

OVEJA NEGRA

AGOS/SEP 2023 / N° 51

SÉ DIFERENTE



ESPECIAL
MES
PATRIO

TENDENCIA

EL TACO + CARO
DEL MUNDO
¡25,000 US!

CARLOS GAYTÁN

DE MIGRANTE, AL 1ER. LATINO CON UNA
ESTRELLA MICHELIN EN EU. SU HISTORIA
DESDE HA', SU FEUDO EN XCARET

XCARET

Una experiencia culinaria
por 5 celebrity chefs



HOTEL
XCARET
ARTE



Reserva Ahora

YO, GERARD RIVERO

Me manifiesto OVEJA NEGRA en mi rebeldía de defender mis convicciones, hacer lo que me apasiona aunque el camino esté lleno de desafíos.

NACER EN CANCÚN EN LOS 80'S Y CRECER EN LOS 90'S NO FUE TAN FÁCIL PARA UNA OVEJITA NEGRA TRANSGRESORA COMO YO DESDE LA NIÑEZ CON INQUIETUDES DIFÍCILES DE ENTENDER EN LA ÉPOCA.

A los 7 años ya coleccionaba revistas de moda, desde VOGUE hasta Vanidades, legendarias editoriales que me abrían las puertas a un mundo de sueños y fantasías que despertaron mi pasión x la moda, la imagen y el estilo...

Un mundo inexistente en Cancún, que me hizo abandonar familia, amigos y la ciudad donde nació para buscar mi formación en el extranjero.

Cumplí mi sueño después de casi una década con toda clase de obstáculos, pero jamás perdí mi rumbo.

Hoy me siento muy orgulloso de mi atrevimiento, de hacerme valer por lo que me inspira, me atrapa, me amarra, único, irrepetible y siendo fiel a mí mismo, con el color más poderoso del espectro cromático, por la ausencia de todos los colores, y aquí estoy manifestándome y vistiéndome de **OVEJA NEGRA**.



OVEJA NEGRA

EL ÁGUILA

- 3 - MI MANIFIESTO,
YO, YVONNE DÍAZ
- 5 - PREMONICIONES, Mariana Orea
- 7 - OVEJA CHAMANA, Azucena Martínez
- 9 - THE NEW YORK TIMES
- 12 - SEGURIDAD TURÍSTICA
- 14 - FRASES QUE MATAN
- 16 - ZOOM, Historias por contar
- 18 - LANA
- 20 - CELEBRACIONES
- 22 - SALUD
- 24 - YOGA
- 29 - ENTREVISTA:
CHEF JOSUÉ MANCERA
- 33 - EN LA CAMA, Dina Barrera
- 35 - SALUD HOMBRE, Dr. Norberto Ancheyta
- 37 - HABLANDO AL CHILE, Chef Ricardo Muñoz Zurita
- 40 - TENDENCIA CULINARIA, Mariana Orea
- 42 - PLACERES CULPOSOS, Mariana Orea
- 44 - TENDENCIA CULINARIA **CASA ROLANDI**
- 45 - VINO SIN COMPLEJOS: **EL ÁGUILA**
- 50 - PORTADA: **CHEF CARLOS GAYTÁN**
- 60 - OVEJA VERDE
- 62 - DEL REBAÑO: **MARÍA SABINA**
- 65 - OVEJA DESCARRIADA: **SANDRA CUEVAS**
- 67 - TENDENCIA

PÁG. 45





MEXICANOS AL GRITO DE GUERRA

Fue pitoniso. Fue profeta. El escritor Jorge Hernández, hace 2 años criticó a Marx Arriaga, director de Materiales Educativos de la SEP, cuando éste expresó que “Leer por goce, es un acto de consumo capitalista”.

Sin tapujos, F. Hernández lo expuso que la “muy ideologizada militancia del confundido bibliotecario Max Arriaga” apesta “a Pol Pot (que no es precisamente un guiso inglés), ese demente que pintó en letras rojas la condena fanática contra todo aquél que llevara lentes, gafas o quevedos de diversa dioptría ‘pues revelan que se trata de un lector’».



