

SPONSORED CONTENT

# Madrid in 12 tappe immancabili (e buonissime)

17 APR, 2017

di REDAZIONE VIAGGI



Un tour nella capitale della movida: i migliori bar, i cocktail, le tapas, i nuovi chef, i mercati. Nei quartieri più belli della città

**I turisti visitano le città, i viaggiatori le vivono.** E non c'è modo di vivere Madrid senza immergersi tra gli aromi dei suoi mercati, i sapori delle sue vie e la raffinatezza delle sue migliori cucine. La capitale della movida spagnola è un crocevia, moderno ed antico, di culture gastronomiche da scoprire lasciandosi trasportare dai battiti di un flamenco.

**Comer y beber non significano solo mangiare e bere,** ma condividere lo stesso ritmo, abbracciarsi in una comune danza di parole e risate fino a tarda ora.

Come scrisse Hemingway, del resto, «a Madrid nessuno va a letto prima di avere ucciso la notte». Non è un caso che la tratta Roma-Madrid sia la seconda in Italia per numero di passeggeri l'anno.

Vaste piazze e sontuosi giardini, palazzi che ricordano uno sfarzo reale borbonico, ma anche musei con i più grandi capolavori, botteghe e quartieri storici dal fascino suggestivo. Tra questi il **barrio de Malasaña**, che all'inizio degli anni Ottanta divenne l'epicentro di quel movimento culturale, artistico e dall'attitude un po' ribelle chiamato Movida madrileña.

Se pensate quindi che Madrid e i suoi circa 6 milioni d'abitanti si possano sintetizzare con le parole paella e sangria vi sbagliate di grosso. È come quando riducono l'Italia a spaghetti e pizza, per intenderci. C'è molto di più da assaporare e degustare tra le **osterie centenarie e i ristoranti stellati**.

Ad accompagnarvi in un itinerario delle prelibatezze e dei migliori locali della capitale è la nostra inviata food blogger Nunzia Cillo (**[sfoglia la gallery](#)**). Il suo tour parte da uno dei centri più lussuosi e raffinati della città: il **Barrio de Salamanca**. Se volete assaggiare una delle tortille più gustose in quest'area non dovete che fare una sosta a **[Lago De Sanabria](#)**.

Che ne dite, poi, di una cena in uno dei ristoranti più antichi al mondo? Nel tratto di strada che separa il mercato di San Miguel da Plaza Mayor troverete **[Sobrino de Botín](#)**, aperto ben dal 1725. Nel frattempo, se le vostre calzature vi fossero scomode, potrete comprare un paio di autentiche espadrilles di rafia e lino fatte a mano a **[Casa Hernanz Alpargateria](#)**, per poi concedervi una dolce merenda alla **[Chocolateria San Gines](#)**.

Tra le esperienze culinarie che vi attendono a Madrid ce ne sono tre soprattutto che non potete assolutamente perdervi: la prima è mangiare a **[Platea Madrid](#)**, un ex-teatro diventato centro di gastronomia gourmet e tapas delicatessen; la seconda è mangiare in un mercato, come il meno turistico **[Mercado Anton Martin](#)**, e la terza è mangiare in un museo, uno su tutti l'Azarbal al **[Museo Reina Sofia](#)**.

Per scoprire i piatti e le esperienze migliori selezionate da Nunzia Cillo **[sfogliate la gallery](#)**

**Per informazioni: [www.esmadrid.com](http://www.esmadrid.com)**

## 8

**La Terraza del Casino**

Lo chef stellato Paco Roncero, sempre presente e attento ai suoi ospiti, realizza piatti ricercati e non convenzionali: un concerto per il palato! (foto di Nunzia Cillo)



## 9

**La Terraza del Casino**

**Mi piace perché:** qui la luce si fa materia e si diffonde tutt'intorno attraverso gli specchi [casinodemadrid.es](http://casinodemadrid.es) (foto di Nunzia Cillo)

