



Discover CASTELLÓN®

REVISTA DE TURISMO - Nº 9. ENERO 2020. EJEMPLAR GRATUITO. PROHIBIDA SU VENTA
TOURISM MAGAZINE - Nº 9. JANUARY 2020. FREE COPY. NOT FOR SALE

CASTELLÓ

La huella urbana de la tradición cerámica
The urban imprint of ceramic tradition

MARTA FLICH

“Las cosas claras, pero con una sonrisa”
“Direct and up-front, but with a smile”

EL SONIDO DEL SILENCIO: LA FE

Fervor y devoción en la Semana Santa de Vila-real
Fervor and devotion during Holy Week in Vila-real



ISLAS COLUMBRETES

EXCURSIONES EN BARCO
CONOCE UN ESPACIO NATURAL ÚNICO



www.castellonvirtual.es

Salidas desde Oropesa, Castellón, Alcocebre, Burriana y Peñíscola.

RESERVAS 661 381 274

www.columbretes.es

Columbretes
paratge natural





Discover Publicaciones
www.discovercastellon.com

PRODUCCIÓN

www.arcanacomunicacion.es
www.activapublicidad.es

REDACCIÓN

Ana Rosa Sanfeliu
Mónica Mirá

FOTOGRAFÍA

Carlos Pérez Arnau
Ayuntamiento y Turismo:
Vinarós, Castelló, Vila-real
JEOSM
Kike Parra
Bodega les Useres
Arenal Sound
Antonio Pradas
Nuno Mousinho

COLABORACIONES

Librería Argot

EDITA

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

IMPRESIÓN

Gráficas Castañ 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

Hay un gesto que involuntariamente, mayores y pequeños, hacemos y que define el inicio del invierno: juntar las manos creando un pequeño túnel y soplando aire caliente en su interior para calentarnos. Es un acto sencillo pero de gran valor, puesto que da inicio a cualquier actividad en época de frío.

Cuando salimos a la calle, cuando vamos a empezar una marcha por la montaña, cuando esperamos a la intemperie que algo suceda...hasta un amanecer. Con ese reconfortante aliento, Discover Castellón te invita en este número a no dejarte vencer por el frío y adentrarte a visitar y descubrir los lugares más recónditos y bellos de nuestra provincia. Sintamos el frío que nos trae exquisitos platos de caliente y preparémonos para la primavera que, de nuevo, lo teñirá todo de vida y murmullos.



There is a hand gesture that all of us - young and old alike - involuntarily perform at the start of winter: that universal bringing together of the hands and blowing warm air into them to warm us up. A simple act, but one that is quite useful, for it's what we do when embarking on an activity during the cold winter months.

When we go out, when starting out on a hike in the mountains, when waiting outdoors for something to happen...or the coming of dawn. With this comforting breath of warm air, we at Discover Castellón invite you in this issue to beat the cold and discover some of Castellón's most unexplored and breathtaking spots. Let's feel the cold that brings with it those exquisitely warm dishes and prepare ourselves for the spring that will once again breathe sound and life into all that surrounds us.

ÍNDICE *INDEX*

FIESTAS
ENERO-JUNIO

FESTIVALS
JANUARY- JUNE

6



CASTELLÓ

La huella urbana de la tradición cerámica

The urban imprint of ceramic tradition

8



VINARÓS

Elige tu manera exclusiva de vivir el mar

Elige tu manera exclusiva de vivir el mar

20

excursiones en familia

Family days out

24



Pequeños placeres gastronómicos

Culinary delights

36



BODEGA LES USERES

Amor por la tierra, pasión por el vino.

Love of the land, a passion for wine.

38



MEJOR ÁRBOL DE ESPAÑA 2019

El inmortal Olmo de Navajas

The Immortal Navajas Elm Tree

50



52

ALCORA

REAL FÁBRICA DEL CONDE DE ARANDA

Ceramic genealogy

Cuando el arte arrebató el alma

When art touches the soul

64

CAUDIEL

Turismo activo y deportivo

70





Conoce a / meet

**MARTA
FLICH**

16

MUSEU DEL JOGUET ALMASSORA

**Donde viven los
sueños infantiles**

*Where
childhood
dreams
come to life*

19



26 VILA-REAL

**El sonido del silencio:
La Fe**

*Fervour and devotion during
Holy Week in Vila-real*

Conoce a / meet

**REMEDIOS
DOMÍNGUEZ**

32



FESTES DE LA MAGDALENA

**Orgull de
genealogia**

*Ancestral
pride*

42

SUENA, VIVE, SIENTE

ARENAL SOUND



FESTIVALES

46

¡Ya vienen los reyes!

Sueras, un poble al carrer

*The Three
Wise Men
are coming!*

56



**Tras los pasos
del agua**

*Following the path of
water*

**LUCENA
DEL CID**

60



Conoce a / meet

**PERE
CERVANTES**

71

LITERATURA,

*“Made in
Castellón”*

74

FIESTAS ENERO - JUNIO FESTIVALS JANUARY - JUNE

Del 16 al 26 de enero **Fiestas Patronales de San Antonio Abad y Santa Águeda de Benicàssim**

Destacar la procesión, la ofrenda al patrón y el desfile de carrozas, acompañada con el reparto de "coquetes" (tradicional torta bendecida) y las hogueras nocturnas.

16 to 26th January **Patronal festivities of San Antonio Abad and Santa Agueda in Benicassim**

Destacar la procesión, la ofrenda al patrón y el desfile de carrozas, acompañada con el reparto de "coquetes" (tradicional torta bendecida) y las hogueras nocturnas.



Del 8 al 24 de febrero **Carnaval de Vinarós 2020**

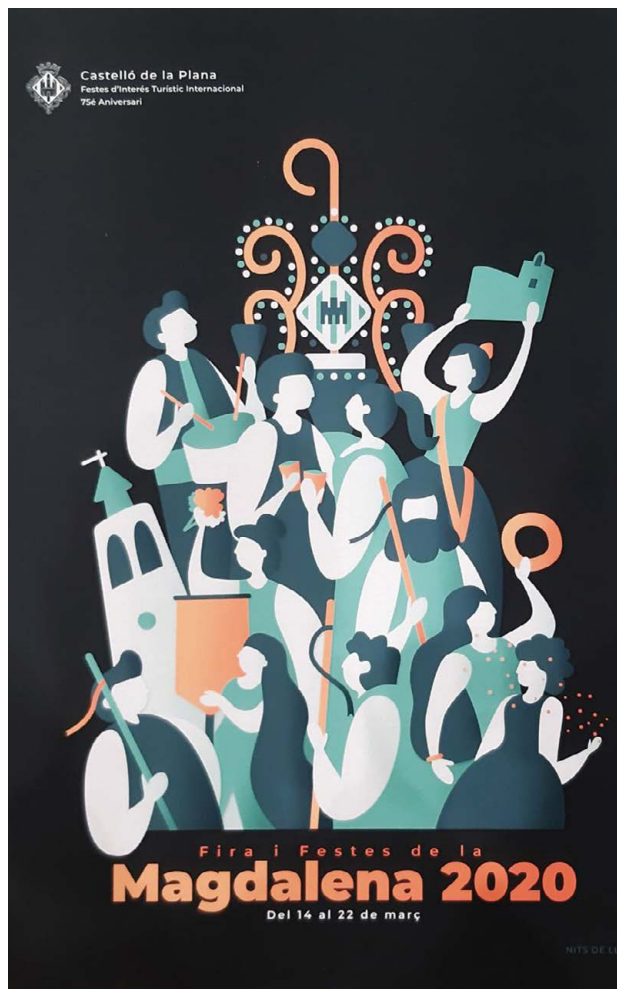
Vive el Carnaval con comparsas y desfiles. Don Carnal volverá a invadir de colorido, música y jolgorio la localidad en donde las comparsas y las reinas del Carnaval serán los verdaderos protagonistas.

El reino de Don Carnal este año se trasladará a Venecia y será éste el hilo conductor para la programación de las fiestas y como ambientación de la espectacular Gala de las Reinas que tendrá lugar el sábado 15 de febrero de 2020.

8 to 24th February **Carnival with comparsas and parades**

Don Carnal will once again invade the locality where the Carnival's comparsas and queens will once again invade colorful, music and jolgorio.

The kingdom of Don Carnal will be moved to Venice this year and this will be the common thread for the programming of the festivities and as a setting of the spectacular Gala of the Queens that will take place on Saturday, 15 February 2020.



Del 14 al 22 de marzo **75º Aniversario Fiestas de la Magdalena de Castelló de la Plana**

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

14 to 22th March **75th Anniversary Magdalena Festival of Castelló de la Plana**

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 Pregón, the pilgrimage, concerts, pyrotechnics, bulls and the offering of flowers to the Mare de Deu del Lledó.

Del 15 al 19 de marzo
Fallas. Burriana, Benicarló,
La Vall d'Uixó y Almenara

Los monumentos falleros con un alto grado de crítica son el atractivo esencial de las fiestas de la Fallas. Cuatro días de fiesta intensa donde la música y pólvora son los elementos esenciales

15 to 19 March
Fallas. Burriana, Benicarló,
La Vall d'Uixó and Almenara

Monuments with a high degree of criticism are the essential attraction of the festivities of the Fallas. Four days of intense feast where music and gunpowder are the essential elements.



9 abril. Jueves Santo
La Pasión. Borriol y Torreblanca

Una impresionante representación del martirio de Cristo en el que los municipios se convierten en el escenario natural de las diferentes escenas de La Pasión trasladando a todos los presentes al mismo Jerusalén.

9th April. Holy Thursday
The Passion. Borriol and Torreblanca

An impressive representation of the martyrdom of Christ in which the municipalities become the natural scene of the different scenes of The Passion moving everyone present to the same Jerusalem.

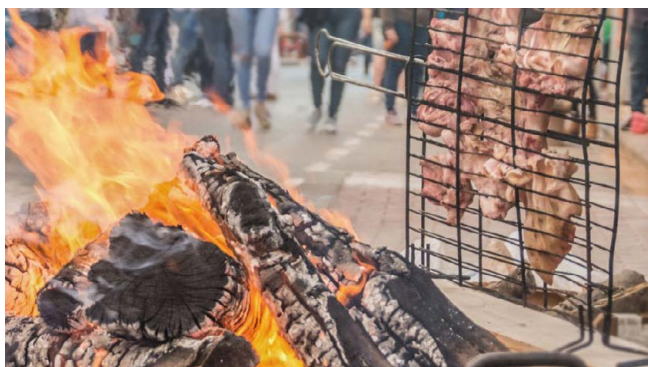
18 mayo. Nit de la Xulla
Fiestas patronales de San Pascual Baylón
de Vila-real

La plaza Mayor se impregna de los olores tan característicos de los ingredientes que, junto con el aroma a las brasas, recuerdan que se está de fiesta y que la Nit de la Xulla es todo un emblema de Vila-real. Es un acto tradicional de los festejos patronales desde hace más de 40 años.

El lunes de fiestas, haga el tiempo que haga, se sale a la calle y con amigos, vecinos y familiares, se comparte un momento de distensión y hermandad alrededor de la mesa.

18th May. Nit de la Xulla
Festivities of San Pascual Baylón
of Vila-real.

The Plaza Mayor is imbued with the smells so characteristic of the ingredients that, together with the smell of embers, remember that you are partying and that the Nit de la Xulla is an emblem of Vila-real. It is a traditional act of patron saint festivities for more than 40 years.



Finales de Junio
Fiesta Patronales de Vinarós. Fiestas de
San Juan y San Pedro

Con más de un centenar de actividades que convierten la ciudad en el referente festivo de la comarca para que vecinos y visitantes den la bienvenida al verano, las Fiestas empiezan con la proclamación de las damas y caballeros. Destacan también la Cena a la Fresca, el Encuentro de los Nanos y Gigantes, el concierto Ballables de La Alianza o el Piromusical de final de fiestas.

End of June
Patronal festivities of San Juan and San
Pedro in Vinaros.

With more than a hundred activities that make the city the festive reference of the region so that neighbors and visitors welcome the summer. The Festivities begin with the proclamation of the ladies and gentlemen. Also noteworthy are the Dinner of the Fresh, the Meeting of the Nanos and Giants, the Ballables concert of La Alianza or the Pyromusical of the end of the festivities.



La huella URBANA de la TRADICIÓN CERÁMICA

CASTELLÓ: THE URBAN IMPRINT OF CERAMIC TRADITION



OF
F
T
S
A
G



Juegos Infantiles Cerámicos, Plaza del mar,
Grao de Castelló.
*Children's Ceramic Games, Plaza del Mar,
Grao de Castelló.*

La arquitectura es la forma

que tenemos de humaniza el paisaje que nos rodea. Por eso, no es de extrañar que nuestra provincia y, en concreto la ciudad de Castelló, esté plagada de muestra singulares de la gran tradición cerámica de esta tierra. Ahora Castelló de la Plana ha decidido poner en valor este museo al aire libre que suponen las aplicaciones cerámicas en la arquitectura local con rutas turísticas que, a través de un dispositivo móvil se pueden ir siguiendo para descubrir la cerámica desde la más clásica a la más vanguardista.

(<https://rutasceramicas.castello.es/>)

El uso de la cerámica en Castelló arranca de antaño y algunas de las primeras piezas de barro en la ciudad, se pueden observar en las losas y ladrillos hallados en la ruinas del yacimiento romano de Villamargo o el ataífor musulmán hallado en la partida de Fadrell. Pero no fue hasta pasada la Reconquista, cuando la cerámica experimenta un verdadero auge arquitectónico. La cerámica se convierte en industria en núcleos cercanos como Onda y l'Alcora, con la Real Fábrica del Conde de Aranda. Esas piezas artísticas primero e industriales después, empiezan a llenar de decoración y arte los edificios urbanos de Castellón.

La azulejería barroca empieza a dejar mella en los edificios más antiguos de la ciudad. La cripta de la Concatedral de Santa María, los arrimaderos de la capilla de Santo Sepulcro de la Capilla de la Sangre, las contrahuellas de la escalinata de la Casa de Huérfanos, el palacio Episcopal o el Museo Etnológico de la ciudad, son algunos de los ejemplos.

“Castellón pone en valor su museo cerámico al aire libre.”

En el siglo XVIII, la producción llega prácticamente a todas las casas y calles. Los plafones devocionales: Santo Tomás, San Nicolás, San Vicente y Santa Bárbara o la Purísima, obligan al descubridor a elevar la vista para encontrar estos tesoros. El modernismo deja en Castelló bellas estampas en las fachadas como la de la Casa de las Cigüeñas, el Edificio de Correos o el Instituto Ribalta. Y también en decenas de sotabalcones y arrimaderos de toda la ciudad.

Fotografía inicio artículo: patio interior Casa dels Caragols, Calle Mayor.
Photo start article: inner courtyard Casa dels Caragols, Calle Mayor.

Architecture

is how we humanise the landscape that surrounds us. Therefore, it should come as no surprise that this province and the city of Castelló in particular is chock-full of singular examples of the great ceramic tradition of this region. The City of Castelló de la Plana has decided to give due value to this 'open-air museum' of ceramic art in local architecture by offering guided walks that can be followed using a mobile device. Visitors can take these tours to discover ceramic pieces in styles ranging from the most classical to the avant-garde. (<https://rutasceramicas.castello.es/>)

The use of ceramics in Castelló began in ancient times; some of the city's earliest pottery pieces are the flagstones and bricks discovered in the Villamargo Roman ruins and in the Islamic serving dish (ataífor) found at Partida de Fadrell. But it wasn't until after the Reconquista that ceramic arts would experience a veritable rise in popularity in the field of architecture. Ceramics would become an industry in nearby towns such as Onda and l'Alcora, with the Real Fábrica del Conde de Aranda (Royal Factory of the Count of Aranda). These pieces - initially artistic but later industrial - started to fill the city of Castelló with decorative and artistic flourishes.

Baroque tiles were used on some of the oldest buildings of the city. The crypt of the Co-cathedral of Santa María, the tiled walls of the chapel of the Holy Sepulchre of the Purísima Sangre Church-Chapel, the risers of the stairway of the Casa de Huérfanos, the Episcopal Palace or the Ethnological Museum of Castelló are just some examples.

“Castellón gives a boost to its ceramic open-air museum.”

In the eighteenth century, ceramic production could be found in nearly every home and street corner. Devotional panels: Saint Thomas, Saint Nicholas, Saint Vincent and Saint Barbara, and La Purísima compel the observer to elevate their gaze to seek out these artistic treasures. In Castelló, the Modernism movement left beautiful sights such as the façades of the Casa de las Cigüeñas, Instituto Ribalta and Correos buildings.



Título «Columnas». Autores varios, alumnos de Ingeniería Técnica en Diseño Industrial de la UJI. Composición: cerámica y metal



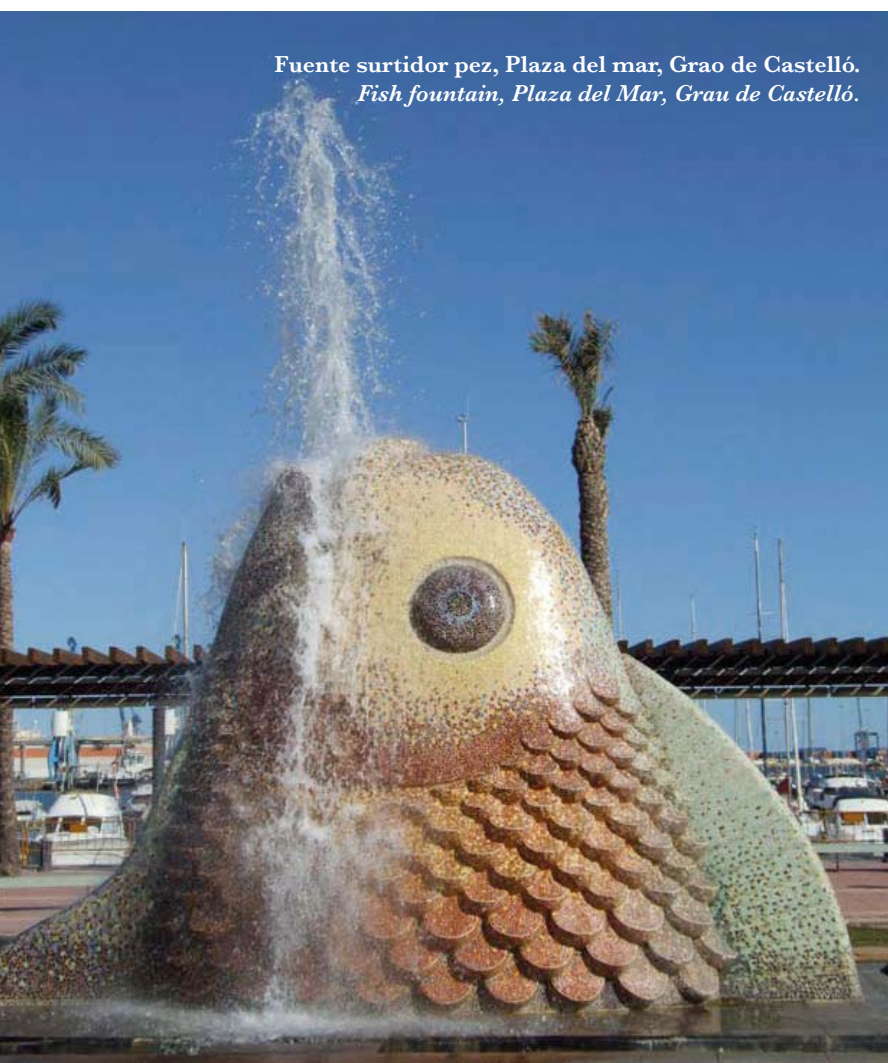
Mural exterior en la Calle Asensi.
Out-door mural on the Asensi Street.



Masía La Pradera. Cuadra Borriolench.



Edificio eBRICKHOUSE, Campus de la UJI.
E-BRICKHOUSE building, UJI campus.



Fuente surtidor pez, Plaza del mar, Grao de Castelló.
Fish fountain, Plaza del Mar, Grau de Castelló.

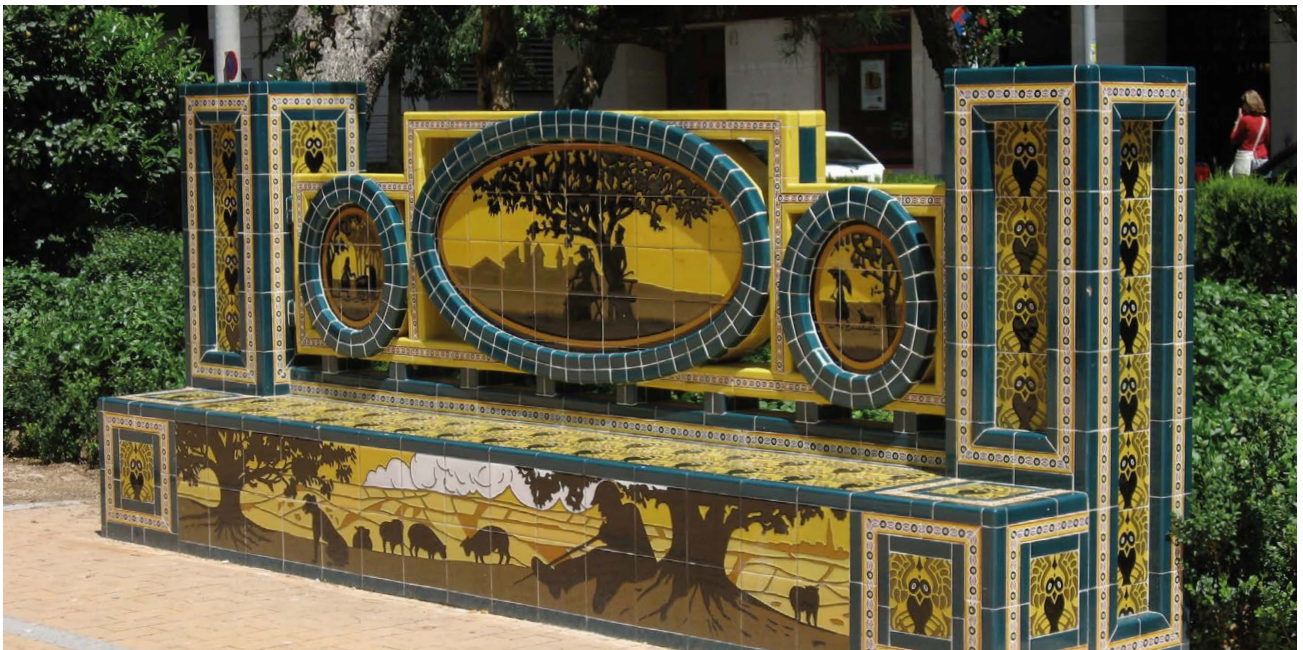


Fábrica Diago,
Calle Maestro Arrieta.
*Diago Factory,
Maestro Arrieta Street.*

Con el siglo XX, llega la modernidad y la ciudad se llena de murales como el de la Lonja del Puerto, la alegoría a la cerámica y el trabajo de Guallart en la calle Asensi o la decoración singular del Maset de la Pradera o la Masía Segarra dedicada exclusivamente al Quijote.

Pero la tradición cerámica no se detiene y la ciudad ha seguido creando arte cerámico urbano con las más actuales e innovadores usos. Así encontramos cerámica descontaminante en la facultad de medicina, pasos de cebra cerámicos y domóticos que activan el paso de peatones, juegos cerámicos interactivos o la ebrickhouse, una vivienda prototipo completamente sostenible.

“El Parque Ribalta esconde más de una docena de bancos decorados en cerámica clásica que actúan de verdadero photocall para el visitante.”

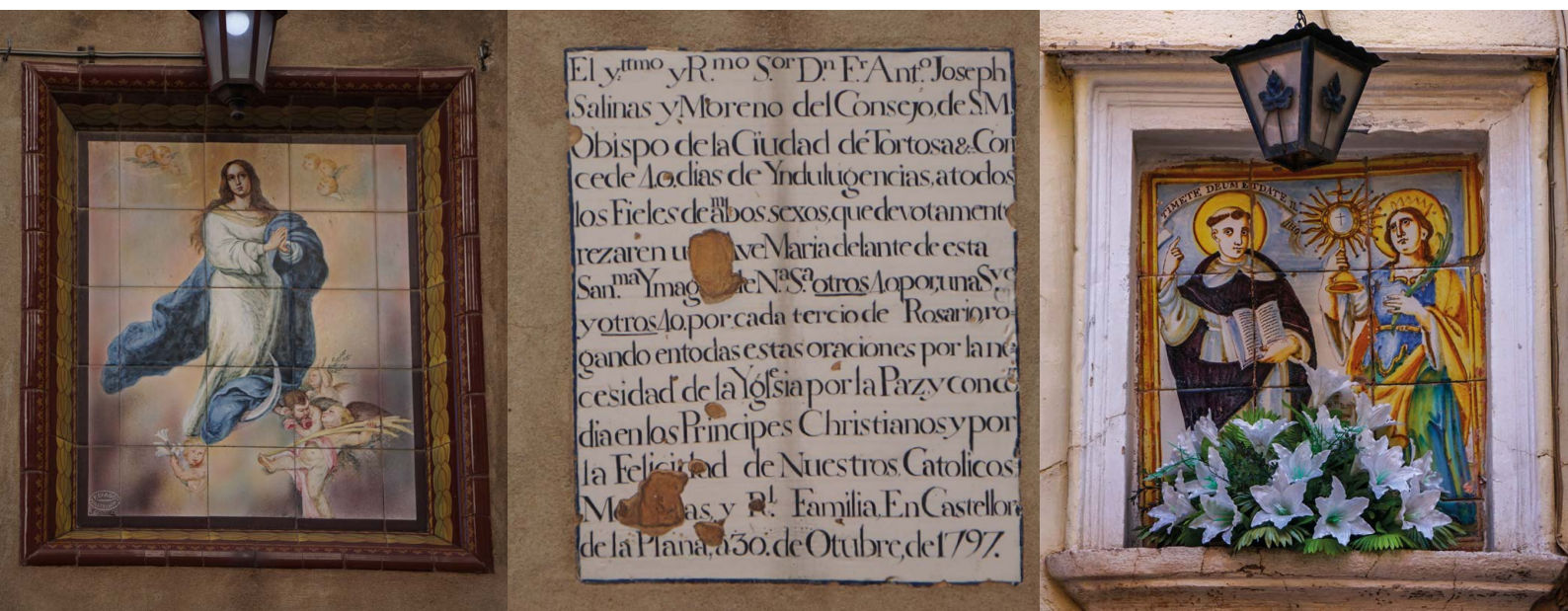


“At the Ribalta Park you will find more than a dozen benches decorated with classical ceramic tiles that serve as a picture-perfect backdrop for visitors.”

This, in addition to the dozens of examples found on the undersides of balconies and tiled walls all around the city.

With the arrival of modernity in the twentieth century, the city was filled with murals such as the one found at the Lonja del Puerto, the mural by Guallart on Calle Asensi and the singular decorative mural of Maset de la Pradera or the one at Masía Segarra paying tribute to Don Quixote.

But the ceramic tradition doesn't stop there. The city has continued to make use of ceramic art in the urban landscape in updated and innovative ways. Along these lines, we have the pollution-reducing ceramic materials used in the faculty of medicine, ceramic zebra crossings and smart tiles that activate pedestrian crossings, interactive ceramic games and the éBRICKhouse, a prototype home that is completely sustainable.



De izquierda a derecha: conjunto panel devocional de la "Purísima" y placa cerámica "Indulgencias", en la calle Enmedio, datados de 1797; a la derecha, plafón devocional de San Vicente y Santa Bárbara. Es el más antiguo de Castellón, datado de finales del siglo XVIII. Fotografía página completa, edificio de Correos.

Left to right: devotional ceiling of the "La Purísima" and ceramic plate "Indulgencias", on Enmedio street, made in 1797; on the right, devotional ceiling of Saint Vincent and Saint Barbara. This ceramic item is the oldest one in Castellón, dated from the end of the 18th century. Full page photography, Post Office building.

Rutas cerámicas de Castelló

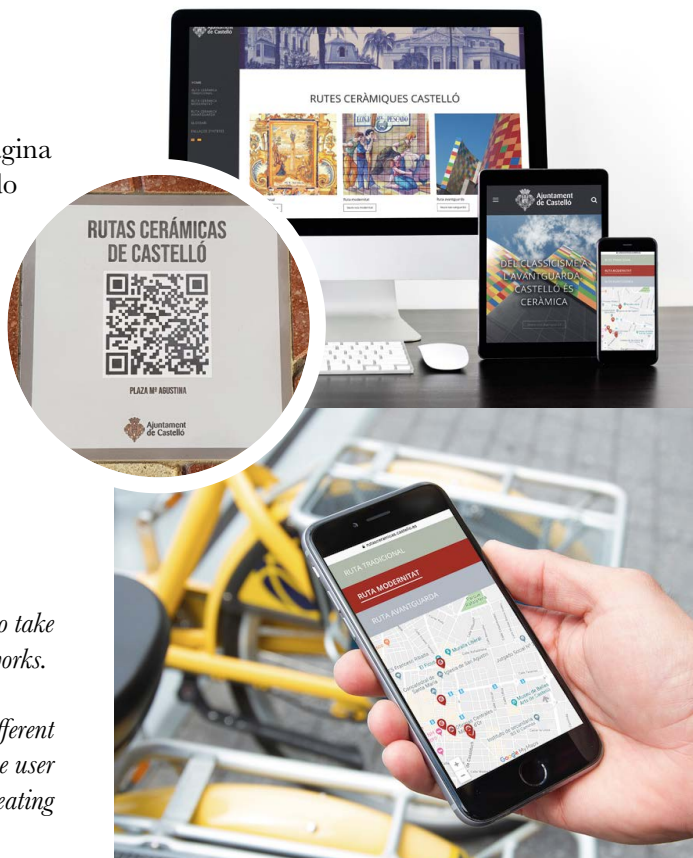
Castelló ceramic routes

El proyecto consiste en que a través de una página web, los usuarios podrán realizar un recorrido online por las principales obras arquitectónicas cerámicas de la ciudad.

Mediante una fotografía del código QR de los diferentes azulejos porcelánicos colocados por toda la ciudad junto a cada ítem, el usuario accederá a la ficha con la información de cada ítem creando diferentes rutas interactivas y geolocalizadas.

The project consists of a web page that will allow users to take an online tour of the city's main architectural ceramic works.

By means of a photograph of the QR code of the different porcelain tiles placed all over the city, next to each item, the user will access the card with the information of each item creating different interactive and geolocalized routes.





CORREOS Y TELEGRAFOS

GRAU
ament
P
TAXI
central



Marta Flich

Fotografía: JEOSM

"LAS COSAS CLARAS, PERO CON UNA SONRISA"

"DIRECT AND UP-FRONT, BUT WITH A SMILE"

Economista, actriz, influencer, presentadora televisiva... A la polifacética y versátil Marta Flich, nacida en la Vall d'Uixó, se la podría definir como una mujer mediática, aunque ella se define como una comunicadora vocacional.

Sus videos en clave de humor sobre su visión de la actualidad política y económica nacional en el Huffington Post fueron la plataforma que hizo viral su potencial, a partir del cual llevaba años desarrollando su trayectoria profesional. Desde la obligada distancia, porque su trabajo la ha alejado de su localidad natal, sigue manteniendo con Castellón unos lazos emocionales inamovibles.

Hay quien opina que el lugar dónde naces puede ser un hándicap para lograr determinados objetivos profesionales. ¿Cómo dirías que te ha marcado la provincia de Castellón y tu localidad natal, la Vall d'Uixó?

El lugar de nacimiento puede marcar un futuro profesional en tanto en cuanto no se tenga o exista la formación y/o las salidas profesionales que se quieran. En mi caso dejé mi pueblo para seguir aprendiendo, seguir creciendo. En cualquier caso, el hándicap siempre suele ser el dinero. El tenerlo o no para poder tomar decisiones. El sustitutivo del dinero es el arrojo y la ilusión.

Alcanzar un éxito mediático como el tuyo exige sacrificios como no poder elegir dónde quieres vivir. ¿Es tu caso? ¿Cuánto te atan o te tiran tus orígenes?

Yo vivo en Madrid. Es la única forma de poder dedicarme a esto en Primera División. Mis orígenes me atan bastante, pero como mis orígenes son mi gente, mi gente viene a verme a Madrid en cuanto pueden. Y yo vuelvo a mi pueblo con mucha frecuencia.

Muchas de las personas que te conocen hoy en día, llegaron a saber de ti a través de las redes sociales y tus videos humorísticos cargados de crítica medida y directa. ¿Por qué crees que a muchas personas les llegan más los mensajes más duros e incisivos en esa

Economist, actress, influencer, TV host... The multitalented and versatile Marta Flich, who was born in Vall d'Uixó, can be regarded as a media personality, although she likes to define herself as a purely vocational communicator.

