tradición que ahora va camino de obtener la catalogación de patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

*In Castellón mythology, someone is said to have seen a stone giant who was guarding these lands. Who knows whether from there, at its 1,814 metres, in a light sleep, the earth's energy emanates protection on those who visit? What's for sure is that when standing on the summit of Peñagolosa you're just one step from the sky.*

*High peaks are often totemic elements for humans and Peñagolosa is no exception. Multiple theories abound, even about the etymology of its name. The botanist Cavanilles argued that it comes from Peña Colosal (Colossal Rock), as indeed it is. But others have observed magical relics in its name, such as peña lucosa (for hosting a sacred grove or 'lucus' in Latin), or even see it as a tribute to the pan-Celtic God Lug, a master craftsman and warrior.*

*What is true is that Christian devotion has led to this summit becoming a place of pilgrimage and faith, such as the pilgrim routes branching out from the Caminos del Peñagolosa or the most ancient one of the Pilgrims of Les Useres. A tradition that is now well on its way to being declared World Heritage Site by UNESCO.*



El Parque Natural del Peñagolosa ocupa una superficie de 1.094'45 ha. y se sitúa entre los términos municipales de Vistabella del Maestrazgo, Villahermosa del Río y Chodos.

*The Peñagolosa Natural Park covers an area of 1,094.45 hectares and is located between the municipalities of Vistabella del Maestrazgo, Villahermosa del Rio and Chodos.*





En el ascenso encontramos el Santuario de Sant Joan de Penyagolosa y de Santa Bárbara, antiguo Convento de Cenobitas. Éste se integra en un conjunto arquitectónico de estilo neoclásico con origen en el siglo XIV. La fé en el santuario lo convierte en el epicentro dels Camins del Penyagolosa. Junto al santuario, la hospedería propiciará que degustemos los guisos populares para reponer fuerzas antes de emprender el ascenso a la cumbre.

Desde allí, solo 11 kilómetros nos separan de la cumbre. Una travesía variopinta desde el bosque de pinos y el agua fresca de la singular fuente de la Pregunta, hasta la soledad y dureza de la roca hasta la cumbre desde el llano de El Corralico. Una aventura difícil de olvidar cuando por fin, al borde del acantilado y sobre el gigante de piedra, el cielo se puede tocar.

*On the way up, you'll come across the Sanctuary of Sant Joan de Penyagolosa and Santa Barbara, a former coenobite Convent. This is part of a neoclassical architectural site dating from the fourteenth century. The faith in the sanctuary makes it the epicentre of the Peñagolosa pilgrim routes. Next to the sanctuary, a tavern serves local casseroles to gather strength before undertaking the ascent to the summit.*

*From there, only 11 kilometres separate you from the summit. A diverse trek, including the pine forest and the unique Pregunta freshwater spring, the loneliness and hardness of the rock, or the view of the summit from the El Corralico plain. An unforgettable adventure when, finally on the cliff edge and the giant stone, you can touch the sky.*





**Camins de Penyagolosa, opta a la candidatura de patrimonio mundial de la UNESCO por las peregrinaciones que desde el siglo XIV llevan a los penitentes hasta el santuario de Sant Joan de Penyagolosa**



***The Camins de Penyagolosa are bidding for UNESCO World Heritage Site status for the pilgrimages that since the fourteenth century have led penitents to the sanctuary of Sant Joan de Penyagolosa.***

El macizo y su cumbre son aptos casi para todos los públicos, puesto que las sendas que ascienden hasta el pico tienen una dificultad moderada. Le proponemos iniciar la caminata al alba, el ambiente fresco del amanecer hace agradable un paseo, que irá incrementando su desnivel a medida en que nos adentremos en la montaña. A cada paso experimentamos las sensaciones que nos provocan los aromas a romero o jazmín silvestre que quedarán así, catalogados en nuestra memoria.

*The massif and its summit are suitable for almost everyone, since the paths ascending to the peak have a moderate level of difficulty. We suggest starting the walk at dawn, as the cool early morning atmosphere makes it a pleasant hike, which will gradually get steeper as you move towards the mountain. Each step you take will be full of sensations triggered by the aroma of rosemary and wild jasmine, which will stay etched in your memory.*

El paisaje irá cambiando a medida que ascendemos. Por debajo de los 1000 metros encontramos bosques de pino carrasco, encinas y vegetación arbustiva, por encima de esta cota, verificamos el predominio del roble valenciano, el roble albar, el pino negral y el pino rodeno. Las poblaciones de melojo, similar al roble albar, no se suelen ver con frecuencia, así que aprovechamos este privilegio, que nos brinda Castellón.

*The landscape gradually changes as you climb higher. Below 1000 metres, you'll find Aleppo pine forests, oak trees and shrubs; above this level, you'll notice the predominance of Valencian oak, sessile oak, black pine and maritime pine. Colonies of Pyrenean oak, similar to white oak, tend not to be seen that often, so take advantage of this privilege that Castellón offers.*



El 7 de abril de 2006 fue declarado Parque Natural de Penyagolosa por la Generalitat Valenciana

.....

*On 7 April 2006, it was declared Peñagolosa Natural Park by the Valencian government*



El ascenso nos regala también la contemplación de una fauna singular. No es difícil observar la majestuosidad del águila real y del águila perdicera. También llama la atención la presencia del piquituerto alimentándose de piñas del pino albar y de la chova piquirroja, otra de las aves autóctonas. Y si permanecemos atentos es posible que alguna cabra montesa, que permanece escondida ante nuestra presencia, se destape a nuestra mirada. Aunque las delicias más sencillas para los objetivos fotográficos sean las mariposas, de las variedades isabelina y apolo.

*The climb also lets you observe some unique fauna. It's not difficult to witness the majestic golden eagle and the Bonelli's eagle. Also interesting is the sight of red crossbills feeding on Scots pine cones, or the presence of the red-billed chough, another bird native to this area. And if you look carefully enough, you might just spot a mountain goat peeking out from behind the trees. Although the simplest delights for a camera lens come from butterflies, such as the Spanish moon moth and the mountain Apollo.*

**INFORMACIÓN DE INTERÉS PARA EL TURISTA / USEFUL INFORMATION FOR TOURISTS**

Centro de visitantes: Centro de Interpretación La Casa Forestal (Detrás del ermitorio de Sant Joan de Penyagolosa)  
12135 VISTABELLA DEL MAESTRAT (Castellón) - Tel. 964 76 08 38 - 964 38 94 11 - 626 52 00 48  
parque\_penyagolosa@gva.es - <http://parquesnaturales.gva.es>

# Golf

## en la provincia de Castellón todo el año

### *Golf in Castellón all year round*

El clima mediterráneo del que disfruta la provincia de Castellón garantiza más de 300 días de sol al año y la ausencia de temperaturas extremas, lo que hace de esta tierra el destino ideal para la práctica de todo tipo de deportes y actividades al aire libre.

Castellón ofrece 3 campos de golf en un entorno rodeado de naturaleza donde cualquier handicap será capaz de jugar sus mejores golpes, teniendo a su lado el mar o las montañas, así como ser capaz de relajarse y disfrutar de unas instalaciones inmejorables, y todo esto con un excelente clima durante todo el año.

*The province of Castellón is blessed with a Mediterranean climate guaranteeing more than 300 days of sunshine a year and the absence of extreme temperatures, which makes this area the perfect destination for all kinds of sports and outdoor activities.*

*Castellón offers 3 golf courses surrounded by natural landscapes where any handicap will be able to play their best shots, beside the sea or the mountains, whilst also relaxing and enjoying unbeatable facilities, along with excellent year-round weather.*



Inaugurado en 1995, Panorámica Golf, Sport & Resort es sin duda uno de los mejores campos de golf en España, situada en Castellón, en la localidad de Sant Jordi, en una hermosa área rodeada de olivos y algarrobos.

Con sus 18 hoyos es el único campo de golf en España diseñado por el profesional alemán Bernhard Langer.

Lo mejor de Panorámica Golf Sports Resort es que además de ser un excepcional campo de golf, cuenta con otras instalaciones deportivas (pádel, tenis, Pitch & Putt, fútbol y baloncesto), donde podrá completar su jornada deportiva a poca distancia de las playas mediterráneas.

*Opened in 1995, Panorámica Golf, Sport & Resort is definitely one of the best golf courses in Spain and is located in the town of Sant Jordi in Castellón, a stunning setting surrounded by olive and carob trees.*

*With its 18 holes, it is the only golf course in Spain designed by the German professional golfer Bernhard Langer.*

*The best thing about Panorámica Golf, Sport & Resort, besides being an exceptional golf course, is that it boasts other sports facilities (paddle tennis, tennis, pitch and putt, football and basketball), where you can complete your day of sport within walking distance of Mediterranean beaches.*



## Club de Golf Costa de Azahar

El Club de Golf Costa de Azahar, cuenta con un campo de nueve hoyos rodeado de pinos y situado a 50 m de la playa del Grao de Castellón. El Club dispone también de pistas de tenis así como de profesores y cursos de verano. La situación del Club, carretera Grao-Benicassim, permite al aficionado practicar estos deportes dentro de la zona turística Costa de Azahar, siendo uno de los campos de golf más antiguos y con más solera del área mediterránea.

Puede encontrar toda la información sobre golf en:  
[www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com)

*The Club de Golf Costa de Azahar has a nine-hole course surrounded by pine trees and located just 50 metres from the Grao de Castellón beach. The Club also boasts tennis courts, as well as offering monitors and summer courses. The location of the Club, on the Grao-Benicassim road, allows golf enthusiasts to play the sport in the tourist area of Costa Azahar, and is one of the oldest and most traditional golf courses in the Mediterranean.*

*You can find information about golf on: [www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com)*



## Club de Campo del Mediterráneo

Situado en un entorno inmejorable, gracias a su situación geográfica envidiable, en la localidad de Borriol, junto a la ciudad y playas de Castellón, tiene un clima perfecto para disfrutar del deporte todo el año.

El golfista Sergio García aprendió y creció como jugador en este campo de 18 hoyos que cuenta también con zona de practicas completa, pistas de tenis, padel, campos de fútbol, piscina climatizada, centro spa y, además, otros servicios que hacen que este campo de golf sea uno de los más acreditados de España.

*In an unbeatable setting thanks to its enviable geographical location, in the town of Borriol, near the city and beaches of Castellón, it boasts the perfect climate enjoy sport all year round.*

*Golfer Sergio García learned the sport and evolved as a player at this 18-hole course which also features a full driving range, tennis courts, paddle tennis, football pitches, heated swimming pool, spa centre and other services that make this golf course one of the most renowned in Spain.*



**La provincia de Castellón gracias a su clima mediterráneo, con más de trescientos días de sol, es el lugar ideal para practicar el golf durante todo el año.**

***The province of Castellón, thanks to its Mediterranean climate with over three hundred days of sunshine a year, is the perfect place to play golf all year round.***

# Golf en la provincia de Castellón más que un deporte

## *Golf in castellón, more than just a sport*

A las espléndidas condiciones climatológicas, en la Provincia de Castellón encontramos también 120 kilómetros de playas y calas mediterráneas, paisajes naturales sorprendentes, ciudades con un enorme patrimonio cultural (Peñíscola, Morella, Segorbe, Vilafamés, Sant Mateu, ...), una excelente oferta de alojamiento, una gastronomía que reúne tradición y modernidad, y, por supuesto, los clubs y campos de golf de la provincia donde disfrutar de este deporte.

*Besides the splendid weather conditions, in the province of Castellón we can also find 120 kilometres of Mediterranean beaches and coves, stunning natural landscapes, cities with an enormous cultural heritage (Peñíscola, Morella, Segorbe, Vilafamés, Sant Mateu, etc.), excellent accommodation possibilities, a cuisine combining tradition and modernity, and, of course, golf clubs and courses to enjoy the sport in the province.*

Además, si se es amante de la naturaleza, en la provincia de Castellón conviven numerosos ecosistemas que consiguen construir un paisaje diverso, ameno y espectacular que podemos descubrir por medio de más de 1200 km. de senderos, muchos de los cuales se adentran en los siete parques naturales que posee el interior de la provincia. Senderos de Gran Recorrido, PR's, Vías Verdes, la Vía Augusta, el Camino de Santiago, Senderos Locales, ... son recorridos por amantes de la naturaleza y del deporte para acercarse de forma respetuosa a la naturaleza agreste que la provincia de Castellón pone a su disposición.

*What's more, if you're a nature lover, many ecosystems sit side-by-side in the province of Castellón, creating a diverse, vibrant and spectacular landscape that we can explore along the 1,200km-plus of trails, many of which venture into the seven national parks inland. Long-distance and short-distance walks, greenways, the Via Augusta, the Camino de Santiago, local trails... are footpaths for nature and sports lovers to respectfully discover the rugged nature that the province of Castellón boasts.*



Si se es amante de la bicicleta, Castellón Mediterráneo posee 4 centros de BTT (bicicleta de montaña) con una media de más de 300 km. señalizados cada uno. Los centros BTT se sitúan en las localidades de Morella, Montanejos, Navajas y Torreblanca y en ellos, además de información sobre los recorridos señalizados, encontraremos equipamientos y servicio de apoyo complementario a los usuarios de la bicicletas.

Escalada, barranquismo, epeleología, rappel, ... son también actividades que se pueden realizar en contacto con la naturaleza castellanense. Numerosas empresas facilitan la realización de estas actividades añadiendo así un atractivo más a la riqueza turística de la provincia de Castellón.

