

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.

Issam Koteich: ¡Caracas tiene piel de Cordero!

Issam Koteich construye, desde la adversidad, una propuesta gastronómica que une granja, identidad y cocina contemporánea

[@CorderoRestaurante](#)

En medio del torbellino económico, social y político que sacude a Venezuela desde hace años, resulta casi impensable que un restaurante de alto nivel no solo sobreviva, sino que se consolide como un faro gastronómico con proyección internacional. Sin embargo, *Cordero*, en Caracas, no se rige por las normas de lo posible. Liderado por el chef **Issam Koteich**, este proyecto ha logrado lo que muchos consideraban improbable: establecer un restaurante con identidad, ética de producto, formación de equipo y un compromiso real con el entorno, en un país donde los desafíos [diarios](#) son el pan de

cada día.



Chef Issam Koteich

Un restaurante con nombre de animal y alma de territorio

Llamarse **Cordero** en un país donde el consumo de esta carne no forma parte del día a día del comensal promedio ya es una declaración. Pero en este caso no es una provocación gratuita: es un manifiesto. La proteína ovina –noble, compleja y poco explotada en el recetario venezolano tradicional– sirve como eje central de una propuesta que cruza influencias del Mediterráneo, el Medio Oriente y América Latina, pero que aterriza con fuerza en el contexto criollo gracias al vínculo directo con **Proyecto Ubre**, la granja que alimenta al restaurante, literal y simbólicamente.







A media hora de Caracas, esta finca es mucho más que una fuente de insumos. Allí se crían razas como la **Assaf** y la **Murciano-Granadina**, seleccionadas no por exotismo, sino por su rendimiento en leche y carne, adaptabilidad al terreno y calidad final. La filosofía de Koteich y su equipo –entre los que destaca su socio **Pedro Khalil**– se basa en la autosuficiencia: mantequillas, quesos, embutidos, hortalizas, flores comestibles e incluso café se producen en este ecosistema cerrado y resiliente. En otras palabras: la trazabilidad no se presume, se vive y se palpa.

Del mundo al fogón: la travesía de Issam Koteich

Formado y curtido en cocinas de España, Francia, Italia, Dubái y Tailandia, Issam Koteich no se dejó seducir por la comodidad del extranjero. Regresó a Venezuela con un plan claro: cocinar desde lo posible, pero sin renunciar a la excelencia. Esa doble condición –soñar sin perder el suelo– atraviesa cada

plato que sale de su cocina. El resultado no es solo una carta sorprendente, sino un laboratorio vivo donde el equipo se forma, investiga, se equivoca y mejora. Porque aquí, como él mismo afirma, la gastronomía no es solo técnica: es cultura, es memoria, es resistencia.





Y también es pedagogía. Uno de los pilares silenciosos pero poderosos de *Cordero* es su capacidad de formación. Cada integrante del equipo –en cocina o sala– se encuentra en proceso de aprendizaje, dentro de una estructura que busca cultivar no solo habilidades técnicas, sino criterio. En

tiempos de fugacidad e inmediatez, Koteich apuesta por el oficio a largo plazo.

La carta: identidad sin concesiones

El menú de **Cordero** no se rinde a las tendencias. Desde los cortes nobles como la paletilla madurada, hasta las elaboraciones más audaces como las salchichas de cordero especiadas al estilo árabe, todo tiene un sentido. Se nota la mano de alguien que domina la técnica, pero también la sensibilidad. Los fondos son profundos, los encurtidos están afinados, y los vegetales no son meros acompañantes sino elementos narrativos. El resultado es una **cocina contemporánea** con raíces, sin excesos ni manierismos, donde el producto manda, pero el **cocinero** dialoga con él en lugar de eclipsarlo.







En **Cordero**, el respeto al animal es tangible. No solo en la calidad del corte, sino en el uso integral del producto: desde el tuétano hasta el suero de leche, todo se reintegra al ecosistema gastronómico que han creado. Una ética de aprovechamiento que no es tendencia, sino necesidad

inteligente.

