

La alacena del Mediterráneo

Territorios de la Trufa, el tesoro escondido

LA TRUFA ES EL TESORO ESCONDIDO DE CASTELLÓ RUTA DE SABOR

El interior de Castellón cuenta con las condiciones perfectas para la producción de la trufa, uno de los hongos más valorados en la gastronomía mediterránea. Cada invierno este excepcional producto se convierte en la excusa perfecta para visitar las comarcas del interior y participar en jornadas gastronómicas y eventos que se realizan en torno a la trufa.

Acompañar a uno de nuestros truficultores y su fiel perro trufero a una de sus fincas, es una experiencia que no te puedes perder, así como degustar la trufa en algunos menús especiales de los restaurantes Castelló Ruta de Sabor.

DÓNDE: La trufa se produce en todas las comarcas del interior de Castellón, principalmente en l'Alt Maestrat, el Alto Palancia y els Ports.

Territorios Queseros

UNO DE LOS PRODUCTOS MÁS CARACTERÍSTICOS DE CASTELLÓN

El queso es uno de los productos más tradicionales de la provincia de Castellón, ya que cuenta con zonas idóneas para el pastoreo, donde encontramos rebaños de ovejas y cabras de razas autóctonas que producen una leche de características excepcionales.

Nuestros artesanos elaboran quesos con nombre propio como el Tronchón, Cassoleta y de Servilleta, entre otros. Cabe destacar otras variedades como son el exquisito requesón y las cuajadas. Todos ellos, gozan de gran prestigio y han sido merecedores de galardones a nivel nacional e internacional. Podrás adquirir fácilmente los quesos locales en los mercados y comercios gastronómicos de la provincia o directamente en las queserías.

DÓNDE: Todas las comarcas de la provincia de Castellón. En especial en l'Alt Maestrat, el Alto Mijares, el Alto Palancia, els Ports y l'Alcalatén.

Ruta del Vino de Castellón

VINOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO Y BODEGAS SORPRENDENTES

La Ruta del Vino de Castellón te permite recorrer la provincia de norte a sur, desde Sant Mateu, continuando por Les Useres-Vilafamés, hasta el Alto Palancia-Alto Mijares. Un viaje que te permitirá adentrarte en un legado patrimonial histórico y paisajístico único, donde se elaboran los excelentes vinos amparados por la IGP 'Vinos de Castelló'.

La provincia goza de vinos blancos, rosados, tintos y dulces de gran calidad, que se elaboran a partir de variedades autóctonas como Macabeo, Embolcaire y Monastrell, que refuerzan la personalidad de los Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot o Syrah.

DÓNDE: Comarcas del Alto Palancia, el Alto Mijares, l'Alcalatén, la Plana Alta y Baix Maestrat.



Ruta del Aceite y los Olivos Milenarios

EL ORO LÍQUIDO DE LA PROVINCIA ES UNA AUTÉNTICA EXPLOSIÓN DE SABOR

Si hay un alimento ligado a la cultura mediterránea es el aceite de oliva y Castellón cuenta con un verdadero mar de olivos con ejemplares que superan los 2.000 años de edad. Si bien podemos encontrar olivos en todo el territorio, destaca la comarca del Baix Maestrat que alberga la mayor densidad mundial de olivos milenarios, un paisaje de gran belleza que ofrece multitud de actividades.

La mejor forma de sumergirse en la cultura del aceite de Castellón es visitar los campos de olivos y las almazaras para conocer la elaboración del aceite de oliva virgen extra utilizando variedades autóctonas como la Farga, la Serrana de Espadán, la Canetera o la Borriolenca.

DÓNDE: Comarcas de l'Alt Maestrat, el Baix Maestrat, l'Alcalatén, el Alto Mijares, el Alto Palancia y la Plana Alta.

Ruta de la Cultura Pesquera

PUEBLOS QUE CONSERVAN TRADICIONES MARINERAS

La costa de la provincia de Castellón se ve salpicada de pintorescos pueblos pesqueros, verdaderas postales en movimiento plagadas de barcos de pesca tradicionales. Llegada la tarde, los puertos se convierten en un espectáculo cuando se descarga la captura del día y se realiza la tradicional subasta de pescado en las lonjas.

Una buena forma de conocer la cultura marinera es a través de su excelente gastronomía, degustando una buena paella de marisco o arroces tradicionales como el arroz a banda. La oferta gastronómica marinera es inmensa y te va a costar elegir entre los langostinos de Vinaròs, el pulpo de Benicarló, cañallitas, sepías, doradas y lubinas preparadas con la maestría de nuestros chefs.

