**Madrid, 13 de mayo de 2025**

**La delegada de Cultura, Turismo y Deporte ha visitado la Escuela de Repostería y Cocina Viena Capellanes para conocer la elaboración de este dulce madrileño**

**Las rosquillas del santo destacan un año más como emblema gastronómico de San Isidro y de la pastelería madrileña**

La delegada de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz, ha participado esta mañana en una demostración del proceso de elaboración de las tradicionales rosquillas de santo, celebrada en la Escuela de Repostería y Cocina Viena Capellanes. La actividad se enmarca en la programación del Ayuntamiento para celebrar las Fiestas de San Isidro y ha puesto en valor uno de los productos más representativos de la repostería madrileña.

Rivera de la Cruz ha destacado que “los madrileños disfrutan mucho de este dulce que se come durante todo el año, aunque muy especialmente en San Isidro”. Asimismo, ha señalado que “este año se espera que se vendan más de seis millones de unidades de rosquillas”, una cifra que refleja su popularidad y el peso que tiene esta tradición en la celebración.

Con siglos de historia a sus espaldas y leyendas como la de la mítica tía Javiera, las rosquillas del santo, en sus diferentes versiones —listas, tontas, de Santa Clara y francesas —, forman parte del patrimonio gastronómico madrileño. Durante la demostración también se ha presentado el proceso de elaboración de la rosquilla jubilar, una reciente incorporación a esta tradición repostera, creada por pasteleros madrileños con motivo del Año Jubilar.

Con esta iniciativa, organizada en colaboración con la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de Pastelería de Madrid (ASEMPAS), el Ayuntamiento de Madrid refuerza su compromiso con la preservación y difusión de la cultura y la tradición gastronómica local, reconociendo el trabajo de las pastelerías artesanas de la capital. /

**Más información:** [**www.sanisidromadrid.com**](http://www.sanisidromadrid.com)