

INTEROVIC CIERRA LA TEMPORADA DE FESTIVALES EN CHEFS ON FIRE MADRID

El 4 de octubre, en Chefs on Fire Madrid, INTEROVIC acercará al público de la mano de Roberto Martínez Foronda de Tripea, dos recetas de cordero: el Paquito “a la Norteña” y una salchicha de cordero cocinada en directo en la zona de fuego.



Madrid, octubre de 2025. – Tras un intenso verano de festivales, la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino INTEROVIC, pondrá el broche final a la temporada con su participación en **Chefs on Fire Madrid**, que se celebrará **el 4 de octubre en el Real Jardín Botánico Alfonso XIII de Madrid**.

INTEROVIC ha estado presente en algunas de las grandes citas festivaleras del calendario: primero en *Meat & Fire* (Barcelona) de la mano de **Cañitas Maite**; después en el *Festival Internacional de Benicàssim (FIB)* con **El Galliner**; y ahora cerrará el ciclo en Madrid junto al chef **Roberto Martínez Foronda** y el equipo de **Tripea**.

Para la ocasión, Roberto presentará dos creaciones originales en torno al cordero: el **Paquito de cordero “a la Norteña”**, elaborado con cordero guisado a baja temperatura, crema de frijol y cebolla encurtida, que estará disponible durante toda la jornada en la foodtruck de INTEROVIC. Y, por otro lado, una **salchicha de cordero anticuchada con aligot y kimchee de ají panca**, que el chef cocinará en directo en la **zona de fuego** del festival. Este último bocado refleja la esencia de Tripea: una cocina mestiza, viajera y sin miedo al riesgo, donde sabores de raíz popular dialogan con técnicas y matices internacionales. La jugosidad del cordero nacional, el aligot cremoso y el picante fermentado del kimchee se combinan en una propuesta que une tradición y modernidad.

CHEFS ON FIRE MADRID: FUEGO, MÚSICA Y GASTRONOMÍA

Chefs on Fire regresa a Madrid con una única edición de un día en la que se darán cita reconocidos cocineros que cocinarán al fuego, música en directo y un entorno natural

privilegiado. El festival se ha consolidado como una experiencia única donde se celebra el producto, la creatividad y la cultura gastronómica.

Con esta participación, **INTEROVIC reafirma su compromiso de acercar al público urbano la riqueza del ovino y caprino**, mostrando la versatilidad del cordero en la cocina contemporánea y reforzando los valores de **sostenibilidad, tradición e innovación** que definen al sector.

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.

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.
- 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