OVEJA NEGRA

MAY/ JUN 2023 / Nº 48

SÉ DIFERENTE

The New York Times

CONFIESA PIONERO,
RIESGOS DE LA IA

CHEF DANIEL OVADÍA

SE REBELÓ Y CREÓ LA MEJOR RECETA DE SU VIDA: NUEVA NARRATIVA PARA LA GASTRONOMÍA MEXICANA.

XAB'AK
Una experiencia culinaria
por 5 celebrity chefs
HOTEL
XCARET
ARTE
Reserva Ahora

YO, JACKIE ROSADO

ME MANIFIESTO OVEJA NEGRA. Nací y crecí diferente "echada pa'adelante" muy a pesar de los convencionalismos.

Sigo saliéndome del corral, como madre, como empresaria y como mujer siempre abierta a los riesgos de toda índole pese a mis miedos.

En diferentes capítulos de mi vida he salido de mi cajita de confort, dejando terruños muy arraigados, para explorar el mundo, en complicidad con mis lazos más profundos.

He renunciado a negocios, para verme crecer en otras líneas, que al final del día y pese a mi resistencia primitiva logran por atraparme... esa es mi salida.

Decreto y agradezco... Río y juego. Apuesto a lo desconocido, a veces con fuerza, a veces con ironía, a veces echando alguna que otra maldición, pero siempre procurando el buen humor.

Así es la vida de los "echados pa'adelante". No hay remedio, ni explicación, cuando te reconoces y te manifiestas OVEJA NEGRA en el inmenso campo de la vida, como en el campo del golf. Mi reto siempre, conmigo misma.

OVEJA NEGRA

3 - MI MANIFIESTO, **JACKIE ROSADO**
5 - PREMONICIONES, Mariana Orea
8 - OVEJA CHAMANA, Azucena Martínez
10 - THE NEW YORK TIMES
17 - SEGURIDAD TURÍSTICA
19 - FRASES QUE MATAN
21 - FRENTE A FRENTE
22 - ZOOM, Historias por contar
24 - LANA
27 - CELEBRACIONES
30 - SALUD
32 - YOGA
37 - ENTREVISTA: **CHEF MARIO MARTÍNEZ**
41 - EN LA CAMA, Dina Barrera
43 - SALUD HOMBRE, Dr. Norberto Ancheyta
45 - HABLANDO AL CHILE,
Chef Ricardo Muñoz Zurita
46 - PLACERES CULPOSOS, Mariana Orea
49 - VINO SIN COMPLEJOS:
SÉPTIMO SENTIDO
51 - BODEGAS: **TOP VINOS ROSADOS**
66 - PORTADA: **CHEF DANIEL OVADÍA**
69 - OVEJA VERDE
70 - DICCIONARIO MILLENIAL
72 - DEL REBAÑO: **JAQUES COSTEAU**
74 - OVEJA DESCARRIADA:
LUIS CRESENCIO SANDOVAL
76 - TENDENCIA
80 - TENDENCIA MODA
82 - MODA: **CLAUDIA ARCE**

SÉPTIMO SENTIDO

PÁG. 42

OVEJA NEGRA es una publicación de Editorial Oveja Negra SA de CV, con domicilio en Reno 49, SM 20, Cancún, Q. Roo, CP 77500. Registro número tal 05281352800-102 al uso exclusivo del título, del Instituto Nacional del Derecho de Autor, de fecha 04-2018. Certificado de licitud de título y de contenido, de la dirección de la Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas (En Tramite) . Impreso en Grupo Regio. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.de Publicaciones

MARIANA OREA

SIN BRASILEÑOS, UN DURO GOLPE

Actualmente, México se ubica en el segundo lugar del ranking de los países + visitados del mundo, de acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT), con +-36 millones de visitas en 2022.

Ello es una consecuencia de la atinada decisión del Gobierno Federal de no cerrar puertas ni cielos en época de pandemia, lo que ayudó a amortiguar la desfavorable escena económica nacional.

Sin embargo, de esta cifra alegre no deben confiarse. Hay alarmas que están sonando cada vez más fuertes: la inseguridad en diferentes polos turísticos y la incompetencia ante otros mercados turísticos x la ausencia de inversión pública para la promoción de la marca México.

Y EN ESE CONTEXTO, HAY OTRA MEDIDA PÚBLICA QUE VIENE A DARLE AL TRASTE A SU INCOMPETENCIA: LA CANCELACIÓN DEL ACUERDO DE SUPRESIÓN DE VISAS Y LA ELIMINACIÓN DEL VISADO DIGITAL PARA LOS CIUDADANOS BRASILEÑOS.

"Que supone un duro golpe a los intereses turísticos del país", arroja el estudio efectuado por el Consejo Nacional Empresarial Turístico, el Centro de Investigación y Competitividad Turística (Cicotur) Anáhuac y la Universidad Anáhuac Cancún.

Partiendo de que la economía brasileña es la primera en América Latina y La 13 economía + importantes del mundo. Secundado porque el mercado de viajes al exterior de Brasil es el primero en América Latina y uno de los + importantes del mundo (el 20).

MARIANA OREA

"Los brasileños tienen el séptimo mayor gasto per cápita mundial con 2,177 us, prometedor en segmentos de larga distancia y de viajes de lujo.

"De septiembre de 2022 a marzo de 2023 se perdieron + de 92,784 turistas brasileños en el país, 59,600 de ellos en el aeropuerto de Cancún.

"La afectación estimada en el país es de 123.5 mdd y en el caso de los destinos del Caribe mexicano es de 79.3 mdd (64.2% del total de la disminución).

Dice el estudio que "La afectación por los ingresos no recibidos es equivalente al 1.1% del saldo de la Balanza Turística entre septiembre de 2022 y febrero de 2023".

"El Acuerdo de supresión de visas entre ambos países en vigor desde 2013, lo convirtió desde entonces en importante motor para estimular el flujo de turistas brasileños a México.

"En 2021 se suspende dicho Acuerdo y en agosto de 2022 se cancela la posibilidad de realizarse el trámite del visado de forma digital y con restricciones físicas.

Dice el estudio que la razón de la suspensión de la medida es «Que se ha identificado un incremento sustancial de nacionales brasileños que ingresan al territorio nacional al amparo del Acuerdo para la Supresión de Visas señalado, con una finalidad distinta a la permitida...».

"No se entiende el argumento por el que se ha suspendido un beneficio clave para la atención del mercado latinoamericano + importante para México", concluye.

Y en todo esto hay un argumento de mucho peso ante desafortunada medida.

"Creo que por las presiones de EU, porque a través de México estaban entrando extranjeros de terceras nacionalidades via Brasil. Sobretodo de África. Y algunos haitianos que habían vivido años en Brasil y que tuvieron hijos ahí", nos comparte Martha Bárcena, quien fuera la primera diplomática con carrera en asumir el puesto de Embajadora de México en EU.

Esperemos que México no se condene a servir. Tampoco que se condene a puestos mediocres en las clasificaciones de competitividad. En ambos casos con afectaciones en su economía y competencia turística mundial.

RESIDENCIAL
Lagos del Sol

PARAÍSO DE LOTES PREMIUM

MANZANA FLAMINGOS, EL HOGAR QUE TU ESPÍRITU NATURAL ANHELA.

LOTES DE 570 M² HASTA 736 M²

¡CONTÁCTANOS Y HAZ TUYO ESTE PARAÍSO NATURAL!

30% DE ENGANCHE Y ATRACTIVOS PLANES DE FINANCIAMIENTO DIRECTO • 12 MESES SIN INTERESES
ENTREGA INMEDIATA Y CERTEZA JURÍDICA • MÁS DE 30 AMENIDADES • 40 HECTÁREAS DE LAGOS VIVOS

(998) 886 2320 +52 (998) 136 4458 ventas@lagosdelsol.com www.lagosdelsol.com

AZUCENA MARTÍNEZ

SUELTA EL DRAMA

El drama -personal y colectivo-, es uno de los males de nuestro tiempo, Todo mundo parece amarlo, incluso hay quienes intentan provocarlo para satisfacer sus deseos retorcidos a costa de los demás.

El drama parece emocionante, crea películas, historias y… problemas; es una herramienta también para llamar la atención.

Sin embargo, en nuestra vida personal podría convertirse en una adicción, que nos llevaría a desconectarnos de nuestro centro en todas las formas.

Estamos justo a mitad de año para replantearnos la manera de atacar ese mal, y replantearnos una vida emocional y mental saludable… sin dramas.

Junio tiene esa energía que nos da una segunda oportunidad para replantearnos todas las áreas de nuestra vida y de nuestras relaciones.

Observa las formas en las que gestionas tu salud, tu sexualidad, tu propósito, tus finanzas, tu abundancia, prosperidad y riqueza…. Cambia lo que no funciona ¡Y SUELTA EL DRAMA! Déjate sorprender por la vida. AGRADECE y CONFÍA EN TU PLAN DIVINO.

RITUAL
Toma una hoja y crea un horario por escrito con puño y letra , con los pasos a seguir, para tener un orden y conectar con lo que deseas conseguir. Recuerda incluir actividades donde trabajes cuerpo, mente y espíritu.

Abrázate fuerte todos los días.
Y repite: "Hoy doy un paso hacia adelante para los cambios que quiero tener. Me conecto a la dulzura y al placer de la vida".

Espinosa
JEWELRY
¿Quieres tu dije del rebaño?
Venta: 998.235.1725

The New York Times

POR RUTH LA FERLA

A SUS 81 AÑOS, MARTHA STEWART SE DESPOJA DE INHIBICIONES

Martha Stewart es la estrella de la edición de trajes de baño de Sports Illustrated

A los 81 años, la diva de la vida doméstica habla de cómo se despojó de sus inhibiciones y (casi toda) su ropa para la portada.

Es inútil intentar encasillar a Martha Stewart. Ama de casa decorosamente entretenida, gurú del estilo de vida, personalidad de la televisión, editora, empresaria astuta convertida en delincuente de guante blanco, la improbable mejor amiga de Snoop Dogg... son etiquetas que hila, o deja caer cuando le conviene, tan hábilmente como un malabarista.

Resistiendo a los intentos de encasillarla o difamarla, Stewart ha sobrevivido, incluso prosperado, "no como una supermujer", como dijo una vez Joan Didion, "sino como una mujer común".

Pero ahora, a sus 81 años, parece decidida a librarse también de esa etiqueta, cambiando su personaje de "diosa doméstica" por algo más osado: la Martha atrevida, un bombón que, al parecer, se despojará de sus inhibiciones con la misma facilidad con la que pela una mazorca de maíz.

No es la primera mujer de más de 60 años que aparece en la portada. A sus 74 años, Maye Musk ostenta esa distinción. Pero Stewart puede ser la participante más cándidamente alegre en lo que parece un intento de Sports Illustrated de crear controversia y mantener su relevancia.

"En realidad fue un reto bastante grande. **Tuve que asegurarme de que estaba preparada para posar en traje de baño.** Hacía falta un poco de vanidad, pero también un poco de confianza. Pensé: "Si me siento lo suficientemente bien física y mentalmente para hacer algo así, estoy dispuesta", confesó Martha Stewart.

"Sigo sana, tengo el pelo bonito y la piel bien. En cuanto a los filtros, olvídalo. Acudo a mis citas faciales con Mario Badescu. Lo hago religiosamente una vez al mes desde hace cuarenta y tantos años".

BMW SERIE 3 HÍBRIDO CONECTABLE.

Estrénalo ahora con los siguientes beneficios:

Mensualidades desde **$8,799** en un plazo de **24 meses** + **Cargador** de pared incluido.

BMW Cancún
Av. Tulum esq. Bonampak, Sm. 9, manzana 3, lote 1
C.P. 77500, Cancún, Quintana Roo.
Tel.: (998) 267 7617

[1]**CAT PROMEDIO del 17.4% SIN IVA** informativo calculado al 1 de abril de 2023. La promoción aplica para BMW 330e (Híbrido/Automático) 2023. Válido con las siguientes condiciones: Sin equipamiento, seguro de contado, con el 40% de enganche, en un plazo de 24 meses y con el producto SELECT. Sujeto a aprobación de crédito, ofertado por BMW Financial Services de México, S.A. de C.V., SOFOM, E.N.R. para su constitución y operación no requiere autorización de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, sin embargo, está sujeta a la supervisión de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, únicamente para efectos de lo dispuesto por el artículo 56 de la Ley General de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito. Vigente del 1 de abril al 30 de junio 2023. Para mayor información sobre términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación consulta la página: bmwfs.com.mx. [2]No incluye instalación. Las imágenes corresponden al vehículo BMW 330e (Híbrido/Automático) 2023. Visita tu Distribuidor BMW más cercano sobre modelos participantes y equipamientos disponibles o visita bmw.com.mx. La marca BMW y sus logotipos son marcas registradas de BMW AG y se encuentran licenciadas a favor de BMW de México, S.A. de C.V. **Imágenes de carácter ilustrativo.**

The New York Times

POR CADE METZ.
FOTO CRÉDITO: DOUG MILLS/ THE NEW YORK TIMES.

PIONERO DE LA IA ADVIERTE DEL PELIGRO DE LA TECNOLOGÍA

Goffrey Hinton, el padrino de la IA, desarrolló la tecnología que está en el corazón de chatbots como el ChatGPT. Ahora le preocupan sus implicaciones y riesgos.

En 2012, Hinton y dos de sus estudiantes de posgrado de la Universidad de Toronto crearon una tecnología que se convirtió en la base intelectual de los sistemas de IA que las empresas más grandes del sector tecnológico consideran clave para su futuro.

Sin embargo, se unió de manera oficial a un creciente coro de críticos que afirman que esas empresas están corriendo hacia el peligro con su agresiva campaña para crear productos basados en la IA generativa, la tecnología que impulsa chatbots populares como ChatGPT.

Hinton contó que había renunciado a su puesto en Google, donde trabajó durante más de una década y se convirtió en una de las voces más respetadas en este campo, a fin de poder hablar libremente sobre los riesgos de la IA. Una parte de él, afirmó, lamenta ahora el trabajo de su vida.

*"Me consuelo con la excusa habitual: si yo no lo hubiera hecho, habría sido alguien más", dijo Hinton durante una larga entrevist*a.

El paso de Hinton de pionero de la IA a profeta pesimista marca un momento extraordinario para la industria tecnológica, quizá en su punto de inflexión más importante en décadas.

LOS LÍDERES DEL SECTOR CREEN QUE LOS SISTEMAS NUEVOS DE IA PODRÍAN SER TAN IMPORTANTES COMO EL LANZAMIENTO DEL NAVEGADOR WEB A PRINCIPIOS DE LA DÉCADA DE 1990 Y PODRÍAN IMPLICAR AVANCES EN ÁMBITOS QUE VAN DESDE LA INVESTIGACIÓN DE FÁRMACOS HASTA LA EDUCACIÓN.

Sin embargo, muchas personas del sector temen que estén liberando algo peligroso.

La IA generativa ya puede ser una herramienta para la desinformación, un riesgo para el empleo y un riesgo para la humanidad.

"Es difícil evitar que los malos la utilicen para cosas malas", expresó Hinton.

Después de que la empresa emergente OpenAI de San Francisco lanzó una nueva versión de ChatGPT en marzo, más de mil líderes tecnológicos e investigadores firmaron una carta abierta en la que pedían una moratoria de 6 meses en el desarrollo de nuevos sistemas porque las tecnologías de IA plantean "profundos riesgos para la sociedad y la humanidad".

Varios días después, 19 líderes de la Asociación para el Avance de la Inteligencia Artificial, una sociedad académica con 40 años de antigüedad, publicaron su propia carta con el fin de advertir sobre los riesgos de la IA.

En ese grupo figuraba Eric Horvitz, director científico de Microsoft, la empresa que ha desplegado la tecnología de OpenAI en una amplia gama de productos, incluyendo su motor de búsqueda Bing.

En 1972, como estudiante de posgrado en la Universidad de Edimburgo, Hinton adoptó una idea llamada red neuronal.

(Una red neuronal es un sistema matemático que aprende habilidades analizando datos. En aquella época, pocos investigadores creían en la idea. Pero se convirtió en el trabajo de su vida).

En la década de 1980, Hinton era profesor de informática en la Universidad Carnegie Mellon, pero abandonó esa institución para irse a Canadá porque dijo que era reacio a aceptar financiamiento del Pentágono.

En esa época, la mayor parte de la investigación sobre IA en EU estaba financiada por el Departamento de Defensa.

Hinton se opone de manera profunda al uso de la IA en el campo de batalla, lo que él califica como "soldados robot".

En 2012, Hinton y dos de sus estudiantes en Toronto, Ilya Sutskever y Alex Krishevsky, construyeron una red neuronal que podía analizar miles de fotografías y enseñarse a identificar objetos comunes, como flores, perros y autos.

