

Castelló Sud se vuelca con la Fira del Meló para apoyar a los agricultores y poner en valor un producto único

El destino turístico respalda una nueva edición de la Fira del Meló de Xilxes para reconocer el trabajo de los agricultores que durante generaciones han convertido este cultivo en uno de los motores económicos de la comarca y en uno de sus productos gastronómicos más apreciados.

16.07.2026

La XII Fira del Meló de Xilxes volverá a convertir el paseo marítimo de la playa de Xilxes en el gran escaparate del melón de la Marjal durante el próximo fin de semana, los días 25 y 26 de julio, con una programación que combinará gastronomía, tradición, actividades familiares y promoción del producto de proximidad.

Un año más, Castelló Sud colabora con esta cita consolidada porque comparte el objetivo de poner en valor el patrimonio agrícola y gastronómico de la Plana Baixa como motor de desarrollo turístico y económico, apostando por iniciativas que refuerzan la identidad del territorio y generan oportunidades para productores, empresas y comercios locales.

La colaboración se enmarca dentro de la estrategia de Castelló Sud para impulsar experiencias vinculadas a la gastronomía y los productos autóctonos, entendiendo que el turismo también se construye a través de los sabores, la cultura y las tradiciones que hacen único cada municipio.

Un referente gastronómico de la comarca

La Fira del Meló de Xilxes se ha consolidado como uno de los eventos más esperados del verano en la comarca, reuniendo cada año a miles de visitantes que acuden para conocer, degustar y adquirir uno de los productos agrícolas más representativos del municipio.

Durante las dos jornadas, los asistentes podrán recorrer los stands de los productores locales, participar en degustaciones y disfrutar de diferentes propuestas pensadas para todos los públicos.

En esta edición participarán productores y entidades como Melones Gamberro, Frutas Minguet, Melones Bonet, Melones Racha, la Cooperativa San Isidro, La Unió Llauradora i Ramadera, además de asociaciones y colectivos locales que contribuirán a convertir la feria en un punto de encuentro entre agricultura, tradición y gastronomía.

La alta cocina se une al melón de Xilxes

Uno de los grandes atractivos de esta edición será el showcooking "a cuatro manos" que tendrá lugar el domingo a las 20.00 horas, protagonizado por los chefs Rubén Miralles, del restaurante Rubén Miralles de Vinaròs, y Alejandra Herrador, del restaurante Atalaya de Alcossebre, ambos reconocidos con Estrella Michelin.

Los dos cocineros elaborarán diferentes propuestas gastronómicas para demostrar la versatilidad y el potencial culinario del melón de Xilxes, elevando este producto local a la alta cocina y mostrando nuevas formas de consumirlo y disfrutarlo.

La feria también piensa en los más pequeños

La programación arrancará el sábado con la inauguración oficial y las primeras degustaciones de melón, pero uno de los momentos más destacados de la jornada será el taller de cocina infantil, dirigido por el chef David Redondo, del Hostal Casa Paco de Xilxes.

Esta actividad permitirá a niños y niñas acercarse de forma divertida a la cocina y al producto local, fomentando hábitos saludables y el conocimiento de los alimentos de proximidad a través de una experiencia participativa.

Además, durante la tarde habrá degustaciones de melón y helado elaborado con melón de Xilxes para los más pequeños, reforzando el carácter familiar de la feria.

Castelló Sud apuesta por el producto local como experiencia turística

Desde Castelló Sud se considera que iniciativas como la Fira del Meló de Xilxes representan el modelo de turismo que impulsa el territorio: un turismo sostenible, ligado al paisaje agrícola, a la gastronomía y a la identidad de los municipios.

La colaboración con esta feria responde al compromiso del destino por apoyar aquellos eventos capaces de generar riqueza local, atraer visitantes y dar visibilidad a productos agroalimentarios de gran calidad que forman parte de la esencia de la Plana Baixa.

Con esta nueva edición, Castelló Sud reafirma su apuesta por convertir la gastronomía en uno de los principales argumentos para descubrir el territorio, poniendo en valor el trabajo de agricultores, productores y profesionales que hacen posible que el Meló de Xilxes siga siendo un referente de calidad y sabor dentro y fuera de la comarca.