

El consejero Novillo ha presentado hoy esta iniciativa junto a la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la región

La Comunidad de Madrid lanza la campaña *Para Navidad, regala Madrid* que promociona el consumo de productos locales en estas fiestas

- Ya están a la venta 2.500 cestas en los establecimientos de BM Supermercados, Carrefour y Alcampo
- Hay nueve tipos de lotes con precios que oscilan entre 24 y 95 euros, según su contenido
- La chef Xandra Luque, embajadora de M Producto Certificado, ha elaborado un menú navideño con alimentos de proximidad

10 de diciembre de 2025.- La Comunidad de Madrid ha lanzado la campaña *Para Navidad, regala Madrid* con el objetivo de promocionar el consumo de productos locales durante las celebraciones navideñas. El consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, Carlos Novillo, ha presentado hoy esta iniciativa en la Escuela de Hostelería de la Cámara de Comercio regional.

Por sexto año consecutivo, el Ejecutivo autonómico, junto a la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la Comunidad de Madrid (ASEACAM), anima con este proyecto a que los ciudadanos compren, consuman y utilicen la variada oferta de alimentos regionales en sus elaboraciones para estas fiestas.

Para ello, ya se han puesto a la venta 2.500 cestas de Navidad 100% madrileñas, con 46 productos diferentes de 26 empresas participantes. Hay nueve lotes, cuyos precios oscilan entre los 24 y los 95 euros en función de su contenido, pudiendo elegir entre vino, aceite, frutos secos, chocolate, queso, miel, turrón y otros alimentos de origen local.

Además, muchos de ellos cuentan con el sello M Producto Certificado, con el que el Gobierno regional avala la calidad y trazabilidad de lo que se produce, elabora o envasa en la Comunidad de Madrid. Los surtidos ya pueden adquirirse en los principales establecimientos de BM Supermercados, Carrefour y Alcampo, donde seguirán a la venta hasta el 31 de diciembre o hasta fin de existencias.

Asimismo, ASEACAM ha preparado dos lotes de productos para empresas con el objetivo de darlos a conocer y que puedan ser un regalo para sus

trabajadores o colaboradores en estas fiestas. Es un proyecto piloto que permitirá analizar los resultados de esta nueva línea de promoción.

El consejero ha asistido también a un *showcooking* de la chef Xandra Luque, embajadora de los Alimentos de Madrid 2025, que ha creado un menú navideño con ingredientes de kilómetro cero. Su propuesta ha consistido en una ensalada de escarola y salmón ahumado, pochas guisadas con verduritas, ternera asada con puré de manzana, y flan de queso con bizcocho borracho de aceite de oliva.

Además, Novillo ha recorrido una muestra con bodegones de las seis figuras de calidad diferenciada de la región (Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid, Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, Indicación Geográfica Protegida Anís de Chinchón, Denominación de Origen Protegido Aceite de Madrid y Comité de Agricultura Ecológica regional), así como por la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas.