

Historias de la Navidad



¡Felices fiestas!

18 hombres y mujeres de Canarias cuentan cómo afrontan unas fiestas entre el consumo, la emoción y los encuentros familiares



Feliz Navidad!





FRANCISCO SUÁREZ ÁLAMO



DEL DIRECTOR

Las historias que reflejan la diversidad de Canarias

No hay dos días iguales para dos o más personas, porque tampoco hay dos vidas completamente iguales. Ni siquiera en fechas excepcionales, como pudiera ser la Navidad, podemos encontrar un denominador común.

Por eso mismo este 'contenedor informativo' especial en torno a la Navidad se centra este año en una foto que intenta reflejar la diversidad. O más bien en dieciocho retratos: las de los hombres y mujeres que posaron para el compañero de la casa Arcadio Suárez y que relataron al también periodista

Iván Martín Chacón qué es para ellos la Navidad. Y, como verán, hay puntos en común pero también diferencias.

Porque así es Canarias. Quizás más que otros territorios porque el

nuestro es singular: es un territorio fragmentado, marcado por el océano que nos rodea, pero también es un espacio regional porque sabemos que allá, en el horizonte, hay siete islas más que aquella en la que habitamos. Incluso puede haber pasado que, con el transcurso de la historia, nos hayamos fortalecido como región a medida que hemos comprobado la incomprendición de algunos comportamientos del poder ejecutivo estatal hacia nuestra realidad. Y cuando digo Estado, digo también el resto de comunidades autónomas y quienes las rigen, pues no conviene olvidar que Estado somos todos.

Los estudios demoscópicos y sociológicos confirman que el sentimiento de canariedad se ha ido imponiendo al concepto de insularidad, a pesar de que el hecho de ser islas nos marca a fuego. Aquel 'sentirse isleño' del que se hablaba antes, y que atribuíamos también a los canarios que emigraban, tiene quizás ahora otro sentido. Y esa tendencia va a más porque son las nuevas genera-

ciones las que -también en eso coinciden los estudios- más canarias se sienten. Esto último resulta llamativo teniendo en cuenta que nos referimos a una juventud y una adolescencia que, gracias a la tecnología, tiene el mundo entero a su alcance. Desde un móvil pueden escuchar -y así lo hacen- las canciones de cualquier artista de los cinco continentes, saber cómo va el grancanario Santi Aldama en la NBA o si un parlamentario isleño ha hecho los deberes en favor de su tierra en las Cortes...

En estos tiempos tan atropellados y atormentados, donde parece que no hay espacio para el diálogo y menos aún para el consenso, nada mejor que comprobar que en la variedad, en la diversidad, está no solo el gusto, sino posiblemente una de nuestras señas de identidad. Siempre fuimos en Canarias hijos de muchas influencias y eso se traslucen de alguna manera en el retrato que ofrecemos en este trabajo.

Y como ya toca, ¡feliz Navidad! O lo que cada uno sienta en estos días.



Feliz Navidad

Vera Soddu | Artesana con taller en el Salto del Negro



«La Navidad significa unir corazones con tu familia, de sangre o la que tú eliges»

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

Vera Soddu habla con las manos, como si cada gesto formara parte del mismo lenguaje que utiliza para dar vida a las piezas artesanales que crea en su taller del Salto del Negro, en Las Palmas de Gran Canaria. Nacida en Cerdeña, la artesana celebra este diciembre un aniversario especial: el 14 de diciembre cumplió 21 años en Canarias. «Me siento adoptada por los canarios», afirma con una mezcla de gratitud y arraigo que solo concede el tiempo. Once de esos años transcurrieron en Tenerife y los diez más recientes en Gran Canaria, una isla que siente ya como su hogar definitivo.

Pero más allá del paso de los años, Vera reconoce que la artesanía ha sido el sostén emocional que le ha permitido construir una vida plena lejos de su tierra. «Mi profesión es lo que me da una vida más completa», asegura mientras repasa las herramientas de su mesa. Sin embargo, su traslado a Gran Canaria marcó un antes y un después. «Me gusta más Gran Canaria», confiesa sin rodeos. Describe la isla vecina como «más pueblo» y con demasiada presencia de turismo, una realidad que —según explica— deja menos espacio para el residen-

Tras 21 años en Canarias, la italiana vive la Navidad como un acto de unión y afecto, lejos de su Cerdeña natal y rodeada de la familia que ha elegido

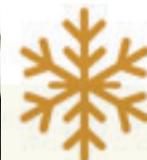
te, para la vida cotidiana que ella valora tanto.

En cambio, en Gran Canaria asegura haber encontrado un entorno más conectado con la cultura y con un ritmo que encaja mejor con su forma de ser. Le gusta ir al teatro, escuchar música, asistir a eventos culturales y mantener una vida cercana, auténtica, sin estar «relacionándose con turistas todo el día». Para Vera, la cultura no es un complemento, sino un refugio y una forma de sentirse parte de la comunidad que la acogió.

Cuando llega la Navidad, su mirada se suaviza. «La Navidad es unión, significa unir corazones», reflexiona. Para ella, la distancia geográfica nunca ha sido un impedimento para sentir cerca a quienes quiere. Emi-

gró joven, con apenas 15 años, y desde entonces casi todas sus Navidades las ha vivido fuera de su casa en Cerdeña. «En 30 años, solo una la pasé con mis padres», cuenta con serenidad, más acostumbrada a la nostalgia que a la queja. Quizá por eso, Vera ha aprendido que la familia no siempre es la de sangre. También son los amigos, los vecinos, las personas que se cruzan en la vida y ofrecen un lugar en su mesa. «A veces también es invitar a tu casa a esas personas que no tienen la posibilidad de tener su familia cerca», insiste. Ella misma ha sido invitada muchas veces a hogares ajenos, encontrando la Navidad en rincones inesperados, donde la calidez humana suplía la ausencia de la tierra natal.

Este año, sus planes navideños tienen un punto de incertidumbre. Sus hijas estudian en Granada y todavía no sabe si podrán viajar a la isla. Habla de ello sin dramatismo, como quien ha aprendido que la Navidad es más un estado del alma que una fecha exacta. Si vienen, celebrará con ellas. Si no, seguirá uniendo corazones como ha hecho durante décadas, con el mismo espíritu que la ha acompañado desde que llegó a Canarias: acogida, trabajo, cultura y una familia que crece más allá de los lazos de sangre.



«A veces la Navidad es invitar a tu casa a esas personas que no tienen a su familia cerca»

«Mi llegada a Gran Canaria marcó un antes y un después en mi vida. Me siento muy feliz aquí»



*La Isla
de mi
Vida*



Gran Canaria, *Isla* *Navidad*

CABILDO INSULAR

ESCUCHA
NUESTRO
VILLANCICO





Feliz Navidad

Pedro Rodríguez | Gerente en Guirlache



«Como diría mi hermano, llevamos más de medio siglo ofreciendo, ante todo, felicidad»

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

En pleno ritmo frenético de la campaña navideña, Pedro Rodríguez, gerente de Guirlache, un establecimiento con más de 50 años de historia, reflexiona sobre lo que significa esta época para la histórica empresa familiar. «Es una época especial, no solamente por las ventas, sino por los tipos de productos que hacemos para las Navidades: panettones, productos sin gluten que tanto llenan los hogares y que en estas fechas tan señaladas tienen bastante importancia. El tema de cuidar la salud al tiempo que se disfrutan las fiestas es fundamental».

La Navidad llega acompañada de recuerdos y emociones. El empresario grancanario menciona a su hermano, ya fallecido, y recupera una frase que sigue marcando la filosofía de la casa: «Guirlache vende felicidad más que otra cosa. Porque llevarse un producto dulce es por una celebración, y no hay mejor celebración que en estas fechas tener productos para poder repartir alegría y felicidad».

En cuanto a los productos exclusivos de estas fechas, Guirlache presenta un catálogo especial. «Es época de panettones, turrones y el roscón de Reyes. Son los productos estrella de la Navidad. También los troncos de Navidad, todos ellos en su versión sin gluten, puesto que la de-

Pedro Rodríguez, gerente de Guirlache, ubicado en Triana, repasa el significado de estas fechas para la empresa y para su vida personal junto a su familia

manda de los clientes es cada vez superior», detalla.

Este crecimiento del público celíaco o sensibilizado al gluten ha impulsado una ampliación natural de la gama. «Se ha elevado bastante; estamos llegando a más público. Guirlache ha enriquecido la gama de productos porque había una demanda previa. El producir productos sin gluten garantizado su éxito», afirma Rodríguez.

Navidad en familia... pero también de mucho trabajo. El carácter familiar de la empresa se hace especialmente evidente en estas fechas. «Mucha de nuestra familia está implicada en el negocio, por supuesto. Somos los últimos que salimos de las tiendas, pero siempre en familia. Y,afortunadamente, mi padre y mi madre, que fueron los impul-

sores y los que crearon este proyecto, siguen con nosotros y podemos pasar estas fechas a su lado. No nos podemos olvidar de que gracias a ellos, Guirlache está donde está. Y el éxito es dedicado a ellos», expresa con orgullo.

En cuanto a sus deseos para los Reyes Magos, explica: Pido salud para todos y trabajo, que no nos falte, porque somos más de 70 familias las que dependemos de este proyecto. Es importante que para todos nos llegue esa felicidad, una parte muy importante que, cuando nos falta, es cuando la echamos de menos».

Por último y entre las novedades más llamativas de la temporada destaca una mezcla que une tradición italiana y esencia canaria. «Entre los productos estrella, más canarios que nunca, está la adaptación que hemos hecho de los panettones con chorizo de Teror. Mezcla de lo salado con lo dulce. Ya son conocidas las tostas de chorizo de Teror con miel, y hemos apostado por los panettones, comenta. La acogida ha superado las expectativas. De momento ha provocado una gran aceptación. A la gente le sorprende, lo compran por curiosidad y gracia, pero luego vuelven a comprarlo una segunda vez, ya convencidos de que están comprando un producto de calidad», concluye Pedro Rodríguez.



«Entre los productos estrella, el panettone con chorizo de Teror, ha tenido una gran aceptación»

«No hay mejor celebración en estas fechas que tener productos que repartan alegría»



* Feliz *
Navidad *



* 90 ANIVERSARIO
DOMINGO ALONSO GROUP

CADA NAVIDAD CUENTA, PERO ESTA ES ESPECIAL: CELEBRAMOS 90 AÑOS CONDUCIENDO A TU LADO.



Feliz Navidad

Yanelis Cruz | Camarera en la Sandwichería Pizco de Triana



«Estoy descubriendo la magia de mi primera Navidad laboral con muchas ganas e ilusión»

La joven de 18 años vive su primer trabajo entre sandwiches, luces navideñas y la ilusión de salir por primera vez en fin de año

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

En la Sandwichería Pizco, uno de los locales más emblemáticos de Las Palmas de Gran Canaria, concretamente en la calle Triana desde 1972, se mueve con discreción una joven que todavía se adapta al ritmo de la barra y al trato con la clientela. Yanelis Cruz, de 18 años y vecina de Las Rehoyas, empezó a trabajar allí en marzo de 2025, en lo que es su primer empleo. Quienes la conocen cuentan que llegó con una timidez que casi la escondía, hablando bajito y observando más que participando, como quien aún busca su sitio en el mundo adulto.

Con el paso de los meses, Yanelis Cruz ha ido soltando poco a poco ese nervio que la acompañaba en los primeros días. Trabaja, aprende y se esfuerza, pero arrastra esa mezcla de inseguridad y reserva que muchas chicas de su edad llevan consigo mientras descubren quiénes son y hacia dónde van. En la Sandwichería Pizco, sin embargo, ha encontrado un entorno estable, casi familiar, en el que todos aportan para mantener en pie un negocio que suma más de cinco décadas de historia en la capital.

Cuando se le pregunta por la Navidad, a Yanelis se le ilumina la expresión. «Las Navidades me parecen alegres porque es un momento de unión y familia. Todos reunidos», explica con una voz suave pero segura. Para ella, diciembre es sinónimo de hogar, de reuniones sencillas y de esa sensación cálida que da tener cerca a los tuyos. Criada en una tradición profundamente canaria, añade sin dudar: «Soy más de Reyes», como tantas familias de la isla que guardan la magia para el 6 de enero.

La joven disfruta especialmente del ambiente que se respira en Triana por estas fechas. Las luces, la música, el tránsito de familias y grupos de amigos le dan una energía que la anima a salir más, a sentirse parte de algo más grande. Allí, entre escaparates decorados y calles llenas de vida, Yanelis vive una Feliz Navidad que para muchos es rutina, pero que para ella significa ilusión y un respiro en medio de un año lleno de cambios a mejor.

Este fin de año tendrá algo especial: será la primera vez que salga a celebrarlo con sus amigas y amigos. Lo dice con timidez, como quien comparte un secreto. Pero también con una chispa de emoción que revela que quizás esta época del año tan bonita como es la Navidad sea un pequeño punto de inflexión, un momento para dejar atrás miedos, hacer sitio a lo nuevo y seguir creciendo entre las luces y el bullicio de una ciudad que, poco a poco, también adopta este ambiente navideño que va viéndose en una de las calles principales de la capital grancanaria como es Triana.



«La época de Navidad para mí es luz, brillo y color. Un momento alegre porque es de unión y familia»





Regala
Experiencias
Lopesan





Feliz Navidad

Aquilino Da Costa | Miembro del programa 'Una Hora Menos'


«Estas fechas son un punto de encuentro innegociable para reunirnos y compartir alegría»

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

En uno de los programas más reconocidos de Televisión Canaria, 'Una Hora Menos' -producido por Videoreport Canarias-, el equipo vive la Navidad a un ritmo distinto: más rápido, más exigente y, al mismo tiempo, más alegre. Entre ellos está Aquilino Da Costa, parte fundamental del engranaje del programa, quien define estas fechas como una época en la que el trabajo se multiplica, pero también la complicidad entre compañeros. Lo que se ve en pantalla, asegura, no es una pose: es exactamente lo que ocurre detrás de cámaras.

Para Aquilino, el secreto del éxito navideño del programa está en esa mezcla de profesionalidad y cercanía que los caracteriza. «En Navidad hay mucho trabajo, pero también mucha diversión. Lo que retransmitimos es lo bien que lo pasamos, y creo que esa es la clave de nuestro éxito», afirma. La ilusión se vive de puertas adentro: una celebración casi interna que se refleja en cada emisión y que hace que el equipo disfrute tanto como los espectadores.

Pero más allá de los focos y el ritmo televisivo, para Aquilino la Navidad tiene un significado íntimo, mar-

Uno de los miembros de este programa televisivo vive unas fiestas intensas frente a las cámaras y profundamente emotivas detrás de ellas

cado por su madre. «Yo soy muy navideño porque mi madre era muy familiar», recuerda con cariño. En su casa, estas fechas eran un punto de encuentro innegociable para reunirse todos los hermanos y compartir un día «fantástico» en el que la cena o los regalos quedaban en segundo plano frente a lo verdaderamente importante: la compañía.

Esa tradición lo acompañó siempre. Creció entendiéndola la Navidad como un espacio de unión entre hermanos, un momento para detener el tiempo y disfrutar del calor del hogar. Con la llegada de los hijos de sus hermanos, las celebraciones se transformaron, adaptándose a las nuevas generaciones sin perder la esen-

cia. «Al principio no celebrábamos Papá Noel, pero con los pequeños empezó a formar parte de la fiesta», cuenta. Hoy, entre luces, directos y el ambiente festivo de 'Una Hora Menos', Aquilino sigue fiel a aquella herencia familiar. Su diciembre combina el bullicio televisivo con la calidez de las tradiciones que lo marcaron desde niño. Y en esa mezcla, entre el recuerdo de su madre, las risas de sus sobrinos y la energía del plató, encuentra cada año un motivo renovado para celebrar la Navidad.

En estas semanas, los pasillos de las instalaciones de 'Una Hora Menos', ubicadas en la zona de El Sebadal, también se transforman: decoraciones improvisadas, villancicos que suenan entre una grabación y otra, y bromas que alivian la intensidad de los directos. Aquilino asegura que ese ambiente festivo no solo anima al equipo, sino que también fortalece la sensación de familia que han construido con los años. «Al final, pasamos tantas horas juntos que estas fechas nos unen todavía más», afirma. Y es esa mezcla de compañerismo y celebración la que, de alguna manera, también llega al público, que cada diciembre siente el mismo entusiasmo que envuelve al equipo tras las cámaras.



«Mi madre es muy navideña y en estas fechas nos reunimos todos para pasar tiempo en familia»

«Al principio no celebrábamos Papá Noel, pero con los pequeños empezó a formar parte de la fiesta»



Si alguna vez olvidamos decírtelo,

GRACIAS

Porque para nosotros, tú eres lo más necesario

A close-up photograph of a woman with long, dark hair, smiling warmly at the camera. She is holding a large, lush wreath made of green leaves and small, glowing yellow lights. The background is a soft-focus blue, suggesting a calm, evening atmosphere.

Felices Fiestas

 **cajasiete**



Feliz Navidad

Saray Castro | Actriz y cantante canaria



«Vivo estas fechas con toda mi familia, entre la tradición y la buena música»

La actriz celebra la Navidad con los suyos, apostando por los Reyes, la alegría compartida y la enseñanza de hacer el bien todo el año

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

Saray Castro es una de esas personas que llenan cualquier espacio con su simpatía, su gracia y su sonrisa. Actriz, cantante y, según ella misma dice, «lo que me pongan», Saray ha hecho de la polifacética versatilidad su sello personal. En esta Navidad, sin embargo, la actriz prefiere centrarse en lo esencial: la familia, la reflexión y la alegría compartida. «Para mí, la Navidad es, de momento, compartir con los seres queridos, tomar conciencia de lo que ha pasado durante el año y cómo te has comportado», comenta mientras repasa con una sonrisa los recuerdos de años pasados.

Para Saray, estas fechas son también un recordatorio de la importancia de la conducta diaria. «Hay que hacer el bien y comportarse bien durante todo el año, no solo en estas fechas tan señaladas para que la gente lo vea», asegura. Su mirada refleja la mezcla de experiencia y sentido común que aporta el paso de los años, así como la intención de transmitir valores sencillos pero profundos, tanto a sus familiares como a su pequeño hijo de dos años.

En cuanto a las tradiciones, Saray tiene clara su preferencia: los Reyes Magos. «A título personal me gustan más los Reyes de toda la vida», afirma con convicción. Explica que, cuando eran más pequeños, recibían regalos de los Reyes, y que Papá Noel, al ser «americano», nunca formó parte de su infancia. Para ella, estas tradiciones no son solo un ritual de regalos, sino una forma de mantener viva la historia y la cultura canaria a través de los años.

El 24 de diciembre, la actriz disfruta de una jornada intensa pero familiar. «Cena con la familia y después a bailar», relata. Sus dos hermanos, sus padres, primos y sus parejas, con sus hijos, se reúnen en una noche que combina comidas caseras, risas y baile, recordando que la Navidad es, sobre todo, tiempo compartido. Ahora, con su marido y su bebé, la celebración ha adquirido un nuevo matiz, lleno de ternura y nuevas rutinas que hacen de cada noche una experiencia especial.

Tras la cena familiar, Saray Castro y su familia visitan a sus suegros, completando así una jornada intensa y «movidita», como ella misma la describe entre risas. A pesar del ritmo frenético, la actriz se lo pasa bien y valora cada momento. Para Saray, la Navidad es una mezcla de tradición, cariño y pequeñas alegrías cotidianas que, más allá de los regalos o los adornos, construyen recuerdos que permanecen durante todo el año y algunas regalos pueden perdurar «muchos años o toda la vida».



«Es una mezcla de tradición y pequeñas alegrías que, más allá de los regalos, construyen bonitos recuerdos»



part of

saur
mission water

El mejor regalo es
cuidar la ciudad y el agua

Tiempo de compartir, de pensar en los demás y de diseñar el futuro,
que es la mejor forma de predecirlo.
El Ayuntamiento y Emalsa lo hacen cada día.

