

Magazine

# SIENTE

el Alto Palancia

**Calendario:**  
**Carreras en el**  
**Alto Palancia**

---

**Descubre el**  
**Castillo de**  
**Azuébar**

---

**Lugares que**  
**recordarás**  
**siempre: la**  
**Fuente del**  
**Cristo de Geldo**

**Lidia Herrero:**  
**"La moda es arte,**  
**es una forma de**  
**expresar lo que**  
**llevamos en**  
**nuestro interior "**



- P01** EDITORIAL  
*PRESENTACIÓN*
- P02** DÉJATE SORPRENDER  
CASTILLO DE AZUÉBAR
- P05** RECURSOS NATURALES  
FUENTE DEL CRISTO
- P08** DISEÑANDO CON  
LIDIA HERRERO
- P11** ENCUENTRO TURÍSTICO  
SUPLEMENTO
- P22** ARTESANOS  
QUESERÍA LOS CORRALES
- P24** CON MUCHO GUSTO  
SUSPIROS DE CASTELLNOVO
- P25** PRÓXIMA PARADA  
CASTELLNOVO Y ALMEDÍJAR
- P27** CAPTURANDO  
*EL ALTO PALANCIA*
- P29** CALENDARIO DE EVENTOS  
MAYO

# PRESENTACIÓN

Vertebrando el Palancia V

**“Flor de olivo en mayo, aceite para todo el año”**

En mayo las flores empiezan a florecer, llenan los paisajes con su belleza y fragancia; la primavera es la estación de la renovación y el crecimiento y las flores son el símbolo perfecto de esta temporada. Por ello, en este número queremos ensalzar la naturaleza y la belleza de las flores.

Quizá por ello este fin de semana pasado nos pareció una buena fecha para celebrar el Encuentro Turístico Siente el Palancia en un entorno idílico y con la naturaleza como telón de fondo. Podría haber sido en cualquier rincón de la comarca pero, en esta ocasión, fue en el paraje de la Fuente, en Randurias, en Jérica.

Muchos visitantes compartieron con nosotros la belleza del entorno, el dinamismo cultural, la riqueza de nuestra gastronomía y la artesanía en estado puro.

Pudieron visitar una comarca que se reinventa para promocionar sus valores turísticos, incluso pocos meses después de haber visto como un atroz incendio devoraba una parte del territorio. Junto al Alto Mijares con quienes nos solidarizamos, somos una comarca resiliente, comprometida con el desarrollo del turismo y la prosperidad de la comarca.

El encuentro incluyó una mesa redonda que nos permitirá diagnosticar las amenazas y oportunidades del turismo en la comarca; así como se dio a conocer los casos de éxito de emprendedores que podrían ser replicados en nuestro territorio.

Y lo más significativo para nosotras es que Siente el Alto Palancia nos ha facilitado poner en práctica buena parte del conocimiento y aprendizaje del Certificado de Profesionalidad de Promoción Turística que cursamos este año en el Taller de Empleo del que formamos parte.

Solo podemos dar mil gracias a los participantes, colaboradores, expositores, asistentes, compañeros de otros talleres y a todos aquellos que, de una u otra forma, han aportado su granito de arena para que el evento fuese todo un éxito.

Por lo demás, esperamos que disfrutéis de esta edición de Siente y encontréis inspiración en la belleza de los paisajes del Alto Palancia y la vida que las flores nos ofrecen.

# DÉJATE SORPRENDER POR

El Castillo de  
Azuébar



Descubre el  
origen, su  
historia, su  
impronta

## EL CASTILLO DE AZUÉBAR

De origen musulmán, aunque con posteriores transformaciones cristianas, el Castillo de Azuébar da origen a este municipio que se ubica enclavado en el extremo sureste de la Sierra de Espadán. La fortaleza, datada del siglo XII, tiene forma ovalada y dispone de tres torres defensivas cuadradas en los flancos norte y este. Denota elementos constructivos de buena calidad, y a pesar de su estado ruinoso conserva restos significativos de sus murallas, la parte inferior de su torre mayor, restos de otras torres y un aljibe. Su acceso original se encuentra en la zona sur, en forma de recodo.

