



CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,
INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO DE VÁLOR (GRANADA)

AYUNT. DE VÁLOR

SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO				
CÓDIGO	DENOMINACIÓN	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO
25	COMIDAS TÍPICAS	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:

Migas, gachas de pimentón, potaje de hinojos, cocido, papajote, tarbinas, soplillos, potaje de castañas, leche frita, atascaburras, fritadas, sopa hervida, olla nabos, piñata, son algunas de las recetas propias de Válor y su tradición morisca. Presenta este municipio una almazara de aceite y una fábrica de quesos, donde se elaboran quesos de las cabras presentes por sus montañas. Los platos alpujarreños se basan fundamentalmente en los productos agrícolas y ganaderos que se dan en la zona, aunque la exquisitez de dichos platos reside en el saber hacer de sus cocineros. Las diversas culturas que se han sucedido en el tiempo, han influenciado la gastronomía. Se trata de una cocina sencilla, natural y sabrosa, con una gran variedad de platos autóctonos de calidad que hacen de la gastronomía alpujarreña un atractivo en sí para los que se acercan a la comarca en general.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

Regular

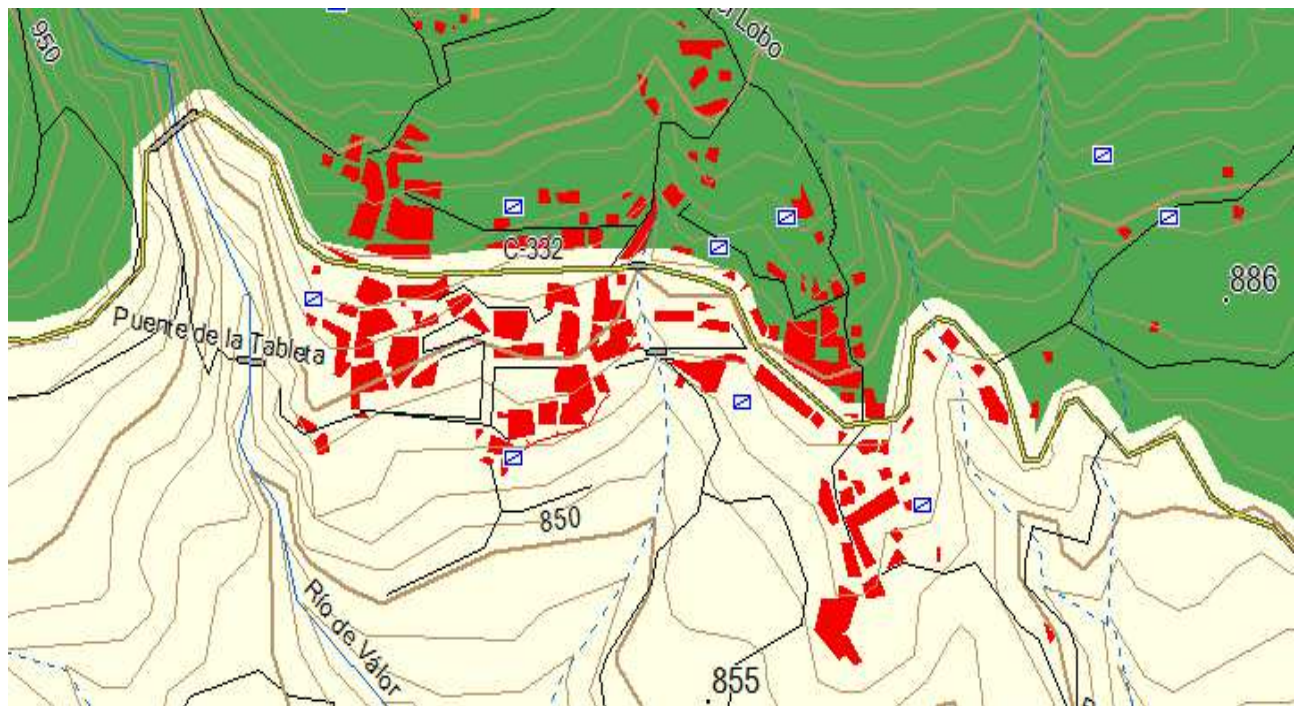
RESTRICCIONES:

Algunos platos están sujetos a la estacionalidad de las materias primas con que están elaborados.

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:

0 Falta de transmisión entre generaciones.

RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:

Recursos etnográficos y fiestas del municipio.

PROPIEDAD:

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

0 Ayuntamiento y asociaciones del pueblo.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Es necesaria la realización de la guía culinaria de comidas típicas del pueblo o comarca, además de una implicación real de los restaurantes del pueblo para poder ofrecer en su carta platos típicos. Posteriormente se podrá ofertar mediante folletos, web, etc.

MÁS INFORMACIÓN :

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