

EL BOCADILLO DE CORDERO DE TERZIO BAR ELEGIDO COMO EL MEJOR PAQUITO DE MADRID

La versión de El Paquito de cordero de Saúl Sanz de Terzio Bar, ha conquistado al jurado del concurso que premia al mejor bocadillo de cordero de la capital en su quinta edición



[Descarga material gráfico](#)

Madrid, 23 de junio de 2025.- La escuela de cocina El Gusto es Nuestro ha acogido la quinta entrega de 'El mejor Paquito de Madrid', un certamen impulsado por la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (INTEROVIC) que busca reconocer la excelencia en la preparación del bocadillo de cordero entre todas las versiones de los establecimientos que lo ofrecen en la capital y **ha reconocido a El Paquito de Terzio Bar como el mejor bocadillo de cordero de Madrid.**

Una decisión que ha sido tomada por el **jurado formado por el cocinero Roberto Martínez** de Tripea, los periodistas **Paz Álvarez** de El País Gastro; **Natalia Martínez**, de la sección Cocinillas de El Español y **Jonatan Armengol** del programa de Radio Intereconomía Comer a Ciegas; y **Beatriz Casares** responsable de comunicación de INTEROVIC, que **probaron en una cata a ciegas los siete Paquitos finalistas** y evaluaron presentación visual, punto y textura de la carne, pan, sabor, originalidad, equilibrio y su personal valoración subjetiva de cada uno de ellos.

En palabras de **Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC**: "La celebración de la quinta edición del Mejor Paquito de Madrid es una muestra del creciente interés por este bocadillo único, que cada año sorprende con más creatividad y calidad. Como novedad, este año se han sumado las diferentes IGP de carne de ovino y caprino, participando junto a bares de sus respectivos

territorios. Gracias a su colaboración, durante el mes de junio estamos celebrando semifinales regionales cuyos finalistas competirán en otoño en una gran final nacional”.

En esta quinta edición los establecimientos que han presentado sus creaciones ante el jurado han sido: **La Mercantina, Marzeah, Café Comercial, Terzio Bar, Charnela, La Raquetista y Barmitón.**

Durante la jornada, los miembros del jurado han resaltado el gran nivel de los participantes y han deliberado que el de **Terzio es el ganador de la quinta edición del concurso ‘El mejor Paquito de Madrid’**. “**Todos los bocadillos tenían un nivel altísimo**; la decisión se tomó por mínimos detalles. Se nota el esfuerzo y la originalidad en cada propuesta” comenta Roberto Martínez, de Tripea. Para Paz Álvarez la propuesta de Saúl Sanz destacaba, **no sólo por el tratamiento de la carne de cordero sino también por el pan escogido**. Según Natalia Martínez “El concurso ha evolucionado muchísimo; ahora **hay más implicación y más creatividad**. Paquito ya no necesita presentaciones”.



Jurado (de izda. a dcha.): Natalia Martínez, Paz Álvarez, Jonatan Armengol, Roberto Martínez y Beatriz Casares.

El chef **Saúl Sanz, de Terzio Bar**, ha presentado el bocadillo de cordero inspirado en una porchetta de cerdo. Se trata de una **‘corchetta’ de cordero aromatizada, la cual se presenta acompañada de cebolla asada y una mahonesa de piparras para añadir un toque fresco y picante, todo ello dentro de un ligero y crujiente pan de cristal**. Saúl Sanz habla sobre la importancia de reivindicar el valor del bocadillo, «una elaboración que muchas veces se ha menospreciado frente a otras como la hamburguesa». Comenta que en Terzio, buscan precisamente devolverle al bocata el protagonismo que merece, usando ingredientes cuidados como un pan de cristal muy crujiente. Además, destaca el uso del cordero como ingrediente principal, defendiendo que se puede aprovechar al 100% del animal y adaptarlo perfectamente a un formato como el bocadillo.

Además, también se han seleccionado **dos finalistas**: el primero, **Marzeah**, con un bocata de albóndigas de cordero con salsa picante de curry rojo, queso feta y ají de chalotas; y el segundo, **Charnela** que presentó un Paquito inspirado en una smash burger, con carne de cordero especiada, ensalada fría de cebolla morada, lima, menta, ají, limón e hinojo y una salsa brava casera y boniato asado y todo dentro de un pan brioche.

El Paquito conquista a más de 200 bares y restaurantes en España

El concurso para encontrar el mejor Paquito de Madrid se realiza en paralelo a la **Ruta del Paquito**, una propuesta respaldada por **INTEROVIC** (Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne) que tiene como objetivo resaltar las virtudes del cordero nacional especialmente **entre el público más joven**, y mostrar la versatilidad de esta carne, excepcionalmente tierna y sabrosa. En 2019 el Paquito aterrizaba en 40 bares y restaurantes de Madrid, desde entonces, **el bocadillo de cordero con nombre propio se ha instalado ya a lo largo de sus seis años de historia en más de 800 establecimientos de 15 provincias de todo el territorio español.**

En su edición 2025, que estará vigente hasta el 30 de junio, **la Ruta del Paquito opera en Madrid, Barcelona, Gerona, Valencia, Pamplona, Albacete, Cuenca, Toledo, Ciudad Real, Cáceres, Badajoz, Mérida, Teruel, Zaragoza y Huesca, entre otras ciudades**, en las que **más de 200 establecimientos** participan ofreciendo en su carta habitual su versión particular del Paquito. Este año, en el marco de su nueva campaña europea **“Celebra lo cotidiano con cordero europeo”**, 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.**

Como novedad en esta edición 2025, la Ruta del Paquito incorpora las finales regionales del concurso al Mejor Paquito, que se celebran durante el mes de junio. Los ganadores de cada región competirán en otoño por alzarse con el **título de Mejor Paquito de España**, un galardón que premiará la creatividad, el sabor y la originalidad de esta propuesta por segundo año consecutivo. Si algo está claro es que este particular bocadillo de cordero con cientos de interpretaciones ha robado el corazón de muchos madrileños y españoles. Puede consultarse la lista de todos los establecimientos participantes en la web www.buscandoapaquito.com.

Una presentación innovadora para una carne tradicional

INTEROVIC busca promover la cultura gastronómica, impulsar el consumo de productos locales y contribuir al desarrollo sostenible del sector ovino y caprino en España. Mediante esta nueva edición de la ruta, se **sigue fomentando el consumo de carne de cordero nacional** con esta propuesta caracterizada por un **estilo tradicional** que busca conectarse con los momentos cotidianos de consumo. Para ello, la reconocida artista **Ana Jarén** ha diseñado una serie de ilustraciones que se exhiben físicamente en los establecimientos donde se sirve el Paquito, desempeñando un papel fundamental para **transmitir la esencia y la estética única de este bocadillo de cordero con nombre propio.**

Más información: cris.lancha@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.



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



- 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 Europa 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