



Comunidad
de Madrid

Será protegido en la categoría de Patrimonio Inmaterial con el objetivo de preservar, dar a conocer y revitalizar este producto gastronómico

La Comunidad de Madrid inicia los trámites para declarar Bien de Interés Cultural el cocido madrileño

- Además de un plato y una técnica, es un hecho social que ha acompañado la vida cotidiana y festiva de familias
- Forma parte de la alimentación de los habitantes de la región desde hace más de siglo y medio

5 de julio de 2025.- La Comunidad de Madrid ha iniciado los trámites para declarar el cocido madrileño como Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial, con el objetivo de preservarlo, difundir sus características tradicionales y poner en valor la comensalidad que representa.

El Consejo Regional de Patrimonio Cultural, principal órgano consultivo del Ejecutivo autonómico encargado de acometer este proceso, ha considerado este plato identitario de la gastronomía un referente para los ciudadanos de Madrid, que lo reconocen como parte de su alimentación desde hace más de siglo y medio.

Aunque sus orígenes no están del todo definidos, la denominación *cocido madrileño* comienza a documentarse a lo largo del siglo XIX. Desde el siglo XVI ya se hacía referencia a la *olla podrida*, receta que muchos gastrónomos e historiadores consideran su antecedente directo. Será entre mediados del siglo XIX y comienzos del XX cuando se consolide la identificación de una receta concreta con la región, dando lugar a la elaboración característica que hoy conocemos.

Está compuesto por carnes, verduras, embutidos y garbanzos, con una técnica de preparación principal, la cocción en agua, que se sirve en la mesa en vuelcos, es decir, la presentación separada de los grupos de alimentos en el orden en el que deben ser consumidos.

Igualmente, también representa un fenómeno social que ha formado parte de la vida cotidiana y de ocio de los madrileños durante siglos. Lo que en su día fue menospreciado por ciertos sectores de la élite, hoy se ha convertido en un símbolo presente tanto en los hogares como en los mejores restaurantes.

Asimismo, es considerado un emblema culinario de la gastronomía de todos los municipios de la región, con diferentes variantes tanto en las áreas rurales como



en la capital. Así, existe el pradeño de Villa del Prado, el corucho en Cenicientos o la olla del segador en Navalcarnero, entre muchos otros.

Medios de Comunicación