

MADRID ACOGE LA QUINTA EDICIÓN DE 'PASTOREO': EL POP UP CULTURAL DE INTEROVIC QUE ACERCA EL CORDERO A LA CIUDAD

Por quinto año consecutivo, vuelve a Madrid 'Pastoreo', la propuesta de ocio de la Interprofesional de la Carne de Ovino y Caprino de España para acercar al público la carne de cordero, lechal y cabrito de origen nacional y crear conciencia de la importancia de esta actividad para la pervivencia del mundo rural

Esta edición se celebra los días 25 y 26 de octubre coincidiendo con el 25 aniversario de INTEROVIC en el mismo espacio ubicado en el número 3 de la calle Sandoval que acogerá degustación gratuita de tapas de cordero nacional, exposición de fotografías, hilatura de lana tradicional en directo y distintos talleres bajo reserva previa



[Descarga imágenes y texto aquí](#)

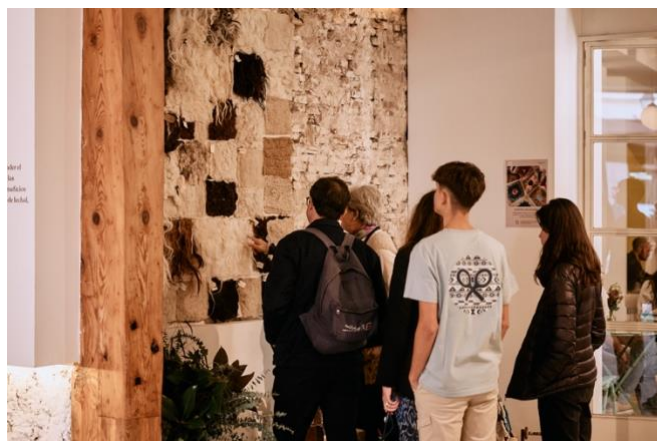
Madrid, octubre de 2025.- Es ya una cita clásica en Madrid. Por quinto año consecutivo, los días 25 y 26 de octubre, **INTEROVIC**, la Interprofesional de la Carne de Ovino y Caprino de España, organiza '**Pastoreo**' el pop up que acerca a la ciudad el mundo rural y, más especialmente, la carne de cordero, lechal y cabrito. Un evento de ocio efímero y gratuito, ideado para que lo disfrute todo tipo de público, y que tiene por objetivo fomentar el **conocimiento y el consumo de la carne de lechal, cordero y cabrito**.

Flores, artesanía, fotografías, cultura rural y mucho campo inundarán estos dos días el espacio ubicado en la calle Sandoval, 3, en el barrio de Chamberí. «En su quinta edición, Pastoreo centra su misión en poner en valor la ganadería ovina y caprina como herramienta fundamental para la prevención de incendios. Tras un verano, donde el fuego ha arrasado miles de hectáreas, destruido ecosistemas y puesto en riesgo la vida de muchas personas, es necesario recordar que el cuidado del territorio es una tarea de todos, y con el hecho de consumir carne de lechal, cordero o cabrito, ayudamos a mantener esta ganadería viva y a prevenir los incendios», explica **Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC**.

La ganadería extensiva, el pastoreo y la trashumancia, son aliados silenciosos en la protección del territorio y en la reducción del riesgo de propagación de las llamas. Allí donde pasta el ganado, la vegetación se reduce y con ella el riesgo de propagación de las llamas. «Consumir carne de cordero es mucho más que una elección gastronómica: es una forma directa de apoyar a los ganaderos que mantienen vivo el pastoreo y la trashumancia. Cada plato de cordero ayuda a sostener un modelo de ganadería que protege el territorio, fija población en el medio rural y preserva tradiciones que forman parte de nuestra identidad cultural. Sin consumo, no hay ganaderos; y sin ganaderos, perdemos una herramienta esencial para cuidar nuestros paisajes y nuestro futuro», apuntaba en verano la interprofesional.

Tapas de cordero y actividades gratuitas para todos los públicos

Así, durante los dos días que durará 'Pastoreo' tendrán lugar multitud de actividades culturales, exposiciones, talleres y degustaciones pensadas para que disfrute toda la familia. La entrada al pop up será gratuita e incluye la degustación en la **cantina de 'Pastoreo'** de una tapa de cordero a elegir entre un **Paquito**, el **bocadillo de cordero** con nombre propio que conquista los bares y restaurantes de nuestro país con sus distintas versiones y una **croqueta de cordero**. Además, los visitantes podrán visitar la exposición del **fotógrafo José Barea**, que repite un año más con una selección distinta de sus retratos a ovejas y cabras de razas autóctonas de la trashumancia que forman parte de su **obra Bestiarium**.



También se expone el proyecto [Mapa de Lanas](#), un tapiz de lana confeccionado a mano por **Hilandia**, el proyecto colaborativo creado por la artesana madrileña Blanca Fernández Navas, realizado con piezas lana provenientes de **más de treinta razas autóctonas de ovejas españolas**. Como añadido, los visitantes podrán ver **hilado de lana tradicional** en directo el sábado en cuatro pases, a las 12, a las 13, a las 18 y 19 horas y el domingo a las 13, a las 18 y a las 19 horas.

En cuanto a los talleres, este año 'Pastoreo' se viste de otoño y por este motivo Hilandia promoverá **dos talleres de composición otoñal de setas con fieltro** el sábado por la tarde, el domingo por la mañana habrá un **taller para aprender a hacer con lana un Labubu**, el muñeco coleccionable de peluche de moda con diseño peculiar y aspecto 'elfo mounstruo' creada por el ilustrador hongkonés Kasing Lung.

Para los talleres será necesario reservar con antelación en la web www.pastoreoenmadrid.es, donde también puede consultarse la programación y los horarios de todas las actividades. Todos los talleres tendrán un coste de 10 euros.

Dirección: c/ Sandoval, 3, Madrid

Horarios: Sábado de 12 a 15h y de 17:30 a 21:30h. Domingo de 12 a 15h y de 17:30 a 21h

Web: www.pastoreoenmadrid.es

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.

Más información, entrevistas y materiales:

belenfrancisco@loboagenciadigital.com

cris.lancha@loboagenciadigital.com