

El Hierro pone en valor su patrimonio gastronómico con la ‘Feria del Cordero en Familia’

[@FeriadelCordero](#)

El Hierro. – Con esta jornada, organizada por la [Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria](#), con la colaboración de **Gobierno de Canarias**, a través de **GMR Canarias** y su marca **Volcanic Xperience**, y de las corporaciones locales de Valverde y El Pinar, se busca poner en valor esta raza autóctona y su importancia para la conservación del entorno rural de la isla.

La Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria de El Hierro (ACROC), el Gobierno de Canarias y los Ayuntamientos de Valverde y El Pinar presentaron este viernes, 21 de noviembre, la ‘Feria del Cordero en Familia’, una iniciativa destinada a poner en valor la raza autóctona de oveja canaria y su importancia para la conservación del entorno rural de la isla, así como promover su consumo entre la población local y los visitantes.

El acto contó con la presencia del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, así como de la presidenta de la Asociación de Criadores de la Raza Ovina Canaria de El Hierro (ACROC), Encarna Ramírez; el alcalde de Valverde, Carlos Brito; y las concejales de Turismo y de Desarrollo del Sector Primario del Ayuntamiento de El Pinar, Magaly González y Jaisan Morales.



La presidenta de ACROC, Encarna Ramírez, subrayó que “este encuentro, que ya celebra su tercera edición, busca fomentar el consumo de carne de cordero y recordar la importancia que tiene en la cultura gastronómica herreña”. Añadió que “la cita se ha convertido en una oportunidad para reunir a las familias en torno a un producto local de calidad, creando un espacio de encuentro y convivencia que refuerza las tradiciones y acerca el sector primario a la ciudadanía”.

El consejero se refirió a este evento como “un ejemplo de cómo las administraciones, los agentes del sector primario, el sector de la restauración y la sociedad pueden unirse para visibilizar nuestros productos locales y garantizar la conservación de nuestras especies ganaderas autóctonas”.

“Este tipo de iniciativas no solo refuerzan la economía rural, sino que también transmiten a los consumidores y

consumidoras la importancia de apostar por las producciones de proximidad, de mayor calidad y frescura, y los efectos positivos que el consumo local tiene para nuestro entorno más inmediato, contribuyendo a mantener nuestro medio rural, paisajes, tradiciones y un sector, el ganadero, estratégico en el Archipiélago”.

FIESTA DEL CORDERO EN FAMILIA

22 nov.



2025 - 3ª EDICIÓN

EL PINAR - PLAZA MATÍAS PADRÓN

12:00h. apertura

- › Presentación por parte de las autoridades
- › Entrega de agradecimientos, pequeñas esculturas diseñadas y elaboradas por don Rubén Armiche

música y entretenimiento

- › Parranda Amigos del Sur (Gran Canaria)
- › Cata de vinos
- › Cristito - Las Noches de Cristito
- › Trío Zapatista
- › Herreños Boys

gastronomía, chefs y restaurantes

- › D. Juanma García de "Restaurante Tropical"
- › Marco Ramírez, Valentín Ivanov Rodopski, Germán Ravelo y Carmen A. Granadillo Lobo de "ACROC, Asociación de Criadores"



Asimismo el alcalde de Valverde, Carlos Brito, destacó que “la Feria del Cordero en Familia demuestra que El Hierro sabe defender y poner en valor aquello que forma parte de su identidad”. Por ello, afirma que “desde el Ayuntamiento de Valverde seguiremos apoyando todas las iniciativas que impulsen al sector primario, porque sabemos que detrás de cada productor, de cada ganadero y de cada familia, hay un esfuerzo diario que mantiene viva nuestra economía rural y nuestra idiosincrasia”.

Por su parte, la concejal de Turismo del Ayuntamiento de El Pinar, Magaly González, subrayó que “esta feria es una oportunidad para acercar a dos sectores esenciales, ganadería y restauración, ya que ambos son piezas clave para el desarrollo y la preservación de nuestra gastronomía y juegan un papel decisivo en el turismo y la sostenibilidad”.

En este sentido, añadió que “la conservación de nuestros paisajes y de nuestro territorio depende, en gran medida, del trabajo diario de los ganaderos y ganaderas”.

El evento, que cuenta con la colaboración de Gobierno de Canarias a través de GMR Canarias y su marca Volcanic Xperience, de las corporaciones locales de Valverde y El Pinar, de las cooperativas Ganaderos de El Hierro y Campo Frontera y la DOP Vinos de El Hierro, tendrá lugar este sábado, 22 de noviembre, a partir de las 12:00 horas en la plaza Matías Padrón, en El Pinar.

En su tercera edición contará con la participación de varios cocineros y cocineras, restaurantes de la isla y la asociación ACROC. Cada chef recibirá una decena de corderos junto con el material desechable necesario para su preparación, permitiendo a los asistentes degustar la carne en múltiples formas y elaboraciones.

A su vez, la jornada incluirá diferentes talleres y actuaciones musicales para el disfrute de toda la familia, conjugando la promoción gastronómica local como motor económico y actividades culturales y de ocio.

El objetivo principal de este encuentro es sensibilizar a la población sobre la relevancia de esta raza autóctona y fomentar su consumo demostrando la versatilidad culinaria de esta producción, así como contribuir al impulso del sector ganadero de la isla.