



# *Circuit gastronomiques Els Ports*

**Découvrez nos secrets  
gastronomiques**

[WWW.ELSPORTS.ES](http://WWW.ELSPORTS.ES)



**ELS  
PORTS**  
és Autèntic

## OMMAIRE

### Route du miel et des friandises artisanales 4 a 11

Route du miel et des friandises artisanales .....	4
1. Entrez dans la ruche .....	5
2. Édulcorez votre journée .....	6
3. La saveur du miel.....	7
4. Rentrez chez vous avec les spécialités d'Els Ports..	8
5. Rêves sucrés.....	9
Carte .....	10 y 11

### Circuit des viandes et de la charcuterie 12 a 17

Circuit des viandes et de la charcuterie.....	12
1. Entrez dans un monde de légendes .....	12
2. Goûtez à la viande authentique.....	13
3. Rentrez chez vous avec les spécialités d'Els Ports..	14
4. Venez rêver sous les étoiles .....	15
Carte .....	16 y 17

### Circuit des fromages et des produits fromagers 18 a 25

Circuit des fromages et des produits fromagers.....	18
1. Revivez l'époque médiévale.....	19
2. Rentrez chez vous avec les spécialités d'Els Ports..	20
3. À table .....	21
4. Nuits enchantées.....	22 y 23
Carte .....	24 y 25

### Route des truffes et champignons 26 a 33

Route des truffes et champignons.....	26
1. Chasse aux truffes .....	27
2. Faites le plein d'énergie... C'est le moment de déjeuner! .....	28 y 29
3. Rentrez chez vous avec les spécialités d'Els Ports.....	30
4. Une pause bien méritée.....	31
Carte .....	32 y 33

### Points d'information et plan 34 y 35







# Route du miel et des friandises artisanales

La région d'Els Ports est connue pour sa tradition apicole. Cela est dû au fait que les champs comptent un large éventail d'herbes aromatiques comme le thym, le romarin et la lavande, ainsi que des arbres de montagne comme le chêne kermès. Ainsi, les communes qui composent cette région disposent d'une végétation idéale pour que les abeilles puissent produire du miel de différentes variétés par des procédés écologiques et durables.

Le miel, qui possède de grandes propriétés nutritionnelles, est utilisé dans la pâtisserie de la région pour préparer des desserts tels que le « flao », fourré au fromage blanc, aux amandes et au miel, ou pour sucrer les populaires « cuajadas » ou « buñuelos de aire ». Les confiseries artisanales de la région conservent leurs origines arabes et médiévales, utilisant le miel, le lait de brebis et les noix comme éléments principaux à leur élaboration. Parmi les créations pâtissières les plus significatives, citons les « pastas de manteca », les « pastissets » de patate douce et de potiron, les « panoli », les petits pains, les beignets et les « coquetes de mitja lliura », ces derniers étant typiques des fêtes de Sant Antoni dans la ville de Forcall.

Cette région, située dans les terres intérieures de Castellón, est le cadre idéal pour découvrir les origines du miel et ses processus de production auprès d'apiculteurs experts, au cours d'un parcours qui vous permettra de vous immerger dans la campagne d'Els Ports et d'explorer la nature qui l'entoure. Un voyage sensoriel qui vous enchantera, avec des créations pâtissières exquis dont le miel est le principal protagoniste.

N'hésitez pas à plonger dans le doux paradis d'Els Ports !





# 1

Route du miel et des  
friandises artisanales

## Entrez dans la ruche

**Comment le miel est-il extrait ? Quel est le processus de fabrication du miel ?**

Vous trouverez les réponses au premier arrêt de ce circuit. Nous vous proposons de découvrir les origines de ce produit avec des apiculteurs experts qui vous expliqueront tout ce que vous devez savoir sur le monde des abeilles et les bienfaits du miel. Cet édulcorant naturel est utilisé à des fins médicinales en raison de sa teneur élevée en vitamines et en protéines. Il renforce le système immunitaire, fournit des antioxydants, facilite la digestion et soulage les symptômes du rhume. Vous aurez également l'occasion de découvrir les particularités des plantes mellifères de la région et de participer activement au processus de coupe du miel.

*Pour participer à cette expérience magnifique et unique dans la région d'Els Ports, vous pouvez vous inscrire ici:*

### Produces Naturals Els Ports

Découvrez les produits qui sont extraits à partir du la-beur des abeilles et le pro-cessus de fabrication et de conditionnement du miel, tout en découvrant, avec une visi-te de notre atelier, les saveurs et les variétés que l'on peut trouver dans notre région.

Vous découvrirez également l'histoire de la production du safran et tous les faits inté-ressants concernant cette épice très prisée.

À Productes Naturals Els Ports, nous vous offrons la possibilité d'acheter nos produits naturels, ainsi que de compléter votre expérience par des ateliers et des dégustations.



**La Mata · Carretera, s/n · 633 82 07 36 · [productesnaturalselsports@gmail.com](mailto:productesnaturalselsports@gmail.com)**

### Apivillors

Devenez apiculteur d'un jour, pour vivre une expérience uni-que avec vos cinq sens, en apprenant à connaître le mon-de fascinant des abeilles.

Apivillors est un projet de tou-risme expérientiel de l'entre-prise Viu Els Ports, situé dans la petite ville de Villors. Notre objectif est de faire découvrir le monde passionnant des abei-lles à toutes les personnes qui souhaitent vivre une expérience unique avec leurs cinq sens.

