

COMIENZA LA RUTA DEL PAQUITO 2026 EL BOCADILLO DE CORDERO CON NOMBRE PROPIO, LLEGA EN ESTA EDICIÓN A MÁS DE 300 ESTABLECIMIENTOS EN TODA ESPAÑA

Desde el próximo 8 de mayo, más de 300 bares y restaurantes de 15 provincias españolas participan en la ruta gastronómica del Paquito impulsada por INTEROVIC, ofreciendo sus durante un mes originales versiones del bocadillo de cordero para acercar esta carne en un formato accesible al público más joven



Los Paquitos de Terzio, Mejor Paquito de España 2025 y El Galliner (Valencia), segundo clasificado

[Descarga material gráfico](#)

Madrid, mayo de 2026. – Nació en 2019, cuando 40 locales madrileños se sumaron a la iniciativa y desde entonces, el crecimiento y la popularidad de El Paquito ha sido espectacular. **En estos siete años de recorrido, la Ruta del Paquito ha llegado a más de 1.100 establecimientos de un número cada vez mayor de ciudades en toda España,** consolidándose como una de las campañas gastronómicas más potentes del país para impulsar el consumo de carne de lechal, cordero y cabrito, especialmente entre el público joven.

El Paquito, el bocadillo de carne de cordero con nombre propio, vuelve a llenar las barras y mesas de toda España a partir del próximo 8 de mayo. La Ruta del Paquito 2026, impulsada por la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne (INTEROVIC), celebra su edición más ambiciosa hasta la fecha: **más de 300 bares y restaurantes ofrecerán sus versiones originales del Paquito durante un mes en más de 40 ciudades de 15 provincias,** incluyendo Madrid, Barcelona, Lleida, Valencia, Alicante, Badajoz, Cáceres, Toledo, Ciudad Real, Albacete, Cuenca, Teruel, Zaragoza, Huesca y Pamplona.

Este año, en el marco de la campaña europea “Celebra lo cotidiano con cordero europeo”, INTEROVIC resalta los **beneficios medioambientales del consumo de la carne de cordero y caprino, dos de las carnes más sostenibles dentro de la Unión Europea**. Además, como ya ocurrió en la pasada campaña, al finalizar la ruta, en el mes de junio tendrán lugar las celebraciones regionales del Mejor Paquito, cuyos ganadores competirán en otoño por el **título de Mejor Paquito de España**, un galardón que tras el triunfo en 2025 del madrileño Terzio Bar celebrará su tercera edición premiando la creatividad, el sabor y la originalidad de esta propuesta.

En pan briche, en mollete, focaccia, baguette, en formato taco o bao, el Paquito se adapta a todo tipo de interpretaciones. Desde los más tradicionales —con pan crujiente, carne jugosa, patatas pochadas y pimientos confitados— hasta los más atrevidos, con sabores exóticos e influencias internacionales: mexicana, japonesa, oriental, latina... este bocadillo **admite infinitas versiones, siempre que respete una condición: debe comerse con las manos y tener como protagonista la carne de lechal, cordero o cabrito europea**, carnes tiernas, sabrosas, sostenibles y muy fáciles de preparar.

EL PAQUITO SE CUELA EN LOS MERCADOS DE MADRID

Todos los locales participantes, sus direcciones y las recetas con las que reinterpretan este bocadillo con identidad propia están disponibles en la web oficial www.buscandoapaquito.com.

En esta edición, en **Madrid** serán más de 35 los locales participantes: **Albariño, Barbudo, Barra Alta Madrid, Brutalista, Café de Ratas, Café Tatiana, Caiño, Candeli, Cervecería Acorde, Döggö, Dominguita, El bastardo, El chotis Gilderia, Gracias Vieja, Infame, La Bechamel Madrid, La Nueva Troje, La Nueva Troje Chamberí, La Retasca, La terrace de la Vega, Las reses, Marciano, Marzeah Taberna, Materia Prima, Morris 52, Pacto Raíz, Restaurante Pai Pai, Pajaritos Mojados, Pintxolari, Roge, Taberna Puerto Lagasca, Tresiiiiies, Tximiri Ibiza y Ferraz y Uskar.**

Una de las grandes novedades de esta edición es la incorporación de los Mercados de Madrid a la Ruta del Paquito. En total, **5 mercados con 13 locales** participantes se suman a la iniciativa: **el Mercado de Antón Martín**, con los Paquitos de **Asiam Army, Latazo y Majo's Food**, en el **Mercado de Ibiza** se suma **La Ventita Canaria**, en el **Mercado de Tirso de Molina** participan **Bar Paula, Cuxta Tirso, El Malame, La Chalaca, La Mercantina, La Tramoya, Mariscos Lazaro y Raza Inca** y el **Mercado de Vallehermoso**, con la participación de **Krudo**.

El Mercado de Tirso de Molina será además escenario de una acción especial el sábado 16 de mayo: la Tuna de la facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid recorrerá los pasillos del mercado para amenizar las compras al público y repartir degustaciones gratuitas de Paquitos durante toda la mañana, en una propuesta tan festiva como sabrosa.

UNA RUTA MÁS NUMEROSA QUE NUNCA

Por su parte, en la **Comunidad Valenciana** se suman a la ruta más de 50 bares y restaurantes, clásicos como **Casa Baldo** y **el Trinet de Pelayo**, novedades como **Veneno Concept** y **Somos Raro**, el actual segundo clasificado en el Mejor Paquito de España, **El Galliner**, y locales con nombre propio como **Vuelve Carolina** de Quique Dacosta. Mientras, en **Cataluña**, participan locales como **La Mafia Mexicana, Bodega Josefa, Comado Puntual, Bodega Montferry, Bart Gastronòmic, Cafè del Centru, Parda** y **El 58 (Poblenou)**.

En **Castilla La Mancha**, este año repiten en la ruta las provincias de Cuenca, Ciudad Real, Albacete y Toledo. En **Albacete** son **28 bares y restaurantes** los que formarán parte de la Ruta del Paquito: **La Bechamel, Gabanna, Ea! Taberna, Mesón Restaurante El Lomo, El Horno de**

la Cruz, y Maruja Melón, entre otros. En Cuenca participan Hotel Rural La Moragona y El Balcón de la Mancha. En Ciudad Real ofrecerán su versión del Paquito establecimientos como Restaurante La Encomienda, Café Bar Pablo o Carmen Carmen Restobar, y, por último, en Toledo, participan Abrasador el Capricho de los Torres y Di Cárdenas Asador.

Navarra participa por segundo año consecutivo con locales de Pamplona como Casa Otano, Balu, Ceniza Urban Grill, Gatza, Nevada, Plazaola; y en Olite, Casa Zanito. Extremadura, con locales en Mérida, Cáceres y Badajoz suma más de 25 participantes como las Hospederías de Hervás, de Alcántara, del Mirador de Llerena, del Parque de Monfragüe, del Puente de Alconétar, de Sierra De Gata, de las Hurdes Reales y del Valle del Jerte; La Taberna de Noa, Avío, Vaova, El Templo de los Arroces, Barba Rossa, La Abadía De Yuste, Olayo y El Pacífico, entre otros.

En Aragón, como excepción, la ruta **se iniciará en junio** y vuelve a ser una de las comunidades con mayor presencia en la Ruta del Paquito. En esta edición 2026, la campaña contará con **más de 100 establecimientos** participantes repartidos entre las provincias de Zaragoza, Huesca y Teruel. Un hito que pone de manifiesto la profunda arraigo del cordero y el ternasco en la gastronomía y la cultura de la región.

Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC, declara: «Un año más queremos dar las gracias a todos los hosteleros por su implicación en la Ruta del Paquito, porque sin ellos esto no sería posible. Gracias a su creatividad y esfuerzo conseguimos acercar un producto tan nuestro como el cordero a más gente, especialmente al público joven. Además, queremos recordar que apostar por este tipo de carne también contribuimos a cuidar el entorno rural y a prevenir incendios, algo especialmente importante de cara a los próximos meses».

La campaña de INTEROVIC apuesta una vez más por **acercar esta carne al público joven, desestacionalizar su consumo y demostrar que el cordero también tiene un lugar destacado en la cocina urbana y contemporánea**. A través del formato del bocadillo —accesible, informal y lleno de sabor— el Paquito sigue ganando presencia en la gastronomía nacional.

COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

En línea con su campaña europea “Celebra lo cotidiano con cordero”, INTEROVIC resalta los **beneficios medioambientales del consumo de la carne de cordero y caprino, dos de las carnes más sostenibles dentro de la Unión Europea**. Su producción en España, realizada en más de 110.000 granjas de ovino y 75.000 de caprino en áreas rurales, contribuye significativamente a la preservación de los paisajes naturales, mejora la fertilidad del suelo y apoya la biodiversidad. Además, estas granjas rurales son esenciales para el desarrollo económico en áreas que, de otro modo, no podrían destinarse a otros usos agrícolas.

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.



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



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

interovic

Organización Interprofesional
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino