



fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

¿SABES DÓNDE COMPRAR CARNE DE LIDIA EN LA COMUNIDAD DE MADRID?

Desde Fedecarne, te descubrimos esta raza tan típica de la Feria de San Isidro y dónde comprar en la Comunidad esta carne, sostenible y de extraordinarias propiedades nutricionales.

¿Sabías que el toro de lidia no necesariamente tiene que haber sido lidiado? El nombre de este animal deriva de su raza, no de su condición. Y aunque cada vez se utiliza más la raza de lidia para ganadería y para su posterior comercialización, es cierto que ha sido tradicionalmente empleada para espectáculos taurinos y, de hecho, las ventas de carne de lidia -la cual es sostenible y altamente saludable- se multiplican en estas fechas por la celebración de San Isidro. ¿Sabes dónde comprar carne de lidia con garantía de origen en la Comunidad de Madrid? Te lo contamos.

Madrid, 13 de mayo 2019. - Llega San Isidro y con la fiesta comienza también la temporada de mayores ventas anuales de toro de lidia. Muchos son los que piensan que esto sucede porque, tras los espectáculos taurinos, estos animales se destinan a la comercialización en establecimientos especializados de carnicería, y es cierto, pero también se comercializa mucha carne de lidia que nunca ha sido lidiada y que simplemente le debe el nombre a su raza (la raza de lidia). Debido a esto, podríamos comprar toro de lidia durante todo el año, pero la mayor promoción de dicha carne en estas fechas responde a costumbres y tradiciones.

Como dicen que hasta el cuarenta de mayo no te quites el sayo, y a punto de celebrar la festividad de San Isidro, te invitamos a aprovechar las últimas semanas de bajas temperaturas, antes de que llegue de lleno el calor, con un buen guiso de carne de toro de lidia.

Pero... ¿dónde comprarla? Siempre en establecimientos especializados de carnicería que cuenten con la garantía de origen, como es el caso de algunas carnicerías-charcuterías asociadas a Fedecarne y que se encuentran en la Comunidad de Madrid.

- Carnicería Isidoro (Mercado Las Ventas – Madrid).
- Cárnicas Pabesu (Galería Comercial La Paloma - Torrejón de Ardoz).
- Carnicería Juan Carlos Alonso Molano (Calle Real, 30 - Torrejón de la Calzada).
- Musee Gourmet (a través de su comercio online Latitudes.es).
- Carnicería El Cordobés (Mercado Torrijos – Madrid).

LA FEDERACIÓN MADRILEÑA DE DETALLISTAS DE LA CARNE, es una asociación sin ánimo de lucro, cuya finalidad es la defensa de los intereses de sus afiliados. Fundada en 1931, en la actualidad cuenta con más de 1.500 asociados y con una presencia considerable en aquellos órganos que tienen poder de decisión sobre las cuestiones que afectan al sector detallista de la carne. Fedecarne lleva trabajando 85 años en todos aquellos asuntos que afectan al comercio minorista de la carne, así como a los profesionales de este sector, procurando que éste se perciba como un sector fuerte, unido y competitivo, capaz de adaptarse y afrontar con éxito la realidad social de cada momento.

.....
Lola Barragán
T. 91 547 13 24
comunicacion@fedecarne.es
www.fedecarne.es
.....



Una carne sostenible y de excelentes propiedades nutricionales

La carne de lidia merece una mención especial dentro de las razas de vacuno autóctonas de nuestro país. Aunque tradicionalmente se ha empleado para espectáculos taurinos, cada día se destina más a la ganadería y a su posterior consumo como cualquier otra raza de aptitud cárnica, debido a las características diferenciales de su carne, que derivan de la propia genética de la raza y del sistema de explotación.

Es indudable que por el tipo de alimentación y el manejo de estos animales, criados en un régimen extensivo (La Dehesa), que además es sostenible con el medio ambiente, se trata de una carne con unas propiedades nutricionales muy interesantes. De hecho, los expertos en nutrición la han definido como altamente saludable:

- Baja en grasa.
- Rica en proteínas de alto valor biológico.
- Alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados y ácidos grasos Omega-3.
- Alto contenido en vitaminas: E, B₆ y B₁₂.
- Alto contenido de zinc, potasio, magnesio, fósforo y selenio. Además, suministra hierro de forma orgánica (hemo) más fácilmente asimilable por el organismo.

A nivel organoléptico, se trata de una carne de color rojo oscuro y con menor ternura de lo habitual si se trata de animales adultos y lidiados.

En el caso de reses no lidiadas y sacrificadas en matadero, el color es de un rojo menos oscuro y ,gracias a los procesos de maduración, la carne es más tierna y jugosa, especialmente si cocinamos la carne en forma de estofado.

Por su parte, el flavor (conjunto de sensaciones olfativas y gustativas) es considerado agradable e intenso sin perder las características típicas de carne de vacuno.

Garantía de origen: Sello Raza Autóctona 100%

La denominación "100% RAZA AUTÓCTONA LIDIA" sirve exclusivamente para los productos de la Raza Bovina Autóctona de Lidia, tanto si han sido lidiados como si no. Si quieres asegurarte de que la carne que compras es de dicha raza, debes buscar en el producto el logotipo "100% RAZA AUTÓCTONA LIDIA", aprobado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que posibilita emplear dicho sello en diferentes productos procedentes de reses de lidia: carne fresca, cecina, jamón, paleta, chorizo, salchichón, etc.

Este distintivo, además de las implicaciones sobre el origen de la carne, garantiza un apoyo a nuestros ganaderos, al medio rural y la conservación de la biodiversidad ganadera, fomentando modelos de producción y cría que colaboran en el cuidado del medio ambiente y la conservación de nuestra variedad de razas ganaderas, tradición y cultura.