Avec nous, vous frissonnerez à l'idée d'être entouré de milliers d'abeilles, reconnaitrez l'odeur du miel, de la propolis ou de la cire vierge fraîchement récoltés ; vous verrez comment les abeilles naissent, comment elles produisent du miel, comment elles se reproduisent et communiquent, et vous décou-vrirez tous leurs secrets. Nous offrons également la possibilité de visiter notre atelier de miel et de safran, où vous pourrez voir comment le miel est coupé et emballé, participer à des ateliers pédagogiques et acheter le produit.



**Villors · Plaça de la Vila, 1 · 633 82 07 36 · [viuelsports@gmail.com](mailto:viuelsports@gmail.com)  
[www.viuelsports.com](http://www.viuelsports.com)**



## 2

Route du miel et des friandises artisanales

## Édulcorez votre journée

Lil est temps de goûter aux pâtisseries d'Els Ports à travers de délicieux gâteaux artisanaux et des bonbons dans lesquels le miel est le principal protagoniste. Les boulangeries d'Els Ports sont fidèles à leurs racines et créent de délicieux desserts à partir de produits locaux et selon des recettes traditionnelles, promettant de ne laisser personne indifférent. Quand la tradition est parfaite, il n'y a pas de place pour la modernité, une phrase qui définirait l'essence de la confiserie de cette région.

***Nous vous recommandons:***

**El Pou  
Panaderia  
y Pasteleria**



### **Cinctorres**

Virgen Gracia, 16 A  
690 10 73 22  
oanacaldero@gmail.com



**Forn de pa  
Mari Carmen**



### **Forcall**

Arrabal San Vicente, 4  
964177527  
panaderiaforcall@gmail.com





# 3

Route du miel et des  
friandises artisanales

## La saveur du miel

Le miel explore une nouvelle dimension dans le menu des restaurants d'Els Ports. Son utilisation va au-delà des desserts pour créer une surprenante symbiose de saveurs dans des créations culinaires dans lesquelles ce produit apporte une nuance sucrée pour assaisonner de délicieuses viandes et saucisses.

Les restaurants de la région vous offrent la possibilité de faire un tour gastronomique qui se termine par des pâtisseries artisanales. Avec un large éventail de desserts, des plats typiques de pâtisserie aux propositions plus avant-gardistes.

*Nous vous recommandons:*

### Mesón del Pastor



#### Morella

Cuesta 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 Daluan



#### Morella

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



### Casa Roque



#### Morella

Cuesta de San Juan, 1  
964 16 03 36  
morella@casaroque.com  
www.casaroque.com





# 4

Route du miel et  
des friandises  
artisanales

## Llévate a tu Casa el Sabor de Els Ports

Voulez-vous emporter chez vous un peu de la gastronomie de notre pays?

Certains magasins d'Els Ports proposent du miel artisanal fabriqué par des apiculteurs locaux selon des procédés de production durables. Ne manquez pas l'occasion de savourer chez vous les arômes et les saveurs de nos champs.

*Nous vous recommandons:*

### Mercat de Els Ports

Boutique vendant des produits traditionnels de toute la région d'Els Ports, notamment des produits alimentaires et textiles. Cette boutique donne une voix et un nom aux

petits producteurs artisanaux à travers un espace qui cherche à devenir un échantillon représentatif de l'excellence et de la qualité des produits locaux.



**Morella** · Blasco de Alagón, 16 · 964 094 898 · [elmercatdelsports@gmail.com](mailto:elmercatdelsports@gmail.com) · [www.mercatdelsports.com](http://www.mercatdelsports.com)

### EL Forn de Lupi

Boulangerie avec un atelier dédié à

la production de pains et de pâtisseries traditionnels avec le label Artesanía Comunitat Valenciana.



**Vilafranca** · Av Castelló, 31 · 964 441 743 · [trujillomonfort@gmail.com](mailto:trujillomonfort@gmail.com) · [www.elforndelupi.es](http://www.elforndelupi.es)

### Croquellanas

À Croquellanas, vous pouvez trouver des produits 100 % naturels, sans conservateurs ni colorants, de manière traditionnelle et avec des matières premières provenant de km. 0. Las Les « croquellanas », plus connues sous le nom de « croquetas

morellanas», sont fabriquées de manière artisanale, en façonnant et en enrobant chaque pièce individuellement. Cette entreprise suit les recettes traditionnelles qui ont été transmises de père/mère et de fils/fille, jusqu'à ce jour, pour la préparation de produits uniques et de qualité.



**Xiva** · Placeta, 38 · 964 160 640 / 603 853 468 · [info@croquellanas.com](mailto:info@croquellanas.com) · [www.croquellanas.com](http://www.croquellanas.com)

### L'herbolari

L'Herbolari est un magasin de produits biologiques locaux proposant une large gamme de produits destinés aux personnes soucieuses de

leur bien-être physique et mental et désireuses de mener un mode de vie sain. En outre, cette boutique propose également des produits cosmétiques naturels sans produits chimiques pour aider aux soins de la peau.



**Morella** · Castell 15 B · 964 160 384 · [ecoportsmorella@gmail.com](mailto:ecoportsmorella@gmail.com) · [www.herbolariomorella.es](http://www.herbolariomorella.es)





# 5

Route du miel et  
des friandises  
artisanales

## Rêves sucrés

Vivez une nuit magique à Els Ports en séjournant dans l'un de nos hôtels de charme et profitez de sa large offre gastronomique qui cherche à réinterpréter la saveur du miel à travers des plats originaux et des confiseries artisanales.