DÓNDE: Puertos pesqueros: Vinaròs, Benicarló, Peñíscola, El Grau de Castelló y Borriana

Ruta de la Naranja

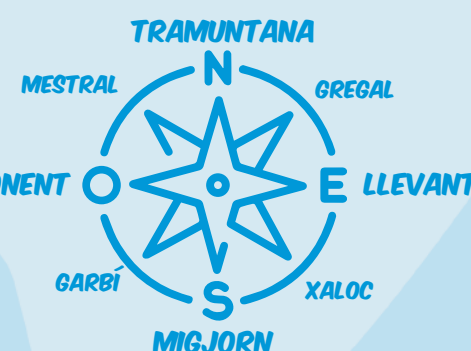
UN MAR DE NARANJOS EN EL LITORAL DE LA PLANA

Los cultivos de mandarinas y naranjas se extienden a lo largo de la costa castellonense, conformando un paisaje de gran belleza caracterizado por su color y el aroma de las flores de azahar. La mayor concentración se encuentra en la Plana Baixa y la Plana Alta que cuentan con las condiciones perfectas para su cultivo por la calidad de sus suelos y el clima mediterráneo.

La visita a sus fincas de cultivo permite descubrir las características excepcionales de estos cítricos, siendo la Clemenules - también denominada la reina de las mandarinas -, la variedad más cultivada.

DÓNDE: En las comarcas de la Plana Alta, la Plana Baixa y costa del Baix Maestrat

MAR MEDITERRÁNEO



www.castellorutadesabor.es

La alacena del Mediterráneo

www.castellorutadesabor.es



CASTELLÓ RUTA DE SABOR

La alacena del Mediterráneo



- Visita productores Castelló Ruta de Sabor.
- Degusta la gastronomía auténtica 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 y los oficios tradicionales asociados.
- Realiza tours y actividades gastronómicas con las empresas especializadas.
- Embarca con nuestros pescadores y acompáñales en una jornada de pesca.
- Alójate en establecimientos con encanto.
- Recorre nuestros mercados de abastos y compra como un castellonense.



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 artesanos, nuestras naranjas y mandarinas o los pescados y marisco del Mediterráneo.

Una provincia, 8 comarcas, 135 pueblos y un ingente patrimonio que tienes que descubrir.

Sin prisas. Los itinerarios que te presentamos trazan una fiel radiografía de nuestra identidad gastronómica: bonitos paisajes, productos excelentes y una increíble cocina basada en el producto local de temporada.

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

Déjate seducir por los mil y un placeres de nuestra tierra.



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 exaltan los productos de la tierra y la labor de nuestros productores, que te harán vibrar de emoción: fiestas populares, muestras gastronómicas temáticas, mercadillos o ferias de productos, jornadas y festivales gastronómicos o actividades solidarias.



ELIGE LOS PRODUCTOS CASTELLÓ RUTA DE 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 verdaderos 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!



Si quieres conocer qué 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 ineludible para adentrarte por sus diferentes comarcas y conocer de primera mano su identidad culinaria y sus gentes. No te lo pierdas.



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 envidiable y platos tradicionales elaborados con productos de la tierra donde la gastronomía de nuestros chefs reclama 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 arroces, las olletas, las carnes a la brasa, 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 apuesta por la gastronomía y los productos locales. Incluyen en su oferta menús especiales y tapas selectas elaboradas con productos amparados por la marca Castelló Ruta de Sabor, fieles a la cocina de nuestro territorio.



PAISAJES QUE ENAMORAN

Paisajes que hablan por sí mismos de nuestra tierra y su historia: olivos milenarios, almendros, viñedos, naranjos, cerezos, los finos arenales del litoral y nuestros puertos pesqueros.

Los entornos naturales de la provincia de Castellón están moldeados por las distintas actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras, creando una simbiosis 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, cerezos, los campos de naranjos, las huertas de alcachofas, tomates y otras verduras, mientras que los finos arenales del litoral y los enclaves marineros le otorgan color y carácter a nuestros pueblos. Son nuestros paisajes culinarios, tapices de gran calidad plástica, que no pasan inadvertidos a los ojos de locales y foráneos.

Castellón reúne los paisajes más característicos de la cultura mediterránea

Cambiantes al paso de las estaciones, con momentos de máximo esplendor en las épocas de floración y recolección, en las que nuestros pueblos cobran mucha vida, con celebraciones, fiestas, jornadas u otros eventos gastronómicos. Pero no solo en primavera puedes disfrutar de nuestros paisajes, ven a visitarnos en invierno y descubre los secretos de la trufa, o recorre nuestros pinares, acompañado de expertos micólogos para recolectar setas en otoño.



ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

A tomar un arroquito a Castellón...

Ya lo dijo Manolo García, pero no es el único. Si existe un lugar para tomarse un fantástico arroz en sus múltiples vertientes (paellas, rossejat, 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 de la Dieta Mediterránea, declarada *Patrimonio inmaterial de la Humanidad por la UNESCO*, en su máxima esencia.

Conéctate con el estilo de vida mediterráneo

Una gastronomía rica, variada y saludable en la que tienen un peso destacado muchos de los productos y platos que atesora nuestra provincia, como la trufa, el aceite de oliva, las carnes de caza, el pescado y los frutos secos, los arroces, hierbas aromáticas y condimentos.

Vívela sin prisas con la amabilidad de nuestro clima y la hospitalidad de nuestras gentes en un entorno incomparable.



Localiza las empresas miembro
de Castelló Ruta de Sabor en
www.castellorutadesabor.es