

CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO

INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO



Coros y Danzas
de Ingenio

SOPA DE LA VIRGEN

1. IDENTIFICACIÓN

Municipio: Ingenio

Barrio: El Carrizal

Código:




Imagen identificativa



Descripción de la fotografía

Sopa de la Virgen. Imagen tomada de la página BienMeSabe.org

Categoría:	Otros conocimientos y saberes tradicionales	Fecha o periodo					
		Anual		Continua		Ocasional	X
Subcategoría:	Recetas y gastronomía tradicional	Detalle de la periodicidad: La sopa de la Virgen se realiza de forma tradicional el 15 de agosto					
Denominación:	Sopa de la Virgen	Día inicio N/A	Día fin N/A	Mes	Calendario	Advocación Virgen del Buen Suceso	Observaciones La sopa de la Virgen está vinculada a la celebración de las fiestas parroquiales en honor a la Virgen del Buen Suceso en el sector de El Carrizal
Otras denominaciones	No aplica	Nivel de integración					
		Particular		Barrial		Sectorial	X

CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO	   Coros y Danzas de Ingenio
INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO	

SOPA DE LA VIRGEN

Orígenes documentados o atribuidos:

Según indica el cronista oficial de Ingenio, Rafael Sánchez Valerón, La sopa de la Virgen es un plato especialmente consumido en el pasado con ocasión de la celebración de las fiestas patronales en honor de Nuestra Señora del Buen Suceso, del 15 de agosto, en las primeras horas de la mañana. Esta sopa se dice que se hacía desde el siglo XIX y fue pasando de generación en generación.

La sopa de la Virgen se consumía preferentemente los días de las fiestas patronales y algún domingo o festivo, como desayuno en familia o asistir a la casa de algún amigo en la que la madre tuviera una habilidad especial para prepararlas, costumbre que aún se conserva.

Actualmente la sopa de la Virgen se sigue elaborando en las cocinas de algunas familias de el sector del Carrizal del Ingenio, continuando con una tradición que ha sido transmitida de generación en generación. En algunos restaurantes como en de La Sociedad, ofrece este plato tradicional, especialmente los fines de semana.

"En Carrizal se mantienen diferentes variantes de este plato. Una de ellas fue galardonada en 2001 en el Concurso de Gastronomía Canaria denominado Sabores Canarios. Al evento se presentó Rita Martín, quien aprendió a elaborarla de mano de su abuela Mamá Lola. La receta de Antoñita y la de Mamá Lola son las dos más importantes que se mantienen en este enclave" (Canarias7, 2024).

2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

La señora Antonia María Morales, caladora y sabia en tradiciones comenta cuál es el proceso de elaboración de esta receta, la cual aprendió a hacerla de su abuela y sus tías.

En la elaboración de la sopa de la Virgen es primordial una cazuela barro.

Inicialmente en un caldero se prepara el caldo que contiene carne, garbanzos, cebolla, tomate, azafrán, ajos, sal y hierbahuerto.

Se pelan dos papas y pones una camada debajo, en el recipiente de barro, sobre esta camada o capa de papas se ponen las rodajas de pan, luego se le pone con una capa de garbanzos y se le agrega el hierbahuerto, el pimiento y unos cuantos huevos crudos, a continuación se añade el caldo elaborado previamente, y se esparce sobre el pan, quedando los huevos escalfados. Después de unos 15 a 20 minutos de tener la cazuela al fuego, y una vez producido el hervor, se pone a reposar, Hay quien le añade la carne guisada y azúcar, siendo la carne de vaca fundamental, aunque también se puede emplear la de gallina, pollo o cochino. Su degustación suele ir acompañada por un vasito de vino dulce o "abocado".

Doña Antonia María Morales manifiesta que hay dos variantes de la sopa de la Virgen del Carrizal, con una de las variantes la señora Rita se ganó un premio en un concurso sobre gastronomía Canaria en el año 2001.

3. ELEMENTOS SIGNIFICATIVOS

Elemento N°:	1							
Tipo de patrimonio	Actividad	<input type="checkbox"/>	Mueble	<input type="checkbox"/>	No Aplica	<input type="checkbox"/>	Bien Inmaterial	<input checked="" type="checkbox"/>
Denominación:	No aplica							
Descripción:	No aplica							




4. ESPACIOS PARA EL DESARROLLO DEL ELEMENTO PATRIMONIAL

N°	Denominación	Tipología
1	Casas de las personas del sector del Carrizal	No aplica

Descripción: No hay un espacio de orden patrimonial donde se realicen las recetas o alimentos tradicionales como la sopa de la Virgen

5. ORGANIZADORES/FINANCIADORES

Número:	1
Tipo:	No Aplica

CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO	   Coros y Danzas de Ingenio
--	---

SOPA DE LA VIRGEN

Descripción: No Aplica

6. PORTADORES/SOPORTES/TRANSMISORES

Tipo	Nombre	Edad Tiempo de actividad	Cargo, función, actividad u oficio	Sector	Municipio
Individuos	Antonia María Morales	97 años	Caladora y sabia de las tradiciones	El Carrizal	Ingenio



Aprenió la receta para la elaboración de la sopa de Virgen de su abuela y de sus tías.

7. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La sopa de la Virgen se ha convertido en una seña de identidad del sector de El Carrizal de Ingenio, hace parte de la tradición de la gastronomía del municipio.

Sensibilidad al cambio

Manifestaciones vigentes		La sopa de la Virgen se prepara en casas y familias donde las abuelas o madres mantienen la tradición, pero al haber tanta oferta en restaurantes, especialmente de comidas rápidas, puede suceder que este tipo de alimentos como la sopa de la Virgen ya no sea de preferencia por las nuevas generaciones.
X	Manifestaciones vigentes vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	
	Manifestaciones desaparecidas	

8. INTERLOCUTORES




Nº	Nombre Apellidos	Lugar de nacimiento	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
1	No aplica				Masculino	



9. ÁREA DE PARTICIPACIÓN

Participación integrada		Barrial	Observaciones
	X	Sectorial	
		Municipal	
		Insular	
		Regional	
		Provincial	
		Estatad	
		Internacional	

La sopa de la Virgen se realiza en el sector de El Carrizal de Ingenio; en las casas de las personas que conservan este saber o tradición.

CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO	   Coros y Danzas de Ingenio
INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO	

SOPA DE LA VIRGEN

9. ÁREA DE PARTICIPACIÓN

Participación turística	X	Insular	Observaciones
		Provincial	No aplica
		Regional	
		Estatad	
		Internacional	
		No Aplica	

10. VALORACIONES DEL INVESTIGADOR

Posibilidad de continuación	La continuidad de este tipo de manifestaciones vinculadas a la gastronomía tradicional estará determinada por la transmisión de este tipo de saberes de las personas mayores a sus descendientes. También dependerá del concomio y valoración que desde la comunidad se tenga por este tipo de manifestaciones o elementos que conforman la gastronomía tradicional.
Plan de acción	<p>Desarrollar talleres y encuentros de gastronomía tradicional para poner el valor las recetas que ayudaron a paliar el hambre en el sector de El Carrizal de Ingenio durante la sociedad tradicional.</p> <p>Realizar actividades didácticas, educativas en los centros educativos vinculadas a la gastronomía tradicional donde los niños y jóvenes puedan aprender de las personas mayores que elaboran los alimentos y pongan en valor esta sabiduría popular.</p> <p>Hacer campañas para concientizar a la comunidad que los alimentos elaborados con los productos que ofrece la tierra y los alimentos tradicionales son de más beneficio para la salud que las comidas rápidas.</p>
Creencias asociadas	La sopa de la Virgen se asocia a las fiestas patronales del la Virgen del Buen Suceso en el Carrizal.
Significación socioeconómica	No aplica

11. DATOS RELACIONADOS

Bibliografía	<p>-Sánchez Valerón, R. (2021). La sopa de Ingenio, exquisito postre de la repostería canaria perdido en el tiempo, en: Revista Cultural BinMeSabe.org, No, 870. https://www.bienmesabe.org/noticia/2021/enero/la-sopa-ingenio-exquisito-postre-de-la-reposteria-canaria-perdido-en-el-tiempo.</p> <p>-Gastroingenio (2022). Sopa de la Virgen. https://www.gastroingenio.es/post/sopa-de-la-virgen</p> <p>-González, C. (2024). La sopa de la Virgen, el manjar de Carrizal. Canarias7. https://www.canarias7.es/canarias/gran-canaria/sopa-virgen-manjar-carrizal-20240816225607-nt.html</p>
---------------------	---

12. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora	Coros y Danzas de Ingenio		
Registrado por	Eliana Marcela Gutiérrez León	Fecha de registro	26 de agosto de 2023
Revisado por	Obdulia Artiles Naranjo David Castellano González	Fecha de revisión	27 de agosto de 2024
Aprobado por	David Castellano González	Fecha de revisión	27 de agosto de 2023

13. OBSERVACIONES

CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO



Coros y Danzas
de Ingenio

INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO

SOPA DE LA VIRGEN