

EL BOCADILLO DE CORDERO DE VAOVA GASTRO (MÉRIDA, EXTREMADURA), EL MEJOR PAQUITO DE ESPAÑA 2026

La Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (INTEROVIC) ha celebrado en Madrid la tercera edición del concurso 'Mejor Paquito de España' para reconocer la excelencia en la elaboración del bocadillo de cordero, lechal y cabrito

La versión de El Paquito de cordero de Eduardo Cumbreño, de Vaova Gastro, en Mérida, vencedor en la edición regional de Extremadura en dos ediciones consecutivas, se ha alzado con el galardón nacional entre los diez participantes



[Descarga el material gráfico](#)

Madrid, octubre de 2026.- El pasado viernes, la escuela de cocina **MOM Culinary** de Madrid volvió a ser el escenario del concurso nacional **El Mejor Paquito de España**, un certamen impulsado por INTEROVIC que por **tercer año consecutivo** premia la mejor versión del bocadillo de cordero, lechal o cabrito entre las propuestas ganadoras de los concursos regionales celebrados durante el año. **En total se presentaron diez comunidades autónomas** y en esta ocasión, fue **Vaova Gastro de Mérida** con su Paquito de fiambre de cordero, pan de masa madre, mermelada de pimientos asados, jalapeño y bacon, queso de acehúche y verduritas escabechadas, creación del cocinero Eduardo Cumbreño, quien se ha alzado con el reconocimiento al **Mejor Paquito de España 2026**.

Una edición muy reñida en la que han participado también los establecimientos **Lieva (Andalucía)**, que ha quedado en segunda posición, **Pacto Raíz (Madrid)**, tercero en el podio, **Contracorrent (Cataluña)**, **Maestro Bar (Comunidad Valenciana)**, **Tapería Da Vinci (Castilla-La Mancha)**, **La Cerdanya (Murcia)**, **El Ambigú (Aragón)**, **A Cunca Vinoteca (Galicia)** y **La Botica de Matapozuelos (Castilla y León)**.

El ganador ha sido elegido por el jurado formado por **Nino Redruello**, socio y cocinero de Grupo La Ancha y presidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE); **Elena Rodríguez**, directora de la Real Academia de Gastronomía, los periodistas **Amaya García**, directora de Metrópoli (El Mundo) y la revista Yo Dona; **Paz Álvarez** de El País Gastro; **Jonatan Armengol** del programa de Radio Intereconomía Comer a Ciegas, **Carlos Peguero**, director de desarrollo de producto e innovación del grupo Alsea y **Beatriz Beltrán de Miguel**, doctora en Farmacia y profesora de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid; que probaron en una cata a ciegas los **diez Paquitos finalistas** y evaluaron presentación visual, punto y textura de la carne, pan, sabor, originalidad, equilibrio y aportaron su personal valoración subjetiva de cada uno de ellos.



Eduardo Cumbreño, cocinero de Vaova Gastro recoge el premio de manos de Paz Álvarez periodista de El País Gastro.

En palabras de **Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC**: «esta tercera edición del Mejor Paquito de España confirma el nivel que ha alcanzado el concurso y, sobre todo, la enorme **implicación de los cocineros, que cada año nos sorprenden con propuestas más creativas**. El Paquito se ha consolidado en el panorama gastronómico gracias a la hostelería y cada vez está más extendido por todo el territorio nacional, **con presencia en más ciudades y regiones** y con profesionales que han hecho suyo este bocadillo y lo reinterpretan desde su propia cocina. Ese crecimiento demuestra que hemos conseguido encontrar una forma cercana, contemporánea y atractiva de acercar la carne de cordero a nuevos momentos y consumidores. Que, además, este año la campaña de El Paquito haya sido **reconocida con el Premio Alimentos de España a la Promoción** supone un enorme orgullo y un respaldo a un proyecto que nació con vocación de transformar la manera de consumir y disfrutar una carne tan vinculada a nuestra gastronomía».

Un ganador y dos finalistas: Vaova Gastro, Lieva y Pacto Raíz

Durante la jornada, los miembros del jurado resaltaron el gran nivel de los participantes y deliberaron que el de **Vaova Gastro** es el ganador de la tercera edición del concurso 'El mejor Paquito de España'. El jurado valoró especialmente el **equilibrio del bocadillo, su elegancia y la calidad el pan** y destacó que el del establecimiento extremeño es **un Paquito para todos los públicos** por su sabor y redondez.

El cocinero **Eduardo Cumbreño** presentó un **Paquito de fiambre de cordero**, aprovechando **todas sus partes, pan de masa madre, mermelada de pimientos asados, jalapeño y bacon, queso de acehúche y verduras escabechadas** para aportarle un punto de acidez. Emocionado por recibir el galardón, el cocinero extremeño se mostró satisfecho y orgulloso de recibir este reconocimiento por un plato que tiene ya en carta y que su público puede disfrutar desde septiembre en Vaova Gastro, restaurante que previamente ganó en dos ocasiones consecutivas el concurso regional Mejor Paquito de Extremadura.



De izq. A dcha. Javier Abascal, cocinero de Lieva, Eduardo Cumbreño, de Vaova Gastro y Alex Marugán, de Pacto Raíz.

Además, el jurado también eligió dos finalistas: Lieva de Andalucía y Pacto Raíz de Madrid. **El cocinero Javier Abascal de Lieva**, en El Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche en Huelva, ha quedado en **segunda posición** con un Paquito elaborado con un guiso muy tradicional de cuello de cordero, brazuelo y pierna de lechal, con mayonesa a base de una emulsión de estragón fresco, yema de huevo y brotes de wasabi para darle frescura, pan de masa madre cristal, estilo chapata. «Estoy muy contento e ilusionado por el reconocimiento», decía agradecido Javier Abascal, también cocinero de Lalola en Sevilla.

Alex Marugán de Pacto Raíz, ganador en dos ocasiones del **Mejor Paquito de Madrid** quedó en tercera posición con un Paquito con **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 Marugán.

El Paquito conquista a más de 300 bares y restaurantes en España

El concurso **Mejor Paquito de España** se organiza con los ganadores de finales regionales tras la celebración Ruta del Paquito, una iniciativa de INTEROVIC que pone en valor el cordero nacional, especialmente entre el público joven, y muestra la versatilidad de una carne tierna y sabrosa.

En 2019 el Paquito aterrizaba en 40 bares y restaurantes de Madrid. En 2026, tras siete años de andadura, este bocadillo con nombre propio ha organizado 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