

Discover CASTELLÓN[®]

REVISTA DE TURISMO - INVIERNO 2018. EJEMPLAR GRATUITO. PROHIBIDA SU VENTA
TOURISM MAGAZINE - WINTER 2018. FREE COPY. NOT FOR SALE

Alcalà de Xivert

El que concede la victoria es Dios
He who grants victory is God

Pelegrins de les Useres

Misticismo, religiosidad y una tradición con profundas raíces
Mysticism, religion and deep-rooted tradition

Peñíscola

Con un sabor “de cine”
With a “cinema” flavour



CASTELLÓN VIRTUAL

DESDE
*
50 €

por persona
per person

ISLAS COLUMBRETES

Excursiones en Barco.

Salidas desde Oropesa, Castellón,
Alcocebre y Burriana.

Boat Tours.

Departures from Oropesa, Castellón,
Alcocebre y Burriana.

Información y reservas/
Information and booking:
+34 661 381 274

*Consulta ofertas y condiciones/chek out sales and conditions.

parafe natural para visitar
natural setting to visit
www.columbretes.es
www.castellonvirtual.es



Discover Publicaciones
www.discovercastellon.com

Diseño y contenidos

Arcana Comunicación S.L.
www.arcanacomunicacion.es

Maquetación

Activa Publicidad
www.activapublicidad.es

Redacción

Ana Rosa Sanfeliu
Mónica Mira

Fotografía

Antonio Pradas
Andrés Núñez
Carlos Pérez Arnau
Javier Vilar
Marcos Amuedo
Patronato Provincial de turismo de Castellón
Patronato Municipal de turismo de Castellón
Paco Luna
Red Pier Fest

Colaboraciones

Librería Argot

Edita

Discover Publicaciones
Tel. 964 636 528 / 660 327 116
redaccion@discovercastellon.es

Impresión

Artes Gráficas Esprint 2000 S.L.
ISBN
Depósito Legal: CS 508 - 2015

Publicidad

publicidad@discovercastellon.es
Tel. 964 636 528 / 610 114 222

Si desea colaborar, puede hacerlo
a través del correo:
redaccion@discovercastellon.es

SALUDO EDITORIAL / EDITORIAL GREETING

Descubriendo el territorio a través de la historia...

Castellón es una tierra tan rica en espacios naturales como en patrimonio cultural. Pueblos, aldeas, caminos y rincones, ocultan tradiciones y un pasado de vivencias que quedan grabadas en las piedras y en la memoria.

En este número, Discover Castellón, quiere dar unas pinceladas sobre algunos de esos episodios históricos que nos han dejado un legado excepcional y digno de descubrir poco a poco. Las propuestas que le hacemos en nuestros reportajes son solo la punta del hilo del que tirar para conocerlo todo. Les invito a convertirse en quienes disfruten de la experiencia de desvelar desde nuestro pasado paleontológico hasta las leyendas templarias o el misticismo de las plegarias de un pueblo que siente el latir de la tierra y el cielo.



Discovering the territory through history...

Castellón is a land as rich in unspoiled nature as it is in cultural heritage. Villages, hamlets, paths and corners, all hide traditions and experiences of the past which are still etched in the stones as well as in the memory.

In this issue, Discover Castellón, we want to give you a taste of some of those historical events that have left behind an exceptional heritage which is worth discovering a little at a time. The suggestions in our reports are just a taster of what awaits you. I invite you to become someone who enjoys the experience of uncovering history, from our palaeontological past to the Templar legends or the mystic prayers of a people that feels the pulse of the earth and sky.

ÍNDICE *INDEX*

FIESTAS
ENERO-JUNIO

FESTIVALS
JANUARY-JUNE

6

Pelegrins 8 de les Useres

“Misticismo, religiosidad
y una tradición con profundas raíces”

“Mysticism, religion and a deep-rooted tradition”



Fernando Bovaira 14

UN EMBAJADOR DE CINE
DE LA VALL D'UIXÓ AL ÉXITO

An ambassador of film
FROM VALL D'UIXÓ TO THE BIG SCREEN



RESTAURANTE MEDITERRÁNEO

Víctor, Antonio y Sergio Rodríguez Fontanet

“La cocina del mar”

“Maritime flavours”

26



Playas de Castellón 20

“El emblema de una ciudad
abierta al mar”

Beaches in Castellón

“The emblem of a city open to the sea”

Pequeños placeres
gastronómicos
Culinary delights



30

MAGNANIMVS

*El vino que
engrandece el alma*

Magnanimvs, wine that grows the soul

32





L'Alcora
"El cielo es el premio a la fe"
"Heaven is the reward of faith"

36



Benicàssim
"Via verde del mar"
"Rail trail by the sea"

40

44

Alcalá de Xivert



"El que concede la victoria es Dios"
"He who grants victory is God"

RED PIER
fest

"R&R&R
ROJO & ROCK & ROLL"

"R&R&R
RED & ROCK & ROLL"

48



Con un sabor "de cine"
Peñíscola convierte en placer culinario
sus escenarios cinematográficos

With a "cinema" Flavour
Peñíscola turns its cinematic backdrops
into culinary pleasure

52



ARTE DIVINO

"LA LUZ DE LA MEMORIA"

Divine Art
"The Light of Memory"

56

El Fuego Purificador
"De San Antonio a San Juan"

The Purifying Fire
"From San Antonio to San Juan"

60



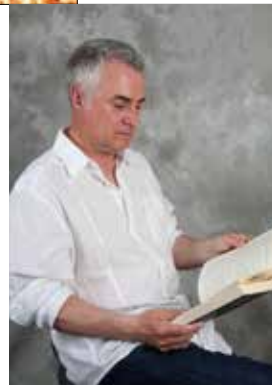
Excursiones
en familia
Family days out

64



CSP
"La épica deportiva"
"The epic race"

66



Entrevista al escritor
Interview with the writer

Julio César Cano

70

Literatura,
"Made in Castellón"



74

FIESTAS ENERO-JUNIO *FESTIVALS* JANUARY-JUNE

**Del 27 de enero
al 12 de febrero**

Carnaval de Vinarós

Don Carnal volverá a invadir de colorido, música y jolgorio la localidad de Vinarós. Las comparsas y las reinas del Carnaval serán los verdaderos protagonistas.

From 27th January-12th February

Vinaros Carnival

Don Carnal will once again overrun the town of Vinaros with colour, music and fun. The beats and Carnival queens will be the true protagonists.



Del 3 al 11 de marzo

Fiestas de las Magdalena de Castellón de la Plana

El tercer domingo de cuaresma la capital de la provincia, rinde homenaje a su fundación con estas fiestas e interés turístico internacional. Recomendamos el Pregón , la romería, conciertos, pirotecnia, toros y la ofrenda de flores a la Mare de Deu del Lledó.

From 3rd-11th March

The Magdalena de Castellon de la Plana Festival

On the third Sunday of Lent, the capital of the province pays homage to its foundation with these festivals of international tourist interest. We recommend the Pregon, the pilgrimage, concerts, pyrotechnics, bulls and the offering of flowers to the Mare de Deu del Lledó.

Del 15 al 19 de marzo

Fallas de Burriana

Un total de 36 monumentos falleros con un alto grado de crítica son el atractivo esencial de las fiestas de las Fallas de Burriana que cuentan con una tradición de casi un siglo. Cuatro días de fiesta intensa donde la música y pólvora son los elementos esenciales.

From the 15th–19th March

Burriana Fallas

A total of 36 Fallas monuments with a high degree of satirical criticism are the essential attraction of the festivities at the Burriana Fallas, almost a century-old tradition. Four intense festival days where music and gunpowder are the essential elements.



29 de marzo, jueves santo

La Pasión de Borriol

La noche del Jueves santo, las calles de Borriol volverán a convertirse en el escenario de una representación sacra de la pasión de Jesucristo. Los propios vecinos, unidos en el colectivo Nueva Jerusalén, son los actores de esta Fiesta de Interés Turístico Autonómico.

29th March, Holy Thursday

The Passion of Borriol

On the night of Holy Thursday, the streets of Borriol will once again become the scene of a sacred representation of the passion of Jesus Christ. The neighbours themselves, united in the collective New Jerusalem, are the actors in this Fiesta of Regional Tourist Interest.



Del 11 al 20 de mayo

**Fiestas de San Pascual
Baylon de Vila-real**

Vila-real venera a su patrón, San Pascual Baylon en unas fiestas llenas de hermandad y fervor.

Verbenas, toros embolados y de calle y la tradicional "Xulla", asado de carne en miles de hogueras por todo el municipio centran las fiestas.

From 11th-20th May

**The San Pascual Baylon
de Vilarreal festival**

Vilarreal pays homage to its patron saint, San Pascual Baylon, at parties full of fraternity and passion. Verbenas, gored bulls, street bulls and the traditional "Xulla" bulls, roasted meat on thousands of bonfires throughout the whole municipality; the festivals are the main focus.



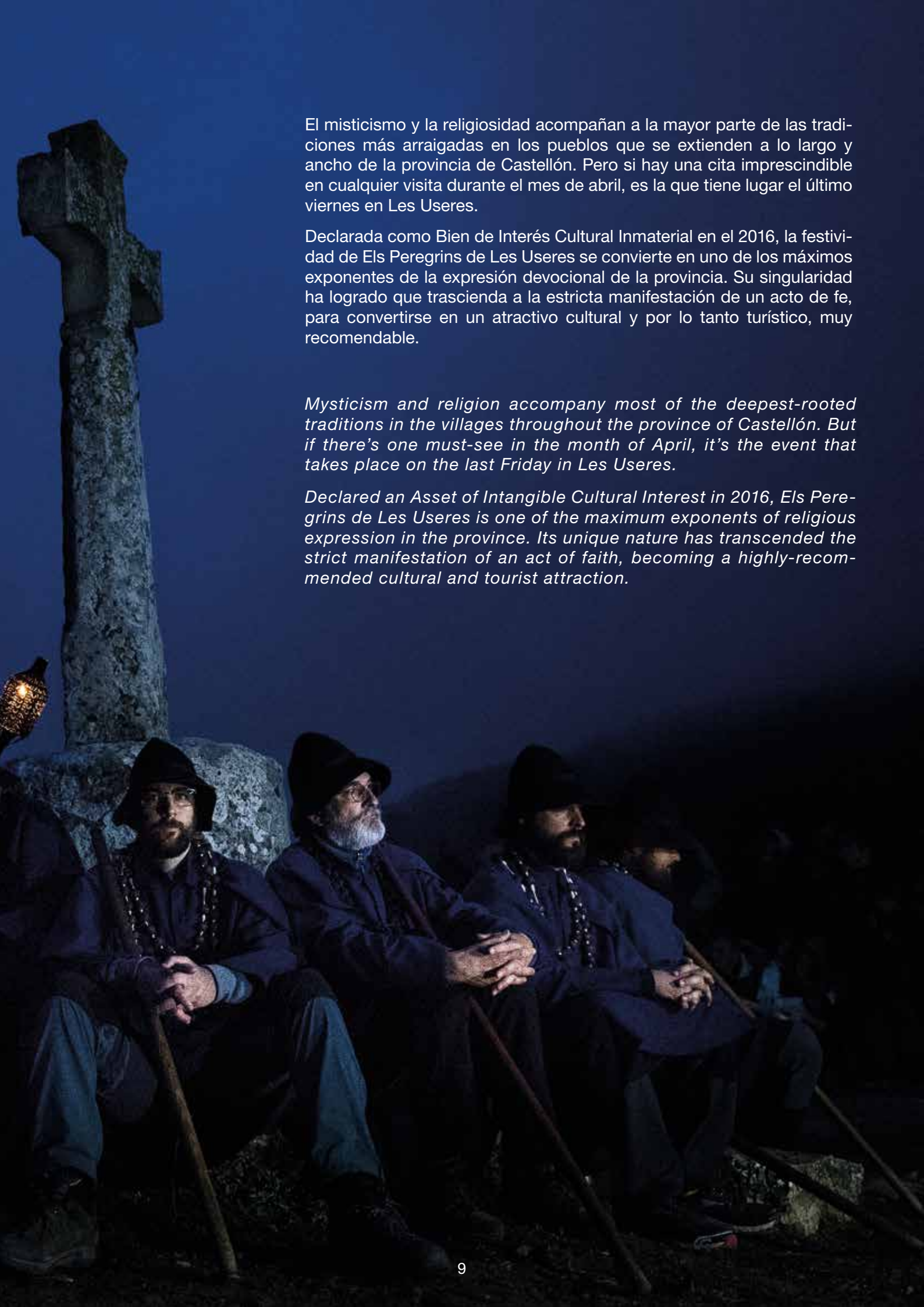
Pelegrins de les Useres

“Misticismo, religiosidad y una tradición
con profundas raíces”

.....

“Mysticism, religion and a deep-rooted tradition”





El misticismo y la religiosidad acompañan a la mayor parte de las tradiciones más arraigadas en los pueblos que se extienden a lo largo y ancho de la provincia de Castellón. Pero si hay una cita imprescindible en cualquier visita durante el mes de abril, es la que tiene lugar el último viernes en Les Useres.

Declarada como Bien de Interés Cultural Inmaterial en el 2016, la festividad de Els Peregrins de Les Useres se convierte en uno de los máximos exponentes de la expresión devocional de la provincia. Su singularidad ha logrado que trascienda a la estricta manifestación de un acto de fe, para convertirse en un atractivo cultural y por lo tanto turístico, muy recomendable.

Mysticism and religion accompany most of the deepest-rooted traditions in the villages throughout the province of Castellón. But if there's one must-see in the month of April, it's the event that takes place on the last Friday in Les Useres.

Declared an Asset of Intangible Cultural Interest in 2016, Els Peregrins de Les Useres is one of the maximum exponents of religious expression in the province. Its unique nature has transcended the strict manifestation of an act of faith, becoming a highly-recommended cultural and tourist attraction.



Trece hombres recorren en introspectiva oración el camino que separa su municipio del ermitorio de Sant Joan de Penyagolosa, por parajes agrestes de excepcional belleza, a través de los cuales emulan la figura de Jesucristo y los doce apóstoles, acompañados por un séquito de devotos, el cura y un representante municipal.

Thirteen men walk in introspective prayer along the path that separates their village from the Sant Joan de Penyagolosa Chapel, crossing rugged landscapes of exceptional beauty while emulating the figure of Jesus Christ and the twelve apostles, accompanied by a retinue of devotees, a priest and a municipal representative.

“El 27 de abril a las 6 de la mañana partirán este año los peregrinos hasta su fervoroso destino.”

“Pilgrims will set out at 6.00 am on 27 April to their fervent destination.”



Existe la convicción de que la peregrinación tiene su origen en época medieval, y a pesar de que se desconocen con exactitud las razones que la motivaron, con toda probabilidad se trataría de la manera en la que los vecinos del pueblo se encomendaban a Dios para solicitar su intercesión contra las enfermedades, ante la escasez de lluvia en épocas de sequía, o por la necesidad de protección en tiempos de guerra.

