

7 AL 15 DE MARZO



MERCAT CENTRAL
CASTELLO

MERCADO
GASTRONÓMICO

MAGDALENA 2026
TARIFAS PUBLICITARIAS

A CIENCIA
CIERTA



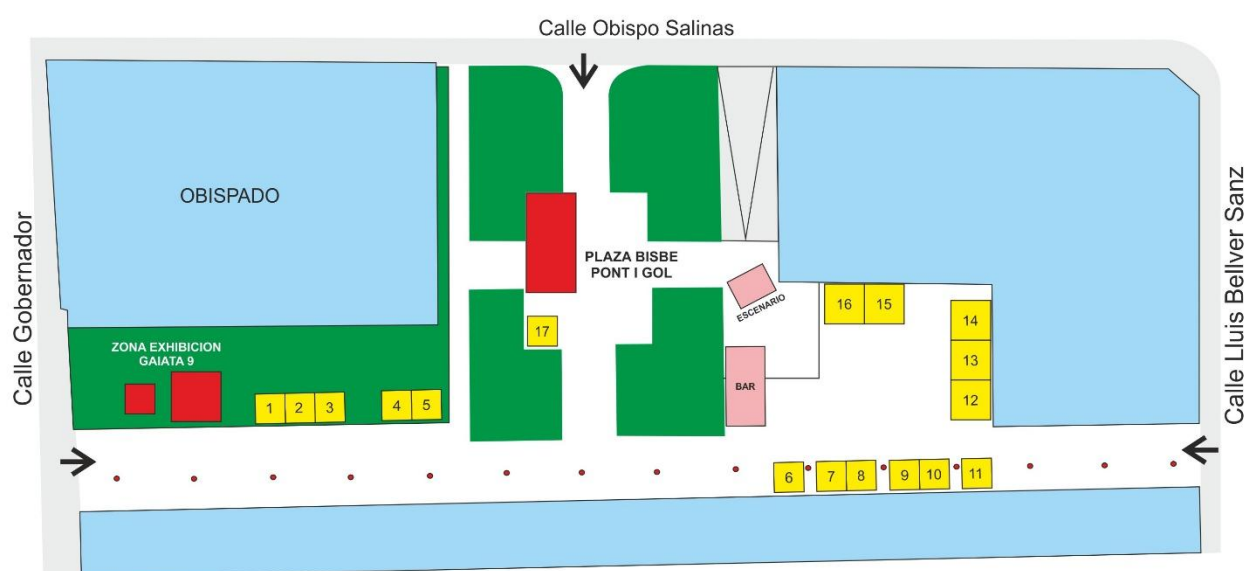
VUELVE EL MERCADO GASTRONOMICO

En 2025, el Mercado gastronómico de Santa Clara del Mercado Central transformó el centro de Castellón en un punto de encuentro para los amantes de la gastronomía. Esta cita, organizada por A Ciencia Cierta, reunió e a chefs de prestigio, incluyendo estrellas Michelin, junto a una variada oferta de alta cocina, zona Urban Food, restaurantes y degustaciones.

Los asistentes pudieron disfrutar de la más avanzada gastronomía castellonense catas, showcookings, y demostraciones en vivo, descubriendo la riqueza gastronómica local en un ambiente vibrante y festivo. Un espacio donde la tradición y la innovación culinaria se dan la mano en el corazón de la ciudad.

Para 2026 el mercado se traslada a la plaza Pont i Gol. Un espacio más amplio que nos permite crecer en oferta, con 15 restaurantes ofreciendo más de 70 platos, incluyendo alta gastronomía.

Por primera vez en la historia, dos restaurantes con Estrella Michelin participan en un mercado de Magdalena, ofreciendo sus productos al público y llevando sus creaciones a la calle, para todos los públicos. Un hito gastronómico que se complementa con una intensa agenda de actividades.



PLAZA PONT I GOL

La plaza Pont i Gol, en colaboración con la Gaiata 9, permite incrementar la participación de restaurantes de 9 a 15, a lo que añadimos una caseta de carajillos 100% Castellón y una caste de coctelería.

La zona principal de entrada, por Calle Gobernador, contará con un arco de entrada publicitario, a lo que se unirá el escenario principal, donde se realizarán diferentes eventos musicales y gastronómicos.



PROGRAMACION CONCIERTOS, ACTIVIDADES CATAS Y SHOW COOKINGS	
SABADO 7	13H THE MASH 19H SIMAGO LEMON. ROCK & ROLL DE SOCA 23H GRUPO FIVE. 01-03H DJ
DOMINGO 8	13 A 15H MONITORAS INFANTILES. ACTIVIDADES. 18H SHOW COOKING 19-22H AMBIENTACIÓN CON DJ 23H RECAMARA. POP ESPAÑOL DE LOS 80 01-03H DJ
LUNES 9	12.30H SHOW COOKING 13-15H MONITORAS INFANTILES. ACTIVIDADES 13.30H RUMBA 13. FLAMENCO POP 18H CATA DE VINO 21H ALEJANDRO DIAZ. RUMBA POP
MARTES 10	13H SHOW COOKING 18H SHOW COOKING 21H LEON GOFFE. BRITISH POP
MIERCOLES 11	13H SHOW COOKING 18H SHOW COOKING 21H AL LIO. FLAMENCO POP
JUEVES 12	13H CATA DE CHAMPAGNE 13H LEON GOFFE 18H SHOW COOKING 19H RESILIENTES. POP BAND 21-02 DJ
VIERNES 13	12H PROGRAMA DE ONDA CERO EN DIRECTO 20H AMBIENTACION MUSICAL CON DJ 23H AR LATIN ORQUESTA CUBANA 01-03 DJ SESION.
SABADO 14	13H THE MASH 13 A 15H MONITORAS INFANTILES. ACTIVIDADES 19H PARADITA FLAMENCA. FLAMENCO POP 23H EL COLMAO. RUMBAS SEVILLANAS
DOMINGO 15	13H SHOW COOKING 13 A 15H MONITORAS INFANTILES. ACTIVIDADES 19H ENTREGA DE PREMIOS. MEJOR PLATO, PLATO MAS VENDIDO, PLATO MAS FOTOGRAFIADO

36 EVENTOS MUSICALES Y GASTRONOMICOS

La programación del Mercado Gastronómico 2026 incluye 36 eventos entre actuaciones musicales, catas y show cookings.

