

Imagen:
Realizada por IA



CORONA DE LA ALMUDENA

En esta ficha te acercamos, de manera breve, a una manifestación de nuestro patrimonio vivo: te contamos qué es y dónde y cuándo se vive. En *¿sabías que?* descubrirás una historia, curiosidad o detalle que ayuda a comprenderla mejor. En *conexiones* mostramos cómo se relaciona con otros saberes, oficios, lugares, sabores o tradiciones del territorio. Y en *fuentes documentales* encontrarás las referencias utilizadas para construir la información, y de consulta.

 Madrid ciudad



Primeros días de noviembre, especialmente en torno al 9 de noviembre, festividad de la Virgen de la Almudena. Su elaboración y comercialización se concentran fundamentalmente alrededor de esta fecha.

La Corona de la Almudena es un dulce creado en Madrid específicamente para conmemorar la festividad de la Virgen de la Almudena, patrona de la ciudad, cada 9 de noviembre. Se trata de una elaboración de bollería fermentada en forma de corona, semejante visualmente al roscón de Reyes, pero con características propias. Desde su creación en 1978, se ha incorporado progresivamente al calendario gastronómico madrileño y actualmente llena los escaparates de numerosas pastelerías durante los primeros días de noviembre.

A diferencia de otros dulces tradicionales cuyo origen se pierde en el tiempo, conocemos perfectamente cuándo y por qué nació la Corona de la Almudena. Fue creada por los pasteleros madrileños en 1978 con el propósito de proporcionar a la festividad de la patrona un dulce propio. De esta manera, el oficio pastelero generó deliberadamente una nueva elaboración vinculada a una fecha concreta del calendario de Madrid. Su continuidad muestra cómo también pueden surgir nuevas tradiciones gastronómicas que, mediante su repetición y aceptación social, terminan incorporándose al calendario cultural de una comunidad.

En 1978, el gremio de pasteleros de Madrid promovió la creación de un dulce dedicado a la Virgen de la Almudena, patrona también del colectivo.

Se convocó un concurso y de aquella iniciativa surgió la Corona de la Almudena, inspirada en la corona de la propia Virgen. Aunque inicialmente tuvo una implantación limitada, con el paso de los años fue ganando popularidad hasta convertirse en uno de los productos característicos de las pastelerías madrileñas alrededor del 9 de noviembre.

La Corona se elabora con una masa de bollería fermentada, preparada fundamentalmente con harina, azúcar, mantequilla, huevo y levadura. Puede presentarse sin relleno o incorporar diferentes rellenos, entre ellos crema pastelera, nata o trufa, dependiendo del obrador. Aunque su forma puede recordar al roscón de Reyes, existen diferencias características: la Corona tradicional no lleva agua de azahar, fruta escarchada, haba ni sorpresa.

SABÍAS QUE

La Corona de la Almudena tiene menos de cincuenta años de historia: nació en 1978. Precisamente por eso constituye un ejemplo especialmente interesante de cómo se construye una tradición. Los pasteleros madrileños crearon deliberadamente un dulce para una celebración que no lo tenía y, mediante su elaboración repetida cada noviembre, la población terminó incorporándolo progresivamente al calendario gastronómico de Madrid.

CONEXIONES

La Corona de la Almudena conecta gastronomía, oficio pastelero, devoción religiosa, calendario festivo e identidad urbana. Su historia permite observar un proceso muy interesante: una creación contemporánea puede convertirse, mediante repetición, transmisión y apropiación colectiva, en una tradición vinculada al calendario de una comunidad.

FUENTES DOCUMENTALES

Ayuntamiento de Madrid. Corona de la Almudena: cómo cocinar paso a paso el dulce de la patrona de Madrid.
Ayuntamiento de Madrid. Cientos de madrileños disfrutan de la tradicional Corona de la Almudena.