El recinto alberga también dos grandes aljibes adosados, pero independientes, en el extremo oeste; son rectangulares y están cubiertos con bóvedas, parcialmente conservadas, fabricadas con mampostería y levantadas sobre grandes sillares, quizá ibéricos o romanos. En 1238, el castillo fue donado por el rey Jaime I a Juan González de Heredia, estando el Conquistador en El Puig de Santa María preparando el asedio a la ciudad de Valencia. De hecho, se tiene constancia documental de los avatares históricos de este castillo desde el siglo XIII, a través de cuatro documentos reales del rey Jaime I.





### UBICACIÓN

El castillo se ubica en el alto de un promontorio desde el que se domina majestuosamente la confluencia de las ramblas de Almedíjar y Azuébar, así como el valle en el que se asienta la población de Azuébar



### ACCESO

Una opción es salir de la denominada calle Larga y al poco tiempo dejar el asfalto y empezar el camino de tierra que se dirige hacia el castillo, siguiendo un poste señalizador y demás indicaciones que marcan el itinerario



### DÓNDE COMER

La Tienda es un pequeño espacio, curioso, ubicado en el casco antiguo, en el que puedes disfrutar de magníficas tapas elaboradas con productos artesanos y adquirirlos para consumo doméstico.



### IGLESIA DE SAN MATEO APÓSTOL

Fue construida en 1669 y ampliada en 1772. Su fachada mixtilínea contiene una lápida funeraria con una inscripción Romana, tiene puerta adintelada y se accede por una sencilla escalinata

# RECURSOS NATURALES

Fuente del Cristo, Geldo



La imagen preside la fuente, caracterizada por sus aguas frescas y cristalinas

## FUENTE DEL CRISTO

### SIÉNTELA

Destaca por su retablo cerámico dedicado al Santísimo Cristo de la Luz que se remonta a la costumbre tradicional de representar pequeñas cruces e imágenes religiosas. Se trata de un panel mural formado por distintas piezas de barro, pintadas, esmaltadas y unidas entre sí, para formar este magnífico cuadro devocional y artístico en su conjunto. Popularmente se conoce con el nombre de retablo porque se asemeja a un pequeño altar o retablo tal cual los que se ubican en iglesias, conventos o capillas que tienen como elemento central una a varias figuras religiosas a las que se trata de venerar. La imagen preside la fuente, caracterizada por sus aguas frescas y cristalinas, y justo al lado se ubica el lavadero que aprovecha el agua para seguir prestando sus servicios bajo la atenta mirada de un rostro de mujer en forma de mural y unas cuantas palomas pintadas en la pared alzando el vuelo. Todos los elementos confluyen de forma armoniosa en una zona de esparcimiento y recreo idóneo para respirar calma y contactar con la naturaleza. Y, como no podía ser de otra manera en un municipio preñado de arte urbano, muy cerquita de la fuente: una muestra de murales que simbolizan desde la multiculturalidad hasta la conexión del ser humano con la madre naturaleza.







### UBICACIÓN

Se ubica en la calle La Fuente, situada en la parte baja del municipio a las afueras del casco urbano, junto al lavadero y en el centro de una zona de ocio y recreo

### ACCESO

Es recomendable aparcar en la entrada y tomar la avenida Río Palancia hasta el final y en dirección izquierda encontramos el paseo urbano y la fuente

### DÓNDE COMER

Una buena opción, si eliges comer al aire libre, es el área recreativa con paellers y una zona de recreo infantil ubicada junto a la Fuente San Gil, patrón del municipio

### PARKING DE CARAVANAS

El recién inaugurado parking de caravanas permite el aparcamiento de este tipo de vehículos que supone una forma de turismo diferente muy frecuente en la zona

# DISEÑANDO CON

**Lidia Herrero**

**"La moda es arte, es una forma de expresar externamente lo que llevamos en nuestro interior; de crear la imagen que queremos, que nos empodera y nos hace sentir bien"**



Entrevista LIDIA HERRERO

**¿Cuándo empiezas en el mundo de la moda y por qué?** Cuando era pequeña me encantaba dibujar vestidos y confeccionarlos para las muñecas. Con el tiempo, elegí Magisterio porque pensé que coser ropa sería un hobby. Pero me di cuenta de que quería dedicar todo mi tiempo a crear arte sobre el cuerpo y decidí estudiar Diseño de moda. De esto hace ya ocho años.

**¿Por qué decides instalarte en el mundo rural?** He vivido muchos años en la ciudad y llegó un momento en que no me sentía yo misma en ese ambiente. Así que en cuanto terminé la carrera de Diseño de moda, me vine a Jérica. Aquí me siento más conectada con la naturaleza, más acogida por las personas de la zona y con más facilidades para crear mi proyecto.

Es muy importante rodearme de un ambiente tranquilo, bello y natural para inspirarme.

**¿Cómo ha cambiado la moda durante los últimos años?**

En la actualidad veo muchos estilos conviviendo juntos. Más libertad en la expresión, que viene acompañado, de más libertad en ser uno mismo. Ahora no se juzga tanto por la ropa que llevas. Antes, creo, depende de la situación, se seguían más unas pautas.

**¿Cómo es la moda en la actualidad?**

Es preocupante la situación que vivimos de moda rápida, ya que es unos de los grandes contaminantes del planeta. Las grandes tiendas sacan colecciones cada mes o semana para aumentar el consumo. Utilizando materiales de poca calidad y maneras de trabajar nada

éticas. Es importante comprar a marcas pequeñas, que trabajamos de forma responsable y creamos las prendas con mucho respeto.

### **¿Cuál es tu estilo, tu tendencia, a qué le das prioridad en tus diseños?**

Mi estilo se caracteriza por ser delicado y sensible y trato de transmitir esto con elementos como colores, telas etc.... Me gusta usar tejidos finos, vaporosos y transparentes que den sensación de fluidez.

Doy prioridad a que la persona que vista mis prendas se sienta ella misma. Que se sienta cómoda y bella. Para mí es una forma de empoderar a la mujer, de conferirle seguridad y fortaleza.

Cuando una persona se mira al espejo y le gusta lo que ve, se siente bien físicamente y esto le confiere también un bienestar psíquico y con su entorno importante.

### **¿En qué te inspiras para pensar, diseñar y confeccionar tus creaciones?**

Especialmente me inspiro en todo aquello que está vinculado a la naturaleza que está vinculado a la naturaleza.

Es en el entorno donde encuentro más verdad, más transparencia. Me gusta relacionar la naturaleza con los sentimientos y el interior de las personas. En mis diseños se pueden ver símbolos como flores, las fases de la luna, estrellas....

Me siento muy identificada con las fases de la naturaleza, los cambios, lo efímero y trato de plasmar esta sensación en mis diseños.



### **¿A qué aspiras?**

Aspiro a equilibrar las necesidades materiales con las espirituales, que no es fácil. Esto es, a poder vivir económicamente de esta actividad que se ha convertido en mi verdadera pasión. Antes aspiraba a desfilas en grandes plataformas. Ahora ya no es mi prioridad. Sí que me gustaría que mi trabajo sea visible para el mayor número de personas pero elijo dejar que todo fluya y ver hasta qué lugar profesional me lleva la vida.

### **¿Cuál es el mayor reto al que has tenido que enfrentarte?**

El mayor reto es el día a día; salir hacia adelante y ver cómo hacer solvente la marca. Yo soy muy creativa y estaría todo el día enfrascada en mi mundo, creando prendas. Pero esa no es la realidad ya que está la otra parte de vender lo que haces. Cosa que no se me da bien, aún estoy buscando el camino. Los desfiles también son un reto para mí. Crear el proyecto, hacerlo realidad con mis propias manos y mostrarlo. Son experiencias muy bonitas, muy enriquecedoras e intensas. También estresantes por la cantidad de trabajo que implican y el desgaste emocional.

### **¿Puedes compartir alguna experiencia de la que hayas aprendido en tu dedicación al mundo de la moda?**

Antes lo daba todo por mí trabajo, por mi pasión. Trabajaba demasiado. Ahora he aprendido que lo más importante de la vida es una misma y mi tiempo y cuidado personal. También he aprendido que es importante dedicar tiempo a conocerse porque cuanto más expresas lo que eres a través de tus prendas más diferente eres a lo que ya hay.

### **¿Cómo te enfrentas a la crítica?**

A veces me cuesta. Antes de un desfile siempre me entra mucho miedo de pensar en el qué dirán.