Her videos on Huffington Post offering a humorous look on the current political and economic climate in Spain often went viral, and served as a springboard for her talents, that had been many years in the making. Although her profession has kept her away from her home town she still feels a strong emotional connection to Castellón.

¿Qué te une en la actualidad a la provincia?
Mi familia y mis amigos.

Some say that your place of birth can be a handicap for certain professional goals. How has the province of Castellón and your home town of Vall d'Uixó marked you?

Your place of birth can determine your professional career inasmuch as it may not offer the professional training and/or opportunities you need for a given career. In my case, I left my town to continue learning, to grow. Yet it's always money that is usually the handicap. Having it or not having it conditions the decisions you can make. The substitute for money is courage and dreams.

You are a clear influencer. If someone asked you to recommend a place to visit that is special to you in Castellón, where would you send them?

To the San José caves in the Vall d'Uixó.

What is your connection to the province?
My family and my friends.

Attaining media success like yours demands sacrifices like not being able to choose where you'd like to live. Is this

true for you? How strong are your ties to your home town?

I live in Madrid. It's the only way that I can work in this field and be a part of the 'premier league' in the media. I'm strongly connected to my roots, but my 'people' are my roots and they come to see me in Madrid whenever they can. And I go back to my town frequently.

Many people who know you today discovered you via social media and your humorous videos loaded with



Fotografía: Kike Parra

clave, la humorística, que cuando los leen o escuchan de fuentes supuestamente 'más serias'?

Porque el humor es una forma de pasarlo bien conociendo la realidad. En el humor está implícito reírnos de los malos y eso gusta mucho.

Economista y mediática. ¿Imaginabas un desenlace profesional así?

Yo soñaba con ser comunicadora. Siempre trabajé en el proceso, nunca en el resultado. Cuando menos lo esperas, mientras trabajas, llega.

¿Cuándo decidiste que necesitabas contarle las cosas claras a los demás y por qué elegiste ese formato que muchos han imitado después?

Siempre me ha interesado la comunicación. Empecé como economista pero también he trabajado en teatro muchos años. La necesidad estaba desde el principio.

De las redes a la televisión. ¿Tus objetivos siguen siendo los mismos?

Mis objetivos pasan por la comunicación. Cada vez me gustan menos las redes sociales. Las frecuento mucho menos. Me parecen cada vez menos interesantes y más reduccionistas.

¿Cómo ves la fama? ¿Cómo una situación que no depende de ti? ¿O cómo una oportunidad para trasladar tu visión de la realidad en la que vivimos a los demás? ¿O tal vez ambas cosas?

Yo no me considero una persona famosa. Creo que soy una trabajadora de la comunicación y que eso, de alguna forma, te da más o menos exposición. También considero que la imagen pública es dinámica y va cambiando conforme tu propia evolución. Yo siempre intento acercarla a mi personalidad. Ser honesta. Es sin duda una oportunidad de trasladar mi visión de la realidad. ¿Depende de mí? Creo que en un porcentaje elevadísimo, no.

mordant and direct criticism. Why do you think these incisive and hard messages, in the humoristic vein, actually reach viewers as opposed to the messages they read or listen to from supposedly "serious" sources?

Because humour entertains while it teaches you about reality. Laughing at the bad guys is part of comedy and people like that a lot.

Economist and media personality. Was this the professional outcome you imagined?

I always dreamed about being a communicator. It was the process that kept me busy, not the result. When you least expect it, while you are still working, it comes.

When did you realize that you needed to tell it like it is and why did you choose this format which has often been imitated since?

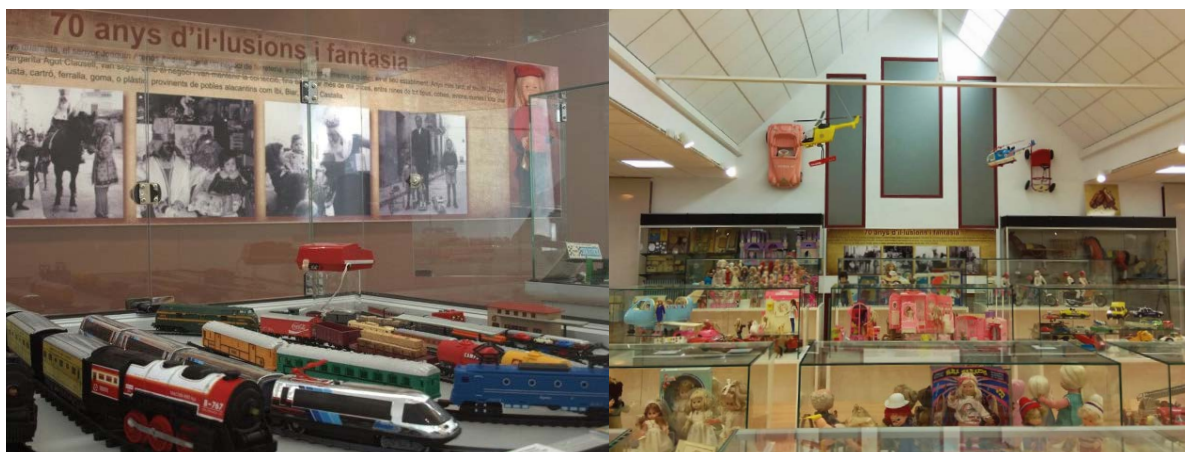
I've always been interested in communication. I started out as an economist but I worked in the theatre for many years. The need was there since the very beginning.

From social media to television. Are your goals still the same?

My goals are always tied to communication. More and more, I'm finding social media to be less appealing. I am not on them as much anymore. They seem less and less interesting and too reductive.

How do you see fame? As something that doesn't depend on you? Or as an opportunity to share your view of reality with others? Or both?

I don't consider myself famous. I think I am a worker in the field of communication and that, in some way, gives you more or less exposure. I also believe that one's public image is dynamic and it changes in keeping with your own growth. I always try to keep it close to my personality. To be honest. It undoubtedly is an opportunity to convey my vision of reality. Does it depend on me? I believe that, to a great extent, it doesn't.



DONDE VIVEN LOS *sueños* INFANTILES

Castillos infranqueables, soldados aguerridos, dulces muñecas que recibieron mimos y cariños por su deliciosa sonrisa y centenares de coches, camiones de bomberos, cocinas, caballos y carricoches para transportar bebés que superan con creces la edad que aparentan.

Ese es el contenido del **Museo del Juguete de Almassora**, una muestra expuesta sobre una superficie de casi 300 metros cuadrados en el edificio del Museo que hará recordar al visitante los momentos más felices de su infancia. El museo se ha hecho posible con los fondos donados por la familia Arenós-Agut, que ha resguardado del paso del tiempo centenares de piezas y con las donaciones de otros particulares que han cedido sus tesoros infantiles más preciados. La colección se crea con un recorrido histórico de los juguetes, desde 1800 hasta la década de los 80 del siglo pasado.

El horario de visita es: viernes de 18 a 20 horas, sábados de 11 a 13 y de 18 a 20 horas y domingos de 11 a 13 horas. Además, para grupos y visitas escolares se ofrecen visitas guiadas de forma altruista con cita previa.

WHERE CHILDHOOD DREAMS COME TO LIFE

Impenetrable castles, valiant soldiers, delightful dolls whose lovely smiles attract cuddles and affection, hundreds of toy cars, fire engines, play kitchens, toy horses and prams for babies whose real age far exceeds their apparent age.

That's what you'll find at the Almassora Toy Museum, a collection displayed in the museum building totalling nearly 300 square metres that will take you back to the happiest moments of your childhood. The museum was made possible thanks to pieces provided by the Arenós-Agut family, which has rescued hundreds of pieces from the ravages of time as well as donations from others who have given the museum their most valuable childhood treasures. The collection offers a historical tour of the world of toys from 1800 to the 1980s.

Opening hours are Fridays 6:00 p.m. to 8:00 p.m., Saturdays 11:00 a.m. to 1:00 p.m. and 6:00 p.m. to 8:00 p.m., and Sundays 11:00 a.m. to 1:00 p.m. The museum also offers free guided tours for groups and schools by appointment.

Elige tu manera exclusiva
de vivir el mar en

VINAR

Choose your own exclusive seaside experience in Vinarós

Cada viajero es diferente en su manera de disfrutar del mar. La soledad, el bullicio, con la familia, en pareja, con mascotas o de manera naturista, son algunos de las posibilidades que las playas y calas de Vinarós ofrecen. La última ciudad de la provincia Castellón, cuenta con 12 kilómetros de costa en los que el descubridor podrá bañarse en el Mediterráneo a su gusto.

Every traveller enjoys the seaside in their own way. In solitude or alongside other beach goers, with the family, one's partner, pet or even in the nude; these are just some of the options offered by the beaches and coves of Vinarós. The last city before the Tarragona border, this city enjoys 12 kilometres of coastline open to travellers wishing to enjoy the Mediterranean Sea any way they wish.



Cálidas aguas en verano y agrestes paseos junto al mar en invierno, que permiten respirar en profundidad los aromas marinos, mezclados con el romero y los efluvios de las plantas aromáticas mediterráneas que crecen casi bañadas por el mar.

La propia localidad se abre al mar y en su franja central, ofrece al visitante sus playas de dorada arena. Las playas del Fortí, Fora del Forat y el Clot, son amplias extensiones donde disfrutar del Mediterráneo teniendo cerca los típicos chiringuitos y servicios como la biblioplaya o las múltiples actividades de animación que el municipio dispone para el público. Son playas de escasa profundidad y, en el caso de la más popular, la del Fortí, es totalmente accesible para personas con movilidad reducida.

Pero, si su elección es encontrar un bucólico lugar donde el mar y la naturaleza más agreste se unan en perfecta armonía, habrán de dirigir sus pasos, bien al norte bien al sur. Rumbo norte, hacia el Río Sénia, se encuentran las calas de Sòl de Riu, Les Deveses, Les Timbes, Les Llanetes, La Foradada, El Pinar, El Saldonar y Els Cossis. En esta zona también, en el extremo más septentrional, los amantes del baño naturista pueden solazarse en la Playa del Río Senia. En estos rincones marinos, encontramos algunos emplazamientos maravillosos entre acantilados, rodeados de palmitos y romero marino.

Warm waters in summer and walks along the storm-tossed seaside in the winter. Here, visitors will breathe in the fragrant sea air that mixes with rosemary and the aromatic plants touched the lapping waves of the Mediterranean Sea.

Opening out onto the sea, the central area of the town offers beach-goers golden sand beaches. The Fortí, Fora del Forat and El Clot beaches are wide expanses of sand providing pure beach enjoyment, dotted with typical beach bars or chiringuitos and services such as the beach library as well as the many activities provided for the public by the city. These are shallow-water beaches, and, of these, the most popular Fortí beach is fully accessible for mobility-reduced persons.

However, if you are seeking that bucolic spot where the sea and unspoiled nature meet in perfect harmony you will need to head either north or south of the town. Northward, towards the Sénia River you will find coves that go by the names of Sòl de Riu, Les Deveses, Les Timbes, Les Llanetes, La Foradada, El Pinar, El Saldonar and Els Cossis. Those interested in clothing-optional beaches can relax on the Río Senia Beach, located at the northernmost end of this area. These seaside spots offer some marvellous settings among cliffs, surrounded by fan palms and sea rosemary shrubs.



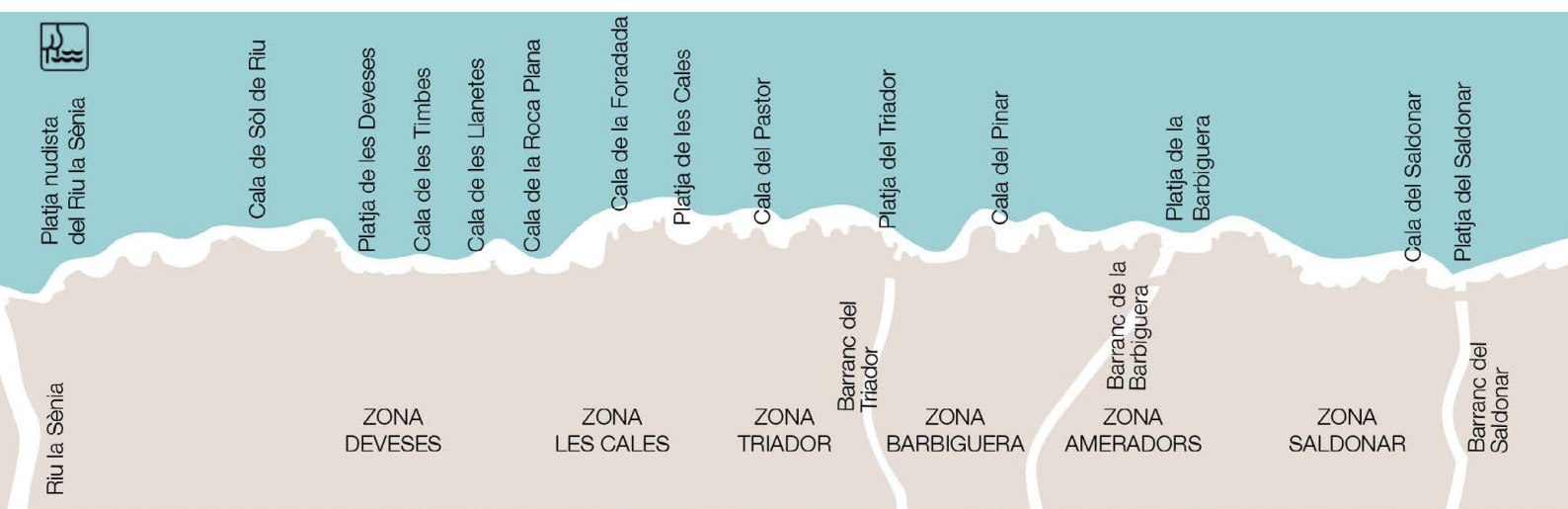
**Visitar VINARÓS significa un
placer para todos los sentidos
ya que su gastronomía marinera
deleitará los paladares más
exigentes con su delicioso
LANGOSTINO, ingrediente central
en muchos de sus platos**

Rumbo sur, el visitante puede elegir entre las calas de Aiguadoliva (con acceso permitido para ir acompañados de nuestras mascotas), El Puntal, Les Salines, Les Roques, El Fondo de Bola o Els Pinets. Extraordinarias caletas donde también se pueden practicar deportes náuticos como la pesca o el snorkel y contemplar el rico fondo marino de estas costas.

Southward, visitors can choose from among the Aiguadoliva (which is open to pets), El Puntal, Les Salines, Les Roques, El Fondo de Bola or Els Pinets coves. These extraordinary little coves are also places where visitors can enjoy water sports such as fishing or snorkelling, allowing them to explore this coast's rich sea bed.

**Visiting VINARÓS is a pleasure
for all the senses as its
Mediterranean cuisine will delight
the most demanding of palates
with its delicious PRAWN,
a central ingredient in many
of its dishes.**

Fotografías/photographies: inicio/begining, Cala Sòl de Riu; Arriba, izquierda/up to the left, Cala de la Foradada; Arriba derecha/up to the right, langostino de Vinarós; Página derecha/right page, playa Forat del Forat; Abajo/below, mapa costero con las playas identificadas.



“Las playas de Vinarós cuentan con la certificación medioambiental ISO 14001 y DOS BANDERAS AZULES concedidas a las del Forat forat y el Fortí”

“The beaches of Vinarós hold ISO 14001 certification; the Forat forat and El Fortí beaches have been awarded BLUE FLAG beach status”





excursiones en familia

Family days out

PARA LOS DESCUBRIDORES...

Planetario de Castellón

El Planetario de Castellón fue la primera instalación de este tipo construida en la Comunidad Valenciana. Realiza talleres y actividades dirigidas al público en general y a las familias. Se pueden comprar las entradas y conocer en detalle toda la programación en la web. Está situado junto a la playa.



PARA LOS INTRÉPIDOS...

Escuela del Mar de Burriana

Es una oportunidad para iniciarse en varias disciplinas náuticas, como la vela ligera, vela crucero, el windsurf, el piragüismo, el paddle surf, el remo y el kayak y fomentar la práctica deportiva en el medio natural y disfrutar del mar y su costa.





PARA LOS CURIOSOS...

