



El Presidente Felipe Calderón entregó el galardón a la cocinera

guó que la llena de orgullo y felicidad haber sido distinguida y que la premiación haya logrado reunir a sus cinco hijos y a sus 11 nietos.

SALSAS MEXICANAS EN NUEVA YORK

Un día antes de recibir el premio por parte de la CANACO, "Titita" presentó en Nueva York salsas mexicanas en Starchef, el acontecimiento culinario más importante de Estados Unidos, que del 16 al 18 de septiembre reunió en el World Trade Center a reconocidos cocineros como Elena Arzak, Joel Robuchon, Oriol Balaguer, José Andrés y Stephan Pyles, quienes presentaron las tendencias en técnicas y conceptos culinarios con demostraciones, talleres, sesiones del asesoramiento, catas y seminarios.

Lo que "Titita" hizo fue preparar salsas verde, roja, de chipotle negro, de chilipepín y de Chile conapeño, para mostrar la riqueza nacional.

"Imagina en el piso 51, friendo el chile chipotle. Me decían, 'es que van a venir los bomberos', y yo les contestaba, 'no por favor, no pueden venir los bomberos, porque estoy friendo los chiles'", relata con risas.

"Titita" demostró ser una celebridad internacional con sus raíces xalapeñas y papiruecas, formada en la práctica, sin títulos profesionales, y llena de amor por la cocina mexicana.

Asegura que en las nuevas sacursales de El Bajío lo importante es la concordia gastronómica y consentir a los comensales en un ambiente tradicional.

EL PRINCIPIO DE LA HISTORIA

"Titita" se casó en 1957 con Raúl Ramírez Degollado, y poco después llegaron a la ciudad.

"Mi esposo trabajaba en la industria farmacéutica y la dejó. Un amigo lo invitó a conocer un restaurante en Acapulco y fuimos juntos. Pronto Raúl lo compró", relata.

Cada ocho días, "Titita" hacía el abasto de verduras en La Merced, lo cual era un verdadero paseo, asegura.

"A mis 37 años, cuando Raúl y yo teníamos cinco hijos, aparecieron los primeros síntomas de la enfermedad de mi esposo. Murió tres años después. Fue cuando me hice cargo totalmente del negocio. La tradición de la familia marcó mi elección y vocación. Abrí los secretos culinarios que había heredado y conté con el apoyo de mi nana Amparo", comenta la también autora de *Alguacil y atoleños del sabor*.

A El Bajío, acuden con frecuencia numerosos artistas, escritores, políticos y, sobre todo, sabios del arte culinario.

"Es una fascinante aventura que me ha dado el orgullo y la satisfacción de poder educar a mis cinco hijos, y prepararlos para la vida. Estoy en busca de la expansión de algo que ha sido mi gran pasión", finaliza "Titita".

Reconocimiento a una trayectoria restaurantera de 35 años con El Bajío

Empresaria DEL SABOR

Carmen "Titita" Ramírez Degollado recibe de manos del Presidente Felipe Calderón LA MEDALLA DE HONOR al Mérito Empresarial 07

MARICHUY GARDUÑO

FOTOS BERTHA HERRERA Y VÍCTOR ABREU

Con una trayectoria de 35 años como propietaria de El Bajío, calificado por el afamado cocinero Ferran Adrià como el mejor de cocina tradicional a nivel internacional, Carmen "Titita" Hernández Oropeza, viuda de Ramírez Degollado, recibió la medalla de honor al Mérito Empresarial por su alto compromiso social.

En el marco de la conmemoración del 133 Aniversario de la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de la Ciudad de México (CANACO), el Presidente de México, Felipe Calderón Hinojosa, realizó la entrega en las instalaciones de Expo-Infotema, el pasado 17 de septiembre.

"A doña Carmen Hernández Oropeza, a su

familia, y a todos ustedes los invito a que sigamos el ejemplo de dedicación, de trabajo, de coraje, de esfuerzo de los galardonados, que estoy seguro seguirán trabajando en beneficio de México como lo han hecho hasta ahora", dijo.

Asimismo, Lorenzo Ysael Martínez, presidente de CANACO, aseguró que la medalla se entrega a excepcionales, emprendedores y visionarios valientes.

"Trato de que los trabajadores que tengo en el Bajío de Acapulco, que son más de 50, reciban un trato digno, que tengan Seguro Social, jubilaciones y casas en Informavít, entre otras prestaciones. Todo este currículum fue lo que motivó para que me promovieran como candidata a esta distinción", dijo "Titita".

La cocinera nació en Xalapa, Veracruz, ase-