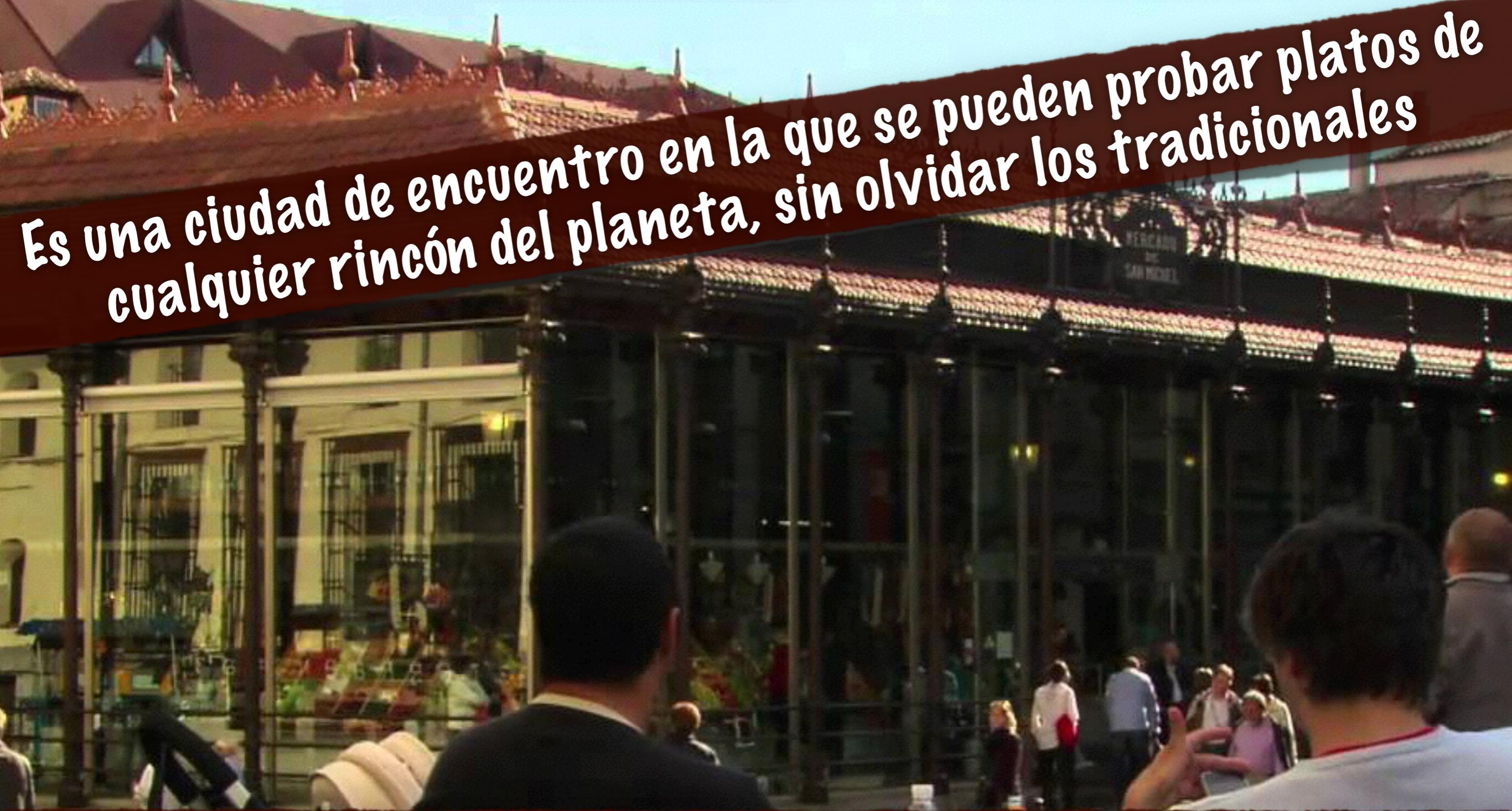


GASTRONOMIA DE LA COMUNIDAD DE MADRID
TEMA XX (I^a PARTE)

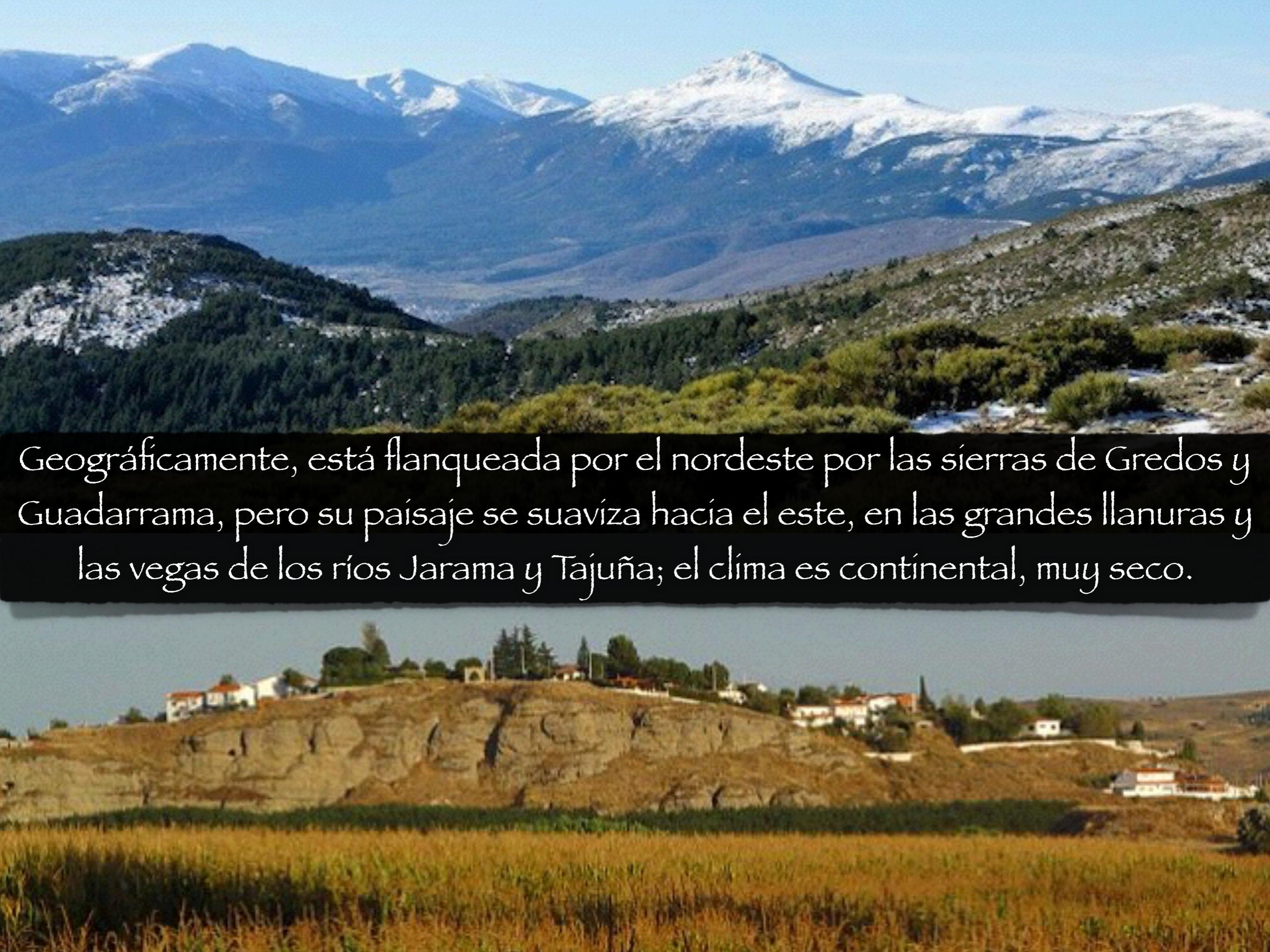
Déborah López





Es una ciudad de encuentro en la que se pueden probar platos de cualquier rincón del planeta, sin olvidar los tradicionales

"LA GRAN VILLA DE MADRID, NUEVA BABILONIA DONDE VERÁS CONFUNDIR EN VARIEDADES Y LENGUAS EL INGENIO MÁS SUTIL" (CALDERÓN DE LA BARCA); YA SORPRENDÍA EL ENCUENTRO DE DIFERENTES CULTURAS A UN OBSERVADOR DEL SIGLO XVII, CUANTO MÁS EN LA ACTUALIDAD.



Geográficamente, está flanqueada por el nordeste por las sierras de Gredos y Guadarrama, pero su paisaje se suaviza hacia el este, en las grandes llanuras y las vegas de los ríos Jarama y Tajuña; el clima es continental, muy seco.

En Madrid, destaca la ciudad capital y su área de influencia, muy poblada, industrial y de servicios, pero en lo que respecta a la agricultura y la ganadería cuenta con producciones de calidad (grandes extensiones de cereales, y multitud de productos hortícolas en las vegas, explotaciones de vacuno y ovino, y una gran industria láctea en la sierra), y cotos de caza con conejos, perdices y torcaces.

La cocina madrileña no es fácil de definir ya que tiene influencias de todas las cocinas regionales de España, pero podríamos decir que está caracterizada por platos típicos de las tascas y tabernas, acompañados siempre de un vino. Entre estos, destacamos los **calamares a la romana**, las **croquetas**, **gambas al ajillo**, los **soldaditos de Pavía**, la **tortilla de patatas** y los productos de casquería como **callos**, **entresijos** y **gallinejas**.