Google invirtió 44 mdd para adquirir la empresa creada por Hinton y sus estudiantes. Además, su sistema condujo a la creación de tecnologías cada vez más potentes, incluyendo nuevos chatbots como ChatGPT y Google Bard.

Sutskever pasó a ser científico jefe de OpenAI. En 2018, Hinton y otros dos antiguos colaboradores recibieron el Premio Turing, llamado "el Premio Nobel de la informática", por su trabajo en redes neuronales.

Más o menos al mismo tiempo, Google, OpenAI y otras empresas comenzaron a construir redes neuronales que aprendían de enormes cantidades de texto digital. *Hinton pensaba que era una forma muy potente de que las máquinas entendieran y generaran lenguaje, pero inferior a la forma en que lo hacían los humanos.*

El año pasado, cuando Google y OpenAI crearon sistemas que utilizaban cantidades mucho más grandes de datos, su perspectiva cambió.

A medida que las empresas mejoran sus sistemas de IA, él cree que se vuelven cada vez más peligrosos.

"Recordemos cómo era hace 5 años y veamos cómo es ahora. Eso da miedo".

Ahora que Microsoft impulsó su motor de búsqueda Bing con un chatbot —lo que desafía el negocio principal de Google—, Google está compitiendo para implementar el mismo tipo de tecnología.

LOS GIGANTES TECNOLÓGICOS ESTÁN ATRAPADOS EN UNA COMPETENCIA QUE PODRÍA SER IMPOSIBLE DE DETENER, DIJO HINTON.

Su preocupación inmediata es que internet se llenará de fotos, videos y textosfalsos, y una persona promedio "ya no podrá saber qué es verdad".

RIESGO LABORAL

También le preocupa que, con el tiempo, las tecnologías de la IA revolucionarán el mercado laboral. Hoy en día, los chatbots como ChatGPT tienden a complementar a los trabajadores humanos, pero podrían remplazar a los asistentes legales, asistentes personales, traductores y otras ocupaciones que manejan tareas más cotidianas.

"Elimina el trabajo pesado. Pero es posible que nos quite más que eso".

AMENAZA PARA LA HUMANIDAD

En los próximos años, le preocupa que las versiones futuras de la tecnología sean una amenaza para la humanidad porque a menudo aprenden un comportamiento inesperado de la gran cantidad de datos que analizan.

Esto puede convertirse en un problema, aseguró, si las personas y las empresas permiten que los sistemas de IA no solo generen su propio código de computadora, sino que también lo ejecuten por su cuenta. **Y teme el día en que las armas en verdad autónomas —esos robots asesinos— se hagan realidad.**

"PENSÉ QUE FALTABAN ENTRE 30 Y 50 AÑOS O INCLUSO MÁS. OBVIAMENTE, YA NO PIENSO ASÍ".

Hinton cree que la competencia entre Google y Microsoft y otras empresas se convertirá en una carrera global que no se detendrá sin algún tipo de regulación a nivel mundial.

A diferencia de las armas nucleares, aseguró, no hay forma de saber si las empresas o los países están trabajando en la tecnología en secreto.

La mejor esperanza es que los principales científicos del mundo colaboren en formas de controlar la tecnología.

"Creo que hasta que hayan *entendido si pueden controlarlo, no deben desarrollar más esto", dijo.*

IÑAKI GARMENDIA ESNAL

PRONUNCIAMIENTOS Y HONDA PREOCUPACION

La creciente situación de violencia e inseguridad hace que los ánimos estén cada vez más encrespados porque se desea superar un escenario que se ve diariamente sobrepasado, **donde los métodos de seguridad influyen en la vida social y turística pero también están condicionados por estas.**

Por eso es lógico que aumenten las peticiones de nuevas fórmulas, ya que se trabaja con mimbres más modernos pero su proceder dista mucho de lo que se necesita ahora y urgentemente.

En este sentido se ha hecho pública una carta abierta dirigida al Presidente AMLO, se ha pronunciado el Consejo Nacional Empresarial Turístico, CNET y se ha informado de la llegada de un nuevo modelo - esquema de seguridad ciudadana todas ellas, muestra inequívoca de una honda preocupación.

Y es que se requiere de más coraje que la mera simulación de control y del intento permanente de moldear realidades y comunicados.

Y permítanme una aclaración. Esa posición turística con aportaciones económicas puntuales, pero todavía "alejada" de lo que supone la seguridad para sus intereses y esa "resistencia" de los responsables de seguridad a recibir recomendaciones socio – sectoriales; continúan siendo posturas limosneras, empecinadas e insuficientes.

Y es que, la situación no invita ni a pequeñeces ni moratorias. Se ha de concienciar a sus responsables que no supone blandura alguna el ir forjando nuevas alianzas con sus respectivas y equilibradas integraciones.

Y es que la actitud de evitar todo alarmismo, ha de ser compatible con el desarrollo de medidas de carácter quirúrgico.

En definitiva, se han de tomar decisiones drásticas donde las cartas abiertas, los pronunciamientos y los modelos mencionados, no se conviertan en papel mojado.

¿Está llegando el momento de afirmar que "el emperador va desnudo"?

***"El emperador va desnudo" es una frase usada en política y sociedad para referirse a cualquier verdad obvia pero negada a pesar de la evidencia, especialmente cuando es pronunciada por/desde los gobiernos.*

*Iñaki Garmendia Esnal. Experto en Seguridad Turística y Miembro del Comité de Expertos de la Organización Mundial del Turismo. OMT/UNWTO.

HOTEL B COZUMEL®

HOTEL B UNIQUE COZUMEL®

Summer means...

Aprovecha nuestro descuento especial **Desde -35%**
Menciona el código **OVEJA NEGRA** al correo:
reservaciones@hotelbcozumel.com

Para viajar hasta el 22 de Septiembre 2023. Aplican restricciones.

FRASES QUE MATAN

"Quieren seguir vendiendo trajes de baño, adelante, que también vendan Tupperware y Avon, y todo lo que puedan en catálogo porque la CONADE no va a dar dinero para ellas (nadadoras). Si ya están vendiendo trajes de baño y calzones, tal vez Avon les deje mayor rédito. Y no es falta de empatía, es lo que es", Ana Guevara, titular de la Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte (Mayo 17 2023).

EXPO FOTOGRÁFICA

Un sueño de la humanidad

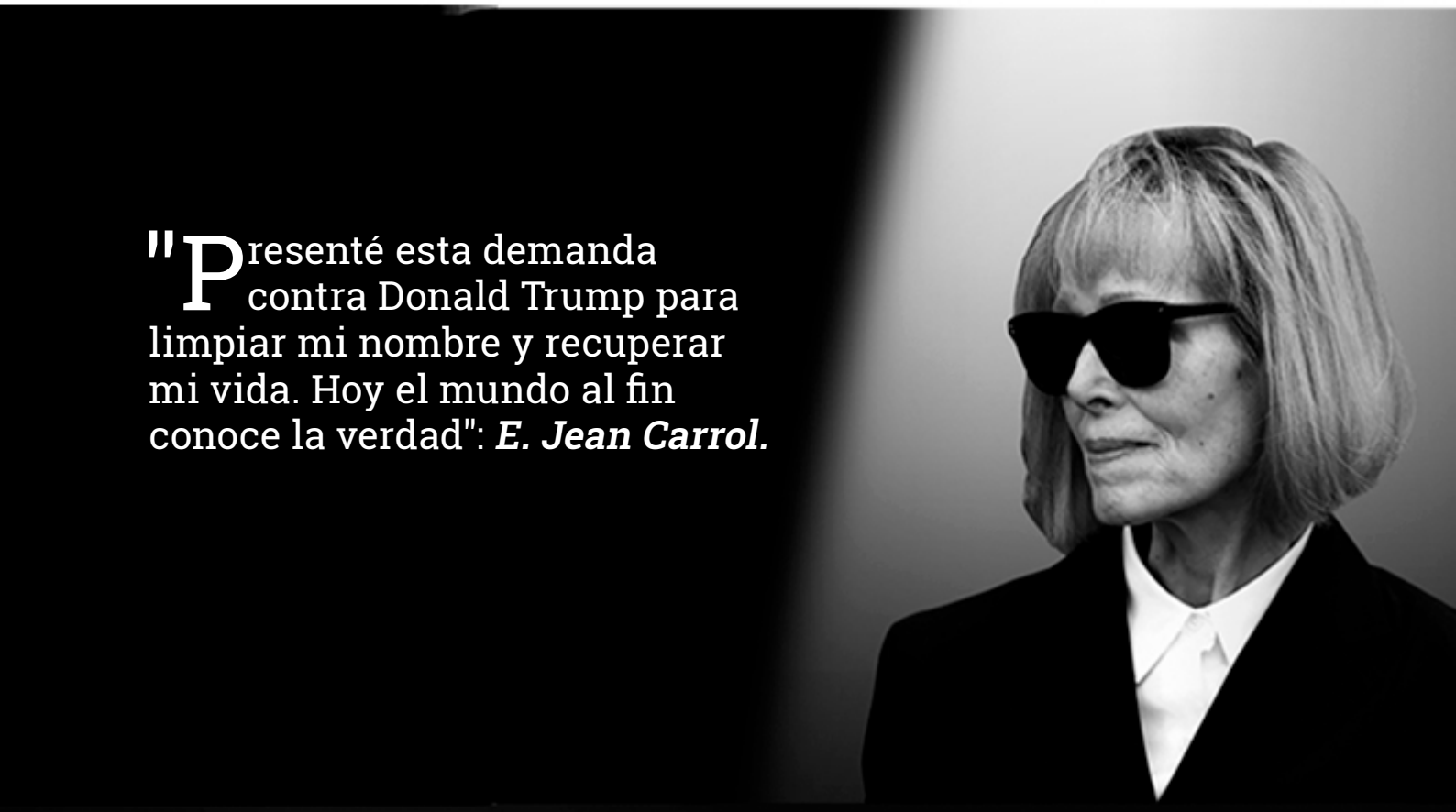
Descubre el fascinante trayectoria del fotógrafo **Gaston B Duarte** en nuestra exposición fotográfica. La muestra te transportará a lugares lejanos y te permitirá apreciar la belleza del mundo a través de los ojos de este talentoso artista.
¡No te pierdas esta oportunidad de maravillarte con su trayectoria!

Vie 26/05 | 19:00 hrs | Azulinda Bar | ¡Gratis! | Exposición fotográfica

Hotel Canopy by Hilton Cancún La Isla Blvd Kukulkan Km 12.5, Zona Hotelera RSVP 998-118-3148

FRENTE A FRENTE

"Presenté esta demanda contra Donald Trump para limpiar mi nombre y recuperar mi vida. Hoy el mundo al fin conoce la verdad": ***E. Jean Carrol.***



"No tengo ni idea de quién es esta mujer. Este veredicto es una vergüenza, la continuación de la mayor caza de brujas de todos los tiempos": ***Donald Trump.***

DE ALTURA

Terramundo Constructora presentó Zénica, su más lujoso e innovador edificio corporativo de 14 niveles y 125 oficinas, cuya inversión rondará los 700 mdp.

Zénica cuenta con 14 niveles, 8 de los cuales albergarán 125 oficinas, incluyendo 13 penthouse, con un valor de entre 4 a 9 mdp.

A la fecha ya se comercializó casi un 30%, cuya fecha de entrega del Inmueble se compromete para octubre de 2024.

"Venimos a revolucionar el Caribe México con escenarios de sostenibilidad y tecnología en edificios para negocios, usos mixtos y vivienda", refiere Gilberto Bolaños, director Comercial.

La firma, con trayectoria de 45 años en el sureste de México, prevé inversiones por 3 mil mdp en edificios residenciales, comerciales y vacacionales en Cancún y Playa del Carmen.

LUCHATITLÁN

Teniendo como referente la Lucha Libre como elemento importante en la cultura popular mexicana, ingresa al mercado de Cancún el centro LUCHATITLÁN.

Este nuevo producto es un proyecto de las empresas Lucha Libre AAA World Wide, Fibra Uno y Ventura Entertainment.

"La Lucha Libre se declaró Patrimonio Cultural Intangible de la CDMX y por decreto del Congreso de la Unión se instaura el 21 de septiembre como Día Nacional de la Lucha Libre y del Luchador Profesional Mexicano", dijo Miguel Torruco, secretario federal de Turismo.

"Este deporte se vuelve legendario al trasladarse las luchas de la arena al cine, con ídolos como El Santo, Blue Demon, entre otros", añade.

"Desde entonces goza de gran popularidad a nivel mundial, y es un motivador de viaje para el turista extranjero a México", aseguró.

Sasa Milojevic, director de operaciones de TAFER Hotels & Resorts.

DEBUT DE LUJO

AFER Hotels & Resorts, empresa de ocio y hospitalidad con una colección de hoteles, resorts de lujo y villas boutique, anunció la apertura del Hotel Mousai Cancún para mayo de 2024.

"Estamos encantados de expandir nuestra aclamada marca Hotel Mousai a la vibrante ciudad de Cancún como la última incorporación a la cartera galardonada de TAFER", dijo Sasa Milojevic, director de operaciones de TAFER Hotels & Resorts.

Hotel Mousai Cancún contará con 88 suites de lujo, con varios dormitorios y amplias salas de estar, hasta idílicas suites Ultra Mousai para experiencias premium.

ES OFICIAL

Es oficial… La XVII Legislatura del Estado de Quintana Roo aprobó por unanimidad las reformas a la Ley de Movilidad que reconocen "la naturaleza pública y privada del servicio de transporte de pasajeros contratado a través de plataformas, tecnológicas o digitales".

Con ello se garantiza el derecho humano a la movilidad promoviendo la libre competencia, que da como resultado el ingreso de la plataforma Uber, por lo pronto.

La reforma a la Ley de Movilidad generará un mecanismo jurídico para propiciar un esquema de prevención y reacción inmediata ante los hechos delictivos que podrían suceder al interior de los vehículos que prestan el servicio.

Esto, a través de la instauración al interior de los vehículos de equipos de geolocalización, cámaras de vigilancia interna y botones de pánico.

Niels Olsen, ministro de Turismo de Ecuador.

VIVA QUITO

VIVA AEROBUS emprenderá vuelo desde Cancún a Quito, Ecuador, a partir del próximo 16 de junio, con 3 frecuencias semanales, con las que también tendrá conexiones a 18 destinos al interior de México.

Estos nuevos vuelos, con duración promedio de cuatro horas, servirán a un mercado aéreo con gran potencial, poniendo a disposición de los pasajeros más de 58 mil asientos al año.

De acuerdo con la más reciente información de la Secretaría de Turismo de México, Ecuador se encuentra entre los 25 países que generan mayor flujo de visitantes vía aérea al país.

"El inicio de operaciones bajo la modalidad low cost dinamiza y permite una mayor conectividad aérea entre ambos destinos y además brinda beneficios para los consumidores", afirmó Niels Olsen, ministro de turismo de Ecuador.

Paula Negrete, Dir. Operaciones Grupo Karisma Hotels.

VIVE EL DORADO

Grupo Lomas, a través de su unidad de negocios de hotelería, lanzó la campaña VIVE EL DORADO, a fin de poner a disposición del mercado peninsular todos sus productos Wellness y Gastronómicos.

"El mercado nacional es el segundo más importante del Caribe Mexicano, el cual incluye al Regional. Tenemos una gama de productos en las 3 hoteles El Dorado (Royale, Maroma y Seaside) operados por Karisma, entre experiencias culinarias y spas", señala Paula Negrete, Dir. Operaciones Grupo Karisma.

"Para tal fin creamos el programa digital Vive El Dorado en las principales redes, donde damos a conocer todas las promociones y las respectivas experiencias disponibles para el público peninsular, a costos atractivos.

"En el apartado gastronómico tenemos las experiencias Fuentes Teatro Culinario, Le Petit Chef y Marco Polo(ambos con tecnología 3 D) y Palafitos con su cena de Colores y el Brunch dentro del paquete especial de Spa en El Dorado Maroma.

"En cuanto al Wellness tenemos 3 spas y una experiencia ancestral de temazcal con un ritual-cena maya. Estamos satisfechos con el lanzamiento de Vive El Dorado, una acción de inclusión", concluyó la directiva.

SINTESIS TURÍSTICA

NEGOCIOS

El "*nearshoring*" producirá un auge en hoteles de negocios y turistas con estancias prolongadas.

EUA

Estados Unidos da por terminada oficialmente la emergencia por Covid-19 a pesar de que cada día se presentan alrededor de 20 mil contagios y 250 defunciones por la enfermedad.

DESTINOS

En 2023 los destinos de México con más asientos de avión disponibles en vuelos internacionales son Cancún (11.4 millones), Ciudad de México (10.5 millones) y Guadalajara (3.1 millones).

