



CULTURA / SAN ISIDRO

## Buena faena gastronómica

EMMA SUEIRO / MADRID | Día 17/05/2014 - 02.11h

► Pistas para disfrutar de la culinaria taurina típica de esta fiesta



Recuerda Galdós en su «Mayo y los Isidros» cómo Madrid se llenaba de extranjeros recorriendo sus calles. Y es que **San Isidro** es mucho Santo y, al margen de esa tradición de la lluvia durante los festivales dedicados al patrón de la Villa y Corte, lo cierto es que fascina a propios y a ajenos ver vestidos de «chulapas» y «chulapos», yendo a la pradera, beber el agua que sale del caño de la ermita, bailar unos «chotis» y luego dedicarse **al arte del buen comer** sentados en el verde, repleto de puestos con frituras como las **gallinejas** y los **entresijos**, los **bocadillos de calamares** y los famosos **encurtidos** (banderillas, las berenjenas de Almagro, aceitunas,...), **tortillas de patata**, el vino en bota e incluso algún que otro cocido, amén de la repostería típica, con **las rosquillas** tontas y las listas. Imagen más castiza y que perdura, imposible.

Con San Isidro llegan también los toros, en esa colosal **plaza de las Ventas**, cuyo ambiente taurino es difícil olvidar. Impresionante para el aficionado, curioso para el profano, pero a nadie deja impasible, **tanto la faena como el variopinto público** que frecuenta el coso.

Este año La Monumental tiene sorprendentes alicientes que dan mayor factura al espectáculo taurino en sí. En los tendidos 9 y 10 se ha montado un **nuevo espacio de ocio** con un colosal mural, «La Alternativa», de 6x25 metros pintado por Suso 33, Okuda y Nuria Mora, tres de los máximos exponentes del graffiti español.

Pero lo más espectacular, porque el buen comer no es ajeno a nadie, es la apuesta de **Paco Roncero**, que este año saldrá por la Puerta Grande de las Ventas con su **apuesta gastro-cultural**. Hasta el 9 de junio se podrá reservar mesa en la **sala Alcalá** –bajo el tendido 9–, donde los comensales descubrirán los **12 menús** diarios que el chef de **La Terraza del Casino** (2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol) ha seleccionado para triunfar en su particular faena taurina. Objetivo: aunar presente y futuro de la culinaria taurina **llevando por bandera la marca España**: Banderillas con sabor a mar, rabo de toro con foie y setas, panaché de verduras, trigueros, lentejas, bacalao...

Tras el festejo, otra sorpresa más; el **Tendido 11**, un espacio alternativo situado en los bajos del 9 y el 10, donde tapear, «copear», escuchar música y disfrutar de una tertulia... ¿Hay algo más completo para culminar una faena taurina?

## Rabo de toro

Quizá no para culminar, pero sí para completar, la ciudad que Felipe II hizo capital hace alarde de esa culinaria tan típica «SanIsidril», fundamentalmente con el rabo de toro, plato excelso donde los haya y que lo fomentan aquellos restaurantes que saben y conocen el producto y cocinan el verdadero, el auténtico y el genuino. Aunque nos centremos en el Foro, no hay que olvidar que es un plato típico cordobés (aparecen referencias en el libro del romano Apicius «De Re Coquinaria») y que **se consume de mil y una formas**: estofado, en croquetas, como albóndigas, etcétera.

Centrándonos en el patrón de la capital, lo borda Juanjo López Bedmar en *La Tasquita de Enfrente*: Rabo deshuesado con oloroso de tradición, puré de patata y perrechicos, al igual que Luis Martín en **Goizeko-Kabi**, con su rabo de toro sobre crema de patata. Es de todos conocido que **Casa Toribio**, que tiene la exclusiva para adquirir todos los rabos de toro de las Ventas y que, estofado al vino tinto con guarnición de verduras es realmente excepcional.

Algunos de los restaurantes del Grupo Oter secundan el festejo. En **El Gran Barril** y **Asador Gerardo** estofado con Ribera del Duero, en **Taberna La Moderna** con caldos del Bierzo y en Oter Restaurante original, con miel y canela. Y es que este año la gastronomía del patrón está más de moda que nunca. Otros restaurantes, como **Espacio 33**, **Los Galayos** o **Ponzano** se suman al rabo (con perdón) en su guiso más tradicional y sabroso.

En cuanto a **esas rosquillas**, típicas desde primeros de mayo, todas se componen de la misma base; la diferencia es su acabado final. Las tontas solo incluyen la base y se las denomina así por la simpleza de su base. Las listas están bañadas con azúcar «fondant» (sirope de azúcar, zumo de limón y huevo batido); las de Santa Clara se recubren con merengue seco y las francesas van espolvoreadas con granillo de almendra.