Esto significa que el escenario se convertirá en un punto de atención continuo para el publico presente.

El horario del mercado también se incrementa en su cierre nocturno, especialmente los días festivos, lo que nos permitirá crecer en visitantes.

Sin duda uno de los puntos más atractivos de las fiestas de Castellón para la Magdalena 2026, que centrará las visitas tanto del publico local como de los visitantes a nuestras fiestas.

TARIFAS PUBLICITARIAS 2026



2026 será el segundo año de nuestro mercado gastronómico de Magdalena organizado por A Ciencia Cierta.

La puesta en marcha de este evento gastronómico supone un gran escaparate publicitario, tanto a nivel de número de visitantes o impacto en redes sociales, como a la hora de promocionar la gastronomía de la provincia entre los turistas que acuden a disfrutar de la semana de fiestas de La Magdalena, en una edición donde superaremos los 30.000 visitantes.

Para poder disfrutar de un espacio de esta calidad, ofrecemos la posibilidad de diferentes tarifas de colaboración publicitaria:

ESPONSOR ORO: Patrocinador principal, coste 8.000 euros más IVA.

- 75% espacio en imagen del recinto compuesta por:
- Logotipo en los laterales del arco de entrada
- Frontal bajo de escenario
- Mesa de escenario (DJ / Gastronomía)
- 2 banners roll up con programación en el recinto
- 1 banner solo con logo en escenario durante los eventos gastronómicos
- 6 instalaciones del logotipo, de aproximadamente 40cm de ancho, en los frontales superiores de las carpas
- Adhesivo con código QR en todas las mesas del evento

ESPONSOR PLATA: Patrocinador secundario, coste 5.000 euros más IVA. 30% de visualización en el espacio anterior.

Adjuntamos simulaciones.



El arco de entrada incorpora pancartas publicitarias en las patas laterales, que incluirá logotipos de patrocinador y la programación de eventos.

En la imagen superior vemos uno de los banners que se ubican en el recinto, con la programación y con el QR que da acceso al dossier donde se incluye toda la oferta gastronómica de cada una de las casetas, con la descripción de los platos, alérgenos, y precios.

Por ultimo, sobre el escenario contamos con dos puntos publicitarios. La mesa del DJ decorada y el bajo frontal del escenario.



MESA DE ESCENARIO



ADHESIVO EN LAS MESAS DEL RECINTO



LOGOTIPO EN FRONTIS DE CARPAS



BANNER ESCENARIO
PATROCINADOR ORO
PARA EVENTOS
GASTRONOMICOS





MERCADO GASTRONÓMICO

PATROCINADOR ORO

MAÑANAS DE 12 A 16.30 S03 PRIMER BARRILDE CERVEZA GRATIS ACTUACIÓN SIMAGO LEVONS PATROCINA RADLER ESTEBAN TENA DJ D04 EN DIRECTO IGNACIO MORCILLO CON TRIBUTA A JOAQUIN SABINA PATROCINA SANGRIA LOLEA CHARLEE DJ L05 GERMAN BLUL BLUES BAND PATROCINA SCHWEPPE PE-TARDEO CON FRANK REINA DJ M06 DIA DEL PARADO. PRECIOS ESPECIALES SHOW COOKING ESTEBAN TENA DJ PATROCINA AMSTEL M07 SHOW COOKING FRAN REINA DJ PATROCINA LADRON DE MANZANAS J08 FRAN REINA DJ PATROCINA RADLER V09 EMISSION DEL PROGRAMA LOCAL DE ONDA CERO RADIO LEON GOFEE EN DIRECTO PATROCINA SANGRIA LOLEA S10 KIDS DAY EN DIRECTO TROBADOSETS PATROCINA PEPSI MAX ZERO AZUCAR ESTEBAN DJ D11 JOYMO EN DIRECTO PATROCINA PATRONAT FESTES POPMACHE DJ SET	TARDES DE 17 A 24 S03 PE-TARDEO CON FRAN REINA DJ DE CAJON, FLAMENCO POP PATROCINA ONDA CERO SWEET DREAMS, DULCES 80 DJ SET D04 PE-TARDEO CON FRAN REINA DJ SOMBRERO DE COLOR, INDIE SOUND PATROCINA AMSTEL ORO DJ SET REMEMBER 80's L05 PE-TARDEO CON FRANK REINA DJ NENA SWING PATROCINA TANQUERAY DJ SET LA HORA TRANS M06 FIRMA DE DISCOS DE BERET PATXI OJANA, FLAMENCO POP PATROCINA PEPSI MAX ZERO AZUCAR DJ SET, LA HORA INDIE M07 RESULTADOS CONCURSO MEJOR FOODTRUCK BLUET, BLUES AND JAZZ PATROCINA ACCEVENTOS.ES DJ SET POP ESPAÑOL J08 THE VETERANS, DIA HARLEY DAVIDSON PATROCINA AMSTEL ORO DJ SET SPANISH PARTY V09 FIESTA LADRON DE MANZANAS LIFE MUSIC PATROCINA TANQUERAY CHARLEE DJ S10 MAGDA RUMBA FEST JARANA Y QUECO FONTANA PATROCINA AMSTEL LORE NIETO DJ D11 CLOSING PARTY, FRANK REINA DJ SORTEO CRUCERO PATROCINADO POR AMSTEL
---	--



**ESCANEA EL QR
CON LA CARTA,
PRECIOS Y EVENTOS**



Ajuntament de Castelló



CERVEZAS 1906





PIE DE ARCO DE ENTRADA Y
BANNER ROLL UP



MERCADO GASTRONÓMICO 2025.

PLAZA SANTA CLARA

SANTA CLARA GASTRONÓMICA



1 Nota de prensa + 1 dossier informativo



12 expositores gastronómicos y más de 60 propuestas



25 demostraciones culinarias en directo con degustación



Más de 400 espectadores en las catas



11 Publicaciones en prensa escrita, 300 cuñas de radio y 6 programas en radio



Publicaciones en redes 18 reels, 12 posts i más de 400 story



Programa con cocineros que suman 14 reconocimientos por guías (Michelin y Repsol).



Más de 233,8 miles de visualizaciones en IG i Facebook:
Audiencia potencial de más de 120.000 usuarios únicos.



Más de 5.000 interacciones



PROGRAMA ESPACIO GASTRONÓMICO

Sábado 22 de marzo

12:30h | Sobrasada y elaborados artesanos de trufa, cata con Rossamelia (Forcall)

19:00h | Showcooking alcachofa de Benicarló el Carxonut con Carlos Miralles de Mar Blava (Benicarló) y Lo Sarao (Canet Lo Roig)

Domingo 23 de marzo

19:00h | El mejor taco de España con producto de Castelló con Andrés Salas de Los Chamacos (Castellón)

Lunes 24 de marzo

12:30h | Maridaje Maestrat Sent Soví: el sabor del recetario más antiguo de España, y de origen valenciano, con Catí Chiva de La Carrasca (Culla) maridado con vinos del Celler del Vino Carlón (Benicarló)

19:00h | La Sierra de Espadán, cata de vinos con Dominio de Rodeno (Azuébar) y Celler la Íbola (Ain)

Martes 25 de marzo

13:00h | El queso castellonense en la alta cocina Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci de Atalaya (Alcossebre)

19:00h | El Mercado Central cocinado por Luis Arrufat (Fandango)

Miércoles 26 de marzo

13:00h | Las mieles de los Parques Naturales de Castellón, cata con Pau Sos de Mos de Bresca

18:30h | Showcooking - maridaje: El llangostí de Vinaròs con Marc Martorell de Nadiu (Vinaròs) y el nuevo destilado de langostino, naranja navelate y tomillo (Associació Gastronòmica de Vinaròs).

Jueves 27 de marzo

12:30h | Cata la excelencia del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) del Maestrat con Finca Varona La Vella (Sant Mateu)

13:00h | Cata champagne y vinos de Grandes Pagos Gallegos

19:00h | Showcooking de nuestra Estrella Verde Michelin, Miguel Barrera de Cal Paradís (La Vall d'Alba)

Viernes 28 de marzo

12:30h | Casquería fina, el mar y montaña de Castelló con Jorge Lengua de Llavor (Oropesa)

18:30h | Cata de cervezas 1906 con Juan Carlos Navarro, técnico en cultura de cerveza y Brand Manager de Cervezas 1906

Sábado 29 de marzo

El vino de l'Alcalatén, lo que viene con dos bodegas referentes que presentan sus novedades:

13:00h | Cata de Clos d'Esgarracordes con su enóloga Sonia Valero (bodega Barón d'Alba, Les Useres)

18:30h | Cata de la Bodega Flors con Alma Nebot y Vicent Flors, Les Useres

Domingo 30 de marzo

13:00h | Los arroces gastronómicos con Adrián Merenciano (Pistorum) y Crea Gastronomía

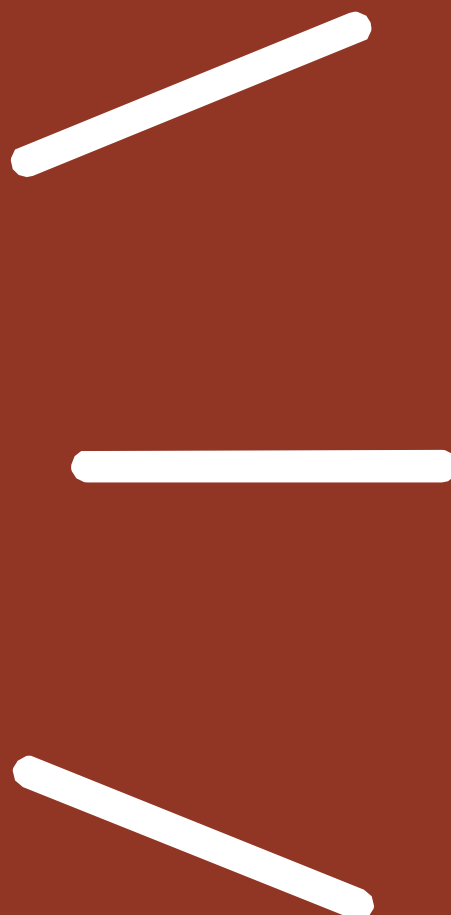


- 2 Estrellas Michelin | 1 Estrella Verde Michelin
- 4 Soles Repsol | 5 Soletes Repsol
- + 2 recomendados Repsol
- 22 vinos destacados
- 6 proyectos de producto singular
- 25 demostraciones culinarias
- +400 participantes en las catas gratuitas





IMPACTO EN MEDIOS





IMPACTO EN MEDIOS

El evento Santa Clara Gastronómica ha tenido cobertura mediática, destacándose como un referente culinario dentro de las Fiestas de la Magdalena. Medios como Castellón Plaza, Valencia Plaza y El Español -entre otros- han resaltado la participación de chefs con estrella Michelin, la variedad de propuestas gastronómicas y la importancia del evento para la promoción de los productos locales.

Se ha subrayado el éxito de su formato, que convirtió el centro de Castellón en un gran restaurante al aire libre, con más de 60 elaboraciones de autor, catas y showcookings gratuitos. La prensa ha destacado el papel del evento en la difusión del talento gastronómico de la región y su contribución al dinamismo de las festividades.

WEB ACCEVENTOS.ES - QR CON MÁS DE 500 DESCARGAS

Home Nosotros Eventos Galería de fotos Contacto

MAGDALENA 2025
SANTA CLARA ESPACIO GASTRONOMICO

LINK INSTAGRAM





Del 22 al 30 de marzo disfruta de las fiestas fundacionales de Castellón en Santa Clara Espacio Gastronómico

Un evento con presencia de cocineros con estrella Michelin, alta gastronomía, zona Urban food, restaurantes, catas, clases prácticas y demostraciones, degustaciones de productos y un ambiente increíble en pleno centro de la ciudad.

IMPACTO EN MEDIOS

CLIPPING



EL ESPAÑOL
cocinillas



Arroz con carabineros, uno de los platos que se podrán probar en Santa Clara Espacio Gastronómico.

ACTUALIDAD GASTRONÓMICA

El mercado gastronómico de Castellón que acoge a estrellas Michelin y los mejores productores de la provincia

- Del 22 al 30 de Marzo, durante Las Fiestas de la Magdalena, la buena cocina está servida con la nueva iniciativa Santa Clara Espacio Gastronómico, que busca promover los productos de origen local y el talento culinario de la región.
- **Más información :** [Ni arroz ni fideuá: el plato de Castellón que no se conoce en el resto de España y es perfecto para el invierno](#)

Durante las **Fiestas de la Magdalena 2025**, del 22 al 30 de marzo, **Castellón** se convierte en un hervidero de actividades culturales y festivas. Este año, una de las iniciativas más destacadas es el “**Santa Clara Espacio Gastronómico**”, que transforma la plaza Santa Clara y el Mercat Central en el epicentro de la gastronomía local y provincial.

IMPACTO EN MEDIOS

CLIPPING

El nuevo concepto gastronómico para disfrutar de las fiestas de la Magdalena de Castelló

En la céntrica plaza Santa Clara, una carta formada por nueve restaurantes (más de 60 propuestas de autor) y una programación con el producto del Mercat Central y grandes novedades



f x o e in

Carla Centelles

Publicado: 26/03/2025 02:27

Se acaban las Fallas y encendemos las Gaiatas para la llegada de la Magdalena, del 22 al 30 de marzo. Es la fiesta de los castellonenses, la de estar todo el día en la calle, donde hay más fiestas callejeras que personas, más tardeos que días y más collas que grupos de amigos. Desfiles, fuegos artificiales, mesones y esmorzars. Primero compartimos mesa, después pista. Lo cierto es que hay muchas formas de disfrutar de la Magdalena, la de ir de verbena es uno de los platos fuertes, por lo de bailar pero más por lo de reencontrarte con antiguos compañeros de esas clases a las que ya no vas. ¿Quién no se ha perdido tantas veces así que acaba con un grupo de amigos nuevo? Claro, esto no siempre acaba de color rosa, cierto es que si te pierdes en este tipo de fiesta tan multitudinaria te sientes más sola aún. Este año, he decidido que me voy a perder mucho, me encontrarán en la Plaza Santa Clara con algún plato en la mano o presentando las catas y showcookings que hemos preparado para que locales y visitantes disfruten de otra manera las fiestas y descubrir el paisaje de Castelló. Te cuento:

Hemos convertido la plaza Santa Clara y el Mercat Central en el epicentro de la gastronomía local y provincial con la nueva iniciativa "Santa Clara Espacio Gastronómico". Juntamos nueve restaurantes que trasladan su cocina a la plaza para conformar una carta de más de 60 propuestas de autor que elaborarán en directo para comer y cenar. Este mercado gastronómico es para comer y cenar con platillos que potencian el sabor de nuestra cultura como la ensaladilla vinarossenca de Marc Martorell de Nadiu (Vinaròs), el donut de carrillera de Carlos Miralles de Lo Sarao (Canet Lo Roig), la interpretación del Sen Soví (recetario más antiguo de la Península Ibérica, de origen valenciano) de Cati Chiva de La Carrasca (Culla) los arroces de Adrián Merenciano con Crea Gastronomía, las croquetas de Iñaki Tobar de Vicio Croquetas (Castelló) y las tartas de queso de Keik Cheesecake; y también lo mejor para los paladares viajeros como la gringa al pastor de Los Chamacos (Castelló), erizos de mar y las ostras de Maya (Benicàssim), las hamburguesas de Julieta Street Food (Castelló) y las tablas toscanas de Santa Rita (Benicàssim).

3.000€

Ajudes de primera necessitat

2.500€

Ajudes per pèrdues de vehicles

3.000€

Ajudes a autònoma

360€

Ajudes a treballadors en ERTD

Publicitat

TEATRO
OLYMPIA

Desde 1915

15 - 19
OCTUBRE

ENTRADAS

Publicitat

Últimas Noticias

- 1 Mina Muga se asegura el apoyo de inversores clave por su valor estratégico para Europa
- 2 La restauración de la Puerta de Alcalá recibe el Premio del Público 2025 en los Premios Europeos de Patrimonio
- 3 Indra Land Vehicles, preparada para desarrollar los contratos para modernizar las plataformas terrestres de las

IMPACTO EN MEDIOS

CLIPPING



Flote, el faro de Adrián Merenciano en el centro de Castellón



Fotos: EVA MÁÑEZ

Facebook X WhatsApp Email LinkedIn Messenger

Paula Pons



Publicado: 01/02/2020 13:10

Actualizado: 06/02/2020 23:27

Flote es un restaurante atípico. Un faro luminoso que guía a los navegantes que buscan emoción en la gastronomía dentro de una plaza complicada como es la ciudad de Castellón. Ya lo comentamos en su día, la provincia de Castellón es a nivel gastronómico la tapada de la Comunidad, pero tiene cada vez más que decir. Una de esas voces es la de **Adrián Merenciano**, un joven autodidacta que desde hace algo más de tres años y medio ofrece una cocina que descansa en el producto y la tradición, pero a la que eleva a otro nivel gracias a su sensibilidad e intuición.

Desde niño había cocinado a casa. A los 21 años entró en el sector de la hostelería de manera profesional, primero con un pub, luego con un restaurante que abrió en **Sueras**, un pequeño pueblo de Castellón. "Lo abrí a lo loco, sin tener ni idea, pero allí me di cuenta de que me gustaba cocinar y que quería dedicarme a ello", afirma. Como no tenía formación en gastronomía, decidió que lo aprendería todo a base de dejarse los cuernos. Trabajó en un bar de polígono cocinando de sol a sol, "allí es donde me hice cocinero, cocinaba desde las siete de la mañana hasta las siete de la tarde, me fui quemado, pero al año volví a darle una abrazo al dueño y a agradecerle que me hubiera hecho cocinero", cuenta Merenciano. Una experiencia que cree que debería ser obligatoria para todos los estudiantes de hostelería. "Hay que sentir el estrés y aprender disciplina para luego saber desenvolverse y en este tipo de establecimientos es donde mejor lo aprendes, explica con una sonrisa. Pasó por una bar de pinchos y por una pizzería. Quería probar todos los palos y de todos los sitios por donde pasó se fue con algo valioso. Hasta que con su socio y amigo, Fran Bonachela, decidió abrir Flote en 2016.

Flote abrió sus puertas en 2016, en una bonita casa blanca en pleno centro de Castellón, una ciudad cada vez más abierta, pero que, en lo gastronómico (con algunas honrosas excepciones) todavía está anclada en las tapas y los arroces. Y eso que son una de las despensas más potentes que existe en España. **¿Le costó al público castellonense entender el trabajo de Adrián?** "Hoy en día ya hay mucha gente que está abierta a la gastronomía, pero sigue habiendo un fondo muy cerrado, no se valora el trabajo, el esfuerzo, mucha gente solo ve el precio del menú y sin embargo, muchos de los clientes que vienen de fuera me dicen que es de risa, 45 euros por 12 platos en los que hay gamba roja, foie... También hay mucha gente que sí que lo valora, que está esperando a que saques el menú nuevo para venir. Tenemos claro que no trabajamos para todos los públicos", apunta el cocinero.

Foto: EVA MÁÑEZ



Últimas Noticias

- 1 Mina Muga se asegura el apoyo de inversores clave por su valor estratégico para Europa
- 2 La restauración de la Puerta de Alcalá recibe el Premio del Público 2023 en los Premios Europeos de Patrimonio
- 3 Indra Land Vehicles, preparada para desarrollar los contratos para modernizar las plataformas terrestres de las Fuerzas Armadas
- 4 Minsait (Indra) prueba un sistema que centraliza las listas de espera para la universidad y acorta los plazos
- 5 El bitcoin cae un 5% por las redobladas tensiones comerciales entre Estados Unidos y China

Suscríbete al canal

IMPACTO EN MEDIOS

CLIPPING



El mercado gastronómico de Castellón que acoge a estrellas Michelin y los mejores productores de la...

Del 22 al 30 de Marzo, durante Las Fiestas de la Magdalena, la buena cocina está servida con la nueva iniciativa Santa Clara Espacio Gastronómico, que busca promover los productos de origen local y el...

 El Español / Mar 22



Santa Clara y el Mercat se convierten en un gran restaurante con nueve cocinas durante la Magdalena

El nuevo espacio gastronómico de las fiestas estará en la céntrica plaza con más de 60 propuestas

 Castellón Plaza / Mar 19

IMPACTO EN MEDIOS

CLIPPING



Cuajada de infusión de lana en Atalaya (Alcocebre)

¿Se puede comer la lana? La locura de Emanuel Carlucci no tiene límites, y menos mal.

VP Valencia Plaza / Mar 28

Publicación de Castelló Turisme i Gastronomia



Castelló Turisme i Gastronomia

24 de marzo · 🌐

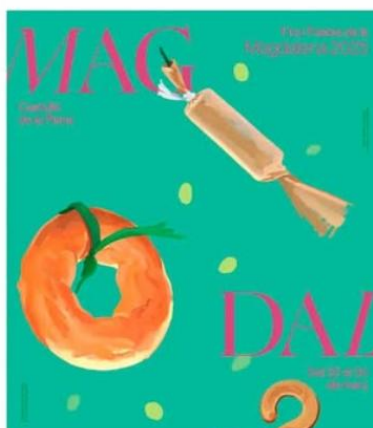
Durante las Fiestas de la Magdalena 2025, Castelló contará con mesones 🍷 y ferias gastronómicas distribuidos en distintos puntos de la ciudad como:

- Mesón de Degustación de Cervezas y Tapas en la Plaza de España
- Mesón del Vino en el Parque Rafalafena
- Feria de la Cerveza Internacional en la Calle Juan Pablo II (entre el Caminàs y la calle Josefina Cruzado).
- Feria de Temática Taurina en el Parque Ribalta
- Mercado Artesanal en el Antiguo Recinto de Ferias y Mercados
- Feria Foodtrucks en la Plaza Islas Columbretes.
- Mercado Gastronómico Santa Clara en la Plaza Santa Clara.

#Castelloturismeigastronomia #gastronomia

#revistamarzo2025 Ajuntament de Castelló de la Plana Turismo Castellón

#magdalena2025



IMPACTO EN MEDIOS

CLIPPING



El nuevo espacio gastronómico de la Magdalena estará en Santa Clara...

La plaza Santa Clara y el Mercat Central se convierten en el epicentro de la...

 agronewscomunitatvalenciana.com



Propuestas de Santa Clara y del Mercat para esta Magdalena

Hasta el 30 de marzo, más de 60 propuestas singulares basadas en producto local

 Las Provincias / Mar 20

CAMPAÑAS DE RADIO

100 cuñas en Onda Cero
Castellón 100 cuñas en Onda
Cero Vila Real 100 Cuñas en
Europa FM Castellón Cuatro
programas de 5 minutos



IMPACTO EN MEDIOS

PROGRAMAS EN DIRECTO Y RUEDAS DE PRENSA

Dentro del marco de actividades, Santa Clara Gastronómica ha tenido presencia en los medios de comunicación. El evento fue protagonista de una aparición especial en el canal autonómico **À Punt**, donde se destacó la oferta gastronómica y el impacto positivo en la ciudad. Durante la emisión, se mostraron imágenes del espacio y se entrevistó a algunos de los chefs participantes, resaltando la calidad y diversidad de las propuestas culinarias.

Asimismo, el Ayuntamiento de Castellón organizó una **rueda de prensa** desde el Domo, un espacio emblemático dentro de las fiestas, en la que se presentaron los detalles de Santa Clara Gastronómica y su relevancia en la programación de la Magdalena 2025. Durante la rueda de prensa, las autoridades locales pusieron en valor la importancia del evento para la promoción de la gastronomía castellonense y su papel en la dinamización del centro de la ciudad.