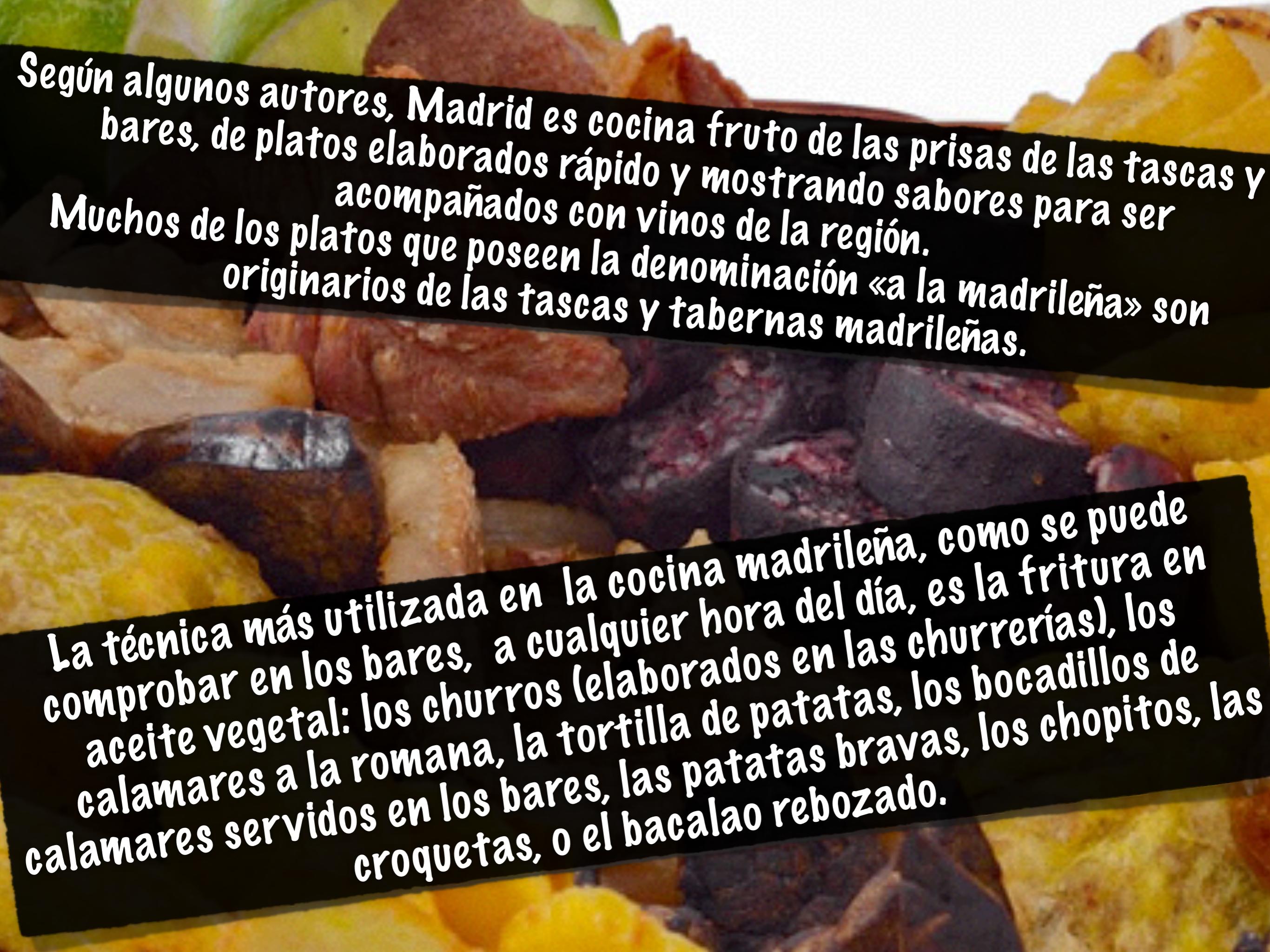
Entre sus elaboraciones más cuidadas tenemos el **besugo al horno**, el **bacalao**, la **sopa de ajo** y por supuesto, el conocido **cocido madrileño**, elaborado con la variedad de garbanzo «chamad» (por la contracción de chato y madrileño). Otros platos típicos de Madrid en fiestas navideñas son la **lombarda** y la **sopa de almendras**. En cuanto a las frutas, podemos citar el melón de Villaconejos y las populares fresas de Aranjuez. La repostería madrileña tradicional está relacionada con las fiestas religiosas, como las **rosquillas listas y tontas** de San Isidro y las de **la tía Javiera**, los **buñuelos de viento**, las **torrijas** y los barquillos. Pero también hay otras elaboraciones que se consumen durante todo el año como los **bartolillos** y los **churros con chocolate**.

Para acompañar la comida, nada mejor que un vino con denominación de origen de Madrid, de los que podemos encontrar en todas sus variedades: tintos, blancos, rosados y espumosos. Y para terminar podemos hacerlo con el típico anís de Chinchón.

Una de las características madrileña es su capacidad provenientes de otras zonas geográficas de España.

Algunos de los platos y costumbres culinarias más tradicionales tienen su origen en la emigración de poblaciones procedentes de diversas partes de España, que tuvo su existencia a comienzos de siglo XX, siendo muy comunes tascas vascas, andaluzas, gallegas, etc.

Hoy en día no es extraño observar cómo las comidas de otras culturas se instalan en numerosas calles haciendo más rica la oferta y abriendo las puertas a una cocina fusión.



Según algunos autores, Madrid es cocina fruto de las prisas de las tascas y bares, de platos elaborados rápido y mostrando sabores para ser acompañados con vinos de la región. Muchos de los platos que poseen la denominación «a la madrileña» son originarios de las tascas y tabernas madrileñas.

La técnica más utilizada en la cocina madrileña, como se puede comprobar en los bares, a cualquier hora del día, es la fritura en aceite vegetal: los churros (elaborados en las churrerías), los calamares a la romana, la tortilla de patatas, los bocadillos de calamares servidos en los bares, las patatas bravas, los chopitos, las croquetas, o el bacalao rebozado.

Denominación «a la madrileña»

La denominación «a la madrileña» viene a designar la simplicidad en los ingredientes. El origen de este apelativo está en las indicaciones puestas al público en las tabernas, cafés, tascas, etcétera. Estas preparaciones debían de ser en la mayoría de los casos simples.

Esta denominación hace que existan diferencias sutiles en platos que se sirven en otras zonas de España. Hay muchísimos ejemplos 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, o el potaje de garbanzos a la madrileña.

VEAMOS UN POCO DE HISTORIA



EN EL SIGLO XVI, (1561) FELIPE II TRASLADA LA CORTE DE TOLEDO A MADRID; A PARTIR DE ESE MOMENTO, LA VILLA COMIENZA A COBRAR MÁS Y MÁS RELEVANCIA, Y CON ELLA, SU GASTRONOMÍA (CORTE Y VILLA, SE CONVIERTE EN UN HERVIDERO DE ACTIVIDAD, CON MUCHO MOVIMIENTO DE PERSONAS). LA COCINA DE LA CORTE DE LOS AUSTRIAS SE FUNDE, CON LA TRADICIÓN CASTIZA.

En esta época empezó muy probablemente el estilo de mesón popular que hoy en día todavía permanece en la cocina madrileña, las gallinejasriendo en la calle y las cantinas sirviendo vinos.



El establecimiento de la Corte
hizo que existiesen dos
gastronomías: la cortesana y la
popular.

Algunos de los mesones típicos de hoy en día datan
del siglo XVIII: por ejemplo la Casa Botín, clásico
asador castellano, se estableció como posada ya en
el año 1725, o la Posada de la Villa, que data de
1642. De esta época cabe destacar el nombre de
cocineros tales como Mateo Hervé y Juan Bautista
Blancard.



POR ESTE MOTIVO SE ATRIBUYE A EL RECORD GUINNESS BOTÍN EL
RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO MÁS ANTIGUO DEL MUNDO,
CONTANDO EL TIEMPO DESDE QUE ERA POSADA.

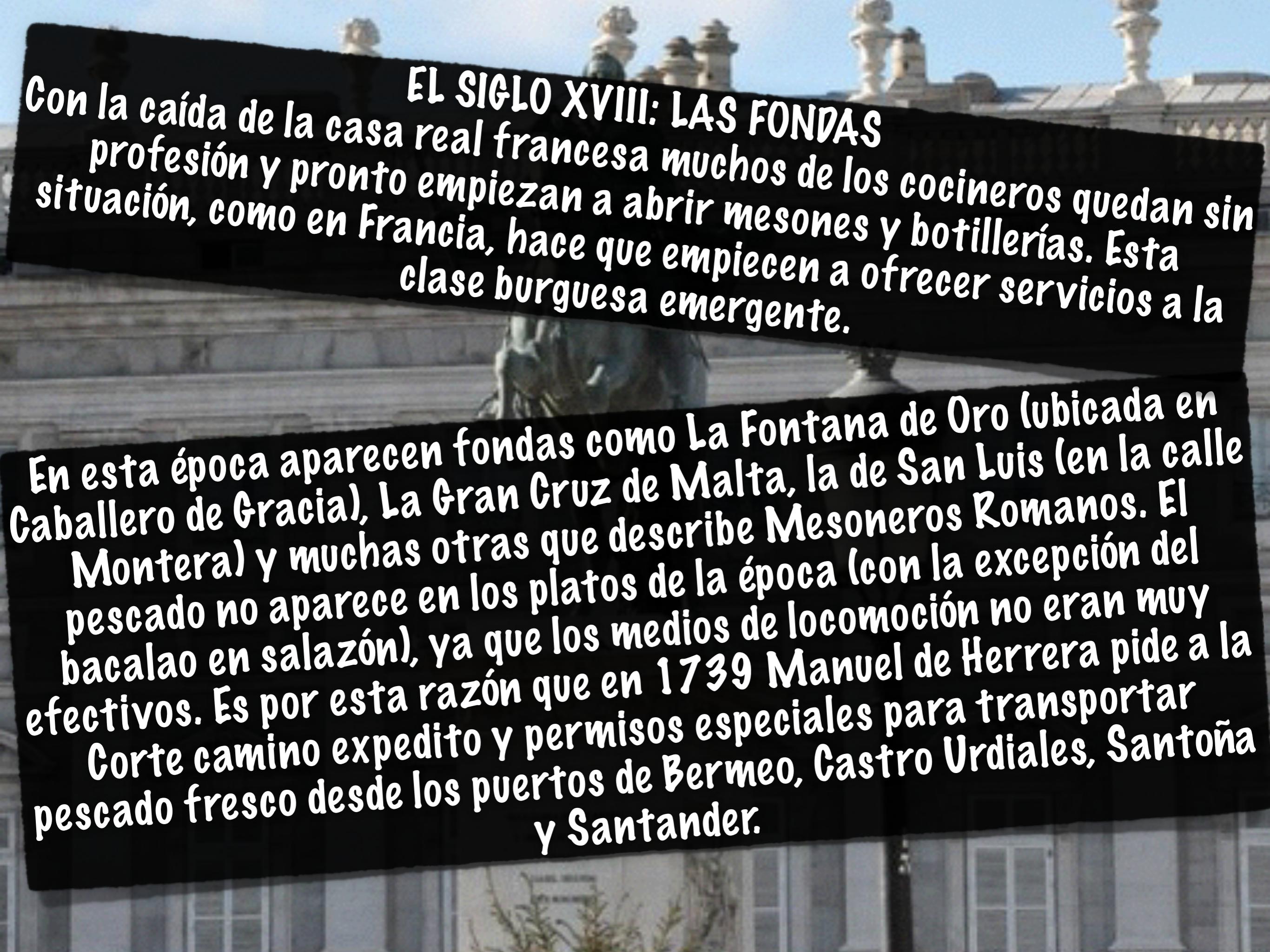
La cocina de la corte hizo que apareciesen las lujosas cenas, además de nuevos ingredientes provenientes de las lejanas colonias, tal y como puede suponerse del chocolate (la corte del siglo XVIII se hizo pronto aficionada a este producto) o el café.

