

LA COCINA VUELVE AL PUEBLO CON LA CARNE DE CORDERO, LECHAL Y CABRITO COMO PROTAGONISTA

Siete cocineros con estrella Michelin apostaron por llevar sus proyectos a lugares alejados de los grandes núcleos de población para desarrollar su cocina, INTEROVIC, la interprofesional de la carne de cordero, lechal y cabrito, se alía con ellos para poner en valor y salvaguardar el medio rural a través de uno de sus productos más sostenibles: la carne de cordero

Así, los cocineros Iris Jordán de Ansils (Ansiles, Huesca), Samuel Moreno de Molino de Alcuneza (Sigüenza, Guadalajara), Alejandro Hernández de Versátil (Zarza de Granadilla, Cáceres), Carlos Casillas de Barro (Ávila), Óscar García de Baluarte Quintanarejo (Soria), Miguel Ángel de la Cruz de La Botica de Matapozuelos (Valladolid) y Jorge Muñoz de OSA (Madrid) tendrán durante todo el mes de octubre un plato de cordero, lechal o cabrito en sus menús



De izq. a dcha y de arriba abajo los cocineros: Iris Jordán, Carlos Casillas, Miguel Ángel de la Cruz, Alejandro Hernández, Samuel Moreno, Óscar García y Jorge Muñoz

[Descarga el material gráfico](#)

Madrid, septiembre de 2026-. Desde hace un tiempo, hay un grupo de cocineros que, en lugar de quedarse en la gran ciudad, ha hecho justo lo contrario: volver al pueblo, a casa, para abrir sus locales en territorios rurales y cocinar con lo que tienen más cerca. La Interprofesional de la carne de cordero, lechal y cabrito, **INTEROVIC**, reúne a un grupo de ellos en su nueva campaña '**La cocina vuelve al pueblo**' con la que la carne de cordero será protagonista de sus propuestas este otoño.

Esta vuelta al medio rural o a zonas menos pobladas es una decisión que responde a la **búsqueda de una forma de vida y de cocina más sostenible**. Sin embargo, este éxodo de cocineras y cocineros a

aldeas y pequeñas localidades no quiere decir necesariamente una vuelta a la cocina de nuestros abuelos. Sino que gracias a este viaje se consigue fusionar la enorme formación de esta nueva generación de chefs con la adaptación al entorno, surgiendo así grandes propuestas gastronómicas que sorprenden a todos. **La alta cocina llega al pueblo, y el resultado no puede ser más interesante.**

INTEROVIC, en el marco de su campaña europea 'Celebra lo cotidiano con cordero sostenible de Europa', y con el objetivo de salvaguardar el medio rural y poner en valor el papel de la ganadería extensiva en la sostenibilidad del planeta y la conservación de los territorios, reúne a **siete grandes cocineros que han hecho esta valiente apuesta para que el cordero, una de las carnes más sostenibles, sea protagonista durante el mes de octubre en sus cartas**. Una acción que coincide también con la celebración del Año Internacional de los Pastizales y los Pastores, una iniciativa de la UNESCO.

Los cocineros Iris Jordán de Ansils (una estrella Michelin en Huesca), Samuel Moreno de Molino de Alcuneza (una estrella Michelin en Guadalajara), Alejandro Hernández de Versátil (una estrella Michelin en Zarza de Granadilla, Cáceres), Carlos Casillas de Barro (una estrella Michelin en Ávila), Óscar García de Baluarte Quintanarejo (renunció a una estrella Michelin Soria para abrir en el pueblo de montaña de su infancia), Miguel Ángel de la Cruz de La Botica de Matapozuelos (una estrella Michelin en Valladolid) y Jorge Muñoz de OSA (una estrella Michelin al otro lado del Manzanares, en Madrid) tendrán durante todo el mes de octubre un plato de cordero, lechal o cabrito en sus menús.

