

El chef Josué Martín, único representante canario en Valladolid 2025

[@MudialdeTapasValladolid](#)

Josué Martín, el chef palmero del restaurante El Altillo Gastro Bar competirá con su “Ensaladilla de cherne ahumado, ñame y boniato”, una tapa con alma canaria que fusiona tradición y técnica contemporánea

Un chef palmero que lleva el alma de Canarias a Valladolid

El nombre de **Josué Martín Hernández** vuelve a poner a Canarias en el radar gastronómico nacional. Chef y propietario del restaurante [El Altillo Gastro Bar](#), en Breña Baja (La Palma), ha sido el **único representante de la provincia de Santa Cruz de Tenerife** seleccionado para competir en el **XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2025**.

XXI

CONCURSO NACIONAL
PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

IX **DEL 10 AL 12 DE NOVIEMBRE**
CÚPULA DEL MILENIO

CAMPEONATO MUNDIAL
DE TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID
#SPAINISTAPAS

Descubre las tapas finalistas en el
Festival de la Tapa.
del 11 al 16 de Noviembre, **Valladolid.**

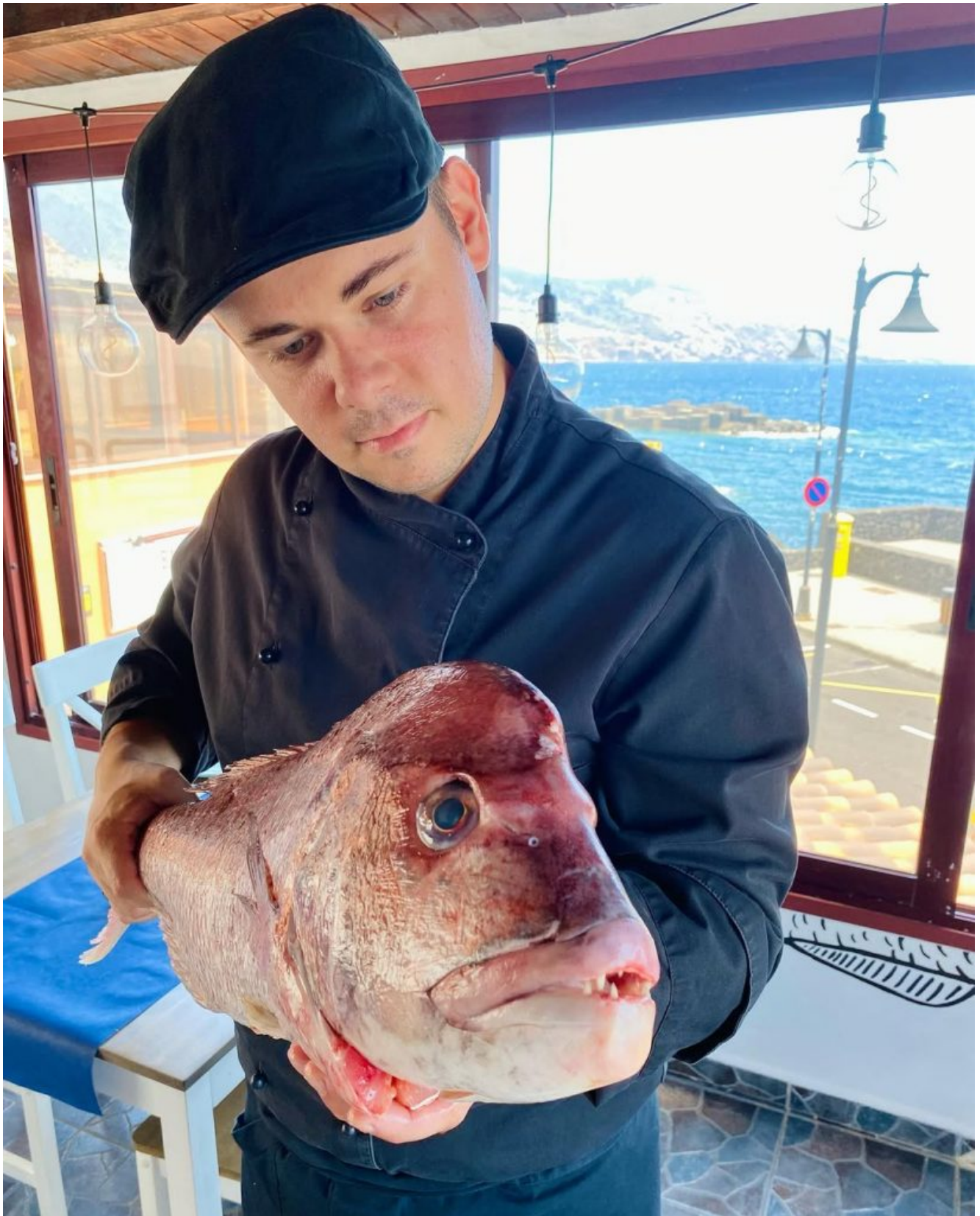
@SPAINISTAPAS

WWW.CONCURSONACIONALTAPAS.COM

Su participación, entre los **46 mejores cocineros de toda España**, no solo reafirma la proyección del talento canario en la península, sino que también consolida su papel como **embajador de la cocina insular**. Además, Josué ha sido invitado al **IX Campeonato Mundial de Tapas**, un privilegio que lo sitúa en la élite de la gastronomía en miniatura y lo convierte en una de las voces más sólidas del recetario contemporáneo de Canarias.

