MORELLA: UNA PEQUEÑA GUÍA PARA DESCUBRIR SU HISTORIA, SUS CALLES Y SUS SABORES



Morella es una de las localidades más bonitas y singulares del interior de Castellón. Encaramada sobre una montaña, rodeada por más de dos kilómetros de murallas y coronada por su imponente castillo, conserva una personalidad medieval que se aprecia en cada calle, cada portal y cada fachada de piedra.

Si tus amigos van a visitarla próximamente, yo les propondría descubrirla sin prisas: pasear por el casco antiguo, conocer algunas de sus historias, disfrutar de la gastronomía de Els Ports y llevarse algún producto típico de la zona.

1. Un poco de historia: ¿por qué es tan especial Morella?

Morella ha sido durante siglos un enclave estratégico por su situación geográfica, en el cruce de caminos entre el interior peninsular y la costa mediterránea. Su castillo y sus murallas no son solo monumentos: cuentan la historia de una población codiciada por distintos pueblos y poderes.

• Orígenes antiguos. El territorio estuvo habitado desde la prehistoria. En los alrededores existen testimonios de la presencia humana desde tiempos remotos, y el arte rupestre levantino de la zona forma parte del patrimonio protegido por la UNESCO.

• Época romana y musulmana. La posición defensiva de Morella favoreció su ocupación durante diferentes etapas históricas.

• La conquista cristiana. En el siglo XIII, Morella pasó a manos cristianas, durante la expansión de la Corona de Aragón. Su posición estratégica la convirtió en una villa de gran importancia.

• La Edad Media. Vivió una etapa de prosperidad ligada al comercio, la ganadería, la lana y los tejidos. De ese esplendor proceden buena parte de sus edificios monumentales.

• Siglos posteriores. Morella tuvo protagonismo en conflictos como las guerras carlistas, debido a su posición fortificada y a su importancia militar.

Una curiosidad: Morella está asociada a la figura de Sant Vicent Ferrer, que predicó en la localidad, y a la leyenda de la entrada de Jaime I en la villa. Como sucede con muchas poblaciones medievales, algunas historias mezclan hechos documentados con tradición popular.

Lo que más impresiona al visitante es que Morella ha conservado una imagen urbana muy coherente: las murallas, las torres, las calles empedradas y las casas de piedra forman un conjunto que parece detenido en otra época.

2. Los lugares imprescindibles del casco antiguo

Te dejo una selección de los sitios que recomendaría a tus amigos, con imágenes de referencia para que puedan reconocerlos durante el paseo.



1. Portal de Sant Miquel

Es una de las entradas más emblemáticas de la ciudad. Sus dos torres defensivas flanquean la puerta y ofrecen una primera impresión magnífica de Morella. Es un lugar excelente para comenzar la visita y hacer fotografías.



2. El castillo de Morella

La fortaleza corona la montaña y domina todo el territorio. Sus diferentes etapas históricas, las murallas, los restos de construcciones militares y las vistas sobre Els Ports justifican la subida. Conviene reservar tiempo y llevar calzado cómodo.



3. Basílica Arciprestal de Santa María la Mayor

Una de las grandes joyas del gótico valenciano, construida entre los siglos XIII y XIV. Merece la pena entrar para contemplar la escalera helicoidal del coro, la decoración escultórica y el órgano monumental.



4. Calle Blasco de Alagón

Es el corazón social de Morella, con sus soportales, tiendas tradicionales, bares y restaurantes. Es el lugar perfecto para detenerse a tomar algo, comprar productos de la comarca y disfrutar del ambiente.



5. Convento de San Francisco

Un conjunto histórico que permite conocer otra faceta de la Morella medieval. Entre sus elementos más interesantes se encuentra la antigua sala capitular, vinculada a las representaciones de la Danza de la Muerte.



6. El acueducto medieval de Santa Llúcia

En las afueras del núcleo histórico se conservan los arcos de un antiguo acueducto. Es una visita interesante para completar el recorrido y obtener una perspectiva diferente del patrimonio de Morella.

3. Qué comer en Morella: los sabores que no deberían perderse

La gastronomía es una parte fundamental de la visita. Morella tiene una cocina de montaña, contundente y muy ligada a los productos de su territorio. Estos son los sabores que yo recomendaría probar.



Flaó de Morella

Es el dulce imprescindible. Se trata de una pieza de repostería tradicional rellena de queso fresco o requesón, con una receta característica de la zona. Perfecto para acompañar un café o llevar a casa.



Cecina y embutidos

La cecina, el jamón y los embutidos de la comarca son ideales para un aperitivo. Preguntaría también por los embutidos artesanos de producción local.



Quesos de la zona

Los quesos artesanos, especialmente los elaborados con leche de oveja o cabra, son una excelente compra gastronómica. Hay variedades curadas y semicuradas.



Olla morellana y sopa morellana

Son dos platos tradicionales para quienes quieran sentarse a comer cocina auténtica. Especialmente recomendables en los meses fríos.



Trufa negra y setas

La comarca de Els Ports es conocida por su trufa negra. En temporada, merece la pena buscar platos con trufa fresca y preguntar por las setas disponibles.



Cordero y carnes de montaña

El cordero asado y otras carnes de la zona son una buena elección para una comida tradicional, sobre todo si se acompañan de productos locales.

4. Qué comprar para llevarse un recuerdo de Morella

Mi consejo es que tus amigos dediquen un rato a las tiendas de la calle Blasco de Alagón. Allí pueden encontrar productos locales que son bastante más interesantes que un recuerdo turístico convencional.



Flaons y repostería tradicional

El regalo más característico para alguien goloso. Mejor comprarlos en una pastelería local y preguntar cuánto tiempo se conservan.



Una selección de quesos y embutidos

Ideal para preparar una pequeña cesta gastronómica con cecina, queso curado, jamón y algún embutido típico.

Miel y productos artesanos

Una alternativa fácil de transportar y un buen detalle para regalar.



Trufa negra

Un regalo más especial para aficionados a la cocina. La disponibilidad y el precio dependen mucho de la temporada.

Tiendas donde pueden empezar a mirar

Mercat dels Ports
Carrer d’En Blasco d’Alagó, 16
Una buena primera parada para buscar productos de distintos productores de la comarca: quesos, embutidos, miel, trufa y dulces.

Casa Manero
Carrer d’En Blasco d’Alagó, 8
Otra opción céntrica para comprar especialidades gastronómicas y productos de la zona.