

INTEROVIC PARTICIPA EN EL GASTRONOMIC FORUM DE BARCELONA CON LOS DOS MEJORES PAQUITOS DE CATALUÑA

La Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (INTEROVIC) acercará el cordero del 2 al 4 de noviembre en la cita gastronómica de la Ciudad Condal. Lo hará a través de recetas como la ensaladilla rusa de cordero, el tartar de ovino y los dos Paquitos de cordero ganadores del concurso Mejor Paquito de Cataluña, también habrá un despiece en directo.



El Paquito de cordero de Contracorrent, ganador del Mejor Paquito de Cataluña 2026.

[Descarga el material gráfico](#)

Madrid, octubre de 2026.- INTEROVIC, la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino, aterriza en el **Fórum Gastronómico de Barcelona** con una idea sencilla: que el cordero sirva para celebrar cualquier logro, cualquier día, sin esperar a una ocasión especial. **Del 2 al 4 de noviembre**, su stand (**Pabellón 1, nivel 0, calle B, stand 80**) se convertirá en un pequeño laboratorio de cordero, con cocina en directo, despiece a la vista del público y el Paquito, el bocata de cordero con nombre propio, como protagonista.

«Queremos demostrar que el cordero tiene mucho que aportar a la cocina actual y que no hace falta esperar a una celebración especial para disfrutarlo. Propuestas como **el Paquito nos permiten acercar esta carne a nuevos públicos, con formatos más informales, creativos y adaptados a los hábitos de consumo de hoy**. Un año más volvemos a la feria Gastronomic Forum ya que es un escaparate excepcional para mostrar todo su potencial y poner en valor el trabajo de nuestros ganaderos», señala Tomás Rodríguez, de INTEROVIC.

Un Paquito diferente cada día, y dos invitados de lujo

El Paquito es el bocadillo de cordero con el que INTEROVIC defiende un consumo más cercano, informal, asequible, adaptado a cada restaurante, bar o casa de comidas y al estilo de cocina de cualquier cocinero. En esta cita en Barcelona lo hará acompañado de dos cocineros que saben bien de qué va: los **ganadores de las dos últimas ediciones del Mejor Paquito de Cataluña**.

El lunes **2 de noviembre** será el turno de **Contracorrent, Mejor Paquito de Cataluña 2026**, que llevará a la cita su **Iris Paquito**, un snack en forma de iris —el bollo típico de Sicilia— relleno en esta ocasión de guiso de cordero lechal y una picada de anchoa, perejil y ajo. Precisamente, este Paquito participará como candidato en los **Premios Innoforum** en dos categorías: **producto más innovador y producto más sostenible**.

El **martes 3, Reversible, Mejor Paquito de Cataluña 2025**, tomará el relevo con su Paquito elaborado con paletilla a baja temperatura con aceite de humo, mantequilla ahumada, romero y tomillo; acompañado de un chutney de tomate de colgar con cerveza artesanal "Barcelona 08" y acabado con una mayonesa de alcachofa del Prat con romero.

Ambos invitados elaborarán y darán a probar su versión del Paquito, cada uno en su jornada, en dos pases diarios, a las 12:30 y a las 14:00 horas. Además, durante los tres días de feria, el cocinero **Antonio González, responsable de I+D de INTEROVIC**, estará al frente de la cocina del stand con propuestas que demuestran la versatilidad del cordero: **ensaladilla rusa de cordero, tartar de ovino** y una versión diferente del Paquito cada día.

Despiece diario a la vista del público

La parte más didáctica del programa de INTEROVIC en el Gastronomic Forum de Barcelona llegará de la mano de **Yolanda Casternado, maestra carnicera de la ciudad**, que realizará cada día el **despiece de una canal de cordero** en directo. Los cortes resultantes se expondrán en la vitrina del stand, para que los visitantes puedan ver de cerca qué hay más allá de la pierna y la paletilla y cómo llevarse esas piezas a casa.

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 y 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 en:

- 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 a 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, el Mundial de fútbol masculino 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, contáctanos 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, 2026 y 2027 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