



CASTELLÓN

“Nuestra ciudad, nuestra gente, tiene un marcado carácter mediterráneo”



DECÁLOGO DE LAS RAZONES PARA SOLICITAR LA CONCESIÓN DE LA CAPITALIDAD



1 SOMOS PATRIMONIO

Una ciudad con una rica historia y cultura. Conocida por su arte y su patrimonio histórico, es un destino obligado para los amantes de la historia y la arquitectura. Cuenta con numerosos lugares de interés que reflejan su pasado y su legado cultural.

2 SOMOS NATURALEZA

Destaca por su belleza natural, ya que cuenta con una costa mediterránea de playas de ensueño y montañas que ofrecen espectaculares paisajes.

3 SOMOS CULTURA

Con una rica cultura que se refleja en sus eventos y festividades, desde las famosas fiestas de la Magdalena en la capital, hasta las celebraciones de la Semana Santa.

4 SOMOS COMPROMISO

Castellón es una ciudad comprometida con la sostenibilidad y con su gente

5 SOMOS ESFUERZO

La laborosidad es un valor importante en la región, con una economía basada en la agricultura, la pesca y la industria.

6 SOMOS ESPÍRITU FESTIVO

Nuestra tradición y celebraciones reflejan el carácter de Castellón, lleno de un espíritu alegre.

7 SOMOS INTERNACIONALES

Capital mundialmente conocida por sus costas, parajes naturales como por su gastronomía local basada principalmente en productos frescos

8 SOMOS TRADICIÓN

Castellón es una ciudad con un rico patrimonio histórico y cultural que reflejan los valores y la identidad de la ciudad.

9 SOMOS LEGADO

La gastronomía mediterránea es rica en tradiciones y costumbres que se han transmitido de generación en generación.

10 SOMOS CERCANOS

Castellón es una ciudad que se caracteriza por su gran hospitalidad y amabilidad, lo que la convierte en un lugar muy hospitalario para los visitantes. La esencia de la ciudad hace que quienes la visitan se sientan bienvenidos y cómodos.

CERTIFICADO

EXPEDIENTE Nº	ÓRGANO COLEGIADO	FECHA DE LA SESIÓN
66969/2023	La Junta de Gobierno Local	26/10/2023

ANOTACIÓN AL EXPEDIENTE

Por la presente se hace constar que la Junta de Gobierno Local de este Ayuntamiento en la sesión señalada en el encabezamiento aprobó, entre otros, el siguiente

ACUERDO

D. EXTRA 6. TURISMO: 66969/2023 APROBACIÓN DE LA PRESENTACIÓN DE LA CANDIDATURA DE LA CIUDAD DE CASTELLÓ DE LA PLANA COMO CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA PARA EL AÑO 2024.

Favorable Tipo de votación: Unanimidad/Asentimiento

RESOLUCIÓN

A la vista de que Castelló ha sido una de las ciudades invitadas a participar en el proceso de selección de la próxima capital española de la gastronomía 2024 (galardón CEG) y teniendo en cuenta el interés demostrado por la Presidenta del Patronato Municipal de Turismo de Castelló en la instrucción de inicio suscrita el 20 de octubre de 2023 mediante la que insta a que se inicien los trámites necesarios para la presentación de la candidatura.

Visto el informe de la Técnico de Turismo del Patronato de fecha 24 de octubre de 2023 en el que pone de relieve los beneficios que recibe la ciudad galardonada con la distinción CEG, entre otros, la franquicia del uso de la marca CEG, gestión centralizada de comunicación corporativa, diseño, producción y gestión del stand CEG en FITUR y acciones con prensa en la citada feria y teniendo en cuenta los mismos, considera adecuado y conveniente para los fines y objetivos de este Patronato y a efectos de dar una mayor visibilidad a la ciudad y conseguir un aumento de turistas y visitantes, que se proceda a la presentación de la candidatura al citado galardón.

Vista la convocatoria que regula la concesión del galardón de capital española de la gastronomía para el año 2024, en cuya base 2.1 se establecen los documentos institucionales necesarios para presentar la candidatura.

Vista la Carta de compromiso firmada por la Alcalde/Alcaldesa de fecha 24 de octubre de 2023 a través de la que acepta desde la fecha de presentación del Dossier de Candidatura hasta la firma del definitivo Convenio de Colaboración (enero de 2024) los siguientes compromisos:

1. La ciudad de Castelló de la Plana se abstendrá de realizar campaña de difusión/promoción alguna hasta el 1º de enero de 2.024. Se exceptúa, la repercusión de las informaciones generadas inmediatamente tras la nominación.

2. La candidatura de la ciudad de Castelló de la Plana acepta el canon de 170.000 € más (21%) IVA y se compromete a respetar el siguiente calendario de pagos:

1º Primer plazo. Antes del traspaso de ciudades en FITUR 2024. Pago correspondiente al 40% (68.000 + 14.280 IVA. Total: 82.280€)

2º Segundo plazo. Primera semana de abril. Pago correspondiente al 30% restante (51.000 + 10.710 IVA. Total: 61.710€)

3º Tercer plazo. Primera semana de julio. Pago correspondiente al 30% restante (51.000 + 10.710 IVA. Total: 61.710€).

3. La candidatura de Castelló de la Plana acepta que todas las acciones a desarrollar bajo la nominación Capital Española de la Gastronomía deberán ser conocidas y aprobadas previamente por el Comité Técnico de la marca CEG, sin ninguna excepción, pudiendo denegar aquéllas que, a su juicio, pudieran afectar al prestigio o imagen del galardón.

La ciudad diseñará un logotipo propio que deberá ser usado de forma compartida con el logo oficial de CEG. Deberá ser autorizado por CEG.

El uso de la marca y su imagen, así como los diseños de todos los materiales promocionales en los que se use la marca deberán ser autorizados por CEG.

4. La candidatura de Castelló de la Plana se compromete a colaborar con CEG en las acciones promocionales a desarrollar de forma conjunta en eventos y citas (FITUR, etc.) aportando recursos humanos y de producto.

5. La candidatura de Castelló de la Plana se compromete a que si la ciudad de Castelló de la Plana, como consecuencia de un cambio de criterio de sus órganos de gobierno, renunciase al título antes del 15 de diciembre de 2.023, satisfará el 80% del canon establecido. Si la renuncia se hiciera a lo largo del año 2024 se compromete a satisfacer la totalidad (100%) del canon establecido.

Visto que consta en el expediente documento de retención de crédito número 2024.2.0000012.000 por importe de 205.700 con cargo a la partida presupuestaria 2024-432-226092 del presupuesto del Patronato correspondiente al ejercicio futuro 2024 en concepto de "Canon galardón CEG Capital española de gastronomía 2024.

