



# La restauración innovadora impulsa las carnes de ovino y caprino

➤ José Luis Murcia  
Periodista

**Resumen:** Este artículo analiza las tendencias más destacadas en el consumo de carnes de ovino y caprino en el mundo y en España, concluyendo que el impulso de la restauración innovadora está actuando como factor positivo para intentar revertir el descenso continuado en la demanda durante los últimos años. Las carnes españolas de cordero y cabrito se muestran, en este contexto, como una buena alternativa en países con una demanda potencial elevada, como los del Golfo Pérsico.

**Palabras clave:** Ovino, caprino, carne de cordero, mercados, tendencias, Consumo, restauración.

El consumo de las carnes de ovino y caprino mantiene en España una sostenida tendencia a la baja desde hace años, tanto en los hogares como en hostelería y restauración. Una evolución que, sin embargo, está empezado a mostrar algunos síntomas positivos, con señales de repunte sobre todo en consumo extradoméstico, de la mano de la restauración innovadora.

Un repunte que se empieza a notar tanto en España como en diferentes áreas del mundo y ello a pesar de que las subidas de precios en 2002 y 2023, por la presión inflacionista, haya podido actuar como un elemento de cierto freno a la demanda de carnes con mayor precio medio, como ocurre con el cordero y el cabrito respecto a otras carnes de menor precio, como el pollo o el cerdo.

La web norteamericana [www.foodinstitute.com](http://www.foodinstitute.com) asegura que la popularidad de la carne de cordero es tal que los consumidores norteamericanos han asumido incrementos de precios superiores al 28%, según un estudio de la consultora internacional Nielsen, frente a otros más moderados de carnes competidoras como el buey (25,6%) o el cerdo (20,5%) para hacerla partícipe de los platos en el hogar o en el restaurante.

Durante la pandemia, varias cadenas de alimentos mediterráneos en Estados Unidos, como Cava o Taziki's, incrementaron la demanda de carne de cordero en más de un 11%, movimiento que fue acompañado por buena parte de los consumidores *millennials* norteamericanos, que incorporaron esta carne a sus menús con platos de inspiración étnica como el gyro.

Curiosamente, la demanda de carne de cordero se produce por el hartazgo de consumo fast food de pizzas, salchichas, hamburguesas o filetes de pollo durante la etapa del Covid19. El cordero incrementa su popularidad gracias al impulso de los jefes de cocina más jóvenes e innovadores que lo introducen en sus platos, una tendencia que continúa y va a más.

Por su parte, en [www.supermarketperimeter.com](http://www.supermarketperimeter.com), se reitera que la subida de precios ha ralentizado, pero no detenido, el crecimiento del mercado de la carne de cordero que experimentó en 2023 una fuerte demanda en Navidad, donde ha sido el plato principal de muchas familias norteamericanas.

Las piezas y cortes más populares son las chuletas o costillas de cordero, el carré de cordero o la carne picada, mientras otras partes como las chuletas de lomo, las chuletas de hombro o las piernas y paletillas enteras se venden más durante las festividades judías.



La competencia del cordero norteamericano contra el australiano o neozelandés ha llevado a estos últimos a innovar para luchar contra el primero en su propia casa. De esta forma, Aussie Select, una rama de la empresa World Select Cuts LLC, ofrece en Estados Unidos charcutería selecta de cordero como pastrami, costillas y jamones con aditamentos de romero o adobos de curry, algo que es muy apreciado por los consumidores *millennials*, los amantes de la cocina étnica, los jefes de cocina más jóvenes y los amantes de la cocina en el hogar.

Por otra parte, el embalaje (*packaging*) es muy importante a la hora de tomar decisiones por unos consumidores concienciados con el medio ambiente que combinan la facilidad de cocinar con la eliminación de plásticos y la oferta visual, en muchos casos acompañados de otros alimentos mediterráneos como *tzaziki*, aceitunas, hummus o pan de pita.

Buena parte de la oferta de carne de cordero de Aussie Lamb cuenta con certificado halal, imprescindible entre la población de origen árabe y religión musulmana y entre los países del Golfo Pérsico.

Bilfood, web dedicada a las tendencias gastronómicas, incluye los platos a la brasa y los guisos de cabra entre los platos estrella de 2024 en Arabia Saudí y países del Este de Europa, mientras resalta el gusto británico por platos étnicos caribeños como el curry de cabra y, en general, creaciones frescas, ricas y picantes con la carne caprina como ingrediente principal.