### 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

Plaza Constitución, 5 2º  
608 34 97 92  
finalsa@hotmail.com  
www.hostalmesondelrey.es



## ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES D'ELS PORTS

Ne manquez pas non plus ces événements où le miel et les sucreries artisanales sont les protagonistes:

Événements	Lieu	Date	Remarques
Fêtes de Sant Antoni - Sanantonades	Village de la région d'Els Ports	Janvier	Pâtisseries typiques fourrées à la confiture de citrouille
Foire des produits du terroir à Ares	Ares del Maestrat	Août	Fromages + caillés + vins + liqueurs...
Foire aux bestiaux et agricole de Morella	Morella	Septembre	Exposition + vente de produits locaux
Foire de la madeleine	Vilafranca	Juillet	Foire des produits artisanaux, des machines et du bétail

### VILLES ROUTE DU MIEL ET DES FRIANDISES ARTISANALES

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







CAÑIZ  
RAGOZA

Ferri  
poro

a  
ca

La  
Caseta

La  
Llècia

trat

Borre  
cals Hours

Peñarroya de Tastavins

Herbes

Fredes

Coratxa

El Boixar

La Pobla de  
Benifassà

El Ballestar

Castell de  
Cabres

Herbeset

Vallibona

Vallivana

Cati

Tírig

Albacàsser

Bel

Rossell

Canet lo Roig

Xert

la Jana

Traiguera

Sant M

Sant Rafel  
del Riu

Sant Jor

Maestrat

A VINARÒS  
A CASTELLÓN

A CASTELLÓN

# Route du miel et des friandises artisanales

- Morella
- Forcall
- Olcou del Rey
- La Mata
- Cinctorres
- Vilafranca

# Circuit des viandes et de la charcuterie

Les municipalités qui composent la région d'Els Ports possèdent un important secteur de l'élevage avec une longue tradition d'exploitations bovines, ovines et surtout porcines. Les méthodes d'élevage naturelles garantissent que chaque étape des soins apportés aux animaux est orientée vers la recherche d'une excellente qualité de viande, créant ainsi une matière première inimitable et très appréciée dans le monde entier. C'est pour ces raisons que le bœuf, le porc, la volaille, l'agneau et le mouton et les saucisses telles que la boutifarre, les saucisses, la viande séchée et le jambon sont les principaux ingrédients des créations culinaires de la région.

Embarquez pour un voyage sensoriel où vous explorerez le cœur gastronomique de cette région, en dégustant les saveurs intenses de la viande d'Els Ports.



# 1

Circuit des viandes  
et de la charcuterie

## Entrez dans un monde de légendes

Pour profiter de cette expérience magnifique et unique dans la région d'Els Ports, nous vous recommandons de commencer par visiter la ville de Morella. Cette ville, qui se trouve au cœur de la région, vous propose de faire un voyage dans le temps et de vous transporter dans un monde de légendes à travers des bâtiments majestueux d'une valeur historique incalculable tels que le château, le palais du gouverneur, le couvent de San Francisco, la basilique, les tours de San Miguel et la prison de Morella. Pour plus d'informations sur les ressources culturelles et gastronomiques de cette municipalité et du reste des municipalités d'Els Ports, adressez-vous à son office du tourisme.

**Oficina de Turismo de Morella**

**Morella**  
Plaza San Miguel  
964 17 30 32  
morella@touristinfo.net  
www.morella.net





# 2

Circuit des  
viandes et de  
la charcuterie

## Goûtez à la viande authentique d'Els Ports

La viande est la star de la gastronomie locale, devenant le centre d'attention des plats traditionnels et des créations culinaires d'avant-garde. Les restaurants d'Els Ports ont des années d'expérience dans la préparation de cette denrée, utilisant différentes techniques de cuisson qui permettent d'exploiter les saveurs de chaque morceau pour créer des plats succulents. Nous vous invitons à explorer notre région et à savourer l'authenticité de l'un de nos produits les plus convoités.

*Nous vous recommandons:*

### Mesón del Pastor



**Morella**  
Cuesta Jovani, 5 y 7  
608 34 97 92  
finalsa@hotmail.com  
www.mesondepastor.com



### Restaurante Pizzería Lola



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



### Casa Roque



**Morella**  
Cuesta de San Juan, 1  
964 16 03 36  
morella@casaroque.com  
www.casaroque.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



### El Faixero



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





# 3

Circuit des viandes et de la charcuterie

## Rentrez chez vous avec les spécialités d'Els Ports

Avez-vous déjà été conquis par la magie d'Els Ports? Vous connaissez déjà la région et sa gastronomie exquise. Aujourd'hui, nous vous offrons la possibilité de porter les produits artisanaux de notre terroir sur votre table afin que vous puissiez les déguster dans le calme de votre maison. Faites à nouveau sentir à votre palais la saveur authentique de notre contrée. *Nous vous recommandons:*

### Mercat de Els 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



### Carns Noel



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



### Carnisseria Rossamelia Forcall



**Forcall** · Plaça Major, 1  
964 17 12 31  
sergiosocarro@gmail.com  
@rossameliacarnisseriaforcall



## ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES D'ELS PORTS

De plus, vous ne pouvez pas manquer ces événements dans lesquels la viande, les saucisses et le bétail sont les protagonistes:

Événements	Lieu	Date	Remarques
Foire des produits du terroir d'Ares	Ares del Maestrat	Août	Fromages + caillés + vins + liqueurs...
Foire aux bestiaux et agricole de Morella	Morella	Septembre	Exposition + vente de produits locaux
Abrasa'm	Ares del Maestrat	Octobre	Journées gastronomiques grillades

