

Y volvió La Duquesita

Repostería de Oriol Balaguer en un histórico local. Las mejores pistas en Fernando VI, calle del barrio madrileño de las Salesas



Por Reyes Cuevas

Historia y aire cosmopolita confluyen en Fernando VI, calle clave del barrio madrileño de las Salesas. De un tiempo a esta parte, sus comercios, bares y restaurantes son un señuelo para sibaritas.

Nuestro recorrido parte de **La Duquesita** (Fernando VI, 2; 913 08 02 31; www.laduquesita.es), centenaria confitería de 1914 que cerró unos meses y reabrió en diciembre de la mano de Oriol Balaguer. El moderno repostero mantuvo el nombre, respetando el interiorismo y las *boisseries* o revestimientos de madera de la entrada que solían incorporar los establecimientos de la época. Su escaparate, con bollería clásica, es símbolo del espíritu renovador del barrio, sin perder clasicismo (el rediseño de la marca y los embalajes, obra de Óscar Mariné, resumen este refinado equilibrio).

En la misma finca está **Capperi** (el 2; 913 08 17 74), un "mercado" italiano con quesos, pastas, panes típicos y otras delicias de Puglia o Toscana, como *cantuccini* o *vin santo*. El vinagre de Módena llega en frascos que parecen perfumes. También en el número 2 se encuentra **Le Marché Aux Puces** (Fernando VI, 2; 913 19 80 19), una *boutique* con el aire afrancesado propio del barrio. Fue la Librería Agrícola y, hace cinco años, sus estantes cambiaron los doctos ejemplares por rutilantes diseños de ropa y calzado. Armin Hildebrandt, de 52 años, es su propietario suizo. Intenta dar una explicación al fenómeno: "Se está viniendo a vivir a la zona gente de rollo bohemio y profesiones liberales", cuen-

ta mientras dos bulldogs enanos persiguen sus pasos por la tienda. "Gente que viaja, ve mundo, trae novedades...". Quiso revivir en su establecimiento el espíritu de los mercados parisienses de pulgas o antigüedades.

Este mismo contraste entre vanguardia y tradición se hace evidente en el cercano **hotel Urso** (Mejía Lequerica, 8. 914 44 44 58; www.hotelurso.com), situado en un inmueble de 1913 restaurado por Antonio Obrador. Al lado, en un palacete proyectado por Juan de Madrazo y Kuntz en 1866, acaba de abrir **Batavia** (Mejía Lequerica, 2; 915 94 22 33; batavia.es), la exquisita tienda de Carlos Alonso dedicada al diseño de mobiliario contemporáneo y piezas *vintage*.

Avanzamos hasta la esquina de Fernando VI con Pelayo, donde emerge el fastuoso **palacio de Longoria** (número 4; 913 49 95 00), ejercicio modernista de 1904 obra del arquitecto José Grases Riera. Esconde una cúpula, y a la Sociedad General de Autores y Editores desde los años cincuenta.

El chef Diego Guerrero

Tres tiendas de moda comparan número (el 8) en mitad de esta calle señorial: **Sweetter** (8; 910 225 938), minúscula. Antes era tienda de miel. La industrial **HI-IP** (8; 662 051 421), que fue farmacia, y la nueva **Compañía Fantástica** (8; 917 37 88 63). A la derecha, en la calle de Regueros, se oculta a pocos metros el restaurante **DSTAgE** (Regueros 8; 917 02 15 86), flamante dos estrellas Michelin, con el chef Diego Guerrero.

En los números 10 y 12 está **Lamarca Hermanos**, un majes-



Interior de la floristería Margarita se llama mi amor, y exterior de La Duquesita, establecimiento histórico reabierto por el pastelerero Oriol Balaguer. / Alfredo Arias

tuoso edificio abierto por Santiago Castellanos Urizar en 1902 como fábrica de carruajes. Una remodelación en curso proyecta 26 viviendas de lujo en su interior, ejemplo del proceso de gentrificación de la zona. Ahora callejamos hasta **Mundo Galería** (San Lucas, 9; 913 08 23 25; www.mondogaleria.com), que ha abierto en Travesía de Belén, 2 y 3.

Retomamos Fernando VI en **Tea Shop** (en el número 5; 913 08 11 66), la primera y bohemia tienda de té de la cadena, con 25 años. La vecina **Cestería Sagón** (número 7; 913 19 03 40) es un negocio familiar de mimbre, de 1956, en cuya oferta se incluyen hasta cactus de esparto. Seguimos hasta **Cacto-Cacto** (Fernando VI, 7; 913 10 38 84), el primero de tres locales contiguos de la madrileña Tina Rubio, de 45 años. Hace 14 inició un imperio verde con sus cactus. Después llegaron los dos locales contiguos de **Margarita se llama mi amor** (9; 913 10 09 26): uno, de plantas; otro, de flores. "Estar céntricos y el boca a boca nos favorece", dice la florista. Cer-

ca nos encontramos con **Do** (13; 913 10 62 17; www.dodesign.es), un amplio local diáfano de 2011 que aún diseño y moda con menaje del hogar. Todo muy bien seleccionado (incluye exposiciones de arte contemporáneo).

Estamos en Justicia (distrito Centro), con 16.183 habitantes. Unos 3.000, extranjeros. Esta zona se cotiza sin grandes cadenas uniformadoras. Y suma vecinos. La zona emerge lentamente. El cruce con Campoamor, con la taberna **Lo Siguiente** (11; 913 19 52 61), da paso a un animado tramo. **Krachai** (11; 918 33 65 56) es el bonito *thai* anexo. Sigue la épica **librería Antonio Machado** (17; 913 19 67 07), de 1971, un clásico madrileño. **Cleas** (21; 913 08 66 53) es un nuevo *take away* de pizzas, bocadillos, ensaladas y *woks*. Al lado, **Bocadillo de Jamón y Champán** (21; www.bocadillodejamon.com) ofrece bocadillos de ibérico con el espumoso francés, para delirio de *gourmets*. Todos buscan estar en la milla dorada. En el terreno dulce destaca **Mamá Framboise** (23; 91 391 43 64), con un salón de té y las famosas tartaletas de Alejandro Montes, y también la cercana pastelería Pomme Sucre, en Barquillo, 49, con las propuestas del repostero gijonés Julio Blanco, especialista en hojaldres.

Y como colofón, un poco de historia. La calle muere en el beato convento de las Salesas Reales, de 1748, en la plaza de las Salesas. Fue palacio y residencia estudiantil. Hoy acoge la parroquia de Santa Bárbara, con los restos de los reyes Fernando VI y Bárbara de Braganza en su interior, y el edificio anexo del Tribunal Supremo.