El Riojano

Fundada en 1855

El Riojano Pastry Shop был основан в 1855 году личным кондитером королевы Марии Кристины Дамасо Масой, уроженцем Ла-Риохи, отсюда и прозвище, под которым он был известен и которое дало название заведению.

У основателя не было потомства, поэтому бизнес перешел в руки его двух мастеров-кондитеров, которые, в свою очередь, поженили своих детей, чтобы обеспечить вечность своего личного и профессионального союза. Бизнес продолжался таким образом на протяжении семи поколений, пока нынешние владельцы, такие как Дамасо Маса, не переняли его у своих работодателей из-за отсутствия потомства.

За более чем 150 лет его четыре стены видели уход многих выдающихся личностей, от самой королевы Марии Кристины, которая любила приезжать и пробовать там сладости, до великих писателей, таких как Хасинто Бенавенте, который, как говорят, сказал: «Людям, которые не любят сладкое, нельзя доверять». Признанный на международном уровне, Эль-Риохано был удостоен нескольких престижных наград, таких как Арагонская выставка в 1868 году, Премия за продвижение искусств в 1871 году и несколько текущих наград, присуждаемых Сообществом Мадрида и Городским советом. Из последних особенно примечательны мемориальная доска для столетийных учреждений, разработанная престижным художником Минготе, и Почетный знак Ордена Дос-де-Майо в 2013 году.

Несмотря на небольшие размеры, внутри создаются и хранятся великие сокровища. Первое, что привлекает внимание посетителя, это, без сомнения, узкие витрины, заполненные сочными сладостями.

После этого испытания те, кто заходит в пекарню, могут продолжать наслаждаться большим разнообразием сладостей. Но именно тогда они начинают видеть другие сокровища, такие как лепной декор на потолке, елизаветинские лампы и бра и, прежде всего, великолепные прилавки и витрины магазина, построенные дворцовыми краснодеревщиками из красного дерева, привезенного с Кубы, подаренного королевой Марией Кристиной, богатой бронзы и каррарского мрамора. Известно также, что они были построены внутри так, чтобы их нельзя было вынести из магазина, не разбив, как средство предотвращения грабежей, столь распространенных в то время.

Его внутреннее убранство почти не изменилось за последние полтора столетия, за исключением добавления нескольких современных витрин и замены паркетного пола на высококачественный мрамор в 1950-х годах. Оригинальная дровяная печь, которая сейчас не используется, все еще сохранена, как и старый кассовый аппарат и весы. Последние два ждут второго дома в новой чайной комнате, хотя на этот раз, чтобы ими любовались, а не чтобы над ними работали больше, чем они уже сделали.

Среди фирменных блюд El Riojano наиболее примечательными являются бисквитные пирожные Soletilla, которые когда-то дарили роженицам; tocinos de cielo (соевый творог); bartolillos (печенье с беконом); безе, которые врачи и сегодня рекомендуют для лечения заболеваний горла; кусочки сахара, незаменимые на уличных вечеринках, которые, растворенные в воде и сопровождаемые небольшим стаканом бренди, служили освежающим напитком для жителей Мадрида; знаменитые пирожные Consejo (пирожные Совета), изобретенные в этом доме для посещения заседаний Государственного совета тогда еще маленького короля Альфонсо XIII, которые отвлекали его и не давали заснуть во время утомительных заседаний; Типичные сладости ко дню святого: булочки Сан-Антон, ожерелья Сан-Блас, карнавальные пирожные, торрихас, пончики Сан-Исидро, оладьи «Ветряные оладьи», косточки святого, марципан, нуга, польворонес, бокайденте, милиндрес и бесчисленные рождественские сладости, вплоть до возвышенного Роскона де Рейеса; наконец, стоит выделить сладости, которые каждый день радуют постоянных покупателей и прохожих, такие как традиционная выпечка, швейцарские пирожные или пинкас, которых сейчас так мало на витринах мадридских кондитерских.