

Nota de información:

22 de mayo de 2024

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE GASTRONOMÍA DE MADRID

1. Breve historia y evolución de la gastronomía madrileña

Hasta la conquista de Toledo por parte de Alfonso VI, la alimentación en Madrid reflejaba la influencia de Al-Ándalus, con una cocina variada que combinaba leche, miel, dátiles, pasta de sémola y cuscús norteafricano, junto con los hábitos gastronómicos de la población de origen hispanorromano. Sin embargo, a partir de este momento, la cocina madrileña comenzó a transformarse de manera gradual.

El cambio significativo ocurrió en el verano de 1561, cuando Felipe II estableció la capital del Reino de España en Madrid. De hecho, la gastronomía de Madrid comenzó a ser conocida a finales de este siglo XVI. La base de esta cocina era la gastronomía castellana, similar a la de otras provincias de Castilla. Durante esta época, probablemente surgió el estilo de mesón popular que aún persiste en la cocina madrileña, con las gallinejeras friendo en la calle y las cantinas sirviendo vinos. Algunos mesones típicos de hoy en día datan del siglo XVIII, como la Casa Botín, establecida en 1725, y la Posada de la Villa, de 1642. Entre los cocineros destacados de esta época se encontraban Mateo Hervé y Juan Bautista Blancard.

La capitalidad duplicó rápidamente la población del antiguo enclave árabe y marcó el comienzo de una característica distintiva de la gastronomía madrileña: la coexistencia de dos cocinas independientes, pero no aisladas, la popular y la aristocrática. Esta distinción entre una cocina sofisticada y otra humilde continuó hasta el siglo XIX, aunque siempre hubo un intercambio constante entre ambas.

El establecimiento de la Corte en Madrid propició la aparición de lujosas cenas y la introducción de nuevos ingredientes provenientes de las colonias, como el chocolate y el café. En 1607, el comerciante Paulo Charquías comenzó a vender nieve, construyendo depósitos subterráneos en la Glorieta de Bilbao para almacenarla y ofrecer helados a la corte, una costumbre que se hizo popular. A pesar de las épocas de carestía, la dieta del pueblo madrileño era equilibrada en tiempos de bonanza, con platos como el cordero cocido con guisantes, habas y cebollas. De esta época data el uso de la olla podrida, que con el tiempo se convertiría en el famoso cocido madrileño.

En el siglo XIX, la división entre las dos cocinas empezó a desdibujarse. Surgieron las fondas, que recogieron la tradición culinaria de los mesones, así como las casas de comidas y los primeros restaurantes modernos. Junto a los cafés, los mesones y las confiterías, estos establecimientos formaron el escenario gastronómico del Madrid de finales del siglo XIX y principios del XX. Los platos típicos de esta época incluían el cocido de tres vuelcos, los soldaditos de Pavía, el besugo a la madrileña, el potaje de vigilia y los bartolillos (empanadillas de crema).

Finalmente, también hay que explicar que la denominación "a la madrileña" que acompaña a muchos platos se refiere a la simplicidad en los ingredientes y se originó en las indicaciones en tabernas, cafés y tascas, donde las preparaciones solían ser simples. Esta denominación distingue sutilmente platos que se sirven en otras regiones de España, como las sopas de ajo a la madrileña, la ensalada a la madrileña, el guisado de Madrid, las migas a la madrileña, el pavo asado a la madrileña, la tortilla de patatas a la madrileña y el potaje de garbanzos a la madrileña.

2. Platos típicos de Madrid:

2.1. Platos principales:

- Cocido madrileño:

El plato madrileño por excelencia y comida popular donde las haya, el cocido madrileño que se sirve en tres vuelcos: el primero una sopa de fideos finos, a continuación, los garbanzos acompañados por verduras - zanahoria, patata y repollo -, y por último las carnes -de morcillo, codillo, chorizo, morcilla, manitas de cerdo, etc.-, en general de vacuno.

- Callos a la madrileña

Plato de cuchara que se sirve bien caliente y de los más reconocidos junto al cocido de la cocina regional. Sus principales componentes son las tripas y patas, morros y manos de ternera y ganado vacuno muy bien lavados y cortados.

- Sopas de ajo

Es una de las recetas centenarias más humilde y sencillas de elaborar. A diferencia de otros platos no se ha transformado con el paso de los años, ya que no admite otros productos más selectos que el aceite, el pan, los huevos, el pimentón y el ajo.

- Besugo al horno

El besugo al horno es otro de los platos tradicionales de Madrid y de las cenas de Nochebuena y Navidad madrileñas junto con la lombarda rehogada y la sopa de almendras, de rápida y fácil elaboración. Un pescado muy sabroso.

- Gallina en pepitoria

Otros platos tradicionales madrileños son la gallina blanda y sabrosa tras su lento cocinado.

- Judías a lo tío Lucas:

Se trata de un plato contundente de judías remojadas y cocidas en aceite de oliva y ajo.

- Ensalada San Isidro:

se trata de una ensalada con hojas de lechuga, aceitunas negras, huevo duro cortado en rebanadas y atún en lata.

2.2. Tapas típicas:

- Tortilla de patatas

Con o sin cebolla, en cualquier momento el sencillo plato, bocadillo o simplemente el pincho, es un manjar y compañero sin igual de la caña, vino o refresco. Sobre la base de huevos y patatas, se han sumado otros productos como el bonito, calabacín, pimientos y un sinfín de variedades.

- Patatas bravas

Tan populares como la tortilla de patatas en los bares, restaurantes y terrazas madrileñas a la hora del aperitivo son las bravas. Patatas cortadas en dados y fritas que

se bañan con una salsa de tomate picante, dando un gusto muy especial a unas sencillas patatas fritas.

- Huevos estrellados

Otra de las variedades de patatas y huevos son estos huevos rotos que sin cuajar forman una masa uniforme, acompañados de patatas y jamón ibérico, el resultado está muy bueno. Una de las recetas y tapas más internacionales.

- Bocadillo de calamares

Un icono de la gastronomía madrileña y lo castizo, el bocadillo de calamares rebozado a la romana.

- Mollejas y gallinejas

Las mollejas más requeridas son las del cordero lechal y son la parte más delicada y valorada de la casquería. Tradicionalmente se preparan encebolladas, a la plancha o al ajillo. Mientras las gallinejas o zarajos, se trata del intestino del lechal, muy lavado y colocado en forma de madejas y posteriormente cocidos para su conservación.

- Gambas al ajillo

Aunque la Comunidad de Madrid no tiene mar, al igual que el bacalao rebozado o el besugo al horno, las gambas a la plancha, cocidas, en gabardina, pero sobre todo al ajillo, son uno de los deliciosos sabores de Madrid.

- Oreja a la plancha:

suele ser una de las raciones típicas de los madrileños (y que a algunos foráneos desagrada). Existe en diversas variedades: al ajillo, con salsa picante, a la vizcaína, etcétera.

- Croquetas:

Muy famosas en cualquier bar madrileño, extensible al resto de España. Destacan por su valor histórico las croquetas de bacalao de Casa Labra.

- Soldaditos de Pavía:

Pedazos de lomo de bacalao desalados, rebozados y fritos. El consumo de este tipo de pescado estuvo unido a las clases menos favorecidas.

- Media tosta:

Típico pan abierto que se ofrecía en los cafés de la época y que hoy en día aparece en celebraciones y verbenas.

2.3. Postres:

2.3.1. Pastelería festiva:

- Rosquillas tontas y listas, las francesas y las de Santa Clara, conjuntamente denominadas Rosquillas de San Isidro o Roscos del Santo. Suelen encontrarse en las pastelerías durante los meses de mayo y el final de las fiestas de San Isidro, así como durante las verbenas de San Isidro.

- Huesos de santo y buñuelos de viento, típicos en las estanterías de las pastelerías en las fechas cercanas al Día de Todos los Santos.
- Roscón de Reyes, dulce típico de la culinaria navideña.
- Torrijas, típicas de Semana Santa, que suelen tomarse a cualquier hora del día. Antiguamente eran habituales en las tabernas madrileñas y acompañaban los chatos de vino.
- Los panecillos de San Antón (panecillos del Santo), que se toman con la romería de San Antón Abad celebrada a mediados de enero y a los que se le suele acompañar con aguardiente.
- La corona de la Almudena, similar al Roscón de Reyes, instaurada por el gremio de pasteleros en 1978 como dulce oficial para el día de la patrona de Madrid.
- Las sardinas de Carnaval, de chocolate o saladas.
- Otros dulces ya no se elaboran, pero son conocidos en las diversas obras de culinaria y repostería madrileña, como pueden ser las rosquillas de la Tía Javiera.

2.3.2. Pastelería no estacional:

Existe de forma tradicional una pastelería no sujeta a estaciones o periodos festivos, que puede encontrarse en muchas de las pastelerías de la ciudad. Son ejemplos los suizos, las agujas, las empanadas de atún, etcétera, eternos en las vitrinas de las pastelerías. Esta situación es cada vez menos frecuente, ya que casi todos los dulces estacionales pueden verse en las estanterías de las pastelerías. Entre estos dulces no estacionales pueden mencionarse:

- Los bartolillos, finas empanadillas rellenas de crema con aroma de limón y fritas.
- Las tejas y los barquillos, típicos por las calles de Madrid los días de fiesta.
- Los picatostes típicos de los bares y cafés madrileños.
- Las Chatitas, marca comercial de pasteles madrileños (pastelerías Animari), así llamados en honor a la Infanta Isabel, apodada «La chata» por los madrileños.
- Las napolitanas de crema y chocolate.
- Las agujas de ternera, bollo con hojaldre que posee un guiso de carne picada en su interior.
- Las rosquillas de la Tía Javiera, famosas rosquillas que se ensartaban en docenas con un hilo.
- Una receta menos conocida son las naranjas a la madrileña, postre salado, y que se elabora con huevos fritos, rodajas de tomate, huevo hilado y trocitos de jamón.

3. Bebidas locales de Madrid:

- El agua:

La procedente del Lozoya ha sido apreciada en todas las épocas, siendo una de las fuentes más conocidas la del Berro y hoy en día el Canal de Isabel II. Siendo su calidad

similar a la de las aguas minerales embotelladas, es habitual que los madrileños beban "agua del grifo".

- Cerveza:

La cerveza encuentra bastante arraigo en la ciudad. De hecho, algunas de las cerveceras más importantes del país tienen su origen y factorías en Madrid, tal es el caso de Mahou y del Águila. Por otro lado, las cervecerías con más solera están la Cervecería Santa Bárbara, El Laurel de Baco y La Dolores. La cerveza se toma servida en vaso alto que se denomina caña o caña doble y, en vaso de 750 ml, "mini".

- El vermú:

Generalmente de grifo ya que Madrid cuenta con productoras de cierta solera, como Zarro.

- Vino:

Madrid posee su propia denominación de origen, Vinos de Madrid, repartida en tres zonas (Arganda, Navacarnero y San Martín de Valdeiglesias) con un total de 22.000 hectáreas de viñedo. La mayoría de la producción se centra en tintos jóvenes y rosados (subzona de Navacarnero) y blancos, alguno de estos excelentes para crianza (especialmente los de la subzona de Arganda). Existen, no obstante, tintos de crianza, algún espumoso y los característicos sobremadre.

- Licores

El licor de anís servido en copa pequeña es considerado la bebida más castiza, siendo los más famosos los anisados de la cercana Chinchón (Madrid).

Es tradicional el aguardiente, sobre el que popularmente se indicaba antes con cada trago que era para «matar el gusanillo». Deben mencionarse los aguardientes secos procedentes de Ojén o de Cazalla y el reciente licor de madroño inventado por un pastelero madrileño en los años 80.

A finales del siglo xix se tomaba agua, azucarillos y aguardiente, bebida que se llevaba en botijos y se bebía lo más fresca posible, tan popular que dio título a una famosa zarzuela.

- Refrescos naturales:

La tradicional leche merengada (mezcla de leche y huevo con canela) y la horchata de chufa, de tradición puramente valenciana que posiblemente trasladaran los emigrantes a la capital a comienzos del siglo xx. También es popular en los meses de verano el granizado de limón. A finales del siglo xix se ofrecía en los cafés agua de cebada, que se elaboraba con cebada en infusión azucarada y especiada con limón y canela. La denominación popular de esta bebida era «agua de cebá», aunque hoy en día esta costumbre ya no existe en Madrid. Igualmente populares eran el agua con azucarillos y el agraz (presente en todos los cafés de la época). Una de las bebidas más populares antaño (desaparecida hoy en día) era la aloja, que dio lugar a una profesión, la de alojero.

Madrid fue conocido a comienzos del siglo xx por un bar de cócteles que abrió Perico Chicote, y que fue lugar de asistencia de los famosos de la época. También en esta época eran habituales unos puestos que servían agua de cebada, limonadas y

horchatas, todo ello bajo la denominación aguaducho, manteniéndose todavía en pie uno de ellos en la calle Narváez.