La liturgia de esta celebración se vive en Les Useres desde los días previos al inicio de la peregrinación, propiamente dicha. Se suceden los actos religiosos de un



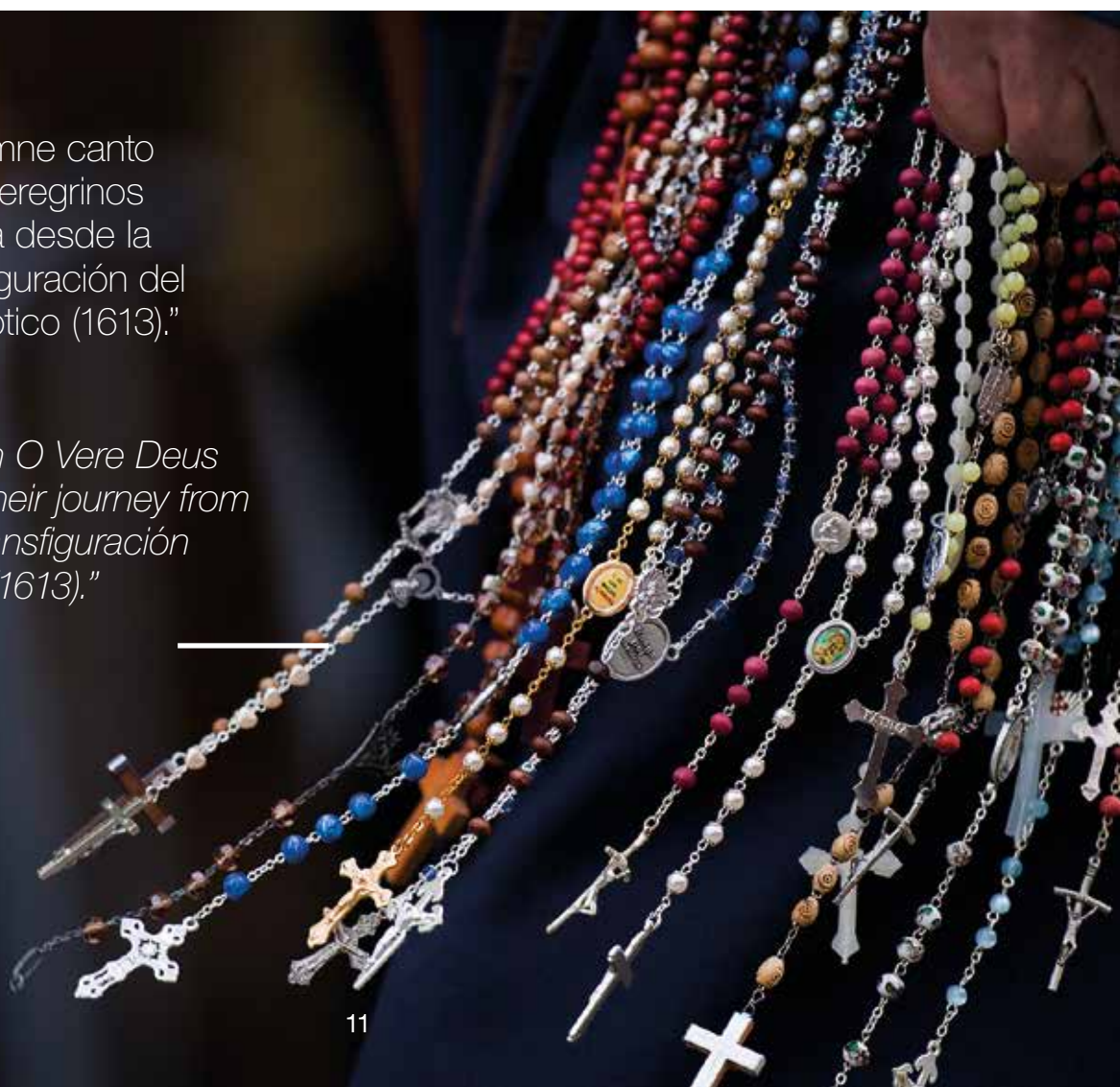
There's a conviction that the pilgrimage dates back to medieval times, and although the reasons that triggered it are unknown, in all probability it would have been the way for villagers to ask God to mediate in preventing diseases, providing rain in times of drought, or protecting the area in times of war.

The liturgy of this celebration is experienced in Les Useres in the days prior to the pilgrimage itself. Three days of religious acts come to a peak when the pilgrims leave the church at dawn, bare-



“Entonando el solemne canto
O Vere Deus, los peregrinos
inician su andadura desde la
iglesia de la Transfiguración del
Señor de origen gótico (1613).”

*“Singing the solemn O Vere Deus
hymn, they begin their journey from
the Gothic-style Transfiguración
del Señor Church (1613).”*





triduo que tiene su momento culminante cuando los peregrinos salen de la iglesia de madrugada, descalzos sobre un manto de hiedra, rodeados de una multitud que guardará un escrupuloso silencio, casi hasta estremecer. A las afueras del municipio se calzan para recorrer los más de 36 kilómetros de su ruta ancestral, divididos en seis estaciones en las que se interpretan cantos gregorianos y se reza el rosario.

Lo que sucede a su llegada al ermitorio de Sant Joan de Penyagolosa solo los peregrinos lo saben. Dice la tradición que se trata de una ceremonia del perdón de la que los protagonistas no hablarán con nadie cuando finalice. Su regreso a Les Useres está cargado de solemnidad. Incluso los más ajenos a esta costumbre, son incapaces de no emocionarse ante una experiencia trascendental que ha sobrevivido al paso de los siglos.

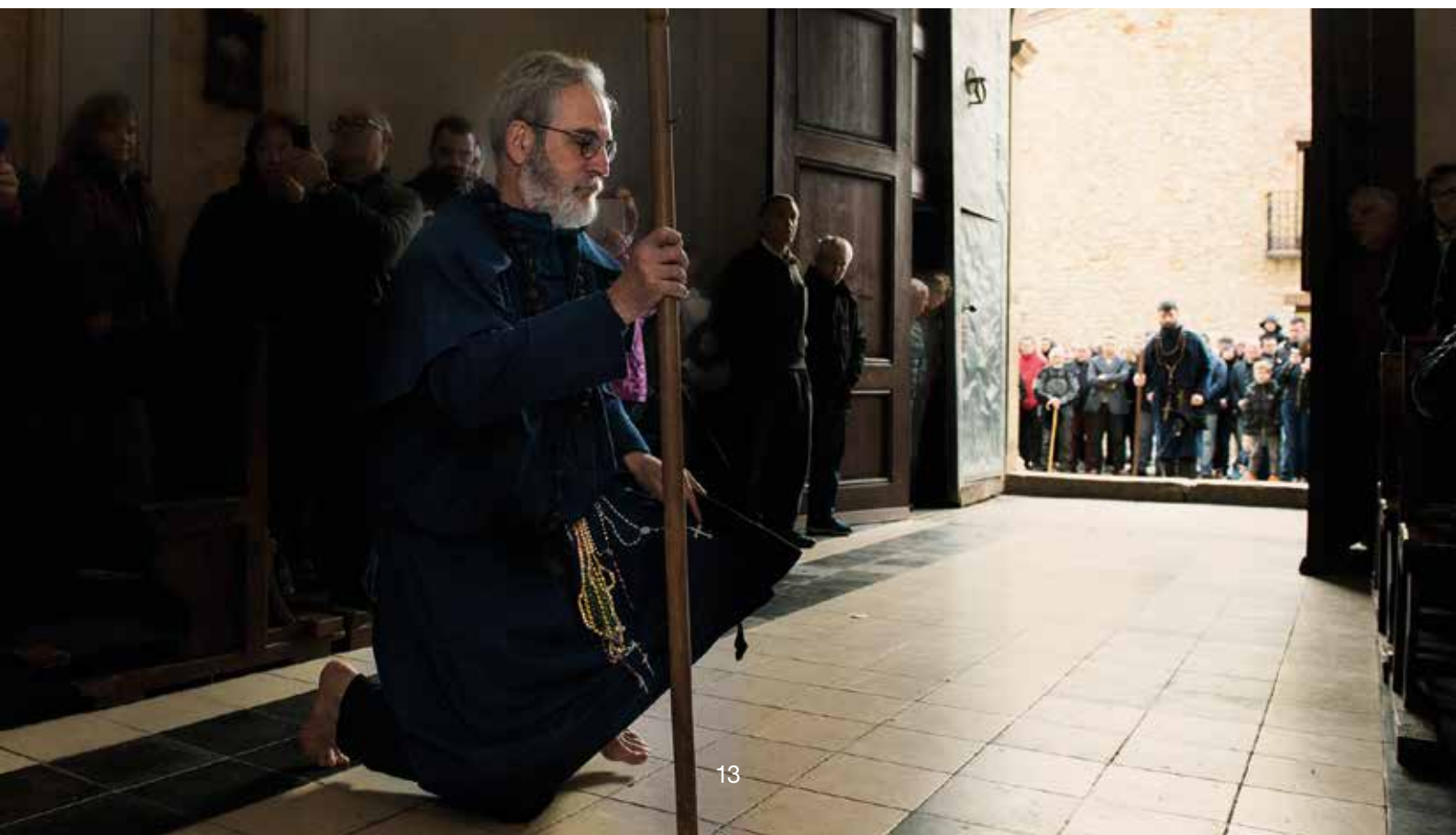
foot and on a mantle of ivy, surrounded by an eerily silent crowd. At the outskirts of the villagers, they put on shoes to cross the 36-plus kilometres of this ancestral route, divided into six stations featuring Gregorian chants and rosary prayers.

What happens on arrival at the Sant Joan de Penyagolosa Chapel is only known by the pilgrims. Tradition says that it's a ceremony of forgiveness about which they refuse to talk when it ends. Their return to Les Useres is full of solemnity. Even those most alien to this custom are unable not to be moved by a transcendental experience that has survived over the centuries.



“El vestuario del peregrino se compone de un hábito morado parduzco con esclavina y cinturón de cuero negro ceñido a la cintura, sombrero de alas caídas, prominentes rosarios, amuletos y la cruz al pecho. Además caminan ayudados de bordones que acaban en forma redondeada y que a su vez, están coronados por una escarpia que sirve para colgar el sombrero en los momentos de descanso.”

“The men wear a brownish-purple habit with a pellegrina and a black leather belt, a biretta cap, prominent rosary beads, amulets and a cross on their chest. They also walk with the help of round-ended staffs topped by a hook used to hang their caps in moments of rest.”



Fernando

A man with dark hair and sunglasses, wearing a dark blue polo shirt and light-colored trousers, is walking towards the camera. He is holding a clear plastic water bottle in his right hand. The background is a film set with various props, including a green boat, a wooden structure, and people in period costumes.

La provincia de Castellón tiene el orgullo de poder reivindicar los orígenes de uno de los mejores y más conocidos productores cinematográficos del país. Más de una decena de Goyas así lo acreditan. Su infancia y su juventud están vinculadas con la Vall d'Uixó, donde vive su familia, con Castellón y Betxí. Pasa los veranos, cuando puede, en Benicàssim. Pero la mayor parte de su tiempo transcurre entre platós, directores y actores, haciendo posible películas y series de televisión que se convierten en un referente para el gran público. Lo fueron Los Otros, Mar adentro, La lengua de las mariposas, Lucía y el sexo, Crematorio, por poner unos pocos ejemplos.

Fernando Bovaira es ese productor con el que muchos directores noveles ansían trabajar para garantizar su éxito. Así lo hizo Amenábar después de Tesis, y ahora forman un tándem indisoluble.

The province of Castellón is proud to be the birthplace of one of Spain's best-known and most successful film producers. More than a dozen Goya awards are proof of this. His childhood and youth are linked to Vall d'Uixó, where his family lives, Castellón and Betxí. And he spends the summer in Benicàssim, whenever he can. But most of his time is taken up between sets, directors and actors, filming movies and TV series that are a great hit with viewers. They include The Others, The Sea Inside, Butterfly, Sex and Lucia, and Crematorio, to name just a few.

Fernando Bovaira is the producer who all new directors want to work with to open the way to sure-fire success. This is what Amenábar did after Thesis, and now they form an unbreakable pairing.

Bovaira

UN EMBAJADOR DE CINE: DE LA VALL D'UIXÓ AL ÉXITO

AN AMBASSADOR OF FILM: FROM VALL D'UIXÓ TO THE BIG SCREEN



Saber cómo un niño amante del cine se convirtió en un productor reputado y con tantos éxitos a sus espaldas, es una pregunta inevitable.

Siempre me ha gustado el cine. Cuando era muy joven, TVE tenía una programación cinematográfica muy buena. Vi ciclos de grandes directores en la 2 y a partir de ahí sentí que era lo que me interesaba. A los 16 años ya sabía que quería dedicarme a esto, aunque no tenía demasiado claro en qué. Estudié derecho y después producción en Estados Unidos y a partir de ahí vino todo como rodado. En aquella época, hablo de 1989, hubo una revolución en el audiovisual español. Se concedieron las licencias de los operadores privados. Conocí a gente del equipo directivo de Canal + y después de varias experiencias en distintas empresas aquí y en EEUU, en 1997 empecé a trabajar en Sogetele. Me hubiera gustado tener un trabajo más creativo, pero es tan simple como que mis facultades eran más adecuadas para la producción.

Para los profanos en la materia, tu profesión puede parecer fascinante pero desconocida. El gran público suele ignorar el nombre del productor de sus series o películas favoritas, pero las más exitosas no lo serían sin un buen productor.

El productor es un mediador entre la creación y el mercado. Tienes que estar acompañando a un proyecto desde el principio, trabajar con el director para hacer que su visión sea posible; conseguir que la película tenga mercado, encontrar a los distribuidores para que pueda verla el máximo de público posible... Se trata de un trabajo híbrido entre creación y gestión. Dicen que somos un mal necesario. Igual que un escritor necesita a un editor o un pintor a un marchante, un director necesita al productor, aunque en el cine nuestro papel es más importante porque es un industria creativa con mucha intensidad de capital. Una película de bajo presupuesto puede rondar los 2 millones de euros. Una gran producción, los 250 millones. Tenemos una gran responsabilidad económica. Y después están los equipos, en España una película pequeña puede emplear a 60 o 70 personas. Las más grandes superan las 500. Al final cada película es un proyecto empresarial que tiene un principio y un final, así es siempre, aunque combinando varios a la vez.

How did a movie-loving kid become a reputable producer with so much success under his belt? I suppose that's the inevitable question.

I've always liked cinema. When I was very young, Spanish TV showed great films. I used to watch filmographies of big directors, and that's where my interest came from. At the age of 16, I already knew that I wanted to get into film, although I wasn't exactly sure in which way. I studied law and then production in the United States, and from there everything fell into place. At that time, I'm talking about 1989, there was a revolution in the Spanish audiovisual world. Licences were granted to private operators. I met people from the Canal+ management team and after several experiences at different companies here and in the US, I started working at Sogetele in 1997. I would have liked to have a more creative job, but it's as simple as that my faculties were more suitable for production.

For laymen in the field, your profession may seem fascinating but slightly unfamiliar. The general public often doesn't know the name of the producer of their favourite series or films, but they wouldn't be successful without a good producer.

The producer is the middle man between creation and the market. You have to be with a project from the beginning, working with the director to make your vision possible, reaching out to the target market, finding distributors so you can get the biggest possible audience, and so on. It is a hybrid between creation and management. They say that we're a necessary evil. Just as a writer needs a publisher or an artist needs a gallery, a director needs a producer, although in the cinema our role is more important because it's a creative industry with heaps of capital intensity. A low-budget movie can cost around 2 million euros. A blockbuster could top 250 million. We bear a huge financial responsibility. And then there are the teams... in Spain, a minor film could employ 60 or 70 people. Major movies would involve more than 500 people. In the end, each film is a business project that has a beginning and an end, that's how it always is, although combining several things at the same time.





La provincia de Castellón vuelve a estar 'de moda' para el cine y la televisión, en especial Peñíscola, gracias a grandes superproducciones como Juego de Tronos, o otras nacionales como el Ministerio del Tiempo o El Chiringuito. El del cine es un recurso que se quiere explotar, convertir Castellón en un gran plató. ¿Qué necesita esta provincia para lograrlo y consolidarse?