### VILLES CIRCUIT DES VIANDES ET DE LA CHARCUTERIE

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

# 4

Circuit des viandes et de la charcuterie

## Venez rêver sous les étoiles

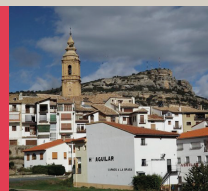
Lorsque le ciel commence à s'assombrir, le coucher de soleil teinte les forêts et les montagnes de la région de tons chauds, laissant place à une nuit magique où le ciel devient une couverture d'étoiles sous laquelle vous pouvez donner libre cours à vos rêves. Pour que vous puissiez contempler ce spectacle de la nature et profiter d'une soirée spéciale.

*À Els Ports, nous vous recommandons les hôtels suivants, qui proposent une offre gastronomique exceptionnelle:*

### Hostal Restaurante 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 Restaurante 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







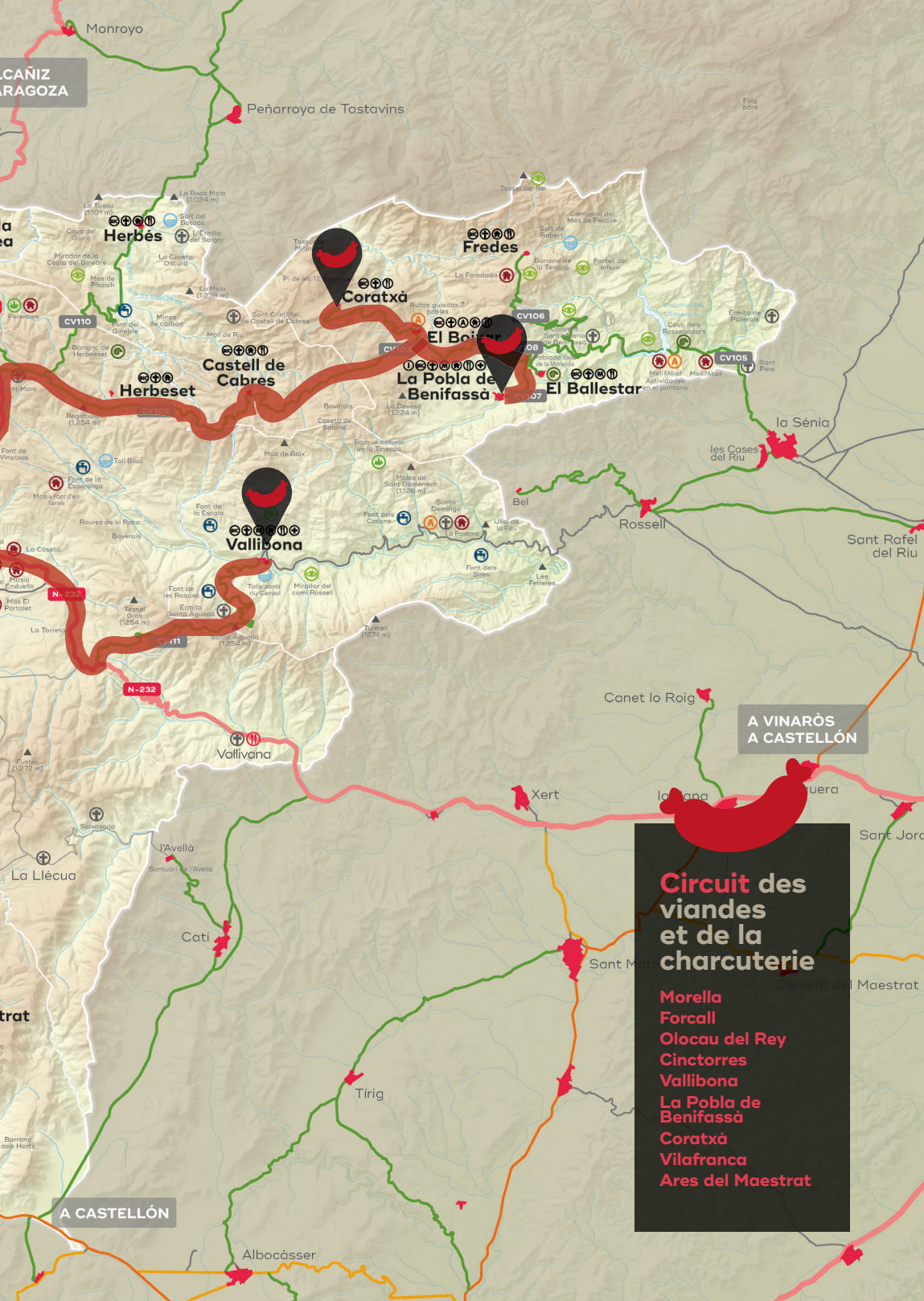
A ZARAGOZA

A ALCA  
A ZARA

A TERUEL







CAÑIZ  
RAGOZA

Ferri  
poro

a  
ca

Herbeset

La Torreta

La Llèdua

trat

Borrenç  
carr Horts

Peñarroya de Tastavins

Herbes

Castell de  
Cabres

Vallibona

Vallibona

Cati

A CASTELLÓN

Coratxà

La Pobla de  
Benifassà

Fredes

El Ballestar

Vallibona

Tírig

Albacàsser

Torreblanca

Campoo del  
Mas de Peniar

Barzone de  
Tombisa

Santa Maria  
de la Moravia

Molí Fabra

Avinyonell  
en el pantano

Bel

Rossell

Canet lo Roig

Xert

la Langa

la Lluçà

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

Sant Joan  
de Vilatorrada

A VINARÒS  
A CASTELLÓN

**Circuit des  
viandes  
et de la  
charcuterie**

- Morella
- Forcall
- Olcou del Rey
- Cinctorres
- Vallibona
- La Pobla de Benifassà
- Coratxà
- Vilafranca
- Ares del Maestrat

# Circuit des fromages et des produits fromagers

Cet itinéraire vous permettra de connaître l'environnement naturel d'Els Ports et de déguster les différents fromages et leurs dérivés qui sont produits dans cette zone. La région d'Els Ports vous propose une sélection de fromages fabriqués selon des procédés purement artisanaux et un affinage minutieux. Parmi ses variétés les plus traditionnelles, on trouve : le fromage "servilleta", les fromages secs au romarin, les fromages au vin et, bien sûr, le fromage truffé à l'huile, ce dernier étant l'un des fromages les plus appréciés des consommateurs en raison de sa saveur particulière marquée par les nuances intenses apportées par la truffe..

Vous pourrez également déguster et acheter ces fromages artisanaux dans les différents magasins et restaurants qui font partie des Routes gastronomiques d'Els Ports. Vous pouvez également acheter le célèbre fromage blanc de la région et d'autres variétés de fromage typiques comme le « requesón ».



# 1

Circuit des fromages et  
des produits fromagers

## Revivez l'époque médiévale

Les chemins et les sentiers qui traversent les différentes villes et villages ont donné lieu à la création d'itinéraires tels que celui qui a été approuvé en tant que GR 331 Els Ports - Cami de Conquesta (Route de la Conquête). Il s'agit d'un parcours circulaire de 166 km, divisé en 15 étapes bien balisées, qui traverse toutes les communes d'Els Ports.

Par le biais d'un APP, Els Ports place la culture comme scénario principal, vous donnant l'occasion de faire un voyage à travers la période médiévale en explorant les métiers, les traditions et les utilisations historiques de la terre pendant cette période historique. Cet itinéraire vous fait également découvrir l'histoire et la culture de chaque municipalité, en vous présentant des bâtiments d'intérêt et d'autres éléments du patrimoine culturel.

Nous vous recommandons de vous arrêter à Ares del Maestrat et de profiter d'une expérience magnifique et unique en accompagnant Julio, ses chiens et son bétail pour un parcours de troupeau.

### Routes de pâturage

Avec Julio, vous jouerez le rôle d'un berger accompagnant un troupeau de moutons, gardé et aidé par les chiens de berger. Ensuite, vous visiterez les spectaculaires constructions en pierre sèche qui peuplent les champs, les montagnes et les vallées d'Els Ports. Un grand héritage qui reflète le riche patrimoine historique.

À la fin du parcours, au point de départ, vous pourrez voir l'habileté des chiens de berger à conduire les moutons lors d'une démonstration qui aura lieu à la ferme.



**Ares del Maestrat** · Traserà Carrer Nou-51-1º · 608 76 74 86 · [jbayot@colvet.es](mailto:jbayot@colvet.es)



## 2

Circuit des fromages et des produits fromagers

## Rentrez chez vous avec les spécialités d'Els Ports

Après une agréable promenade dans les prairies d'Els Ports, nous vous invitons à vous promener dans les rues d'Ares del Maestrat, une ville située sur un pic à plus de 1 200 mètres d'altitude, qui compte un important patrimoine.

En revanche, si ce qui vous intéresse, c'est de déguster les fromages traditionnels de la région, l'endroit que nous vous conseillons est la Queseria Pastor de Morella, où vous pourrez acheter des produits locaux et les déguster chez vous.

### Queseria Pastor de Morella

Dans la boutique Pastor de Morella, vous pourrez dé-

couvrir leurs produits et services en écoutant une explication sur la fabrication de chacun de leurs fromages. La saveur incomparable des produits artisanaux de cette boutique en fait une visite incontournable.



**Morella** · Juan Giner, 46 · 964 16 03 83 · [info@quesosdecati.com](mailto:info@quesosdecati.com)  
[www.pastordemorella.com](http://www.pastordemorella.com)

### Carnisseria Rossamelia Forcall

Dans cette boucherie, les produits sont 100 % arti-

sanau et élaborés avec de la viande de première qualité. Ils proposent également une grande variété de saucisses dont la truffe est le principal protagoniste.



**Forcall** · Plaça Major, 1 · 964 17 12 31 · [sergiosocarro@gmail.com](mailto:sergiosocarro@gmail.com)  
[@rossameliacarnisseriaforcall](https://twitter.com/rossameliacarnisseriaforcall)

### Mercat de Els Ports

Boutique vendant des produits traditionnels de toute la région d'Els Ports, notamment des produits alimen-

taires et textiles. Cette boutique offre un espace et un nom aux petits producteurs artisans à travers un espace qui cherche à devenir un panel représentatif de l'excellence et de la qualité des produits locaux.



**Morella** · Blasco de Alagón, 16 · 964 094 898  
[elmercatdelsports@gmail.com](mailto:elmercatdelsports@gmail.com) · [www.mercatdelsports.com](http://www.mercatdelsports.com)

# 3

Circuit des fromages et des produits fromagers

## À table

Les fromages des producteurs locaux occupent une place de choix sur les menus des restaurants d'Els Ports. En explorant les différentes versions de ce produit, les chefs de la région nous régaleront avec des créations culinaires dans lesquelles la saveur du fromage est élevée à un autre niveau, que ce soit à travers des recettes traditionnelles ou des propositions plus avant-gardistes.

