

LA RUTA DEL PAQUITO, MÁS CAÑÍ QUE NUNCA, CELEBRA SAN ISIDRO EN EL MERCADO DE TIRSO DE MOLINA

El bocadillo de cordero con nombre propio, que organiza hasta mediados de junio su ruta gastronómica anual impulsada por INTEROVIC en más de 300 establecimientos participantes de 15 provincias españolas, celebra la fiesta madrileña en el Mercado de Tirso de Molina con la tuna y degustaciones gratuitas del Paquito de cordero el próximo 16 de mayo

Una edición que viene marcada por la participación en la ruta de 14 puestos de cinco mercados madrileños: Tirso de Molina, Antón Martín, Vallehermoso, Ibiza y San Leopoldo



Los Paquitos de cordero de La Mercantina en el Mercado de Tirso de Molina y Doggo en el Mercado de San Leopoldo

[Descarga material gráfico de la Ruta del Paquito 2026](#)

Madrid, mayo de 2026. – La Ruta del Paquito celebra San Isidro con su edición más castiza y popular hasta la fecha. Este año, la iniciativa de la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne (INTEROVIC) para desestacionalizar e impulsar el consumo de carne de lechal, cordero y cabrito, especialmente entre el público joven, a través del formato del bocadillo, da un salto con la incorporación de los mercados de Madrid. Un total de **14 establecimientos repartidos en cinco mercados de la capital** se unen a la ruta para rendir homenaje a un bocata que no cesa en ganar popularidad año tras año: **el Paquito de cordero**.

Para festejar este hito y compartirlo con el público, **INTEROVIC ha elegido el Mercado de Tirso de Molina**, donde ocho de sus puestos se suman a la ruta: **La Mercantina, La Tramoya, Mariscos Lázaro, Bar Paula, La Chalaca, Raza Inca, El Malamé y Cuxta Tirso**. El próximo **sábado 16 de mayo**, a partir de las 12:30 horas, el mercado se llenará de sabor y alegría con **degustaciones gratuitas de Paquitos de cordero para todos los visitantes**. Como colofón festivo, **la tuna de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid** recorrerá los pasillos del mercado amenizando las compras del público.

Además de Tirso de Molina, la Ruta del Paquito llega este año a los mercados de **Antón Martín** con la participación de **Asiam Army, Latazo y Majo's Food**; el de **Ibiza** a través de **La Ventita Canaria**, el de **Vallehermoso** con **Krudo** y el de **San Leopoldo** con **Döggo**, que participa en la cita con un aval de lujo: **su Paqui Melt ha sido elegido Mejor Bocata de Madrid** y es uno de los 15 finalistas del Mejor Bocata de España 2026.

LA CULTURA DEL BOCADILLO Y EL CONSUMO DE CORDERO EN MADRID

La Ruta del Paquito se ha consolidado como una de las propuestas gastronómicas más queridas de la capital, poniendo en valor la cultura del bocadillo y el tejido de hostelería de proximidad. Esta edición, con la suma a la acción de los mercados, logra reforzar ese vínculo con el Madrid más auténtico y de barrio.

Además a estos 14 establecimientos, este 2026, en Madrid se suman también 35 locales con sus versiones del Paquito: **Albariño, Barbudo, Barra Alta Madrid, Brutalista, Café de Ratas, Café Tatiana, Caiño, Candeli, Cervecería Acorde, 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, Tresiiies, Tximiri Ibiza y Ferraz y Uskar.**

UNA RUTA MÁS NUMEROSA QUE NUNCA

En 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 que admite todo tipo de interpretaciones siempre que respete la condición de poder comerse con las manos y tener como protagonista a la carne de lechal, cordero o cabrito europea, vuelve a llenar un año más las barras y mesas de toda España. En 2026 la Ruta del Paquito 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.

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



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



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