

UN VIAJE A LA ALACENA DEL MEDITERRÁNEO

La provincia de Castellón es un territorio privilegiado, que cuenta con una extensa y rica despensa, con productos tan reconocidos como la trufa, el aceite de oliva, los vinos, los quesos o los pescados y mariscos del Mediterráneo.

Una provincia 8 comarcas, 135 pueblos y un ingente patrimonio que tienes que descubrir. Sin prisa. Los itinerarios que te presentamos trazan una fiel radiografía de nuestra identidad gastronómica: bonitos pinjotes, productos excelentes y una increíble cocina.

Estos recorridos tienen como hilo conductor nuestros productos más apreciados que permiten al viajero sumergirse en la cultura de nuestros pueblos, para conocer su patrimonio gastronómico, tradiciones y, por supuesto, deleitarse con los aromas y sabores de productos y creaciones culinarias.

Dejate seducir por los mil y un placeres de nuestra tierra



BIENVENID@ AL SABOR

- Visita productores Castelló Ruta de Sabor
- degusta la gastronomía auténtica de la provincia en los restaurantes y bares Castelló Ruta de Sabor
- Compra producto local y lotes Castelló Ruta de Sabor en los comercios autorizados
- Visita nuestros centros de interpretación para conocer en profundidad cada producto
- Realiza tours y actividades gastronómicas con las empresas especializadas
- Visita las lonjas de los pueblos marineros
- Aléjate en establecimientos especializados

ELIGE LOS PRODUCTOS CASTELLÓ RUTA DEL SABOR Y ACERTARÁS

Si te gusta sentir lo auténtico y encontrar sabores únicos, el elemento diferenciador "Castelló Ruta de Sabor" te permite saborear la excelencia y calidad de los mejores productos de esta provincia.

Descubre los variados sabores de la alacena del Mediterráneo

"Castelló Ruta de Sabor" es una marca de calidad y autenticidad que ampara a los productos locales, productos que son elaborados y producidos dentro de la provincia de Castellón y que siguen estrictos estándares de calidad. Una amplia gama de productos de nuestra tierra, esencialmente mediterráneos, con unas características extraordinarias.

Busca la marca Castelló Ruta de Sabor que distingue a los mejores productos de nuestra provincia. ¡Toda una garantía!



UNA COCINA DE PRODUCTOS Y AUTORES PARA CHUPARSE LOS DEDOS

La proximidad costa-interior en la provincia nos ofrece una gran diversidad paisajística, que conforma una gastronomía propia de la costa mediterránea y otra del interior, con excelentes y variados productos gastronómicos, como la trufa, el aceite de oliva, el vino, las verduras, hortalizas y frutas; pescados frescos y estupendos mariscos; y especialidades de carne, caza y embutidos.

Una despensa inabarcable y platos tradicionales elaborados con productos de la tierra donde la gastronomía de nuestros chefs reclaman con fuerza protagonismo

Una cocina de productos de excepción y también una cocina de autores. Formas de cocinar aprendidas y heredadas conforman los platos de mayor tradición, en los que reinan los aromas, las alietas, las carnes, pescados y mariscos preparados de mil y una maneras, y que conviven con otras propuestas más vanguardistas de una nueva generación de chefs.

Hay mucho donde elegir. Los restaurantes y bares que pertenecen a la marca Castelló Ruta de Sabor son una buena elección, ya que han acreditado su aguesta por la gastronomía y los productos locales, incluyendo en su oferta menús especiales y platos elaborados con productos amparados por la marca Castelló Ruta de Sabor, fieles a la cocina de nuestro territorio.



ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

A tomar un aperitivo a Castellón

Yo lo dijo Manolo García, pero no es el único. Si existe un lugar para tomarse un fantástico aperitivo en sus múltiples variantes (paellas, rosasol, arroces de pescados y mariscos, de verduras...), es la provincia de Castellón. Nuestra cocina está cargada de sabores mediterráneos que hacen la boca agua y enganchan al viajero a participar de un estilo de vida propio y disfrutar la dieta mediterránea (*) en su máxima esencia.

(*) Declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

TERRITORIOS DE LA TRUFA

La trufa negra es una de las marjamas más preciadas de la gastronomía provincial. Las comarcas del interior y especialmente las tierras del Alto Maestrazgo y Els Ports son ricas en trufa, aromatizando multitud de platos para diletos de los más exigentes gourmets. Es uno de los hongos mejor valorados, indispensable en los restaurantes más selectos.



La trufa es el tesoro escondido de Castelló Ruta de Sabor

Degustar la trufa en los restaurantes Castelló Ruta de Sabor o buscar trufas naturales con perros se convierten en experiencias turísticas excepcionales, explorando el halo de misterio que siempre ha rodeado al mundo de la trufa. La trufa es también protagonista de varias jornadas gastronómicas que se suelen celebrar entre enero y marzo, convirtiéndose en una excelente excusa para visitar las zonas productoras.

NO TE PUEDES PERDER:

- Visitar los cultivos de la trufa y participar en las tareas de búsqueda
- Descubrir los pueblos medievales con aroma a trufa
- Disfrutar de un menú degustación elaborado con trufa en todos sus platos
- Descubrir cómo se emplea el denominado oro negro de la trufa en la cocina
- Entrenar tu olfato para imitar a los "perros truferos"

DÓNDE: la trufa se produce en todas las comarcas del interior de Castellón, principalmente en Els Ports, Alto Maestrazgo y Alto Palancia.

TERRITORIOS QUESEROS



Uno de los productos más característicos de Castellón

Tierra de sierras montañosas y barrancos, la provincia de Castellón, principalmente en las comarcas de interior, cuenta con numerosos rebanos de ovejas y cabras de razas autóctonas, que se alimentan de los mejores pastos, para producir una leche de características excepcionales.

El buen hacer de diferentes artesanos y pequeños industriales dan como resultado quesos con nombre propio como el Trancón, Cascoleta, Blaqueu, de la Nuncia, de Servillete, que gozan de gran prestigio y han sido merecedores de numerosos galardones a nivel nacional e internacional.

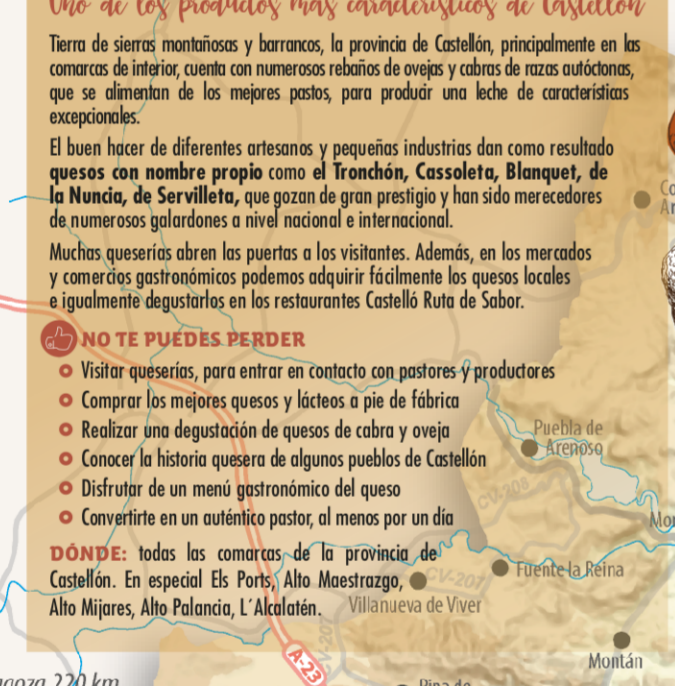
Muchos queserías abren las puertas a los visitantes. Además, en los mercados y comercios gastronómicos podemos adquirir fácilmente los quesos locales e igualmente degustarlos en los restaurantes Castelló Ruta de Sabor.