*Nous vous recommandons de visiter:*

<p><b>Casa Roque</b></p> 	<p><b>Morella</b> Cuesta de San Juan, 1 964 16 03 36 morella@casaroque.com www.casaroque.com</p>	 
<p><b>Restaurante Daluan</b></p> 	<p><b>Morella</b> Callejón Cárcel, 4 610 26 68 63 info@daluan.es www.daluan.es</p>	 
<p><b>El Faixero</b></p> 	<p><b>Cinctorres</b> Carretera Iglesuela, 7 964 18 10 75 elfaixero@elfaixero.net www.elfaixero.net</p>	 
<p><b>L'Escudella Restaurant</b></p> 	<p><b>Vilafranca</b> Masia del Losar, Crta. CV-15 Vilafranca - Iglesuela km 68, 1 685 85 63 86 avicusserum@gmail.com www.lescudellavilafranca.es</p>	 
<p><b>Mesón el Coll</b></p> 	<p><b>Ares del Maestrat</b> Coll de Ares, 1 617 42 49 73 hisabel01@hotmail.es</p>	





# 4

Circuit des fromages et des produits fromagers

## Nuits enchantées

Nous voulons que vous passiez plus de temps avec nous et que vous passiez une nuit inoubliable dans notre pays. Nous vous recommandons de séjourner dans l'un de nos hôtels ruraux, qui feront de votre séjour un moment unique et spécial. Vous pourrez également ravir vos sens avec des plats traditionnels de la région.

### Hostal Mesón del Rey



**Olocau del Rey**  
 Plaza Constitución, 5 2º  
 608 34 97 92  
 finalsa@hotmail.com  
 www.hostalmesondelrey.es



### Hostal Restaurante Aguilar



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



## ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES D'ELS PORTS

Et vous ne pouvez pas manquer ces événements où le fromage et ses dérivés sont les protagonistes:

Événements	Lieu	Date	Remarques
TASTEM	Morella	Septembre	Foire gastronomique des régions d'Els Ports, Alt et Baix Maestrat
Foire des produits du terroir à Ares	Ares del Maestrat	Août	Fromages + caillés + vins + liqueurs...
Foire des produits artisanaux, des machines et du bétail	Morella	Septembre	Exposition + vente de produits locaux

