



CINCO SENTIDOS

Una guía sensorial por
El Museo Canario



Edita:

Sociedad Científica El Museo Canario

Textos:

José Manuel Brito López
Marcos Tavío
Carlos Álvarez Pérez
Teresa Correa
Manolo González

Fotografías:

Archivo Fotográfico de El Museo Canario
Julián Hernández Gil - Fedac: paisajes de las pág. 7 y 15
www.freepik.es: pág. 7, 11 y 15.

Diseño gráfico y maquetación:

el conejo blanco

ISBN:

978-84-89842-11-3

Depósito legal:

GC 473-2021



Museo
concertado
con:



Publicación
cofinanciada
por:



Índice

presentación

4

oído

7

gusto

11

olfato

15

vista

19

tacto

23

autores

27

Presentación

Un recorrido por los sentidos en El Museo Canario

Los nuevos enfoques museísticos requieren el diseño de itinerarios que permitan modelos innovadores para el aprendizaje y la sensibilización con el patrimonio histórico y cultural, fortaleciendo el vínculo con la identidad a través de la experiencia reflexiva y la interacción. En esta línea de trabajo, resulta imprescindible diseñar nuevas maneras de aproximarse al conocimiento de nuestro patrimonio, poniendo en valor los fondos arqueológico y documental y facilitando la labor didáctica al conjunto de la sociedad de manera inclusiva.

Al objeto de convertir la visita en una experiencia inmersiva, la guía *Cinco sentidos. Una guía sensorial por El Museo Canario* ofrece una manera diferente de recorrer las salas expositivas evocando el pasado mediante la percepción directa a través de los sentidos. De esta manera se transmite una inspiración para los visitantes y usuarios con la que disfrutar plenamente de la historia contenida en El Museo Canario.



4



5



Hace ya más de 140 años que el doctor Gregorio Chil y Naranjo, primer director de esta sociedad científica, empezara a publicar sus *Estudios históricos, climatológicos y patológicos de las islas Canarias*, obra en la que desarrollaba apartados dedicados a la fisiología de los sentidos, donde esbozaba cómo eran los hábitos y la salud de los antiguos canarios a partir de los órganos sensoriales. A modo de homenaje, esta guía reflexiona sobre cómo sintieron los indígenas su entorno y cómo podemos hoy revivir esas sensaciones, a la vez que divulga la historia de una manera amena.

Para ello se ha reunido un elenco interdisciplinar de excepción: un músico, José Manuel Brito; un chef, Marcos Tavío; un escritor, Carlos Álvarez; una artista visual, Teresa Correa; y un escultor, Manolo González. Cada uno de estos creadores desarrolla unos textos en los que describe su percepción sensorial en El Museo Canario, y juntos ofrecen una narrativa en la que se valora la experiencia de tomar conciencia de la historia mediante la visita a la exposición de arqueología.

Esta guía, en suma, conforma una manera diferente de conocer El Museo Canario, sede de un conocimiento que puede ser disfrutado con los cinco sentidos.



oído

José Manuel Brito López, músico



POBLADOS

oído



Disonancias armónicas

Una gran grito enmudeció unos segundos a todas las bestias y anunció el comienzo del ritual. Al momento, se sumaron las reses a la cacofonía estridente mientras todos se adentraban en la mar. Con el chapoteo que provocaban, se iba cesando el griterío para dar paso a un canto triste ataviado de imploraciones al dios principal, Achamán. Esta cantilena melodiosa, a la que contestaba un cantor adalid con sutiles variaciones y un texto alusivo a las virtudes de la tribu, se repetía incesantemente como un guineo, provocando en quienes cantaban y bailaban un estado de trance. Alrededor de un palo clavado en la arena, mis pies se alzaron al viento, y cada vez que tomaban tierra arrastraban la arena con toda la gravilla que la acompañaba. El arrastre se intensificaba al sumarse más danzantes del poblado y la vibración de todos al caer retumbaba en las entrañas de los presentes. Los unos, mojados a la altura de la cintura, golpeaban el agua con ramas, varas y con sus propias manos ahuecadas, creando una suerte de música aleatoria con el sentido que el azar da a la vida. Los otros, en la arena, marcaban el contratiempo con el entrechoque de las palmas totalmente abiertas, repicando indefectiblemente a los pies que generaban un pulso constante e isocrónico. Y una nueva abrumadora grito cerraba la ceremonia. Todos unidos en un solo sonido de todos.

