



A SU SERVICIO

# Nuestra Sociedad

## Recuperando una antigua tradición casinista Un cocido muy especial

*El pasado 2 de marzo el Casino de Madrid recuperaba una antigua tradición casinista, la de disfrutar, los primeros miércoles de cada mes, de un exquisito cocido madrileño en el antiguo comedor de socios de la entidad: el Salón Puerta del Sol.*



**D**ado el éxito de la convocatoria (el aforo del Salón Puerta del Sol se completó tan sólo dos días después de anunciar el evento), se decidió abrir también a esta cita gastronómica el Salón Alcalá (que, curiosamente, también fue utilizado durante un tiempo como comedor de socios).

**A**sí, los primeros miércoles de cada mes (excepcionando, lógicamente, la temporada veraniega) el Restaurante Recoletos servirá su espléndido cocido madrileño en el antiguo comedor de socios. Con el mismo excelente servicio, calidad y precio

que habitualmente ofrece a todos los socios en su comedor de diario.

**E**s de justicia reconocer el esfuerzo y la dedicación de todo el personal del Restaurante Recoletos, el restaurante de socios del Casino, para llevar adelante esta exitosa iniciativa. Arsenio, Alí, Enedina, Raúl... todo el equipo encargado del comedor habitual de Recoletos hizo un trabajo extraordinario para que esta cita gastronómica fuera un completo éxito.

**E**l cocido es el plato madrileño por excelencia; de hecho, la capital de España incluye entres sus rutas turísticas la llamada ruta del cocido, en la que sugiere algunos de los mejores y más castizos establecimientos donde disfrutar de este plato que, al parecer, tiene sus orígenes en el siglo XV como una reinterpretación cristiana de la "Adafina", un plato del "sabbath" judío que se hacía con garbanzos, fideos, ternera, huevos duros y pollo. En aquella época, el cocido se componía de tres platos: la sopa, que se preparaba con el caldo; los garbanzos, alubias y verduras; y las carnes y otras aves. Este puchero se dejaba cocer durante toda la noche, a fuego lento, para así comerlo caliente al día siguiente.

**E**n su ponencia "El cocido. Un plato interclasista e intemporal" la profesora de historia Ángeles Cimadevilla recuerda la devoción de muchos monarcas españoles por el cocido madrileño. Desde Carlos I y Felipe II, hasta sus descendientes; "en los tiempos de Felipe III el cocido de la corte se consumía con toda su grasa y los acompañamientos cárnicos no se troceaban y apenas

*Una imagen de los años 70, de los entonces llamados "Cocidos de la Amistad".*





se limpiaban”. Por su parte, Ana de Austria, hija de Felipe III, tras desposarse con Luis XIII de Francia “se hacía servir el cocido en los aposentos de su camarera mayor lo que si por una parte es una ruptura del riguroso protocolo cortesano francés, por otra demuestra a las claras el desagrado que le producían los refinados platos de los cocineros galos”. La esposa del Conde-Duque de Olivares ofreció un banquete al cardenal Barberini que constaba de un solo plato en el menú: olla podrida. Mariana de Neoburgo, segunda esposa de Carlos II, “a pesar de su origen germánico (o precisamente por eso) exigía al cocinero del Alcázar que añadiese más nabos a la olla, pero eso sí, que el caldo del cocido le fuera servido en olla de plata”.

La propia Isabel II, “de proverbial corpulencia”, tenía la costumbre de ir a Lhardy “a saborear gachas y buñuelos, pero no sería extraño pensar que alternase estos populares manjares con el hoy todavía afamado cocido de dicho restaurante madrileño”. Y si hablamos de las visitas de Isabel II a Lhardy, también lo haremos de las de la infanta Isabel “La Chata”, “de natural castizo y popular”, al popular restaurante La Bola donde, según las crónicas, disfrutaba con deleite del cocido madrileño.



Pues esperamos que así, como Reyes y Reinas, se sintieran los socios del Casino el pasado 2 de marzo en el primero de estos cocidos mensuales. Recuerden: el primer miércoles de cada mes, en el antiguo comedor de socios, un exquisito cocido madrileño.

Ya lo dijeron Quintero, León y Quiroga en su popularísima canción: “No me hable usted de los banquetes que hubo en Roma. Ni del menú del hotel Plaza en Nueva York. Ni del faisán ni los foagrases de paloma, ni me hable usted de la langosta Thermidor. Porque es que a mí, sin discusión, me quita el sueño y es mi alimento y mi placer la gracia y sal que al cocidito madrileño le echa el amor de una mujer. Cocidito madrileño...”

**Los Salones Puerta del Sol y Alcalá acogieron a los más de 150 socios que disfrutaron del más popular de los platos de la gastronomía madrileña.**



Casino de Madrid