

# CORRAL DE LA MORERÍA, UN ICONO MUNDIAL QUE CUMPLE AÑOS

El sábado 20 de mayo Corral de la Morería celebra su 67 Aniversario en “el mejor año de su historia”.



**Madrid, 18 de mayo.** Este sábado 20 de mayo Corral de la Morería cumple 67 años y lo hace en su mejor momento. Es indudable que este lugar se ha convertido en un icono mundial y así se confirma al situarlo el *New York Times* en el primer lugar de su lista de recomendaciones sobre los iconos culturales y gastronómicos de Madrid. Una lista que continúa con otros atractivos de la capital como el Museo del Prado, el Museo Reina Sofía o el Palacio Real.

Para celebrar su aniversario, la noche del sábado Corral de la Morería reúne nada menos que a **Eduardo Guerrero y Belén López**, considerados “*el mejor bailar y bailaora del momento*”. La vanguardia del flamenco se eleva así a la enésima potencia en una velada inédita donde también brillarán el bailar **Nino de los Reyes**, primera figura internacional, las cantaoras Pilar Sierra ‘La Gineta’ y Ana Polanco, los cantaores Piculabe y Miguel Lavi, además de Carlos Jiménez y Benito Bernal a la guitarra, y Rafael Jiménez ‘El Chispas’ a la percusión.

Tras los duros años de la pandemia, Corral de la Morería ha resurgido con firmeza hasta llegar a situarse en el mejor momento de su historia. El público de Madrid respondió con enorme fuerza llenando cada noche su local cuando abrió las puertas tras la pandemia. Un acontecimiento que paró el mundo e hizo que todos tuviéramos tiempo de mirar en nuestro interior y preguntarnos quiénes somos y cuáles son nuestros valores. Y que nos identificáramos con aquello que representa el Corral de la Morería: nuestra cultura, nuestra identidad.

Los hermanos Juanma y Armando del Rey son los impulsores de esta nueva etapa que ha situado a Corral de la Morería como un icono mundial. Con la visión de unir arte y gastronomía al máximo nivel, en el plano artístico cuentan con estrellas mundiales del flamenco, en el gastronómico con la alta cocina de David García y en bodega con la carta de vinos de Jerez más importante del mundo.



Eduardo Guerrero en la presentación del 67 Aniversario. CM-MIGUEL GARROTE.

Un proyecto de raíces, llevadas a la vanguardia, que ha cautivado al público de España y al resto del mundo que acude en peregrinación para disfrutar de esta experiencia que califican de “*casi espiritual*”. Considerada como la Catedral del Flamenco en España, a principios de este año ha conseguido el Tercer Sol de la Guía Repsol, que lo sitúa en la cumbre gastronómica de nuestro país y que se une a su Estrella Michelin, obtenida en 2018.

A ello se suman una multitud de reconocimientos recibidos en los últimos años, como los premios al Mejor Restaurante del Año en Madrid, Mejor Tablao Flamenco del Mundo y Restaurante Más Innovador, entre otros muchos.

Su propietaria y directora artística Blanca del Rey acaba de recibir la medalla de Madrid el pasado 15 de mayo a manos del alcalde José Luis Martínez-Almeida por ser “*una de las coreógrafas y bailaoras más importantes de la historia del flamenco*”. Se añade así otros muchos reconocimientos recientes, como el Premio Nacional de Flamenco o la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes, entregada por sus Majestades los Reyes de España.

En palabras de Blanca: “*estamos enormemente felices en este aniversario. Es maravilloso todo lo que nos está pasando. Llevo toda mi vida dedicada al flamenco y ver hasta dónde está llegando el Corral de la Morería es algo muy especial. Como nos dijeron hace unos días, Corral de la Morería es patrimonio cultural de Madrid, de España y del Mundo.*”

Juanma del Rey, propietario y director de Corral de la Morería, acaba de ser nombrado Embajador del Vino en España por la Feria Nacional del Vino, un galardón que se añade, entre otros, a su Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Dirección de Sala en la 43 edición de estos galardones de la Real Academia de Gastronomía.



Blanca del Rey, leyenda viva del flamenco. CM-MIGUEL GARROTE.

En sus propias palabras: *“nuestra visión y nuestro proyecto ha sido crear un nuevo camino que no se había explorado hasta ahora: el de unir arte y gastronomía al máximo nivel. Y esto ha sido posible gracias a un equipo que ha creído siempre en nuestra idea. Poder contar con mi hermano Armando y mi madre Blanca que son el alma de esta casa. Con las mejores estrellas del flamenco actual. Con David García, jefe de cocina de Corral de la Morería que es un chef de talento descomunal. Con nuestro sumiller Santi Carrillo, que transmite la emoción del vino como nadie. Es un lujo contar con un equipo como el de Corral de la Morería, que nos ha permitido llevar a cabo nuestro sueño.”*

Para David García, chef de Corral de la Morería: *“Es fantástico formar parte de un proyecto en el que se une el arte flamenco al máximo nivel con la alta gastronomía. Es una experiencia única y diferente a la que se puede vivir en cualquier otro restaurante del mundo. Es pura emoción.”*

Además de presentar a sus estrellas más actuales (Jesús Carmona, Patricia Guerrero, Olga Pericet, Manuel Liñán, Ana Morales, Eduardo Guerrero...), sobre el escenario de Corral de la Morería han brillado los artistas más importantes de la historia de este arte, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad: Paco de Lucía presentó por primera vez “Entre Dos Aguas” y Camarón se subió con apenas 13 años. Pastora Imperio, Antonio Gades, El Cigala, Mario Maya, Blanca del Rey, entre otros muchos referentes, ya forman parte de la leyenda de este templo del flamenco.

Corral de la Morería es además un centro de creación coreográfica y musical, y continúa su apuesta por la vanguardia con el estreno de producciones propias como la protagonizada recientemente por el propio Eduardo Guerrero, ‘Origen’. Además, cualquier noche podemos encontrar en la mesa de al lado a una o varias de las grandes estrellas nacionales e internacionales de la música o el cine como Becky G, Tim Burton, Justin Bieber, Jennifer Aniston, los Rolling Stones, U2 y una interminable lista de celebridades.





Blanca del Rey, entre sus hijos Juan Manuel (izda.) y Armando. JAVIER BARBANCHO.

---

**DESCARGA: FOTOS - VÍDEOS - AUDIOS**

*Más información y entrevistas:*

**Manuel Díaz, Jefe de Prensa.**  
619 54 60 44 / [prensa@mdiaz.es](mailto:prensa@mdiaz.es)



Belén López, otra de las estrellas del 67 Aniversario. CM-MIGUEL GARROTE.

## Corral de la Morería

Corral de la Morería fue fundado por Manuel del Rey, un enamorado de la cultura, de las artes y del flamenco quien, el 20 de mayo de 1956, decidió crear el formato moderno de tablao y lo llamó Corral de la Morería. Comienza a contactar por toda España con los mejores artistas. Empeñado en presentar al flamenco, en aquella época, como un arte mayor. Consiguió atraer al público de Madrid, que llenaba cada noche el Corral de la Morería, y se convirtió en uno de los lugares clave de la cultura de la capital.

Desde Pastora Imperio a Blanca del Rey, Corral de la Morería ha acogido y lanzado a figuras como Antonio Gades, La Chunga, Fosforito, María Albaicín, Isabel Pantoja, Los del Río, Lucero Tena, Serranito, Fernanda y Bernarda de Utrera, Manuela Vargas, El Güito, Mario Maya, La Paquera de Jerez, Lola Greco, Javier Barón, Diego el Cigala, Arcángel, Antonio Canales, y una lista interminable que recoge a los artistas más relevantes de los últimos 67 años.

En estas casi siete décadas, su escenario ha protagonizado muchas de las páginas más memorables de la historia del arte flamenco. Hitos como la presentación de 'Entre dos Aguas' de Paco de Lucía, el debut y despegue profesional de Isabel Pantoja, las noches embriagadoras de Sabicas cuando visitaba España o la creación de la ya mítica soleá del mantón de la propia Blanca del Rey.

Al unir arte y gastronomía al máximo nivel, es un lugar único en el mundo. El escenario que ha presentado a más y más importantes artistas, en toda la Historia del Flamenco.



Blanca del Rey en plena celebración del Tercer Sol Repsol. CM-MG.

### **CORRAL DE LA MORERÍA**

Dirección: C/ Morería, 17 28005 Madrid

Teléfono: 91 365 84 46 – 91 365 11 37

#### **Tablao y Restaurante Tablao**

*De lunes a domingos*

#### **Restaurante Corral de la Morería**

De martes a sábados

[www.corraldelamoreria.com](http://www.corraldelamoreria.com)

Más información:

Facebook | Twitter | Instagram