Reverberaciones

Un tábano enorme nos acompaña permanentemente con su zumbido incisivo mientras, con el banot, para abrírnos paso, apartamos los matojos que crujen y se desgajan a cada golpe. Nos adentramos en la boca del barranco, en mitad de un palmeral que preludia la loma que nos disponemos a abordar; mientras, a lo lejos, nos llegan los primeros cantos unisonos que celebran el beñesmen rogando a los dioses una cosecha generosa. A medida que subimos la escarpa, situada en mitad del barranco de forma estratégica como una isla en un océano pétreo, nos acompañan los trinos de los pájaros y contemplamos dos cernícalos suspendidos en el cielo, adivinando cuál será su alimento. Al alcanzar la cima, nos hallamos con el conglomerado de rocas fonolíticas que ofrecen un aspecto solemne, como un santuario sobrenatural. Fue entonces cuando comenzamos a percutir con la ayuda de una pequeña y consistente piedra cada uno de los laterales de grandes pitones de basalto donde ya se percibe un desbaste por el machaqueo de otros como nosotros. Así enseñaba a mi hijo Besay qué sonidos eran del agrado de las deidades y cuáles no. Tañíamos cada una de las rocas, descubriendo el tono brillante y agudo que reverberaba sin esfuerzo alguno a través del barranco. Cuando percibíamos sonidos a diferentes alturas, la satisfacción era enorme. Sonreíamos e improvisábamos manteniendo obstinadamente golpes que combinaban las frecuencias tintineantes. Magec nos escuchará y lo que oirá será hermoso: clim-clim-clim-clom-clom-clim.



INDUSTRIA LÍTICA

oído





ESPACIOS
FUNERARIOS

oído

Silencios

El silencio, solo irrumpido por el chisporroteo de la hoguera, salió de la cueva, a la altura de Bentayga, para fundirse lentamente con la brisa que ondea el verde que invade el exterior: pinos, laureles y mocanes, y una maleza cargada de helechos que, con su prodigiosa danza, produce un seseo que parece proceder de otra vida; un silbido que anuncia el final de uno de los nuestros y lo despide sumándose a los ayes que comienzan a sentirse con mayor insistencia tras los giros melódicos y descendentes de nuestras mujeres. Se repetía la catábasis de intervalos exiguos que hacían dudar si existía intención o, por el contrario, si se trataba de la consecuencia orgánica que en sus cuerdas vocales producía el desgarró agónico de la pérdida. Hasta el ganado balaba, contagiado por aquella atmósfera sonora de irrespirable tristeza. La muerte tiene su propio sonido. Todos se disponían a venerar al finado y en ese trayecto al infinito no hay quejido que no se transforme en canto ni canto que no plaña. La pesadumbre se percibe en cada nueva inhalación para loar una vez más los valores del alma ausente ante su cuerpo marchito y presente.



Marcos Tavío, chef





POBLADOS

Guiso de pasado

Exploremos en un relato culinario inaudito que se hace realidad en nuestro museo: ¿A qué sabe lo que vemos?

En nuestro paseo nos llegan aromas de una sopa imaginaria, un caldo que nos evoca el sabor intenso del pasado. Sabor a cabra, a cerdo negro y a pelibuey. Ellos fueron los únicos animales de gran tamaño que comían nuestros antepasados aborígenes. Acometamos la mezcla en nuestro guiso de Pasado. Elaboremos pacientemente en nuestro cerebro un caldo de ocho horas de cocción, hagamos uso de nuestra memoria, de nuestros recuerdos.

A partir de este concentrado, inicia tu investigación por los salones del museo, da rienda suelta a los ensayos pertinentes de tus recuerdos sápidos. Experimenta, conviértete en indígena hasta encontrar la receta de un caldo que tiene que saber a Canarias.



Mil cocciones

Busca el gánigo adecuado. Debe ser grande y curtido por mil cocciones.

Apórtale la tierra, su aroma, el gofio, y confíerele nuestro mar: su sabor.

Regresa al pasado y añádele ahumados de la madera de nuestros pinos; ahí que van las hierbas prehispánicas. También lo picante, el taferte, pimienta de los antiguos. De fruta, el higo.

Pero no olvides la premisa, condición indispensable: Debe saber a Pasado, a un tiempo remoto que nos forjó como somos, canarios de antaño y canarios de nuevos sabores; muy de nuestros terruños, pero también universales.