Museo de la Pedra en Sec de Vilafranca

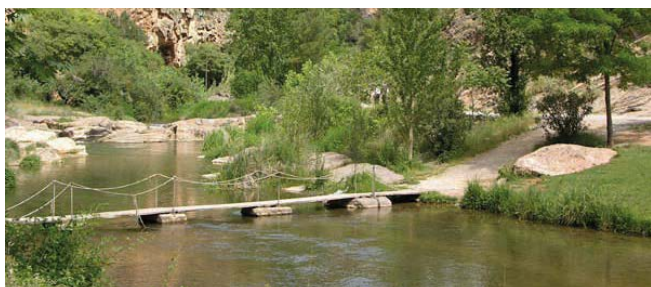
En él se puede conocer la rica técnica de la piedra en seco que forma parte del patrimonio de Vilafranca, las herramientas, los modelos constructivos, las tipologías de casetas o el paisaje humanizado, a partir de un recorrido por paneles, maquetas, recreaciones y proyecciones con fragmentos del audiovisual "Toda Piedra Hace Pared".



PARA LOS AVENTUREROS...

El salto de la Novia de Navajas

Lugar de gran belleza y donde podemos contemplar la espectacular cascada del Brazal de 60 m. de altura que vierte sus aguas en un bello paraje donde se juntan las formas caprichosas que la erosión ha provocado en montañas y cauce, con el verde predominante de la naturaleza y recrearnos en la hermosa leyenda del lugar.



El
Sonido
del
Silencio:
la Fe



FERVOR Y DEVOCIÓN EN LA SEMANA SANTA DE VILA-REAL

.....

*THE SOUND OF SILENCE: FAITH.
FERVOUR AND DEVOTION DURING HOLY WEEK IN VILA-REAL*

¿A quién

no se le desgarrar el alma al ver a Cristo portando su cruz para salvar a los hombres? ¿Quién es capaz de mantener los ojos secos ante la angustia de la Virgen de los Dolores viendo el sacrificio de su hijo? El generoso gesto de Jesús hace más de dos mil años se traduce en la Semana Santa de Vila-real, en un homenaje de los fieles al Señor.

Más de tres mil personas participan en unos actos religiosos en los que la fe, la tradición, el arte y la introspección no dejan indiferente a nadie. Para vivir la Semana Santa, no es necesario ser religioso, ni creyente, solo hay que abrir el corazón y entender la entrega de esos hijos, que sí conservan la fe, en que su Dios se entregó por ellos. Nos solo eso, sino que les dio la esperanza de la vida. Por eso, tal vez, entre las lágrimas también hay momentos dulces, como la tradición de los cofrades vila-realenses de repartir durante las procesiones, ca-

“Entre los pasos que desfilan en las diferentes procesiones, se encuentran obras escultóricas de Carmelo Vicent, Pascual Amorós, José Ortells, Luis Salmerón, Octavio Vicent, José M^a García Gargallo y de la Escuela de Olot”

ramelos a los niños que las presencian. Siempre desde el respeto, pero con un dulce que augura que el fin es la resurrección.

La Semana Santa de Vila-real se vive durante ocho días intensos. Comenzando el Domingo de Ramos con la tamborrada, en la que el sonido de los bombos presagia la Pasión. El martes santo una singular procesión juvenil, compuesta por jóvenes cofrades e imágenes adecuadas a la envergadura de los asistentes, desfila por las principales calles de la ciudad. Con igual solemnidad discurre la procesión del miércoles santo

Es el avance del Jueves Santo donde, entre la tradición de la Procesión del Silencio que parte a media noche desde la capilla del Cristo del Hospital, ha surgido un evento único. El auto sacramental “Laquima Vere”. Se trata de una actuación de la Pasión en tono de un moderno musical, con más de 250 participantes en escena. La música y voces, en directo, desgarran las miles de almas que asisten en la plaza Mayor donde se representa.

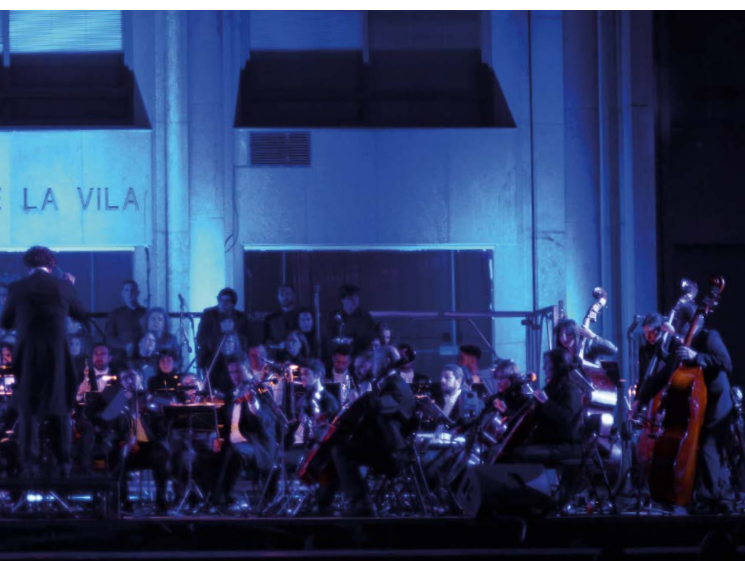




Who wouldn't

feel their heart breaking at the sight of Jesus Christ carrying the cross to save his fellow men? Who is able keep a dry eye seeing the suffering of la Virgen de los Dolores (Our Lady of Sorrows) as she witnesses her son being sacrificed? During the Holy Week celebrations in Vila-real, the generosity of Jesus Christ more than two thousand years ago is represented in the form of a tribute to those faithful to the Lord.

More than three thousand people participate in this religious festival where faith, tradition, art and introspection come together and the result will leave no one indifferent. To experience Holy Week, there is no need to be religious or a believer. You only need to open your heart and understand the dedication of his children, the keepers of the faith, their God having surrendered Himself to them. And not only that, He also gave them the hope of life. That is why, between the tears there are also sweet moments, such as the giving out sweets to children, a tradition carried out by the



religious brotherhoods, or cofradías, of Vila-real. But this always done respectfully; the sweets foretelling the joyous resurrection.

The Vila-real Holy Week festival takes place over eight intense days. It starts on Palm Sunday with a tamborrada, or drum parade, where the sound of the bass drums portends the Passion of Jesus. On Holy Tuesday, the younger members of the religious brotherhoods offer a unique procession of images on par with the

“The floats that are seen in the processions feature the sculptures of Carmelo Vicent, Pascual Amorós, José Ortells, Luis Salmerón, Octavio Vicent, José M^a Garcia Gargallo and the Escuela de Olot”



sizeable crowds in attendance, running along the main streets of the city. The procession held on Holy Wednesday is of equal solemnity.

It is the preview to Maundy Thursday where a unique event takes place, part of the tradition of the Silent Procession that departs from the Chapel of the Cristo del Hospital: The sacramental pageant called “Laquima Vere”. This is a passion play in the form of a modern musical, with more than 250 participants on stage. Live music and singing stir the thousands of souls in attendance at the Plaza Mayor where it is held.



“La Semana Santa de Vila-real es una de las **más antiguas** de la Comunidad Valenciana, con referencias documentadas desde el año **1546**, y fue declarada **Fiesta de Interés Turístico Provincial** en 2007

Vila-real se vuelca en esos días con los actos religiosos que llenan sus calles de fe y tradición, pero también de arte. El Viernes Santo, tras los Santos Oficios y el Vía Crucis, Cristo Yacente en el Santo Sepulcro, obra del escultor local José Ortells, Pero no es la única pieza de valioso arte sacro. Cada uno de los 17 pasos que durante toda la semana desfilan, posee una singularidad, desde el más antiguo, hasta el más actual, el Santa María Santísima de la Caridad, portado solo por mujeres. Imaginería que recuerda desde las peanas y carrozas andaluzas, a los sobrios estilos castellanos.

Vila-real pulls out all stops with its religious ceremonies which not only fill its streets with faith and tradition, but also art: On Good Friday, after the Holy Services and the Via Crucis, we can see the work Cristo Yacente (Christ laid in the Holy Sepulchre) by local sculptor José Ortells, but this is not the only valuable piece of religious art. Each of the 17 floats carried as part of the procession is special in some way, from the oldest to the newest, the Santa María Santísima de la Caridad, carried only by women. The imagery on view ranges in style from Andalusian plinths and floats to the more restrained Castillian floats.

“The Vila-real Holy Week ceremonies are **one of the oldest** of the Valencian Region, documented as early as **1546**. They were declared a **Provincial Event of Touristic Interest** in 2007





Remedios DOMÍNGUEZ

“La cocina ha de ser de verdad, sin engaños”

“Cooking has to be authentic, without tricks”

Las Tasca del Puerto es un restaurante acogedor del Grao de Castellón situado a poco menos de 50 metros del mar.

The Tasca del Puerto is a cosy restaurant located in the Port of Castellón just 50 metres from the sea.

Al frente de su cocina se encuentra una de las chefs más reconocidas de la provincia. Remedios Domínguez (Reme) es el alma de sus fogones y en ellos, pone cada día, el cariño y pasión que solo una persona que ha forjado su vida con trabajo y constancia es capaz de hacer.

Its kitchen is overseen by one of the province's most distinguished chefs. Remedios Domínguez, or Reme, is the soul of the restaurant's kitchen, and heart and soul is what she puts into it every day, the love and passion that only people who have built their careers on hard work and perseverance are able to provide.

Sus comienzos en la cocina son autodidactas, pero la inquietud por mejorar, por conocer, por saber le han llevado a formarse al lado de cocineros tan prestigiosos como Adrià, Santamaría o Subijana. No solo eso, sino que el tiempo ha provocado la evocación en sus platos de la más pura cocina casera vivida en su casa, donde su madre guisaba primorosamente para sus diez hijos. “No puedo evitar que en nuestra casa se ofrezcan a nuestros clientes los dulces más tradicionales de cada época del año: torrijas en Semana Santa, pastelitos de boniato en Navidad o buñuelos de higo”, dice Reme que afirma como máxima que “el cliente ha de sentirse como en casa, la cocina ha de ser a su gusto. Eso le hará recordar los sabores, la experiencia, el momento”.

At the start of her career, her skills were self-taught, but her constant desire to improve, further her knowledge and continue learning has led her to work alongside prestigious chefs such as Ferran Adrià, Santi Santamaría and Pedro Subijana. And that's not all; over time her dishes have come to evoke the home cooked fare of her childhood home, where her mother skilfully cooked for her ten children. “At our restaurant I can't help but offer our customers the desserts most traditionally associated with each special time of the year: torrijas (French toast) during Holy Week, sweet potato pastries at Christmas or fig fritters”, says Reme, whose motto is “the customer should feel at home, and the cooking must be to their liking. This is what helps them remember the flavours, the experience, the moment”.

¿Cuál es el secreto de la alta calidad de tus platos?

Sin lugar a dudas, la calidad de los productos. Es un privilegio vivir en esta tierra donde los pescados, las carnes, la verdura, el aceite, es de primera calidad y de aquí mismo. Cada día, casi de madrugada, mi hijo Nacho elije en el mercado y en la lonja los mejores productos. Con productos de primera, la cocina es de primera.

What is the secret behind the high quality of your dishes?

Without a doubt, it's the quality of the ingredients. We are fortunate to live in a region where the fish, meat, vegetables, and olive oil are of the highest quality, and available locally. Every morning at daybreak, my son Nacho selects the best products from the fresh produce and fish markets. Excellent products mean excellent dishes.

¿Cómo definirías tu cocina?

Me gusta decir que es una cocina de verdad, sin engaños. Los sabores deben poder distinguir y paladear. Los pescados salvajes que cocinamos no deben velarse con salsas innecesarias, porque tienen en sí toda la potencia. Hay que disfrutar el sabor verdadero.

Esa sinceridad en la cocina se traduce también en el esmero y mimo con que la chef le gusta realizar todos los trabajos: “Me encanta limpiar el pescado, porque casi al tenerlo en las manos es cuando surge la inspiración de saber cómo te pide cocinarlo”, señala Reme que asevera que a los estudiante de cocina que acuden a formarse en su establecimiento les enseña que “la cocina hay que aprenderla desde abajo, sin florituras. Pero haciéndolos auténticos. El verdadero cocinero no copia los platos,

How would you define your cooking?

I like to say that it's authentic cooking, without tricks. You should be able to distinguish and taste all the flavours. The wild fish we use should not be coated with unnecessary sauces, because it is the fish which contains all the flavour potential. You have to be able to enjoy its true flavours.

That sincerity in the kitchen also stems from the painstaking care the chef likes to take when preparing dishes: “I love cleaning fish, because it's when I'm holding it in my hands that inspiration comes, how it's asking to be cooked,” says Reme, who adds that when students come to train at her restaurant she teaches them that “they have to start from the bottom when learning to cook, without the embellishments. But it must be authentic. A true cook does not copy dishes, but adapts them to their style, their way of doing things. They make dishes their own.”

La Tasca del Puerto “no es la cocinera, sino un equipo de gente profesional que amamos nuestro trabajo.”

Tasca del Puerto, “it's not the chef that's important, but its team of professionals who love what they do.”

sino que los adapta a su estilo, a su manera. Los hace suyos”. Como suyos son desde hace más de treinta años platos incombustibles en su cocina como el Revuelto de Setas, el Erizo de mar gratinado, entre otros. Y, aunque reme confiesa que lo que más le costó de aprender fue acertar el punto al arroz, cualquiera de sus variedades: como el arroz del senyoret o la paella valenciana, en la Tasca es un éxito garantizado.

A Reme le encanta que la televisión haya dado un mayor reconocimiento a los cocineros y, aunque sabe bien que las mujeres siguen teniendo que luchar por tener el mismo estatus, “es ahora el momento de demostrarlo. Porque no vale con salir en televisión, sino que hay que ganarse cada día la distinción y el prestigio”.

Just like her own dishes have, for more than 30 years; dishes such as her Scrambled eggs and mushrooms, or her Sea urchin gratin, for example. Although Reme admits that the most difficult thing to learn was how to get perfect rice every time, regardless of the type: Senyoret paella or Valencian-style paella. At her Tasca del Puerto, any of these dishes is a sure-fire hit.

Reme is thrilled that television has given chefs greater recognition and, although she is well aware that women still have to fight to attain equal status, “Now is the time to show it. Because being on television isn't enough, you also have to earn that honour and prestige.”





Platos aconsejados por Reme en cada estación:

Invierno: Fideos a la cazuela con manitas de cerdo.

Primavera: Ravioli de langostino con salsa trufada.

Verano: Canelón de salmón relleno de angulas.

Otoño: Arroz caldoso de langosta.

Reme recommends the following dishes:

Winter: Stewed noodles with pig's trotters.

Spring: Prawn ravioli with truffle sauce.

Summer: Eel-stuffed salmon cannelloni.

Autumn: Brothy prawn rice.



QUÉDATE CONMIGO

HAZTE SOCIA
HAZTE SOCIO

900 104 971

quedateconcruzroja.org



Cada vez más cerca de las personas



Cruz Roja

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.



TRUFA NEGRA EN SU JUGO

Trufa negra, *Tuber melanosporum* Vitt, envasada en conserva y en su jugo. Producto 100% natural. Para carnes guisadas o al horno, patés y salsa bechamel, pasta o risotto.

BODEGA LES USERES

86 WINEGROWERS

Vino tinto en el que se mezclan dos de las variedades que cosecha la bodega, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, envejecidas en barricas de roble americano durante doce meses. Al probarlo conquista por su aroma frutal, color intenso y el sabor que queda en la boca con notas frescas.

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 de 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.bodegalesuseres.es





ALCACHOFA DE BENICARLÓ

Destaca por su forma chata y compacta y su peculiar hoyuelo. Se comercializa debidamente identificada por el sello del consejo regulador.

ARROP Y TALLAETES

Dulce a base de calabaza confitada con una reducción de azúcares.



QUESOS DE CATÍ

CASTELL DE MORELLA

Queso de leche de cabra pasteurizada de sabor ligeramente dulzón y poco salado con recuerdo a nueces. De intensidad suave y perfecto para acompañar con cava, champagne y vinos blancos afrutados.

QUESO SERVILLETA

Queso artesano ecológico de leche de cabra pasteurizada de sabor ligeramente dulzón, agradable acidez y en su justo equilibrio de sal. De intensidad suave y perfecto para acompañar con vino blanco de crianza en madera.

Quesos de Catí COOP.V
Carrer Hospital s/n
Tel.: +34 964 40 90 92
www.quesosdecati.com



CROQUELLANA DE TURRÓN

Croquetas con forma de empanadilla (media luna) típicas de Morella. Elaboradas con la oblea, leche, azúcar moreno y rellena de requesón, turrón y almendra.