NO TE PUEDES PERDER

- Visitar queserías, para entrar en contacto con pastores y productores
- Comprar los mejores quesos y lácteos a pie de fábrica
- Realizar una degustación de quesos de cabra y oveja
- Conocer la historia quesera de algunos pueblos de Castellón
- Disfrutar de un menú gastronómico del queso
- Convertirte en un auténtico pastor, al menos por un día

DÓNDE: todas las comarcas de la provincia de Castellón. En especial Els Ports, Alto Maestrazgo, Alto Mijares, Alto Palancia, L'Alcalatén.

TERRITORIOS PESQUEROS



Una cocina de mar irresistible para experimentar y degustar los tesoros del Mediterráneo

Los arroces, suquets y zarzuelas merecen nuestra atención cuando nos sentamos a la mesa en Castellón. Nuestros pescadores hacen a diario para traerlos los mejores pescados y mariscos que atesoran el Mediterráneo. Si los langostinos de Vinarós gozan de gran fama, los amantes de los sabores del mar tienen que probar otros mariscos: cañillots, caracol punxat, delitas de mar, galeras, sepias, doradas, lubinas, salmonetes, bogacheros o sardinas. Una buena paella de marisco, el típico "suquet de peix", el arroz a banda o el popular arros amb fassó i naps o la fidau, son platos que en nuestra provincia alcanzan excelentes cotas de calidad y sabor.

NO TE PUEDES PERDER

- Visitar los puertos pesqueros de la costa de Castellón.
- Visitar una lonja para presenciar in situ la subasta del pescado.
- Participar en actividades de pescatarismo, conociendo el oficio de la pesca.
- Saborear productos con nombre propio como el langostino de Vinarós, el bogavante azul del Mediterráneo o el caracol punxat.
- Degustar pescados y mariscos en una terraza al lado del puerto, sintiendo la brisa y el olor a mar.
- Dar una vuelta por los bares de pescadores y echarse unos rissos con ellos.;

DÓNDE: puertos con lonja: Benicarló (v), Burriana, Castelló (v), Peníscola (v) y Vinarós (v). (v: visitable)

UNA COCINA DE PRODUCTOS Y AUTORES PARA CHUPARSE LOS DEDOS



La proximidad costa-interior en la provincia nos ofrece una gran diversidad paisajística, que conforma una gastronomía propia de la costa mediterránea y otra del interior, con excelentes y variados productos gastronómicos, como la trufa, el aceite de oliva, el vino, las verduras, hortalizas y frutas; pescados frescos y estupendos mariscos; y especialidades de carne, caza y embutidos.

Una despensa inabarcable y platos tradicionales elaborados con productos de la tierra donde la gastronomía de nuestros chefs reclaman con fuerza protagonismo

Una cocina de productos de excepción y también una cocina de autores. Formas de cocinar aprendidas y heredadas conforman los platos de mayor tradición, en los que reinan los aromas, las alietas, las carnes, pescados y mariscos preparados de mil y una maneras, y que conviven con otras propuestas más vanguardistas de una nueva generación de chefs.

Hay mucho donde elegir. Los restaurantes y bares que pertenecen a la marca Castelló Ruta de Sabor son una buena elección, ya que han acreditado su aguesta por la gastronomía y los productos locales, incluyendo en su oferta menús especiales y platos elaborados con productos amparados por la marca Castelló Ruta de Sabor, fieles a la cocina de nuestro territorio.

Fotografías: Diputación de Castellón, Patronato de Turismo de Castellón, Regiduría de Turismo del Ayuntamiento de Vinarós, Asociación Intercomunal Can Cella Benassal Ares
Edita: Diputación de Castellón
Consultoría y Asistencia Técnica: Dinamiza Asesores



RUTA DEL ACEITE Y LOS OLIVOS MILENARIOS



El oro líquido de la provincia es una auténtica explosión de sabor

La comarca del Baix Maestrazgo es la región con mayor densidad mundial de olivos milenarios, con ejemplares que superan los 2.000 años de edad. Conformando un paisaje espectacular, los olivos milenarios se alzan imponentes en Terres del Maestrazgo (especialmente en Canet La Roig, La Jana, Traiguera y la Saizadella), como auténticas joyas de la naturaleza, donde podemos realizar rutas senderistas o cicloturistas.

