



Comunidad
de Madrid

El Gobierno regional protege este producto gastronómico en la categoría de Patrimonio Inmaterial para darlo a conocer y revitalizarlo

La Comunidad de Madrid declara Bien de Interés Cultural el cocido madrileño para preservar su legado

- Con más de 150 años, este plato típico es, además, un fenómeno social muy arraigado en las familias
- Pocos platos de la cocina madrileña están tan presentes en todos los municipios de la región y con muchas variantes locales

4 de febrero de 2026. - El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid ha aprobado en su reunión de hoy declarar Bien de Interés Cultural (BIC), en la categoría de Patrimonio Inmaterial, el cocido madrileño, con el objetivo de preservar su legado como unas de las principales expresiones de la identidad regional y de difundir sus características tradicionales y su relevancia social.

Se trata de una receta profundamente arraigada que trasciende lo gastronómico para formar parte de la vida cotidiana de los madrileños desde hace siglos, tanto en entornos rurales como urbanos, consolidándose como un elemento de convivencia y tradición compartida.

Con una trayectoria de más de 150 años en la alimentación de los ciudadanos de la Comunidad de Madrid, este plato típico ha pasado de ser menospreciado por determinadas élites a transformarse en un referente tanto en el ámbito familiar como en los mejores restaurantes de la región.

El cocido madrileño está compuesto por carnes, verduras, embutidos y garbanzos, cuya técnica de elaboración principal es la cocción en agua. Tradicionalmente se sirve en vuelcos, es decir, con la presentación separada de los grupos de alimentos siguiendo el orden en el que deben consumirse.

Pocos platos madrileños están tan extendidos en todos los municipios de la región y con muchas variantes locales. Algunas reciben denominaciones específicas en función de sus particularidades, como el pradeño de Villa del Prado, el corucho de Cenicientos o la olla del segador de Navalcarnero.

Aunque sus orígenes son inciertos, la denominación de cocido madrileño aparece documentada a lo largo del siglo XIX. Desde el XVI se cita el plato olla podrida, que para muchos gastrónomos e historiadores es su predecesor. Pero es entre mediados del siglo XIX y comienzos del XX cuando se consolida una elaboración concreta de cocido vinculada al ámbito madrileño, asociando esta receta al territorio donde se cocina.