En el año 1607 el comerciante Pedro Xarquíes vende nieve de forma exclusiva construyendo en la Glorieta de Bilbao unos depósitos subterráneos para almacenarla y poder ofrecer helados a la corte. La nieve era transportada mediante yeguas desde la Sierra de Guadarrama. La costumbre de utilizar nieve en bebidas y helados se hace muy popular en la Corte.



Aunque el pueblo pasa alguna carestía durante este periodo, la dieta era equilibrada en los casos de bonanza: el cordero fresco o salado, cocido con guisantes, habas y cebollas era bastante corriente. De esta época nace el uso de la olla podrida, que se convertiría con el tiempo en el famoso cocido madrileño.





EL SIGLO XVIII: LAS FONDAS
Con la caída de la casa real francesa muchos de los cocineros quedan sin
profesión y pronto empiezan a abrir mesones y botillerías. Esta
situación, como en Francia, hace que empiecen a ofrecer servicios a la
clase burguesa emergente.

En esta época aparecen fondas como La Fontana de Oro (ubicada en
Calle Caballero de Gracia), La Gran Cruz de Malta, la de San Luis (en la calle
Montera) y muchas otras que describe Mesoneros Romanos. El
pescado no aparece en los platos de la época (con la excepción del
bacalao en salazón), ya que los medios de locomoción no eran muy
efectivos. Es por esta razón que en 1739 Manuel de Herrera pide a la
Corte camino expedito y permisos especiales para transportar
pescado fresco desde los puertos de Bermeo, Castro Urdiales, Santoña
y Santander.

LA OPINIÓN GENERALIZADA DE LAS FONDAS ERA QUE LA COMIDA Y EL SERVICIO ERAN MUY MALOS, (LO SABEMOS POR VIAJEROS EXTRANJEROS COMO ALEJANDRO DUMAS, PROSPER MERIMÉE, O POR LOS PROPIOS ESPAÑOLES COMO MARIANO LARRA).



A pesar de ello se mencionan algunas, destacando la Fonda de Genieys (calle Jacometrezo), frecuentada por Larra y Espronceda.

A finales del siglo XIX este local era uno de los comedores más concurridos de Madrid. Fue lugar habitual de diversas reuniones liberales: Larra en un famoso artículo sobre las fáscas de Madrid en su época la menciona como una de las mejores para ir a comer (denominándolo "templo del refinamiento gastronómico"), aunque critica que era muy cara.

Se dice que introdujo las croquetas en la cocina española, sirviendo durante sus comidas los asados ligeramente menos hechos (inusual en la época), más sabrosos; elaboraciones como sus chuletas a la papillote de alguna forma fueron ridiculizadas por Galdós que rechazaba la comida procedente de Francia.



Con la modernidad aparecen algunos de los primeros restaurantes de Madrid, como es el Lhardy, que abre sus puertas en 1839 y empieza a ofrecer comidas al estilo «francés». Posteriormente fueron abriendo otros locales similares.

Viena Capellanes



En 1873 el industrial Matías Lacasa, a la vuelta de un viaje a Viena, decide abrir una panadería en la calle Capellanes para distribuir el pan de Viena (una patente propia), haciendo de esta forma la cadena Viena Capellanes.



**viena
capellanes**
Artesanos desde 1873

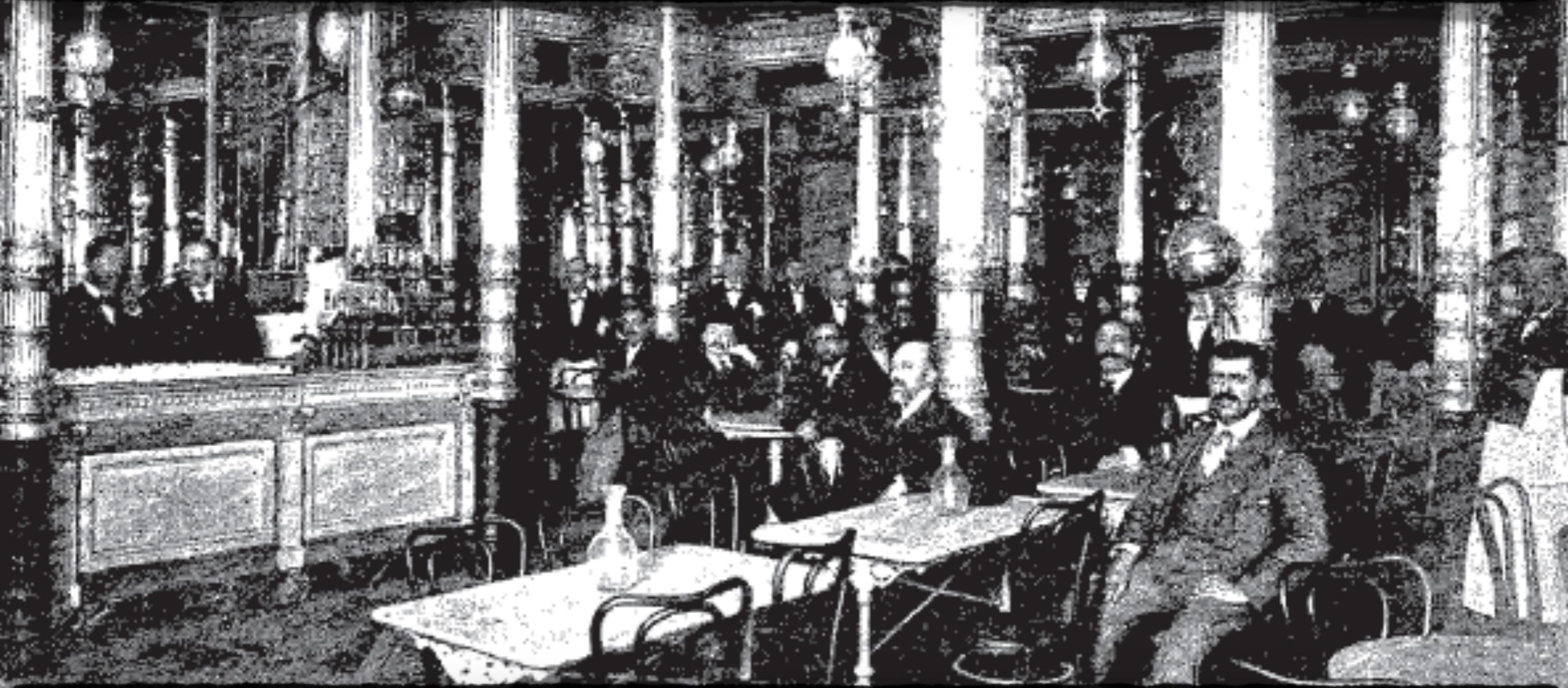




En 1906 abre la Casa del Abuelo, lugar típico del centro de Madrid. Es en esta época de finales del XIX cuando proliferan las botillerías en la Cava Baja. Era muy frecuente en las tascas el cartel que decía: «Las comidas están dentro, por el calor»

La Guerra Civil causó un antes y un después en la vida culinaria de la capital. Tras la contienda surge un fenómeno nuevo en las ciudades: las cafeterías, recintos donde se toman los cafés y los aperitivos con rapidez que en los antiguos cafés, en los que era posible estar una hora con un café y una jarra de agua.

La primera cafetería en Madrid fue California (situada en la calle de la Salud).



LA CULTURA DEL CAFÉ ESTABA MUY INTRODUCIDA DESDE EL SIGLO XVII, SIENDO HABITUAL CONSUMIR CAFÉS DE DIFERENTES TIPOS, ESPECIALMENTE CARAJILLOS, DE BRANDY O DE ANÍS.



Este punto de encuentro abrió sus puertas en 1807 y cerró definitivamente en 1908. Gustavo Adolfo Bécquer cubrió la inauguración para la revista La ilustración de Madrid y A.Bonet lo describió así: “contaba con elegantes gabinetes reservados y salas que como acordeones se ampliaban para banquetes. Era un local solemne, patrício y serio, de cocina y tono europeizantes. Decorado con pinturas de Sala, Gomar y Plasencia entre otros, tenía muebles de caoba y sus muros estaban cubiertos por grandes espejos”. El Fornos tenía una doble cara, de día un restaurante lujoso y de noche un lugar de tertulia y ocio. **Entre sus asiduos estaban Azorín, Pío Baroja, Menéndez Pelayo o Manuel Machado.**

El lugar **donde encontramos ahora Starbucks, en Alcalá 21, era el antiguo Café de Fornos** (llamado también “El Gran Café”), uno de los muchos **cafés de tertulia** de Madrid.