TIANGUIS

En el tianguis turístico de la Ciudad de México se llevaron a cabo 88,432 citas de negocios. Los destinos más solicitados, en orden, fueron: Cancún, ciudad de México, Riviera Maya, Los Cabos, Puerto Vallarta y Mérida.

ASUR

Los nueve aeropuertos de ASUR en México alcanzaron el nivel 2 "Reducción" del programa Airport Carbon Accreditation de la Organización de Aviación Civil Internacional (OACI), lo que significa una reducción sobre sus niveles de emisión de carbono de 2019 gracias a medidas como la sustitución de toda la iluminación por LED y el cambio a equipos de aire acondicionado de menor emisión.

INTERJET

Un juez decreta la quiebra de Interjet y ordena su intervención y la venta de sus bienes para pagar a acreedores aunque la aerolínea hace unos meses había entrado a concurso mercantil para reestructurarse.

TURISMO

En 2022 la actividad turística presentó un superávit comercial de $20,944 millones de dólares, mientras que el comercio internacional y el petróleo presentaron déficit en su contribución a la balanza comercial de México.

MARKETING CONSULTANTS

www.mktconsultants.com.mx

SINTESIS TURÍSTICA

CARIBE MEXICANO

Bajo el marco del tianguis turístico de la Ciudad de México, se instaló el comité de hoteleros de Quintana Roo, que decidirá sobre la utilización de los recursos del Fideicomiso de Inversión Turística, a través del cual se administrarán $700 millones de pesos, equivalentes al 20% del impuesto al hospedaje que se recaudará durante 2023.

SITIOS ARQUEOLÓGICOS

En el primer bimestre de 2023 Chichén Itzá recibió 353 mil turistas y Tulum 343 mil turistas, 70% extranjeros.

CANCÚN

Actualmente el Aeropuerto Internacional de Cancún tiene vuelos directos a 126 ciudades del mundo, incluyendo 26 destinos nacionales, declaró la Secretaría de Turismo de Quintana Roo.

SECTOR HOTELERO

Asociaciones de hoteles y de tiempos compartidos de Quintana Roo dirigen carta al presidente López Obrador, senadores y diputados de las comisiones de turismo y funcionarios de Sectur en donde le señalan la necesidades de solucionar 12 problemas: el sargazo, la venta ambulante en las playas, la transportación pirata, el mal estado de las carreteras federales, la publicidad excesiva, la energía eléctrica en Cozumel, el monopolio de los taxis en Cozumel, la promoción internacional, la migración, las aduanas, el abandono de los sitios arqueológicos y la sustentabilidad.

HOLBOX

Durante la temporada alta de Semana Santa, la isla de Holbox experimentó cortes de energía eléctrica y baja presión en el suministro de agua potable por la demanda ocasionada por el turismo.

www.mktconsultants.com.mx

MARKETING CONSULTANTS

Punta Corcho
COCINA MARINERA A LA LEÑA
PUERTO MORELOS
Autentica cocina a la leña, en un ambiente acogedor justo en el corazón de Puerto Morelos & Bacalar. ¡Reserva ahora!
PUNTACORCHO
Guía
México
Gastronómico
LOS 250 RESTAURANTES
2023
culinaria
mexicana

DÍA MUNDIAL DEL CALCETÍN PERDIDO

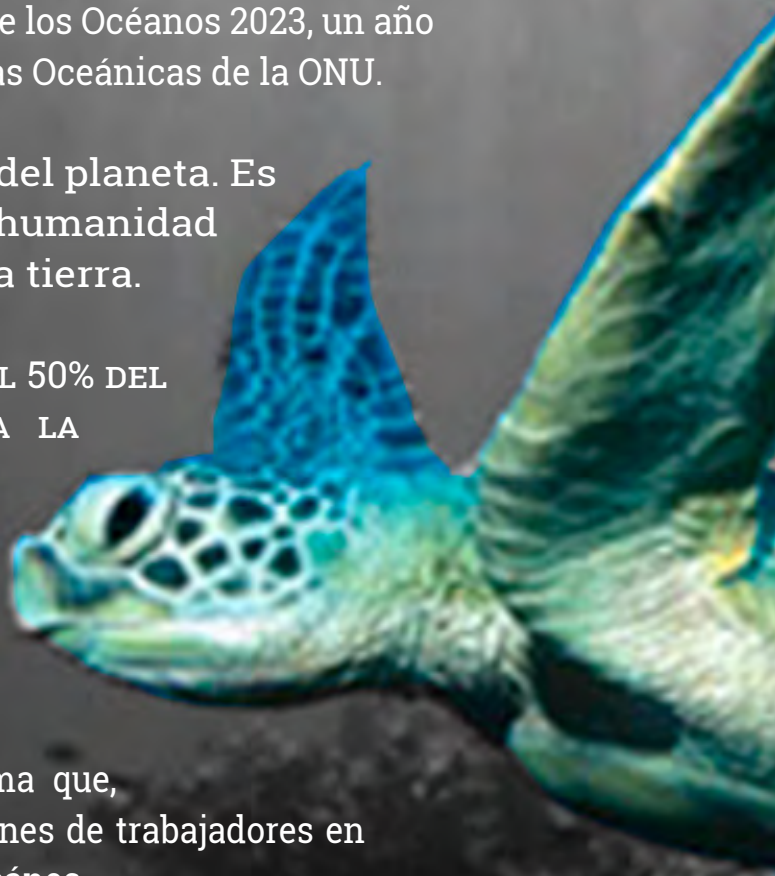
El 9 de mayo se celebra el Día Mundial de los Calcetines Perdidos. *Blancos, de colores, con rayas, puntos o figuras divertidas los calcetines perdidos tienen también su día.* ¿Cuántos calcetines has perdido y no han aparecido jamás?

¿Sabías que perdemos aproximadamente 1.200 calcetines **a lo largo de nuestra vida por circunstancias misteriosas y sin explicación alguna?**

DÍA MUNDIAL DE LOS OCÉANOS

"Planeta oceánico: las corrientes están cambiando" es el tema del Día Mundial de los Océanos 2023, un año enmarcado en el Decenio de Ciencias Oceánicas de la ONU.

El océano cubre más del 70% del planeta. Es fuente de vida y sustento de la humanidad y de todos los organismos de la tierra.



El océano produce al menos el 50% del oxígeno del planeta, alberga la mayor parte de la biodiversidad de la tierra y es la principal fuente de proteínas para más de mil millones de personas en todo el mundo.

En términos económicos, se estima que, para 2030, habrá en torno a 40 millones de trabajadores en todo el sector relacionado con los oceános.

LA ALERTA

Con el 90% de las grandes especies marítimas de peces mermadas y el 50% de los arrecifes de coral destruidos, estamos extrayendo más del océano de LO QUE SE PUEDE REPONER.

INSTITUTO UNIVERSITARIO DE ALTA FORMACIÓN ®

IUAF

Somos un Instituto Universitario que ofrece

DOCTORADOS A NIVEL INTERNACIONAL

Especializados en Derecho
con RVOE 201879DD y actualmente en **Innovación, Administración y Políticas Públicas**
con RVOE 202162DIAyPP.

Claustro de **Docentes Nacional e Internacional**

Duración de **20 meses** con sesiones de un sábado al mes.

Modalidad ON LIVE

SEDE:
Cancún, Quintana Roo.
Zona Hotelera km 3.5 Centro Empresarial Nautilus
Tel . (998) 253 6750 | (998) 157 8644 | www.**iuaf**.edu.mx

LILIANA GONZÁLEZ

ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

Cuando llegas a un supermercado y encuentras ante ti frutas y verduras con una presencia espectacular, *con colores hermosos, presentes en anaqueles fuera de temporada, con sabores en su punto y te resulta tentador comprarlos,* probablemente puedan tratarse alimentos transgénicos.

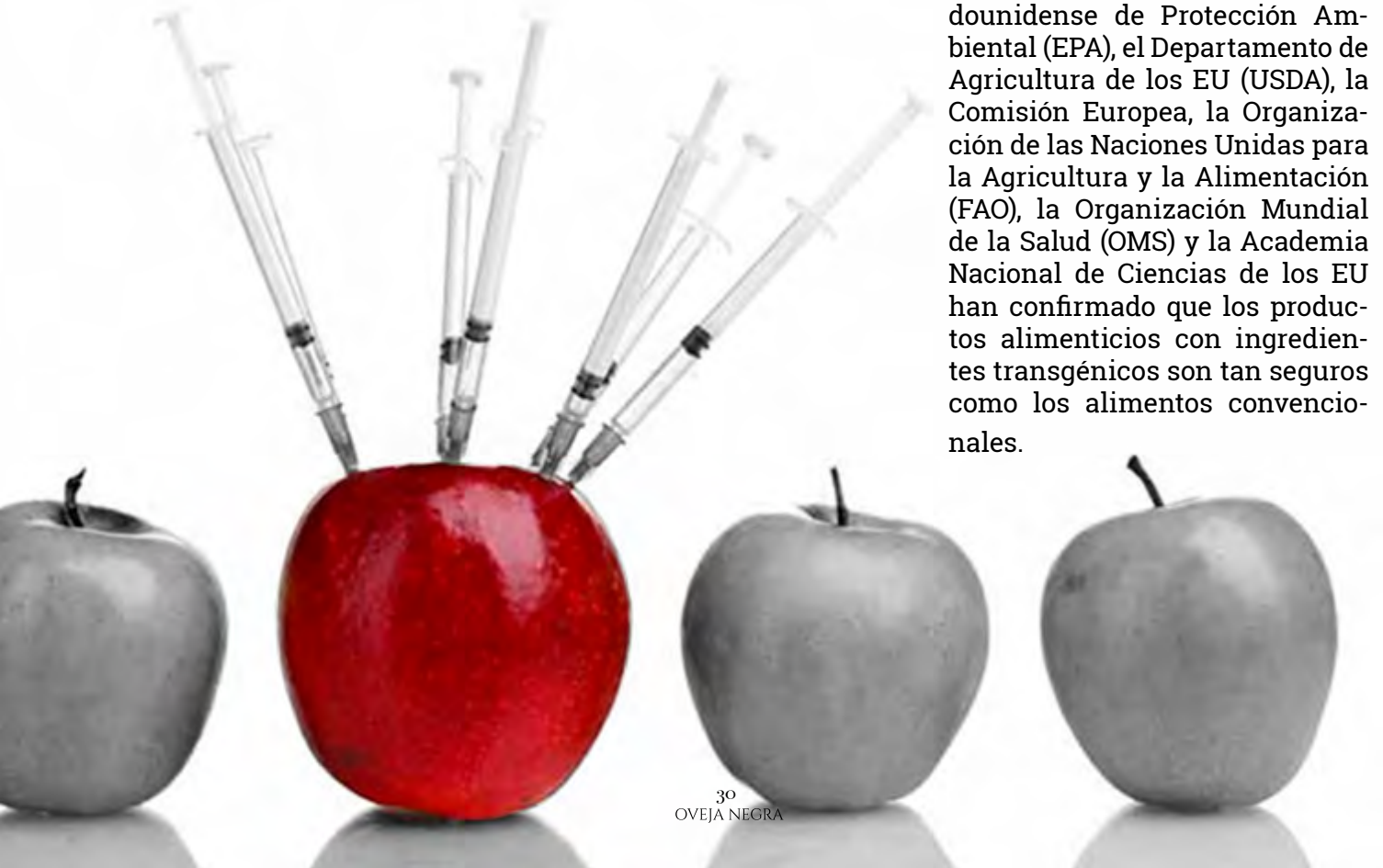
Los transgénicos son organismos modificados a través de la ingeniería genética, y sus fines varían: vacunas, antibióticos, hormonas o alimentos.

En el caso de éstos último es mejorar el rendimiento y la calidad nutricional de los alimentos, obtener mayor producción, rendimiento de las cosechas y mayor resistencia a los patógenos.

Hasta el momento no hay indicios de que estos alimentos afecten la salud de los que los que los consumen, aunque los detractores indican que las consecuencias llegarán a largo plazo.

Entre los alimentos más comunes podemos encontrar la leche, maíz, soja, remolacha, tomate, papa, alfalfa, pan, calabaza, sandía, etc.

*La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), la Agencia Estadounidense de Protección Ambiental (EPA), el Departamento de Agricultura de los EU (USDA), la Comisión Europea, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Academia Nacional de Ciencias de los EU han confirmado que los productos alimenticios con ingredientes transgénicos son tan seguros como los alimentos convencionales.



THE LOST BARREL

OVEJANEGRA.COM VINOSOVEJANEGRA

POR UN CONSUMO RESPONSABLE

“Ante la crisis global de sanidad mental entre adolescentes, Mark nos presenta el reciente proyecto de Heart of Yoga Foundation, un valioso Programa de Yoga para Escuelas enfocado para el bienestar emocional de jóvenes. Iniciativa exitosamente implementada en el sistema educativo de Nueva Zelanda, y dando sus primeros pasos en Europa y América”, Raúl Petraglia

Mark Whitwell

SALUD MENTAL EN ADOLESCENTES

La salud mental entre jóvenes está en crisis. Según la OMS, uno de cada siete, entre los 10 y 19 años, sufre de algún trastorno mental. La pandemia ha agravado la situación.

Asistimos a un aumento del estrés, los trastornos del sueño, la depresión, la ansiedad y el suicidio entre adolescentes sin precedentes. Con estadísticas desalentadoras y dolorosas historias de jóvenes, padres y profesores, las soluciones son escasas.

En respuesta a esta crisis global, se creó un Programa de 8 Semanas de Educación de Yoga para Escuelas, cuyo objetivo es dotar a los jóvenes de una sencilla práctica diaria de movimiento y respiración para su bienestar. Los estudiantes aprenden de un instructor certificado la práctica más adecuada.

¿Por qué yoga? Se ha investigado mucho sobre los beneficios de la respiración profunda. En la cultura yóguica, la respiración es el puente entre la mente y el cuerpo. Vinculando movimiento y respiración, la mente siente su conexión natural con el cuerpo y con la vida. Cuando nos sentimos conectados, la mente se calma.

El programa ha sido desarrollado por la Heart of Yoga Foundation, una organización benéfica mundial, basándose en más de 50 años de experiencia en la enseñanza y en el Yoga como terapia, en colaboración con profesores de escuela y expertos en salud mental.

En 2021 lanzamos exitosamente el programa piloto en el sistema educativo de Nueva Zelanda. En 2023 comenzó el programa de entrenamiento de instructores en Inglaterra, Alemania, Grecia y España. El programa no es religioso y se adapta a todas las culturas.

Más que nunca nuestros jóvenes necesitan de tu apoyo. Si deseas enseñar, implementar el programa en tu escuela o donar recursos, por favor contacta con Raúl a @heartofyogamexico. Que juntos logremos apoyar a nuestros jóvenes.

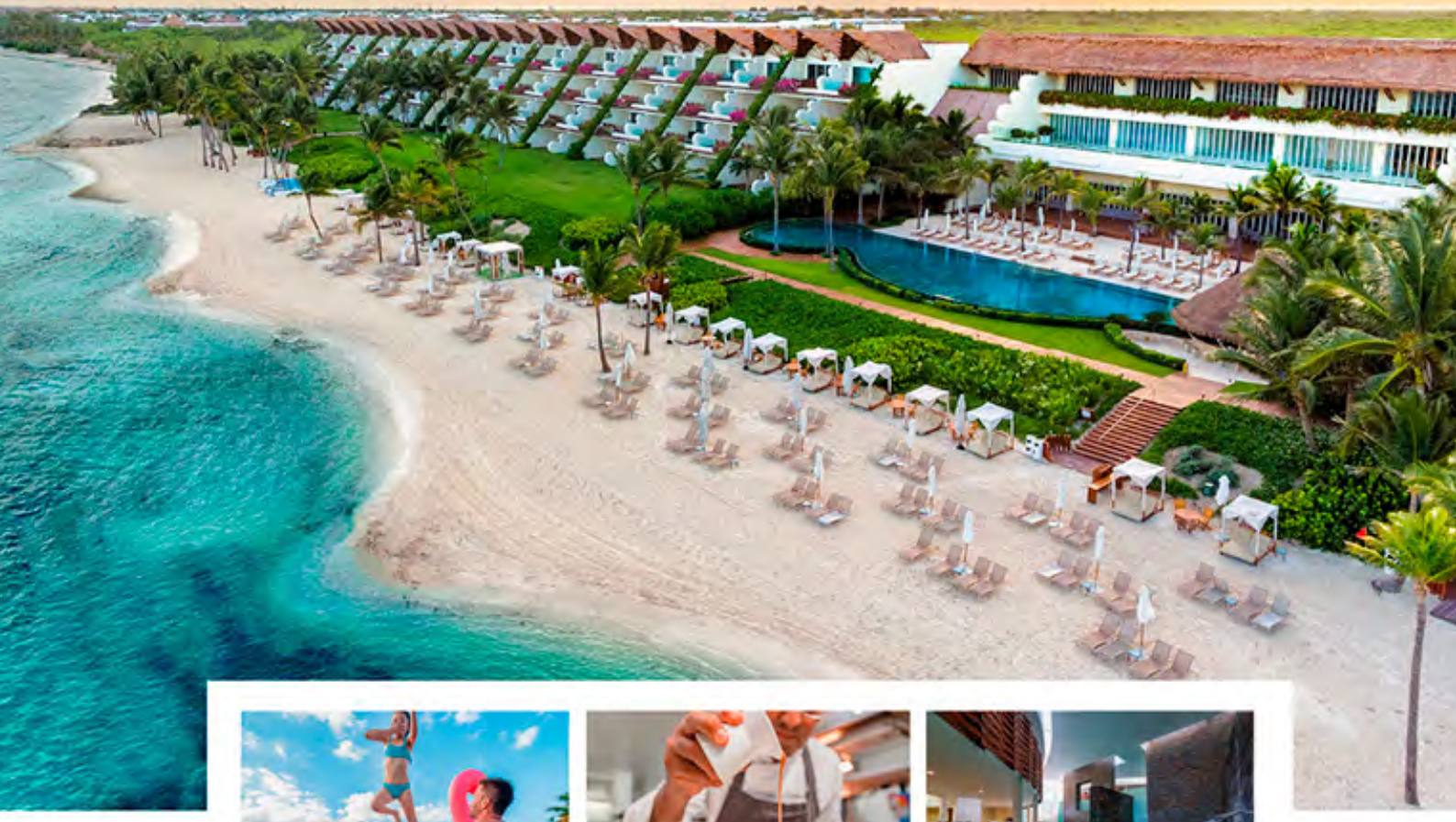
Texto original de @markwhitwell
Traducción y adaptación @petranyoga para @heartofyogamexico

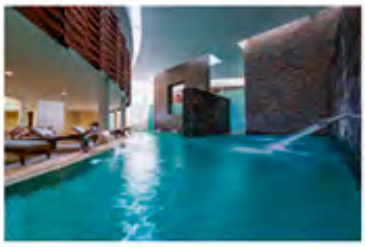
GRAND VELAS.
Riviera Maya | México

FEELS LIKE MAGIC

IT'S TRUE LUXURY

#myVELASexperience





VERANO
2023

Llama al
800 823 8813

VELAS RESORTS.
MÉXICO

velasresorts.com

GRAND VELAS.
Riviera Maya | México

La magia del verano en cada sabor

Todo lo que nos encanta del verano está cada vez más cerca, pero la mejor parte es disfrutar de sabores refrescantes y descubrir un poco del mundo gastronómico a través de nuestro increíble resort ubicado en el Caribe mexicano.

Por ello, todo está listo en Grand Velas Riviera Maya para que, desde tu llegada, sientas esa chispa mágica de la temporada en cada uno de sus ambientes.

Un tour gourmet inolvidable
Cuando de comer se trata, la gastronomía es llevada a otro nivel en los seis restaurantes de especialidades.

En el ambiente **Zen Grand**, el restaurante Chaká ofrece delicias internacionales de día y especialidades gourmet de Yucatán por la noche, mientras que Sen Lin deleita con platillos de fusión asiática y atmósferas exóticas.

Además, un extenso menú de bebidas premium te espera en el bar de Sen Lin o el Bar Koi, este último perfecto para ver los mejores eventos deportivos de esta temporada en pantallas gigantes o pasar una noche de cocteles y buena música.

THE MOST *exquisite* RESORTS IN THE WORLD.

En el ambiente **Ambassador** encontrarás el restaurante Azul, de cocina internacional; Lucca, con una amplia gama de especialidades italianas y mediterráneas; o Frida, con alta cocina mexicana. Los mejores cocteles y una gran variedad de vinos nacionales e importados se pueden pedir en Karaoke Bar, ¿la mejor parte? Tendrás una divertida noche mostrando tus habilidades en el micrófono.

Finalmente, **Grand Class** hace un increíble homenaje a la cocina tradicional francesa en Piaf y brinda una experiencia culinaria fuera de serie en Cocina de Autor, el primer restaurante del mundo de un resort Todo Incluido en haber obtenido los 5 Diamantes por la Asociación Americana Automovilística. Con una vista cautivadora en lo alto del resort se encuentra Sky Bar, con música lounge, para disfrutar el atardecer.

La magia de la temporada se complementa con suites que ofrecen maravillosas vistas al mar o a la selva maya y un servicio inigualable que creará un viaje de lujo para recordar siempre.

¡A este verano no le hará falta nada!

velasresorts.com | Llama al 800 823 8813 | reservas@velasresorts.com

EL CHEF MARIO MARTÍNEZ lidera la cocina de la + lujosa propiedad de hoteles El Dorado: Palafitos Over Water Bungalows, donde crea y recrea conceptos culinarios con alta dosis de genialidad.

Entrevista:
Mariana Orea

-¿Tu influencia gastronómica?
Mi Abuela. Desde mi infancia tengo recuerdos de aromas, sabores y la manera de impregnar todo su AMOR en cada uno de los platillos. Tuve inquietud por saber y observar cómo mezclaba cada uno de los ingredientes. Me daba cuenta de que la cocina me gustaba cada día más.

-¿Y en el plano profesional?
Mi mentor el Chef Georg Schek Martí (DEP), del cual fui su asistente durante 2 años. Él me enseñó la disciplina y las bases de una cocina de alto prestigio, gracias a su gran experiencia, esfuerzo y dedicación profesional.

-¿Quién ha sido tu mayor inspiración culinaria?
Personalmente mi Abuela. Profesionalmente diversos chefs (Ferran Adriá, Paul Bocuse, Alain Ducase, Grand Achats, Patricia Quintana, Jordi Roca) por mencionar algunos. Todos tienen una gran historia llena de sacrificios, inspiración y marcaje personal.

-¿En qué basas tu propuesta gastronómica?
BUSCO LA EVOLUCIÓN Y EL EQUILIBRIO ENTRE ELABORACIÓN, SABOR Y PRESENTACIÓN DE CADA PLATO A TRAVÉS DEL CONSTANTE APRENDIZAJE PARA LLEGAR A LA PERFECCIÓN.

-¿Cuál ha sido tu mayor logro?
En el 2022 fui elegido Chef de Over Water Bungalows, único hotel en México sobre el mar en playa Punta Maroma, una de las playas + bonitas de todo el mundo.

-¿En qué proyecto trabajas actualmente?
Estamos trabajando en crear nuevas y diferentes experiencias en el restaurante Palafitos, con vanguardistas tendencias que nos exige el comensal contemporáneo.

-¿Cuál es tu objetivo con ese proyecto?
Implementar nuevas estrategias, para crear líderes capaces de innovar y transmitir la pasión por el arte de cocinar. Es un proyecto de coaching y liderazgo con mi equipo de trabajo.

-¿Tu misión?
CONTRIBUIR CON AMIGOS Y COLEGAS A EXPONER NUESTRO TRABAJO A TRAVÉS DE LA FOTOGRAFÍA, EL MARKETING, LA PUBLICIDAD Y DE EMPRENDEDORES CREATIVOS PARA QUE LA GASTRONOMÍA RECORRA TODO EL MUNDO DE FORMA VISUAL Y ENTRETENIDA.

-¿Tu receta para lograr el éxito?
Cinco hábitos: Disciplina, Constancia, Actitud, Pasión y Perseverancia.

-¿Cómo concibes la gastronomía mexicana?
Llena de historia, cultura y tradición. México tiene una geografía envidiable; contamos con una biodiversidad inimaginable de ingredientes y producto frescos de alto nivel, durante casi todo el año.

-¿Cuál crees que es la tendencia gastronómica?
REGRESAR A CONSUMIR PRODUCTOS FRESCOS, SOSTENIBLES Y DE ALTO VALOR NUTRICIONAL.

-Sostenibilidad…
La pandemia nos abrió un nuevo panorama. Ahora gran parte de la humanidad cuida no solo su salud alimenticia, sino también la parte sostenible (de dónde y cómo provienen los productos que consumimos).

DINA BARRERA

BESO PROFUNDO

Bésalo@ profundamente… y desencadena esa tormenta hormonal que provoca ese simple acto que resulta en un universo químico muy complejo.

Y es adictivo hasta los huesos y hasta el cerebro y ¿sabes por qué? porque el beso es una droga natural al producir oxitocina y endorfinas, ambas relacionadas por el placer, influyendo en funciones básicas como el enamoramiento o el orgasmo.

Y eso nos hace querer más y más… y es que las terminaciones nerviosas que se activan en el beso involucran el tamaño de un área cerebral, la que controla la boca, más grande que la relacionada con los genitales.

Sin embargo, el beso profundo parece estar cada vez más subvaluado.

Dicen que "para la mujer lo divertido es lo que pasa antes, ese ritual de cortejo que incluye el beso profundo. Y para el hombre, lo que ocurre durante".

Sin embargo, es ese seductor acto donde se encuentran las almas, el equilibrio…

Besémonos profundamente una y otra vez hasta desencadenar esa tormenta hormonal… en nombre del placer…

Sugerencias dinabarrera.rp@outlook.com.mx Twitter Facebook e Instagram @dinabarrera

CENTRAL PARK TOWERS CANCUN

SPECTACULAR OCEAN VIEWS

SELVA TOWER

PRE-SALE

centralparkcancun.com

Las áreas ofrecidas corresponden a los metros cuadrados construidos y pueden tener una variación por ajustes técnicos en el proceso constructivo, éstas serán finalmente determinadas y precisadas en el régimen de condominio correspondiente. Las imágenes, renders, planos, diseños, áreas y medidas, son estrictamente representaciones artísticas del proyecto en desarrollo y pueden estar sujetos a modificaciones por coordinación arquitectónica.

POR DR. NORBERTO ANCHEYTA PALACIOS

EL SECRETO DE LA JUVENTUD

¿Te has preguntado cuál es la causa de las enfermedades crónica degenerativas y padecimientos oncológicos? La respuesta es que los TELÓMEROS se hacen cortos debido a la ausencia de la enzima telomerasa.

QUÉ SON LOS TELÓMEROS

Los telómeros son secuencias especiales del ADN que se encuentran en los extremos de los cromosomas y tienen secuencias repetitivas que son reconocidas como el final de los mismos, y que impiden que el cromosoma se rompa o se dañe. Cada vez que la célula se divide, los telómeros también se dividen.

MÁS CORTOS

Numerosos estudios evidencian que telómeros más cortos están asociados al envejecimiento biológico, a enfermedades crónicas, a vicios y a intoxicaciones.

MEDICINA. REGENERATIVA

La medicina regenerativa ya investiga la "reprogramación genética", proceso a través del cual se conseguiría reiniciar las células desgastadas para devolverlas a su estado embrionario.

HÁBITOS

Por otro lado, hábitos de vida saludables propician el aumento de la longitud de los telómeros y el equilibrio de las diversas funciones celulares, previniendo enfermedades.

TRATAMIENTOS

Ya existen tratamientos con telomerasa, pero conoce más de estos. En Plenitud Wellness Center, te explicamos su funcionamiento. Contáctame: 998 402.80.03

LA
BUENA BARRA
CANTINA CONTEMPORÁNEA
CANCÚN
SIEMPRE
Se antoja
DISFRUTA DE LO MEJOR DE
LA COMIDA MEXICANA EN UN SOLO LUGAR
Vienna Lager
CERVEZA MEXICANA
*LANGOSTA A LA PARRILLA
RSVP. (998) 313 4211
www.labuenabarra.mx
GRUPO BARRA

RICARDO MUÑOZ ZURITA

Foto: Hile Lozano

EL HABANERO, LA OVEJA NEGRA DE LOS CHILES

El chile habanero es diferente. Es el único con DENOMINACIÓN DE ORIGEN, y la región comprende a los Estados peninsulares (Quintana Roo, Yucatán y Campeche), aunque también se produce en Baja California Sur, San Luis Potosí, Sonora y Tabasco.

Su origen, de acuerdo con investigaciones científicas, se atribuye desde la zona sur de Brasil hasta el norte de Argentina, llegando al Caribe x migraciones procedentes de Sudamérica.

Pero ¿Cómo y cuándo emigró a Yucatán? Es un misterio. No hay registros arqueológicos, ni escritos. No existe un término en lengua maya para identificarlo, como sí para otros chiles de la región (xcat-ik, yaax-ik, chawa-ik, maax-ik).

De aquí se desprende la creencia de que tanto el fruto como el nombre provengan de los navegantes españoles que lo trajeron a la península desde Cuba.

Pero sí le añadimos que además de su propiedad culinaria, tiene como ningún otro chile otras propiedades, resulta fascinante.

El chile habanero se utiliza en la medicina para fabricar ungüentos que alivian dolores de artritis y puede prevenir la diabetes.

En la industria química se utiliza para realizar la base de algunas pinturas, así como para fabricar algunos gases lacrimógenos.

El habanero es considerado el más picante del mundo; una sola porción tiene 128 mg de potasio, es alto en vitamina C, tiene alto contenido de capsaicina.

Desde 2010, posee la Denominación de Origen, la cual certifica su autenticidad. Más del 50% de la producción total proviene de la Península.

Se exporta principalmente a EU, Japón, Corea del Sur, Italia y Alemania. Por todo esto es el chile más completo y diferente de todos los demás ¡HABLANDO AL CHILE!

MARIANA OREA

EXPERIENCIAS, EL INGREDIENTE

"**EXPERIENCIAS" es la tendencia del mundo y en todas las esferas, incluyendo la gastronómica. TODOS LOS GRANDES CHEFS LO HAN DICHO, incluyendo** el de nuestra portada, DANIEL OVADÍA.

Y debo confesar que viví una de las más delirantes experiencias, que tuvo la intervención de muchos ingredientes.

Comenzó con un DAY SPA en El Dorado Maroma, que en su intento por ser inclusivo con el público peninsular, lanzó una interesante campaña bajo la sombrilla VIVE EL DORADO, para todas sus propiedades en los temas culinarios y wellness.

En el caso particular de El Dorado Maroma se diseñó una promoción: Spa + Brunch Palafitos...

La atención y las instalaciones del spa admirablemente acogedoras. Pero el BRUNCH en PALAFITOS ¡Me quitó el aliento! La panorámica desde luego, pero la construcción del menú fue inesperadamente ¡ES-PEC-TA-CU-LAR, en verdad, de PRINCIPIO A FIN!

Hubo sorpresa en platillos, emplatado, sabores en muchas combinaciones... **Me provocó esa sensación obsesiva de querer regresar, de gritar mi experiencia a los 4 vientos...** Así me imagino el concepto de EXPERIENCIA, ¡se vive, se siente, se come y se goza ORGÁSMICAMENTE bien! YUMMY YUMMY YUMMY

TALLER
GOURMET
Chef Federico López

EVENTOS SOCIALES • CATERING• BANQUETES • BODAS
EVENTOS CORPORATIVOS • TALLER GASTRONÓMICO
CLASES DE COCINA • DECORACIÓN • RENTA DE EQUIPO
ORGANIZADOR DE EVENTOS.

Chef Federico López
Taller Gourmet
Trendy Eclectic Events

taller.gourmet
trendycancun

TEL: (998) 734 8823
Av.Sunyaxchen No. 64 B, esq. Yaxchilán, SM 24, Cancún, Quintana. Roo.

SÉPTIMO SENTIDO 2021

"En el alma humana se libra una batalla constante entre el bien y el mal. Lo que nos mueve hacia el pecado o la virtud, es conocido como el SÉPTIMO SENTIDO", sentencia su etiqueta.

NO ES PARA TODOS. SÉPTIMO SENTIDO es una colección de vinos de la tierra de Castilla, que se elabora de viñedos viejos, situados en zonas altas, donde la uva madura lentamente.

Su varietal es 100% TEMPRANILLO creado para aquellos que disfrutan de cada copa como si fuera la última.

VINO CON TONOS VIOLÁCEOS Y AROMAS FRUTALES QUE DENOTAN SU JUVENTUD.

Complejo en nariz con aromas a frutos rojos y regaliz propios de la variedad Tempranillo combinados con un toque torrefacto de la barrica.

En boca resulta muy agradable con una soberbia entrada dulce, seguida de una adecuada acidez y un tanino maduro que proporciona un largo y agradable postgusto.

Es un vino que peca de todo, excepto de ¡aburrimiento!

FEDERICO LÓPEZ
Chef

"Séptimo Sentido es un vino joven curioso. Agradable y complejo. Su carácter y uva me provocan maridarlo con algún pescado graso: salmón, atún o sardina".