Pero son miedos que están en mi cabeza ya que cuando hay verdad en lo que haces no debería herirte la opinión de los demás. Ser artista es muy delicado en ese aspecto ya que cuando muestras algo de tu obra estás mostrando tu interior. Si hay críticas se te clavan directamente en el corazón. Supongo que hay que gestionar el amor propio y la comprensión de que no todo gusta a todo el mundo. También depende de cómo te critiquen, de la forma de hacerlo. Tengo la suerte de estar rodeada de personas que valoran mucho lo que hago y que se alegran de cada pasito que doy.

# ENCUENTRO TURÍSTICO

Los días 28, 29 y 30 de abril tuvo lugar en localidad de Jérica el I ENCUENTRO TURÍSTICO SIENTE EL ALTO PALANCIA.

Empresarios, artesanos, comercios e instituciones del Alto Palancia aunaron esfuerzos para poner en valor los valores culturales y turísticos de la comarca.

El acto, que fue todo un éxito y pretende ser el primero de muchos, ha contado la organización de mesas redondas, show cooking, catas de productos artesanos, música en directo y feria artesana, cultural y gastronómica entre otros atractivos.

Desde el taller de empleo Vertebrando el Palancia V participamos activamente en la organización del acto, siendo una gran oportunidad para poner en práctica una parte del conocimiento adquirido en el Certificado de Profesionalidad.





### **MESA REDONDA**

Diagnosticar las fortalezas y debilidades, las amenazas y oportunidades del sector turístico, en general, y de la promoción turística en particular en el Alto Palancia fue el objetivo de la mesa redonda moderada por el docente del Certificado de Profesionalidad, Roque Casares.



### **VISITA GUIADA**

Decenas de personas participaron en las visitas turísticas guiadas al paraje de la Vuelta de la Hoz, en Randurías, que nos permitió dar visibilidad y poner en valor los tesoros naturales y paisajísticos de la zona. Tres alumnos pudieron realizar la práctica de guía turística.



*Siente el Alto Palancia, está en tu interior.*

### AUDIOVISUAL PROMOCIONAL

Entre los actos organizados destacó la presentación de un audiovisual promocional basado en las sensaciones que nos transmite el Alto Palancia a través de los 5 sentidos. Lo que se oye, se ve, se respira, se toca, se degusta...todo transmite una sensación incomparable.



### HERRAMIENTA MULTIMEDIA

El Taller de Empleo Vertebrando el Palancia V presentó la herramienta multimedia que ha permitido la edición de un magazine digital y la implementación de la página web de la Mancomunidad del Alto Palancia en lo que se refiere a promoción turística.



## SHOW COOKING

Miguel Gil, de Artesanos Gil, realizó para los asistentes un magnífico Show Cooking -cocina en directo- en el que nos deleitó con su maestría en el arte culinario mediante platos realizados con productos artesanos de la comarca.



## TÚNEL DE LOS SENTIDOS

Texturas, sabores y aromas de la comarca. Experiencia única la que vivimos a través del túnel de los sentidos en el que se ofrecieron más de mil tapas elaboradas con productos artesanos, maridados con los mejores vinos y cervezas del Alto Palancia.





## PRESENTACIÓN RURALARTE

Ruralarte está formado por artistas del Alto Palencia que escogieron el encuentro turístico para presentar su asociación y contarnos sus próximos proyectos. Pintura, escultura, diseño de prendas de vestir... a cargo de emprendedoras vinculadas al mundo rural.



## CASOS DE ÉXITO

Francis Sánchez, de Microbodega Dominio de Rodeno, Gabrielle Carvin, de la Somniada e Irene Lucas, de Gea´Secrets, compartieron su experiencia como emprendedores que apostaron por el mundo rural, desde sus comienzos hasta la trayectoria que les ha llevado al éxito.



## MÚSICA EN DIRECTO

La música en directo fue la protagonista de la tarde del sábado. El artista Mo Antón, participante en su día de Operación Triunfo y muy vinculado a la comarca, hizo gala de su buen hacer en el escenario y amenizó una tarde en presencia de decenas de personas que pudieron disfrutar de su música.



