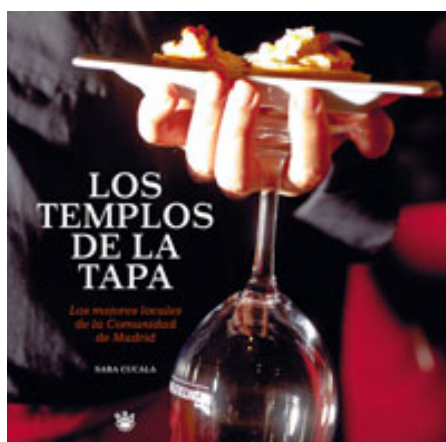




DOSSIER DE PRENSA

LOS TEMPLOS DE LA TAPA

Sara Cucala



Con fotografías de **Sacha Hormaechea**

Tapa dura / PVP: 30 € / 223 páginas

Un nuevo libro sobre hostelería y gastronomía de toda la Comunidad de Madrid

Madrid se distingue por sus templos culinarios, sus barrios que te hacen viajar por diferentes mundos, que te enseñan las cocinas de otros continentes, y te muestran el arte de “ir de tapas”. Madrid está viva en sus barras y, hoy por hoy, ir de cañas (y por lo tanto de tapeo) es un hábito arraigado al propio madrileño y a todo aquel que se acerque a pasar unos días por la Comunidad. No se entenderá parte del sentir cultural y social de esta región española sin escaparse un día al Barrio de las Letras y hacerse un recorrido por clásicos del tapeo como La Dolores o La Cueva, por espacios kitch repletos de pinchos como El Gato o templillos regionales como Maceira. No se sabría nada de Madrid si uno no se plantea caminar por las señoriales calles del barrio de Salamanca y dejarse llevar por tascas con solera y buen yantar como La Castela o el Fogón de Trifón o Laredo. Madrid muestra su lado más étnico en las barras de Lavapiés y se viste con mantón y chalequillo en las rúas del picoteo de Chamberí. Madrid lleva los pelos coloreados y las chupas de cuero en Malasaña y saca su mejor pluma en Chueca. Madrid demuestra que es el segundo gran puerto de mar del mundo en su sierra, en rincones que hay que buscar con GPS para llegar

a degustar las gambas a la plancha más increíbles de la Comunidad. La cocina en miniatura de Madrid se transforma en las nuevas tabernas, mostrando la esencia de la tradición y demostrando un nuevo recetario con firma de autor. Madrid tapea de pie y también exige espacios para tomarse el picoteo sentado, tranquilamente. Tapear es un acto de socialización que empieza a las 11 de la mañana y, si le dejas, te acompaña hasta el alba. Por eso mismo, por las ganas de comerse parte de la cultura madrileña, eso sí, a bocaditos pequeños y con buena cerveza, comienza esta ruta por las más emblemáticos caminos taberneros que han hecho de Madrid una meca del tapeo.

Hay más de 2.000 tabernas en esta bolita del mundo que constituye por sí sola Madrid; eso supone que el abanico de propuestas culinarias es amplísimo y, en gran medida, riquísimo. Cada provincia española, cada pueblo de Europa, cada ciudad del mundo tiene cabida en la Comunidad. Ésa es la riqueza de nuestra tierra: el cruce cultural, el multilingüismo, la pluralidad.

Hacer una selección de una Comunidad es ardua tarea, pero aquí está: unos 100 establecimientos de buen yantar y beber. Cuarenta grandes templos y otros tantos templillos dignos de visita. De éstos, hemos seleccionado 38 recetas para aquellos que quieran hacer de cocinillas en sus casas y reproducir las tapas más emblemáticas de las barras de Madrid.

