

INTEROVIC CELEBRA SU 25º ANIVERSARIO CON UNA JORNADA DE PONENCIAS, GASTRONOMÍA Y CINE

Los Cines MK Paz reunirán el lunes 27 de octubre a expertos, gastrónomos e instituciones para analizar tendencias, repasar 25 años de compromiso con la sostenibilidad, la innovación y el consumo responsable del ovino y caprino español, culminando con la proyección del filme 'Lo que queda de ti'.



Madrid, octubre de 2025.- La Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne (INTEROVIC) **celebra el lunes 27 de octubre su 25º aniversario** con una jornada conmemorativa que reunirá a representantes del sector, expertos gastronómicos y responsables institucionales. El encuentro tendrá lugar en los **Cines MK Paz** (Fuencarral, 125, Madrid), de 11:30 a 14:30 horas, seguido de un cóctel en Pastoreo, el pop up abierto al público que organiza por quinto año consecutivo en la calle Sandoval, 3 y que acerca a la ciudad el mundo rural con el objetivo de fomentar el **conocimiento y el consumo de la carne de lechal, cordero y cabrito**.

Un cuarto de siglo impulsando al sector

INTEROVIC, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), es una **organización sin ánimo de lucro que agrupa a todos los subsectores de la producción de carne de lechal, cordero y cabrito**. Durante estos 25 años, su labor se ha centrado en fomentar el consumo nacional, promover las cualidades organolépticas y saludables de estas carnes y divulgar el carácter sostenible de la ganadería ovina y caprina.

De hecho, entre sus principales hitos logrados a lo largo de este tiempo, destacan, la **renovación de la imagen del cordero con nuevos cortes y presentaciones** adaptadas al consumidor actual, el impulso a la **sostenibilidad**, poniendo en valor el papel del pastoreo en la conservación del medio rural y la biodiversidad y la **apertura de nuevos mercados internacionales**, consolidando las exportaciones españolas.

También destaca el **éxito del 'Paquito'**, el bocadillo de cordero con nombre propio. Un proyecto que nació como una campaña solidaria para apoyar a ganaderos durante la pandemia pero que ha logrado revitalizar y rejuvenecer el consumo de carne de cordero, convirtiendo un bocadillo en una opción gastronómica popular, sostenible y con gran potencial gracias a su implantación en las cartas de bares y restaurantes. Su éxito se puede medir por la **gran acogida de la 'Ruta del**

Paquito', cada año más establecimientos y ciudades participan, y en la celebración de concursos como **'El Mejor Paquito de España'** y el lanzamiento de nuevas campañas de promoción, como la de los **food trucks** que han estado presentes recientemente en citas como **Chefs on Fire** en Madrid, **Meat Attraction** en Barcelona o en el **FIB**, el festival de música internacional de Benicassim.

Programa del evento

La inauguración oficial de esta jornada tan especial para el sector correrá a cargo de **Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC, y de Elena Busutil, directora general de Producciones y Mercados Agrarios**. Posteriormente, se desarrollará un interesante panel de mesas de debate y ponencias que abordarán los temas más relevantes en torno al sector. La primera mesa de debate **'Tendencias en el mercado gourmet'** estará protagonizada por **Elena Rodríguez, directora de la Real Academia de Gastronomía Española**, y por **Rosa Vañó, fundadora y directora comercial de Castillo de Canena**. A continuación, **Carlos Gelabert de The Fitzgerald**, que ha arrasado con la implantación de la hamburguesa de cordero este año en sus establecimientos, y **Saúl Sanz del restaurante madrileño Terzio** ganador del Mejor Paquito de Madrid 2025 y del Mejor Paquito de España de este último año conversarán sobre **'El éxito del Paquito'**.

Beatriz Casares, responsable de comunicación de INTEROVIC ofrecerá la ponencia **'De la tradición a la vanguardia'** y **Bárbara Calvaresi, responsable del sector cárnico (AECOC)** hablará de las **'Nuevas tendencias de consumo'**.

Para finalizar, se rendirá un **homenaje a los presidentes** que han liderado la Interprofesional a lo largo de estas dos décadas y media. La clausura correrá a cargo de **Emilio García Muro, director general de Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal**, junto a **Raúl Muñiz, actual presidente de INTEROVIC**.

Proyección de "Lo que queda de ti" y coloquio con su directora

Como broche final, la jornada incluirá la proyección a las 20:00h de la película **'Lo que queda de ti'**, una historia profundamente vinculada con los valores que defiende INTEROVIC. La cinta aborda el arraigo al medio rural, la transmisión generacional y la importancia de preservar los modos de vida tradicionales frente a los retos de la modernidad. A través de una narrativa emotiva y visualmente poderosa, la película muestra cómo la conexión con la tierra, los animales y la comunidad sigue siendo esencial para construir un **futuro sostenible y con identidad** y resalta a su vez el papel simbólico del **ganadero como custodio del patrimonio ecológico y cultural**.

Tras la proyección, se celebrará un **coloquio con su directora, Gala Gracia**, que compartirá con los asistentes el proceso creativo del filme y su mirada sobre el mundo rural contemporáneo, en sintonía con la labor de concienciación y divulgación que impulsa INTEROVIC.

Una mirada al futuro

Con esta celebración, INTEROVIC reafirma su compromiso con la innovación, la sostenibilidad y el desarrollo rural, pilares que han guiado su trayectoria y que seguirán marcando el futuro de un sector esencial para la economía agroalimentaria española.

Más información, entrevistas y materiales:

belenfrancisco@loboagenciadigital.com
cris.lancha@loboagenciadigital.com