

Imagen:
Realizada con IA



ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

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.

 Pradera de San Isidro, Madrid ciudad

 Durante el mes de mayo, especialmente en torno al 15 de mayo, festividad de San Isidro Labrador.

Las rosquillas de San Isidro son uno de los dulces más representativos de las fiestas patronales de Madrid. Su consumo está estrechamente ligado a la romería de San Isidro y a las celebraciones que tienen lugar durante el mes de mayo, especialmente en torno a la Pradera del Santo.

Tradicionalmente se distinguen cuatro variedades: tontas, listas, de Santa Clara y francesas, diferenciadas principalmente por los acabados y coberturas que se incorporan a una misma tradición repostera.

Las rosquillas forman parte de la cultura festiva vinculada a San Isidro Labrador y al calendario primaveral madrileño. Durante generaciones se han vendido y consumido en la Pradera de San Isidro y en otros espacios relacionados con la celebración. Su elaboración mantiene una tradición repostera que cada mes de mayo vuelve a ocupar pastelerías, puestos y mesas madrileñas, vinculando gastronomía, fiesta, estacionalidad y convivencia popular. Las distintas rosquillas parten de una masa tradicional elaborada fundamentalmente con harina, huevos, azúcar, aceite y anís, que posteriormente se hornea.

A partir de ella aparecen las variedades características:

Tontas: son las más sencillas y no llevan cobertura. Constituyen la base a partir de la cual se elaboran otras variedades.

Listas: se distinguen por su cobertura de azúcar, tradicionalmente aromatizada con limón y otros ingredientes, que les proporciona su aspecto característico.

De Santa Clara: están recubiertas por un acabado blanco elaborado a base de clara de huevo y azúcar.

Francesas: se caracterizan por una cobertura de almendra y azúcar que las diferencia del resto de variedades.

SABÍAS QUE

En el siglo XIX alcanzaron enorme popularidad las rosquillas vendidas por la conocida como Tía Javiera durante las fiestas de San Isidro. Su fama llegó a ser tal que aparecieron posteriormente numerosas vendedoras que aseguraban ser familiares o sucesoras de la célebre rosquillera para atraer a los compradores.

CONEXIONES

Las rosquillas de San Isidro están directamente relacionadas con las Fiestas de San Isidro Labrador, formando parte del ritual gastronómico que acompaña a la romería y a las jornadas de celebración en la Pradera.

Su consumo permite conectar gastronomía de temporada, celebración, espacio público y cultura popular madrileña, convirtiéndolas en una manifestación gastronómica localizada dentro del ciclo de Primavera agrícola.

FUENTES DOCUMENTALES

Ayuntamiento de Madrid. Documentación sobre las Fiestas de San Isidro.

Museo de Historia de Madrid. Documentación sobre costumbres y cultura popular madrileña.

Bibliografía histórica sobre la romería y las rosquillas de San Isidro.