

I. COMUNIDAD DE MADRID

D) Anuncios

Consejería de Cultura, Turismo y Deporte

50 *RESOLUCIÓN de 13 de junio de 2025, de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Oficina del Español de la Comunidad de Madrid, para la incoación del expediente para la declaración como Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial de la Comunidad de Madrid, del Cocido Madrileño.*

El artículo 18 de la Ley 8/2023, de 30 de marzo, de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid dispone, en relación al procedimiento de declaración de Bienes de Interés Cultural y de Bienes de Interés Patrimonial, que el expediente se incoará siempre de oficio mediante resolución motivada del titular de la dirección general competente en materia de patrimonio cultural, por iniciativa propia, de otra Administración Pública o a petición de cualquier persona física o jurídica.

Vista la propuesta emitida por el Área de Catalogación de Bienes Culturales de la Subdirección General de Patrimonio Histórico; de conformidad con lo establecido en los artículos 4, 12, 17, 18 y concordantes de la Ley 8/2023, de 30 de marzo, de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid; visto que el Cocido madrileño es plato referente de la gastronomía madrileña que forma parte de la alimentación de los habitantes de la Comunidad de Madrid con este nombre desde hace más de siglo y medio; en virtud de las competencias establecidas en el artículo 5.2.b) del Decreto 264/2023, de 5 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID de 7 de diciembre de 2023),

RESUELVO

Primero

Incoar expediente para la declaración como Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial de la Comunidad de Madrid, del Cocido madrileño, de acuerdo con la descripción, definición y justificación de los valores significativos que motivan su declaración y delimitación del área territorial en que se manifiesta, que figuran en el Anexo adjunto.

Segundo

Ordenar que la presente Resolución se notifique a los interesados, a los efectos procedentes, y que se solicite informe a la Real Academia de la Historia y la Real Academia de Gastronomía que, de conformidad con el artículo 20.3 de la Ley 8/2023, de 30 de marzo, de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid, de no ser emitido en el plazo de dos meses desde su petición se entenderá en sentido favorable a la declaración.

Tercero

Abrir un período de información pública por un plazo de un mes a contar desde la publicación de la presente Resolución en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, a fin de que cuantas personas físicas o jurídicas tengan interés, puedan examinar el expediente, previa cita, en las dependencias de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Oficina del Español (calle Arenal número 18, 28013 de Madrid) y presentar las alegaciones que estimen oportunas.

Cuarto

Asimismo, en el plazo de dos meses desde dicha publicación se deberá dar audiencia al Consejo Regional de Patrimonio Cultural.

Quinto

Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Portal de Transparencia de la Comunidad de Madrid, con indicación del plazo máximo para resolver.

Sexto

Ordenar que la presente Resolución se comunique al Ministerio de Cultura para su inscripción en el Registro General de Bienes de Interés Cultural y que se proceda a su inscripción en el Registro de Bienes de Interés Cultural de la Comunidad de Madrid y en el Catálogo de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid, a los efectos procedentes.

Madrid, a 13 de junio de 2025.—El Director General de Patrimonio Cultural y Oficina del Español, Bartolomé González Jiménez.

ANEXO**A. DESCRIPCIÓN DEL BIEN OBJETO DE LA DECLARACIÓN.****A.1. Identificación del objeto de la declaración. Denominación.**

El bien inmaterial objeto de declaración es el Cocido madrileño. Se trata de un plato identitario y referente de la gastronomía madrileña, compuesto por carnes, verduras, embutidos y garbanzos, con una técnica de elaboración principal, la cocción en agua, que se sirve en la mesa en “vuelcos”, y que forma parte de la alimentación de los habitantes de la Comunidad de Madrid con este nombre desde hace más de siglo y medio.

El Cocido madrileño responde a lo establecido en el artículo 17 de la Ley 8/2023, de 30 de marzo, de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid, al ser reconocido por los ciudadanos de Madrid como parte integrante de su patrimonio cultural. El Cocido madrileño puede encuadrarse principalmente en la categoría recogida en el artículo de la citada ley 17.1.l) La gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación. Pero está interrelacionado también con las siguientes categorías: 1.a) Las tradiciones y expresiones orales, 1.d) Usos sociales, rituales y actos festivos, 1.h) Las técnicas artesanales, tradiciones, industriales, actividades productivas y procesos, 1.j) Los aprovechamientos específicos de los paisajes naturales y 1.k) Formas de socialización colectiva y organizaciones.

A.2. Delimitación del área territorial en la que se manifiesta el hecho cultural. Localización.

El Cocido madrileño se elabora en toda la Comunidad de Madrid.