El viernes 28 de marzo, se realizó un programa en directo en **Onda Cero** desde la plaza. Este especial permitió a los espectadores sumergirse en el ambiente festivo y descubrir, de primera mano, las diferentes propuestas culinarias, entrevistas con los protagonistas y las reacciones del público asistente.



IMPACTO EN RRSS





IMPACTO EN RRSS

Con estas acciones y con la cuenta propia de Santa Clara Mercado Gastro se ha alcanzado la cifra de 6.703 seguidores en Instagram, con una gran tasa de visualización de 233,8 mil visualizaciones en los últimos 30 días. En Facebook se han conseguido 16.140 visualizaciones, aumentando un 481% desde 28 días anteriores.



CONTENIDO



Con los participantes invitados, se estima que se ha alcanzado una audiencia potencial de al menos 122.162 usuarios.



IMPACTO EN RRSS

PERFILES ESPECIALIZADOS

Con su contenido han ayudado a la difusión del evento

bydrift3

Siguiendo ▾ Enviar mensaje 🗨️ ...

214 publicaciones 65,7 mil seguidores 1255 seguidos

BYDRIFT | CARLOS 📌
 Creador de videos
 Comiéndome Castellón
 Si estas a dieta, no veas mis videos
 Supera siempre tus limites
allmylinks.com/bydrift3

carlacetri, masdelamezquita y 27 más siguen esta página

ARROZ

MGD25

ANDORRA

ITALIA

ZARAGOZA

REVISTA

MALLORCA

PUBLICACIONES

REELS

ETIQUETADAS

lacuinadenebur

Seguir Enviar mensaje 🗨️ ...

753 publicaciones 5019 seguidores 2076 seguidos

NEBUR
 Opinión de un no-expert en gastronomía
 Opinión de un no-experto en gastronomía
lacuinadenebur.blogspot.com/2020/07/atalaya-caminando-hacia-la-estrella.html?m=1

formatqedepastorlaplaneta, bellmuntoliver y 79 más siguen esta página

Valencia

Alicante

PUBLICACIONES

REELS

ETIQUETADAS

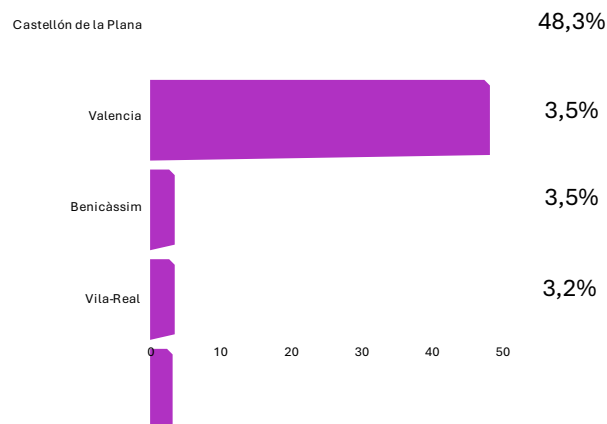
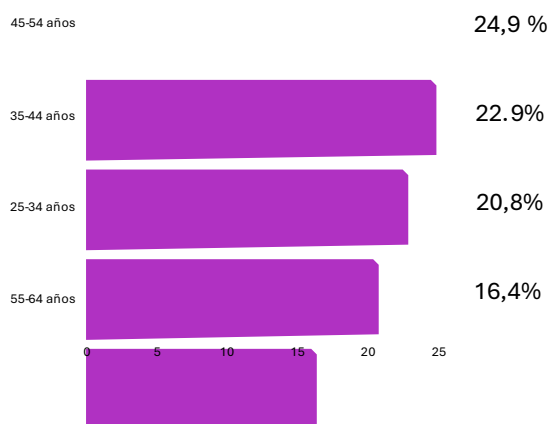
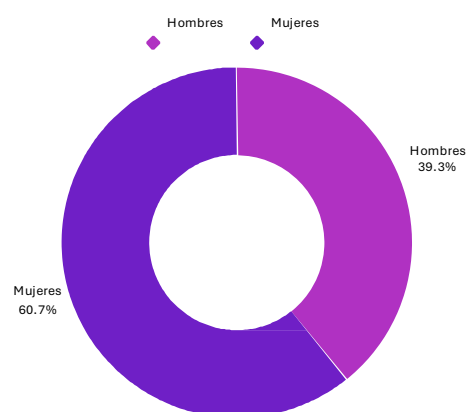


IMPACTO EN RRSS

Este informe analiza el desempeño de los medios en relación con su audiencia y presencia digital, con un enfoque en el perfil de Instagram. Se detallan datos clave sobre el público objetivo y la evolución del engagement en la plataforma.

PÚBLICO OBJETIVO

La audiencia principal está compuesta mayoritariamente por mujeres de entre 25 y 54 años, residentes en Castellón. Este grupo demográfico representa el núcleo de la comunidad, lo que orienta los contenidos y estrategias de comunicación hacia sus intereses y necesidades.

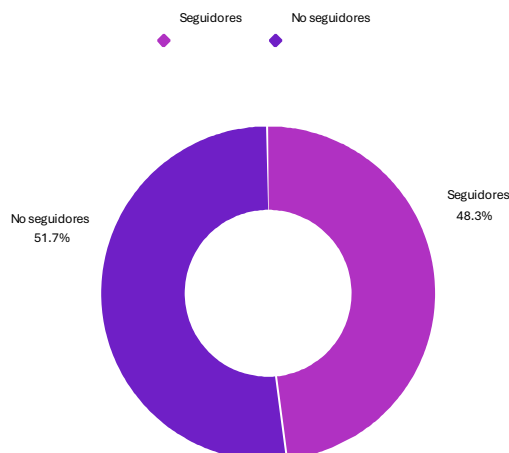


El perfil de Instagram ha experimentado un crecimiento significativo. Comparado con el 31 de enero, la actividad ha aumentado en 5.089 interacciones, lo que representa un incremento del 1.358,2%. Estos resultados reflejan un mayor alcance y engagement con la audiencia.



REPRODUCCIONES

Últimos 30 días ▾ 2 mar. - 31 mar.



TIPO DE CONTENIDO

Cuentas alcanzadas 38,366
+1257,1%



Durante el período analizado, el perfil de Instagram ha registrado 233.762 reproducciones, de las cuales un 11,5% provienen de anuncios. La distribución de la audiencia muestra que el 51,7% de las visualizaciones corresponden a seguidores, mientras que el 48,3% provienen de no seguidores, reflejando un equilibrio entre la comunidad existente y el alcance a nuevas audiencias.

En términos de alcance, se han alcanzado 38.366 cuentas, lo que supone un crecimiento del +1.257,1% con respecto al mes anterior.

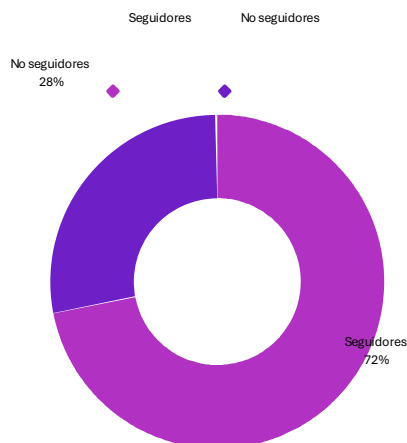
IMPACTO EN RRSS

En cuanto a la interacción, se han registrado 1.482 interacciones, con un 4,2% atribuido a anuncios. De estas interacciones, el 72% provienen de seguidores y el 28% de no seguidores, con un total de 804 cuentas que han interactuado con el contenido.

Respecto al rendimiento por tipo de contenido, las publicaciones han sido las más destacadas (36,6%), seguidas por los reels (34,5%), mientras que las historias representan el 28,8% del engagement total.

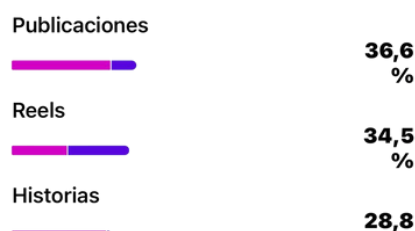
INTERACCIONES

Últimos 30 días ▾ 2 mar. - 31 mar.



Cuentas con interacciones 804

TIPO DE CONTENIDO



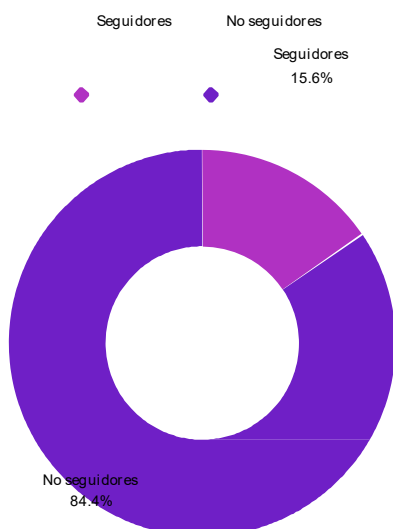


Dos publicaciones a destacar:

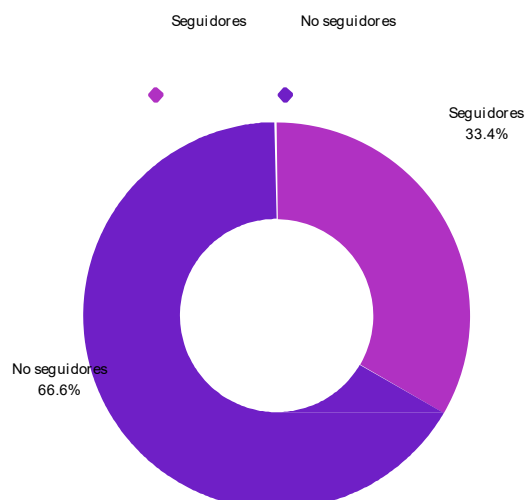
La publicación del programa de catas registró 41.834 visualizaciones, con un 15,6% de seguidores y 84,4% de no seguidores. La mayoría de las visualizaciones provinieron de la sección de Inicio (22.872) y "Otros" (17.864). Hubo 46 actividades en el perfil.

El video en formato reel de Carla Centelles y Adrián Merenciano se creó para **promocionar la compra de producto en el Mercat Central y obtuvo 7.359 reproducciones**, con un 33,4% de seguidores y 66,6% de no seguidores. Se alcanzaron 4.551 cuentas, con un tiempo total de reproducción de 13h 34min 7s y un tiempo medio de 9 segundos.

POST PROGRAMA DE CATAS



REEL MERCAT CENTRAL



ADRIÁN MERENCIANO: DEL MERCADO CENTRAL A LA COCINA EN VIVO CON UN ARROZ DE AUTOR



En un recorrido lleno de tradición, cercanía y sabor, el chef Adrián Merenciano nos invitaba a acompañarlo en una experiencia única por los pasillos del Mercado Central. En su visita, Merenciano no solo selecciona con criterio y pasión los ingredientes más frescos, sino que comparte con nosotros el proceso detrás de cada elección, demostrando cómo el contacto directo con los productores y comerciantes influye en la autenticidad de su cocina.

Cada parada en los puestos del mercado refleja una decisión consciente, guiada por la calidad del producto y el respeto por la materia prima local. Con su característico entusiasmo, **el resultado de este paseo gastronómico fue un showcooking en el que elaboró un arroz de langostino, huevas de sepia y alcachofas**, una receta que combina el sabor del mar con la frescura de la huerta, y que rinde homenaje a la riqueza del mercado. Un plato que no solo deleita por su sabor, sino que cuenta la historia de nuestra cultura. Este arroz fue el último showcooking del Espacio Gastronómico que se dió a degustar a más de 40 personas junto con el arroz de acelgas, también compradas en el Mercat Central.

NOTA DE PRENSA



Las mejores cocinas de Castelló se trasladan a Santa Clara Espacio Gastronómico.

El nuevo espacio gastronómico de la Magdalena estará en Santa Clara con más de 60 propuestas singulares basadas en producto del Mercat Central

Santa Clara y el Mercat se convierten en un gran restaurante con nueve cocinas durante las fiestas de la Magdalena

La propuesta cultural y de ocio es fruto de un convenio del Ayuntamiento de Castelló para potenciar el Mercado Central y sus productos a través del talento culinario local y provincial

Estrellas Michelin, los mejores chefs y productores de Castelló presentarán sus elaboraciones en el selecto programa de catas coordinado por la periodista gastronómica Carla Centelles

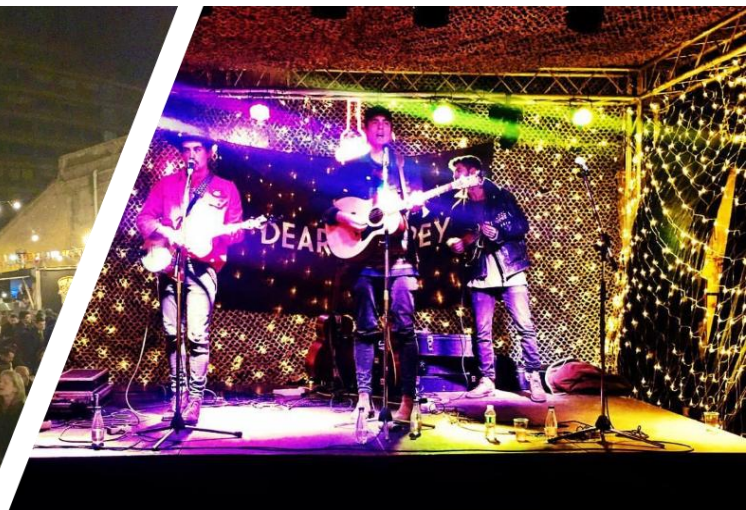
La plaza Santa Clara y el Mercat Central se convierten en el epicentro de la gastronomía local y provincial con la nueva iniciativa "Santa Clara Espacio Gastronómico" durante las Fiestas de la Magdalena, del 22 al 30 de marzo. Los nueve restaurantes que trasladan su cocina a la plaza conforman una carta de más de 60 propuestas de autor que elaborarán en directo para comer y cenar. Con ello, el Ayuntamiento de Castelló facilita un espacio de ocio que potencia el Mercat Central y que promueve los productos de origen Castelló y el talento culinario también mediante un programa de catas y showcookings gratuitos conducidos por la periodista gastronómica Carla Centelles (La Vall d'Alba).

El nuevo concepto gastronómico forma una carta de propuestas singulares cocinadas por nueve restaurantes que representan la evolución de la oferta de los últimos 30 años, adaptándose a los cambios en los gustos y demandas actuales. Santa Clara Espacio Gastronómico reúne las propuestas que potencian el sabor de nuestra cultura como la ensaladilla vinarossenca de Marc Martorell de Nadiu (Vinaròs), el donut de carrillera de Carlos Miralles de Lo Sarao (Canet Lo Roig), el Sen Soví de Cati Chiva de La Carrasca (Culla) los arroces de Adrián Merenciano con Crea Gastronomía, las croquetas de Iñaki Tobar de Vicio Croquetas (Castelló) y las tartas de queso de Keik Cheesecake; también las mejores para los paladares viajeros como la gringa al pastor de Los Chamacos (Castelló), erizos de mar y las ostras de Maya (Benicàssim), las hamburguesas de Julieta Street Food (Castelló) y las tablas toscanas de Santa Rita (Benicàssim).

El nuevo concepto busca no solo promover la riqueza culinaria de la región, sino también convertirse en la nueva referencia de las Fiestas de la Magdalena, con el objetivo de satisfacer la demanda de los castellonenses y los visitantes más exigentes. Para ello, se ha creado una programación de catas y cocina en directo, que lo consolida como la gran apuesta gastronómica de la Magdalena 2025, reuniendo talento, producto y creatividad:

En cuanto a degustaciones de producto, sobrasada y elaborados artesanos con trufa de Rossamelia (Forcall), mieles de los Parques Naturales de Castellón de la mano de Mos de Bresca; el Aceite de Oliva Virgen Extra del Maestrat será el centro de una cata dirigida por Finca Varona La Vella (Sant Mateu), los vinos de paisaje de la Sierra de Espadán y de l'Alcalatén con bodegas como Dominio de Rodeno, Celler la Ibola, Barón d'Alba y Flors. En lo culinario, restantan los showcookings de la invención de Carlos Miralles, de Mar Blava (Benicarló) y Lo Sarao (Canet Lo Roig) que presentará el carxonut (tapa ganadora del concurso de este año de Carxofa DOP Benicarló); con Andrés Salas, de Los Chamacos (Castellón), descubriremos el mejor taco de España 2023; Cati Chiva, de La Carrasca (Culla), trasladará a los asistentes a los orígenes del recetario valenciano con su interpretación del Sent Soví, mientras que Luis Arrufat, de Fandango, cocinará el producto fresco del Mercat Central. Entre las propuestas más esperadas, el chef Miguel Barrera, de Cal Paradís, Estrella Michelin y Estrella verde Michelin de la Vall d'Alba, mostrará su maestría con el producto local; Jorge Lengua, de Llabor (Oropesa), sorprenderá con una propuesta de casquería fina basada en la combinación de mar y montaña, Marc Martorell, de Nadiu (Vinaròs), trabajará un maridaje exclusivo para ensalzar el llangostí de Vinaròs y presentar el nuevo destilado. El queso de la provincia tendrá su protagonismo en una sesión a cargo de Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci, de Atalaya (Alcossebre), una Estrella Michelin y dos Soles Repsol. Además, Juan Carlos Navarro, experto cervecero y Brand Manager de Cervezas 1906, dirigirá una cata especializada para los amantes de la cerveza premium.

Santa Clara Espacio Gastronómico y el Mercat Central se convertirán en el referente culinario de la Magdalena, ofreciendo una oportunidad única para descubrir la riqueza gastronómica de Castelló en un ambiente inmejorable que enarbole la calidad, la diversión y la identidad culinaria de Castelló, marcando un antes y un después en la oferta gastronómica de la Magdalena. ¡No te lo pierdas!



A CIENCIA CIERTA



A Ciencia Cierta SL
Vera, 13-4º
12001 Castellón
Tel: 964.72.24.24
info@acceventos.es
www.acceventos.es