Cuidar el agua y la ciudad, lo que nos une.

¡Felices fiestas!



Feliz Navidad

Lorenzo Labellarte | Encargado Restaurante Bululú Canarias



«Parrandeamos, preparamos ayaca, conversamos y esperamos a que se arme el bululú»

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

En pleno corazón de Las Palmas de Gran Canaria, concretamente en la Calle Venezuela, Lorenzo Labellarte ha encontrado un espacio donde sus raíces venezolanas y la cultura isleña conviven con naturalidad. Desde hace una década, este emprendedor llegó a la ciudad en busca de nuevas oportunidades y terminó enamorándose de una tierra que hoy siente tan suya como la que lo vio nacer. De ese encuentro nació Bululú Canarias, un local con ocho años de vida que se ha convertido en un punto de referencia para quienes buscan sabores auténticos, cercanía y un ambiente que invita a quedarse. El viaje lo iniciaron Mónica Emmi y Lorenzo Labellarte junto a Enrique Cachazo, amigo de la infancia, no sin valentía, con el objetivo de abrir el primer Bululú Canarias, «el original».

Para Lorenzo, la Navidad siempre ha significado mucho más que una fecha en el calendario. Habla de ella como un tiempo marcado por la familia, la unión, la alegría y las reuniones con los seres queridos. Recuerda con cariño aquellas cenas rodeado de primos, tíos y amistades, donde compartir comida y bebida era la excusa perfecta para reforzar lazos. Esa emoción continúa acompañándolo cada diciembre, incluso a miles de

Uno de los fundadores del local, comparte su tradición venezolana «echa con amor», con parrandas y sabores que acercan a su tierra natal

kilómetros de su Venezuela natal.

La tradición navideña en su familia siempre fue amplia y diversa. «Somos de todo: de Reyes Magos, de Santa Claus, del Niño Jesús... a lo que aparezca le damos», dice entre risas. En su casa, el 24 de diciembre es sinónimo de música, alegría y celebración. Parrandear, preparan ayaca, conversan durante horas y esperan a que «se arme el bululú», ese momento espontáneo en el que la fiesta se enciende y todos se dejan llevar por el espíritu navideño.

Este paseo sensorial por Venezuela es mucho más que arepas. Es originalidad, producto y frescura. Es un contagioso ambiente festivo de eternas vacaciones, es

maridaje de buena comida con buena música y geniales cócteles. Bululú es muchas cosas. Pero sobre todo es una fantástica noticia para la ciudad desde hace cinco años.

Ese concepto —bululú— es más que una palabra para Lorenzo: es una filosofía de vida. Significa pasarla bien, hacer ruido, liarla, y es exactamente lo que transmite su local. Bululú Canarias se ha ganado el cariño de vecinos y visitantes por su ambiente cercano y su cocina que combina sabor, tradición y autenticidad. Sus clientes lo describen como una «terracita chiquitita, pero muy acogedora», con «servicio simpático y profesional», donde reinan las arepas de calidad, hamburguesas irresistibles y un arroz de postre contundente, todo a un precio medio accesible.

La esencia del lugar refleja la personalidad de su fundador: cálida, alegre, ruidosa cuando toca y siempre abierta a compartir. Para Lorenzo, mantener viva su cultura es una manera de sentirse en casa, pero también de regalar a la isla una parte de sí mismo. Cada plato que sale de la cocina, cada conversación y cada visita se convierte en un pequeño puente entre Venezuela y Canarias.



«Es un local que se ha convertido en un punto acogedor que invita a quedarse a cualquiera»

«El espíritu bululú invita a disfrutar sin reservas, pero con alegría y conexión con los seres queridos»





Feliz Energía. Feliz Navidad.

La renovamos cada año. La compartimos cada día. ¿Sabes qué es lo que nos mueve?
Tu energía.

www.disagrupe.es

 **DISA**
siente nuestra energía



Feliz Navidad

Miriam Hernández | Reportera en Malpaís Productions



«La cultura es muy agradecida, siempre aprendes algo nuevo y está arraigada a la Navidad»

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

Para Miriam Hernández, presentadora y reportera del programa 'Agenda Fantástica' de Radio Televisión Canaria (RTVC), la Navidad es un tiempo marcado por la nostalgia, los recuerdos, los reencuentros y la posibilidad de disfrutar en familia durante unas fechas tan especiales. Ella misma reconoce que, en su casa, «somos más de Reyes Magos», mientras que Papá Noel queda reservado para algún detallito, especialmente cuando eran niños. Los Reyes representan para ella el acontecimiento verdaderamente importante de estas celebraciones.

Miriam comenzó su trayectoria en 'Agenda Fantástica' en febrero de 2024 como guionista y, desde septiembre del mismo año, se ha convertido en la imagen del proyecto, realizando reportajes y aportando su visión propia dentro del programa. Afirma disfrutar intensamente de su labor, destacando que «la cultura es muy agradecida y siempre aprendes cada día algo nuevo». Natural de Moya, en el norte de Gran Canaria, lleva con orgullo sus raíces y las comparte en su trabajo cotidiano.

Por su parte, Daniel Culato, director de producción

La presentadora del espacio 'Agenda Fantástica' asegura que el año 2026 llegará «lleno de éxitos»

de Malpaís Productions, también encuentra en la Navidad un significado especial, asociado en parte al recuerdo de los cinco años que han transcurrido desde 2020, marcado por la pandemia. Aun así, mira hacia el futuro «con mucha ilusión e interés», especialmente ante los buenos proyectos previstos para 2026, hacia los cuales asegura que tienen muchas ganas. Rememora además cómo, durante la pandemia, la comunicación se adaptó a las circunstancias: las entrevistas se realizaban por videollamada, a través de internet y de redes sociales, con un formato totalmente online.

Culato destaca que el programa de mayor éxito des-

de el inicio, y el más longevo, ha sido Agenda Fantástica, que ha sabido mantenerse en diferentes formatos y parrillas de programación y se ha convertido en el buque insignia de la productora. También subraya el importante reconocimiento recibido por Malpaís Productions con el Premio Iris nacional por 'A dónde va el dinero', que considera un gran hito para el equipo. En lo personal, su Navidad está más vinculada a Papá Noel o Santa Claus, una tradición influida por la familia británica, y recuerda con orgullo que es natural de Las Palmas de Gran Canaria y criado en Santa Brígida.

Más allá de las tradiciones particulares de cada uno, ambos coinciden en que la Navidad es un periodo que invita a detenerse, mirar atrás y valorar lo vivido. Son días en los que la ilusión se mezcla con el recuerdo, en los que familias y amigos buscan reencontrarse y compartir tiempo juntos pese a la rutina del resto del año. Entre luces, celebraciones y momentos de calma, estas fechas se convierten en una oportunidad para agradecer, proyectar nuevos deseos y mantener vivas las costumbres que cada hogar lleva consigo generación tras generación.



«En mi casa somos de Reyes Magos, mientras que Papá Noel queda para algún detallito»

«Miran hacia el futuro con ilusión e interés, ante los buenos proyectos previstos para 2026»





Por un año más, lleno de aprendizajes y felicidad.

La Universidad Fernando Pessoa Canarias les desea felices fiestas
y un próspero 2026.

descubre@ufpcanarias.es

828 700 488

C/ De la Juventud, s/n, Santa María de Guía





Feliz Navidad

Federico Imareti | CEO de la Esquinita de Vegueta



«Estas navidades son especiales: las paso con mi madre después de muchos años»

El chef genovés celebra estas fechas combinando tradiciones canarias e italianas y ofreciendo una cocina artesanal

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

En el corazón de Vegueta, en Las Palmas de Gran Canaria, donde las calles antiguas se mezclan con la vida moderna de la capital grancanaria, Federico Imareti ha encontrado un hogar y un proyecto de vida. Tiene 31 años, nació en Génova y hace una década decidió mudarse a Gran Canaria. Hoy vive en el barrio de Arenales y, junto a su mujer, dirige desde hace cinco años La esquinita de Vegueta, un local con mucho éxito entre vecinos y visitantes por su concepto de cocina artesanal.

El establecimiento, explica Imareti, nació de la idea de unir dos conceptos culinarios: la tradición gastronómica canaria y la italiana. «Intentamos dejar a todos los clientes satisfechos, con nuestra elaboración artesanal», afirma. En su cocina conviven ingredientes de ambas culturas, dando como resultado platos que celebran la fusión entre su tierra natal y la isla que lo acoge desde hace muchos años.

Para Federico, la Navidad tiene un significado profundamente familiar. «Tengo la suerte de poder pasar estas navidades con mi madre después de muchos años sin celebrar estas fechas juntos», cuenta. Asegura que, para él, lo más valioso de estas fechas es compartir tiempo de calidad, algo que «debería mantenerse durante todo el año, más allá de la celebración».

El dueño del local también comparte cómo ha vivido las diferencias culturales entre Italia y Canarias. Mientras que en Italia no se celebran los Reyes Magos, él recuerda la tradición de La Befana, una bruja que llega con su escoba el 9 de enero con regalos para los niños. «Yo no sabía de la existencia de los Reyes Magos hasta que me mudé a Canarias», comenta.

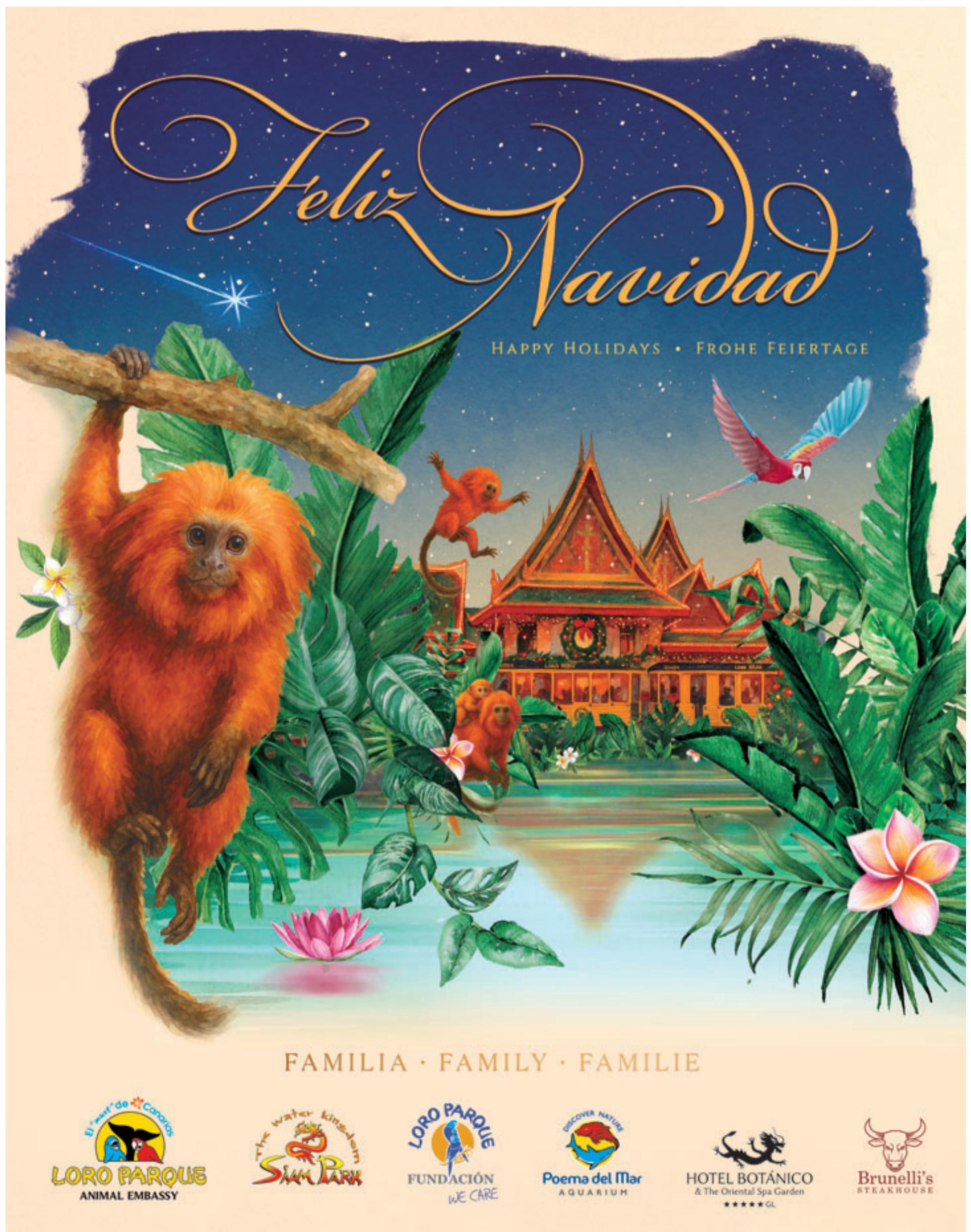
Federico celebra la Navidad con ilusión tanto en su vida personal como en su negocio. Por ello, cada año prepara para sus clientes una selección de productos navideños, desde tartas hasta platos típicos italianos para acompañar la cena de Nochebuena. Además, ofrece menús especiales del día, con el objetivo de que los clientes disfruten estas fechas en un ambiente acogedor y familiar, dos aspectos para él muy importantes.

En estas fechas, Vegueta se llena de luces, villancicos y el aroma dulce que sale de los hogares y comercios del barrio. Las calles empedradas parecen cobrar vida propia, recordando que la Navidad no solo se celebra: se siente en cada rincón, en cada saludo y en cada gesto cotidiano. Es un tiempo en el que la ciudad se vuelve más cercana, donde incluso los desconocidos comparten sonrisas y donde la tradición invita a detenerse, respirar y disfrutar de los pequeños momentos que hacen especial esta época del año como es la Navidad.



«Intentamos que los clientes se sientan como en casa», asegura Imareti sobre su Navidad entre dos culturas







Feliz Navidad

Crismar Martín | Camarera en la Churrería de Vegueta



«Papá Noel, churros y una familia elegida: para mí la Navidad es algo muy especial»

Entre churros y chocolate, la joven vive su primer año lejos de su familia biológica, encontrando calor y alegría junto a la elegida

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

En el corazón de Vegueta, uno de los barrios más antiguos de Las Palmas de Gran Canaria, se encuentra la Churrería del Mercado, un lugar con décadas de historia y tradición. Entre sus mostradores y aromas a chocolate caliente, trabaja Crismar Martín, joven venezolana que se ha convertido en parte de la vida cotidiana de este icónico local. Para ella, la churrería no es solo un trabajo: es un espacio donde la tradición y la cercanía se viven a diario.

La Navidad, asegura Crismar, tiene un significado especial. «Para mí la Navidad es finalizar el año con emoción y felicidad», comenta. Aunque no tiene a su familia biológica cerca, planea pasar la Nochebuena con aquellos seres queridos que ha ido construyendo a su alrededor. Como ella misma dice, la familia uno la elige, y en su caso, la familia canaria que la acogió se ha convertido en su refugio durante estas fechas.

Crismar comparte que mantiene viva la conexión con sus raíces venezolanas en las tradiciones que celebra. Es más de Santa Claus (Papá Noel), ya que esta figura es más típica en su país, y aunque este es su primer año en Gran Canaria, se siente como en casa. La mezcla de costumbres y recuerdos le permite disfrutar de la Navidad con una mirada abierta y alegre, adaptando su celebración a su nuevo entorno sin perder su identidad.

La joven también habla de su historia familiar y de la relación con su tío, quien reside en la isla. «Mi padre era canario, emigramos de Venezuela, y ahora tengo a mi tío aquí», explica. Este vínculo con sus raíces canarias y su herencia venezolana hace que cada celebración navideña tenga un significado doble: un puente entre el hogar que dejó y la tierra que la recibió.

Aunque aún le queda mucho por descubrir de las festividades locales, Crismar planea vivir con entusiasmo el Día de los Reyes Magos de Oriente, una tradición que le permitirá conectar aún más con la cultura de su nuevo hogar. Entre chocolate caliente, churros y la calidez del Mercado de Vegueta, la joven venezolana celebra estas fechas con emoción, familia elegida y la certeza de sentirse parte de algo más grande.

En estas fechas, Vegueta se llena de luces, villancicos y el aroma dulce que sale de los hogares y comercios del barrio. Las calles empedradas parecen cobrar vida propia, recordando que la Navidad no solo se celebra: se siente en cada rincón, en cada saludo y en cada gesto cotidiano. Es un tiempo en el que la ciudad se vuelve más cercana, donde incluso los desconocidos comparten sonrisas y donde la tradición invita a detenerse, respirar y disfrutar de los pequeños momentos que hacen especial esta época del año.



«Esta época tiene un significado diferente, es finalizar el año con emoción y felicidad», asegura convencida



Regala ilusión,
NAVIDAD^{es}

FUND GRUBE

MyClub
HASTA UN
-20%
EXTRA EN TODAS
TUS COMPRAS

FUND GRUBE
SHOPPING IN PARADISE

fundgrube.com

A large, brightly lit yellow cheese sculpture stands prominently in the foreground. A woman in a red and white patterned sweater is looking up at it. In the background, a building is decorated for Christmas with lights and wreaths, and a large window displays more cheese. The overall atmosphere is festive and magical.



Feliz Navidad

José Quintana | Frutería José y Alicia en el Mercado de Las Palmas



«Vivimos intensamente la Navidad y la entendemos como si de un arte se tratara»

Con casi seis décadas de oficio y una pasión por cada pieza de fruta o verdura, el grancanario transforma su puesto en un espectáculo

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

El Mercado de Vegueta es el más antiguo de Canarias -se inauguró oficialmente en 1858, tras una construcción promovida a mediados del siglo XIX-. Desde entonces ha sido un centro neurálgico de abastos: frutas, verduras, pescados, productos locales, tiendas anexas... un punto de referencia imprescindible para muchas familias de Las Palmas de Gran Canaria. Ahí es donde trabaja José Quintana, un frutero veterano cuyo puesto ha sido frecuentado por generaciones -y él mismo afirma que su familia «ya despachaba aquí cuando todavía no estaba hecho el edificio». Esta suerte de tradición familiar no es infrecuente en mercados de larga historia, y de hecho el Mercado de Vegueta ha visto cómo muchos puestos permanecen ocupados por décadas, a menudo pasados de padres a hijos.

José describe su oficio como una pasión técnica: «siempre fui más inglés, más técnico... me encanta conocer cada fruta»; dice que da clases, monta frutas con gusto por la excelencia. Esa vocación y ese conocimiento profundo del producto responden al perfil de quienes hoy día todavía trabajan en mercados tradicionales: buscan calidad, proximidad, valor artesanal frente a la producción industrial o el supermercado. En un contexto urbano como Vegueta, donde tradición e historia conviven con nuevas formas de comercio, ese tipo de dedicación sigue siendo muy valorada por parte de algunos clientes.

Sea como fuere, José vive intensamente la Navidad: monta «árboles de frutas», selecciona productos típicos (como alimentos canarios de temporada), y cuida cada detalle con un deseo claro de excelencia. En su puesto, dice, la responsabilidad es grande: ofrecer calidad, atender con dedicación, mantener viva una tradición. A su forma, contribuye a que el Mercado de Vegueta siga siendo algo más que un mercado: un espacio humano, un punto de encuentro entre el pasado y el presente, donde la historia se mezcla con la vida cotidiana de Las Palmas de Gran Canaria.

A lo largo de la mañana, mientras los turistas se detienen para fotografiar los colores de los puestos y los vecinos acuden a hacer la compra del día, la figura de José se convierte casi en un punto fijo en medio de ese flujo constante. Su manera de tratar a la clientela -llámándolos por su nombre, recordando sus gustos, recomendando productos con la seguridad de quien domina su oficio- refleja el espíritu que mantiene vivo al Mercado de Vegueta. En un tiempo en el que el comercio rápido gana terreno, la paciencia y el trato personal que él practica recuerdan por qué estos espacios siguen siendo parte esencial del pulso de la ciudad.



De generación en generación: «Mi familia ya despachaba aquí cuando todavía no había edificio»





Salud y Feliz Navidad

En Hospitales Universitarios

San Roque estamos siempre aquí

para cuidarte. Lo que más deseamos es

que puedas disfrutar estas fiestas con salud,

en compañía de tus familiares y personas queridas.

*Queremos dedicar un reconocimiento especial a nuestros/as
profesionales, que en estas fiestas cuidan de quienes más lo necesitan.*

**Más de 100 años cuidando
de tu salud, también en Navidad**

 **Hospitales
SAN ROQUE**
UNIVERSITARIOS



Feliz Navidad

Joao Batista y Ober | Dueños de La Casa del Gelato



«Queremos que todos nuestros helados mantengan su sabor original con esencia italiana»

Referentes por su apuesta por ingredientes locales y artesanales, viven estas fechas entre costumbres italianas

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

La Casa del Gelato se ha consolidado como una heladería referente gracias al empeño de sus dos dueños por mantener viva la esencia de los sabores locales. Su proyecto se sustenta en una premisa clara: apostar por productos artesanales de proximidad. La leche, el limón y la fresa de Valsequillo, así como el plátano canario, forman parte del repertorio de ingredientes que dan vida a sus creaciones.

El propósito de la heladería va más allá de ofrecer un producto fresco. Su intención es recrear sabores auténticos, fieles a la materia prima. «Cuando los clientes comen nuestros helados, dicen sentir el sabor original», afirman con orgullo. Ese reconocimiento es, para ellos, la mayor prueba de que el uso de ingredientes locales es lo que hace tan exitoso su negocio.

A diferencia de otros sectores que aprovechan para trabajar en Navidad, los dueños de La Casa del Gelato bajan el ritmo. «Con muchos de nuestros clientes centrados en compartir tiempo con sus familias, queremos descansar y disfrutar la Navidad». Este tiempo de parón lo aprovechan para disfrutar con su familia más cercana y con sus sobrinos.

En el plano personal, la Navidad ocupa un lugar especial para ambos. Describen estas fechas como un periodo dedicado a la unión: «El significado de la Navidad para nosotros es la unión de la familia, de las personas». Un valor que, aseguran, tratan de transmitir tanto en su trabajo como en su día a día. La celebración, para ellos, conecta directamente con la cercanía y el afecto que también buscan reflejar en su heladería con cada cliente.

Culturalmente, combinan tradiciones que forman parte de su historia personal. Además de celebrar a Papá Noel, mantienen viva la costumbre de La Befana, que festejan el 9 de enero. Esta figura, muy arraigada en la cultura italiana, simboliza la llegada de regalos y buenos deseos para los más pequeños. Así, tanto en lo personal como en lo profesional, los dueños de La Casa del Gelato viven la Navidad desde la calidez y la tradición que también caracterizan a su negocio.

En estas fechas, Vegueta se llena de luces, villancicos y el aroma dulce que sale de los hogares y comercios del barrio. Las calles empedradas parecen cobrar vida propia, recordando que la Navidad no solo se celebra: se siente en cada rincón, en cada saludo y en cada gesto cotidiano. Es un tiempo en el que la ciudad se vuelve más cercana, donde incluso los desconocidos comparten sonrisas y donde la tradición invita a detenerse, respirar y disfrutar de los pequeños momentos que hacen especial esta época del año como es la Navidad y desearles a todos un próspero año nuevo.



«Nuestra premisa es apostar por los productos artesanales de proximidad como la fresa de Valsequillo»



Desde la Universidad del
Atlántico Medio les deseamos
Feliz Navidad.





Feliz Navidad

Emilia Amarilla | Encargada en Ángel Café



«La Navidad se pasa en familia, basándonos siempre en nuestras profundas raíces»

La paraguaya, afincada en Gran Canaria desde hace dos décadas, analiza lo que espera de una Navidad cargada de ilusión

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

Para Ángel Café del Sebadal, la Navidad tiene un acento especial gracias a Emilia Amarilla, su encargada, que lleva más de veinte años viviendo en Las Palmas de Gran Canaria. Aunque ya siente la isla como su segunda casa, estas fechas siguen marcadas por un cruce de raíces que le acompañan desde siempre. «Las navidades las suelo pasar en familia, rigiéndonos por nuestras raíces», comenta, recordando con orgullo que ella es de Paraguay y su pareja de Venezuela, una mezcla que también se refleja en la mesa y en las costumbres diarias con las que convive con orgullo.

En su hogar, las celebraciones son un viaje gastronómico entre ambos países latinos, con comidas exquisitas y un sabor «muy rico». La familia prepara los platos típicos paraguayos y venezolanos, creando un menú que cada año se convierte en un puente entre continentes. Aunque en Paraguay el 6 de enero tiene un peso especial, una fecha más ligada a la ilusión infantil y de los más creyentes, Emilia confiesa que aquí se siente más de Nochebuena y Navidad, un momento que aprovechan para reunirse y mantener vivo el espíritu que les une.

El debate entre Papá Noel y el Niño Jesús también aparece en su casa, como en muchas otras familias latinoamericanas. Emilia explica que tradicionalmente ellos son «del Niño Jesús», pero que en los últimos años, influenciados por su vida en España, Papá Noel o Santa Claus llamado originalmente, ha ido ganando terreno. Aun así, la esencia sigue siendo la misma: celebrar juntos, compartir y no perder el contacto con lo que les enseñaron desde pequeños.

Después de abrir un nuevo establecimiento justo en frente del local original, este ha querido diferenciarse, por eso apuestan por un menú diario muy elaborado, además de los platos existentes en la carta y los famosos desayunos, que cuentan con una respetable legión de seguidores. «Apostamos por la calidad, con una carta pequeña pero sabrosa y un menú del día variado y solvente».

Tras dos décadas en las Islas Canarias, Emilia Amarilla y su familia han adoptado también costumbres nuevas, como la celebración de los Reyes Magos de Oriente, aunque sin regalos, centrada en la reunión alrededor del roscón con chocolate. Pero no se olvidan del fin de año, como broche final a un curso de mucho esfuerzo, trabajo y sacrificio. Ese 31 de diciembre se vive «como todo el mundo», entre amigos, fiesta y buenos deseos para comenzar el nuevo año con energía renovada, muchos éxitos y «salud para nuestros más allegados».



«Tradicionalmente siempre hemos sido del Niño Jesús, pero al llevar más de 20 años aquí, la cosa cambia»





Feliz Navidad

Diego Félix | Creador de la plataforma Pixel Yellow

«Afronto esta Navidad entre creatividad, videojuegos y esa mirada infantil»



TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

Diego Félix Domínguez vive estas fechas con una doble ilusión: la del profesional que ultima el lanzamiento de su nuevo videojuego y la del padre que descubre en la Navidad un brillo renovado desde que tiene dos hijos. Dedicado a la publicidad y la comunicación, dirige su propia empresa, Pixel Yellow, desde donde combina su labor creativa con el desarrollo de videojuegos educativos diseñados para que los niños aprendan en movimiento, sin pasar horas sentados frente a una pantalla.

Su nuevo proyecto, ahora en plena recta final, nace de esa convicción. «El objetivo es que los niños se muevan mientras aprenden, que el juego sea una herramienta que los active», explica Diego. Lleva meses inmerso en programación, pruebas y ajustes, un proceso exigente pero profundamente gratificante para alguien que encuentra en la creación digital un territorio donde unir diversión y aprendizaje.

Para él, la Navidad adquirió otro significado desde que

Ultima el lanzamiento de su videojuego educativo mientras vive unas fiestas marcadas por la ilusión que le inspiran sus hijos

se convirtió en padre. «Es uno de los momentos más especiales del año, porque a los niños se les ilumina la mirada de una manera única, un brillo que el resto del año no se ve», asegura. Con dos hijos pequeños, estas fechas se han convertido en un refugio familiar lleno de ternura, risas y pequeñas tradiciones que se repiten cada diciembre. Compartir tiempo con ellos es lo que más valora en esta época. «Es un buen momento para sentarnos, desconectar de todo y estar juntos», afirma. También aprovecha para que los niños pasen tiempo con los mayores, refor-

zando vínculos que para él son esenciales: «La Navidad es estar con la familia, todos juntos».

Aunque Diego siempre ha conservado un espíritu infantil, reconoce que la llegada de sus hijos le ha devuelto una ilusión que creía atenuada por la vida adulta. «Yo siempre he sido muy niño, pero con ellos vuelvo a revivir la Navidad. Me contagian ese brillo, esa magia... y vuelvo a ilusionarme como cuando era pequeño». Así, entre creatividad digital y juegos que invitan a moverse, encara unas fiestas donde la magia empieza en casa.

En su entorno profesional, colegas y colaboradores destacan la capacidad de Diego para trasladar esa misma energía familiar a sus proyectos: un entusiasmo que combina rigor técnico y sensibilidad educativa. Su estudio se ha convertido en un pequeño laboratorio donde ideas, bocetos y prototipos conviven con dibujos de sus hijos y notas improvisadas. Para él, esa mezcla de creatividad adulta y espontaneidad infantil es el motor que impulsa cada una de sus propuestas.



«Mis hijos me hacen revivir la Navidad: me contagian la ilusión de cuando era pequeño»

«El objetivo del juego es que los niños se muevan y aprendan, que sea una herramienta que los active»





Feliz Navidad

Vincent Cabrera | Camarero en Restaurante Taiwán



«Viviré estas fechas señaladas desde la sencillez y con mis seres más queridos»

A sus 22 años, este filipino afincado en la capital reivindica una época en la que tiene que reinar la solidaridad y la salud

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

Rudel Vincent Cabrera, un joven de 22 años de origen filipino, camina con paso tranquilo entre las mesas del Restaurante Taiwán, en plena zona comercial de Mesa y López, donde trabaja como camarero desde hace algo más de un año. Su timidez contrasta con la soltura que ha ido adquiriendo en la sala, pero basta una conversación tranquila para descubrir en él una mirada profunda y una sensibilidad marcadamente por su historia familiar y por la tierra que ahora lo acoge: Las Palmas de Gran Canaria.

Para Rudel, la época de Navidad no es tanto una cuestión de luces o compras como un momento para detenerse y mirar a los tuyos. «La Navidad es pasar tiempo con la familia», afirma sin dudar. Explica que, para él, estas fechas simbolizan una oportunidad de reconnectar, de compartir comidas sencillas y conversaciones largas, de sentirse cerca de los que están y de recordar a los que faltan. En una ciudad que mezcla culturas y acoge a quienes llegan de lejos, ese valor del hogar cobra un sentido especial.

Aunque se mueve a diario en un entorno turístico donde las compras y los regalos parecen inseparables de la temporada, Rudel asegura que nunca ha vivido la Navidad desde lo material. «Lo materialista de hacer regalos no es lo importante», comenta con seriedad. Considera que, más que objetos, estos días invitan a ser solidarios, a mirar alrededor y tender una mano. Esa visión, dice, la aprendió de su familia, que siempre ha priorizado la unión frente al consumismo puro de estas fechas.

Y es precisamente la familia uno de los mayores motivos que lo hacen sentir arraigado en Gran Canaria. «Mis tíos, por parte de mi madre y de mi padre, los tengo aquí», cuenta con una sonrisa entre tímida y orgullosa. Esa red cercana ha sido clave para su adaptación, y también para que viva estas fechas con un espíritu más cálido. Para ellos prepara cada año algún detalle hecho por él mismo, desde postres caseros hasta simples notas de agradecimiento.

Cuando se habla de los Reyes Magos de Oriente, Rudel vuelve a mostrar su sencillez. «No les pido nada, solo salud», dice. Siente que, mientras tenga trabajo, familia y tranquilidad mental y física, ya tiene todo lo que necesita. Si llega algún regalo, «bienvenido será», pero no lo espera con ansiedad porque es feliz con lo que tiene en su rutina, en su día a día. Su deseo para este nuevo año es tan humilde como firme: continuar creciendo como persona, seguir rodeado de los tuyos, de sus seres queridos, y que la vida, como él mismo, mantenga ese equilibrio entre discreción y esperanza para que todo vaya bien en el próximo 2026.



«Es una oportunidad de reconnectar, de compartir comidas y de conversaciones largas en familia»



Feliz Navidad



Iván Pérez | Encargado del Café Sol de Triana

«Qué mejor manera de vivir la Navidad que con las reuniones familiares y un buen café»



TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

Iván Pérez es el encargado del emblemático Café Sol, en pleno casco histórico de Las Palmas de Gran Canaria, un local que abre sus puertas desde 1909 y que se ha convertido en un referente de la ciudad. Entre cafés, risas de clientes habituales y el aroma de productos recién hechos, Iván observa cómo la Navidad transforma cada rincón del local. Para él, estas fechas van mucho más allá de las luces o el consumo: «Navidad son fiestas para compartir con familia y amigos», asegura con la tranquilidad de quien ha visto pasar generaciones por el mismo establecimiento ubicado en la zona de Triana.

El encargado no oculta su visión crítica sobre el consumismo que rodea estas fiestas. «No creo que esté relacionado con el consumo desmesurado que estamos teniendo —alcohol, ropa, dinero en general—. Lo importante es compartir tiempo con las personas que más queremos», reflexiona. Para Iván, la esencia de la Navidad radica en la cercanía y en el calor humano, en la capacidad de reunir a los que importan, sin que los regalos o las compras definan el momento.

Como buen canario, Iván se declara más de Reyes

Reivindica unas fiestas alejadas del consumismo, centradas en la familia, amigos y productos especiales que marcan la temporada navideña

que de Papá Noel, y considera que las tradiciones no se deben perder. «Nadie se puede perder las tradiciones», afirma mientras repasa los productos especiales que el Café Sol ofrece en estas fechas. Entre cafés aromáticos, repostería típica y un blend especial creado para la Navidad, el local se prepara para atraer tanto a clientes habituales como a visitantes que buscan disfrutar de la atmósfera cálida y familiar del establecimiento.

La tienda ya está completamente ambientada, con luces, decoración navideña y aromas que anticipan la temporada. Iván se muestra seguro del éxito de sus productos especiales: «Un blend de café para estas fe-

chas tan señaladas tendrá éxito seguro. No se duda», comenta con una sonrisa mientras revisa los pedidos y la presentación de los productos. La tradición y la innovación se dan la mano en cada detalle, recordando que el Café Sol sigue siendo un punto de encuentro de generaciones desde hace más de un siglo.

El 24 de diciembre, Iván celebra a su manera: con familia y amigos cercanos que invita a su casa. «Cena en mi casa con la gente buena, y la comida la traen los que vienen porque yo pongo la casa, ajajajaja», explica entre risas. Para él, la Navidad es principalmente un momento de cercanía, de compartir, de brindar juntos y de disfrutar de la compañía sin complicaciones ni excesos.

En su reflexión final, Iván Pérez resume lo que estas fechas significan para muchos canarios: unión, tradición y pequeños rituales que se repiten año tras año, desde el aroma de un café hasta la risa compartida en la mesa. En un mundo donde el consumismo parece marcar el ritmo, él apuesta por lo esencial: tiempo de calidad con los que más queremos, manteniendo vivas las raíces y celebrando la Navidad como un acto de cariño y convivencia.



«Hemos lanzado un blend de café para estas fechas tan señaladas. Producto con éxito asegurado»

«Pasar tiempo de calidad con los que más queremos, manteniendo vivas las raíces»





Feliz Navidad

Julián Ojeda | Dueño del restaurante Nopal Las Canteras



«Entre luces, burritos y Reyes Magos», así es la Navidad en el restaurante Nopal

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

A solo unos metros de las luces de la Playa de Las Canteras, se encuentra Nopal, un restaurante mexicano que se ha ganado el cariño de locales y visitantes por su cocina auténtica y su ambiente cálido. Fundado en 2019 por Julián Ojeda, Nopal combina sabores tradicionales mexicanos con la hospitalidad canaria, ofreciendo una experiencia gastronómica única en la capital grancanaria.

Para Julián, la Navidad tiene un significado especial: «es un tiempo de familia, amigos, compartir y buenas vibras, marcado por la tradición y la cercanía». Aunque él y su equipo son venezolanos, cada 24 de diciembre lo viven intensamente junto a sus familias canarias, adaptando sus costumbres a la vida en la capital de Gran Canaria. La celebración incluye «cenas tradicionales, preparadas con productos naturales y con mucho cariño, manteniendo viva la esencia de ambas culturas».

La comida de Nopal es uno de sus mayores atractivos. Cada plato refleja dedicación y pasión, pero los burritos destacan especialmente, tanto por su sabor brutal como por su tamaño generoso. Unos nachos «delicio-

Ojeda celebra estas fechas con su equipo y clientes, mezclando tradición venezolana y canaria, buena comida y un servicio que te hace sentir como en casa

sos» como lo definen muchos de sus clientes y un servicio acorde con el ambiente del local. Los clientes no solo disfrutan de recetas auténticas, sino también de una calidad constante que convierte cada visita en una experiencia memorable.

El éxito del restaurante no sería posible sin su equipo. La atención de todos los integrantes de Nopal, encabezados por Julián, es espectacular, combinando profesionalidad y cercanía. «Cada comensal se siente bien recibido, y esa calidez se refleja tanto en el servicio como en la interacción diaria con clientes habituales y también con nuevos visitantes».

Con seis años de trayectoria, Nopal Las Canteras se

ha consolidado como un referente de la gastronomía mexicana en Las Palmas de Gran Canaria, combinando tradición, sabor y buena energía. El restaurante ha logrado equilibrar el esfuerzo diario y el trabajo intenso con la satisfacción de ver cómo su propuesta conquista a quienes prueban sus platos, convirtiéndose en un lugar de encuentro imprescindible en la ciudad.

En Navidad, Julián y su equipo mantienen una mezcla perfecta entre tradición venezolana y costumbres canarias. Son de Papa Noel, como en Estados Unidos, pero también respetan la tradición local y los Reyes Magos. Entre luces, sabores y risas, Nopal Las Canteras se convierte en un espacio donde la familia elegida, la buena comida y la alegría de compartir se fusionan para crear una experiencia navideña auténtica y memorable.

Y es que, en Nopal Las Canteras, cada visita se convierte en una celebración para todos. Entre risas, sabores auténticos y la calidez del equipo de Julián Ojeda, los clientes no solo disfrutan de una comida espectacular, sino que también sienten la magia de la Navidad cerca del mar, rodeados de luces, alegría y tradición.



«La Navidad tiene un significado especial: es un tiempo de familia, amigos, compartir y buenas vibras»

«Mantenemos la mezcla entre tradición venezolana y costumbres canarias»



Feliz Navidad



Jonathan Collado | Jefe de sala en la churrería Astrid

«La Navidad es el momento perfecto para compartir la alegría con nuestra clientela»



TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

Jonathan Collado, jefe de sala de Astrid Cafetería Churrería en Las Canteras, vive la Navidad como un periodo especialmente significativo tanto en lo personal como en lo profesional. Para él, «estas fechas representan un momento de felicidad, alegría y unión, un tiempo para compartir con quienes más quiero y también con la clientela que visita el local a diario». Desde su responsabilidad en el equipo, Jonathan se encarga de que cada persona que entra por la puerta de Astrid sienta ese ambiente cálido y cercano que caracteriza a la cafetería, especialmente en estas semanas en las que la ilusión se multiplica.

A nivel personal, Jonathan define la Navidad como una ocasión para disfrutar junto a su madre, sus hijas y el resto de su familia cercana: su hermana, sus sobrinas y demás seres queridos. Son celebraciones que combina con plena naturalidad, manteniendo una tradición profundamente canaria: aunque también vive la Navidad convencional, reconoce que en su hogar «se es más de Reyes Magos». Esa expectativa, esa emoción que se mantiene viva hasta enero, forma parte de su identidad y de su manera de transmitir la magia navi-

El grancanario destaca la calidez que se vive en Astrid, donde el chocolate con churros de canela y leche condensada cobran protagonismo

deña a su familia.

En Astrid Cafetería Churrería, la Navidad no solo se siente: también se saborea con la gastronomía exquisita del lugar. Bajo la supervisión de Jonathan, el equipo apuesta por mantener vivas las pequeñas costumbres que los clientes esperan cada año. No se trata de grandes campañas ni de acciones llamativas; la esencia está en lo sencillo, en lo que realmente reconforta. Y pocas cosas lo logran mejor que un chocolatito caliente acompañado de churros recién hechos o un buen bocadillo de pata con orégano y queso tierno, una tradición que la clientela disfruta con un cariño especial cuando llega diciembre y que termina prolongándose

hasta mediados de enero. Incluso, a veces hasta que terminar el invierno y el frío.

Entre esas propuestas que han ganado popularidad destaca uno de los clásicos modernos de la churrería cafetería Astrid: los churros de canela con leche condensada, una combinación que el propio equipo impulsó y que se ha convertido en un sello distintivo del lugar. Para Jonathan, es un orgullo ver cómo ese sabor se asocia ya con la cafetería, cómo los clientes lo piden con familiaridad y cómo para muchos se ha convertido en un pequeño ritual que anuncia que la Navidad ha llegado a la Playa de Las Canteras.

Al final, lo que define estas fechas para Jonathan Collado y para Astrid es la autenticidad: el ambiente cercano de su gente, la sensación de hogar en el establecimiento y la alegría compartida entre todos. Él sabe que cada taza de chocolate, cada ración de churros y cada sonrisa atendida contribuyen a crear recuerdos en quienes se acercan a disfrutar del local. Y por eso, año tras año, se entrega a esta época con energía, afecto y el deseo de que cada persona que visite Astrid se lleve consigo un pedacito de esa magia navideña que él tanto valora.



«Es una emoción que se mantiene viva hasta enero, una manera de transmitir la magia de la época»

«Cada taza de chocolate, cada ración de churros y cada sonrisa contribuyen a crear recuerdos»





Feliz Navidad

Yanira Vega y Celia Fernández | Heladería Dassie



«Desde Dassie Triana les deseamos a todos una feliz Navidad y próspero 2026»

Las heladeras comparten su espíritu navideño y desean a toda Gran Canaria unas fiestas llenas de paz y nuevos propósitos

TEXTO: IVÁN MARTÍN CHACÓN | FOTO: ARCADIO SUÁREZ

Celia Fernández y Yanira Vega trabajan como heladeras en la heladería Dassie, situada en pleno corazón de Las Palmas de Gran Canaria, en la conocida calle Triana. Desde este punto tan céntrico y transitado de la ciudad, donde cada día reciben a vecinos y visitantes, ambas quieren trasladar un mensaje especial con motivo de las fiestas. Con cariño y gratitud hacia quienes acuden a la heladería durante todo el año, desean al pueblo de esta hermosa isla canaria una feliz Navidad, llena de buenos momentos y de deseos cumplidos para todos.

Para Celia y Yanira, la Navidad tiene un significado profundamente ligado a lo afectivo. Hablan de estas fechas como un tiempo de familia, amigos, fe y paz, un paréntesis en el que lo importante es compartir, reencontrarse y disfrutar de la compañía de las personas queridas. Para ellas, este espíritu navideño se siente tanto dentro como fuera de su lugar de trabajo, ya que incluso en una heladería, un espacio que muchos asocian al verano, se vive una atmósfera especial cuando llega diciembre y la ciudad se llena de luces, música y ambiente festivo. De cara al 2026, ambas esperan que la heladería Dassie siga creciendo y que pueda cobrar aún más protagonismo en la zona de Triana, un entorno que cada año, por estas fechas, se transforma con la actividad comercial, la llegada del frío y el movimiento típico de la Navidad. Confían en que el nuevo año les traiga alegrías y estabilidad tanto en el ámbito profesional como en el personal, y se muestran ilusionadas por continuar ofreciendo un producto que forma parte del día a día de la ciudad.

Cuando hablan de tradiciones navideñas, Celia y Yanira se inclinan más por la figura de Papá Noel o Santa Claus, una costumbre que sienten cercana y que disfrutan especialmente en estas fechas. Y aunque Triana se llena de vida incluso en los días más frescos del invierno, ellas siguen aportando el toque dulce y cotidiano que caracteriza a la heladería, acompañando con su trabajo el ritmo de una Navidad que se vive con ilusión en cada rincón de la capital grancanaria.

En estas fechas, Triana se llena de luces, villancicos y el aroma dulce que sale de los hogares y comercios del barrio. Las calles empedradas parecen cobrar vida propia, recordando que la Navidad no solo se celebra: se siente en cada rincón, en cada saludo y en cada gesto cotidiano. Es un tiempo en el que la ciudad se vuelve más cercana, donde incluso los desconocidos comparten sonrisas y donde la tradición invita a detenerse, respirar y disfrutar de los pequeños momentos que hacen especial esta época del año como es la Navidad y desearles a todos un próspero año nuevo.



«Nosotras nos inclinamos más por la figura de Papá Noel, una costumbre que sentimos muy de cerca»





Feliz Navidad

Armas Trasmediterránea impulsa el puente marítimo que mueve la Navidad en las islas

La naviera refuerza su logística para afrontar el aumento de pasajeros y mercancías que marca cada campaña navideña

La compañía Armas Trasmediterránea garantiza la conexión de todo el archipiélago canario a través de rutas en ferry entre islas, así como desde la conexión entre las Islas Canarias y la Península. Destaca la línea de Capital a Capital, el puente marítimo que une Las Palmas de Gran Canaria con Santa Cruz de Tenerife diariamente, de forma cómoda, desde el mismo centro de ambas capitales y sin atascos.

El director comercial corporativo de la naviera, Óscar Martínez, indica que, de cara a impulsar este trayecto que une las islas y, en especial, las dos capitales canarias, la compañía ha lanzado una promoción que permite viajar en ferry desde 13,80 euros. «Nuestro objetivo es facilitar la movilidad de los canarios y canarias, sobre todo en estas fechas en las que repuntan los reencuentros familiares y la vuelta a casa por Navidad», explica.

En este sentido, detrás de las celebraciones navideñas, la compañía adapta su operativa para responder a una demanda que crece en esta época en la que destaca el transporte de miles de pasajeros entre islas y traslado de toneladas de mercancía. «En estos días el movimiento es constante, no solo de pasajeros, sino también de vehículos, productos agrícolas y alimentarios, regalos y todo lo necesario para celebrar la Navidad», indica Martínez.

Paralelamente, la naviera continúa mejorando la experiencia a bordo. En este sentido, las personas que eligen viajar con Armas Trasmediterránea pueden disfrutar a bordo de la carta de restauración canaria, una apuesta por el producto local que incorpora elaboraciones inspiradas en la gastronomía del archipiélago, con ingredientes de proximidad y referencias reconocibles para el viajero. «Se trata de una propuesta introducida este mismo año, que refuerza la identidad canaria también durante la travesía y que cobra especial protagonismo en estas fechas festivas», destaca Óscar Martínez.

Viajar en Turista+

Durante las fiestas navideñas, la naviera mantiene la mo-



«El objetivo es facilitar la movilidad de los canarios y canarias, sobre todo en estas fechas en las que repuntan los reencuentros familiares y la vuelta a casa por Navidad»

dalidad para viajar Turista+, diseñada para quienes buscan mayor flexibilidad en sus desplazamientos. Esta tarifa permite realizar cambios con mayor facilidad, acceder a servicios adicionales y viajar con mayor comodidad, manteniendo un precio competitivo. Durante la Navidad, cuando los planes pueden variar y la movilidad se intensifica, Turista+ se consolida como una opción especialmente valorada por los pasajeros frecuentes y las familias.

Asimismo, Armas Trasmediterránea ofrece a los viajeros y viajeras la posibilidad de unirse al programa de fidelización SeaClub, que premia la confianza de los usuarios habituales con promociones, descuentos y obsequios.

Mientras la Navidad se vive en las calles y en los hogares canarios, tripulación, personal de tierra, equipos comerciales y resto de personal de la naviera facilitan que los buques de Armas Trasmediterránea sigan surcando el Atlántico, conectando islas, personas y tradiciones. Un trabajo discreto pero esencial para que la Navidad llegue, puntualmente, a todos los rincones del archipiélago.



Feliz Navidad



Encendido

La alcaldesa, Carolina Darias, procedió a encender la iluminación navideña de la ciudad desde la plaza de Santa Ana



Las imágenes muestran la iluminación navideña dispuesta este año por el Ayuntamiento en las zonas de Vegueta, Triana y el entorno de Mesa y López.



Las Palmas de Gran Canaria se convierte en la ciudad de la luz por Navidad. Este año, más de 4 millones de farolillos LED ambientarán una ciudad que invitará a soñar una fiesta, a hacerla realidad y a disfrutarla con unos diseños nunca vistos hasta ahora en el municipio.

Inmensos y llamativos decorados en Santa Ana, Santa Catalina, Triana, Mesa y López, la plaza de España, La Puntilla o Juan Rejón; espectáculos de luces que no dejan indiferente en tres puntos de la ciudad y delicados escenarios navideños en los barrios, se ponen a disposición de la ciudadanía y dan luz a un intenso programa de actos que culminará con la tradicional cabalgata de Reyes y la noche de celebración de Triana, que tendrá un horario recortado para no generar demasiadas molestias a

los vecinos de la zona.

El encendido de la iluminación navideña se ha hecho ya un hueco importante en la agenda de Las Palmas de Gran Canaria. Este año ha contado incluso con unaertura y varias actuaciones musicales, lo que indica la importancia que ha adquirido la Navidad en la agenda de la capital grancanaria. Como novedad de 2025, la Navidad prendió primero en los barrios y en los distritos, y luego se produjo el encendido general del municipio.

El Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria ha organizado espectáculos lumínicos en

Triana, Santa Ana y La Puntilla cada día a las 19.30; y los viernes, sábados y domingos también a las 20.30 horas.

A las luces se suman otros elementos típicos ya de la Navidad de Las Palmas de Gran Canaria, que se incorpora a tradiciones europeas como los cascanueces o los caballitos de los carruseles.

La fiesta está dispersa por diferentes puntos de Las Palmas de Gran Canaria, si bien late con una fuerza especial en el entorno del parque de Santa Catalina. Aquí está localizada lo que se conoce como la Ciudad de la Navidad, donde hay unas 70 casetas

con productos navideños, zona de gastronomía, escenario de conciertos, área de talleres navideños para los más pequeños y una feria de atracciones en el solar del Refugio.

Para el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, los niños y niñas de la ciudad son los grandes protagonistas de las fiestas navideñas. Por eso, hasta el videomapping que llegará a la fachada de la catedral los días 18, 19 y 20 de diciembre fueron creaciones de los pequeños y pequeñas que participen en esta iniciativa artística. Desde el Consistorio, insisten en que el programa actualizado está disponi-

ble en [lpacultura.com](#). Allí podrán consultarse actos y horarios de cada iniciativa y se irán sumando detalles y cambios de horario.

El mercado de Santa Catalina abre los lunes y viernes de 10.00 a 13.00 horas y de 16.00 a 21.00 horas; los martes, miércoles y jueves solo de tarde, de 16.00 a 21.00 horas; y los fines de semana en horario corrido de 11.00 a 21.00 horas, los sábados, y de 11.00 a 18.00 horas, los domingos. Los días 25 de diciembre y 1 de enero el Mercado de Navidad permanecerá abierto de 16.00 a 21.00 horas. El 24 y 31 estará cerrado.

En cuanto a la feria, las atracciones estarán funcionando de lunes a jueves de 16.30 a 21.30 horas, los viernes de 16.30 a 23.00 horas, los sábados de 11.00 a 23.00 horas y domingos de 11.00 a 21.30 horas.

La capital de las LED

TEXTO CANARIAS7 FOTOS JUAN CARLOS ALONSO / ARCADIO SUÁREZ

Feliz Navidad



Unas fiestas de rojo y verde con 25.000 flores de Pascua

El Ayuntamiento de la capital grancanaria destinó dos semanas por 45 zonas de la ciudad para la plantación

CANARIAS7

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. El Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, a través del área de Parques y Jardines, ha acometido este año la plantación de flores de Pascua en 45 zonas de la ciudad. Más de 25.000 ejemplares decoran parques, jardines y rotundas de los cinco distritos del municipio con motivo de las fiestas navideñas. Las flores de Pascua, también llamadas poinsettias, son una seña de identidad de la Navidad que cada año llega a las calles de Las Palmas de Gran Canaria como parte de las planta-

ciones de temporada programadas por el servicio de Parques y Jardines.

Con su distribución han sido engalanados los cinco distritos de la ciudad, destacando las plantaciones del Parque Santa Catalina, con 2.500 ejemplares, las rotundas de Lomo Los Frailes (1.600 flores de Pascua), las de Siete Palmas (1.000 y 1.100, respectivamente), así como la plantación en el Obelisco (1.300 plantas).

También se engalanaron con esta característica flora los maceteros piramidales que se colocan en espacios destacados como la calle Triana, la Plaza de Cairasco, el Estadio Insular o la calle Ruiz de Alda.

La plantación con la que Parques y Jardines da la bienvenida a las fiestas navideñas arrancó el pasado 19 de noviembre y se prolongó durante dos semanas, aunque el operativo se mantiene ac-



Un momento de la plantación en el parque de Santa Catalina. c7

tivado durante todas las fiestas en previsión al robo de plantas.

«Cada año tenemos que reposar flores de Pascua en todas las plantaciones que hacemos y desde el Ayuntamiento queremos insistir en que lo que está en los jardines públicos es para el disfru-

te de todos y todas y robar plantas es una forma de robar bienestar y belleza a tus vecinos y a tu ciudad», afirmó Gemma Martínez Soliño, concejala de Desarrollo Estratégico, Sostenibilidad, Energía y Parques y Jardines. Durante el primer fin de semana,

sólo en la zona Vegueta-Triana fueron sustraídas casi medio centenar de flores de Pascua entre las ubicadas en las Casas Consistoriales (17 ejemplares), la Plaza de Cairasco, 16 unidades, y el macetero piramidal de Triana, donde desaparecieron 11 plantas.

El Alcalde-Presidente
Marco Aurelio Pérez Sánchez
la Corporación Municipal, los Trabajadores y Trabajadoras
del Iltre. Ayuntamiento de la Villa de San Bartolomé de Tirajana
les desean una Feliz Navidad y un Próspero Año 2026



Feliz Navidad

21 regalos gastro para estas fiestas

Sugerencias. Hay regalos que se estrenan la misma noche de Navidad; se descorchán, se cortan, se hornean. Y luego están los otros, los que se quedan en el cajón, esperando un «ya lo usaré» que nunca llega

VANESA DELGADO CABALLERO / PAULA F. RODRÍGUEZ-BORLAO



Si quieras ir a acierto pleno, el universo gastronómico es tu mejor aliado: desde visitas a bodegas y mesas omakase forman parte de esta lista con 21 ideas gastro para distintos bolsillos y gustos, pensadas para disfrutar en casa o en la mesa y si puede ser, en buena compañía.

1. Visita a Bien de Altura: brindar entre viñas de cumbre. Regalo-excursión: una visita a la bodega Bien de Altura, el proyecto de Carmelo Peña en las medianías, con viñedos de altura y variedades autóctonas. Es la típica experiencia que se vive copa en mano y con vistas a barrancos.

La forma de regalarlo es sencilla: tarjeta bonita y luego contacto directo con la bodega (web o redes) para cuadrar visita y cata. Ideal para parejas, amigos que aman el vino o familia que necesita una escapada distinta.

2. Cesta de quesos: tabla, buen cuchillo y orgullo isleño. Una cesta con quesos variados (de flor, media flor, curados de cabra o mezcla), acompañados de una tabla bonita y un buen cuchillo que corte de verdad, es un regalo que nadie desprecia.

Puedes combinar quesos de distintas zonas y rematar con frutos secos, miel y pan de masa madre. Queda precioso si lo entregas ya montado, como si fuese una tabla lista para poner en la mesa.

3. Vuelta al guiso. La tendencia para 2026 es clara: volver a cocinar en casa. Y para eso, un buen caldero de hierro fundido o una sartén de hierro 'de las de toda la vida' es casi una declaración de intenciones. Sirve para guisos, estofados, asados lentos y lo mejor de todo, dura años.

No hace falta ir a la marca más cara, pero sí apostar por algo con buena tapa y apto para horno. Es de esos regalos que se usan todo el año, no solo en Navidad.

4. Libros y recetarios de cocina. El clásico eterno: '1080 recetas de cocina' de Simone Ortega, el manual donde están los potajes, los flanes, los pescados de siempre y las recetas que salvan cualquier día.

También están los de inspiración más contemporánea: el estuche 'Ottolenghi esencial (Simple | Exuberancia)', con cocina



colorida, mucha verdura, especias bien usadas y platos para compartir.

Y, si quieres rematar, un pequeño pack de títulos personalizados: uno de cocina rápida, otro de repostería, otro 'veggie'. Todos escogidos pensando en los gustos de esa persona a la que vamos a hacerle el regalo.

5. Un libro de recetas en blanco. Encontrarás uno ideal en Zara Home, pero, sobre todo, animarás a que esa persona vaya anotando las recetas de la familia, las que encuentra o las que se inventa.

6. Legumbres de culto: cesta de garbanzos, judías y lentejas. Otro regalo muy 2026: una cesta de legumbres y granos. Garbanzo bueno, lenteja pequeña, alubia mantequillosa. Si eliges productos ecológicos o de pequeños productores, ya no es 'un kilo de judías', es casi un manifiesto de cocina de cuchara, esa a la que se está volviendo en todas las cocinas y que marcará la pauta en 2026.

Puedes presentarlo en un cesto de mimbre o en tarros de cristal con etiquetas bonitas e incluir una tarjeta con ideas de recetas:

potaje de berros, puchero, guiso de lentejas con verduras. Humilde y, a la vez, muy tendencia.

7. Coravin: una copa sin abrir la botella. Para los frikis del vino, el juguete definitivo: Coravin, ese sistema que permite servir vino sin sacar el corcho, usando una aguja muy fina y gas argón para que el vino no se oxide.

Permite ir tomando la botella poco a poco, probando vinos especiales sin miedo a que se estropeen. Es un regalo caro, sí, pero para quien realmente disfruta del vino se convierte en herramienta de cabecera.

8. Vajilla artesanal: comer en una pieza única. El regalo 'wow' para quien disfruta poniendo la mesa: una vajilla artesanal, de taller, de esas en las que ningún plato es igual al otro. Platos irregulares, cuencos con textura, esmaltados que parecen sacados de un restaurante contemporáneo.

No hace falta regalar un servicio completo. Dos platos especiales, cuatro cuencos para aperitivos o un plato hondo único ya son un detalle con historia, territorio y mucha intención, como las que crean en Mira cerámica.

9. Espumosos para brindar: Raventós i Blanc y Paisaje de las islas. Para el brindis serio, nada como un espumoso con personalidad. Por un lado están las referencias de Raventós i Blanc, pioneros en trabajar espumosos con enfoque muy centrado en suelo y variedades locales.

Y, al lado, el Paisaje de las Islas Espumoso Reserva, un blanc de noirs canario elaborado con Listán Negro, aromático, con burbuja fina y crianza larga, pensado para acompañar desde aperitivos hasta pescados y mariscos.

10. Panettone: el que vuela de las estanterías. El panettone artesano o de marca top se ha convertido en el dulce estrella de la Navidad: masas de larga fermentación, mantequilla a raudales, fruta confitada en condiciones o chocolate de verdad. Los buenos, vuelan, así que este es un regalo perfecto para familias, anfitriones o amigos golosos.