A.3. Introducción histórica

La historia del cocido es a la vez la de prácticamente cada familia e individuo que vive en la Comunidad de Madrid, también la de la historia de su paisaje rural y urbano, de los espacios destinados a su transformación, elaboración y venta, de los modos y lugares de su consumo y de sus representaciones e imágenes difundidas por toda una variedad de medios.

Aunque los orígenes del cocido son inciertos y la denominación cocido madrileño aparece a lo largo del siglo XIX, desde el siglo XVI se cita el plato olla podrida, que para muchos gastrónomos e historiadores de la cocina es predecesor del cocido, compartiendo ambos platos las técnicas

de preparación, la combinación de distintos tipos de alimentos y con similitudes también a la hora de servirse.

Será durante el siglo XVII cuando se produzca el gran apogeo de la olla podrida, cuando cocineros, escritores y tratadistas hablarán sobre ella. No solo aparecerá durante los siglos XVI y XVII en los libros de cocina del momento, sino que está presente también en la literatura del Siglo de Oro.

A lo largo del siglo XVII la olla podrida será el plato por excelencia de las mesas nobles y con posibles y se conservan distintas recetas en libros escritos por importantes cocineros de la época. Por ejemplo, Jerónimo de Barrionuevo relata el contenido de una olla podrida cocinada para agasajar a los reyes Felipe IV y Mariana de Austria en enero de 1657. Este plato con gran cantidad de alimentos no estaba al alcance de toda la población, que elaboraba otras ollas y cocidos con ingredientes adaptados a cada grupo social. Es la reflejada en la novela picaresca de la época donde se denomina “olla ordinaria”.

Durante el siglo XVIII, la olla podrida fue reservándose cada vez más para las mesas populares. No obstante, en la Corte de los Borbones, el plato siguió estando presente hasta Fernando VII. Felipe V, por ejemplo, tomaba todos los domingos olla podrida o cocido.

Desde finales del siglo XVIII se utilizará cada vez más el término cocido para referirse a este plato, aunque podemos también encontrar el vocablo olla podrida. En 1737 la Academia de Autoridades dice “Por metonymia fe llama también la comida o guifado que fe hace dentro de la mifma olla, compuefto de carne, tocino, garbanzos y otras cofas que oy fe llama tambien el cocido”.

En un estudio realizado sobre alimentación en la época, el *Memorial Ajustado sobre los Abastos de Madrid*, que encargó el ministro Campomanes en 1767 -una encuesta sobre las tahonas madrileñas-, se da un panorama sobre la comida que se consumía. El pan seguía siendo el alimento indiscutible en cuanto a la cantidad ingerida, pero también los garbanzos, las carnes y las verduras formaban parte de la dieta habitual, ingredientes todos ellos de la olla. Se calcula que el promedio de garbanzos consumidos era de unos 40 gramos diarios mientras que la carne era un bien más escaso.

Se presenta además en los estudios de la época una situación de “necesidad” o al menos del ajuste a una alimentación parca y monótona. Se consumía olla podrida o cocido a diario, normalmente puchero sin carne, excepto en las vigiliass que se observaban estrictamente. Los vendedores ambulantes constituían el principal recurso para la compra de alimentos.

Durante este siglo apenas se publican libros de cocina. Una novedad fue el libro de Juan de Altamiras, *Nuevo arte de cocina*, en el que reproduce los distintos útiles necesarios en la cocina, con una olla similar a la que encontramos hoy día para hacer el cocido en algunos restaurantes de la Comunidad de Madrid. Francisco Saravia escribe en 1764 un recetario *Común modo de guisar que observaban en las casas y colegios novicios de la Compañía de Jesús*, con 127 recetas donde aparece una preparación de olla podrida.

Vicente Palacio indica que “Alrededor de 1800 la base de la alimentación castellana para las clases populares consistía en los géneros típicos del régimen alimenticio de los pueblos mediterráneos; es decir, además del pan, el alimento por excelencia, las legumbres secas (sobre todo, el tradicional garbanzo), el aceite y el tocino, que servían para preparar el cocido diario, y sólo excepcionalmente se consumían carne y pescado. Todavía no se había popularizado el consumo de la patata. El consumo anual de carne por habitante en toda España, en el año 1801, era de poco más de veinte libras (o sea, 30 gr. escasos por habitante-día), según los datos de Moreau de Jonés”

Fue esta una época con altibajos derivados de epidemias y climatología adversa que afectó a la producción agraria, dificultando también el acceso a los ingredientes del cocido.

A lo largo del siglo XIX se irá dejando de utilizar el término olla podrida para referirse al cocido, y cada vez más se usará esta última denominación. Los libros de viajes constituyen otra fuente importante para el conocimiento de la gastronomía y comensalidad del cocido. Las imágenes que nos llegan proceden sobre todo del consumo en fondas y figones.

