

# MADRID360

22 al 28 de mayo de 2009

## EN PORTADA



**Carnes, verduras, frutas, aceites, legumbres...** La Comunidad atesora productos de altísima calidad con los que se elaboran grandes platos. Hoy, abrimos nuestra despensa

## Las joyas gastronómicas de Madrid

**EMMA SUEIRO**

Madrid, la mejor despensa de España, rica, variada, fresca, de extraordinaria calidad. Todo lo tenemos en el Foro y llega de todos los rincones del país... y del planeta. Huerta, mar, cabaña... Pero nuestra Comunidad también tiene sus propios productos, algunos de raíces seculares; otros, más novedosos y, por supuesto, una rica tradición culinaria. ¿Los conocemos? Muchos, sin duda, pero queremos que aún sean más los que descubran qué nos ofrece esta tierra. Excursiones culinarias, productos autóctonos, restaurantes y tiendas desvelarán los secretos gastronómicos genuinos de la Villa y Corte y sus alrededores. He aquí nuestro un repaso.

del eje de la carretera de Valencia, desde Arganda del Rey hasta Fuentidueña de Tajo. Bajo la Denominación de Origen Aceite de Madrid se esconde un producto de escasa acidez, de color amarillo intenso con ribetes verdosos, un punto amargo y muy sabroso, propio de su variedad principal, la aceituna cornicabra, a veces matizada con manzanilla Cacereña, verdeja, picual, arbequina...

Un aceite de oliva virgen extra del que da buena cuenta el *chef* Paco Roncero, de **La Terraza del Casino** (Alcalá, 15. ☎ 91 532 12 75), que cuenta con un menú dedicado al aceite en el que destacan platos como el espagueti tocado (elaborado, si es menester, con la va-

**Verdor y aderezo único**

¿Cuál es el secreto de las aceitunas de mesa de Campo Real –con Denominación de Calidad–, las mejores para tomar en esos aperitivos que sólo existen en nuestro país y que tanta tradición tienen en Madrid? Su aliño. Se parte de la materia prima principal, una oliva manzanilla, autóctona, de intenso color verde-pardo y cada aceitunero de la zona tiene su secreto para su aderezo, pero básicamente incluye tomillo, hinojo, orégano, ajos enteros o machacados y laurel. Se pueden comer solas, con los clásicos boquerones en vinagre, con anchoas en salazón o en ensaladas, como las preparan en el restaurante **La Noguera** (Ctra. de Loeches, 9 ☎ 91 873







## EN PORTADA



procede de ganado vacuno de las razas avileña-negra ibérica, *limosin*, charolés y sus cruces con la raza autóctona de la sierra. Las dehesas que se extienden por Buitrago y el Valle de Lozoya, la zona de Colmenar Viejo y La Cabrera y el área de El Escorial y San Martín de Valdeiglesias, es donde se cría y pasta este ganado, cuya carne, de ternera y añojo, es de color rosado vivo, textura firme, con la grasa infiltrada en el músculo que le otorga su especial jugosidad y ternura.

Comer sus chuletones o solomillos en **La Chimenea** (Sierra, 20. ☎ 91 854 29 36. Guadarrama); en **El Pajar de Fuente Hernando** (Eras Chicas, s/n. ☎ 91 869 31 94. Lozoya), en **La Fábrica de Hielo** (Pº de Miguel Menéndez Boneta, 21. ☎ 91 855 03 70. Los Molinos), o en **La Carnicería** (Pza. de Santo Domingo, 8. ☎ 91 559 94 20) es sensacional. En cuanto a su venta, está el veterano Luis de Blas, que la distribuye a través de **Solobuey, S.L.** (Mercamadrid. ☎ 91 507 12 32. www.solobuey.net), **Raza Nostra** (Bolivia, 9 Mercado de Chamartín. ☎ 91 457 15 41. www.raza-nostra.com), **Valles del Esla** (Edimburgo, 12. Las Rozas. ☎ 91 710 37 82. www.vallesdelesla.com) y **Gold**