## CLAUSURA

La clausura del acto de presentación de la herramienta multimedia estuvo a cargo del director territorial de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, José Vicente Andrés, quien destacó la importante labor de los Talleres de Empleo.



## ACTO DE AGRADECIMIENTO

El Consorcio Provincial de Bomberos recibió un merecido homenaje por sus labores de extinción en los incendios forestales que afectaron al Alto Palancia y Alto Mijares. Los bomberos pudieron compartir con los asistentes la importancia de la prevención para cuidar el patrimonio paisajístico.





# PARTICIPANTES

## Gracias por venir



LA CASA DEL  
HERRERO



**ABADÍA**  
ESPAÑOLA

**LILA LATORRE**  
DISEÑADORA



COOPERATIVA  
DE **VIVER**  
Agricultura Mediterránea 360°



GABRIELA COLÁS  
DISEÑADORA



**Hotel**  
**Jérica**

**NO**  
**NAME**



# PARTICIPANTES

## Gracias por venir



# Jim Soul



# APICOVI



# ERA Harinas Ecológicas



# OLIESPAL

ACEITES DEL ALTO PALANCIA • SIERRA ESPADÁN

# Mancomunidad Alto Palancia



# CARNICERÍA LA SEKINA

# SHOW COOKING CON MIGUEL GIL



# ALMICA MACRAMÉ



# La Casica Sabor



# PARTICIPANTES

Gracias por venir



Hotel Rural  
**LOS ABRILES**



OLIVA  OLIVA



 **Excmo. Ayuntamiento  
de Jérica**

**ALTURA  
JÉRICA  
TORÁS**



**Mar Peiró**  
**Manualidades con  
material reciclado**



TALLER DE EMPLEO VERTEBRANDO EL PALANCIA V



# QUESOS ARTESANOS

## Los Corrales

En el corazón del Parque Natural de la Sierra de Espadán, zona de bosques de alcornoques y mucho arte, descubrimos la Quesería artesana Los Corrales, en Almedíjar. Desde 1990 y hasta la actualidad se caracteriza por elaborar sus quesos con recetas propias y originales que buscan expresar la realidad del paisaje y el territorio. Son los llamados Quesos de Autor.

La leche cruda conserva las vitaminas, la estructura de las proteínas y mantiene intacta la flora bacteriana original y es que ningún queso procede de manipulación genética. No utilizan leche en polvo, ni conservantes ni aditivos y las cortezas se impregnan con aceite de oliva virgen de la Sierra de Espadán, sin antibióticos ni fungicidas por lo que son comestibles. Elaboran fermentos propios para los quesos con el objetivo de mantener la biodiversidad de la leche y ofrecer un producto único.

La manipulación es completamente artesana y las piezas se forman a mano una a una, en una cava climatizada con estanterías de madera.



*"Todavía es posible saborear los notables alimentos que milenios de ingenio humano han extraído de la leche. Un sorbo de leche misma o una bola de helado puedes ser un boceto proustiano de la inocencia juvenil, la energía y las posibilidades, mientras que un bocado de buen queso es una rica meditación sobre la madurez, el cumplimiento de las posibilidades, el camino de toda la carne".*

Harold McGree, *La cocina y los alimentos*, 2004





## ALGUNAS VARIEDADES

- Queso Peña Blanca. Es un queso de leche cruda de oveja y pasta blanda.
- Queso Espadán. Elaborado con leche cruda de cabra y de coagulación láctica. Es de pasta blanca y textura mantecosa.
- Queso Extramuros. De leche cruda de oveja y pasta prensada. Se cuaja con coagulante vegetal y madura en 100 días.
- Queso Tronchón del Reyno. Es el tradicional del Maestrazgo. De leche cruda de cabra y coagulante vegetal.
- Queso Suave de oveja. Cremosos y suave y con un retrogusto avellanado.
- Queso Madales. Con leche pasteurizada de cabra y quince días de curación. Tierno y sabor ligeramente ácido en contraste con el pimentón de la cubierta.



# CON MUCHO GUSTO

## Suspiros de Castellново

### Ingredientes

- 5 claras de huevo
- 500 gr. de almendra tostada
- 500 gr. azúcar



### ¿ Sabías que...

La almendra se puede tostar el día anterior?

En los moldes no hay que poner mucha cantidad, porque con la cocción aumentan su tamaño.

Siempre es una buena fecha para comerlos, aunque se suelen hacer en bautizos, comuniones y en la fiesta de las mozas.

### ¡Buen provecho!



### Elaboración

#### *Receta clásica:*

Cortar las almendras en trozos pequeños, tostarlas y dejar enfriar.

Se bate las claras a punto de nieve



Añadir el azúcar a las claras montadas y se mezclarlas.

Incorporar la almendra tostada y mezclar suavemente con la ayuda de una espátula



A continuación se rellenan los moldes

Y para finalizar se introducir los moldes al horno a una temperatura de 200° durante 35 minutos aproximadamente.



# GASTROTURISMO

Sábado 13 de mayo

Visita la viña y bodega Alcovi de Almedíjar  
y degusta 3 vinos maridados  
con queso artesano de Quesería los Corrales

Visita guiada al Museo del Aceite de Altura

15 €

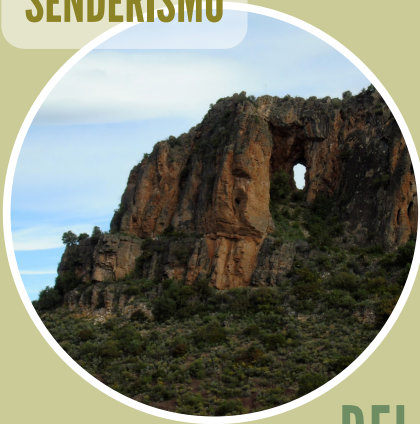


**CASTELLNOVO  
ALMEDÍJAR  
AZUEBAR**

**CASA RURAL  
VALLE DEL PALANCIA  
(CASTELLNOVO)**



**RUTAS  
SENDERISMO**



**ALOJAMIENTO EN  
CASA RURAL  
(6 A 7 PERSONAS)  
220€**

**DEL 5 AL 7 DE MAYO**

**RESERVA YA TU ESCAPADA EN EL ALTO PALANCIA**

- Rutas de senderismo en la Sierra de Espadán
- Recorrer bonitos pueblos
- Visitar diferentes castillos en la zona
- Disfrutar de la gastronomía local
- Catas de vino y quesos artesanos
- Áreas recreativas
- Y mucho más...

# CAPTURANDO

## el Alto Palancia

¿Eres amante de la fotografía? En este magazine te buscamos.  
Comparte tus fotos y serás el/la protagonista



Realiza tu instantánea

Sigue a la Mancomunidad del Alto Palancia en Instagram

Menciona a la @mancomunidadaltopalancia



Utiliza #sienteelpalancia



# CAPTURANDO EL HISTÓRICO

## Alto Palancia

¿Eres amante de los recuerdos fotográficos? En este magazine te buscamos. Comparte tus fotos y serás el/la protagonista



Busca en tú baúl de los recuerdos!  
Sigue a la Mancomunidad del Alto Palancia en Instagram

Menciona a la @mancomunidadaltopalancia



Utiliza #sienteelpalancia



**Mayo**

## Calendario de eventos



**NAVAJAS**  
Maratón del  
Santo Grial



**ALTURA**  
Fiestas de los Desamparados



**TERESA**  
Suelta del Agua



# CALENDARIO

Mayo

L	M	X	J	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	01	02	03	04

## DESAMPARADOS ALTURA 2023

**DEL 17 DE MAYO AL 6 DE JUNIO**  
15 DÍAS DE MAYO

**VIERNES 5 DE MAYO**

- 12.00H. Cena de despedida de la familia. Se respetará observando el programa de la enfermedad.
- 13.00H. Cena de despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 14.00H. Cena de despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 15.00H. Cena de despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.

**SÁBADO 6 DE MAYO**

- 1.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 1.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 2.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 2.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 3.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 3.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 4.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 4.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 5.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 5.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 6.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 6.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 7.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 7.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 8.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 8.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 9.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 9.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 10.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 10.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 11.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 11.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 12.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 12.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 13.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 13.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 14.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 14.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 15.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 15.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 16.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 16.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 17.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 17.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 18.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 18.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 19.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 19.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 20.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 20.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 21.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 21.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 22.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 22.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 23.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 23.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 24.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 24.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 25.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 25.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 26.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 26.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 27.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 27.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 28.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 28.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 29.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 29.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 30.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 30.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 31.00H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 31.30H. Despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.

**DOMINGO 7 DE MAYO**

- 12.00H. Cena de despedida de la familia. Se respetará observando el programa de la enfermedad.
- 13.00H. Cena de despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 14.00H. Cena de despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 15.00H. Cena de despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.

**LUNES 8 DE MAYO**

- 12.00H. Cena de despedida de la familia. Se respetará observando el programa de la enfermedad.
- 13.00H. Cena de despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 14.00H. Cena de despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.
- 15.00H. Cena de despedida de familiares. Despedida de amigos, familia y parientes para los estudiantes.

## DÍA DEL SENDERISTA CASTELLÓN

**6 DE MAYO**  
**3 DE MAYO DE 08:23**

**DIETANCIA**  
Ruta Lirio 11.28 km - 650m desnivel  
Ruta Infanzón 10.50 km - 1050m desnivel  
Ruta Infanzón - Lago Saguntina, 5.5 km - 1050m desnivel

**ALGIMIA DE ALMONCIG (CASTELLÓN)**

**CIERRE INSCRIPCIONES 3 DE MAYO DE 08:23**

**AYUDADOS**  
- 100€ de inscripción  
- 100€ de transporte  
- 100€ de alojamiento  
- 100€ de alimentación  
- 100€ de material  
- 100€ de seguro

**PRECIO**  
- 100€ de inscripción  
- 100€ de transporte  
- 100€ de alojamiento  
- 100€ de alimentación  
- 100€ de material  
- 100€ de seguro

**PLANTO DE INCUBIDOR**  
- 100€ de inscripción  
- 100€ de transporte  
- 100€ de alojamiento  
- 100€ de alimentación  
- 100€ de material  
- 100€ de seguro

**MÁS INFORMACIÓN**  
- 100€ de inscripción  
- 100€ de transporte  
- 100€ de alojamiento  
- 100€ de alimentación  
- 100€ de material  
- 100€ de seguro

## Maratón del Santo Grial

**7º MAYO 2023**

**42k**  
**21k**  
**10K**  
**10W**

**inscripciones ABIERTAS**

**MEDIA MARATÓN del CONOCIMIENTO**  
Castellón - Noya

**de la PAZ**  
Hoya - Noya

[www.cronolimits2020.com](http://www.cronolimits2020.com)

# Mayo

- Altura**, " Sábados infantiles divertidos" y visitas guiadas a la Cartuja de Valldecris y al centro histórico (sábados y domingos)
- Caudiel**, visitas guiadas a la Iglesia Parroquial y al Camarín de la Virgen (sábados y domingos)
- 1 Castellnovo**, Romería de la Santa Cruz
- 5/8 Altura**, Fiestas de los Desamparados
- 6 Geldo**, "Las Campanas del Alto Palancia" Joan Alepuz y concierto Metallun Quintet
- Algimia de Almonacid**, Ruta senderista
- Azuébar**, XVI Trobada de Bandas del Alto Palancia
- Matet**, Jornada de repartimet de planter
- 7 Navajas**, Maratón del Santo Grial
- Chóvar, Barracas**, Virgen del Rosario, Domingo de la Rosa
- Geldo**, Romería a la Cueva Santa y Concierto de los Socios
- 8 Chóvar**, Santísimo Cristo de la Agonía
- Teresa**, Romería a la Cueva Santa
- 13 Matet**, Ruta senderista Al-Munestir, Algimia Almonacid-Pavias
- 14 Geldo**, Ruta senderista a Chulilla
- 15 Teresa**, San Isidro, la Suelta del Agua
- 21 Benafer**, TRAIL Benafer y Mini-TRAIL
- Geldo**, Cine Forum



DIRECCIÓN

Esther Pallardó

COORDINACIÓN

Roque Casares

REDACCIÓN Y

DISEÑO

Carmen Cebrián

M. Elvira Diéguez

Almudena Nebot

Gloria Morte

Cristina Ramírez

Ana M Huguet

Amparo Ten

Raquel García

Lydia Martín

Ruth Badía

**Geldo**

**Capital Cultural 2023**