- Chocolate y café:

Hay una gran tradición en torno al café. Uno de los conceptos ya olvidados en el Madrid actual, pero importante a finales del XIX y comienzos del XX, era el café de recuelo (restos del café vueltos a cocer), que ya mencionara Valle Inclán en su obra *Luces de Bohemia*. Era un café tomado en las churrerías de los barrios bajos, y que se solía tomar de madrugada.

También el chocolate tiene una gran tradición en la ciudad. Desde hace décadas chocolaterías ofrecen chocolate caliente en los meses fríos de invierno, ofrecido con churros y antiguamente también con picatostes. Una de las chocolaterías más famosas es la de San Ginés.

4. Productos con denominación de origen y otros productos típicos de la región de Madrid:

Denominación de origen (DO) es un sello de calidad que hace referencia a la indicación de procedencia de un producto cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida. Dentro de esta denominación podemos encontrar vinos, carnes, el anís y las aceitunas:

- Vinos:

La producción vinícola madrileña está dividida en cuatro subzonas: Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar. Aunque comparten una misma certificación geográfica, están diferenciadas entre sí debido a las distintas características climáticas y del subsuelo de cada zona. Desde 1990 la D.O. Vinos de Madrid rivaliza en el mercado nacional e internacional con clásicos como los Rioja o Ribera del Duero. Cuenta con vinos tintos, blancos y rosados, con distintas variedades de uva y comercializados por alrededor de 50 bodegas.

- Aceites:

Básico en la dieta mediterránea, el aceite de oliva virgen extra de Madrid, oro líquido, posee una escasa acidez y un color amarillo intenso con tonos verdes. Características estas que le conceden una notoria calidad. También cabe destacar su excelente aroma y su alto valor nutricional y dietético.

- Carnes:

Las condiciones climáticas y los pastos de la sierra norte de Madrid son un entorno perfecto para la cría de ganado vacuno. Este escenario privilegiado influye de manera positiva en la calidad de la carne con distintivo de garantía de la Sierra de Guadarrama. Se distingue por su aspecto ligeramente húmedo, su tono rojo-rosado y una textura firme y con infiltraciones de grasa en el músculo.

- Anís de Chinchón

Le debe su nombre a la localidad madrileña en la que se produce y embotella. Este licor alcohólico se elabora con granos de anís denominado Matalahúga. Según su graduación alcohólica y la cantidad de azúcar, se elaboran cuatro variedades: el seco especial, el extra seco, el seco y el dulce.

- Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real

Las tierras cercanas a este municipio del sureste madrileño están cubiertas de olivos. Comparten calidad con las destinadas a conseguir aceite, pero en este caso son para el consumo humano. Aparte de la calidad de la materia prima, el secreto de las aceitunas de Campo Real radica en el aderezo, elaborado con hierbas aromáticas como el tomillo, el hinojo o el orégano.

- Otros productos:

No distinguidos con distintivos de particularidad geográfica, pero no por ello exentos de la misma calidad que los anteriores. Otros alimentos madrileños gozan de una merecida fama dentro y fuera de la región. Se trata de productos como los melones de Villacañeros, las fresas y los espárragos de Aranjuez, los judiones de la Sierra Norte, los productos de la Huerta de Villa del Prado, la miel de la Sierra de Madrid o los ajos de Chinchón. Una buena forma de degustar las famosas fresas de Aranjuez es viajando en El Tren de la Fresa que ofrece un recorrido desde Madrid y que, durante el trayecto, el personal vestido de época ofrece una degustación de fresas a los pasajeros.

5. La cocina actual madrileña

Aunque la cocina tradicional madrileña sigue presente, el panorama culinario de la ciudad se ha alterado y está en constante cambio debido a su carácter abierto, internacional y multicultural. Esto significa que ahora se puede comer una hamburguesa, un dürüm, un döner kebab, una pizza, etcétera, en prácticamente cualquier calle importante del centro de la ciudad. De hecho, actualmente existe una auténtica fiebre por el fenómeno de las hamburguesas.

En la Madrid actual se puede degustar cocina ecuatoriana, peruana, india e iraní. Los olores y sabores de todas estas nuevas cocinas se funden con los platos tradicionales para crear una nueva identidad para la gastronomía de la ciudad.

