vinetur

El bocadillo de cordero de maestro bar elegido mejor paquito de Valencia

El establecimiento representará a la Comunidad Valenciana en la final del Mejor Paquito de España

martes 26 de mayo de 2026

ESCRITO POR IRIS



La escuela de hostelería Mediterráneo Culinary Center by Cámara de Comercio ha acogido la primera edición del concurso **'El mejor Paquito de Valencia'**, un certamen impulsado por la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (INTEROVIC)

que busca reconocer la excelencia en la preparación del bocadillo de cordero entre todas las versiones de los establecimientos que lo ofrecen en la Comunidad Valenciana.

El Paquito de Maestro bar ha sido reconocido como el mejor bocadillo de cordero de Valencia. Una decisión que ha sido tomada por un jurado formado por el cocinero Toni Boix, del restaurante Lavoe, la periodista y escritora Marta Hortelano, el viticultor y fundador de la bodega Celler del Roure, Pablo Calatayud y el crítico gastronómico Jesús Terrés, que han probado en una cata a ciegas los quince Paquitos que han participado, evaluando presentación visual, punto y textura de la carne, pan, sabor, originalidad, equilibrio y su personal valoración subjetiva de cada uno de ellos. El Paquito de Maestro bar será el representante de la Comunidad Valenciana que disputará el título del Mejor Paquito de España que se celebrará en septiembre.

En esta primera edición del concurso han participado quince establecimientos, la mayoría de la ciudad de Valencia, entre ellos La Gramola, Vaqueta Gastro Trinquet, Casa Baldo, Cal Carrero, La Cooperativa, Somos Raro, Veneno concept, Maestro bar, Trébol, Portolito playa y Beirut; pero también de otros puntos de la provincia como A Roig Viu (Albaida) o bar Sangonera (Gandía). También de Castellón han participado dos establecimientos: Barriga, de Castellón ciudad y Propi (Onda).

"Conocíamos la propuesta de la Ruta del Paquito y llevamos años apoyándola como clientes. Cuando decidimos elaborar nuestro propio Paquito no queríamos hacer un cordero guisado, sino que queríamos usar una pieza que quedase entera, que tuviese otra textura. Por eso, optamos por hacer un escalope empanado que acompañamos con unos ajetes y un alioli de ajo asado y lo servimos con un mollete tostado y crujiente", explica Nacho Gómez, uno de los propietarios de Maestro bar, el bocadillo ganador. Además, se han seleccionado dos finalistas. El segundo premio ha sido para el Paquito de A Roig Viu, en Albaida. En su caso, el cocinero Arturo Roig ha decidido elaborar un cordero tradicional al horno, con patatas y acompañado por una ensalada de lechuga. "He querido hacer ese guiso pero convertido en bocadillo. Lo hacemos con un pan muy cuidado, una baguette de masa madre del Forn Mariu, en Ibi. En cuanto a la carne utilizamos dos tipos de corte: cuello de lechal y pierna de cabrito, porque son las que habitualmente menos se aprovechan del animal. La parte del cuello va guisada y la pierna la hacemos al horno, con las patatas, que ponemos en la base del pan con

el jugo del cordero. Añadimos la carne desmigada y terminamos con una lechuga que plantamos nosotros y recolectamos cada día de nuestra huerta, aliñada con vinagre de estragón, y un poco de limón encurtido marroquí para darle un contrapunto", señala el cocinero. En tercer lugar, el jurado ha reconocido el Paquito de Cal Carrero. "Cal Carrero es una casa de almuerzos, con un volumen muy grande de bocatas y enfocamos el Paquito hacia ese momento del día. Nos gusta mucho la berenjena rebozada, con el nexo de la miel veíamos que funcionaba muy bien. Asamos el cordero al horno –cuello y paletilla– y lo servimos con un toque de hierbabuena y salsa de yogur", apunta Bernardino Ortí, uno de los responsables del bar ubicado en Patraix.

Durante la jornada, los miembros del jurado han resaltado el gran nivel de los participantes.. "Todos los bocadillos tenían un nivel altísimo; la decisión se tomó por mínimos detalles. Se nota el esfuerzo y la originalidad en cada propuesta", ha comentado Toni Boix.

El Paquito conquista a más de 60 bares y restaurantes en la Comunidad Valenciana

El concurso para encontrar el mejor Paquito de Valencia se realiza en paralelo a la Ruta del Paquito, una propuesta impulsada también por INTEROVIC que tiene como objetivo resaltar las virtudes del cordero nacional especialmente entre el público más joven, y mostrar la versatilidad de esta carne, excepcionalmente tierna y sabrosa. En 2019 el Paquito aterrizaba en 40 bares y restaurantes de Madrid, desde entonces, el bocadillo de cordero con nombre propio se ha instalado ya a lo largo de sus siete años de historia en miles de establecimientos de todo el territorio español.

En su edición 2026, que en la Comunidad Valenciana estará vigente hasta el 7 de junio, la Ruta del Paquito opera en 40 ciudades de 16 provincias, incluyendo Madrid, Barcelona, Lleida, Valencia, Alicante, Castellón, Badajoz, Cáceres, Toledo, Ciudad Real, Albacete, Cuenca, Teruel, Zaragoza, Huesca y Pamplona.

Este año, en el marco de la campaña europea "Celebra lo cotidiano con cordero europeo", 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.

En pan brioche, en mollete, focaccia, baguette, en formato taco o bao, el Paquito se adapta a todo tipo de interpretaciones. Desde los más tradicionales —con pan crujiente, carne jugosa, patatas pochadas y pimientos confitados— hasta los más atrevidos, con sabores exóticos e influencias internacionales: mexicana, japonesa, oriental, latina... este bocadillo admite infinitas versiones, siempre que respete una condición: debe comerse con las manos y tener como protagonista la carne de lechal, cordero o cabrito europea, carnes tiernas, sabrosas, sostenibles y muy fáciles de preparar.

Una presentación innovadora para una carne tradicional

INTEROVIC busca promover la cultura gastronómica, impulsar el consumo de productos locales y contribuir al desarrollo sostenible del sector ovino y caprino en España. Mediante esta nueva edición de la ruta, se sigue fomentando el consumo de carne de cordero nacional con esta propuesta caracterizada por un estilo tradicional que busca conectarse con los momentos cotidianos de consumo. Para ello, la reconocida artista Ana Jarén ha diseñado una serie de ilustraciones que se exhiben físicamente en los establecimientos donde se sirve el Paquito, desempeñando un papel fundamental para transmitir la esencia y la estética única de este bocadillo de cordero con nombre propio.