

La pasticeria El Riojano fu fondata nel 1855 dal pasticcere personale della regina Maria Cristina, Dámaso Maza, originario di La Rioja, da cui il soprannome con cui era conosciuto e che dà il nome al locale.



Il fondatore non aveva figli, quindi l'attività passò nelle mani dei suoi due maestri pasticceri, che a loro volta sposarono i loro figli per garantire la perpetuità della loro unione personale e professionale. L'attività continuò in questo modo per sette generazioni, fino a quando gli attuali proprietari, come Dámaso Maza, la rilevarono dai loro datori di lavoro per mancanza di discendenti.

Nel corso dei suoi oltre 150 anni, le sue quattro mura hanno visto il passaggio di numerose personalità illustri, dalla stessa regina Maria Cristina, che amava visitarla e assaggiarne i dolci, a grandi scrittori come Jacinto Benavente, che si dice abbia affermato: "Non ci si può fidare di chi non ama i dolci". Riconosciuto a livello internazionale, El Riojano ha ricevuto numerosi premi prestigiosi, come l'Esposizione Aragonese del 1868, il Premio per la Promozione delle Arti del 1871 e diversi riconoscimenti attuali conferiti dalla Comunità di Madrid e dal Comune. Tra questi ultimi, spiccano la targa commemorativa per gli stabilimenti centenari, disegnata dal prestigioso artista Mingote, e l'Encomio dell'Ordine del Due di Maggio del 2013.



Sebbene di piccole dimensioni, al suo interno vengono creati e conservati grandi tesori. Ciò che cattura per primo l'attenzione del visitatore sono senza dubbio le strette vetrine, colme di succulenti dolci.

Una volta terminato questo calvario, chi entra nella pasticceria può continuare a deliziarsi con un'ampia varietà di dolci. Ma è allora che inizia a vedere altri tesori, come le decorazioni in stucco del soffitto, le lampade e le applique elisabettiane e, soprattutto, i magnifici banconi e le vetrine del negozio, realizzati dagli ebanisti del palazzo con mogano portato da Cuba, donato dalla regina Maria Cristina, ricchi bronzi e marmo di Carrara. È noto anche che furono costruiti all'interno in modo che non potessero essere rimossi dal negozio senza rompersi, come mezzo per impedire i saccheggi così comuni a quel tempo.

L'arredamento interno è rimasto pressoché invariato nell'ultimo secolo e mezzo, fatta eccezione per l'aggiunta di alcune vetrine più moderne e la sostituzione del pavimento in parquet con marmo di alta qualità negli anni '50. Il forno a legna originale, ormai inutilizzato, è ancora conservato, così come il vecchio registratore di cassa e la bilancia. Questi ultimi due attendono una seconda casa nella nuova sala da tè, questa volta però per essere ammirati piuttosto che per essere ulteriormente restaurati.

Tra le specialità di El Riojano, le più notevoli sono le torte di Soletilla, un regalo che un tempo si faceva alle partorienti; i tocinos de cielo (cagliata di soia); i bartolillos (dolci di pancetta); le meringhe, ancora oggi raccomandate dai medici per curare i disturbi alla gola; le zollette di zucchero, immancabili nelle feste di strada, che, sciolte in acqua e accompagnate da un bicchierino di brandy, servivano da rinfresco ai madrileni; i famosi pasticcini del Consejo (dolci del Consiglio), inventati da questa casa per la partecipazione alle sessioni del Consiglio di Stato dell'allora bambino re Alfonso XIII, che lo distraevano e gli impedivano di addormentarsi durante le noiose riunioni; Dolci tipici delle feste patronali, dai rotoli di San Antón, le collane di San Blás, i dolci di carnevale, le torrijas, le ciambelle di San Isidro, le frittelle di vento, gli ossi di santo, il marzapane, il torrone, i polvorones, i bocaidentes, i milindres e gli innumerevoli dolci natalizi, fino al sublime Roscón de Reyes; infine, vale la pena sottolineare i dolci che ogni giorno deliziano i clienti abituali e i passanti, come i pasticcini tradizionali, la pasticceria svizzera o le pincas, ormai così rare nelle vetrine delle pasticcerie madrilene.