

Este puente de diciembre vuelve 'Pastoreo' a Madrid

- La propuesta de ocio de INTEROVIC acercará de forma gratuita al público la carne de cordero, lechal y cabrito de origen nacional.



<https://carnica.cdecomunicacion.es/sector/ovino-caprino/149203/madrid-vuelve-a-acoger-pastoreo-el-pop-up-...>

Beatriz Depares

Jueves, 05 diciembre 2024

Facebook

Este puente de diciembre, los días 6 y 7, el barrio de Chamberí de Madrid se convertirá en el **epicentro de la ganadería sostenible y la tradición gastronómica** con la celebración de la **cuarta edición de 'Pastoreo'**. Este evento, organizado por INTEROVIC, busca **acercar al público la carne de cordero, lechal y cabrito** de origen nacional a través de actividades culturales, talleres y degustaciones para toda la familia.

Un espacio efímero lleno de experiencias únicas

'Pastoreo' vuelve a posicionarse como una de las citas imprescindibles en la capital durante el puente de diciembre. Este **pop-up gratuito**, localizado en el **número 3 de la calle Sandoval**, ofrecerá **exposiciones, talleres y una experiencia gastronómica** protagonizada por el Mejor Paquito de Madrid, preparado por Carlos Moreno, chef de Café Comercial, junto con una innovadora propuesta de cordero tonnato.

El evento también incluirá la exposición fotográfica **Bestiarium**, del fotógrafo José Barea, dedicada a las razas autóctonas de ovejas y cabras. Además, se podrá disfrutar del proyecto **Mapa de Lanass**, un tapiz confeccionado con lana de más de 30 razas de ovejas españolas, acompañado de demostraciones de hilado en vivo.

Talleres y novedades para los asistentes

Los talleres creativos serán otro de los grandes atractivos de 'Pastoreo'. Entre ellos destacan la creación de bolas de Navidad con lana, la decoración de galletas navideñas y una masterclass para aprender a cocinar cordero en una airfryer, impartida por la chef Clara P. Villalón.

Como novedad este año, los asistentes podrán llevarse a casa **El Recetario de cordero**, una recopilación de recetas prácticas con este ingrediente, cuyo prólogo está firmado por el conocido chef Alberto Chicote.

Un proyecto que fomenta el consumo de carne nacional

'Pastoreo' forma parte de la campaña '**Más cerca es mejor**', que promueve el consumo de carne de cordero, lechal y cabrito de origen español. Según **Tomás Rodríguez**, director de INTEROVIC, consumir carne nacional no solo garantiza un producto más fresco, sino que también apoya a los ganaderos locales y reduce la huella de carbono.

"La carne de origen nacional se puede identificar fácilmente mirando las etiquetas o preguntando al carnicero. Es importante que los consumidores elijan productos que ayuden a preservar nuestras razas autóctonas y nuestras tradiciones", destaca Rodríguez.

Además, esta campaña incluye acciones en puntos de venta para facilitar la identificación del producto nacional, con la distribución de más de un millón de etiquetas en comercios de toda España.

Solidaridad y sostenibilidad en acción

En esta edición, 'Pastoreo' también tendrá un enfoque solidario. La artesana Blanca Fernández Navas, creadora del proyecto Hilandia, sorteará una manta de lana hecha a mano, y los fondos recaudados se destinarán a las víctimas de la DANA en Valencia.

Compartir: