

El futuro de la carne de cordero, a debate en Salón de Gourmets 2025

La Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino ha estado presente en la 38 edición de Salón de Gourmets con shows en directo de despique de los cortes de cordero más innovadores y showcookings y degustaciones de recetas novedosas y sostenibles como la ensaladilla de cordero o el guiso de cordero estilo stroganoff

No ha faltado a la cita El Paquito, el bocata de cordero con nombre propio ha sido protagonista estos días, el martes se pudo probar el del restaurante la Olla de Huesca, elegido el Mejor de España en 2024, y el miércoles, la versión del televisivo Fabián León

Además, INTEROVIC organizó una mesa redonda para abordar el futuro del cordero y su posible adecuación a los platos preparados y la quinta gama con la participación de Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC, Carlos Vígara, director de Alcampo Getafe, Carlos Rodríguez, CEO de Raza Nostra y César Martín, del restaurante Lakasa



[Descarga fotos aquí](#)

Madrid, abril de 2025 – INTEROVIC ha cerrado su paso por el 38º Salón de Gourmets con casi 5.000 visitantes al día a su stand, un gran éxito de participación en la feria celebrada en IFEMA del 7 al 10 de abril. En el marco de su nueva campaña “Celebra lo cotidiano con cordero sostenible y europeo”, la **Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino** ha participado en esta edición con un programa de actividades muy completo centrado en dar a conocer al público los cortes del cordero más desconocidos, recetas novedosas con el cordero como ingrediente principal y la puesta en común, mediante una mesa redonda, del futuro de la carne de ovino y caprino ¿pasará por los platos preparados y la quinta gama?

Así, durante las cuatro jornadas de feria, el stand de la Interprofesional ha estado lleno de acción. A los fogones, el cocinero I+D de INTEROVIC **Antonio González**, cocinero del restaurante Cava Reina en Zamora, ha cocinado platos como la **ensaladilla rusa de cordero**, **guiso de cordero estilo stroganoff**, **auténtico pincho moruno** y, por supuesto, el famoso **Paquito**, el bocadillo de cordero con nombre propio. Además de la versión elaborada por Antonio, el martes el público tuvo la oportunidad de probar el del restaurante **La Olla de Huesca del cocinero Roberto Villaroya, ganador del Mejor Paquito de España** el pasado año, y el miércoles, **el chef televisivo Fabián León** preparó también su versión para los afortunados que se acercaron al stand de INTEROVIC.

Demostraciones del Maestro Carnicero Daniel Herrero

A lo largo de los cuatro días, el maestro carnicero Daniel Herrero, segunda generación al frente de **Carnicerías Herrero** en Fuenlabrada y **coordinador técnico de la selección española de carniceros** que recientemente ha participado en París en el **World Butcher Challenge** consiguiendo dos galardones, entre ellos el premio a la sostenibilidad, ha ofrecido demostraciones de despique de cordero. Herrero, explicó al público la variedad de cortes que ofrece el cordero, algunos muy desconocidos pero fáciles de cocinar, como **el French Rack, collares, churrascos, churrasquitos, tournedo de cordero, T-Bone, tartar de ovino, saratoga French Rack, pecho relleno, bridaje de paletilla hexagonal y lineal y mariposa de cordero**, entre otros. A través de sus demostraciones, Herrero enseña al público cómo estos cortes pueden convertirse en elaboraciones sencillas y originales, ideales para disfrutar en casa y sorprender como **el t-bone relleno o el bridaje de paletilla**.

El futuro de la carne de ovino y caprino, a debate

En el escenario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el martes tuvo lugar la mesa redonda que bajo el título “**¿El futuro de la gastronomía pasa por la sección de platos preparados?**” y moderada por Jesús Terrés, director de la agencia Lobo, reunió a los diferentes agentes del sector para debatir representados por Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC, Carlos Vigarra, director de Alcampo Getafe, Carlos Rodríguez, CEO de Raza Nostra y César Martín, cocinero y propietario del restaurante Lakasa.

El 46,5% de los españoles considera que la comida rápida está reemplazando a la comida casera, principalmente debido al estilo de vida acelerado que limita el tiempo disponible para cocinar. En las últimas dos décadas, el consumo de alimentos en los hogares españoles ha disminuido un 10,3% mientras la comida a domicilio registró un crecimiento del 40% durante 2024. Según la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE), **el consumo de platos preparados creció un 6,6% el último año, con una media de 17 kilos al año consumidos por cada persona**, de hecho, Platos Preparados es la sección de Alcampo que más ha crecido, con diferencia, respecto al resto de departamentos. Es una tendencia al alza, con crecimiento sostenido, que aumenta cada año y que refleja claramente un cambio en la forma de consumir gastronomía por parte de las familias en el mundo actual.

Así se analizaron y preguntaron cuestiones tales como **¿qué puede hacer el sector primario (pesca, agricultura o ganadería) para no quedarse fuera de esta tendencia?**, el sector HORECA, siempre ha sido la cadena que conectaba los productos de nuestra tierra con la idea de que comer es un placer y una celebración, ¿cómo se está adaptando a estos giros? ¿es un problema solo de carnicerías y tiendas de alimentación clásicas? Un debate que genera interés y que seguirán de cerca. «**La cocina es España no va a desaparecer, pero creo que se va a convertir en un momento especial, celebraciones, fines de semana...** hay que hacer elaborados de calidad listos para cocinar pero debemos tener cuidado de que no sean alimentos procesados, la industria alimentaria tiene un reto importante», comentaba Carlos Rodríguez, CEO de Raza Nostra.

Compromiso con la Sostenibilidad

En línea con su nueva campaña europea “Celebra lo cotidiano con cordero”, INTEROVIC resalta los **beneficios medioambientales del consumo de la carne de cordero y caprino, dos de las carnes más sostenibles dentro de la Unión Europea**. Su producción en España, realizada en más de 110.000 granjas de ovino y 75.000 de caprino en áreas rurales, contribuye significativamente a la preservación de los paisajes naturales, mejora la fertilidad del suelo y apoya la biodiversidad. Además, estas granjas rurales son esenciales para el desarrollo económico en áreas que, de otro modo, no podrían destinarse a otros usos agrícolas.

Con su participación en Salón de Gourmets, INTEROVIC ha logrado no solo promocionar la carne de cordero y caprino como una opción gastronómica deliciosa y sostenible, sino también sensibilizar sobre la importancia de un consumo responsable.

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.

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



Cofinanciado por
la Unión Europea

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



interovic

Organización Interprofesional
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino