

El consejero Novillo ha presentado hoy en Las Ventas la segunda edición de una iniciativa que se desarrollará durante la segunda quincena de mayo

La Comunidad de Madrid promociona en más de 30 restaurantes el uso gastronómico de la carne de toro de lidia procedente de ganaderías regionales

- Se trata de una materia prima de alto valor nutricional y escasa grasa que permite numerosas elaboraciones culinarias
- Participan en la propuesta chefs como Pepa Muñoz y espacios gastronómicos como Cachivache, Mesón Licinia, Cedro, La Raquetista o Casa Aldaba, entre otros

13 de mayo de 2024.- La Comunidad de Madrid ha presentado hoy la // *Semana de la Carne de Bravo*, que organiza la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE), con el objetivo de promocionar entre 31 restaurantes de la región el uso culinario del toro de lidia procedente de ganaderías autóctonas.

Durante el acto, celebrado en la Plaza de Toros de Las Ventas, el consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha destacado la importancia de dar a conocer este producto “de raza 100% autóctona, que cuenta con elevados niveles nutricionales, bajo en grasa y que ayuda a conservar la dehesa madrileña, fundamental en nuestra biodiversidad”.

La degustación estará disponible en la segunda quincena de mayo, coincidiendo con la Feria de San Isidro, en establecimientos hosteleros de la capital, Morata de Tajuña, Navacerrada, Collado Mediano, Pozuelo de Alarcón y Valdemorillo. Además, los fines de semana del 17 al 19 y del 24 al 26 de este mes se sumarán a la iniciativa otros nueve de la Sierra Norte, concretamente, de La Hiruela, Buitrago del Lozoya, Montejo de la Sierra, Horcajuelo, La Cabrera, Rascafría, Garganta de los Montes y Canencia. En todos ellos habrá una receta elaborada con piezas como lomos altos o bajos procedentes de vacunos de la región.

Participan en la propuesta chefs como Pepa Muñoz, embajadora 2024 de M Producto Certificado, el sello de calidad y trazabilidad que destaca los mejores alimentos cultivados, producidos o elaborados en la Comunidad de Madrid, que ofrecerá un plato de esta procedencia en su restaurante *El Qüenco de Pepa*. Asimismo, se unirán los cocineros de espacios gastronómicos como Cachivache, Mesón Licinia, Cedro, La Raquetista o Casa Aldaba, entre otros. Su objetivo es llegar a los consumidores, pero también implicar a otros



profesionales del sector para que comiencen a introducir esta carne en sus menús.

Novillo ha agradecido a ACYRE el desarrollo de esta actividad, que cuenta con el patrocinio del Ejecutivo autonómico, y ha animado a los presentes “a continuar su apuesta para incorporar al mercado un nuevo alimento de cercanía, comprometido con el bienestar animal, que promueve el respeto al entorno natural y favorece el desarrollo rural”.