Un oasis posible en el contexto más adverso

Hablar de alta gastronomía en **Caracas** exige una doble mirada. No basta con hablar de técnica o de estilo: hay que considerar la logística, el acceso a insumos, las fluctuaciones del mercado, las limitaciones de importación y el peso cotidiano de una economía inestable. En ese escenario, **Cordero** funciona casi como una isla. Pero no una isla aislada, sino una que lanza puentes: a los productores, a los comensales, a los jóvenes **cocineros** y, sobre todo, a una visión de país que resiste desde la mesa.

Y en ese sentido, el [Premio American Express One To Watch 2023](#), otorgado por **Latin America's 50 Best Restaurants**, no es solo un galardón simbólico. Es una declaración internacional que reconoce a aquellos proyectos emergentes que marcan un cambio de paradigma. Para un restaurante como *Cordero*, ubicado en un país con graves limitaciones económicas, logísticas y estructurales, el premio representa **una validación potente y global de un modelo construido desde la resiliencia, la autenticidad y la innovación real.**



La distinción no llegó por su diseño ni por una carta de lujo importado, sino por el valor de una idea: producir, formar y cocinar desde el origen. El jurado destacó la **coherencia radical** del proyecto, su capacidad de tener una **finca autosostenible**, un equipo local en formación continua y una

cocina con identidad profunda, todo en un entorno adverso. Para **Issam Koteich**, este reconocimiento no es un trofeo personal, sino una **plataforma que visibiliza a toda una generación de cocineros venezolanos que han decidido quedarse, sembrar, enseñar y transformar su país a través de la cocina.**

Este premio no eleva solo al restaurante, **pone en el mapa a una Venezuela posible**, una que se está reconstruyendo desde sus propios sabores, su campo, su gente y su memoria. En un continente muchas veces condicionado por el marketing y las tendencias externas, *Cordero* fue elegido no por parecerse a los grandes, sino por **atreverse a ser diferente**. Y eso, en el universo de la gastronomía contemporánea, vale más que cualquier estrella.

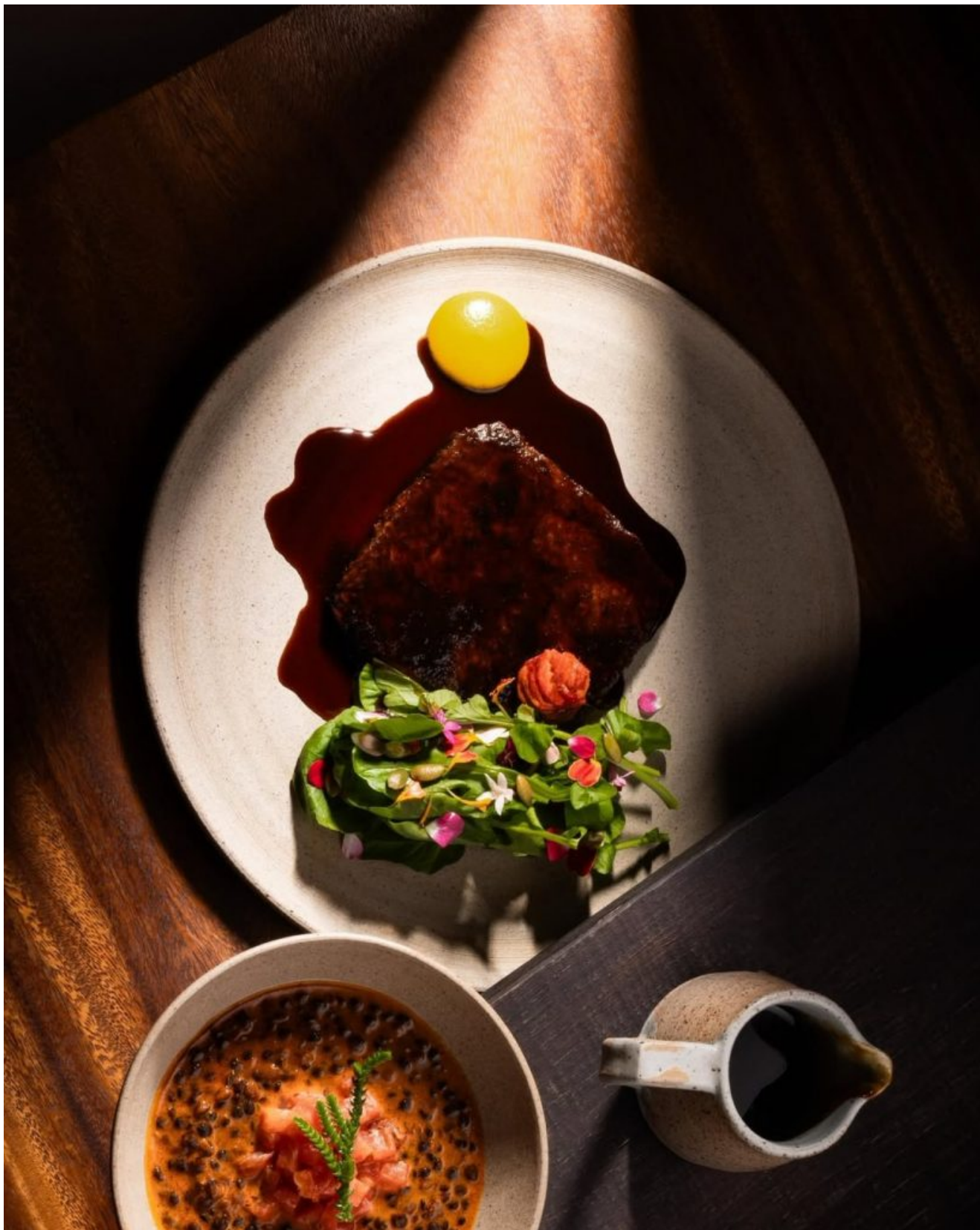
El nuevo menú degustación: catorce pasos que narran un territorio