A las grandes producciones como Juego de Tronos les atraen las localizaciones que ya existen, pero para convertirse en un verdadero plató de cine hay que tener en cuenta muchas variables. Por ejemplo, cuando confrontamos un proyecto tenemos que presupuestarlo. Una de las cosas que valoramos son los técnicos locales, lo que permite ahorrar costes en desplazamientos, dietas, hoteles... Después están las cuestiones de logística: para rodar en un plató se necesita hacerlo en condiciones adecuadas. Y otra parte importante es lo que se conoce como el dinero blando. En EEUU los estados están compitiendo por atraer producciones cinematográficas. Algunos como Georgia, Louisiana, Nuevo México, ofrecen un 50% de retorno de los beneficios que los rodajes les reportan. En España nunca ha habido una política atractiva en ese sentido. Si la intención es conseguir consolidar un proyecto cinematográfico, hay que hacerlo desde la base, con técnicos y una buena política de incentivos, y es algo que va más allá de lo regional. Que Castellón lo consiga, es posible, pero estamos hablando de una dinámica que producción que tenga una actividad recurrente. Se necesitaría un plan a largo plazo y voluntad política.

The province of Castellón is once again on trend for film and television, especially Peñíscola, thanks to major blockbusters such as Game of Thrones, or other Spanish series such as Ministerio del Tiempo or El Chiringuito. Cinema is taking off here in Castellón. What does the province need to make sure it becomes a major player?

Big productions like Game of Thrones are attracted to well-known locations, but to become a true film set, you have to take into account many variables. For example, when you take on a project, you have to budget for it. One of the things that we value are local technicians, which helps us save money on flights, travel expenses, hotels, etc. Then there are logistics issues: to film on a set, you need to do so in proper conditions. And another important part is what's known as soft money. In the US, individual states are competing to attract film productions. Some, like Georgia, Louisiana and New Mexico, offer a 50% return of profits brought in by movies. In Spain, there's never been an appealing policy like this. If the intention is to consolidate a film project, it must be done from grass roots, with technicians and a good incentive policy, and it's something that goes beyond the idea of regions. Castellón might be successful, but production is a recurring activity. A long-term plan and a political conviction are needed.



Ya ha rodado antes en la provincia de Castellón, como en la Tinença de Benifassà. ¿Qué lugares serían un escenario idóneo para una de sus producciones?

La provincia de Castellón es muy bonita. Tiene muchas localizaciones aprovechables porque hay mar, montaña y pueblos que conserven esa identidad propia de los años 20 o 30, como es el caso del Maestrat. Pero insisto en que esto no se improvisa. Hace falta voluntad política y una labor de promoción a largo plazo.

¿Qué trabajos tienes entre manos? De los que se pueda hablar, claro.

No son pocos y trabajamos con todos de manera simultánea. Estamos ultimando una serie para Antena 3 que saldrá muy pronto, basada en la película **Cuerpo de Élite**. La música la está haciendo precisamente Vicente Ortiz Gimeno, un compositor muy conocido de la Vall d'Uixó. También estamos rodando una serie de la que todavía no te puedo hablar. Vamos a empezar el rodaje en Valencia de una película en la que llevamos trabajando 3 o 4 años, será en valenciano, de un director novel, Roberto Hueso; empezaremos a rodar la última de Alejandro Amenábar a final de mayo. Y el 16 de marzo estrenaremos película, **La Tribu**, con Paco León y Carmen Machi.

De lo que nos espera en la cartelera en los próximos meses, ¿qué nos recomiendas? ¿Cuál sería tu indispensable?

La Tribu, sin duda. Paco León y Carmen Machi están excepcionales. Estoy convencido de que irá muy bien porque es una producción deliciosa, estupenda. Muy recomendable.

You've already filmed in the province of Castellón, in Tinença de Benifassà, right? Which places would be an ideal setting for one of your productions?

The province of Castellón is very beautiful. It has many suitable locations because there's sea, mountains and towns that preserve the 1920s or 1930s identity, such as in the Maestrat. But I insist... this doesn't just happen as such. There's a need for political backing and long-term promotion.

What projects do you have on at the moment? Ones you can talk about, of course.

*There are a quite a few, and all at the same time. We're finalising a series for Antena 3 that will be premiered very soon, based on the Spanish movie called **Cuerpo de Élite**. In fact, the music is being done by Vicente Ortiz Gimeno, a well-known composer from the Vall d'Uixó. We're also shooting a series that I can't talk about yet. We're going to start shooting a film in Valencia that we've been working on for 3 or 4 years now, which will be in Valencian and is from a new director, Roberto Hueso. And we'll start shooting the latest Alejandro Amenábar at the end of May. And on 16 March, we've got a new film out, **La Tribu**, with Paco León and Carmen Machi.*

Of the premieres in the next few months, what do you recommend? Which would be your must-see?

***La Tribu**, without a doubt. Paco León and Carmen Machi are exceptional. I'm convinced that it will be a huge success, as it's a fantastic production. Highly recommended.*



:higinimateu

C/ Alloza, 13 · 12001 Castellón
Tel. 964 238 690 · 964 219 288
secretaria@higinimateu.es
www.higinimateu.es



Showroom Madrid
Tel. 652 873 053
info@higinimateu.es
www.higinimateu.es

Playas de Castellón

“El emblema de una ciudad abierta al mar”

Beaches in Castellón “The emblem of a city open to the sea”

.....



Castellón de la Plana es la capital de la provincia y la que otorga con su topónimo principal, el carácter a esta tierra. De hecho, el adjetivo de llanura es una de sus mejores virtudes ya que a los pies del pequeño cerro en el que se alza su castillo y la ermita de su patrona, se extiende, junto a la ciudad, un jardín de verde huerta y marjal bañado por el Mediterráneo.

En esa suave llanura y a lo largo de 4 kilómetros de costa, el Grao de Castellón ofrece al visitante un amplio catálogo de posibilidades y experiencias para disfrutar del mar. Unas vivencias que se pueden vivir en cualquier momento del año, ya que un clima benévolo es su principal marchamo.

Castellón de la Plana is the capital of the province and lends its name to the character to this land. In fact, the description 'de la Plana' (literally, 'of the plain') is spot on. Except for the small hill on which the castle and the patron saint's chapel stand, a vast garden of orchards and marshland lapped by the Mediterranean stretch out from the city itself.

On this gentle plain and along the four kilometres of coastline, Grao de Castellón offers visitors a huge range of possibilities and experiences to enjoy the sea. And experiences that can be had at any time of the year, as another of the city's hallmarks is its fantastic climate.



Las playas del Pinar, Gurugú y Serradal, tienen una singularidad propia cada una, pero también un elemento común: la calidad de sus aguas, atestiguada por las banderas azules que cada año se izan en el litoral.

The beaches of El Pinar, Gurugú and Serradal each have their own stamp, but also share a common element: the quality of their waters, attested by the blue flags that fly every year along this coastline.

La indescriptible sensación de hundir los pies en la arena, mientras se escucha el sonido del mar bajo la calidez del sol encuentra en Castellón su escenario perfecto. Quien elige cualquiera de sus tres playas para dejarse envolver por este ambiente mediterráneo tan sensual, tiene acceso, además, a una larga lista de opciones de ocio, deporte, gastronomía y cultura que son, un regalo para los sentidos.

Castellón is the perfect setting for the sublime sensation of sinking your feet into the sand, while listening to the sound of the sea under the warmth of the sun. Whoever chooses one of its three beaches to soak up this sensual Mediterranean ambience will also enjoy access to a long list of leisure, sporting, culinary and cultural options that are a gift for the senses.

Si apostamos por un entorno más natural, la del Serradal es nuestro destino ideal. Discurre entre la desembocadura del río Seco y Benicàssim. Cuenta con una zona de protección dunar en la que se ha facilitado el desarrollo de vegetación autóctona.

If you fancy a more natural environment, Serradal is your ideal destination. It stretches between the mouth of the River Seco and Benicàssim. The beach also boasts a protected dune area that is home to local vegetation.



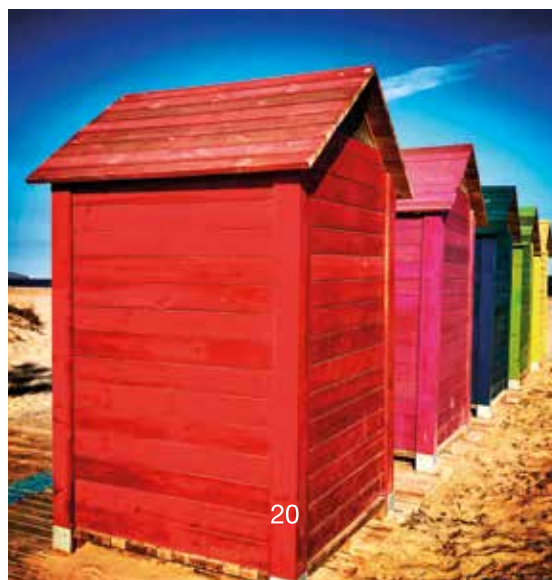
Si lo que queremos es ir a la playa en familia tanto el Gurugú como el Pinar son excelentes opciones. La primera ocupa el espacio central frente al Aeroclub Castellón. La amplitud de la playa es magnífica, con más de 200 metros de arena pasear, descansar, jugar.

If you want to go to the beach with your family, both Gurugú and El Pinar are excellent options. The former is right in front of Aeroclub Castellón. It is magnificently wide, with more than 200 metres of sand to enjoy to the fullest.

Finalmente, la playa del Pinar alberga el Parque litoral más bello de la provincia. Itinerarios sobre pasarelas de madera adentrándose entre dunas y vegetación. Esta playa está situada frente a una amplísima pinada en la que se puede pasar una jornada en familia o practicar todo tipo de deportes, ya que el campo de Golf del Club Costa de Azahar discurre entre sus pinos.

Last but not least, Pinar Beach plays host to the most beautiful coastal park in the province. Stroll on trails over wooden footbridges while exploring dunes and vegetation. This beach is in front of a vast pine forest where you can spend a day with your family or take part in all kinds of sports, as the Costa de Azahar Golf Club runs through its pines.

Es en esta playa donde también los descubridores pueden surcar el universo gracias al Planetario que se halla casi a orillas del mar.



This beach is where avid discoverers can also navigate the universe, thanks to the Planetarium found practically on the seafront.



Pero sobre todo de las playas de Castellón hay que destacar su excelentes dotaciones. Accesibilidad universal, bibliotecas del mar, puntos de información, aseos públicos, espacios para alimentar y asear a los bebés, áreas wifi, servicios de alquiler para la práctica de deportes náuticos y zona de caravanas. Incluso se ha habilitado una playa para perros en El Pinar, con fechas concretas de apertura para disfrutar de este maravilloso entorno junto a nuestras mascotas.

Another thing shared by all the beaches of Castellón are amazing facilities. Wheelchair accessibility, beach libraries, information points, public toilets, baby feeding and changing stations, WiFi hotspots, rental of water sports equipment and caravans. A dog-friendly beach has even been set up on El Pinar, with specific opening dates to enjoy this wonderful environment with your pets.



El buen comer, junto al mar

El complemento indisoluble en cualquier visita a las playas de Castellón es, sin lugar a duda, la gastronomía castellonense. El Grao Castellón es, probablemente, el máximo exponente de la dieta mediterránea, cuidando al detalle cada plato desde sus establecimientos de hostelería, con la base de unos productos naturales autóctonos y de primera calidad.

Arroces, mariscos, pescados, productos frescos de la huerta y la combinación de todos ellos, fundamentan la succulenta oferta. Las opciones son tan variadas e interesantes, que uno puede escoger cualquiera de los restaurantes costeros para comer muy bien y muy rico, con la certeza de que se va a acertar.

Entre sus arroces, los encontraremos en tres puntos: caldosos, melosos o secos. A elegir entre variedades tan distintas como el de gamba roja, trufa y ortiguillas, a banda (completo) o de carabineros. Sin olvidarnos de otros platos igual de succulentos como la fideuà, el all i pebre o las sopes rossejades con caldo de galera.

Un milagro de sabor para el paladar que sin duda culminará con los sabrosos postres caseros a base de la naranja de esta tierra, o la coca de patata, exclusiva de la capital.





Great food by the sea

The essential complement to any visit to the beaches of Castellón is the local cuisine. The Grao neighbourhood is quite possibly the best place to savour the Mediterranean diet, with dishes based on natural, high-quality local produce.

Rice, seafood, fish and fresh vegetables, and the combination of all of them, are the basis of the succulent cuisine. The options are so varied and interesting that you can choose any of the beachfront restaurants and rest assured that you'll eat extremely well.

The city's famous rice dishes come in three versions: broth-like, risotto-style or light and fluffy. And there's an array of accompaniments, such as red shrimp, truffle, sea anemone, or carabinierno prawn. But let's not forget other wonderfully mouthwatering dishes such as succulent fideuà, all i pebre or sopes rossejades with prawn broth.

A miracle of flavours for your taste buds that will be rounded off by tasty homemade desserts based on local oranges, or coca de patata, exclusive to the capital.



RESTAURANTE MEDITERRÁNEO

Víctor, Antonio y Sergio Rodríguez Fontanet

“La cocina del mar”

“Maritime flavours”

Mediterráneo era el nombre de la taberna que fundaron los bisabuelos Vicenta y Jerónimo y que, tras dos generaciones, llega a manos de tres hermanos. Antonio, Víctor y Sergio, como la canción de Serrat que da nombre al restaurante, pasaron su niñez jugando en la playa y entre fogones y risas de marineros y portuarios.

Mediterráneo was the name of the tavern founded by their great-grandparents Vicenta and Jerónimo, and which after two generations landed into the hands of three brothers. Antonio, Víctor and Sergio spent their childhood playing on the beach, listening to the laughter of sailors and marvelling at the bonfires lit for special fiestas.



La Taberna Mediterráneo ofrecía la típica cocina grauera, basada en guisos y tapas que giraban alrededor del pescado fresco de la lonja. Sin embargo, los gustos del público y los tiempos fueron cambiando y, como en una revolución silenciosa, las generaciones también.

“En los 90 el restaurante entró en un fuerte receso. Tanto que solo quedaban dos opciones, cerrar o intentar asumirlo entre nosotros, la cuarta generación del Mediterráneo. Una decisión difícil, porque Víctor estudiaba ingeniería de diseño industrial, Sergio tenía 14 años y yo había estudiado magisterio. Nuestro camino nos llevaba a otras vidas”, cuenta Antonio que, con 23 años, sumó a esta aventura gastronómica a sus hermanos.

La Taberna Mediterráneo originally served up typical Castellón cuisine, based on hearty stews and delicious tapas influenced by fresh fish from the local market. However, tastes started to change, as did the times and - like a silent revolution - the generations.

“In the 90s, the restaurant was going through difficult times. So much so that there were only two options left: to close for good or to try and tackle the problems between us, the fourth generation of the Mediterráneo. A tricky decision, as Víctor was studying industrial design engineering, Sergio was just 14 years old and I had just qualified as a teacher. Our path was taking us to other lives”, says Antonio, who at the age of twenty-three took on this culinary venture with his brothers.



“Más de 150 referencias de vinos posibilitan maridar los mejores pescados, arroces y mariscos, buscando siempre ofrecer sorprendentes experiencias al paladar.”

“More than 150 wine choices mean you can pair with the very best fish, rice and seafood, always delivering surprising experiences to the palate.”

El primer paso fue reformar el local, el segundo aprender y el tercero, impulsar una nueva imagen de máxima calidad del producto que se quería ofrecer. “Finalmente dimos con la esencia de lo que sería el restaurante: el producto fresco de la lonja y la cocina de barca. Es más debíamos buscar un elemento diferenciador y así convertimos el arroz a banda del Grao en nuestra seña de identidad”, apunta Víctor.