Predominaban tertulianos variopintos como artistas, escritores, actores, toreros y futbolistas.



Luna tertulia literaria en el famoso Café de Fornos



El Café Gijón, en Recoletos, desde 1888, acogió las tertulias de la generación del 27, es uno de los pocos cafés de la época de las tertulias que ha sobrevivido a la época actual.





EL CHOCOLATE SE INTRODUCE EN EL SIGLO XVI, Y LA COSTUMBRE DE
ACOMPAÑARLO CON CHURROS Y PORRAS, COMIENZA EN EL SIGLO XIX





Es famoso el primer salón de té abierto en Madrid: el Embassy, local con una actividad de espionaje durante la Segunda Guerra Mundial.





Madrid disponía de dos grandes fábricas de cerveza: por un lado la de Mahou en la calle Amaniel (1892-1899) y por otro la de El Águila en la calle General Lacy (1900-1914).



Ya a mediados del siglo XX, en el año 1939, el empresario Antonio Rodilla abre un establecimiento en una esquina de la plaza del Callao, con la idea es ofrecer a los transeúntes sandwiches. La tienda abre otras sucursales por Madrid, popularizando los sándwiches.

Igualmente lo hace la empresa familiar Ferpal en el centro.

Lucio Blázquez inaugura Casa Lucio en 1975, llamado antes Mesón Segoviano.



Perico Chicote populariza la coctelería en los sesenta y setenta; abre su local en 1931, se convierte en el coctelero más emblemático de la historia de España; su local hoy es un bar museo.





A principios de los 80 empiezan a llegar las principales cadenas de comida rápida y abren en la ciudad diversos restaurantes.





DURANTE LA LLAMADA MOVIDA MADRILEÑA, PROLIFERARON LOS BARES DE COPAS, DESTACANDO EL BARRIO DE MALASAÑA, CON LOCALES EMBLEMÁTICOS, AÚN CON MUCHA VIDA, COMO EL PENTA, DONDE EL PROTAGONISMO RECAÍA EN LA POSIBILIDAD DE ESCUCHAR MÚSICA EN VIVO.

TABLAO FLAMENCO

CAMBIANDO A UN GÉNERO MUSICAL MÁS COMPLEJO,
SE CONSIDERA MADRID LA CAPITAL MUNDIAL DEL FLAMENCO,
A DONDE LOS AFICIONADOS AL GÉNERO ACUDEN A LOS TABLAOS A CENAR, O TOMAR
UNA COPA, Y VIENDO EL ESPECTÁCULO.





Durante el siglo XX se van instalando, poco a poco, diversos restaurantes de comida internacional. (Uno de los primeros restaurantes chinos fue House of Ming, que durante la década de los 60 abrió sus puertas en la Castellana).





Hoy día Madrid tiene restaurantes de cocina regional española e internacional para cualquier presupuesto, desde los de más prestigiosos a los populares, que ofrecen una envidiable relación calidad/precio en comparación con muchas capitales europeas. Madrid se un destino gastronómico internacional de primer orden, muy apreciado por el visitante extranjero, cuya única queja es el horario español para las comidas y las cenas, al abrir los restaurantes sus puertas dos o tres horas más tarde de lo acostumbrado en otros países europeos.





**PRODUCTOS Y
FENÓMENOS
GASTRONÓMICOS.**



Los ingredientes que abastecen la culinaria madrileña son diversos, ofreciéndose todos ellos de forma eficiente mediante los diversos medios de transporte que unen las zonas productoras con los mercados de la ciudad.

Es por esta razón por la que aparecen ingredientes aparentemente lejanos en platos típicos, como el pescado o el marisco.



PLAN
DE LAS HVERTAS
LLAMADAS
DE PICOTAJO SITAS
EN EL REAL SITIO DE ARANJUEZ
DEDICADO
A SU MAGESTAD CATHOLICA
D PHELIPE QUINTO

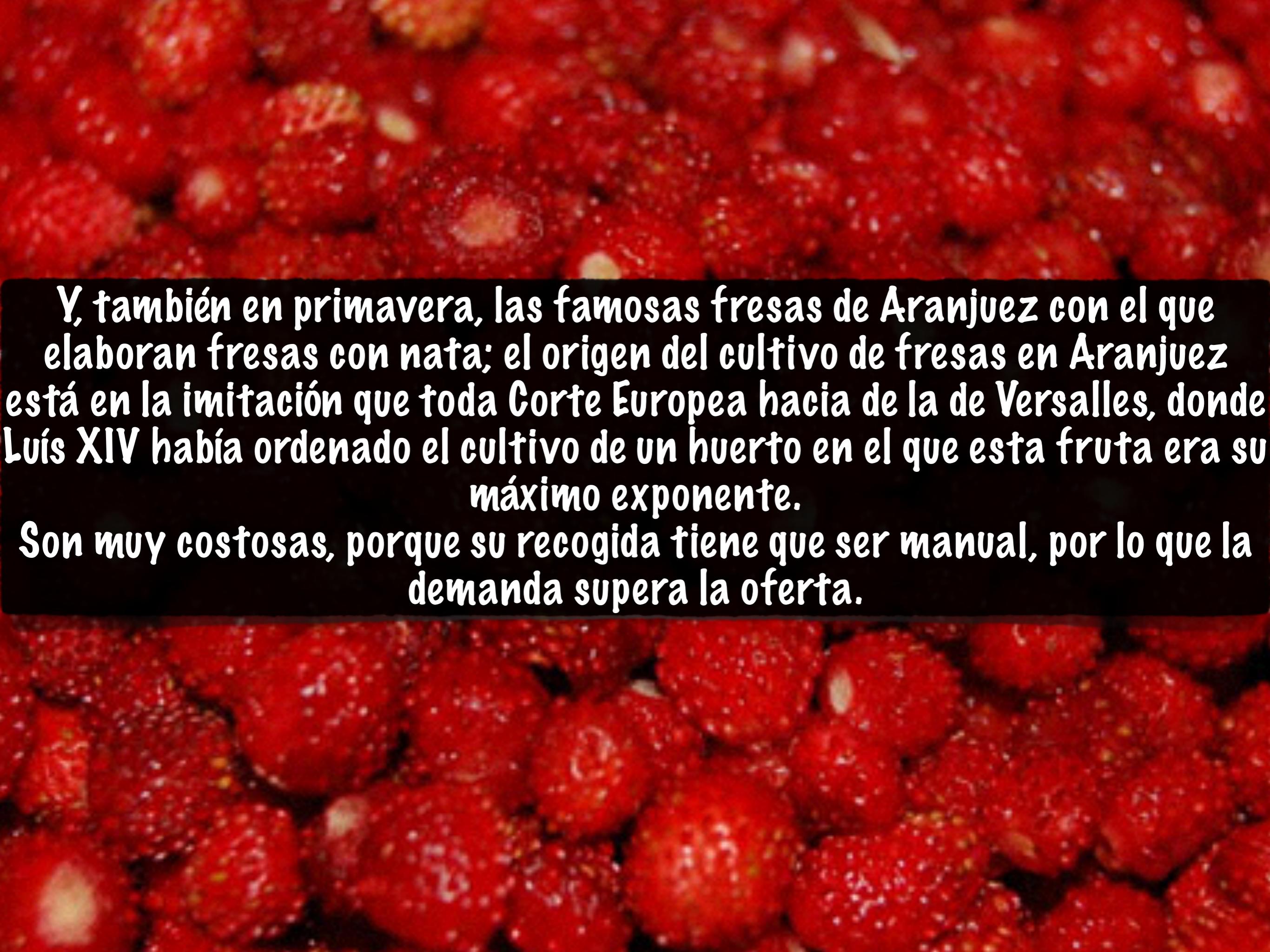
EN Espana Tomo I de Indias Vol.
y de su Real Academia de la Historia
y de la Arqueologia.

"ARANJUEZ, OASIS
DE GRANDES
ÁRBOLES" ERNEST
HEMINWAY.

LA PRODUCCIÓN HORTÍCOLA SE
CONCENTRA EN EL SUR, EN LA
ZONA DE ARANJUEZ; ESTE
FENÓMENO TIENE SU ORIGEN EN
LA PRODUCCIÓN PARA
ABASTECER AL PALACIO REAL,
CONCEBIDO COMO RESIDENCIA
DE RECREO.
EN LA ACTUALIDAD, SE
CONTINUA CON LOS CULTIVOS
TRADICIONALES, (MELONES,
FRESAS, ESPÁRRAGOS, VIÑEDO,
LEGUMBRES), Y SE ESTÁN
EXPERIMENTANDO OTROS.

Entre las frutas puede decirse que las temporadas marcan el ritmo de consumo: por ejemplo, en la primavera-verano se encuentra el melón de Villaconejos (usado en el aperitivo melón con jamón).





Y, también en primavera, las famosas fresas de Aranjuez con el que elaboran fresas con nata; el origen del cultivo de fresas en Aranjuez está en la imitación que toda Corte Europea hacia de la de Versalles, donde Luis XIV había ordenado el cultivo de un huerto en el que esta fruta era su máximo exponente.
Son muy costosas, porque su recogida tiene que ser manual, por lo que la demanda supera la oferta.

ESPÁRRAGOS DE ARANJUEZ, ORIGINARIOS DE HOLANDA.





UVA DE VILLA DEL PRADO



GARBANZOS CHAMAD (CHATOS MADRILEÑOS).



En la Comunidad de Madrid se cultivan unas 24.850 hectáreas de olivar, por parte de unos 4.500 agricultores, siendo el cultivo leñoso más extenso, por delante del viñedo. Con estas aceitunas se producen alrededor de 4.000 toneladas de aceite y se encuentran diseminados por explotaciones en 90 municipios de la zona sur y este de la comunidad.





