



## Triunfa oaxaqueño con comida mexicana en EU

Notimex  
El Universal  
Los Angeles, EU  
Martes 03 de mayo de 2005

### Reporta Fernando López, llamado por algunos el "rey del Mole", una facturación anual de dos millones de dólares con sus restaurantes Guelaguetza en Los Angeles

14:38 El empresario oaxaqueño Fernando López llegó como indocumentado a Estados Unidos con sólo cinco botellas de mezcal que revendió y con las que ganó sus primeros 30 dólares, pero ahora es un próspero restaurantero.

Llamado ya por algunos como el rey del Mole, con sus restaurantes Guelaguetza, ubicados entre los mejores de comida mexicana en Los Angeles, López reporta una facturación anual de dos millones de dólares.

Estos ingresos los integra además con su compañía de envío de dinero a comunidades oaxaqueñas que se entregan en 16 agencias en Oaxaca.

Originario de Matatlán, Oaxaca, en donde se dedicaba a la producción del mezcal a granel, López, después de tener grandes pérdidas, decidió emigrar a Estados Unidos en 1993.

"Cuando llegué a este país con una mano adelante y la otra detrás, no sabía qué hacer y empecé a vender productos de Oaxaca como quesillo, chapulines, mole, que traíamos de Tijuana", dijo.

En California cifras extraoficiales estiman que existe medio millón de oaxaqueños, y de esta comunidad ha llamado la atención que hay áreas en donde algunos hablan dialectos, sin hablar español ni inglés.

"Llegué aquí con una hermana que limpiaba casas, mientras empecé a vender productos oaxaqueños y ví una gran respuesta cuando vendía por las noches en una calle angelina

tlayudas, quesillo y mole.

"Mi trabajo empezó de forma agazapada, sólo esperaba que se fueran inspectores de salud de la ciudad y ahí vendía hasta las dos de la mañana, en donde muy pronto empezamos a ver ganancias", dijo.

"Cuando ví esa respuesta, ubiqué un restaurante pequeño en la calle ocho y Normandie, en donde habían pasado 20 dueños y los negocios no pegaban, me aferré a que lo oaxaqueño si pegaría".

Empecé con cuatro mesitas e invertí nueve mil dólares que había reunido con mucho sacrificio, y un día me llegó un inspector que me dijo que había sido el más grande error, y me sugirió que lo revendiera en seis mil.

Cuando le dije que nunca había tenido experiencia en restaurantes movió la cabeza, me vio con actitud paternal y me dijo que la había regado porque esa área era de centroamericanos, agregó.

"Aquí han pasado restaurantes yucatecos, veracruzanos, y salvadoreños y todos han tenido que cerrar", le advirtió, quien años después se ha disculpado y felicitado por no haberle hecho caso.

El restaurante la Guelaguetza ha sido ubicado por Los Angeles Times, así como por expertos en comida internacional, como uno de los más exitosos de comida mexicana en esta ciudad.

López, quien habla zapoteco y aprendió el español en la primaria en Oaxaca, dijo que el llegar a Estados Unidos "fue como volver

a nacer. Todo tuvo que hacer distinto y la clave está en respetar reglas".

"Me metí en el negocio correcto en el momento correcto, y la muestra es que se nos considera pioneros de la comida oaxaqueña en Los Angeles, en donde actualmente hay como 20 restaurantes similares", apuntó.

Con 120 empleados en total, López actualmente es presidente de la Federación de Clubes Oaxaqueños. "En donde impulsamos nuevos proyectos porque queremos lanzar a Oaxaca como concepto".

Aseguró que en sus restaurantes vende miles de platillos a la semana de mole negro y tlayudas, junto con las combinaciones de chorizo, tasajo y cecina, quesillo, además de chapulines.

En este lugar se vende hasta mezcal con gusanos o con escorpión, en una variante que llama mucho la atención a su clientela, en donde se ve una mezcla de público asiático, anglosajón y latino.

El empresario también distribuye gratuitamente un tiraje de 27 mil ejemplares del diario "El oaxaqueño" en sus restaurantes y en las ciudades oaxaqueñas, en donde difunde actividades sociales y eventos políticos en Oaxaca y en Los Angeles.

