

Vuelve a Madrid «Pastoreo», el pop up de Interovic

- Mañana y pasado, 6 y 7 de diciembre, el número 3 de la calle Sandoval de Madrid albergará este evento efímero, gratuito y para toda la familia que Mañana y pasado, 6 y 7 de diciembre, el número 3 de la calle Sandoval de Madrid albergará este evento efímero, gratuito y para toda la familia



<https://www.origenonline.es/actualidad/vuelve-a-madrid-pastoreo-el-pop-up-de-interovic/>

Redacción

Jueves, 05 diciembre 2024

Mañana y pasado, 6 y 7 de diciembre, el número 3 de la calle Sandoval de Madrid albergará este evento efímero, gratuito y para toda la familia que incluirá exposición de fotografías, hilatura de lana en directo, degustación gratuita del Mejor Paquito de Madrid de Café Comercial, una masterclass para aprender a cocinar cordero en Airfryer y talleres para crear bolas de Navidad con lana y decorar galletas navideñas.

Se ha convertido ya en una cita clásica en Madrid. Con la llegada del puente de diciembre y de la inauguración oficial de la Navidad, vuelve a Madrid, por cuarto año consecutivo, 'Pastoreo', el pop up creado por Interovic, la Interprofesional de la Carne de Ovino y Caprino de España, que tiene por objetivo fomentar el conocimiento y el consumo de la carne de lechal, cordero y cabrito de origen nacional y que forma parte de la campaña Más cerca es mejor. Tras el éxito de sus tres primeras ediciones, este evento se presenta como un plan de ocio gratuito y abierto a todos los públicos que podrá disfrutarse el viernes 6 y sábado 7 de diciembre en calle Sandoval, 3. En esos días, este espacio se llena de flores, de cultura rural y de mucho campo.

"Pastoreo es una iniciativa única que pone en valor el trabajo de los pastores y su contribución esencial a la sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente y nuestra tradición gastronómica. Se trata de un evento que ofrece al público la oportunidad de conocer más sobre esta ganadería, su historia, cultura, razas autóctonas y productos", explica Tomás Rodríguez, director de Interovic.

Multitud de actividades

Así, durante los dos días que durará 'Pastoreo' tendrán lugar multitud de actividades culturales, exposiciones, talleres y degustaciones pensadas para que disfrute toda la familia. La entrada al pop up será gratuita e incluye la degustación, en la cantina de 'Pastoreo', de una de las tapas que preparará en esta ocasión el cocinero Carlos Moreno, de Café Comercial, una de ellas será el Mejor Paquito de Madrid 2023, la otra un cordero tonnato, acompañada además una bebida. Además, los visitantes podrán visitar la exposición del fotógrafo José Barea, que repite un año más con una selección distinta de sus retratos a ovejas y cabras de razas autóctonas de la trashumancia que forman parte de su obra Bestiarium.

También se expone el proyecto Mapa de Lanasy, un tapiz de lana confeccionado a mano por Hilandia, el proyecto colaborativo creado por la artesana madrileña Blanca Fernández Navas, realizado con piezas lana provenientes de más de treinta razas autóctonas de ovejas españolas. Como añadido, los visitantes podrán ver hilado de lana tradicional en directo todas las mañanas a las 12:30h y tardes a las 18 horas.

Talleres y masterclass bajo reserva

Para los talleres y masterclass será necesario reservar con antelación en la web www.pastoreoenmadrid.es, donde también puede consultarse la programación y los horarios de todas las actividades. El viernes por la tarde habrá taller para crear bolas de Navidad de lana gracias a La Real Lana, diseñadores de piezas únicas elaboradas con lana, el sábado por la mañana tendrá lugar el taller de decoración de galletas navideñas con María Mirabelli, experta en repostería, y por la tarde habrá una masterclass impartida por Clara P. Villalón para aprender a cocinar cordero en airfryer. Todos los talleres tendrán un coste de 20 euros.

El Recetario de cordero

Como novedad, en esta cuarta edición, el público se podrá llevar a casa El Recetario de cordero, un compendio de distintas preparaciones con este ingrediente ideal para poner en práctica recetas de todos los niveles y estilos en casa siguiendo sencillos pasos, cuyo prólogo este año firma el cocinero Alberto Chicote.

Y, por último, Hilandia pondrá en marcha un sorteo de una manta de lana elaborada a mano cuya recaudación irá destinada a las víctimas de la catástrofe provocada por la DANA en Valencia.