También en el siglo XIX en Madrid comienzan a aparecer fondas, casas de comida y restaurantes que, desde su apertura y hasta hoy, siguen sirviendo cocido madrileño cada día como La Bola nacido en 1870 o Malacatín en 1895. Otros restaurantes centenarios de la capital tienen el cocido

como especialidad, como la Posada de la Villa nacida en 1642, la Taberna de Antonio Sánchez en 1787, Lhardy en 1839, La Tasca Suprema en 1890, o Casa Ciríaco en 1906.

Será desde mediados del siglo XIX y hasta principios del siglo XX cuando se produzca la identificación de una elaboración concreta de cocido como “madrileño”, identificando la elaboración culinaria con el lugar donde se cocina. Este cambio de produjo en la capital y vino de la mano de los menús de los restaurantes.

Avanzado el tiempo se sigue comprobando que el cocido forma parte de la dieta diaria y también festiva del Madrid de la primera mitad del siglo XIX. De ello da fe el artículo publicado en 1832 por Mariano José de Larra en *El Pobrecito Hablador*; en el artículo “El castellano viejo”, se narran las desventuras del escritor durante un convite “por los días” de un amigo, castellano viejo, en el que al cocido le sigue su “principio” como era habitual en la época.

Desde mediados del siglo XIX el cocido se situó como el protagonista de la alimentación de los habitantes de la Comunidad de Madrid, ya con la denominación cocido madrileño. En los documentos periodísticos el término cocido madrileño aparece de forma explícita en 1853 cuando en el *Semanario Pintoresco Español*, se hace alusión de forma satírica a lo complicado de los tiempos, tanto que “un amigo mío va á dar á luz un tomo en folio sobre la Glosfía del riquísimo cocido madrileño”.

El *Semanario Pintoresco Español* publica también en 1851 el artículo “Los Manolos de Madrid” de Juan Miguel de los Ríos donde se recoge lo siguiente: “Las Manolas cuya buena conducta las lleva al santo estado del matrimonio, suelen ser modelo de trabajos y de sufrimientos. Por el Prado, por las calles, por las plazas de Oriente, del Progreso y de Santa Ana, las vemos diariamente cruzar al medio día con la cesta en el brazo izquierdo, un chiquillo en el derecho, otro agarrado á su falda y otro delante, á llevar la comida del marido á su obra, y estendiendo su tornasolada servilleta sobre una piedra, rodear todos alguna fuente de menestra, judías ó cocido, y con un gajo de uvas o pedazo de queso tumbarse en seguida á dar al cuerpo el necesario descanso digestivo”.

El “cocido de albañil” se convierte en una categoría de cocido al que se asocia no solo una determinada receta o la clase social que lo consume sino la imagen misma de la forma de

comerse, del lugar y del ritual previo y posterior que lo acompaña. De forma esporádica salen en la prensa relatos más o menos elaborados en los que un noble o rico desea el humilde cocido del albañil y su esposa.

Los problemas de suministro y el encarecimiento de la vida serán constantes para la población madrileña poniendo en “peligro” la comida más popular, el cocido. En un artículo del *Pensamiento español* de 1864 se dice lo siguiente: “El secular cocido de Madrid, ha tenido que suprimirse: los garbanzos son ya artículo de lujo, que sólo pueden llegar a la mesa del potentado. El garbanzo, que hace dos años se compraba á 16 cuartos, hoy no se adquiere sino á 26”.

En las obras gastronómicas del siglo XIX, de las que hay mucha variedad, destaca ya la publicación de los modos de aprovechamiento del cocido, lo que explica la identificación de este plato como “arreglo de la casa” al permitir a la familia comer varios días.

El cocido madrileño, ya considerado como plato popular madrileño, entra a formar parte de la jerga popular y aparece en la prensa como sátira. Asimismo, los juegos de palabras, los tropos, tienen al cocido y a los garbanzos como protagonistas en las dialécticas de la prensa. Además, en la vida familiar y cotidiana o incluso en la prensa, se les denomina con apelativos más cortos o con sinónimos provenientes del habla más castiza, como el cocido, el coci, los gabrieles, los trompitos o directamente el puchero o la olla.

Ángel Muro, uno de los grandes articulistas y difusores de la Gastronomía, aunque más conocido por su obra *El Practicón*, aporta en el libro *Diccionario de la Cocina* de 1892 dos recetas de cocido madrileño dependiendo de la capacidad económica o de si se trataba de una ocasión festiva u ordinaria.

En la prensa diaria y sobre todo en las revistas ilustradas de finales del siglo XIX y principios del XX, los periodistas irán describiendo distintos tipos de cocido, creando distintas categorías según los comensales, el número de ingredientes o la calidad y cantidad de cada uno de ellos. Había un cocido humilde para obreros y estudiantes, que quedaba reducido a garbanzos, carne, tocino y patatas o una verdura. También un cocido ilustrado para los más pudientes con embutidos serranos, jamón de Trevélez y despojos de gallina. Tendría relación este cocido con la distinción que estableció Ángel Muro en su *Diccionario* entre cocido ordinario y extraordinario, o cocido de

“recibo” o festivo, pero en los textos satíricos de la época el juego nos llevaría a otra acepción, el cocido ilustrado, es como su nombre indica, “ilustre”; sus viandas son mejores, pero además se come entre “ilustrados”.

Asimismo, la denominación “cocido de albañil” tuvo mucho éxito en los medios de comunicación. Se siguió utilizando al menos durante la primera mitad del siglo XX refiriéndose a una estampa muy conocida en tierras madrileñas; la mujer le llevaba al marido la comida a la obra y lo compartían al aire libre. En este entorno urbano y proletario la comida del cocido era habitual y así lo transmiten las revistas y periódicos, que señalan que “la hora del coci” eran las 12, la hora de comer de los trabajadores.

El cocido será en este primer tercio del siglo objeto preferente de sátiras y sarcasmos que cuentan mucho sobre las realidades alimenticias y culinarias de la capital y su provincia.

Las preparaciones del plato se adaptan en esta época tanto al nivel económico como a los ingredientes disponibles. Mientras que en la ciudad se tenía acceso a todos los componentes “habituales” del cocido no ocurría lo mismo en las áreas rurales, donde el cocido se adapta plenamente a lo cultivado o criado en la misma zona.

El cocido irá adquiriendo distintos roles en la vida cotidiana y festiva de Madrid. Comenzará a “ponerse de moda” el cocido madrileño como plato en banquetes y celebraciones, sobre todo en el caso de reuniones de asociaciones y grupos, que tuvieron una notable expansión en estas décadas.

Los años 30 serán complicados para las clases medias y obreras. La prensa se hace eco de estas carestías y toma como referencia el cocido para “echar cuentas” sobre el coste del arreglo diario. Tras la Guerra Civil la situación socio-económica era de extremada penuria; comer era a veces difícil. En esos años de dificultades el abastecimiento pasaba por el intercambio de unos productos por otros o su venta fraudulenta, y los cocidos que se realizaban eran más sencillos.

Con el paso del tiempo la periodicidad del plato se fue espaciando y, poco a poco, se ha ido relegando a comida festiva o comida familiar de los domingos. De prepararlo prácticamente a

diario de lunes a viernes -a veces también los sábados- hoy se prepara normalmente los días que se junta la familia.

En 1949 Manuel López-Quiroga compuso un pasodoble, *Cocidito madrileño*, que permitió que el cocido se popularizase pasando a ser un referente de la identidad madrileña.

En los años 60 la proyección pública del cocido fue de la mano -entre otros eventos- de la concesión del Garbanzo de Plata por el club de prensa del mismo nombre con un gran eco en la prensa de la época. En los años 80 el cocido “despega” públicamente. La elaboración y distribución de cocidos “solidarios” le dan una gran proyección pública.

El siglo XXI comienza con la sucesiva aparición de entidades y asociaciones que ponen en valor el cocido madrileño como plato. En 2010 tendrá su inicio uno de los grandes eventos en relación con el cocido, “La ruta del cocido madrileño”, en la que restauradores y comensales de toda la Comunidad Autónoma degustan este plato. El evento pone en primera línea el cocido madrileño, lo actualiza y permite su conocimiento sobre todo para turistas y jóvenes, colocándolo como un plato definitivamente “de restaurante”, no sólo un plato del ámbito doméstico.

A.4. Descripción y tipología de la manifestación

La alimentación debe ser entendida como un conjunto de materias primas (alimentos, pero también los saberes que permiten su obtención), gastronomía (técnicas y procesos de producción, transformación, elaboración, distribución y presentación de los alimentos) y comensalidad (dónde, cómo, por qué, cuándo y con quién se come, que define el lugar de cada individuo dentro de la comunidad).

La gastronomía forma parte de las culturas de los distintos pueblos y comunidades. Comer es, además de una práctica nutricional, algo cultural, es crear, compartir y reforzar lo social. No todo es apto para comer, aun cuando lo sea para alimentarse; la dimensión social crea un sistema en el que alimentos, técnicas, preparaciones y comensalidad son construidas y adaptadas a lo largo de la vida de una comunidad.

El cocido madrileño forma parte de la alimentación de los habitantes de la Comunidad de Madrid con este nombre desde hace más de siglo y medio, generando espacios de comensalidad y

encuentro social, y manteniéndose como referente de la gastronomía madrileña tanto en el ámbito privado como en el público.

Es una preparación culinaria compuesta por carnes, verduras, embutidos y garbanzos, con una técnica de elaboración principal, la cocción en agua. El nombre es una metonimia, ya que designa la práctica con la que se elaboran los alimentos, lo que pone de manifiesto la relevancia social que adquirió el procedimiento de elaboración, una lenta y laboriosa cocción. Se consume mayoritariamente en invierno, se considera una comida completa o plato único por contar con todos esos ingredientes, y además se entiende que es una comida de aprovechamiento, ya que pueden usarse los ingredientes que estén disponibles.

Según los datos obtenidos mediante encuesta realizada en la Comunidad de Madrid durante el año 2025, los garbanzos son citados por todos los encuestados como ingrediente del cocido. Además, hay presencia de ingredientes con valores superiores al 85%: por orden de frecuencia, patatas, carne de morcillo, codillos de cerdo o jamón, zanahoria, tocino y chorizo. Asimismo, hay otros ingredientes con una frecuencia entre el 75% y el 50%: repollo, huesos de espinazo, huesos de caña o rodilla, morcilla, pollo y gallina. Y finalmente, se citan ingredientes con frecuencia menor como puerros, judías verdes, nabos, calabacín, relleno y apio.

Los garbanzos son la única legumbre del cocido y sin duda el ingrediente principal del mismo, aunque la imagen representativa del cocido es la de la multiplicidad, la del conjunto de ingredientes, combinando también otras dos grandes categorías de alimentos, los frescos (carne y verdura) y las conservas (chacinas). En la mayoría de las mesas el número de ingredientes de los cocidos oscila entre 10 y 13. El primer e insustituible ingrediente como hemos visto es el garbanzo. Entre las verduras y hortalizas, el patrón está configurado por patatas, zanahoria y repollo. Entre las carnes, es muy constante el uso de carne de vacuno (preferiblemente morcillo), pero puede llegar a ser una alternativa prescindir de él y mantener algunas chacinas (fundamentalmente tocino salado y chorizo). Las carnes de ave son una tercera opción, pero casi nunca sustituyen a la carne de vacuno, sino que más bien la complementan. Entre los huesos, se prefieren los codillos o hueso de jamón y como alternativa los huesos de espinazo o los de caña y rodilla. Otro ingrediente presente a veces en el cocido son las elaboraciones a base de

pan, ajo, perejil y huevo que reciben distintos nombres, siendo los más comunes relleno o bola.

Parte del cocido es también la sopa elaborada con el propio caldo de la cocción al que se añaden generalmente fideos.

Parte de los ingredientes del cocido (carnes, huesos y chacinas) deben prepararse o transformarse previamente para su uso, por ejemplo, en el caso de la chacinería con técnicas de desecado por sal, como en el caso de puntas de jamón y huesos de espinazo o rabillo, o mediante la elaboración de embutidos. Por otra parte, la carne que se utiliza lleva un despiece específico que permite obtener el mejor resultado en su cocción. El morcillo, una de las piezas “estrella” debe estar “bien cortado” para que quede jugoso. La falda es acompañante -o sustituta más económica- de la carne de ternera en los cocidos madrileños, es una pieza situada en la parte baja del lomo que aporta mucho sabor. En el uso de huesos, embutidos y carnes es donde podemos ver los mayores cambios en la composición del cocido, justamente por la generalización del acceso a los productos. Los cocidos “del siglo pasado” se hacían con un menor repertorio de productos, los que había al alcance.

Las aves, pollo o gallina, tampoco fueron habituales de los cocidos más antiguos; la gallina se reservaba para caldos sustanciosos y “curativos”, y el pollo formaba parte de las comidas festivas. En cuanto al cordero, aunque no es habitual, en la actualidad seguimos encontrando cocidos en distintos puntos de Madrid donde se le añade, en especial falda o pescuezo.

Pocos platos de la gastronomía son tan comunes como el cocido, con numerosas variantes entre los pueblos de la Comunidad de Madrid, existiendo cocidos a los que se da un nombre distinto en virtud de alguna peculiaridad local. Son platos que mantienen las características de elaboración y de presentación, pero muestran diferencias por la presencia de algún ingrediente no habitual y, sobre todo, por el sabor final.

Así, tenemos el cocido pradeño en Villa del Prado, caracterizado por la incorporación de tomate y hierbabuena; el cocido corucho en Cenicientos, en el que se usan cardillos como verdura principal; la olla del segador en Navalcarnero, en la que se colocan a modo de tapa granos de arroz que al hincharse evitan que se salga el caldo; o el cocido de taba, en Chinchón y Valdemoro, que incorpora en la elaboración cangrejos de río, muy habituales en el sur de Madrid.