Puede encontrar toda la información sobre golf y actividades al aire libre en la Provincia de Castellón en: [www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com)



*If you're a keen cyclist, Castellón Mediterráneo has four BTT (mountain bike) centres with each one offering an average of over 300 km of signposted trails. The BTT centres are located in the towns of Morella, Montanejos, Navajas and Torreblanca, and offer complementary facilities and support services for bike riders, as well as information on the signposted trails.*

*Climbing, canyoning, caving, abseiling... are also activities that can be enjoyed amidst the nature of Castellón. Many specialist companies offer these activities; yet another tourist attraction in the province of Castellón.*

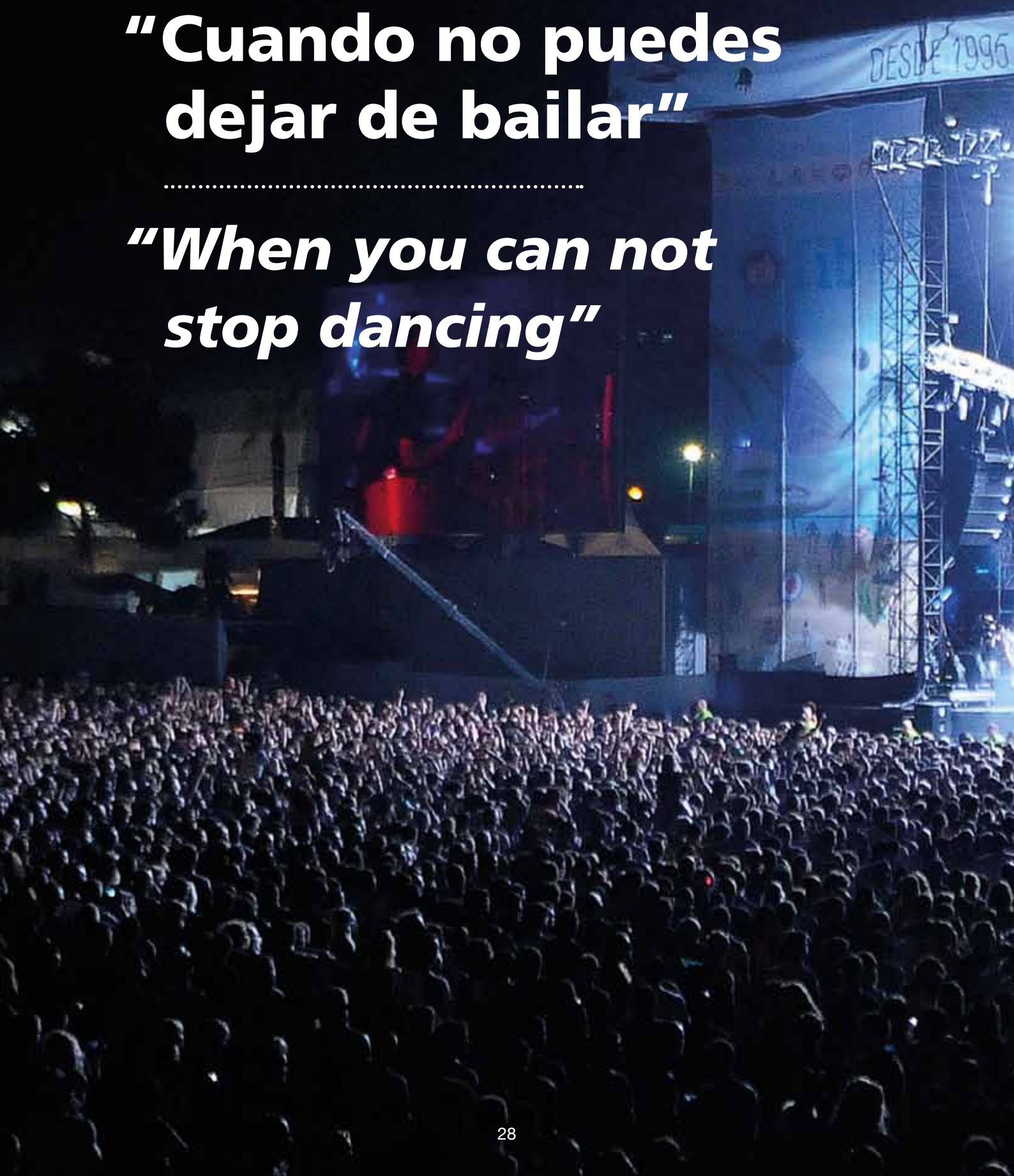
*You can find information on golf and outdoor activities in the province of Castellón on: [www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com)*



**“Cuando no puedes  
dejar de bailar”**

.....

***“When you can not  
stop dancing”***



maravillas SINCE 1995



Ser un “fibero” no significa ser irreverente. No significa ni siquiera tener un look especial. Pertener al grupo de incombustibles del Festival de Música Independiente de Benicàssim, solo supone tener ansia por unir cultura y diversión y querer, como dicen sus organizadores, “explorar, descubrir, compartir y disfrutar” en el mundo de la música.

Desde que en 1995 arrancó el FIB de la mano de los hermanos Morán, nadie hacía presagiar que su trayectoria sería tan exitosa y emocionante. Tanto es así, que entendería ya Benicàssim sin el FIB. La magia de los sonidos de música Indie, pop-rock y electrónica, adquieren sabor a sal y a mar. Porque las noches ante el escenario son largas, pero las mañanas en la playas de este municipio castellonense son imprescindibles.

*Being a “fibero” does not mean being irreverent. Nor does it mean even having a special look. Belonging to the group of tireless festival-goers at the Independent Music Festival of Benicàssim, merely means having an eagerness to unite culture and fun and love, as its organisers say, “explore, discover, share and enjoy” in the world of music.*

*FIB was set up in 1995 by the Moran brothers, nobody predicted that it would have such a successful and exciting journey. So much so, that Benicàssim is now understood without FIB. The magic of the sounds of Indie music, pop-rock and electronic, take on the taste of salt and sea. Because the nights are long in front of the stage, but a morning at this Castellón town’s beaches is a must.*



Tras unos inicios más exigentes en materia musical, fueron The Chemical Brothers, quienes abrieron la veda a introducir nuevos segmentos y mayor variedad. Lo cual le ha valido al FIB, ampliar no solo su espectro musical, sino también su público.

Hasta en cinco ocasiones el FIB ha colgado el cartel de sold out, en 1997, 2002, 2006, 2009 y 2011. Hasta 52.000 personas al día han llegado a congregarse en el recinto del festival. Sus fieles vienen de todo el mundo, pero principalmente de España, UK, Irlanda, Francia, Holanda, Bélgica, Italia, Rusia, USA y hasta de las antípodas en Australia. Y año tras año, esperan con expectación el cartel siguiente, como garantía de que el verano sigue existiendo.

El mes de julio es FIB en las costas benicenses y FIB es “música real, hecha con el corazón, y orientada más hacia la emoción que a las listas”. Por eso en su trayectoria se han cruzado nombres imprescindibles en el panorama mundial de la música, como Brian Wilson, Kasabian, Radiohead, Muse, Arcade Fire, Leonard Cohen, Bob Dylan, My Bloody Valentine, The Killers, Florence & The Machine, Love, Primal Scream, New Order, The Jesus & Mary Chain y centenares de artistas más que si no han estado pujan por subirse al escenario de las Palmas (antiguo Maravillas).

El FIB sigue creciendo ahora de la mano de Melvin Benn y Maraworld que este año han conseguido alzarse como el mejor festival de Europa en los premios Best Major European Festival Awards de la asociación de festivales Yourope.

*Among its most illustrious musical beginnings were The Chemical Brothers, who opened the way for new segments and greater variety. This allowed the FIB, not only to expand its musical spectrum, but also its appeal to a wider audience.*

*FIB has hung up the sold out sign five times, in 1997, 2002, 2006, 2009 and 2011. Up to 52,000 people a day gathered at the festival. Its faithful come from all over the world, but mainly from Spain, UK, Ireland, France, Holland, Belgium, Italy, Russia, USA and even from Down Under in Australia. And year after year, they eagerly await the next poster, proof that summer is here to stay.*

*July is FIB month along the benicenses coast and FIB is “real music, made from the heart, and aimed more toward emotion than chart position”. Therefore, it has played host to great names in the world music scene, such as Brian Wilson, Kasabian, Radiohead, Muse, Arcade Fire, Leonard Cohen, Bob Dylan, My Bloody Valentine, The Killers, Florence & The Machine, Love, Primal Scream, New Order, The Jesus & Mary Chain and hundreds of other artists who have not taken to the main stage of Palms (formerly Wonderland).*

*FIB is still growing now in the hands of Melvin Benn and Maraworld, this year it won the best festival in Europe at the Best Major European Awards from the Yourope festival association.*

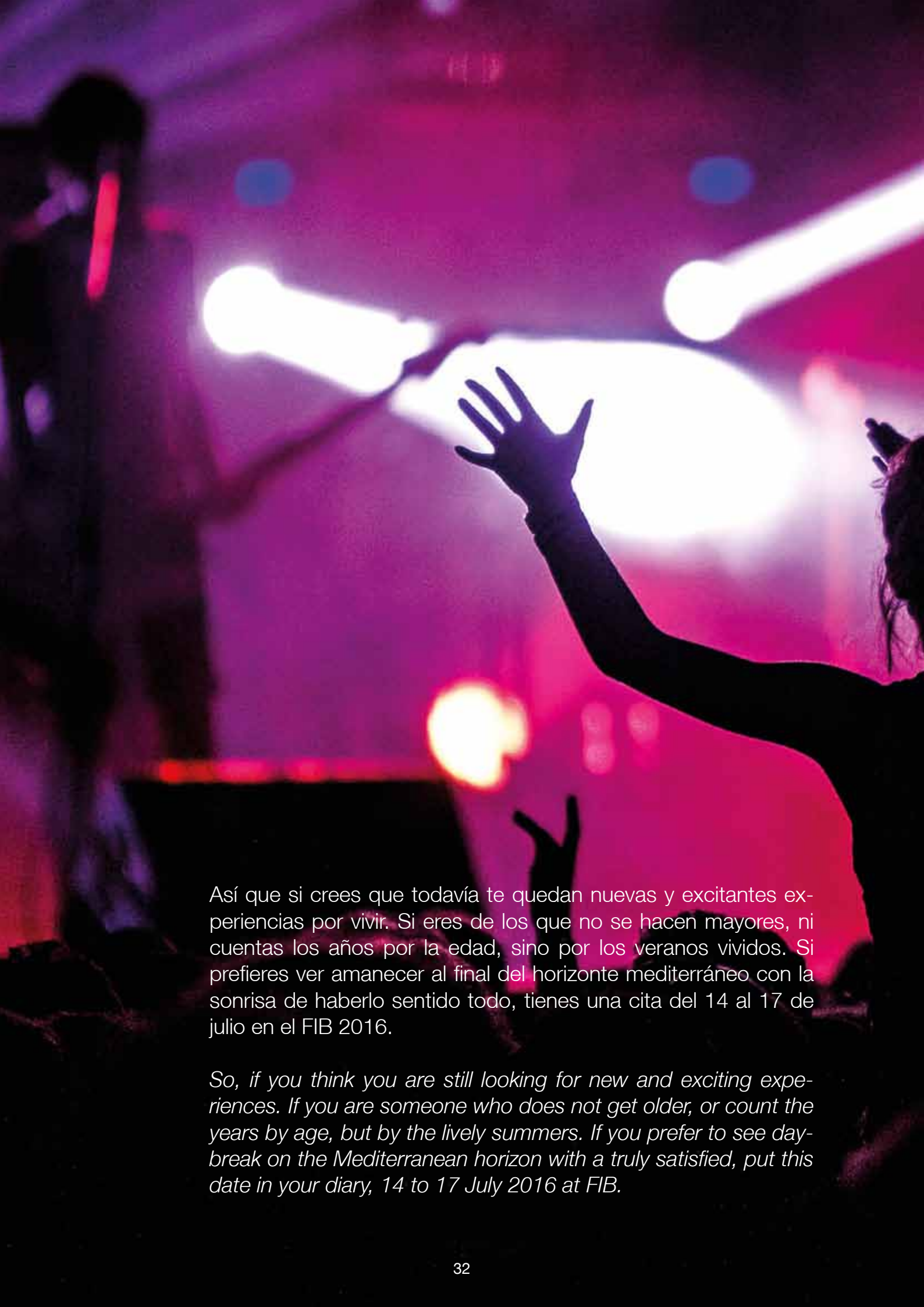
En el escenario de las Palmas actúan los cabezas de cartel y tiene una capacidad Maxim de 30.000 personas que se roza al límite en cada edición.

*Headline acts appear on the stage of Palms with a maximum capacity of 30,000 people bursting at the seams every year.*



Fiberfib.com-Radio 3 con una capacidad de 15.000 asistentes y el Red Bull Fibclub con 8000 almas posibles, son los dos escenarios menores de las actuaciones.

*Fiberfib.com-Radio 3 with its 15,000 capacity and the Red Bull FIB Club able to welcome 8,000 possible souls, are the two other side stages.*



Así que si crees que todavía te quedan nuevas y excitantes experiencias por vivir. Si eres de los que no se hacen mayores, ni cuentas los años por la edad, sino por los veranos vividos. Si prefieres ver amanecer al final del horizonte mediterráneo con la sonrisa de haberlo sentido todo, tienes una cita del 14 al 17 de julio en el FIB 2016.

*So, if you think you are still looking for new and exciting experiences. If you are someone who does not get older, or count the years by age, but by the lively summers. If you prefer to see day-break on the Mediterranean horizon with a truly satisfied, put this date in your diary, 14 to 17 July 2016 at FIB.*





Campfest es la zona de acampada gratuita donde conviven durante cuatro días los incombustibles fiberos y está dotado con todo tipo de servicios, hasta alquiler de bicicletas.

*Campfest is a free camping area where the tireless fiberos spend the four days and is equipped with all amenities, including bicycle rental.*





**Queso madurado de cabra natural**

Se trata de un queso elaborado con leche natural de cabra pura con un excelente sabor muy aromático y cremoso, su maduración es de 1 mes denominándole queso tierno. Sabor entrañable que nos recuerda el queso de antaño elaborado en casa.

**Ripened natural goat milk cheese**

Cheese produced in the Region of Valencia in the province of Castellón. Made using pure, natural goat milk, with a very aromatic, creamy flavour, ripened for 1 month to produce a soft cheese. Its delicious flavour is reminiscent of home-made cheeses from the past.

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

**119 London Dry Gin**

Es una ginebra Premium, tipo London Dry Gin, de 40 grados, obtenida artesanalmente por doble destilación en alambique tradicional de cobre, en pequeños lotes de 500 litros.

**119 London Dry Gin**

*It is a Premium Gin, London Dry Gin, 40 degrees. It is obtained by a manual process of double distillation in traditional cooper stills, in small batches of 500 liters each.*

[www.119gin.com](http://www.119gin.com)



# Bienvenido al mundo de los pequeños placeres gastronómicos

Queremos compartir contigo una selección de estas exquisiteces. En cada numero seleccionaremos productos de temporada, vinos, bebidas, conservas y aceites entre otros. Una cuidada selección de productos "Made in Castellón" donde podrás descubrir su gran calidad, el mimo con el que son elaborados y sus cuidadas presentaciones. Esperamos que te resulte todo un descubrimiento.



**Trufa negra fresca de Benassal**

Tuber melanosporum Vittad fresca, con grado de maduración, aroma y frescor óptimos. Trufa con el aroma característico de la zona, que se puede disfrutar en carpaccio, con aceite de oliva virgen y sal o añadir a platos elaborados.

**Fresh black truffle from Benassal**

*Fresh tuber melanosporum Vittad, with optimal ripeness, flavour and freshness. A truffle with the characteristic scent of the Carpaccio region, which can be enjoyed with olive oil and salt or simply by adding to dishes.*

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



**Agua de Benasal**

Agua con grandes propiedades diuréticas. Beneficiosa para personas con hipertensión arterial, problemas cardiacos y afecciones renales. Agua oligometálica, con poca cantidad de metales disueltos.

**Benasal Water**

*Water with great diuretic properties. Beneficial for people with high blood pressure, heart problems and kidney disease. Oligo-metallic water, with only a trace of dissolved metals.*

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



**Mas dels Fumeros**

El tomate de Colgar destaca sobre otros tomates por tener gran cantidad de jugo y poca piel, factores que lo hacen característico para untar el Pan.

**Mas dels Fumeros**

Colgar tomato takes a lead over other tomatoes because it has lots of juice and very little skin, distinctive factors that make it ideal for spreading on bread.

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

**Aceite Oliespal**

Un aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Serrana de Espadán. Mediante un riguroso proceso de selección y a través de procedimientos mecánicos que permiten extraer todas las características aromáticas y de sabor del fruto del olivo, elaboramos campaña tras campaña aceitunera, un aceite que ha pasado a formar parte de las mejores gastronomías.

**Oliespal Olive Oil**

An Extra Virgin Olive Oil of the Serrana de Espadán [Espadan Mountain] variety. Through a rigorous selection process and through mechanical means, which allow for the extraction of the full aroma and flavour of the olive fruit, from campaign to campaign, we have prepared an olive oil that has become part of the best cuisines.

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



# Welcome to the world of small culinary delights

We want to share with you a selection of these delicacies. In each edition we will select seasonal products, wines, drinks, preserves and olive oils, among others. A careful selection of products "Made in Castellón" where you can discover the high quality and care with which they are prepared and carefully presented. We hope that you will find this to be a great experience.

**Vino Tinto Clotàs 2011**

13 meses en barrica de roble francés. Vino encarnado intenso con matices cereza que revelan juventud. Nariz potente en inicio con acentuada fruta madura y algunos toques de frutas del bosque. Producción limitada a 10.000 botellas de vino elaborado con la variedad Tempranillo. 89 puntos en la Guía Peñín.

**Clotas 2011 Red Wine**

Aged for 13 months in French oak barrels. Intense red wine with a touch of cherry that reveal youth. Powerful nose at the beginning with pronounced ripe fruit and a touch of wild berries. Production limited to 10,000 bottles of wine prepared using the Tempranillo grape variety. 89 points in the Penin Guide.

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



**Mountain Citrus**

Spanish Orange, con su marca Premium Mountain Citrus®, ofrece naranjas de montaña de calidad cultivadas de manera natural, garantizando 0% residuos. Se cultivan en zonas altas de la provincia de Castellón en grandes fincas cuya producción se extiende desde septiembre hasta junio.

**Mountain Citrus**

Spanish Orange, with its premium brand Mountain Citrus®, it offers quality mountain oranges, naturally grown, ensuring 0% waste. They are grown in the highland areas of the Castellón region on large farms, the production of which runs from September to June.

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

**Turrones San Luis. Lata 3 sabores**

Almendra Marcona repelada y tostada, miel purísima de abejas, azúcar refinado y clara de huevo, son algunos de los componentes naturales que contiene el Turrón San Luis. Turrón Blando de Almendra Marcona. Turrón Yema Tostada. Turrón Duro de Almendra Marcona.

**Turrones San Luis. Can 3 flavors**

Blanched and roasted Marcona almonds, the purest bee honey, refined sugar and egg whites, are some of the natural components included in the San Luis nougat. Soft turrón of Marcona Almond. Turrón toasted Yolk. Hard turrón of Marcona Almond.

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





# MIGUEL BARRERA



*“Cuando un chef no disfruta cocinando se nota en el sabor”*  
*“When a chef doesn't enjoy cooking, you can tell it in the taste”*

“Cocino”, dice sin un segundo de duda Miguel Barrera a la pregunta ¿Cocinas o trabajas? “Porque cuando esto sea un trabajo, no lo disfrutaré. Y cuando un chef no disfruta cocinando, se nota en el sabor”. Miguel es el dueño de Cal Paradís y cuenta con la satisfacción de haber conseguido, por dos años consecutivos, la distinción de estrella Michelin que sitúa a su cocina entre las más prestigiosas de nuestro país.

Cal Paradís (Vall d'Alba), es un restaurante nacido de la ilusión de una familia que cuenta su historia al lado de los fogones y que, por encima de todo, cree en esta tierra y siente orgullo de sus productos autóctonos y del saber hacer que nos ha dejado una tradición gastronómica que hoy, todavía satisface nuestros sentidos.

#### **¿Qué significa para Cal Paradís ser dos veces estrella Michelin?**

Es un orgullo y una satisfacción personal del trabajo bien hecho. Aunque en verdad, me impactó más la primera, porque fue la novedad, y porque era una cosa en la que pensábamos que no podíamos estar. Yo veía en otras ediciones a los ganadores por la tele, pero nunca pensé que pudiéramos acceder a eso.

#### **¿La cocina está de moda por los programas de la tele o es la pasión por los fogones lo que ha encendido a las televisiones?**

La cocina ha estado de moda mucho tiempo, porque todos comemos y disfrutamos. Pero la tele ha hecho que se acercará un poco más a la gente. Ha sido un boom. Muchas veces lo que vemos no es del todo verdad, pero la realidad es que ha hecho mucho bien, porque ha ayudado a los restaurantes a que se reconozca nuestro trabajo.

*“I cook”, says Miguel Barrera without a second's doubt when asked “Do you cook or do you work?” “Because if this ever becomes a job, I won't enjoy it. And when a chef doesn't enjoy cooking, you can tell it in the taste”. Miguel is the owner of Cal Paradis and has the satisfaction of having secured, for two years running, a Michelin star, making his restaurant one of the most prestigious in Spain.*

*Cal Paradis (Vall d'Alba) is a restaurant born from the dream of a family that tells its story next to the stoves and, above all, believes in this land and is proud of its local products, as well as the expertise that has left us a culinary tradition that still satisfies our senses today.*

#### **What does it mean for Cal Paradis to have been twice awarded a Michelin star?**

*It makes us proud and personally satisfied with a job well done. Although, to be honest, the first time made more of an impact, as it was something new and something we never thought we could achieve. I'd seen previous winners on the TV, but I never thought we could get to that level.*

#### **Is cooking in fashion because of TV programmes or is it the passion for cooking that has captured the TV channels?**

*Cooking has long been popular, because we all eat and enjoy food. But television has brought it one step closer to the people. It has been a boom. Often what we see is not entirely true, but the truth is that it's done a lot of good, because it has given recognition to our work in restaurants.*



Su cocina ha sido un referente, hasta ahora en Castellón, pero además, ahora se ha convertido en embajador de nuestra gastronomía con su nuevo restaurante en Liverpool: "Gracias". Precisamente una palabra que Miguel dice con frecuencia desde el corazón para recordar a su madre, a quien dice que "ahora me identifico más con ella y con lo que vivió y sintió. Era una mujer inquieta y nada conformista".

*His cuisine has so far been a benchmark in Castellón, but now he has become an ambassador of our cuisine with his new restaurant in Liverpool: "Gracias". And "thanks" is a word that Miguel often says from the heart to remember his mother, saying "I now identify more with her and what she experienced and felt. She was a lively woman and didn't conform at all".*

### **¿Cuál es la historia de Cal Paradís?**

Es una historia de ilusión. Su nombre lo dice. Recuerdo cuando vivía en la masía. Yo nací allí. Mi madre era una apasionada de la cocina. En la masía daba a comer a la gente que pasaba por allí. Pero no era bastante, por eso, mis padres compraron una casa en el pueblo y montaron una especie de restaurante y fonda que se convirtió ya entonces, en una referencia en la provincia. Sin embargo, mi madre no quería que siguiera esos pasos. Así que fui a la universidad y estudié magisterio. Pero luego me casé con Ángela, mi mujer, que me ayudó a conseguir hacer realidad esta aventura. Hemos hecho todo lo que queríamos. Pero sobre todo, tengo que dar las gracias a mi madre, Isabel Barrachina por encima de todo.

### **¿Cuál va a ser la filosofía de tu nuevo restaurante en Liverpool?**

Quiero ser yo mismo. Intentaré que el restaurante tenga nuestras raíces. Vamos a trabajar con el 80% de producto de la provincia de Castellón. Me voy a llevar mi historia, la de mi familia, como también me llevaré carnes, arroces, tomates y técnicas o productos que allí no haya, como las alubias o los jamones.

### **¿Los fogones hablan en español o en inglés?**

Para nosotros la cocina se habla en castellano y en valenciano. Yo soy un cocinero con raíces y de cocina tradicional. La cocina habla y dice lo que uno es y de donde uno es. Aunque bien es cierto que es importante avanzar y para eso hay que mirar en otros sitios y con otros nombres y sabores.

**Miguel Barrera se reconoce un “fan” de la alcachofa de Benicarló y de la “tomata de penjar” (tomate de colgar), pero sobre todo es un amante de todos los productos propios de Castellón. Dice de sus platos que son como sus hijos y por eso, no se puede decir que le guste uno más que otro. Por eso mima con delicadeza cada plato y disfruta tanto de confeccionarlos como de observar como los comensales los saborean placenteramente.**

### **¿Qué es lo mejor de la gastronomía de Castellón?**

El producto. Por ejemplo, la mejor trufa de España está aquí. Es la más aromática. Las setas, que están recogidas frescas cada día en nuestro entorno, a menos de 15 kilómetros del restaurante. O el chipirón de Castellón, o los fantásticos pescados azules o el cordero, que está buenísimo, tal vez porque se cría en este clima de mar y montaña. Castellón necesita creerse lo que es. Otros han de venir aquí a buscar producto y nosotros lo tenemos al lado de nuestra casa y tenemos que saber aprovecharlo.

### **What's the story of Cal Paradís?**

*It's a story of dreams. Its name tells you everything. I remember when I lived in the farmhouse. I was born there. My mother was passionate about cooking. She'd make food for people passing by the farmhouse. But that wasn't enough, so my parents bought a house in the village and set up a cross between a restaurant and an inn that back then became a landmark in the province. However, my mother didn't want me to follow in her footsteps. So I went to university and studied Education. But then I married Angela, my wife, who helped me make this dream come true. We've done everything we wanted. But above all, I have to thank my mother, Isabel Barrachina, more than anyone.*

### **What will be the philosophy of your new restaurant in Liverpool?**

*I want to be myself. I'll try for the restaurant to have our roots. We're going to work with 80% of produce from the province of Castellón. I'm taking my history there, and my family's, as well as taking meats, rice, tomatoes and techniques or produce that don't exist there, such as beans or ham.*

### **Does the kitchen speak Spanish or English?**

*For us, the kitchen speaks Spanish and Valencian. I'm a chef with traditional roots who makes traditional cuisine. The kitchen speaks and says what you are and where you are from. Although it is true that it's important to move forward, and that's why we must look elsewhere and embrace other names and flavours.*

**Miguel Barrera is a self-confessed fan of artichokes from Benicarló and “tomata de penjar” (vine-ripened tomatoes), but above all he is a lover of local produce from Castellón. He says that his dishes are like his children and, therefore, he can't say he likes one more than another. This is why he gently pampers each dish and enjoys both preparing them and watching diners savour them.**

### **What's the best thing about Castellón cuisine?**

*The produce. For example, the best truffles in Spain are found here. They're the most aromatic ones. The wild mushrooms, which are hand-picked every day in a natural setting less than 15 kilometres from the restaurant. Or the baby squid from Castellón, or the fantastic oily fish or the lamb, which is outstanding, perhaps because it is reared in this climate of sea and mountains. Castellón needs to believe in itself. Others should come here to look for produce as we have it on our doorstep and should learn how to use it.*



**¿Cuál es el plato de Castellón que más te gusta elaborar?**

La olleta, sin duda, porque la hacía mi madre. Aunque he investigado mucho sobre ella y la trabajo mucho, por ejemplo en el “Semiesférico de olleta con un velo de garbanzos”, o la “Cigala con fondo de olleta”.

**¿Habrá novedades en la carta de este invierno?**

Tendremos 5 o 6 platos nuevos, pero no quiero desvelarlos aún. (Le estiramos de la lengua y revela el sugerente nombre de uno de ellos) “Niebla en la huerta” donde sorprenderá el tratamiento de las verduras.

**¿La buena cocina es solo para buenos bolsillos?**

En absoluto. La alta cocina es barata. La gente relaciona el restaurante de estrella Michelin con precios caros, pero somos más económicos que otros, porque nuestro trabajo es muy elaborado. Somos mucha gente y se siguen muchos pasos para conseguir un buen resultado en los platos y eso es costoso. El resultado de ese trabajo es que proporcionalmente es más barato que otros restaurantes.

**Which dish from Castellón do you like preparing the most?**

‘Olleta’ (a type of rice stew), without a doubt, because my mother used to make it. However, I have researched it a lot and played around with it, for example with the “Hemisphere of olleta with a veil of chickpeas” or the “Lobster on a bed of olleta”.

**Will there be new dishes on the menu this winter?**

We’ll have 5 or 6 new dishes, but I don’t want to reveal them yet. (We try to get more out of him and he reveals the suggestive name of one of them) “Mist on the vegetable garden”, where he will surprise diners with the use of vegetables.

**Is good cuisine only for good bank accounts?**

Absolutely not. Haute cuisine is cheap. People relate a Michelin star restaurant with expensive prices, but we are more economical than others, because our work is very elaborate. There are many of us and many steps are taken to achieve quality dishes, and this is costly. The result of this work is that it is proportionally cheaper than other restaurants.