Además, la reconversión de mercados históricos en establecimientos de comida contemporánea, como el mercado de San Miguel, es una muestra evidente del desarrollo de la ciudad. La demanda gastronómica ha crecido debido a la afición a la cocina que existe en Madrid y en toda España, así como por su proyección internacional.

6. Locales históricos de la ciudad de Madrid en la actualidad:

En la actualidad podemos encontrar locales históricos de la cocina madrileña que han tenido una gran importancia no solo en la vida culinaria de la ciudad sino también en la cultura, la política y la sociedad de Madrid. A continuación, vamos a señalar algunos de ellos que el comensal puede visitar:

- Casa Labra:

Casa Labra fue fundado en 1860 y se encuentra ubicado en la calle de Tetuán, 12, a muy pocos metros de la céntrica Puerta del Sol. Es famosa por haber sido el lugar donde se fundó clandestinamente el Partido Socialista Obrero Español (PSOE) el 2 de mayo de 1879 por un grupo de trabajadores e intelectuales, encabezados por el tipógrafo Pablo Iglesias Posse, lo que se recuerda en una placa en la fachada del local.

Casa Labra se ha especializado en servir «soldaditos de Pavía» (bacalao rebozado y frito), croquetas de bacalao y tacos de atún. Se sirve como bebida cervezas (cañas) o vino de Valdepeñas. El restaurante posee varias especialidades en bacalao.

- Casa Lucio:

Casa Lucio se encuentra en la Cava Baja (Madrid de los Austrias). Su fundador fue Lucio Blázquez, popularmente Lucio, que recuperó cierto estilo castellano del siglo XIX a pesar de haber inaugurado el local en 1974. El local ocupa el mismo emplazamiento que el histórico Mesón del Segoviano.

Son famosos los platos con huevo: huevos fritos con puntillas, los huevos rotos (huevos estrellados), pisto con huevo, etcétera. Aparte de ello es conocido por las especialidades de cocina madrileña: cocido madrileño, capón en salsa pepitoria. En el terreno de los postres destaca el arroz con leche.

- Casa Mingo:

Casa Mingo es una taberna famosa por servir pollo asado junto con botellas de sidra (una de sus especialidades). Los platos que se ofrecen corresponden a la cocina tradicional madrileña con tendencias a la cocina asturiana. Se encuentra ubicado en el Paseo de la Florida a orilla del río Manzanares, junto a la Ermita de San Antonio de la Florida. Fue un lugar de encuentro muy popular a finales del siglo XIX entre asturianos y trabajadores ferroviarios de la Estación del Norte.

- Lhardy

Lhardy es un restaurante ubicado en pleno centro de Madrid (Carrera de San Jerónimo n.º 8). Fundado en el año 1839 por el francés Emilio Huguenin Lhardy, es considerado uno de los primeros y más antiguos restaurantes de Madrid.

El local abrió como pastelería y, poco a poco, fue ofreciendo comidas. En la actualidad funciona, por una parte, como tienda (planta baja) que ofrece además de pasteles, fiambres, quesos y platos preparados para llevar; y, por otra parte, como restaurante con varios salones.

Desde los inicios es famoso el consomé servido en el samovar, a modo de auto-servicio, que está situado en el interior de la tienda.

Su adhesión a la cocina madrileña (con reminiscencias de cocina francesa) hace que se tengan mención especial dentro de los más afamados críticos, el cocido madrileño (servido a los «tres vuelcos») que ha venido a denominarse con el tiempo «cocido de Lhardy», y los callos a la madrileña. Aunque de menor popularidad, destacan la trucha escabechada y la exclusiva bodega con gran variedad de vinos de España y de otras partes del mundo.

Debido a su historia ha contado con múltiples referencias literarias: Por ejemplo, podemos encontrar su presencia en algunas novelas de Benito Pérez Galdós, en la comedia hipocresía del vicio de Bretón de los Herreros o en la novela Pequeñeces de Luis Coloma

- La bola

El restaurante La bola es uno de los más populares para degustar platos de la cocina madrileña entre los que se encuentra el popular cocido madrileño. El restaurante ya posee más de 100 años en manos de la familia Verdasco y está situado en pleno Madrid de los Austrias (en el barrio de Santo Domingo).

- Sobrino de Botín

Sobrino de Botín es un restaurante de Madrid situado en la planta baja del número 17 de la calle de Cuchilleros, junto a la Plaza Mayor de Madrid. Está relacionado con la antigua Hostería Botín o Casa Botín que figura en el Libro Guinness de los récords como el más antiguo del mundo.

Las especialidades que se sirven en el local se fundamentan en la cocina castellana y madrileña. Son conocidos los asados castellanos siendo muy afamado el cochinillo asado y cordero asado que se realiza en su antiguo horno de leña. También destaca su sopa castellana y la 'sopa al cuarto de hora' (sopa de pescado). De la repostería son famosos los pestiños, los bartolillos y el flan de huevo.

Anécdotas e ilustres visitantes:

Al parecer Francisco de Goya estuvo trabajando en sus cocinas en 1765 (con 19 años), antes de destacar como pintor. Ernest Hemingway fue un asiduo visitante durante sus estancias en Madrid, experiencia que traslada a uno de los personajes de *The sun also rises* (Jake) que declara haber comido en «Botín». Otros escritores en lengua inglesa que mencionan el lugar fueron por ejemplo Graham Greene, en *Monseñor Quijote*, y Frederick Forsyth en *El manifiesto negro* y en *Cobra*. También el político Indalecio Prieto habla en su libro *Mi vida* de los «deliciosos bartolillos de Botín».

- Taberna de Antonio Sánchez:

La Taberna de Antonio Sánchez o Taberna de los Cuatro Siglos es un castizo establecimiento de la calle del Mesón de Paredes n.º 13, en el barrio de Lavapiés. Debe su nombre a dos de sus antiguos dueños, el cosechero manchego que la bautizó así, y a su hijo, el torero madrileño Antonio Sánchez, quien tomó la alternativa en 1922 de la mano de Ignacio Sánchez Mejías. Fue llevada a la literatura en la novela *Historia de una Taberna* (1945) escrita por Antonio Díaz-Cañabate, y en *Historia de la Taberna más Antigua de Madrid Siglo XVIII y otras viejas Tabernas de Madrid* escrita por el historiador Antonio Pasies Monfort. Ha sido lugar de reunión de los aficionados a la tauromaquia, entre cuyos contertulios estuvieron el pintor español Ignacio Zuloaga, Pío Baroja, Daniel Vázquez Díaz, Julio Camba, Gregorio Marañón y Cossío.

De su menú puede mencionarse el rabo de toro y la olla gitana.

- Casa Ciriaco:

Casa Ciriaco es una tasca situada en la Calle Mayor número 84, frente a la catedral de la Almudena. Se trata de una casa de comidas típica de la cocina madrileña

Se sirven platos con gran tradición (aunque con tendencias de cocina de Guadalajara), algunos de los más tradicionales son: la pepitoria de gallina, que según afirman es receta de más de un siglo. Es costumbre que los martes se prepare el cocido completo, que se sirve tradicionalmente en tres vuelcos.

En la fachada, en una placa dedicada al personaje valleinclanesco Max Estrella, puede leerse: «En la obra teatral denominada *Luces de bohemia* (publicada en 1920) y compuesta por Ramón María del Valle-Inclán el protagonista Max Estrella, un poeta miserable y ciego emprende su trágico peregrinaje nocturno».

- Café Gijón

El Café Gijón (llamado también Gran Café de Gijón) es un establecimiento famoso por sus tertulias a lo largo del siglo xx. Situado en el número 21 del paseo de Recoletos, fue fundado el 15 de mayo de 1888 por Gumersindo Gómez (o García), un asturiano afincado en la capital. Dispone de una terraza en el pasillo central del paseo, y es uno de los pocos cafés de tertulia supervivientes en el Madrid de comienzos del siglo XIX. A lo largo de su historia, ha sido un lugar de encuentro para políticos, literatos, artistas y personajes célebres.

En sus primeros años, el café se benefició de su ubicación en una zona de paseo popular en verano, atrayendo a viandantes y tertulianos. Se convirtió en un centro de debate sobre temas como la política, los toros y sucesos locales. Entre sus primeros clientes famosos estaban José Canalejas, Santiago Ramón y Cajal, Benito Pérez Galdós y Valle-Inclán.

Aunque por allí también pasaron: Eugenio d'Ors y Enrique Jardiel Poncela. Fue el lugar donde apareció un grupo de jóvenes contertulios a los que se denominó «Juventud Creadora» o «garcilasistas», entre los que estaban José García Nieto, Pedro de Lorenzo, Rafael Romero, Jesús Juan Garcés, Eugenio Mediano Flórez, Salvador Pérez Valiente y otros más que se fueron incorporando poco a poco con posterioridad. Un asiduo de aquellos días era el escritor Camilo José Cela. Allí también se estableció la «tertulia de los poetas» a primeras horas de la tarde, de tres a seis, presidida por Gerardo Diego.

