

Campaña  
de parques

Pág. 2B



EL TIEMPO

SABADO 22 DE JUNIO DE 1985 1-B

SECTOR

CHAPINERO-OCCIDENTE

## Las Margaritas, 83 años en el paladar de los bogotanos

Todo comenzó con una reunión en donde doña Margarita Angel, una conocida banquetera, ofreció sus empanaditas a sus familiares y amigos, poco después de finalizar la guerra de los mil días...

Pero fue tanto lo que gustaron, que muchos volvieron solamente con la intención de que la dama los invitara, les vendiera o les preparara aquel rico manjar para llevar a casa.

Así nació en aquella mansión de Chapinero, en 1902, el tradicional restaurante Las Margaritas...

Al principio fue solo una pequeña venta casera de golosinas, pero fue tanta la gente que llegaba allí que doña Margarita se vio obligada a comprar la casa del frente para instalar su negocio.

Desde entonces en esta residencia cuatro generaciones han conservado la tradición de la elaboración y originalidad de los platos que allí expenden.

Empanaditas, tamales, sobrebarriaga, cuchuco con espinazo y el tradicional chocolate santafereño, son el

deleite de cientos de bogotanos los fines de semana cuando se abre el establecimiento.

### Una dinastía de 82 años

Doña Margarita, que heredó de su bisabuela y tatarabuela sus recetas, quiso que sus hijas Elisa y Bernarda aprendieran los secretos de cocina para preparar las empanaditas y así lograr que ellas pudieran manejar el restaurante para atender a próximas generaciones.

En esa época ir a Chapinero era un verdadero paseo para los capitalinos, quienes se veían obligados a entrar al "comedor de Las Angel", como se denominó en ese tiempo al restaurante, por la exquisitez de la comida.

Cuatro generaciones han atendido el negocio, sin permitir que la calidad en la preparación se pierda. Primero fue doña Margarita, luego sus hijas Elisa y Bernarda, después Julio Ríos I y hoy Julio Ríos II.

"Tal vez el esfuerzo de mi familia por conservar este lugar para los bogotanos hace que algunas personas

de principio de siglo se sienten a una mesa y exclamen ante sus familiares o amigos: ¡Qué nostalgia volver a Las Margaritas!, comentó Julio Ríos II.

### Van al exterior

Las primeras empanadas que salieron del país fueron las de Las Margaritas, ya que cada vez que un cachacho viaja al exterior se lleva su pedido para compartirlo y recordar viejos tiempos en compañía de su familia.

"Algún día pienso tener una sucursal en Miami, pero no a nivel industrial sino familiar", dice Julio II.

A la familia Ríos le sobran las propuestas para que amplíe el negocio e instale varias sucursales en la ciudad o el país, pero las han rechazado para conservar la tradición de uno de los negocios más antiguos de la capital, y, por qué no decirlo, del país.

"Queremos mantener lo autóctono, lo que se formó desde el tiempo de mis abuelos, por eso no aceptamos las propuestas para ampliar el nego-

cio, porque si lo hiciéramos los productos que vendemos no se podrían preparar con la misma calidad", expresó Julio II.

Los propietarios de Las Margaritas aseguran que don Agustín Nieto Caballero, fundador del Gimnasio Moderno, ha sido el cliente más recordado y querido de toda la historia.

Doña Etelvina de Ríos, madre de Julio II, lleva 40 años al frente del negocio y ha puesto todo su empeño para que su hijo continúe con el restaurante.

A pesar de sus 78 años, es una mujer alegre que recorre las cocinas del restaurante para percatarse de que todo marcha bien y que se atiende a los clientes como si fueran sus hijos.

"Mi madre ha sido la maestra que se preocupó porque yo aprendiera los secretos que se esconden durante más de 80 años y que algún día pienso transmitir a mi hijo Julio III, que tiene 2 años de edad, para que los bogotanos sigan disfrutando de nuestras comidas por lo menos otra generación", puntualizó Julio II.



Hernando Medina Rodríguez

### Toda una tradición

Tal vez uno de los restaurantes más antiguos y conocido por los bogotanos es "Las Margaritas", situado en una vieja casona de chapinero, el cual ha sido administrado por una familia que lo conserva desde hace más de 82 años.