Visto informe favorable de la Técnico de Administración General del Patronato, así como el informe de fiscalización previa limitada favorable de la Intervención General Municipal, ambos de fecha 25 de octubre de 2023 y de conformidad con la exposición de motivos y los artículos 1.2 y 37.3 de los Estatutos del Patronato Municipal de Turismo aprobados por el Ayuntamiento Pleno de Castelló el día 27 de abril de 2006 y los artículos 25.2 y 127 n) de la Ley 7/1985 reguladora de las Bases de Régimen Local y a propuesta de la concejalía delegada de Turismo, previa declaración de la urgencia, SE ACUERDA:

PRIMERO.- Aprobar la presentación de la candidatura de la ciudad de Castelló como capital española de la gastronomía para el año 2024.

SEGUNDO.- Aceptar íntegramente las bases del galardón Capital Española de la Gastronomía, así como la decisión irreversible de su jurado.

TERCERO.- Aprobar el compromiso de ofrecer las garantías para la debida protección de la marca registrada CEG y el compromiso de que la ciudad incluirá una partida en el presupuesto del Patronato Municipal de Turismo de Castelló 2024 que garantice la disponibilidad de recursos económicos (170.000 euros más 21% de IVA) para afrontar el desarrollo del evento, todo ello condicionado a que la ciudad de Castelló sea galardonada.

JGL ANOTACION AL EXPEDIENTE
Número: 2023-0716 Fecha: 26/10/2023

Cód. Validación: 4FRN0K0KDP1XERK0CKESTY2XZ
Verificación: <https://sede.castello.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 3



JGL ANOTACION AL EXPEDIENTE
Número: 2023-0716 Fecha: 26/10/2023

Cód. Validación: 4FRN0K0KDP1XERK0CKESTY2XZ
Verificación: <https://sede.castello.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 2 de 3



CUARTO.- Autorizar a la Alcaldesa para la firma del convenio de colaboración con la organización CEG.

QUINTO.- Comunicar el presente acuerdo a la Intervención General Municipal y a la Dirección General de la organización del galardón Capital Española de la Gastronomía.

Y para que así conste en el expediente y continúe su tramitación, se expide la presente en la fecha indicada al margen, advirtiendo que la fecha de firma puede ser posterior a la fecha de la sesión

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

JGL ANOTACION AL EXPEDIENTE
Número: 2023-0716 Fecha: 26/10/2023

Cód. Verificación: 4FRUQ9DPLX59QZCKKES7YZX7
Verificación: <https://sede.castello.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 3 de 3



Sr. Presidente de CEG:

El/la abajo firmante, Sr./Sra. Begoña Carrasco García, Alcalde/Alcaldesa de la ciudad de Castelló de la Plana, legal representante de la candidatura de Castelló de la Plana a Capital Española de la Gastronomía 2023, suscribe el presente documento, común a todas las ciudades candidatas, por el que acepta los siguientes compromisos entre la ciudad Castelló de la Plana y la organización CEG desde la fecha de presentación del Dossier de Candidatura hasta la firma del definitivo Convenio de Colaboración (enero de 2023)

1. La ciudad de Castelló de la Plana se abstendrá de realizar campaña de difusión/promoción alguna hasta el 1º de enero de 2.024 con el objeto de no interferir con las actividades de Cuenca, la capital saliente, en 2023. Se exceptúa, lógicamente, la repercusión de las informaciones generadas inmediatamente tras la nominación.

2. La candidatura de la ciudad de Castelló de la Plana acepta el canon de 170.000 € + IVA y se compromete a respetar el siguiente calendario de pagos:

1º Primer plazo. Antes del traspaso de ciudades en FITUR (19 de enero 2023). Pago correspondiente al 40% (68.000 + 14.280 IVA. Total: 82.280€)

2º plazo. Primera semana de abril. Pago correspondiente al 30% restante (51.000 + 10.710 IVA. Total: 61.710€)

3 plazo. Primera semana de julio. Pago correspondiente al 30% restante (51.000 + 10.710 IVA. Total: 61.710€). Se emitirán las preceptivas facturas por cada pago.

3. La candidatura de Castelló de la Plana acepta que todas las acciones a desarrollar bajo la nominación Capital Española de la Gastronomía deberán ser conocidas y aprobadas previamente por el Comité Técnico de la marca CEG, sin ninguna excepción, pudiendo denegar aquéllas que, a su juicio, pudieran afectar al prestigio o imagen del galardón.

La ciudad diseñará un logotipo propio que deberá ser usado de forma compartida con el logo oficial de CEG. Deberá ser autorizado por CEG.

El uso de la marca y su imagen, así como los diseños de todos los materiales promocionales en los que se use la marca deberán ser autorizados por CEG.

4. La candidatura de Castelló de la Plana se compromete a colaborar con CEG en las acciones promocionales a desarrollar de forma conjunta en eventos y citas (FITUR, etc.) aportando recursos humanos y de producto.

5. La candidatura de Castelló de la Plana se compromete a que si la ciudad de Castelló de la Plana, como consecuencia de un cambio de criterio de sus órganos de gobierno, renunciase al título antes del 15 de diciembre de 2.023, satisfará el 80% del canon establecido. Si la renuncia se hiciera a lo largo del año 2024 se compromete a satisfacer la totalidad (100%) del canon establecido.

Firmado por BEGOÑA CARRASCO
GARCIA - DNI ***6468** el día
24/10/2023 con un certificado

(Documento firmado electrónicamente al margen)

¿POR QUÉ CASTELLÓN?

La historia de la ciudad de Castelló es la de una capital que ha sabido reinventarse, evolucionar y modernizarse sin renunciar a las que son algunas de sus señas de identidad más importantes. La cultura, la lengua y las tradiciones locales están bien presentes en el día a día de la capital de la Plana.

Castelló conserva en el centro histórico alguno de los símbolos más importantes de su historia. La Plaza Mayor recoge edificios y monumentos como el Ayuntamiento, la Concatedral de Santa María, el Mercado Central o la torre campanario “El Fadri”. En su entorno se ubican locales comerciales y de restauración que contribuyen a dinamizar la actividad del corazón de la ciudad.

El casco histórico dista apenas 4 km. del mar, donde encontramos el Distrito Marítimo del Grau. Las tres playas de Castellón están, sin duda, entre las mejores de España, tanto por la calidad de las aguas como por los muchos servicios y actividades lúdicas que encontramos en ellas.



Begoña Carrasco García, Alcaldesa de Castellón.

¿POR QUÉ CASTELLÓN?

El Puerto comercial y el pesquero conforman una zona con mucha actividad económica, siendo también uno de los atractivos turísticos de la localidad. Es por eso que el 'Peix del Grao' (pescado del Grao) está presente en la gastronomía típica de la localidad.

