

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

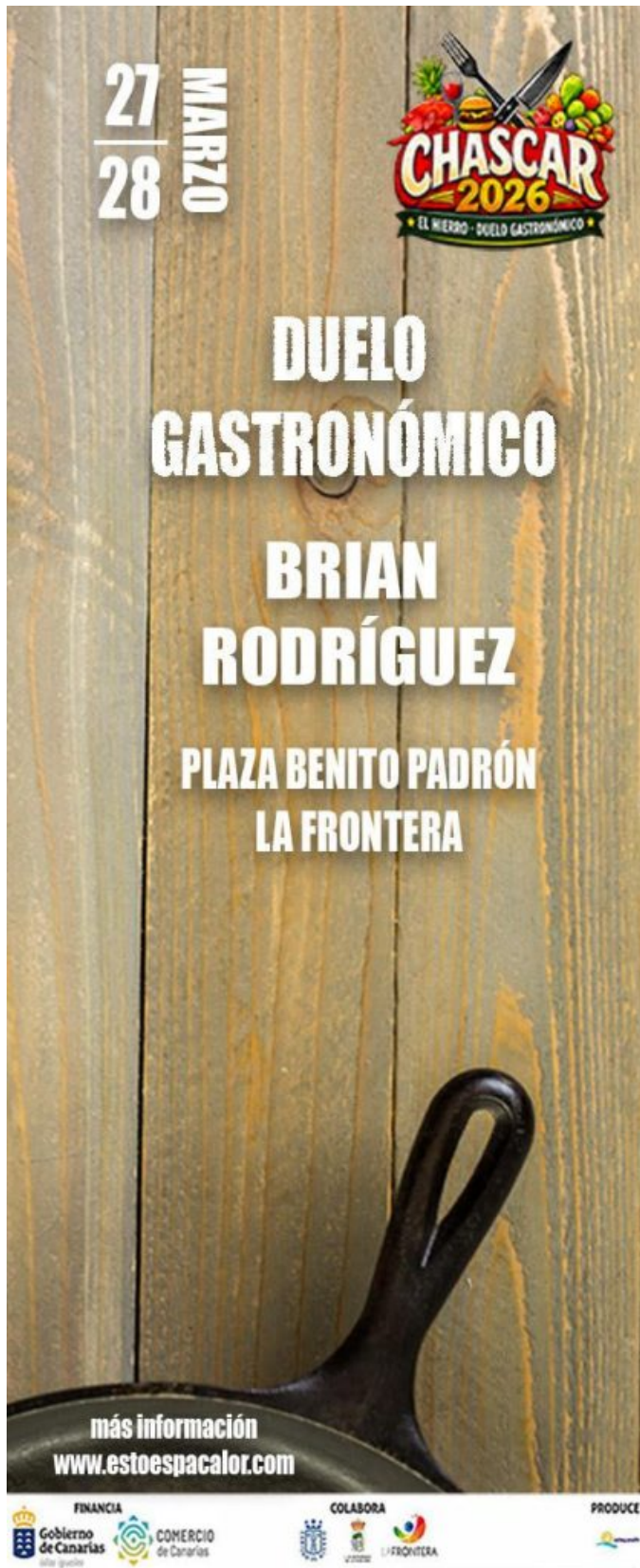
El eje central de CHASCAR 2026 será un duelo gastronómico en formato eliminatoria entre cuatro cocineros herreños, que cocinarán en directo con productos de kilómetro cero, reivindicando la despensa de la isla y su capacidad de reinterpretación contemporánea.

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.



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.

El agua, savia de la tierra herreña: agricultores de El Hierro reciben más de 173.000 euros en ayudas para riego

[@GobCanarias](#)

En Canarias, hablar de agua es hablar de supervivencia del paisaje agrario y, con él, de la gastronomía que nos representa. En islas como El Hierro, donde cada litro de agua cuesta energía, tecnología y planificación, cualquier medida que alivie su sobrecoste tiene un impacto directo en el futuro del campo. Los agricultores herreños están recibiendo esta semana 173.247,24 euros en ayudas para abaratar el agua de riego, una línea gestionada por la **Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias**, que dirige Narvay Quintero.