No obstante, hoy en día, los sistemas de distribución de productos alimenticios, permiten que se pueda acceder a prácticamente todos los ingredientes lo que, unido a que la chacinería doméstica está casi perdida y los productos no son de producción familiar, hace que se vayan estableciendo unos cocidos mucho más similares en cuanto a su sabor, presencia, aroma y textura que hace años.

El cocido se presenta en la mesa en “vuelcos” (dos, tres y hasta cuatro), entendiéndose por “vuelco” la presentación separada de los grupos de alimentos, en el orden en que deben ser consumidos. Por ejemplo, en el cocido de tres vuelcos, se serviría primero la sopa, a continuación, los garbanzos, patatas y verduras, y finalmente la carne y embutidos. No obstante, el cocido “transportado” antiguamente a los lugares de trabajo, el “cocido de albañil”, limitaba la presentación y el consumo en vuelcos y muchas veces se comía de la misma olla.

El consumo del cocido es un hecho social, creador de redes, cohesión y de representatividad social. Como ejemplos del cocido madrileño como comensalidad grupal podemos destacar las iniciativas de distintos ayuntamientos, restaurantes o asociaciones, por ejemplo: el cocido de leñadores de Redueña, que se toma en el Ayuntamiento en las fiestas de Santa Lucía, el 13 de diciembre, tras limpiar y desbrozar caminos; el cocido del día de la Vaquilla de los Molinos, como parte de las celebraciones de la festividad de San Sebastián; la invitación a un cocido madrileño que realiza el Ayuntamiento de Madarcos el día 5 de enero; el reparto de un cocido popular de tres vuelcos en la Plaza de la Villa en Loeches el día 2 de mayo, día de la Comunidad de Madrid; en Villalbilla celebran el evento gastronómico *Villalbilla se va de cuchara* en el que algunos bares y restaurantes sirven tapas de cocido; en Brunete organizan un cocido solidario, siendo lo recaudado para una asociación local de lucha contra el cáncer; en Sevilla la Nueva y Brunete realizan la Ruta del Garbanzo Madrileño; el Ayuntamiento de Navacarnero organiza el concurso la Olla del Segador con el objetivo de impulsar y promover la realización de la olla del segador en puchero de barro y cocinado con leña; la Ruta del cocido madrileño, que en su decimoquinta edición ha englobado a 42 restaurantes, distribuidos a lo largo de los distintos barrios de Madrid y el resto de la Comunidad; o el concurso popular de cocido madrileño, impulsado por la Ruta

del cocido madrileño en coordinación con el Ayuntamiento de Valdeolmos-Alalpardo, para incentivar la elaboración de cocido en el ámbito doméstico.

Los ingredientes de este plato conforman un conjunto de paisajes culturales en la Comunidad de Madrid bien definidos, como es el caso de los garbanzales, las huertas y los pastos.

Asimismo, el cocido madrileño, junto a sus ingredientes, ha dado lugar a un corpus de expresiones orales, literarias, gráficas y músicas populares, que revelan su importancia en la vida cotidiana y festiva de la Comunidad de Madrid a lo largo de los años.

A.5. Participantes, comunidades y grupos sociales asociados

-Productores de garbanzo.

-Garbanzo de Daganzo. En la Comunidad de Madrid destaca el garbanzo de Daganzo, donde son pioneros en su cultivo a gran escala, produciendo un garbanzo tipo pedrosillano variedad Amelia, que se caracteriza por una piel muy fina que no se desprende al cocinarlo, textura tierna, sabor intenso que absorbe bien los aromas y sabores del guiso.

-La Garbancera Madrileña. Es un proyecto promovido por agricultores y ayuntamientos de la zona oeste de la Comunidad de Madrid para recuperar valores tradicionales y, sobre todo, para dar importancia al garbanzo. Además de la producción de garbanzos, están involucrados en su promoción, con degustación de cocido madrileño en restaurantes de Brunete y Quijorna. Actualmente, la Garbancera Madrileña está integrada por los agricultores y ayuntamientos de Brunete, Navalcarnero, Sevilla la Nueva, Villaviciosa de Odón, Boadilla del Monte, Villanueva de Perales, Villamantilla, Villamanta, Quijorna, Villanueva de la Cañada, Villanueva del Pardillo, Navalagamella, Valdemorillo, Chapinería, Aldea del Fresno y Colmenar del Arroyo.

-Producción garbancera de Navalcarnero. Producen un garbanzo cuyo sabor particular se debe a las peculiares características de los suelos en los que se cultiva, con una variedad regordeta pero de textura fina.

-Industrias alimentarias, que incluyen los procesos de transformación (industria del chorizo y de la morcilla) y la venta de productos (carnicerías, charcuterías y verdulerías).