**VILLES  
CIRCUIT DES  
FROMAGES  
ET DES  
PRODUITS  
FROMAGERS**

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







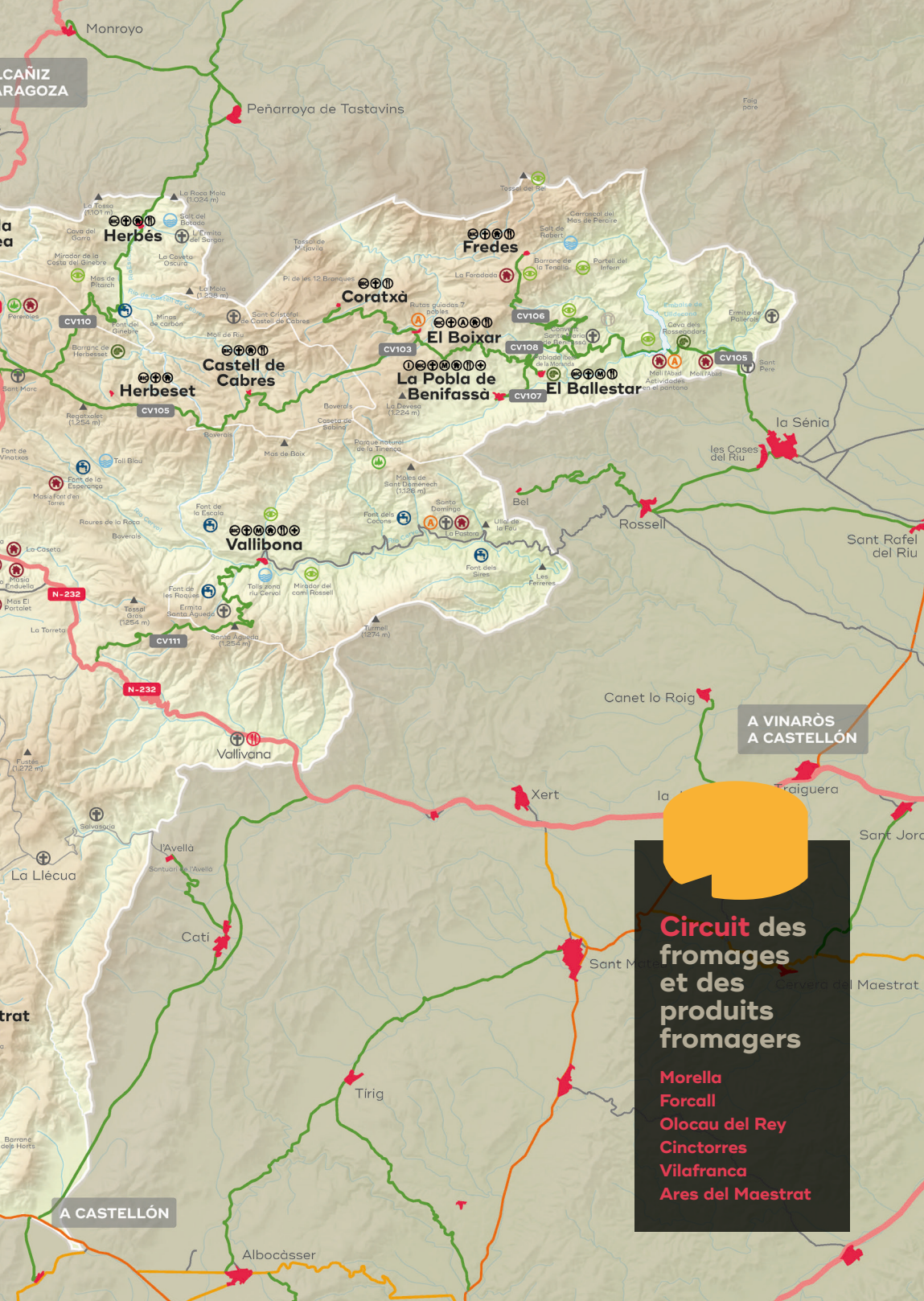
A ZARAGOZA

A ALCA  
A ZARA

A TERUEL







CAÑIZ  
RAGOZA

a  
a

Herbeset

La Caseta  
Pujola  
Cristià  
Mare El  
Forastre

La Llucua

La Llucua

trat

A CASTELLÓN

Peñarroya de Tastavins

Herbes

Castell de Cabres

Vallibona

Vallivana

Cati

Coratxa

El Boixar

La Pobla de Benifassà

Tírig

Albacàsser

Fredes

El Ballestar

Canet lo Roig

Xert

Sant M

Field poro

A VINARÒS  
A CASTELLÓN

Sant Rafel del Riu

Sant Jor

Sant Joan de Maestrat

# Circuit des fromages et des produits fromagers

- Morella
- Forcall
- Olcou del Rey
- Cinctorres
- Vilafranca
- Ares del Maestrat



# Route des truffes et champignons

Les produits vedettes de la cuisine d'Els Ports sont les truffes et les champignons, des produits qui jouissent d'une grande reconnaissance dans la cuisine internationale pour leur capacité à rehausser la saveur de toute création culinaire.

Ces produits très convoités attirent les collectionneurs et les randonneurs durant les premiers mois de l'automne. Parmi les variétés de champignons les plus courantes, on trouve le lactaire, le museau de chat, la chanterelle jaune, la pleurote et les trompettes de la mort. Et la variété de truffe qui pousse dans la région est la truffe noire, également connue du nom de diamant noir.

La région d'Els Ports, située dans l'arrière-pays au nord de la province de Castellón, vous invite à plonger dans son histoire, sa culture et sa gastronomie à travers une expérience authentique qui vous permettra de devenir un(e) véritable expert(e) du ramassage de truffe. Vous découvrirez ce monde de champignons en expérimentant de nouvelles sensations, en accompagnant les chasseurs de truffes et leurs inséparables amis les chiens qui vous transmettront les secrets les mieux gardés de cette région. Vous pourrez également goûter ces produits dans les différentes recettes préparées par les restaurants de la région, qui combinent des saveurs exquises pour créer des plats délicieux.

## La chasse aux truffes

Pour commencer, nous vous proposons de découvrir les origines de ces succulents champignons.

**Saviez-vous que les truffes poussent sous terre et que c'est un chien qui les trouve ?**

Eh bien oui, la truffe est un champignon que l'on trouve sous terre. Pour se nourrir, elle a besoin des racines d'autres arbres comme les chênes verts et les chênes rouvres, espèces très abondantes dans la région d'Els Ports, car les conditions climatiques de cette zone montagneuse sont idéales pour sa croissance. La chasse à ce champignon est très difficile et nécessite maîtrise et préparation de la part des cueilleurs et dressage des chiens, qui sont les principaux protagonistes de ce processus de recherche. La truffe est une rareté de la nature avec une odeur et une forme particulières. C'est son odeur qui permet aux chiens truffiers de détecter la présence de la truffe qui est enfouie à une profondeur de 1 à 30 cm sous terre.

*Pour profiter de cette expérience magnifique et unique dans la région d'Els Ports, vous pouvez vous inscrire ici:*

### Vilanosporum Experiences

Mas de Berga, un domaine familial de culture écologique, qui maintient le paysage traditionnel, est un lieu où vous découvrirez la pratique de la culture et le paysage naturel d'Els Ports. Le bâtiment principal, qui conserve sa structure originale, est entouré des paysages naturels typiques de la région.

Les truffes que l'on peut y trouver sont certifiées bio-

logiques, car aucun produit chimique n'est utilisé sur ces terres afin de permettre la préservation de la végétation, la plantation s'effectuant selon des processus naturels. Vous serez accompagné par une équipe de professionnels qui vous aideront dans votre recherche.

Une expérience unique pour les clients : avoir entre les mains l'excellence de la terre transformée en un trésor culinaire "TRUFA NEGRA VILANOSPORUM".



**Vilafranca · Plaza Don Blasco, 4 · 615 91 83 17 / 685 85 63 86**  
vilanosporum@vilanosporum.es · www.vilanosporum.es

### Fruits de la Terra Emocions

Fruits de la Terra Emocions vous donne l'occasion de vivre de près le processus de récolte des truffes, en compagnie des ramasseurs et de leurs fidèles amis les chiens, et de conclure cette expérience par un menu de dégustation qui exploite de

manière créative le potentiel de ce produit de grande valeur. Une autre option proposée par cette entreprise est de commencer la journée par une randonnée pédestre à travers les paysages naturels spectaculaires de la Tinensa de Benifassà et de terminer la journée par un pique-nique au cœur de la montagne avec des produits truffés.



