



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Madrid

Començam aquesta ruta al ben mig de la capital, a la Puerta del Sol

De tant en tant us faig un repàs gastronòmic dels diversos viatges que anam fent. Doncs avui, si us ve de gust, us convido a venir amb nosaltres a Madrid.

La gastronomia de Madrid posseeix les tradicions culinàries pròpies de la població inicial quan Felip II hi va establir la capitalitat, i posteriorment dels pobles de la seva pròpia província que van anar aportant diferents elaboracions a la cuina de la ciutat de Madrid.

Començam aquesta ruta al ben mig de la capital, a la Puerta del Sol; i no podem començar el dia sense un bon berenar de xurros o torrijas amb xocolata. I és que aquestes saboroses elaboracions són servides a quasi tots els establiments des de ben dematí. Els millors, ja sigui per la pròpia elaboració o per la ubicació de l'establiment són els de la Plaça Major. Però n'hi ha més de xurreries recomanables: San Ginés, Las Farolas, 1902 o Valor. Si no us decidiu per una en específic, doncs proveu-les totes.

Després del berenar i per a baixar les torrijas, convé fer una caminada, així que si ja estau a sa Plaça Major heu de visitar el Mercat de San Miguel que està just al costat. Allà podreu adquirir i degustar tot tipus d'elaboracions artesanes i tradicionals, des d'embotits, formatges, peixos en salaó o fer un tast de cuina de qualsevol regió espanyola. De fet ja ho diu la seva pròpia publicitat: Un monument a la cuina espanyol ubicat en el cor de Madrid. Fou inaugurat l'any 1906.

Altres mercats que no us podeu perdre són: San Fernando, Mararillas o Vallehermoso.

Sortint del Mercado de San Miguel podeu agafar el carrer Cava de San Miguel i gaudir a dreta i esquerra de multitud de locals on fer un cerveseta, un bocata calamarses i unes tapes abans d'anar a dinar: us recomano Mesón el Champiñón o Bar el Gallego. I ja agafant Calle Cuchilleros heu de fer una aturada a Restaurante Botín. Un històric de la gastronomia de Madrid, de fet es considera un dels restaurants més antics del món. Cochinillo o xot a la castellana són alguns dels seu plats típics.

Però si Botín no us interessa (i ho dubto), seguint per Cuchilleros arribareu a La Cava Baja on trobareu el Bar Salamanca, Los Castizos o Casa Lucio, essent aquest darrer el temple dels ous romputs (huevos rotos), cocido madrileño o els tacons (callos) amb ciurons.

Pensau que paral·lel hi ha La Cava Alta on també hi ha molta oferta tradicional.

Ben dinats podem seguir la nostra visita i tant si veniu de Cava Alta o Cava Baja, heu de prendre cap a Plaza Cebada, carrer San Francisco, fins a Bailen. Agafau aquest darrer carrer fins al Viaducte de Segovia i d'allà ja veureu l'Almudena i el Palau Reial.

Primer visitau aquest conjunt arquitectònic per defora i a l'hora de comprar ses entrades no us oblideu d'agafar també les de la Cuina Reial. Tot un viatge a la gastronomia del XVI al XX. Una aturada molt recomanable i que en properes tertúlies gastronòmiques us des-



granaré a consciència. Entre una i dues hores us entretindrà aquesta aturada.

Tornam cap al centre per la Calle Mayor, que ens du cap a Sol. I ara toca berenar de rebosteria fina, així que vetllau bé els mostradors i que no se us enpassi cap per alt: La Santiaguesa, Los Alpes, Torrons Vicens Mayor, Tacita de Plata i ja a la mateixa Puerta del Sol, parada obligatòria a la Mallorquina.

Si el plànning ha anat com toca ara ja deu començar a caure el sol i toca fer una parell d'aturades gastronòmiques, diguem-ne transversals.

Si aixecau la vista des de la Mallorquina segur ja podeu veure el Cartell de Tío Pepe, tota una icona d'ençà de 1935. Al principi era un de tants dels cartells publicitaris de Sol, però poc a poc s'ha anat convertint amb una part important del paisatge urbà de la ciutat.