## EL CORDERO ESPAÑOL SE SUMA AL CAMBIO

La presencia de la carne española de cordero, también la de cabrito, es cada vez más acentuada entre los comensales de Arabia Saudí, Bahréin, Catar, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait y Omán, además de Irán e Irak. Pese a la fuerte presencia de competidores tan importantes como Australia o Nueva Zelanda, cuyas carnes de cordero especialmente, pero también de cabrito, están muy arraigadas en los circuitos internacionales, la oferta española se abre paso por su singularidad, como señala Tomás Rodríguez Serrano, director de Interovic, la interprofesional de la carne de ovino.

Emiratos Árabes Unidos, en concreto, ha dado un paso adelante con la apertura de un restaurante tan español como el Asador de Aranda, que ha supuesto una auténtica revolución en la variada oferta culinaria de una ciudad tan cosmopolita como Dubai.

Rodríguez Serrano insiste en que la carne española de ovino muestra unas características diferenciadas de las de sus competidores y ese hecho es “el que la hace posicionarse bien en mercados tan exigentes como los del Golfo Pérsico, con gran tradición del cordero en sus costumbres, tanto dentro como fuera del hogar”.

La introducción del cordero español en los menús de los restaurantes es un importante paso adelante en la consolidación de estos exigentes mercados y una puerta abierta a la conquista de nuevos retos como Japón donde la entrada de las carnes españolas de ovino y caprino es mucho más lenta, “aunque estamos satisfechos con el camino iniciado”.

Buena parte de este nuevo camino responde a las acciones de promoción que desarrolla la Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne –INTEROVIC– que representa los intereses de productores, industria, comercializadores y curtidores del sector cárnico ovino y caprino.

Entre los objetivos de INTEROVIC destaca promocionar y difundir el conocimiento de las producciones ovinas y caprinas; así como la permanente adaptación de los productos agroalimentarios a las demandas del mercado.

Por ello, INTEROVIC muestra su satisfacción por los resultados de la campaña europea “Sabrosa y Sostenible”, desarrollada entre 2020 y 2023 para acercar y rejuvenecer el consumo de la carne de lechal, cordero y cabrito. Durante estos tres años se han celebrado más de 20 eventos, participado en diez ferias gastronómicas y alcanzado más de 15 acuerdos con reconocidos cocineros, como Miguel Ángel de la Cruz (La Botica de Matapozuelos), Alejandro Hernández (Versátil), Alex Marugán (Tres por Cuatro), Begoña Rodrigo (La Salita), Javi Estévez (La Tasquería y El Lince) y restauradores de algunos de los grupos hosteleros más importantes como Saona, La Ancha, La Fábrica u 80 Grados, entre otros muchos.

Durante estos tres años también se ha consolidado El Paquito, el bocadillo de cordero con nombre propio que se ha erigido como alternativa al pepito en ciudades como Madrid, Barcelona y Valencia y ha llegado también a otras ciudades como Valladolid, Zamora, Granada, Sevilla y Zaragoza. Más de 2.000 establecimientos en toda España han servido Paquitos en este tiempo y se ha convertido en todo un fenómeno gastronómico. Además, el certamen del “Mejor Paquito de Madrid” se ha erigido como una cita ineludible para chefs y restauradores que ansían demostrar que la mejor receta de Paquito de la capital es la suya.

## OVINO Y CAPRINO EN ESPAÑA

La producción de carne de ovino en España ascendió durante 2022 a 119.140 toneladas de las aproximadamente 479.000 toneladas con que cuenta el conjunto de la Unión Europea, mientras el mundo supera los 9,91 millones de toneladas de los que aproximada-

---

**La presencia de la carne española de cordero, también la de cabrito, es cada vez más acentuada entre los comensales de Arabia Saudí, Bahréin, Catar, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait y Omán, además de Irán e Irak. Pese a la fuerte presencia de competidores tan importantes como Australia o Nueva Zelanda, cuyas carnes de cordero especialmente, pero también de cabrito, están muy arraigadas en los circuitos internacionales, la oferta española se abre paso por su singularidad**

---

mente cinco corresponden a China. Este país, según datos de FAO, cuenta con cerca de 185 millones de cabezas. España cuenta con una cabaña aproximada de 14,9 millones de cabezas. Los mayores productores, por Comunidades Autónomas, son Extremadura con 3,73 millones de cabezas, por delante de los 2,44 millones de Castilla y León, los 2,19 millones de Castilla-La Mancha y los 1,49 millones de Aragón.

