

Rutes gastronòmiques Els Ports

Descobreix els nostres secrets gastronòmics

WWW.ELSPORTS.ES

ELS PORTS
és Autèntic

SUMARI

Ruta de Mel i Dolços Artesanals 4 a 11

Ruta de Mel i Dolços Artesanals 4
1. Endinsa't en el Rusc 5
2. Endolceix el teu Dia..... 6
3. Amb la Mel en els Llavis 7
4. Porta't a casa el Sabor dels Ports..... 8
5. Dolços Somnis..... 9
Mapa ..... 10 y 11

Ruta de Carn i Embotits 12 a 17

Ruta de Carn i Embotits 12
1. Endinsa't en un Món de Llegendes 12
2. Degusta l'Autèntica Carn..... 13
3. Porta't a casa el Sabor dels Ports..... 14
4. Atreveix-te a Somiar Sota les Estreles 15
Mapa .....16 y 17

Ruta de Formatges i Derivats 18 a 25

Ruta Formatges i Derivats 18
1. Visita l'Era Medieval 19
2. Porta't a casa el Sabor dels Ports..... 20
3. Tots a taula..... 21
4. Nits amb Encant.....22 y 23
Mapa .....24 y 25

Ruta de la Tòfona i Bolets 26 a 33

Ruta de la Tòfona i Bolets 26
1. A la Caça de la Tòfona 27
2. A Reposar Forces... Hora del Menjar!.....28 y 29
3. Porta't a casa el Sabor dels Ports 30
4. Et Mereixes un Descans 31
Mapa .....32 y 33

Punts d'informació i mapa 34 i 35

ELS PORTS
és Autèntic



Ruta de Mel i Dolços Artesanals

La comarca dels Ports és coneguda per la seua tradició apicultora. Això es deu al fet que els camps presenten un gran ventall d'herbes aromàtiques com el timó, el romer i l'espígol, així com arbres de muntanya com ara la carrasca. En aquest sentit, les localitats que conformen aquesta regió compten amb una vegetació idònia perquè les abelles elaboren mel de diferents varietats mitjançant processos ecològics i sostenibles.

La mel, que compta amb grans propietats nutritives, s'utilitza en la rebosteria de la regió per a la preparació de postres com **el flaó**, farcit de brull, ametla i mel; o per a endolcir les populars **quallades o els bunyols d'aire**. Els dolços artesans de la regió conserven els seus orígens àrabs i medievals, fent servir la mel, la llet d'ovella i la fruita seca com a elements clau per a la seua elaboració. Entre les creacions rebosteres més significatives es troben les pastes de llard, **els pastissets de moniato i carabassa**, el panoli, els rotllos, les rosques i les coquetes de mitja lliura, aquestes últimes són tipiques de les Festes de Sant Antoni a Forcall.

Aquesta regió situada a l'interior de Castelló és l'escenari perfecte per a **descobrir de la mà d'apicultors experts els orígens de la mel i els seus processos d'elaboració** a través d'un recorregut que et permetrà submergir-te en els camps dels Ports i explorar la seua naturalesa. Un recorregut sensorial que promet delectar-te a través d'exquisides creacions de rebosteria en les quals la mel es converteix en el principal protagonista.

Atreveix-te a submergir-te en el dolç paradís dels Ports!

Ruta de Mel i Dolços Artesanals

1

Endinsa't en el Rusc

Com s'extrau la mel? Quin és el seu procés d'elaboració?

Les respostes les trobaràs en la primera parada d'aquest recorregut. Per a això t'oferim la possibilitat de descobrir els orígens d'aquest producte de la mà d'apicultors experts que t'explicaran tot el que necessites saber sobre el món de les abelles i els beneficis de la mel. Aquest edulcorant natural s'utilitza amb finalitats medicinals pel seu alt nivell vitamínic i proteic, reforça el sistema immunitari, aporta antioxidants, afavoreix la digestió i alleuja els símptomes del refredat. A més, també tindràs l'opció de conéixer les peculiaritats de les plantes mel·líferes de la zona i poder participar de manera activa en el procés de tall de la mel.

Per a gaudir d'aquesta magnífica i única experiència a la comarca dels Ports pots unir-te a:

Productes Naturals Els Ports

Descobreix els productes que s'extrauen del treball de les abelles i el procés d'elaboració i envasament de la mel, alhora que explores els sabors i varietats que pots trobar a la nostra comarca amb un recorregut pel nostre obrador. A més, coneixeràs la història de la producció de safrà i totes les curiositats d'aquesta benvolguda espècia.

A Productes Naturals Els Ports t'oferim l'oportunitat de comprar els nostres productes d'origen natural, així com completar la teua experiència amb la realització de tallers i tastos.



La Mata · Carretera, s/n · 633 82 07 36 · productesnaturalselsports@gmail.com

Apivillores

Converteix-te en apicultor/per un dia, per a viure amb els cinc sentits una experiència única coneixent el fascinant món de les abelles.

Apivillores és un projecte de turisme experiencial de l'empresa Viu Els Ports, situat en el xicotet municipi de Villores. El nostre objectiu és donar a conéixer l'apassionant món de les abelles a totes aquelles persones que vulguen viure amb els cinc sentits una experiència única. Amb nosaltres, viureu l'emoció de veure-us envoltats de milers d'abelles, conéixer l'olor de la mel recentment collida, el pròpoli o la cera verge; veureu com naixen les abelles, com produeixen la mel, com es reprodueixen i comuniquen, i descobrireu tots els seus secrets. A més, oferim la possibilitat de visitar el nostre obrador de mel i safrà, on podreu veure el tall de la mel, l'envasament, realitzar tallers didàctics i comprar el producte.



Villores . Plaça de la Vila, 1 · 633 82 07 36 · viuelsports@gmail.com
www.viuelsports.com



2

Ruta de Mel i Dolços Artesanals

Endolceix el teu Dia

Arriba l'hora de degustar els productes de rebosteria dels Ports a través de deliciosos pastissos i dolços artesans en els quals la mel s'alça com la principal protagonista. Les fleques dels Ports són fidels a les seues arrels i creen delicioses postres utilitzant els productes de la terra i seguint les receptes tradicionals, prometent no deixar a ningú indiferent. Quan la tradició és perfecta no hi ha buit per a la modernitat, una frase que definiria l'essència de la rebosteria d'aquesta regió.

Et recomanem:

Forn El Pou Fleca i Pastisseria

Cinctorres
Via Pajar San Cristòbal, 45
690 10 73 22
oanacaldero@gmail.com



Forn de pa Gabriel

Forcall
Arrabal San Vicente, 4
964177527-642783909



Amb la Mel en els Llavis

La mel explora una nova dimensió en la carta dels restaurants dels Ports, el seu ús s'extrapola més enllà de les postres per a crear una sorprenent simbiosi de sabors en creacions culinàries en les quals aquest producte aporta un matís melós per a assaonar delicioses carns i embotits.

Els restaurants de la regió t'ofereixen la possibilitat de realitzar un recorregut gastronòmic que culmina amb peces de rebosteria elaborades de manera artesanal. Amb un ampli ventall de postres entre els quals conviuen plats de rebosteria típica amb propostes més avantguardistes.

Et recomanem:

Mesón del Pastor

Morella
Costa Jovani, 5 y 7
608 34 97 92
finalsa@hotmail.com
www.mesondelpastor.com



El Faixero

Cinctorres
Carretera Iglesuela, 7
964 18 10 75
elfaixero@elfaixero.net
www.elfaixero.net



Restaurante Daluán

Morella
Costa de la Presó, 4
610 26 68 63
info@daluan.es
www.daluan.es



Casa Roque

Morella
Costa de Sant Joan, 1
964 16 03 36
morella@casaroque.com
www.casaroque.com





4 Ruta de Mel i Dolços Artesanals

Porta't a Casa el Sabor dels Ports

T'agradaria portar-te a casa una part de la gastronomia de la nostra terra? Alguns comerços dels Ports compten amb mel artesanal elaborada per apicultors locals mitjançant processos de producció sostenibles. No deixes passar l'oportunitat de gaudir dels aromes i sabors dels nostres camps en la teua llar.

Et recomanem:

Mercat dels Ports

Botiga de productes tradicionals de tota la comarca dels Ports, destacant l'alimentació i el tèxtil. Aquest comerç dona veu i nom als xicotets productors artesanals a través d'un espai que busca convertir-se en una mostra representativa de l'excel·lència i la qualitat dels productes locals.



Morella · Blasco de Alagón, 16 · 964 094 898 · elmercatdelsports@gmail.com · www.mercatdelsports.com

EL Forn de Lupi

Fleca amb obrador dedicada a la producció de pans i pastes tradicionals amb el segell Artesania Comunitat Valenciana.

Vilafranca · Av Castelló, 31 · 964 441 743-659669064 · trujillomonfort@gmail.com www.elforndelupi.es

Croquellanas

A Croquellanas podràs trobar productes 100% naturals sense conservants ni colorants de manera tradicional i amb matèria primera de km. O. Les "croquellanas", més conegudes com a croquetes morellanes, s'elaboren de manera artesanal, conformant i arrebossant cada peça individualment. En aquesta empresa segueixen les receptes tradicionals que han sigut transmeses de pares/mares a fills/filles, fins hui, per a la preparació de productes únics i de qualitat.



Xiva · Placeta, 38 · 964 160 640 / 603 853 468 · info@croquellanas.com www.croquellanas.com

L'herbolari

L'Herbolari és una botiga de productes ecològics d'origen local que compta amb una àmplia oferta per a tots aquells que es preocupen pel seu benestar físic i mental i vulguen portar una manera de vida saludable. A més, aquesta botiga també ofereix productes de cosmètica natural sense químics per a ajudar en la cura de la pell.



Morella · Castell 15 B · 964 160 384 · ecoportsmorella@gmail.com www.herbolariomorella.es



5 Ruta de Mel i Dolços Artesanals

Dolços Somnis

Viu una nit màgica als Ports allotjant-te en un dels nostres hotels amb encant i gaudeix de la seua àmplia oferta gastronòmica que busca reinterpretar el sabor de la mel a través d'originals plats i dolços artesans.

Hostal Restaurante Aguilar

Forcall
Avenida Tercer Centenario, 1
964 17 11 06
informacion@hostal-aguilar.com
www.hostal-aguilar.com



Hostal Mesón del Rey

Olocau del Rey
C/Iglesia, 2
964178481
www.hostaldelreyolocau.es



ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS ELS PORTS

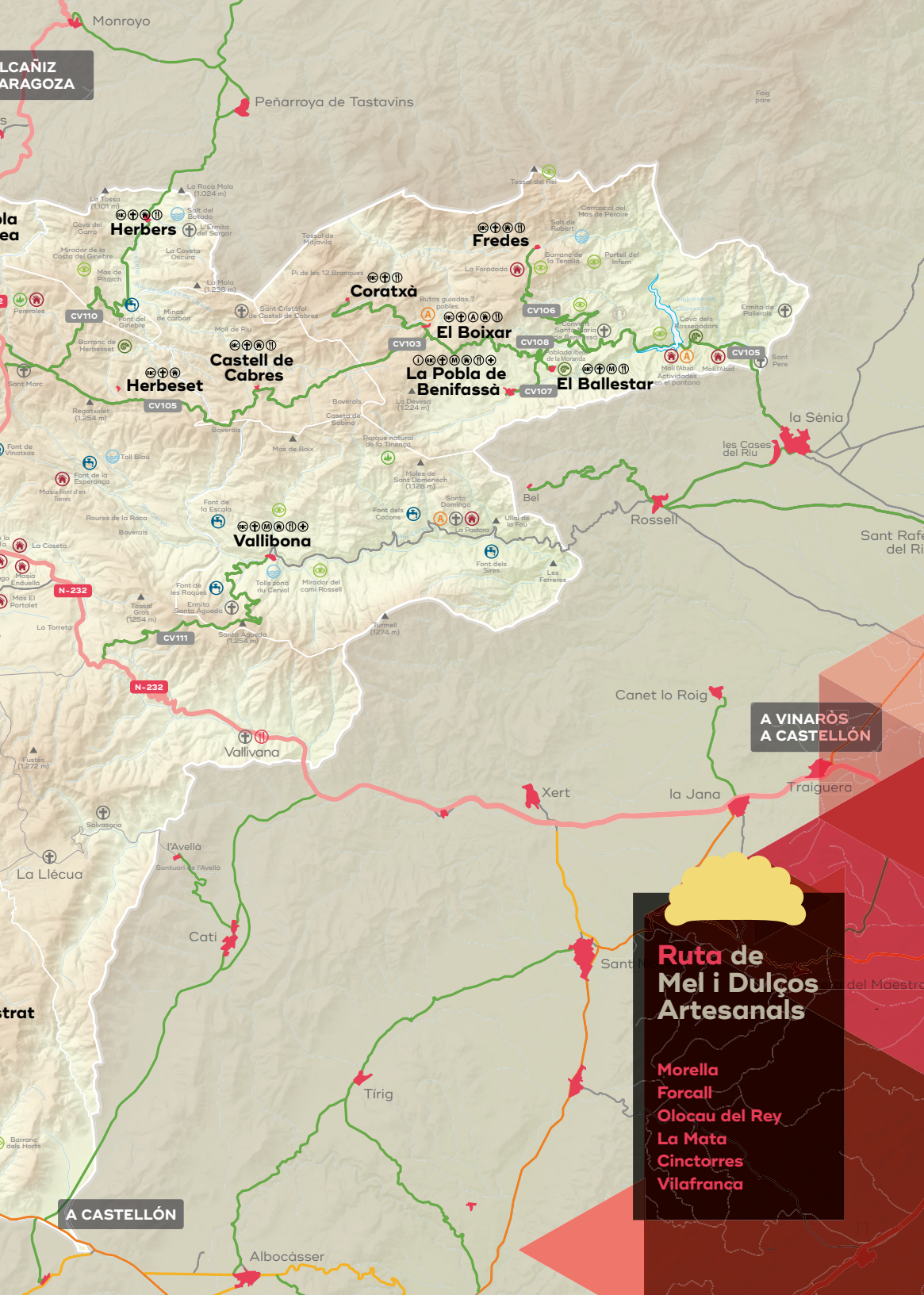
A més, no et pots perdre aquests esdeveniments en els quals la mel i els dolços artesans són els protagonistes:

Esdeveniments	Lloc	Data	Nota
Festes de Sant Antoni - Sanantonades	Pobles comarca Els Ports	Gener	Pastes típiques farcides de confitures de carabassa
Fira de la Magdalena	Vilafranca	Juliol	Fira de productes d'alimentació, artesania i ramat
Fira ramadera i agrícola de Morella	Morella	Agost	Exposició + venda productes de la terra
Mostra dels productes de la Terra d'Ares	Ares del Maestrat	Agost	Formatges + quallades + vins + licors...

MUNICIPIS RUTA MEL I DOLÇOS ARTESANALS

Morella, Xiva, Forcall, Olocau del Rey, La Mata, Cinctorres, Vilafranca Ares del Maestrat


ELS PORTS
és Autèntic
A ZARAGOZA
A ALCAÑ
A ZARAG
A TERUEL
Castellote
Jaganta
Las Parras de Castellote
Dos Torres de Mercader
Ladruñán
Las Planas
Los Alagones
Luco de Bordón
Bordón
Tronchón
La Cuba
Mirambel
Cantavieja
La Iglesuela del Cid
Torre de Arcas
Sorita
Palanques
Ortells
Villores
Xiva
La Pobla d'Alcolea
Todolella
Olocau del Rey
la Mata
Forcall
Morella
Cinctorres
Portell
Castellfort
La Pobla del Bellestar
El Boscar
Vilafranca
Ares del Maestrat
Benassal
CV14
CV118
CV119
CV122
CV120
CV123
CV124
CV125
CV126
CV15
CV173
CV167
CV12
N-232
C226


Monroyo
Peñarroya de Tastavins
Herbers
Fredes
Coratxà
El Boixar
La Pobla de Benifassà
El Ballestar
Castell de Cabres
Herbeset
Vallibona
Vallivana
la Sénia
les Cases del Riu
Rossell
Bel
Canet lo Roig
Xert
la Jana
Traiguera
La Llécua
Catí
Tírig
Albocàsser
A VINARÒS
A CASTELLÓN
A CASTELLÓN
CV110
CV103
CV106
CV108
CV107
CV105
CV111
N-232
N-232
Ruta de Mel i Dulços Artesanals
Morella
Forcall
Olocau del Rey
La Mata
Cinctorres
Vilafranca

Ruta de Carn i Embotits

Els municipis que componen la comarca dels Ports posseeixen una gran indústria ramadera amb una llarga tradició, que compta amb explotacions destinades al bestiar boví, oví i, principalment, el porcí. Els mètodes naturals de criança asseguren que cada pas que es pren en la cura dels animals es dirigisca a la cerca de l'excel·lent qualitat de la carn, creant una matèria primera inimitable i molt valorada a escala mundial. És per les anteriors raons que la carn de jònec, porc, ocell, corder i oví i els embotits com la botifarra, la llonganissa, la cecina i el pernil es converteixen en l'ingredient principal dins de les creacions culinàries de la regió.

Embarca't en un viatge sensorial on exploraràs el cor gastronòmic d'aquesta regió, degustant els sabors intensos de la carn dels Ports.

1 Ruta de Carn i Embotits

Endinsa't en un Món de Llegendes

Per a gaudir d'aquesta magnífica i única experiència a la comarca Els Ports et recomanem que comences visitant el municipi de Morella. Aquesta localitat, que s'alça com el cor de la regió, promet embarcar-te en un viatge en el temps i transportar-te a un món de llegendes a través de majestuosos edificis amb un valor històric incalculable com el Castell, el Palau de Governador, el Convent de San Francisco, La Basílica, Les Torres de Sant Miquel o la Presó de Morella. Per a obtenir més informació sobre els recursos culturals i gastronòmics d'aquest municipi i de la resta de municipis dels Ports visita la seua oficina de turisme.

Oficina de Turisme de Morella

Morella
Plaça Sant Miquel
964 17 30 32
turisme@morella.net
www.morella.net



2 Ruta de Carn i Embotits

Degusta l'Autèntica Carn dels Ports

La carn es converteix en la protagonista de la gastronomia local, tornant-se el centre d'atenció en plats tradicionals i creacions culinàries d'avantguarda. Els restaurants dels Ports compten amb anys d'experiència en l'elaboració d'aquesta matèria primera, utilitzant diferents tècniques de cuinat que permeten explotar els sabors de cada peça per a crear suculents plats. Et convidem a recórrer la nostra regió i a assaborir l'autenticitat d'un dels nostres béns més cobejats.