En el terreno de las verduras puede verse la afición del por los encurtidos: pepinillos, aceitunas, escabeches (frecuentes como tapas o en ensalada), berenjenas de Almagro, presentes siempre en las fiestas y reuniones públicas.

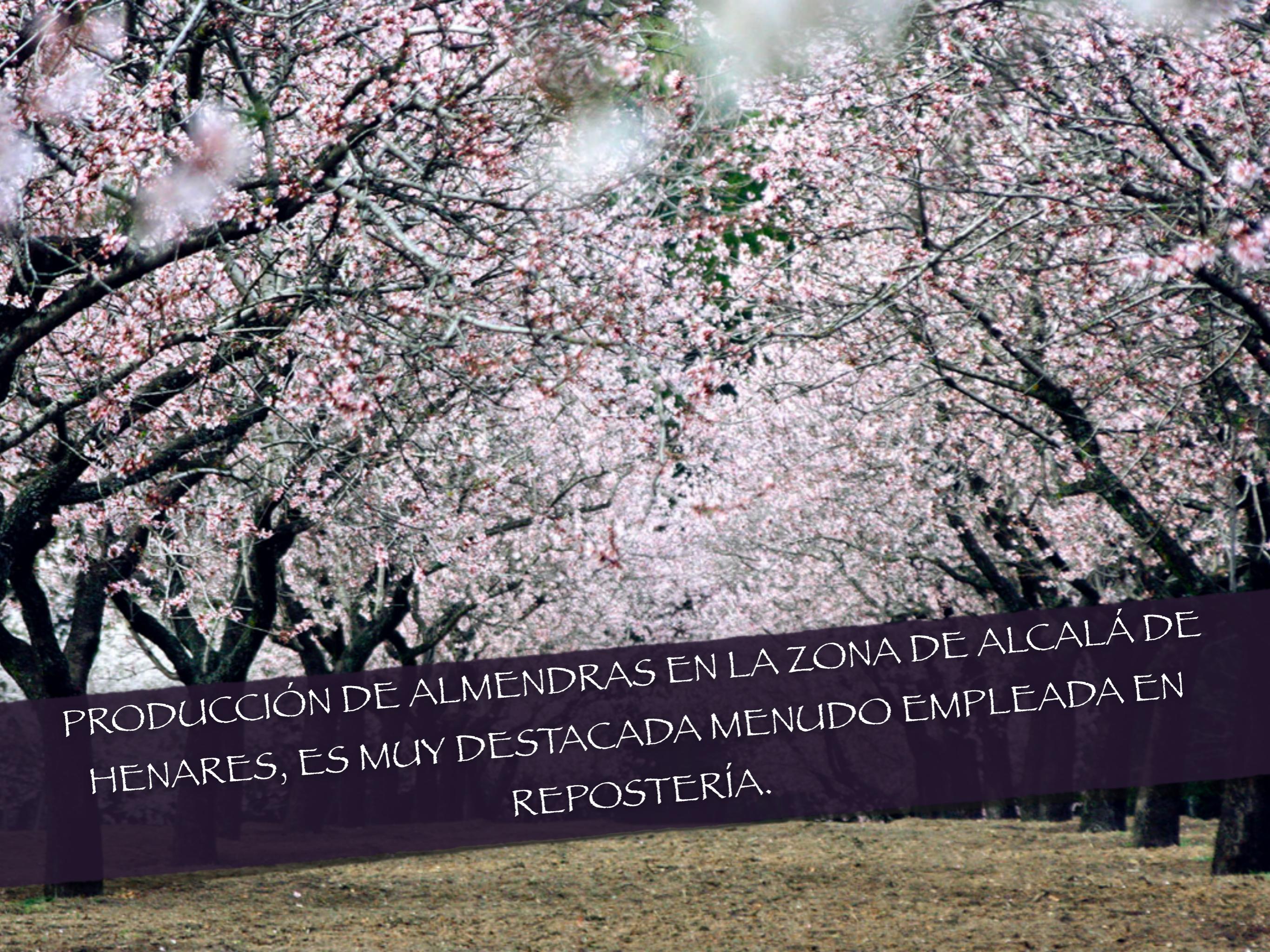
Son conocidas las aceitunas a la madrileña, con su aliño típico a base de cebolla cortada y pimentón.

AJO DE CHINCHÓN, DE LAS VARIEDADES
LLAMADAS FINAS, IMPRESCINDIBLE EN LA COCINA.

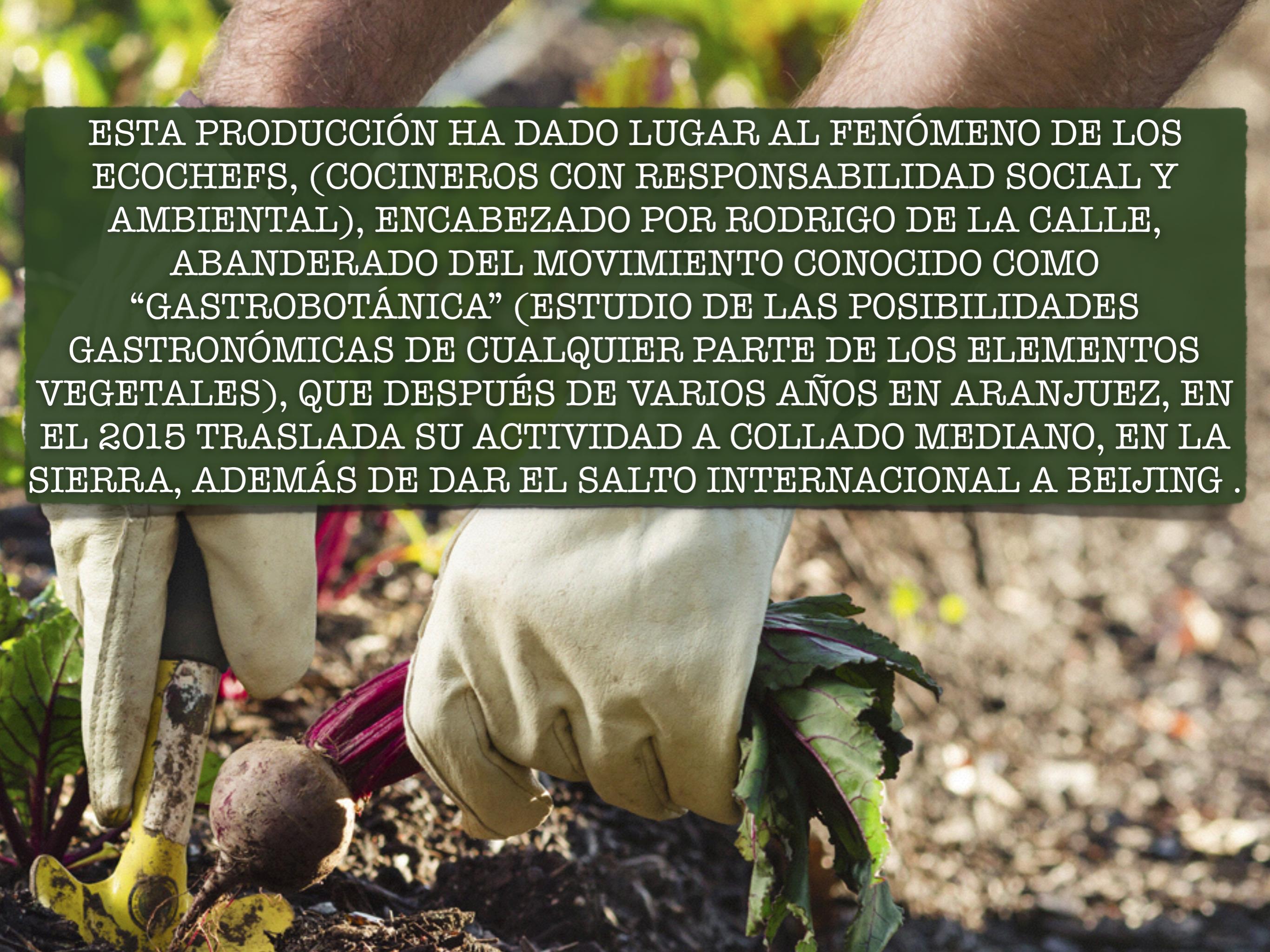




**BELLotas
DEL PARDO**

A close-up photograph of a large almond tree in full bloom. The branches are densely covered with small, delicate pink flowers. The background is slightly blurred, showing more of the tree and some greenery.

PRODUCCIÓN DE ALMENDRAS EN LA ZONA DE ALCALÁ DE
HENARES, ES MUY DESTACADA MENUDO EMPLEADA EN
REPOSTERÍA.



ESTA PRODUCCIÓN HA DADO LUGAR AL FENÓMENO DE LOS ECOCHEFS, (COCINEROS CON RESPONSABILIDAD SOCIAL Y AMBIENTAL), ENCABEZADO POR RODRIGO DE LA CALLE, ABANDERADO DEL MOVIMIENTO CONOCIDO COMO “GASTROBOTÁNICA” (ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES GASTRONÓMICAS DE CUALQUIER PARTE DE LOS ELEMENTOS VEGETALES), QUE DESPUÉS DE VARIOS AÑOS EN ARANJUEZ, EN EL 2015 TRASLADA SU ACTIVIDAD A COLLADO MEDIANO, EN LA SIERRA, ADEMÁS DE DAR EL SALTO INTERNACIONAL A BEIJING .



El pan fue de gran calidad en el pasado, pero tras la guerra civil fue empeorando progresivamente a un pan industrial. Una variedad desaparecida desde 1936, muy popular en su época, es el «panecillo largo»; en la actualidad abundan iniciativas de pan artesanal.



CARNE

Dentro del apartado de las carnes existen muchas variantes, destacando por su presencia en los platos clásicos el consumo de casquería. El consumo de carne estaba restringido en la antigüedad a las clases más favorecidas de la Corte madrileña y es posible que su alto consumo dejara un resto de manjares de «segunda categoría» que bien pudo haber dado lugar a las gallinejas, a los entresijos y a los callos, las criadillas o los zarajos, (no todos ellos puramente madrileños, pero sí con variantes e inspiraciones de otras zonas geográficas de España).