El cordero vuelve al pueblo

Iris Jordán quería volver a casa y poder desarrollarse en su entorno. Fue algo natural, «no surgió con las ganas de querer hacer un restaurante de alta gastronomía», reconoce, «sino que poquito a poco el camino nos ha ido llevando a ello porque nos dábamos cuenta de que el comensal estaba buscando ese tipo de experiencia, el lujo se ha invertido y lo que buscas son productos autóctonos, poderte empapar de su cultura, de su tradición». «Lo que nosotros ofrecemos es esa experiencia que ya empieza desde el momento en el que coges el coche. Ya el paisaje te sobrecoge el corazón y cuando apareces en Anciles, rodeado de casas señoriales de piedra, y te encuentras con nuestro restaurante, ahí es donde la experiencia simplemente continúa». Tiene claro que quieren defender su territorio a través de la gastronomía y con esta iniciativa de INTEROVIC, incorpora en **Ansils** (una estrella Michelin en **Anciles, Huesca con 175 habitantes**), un plato de **cordero de pastoreo**, aquí trabajan con sus vecinos y en el caso del cordero es de gente joven que trabaja el pastoreo y quiere continuar con este oficio, indica. «Trabajamos el cordero desde una maduración que hacemos con el suero de la leche de oveja que nos envían también de las queserías, después de esa maduración lo cocemos y lo presentamos con una salsa que sería el suero, cuando lo ponemos a reducir se nos convierte en un **toffee súper aromático** donde conseguimos concentrar esos azúcares naturales que tiene el propio animal, el suero y también extraemos ese aroma a los pastos. Iris además tiene debajo del restaurante el bar del pueblo, "el bar de Ansils", donde también van a ofrecer un Paquito de cordero, «es un **sándwich** que elaboramos con **cuello de cordero, guisado de la forma tradicional** en la que se guisaba en Anciles: con cebollita, pasas, ciruelas y vino rancio. Lo desmigamos, lo ligamos y luego lo terminamos con una salsita de sesos de cordero y una barbacoa de frambuesas del huerto y un poquito de menta de la huerta que tienen.

Miguel Ángel de la Cruz de la Botica de Matapozuelos (una estrella Michelin en **Matapozuelos, Valladolid, 1.000 habitantes**) apostó hace más de 25 años por poner en marcha su proyecto en la misma zona de origen de su familia, una idea en la que buscaba además de prosperar, poder aprovechar todos los recursos y los estímulos que ofrece el ámbito rural «trabajar con productos de la zona, generar esa identidad y esa marca del ámbito rural y que se viera reflejada en la cocina, en la hospitalidad de la sala». «Estamos donde queremos, aprovechamos mucho los recursos de esta zona, es muy fácil encontrar un buen producto, es muy sencillo generar una red de productores, tenemos un vínculo de amistad con ellos que hace que podamos obtener los mejores productos. Estamos inmersos en las actividades de este medio rural. Uno de esos productos es el cordero lechal, con el que trabajan

desde siempre, y durante el mes de octubre tendrá disponible la **pierna de cordero lechal lacada con jugo de cordero, miel del pueblo y hierbas silvestres en la Botica de Matapozuelo**.

Samuel Moreno de Molino de Alcuneza (una estrella Michelin en **Sigüenza, en Guadalajara con 5.000 habitantes**), en realidad, nunca se fue del todo. El Molino era el negocio familiar que gestionaban sus padres hace ya más de 30 años, «había pocos recursos y mi hermana Blanca y yo entendimos que teníamos que estar presentes. Por eso decidí formarme como cocinero pensando también en poder volver y aportar al negocio familiar. Tras más de tres años fuera, prácticamente, cada fin de semana regresaba al Molino para trabajar, reconoce. Así que en cuanto terminó su formación, pasando por lugares como el Celler de Can Roca o Espai Sucré, volvió definitivamente. Lo hizo por una pasión por la cocina y por responsabilidad con el proyecto familiar. Está feliz con la decisión que tomó en su día, ha aprendido a valorar muchísimo la tranquilidad, la cercanía de las personas, disponer de más espacio y vivir de una manera menos acelerada. Su formación en Barcelona le descubrió que la cocina podía ser mucho más que ejecutar recetas: tenía una parte creativa, artística, casi de alquimia, que le atrapó. «A partir de ahí empezó todo lo demás: Relais & Châteaux, la estrella Michelin y una manera de cocinar cada vez más ligada al territorio, a los productores y a nuestra identidad». Por eso, apuesta por el cordero y tendrá en su menú degustación un **arroz de interior**, que alejado del concepto mediterráneo, presenta **con mollejas de cordero y un fondo** muy intenso que elabora con **falda de cordero**.