La ensaladilla que emociona: cherne ahumado, ñame y boniato

Su tapa, **“Ensaladilla de cherne ahumado, ñame y boniato”**, es un homenaje directo a los sabores del Archipiélago. En ella, el **cherne**, pescado de roca profundamente arraigado en la cultura gastronómica canaria, se ahúma para despertar el recuerdo del mar y el fuego. El **ñame** y el **boniato**, por su parte, aportan dulzor, textura y color, recordando los contrastes de la tierra volcánica que lo inspira.



La propuesta de Josué se distingue por su **equilibrio técnico y emocional**. Cada elemento está cuidado al milímetro, desde la emulsión hasta la [temperatura](#) del pescado, con una presentación que encierra una declaración de principios: la cocina canaria puede ser delicada, elegante y profundamente

moderna sin perder sus raíces.

En palabras del propio chef, *“esta tapa nace del recuerdo de los sabores de mi infancia y de la necesidad de demostrar que desde una isla pequeña se pueden hacer cosas grandes”*. Y, sin duda, su camino lo está logrando.

Valladolid, capital mundial de la tapa

El **Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid** es el evento más importante de su género en España y uno de los más reconocidos del mundo. Del **10 al 12 de noviembre**, la **Cúpula del Milenio** se convertirá en el epicentro de la creatividad gastronómica, reuniendo a los mejores especialistas del país y a **16 chefs internacionales** en el **Campeonato Mundial de Tapas**.

Avalado por la **Academia de la Tapa y del Pintxo de España**, este certamen no solo premia la técnica, la presentación y el sabor, sino también la sostenibilidad y el respeto al producto local. Además, la ciudad se llena de vida durante el **Festival Internacional de la Tapa**, una experiencia donde los asistentes pueden degustar las creaciones finalistas en bares y restaurantes vallisoletanos, convirtiendo la competición en una verdadera fiesta del sabor.



Cúpula del Milenio

Para Josué Martín, competir en Valladolid es mucho más que un desafío culinario: es **una oportunidad de representar a Canarias ante el mundo**, demostrando que la gastronomía insular tiene voz propia y un discurso sólido dentro de la cocina española actual.

Breña Baja celebra a su embajador del sabor

El **Ayuntamiento de Breña Baja** no ha tardado en felicitar al chef, destacando su papel como **orgullo local** y su contribución al posicionamiento de La Palma como referente gastronómico. En palabras del consistorio, *“Josué Martín representa el espíritu de una isla que ha sabido renacer y proyectarse al exterior a través de su talento y su producto”*.



El Altillo Gastro Bar



En **El Altillo Gastro Bar**, su restaurante frente al mar, esa filosofía se hace visible en cada plato. Su cocina combina técnica y sensibilidad, con una mirada limpia hacia el producto local y una apuesta clara por la sostenibilidad. Es un espacio donde la tradición palmera dialoga con la vanguardia sin artificios, desde un respeto absoluto por la identidad isleña.

La tapa como lenguaje universal

La participación de Josué en este certamen llega en un momento

clave para la gastronomía canaria, que vive un proceso de **madurez y reconocimiento nacional**. Cada vez son más los cocineros del Archipiélago que ocupan un lugar destacado en los grandes concursos y congresos gastronómicos, mostrando que la creatividad puede nacer desde cualquier rincón del mapa.

En **Valladolid**, el chef palmero no solo llevará una tapa: llevará consigo una historia de esfuerzo, memoria y orgullo. Una historia que, en forma de bocado, hablará de mar y de volcán, de identidad y evolución.

Cuando en noviembre la ensaladilla de cherne ahumado llegue al jurado, no será simplemente una receta. Será el eco de una tierra que cocina desde el alma y que, gracias a cocineros como Josué Martín Hernández, **sigue conquistando el corazón –y el paladar– del mundo**.

Fe de erratas

Desde **CanariasGourmet.es** celebramos la participación de los tres cocineros y agradecemos la comunicación directa que nos permitió corregir esta información.

En este artículo se indicaba inicialmente que Josué Martín Hernández era el único representante de Canarias en el XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid 2025.

Sin embargo, la organización ha confirmado que **Canarias cuenta con tres chefs finalistas** en esta edición:

- **Josué Martín Hernández** (El Altillo Gastro Bar, La Palma)
- **Raúl Bodego Pérez** (La Bahía de Puerto Lajas, Fuerteventura)
- **Antonio Rodríguez Medina** (Hotel Costa Calero, Lanzarote)