

INTEROVIC REIVINDICA LA VERSATILIDAD DEL CORDERO, LECHAL Y CABRITO EN EL III CURSO UNIVERSITARIO DE VERANO "CARNÍVOROS" EN LE CORDON BLEU

La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino acercó a los alumnos el potencial gastronómico de estas carnes a través de un ronqueo en directo, una clase magistral de cocina, una mesa redonda sobre los retos del sector y un taller de elaboración de El Paquito

Madrid, 30 de junio de 2026-. INTEROVIC ha participado en el III Curso Universitario de Verano "Carnívoros", organizado por **GastroActitud** en colaboración con **Le Cordon Bleu Madrid**, en la Universidad Francisco de Vitoria, una cita que ha reunido a cocineros, expertos, y estudiantes para reflexionar sobre el presente y el futuro del sector cárnico desde una perspectiva gastronómica, nutricional y cultural.

La participación de INTEROVIC, en el marco de su **programa europeo "Celebra los Cotidiano con cordero"**, ha puesto el foco en la enorme versatilidad culinaria del cordero, lechal y cabrito, mostrando tanto las posibilidades que ofrecen los nuevos cortes como las múltiples elaboraciones que permiten acercar estas carnes a los hábitos de consumo actuales y los aspectos sostenibles de estas carnes.

La jornada comenzó con un **ronqueo de cordero** a cargo de **Daniel Herrero**, maestro carnicero y coordinador técnico de la Selección Española de Carniceros, quien realizó un despiece completo para explicar los diferentes cortes que pueden obtenerse y sus aplicaciones culinarias. Durante la demostración, Herrero destacó cómo el aprovechamiento integral de la canal permite obtener piezas adaptadas a todo tipo de cocinas y formatos de consumo, concluyendo con una demostración de elaborados.

A continuación, el prestigioso chef **Miguel Ángel de la Cruz**, del restaurante **La Botica de Matapozuelos**, distinguido con una estrella Michelin, ofreció una clase magistral en la que mostró diferentes aplicaciones gastronómicas del cordero, lechal y cabrito. A través de elaboraciones contemporáneas como patitas de cordero con trufa y patatas a la importancia, riñonada con morcilla y velo de leche y su versión del Paquito, poniendo de manifiesto la capacidad de estas carnes para integrarse en una cocina innovadora, sostenible y profundamente vinculada al producto y al territorio.

La presencia de INTEROVIC en el curso culminó con la participación de su director, **Tomás Rodríguez**, en la mesa redonda **"Retos del sector cárnico"**, en la que compartió debate con representantes de otras organizaciones del sector para analizar los desafíos y oportunidades que afronta la producción ganadera, el consumo de carne y la comunicación con el consumidor.

El Paquito conquista a los futuros profesionales

Uno de los momentos más participativos de la jornada fue el taller dedicado a **El Paquito**, la campaña impulsada por INTEROVIC para acercar la carne de cordero a nuevos públicos a través de un formato tan cotidiano como el bocadillo.

Los alumnos tuvieron la oportunidad de preparar su propio Paquito, eligiendo entre la receta tradicional o una versión de inspiración moderna, el **Paquito Thai**, descubriendo de primera mano la facilidad con la que esta carne puede incorporarse a propuestas actuales, informales y llenas de sabor. La actividad permitió a los participantes experimentar con distintas técnicas y combinaciones de ingredientes, reforzando el mensaje de que el cordero es un producto versátil, accesible y perfectamente adaptado a las nuevas tendencias gastronómicas.

Con esta participación, INTEROVIC finaliza sus jornadas de formación este curso académico dentro del programa europeo, reafirmando su compromiso con la formación, la divulgación y la promoción de la carne de cordero, lechal y cabrito así como la sostenibilidad de este sector entre los futuros profesionales de la gastronomía.

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.

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