

EL BOCADILLO DE CORDERO DE PACTO RAÍZ, MEJOR PAQUITO DE MADRID 2026

La versión de El Paquito de Alex Marugán, Rocío Martínez, André Chumbe de Pacto Raíz, ha conquistado al jurado del concurso que premia al mejor bocadillo de lechal, cordero y cabrito de la capital en su sexta edición

El bocadillo de Bikini Bar de Rafa Zafra, a base de cabrito, ha quedado en segunda posición y, en tercera posición el de Roberto Martínez de Tripea, a base de cordero recental



El Paquito de Pacto Raíz, Mejor Paquito de Madrid 2026

[Descarga material gráfico](#)

Madrid, 22 de junio de 2026- La escuela de cocina El Gusto es Nuestro ha acogido la sexta entrega de 'El mejor Paquito de Madrid', un certamen impulsado por la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (INTEROVIC) que cada año busca reconocer la excelencia en la preparación del bocadillo de lechal, cabrito y cordero entre todas las versiones de los establecimientos que lo ofrecen en la capital y que **ha premiado a El Paquito de Pacto Raíz como el mejor de Madrid**, un bocadillo que han hecho a base de lechal y que representará a la comunidad en la final nacional que se celebrará en otoño. En esta edición cabe destacar que el segundo clasificado ha sido un bocadillo a base de cabrito, el de **Bikini Bar de Rafa Zafra**, y en tercera posición ha quedado el Paquito de **Roberto Martínez de Tripea**, con el cordero recental como producto protagonista.

«La celebración de la sexta edición del Mejor Paquito de Madrid demuestra que **el bocadillo de cordero ya está afianzado en Madrid**, el consumidor lo conoce y lo busca y como consecuencia hemos visto que el nivel en el concurso ha crecido, las propuestas sorprenden cada vez más, en calidad y creatividad. Los hosteleros lo saben y piensan durante todo el año en su versión del Paquito», ha resaltado el director de INTEROVIC, Tomás Rodríguez. Además, destaca la

versatilidad del Paquito «que permite hacer bocadillos de distintas categorías: lechal, cabrito y cordero, tal y como ha quedado de manifiesto en los premiados en el concurso».

Una sexta edición muy competitiva

En esta sexta edición han sido 13 los establecimientos que han presentado sus creaciones ante el jurado: **Barbudo, Barra Alta Madrid, Bikini Bar, Candeli, Döggo, La Mercantina, La Raspa, Pacto Raíz, Pai Pai, Pintxolari, Terrace de la Vega, Treze y Krudo.**

La decisión, nada fácil, ha sido tomada por el **jurado formado por el cocinero Iván Cerdeño** del restaurante Iván Cerdeño en el Cigarral del Ángel de Toledo, reconocido con dos estrellas Michelin, los periodistas **Paz Álvarez** de El País Gastro; **Natalia Martínez**, de la sección Cocinillas de El Español, **Tatiana Ferrandis** de La Razón, **José Manuel Rodríguez** de Elle Gourmet; y **Beatriz Casares** responsable de comunicación de INTEROVIC, que **probaron en una cata a ciegas los Paquitos finalistas** y evaluaron su presentación visual, punto y textura de la carne, pan, sabor, originalidad, equilibrio y su personal valoración subjetiva de cada uno de ellos.

Durante la jornada, los miembros del jurado han resaltado el gran nivel de los participantes y han deliberado que el de **Pacto Raíz es el ganador de esta sexta edición del concurso 'El mejor Paquito de Madrid'**. El chef Iván Cerdeño destacó el alto nivel de todos los Paquitos presentados a concurso «cualquiera de ellos podría haber ganado» y subrayó que para él «lo importante en un Paquito es que la carne de cordero sea la protagonista: una carne con mucho sabor, con mucha personalidad. De las carnes con las que solemos trabajar los cocineros, es de las que tiene más carácter, y el reto está en encontrar el equilibrio entre el marcado sabor del cordero, su grasa y la acidez de las salsas y encurtidos». El jurado valoró especialmente la originalidad, premiando los cortes que respetan la identidad del producto.



Jurado (de izda. a dcha.): Tatiana Ferrandis, José Manuel Rodríguez, Natalia Martínez, Iván Cerdeño, Paz Álvarez y Beatriz Casares.

Un Paquito ganador

Los cocineros **Alex Marugán, Rocío Martínez, André Chumbe de Pacto Raíz**, han presentado un **bocadillo de lechal** para el que utilizan una francesilla de John Torres, «hacemos una

mayonesa de chimichurri tradicional, ponemos un queso curado de oveja y cabra, una cebolla xnipec que tenemos encurtiendo y fermentando una semana, la pierna de cordero lechal marcada a fuego fuerte con una gotita de soja y miel y una gotita de yondu, y listo», explica Alex Marugán quien se ha mostrado feliz consiguiendo un pleno de victorias ya que desde que **ganó la primera edición del Mejor Paquito de Madrid con su bocadillo de cordero de Tres por Cuatro** no había vuelto a presentarse a concurso. «Ganar el Paquito por segunda vez ha sido, lo primero, inesperado, porque ya es difícil ganarlo una vez, como para ganarlo dos de dos veces que nos hemos presentado. Y la verdad que siempre da alegría ganar un premio, por la repercusión que tiene, por el reconocimiento, me voy a llamar Alex Paquito a partir de ahora», bromeaba.



Alex Marugán y Rocío Martínez preparando el Paquito de Pacto Raíz durante el concurso Mejor Paquito de Madrid.

Además, también se han seleccionado **dos finalistas**: el primero, **Bikini Bar defendido por el cocinero Joaquín Barbeito era un Paquito de cabrito** elaborado a baja temperatura y servido en coca de Folgueroles. «Cocinamos la paletilla de cabrito diez horas al vapor a 85 grados y luego la desmenuzamos. Con los ajos de la cocción y los jugos de la paletilla hacemos una lactonesa que untamos en el pan junto a una demi-glacé que elaboramos con el jugo de carne de tres días de cocción y una salsa de ostras. Lleva también lechuga romana, cebolleta y cebollino», explica. Y añade, «usamos la paletilla de cabrito porque es más rica, se desmenuza mejor y es más sabrosa».

El segundo de los finalistas ha sido, el **Paquito de cordero recental de Roberto Martínez de Tripea. El cocinero optó por presentar un bocadillo con el mollete horneado de Obrador Máximo** con una base de alioli de ají amarillo y utilizando cuello de cordero «un corte que nos gusta por la jugosidad y el colágeno que tiene y, en definitiva, por lo tierno que queda». Y explica, «lo metemos en salmuera durante 12 horas y lo guisamos al vacío con un caldo infusionado con especias. Ya deshuesado, se mezcla con una salsa agridulce tipacay que lleva muchas especias: comino, anís estrellado, canela, un toque de picante. Todo eso se glasea junto con el cordero ya deshuesado y lo terminamos con una ensalada de cebolla, lima y cilantro».



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



El Paquito ha conquistado a más de 300 bares y restaurantes en España

El concurso para encontrar el mejor Paquito de Madrid se ha realizado este 2026 tras la celebración de la **Ruta del Paquito**, una propuesta respaldada por **INTEROVIC** (Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne) que tiene como objetivo resaltar las virtudes del cordero nacional especialmente **entre el público más joven**, y mostrar la versatilidad de esta carne, excepcionalmente tierna y sabrosa. En 2019 el Paquito aterrizaba en 40 bares y restaurantes de Madrid, la de este año ha sido su edición más ambiciosa hasta la fecha: **más de 300 bares y restaurantes han ofrecido sus versiones originales del Paquito durante un mes en más de 40 ciudades de 15 provincias españolas**, incluyendo Madrid, Barcelona, Lleida, Valencia, Alicante, Badajoz, Cáceres, Toledo, Ciudad Real, Albacete, Cuenca, Teruel, Zaragoza, Huesca y Pamplona.

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.

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