Nuestra ciudad, nuestra gente, tiene un marcado carácter mediterráneo. Castellón cuenta con más de 300 días de sol al año, sin duda, un atractivo que invita a disfrutar de esta tierra en todas las estaciones del año.

Las Fiestas fundacionales de Magdalena están declaradas de Interés Turístico Internacional y cuentan, durante más de una semana, con infinidad de actos y propuestas para todos los gustos y público de todas las edades.

Si hablamos de cultura, Castelló también tiene mucho que ofrecer. Espacios como el Teatro Principal, el Auditori i Palau de Congressos, el Museu de Belles Arts o el Espai d'Art Contemporani de Castelló (EACC), son fuentes constantes de propuestas culturales de primer nivel.



Además, la cultura y el ocio también está presente en nuestras calles y plazas, cada fin de semana, en una apuesta decidida por llenar de vida la ciudad y con el objetivo de desestacionalizar la oferta turística para atraer gente los 365 días del año.



¿POR QUÉ CASTELLÓN?

Y si somos amantes del turismo relacionado con la naturaleza, Castellón guarda uno de los tesoros más valiosos del Mediterráneo, las Islas Columbretes, una reserva natural de gran valor ecológico. Para quienes les gusta el senderismo o la bicicleta de montaña, contamos con el cercano Parque Natural del Desert de les Palmes. Todo en una ciudad volcada también con el deporte, en la que se celebran más de 200 competiciones deportivas de primer nivel cada año.

Castellón es referente también por el prestigio de su gastronomía. Los arroces, los productos de la lonja del Grau y las creaciones que salen de nuestros restaurantes están al más alto nivel.

Sin duda alguna Castellón puede considerarse una auténtica privilegiada en cultura gastronómica. Los deliciosos contrastes que proporcionan el mar y la montaña que rodean la ciudad, hacen de la cocina castellonense un placer apto para todos los públicos.

Como ciudad mediterránea, el arroz y el pescado son dos piezas fundamentales en la dieta de la zona, pero no hay que perder de vista los alimentos tradicionales que proporciona el interior de la comarca. Nuestra gastronomía no se entendería sin los sabores del mar que nos proporciona el puerto de El Grao: sardinas, almejas, chipirones y galeras se tornan protagonistas de nuestros principales platos.

La tradicional paella en todas sus variantes (pollo y conejo o de marisco), la fideuà (hecha con fideo seco y caldo de pescado y marisco), el arroz a banda y el arroz al horno, son los máximos exponentes de las delicias culinarias que se pueden degustar en la Plana. Cualquier producto de la zona es un excelente aliado del arroz. Uno de los platos estrella de la comarca es la olleta de la Plana, un delicioso y contundente guiso a base de verduras.



¿POR QUÉ CASTELLÓN?

Para los más golosos nuestra ciudad ofrece una gran variedad de pastas caseras: los rollitos de anís, el brazo de gitano, la coca, los fadrinets o pastelitos de boniato. Todo eso sin contar con la famosa coca malfeta, preparada a base de huevos, azúcar, leche y limón. Pero, sin duda, la estrella de nuestra repostería son las pelotas de fraile, un delicioso bollo frito relleno de crema y rebozado en azúcar.







El Ayuntamiento

Iniciado a finales del siglo XVII y finalizado a principios del XVIII, este edificio de estilo clásico italiano consta de tres alturas. En la parte baja del mismo se puede apreciar un porche con siete arcos.

En el interior una escalera central de mármol da acceso a las distintas dependencias. El salón de plenos conserva diferentes esculturas, pinturas y frescos de los siglos XIX y XX.

Este bello edificio es protagonista de uno de los momentos más importantes del año, cuando la Reina de las fiestas anuncia desde los balcones el fin de las fiestas de la Magdalena.

Concatedral de Santa María

La Iglesia de Santa María la Mayor es la concatedral de la diócesis Segorbe-Castelló desde 1960. De la original iglesia gótica del siglo XIII sólo quedan sus tres puertas de acceso, algunas claves de bóvedas y un relieve de San Miguel pesando las almas ya que en 1936 el antiguo templo fue demolido y reconstruido siguiendo el trazado original dando lugar a la actual iglesia.

Su planta, de cruz latina, es de tres naves y su cabecera con ábside pentagonal. Todas las naves se hallan cubiertas por bóvedas de crucería. En cuanto a su interior, a pesar de los expolios conserva un selecto y valioso patrimonio artístico expuesto en las naves del templo. Bajo el altar mayor están enterradas numerosas reliquias de santos y beatos donde destaca las de San Pascual Baylón y San Vicente Ferrer.





El Fadri

La torre campanario de El Fadri (el soltero), de titularidad municipal, es hoy uno de los símbolos más representativos de la ciudad.

Situada en la plaza Mayor, se trata de una torre campanario exenta de planta octogonal con una altura de 58 metros y con cerca de 200 escalones en el interior. Está dividida en cuatro cuerpos, que se corresponden con la cámara del reloj, la prisión del eclesiástico, la vivienda del campanero y la cámara de las campanas.

Este peculiar edificio, que inició su construcción a mediados del siglo XV, vio paralizadas sus obras durante más de un siglo hasta que culminaron en 1604. Sigue los modelos del Miguelete de Valencia y las torres de Sant Mateu y Burriana con su desnudez arquitectónica y sobriedad decorativa, enmarcándose dentro de los rasgos arquitectónicos propios de la España del siglo XVI.

Mercado Central

Tradicionalmente los mercados de Castellón se han celebrado junto a la iglesia de Santa María, donde ya en la Edad Media se instalaron tanto las carnicerías como el almudín (almacén de trigo). En el siglo XVII, la venta de pescado encontró acomodo en la Plaza de la Pescadería, junto al Ayuntamiento. Con la intención de dotar con un edificio a estos mercados se planteó la construcción de un mercado central en 1925 pero no se plasmaría hasta 1949. En 1985 se produjo la última remodelación del mercado con el aspecto y dotaciones actuales del edificio. El Mercado Central constituye hoy parte importante de la ciudad como centro neurálgico donde se pueden encontrar los productos típicos de la huerta castellonense y de nuestra costa.





Teatro Principal

Inaugurado en 1894, la construcción del Teatro Principal se enmarca en un conjunto de innovaciones llevadas a cabo en la ciudad de Castellón a finales del s.XIX. Su arquitecto, Godofredo Ros de Ursinos, proyectó un edificio acorde con los planteamientos del teatro clásico, aunque con influencias del teatro de la Comedia de Madrid.

Este magnífico edificio de planta trapezoidal presenta una fachada principal en la que se disponen elementos de arquitectura grecorromana donde destacan las columnas y el frontón. En cuanto a las fachadas laterales, son sencillas y sin decoración. En ellas se abren ocho puertas secundarias.

Basílica de Lledó

Al final de la avenida de su mismo nombre encontramos esta basílica, donde se encuentra la Virgen de Lledó, patrona de la ciudad. Este templo se alza en el lugar donde según la tradición fue descubierta la pequeña imagen de 6 cm que se encuentra en el interior.

Aunque en el siglo XIV se alzó una capilla, el templo actual debe su configuración a la remodelación del siglo XVIII realizada por los arquitectos Gascó y Argente. Actualmente es el mayor santuario rural valenciano.





Plaza Santa Clara

Junto al Mercado Central se encuentra la Plaza Santa Clara, uno de los enclaves más emblemáticos de la ciudad. Lugar de encuentro de los castellonenses, en esta plaza tiene lugar todo tipo de eventos para disfrute del ciudadano: ferias, exposiciones, mercados gastronómicos...

El solar que hoy ocupa la Plaza Santa Clara fue durante tres siglos hogar del convento de monjas clarisas que da nombre a este espacio. En el centro se levanta una gran escultura que modeló el escultor Llorens Poy para recordar personajes y sucesos que han marcado la historia de la ciudad desde su fundación.



Pinar de Castelló

Este parque, que debe su nombre a la abundancia del pino carrasco, es uno de los lugares de encuentro más valorados para la realización de actividades tanto culturales como sociales. Destaca la concentración de Harley Davidson, que se realizó por primera vez en 1988 y ahora pasa por ser una de las más importantes de todo el país.

De titularidad municipal desde el siglo XIV, el Pinar fue la principal fuente de madera para leña o para la construcción de barracas hasta que su notable reducción propició que se regulara la tala y que el espacio se convirtiera en un parque público.



El Planetario

El Planetario de Castelló fue el primer edificio de estas características que se construyó en la Comunidad Valenciana y se ha constituido en uno de los ejes principales en cuanto a cultura de divulgación científica se refiere.

Situado al comienzo del Paseo Marítimo, destaca por su cúpula blanca sobre el azul del mar. Presidiendo el acceso principal al edificio se encuentra la estatua denominada La Hembra del Mar del escultor castellonense Juan Ripollés. Rodeando el edificio hay un espacio dedicado a las exposiciones al aire libre. En su interior, nada más acceder al vestíbulo, nos encontramos con un Péndulo de Foucault.

En su interior también podemos visitar el centro de información de la reserva natural de las Islas Columbretes, destacado espacio natural protegido perteneciente a nuestra localidad.



EXCURSIONES POR LA PROVINCIA DE CASTELLÓN

La provincia de Castelló es ideal para combinar una visita a la costa y al interior. El visitante puede conocer la riqueza cultural, histórica y patrimonial de nuestras tierras o disfrutar de las espléndidas playas de la costa. Gracias al magnífico clima de estas tierras, es posible recorrer los variados rincones de la tierra castellonense a lo largo del año.

A continuación se ofrece una pequeña muestra de los lugares que pueden descubrir en esta provincia (ordenado por distancias kilométricas desde Castelló capital).

VILA-REAL (10 km)

Ciudad de mayor población de la provincia tras Castelló. La industria azulejera es su principal motor económico. Entre sus atractivos destaca la Basílica de San Pascual, poseedora de la campana de volteo más grande del mundo, la iglesia Mayor de San Jaime, el convento del Carmen y la capilla del Cristo del Hospital. También se puede disfrutar de la naturaleza en la ermita de la Mare de Déu de Gràcia, auténtico jardín Botánico a orillas del Mijares.

BENICÀSSIM (12 km)

Benicàssim goza de una gran riqueza histórica y artística, como la formada por el conjunto arquitectónico del Ayuntamiento, la iglesia de Santo Tomás de Villanueva (s. XVIII), la Ruta de las Villas (s.XIX y XX), la Torre de San Vicente (s.XVI), que formaba parte de las 18 torres vigías que protegían la provincia de Castelló de ataques piratas y el Museo Bodega Carmelitano situado en el casco antiguo de la población que ofrece visitas guiadas.

BORRIANA (14 km)

Población abierta al Mediterráneo donde poder disfrutar del mar así como de su patrimonio cultural o de sus parajes naturales. Su casco antiguo aún conserva un trazado musulmán. Destaca la Basílica del Salvador como máximo exponente del gótico medieval. En los últimos años ha sido epicentro de la escena musical española con la celebración del festival Arenal Sound.

EXCURSIONES POR LA PROVINCIA DE CASTELLÓN

OROPESA DEL MAR (22 km)

Típica villa marinera mediterránea, posee un interesante casco antiguo, en el que destacan las ruinas de las murallas y el castillo árabe, la ermita Virgen de la Paciencia, la torre del Rey, el faro y la ciudad de los anticuarios. Los paseos marítimos se caracterizan por la longitud de su recorrido y la tranquilidad que ofrecen a los visitantes.

ONDA (22 km)

La plaza del Almudín, la de la Sinagoga, la Iglesia de la Sangre o la de la Asunción son monumentos a descubrir en Onda mientras paseamos por sus calles. El Castillo de las 300 Torres, imponente fortaleza medieval, mantiene en su interior un interesante museo. El viajero puede descubrir en sus calles numerosos retablos cerámicos debido a la tradición de la manufactura de la cerámica, que se remonta a la época musulmana. De especial importancia es el Museo del Azulejo, máximo exponente de la cerámica en Onda.

VILAFAMÉS (27 km)

Pintoresco pueblo de casas construidas con piedra roja de rodeno y encaladas de blanco. Villa amurallada en cuyo interior se conservan importantes monumentos: el castillo de origen árabe, la iglesia de la Sangre y la iglesia parroquial. En el Palacio del Batlle se halla ubicado el Museo de Arte Contemporáneo, referencia en nuestra provincia del arte contemporáneo.

LA VALL D'UIXÒ - CUEVAS DE SAN JOSÉ

(31 km)

El paraje natural de las Cuevas de San José en La Vall d'Uixò posee el río subterráneo navegable más largo de Europa. El visitante puede surcar sus tranquilas aguas en barca, contemplar las formas de las rocas que la acción del agua ha moldeado durante miles de años, imaginar el crecimiento de estalactitas y estalagmitas, escuchar el silencio y descubrir un hermoso paisaje que la naturaleza ha mantenido oculto.



EXCURSIONES POR LA PROVINCIA DE CASTELLÓN

SEGORBE (58 km) - JÉRICA (70 km)

Segorbe, sede episcopal de la diócesis Segorbe-Castelló, alberga un patrimonio histórico–artístico realmente valioso. En esta visita se puede disfrutar de su catedral neoclásica, que acoge uno de los más destacables museos de arte gótico de la provincia, además de sus murallas, acueducto y de su centro histórico.

