



AYUNT. DE VÁLOR



CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,
INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO

SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO

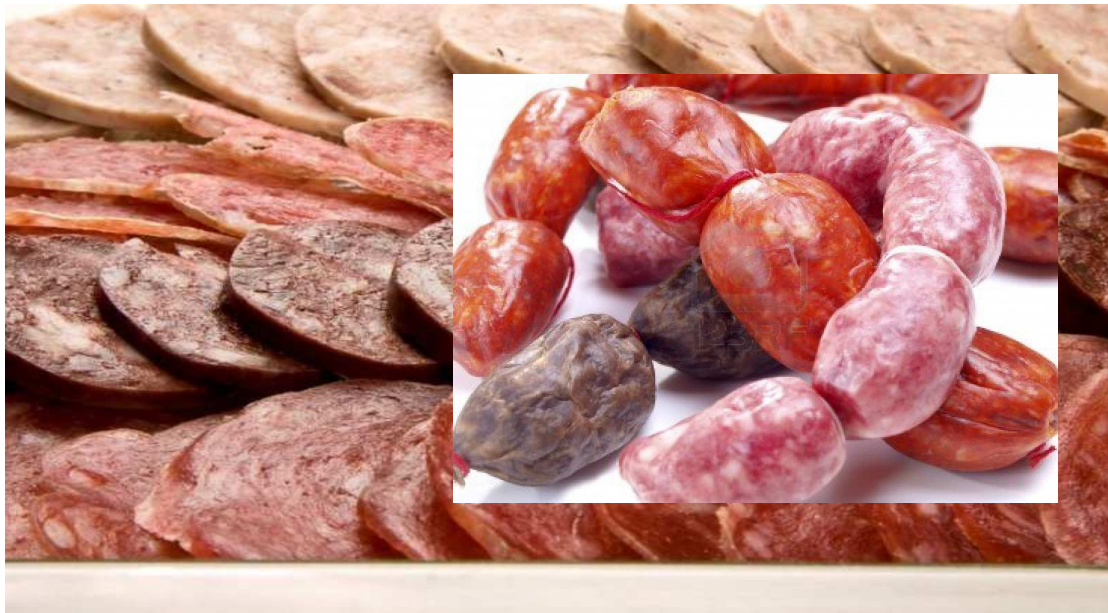


UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

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

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

FOTO DEL RECURSO:



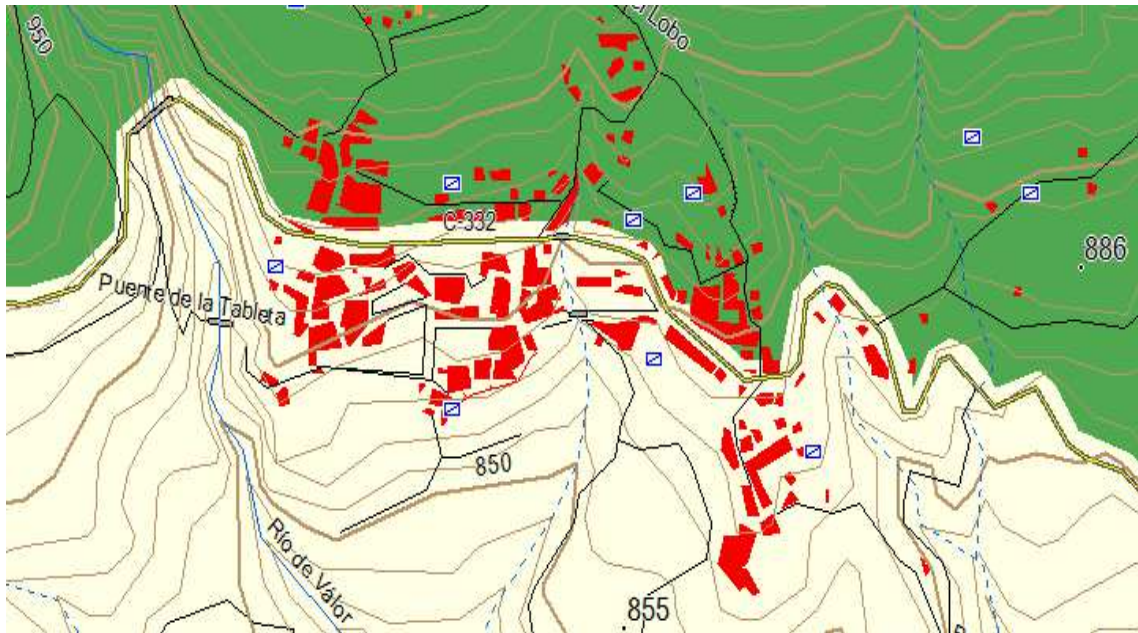
EVALUACIÓN DEL RECURSO

GRADO DE RELEVANCIA:	Medio
DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS:	
<p>La matanza es una costumbre popular existente en diversos países europeos, generalizada desde tiempos remotos y realizada de forma artesanal, con diversas peculiaridades en función del lugar en que se celebra. Se efectúa una vez al año, generalmente coincidiendo con los meses más fríos del invierno. Suele tener un lado festivo y de celebración, además del económico. Al llegar el mes de marzo ya se empezaba la negociación en los mercados de ganado para la compra de uno o varios cerdos (lechones) para la matanza que deberían ser sacrificados en los meses de diciembre o enero. De esta forma el engorde del cerdo empezaba siempre nueve o diez meses antes de llegar el día señalado. El engorde del cerdo se planificaba cuidadosamente de tal forma que se alimentaba al cerdo con alimentos específicos: verduras tales como berzas, calabazas, patatas, remolachas, mazorcas de maíz y hierbas diversas tales como cardos tiernos u ortigas que se podían acompañar con harina de trigo, centeno u otros cereales. En el otoño se incluían en la dieta los restos inservibles de las cosechas de frutales: manzanas, peras, membrillos... También suponían una importante y rica aportación los restos de las comidas de las casas que iban a parar al cocino (duerna o pesebre) para el consumo de los cerdos. Era habitual, en una economía predominantemente rural, que los terratenientes calcularan la cantidad de cerdos que necesitarían para alimentar a las cuadrillas durante el período de cosecha, en función de la extensión de terreno cultivada, ya que la carne de cerdo era el principal ingrediente del cocido que se les daba como manutención. El picado de la carne se realizaba el día después, ya que prácticamente la totalidad del cerdo se dejaba colgado de una viga, oreando, a resguardo de perros y alimañas, en la parte baja de un frío almacén bien ventilado durante la noche posterior a su sacrificio. Por la mañana se comenzaba con el trabajo, utilizando cuchillería especial y muy diversos recipientes, algunos de ellos casi específicos de la matanza como el tajador. Así, cortando y despiezando se iban distribuyendo las partes del cerdo a diferentes 'especialistas': los que salaban los jamones y las paletillas, los que picaban, sazonzaban y añadían el ajo para los chorizos, los que adobaban el lomo, los que ponían en salazón el tocino y los que cocinaban los trozos restantes para la concurrencia de personas que trabajaban ese día. Se asaba en la lumbre la moraga, que son los primeros trozos de carne aliñada con ajo y pimienta molida, y se acompañaba con un buen vino de "pitarra", el vino joven de ese año. La extracción de la grasa tenía lugar en la tarde del segundo día, se metían los mantos de grasa en calderos al fuego y se fundían; se extraía el líquido en tinajas de barro, empleadas posteriormente para hacer chicharrones o en la conservación de trozos de carne, chorizos o lomos. Parte de la grasa se empleaba en la</p>	
ESPECIFICIDAD:	ESTADO DE CONSERVACIÓN:
Media	Bueno
RESTRICCIONES:	
0	

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:

0



DATOS DEL RECURSO

ACCESOS: Por Puerto de la Ragua, A-337 y A-4130.	SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS: 0	PROMOCIÓN: 0
TEMPORALIDAD: Entre diciembre y enero.	AMENAZAS: 0	
RELACIÓN CON OTROS RECURSOS: Recursos gastronómicos, ferias y fiestas.		
PROPIEDAD: 0	ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN: 0	
OTROS DATOS DE INTERÉS: El ahumado era una operación importante ya a primera hora del segundo día ya que empezaba a haber morcillas y algunos pedazos de carne que era necesario ahumar. En esta operación trabajaban las personas más jóvenes y consistía en poner en una cocina con fuego (y algo de humo) los trozos para que sean expuestos al humo. Típicos son los chorizos, salchichones, morcillas, butifarras, lomo embuchado, sobrasada, salchicha, queso de cerdo.		
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		