Si quieres plus de detalle, acompañaño de una crema para untar, un café especial o un espumoso para los desayunos navideños.

11. Hikari Japanese Roots: regalar una reserva omakase. Aquí el regalo es una reserva. Muy

pocas plazas, barra de sushi, menú omakase donde el chef decide y el comensal se deja llevar. La gracia está en conseguir la fecha, asegurarte las sillas y entregar un vale: 'Cena omakase para X personas'.

Y, sin lugar a dudas, en la capital grancanaria, el mejor rincón para ello está en Hikari Japanese Roots.

12. Set de cuchillos y tablas: kit básico de cocinillas. Si alguien se quiere iniciar en la cocina, no hace falta llenarle la encimera de aparatos: bastan tres buenos cuchillos (cocinero, pan y puntilla) y un par de tablas de corte diferenciadas.

Montar este kit con una marca fiable y tablas bonitas hace que, de repente, cocinar sea mucho más fácil y seguro. Es un regalo muy práctico, de uso diario. De los que se agradecen.

13. Termo para infusiones y caldo de huesos: un abrazo portátil. Regalo sencillo, pero super útil: un termo de calidad para llevar infusiones, café o caldo caliente todo el día. Ideal para quien pasa frío en la oficina, estudia hasta tarde o se cuida a base de cucharada.

Busca uno de acero inoxidable, bien aislado y fácil de limpiar.

14. Set de especias: viaja por el mundo en frascos pequeños. Un set de especias es una forma económica y muy resultona de abrir la cocina de alguien: currys, pimentones, mezclas para paella, sales especiales, hierbas secas.

Crea un 'maletín de sabores' personalizado según la persona: más Mediterráneo, más Oriente Medio, más México y acompaña lo de una nota con ideas de uso. Es el típico regalo que hace que las recetas de siempre sepan a algo nuevo. Como idea, Carmenita las reúne todas.

15. Lote de aceite de oliva: oro líquido a la carta. Pocas cosas hay más agradecidas que un buen aceite de oliva virgen extra. Puedes montar un lote con uno o dos AOVE canarios, otro peninsular muy reconocido y quizás alguna botella pequeña aromatizada para terminar platos.

Vale para desayunos con tostada, ensaladas, verduras asadas o simplemente para mojar pan. Es un regalo elegante, muy fácil



de aprovechar y con alto valor percibido.

16. Ninja Creami: helados virales y saludables en casa. La Ninja Creami se ha convertido en uno de los aparatos virales del momento: permite hacer helados, sorbetes y cremas heladas caseras partiendo de mezclas que se congelan previamente y luego se 'cremizan' en la máquina.

Es perfecta para quien ama el helado, pero quiere controlar ingredientes: se pueden hacer versiones más ligeras, con fruta, yogur, menos azúcar y también jugar con sabores disparatados. Es un regalo de los que se estrenan al día siguiente.

17. Máquina para hacer pasta casera: tu propio 'nonna kit'. Una máquina de pasta abre un mundo: tagliatelle, lasaña, ravioli casero, masa para canelones con solo harina y huevos. Es un regalo perfecto para quien disfruta de la cocina de fin de sema-

na.

Si la acompañas de un par de paquetes de harina y una receta básica de pasta fresca, ya no es solo un aparato: es un plan.

18. Juegos de mesa gastronómicos: risas entre makis y woks.

Para tardes de manta y picoteo, un juego de mesa gastro tipo Sushi Go Party! o Wok Roll es un regalo distinto y muy divertido. Son juegos rápidos, fáciles de explicar, donde todo gira en torno a comida, combinaciones de platos y puntos.

Funcionan igual de bien con familia, amigos o niños. Regalas juego, pero también la excusa perfecta para una tarde de risas.

19. Aeropress: café de especialidad sin complicarse. Para los amantes del café, la Aeropress es ya un objeto de culto: una cafetera manual, ligera y portátil que permite preparar café limpio, aromático y muy versátil.

Es barata para lo que ofrece,



fácil de usar y limpiar, y se ha convertido en estándar dentro del café de especialidad. Para alguien que se toma en serio el café de la mañana, es uno de esos regalos pequeños que le cambia la rutina.

20. Juegos de copas Josephine: el lado más fino del vino y las burbujas.

Para quien ya tiene buenos vinos en casa, el siguiente nivel no es otra botella, sino mejores copas. Ahí entran las Josephine de Josephinenhütte: copas sopladitas a mano, diseñadas por Kurt Josef Zalto, con esa curva característica que ayuda a oxigenar el vino y a concentrar los aromas. Son ligerísimas, de cristal sin plomo, cada una hecha a mano, y han recibido premios de diseño precisamente por cómo mejoran la experiencia sensorial.

Como regalo funcionan muy bien los juegos de 2 o 6 copas: por ejemplo, la Josephine N°2 «Uni-



versal», que sirve tanto para muchos blancos como para tintos ligeros y espumosos complejos, o la Josephine N°4 de champán, pensada para cavas y champagnes serios, con una cámara aromática que respeta la burbuja y saca matices que en una flauta clásica ni aparecen.

21. Barbacoa de sobremesa, ideal para terrazas y pisos pequeños.

La típica frase de «en mi casa no cabe una barbacoa» ya no es excusa. Las barbacoas de sobremesa, muchas de ellas eléctricas o de carbón con sistemas de ventilación y recogida de grasa, están pensadas justo para eso: terrazas pequeñas, balcones, áticos o cocinas con buena ventilación donde apetece algo a la brasa sin montar una obra.

Como regalo funcionan genial para ese amigo o familiar que siempre habla de hacer asaderos pero vive en un piso: permiten



marcar verduras, pescados, hamburguesas, brochetas o incluso queso a la plancha sin llenar todo de humo y con un consumo moderado. Además, se guardan fácil en un armario cuando no se usan y muchas traen bandejas extraíbles que se limpian en un momento.

Al final, todo va de lo mismo: compartir mesa.

Da igual si eliges un libro, una experiencia, una máquina para helados o un juego de cartas con makis dibujados, un regalo gastronómico siempre acaba en lo mismo: gente reunida alrededor de algo rico.

Si encima lo personalizas —pensando en lo que come, cocina, bebe o sueña esa persona—, ya no es 'un detalle de Navidad' es una invitación abierta a seguir viéndonos para brindar, probar recetas y contarnos la vida. Y eso, al final, es lo que más apetece recibir y regalar.

las recetas de nuestras abuelas especial Navidad abuelaz pata asada

especial
Navidad



JÚCARNE
INGREDIENTES

- Medio jamón de Jucarne sin hueso
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharadita de granos de pimienta
- 1,5 cucharadita de sal gorda
- 1,5 cucharadita de pimentón dulce
- 1 manojo de tomillo y romero
- 75 mililitros de aceite de oliva virgen extra
- 250 mililitros de vino blanco
- Papas arrugadas
- Mojo



Mira la receta
aquí





Benítez pone el mar en Presidencia

Gobierno de Canarias. Entre los belenes que vale la pena visitar este año en Gran Canaria, el que Fernando Benítez ha montado en la sede de Presidencia. Estará abierto hasta el 4 de enero



El horario de visitas es de 9.00 a 20.00 horas. Los días 27 y 28 están reservados a grupos concertados previamente

CANARIAS7

Un belén tradicional pero con un toque marinero que no es habitual. Es lo que pueden encontrar quienes se acerquen a la sede de Presidencia del Gobierno en la capital grancanaria, donde el pasado día 1 fue inaugurado el belén hecho por el experto Fernando Benítez.

El belén puede visitarse en el edificio de la plaza Rafael O'Shaughnessy hasta el 4 de enero de 2026, de lunes a viernes de 9 a 20 horas. Los días 27 y 28 de diciembre estarán reservados para grupos concertados de asociaciones y colectivos de las islas, en el horario de 9 a 14 horas. Deberán solicitar cita a través del correo electrónico: comunicación.pre-gob@gobiernodecanarias.org. Permanecerá cerrado este día

24, el 25 y 31 de diciembre así como el 1 de enero de 2026.

El belén reproduce escenas marineras, caseríos, playas y ensenadas que podrían representar cualquier pueblo costero de las islas.

En este nacimiento, el visitante puede contemplar las diferentes escenas históricas asociadas a los enclaves costeros del archipiélago como barquillas varadas rebosantes de pescado, pescadoras que se acercan a la playa para llenar sus cestas y bañeras para venderlos en ciudad. Ancianas y muchachas remendando las redes y pescadores y marineros sacando el chinchorro y trasmallos con la alegría de una buena faena. En medio de esta vida cotidiana se representa el nacimiento del niño Jesús en una gruta cerca de la playa.

El belén se encuentra ubicado en la sala de acceso al edificio de Presidencia del Gobierno de Canarias en Las Palmas de Gran Canaria. Fue inaugurado por el presidente Fernando Clavijo el pasado día 1. **FOTOS: COBER**

narias, con una gran cantidad de nacimientos realizados en los últimos 30 años. Su pasión comenzó en su pueblo natal, Moya, primero en su infancia y la dedicación que tenía su madre al belén, y más tarde sus representaciones empezaron a contar con gran fama, que incluso llegaban muchas guaguas de excursionistas de todos los pueblos para verlos.

La inauguración corrió a cargo del presidente de Canarias, Fernando Clavijo, con la consejera Matilde Asián y otros miembros del Ejecutivo entre los asistentes.

El belén está realizado con materiales inertes como el corcho, la arena y el cartón. Se trata de una obra de gran formato, de técnicas mixtas, enmarcado en el estilo de Belén popular canario, que posiblemente sea el mayor de cuantos se exponen estos días en la capital grancanaria.

Fernando Benítez es uno de los belenistas más destacados de Ca-

Feliz Navidad



El libro navideño de un canario que es todo un éxito

Manuel García invita en 'Navidades del Mundo' a conocer tradiciones de diversos países y compartir las en familia en estas fechas

CANARIAS7

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. Publicado en septiembre de 2024, 'Navidades del Mundo' alcanza más de 7.500 copias vendidas y se posiciona como una obra de referencia para familias, docentes, viajeros y lectores interesados en las tradiciones navideñas del planeta. El libro entra en la campaña de Navidad 2025 con fuerte demanda en librerías y plataformas online.

El escritor canario Manuel García, autor de 'Navidades del Mundo', propone un viaje por más de treinta países para mostrar cómo cambia la Navidad según la cultura, la historia y las costumbres

locales. Cada capítulo presenta un país con sus rituales, símbolos, comidas típicas y curiosidades, permitiendo al lector 'viajar' por el mundo sin salir de casa y utilizar el libro como punto de partida para conversaciones en familia o en el aula.

La obra reúne historias, costumbres y detalles poco conocidos de distintos lugares del planeta, mostrando la Navidad desde perspectivas culturales diversas. Su enfoque combina divulgación accesible con un contenido pensado para compartir en familia y despertar el interés por las raíces de cada tradición. Desde su lanzamiento, el título se ha consolidado como libro-regalo recurrente en hogares, escuelas y espacios culturales, con presencia continuada en librerías y canales online.

«Quise crear un libro que mostrara que, aunque cada país celebra la Navidad a su manera, en el fondo hablamos de los mismos

deseos de encuentro, cuidado y esperanza», señala Manuel García.

Navidades del Mundo está publicado por V Paramount Publishing y se encuentra disponible en librerías físicas, tiendas online de libros y en las principales plataformas de venta de libros a nivel nacional e internacional.

El libro incluye relatos breves inspirados en tradiciones y valores universales de la Navidad. Estos cuentos buscan reflejar bondad, esperanza, generosidad y vínculos familiares, conectando con públicos de todas las edades.

El lector encontrará también una selección de poemas creados específicamente para esta obra. Capturan la emoción de la Navidad desde diferentes enfoques culturales y sirven como complemento literario a los contenidos etnográficos.

Asimismo, se incluye un repaso a melodías y villancicos tradicionales de diferentes regiones:



El autor del libro, en una imagen promocional. c7

desde los clásicos estadounidenses hasta las canciones filipinas o los ritmos africanos. La sección muestra cómo la música navideña trasciende fronteras y conecta generaciones.

Y no faltan en el libro de Manuel García propuestas prácticas para realizar en familia: adornos, tradiciones locales reinterpretadas y actividades culturales inspiradas en diferentes países.

¿Qué es lo más importante de la Navidad?

isola®

El sabor de lo que IMPORTA

APERTIVOS SNACK

El Tiempo en CANARIAS



Feliz Navidad



Encendidos municipales

TEXTO JESÚS QUESADA FOTOS ARCADIO SUÁREZ / CANARIAS7

El alumbrado de Tejeda ha sido el protagonista de los encendidos navideños en los municipios de Gran Canaria al resultar este municipio cumbre el ganador de la campaña Juntos Brillamos Más de Ferrero Rocher de 2025.

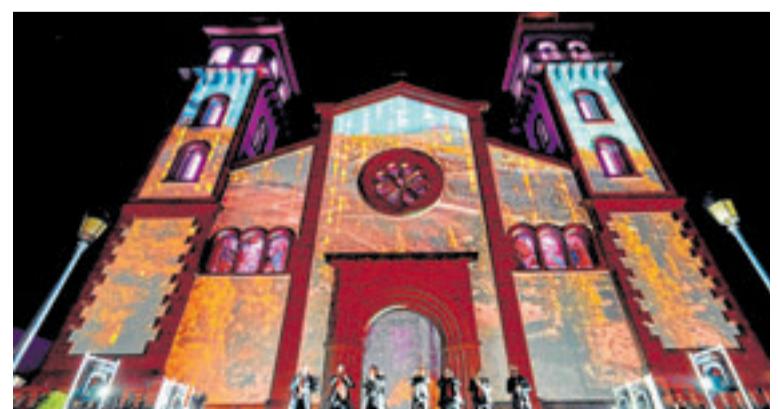
150 operarios instalaron las 300.000 bombillas que adornan las noches de Tejeda hasta el 11 de enero, inauguradas el pasado 17 de diciembre ante miles de personas en un día de lluvia.

En Telde las luces se han concentrado en el parque de Arnao, con 290 motivos navideños y 166 figuras en 3D, árboles de Navidad entre cinco y 12 metros de altura y 16.000 metros de cordón luminoso repartidos entre barandillas, árboles y otros elementos.

En San Bartolomé de Tirajana el Parque del Sur acoge más de 100 estructuras lumínicas en dos y tres dimensiones y de entre 1,5 y 12 metros de altura, entre otras muchas atracciones.

Otro de los alumbrados más visitados es el de Gáldar, que esta Navidad incluye más de 10 kilómetros de luces LED y cerca de 400 motivos navideños repartidos por el casco histórico y por los barrios.

Todos los municipios de la isla han preparado detalles de iluminación navideña, cada uno en la medida de sus posibilidades y con más o menos originalidad. En Moya, por ejemplo, brilla en especial su iglesia.



Feliz Navidad



Lo dulce sale un pelín más caro

Consumo. Los españoles gastarán en estas fechas un 4 % más en los dulces navideños, que sortean el incremento del precio del huevo

EFE

La industria del dulce prevé facturar hasta un 4 % más en esta Navidad respecto a la del año anterior, unas previsiones «positivas» pese a que materias primas como el cacao y los huevos se han encarecido, sin que el sector haya repercutido esta alza al consumidor al tratarse de una campaña planificada desde hace meses.

Así lo ha asegurado el secretario general de la Asociación Española del Dulce (Produlce), Rubén Moreno, que ha detallado que las previsiones para esta campaña navideña apuntan a un crecimiento en línea con la registrada el año pasado.

Según los datos de Produlce, el consumo en toda España de tu-

rrones y mazapanes durante este periodo representa aproximadamente el 80 % del total, con 290 millones de euros registrados en 2024.

«En el sector somos razonablemente optimistas, ya que, pese al contexto de contención del gasto por parte de los consumidores, sigue habiendo un fuerte vínculo emocional con los dulces navideños y su papel en las celebraciones familiares», ha precisado.

Todo apunta a que el consumo se mantendrá « sólido », especialmente dentro del hogar, donde se concentran los momentos más tradicionales de disfrute en estas fechas, ha previsto la asociación.

El sector llega al final de un año marcado por el incremento en el coste de materias primas como el



El actor Arturo Valls, en la feria de la Navidad de Xixona, en Alicante. EFE

cacao, que aunque este 2025 ha registrado unas bajadas respecto al 2024, su coste sigue siendo elevado, con unos 5.018,96 dólares por tonelada de media.

Otro de los productos que se ha encarecido y que se encuentra entre los ingredientes de muchos dulces de Navidad es el huevo.

Su precio medio se ha encarecido en España un 18 % en un año, un alza que inició en marzo y que tiene origen multifactorial, mien-

tras en la Unión Europea (UE) este alimento básico ha subido un 10%, con una inflación en la eurozona del 6,7 %.

Con todo ello, Moreno ha asegurado que estas fluctuaciones en las materias primas y las tensiones del contexto global no se trasladan directamente al precio final de los turrones y mazapanes.

«Es una categoría planificada con meses de antelación y en general bastante estable, que prio-

rizá la calidad y la disponibilidad frente a la volatilidad del mercado».

Aun así, las organizaciones de consumidores han considerado que si se ha producido un incremento de precios en estos alimentos.

Por ejemplo, Facua-Consumidores en Acción ha cifrado en un 15,4 % el encarecimiento de los dulces navideños en el último año, con picos de subida de hasta el 65 % de acuerdo a sus datos, mientras que la OCU ha alertado en general sobre un alza en el coste de alimentos típicos de Navidad de hasta un 5 %.

Los turrones y mazapanes son los dulces favoritos de estas fechas, no obstante, la influencia de las tendencias extranjeras ha traído el crecimiento en el consumo de productos como el panettone.

La Asociación de Empresarios Artesanos del sector de la Pastería de Madrid ha mencionado también la irrupción «con fuerza» del tronco de Navidad, un «básico» ya de las vitrinas artesanales con diferentes presentaciones y composiciones, destacando los de chocolate y frutas.



*Les desea
Feliz Navidad*





Feliz Navidad

El clásico literario que nunca falta

Libro. El cuento de Charles Dickens siempre vuelve en estas fechas. El dibujante Mario Jodra le pone imágenes

EFE

Canción de Navidad', un clásico universal de la literatura y una de las historias más emblemáticas de Charles Dickens, regresa con una edición ilustrada de la mano del dibujante Mario Jodra, que recupera el espíritu social y reivindicativo de la obra, «tan vigente hoy como en el siglo XIX».

El libro, editado por Edelvives, se presenta en su versión original acompañado de la propuesta visual en blanco y negro de Jodra que utiliza diferentes tipos de carboncillo y lápiz sobre papel siguiendo la referencia de John Leech, el ilustrador que trabajó con Dickens, codo a codo, «atendiendo sus in-

dicaciones y sugerencias».

Jodra, ganador del V Premio Internacional de Ilustración Edelvives, explica que Leech tenía un estilo caricaturesco, muy en línea con la época, que él intenta recrear y también aproximarse a la atmósfera del Londres victoriano.

«No sé si el resultado obtenido habría satisfecho igualmente a Dickens, es imposible de saber, pero por mi parte he intentado ser lo más fiel posible a lo que trataba de transmitir en su libro», afirma el autor, que vivió en Londres durante años.

'Canción de Navidad' es una novela corta que Dickens publicó en diciembre de 1843, tomando como



Una de las ilustraciones del libro. MARIO JODRA

inspiración la pobreza infantil y los contrastes sociales en la Inglaterra de la época. Hoy el texto mantiene su vigencia y continúa siendo de los más divulgados del autor.

Jodra reconoce que ilustrar el clásico fue un gran reto: «La clave era aportar algo distinto que sentía que faltaba en otras versiones, y que resultaba interesante de hacer. Pienso que 'Canción de Navidad' es un cuento de terror gótico de carácter muy social y reivindi-

cativo en cuanto a las clases y quién se incide en esa atmósfera tenebrosa, como por ejemplo la niebla».

