



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
33	DULCES TÍPICOS DE VÁLOR	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:

Además de las frutas de cada temporada (cerezas, manzanas, caquis, melocotones, brevas e higos, uvas, naranjas, ...), los postres más característicos de la zona son los basados en la más pura repostería morisca, que mezclaba con sumo arte los huevos, la harina, azúcar, miel, almendras, ... para elaborar: soplillos, cuajadas, yemas, almendrados, turrón de almendras y miel. El pan de higo y el queso de almendras. Arroz con leche y con leche de almendra, leche frita y bizcochos. Buñuelos, panes y bollos de aceite. Los hornazos y roscos de San Marcos. Pebetes de calabaza, pan dormido y pan de mosto. Calabaza en almíbar.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

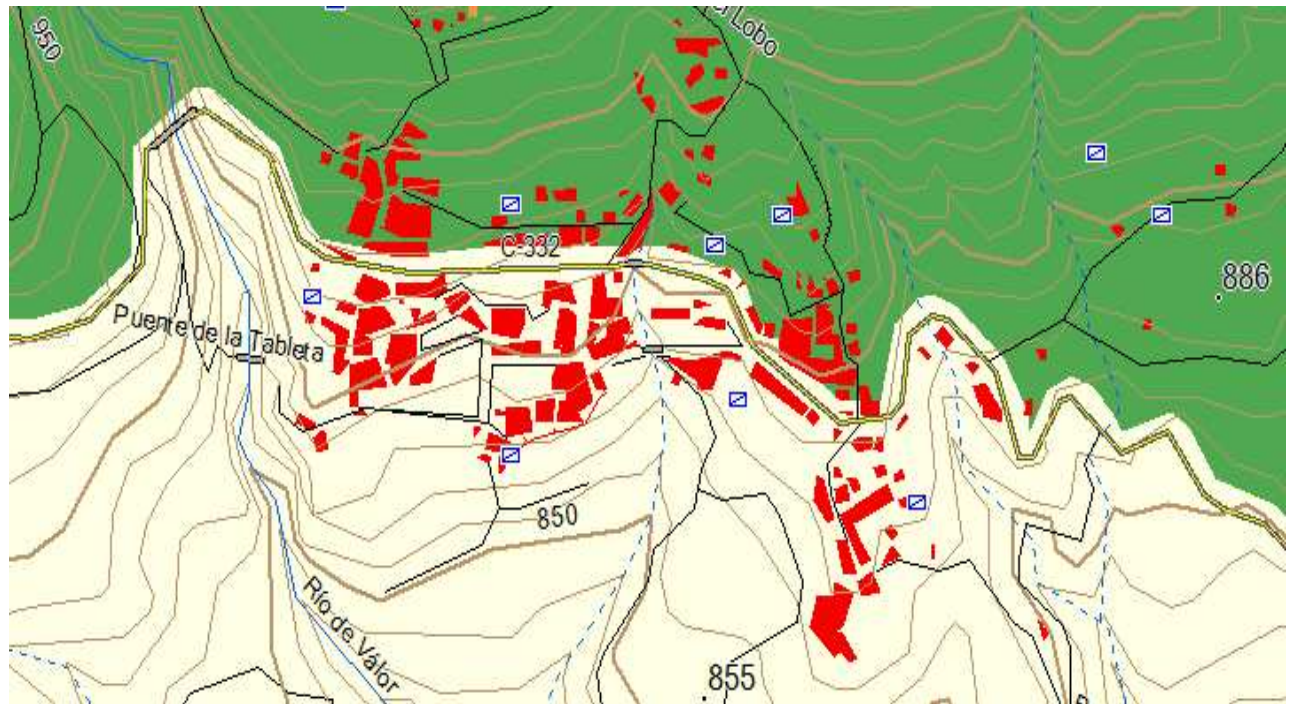
Regular

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: 0 Falta de transmisión entre generaciones.	
RELACIÓN CON OTROS RECURSOS: Recursos etnográficos y fiestas del municipio.		
PROPIEDAD: Pública	ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN: 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 fomente 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		