

La Pastelería El Riojano fue fundada en 1855 por el pastelero personal de la reina María Cristina, Dámaso Maza, oriundo de La Rioja, de ahí el apodo con el que se le conocía y que da nombre al establecimiento.



El fundador no tuvo descendencia por lo que el negocio pasó a mano de sus dos maestros pasteleros, que, a su vez, unieron en matrimonio a sus hijos para asegurarse la perpetuidad de la unión personal y laboral. Así se han mantenido durante siete generaciones hasta que los actuales propietarios, como pasó con Dámaso Maza, lo recibieron de sus jefes por falta de descendencia.

A lo largo de sus más de ciento cincuenta años sus cuatro paredes han visto desfilarse ante sí numerosas figuras ilustres, desde la propia reina María Cristina, que gustaba de visitar y degustar allí los dulces, hasta grandes literatos como Jacinto Benavente, del que se cuenta que decía *“La gente a la que no le gusta el dulce no es de fiar”*. Reconocida internacionalmente, El Riojano ha sido galardonado con varios premios de prestigio, como el de la Exposición Aragonesa en 1868, la del Fomento de las Artes de 1871, o algunas actuales concedidas por la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento. De este último, cabe destacar la placa conmemorativa de establecimientos centenarios cuyo diseño es del prestigioso dibujante Mingote o la Encomienda de la Orden de Dos de Mayo en 2013.



Aunque de pequeñas dimensiones en el interior se crean y guardan grandes tesoros. Lo que primero que llama la atención al visitante, sin duda, son las estrechas vitrinas del escaparate, repletas de suculentos dulces.

Una vez pasado el trance, el que se adentra en la pastelería puede seguir deleitándose con una amplia variedad de dulces. Pero es entonces cuando empiezan a ver otros tesoros como son la decoración de estucados en el techo, las lámparas y apliques isabelinos, y, sobre todo, los magníficos mostradores y vitrinas de la tienda, contruidos por ebanistas de palacio con caoba traída de Cuba, cedidos por la reina María Cristina, ricos bronces y mármoles de Carrara. Se sabe, además, que fueron contruidos en el interior, de forma que no pueden ser sacados de la tienda sin romperlos, como medio para evitar el pillaje tan frecuente en esa época.

Su decoración interior apenas se ha visto alterada en este siglo y medio, salvo por la inclusión de alguna vitrina más moderna y el cambio en los años cincuenta del siglo XX del suelo de tarima por mármoles de excelente calidad. Aún se conserva el horno primigenio de leña, ahora en desuso, así como la caja registradora y báscula antiguas. Éstas últimas, a la espera de que les vuelvan a hacer un hueco en el nuevo salón de té, aunque esta vez para ser admiradas y no para darles más trabajo del que ya cumplieron.

De entre las especialidades de El Riojano, cabe destacar los bizcochos de Soletilla, obsequio que desde antaño se hacía a las parturientas; los tocinos de cielo; los bartolillos; los merengues, aún hoy recomendados por los médicos para curar afecciones de garganta; los azucarillos, imprescindibles en las verbenas, que disueltos en agua y junto a una copita de aguardiente, servían de refresco a los madrileños; las famosas pastas del Consejo, invento de esta casa para la asistencia a las sesiones del Consejo de Estado del entonces niño Rey Alfonso XIII, que le mantenían distraído y evitaban que se durmiese en las tediosas reuniones; los dulces típicos de santoral, desde los panecillos de San Antón, las gargantillas de San Blás, las carnavalescas, las torrijas, las rosquillas de San Isidro, los buñuelos de viento, los huesos de santo, mazapanes, turrones, polvorones, bocoidentes, milindres e innumerables dulces navideños hasta llegar al excelso Roscón de Reyes; por último, cabría destacar los dulces que, a diario, hacen las delicias de clientes fijos y transeúntes, como la bollería tradicional, suizos o pincas que tanto escasean ya en los escaparates de las pastelerías madrileñas.