

Pan y toros



FOTO: JOSÉ BAREA.

El ocio y la gastronomía taurina se engalanan al llegar la feria de San Isidro, con marcado protagonismo para un plato de puerta grande: el rabo de toro

Los cada vez más extendidos y seguidos movimientos antitaurinos la califican simple y llanamente como "tortura". La Comunidad de Madrid la ha declarado, mediante un decreto de 7 de abril de 2011, "Bien de Interés Cultural y, por tanto, patrimonio inmaterial de la Comunidad de Madrid". Casi un siglo antes, el intelectual novecentista Ramón Pérez de Ayala había sincretizado ambas tendencias en su ensayo *Política y toros* (1920) definiéndola como "éticamente salvaje" y "socialmente nociva", pero "estéticamente admirable". El abanico de posturas y opiniones en torno a la

fiesta de los toros es amplio y controvertido como pocos. Sea como fuere, sus seculares tradiciones han dejado honda huella en nuestras costumbres, alcanzando, como no podía ser menos, al mundo del ocio, y muy en particular a la gastronomía.

Estrellas Michelin en Las Ventas

Esta simbiosis se plasma de modo muy especial este año en la plaza de Las Ventas, que durante la celebración de la feria de San Isidro (del 9 de mayo al 8 de junio) unirá a su amplio menú taurino una espectacular oferta gastronómica y de



Paco Roncero junto a la Sala Alcalá, en la que ofrecerá sus menús durante la feria de San Isidro.

ocio. Del apartado culinario se encarga nada menos que el prestigioso chef **Paco Roncero**, distinguido con dos estrellas Michelin por su trabajo al frente de la Terraza del Casino. Roncero **ha preparado 12 menús en los que realiza un recorrido por sus propuestas más arraigadas en nuestra tradición**, siempre tamizados por su irrenunciable toque innovador y con la vista puesta en el referente taurino. Los menús se servirán a mediodía (a un precio de 75 euros; reservas en el tel. 634 578 770) en la Sala Alcalá, ubicada bajo el tendido 9 y que ha sido redecorada para la ocasión por el ilustrador Andi Rivas recreando con las técnicas más contemporáneas los vistosos y típicos azulejos andaluces.

Pero no solo de pan vive el hombre, aunque sea elaborado por Paco Roncero. Para prolongar la velada tras los festejos vespertinos, la monumental venteña ha habilitado en los bajos de los tendidos 9 y 10 el denominado **Tendido 11, un espacio de ocio alternativo donde saborear los más selectos cócteles**, bien maridados con exquisitas tapas, asistir a tertulias, escuchar música o ver exposiciones. Las remodeladas paredes del Tendido 11 mostrarán **obras de artistas actuales como Suso, Okuda 33 o Miki Leal, cuadros taurinos de gran formato de José María Cano o una selección del archivo gráfico de la agencia EFE**, ambientadas con las sesiones electrónicas del dj Digítano entre carritos de tapas o *corners* de cortadores de jamón, en un espacio que permanecerá abierto hasta la 1 de la madrugada.

Por la calle de Alcalá

Claro que, por llamativa que sea su propuesta para este año, la oferta lúdico-gastronómico-taurina en esta época (y en cualquiera) no se limita a la plaza de Las Ventas. Tan solo culmina en ella. **Los aficionados y curiosos que quieren adentrarse en este siempre singular mundillo disponen de una bien nutrida ruta de “templos de las esencias”**. El peregrinaje bien podría comenzar en torno al **Hotel ME** -antiguo Victoria- (Pl. Santa Ana, 14), alojamiento tradicional de toreros. No muy lejos de él encontrarán tabernas y restaurantes de

Mes del rabo de toro



El succulento estofado de Los Galayos.

Una serie de restaurantes que suelen ofrecer en su carta rabo de toro se unen para ofrecer hasta el 31 de mayo un menú compuesto de primer plato, plato de rabo de toro, postre y una bebida por 25 euros+ IVA. Los más de 20 restaurantes participantes (como Los Galayos o Velázquez 128) pueden consultarse en www.mesdelrabodetoro.com

San Isidro gastronómico

A FONDO

Otras tradiciones isidriles



Rosquillas de San Isidro de Nunos (Narváez, 63).

