



Últimas noticias

Gastronomía

El chef José Andrés y la Cofradía del Cocido Madrileño llevan el cocido a Nueva York en el Elcano

El buque escuela Juan Sebastián de Elcano atracará en Manhattan el 7 de julio para servir un cocido en tres vuelcos a 150 invitados. Una cita histórica que busca convertir este plato en Bien de Interés Cultural.

Montse Yustres ♦ 1 julio, 2026 10:03

Prepara la cuchara porque el [cocido madrileño](#) se va de gira. Y no a cualquier sitio: viaja directo a Nueva York a bordo del buque escuela Juan Sebastián de Elcano, con el chef José Andrés como uno de sus grandes valedores. Una cena histórica que convertirá el puerto de Manhattan en la embajada oficiosa del garbanzo madrileño. El 7 de julio, los 150 afortunados invitados vivirán una experiencia difícil de olvidar: un cocido completo, servido como manda la tradición, en medio del skyline neoyorquino.

El cocido madrileño, embajador gastronómico en Nueva York

La cita tendrá lugar el próximo **martes 7 de julio de 2026 a las 19:00 horas** a bordo del emblemático buque de la Armada Española, que se encuentra realizando su 98º crucero de instrucción. Será un evento por todo lo alto: alrededor de 150 invitados disfrutarán de un **cocido servido en mesas altas**, con tres estaciones diferenciadas para respetar la ceremonia de los vuelcos. Una para la sopa de fideos, otra para las verduras con los garbanzos y una última para las carnes. La tradición, intacta. Los comensales podrán degustar cada vuelco por separado, tal y como dicta el ritual castizo, y todo ello amenizado por las vistas del río Hudson desde la cubierta.

Tras esta iniciativa está la **Cofradía del Cocido Madrileño**, una entidad que reúne a chefs, restauradores y apasionados por este plato. Su presidente, Nacho Sandoval, encabezará la delegación que viaja hasta Manhattan, acompañado de hosteleros tan conocidos como Antonio Cosmen (Cruz Blanca de Vallecas), Mara Verdasco (Taberna La Bola) o Luis Manuel (Casa Lulo). Por parte de la Armada, el comandante del buque, el capitán de navío José María de la Puente Mora-Figueroa, ejercerá de anfitrión junto a toda la tripulación.

Pero el viaje del cocido no empezó en Nueva York. El pasado 18 de enero, una representación de la cofradía entregó en Santa Cruz de Tenerife dos kilos de garbanzos de Madrid al comandante del Elcano. Esos garbanzos han viajado como "**despensa de honor**" a lo largo de todo el crucero, un guiño simbólico que demuestra que la gastronomía puede ser la mejor herramienta de diplomacia cultural.

José Andrés y la Cofradía: la unión que hace posible este hito

La figura del chef asturiano afincado en Washington DC ha sido clave para dar visibilidad al evento. José Andrés, gran embajador de la cocina española en Estados Unidos a través de su fundación World Central Kitchen y sus restaurantes, ha respaldado la iniciativa desde el primer momento y estará presente en la cena, según adelanta la cofradía. Su presencia refuerza el mensaje: **el cocido no es solo un plato, es un pedazo de historia** que merece ser reconocido.

La colaboración entre la Cofradía del Cocido Madrileño y la Armada Española ha sido estrecha. Organizar una cena de estas características en un buque escuela no es sencillo, pero la pasión por el recetario tradicional ha allanado el camino. Los 150 invitados disfrutarán de una versión perfectamente ejecutada del cocido, con la receta clásica que defienden los cofrades: sin prisas, con buenos garbanzos y mejores carnes. El toque de los garbanzos que cruzaron el Atlántico como "despensa de honor" le da un valor emocional añadido.



La cofradía no se limita a cocinar: su objetivo a largo plazo es conseguir que el cocido madrileño sea declarado **Bien de Interés Cultural Inmaterial**. Un sueño ambicioso que, con acciones como esta, gana enteros. "El cocido madrileño es mucho más que una receta; es un símbolo de nuestra tierra, de nuestros productos y de nuestra identidad cultural", ha explicado Sandoval. Y añade: "Que los garbanzos de nuestra Cofradía viajen como despensa de honor a bordo del Elcano demuestra cómo un plato tradicional puede convertirse en embajador de España en el mundo".

NADA REPRESENTA MEJOR LA COCINA DE MADRID QUE UN BUEN COCIDO, Y VERLO BRILLAR EN MANHATTAN ES LA PRUEBA DE QUE LOS FOGONES NO ENTIENDEN DE FRONTERAS.

Un sueño con Denominación de Origen cultural

Este evento gastronómico se enmarca en un movimiento más amplio que busca poner en valor las recetas de siempre como patrimonio vivo. El cocido madrileño, con sus tres vuelcos, es una celebración de la cocina de aprovechamiento que habla de la historia de la ciudad. Ahora, gracias a la Cofradía y al impulso de chefs como José Andrés, trasciende fronteras y se postula como plato embajador.

La cena del 7 de julio no está abierta al público —se trata de un encuentro privado con autoridades y personalidades de ambos países—, pero su valor simbólico es enorme. Para los amantes de la buena mesa, ver cómo un guiso de toda la vida conquista la Gran Manzana es una invitación a redescubrir los clásicos con otros ojos. Porque a veces, lo más castizo se convierte en lo más moderno.