Así, con conversación sencilla, la entrevista avanza hablando de futuro y rincones de Castellón. Miguel confiesa que la Sierra Espadán le encandiló en su reciente visita, porque no la conocía, pero que, cuando quiere “perdersé” se escapa a tierras morellanas. Dice que le gustaría que el aeropuerto de Castellón pudiera tener conexión con Liverpool en un futuro y que no sabe si sus hijos seguirán la saga familiar al frente de la cocina, pero al menos, si sabrán que “Cal Paradís es la historia de una familia que ha luchado por algo y lo ha conseguido”.

Chatting together, the interview continues with talk about the future and about places in Castellón. Miguel admits that the Sierra Espadán mesmerised him on a recent trip, as he’d never been before, but that when he wants to “switch off”, he escapes to the Morella area. He says he’d like Castellón airport to be connected with Liverpool in the future, and that he doesn’t know if his children will continue the family saga in the kitchen, but at least they will know that “Cal Paradís is the story of a family that fought for something and achieved it”.

**Cal Paradís**

Avinguda Vilafranca, 30. CP.12194 Vall D’Alba (Castellón)

Teléfono: 964 32 01 31

www.calparadis.es · E-mail:info@calparadis.es

# “La mejor para la mesa”



.....  
*“The best for the table”*

Sorprendido mira todavía Neptuno el cristalino envase de agua de Benassal desde su etiqueta, ratificando, falto de humildad que es la mejor agua para la mesa. Y ciertamente lo es. Así lo ha catalogado durante tres años consecutivos, el prestigioso y exigente jurado del Taste & Quality Institute (TQi), otorgándole tres estrellas de oro al mejor sabor al Agua de Benassal.

*The label shows that Neptune is even surprised to see the crystal water of Agua de Benassal, confirming, quite immodestly that it is the best water for the table. And indeed it is. It has been classified so for three consecutive years, by the prestigious and demanding Taste & Quality Institute (TQi) jury, awarding Agua de Benassal three gold stars for best flavour.*

Esta agua oligometálica, de mineralización débil tiene cualidades curativas reconocidas desde hace siglos, por mejorar las dolencias del riñón, facilitar las dietas de adelgazamiento y tener efectos cardiosaludables.

*This water, with low mineralisation, has healing qualities recognised for centuries to improve kidney functioning, facilitate weight loss and contains heart benefiting properties.*





La planta embotelladora actual está completamente modernizada desde 2003

*The current bottling plant has been fully modernised since 2003*



Casi se podría decir que es un producto gourmet pero al alcance de todos los bolsillos. O mejor dicho, de a disposición de todos los paladares.

*You could almost say it's a gourmet product but within everyone's budget. Or better to say, within reach of everyone's palates.*

El agua de Benassal brota en abundancia desde la Fuente d'En Segures, a 950 metros de altitud, en esta localidad del Alto Maestrazgo. Sus propiedades han sido popularmente conocidas desde el siglo XVIII, pero no fue hasta 1928, cuando fue declarada definitivamente de "Utilidad Pública". Desde entonces, el agua ha abastecido a la gente que acude hasta sus caños y también a las mesas más exquisitas de España y de Europa, no en balde, el propio duque de Vendôme pidió que les abrieran el camino a la fuente para pasar con su carruaje.

*Agua de Benassal flows in abundance from the D'en Segures spring, 950 metres above sea level, in the locality of Alto Maestrazgo. Its properties have been well-known since the eighteenth century, but it was not until 1928, when it was finally declared "a public utility". Since then, the water has benefited people who come to its taps and also the finest tables of Spain and Europe, it is not by chance that the Duke of Vendôme ordered the opening of a path to the spring to reach it with his carriage.*

En todo caso, si tenemos en cuenta que el 85% de nuestro cerebro es agua, sería una decisión inteligente, hidratarlo con Agua de Benassal.

*In any case, if we consider that 85% of our brain is made up of water, it would be a smart move to hydrate it with Agua de Benassal.*



El Agua de Benassal se comercializa desde 1847, primero con garrafas y a partir de 1928 en botellas

*Agua de Benassal has been on the market since 1847, initially in jugs and then from 1928 in bottles*

# “Clos d’esgarracordes, ambrosía con sabor a mar”

.....  
“Clos d’Esgarracordes -  
sea-savoured ambrosia”



“El vino debe recordar su origen primario, pero también tener los toques de la tierra que lo vio nacer”, dice Sergio Garrido propietario de la Bodega Barón d’Alba. Tal vez por ese motivo, cuando tienes un tinto crianza de Clos d’esgarracordes en la boca, la madera de barrica no le ha arrebatado la esencia frutal y quizás por eso también, el paladar parece recordar los aromas al Mediterráneo que baña estas tierras.

Porque el mar no está lejos del Pla d’Useres (el Llano de Useres), donde se ubica la bodega y los viñedos. A pesar de encontrarse a 30 kilómetros de la costa, el terruño se impregna de las plantas aromáticas de este clima y, en cierta medida, todo ese aroma se impregna en cualquier cosa que viva o crezca en estos parajes.

Clos d’esgarracordes es el sueño de un vino hecho realidad. Los antepasados de Sergio Garrido hacían vinos en estas tierras hace más de un siglo. Tal vez por eso, a pesar de haber abandonado durante más de 20 años la tradición, este joven volvió a soñar, allá por el año 2001, que era capaz de crear un vino de la tierra con cuerpo y carácter.

*“The wine should remember its first origin, but also have notes of the land where it was born,” says Sergio Garrido owner of the Baron d’Alba winery. Perhaps for that reason, when you have a mature red Clos d’Esgarracordes in the mouth you find the oak has not deprived it of its fruit and maybe that’s also why the palate seems to recall the aromas of the Mediterranean that bathes these lands.*

*Because the sea is not far from the Pla d’Useres (the Plain of Useres) where the winery and vineyards are located. Despite being 30 kilometres from the coast the soil is impregnated with the aromatic plants of the region and, to some extent, all these scents permeate everything living or growing here.*

*Clos d’Esgarracordes is the dream of a wine come true. Sergio Garrido’s ancestors made wines in these lands for over a century. Maybe that’s why, despite having abandoned the tradition for more than 20 years, back in 2001 this young man started to dream again that he could create a local wine with body and character.*

“Cuanto más sencillo y natural es el vino, más agradecido, mejor sienta y mejor sabe”, afirma Sergio Garrido

*“The more straightforward and natural a wine is - the more agreeable - the better it feels and the better it tastes,” says Sergio Garrido*

Así surgió la bodega de Baron d'alba. “Compré una finca y sustituí los antiguos almendros por vides”. Empezó con Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon y Merlot, aunque después siguieron otras variedades como la Garnacha, Syrah y Macabeo. Y ahora, en última instancia la Gewürztraminer, con la ambición de probar nuevas experiencias.

El primer vino que produjo la finca, mil botellas, fue exquisito y sorprendió a todo el mundo, “tanto que nos emborrachamos de éxito, pero la tierra nos demostró que ni iba a ser tan fácil y la siguiente cosecha fue un desastre”, cuenta con humildad y franqueza Sergio que se afirma con madurez que “por eso, me di cuenta que debía formarme, aprender y saberme aconsejar. A partir de 2006, estábamos listos para volver a intentarlo, pero preferimos esperar tres añadas más y consolidar el cultivo y el proceso”.

*This is how the Baron d'Alba winery arose. “I bought a farm and I replaced the old almond trees with vines.” He began with Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon and Merlot, but then followed with other varieties like Grenache, Syrah and Macabeo. And now - the latest - Gewürztraminer, with the ambition of making more experiments.*

*The first wine the farm produced - one thousand bottles - was exquisite and a surprise for everyone, “so much so that we got drunk with success, but the land showed us that it was not going to be so easy and the next vintage was a disaster,” Sergio says with humility and candour, and with maturity he affirms “therefore, I realized I had to educate myself, learn, and know how to get advice. From 2006, we were ready to try again, but we preferred to wait three vintages and consolidate the vines and the process.”*





**Bodegas y viñedos Barón d'Alba**

Clos d'esgarracordes, partida Vilar a Call 10. Les Useres (Castellón)  
 964 767 306 - 608 032 884 - <http://www.barondalba.com> - [info@barondalba.com](mailto:info@barondalba.com)

M<sup>a</sup> José (esposa de Sergio), Juanjo, en los trabajos de bodega, Albert, en el campo y Sergio, son el núcleo de esta empresa joven de edad pero fuerte de espíritu, que se deja guiar por los sabios consejos de Mario Malafosse, enólogo y discípulo del gran enólogo francés, Denis Dubourdieu.

*Maria Jose (Sergio's wife), Juanjo, working in the cellar, Albert, in the field, and Sergio are the core of this enterprise young in age but strong in spirit, which is guided by the wise counsel of Mario Malafosse, oenologist and disciple of the great French oenologist, Denis Dubourdieu.*

Juntos han conseguido sacar nueve vinos prometedores que ya se pueden encontrar en las tiendas de gourmet y en restaurantes desde Barcelona a Málaga.

*Together they managed to produce nine promising wines that can already be found in gourmet shops and restaurants from Barcelona to Malaga.*

“El vino se hace en el campo: En la bodega solo lo transformamos en líquido”, dice su creador.

*“The wine is made in the field: In the cellar we just transform it into liquid,” says its creator.*

Un vino pensado para paladares que primen lo natural, que sepan apreciar el proceso de elaboración casi artesanal y la vocación de no perder la esencia de la tierra.

*A wine crafted to please palates that prize what is natural, which appreciate the almost artisanal process and devotion to not losing the essence of the terroir*

Clos d'esgarracordes rememora el apodo de un ancestral propietario de la finca, conocido por voltear las campanas con fuerza hasta que rompía la cuerda. Con ese empeño aspira también su actual propietario a conseguir el sello de la Denominación de origen de Vinos de Castellón que, dará un empuje más a este proyecto que, por su calidad ya tiene un sitio entre los mejores caldos del terreno.

*Clos d'Esgarracordes is in memory of the nickname of a former owner of the property known for ringing the bells so strongly that the rope broke. Its current owner is trying just as hard to win the seal of approval of the Castellón Appellation of Origin which will give the project a further push - which for its quality already has a place among the best wines in the land.*



Variedades Clos d'Esgarracordes: Tinto Crianza 2009, Tinto Barrica 2012, Rosado 2014, Blanco 2014, Pelegrí 2011, Gewürztraminer 2014, Llevant Blanc, Llevant negro y el vino dulce Dolç de Glòria 2012

*Clos d'Esgarracordes Varieties: Tinto Crianza 2009 Tinto Barrica 2012, Rosado 2014, White 2014, Pelegrí 2011, Gewürztraminer 2014, Llevant Blanc, Llevant Negro and the sweet wine Dolç de Gloria 2012*



# EL FRÍO Y EL HAMBRE

**AMENAZAN A LOS NIÑOS SIRIOS**

12 millones de sirios, la mitad niños, necesitan ayuda humanitaria urgente.

**¡COLABORA AHORA!**

Llámanos al **900 100 822**, entra en **[www.accioncontraelhambre.org](http://www.accioncontraelhambre.org)** o haz un ingreso en las cuentas:

La Caixa **2100 3006 94 2200826398**  
 Santander **0049 0001 59 2810090000**  
 Bankia **2038 5809 69 6000040336**



.....

## El barranco de la Valltorta, *The Valltorta ravine, the* la Altamira mediterránea *Mediterranean Altamira*

.....

El Barranco de la Valltorta se encuentra en los términos de Albocàsser, Tírig y les Coves de Vinromà. Está considerado como uno de los núcleos de pinturas rupestres al aire libre más importantes del mundo.

*The Valltorta ravine comprises Albocàsser, Tírig and les Coves de Vinromà. It is considered to be one of the most important outdoor centres of cave paintings in the world.*

Cuando Alberto Roda Segarra, un simple vecino de Tírig, descubrió en 1917, por casualidad, un grupo de pinturas extrañas en la roca junto al barranco de la Valltorta, nadie podía presagiar que aquel hallazgo se convertiría en lo que se ha venido a denominar "la capilla sixtina" del arte rupestre levantino.



*In 1917, when Alberto Roda Segarra, a simple Tírig neighbour, discovered, by chance, a group of bizarre rock paintings along the Valltorta ravine, no one could foresee that the finding would become what has become known as the "Sistine Chapel" of Levantine rock art.*

Existen centenares de figuras naturalistas en los 21 abrigos que componen el parque natural de la Valltorta-Gassulla. Solo en el Abrigo Centelles, se cuentan más de 150 ideogramas que representan a la caza de jabalíes, ciervos o cabras, así como una más que probable "danza guerrera", y escenas con protagonistas femeninas que indican los usos de los primeros pobladores de estas tierras. Aquel legado de los hombres de la prehistoria, lo podemos disfrutar ahora, con facilidad gracias a su cercanía, yendo directamente a las cuevas que lo albergan, acudiendo al Museo de la Valltorta, que recorre el Arte Rupestre Levantino mediante exposiciones explicativas, o incluso, gracias a las nuevas tecnologías, ya que una nueva app, posibilita ver realizadas, las figuras impresas en estas cuevas del Maestrazgo castellonense.