El patrimonio olivarero de Castellón nos permite descubrir su biodiversidad y pasado histórico, pero también conocer el proceso de elaboración de unos aceites de oliva virgen extra (AOVE) excepcionales, obtenidos exclusivamente por procedimientos físicos a partir de variedades autóctonas (la mayoría de variedad Farga y también Serrana de Espadán, Cantera o Borriolense).

NO TE PUEDES PERDER

- Visitar el museo natural de los olivos milenarios en La Jana
- Visitar algunos de los centros de interpretación del aceite de oliva
- Hacer un buen pan de pueblo en el oro líquido entre olivos milenarios
- Apadrinar un olivo para recibir todos los años su fruto dorado
- Abrazar un olivo milenario (o al menos intentarlo)

DÓNDE: comarcas del Alto Maestrazgo, Bajo Maestrazgo, L'Alcalatén, Alto Mijares, Alto Palancia, Plano Alta.

TERRITORIO DE LA CULTURA MARÍTIMA Y PESQUERA

Pueblos que conservan tradiciones marineras

La belleza de los 120 km. de costa de la provincia de Castellón, se une a la singularidad de sus pueblos vinculados al mundo marítimo y pesquero y a una rica gastronomía basada en el arroz y los manjares del Mediterráneo.

La actividad pesquera ha sido clave en el desarrollo de las zonas costeras, convirtiéndose en un factor cultural, económico y social para nuestra gente. Los puertos ofrecen en algunos casos experiencias originales y únicas de turismo marítimo y pesquero, así como visitas a las lonjas, para que te impregnes de la cultura y estilo de vida marítimo.

NO TE PUEDES PERDER

- Visitar los puertos pesqueros de la costa de Castellón.
- Visitar una lonja para presenciar in situ la subasta del pescado.
- Participar en actividades de pescatarismo, conociendo el oficio de la pesca.
- Saborear productos con nombre propio como el langostino de Vinarós, el bogavante azul del Mediterráneo o el caracol punxat.
- Degustar pescados y mariscos en una terraza al lado del puerto, sintiendo la brisa y el olor a mar.
- Dar una vuelta por los bares de pescadores y echarse unos rissos con ellos.;

DÓNDE: puertos con lonja: Benicarló (v), Burriana, Castelló (v), Peníscola (v) y Vinarós (v). (v: visitable)

UNA COCINA DE MAR IRRESISTIBLE PARA EXPERIMENTAR Y DEGUSTAR LOS TESOROS DEL MEDITERRÁNEO

Los arroces, suquets y zarzuelas merecen nuestra atención cuando nos sentamos a la mesa en Castellón. Nuestros pescadores hacen a diario para traerlos los mejores pescados y mariscos que atesoran el Mediterráneo. Si los langostinos de Vinarós gozan de gran fama, los amantes de los sabores del mar tienen que probar otros mariscos: cañillots, caracol punxat, delitas de mar, galeras, sepias, doradas, lubinas, salmonetes, bogacheros o sardinas. Una buena paella de marisco, el típico "suquet de peix", el arroz a banda o el popular arros amb fassó i naps o la fidau, son platos que en nuestra provincia alcanzan excelentes cotas de calidad y sabor.

NO TE PUEDES PERDER

- Visitar los puertos pesqueros de la costa de Castellón.
- Visitar una lonja para presenciar in situ la subasta del pescado.
- Participar en actividades de pescatarismo, conociendo el oficio de la pesca.
- Saborear productos con nombre propio como el langostino de Vinarós, el bogavante azul del Mediterráneo o el caracol punxat.
- Degustar pescados y mariscos en una terraza al lado del puerto, sintiendo la brisa y el olor a mar.
- Dar una vuelta por los bares de pescadores y echarse unos rissos con ellos.;

DÓNDE: puertos con lonja: Benicarló (v), Burriana, Castelló (v), Peníscola (v) y Vinarós (v). (v: visitable)

