

El [Patronato Provincial de Turismo de Castellón](#) publica un excelente reportaje sobre nuestra variedad de oliva autóctona: la Serrana de Espadán.

En el artículo destacan que la Serrana de Espadán es una variedad que únicamente crece en los parques naturales de la Sierra Espadán y la Sierra Calderona. Esta ubicación en suelos de difícil mecanización y las bajas densidades de plantación, junto con las especiales características del clima, el suelo y la propia variedad dan como resultado un fruto de excelente calidad.

La variedad Serrana de Espadán proporciona al aceite un sabor único en el mundo, que está protegido por la Denominación de Origen Aceite de la Comunidad Valenciana: Sierras de Espadán y Calderona.

Por último, la crónica también destaca el reconocimiento que a nivel nacional e internacional diversas marcas que elaboran su aceite a partir de la variedad Serrana Espadán, están obteniendo.

Más información de esta variedad de aceituna, en la página web de la [Asociación para la Promoción y Defensa del Aceite Serrana de Espadán](#)



Disfruta Castellón

RECOMENDAMOS

‘Serrana de Espadán’, la gran joya gastronómica

Varios aceites elaborados con esta variedad de olivo autóctona de la provincia han sido reconocidos con importantes premios nacionales e internacionales.



►► La variedad ‘Serrana de Espadán’, procedente de olivos centenarios, otorga al aceite un sabor único.

R.D.
especiales@epmediterraneo.com
CASTELLÓN

les de la Serra d’Espadà y Sierra Calderona y su paisaje.

La variedad *Serrana de Espadán* proporciona al aceite un sabor único en el mundo, siendo protegido bajo la DOP: Aceite de la

ten disfrutar del aceite extra de la *Serrana de Espadán* para aprovechar todas sus cualidades para la salud, pues previene la arteriosclerosis y combate el colesterol, disminuyendo el riesgo

Entre las Sierras Calderona y d’Espadà, tierras afortunadas y con un cli-