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





## 2

Route des truffes et champignons

### Faites le plein d'énergie... C'est le moment de déjeuner !

Il est temps de vous restaurer. Vous êtes au bon endroit car à Els Ports vous trouverez une variété de restaurants qui vous proposent des plats locaux, produits et élaborés dans la région. **C'est pourquoi vous pouvez déguster des plats différents tout au long de l'année, ce qui constitue l'idéal pour une visite à chaque saison de l'année !**

Nous vous suggérons quelques-uns des meilleurs restaurants de la région spécialisés dans les truffes et les champignons afin que vous puissiez les déguster et repartir avec un bon goût en bouche.

#### Casa Roque



##### Morella

Cuesta de San Juan, 1  
964 16 03 36  
morella@casaroque.com  
www.casaroque.com



#### Mesón del Pastor



##### Morella

Cuesta 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



## L'Escudella Restaurant



**Vilafranca** Masia del Losar,  
Crta. CV-15 Vilafranca -  
Iglesuela km 68, 1  
685 85 63 86  
avicusserum@gmail.com  
www.lescudellavilafranca.es





# 3

Route des truffes et champignons

## Rentrez chez vous avec les spécialités d'Els Ports

Après avoir appris les origines de la truffe et l'avoir dégustée dans d'exquises créations culinaires, vous avez également la possibilité d'acheter ce produit et de le déguster chez vous en vous rendant dans les magasins locaux Els Ports.

### Carnisseria Rossamela Forcall



**Forcall**  
Plaça Major, 1  
964 17 12 31  
sergiosocarro@gmail.com  
@rossameliacarnisseriaforcall



### 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 de Els 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

Route des truffes et champignons

## Une pause bien méritée

À Els Ports, nous pensons que vous méritez de vous faire plaisir et c'est pourquoi nous vous invitons à vous évader pendant quelques jours dans un environnement naturel d'une grande beauté. Pour que vous puissiez profiter d'une escapade gastronomique bien méritée et apprendre à connaître notre région de près.

*Nous vous recommandons de séjourner à:*

**Hostal Restaurante Aguilar**



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



### ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES D'ELS PORTS

Événements	Lieu	Date	Remarques
Journées gastronomiques de la truffe	Comarca Els Ports	Janvier / mars	Menus dans les restaurants + showcooking + ateliers
Rencontre gastrolittéraire Morella Negra	Morella	Febrero / Septiembre	Dégustation de truffes + Tables littéraires
Festival de la truffe noire d'Alt Maestrat	Itinérant	Febrero	Dégustation de truffes noires + concours + showcooking + conférences
Foire aux bestiaux et agricole de Morella	Morella	Septiembre	Exposition + vente de produits locaux
Festival du champignon de Vilafranca	Vilafranca	Octubre - Noviembre	Menus + tapas + conférences + dégustation de champignons

Ne manquez pas non plus ces événements dont les truffes et les champignons sont les protagonistes:

**VILLES ROUTE DES TRUFFES ET CHAMPIGNONS**  
 Morella,  
 Forcall,  
 Cincorres,  
 Vilafranca,  
 La Pobla de Benifassà  
 Ares del Maestrat







CAÑIZ  
RAGOZA

Monroyo

Peñarroya de Tastavins

Herbes

Fredes

Coratxà

El Boix

Herbeset

Castell de Cabres

La Pobla de Benifassà

El Ballestar

la Sénia

Vallibona

Rossell

Sant Rafel del Riu

N-232

Vallivana

A VINARÒS  
A CASTELLÓN

Canet lo Roig

Xert

la Jana

Traiguera

Sant Jordi

La Llúcia

Cati

**Route des  
truffes et  
champignons**

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

A CASTELLÓN

Tírig

Albacàsser





Pour découvrir les ressources touristiques des communes qui composent ce circuit gastronomique, vous pouvez vous rendre dans les offices du tourisme suivants:

**Office de tourisme de Morella**

Morella · Plaza San Miguel  
964 17 30 32  
morella@touristinfo.net  
www.morella.net

**Office de tourisme de Vilafranca**

Vilafranca · Sant Roc, 1  
964 44 14 32  
vilafranca@touristinfo.net  
www.turismevilafranca.es

**Office de tourisme de Cincorres**

Cincorres · San Isidro, 6  
621 26 69 07 · 964 18 14 28  
cincorres@touristinfo.net  
www.cincorres.es

**Office de tourisme de Tinença de Benifassà**

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

**Office de tourisme d'Ares del Maestrat**

Ares del Maestrat · Plaza de la Iglesia, 1  
964 44 30 74  
touristinfo\_aresdelmaestrat@gva.es  
www.aresdelmaestrat.es

**Office de tourisme de Olocau del Rey**

Olocau del Rey . Horno, 6  
646030282  
olocaу@touristinfo.net

**Office de tourisme de Castellfort**

Castellfort · Plaza del Ayuntamiento, 1  
964 44 57 81

**Office de tourisme de Forcall**

Plaza Mayor, 36  
964 171 290  
forcall@touristinfo.net  
www.forcall.es





Pour en savoir plus  
[www.elsports.es](http://www.elsports.es)

PLAN DE GOUVERNANCE ET DE DYNAMISATION TOURISTIQUE D'ELS PORTS

