vinetur

Más de 150 invitados arropan al cocido madrileño en Nueva York a bordo de Elcano

La Cofradía llevó el plato al puerto neoyorquino dentro de los actos del 250º aniversario de la independencia de Estados Unidos

jueves 9 de julio de 2026



El cocido madrileño se sirvió este martes, 7 de julio, a bordo del buque escuela Juan Sebastián de Elcano durante un acto celebrado en el puerto de Nueva York, dentro de la programación de Sail4th 250, la conmemoración del 250º aniversario de la

independencia de Estados Unidos. La iniciativa estuvo organizada por la Cofradía Gastronómica del Cocido Madrileño, que presentó la cita como una acción de proyección cultural de la cocina tradicional española en una de las escalas más visibles del calendario naval de este año.

La Cofradía sostiene que su objetivo es promover y difundir la cultura de este plato y reforzar la imagen de la Comunidad de Madrid como destino de turismo gastronómico. Durante el encuentro, la cubierta del Juan Sebastián de Elcano fue convertida de forma simbólica en el llamado “Espacio del Cocido Madrileño”, en un acto que reunió a más de 150 invitados entre autoridades, representantes diplomáticos, figuras del ámbito social y cultural y prescriptores vinculados a la gastronomía española en Nueva York.

La organización enmarca la cita en una estrategia de diplomacia cultural apoyada en la cocina tradicional. También vincula el acto con la declaración del cocido madrileño como Bien de Interés Cultural inmaterial, una condición que, a su juicio, refuerza el valor patrimonial del plato más allá de su dimensión culinaria.

La elaboración del cocido estuvo dirigida por los cocineros Antonio Cosmen, de Cruz Blanca de Vallecas y del restaurante Leitariegos en Asturias; Iván Plademunt, de Plademunt Restaurante Imaginario, en Alcalá de Henares; Felisa, de Casa Repinaldo, en Candás; y Luis Manuel, de Casa Lulo, en Madrid. En la preparación participó también el equipo de cocina del buque escuela.

Uno de los elementos más singulares del acto fue la logística del producto. La Cofradía explica que los garbanzos de La Garbancera Madrileña cruzaron el Atlántico en las cámaras del buque de asalto anfibio Castilla. Los productos cárnicos, por su parte, fueron incorporados en Nueva York con la colaboración de la firma española DESPAÑA Brand Foods.

Nacho Sandoval, presidente Cofrade Mayor de la Cofradía Gastronómica del Cocido Madrileño, afirmó que el acto convirtió al cocido madrileño en “embajador gastronómico y cultural de España en el mundo” y subrayó los vínculos históricos entre España y Estados Unidos como marco de la celebración.

La recepción estuvo presidida por el comandante del Juan Sebastián de Elcano, José María de la Puente Mora-Figueroa, y por el propio Sandoval. El encuentro se celebró con el buque atracado en el muelle 90 de Manhattan Cruise Terminal, en una jornada en la que, según la organización, los asistentes pudieron seguir la experiencia culinaria en medio del despliegue naval reunido en el río Hudson.

España participó en esa presencia marítima con el Juan Sebastián de Elcano y con cinco buques integrados en el Grupo de Combate Expedicionario Despliegue Atlántico 26. La formación estuvo encabezada por el LHD Juan Carlos I y completada por el Castilla, las fragatas Blas de Lezo y Reina Sofía y el buque de aprovisionamiento Patiño. También hubo participación del Ejército del Aire y del Espacio.

La Cofradía recuerda además que el Juan Sebastián de Elcano fue nombrado Embajador de la entidad el pasado enero. Ese vínculo previo sirvió de base para una convocatoria que buscaba dar visibilidad al cocido madrileño en un escenario de alta proyección institucional y pública.

Antes del servicio principal, los invitados recibieron un jamón ibérico de bellota de Embutidos Fermín, empresa salmantina que la organización identifica como la primera firma española en exportar productos ibéricos a Estados Unidos. El corte a cuchillo corrió a cargo de Jaume Serra.

Entre los asistentes figuraron la cónsul de España en Nueva York, Marta de Blas Mayordomo; Angélica Intriago y Marco Intriago, presidenta y vicepresidente de DESPAÑA Brand Foods; Carlota Andres, de José Andrés Group; Rudaina Ansari, de TourSpain; Nuria Morgado, catedrática de literatura y cultura española en College of Staten Island, directora de la Academia Norteamericana de la Lengua Española y miembro correspondiente de la Real Academia Española; Michelle Mirón, directora de relaciones institucionales de La Nacional; Nico López, de Mercado Little Spain; la diseñadora Martha Phillips; Bisila Bokoko y Ulrich Schulte, de Bisila Bokoko Embassy Services; José Ángel Abad, corresponsal de Antena 3 en Estados Unidos; Lolo Manso, propietario de Socarrat Restaurants; Benny Castro, propietario de BASQUE tapas bar; Borja Selma, de Addictive Wine & Tapas Bar; y Mónica Ramírez, de La Cuchara restaurante.

Con esta acción en Nueva York, la Cofradía refuerza su línea de promoción exterior del cocido madrileño mediante actos ligados a la representación institucional española y a espacios de visibilidad internacional. La entidad sostiene que la cocina tradicional puede funcionar como vehículo de proyección cultural y como carta de presentación de Madrid fuera de España.