PAISAJES QUE ENAMORAN

Los paisajes que hablan por sí mismos de nuestra tierra y su historia: olivos milenarios, almendros, viñedos, naranjos y mandarinos, arcezos y los ríos arcaicos del litoral y los paisajes marinos

Los entornos naturales de la provincia de Castellón están moldeados por los distintos tipos de actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras, creando un **símbiosis perfecta entre territorio y los sabores locales**. La belleza de los paisajes gastronómicos del interior de Castellón se sintetiza en los campos de olivos milenarios, avellanos y almendros, los viñedos, los campos de cítricos, cerezos, las huertas de alcachofas, tomates y otras verduras, mientras que los fines arcaicos del litoral y los enclaves marineros le otorgan color y carácter a nuestros pueblos.

Son nuestros paisajes culinarios, típicos de gran calidad plástica, que no pasan inadvertidos o los ojos de locales y foráneos.

Castellón reúne los paisajes más característicos de la cultura mediterránea

Cambianes al paso de las estaciones, con momentos de máximo esplendor en la época de floración y recolección, en los que nuestros pueblos cobran mucha vida, con celebraciones, fiestas, jornadas u otros eventos gastronómicos.

Ferias, Fiestas y Eventos Gastronómicos

Disfruta del ocio gastronómico en su sentido más amplio

A lo largo de todo el año, nuestros pueblos organizan múltiples eventos y actividades gastronómicas que enlacen los productos de la tierra con el trabajo de nuestros productores, que le dan un vibrante sabor de emoción: fiestas populares, muestras gastronómicas temáticas, mercados o ferias de productos, jornadas y festivales gastronómicos, actividades solidarias... Si quieres conocer que se cuece en cada momento en nuestra provincia visita www.castellorutadesabor.es.

Cualquiera que sea la fecha de tu viaje a la provincia de Castellón siempre encontrarás una cita gastronómica inolvidable para deleitarte por sus diferentes comarcas y conocer de primera mano su identidad culinaria y sus gentes. No te la pierdas, lo celebrará.



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

UN VIAJE A LA ALACENA DEL MEDITERRÁNEO

www.castellorutadesabor.es



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

DIPUTACIÓ D'ALTA PALANCA

Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta. Cuida. Amara!

www.castellorutadesabor.es

VIVE EXPERIENCIAS SINGULARES Y AUTÉNTICAS

- Buscar la trufa en el Els Ports o el Alto Maestrazgo de la mano de nuestros productores, para degustarla en un menú especial con este producto como protagonista
- Visitar los olivos milenarios de Terres del Maestrazgo y catar su aceite de oliva virgen
- Visitar una bodega en La Plano Alta mientras observas las estrellas una noche de verano
- Realizar un tour gastronómico por los pueblos del Alto Maestrazgo y perderte por sus carreteras mientras disfrutas de su paisaje
- Darte un paseo por las calles de Benicarló, para disfrutar de exquisitas tapas de alcañón en temporada e incluso participar en "la torra" popular, para degustar los alcañones a la brasa
- Degustar un arroz marinerero en una terraza, junto a la playa, en uno de nuestros pueblos marineros del Bajo Maestrazgo (Peníscola, Vinarós, Benicarló) o de la Plano Baja
- Altrévete a probar diferentes variedades, y decide cuál es tu favorita... ¡si puedes, dural!
- Beber agua en alguna de las fuentes de Benassal, visitar su balneario y sus murallas árabes y comprar la que ha sido denominada como el mejor agua mineral del mundo
- Realizar una excursión con un micólogo a Penagosol e iniciarte en la búsqueda de setas y disfrutar de un menú elaborado con productos autóctonos
- Visitar alguno de los productores de tomate de color (tomato de penjar) en Alcalá de Xivert, para ver como se cosechan los tomates con un hilo fino y degustarlos
- Y por supuesto, el "amor de paella" (ir de paella) los domingos, que sigue siendo todo un ritual en la Comunidad Valenciana