La niebla, dice, desempeña un papel esencial en la narración previa a la aparición de los fantasmas y le da el ambiente de misterio y terror.

Para los dibujos Jodra admite que se documentó a conciencia, «de forma obsesiva, en búsqueda de curiosidades que pudiese incorporar».

El ilustrador se inspiró en las referencias visuales de otras versiones de 'Canción de Navidad', fotografías históricas y pinturas, muchas veces sin vinculación con la obra, pero que le han servido para reconstruir una imagen de todo ello.

Aunque en un principio se planteó meter color, finalmente optó por destacar «ese blanco y negro orgánico», y tomó como referencia la estética y técnica del álbum 'Viejo Madrid', una colección de imágenes en grafito y carboncillo inspirado en fotografías antiguas de la capital española que publicó en 2022 con el sello ElSordo.

Como novedad, para 'Canción de Navidad' Jodra incorpora ciertos tratamientos digitales hechos con texturas orgánica de la técnica del carboncillo. Define su estilo como figurativo y realista, creando atmósferas y contrastes de impacto.

«Me atrae pensar que es la técnica de dibujo más primitiva -añade-, que nos lleva a la noche de los tiempos, y que es tan adaptable y versátil que se puede experimentar con ella para darle usos más modernos».



Café ORTEGA®

Les desea Feliz Navidad

“Un buchito, Sabrosón”

Feliz Navidad



Cuando un belén arma el ídem

Bruselas. Un nacimiento con vocación de «inclusivo» abre un encendido debate, con episodios de vandalismo

La emblemática Grand Place de Bruselas acoge una «interpretación moderna» e «inclusiva» del belén navideño, según sus promotores, que está generando una polémica creciente en Bélgica por estar compuesta de figuras sin rostro tachadas de 'zombis' por políticos locales y que han llegado incluso a ser vandalizadas.

Instalado a comienzos de mes al pie del árbol de Navidad de la céntrica plaza, el nuevo belén sustituye la versión anterior de madera y paja con una confección de tela que, para la artista creadora del belén, Victoria-Maria Geyer, permite que los visitantes puedan «identificarse con la narrativa bíblica».

Sin embargo, la propuesta ha recibido críticas por parte de partidos políticos y organizaciones católicas de dentro y fue-



ra del país, que piden su retirada al considerar que supone una ofensa a los valores y los sím-

bolos cristianos.

Entre las críticas, destacó la del partido Movimiento Refor-

mador, tercera fuerza política del país, que calificó la obra de «un disparate» y «un insulto a nuestras tradiciones» y señaló que «parece más un homenaje a los zombis encontrados cerca de las estaciones de tren de Bruselas».

En España, por ejemplo, la Fundación Española de Abogados Cristianos se pronunció en un mensaje en X, para denunciar que la versión expuesta en la capital belga «menosprecia» la imagen de la Virgen, San José y el Niño.

«Ni siquiera en Navidad son capaces de respetar a los católicos», apuntan.

Frente a las voces disconformes, el alcalde de Bruselas, Philippe Close, defendió que la selección se realizó en colaboración con las autoridades eclesiásticas e hizo un llamamiento a la «calma» en un asunto que, al involucrar símbolos religiosos, «siempre es complejo».

De hecho, el decano de la unidad pastoral de Bruselas-centro, deán de la catedral de San Miguel y Santa Gudula, Benoît Lobet, salió en defensa del proyecto elegido y señaló que la co-

munidad católica belga apoya esta creación.

Según explicó, el belén «evoca la precariedad asociada con la historia del nacimiento de Cristo y la hace accesible a todos los rostros», informó la prensa local.

El Niño Jesús, decapitado en un acto de vandalismo

En pleno revuelo por los rostros de las figuras, el Ayuntamiento de Bruselas anunció el robo de la cabeza de la figura del Niño Jesús, hecha de tela, durante la noche del pasado sábado.

Tras el acto de vandalismo, la cabeza del Niño Jesús ha sido reemplazada y se están estudiando medidas para evitar que se vuelva a producir un acto parecido.

Según informaron medios belgas, no es la primera vez que ocurre algo así, ya que en 2017 la figura del Niño Jesús fue robada por completo y la cuna resultó dañada, pero ni el objeto ni los responsables del vandalismo fueron encontrados; y en 2014, la cabeza del Niño Jesús fue robada por activistas que protestaban contra las políticas del gobierno.

UNA ABUELA CANARIA MUY ESPECIAL

Entendiendo las 'vibes' de la cocina canaria: cocina de siempre con lenguaje de hoy

-Bueno AbuelaZ, si algo está claro es que eres una abuela canaria muy especial. Cocinas recetas de toda la vida, pero hablas como la Gen Z. ¿Cómo se lleva eso?

—Pues con mucho flow mi niño. El 'lore' de la cocina canaria no es incompatible con el presente; es más, es necesario que se junten. Si quieras que algo viva, tienes que hablar en el código de quien lo va a escuchar. Y yo quiero que mis recetas de abuela sigan vivitas y coleando. No quiero que las archiven como si fuera el chat de un ex.

—Entonces ¿crees que las tradiciones corren peligro de perderse?

—'Lit' que sí. Pero no porque la gente joven no quiera aprender, sino porque a veces se las contamos mal. Les hablamos desde la nostalgia, desde el «antes todo era mejor», y eso no hace match ya con nadie. Las tradiciones no

son un museo, son una herramienta; son identidad, raíces... Y si no las adaptas al presente, se quedan sin relevo generacional.

—¿Y cuál es el papel de la cocina en todo esto?

—La cocina es el punto de encuentro máximo. Tú puedes tener 'beef' con mucha gente y por muchos motivos, pero alrededor de una mesa se baja el volumen. Ahí, se dejan de lado las 'funas', las 'cancelaciones' y las diferencias. Una receta tradicional es una historia comestible. Cada potaje, cada carne bien hecha, lleva tiempo, cariño y mucha memoria. Y eso, aunque ahora vamos rápido, sigue siendo oro puro.

—¿Cómo se le habla a la Gen Z de recetas de toda la vida sin que desconecten?

—Con honestidad y sin condescendencia. 'Real' que es así. Y con mucho humor. La gente ya no quiere recordar las tradicio-

nes con nostalgia, sino que quieren aprender del pasado desde el presente. Eso sí; no se van a librarse de alguna que otra anécdota 'random' de abuela, como «esto se hacía así porque no se tiraba nada», «esto reunía a la familia», «esto me recuerda a mi infancia»... Ese es el «evento canónico» por el que pasan todos los nietos.

—¿Qué mensaje te gustaría dejar sobre preservar las tradiciones?

—Que preservar no es copiar, sino entender las 'vibes'. Puedes usar otro formato, otro lenguaje, pero si mantienes el respeto por el origen, la tradición sigue viva. Y aportar cosas nuevas, claro. Que las tradiciones avancen. Cocinen con calma y escuchen a quienes vinieron antes, pero sin dejar de ser ustedes. Porque cuando mezclas raíces con personalidad, el resultado siempre está buenísimo. 'Literal'.





Feliz Navidad

Las mascotas tienen su mesa navideña

De moda. El menú navideño para perros y gatos gana en variedad pero los expertos advierten del riesgo para su salud

EFE

La alimentación para las mascotas ha pasado de ser «muy básica» a contar con productos que imitan la dieta humana, como el champán, el turrón y el 'canettone' de Navidad ahora disponible para perros y gatos, productos todos ellos «innecesarios» que pueden derivar en problemas de obesidad.

Bocados de cordero, turrón, cava para perros y 'canettone', el surtido de productos de Navidad para perros y gatos ha crecido a la vez que el cuidado por estos animales se ha intensificado, no obstante, la ingesta de productos como estos, "innecesarios" para el animal, puede producir problemas de azúcar y obesidad. Así lo ha explicado el presidente de la Real Sociedad Canina de España, José Miguel Duval, quien ha reconocido que cada vez son más los dueños de mascotas que optan

por comprar productos temáticos a sus perros y gatos, en especial en las fechas navideñas.

El cuidado de las mascotas pasa en la actualidad por una tendencia a 'humanizarlas', algo que se puede ver con mayor claridad en Navidad, cuando las tiendas, movidas por una demanda al alza, ocupan sus estanterías con productos que imitan la alimentación humana.

A juicio del presidente de la organización canina, esta tendencia a humanizar a los animales cada vez está más extendida debido a que «hemos convertido a los animales de compañía en parte de la familia, rozando el exceso», ha advertido. «Estos caprichos nos satisfacen más a nosotros que a ellos», ha considerado en referencia a los productos de Navidad.

Para Duval, uno de los principales problemas que conlleva esta ten-



Las compras navideñas para mascotas crecen cada año. c7

dencia radica en la propia salud de los animales.

«Tenemos que tener cuidado de no contribuir a agrandar el problema de la obesidad a base de comprar cosas que en un momento determinado pueden ser satisfactorias o incluso hacernos cierta gracia, pero que no dejan de ser innecesarias», ha precisado Duval.

Un ejemplo de ello es el turrón para perros y gatos, ha comentado, disponible cada vez más en las tiendas especializadas en masco-

tas, pero también en las propias cadenas de supermercados.

Para los humanos no es «estrictamente necesario» comer turrón, por lo tanto para los animales tampoco, ha comentado, se trata de un alimento que «no deja de ser un capricho» y que en ningún caso puede servir como sustitutivo de la alimentación diaria de la mascota.

Ha pedido «tener medida» con el consumo de estos alimentos, ser consciente de si es bueno o no para

la salud del animal y no cometer excesos.

La 'Non food' Manager de Kiwoko, María Luz Martín, ha confirmado el crecimiento en los últimos años de la tendencia a replicar snacks y alimentos de humanos en los productos para mascotas.

A pesar del uso de nombres de artículos para personas, -turrón, champán y panettone- estos productos están completamente adecuados a su consumo para mascotas y cumplen con los estándares de calidad y seguridad alimentaria, ha asegurado la portavoz.

Para las tiendas de mascotas, el objetivo principal de campañas como la de Navidad es ayudar a «crear momentos juntos» y concientiar sobre la importancia de cuidado, por lo que no solo tienen aperitivos para las mismas, sino otros artículos para diferentes necesidades, ha precisado.

«Cada vez estamos más concienciados del cuidado animal», tras reiterar que el cuidado de la salud de los animales es un «punto clave».

Para Encarna Torres, compradora de estos productos para su mascota, Mony, la presencia de artículos de alimentación de Navidad para los animales es una forma de «integrar a las mascotas en estas fiestas» para que «tengan su propio espacio».



MOVEMOS LAS
GANAS DE VERNOS



Feliz Navidad

global



Feliz Navidad

La llegada de la Navidad trae consigo celebraciones, reuniones familiares y las actividades de decoración y bricolaje se multiplican, esto hace que aumente también el riesgo de sufrir algún tipo de traumatismo ocular. Y es que según un informe de la Sociedad Española de Oftalmología (SEO) los accidentes oculares aumentan entre un 20 y un 30% durante las fiestas navideñas. Desde el Instituto Oftalmológico Fernández-Vega, alertan de ciertas situaciones en las hay que ser más precavidos para evitar complicaciones oculares graves.

«Los traumatismos oculares son un tipo de lesión que a menudo podemos evitar con una mayor conciencia de los riesgos y tomando las medidas adecuadas. Los casos más frecuentes se producen por el martilleo, este tipo de lesiones es más común en varones (97%) de una edad media de 30 años que no usan protección ocular al realizar estas actividades. Estas lesiones pueden causar desde daños leves hasta afecciones graves o muy graves, llegando incluso a perjudicar la visión de manera permanente», explica el Dr. Álvaro Fernández-Vega González, oftalmólogo especialista en Retina.

Cortar madera, leña o clavar adornos en la pared son algunos ejemplos de actividades de martilleo que pueden tener un riesgo para la salud ocular, ya que las esquirlas de madera o metal pueden causar lesiones graves en los ojos. Según el experto, es fundamental usar gafas de protección al realizar este tipo de actividades dado que estos fragmentos pueden dañar la córnea o causar heridas que podrían incluso llevar a una pérdida permanente de la visión si no se trata adecuadamente y a tiempo. También hay que prestar atención a las chispas que salen de las chimeneas, puesto que si alcanzan nuestros ojos pueden causar daños severos. «Es recomendable mantener una distancia de seguridad o instalar una malla protectora o pan-



C7

Ojo con los ojos en estas celebraciones

Con prudencia. Desde descascarar botellas hasta adornos navideños o fuegos artificiales, así son los traumatismos oculares en Navidad

CANARIAS7

talla para evitar posibles quemaduras, lesiones o irritación», dice el Dr. Álvaro Fernández-Vega González

Descascarar botellas de champán también puede poner en riesgo nuestra salud visual si no se hace correctamente, porque el corcho puede salir a gran velocidad e impactar en los ojos. Por ello, el doctor recuerda que es primordial no agitar la botella

previamente, sostener el corcho en todo momento y abrirla con la mayor precaución posible con el fin de evitar estos accidentes. En la cocina también se pueden producir accidentes por las salpicaduras de salsas o aceite caliente o por la manipulación de utensilios de cocina afilados, como cuchillos o tijeras. En el caso de que se produzca alguna de estas situaciones «es vital acudir a un es-

pecialista para valorar la gravedad del problema y pautar, en caso necesario, un tratamiento adecuado lo antes posible», afirma el Dr. Fernández-Vega González

La pirotecnia forma parte de la celebración de la Navidad en muchas familias representan un grave peligro para la salud ocular si no se usan de forma correcta y segura. Los petardos o fue-

gos artificiales son especialmente peligrosos en menores, ya que su falta de experiencia puede llegar a provocarles lesiones que van desde quemaduras hasta contusiones oculares. «Tanto adultos como niños deben usar la protección ocular adecuada (gafas de seguridad), se debe mantener en todo momento una distancia de seguridad y hacer uso de la pirotecnia en un lugar despejado, lejos de objetos que puedan provocar incendios o accidentes», explica el Dr. Fernández-Vega González

Por último, hay que prestar atención a los juguetes, sobre todo a aquellos con piezas pequeñas, que disparan objetos, juguetes a control remoto o drones, puesto que pueden causar contusiones o daños en la córnea si se impactan directamente en el ojo.

«Es esencial que siempre, y en estas fechas más sobre todo, tomemos las precauciones adecuadas para evitar cualquier accidente ocular. Si se detectan síntomas en nuestros ojos como lagrimeo, dolor, disminución de visión o presencia de sangre, es crucial acudir cuanto antes a un profesional para que valore la situación y trate el traumatismo o lesión de la mejor forma posible», finaliza el Dr. Fernández-Vega González

El Instituto Oftalmológico Fernández-Vega (IOFV) constituye, desde hace más de 135 años y cinco generaciones, una referencia nacional e internacional en la especialidad de Oftalmología, gracias a su triple faceta asistencial, docente e investigadora. De acuerdo con las cuatro últimas ediciones del Monitor de Reputación Sanitario Merco, el IOFV es el centro privado con mejor reputación de España entre los profesionales sanitarios y los pacientes. En Oviedo se encuentra la sede principal, donde radica la actividad clínico-quirúrgica, y en Madrid, un centro clínico para primeras revisiones y seguimiento de los pacientes.



▲ Evite riesgos.

La pirotecnia conlleva riesgos, especialmente en manos de menores de edad.



TEROR

Les desea una Navidad y un año 2026 lleno de salud y prosperidad.

FELICES FIESTAS



BELÉN SOLIDARIO
Parque de Sintes
hasta 5 Enero
11:00 - 20:00 h.
Entrada solidaria





**GRUPO
FAMARA**



Todo el equipo del
Grupo Famara les desea
Felices Fiestas



C/ Atalaya, 20
Urbanización Industrial Lomo Blanco
35010 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 48 09 43 - 928 48 09 34
famara@famara.es
www.famara.es



C/ Casuarinas, 106 - Nave 44
Polígono Industrial de Arinaga
35118 - Aguimes
Tel. 928 18 41 40
acg@acgabastecimientos.com
www.acgabastecimientos.com



C / Módem, 12
Polígono Industrial Ajimar
35220 Telde
Tel 928 71 40 00
info@vitecan.com
www.vitecan.com



Tradición y artesanía en la Navidad del Museo Agáldar

Gáldar. El nacimiento del ceramista Arístides Martín y la colección de belenes de la belenista Ciona Almeida se exhiben hasta el 7 de enero

CANARIAS7

Toda la magia de la tradición y la artesanía se funden para celebrar la Navidad en el Museo Agáldar, donde ya se exhiben hasta el próximo 7 de enero el nacimiento realizado expresamente para el museo por el ceramista Arístides Martín Barrasa y la exposición 'Misterios de barro' de la belenista Ciona Almeida León, otra propuesta más que forma parte del programa navideño organizado por la Concejalía de Cultura y Fiestas del Ayuntamiento de Gáldar que dirige Julio Mateo Castillo en este acto en concreto en colaboración con la Concejalía de Museos dirigida por Carlos Ruiz.

El artista Arístides Martín ha creado para el nacimiento del Museo Agáldar una estampa del norte de Gran Canaria. Están presentes tanto el campo, con el pastor y sus ovejas como la costa, con los pescadores y las mujeres vendiendo el pescado, un hombre recogiendo lapas y las plateras. En el portal la Virgen María da el pecho al Niño mostrando el lado más humano y cotidiano de esta escena religiosa mientras que San José luce camisa y



El nacimiento ha sido organizado por la Concejalía de Cultura y Fiestas y se puede visitar hasta el 7 de enero. c7

cachorro típicos de Gran Canaria. También llaman la atención los presentes de los Reyes Magos, gofio, plátano y cebolla como guíño a Gáldar.

Una quincena de figuras creadas en barro con estilo naif con la intención por parte del autor de hacer más hincapié en lo que representa la figura que en su propia belleza, para que el público disfrute precisamente de

la idea que le transmite cada pieza.

La belenista Ciona Almeida León ofrece también en el Museo Agáldar una extraordinaria muestra que forma parte de su colección privada. Bajo el nombre 'Misterios de barro', la ceramista exhibe una quincena de nacimientos de muy diversos tamaños y estilos, todos elaborados por ella.



municipio grancanario.

El Ayuntamiento de Gáldar recuerda que, para facilitar el aparcamiento a los visitantes, un total de 1.759 plazas permanecerán habilitadas durante toda la campaña navideña repartidas entre el aparcamiento de La Quinta, Las Guayarminas, San Sebastián, Infanta Benchara, Reina Arminda, Faicán Guanache y Huertas del Rey.

El equipo de Ceisa les desea Feliz Navidad

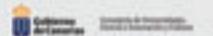
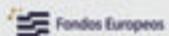
¿Tienes una idea innovadora oquieres modernizar tu empresa?

Red CIDE de CEOE Tenerife

Servicio gratuito de asesoramiento en innovación, digitalización y mejora empresarial dirigido a empresas, personas autónomas y emprendedoras.



Más información a través de la web de CEOE Tenerife:
www.ceoetenerife.com



**Feliz Navidad
y próspero
Año Nuevo
2026**



CEO
Tenerife



La Navidad también es tiempo de cómic

Regalo. Cómics para todas las edades, gustos, tamaños y preferencias. Casi un libro para cada persona por Navidad

EFE

Cómics adaptados a todas las edades, gustos, tamaños y preferencias. Hay un cómic para cada persona y en Navidad triunfan las ediciones clásicas consolidadas, la tapa dura, los acabados especiales y aquellos que han tenido un recorrido durante el año. Todo cabe a la hora de elegir el cómic como regalo navideño, pero en esta época conquistan, sobre todo, los estuches con obras completas y las sagas más populares; no en vano al regalar se tiende a ser conservador e ir sobre seguro.

Estas son diez propuestas de

las editoriales SM, Astiberri, Reservoir Books, Planeta, Siruela, Garbuix Books, Salamandra Graphic y Salvat para este periodo navideño:

- 'Caperucita en Manhattan', de Helena Bonastre y Catalina González. Editado por Siruela. Un cómic basado en la novela de Carmen Martín Gaite con motivo del centenario de su nacimiento. Sara Allen vive en Brooklyn, tiene 10 años y su mayor deseo es el de ir sola a Manhattan para llevar a su abuela una tarta. Un clásico sobre la iniciación a la vida adulta.

- 'El Otro Mundo', de Enrique Bonet y Joaquín López, editorial Astiberri. La primera novela gráfica que rescata las Misiones Pe-

dagógicas de la Segunda República, un proyecto que llevó bibliotecas, discos y gramófonos a 5.000 pueblos de España, y que la novela sitúa en la Alpujarra granadina en el verano de 1933.

- 'Yo, Julio César', novela gráfica de Alfred de Montesquieu y Névil, de Reservoir Books. La vida de Julio César contada por sí mismo y que ha implicado a 32 historiadores durante tres años de investigación.

- 'Historia del arte en femenino' de Marion Augustin y Sara Collaone, editado por Garbuix Books. Un cómic que devuelve a las mujeres artistas un espacio protagonista en la historia.

- 'Les Normaux', un cómic juvenil de Janine Janssen y S. Al Sabado, de Planeta Cómic. Una historia situada en una universidad de París donde se estudia magia y el amor entre un joven brujo y un vampiro.

- 'Pintor nocturno', con guion y dibujo de Byeonduck, de Panni Manga. Baek Na-Kyun es un joven y talentoso pintor que para sobrevivir realiza, bajo seudónimo, cuadros eróticos de relaciones sexuales entre hombres de éxito.

- 'Astérix en Lusitania', de Fab-



Cómics y novelas gráficas se han hecho un hueco fijo en las librerías. EFE

Caro y Didier Conrad. Editado en España por Salvat. Una nueva aventura de los galos que en esta ocasión viajan a Portugal.

- 'Los futbolísimos 1': El misterio de los árbitros voladores, de Roberto Santiago y Carlos Lluch. Editado por SM. Otra historia de las andanzas de Los Futbolísimos entorno a un misterio: aventuras, pistas y enigmas por resolver.

- 'Policán 13: Érase una vez Joselito', de Dav Pilkey. Ediciones SM. Policán es el protagonista de la exitosa saga infantil. Mitad perro y mitad humano es, además, un policía que no puede controlar su instinto canino.

- 'Lili Ghost', de JcDeveney, Sébastien Spagnolo y David Dany, editado por Planeta. Un cómic para los más pequeños.

Together beyond standards

Desde 5€ de descuento pagando online

itv Applus+ Iteuve

www.applusiteuve.com

ITV en solo 3 pasos

1. Solicita cita previa en www.applusiteuve.com
2. Descuento por pago online
3. Directo a la línea de inspección, sin pasar por la oficina

JINÁMAR · ARINAGA · MILLER BAJO

Trabel

Elaborado en CANARIAS

Felices Fiestas

Virutones Barquillos Cerezas Confitadas Turrones Pastas de Avena Ambrosias

IMAGEN DE FONDO GENERADA CON ADOBE FIREFLY IA

y PROSPERO AÑO NUEVO 2026



Feliz Navidad

El jersey navideño: o se ama o se odia

SUSANA MARTÍN

La Navidad no sería la misma sin los árboles con sus figuritas, las luces, el tamboílero de Raphael, la zambombas de Jerez o los polvorones, una lista a la que se suma el jersey con motivos navideños que, como el turrón, todos los años vuelve por Navidad.

O se ama o se odia. Para muchos, se ha convertido en una prenda divertida, en un guiño humorístico a las fiestas navideñas; para otros en una pieza ridícula, extravagante y de dudoso gusto estético.

«Ponerse un jersey navideño es la mejor manera de zambullirse en el espíritu de la Navidad», dice Javier Álvaro, paisajista de 43 años, quien asegura que independientemente de la edad que se tenga y se luzca como lo luzca, es una forma de contagiar alegría.

Sin embargo, para Mar Vicente, administrativa de 58 años, este prenda es una moda tonta y absurda, «que más que abanderar el espíritu de la Navidad, abandera el espíritu del consumismo».

El Día del jersey feo de Navidad, más conocidos como 'ugly christmas sweater', se celebró el 20 de diciembre, y claro, para conmemorarlo, se usa un jersey navideño llamativo y exagerado durante todo el día y se comparte la celebración con amigos y familiares.

Desde hace una década acapa-

ran escaparates y percheros en pequeñas y grandes superficies, se ha convertido en uniforme para el día de la copa navideña en la oficina, la cita del amigo invisible, la cena de antiguos alumnos y, por supuesto, el traje con el que sentarse a la mesa en Nochebuena.

La clave para acertar es el exceso: cuanto más extravagante, colorido y 'kitsch' sea, mucho mejor. «Ha dejado de ser una prenda motivo de vergüenza y se ha convertido en una prenda que se luce con orgullo», añade Javier Álvaro.

Decorados con grandes renos, papa noel, duendes, grecas alpinas, bastones de caramelo, cajas de regalo, galletas de jengibre, bolas de navideñas o muñecos y copos de nieve, esta prenda cada vez se ve más.

«En mi casa se ha convertido en

una tradición. Cada año tenemos que acudir a la cena de Nochebuena con jersey de Navidad y no vale repetir el del año anterior», explica Sergio Sarmiento, de 21 años, estudiante de periodismo.

El origen de esta prenda se encuentra en los países escandinavos, pero en los años 50 se popularizó en Estados Unidos



Los más cotizados son lo que llevan luces incorporadas y frases graciosas e ingeniosas. «Cuanto más exagerados y ridículos mejor», dice Sarmiento, que apunta que este jersey también es una herramienta humorística para rebajar la tensión entre cuñados (si las hubiera).

«En mi trabajo hacemos un concurso que consiste en lucir el jersey navideño lo más feo que se pueda», dice la filóloga Daniela Losa, quien añade que la peculiaridad radica en que se puede tunear: «Por ejemplo, ruedo que un año

compré un modelo con un lemur con gorro de Navidad y le cosí cascabeles y luces LED, lo que le aportaba un toque hortera extra»

Hay condicio-

nes. No se puede invertir más de veinte euros y en secreto se vota el modelo más feo. «Los premios consisten en una sobre de jamón, una caja de dulces o una botella de aceite, en la oficina nos encanta comer», añade Losa.

El origen de esta prenda se encuentra en los países escandinavos, pero en los años cincuenta se popularizó en Estados Unidos. Se denominaba 'jingle jell sweaters' (jerséis cascabeles o de navideño). Era una prenda con dibujos de copos de nieve, renos o grecas alpinas, no tan estrambótica como las de ahora. Su popularidad como prenda extravagante y de broma se consolidó en los años 80 gracias al programa de televisión 'El show de Cosby'.

Su éxito llegó en 2001 con la película 'El diario de Bridget Jones', donde el personaje de Colin Firth lucía un modelo azul marino con un muñeco de nieve. Y en 2002 se transformó en tendencia global cuando se organizó la primera fiesta de 'Ugly Christmas Sweater Party' en Vancouver, Canadá.

De ahí, pasó a las pasarelas. Stella McCartney, Givenchy o Dolce&Gabbana apostaron por versiones a caballo entre la estética alpina 'après ski' de Saint Moritz (Suiza) y los jerséis navideños. Los que los aman disfrutan con ellos, se divierten e innovan, mientras que los que los odian, podrían padecer el 'síndrome Grinch'.

De la risa a marcar tendencia

Numerosas marcas de prestigio incorporan cada año un amplio catálogo de jerseys. **c7**

Feliz Navidad
y próspero 2026

GRACIAS POR UN AÑO MÁS

Al finalizar este 2025, queremos expresar nuestro agradecimiento a todas las personas, empresas e instituciones que han formado parte de este camino compartido.

En nombre de Schauinsland-reisen, Viajes Canarias Europa y Music Meets Tourism, gracias por la confianza, el compromiso y el trabajo realizado a lo largo de este tiempo.

Desde Schauinsland-reisen, agradecer especialmente a proveedores, partners, hoteleros, guías, transportistas, instituciones colaboradoras y a todo el equipo humano que hace posible que cada viaje cumpla con los más altos estándares de calidad. Su profesionalidad y dedicación diaria son clave para seguir ofreciendo experiencias y fortaleciendo nuestro vínculo con los destinos.

Desde Viajes Canarias Europa, un especial agradecimiento a los equipos de todas las oficinas en las islas, así como a guías, hoteleros, colaboradores, proveedores, partners e instituciones públicas y privadas que forman parte del día a día de la empresa. El esfuerzo colectivo, la cercanía y el compromiso con el destino son los valores que nos permiten seguir creciendo y mirando al futuro con confianza.

Desde Music Meets Tourism, dar las gracias a patrocinadores, proveedores, equipo humano e instituciones colaboradoras, con un reconocimiento especial al Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, por su apoyo al festival y a su desarrollo. Asimismo, un agradecimiento muy especial a Humberto Hernández y Luis Muñoz, por su dedicación, implicación y visión, fundamentales para la consolidación de este proyecto.

Gracias a todos por formar parte de este recorrido.

Os deseamos una Feliz Navidad y un próspero 2026, con el deseo de que el nuevo año nos siga encontrando con éxitos conjuntos, ilusión, compromiso y nuevos retos compartidos.

Gerald, Steffen y Año



**schauinsland
reisen**



**viajes
canarias
europea**





Mucho más que 'Vuelve a casa'

Atrapar al consumidor. Polarización, yernos, humor y emoción: así es el cóctel de la publicidad navideña, que está muy atenta a la actualidad

NEREA DÍAZ (EFE)

Del yerno nuevo que trata de pasar desapercibido a el clásico 'Vuelve a casa' sin olvidar la polarización que solo cede ante una buena mesa navideña: la publicidad alimentaria tira de tradición, actualidad, emoción y humor en una de las campañas más importantes del año para captar la atención del consumidor. Los turrones, los mariscos y embutidos conectan con sentimientos profundos gracias a campañas clásicas y reinventadas que son un éxito en Navidad. Por ejemplo, 'Vuelve a casa por Navidad' se ha convertido en la sintonía por antonomasia para celebrar la Navidad en España, un anuncio mar-

cado a fuego en el imaginario colectivo gracias a la campaña de turrones El Almendro.

Esta publicidad está tan asentada que este año han relanzado la reinterpretación que hicieron en 2024 de este 'spot' en el que, al mítico lema, se le añade «porque siempre hay algo que nos hace volver». Esta empresa centra ahora la trama del anuncio en el centro de operaciones V.O.L.V.E.R (Vuelta Optimizada de Largos Viajes y Esperados Reencuentros) donde el 'overbooking' de un avión, un atasco y un imprevisto en una fábrica protagonizan el ansia de sus protagonistas por volver a casa.

Otro 'jingle' muy popular es el que lanzó hace años Suchard con su reconocido: «En estas navida-



Los anuncios vinculados a los reencuentros son un clásico. EFE

des turrón de chocolate; en estas navidades, turrón de Suchard».

Este año vuelve a colarse en los hogares con el 'spot' 'Son todas Navidades' y, mientras suena la conocida melodía de fondo, se ve cómo su protagonista se transporta a los años 2000 para reescribir su letra.

Aunque el dulce es lo que más acerca a la Navidad y a esos momentos en familia, cualquier co-

mida o cena que se precie tiene que empezar con unos buenos embutidos y, conscientes de ello, hay empresas como Campofrío que cada año sorprende gracias a lanzamientos centrados en temática social.

Su anuncio de 2025 se llama "Polarizados" y es una metáfora de la división de opiniones que pueden surgir en un encuentro familiar por Navidad.

Sin embargo, todo cambia cuando en la mesa navideña se sirven 'snacks' de salchichón, porque esto sí que unifica opiniones ya que los españoles son «muy de disfrutar todo», según señala en el 'spot' la actriz Carmen Machi.

En esos encuentros puede haber nuevas incorporaciones, como yernos, y en ese hecho se fija precisamente este año ElPozo Alimentación, porque son comensales sometidos al escrutinio familiar y a preguntas del tipo 'pa' cuando la boda' o que deben soportar expresiones de los suegros como 'yo por mi hija mato'.

Un ambiente familiar que, según se expone en este anuncio, puede llevar al debutante yerno a pensar algo así como 'si no me muevo, no me ven'.... pero todos estos murmullos y situaciones se aplacan cuando se sirven lonchas de jamón en la mesa.

Aún así el toque más fresco y divertido lo ponen, un año más, los 'Rodolfos', principales protagonistas del 'spot' de Pescanova, unos langostinos pelados para los más atrevidos que acompañan a los 'Vannamei' -los 'sin pelar' de siempre- y que también nos recuerdan a los que pelan el marisco a sus familiares para no mancharse las manos: un acto de amor, sin duda, en las mesas navideñas.

INAUGURACIÓN

SABSEG marca un hito empresarial en Canarias

La compañía presenta un equipo inicial de siete profesionales y previsión de nuevas incorporaciones, SABSEG reafirma su compromiso con el desarrollo económico y social del archipiélago

La inauguración de la nueva oficina de SABSEG, como correduría de seguros en Gran Canaria, supone un paso decisivo en la estrategia de crecimiento de la compañía. Con un equipo inicial de siete profesionales y previsión de nuevas incorporaciones, SABSEG reafirma su compromiso con el desarrollo económico y social del archipiélago, contribuyendo a la creación de empleo y fortaleciendo su relación con la región.

SABSEG se inspira en la visión de los grandes brokers internacionales para ofrecer soluciones globales, sin perder la cercanía y el trato personalizado que caracterizan su servicio. Esta apertura responde a una estrategia que prioriza la calidad, la proximidad y la innovación, con el objetivo de acompañar a cada cliente en sus necesidades específicas.

Mirando al futuro, SABSEG se ha marcado metas ambiciosas: alcanzar en 2026 el liderazgo en prestación de servicios en Canarias; consolidarse en 2027 como



Imagen de la inauguración de la nueva oficina de SABSEG. C7

la correduría de referencia en servicio, número de clientes y primas gestionadas; y lograr el ma-

yor porcentaje de crecimiento en nuestro mercado. Además, la compañía prevé ampliar próxi-

mamente su presencia con una oficina en Santa Cruz de Tenerife, extenderse a otras islas del

archipiélago y desarrollar una red de colaboradores profesionales locales.

Un archipiélago unido por el agua.
Y por las ganas de celebrar juntos.

¡Felices Fiestas!



 CANARAGUA

canaragua.es



Cuando la denuncia llega al Niño Jesús

EE UU. Un pesebre 'custodiado' por figuras con la leyenda del Servicio de Inmigración y con un Niño Jesús esposado desata polémica

EFE

Una iglesia cristiana en el área de Chicago (Illinois) ha provocado polémica con un pesebre inspirado en la política migratoria de la Administración Trump con el recién nacido Niño Jesús esposado y cubierto con papel aluminio como en los centros migratorios, y una virgen María con máscara lacrimógena.

«Si Jesús hubiera nacido en Estados Unidos ahora mismo, ¿cómo sería su pesebre?», se preguntaron los responsables de la iglesia bautista Lake Street, de la vecina ciudad de Evanston, al norte.

«Comenzamos a hablar sobre cómo íbamos a representar lo que estaba ocurriendo, conectado con la historia sagrada. Una familia inmigrante que tuvo que huir al

ser perseguida por el rey Herodes. Vimos paralelos», declaró Jillian Westerfield, la ministra asociada.

El resultado no tiene nada que ver con la tradicional representación de la Navidad, con escenas pacíficas del recién nacido en un pesebre, con sus padres, ángeles, pastores y sus animales observando en oración.

María y José usan máscaras para protegerse de gases lacrimógenos y otras armas químicas, el Niño Jesús tiene las manos atadas y está cubierto por una manta de papel de aluminio como la usada en el centro de detención de inmigración, y cerca hay centuriones enmascarados con gafas de sol y chalecos verdes con la leyenda 'ICE'. Desde enero pa-



Las figuras que han irritado a los seguidores de Trump. EFE

sado, Trump ha reforzado su política migratoria endureciendo detenciones y deportaciones, en algunas ciudades como Chicago, con el despliegue de la Guardia Nacional; ampliando la autoridad del Servicio de Inmigración y Control de Aduanas (ICE) y limitando el acceso al asilo y a programas humanitarios.

Westerfield, encargada de la instalación, dijo que buscaron reimaginar el pesebre como una escena de separación familiar forzada, estableciendo paralelismos entre la experiencia de la sagrada familia como refugiada, y las prácticas contemporáneas de detención de inmigrantes.

Recuerda que según la Biblia,

Herodes, temiendo que hubiera nacido un rival, intentó matar al Niño Jesús ordenando el asesinato de todos los bebés varones de Belén. José, María y el niño huieron a Egipto y se convirtieron en inmigrantes.

La ministra recordó que el Niño Jesús maniatado es algo que se vio en Chicago durante la operación migratoria 'Midwest Blitz'.

Las máscaras protectoras usadas por María y José aluden a las armas químicas usadas por el Gobierno federal contra la gente en Chicago y Evanston, y no solo contra quienes protestaban, sino además periodistas y miembros de la comunidad, se lamentó "hasta niños que se preparaban para un desfile de Halloween fueron víctimas de la represión con gases".

Westerfield admite que son imágenes inquietantes, pero dijo que la gente debería estar molesta porque esto le está sucediendo a muchos, no a un muñeco o maniquí como los del pesebre.

Algunos han calificado de «herejía» y «blasfemia» lo que muestra el pesebre. Incluso, alguien reunió la máscara que usaba María y lasbridas para maniatar al Niño Jesús, y hubo que reponerlas. Pero la ministra aseguró que el motivo del pesebre no es político, sino una postura moral ante la realidad del país.



DISTRIBUIDOR OFICIAL AUTORIZADO
928 480 804 - www.enary.es



LES DESEA
**FELIZ
NAVIDAD**

Feliz Navidad



▲ Entrega de turrones de la iniciativa 'Por un cacho de turrón'
FOTOS: C7



▼ Presentación de la campaña conjunta con los clubes de motoristas para la recogida de juguetes. FOTOS: C7

Un viaje solidario por Navidad: Global suma juguetes, turrones y compromiso

Mover personas y mercancías implica también una gran responsabilidad con el entorno y con la sociedad. La compañía de transporte interurbano de Gran Canaria, Global, lo tiene claro y, desarrolla durante todo el año acciones solidarias vinculadas a distintas causas sociales, ambientales y territoriales. Su actividad diaria conecta lugares, pero su compromiso va más allá del trayecto: busca generar un impacto positivo en las comunidades donde opera y en las personas que forman parte de ellas.

Ese compromiso se intensifica especialmente en Navidad, una época en la que la compañía reafirma su vocación social participando en iniciativas solidarias que tienen como objetivo hacer que estas fechas sean mejores para todos. Acciones que combinan cercanía, solidaridad y sostenibilidad, y que reflejan una manera de entender el transporte como un servicio al territorio y a las personas, incluso en los momentos más significativos del año.

522 juguetes y 1.000 euros para Casa Galicia

Este año Global ha logrado un récord en su contribución a la campaña benéfica de Casa Galicia para asegurar que todos los niños y las niñas de la Isla disfruten la ilusión de los juguetes que obsequian los Reyes Magos de Oriente, demostrando un compromiso social excepcional.

Gracias a la ejemplar participación solidaria de sus trabajadores y trabajadoras, la empresa ha alcanzado superado todas las expectativas y ha sumado una cifra histórica, logrando reunir un total de 522 juguetes, 114 juguetes más que el año anterior. La empresa, por su parte, ha mantenido su compromiso con una donación económica de 1.000€, reafirmando su apoyo a esta noble causa.

