

## MUJERES EXITOSAS



**H**ace 35 años, doña Carmen, viuda de Ramírez, nunca imaginó que el lugar en

donde su esposo Raúl servía sus camitas estilo Michoacán —elaboradas por expertos de Tacámbaro—, se

convertiría en la matriz de una cadena de restaurantes célebres no sólo en México, sino en el mundo.

## Extiende El Bajío su sabor

□ El restaurante creado hace 35 años se convertirá en cadena

### Perfil



Carmen *Titita* Ramírez Degollado madre de cinco hijos, Carmen *Titita* Ramírez Degollado a sus 68 años de edad es considerada entre el círculo gastronómico mexicano como la embajadora de la cocina mexicana.

A pesar de no ostentar un título de chef profesional, *Titita*, como la llaman cariñosamente propios y extraños, ha viajado en múltiples ocasiones a diferentes partes del mundo para dar cursos y muestras gastronómicas.

Ha tenido la oportunidad de mostrar a estudiantes de la Escuela Culinaria de Napa Valley, así como a chefs del hotel W Marriot de Kuala-Lumpur, Malasia, cómo se elaboran desde gorditas infladas y tamales envueltos de hojas de acuyo hasta mole pipián y de olla. Recientemente durante la 21 edición de Abastur doña Carmen recibió el galardón La Llave del Progreso, en la categoría de Empresario Restaurantero, que año con año se entrega a ejecutivos y propietarios de la industria hotelera y restaurantero mexicana

### Claudia Alcántara

**H**oy el grupo de restaurantes conocido como El Bajío, especialista en cautivar a sus clientes con aromas de la auténtica gastronomía regional de Veracruz, Oaxaca, Puebla, Michoacán y Yucatán, se prepara para abrir su quinta unidad en la ciudad de México, a mitad de año.

La fundadora del restaurante El Bajío, Carmen Ramírez Degollado, explicó que igual que en las otras tres sucursales, excepto la matriz de Cuitláhuac, la compañía fungirá como socio operador, y los recursos provendrán en su totalidad del grupo de inversionistas provenientes de España.

Señaló que la división en México de la compañía gallega Hijos de Rivera —productora de la cerveza Estrella de Galicia— tiene considerado en los siguientes cinco años continuar con la expansión del concepto netamente mexicano, en el interior de la República y posiblemente en el extranjero, tanto en centros comerciales como en locales independientes.

En el último año doña Carmen tuvo bajo su responsabilidad el abrir las unidades en Parque Delta, Parque Lindavista y Polanco, en donde existían las cervecerías-restaurantes Estrella de Galicia, pero consideró que en los siguientes años el crecimiento será a un ritmo menor.

La empresaria manifestó que uno de los grandes obstáculos que no les permitiría crecer rápidamente, es el poder capacitar al personal, literalmente "a su modo", ya que su intención es continuar conservando el sabor tradicional de nuestra gastronomía. Y consideró que una de las estrategias infalibles es "rescatar" a las cocineras y gente de las provincias, y prepararlas.

### Descarta franquicias

En entrevista, dijo que analiza la posibilidad de conformar un comisariato, principalmente para elaborar y enviar desde ahí platillos que exigen mucho cuidado y horas de elaboración, como ciertos moles; pero aun así detalles importantes como las tortillas y la salsa, por ejemplo, seguirán haciéndose en cada unidad.

"Un pipián no puede ser de comisariato, se debe hacer en cada lugar, hay muchas creencias, soy muy apegada a ellas.

Mi nana me decía: 'No metas mano porque se me corta el mole', lo cuchareaba y se cortaba; así como los tamales cuando estaba embarazada si metía la mano en la masa, se cocía la mitad y la otra mitad no, se pintaban los tamales."

Aunque la estructura operativa que hoy posee le permitiría a la directiva conformar una red de franquicias, indicó que han descartado la posibilidad, debido a que prefieren vigilar de cerca cada restaurante y conservar un alto estándar en el servicio y en los alimentos.

Relató que el aroma a hierbas que siempre inundó el ambiente de su hogar desde que vivía en su natal Xalapa, Veracruz, gracias a que tanto su mamá como su nana eran expertas cocineras, ha sido el motor que le ha permitido llegar lejos.

Y es que cuando asumió la responsabilidad de El Bajío, luego de la muerte de su esposo hace 28 años, Carmen Ramírez pensó en transformar el negocio en un lugar donde la gente llegara a comer "muy sabroso", como si todos fueran invitados a su casa.

Si bien en aquel entonces pensaba dedicarse a la gastronomía en el plano profesional, hoy es reconocida como una gran chef. Ha recorrido México y el mundo, para dar a conocer las delicias de la cocina mexicana tradicional.

Para ella, el maíz, el frijol y el chile son la base de nuestra cultura culinaria, y los elementos que dan el sabor de los platillos típicos, como el pato en mole de la abuela, el pipián, los huazontles en pasilla y hasta las picaditas de masa.

### Ocupación récord

Doña Carmen señaló que en el ámbito culinario la consideran como "la romántica de la gastronomía", y no sólo por ser enemiga de la comida fusión, sino por conservar los mismos precios de sus platillos tanto en Cuitláhuac como en Polanco, e incluso, en resistirse a aumentar el costo de las tortillas y los productos hechos de masa que sirve, luego del aumento del precio del maíz.

La manera de llevar su negocio le ha redituado en un alto aprecio entre sus clientes cautivos, y en el aforo que llegan a alcanzar sus sucursales.

En Parque Delta, por ejemplo, dijo, los fines de semana llega a recibir como máximo hasta 600 personas los sábados y un tanto igual los domingos, y como mínimo 250 a 300 en el restaurante de Polanco, en donde principalmente recibe a hombres de negocios y turistas que se hospedan en la zona de hoteles. Y en ambos casos, el pago promedio por persona —sin considerar bebidas alcohólicas— es de 230 pesos. □



*Hijos de Rivera, un grupo de inversionistas españoles, contribuirá en la expansión*