BRUT NATURE MAESTRAT

Vino espumoso elaborado mediante el método Champenoise de las variedades Pinot Noir y Chardonnay. Mas de 20 meses de crianza en rima hacen de este Brut Nature uno de los Vinos espumosos más especiales de la Provincia.



Amor por la tierra, pasión por el VINO

BODEGA LES USERES

Con más de cien hectáreas de viñedos heredados de padres a hijos, ochenta y seis familias de la localidad de Les Useres, decidieron hace sesenta años, unirse para crear una bodega y fortalecer la forma de producir vino. La tradición vitivinícola de esta zona del Alcañón es bien conocida, por eso sus caldos, adquieren más valor si cabe por contar no solo con la voluntad de mejorar el producto, sino también de hacer pervivir la pasión por la tierra.

Puede ser el terruño, el clima templado y poca veces hiriente o la benevolencia con que la lluvia suele tratar estos campos, por lo que estos vinos castellonenses, se abren cada vez más, un hueco en las mesas de toda España. Bodegas Les Useres forma parte de la IGP (Indicación Geográfica Protegida) Vinos de la tierra de Castellón y luchan cada día por mejorar la calidad de sus vinos que diferencian por marcas.

*Love of the land, a passion
for wine. Bodega Les Useres.*

Sixty years ago, with more than 100 hectares of vineyards passed down from generation to generation, 86 families of the town of Les Useres decided to join forces to create a winery that would boost local wine production. The wine-making tradition in this part of the Alcañón is well-known for its wine. It takes on greater value (if that's possible) if we take into account not only their desire to improve the product but also to ensure that the passion for the land lives on.

Perhaps it is the native land, the temperate climate, or the benevolent and rarely harsh rains on these fields which give these Castellón wines greater presence on tables across Spain. Bodegas Les Useres is part of the Wines of Castellón IGP (Indicación Geográfica Protegida, or Protected Geographic Designation), and strives to improve the quality of its wines, which are sold under a variety of brands.



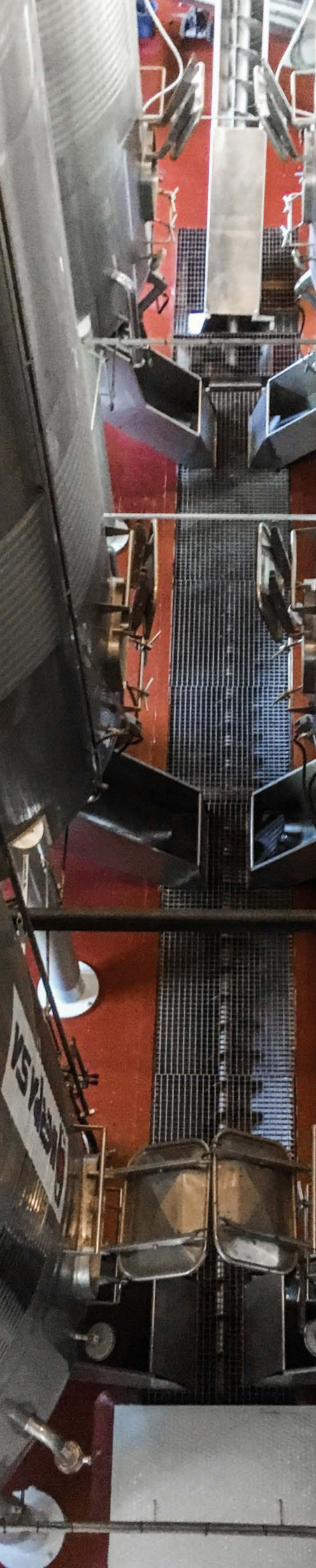
86

winegrowers

*En 1960 en la villa de Las Uñas,
86 viticultores tuvieron un sueño
común, crear una bodega con sus
propios viñedos para poder elaborar
un buen vino.*

Este cable es el fruto de ese sueño.

2015
PRODUCT OF SPAIN
Tempranillo · Cabernet Sauvignon



86 winegrows, en recuerdo de las familias fundadoras de la bodega, **33 route** recordando el ancestral camino que asciende hacia el pico del Peñagolosa, **L'Alcalaten**, como homenaje a la comarca que les vio nacer y **El Pelegrí**, rememorando a los penitentes que parten en promesa hasta San Juan de Peñagolosa, son los nombres de las cuatro marcas de vino que produce y comercializa la bodega.

En su confección se utilizan prácticamente una decena de variedades de vides. Algunas antiguas y autóctonas como el Bonicaire y Monastrell y otras de cepas que llegaron provenientes de otros lugares como el Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah en los tintos y el Macabeo y Chardonnay francés en los blancos.

En cuanto a su cata, Bodega Les Useres cuenta con esencias para todos los gustos. Desde los jóvenes de la 33 Route, envejecidos apenas seis meses en barrica y que dejan en el paladar aromas a frutas y flores. Hasta los doce meses en barrica de roble americano del 86 winegrows, de color intenso y con un inolvidable sabor a fruta madura.

86 winegrows, a tribute to the winery's founding families; **33 route** which pays homage to the ancestral route up the Peñagolosa Mountain; **L'Alcalaten**, which honours the county of their birth; and **El Pelegrí**, in reference to the penitents who, with their promise of lasting faith, set off for San Juan de Peñagolosa are the four wines produced and sold by the winery.

Nearly a dozen grape varieties are used in their production. Some are ancient and native to the area such as the Bonicaire and Monastrell varieties, and others are vines from other regions such as Sauvignon, Merlot, Syrah red grape varieties and Macabeo and French Chardonnay white grape varieties.

As far as their tasting notes go, Bodega Les Useres has flavours and aromas that will appeal to all tastes. From the young 33 Route to wines aged a scant six months in oak barrels that leave fruity and floral aromas on the palate. As well as 86 winegrows, which has been aged in American oak barrels for 12 months, featuring a deep colour and an unforgettable ripened fruit flavour.

Para concertar una visita (individual o en grupo) es necesario contactar con el teléfono 964 760033 o bien escribir a info@bodegalesuseres.com



Bodega Les Useres ofrece la posibilidad a los amantes del vino de poder realizar una **visita a sus instalaciones** para conocer los procesos de producción y, por supuesto saborear sus caldos.

Bodega Les Useres offers wine lovers **a tour** of its facilities to learn more about wine production processes and of course to taste its wines.





Feria y fiestas de la Magdalena de Castelló

Ancestral Pride. The Magdalena Festival and Fair of Castelló

ORGULL DE GENEALOGIA

Cuenta la leyenda que fue el gigante Tombatossals (Derrumba Montañas) quien dio origen a la ciudad de Castelló en una historia de caballería muy particular. Tras ese origen mitológico, fue el rey Jaime I el Conquistador, quien en 1251 concedió a la capital de la Plana, el privilegio del traslado para que sus moradores bajaran del Castell Vell al llano y se establecieran en tierras fértiles y con abundantes recursos. Así, la ciudad ha vivido 770 años de episodios donde el paso de moros, judíos, cristianos, piratas y otros acontecimientos históricos, han forjado el carácter firme y trabajador de Castelló.

Las fiestas de la Magdalena, con la Romería de la cañas, como acto principal, recuerdan aquel acontecimiento histórico del traslado de la ciudad y su origen

According to the legend, it was the giant Tombatossals (Destroyer of Mountains) who founded the city of Castelló in a unique tale of chivalry. Laying its mythological origins aside, in 1251 King James I of Aragón transferred the capital of La Plana allowing its inhabitants to leave the Castell Vell (Old Castle) and settle in the fertile, resource-rich lands of the plains below. In the 770 years since, the city has witnessed the influx of Moors, Jews, Christians, pirates and other historical events, forging Castelló's resolute and hard-working character.

The Magdalena Festival and its principal event, the centuries-old Romería (religious pilgrimage), recounts that historical moment when its inhabitants relocated to the plains. In 2020, this festival, decla-

"Estas fiestas cumplen en este 2020, sus primeros 75 años de historia"

"This festival are celebrating their first 75 years of history in 2020"

se remonta siglos atrás. Pero estas fiestas, declaradas de interés turístico internacional, tal y como hoy las conocemos, cumplen en este 2020, sus primeros 75 años de historia.

En 1945, la ciudadanía tomó la iniciativa de impulsar unas fiestas participativas y que llenaran la capital de luz, alegría y celebraciones.

Ese año nació la cabalgata del Pregó, Museo etnológico vivo. Creado por Manuel Segarra Ribes, quien creó un desfile que, comenzando a las horas, consigue hacer desfilar a miles de personas de toda la provincia, en un repaso por la historia de la ciudad y por las tradiciones de los pueblos. Es la historia viva de Castelló. Su banda sonora la conforman la dolçaina, el tabal y el palpitir de los corazones de todos los castellonenses.

El "pregonero", siempre una figura relevante de Castelló, canta ante el público y a caballo, los versos del pregó del poeta Bernat Artola que destacan la pasión de los castellonenses por su tierra en un "orgull de genealogia" que les invita a ratificar la promesa de mantener encendida la luz del camino de sus antepasados representada en las diecinueve Gaiatas del a ciudad.

red a Festival of International Tourist Interest, as we know it today, will turn 75.

In 1945, the townspeople took it upon themselves to promote a festival open to all that would fill the city with light, exuberance and celebrations.

That was the year that the Cabalgata del Pregó was born, a veritable museum of living history. Starting at XXXX a.m./p.m., the parade was created by Manuel Segarra Ribes in an effort to bring together thousands of people from all corners of the province to re-enact the main episodes of the city's history and showcase the traditions of its peoples. It is a representation of the living history of Castelló. Its soundtrack combines the dolçaina and tabal (dulzaina and drum) and the beating of the hearts of the townspeople.

The Pregonero, or town crier, always a key figure in Castelló, appears on horseback and recites the poem for the town crier, or 'Pregó' by poet Bernat Artola. This poem highlights the passion of the people of Castelló for their land and their ancestral pride (orgull de genealogia in the poem), inviting them to uphold their promise to keep the torch lit for their ancestors, symbolised by the 19 Gaiatas (illuminated floats) of the city.



Magdalena

14-22 MARZO

2020

¡NO TE LO PIERDAS!

DON'T MISS IT!

9 mascletaes
+1 mascletà
multicolor

**actos
DEPORTIVOS**

11 festejos
taurinos

**desfile
internacional
ANIMACION**

viernes 2

**festival
SOM CIRC**
del 16 al 19

**32 festival
internacional
MUSICA de FESTA**
del 19 al 22

3 castillos de
fuegos +1
PIROMUSICAL

10 MESONES
y ferias
gastronómicas

**teatro, actuaciones
y festivales folclóricos**

+ DE 30 CONCIERTOS

SUENA, VA



VIE, SIENTE



SEIS NOCHES INTENSAS, con seis amaneceres increíbles junto al mar, con la mejor música del momento, eso es el Arenal Sound. Con sus once años de existencia se ha consolidado como uno de los festivales más multitudinarios del país (cerca de 300.000 asistentes). El secreto de su éxito tiene varios condimentos: se ubica en un enclave privilegiado, en la **playa del Arenal en Burriana**, cuando con una zona de acampada que permite a los sounders tener tan cerca el festival como la playa y siempre llena el cartel de primeras figuras musicales, tanto en el ámbito nacional como internacional.

En su edición 2020 (del 28 de julio al 2 de agosto), ya ha colgado el cartel de sold out en la venta de abonos. A partir de ahora solo queda la posibilidad de adquirir entradas diarias. Esto augura un evento que seguro va a superar todas las expectativas de público.

El Arenal Sound NO TIENE UN GÉNERO MUSICAL ÚNICO, sino que trata de ofrecer al amante de la música un repaso por las mejores voces y puestas en escena del panorama musical mundial.

El próximo verano el cartel amanece ya con grandes nombres que se subirán a los escenarios del festival. Los norteamericanos Black Eyed Peas, o Daddy Yankee, la argentina Nathy Peluso, la sueca Zara Larsson, junto



a los españoles Amaral o Guitarricadelafuente, entre otros nutren un cartel salpicado de generos musicales como el trap de Bad Gyal o el reggae de Green Valley, son algunos de los artistas que deleitarán a los sounders el próximo mes de julio. Además, también se podrán escuchar las actuaciones de los DJs más reconocidos en el ámbito internacional, como Dimitri Vegas & Like Mike y Leiva, que abren el cartel festi- valero.

Vivir el Arenal Sound es como tomar una pócima de eterna juventud y soñar durante seis días de la mejor música en un enclave idílico del Mediterráneo.





For 2020's edition of the festival (28 July to 2 August), festival passes have already sold out. Right now, only day tickets remain. This promises an event that is sure to exceed festival goers' expectations.

Arenal Sound does not focus ON ONE TYPE OF MUSICAL GENRE, but offers music lovers a sampling of the best voices and shows of today's musical scene.

"DREAM, LIVE, FEEL"

SIX INTENSE NIGHTS and six incredible sunrises next to the sea, listening to today's best music - that's what Arenal Sound is. After eleven years this festival has established itself as the largest music event of the country (nearly 300,000 attendees). The secret of its success is a culmination of elements: its location on the **Arenal beach of Burriana**, a camping area that allows festival goers to be close to the beach and festival, and a musical line-up featuring high-profile Spanish and international bands.

This summer the festival line-up emerges with some of the best musical acts ever to grace the festival's stages. Black Eyed Peas, Daddy Yankee, Argentinian singer Nathy Peluso, Swedish singer-songwriter Zara Larsson, Spanish bands Amaral and Guitarricadelafuente, as well as others, included in a line-up studded with a diversity of genres such as trap stylist Bad Gyal and reggae band Green Valley - just some of the artists that will delight festival goers in July. In addition, attendees will also get to hear world-famous Djs such as Dimitri Vegas & Like Mike and Leiva who will open the festival.

Experiencing Arenal Sound is like imbibing a potion of eternal youth and for six days music lovers will live their dreams of the best music set against the idyllic backdrop of the Mediterranean.





El inmortal Olmo de Navajas



MEJOR ÁRBOL DE ESPAÑA 2019

Roque Pastor, quien fuera “el justicia” de Navajas, plantó en 1636 un olmo en la plaza principal de este pueblo de la comarca del Alto Palancia. Quería que las ramas de aquel árbol representaran la unión de los nuevos vecinos cristianos que en aquel año repoblaron estas tierras tras la reconquista. Lo que jamás pensó Roque fue que el Olmo llegaría a los 382 años de antigüedad y mantendría enredados en su copa, los corazones de todos los navajeros allá donde se encuentren porque bajos sus ramas se han vivido amores, fiestas, tertulias, reencuentros y despedidas.

El año pasado todo el pueblo se unió para mostrar al mundo la belleza de este olmo alzándose con el título de “mejor árbol de España”.

Los descubridores que amen ver la historia viva, pueden visitar este árbol de más de 19 metros de altura y cuya copa supera los 220 metros cuadrados.

THE IMMORTAL NAVAJAS ELM TREE. BEST SPANISH TREE OF 2019

In 1636 Roque Pastor, who was the justice of the peace of the town of Navajas, planted an elm tree in the main square of this town located in the Alto Palancia area. He wanted the tree's branches to represent the unity of the Christian townspeople who settled in this area after the Reconquista. Roque could never have imagined that this elm tree would live to be 382 years old and that intertwined in its branches we would find the love of the people of Navajas ...for it is under its branches that they have loved, celebrated festivals, held discussions, reunions and bid their farewells.