La entrega oficial se llevó a cabo en la sede de Casa Galicia donde acudió una nutrida representación de la compañía con su presidente, Manuel Suárez Peñate, a la cabeza. También asistieron el vicepresidente, Heriberto Godoy Santiago, Edda Medina Rodríguez, Natalia Vega Hernández,

«Global ha logrado un récord en su contribución a la campaña benéfica de Casa Galicia para asegurar que todos los niños y las niñas de la Isla disfruten la ilusión de los juguetes que obsequian los Reyes Magos de Oriente»

José Manuel Suárez, Jesús Jacob Suárez Suárez y Héctor Jesús Ramos Cabrera. La dirección de la compañía, así como los representantes de los empleados, hicieron un expreso y sincero agradecimiento a todas y todos los trabajadores que participaron activamente, tanto con la entrega de regalos como con la colaboración en la recogida y logística.

Papanoelada motera

Global también colaboró activamente en la primera edición de la 'Papanoelada Motera Solidaria', que contribuye igualmente a la recogida de juguetes para Casa Galicia. Esta iniciativa, organizada por Moteros El Molino, cuenta con la implicación directa de los clubes moteros de los trabajadores y de las trabajadoras de las empresas de Global y Guaguas Municipales, quienes recaudaron 120 juguetes.

El evento, que aúna la genuina pasión por las dos ruedas con el espíritu navideño, se celebró el 21 de diciembre. Con salida desde el aparcamiento del centro comercial Alisios, la caravana motera realizó un extenso recorrido que conectaría todos los distritos y numerosos barrios de la ciudad, permitiendo que el mensaje solidario llegue a muchos rincones del municipio. El itinerario definido servía de escaparate para que la ciudadanía disfrutara del desfile, se sumara al ambiente festivo y contribuyera con su donación.

Por Un Cacho de Turrón

Además, GLOBAL colaboró por noveno año consecutivo con la campaña solidaria "Por un Cacho de Turrón" que se organiza de manera conjunta con Cruz Roja Las Palmas, y cuyo objetivo es distribuir turrones entre los niños y niñas de Gran Canaria con menos recursos, para que en torno a 500 familias vulnerables de la isla, puedan disfrutar de dulces navideños en estas fiestas tan entrañables.

Al acto de entrega de las distintas variedades de turrones, celebrado en las cocheras de La Paterna, asistieron el fundador de la campaña Por Un Cacho de Turrón, Nicolás Jiménez; el vicepresidente de Cruz Roja Las Palmas, Javier Sánchez Paz; y el presidente y vicepresidente de Global, Manuel Suárez y Heriberto Godoy; manifestando el deseo de superar los éxitos conseguidos en anteriores ediciones.

La campaña sigue recogiendo donaciones en las dependencias de Cruz Roja, en todas las farmacias adheridas a la cooperativa Cofarma, también en las islas de Lanzarote y Fuerteventura, y en todos los centros Herrera Cerpa.



Feliz Navidad

Reserve fuerzas para la San Silvestre

El 31, en Las Palmas de Gran Canaria. La prueba se marca el objetivo de los 10.000 corredores solidarios

CANARIAS7

Ya queda menos para la gran fiesta del deporte y el buen ambiente. La San Silvestre de Las Palmas de Gran Canaria 2025 regresa para tomar la ciudad el 31 de diciembre y despedir el año con el reto de llegar a las 10.000 personas participantes. La carrera más solidaria de Canarias y la tercera San Silvestre más multitudinaria de España pondrá el broche a 2025 estrenando una nueva modalidad élite: 5 kilómetros de puro espectáculo deportivo para maximizar el alcance del evento. Un año más será emitida en directo por Televisión Canaria. Además de la multitudinaria prueba popular de 6

kilómetros, accesible para todas las personas, incluidas las familias y las mascotas, y de la modalidad Kids, este año, como novedad, la San Silvestre crece con una modalidad de 5 kilómetros, homologada por la Real Federación Española de Atletismo y dentro del calendario internacional de atletismo, para participantes que corran a 3 minutos y 10 segundos en categoría masculina y 3:40 en femenina. Esta nueva modalidad es una prueba «de la élite del atletismo», con salida a las 15.30 horas, antes de la carrera de los niños.

Esta nueva modalidad encenderá la mecha de una carrera icóni-



José Rodríguez, Carolina Darias, Pablo González y Carla Campomar, al presentar la prueba. EFE

ca en la ciudad, con un espectáculo que elevará la expectativa y el impacto internacional del evento, «de cara a cubrir la demanda de muchos de los deportistas de élite que querían venir a la isla a disfrutar del evento y también de la competición». Así lo explicó en la presentación de la carrera el gerente de Top Time Eventos y organizador de la prueba, Pablo González, que recordó que se mantiene la salida de la modalidad Kids

a las 16.00 horas y la general a las 17:00 horas, con seis kilómetros que «son seña de identidad de la ciudad en Fin de Año».

La alcaldesa de Las Palmas de Gran Canaria, Carolina Darias, señaló que «la San Silvestre es un evento ya consolidado en la ciudad, que significa solidaridad, actividad física, salud y vida, y para el que el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, a través del Instituto Municipal para la Pro-

moción de la Actividad Física y el Deporte (IMD), se vuelca para que la carrera se desarrolle en las mejores condiciones».

La San Silvestre de Las Palmas de Gran Canaria consolida su recorrido habitual, con salida frente al Parque Doramas, y su compromiso solidario, por lo que está abierto el período de convocatoria para las ONG aspirantes de esta edición, con el fin de firmar con cinco de ellas el convenio de colaboración y hacer posible que el 100% de la recaudación de las inscripciones se traduzca en proyectos sociales en Canarias.

Asimismo, afianza su objetivo medioambiental, con camisetas recicladas, dorsales reutilizables y una gestión responsable de los residuos, transformando materiales reciclables en trofeos, entre otras medidas de reducción del plástico y de la huella de carbono.

Esta carrera señera de la capital grancanaria sigue avanzando como un evento inclusivo, con participantes con todo tipo de capacidades y sin barreras, con una participación femenina que supera el 40% y con opciones para todos: caminar o correr, participar con mascotas, carritos de bebé, sillas de ruedas o joelette.






**Nosotros gestionamos, tú disfrutas
de la magia de la Navidad.
¡FELICES FIESTAS!**

**Los Gestores Administrativos te ayudan y asesoran.
Acude a tu Gestoría Administrativa más cercana.**

Colegio Oficial de Gestores Administrativos de Las Palmas




Calle León y Castillo, 20 - 2º - Las Palmas de Gran Canaria - Teléfono: 928 367 587 - gestoreslaspalmas.org

Feliz Navidad



La cadena autonómica ofrece hoy y mañana programas especiales cargados de música y humor

CANARIAS7

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. El ente Radio Televisión Canaria ofrece este año una programación especial con motivo de las fiestas navideñas que está concebida para todos los públicos y prácticamente todos los tramos horarios.

Este 24 de diciembre, a las 17.30 horas, Televisión Canaria emitirá 'Enciende la Navidad', presentado por Mariam Monagas y Alexis Hernández. El escenario es Los Realejos, donde actuará el grupo Tigaray en su 40º aniversario.

A las 20.50 horas, tras el informativo nocturno, llegará el especial Nochebuena de 'Noche de Taifas', con las voces de Isabel González, Iván Quintana, Mateo Felipe, Almudena Hernández, Germán López, Serafín Zubiri, Nia, Blas Cantó, J. Kabello y Bomba de Fuerteventura. A continuación, a las 23.00 horas, se emitirá



Nia, que en la imagen aparece actuando este año en Viña del Mar, es la protagonista de un especial este 25. EFE

rá el especial navideño de 'Nove-
leros'.

El Día de Navidad, a las 20.50 horas, el humorista Kike Pérez será el protagonista con el espe-

cial 'Entradas ProhiVidas', grabado en el Auditorio Alfredo Kraus, seguido a las 22.30 horas del especial musical 'Nia canta Navidad'.

La cantante grancanaria ofrecerá un recorrido musical y sentimental las canciones más populares de estas fechas, reinterpretadas con la fuerza y la frescura

de los ritmos latinos en los que se consolida como una de las grandes voces del panorama actual. Villancicos y clásicos universales se transforman aquí en versiones llenas de energía, color y sentimiento, donde tradición y modernidad se funden en un espectáculo ideal para compartir en familia. Con carisma, talento vocal y un cuidado trabajo estético, Nia reivindica una nueva generación de artistas canarios con proyección internacional, orgullosos de sus raíces y comprometidos con la diversidad cultural y musical. Su repertorio combina villancicos, clásicos navideños y temas propios adaptados a la salsa, entre ellos 'Noche de paz', 'Todo lo que quiero eres tú', 'Jingle Bell Rock' o 'Blanca Navidad'.

El 26 de diciembre, a las 22.30 horas, Los Gofiones ofrecen su tradicional Concierto de Navidad desde la plaza de Santa Ana, en una edición que vuelve a reunir emoción, identidad y un repertorio que repasa tanto clásicos como nuevas propuestas, reafirmando el compromiso del grupo con el público canario tras celebrar recientemente su 57º aniversario.

La mejor aleación para estas fiestas: Hierro, Acero y Corazón.

Isidro Hernandez y Hermanos

FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO 2026

En Isidro Hernández y Hermanos creemos que las grandes estructuras nacen de la precisión.

Pero los grandes logros se construyen con confianza.

Gracias por acompañarnos y ser parte de nuestro camino un año más.

isidrohdez.com



Feliz Navidad

Un país de luces y mercadillos

Decoración. Las luminarias se convierten en un incentivo para el consumo en estas fiestas y los municipios tiran la casa por la ventana cada año



1. Imagen de luminarias en la avenida de San Sebastián, en Sevilla. **EFE**
2. La cantante India Martínez fue la encargada del encendido navideño en Córdoba. **EFE**
3. El cantante Juanjo Bona y la alcaldesa, en el encendido en Zaragoza. **EFE**
4. La calle Larios de Málaga, con el decorado lumínico. **EFE**
5. Los puestos con elementos navideños en la Plaza Mayor de Madrid son un clásico. **EFE**
6. Pamplona estrenó la iluminación en el día de San Saturnino. **EFE**



Auteide y Monroe les desean una Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo 2026

www.auteide.com



Consulte a su taller habitual



Feliz Navidad



JOSÉ CARLOS RODRÍGUEZ
(EFE)

Elaborados con dedicación y con cariño, los dulces artesanales de los monasterios y los conventos no tienen competencia. Solo hace falta echar un vistazo a la Hospedería de San Martín Pinario, en Santiago, para comprobar la calidad de los más de 200 productos de repostería monacal que ofrece su mercado navideño, que cada año agota existencias.

El Mercado de dulces de monasterios y conventos de San Martín Pinario lleva abriendo sus puertas desde 2012 y cada Navidad trae lo más selecto de hasta 35 obradores religiosos de diferentes regiones.

«A mucha gente le gusta sorprender en Navidad, poner algo diferente», cuenta Vanesa, que atiende el mercado con diligencia y conoce cada uno de los productos que aquí llegan.

Explica que viene un público «muy amplio de edades», tanto personas mayores que tienen cierta predilección por determinados dulces artesanales; como gente más joven, atraída por el Mercado da Estrela, que se celebra también por estas fechas.

En los estantes del mercado reposan cientos de cajas con dulces que han sido elaborados de forma artesanal, con una paciencia, un cariño y una sabiduría que en las fábricas no existe.

«Es gente que le dedica mucho tiempo, porque es su forma de subsistencia. Además en muchos casos son personas mayores que tienen recetas centenarias. El tiempo y el cariño que le ponen hace la diferencia, al resto no nos sale igual», afirma Vanesa.

Si se le pregunta por el producto estrella, lo tiene claro: el Panettone de las monjas clarisas que se elabora en Vilar de Astrés (Ourense) y que todos los años se vendrá rápido.

Los hay de chocolate, de nuez, pasas y chocolate, de naranja y



En la Hospedería de San Martín Pinario en Santiago se pueden adquirir más de 200 referencias de diferentes lugares de España. EFE

La repostería navideña, con sabor a convento

Los más buscados. Es una tradición que se mantiene viva y que permite a muchos monasterios continuar con su actividad todo el año

pasas y de naranja y chocolate y el secreto pasa por ingredientes 100 % naturales, recetas tradicionales y producción limitada.

También son muy famosas las yemas de San Leandro, que elaboran las monjas de clausura agustinas del Convento de San Leandro, en Sevilla.

El turron no podía faltar y el que preparan las jerónimas del

monasterio de Nuestra Señora de los Ángeles, en Sevilla, triunfa: el blando, el duro, el de yema tostada, el de chocolate o sabores menos comunes como bombón con brandy, crema de guindas o trufa negra al cointreau.

«Tenemos muchos productos delicatessen. La gente viene buscando frutos secos caramelizados, bombones artesanos para



▲ Clarisas.

Las populares 'damianitas' de las clarisas de Vilar de Astrés, en Ourense.

llevar de obsequio, rocas de diferentes chocolates, higos... Este año hay incluso turrón de pistacho o de té matcha, que está muy de moda», señala Vanesa.

E incluso se pueden encontrar productos exóticos como el turrón 'estilo dubái' o, para los más atrevidos, torreznos con chocolate.

Ahora bien, de lo tradicional, de lo de siempre, hay para escoger: las magdalenas del Monasterio de Nuestra Señora de la Piedad, en Palencia; espirales de chocolate de las hermanas clarisas de Villarubia de los Ojos (Ciudad Real), las tortas de polvorón del Real Monasterio de San Clemente y los nevaditos de las dominicas de Santa María la Real, ambas en Sevilla; las pastas de almendra de las benedictinas de Alba de Tormes (Salamanca) o las frutas de almendra de las monjas franciscanas clarisas de Santa María Purísima Concepción, en Marchena.

También se venden licores de café, de hierbas, o de miel y limón, para curar los catarros de estas fechas, procedentes del convento de las Jerónimas de Constantina (Sevilla) o del Monasterio de Santa María de Oseira, en San Cristóbal de Cea (Ourense).

Del Monasterio de Santa María de Jesús, en Cáceres, las monjas jerónimas traen perrunillas, pastas, polvorones, nevaditos, magdalenas o tocino de cielo; y otro producto curioso son las mermeladas artesanales, de sabores típicos como framboesa, albaricoque, ciruela o naranja; pero también más inusuales como cereza y orujo, mandarina al ron, pera al vino tinto o fresa con pipas saladas, que preparan en el monasterio cisterciense de Santa María de la Huerta, en Soria.

De kilómetro cero, es la rosca artesanal de Almendra, del monasterio cisterciense de Ferreira de Pantón, en Lugo; y de cerísimo el chocolate de diferentes sabores que elaboran en el propio San Martín Pinario.

En un año en el que la prestigiosa Guía Repsol distingue con sus famosos soletas a 26 conventos, ya nadie duda de la calidad de unos dulces que pueden adquirirse en un mercado que abre de 11.30 a 20.30h en horario ininterrumpido y hasta fin de existencias. Algo que todos los años ocurre.

WATER PARK · PARQUE ACUÁTICO · WASSERPARK

AQUALAND®
MASPALOMAS

www.aqualand.es

DESDE 20% DESCUENTO

¡PROMO ESPECIAL RESIDENTES!

*EXCLUSIVO ONLINE HASTA EL 31/01/26





La vuelta a un mundo con aire de fiesta

Álbum navideño. Es un clásico más en estos días: miles de luces, mercadillos y gente ataviada con el traje de Papá Noel, incluso entre tiburones



1. La foto navideña del acuario de Tokio es otro clásico. EFE 2. La parte central del casco viejo de Praga, con el mercadillo navideño. EFE 3. Pese a la guerra, un gigantesco árbol navideño frente a la Catedral de Santa Sofía, en la capital de Ucrania, es punto de encuentro en estas fechas. EFE 4. La localidad de Debrecen, en Hungría, presume de iluminación navideña. EFE 5. En Londres forma parte de la tradición el encendido del árbol ante el número 10 de Downing Street, donde reside el primer ministro. EFE 6. Bucarest también se rinde a la magia navideña. EFE



CENTRO DE ORIENTACIÓN FAMILIAR DE CANARIAS. (FUNDACIÓN COF)
COORDINACIÓN DE LA PARENTALIDAD

UN SERVICIO PROFESIONAL PSICOTERAPEUTICO - JURÍDICO - EDUCATIVO- FAMILIAR.



DIRIGIDO A:

FAMILIAS DE MEDIA Y ALTA CONFLICTIVIDAD, JUDICIALIZADAS / NO JUDICIALIZADAS.

SUPERAR CONFLICTOS INTERPARENTALES Y PATERNOS FILIALES, PREVIENEN Y AUMENTAN LA SALUD EMOCIONAL DE LOS HIJOS.

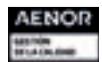
UN SERVICIO PIONERO EN CANARIA



Subvención:
Gobierno de Canarias

Dirección General de
Relaciones con la justicia.
Gobierno de Canarias.

Tlf. 928 20 00 06 / 928 20 87 20 C/ Don Pío Coronado, nº 116- 118 (Schamann) info@fundacioncof.org www.fundacioncof.org





51 árboles en la Casa Blanca

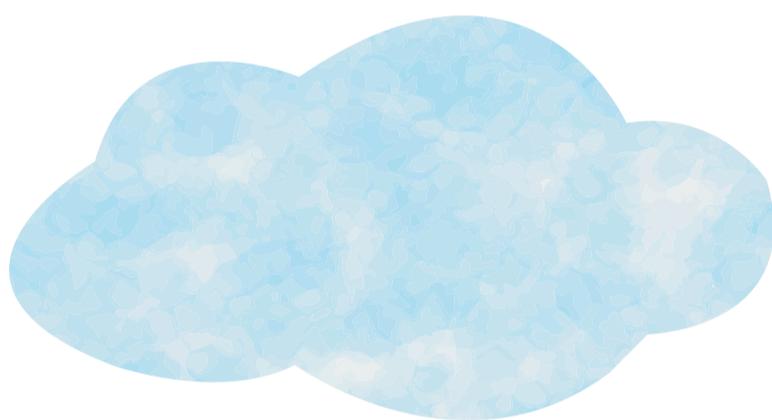
El aniversario 250 de la declaración de independencia de Estados Unidos es uno de los temas centrales de las decoraciones elegidas por la primera dama, Melania Trump, en la primera navidad desde el regreso junto a su esposo, el presidente Donald Trump, a la Casa Blanca. La residencia ejecutiva estadounidense ha sido engalanada con 75 coronas navideñas, 51 árboles, más de 200 metros de guirnaldas y unas 2.000 tiras de luces con motivo de las festividades de fin de año, que resaltan la noción de que 'El hogar está donde reside el corazón', según la Oficina de la Primera Dama. Entre los elementos escogidos personalmente por Melania Trump se incluyen también más de 2.800 estrellas doradas en honor a los soldados y sus familiares, unas 10.000 mariposas y 120 libras de jengibre utilizado para construir las tradicionales casitas. El Salón Este es el epicentro en la celebración navideña de los 250 años de EEUU -por cumplirse el 4 de julio de 2026- en la Casa Blanca, donde resaltan los colores azul, rojo y blanco de la bandera estadounidense y otros símbolos nacionales. El vestíbulo principal exhibe parte del belén de la Casa Blanca, actualmente en restauración, y una casita de jengibre reproduce el pórtico sur de la emblemática residencia, con una vista de la Sala Oval Amarilla en el área privada del edificio.



La Casa Blanca ha vinculado la decoración a la conmemoración de los 250 años de la independencia. **EFE**



**Hay superhéroes que
luchan por un mundo mejor,
corriendo a la velocidad
de la luz.
Tú, pidiendo el ticket
de compra online,
también.**



www.canarias2030.org



Pequeños gestos,
grandes acciones
para un mundo mejor.



Gobierno
de Canarias