

La ZonaZero del Archivo Regional, en el complejo El Águila, acoge una muestra con motivo de esta efeméride

---

## La Comunidad homenajea a la restauración con la exposición *Toda una vida: 140 aniversario de Hostelería Madrid*

- Reúne imágenes de fotógrafos consagrados como Santos Yubero, Muller, Basabe, Portillo, Contreras y de la Colección Madrileños
- Se ha instalado un establecimiento en el hall principal del edificio que da acceso a un espacio dividido en tres ámbitos: el salón, la cocina y la barra

**22 de noviembre de 2022.-** La Comunidad de Madrid homenajea a la restauración y su desarrollo histórico con la exposición *Toda una vida: 140 aniversario de Hostelería Madrid*, en el espacio ZonaZero del Archivo Regional, ubicado en el complejo El Águila de la capital. La consejera de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz, ha inaugurado hoy esta muestra.

Durante su visita, la consejera ha destacado la importancia de un sector que forma parte de la vida cotidiana de los madrileños: “Los locales hosteleros son espacios en los que saciamos nuestra sed y calmamos nuestro apetito, pero también lugares en los que nos reunimos con los seres queridos y donde conocemos gente nueva, charlamos, leemos, escribimos y disfrutamos de la música y del arte, en definitiva, donde compartimos nuestro estilo de vida”.

Hace siglo y medio, la hostelería ya era uno de los motores de la economía regional. En aquel entonces, un grupo de pequeños empresarios de locales de venta de vino a granel se unieron, el 1 de septiembre de 1882, bajo el nombre de Asociación de tiendas de vinos de sexta clase de Madrid. Más tarde esa agrupación se transformó en La Viña y desde 2019 se denomina Hostelería Madrid.

Para mostrar adecuadamente las obras, se ha instalado un establecimiento hostelero simulado en el hall principal del edificio, que invita a todos los visitantes a traspasar la tradicional fachada de color rojo del Complejo El Águila, y da acceso a un espacio dividido en tres ámbitos: el salón, la cocina y la barra.

En lugar de bebidas y platos de comida, el visitante podrá degustar más de un centenar de piezas cuidadosamente seleccionadas. Se trata de documentos que

se conservan tanto en el Archivo, como en la Biblioteca Regional, junto a objetos cedidos por algunos locales del sector y documentos históricos.

La visita comienza mostrando la variedad de locales relacionados con esta actividad a lo largo de la historia, que en sus espacios y elementos decorativos se han adaptado a usos muy diversos, desde los mesones y cuevas a los restaurantes más refinados, pasando por las populares tabernas, los cafés, cervecerías y horchaterías, así como los bares en sus infinitas variantes, sin olvidar las terrazas.

En este paisaje tan heterogéneo, la hostelería madrileña siempre ha destacado por su capacidad de innovación y saber adaptarse a los cambios sociales, sin desdeñar las tradiciones. Muestra de ello son las fotografías expuestas de maestros de la talla de Miguel Ángel García Basabe, Manuel Portillo, Gerardo Contreras, Nicolás Muller, Santos Yubero o de la Colección Madrileños, del Archivo Fotográfico de la Comunidad de Madrid.

Destacan también las ilustraciones de Francisco Sancha, un precioso estereoscópico con imágenes en positivo sobre placa de vidrio del antiguo Café de Fornos o tarjetas de la antigua sucursal que tenía Botín en la Dehesa de la Villa, entre otros.

## EL ARTE DEL BUEN SERVICIO

Los camareros llevan toda la vida al servicio de los madrileños, prueba de ello son las fotografías en las que aparecen detrás de la barra, enfrascados en su faena, preparando un café o unas tapas, atendiendo la terraza y posando con su herramienta principal de trabajo, la bandeja.

En el arte del servicio hostelero, sólo algunos elegidos adquieren un rango superior, que se designa con el anglicismo *barman*. En la historia de Madrid una persona encarna por excelencia este modelo, Pedro Chicote, del que se expone su libro *Mis quinientos cocktails*, sin olvidar a Pepe Bárcena, del Café Gijón, quien combinó su trabajo con la literatura de manera única.

Por otro lado, la literatura de las cartas y menús congelan en el tiempo los sabores creados en el pasado, como el almuerzo en honor de Ruperto Chapí celebrado en 1890, en el que los platos llevaban como apellido los títulos de sus composiciones, o el menú de Lhardy de 1926, sólo apto para los que entendían la lengua de Molière.

Para finalizar, el recorrido se completa con dos vídeos, uno que ilustra el ritmo de la vida diaria a través de los diferentes momentos que marca la hostelería: el desayuno, la hora del vermú, la comida, la sobremesa, la merienda, las cañas, la cena y el momento después. El otro reproduce una selección de escenas del cine español que tienen como escenario locales hosteleros de Madrid.