

Este San Isidro no hay feria, pero sí toro de lidia en las carnicerías

12/ Mayo / 2020
Madrid

- **Que este año Madrid no pueda celebrar su tradicional feria taurina de San Isidro no significa que tengamos que dejar de disfrutar de la carne de lidia; porque, al contrario de lo que muchos piensan, el toro de lidia no necesariamente tiene que haber sido lidiado, ya que el nombre deriva de su raza, no de su condición.**
- **Los expertos en nutrición definen la carne de lidia como altamente saludable, ya que es baja en grasa y rica en proteínas de alto valor biológico.**

La cocina se ha convertido en uno de los hobbies preferidos en estos momentos en los que los madrileños todavía siguen confinados en casa, y no hay mejor plato para preparar esta semana –a solo 3 días de San Isidro– que un buen guiso de rabo de toro. Sin embargo, muchos son los que piensan que este año no va a ser posible encontrar carne de toro de lidia, porque la feria taurina se ha suspendido por la Covid-19, y nada más lejos de la realidad. Las carnicerías de Madrid están preparadas para ofrecerte la mejor carne de lidia para tus guisos.

El toro de lidia debe su nombre a su raza, no a su condición. Es decir, que no por estar lidiado se convierte en toro de lidia. Es toro de lidia desde su nacimiento, porque es de raza de lidia.

Cierto es que tradicionalmente el toro de lidia ha sido empleado para espectáculos taurinos y, por eso, en estas fechas suele multiplicarse su venta. Sin embargo, esta raza cada vez se utiliza más para ganadería y para su posterior comercialización 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.

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.

100% Raza Autóctona Lidia

Si quieres asegurarte de que la carne que compras es Raza de Lidia, debes buscar en el producto el logotipo “100% RAZA AUTÓCTONA LIDIA”, aprobado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Dicho distintivo, además de las implicaciones sobre el origen de la carne, garantiza el apoyo a nuestros ganaderos, al medio rural y a la conservación de la biodiversidad ganadera, fomentando modelos de producción y cría que colaboran en el cuidado del

Lola Barragán
Tel. 91 547 13 24
comunicacion@educarne.es
www.educarne.es

medioambiente y la conservación de nuestra variedad de razas ganaderas, tradición y cultura.

¿Cómo es la carne de lidia?

Por el tipo de alimentación y el manejo de estos animales, criados en un régimen extensivo (La Dehesa), que además es sostenible con el medioambiente, se trata de una carne con propiedades nutricionales muy interesantes.

Es baja en grasa; rica en proteínas de alto valor biológico; tiene un alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados y ácidos grasos Omega-3; así como alto contenido en vitaminas E, B₆ y B₁₂; y alto contenido de zinc, potasio, magnesio, fósforo y selenio. Además, suministra hierro de forma orgánica, más fácilmente asimilable por el organismo.

Este año, San Isidro cambia el ruedo por las carnicerías especializadas y el capote por tus fogones. ¡Disfrutemos de la carne de lidia!