

## Guardamar del Segura

La ñora y el langostino  
*Ñora peppers and king prawns*

## Pepa Romans

Cocinera con estrella  
*Cook with a lucky star*

# Fuentes de Ayódar

Un tesoro de agua dulce  
*A treasure-trove of fresh water*



# Fuentes de Ayódar



# Los sonidos del agua

## The sounds of the water

Las suaves ondulaciones de la sierra de Espadán, en las estribaciones del sistema Ibérico, fusionan las tonalidades verdes de pinos rodenos, lentiscos, helechos de ribera y sotobosque con las de las cristalinas aguas de las fuentes y también del río Chico, afluente del Mijares, que divide en dos la sierra. Los cuatro elementos de la naturaleza conviven armónicamente en Fuentes de Ayódar. Pero es, sin duda, el agua el que despliega toda su supremacía sobre la tierra rodéna, el sol de fuego y los refrescantes vientos mediterráneos. El río, los barrancos y una quincena de fuentes y pozos revelan la fuerza hídrica de los montes que rodean Fuentes de Ayódar, un pueblo blanco que se deja ver entre montes verdes tapizados de romero y aliagas y donde enmudece hasta el aire por el susurro constante del agua recién nacida.

*The gentle slopes of the Espadán mountain range, in the foothills of the Sistema Ibérico mountain range, fuse the green shades of the maritime pines, mastics, riverside and understory ferns, with the crystal clear waters of the springs and the Chico River, a tributary of the Mijares river which divides the range in two. The four elements of nature coexist harmoniously in Fuentes de Ayódar. But it is undoubtedly the water which displays its supremacy over the rodéno sandstone earth, the fiery sun and refreshing Mediterranean winds. The river, the ravines and some fifteen springs and wells demonstrate the hydric strength of the mountains surrounding Fuentes de Ayódar, a white town which peeks through the green hills carpeted with rosemary and gorse and where even the wind is muted by the constant murmur of the recently upwelled water.*

Los cuatro elementos de la naturaleza conviven armónicamente en Fuentes de Ayódar

*The four elements of nature coexist harmoniously in Fuentes de Ayódar*

### CERCA DEL MEDITERRÁNEO NEAR THE MEDITERRANEAN SEA

Fuentes de Ayódar es uno de los pueblos que acoge en su seno Espadán, la sierra verde de pinos rodenos y alcornoques del sistema Ibérico que casi roza el Mediterráneo. El pueblo es pequeño, blanco y tranquilo como un sueño, y en sus alrededores se suceden, uno tras otro, pozos, fuentes, cuevas, y hasta un embalse, el del Cañar.

Las fuentes tienen nombres tan sugerentes como el Zuro, el Cañar, del Río, la Paciencia, los Chorriscos, el Cura, la Masá, Calpe, la Jarica, la Fuentecica o el Curro y se alternan con las cuevas Larga, la de los Judíos, Sabartés, Morrón, Juan Lentejas y Caminejos, y los pozos Negro, la Cantarera y el Perejil. Varias rutas senderistas permiten el recorrido por la exultante naturaleza de los montes cercanos a Fuentes y entre cultivos milenarios de olivos, almendros y algarrobos.

*Fuentes de Ayódar is one of the villages which house the Espadán mountain range, a green range with maritime pines and cork oaks forming part of the Iberian System range that almost borders on the Mediterranean. This town is small, white and dreamily quiet, and in its surrounding areas there are endless wells, springs, caves and even a reservoir; the Cañar reservoir.*

*The springs have names such as Zuro, Cañar, Río, Paciencia, Chorriscos, el Cura, Masá, Calpe, Jarica, Fuentecica and Curro and are distributed between the Larga, Judíos, Sabartés, Morrón, Juan Lentejas and Caminejos caves and the Negro, Cantarera and Perejil wells. Several hiking trails provide a journey through the breathtaking nature of the nearby mountains and millennia-year-old olive, almond and carob tree plantations.*

Varias rutas senderistas permiten el recorrido por la exultante naturaleza de la sierra de Espadán

*Several hiking trails provide a journey through the breathtaking nature of the nearby mountains and millennia-year-old olive, almond and carob tree plantations*

#### LAS FUENTES

La fuente del Río, a mitad camino entre Torralba del Pinar y Fuentes, riega huertas y campos y su agua se canaliza hasta el pueblo. El recorrido hasta la fuente es una de las rutas más bellas de Espadán y aunque la fuente no puede verse porque está en una caseta, la excursión hasta ella merece la pena. Dicen en el pueblo que el agua que mana de la fuente del Zuro, en el camino de la del Río, es la mejor de todas las aguas de Espadán. Prueba de ello es que muchos de los vecinos de Fuentes acuden allí diariamente a coger agua para su consumo, a pesar de estar algo lejos. El Zuro, de un solo caño, se encuentra a un metro respecto al cauce del río.

La Paciencia, de caudal humilde, está en el margen derecho del río Chico, muy cerca del pueblo. Esta fuente hace honor a su nombre, ya que para llenar un botijo puede uno estar más de media hora. Sin embargo, su extraordinario sabor compensa el humilde caudal y su agua fresca y cristalina merece ese rato.

El Cañar, por su cercanía al pueblo, es la fuente de Fuentes por excelencia. La fuente está en el corazón de una zona de recreo con un lavadero y merendero y aunque antes tenía tres caños, desde la riada de 1957 se quedó sólo con uno, su caudal varía en función de las lluvias invernales.

De la fuente de los Chorriscos brota un agua con propiedades medicinales.





Está en la cabecera de una balsa de riego y muy cerca hay una segunda fuente de intenso caudal que sale de la roca viva. A los Chorriscos se accede por el río en dirección al antiguo molino y desde ella

salen viejos caminos hacia Macasta y la Masadica.

Bajo el lentisco milenario, cerca de la Masadica, está la fuente de la Masá. El agua que brota de su caño riega la

Las fuentes tienen nombres tan sugerentes como el Zuro, el Cañar, del Río, la Paciencia, los Chorriscos, el Cura, la Masá, Calpe, la Jarica, la Fuentecica o el Curro

*The springs have names such as Zuro, Cañar, Río, Paciencia, Chorriscos, el Cura, Masá, Calpe, Jarica, Fuentecica and Curro*

huerta cercana y se recoge parte en un abrevadero y otra parte en un embalse de riego. A la Masá se llega por la pista a Cirat al pasar el corralico y por el camino que empieza en los Chorriscos. La Jarica está a mitad de camino entre Ayódar y Fuentes de Ayódar. De aguas cristalinas y exquisito sabor, hasta la Jarica se accede por la escalera que baja al río y también por una pista forestal en la zona de Peñacasicas.

Otras fuentes son el Calpe, en la falda de montaña entre el pozo Perejil y la Canal; la Fuentecica, situada frente al Arquico, y la lejana Bailía, la menos conocida.

#### **THE SPRINGS**

*The Fuente del Río spring, halfway between Torralba del Pinar and Fuentes, irrigates orchards and fields, and its water is piped to the village. The journey to the spring is one of the most beautiful trails in the Espadán range and although the spring cannot be seen because it is inside a hut, it is worth the trip.*

*In the village they say that the water flowing from the Fuente del Zuro spring is the best water in Espadán. This is proven by the fact that many of the Fuente's residents go there daily to fetch drinking water, despite being some way away. The Zuro spring, with a single spout, is just one meter from the river bed.*

*The Paciencia spring, with its gentle flow is located on the right bank of the Chico River, very near to the village. This spring lives up to its name, because filling a jug may take more than half an hour. However, its extraordinary taste makes up for the weak flow, and its fresh, crystal clear water is worth the wait.*

*Due to its proximity to the village, the Cañar spring is the most popular spring in Fuentes. The spring is located in a leisure area with a washing place and picnic area. Although it once had three spouts, since the 1957 flood only one remains, and its flow varies according to the winter rainfall.*

*The water that wells up from the Chorriscos spring has medicinal properties. It is located at the source of an irrigation pond and very close by there is a second spout with a forceful flow that comes out of the bare rock. The Chorriscos is reached by travelling along the river towards the old mill and from there old paths lead to Macasta and Masadica.*

*Under the millennia-old mastic, near to Masadica, the Masá spring can be found. The water flowing from its spout irrigates the nearby orchard and is collected partly in a trough and partly in an irrigation reservoir. The Masá spring is reached by following the trail to Cirat passing through El Corralico and via the path that begins in Chorriscos.*

