

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.