

Excursió a Peníscola

(20 de març de 2010)



Peníscola, ciutat del Baix Maestrat, sobre una península rocosa

La localitat de [Peníscola](#), situada a 90 km de Castelló de la Plana, conjuga una dualitat aparentment contradictòria: la modernitat i la història. D'una banda és una ciutat turística, amb moltes ofertes d'oci, especialment les relacionades amb la platja, i, d'una altra, és una ciutat històrica, construïda en un túmbol sobre la Mediterrània que va ser emmurallat ja a l'antiguitat i que disposa d'un passat històric i monumental molt atractiu.

A la part més alta del penyal se situa el castell, a manera de talaia i fortalesa, que durant segles han convertit Peníscola en una vila inexpugnable i de gran vàlua estratègica. Les fortificacions medievals dels segles XIII i XIV van ser reforçades al segle XVIII per l'enginyer italià Giovanni Battista Antonelli.

A Peníscola es va recloure el papa Benet XIII, el [papa Luna](#), que al segle XIV va protagonitzar l'anomenat Cisma d'Occident, que va estar a punt de dividir en dues meitats l'església catòlica. La vila antiga, construïda dins de les muralles, és ara un conjunt de carrers típics plens de restaurants i botigues de records.

Val la pena visitar, doncs, a més del castell, els portals oberts a la muralla, l'ermita de Santa Anna, el parc d'Artilleria i el singular Bufador, un gran orifici entre les roques, situat dins del poble, pel qual l'aigua de la mar sorgeix de forma brusca, en dies de temporal.

La tradició marinera i la riquesa de la costa fan de la cuina peniscolana una de les més sanes, fresques i creatives de la Mediterrània. A Peníscola trobem plats típics com l'allipebre de rap, el suquet de peix, els mariscos, els dàtils de mar, els caragols punxents, els escamarlans i els llagostins. Convé remarcar la rica varietat d'arrossos mariners d'aquesta terra com la paella mixta, la paella de llamàntol, la paella marinera, l'arròs caldós, la fideuada i l'arròs negre.

I per a culminar un bon dinar, podem tastar els bescuits del frare Vicent (biscuit d'ametla), els flaons de Peníscola (pastís de mató i ametla), els pastissets de carabassa (polpa de carabassa amb mel i llima) i els típics tortells del papa Luna (ametla, taronja, mel i mató).

Història, sol, mar i bon menjar són elements que es troben en perfecta harmonia amb els més de sis quilòmetres de platja i amb les nombroses cales que creen les muntanyes del parc natural de la serra d'Irta en caure a la mar Mediterrània.



Els carrers blanc del poble

En l'excursió, doncs, es pot suggerir una visita al nucli antic:

11.45 h

Ha arribat el moment d'acostar-vos a la infinitat d'històries que conté el nucli antic de Peníscola. Al nucli antic hi ha diferents les rutes que hi ha marcades.

Podreu conèixer racons i llocs únics, com és el cas de la Porteta, el portal Fosc, el portal de Sant Pere, el Bufador o l'església de la Mare de Déu de l'Ermitana. Perdeu-vos pels sinuosos carrers que us duran a diversos miradors que us oferiran unes vistes inigualables, fins arribar dalt de tot, al castell.

Al llarg de la ciutat vella hi ha una gran quantitat de comerços d'artesanía, de productes típics i de records.

13.45 h

Un bon moment per a entrar en el parc d'Artilleria, antiga zona de casamates i polvorins convertit en l'actualitat en un preciós parc des del qual podreu contemplar les vistes de la badia de Peníscola.

També podeu visitar el castell del Papa Luna. S'hi conserven encara remembrances evocadores de la presència de Benet XIII qui el va utilitzar com a seu pontifícia en el seu bandejament. Així mateix, el castell va servir anteriorment de sojorn als cavallers templers i als montesians, que hi van tindre la seu. Està en un perfecte estat de conservació, per la qual cosa podreu apreciar molts dels detalls que té aquesta fortalesa.

14.30 h

Aprofiteu que sou en la zona antiga per menjar en qualsevol dels seus restaurants plens d'encant. En la plaça de les Caseres i els seus voltants hi ha una oferta variada de restaurants en els quals podreu degustar exquisits menjars.

