

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 149 - Octubre 2023 - 2€



Manuel León Béjar (derecha), director científico de Arqueogastronomía y miembro del grupo de investigación de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Cádiz (UCA), y Sergio González Benages (izquierda), historiador especialista en patrimonio gastronómico y máster en gestión, innovación y cultura gastronómica por la Universidad de Cádiz, invitados de honor por la asociación enológica de Castellón. Orígenes del Vino.



SUMARIO

| | | | |
|--|----|---------------------------------------|----|
| Establecimientos hosteleros | 3 | Turismo Castellón Ciudad | 16 |
| Producto Gourmet: Torrezno de Soria | 6 | Turismo activo | 18 |
| Vinos espumosos, cavas y champanes | 8 | Ruta turística | 19 |
| Producto de Castelló: Robellón | 9 | Literatura y viaje: Tordesillas | 20 |
| Producto de la Com. Valenciana: Algarroba valenciana | 10 | Aeroport de Castelló | 21 |
| Tienda el Pilar: Gin Heredero Madrid | 11 | Diputación Provincial | 22 |
| Arqueogastronomía en Castellón | 12 | Universitat Jaume I | 23 |
| Tesoros de nuestra provincia | 14 | | |

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarró
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
Zona Límite Castellón S. L.
Telf: 964 190 096 - www.grupozona.es

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012
EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)
PUBLICIDAD: 680 58 13 12

Prohibido reproducir parcial o totalmente la información de esta publicación sin autorización



Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Turismo en otoño

Elegir vacaciones en otoño, es una opción cada vez más preferida por aquellas personas que les gusta descubrir nuevos paisajes; nuestra provincia cuenta con un interior que no defrauda a nadie, al contrario, es un verdadero placer, tanto paisajístico como gastronómico.

Las ventajas para elegir esta época del año y realizar una escapada son numerosas: buena temperatura, ahorro económico, menos turistas y la variada gastronomía típica del interior. Aprovecha este otoño y disfruta de Castellón interior; te aseguramos que no te defraudará.



Casa Juanito

Grao de Castellón

<https://casajuanitograu.es>

Casa Juanito es uno de los restaurantes más emblemáticos del Grao de Castellón. Uno de los históricos del distrito marítimo de la capital, donde se ha mantenido intacto el amor por la cocina marinera tradicional durante sus más de 50 años de servicio. Siempre han apostado por una propuesta gastronómica de calidad con producto siempre fresco adquirido cada día en la lonja del Grao. Esta ha sido la seña de identidad de Casa Juanito, un negocio familiar que ha sabido transmitir, con un servicio atento y profesional a lo largo de cinco décadas, la excelencia de la hostelería castellanense. La experiencia culinaria también incluye una gran bodega en la que se incluyen algunos blancos especiales exclusivos, con los que mejorar la experiencia gastronómica de platos en Casa Juanito.



Arocería Nelo's

Castellón

Facebook: Nelos Restaurantes Arroceria Braseria

El sabor es el gran protagonista en este restaurante, sobre todo, de la gran variedad de arroces de su oferta culinaria. Nelo's se ha convertido en un rincón gastronómico en el centro de Castellón donde se dan cita los amantes de la buena mesa de la cocina casera. En paella, melosos, caldosos o al estilo tradicional, en Nelo's preparan unos riquísimos arroces, que se suman a recetas marineras, a base de pescados de temporada, o las carnes a la piedra.

Además, en este restaurante han sabido crear un ambiente familiar para disfrutar de platos sencillos y caseros con una excelente materia prima. La clave de su éxito está en ofrecer un producto fresco y de calidad, unido a un "saber hacer" en la cocina, y un servicio profesional.



Hotel Restaurante Benalí

Aín

Facebook: Hotel&Restaurant

En pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán, descubrimos la riquísima cocina del Hotel Benalí. Un espacio donde se puede disfrutar de la gastronomía tradicional con producto fresco y de temporada. Su oferta culinaria varía dependiendo de la temporada, que se suma a los guisos de siempre. Además, el restaurante ocupa una acogedora sala, donde se ofrece un trato profesional y familiar al cliente.

La Sierra de Espadán es un gran macizo montañoso entre las comarcas del Alto Mijares, Palancia y la Plana Baixa que atesora innumerables fuentes, impresionantes barrancos y frondosos bosques de alcornoques, únicos en nuestra geografía. Aprovechar la visita a este emblemático paraje para degustar una rica cocina tradicional es siempre una buena idea.





www.congeladosdil.com

Avda. Hermanos Bou, 247
Castellón: Tel. 964 22 50 50
Valencia: Tel. 961 25 07 73





Torrezno de Soria

Cuando un torrezno está bien hecho es una auténtica delicia. Bien lo saben en Soria, donde se hacen los mejores torreznos del mundo. Crujientes por fuera y jugosos por dentro, se han convertido en un maravilloso aperitivo. La clave de este torrezno reside en la panceta adobada típica de Soria -con sal y pimentón y curada en secaderos- que desde hace más de diez años cuenta con una Marca de Garantía.

No hay duda de que el “Torrezno de Soria” es uno de las joyas de la gastronomía soriana. Se trata de una pieza compuesta de crujiente y dorada corteza por un lado y tierno magro y tocino por otro, que lo convierten en un excelente manjar que conquista el paladar de todo aquel que lo prueba. No en vano, para su comercialización, la panceta adobada se corta en tiras y se envasa semifrita. Necesita ser terminada de cocinar para su consumo. En unos pocos minutos se consigue el auténtico y crujiente Torrezno de Soria de una manera fácil, rápida y cómoda.

Más información:

torreznodesoria.com



Les empreses rurals, el motor de l'interior

Confiar en les nostres empreses és la millor
aposta pel futur de Castelló.

Generen oportunitats i ocupació,
amplien serveis i sumen qualitat de vida.





Bulles De Roche

Thierry Germain (Domaine des Roches Neuves) se instaló en Varrains (Saumur), en el valle del Loira, proveniente de Burdeos, a principios de 1990. Guiado por la influencia de uno de los grandes productores de la zona: Charly Foucault de Clos de Rougeard, empezó a trabajar sus viñedos con prácticas de agricultura biodinámica. Desde entonces, sus vinos blancos de la denominación Saumur y los tintos de Saumur-Champigny con uvas Chenin blanc y Cabernet franc, respectivamente, se han convertido en una referencia en la zona.

Germain cultiva casi 29 hectáreas, de las cuales 26 están plantadas con Cabernet Franc, según principios biodinámicos. Cuando se trata de su Chenin Blanc, los vinos son totalmente secos, de acidez alta, vinos minerales que van ganando volumen poco a poco

Thierry Germain, junto a su socio Michel Chevré (director de viticultura de Domaine des Roches Neuves), son los responsables de este espumoso procedente de Saumur que abrió hace años el camino de los vinos espumosos de calidad con la variedad Chenin Blanc.

Está elaborado con: 90% Chenin Blanc, 5% Chardonnay y 5% Cabernet Franc procedente de una finca de 1,2 Ha de 60 años de edad sobre suelos arcillo-calcareos cultivados en biodinámica.

Vendimia manual, vinificación con el máximo respeto por la calidad y salubridad de la materia prima. El vino base realiza una crianza de 3 meses con sus lías en barricas de roble de 228 l., de uno o dos años. La segunda fermentación la realiza en las propias botellas al estilo champanoise tras lo cual permanece 9 meses con sus lías hasta el degollado. No se añade licor de expedición.

Cata: color amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz presenta una intensidad moderada con notas cítricas de pomelo y limón, fruta madura sobre un fondo agradablemente floral de flores silvestres y hierbas aromáticas. En boca es carnoso, sabroso, fresco, elegante y sávido con la burbuja muy bien integrada.





Robellón

Con el otoño llega la temporada del robellón, un hongo muy característico que crece en nuestros bosques, principalmente, en las comarcas de Els Ports, la Tinença de Benifassà o el Alto Mijares, así como Vistabella, Serra Espadà y Alto Palancia. Un auténtico manjar de la gastronomía castellonense.

Por ese motivo, durante los meses de octubre y noviembre, sobre todo, numerosos buscadores se dan cita en estas zonas para encontrar el preciado tesoro culinario. Su color rojizo en la parte superior lo hace muy reconocible. El sombrero del robellón aparece marcado por círculos concéntricos de color crema o más pálido, que rodean un centro de tonalidad roja más oscura. Cuanto más joven, más enrollados hacia dentro están los bordes, que se van aplanando a medida que envejece. El pie, habitualmente corto, es estrecho y crece del mismo color o ligeramente más claro, con algunas manchas.

El robellón tiene una carne firme y dura, y una de sus grandes virtudes es su versatilidad culinaria, pues se presta a multitud de preparaciones sin perder sabor o textura, una cualidad que lo hace perfecto para utilizar en guisos de carne o recetas con aromas fuertes. Aunque está igual de bueno en casi cualquier receta. Una buena opción para disfrutar al máximo del sabor del robellón es prepararlo a la plancha y, opcionalmente, un aderezo sencillo de ajo y alguna hierba como perejil, tomillo o romero. Si se añade sal, mejor que sea gruesa o en escamas, como detalle final antes de servir.

Un producto autóctono que da sabor a nuestros platos de temporada.





Algarroba valenciana

de infravalorada a superalimento



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

La cenicienta de la agricultura de secano es la algarroba, que ha pasado de ser forraje para el ganado o alimento de subsistencia en época de hambrunas a superalimento de moda.

La algarroba es el fruto del algarrobo. Se trata de un árbol que puede llegar hasta 20 metros de altura y vivir más de 200 años. Es de origen mediterráneo, aunque actualmente está mucho más extendido, y da una conocida legumbre oscura.

Esta leguminosa da sus frutos en vainas, que son verdes al inicio, que se secan y aplanan cuando maduran. En el interior se encuentran las semillas de la algarroba, que se consumen de distintas formas.

La algarroba ha sido considerada la hermana pobre de los cultivos de secano por detrás de la aceituna y la almendra. Ha empezado a multiplicar su precio debido a una gran demanda y a su escaso cultivo. La algarroba tenía un precio de 10 céntimos por kilo hasta hace pocos años. Actualmente, supera, incluso, los 70 céntimos por kilo.

Esto se debe, entre otras cosas, a un aumento de la demanda para consumo humano y como componente cosmético. La harina de algarroba se ha convertido en una alternativa a la harina de trigo y, por tanto, en una buena opción para los intolerantes al gluten. Pero, además, el sector de la cosmética ha experimentado un aumento de la demanda debido a las propiedades con las que cuenta este fruto. La Comunidad Valenciana es la región que concentra la mayor producción de España. Produce alrededor de 8.000 toneladas anualmente.

Esta humilde legumbre es naturalmente dulce, rica en fibra, nutrientes y solo con 1% de grasa. Aunque las propiedades y utilidades son muchas, una de las que más está deslumbrando es la similitud con el cacao. Varios cocineros de renombre, como Elene Arzak ya están utilizando el fruto del algarrobo como alternativa al cacao. El sabor puede ser similar al del chocolate, especialmente en repostería, y además solo tiene un 1% de grasa, frente al 15% y 30% del cacao.

Los expertos dicen que dependiendo de la parte que se consuma, tiene diferentes propiedades, que se han descubierto y estudiando estos últimos años. La pulpa tiene un efecto saciante, es ideal en dietas de adelgazamiento. La harina de algarroba se elabora con la semilla, es muy utilizada en la industria alimentaria, especialmente en la elaboración de helados y repostería, resulta un excelente espesante. Además, es un sano sustituto del chocolate por su casi nulo contenido en grasas.

Se puede consumir de diversas formas, lo habitual es comprarla en polvo tostado o harina de algarroba. Se puede utilizar simplemente añadiendo la harina a líquidos calientes. Es muy útil para elaborar salsas con ella o incluso bebidas. Si tenemos que añadirla a un líquido frío, conviene añadir solo un poco de líquido y remover hasta que se hace una pasta, para luego añadir el resto.

Se puede añadir a la leche caliente como producto natural sustituto del cacao. En repostería, se utiliza para elaborar dulces y bizcochos, tendrán un color más oscuro y un sabor intenso.

¡Viva la algarroba!

