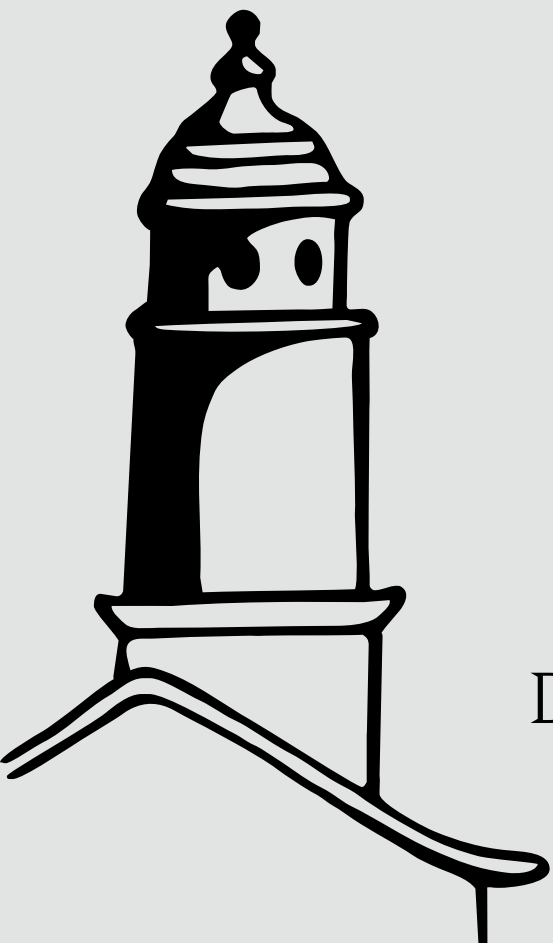


CENTROS DE
ARTE, CULTURA
Y TURISMO
DE LANZAROTE



CASA MUSEO DEL CAMPESINO

GUÍA DIGITAL

Recorre la Casa Museo a
tu ritmo y descubre cómo
el paisaje, la arquitectura,
las tradiciones y el
ingenio de sus habitantes
han dado forma a la
identidad de Lanzarote.

Cada parada revela una
historia que ayuda a
comprender su cultura y
su patrimonio.

Cada parada, una historia

**Recorre la
Casa Museo
paso a paso**

A lo largo de tu visita,
puedes consultar esta
guía para mejorar tu
experiencia.

En cualquier momento,
incluso sin conexión.

01

Observa cómo el arte convierte el esfuerzo
del campesino en un símbolo de la isla

LA ESCULTURA FECUNDIDAD

Arquitectura y significado

La escultura

Con sus quince metros de altura, Fecundidad se alza sobre la peña Tajaste como uno de los símbolos más reconocibles de la Casa Museo del Campesino.

Fíjate bien en los materiales: esos cilindros y cubos que forman la figura no son piezas nuevas. César Manrique reutilizó antiguos tanques de agua y elementos de barcos destinados al desguace, transformándolos en volúmenes geométricos que fue ensamblando hasta dar forma a una silueta que dialoga directamente con la identidad de la isla.