*The Jarica spring is located halfway between Ayódar and Fuentes de Ayódar. With its crystal clear waters and exquisite taste, the Jarica spring is accessed by steps leading down to the river and also via a forest trail in the Peñacasicas area.*

*Other springs include the Calpe spring, on the mountainside between the Perejil well and the Canal, the Fuentecica spring, located opposite the Arquico, and the far-off Bailía spring which is the least well-known.*



## RUTAS SENDERISTAS/HIKING TRAILS

### ① Fuentes-Bailía-Fuentes

Dificultad: baja  
 Tipo de ruta: circular  
 Distancia: 7,7 kilómetros  
 Duración: 2 horas y 15 minutos

Desde el río se toma el camino a Torralba, el camino pasa por el merendero de la fuente del Zuro y llega hasta el nacimiento del río. Unos trecientos metros más adelante, junto a una pequeña cueva, sale el camino de regreso a Fuentes. Tras cruzar un barranco, un desvío a la izquierda lleva a unos bancales desde donde nace otra pista a la derecha. El camino desemboca en la Bailía y desde allí se inicia el descenso al pueblo.

*Difficulty: low  
 Type of trail: circular  
 Distance: 7.7 kilometres  
 Duration: 2 hours and 15 minutes*

*From the river take the path to Torralba, the path passes through the picnic area of the Zuro spring and reaches the river source. Some three hundred yards ahead, next to a small cave, the path that returns to Fuentes appears. After crossing a ravine, a left turn leads to some terraces where another track appears to the right. This path leads to Bailía and from there the descent into the village begins.*

### ② Fuentes-Erica-Fuentes

Dificultad: baja  
 Tipo de ruta: circular  
 Distancia: 5 kilómetros  
 Duración: 1 hora y 30 minutos

El camino sube por la pista que sale de las Viñas Viejas, pasa por algunas eras

y llega a corrales de nueva construcción. En ese punto la pista se bifurca en dos y hay que seguir por el camino de la derecha que sube ligeramente. La senda sigue ascendiendo y llega hasta un aljibe que se rodea y desde donde empieza el descenso por un camino que lleva a una senda en dirección a la pista de Torrechiva. Por la derecha se vuelve a Fuentes.

*Difficulty: low  
 Type of trail: circular  
 Distance: 5 kilometres  
 Duration: 1 hour and 30 minutes*

*The path leads up to the track which appears at Las Viñas Viejas, passes by some plots and reaches the newly built pens. At that point the road forks in two and you have to follow the path to the right which rises up slightly. The path continues to rise and reaches a reservoir which you go around and from there the descent begins along a path that leads to the Torrechiva track. Heading right will take you back to Fuentes.*

### ③ Fuentes-Zailes-Fuentes

Dificultad: alta  
 Tipo de ruta: circular  
 Distancia: 7 kilómetros  
 Duración: 2 horas y 20 minutos

Lo mismo que la ruta de la Erica hasta los corralicos y allí se toma la senda que va hacia Montán y que lleva hasta la Masada. Hay que seguir en dirección a Montán y tomar el camino que lleva a Zailes. Desde ese punto se ven las cumbres de Javalambre, Penyagolosa y la sierra de Espadán. Una pista de



pendiente suave, al principio, y más acentuada después vuelve a pasar por la Masada y los corralicos antes de regresar a Fuentes.

*Difficulty: high  
 Type of trail: circular  
 Distance: 7 kilometres  
 Duration: 2 hours and 20 minutes*

*Follow the same route as the Erica trail until you reach the pens and then take the path towards Montán which leads to Masada. You must continue towards Montán and take the path that leads to Zailes. From this point the peaks of the Javalambre, Penyagolosa and Espadán mountains can be seen. An initially gentle and then steeper track passes back through Masada and the pens before returning to Fuentes.*



### ④ Fuentes-La Tejería-Fuentes

Dificultad: baja  
 Tipo de ruta: circular  
 Distancia: 4,4 kilómetros  
 Duración: 1 hora y 30 minutos

La ruta sube por la pista detrás del hotel Viñas Viejas y gira a la izquierda. A medio kilómetro sale la senda que cruza la pista de Torrechiva, continúa hasta la Tejería desde donde sale una senda que bordea montañas y que ya no se abandona. La ruta pasa por el barranco por encima de Peñacasicas y vuelve al punto de partida.