Tras una década de trabajo, los tres hermanos deciden especializarse en las diferentes secciones del restaurante. Sergio se convierte en sumiller y consigue en 2014 la tercera posición en el concurso Nariz de oro; Antonio pasa a ser el imprescindible Jefe de sala y Víctor, decide asumir el motor culinario del establecimiento.

The first step was to refurbish the restaurant, the second was to learn everything, and the third was to promote a new image of outstanding quality. “We finally hit on the essence of what the restaurant should be: fresh produce from the fish market and straight off the boats. We had to look for something that would make us stand out, and that’s how we turned arroz a banda (a rice and seafood broth) into our hallmark”, says Víctor.

After a decade of hard work, the three brothers each decided to specialise in a certain section of the restaurant. Sergio became the sommelier, and in 2014 came third in the so-called Golden Nose contest in Spain; Antonio took on the role of maître d’; while Víctor chose to take the culinary rein of the restaurant.

“Entre sus platos de pescado se pueden saborear otras variedades menos conocidas pero profundamente sabrosas, como la

urta, el sargo real o los dentones.”
“Other less-known but equally tasty fish dishes served here include red-banded sea bream, royal sea bream or dentex.”

En la cocina, junto a Víctor, permanecen Doña Carmen, la matriarca y Máximo, el cocinero tradicional del restaurant. Entre los tres, unen el saber hacer con las nuevas técnicas culinarias. “Ahora la cocina se elabora como si fuera una alquimia científica. Hay que mantener un estándar de calidad en cada plato, pero sin perder el sabor tradicional. Por eso, los productos siguen siendo los pescados más frescos y sabrosos, pero con las técnicas más modernas que permiten maximizar el paladar, la jugosidad”.



Alongside Víctor in the kitchen are Carmen, the matriarch, and Máximo, the traditional chef. Between the three, they fuse know-how with cutting-edge gastro techniques. “The food is now made as if it were a scientific alchemy. You have to keep up levels of quality in each dish, but without forgoing the traditional flavour. That’s why we still use the freshest and most delicious fish, but with ultra-modern techniques that tantalise your taste buds and let you savour the succulent character of the dishes”.

Visitar Castellón y no saborear un verdadero arroz a banda en el Mediterráneo, debe ser delito. Su confección “completa”, como se guisaba en la barca de los pescadores, hace que una comida pase a ser un verdadero placer para los sentidos. El secreto: un caldo de fuerza con pescados de roca, humildes, pero de excelente sabor. Con sus patatas, con su pulpo, con un suave all-i-oli de fumet de pescado. Todo ello regado con un buen vino, como dice Sergio “a elegir entre un blanco con potencia en boca y untuoso, un cava o incluso un tinto con carácter como nosotros, mediterráneo”.



Visiting Castellón and not trying an authentic arroz a banda by the Med should be declared a crime. Its meticulous preparation, reflecting how it used to be cooked on the fisherman’s boat itself, makes it a meal that’s a true pleasure for the senses. The secret: a hearty broth made from humble rock fish oozing flavour. And then served with its potatoes, its octopus and its mild fish-infused aioli. All washed down with a great wine, which Sergio says could be “a creamy full-bodied white, a delicious cava, or even a characterful Mediterranean red”.

Bienvenido al mundo de los pequeños placeres gastronómicos

Queremos compartir contigo una selección de estas exquisiteces. En cada número 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.

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.



ACEITES BELLUGA

Nuestras aceitunas autóctonas de la variedad "Serrana de Espadana" crecen en el parque natural de la Sierra Calderona. Aceite de oliva virgen extra extraído en frío, sin filtrar. Elaborado con las primeras aceitunas de la cosecha especialmente seleccionadas.



ALSANE, ALMENDRAS GOURMET

Frutos Secos del Maestrazgo es una empresa familiar centrada en la almendra y sus posibilidades, tanto el producto natural como elaborado. Alsane, es la línea de Almendras Gourmet, realizado con almendras de la variedad Marcona y se presentan Chocolateadas, Repeladas y fritas y Garrapiñadas.



ALCACHOFA DE BENICARLÓ

La creación de la denominación de producto de calidad de la Alcachofa de Benicarló ha sido el resultado de un largo esfuerzo, que paso a paso se ha ido ganando por méritos propios el reconocimiento de los organismos nacionales y europeos.



MOUSSE DE QUESO CROQUELLANAS

En Croquellanas ofrecemos diferentes tipos de productos artesanales elaborados en Morella con materias primas autóctonas y de la manera más tradicional. Nuestras mousses, patés y conservas se realizan pensando en su uso para hostelería así como para el consumo particular. Hecha con queso de oveja "Pastor de Morella" trabajado artesanalmente.





EL PELEGRÍ

Tempranillo, Syrah, Marlot 2015.

Vino color rojo, picota con ribete rubí, limpio, brillante y lágrima fina y abundante. Aroma en nariz con buena intensidad, fruta roja en licor envuelta con ligeros aromas especiados. En boca es sabroso, suave, amable, sigue recordando la fruta roja en licor, evocaciones balsámicos, taninos suaves y sedosos, equilibrado y con un postgusto largo y muy bueno.



BODEGA LES USERES

Bodega situada en la localidad de Les Useres, en la comarca de l'Alcalatén, en una zona situada entre las últimas estribaciones del macizo del Peñagolosa y la rambla de la Viuda, que forman un pequeño valle con un microclima especial para el desarrollo del cultivo de la vid. Sus orígenes se remontan a 1960 y, gracias al esfuerzo permanente, perseverancia, paciencia, inversión continua y muchas ganas de hacer las cosas bien, ha convertido a sus vinos en un referente en toda la provincia.

Bodega Les Useres
Telf: +34 964 76 00 33
www.bodegaslesuseres.es

33 ROUTE

Macabeo Chardonnay 2017.

Posse un precioso color amarillo pálido brillante. Aroma frutal y suave donde predominan los aromas de fruta blanca (manzana). Vino de corte joven con sabor ácido y fresco, característico de las tempranas vendimias seleccionadas. Final sabroso y persistente.

EL LANGOSTINO DE VINARÒS

En la costa de Vinaròs existen abundantes y ricos caladeros que ofrecen gran variedad de pescados y mariscos. El pescado de este litoral es capturado por la flota artesanal con métodos respetuosos que garantizan el equilibrio ecológico de nuestras preciadas reservas pesqueras. Gracias al esfuerzo de los pescadores, el producto llega al mercado cada día en unas condiciones óptimas de frescura y calidad.

Es necesario destacar que la calidad y textura del langostino de Vinaròs es diferente respecto a otras capturas de la costa mediterránea, a causa de las aguas de baja salinidad del litoral y un clima suave y atemperado durante todo el año. Combinación que da lugar a una elevadísima CALIDAD. De aspecto, es un langostino increíble, tanto por la elegancia y sutileza externas, como por su carnosidad. Un producto incomparable y único con una producción limitada y localizada en el litoral mediterráneo de aguas transparentes que va desde el Delta del Ebro hasta Peñíscola.



MAGNANIMVS

El vino que engrandece el alma

Magnanimvs, wine that grows the soul

“En las tierras de la Bodega Mayo García podemos encontrar Cabernet, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc y moscatel original de Benicàssim.”

“In the lands of the Mayo García winery you can find Cabernet, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc and the original Benicàssim Muscat.”





Entre Borriol, Vilafamés y la Pobla Tornesa se hallan las tierras cargadas de vides que se labraron por las últimas tres generaciones hasta llegar a Gabriel Mayo García. Su bisabuelo fue el iniciador de esta saga de viticultores, pero su hijo, Juan Ramón García, hizo crecer el ánimo de los que en el Llano de Vilafamés, cosechaban la uva. A su regreso de trabajar en Francia, trajo sueños y creó la cooperativa local. Desde allí se exportaban miles de litros de buen tinto que daba color y gradación a los vinos franceses, y aportaba volumen a los riojas que no daban abasto con la demanda.

Así, desde su más tierna infancia, los recuerdos de Gabriel son ir a vendimiar y hacer el vino. Por eso, su sueño era recuperar esa tradición que la filoxera arruinó en los ochenta hasta llegar a arrancar y abandonar la tierra.

Ahora hace catorce años que plantó las primeras vides y el primer Magnanimus fueron 3000 botellas en 2005. “Desde entonces he aprendido y evolucionado. Ahora producimos 30.000 botellas y apostamos por nuevos proyectos como el cava que era una ilusión y, aunque se hace el Requena, cuenta con toda la esencia de nuestro saber hacer de la bodega Mayo García”, dice Gabriel.

La bodega se nutre del fruto de 5 hectáreas cultivadas de manera ecológica. Ahora, la nueva ilusión de Gabriel pone las miras en la antigua finca del abuelo en Sant Joan de Moró, “dos hectáreas que se reservaban para hacer el vino de casa y que ahora quiero recuperar para convertirlo en un Pago”, anuncia el bodeguero.

The land between Borriol, Vilafamés and La Pobla Tornesa, is filled with vines that have been worked for three generations, down to Gabriel Mayo García. His great-grandfather was the creator of this saga of grape growers, but his son, Juan Ramón García, also grew the spirit of those who harvested the grapes in the Llano de Vilafamés. Returning from working in France, he brought his dreams with him and created the local cooperative. Since then, thousands of litres of good red wine have been exported, giving colour and intensity to French wines, and volume to the riojas that could not cope with the demand.

From his earliest childhood, Gabriel's memories are of harvesting and making wine. His dream was to recover the tradition that phylloxera ruined in the eighties, leading them to uproot and leave the land.

Fourteen years ago he planted the first vines and produced the first Magnanimus wines, 3000 bottles in 2005. “Since then I have learned and grown. Now we produce 30,000 bottles and we are embarking on new projects such as the wine cellar, which was a dream, although in Requena, with all the essence of our knowledge from the Mayo García winery,” says Gabriel.

The winery is supplied with the fruit of 5 hectares, with eco-friendly cultivation. Now, Gabriel's new dream has his sights set on his grandfather's old estate in Sant Joan de Moró. He says: “two hectares were reserved to make house wine, and now I want to turn it into a vineyard.”



“Magnánimus, procede etimológicamente de magno “grande” y animus “ánimo”. Pero su bautismo provino de los recuerdos del bodeguero cuando estudiaba latín.”

“Magnanimus comes etymologically from magno “large” and animus “soul”. The christening of the vineyard comes from the owner’s memories of Latin class.”

Magnanimus es un vino de autor resultante de una forma de trabajarlo personal y con una variedad secreta (inconfesable), que es la que le da carácter. De él se elaboran el magnanimus platino, de color cereza fresca pero potente en boca; y el tinto, blanco y rosado, fragantes, frutales pero con personalidad.

Magnanimus is an experimental wine resulting from a personal method and a (tightly-kept) secret variety, which gives it character. This is what makes the Magnanimus platinum, with a fresh cherry colour but power in the mouth. The red, white and rosé are fragrant and fruity but with personality.



.....

“A Gabriel Mayo García le gusta que se identifique su bodega con su pueblo: «No se entiende el Magnanimus sin amar a Vilafamés. El vino pertenece a esta tierra».”

.....

“Gabriel Mayo García likes to identify his winery with his village: «You can't understand Magnanimus without loving Vilafamés. The wine belongs to this land».”



ACTIVA
PUBLICIDAD

Plataforma Integral de Imagen y Comunicación

www.activapublicidad.es

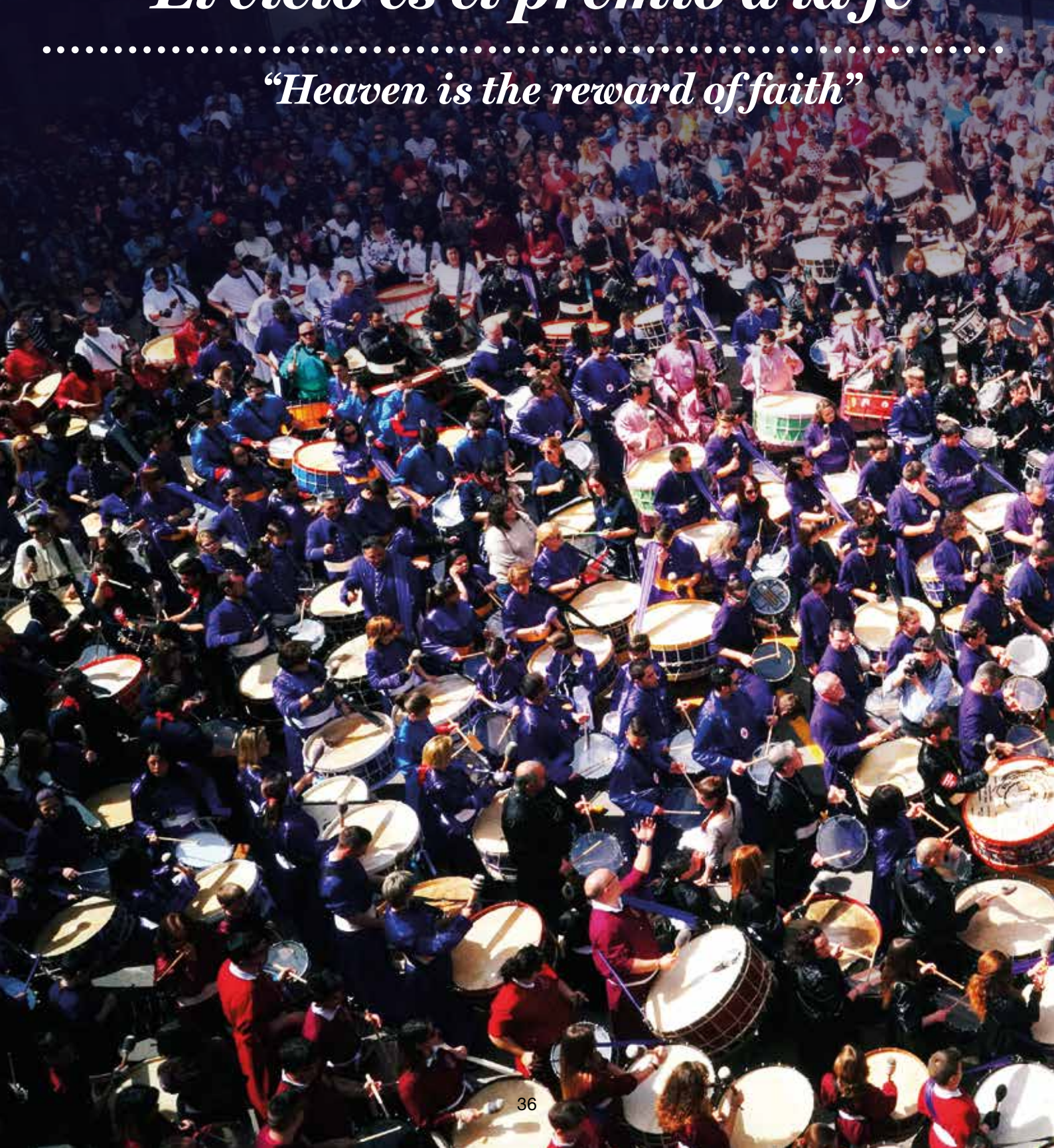
Trinidad, 29 1º Dcha. 12002 Castellón ! info@activapublicidad.es | 610 114 222

L'Alcora

“El cielo es el premio a la fe”

.....

“Heaven is the reward of faith”



“La Hermandad del Santísimo Cristo del Calvario es la encargada de la organización de la “Rompida de la hora” que cada viernes santo a las 12 horas, en punto, convierte el dolor por la muerte del Salvador, en redobles de bombo y tambor.”

“The Brotherhood of the Holy Christ of Calvary is in charge of organising the “Rompida de la Hora” that every Good Friday at 12 o’clock on the dot turns the pain for Christ the Saviour’s death into drum rolls.”