-Proveedores de carne, verdura y aceite. A la ciudad de Madrid han llegado tradicionalmente los productos necesarios para la elaboración del cocido, pero no ha sido el caso de muchos pueblos de la provincia que cocinaban el plato con los productos de proximidad y adaptaban la receta a los ingredientes con los que contaban.

-Instituciones reguladoras

- Instituto Madrileño para el Desarrollo Agrario (IMIDRA). Uno de sus objetivos fue recuperar diferentes variedades de garbanzo autóctono. Así, desde los años 90, en la finca el Encín del IMIDRA se creó un garbanzo mejorado y autóctono. La Comunidad de Madrid produce actualmente nueve variedades de garbanzo que destacan por su buen rendimiento, calibre óptimo y adecuada conservación de sus propiedades. Se trata de las llamadas Amelia, Amparo, Elvira, Alcazaba, Eulalia, Inmaculada, Pilar, Lola y Carmen. Pese a que la siembra de las legumbres se reduce paulatinamente en el campo español, el cultivo del garbanzo en la región experimentó un aumento en 2024, llegando a 1.200 hectáreas frente a las 800 del periodo anterior.

-Alimentos de Madrid. Marca que promociona alimentos de la Comunidad de Madrid.

-Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior. Consejería con competencias en alimentación, agricultura o ganadería.

-Consejería de Cultura, Turismo y Deporte.

-Asociaciones

-Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE). Es una organización creada en los años 20 del siglo XX y que reúne a los distintos profesionales de la hostelería madrileña, tanto de la capital como de la región.

-Asociación Club de Amigos del Cocido. Fundado en 1991 con la finalidad de disfrutar del consumo del cocido, pero también promocionarlo.

-Academia Madrileña de Gastronomía. Se fundó en 2005 con el objetivo principal de investigar, impulsar y divulgar la gastronomía de Madrid y de su Comunidad.

-Asociación de restaurantes y tabernas centenarios de Madrid. Nació en 2008 y entre sus objetivos está consolidar la gastronomía tradicional de la Comunidad.

-La Orden de Caballeros y Damas del cocido madrileño. Nacida en 2021 su objetivo principal es proporcionar a nivel nacional e internacional el cocido madrileño a los lugares donde asiste dicha Orden.

-Cofradía del Cocido Madrileño. De reciente fundación, diciembre del año 2024, está compuesta por un grupo de apasionados del cocido madrileño y profesionales de la gastronomía, y su objetivo es rendir homenaje al cocido madrileño como uno de los platos más representativos de la cocina madrileña y preservar su tradición. Dicha cofradía está integrada por establecimientos de prestigio de la capital que incluyen tanto restaurantes tradicionales como otros más innovadores que también sirven este plato.

-Hosteleros de la Comunidad de Madrid. En la hostelería madrileña encontramos tanto grandes sagas familiares como restaurantes creados en el siglo XXI.

-Artesanos del barro madrileños. El cocido madrileño, como patrimonio inmaterial, lleva aparejadas técnicas artesanales de fabricación de menaje que son el resultado de los saberes y técnicas transmitidas a lo largo de generaciones.

A.6. Bienes inmuebles y muebles asociados

Bienes inmuebles

-Garbanzales, huertas y pastos de la Comunidad de Madrid.

-Mercados de abastos y de barrio de la Comunidad de Madrid.

-Restaurantes de la Comunidad de Madrid.

Bienes muebles

-Enseres y menaje para la elaboración y consumo del plato. Destaca la fabricación artesana de enseres y menaje para la elaboración y consumo del cocido por los artesanos del barro madrileños. Pero también las ollas y sartenes se han ido adaptando a los materiales y novedades

tecnológicas: ollas de barro, de porcelana, de aluminio, hasta llegar a la olla a presión y la olla exprés.

-Cocinas, que han evolucionado desde las cocinas a carbón y leña a las cocinas de butano y eléctricas.

-Libros de recetas. Testigos de un momento histórico determinado y muestrarios de los recursos existentes y aceptados para alimentarse.

B. JUSTIFICACIÓN DE LOS VALORES QUE LO HACEN MERECEdor DE SU DECLARACIÓN COMO BIEN DE INTERÉS CULTURAL

B.1. Justificación social y cultural

El cocido madrileño forma parte de la alimentación de los habitantes de la Comunidad de Madrid con este nombre desde hace más de siglo y medio, generando espacios de comensalidad y encuentro social, y manteniéndose como referente de la gastronomía madrileña tanto en el ámbito privado como en el público.

El cocido madrileño es considerado una comida común para todas las poblaciones de la Comunidad de Madrid, tanto en las áreas rurales como en la capital, tanto en las poblaciones grandes como pequeñas, tanto en áreas de crecimiento demográfico por recepción de migrantes como en las de reducción del número de habitantes por migración a otros lugares.

