



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
87	POTAJE DE CASTAÑAS	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:

Plato típico que se puede degustar en la Fiesta de la Castaña el primer fin de semana de Noviembre, es un plato para paladares exigentes y muy elaborado a base de castañas y esencias de vegetales de la zona. Este plato pone en las papilas gustativas la esencia de Válor y su término municipal, a través de la castaña. La presencia de innumerables castaños junto a las acequias, ríos y arroyos, hacen de la castaña uno de los más preciados frutos de otoño. Con ellas se elaboran platos que evocan los aromas de la ladera sur de Sierra Nevada. Uno de estos platos es el potaje de castañas. Ingredientes: castañas secas, azúcar, canela en rama y matalahúva. Preparación: se pelan las castañas y se ponen a cocer con la canela y el azúcar. Cuando están cocidas se les añade unos granos de matalahúva. Dejamos que se enfríen y que repose antes de servirlo. Debe quedar bastante caldoso. La época en que suele tomarse es el otoño y el invierno.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

Regular

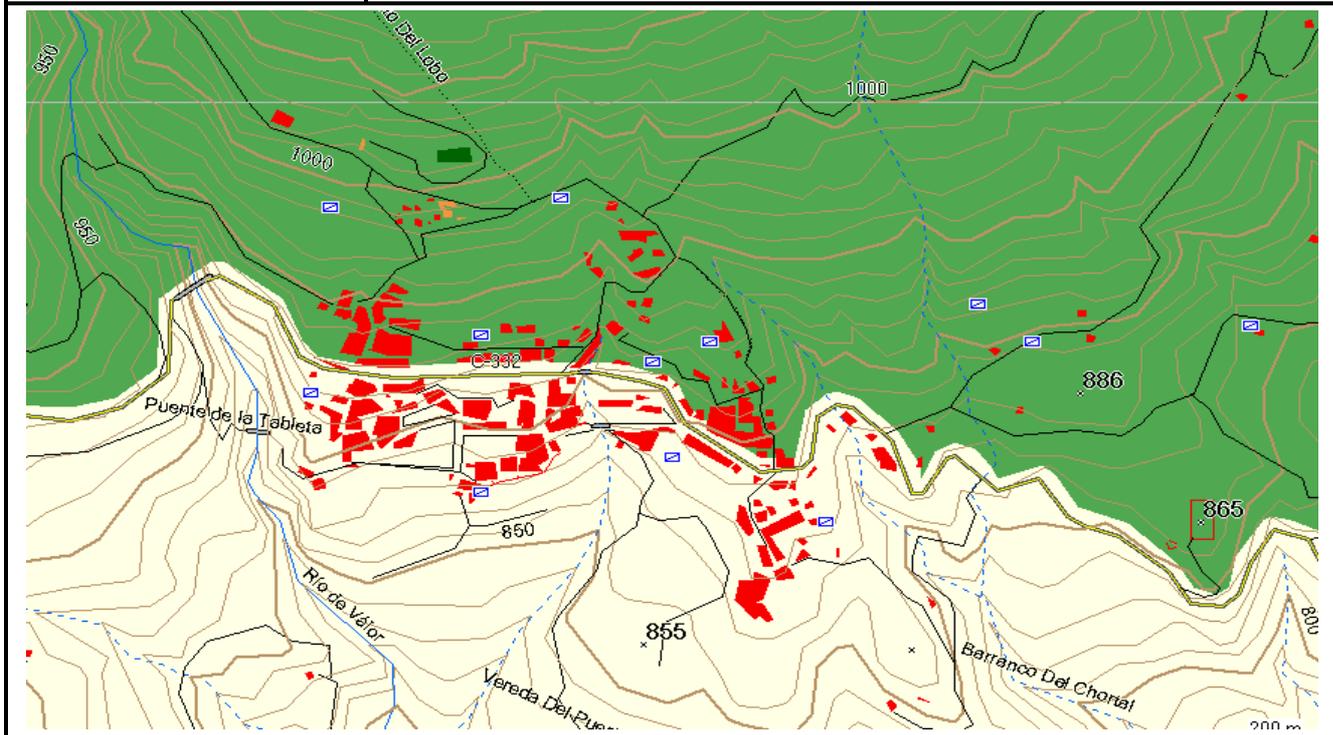
RESTRICCIONES:

0

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:

0



DATOS DEL RECURSO

ACCESOS: Por Puerto de la Ragua, A-337 y A-4130.	SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:	PROMOCIÓN:
TEMPORALIDAD: Los meses de otoño e invierno.	AMENAZAS: Falta de transmisión entre generaciones.	0
RELACIÓN CON OTROS RECURSOS: Recursos gastronómicos y castaños.		
PROPIEDAD:	ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN:	
0	0	
OTROS DATOS DE INTERÉS: Castanea es un género de plantas de la familia de las fagáceas, nativas de las regiones templadas del hemisferio norte, conocidas comúnmente como castaños. Se conoce como castaña a las nueces de estos árboles.		
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		