Son populares los pinchos o brochetas de carne.



La producción ganadera se concentra en la zona norte, los municipios de la Sierra de Guadarrama.

La apertura del Matadero de Madrid en el año 1910 por el arquitecto Luis Bellido hizo que la distribución de carne en la capital pudiese ser más regular.

Existe mucha afición por la carne de caza, como respuesta a ello, se encuentra en los mercados con facilidad el jabalí, el gamo y sobre todo la perdiz y el faisán.

La provisión de embutidos de zonas cercanas como Salamanca o Extremadura hace que existan siempre como oferta en los mercados.

DESPOJOS

COSTUMBRE GASTRONÓMICA
QUE TIENE SU ORIGEN EN LA
GRAN CANTIDAD DE GÉNERO
PROCEDENTE DEL DESCARTE DE
LAS COCINAS DE LA CORTE.

MATERIAS PRIMAS COMO
LOS SESOS, CORAZÓN,
MOLLEJAS, TRIPAS,
RÍONES, HÍGADO, LENGUA,
DAN LUGAR A
ELABORACIONES TAN
CARACTERÍSTICAS COMO
LAS GALLINEJAS, EL HÍGADO
ENCEBOLLADO, LA
ASADURA DE CORDERO, EL
ESTOFADO DE LENGUA, O
LOS CALLOS A LA
MADRILEÑA.



LOS TOROS

CIUDAD CON GRAN ACTIVIDAD TAURINA (LA FERIA DE SAN ISIDRO SON 30 DÍAS CON ACTIVIDAD EN LAS VENTAS), GENERANDO GRAN CANTIDAD DE MATERIA PRIMA DE CARNE DE TORO.

LA CARNE DE TORO DE LIDIA ESTÁ MUY VALORADA EN GASTRONOMÍA POR SU SABOR MÁS MARCADO QUE LA DEL BUEY, POR LOS NIVELES ELEVADOS DE ADRENALINA EN SANGRE POR LA TENSIÓN DEL FINAL DE LA VIDA DEL ANIMAL.



SON HABITUALES LOS ESTABLECIMIENTOS EN LOS ALREDEDORES DE LA PLAZA EN LOS QUE SE REUNEN LAS PEÑAS TAURINAS, Y SE SIRVEN ELABORACIONES CON EL TORO COMO PROTAGONISTA, SIENDO EL PLATO ESTRELLA EL ESTOFADO DE TORO (ELABORACIONES LENTAS Y ESMERADAS POR EL CONTENIDO GELATINOSO DE LA CARNE).

DESTACA CASA BOTÍN, (A DONDE ACUDÍA HEMINWAY), O TABERNAS, COMO TRIFÓN.

COCIDO MADRILEÑO



PESCADOS Y MARISCOS



Mercamadrid abastece de pescado fresco a la capital con gran eficiencia. No en vano es el segundo mayor mercado de pescado del mundo (el primero es el de Tsukiji, en Tokio, aunque Mercamadrid es el primero en variedad). Del mercado central se distribuían a diversos mercados dentro de la ciudad.

“HAY EN MADRID UN NEGOCIO DEL QUE NO HAY IDEA EN PARÍS”
TEOPHILE GAULTIER

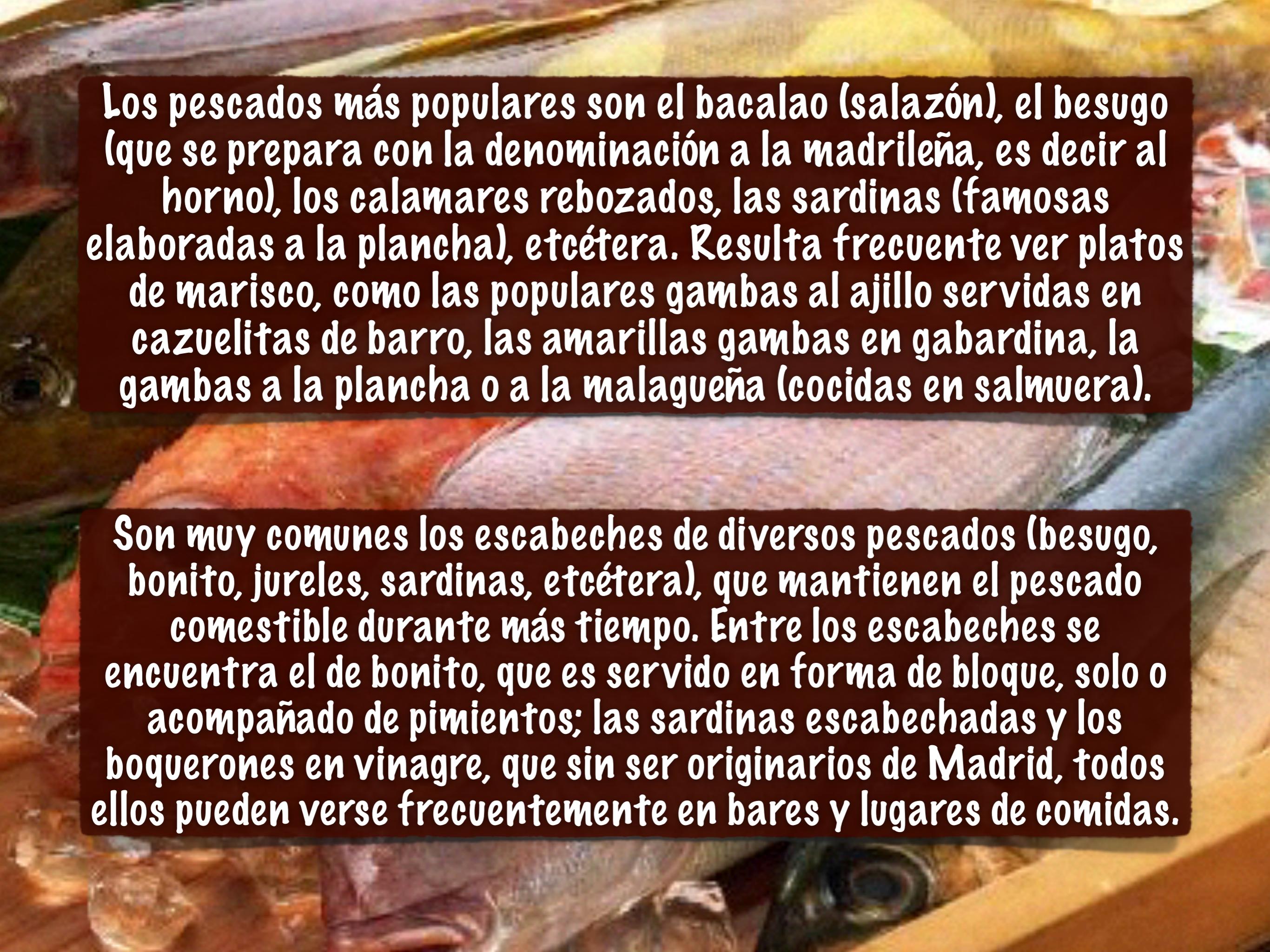


Numerosos mercados han proporcionado alimentos antaño a los habitantes de la ciudad: el Mercado de San Miguel, el de la Cebada, o el de Barceló.

La aparición en 1982 de Mercamadrid ha hecho de la capital uno de los puntos de abastecimiento de verdura y pescado más importante de Europa.

mercamadrid.es

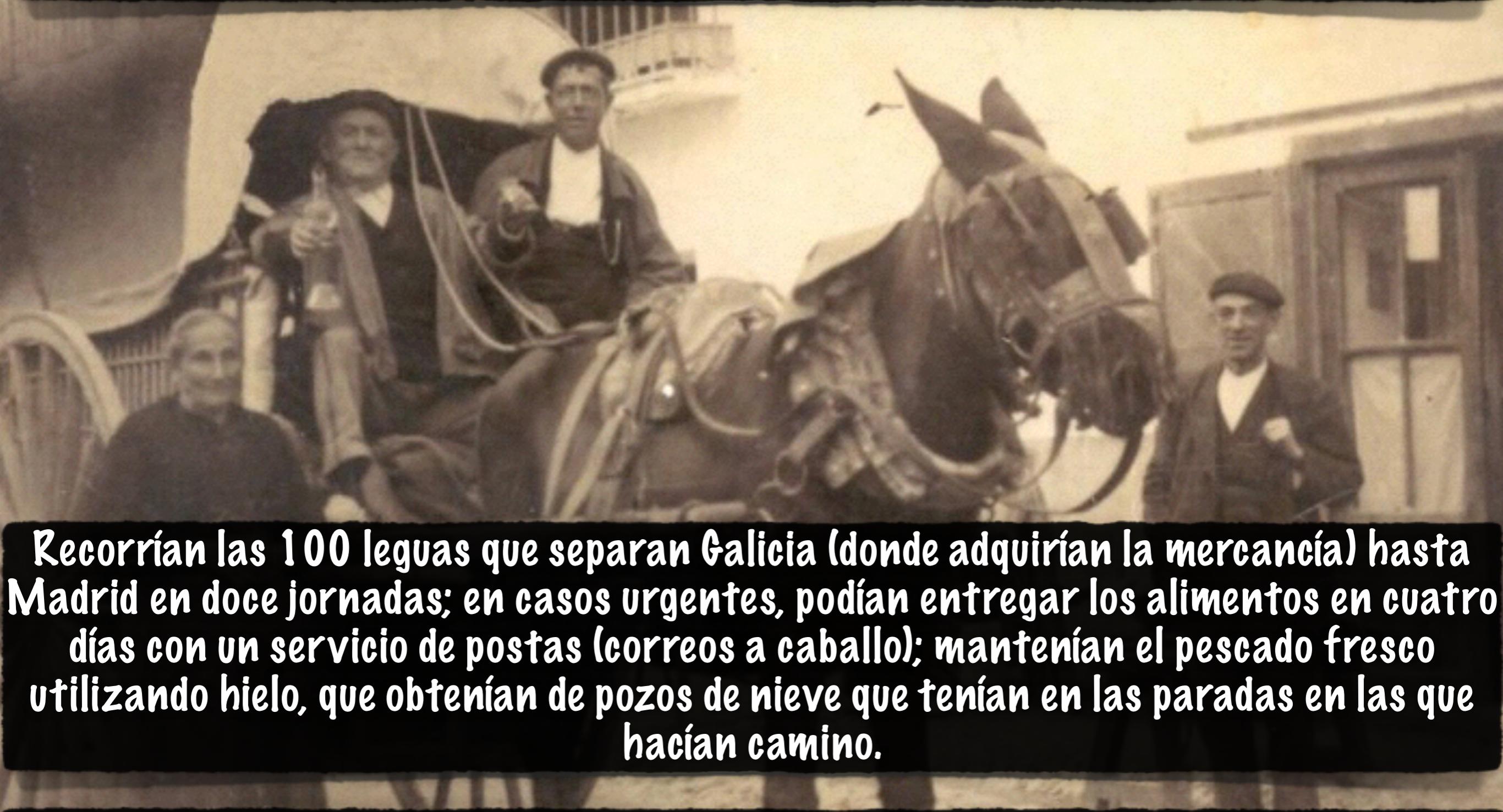
Junto con la oferta de estas grandes superficies de abastos, las tiendas de ultramarinos han ido proporcionando de forma especializada productos alimentarios a Madrid.



