vinetur

La gastronomía típica de San Isidro: sabores castizos para festejar Madrid

Madrid rinde homenaje a San Isidro con sus platos más emblemáticos

jueves 8 de mayo de 2025

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



Cada 15 de mayo, Madrid se engalana para celebrar a su patrón, **San Isidro Labrador** , y junto con los trajes de chulapo y chulapa, los bailes populares y las romerías en La Pradera, la gastronomía ocupa un lugar protagonista. La fiesta de San Isidro es un

despliegue de sabores tradicionales que rinde homenaje a la cocina madrileña más castiza, sencilla y sabrosa.

1. Bocadillos de Calamares.

Aunque se disfrutan todo el año, en San Isidro el bocadillo de calamares cobra un protagonismo especial. Preparado con calamares rebozados y fritos, servido en pan crujiente, este clásico de la Plaza Mayor y sus alrededore s se convierte en el tentempié preferido de muchos madrileños durante las fiestas.

2. Rosquillas del Santo.

Las rosquillas de San Isidro son las verdaderas reinas dulces de la fiesta. Existen cuatro variedades tradicionales:

- Tontas: sin glaseado ni adorno, de masa seca y sobria.
- Listas: cubiertas con un glaseado de limón que aporta dulzor y color.
- Santa Clara: con una capa de merengue blanco endurecido.
- Francesas: con azúcar glas y almendra picada.

Estas rosquillas, de origen conventual, se venden en puestos callejeros y pastelerías desde finales de abril, siendo el dulce más emblemático de estas fechas.

3. Gallinejas y Entresijos.

Durante San Isidro, muchos madrileños se animan a probar uno de los platos más castizos y particulares: gallinejas y entresijos. Se trata de vísceras de cordero fritas, crujientes y sabrosas, que suelen acompañarse con pan y una caña de cerveza. Su sabor intenso y su textura crujiente dividen opiniones, pero forman parte inseparable del patrimonio culinario madrileño.



4. Barquillos.

Los barquillos son otro clásico de las fiestas. Estos cilindros de oblea crujiente se venden en carritos tradicionales por toda la ciudad, a menudo acompañados de la tradicional ruleta del barquillero, donde los niños pueden apostar cuántos barquillos ganan.

5. Vino de Madrid y limonada.

En las verbenas y romerías, no puede faltar el vino de Madrid, de denominación de origen, que acompaña a la perfección las tapas y platos típicos. También es habitual brindar con limonada madrileña, una bebida que mezcla vino tinto, frutas, azúcar y canela, refrescante y festiva.

Así, San Isidro no es solo una celebración religiosa y cultural, sino también un recorrido por la esencia más auténtica de la cocina madrileña. En cada rosquilla, barquillo o calamar hay una historia que se remonta siglos atrás, una tradición que sigue viva y que cada año conquista paladares en honor al santo patrón de Madrid.