

INVENTARIO PATRIMONIO ETNOGRÁFICO

DATOS ETNOGRÁFICOS

CÓDIGO FICHA: 03719

ENLACE: <https://fichacarta.fedac.org/fichas/3719>

NOMBRE: DULCERÍA NUBLO

ACTIVIDAD: COMERCIO

GRUPO / TIPO: VENTA DE PRODUCTOS / PASTELERÍA/DULCERÍA

D.G.P.H.:

LOCALIZACIÓN

ISLA: GRAN CANARIA

MUNICIPIO: TEJEDA

LOCALIDAD: TEJEDA

DIRECCIÓN: DOCTOR DOMÍNGO HERNÁNDEZ GUERRA Nº 15

CÓDIGO POSTAL: 35360

TELÉFONO:

UMT (CUADRANTE-X-Y): 28 - 439540 - 3096738

ALTITUD: 1048m

TOPONIMIA:

CARTOGRAFIA: GOOGLE EARTH - GRAFCAN

OBSERVACIONES: EL COMERCIO SE ENCUENTRA EN PLENO CASCO DE TEJEDA EN UNA DE SUS CALLES PRINCIPALES, CERCA DEL AYUNTAMIENTO Y LA IGLESIA.

Mapa localización known

ESTADO DE CONSERVACIÓN

DESTRUCCIÓN POR OBRAS: SI

SAQUEOS: NO

ALTERACIONES NATURALES: NO

OTRAS ALTERACIONES: NO

ESTADO DE CONSERVACIÓN: BUENO

FRAGILIDAD: MEDIA

VALOR CIENTÍFICO PATRIMONIAL: MEDIO

OBSERVACIONES: LA TIENDA ESTÁ TOTALMENTE REFORMADA Y DE LA ZONA DE ELABORACIÓN DE DULCES SE CONSERVA EL ANTIGUO HORNO DE LEÑA, EL RESTO ESTÁ TOTALMENTE REFORMADO.

DATOS ASOCIADOS AL BIEN ETNOGRÁFICO

FECHA DE CONSTRUCCIÓN: 1946

ANTIGÜEDAD: SIGLO XX

HISTORIA: LA DULCERÍA LA ABRIERON EN 1946, DOLORES NAVARRO CÁRDENES Y SU HERMANA MARÍA JESÚS. NOS COMENTA QUE YA DE PEQUEÑA SABÍA HACER MAZAPAN Y BIENMESABE. ERA UNA TRADICIÓN EN TEJEDA. DE JOVEN SE IBAN A HACER PIÑONES LOS DOMINGOS LOS GRUPOS DE MUCHACHOS. EN EL MISMO CAMPO, COGÍAN LAS ALMENDRAS, LAS PARTÍAN, LAS COCINABAN, LES QUITABAN LA CÁSCARA Y DESPUÉS AÑADÍAN AZÚCAR. LAS CÁSCARAS SE LAS QUITABAN SI ERAN PARA VENDER, Y SI ERA ENTRE AMIGOS HACÍAN LOS PIÑONES EN EL CAMPO Y A VECES LOS DEJABAN SIN PELAR. ELLA NACIÓ EN SAN MATEO PORQUE SUS PADRES ERAN DE ALLÍ PERO DE MUY NIÑA SE VIÑO PARA LA ALDEA. AL PRINCIPIO HACÍAN LOS DULCES EN LA CASA EN LA QUE VIVÍAN SU PADRE, PEPITO NAVARRO. SU PADRE LUEGO VENÍA AL PUEBLO LOS DOMINGOS DESPUÉS DE LA MISA MAYOR PARA VENDERLOS. AL PRINCIPIO ERAN PIÑONES Y MAZAPANES, QUE ERA LO QUE ÚNICAMENTE SABÍAN HACER Y LUEGO FUERON APRENDIENDO A HACER OTROS CON LA AYUDA DE LA GENTE DEL PUEBLO. MONTARON LUEGO EN UN LOCAL ALQUILADO LA DULCERÍA. ESTUVIERON UNOS 15 AÑOS, HASTA QUE SE TRASLADARON A LA ACTUAL UBICACIÓN, DONDE YA SÓLO ESTABA DOLORES, YA QUE SU HERMANA MARÍA JESÚS SE HABÍA CASADO Y TRASLADADO A SAN MATEO DONDE MONTÓ UNA DULCERÍA EN LA CALLE PRINCIPAL.

USO ACTUAL: COMERCIAL

SUPERFICIE: 30 m²

DESCRIPCIÓN: ESTABLECIMIENTO FORMADO POR UNA TIENDA PARA LA VENTA DE DULCES, CON TRASTIENDA Y UNA ZONA DE ELABORACIÓN CON DOS HORNOS ELÉCTRICOS, UN HORNO DE LEÑA, 3 BATIDORAS, UNA MÁQUINA UNIVERSAL PARA HACER SUSPIROS, AMASADORA, REFINADORA Y UNA MESA DE TRABAJO.

DOCUMENTACIÓN

CONSERVAN MAQUINARIA ANTIGUA COMO ES LA PRIMERA MÁQUINA QUE COMPRÓ DOLORES, UNA PELADORA, ASÍ COMO UNA ANTIGUA BATIDORA.

SITUACIÓN JURIDICO - ADMINISTRATIVA

PROPIEDAD: PRIVADA

DECLARACIÓN B.I.C.: NO

CLASIFICACIÓN DEL SUELO: URBANO

CALIFICACIÓN DEL SUELO: URBANO CONSOLIDADO

NIVEL DE PROTECCIÓN: 6

INTERVENCIONES PERMITIDAS:

GRADO DE PROTECCIÓN: INTEGRAL

SUGERENCIAS

REALIZAR UN ESTUDIO DE LOS DULCES QUE ELABORABAN AL COMIENZO DE LA ACTIVIDAD Y LO QUE HA VARIADO EL NEGOCIO, ASÍ COMO DE LA CANTIDAD DE PERSONAS QUE SE DEDICABAN A ESTA ACTIVIDAD.

OBSERVACIONES

EL HORNO ANTIGUO TODAVÍA FUNCIONA, AUNQUE NO ES EL QUE MÁS USAN. COMENTAN QUE ES UN HORNO DE LEÑA Y CON CÁSCARA DE ALMENDRA FUNCIONABA. PIENSAN QUE ES EL ÚNICO QUE UTILIZAN PARA REPOSTERÍA EN LEÑA DE LA ISLA. ACTUALMENTE EL NEGOCIO LO DIRIJE UN HIJO DE DOLORES, LLAMADO JOSÉ ANTONIO QUINTANA NAVARRO Y SU MUJER ROSA MARÍA MEDINA VEGA AYUDADO POR MUCHOS FAMILIARES, CON UN TOTAL DE 10 PERSONAS. TODA LA ALMENDRA O CASI TODA SE RECOLECTA EN GRAN CANARIA. SE HACEN DULCES DE ALMENDRA, QUE ES LA ESPECIALIDAD Y LA TRAEN DE AYACATA, GUAYADEQUE, CERCADOS DE ARAÑA, VALSEQUILLO, TEJEDA, ETC.

FOTOGRAFÍAS