*Difficulty: low  
 Type of trail: circular  
 Distance: 4.4 kilometres  
 Duration: 1 hour and 30 minutes*

*The trail leads up along the track behind the Viñas Viejas hotel and turns left. Half a kilometre along the path appears which crosses the Torrechiva track, continue to Tejería from where a path appears which borders the mountains and*



*stay on this path. The trail passes through the ravine over Peñacasicas and returns to the starting point.*

### ⑤ Fuentes-Torralba-Fuentes

Dificultad: baja  
 Tipo de ruta: circular  
 Distancia: 14,8 kilómetros  
 Duración: 4 horas y 30 minutos

Desde el río se toma el camino a Torralba hasta que la senda cruza un barranco con el que se funde y que conduce hasta lo que parece la réplica a escala de un desfiladero. Detrás de él aparece un pozo seco bajo una piedra horadada desde donde sale una senda que lleva hasta Torralba y a Ayódar. Después del

mirador empieza el camino de regreso a Fuentes por la parte alta del barranco, al igual que en la ruta de Bailia.

*Difficulty: low  
 Type of trail: circular  
 Distance: 14.8 kilometres  
 Duration: 4 hours and 30 minutes*

*From the river take the path to Torralba until it crosses a ravine with which it fuses and leads to what looks like the scale replica of a narrow ravine. Behind it appears a dry well beneath a drilled stone from where a path leads to Torralba and Ayódar. After the lookout point, the return journey to Fuentes begins along the upper part of the ravine, as in the Bailia trail.*

Espadán fusiona las tonalidades verdes de pinos rodenos, lentiscos, helechos de ribera y sotobosque con las de las cristalinas aguas de las fuentes

*The Espadán mountain range fuses the green shades of the maritime pines, mastics, riverside and understory ferns, with the crystal clear waters of the springs*



#### INFORMACIÓN INFORMATION

Ayuntamiento de Fuentes de Ayódar  
 Pl. Salvador Segarra, 14  
 12225 Fuentes de Ayódar  
 Tel. 964 618 034  
 www.fuentesdeayodar.es

Tourist Info Montanejos  
 Carretera de Tales  
 12448 Montanejos  
 Tel. 964 131 153

Tourist Info Castellón  
 Plaza María Agustina, 5 bajos  
 12003 Castelló de la Plana  
 Tel. 964 358 688

#### CÓMO LLEGAR HOW TO GET THERE

Desde Valencia se accede por la A-7 enlazando con la CV-10 y posteriormente con la CV-20 hasta la localidad de Onda, una vez allí tomar la CV-223 hasta Tales, y desde ahí, por la CV-205 hasta Fuentes de Ayódar. Desde Castellón se accede por la CV-10 hasta tomar la CV-20. Desde ese punto seguir el mismo itinerario que desde Valencia.

*From Valencia take the A-7 connecting with the CV-10 and then the CV-20 to Onda. Once there, take the CV-223 towards Tales, and then the CV-205 up to Fuentes de Ayódar. From Castellón take the CV-10 up to the CV-20. From here, follow the same route as from Valencia.*

## VISITAMOS:

LET'S VISIT:



# El lentisco milenario

## The millennia-old mastic

El lentisco centenario de Fuentes de Ayódar no sólo forma parte de su paisaje, también de su historia, porque para los simples mortales siempre ha estado ahí, observando como testigo mudo y privilegiado el paso del tiempo por el mero acto de vivir. Es un lentisco enorme, un arbusto convertido en hermoso árbol, salvaje, símbolo de cultura e historia y nexa entre la humanidad y la naturaleza de la Sierra de Espadán.

### Testigo de la historia

*El lentisco es enorme y longevo y su retorcido tronco resinoso se apoya en la piedra seca de un barranco y también en una columna construida de ladrillo*

Es curioso que arbusto sea la primera palabra que se encuentra en la definición de lentisco. Y es así, porque el lentisco es eso, un arbusto, aunque al observar el de Fuentes no lo parezca. Claro que éste es enorme y longevo y su retorcido tronco resinoso se apoya en la piedra seca de un barranco y también en una columna construida de ladrillo, junto a una fuente de cristalinas aguas en la Masadica.

El lentisco es una especie típica mediterránea que crece espontáneamente en las áreas cercanas al mar. Y en Fuentes de Ayódar es fácil ver muchos lentiscos en los recorridos senderistas por Espadán, pero como el de la Masadica sólo hay uno.

Florece desde finales de invierno hasta bien entrada la primavera, sus frutos adquieren un color rojizo en otoño y son alimento de las aves que ayudan a dispersar sus semillas. Además, las hojas de este lentisco centenario despiden cierto olor a resina al quebrarse.

Él, historia viva de la naturaleza, se ha salvado de un fuego que asoló la zona hace unos años y podría contar historias de las gentes que antaño vivieron aquí. Es así porque ha estado en el mismo lugar desde que Fuentes de Ayódar era una alquería islámica bajo el mando del rey almohade Zeyt Abuzeyt, también estaba ahí cuando pasaron las huestes del rey Jaime I y cuando la expulsión de los moriscos y la posterior repoblación en 1611 con familias de la localidad valenciana de Godella.

Hoy, el lentisco permanece inalterable en la Masadica, un caserío despoblado de indudable encanto, donde sólo se oye el sonido del agua recién nacida de una fuente alimentada por el río Chico, el cantarín afluente del Mijares.

*The century-old mastic in Fuentes de Ayódar is not only part of the landscape, but also of history, because in the eyes of mere mortals it has always been there, silently observing the passage of time like a mute and privileged witness through its mere act of living. It is an enormous mastic, a shrub that has turned into a splendid and wild tree, a symbol of culture and history and the link between mankind and the nature of the Sierra de Espadán mountain.*

### A witness to history

*It is odd that the mastic is referred to as a shrub. But it is defined as such because it is exactly that, a shrub; although, looking at the one in Fuentes you wouldn't think so. Clearly this mastic is enormous and age-old, and its twisted resinous trunk rests on the dry stone of a ravine and a brick column, next to a crystal clear spring in Masadica.*

*The mastic is a typical Mediterranean species that grows spontaneously in areas close to the sea. And in Fuentes de Ayódar mastics are easily spotted along hiking trails through Espadán, but there is only one like the one in Masadica.*

*It flowers from late winter until well into spring; its fruits take on a reddish colour in autumn and are eaten by the birds helping to disperse the seeds. What's more the leaves of this century-old mastic give off a particular resin like smell when split.*

*This mastic, living history of nature, managed to escape a fire that ravaged the area a few years ago and if it could speak would tell the stories of the people who once lived here. It has been standing in the same spot since Fuentes de Ayódar was a small rural Islamic community under the rule of the Almohad king Zeyt Abuzeyt. It was also standing here when the armies of King Jaime I*

*passed through and during the expulsion of the Moors and the subsequent resettlement in 1611 by families from the Valencian town of Godella.*

*Today, the mastic remains unchanged in Masadica, a deserted hamlet with unquestionable charm, where the only audible sound is that of the water which has just recently risen from a spring fed by the Chico River, the babbling tributary of the Mijares river.*

The mastic is enormous and age-old, and its twisted resinous trunk rests on the dry stone of a ravine and a brick column

#### MÁS INFORMACIÓN FURTHER INFORMATION

Ayuntamiento  
Pl. Salvador Segarra, 14  
12225 Fuentes de Ayódar  
Tel. 964 618 034  
[www.fuentesdeayodar.es](http://www.fuentesdeayodar.es)

# Las viñas viejas

Hotel Restaurante Las Viñas Viejas  
Gerente: Mari Velasco  
Ctra. Ayódar, s/n  
12225 Fuente de Ayódar  
Tel. 964 618 111  
www.vviejas.com

## GASTRONOMÍA EN ESPADÁN GASTRONOMY IN ESPADÁN

El hotel y restaurante de Las Viñas Viejas en Fuentes de Ayódar es un establecimiento que brinda al visitante una completa oferta de alojamiento y restauración en el corazón del parque natural de Espadán. El pequeño hotel, con siete completas habitaciones con capacidad que oscila entre las dos y las cuatro personas, abre en verano todos los días y en invierno sólo los fines de semana y los puentes. El restaurante es punto de partida y llegada de las rutas que parten desde el municipio y su gastronomía es capaz de deleitar los paladares de los caminantes más exigentes.

La gastronomía que ofrece es la tradicional de la Sierra de Espadán con ciertos toques creativos. Entre sus especialidades destacan la olla de Fuentes y el cordero al horno y también carnes a la brasa como cordero, churrasco y conejo. Una de sus especialidades más demandadas son las *calçotades*, que se pueden degustar entre enero y marzo, y el *xató vendrellent*, un tipo de escarola de cabello de ángel que se toma con atún, olivas arbequinas, anchoas, tortilla de judías y salsa romescu. Las Viñas Viejas ofrece además una gran variedad de platos combinados, tapas y bocadillos fríos, calientes y especiales elaborados con pan natural para las cenas y los almuerzos.

Tanto entre semana como los fines de semana, Las Viñas Viejas ofrece un menú. En el primer caso, de tres primeros y tres segundos platos a elegir y que incluye postre y bebida al precio de nueve euros y en el segundo de cinco platos y con un precio de doce euros el sábado y 17 euros el domingo.

*The hotel and restaurant Las Viñas Viejas in Fuentes de Ayódar is an establishment which offers the visitor a complete accommodation and dining experience in the heart of the Espadán Nature Park. The small hotel, with seven rooms for between two and four people, is open every day during the summer and only on weekends and bank holiday weekends during the winter. The restaurant is a point of arrival and departure for the trails leaving from the municipality and its gastronomy is able to delight the palates of even the most demanding travellers.*

*The gastronomy on offer is traditional mountain cuisine from the Sierra de Espadán with some creative touches. Not to be missed, some of its top specialties are the Olla de Fuentes stew and Roast Lamb, as well as grilled meats such as lamb, steak and rabbit. One of its most popular specialties are the calçotades, roasted spring onions, which can be sampled between January and March, and the xató vendrellent, a type of vermicelli endive eaten with tuna, Arbequina olives, anchovies, bean tortilla and romescu sauce. Las Viñas Viejas also offers a wide variety of mixed platters and tapas, as well as cold, hot and deluxe sandwiches made from homemade bread for dinner and lunch.*

*Both on weekdays and weekends, Las Viñas Viejas offers a multi-course set menu. During the week there are three starters and three main courses to choose from including a dessert and a drink for nine Euros, and on weekends there is a choice of five dishes for twelve Euros on Saturdays and seventeen Euros on Sundays.*



### La receta / The recipe

#### CORDERO AL HORNO Roast lamb

##### Ingredientes para cuatro personas:

2 paletillas de cordero  
Ajo  
Pimienta en grano  
Orégano, tomillo, romero  
Vino blanco, coñac  
Aceite de oliva virgen de Artana

##### Guarnición:

4 Patatas en rodajas  
1 Cebolla  
1 Tomate  
1 Diente de ajo  
Laurel  
Pimienta verde en grano

##### Elaboración:

Partir cada paletilla en dos partes. Colocarlas al horno con un chorrito de aceite. Salpimentar y añadir el resto de las especias y los ajos. Regar con coñac, vino blanco y un poco de agua. Meter en el horno a 160°C unas dos horas, dándole la vuelta cada 20 minutos. Aparte poner en una bandeja las patatas, la cebolla, el ajo, el tomate, el laurel y la pimienta y meter en el horno los últimos veinte minutos de la cocción del cordero.

##### Ingredients for four people:

2 shoulders of lamb  
Garlic  
Peppercorns  
Oregano, thyme, rosemary  
White wine, Brandy  
Virgin olive oil from Artana

##### Garnish:

4 Sliced potatoes  
1 Onion  
1 Tomato  
1 Garlic clove  
Bay leaf  
Green peppercorns

##### Preparation:

Split each shoulder into two parts. Place them in the oven with a little oil. Season and add the remaining spices and garlic cloves. Sprinkle with brandy, white wine and a little water. Roast in the oven at 160 °C for about two hours, turning every 20 minutes. Put the potatoes, onion, garlic, tomatoes, bay leaf and pepper onto a separate tray and place in the oven for the last twenty minutes of roasting the lamb.

