



AYUNT. DE VÁLOR



CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO

SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo

## INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO DE VÁLOR (GRANADA)

IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO				
CÓDIGO	DENOMINACIÓN	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO
9	BORRACHILLOS	Folclore	Gastronomía	Comidas típicas
Válor		COORDENADAS UTM (Huso 30S)		
		X	Y	Z
		492582	4094432	900

### FOTO DEL RECURSO:



### EVALUACIÓN DEL RECURSO

GRADO DE RELEVANCIA: Medio

#### DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS:

Los Borrachillos son unos roscos trenzados que se hacen tradicionalmente por Semana Santa. Los ingredientes para realizar los Borrachillos son: harina de trigo, azúcar, aceite de oliva, vino tinto, anís seco ( aguardiente), matalauva, limón, canela y dos sobres de gaseosa el "Tigre" (especie de levadura en polvo). La preparación de los Borrachillos es la siguiente: En un recipiente se echan dos vasos de vino, dos vasos de azúcar, un vaso de aceite, un vaso de anís, una cucharada de matalauva, la raspadura de dos limones, dos sobres de gaseosa del Tigre y el harina que se vaya necesitando hasta que quede una masa que no se pegue, pero que no esté demasiado dura. Se deja reposar la masa una media hora y se empiezan a hacer los cordones de unos 20 cm aproximadamente, que se doblan por la mitad y se van trenzando para tener la forma de los Borrachillos.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

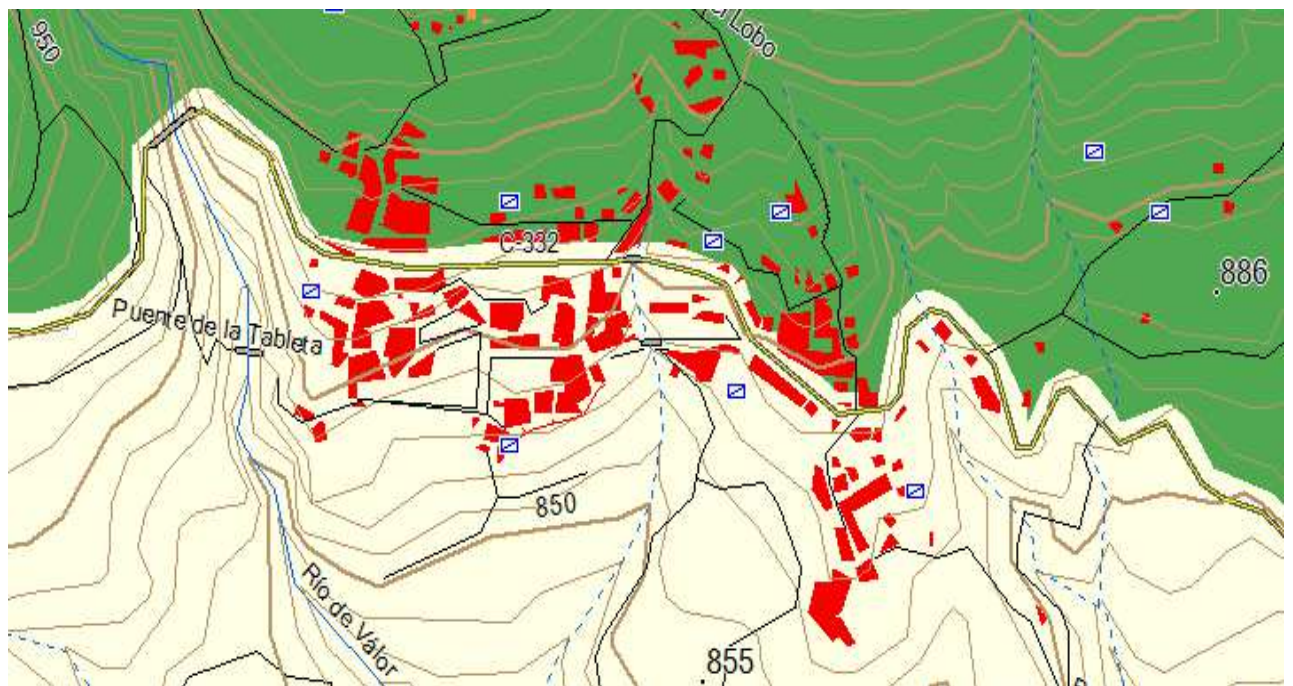
Regular

RESTRICCIONES:

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:

0



#### DATOS DEL RECURSO

**ACCESOS:**

Por Puerto de la Ragua, A-337 y A-4130.

**SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:**

**PROMOCIÓN:**

0

0

**TEMPORALIDAD:**

**AMENAZAS:**

Falta de transmisión entre generaciones.

**RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:**

Recursos gastronómicos y festividades tradicionales.

**PROPIEDAD:**

**ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN  
CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN:**

**OTROS DATOS DE INTERÉS:**

Puesta en valor mediante edición de recetario del municipio de Válor, realización de jornadas gastronómicas y cursos de cocina tradicional.

**MÁS INFORMACIÓN Y PROPUESTAS:**

Puesta en valor mediante actividades que fomenten la transmisión y legado de las recetas entre generaciones, edición de recetario del pueblo, celebración de jornadas gastronómicas e impulso de los productos de la zona.

**FOTOGRAFÍAS:** Si