



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
78	OLLA GITANA	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:

La olla gitana es un plato típico de las regiones de Murcia y Andalucía Oriental consistente en un cocido de legumbres y verduras variadas, de entre cuyos componentes destacan las peras. Esta receta combina las bondades de la huerta, los recursos que manan de los campos de Válor. Los ingredientes para la preparación son: 300 gr. de calabaza, 300 gr. de judía verde, 3 patatas medianas, una cabeza de ajos, 1 tomate gordo, una cebolla, 1 pimiento rojo y otro verde, 3 hojas de laurel, 1 pote de garbanzos cocidos, 1 pote de alubias cocidas, sal, pimentón rojo y colorante, dos cucharadas de aceite de oliva. Preparación: en una olla con agua, echar la judía verde, después se añade el resto: la calabaza a trozos, la cabeza de ajos, la cebolla, el laurel, los dos tomates, el pimiento rojo y el verde sin pepitas y el aceite de oliva. Lo dejo hervir 15 minutos y echo la patata a trozos grandes, la sal, el pimentón (una cucharadita), el colorante (otra cucharadita), remuevo y dejo hervir 20 minutos. Al cabo de ese tiempo, vierto las alubias y los garbanzos. Lo dejo 15 minutos a fuego lento para que con ayuda de las legumbres quede mas espeso. Pruebo de sal porque las verduras que lleva tienden a dejar el caldo dulzón.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

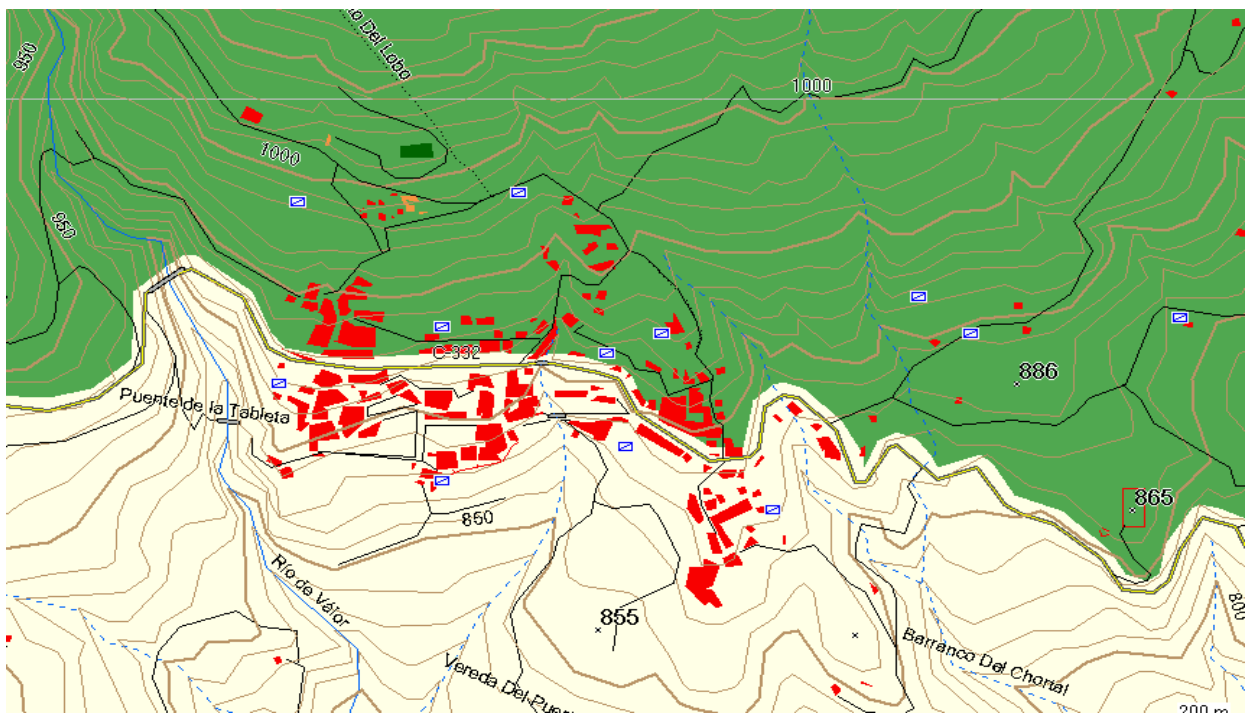
Regular

RESTRICCIONES:

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:

0



DATOS DEL RECURSO

ACCESOS:

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

SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:

0

PROMOCIÓN:

TEMPORALIDAD:

AMENAZAS:

0 Falta de transmisión entre generaciones.

RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:

Recursos gastronómicos y agrícolas.

PROPIEDAD:

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

0

0

OTROS DATOS DE INTERÉS:

En Válor el principal cultivo herbáceo de regadío es el maíz, mientras que el de secano son los cereales de invierno para forrajes. Los principales cultivos leñosos son el olivar de aceituna de aceite y el almendro. Pero también existen pequeños huertos familiares de regadío, donde se siembran guisantes, judías, garbanzos, calabazas, tomates, pimientos, cebollas...

MÁS INFORMACIÓN Y PROPUESTAS:

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