*There are hundreds of naturalistic figures in the 21 shelters that make up the Valltorta-Gassulla natural park. In the Centelles shelter alone there are over 150 ideograms representing hunting wild boar, deer, goats and more than likely "war dance", and scenes with female leads that indicate the use of the first settlers of this land. One legacy of the men of prehistory that we can now enjoy with ease thanks to its proximity, going straight to the caves that house it, going to the Museum of Valltorta, covering the Levantine Rock Art through explanatory statements, or even, thanks to new technologies, a new app, enables an enhanced view of the figures in the Castellón caves of Maestrazgo.*

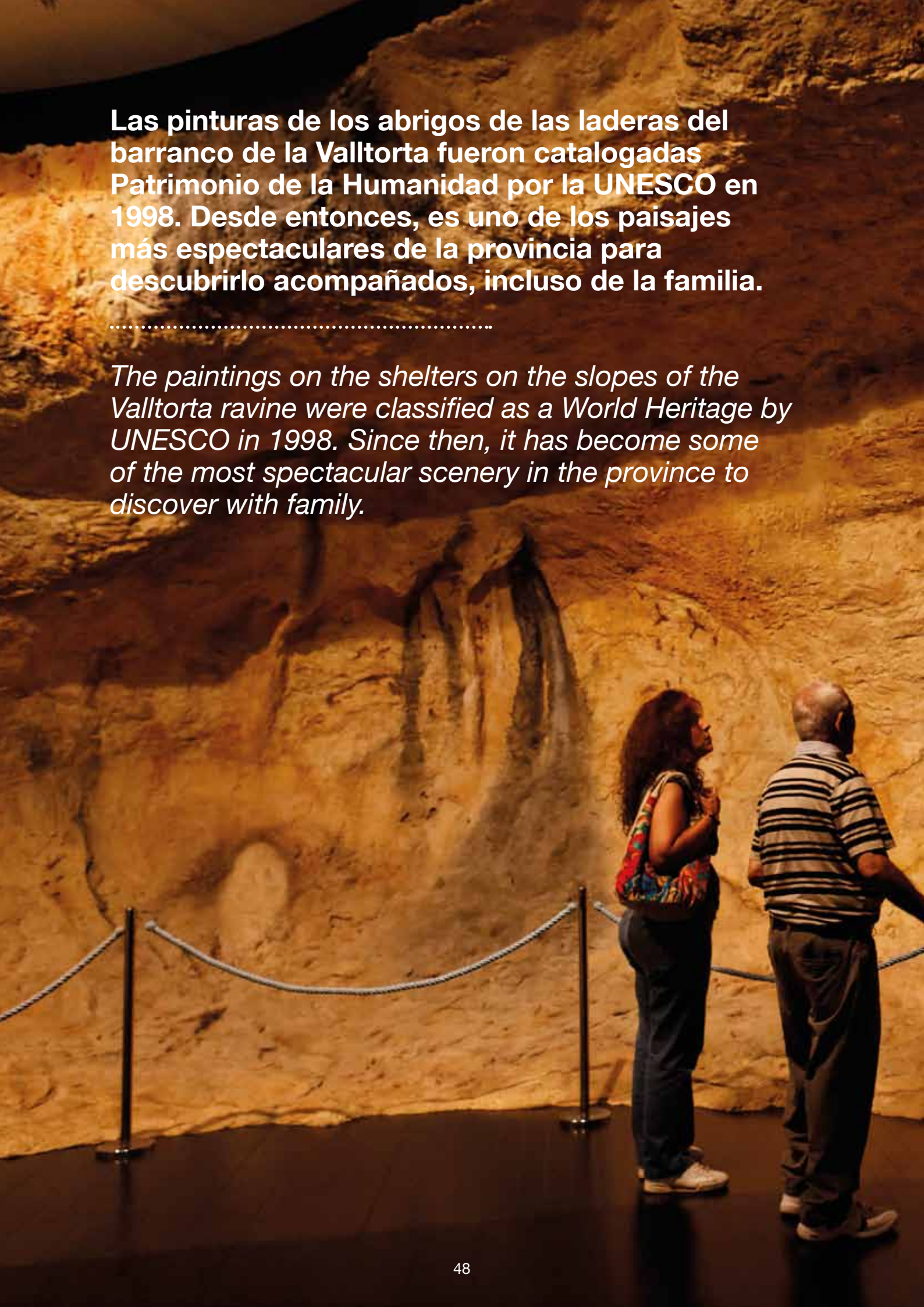




**Las pinturas de los abrigos de las laderas del barranco de la Valltorta fueron catalogadas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1998. Desde entonces, es uno de los paisajes más espectaculares de la provincia para descubrirlo acompañados, incluso de la familia.**

.....

*The paintings on the shelters on the slopes of the Valltorta ravine were classified as a World Heritage by UNESCO in 1998. Since then, it has become some of the most spectacular scenery in the province to discover with family.*







**En el año 2014 un total de 13.268 personas visitaron este enclave natural dedicado al arte rupestre**

***In 2014 a total of 13,268 people visited this natural enclave dedicated to rock art***



.....

## En el Museo de la Valltorta destaca la reproducción a tamaño natural de la Cova dels Cavalls, descubierta en 1917 y declarada monumento histórico-artístico en 1924

### *The Valltorta Museum showcases the life-size reproduction of the Cova dels Cavalls, discovered in 1917 and declared a historic monument in 1924*

.....



El punto de encuentro lo situaremos en el Pla de l'Om (el llano del Olmo), donde se ubica el Museo de la Valltorta, ideado por los arquitectos Miguel del Rey e Iñigo Magro, para albergar el centro de interpretación de este parque de arte rupestre. El arquero de la Valltorta preside ahora la exposición, tras sufrir el expolio que lo llevó a estar siete décadas fuera de el enclave que constituyó su creación.



Desde allí, un guía especializado del museo nos acompañará siempre, a cualquiera de los abrigos, repasando los conocimientos que tras casi un siglo de investigaciones, ahora conocemos al detalle. La vegetación y el entorno, se convirtieron hace 7000 años, en el lugar idóneo para la caza de subsistencia. Allí, a resguardo de las inclemencias del tiempo, los arqueros y cazadores, pintaban sus cobijos, a la espera de las piezas que constituirían su sustento.

La Cova dels Cavalls («Cueva de los Caballos»), la más cercana al museo y la más accesible, nos permite recorrer a pie, el tramo que dista hasta el abrigo escondido en el inicio de la pendiente hasta el barranco. En su interior, un grupo de arqueros acechan y disparan sus flechas contra una manada de ciervos compuesta por un ciervo adulto, otro joven, cinco ciervas y dos cervatos.

El Mas d'En Josep, la Cova de Ribassals o del Civil, la Cova Remigia, las cuevas de La Saltadora, en un precipicio que desafía la caída del agua y los espacios del Abrigo Centelles, son los enclaves de este paraje que siempre significa para el viajero, un hallazgo en el que comprender cómo vivían nuestros antepasados y cómo el arte significó en la evolución de los primeros indígenas de estas tierras.

*The meeting point is at the Pla de l'Om (Olmo plain) where the Valltorta Museum is located, designed by architects Miguel del Rey and Iñigo Magro to house the interpretation centre for this rock art. The archer Valltorta now dominates the exhibition, after suffering the looting that meant he spent seven decades out of the enclave that was his creation.*

*From there, a specialised museum guide will accompany us to any of the shelters, reviewing the knowledge that, after almost a century of research, we now know the details of. The vegetation and the environment, dating back over 7,000 years, is the ideal place for subsistence hunting. There, sheltered from the weather, archers and hunters painted their shelters, waiting for the parts that constituted their livelihoods.*

*The Cova dels Cavalls ("Cave of the Horses") closest to the museum and most accessible, allows us to walk the stretch from the hidden shelter at the start of the slope to the ravine. Inside, a group of archers stalk and shoot their arrows at a herd of deer made up of an adult deer, another five young deer and two fawns.*

*Mas d'en Josep, the Cova de Ribassals or Civil, the Cova Remigia, the La Saltadora caves, in a cliff that defies the falling water and the Centelles spaces are the enclaves of this area which offers the traveller a way to understand how our ancestors lived and what art meant in the evolution of the first indigenous people of these lands.*



Museo de la Valltorta. Pla de l'Hom s/n. 12179 Tírig (Castellón). Teléfono: 964 33 60 10  
www.valltorta.es - E-mail:museo\_valltorta@gva.es

La ubicación del arte rupestre, entre los 300 y 1000 metros sobre el nivel del mar, induce a pensar que el contenido ideológico de las pinturas se encuentra estrechamente vinculado al carácter estratégico de la zona

*The location of the rock art, between 300 and 1000 metres above sea level, suggests that the ideological content of the paintings is closely linked to the strategic nature of the area*



---

# Eterno Mijares

---

## Eternal Mijares

Los efectos curativos, saludables y de belleza son tan antiguos que el propio Abu Zayd, construyó allí, junto al río unos baños para sus concubinas. De hecho, la leyenda cuenta que la belleza de la reina Zucaina se debía, en buena parte a este manantial y los días que pasaba en ese paraje de paz y tranquilidad inigualable.

Ahora el balneario de Montanejos es un complejo de salud moderno y con los más innovadores tratamientos para curar el cuerpo y el alma; puesto que estas aguas están especialmente indicadas para combatir el estrés. Pero esas no son sus únicas bondades. Consumida como agua de mesa, esta agua ejerce un efecto depurativo muy importante. Y, en el tratamiento terapéutico, está especialmente indicada para aliviar las vías respiratorias y también para calmar las afecciones reumatológicas por sus resultados analgésicos y descontracturantes.

Sumergirse en sus piscinas termales es un placer para el cuerpo que, si un viajero recalca en la provincia de Castellón, no puede eludir. ¿Por qué no dedicarse una jornada a reconfortar el bienestar relajándose en el vaporarium, disfrutando del hidromasaje o descansar la mente en las camas termales mientras al otro lado de los ventanales, la agreste naturaleza del paisaje sigue su curso?

*The healing, healthy and beauty effects are so ancient that Abu Zayd himself built baths for his concubines there by the river. In fact, legend has it that the beauty of queen Zucaina was due in large part to this spring and the time spent at this unrivalled place of peace and tranquillity.*

*Nowadays, Montanejos spa is a modern health resort with the most innovative treatments to heal the body and soul; since these waters are particularly suitable for combating stress. However, these are not the only benefits. Consumed as table water, this water has a major depurifying effect. With therapeutic treatment it is particularly indicated to relieve the airways and also to ease rheumatic conditions due to its analgesic and revitalising properties.*

*Bathing in thermal pools is a pleasure for the body, if a traveller stops in the province of Castellón, they can not leave. Why not devote a day to your well-being by relaxing in the vaporarium, enjoying a hot tub or relaxing the mind in the hot beds while on the other side of the windows, the rugged nature of the landscape carries on regardless?*



Tierras adentro, entre pinos, genista y romero el agua del Mijares emana a 25 grados, convirtiéndose, en invierno y en verano, en un placer cálido para el cuerpo. Ese manantial cálido brota en la Fuente de los Baños, en Montanejos. Casi oculto en un recoveco del sinuoso río, el tesoro termal que fluye a razón de 6000 litros por minuto, caldea el cauce fluvial y aporta el caudal al Balneario de Montanejos.

*Inland, among pines, broom and rosemary Mijares emanates water at 25 degrees, becoming, in winter and in summer, a warming treat for the body. That warm spring flows into the Fountain of the Baths, Montanejos. Almost hidden in a nook of the winding river, a thermal treasure with a flowing rate of 6000 litres per minute, warms the river bed and supplies the Montanejos Spa.*

*Un tratamiento  
exclusivo para cada  
persona*

*A unique treatment  
for everyone*



.....  
Cada usuario puede solicitar la visita de un  
médico que recomendará el tratamiento termal  
apropiado para cada dolencia. Un reconocimiento  
imprescindible para personas mayores en los  
programas del Imsero y la Generalitat.

.....  
*Each guest can arrange a visit with a doctor  
who will recommend the appropriate thermal  
treatment for each ailment. An essential  
appointment for the elderly in the Imsero and  
the Generalitat programmes.*





# Castelló Negre



**Detective & Noir Genre Festival**

**From 1st May to 15 th May 2016**

Literature · Arts · Cinema · Theatre · Music

+ INFO:  
[www.castellonegre.com](http://www.castellonegre.com)

 Festival Castelló Negre



Como si de un gran menú de salud se tratara, el balneario nos ofrece una extensa carta de tratamientos, tanto terapéuticos, como de belleza. Objetivo que queramos conseguir marcará su composición. Técnicas de chorro a presión por todo el cuerpo, pediluvios y maniluvios, piscinas de suave spa, pensadas especialmente para personas con dolencias cardiovasculares y un sinfín de propuestas sanadoras.

Pero además, el relax y el dolor se quedan fuera del balneario solo con iniciar cualquiera de sus sugerentes tratamientos, donde encontramos peelings, tratamientos faciales y corporales como Piel de seda, Caricia de té, Caricias del Mar o Eterno Mijares, un nombre, que casi evoca al constante, imperecedero y suave discurrir del río que alimenta y da vida a todo el valle del Mijares hasta su llegada al mar.

*Like a huge menu for your health, the spa offers an extensive range of treatments, both therapeutic and for beauty. The combination of treatments depends on your goal. Pressure jet techniques for the whole body, foot and hand baths, soft spa pools, designed especially for people with cardiovascular disease and an endless list of healing proposals.*

*However, relaxation and leaving pain outside the spa can only begin by enjoying some of our recommended treatments, such as peels, facials and body treatments like silk skin, Caress tea, or Sea Caresses and eternal Mijares, a name that evokes almost a constant, timeless and smooth flow of the river that feeds and gives life to all the Mijares valley until it reaches the sea.*

**Las aguas de la fuente de los baños fueron declaradas de utilidad pública por la real Orden del 13 de octubre de 1863.**

**The waters of the baths' fountain were declared a public utility by the Royal Order of October 13, 1863.**

**Balneario de Montanejos**

Crta. de Tales s/n. 12448 Montanejos (Castellón) Spain

Tel: 964 131 275 - 902 747 403

info@balneariodemontanejos.com



# SLIDE TO THE FREEDOM

Discover the **Bindings** that will revolutionize  
the world of **snowboarding**.



# SNABBSNÖ®

La única fijación en el mercado con  
el **sistema Spindings**



Descubrela en:

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

# ZORITA DEL MAESTRAZGO

*“Los caminos del creyente”*  
*“The paths of the believer”*

Cuenta la leyenda medieval, que un pastor manco buscando refugio, encontró al fondo de una balma la figura de la Virgen y así recuperó su brazo. Desde entonces ha sido lugar de peregrinación, sobre todo, en momentos históricos convulsos, se convirtió en alivio de salvación para endemoniados y son decenas las historias que en el pueblo contarán sobre enfermos que recuperaron la cordura al atravesar sus puertas.

*Medieval legend narrates that a one-armed shepherd, seeking refuge, found at the bottom of a balma the figure of the Virgin and in doing so he regained his missing arm. Since then it has been a place of pilgrimage, especially in turbulent historical times, becoming a place of relief and salvation for the possessed, and there are several stories narrated in the village about the sick who were cured on entering its doors.*





Oculto en la gruta que da origen a su leyenda y a su nombre, el Santuario de la Virgen de la Balma se erige en uno de los rincones más insólitos de la provincia de Castellón.

*Hidden in the cave that gives rise to its legend and its name, the Sanctuary of the Virgin de la Balma stands in one of the most unusual corners of the province of Castellón.*

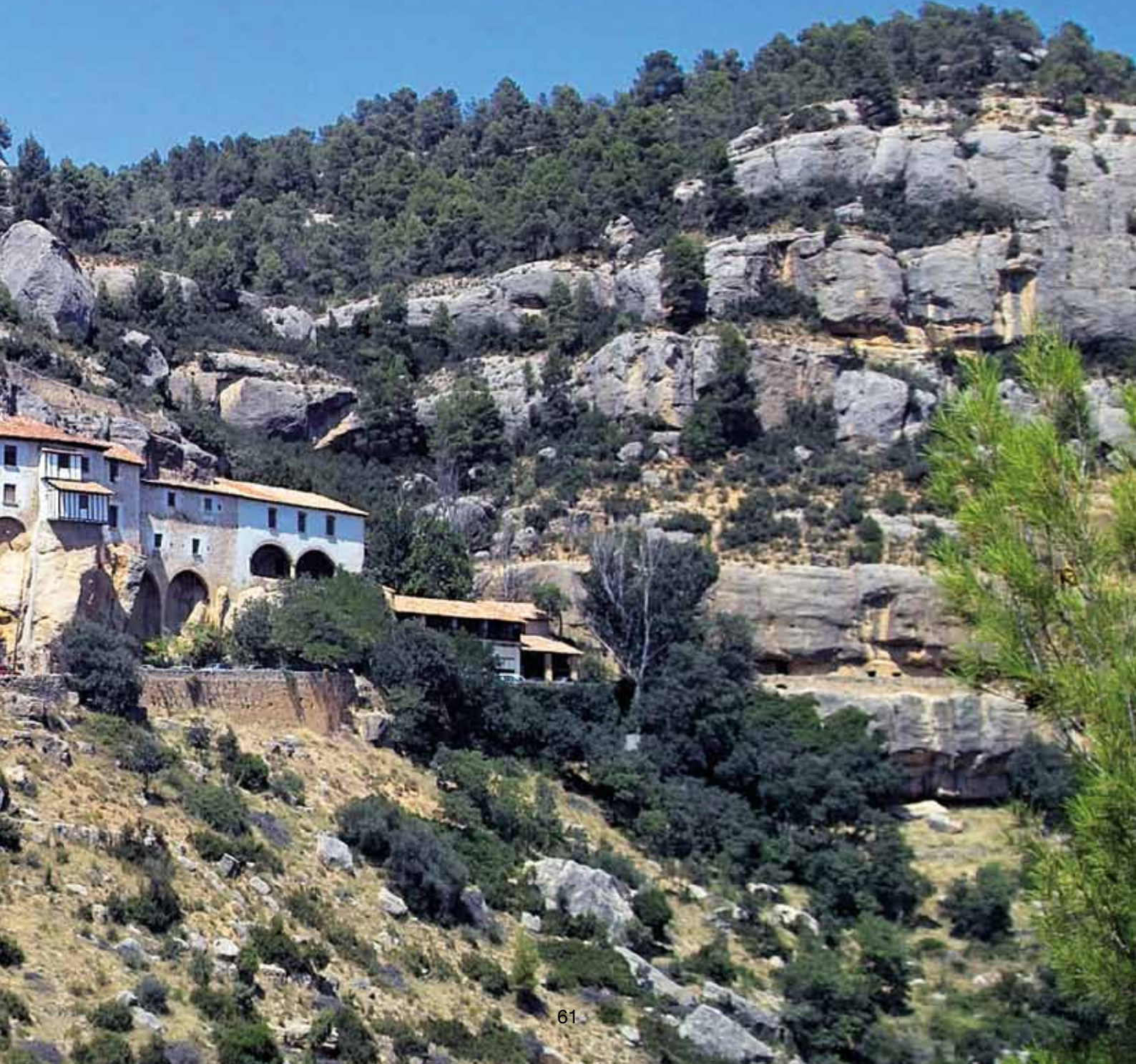


.....

En su entorno natural, encontramos zonas como las microrreservas de flora del Monegrell y de les Coves Llongues con especies endémicas, como la *Petrocoptis pardoï*, clavel de roca. También es hábitat del buitre leonado, la nutria y la cabra hispánica.

.....

*In this natural environment, there are areas such as the Monegrell and Coves Llongues flora micro-reserves with endemic species such as the *Petrocoptis pardoï*, rock carnation. It is also home to the griffon vulture, the otter and the ibex.*





En la fiesta de la Balma se representan las ancestrales danzas "del Pastor", de "Els Negrets", de "Les Llauradores" y "Gitanetes", dando paso a la representación de la "Lucha del Angel y el Diablo".

*During the feast of Balma, the ancestral dances of "del Pastor", "Els Negrets", "Les llauradores" and "Gitanetes" are represented, leading to the representation of the "Fight of the Angel against the Devil".*

Cada año, el 8 de septiembre (ahora el primer sábado de ese mes para facilitar la asistencia de los feligreses), los fieles recuerdan en procesión su fe y, cada año, en una representación tradicional, el ángel vuelve a triunfar sobre el diablo bajo la Cruz cubierta (siglo XVI) que abre paso hasta el santuario, dejando que los penitentes accedan al templo.

*One thing certain is that every year, on the 8th September (now the first Saturday of the month to facilitate the attendance of the faithful), the faithful recall their faith in procession and each year, in a traditional representation, the angel returns to defeat the Devil under the covered Cross (XVI century) that opens the way of the procession up to the sanctuary, granting the penitents access to the temple.*



En la cuenca del Bergantes encontramos cotos de pesca con y sin muerte donde los deportistas pueden encontrar especies como la trucha arco iris, la madrilla o el barbo.

*In the Bergantes basin you can find fishing areas for catch-release fishing or traditional "take home your catch", where keen anglers can see species like rainbow trout, catfish or the madrilla (a small river fish).*



Pero Zorita no es solo la Balma. De carácter fuerte, esta población que nunca consintió pertenecer al Maestrazgo de Montesa, permaneciendo independiente, ofrece al visitante un casco antiguo poblado de edificios singulares, como la Iglesia de la Asunción, del siglo XVIII con estilo barroco arcaico; la Casa Consistorial (siglo XVII) o el horno moruno del Forn de Dalt, que ofrecía su fuego a las familias del pueblo y aún hoy, se utiliza para cocinar "el pastissets" (empanadas dulces) para la fiesta de San Antonio.

*However, Zorita is not just about the Balma. The strong character of its people meant that the population never consented to belong to Maestrazgo de Montesa, remaining independent, offers visitors a charming old town dotted with unique buildings such as the Church of the Assumption, eighteenth century archaic Baroque style; the Town Hall (XVII century) and the Moorish oven of Forn de Dalt, which offered its fire to the families of the village and does so even today, is used to cook "el pastissets" (sweet pies) for the feast of San Antonio.*

Enclavada en las tierras del río Bergantes, su entorno natural se convierte en otro de sus grandes atractivos. La Font de la Beana, que alimenta de aguas al lavadero, les Fonts Calentes, manantial termal junto al Azud del Vilar, o los parajes de los "Buenos mozos" o el estrecho del barranco de Los Pardos, ofrecen parajes de comunión con la naturaleza, solo aptos para quienes aprecien el valor de la paz y los aromas del monte.

*Nestled in the land of the Bergantes river, its natural environment becomes another of its great attractions. The spring La Font de la Beana, which feeds the water of the washhouse, les Fonts Calentes, a hot spring next to the dam Azud del Vilar, or the places of the "Buenos mozos" (Good lads) or the narrow canyon of Los Pardos, offer places to be at one with nature, perfect for those who appreciate the value of peace and the mountain air.*

El estofado, la "olleta", los platos de caza con jabalí o perdiz, se ofrecen sabrosos en Zorita, culminando la mesa con los tradicionales "flaons" o la cuajada casera.

*The "olleta" stew, a game speciality with wild boar or partridge is one of Zorita's tasty dishes, culminating with the traditional "flaons" or homemade curd.*



# Discover CASTELLÓN

Tu revista gratuita para descubrir la provincia de Castellón



Dónde encontrarnos

Hoteles H\*\*\* H\*\*\*\* H\*\*\*\*\* atr:ç Balnearios

(Fitur)

AEROPORT  
CASTELLO

Si quieres anunciarte visita [www.discovercastellon.com](http://www.discovercastellon.com)  
o ponte en contacto en 667.691.992 o en [publicidad@discovercastellon.es](mailto:publicidad@discovercastellon.es)





# *Tesoros submarinos*

.....

## *Underwater treasures*

**La Gaviota Audouin es una especie en peligro de extinción que tiene en las Islas Columbretes uno de sus últimos refugios**



***Audouin's Gull is an endangered species that has one of its last refuges in the Columbretes Islands***

Casi las tres cuartas partes de nuestro planeta están cubiertas por agua. Quizá por ello, el mar sigue despertando la fascinación del ser humano y resulta siempre tan atractivo. Pocas cosas hay tan evocadoras como el fondo del mar.

*Almost three quarters of our planet is covered by water. Perhaps that is why the sea continues to arouse fascination in human beings and is always so appealing. Few things are as evocative as the seabed.*



Castellón tiene más de 100 kilómetros de litoral para disfrutar de toda la belleza y de todos los atractivos que permanecen sumergidos en el Mar Mediterráneo. Para aquellos que quieran descubrirlos, la práctica del submarinismo o de la pesca submarina son actividades más que recomendables en estas costas. La recompensa es conocer de primera mano y, casi en exclusiva, alguno de los rincones más especiales y desconocidos del Mare Nostrum.

Imagina viajar a unas islas de las que aparecen en las historias de piratas; nadar en las aguas cristalinas del antiguo cráter de un volcán, hoy convertido en refugio de cientos de especies marinas, de aves migratorias; disfruta de una excursión inolvidable buceando en las casi vírgenes Illes Columbretes, uno de los pocos tesoros escondidos de todo el Mediterráneo.



*Castellón has over 100 kilometers of coastline for enjoying all the beauty and all the attractions that remain submerged in the Mediterranean Sea. For those who want to discover them, scuba diving or spearfishing are the most recommended activities on these shores. The reward is to see first hand and, almost exclusively, one of the most special and unknown corners of the Mare Nostrum.*

*Imagine traveling to some islands appearing in pirate stories; swim in the crystal waters of the ancient crater of a volcano, now a haven for hundreds of marine species and migratory birds; enjoy an unforgettable snorkeling excursion in the unspoilt Illes Columbretes, one of the few hidden treasures around the Mediterranean.*

Bautizo submarinista: vivir la experiencia de un 'bautismo de buceo' está al alcance por menos de 30 euros

*Diving taster: the 'baptism of diving' experience is available for less than 30 Euros*

En el archipiélago de las Columbretes podemos visitar la Illa Grossa (Isla Grande). Además, existen otras islas menores que son la Ferrera, Foradada y el Carallot, es un destino muy apreciado tanto por los aficionados a la pesca y al buceo, pero también es uno de los rincones del Mediterráneo reconocido por científicos de todo el mundo debido a su altísimo valor ecológico. No en vano se trata de una Reserva Natural y Marina de especial protección. Una joya única a sólo 30 millas de las costas castellonenses.

*In the archipelago of the Columbretes we can visit the Illa Grossa (Isla Grande). There are also other smaller islands such as Ferrera, Foradada and Carallot; it is a popular destination both for lovers of fishing and diving, but it is also one of the corners of the Mediterranean recognised by scientists around the world for its high ecological value. It is not a Natural Reserve and Marine Protected Area for nothing. A unique gem just 30 miles off the coast of Castellón.*

Uno de los grandes conocedores de los tesoros submarinos castellanenses, es el Club de Actividades Subacuáticas "Escorpa" de Castellón. Ellos nos recuerdan que, precisamente, esa distancia a la costa es la que preserva el "encanto salvaje" de las islas. Pero además nos da la posibilidad de acercarnos a ellas y disfrutar de observar sus peces, aves y corales únicos.

Pero además de las Columbretes, el resto del litoral castellanense también es uno de los destinos más apreciados por los submarinistas. Así tenemos las aguas frente a la localidad de Almassora, con muchas zonas rocosas ideales para diversidad de especies, y la de Burriana, debido a que existen dos pecios (barcos hundidos) de hierro que son de una gran belleza y que se convierten en ecosistema de muchas especies marinas, haciendo las delicias de quienes se sumergen en sus aguas.

Y los aficionados a la fotografía, también disfrutarán de manera especial con el buceo. Entre las especies que podemos descubrir y fotografiar tenemos a corvas, sargos, las escurridizas y amenazantes morenas, lisas, salpas, langostas... además de otra fauna y flora marina, como las praderas de posidonia, vitales para el equilibrio ecológico y termómetro para las aguas más puras del Mediterráneo.

*One of the great connoisseurs of the underwater treasures of Castellón is the Castellón "Scorpian" Underwater Club. They remind us that this distance to the coast is preserving the "wild charm" of the islands. But it also gives us the opportunity to approach them and enjoy observing the fish, birds and unique corals.*

*But besides the Columbretes, the rest of the Castellón coast is also one of the destinations most appreciated by divers. Thus we have the waters off the town of Almassora, with many rocky areas ideal for diverse species, and Burriana, because there are two iron wrecks (shipwrecks) of great beauty that have become an ecosystem for many marine species, to the delight of those who are immersed in its waters.*

*And photography enthusiasts also enjoy a special way with diving. The species that we can discover and photograph are bream, squirming eels, salps, lobster and other marine life, such as seagrass meadows, vital to the ecological balance and temperature of the purest waters of the Mediterranean.*



#### Más información / More information:

##### **Club Actividades Subacuáticas "Escorpa".**

Final de la Escollera de Poniente, s/n (junto a la Guardia Civil y la Cruz Roja). Grao Castellón  
Tel./Fax. 964 283 793

Web: [www.escorpa.com](http://www.escorpa.com) y [www.escorpa.wix.com](http://www.escorpa.wix.com)

E-mail: [correo@escorpa.com](mailto:correo@escorpa.com)

##### **Centro de Información de la Reserva Natural de las Islas Columbretes.**

Planetario de Castellón. Paseo Marítimo nº1. Grao de Castellón (Castellón).

Tels. 964 288 912 - 964 285 161

Web: <http://www.agricultura.gva.es/web/parques-naturales>

Email: [parque\\_comlumbretes@gva.es](mailto:parque_comlumbretes@gva.es)



Si hablamos específicamente de pesca, el mar en Castellón recompensa también con la mejor materia prima y quizá en alguna de las inmersiones seamos capaces de capturar algún mero, urta, dentón o lubina entre otros. Desde el club “Escorpa” hacen hincapié en que “la pesca submarina es el único arte de pesca selectivo al 100%, es decir, el único que te permite seleccionar la pieza antes de dispararle para capturarla, respetando unas tallas mínimas y especies protegidas”.

