

# INVENTARIO PATRIMONIO ETNOGRÁFICO



## DATOS ETNOGRÁFICOS

**CÓDIGO FICHA:** 05321

**ENLACE:** <https://fichacarta.fedac.org/fichas/5321>

**NOMBRE:** DULCERÍA SAN MATEO

**ACTIVIDAD:** COMERCIO

**GRUPO / TIPO:** VENTA DE PRODUCTOS / PASTELERÍA/DULCERÍA

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

## LOCALIZACIÓN

**ISLA:** GRAN CANARIA

**MUNICIPIO:** VEGA DE SAN MATEO

**LOCALIDAD:** VEGA DE SAN MATEO

**DIRECCIÓN:** PRINCIPAL O SÚAREZ NAVARRO 38

**CÓDIGO POSTAL:** 35320

**TELÉFONO:** 928660067

**UMT (CUADRANTE-X-Y):** 31 - 447740 - 3098528

**ALTITUD:** 829m

**TOPONIMIA:** CALLE PRINCIPAL

**CARTOGRAFIA:** GOOGLE EARTH - GRAFCAN

**OBSERVACIONES:** LLEGAMOS AL CASCO DE LA VEGA DE SAN MATEO Y NOS DIRIGIMOS A LA IGLESIA, FRENTE A LA FACHADA DE LA IGLESIA PARTE UNA CALLE (CALLE PRINCIPAL), RECORRIENDO UNOS 80 METROS CALLE ABAJO, ENCONTRAMOS ESTE COMERCIO, HACIENDO ESQUINA CON LA CALLE PRACTICANTE LUCAS GIL CABRERA.

**Mapa localización** known

## ESTADO DE CONSERVACIÓN

**DESTRUCCIÓN POR OBRAS:** SI

**SAQUEOS:** NO

**ALTERACIONES NATURALES:** NO

**OTRAS ALTERACIONES:** SI

**ESTADO DE CONSERVACIÓN:** BUENO

**FRAGILIDAD:** BAJA

**VALOR CIENTÍFICO PATRIMONIAL:** MEDIO

**OBSERVACIONES:** LAS INSTALACIONES ESTÁN MUY REFORMADAS POR INDICATIVO LEGAL. LA ZONA DE DESPACHO TENÍA SUELOS DE PIEDRA Y TECHOS DE MADERA, MOSTRADOR DE MADERA Y CRISTAL. EL TECHO Y EL SUELO ORIGINAL CONTINÚAN, PERO SE HAN REVESTIDO.

## DATOS ASOCIADOS AL BIEN ETNOGRÁFICO

**FECHA DE CONSTRUCCIÓN:** 1968

**ANTIGÜEDAD:** SIGLO XX

**HISTORIA:** LA TRADICIÓN LE VIENE A LA FAMILIA DESDE LA ABUELA, QUE PROCEDÍA DE TEJEDA. MARÍA JESÚS CONTRAJÓ MATRIMONIO Y DEJÓ LA DULCERÍA QUE LA CONTINUÓ SU HERMANA DOLORES (HOY DULCERÍA NUBLO), FINALMENTE MARÍA JESÚS SE MUDÓ A SAN MATEO EN MARZO DE 1968, DONDE INSTALÓ LA DULCERÍA, DONDE TENÍA UN HORNO DE LEÑA. NO ERA EN LA UBICACIÓN ACTUAL, SINO AL LADO, LUEGO COMPRARON ESTA CASA ANTIGUA DE DOS PISOS. CARMEN RECUERDA QUE LLEGÓ A SAN MATEO CON 13 AÑOS Y DESDE ESA EDAD TRABAJA EN LA DULCERÍA (ELLA ES LA MAYOR DE LOS 5 HERMANOS). SU PADRE ANTONIO LÓPEZ VEGA ERA ENCARGADO DEL DESPACHO Y SU MADRE Y HERMANOS DE LA ELABORACIÓN. UNA ELABORACIÓN ARTESANA DE PRODUCTOS BASADA PRICIPALMENTE EN LA ALMENDRA. SUS HERMANOS PILAR Y TITO (ANTONIO JESÚS), INCLUSO HAN SALIDO FUERA PARA APRENDER, ESTANDO EN CURSILLOS EN LA PENÍNSULA, FRANCIA Y SUECIA. ACTUALMENTE, DE LOS HERMANOS, SOLO TRABAJAN CARMEN Y TITO, LA MAYOR Y EL MENOR DE LOS HERMANOS.

**USO ACTUAL:** COMERCIAL

**SUPERFICIE:** 32 m<sup>2</sup>

**DESCRIPCIÓN:** COMERCIO UBICADO EN LA PARTE BAJA DE UN EDIFICIO DE FINALES DEL S. XIX, DE DOS PLANTAS. POSEE DOS ESTANCIAS: UNA ZONA DE DESPACHO Y UNA ZONA DE ELABORACIÓN. LA ZONA DE DESPACHO ES RECTANGULAR ( 4 X 8 METROS), CON 4 PUERTAS DE ENTRADA DE MADERA Y CRISTAL (AUNQUE SOLO SUELE ESTAR ABIERTA UNA). TIENE 3 MOSTRADORES/EXPOSITORES PARA DULCES, UNO DE ELLOS PARA FRÍO. EN UN LATERAL HAY UNA BARRA DE UNA PEQUEÑA ZONA DE CAFETERÍA. DETRÁS DE LOS MOSTRADORES HAY ESTANTERÍAS.

## DOCUMENTACIÓN

EL MOSTRADOR ANTIGUO DE MADERA Y CRISTAL SE CONSERVA EN UN ALMACÉN. COMERCIOS ANTIGUOS: EN ESTA MISMA UBICACIÓN HABÍA ANTIGUAMENTE UNA TIENDA DE ACEITE Y VINAGRE (TIENDA DE LOSHERMANOS SANTANA) Y UN BAR, SEPARADOS POR UNA TELA DE SACO PINTADA, TANTAS VECES ALBEADA QUE ESTABA TIESA. CERRARON PORQUE YA ERAN MUY MAYORES.

## **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 DETALLADO DE LOS DULCES Y SU PROCEDENCIA.

## **OBSERVACIONES**

---

ANTONIO LÓPEZ VEGA, PADRE DE CARMEN, TODAÍA A RATOS SE DEDICA A PARTIR MANUALMENTE ALMENDRAS YA QUE ES MUY MAYOR, PERO LE GUSTA PASARSE OR LA DULCERÍA DE VEZ EN CUANDO. NOS COMENTA CARMEN QUE ESTA DULCERÍA ES MUY CONOCIDA, POR LO QUE EL AÑO PASADO LLEGARON A SALIR HASTA 9 VECES POR TELEVISIÓN. EN SUS COMIENZOS, CUENTA CARMEN, QUE LAS PIPAS (ALMENDRAS) SE GUIABAN AL FUEGO Y SE PELABAN Y MOLÍAN A MANO. LOS SÁBADOS Y DOMINGOS SE LEVANTAN A LAS 4 DE LA MAÑANA PARA AMASAR PAN "A PUÑO".

## **FOTOGRAFÍAS**

---

