



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
88	POTAJE DE HINOJOS	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:

El hinojo (*Foeniculum vulgare*) es la única especie del género *Foeniculum*. Se encuentra distribuida por las zonas templadas de todo el mundo, aunque nativa de la zona meridional de Europa, en especial la costa del mar Mediterráneo, donde crece en estado silvestre. Es una hierba perenne y sumamente aromática, cultivada para su empleo en gastronomía. Esta planta es la estrella del potaje que lleva su nombre. Este es otro plato que denota la íntima relación existente entre la gastronomía alpujarreña y las plantas que crecen en los diferentes ecosistemas de la zona. Directamente recolectado junto a los caminos, al lado de una acequia, anclados en los balates, el hinojo pasa del campo al plato. Comida típica de familias muy humildes que hacían de las hierbas del monte, una fuente de ingredientes para los potajes. Ingredientes: hinojos, habichuelas secas, aceite, ajos, pimentón y patatas. Preparación: se ponen a cocer las habichuelas, previamente remojadas. A poco de hervir le añadimos un sofrito que haremos con los ajos pelados y partidos por la mitad, el pimentón y los hinojos, aclarados con agua caliente y escurridos. Cuando están casi cocidos sazonomos y añadimos las patatas, dejando cocer hasta que quede bien trabado. Ya servido esta muy bueno con unas gotas de limón.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

Regular

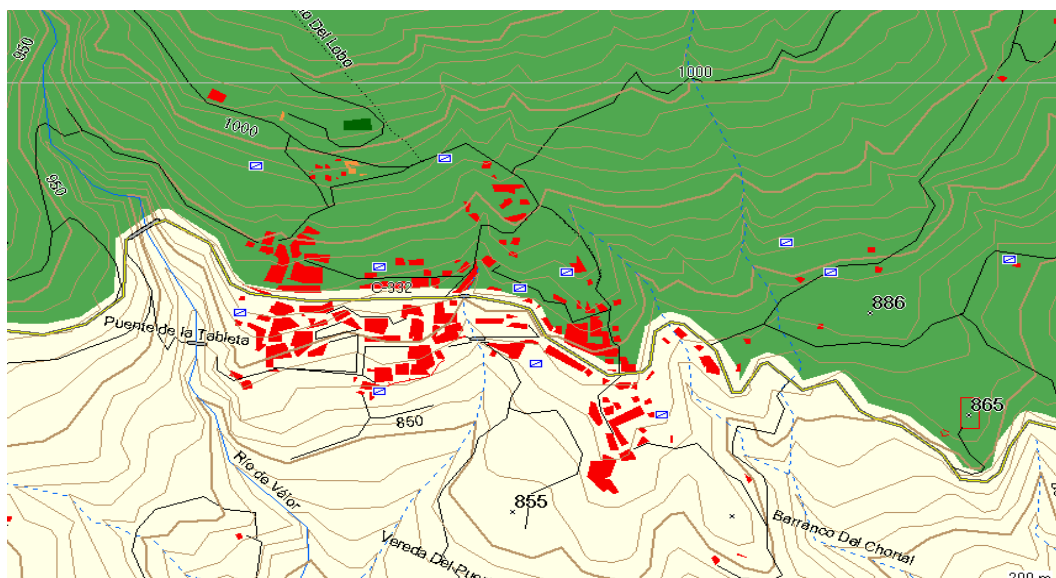
RESTRICCIONES:

0

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:

0



DATOS DEL RECURSO

ACCESOS:

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

SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:

0

PROMOCIÓN:

TEMPORALIDAD:

0

AMENAZAS:

0

RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:

Recursos gastronómicos y ecosistemas singulares.

PROPIEDAD:

ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN
CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN:

0

0

OTROS DATOS DE INTERÉS:

La planta es herbácea, de porte erecto y puede alcanzar los 2 metros de altura. Las hojas, de color verde intenso, son largas y delgadas, acabando en segmentos en forma de aguja, que se endurecen exteriormente en el verano para evitar la pérdida de agua. La inflorescencia es una umbela de pedúnculos largos y las flores están organizadas en umbelulas terminales de 10 a 40 florecillas, enteramente amarillas doradas, sobre pedúnculos cortos en el apex de los radios primarios. Tienen simetría pentámera, con pétalos inconspicuos, 5 estambres y gineceo bicarpelar con un par de estilos (uno por carpelo) divergentes y algo reflejos. El Fruto es un esquizocarpio de 2 mericarpios claramente separados, de color pardo oscuro hasta negruzco, de unos 5mm de largo, pentagonales y con 5 costillas más claras bien marcadas. De las semillas se obtiene un aceite esencial usado en fitoterapia. El aceite del fruto contiene principalmente un mínimo de 60% de anetol, un mínimo de 15% de fenchona, y un máximo de 5% de estragol. En herboristería es considerada una planta con propiedades diuréticas y carminativas. También se le puede dar un uso externo para aliviar las irritaciones de los ojos cansados y la conjuntivitis. Se exprime la planta tierna y se aplica con una gasa un poco de jugo sobre los ojos. Otro método es el de cocer una cucharada de semillas en 300 ml de agua. Hervir durante cinco minutos, filtrar, dejar enfriar y usar para lavar los ojos dos o tres veces al día.

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