Es especialmente destacable la primera semana de septiembre, con la celebración de la Entrada de Toros y Caballos, espectáculo único en España.

Apenas a unos kilómetros de distancia se encuentra Jérica en la que destaca especialmente su torre mudéjar, uno de los pocos ejemplos de este arte que podemos observar en la Comunitat Valenciana.

TIRIG - PARQUE CULTURAL DE LA VALLTORTA–GASSULLA (61 km)

El parque cultural de la Valltorta – Gassulla fue reconocido por la UNESCO como Patrimonio Mundial en el año 1998 por la presencia de pinturas rupestres excelentemente conservadas en los abrigos de este barranco. Cuenta con un museo que actúa como centro de acogida de visitantes y que organiza visitas guiadas a los diferentes abrigos. En sus cuatro salas de exposición permanente, se presenta una muestra sobre el arte rupestre de la Comunidad Valenciana.

MONTANEJOS (62 km)

Montanejos es una población de origen árabe muy conocida por la presencia de aguas termales procedentes del río Mijares. El agua minero-medicinal de la Fuente de los Baños presenta una agradable temperatura constante durante todo el año (25 °C), por lo cual se califica como hipotermal. Es posible disfrutar del paisaje fluvial y bañarse en sus playas de río.

EXCURSIONES POR LA PROVINCIA DE CASTELLÓN

SANT MATEU (65 km)

Sant Mateu es la capital histórica del Maestrazgo y de la Gran Orden de Montesa. Los siglos XIV y XV constituyen su época de esplendor y dan forma a un magnífico conjunto monumental que hoy admiramos con la iglesia arciprestal (s. XIII-XV), la Fuente del Ángel en la Plaza Mayor porticada, los diferentes palacios como el de Borrull o la Cort Nova que alberga el ayuntamiento.

PEÑÍSCOLA (74 km)

Peñíscola es una de las poblaciones más singulares del litoral castellonense, conocida como “La ciudad del mar”. Situada entre la playa y la montaña ofrece bellos parajes y monumentos donde destaca el Castillo del Papa Luna. Esta fortaleza templaria de origen musulmán fue construida entre 1233 y 1294 y, junto con las murallas, presentan un conjunto extraordinariamente bien conservado.

MORELLA (104 km)

Morella, capital de la comarca de Els Ports cuenta con un rico patrimonio histórico-artístico con evidencias desde la prehistoria. Los tiempos medievales nos dejan la impresionante Basílica de Santa María, la calle porticada de Blasco de Alagón, el Convento de Sant Francesc, los palacios o el Ayuntamiento. Se alza sobre una muela rodeado de murallas, torres y puertas que nos llevan a realizar un viaje en el tiempo.



NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

Sin duda alguna Castelló puede considerarse una auténtica privilegiada en cultura gastronómica. Los deliciosos contrastes que proporcionan el mar y la montaña que rodean la ciudad, hacen de la cocina castellonense un placer apto para todos los públicos. Como ciudad mediterránea, el arroz y el pescado son dos piezas fundamentales en la dieta de la zona, pero no hay que perder de vista los alimentos tradicionales que proporciona el interior de la comarca.

Nuestra gastronomía no se entendería sin los sabores del mar que nos proporciona el puerto de El Grao: sardinas, almejas, chipirones y galeras se tornan protagonistas de nuestros principales platos. La tradicional paella en todas sus variantes (pollo y conejo o de marisco), la fideuà (hecha con fideo seco y caldo de pescado y marisco), el arroz a banda y el arroz al horno, son los máximos exponentes de las delicias culinarias que se pueden degustar en la Plana.

Cualquier producto de la zona es un excelente aliado del arroz. Uno de los platos estrella de la comarca es la olleta de la Plana, un delicioso y contundente guiso a base de verduras. Para los más golosos nuestra ciudad ofrece una gran variedad de pastas caseras: los rollitos de anís, el brazo de gitano, la coca, los fadrinets o pastelitos de boniato.

Todo eso sin contar con la famosa coca malfeta, preparada a base de huevos, azúcar, leche y limón. Pero, sin duda, la estrella de nuestra repostería son las pelotas de fraile, un delicioso bollo frito relleno de crema y rebozado en azúcar.



ACTIVIDADES PREVISTAS

Castelló es una ciudad sabrosa en matices gastronómicos por la riqueza natural de sus tierras que permiten disfrutar durante todo el año de gran variedad de producto. Los arroces son uno de los platos típicos –Arrocito de Castelló-, carnes, pescados y como no; la huerta... son una seña de identidad de la cultura culinaria de los castellonenses.

El café Carajillo también es un elemento de primer nivel del panorama gastronómico que no puedes dejar de probar.

Este sabroso calendario gastronómico, es la excusa perfecta para una escapada a esta capital mediterránea que marida mar, montaña, huerta.



RUTA DEL SABOR

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE COCINA
MARINERA

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL PULPO Y
SEPIA

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA GALERA

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ARROZ
ABANDA

FIESTAS POPULARES DE LA MAGDALENA

RUTA DE LA TAPA

RUTA DEL CARAJILLO

“PAELLA AMB PILOTES”

CONCURSO DE ARROZ ABANDA

“CUINA D’AÇÍ SHOWCOOKING”

TASTARRÒS

Ruta de Sabor

Nuestra marca de garantía alimentaria

Lo auténtico, el elemento diferenciador Castelló Ruta de Sabor te permite conocer de cerca y saborear la excelencia y calidad de los mejores productos y gastronomía de esta provincia, capital de la dieta mediterránea.

GASTRONOMÍA EN ZONAS DE COSTA

El arroz, las verduras, el pescado y el marisco son los elementos básicos de la cocina de nuestra costa. Difícilmente se entiende una celebración de cualquier tipo sin la emblemática paella.

La paella valenciana, la paella marinera, la paella mixta, el arròs a banda, el arròs negre (recibe este nombre por la tinta del calamar), la paella de verduras, el arroz caldoso, el arroz al horno o el arroz con col, son platos que tienen a este cereal como elemento básico.



El arroz, las verduras, el pescado y el marisco son los elementos básicos de la cocina de nuestra costa. Difícilmente se entiende una celebración de cualquier tipo sin la emblemática paella. La paella valenciana, la paella marinera, la paella mixta, el arròs a banda, el arròs negre (recibe este nombre por la tinta del calamar), la paella de verduras, el arroz caldoso, el arroz al horno o el arroz con col, son platos que tienen a este cereal como elemento básico.

