



XXX
FIESTA
- DE LA -
LANA



CAIDEROS DE GÁLDAR · 30 MAYO 2026





CAIDEROS DE GÁLDAR





PROGRAMA DE ACTOS

VIERNES 30 DE MAYO. DÍA DE CANARIAS



DESDE LAS 9:00 HORAS/ desde Los Nogales

· Traslado del ganado

Traslado del ganado desde El Cortijo de Los Nogales hasta Caideros
(inscripción: 629 864 308)

DESDE LAS 10:00 HORAS/ Campo de Fútbol, Felipe Mendoza

· Trasquilada del ganado

Pastores invitados de toda la isla

· Taller. Recogida y empacado de vellones de lana

Colaboración de Domingo Moreno

· Feria de la Lana

Muestra del proceso para el tratamiento y preparación de la lana. Artesanas locales.

- Lavado
- Escarmenado
- Cardado
- Hilado
- Aspar y devanado

· **Taller. Lavando Lana**
Asociación Cultural y Vecinal
Montaña el Agua de Caideros

· **Taller. Lana cardada**
Fabiola Santana

· **Taller. Tintes naturales**
Maije

· **Taller. Tejido en telar**
Achigea. Educación ambiental

· **Taller. Elaboración de quesos**
Club de Arrastre El Trillo Gran Canaria.

· **Taller. Burros con albarda**
Club de Arrastre El Trillo Gran Canaria.

· **Taller. Trilla con vacas**
Club de Arrastre El Trillo Gran Canaria.

· **Exhibición y taller. Salto del Pastor**
Jurria Aridamán

· **Exhibición y taller. Lucha del Garrote**
Asociación Colectivo Amurga La Revolía

· **Exhibición. Lucha Canaria**
El Club de Lucha Canaria Unión Gáldar Ybarra,

· **Exhibición. Trilla con caballos**

· **Exposición de perros**



· **Exposición y taller. Gran Canaria Recicla**

Proyecto Educativo Gran Canaria Recicla de formación y sensibilización a la población de Gran Canaria sobre la realidad actual en la gestión de los residuos en la isla.

· **Exposición. Guía de conservación de cuevas y casas tradicionales**

Servicio Insular de Patrimonio Cabildo de Gran Canaria

· **Exposición. Marcas ganaderas en Gran Canaria**

Servicio Insular de Patrimonio Cabildo de Gran Canaria

· **Exposición. Cencerras**

Muestra de piezas y sonidos de herrajes de la ganadería de Cristóbal Moreno.



A LAS 11:00 HORAS/ Casa de la Lana, María de las Nieves

· **Exposición.**

Apertura de exposición permanente

A LAS 11:00 HORAS/ Sala Polivalente Albergue de Caideros

· **Exposición**

Las huellas del queso. Quesografías & Yesografías. Sobreimpresiones del mundo rural
Paco López

Producción: Marca La Medianía

Organiza: Concejalía de Turismo Ayuntamiento de Gáldar

Patrocina: Turismo de Gran Canaria. Cabildo de Gran Canaria



· **Exposición**

Muestra de Arte, Cultura y Ruralidades

Patrocina: Aider Gran Canaria

A LAS 11:30 HORAS/ Plaza de san José de Caideros

· **Muestra de artesanía**

Artesanos de Gran Canaria.
Colabora Fedac

· **Tómbola popular**

· **Encuentro folclórico**

· **12:00 h. Los Sabandeiros**

· **14:30 h. La Trova**

· **16:00 h. Asociación Folclórica Los Faycanes**



A LAS 13:30 HORAS/ Plaza de san José de Caideros

· **Reconocimientos, homenajes y menciones:**

Sara Moreno Mendoza

Antonio Moreno Mendoza

Miguel Hidalgo Sánchez

A LAS 13:00 HORAS/ Cancha deportiva

· **Degustación**

Sancocho canario con pella de gofio y mojo

Plátanos

Tortillas con miel



Sara Moreno Mendoza
Antonio Moreno Mendoza



Antonio Mendoza Rivero y Antonia Mendoza Gil, abuelos maternos de Sara y Antonio, delante de su cueva en Altas.

Faustino Moreno Jiménez y Eufemia Mendoza Gil levantaron su hogar como se levantan las cosas que perduran: con paciencia, con trabajo y con un amor que se expresa en silencios compartidos. Construyeron su vida como quien teje una trapera para abrigar a los suyos: hilo a hilo, tira a tira, día tras día, con paciencia, con trabajo y con un amor que se va hilando más con gestos que con palabras. De ese hogar en Altas nacieron Veva, Paca, Sara, Antonio, Maximiano, Faustino y Nicolás, siete vidas que crecieron bajo el mismo cielo, aprendiendo que la tierra también es familia cuando se la cuida con respeto, siete vidas que crecieron entre el olor a tierra mojada, los balidos del ganado y la certeza de que la familia es el primer paisaje que uno aprende a amar.