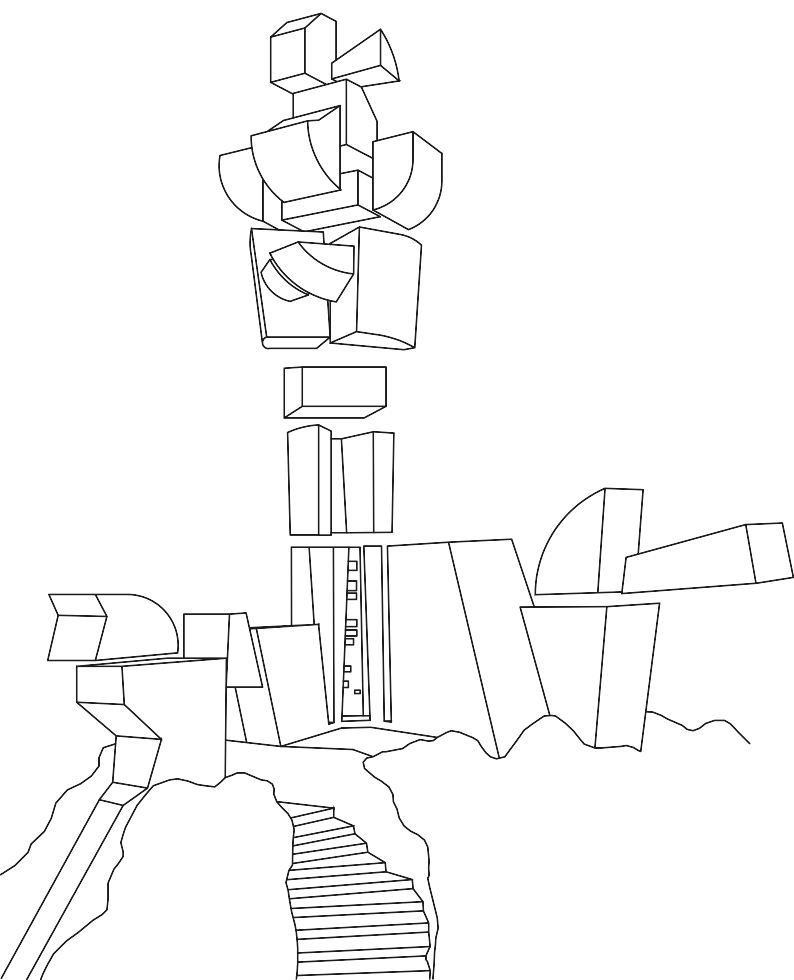
El blanco no es solo una elección estética: remite al enlucado tradicional de las viviendas lanzaroteñas y conecta con las corrientes de vanguardia de los años sesenta, especialmente con el cubismo.

Una obra abierta a la interpretación

Ahora busca la perspectiva adecuada. Desde la terraza del restaurante, o desde cierta distancia, muchas personas distinguen la silueta de un campesino erguido sobre su camello. Otras ven formas diferentes.

¿Qué ves tú?

La escultura no está pensada únicamente para contemplarse desde fuera. Puedes acercarte hasta su base e incluso atravesarla, descubriendo nuevas perspectivas a medida que la recorres.



Un homenaje a Lanzarote

Fecundidad rinde homenaje a quienes hicieron posible la agricultura en Lanzarote pese a unas condiciones extremas: la escasez de agua, el viento constante y un suelo volcánico que parecía imposible de cultivar.

Su esfuerzo permitió transformar el paisaje sin romper el equilibrio entre el ser humano y la naturaleza, un valor esencial en la obra y el pensamiento de César Manrique.

La restauración

La escultura original sufrió graves daños tras un temporal de viento en abril de 2024. Después de un meticuloso proceso de restauración realizado por los propios trabajadores de los Centros de Arte, Cultura y Turismo, y respetando los planos y las dimensiones originales de la obra, Fecundidad vuelve a alzarse sobre la peña Tajaste. Su restauración demuestra que los materiales pueden renovarse, pero el mensaje que transmite permanece intacto.

02

Aquí puedes entender cómo el trabajo
colectivo daba forma a la vida en el campo

LA ERA

Aquí se trillaba el cereal: los animales tiraban del trillo —la estructura de madera y hierro que puedes ver apoyada en el borde— para separar el grano de la paja.

Este espacio también recogía el agua de lluvia, que se conducía hasta el aljibe o los bebederos de los animales. En la arquitectura tradicional de Lanzarote, nada se desperdiciaba.

Un espacio con historia

La era era mucho más que un lugar de trabajo. Era un espacio de encuentro donde las tareas del campo se realizaban de forma colectiva y cada cosecha fortalecía los lazos entre vecinos.

Observa los elementos que la rodean: el aljibe con su tapa de madera, la vivienda con patio central y árboles especieros, y el arado colgado en la pared. Cada uno responde a una función concreta. En la arquitectura tradicional de Lanzarote, nada era decorativo: cada elemen

to tenía un propósito y reflejaba una forma de vivir basada en el aprovechamiento de los recursos.

Esta versión integra el contexto social y arquitectónico sin que parezcan dos temas independientes.

Arquitectura y objetos tradicionales

Observa los elementos que rodean la era: el aljibe con su tapa de madera, la vivienda con patio central y árboles especieros, y el arado colgado en la pared. Cada uno responde a una función concreta. En la arquitectura tradicional de Lanzarote, la utilidad siempre estuvo por encima de la decoración.

