

INTEROVIC pone en marcha sus Seminarios en escuelas de hostelería de todo el país. Primeras paradas: Sevilla y Cádiz

En el marco de su nueva campaña 'Celebra lo cotidiano con cordero sostenible y europeo', la interprofesional de Ovino y Caprino de Carne inicia un recorrido de talleres a cargo del cocinero Arturo Garre por las escuelas de hostelería del país para promover el consumo de cordero sostenible y europeo



Madrid, marzo de 2025.- La Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (INTEROVIC) ha iniciado una serie de **seminarios destinados a alumnos y profesionales de las escuelas de hostelería de todo el país**, como parte de su nueva campaña 'Celebra lo cotidiano con cordero sostenible y europeo'. Estas formaciones tienen como objetivo promover el consumo de la carne de cordero, lechal y cabrito, resaltando su versatilidad en gastronomía, así como su **contribución a la sostenibilidad del sector agroalimentario europeo**.

Los talleres, que se celebrarán a lo largo de los próximos meses, arrancan esta semana en Andalucía, el **25 de marzo en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla** y el **26 de marzo en Cádiz**, por la mañana en la **Escuela de Puerto de Santa María (IES Pintor Juan Lara)** y por la tarde en la **Fundación Osborne** (esta sesión dirigida solo a profesionales), y serán dirigidos por el **chef Arturo Garre**. Conocido por su enfoque innovador y su pasión por los productos autóctonos de la gastronomía española, el chef y consultor gastronómico será el encargado de trasladar sus conocimientos a los estudiantes sobre la carne de cordero, lechal y cabrito, sobre los distintos cortes, los tradicionales y también los más innovadores y menos conocidos, y sobre las diversas formas de trabajar este producto.

Durante dos horas, aproximadamente, les guiará en la preparación de los platos que formarán parte de un **menú temático de cordero** donde elaborarán y degustarán cinco recetas: **Paquito de cordero** con rúcula, queso payoyo y tomate seco, **pincho moruno artesano**, **costillar de cordero** con salsa de mostaza y miel, **steak tartar de cordero**, **T-bone de cordero** con salsa de oloroso y pasas.

Este ciclo de seminarios forma parte del compromiso de INTEROVIC por impulsar el conocimiento y la valoración del cordero europeo, destacando su origen sostenible y su adaptabilidad a la cocina moderna. Con esta acción, la interprofesional continúa fortaleciendo su campaña de sensibilización, acercando a los futuros chefs las bondades de este producto y su papel en una gastronomía responsable y de calidad.

Fechas y lugares de las jornadas:

25 de marzo en Sevilla:
Escuela Superior de Hostelería
Horarios: 10:30 a 12:30 y 16:30 a 18:30 (46 alumnos)

26 de marzo en Cádiz (Puerto de Santa María):
Escuela de Puerto de Santa María (IES Pintor Juan Lara)
Horarios: 10:00 a 12:00 (30 alumnos)
Fundación Osborne (solo profesionales)
Horarios: 13:00 a 15:00 (36 alumnos)

Todo se puede consultar en la web del programa europeo: www.canalcordero.com

Más información: belen@loboagenciadigital.com

Sobre INTEROVIC:

La Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne (INTEROVIC) es una Organización sin ánimo de lucro, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación (MAPA), que agrupa a todos los subsectores de esta actividad ganadera. Su función principal es fomentar el consumo de la carne de lechal, cordero y cabrito, comunicar sus magníficas cualidades organolépticas y saludables y transmitir a la sociedad su carácter sostenible.

Sus últimos tres grandes proyectos han estado enfocados a:

- La renovación total que supuso la imagen del producto gracias a la introducción en el canal de nuevos cortes y presentaciones.
- Impulsar el eje de la sostenibilidad del sector ovino y caprino gracias a su método de producción.
- Buscar nuevos consumidores en otras regiones del mundo e incrementar el número de las exportaciones.

Sobre CELEBRA LO COTIDIANO CON CORDERO:

La campaña "Celebra lo Cotidiano con Cordero" Sostenible y Europeo, es una campaña Europea dirigida en promover el consumo de productos de ovino y caprino en los mercados de España y Hungría. La iniciativa incluye acciones promocionales como eventos de prensa, ferias, web, acciones de Social Media, campañas digitales y en medios tradicionales como la televisión, relaciones públicas y actividades en el marco de la Eurocopa femenina o la creación de platos preparados para su inserción en la distribución con el objetivo final de aumentar la concienciación y el conocimiento de estos productos en los mercados deseados.

La campaña se centrará en trabajar para que los consumidores se fijen en la importancia de consumir productos de origen europeo. Por su trazabilidad, la defensa del bienestar animal, la garantía que ofrece en cuanto a calidad y seguridad alimentaria de los productos que van de la granja a la mesa, el Modelo de Producción Europeo es el más estricto del mundo y por tanto INTEROVIC trabajará por acercarlos en cada una de sus acciones a todo tipo de públicos.

Para más información acerca de la campaña sobre el "Lechal, Cordero y Cabrito Sostenible & Europeo" visita la página web www.canalcordero.com.

Para cualquier pregunta o detalles adicionales, por favor, contactanos en el correo de celebrate@interovic.es

La Organización Interprofesional del Ovino y Caprino, INTEROVIC, como entidad aglutinadora de las carnes del lechal, cordero y cabrito, ha recibido el apoyo de la Unión Europea para desarrollar un plan para acercar los valores de estos alimentos para los ciudadanos y el medio ambiente. Durante los años 2025, 26 y 27 esta acción multi-país contempla una completa agenda promocional y divulgativa en España y Hungría.



CELEBRA LO COTIDIANO
con cordero
LECHAL, CORDERO Y CABRITO
SOSTENIBLE & EUROPEO



Para más información sobre recomendaciones dietéticas, puede consultar en el siguiente enlace:
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/come_sano_muevete.pdf