

SOCIAL 3-13

GASTRONOMÍA

El botín de Chapinero

OPINIÓN

SANTIAGO PADILLA*



En la Calle de Cuchilleros en Madrid se encuentra el restaurante El Botín. Este sitio se destaca por su comida española clásica y por haber sido designado como el restaurante más antiguo del mundo. Fue fundado en 1725 y todavía sigue llenando sus mesas. Restaurantes de más de cien años de edad son escasos, solo 16 negocios en España pertenecen al círculo de restaurantes centenarios.

Según investigaciones de Cecilia Restrepo Manrique, el restaurante más antiguo de Bogotá (y probablemente de Colombia) es Las Margaritas, en Chapinero. Se ha documentado su funcionamiento en el mismo lugar desde 1902.

Un restaurante bogotano con 106 años de funcionamiento. Este negocio comenzó con la venta de empanadas en la iglesia de Lourdes. Estas empanadas tuvieron tal éxito que facilitaron la expansión del negocio y del menú.

La decoración de Las Margaritas incluye numerosas fotos del sitio a través de su historia y evoca el ambiente del barrio Chapinero en su época de gloria, cuando era el sitio donde aspiraban vivir las familias santafereñas más presntantes.

Atendido por su dueño Julio Ríos Romero, las empanadas siguen siendo su fortaleza. Son hechas a mano y difieren de las empanadas industriales, que acostumbramos a ver, al asemejar unos dedos alargados recubiertos con masa crujiente.

El secreto de lo crujiente de

las empanadas es que la cubierta es hecha de maíz porva molido después de remojarse en agua durante varios días. Luego de su elaboración, son fritas no en aceite sino en manteca. En el menú tienen un cuchuco con espinazo altamente recomendable.

Restaurantes nuevos se abren todos los días, algunos buenos, otros regulares y muchos malos.

Aún si un restaurante tiene buena comida no se asegura su éxito, lo que sí lo asegura es que los comensales al fin de su cena decidan volver a ese sitio. He visto algunos restaurantes en Bogotá que tienen un gran boom inicial para luego decaer.

Los dueños se miran perplejos preguntándose ¿Si me fue tan bien al inicio, por qué no sigue ese éxito?

Lo que no se percatan es que muchos clientes van a restaurantes por la novedad y hasta lo recomiendan a sus amigos, pero solo vuelven regularmente si la comida es muy buena o si es muy cómoda su ubicación para volver.

El restaurante Las Margaritas tiene un reto en el cambio demográfico del barrio Chapinero. La gente pudiente ha ido migrando a otros barrios más al norte de la ciudad. Sin embargo hay un grupo de comensales fieles que se desplazan al restaurante en forma regular para encontrar buena comida cachaca.

Estos son los clientes esperanzadores que van a abrir la posibilidad de que el restaurante celebre su segundo centenario. Son los clientes que todo restaurantero debe cultivar, los que vuelven.

saberdesabor@gmail.com

MIEMBRO DE LA ACADEMIA COLOMBIANA DE GASTRONOMÍA