Eufemia, mujer de manos firmes y mirada serena, fue siempre un faro para los suyos. Había heredado la fortaleza de sus padres, Antonio Mendoza Rivero y Antonia

Mendoza Gil, quienes vivieron toda su vida en las cuevas de Altas. Allí, entre paredes excavadas en las entrañas de la tierra, aprendió que la humildad no es pobreza, sino raíz; que la sencillez puede ser un refugio; que la vida, incluso en su forma más austera, puede estar llena de dignidad. En aquellas cuevas, donde el viento parecía contar historias antiguas, Eufemia creció rodeada de esfuerzo, de silencio y de una ternura que se transmitía más por los gestos que por las palabras. Esa misma ternura la llevó consigo cuando formó su propia familia al contraer matrimonio con Faustino. Fue ejemplo para sus hijas Veva, Paca y Sara, que desde niñas aprendieron a hacer queso observando a su madre. Las manos pequeñas de Sara imitaban los movimientos de Eufemia, y en cada gesto había una mezcla de aprendizaje y admiración. Para Sara, su madre no era solo quien enseñaba; era quien mostraba, sin decirlo, que el trabajo bien hecho es una forma de amar. El olor tibio de la leche, la cruz en la cuajada, el suero escurriendo en la quesera, la temperatura de las manos, el olor del humo en la cueva, el tiempo de curado... todo se convirtió para ella en un lenguaje secreto, una forma de conversar con la tradición. Desde esa temprana edad, sin saberlo, ya estaba guardando en su interior un legado que no se hereda por obligación, sino por amor.

Faustino, conocía los caminos de la trashumancia como quien conoce los latidos de su propio corazón. Cada año guiaba el ganado hasta Guerrero, en Tejeda, siguiendo rutas antiguas que parecían grabadas en su memoria. Eran viajes largos, a veces duros, pero llenos de una belleza silenciosa: amaneceres que pintaban de oro las montañas, noches en las que el cielo parecía más cercano, como si quisiera acompañarlo. En esos trayectos, Faustino no solo llevaba ganado; llevaba también la responsabilidad de sostener a su familia y la certeza de que su esfuerzo tenía sentido.

Después, Antonio siguió esos mismos caminos. Sus pasos siguieron el rastro de los de su padre, no por obligación, sino porque en la trashumancia encontró también su lugar en el mundo. Cuando guía al ganado por los senderos, siente que no camina solo: a su lado va la memoria de Faustino, el eco de sus pisadas, la enseñanza silenciosa de quien vive con dignidad. Cada tramo recorrido es un puente entre lo que fue y lo que sigue siendo, una forma de mantener viva la raíz que los sostiene.

La historia de esta familia está hecha de madrugadas frías y atardeceres cálidos, de manos que trabajan sin descanso y de miradas que se entienden sin hablar. Está hecha de cuevas que guardan recuerdos, del queso que se ahuma en los cañizos, de caminos polvorientos, de madejas hiladas a la luz del candil cuando llega la noche, de las vueltas del tabefe al calor del fuego lento, de risas alrededor de una mesa sencilla.



Carnet de Manipulador de Alimentos de Sara Moreno Mendoza.

Pero, sobre todo, está hecha de amor: un amor que se transmite en los oficios, en los cuidados, en la voluntad de seguir adelante sin olvidar de dónde se viene.

Porque mientras haya alguien que haga el queso como lo hacía Sara, mientras Antonio siga caminando los senderos que recorrió su padre, mientras el nombre de Eufemia se pronuncie con gratitud y el recuerdo de Antonio y Antonia permanezca vivo en las cuevas del Cortijo de Altaso, la historia de esta familia seguirá latiendo. Y en cada rincón del campo que los vio crecer, habrá un susurro que diga que las raíces, cuando son profundas, nunca dejan de crecer.

Y hoy, esa cadena de manos que trabajan y de caminos que se recorren continúa en Cristóbal, hijo de Antonio.

Él ha tomado el relevo con la misma serenidad con la que se acepta un legado que no pesa, sino que sostiene. A su lado, aunque no trabajen con el ganado, están sus

hermanas Belén y Gloria, que forman parte del mismo tronco familiar y aportan su propia luz a la historia. También Carmen, su madre, la mujer de Antonio, cuya presencia discreta pero constante ha sido siempre un apoyo silencioso, un pilar que sostiene sin pedir reconocimiento. En los pasos de Cristóbal se escucha el eco de los de su padre y, más atrás, los de Faustino, como si cada generación hubiera dejado una huella que la siguiente sabe reconocer. Con él, el pastoreo y la trashumancia no es solo un oficio heredado y una

ancestral costumbre: es una forma de honrar la memoria familiar, de mantener viva la raíz que los une y de asegurar que, mientras haya alguien dispuesto a caminar esos senderos, la historia de esta familia seguirá respirando en cada amanecer en Altaso.