La mayor productora de carne de ovino en España es Castilla y León con 35.980 toneladas, seguida de Castilla-La Mancha con 14.893 toneladas, Cataluña con 14.654 toneladas y Murcia con 12.748 toneladas.

Tras España, primer productor en la UE, se sitúa Rumanía con 7,38 millones de cabezas, Francia con 6,60 millones, Italia con 6,57 millones e Irlanda con 4,01 millones de cabezas.

España exportó un total de 45.429 toneladas de carne ovina, 17.161 de ellas a Francia, 6.443 toneladas a Italia, 2.598 toneladas a Catar y 2.050 toneladas a Portugal. E importó 7.460 toneladas, 2.487 de ellas de Italia, 1.267 toneladas de Grecia, 1.040 toneladas de Francia, 730 toneladas de Nueva Zelanda y 452 toneladas de Islandia.

España cuenta con una cabaña de caprino de 2,52 millones de cabezas y produce anualmente 11.075 toneladas de carne. Andalucía encabeza el ranking con 939.000 cabezas, seguida de Castilla-La Mancha con 353.000, Extremadura 257.000 y Murcia y Canarias con 214.000 cabezas cada una. España se sitúa como segunda mayor cabaña de la UE tras Grecia con 2,96 millones de cabezas y por delante de Rumanía con 1,51 millones, Francia 1,31 millones, Italia 1,01 millones y Países Bajos 570.000 cabezas.

La producción española de carne de caprino las lidera Andalucía con 4.180 toneladas, seguida de Canarias con 2.134 toneladas, Murcia con 1.386 toneladas y Castilla-La Mancha con 1.012 toneladas.

Las exportaciones españolas de carne de caprino ascendieron a 3.590 toneladas, 1.098 de ellas a Francia, 695 toneladas a Reino Unido, 519 toneladas a Portugal, 281 toneladas a Bahrein y 201 toneladas a Países Bajos. E importa 291 toneladas, 151 de ellas de Grecia, 73 toneladas de Francia, 28 toneladas de Italia y 12 toneladas de Países Bajos.

El consumo de carne de ovino y caprino a nivel mundial lo encabeza Mongolia con 66,01 kilos por persona y año, seguida de Bahrein con 24,68 kilos, Islandia y Turkmenistán con 20,03 kilos, Chad con 17,67 kilos, Kuwait con 13,77 kilos, Omán con 12,63 kilos, Mauri-

tania con 12,57 kilos, Nueva Zelanda con 12,32 kilos, Catar con 12,12 kilos y Australia con 10,55 kilos.

En la UE lidera Grecia con 7,50 kilos, seguido de Irlanda con 2,98 kilos, Rumanía con 2,55 kilos, Francia con 2,44 kilos, Portugal con 2,11 kilos y España con 1,88 kilos. Reino Unido se aproxima a los 4,00 kilos por persona y año.

Australia, con una producción durante 2023 de 800.000 toneladas de carne, exportó 526.000 toneladas, Nueva Zelanda, por su parte, exportó 264.000 toneladas de las 450.000 toneladas producidas. Otro importante productor es Turquía con cerca de 400.000 toneladas.

## PRESENTES EN TODO EL MUNDO

Las ovejas fueron domesticadas en las áreas de Asia Central hace 7.000 años, aunque también se sitúa este momento en el territorio que hoy es Irak hace 13.000 años. Víctima fácil de buena parte de los predadores, la oveja pasó pronto a formar parte del paisaje familiar en todo el mundo, por donde se extienden más de 400 razas, casi todas ellas prolíficas y fáciles de criar, que son más aptas, según los casos, para una cosa u otra, ya que mientras en Occidente generalmente pensamos más en carne y leche, en otras partes del mundo son las lanas y los cueros su aporte más valorado. Descendientes del muflón europeo y de algunas especies asiáticas silvestres (ovis musimón o muflón, ovis vignei o urial y ovis animón o argalí), la carne de ovino es apreciada en los cinco continentes donde forma parte inseparable de muchas dietas alimentarias.

La oveja, junto a la cabra, fue el primer animal dedicado al pastoreo en el mundo y su influencia cultural es tan importante que su presencia en las religiones monoteístas es primordial, especialmente en el cristianismo, pero también en las religiones musulmana



y judía donde forma parte inseparable de su dieta y de sus fiestas. El sacrificio de corderos es también algo común en la historia de las principales religiones. China es el gran productor mundial de carne de ovino donde juegan también un papel principal Australia, India, Irán, Nueva Zelanda, Argelia, Tanzania y en Europa Reino Unido y España.

