

El Ejecutivo regional ha presentado hoy los resultados del estudio *Naturalmente Bravo* en el Centro de Innovación Gastronómica (CIGCM)

La Comunidad de Madrid demuestra que la carne de toro de lidia contiene 2,46% más proteína y 11,43% menos grasa que la de matadero

- La investigación del IMIDRA y la Universidad de Zaragoza ha examinado cerca de 200 kilos de lomo de 59 ejemplares procedentes de 17 ganaderías de prestigio de toda España
- El análisis constata también una mayor *terneza* y sabor cuando ésta se somete a un proceso de maduración, que en el caso de las hembras necesita la mitad de tiempo que los machos

17 de octubre de 2023.- La Comunidad de Madrid ha presentado hoy los resultados del estudio *Naturalmente Bravo* que demuestra que la carne de toro de lidia tiene un 2,46% más de proteína y un 11,43% menos de grasa (22,82 gramos de proteínas y 1,24 de grasas, por cada 100 gramos) que la de matadero (22,27 y 1,4 respectivamente).

La investigación ha sido realizada por expertos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) y la Universidad de Zaragoza, entre 2022 y 2023, y refleja que las vacas tienen más porcentaje de ácidos grasos poliinsaturados n-3, por su mayor consumo de forraje y menor de concentrado, más favorable para el consumo.

Naturalmente Bravo es un proyecto de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior para determinar la calidad de la carne de toro de lidia y dar a conocer el valor ecológico y natural de este alimento. Para ello ha incluido un análisis físico, químico y organoléptico de 200 kilos de lomo de 59 ejemplares, procedentes de espectáculos taurinos (machos) y animales sacrificados siguiendo los protocolos comunes de matadero (machos y hembras), de entre tres y cinco años de edad.

El examen ha constatado también una mayor *terneza* y sabor cuando este alimento se somete a un proceso de maduración que, en el caso de las hembras, necesita la mitad de tiempo (14 días) que un macho (28) para conseguir los mismos resultados. Los ejemplares analizados pertenecían a 17 ganaderías de prestigio, tres de ellas de Madrid (Garcigrande, Victoriano del Río y Victorino Martín), así como de Ávila, Cáceres, Salamanca y Sevilla.

La presentación del estudio ha tenido lugar en el Centro de Innovación Gastronómica regional (CIGCM), ubicado en la Plaza de Colón de la capital, y ha contado con una degustación a cargo del chef Carlos Sierra, de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE).

SEMANA DE LA CARNE DE BRAVO EN LA FERIA DE SAN ISIDRO

A lo largo de los casi dos años de estudio, expertos del departamento de Investigación y Mejora Ganadera del IMIDRA se han centrado en la aceptación de este tipo de carne por parte del consumidor. Entre las actividades organizadas para darla a conocer destaca la Semana de la Carne de Bravo, que se celebró el pasado mes de mayo coincidiendo con la Feria de San Isidro, y en la que participaron una treintena de restaurantes y destacados *chefs* estrellas Michelin.

El Gobierno autonómico ha destinado 2.184.000 euros en ayudas al sector de cría de ganado de lidia entre 2021 y 2022 para compensar las pérdidas durante los años más duros de la pandemia por COVID-19 y garantizar la continuidad de su actividad. Además, la región madrileña es la de mayor densidad de reses bravas por kilómetro cuadrado de España, siendo la quinta en número de ganaderías (94) y ejemplares, 13.000 en total.