



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				
CODIGO	DENOMINACION	CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
83	PERDIZ EN ESCABECHE	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:

Se trata de una receta asociada a la riqueza cinegética de las sierras de Válor. La caza ha representado históricamente un recurso para los pobladores de la ladera sur de Sierra Nevada. Un medio de sustento que aportaba a la dieta un plus de proteínas de alto valor. La perdiz roja (*Alectoris rufa*) reina en las laderas de las sierras de Válor, Mecina y Nechite. La perdiz roja en estado adulto tiene una longitud aproximada de entre 33 y 38 cm y una envergadura de 50 a 60 cm, con una cola que llega medir unos 12 cm aproximadamente. El plumaje y el color que lo caracteriza cambia según la edad y el sexo. Los pollos de perdiz de una semana no vuelan, no tienen cola y el plumón es blanco en la parte superior del pico y dorado en su parte ventral. A las dos semanas comienza a realizar pequeños vuelos y el color del plumón en la parte superior del pico se cambia a un color negro mientras que en la parte ventral el plumón se vuelve blanco. Al mes de vida los vuelos son más largos y el plumaje del dorso toma un color crema con moteados en la parte ventral a la vez que surge un ribete negro por encima del pico. Receta; Ingredientes: 2 perdices, 1/2 taza de aceite de oliva, 1/2 taza de vino blanco, 1 cebolla mediana, 1/2 taza de vinagre, 1 taza de agua, 300 g de zanahoria, 4 dientes de ajo, 1 ramita de tomillo, 1 ramita de perejil, 2 hojas de laurel, sal a gusto y cucharadita de pimienta en grano. Preparación: Limpiar las perdices, lavarlas bien y salarlas por dentro y por fuera. Calentar el aceite en una cacerola y dorar las perdices. Añadir la cebolla troceada, las zanahorias en rodajas, las hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal y las bolas de pimienta. Rehogar todo junto durante 10 minutos. Agregar el vino y el vinagre, tapar y cocer a fuego medio otros 10 minutos. Pasado este tiempo, añadir agua hasta que las perdices estén cubiertas por la mitad. Cocer durante 1,1/2 horas a fuego lento, hasta que la carne esté tierna. Retirar las perdices, eliminar la piel y deshuesarlas. Colocar la carne troceada en un recipiente, preferiblemente de loza o cristal y cubrir con el escabeche.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

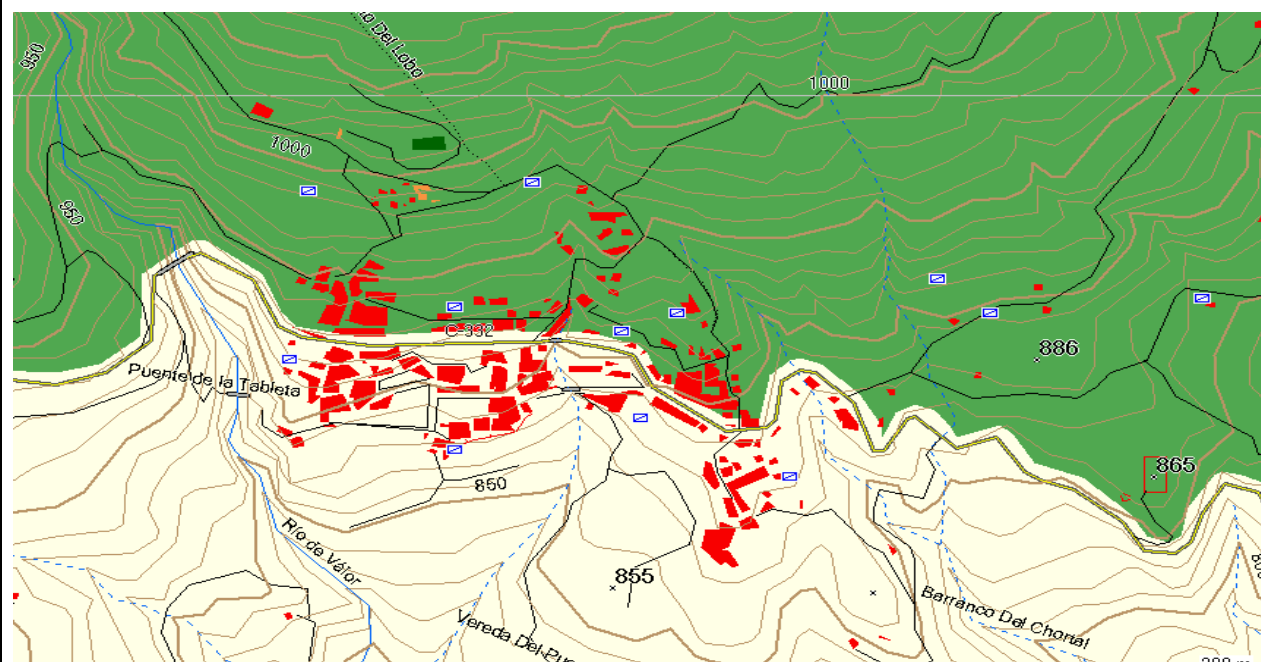
Bueno

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

TEMPORALIDAD:

AMENAZAS:

0 Falta de transmisión entre generaciones.

RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:

Recursos gastronómicos.

PROPIEDAD:

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

0

0

OTROS DATOS DE INTERÉS:

La perdiz roja vive en bandos familiares que denotan un buen estado general de la población cuando el número de individuos oscila entre 16 y 25 ejemplares. Ocupan un territorio pequeño, por término medio de unos 500 metros cuadrados, en gran parte debido a su carácter sedentario y la disminución de riesgos que supone no realizara grandes desplazamientos para alimentarse. Durante el periodo invernal la perdiz emite su canto peculiar por la mañana y a la puesta de sol y sobre todo cuando la bandada se ha dispersado y también para atraer al macho. Al espantarse la bandada, todos los individuos salen corriendo en la misma dirección. Duermen generalmente en lugares abiertos que facilitan la huída y en las franjas horarias de más actividad (Atardecer y primeras horas de la mañana) se desplazan para comer caminando, mientras algún individuo permanece vigilando. Beben en las charcas y aprovechan el agua condensada por el rocío y a medio día se dedican a la higiene personal, cuidando su plumaje y tomando baños de arena.

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