



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LUNES, 17 DE DICIEMBRE DE 2018

LA PROVINCIA

EL ENVÍO DEL TOMATE EN CONTENEDORES DEJA LIBRE EL ESPACIO DE ALMACENAJE EN FEDEX

Los Exportadores de Productos Hortofrutícolas cesan de usar las cámaras frigoríficas desde que realizan sus operaciones con Europa en las líneas regulares



- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

UN BELÉN CAMPESINO DE GERIA Y JABLE

Centros Turísticos inaugura hoy en El Monumento su primer nacimiento navideño con una instalación sobre la agricultura insular de Néstor Alonso y Álex Dorta

La agricultura en enarenado, en terrenos de jable y la de los hoyos de picón y muros de piedra seca de La Geria inspiran el diseño del belén del Monumento al Campesino, el primero que crea la Consejería de los Centros de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo de Lanzarote. Los belenistas Néstor Alonso y Alex Dorta son los autores de este nacimiento, que harán en un tiempo récord, unas dos semanas, y en el que estarán trabajando hasta el último momento. La inauguración está prevista hoy a las 18.00 horas.

Néstor ha participado en la creación del belén de Yaiza, el más popular de Lanzarote, mientras que Alex ha sido el encargado del de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

la Villa de Tegui, otro de los más visitados. Ambos se inauguraron el pasado viernes, por lo que estos artistas de los belenes trabajan día y noche para terminar el del Monumento al Campesino. La ubicación elegida es el jardín que está situado frente a la Plaza de los Artesanos.



La arquitecta de Centros Turísticos, Patricia Betancort, explicó el pasado viernes que el belén representa los cultivos más tradicionales de Lanzarote, que se pueden ver en terrenos cercanos al Monumento y dijo además que se ha elegido ese tema porque ese espacio turístico es un homenaje al hombre del campo.

El consejero de Centros Turísticos, Echedey Eugenio, señaló que la idea de hacer el belén se debe a que el mismo es "también un reclamo para que los visitantes se acerquen al Mercado Autóctono Sostenible (MAS), que se inaugura este lunes por la tarde".

La Casa-Museo al Campesino y la monumental escultura Fecundidad, que César Manrique hizo como homenaje al agricultor lanzaroteño con antiguos tanques de agua de barcos, están en Mozaga, en el municipio de San Bartolomé, en un cruce de caminos desde el que se puede acceder a cualquier punto de la Isla. Las viviendas reproducen el prototipo de arquitectura tradicional lanzaroteña en las que se combinan los elementos más característicos de las distintas zonas geográficas lanzaroteñas como patios, lagares, eras, aljibes y chimeneas, entre otros.

De hecho, Alex ha elaborado maquetas de viviendas tradicionales de la Isla que colocará en el belén del Monumento.

Su compañero afirmó ayer mientras retomaba su trabajo en la instalación, que "hacer este belén en tan poco tiempo es todo un



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

reto" y que "la mayoría de la gente desconoce el trabajo que conlleva hacer un montaje de estas características". Añadió que la mayoría de los elementos que utilizan en la elaboración de Campesino son naturales. Varios focos iluminarán esta creación belenística que Centros Turísticos quiere convertir en un atractivo para locales y turistas.

Un mercado con experiencias

El Mercado Autóctono Sostenible (MAS) de la Plaza de los Artesanos del Monumento al Campesino es desde hoy una ventana desde la que mostrar el trabajo y la actividad del sector primario y permitirá la generación de nuevas experiencias a partir de la interacción del visitante con las técnicas y herramientas tradicionales de la Isla. La cultura de la cochinilla, la empleita, la cerámica tradicional, la agricultura ecológica, las rosetas, la marroquinería con pieles autóctonas, los quesos y las mermeladas, el gofio, el mojo y los jabones de creación artesana son los productos de los diez puestos que se abren este lunes. Los asistentes podrán participar a diario en distintos talleres para aprender cómo se hace una pieza artesanal de barro, mojos, quesos o una receta con productos de la agricultura ecológica cultivados en Lanzarote.

LA COSECHA VA A LA BASURA EN LA LAJITA

Las plantas se secan en la finca de Tarajal de Sancho de Alexis Nuez por los reiterados cortes de agua de la última semana

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALESJ -

LA FINCA AGRÍCOLA EL GAMONAL TENDRÁ USO SOCIAL TRAS VARIAS DÉCADAS ABANDONADA

El Ayuntamiento estudia utilizar los terrenos como "banco de tierras" cultivables para los vecinos

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALESJ -



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS 7

AGUSTÍN MEDINA COSECHA LA MEJOR NARANJA DEL MUNICIPIO

La mejor naranja de Telde en 2018 crece en los árboles de la finca Ejido, de Agustín Medina. Ese fue el veredicto del jurado de la 8ª Feria de la Naranja celebrada este domingo, un encuentro que se ha convertido en la cita anual de mayor envergadura de la agricultura teldense



Por séptimo año consecutivo le ganó la partida al resto de citricultores locales participantes en la cata, pero este premio, otorgado en el marco de la 8ª Feria de la Naranja de Telde, es casi una formalidad, porque ayer ganaron en realidad todas las naranjas que se producen en el municipio, que volvió a demostrar la merecida fama de su cítrico de cabecera entre los amantes de la buena fruta en Gran Canaria. Esos olores, y esos colores, no tienen rival, y la prueba es que a algunos de los puestos que se instalaron ayer en el parque de San Juan les quitaban las cajas de las manos. Sin ir más lejos, se vendieron unos 7.000 kilos, según los datos de la organización. Lo cierto es que esta nueva edición del encuentro agrícola anual por excelencia de Telde revalidó su compromiso por el sector primario local y se convirtió, bajo el paraguas de la promoción al reconocido cítrico teldense, en un gigantesco y lucido escaparate de frutas,



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

mieles, aceites y vinos locales. Además, el tiempo, con un sol agradable puso de su parte para que la feria volviese a ser un éxito.

Cientos de personas aprovecharon la feria de la naranja de ayer para llevarse fruta fresca y de calidad a casa. Aparte de naranjas, los puestos del Saborea Telde tenían a la venta miel, queso, vino y aceite. En la foto principal, el citricultor Agustín Medina, de la finca Ejido, en el momento en que recogió el premio a la mejor naranja que crece en el municipio.