A ambos lados de la era encontrarás también dos piezas vinculadas al trabajo agrícola: la **silla de camello**, utilizada para montar al animal, y el **serón**, un recipiente hueco que se cargaba con arena u otros materiales pesados para transportarlos a lomos del camello.

Este conjunto muestra cómo la arquitectura, las herramientas y los medios de transporte formaban parte de un mismo sistema adaptado a las condiciones de la isla

03

Entra en una vivienda donde cada
espacio responde a una necesidad

CASA TRADICIONAL

Una arquitectura nacida de la necesidad

La casa tradicional

No mires esta vivienda con ojos de hoy. Mírala como lo que realmente es: una máquina de sobrevivir.

En Lanzarote, el viento, la luz y la escasez de agua condicionaban cada decisión, también la forma de construir las casas. Las cubiertas planas no respondían solo a una cuestión estética: recogían el agua de lluvia y la conducían hasta el aljibe, el depósito subterráneo que podía marcar la diferencia entre disponer de agua o no. Los gruesos muros protegían del viento y ayudaban a mantener una temperatura estable en el interior. El patio central, resguardado del alisio, era el verdadero corazón de la vivienda, el lugar donde transcurría buena parte de la vida cotidiana.

Todo estaba pensado para aprovechar al máximo el espacio y los recursos. Las cajas de madera servían tanto para guardar enseres como para sentarse. Los catres de viento, una especie de hamacas

autoportantes, se recogían durante el día para liberar espacio. En una casa donde nada sobraba, casi todos los objetos cumplían varias funciones.

La propia vivienda evolucionaba con quienes la habitaban. Las estancias se ampliaban a medida que crecía la familia y cambiaban de uso entre el día y la noche, adaptándose a las necesidades de cada momento.

Cuarto de aperos

El 1 de septiembre de 1730 comenzaron las erupciones de Timanfaya. Duraron seis años.

Cuando cesaron, una extensa capa de piroclasto cubría gran parte de Lanzarote. Lo que antes eran campos de cereal había quedado sepultado bajo metros de ceniza y lava. Todo parecía indicar que la agricultura había llegado a su fin. Sin embargo, aquel paisaje transformado marcó el comienzo de una nueva forma de cultivar.

Los campesinos descubrieron que, **al apartar el piroclasto hasta alcanzar la tierra fértil, podían seguir sembrando.** Además, comprobaron que la ceniza volcánica no era

un obstáculo, sino una aliada: retenía la humedad del ambiente, protegía el suelo del sol y del viento y favorecía el desarrollo de los cultivos. De la necesidad nació un sistema agrícola único en el mundo, capaz de convertir un territorio aparentemente estéril en una tierra productiva.

Las herramientas que ves aquí son el reflejo de ese ingenio. **La tanganilla, la rastrilla, la pala o el escardillo** fueron concebidos para trabajar un suelo diferente, donde cada tarea requería una herramienta específica. Más que simples útiles de trabajo, representan el conocimiento acumulado durante generaciones para adaptarse a un paisaje volcánico.

Pero también hablan de otra forma de entender la vida. En Lanzarote, las herramientas se compartían, se prestaban y pasaban de unas manos a otras. En una isla de recursos limitados, la cooperación entre vecinos era tan importante como la propia tierra. Porque la supervivencia no dependía solo del esfuerzo individual, sino de la capacidad de una comunidad para trabajar unida.

Arquitectura

En 1974, un libro cambió la forma de mirar Lanzarote.

Con *Lanzarote, arquitectura inédita*, César Manrique puso en valor un patrimonio que siempre había formado parte del paisaje, pero que pocas veces había sido reconocido como tal: una arquitectura sin arquitectos, fruto de siglos de experiencia y adaptación al territorio. Una arquitectura nacida para responder a preguntas muy sencillas: ¿cómo protegerse del viento?, ¿cómo aprovechar el agua de lluvia?, ¿cómo vivir y trabajar en el mismo espacio cuando los recursos eran escasos?

La vivienda tradicional lanzaroteña es la respuesta a esas necesidades. Nada en ella responde al azar ni a un criterio decorativo. Los patios protegidos del alisio, los gruesos muros de piedra, las cubiertas preparadas para recoger el agua de lluvia y conducirla hasta el aljibe, o la disposición de los espacios, forman un conjunto donde cada elemento cumple una función concreta.

También el interior de las casas estaba pensado para aprovechar al máximo el espacio.