De fet, malgrat que no gaudeix de cap protecció administrativa oficial, sí que l'ajuntament de Madrid reconeix el seu valor simbòlic i sentimental.

La història d'aquest cartell és peculiar ja que en primera instància estava ubicat en un edifici diferent de l'actual, el número 1 de Sol. No obstant això, aquest edifici fou abandonat i posteriorment derrocat i reformat l'any 2011. El cartell fou desmantellat. Finalment, i després d'una forta mobilització popular a favor de mantenir-lo a Sol, fou traslladat al número 11 de la mateixa plaça l'any 2014.

I de cartell a cartell; i és que no podem acabar aquesta visita gastronòmica al centre de Madrid sense veure el cartell més famós, el de Schweppes (Plaça Callao, a 5 minuts de Sol).

Ubicat a l'edifici Carrión i a 37 metres d'alçada, aquesta publicitat es pot dir que és sinònim de Madrid, cine, ambient nocturn i com que coincideix en ubicació amb multitud de sales de cinema i teatre de la Gran Via, s'esdevé en un espai de trobada imprescindible. Cal a dir que el cartell fou obra de Luisa Álvarez (1974), una pionera en l'art lumínic dels anys 70.

I per arrodonir el vespre ara sols queda gaudir d'un bon sopar a qualche restaurant gastronòmic. Nosaltres anàrem a PuertaSol d'en Chicote, un 10: boníssim i no gaire car (50€ pax). Però en altres ocasions n'he provat altres que també us recomano: Viridiana (d'Abraham Garcia), Kabuki (temple gastronòmic oriental), Estado Puro de Paco Roncero o el de Ramón Freixa a l'Hotel Único.

CUINA DE TEMPORADA:

Callos a la Madrilenya

INGREDIENTS (per a 6 persones)

- Tacons vedella 1kg (callos)
- Embotits tradicionals (morcilla, xoriç, cuixot salat, bacó)
- Panxeta, 150 grams
- Llorer, alls i pebres de banyeta al gust
- Salsa de tomàtiga
- Els callos a la madrilenya es fan normalment utilitzant diversos tipus despulles, no sols butzes. Així entre els seus ingredients trobam també pota i morro.

ELABORACIÓ:

- Netejam bé les butzes i les tallem a trossos quadrats de 2x2 cm aproximadament, perquè després de la seva cocció puguin ser mida mossegada.
- Un cop nets (amb aigua, sal i vinagre), els posam a coure amb una fulla de llorer i un bon grapat de sal, afegint també la panxeta, el cuixot i/ o el bacó i les espècies (pebre bo negre, canyella, comi, llorer, pebre bord). Deixam que les butxes es facin durant 4 hores aproximadament. Un cop estiguin cuinats, els escorrem i reservam l'aigua de la cocció que serà espessa i carregada de gelatina.
- Quan falti una hora per acabar la cocció tradicional, afegim el xoriç i la resta d'embotits escolllits, deixant que s'acabin de fer amb els altres ingredients.
- Preparam una salsa escalfant dues dents d'all amb la ceba molt picada i un pebre de banyeta perquè tinguin un puntet picant. Aleshores afegim una cullerada de salsa de tomàtiga, les butzes cuites, més xoriços i botifarres trossets. També anem incorporant de mica en mica, el brou de la cocció. Acabem deixant bullir el conjunt durant 20 minuts fins que adquireixi cremositat i arribi a una textura desitjada.



ESCOLA DE CUINA:

- Una de les característiques de la gastronomia madrilenya és la capacitat d'adaptar plats provinents d'altres zones geogràfiques d'Espanya. Alguns dels plats i costums culinàris més tradicionals tenen l'origen en l'emigració de poblacions procedents de diverses parts d'Espanya.
- Us deixo més imatges i recomanacions de la gastronomia de Madrid a: <https://cuinant-blog.blogspot.com/2023/03/gastronomia-madrid.html>