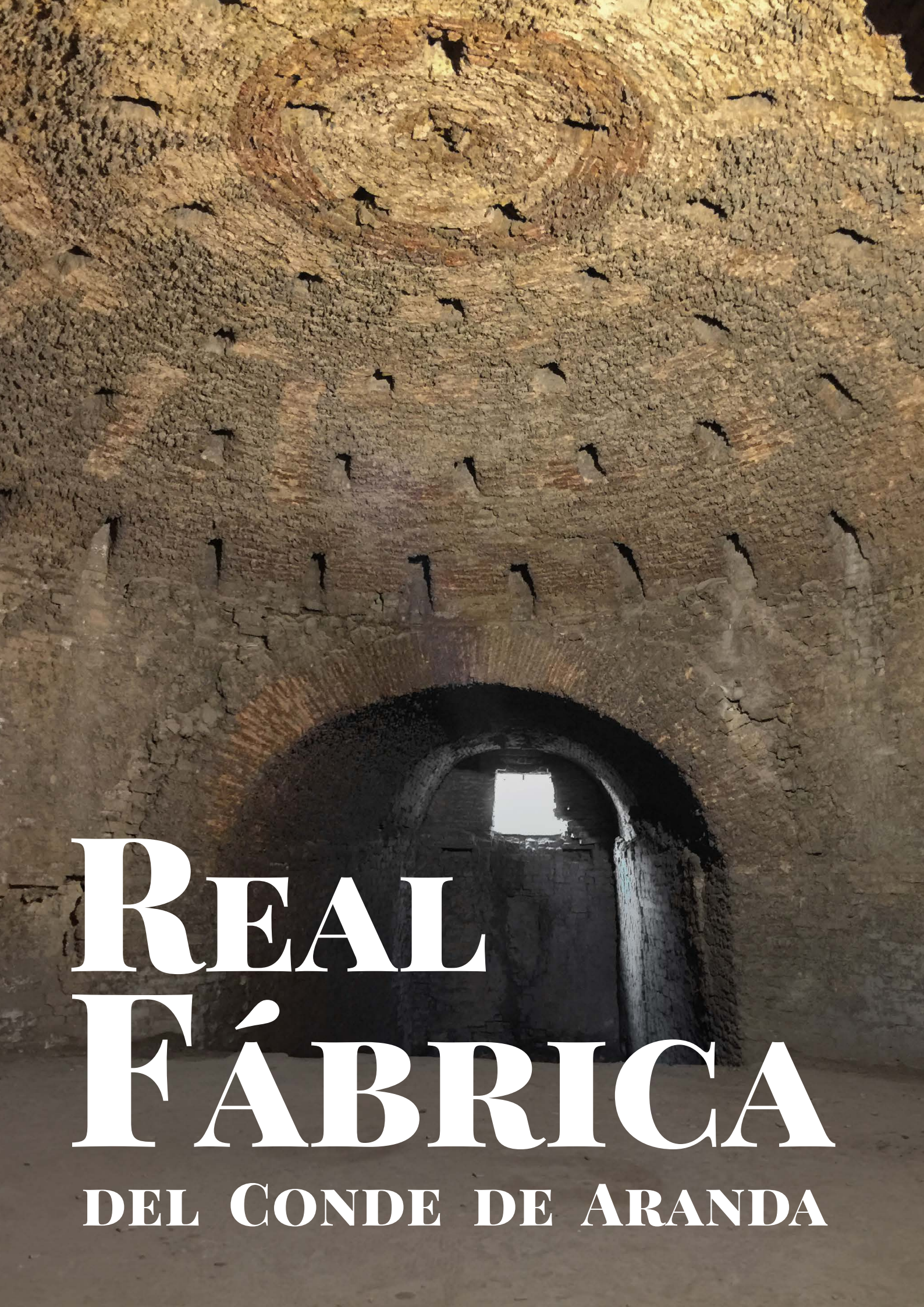
Last year the entire town joined forces to share the beauty of this elm with the rest of the world, helping it earn the title of the “Best Spanish Tree of the Year”. Adventurers who love living history can visit this tree, which measures more than 19 metres in height and boasts a canopy of more than 220 square metres.



A los pies del Olmo se encuentra una fuente con una escultura en relieve del artista local Manolo Rodríguez Vázquez que adorna una fuente de agua fresca.

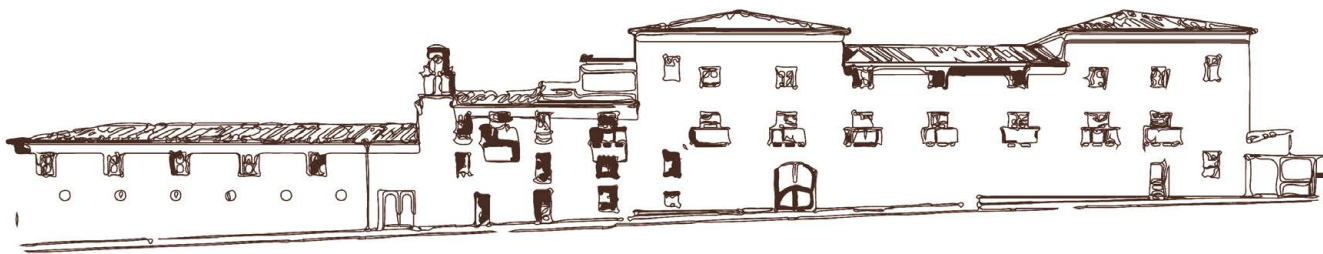
At the foot of the elm tree there is a fresh water fountain featuring a relief sculpture by local artist Manolo Rodríguez Vázquez.





REAL FÁBRICA

DEL CONDE DE ARANDA



CERAMIC GENEALOGY

GENEALOGÍA CERÁMICA

Casi trescientos años nos separan de aquel 1726 en el que Don Buenaventura Abarca de Bolea y Ximénez de Urrea, noveno Conde de Aranda y poseedor del Señorío del Alcalatén, creará la Real Fábrica de cerámica artística.

Elegir **l'Alcora** para ubicar sus instalaciones industriales, desde las que produjo y exportó las más finas piezas de cerámica para nobles de toda España y Europa, no fue casualidad. Ya en aquel tiempo, en la localidad había más de veinte hornos dedicados a la producción de cántaros, vasijas y otros productos de alfarería de uso casero. Sin embargo, el Conde tuvo la habilidad de unir aquella tradición y conocimiento con un sistema de gestión empresarial que fue el que lanzó al éxito aquella aventura.

Nearly three hundred years separate us from the year 1726, when Buenaventura Abarca de Bolea y Ximénez de Urrea, the new Count of Aranda and holder of the estate of Alcalatén, founded the Royal Factory of Artistic Ceramics.

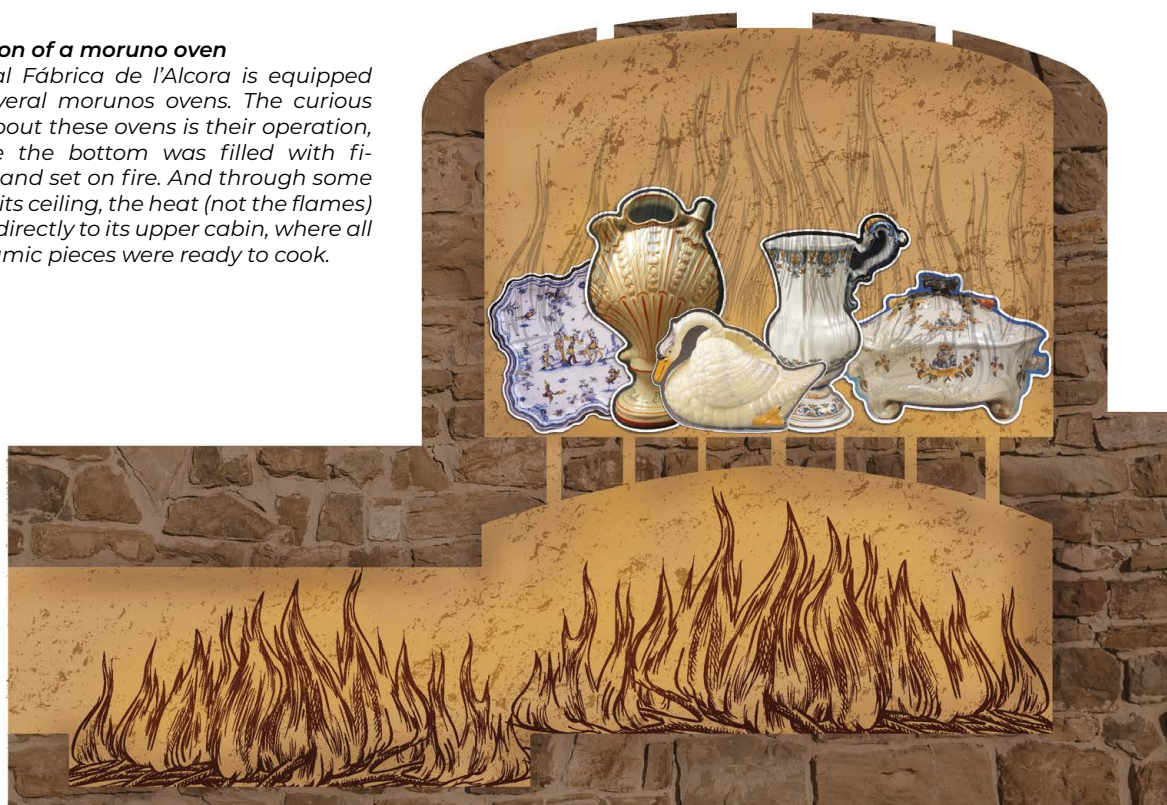
*That he would choose **l'Alcora** for its industrial installations, out of which he would manufacture and export the finest ceramic pieces for the nobility of all of Spain and Europe, was no accident. For at that time there were more than 20 kilns in the area manufacturing pitchers, vessels and other pottery products for domestic use. Nevertheless, the Count was shrewd enough to combine tradition and knowledge with a system of business management that would bring success to the venture.*

Funcionamiento de un horno moruno

La Real Fábrica de l'Alcora está dotada con varios hornos morunos. Lo curioso de estos hornos es su funcionamiento, pues se llenaba de leña la parte inferior y se prendía fuego. Y mediante unos orificios en su techo, el calor (que no las llamas) pasaba directamente a su habitáculo superior, donde se colocaban todas las piezas cerámicas listas para cocer.

Operation of a moruno oven

The Real Fábrica de l'Alcora is equipped with several morunos ovens. The curious thing about these ovens is their operation, because the bottom was filled with firewood and set on fire. And through some holes in its ceiling, the heat (not the flames) passed directly to its upper cabin, where all the ceramic pieces were ready to cook.



La Real Fábrica contrató a los mejores técnicos y artistas extranjeros; se redactaron unas ordenanzas que regulaban cada aspecto del funcionamiento de la factoría y además, para asegurar su pervivencia, creó una Escuela de Aprendices que mantuvieron y elevaron la calidad artística de las piezas que allí se producían. Un conocimiento que se ha transmitido hasta nuestros días.

La fábrica de loza fina pervivió hasta los albores del siglo XX y, aunque su tradición se mantuvo, la empresa cerró. Sus instalaciones, ubicadas en el acceso al municipio, pasaron de mano en mano hasta abandonarse hace algunos años. Sin embargo, ahora, la Real Fábrica del Conde de Aranda va a vivir un segundo esplendor.

The Real Fábrica hired the best technicians and artists from abroad; a manufacturing code was established which regulated each aspect of the factory's operation. In addition, to ensure its survival, he created a School of Apprentices, who maintained and elevated the artistic quality of the pieces manufactured there. Knowledge that has been passed down to this generation.

The fine pottery factory survived until the dawn of the twentieth century, and, although the tradition still remained, the company closed. Its facilities, located at the entrance to the town, passed from owner to owner and were finally abandoned a number of years ago. Nevertheless, the Real Fábrica del Conde de Aranda is poised to recover its splendour.



“Platos, tibores, bomboneras, trampantojos y esculturas con los más exquisitos y cuidados decorados llevan la firma de la Real Fábrica.”

El Museo de cerámica de L'Alcora acoge la colección más extensa de las obras de la Real Fábrica, aunque también se pueden contemplar algunos de estos tesoros cerámicos en el Museu de Belles Arts o en el propio Museo del Prado de Madrid.

El ayuntamiento del municipio ha adquirido los casi 9000 metros cuadrados que ocupa el antiguo complejo cerámico y ha comenzado su restauración. El objetivo es ofrecer un recorrido histórico por la etnografía industrial cerámica de esta tradición alcorina. Hasta el momento, son ya visibles los avances en la restauración de los hornos morunos, ubicados en un edificio que en breve serán ya visitables por el turista. Un proceso de recuperación que los visitantes ya pueden comprobar con la recuperación de las pinturas policromadas que decoraban la fachada de la factoría y que, tras permanecer ocultas durante casi un siglo, han vuelto a ver la luz tras el derribo de la fábrica anexa. Un proyecto turístico vivo que hay que descubrir con el avance progresivo de su restauración.

The L'Alcora Ceramics Museum is home to the largest collection of works from the Real Fábrica although some of its treasures can also be seen at the Museum of Fine Arts or even the Prado Museum in Madrid. The city council has acquired the close to 9000 square metres of the old ceramic factory and work has begun on its restoration. The objective is to offer an ethnographic and historical tour of the ceramic industry tied to this local tradition. So far, some progress can be seen in the restoration of the Islamic kilns, located in a building which will soon be visible to tourists. The restoration process will be on view for visitors, showing the recovery of the polychromatic paintings that decorated the factory's façade. After being hidden for nearly a century, they have once again seen the light after the demolition of the adjacent factory. A living attraction to be discovered as its restoration progresses.

“Dishes, earthenware pots, candy dishes, trompe l'oeils and sculptures bearing the most exquisite and detailed decorations signed by the Real Fábrica.”



¡Ya vienen los Reyes!

Sueras, un pueblo en la calle

The Three Wise Men are coming! Sueras, a village in its streets



Un campesino llega corriendo asustado al centro del pueblo. Le ha parecido ver fuego en el monte y rápidamente las campanas toca arrebato, para prevenir a los lugareños. Así, con todos los vecinos en la plaza, comienza la representación teatral “Los Reyes magos de Sueras”. Una pieza teatral escrita para representarse la víspera de la Epifanía y que desvelará que aquel fuego no es otra cosa que la estrella de Belén y que hay que recibir a los magos de oriente, adorar al niño Jesús (encarnado en el último neonato del municipio) y repartir los juguetes y la ilusión a los más pequeños.

A peasant runs into the centre of the village. He saw a fire in the surrounding hills and quickly the bells of the church ring out to alert locals. And thus, with all the villagers in the main square, begins the theatrical piece “Los Reyes Magos de Sueras” (The Three Wise Men of Sueras). Written to be performed on the eve of the Epiphany, this play reveals that the fire is nothing other than the star of Bethlehem and that the villagers are to receive the Kings of the Orient, adore Baby Jesus (played by the latest newly-born child in the town) and give out toys and spread the holiday spirit to the youngest members of the town.





Anem tots cap al Raval, seguíu-me tota la gent, que avui és dia de content per la visita reial...

Esta pieza teatralizada es la antesala de una jornada, que se suele celebrar el domingo previo a la llegada de los Reyes Magos, y que convierte a todo el pueblo de Sueras en una muestra etnográfica e histórica de las tradiciones y costumbres ancestrales.

El visitante solo cuenta con una efímera jornada para descubrir oficios antiguos como el del colchonero, herrero, o el carpintero y la estanquera. Junto a ellos, el sereno, el afilador, el alguacil serán algunos de los protagonistas de la muestra que escenifica algunas imágenes populares como las mujeres llevando sus dulces al horno, la matanza del cerdo o los juegos y canciones populares de los más pequeños. Sin olvidar escenas ya imposibles de ver como la del tratante de caballerías vendiendo la burra.

Durante este día, se podrán observar muestras de fotografía antiguas, herramientas propias de otros tiempos y también indumentaria tradicional. Pero desde luego, lo que no se puede olvidar en esta fiesta es la degustación de los productos gastronómicos populares como: Orelletes, buñuelos, panfigo, calabaza asada y torrijas. Degustación que puede acompañarse de una comida en los restaurantes de la localidad o la comida popular que se prepara en el Salón "Font-Seca" para quien quiera asistir. "Suera: un poble al carrer" es una muestra popular que este año llega a su vigésimo tercera edición y con la casualidad de que se celebre la propia víspera del día de Reyes.

This staged piece kicks off the activities of this special day, which is usually held on the Sunday prior to the arrival of the Three Kings. On this day the entire town of Sueras becomes a living ethnographic and historical display of age-old traditions and customs.

Visitors will only have one short-lived day to discover ancient trades such as the mattress-maker, blacksmith, carpenter and tobacconist. These, along with the town's night watchman, the knife-grinder, and the alguacil, or sheriff, are just some of the main players on show. This festival includes popular scenes such as the townswomen bringing their pastries to the village bakers', the slaughtering of the pig, and the games and songs popular among children of the time. Visitors will see scenes now impossible, such as the horse dealer selling a mule.

On this day visitors will see old photographs, tools of yesteryear and traditional costumes. Of course, what cannot be left out of a festival like this is the sampling of popular foods such as: Orelletes (fried dough), buñuelos (fritters), roasted pumpkin and torrijas (French toast). This can be accompanied by a meal at one of the town's restaurants or the village lunch party held at the Salón Font-Seca open to all. "Suera: a village in its streets" is a popular festival that turns 23 this year, and as luck would have it, this year it will be held on the eve of the Epiphany.