Las cajas de madera servían como asiento y almacenamiento al mismo tiempo. Los catres de viento, hamacas autoportantes, se recogían durante el día para liberar espacio. Las estancias crecían a medida que lo hacía la familia y cambiaban de uso según las necesidades de cada momento.

En este modo de vida, **la mujer desempeñó un papel fundamental.** Además de las tareas domésticas, elaboraba empleita, procesaba los frutos del campo y participaba activamente en las labores agrícolas. Durante los siglos XIX y XX, cuando la emigración masculina fue especialmente intensa, fueron ellas quienes sostuvieron la economía familiar, el cuidado de la casa y el trabajo de la tierra.

Desde este mirador es posible contemplar ese legado con otra perspectiva. **Observa los patios, las cubiertas, los muros y la disposición de las viviendas.**

Cada elemento responde a una necesidad, pero juntos construyen una identidad reconocible: el blanco de la cal, el negro de la piedra volcánica y la sencillez de las formas que han convertido la arquitectura tradicional en una de las señas de identidad de Lanzarote.

Lo que ves aquí no pretende reunir todas las tipologías de la arquitectura tradicional lanzaroteña, sino ofrecer una muestra representativa que permite comprender cómo se construyó la isla y por qué este patrimonio merece ser conservado.

04

Fíjate en las herramientas que hicieron
posible cultivar una isla volcánica

EL PASILLO DE LOS ARADOS

El pasillo de arados

Aquí no hay un recorrido marcado. Pasea con calma y mira con curiosidad.

A lo largo del pasillo encontrarás herramientas que muestran el ingenio y la capacidad de adaptación de los campesinos de Lanzarote.

Los aperos tradicionales

Encontrarás herramientas como la azada, el horquetón, el arado de mano, la hoz, el azufrador o el sálamo. Cada una tiene un nombre, una historia y una función específica.

Fíjate en el desgaste de la madera, el hierro forjado o las dimensiones de cada pieza. Todos esos detalles hablan del tipo de trabajo para el que fueron creadas y de las manos que las utilizaron.

Más que una colección de herramientas, este espacio reúne el conocimiento que hizo posible la agricultura tradicional y, con ella, el paisaje que hoy identifica a Lanzarote.

El pajero

Entre los aperos que encontrarás hay uno que merece una atención especial: **el pajero**. Esta estructura circular no servía únicamente para guardar el cereal, sino para conservarlo en las mejores condiciones posibles.

La paja seca, conocida como **palote** —la planta del maíz—, formaba la capa exterior, mientras que los cereales más delicados se almacenaban en el centro, protegidos del calor y la humedad. Algunos pajeros se cubrían además con una torta de barro y paja que ayudaba a preservar el grano.

El conocimiento del campo

Detrás de cada herramienta hay una decisión. Su forma,

sus materiales y su uso responden a los desafíos de un territorio donde el viento, la escasez de agua y la dureza del terreno condicionaban la vida cotidiana. Cada apero conserva la memoria del trabajo para el que fue creado y muestra cómo generaciones de agricultores desarrollaron soluciones precisas para cultivar, conservar las cosechas y aprovechar al máximo los recursos disponibles. Juntas, estas herramientas permiten comprender el conocimiento que hizo posible el paisaje agrícola de Lanzarote.

05

Observa cómo el volcán transformó para siempre la forma de cultivar Lanzarote

EL CICLO DE LA TIERRA

El volcán que transformó la agricultura

El paisaje del volcán

Las **erupciones de Timanfaya transformaron Lanzarote para siempre**. Lo que parecía una tierra estéril dio lugar a una nueva forma de cultivar, basada en la adaptación al territorio y en el aprovechamiento de la ceniza volcánica.

Los enarenados, desarrollados en La Geria y extendidos posteriormente por toda la isla, permitieron conservar la humedad del suelo y hacer posible la agricultura en un lugar donde la lluvia es escasa. Gracias a esta técnica **prosperaron cultivos como la papa, la cebolla, el tomate y, especialmente, la vid**.

Hoy, los viñedos de La Geria son el mejor ejemplo de cómo el ingenio humano aprendió a trabajar con el volcán, convirtiendo la adversidad en uno de los paisajes agrícolas más singulares del mundo.