Et recomanem:

Mesón del Pastor

Morella
Costa Jovani, 5 i 7
608 34 97 92
finalsa@hotmail.com
www.mesondelpastor.com



Restaurant Pizzeria Lola

Morella
Blasco de Alagón, 21
964 16 03 87
escoriluismi@hotmail.com
www.pizzerialola.es



Casa Roque

Morella
Costa de Sant Joan, 1
964 16 03 36
morella@casaroque.com
www.casaroque.com



Restaurant Vinatea

Morella
Blasco de Alagón, 17
964 16 07 44
restaurante@restaurantevinatea.com
www.restaurantevinatea.com



Restaurant Daluán

Morella
Costa de la Presó, 4
610 26 68 63
info@daluan.es
www.daluan.es



El Faixero

Cinctorres
Carretera Iglesuela, 7
964 18 10 75
elfaixero@elfaixero.net
www.elfaixero.net





3 Ruta de Carn i Embotits

Porta't a Casa el Sabor dels Ports

Ja t'ha conquistat la màgia dels Ports? Ja coneixes de prop el territori i la seua exquisida gastronomia. Ara t'oferim l'oportunitat que portes a la teua taula els productes artesanals de la nostra terra perquè pugues gaudir d'ells des de la tranquil·litat de la teua llar. Fes que el teu paladar torne a sentir el sabor autèntic de la nostra terra.

Et recomanem:

Mercat dels Ports

Morella · Blasco de Alagón, 16
964 094 898 · elmercatdelsports@gmail.com · www.mercatdelsports.com



Croquellanas

Xiva · Placeta, 38
964160640 · 603853468 info@croquellanas.com
www.croquellanas.com



Bolíssim

Vilafranca · Polígon la Fos, 8
618 909 753
administracion@bolissim.com
www.bolissim.com



Carns Noel

Morella · Marquesa Fuente el Sol 12
964160993 · 623401483
carnsnoel@gmail.com
www.carnsnoel.com



ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

A més, no et pots perdre aquests esdeveniments en els quals la carn, embotits i el bestiar són els protagonistes:

Esdeveniments	Lloc	Data	Nota
Mostra dels productes de la Terra d'Ares	Ares del Maestrat	Agost	Formatges + quallades + vins + licors...
Fira ramadera i agrícola de Morella	Morella	Setembre	Exposició + venda productes de la terra
Abrasa'm	Ares del Maestrat	Desembre	Jornades gastronòmiques a la brasa

MUNICIPIS RUTA CARN I EMBOTITS

Morella, Forcall, Olocau del Rey, Cinctorres, Vallibona, La Pobla de Benifassà, Coratxà, Vilafranca, Ares del Maestrat

Atreveix-te a Somiar Sota les Estrelles

Quan el cel comença a enfosquir, l'ocàs tiny de tons càlids els boscos i muntanyes de la regió donant pas a una nit màgica en la qual el cel es converteix en un mantell d'estreles baix el que poder donar curs als teus somnis. Perquè pugues contemplar aquest espectacle de la naturalesa i gaudir d'una vetlada especial.

Als Ports et recomanem els següents hotels que compten amb una oferta gastronòmica excepcional:

Hostal Restaurant Aguilar

Forcall
Avenida Tercer Centenario, 1
964 17 11 06
informacion@hostal-aguilar.com
www.hostal-aguilar.com



Hostal Restaurant la Carbonera

Vallibona
Plaza San Antonio
964 17 20 00
terecarbonera@gmail.com
Facebook: La Carbonera



Moli L'Abad

La Pobla de Benifassà
Ctra. la Senia km, 5
977 71 34 18
recepcion@moliabad.com
www.moliabad.com



Hotel Restaurant La Tinença

La Pobla de Benifassà
Mayor, 4
682 27 52 10
latinensahotel@gmail.com
www.latinensahotel.com