GASTRONOMÍA EN ZONAS DE INTERIOR

La tradicional matanza del cerdo, celebrada en enero, era antiguamente la base del sustento de las gentes del interior de la provincia. Todavía hoy tiene lugar en muchos hogares siendo todo un ritual y punto de partida de muy variados platos.

El jamón y los embutidos son los productos estrella elaborados tras la matanza. Las longanizas, botifarras, las conservas o frito y los guisos de toda clase, son protagonistas en la inmensa mayoría de las cocinas.

También son muy conocidos los tradicionales tombets, elaborados a base de carne y acompañados con caracoles de montaña (muy típicos y sabrosos), setas como el rovelló o el rossinyol (abundantes en nuestros pinares y en la zona del Penyagolosa) y verduras variadas.

Especialmente típica de nuestra provincia es la olla, que tiene muchas variedades; en algunos casos, producto de la tradicional matanza, junto con un buen número de verduras. También en el interior se elaboran succulentos arroces, como la paella de monte o el arròs de temporà.

Tampoco podemos olvidarnos de los exquisitos quesos de nuestra tierra, con leche de cabra u oveja, frescos y curados, que suponen todo un manjar y un placer para los sentidos.

Otro plato obligado de la provincia es la carne a la brasa, mayoritariamente procedente del cordero, que pasta en lugares en los que abundan las hierbas aromáticas; el ganado vacuno que se cría en las zonas de interior, la carne de conejo del Maestrat y la caza. Las clásicas chuletas braseadas o el jugoso ternasco, acompañado del indispensable y delicioso allioli, son platos de primera magnitud e indispensables en cualquier mesa durante todas las estaciones del año.



“CULTURA DEL SABOR”

NUESTRAS FRUTAS Y VERDURAS

La fruta más extendida en las tierras castellonenses es, por supuesto, la naranja, y con ella, las frutas de la huerta: manzanas, cerezas, peras, melones... muy diferentes según la estación del año.

Especialmente conocidas son las cerezas de exquisito sabor de la zona del Palancia y Espadán, comarcas ricas en frutales de secano que forman parte importante de su economía.



La huerta castellonense, extendida de norte a sur a lo largo de la costa, ha dado a la cocina una aportación decisiva. Aquí se consumen diariamente las más variadas hortalizas; que en muchos casos son, incluso, base de una alimentación suave y natural que supone el eje de lo que popularmente se conoce como dieta mediterránea. La tomata de penjar o la alcachofa de Benicarló, con denominación de origen, son un buen ejemplo de ello.



También son excelentes los aceites de oliva virgen extra, herencia de los romanos que cultivaron los mejores olivos junto a la Vía Augusta en lugares como Cabanes, Benlloch o Traiguera; así como los frutos secos, nueces, almendras o la avellana de Benassal.

LOS DULCES

Existe también una profunda tradición pastelera y de repostería, siempre presente en cualquier mesa. La variedad de pastas saladas es notoria, con modalidades diferentes según los municipios. Suelen presentarse rellenas de verduras, de carne e incluso, en ocasiones, de marisco.

Los dulces, vestigios del pasado morisco de Castellón, perviven sin añadidos en el interior de la provincia. Los turrones, las cuajadas, las mermeladas, las mieles, los frutos secos, el requesón... son utilizados para elaborar los postres y suelen marcar fechas señaladas en el calendario, como la Semana Santa, las fiestas locales o los días en los cuales se celebra el patrón de cada pueblo.



LA BODEGA Y LAS AGUAS MINERALES

Castellón ha sido tradicionalmente una tierra de buenos y reconocidos vinos. En la última década, ha crecido el número de emprendedores que, emulando a sus antepasados, han querido recuperar el esplendor de los excelentes caldos de la zona, logrando una calidad comparable a los más reconocidos vinos del país.

Vinos de les Terres de Castelló (Vinos de la Tierra de Castellón) responden a una Indicación Geográfica Protegida (IGP) que integra a la gran mayoría de viticultores y bodegueros castellonenses, y exige la aplicación de rigurosos parámetros analíticos y organolépticos en los vinos.

Por último, se conserva la elaboración artesanal y destilado de bebidas espirituosas, excelente vinos dulces y afrutados, aromáticas mistelas y anisados, como absentas y cazallas.

Pero además, Castellón dispone de una amplia variedad de aguas minerales que brotan de numerosas fuentes a lo largo de todo nuestro sistema montañoso interior, muchas de las cuales poseen propiedades minero-medicinales que son embotelladas para el consumo y utilizadas en balnearios.



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE COCINA MARINERA

Los restaurantes asociados a Gastrograo se transforman en verdaderos laboratorios de sabor, con el propósito exclusivo de ofrecer platos que brinden una experiencia gastronómica única.

Imagínate disfrutar de platos donde los principales protagonistas son el pulpo, la sepia, los mariscos y el pescado.

Menú

Zamburiñas a la marinera
Gamba blanca salteada
Calamar de playa rebozado
Arroz de carabineros
Postre a elegir





JORNADAS GASTRONÓMICAS: PULPO Y SEPIA

Los restaurantes del Grao, el distrito marítimo de la ciudad de Castellón, ofrecen una gran oferta de menús donde los protagonistas son el pulpo y la sepia.

Menú

Degustación de anchoas en aceite de oliva y boquerones en vinagre caseros

Pulpo de roca a la marinera

Sepieta de lonja en su tinta

Arroz de pulpo y sepia

Postre a elegir



RUTA DE LA TAPA

La Ruta de la Tapa , es un evento gastronómico popular durante el cual los bares y restaurantes locales ofrecen una amplia variedad de tapas creativas y tradicionales.

Esta ruta es una excelente oportunidad para degustar la cocina local y disfrutar de la cultura culinaria de la región.



11 años **sabores**[®]
CASTELLÓN
RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL

f @sabores_castellon

TAPA + BEBIDA
4'50€

EDICIÓN OTOÑO 2023
19 Oct.-11 Nov.

CASTELLO
Ajuntament de Castelló
CASTELLO TAPA + BEBIDA





RUTA DEL CARAJILLO

La Ruta del Carajillo, un evento local que destaca bebidas tradicionales, como es el carajillo.

Ofrece a los participantes la oportunidad de probar diferentes variantes de carajillo, lo que enriquece la experiencia gastronómica y permite descubrir sabores únicos.

Se combina la tradición culinaria local y la exploración de la ciudad, lo que la convierte en una experiencia inigualable.





PAELLA AMB PILOTES

Se trata de una tradición arraigada en la región de Castellón que permite disfrutar de una experiencia auténtica “*Paella amb Pilotes*”, una delicia culinaria que combina sabores y tradiciones locales.

Se caracteriza por la mezcla de sabores de la carne en forma de albóndigas y el arroz, que se cocinan juntos en un caldo sabroso. Esto resulta en una paella con un sabor distintivo y delicioso.



Ajuntament de Castelló CASTELLÓ Castellón GASTRONÓMICO

SÁBADO, 2 DE DICIEMBRE

**II EDICIÓ
CONCURS INTERNACIONAL
DE PAELLA AMB
PILOTES DE NADAL**

Lugar: **Plaza España** (antigua estación de tren)
Horario: **de 10:00 h. a 14:00 h.**

+info: www.castellonturismo.com

1ª edició
Concurs internacional de
**Paella amb
pilotes
Nauvi**



DIPLOMA
Concurs Internacional de Paella amb pilotes de Nauvi
1ª edició
2023

DIPLOMA
Concurs Internacional de Paella amb pilotes de Nauvi
1ª edició
2023

ARROZ A BANDA

Este concurso tiene como objetivo poner en valor uno de los platos más típicos de la gastronomía.

Además de promover la cultura culinaria local, brinda a los cocineros la oportunidad de mostrar su talento y creatividad en la cocina.



I Concurso
Internacional

ARROZ A BANDA

Lunes **13** de **noviembre 2023**

Plaza de la Panderola
(Grao de Castellón)

De 11:00
a 14:00 h.

Dirigido a: - **Chefs profesionales**
- **Amateur** (estudiantes de cocina)

+info: www.castellonturismo.com

“CUINA D’ACÍ” SHOWCOOKING

Un evento ideal para no solo conocer nuestra cocina tradicional, si no también una oportunidad para aprender sobre la cocina típica de la región y presenciar demostraciones culinarias en vivo.



Cuina d'ací

20 de maig · 3 de juny · 17 de juny · 1 de juliol

Lloc: Plaça d'Espanya, 1. A les 11:30 h.
(Edifici Antiga estació de Renfe)

Ajuntament de Castelló
CASTELLÓ Turisme
GASTRELLÓ





LOS RESTAURANTES DE NUESTRA CIUDAD

HOTEL JAIME I
HOTEL BAG
HOTEL LUZ CASTELLON
TAPES & BIRRES RestoBar
Hotel Castellón Center
SÍSIF
Anhelo restaurante
Casa julen
La Llenega restaurant
Restaurante corpore Sano
Saboro Comida Consciente
Cerveceria Alfredo
Donde Siempre Asador
La bodeguilla
Le Otto
Restaurante Julivert
City Poké
asador Don Rigodon
El Rinconcito Andaluz
EL ASADOR DE ÁNGEL
Casa julen
Gastrobar acordes

PIZZERIA IL SOLITO POSTO
Entrefogones by JR®
RESTAURANTE SELMA BENICASIM
La llanda Vermut bar
Saboro Comida Consciente
Restaurante el roble
RESTAURANTE BRISAMAR
LO DE SANCHO SL
D'AUTOR RESTAURANT
Suglagu
Arropes
Loca como mi madre
Arropes
Meson Los Alfares
Casa Aljaro
La Galerie GastroPub
15 TAPAS
Al-Ándalus Cs
ALESSANDRO MAINO RESTAURANT
AMUNI
ARRE RESTAURANTE
ARROCERÍA EL RACÓ DE LA BOMBITA

ASOKO CASTELLON
ATLANTA CLUB. VILLA DEL MAR
BAR ATURUXO
BAR BOKDO
BAR CAFETERIA ARRIANA
BAR CAFETERIA LAGOS
BAR LA VERMUTERÍA 1858
BAR MIREIA
BAR RESTAURANTE ANTOXO GALICIA
BAR RESTAURANTE LO DE PEPE
BAR RESTAURANTE ROKELÍN MAESTRO
RIPOLLÉS
BAR RESTAURANTE ROKELÍN SANTA MARÍA
ROSA MOLAS
BLACKANDWHITE
BOCATERIA DONDE MARISA
BODEGA LA GUINDILLA
BONAVIDA RESTAURANTE & TAPAS
BOTIGA DE LA FIGA
BUON GUSTO
CAFÉ BARISTA
CAFÉ DEL CARMEN

LOS RESTAURANTES DE NUESTRA CIUDAD

CAFECENTRO	EL PIXAVÍ	JULIETA STREET FOOD
CASA FRAN RESTAURANTE	EL PLAN B RESTAURANTE	KAMIKAZE
Casa Juanito	EL RINCONCITO ANDALUZ	KIOSKO DEL PARQUE
Casa Lola	EL TAPÓN TASCA	L' AMANIDA
Casa Miguelin Bar	EL TENDIDO	L' ARROSERÍA DE NELO
Casa Santiago	ENKUENTRO COCINA NATURAL	L' ARROSERÍA RESTAURANT
CASALDUCH 16	ENTREFOGONES BY JR	L' ESCULL
CERVECERA LA ESKINA	ESTRAPERLO	L'ESPART
CERVECERÍA CRUZ BLANCA-MONTERREY	FERNANDOS RESTAURANTE	La Ballena
CHEZ CONCHITA BISTROT	FLOTE PINCHOS	LA BANCADA
CHINA I RESTAURANTE	FOMO Restaurant	LA BIZNAGA
CHIRIBITA BY SELMA	FREIDURÍA EL PORT	LA BOCAVACA
COMO ANTES (CON LOS CINCO SENTIDOS)	GASSET IBÉRICOS	LA BODEGA
CORPORE SANO (VIVAE RESTAURANT)	GASTROBAR LA BORDA	LA COQUETTE CAFE
DENIM GASTROBAR	Giuliani's Grupo Gastronómico	LA CUINA DE FERNANDO
DIVINA COMEDIA	GRUPO GAMBRINUS	LA GARNATXA
DUBLIN HOUSE CASTELLÓN	HIKINA POKÉ	La Hípica Restaurante
EL BAR DEL MERCAT	Hotel del Golf	LA MARIMORENA
EL COLMADO	HOTEL RESTAURANTE HERREROS	La Ola
EL GALEÓN	HUGUITO	LA PLAYA
EL GRILL NEGRE	INSTINTO CARNIVORO	LA TASQUETA DE MARAÑÓN
EI MIRADOR DE CASTELLÓN	Izakaya Castellon	LAS BOCAS

LOS RESTAURANTES DE NUESTRA CIUDAD

LE BISTROT
LINO GASTRONÒMIC
LOS CHAMACOS TAQUERÍA MEXICANA
Los Tacos fast food Castellón
MADHUR GASTROBAR
MALABAR
Mediterráneo
MESÓN CASA MERCEDES
MIRADOR DEL PORT
MIRAMAR
MIRAVETE
MISS DAISY
MISS SUSHI
NOU ESCULL
NUDO BEACH CLUB
PAIRAL RESTAURANTES
EL MIRADOR DE CASTELLÓN
MIRAMAR
MIRAVETE
MISS DAISY
MISS SUSHI
NOU ESCULL