Let's all go Calle Raval, All of you folks can follow me, Today is a day of good cheer, because of the Royal Visit...



LA RUTA DE LOS MOLINOS DE LUCENA DEL CID

Tras los pasos del agua



FOLLOWING THE PATH OF WATER. THE LUCENA DEL CID MILL TRAIL

El agua ha sido siempre el elemento fundamental de la vida; no solo para la subsistencia de los seres vivos, sino también como origen de los pueblos. El pueblo de Lucena del Cid, conocido como “la Perla de la montaña”, se ubica así bañado por el río de su mismo nombre: Lucena. Junto a su ribera, el municipio se salpicó desde hace siglos, de los molinos que les permitían mantener diferentes actividades económicas, como la producción de harina o el cardado de la lana.

Water has always been a fundamental element of life; not only for the subsistence of living organisms but also in the founding of towns. The town of Lucena del Cid, known as “the pearl of the mountain”, is bathed by the river of the same name: the Lucena River. For many centuries this riverside town has been home to many mills. These have allowed its people to carry out different economic activities, such as the production of flour or wool combing.



“Álamos, chopos, pinos y los aromas de la flora mediterránea acompañan al senderista. Además, toda el entorno está catalogado como zona de protección de aves, por lo que no es difícil observar, entre otras, algunas aves rapaces en las alturas”

“Poplars, black poplars, pine trees and the fragrance of the Mediterranean flora will envelop hikers. In addition, the entire area has been classed as a protection area for birds, which means it will not be too difficult to observe some birds of prey up in the sky.”

.....



Ahora, recorrer la “ruta de los molinos”, se convierte en una experiencia no solo de fascinación por la naturaleza, sino una manera de comprender el equilibrio sostenible entre los recursos naturales y la mano del hombre.

La ruta, de 11 kilómetros de recorrido y un desnivel positivo de casi 500 metros, es apta para hacerla en familia. Lo más importante es disfrutar del entorno y no tener prisa, porque a lo largo del re-

corrido, se puede observar un paisaje único del valle, contemplar alguna pequeña cascada y tomar el baño en diferentes pozas del río. Los molinos se pueden visitar por su exterior y, como suele

ser habitual, también por dentro si el dueño se encuentra en la casa. Como sucede con el Molino El Batán, cuyo propietario lo ha restaurado y podría ponerse en funcionamiento en cualquier momento.

Esta excursión discurre siempre en paralelo al río, subiendo y bajando por las laderas, lo que ofrece algunos puntos que sirven como miradores del valle. El recorrido está salpicado de tesoros, no solo por los molinos, sino también por la contemplación de obras de arquitectura en piedra seca, un puente antiguo, las antiguas acequias y hasta una pasarela colgante moderna que se integra perfectamente en el paisaje.

Esta ruta comparte camino con el antiguo “Camí dels gelaters”, el tránsito que utilizaban los paisanos que transportaban el hielo desde la montaña del Peñagolosa hasta la Plana. Todas estas curiosidades y muchas más se pueden aprender paso a paso, impregnados de la paz que transmiten las aguas cristalinas del río Lucena.



“Se pueden contemplar los molinos: Ros, Goçalvo, El Batán, de Panisseries, del Assut, Tornero, Nou y de Penya Roja. Además, se puede tomar el baño en las zonas del Toll de Carlos, La Badina y junto al molino Ros.”

“The following mills can be seen along the trail: Ros, Goçalvo, El Batán, Panisseries, Assut, Tornero, Nou and the Penya Roja mills. Visitors can also swim at the Toll de Carlos, La Badina and in the river next to the Ros Mill.”



Today, walking along the mill trail becomes a special experience not only for the fascinating nature seen along the way, but also for how it educates us on the sustainable balance between natural resources and human action.

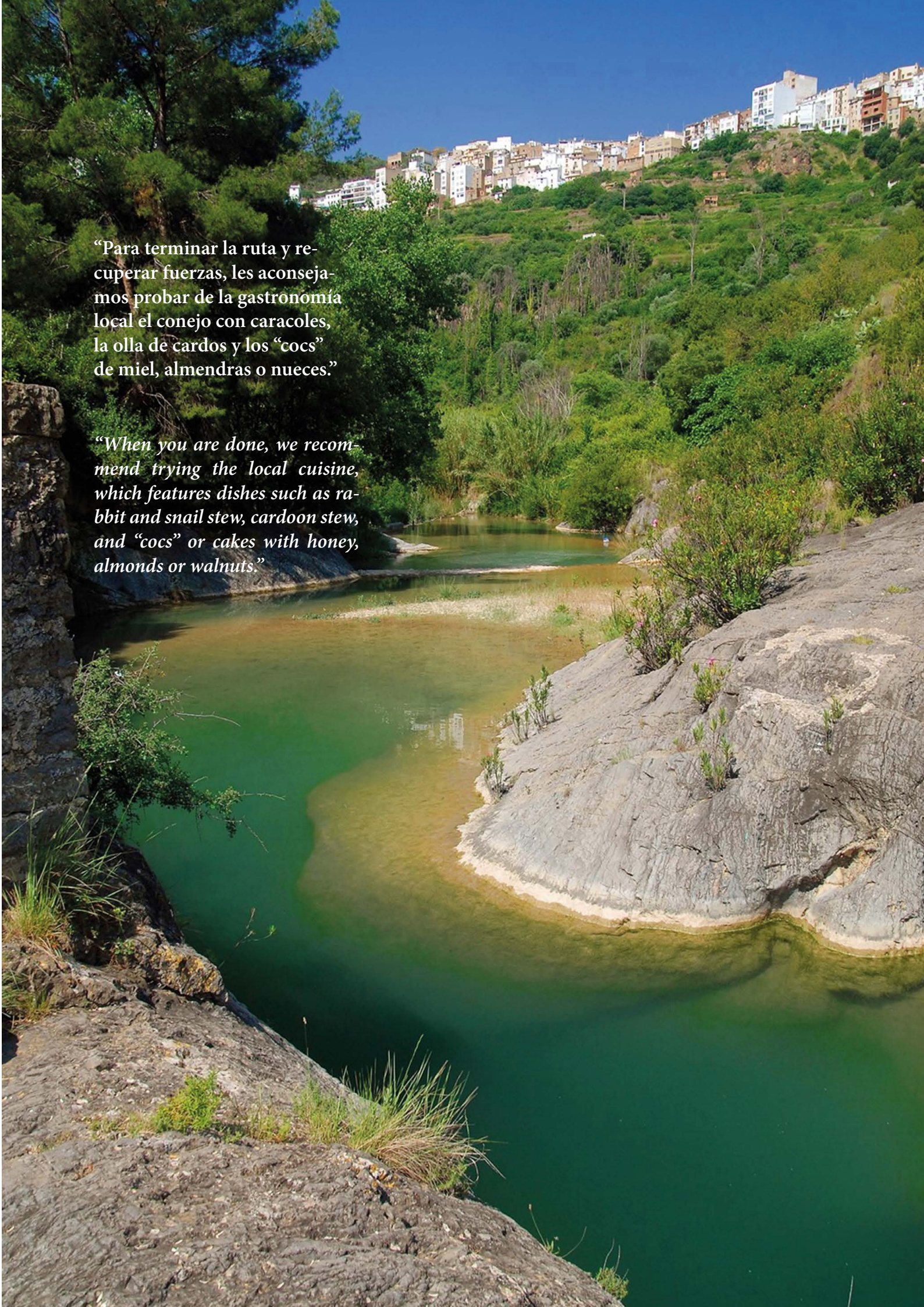
Totalling 11 kilometres in length and with a total ascent of 500 metres, this trail is suitable for the entire family. Taking it slow and enjoying the natural setting is what

is most important. Throughout the trail, hikers will be able to see the unique valley landscape, a small waterfall, and swim in a number of river pools. Hikers can see the mill exteriors and are usually allowed inside if the owner is at home.

This is the case of El Batán Mill, restored by the owner and which can be put into operation at any time.

This hike runs alongside the river, and up and down hillsides with some serving as observation points overlooking the valley. In addition to the mills, the route offers many other treasures such as a number of dry stone architectural works, an ancient bridge, old irrigation canals, and even a modern hanging footbridge seamlessly integrated within the landscape.

This trail runs along the ancient Camí dels gelaters (Ice collectors' path). This road was used by peasants who transported ice from the mountain of Peñagolosa to la Plana area. All of these curiosities and many more can be discovered with each step along the trail, enjoying the peaceful atmosphere of the crystalline waters of the Lucena River.



“Para terminar la ruta y recuperar fuerzas, les aconsejamos probar de la gastronomía local el conejo con caracoles, la olla de cardos y los “cocs” de miel, almendras o nueces.”

“When you are done, we recommend trying the local cuisine, which features dishes such as rabbit and snail stew, cardoon stew, and “cocs” or cakes with honey, almonds or walnuts.”





Cuando el **ARTE** arrebata el *alma*

CAMARÍN DE LA VIRGEN DEL NIÑO PERDIDO

**WHEN ART TOUCHES THE SOUL. NICHE OF THE VIRGEN DEL NIÑO
PERDIDO (OUR LADY OF THE LOST CHILD)**

La llaman

la “Virgen del colmillo”, porque sus 27 centímetros están tallados sobre el marfil del canino de un elefante. Su dulce rostro es objeto de veneración porque cuenta la historia apócrifa que San Vicente Ferrer llevó esta pieza consigo en sus viajes evangelizadores. Pero esta singularidad es una anécdota al lado de la belleza que envuelve el edificio entero que la cobija: iglesia y convento de los Carmelitas de Caudiel.

Se trata de un templo que comenzó a construirse en 1627 sobre la antigua iglesia de Jesús Nazareno y que se culminó en 1713 con la finalización de las obras de la capilla y camarín de la virgen. Se trata de un emblema del arte barroco valenciano que deja absorto al visitante por lo inmensurable de su decoración y abigarramiento. Angelotes, acantos, volutas, uvas, rosetones

y innumerables y esbeltos ornamentos artísticos conforman esta obra arquitectónica única. El retablo del camarín, soportado sobre cuatro columnas salomónicas, extremadamente engalanadas dejan boquiabierto al observador. La decoración de la iglesia y camarín corrió a cargo de Juan Montañana, confeccionada con estuco y esgrafiados trabajados sobre los propios lienzos de la capilla.



**“Dice la tradición que
San Vicente Ferrer
llevó consigo en sus
misiones de apostolado
y predicación esta
pequeña imagen.”**

El camarín sorprende al descubridor, tanto por la grandeza de su artesanía decorativa como por encontrarse en un municipio como Caudiel, intrincado entre la Sierra Espadan y Sierra Espina y con poco más de seiscientos habitantes. Es por tanto un tesoro solo apto para verdaderos descubridores amantes del arte sacro.

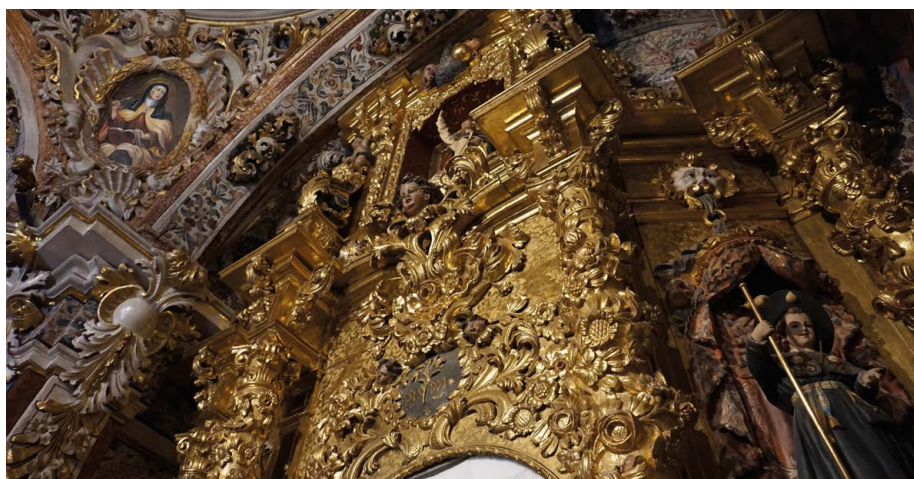
They call *her the Virgen*

del Colmillo, or Our Lady of the Tusk, as this 27-cm figure was carved out of an elephant tusk. Her sweet face is an object of veneration; legend has it that Saint Vicent Ferrer carried this figure with him on his travels preaching the gospel. But this singularity is a mere anecdote next to the beauty on display throughout this building: the church and convent of the Carmelites of Caudiel.

Construction of this temple began in 1627 over the former church of Jesus of Nazareth and

**“The tradition says that
San Vicente Ferrer
took with him this little
image in his apostolate
and preaching missions.”**

was finished in 1713 with the completion of the chapel and the niche of the Virgen del Niño Perdido. An emblem of the Valencian Baroque style, the chapel’s immeasurable and excessive ornamentation entrances visitors. Angels, acanthus leaves, volutes, grapes, rosettes and innumerable and graceful artistic ornaments make up this unique architectural work. The niche’s altarpiece is supported by four exceptionally ornamental Solomonic columns that will leave visitors’ mouths agape. Designed by Juan Montañana, the church’s decoration and niche were carved using stucco and the sgraffito technique, applied to the chapel’s paintings.



The niche will surprise visitors, both for the grandeur of its ornamentation and its location in a village such as Caudiel, nestled between the Espadán and Espina mountain ranges and home to just over 600 inhabitants. It is therefore a treasure suitable for true seekers and lovers of religious art.

En la iglesia destacan los zócalos de rica cerámica de Alcora, trece lienzos en el retablo del altar e incluso casi ocultos en los altares laterales, se encuentran pinturas de Vicente Castelló y José Camarón, así como una Purísima de alabastro de Trapani o un magnífico relicario con una carta de Santa Teresa y decenas de esculturas que inspiran una profunda religiosidad.

Ahora, la iglesia y camarín ofrecen su mejor cara tras haber sido completamente restauradas gracias a la celebración en estos espacios de la exposición la Llum de la Memoria, que ha recuperado gracias al Servicio de Restauración provincial, el esplendor arquitectónico y artístico de este legado único en toda la Comunitat Valenciana.

“Angelotes, acantos, volutas, uvas, rosetones y innumerables y esbeltos ornamentos artísticos conforman esta obra arquitectónica única.”



Some of the church's stand-out features are the walls dressed in rich ceramic tiles from Alcora, thirteen paintings on the altarpiece and almost hidden away on the side-altars by painters Vicente Castelló and José Camarón, an alabaster Purísima or Mary Immaculate figure made in Trapani and a superb reliquary containing a letter from Saint Teresa of Ávila and dozens of sculptures that inspire deep religious devotion.

“Angels, acanthus, volutes, grapes, rosettes and countless and slender artistic ornaments make this architectural work unique.”

Today, the church and niche are fully displayed after being completely restored for the Llum de la Memoria exhibition held in this space. Thanks to the Provincial Artistic Restoration Service this religious heritage site, unique to the Valencian Region, has regained its former architectural and artistic glory.



TURISMO ACTIVO Y DEPORTIVO

Active and sports tourism

Descenso de barranco del Lobo Cirat

El barranquismo seco es ideal para los meses fríos. Al contrario de lo que pueda parecer, un descenso “seco” ofrece grandes posibilidades de diversión, ya que suelen esconder impresionantes formaciones, cascadas secas esculpidas en la roca fruto de las lluvias torrenciales, las cuales se descienden mediante la técnica de rapel, es decir, equipados con un arnés y equipo adecuado, se puede bajar por las cuerdas de seguridad, siempre bajo la supervisión de guías titulados.



Descent of Barranco del Lobo Cirat

The dry canyoning is ideal for the cold months. Contrary to what it may seem, a “dry” descent offers great possibilities for fun, as they usually hide impressive formations, dry waterfalls carved in the rock as a result of torrential rains. These waterfalls are descended using the rappel technique, that is, equipped with a harness and appropriate equipment, it is possible to go down the safety ropes, always under the supervision of qualified guides.



