



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
85	PIÑATA	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:**

Esta es una receta típicamente granadina. La base de este plato son los cigüelos o figüelos, que son un tipo de legumbre, una judía muy larga procedente de Asia que se da en la Alpujarra desde tiempo de los árabes.

Ingredientes para la elaboración de esta receta: 1 Kg de figüelos frescos, 1 berenjena, 1 trozo de calabaza, 1 tomate mediano, 1 cebolla mediana, 2 pimientos verdes, 1 cabeza de ajos, 2 patatas, aceite de oliva virgen extra, perejil, pimentón dulce y Sal. Elaboración: trocear los figüelos (especie de judía verde, también conocida en la Alpujarras como cigüelos) y cocer en agua hirviendo. Mientras, hacer un sofrito con el tomate, cebolla, pimientos, ajos, un poco de perejil, berenjena y un toque de pimentón y de sal. Dar un hervor y añadir las patatas troceadas y la calabaza y hervir hasta que las patatas queden tiernas.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

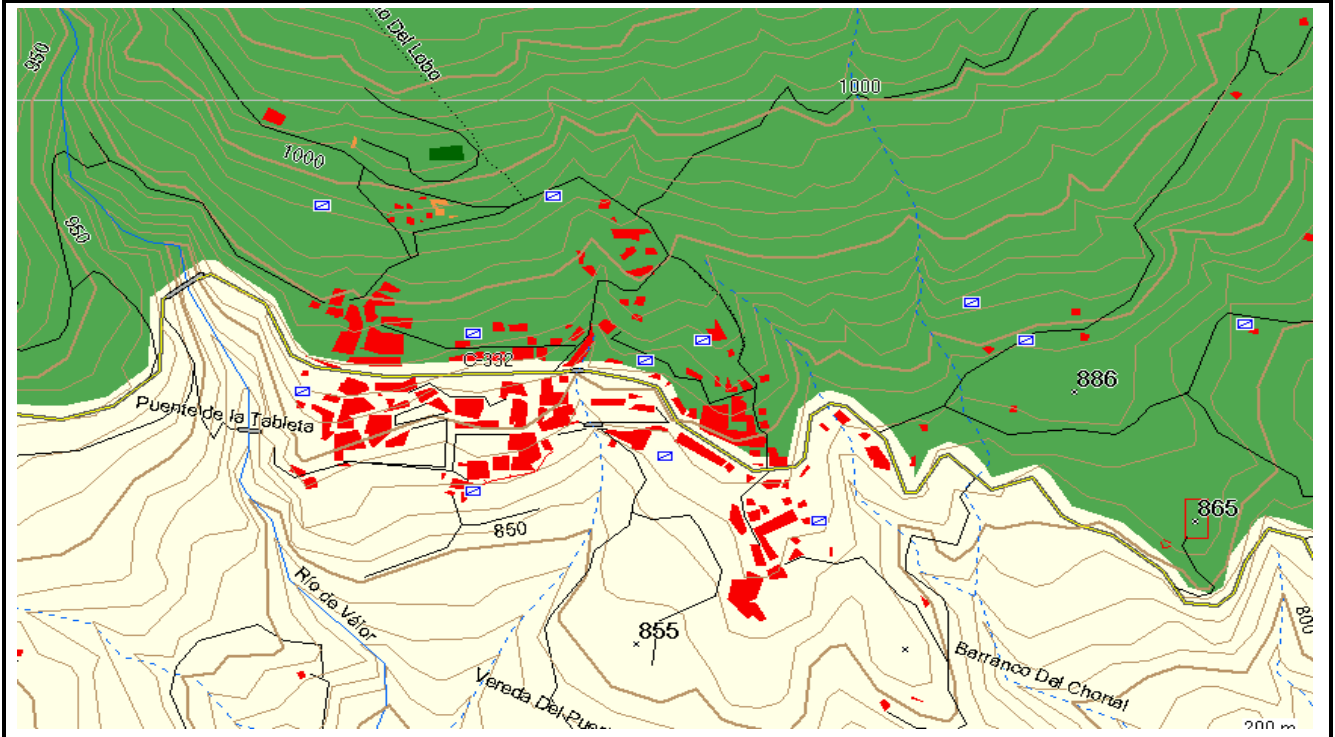
Regular

RESTRICCIONES:

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:

0



#### DATOS DEL RECURSO

<b>ACCESOS:</b> Por Puerto de la Ragua, A-337 y A-4130.	<b>SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:</b>	<b>PROMOCIÓN:</b>
		0
<b>TEMPORALIDAD:</b>	<b>AMENAZAS:</b>	
	0 Falta de transmisión entre generaciones.	
<b>RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:</b> Recursos gastronómicos.		
<b>PROPIEDAD:</b>	<b>ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN:</b>	
0		0
<b>OTROS DATOS DE INTERÉS:</b>  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.		
<b>MÁS INFORMACIÓN Y PROPUESTAS:</b>  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.		
<b>FOTOGRAFÍAS:</b> SI		