

El consejero Novillo ha presentado hoy la V edición de esta propuesta que se celebrará todos los jueves desde el próximo 27 de junio al 25 de julio

La Comunidad de Madrid presenta *Cénate Las Ventas*, una alternativa de ocio que fusiona las novilladas nocturnas con la gastronomía regional

- Se celebrarán cuatro festejos taurinos clasificatorios en los que doce jóvenes participantes buscarán un pase a la final
- En la galería de los tendidos altos habrá un mercado para adquirir o degustar alimentos madrileños de proximidad

**24 de junio de 2024.-** La Comunidad de Madrid celebra la V edición de *Cénate Las Ventas*, una alternativa de ocio que fusiona las novilladas nocturnas con una amplia oferta gastronómica de productos regionales. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha presentado hoy esta propuesta que se celebrará los jueves por la noche en la Plaza de Toros Monumental, desde el próximo 27 de junio y hasta el 25 de julio.

Así, el público podrá disfrutar de cuatro festejos clasificatorios en los que doce jóvenes toreros buscarán un puesto en la final a la vez que degustan una gran variedad de alimentos madrileños de proximidad procedentes del sector agrario y ganadero. Este encuentro taurino tendrá lugar entre las 21:00 horas y las 23:00.

*Cénate Las Ventas* es una iniciativa que el Gobierno regional, en colaboración con la empresa Plaza 1, puso en marcha por primera vez en 2018 y, desde entonces, se ha consolidado hasta convertirse en una de las citas más destacadas del ocio nocturno de la capital durante el verano. Prueba de ello es que, en 2023, contó con cerca de 40.000 asistentes, con una media de 8.000 espectadores por novillada. En esta V edición se mantienen los mismos horarios y precios con entradas desde 3,7 euros, que ya se pueden adquirir en la web: [Las Ventas](#).

Un total de 19 empresas de productores locales, muchas de ellas poseedoras del sello de calidad M Producto Certificado, presentarán en un mercado situado en la galería de los tendidos altos, una amplia oferta de alimentos que van desde platos preparados, a cárnicos, lácteos, empanadas argentinas, quesos, conservas o patatas, así como vermouths y vinos de la denominación de origen Vinos de Madrid.



# Medios de Comunicación

El consejero ha destacado las características de esta propuesta, “tan especial y diferente, que ofrece una oportunidad única para disfrutar de este coso, la Monumental, el epicentro mundial de la tauromaquia, junto con lo mejor de nuestro sector agroalimentario”.