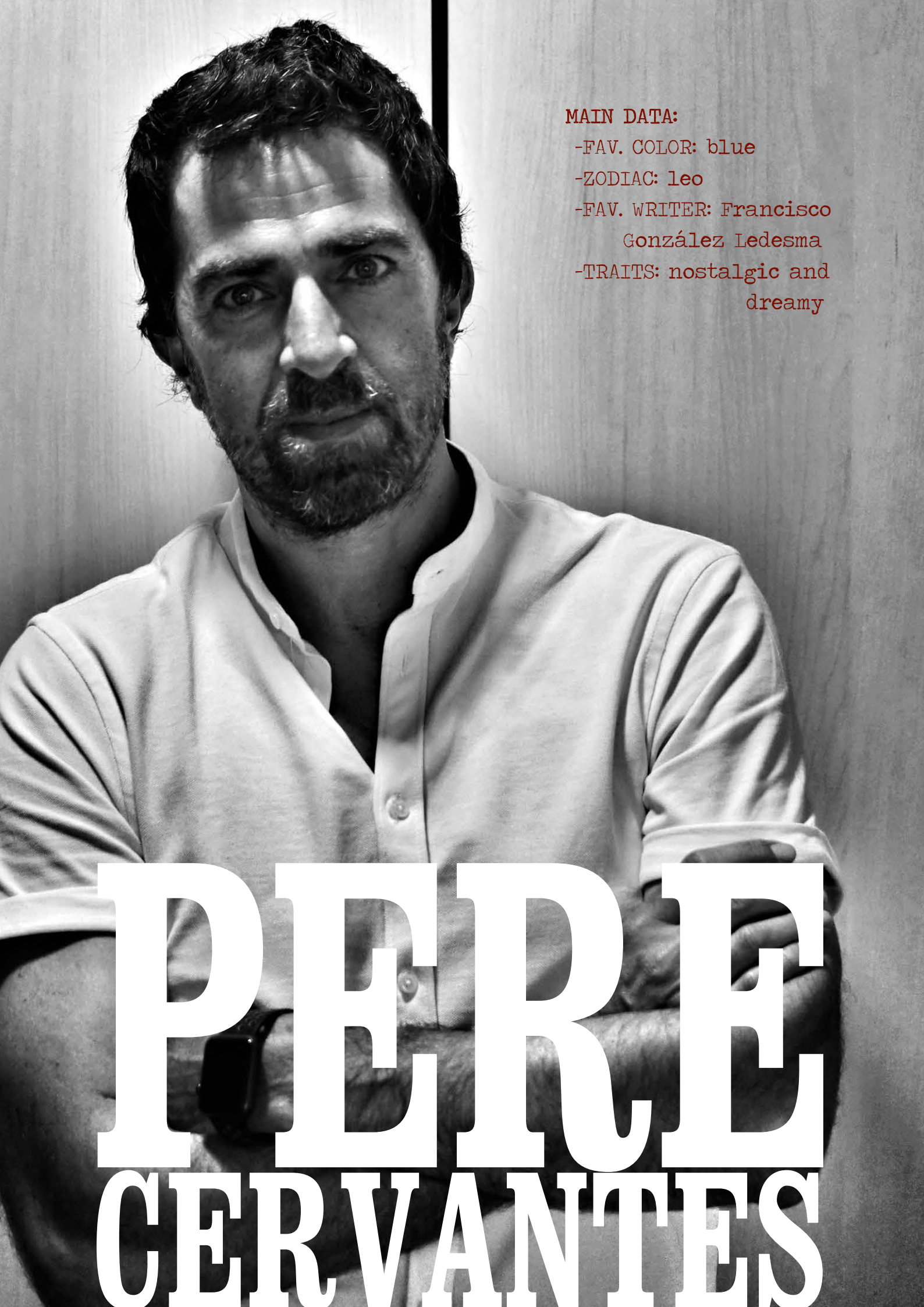
Centro BBT El Ports Morella

Situado en la Fábrica Giner en Morella, unas antiguas instalaciones industriales que formaban una colonia cerca del río Bergantes. El Centro BTT consta de treinta y siete rutas, con un recorrido total de 1.016 km aproximadamente. Las rutas presentan diferentes niveles de dificultad y oscilan desde paseos fáciles, aptos para toda la familia, hasta trayectos de alta exigencia física y técnica. Todas las rutas son circulares. Además, ofrece 26 rutas auto-guiadas únicamente mediante GPS. Cada ruta es temática y plantea como objetivo el conocimiento de algún aspecto del patrimonio cultural o natural de Els Ports.

Els Ports Mountain Bike Center Morella

Located in the Giner Factory in Morella, a former industrial facility that formed a colony near the Bergantes River. The Mountain Bike Center consists of thirty-seven routes, with a total distance of approximately 1.016 km. The routes present different levels of difficulty and range from easy rides, suitable for the whole family, to highly demanding physical and technical tours. All routes are circular. In addition, it offers 26 self-guided routes using GPS only. Each route is thematic and aims at getting to know some aspect of the cultural or natural heritage of Els Ports.





MAIN DATA:

-FAV. COLOR: blue

-ZODIAC: leo

-FAV. WRITER: Francisco
González Ledesma

-TRAITS: nostalgic and
dreamy

PIERE
CERVANTES

PERE CERVANTES

“La literatura está llena de cuestiones que al escritor no le dejan vivir tranquilo y las han de sacar y transmitir”

“Literature is filled with topics that don’t let writers live in peace; they need to be brought to light and expressed”

Cuando te pones frente a él, tienes la sensación de estar ante uno de sus personajes. Pere Cervantes es un tipo alto, con cara de duro y con ese punto de rebeldía en la mirada que dan los ojos claros.

Policia de profesion y escritor de vocación, es uno de los nombres que están llamados a convertirse en bestsellers ya que sus obras contienen todos los ingredientes necesarios para gustar al público: acción, intimismo, denuncia social y hasta un cierto grado de ternura. El género negro es, hasta ahora, el mar donde mejor nada, con éxitos como “Golpes”. Pero acaba de fichar por Planeta y su próxima novela “El chico de las bobinas” está llamada a ser una de las más apreciadas en el panorama literario de este año.

Eres escritor y policía. ¿Qué fue primero?

Lo confieso, nunca he tenido vocación de policía. Aunque tengo 29 años de servicio, oposité por necesidades laborales y he tenido experiencias inolvidables, pero mi verdadera vocación es lo creativo. De hecho, escribir es una vocación tardía. Soy lector desde los 6 años, cuando me pedía libros para Reyes. De mayor ya soy un enfermo de la lectura. Hubiera querido dedicarme en algo creativo, pero la vida me llevó por otro rumbo. Por eso, mi primera novela la publiqué a los 34 años.

¿Es más sencillo escribir género negro siendo policía? ¿Da la placa licencia para escribir?

No es más fácil pero sí aporta la experiencia de las calles y me da una mirada singular que no la tiene otra persona. Esa mirada no es mejor, sino que te da una vertiente distinta de cómo enfocar la historia. En realidad, es un punto de vista privilegiado porque formas parte de los acontecimientos. Desde luego, es una herramienta que otros no tienen.

One look at this writer and you will feel as though you were standing before one of his characters. Pere Cervantes is tall, with the face of a tough guy and a defiant look typical of blue eyes.

Policeman by trade and writer by passion, he is one of those names that are poised to become best-sellers thanks to books containing all the ingredients loved by readers: action, exploration of the inner mind, social criticism and even a certain degree of warmth. Noir fiction has so far proved to be the genre in which Cervantes is most comfortable, with hits such as “Golpes”. He has recently signed on with Planeta publishing company and his upcoming novel “El chico de las bobinas” is set to become one of the most highly regarded novels in the literary sphere this year.

You are a writer and a policeman. What came first?

I confess, becoming a policeman wasn’t the result of a calling. Although I’ve been on the force for 29 years, I sat the exam because I need a job and I’ve had unforgettable experiences. But my true calling is creative work. In fact, writing came late in my life. I’ve been reading books since I was six, whenever I would get them for Christmas. As an adult I am addicted to reading. I would have liked to work in the creative field, but life led me on another path. That’s why my first novel was published when I was 34 years old.

Is it easier to write noir fiction when you’re a police officer? Does the badge give you a license to write?

It isn’t easier, but it does provide you with experience from the streets and it has given me a singular perspective that other people do not have. That perspective isn’t better, but it does give you a different approach to a story. In reality, it’s a privileged vantage point because you are actually a part of the action. It definitely is an advantage over other writers.

Golpes, tu última novela con la que conseguiste el galardón Letras del Mediterráneo, es una historia real ¿En tus obras hay más ficción o más crónica negra?

Hay mucha más ficción que realidad. El 99% de los personajes son ficción. Golpes es la excepción. Golpes es la non-fiction. Esta sí se inspiró en hechos reales. Y a partir de ahí se ficciona aunque los ingredientes sean la realidad.

¿Es más fácil escribir sobre hechos reales?

En absoluto. Tener una fuente de información directa y que el personaje real estuviera muy encima para documentarme sobre los hechos, hizo más fácil la escritura. Crear una es más complicado. Sobre todo porque soy un escritor muy exigente y cuando creo un mundo, quiero que todo sea verosímil, hasta el tabaco que fume un personaje. No quiero margen de error. Escribir sobre la realidad me genera un cierto temor a decepcionar al protagonista, pero en la ficción, el temor es a decepcionar al lector si te equivocas en algo.

La novela negra conlleva la denuncia social, ¿es esa tu motivación?

El escritor de género negro lleva intrínseco el espíritu rebelde y protestón. La literatura no está hecha solo para emocionar, sino también para reivindicar. Está llena de cuestiones que al escritor no le dejan vivir tranquilo y lo ha de sacar y transmitir. El lector de novela negra exige también eso.

Abres ahora una nueva etapa en Planeta ¿cómo es tu nueva novela?

“El chico de las bobinas”, verá la luz en marzo y es thriller histórico ubicado en la posguerra de Barcelona. Está escrita con ciertas reminiscencias cinematográficas. Los ingredientes principales: inspectores de policía franquistas, una colonia nazi en Barcelona y un protagonista de 12 años que lo vive todo desde su particular amor al cine. Es una novela muy potente, muy emotiva, muy dura.

Algo más sobre Pere...

Su color preferido es el azul. Es Leo y uno de sus escritores favoritos es Francisco González Ledesma. Se define como un tipo nostálgico y soñador. Recaló en Castellón por amor y aquí se ha quedado por la tranquilidad. Eso sí, siempre cerca del Mediterráneo que le vio nacer.

Is it easier to write Your last novel, “Golpes”, which earned the Letras del Mediterráneo Award, is a true story. Are your books more fiction or true crime stories?

There is much more fiction than reality. 99% of the characters are fictional. “Golpes” is the exception. “Golpes” is non-fiction. This book was actually based on true events. From there, the rest is fictionalised, even though it’s based on real events.

Is it easier to write about true events?

Not at all. Having a direct source of information and the real person right there to help with the facts made the writing easier. But creating a work is more complex. Especially because I am quite demanding and when I create a world, I want everything to be realistic, right down to the brand of cigarettes used by a character. I don’t want to leave anything up to chance. When I write about something that really happened, I am fearful that I’ll disappoint the person involved; in fiction, I’m afraid that I’ll disappoint the reader if a mistake is made.

Noir fiction includes social commentary, is that your motivation?

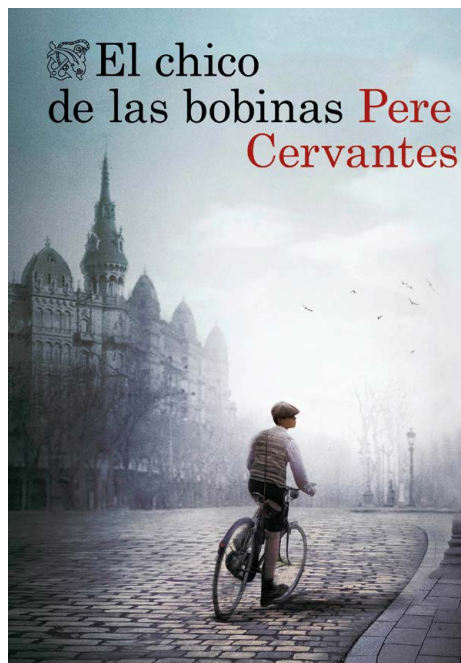
That spirit of rebellion and protest is intrinsic to the writer of noir fiction. Literature is not only created to incite emotion; it can also serve as social commentary. Literature is filled with topics that don’t let writers live in peace; they need to be brought to light and expressed. Readers of noir fiction demand this as well.

You are now beginning a new professional relationship with Planeta. How would you describe your new novel?

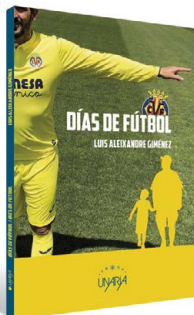
“El chico de las bobinas” will be released in March and is a historical thriller set in postwar Barcelona. The writing evokes certain cinematographic moments. Its main ingredients are Francoist police inspectors, a Nazi colony in Barcelona and a 12-year-old main character who experiences it all through his perspective, one coloured by his love of the cinema. It’s a powerful novel, moving, harsh.

Tell us something about Pere...

His favourite colour is blue. He’s a Leo and one of his favourite writers is Francisco González Ledesma. He thinks of himself as a dreamer and a nostalgic guy. He came to Castellón for love and settled here because it’s peaceful. But always close to the Mediterranean coast, the land of his birth.



Literatura, *“Made in Castellón”*



DÍAS DE FÚTBOL

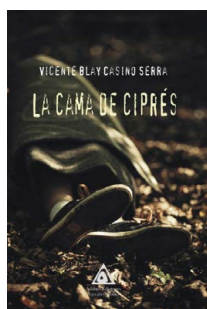
Luis Aleixandre Giménez

Cada victoria desencadena un viaje al pasado, hacia vivencias de su infancia con su abuelo como protagonista. Una evocación del ayer cargado de sentimientos dispares e intensos: afecto, ternura, tristeza y dolor arraigados en lo más profundo de su corazón. Los colores del submarino amarillo han inspirado a este autor vila-realense, finalista del Premio Planeta.

DE PIEDRA Y TRUENO

Alfonso Boix Jovani

¿Fue Tombatossals fruto de la prodigiosa imaginación de su autor, o hunde sus cimientos en tradiciones que se remontan al origen de los tiempos? A partir de esa pregunta, el medievalista castellonense, Alfonso Boix emprende un apasionante recorrido por las más variadas leyendas del mundo hasta alcanzar los orígenes ancestrales de los personajes de la leyenda mitológica de la creación de Castellón novelada por Josep Pascual Tirado en 1930.



LA CAMA DE CIPRÉS

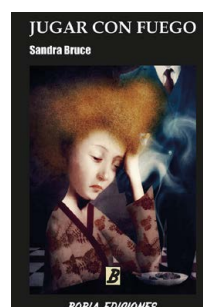
Vicente Blay Casino Serra

El robo de su nueva novela sitúa a Claudio, un escritor marcado por la tragedia, en el epicentro de una serie de violentos crímenes sin resolver. Su libro empieza a cobrar vida de la mano de un escurridizo asesino que tiene en jaque a toda la policía. Tan solo la comprensión del huraño inspector Márquez arrojará luz sobre una vida de altibajos que acabará con Claudio, convertido en víctima y verdugo de su historia. Ópera prima del autor de Almassora de rápida e intensa lectura.

JUGAR CON FUEGO

Sandra Bruce

A principios del nuevo milenio, Stella, una joven inglesa afincada en Valencia, encuentra insoportable su vida de ama de casa y madre primeriza. Ella cree que nunca encajará en la sociedad española y su matrimonio tampoco va mucho mejor. Un incidente fortuito le ofrecerá nuevas oportunidades y aventuras que, poco a poco se van descontrolando. Novela ágil y un tanto adictiva de esta autora castellonense de adopción y británica de nacimiento que asegura que la obra no es en absoluto autobiográfica.



MÁS DE UNO

TODA LA INFORMACIÓN
Y ACTUALIDAD EN EL
PROGRAMA MATINAL
DE ONDA CERO CON

CARLOS ALSINA

**LUNES A VIERNES
DE 6:00H A 12:30H**

**Y TAMBIÉN
CON MUCHO
HUMOR Y
ENTRETENIMIENTO**



TU RADIO



Escala a Castelló

2020

16-20 abril



Barcos
Participantes



OOSTERSHELDE



MORGENSTER



LE FRANÇAIS



SHTANDART



NAO VICTORIA



GALEÓN ANDALUCÍA



SANTA EULALIA



NAVE ITALIA



Ajuntament de
Castelló
Turisme



Con el patrocinio de
Comisión Nacional
Española de
Cooperación
con la UNESCO

<http://escalaacastello.com/>