*If we talk about fishing specifically, the sea in Castellón boasts the best raw material and perhaps during a dive you can catch some grouper, sea bream or sea bass among others. The “Scorpion” club emphasises that “spearfishing is the only 100% selective type of fishing, that is to say the only method that allows you to select the fish before shooting to capture respecting minimum sizes and protected species” .*



El Club de Actividades Subacuáticas Escorpa se fundó en 1975. Cuenta con cerca de 180 socios entre pescadores y escafandristas

*The Scorpion Underwater Club was founded in 1975. It has about 180 members including fishermen and divers*

Para bucear con equipo autónomo basta con la preceptiva acreditación médica de una condición física saludable y la licencia federativa, que incluye el seguro. Mientras, para practicar pesca submarina, hará falta además la licencia de pesca y una tarjeta federativa específicas. Hay que recordar que la pesca submarina se realiza a pulmón, por lo que la experiencia y el asesoramiento de otros deportistas expertos es indispensable. En este sentido, Castellón tiene el orgullo de contar con los mejores pescadores submarinos tanto a nivel autonómico, como nacional y también internacional.

*For scuba diving you just need the mandatory medical accreditation of good fitness and a federal license, which includes insurance. While, for underwater fishing, you require a fishing license and a specific federal card. Remember that spearfishing is done using an oxygen tank so the experience and advice of other experts is indispensable. In this sense, Castellón is proud to have the best spearfishing at regional, national and international level.*

El Mediterráneo en Castellón se revela como un verdadero paraíso para las actividades subacuáticas. Un mar que acerca a quienes se adentran en él toda esta riqueza natural, acercando toda la belleza del submarinismo y descubriendo esos tesoros sumergidos.

*The Mediterranean in Castellón is a real paradise for underwater activities. A sea great for delving into all its natural wealth, offering the beauty of diving and the discovery of these submerged treasures.*

# des **MARCA** te

## PANTONE Black

### DISEÑO GRÁFICO

Imagen corporativa  
Logotipos  
Catálogos y folletos  
Señalética y rótulos

### PACKAGING

PLV y Elementos  
Promocionales  
Etiquetas  
Estuchería

### ENTORNO WEB

Websites  
Community manager  
Newsletters Electrónicos  
SEO/ SEM

### TIENDAS ONLINE

E-commerce  
Campañas de lanzamiento  
Posicionamiento profesional  
Versión responsive

### COMUNICACIÓN

Campañas de Publicidad  
Planes de Márketing  
Congresos y Conferencias  
Ferias, Stands y Showrooms

Y mucho más, descúbrelo en

[www.la-agencia.es](http://www.la-agencia.es)



VÍA VERDE

OJOS



GREENWAY

NEGROS



*Siguiendo los caminos de hierro*  
*Following the railroads*

La vía verde de Ojos negros se convierte en uno de los atractivos más especiales de para los amantes de la naturaleza, el senderismo y el cicloturismo. 163 kilómetros separan la antigua estación minera de Santa Eulalia, hasta el municipio de Torres-Torres, en Valencia, 180 kilómetros si ascendemos hasta el pie de las minas de Ojos negros, aunque este tramo no está acondicionado como tal.

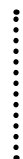
*The Ojos Negros greenway is one of the most special attractions for nature, hiking and cycling lovers. 163 kilometers separate the old mining station of Santa Eulalia and the municipality of Torres-Torres in Valencia, 180 km if we ascend to the foot of the Ojos Negros mines, although this section is not conditioned as such.*



En 1903, el “ferrocarril económico” comenzó a transportar el hierro de Sierra Menera, hasta Sagunto, primero para su exportación, después para nutrir la rica industria de los Altos Hornos. Aquel trazado sinuoso por tierras de tres provincias, Teruel, Castellón y Valencia. Durante 65 años fue rentable y fue el motor económico de unas tierras con un clima duro para sus habitantes, como aún se puede comprobar.

*In 1903, the “commercial train” started to transport iron from Sierra Menera to Sagunto, first for export, then to nourish the rich blast furnace industry. The route winds through the lands of three provinces, Teruel, Castellón and Valencia. For 65 years it was profitable and was the economic driving force of the area having a tough climate for its inhabitants, as can still be seen.*

**La Vía Verde Ojos Negros tiene un desnivel acumulado de 513 metros, solo despuntando la subida al Alto de Escandon (1230 m.)**



***The Ojos Negros Greenway has a cumulative altitude of 513 metres, only emerging to climb to Alto de Escandon (1230m)***

Después del último viaje de aquel ferrocarril, un 30 de julio de 1972, las vías quedaron solo como la huella histórica de un tiempo de lucha y trabajo. Hoy, recorriendo el trazado de aquel antiguo ferrocarril de vía estrecha, podemos aprender mucho de la fortaleza de los hombres y del orgullo de los pueblos por los que discurría.

*After the last trip made by the train on 30th July 1972, the tracks were just a historical trace of a time of struggle and work. Today, following the route of this old narrow-gauge railway, we can learn about the strength of the men and the pride of the villages it passed through.*



La vía verde de Ojos Negros, la más larga de España de estas características, nos acerca a la naturaleza, guiándonos por bosques de pinos, robles y sabinas. Su discurrir nos introducirá en las sierras del Toro, Javalambre y los valles de Aljambra y Jiloca.

*The Ojos Negros greenway, the longest in Spain with these characteristics, brings us closer to nature, guided by forests of pines, oaks and junipers. Its course introduces us to the mountains of Toro, Javalambre and the valleys of Aljambra and Jiloca.*

Ojos negros nos ofrece la posibilidad de dosificarnos su trayecto, siempre paralelo a la actual vía de tren, lo que posibilita que acotemos nuestros paseos por tramos. Así descubriremos más de 13 viaductos, algunos de ellos tan singulares como el del río Albentosa, de 7 arcos, o el puente Chisco, de 22 metros de altura.

*Ojos Negros gives us the possibility of following its path parallel to the existing railway line, which enables the walk to be completed in sections. And we discover more than 13 viaducts, some of them as unique as that over the river Albentosa with 7 arches, or the Chisco bridge at 22-metres high.*

Adentrarse en la vía de Ojos Negros es emprender un camino lleno de sorpresas, con enigmáticas estaciones de tren abandonadas, una veintena de túneles, puentes, miradores sobre vertiginosos barrancos, embalses, sierras, mesetas, parajes naturales abruptos y escarpados, maravillosos pueblos repletos de encanto e incluso el hallazgo de trincheras o un antiguo búnker de la Guerra Civil.

*Delving into the Ojos Negros greenway is to undertake a journey full of surprises, with enigmatic abandoned train stations, scores of tunnels, bridges, viewpoints on vertiginous canyons, reservoirs, mountains, plateaus, steep and rugged natural beauty, wonderful charming villages and even the discovery of trenches or an old Civil War bunker.*





En algunos puntos se pueden incluso vivir emociones fuertes con la práctica del puenting o incluso aprovechar su cercanía al embalse del Regajo para alquilar kayaks.

*At some point you may even indulge in bungee jumping or even take advantage of its proximity to the Regajo reservoir to rent kayaks.*



En el camino encontraremos merenderos, zonas de descanso y pueblos con un maravilloso patrimonio arquitectónico

*Along the way there are picnic areas, rest areas and towns with wonderful architectural heritage*



Vía verde de Ojos Negros / Ojos Negros greenway

# Castellón, un hervidero cultural

## *Castellón, a cultural hotbed*

Castellón, esa provincia donde parece que nunca pasa nada, es un hervidero cultural de grandes nombres literarios que han saltado al panorama de las letras nacionales. Eloy Moreno, Santiago Posteguillo o Pablo Sebastià, son algunos de los más conocidos. Pero son muchos más los que merecen que el lector se pierda en sus líneas.

Visitar esta tierra, significa querer descubrir todos sus valores. A través de Discover Castellón, te sugerimos algunos de los títulos de novela, narrativa, ensayo que puedes encontrar con la firma de escritores de la tierra o que han encontrado en la provincia el Eden desde el que crear y escribir.

*Castellón, the province where it appears that nothing ever happens, is a cultural hotbed of great literary names that have sprung to the forefront of national literature. Eloy Moreno, Santiago Posteguillo and Pablo Sebastià, are some of most well-known. But many more merit readers to lose themselves in their words.*

*Visiting this area means wanting to discover all its values. Through Discover Castellón, we recommend some of the titles of novels, fiction, essays by local writers or by those who may have found a little slice of paradise in this province from where to create and write.*





### “Asesinato en la plaza de la farola”

Julio César Cano  
Ediciones Embolsillo-Maeva

Un vagabundo aparece, brutalmente asesinado, en el cajero de una oficina bancaria de la céntrica Plaza de la Independencia, conocida popularmente como la Plaza de la Farola. El inspector Bartolomé Monfort se traslada desde Barcelona para trabajar en el caso, a petición del jefe de la policía de la capital de La Plana. Monfort, de padres castellonenses, y con un pasado tan triste como turbio, investiga fehacientemente este extraño caso en el que se mezclan la codicia por el dinero, las drogas, la envidia, la venganza y otras miserias poco aireadas de una pequeña ciudad de provincias.

### “Murder in Lamppost Square”

Julio César Cano  
Embolsillo—Maeva publishing

*A tramp is brutally murdered at the cash machine inside the bank of the main square Plaza de la Independencia, popularly known as the Plaza de la Farola. Inspector Bartolomé Monfort moves from Barcelona to work on the case at the request of the police chief of the capital of La Plana. Monfort, of Castellón origins, and with a truly sorrowful past, dependably investigates this peculiar case in which there is a mix of desire for money, drugs, jealousy, revenge and other wretchedness not often seen in a small provincial town.*



### “Nunca seremos los mismos”

González de la Cuesta  
Unaria ediciones

La guerra civil fue la causa de la marcha de muchas personas, pero Nueva York o París no fueron el final del trayecto. Los personajes discurren en un devenir de emociones en un momento en el que Europa estallaba en llamas y España estaba quemada. Todos encontraron un futuro, pero ya nunca fueron los mismos.

### “We will never be the same”

González de la Cuesta  
Unaria publishing

*The civil war caused many people to leave, but New York and Paris were not the end of their journeys. The characters pass through a progression of ideas at a time when Europe burst into flames and Spain was burned. Everyone would have a future, but it was never the same for everyone.*



### “Zacarías”

Pedro Paradís  
Ediciones Rodalia

La mayoría de la gente que cruza el Paseo Ribalta no conoce los secretos que esconde, ni a las personas que duermen en su interior. Muy pocos saben, por ejemplo, que el parque oculta un laberinto del que es casi imposible salir. Zacarías es un sin techo que penetró hace años en ese laberinto. Desde entonces vive en un mundo de prodigios en el que lo inerte cobra vida, el tiempo se detiene y los árboles le arropan por la noche. Sin embargo, el mundo exterior invade, de cuando en cuando ese refugio personal haciendo volver recuerdos y experiencias de una vida anterior.

### “Zachary”

Pedro Paradís  
Rodalía publishing

*Most people crossing the Paseo Ribalta do not know the hidden secrets, or people sleeping inside it. Few know, for example, that the park hides a maze from which it is almost impossible to leave. Zachary is a homeless man who entered this maze years ago. Since then, he has lived in a world of wonders in which objects come to life, time stops and the trees are clothed at night. However, the outside world invades this personal retreat, from time to time, bringing back memories and experiences of a past life.*



### “Blogger. Edición 2016”

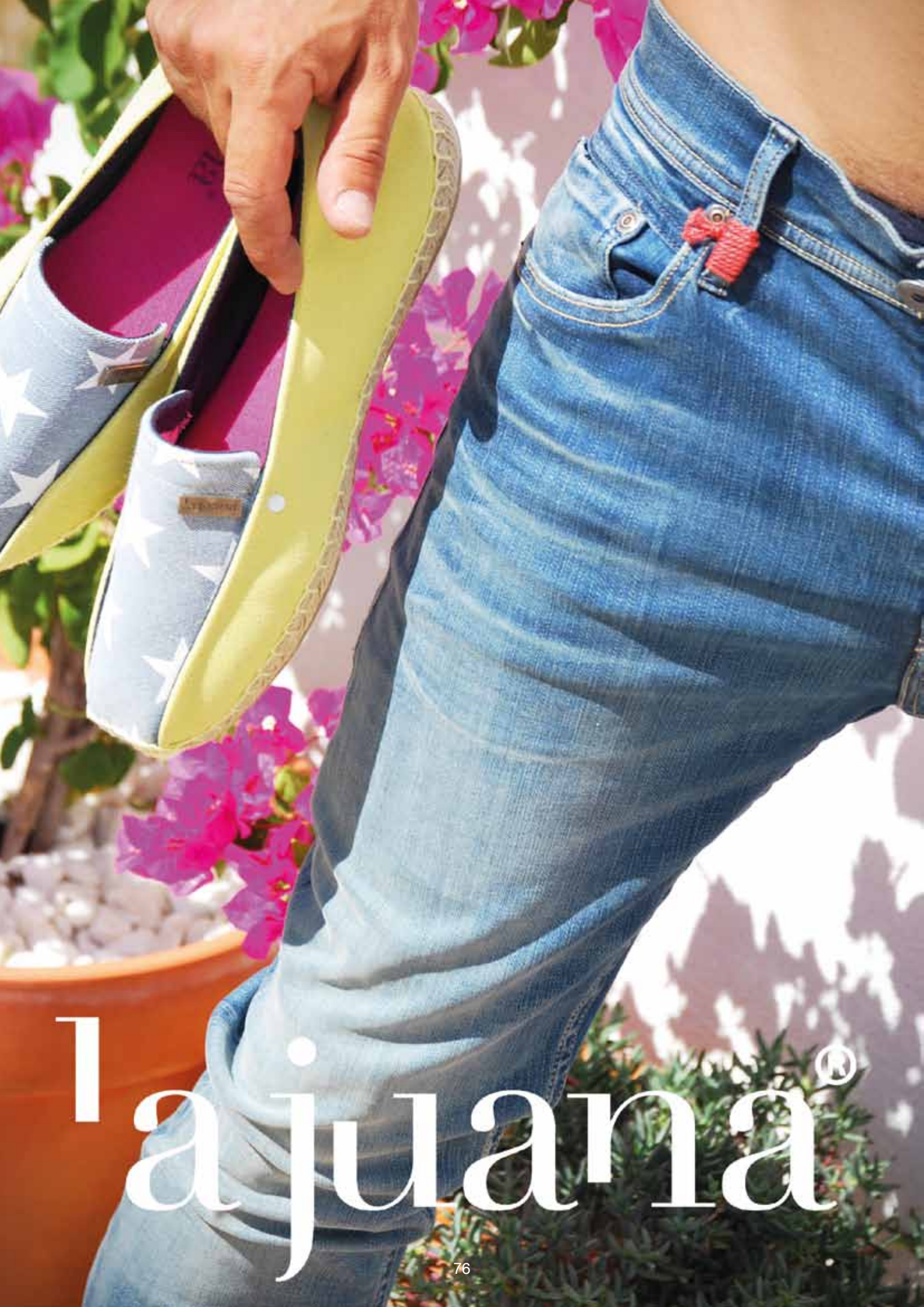
Víctor Alós Yus  
Ediciones Anaya Multimedia

Manual imprescindible para los amantes de las nuevas tecnologías y la comunicación a través de la world wide web. Este libro recoge de una manera sencilla e intuitiva como funciona Blogger, la plataforma de blogs gratuita. Sin perder una página el lector podrá crear su propio blog y empezar a crear contenidos on line que le conecten con el resto del mundo.

