



Terraza del Casino de Madrid, uno de los restaurantes más prestigiosos de la capital.

FOTO: CG

La evolución de la cocina en la capital ha sido constante, desde la diversidad del Al Andalus hasta los restaurantes sofisticados con estrellas Michelin

Carlos Dávalos

SÁBADO, 7 DE MAYO DE 2016 - 20:09

Madrid no tendrá el prestigio gastronómico que tienen otros territorios de España, pero, aun así, ha sabido recoger la diversidad de esos otros lugares en sus restaurantes. La ciudad alberga un gran número de todo tipo de locales. Según la Federación Española de Hostelería, en Madrid hay 953 restaurantes de gama alta, mientras que en Barcelona son 732.

De acuerdo con la Guía Michelin, en el país hay 174 restaurantes con estrellas Michelin, de los cuales 23 están en Barcelona (en Cataluña hay 50), 20 en el País Vasco y 13 en Madrid. Desde el *boom* gastronómico que propiciara Ferran Adrià a finales de los noventa y principios del 2000, la cocina mediterránea y española se ha convertido en un referente a nivel mundial, pero también, claro, a nivel local. La diversidad gastronómica peninsular es parte fundamental para comprender la historia y la cultura de cada región.

En el caso de Madrid, la historia de su cocina se remonta a muchos siglos atrás. Aquí, la alimentación habitual hasta la conquista de Toledo por parte de Alfonso VI era prácticamente la misma que en el resto de Al Andalus, es decir, una cocina diversa. Por ejemplo, la pasta de sémola y el cuscús norteafricano se mezclaban con la leche, los dátiles, o la miel, así como con los hábitos de los habitantes hispanorromanos.

Dos tipos de cocina

Con la conquista de Toledo, la cocina madrileña fue cambiando muy lentamente, hasta la instauración de Madrid como capital del Reino por parte de Felipe II en 1561. Esto hizo que la población se duplicara, porfilándose una de las características de la gastronomía madrileña: la coexistencia de dos cocinas, una aristocrática y otra popular, que si bien distintas, nunca estuvieron del todo aisladas.

Esta división entre la comida sofisticada y humilde se habría mantenido hasta el siglo XIX, cuando comienzan a surgir las fondas, que recogen las costumbres gastronómicas de los mesones y las casas de comidas, así como los primeros restaurantes modernos.

Siguiendo el criterio de la Guía Michelin, en Madrid encontramos solo un restaurante con tres estrellas. Se trata de Diverxo, del chef David Muñoz, el primer madrileño en tener dicha puntuación y creador del concepto casual *StreetXO*, que básicamente retoma la comida callejera para darle una vuelta de tuerca innovadora.

Con dos estrellas se encuentran la Terraza del Casino, el Club Allard, Sergi Arola, Ramón Freixa Madrid y Santceloni. Con una están Dstage, La Cebra, Kabuki Wllington, Ábora, Lúa y Punto MX.

decine21.com
LO ÚLTIMO EN CINE Y SERIES

EN CINES EN DVD/BD SERIES TV

ESTRENO EN CINES
Francotonia
80 min | Documental | Drama
Público apropiado: Jóvenes

ESTRENO EN CINES
Idol
100 min | Biográfico | Comedia | Drama
Público apropiado: Jóvenes

ESTRENO EN CINES
Una madre imperfecta
100 min | Comedia | Drama
Público apropiado: Jóvenes

Ver más

PÚBLICO

Comprometidos con la Estrategia Española de Seguridad y Salud en el Trabajo 2015-2020



Empresas seguras, saludables y competitivas

PÚBLICO



PÚBLICO