JACKIE JIMÉNEZ
Sommelier

"Su juventud no le resta carácter, así que yo lo armonizaría con algún plato de cuchara: estofado de ave o un guiso de rabo de toro definitivamente".

EL TOP DE VINOS ROSADOS

En torno a cerca de 1.200 vinos rosados de todo el mundo compitieron por las codiciadas medallas del Concurso Mundial de Bruselas.

En cantidad de medallas por países el primer lugar lo ocupa Francia con 150. Le secunda Italia con 79, España con 46 y Portugal con 27.

UN TOTAL DE 55 CATADORES CONCEDIERON MEDALLAS DE PLATA, ORO Y GRAN ORO A VINOS ROSADOS DE 25 PAÍSES. Esta tercera sesión dedicada a los vinos rosados tuvo lugar en la región francesa Pays d'oc.

Fuente: TECNOVINO

LOS PREMIADOS

- Délice d'Eté 2022 / EARL Leblanc Jean-Claude et Fils / Gran Medalla de Oro / Semi-dry Rosé Revelation
- Réserve Saint Marc 2022 / UC Les Vignobles Foncalieu – Domaine de Corneille / Gran Medalla de Oro / Révélation IGP Pays d'Oc rosé
- Herdade de Ceuta Reserva Rosé 2021 / Elite Vinhos – Produção e Comercialização de Vinhos, Lda / Gran Medalla de Oro / Revelation Rosé Wine from Portugal
- Grain d'Oc Grenache – Syrah Bio 2022 / Castel Frères Beziers / Gran Medalla de Oro / Révélation IGP Pays d'Oc rosé
- Y by 11 Minutes Rosé 2020 / Pasqua Vigneti e Cantine S.p.A. / Gran Medalla de Oro / Best Rosé of the Competition – Vinolok Trophy
- Champagne de Barfontarc Brut Rosé / Champagne de Barfontarc / Gran Medalla de Oro / Sparkling Rosé Revelation
- Sinfo Fermentado en Barrica Rosado 2021 / Daniela Gómez Lora – Bodegas Sinforiano / Gran Medalla de Oro / Spanish Rosé Wine Revelation
- B&G Tourmaline 2022 / Barton & Guestier / Gran Medalla de Oro / French Rosé Wine Revelation
- Amour de Gris by Domaine Grand Chemin 2022 / Sas Jean Marc Floutier / Gran Medalla de Oro / Révélation IGP Pays d'Oc rosé

THE YACHT
SENSES
CANCUN
Sunsets always bring a
PERFECT MOMENT
— PRECIO ESPECIAL PARA QUINTANARROENSE —
@theyachtsenses
The Yacht Senses
998 392 6184

Ha sido el chef + joven en instalar un restaurante mexicano, con una irreverencia muy particular que le dio fama y fortuna. Tenía apenas 21 años. A sus 39, DANIEL OVADÍA es dueño de una cadena con 22 exitosos conceptos. Desde uno de estos, PUNTA CORCHO, abre su alacena para contarnos hasta de su tragedia mediática por un twit a la Primera No Dama de México.

Entrevista:
Mariana Orea
Video-Entrevista:
www.laovejanegra.mx

-¿Cuándo descubriste que eras OVEJA NEGRA?

Yo creo que siempre fui la OVEJA NEGRA de mi familia y de mis amigos. Siempre hacía cosas fuera de lo común, pero gastronómicamente creo que el tema de OVEJA NEGRA es cuando dije 'no más Administración y Economía, quiero ser chef', con una negativa de mis papás como respuesta. No era algo tan común como es hoy en día; yo creo que ese es el punto de mi vida de OVEJA NEGRA que marcó quien soy hoy.

- ¿Cómo te describes en 3 adjetivos?

Extremadamente aventurero, muy atrevido y muy calculador.

- Daniel, ¿Cómo vino ese despertar culinario en ti?

Vino de un tema familiar, porque al no haber gusto por la cocina en mi casa, todos los fines de semana, incluyendo todas las reuniones familiares, íbamos a restaurantes diferentes, y desde los 3 años me empezó a fascinar mucho el ver los platos, el ver a los cocineros y ahí fue donde me di cuenta de que me gustaban los restaurantes, tanto que una cadena muy famosa en CDMX me permitió entrar a su cocina y hasta gafete con mi nombre me dieron. El tema de chef vino después.

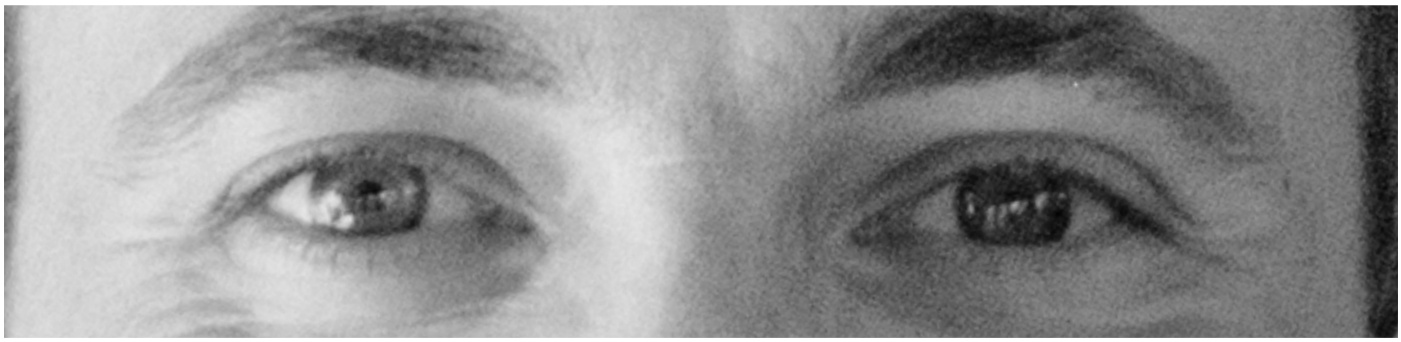
-Tu preparación profesional…
Justamente cuando les digo a mis papás que no quiero seguir con mis estudios de Economía y de Administración, y me meto a trabajar a un restaurante. Mis papás yo creo que me dejaron pensando 'órale, métete a trabajar, para que te des cuenta y regreses al camino correcto'… pero fue al revés. Me di cuenta que la cocina me apasionaba y era lo que más me atraía.

- ¿En dónde te preparaste profesionalmente?
En la vida. Soy autodidacta. Empecé a trabajar a los 19 años, y a los 21 abrí mi propio restaurante: Paxia. Fue un tema muy rápido, de ir a diferentes ciudades del país y aprender de cocinas, de gente que sabía mucho, y paralelamente estudiando Administración, porque nunca me dejaron salir de la carrera.

-Paxia, la revolución gastronómica mexicana…
Aprendí de la cocina mediterránea en el restaurante donde trabajé 3 años, así que tuve la inquietud de abrir un restaurante mediterráneo…Sin embargo, apareció en escena Carmen Ramírez, la Titita del Bajío, muy amiga de mi abuela (q.e.p.d.), a quien con toda la confianza le llegué a platicar del tema. Se enojó conmigo y me dijo '¡estás loco! Toda tu familia te ha inculcado el amor por México. No seas tonto, podrías ser el primer chef joven en abrir un restaurante de comida mexicana. Todos los que somos chefs de cocina mexicana ya somos viejos, ya vamos de salida. Anímate y hazlo tú'. Ahí fue donde cambié mi idea y dije voy por algo mexicano.

-¿Cómo repercutió Paxia en tu vida?
C*on 21 años no tenía una responsabilidad de familia tan grande, obvio no creía que la tenía.* Entonces lo que se me antojaba hacer lo hacía, y eran atrevimientos, eran locuras y eran irreverencias hacia la cocina mexicana, que hoy en día se ven muy normales, pero en la época no.

-¿Cuál fue el platillo que te dio tu impronta?
Mmm… No fue un platillo. Más bien lo que introducía. Por ejemplo, no era



normal usar un boing de guayaba para hacer una salsa, o empezar a usar peltre y barro, o servir tacos en un restaurante de manteles largos, o el tener una carta de puros mezcales o tener una carta de puros vinos mexicanos. Era 2005, donde lo que hacía no tenía ni una pizca de convencional.

-¿El boom de Hecho en México?

Era una cuestión de necesidad también, porque me salía más barato irme a California a averiguar quién estaba haciendo vino y traérmelo, a comprar vino francés o vino español. Lo mismo me pasó con el mezcal y el tequila. Nos decidimos por ambas bebidas porque no teníamos tanto dinero para comprar whisky o coñac que se usaban mucho en esa época en restaurantes de abolengo.

- ¿Cuánto duró la aventura Paxia?

Como a los dos o tres meses de abrir Paxia me di cuenta que el trabajo era tan fuerte, que en mi cabeza dije 'esto va a durar 10 años'. Y en efecto, empezó a llegar un límite en mi vida y lo estiré hasta llegar a los 10 años. Paxia abrió un 16 de septiembre de 2005 y cerró el 20 de septiembre de 2015.

- ¿Qué sucedió después de Paxia?

Paxia me dejó muchísimo aprendizaje, mucho dinero durante un tiempo, pero también me dejó muchísimas deudas. Quise crecer muy rápido. Obviamente los gastos y costos se incrementaron y se hizo un remolino que a tus veintipicos no entiendes muy bien. Entonces al momento del cierre fue cuando decido aplicar todas esas enseñanzas y crecer el grupo con el restaurante Nudo Negro, se materializa el sueño de Peltre, abrimos Punta Corcho. Justo el tiempo sin Paxia -10 años-, fue muy intenso para volver a renacer, y cuando lo logro reabrí Paxia el año pasado.

- ¿Cuántos restaurantes tienes actualmente?

Son 22, con ocho marcas.

EL CARIBE MEXICANO

- ¿Qué te movió venir a Puerto Morelos?

Cuando abrimos fue de esas que dicen "serendipias", fue algo rarísimo, porque nosotros estábamos abriendo un restaurante mexicano -Isla Calaca- en Málaga, España, y los socios que teníamos allá eran extremadamente codos y mal hechos. Fue una experiencia muy atropellada, pero eso generó PUNTA CORCHO.

-¿En qué sentido?

Teníamos que ir a Málaga y los socios por ahorrar dinero en vez de comprar un vuelo directo de CDMX a Madrid, nos compraron un vuelo con conexión a Cancún-Madrid-Málaga, en aerolíneas de bajo costo. El vuelo de México-Cancún se atrasó y perdimos el vuelo a España. Teníamos que pernoctar 24 horas, y un conocido de mi entonces socio Chava, nos dijo que tenía un amigo (Héctor López, mi actual socio) interesado en que viera un local. Era realmente una villa pescadora con muy pocos atractivos, y el local estaba casi en ruinas. Fui a verlo y dije 'no me late tanto', pero como que al final tuve una corazonada, dije 'si perdí el vuelo, si llegué a este local, si todo se junta, algo tiene que haber aquí'. Y decidimos abrir 4 meses después, y aquí estamos desde hace 7 años siendo un exitazo, y abriendo PUNTA CORCHO en BACALAR. Ha sido una experiencia increíble.

- ¿Dónde operan tus restaurantes?

La mayoría está en la CDMX; 2 en Quintana Roo y operamos la cocina del tren El Chepe Exprés, de Los Mochis a Creel, Chihuahua.

BIBLIOGRAFÍA

- ¿Qué quieres contar en tus libros?

Cuando Paxia tenía 7 años se presentó la oportunidad de escribir un libro. **Fue increíble plasmar mis 100 recetas favoritas y un poco la historia de este restaurante (la creación de los logotipos, los menús históricos que llevábamos hasta 2012).**

El haber hecho un libro fue de las mejores cosas que me han pasado.

-¿Lector?

Soy un enfermo coleccionista de libros de cocina y de restaurantes; creo que tengo una colección impactante de más de 2 mil libros. Me encanta, soy fanático de los libros.

-Dos décadas de éxito…Y un descalabro mediático con la Primera No Dama de México…

Estaba con mi esposa viendo El Grito y de repente me encontré en las redes con un meme en donde comparaban el vestido de la Primera Dama con un flan, y de repente yo como chef, dije es cierto y lo retwitée: 'Sí, sí se parece a un flan'. Mi esposa Fernanda me decía 'no me late', pero yo dije 'está chistosísimo'.

Me fui a la cama con cierta sensación y de repente como a las 3 de la mañana me despierto y veo el tweet y ya llevaba como 15 mil retweets; y al otro día le dije 'mira, se volvió trending topic, padrísimo'.

-La respuesta….

Por la mañana suena mi teléfono y veo que empezó la horda de los bots impresionante, y en un momento hasta de miedo, porque consiguieron mi celular y el de mi esposa. Hablaron por teléfono para amenazarme; también me amenazaron por whatsapp y por instagram. Salí en La Mañanera 3 días, fue algo que yo nunca busqué y que no me interesaba.

-La acusación…

Salieron hasta cosas totalmente falsas, como que mis restaurantes habían salido del Conacyt, que había hecho unas salsas de pizzas, unas cosas incluso irrisorias.

- ¿En qué te repercutió esta INTOLERANCIA GUBERNAMENTAL?

Pues mira, tristemente cuando trabajas para marcas importantes no están dispuestas a un escándalo así, entonces sí se perdieron algunos contratos. Hubo marcas que dijeron 'te vamos a poner en pau-

sa', porque si ponían una foto mía anunciando un producto tenía mil comentarios negativos, entonces sí, sí repercutió feo, incluso algunos de los restaurantes Peltres aventaban botellas de vidrio contra la fachada, o pasaban gritando de cosas. Es parte del fanatismo.

- ¿Y cómo has librado esta historia?

Ya no hablando de ella y dejándola pasar. Entendiendo de quién viene y cómo viene. Ni era mi interés ni es mi interés colgarme de eso. Yo sigo trabajando; ahí está, pasó y ni modo.

- ¿Cuál es el plan de tu empresa?

Lo principal es buscar la felicidad de todos los que trabajamos en el grupo -con 22 restaurantes y 700 colaboradores-.Y sí creo que hoy en día el fin común es ser un grupo mucho más ético en la forma en como trabaja, mucho más sensible, mucho más comprensible y tener un crecimiento económico y profesional. Estamos tratando de girar hacia esa parte.

-¿Cuál fue tu leitmotiv?

Lo vi conmigo mismo; ya no soy ese Daniel que disfrutaba quedarse 10 horas en la cocina. Hoy entiendo que hay que disfrutar mucho más a la familia, los hijos, los hobbies y trato de transmitir eso a mi gente, a que ellos entiendan y que vivan eso.

- ¿Has tenido la inquietud de poner una escuela para transmitir tus conocimientos?

Pues mira, en los 12 restaurantes Peltre ya tenemos un taller de capacitaciones, que se hace como una escuela Peltre; hemos creado esta campaña de mentorías dentro del grupo y se vuelve como una miniescuela dentro de los conceptos.

-¿Qué opinas de la gastronomía nacional?

En constante evolución. De lo que yo hacía hace 20 años a lo que se hace hoy en día ha habido una evolución tremenda. Por más que es una cocina milenaria, es una cocina con raíces, con muchísima investigación, pero es una cocina que los chefs de hoy en día han sabido evolucionar y avanzar a

pasos agigantados, y están descubriendo nuevas técnicas, nuevos ingredientes.

- ¿Y cómo crees que se ve la cocina mexicana en el mundo?

Como una de las mejores del mundo. Antes había muy pocos restaurantes haciendo cosas bien; éramos un grupo muy pequeño, y hoy en día la verdad en México ya se come muy bien en muchos lugares, incluyendo algunos que no son famosos o que no son mediáticos, como ocurre en países como España.

-¿Qué le falta a México para colocar su gastronomía como un eje turístico?

Creo que tener una continuidad con los gobiernos. Estoy convencido que en los últimos 3 sexenios se habían hecho cosas increíbles, los últimos 2 más, con Felipe Calderón y Peña Nieto, y el tema turístico estaba creciendo tremenda y paralelamente.

¿En qué sentido?

A mí me tocó que me invitaran a cocinar a muchísimas partes del mundo. Me tocó dar cenas en donde se compaginaban música, arte y gastronomía, el fin era hablar de México, hacer que la gente fuera a invertir o viajar; y eso se acabó, es un tema que desde hace 3 o 4 años está detenido; íbamos por muy buen camino.

- ¿Cómo se puede construir una política pública, máxima que hace 10 años se constituyó la cocina mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco?

Creo que darle más voz a la gente que ha hecho eso en el extranjero. Porque creo que dentro de México ya se valoró muchísimo; el chef ya entendió gastronómicamente lo que teníamos que hacer: aprender cosas nuevas, atrevernos a romper esos paradigmas de lo que era la cocina mexicana. Después el proveedor, el productor y el agricultor entendieron que los chefs queríamos un mejor jitomate, una pesca más sustentable, una matanza digna de los animales, todo ese tipo de cosas, y eso sucedió. Y la prensa, se especializó en ramas gastronómicas.

-¿Qué falta en la ecuación?

Creo que falta que el gobierno entienda que la gastronomía puede dejar una derrama económica tremenda. Lo que hay alrededor de un restaurante en derrama es impresionante, desde el mobiliario, las flores, la comida, la cantidad de gente que puede trabajar detrás, entre proveedores, productores, agricultores, comercios.

-Tu argumento…

Por ejemplo, en nuestros restaurantes en el que menos gente trabajan hay 30 personas, más toda tu familia que depende de ellos, más todos los proveedores. Y hoy en día se ha entendido más, a raíz de la pandemia.

- En esta evolución de la gastronomía nacional, ¿qué ha ocurrido entre los chefs?

El movimiento es enorme; antes éramos 10 chefs que podíamos mencionar y hoy en día sale uno nuevo a cada rato; cada vez hay más inversión en los restaurantes, cada vez se abren más, cada vez se come mejor. Es definitivo, si en algo ha crecido México en los últimos años, es en el medio gastronómico; chefs, restaurantes, hay cosas impresionantes por todo el país.

-¿Y entre los consumidores?

El comensal tuvo que entender por qué ahora un taco o una tortilla en vez de costarle un peso le iba a costar 3 pesos. Había toda una cuestion de investigación, de procesos de calidad detrás.Y hoy en día lo entiende, ya paga más por la comida.

- ¿Hacia dónde se dirige la gastronomía mundial?

Sorprender al comensal. Creo que hoy en día la gente se sorprende mucho más difícilmente que antes, y está yendo a

los restaurantes a sentir esa excitación, esa sorpresa. A eso tenemos que dirigirnos.

DANIEL OVADÍA AL DESNUDO

-¿Qué te dejó a ti la pandemia?

UN APRENDIZAJE ENORME DE QUE PODEMOS VIVIR CON MENOS DE TODO EN TODOS LOS SENTIDOS.

- ¿Cuál crees que sería la película que retrataría tu vida?

Uy, siempre me gustó la de Family Man, de Nicolas Cage, como que hay varias cositas ahí, como que siempre he tenido muchas escenas de esa película muy marcadas.

- ¿Qué canción te desnuda el alma?

Cadillac Solitario, de Loquillo, un cantante español, y es de esas canciones que me emociona muchísimo cada vez que la escucho.

- ¿Cuál ha sido tu punto de quiebre más complejo en tu vida?

Cuando cerró el primer Paxia.

- ¿Cuál es tu complejo?

Muchas veces creo que trato de demostrarle a la gente cosas, y se me olvida que al único que le tengo que demostrar es a mí.

- ¿Tu frustración?

No conseguir lo que quiero.

- ¿Tu miedo?

Quedarme sin mi familia.

- ¿Qué es lo que más valoras?

A MI FAMILIA.

- ¿Tu mejor cocinada?

Mis hijos.

- ¿El plato que se te ha quemado en tu vida?

Siempre he aprendido que en la vida no hay errores; todos los cambio en aprendizajes.

- ¿Gallina vieja hace mejor caldo?

Sí.

- ¿A qué le echas muchos huevos?

A la vida en general.

- ¿Cuál es la cereza del pastel en tu vida?

Tener una pareja increíble, que me entiende, me apoya y me impulsa.

- ¿Qué se te ha quedado congelado?

Muchos sueños por ahí, pero se van a descongelar; yo soy una persona que los descongela porque los descongela.

- ¿Qué se te ha quemado?

Muchas amistades en el camino que me duele hoy en día haberlas dejado.

-¿Cómo vives tu sexualidad?

Súper bien; la verdad es parte importantísima de la vida. Y amo a mi esposa de una manera tan padre que siempre es bonito todo lo que pasa.

- ¿Qué palabra te tatuarías?

Las únicas palabras que tengo tatuadas son los nombres de mis 4 hijos, y el mío.

- ¿Cuál es tu grosería favorita?

Ver.... Sé que es horrible, horrible, horrible.... Pero se me sale.

- ¿Te han trasquilado?

Esos 10 años de Paxia la lana fue creciendo,, y al momento que cerré, ese desmoronamiento fue por-

que me trasquilaron completamente y con todo.

¿Y te gustaría trasquilar a alguien?

No, soy una persona que respeto tanto a la demás gente pese a todo, así que cada quién su vida.

- ¿Cómo cocinas la fama?

Durante mucho tiempo se me quemó ese plato y me costó mucho trabajo. Hoy en día sabiendo que la humildad y la sencillez me hacen mucho más feliz que el reconocimiento...

-El reconocimiento...

El reconocimiento llega, te sientes padre, pero hoy en día el ser un hombre como mucho más de familia, mucho más a mí, me hace muy feliz que el saber que hay fama.

- ¿Con qué platillo has enamorado?

Fíjate que a mi esposa justo la conocí no por un platillo, sino por una bebida que hicimos alguna vez en Peltre, que se llama coco expreso frapé.

- ¿Qué parte de ti crees que es lo más llamativo, que atrapa a la gente?

Mi forma de ser. Cuando la gente me conoce la atrapa, soy diferente, raro, no sé.

- Si fuera tu última cena, ¿cuál sería tu menú?

Una torta ahogada, y fue algo importante en Paxia; un buen taco de cosas raras como de ojo con cachete, oreja, algo así. Una sopa de matzá, como para recordar algo de mi familia, y no sé si pondría un postre.Y de bebida, un muy buen vino tinto, me encanta.

- Si vieras a Dios ¿Qué le dirías?

Quizá le pediría permiso para volver a ver a abuelos o gente que no conocí tanto y que siempre tuve mucha inquietud de haberlos conocido más.

- ¿Qué te gustaría dejar como legado?

Que mis hijos se sientan orgullosos totalmente de quién fue su papá.

- ¿Qué te gustaría que dijera tu epitafio?

algo así que diga que todo lo que hice en la vida lo hice por la gente que quiero.

- Y hoy te declaras Oveja Negra por...

Porque a veces sí soy un dolor de cabeza para mucha gente, la verdad.

GIGNET & GRAND OUTLET RM

GigNet, una empresa de infraestructura digital con una extensa red regional de banda ancha de fibra óptica, anunció un acuerdo para proveer un Internet seguro y confiable de alta velocidad al nuevo Grand Outlet en etapa de construcción en la Riviera Maya, México.

Éste será el centro comercial outlet de lujo + grande de América Latina, con + de 90.000 m2, 185 inquilinos, cerca de 3,000 cajones de estacionamiento y un lago de 80,000 m2.

El proyecto, a 5 minutos del Aeropuerto internacional de Cancún, es desarrollado y construido edicada al desarrollo inmobiliario, con operaciones en todo el país.

Mark Carney, OBE y presidente de GigNet México, afirmó: "Grand Outlet es un nuevo proyecto fantástico y muestra claramente que la región de Cancún está creciendo rápidamente no solo como un destino turístico líder, sino también como un lugar increíble para vivir y trabajar.

"El crecimiento turístico y poblacional responde a la operación de un importante centro comercial, especialmente de esta escala, el cual requiere una banda ancha segura y confiable.

"Estamos muy orgullosos de haber sido seleccionados para combinar nuestro Internet de clase mundial con esta nueva y emocionante experiencia minorista de clase mundial", concluye.

GigNet ofrece velocidades de red excepcionales, un rendimiento sin igual y un servicio de atención al cliente excepcional.

Forma parte de la creciente lista de clientes que han transformado sus negocios y mejorado la experiencia de sus huéspedes gracias a la red de fibra óptica más avanzada.

Escanea para más información

Contáctanos info@gignet.mx 998 257 4184 www.gignet.mx

Cereza #30 A S.M. 2A Cancún, Q. Roo Tel. 998 884 9928 / 998 147 1288

EL CID RESORTS CON BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

En alianza con la Dirección de Fomento Agropecuario de Puerto Morelos, más de 8 granjas productoras de ganado de Puerto Morelos y Leona Vicario participan en el Programa de Manejo Integral de Biorresiduos con El Cid Resorts.

FOMENTAR LA ECONOMÍA CIRCULAR CON INICIATIVAS DE GANAR – GANAR ENTRE SECTOR AGRÍCOLA Y HOTELERO.

Amado y Yesenia son dos granjeros de Puerto Morelos y Leona Vicario, que recientemente se sumaron al Programa de Manejo Integral de Biorresiduos que encabeza el Cid Resorts.

Un rancho con más de 20 cerdos y una granja de producción de huevo y modelo agroforestal, son algunos de los beneficiados.

"Ellos han visto muy buenos resultados utilizando los desperdicios de comida que se generan en cocinas y restaurantes de los **hoteles,** para usarlo como parte de la dieta de su ganado y composta para sus cultivos", dice el comunicado de El Cid Resort.

"Hasta ahorita me ha funcionado bastante. EL ALIMENTO QUE COMPRAMOS ES MUY CARO, Y CON ESTO LOGRAMOS REDUCIR CONSIDERABLEMENTE ESE COSTO. Los biorresiduos que recojo, los comparto con otro vecino granjero y nos compartimos los gastos para traerlo", afirma Amado.

NÓMADA DIGITAL

Persona que viaja por el mundo, trasladándose de lugar en lugar, y que al mismo tiempo tiene un ingreso constante que obtiene al ofrecer servicios digitales.

IRL (In real life)

Con esta sigla se expresa que lo que se está contando no es un invento.

Asesoría Integral Empresarial

CONSULTORÍA EMPRESARIAL
en nóminas y contabilidad

Contratos y Convenios | Auditoría Legal

Defensa Fiscal | Peritaje Contable

Dictámenes Fiscales | Recursos de Revocación

Registros de Marca | Contabilidad General

Administración de Recursos Humanos

Chacmuntún No. 6, Sm 39, Mz. 7
Fraccionamiento Paraíso, c.p. 77507
Cancún, Quintana Roo, México.
Tel.: 998 849 2305 | 998 849 2306
admon@cea-empresarial.com
www.cea-empresarial.com

JACQUES COUSTEAU

"Muchas personas atacan al mar, yo le hago el amor"...

"Si seguimos vertiendo basura al mar, nos convertiremos en basura".

"Un delfín metido en un acuario, por muy grande que sea, no debería parecernos algo normal".

"La única y verdadera esperanza del hombre es el mar".

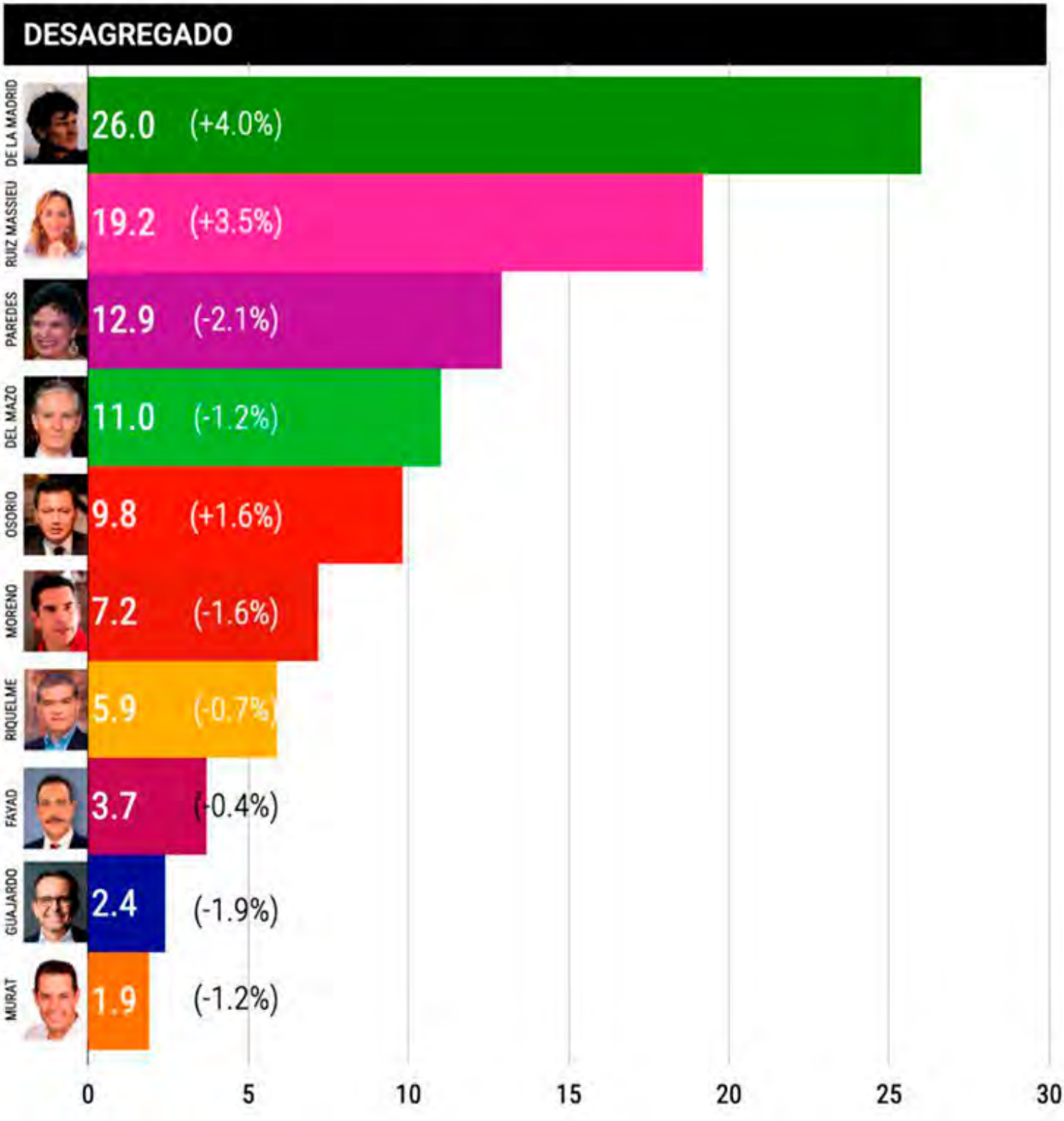
"Cerrar los ojos a la naturaleza solo nos hace ciegos en un paraíso de tontos".

"Si los océanos de nuestra Tierra murieran, sería el terrible fin de la humanidad y los animales".

"En el mar no hay pasado, presente o futuro, sólo paz"...

¿Quién le gustaría que fuera el candidato presidencial del PRI en 2024?

(simpatizantes del partido)



OVEJA DESCARRIADA

LUIS CRESENCIO SANDOVAL

EN LETRAS CHIQUITAS: El General Luis Sandoval adquirió lujoso piso en 9 mdp -valuado en 1.2 mdd-, compraventa efectuada a Protective Materials Technology, empresa proveedora de la Secretaría de la Defensa Nacional. A esta compra se suman lujosos viajes internacionales. Escándalos que sacó a la luz la Organización Mexicanos contra la Corrupción y la Impunidad (MCCI). ¿Y?

CHAMPAGNE

TAITTINGER

Reims

L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

FAMILY SPIRIT

Evite el exceso

www.alcoholinformate.org.mx

#LindaYaccarinoLaCEOdeTwitter

Elon Musk eligió a Linda Yaccarino, la ex titular de publicidad en NBCUniversal, **como la CEO de la red social que recientemente adquirió: Twitter.**

A través de su perfil de Twitter, el magnate dio el anuncio. Ella llevará principalmente las operaciones comerciales y la red social hacia "X", la aplicación de todo, un proyecto en el que Musk lleva trabajando desde hace años.

#EnGuatemalaNoHabráAbrazos

La candidata a la presidencia de Guatemala, Zury Ríos, publicó un mensaje dirigido al presidente Andrés Manuel López Obrador con el objetivo de reclamar que haya apoyado al exguerrillero César Montes en su conferencia "Mañanera".