Y entonces le añadimos el mar. Las lapas, su esencia, agua de burgados, cangrejos, pulpo seco, algas, morenas, jareas de vieja y de sardinas. De nuevo la tierra, más cochino, su papada, del nuestro, del negro.

Y confites: esas algas que parecen piedras cuando las olas las sacan a la arena y se secan bajo los rayos de Magec, nuestro sol.



CERÁMICA
ABORIGEN DE
GRAN CANARIA

gusto





MANUFACTURAS
EN PIELES Y FIBRAS
VEGETALES

gusto



Los sabores del mundo

A estas alturas del paseo ya disfrutas plenamente del sabor de la sopa que has diseñado en tu paladar, el guiso que sabe a todo el archipiélago, a las ocho islas. Al mar y al monte. Al pasado y al futuro, porque el pasado debe estar siempre presente para entender el futuro.

Esos sabores intensos que atesorarás para siempre en tu memoria te convertirán en el protagonista de tu caldo, en el aborigen que todos llevamos dentro, vengamos de donde vengamos. En el isleño de ficción, quizás real en algún momento de nuestra historia. Aquel indígena que se lanzó al océano Atlántico huyendo del invasor, atado por la cintura a un odre de piel de macho cabrío, inflado a modo de flotador, con sogas de palmera y junco. Aquel que regresó quinientos años después, todavía navegando en sueños, nadando en añoranza, atesorando en su memoria los sabores del mundo, las especias de su vida lejos de ese otro pequeño mundo que lo vio nacer.

Esta es su historia, la tuya. Ahora «ya sabes lo que ves».



Carlos Álvarez, escritor



POBLADOS

Perfumes de madera

Llegaron del continente africano en las primeras centurias de nuestra era. ¿Voluntariamente, por accidente, deportados? —se preguntó el escritor—.

Sabía que trajeron cabras, ovejas y cochinos, esquejes de higueras y semillas de cebada, trigo, arvejas, habas y lentejas. Acondicionaron cuevas para vivir, prepararon terrenos para el cultivo, sembraron, y mientras esperaban por la cosecha y la cría tuvieron que recolectar frutos. Conocían los de la palmera y el madroño, aunque algo diferentes estaban en la memoria de su tierra de origen, pero hubieron de aprender a seleccionar los frutos desconocidos del mocán o el bicácaro.

El escritor, para su relato, imaginó un poblado. Al atardecer encenderían rajas de tea para iluminarse dentro y fuera de las viviendas, fueran cuevas o casas de piedra seca, y el aire se llenaría del aroma de la resina.

Su protagonista sabía identificar las casas de sus vecinos por la fragancia de la tea, la raíz de cardón o la leñanoel, pues sabía qué usaba cada cual para iluminar su casa.

Reconocería el aroma de la hierba clin, la retama, el codeso y la resina de almácigo con la que perfumaban sus viviendas y preparaban remedios para algunos males.

El goro donde guardar el ganado y sacrificarlo cuando fuera ocasión, algo alejado para protegerse de los malos olores.

Aún debía elegir a su protagonista.



olfato

La nariz europea

El escritor quedó muy insatisfecho de la información del viaje de Niccoloso da Recco a Canaria escrita por Boccaccio en 1341: secuestro, allanamiento, robo... ¡Qué forma de llegar a la isla!

Prefirió soñar que los hermanos Vivaldi, antes de perderse en el océano, desembarcaron aquí en 1291 y fueron agasajados con una gran comida.

Sobre los deliciosos olores de las carnes de baifo y cochino, fritas en manteca o asadas con hierbas de aromas delicados, había otro olor desconocido. Venía de unas mujeres que tostaban al fuego el grano de cebada en grandes bandejas de barro, y otras, con un rústico molino de piedra, lo trituraban: gofio lo llamaban.

Lo comieron solo, amasado con leche o con el caldo de la olla. También conocían el aroma de los higos frescos y de los pasados y tampoco les sorprendió el sabor del fruto de sus palmeras ni el del arropo que hacían con el fruto del mocán. Pero el aroma de aquella harina era nuevo e inconfundible.

Todos participaron en el banquete, excepto un hombre que permaneció siempre alejado. Él había sacrificado los animales. ¿Por qué trataban al carnicero como a un apeestado? —se preguntó—. ¿Les repugnaba el olor de la sangre o el acto de matar?



olfato

PRODUCCIÓN DE
ALIMENTOS





Conjurar el olor de la muerte

El escritor estudió durante meses las crónicas de Cedeño, Escudero, Abreu... y todos los legajos manuscritos o incunables que encontró, para crear a la protagonista de su cuento: Idaira, la embalsamadora.

«Y para preparar y conservar los cuerpos difuntos, había hombres diputados y señalados para los varones, y mujeres para las hembras».

Idaira conocería el secreto para conjurar el olor de la muerte y conservar los cadáveres de sus vecinas.

La imaginó, como había estudiado, cociendo hierbas, frutos y resinas seleccionadas por sus aromas: leña buena, malva, almácigo, tea, mocán... El toque gore: vaciando el cadáver de tripas y órganos.

Después lavándolo, jareándolo al sol y ahumándolo de noche con maderas olorosas —como había leído en las crónicas—, antes de enfardarlo con lienzos de juncos y pieles y depositarlo en la cueva funeraria.

Y ahora resulta que en El Museo Canario, en cuya biblioteca había pasado meses, le aseguran que aquellas momias nunca fueron evisceradas, como ya sospechó el doctor Çhil, y que la momificación se debió a las condiciones ambientales de algunas cuevas funerarias.

Y si Idaira fuera ciega? Así, pensó el autor, su delicado olfato le permitiría conocer plantas y personas solamente por su olor. Y se enamoraría del carnicero.



Teresa Correa, artista visual



POBLADOS

vista



La puerta de madera

Al entrar en la primera sala del museo, si se mira a la izquierda, lo que vemos es una maqueta de lo que sería un poblado aborígen. Si se amplía la mirada, en la vitrina contigua, junto a un molino y unos recipientes de cerámica, hay una puerta; mi vista se detiene ahí, en la puerta desprovista de cartela explicativa... ¿Cuántos siglos contiene? No lo sé, la puerta de madera trasciende su propia representación, mi mirada transforma su apariencia hasta hacer de toda la sala una fisura en el espacio, un conmovedor umbral. Inevitable es el cruce al otro lado, ese que aleja de la superficie, que trasciende el puro objeto y proyecta otra dimensión de la realidad que se adentra en lo más interior, en lo invisible. ¿Una invitación a imaginar que se está en el otro lado de la isla, donde pasado, presente y futuro se conjugan simultáneamente...?

Cae el velo...

Se me revela la apertura infinita de la narración.

Un escanciador ritual

La memoria es un dispositivo que se nutre de la libre asociación: las pintaderas... los ídolos... el recuerdo de un momento sobrecogedor vivido en compañía de una artista bereber afincada en París... lágrimas de emoción y de nostalgia al reconocerse en cada objeto... Tan cerca, tan lejos...

Mi mirada se detiene en una exquisita pieza, recipiente de madera con rebaje en el interior, escanciador de leche, contenedor simbólico, rito de fertilidad, mujer, tierra, madre, hermana, compañera, par... Mi cuerpo se enreda con la hebra de hilo rojo a este cuerpo fragmentado. No distingo de quién es este cuerpo, este sexo... tal vez sea el de todas nosotras, que desde las profundidades del tiempo convocamos el ritual que nos nombra:

Mujer, par, compañera.



PRODUCCIÓN
SIMBÓLICA

vista





BIOANTROPOLOGÍA

vista

Madre

Conmoción, vértigo, el silencio absoluto... 500 cráneos tras el gran cristal, 90 bustos que reclaman mirar hacia arriba y ser vistos. El punto de inflexión. Oigo crepitar el suelo de la sala, un destello, el regreso a la infancia (no quería entonces saber nada de las islas, ni de sus huesos luminosos, ni de sus espíritus...). La hebra roja de la vida nos enreda. La gran revelación...

Detrás del cristal hay un cráneo de mujer olvidado por siglos, 1383. Un cráneo aborigen y un cuerpo contemporáneo se encuentran, la luz fecunda lo que persiste y las puertas de la isla se abren hacia adentro; empiezo a ver aquí donde Chil y Naranjo abrió el camino de los nuestros, de las nuestras.

Desde entonces, Madre, a ti, expuesta, vuelvo una y otra vez. Mi cuerpo es tu cuerpo, mi mirada la tuya.

La luz de la imagen no cesa de brotar.



