

El Hierro se prepara para ‘Chascar’, el duelo gastronómico que pondrá en el mapa a la cocina herreña

[@Chascarelhierro](https://twitter.com/Chascarelhierro)

La Frontera se dispone a “chascar” de verdad. La Plaza Benito Padrón acogerá los próximos 27 y 28 de marzo la primera edición de **CHASCAR 2026 – El Hierro Duelo Gastronómico**, un evento que nace con vocación de convertirse en cita de referencia para quienes creen en el producto local, la cocina cercana y la dinamización del pequeño comercio insular.

La propuesta combina gastronomía, música, talleres y diálogo en torno al territorio, con un objetivo claro: que en El Hierro se coma, se comparta y se genere economía real a partir de lo que la isla produce.

“Aquí se viene a chascar”: mucho más que comer

El concepto de CHASCAR se condensa en una frase tan sencilla como reconocible en el archipiélago: “aquí se viene a chascar”. No se trata solo de sentarse a la mesa, sino de convertir el acto de comer en una experiencia social que une a cocineros, productores, comercios y público en un mismo espacio, a pie de plaza, en pleno corazón de La Frontera.



El encargado de conducir y dinamizar las dos jornadas será el actor y presentador canario Matías Alonso, con trayectoria en formatos vinculados a la gastronomía, que aportará ritmo, cercanía y narrativa a lo que ocurra en el escenario. A su alrededor, desfilarán cocineros, jurados, artesanos, ponentes y grupos musicales en un programa pensado para que el visitante pueda pasar el día entero entre fogones, charlas y música sin salir de la plaza.

Duelo gastronómico: cuatro cocineros, una isla como despensa

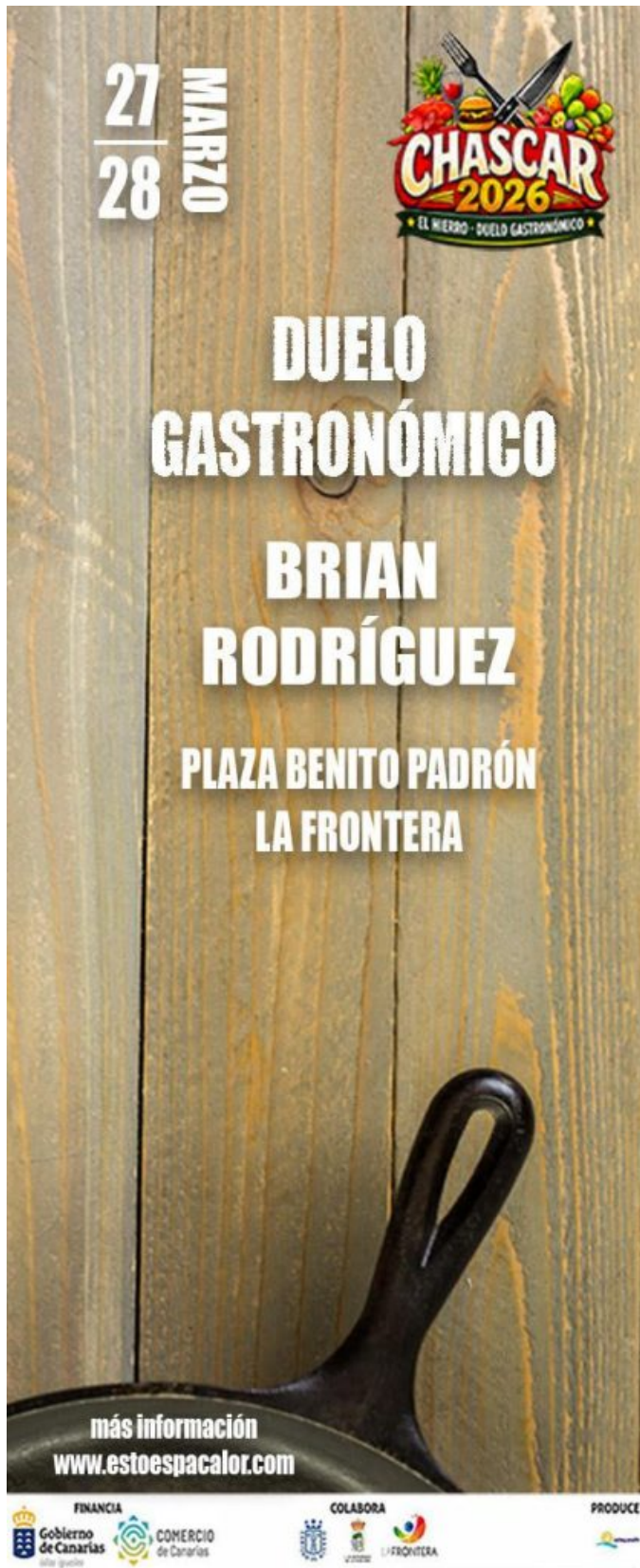
El eje central de CHASCAR 2026 será un duelo gastronómico en formato eliminatoria entre cuatro cocineros herreños, que cocinarán en directo con productos de kilómetro cero, reivindicando la despensa de la isla y su capacidad de reinterpretación contemporánea.