Es, además, comida “de diario” para todos los niveles sociales, significativamente popular y reconocida así por la población en general. Alejada ya hace tiempo de una cierta depreciación que tuvo entre las clases ilustradas como signo de vulgaridad, ha recuperado e incluso incrementado el valor tradicional de comida para todos.

El cocido suele reservarse para grupos sociales amplios. Por un lado, para asociaciones o colectivos que incluyen la comensalidad en los programas de actividades y cuya vitalidad y continuidad en buena medida está basada en el disfrute común de un buen cocido; por otro lado, y fundamentalmente, para los grupos domésticos, tanto como comida cotidiana como comida para las ocasiones más o menos regulares en las que se reúnen todos los miembros.

Para muchas familias, que han elaborado el cocido a lo largo de varias generaciones, es un referente en la familia y un modo de compartir y crear un plato que reconocen “como de casa”, en el que los sabores son parecidos y las presentaciones apenas han variado. Esta “permanencia” del plato genera en sus reuniones el afianzamiento de la elaboración como “seña de identidad” de la familia y motor de reflexión y recuerdo de la intrahistoria familiar.

Por otro lado, el cocido aún enlaza con la memoria colectiva de trabajos esforzados en el campo y en los talleres, tiempos en los que la comida de casa se les llevaba a los lugares de trabajo. Tiempos aquellos en los que “ganarse los garbanzos” era trabajar para poder comer, para sobrevivir. La expresión tiene además un sentido que no debe olvidarse, la referencia del nivel mínimo de la supervivencia, pues entonces la desigualdad social se expresaba también por referencia a distintos alimentos al alcance de las economías.

En algunas ocasiones se ha relacionado el cocido con la forma de ser de la sociedad madrileña. El cocido es tradición, identidad y un símbolo de nuestra forma de ser, acogedora, cálida y generosa. Eduardo Casquero, presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de la Comunidad de Madrid lo resume así “Al igual que la sociedad madrileña, el cocido tiene de todo, es capaz de conjugar en un solo plato carne, verdura, legumbre [...], igual que la sociedad madrileña es abierta y es capaz de conjugar gente procedente de todas las procedencias, el cocido tiene la capacidad de meter en un solo plato todos los sabores”.

Por todo ello, se debe destacar que el cocido madrileño, además de un plato y una técnica, es un hecho social que ha acompañado la vida cotidiana y festiva de familias, grupos de trabajo, redes familiares y vecinales de la Comunidad de Madrid durante siglos.

B.2. Riesgos y medidas de salvaguarda

Pese a que en algunos sectores de la sociedad el cocido pueda ser percibido como una comida sobreabundante o con mucha grasa que por tanto debe reservarse para ocasiones especiales, y pese a constatar que es poco consumido por los más jóvenes, consideramos que no está en riesgo ni su elaboración ni su consumo en la Comunidad de Madrid.

Entre las posibles medidas de protección a adoptar puede destacarse la educación y formación nutricional destinada a la población en general. No sólo con contenidos técnico-nutricionales sobre procesos de producción, ingredientes y elaboración, sino también con contenidos sociales y culturales de forma que contribuyan tanto a dignificar en su justa medida al cocido como a reconocerlo justamente como un hecho social total.

Ya existen actualmente asociaciones que tienen como finalidad investigar, impulsar y divulgar la gastronomía de la Comunidad, y del cocido en particular, a las que las distintas administraciones podrían apoyar con distintas iniciativas, como podría ser la difusión de sus actos. También sería importante apoyar a los productores relacionados con la elaboración del cocido, agricultores, ganaderos o a la industria chacinera.

Ya se llevan a cabo labores de difusión del cocido mediante la presencia en ferias de alimentación o turismo. Sería importante continuar con la labor de difusión del cocido mediante jornadas y rutas, intentando llegar a los más jóvenes.

Asimismo, esta labor podría verse apoyada por la programación, en museos o salas de la Comunidad de Madrid, de exposiciones sobre el cocido, para ayudar a transmitir la importancia de la cultura tradicional como elemento de la identidad cultural.

Finalmente, sería conveniente poner en marcha actuaciones dirigidas a la conservación de la documentación histórica relacionada con el cocido, tanto documental como fotográfica y gráfica; con una adecuada labor de archivo físico y digital.

Por todo lo expuesto, se puede concluir que el Cocido madrileño reúne valores de interés relevante para su declaración como Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial de la Comunidad de Madrid, de acuerdo con lo que se establece en los artículos 12.2 y 17 de la Ley 8/2023, de 30 de marzo, de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid.

(03/9.981/25)

