

A Pastelaria El Riojano foi fundada em 1855 pelo pasteleiro pessoal da Rainha Maria Cristina, Dámaso Maza, natural de La Rioja, daí a alcunha pela qual era conhecido e que dá nome ao estabelecimento.



O fundador não teve filhos, pelo que o negócio passou para as mãos dos seus dois mestres pasteleiros, que, por sua vez, casaram os seus filhos para garantir a perenidade da sua união pessoal e profissional. O negócio continuou assim durante sete gerações, até que os actuais proprietários, como Dámaso Maza, o assumiram dos seus empregadores devido à falta de filhos.

Ao longo dos seus mais de 150 anos, as suas quatro paredes testemunharam a passagem de inúmeras figuras ilustres, desde a própria Rainha Maria Cristina, que adorava visitar e provar os doces ali, até grandes escritores como Jacinto Benavente, que terá dito: "Quem não gosta de doces não é de confiança". Reconhecido internacionalmente, El Riojano recebeu vários prémios de prestígio, como a Exposição Aragonesa de 1868, o Prémio de Fomento das Artes de 1871 e vários prémios actuais atribuídos pela Comunidade de Madrid e pela Câmara Municipal. Entre estes últimos, destacam-se a placa comemorativa dos estabelecimentos centenários, desenhada pelo prestigiado artista Mingote, e a Comenda da Ordem de Dois de Maio em 2013.



Embora pequena em tamanho, grandes tesouros são criados e preservados no seu interior. O que primeiro chama a atenção do visitante, sem dúvida, são as estreitas montras, repletas de doces suculentos.

Passado este calvário, quem entra na padaria pode continuar a deliciar-se com uma grande variedade de doces. Mas é então que começam a ver outros tesouros, como a decoração em estuque no teto, os candeeiros e arandelas isabelinos e, sobretudo, os magníficos balcões e vitrinas da loja, construídos pelos marceneiros do palácio com mogno trazido de Cuba, doado pela Rainha Maria Cristina, bronzes ricos e mármore de Carrara. Sabe-se também que foram construídos internamente de forma a não poderem ser retirados da loja sem serem partidos, como forma de evitar os saques tão comuns na época.

A sua decoração interior praticamente não mudou no último século e meio, exceto pela adição de algumas vitrinas mais modernas e pela substituição do pavimento em parquet por mármore de alta qualidade na década de 1950. O forno a lenha original, agora sem uso, ainda está preservado, assim como a antiga caixa registadora e a balança. Estas duas últimas aguardam um segundo lar no novo salão de chá, mas desta vez para serem admiradas, em vez de receberem mais trabalho do que alguma vez receberam.

Entre as especialidades de El Riojano, destacam-se os bolos de Soletilla, presente que antigamente se dava às parturientes; os tocinos de cielo; os bartolillos; os suspiros, ainda hoje recomendados pelos médicos para curar as dores de garganta; os cubos de açúcar, indispensáveis nas festas de rua, que, dissolvidos em água e acompanhados por um pequeno copo de aguardente, serviam de refresco aos madrilenos; os famosos pastéis do Conselho, inventados por esta casa para a assistência às sessões do Conselho de Estado do então menino Rei Afonso XIII, que o distraíam e impediam que adormecesse durante as fastidiosas reuniões; Doces típicos de dia de santo, desde os pãezinhos de Santo Antón, os colares de São Blás, os pastéis de carnaval, as torrijas, as rosquinhas de São Isidro, os bolinhos de vento, os ossos de santo, o maçapão, o nougat, os polvorones, os bocaidentes, os milindres e uma infinidade de doces de Natal, até chegar ao sublime Roscón de Reyes; por fim, refira-se os doces que todos os dias fazem as delícias dos clientes habituais e dos transeuntes, como os pastéis tradicionais, os pastéis suíços ou as pincas, já tão escassas nas montras das pastelarias madrilenas.