Manolo González, escultor



PRODUCCIÓN
SIMBÓLICA

tacto

La obra

La obra, el objeto, no es exclusivamente la mera manufactura resultado de un dominio técnico; es ante todo la concreción material de una forma de pensar, de sentir, que habla de su autor y su cultura. En las figurillas antropomórficas, en las pintaderas, podemos apreciar la capacidad de abstracción, de recreación, que no se contenta con la elemental mimesis de las formas naturales, sino que va más allá; son representaciones elaboradas, cultas. La capacidad de síntesis de las formas manifiesta un grado de desarrollo cultural, la necesidad de construir el mundo en que se vive. El ser humano que así opera no es un mero habitante más de un mundo dado, sino el constructor de su mundo, expresado tanto en la capacidad de transformar el entorno como en la de representar, significar y reasignar su lugar en él.

Cada pieza manufacturada es el resultado de la acción de las manos en el material dirigidas por la mente. Las manos aprehenden el material, se hacen poderosas con la herramienta, por muy rudimentaria que esta sea, y tanto acarician como dominan, sienten la resistencia y entrega del material, lo someten y le dan forma en un juego de seducción y poder, y finalmente es la obra terminada la que conquista a su autor, tanto aquellas realizaciones con carácter utilitario como las representacionales de un imaginario existencial o sacramental.

Recorrer con los dedos sus formas, tenerla entre las manos, acariciar su textura, reconocer en su masa, en su peso, en cada sensación, el objeto deseado, y acaso poder ponernos en la mente de su creador, es un privilegio que, por obvias razones de conservación, nos está vedado, y quizá dejara esta convocatoria al sentido del tacto como una tentadora provocación de la que el custodio cristal disuade, por lo que en este caso invito a imaginar, imaginar... mientras protegemos y preservamos para la historia el magnífico legado de nuestros predecesores.



El proceso

Una de las experiencias más ciertas y ancestrales es el contacto con el barro, esa materia blanda de la que provee la tierra, y que permite que la mente, como demiurgo, a través de las manos, construya casi en grado genésico algo donde antes nada había, es decir, crear con las manos, los miembros más significados de la capacidad hacedora del ser humano. Manos que amasan, modelan, acarician el material primigenio formando en el aire objetos, materializaciones de la mente que idea un mundo a su medida.

El acto de hacer, de crear, desencadena una de las experiencias gozosas más rotundas que ofrece la vida. La mente inventora tiene en las manos su más leal aliado, miembros capaces de movimientos complejos y sensibilidad discernidora de las posibilidades de los materiales que trabaja, su textura, blandura, aspereza, ductilidad. Entre la íntima conexión de la mente, manos y material se da la técnica, ese hallazgo de la invención humana que hace posible que suceda aquello que la voluntad se propone.

Todos los objetos expuestos en esta sala son resultado de la mente humana y la sensibilidad discriminadora del tacto que selecciona el material, ajusta sus posibilidades, da forma, afina los resultados, y entrega al mundo objetos óptimos que facilitan la vida cotidiana o expresan el imaginario trascendente de los canarios que nos precedieron, cuyo acervo cultural hoy admiramos aquí.



TECNOLOGÍA
CERÁMICA



CERÁMICA
ABORIGEN DE
GRAN CANARIA

tacto





La persona

Quizá el destino final sea el reino mineral del carbonato cálcico y la conciencia solo haya sido una ficción, una aventura hacia la nada. Contemplar estas vitrinas, estos expositores que muestran estos restos humanos, hoy objetos inventariados, genera en mí una suerte de extrañamiento con la vida misma. Así, quisiera mirar a cada uno de estos restos y recrearles una identidad, imaginarles un yo, una vida vivida, más allá de la objetivación de la ciencia que, por la necesidad epistemológica a la que está obligada, se ve impelida a la cuantificación y cosificación de cada pieza.

El ser humano es el lugar donde acontece la vida consciente. El cuerpo es el puente entre el «yo» y el mundo, y la piel su frontera. Del blastocisto, fase tercera del desarrollo del embrión humano al quinto día de la fecundación, surge la primera especialización de células, generándose el ectodermo, mesodermo y endodermo. Del ectodermo se desarrollan el cerebro, el sistema nervioso, la piel, y el resto de los sentidos. Casi se podría decir que la piel es como la extensión del cerebro, su acceso directo al mundo. La presencia física del mundo se da en la piel, el tacto, y el Otro se da en el abrazo, la caricia, el beso. La piel es el punto de transbordo de la realidad material del mundo a la realidad animada de la vida.