GALLINEJAS, ENTRESIJOS Y ROSQUILLAS

La taurina no es la única vertiente que nutre la tradición gastronómica madrileña en las fiestas de su patrón. Llegando San Isidro cobran especial relevancia algunas platos populares tan castizos como el chotis. Las gallinejas y entresijos (partes del intestino, bazo y mollejas del cordero fritas en su propia grasa) reinan en el entorno de la ermita del santo y los barrios que llevan a ella (Latina). Y como dulce final, las rosquillas del santo, ya sean tontas o listas (cubieras de azúcar glas).

acendrada tradición como **Casa Alberto** (Huertas, 18), **La Taurina** (Carrera de San Jerónimo, 5), **Jota Cinco** (Alcalá, 42) o **Donde Paco** (Puerta Cerrada, 11). Siguiendo el camino hacia Las Ventas por la imprescindible calle de Alcalá, hay que hacer parada en torno a otro hotel frecuentado por las figuras del toro, el **Wellington** (Villanueva, 34). Esa zona alberga además **La Corralada** (Villanueva, 21), **El Chiscón** (Castelló, 3) o **Casa Domingo** (Alcalá, 99). Y ya en las proximidades de la Meca ventañera se concentran **El Fogón de Trifón** (Ayala, 144), **Los Timbales** (Alcalá, 227), **Los Clarines** (Bocángel, 2), **Donde Leo** (Pedro de Heredia, 22), el restaurante temático **Puerta Grande** (Pedro de Heredia, 23) y el imprescindible **Casa Toribio**, que ostenta la exclusiva de los rabos de los toros lidiados en Las Ventas.

Lo mejor está al final

Aunque la carne del toro de lidia está presente en el recetario mediante el morcillo, las carrilleras, el solomillo, los lomos e incluso las criadillas, si hay una parte de la anatomía del toro con pedi-

grí gastronómico esa es sin duda su final: el rabo. En la mayoría de los locales citados puede degustarse el untuoso rabo de toro a la manera tradicional (tras una cocción lenta acompañado por algunas hortalizas) o en versiones más innovadoras.

«Si hay una parte de la anatomía del toro con pedigrí gastronómico esa es el rabo»

También rezuma sabor a tradición en **Muñagorri** (Padilla, 56), **La Tasquita de Enfrente** (Ballesta, 6), **Aldaba** (Alberto Alcocer, 5), **Ponzano** (Ponzano, 12) o **Lakuntza** (General Diaz Porlier, 57). Más novedosos resultan el rabo estofado con miel y canela de **Oter** (Claudio Coello, 71), las millojas de polenta y rabo de **La Candelita** (Barquillo 30) o el arroz meloso con rabo de **Que si quieres arroz Catalina** (Casa de Campo). ¡Suerte y al... plato! **JUAN CARRÓN**

El Mundial del toro

No solo de fútbol vive el hombre. Porque si este año La Roja defiende su título mundial en Brasil, también el espectáculo taurino celebra, como cada año, su competencia planetaria con todas las figuras (a excepción de José Tomás): la Feria de San Isidro. Un total de 31 festejos consecutivos desde este viernes 9 hasta el domingo 8 de junio, que son la suma de 24 corridas de toros, 4 de rejoneo y 3 novilladas en el mejor y más exigente de los escenarios: el ruedo de la cátedra y catedral de Las Ventas. No solo hará el paseíllo los mandamases del escalafón del toro a pie como **Ponce, El Juli, Morante, Manzanares, Perera, El Cid, Talavante y Fandiño**; a caballo, como Hermoso de Mendoza y Diego Ventura, y los novilleros punteros. No solo, porque también se anuncia otro puñado de coletudos que aspiran a dar el golpe y desbancarlos de la única manera posible: un triunfo de Puerta Grande. Y, claro, en el aspecto ganadero tenemos a las divisas de mayor prestigio: Miura, Victorino, Juan Pedro Domecq, Jandilla, Adolfo Martín, Alcurruccén, Fuente Ymbro y un largo etcétera. El mundial del toro ya está aquí: que Dios reparta suerte... y triunfos. **EMILIO MARTÍNEZ**



Alejandro Talavante torea tres tardes.