



La Embajada de Embajadores, ganador de 'El Mejor Paquito de Madrid'

La versión de El Paquito del local de Andrea Pirastu en Lavapiés ha obtenido el reconocimiento del jurado en la segunda edición del concurso que premia al mejor bocadillo de cordero de los 200 bares y restaurantes que lo ofrecen en la capital



Paquito de la Embajada de Embajadores, Mejor Paquito de Madrid 2022

[Fotos y texto aquí](#)

Madrid, 7 de junio de 2022. Ayer tuvo lugar en **MOM Culinary Institute** la segunda edición del concurso 'El mejor Paquito de Madrid', un evento que premia la mejor versión del bocadillo de cordero interpretado por bares y restaurantes de la capital. En total, 13 restaurantes finalistas se midieron ante un jurado de excepción formado por **Elena Rodríguez**, directora de la Real Academia de Gastronomía; **Natalia Martínez**, subdirectora de la revista Tapas, **Pilar Salas**, responsable de gastronomía de EFE, **Paz Álvarez**, jefa de la sección Fortuna en Cinco Días, **Clara Villalón**, comunicadora y experta en gastronomía, la artista **Ana Jarén**, creadora de la serie de ilustraciones de El Paquito, y **Beatriz Casares**, responsable de comunicación de INTEROVIC.

En palabras de Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC: «Tras el éxito de la primera edición de este certamen, hemos querido celebrar la vuelta de El Paquito a Madrid por cuarto



año consecutivo con el objetivo de hacer llegar la carne de cordero a la gente joven. Lo hacemos de una forma divertida de comer a través de un bocadillo, esta idea ha cuajado en hostelería y gracias a eso tenemos a más de 500 bares y restaurantes de toda España participando en la campaña y que **comprometidos con la sostenibilidad y el consumo de carne de cordero ponen a disposición del público sus propias versiones del Paquito».**



Jurado al completo junto a los premiados.

Un primer premio y dos finalistas

Los 13 restaurantes que han expuesto sus creaciones ante el jurado han sido: **Sand Wich, Salino, Fijo, Puccias, La Raquetista, La Bodeguita del Arte, 1000 Cups, Dbarro, La Embajada de Embajadores, La Malaje, Taberna Puerto Lagasca, Arroz Pegao, Terracotta.**

Tras una jornada en la que los siete miembros del jurado pudieron degustar cada una de las versiones de El Paquito, este ha deliberado que **el ganador de la segunda edición de El mejor Paquito de Madrid es el de La Embajada de Embajadores**, un bocadillo crujiente de inspiración moruna de pierna de cordero asada y marinada con especias y su propio jugo. Además, también han elegido dos finalistas: el primero **Puerto Lagasca** con su versión del Paquito en pan de cristal con rúcula, mahonesa de berros y cebolla caramelizada al PX y el segundo **Arroz Pegao** que presentó su Paquito de cordero asado sobre foccacia de romero con tomates desecados al tomillo.



«El Paquito de la Embajada de Embajadores **tiene todo lo que debe tener un buen Paquito: la carne de cordero está cocinada en su punto, con un aliño que no tapa su característico sabor pero que es un homenaje al barrio multicultural en el que se encuentra.** El pan es de calidad, con el punto crujiente perfecto. Y lo que es más importante, una vez que empiezas ¡no puedes parar de comerlo!», opina Elena Rodríguez, directora de la Real Academia de Gastronomía y miembro del jurado.

En palabras de **Andrea Pirastu**, propietario de la Embajada de Embajadores «no nos esperábamos ganar, desde que abrimos hace tres años hemos participado en la ruta del Paquito con nuestro bocata crujiente de cordero, de inspiración moruna, que hemos ido refinando año tras año y por fin hemos decidido presentarnos al concurso». «El nuestro es un Paquito elaborado con pierna de cordero deshuesada asada, marinada con el propio jugo del cordero y con romero, tomillo, cardamomo y canela, un bocata que sabe a cordero», añade **Juan Montañez**, el cocinero del local ganador.

El Paquito, presente en 200 bares y restaurantes de la capital

Buscando a Paquito recoge y geolocaliza la participación de bares y restaurantes por todo el territorio. En Madrid, **ya son 200** los que se han sumado a la campaña y ofrecen su particular versión del bocadillo de cordero.



Paquito de Taberna Puerto Lagasca, primer finalista

Una carne conocida, un nuevo formato

«El Paquito es importante para el sector de los productores, supone una forma de consumir cordero de origen europeo más fácil y joven, y es una iniciativa muy buena para



la hostelería, sobre todo en estos momentos» resalta Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC.

El concurso del mejor Paquito de Madrid se desarrolla coincidiendo con la Ruta del Paquito de Madrid, un proyecto de INTEROVIC (Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne), que forma parte del programa europeo **“Carne de lechal, cordero y cabrito. Sabrosa y Sostenible, elige el origen europeo”** y que también se pone en marcha en otras ciudades como Valencia, Zamora y Barcelona. Con esta edición, que durará hasta el 23 de junio en Madrid, continúa un año más animando al consumo de carne de origen ovino, especialmente entre el público más joven. Lo hace poniéndola entre pan y pan, formando parte de una elaboración tan popular y asequible como es un bocadillo y empleándola como elemento de unión entre todos los bares que participan en esta iniciativa que se creó en 2019 y que celebra este año su cuarta edición.

La campaña El Paquito coincide con **una de las mejores épocas del año para consumir carne de cordero**, ya que el **pastoreo de estas ovejas se realiza durante la primavera, cuando los pastos, bosques y dehesas se encuentran más verdes** y con mejores condiciones alimenticias que se complementan con el consumo de cereales. Además, «durante el verano el precio es mucho más asequible por la gran producción que hay durante la primavera», añade el director de INTEROVIC.

La iniciativa cuenta con una **estética castiza** que quiere acercarse a los momentos de consumo del día a día. Además, la artista **Ana Jarén** ha creado una serie de ilustraciones, que aparecen también físicamente en los establecimientos que ofrecen el Paquito y son claves para transmitir el aura y la estética del Paquito.





Una carne “sostenible y natural”

INTEROVIC, la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino, forma parte del Programa Europeo 2021-2023, que tiene como objetivo rejuvenecer su consumo y dar a conocer los aspectos sostenibles de esta ganadería que, gracias al pastoreo, son múltiples sus beneficios para el medio ambiente y motor económico de la España rural.

Más información, entrevistas y materiales:

b.f.recuero@gmail.com

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 2021, 22 y 23 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_muevet_e.pdf