Los pescados más populares son el bacalao (salazón), el besugo (que se prepara con la denominación a la madrileña, es decir al horno), los calamares rebozados, las sardinas (famosas elaboradas a la plancha), etcétera. Resulta frecuente ver platos de marisco, como las populares gambas al ajillo servidas en cazuelitas de barro, las amarillas gambas en gabardina, la gambas a la plancha o a la malagueña (cocidas en salmuera).

Son muy comunes los escabeches de diversos pescados (besugo, bonito, jureles, sardinas, etcétera), que mantienen el pescado comestible durante más tiempo. Entre los escabeches se encuentra el de bonito, que es servido en forma de bloque, solo o acompañado de pimientos; las sardinas escabechadas y los boquerones en vinagre, que sin ser originarios de Madrid, todos ellos pueden verse frecuentemente en bares y lugares de comidas.

Desde el siglo XVII, las casas reales confiaba a los arrieros leoneses el envío del pescado.



Recorrian las 100 leguas que separan Galicia (donde adquirían la mercancía) hasta Madrid en doce jornadas; en casos urgentes, podían entregar los alimentos en cuatro días con un servicio de postas (correos a caballo); mantenían el pescado fresco utilizando hielo, que obtenían de pozos de nieve que tenían en las paradas en las que hacían camino.

Los primeros pescaderos de Madrid descendían de Astorga, los arrieros que con la invención del ferrocarril, dejaron de encontrar negocio en los portes del pescado, pero sí en su venta; en 1903 fundaron la asociación profesional que ya engloba a 1.200 locales.

EL MENÚ DE CENA
DE NOCHEBUENA
TRADICIONAL EN
MADRID, ERA,
BESUGO AL HORNO,
COL LOMBarda Y
SOPA DE
ALMENDRAS.

A ESTOS ARRIEROS SE DEBE EL
TRADICIONAL BESUGO A LA
LIMÓN PARA DISIMULAR, QUE A
MENUDO NO ESTABA MUY
FRESCO).



DENTRO DE LA HABITUAL CULTURA
CARACTERÍSTICO ES EL BOCATA DE CALAMARES,
LOS PANES Y MONTADOS, LO MÁS





En la actualidad los mercados tradicionales están siendo reformados o demolidos por el cambio de hábitos de consumo de los madrileños debido a que la oferta de alimentos mediante supermercados de barrio y la nueva forma de cocinar hacen que exista cada vez menos demanda de alimentos frescos.





Destaca la reforma del Mercado de San Miguel, que buscando ser un referente de la nueva sensibilidad gastronómica, ha logrado crear un espacio gastronómico que reúne a varias culturas gastronómicas europeas.



Otros eventos tales como congresos gastronómicos (un ejemplo es Madrid Fusión) han hecho que la capital posea un contacto con la alta cocina y que ésta se transforme en los populares gastrobares.



ENTRE LAS MUCHAS TIENDAS ESPECIALIZADAS, DESTACA ELITE GOURMET, PRIMERA
TIENDA GASTRONÓMICA ON LINE (elitegourmet.es).

The background features a row of four martini glasses filled with different colored liquids: red, yellow, green, and blue. Each glass contains a garnish: a lemon slice, a lime wedge, and a cucumber slice respectively. The glasses are set against a dark, blurred background of a bar or restaurant interior.

LA OFERTA DE BEBIDAS, ALCOHÓLICAS O NO, DE DÍA O DE
NOCHE, HA SIDO SIEMPRE MUY AMPLIA.

GRANIZADO DE LIMÓN





Entre las bebidas no alcohólicas se encuentran numerosos refrescos naturales, como 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.



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 es más habitual esta bebida en las zonas rurales.



Igualmente populares eran el agua con azucarillos y el agraz (mosto de uva verde, ácido, 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.

*Al cumplirse 100 años del homenaje
del prócer Rubén Darío al primer modernista de España.*

En "La Noche de Max Estrella" del 13 de Abril de 2000, a

VALLE-INCLÁN

*En este lugar, donde imaginó la Buñolera modernista,
los poetas del nuevo siglo rindieron escandalosa pleitesía
a Max Estrella, siendo luego conducido el Maestro a los
calabozos del Ministerio de la Gobernación por alborotador.*



EL CÍRCULO DE BELLAS ARTES
MADRID MM

Hay una gran tradición en torno al café y el chocolate existiendo desde hace décadas no pocas chocolaterías que ofrecen chocolate caliente en los meses fríos de invierno, ofrecido con churros y antiguamente también con pícatostes.

Uno de los conceptos ya olvidados en el Madrid actual, pero muy 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.

Madrid posee su propia denominación de origen, Vinos de Madrid, repartida en tres zonas (Arganda, Navalcarnero 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 Navalcarnero) 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

Cheers!



Good Beer & Good Company

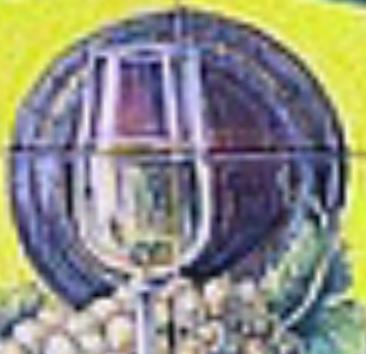
designed by  freepik.com



**Con los vinos es
muy popular la
elaboración en
verano de jarras
de sangría, que
se ofrecen en los
bares de la
ciudad.**



VISATERIA



LA

DESTILERIA

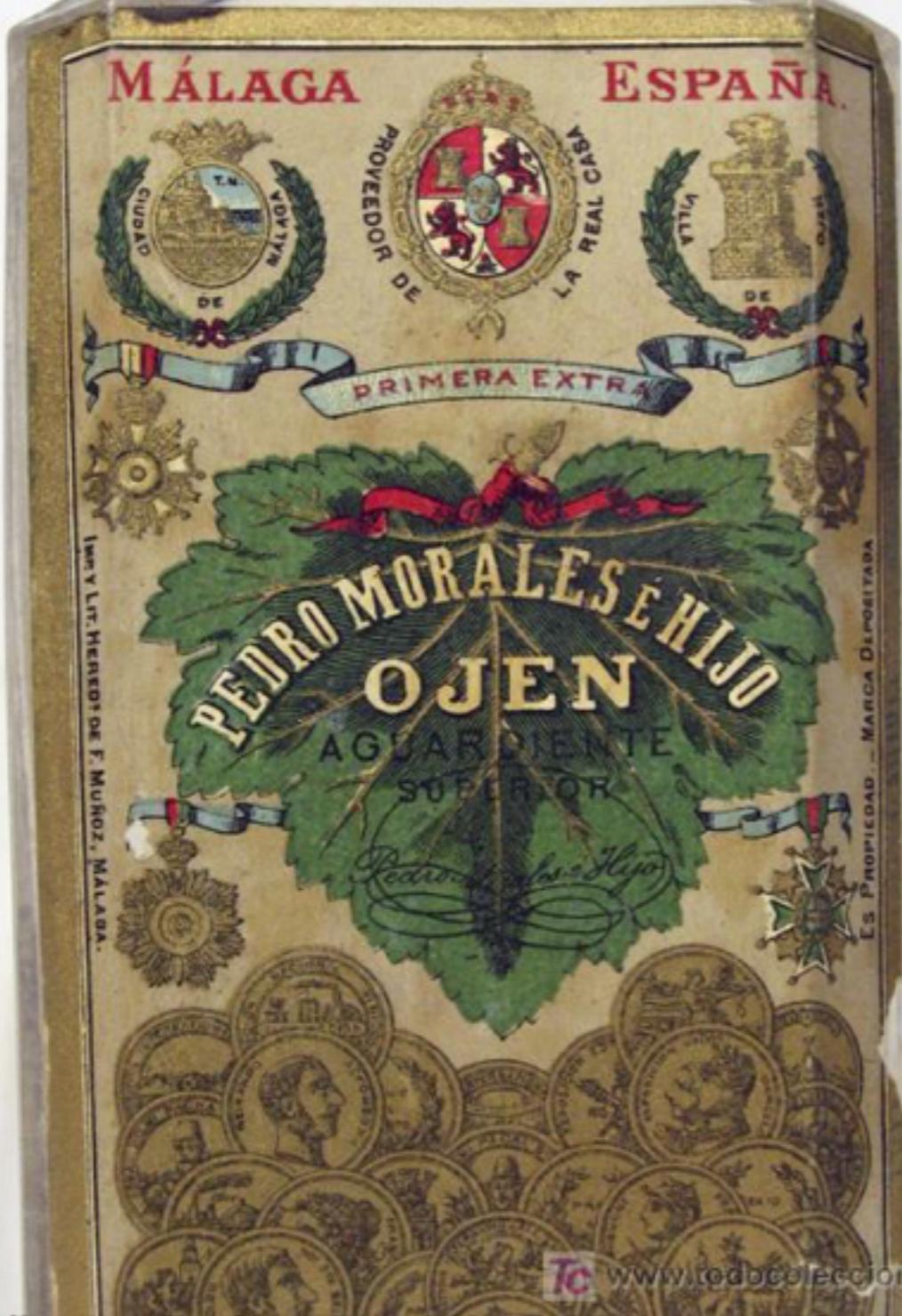
ANISADOS, LICORES Y VINOS





El licor de anís servido en copa pequeña es considerada la bebida más castiza, siendo los más famosos los anisados de Chinchón.