El picón y los enarenados

La ceniza volcánica que cubrió los campos tras las erupciones, conocida como **picón**, resultó ser un material extraordinario. Extendida sobre la tierra, **actúa como una esponja**: absorbe la humedad del ambiente durante la noche y la libera lentamente durante el día, al tiempo que protege las raíces del sol y del viento. Esta capacidad para conservar la humedad convirtió al picón en la base de los enarenados, una **técnica agrícola que permitió cultivar tierras que antes resultaban poco productivas**.

La Geria y el cultivo de la vid

La vid es hoy el cultivo más representativo de Lanzarote. En La Geria, las cepas se plantan en hoyos excavados en la capa de ceniza volcánica y se protegen con pequeños muros semicirculares de piedra, conocidos como socos, que reducen el efecto del viento. Se trata de un sistema de cultivo que continúa realizándose de forma prácticamente manual.

En la isla se cultivan distintas variedades de uva, entre las que destacan la **malvasía volcánica** y la **listán negro**, protagonistas de algunos de los vinos más reconocidos de Lanzarote.

El municipio de Tinajo concentra entre el 35 % y el 40 % de la producción vitivinícola insular.

06

Sigue el recorrido del cereal hasta
convertirse en uno de los alimentos
más representativos de Canarias

LA TAHONA

Tradición y molienda

Aquí se hacía el gofio. Y aquí puedes entender cómo

Durante siglos, el gofio fue uno de los alimentos esenciales de la alimentación canaria. La tahona conserva el espacio y el proceso con el que se elaboraba, reflejando una forma de aprovechar los recursos de la tierra que ha acompañado a generaciones de lanzaroteños.

Cómo se hacía el gofio

La tahona es un molino de tracción animal. Un burro o un camello caminaba en círculos, unido a un eje de madera, haciendo girar la piedra superior sobre la inferior. Entre ambas piedras de basalto —la durmiente, fija, y la moliente, giratoria— el cereal se trituraba lentamente.

Antes de la molienda, el grano —trigo, cebada o maíz— se tostaba en un recipiente de barro sobre el fuego, conocido como tostador. Después se vertía poco a poco en la

tolva, que lo conducía hasta el centro de las piedras para obtener el gofio. El resultado era una harina de cereal tostado que durante siglos constituyó la base de la alimentación en Canarias. Hoy el gofio sigue formando parte de la gastronomía de Lanzarote y puede encontrarse en preparaciones tradicionales como sopas, postres, la pella o como acompañamiento del sancocho.

Una construcción al servicio del campo

Observa la sencillez de la construcción:

Los muros de piedra volcánica, la techumbre de madera y barro y la planta cuadrangular.

Cada elemento responde a una función concreta y muestra cómo la arquitectura tradicional se adaptaba a las necesidades del trabajo cotidiano.

07

Conoce los oficios que mantienen
vivo el patrimonio de Lanzarote

LA PLAZA DE LOS ARTESANOS

La artesanía tradicional

La artesanía ha acompañado a Lanzarote durante siglos y sigue formando parte de su identidad. En esta plaza, artesanos y artesanas mantienen vivos los oficios tradicionales, trabajando con técnicas heredadas y materiales vinculados al territorio para crear piezas que unen memoria y contemporaneidad.

Lo que encontrarás aquí no son tiendas de recuerdos, sino talleres donde los oficios tradicionales continúan formando parte de la vida cotidiana. Cada artesano ha aprendido su técnica de generaciones anteriores y la mantiene viva a través de procesos y materiales que forman parte del patrimonio cultural de la isla.

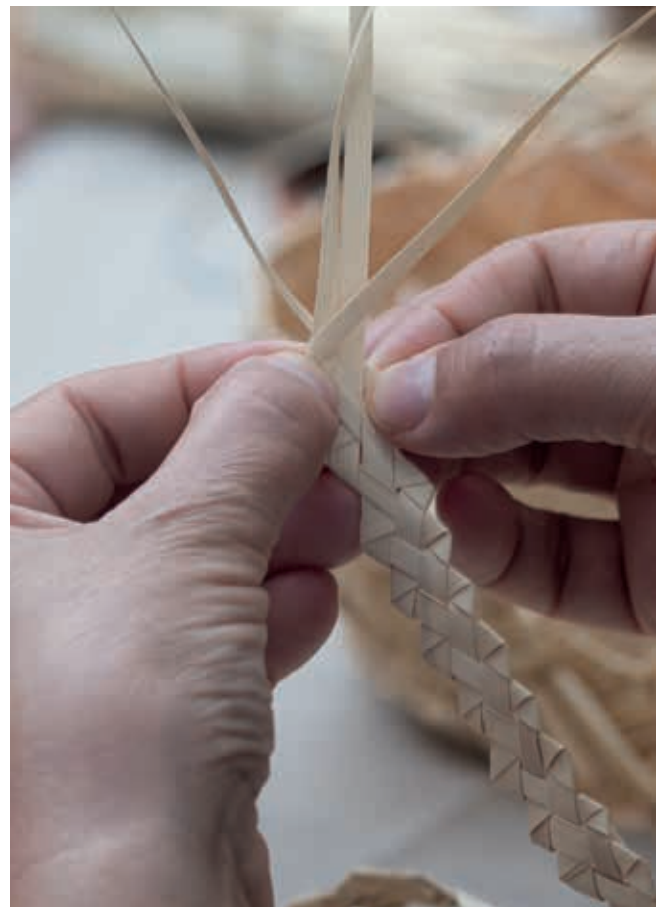
A continuación encontrarás los talleres que integran la Plaza de los Artesanos. Cada uno representa un oficio, una técnica y una forma única de mantener viva la tradición artesanal de Lanzarote.

Trenzado y sombrerería

YOLANDA BENEDICTA

Yolanda **teje con palmito**, una fibra natural obtenida de las hojas centrales de la palmera, recolectadas tradicionalmente por San Juan, secadas al sol y laminadas a mano. Con la técnica tradicional del trenzado, utilizada en Canarias durante siglos, crea sombreros, tocados, pendientes, broches y otros complementos que combinan tradición y diseño contemporáneo.

Sus piezas, elaboradas también con materiales como la palma, la cerámica o la porcelana, muestran cómo la artesanía continúa evolucionando sin perder su esencia.



Cuero

VÍCTOR SOCAS

Víctor **trabaja el cuero**, un material resistente y versátil utilizado tradicionalmente en Canarias para fabricar todo tipo de utensilios. A partir de curtidos naturales, vegetales y al cromo, elabora bolsos, mochilas, complementos, calzado y artículos para mascotas, combinando la tradición del trabajo artesanal con diseños adaptados a la actualidad.



Tinte con cochinilla

CONCHI GARCÍA

Conchi **tiñe con cochinilla**, un pequeño insecto que vive sobre las tuneras y del que se obtiene uno de los pigmentos rojos naturales más intensos. Según se mezcle con sustancias ácidas o alcalinas, el color varía del carmesí a diferentes tonos rojizos y morados. Especializada en las técnicas tradicionales del telar y el tintado con cochinilla, trabaja con lana, seda y otras fibras para mantener vivo un oficio que forma parte del patrimonio artesanal de Canarias.



Cerámica tradicional

FUNDACIÓN JUAN BRITO

La *Fundación Juan Brito* mantiene vivo el legado del artista lanzaroteño Juan Brito Martín, cuya obra estuvo profundamente ligada a la identidad, las tradiciones y la memoria de la isla hasta su fallecimiento en 2018. A través de la conservación, difusión y estudio de su trabajo, la Fundación continúa promoviendo y protegiendo el patrimonio material e inmaterial de Lanzarote, dando continuidad al compromiso que el artista mantuvo durante toda su vida.



Roseta

ESTEFANÍA GONZÁLEZ

Estefanía **elabora rosetas**, una de las labores de aguja más representativas del archipiélago canario. Este delicado encaje, realizado a mano sobre un molde circular y compuesto por finos hilos entrelazados, forma parte del patrimonio artesanal de las islas. Aunque hoy es un oficio cada vez menos frecuente, aquí continúa vivo gracias a quienes mantienen y transmiten esta técnica generación tras generación.



Jabón artesanal

MAMÁ PEPA

Pepa (Mamá Pepa) **elabora jabón artesanal** inspirado en los cuatro elementos que definen el paisaje de Lanzarote. Utiliza aceites de primera presión e ingredientes locales como la leche de cabra, el tuno indio o la sal marina para crear piezas que combinan tradición, sostenibilidad y el carácter de la isla.



08

Recorre los espacios donde la arquitectura,
naturaleza y tradición hablan el mismo lenguaje

UN LENGUAJE COMPARTIDO

El recorrido continúa

Más allá de la plaza y del Monumento, Casa Museo del Campesino invita a seguir descubriendo cómo la arquitectura, el paisaje, la gastronomía y los pequeños detalles forman parte de una misma historia. Recorre sus diferentes espacios y observa cómo cada uno aporta una nueva mirada sobre la identidad, la creatividad y las tradiciones de Lanzarote.

El túnel

Bajamos por la escalera en espiral rodeada de helechos y culantrillos que te llevará hasta el túnel por el que llegamos al restaurante.

Estás caminando bajo una colada de lava.

El techo que tienes sobre tu cabeza no es una bóveda construida: es una capa de basalto original, de aproximadamente dos metros de grosor, que quedó aquí deposi

tada hace siglos. Para crear este pasaje, se retiró la tierra que había quedado atrapada justo debajo, y se colocaron estratégicamente las rocas volcánicas que forman las paredes.

Fíjate en los huecos verticales de los laterales. No son decorativos: son ventanas al subsuelo. A través de ellos puedes ver las diferentes capas de estratos que se fueron formando a lo largo del tiempo, cada una con su color y su textura. Un registro de la historia geológica de la isla al alcance de la mano.

A lo largo del túnel encontrarás también piezas de cerámica ornamental integradas en la roca. Camina despacio. Merece la pena.

Salón de eventos

Este salón está pensado para bodas, bautizos y congresos. Pero si miras con atención, encontrarás detalles que conectan este espacio con el resto de los Centros.

¿Ves esas formas triangulares blancas en el techo circular? Recuerdan a las del Jameo Chico de Jameos del Agua. Los helechos y las claraboyas hacen eco de las soluciones del Mirador del Río. Y la claraboya sobre el escenario, con sus oquedades, imita la silueta de la sombrera de palmito: el sombrero tradicional de la campesina canaria.

Esta repetición de referencias no es casual. Manrique y Soto construyeron cada espacio de los Centros como parte de un lenguaje común: materiales que se reconocen, detalles que conectan unos lugares con otros.

Para acceder a la zona expositiva del museo, busca el túnel de piedra que hay cerca del escenario.

La tasca

La cocina también cuenta la isla.

Lo que se sirve en esta mesa empieza fuera, en el paisaje. Las papas arrugadas crecen en suelo volcánico.

El mojo verde lleva cilantro de los huertos locales; el rojo, pimienta y comino que llegaron con los colonos. El sancocho —pescado seco con pella de gofio— habla de la pesca, del mar y de esa harina de cereal tostado que durante siglos fue el sustento de las islas. El compuesto de cabra, del ganado que pastaba en los malpaíses. Los quesos, de la misma leche de cabra.

Antes de sentarte, fíjate en el habitáculo de entrada. Ahí puedes ver el interior del lagar: el mecanismo de madera utilizado para prensar la uva. Los barreños y recipientes de alrededor servían para recoger el mosto.

Observa también la destiladera: un sistema tradicional de filtrado del agua que todavía hoy puede verse en muchos patios canarios. Gota a gota, el agua pasaba de un recipiente de barro al siguiente, quedando limpia y fresca.

Y señalando la entrada de los baños, dos figuras de barro: los Novios de El Mojón. Te contamos su historia en la última parada.

La tienda

Antes de salir, una última historia.

Esas figuras de barro se llaman los Novios de El Mojón, y vienen de una tradición muy antigua. El Mojón es una localidad del municipio de Tegui se conocida tanto por su cerámica como por sus cultivos de cebolla, papa y tomate.

La costumbre era esta: cuando un hombre quería comprometerse, regalaba a su amada una figura con atributos masculinos. Si ella aceptaba, le devolvía una con atributos femeninos. Así se sellaba el vínculo.

La ceramista que mantuvo viva esta tradición durante más tiempo fue **Dorotea Armas (1899–1997)**. Sus descendientes continúan el oficio hoy, con algunas variaciones respecto a los originales de Doña Dorotea.

Lo que parece un simple objeto decorativo tiene detrás siglos de ritual, de identidad y de memoria. Es lo que encontrarás también en el resto de la tienda: artesanía que no es adorno, sino historia.



CENTROS DE
**ARTE, CULTURA
Y TURISMO**
DE LANZAROTE