“La Rompida de la Hora de l’Alcora fue declarada Bien de Interés Cultural Inmaterial de la Comunidad Valenciana, y está pendiente la consecución del título de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.”

Por unos segundos, el silencio reina entre miles de personas. Es la calma que presagia la tempestad de redobles que, con el brío que insufla el dolor de la muerte, agitan el viento y las almas de la mañana de viernes santo.

“The “Rompida de la Hora” of l’Alcora was declared an Intangible Cultural Interest Property of the Valencia region, and is pending the title of Intangible Cultural Heritage of Humanity from UNESCO.”

For a few seconds, silence reigns among thousands of people. This is the calm before the storm of drum rolls which, with the spirit that the pain of death lets off, stir up the wind and the souls of Good Friday morning.



Cristo muere y más de 1300 tambores entonan, en la plaza de España de l’Alcora su ruidoso llanto. Abre el toque un invitado de renombre y a su son, le siguen los miles de bombos y tambores que mantendrán su cadencia durante el recorrido que les trasladará hasta la Iglesia. Así se inundan de repiques las calles Ferrerets, Peiró, José Gil del Castillo, Teixidors, la plaza la Sangre y, finalmente, la plaza de la Iglesia donde el último quejido del estruendo da paso a una explosión de sentimiento y aplausos.

Con esa intensidad vive l’Alcora la Semana Santa. Las procesiones se suceden con máximo fervor, pero es en la Rompida de la Hora y las romerías de la Pascua, cuando el pueblo muestra su máximo atractivo para el visitante que quiera compartir las costumbres religiosas.

Christ has died and more than 1300 drums in the Plaza de España of l’Alcora emulate his loud cries. A renowned guest opens the chant and his voice is followed by the thousands of drums that will keep up their rhythm during the procession to the Church. Banging floods the streets of Ferrerets, Peiró, José Gil del Castillo, Teixidors and Plaza la Sangre, ultimately ending in Plaza de la Iglesia, where the last moan of the clamour gives way to an explosion of feelings and applause.

This is the sheer intensity of Easter Week in l’Alcora. One procession after another with the utmost fervour, but it’s at the Rompida de la Hora (Breaking of the Hour) and the Easter pilgrimages when the town displays its maximum appeal for visitors keen to witness religious customs.

Romería de los infantes

La fe de los alcorinos siempre ha recibido respuesta del cielo. Así cuenta la tradición que en 1756, viéndose los lugareños angustiados por la sequía y habiendo invocado toda su fe sin éxito, decidieron ofrecer a Dios lo más preciado de sus vidas para obtener piedad: sus hijos pequeños.

Una romería de niños de pocos años de edad, se encaminó en rogativa, hasta la cumbre de la montaña donde se alza la ermita de San Cristóbal. Los más puros, en solitario, pedían la clemencia divina, mientras sus padres oraban en la iglesia parroquial. Al finalizar la plegaria, las familias fueron al encuentro de sus pequeños que explotaron en gritos de alegría al ver a sus progenitores. Ante esa fe, el pueblo obtuvo los favores divinos y el agua cayó salvando campos y bestias.

Este milagro se rememora desde hace más de 260 años en la denominada "Romería de los Infantes o Fiesta del Rollo" que se celebra cada lunes de Pascua. Ese día, los niños menores de 8 años, vestidos de ángeles, recorren el escaso kilómetro que dista entre el pueblo y la ermita, rememorando el prodigio. La liturgia de la fiesta, ahora se enriquece con música, recepción de autoridades, juegos y algarabía. La vivencia de la tradición se convierte en especial para todos los asistentes, a los que además, se les obsequia a con un rollo de pan y anisetas al que se le atribuyen propiedades milagrosas.



Romería de los infantes

The faith of people in l'Alcora has always received a response from heaven. Legend has it that in 1756 the locals were distressed by the drought and had unsuccessfully called on all their faith, so they decided to offer God the most precious thing in their lives, their small children, in order to be given mercy.

A pilgrimage of young children deep in prayer trekked up to the summit of the mountain where the San Cristóbal chapel stands. One by one, the purest children asked for divine clemency, while their parents were praying in the parish church. At the end of the prayers, the families went to meet their children, who burst into cries of joy when they saw their parents. With this show of faith, the town received divine favours and rain fell from the skies, saving the fields and animals.

This miracle has been commemorated for more than 260 years at the so-called "Romería de los Infantes" (Pilgrimage of the Infants), which takes place on Easter Monday. Children under the age of eight, dressed as angels, walk the kilometre that separates the town from the chapel, recalling the marvel. The liturgy of the fiesta is now enriched with music, visits from the authorities, games and general jubilation. Experiencing the tradition is a special treat for all the children, who are also presented with a bread roll and aniseed sweets, which are said to hold miraculous properties.

"Fiesta del Rollo: Cuenta la creencia que si se guarda el primer rollo de la romería de infantes, no se muere de desgracia."



"Fiesta del Rollo: the belief is that if you keep the first roll of the pilgrimage of infants, you won't die of misfortune."



"Ous, ous, bona coca i bon dijous. El dijous de matí bona coca per a mí. El dijous de vesprà bona coca amb cansalà. Angelets del cel baixareu a Pasqua ous i caragols i fulletes de carrasca". (cántico popular valenciano en la fiesta del Rollo) / "Huevos, huevos, buena torta y buen jueves. El jueves por la mañana, buena torta para mí. El jueves por la tarde, buena torta y tocino. Angelitos del Cielo bajaréis en Pascua, huevos y caracoles y hojitas de carrasca."

"Ous, ous, bona coca i bon dijous. El dijous de matí bona coca per a mí. El dijous de vesprà bona coca amb cansalà. Angelets del cel baixareu to Pasqua ous i caragols i fulletes de carrasca". (Valencian folk song from the Fiesta del Rollo) / "Eggs, eggs, good cake and good Thursday. Thursday morning, good cake for me. Thursday afternoon, good cake and bacon. Little angels of heaven will come down at Easter, eggs and snails and ratchets."

Benicàssim

“Via verde del mar”

“Rail trail by the sea”



“El itinerario es casi llano y de fácil accesibilidad para todos los públicos.”

“The itinerary is almost flat and easily accessible for all people.”



A orillas del mediterráneo y con todo el sabor a mar, la vía verde de Benicàssim a Oropesa se convierte en un singular itinerario para recorrer en familia. Está preparado para realizarlo a pie o en bici y se encuentra totalmente adaptado para personas con movilidad reducida.

On the shores of the Mediterranean and with all the flavour of the sea, the rail trail from Benicàssim to Oropesa is a unique itinerary to be enjoyed as a family. You can cover it on foot or by bike, and it's fully adapted for people with reduced mobility.



Hacia 1872, el ingeniero de ferrocarriles, Joaquín Coloma, dirigía las obras de construcción de la línea entre Almansa y Tarragona. Así fue como recaló en Benicàssim, donde la difícil orografía del terreno le hizo permanecer más tiempo del esperado. Cuentan que desde la zona de Els Canons, donde se ubicó el apeadero de Benicàssim y contemplando la bahía, se quedó tan prendado de ella que decidió convertir aquella playa en su residencia de verano.

In 1872, the railway engineer Joaquin Coloma directed the construction of the line between Almansa and Tarragona. That's how he ended up in Benicàssim, where the difficult terrain made him stay longer than expected. He is said to have been so taken by the Els Canons area, site of the Benicàssim station, when looking out to the bay that he decided to make that beach his summer residence.

Precisamente, desde ese mirador privilegiado, arranca la Vía Verde del Mar que recorre 5,5 kilómetros por el antiguo trazado del ferrocarril. El caminante deja atrás la playa de Voramar y se adentra a través de una trinchera de altísimas paredes, en este antiguo camino ferroviario. El senderista recorrerá varios tramos entre firmes paredes talladas en la roca y atravesará dos túneles, antes de llegar al final del recorrido en Oropesa.

And here at this privileged viewpoint is the start of the seaside rail trail that stretches for 5.5 kilometres along the former railway line. Leaving behind the Voramar beach, walkers or cyclists venture through a trench of very high walls on this rail track. There are several sections between firm walls carved into the rock and two tunnels, before the end of the trail in Oropesa.

Por el camino, las estribaciones de la sierra rompen contra el mar y se convierten en un paisaje esencial para disfrutar de la naturaleza. Palmas, pinos, romero, tomillo y toda clase de flora mediterránea se muestra junto a la vía verde tiñendo de aromas fragantes el paseo.

Along the route, the foothills of the sierra contrast with the sea, providing an essential landscape to soak up nature. Palm trees, pine trees, rosemary, thyme and all kinds of Mediterranean flora are found along the trail, giving fragrant aromas to the walk or ride.

“En Benicàssim se pueden alquilar bicicletas con las que hacer el recorrido.”

“In Benicàssim, you can hire bikes to cycle along the trail.”

Las playas del Bellver y la agreste “Renegà”, son algunos de los rincones que el excursionista no puede perderse en este trayecto, bajando incluso hasta la orilla del mar.

The beaches of Bellver and the unspoilt Renegà are just a couple of the must-sees on this trail, which drops right down to the seashore.

A buen paso, el recorrido total de la vía verde se podría hacer en una hora, pero es preferible ir sin prisa y poder visitar todos los rincones que el itinerario esconde. La torre Colomera, antiguo torreón vigía, se alza sobre el acantilado del Gigante. A ella se llega por un corto sendero imprescindible para el visitante. Dos kilómetros más allá, sucede lo mismo con la torre de la Corda, protagonista y testigo de los innumerables ataques berberiscos a estas costas.

At a good pace, the entire rail trail could be covered in one hour, but it's far better to approach it leisurely and explore all the hidden corners along the way. Torre Colomera, a former watchtower, stands on the so-called Cliff of the Giant. It can be reached by a short path off the trail itself. Two kilometres further on, the same happens with Torre de La Corda, protagonist and witness of the countless Berber attacks on these coasts.



“A lo largo del año se programan visitas guiadas también a la vía verde de especial atractivo, como la nocturna que se realiza en la fiesta de Halloween o la de luna llena en verano.”

“Throughout the year, there are fascinating guided tours of the rail trail, such as the after-dark walk on Halloween or the full moon trail in the summer.”



A la salida de la trinchera del último torreón, se eleva en un terraplén sobre el barranco de la Dona que ofrece una maravillosa vista del oleaje batiendo contra la montaña. Un tramo que termina en el túnel de El Bovalar, de 600 metros y que se convierte en una emocionante aventura para los más pequeños.

At the exit of the trench of the last tower, there's an embankment over the Dona ravine that commands a wonderful view of the waves crashing against the mountain. A stretch that ends in the 600-metre El Bovalar tunnel, an exciting adventure for the little ones.

Y de la oscuridad hasta la clara luz y fantásticas vistas a las calas de Oropesa que el caminante recibe como premio a la salida del pasadizo. Aún así, para los más intrépidos, el túnel también se puede sortear, elevándose por un sendero sobre la roca que une las dos bocas del paso subterráneo.

And from darkness to the bright sunlight and fantastic views of the coves of Oropesa that reward you on leaving the tunnel. Even so, for the more intrepid among you, the tunnel can be avoided by taking a path on the rock that joins the two mouths of the underground passage.

Ya en el extremo de Oropesa, decenas de embarcaciones en el Club Náutico y la cala del Retor, dan por finalizado este recorrido que siempre tiene como recompensa, el viaje de regreso para saborear con más intensidad este emocionante recorrido.

Once in Oropesa, dozens of boats at the yacht club and the so-called Retor Bay provide the end to this trail... with the reward of the return journey ahead of you!

Alcalá de Xivert

“El que concede la victoria es Dios”

“He who grants victory is God”

Tanto el castillo, como la torre se pueden recorrer concertando visitas guiadas en la Tourist Info 964 412 205.

Both the castle and the tower can be visited by arranging guided tours at the Tourist Information Office 964 412 205.



El castillo de Xivert y la torre campanario de Alcalà, pugnan por la belleza inexpugnable de sus piedras. Estos dos simbólicos monumentos nos trasladarán, con su historia, hasta la leyenda templaria que nunca ha abandonado las tierras del Maestrazgo.

En el paraje del Ametler de la Sierra de Irta, a 370 metros de altura, se erige orgulloso el castillo de Xivert. Bajos sus rocas se esconden vestigios que arrancan de la época íbera, aunque su planta y virtud es de origen árabe. Su emplazamiento se convierte en un privilegio para la vigilancia de los caminos ganaderos y tierras que se extendían entre Pulpis y Peñíscola. El castillo fue construido entre los siglos X y XI y ocupa una extensión de 8000 metros cuadrados. De su época musulmana, el castillo conserva la alcazaba, las torres de sur y poniente, el aljibe y el muro sur que se eleva hasta una impresionante altura de más de 12 metros. Es sobre esa muralla en la que se puede leer aún “al-fatih Allah: el que concede la victoria es Dios”.

The castle of Xivert and the bell tower of Alcalà are both examples of unbeatable beauty. The history of two symbolic landmarks whisks us back to the Templar legend that has never left the lands of the Maestrazgo region.

In Sierra de Irta, the castle of Xivert towers over the village of Ametler at a height of 370 metres. Beneath its rocks are relics from the Iberian era, although its design and construction are of Arab origin. Its location is a privileged vantage point for observing the livestock routes and meadows that stretch between Pulpis and Peñíscola. The castle was built between the 10th and 11th centuries and covers an area of 8,000 square metres. From its Muslim period, Xivert still preserves the citadel, the southern and western towers, the cistern and the southern wall, which rises to an impressive height of more than 12 metres. This wall still bears the inscription “al-fatih Allah” (he who grants victory is God).





El castillo fue donado al Temple en el siglo XIII y la orden de monjes guerreros consiguió su capitulación sin violencia, permitiendo a los moradores de la medina, que continuarán viviendo en esas tierras en la aljama morisca. Así, el castillo ostentó ser encomienda de la Orden templaria y vivió un momento de esplendor. La fortaleza se reformó con dos grandes torres circulares, aljibe, capilla, patio de armas que ahora han recuperado su belleza gracias a las obras de restauración que la Diputación Provincial está impulsando dentro del proyecto "Territorio Templario".

The castle was donated to the Temple in the thirteenth century and the order of warrior monks achieved its capitulation without violence, allowing the inhabitants of the medina quarter to continue living in these Moorish lands. After the castle was entrusted to the Templar Order, it experienced moments of splendour. The fortress was reformed with two large circular towers, a cistern, a chapel and a courtyard that have now recovered their beauty thanks to the restoration works led by the provincial council as part of the "Templar Territory" project.



Con la cesión del castillo a la orden de Montesa tras la desaparición del Temple y la posterior expulsión de los moriscos, la fortaleza entró en decadencia y se abandonó definitivamente en 1632 al bajarse sus colonos al llano a la actual población de Alcalà de Xivert.

With the transfer of the castle to the order of Montesa after the disappearance of the Temple and the subsequent expulsion of the Moors, the fortress fell into decline and was ultimately abandoned in 1632, when its settlers moved down to the plain of Alcalà de Xivert.

Allí en el núcleo de la población, aquellos moradores decidieron erigir la iglesia de San Juan Bautista, junto a la cual, se encuentra su torre campanario, de 68 metros de altura, lo que la convierte en la más alta de la provincia y en justa puja por esa supremacía con otras atalayas similares de la Comunidad Valenciana.

In the heart of the town, these residents decided to build the church of San Juan Bautista, with its 68-metre bell tower, which makes it the tallest in the province and one of the most impressive watchtowers in the whole of the Valencia region.

“La imagen de San Juan Bautista en el colofón de la torre fue colocada por el gimnasta José Puertollano en 1901 en un ascenso épico.”

“The image of St. John the Baptist at the top of the tower was placed by the gymnast José Puertollano in 1901 in an epic climb.”



Cuando accedes a la torre, al visitante intrépido le esperan 213 peldaños de una escalera de caracol sin ánimo que lo conducen casi al cielo, entre muros de piedra sillar de caliza blanca. En su singular planta octogonal, algunas leyendas creen observar todavía la mano templaria en busca de las fuerzas telúricas. Sin embargo, la realidad es que su estilo barroco se luce en total apogeo en su campanil con ocho columnas corintias. El cuerpo de campanas, las cuales se encuentran en arcos, se corona con una balaustrada con pedestales, bolas historiadas sobre ellos y a sus pies gárgolas en forma de cañón.

Diez campanas, que todavía siguen ejerciendo su función, coronan esta torre que se encuentra coronada por una talla con la imagen de San Juan Bautista.

Intrepid visitors entering the tower are faced by 213 steps up a spiral staircase that lead them almost to the sky, between stone walls of white limestone. In its unique octagonal layout, some legends believe you can still observe the Templar hand in search of earthly forces. However, the reality is that the bell tower boasts a quintessentially Baroque style with eight Corinthian columns. The arched belfry is crowned by a balustrade with pedestals, ancient spheres and cannon-shaped gargoyles.

Ten bells, which still perform their function, cap this tower which is topped by a carving with the image of St. John the Baptist.

“La campana “dels Xiquets”, “la Jove”, “Sant Pere de Verona”, “la Sang”, “Sant Aciscle i Santa Victòria”, “Sant Miquel i Sant Rafael”, “Sant Joan Baptiste”, “María Auxiliadora”, “N^a S^a de los Desamparados” y “Sacramento del Altar”, son las diez campanas que coronan la torre.

“The names of ten bells that crown the tower are: “dels Xiquets”; “la Jove”; “Sant Pere de Verona”; “la Sang”; “Sant Aciscle i Santa Victòria”; “Sant Miquel i Sant Rafael”; “Sant Joan Baptiste”; “María Auxiliadora”; “Nuestra Señora de los Desamparados” and “Sacramento del Altar”.

RED PIER

fest

"R & R & R
R&O & ROCK & ROLL"

Si alguna vez has pensado que el cielo está al borde del mar, viendo un magnífico atardecer, acompañado de tu pareja o tus colegas, mientras de fondo suena un cañero rock, estás de suerte. El Red Pier Fest es ese festival y este año llega a su segunda edición dispuesto a romper moldes.

El Muelle de Costa del Grao de Castellón, a orillas del Mediterráneo y en una zona comercial, deportiva y lúdica, es el entorno privilegiado para este acontecimiento musical. Durante tres días, los asistentes pueden disfrutar de las actuaciones de los grupos,

If you've ever thought that the sky is at the end of the sea, while admiring an amazing sunset accompanied by your partner or your friends, but dreamt that a rock drummer was playing in the background, then you're in luck. The Red Pier Fest is the festival for you, marking its second edition this year and ready to break new ground.

The Costa del Grao pier in Castellón, on the shores of the Mediterranean and in a retail, sports and recreational hub, is the privileged setting for this music event. For three days, concertgoers will be able to



de dj's temáticos, de una zona de mercadillo y un recinto de foodtrucks, donde no desaprovechar ni un segundo de vida.

Más de 15 grupos de rock nacionales e internacionales, se subirán al escenario entre los días 18 y 20 de mayo. Entre ellos encontraremos The Limboos, que traerán el origen del rock desde el estilo rhythm and blues de Nueva Orleans pero aderezado con los sonidos caribeños y latinos de los años cuarenta. Junto a ellos, las gallegas Bala y los bilbaínos, Cápsula, procedentes del rock underground porteño de un Buenos Aires.

enjoy live concerts, DJ sets, a street market and a food truck area, the perfect ingredients for a great time.

More than 15 national and international rock groups will be taking the stage between 18 and 20 May. Among them are The Limboos, who will be fusing the origins of rock and New Orleans R&B with Caribbean and Latin sounds of the 1940s. Others include Galicia-based Bala y los Bilbaínos and the Buenos Aires underground rock band Cápsula.





Se completa el cartel con Mike Sánchez, Marañones, Nat Simons, The Meows, Kaue & The Ray Band y muchos más nombre que se irán desvelando en los próximos meses.

The line-up is completed by Mike Sánchez, Marañones, Nat Simons, The Meows, Kaue & The Ray Band, and many more names that will be unveiled in the coming months.

El Red Pier Fest ofrece además dos condicionantes únicos para el público amante de los festivales. Por un lado, el precio. Un atractivo especial, puesto que es totalmente gratuito. Por otro lado, el horario, principalmente diurno, ya que arranca a media tarde del viernes, pero el sábado y el domingo, lo hace al mediodía, y se extiende apenas hasta las dos de la madrugada. Es por tanto un evento musical pensado para un público familiar y con un perfil abierto para treintañeros con suficiente cuerda para darle al cuerpo el rock que merece.



The Red Pier Fest also offers two unique features for a festival-loving audience. On one hand, price. Or lack of... as it's totally free-of-charge. On the other hand, the times. It's a predominantly daytime event, starting mid-afternoon on the Friday, but at noon on the Saturday and Sunday, and only going on until two in the morning. Basically, it's a music event designed for a family audience and thirty-somethings ready to rock and roll.

www.redpierfest.com



Con un sabor “de cine”

With a “cinema” Flavor



Peñíscola convierte en placer culinario sus escenarios cinematográficos

Peñíscola turns its cinematic backdrops into culinary pleasure

Con un magnífico entorno patrimonial y natural, Peñíscola se ha convertido en una verdadera ciudad-plató para películas y series nacionales e internacionales. Desde El Cid hasta Juego de Tronos, directores, actores y actrices han recorrido, posado, y se han hospedado y comido en esta bendita tierra.

Ahora, los argumentos de las producciones cinematográfica salen de la escena para situar al viajero descubridor frente a uno de los placeres más ancestrales, la gastronomía. El ayuntamiento y la Asociación Gastronómica Ciudad de Peñíscola han decidido pasar del plató al plato y convertir en un viaje de sabores, el recorrido por las escenas de los largometrajes. ¿Se atreverá usted, descubridor, a conocer esta cinematográfica ciudad a través de su cocina?

With a magnificent heritage and natural environment, Peñíscola has become a true city-set for national and international films and series. From El Cid to Game of Thrones, directors, actors and actresses have toured, posed, and have stayed and eaten in this blessed land.

Now, the arguments of the cinematographic productions leave the set to situate the discovering traveller in front of one of the most ancient pleasures, gastronomy. The town hall and the City of Peñíscola Gastronomic Association have decided to move from the set to the plate and turn it into a journey of flavours, a journey through the scenes of feature films and series. Will you, the discoverer, dare to get to know this cinematic city through its cuisine?



"La Espetada de Pepe" (El chiringuito de Pepe, 2014 - 2015)

Esta comedia española, situaba como protagonista, a un chef de alto copete descendido a los infiernos de un bar de costa. De esa extraña combinación de realidad y ficción, se nos invita a comer una "Espetada de Pepe". Una curiosa forma de cocinar las humildes sardinas con una singular orientación del fuego y una combinación de especias que otorgan al plato un carácter totalmente mediterráneo.

"La Espetada de Pepe" (El chiringuito de Pepe, 2014 - 2015)

In this Spanish comedy, placed as protagonist, a top chef descends to the hell of a coastal bar. From that strange combination of reality and fiction, we are invited to eat an "Espetada de Pepe". A curious way to cook humble sardines with a unique positioning of the fire and a combination of spices that give the dish a completely Mediterranean character.



"Tizona: Brewat de almendras"
(El Cid, 1961)

Al igual que la afamada espada de El Cid, perteneció antes al un rey marroquí, también este postre aún las esencias de las dos culturas, la cristiana y la de la media luna. Por eso sus ingredientes, sacados de estas fértiles tierras, dejarán reminiscencias en boca de la almendra, la miel y el sabor de la reconquista que Charles Heston llevó, dirigido por Anthony Mann a la gran pantalla desde las murallas del castillo del Papa Luna.

"Tizona: Almond Brewat"
(El Cid, 1961)

Like the famous sword of El Cid, this dessert once belonged to a Moroccan king. It also combines the essences of the two cultures, the Christian and that of the half moon. That's why its ingredients, taken from these fertile lands, will leave memories of almonds and honey in the mouth, and the taste of the reconquista that Charles Heston brought to the big screen, directed by Anthony Mann, from the walls of the Castle of Papa Luna.



"Calamar Paris y Langostino Tumbuctú"
(París Tumbuctú, 1998)

Calamar, langostinos, foie, setas y alcachofa. Cinco productos que rememoran lo mejor de la cocina de Castellón. Cinco tesoros que se convierten en un elaboradísimo plato con explosión de sabores, que será un motivo más para que el protagonista de esta comedia, pase del intento de suicidio con que comienza el film, a desear el placer en esa idílica utopía situada en Tumbuctú.

"Paris Squid and Timbuktu Prawn"
(París Tumbuctú, 1998)

Squid, prawns, foie gras, mushrooms and artichoke. Five products that recall the best of Castellón cuisine. Five treasures that become a very elaborate dish with an explosion of flavours, which will be one more reason for the protagonist of this comedy, after attempting suicide at the beginning of the film, to desire pleasure in that idyllic utopia located in Timbuktu.





"Arroz Calabuig"
(Calabuig, 1956)

Berlanga convirtió a Peñíscola en un pueblo inventado de la posguerra española. Mostró las costumbres y los usos de un momento que es parte de nuestra memoria, como el arroz que rememora a esa película. Un plató en el que los pescados son humildes pero su sabor potente. Un arroz de mar que el propio Berlanga probó y supo que llevaría su nombre para siempre.

"Calabuig Rice"
(Calabuig, 1956)

Berlanga turned Peñíscola into an invented town from the Spanish post-war period. He showed the customs and the uses of a moment that is part of our memory, like the rice that recalls that film. A set in which the fish are humble, but their flavour is strong. A rice of the sea that Berlanga himself tasted and knew that it would bear his name forever.

"Perdiz del norte a los vinos de Alto Jardín"
(Juego de Tronos, 2016)

Los hombres del norte utilizan la fuerza no solo para conquistar reinos, sino también para llenar sus estómagos. Por eso los platos de caza, regados de potentes vinos no podrían faltar a la mesa de Tyrion Lannister. En este guiso, la carne de ave se endulza hasta la reducción de los sabores de verduras y vinos.

"Partridge of the North to the wines of Highgarden"
(Game of Thrones, 2016)

The men of the north use force not only to conquer kingdoms, but also to fill their stomachs. That's why hunting dishes, washed down with strong wines, would not be amiss on Tyrion Lannister's table. In this stew, poultry meat is sweetened until the flavours of vegetables and wines are reduced.



La Llum de La MEMÒRIA

ARTE DIVINO

Divine Art

"The Light of Memory"



En tiempos pasados plasmar la belleza en ofrenda y atributo a Dios era el camino por el cual, los hombres aspiraban a redimir sus almas en el último encuentro con el Creador. Gracias a esa búsqueda de la redención, los pueblos, ermitas e iglesias de los 135 municipios de Castellón poseen uno de los tesoros más ricos y bellos del arte sacro.

Piezas y edificios que, demasiadas veces, pasan desapercibidos al visitante. Pero ahora, la Diputación de Castellón, desde su prestigioso Servicio de Restauración, ha emprendido el camino de dar luz a esas colecciones artísticas para que se acerquen al gran público.

Desde el año 2016, la "Luz de la Memoria" ha desarrollado dos proyectos expositivos que incluyen no solo la restauración y muestra de valiosas piezas, sino también la restauración y rehabilitación de edificios.

In bygone times, expressing beauty as an offering and attribute to God was how men would aspire to redeem their souls in their last encounter with the Creator. Thanks to this search for redemption, the villages, chapels and churches of the 135 municipalities of Castellón possess one of the richest and most beautiful heritages of divine art.

Pieces and buildings which all too often go unnoticed to the visitor. But now, the widely-admired Restoration Service of the Castellón Regional Council has decided to give light to these artistic collections so that they can reach the general public.

Since 2016, the "Light of Memory" has been promoting two exhibition projects that include not only the restoration and display of valuable pieces, but also the refurbishment and redevelopment of buildings.



En su primera edición, en Villahermosa del Río, la Iglesia de Nuestra Señora de la Natividad, (siglos XV-XVII), acogió la muestra de 30 obras de arte sacro restauradas y puestas en valor.

In its first edition, in Villahermosa del Río, the Church of Our Lady of the Nativity (15th-16th century) hosted the exhibition of 30 pieces of restored divine art.

En su segunda edición, los municipios de Castellfort (el más alto y frío de la provincia de Castellón) y Benassal (conocido por sus aguas medicinales), han sido las sedes de la Luz de la Memoria. En esta última etapa que sigue abierta por poco tiempo, se han restaurado los singulares edificios del Forn de Dalt (Horno de Arriba- siglo XVI) y la Torre de la Prisión en Benassal (siglo XIV) en Benassal. Mientras en Cas-

In its second edition, the villages of Castellfort (the highest and coldest in the province of Castellón) and Benassal (known for its medicinal waters) have been the venue for the "Light of Memory". In this most recent edition, still open for a short time, the unique buildings of the Forn de Dalt (16th century) and the Torre de la Prisión (14th century) in Benassal have been restored.



tellfort, la increíble ermita de la Virgen de la Fuente (siglos XV—SVII) que sorprende, por su ubicación y singularidad, ha alojado la exposición en una de sus salas que, en sí misma, es sin duda el conjunto de pintura mural más importante del siglo XVI de la provincia y quizá de todo el territorio valenciano en grisalla.

Meanwhile, the incredible Virgen de la Fuente chapel (15th-16th century), famous for its location and unique style, hosted the exhibition in one of its rooms, which in itself is home to the most important 16th-century grisaille murals in the whole of Valencia.

Las muestras de Benassal y Castellfort, ha supuesto la restauración y exhibición de 40 piezas de arte sacro entre las que se encontraban pinturas, esculturas, obras de orfebrería, papel o grabados. Custodias, cerámicas, murales, cruces funerarias e incluso relicarios se descubren a los ojos del visitante.

The pieces of Benassal and Castellfort involved the restoration and exhibition of 40 pieces of divine art, including paintings, sculptures, goldware, sketching and engravings. Chalices, ceramics, murals, funeral crosses and even shrines are on display.





En los próximos meses abrirá la tercera edición de este proyecto que, en su próxima estación recala en las localidades de Caudiel y Jérica.

La Luz de la Memoria es la oportunidad más magnífica para los amantes del arte a los que les guste además, encontrar los rincones más maravillosos de una tierra dispuesta a lucir sus tesoros patrimoniales.

In the next few months, the third edition of this project will be opening, visiting the villages of Caudiel and Jérica.

The "Light of Memory" is an amazing opportunity for art lovers to discover the most wonderful corners of a land keen to show off its treasures.

Y la Luz de la Memoria sigue adelante, recuperando patrimonio y ofreciéndolo como un ritual de culturización de almas.

And the "Light of Memory" goes on, recovering heritage and offering it as a ritual of souls.





El Fuego Purificador

“De San Antonio a San Juan”

The Purifying Fire “From San Antonio to San Juan”

El fuego mantiene una íntima relación con algunas de las tradiciones festivas más arraigadas en la provincia de Castellón. De hecho, como bien es sabido, su veneración ha acompañado a todas las civilizaciones desde la antigüedad y por esta tierra han quedado vestigios de todas ellas. Algunas de estas celebraciones vinculadas con el fuego son internacionalmente conocidas, como las fallas (marzo), aunque otras, menos famosas, tienen la misma fuerza simbólica, convirtiéndose en expresiones etnológicas en las que se combina la religiosidad, una herencia ancestral fundamentada en supersticiones y leyendas, y unas creencias muy ligadas con rituales de purificación.