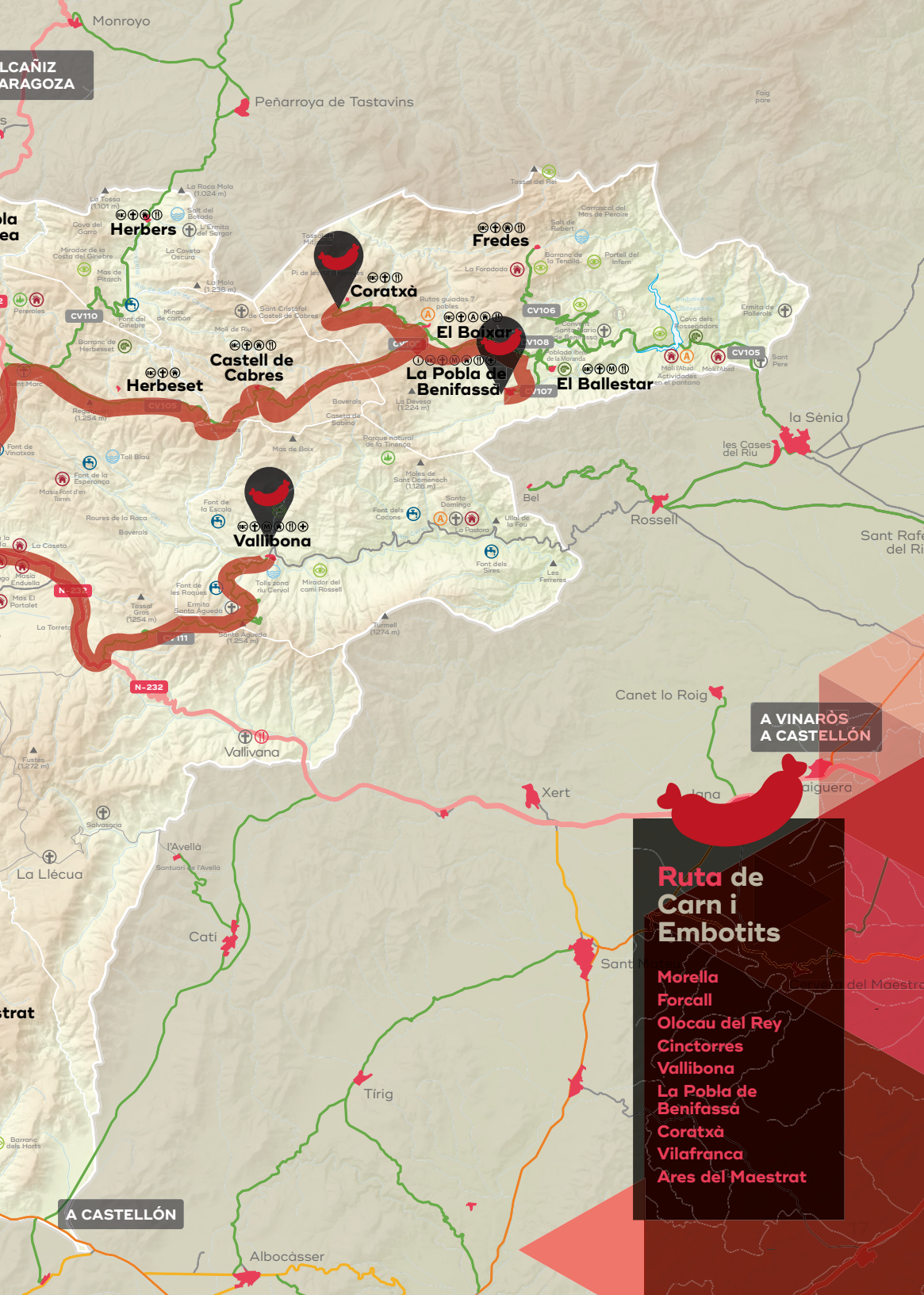


Hostatgeria Sant Jaume

Coratxà
Major, 6
627 41 65 41
lahostatgeria@gmail.com
www.lahostatgeria.com




ELS PORTS
és Autèntic
A ZARAGOZA
A ALCAÑ
A ZARAG
A TERUEL
Castellote
Jaganta
Las Parras de Castellote
Dos Torres de Mercader
Ladruñán
Las Planas
Los Alagones
Luco de Bordón
Bordón
Tronchón
La Cuba
Mirambel
Cantavieja
La Iglesuela del Cid
Torre de Arcas
La Pobla d'Alcolea
Sorita
Palanques
Ortells
Villores
Xiva
Todolella
Olocau del Rey
Forcall
Morella
la Mata
Cinctorres
Portell
Castellfort
La Pobla del Bellestar
Ares del Maestrat
Vilafranca
Benassal
CV14
CV118
CV119
CV120
CV122
CV123
CV124
CV125
CV126
CV15
CV173
CV167
C226
N-232


Monroyo
Peñarroya de Tastavins
Herbers
Fredes
Coratxà
El Boixar
Castell de Cabres
Herbeset
La Pobla de Benifassà
El Ballestar
Vallibona
la Sénia
les Cases del Riu
Rossell
Canet lo Roig
A VINARÒS
A CASTELLÓN
Vallivana
Xert
La Llécua
l'Avellà
Catí
Tírig
Albocàsser
A CASTELLÓN
N-232
CV110
CV105
CV106
CV108
CV107
Ruta de Carn i Embotits
Morella
Forcall
Olocau del Rey
Cinctorres
Vallibona
La Pobla de Benifassà
Coratxà
Vilafranca
Ares del Maestrat

Ruta de Formatges i Derivats

Aquesta ruta et permetrà conéixer de prop l'entorn natural dels Ports i degustar els diferents **formatges i els seus derivats** que es produeixen en aquesta zona. La comarca dels Ports t'ofereix una selecció de formatges realitzats a través de processos purament artesanals i amb una acurada maduració. Entre les seues varietats més tradicionals es troben: el formatge "tovalló", curats al romer, curats al vi i, per descomptat, el formatge trufat amb oli, sent aquest últim un dels més demandats pels consumidors pel seu peculiar sabor marcat pels matisos intensos que li aporta la tòfona.

Conjuntament podràs degustar i comprar aquests formatges artesanals en els diferents comerços i en els restaurants que formen part de les Rutes Gastronòmiques dels Ports. També podràs adquirir les famoses quallades de la regió i altres varietats de formatge típiques com el brull.

1

Ruta Formatges i Derivats

Visita l'Era Medieval

Els camins i sendes que transcorren per les diferents poblacions, han portat a la creació de rutes com la que s'ha homologat com GR 331 Els Ports – Camí de Conquesta. És una ruta circular, de 166 km dividida en 15 etapes, ben senyalitzades, que recorre els municipis dels Ports.

A través d'una APP, Els Ports situa la cultura com a escenari principal, concedint-te l'oportunitat de realitzar un recorregut pel període medieval explorant els oficis, tradicions i usos històrics de la terra durant aquesta etapa històrica. Aquesta ruta també t'endinsarà en la història i cultura de cada municipi, mostrant-te edificis d'interés i altres elements del patrimoni cultural.

Et recomanem que a Ares del Maestrat et detingues i gaudis d'una magnífica i única experiència acompanyant a Julio, els seus gossos i el seu bestiar per a una ruta de Pasturatge.

Rutes de Pastoreig

Amb Julio podràs fer de Pastor d'un ramat d'ovelles a través d'una sendera, sempre custodiat i ajudat pels gossos pastors. A continuació, es visitaran espectaculars construccions de pedra en sec que poblen els camps, muntanyes i valls dels Ports. Un gran patrimoni que reflecteix el pas de la història.

Finalitzada la ruta, en el punt de partida, podràs comprovar la destresa dels gossos pastors en la conducció de les ovelles a través d'una demostració que es realitzarà en la Masia.



Ares del Maestrat · Carrer Jaime Vives, 5 · 608 76 74 86 · jbayot@colvet.es



2

Ruta de Formatges i Derivats

Porta't a la teua Casa el Sabor dels Ports

Després del grat passeig pels prats dels Ports, et convidem que recórregues els carrers d'Ares del Maestrat, municipi situat en un cim a més de 1.200 metres d'altura que compta amb un important patrimoni.

D'altra banda, si el que t'abelleix és degustar formatges tradicionals de la zona, el lloc que et suggerim és la Formatgeria Pastor de Morella, on podràs adquirir els productes de la terra perquè no te'n vages a casa sense ells.

Formatgeria Pastor de Morella

A la botiga Pastor de Morella podràs conéixer els seus productes i serveis a través d'una explicació de com s'elabora cadascun dels seus formatges. El sabor inigualable dels productes artesans d'aquest comerç el converteixen en una visita obligatòria.



Morella · Juan Giner, 46. · 964 16 03 83· info@quesosdecati.com
www.pastordemorella.com

Mercat dels Ports

Botiga de productes tradicionals de tota la comarca dels Ports, destacant l'alimentació i el tèxtil. Aquest comerç dona veu i nom als xicotets productors artesanals a través d'un espai que busca convertir-se en una mostra representativa de l'excel·lència i la qualitat dels productes locals.



Morella · Blasco de Alagón, 16 · 964 094 898
elmercatdelsports@gmail.com · www.mercatdelsports.com

Tots a Taula

El formatge de productors locals ocupa un lloc preferent en les cartes dels restaurants dels Ports. Explorant les diferents versions d'aquest producte, els cuiners de la regió ens delecten amb creacions culinàries en les quals el sabor del formatge s'eleva a un altre nivell, siga mitjançant receptes tradicionals o propostes més avantguardistes.

Et recomanem que visites:

Hotel d'Ares

Ares del Maestrat
Plaça Major, 4
650372284
hoteldearesdelmaestrat@gmail.com
www.hoteldearesdelmaestrat.es



Casa Roque

Morella
Costa de Sant Joan, 1
964 16 03 36
morella@casaroque.com
www.casaroque.com



Restaurant Daluan

Morella
Costa de la Presó, 4
610 26 68 63
info@daluan.es
www.daluan.es



El Faixero

Cinctorres
Carretera Iglesuela, 7
964 18 10 75
elfaixero@elfaixero.net
www.elfaixero.net



Restaurant Nouom

Vilafranca
Barri del Llosar,
CV-15, Km 68
696 54 52 37
@nouom_vilafranca

NOUOM
RESTAURANT

Mesón el Coll

Ares del Maestrat
Coll de Ares, 1
617 42 49 73
hisabel01@hotmail.es





4

Ruta de Formatges i Derivats

Nits amb Encant

Volem que et quedes més temps amb nosaltres i que passes una nit inoblidable en la nostra terra. Per a això t'aconsellem que t'allotges en un dels nostres hotels rurals que vetlaran perquè la teua estada siga única i especial. A més, també podràs delectar els teus sentits amb plats tradicionals de la regió.

Hostal Mesón del Rey

Olocau del Rey
C/Iglesia, 2
964178481
hostaldelreyolocau@gmail.com
www.hostalmesondelrey.es



Hostal Restaurant Aguilar

Forcall
Avenida Tercer Centenario, 1
964 17 11 06
informacion@hostal-aguilar.com
www.hostal-aguilar.com



ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS ELS PORTS

A més, no et pots perdre aquests esdeveniments en els quals el formatge i els seus derivats són els protagonistes:

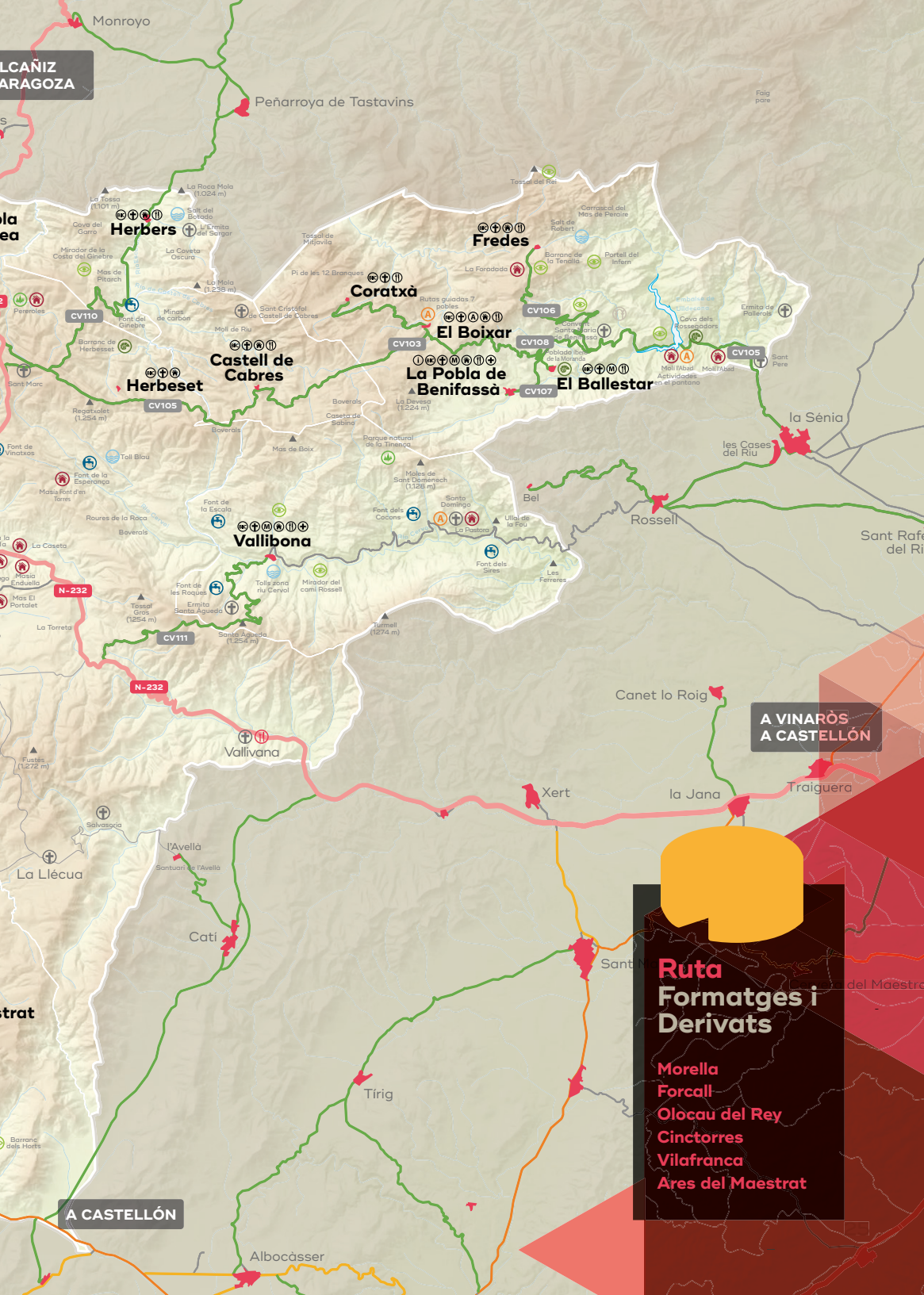
Esdeveniments	Lloc	Data	Nota
TASTEM	Morella	Setembre	Fira gastronòmica de les comarques dels Ports, Alt i Baix Maestrat
Mostra dels productes de la Terra d'Ares	Ares del Maestrat	Agost	Formatges + quallades + vins + licors...
Fira ramadera i agrícola de Morella	Morella	Setembre	Exposició + venda productes de la terra