Los protagonistas del duelo serán:

- Brian Rodríguez
- Mónica Guadarrama

- Jenny García
- Yael Alexander

Cada uno presentará sus creaciones ante un jurado que combinará criterio técnico y conocimiento del territorio: Fátima Reboso, Jonay Armas, Emita Padrón y Yuslaidy Hurtado serán quienes tengan la última palabra a la hora de decidir qué propuesta merece avanzar y quién se alza con el duelo gastronómico de esta primera edición. El formato, pensado para el público, permitirá seguir de cerca las elaboraciones, escuchar el relato detrás de cada plato y entender cómo se articula la cocina herreña cuando se pone el foco en el [producto](#) de proximidad.



El 'Concurso de Hamburguesas': el sabor

más popular también compite

CHASCAR también reserva un espacio al formato más popular y transversal: la hamburguesa. El “Concurso de Hamburguesas” reunirá a cuatro establecimientos conocidos por el público herreño:

- Kiosko El Cabo
- Restaurante Zabagu
- Nanys Burger
- Winnit Frontera

Sus propuestas serán evaluadas por un jurado con mirada muy pegada a la calle gastronómica: Jonay y Joana, creadores de contenido del proyecto “Guachinches Modernos”, junto a Severo Zamora, de Brisas de Asabanos. La idea es clara: demostrar que, incluso en un formato aparentemente sencillo, hay margen para el producto local, la creatividad y la identidad insular.

Feria gastronómica, comercio y artesanía: la plaza como mercado vivo

Más allá de los concursos, CHASCAR 2026 se configura como una auténtica feria gastronómica y comercial. Durante las dos jornadas, la Plaza Benito Padrón se convertirá en un mercado vivo con stands de restauración, comercios y artesanía, donde el visitante podrá degustar, comprar y conversar directamente con quienes están detrás de cada propuesta.

27
28 **MARZO**



DUELO GASTRONÓMICO

**JENNY
GARCIA**

**PLAZA BENITO PADRÓN
LA FRONTERA**

más información
www.estoespacalor.com



Participarán seis establecimientos de restauración y más de 20 comercios y artesanos, que articularán una oferta especialmente atractiva para el arranque de la Semana Santa. La organización subraya que ellos son “el alma del evento”, porque sin el tejido empresarial local no sería posible construir un encuentro que hable de territorio y economía

real. La relación de participantes se difundirá a través del cartel oficial y de las redes del evento, invitando a los asistentes a descubrir nuevas marcas, sabores y proyectos hechos en El Hierro.

Talleres para todas las edades: de los juegos tradicionales al taller gastronómico

CHASCAR se ha diseñado como una cita para todos los públicos, con una programación paralela que complementa el área puramente culinaria. Los más pequeños tendrán su espacio con los “Talleres de Juegos Tradicionales” de Elsa García, una propuesta que recupera formas de jugar anteriores a las videoconsolas y las tablets, reivindicando también la memoria lúdica de la isla.

A ello se suman los talleres gastronómicos y de artesanía creativa de “Como en casa Lila” y “Yuriy Arte”, donde el público podrá experimentar, aprender técnicas y llevarse a casa algo más que un simple recuerdo: la sensación de haber formado parte de un proceso. La idea es que el evento no sea solo algo que se mira, sino algo que se hace y se vive con las manos en la masa.

Sostenibilidad, producto de proximidad y vino herreño

El discurso de CHASCAR 2026 está atravesado por tres ejes: proximidad, sostenibilidad y conocimiento. Por eso, la programación incluye un bloque de charlas en tono cercano a cargo de Sergio Rodríguez, de “Frutas y Verduras Nito”, y de Fabiola Ávila, profesional ambiental especializada en residuos. Se abordarán temas como la producción y el consumo de proximidad, el desperdicio alimentario y la gestión sostenible de los recursos.

27
28 MARZO



DUELO GASTRONÓMICO

MÓNICA
GUADARRAMA

PLAZA BENITO PADRÓN
LA FRONTERA

más información
www.estoespacalor.com



La parte líquida tendrá un protagonismo especial con una experiencia de cata dirigida por Alfredo Hernández, técnico de la D.O. Vinos de El Hierro y especialista en el sector vitivinícola. La cata, con maridaje incluido, permitirá profundizar en el carácter de los vinos herreños, su vínculo

con el paisaje y su papel dentro de la propuesta gastronómica de la isla.

Una mesa para hablar de isla, comercio y futuro

El diálogo también ocupa un lugar destacado en CHASCAR 2026. El evento contará con una “Mesa de Diálogo” moderada por el comunicador Zenaido Hernández, en la que participarán voces representativas del tejido productivo, empresarial e institucional de El Hierro:

- Natalia Quintero (agricultora)
- María Alejandra Hernández (gerente de la Cooperativa de Ganaderos)
- Feliciano López (presidente de APYME El Hierro)
- Mercedes Álvarez (concejal del Ayuntamiento de La Frontera)
- Susana Pérez (concejal de Comercio del Ayuntamiento de La Frontera)
- David Cabrera (consejero del Cabildo de El Hierro)

Esta mesa aspira a ir más allá del titular fácil para abordar, desde diferentes miradas, cómo el comercio local, la restauración, el sector primario y las administraciones pueden caminar alineados en un modelo de desarrollo en el que el producto herreño sea palanca económica, cultural y turística.

Música en directo: la banda sonora de la plaza

Porque no hay fiesta en plaza canaria sin música, CHASCAR 2026 contará con actuaciones en directo que pondrán la banda sonora al ir y venir de platos, copas y conversaciones. Sobre el escenario pasarán Ruperto, Serendipia, Anabell Febles, Rennzo El Selector y Aseres, aportando ritmos y estilos que completan

la experiencia de ocio.

La combinación de cocina en vivo, mercado, talleres, charlas y conciertos dibuja un formato claramente pensado para que el público pueda “hacer ruta” sin salir de la plaza: probar una tapa, asistir a una ponencia, escuchar un concierto, volver a la feria gastronómica y cerrar el día con el duelo gastronómico o el concurso de hamburguesas.

Del plaza a la pantalla: streaming e impacto digital

Uno de los elementos más interesantes de CHASCAR 2026 es su vocación de ir más allá del espacio físico. Parte de la programación se retransmitirá en streaming, permitiendo que quienes no puedan desplazarse a El Hierro sigan los momentos clave del evento. Esta estrategia también refuerza la visibilidad del producto local y de los profesionales participantes.

Además, el encuentro contará con la colaboración de influencers y creadores de contenido gastronómico, que contribuirán a amplificar el alcance de CHASCAR en redes sociales, posicionando la gastronomía herreña en el entorno digital. En un escenario donde la reputación gastronómica se construye también en la pantalla del móvil, esta apuesta por el impacto digital resulta coherente con la ambición del proyecto.

Un evento con vocación de futuro

CHASCAR 2026 nace con la intención de generar actividad económica en la isla, impulsar el comercio local y poner en valor el producto de proximidad, creando oportunidades para empresas, restauradores, artesanos y productores. No es solo una fiesta gastronómica de dos días, sino un laboratorio a cielo abierto donde se prueba cómo la plaza puede convertirse en motor económico y escaparate de identidad.

El evento está financiado por la Dirección General de Comercio y Consumo del Gobierno de Canarias, bajo la marca Comercio de Canarias, y cuenta con la colaboración del Cabildo Insular de El Hierro y el Ayuntamiento de La Frontera.

Una alianza institucional que refuerza la idea de que, cuando se alinean producto local, restauración y comercio, la gastronomía deja de ser únicamente placer para convertirse también en política de territorio.