Fire has an intimate relationship with some of the deepest-rooted traditions in the province of Castellón. In fact, as is well known, fire worship has featured in all civilisations since ancient times, and traces remain to this very day. Some of these celebrations linked to fire are internationally known, such as Las Fallas (March), although others are less famous yet have the same symbolic force, seen as ethnological expressions combining religion, an ancestral inheritance based on superstitions and legends, and beliefs closely linked to purification rituals.

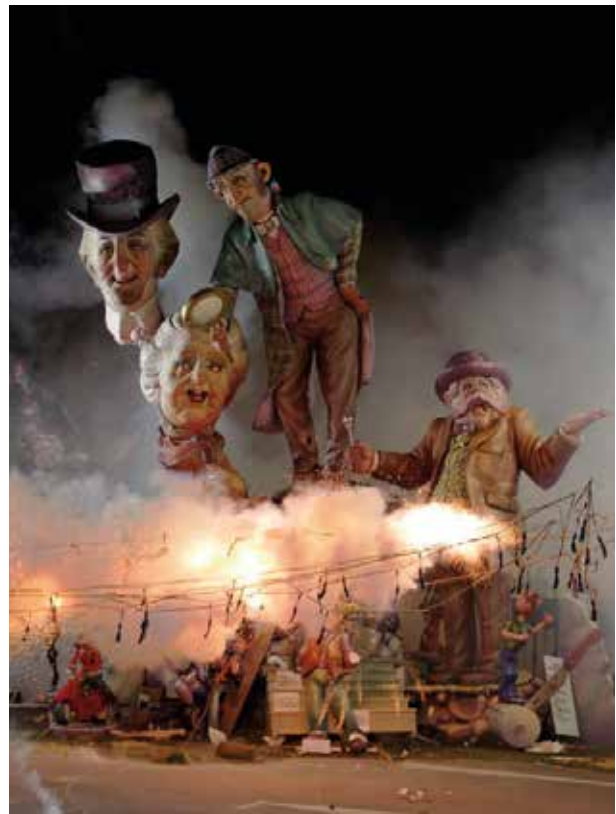


PRIMERA CITA: San Antonio, el patrón de los animales (ENERO)

No son pocos los municipios de la provincia que veneran al patrón de los animales organizando pasacalles de bendición y rituales en los que las hogueras son un elemento fundamental. Especial mención merecen la Santantonà de Forcall (fin de semana más próximo al 17 de enero), conocida como Festa Medieval del Foc; la Matxà de Vilanova d'Alcolea, donde destacan por su belleza y singularidad la procesó, el tropell y la coca; Borriol, con su típica subida del carro de leña hasta la hoguera; Albocàsser, donde las caballerías arrastran árboles monumentales hacia la pira, Benicarló con su Cremà del dimoni o Benicàssim, donde un desfile de antiguos carros recorre la población en una fiesta en la que se reparten hasta 23.000 coquetes.

SEGUNDA CITA: Las Fallas (MARZO)

Aunque se tiende a identificar la festividad de las fallas con la provincia de Valencia, varios municipios de Castellón han asimilado esta tradición hasta el punto de convertirla en una de sus celebraciones más emblemáticas. Ese sería el caso de la ciudad de Burriana, que cada mes de marzo planta un total de 36 monumentos dando cumplimiento a una tradición que se remonta al año 1928. Más recientes son las fallas de Benicarló, la Vall d'Uixó y Almenara, el resto de localidades que entre los días 15 y 19 de marzo se sumergen en el rito de quemar todo lo malo del año anterior con el deseo de purificarse y encomendarse a un futuro mejor de la mano de artistas falleros, ninots, crítica y sátira.



FIRST EVENT: San Antonio, the patron saint of animals (JANUARY)

There are many towns in the province that worship the patron saint of animals, playing host to blessing-based parades and rituals in which bonfires are a key element. Special mention should be given to the Santantonà in Forcall (weekend closest to 17 January), known as the Festa Medieval de Foc; the Matxà in Vilanova d'Alcolea, famous for the beauty and uniqueness of the so-called procesó parade, the tropell and coca bread; Borriol, with its firewood procession to the bonfire; Albocàsser, where the cavalries drag huge trees towards the pyre; Benicarló with its cremà del dimoni; or Benicàssim, where a parade of old carts goes through the town during a fiesta at which up to 23,000 coquetes (special pastries) are handed out.

SECOND EVENT: Las Fallas (MARCH)

Although Las Fallas tend to be connected to the province of Valencia, several towns in Castellón have adopted this tradition and made it a truly emblematic celebration. This is the case of Burriana, which every March sets fire to a total of 36 'monuments', in keeping with a tradition that dates back to 1928. More recent are the Fallas of Benicarló, La Vall d'Uixó and Almenara, the other towns that between 15 and 19 March are immersed in the rite of burning all the bad things from the previous year with the desire to purify themselves and wish for a better future in the hands of fallas artists, ninots, criticism and satire.



TERCERA CITA: Sant Joan (JUNIO)

Llegado el mes de junio, con el solsticio de verano (día 23), las playas de la provincia se llenan de personas dispuestas a quemar malas vibraciones, momentos adversos o pensamientos negativos en el ritual más esotérico de cuantos se celebran en la provincia a lo largo del año. En esta festividad se relacionan dos simbologías esenciales: el agua, elemento que representa la pureza y la fertilidad, con el fuego, donde hay que quemar todo lo que no se usa como acto de liberación. Entre las costumbres más típicas se encuentra saltar sobre el fuego, bañarse los pies o saltar olas justo con la llegada de la media noche. La mayor parte de los municipios del litoral organizan actividades complementarias como conciertos al aire libre, castillos de fuegos artificiales... No son pocas las localidades que combinan esta fiesta con otro acto muy arraigado a lo largo y ancho de la provincia, los bous al carrer, donde también tiene un especial simbolismo el conocido como bou embolat.

THIRD EVENT: Sant Joan (JUNE)

June is the month of the summer solstice (23 June), and local beaches are packed with people keen to burn away bad vibes, adverse moments or negative thoughts in the most esoteric ritual held in the province throughout the year. This fiesta features two key symbols: water, an element that conveys purity and fertility; and fire, an element to burn all unused items as an act of liberation. Among the most typical customs are leaping over the fire, paddling in the sea or jumping waves at the stroke of midnight. Most coastal towns play host to complementary activities such as open-air concerts, firework castles, and so on. And many places combine this celebration with another deeply-rooted event throughout the province, the bous al carrer (running of the bulls), which also has a special symbolism known as the bou embolat (bulls with fireworks on their horns).



BENICARLÓ

XXV FESTA DE LA CARXOFA

ANY 2018



Jornades del Pinxo, del 12 al 28 de gener de 2018
Demostració Gastronòmica, 28 de gener
Jornades Gastronòmiques, del 28 de gener al 4 de març





Excursiones en familia

Family days out

Para los intrépidos... Nacimiento del río Carbo

Situado en el macizo del Peñagolosa (1814 metros de altitud)

Partiendo desde la localidad de Villahermosa y recorriendo poco más de 12 kilómetros por el GR-7, se llega al nacimiento de este río de aguas permanentes. El singular paisaje durante todo el camino y el premio de la cascada y las pozas donde tomar el baño, si el clima lo permite, hacen de este destino una experiencia inolvidable.

For the intrepid... Source of the River Carbo

Located in the Peñagolosa massif (1,814 metres above sea level)

After starting out from the village of Villahermosa and walking a little over 12 kilometres along the GR-7, you'll arrive at the source of this perennial river. The unique landscapes along the trail and the reward of the waterfall with its swimming holes, weather permitting, make this destination an unforgettable experience.



Para los aventureros... Museo Tiempo de Dinosaurios

Situado en la localidad de Cintorres

La colección museográfica de Cintorres, junto a este museo y las rutas y recorridos guiados al Parque Cultural ANA descubierto en 1998, del que se han recuperado casi un millar de fósiles, se convierte en un lugar imprescindible para los amantes de la dinomanía.

For the adventurous... Museo Tiempo de Dinosaurios

Located in the village of Cintorres

The museum collection of Cintorres, together with this dinosaur museum and the trails and guided tours to the ANA Cultural Park discovered in 1998, from which almost a thousand fossils have been recovered, is a must-visit for lovers of all things prehistoric.





Para los curiosos... la Torre del Rey

Situada en Oropesa del Mar

Construida en el siglo XV a petición de la población, esta torre se convierte en un punto vigía desde el que observar los posibles ataques piratas que llegaran del mar. Ahora, completamente restaurada y visitable, es un lugar altamente recomendado para todos los públicos y, además acoge puntualmente representaciones teatrales.

For the inquisitive... the Torre del Rey

Located in Oropesa del Mar

Built in the 15th century at the request of the locals, this tower was originally a watch point to observe possible pirate attacks coming in from the sea. Today, completely restored and open to visitors, it's a highly recommended place for all ages, and even plays host to theatre performances at times.



Para los descubridores... el Parque minero del Maestrat

Situado entre La Torre d'En Besora y Culla

Situado en el paraje natural de "la Fontanella", a unos 800 metros de altitud, se encuentra esta antigua mina de óxidos e hidróxidos de hierro y goethita. Su visita permite recorrer el conjunto de sus 6 galerías con más de 4 kilómetros de túneles y conocer no solo la industria minera, sino también cómo vivían aquellos antiguos trabajadores subterráneos.

For the discovery-hungry... the Parque Minero del Maestrat

Located between La Torre d'En Besora and Culla

In the rural setting of La Fontanella, at about 800 metres above sea level, is this former iron oxide and hydroxide mine. The tour takes you around all six of its galleries, with more than 4 kilometres of tunnels, for you to discover how the mining industry operated and how the underground workers lived.

CSP

“La épica deportiva”

.....

“The epic race”



A las 00:00 horas del 12 de mayo, parten de Castellón 600 hombres y mujeres, que harán historia. Recorrerán 109 kilómetros en un tiempo máximo de 27 horas y con una orografía caprichosa que los llevará por barrancos y sendas, bordeando acantilados y siendo testigos de la magnificencia de la naturaleza castellonense.

La Penyagolosa Trails® CSP es una carrera ultratrail que parte a nivel del mar y discurre por los principales términos del macizo del Penyagolosa hasta culminar, como una bendición divina, en el Santuario de Sant Joan de Penyagolosa a 1280 metros de altitud.

At midnight on 12 May, 600 men and women will set out from Castellón and make history at the same time. They will be covering 109 kilometres in a maximum time of 27 hours and over varied terrain that will take them along ravines and paths, skirting cliffs and witnessing the magnificence of nature in Castellón.

The Penyagolosa Trail® CSP is an ultra-trail race that starts at sea level and runs through the main sections of the Penyagolosa massif until it ends, like a divine blessing, at the Sant Joan de Penyagolosa Chapel, standing at 1280 metres above sea level.

.....

“En el recorrido, se atraviesan los términos de Castellón, Borriol, Villafamés, Les Useres, Atzeneta, Benafigos, Culla, Xodos, Villahermosa y Vistabella, con desniveles acumulados de 5600 metros en ascenso y 4400 en bajada.”

“The race passes through Castellón, Borriol, Villafamés, Les Useres, Atzeneta, Benafigos, Culla, Xodos, Villahermosa and Vistabella, with accumulated positive elevation of 5600 metres and negative elevation of 4400 metres.”

.....

Esta carrera es sin duda la más dura de la provincia de Castellón en montaña y está entre las más exigentes de España, aunque en contrapartida se encuentra la belleza de sus paisajes y la relevancia histórica de sus trazados. De hecho, el eslogan de esta edición 2018, “Our history, your legend” quiere hacer un guiño a carácter histórico de los antiguos Caminos del Penyagolosa que vertebran el territorio salvando desniveles imposibles para unir pueblos, personas y creencias.

This race is undoubtedly the toughest in the province of Castellón and one of the most demanding in Spain, although it does feature stunning scenery and take athletes along historical routes. In fact, the slogan of the 2018 edition, “Our history, your legend” is a nod to the history of the old Caminos del Penyagolosa trails that weave through the countryside to unite villages, people and beliefs.

“La CSP será puntuable para el circuito nacional de ultratrail: Spain Ultra Cup, para el internacional de Ultra Trail World Tour y para la Ultra-Trail de Mont Blanc. También será prueba clasificatoria para la Western States Endurance Run 2019.”



Este año, Castellón tanto con la CSP, que celebra su séptima edición, así como con su hermana mayor, la MiM (63 kilómetros), que celebra su vigésimo aniversario, serán las apuestas elegidas para la celebración del Campeonato del mundo de trails.

Los corredores volverán a hacer épica del deporte en esta carrera limitada en participación a seiscientos elegidos que representarán a cerca de 40 selecciones mundiales y que demostrarán hasta donde es capaz de llegar el límite de la resistencia humana.

This year, Castellón is forming part of the Trail World Championship, both with the CSP, which is in its seventh edition, and the 63-kilometre ultra-marathon, which is celebrating its twentieth anniversary.

The runners will again be competing in an epic race with participation limited to six hundred chosen ones who will be representing around 40 teams from around the world, while showing how far human endurance can go.

“The CSP is a qualifier for the national ultra-trail circuit, the Spain Ultra Cup, for the international Ultra Trail World Tour and for the Ultra Trail du Mont Blanc. It will also be a qualifying race for the Western States Endurance Run 2019.”



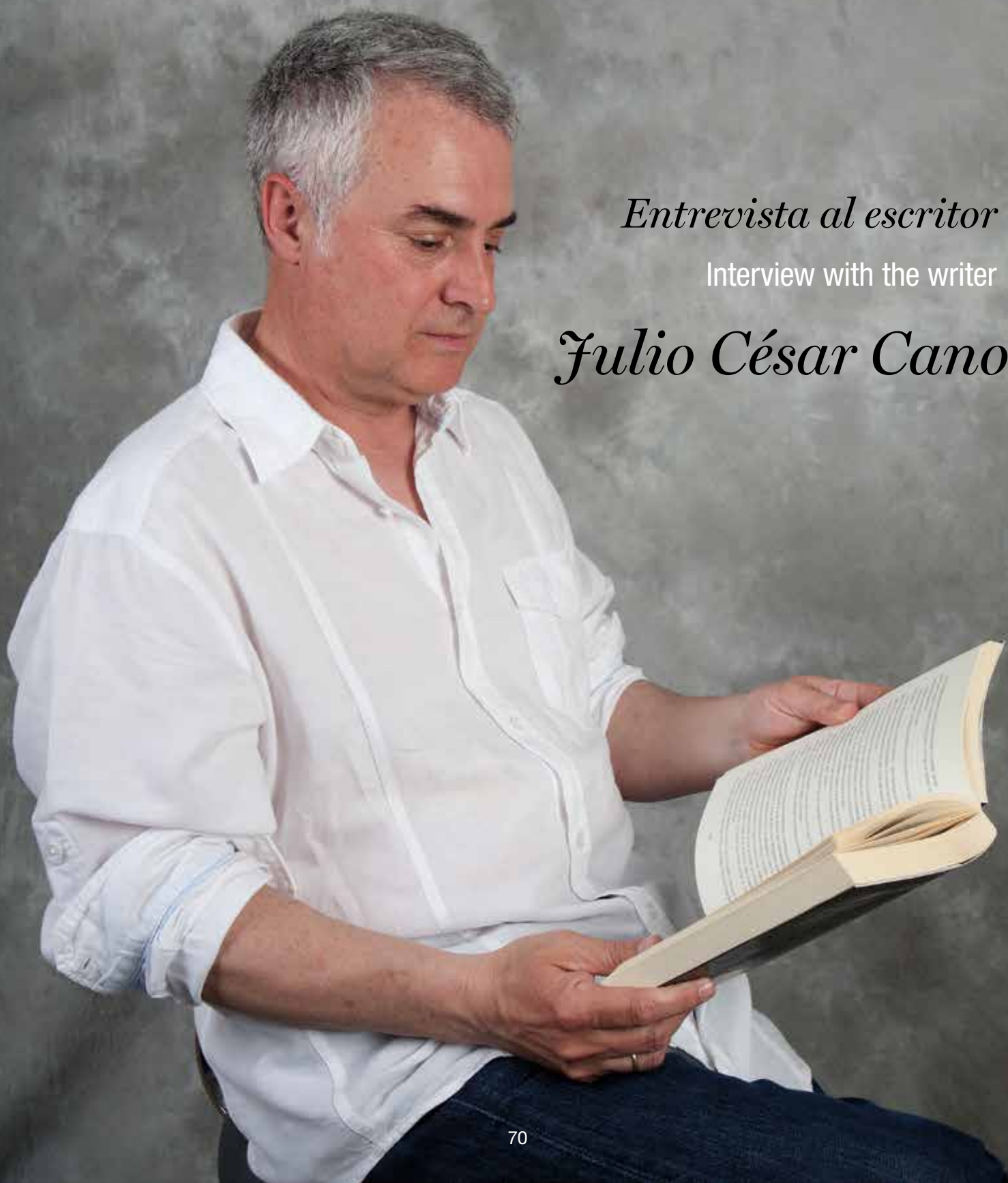
Castellón, el personaje principal de una saga policíaca

Castellón, the main character of a police saga

Entrevista al escritor

Interview with the writer

Julio César Cano





La relación de Julio César Cano (Barcelona) con Castellón, donde vive desde 1996, fue amor a primera vista. Los lugares lo fascinan hasta el punto de haberse convertido en la razón de ser de su literatura. Tanto es así, que podría acuñarse para él una nueva atribución, la de Escritor Embajador. Con este título, no en balde se ha convertido en uno de los galardonados de la última edición del premio Letras del Mediterráneo que impulsa la Diputación de Castellón.

