

Izquierdo presenta esta propuesta lúdica y gastronómica en la plaza de toros de Madrid

---

## La Comunidad apuesta por la gastronomía regional a través de 'Cénate Las Ventas'

- El mercado y las novilladas nocturnas se celebrarán todos los jueves entre el 4 de julio y el 1 de agosto
- Más de 30.000 personas acudieron el año pasado a Las Nocturnas y a la iniciativa Cénate Las Ventas
- El público podrá degustar o comprar productos con el sello M Producto Certificado, distintivo de calidad alimentaria

**26 de junio de 2019.-** La Comunidad de Madrid apoya los productos gastronómicos regionales a través de una nueva edición de 'Cénate Las Ventas'. Tras el éxito de la iniciativa presentada el año pasado, esta segunda edición unirá de nuevo el ocio y la gastronomía todos los jueves desde el 4 de julio hasta el 1 de agosto, ambos incluidos.

Así lo ha afirmado hoy el consejero en funciones de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Carlos Izquierdo, durante la presentación de la nueva edición de 'Cénate Las Ventas', que permitirá llevar a la plaza madrileña alimentos cultivados, producidos o elaborados en la región. El año pasado, más de 30.000 personas acudieron a la primera edición, con una media de 8.000 espectadores por novillada.

Además de poder degustar la gastronomía local, los que se acerquen a Las Ventas podrán disfrutar también de su programación taurina, dentro de la cual tendrán lugar las novilladas nocturnas. Coincidiendo con ellas, y en colaboración con la Comunidad de Madrid, se instalará un mercado con 15 puestos de productores madrileños donde adquirir comida y bebida para consumir en el momento o para llevar.

“El objetivo de esta colaboración es continuar perseverando en la visibilización de los productos de Madrid, en este caso mediante su vinculación a un tipo de espectáculo que favorece el consumo en vivo”, ha afirmado Izquierdo.

### ALIMENTOS DE MADRID

La propuesta contribuye a dar a conocer distintas opciones de alimentos producidos, elaborados y/o transformados en el territorio madrileño, y se incardina

dentro de los objetivos generales de promoción agroalimentaria de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid.

La oferta gastronómica de los productores de Madrid incluye vinos, quesos, embutidos y otras carnes no procesadas, así como preparados alimenticios como empanadas, croquetas o ahumados. Un total de 15 empresas tomarán parte en el evento, de las cuales diez están adheridas al sello de calidad M Producto Certificado.

Este año la apertura de puertas se adelanta a las 20:00; la novillada se celebra a las 21:00, y desde su finalización hasta la 1:30 horas, los asistentes podrán adquirir y degustar las consumiciones.

Durante la presentación, la chef embajadora de M Producto Certificado, Miriam Hernández, ha realizado una demostración de cocina en directo preparando un hueso de taba relleno de tartar de ternera, elaborado con carne ecológica de Vacanegra, queso Embrujo de la Sierra y vino de la Cooperativa Vinícola de Arganda.

“Con esta iniciativa queremos ayudar a los agricultores y productores madrileños, fomentar el consumo de alimentos de proximidad, favorecer la dinamización de las economías rurales, impulsar el desarrollo rural; y estimular la creación de empleos sostenibles”, ha señalado Izquierdo durante la presentación.

También dentro de Las Ventas, aunque en sesiones de mañana y tarde, la Comunidad de Madrid organiza desde 2016 ‘Cómete las Ventas’, un mercado agroalimentario promovido íntegramente por la Comunidad de Madrid en el que más de 80 productores locales presentan su catálogo de alimentos de proximidad y ofrecen degustaciones y *showcookings*, acompañados de diferentes *foodtrucks* y actividades para los niños, en un evento gratuito apto para todos los públicos.

## **DISTINTIVOS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS MADRILEÑOS**

M Producto Certificado es un distintivo de calidad creado en 2014 al que ya se han sumado 484 empresas de la región y con el que ya cuentan 3.528 productos. Con este sello, que identifica a productos de calidad cultivados, elaborados o transformados en la región, la Comunidad promueve la excelencia del sector agroalimentario.

La calidad de los alimentos de Madrid está avalada también por otras figuras de calidad diferenciada como la Denominación de Origen Vinos de Madrid, integrada por 50 bodegas madrileñas que venden alrededor de cuatro millones de botellas al año; la Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Indicación Geográfica Chinchón, la Marca de Garantía Aceite de Madrid y los Productos Ecológicos Certificados.