Antonio Moreno Mendoza y su hijo Cristóbal Moreno Sosa con el ganado en los lomos de Altaso.



Antonio Moreno Mendoza y su hijo Cristóbal Moreno Sosa, Pico Viento al fondo.



Antonio Moreno Mendoza y su hijo Cristóbal Moreno Sosa con el ganado, Montaña de Acebuche al fondo.

RECONOCIMIENTO

Semblanza de Miguel Hidalgo

Hablar de Miguel Hidalgo Sánchez es hablar de compromiso, de raíces y de amor profundo por la tierra.

Hombre hecho a sí mismo, ha construido su trayectoria desde la humildad, el esfuerzo y la constancia, valores que han guiado tanto su vida personal como profesional. Ha dedicado 25 años de su vida a la empresa privada en el ámbito del comercio industrial, una etapa que refleja su capacidad de trabajo y su espíritu emprendedor.



En su faceta pública, fue alcalde de la Vega de San Mateo entre 1995 y 2006, un periodo en el que destacó por su cercanía y compromiso con su municipio. Durante esos años, también formó parte del Comité Ejecutivo de la FECAM y presidió su Comisión de Solidaridad, reforzando su vocación de servicio y cooperación.

Hoy, como consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria, continúa defendiendo con pasión el mundo rural, el agua y las tradiciones que forman parte de nuestra identidad.

Mantiene además una estrecha relación con el movimiento artístico-cultural de Gran Canaria, apoyando e impulsando a jóvenes creadores y creyendo firmemente en la cultura como motor de desarrollo.

Amante de su Tinamar natal y profundamente vinculado a Gran Canaria, Miguel Hidalgo representa la honestidad, el trabajo incansable y la vocación de servicio público.

Un ejemplo de dedicación a lo nuestro, a nuestras raíces y a nuestro futuro. Hablar de Miguel Hidalgo Sánchez es hablar de compromiso, de raíces y de amor profundo por la tierra.



EL GANADO DE

Francisca Moreno, en la quesería de Aguas de Fontanales preparando la cuajada.

Juan Félix Medina Moreno **Francisca Moreno Mendoza** **Félix Medina Perdomo**

La vida de Félix Medina y Francisca Moreno ha ido hundiendo sus raíces en dos tierras que los reconocen. Dos paisajes los han reclamado a lo largo de su vida: Los Nogales y Aguas de Fontanales, territorios que los conocen por su nombre y los guardan como se guardan las semillas antiguas. Tantos años respiraron el pulso de Caideros como años pasaron para que Fontanales les templara el alma. Entre ambos lugares, su existencia se ha vuelto un surco, un trazo de ida y vuelta.

La voz de la tierra en la trashumancia

La trashumancia no es solo un viaje: es la respiración misma del suelo. Es el paso lento del ganado que abre caminos, que pule las piedras, que deja en el aire el rumor de las cenizas. Félix y Francisca han seguido ese ritmo como quien sigue el latido de un corazón que no se ve, pero sostiene la vida.

Cuando en Fontanales, el invierno gobierna la hierba y la mantiene humilde, pegada al

suelo, como si la tierra la abrazara para protegerla, van con el ganado hacia Caideros, donde el verde se desborda y la hierba se ofrece generosa.

Cuando el verano aprieta, regresan a Fontanales, donde la altura refresca y el pasto resiste, el aire se vuelve más amable, más tibio, y el verde estalla con una alegría que parece recién nacida.

Ambos lugares rezuman humedad, ambos dejan caer su música líquida sobre quien los escucha.

Ese ir y venir es un rezo antiguo, un pacto silencioso entre el hombre, el animal y la tierra.

El queso como paisaje que se come

De ese tránsito nace el queso, que no es solo alimento, sino memoria apuñada.

En cada queso vive la humedad de Fontanales, la tibieza de Los Nogales, el olor del pasto recién mordido, la paciencia del ordeño al amanecer.

El queso guarda la voz de la tierra:

- la leche que aún conserva el calor de las ovejas.
- el cuajo que recoge la sabiduría de los mayores.
- la mano que amasa como quien modela un pedazo de paisaje.
- el tiempo que afina, que pule, que convierte la leche en historia.

Cada pieza es un mapa comestible de la isla, un pequeño continente donde se reconocen los barrancos, los vientos y las estaciones.

Nuestro agradecimiento más profundo a Francisca, a Félix y a su hijo Juan Félix por su colaboración con la Fiesta de la Lana.

Su vínculo con la tierra, con la trashumancia y con el ganado mantiene viva una tradición que late en el corazón de nuestra gente, igual que late la isla bajo nuestros pasos.