Bizcocho de algarroba avellanas y nueces



Ingredientes

- 100 g. harina de algarroba.
- 200 g. harina para repostería.
- ½ cucharadita bicarbonato.
- 1 cucharadita de canela.
- 1 cucharadita de levadura en polvo.
- 60 g. de azúcar.
- 3 huevos.
- 250 g. bebida de leche entera.
- 60 g. de miel.
- 50 g. aceite de coco (o aceite de girasol).
- Nueces enteras y avellanas tostadas.

En un cuenco amplio colocamos el azúcar y los huevos mezclamos bien con unas varillas; agregamos el aceite y la miel, removemos y agregamos la canela, bicarbonato, levadura, sal, harina de algarroba y la de repostería.

Mezclamos e incorporamos la leche y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.

Vertemos la mezcla en un molde de horno engrasado con mantequilla y repartimos por encima las nueces enteras y las avellanas.

Llevamos al horno precalentado a 180° con calor techo y suelo, hornearnos unos 30 minutos, hasta que al pinchar con un palillo salga limpio. Dejar enfriar y listo

QUESOS
ALMASSORA

Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almassora (CS)
Tel. 964 56 33 50



La calidad de nuestros productos premiada de nuevo, 3 Premios 2012

Quesos de calidad procedentes de las mejores leches del Maestrazgo

GIN HEREDERO

Madrid

Tienda
el Pilar

Cristian Baena
Co-propietario de la
Tienda el Pilar



Hoy quiero presentaros una ginebra que nos ha llamado poderosamente su atención por la rapidez con la que está conquistando los paladares más exigentes. Se trata de **Heredero Gin Madrid**.

Heredero es una destilería de origen argentino, concretamente de la Mesopotamia argentina, una zona de tierras fértiles y abundante biodiversidad. Su especialidad es la elaboración de una ginebra exclusiva que contiene las mejores pieles de mandarinas criolla naturales y agua pura de una de las reservas más importantes de agua dulce del planeta, el Acuífero Guaraní.

En su proceso de expansión Heredero ha elegido España para su aterrizaje en Europa. Ha sido en Madrid donde ha creado, desde cero, una destilería para producir su prestigiosa ginebra creada para representar la naturaleza de la Península Ibérica, los cítricos de

la costa mediterránea y el agua pura de la sierra de Guadarrama (Madrid).

Una de las principales características de Heredero es la atención y el cuidado que ponen a la hora de elegir los botánicos, las variedades de mandarinas que usan y las épocas en las que llevan a cabo su producción. De ese modo, logran que la frescura de la piel de los cítricos, las bayas de enebro, el romero y las hierbas aromáticas creen una combinación única que genera la experiencia Heredero.

Heredero Gin Madrid es un producto contemporáneo, puro y sin aditivos, que destaca por notas marcadas por la piel de las mandarinas, seleccionadas y recolectadas en Valencia. Su receta artesanal y sus procesos de producción hacen de esta ginebra un producto único, autóctono y diferente que concentra el clima, la tierra, el agua y la flora de la Península Ibérica.



Ahora puedes disfrutar de esta fantástica ginebra fácilmente, para ello, solo tienes que pasar por nuestra tienda en la **Calle Colón** de Castellón o contactar con nosotros por WhatsApp **634 27 56 14**.



Arqueogastronomía en Castellón

¡Beber la historia, saborear el presente, para imaginar el futuro!

Los romanos eran grandes sibaritas, amantes de la buena mesa, posiblemente los primeros gourmets de la historia. Conocidos por sus banquetes y bacanales que duraban varios días o semanas.

En la asociación enológica de Castellón viajamos más de dos mil años atrás en el tiempo de la mano de **Manuel León Béjar**, director científico de ***Arqueogastronomía** y miembro del grupo de investigación de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos de la **Universidad de Cádiz (UCA)**, y de **Sergio González Benages**, historiador especialista en patrimonio gastronómico y máster en gestión, innovación y cultura gastronómica por la **Universidad de Cádiz**.

Manuel y Sergio nos descubrieron y pusieron en valor a socios e invitados de la enológica de Castellón, los orígenes de una de las bebidas que hizo furor en la época romana: el vino.

La magistral clase impartida con los datos obtenidos por el estudio e investigación de fuentes clásicas, revisión de registros arqueológicos y de ensayos en bodega con el enólogo de ***Arqueogastronomía**, **Alejandro Cobos Chacón**, que han culminado con las primeras elaboraciones relacionadas con el control y manipulación de velo de flor y estabilización/ evolución organoléptica de vinos en la Bética Romana.

El proyecto **Lacus Ligustinus** es el precursor de la fortificación y del actual sistema de criaderas y soleras, estamos hablando, según Manuel, del pasado que dio inicio al presente.

En ***Arqueogastronomía** recogieron el testigo de Columella y de los agrimensores romanos y cartagineses, como Magón y, a partir de las escasas viñas centenarias de perruno y vidueño que se conservan, producen y reconstruyen con extrema fidelidad científica, los vinos de la Bética Romana a partir de procesos tecnológicos de época romana que les permiten ensayar y evaluar técnicas enológicas tardorepúblicas y alto-imperiales, y aportar hipótesis sobre el proceso tecnológico de producción vitivinícola de la Hispana Romana.

**Con el proyecto
Lacus Ligustinus,
Arqueogastronomía nos
presentó cuatro vinos
que nos trasladaron
a una experiencia
sensorial única**

Siguiendo el mismo sistema de producción documentado por Columella ya en el siglo I d. C. optaron por tener parcelas de vidueño, una técnica local de cultivo de diferentes variedades de vides autóctonas andaluzas en una misma parcela.



Además del perruno, cultivan otras variedades autóctonas: cañocazo, castellano mantuo y mollar cano, junto con la muy popular variedad palomino

El equipo de ***Arqueogastronomía** no utiliza barricas de roble americano ni depósitos de acero inoxidable para fermentar sus vinos. El recipiente de fermentación y crianza utilizado es el dolium cerámico.

Un recipiente de cerámica hecho a mano que generalmente tiene forma ovoide, más grande que un ánfora.

Un factor crucial en el envejecimiento



y evolución de los vinos romanos era la utilización del defrutum, un mosto reducido a mitad de su volumen al que se le añadían semillas tostadas de fenogreco, raíz de lirio y membrillo.

Este defrutum, del que la bodega dispone de una solera de dos años, se añade a algunos de los vinos para envejecerlos, conservarlos y estabilizarlos. También se utiliza como nutriente para alimentar las levaduras que intervienen en el proceso de crianza biológica. Y siempre mejora los perfiles organolépticos para acercarse a los vinos producidos en la región Bética allá por la época romana

Con el proyecto Lacus Ligustinus, ***Arqueogastronomía** nos presentó cuatro vinos que nos trasladaron a una experiencia sensorial única.

PALADIO (agrónomo romano)

Vino de fermentación lenta y crianza oxidativa fermentado en dolium, elaborado con el palomino y moscatel del pago del Duque (Trebujena) en las inmediaciones del antiguo Lacus Ligustinus, hoy las Marismas del Guadalquivir. Elaborado mediante técnica de producción documentada en el Opus Agriculturae.



FAVONIO

Vino con crianza biológica bajo velo de flor elaborado con perruno, cañocazo, barceloné, mantuo y palomino del Pago de Peña Horadada (Trebujena – Lebrija), cerca del antiguo Lacus Ligustinus. El mosto fermenta en dolio de cerámica con defrutum soleras romanas siguiendo Re Rustica, texto de Lucius Junius Moderatus Columella.

LIXIVO

Vino envejecido biológicamente bajo velo de flor. Producido en cerámica dolium con levaduras locales con las variedades perruno, cañocazo, barceloné, mantuo y palomino s del Pago del Duque (Trebujena), en las inmediaciones del antiguo Lacus Ligustinus, hoy las Marismas del Guadalquivir.

ENTASIS

Vino elaborado con las variedades perruno y palomino de viñas centenarias del yacimiento arqueológico de Peña Horadada y la Higuera. Envejecido biológicamente bajo velo de flor tras su fermentación en dolium de cerámica con defrutum soleras romanas siguiendo Re Rustica, texto de Lucius Junius Moderatus Columella.

Agradecer a **José María Broch**, gerente de **Dispasa alimentaria**, el esfuerzo realizado para traer a Castellón a ***Arqueogastronomía**. Dar las gracias a **Sergio Garrido**, gerente de la **bodega Barón d'Alba "Clos d'esgarracordes"** por los vinos del tentempié posterior. Su enóloga Sonia, nos dio unas pinceladas de la nueva añada en el mercado.

Queda pendiente para otra ocasión una clase magistral de los alimentos de la época romana.

***Definición de Arqueogastronomía por M. León Béjar en el VI Congreso Internacional Científico-Profesional de Turismo Cultural. Córdoba 2020**

"Disciplina de arqueología, ligada a la arqueología experimental, que investiga, describe y desarrolla los procesos tecnológicos que intervienen en la producción, transformación y conservación de los alimentos, ya sean de origen industrial, doméstico o comercial, abarcando su uso socio – cultural y la reconstrucción científica de dichos alimentos y de sus técnicas de elaboración y conservación".



Los retablos de Villahermosa

La iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Natividad y los restos de su antiguo castillo con el imponente Macizo de Penyagolosa al fondo componen la característica silueta de Villahermosa del Río, donde destacan las empinadas y tranquilas calles blancas flanqueadas por las casas construidas de forma escalonada.

La visita a esta población nos descubrirá también una importante colección de arte sacro, integrada, principalmente, por retablos góticos y renacentistas de gran valor artístico, en los que abundan las composiciones simétricas, los detalles de la ornamentación y una gran intensidad cromática. Se trata de una serie de tablas que se conservan completas y son atribuidas al llamado maestro de Villahermosa, discípulo de Jaume y Pere Serra, que para algunos autores es Llorenç Saragossà; además del retablo de Santa Catalina, de Joan Reixarch

Un tesoro artístico custodiado en la parroquia de la Natividad y considerado de los mejores del arte pictórico valenciano de los siglos XIV y XV.

El Retablo de la Institución de la Eucaristía (1385-1390), del Maestro de Villahermosa del Río, es uno de los más relevantes y su estructura se articula con tres calles y tres pisos. En la calle central destaca una mesa más larga con la Santa Cena y un ático con la Crucifixión, mientras en los laterales, de arriba abajo, los pisos representan el Anunciación y la Natividad, la elevación de la Sagrada Forma y la procesión del Corpus Christi, y el milagro eucarístico de Billettes; y todo descansa sobre una predela centrada con el Cristo doliente, rodeado por seis santos. Cabe destacar que, dada la importancia de este retablo, desde el pasado 9 de septiembre y hasta el mes de enero del 2024 forma parte de una gran exposición, "El espejo perdido. Judíos y conversos en la España medieval", que se podrá visitar en el Museo del Prado de Madrid.



El Retablo de santa Catalina de Alejandría (1448), de Juan Rexach

El Retablo de san Llorenzo y san Esteban (1390-1395), del Maestro de Villahermosa del Río, consta de tres calles con dos ahijadas y tres pisos, con ático y predela, rematado por pináculos y chambranas. Tanto la mesa central, por la dualidad de la advocación, como alguna de las laterales están geminadas.

El Retablo de santa Catalina de Alejandría (1448), de Juan Rexach está estructurado en tres calles principales. La central se eleva sobre las otras y en el ático se representa el Calvario. Cada zona consta de tres calles y la predela de siete. En total pues dieciséis imágenes que se culminan con cuidada talla de arquería. La pintura al temple con abundancia de oro punteado. Según las primeras

descripciones, llevó polseras decoradas con escudos y un doselete de tres arcos, desaparecidos actualmente. Representan el Nacimiento y escenas de la vida de Santa Catalina de Alejandría, patrona de estudiantes y filósofos.

Restos de un retablo de temática escatológica, del Maestro de Villahermosa del Río, del cual solamente se conservan tres mesas: la entrada de los justos a la Gloria, la resurrección de los muertos y en el compartimento central, de dimensiones más grandes, el Cristo de la segunda venida. Se encuentra nuevamente engargolado en la sacristía.

Retablo de los gozos de María, del Maestro de Villahermosa del Río, con tres calles y tres pisos. En la calle central destacaba la Virgen de la Leche y arriba, la Ascensión junto a la Expulsión de Adán y Eva del Paraíso; de arriba abajo, la calle izquierda mostraba la Natividad, la Epifanía y la Presentación de Cristo al templo, y la calle derecha tenía la Resurrección, la Dormición de la Virgen y el Pentecostés. De este retablo, perdidos la Natividad y la Resurrección solamente se conservan seis mesas, engargoladas en 2005, formando actualmente el retablo mayor de la Natividad de la Virgen María, al presbiterio.



Iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Natividad



El Retablo de la Institución de la Eucaristía es uno de los más relevantes y hasta enero de 2024 se expone en el Museo del Prado

**GRUPO
LA
GUIN
DILLA**



678 800 125

info@grupolaguindilla.com

www.grupolaguindilla.com

Las IV Jornadas de Cocina Marinera llenan el Grao de Castellón del sabor más mediterráneo

El Grao de Castellón acoge hasta el 15 de octubre las IV Jornadas de Cocina Marinera. De la mano de Gastrograo (Asociación Grao Centro Gastronómico Castellón), 12 restaurantes asociados ofrecen variados y sabrosos menús con esencia marinera, en los que el producto fresco del mar es el auténtico protagonista. Sin duda, un festín de sabores y aromas mediterráneos.

El principal propósito de estas jornadas, respaldadas por el Patronato Municipal de Turismo, es "fomentar el turismo gastronómico y resaltar el valor de la rica y auténtica gastronomía de la ciudad, que refleja tanto la riqueza de la tierra como la generosidad del mar",

según la concejala de Turismo, Arantxa Miralles. Cada plato es una amalgama de sabores que abrazan la esencia misma del lugar, incluyendo ingredientes frescos y de proximidad en cada creación culinaria.

Los restaurantes participantes han diseñado meticulosamente sus menús para la ocasión, que consta de un aperitivo, dos entrantes, un plato principal y un postre, todos cuidadosamente elaborados con los tesoros que el mar proporciona.

Los establecimientos que participan en este evento de sabor son: Brisamar, Mediterráneo, Casa Santiago, Casa Juanito, Casa Lola, Tasca del Puerto, La Ballena, Nou Escull, Ri&CO Restaurant, Lo de

Sancho, Casa Santiago y El Mirador del Port.

Desde el Patronato de Turismo y la asociación Gastrograu invitan a todos los amantes de la buena mesa a sumergirse en las delicias de la cocina marinera en las IV Jornadas de Cocina Marinera del Grao de Castellón. Es una oportunidad única para explorar los sabores auténticos y variados que definen la identidad culinaria del distrito marítimo de Castellón.

Para más detalles sobre los menús, horarios y reservas, se recomienda visitar la página web www.castellonturismo.com o ponerse en contacto directamente con los restaurantes participantes.

Casa Lola

PASEO BUENAVISTA, 5 GRAO DE CASTELLÓ
964 28 40 97

Zamburiñas a la marinera
Gamba blanca salteada
Calamar de playa rebocado
Arroz de carabineros
Postre a elegir

40€
Precio por persona
IVA incluido

Mínimo 2 PERSONAS
Menú mesa Completa
Bebida y Café (no incluidos)

Nou Escull

CALLE ALCALÁ GALLANO, 3 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 16 19

Tartar de tomate con sardina ahumada
Gambas al ajillo
Chipirón a la plancha con compota de cebolla negra
Arroz marinero
Postre a elegir de nuestra carta

38€
Precio por persona
IVA incluido

Mínimo 2 PERSONAS
Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Bebida y Café (no incluidos)

La Ballena

PASEO BUENAVISTA, 4 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 35 93

Aperitivo, de cortesía de la casa
Gambitas blancas salteadas al ron
Tellinas con ajos tiernos
Arroz con gambas rojas y sepia meloso o en paella

40€
Precio por persona
IVA incluido

Repostería casera
Mínimo 2 PERSONAS
Menú mesa Completa
Bebida y Café (no incluidos)
Imprescindible reserva

La Ola

C/ MAR ADRIÁTICO, S/N GRAU DE CASTELLÓ
964 28 48 89

Croqueta de pulpo al ajillo
Brioche relleno de mejillones y caballa en escabeche casero
Salmonete a la espalda con Sanfaina
Arroz de rape y gamba roja (meloso, seco o caldoso)
Sorbete de piña y helado de coco con strudel de galleta lotus

35€
Precio por persona
IVA incluido

Mínimo 2 PERSONAS
Menú mesa Completa
Bebida y Café (no incluidos)
Imprescindible reserva

Ri&CO Bistró

AVDA. DE CASTALIA, 46 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 62 53

Croquetas de merluza y langostino con emulsión de ajo tierno
Navajas a la plancha con espárragos blancos Velouté marinera con almendra tostada
Salteado de gambas rape y sepia con verduras frescas y salsa de pescado y tamarindo
Arrocito meloso de chipirón encebollado con almejas y habitas tiernas

35€
Precio por persona
IVA incluido

Postre a elegir
Mínimo 2 PERSONAS
Menú mesa Completa
Café incluido
Bebida no incluida
Imprescindible reserva

Casa Santiago

PASEO BUENAVISTA, 32 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 29 44

Aperitivo de lonja
Salpicón de marisco y pulpo con láminas de boletus
Gambas a la plancha con escalopín de berenjena relleno de gambas y chipirones
Arroz marinero seco o meloso
Postres caseros de nuestro carrito

35€
Precio por persona
IVA incluido

Mínimo 2 PERSONAS
Menú mesa Completa
Imprescindible reserva
incluye café
Bebida no incluida



Junto a los representantes de los restaurantes asociados, el acto de presentación de las Jornadas de Cocina Marinerá contó con la presencia de la concejala de Turismo, Arantxa Miralles Benages; y la Teniente de Alcalde del Grao, Ester Giner.

Tasca del Puerto

AVDA. DEL PUERTO, 13 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 44 81

Nuestras tostas y antojos

Petit Four de bienvenida

Tartar de corvina macerado con soja y su mimoso

Revuelto de setas de temporada con gambas y trufa de verano

Arroz de calamar, sepia y langostinos o suquet de peix al estilo de la Tasca

Postre a elegir

Mínimo 2 PERSONAS
Menú mesa Completa
Imprescindible reserva
Bebida y Café (no incluidos)

40€
Precio por persona
IVA incluido



Casa Juanito

PASEO BUENAVISTA, 11 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 20 57

Cracker de sardina escabechada

Ensalada marina con berberechos, anchoas y agar-agar

Taco de marmitako

Arroz con verduras del mar, ortigas y navajas

Gozua

Bebida y Café (no incluidos)
Mínimo 2 comensales

37€
Precio por persona
IVA incluido



Brisamar

PASEO BUENAVISTA, 26 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 36 64

Crema de carabinero y calabaza con polvo de avellanas

Pastel de cabracho con salsa de boletus y crujientes de yuca

El guiso de sepia al estilo del chef

Arroz con galeras y alcachofas o suquet de peix del día

Postre a elegir

Bebida y Café (no incluidos)
Mínimo 2 comensales

35€
Precio por persona
IVA incluido



Mediterráneo

PASEO BUENAVISTA, 46 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 46 09

Cóctel granizado de hierbas aromáticas, cilantro, albahaca y eneldo

Aperitivo del Xef amb mollet de les nostres costes

Suquet mariner de Ratja

Arros melós de banda

Milhojas de crema con frutos rojos

Bebida y Café (no incluidos)
Mínimo 2 comensales

38€
Precio por persona
IVA incluido



Lo de Sancho

CALLE DE CANALEJAS, 53 GRAU DE CASTELLÓ
649 96 90 47

Aperitivo de la casa

Navajitas a la plancha con su jugo

Calamares en tempura de la casa

Arroz con gamba roja alistada y zamburiña o suquet de peix al estilo Sancho

Postre a elegir

Bebida y Café (no incluidos)
Menú mesa completa
Imprescindible reserva
Mínimo 2 personas

38€
Precio por persona
IVA incluido



El Mirador del Port

PLAZA DEL MAR, 12 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 66 38

Saquitos de almejas a la marinera

Calamar plancha con romesco

Boquerones adobados del grao

Arroz marinero

Tarta de la casera

Bebida y Café (no incluidos)
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

36€
Precio por persona
IVA incluido



XI Marcha

'Caminant per Onda'



Jorge Martínez Pallarés

*Director Técnico de Nucs
Téc. Guía en el Medio Natural*

El pasado 24 de septiembre tuvo lugar la onceava edición de la marcha senderista 'Caminant per Onda' donde más de 700 participantes pudieron disfrutar del increíble entorno que posee esta población.

El itinerario del evento, con 10 km, contaba con importantes actuaciones que se han realizado durante los últimos días para poner en valor diferentes recursos naturales. Cabe destacar la recuperación de varios caminos aprovechando las antiguas servidumbres de paso y la adecuación de los accesos de la Cueva de Santa Bárbara, una imponente cavidad que fue utilizada como mina en el pasado.

Parajes como el azagador de la Merlota, los bosques de alcor-

noques de l'Artesola, el área recreativa del Azud o las pasarelas de las Cuevas Heladas fueron los protagonistas de esta ruta que cada año cuenta con más participación.

Organizado por primera vez en 2012, este evento se ha convertido en cita ineludible para todos los amantes de la práctica del senderismo y en una oportunidad única para revalorizar los recursos turísticos que posee la población.

Por tercer año consecutivo, los guías de Nucs fueron los encargados de organizar el recorrido y conducir a los diferentes grupos de asistentes. Con Nucs podrás descubrir esta y otras rutas de la provincia de Castellón de forma amena y segura con sus guías titulados.



Peñíscola

o la banalización de un destino turístico top



Estas semanas atrás ha saltado a la palestra el informe del portal Holidu, según el cual Peñíscola lidera la lista de ciudades con mayor masificación turística de España, con más de 25 turistas por habitante.

Esta demoledora cifra, la situaría en segundo puesto en el ranking europeo, donde figuran ciudades de mayor población, solamente superada por la “Joya del Adriático”, Dubrovnik, y superando ciudades “referencia” en la saturación turística como Venecia, Brujas, Florencia o Amsterdam. Añádanle a este hecho que grandísima parte de ese flujo se produce solamente en los meses estivales y en un perímetro tremendamente reducido: el recinto amurallado.

La lectura es clara: Peñíscola tiene un brutal poder de seducción y año tras año atrae a miles y miles de visitantes.

Sencillamente, es una ciudad única, fascinante, ideal de mediterraneidad, y por ello está por méritos propios en la “bucket list” de todo viajero que se precie. Su poder de seducción llega hasta aquellos viajeros internacionales, asiáticos, por ejemplo, que ahora la incluyen como parada técnica en sus ajetreados viajes por la Península. Y suerte o desgracia que no tenga puerto de cruceros a proximidad... Unas cifras de récord que no deberían servirnos sino para reflexionar.

Esa afluencia exponencial, a todas luces excesiva, tremendamente estacionalizada, sin gestión alguna de los puntos de afluencia turística y aumentada por las características del peculiar y reducido centro amurallado de Peñíscola, lleva a romper el paradigma de destino soñado de mediterraneidad.

Problemas crónicos de falta de aparcamiento, la ocupación salvaje de la vía pública y hasta la apropiación privada de elementos patrimoniales, la falta de evacuación de basuras en el recinto amurallado, la turistificación y pérdida de autenticidad del destino...deberían llevar a una profunda reflexión sobre qué destino turístico queremos proyectar en un futuro.

Peñíscola es mucho más que una extraordinaria playa y una bonita postal. Es un lugar único en el mundo.

Los destinos mencionados anteriormente en el listado de masificación turística, ya han tomado medidas serias para regular los flujos turísticos y garantizar el bienestar de sus habitantes.

Dubrovnik ha anunciado planes de control de acceso al casco antiguo, fijando aforos de hasta 6000 personas, mientras el resto deberá esperar a que otros la hayan abandonado para acceder. Se siguen así las directrices de la UNESCO, que recomienda no exceder un límite de 8000 personas en los cascos antiguos.

Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



En Amsterdam se publicó una “guía antiturística”, promovida por 200 empresarios del sector, con experiencias alternativas para promover el turismo activo y así rebajar la masificación de determinados puntos de la ciudad.

Brujas, la Venecia del Norte, ha optado por limitar el uso de automóvil y desviar los flujos turísticos, o limitar los tours a pie por la ciudad a través de la imposición de licencias para guías turísticos, entre otras medidas.

Venecia ha optado por el cobro por el acceso libre a la ciudad, que dependiendo de la demanda oscilará entre 3 y 10 euros. Medida adicional a la tasa turística, medida consolidada y fuera de todo debate en este tipo de destinos. Igualmente, ha establecido ordenanzas de respeto a la ciudad monumental con multas y penas, y bajo el lema “enjoy Respect Venezia”.

En definitiva, Peñíscola es una ciudad única y como tal debe protegerse, cuidarse y valorarse. El lema de buscar la calidad y no la cantidad debería de aplicarse con medidas concretas, aunque sean en ocasiones impopulares.

La etiqueta de “destino más masificado” es una amenaza real para un destino top que no debe morir de éxito, por el bien de todos.

Tordesillas y su tratado

Literatura y viaje



Víctor J. Maicas
Escritor

Si en su próximo viaje se dirigen hacia Valladolid, no duden en hacer un alto en el camino para conocer Tordesillas, declarada en 1977 como conjunto histórico.

En primer lugar dirijan sus pasos hacia la bella plaza Mayor, declarada bien de interés cultural junto a la iglesia de Santa María, la de San Pedro y el real monasterio de Santa Clara. Todo esto no les llevará excesivo tiempo puesto que el casco antiguo de Tordesillas es pequeño y con unos cuantos pasos llegarán a todos los sitios.

Callejeen tranquilamente para descubrir también el hospital de peregrinos, las iglesias de San Juan y San Antolín para llegar finalmente a las Casas del Tratado desde donde divisarán una bella panorámica del río Duero.

Y bueno, una vez allí, entren por supuesto en el edificio en el que, en el año 1494, esta villa fue testigo del famoso “Tratado de Tordesillas”, aquel en el cual los reinos de Castilla y de Portugal, “firmaban” una línea imaginaria trazada en el Atlántico para dividirse el nuevo mundo. El hemisferio occidental para Castilla y el oriental para Portugal. Y así, de esta forma, ambos reinos consiguieron esquivar un más que probable conflicto y avanzar hacia esa llamada hermandad peninsular.

Así es, si tienen tiempo en su viaje hagan un alto en el camino en Tordesillas puesto que como ya he dicho en varias ocasiones, fusionar cultura y viaje es algo maravilloso. ¡Disfruten de ello!



El aeropuerto de Castellón cierra su mejor mes de agosto con 38.623 pasajeros

Es el segundo registro mensual más alto de la instalación y prácticamente iguala la mejor cifra obtenida el pasado julio

El aeropuerto de Castellón ha cerrado el mejor mes de agosto de su trayectoria, con un total de 38.623 pasajeros y pasajeras, sumando casi 200.000 personas usuarias en el acumulado de los ocho primeros meses del año.

El resultado de agosto mejora en un 63% el del mismo mes de 2022. Además, constituye el segundo registro mensual más alto de la infraestructura, prácticamente igualando el mejor dato obtenido el pasado mes de julio, en que hubo 38.726 personas viajeras.

De enero a agosto, se contabilizan 197.196 pasajeros, certificando el mejor

año del aeropuerto en términos de tráfico comercial, ya que en ocho meses se han superado ampliamente los 149.339 de todo 2022. De esta forma, se acerca al objetivo de alcanzar a final de año los 250.000 personas.

Oferta de vuelos en septiembre

La instalación castellanense oferta en la presente campaña estival el mayor número de vuelos de su trayectoria, correspondientes a once rutas regulares, que se mantienen operativas durante septiembre y octubre, conectando con los siguientes destinos: Londres, Roma, Bruselas, Dublín, Budapest, Bucarest, Düsseldorf, Oporto, Katowice, Madrid y Sevilla.



Marta Barrachina distribuye 1,16 millones de euros entre los 23 municipios que ostentan la declaración de turísticos



La Diputación Provincial de Castellón distribuirá 1.165.285,50 de euros entre los 23 municipios turísticos de la provincia, en el marco del Fondo de Cooperación Municipal para Municipios Turísticos de la Comunitat Valenciana, en el que participa junto al Consell.

La presidenta de la Diputación Provincial de Castellón, Marta Barrachina, ha ensalzado que con el Fondo de Cooperación a Municipios Turísticos “reforzamos todo el apoyo desde la Diputación de Castellón a estas localidades que contribuyen a que nuestra provincia sea referente en turismo de calidad y generación de oportunidades para dinamizar el territorio”.

Estos municipios ascienden a 23 y son Peñíscola, Benicàssim, Alcalà de Xivert, Oropesa del Mar, Morella, Montanejos, Segorbe, Castellón, Vinaròs, Benicarló, Cabanes, Burriana, Altura, Navajas, Sant Mateu, Onda, Cincorres, Chilches, Villahermosa del Río, Traiguera, Càlig, Benassal y Forcall.

La Diputación amplía el plan anual de actuaciones arqueológicas y consolidación de yacimientos



El diputado Alejandro Clausell visitó recientemente el Tossal de la Vila para conocer de primera mano las actuaciones que se están llevando a cabo en este importante yacimiento arqueológico de la provincia.

La Diputación Provincial va a ampliar el Plan anual de actuaciones arqueológicas y consolidación de yacimientos a realizar por el Servicio de Investigaciones Arqueológicas y Prehistóricas de la Diputación.

Ante la posibilidad de destinar más recursos económicos provenientes de partidas vinculadas a la de estudios y trabajos técnicos de arqueología, el plan anual de actuaciones va a verse incrementado en 12.000 euros “que permitirán la ampliación de los estudios, analíticas y zonas de excavación”. Así lo informó el diputado de Cultura, Alejandro Clausell, quien destacó que “disponemos de un gran legado histórico y por ello, el compromiso del gobierno provincial, es trabajar para difundirlo y que la gente valore la gran herencia cultural que tenemos en la provincia”. En concreto, la ampliación en el plan anual va a permitir sumar actuaciones en La Cova Fonda de Lucena, El Castillejo de Benafer, El Calvario en Montán y El Tossal de la Vila de Sierra Engarcerán.

