



González Taboada inaugura “Cómete las Ventas”, un gran evento gratuito que tendrá lugar hoy y mañana en la plaza de toros

---

## La Comunidad de Madrid lleva a Las Ventas los mejores productos del campo madrileño

- La oferta para los visitantes incluye degustaciones, *showcookings*, cursos y demostraciones
- El coso se ha habilitado para tomar el aperitivo o unas cañas en la zona dedicada a los *foodtrucks*
- Los talleres de elaboración de pan o mermelada artesanal harán las delicias de los más pequeños

**9 de septiembre de 2016.-** La Comunidad de Madrid reúne por primera vez en la Plaza de Toros de Las Ventas a 80 productores para dar a conocer a los madrileños la oferta agroalimentaria de la región. Se trata de “Cómete Las Ventas”, un gran evento que hoy y mañana estará abierto de forma gratuita a todos los ciudadanos y que ha inaugurado el consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Jaime González Taboada, en un acto en el que también ha estado presente el consejero de Presidencia, Justicia y Portavoz del Gobierno regional, Ángel Garrido.

El coso madrileño se ha convertido para la ocasión en un gran mercado, con 10 carpas de 25 metros cuadrados cada una, donde 80 empresas mostrarán al público sus productos, entre los que encontraremos aceites, carne de vacuno, de cordero, hortalizas, legumbres, quesos, lácteos, vino, vermut, sangrías, licores, dulces y miel.

Se trata de productos que proceden del campo y ganaderías de la región y que se ofrecen al consumidor sin intermediarios. Además, muchos de ellos cuentan ya con el sello de calidad “M Producto Certificado”, una marca creada por la Comunidad de Madrid para distinguir a los mejores productos de la región y que en apenas un año y medio suma ya más de 3.200 referencias y 463 empresas.

El objetivo que persigue la Comunidad de Madrid con esta iniciativa es dar a conocer la gran oferta agroalimentaria de la región y hacer llegar al público la calidad y las ventajas de consumir los productos locales, por lo que los visitantes podrán, además de degustarlos, comprarlos y consumirlos en este mercado de la plaza de toros.





Para esta ocasión, parte del ruedo se ha habilitado para que los visitantes puedan disfrutar de un aperitivo, comida o cañas en una zona que cuenta con mesas, sillas y sombrillas. En este mismo espacio están instalados los cinco *foodtrucks* que se han sumado al evento: Finca Jiménez Barbero, Lácteas Araganey, Cafés Guilis, Cervezas La Virgen y Vermut Zarro.

Durante el día de hoy y también a lo largo del sábado habrá una amplia programación con distintos eventos relacionados con la gastronomía, que permitirán a los participantes conocer mejor la variedad y calidad de los productos madrileños. Así, por ejemplo, el *showcooking* de coctelería y *fastgood* mostrará el potencial del queso de leche de cabra de la Sierra de Guadarrama, mientras que el chef Roberto Capone cocinará con carne con la IGP de la Sierra de Guadarrama. También habrá un mini curso sobre vermut a cargo de Bodegas Sanviver o degustaciones como la de las carnes de la ganadería Lechal Colmenar o las pizzas elaboradas por Lácteas del Jarama.

Los más pequeños también podrán disfrutar de este gran evento, que contará con una zona dedicada a actividades para niños de 3 a 12 años donde conocerán algunos oficios ancestrales y la producción artesanal de productos madrileños como el pan de leña, el vino o la mermelada.