NUDO BEACH CLUB
PAIRAL RESTAURANTES
PANADERIA MIRO
PEGANDO LA BRASA
PELTRE CUINA MEXICANA
PIZZERÍA DANUBIO II
PIZZERIA DI GIULIA
PIZZERIA L' ETRUSCO
PIZZERÍA L' ETRUSCO EXPRESS
PIZZERIA PEPPONE
PIZZERÍA RESTAURANTE CAPRI
PLAERDEMAVIDA CASTELLÓ
RED BURGUER
RESTAURANT CREMOR
RESTAURANT ESPAI
GASTRONÒMIC SOPA DE LLETRES
RESTAURANTE ARNICA
RESTAURANTE BLASÓN
RESTAURANTE BRISAMAR
RESTAURANTE CA LA MARY
RESTAURANTE CANDELA
RESTAURANTE CASA JUANITO

JRESTAURANTE CASINO ANTIGUO
RESTAURANTE CONTACTO
RESTAURANTE EL CIGRÓ
RESTAURANTE EL CORALET
RESTAURANTE EL FADRÍ (HOTEL INTUR)
RESTAURANTE EL PLAN B
ALTERNATIVA GASTRONÓMICA
RESTAURANTE EL QUINTO PINO
RESTAURANTE ELEAZAR
RESTAURANTE J. ZAMORA
RESTAURANTE LA CUINA DE FERNANDO
RESTAURANTE LA MARINA
RESTAURANTE LA SACRISTÍA
RESTAURANTE LES CANYES
RESTAURANTE MACAMEU
RESTAURANTE MEJORANA
RESTAURANTE N' ESTER
RESTAURANTE PAIRAL
RESTAURANTE PORTOLÉS
RESTAURANTE PUERTO PLAYA
RESTAURANTE REAL CLUB NÁUTICO
CASTELLÓN

LOS RESTAURANTES DE NUESTRA CIUDAD

RESTAURANTE RIBALTA (EUROHOTEL)

RESTAURANTE SABORITJA

RESTAURANTE SORRIBES

Ri&CO BISTRÓ

RICA TICA

RINCÓN DEL MIJARES

ROKU

RÚSTICO RESTAURANTE

SAMRAT

SAN LUIS RESTAURANTE Y PIZZERÍA

SAN REMO

SECUAZ

Shokai sushi bar

Shokai sushi bar II

SUQUET DE RAP

SUSHI LOVERS

TA CASA CASTELLÓN

TABERNA EL ROBLE

TABERNA ROMERO CASTELLÓN

TAK PIZZERIA

TANINOS GASTROBAR

Tasca del Puerto

TASCA la CASETA DELL ITALIANO

TASCAdESOCA

TEMPLE BAR IRISH PUB

TEMPRADO19

The Fitzgerald Burger Company

The Green Burger

TRENKACLOSQUES

TU SUSHI

VARADERO RICE CLUB

VERTICAL CAFÉ BRUNCH

CAFÉ 56

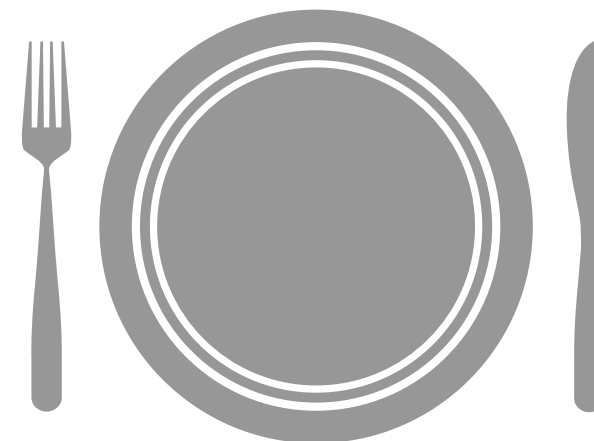
Mira Vos

MALPARIT

SARAO

BAR TORTILLA

GLOTON GRAO



NUESTRAS FIESTAS POPULARES

— LA MAGDALENA —

La fiesta grande de la ciudad de Castelló es sin duda la Magdalena. Nuestras fiestas presentan un componente diferenciador con respecto a las celebraciones de otros pueblos y ciudades.

Castelló no festeja en las fiestas de la Magdalena a su patrón, como suele ser frecuente, sino que asume el reto de conmemorar sus orígenes. Se celebra siempre el tercer sábado de cuaresma, lo que significa que no cuenta con un día fijo en el calendario.

Considerada como una de las fiestas mediterráneas más importantes, la Magdalena, declarada fiesta de interés turístico internacional, comienza con la Cabalgata del Pregón: un desfile en el que el pregonero invita a ciudadanos y visitantes a participar en todos los actos de la semana festiva.

Durante los días de celebración, la ciudad se inunda de actividades: conciertos, feria taurina, actos religiosos, deportivos, “mascletas” y lo que es considerado el epicentro de las fiestas, la Romería de les Canyes.





- “ SOMOS CARÁCTER POPULAR ” -

El primer domingo de las fiestas, todos los castellonenses, llevando una alta caña rematada con una cinta de seda verde, se desplazan desde la Plaza Mayor hasta la ermita de la Magdalena.

Y por la tarde, la jornada culmina con el desfile de las Gaiatas, carrozas de luz que recuerdan a las farolas utilizadas por los primitivos castellonenses cuando bajaban de la montaña para establecerse en la Plana.

Nuestras fiestas presentan el testimonio de una ciudad viva, que mantiene el palpito de su historia convertida en metáfora festera. Mitología, tradición, leyenda e historia se funden y dan la mano en el crisol de la cultura popular de nuestra tierra.

Pero al mismo tiempo, junto a las manifestaciones tradicionales, se han ido añadiendo, con el paso de los años, un variado mosaico de actos lúdicos que logran enamorar y hacer partícipes a vecinos y forasteros, aportando un nuevo valor a nuestras fiestas: el carácter popular.





- “ NUESTRAS
TRADICIONES
SON NUESTRA
IDENTIDAD ” -

“SOMOS
CIUDAD
DE LUZ”



NUESTRO LOGO

El logotipo, con su geometría y color representa dos elementos típicos de la gastronomía castellanense. El *Paelló*, continente común de numerosos platos locales, y el contenido con el característico color amarillo presente en gran parte de ellos, como en el Arroz Abanda.

Tipográficamente aúna tanto las siglas con las que coloquialmente se identifica la ciudad como el lema propuesto.

Creado por David Pedrajas Bailón.