Sobre la autora

Sara Cucala (Santa Cruz de Tenerife. 1973). Nacida en Canarias, criada en Asturias y acogida en Madrid, lleva años recorriéndose las mesas y barras de Madrid en busca de los sabores más genuinos de la capital. Una labor que combina con sus viajes por el mundo, recorridos para los cinco sentidos que cada semana plasma en su blog *Comerse el Mundo* del diario *El Mundo*. Escribe sobre viajes y gastronomía para varios medios de comunicación como la revista *Siete Leguas*, el suplemento *Viajes* y el portal *ocholeguas.com*, todos pertenecientes al diario *El Mundo*; la revista *Gourmets*; la revista *Mía* y otras publicaciones nacionales. Presenta el programa de televisión *¡A desayunar!* De Canal Cocina y es inspectora gastronómica de una de las guías más prestigiosas de España. En 2008 publicó también en RBA *Desayunos en Madrid*.

Del prólogo de Luis Cepeda, cronista gastronómico

Madrid es la capital de la gastronomía de a pie, con calles que tienen tantos bares donde picotear como algunos países del mundo en todo su territorio. Además se perpetúan zonas y estilos de tapeo. Pueden ser sedentes o itinerantes, lujosos y menestrales, domingueros o cotidianos, especializados o plurales, vanguardistas o tradicionales. Madrid vive y saborea la calle. Entre vinos, cañas, refrescos y copas, aquí se tapea siempre.

La colega Sara Cucala, campeona de la amenidad gastronómica, se ha impuesto la tarea de resumir la vigencia del gusto matritense mediante casos prácticos, un método que se agradece porque todo lo concreta.

En Madrid, definitivamente se llaman "tapas". Personalmente, me agrada mucho que Sara Cucala haya eludido la tentación de usar en el título de este libro epítetos alambicados o gratuitos que se divulgan ahora y confunden su entidad, como "cocina en miniatura", "gastrobar", "bocado", "minicocina" o "microgastronomía".

Estos son los 38 templos de la tapa de la Comunidad de Madrid, según Sara Cucala:

- **Casa Lucas**, entre vinos y tapas, una cuestión de pasiones
- **Restaurante Rafa**, el puerto de mar del barrio de Salamanca
- **Baco y Beto**, el rincón de Beto, el placer de Chueca
- **Bodegas Ricla**, un clásico en el corazón de Madrid
- **Albur**, el doble sentido de una taberna
- **Cervecería Cervantes**, marinero en tierra

- **Casa Jose**, el mercado servido en barra
- **Alborán**, con aires sureños
- **Casa Revuelta**, una tasca castiza en estado puro
- **Puerta 57**, raciones para campeones
- **Marisquería El Cantábrico**, bocados de mar
- **Casa Santoña**, el secreto del artesano
- **Juan Bravo, 25**, la taberna ilustrada del siglo XXI
- **Bocaíto**, una barra con dos puertas fácil es de guardar
- **Entrevinos**, entre amigos y entre vinos
- **La Castela**, y si se tercia...una de castela
- **El Mollete**, tabernilla para nostálgicos
- **La Dolores**, Madrid tiene nombre de mujer
- **La Gran Pulpería**, el merendero pijo
- **Sala**, el éxito de las gambas a la plancha
- **Taberneros**, un homenaje a los maestros taberneros
- **Fide**, la lonja de Chamberí
- **Casa González**, el ultramarinos gourmet del Barrio de las Letras
- **Combarro**, la *brasserie* gallega
- **Docamar**, el sabor del vetusto barrio
- **La Casa del Abuelo**, a falta de pan...¡una de gambas!
- **Freiduría de Gallinejas**, el placer de las partes nobles
- **Taberna San Mamés**, la tasca de Cuatro Caminos
- **Cervecería Santa Bárbara**, la maestra cervecera
- **Sansenxo**, Galicia en platillos pequeños
- **La Gabinoteca**, la revolución del tapeo madrileño
- **Kulto al Plato**, la alta cocina para jóvenes gourmets
- **Los Asturianos**, un chigre con firma de autor
- **Taberna Laredo**, cuando el acto de tapear se convierte en una bendición
- **Mercado de San Miguel**, la plaza del tapeo
- **El Fogón de Trifón**, el *bistró* de Ayala
- **Estado Puro**, la deconstrucción de la tapa
- **R. De la Calle**, alta cocina en pequeño plato