### “Blogger. 2016 Edition”

Victor Alós Yus  
Anaya Multimedia publishing

*An essential manual for lovers of new technologies and communication using the world wide web. This book explains in a simple and intuitive way how Blogger works, the free blog platform. Without skipping a page the reader can create his/her own blog and start creating online content to be connected to the rest of the world.*



1. **La juana**®

# La Juana, el secreto de unos pies optimistas

## *Juana, the secret of optimists' feet*

Castellón, con gran tradición alpargatera, había perdido el 95% de los artesanos dedicados a esta actividad que se ha recuperado por La Juana aprendiendo de los mayores las técnicas populares.



*Castellón, with its great espadrille tradition, which had lost 95% of craftsmen involved in this activity, has now been saved by La Juana learning from older people's techniques.*

Castellón oculta en sus pueblos algunas de las empresas de moda en calzado más sugerentes y atractivas de panorama español. Adentrándose sin rubor el túnel del tiempo, La Juana crea una fusión entre el más puro sabor artesanal de la confección de las tradicionales "espadrinyes" (alpargatas), con las tendencias más actuales y el diseño más vanguardista.

*Castellón hides in its villages a number of the most attractive and enchanting fashion companies in Spanish footwear today. Unashamedly stepping into a time warp, La Juana creates a fusion of the purest artisan eye of making traditional "espadrinyes" (espadrilles), with the latest trends and the most innovative design.*

Del sueño de tres jóvenes emprendedores, Juanvi Ferreres (diseñador industrial y patronista de calzado), Alex Adell (publicista) y Natalia Sales (Artes plásticas), nació en 2011, esta empresa que, como ellos mismos afirman "reinterpreta las alpargatas".



*The dream of three young entrepreneurs, Juanvi Ferreres (industrial designer and pattern maker of footwear), Alex Adell (publicist) and Natalia Sales (Visual Arts), led to the birth, in 2011, of a company that, as they say, "reinterprets sandals."*

Su mayor innovación consiste en las nuevas telas, materiales, cosidos y patronaje más estilizado y al gusto actual. Su mayor valor, estar hechas a manos desde la primera puntada hasta la última. Su gran activo, producirse en La Salzadella (un pueblo de 850 habitantes del Maestrazgo) y venderse por todo el mundo gracias a Internet y al ímpetu marquetiniano de sus creadores.

*Its major innovation is the new fabrics, materials and patterns which are stylishly sewn with a modern edge. Its greatest value, being hand-made from the first stitch to the last. Its great asset, producing in the Salzadella (a village of 850 inhabitants of the Maestrazgo) and sold throughout the world thanks to the Internet and the marketing impetus of its creators.*



"Les espadrinyes" de La Juana rebosan de mediterraneidad. Su luz, el colorido, sus combinaciones un poco irreverentes para aquel producto tan humilde como eran las alpargatas, las convierte en una demostración de optimismo para quienes las eligen. Porque al calzarte unas "juanas" significa afrontar la vida con un intemporal espíritu de juventud.

*"Les espadrinyes" by La Juana bursting with the Mediterranean. Its light, colourful, somewhat irreverent combinations for a product as humble as sandals, are turned into a display of optimism for those who wear them. Because slipping on a "Juanas" means facing life with a timeless spirit of youth.*

## Velocidad, riesgo y corazón

.....  
*“Speed, risk and heart”*

Lejos de los gestos severos de otros pilotos, Roberto Merhi sonríe y bromea con sus compañeros de equipo en los circuitos de fórmula 1, “me gusta disfrutar de lo que hago. Otros compañeros no se dan cuenta de lo privilegiados que son. Yo he llegado a la F1, soy agradecido y estoy contento. Esto no le pasa a todo el mundo”.

*Far from the serious expressions of other drivers, Roberto Merhi smiles and jokes with his teammates at the Formula 1 circuits, “I enjoy what I do. Other colleagues do not realise how lucky they are. I have made it to F1, I am grateful and I’m happy. This does not happen to everyone”.*



Es el español más desconocido de la F1, aunque en Castellón se le conoce muy bien, aunque como él reconoce, se siente embajador de esta tierra, pero Castellón no es consciente de tener un piloto en lo más alto. Su ascenso ha sido rápido pero por méritos. Ha subido todos los peldaños uno a uno, sin padrinos, ni grandes patrocinadores. Solo con tesón, sacrificio y mucha ilusión.

*He is the least well known Spanish driver in F1 although in Castellón he is very well known, but as he says, he feels like an ambassador of this land, but Castellón is not aware of having a top driver. His rise has been rapid but deservedly so. He has climbed all the steps one by one with no backers or big sponsors. Just with determination, sacrifice and great enthusiasm.*

A Roberto Merhi le corre gasolina por sus venas corre gasolina. Con pocos años de edad, apenas 11, fue campeón de España de karts. Siempre ha demostrado que el volante, no es solo su pasión, sino también lo mejor que sabe hacer. Pero el piloto de Benicàssim es el claro ejemplo de cómo las nuevas generaciones llegan arrasando y sabiendo que, en este mundo tremendamente competitivo, no vale con ser bueno, sino que hay que ser el mejor. Y para conseguir esa meta no queda más remedio que empezar joven y trabajar duro.

*Petrol runs through Roberto Merhi’s veins. At the tender age of just 11, he was Spanish karting champion. He has always shown that the steering wheel is not only his passion, but it is what he is best at. But the driver from Benicàssim is a clear example of how new generations are becoming aware that, in this fiercely competitive world, being good is not enough, we have to be the best. And to achieve that goal there is no choice but to start young and work hard.*

*Formula 1*

 **errea**

**MANOR**

En 2006, con 15 años, saltó a las fórmulas desde el mundo de los karts. A partir de ese momento, su carrera ha sido meteórica. A penas un año más tarde ganó y batió el récord de precocidad en la Fórmula Renault 2.0 italiana, por delante de Ricciardo o Coletti. Al año siguiente logró la pole en su aventura en la F3 en Montmeló y se impuso a los favoritos de la carrera. Ese mismo año fue incluido en el programa de Jóvenes Pilotos de Mercedes Benz, y bajo el paraguas de la estrella de plata, ha conseguido grandes triunfos. El más sonado en 2011, cuando, el entonces veinteañero, se hizo con el campeonato del mundo de F3.

*In 2006, aged 15, he jumped into the formulas from karting. Since then, his career has been meteoric. Barely a year later he won and broke the record for the youngest race winner in the Italian Formula Renault 2.0, ahead of Ricciardo and Coletti. The following year he took pole on his adventure in F3 in Montmeló and beat the favorites for the race. That same year he was inducted into the Mercedes Benz Young Driver Programme and under the umbrella of the Silver Star, he has achieved great success. 2011 was his best year when the then-twentysomething won the F3 world championship.*







**¿Dónde cargas las baterías para volver a las carreras?**

En el Desierto de las Palmas, sin duda.

**¿Hay alguna fiesta o evento de Castellón que intentas no perderte por nada del mundo?**

La Maratón internacional.

**¿Cuál es tu plato preferido de la gastronomía provincial?**

La paella (mi madre la hace muy buena).

**Al final del día de una carrera, cuando cierras los ojos ¿en qué piensas?**

En poder mejorar en la siguiente carrera.

**Cuando estas aquí en Castellón, en tu casa, en la playa ¿qué sueñas que eres capaz de conseguir?**

Ser campeón del mundo de Fórmula 1

**Where do you recharge your batteries before racing?**

In the Desert de les Palmes, of course.

**Is there a celebration or event in Castellón you try not to miss?**

The International Marathon.

**What is your favourite provincial dish?**

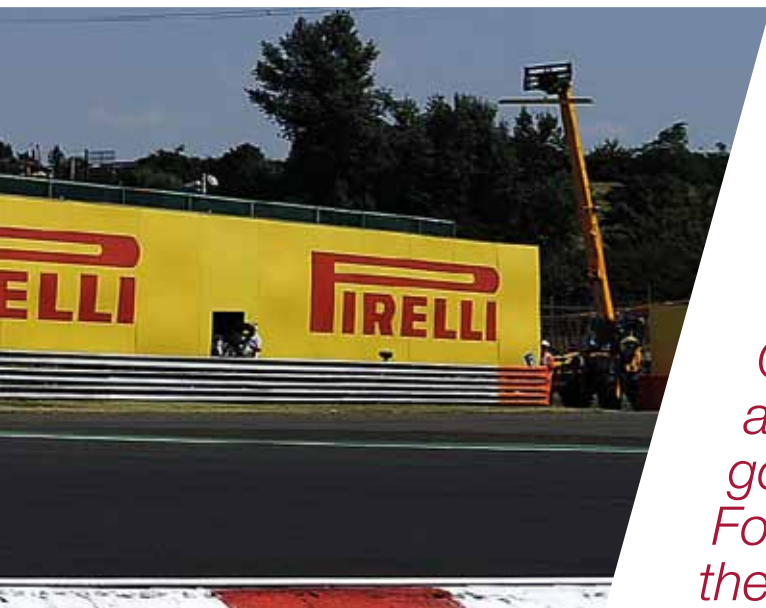
Paella (my Mum makes this very well).

**At the end of a race day, what do you think of when you close your eyes?**

How to improve in the next race.

**When you are here in Castellón, at home, on the beach, what do you dream of achieving?**

Being world Formula 1 champion



Sólo 20 personas en el mundo se dedican a esto. Mi objetivo es ser campeón de Fórmula 1 así que intentaré cumplirlo”

Only 20 people in the world are involved in this. My goal is to be champion of Formula 1 and I will get there”

Pero para Roberto las cosas nunca resultan sencillas y sus equipos nunca le han ofrecido el mejor coche ni ha podido demostrar con contundencia su potencial. Como sucedió en 2013 cuando militando en el Persson Motorsport, pidió ante los malos resultados probar suerte con uno de los chasis de sus compañeros. El equipo se lo negó, y solo la suerte y su mejor aliada durante toda su carrera, la lluvia, le permitió dejar al equipo en una posición destacada. Pero a pesar del esfuerzo, Di Resta y Petrov, le desplazaron de DTM y se quedó en tareas de probador.

Finalmente y gracias al equipo Manor, consiguió subirse a un monoplaza de la F1 y codearse con los grandes en los circuitos de todo el mundo. Él sabe que tiene suerte, no cobra, pero puede correr gratis: “otros pilotos cobran 4 millones y pagan 35. La F1 está montada así”. Y eso le ha pasado factura. Tras once carreras como piloto titular, Alexander Rossi lo desplazó al poner un esponsor sobre la mesa. Roberto se queda en el dique seco hasta Abu Dhabi a finales de noviembre.

Pero a este joven, de melena revuelta, de eterna sonrisa y con una mirada a medio camino del niño y la fuerza, todavía le queda mucho que decir en el asfalto. Los que le conocen bien lo llaman “killer”, porque le gusta ir al límite, “sino me aburro” dice siempre aspirando a una meta más. La siguiente, y nada desdeñable, campeón del mundo de Fórmula 1.

But for Roberto things are never simple and his teams have never offered him the best car or been able to demonstrate his potential. Just like in 2013 when Persson Motorsport asked him to try his luck with one of their peers' chassis due to his run of poor results. The team denied it and only luck and his best ally throughout his career, rain, enabled him to leave the team in a strong position. But despite the effort, Di Resta and Petrov replaced him in DTM and he remained a test driver.

Finally, thanks to the Manor team, he managed to get in an F1 car and rub shoulders with the big boys at the circuits around the world. He knows he's lucky; he doesn't earn anything but he doesn't pay for his drive either: “other drivers earn 4 million and pay 35. That's F1”. And that has taken its toll. After eleven races as a race driver, Alexander Rossi replaced him with a sponsor on the table. Roberto will be on the sidelines until Abu Dhabi in late November.

But this young man, with his long mane, eternal smile and a look halfway between a child and a warrior, still has a lot left to say on the asphalt. Those who know him well call him “killer”, because he likes to push himself to the limit, “otherwise I get bored”, he says, always targeting a goal further. The next, and not inconsiderable, is to be world champion of Formula 1.



# Próximo número

## Next magazine

En el próximo número de Discover Castellón descubrirás, entre otros:

### **MORELLA**

La joya amurallada, donde cada piedra cuenta una historia

### **FALLAS**

La sátira popular prendida en llamas

### **LA MAGDALENA**

Una historia de luz, música y orgullo de genealogía



*In the next magazine of Discover Castellón you will discover, among other items:*

### **MORELLA**

*The walled jewel, where every stone tells a story*

### **FALLAS**

*The popular satire set on fire*

### **LA MAGDALENA**

*A history of light, music and genealogy pride*





**COSTA AZAHAR**  
— BEST HOMES —



Inmobiliaria  
*Real state*



Interiorismo  
*Interior design*



Reformas  
*Renovation*



Financiación  
*Financing*



Turismo vacacional  
*Holiday tourism*



Asesoramiento jurídico  
*Legal advice*

FELICIDAD

¡Oh! Tienes que venir



DESEO

¡Gooolf! ¿Dónde estáis?



10:11

FELICIDAD

¡Estamos en Castellón!



10:10

¡Sí! Quiero



 **Castellón**  
MEDITERRÁNEO

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