1. Productos autóctonos en Gold Gourmet. 2. Quesos en Poncelet. 3. Pestiños. 4. Sushi con fresas en Casa José. 5. Carnes de la Sierra

**Gourmet** (José Ortega y Gasset, 85-87. ☎ 91 402 03 63. www.goldgourmet.es)

En el apartado de carnes, hay que mencionar, cómo no, al lechón de Humanes, de merecido reconocimiento gracias al mercurioso cochinitillo que elaboran desde hace más de medio siglo en **Coque** (Francisco Encinas, 8. ☎ 91 604 02 02) y que Mario Sandoval, el benjamín de la familia y *chef* del restaurante (una estrella Michelin) lo ha elevado con su cocina a las cotas más altas.

### En rojo y verde

¡Qué decir del Real Sitio de Aranjuez! Un conjunto arquitectónico y monumental que, unido a sus jardines y huertas hacen de esta ciudad una visita de obligado cumplimiento, amén de su variada oferta gastronómica, que tiene al espárrago verde de cultivo o perico y a la fresa como sus principales (no las únicas) referencias más famosas de la vega arancetana.

En otoño y primavera hay una curiosa

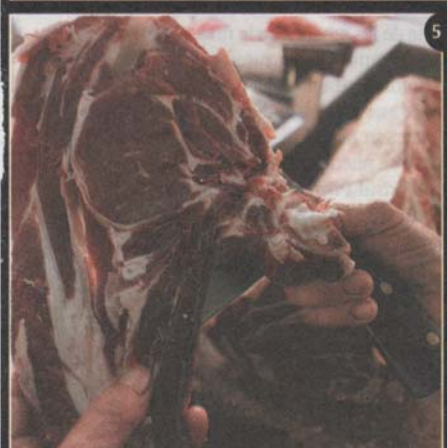
excursión que sale de Madrid en una locomotora de vapor de mediados del siglo XX y que se conoce como El Tren de la Fresa. Puede decirse que **Casa José** (Ctra. Antigua de Andalucía, 17. ☎ 91 891 14 88) es el buque insignia culinario, con una estrella Michelin y el buen hacer de Fernando del Cerro en los fogones, siempre atento a los productos de su tierra. **Carême** (Avda. de Palacio, 2. ☎ 91 892 64 86), de Jesús del Cerro (hermano del anterior) es otra óptima opción, como **Rodrigo de la Calle** (Ctra. Antigua de Andalucía, 85. ☎ 91 891 08 07), el gastrobotánico que juega con la riqueza de su huerta y los cítricos y vegetales del Huerto del Cura de Santiago Orts, de Elche.

Para comprar estos productos, en el propio **Mercado de Abastos de Aranjuez**, justo en frente de Casa José. En Madrid, **Gold Gourmet**, **Frutería Vázquez** (Ayala, 11. ☎ 91 435 20 44) o **Frutería Charito** (Bolivia, 9. Mercado de Chamartín. ☎ 91 344 03 83).

### Legumbre tierna y dulce

Son famosos los garbanzos de Navalcarnero, Quijorna o Brunete. De ellos se decía que son los que mejor cuecen con





EN PORTADA

legumbre está **El Casinillo** (Madrid, 2. ☎ 91 894 47 18) y **La Cantina de Joaquín Marqueta** (Plaza del Arco, 5. ☎ 91 894 44 26). También en Colmenar de Oreja se encuentran las **Conservas Cachopo** (Poza del Moral, 13. ☎ 91 894 32 32), todas ellas de producción ecológica, con los garbanzos cocidos y estofados como dos de sus alternativas culinarias. Las vende en Madrid en las **Tiendas Gourmet de El Corte Inglés**, Gold Gourmet y establecimientos de productos ecológicos.

### Directos de la huerta

Entre Aldea del Fresno y San Martín de Valdeiglesias, en la Sierra Oeste de Madrid, se han rescatado, bajo la marca de garantía «Huerta de Villa del Prado», los productos hortícolas de excelente calidad y tradición histórica que existen en dicha localidad y que estaban prácticamente destinados a desaparecer. Calabacines, pimientos rojos y verdes, tomates... tienen el certificado de calidad, origen geográfico y condiciones de producción. Todo un lujo para Madrid.

### Blancos de la Sierra

Aprovechen esta excursión por la sierra Norte de Madrid en otoño o primavera, cuando el Hayedo de Montejo, ubicado en el monte El Chaparral y atravesado por el río Jarama está en su máximo apogeo. Un recorrido entre hayas, robles, acebos... del que se dice es el Hayedo más meridional de Europa. Tras este fantástico paseo, una reconfortante parada en alguno de los restaurantes de la zona para degustar los judiones, de carne tersa y fina, muy jugosas, de color blanco, gran tamaño, arriñonadas y ligeramente aplanadas. Excelentes con presa ibérica en **El Cucharón de Lola** (Poza, 23-25. ☎ 91 869 74 45) o en **El Hayedo** (Turco, 13. ☎ 91 869 70 23).

### A cala y a cata

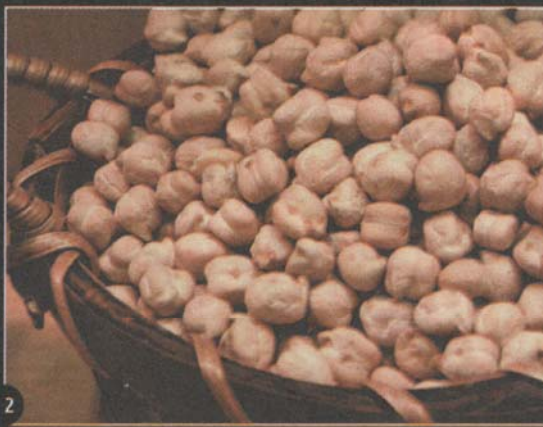
Acercarse a Villaconejos cuando culmina el verano para probar el melón de la

el agua de Lozoya, la más fina y fresca, también de Madrid. Pero también lo son los de Colmenar de Oreja, como sus lentejas. Pues hasta ahí viajamos.

Para ello hay que atravesar Chinchón, y la llegada nos anuncia vino, vino tinto de la zona, y una plaza más modesta que la de Chinchón pero llena de encanto. A una altitud de 750 metros se cultivan en pequeñas parcelas unos garbanzos suaves, tiernos, de piel muy fina y con un sabor algo dulce que resulta muy agradable. Entre los restaurantes de la localidad que rinden culto a esta

FOTOS: ERNESTO AGUDO, RAFA ALCAIDE, DANIEL G. LÓPEZ, CHEMA BARROSO Y SIGEFREDO





1. Espárragos verdes de Aranjuez.
2. Garbanzos. 3. Plato de melón en Balzac. 4. Carnes en La Chimenea.
5. Productos biológicos en Ecocentro

variedad negra gigante, que es escasa, pero que todavía practican su cultivo en pequeñas parcelas, es inigualable.

Es a mediados de julio cuando comienzan a estar buenos, y en agosto excelsos, hasta finales de septiembre, una fruta autóctona con variedades como la tradicional mochuelo, la que se ofrecía en los puestos de Madrid «a cala y a cata». Ahora la más popular es la piel de sapo, de color verde con manchitas negras, muy resistente y deliciosa.

Son muchos los restaurantes de corte tradicional que lo ofrecen como fruta de temporada, y los hay que preparan platos más elaborados y arriesgados, como **Balzac** (Moreto, 7. ☎ 91 420 01 77); **Diverxo** (Francisco Medrano, 5. ☎ 91 570 07 66); **Arce** (Augusto Figueroa, 32. ☎ 91 522 59 13); **Viridiana** (Juan de Mena, 14. ☎ 91 523 44 78). En cuanto a tiendas, **Frutas Vázquez**, Gold Gourmet, **Mercado de Chamberí**, de **Maravillas** o el recién inaugurado **Mercado de San Miguel**.

