



La sede de San Diego, de Casa Vieja, fue la segunda que abrió esta cadena, en 1977. Fotos: Ana María García / EL TIEMPO

Casa Vieja, 50 años de sabor a Colombia

Mantener la originalidad en las recetas es la clave de esta propuesta.

En medio siglo, Casa Vieja ha hecho de su ajiaco un clásico; lo mismo pasa con el puchero santafereño y la sobrebarriga. El restaurante bogotano, que nació de la mano de Julia Mora de Durán, ha seguido fiel a las recetas.

Cuentan que Mora quería un lugar del que la gente saliera tan feliz como cuando iba a Los Arrayanes, sitio de comida casera al que le quiso montar la competencia. Y que intentó adivinar las recetas visitándolo como comensal, hasta que un día el dueño decidió dictárselas.

Más tarde, la fundadora les vendió Casa Vieja —ubicada inicialmente en la avenida Jiménez— a los hermanos Pablo y Horacio Jaramillo. Antes de irse, doña Julia los entrenó en la preparación de sus recetas. Ellos tomaron Casa Vieja con la idea de convertirla en la primera cadena de cocina colombiana a manteles.

“El restaurante empezó con diez platos, hoy tiene 20 entradas y 25 fuertes, además de variedad de postres”, cuenta Nathalie Jaramillo, al frente de Casa Vieja.

Por mucho tiempo, el res-

taurante tuvo el lema de ‘Comida criolla e internacional’, recuerda Jaramillo.

Por eso su padre, Pablo, se hizo famoso con su *steak pimienta*, la única excepción actual a la norma de ofrecer platos locales. “Somos embajadores del país y por esa convicción el lema cambió. Ahora es ‘Auténtica cocina colombiana’”, sigue.



El ajiaco de Casa Vieja se convirtió en un clásico, el de mostrarles a los extranjeros. Archivo particular

Hay un énfasis cundiboyacense en Casa Vieja, aunque en los últimos años se han incorporado sabores regionales.

“Fuimos haciendo festivales de comidas como la del Valle y la costeña. Y fueron quedándose platos”, cuenta. Por eso están las picadas, carimañolas y arepitas de huevo, así como el arroz con mariscos. Este año hacen énfasis en platos como el coctel y el ceviche de camarones, y en elaboraciones con producto local como el tartar de trucha ahumada con quinua.

SEDES DE CASA VIEJA

Avenida Jiménez con cra. 3a. abre de lunes a domingo. San Diego (284-7259) atiende de lunes a viernes, y Usaquén (213-3246), lunes a sábado, de 12 m. a 5 p. m. en Bogotá.