### CALIDAD DIFERENCIADA

La carne de ovino en España cuenta con siete Indicaciones Geográficas Protegidas y cuatro Denominaciones de Calidad, entre ellas el ternasco ahumado inscrito por el Gobierno aragonés, además de los corderos de Cataluña y Baleares y el Cordero Guirro de la Comunidad Valenciana.

**IGP Cordero de Extremadura.** Su zona de producción se extiende por toda la Comunidad Autónoma extremeña muy vinculada a la raza merina. Los corderos son alimentados con leche materna en régimen extensivo hasta llegar a los 15 kilos y posteriormente con pienso concentrados autorizados hasta alcanzar los cien días de vida. Los pesos de las canales varían entre 9 y 16 kilos. En el Consejo están inscritas un total de 319 explotaciones con un censo superior a las 264.000 ovejas reproductoras. Existen seis centros de acabado, tres mataderos y dos empresas comercializadoras que certifican una media anual superior a los 778.000 kilos de carne procedente de más de 71.000 corderos.

**IGP Cordero de Navarra.** El área de producción es la Comunidad Autónoma de Navarra y acoge los corderos procedentes de las razas navarra y lacha. Los corderos proceden de ovejas que realizan su ciclo en régimen extensivo o semiextensivo con dos categorías: lechal y ternasco. Las canales alcanzan un peso de entre nueve y 12 kilos. En el Consejo están inscritas 237 explotaciones ganaderas, se sacrifican una media cercana a los 50.000 corderos con un peso total de casi 400.000 kilos.

**IGP Lechazo de Castilla y León.** La zona de producción ampara dos comarcas de Ávila, ocho de Burgos, seis de León, cuatro de Palencia, seis de Salamanca, tres de Segovia, cinco de Soria y cinco de Zamora. Los corderos proceden de las razas churra, castellana y ojalada y su peso en vivo oscila entre los nueve y los 12 kilos, con una edad máxima de sacrificio de 35 días. La alimentación debe ser totalmente de leche materna y su peso en canal debe estar entre 4,5 y ocho kilos. Cuentan con 422 ganaderías, 20 mataderos, 52 operadores comerciales y una comercialización media de 726.000 kilos.

**IGP Cordero Manchego y Lechal Manchego.** La zona de producción es la región natural de La Mancha



que abarca un total de 400 municipios, con una superficie de 34.000 kilómetros cuadrados que se extiende por las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Los corderos proceden exclusivamente de la raza manchega y pueden ser machos sin castrar o hembras con un peso de entre 10 y 14 kilos para el Cordero y de 5 a 8 kilos para el Lechal. La edad de sacrificio se establece entre 60 y 90 días para el primero y en los 35 primeros días al destete para el segundo. En el Consejo están inscritas un total de 261 explotaciones con siete cebaderos de finalización, cuatro mataderos y 9 industrias comercializadoras. Cuentan con 239.879 ovejas paridoras. Ponen en el mercado algo más de 24.000 canales anuales de recental y 1.941 canales de lechal con un peso aproximado de 323.00 kilos.

**IGP Cordero Segureño.** La geografía del Cordero Segureño, ceñido a esta importante y arraigada raza, abarca la zona de las Cordilleras Béticas Orientales en las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia con canales que deben oscilar entre los 9 y los 13 kilogramos. Los corderos sacrificados anualmente sobrepasan los 18.000.

**IGP Ternasco de Aragón.** La zona de influencia del Ternasco de Aragón comprende el grueso de la Comunidad Autónoma con las provincias de Zaragoza, Huesca y Teruel y las razas ovinas rasa, ojinegra de Teruel, roya bilbilitana, ansotana y maellana. Los canales deben pesar entre 8 y 12,5 kilogramos. Cuenta con 569 ganaderías adscritas que tienen un total de 306.871 ovejas reproductoras para una producción media de 185.000 canales anuales.

**IGP Cordero Lechal del País Vasco.** Ampara las canales registradas de las razas ovinas latxa y carranzana y sus cruces. Se trata de una tierna carne y jugosa, generalmente de caserío, con corderos lechales de tres a cinco semanas de edad y canales de cinco a ocho kilos incluidas asaduras y cabeza. ■