La diputada guatemalteca apareció en un video refiriendo:

@lopezobrador_ Su petición de liberar a un asesino condenado por matar militares, es intervencionista e incongruente. En nuestro gobierno, no habrá abrazos para los delincuentes ni permitiremos la intervención de defensores de asesinos. En Guatemala, decidimos los guatemaltecos.… pic.twitter.com/lq47scWKNH

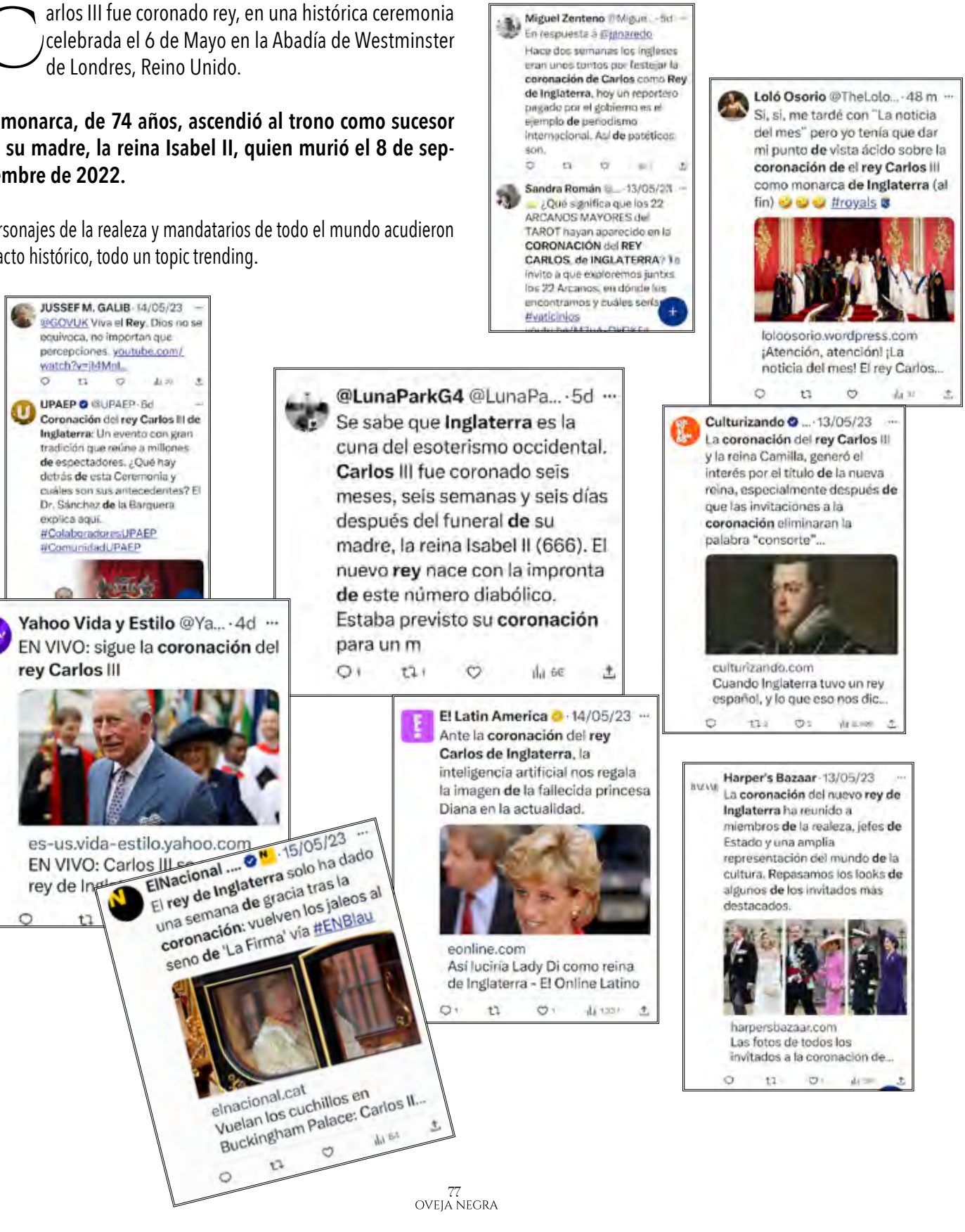
– Zury Rios (@ZuryxGuate) May 16, 2023

#CoronaciónReyCarlosIII

Carlos III fue coronado rey, en una histórica ceremonia celebrada el 6 de Mayo en la Abadía de Westminster de Londres, Reino Unido.

El monarca, de 74 años, ascendió al trono como sucesor de su madre, la reina Isabel II, quien murió el 8 de septiembre de 2022.

Personajes de la realeza y mandatarios de todo el mundo acudieron al acto histórico, todo un topic trending.



Hard Rock HOTEL

CANCUN . PUNTA CANA . VALLARTA
RIVIERA MAYA . LOS CABOS
AN ALL-INCLUSIVE EXPERIENCE

DISFRUTA HARD. PAUSA JUNTOS.

La tranquilidad y un cambio de escenario están a la vuelta de la esquina en los hoteles Hard Rock todo incluido en México y República Dominicana. Con espectaculares piscinas, experiencias de spa únicas, nuestro exclusivo Hard Rock Roxity Kids Club y gastronomía de clase mundial para deleitar tu paladar.

Para mayor información visita: **HRHALLINCLUSIVE.COM**

ROPA FUTURISTA

The North Face, marca conocida por su lema "Never stop exploring", se asoció con Wunderman Thompson México para crear una colección de ropa futurista que utiliza datos para predecir los cambios climáticos que se avecinan en nuestro planeta

Global Warming Series está pensada para explorar un mundo inexplorable.

El objetivo es concientizar a la sociedad sobre la importancia de cuidar nuestro planeta y revertir los cambios que ya están ocurriendo.

Los diseñadores se basaron en algoritmos y en predicciones de la inteligencia artificial para desarrollar prendas que serán resistentes a las condiciones extremas del futuro, y al mismo tiempo, respetuosas con el medio ambiente.

Daniel Espinosa
JEWELRY

CLAUDIA ARCE

La diseñadora argentina CLAUDIA ARCE *extrae la sutil esencia femenina para materializarla en sus colecciones de alta costura.*

Sobriedad y elegancia... Delirantes brocados sobre SENSUALES TRANSPARENCIAS.

CORSET CON INCRUSTACIONES, *una de sus constantes en todas sus propuestas.*

BLANCO

Benjamín de la Peña.

¡*YA ARRANCÓ EL RALLY MAYA MÉXICO! desde Campeche, una de las más valiosas iniciativas del mundo del automovilismo de colección, de la autoría del cancunense BENJAMIN DE LA PEÑA, con la que ha logrado proyectar la Ruta Maya y sus tesoros naturales, arqueológicos, gastronómicos y culturales.*

En ésta incluye los 3 estados peninsulares mexicanos (Campeche, Yucatán y Quintana Roo) que han dado la vuelta al mundo desde hace 8 años gracias a su pasión *y A SU AUDACIA PARA JUNTAR UN CENTENAR DE AUTOS DE COLECCIÓN Y A LOS PILOTOS MÁS EXQUISITOS, A QUIENES HA DOTADO ADEMÁS DE HEDONISMO DESDE EL KM 0 HASTA LA CULMINACIÓN, QUE SE ESPERA ESTE AÑO EL 28 DE MAYO EN CANCÚN.*

DIRECTORIO

DIRECCIÓN GENERAL

Mariana Orea
marianaorea7@gmail.com

Consejo Editorial

Luis Carlín, Fernando Martí, Norma Anaya, Ricardo Muñoz Zurita

CATA

Mauro Amati, Jackie Jiménez, Karla Enciso, Federico López

COLABORADORES

Dina Barrera, Paco Contreras, Estudio Creativo

FOTOGRAFÍA

Mayté Ramírez, Hilde Lozano

COMMUNITY MANAGER

Natalia García

PLATAFORMAS

Jair Galán

DISEÑO

Brisia Jaimes | Jair Galán

VENTAS

ovejanegracun@gmail.com

DISTRIBUCIÓN

ovejanegracun@gmail.com

ADMINISTRACIÓN

Flor Méndez

ARTE

Pablo Miramón

Email Marketing / Directorio Telefónico
www.cancunejecutivo.com

BLANCO

Marina Grassi y Prisca Taruffi

EN SU 9a. EDICIÓN de este "museo sobre ruedas" se une por segunda ocasión la italiana PRISCA TARUFFI, hija del legendario piloto PIERO TARUFFI, quien fuera piloto de Fórmula 1 y quien ganara la legendaria Carrera Panamericana de 1951, uno de tantos éxitos que le valió el sobrenombre de El Zorro Plateado.

PRISCA conduce un Ferrari 308 GTS modelo 1978, en compañía de la adorada ítalo-playense MARINA GRASSI, su copiloto, con la que TARUFFI se reencontró por pura casualidad al otro lado del mundo 25 años después. De hecho es el único ¡TEAM FEMENINO!

TARUFFI se reveló a los designios de su padre, quien la quiso mantener lejos de los motores. Pero su destino y herencia estaban escritos. EL DIÉSEL CORRE POR SUS VENAS Y HA SIDO UNA MUJER QUE HA ROTO LOS TECHOS DE CRISTAL PARA LA INCLUSIÓN FEMENINA EN RALLYS INTERNACIONALES DESDE HACE DÉCADAS.

Castel®
azulejos · baños · canceles
Elite
LUJO
DESCALZO
Muebles de baño, Canceles, Sanitarios, Pisos & Azulejos
Luis Donaldo Colosio 200 m antes de la glorieta de Bonfil - Cancun, Quintana Roo
Tel 9988 820160 | www.castelcancun.com

Gloria Torruco y Filippa Giordano.

EL CUMPLE 10 DEL ESPACIO DE MICHEL

GLORIA TORRUCO en su calidad de directora y fundadora del **EL ESPACIO DE MICHELLE**, centro terapéutico **PARA NIÑOS CON SÍNDROME DE DOWN**, celebró su **ANIVERSARIO 10** con espectacular cena show con **LAS NOTAS DE FILIPPA GIORDANO.**

Jan y Michelle O´Farril.

PASARON LISTA DE PRESENTE en el hotel sede, **BREATHLESS CANCÚN SOUL**, benefactores, quienes recibieron **RECONOCIMIENTOS POR SUS VALIOSAS APORTACIONES** a lo largo de una década, como **LA FAMILIA O'FARRIL, FUNDACIÓN SLIM**, entre otras. **SE UNIERON NUEVOS AMIGOS A LA SHINE NIGHT**, cuya conducción estuvo **A CARGO DE JAN**.

Colaboradores del Espacio de Michelle.

Atenea Gómez y Jorge Martín.

María Elena Torruco y Tayrin Velasco.

Marifer Salinas, Nidia de la Rosa y Emilia Gotsis.

Christian O´Farril, Juan Francisco Pérez y Gloria Torruco.

Jan, Juan Francisco Pérez y Gloria Torruco.

Filippa Giordano.

Christian O´Farril y Gloria Torruco.

Javier Navarro, Luis Jiménez, Gerry Zuñiga, Luis Carlín y Christian Hermosillo.

Elena Villarreal, Andrea Ponce y Tere Villarreal.

Miguel y Gloria Torruco.

Benjamín y Ceci de la Peña.

Enrique Yañez e Isadora Martínez.

Ana y Mauricio Zuñiga.

Entrega de reconocimientos.

Carlos Slim y María Elena Torruco.

Natalia Landaverde y Daniel Rock.

Miguel Torruco y Chantal Torres.

Ceci Belaunzaran y Rodrigo Setien.

Jesús Díaz y David Salomón.

5º TORNEO DE GOLF OVEJA NEGRA
gourmet

Junio 24

RIVIERA CANCUN GOLF & RESORTS

VILLA GASTRONÓMICA
¡Con los mejores Restaurantes, Bodegas de Vino, Tequila y Mezcal!

Habrá más de 30 rifas de Hoteles, Restaurantes, Yates Premiums y ¡mucho más!

Formato:
Formato a Go Go en parejas con un mínimo de 25 de handicap
AGoGo twosome | Azules Caballeros
Blancas Senior 56 años + | Rojas Damas | Hcp al 80%
Categoría suma mínima de 25 habdicap
• Las parejas pueden ser mixtas
$4,000.00 por jugador

EN CONCIERTO ALEJANDRO FERNANDEZ

AMSTEL ULTRA.

canopy CANCUN LA ISLA

PUNTA BLANCA

breathless Cancun Soul RESORT & SPA

RCD HOTELS

GRAND VELAS Riviera Maya | México

viva aerobus

Castel azulejos · baños · canceles | Elite

TRIBECA VIAJES

CERVEZA CANCUN

CENACOLO IL RISTORANTE ITALIANO

CENTRAL PARK TOWERS CANCUN

MUMO Catering & Private Chef

LA BUENA BARRA CANTINA CONTEMPORÁNEA

CAMALEONES CERVEZA ARTESANAL

TALLER GOURMET

CANCÚN REPORT

IUAF INSTITUTO UNIVERSITARIO DE ALTA FORMACIÓN

BMW

lemmus

GigNet

Trofeos by Daniel Espinosa JEWELRY

¡VIAJE A TURQUÍA! VIAJES b2b .COM
TODO PAGADO PARA 2 PERSONAS

CHIL MEX TRAVEL
¡VIAJE A CHILE Y SUS LEGENDARIOS VIÑEDOS!
TODO PAGADO PARA 2 PERSONAS

¡VIAJE AL VIÑEDO EL CIELO!
en el Valle de Guadalupe
TODO PAGADO PARA 2 PERSONAS

El Cielo WINERY & RESORT

¡VIAJE AL COLOMBIA!
TODO PAGADO PARA 2 PERSONAS

TRIBECA VIAJES

Inscripciones: (998) 845.0286 | Mariana Orea | Pago Tranferencia bancaria HSBC
Cuenta: 6455610349 CLABE: 021691064556103490

DONAN CAÑÓN A MUSEO MAYA

A BORDO DE LA RÉPLICA DE "LA PINTA", el empresario **RUDOLPH BITTORF DONÓ UN CAÑÓN AL MUSEO MAYA** con la representación de **CARLOS ESPERÓN**. Esto como parte del programa **GUARDIANES DEL PATRIMONIO CULTURAL SUMERGIDO Y EL MUSEO NAÚTICO SUBACUÁTICO** en Isla Contoy, para la Investigación, Protección, Conservación y **DIFISION DEL PATRIMONIO SUMERGIDO DE LA COSTA DE QUINTANA ROO**.

Paola Gargari, Alicia Ríos y Sergio González.

Marina Bonnemann, Cistina Bittorff, Franz Smitz y Klauss Bonnemann.

José Narvaez y Rudolf Bittorff.

Alicia Ríos y Sergio González.

John Olson y Cristina Bittorff.

Alicia Ríos y Paola Gargari.

Carlos Esperón y Rudolf Bittorff.

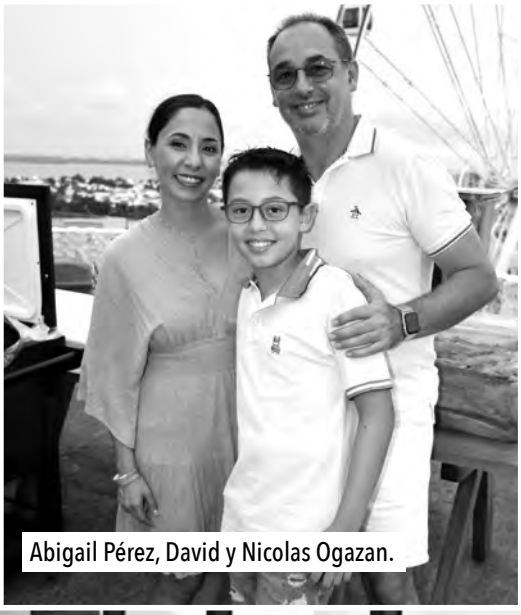
Franz Smitz, Marina y Klauss Bonnemann.

BOBO
PRESENTA
SENTIDOS OPUESTOS
ETERNAMENTE TOUR
CANCÚN Q.ROO.
PLAZA DE TOROS | 9:00 P.M.
02 JUNIO
VENTA DE BOLETOS EN:
Plaza de toros
megaticket.mx
BOBO
agencia PRESTIGE
99 32 81 98 55
@SENTIDOSOPUESTOSOF
@SENTIDOSOP_OF
@SENTIDOSOPUESTOS
@SENTIDOSOPUESTOSOF

RONQUEO DE ATÚN

CANOPY BY HILTON CANCÚN LA ISLA cocinó un súper espectáculo gastronómico, **EL RONQUEO DE ATÚN BAJO LA EJECUCIÓN DEL CHEF JAPONÉS YUSUKE KOGURE**, un auténtico artista **CUYO PROPÓSITO ES DESCUBRIR A LOS COMENSALES LOS INGREDIENTES Y TÉCNICAS** que hacen de la cocina nipona todo un ¡exquisito arte! **GRANDES MARCAS DE CERVEZAS, MEZCALES, SAKE Y WHISKY MARIDARON SU PROPUESTA.**

Chef Kogure Yusuke.



Abigail Pérez, David y Nicolas Ogazan.

Andrea Montes de Oca.

Miriam Carmo.

Brigitte y Juan Carlos Cortés.

Ainhoa García y Alex Rojano.

Roberto Barto y Yuls Suárez.

Paco Valdez.

Sofía Torri y Lourdes Garrondo.

Jackie y Mashfiq Haque.

Mariana Orea y el Chef Kogure Yusuke.

Gabriel Revelo.

Jaqueline Mancilla y Saúl Alejaldre.

Karen Reyes.

Saúl Moreno, Chef Kogure Yusuke y Luis Alberto Zacatelco.

¡SALUD OVEJA NEGRA! Julia y Raúl Alonso, ganadores del Viaje a Chile y sus Viñedos by CHILMEX, en el 4o. Torneo de Golf Oveja Negra Gourmet.

izzi COMBOS

Internet, TV y los mejores Streaming

30 Megas
con **100 canales**
+
ViX
Premium

¡Domicilia y ahorra
$50 al mes
durante 6 meses en todos nuestros paquetes!

Elige 1

NETFLIX
Básico

Disney+

HBO max

de ~~$800~~ a solo

$670 al mes

Precio con promoción y al domiciliar.

Consulta términos, condiciones, velocidades promedio de descarga en hora pico e información legal en **izzi.mx**

izzi

DE VIAJE A CHILE & SUS VIÑEDOS!

RAÚL Y JULIA ALONSO hicieron valijas para disfrutar de los **VIÑEDOS Y GASTRONOMÍA DE CHILE** como parte de su premio obtenido en el **40. TORNEO DE GOLF OVEJA NEGRA GOURMET**, **BAJO EL PATROCINIO** de la agencia de viajes boutique **CHILMEX TRAVEL** .

Karen Reyes, Verónica Vera, CEO de Ruta de Vino Chile, y Daniel Valenzuela, celebritie chileno.

Raúl & Julia Alonso.

Bienvenidos a ¡Chile! Julia y Raúl Alonzo con Karen Reyes.

Día 1

RAÚL Y JULIA en compañía de su anfitriona **KAREN REYES, CEO DE CHILMEX TRAVEL** ; **VERÓNICA VERA, CEO** de **RUTA DE VINO CHILE; Y DANIEL VALENZUELA, CELEBRITIE CHILENO**, se desplazaron en tren hacia el ancestral **VALLE DE ITATA**, donde fueron hospedados en el **HOTEL CASINO MDS**, bajo el liderazgo de **JORGE TOLOZA** , enclavado en la **CIUDAD DE CHILLÁN**.

Ahí disfrutaron del deslumbrante sunset de la **VIÑA LOMAS DE LLAHUEN**, bajo la anfitrionería de **GUSTAVO RIFFO**, **DEGUSTANDO** sus + **RECONOCIDAS ETIQUETAS**.

En la Puerta del Sol Julia y Raúl Alonso.

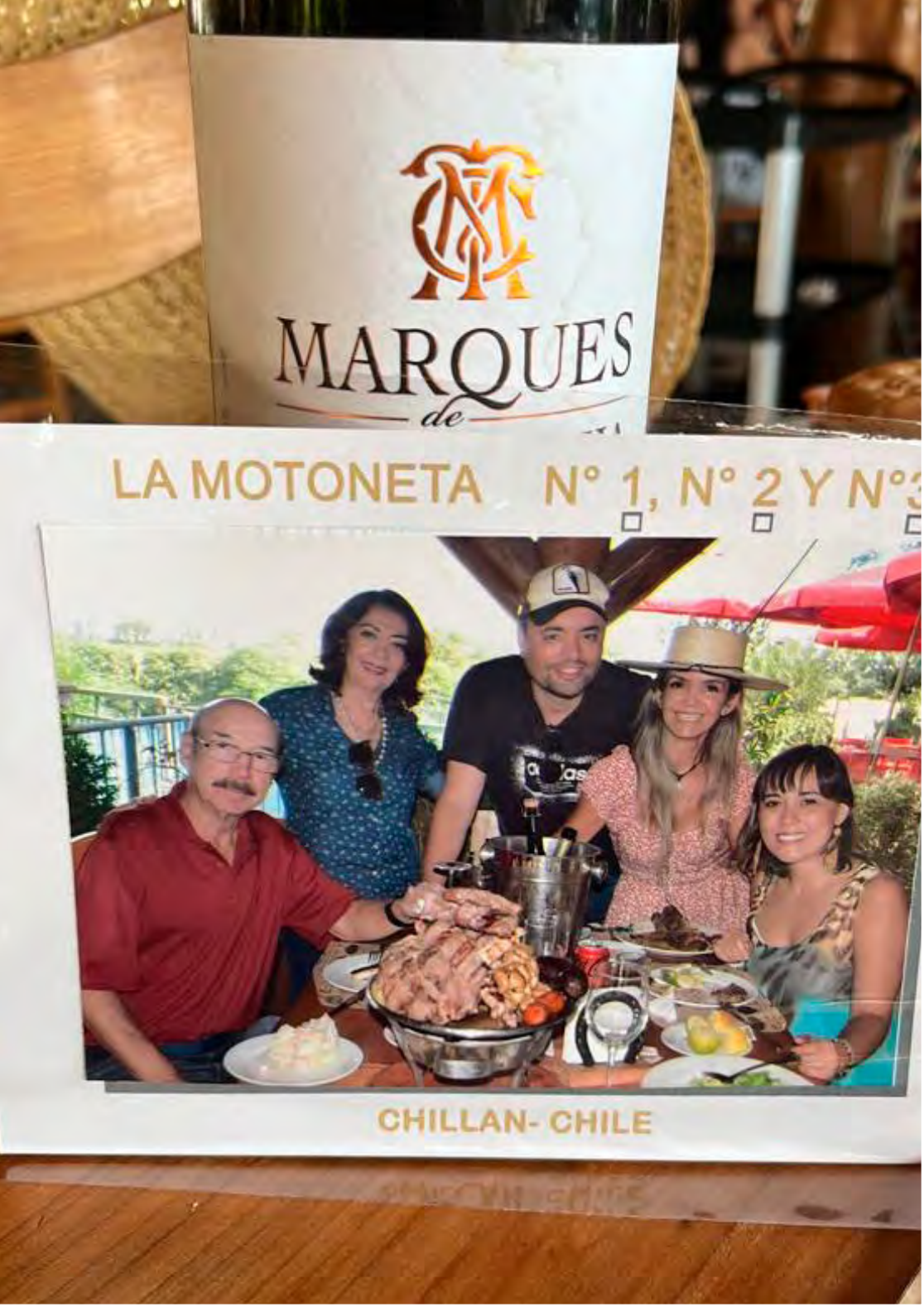
Raúl y Julia Alonso.

Karen Reyes, Verónica Verá, César Campos, celebritie chileno, Julia y Raúl Alonso.

Karen Reyes.

Julia y Raúl en La Viña Santa Cruz.

Julia Alonso.



Día 2

VIÑA BERTA fue la segunda bodega que visitaron, **DONDE DISFRUTARON DE UNA DEGUSTACIÓN** de su colección de **VINOS Y PRECIADOS QUESOS**. Ahí acudieron a una **TRADICIONAL PARRILLADA CHILENA** en **LA MOTONETA**, un clásico de clásicos de la **GASTRONOMÍA CHILENA**.

Día 3

VALLE DE COLCHAGUA fue su siguiente parada, arribando al **PUEBLO SANTA CRUZ**, siendo recibidos con la extraordinaria **HOSPITALIDAD DE ISABEL DÍAZ**, gerente general del **EXQUISITO Y MÁGICO HOTEL NOI BLEND**.

RECORRIDO POR EL PUEBLO y comida en un típico y **CLÁSICO RESTAURANTE** donde la especialidad es comida típica chilena casera **"CASINO SOCIAL " DE SANTA CRUZ** .

En el Museo del Vino, Julia y Raúl Alonso.

Karen Reyes e Isabel Díaz, Gerente del Hotel Noi Blend.

Día 4

VÍA TELEFÉRICO conocieron la zona de viñedos, acompañados de **MARTIN GARCÍA**, **GERENTE COMERCIAL & OPERACIONES VIÑA SANTA CRUZ**, donde degustaron los vinos y un almuerzo.

Conocieron **EL ESPECTACULAR MUSEO DEL VINO**, **EL SEGUNDO + IMPORTANTE DEL MUNDO** y Finalizando la tarde con un recorrido y degustación **EN UN HERMOSO SUNSET** acabando con una cena en la **VIÑA RABANAL**.

Verónica Vera, Karen Reyes y Fabián Ciangherotti, Dir. Corp. Noi Hotels.

Día 5

De retorno **A SANTIAGO DE CHILE**, la capital, fueron espectacularmente y muy bien venidos por **FABIÁN CIANGHEROTTI**, **DIR. CORPORATIVO DE LA CADENA NOI HOTELS**, quien les recibió en su **INMUEBLE HOTEL NOI VITACURA**.

Cerraron la **NOCHE EN EL BISTRÓ BAR CORA** para conocer de su **COCINA ÍNTIMA Y DE ESTACIÓN**, con la que se despidieron del país del **FIN DEL MUNDO**.

Verónica Vera, Karen Reyes, César Campo, Julia y Raúl Alonso.

Gustavo Rifo, propietario de la Viña Lomas de Llahuen.

Susana Villegas, de Gte. Eventos & Turismo, de Viña Santa Berta.

Jorge Tolesa, Gte. Hotel MDS.

CHILMEX TRAVEL

Sudamérica increible

LOS CÓMPLICES DE TU AVENTURA

Haz el viaje de tus sueños
Chile, Argentina, Brasil, Colombia

+52 (998) 252 7492
+52 (998) 100 4694

chilmextravel
www.chilmextravel.com

EL CUMPLE 5 DE HÁ

2 GIGANTES: CARLOS GAYTÁN & KARIME LÓPEZ, UNA CELEBRACIÓN: El 5o. Aniversario del restaurante Há, enclavado **EN HOTEL XCARET MÉXICO**, donde ambos cocinaron un **APOSÉOTICO MENÚ** celebrando la riqueza de la **GASTRONOMÍA MEXICANA**. Burbujas y **UNA ESTRUENDOSA OVACIÓN SELLARON** la delirante noche.

Carlos Gaytán y Karime López.

La chef Karime López.

El chef Carlos Gaytán.

Los chefs Jorge Alexis Falcón, Karime López y Carlos Gaytán.

Karime López

Vania Macías, Sara Rodríguez, Gabriel Fuertes y Dalia Ramírez.

El brillanté staff de Há celebrando su 5o. Aniversario.

Karime López.

Jorge Alexis Falcón, Karime López con Carlos Gaytán.

Sommelier de Há.

Karime López.

Carlos Gaytán y Mariana Orea

Carlos Gaytán

Europa
Verano 2023
desde: $49,950 MXN
por persona en habitación doble
¡ÚLTIMOS 4 LUGARES!
Salidas: 30 de julio y 6 de agosto 2023
Vuelo desde:
CDMX
Reserva al: 998-143-3522
Traslados
Hospedaje
Desayunos
Guía
15 días
13 noches
Visitando: Madrid, Zaragoza, Barcelona, Roma, Florencia, Venecia, Annemasse, París, Lourdes, San Sebastian
HotelesIN
www.hotelesin.com
Precio por persona desde: $2,950 USD en habitación doble. Consulta términos y condiciones. Sujeto a disponibilidad y cambios sin previo aviso.

FAMILIA DÍAZ-MARTÍNEZ EN NICKELODEON

LA FAMILIA DÍAZ-MARTÍNEZ pasó lista de presente en el **BRUNCH DOMINICAL DE AQUANICK**.

SABRINA, OLI Y PRIS VIVIERON EL MUNDO NICKELODEON de principio a fin. Iniciaron su recorrido por el lobby, y **SE TRASLADARON A LA SPATULA** para gozar de gran variedad de frutas, y divertidos **WAFFLES, HOTCAKES, DONAS**, y un amplio menú tradicional que incluyó **¡PLATILLOS MEXICANOS!**

Ya **EN AQUANICK JUGARON EN LA ALBERCA DE OLAS**, en el lazy river, **ESCALARON, SE AVENTURARON** a los toboganes y hasta **¡EL SLIME!**

"La pasamos de verdad INCREÍBLE!! Fue un ¡gran cierre de las vacaciones!":

FAMILIA DÍAZ-MARTÍNEZ.

La familia **DEGUSTÓ ADEMÁS SNACKS**, poke bowls, pizzas, hamburguesas, dedos de pollo, hot dogs y **HELADOS DURANTE TODA SU ACTIVIDAD DOMINICAL.**

Beach PartY

CoCo BoNgo

$1,999

4 COVERS
+1 BOTELLA

SPRING BREAK '23

800 841 4636 +52 1 998 577 4289

@cOcoBoNgoBeaChParTy

VÁLIDO PRESENTANDO ID QUINTANARROENSE.
NO APLICA EN EVENTOS ESPECIALES. SÓLO MARCAS PARTICIPANTES.

Mauricio Carreón, Max Torio, José Rodríguez, Alex Villalpando, Miguel Rodríguez y Chema Fernández.

2O. TORNEO DE GOLF ANDERSON'S

El Refugio fue **LA FIESTA MÁS GRANDE DE CANCÚN** que se vivió alrededor del **2o. TORNEO DE GOLF ANDERSON'S**. El torneo tuvo **+ DE 20 GANADORES** en diversos capítulos y sirvió de gran escaparate para todo **EL PORTAFOLIO DE MARCAS DE ANDERSON'S.**

Karla Díaz y Carlos Castro.

Omar Terrazas.

Daniel Ogarrio y José Luis Leal.

Roberto Garza y Eduardo Martínez.

Germán Orozco y Valeria Nieto.

Héctor, William y Sandy Buenrostro.

Regina Isaac y Cecilia Soto.

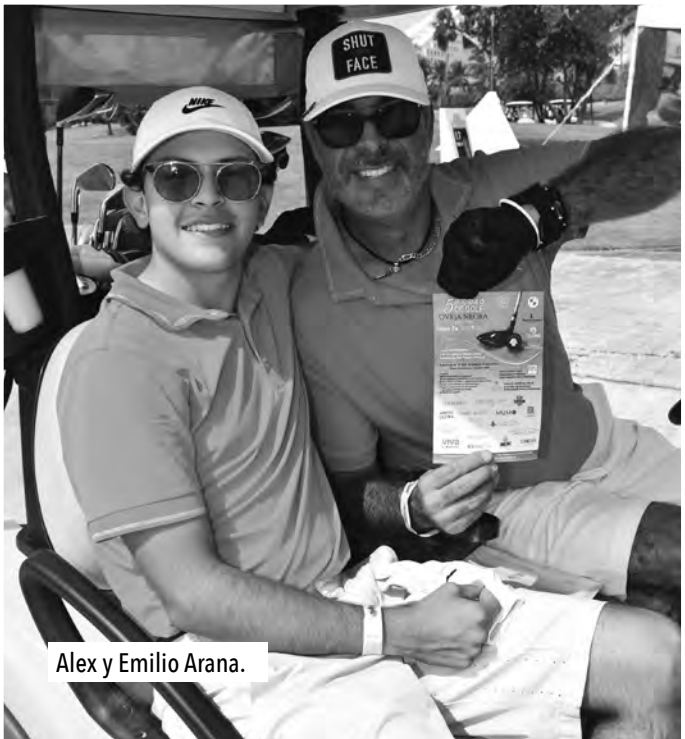
Jorge Babatz.

Thelma Salas y Tita Díaz.

Adrián Jara y Ximena Miranda.

Jackie Navarrete.

Ana Lucía y Ana Sofía Arana.



Alex y Emilio Arana.

Roberto Fuentes, Rosana Faller y Sofía Fuentes.

Jaques.

Julio Caballero, Edgar Acosta y Federico Uriegas.

Gerardo Fabián, Jeanette Sánchez, Mara León, Ana Durán y Roberto Romero.

Carlos Rodríguez y Alex Balbuena.

José Landaverde.

Johny García, Rodrigo Escalante y Antonio Lezama.

Rodrigo Soto.

REVISTA
PADDOCK
El jinete, Empresarios con Estilo de Vida

La revista de Estilo de Vida,
dirigida a Empresarios
amantes de lo Ecuestre

BOBO
PRESENTA

LUPITA D'ALESSIO

GRACIAS TOUR

CANCÚN

03 JUN

21:00 HORAS

Plaza de toros
Cancún

BOLETOS EN: Boletea TICKETS

www.boletea.com
/BoleteaOficial @BoleteaMx Boletea

ERNESTO D'ALESSIO
ARTISTA INVITADO

BOBO

SoyLupitaDAlessio
LupitaDAlessioOficial

NS

SHOWCASE

OVEJA NEGRA

25
YEARS
OF ENTERTAINMENT
SINCE 1997
CoCo
BONGO
Show & Disco
cancun
#COCOBONGOSHOW
@COCOBONGOSHOW / @COCOBONGOSHOWDISCO
www.CoCoBONGO.com
800 841 46 36
(998) 883 23 73
+52 1 998 126 9260
cococancun@cocobongo.com
MINIMUM AGE 18 YEARS OLD. PICTURE ID NECESSARY. LA EDAD MÍNIMA ES DE 18 AÑOS. IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA NECESARIA.