Félix Medina Perdomo con el ganado en Los Nogales camino de Los Peralillos, al fondo Pico Viento.



Félix Medina Moreno, camino de Los Nogales al fondo Maninidra y Las Nieves.



Quesografías & Yesografías

Sobreimpresiones del mundo rural

Las huellas del queso propone una lectura contemporánea de la cultura material de las medianías canarias a través de la figura de la quesera, pieza fundamental del ajuar doméstico y agrícola de las medianías, cuya presencia ha modelado silenciosamente la vida rural. La exposición articula un diálogo entre memoria, territorio y creación artística, situando a la quesera como un dispositivo simbólico capaz de activar narrativas que trascienden su función original.

Las queseras como portadoras de una carga alegórica y ancestral, constituyen un soporte privilegiado para articular una narrativa artística contemporánea que dialogue con su dimensión etnográfica. La intervención propuesta oscila entre la sugerencia y la revelación, entre lo que emerge y lo que permanece velado, configurando un espacio de encuentro entre pasado y presente.

Marco conceptual

La propuesta se inscribe en las prácticas artísticas que entienden el arte como un agente social y un medio para la reactivación de saberes locales. En este contexto, la quesera se presenta como un artefacto etnográfico que condensa una memoria ancestral y que, al ser trasladado al espacio expositivo, adquiere nuevas capas de significado.

El proyecto se concibe como una etnografía artística, donde la investigación sobre la cultura material se entrelaza con procesos de reinterpretación formal. Esta aproximación permite explorar cómo los objetos rurales, al ser citados desde el presente,

se transforman en huellas que revelan la persistencia de un pasado que continúa habitando el territorio.

En un tiempo marcado por la aceleración y la erosión de las tradiciones, la quesera emerge como un vestigio que resiste la dispersión. Su presencia convoca un aura que aproxima lo lejano y restituye la continuidad entre generaciones, prácticas y paisajes.

La huella como método

La exposición se articula en torno a la noción de huella, entendida tanto como rastro material como metáfora de la supervivencia cultural. La huella permite reconstruir el pasado desde el presente, no como una réplica, sino como una actualización interpretativa.

En este sentido, las queseras se presentan



como huellas fósiles, objetos que han atravesado el tiempo y que, al ser recontextualizados, revelan la tensión entre su origen funcional y su nueva condición estética. La petrificación simbólica que opera sobre ellas no las inmoviliza, sino que las convierte en superficies de lectura donde se inscribe la historia del territorio.

La exposición

La muestra reúne nueve piezas escultóricas realizadas en yeso y acero inoxidable, seleccionadas a partir de una amplia variedad de queseras encontradas en las medianías. Cada pieza funciona como un fragmento de un archivo material que, al ser trasladado al espacio museográfico, adquiere una dimensión escénica y reflexiva.

La exposición ha sido concebida para su presentación en el marco de la Fiesta de la Lana, un evento que celebra la identidad rural y el patrimonio cultural de la zona. Este contexto permite que la obra dialogue directamente con la comunidad, reforzando la relación entre creación contemporánea y memoria colectiva.

Significación patrimonial

Las queseras, más allá de su función utilitaria, forman parte del paisaje cultural de las medianías. Su presencia en la vida cotidiana las convierte en un elemento clave para comprender los modos de habitar el territorio y las prácticas que han configurado la identidad local.

La exposición busca poner en valor estos objetos como testimonios de un patrimonio que, aunque vulnerable, sigue siendo esencial para la construcción de un sentido de pertenencia. Al situarlos en el espacio expositivo, se propone una reflexión sobre la continuidad de las tradiciones y sobre la necesidad de preservar los vínculos con el pasado.

Citar al pasado desde el presente implica más que una mención: supone rescatarlo, reubicarlo y otorgarle un nuevo sentido. En ese gesto, lo que parecía relegado adquiere una vitalidad renovada. Las queseras seleccionadas para esta muestra se reactivan en su encuentro con la mirada contemporánea, sin perder su condición de objetos ancestrales.

Objetivos

- Visibilizar las queseras como elementos fundamentales del patrimonio material y simbólico de las medianías.
- Activar una lectura contemporánea de la cultura rural a través de la investigación artística.
- Fomentar la valoración de los saberes locales y su transmisión intergeneracional.
- Contribuir a la construcción de un sentido identitario basado en la memoria y el territorio.

Lugar: Sala Polivalente Albergue Municipal de Caideros

Del 30 de mayo al 7 de junio

Expone: Paco López

Cartel: Dácil Díaz

Producción: Marca La Medianía

Organiza: Concejalía de Turismo. Ayuntamiento de Gáldar

Patrocina: Turismo Gran Canaria. Cabildo de Gran Canaria

XXX FIESTA DE LA LANA

ORGANIZA:

Asociación Cultural y Vecinal Montaña el Agua de Caideros
Ayuntamiento de Gáldar

