



Reabre en Madrid el restaurante más antiguo del mundo

Figura en el libro Guinness de los Récords como el restaurante más antiguo del mundo y, desde que abrió en 1725, el horno de leña de Casa Botín no se había apagado nunca. Cerró sus puertas por la emergencia sanitaria, pero lo han mantenido en funcionamiento y este martes vuelve a dorar sus asados.

Casa Botín reabre hoy, miércoles, con un menú adaptado de forma temporal, aunque mantiene especialidades como el cochinillo, el cordero y la merluza al horno, «cocinados como lo hacían nuestros abuelos», destaca, con todas las medidas de seguridad y un «entrenamiento especial» para sus 68 trabajadores sobre las medidas que requiere el Ministerio de Sanidad frente a la COVID-19.

«Volvemos con prudencia, pero con más ilusión, si cabe, porque Casa Botín nunca había cerrado en sus casi 300 años de historia. La situación sigue siendo delicada y hemos retrasado la apertura hasta ahora para estar seguros de que podíamos mantener todas las medidas de seguridad», señala en una nota la familia González, actual propietaria del negocio.

Pendientes de que el Ayuntamiento les autorice a instalar una pequeña terraza a las puertas del restaurante, en la castiza calle madrileña de Cuchilleros, por las limitaciones de aforo solo abre para sus clientes los comedores Castilla y Galdós, aunque se podrá seguir visitando la cueva-bodega que data de finales del siglo XVI, donde está el antiguo acceso a los pasadizos secretos que recorrían el Madrid de los Austrias.

«Ha sido una situación excepcional para todo el sector, pero para nosotros más porque nunca habíamos cerrado», indican desde Casa Botín, que invita a los comensales «a formar parte de la historia del restaurante que ha acogido a artistas de la talla de Francisco de Goya, y que figura en las obras de importantes escritores tales como Ernest Hemingway o Benito Pérez Galdós».

Casa Botín es uno de los doce miembros de la Asociación de Tabernas y Restaurantes Centenarios de la Comunidad de Madrid, cuyas peculiares infraestructuras les hicieron lanzar a comienzos de junio la voz de alarma y solicitar ayudas específicas para seguir «ofreciendo un servicio de calidad y prestigio a Madrid y a España con proyección mundial, transmitiendo de generación a generación nuestra cocina tradicional».

De hecho, no todos han podido recuperar la actividad. Según informan a Efe desde esta asociación, Taberna Antonio Sánchez, fundada en 1787, no lo hará hasta el 10 de septiembre, mes en el que también planea recuperar sus comedores Lhardy (1839), que por ahora solo ha abierto su tienda y tiene servicio de comida para llevar.

También permanece cerrado el comedor de Casa Labra (1860), aunque en su terraza se pueden seguir degustando sus soldaditos de pavía y sus croquetas de bacalao.

Casa Alberto (1827) reabrirá mañana, 2 de julio, y La Ardosa (1892) comenzará a despachar su famosa tortilla de patatas y sus cervezas el 6 del mismo mes.

En distintas fechas desde la implantación de la denominada «nueva normalidad» abrieron el resto de los asociados: Casa Ciriaco, La Casa del Abuelo, Malacatín, Casa Pedro, La Posada de la Villa y Café Gijón.

Todos ellos tan singulares que el Ayuntamiento de Madrid ha publicado esta semana un mapa cultural ilustrado sobre los «Restaurantes y tabernas

centenarios de la villa y corte» para «apoyar a un sector muy castigado por la crisis de la COVID-19», con información sobre los doce establecimientos en español e inglés.

Con una tirada de 60.000 ejemplares, este mapa busca descubrir a madrileños y visitantes que son «la historia de nuestra gastronomía, pero también la de nuestra política, nuestra literatura, nuestra pintura y nuestra tauromaquia».