Cofinanciado por la Unión Europea

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

ENJOY IT'S FROM EUROPE

EL CORDERO ESTÁ DE MODA DE NUEVO: LA TAPA GANADORA DEL CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS DE VALLADOLID LO CONFIRMA

'Milpa' la tapa compuesta de un anillo de maíz y lechazo elaborada por el chef Alejandro San José Birnbaum (Restaurante Habanero Taquería, Valladolid) triunfa en el certamen, se trata del tercer año consecutivo que una tapa con cordero es ganadora

'Milpa' la tapa de cordero ganadora del XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid. Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid

Madrid, noviembre de 2025.- El XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid ha coronado como ganadora a la tapa elaborada por el chef Alejandro San José Birnbaum (Restaurante Habanero Taquería, Valladolid). Bajo el nombre de 'Milpa' se trata de una propuesta que combina tradición, producto y creatividad y se presenta como un **anillo de maíz relleno de lechazo**. Esta creación **pone en valor la versatilidad de la carne de cordero** en cocina, al tiempo que utiliza un formato moderno e innovador, consolidando la idea de que el cordero está ganando protagonismo en lo gastronómico.

Este triunfo del cordero se inscribe en una tendencia creciente: no sólo la tapa ganadora emplea cordero, sino que **en esta edición del concurso múltiples propuestas han apostado por cordero, lechal y cabrito en sus elaboraciones,** reafirmando la idea de que están ganando espacio en las cartas de bares y restaurantes y adeptos entre los consumidores. Algunos ejemplos son 'Cordero Rocher', de Bartolome Lozano González del Asador Arrocería Puerta de Madrid en Albacete, '¡La madre del cordero niño, deja de hacer pompas con la leche!' de Antonio José González Navalón del restaurante +IDEAS de Higueruela, en Albacete, 'Pincho de Lechazo, OAXACA' de Gohar Tsaturyan del restaurante salmantino Bambú Tapas y Brasas o el 'Katsu Sando de Cuello de Cordero al Curry' de Carles Soriano de Casa Víctor en Castelldefels, Barcelona.

Además, cabe recordar que hace dos años, en la edición de 2023, el concurso ya se inclinó por la carne de cordero: la tapa ganadora fue **Pucela Roll, del chef Teo Rodríguez** (Restaurante Trasto, Valladolid), que consistía en un rollo de hojaldre relleno con guiso de lechazo, curry japonés (kare raisu), demi-glace y pistachos. Esta misma tapa el año pasado se hizo con el reconocimiento de Mejor Tapa del Mundo en el mismo certamen. Este ejemplo previo demuestra que **el protagonismo del cordero en estas fórmulas de tapa no es algo ocasional, sino una línea constante de evolución** que el sector del ovino y caprino español ha estado trabajando de forma sostenida gracias a la labor de **INTEROVIC** —la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino—, que actualmente impulsa su **campaña europea 'Celebra lo cotidiano con cordero' y que impulsa acciones como El Paquito,** buscando democratizar y rejuvenecer el consumo de una de las carnes más sostenibles en formatos más accesibles, versátiles, divertidos y amables.

Una campaña que une sabor, sostenibilidad y territorio

La campaña europea '**Celebra lo cotidiano con cordero'** pone el foco en los beneficios medioambientales y sociales de consumir carne de lechal, cordero y cabrito, de las más sostenibles en la Unión Europea. Su producción en España, repartida entre **más de 110.000 granjas de ovino y 75.000 de caprino**, contribuye a la preservación del paisaje rural, mejora de la fertilidad del suelo, apoyo a la biodiversidad y prevención de incendios forestales.

Además, el consumo de estas carnes ayuda a proteger razas autóctonas adaptadas a ecosistemas locales, **fomenta el desarrollo económico en zonas rurales** que de otro modo quedarían sin otra actividad, y conecta directamente con la tradición y la cultura gastronómica española.

La campaña además busca **romper con la idea de que el cordero es sólo para fechas especiales**, promoviendo su consumo también en contextos diarios e informales. Un ejemplo ya consolidado es el bocadillo 'El Paquito' de cordero, una alternativa fácil, versátil y sabrosa que elimina barreras de acceso al producto y que triunfa en bares y restaurantes repartidos por todo el país.

«Este reciente éxito del cordero en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid reafirma esta línea de trabajo: **el cordero no sólo es tradición y calidad, sino también innovación y futuro en la gastronomía española»,** afirma Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC.

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 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