Atrás en el tiempo de cada pieza aquí expuesta se dio una vida, un episodio único del azar cósmico. Cada ser humano es la Vida, su vida. Cada uno de estos restos es una biografía, con sus azares, aciertos, satisfacciones y frustraciones, su capacidad de transformar el mundo, de construir y de destruir; cada uno de estos restos fue una piel que sintió, que abrazó, que acarició, que besó. Ante cada una de estas piezas siento reverencia por la vida, por sus vidas.



José Manuel Brito López

Nació en Las Palmas de Gran Canaria en 1971. Realizó estudios superiores de Violín y Música de Cámara y cursó también estudios de Armonía, Contrapunto, Fuga y Composición. Más tarde amplió su formación en Dirección de Orquesta.

Es docente del Conservatorio Profesional de Música de Las Palmas de Gran Canaria y desde 2009 es director de la Orquesta Universitaria Maestro Valle, dependiente de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Está comprometido en diversas iniciativas sociales y culturales. En este ámbito, es presidente de la asociación Promuscan, dedicada a la promoción de la música culta de Canarias, y dirige, desde su fundación en 2012, el proyecto social y pedagógico Barrios Orquestados.





Marcos Tavio

Nació en Canarias en 1962. Olores y sabores fueron, allá por los años 60, sus primeros juguetes. Sus recuerdos más entrañables y sensoriales siempre le llevan a las cocinas de sus abuelos, ambos cocineros profesionales.

Cocinero autodidacta, viajó por medio mundo y vivió en dieciséis países, forjando así las bases de una cocina que define como «cocina de experiencias». Volvió a su tierra en 2010 después de siete años en Brasil, y aquí desarrolla una cocina en la que fusiona lo japonés, lo latino y lo canario.

Fue reconocido en 2016 con los premios a Mejor Restaurante de Cocina Extranjera y Chef Revelación. A raíz de este momento comenzó una búsqueda de las raíces y abrió el restaurante que lo identifica definitivamente, Aborigen, un lugar donde el indigenismo que lleva dentro se cocina con la canariedad gastronómica.

La pandemia pudo con Aborigen y poco después abrió su proyecto gastronómico actual, Ocho El Hierro, un hermano pequeño de Aborigen en la Isla del Meridiano.



Carlos Álvarez Pérez

Nacido en Navaleno (Soria) en 1957, es periodista, guionista y escritor afincado en Las Palmas de Gran Canaria. Es autor de las novelas *La señora: Beatriz de Bobadilla, señora de Gomera y Fierro*; *La pluma del arcángel*; *Si le digo le engaño* y *Negra hora menos*, así como de las *Crónicas de la conquista de Canarias*, reescritura a partir las transcripciones paleográficas de Buenaventura Bonnet y Reverón y Elías Serra Ràfols.

También es guionista de la película *Mararía* (Antonio J. Betancor, 1998), codirector y guionista de la película documental *Ciudadano Negrín* (2010), y director y guionista del documental *La fábrica de azúcar* (2017), entre otros trabajos audiovisuales.





Teresa Correa

Nacida en Las Palmas de Gran Canaria en 1961, cursó estudios de Sociología en la Universidad Complutense y de Fotografía en CEV Madrid.

Su trayectoria como artista visual y de investigación ha estado siempre marcada por la arqueología, la antropología y la filosofía, materiales con los que analiza su concepto de «isla-mundo». Su trabajo incorpora también la perspectiva de género para crear otras posibles narrativas más inclusivas.

Ha participado en exposiciones individuales y colectivas dentro y fuera de las islas desde 1999, y su obra forma parte de colecciones de referencia tanto nacionales como internacionales. El Cabildo de Gran Canaria le otorgó en 2020 el Can de las Artes por su trayectoria artística.



Manolo González

Nació en Las Palmas de Gran Canaria en 1965. Escultor autodidacta, expone su obra desde los 17 años.

Vinculado a la Galería Saro León de Las Palmas, ha mostrado su obra en diecinueve exposiciones individuales y veinticinco exposiciones colectivas y eventos internacionales. Además, más de veinte esculturas de su creación se muestran en espacios públicos en Canarias y la península.

Es miembro de la Real Academia Canaria de Bellas Artes, Can de Plata a las Artes del Cabildo de Gran Canaria y Medalla de Plata de la Bienal Internacional de Arte Contemporáneo de Florencia 2009.





EL MUSEO
CANARIO
ESTABLECIDO EN 1879

Museo
concertado
con:



Publicación
cofinanciada
por:



www.elmuseocanario.com