Cabe mencionar los aguardientes secos procedentes de Ojén o de Cazalla y el reciente licor de madroño inventado por un pastelero madrileño en los 80.







«¡Agua, azucarillos y aguardiente!» era un grito habitual de los vendedores callejeros en el Madrid de la época.

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.



LISTA DE PRODUCTOS CON RECONOCIMIENTO DE CALIDAD DIFERENCIADA

Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza, con un distintivo, el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

Estos distintivos son:

PARA TODOS LOS ALIMENTOS EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS VINCULADOS A UN TERRITORIO:

DOP: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

IGP: INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

PARA VINOS:

-Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”

-Vino de calidad con indicación geográfica.

-DO (Denominación de Origen).

-DOCA (Denominación de Origen Calificada).

-Vinos de Pago.

PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS: *Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas.*

PARA ELABORACIONES NO NECESARIAMENTE VINCULADAS A UN TERRITORIO:

EGT: Especialidades Geográficas Tradicionales.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,
- 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, y siempre en la zona geográfica definida.”**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CALIDAD (IGP):

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o un país,
- Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y
- De cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”**



IG

INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

V.P.

D.O.Ca.

D.O.

V.C.I.G

Vino de la Tierra

Vino de Mesa

Vino de Pago

Denominación de Origen Calificada

Denominación de Origen

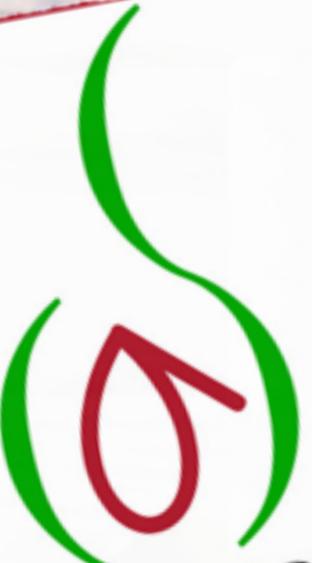
Vino de Calidad de Indicación Geográfica

Vino de la Tierra

Vino de Mesa

ALIMENTOS DE CALIDAD
DIFERENCIADA DE LA COMUNIDAD
AUTÓNOMA DE MADRID:

- DOP. ACEITE DE MADRID.
- IGP. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA.
- DO. VINOS DE MADRID.
- IG. ANÍS DE CHINCHÓN.



aceite de madrid

DOP ACEITE DE MADRID

Se elabora en 97 municipios, del sur de la comunidad.



Un aceite de buena calidad y estable, que presenta aromas frutados, complejos e intensos, con apreciables y equilibradas percepciones de amargo y picante en boca. De una escasa acidez, color amarillo intenso y brillante con ribetes verdosos, y su fragante aroma es bastante particular.

Este aceite se elabora con las variedades de oliva cornicabra y manzanilla (también verdeja, picual, cacereña, carrasqueña y otras más, pero en menor proporción) que son las que han presentado mejores condiciones de adaptación a este clima.



Un aceite de buena calidad y estable, que presenta **aromas frutados**, complejos e intensos, con apreciables y equilibradas percepciones de **amargo y picante** en boca. De una **escasa acidez, color amarillo intenso y brillante con ribetes verdosos**, y su fragante aroma es bastante particular. Una de las señas de identidad es poseer un perfil de ácidos grasos y esteroles diferenciados de otras variedades. Aceite de **larga conservación** y que mantiene completas sus características dietéticas y nutricionales.

Este aceite se elabora con las variedades de oliva **cornicabra y manzanilla** (también verdeja, picual, cacereña, carrasqueña y otras más, pero en menor proporción) que son las que han presentado mejores condiciones de adaptación a este clima.

La variedad **Cornicabra** es la más extendida en Castilla La Mancha, de dónde es originaria, a pesar de que la encontramos en Madrid donde está perfectamente adaptada. Su fruto, de elevado rendimiento, aporta unos aceites muy estables. Por su cultivo en emplazamientos diversos recibe numerosas acepciones, todas ellas en referencia a su peculiar fruto en forma curvada a modo de cuerno (corniche, cornezuelo). Su aceite puede considerarse uno de los más notables en valoración organoléptica.

La variedad **Manzanilla** es poco vigorosa, temprana y muy interesante tanto por la calidad de su aceite como de su fruto en aderezo. Ocupa toda el área que circunda el Sistema Central especialmente en su vertiente sur, especialmente Extremadura, también en Ávila y Salamanca, y en Madrid refugiada en la comarca sur de Las Vegas. Aunque es la variedad de mesa más apreciada produce también un aceite de elevada calidad y estabilidad. Su aceite posee un sabor y aroma a frutas con matices verdes a hierba y rama.



carneguadarrama.com

CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA



El porcentaje de Avileña-Negra Ibérica es significativo alcanzando el 60 % de las vacas madres. Además, la experiencia de décadas ha venido demostrando la perfecta adaptación de las razas Límusina y Charolesa a la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama; se comercializa ternera, añojo y cebón (macho castrado, sacrificado con una edad no mayor a 18 meses)

La denominación de vinos de Madrid es particular por encontrarse dividida en tres subzonas: Arganda, Navalcarnero y San Martín, pertenecientes todas ellas a la comunidad autónoma de Madrid. Los vinos de Madrid de estas áreas han sido poco conocidos a nivel nacional, pero actualmente se está llevando a cabo una gran expansión afianzando su imagen como vinos de calidad.





vinosdemadrid.es



Variedades Preferentes	Subzona de Arganda	Subzona de Navalcarnero	Subzona de San Martín de Valdeiglesias
Tinta	Tempranillo	Garnacha tinta	Garnacha tinta
Blanca	Malvar	Malvar	Albillo

Tres son las subzonas vitivinícolas amparadas a la Denominación de Origen "Vinos de Madrid"; la subzona "Arganda del Rey", la subzona "Navalcarnero" y la subzona "San Martín de Valdeiglesias".

La mayoría de la producción se centra en tintos jóvenes y rosados (subzona de Navalcarnero) y blancos, alguno de estos excelente para crianza (especialmente los de la subzona de Arganda). Existen, no obstante, tintos de Crianza, algún espumoso y los característicos sobremadre, vinos tintos y blancos que contengan gas carbónico, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres como consecuencia de su proceso de elaboración.



BLANCOS

Vinos de colores amarillos pajizos pálidos con tonos verdosos a grises, tendiendo al dorado en aquellos que se han envejecido en barrica de roble. De aromas limpios y principalmente afrutados. En boca resultan frescos, ligeramente ácidos, ligeros y de persistencia media. Se recomienda servirlo entre 7-10°C; buena combinación con gran variedad de platos, especialmente con pastas, verduras y arroces. En su elaboración se pueden utilizar uno o varias variedades entre las que encontramos la Malvar, Albillo, Airén, Viura, Torrontés, Perellada, Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc.

ROSADOS

Destaca su color rosa pudiendo aparecer colores anaranjados en los rosados de más de dos años o sometidos a envejecimiento. Aromas de marcado carácter frutal, en boca son frescos y ligeramente ácidos. Para apreciar sus características debe servirse a temperaturas de 9-11°C, acompaña bien todo tipo de pastas, verduras y arroces.

TINTOS

Vinos rojos de tonalidades violáceas a cereza en los vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades de rubí a teja cuando están sometidos a envejecimiento. En vinos **jóvenes** los aromas son frutales pudiendo contener aromas de madera en los vinos elaborados y **envejecidos en barricas de roble**. En boca son tánicos y persistentes, frutales en el caso de los jóvenes y con recuerdos a la barrica de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en la misma. Entre las variedades tintas cultivadas destacan como preferente la Garnacha Tinta en la subzona de Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias, junto a la Tempranillo en la subzona de Arganda. Acompañadas de otras variedades como la Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano y Garnacha Tintorera.



La producción de anís de Chinchón es tradicional pues sus inicios se remontan al siglo XVII, cuando comienzan a cultivarse grandes extensiones de anís matalahúva.

Este grano de anís, también llamado matalahúva, es un fruto seco, de forma ovalada y color verdoso que procede de la planta umbelífera *Pimpinella anisum* L. El licor anisado se obtiene a partir de la maceración del anís verde, en alcohol de origen agrícola, y de su posterior destilación en un alambique de cobre. El resultado es un líquido transparente con una graduación alcohólica que varía dependiendo de la variedad de que se trate: el 70-74% en el caso del Chinchón Seco Especial, el 40-45% en el Chinchón Seco y el 35-40% en el Chinchón Dulce. El anís puede ser azucarado o no, se consume bien como licor o bien en la elaboración de gran número de pasteles o tartas, gracias a su dulzor y característico aroma.

Receta

Bibliografía y web gráfia

Ingredientes:

Preparación:

www.mapya.es/productos de calidad
diferenciada

VVAA; Ofertas Gastronómicas. Paraninfo.
Madrid 2011

J.L. Armendáriz; Gastronomía y Nutrición.
Paraninfo. Madrid, 2013.

VVAA; Un paseo gastronómico por España;
Köneman, 2001

