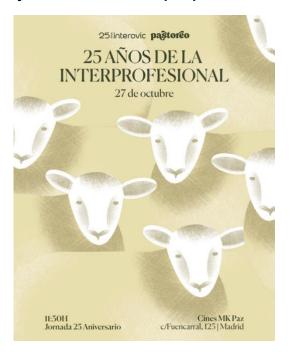


INTEROVIC CELEBRA SU 25° ANIVERSARIO CON UNA JORNADA DE PONENCIAS, GASTRONOMÍA Y CINE

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:

<u>belenfrancisco@loboagenciadigital.com</u> <u>cris.lancha@loboagenciadigital.com</u>