

La casquería del cordero sorprende en Madrid Fusión

INTEROVIC celebra el éxito de su participación en Madrid Fusión en la que presentó la casquería del cordero, una propuesta innovadora y sostenible en el marco de su nueva campaña europea “Celebra lo cotidiano con cordero”

Durante los tres días de congreso se repartieron un total de 1.800 tapas elaboradas por el cocinero I+D Antonio González quien apostó por acercar distintas partes de casquería de cordero como son la lengua, el hígado, el riñón o las mollejas en preparaciones innovadoras

Por el stand pasaron cocineros comprometidos con la carne más sostenible como Javi Estévez de la Tasquería, Iván Cerdeño de su restaurante homónimo y Javier Sanz y Juan Sahuquillo de Cañitas Maite



[Descarga fotos aquí](#)

Madrid, enero de 2025 – INTEROVIC ha cerrado con gran éxito su participación en la vigésimo tercera edición de Madrid Fusión, el congreso gastronómico más influyente a nivel nacional, celebrado en IFEMA del 27 al 29 de enero. La organización interprofesional, que representa a la cadena agroalimentaria del ovino y caprino en España, destacó por su propuesta innovadora y sostenible en el marco de su nueva campaña europea “Celebra lo cotidiano con cordero”, un proyecto que promoverá la carne de cordero y caprino durante los próximos tres años.

El menú de casquería del cordero fue protagonista

Este año, INTEROVIC apostó por resaltar la casquería del cordero, una parte fundamental de la gastronomía española que, además de ser un recurso sostenible, **fomenta el aprovechamiento total del animal y contribuye a la lucha contra el desperdicio alimentario**. La casquería, que celebró su primer Día Mundial el pasado 30 de octubre, fue presentada al público de la mano del cocinero I+D de INTEROVIC **Antonio González**, quién ostentó una estrella Michelin en el El Rincón de Antonio en Zamora.

González seleccionó las **piezas menos conocidas** de la casquería del cordero para preparar recetas innovadoras que sorprendieron a los asistentes. **Lenguas de cordero con caldo de**

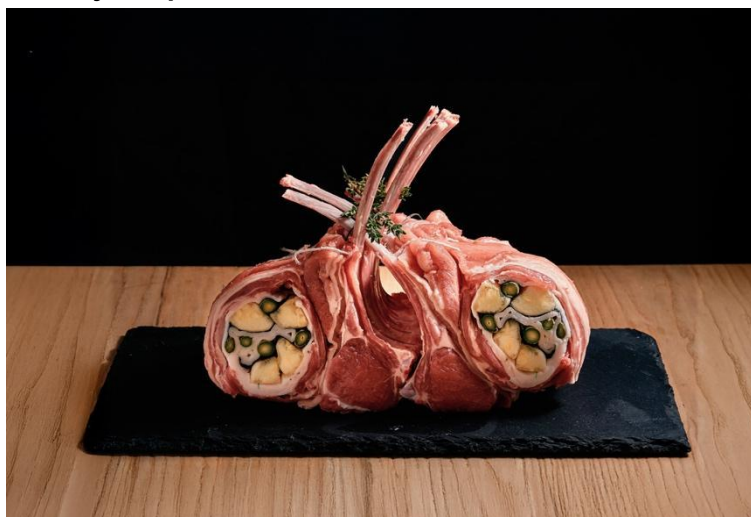
encurtidos, mollejas de cordero al vapor con crema de patata especiada, hígado de cordero encebollado en escabeche ligero y riñones de cordero con pesto de espinacas fueron los platos de este menú único que fue un rotundo éxito ya que se han repartido un total de **1.800 tapas** en los tres días que ha durado el congreso.



Durante los tres días, Antonio González también ofreció en el stand **degustaciones de El Paquito**, el bocadillo de cordero que ya se ha convertido en un clásico con nombre propio, en esta ocasión de carne picada cocinada como una especie de bolognesa que se sirvió en el **pan Alma de Cereal** gracias a una colaboración con **Europastry**. Y se fomentaron también sinergias con el proyecto europeo **EU-Rice** a través del cual el chef Manuel Yarza, del restaurante Yarza, junto con Antonio González elaboraron una **paella con cordero**. Además, todo el producto sobrante durante la feria fue donado a la **Asociación Manos de Ayuda Social**.

Demostraciones del Maestro Carnicero Daniel Herrero

A lo largo de los tres días del congreso, el maestro carnicero Daniel Herrero, coordinador técnico de la selección española de carniceros y segunda generación al frente de Carnicerías Herrero en Fuenlabrada, ofreció demostraciones de despiece de cordero. Herrero explicó al público la variedad de cortes que ofrece el cordero, algunos muy desconocidos pero fáciles de cocinar, como **el filete de carillón, collarín, churrasquitos, tournedó, french rack, tomahawk y t-bone**. A través de sus demostraciones, Herrero mostró 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**.



Compromiso con la Sostenibilidad

En línea con su nueva campaña europea “Celebra lo cotidiano con cordero”, INTEROVIC resaltó los **beneficios medioambientales 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 Madrid Fusión, 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 y el aprovechamiento total de los alimentos.

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