



Cofinanciado por
la Unión Europea

CELEBRA LO COTIDIANO
con cordero

LECHAL, CORDERO Y CABRITO
SOSTENIBLE & EUROPEO



La carne de cordero, presente en dos de los festivales gastronómicos más destacados de la primavera madrileña

La Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino impulsa la presencia del cordero en Madrid Food Fest, de la mano del cocinero Rafa Bergamo de Kouco y Krudo, y en Ñam Ñam Festival, junto a Roberto Martínez de Tripea, ambos ofrecerán al público sus versiones del Paquito, el bocadillo de cordero con el que participan en la Ruta del Paquito 2026



Rafa Bergamo chef de Kouco y Krudo y Roberto Martínez chef de Tripea.

Madrid, mayo de 2026 – La carne de cordero no se pierde una. INTEROVIC, la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino, vuelve a apostar por la presencia en festivales un año más y en este 2026 pone el foco en los más gastronómicos, por lo que estará presente, respaldando la participación de dos chefs de referencia, **Rafa Bergamo de Kouco y Krudo y Roberto Martínez de Tripea**, en dos de las citas más sonadas de esta primavera en la capital: el **Madrid Food Fest** y el **Ñam Ñam Festival**. En ambos eventos los cocineros llevarán al público sus versiones creativas del **Paquito de cordero** con las que además participan en la edición actual de la **Ruta del Paquito en Madrid**.

«Desde INTEROVIC queremos participar en festivales gastronómicos para **conectar con el público joven**, pero, sobre todo, para **apoyar a la hostelería y apostar por las jóvenes promesas de la cocina**. Trabajar junto a ellos es fundamental para reinventar y poner en valor un producto tan nuestro como la carne de lechal, cordero y cabrito. Gracias a su talento y a la reinterpretación de recetas tradicionales, estamos consiguiendo acercar esta carne a nuevos consumidores y llevarla cada vez a más bares y restaurantes», apunta Tomás Rodríguez, director de la interprofesional.

interovic

Organización Interprofesional
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino

Madrid Food Fest: Kuoco lleva el cordero al Museo del Ferrocarril

Los días **23 y 24 de mayo**, el emblemático Museo del Ferrocarril de Delicias acogerá la primera edición del Madrid Food Fest, uno de los encuentros gastronómicos más completos de la ciudad, que reunirá a los mejores cocineros, productores y aficionados a la gastronomía bajo un mismo techo.

En este marco, el cocinero Rafa Bergamo, al frente del restaurante Kuoco y presente en el Mercado de Vallehermoso a través de su espacio Krudo, presentará la versión de su Paquito de cordero de marcado carácter internacional con el que participa en la ruta: un **Paquito de cordero marinado con curry seco, tártara de chiles, tabuleh peruano de quinoa en texturas, lima y sumac**. Una propuesta que fusiona técnicas y sabores de distintas culturas culinarias con la carne de cordero como hilo conductor.

El festival, que promete ser un punto de encuentro entre tradición e innovación, ofrecerá al público acceso a showcookings, charlas, demostraciones, podcasts en vivo, talleres, catas y presentaciones de libros. Contará con más de 100 puestos de productos gourmet, vajillas, menaje y libros de cocina, a la venta sin intermediarios. Habrá conciertos, sesiones de DJ y otras actuaciones.

Entradas: <https://madridfoodfest.com/>

Ñam Ñam Festival: Tripea eleva el cordero en el corazón de Madrid Río

El 13 y 14 de junio, la explanada del Paseo Puente del Rey en Madrid Río, acogerá el Ñam Ñam Festival, el primer festival internacional independiente de experiencias gastronómicas de la capital, donde se darán cita la alta cocina, el street food, la música, el diseño y hasta una mesa infinita.

Roberto Martínez del restaurante Tripea participará en el festival **la mañana del 14 de junio** con una doble propuesta protagonizada por el cordero. Por un lado, llevará una **versión adaptada de su Paquito de cordero guisado a baja temperatura "a la Norteña", con crema de frijol y cebolla roja encurtida**, versión del bocadillo de cordero con la que participa en la presente edición de la Ruta del Paquito. Además, presentará una versión exclusiva de sus **dim sum elaborados con cordero**, una creación especial y exclusiva desarrollada específicamente para este evento que combina la tradición asiática con el sabor del cordero nacional.

Entradas: <https://namnamfestival.com/>

Compromiso con la Sostenibilidad

En línea con su nueva 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.



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



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