Narvay Quintero, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias

Estos fondos llegan a los productores a través del **Consejo Insular de Aguas de El Hierro, la Agrupación de Comunidades de Aguas de El Golfo de El Hierro y TECORONE S.L.**, entidades que previamente fueron receptoras de las subvenciones autonómicas. El objetivo es claro: compensar el alto coste energético de extraer agua de pozos y galerías, desalar agua de mar o producir aguas regeneradas para riego agrícola, y contener así el precio final que pagan las comunidades de regantes.

Un recurso escaso que sostiene el paisaje

La escasez de **aguas** superficiales en el Archipiélago obliga a abastecer tanto a la población como a la agricultura mediante aguas subterráneas, captadas en galerías y pozos, o a través de alternativas como la desalación y la reutilización de aguas depuradas. Estos sistemas suponen un consumo energético elevado que se traduce en un agua especialmente cara para el regadío, motivo por el que se articulan estas ayudas específicas.

En El Hierro, donde el paisaje agrícola forma parte esencial del relato gastronómico de la isla, abaratar el agua de riego no es solo una cuestión económica, sino de equilibrio territorial. Permite que fincas, viñas, frutales y pequeñas explotaciones sigan activas, sosteniendo una producción local que alimenta mercados, restauración y, en última instancia, la identidad culinaria herreña.

Ocho millones para el agua de riego en Canarias

[@ElHierro](#)

La ayuda que ahora reciben los productores de El Hierro se enmarca en una línea de 8 millones de euros para toda Canarias, financiada por el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España](#), destinada a reducir los costes de extracción, desalación y producción de aguas regeneradas para uso agrícola. Esta línea permite cubrir los costes eléctricos vinculados a elevar el agua desde pozos y galerías o producirla en plantas desaladoras, además de otros gastos recogidos en la convocatoria.



El diseño de estas subvenciones tiene un componente estratégico: acercar el precio del agua agrícola en Canarias a niveles similares al resto del territorio nacional, pese a la singularidad geográfica e hídrica del Archipiélago. En un contexto de sequía recurrente y presión sobre los recursos hídricos, este tipo de medidas se ha convertido en una herramienta clave para sostener la competitividad del sector primario.

Una política del agua con mirada de futuro

El consejero Narvay Quintero ha subrayado que esta línea de apoyo se complementa con otras actuaciones impulsadas por el Ejecutivo autonómico para reforzar el abastecimiento hídrico del sector agrario y mitigar los efectos de la sequía. Entre ellas, destacan las ayudas extraordinarias destinadas a miles de productores para paliar la escasez de agua, la cesión de

diez desaladoras a los cabildos insulares para riego agrícola y una inversión cercana a los 20 millones de euros en infraestructuras de riego y mejora de redes contemplada en los Presupuestos de la Comunidad Autónoma para 2026.

Son medidas que, vistas desde la óptica gastronómica, tienen una lectura evidente: sin agua no hay cultivos; sin cultivos no hay producto; sin producto no hay cocina con identidad.

En El Hierro, donde cada paisaje agrícola cuenta una historia y cada receta nace del territorio, asegurar agua a precios razonables es asegurar, también, el relato gastronómico de la isla para los próximos años.

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.

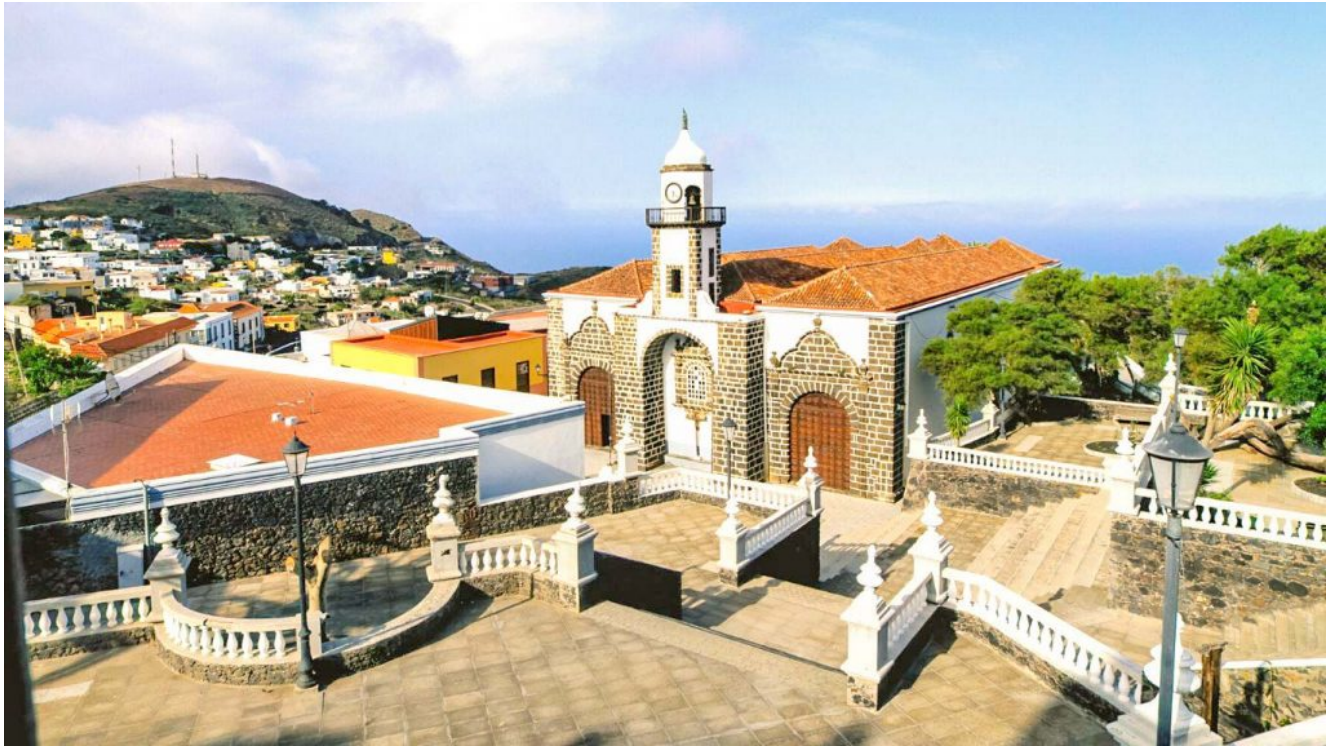
A su vez, la jornada incluirá diferentes talleres y actuaciones musicales para el disfrute de toda la familia, conjugando la promoción gastronómica local como

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.

Marcos Tavío: El chef sostenible de la gastronomía canaria desde El Hierro

Valverde, en la pequeña pero fascinante **isla de El Hierro**, se encuentra [8Aborigen](#), un **restaurante** que está transformando la manera en que se percibe **la gastronomía canaria**. Bajo la dirección del **chef Marcos Tavío**, este espacio íntimo y exclusivo ha captado la atención de una buena parte del **mundo culinario**, llevando la **cocina sostenible** y de **vanguardia** a un nivel completamente nuevo.



Villa de Valverde. El Hierro. Islas Canarias

Recientemente, **Tavío** ha sido reconocido en los prestigiosos [Green Awards](#), organizados por la renombrada **We're Smart Green Guide**, consolidándose como uno de los **cocineros** más **innovadores** y comprometidos con la sostenibilidad en **España**.

Este galardón internacional sitúa a **8Aborigen** entre **los mejores restaurantes vegetales del mundo**, con **cuatro rábanos verdes** de los cinco posibles, un logro sobresaliente para un proyecto que, aunque joven, está marcando una forma diferente de hacer las cosas.



Una propuesta culinaria muy especial: “Cata arqueológica” canaria

El **concepto gastronómico** de Marcos Tavío va más allá del simple acto de **comer**. Autodenominado **“indígena del siglo XXI”**, el **chef** ha diseñado un **menú** que ofrece una auténtica **“cata arqueológica”**, donde cada uno de los **14 platos** narra una historia vinculada a las **tradiciones**, el **territorio** y la identidad cultural de las **Islas Canarias**.

Este enfoque no solo deleita el paladar, sino que también educa y conecta a los

comensales con las raíces del
archipiélago.











Si vamos a encontrar un aspecto destacable de **8Aborigen** es su profundo compromiso con el producto local y la sostenibilidad. El 85% de los ingredientes que utiliza son vegetales, muchos de ellos recolectados de [manera silvestre](#) en **El Hierro**, y todos provienen de **cultivos ecológicos de la isla**. Platos como el daikon con **mojo indígena** y **puré de cebada**, o el postre de **higos con aceite y vinagre**, son una muestra de cómo la **buena cocina** puede ser sostenible sin renunciar al sabor ni a la creatividad.

Un espacio exclusivo para una experiencia diferente

8Aborígen va a más de solo ser un **restaurante**; es un **destino gastronómico** de culto. Con capacidad para solo **ocho comensales** por noche y abierto cuatro veces a la semana, la experiencia es profundamente íntima y totalmente personalizada.

Este formato permite que cada visitante no solo disfrute de la comida, sino que también capte el discurso cultural y medioambiental que Tavío desea transmitir a sus comensales.

La exclusividad del lugar no ha pasado desapercibida en el **panorama gastronómico** nacional e internacional. En 2024, el restaurante fue galardonado con un **Sol en la Guía Repsol**, un reconocimiento que reafirma su posición como uno de los referentes culinarios más destacados de **Canarias** y de España.

Sostenibilidad y vanguardia: el mensaje de Marcos Tavío

El reconocimiento por parte de la **We're Smart Green Guide** es un testimonio del impacto que **Marcos Tavío** está generando en la **industria gastronómica**. Al defender una **cocina** basada en el respeto al entorno y en la puesta en valor de los recursos locales, **Marcos Tavío** se ha convertido en un embajador de la **sostenibilidad**. Su trabajo no solo busca deleitar a los comensales, sino también inspirar a otros **chefs** y **restaurantes** a adoptar prácticas responsables.













“Este premio es un recordatorio de que la sostenibilidad y la buena cocina pueden coexistir”, afirma Tavío. Su discurso es bastante contundente en una época donde la crisis climática demanda un cambio en todos los sectores, incluida **la gastronomía**. En **8Aborígen**, la **innovación** no está reñida con la

tradición, y cada plato refleja este equilibrio.

Un futuro brillante para la gastronomía canaria

Marcos Tavío y su **restaurante** han trascendido las fronteras de **El Hierro**. Su trabajo está posicionando a las **Islas Canarias** como un referente en la **gastronomía sostenible** y de calidad, una combinación bastante difícil, pero posible.

Con cada premio y reconocimiento, se fortalece la narrativa de que es posible crear una cocina de nivel que respete el medio ambiente y celebre la identidad local y sus tradiciones.

En un mundo donde la comida rápida y la producción masiva a menudo dominan, propuestas como la de **8Aborígen** son un soplo de aire fresco. **Marcos Tavío** está enalteciendo la gastronomía canaria, está mostrando al mundo el potencial de una **cocina** que combina **sabor, tradición y sostenibilidad**. Sin duda, este **chef** “indígena del siglo XXI” seguirá marcando tendencia y dejando huella en la historia **culinaria de Canarias** y más allá.