

# LOS Sabores

DE ESTILO MEXICO




**Mikel Alonso, chef del Biko,  
en el mercado de San Juan**

CLEO RECORDATI, ANNE SEGUY Y DENISSE GOROCICA  
COCINAN SUS RECETAS FAVORITAS

Opciones para fumar: 6 terrazas de los mejores restaurantes en el DF  
Mercados + Starbucks y el café de Chiapas



Septiembre - Noviembre 08




chefs

*Carmen Titita*  
Los secretos de El Bajío

t: Américo Circuit

f: Luis García



Nacida en el valle del arenal, –significado de Xalapa–, doña Carmen Ramírez Degollado, mejor conocida como Titita ha sido una mujer emprendedora. A la edad de 18 años se casó, tuvo a su hijo para después mudarse a la ciudad de México, donde comenzó la historia de uno de los restaurantes más emblemáticos de México: El Bajío. Titita, comparte con nosotros el difícil pero satisfactorio arte de conducir un restaurante como El Bajío.

## ¿Cómo nació El Bajío?

Nace hace 36 años, este año está por cumplirlos. A los siete años de haber muerto mi marido yo tomo el restaurante para trabajarlo con mucho gusto y entusiasmo, porque con la cultura culinaria de Xalapa, criada con dos mamás y una nana, se me hizo fácil vender en el restaurante no solo carnitas, sino también cocina mexicana, a la cual yo estuviere acostumbrada: la sopa de fideo, el mole de olla, los mariscos, fui poniendo poco a poco mis costumbres.

¿En qué momento decide crecer El Bajío, y con cuántas sucursales cuenta al día de hoy?

Fue hace dos años que dos personas se acercaron a proponerme que hubiera más sucursales de El Bajío, no como franquicias, si no como una sociedad, entonces le consulté a mi hijo el mayor, pues El Bajío de Azcapotzalco es de la familia, el hizo la propuesta con estos señores, los cuales han sido unas personas encantadoras y lo mejor es que nos llevamos muy bien. Aceptamos sus condiciones y ellos las de nosotros. Así empezaron a nacer los Bajíos, primero el de Parque Delta un lugar pequeño; y luego pasamos a Polanco en la esquina de Campos Elíseos y Alejandro Dumas; después vino el de Lindavista, Tezontle y por último el de Reforma 222, en total son cinco Bajíos que se hicieron en un año. Lo que yo quiero es no perder la calidad, ni el precio de El Bajío de Azcapotzalco. Mis socios tienen propuestas de más expansión pero me interesa mucho consolidar las existentes.

Otra parte que me entusiasmó del proyecto fue que realmente los mexicanos conocieran y amaran lo que es su cocina tradicional mexicana. Otro punto muy importante para este país es el de dar trabajo a la gente de México, hay que crear empresas.

¿Cuál es la fórmula para expandir tu negocio en el mundo gastronómico?

No creo que sea muy difícil, siento que en primer lugar debemos entregarnos al negocio, hacer un equipo de trabajo y transmitir que estamos contentos con lo que ofrecemos. En cualquier negocio uno debe tener convicción y amor. Ser constante. Siempre he dicho que nosotros los cocineros o chefs, lo vemos como un acto de humildad, porque las cosas se deben hacer con gusto y cariño.