

# INVENTARIO PATRIMONIO ETNOGRÁFICO



## DATOS ETNOGRÁFICOS

**CÓDIGO FICHA:** 10093

**ENLACE:** <https://fichacarta.fedac.org/fichas/10093>

**NOMBRE:** HORNO DE BREA EN EL BARRANCO DEL LAURELILLO

**ACTIVIDAD:** INDUSTRIAS EXTRACTIVAS-RECOLECTORAS

**GRUPO / TIPO:** SILVICULTURA / HORNOS DE BREA DE RESINA

**D.G.P.H.:**

## LOCALIZACIÓN

**ISLA:** GRAN CANARIA

**MUNICIPIO:** ALDEA DE SAN NICOLÁS, LA

**LOCALIDAD:** HOYO (EL)

**DIRECCIÓN:**

**CÓDIGO POSTAL:** 35478

**TELÉFONO:**

**UMT (CUADRANTE-X-Y):** 28 - 426062 - 3091573

**ALTITUD:** 1155m

**TOPONIMIA:** BARRANCO DEL LAURELILLO

**CARTOGRAFIA:** GOOGLE MAP

**OBSERVACIONES:** Desde la carretera insular GC-605, que une Ayacata con el Pie de la Cuesta, y a la altura de la Degollada de la Cochinilla, parte la pista de tierra que se dirige a la Casa Forestal de Ojeda. Por detrás de la Casa, a unos 150 m, se inicia el sendero que con dirección Oeste nos llevará, primero al Castillete, y después, girando hacia el Noroeste, al denominado camino de los Andenes. Al final de este Camino nos tropezamos con un cruce que hacia la izquierda nos llevaría hasta el Viso. Si evitamos el cruce y seguimos de frente en dirección Este, a unos 80 m del cruce anterior encontraremos el horno de brea, que se sitúa unos 2 metros por debajo del sendero, en la cabecera del Barranquillo del Laurelillo.

**Mapa localización** known

## ESTADO DE CONSERVACIÓN

**DESTRUCCIÓN POR OBRAS:**

**SAQUEOS:**

**ALTERACIONES NATURALES:** SI

**OTRAS ALTERACIONES:**

**ESTADO DE CONSERVACIÓN:** REGULAR

**FRAGILIDAD:** ALTA

**VALOR CIENTÍFICO PATRIMONIAL:** ALTO

**OBSERVACIONES:** Aunque la lejanía del bien, con respecto a los núcleos de población de la comarca, es un factor claramente positivo para salvaguardar el estado de conservación del mismo, este horno de brea presenta un claro deterioro, motivado por su abandono y elevada antigüedad. La exposición continuada a las inclemencias del tiempo ha originado que las paredes de las dos estructuras estén muy dañadas y se mantengan de forma irregular. A su vez, el interior está parcialmente relleno de sedimentos, pinocha y piñas, y presenta señales de una incipiente recolonización vegetal de especies propias de la zona (jaras).

## DATOS ASOCIADOS AL BIEN ETNOGRÁFICO

**FECHA DE CONSTRUCCIÓN:**

**ANTIGÜEDAD:** SIGLO XVIII

**HISTORIA:** En el siguiente texto, de José Antonio González Navarro (2005), se explica con claridad la historia y el uso de los hornos de brea de Gran Canaria: "La brea se convirtió en un recurso estratégico inmediatamente después de la Conquista. La construcción de los hornos aparece casi de forma paralela con la colonización de las islas en las que se desarrolló su aprovechamiento... ..La primera noticia sobre el aprovechamiento de pez en Gran Canaria nos la proporciona, igualmente, el estudio de Aznar (1992), y se sitúa en el año 1504, cuando se utilizaron tres quintales, al precio de 400 maravedíes por quintal, para impermeabilizar la rueda y los canales de un ingenio azucarero de Agaete.... ..Nuestra opinión es que las extracciones fueron disminuyendo a lo largo del siglo XIX, con alguna quema esporádica practicada al final de esa centuria. Si sabemos, por la información documental que aporta Viera y Clavijo, que se practicaba en el siglo XVIII con permiso de la Administración... ..Entre las causas que están detrás del desmantelamiento de la actividad hay que señalar el coste ambiental de la extracción, que suponía la eliminación de árboles adultos... ..Las fluctuaciones en los precios del producto en el mercado debieron contribuir al abandono de la actividad.... ..Otro de los factores que debió contribuir al abandono de la actividad fue la importación del producto desde otras latitudes..."

**USO ACTUAL:** ABANDONADO

**SUPERFICIE:** 5 m<sup>2</sup>

**DESCRIPCIÓN:** Horno de brea ubicado en la cabecera del Barranco del Laurelillo, que surca el lomo del Viso, en la vertiente septentrional del macizo de Inagua. Está conformado por dos estructuras troncocónicas de planta casi circular, emplazadas a diferente cota, distantes un metro entre sí y unidas a través de un canal. El conjunto recibía la denominación de "peguería". Ambos cuerpos fueron levantados con muros de piedra y argamasa. La estructura superior, más voluminosa, era el horno, donde se quemaba la tea. Su base ocupa una superficie de unos 4,1 m<sup>2</sup> y su muro, conformado por una doble hilada de piedras, alcanza hasta 1,7 metros de altura, aunque ésta es muy variable a causa de la irregularidad del terreno y el deterioro del horno. La estructura inferior, denominada "cocedera" era el vaso receptor de la sustancia que resultaba de la combustión de la pez o brea, que se deslizaba por efecto de la gravedad a través de la canalización. Su base se extiende sobre 0,8 m<sup>2</sup> y el muro se encuentra prácticamente desmoronado.

## DOCUMENTACIÓN

---

GONZÁLEZ NAVARRO, J.A. (2005) "La brea", en Los Oficios del Bosque. Una visión antropológica del aprovechamiento forestal en Gran Canaria en la primera mitad del siglo XX. Ed. FEDAC-Cabildo de Gran Canaria. pp.253-270 SUÁREZ MORENO, F. y SUÁREZ PÉREZ, A. (2005) "El pinar: los hornos de brea", en Guía del Patrimonio Etnográfico de Gran Canaria. Ed. Cabildo de Gran Canaria. pp.245-246 SUÁREZ MORENO, F. (2006) La fabricación de la brea o pez en nuestros pinares. Apuntes de etnografía e historia. Ed. I.E.S. La Aldea Proyecto ALDEAEDUCA. <http://www.ieslaaldea.com/noticias/99-lecturas-recomendadas/241-apuntes-de-etnografa-e-historia-la-fabricacin-de-la-brea-o-pez-en-nuestros-pinares> VIÑA BRITO, A. Y GONZÁLEZ RODRIGUEZ, R. (2008) "Hornos de brea en Tenerife. Identificación y catalogación" en Revista de Historia Canaria, 190; pp. 111-133 VV.AA. (2009) Memoria Informativa del Plan Director de la Reserva Natural Integral de Inagua. Aprobación definitiva. Ed. Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial del Gobierno de Canarias. pp.29-30 y p.37 PÉREZ, H. (2012) "Hornos, Montaña de los (Aldea de San Nicolás)" en Mi Gran Canaria. Origen y noticias de sus lugares. <http://toponimograncanaria.blogspot.com.es/2012/06/hornos-montana-de-los-aldea-de-san.html> TEXTOS: ANTONIO DOMÍNGUEZ MEDINA y ORLANDO TORRES SÁNCHEZ FOTOGRAFÍAS Y CROQUIS: ORLANDO TORRES SÁNCHEZ REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LA FICHA: PABLO RIVERO PÉREZ

---

## SITUACIÓN JURIDICO - ADMINISTRATIVA

**PROPIEDAD:** PUBLICA

**DECLARACIÓN B.I.C:**

**CLASIFICACIÓN DEL SUELO:** RÚSTICO

**CALIFICACIÓN DEL SUELO:** RÚSTICO DE PROTECCIÓN NATURAL

**NIVEL DE PROTECCIÓN:** 9

**INTERVENCIONES PERMITIDAS:** LIMPIAR LA MALEZA DE ALREDEDOR, QUITAR LA PINOCHA Y RESTAURAR.

**GRADO DE PROTECCIÓN:** INTEGRAL

---

## SUGERENCIAS

- Propiciar la incorporación del elemento inventariado en el Catálogo de Protección del Patrimonio Histórico del Municipio de La Aldea de San Nicolás. - La elevada fragilidad y el alto valor científico y singularidad de los hornos de brea que aún perviven en Gran Canaria, merecen un tratamiento integral en la profundización de su estudio y en las medidas de conservación y difusión que se deberían adoptar. Se propone por tanto, un plan especial de investigación, conservación y puesta en valor de los elementos patrimoniales que sustentaron las actividades silvícolas tradicionales de los bosques de Gran Canaria, prestando especial atención a los hornos de brea, con la finalidad de darlos a conocer y protegerlos adecuadamente.

---

## OBSERVACIONES

Este elemento se localiza dentro de los límites de: - Monte de Utilidad Pública de Inagua. MUP (5) - Zona Especial de Conservación de Ojeda, Inagua y Pajonales (45\_GC) - Reserva Natural Integral de Inagua (C-01) - Reserva de la Biosfera de Gran Canaria Sustrato geológico: Ignimbritas y lavas fonolítico-traquíticas peralcalinas Referencia catastral: 35021A006000010000UU / Polígono 6 / Parcela 1

---

## FOTOGRAFÍAS

