

INTEROVIC PRESENTA EN HIP LAS FÓRMULAS DE ÉXITO DEL CORDERO PARA HOSTELERÍA

Interovic participa en HIP, el mayor evento de innovación Horeca que se celebra en IFEMA del 16 al 18 de febrero para acercar al mundo hostelero las últimas novedades en innovación para el sector de la carne de cordero, cabrito y lechal (Pabellón 9, stand 9B200)

En su programación incluye la degustación de la Mejor Tapa de España 2025 del XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid, una masterclass de tartar de cordero, una propuesta innovadora elaborada con un corte en desuso, y el showcooking del último plato con cordero incorporado a la carta de Grupo Saona, un Paquito convertido en hit



Madrid, febrero de 2026.- La Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne (INTEROVIC) participa del 16 al 18 de febrero en el mayor evento de innovación Horeca, HIP. Lo hace en el marco de la campaña europea '**Celebra lo cotidiano con cordero**', una iniciativa que busca acercar el consumo de cordero de la Unión Europea a los momentos diarios, apostando por formatos innovadores, versátiles y adaptados a los gustos actuales.

Cargada de novedades, INTEROVIC pone el acento en esta feria en **formatos que triunfan como la tapa o el bocadillo**, como El Paquito, una propuesta que conecta con el público más joven gracias a su formato accesible y que, además, se adapta perfectamente a los escandallos de los negocios hosteleros más pequeños. También pone el foco en **presentaciones y cortes innovadores**, pensados tanto para diferenciar la oferta en hostelería como para su incorporación en elaboraciones de **cuarta y quinta gama**, además de la ampliación de los formatos de consumo, con la **llegada del cordero por primera vez al lineal de platos preparados** en supermercados.

Una programación muy completa

El lunes 16 de febrero a las 13h el stand de INTEROVIC acogerá un **showcooking y degustación de la Mejor tapa de España 2025** en el XXI Concurso Nacional de Pinchos y

Tapas. El público podrá probar 'Milpa', un anillo de maíz y lechazo creada por el chef Alejandro San José Birnbaum de Habanero Taquería (Valladolid). Se trata de una propuesta que combina tradición, producto y creatividad con la que una tapa con cordero fue elegida ganadora por tercer año consecutivo en el certamen. Esta creación pone en valor la versatilidad de la carne de cordero en cocina, al tiempo que utiliza un formato moderno e innovador.

El martes 17 de febrero a las 12h habrá **showcooking y degustación de la versión del Paquito de cordero que triunfa en grupo Saona** este invierno en más de 70 locales repartidos por toda la geografía española. El brioche de cordero con mahonesa picante y crumble de galleta salada es un ejemplo de cómo un plato elaborado con cordero puede ser un **éxito en ventas** (solo en el primer mes de implantación superaron la cifra de 45.000 platos vendidos) y de cómo se puede introducir de forma sencilla y económica el cordero para el público en **grandes grupos de restauración**. Estarán elaborándolo en el stand Silvia Gavara, chef I+D del grupo Saona y Javier Ruiz Chef i+d de la cocina central del grupo Saona.

El miércoles 18 de febrero Antonio González, chef I+D de INTEROVIC, realizará una **masterclass del tartar de cordero**, una variante elegante del clásico steak tartar, preparado con carne de pierna o solomillo de cordero muy fresca y magra, cortada a cuchillo. Se adereza con alcaparras, pepinillos, chalota, mostaza, salsa Perrins, huevo y especias, ofreciendo un sabor intenso y equilibrado. Además, el cocinero traerá a HIP un **menú temático con el cordero como protagonista** para dar visibilidad a la versatilidad del producto en elaboraciones que se pueden adaptar a muchos tipos de cocinas y negocios hosteleros. Este menú se servirá durante los tres días en el stand: **ensaladilla de cordero** como entrante, un **Paquito de cordero**, el bocadillo con nombre propio, como principal y un postre en el que utilizará **manteca de cordero**.

Además, todos los días en horario de mañana, desde las 10h, habrá **demostración de cortes y preparaciones de cordero por uno de los mejores carniceros a nivel mundial, Daniel Herrero** de Carnicerías Herrero en Fuenlabrada (Madrid). Reconocido en 2025 con la Mejor Trayectoria Profesional por Carnimad, sector del comercio cárnico de la Comunidad de Madrid, quinta posición en la clasificación general de la Transylvania Butchers Wars en 2025 y subcampeón internacional en la feria iMeat de Módena en 2023, es el coordinador técnico de la Selección Española de Carniceros y colabora activamente como formador en instituciones como INTEROVIC. En esta ocasión, Daniel realizará **despieces en directo y elaborará presentaciones idóneas para incluir en la hostelería**, mostrará los cortes más innovadores para diferenciar un negocio y otros idónea para incluir en **cuarta y quinta gama**.

Una campaña que aúna 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.

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 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