En 1949 Fernando Fernán Gómez y creó un premio de novela en el Café con su nombre, instaurando de esta forma el premio de novela corta Café Gijón.

La popularidad del café adquirió fama más allá de Madrid cuando lo visitaron escritores y actores internacionales de prestigio: el escritor Truman Capote, los actores de Hollywood como Ava Gardner, Orson Welles acompañado de su amigo Joseph Cotten y, sobre todo, el actor británico George Sanders que vivió durante una temporada en Madrid.

También se puede destacar que el escritor y tertuliano Francisco Umbral publicó en el año 1972 *La noche que llegué al Café Gijón*, donde expone con su visión personal la vida acaecida en el Café en los años sesenta y setenta.

- Café Comercial:

El Café Comercial situado en el número 7 de la glorieta de Bilbao esquina a la calle de Fuencarral, fundado el 21 de marzo de 1887, durante la Restauración borbónica. A lo largo de su historia ha contado con diversas tertulias y un club de ajedrez. Dispone de dos entradas (una de ellas con puerta giratoria que da a la plaza). Ha tenido importantes

obras de reforma en 1895, 1953 y 2017. Tiene el título de establecimiento centenario, concedido por la Comunidad de Madrid

- Chocolatería San Ginés

Fundada en 1894 y situada en el pasadizo de San Ginés, junto a la Puerta del Sol, tradicional local para la degustación de chocolate con churros. En el año 1890 se abrió el local para mesón y fonda en el pasadizo de San Ginés, y en 1894 se transformó en churrería

La fachada de la chocolatería se eligió como uno de los pasos del recorrido cultural la noche de Max Estrella siguiendo la obra teatral *Luces de Bohemia* de Valle-Inclán.

- Rodilla

El 24 de diciembre de 1939 Antonio Rodilla, un salmantino cuya familia estaba relacionada con la producción de embutidos, abrió una charcutería-pastelería en la Plaza del Callao de Madrid que llamó Rodilla. Su negocio atravesó problemas por la política de racionamiento de los primeros años del Franquismo. Por ello comenzó también a vender sándwiches de fiambre, utilizando las partes sobrantes de los embutidos que vendía. Debido a que el pan escaseaba durante el racionamiento, Antonio Rodilla fabricó su propio pan de molde (conocido en esa época como pan inglés) al que eliminaba la corteza. Los sándwiches eran entonces una alternativa algo más cara que el tradicional bocadillo español. Pero su idea tuvo éxito, y gracias a las ventas Rodilla se especializó sólo en los sándwiches. En 1972 abrió dos locales más en las madrileñas calles de Princesa y Orense.

7. Rutas gastronómicas y sugerencias por la ciudad de Madrid y por su región:

A continuación, ofrecemos algunas recomendaciones de rutas gastronómicas en Madrid y la región.

- La Comunidad de Madrid nos ofrece el siguiente dossier de rutas gastronómicas que puede realizar el comensal por la región:

https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/aud/turismo/rutas_gastronomicas.gastronomic_routes.pdf

- En los siguientes portales el visitante podrá encontrar diferentes tours gastronómicos por la ciudad de Madrid. Véase el siguiente enlace:

- <https://www.viator.com/es-ES/Madrid-tours/Food-Tours/d566-g6-c80>

- <https://www.tripadvisor.es/Attractions-g187514-Activities-c42-t204-Madrid.html>

- <https://www.gourmetmadrid.com/>

- <https://www.hellotickets.es/espana/madrid/tours-gastronomicos/sc-121-2683>

- La *Guía Repsol* invita a probar los siguientes platos de la cocina madrileña. Véase el siguiente enlace:

<https://www.guiarepsol.com/es/comer/nuestros-favoritos/platos-tipicos-de-madrid/>

8. Fuentes de información:

<https://www.comunidad.madrid/cultura/gastronomia/gastronomia-madrilena#panel-52824>

<https://www.esmadrid.com/gastronomia-madrid>

<https://www.guiarepsol.com/es/comer/nuestros-favoritos/platos-tipicos-de-madrid/>

<https://okdiario.com/recetas/platos-tipicos-comunidad-madrid-8682444>

https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Madrid