En su propuesta más reciente, *Cordero* se desmarca del efectismo para abrazar algo más esencial: **el relato gastronómico como experiencia íntima, honesta y profundamente territorial**. Su nuevo menú degustación no busca impresionar con fuegos artificiales ni efectos visuales: propone un viaje pausado, casi introspectivo. **Catorce pasos que no se repiten**, que mutan con el clima, con la finca, con la inspiración. Cada uno de ellos es una conversación entre el chef y el producto; entre el paisaje que lo inspira y el plato que lo traduce.









Aquí no hay pretensión, pero sí hay **método, memoria y oficio**. Cada preparación nace de la intuición, se ejecuta con técnica y se sirve con humildad. Hay creatividad, sí, pero nunca desconectada de la raíz. Todo está en equilibrio: el fuego, el fondo, la grasa, la acidez, lo crudo y lo cocido. La mesa, en

Cordero, sigue contando su historia paso a paso, sin copiar a nadie, sin disfrazar nada. **Solo cocina viva, en evolución, con alma.**

Cordero: una forma de mirar, cocinar y reconstruir Venezuela

Si hay una palabra que resume la propuesta de *Cordero*, es **coherencia**. Cada decisión, desde la selección de razas ovinas hasta la manera de emplatar, responde a una visión integral de lo que debe ser un restaurante hoy: un espacio para alimentar, sí, pero también para enseñar, para conectar, para transformar. En Venezuela, ese acto se vuelve político. Y Koteich lo sabe. Su cocina no milita, pero tampoco se neutraliza. Más bien construye una alternativa real, donde la soberanía alimentaria, la técnica culinaria y el orgullo por lo propio se dan la mano.

Comer en Cordero es entender que la gastronomía no es solo una industria, ni un lujo, ni una pose: es también una forma de resistencia. Y en tiempos oscuros, eso vale más que una estrella.

Restaurante Cordero, Calle Orinoco, Las Mercedes, Caracas, Venezuela

Instagram: [@corderocaracas](https://www.instagram.com/corderocaracas)