### Miel y pizarra

Un viaje inolvidable el de Patones de Arriba, una de las más bellas muestras de la llamada arquitectura negra de la Comunidad, denominada así por el tipo de casa rural, con la pizarra y la piedra

como elementos principales, sus calles enlosadas y sus empinadas cuestas, que se conservan, restauradas, tal y como se concibieron allá por el siglo XVI. Impresionante el panorama de colmenas en primavera, con la explosión primero del romero, después de la retama, los diferentes tomillos: cantueso, mejora, espliego, lavanda. La miel es, pues, excepcional y la tienen monovarietal de romero y milflores (50 por 100 romero y 50 por 100 resto de tomillos antes citados).

Para degustarla, en un plato como el cordero a la miel, que ya es una seña de identidad de Patones, hay que hacerlo en **El Poleo** (Travesía del Arroyo, 3. ☎ 91 843 21 01). Para obtenerla, dos veteranos apicultores del lugar la venden en Patones de Abajo: **Miel de Patones**, de Julia Melones (Castrón, 5. ☎ 91 843 20 67) y **Miel Deme**, comercializada por Miguel Ángel. (☎ 629 38 10 43).

### Dulces especialidades

Madrid ha tenido siempre fama de elaborar buenos panes, pero en la Comunidad es Chinchón la localidad que se

lleva la palma. En cuanto a la repostería típica, las rosquillas de la Tía Javiera (Villarejo de Salvanés), de donde proceden las de San Isidro, los buñuelos de viento, los bartolillos y los pestiños son postres tradicionales de nuestra Comunidad. En temporada se encuentran en muchas pastelerías de la capital, pero prácticamente todo el año están en **El Horno de San Onofre** (San Onofre, 3. ☎ 91 522 72 16 y tres sucursales más. [www.sanofresantiaguesa.es](http://www.sanofresantiaguesa.es)).

### De oveja y de cabra

Madrid cuenta con dos quesos autóctonos. El queso de cabra elaborado con la leche de los rebaños de la raza «Cabra de Guadarrama» y sus cruces, que se elabora fundamentalmente en las localidades de Colmenar Viejo, Fresnedillas de la Oliva, San Mamés y La Cabezuela. Este queso se puede encontrar en las tiendas de Madrid **Poncelet** (Argensola, 27. ☎ 91 308 02 21) y **La Quesería** (Blasco de Garay, 24. ☎ 91 594 38 56).

Está también el puro de oveja, de las razas manchega, *assaf* y sus cruces con autóctonas de Madrid: negra colmenareña y rubia del Molar, y cuya leche es determinante para la calidad del producto. Más difícil de encontrar en Madrid, si realizan la excursión a Campo Real





en busca de aceitunas, aprovechen el viaje para degustar y comprar el queso, bien curado o viejo en **La Quesera de Campo Real** (☎ 91 873 33 79).

### **Caldos de prestigio**

Aunque el prestigio de los vinos de Madrid se remonta a siglos atrás, es en 1990 cuando resurgen con la creación de la Denominación de Origen. Tres son las subzonas: Arganda, Navacarnero y San Martín de Valdeiglesias, con las variedades albillo y moscatel de grano menudo, como más importantes entre las blancas, y la garnacha tinta, en las tintas, aunque son más las existentes.

En este recorrido, recalamos en tres restaurantes que elaboran platos con sus vinos autóctonos. **Q Asador** (Avda. de Madrid, 120. **Escaparate 35**. Quinta Avenida. ☎ 619 47 90 50. Arganda), que elabora un espléndido rabo de toro con vino de Arganda; **El Balcón de Artemisa** (Plaza de Segovia, 8. ☎ 91 810 14 28. Navacarnero) y sus judiones o arroz con liebre al vino de Navacarnero, y **Arcos de la Corredera** (Corredera Alta, 28. ☎ 91 861 10 84. San Martín de Valdeiglesias), con un plato contundente y original como el de morcilla de manitas y langostinos glaseada con un jugo reducido de vino valleyglesias garnacha centenaria.