La Diputación destina 1,8 millones de euros a la mejora de tres carreteras



La presidenta de la Diputación, Marta Barrachina, considera que “la existencia de buenas conexiones es fundamental para mantener vivo el interior de nuestra provincia y hacer frente a la despoblación”. Por ese motivo, Barrachina mantuvo una reunión con el vicepresidente del área de Infraestructuras, Héctor Folgado, con el objetivo puesto en analizar las mejoras en carreteras a realizar durante el último trimestre del año.

El vicepresidente ha comentado a la máxima representante de la institución provincial que, dentro del contrato anual de gestión integral, mantenimiento, conservación y modernización de la red de carreteras de la Diputación de Castellón, se van a destinar 1,8 millones de euros para actuar en la mejora de tres carreteras del interior de la provincia. “Actuar en la mejora de carreteras del interior de nuestra provincia es sinónimo de mejora de la seguridad vial y en el incremento de la actividad económica”, indicó Barrachina.

Las propuestas de carácter social y de vanguardia llenan la programación de otoño del Paranimf de la UJI

La Universitat Jaume I ya tiene confeccionada la programación de la temporada de otoño del Paranimf con unas propuestas culturales que tienen como eje las temáticas de actualidad y de tipo social con el objetivo de crear conciencia social y motivar a los espectadores a la reflexión. El teatro, la danza y el cine son las tres artes que conformarán la mayor parte de la agenda, donde también tendrá cabida la música con el concierto de Navidad y la colaboración con el Festival Sons, con motivo de su 20 aniversario.

La programación se ha iniciado en septiembre con el espectáculo de danza **El Bosque**, de la compañía Marcat Dance. Precisamente, las representaciones de danza serán una parte fundamental de la programación de otoño y están integradas dentro del ciclo «Danza a escena» de la Red Española de Teatros, Auditorios, Circuitos y Festivales de Titularidad Pública. El Paranimf también participa dentro del programa Impuls a la Dansa de Dansa València y fruto de esta colaboración el **5 de octubre** se llevarán a cabo las actividades programadas para finalizar la residencia técnica que se ha realizado en el Paranimf, y se representarán las obras **Me encanta bailar pero se me da fatal**, del colectivo Danzate y **Mata baja**, de la compañía de Ángela Verdugo.

Por otra parte, la obra **Las que limpian**, de la compañía A Panadaria, ha iniciado la temporada teatral, que continuará el **20 de octubre** con la pieza **Hanle**, una adaptación a la vida actual de la obra clásica *Hamlet* que ha realizado la compañía Leamök.

El **3 de noviembre** se inaugura la XXXI edición de la Mostra de Teatre Reclam en el Paranimf con danza. El espectáculo que comienza el certamen es **Archipiélago de los desastres**. La muestra continuará con otro espectáculo de danza el **10 de noviembre**. Se trata de **Sexy suggestion**. El día **17 de noviembre** se representará la obra de teatro **Asesinato y adolescencia**, una creación de la compañía Checkin Producciones; el **22 de noviembre** continuará la muestra con **We can dance**; y el **24 de noviembre** con la obra **Manual para armar un sueño**, de la compañía La Zaranda.

La última representación de la programación teatral del otoño al Paranimf, incluida en el Reclam, será la obra **Los perros** el día **1 de diciembre**. La compañía LED Silhouette lleva al escenario un espectáculo de danza sobre los nacidos en la era digital, que asisten a un escenario inestable y convulso que los enfrenta a un proceso de deshumanización y de aislamiento.



El archipiélago de los desastres



Manual para armar un sueño

Música

La música también tendrá protagonismo. Así, el día **27 de octubre**, acogerá el concierto de la solista **Mariola Membrives** en el marco del festival de música independiente Sons que este año cumple 20 años. La artista presentará su disco «La Babilonia». El concierto de la **Big band UJI** pondrá fin a la programación de este trimestre del Paranimf el **21 de diciembre** con el habitual Concierto de Navidad.

Mariola Membrives



Cine

En cuanto al cine, se tiene que destacar la continuidad de los ciclos «Nou cinema» y «En pantalla gran» con la proyección de todas las películas en versión original. En cuanto al «Nou cinema», los días 7 y 8 de octubre se proyectará **Entre las higueras**; los días 21 y 22 de octubre, el largometraje **La jauría**; el 4 y 5 de noviembre el film catalán **Creature**. El ciclo también proyectará la película italiana **El sol del futuro** los días 18 y 19 de noviembre; **Cerrar los ojos**, del director español Víctor Erice, los días 2 y 3 de diciembre; y la surcoreana **Vidas pasadas**, de la directora Celine Song, los días 16 y 17 de diciembre. El ciclo «En pantalla gran» está dedicado a cine restaurado. El primer largometraje, **Toro Salvaje**, se proyectará el 1 de octubre. El ciclo también contará con la portuguesa **La sangre**, los días 14 y 15 de octubre; **Mis pequeños amores**, los días 28 y 29 de octubre; la película turca **Time to Love**, el 11 y 12 de noviembre; la japonesa **El viaje de Chihiro**, el 25 y 26 de noviembre; y **El ladrón de bicicletas**, los días 9 y 10 de diciembre.





AGUA DE
BENASSAL

Aigua de Benassal, S. A.
Partida Nevera, s/n.
12160 Benassal
Castellón (Spain)

...botella que no haya sido abierta a presencia del consumidor

MINANTIAL FUENTE EN SEGURES
AGUA DE BENASSAL
AGUA MINERAL NATURAL
DESDE 1928



Declarada Minero-Medical
y de Utilidad Pública por
R.O. de 4 de julio de 1928

Composición Química (mg/L)

| | |
|---------------------------------|------|
| Residuo seco a 180° C | 265 |
| Bicarbonato (HCO ₃) | 264 |
| Sulfato (SO ₄) | 21,3 |
| Cloruro (Cl) | 4,9 |
| Calcio (Ca) | 85,9 |
| Magnesio (Mg) | 2,96 |
| Sodio (Na) | 2,6 |
| Silíce (SiO ₂) | 4,8 |

Laboratorio Dr. Oliver Rodés 2015



...HISTORIA TIENE UN GRAN COMIENZO

Aigua de Benassal, s.a.
Partida Nevera s/n - 12160 Benassal (Castellón)
tel. 964 431 014 - fax 964 444 163

www.aguabenassal.com
administracion@aguabenassal.com