*The relationship between Julio César Cano (Barcelona) and Castellón, where he has lived since 1996, was love at first sight. Places fascinate him to the point of having become the *raison d'être* of his literature. So much so, that a new title could be awarded to him, that of Ambassador Writer. His hard work has not been in vain, as the writer was one of the winners of the latest edition of the Letras del Mediterráneo award, promoted by the Diputación de Castellón.*

En sus libros escribe sobre gastronomía, sobre lo que no debería ser la amistad (Hojas de otoño), sobre el amor (Johanna no había visto nunca una montaña), sobre como la tortilla de patatas llegó a cautivar al Parlamento británico (Tortillas en Hyde Park), aunque el género que más satisfacciones le está reportando es la novela policíaca ambientada en esta provincia, en especial en la ciudad de Castellón.

In his books, he writes about gastronomy, about what friendship shouldn't be (Autumn Leaves), about love (Johanna had never seen a mountain), and about how the potato omelette came to captivate the British Parliament (Tortillas in Hyde Park), although his turn-to genre is the detective literature set in the province, especially in the city of Castellón.

El Inspector Monfort es un personaje emblemático y singular, al que se le plantean en las diferentes obras varios crímenes por resolver: Asesinato en la plaza de la farola, Mañana si Dios y el diablo quieren, Ojalá estuvieras aquí. En todo ellos, la provincia es el elemento que da sentido a todo. La pregunta, tras el éxito, parece inevitable.

Inspector Monfort is an emblematic and singular character, who is faced with several crimes to be solved in the different books: Murder in the streetlight plaza, Tomorrow if God and the Devil want, Wish you were here. In each of them, the province is the element that gives meaning to everything. The question, after such success, seems inevitable.



¿Cómo empezó esta historia? ¿El inspector Monfort eligió Castellón, o Castellón al inspector Monfort?

How did this story begin? Did Inspector Monfort choose Castellón, or did Castellón choose Inspector Monfort?

Aunque suene a tópico, esta es una pregunta que no me habían hecho nunca. Fue Castellón el que hizo al Inspector Monfort. Vengo de escribir otro tipo de historias que no tienen nada que ver con la novela negra, pero coinciden en la intención de hablar del lugar (Alemania, Londres, Holanda...). Llegué a esta tierra en 1996, viví un año en Peñíscola y llegó un momento en que dije, necesito escribir sobre Castellón, porque es una ciudad que me atrae mucho como escritor. Tiene un punto de handicap a la hora de venderlo al resto del país y estos retos me gustan. Decidí que era el lugar ideal para cometer un crimen y crear a un inspector de policía que perdurara en el tiempo. Aunque el verdadero motivo era contarle a la gente de fuera cómo es Castellón.

Although it sounds like a cliché, this is a question that I've never been asked. It was Castellón who chose Inspector Monfort. I've come round to the idea of writing other types of stories that have nothing to do with crime novels, but they tend to coincide with my intention to talk about the place (Germany, London, Holland, etc.). I came to this land in 1996, lived for a year in Peñíscola and there came a time when I said, I need to write about Castellón, because it's a city that attracts me a lot as a writer. It's a slight handicap when it comes to selling it to the rest of the country, yet I like these challenges. I decided that it was the ideal place to commit a crime and create a police inspector that would last throughout time. Although the real reason was to tell people from outside what Castellón is like.



En las tres novelas que forman de momento esta saga, la ciudad de Castellón, es elemental, pero hay otro municipio que tiene su relevancia: Vilafranca. ¿Qué historia hay detrás de esta elección?

Vilafranca del Cid es un poco la razón del inspector Monfort. Mi intención era crear un personaje que hablara de Castellón con los ojos de alguien de fuera y que viera las cosas diferentes que los nativos, pero necesitaba que tuviera unos lazos. Vilafranca era un lugar estupendo para hacer una especie de triángulo entre la Barcelona natal de Monfort, Castellón y el interior de la provincia, que tiene una magia muy especial. Sus padres nacieron en Vilafranca y tuvieron pasado textil de emigrantes del interior que a través del negocio de la lana viajaron a Barcelona.

Por lo tanto sus últimas tres novelas y la cuarta, casi finalizada, no serían sin Castellón.

Exacto. La provincia es un personaje más. La clave y la razón de todo es que el lector pueda sentir la inquietud por venir a conocer esa ciudad o provincia sobre la que está leyendo. Intento separar la trama negra y el desenlace policial, la vida de los personajes y sus trayectorias, y después el territorio como personaje imprescindible.

¿Y cómo se vive de forma habitual en el escenario de posibles crímenes?

Tienes el problema de caer en la repetición, pero hay un montón de escenarios posibles para cometer asesinatos, Castellón es una ciudad ideal. A menudo me pregunto dónde será el próximo caso, y lo veo. Y eso sin moverse de la ciudad, porque si nos vamos a los pueblos, las posibilidades se multiplican. Sin ir más le-

In the three novels that form this saga at the moment, the city of Castellón is fundamental, but there's another town that plays a key role: Vilafranca. What's the story is behind this choice?

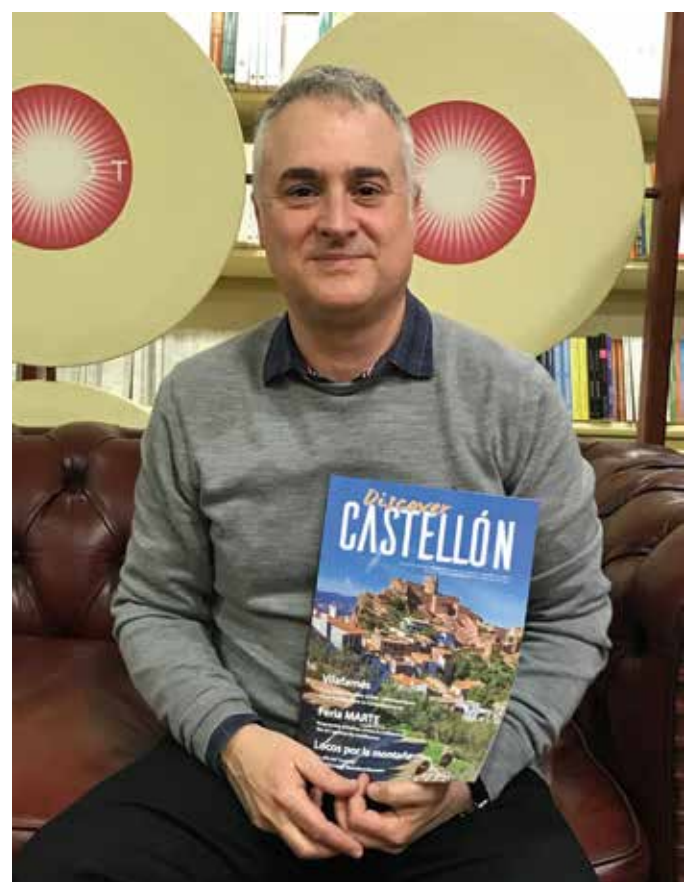
Vilafranca del Cid is, in part, the reason behind Inspector Monfort. My intention was to create a character who saw Castellón through the eyes of an outsider, and who saw different things to the natives, but I needed to have some ties. Vilafranca was a great place to make a kind of triangle between Monfort's origins in Barcelona, the city of Castellón, and the inland part of the province, which is truly magical. Your parents were born in Vilafranca and had a textile company employing emigrants from the country, but moved to Barcelona as a result of the wool industry.

So, your last three novels, and the fourth, almost finished, wouldn't have a meaning without Castellón.

Exactly. The province is another character. The whole idea is for the reader to feel attracted to the city or province they're reading about. I try to separate the crime plot from the police detective outcome, and the life of the characters from their ways, while also making the region a key player in the story.

And how do you live a normal life at the scene of possible crimes?

You do have the problem of falling into repetition, but there are plenty of possible scenes to commit murders; Castellón is an ideal city. I often wonder where the next case will be, and then I see it. And that's without moving from the city, because if we go to into the villages, the possibilities multiply. Without going too far, in Nules,



jos, en Nules, la plaza es digna de que pase algo; o en Benicàssim, la calle del Desierto, un lugar con un punto inquietante. Miras hacia las agujas de Santa Águeda y ves a alguien que se despeña sin que se sepa si ha caído o le han empujado. Yo creo que todos los lugares tienen algo interesante.

Y un buen día alguien reconoce la labor promocional que estás realizando con tus últimas novelas y te conceden el galardón Letras del Mediterráneo. ¿Qué ha supuesto este premio?

Pues lo he dicho ya varias veces, pero lo siento así. Este era un premio como pensado para mí, en realidad. Aunque mi premio viene antes, cuando me ficha Maeva. Escribí Asesinato en la plaza de la farola sin afán de que tuviera continuidad, y tres años o cuatro después, aparece Maeva y quiere rescatar el libro con la misión de contar a la gente del resto del país lo que sucede en Castellón. Apareció el segundo libro, el tercero y la consecución del premio. A partir de ahora pueden venir muchas cosas, pero este es "El Premio". Alguien se ha dado cuenta de que hay una persona en Castellón que escribe con la única intención de propagar la provincia al resto del mundo, ese es el reconocimiento.

Hay una cuarta entrega para el inspector Monfort lista para su publicación. ¿Podemos saber cuáles serán los escenarios elegidos en esta ocasión?

(Ríe) No puedo adelantar nada, solo que hay escenarios nuevos. Vamos avanzando en el tiempo. Estamos en 2008, en el momento del traslado de la comisaría de la ronda Magdalena y como casi siempre tiene una historia del pasado que va funcionando durante toda la novela y que al final se unirá con el presente. Será un libro muy musical. Es una de esas facetas más que siempre aparecen: los viajes, la gastronomía y la música. Pues este cuarto caso será en el que contaré las historias musicales que he vivido de primera mano.

the square is worthy of something happening; or in Benicàssim, Calle del Desierto definitely has a disturbing side to it. You look towards the needles of Santa Águeda and see someone fall from them, without knowing if they've fallen or been pushed. I believe that all places have something interesting.

And one fine day, someone recognises the promotional work you're doing with your latest novels, and they award you the Letras del Mediterráneo award. What did this award mean to you?

Well, I've said several times already how I feel. This award was meant for me, in reality. Although my award came earlier, when I was signed by the Maeva publishing house. I wrote Murder in Streetlight Plaza without any eagerness to have continuity, and three or four years later, Maeva appeared and wanted to rescue the book to tell people in Spain what really happens in Castellón. The second book appeared, then the third, and then the award. From now on, many things may happen, but this is "the award" for me. Someone realised that there's a person in Castellón who is writing with the sole intention of making the province famous in the rest of the world, which is the best award for me.

There's a fourth instalment of Inspector Monfort about to be published. Can you tell us which scenes will feature this time?

(Laughs) I can't give anything away, only that there are new scenarios. We're going forward in time. We're in 2008, when the police station is being relocated. As always, there's a history from the past that winds through the novel, which in the end will hook up with the present. It will be a very musical book. It's one of those quirks of mine that always appear: travel, gastronomy and music. Well, this fourth case will be the one in which I will tell musical stories that I've experienced at first hand.



Literatura, “Made in Castellón”



“TRANSCREPUSCULAR” de Emilio Bueso

Para los amantes de la fantasía y el sword&planet, desde Castellón llega Crespuscular, la primera entrega de una trilogía que nos transporta a un mundo donde la oscuridad es el lugar de descubrimiento. Emilio Bueso, ganador de seis premios de ciencia ficción y terror, es una de las grandes promesas de la literatura actual.



“EL RETABLO DEL NO” de Luís Rodríguez

Atrévete con la metaliteratura y un libro que habla de la vida, de los miedos y las fobias. El autor, residente en Benicàssim, vuelve a impactarnos con una obra que, esconde un laberinto, ya que hay que leerla del derecho y del revés.

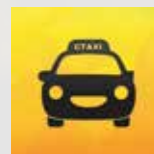


“ME CUESTA TANTO OLVIDARTE” de Mónica Mira

Esta pieza, la primera de la autora en castellano, nos muestra la crudeza de las vidas y los repentinos, atrayente, pero tóxico, que puede ser el amor a veces. Un drama romántico que Mónica Mira nos ofrece para deleitarnos en su lectura.

App CTaxi

TU TAXI EN CASTELLÓN EN 2 CLICS



CTAXI

1º Descárgate la App CTaxi-taxiapp



2º Regístrate

3º Pide tu Taxi!

VENTAJAS DE USAR CTAXI

- ✓ Ver ubicación de Taxis disponibles
- ✓ Conocer tiempo de espera
- ✓ Solicitar un Taxi para otra ubicación
- ✓ Ver historial de carreras
- ✓ Calcular coste estimado carrera
- ✓ ...y mucho más

www.ctaxi.es

964 10 10 10

MAGDALENA

CASTELLÓ DE LA PLANA

Del 3 a l'11 de març

2018

Festes d'Interés Turístic Internacional



COLORS AL VENT

18/19/20 MAYO 2018 PORTCASTELLÓ

RED PIER

fest



MIKE SANCHEZ

CAPSULA

MARAÑONES

KAUE & THE
RAY-BAND

BALA

CUTTING FINGERS

PATRI & THE GREASERS

TRAVELLIN'
BROTHERS

NAT SIMONS

THE LIMBOOS

THE MEOWS

DEPRESSING CLAIM

HEATWAVES

BANDITS

LAS AUTENTICAS



CONCIERTOS.DJS.MARKET.GASTRONETAS. ZONA KIDS



WWW.REDPIERFEST.COM



ENTRADA GRATUITA.PUERTO AZAHAR.GRAO CS