

Castelló Sud es bolca amb la Fira del Meló per a fer costat als agricultors i posar en valor un producte únic

La destinació turística recolza una nova edició de la Fira del Meló de Xilxes per a reconèixer el treball dels agricultors que durant generacions han convertit aquest cultiu en un dels motors econòmics de la comarca i en un dels seus productes gastronòmics més benvolguts.

16.07.2026

La **XII Fira del Meló de Xilxes** tornarà a convertir el passeig marítim de la platja de Xilxes en el gran aparador del meló de la Marjal durant el pròxim cap de setmana, els dies 25 i 26 de juliol, amb una programació que combinarà gastronomia, tradició, activitats familiars i promoció del producte de proximitat.

Un any més, Castelló Sud col·labora amb esta cita consolidada perquè compartix l'objectiu de posar en valor el patrimoni agrícola i gastronòmic de la Plana Baixa com a motor de desenvolupament turístic i econòmic, apostant per iniciatives que reforcen la identitat del territori i generen oportunitats per a productors, empreses i comerços locals.

Esta col·laboració s'emmarca dins de l'estratègia de Castelló Sud per a impulsar experiències vinculades a la gastronomia i als productes autòctons, entenent que el turisme també es construeix a través dels sabors, la cultura i les tradicions que fan únic cada municipi.

Un referent gastronòmic de la comarca

La Fira del Meló de Xilxes s'ha consolidat com un dels esdeveniments més esperats de l'estiu a la comarca, reunint cada any milers de visitants que acudixen per a conèixer, degustar i adquirir un dels productes agrícoles més representatius del municipi.

Durant les dos jornades, les persones assistents podran recórrer els estands dels productors locals, participar en degustacions i gaudir de diferents propostes pensades per a tots els públics.

En esta edició participaran productors i entitats com Melones Gamberro, Frutas Minguet, Melones Bonet, Melones Racha, la Cooperativa San Isidro, La Unió Llauradora i Ramadera, a més d'associacions i col·lectius locals que contribuiran a convertir la fira en un punt de trobada entre agricultura, tradició i gastronomia.

L'alta cuina s'unix al meló de Xilxes

Un dels grans atractius d'esta edició serà el *showcooking* «a quatre mans» que tindrà lloc diumenge a les 20.00 hores, protagonitzat pels xefs Rubén Miralles, del restaurant Rubén Miralles de Vinaròs, i Alejandra Herrador, del restaurant Atalaya d'Alcossebre, tots dos reconeguts amb Estrella Michelin.

Els dos cuiners elaboraran diferents propostes gastronòmiques per a demostrar la versatilitat i el potencial culinari del meló de Xilxes, elevant este producte local a l'alta cuina i mostrant noves formes de consumir-lo i gaudir-ne.

La fira també pensa en els més menuts

La programació començarà dissabte amb la inauguració oficial i les primeres degustacions de meló, però un dels moments més destacats de la jornada serà el taller de cuina infantil, dirigit pel xef David Redondo, de l'Hostal Casa Paco de Xilxes.

Esta activitat permetrà als xiquets i xiquetes acostar-se d'una manera divertida a la cuina i al producte local, fomentant hàbits saludables i el coneixement dels aliments de proximitat a través d'una experiència participativa.

A més, durant la vesprada hi haurà degustacions de meló i gelat elaborat amb meló de Xilxes per als més menuts, reforçant el caràcter familiar de la fira.

Castelló Sud aposta pel producte local com a experiència turística

Des de Castelló Sud es considera que iniciatives com la Fira del Meló de Xilxes representen el model de turisme que impulsa el territori: un turisme sostenible, vinculat al paisatge agrícola, a la gastronomia i a la identitat dels municipis.

La col·laboració amb esta fira respon al compromís de la destinació de donar suport a aquells esdeveniments capaços de generar riquesa local, atraure visitants i donar visibilitat a productes agroalimentaris de gran qualitat que formen part de l'essència de la Plana Baixa.

Amb esta nova edició, Castelló Sud reafirma la seua aposta per convertir la gastronomia en un dels principals arguments per a descobrir el territori, posant en valor el treball d'agricultors, productors i professionals que fan possible que el Meló de Xilxes continue sent un referent de qualitat i sabor dins i fora de la comarca.