MUNICIPIS RUTA FORMATGES I DERIVATS

Morella, Forcall, Olocau del Rey, Cinctorres, Vilafranca, Ares del Maestrat




ELS PORTS
és Autèntic
A ZARAGOZA
A ALCAÑ
A ZARAG
A TERUEL
Castellote
Jaganta
Las Parras de Castellote
Dos Torres de Mercader
Ladruñán
Las Planas
Los Alagones
Luco de Bordón
Bordón
Tronchón
La Cuba
Mirambel
Cantavieja
La Iglesuela del Cid
Torre de Arcas
Sorita
Palanques
Ortells
Villores
Xiva
La Pobla d'Alcolea
Todolella
Olocau del Rey
Forcall
Morella
la Mata
Cinctorres
Portell
Castellfort
La Pobla del Bellestar
Ares del Maestrat
Vilafranca
Benassal
CV14
CV118
CV119
CV122
CV120
CV123
CV124
CV125
CV126
CV15
CV173
CV167
N-232
C226


Monroyo
Peñarroya de Tastavins
Herbers
Fredes
Coratxà
El Boixar
Castell de Cabres
Herbeset
La Pobla de Benifassà
El Ballestar
Vallibona
Vallivana
la Sénia
les Cases del Riu
Rossell
Bel
Canet lo Roig
Xert
la Jana
Traiguera
La Llécua
Catí
Tírig
Albocàsser
CV110
CV103
CV106
CV108
CV107
CV105
CV111
N-232
A VINARÒS
A CASTELLÓN
A CASTELLÓN
Ruta
Formatges i Derivats
Morella
Forcall
Olocau del Rey
Cinctorres
Vilafranca
Ares del Maestrat

Ruta de la Tòfona i Bolets

Els productes estrela en la cuina dels Ports són la tòfona i els bolets, productes que gaudeixen de gran reconeixement en la cuina internacional per la seua capacitat d'elevar el sabor de qualsevol creació culinària.

Aquests cobejats productes atrauen recol·lectors i excursionistes durant els primers mesos de tardor. D'entre les varietats de bolets més comuns es troba **el rovelló, la Llenega negra, els Camagrocs, la gírgola i les trompetes de la mort.** I la varietat de **tòfona** que creix en la zona és la Tòfona Negra, també coneguda com el **diamant negre.**

La comarca dels Ports, situada en la zona interior al nord de la província de Castelló et convida a submergir-te en la seua història, cultura i gastronomia a través d'una experiència autèntica que et permetrà convertir-te en un gran caçador de tòfona. T'introduirà en aquest món de fongs, experimetant noves sensacions, acompanyant als tofoners i els seus inseparables amics els gossos que et faran descobrir els secrets millor guardats d'aquesta terra. A més, podràs degustar aquests productes en les diferents receptes que preparen els restaurants de la zona combinant exquisits sabors per a crear deliciosos plats.

Submergeix-te!

1

Ruta de la Tòfona i Bolets

A la Caça de la Tòfona

Com a punt d'inici suggerim començar descobrint els orígens d'aquests suculents fongs.

Sabies que la tòfona creix baix terra? I què és un gos qui la troba?

Doncs sí, la tòfona és un fong que es troba baix terra. Per a nodrir-se necessiten les arrels d'altres arbres com les alzines i roures, espècies que són molt abundants a la comarca Els Ports, ja que les condicions climatològiques d'aquesta zona muntanyenca són idònies per al seu creixement. La caça d'aquest fong presenta gran dificultat i exigeix mestratge i preparació per part dels recol·lectors i un ensinistrament dels gossos, que són els grans protagonistes en aquest procés de cerca. La tòfona es tracta d'una raresa de la naturalesa amb olor i forma peculiars. És la seua olor el que permet als gossos tofoners detectar la presència de la tòfona que es troba enterrada entre 1 i 30 cm de profunditat sota terra.

Per a gaudir d'aquesta magnífica i única experiència a la comarca Els Ports pots unir-te a:

Fruits de la Terra Emocions

Fruits de la Terra Emocions et dona l'oportunitat de viure de prop el procés de recol·lecció de la tòfona juntament amb els recol·lectors i els seus fidels amics els gossos culminant aquesta experiència amb un menú degustació que explota de manera creativa el potencial d'aquest valorat producte.

Una altra opció que us proposa aquesta empresa consisteix a començar el dia amb una ruta senderista pels espectaculars paratges naturals de la Tinença de Benifassà per a acabar gaudint d'un pícnic amb productes trufats a la muntanya.



La Pobla de Benifassà · Paraje Masía de Jarque, 01 · 650 464 690 / 629 830 648
info@fruitsdelaterra.com · www.fruitsdelaterra.com



Ruta de la Tòfona i Bolets

2

A Reposar Forces... Hora de Menjar!

Arriba l'hora de menjar i estàs en el lloc correcte perquè als Ports trobaràs una varietat de restaurants que t'ofereixen productes de la terra, produïts i elaborats en la zona. Per això al llarg de tot l'any podràs degustar diferents plats. **Ideal per a visitar-los en cada estació de l'any**!

Et proposem alguns dels millors restaurants a la comarca especialitzats en tòfones i bolets perquè pugues degustar-los i anar-te'n amb un bon sabor de boca.

Casa Roque

Morella
Costa de Sant Joan, 1
964 16 03 36
morella@casaroque.com
www.casaroque.com



Mesón del Pastor

Morella
Costa Jovani, 5 y 7
608 34 97 92
finalsa@hotmail.com
www.mesondelpastor.com



Restaurante Vinatea

Morella
Blasco de Alagón, 17
964 16 07 44
restaurante@
restaurantevinatea.com
www.restaurantevinatea.com



Restaurante Daluan

Morella
Callejón Cárcel, 4
610 26 68 63
info@daluan.es
www.daluan.es



Restaurante Pizzería Lola

Morella
Blasco de Alagón, 21
964 16 03 87
escoriluismi@hotmail.com
www.pizzerialola.es



El Faixero

Cinctorres
Carretera Iglesuela, 7
964 18 10 75
elfaixero@elfaixero.net
www.elfaixero.net



Reviscolem el Ring

Cinctorres
C. San Vicente, 40
964 18 10 75
reviscolemelring@gmail.com
www.reviscolemelring.es



El Forn Gastro

Vilafranca
C/ Baix Plaça, 11
611896835
www.elforn.es





3 Ruta de la Tòfona i Bolets

Porta't a Casa el Sabor dels Ports

Després de conéixer de prop els orígens de la tòfona i degustar-la en exquisides creacions culinàries, també tens la possibilitat d'adquirir aquest producte i portar-lo directament a la teua taula acudint al comerç local dels Ports.

Jamones Alfredo Monfort

Todolella
CV-122, km0.5
964177501
info@jam1969.com
www.jamonesalfredo.es



Fruits de la Terra Emocions

La Pobla de Benifassà
Paraje Masía de Jarque, 01
650 46 46 90 · 629 83 06 48
info@fruitsdelaterra.com
www.fruitsdelaterra.com



Mercat dels Ports

Morella
Blasco de Alagón, 16
964 094 898
elmercatdelsports@gmail.com
www.mercatdelsports.com



Croquellanas

Xiva · Placeta, 38
964160640 · 603853468
info@croquellanas.com
www.croquellanas.com



Bolíssim

Vilafranca
Polígono la Fos, 8
618 909 753
administracion@bolissim.com
www.bolissim.com





4

Ruta de la Tòfona i Bolets

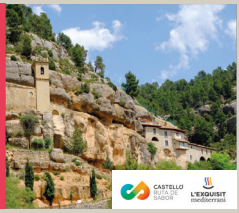
Et Mereixes un Descans

Des dels Ports creiem que et mereixes donar-te un capritx i per això et convidem a desconnectar per uns dies en un entorn natural de gran bellesa. Perquè gaudisques d'una merescuda escapada gastronòmica i conegues de prop la nostra terra.

Et recomanem allotjar-te en:

Restaurant Santuari de la Balma

Sorita del Maestrat
CV-14, Km.22
691 93 08 55



ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS ELS PORTS

Esdeveniments	Lloc	Data	Nota
Jornades Gastronòmiques de la Tòfona	Comarca Els Ports	Gener - Març	Menús en restaurants + showcooking + tallers
Trobada Gastro-literari Morella Negra	Morella	Febrer / Setembre	Degustació Tòfona + Taules literàries
Mostra de la Tòfona Negra de l'Alt Maestrat	Itinerant	Febrer	Degustació Tòfona Negra + concursos + showcooking + jornades
Fira ramadera i agrícola de Morella	Morella	Setembre	Exposició + venda productes de la terra
Mostra de Productes de la Terra	Ares del Maestrat	Agost	Bolets, tòfones, formatges, quallades, licors, vins

A més, no et pots perdre aquests esdeveniments en els quals la tòfona i bolets són les protagonistes:

MUNICIPIS RUTA DE LA TÒFONA I BOLETS

Morella, Forcall, Cinctorres, Vilafranca, La Pobla de Benifassà Ares del Maestrat


A ZARAGOZA
A ALCAÑ
A ZARAG
A TERUEL
Castellote
Jaganta
Las Parras de Castellote
Dos Torres de Mercader
Cuevas de Cañart
Ladruñán
Las Planas
Los Alagones
Luco de Bordón
Bordón
Tronchón
La Cuba
Mirambel
Cantavieja
La Iglesuela del Cid
Mosqueruela
Torre de Arcas
La Pobla d'Alcolea
Sorita
Palanques
Ortells
Villores
Xiva
Morella
Todolella
Olocau del Rey
la Mata
Forcall
Cinctorres
Portell
Castellfort
La Pobla del Bellestar
Vilafranca
Ares del Maestrat
La Montalbana
Benassal
CV14
CV118
CV119
CV120
CV121
CV122
CV123
CV124
CV125
CV126
CV15
CV173
CV167
C226
N-232



Ruta Tòfones i Bolets

- Morella
- Forcall
- Cinctorres
- Vilafranca
- Ares del Maestrat
- La Pobla de Benifassà





Per a conéixer els recursos turístics dels municipis que conformen aquesta ruta gastronòmica pots visitar les següents oficines de turisme:

Oficina de Turisme de Morella
Morella · Plaza San Miguel
964 17 30 32
turisme@morella.net
www.morella.net

Oficina de Turisme de Vilafranca
Vilafranca · Placeta de Baix, s/n
964 44 14 32
vilafranca@touristinfo.net
www.turismevilafranca.es

Oficina de Turisme de Cinctorres
Cinctorres · San Isidro, 6
621 26 69 07 · 964 18 14 28
cinctorres@touristinfo.net
www.cinctorres.es

Oficina de Turisme Tinença de Benifassà
La Pobla de Benifassà · Mayor, 10
977 72 90 36
benifassa@touristinfo.net
www.lapobladebenifassa.es

Oficina de Turisme Ares del Maestrat
Ares del Maestrat ·C/Nevera, 1
669304830
aresdelmaestrat@touristinfo.net
www.aresdelmaestrat.es

Oficina de Turisme Olocau del Rey
Olocau del Rey . C/Horno, 6
646030282
olocaudelrey@touristinfo.net

Oficina de Turisme Castellfort
Castellfort · Plaza del Ayuntamiento, 1
964 44 57 81

Oficina de Turisme Forcall
Plaza Mayor, 36
964 171 290
forcall@touristinfo.net
www.forcall.es



Més informació

www.elsports.es

IVACE+i · CASTELLÓ RUTA DE SABOR · CASTELLÓN CYCLING · Diputació de Castelló · MANCOMUNITAT COMARCAL Els Ports · ELS PORTS és Autèntic · GENERALITAT VALENCIANA · TURISME