

Un mercado en la galería del tendido alto y las terrazas colindantes acercarán los alimentos de mayor calidad al público de la plaza de toros

La Comunidad de Madrid promociona los productos regionales en las veladas nocturnas de Las Ventas

- Se celebrarán todos los jueves del mes de julio y el primero de agosto, coincidiendo con las novilladas en ese horario
- La propuesta culinaria incluye legumbres, embutidos, quesos, carnes de la Sierra de Guadarrama, vinos madrileños con Denominación de Origen o dulces típicos

5 de julio de 2022.- La Comunidad de Madrid organiza una nueva edición de la iniciativa lúdica *Cénate Las Ventas* para promocionar los productos gastronómicos regionales tras el éxito de las ediciones anteriores celebradas en 2018 y 2019. Estas veladas coinciden con los festejos del Ciclo de Novilladas de Promoción que tendrán lugar en la plaza de toros de Las Ventas todos los jueves del 7 de julio al 4 de agosto.

A la presentación ha asistido hoy el viceconsejero de Medio Ambiente y Agricultura, Mariano González, que ha mostrado su apoyo al sector agroalimentario regional. El acto ha incluido una demostración de cocina en directo a cargo de Miguel Ángel Mateos, chef ejecutivo del Casino de Gran Vía y del Gran Casino de Aranjuez, que actualmente representa al Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM). Mateos ha realizado un “cubo crujiente al curry con dados de lomo marinado, emulsión de ajoblanco y brotes de cilantro”, con carne ecológica madrileña de Vacanegra y maridado con un tinto de la D. O. Vinos de Madrid.

Esta tercera edición de *Cénate Las Ventas*, promovida por el Gobierno regional e impulsada por la empresa Plaza 1, concesionaria de Las Ventas, llevará la comida típica de la región para su degustación y venta, con el objetivo de fomentar su consumo, favorecer la dinamización de las economías rurales, impulsar el desarrollo rural y estimular la creación de empleos.

Aprovechando la celebración de las novilladas nocturnas se instalará en la galería del tendido alto, así como de las terrazas colindantes, un mercado de productos locales. La mayoría de ellos cuenta con el sello M Producto Certificado, el distintivo de calidad alimentaria de la Comunidad de Madrid.

Se podrán degustar, entre otros, carne avileña ecológica de Vacanegra, de vacuno de Campogrande, cordero de Lechal Colmenar, embutidos de Sabores



Sierra de Madrid, productos cárnicos de Juessa, quesos de cabra de Quesería Vega de San Martín, empanadillas argentinas tradicionales de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, garbanzos de Juan Félix Berzal. También productos más ligeros como aperitivos de Vallekas Encurte, sándwiches y *cheesecakes* de Las Empanadísimas de Inés, tequeños de Alimentos Polar España, patatas de Frusangar y vinos de la Denominación de Origen Vinos de Madrid de Vinos Jeromín, Cooperativa Vinícola de Arganda y de Viñedos Martín de la Rosa, vermut de Zecchini y dulces de Sweet Charlott.

En la última convocatoria de *Cénate Las Ventas* asistieron más de 40.000 personas durante el verano, con una media de 8.000 espectadores por novillada. Todos los interesados en esta edición, que abre sus puertas de 20:00 a 23:00 horas, podrán adquirir su entrada por un precio de 3,10 euros, inscribiéndose en el siguiente enlace: www.las-ventas.com/.