



## ROSSELL...

al nord del País Valencià, a la comarca del Baix Maestrat i al límit amb el Principat de Catalunya. Té una extensió de 75,26 km<sup>2</sup> i una població pròxima als 1.300 habitants. El municipi està format per tres nuclis de població: el més gran, Rossell, que ocupa el centre del terme; a la part oriental, tocant amb el riu Sénia, el llogaret de Les Cases del Riu; i a l'extrem nord-oest, Bel. A més, escampats pel terme hi ha gran quantitat de masos que van estar habitats fins a la meitat del segle XX, els quals, quan es troben a la vora del riu són coneguts com a molins.

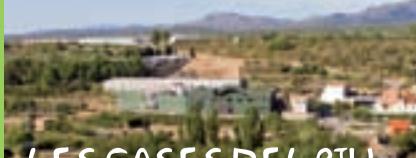
Probablement l'origen del mot Rossell ve del color de les terres, ja que les de Rossell són més clares ("rosses") que les de Canet lo Roig que són roges.

Els orígens poblacionals de Rossell es remunten a èpoques ibèriques. La seua Carta de Població fou concedida per Hug de Follalquer, mestre dels hospitalers, l'any 1237. Primer va formar part de la Batllia de Cervera, que després fou traspassada, el 1317, a l'ordre de Montesa, senyor de Rossell fins al segle XIX. Es especialment important la participació de la població en la guerra dels Segadors, moment en què fou incendiad, i també en les Guerres Carlistes.



## BEL ...

d'origen islàmic, ofereix una imatge compacta al bell mig de la natura en estat pur. Fou conquerit per Jaume I i estigué sota el domini del Monestir de Benifassà, a l'abat del qual pagaven els dos terços del delme de totes les collites i ramats. El 1705, Felip V va fortificar el poble i el 1971 va ser annexiat al terme de Rossell.



és un enclavament situat a la vora dreta del riu Sénia i que aplega el contingut industrial més important del municipi. Sembla ser que, va créixer a redós del Molí de Rossell, que pertanyia al Comú de la vila.



**Les cases del Riu...**

Per Campestres, el caldet de l'olla dóna vida a un arròs amb pilota. El coquill amb samfaina és un altre que es posa a la taula. Califica amb els productes autòctons (oli, blat, ampolles, coquills, gallines, porcs, etc.), molt poca cosa més: les espaguetis frits o les tortes d'arròs?

L'antiga economià rossellina permetia, com avui de la nostra zona, ben popular al camp, la gastronomia variadament la magistral cuina casolana del foc a terra.

Per a Sant Antoni, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que no podrem obviar, com es l'olla, que ofereix un felix de sa-va.

de considerable valor culinari! alguns plats van vindre; i encara tenen, un re-

de conill amb samfaina a la Vallbona. I

que es posa a la taula a la gaudet del poble i els visitants inclo-

tes, que avui en dia, en la seua tradició, es posa a la taula: Cigalls, carabiners, pa amb tomàquet i pebre, i un conjunt indescrivible. Tot i així, la sobretat van nivells prodigiosos: peixes de la mar, marisco, fruits de mar, pa amb tomàquet i pebre, i uns plats que

# al terme de Rossell ...



## ... A LA COMARCA

**Rossell – La Sénia – Embassament d'Ulldecona.** Passant per La Sénia a 16 km, s'accedeix al Parc Natural de la Tinença de Benifassà i els Ports, on trobem l'Embossament d'Ulldecona. Un bonic paratge natural amb aigües d'un verd transparent com els pins que el voregen.

**Rossell – Morella.** Agafant la N-232, a 68 km, trobem la ciutat de Morella que conserva un dels patrimonis històrics i artístics més importants i ben conservats del País Valencià.

**Rossell – Amposta – Delta de l'Ebre.** A 37 km, passant per La Sénia i Amposta, arribem al Parc Natural del Delta de l'Ebre, un ecosistema de gran bellesa, ric en flora i fauna.

**Rossell – Traiguera – Sant Mateu.** A Traiguera, a 18 km, destaca l'Ermitatge de la Verge de la Font de la Salut. A 17km més, trobem Sant Mateu, la capital del Maestrat històric, amb un conjunt històric-monumental d'interès.

**Rossell – Vinaròs – Benicarló – Peníscola.** A 30 km, per la N-232, arribem a Vinaròs, capital de la comarca, a 7 km Benicarló. Poblacions on es pot gaudir d'una excel·lent gastronomia marinera i boniques platges. A 7 km, Peníscola, amb un interessant casc antic on destaca el Castell Templer.