Alejandro Hernández de Versátil (una estrella Michelin en **Zarza de Granadilla, Cáceres con 1.800 habitantes**), tras años de experiencia y pasar por cocinas como la de Martín Berasategui en 2017 decide volver a su pueblo natal, Zarza de Granadilla en Cáceres y abrir su proyecto junto a sus hermanos. «En Zarza de Granadilla hay una relación mucho más directa con el territorio, con los productores, con las temporadas y con una forma de entender la vida que difícilmente se puede reproducir en una gran ciudad». En su restaurante apuesta por el **taco de paletilla de cordero confitada en AOVE, deshuesada y asada en brasas, que acompañamos con puré de patatas y su propio jugo de cordero, café y chocolate**. «Es una forma de llevar a nuestra cocina un producto tan ligado a nuestra tierra como el cordero, respetando su esencia y su sabor, pero incorporando técnicas y matices que nos permiten reinterpretarlo y darle una personalidad propia».

Carlos Casillas de Barro (una estrella Michelin en **Ávila, 60.000 habitantes**), siempre ha estado vinculado al pueblo, aunque nunca ha vivido allí. Se empadronó en Navalacruz buscando recuperar la viña de su familia y estar lo más apegado posible al territorio y salvaguardar lo rural. Barro está en Ávila, que, «aunque es capital de provincia es verdad que tiene mucho de pueblo por su densidad de población. Los tiempos y flujos aquí van de otra manera, lo más difícil es retener talento», explica. En Barro apuestan por poner en valor los productos de la tierra, así, desde el inicio han trabajado con el cabrito y ahora para esta temporada con la iniciativa de INTEROVIC van a ofrecer un **plato de lomo de cordero** ligeramente **curado en salmuera** y pasado **a la parrilla** muy suave, apenas cocinado para que se quede rosadito por dentro, **con filetes de tupinambo**, un consomé de cordero y trufa por encima, elemento que irá variando con las trufas y **setas que vayan llegando de temporada**. «Tenemos muchas ganas, pero también es un reto porque muchas veces interpretamos la carne de cordero como algo que parece muy fuerte, muy intenso, sobre todo acostumbrados en esta zona a esos asados de cabrito, de lechazo y para mí el cordero, especialmente la zona del lomo, si se trabaja con delicadeza, es una de las carnes más interesantes que podemos encontrar».

Óscar García de Baluarte Quintanarejo, renunció a una estrella Michelin en su Baluarte de Soria capital para abrir en el pueblo de montaña de su infancia, **Quintanarejo, Soria, 800 habitantes**. El plato que tendrá disponible durante el mes de octubre es **mosaico de cuello de cordero en su jugo, manzana agria de Quintanarejo y brotes frescos**.

En **OSA**, el cocinero Jorge Muñoz y su equipo también han querido rendir culto al cordero. Ubicado en Madrid, pero alejado del centro, al otro lado del Manzanares, OSA no trabaja con un menú fijo: la carta cambia con la disponibilidad del producto, oscilando entre tres formatos: corto, intermedio y largo, que se ajustan también al gusto del comensal. «No tenemos un menú estilo *fine dining* que cambia cada seis meses o se mantiene un año entero; vamos atendiendo al producto que nos llega», explican. Así desde octubre y hasta Navidad incorpora un **pase fijo dentro de esa carta viva: el despiece del**

cordero, planteado como un ejercicio de aprovechamiento total del cordero lechal y recental y también del cabrito: habrá chuletilla, jarrete y lomo, cuello y casquería y, habrá derivados, por ejemplo, mantendrán también el postre que elaboran con leche y yogur de cabra de Campo a Través en la Sierra de Guadarrama. «Abogamos por una gastronomía limpia y equitativa, donde no todas las mesas tienen por qué comer lo mismo», apuntan.

Desde INTEROVIC, su **director, Tomás Rodríguez**, destaca que «contar con el compromiso de estos grandes cocineros es una oportunidad para demostrar que **la alta gastronomía también nace en nuestros pueblos. Detrás de cada plato de cordero, lechal o cabrito hay un territorio, unos pastores y ganaderos y una forma de producir profundamente ligada al medio rural.** Estos chefs y nuestros ganaderos comparten algo común, como es elegir desarrollar su proyecto de vida y profesional en el territorio y generar valor desde él. Unos cuidando los rebaños y el paisaje, y otros transformando ese producto en propuestas gastronómicas capaces de atraer personas y generar actividad en nuestros pueblos. Esta alianza demuestra que **el medio rural es producto, talento, gastronomía y futuro**».

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