Jorge F. Hernández

(POL POT TRAS SU TERRORÍFICO GENOCIDIO -ACABANDO CON UN TERCIO DE LA POBLACIÓN DE CAMBOYA- HIZO RETROCEDER AL PAÍS HASTA LA EDAD DE PIEDRA QUEMANDO BIBLIOTECAS, PROHIBIENDO MEDICINAS Y ASESINADO A TODO AQUEL QUE USARA GAFAS, YA QUE, SEGÚN EL NUEVO ORDEN POLÍTICO, ELEVABAN A LA PERSONA AL ESTATUS DE INTELLECTUAL Y ÉSTOS DEBÍAN SER ELIMINADOS).

Así que lo expuesto por F. Hernández -a quien le costó su cargo diplomático en España-, no sólo se trataba de una “muy ideologizada militancia del errado o confundido bibliotecario”, se trataba de una advertencia que hoy se

traduce en el contenido de 115 millones de libros de textos de alumnos y docentes cuestionados por sus bases pedagógicas, cargadas de ideología marxista/socialista, y de ideología de género.

Libros con desprecio al trabajo, al progreso, a la cultura, a la religión, a la familia, con diálogos que buscan generar violencia y resentimiento social entre los mexicanos.



Marx Arriaga

Ya lo evaluó el Centro de Investigación y Política Pública del Instituto Mexicano para la Competitividad, el nuevo plan de estudios "no considera la educación como una herramienta para la formación de capital humano", lo que a su vez puede "generar estudiantes carentes de habilidades imprescindibles para su futuro profesional".

Es absurdo creer que "Todos los contenidos corresponden a la nueva realidad del país y del mundo" como lo afirma el presidente.

México y el mundo exigen competitividad. Ya la pandemia dejó una factura en educación: + de 1.5 millones de niños no regresaron a las aulas en nuestro país.

MÉXICO NO QUIERE -NI MERECE- VOLVER A LA EDAD DE PIEDRA. MÉXICO NO

REQUIERE UN PROGRAMA DE "REEDUCACIÓN" NI DE "DOCTRINAS EXTRAÑAS", QUE PONEN DE CABEZA A LA EDUCACIÓN Y QUE NO GARANTIZAN UN PERFIL DE ESTUDIANTE APTO PARA LA VIDA PROFESIONAL NACIONAL O INTERNACIONAL, COMO LO AFIRMA GUEVARA NIEBLA, EX SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SEP.

México requiere modernidad, y una ultra defensa para revertir un modelo pedagogo retrógrada y disfuncional, donde no participaron 1,998 docentes en la creación de los libros de texto. Ni 30 instituciones federales para integrar el diagnóstico del nuevo plan de estudios.

Pero sí en cambio un colaborador -Sady A. Loaiza- del Ministerio del Poder Popular para las Comunas y los Movimientos Sociales del gobierno de Venezuela, donde se realiza la difusión de los ideales chavistas y la propaganda de la dictadura que encabeza Nicolás Maduro.

Los mexicanos hoy nos pronunciamos en un grito de guerra contra los extraños -y ocultos- enemigos en defensa de nuestra libertad ideológica, de nuestro derecho a la educación, de nuestra patria querida... **En este mes patrio demos el grito de veras. ¡VIVA MÉXICO!**



NO SÉ AMAR

ómo dijo Albert Camus:

“No ser amado es una simple desventura.... pero, la verdadera tragedia es NO SABER AMAR”.

Hoy en día está de moda el miedo a sentir; el sentir poco y exigir mucho; el no demostrar nuestros sentimientos, por miedo a ser juzgados como “intensos”.

ESTÁ DE MODA HACERTE EL INTERESANTE, CON ESE JUEGO DE NO CONTESTAR MENSAJES Y PONERLOS EN MODO “VISTOS”, O PONER UN MONTÓN DE ESTRATEGIAS Y ARTIMAÑAS FALSAS POR TEMOR A SER DESCUBIERTO INTERESADO.

Existen personas que se mueren del miedo cuando experimentan el amor y huyen antes de abrirse y experimentar sentimientos fuertes y diferentes a los que han vivido en el pasado.

Tal vez vienen de relaciones tóxicas y dolorosas, y están bloqueados al amor. Sin embargo, lo unico cierto en eso, es que no han trabajado en sus fantasmas y heridas del pasado dañando incluso a gente del presente que tal vez solo quiere enseñarle una manera diferente de vivir en amor.

Y del otro lado, ¿cuántas veces intentamos reparar personas que no rompimos que vienen de guerras interminables, sin soltar su pasado? Ni de un lado ni del otro. No somos curanderos de emociones.

Abóguenos por un trabajo interior. es esencial para estar en relaciones sanas, demostrar y amar sin miedo, sin dramas, sin trampas, sin mentiras... sin ego. Abriéndote, sintiendo y probando es cómo solo tal vez encuentras a la persona correcta y en cualquiera de las direcciones.

RESETEO

Di en voz alta: “Rompo mis miedos, rompo los juicios, prejuicios y limitaciones. Hago el amor a la vida, enamorándome de mí, amándome y amando desde el alma, con salud emocional. Yo merezco amar y ser amado. Y atraigo a mi vida a quien vibra en mi misma frecuencia”. Namasté.



NUEVAS APERTURAS

MANZANAS CAOBAS Y CEDROS

30% de enganche | 12 MSI

Únicamente 22 lotes por manzana



PARAÍSO DE
LOTES PREMIUM



¡CONTÁCTANOS Y HAZ TUYO ESTE PARAÍSO NATURAL!

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

MUSK DESPLUMA AL PÁJARO CON UNA X

EL MULTIMILLONARIO REMPLAZÓ LA SILUETA DEL PÁJARO AZUL CON UNA "X", UNO DE LOS CAMBIOS MÁS VISIBLES DESDE QUE ASUMIÓ EL CONTROL DE LA EMPRESA. HA DICHO QUE LA GRAFÍA REPRESENTA UNA "APLICACIÓN PARA TODO".

MUSK HABLÓ EN UNA EMISIÓN DE AUDIO DE TWITTER PARA DAR A CONOCER QUE CAMBIARÍA EL LOGOTIPO DE TWITTER. "DEBIÓ HACERSE HACER MUCHO TIEMPO", DIJO. "LAMENTO QUE TOMARA TANTO".

Unas horas más tarde, Musk informó por correo electrónico a los empleados de Twitter que: "En efecto vamos a cambiar a X". "Este es mi último mensaje desde un email de Twitter", escribió, antes de despedirse con un emoji de saludo.

Musk enfrenta pocos obstáculos para hacer este tipo de modificaciones a la empresa luego de que, tras adquirirla, la volvió privada.

Pero de todas formas podría enfrentar resistencia por parte de los

bancos que le han prestado miles de millones de dólares y de los inversores privados que sumó al acuerdo, que podrían expresar preocupaciones por la eliminación de uno de los activos más visibles de Twitter.

LA EMPRESA EXPERIMENTÓ UNA CAÍDA EN SUS INGRESOS DE PUBLICIDAD TRAS LA SALIDA DE EJECUTIVOS DE VENTAS Y PREOCUPACIONES DE QUE EL SITIO SE HABÍA VUELTO MÁS PROPENSO A TENER CONTENIDO PROBLEMÁTICO.

Ahora enfrenta a un competidor bien financiado en Threads, el servicio similar a Twitter recientemente presentado por Meta, la compañía que es dueña de Facebook.

TWITTER NO RESPONDIÓ DE INMEDIATO A UNA SOLICITUD DE COMENTARIOS. MUSK HA TENIDO UNA LARGA AFINIDAD POR LA LETRA X.

En 1999 fue uno de los fundadores del banco digital X.com, y luego

lo fusionó con otra empresa emergente para crear PayPal. En 2017 dijo que había vuelto a comprar el dominio X.com de PayPal.

MUSK NO SIEMPRE HA CUMPLIDO CON SUS ANUNCIOS PÚBLICOS, COMO CUANDO TUITÉO QUE LA EMPRESA CREARÍA UN CONSEJO DE MODERACIÓN DE CONTENIDO PARA EVALUAR QUÉ TIPO DE DISCURSO ERA ACEPTABLE EN LA PÁGINA.

Pero sí ha llevado a cabo otras prácticas relacionadas con Twitter, como eliminar la verificación gratuita para los usuarios destacados, representada con un visto azul y blanco, y ahora cobrar por el símbolo.



El nuevo logotipo de Twitter se proyectó en su sede de San Francisco. Creditito: Carlos Barria/Reuters

DOCTORADOS INTERNACIONALES



DERECHO


INNOVACIÓN,
ADMINISTRACIÓN Y PP.


SÍ TE
TITULAMOS

¡Síguenos!

En nuestras redes sociales

Contáctanos

 (998)253 6750

 (998)157 8644



@iuafoficial

www.iuaf.edu.mx



¿EN PELIGRO LA REPUTACIÓN DE QUINTANA ROO?

La opinión pública atribuye a Cancún y Quintana Roo un conjunto de valores que se convierten en factor fundamental para sus intereses público - privados.

ES MÁS, EMPRESAS E INSTITUCIONES CONSIDERAN LA REPUTACIÓN COMO UN BIEN DE ABSOLUTA PRIORIDAD, AUNQUE TAMBIÉN SE HA DE SEÑALAR QUE TODOS CONTINÚAN A LA ESPERA DE UN ESTADO QUE CARECE DE LOS RESORTES NECESARIOS, TAMBIÉN EN MATERIA DE SEGURIDAD.

Ante esta realidad, evítese el “no pensar y arrinconar” la inseguridad, hecho que se está convirtiendo en actitud dominante sin olvidar que, se sigue avivando la discrepan-

cia sobre la verdad/es de lo que acontece.

Se trata pues, de realidades y comportamientos que en nada benefician la reputación e imagen de Cancún – Quintana Roo y México.

Consideremos que la violencia e inseguridad premeditada y forjada por personas contra personas, es uno de los hechos que más repercusión negativa genera en cualquier parte del planeta.

Por el contrario, convendría resaltar la aportación estratégica de una seguridad con un claro componente humanitario, y su deriva económica y de convivencia.

EN TODO ESTE CONTEXTO, DESEO REFERIRME A UNA REPUTACIÓN COMPUESTA POR ELEMENTOS TANGIBLES E INTANGIBLES, GENÉRICOS

Y ESPECÍFICOS, CON UN EMPRESARIADO VINCULADO AL ENTORNO Y VICEVERSA, DONDE SE DEMANDAN INICIATIVAS ORQUESTADAS MEDIANTE EL DESARROLLO DE UNAS BUENAS PRÁCTICAS ADICIONALES Y CON UNA FLUIDA COMUNICACIÓN INTERNO-EXTERNA.

Todo, con el objetivo de reducir diferencias entre el “cómo nos vemos” y el “cómo nos ven”.

Por ello, se vuelve fundamental un servicio de seguridad más y mejor adaptado, acompañado de otras áreas institucionales y con la aportación diferencial del sector turístico, ya que la reputación quintanarroense y mexicana está formada por un cúmulo de diferentes reputaciones que se enriquecen - empobrecen recíprocamente. Alimentémoslas con hechos y actitudes de clara positividad.

wander

21.1619° N, 86.85 5° W

DAYPASS +

An Elevated Rooftop Experience

Lunes a Sábado

• \$1,000 p/p MXN •

(\$800 aplicables en consumo)

DOMINGOS

• \$1,200 p/p MXN •

(\$1,000 aplicables en consumo)

RSV: 9981183148



FRASES QUE MATAN

“Nunca habíamos visto tanto acarreo como estamos viendo ahorita, no habíamos visto tanta paga de encuestas falsas, no había visto tanto una campaña negra incluso contra mi familia”, Marcelo Ebrard (16 Agosto 2023).



“Primero que es falso, no lo haríamos, hay varios temas que han salido que incluso el Gobierno de la ciudad ha desmentido... A mí nunca me van a escuchar hablar mal de mis compañeros, al contrario, siempre voy a hablar bien de Marcelo, de Adán, de Ricardo, de Gerardo, de Manuel, somos compañeros”, Claudia Sheinbaum (16 Agosto 2023).

Casa Rolandi®
Gourmet Cuisine ~ Since 1981

Porcini
FESTIVAL



AVAILABLE FROM AUGUST 2023



Fernando Chico Pardo, de Asur.

CANCÚN # 1

El Aeropuerto Internacional de Cancún ha logrado posicionarse como la puerta de entrada a México. Según cifras de la Agencia Federal de Aviación Civil, en los primeros 6 meses del año ha logrado recibir a más de 11,035,500 pasajeros internacionales.

Estas cifras dejan en un segundo lugar al aeropuerto de la capital del país, el "Benito Juárez", que recibió en el mismo periodo a 7 millones 667 mil 200 pasajeros internacionales.

En el primer semestre del año hubo una diferencia de 3,368,300 pasajeros con el Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México, UNA CIFRA IMPORTANTE QUE IMPLICA UN CRECIMIENTO DE ALREDEDOR DEL 10.6% EN COMPARACIÓN CON LAS CIFRAS DEL AÑO PASADO EN EL MISMO LAPSO.

Con base en estos resultados, Fernando Chico Pardo, quien administra el Grupo Aeroportuario del Sureste (ASUR) considera que es un "error" de la actual administración la construcción del Aeropuerto de Tulum.



Marcelo Herrera, de la Anafapyt.

ABAFAPYT

La Asociación Nacional de Fabricantes de Pinturas y Tintas (Anafapyt), efectuará magna Convención Anual del 30 de agosto al 2 de septiembre en Hard Rock Hotel de Cancún.

El punto medular de este evento serán las caravanas comerciales para buscar representaciones para los fabricantes y proveedores mexicanos, con el fin de fomentar el nearshoring y el crecimiento económico.

DURANTE EL PANEL "LA RECUPERACIÓN Y PERSPECTIVAS DE LA INDUSTRIA", EN EL QUE PARTICIPARÁ MARCELO HERRERA, PRESIDENTE DE LA ANAFAPYT, SE BRINDARÁ UNA PERSPECTIVA SOBRE LA RECUPERACIÓN DE LA ECONOMÍA, ASÍ COMO LOS RETOS Y OPORTUNIDADES DE LA RAMA QUÍMICA, A LA QUE PERTENECE LA ASOCIACIÓN.

De esta forma, los asistentes tendrán la oportunidad de establecer relaciones de negocios con fabricantes y proveedores del gremio durante la feria de expositores.

El evento congregará a prestigiosos conferencistas, como José Abugaber, Presidente nacional de la Confederación de Cámaras Industriales (Concamin); Francisco Solares, Presidente de la Cámara Mexicana de la Industria de la Construcción (CMIC), y Larry Rubin, Presidente de The American Society.



Bernardo Santillana, de MPI.

NUEVO LÍDER EN MPI

El Capítulo del Caribe Mexicano de la Meeting Professionals International (MPI) estrena nuevo presidente para el periodo 2023 - 2024: Bernardo Santillana, director comercial corporativo de RCD Hotels.


Con más de 28 años de experiencia en el sector hotelero, Bernardo Santillana Rousselon ha fungido como socio fundador y Vicepresidente de Mercadotecnia.


SANTILLANA BUSCA DIRIGIR AL CAPÍTULO DE MPI CARIBE MEXICANO HACIA EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y RESPONSABLE DE LA INDUSTRIA DE REUNIONES EN LA REGIÓN, ASÍ COMO IMPULSAR SU CRECIMIENTO.

Bernardo Santillana pretende Fortalecer el desarrollo y distribución de contenido educativo de calidad para los miembros; **Fomentar que los afiliados a través de su membresía concreten negocios y Sumar miembros en el segmento de compradores y organizadores de eventos para potenciar la red de profesionales en la industria.**

Fusionamos la gastronomía,
el cielo y el mar



 998 267 6388

 Entremuelles

 Entremuelles

entrem∆elles

SINTESIS TURÍSTICA

MIAMI



En Miami el sector hotelero tiene alrededor de 2,100 vacantes en áreas como recepción, camaristas y bell boy y están ofreciendo incrementos de sueldo y horarios flexibles. Están recurriendo a la captación de jóvenes sin preparación para ofrecerles carreras en la hotelería.

CUBA



En Cuba caen las tarifas hoteleras debido a la escasa recuperación de la actividad turística tras la pandemia. Uno de los mercados más importantes para la isla es el ruso, que sufre por vuelos hasta tres horas más largos debido a que los aviones tienen prohibido sobrevolar el espacio de los países europeos por la guerra en Ucrania.



AICM

Autoridades del Aeropuerto Internacional de la ciudad de México declararon que fracasaron en su intento de reducir la saturación pasando de 61 a 52 vuelos por hora debido a que las aerolíneas decidieron introducir aviones de mayor capacidad, con lo cual el número de pasajeros creció un 11%.

TURISMO



La desaceleración de la economía de Estados Unidos, el fortalecimiento del peso frente al dólar y la reapertura de destinos turísticos tras la pandemia, han llevado a que en el segundo trimestre del año disminuya la afluencia de turistas extranjeros a México.

AEROLÍNEAS



La SCJN dictaminó que las aerolíneas tienen el deber de proporcionar, a elección del pasajero, alguna de las siguientes opciones en caso de que no puedan abordar un vuelo por sobre venta:

- 1) reintegro de su pasaje;
- 2) transporte en el primer vuelo disponible - incluyendo alimentos y hospedaje a cargo de la aerolínea durante el tiempo de espera - o
- 3) reprogramación del vuelo en una fecha que convenga al pasajero.

Adicionalmente, la aerolínea debe otorgar una indemnización de por lo menos el 25% del valor del boleto en caso de elegir la primera o la tercera de las opciones referidas.

SARGAZO



Se ha modificado este verano la dirección de la corriente del Caribe, lo que llevará grandes cantidades de sargazo a República Dominicana y Cuba y dejará casi sin sargazo a las costas del Caribe Mexicano en los próximos meses, según declaraciones de la Red de Monitoreo del Sargazo de Quintana Roo.

klu.

LA MEJOR INSTITUCIÓN FINANCIERA DIGITAL CORPORATIVA DE MÉXICO

Somos tu aliado estratégico y one stop shop que te brinda soluciones a la medida, asesoría personalizada de primer nivel. Cumplimos con la regulación de la ley de Instituciones de Pago Electrónico, para llevar a tu empresa al siguiente nivel.



NUESTROS PRODUCTOS

- Banca en Línea
- Tarjetas corporativas
- Pagos Masivos
- Transferencias Internacionales
- Programa de Descuentos
- Préstamos a PyMES
- Pago de servicios
- Terminales Punto de Venta



998 106 8428



Plaza Península, Av. Bonampak,
Mza 2, Smz. 9, Lote 5, Local 4A,
77503, Cancún, Quintana Roo

DÍA DE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO

Septiembre es conocido como el Mes Patrio, pues se conmemora la Independencia de México, la que sin duda es la fiesta cívica más importante de nuestro país.

El 16 de septiembre de 1810, Miguel Hidalgo llamó al pueblo de Dolores a levantarse en armas contra la Corona española. Cada año, el país entero festeja el aniversario de su Independencia.

La fecha oficial es el 16 de septiembre; sin embargo, la ceremonia del Grito de Independencia se da en la noche del 15, a las 23 horas.

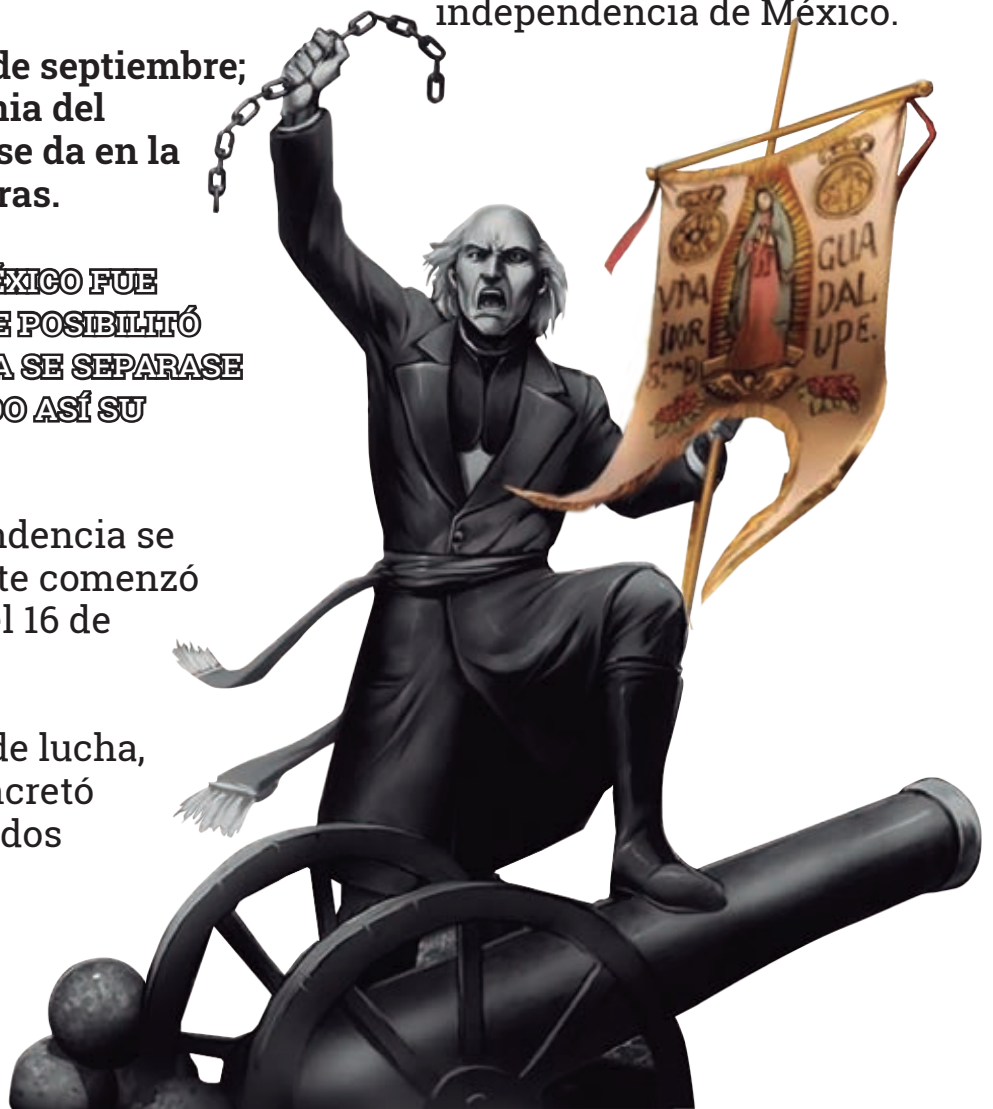
LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO FUE EL PROCESO POLÍTICO QUE POSIBILITÓ QUE LA NACIÓN MEXICANA SE SEPARASE DE ESPAÑA, CONSIGUIENDO ASÍ SU LIBERTAD Y AUTONOMÍA.

El proceso de la independencia se prolongó por 11 años. Este comenzó con el Grito de Dolores el 16 de septiembre de 1810.

Luego de varias etapas de lucha, la independencia se concretó con la firma de los Tratados

de Córdoba y la entrada del Ejército Trigarante a la Ciudad de México el 27 de septiembre de 1821.

Fue hasta 1836, luego de fallecido Fernando VIII, España reconoció la independencia de México.





Punta Corcho


COCINA MARINERA A LA LEÑA



PUERTO MORELOS



Auténtica cocina a la leña, en un ambiente acogedor justo en el corazón de Puerto Morelos & Bacalar. ¡Reserva ahora!

 **PUNTACORCHO**

Guía
AG
México
Gastronómico
LOS 250 RESTAURANTES
2023
culinaria mexicana 

PLATILLOS MEXICANOS SIN CULPA

"El Grito" es LA FIESTA de las fiestas de todos los mexicanos, y cuya esencia es la gastronomía típica... y culposa.

SIN EMBARGO, ROMPEMOS ALGUNOS MITOS Y EN CAMBIO PROPONEMOS ALGUNOS PLATILLOS TRADICIONALES SALUDABLES.

POZOLE

Es muy saludable sobre todo cuando se elige agregar pollo en lugar de carne de cerdo. Por lo demás la lechuga, los rábanos, la cebolla y el orégano, son un festín vitamínico. Evitar las tostadas fritas, y sustituirlas por las horneadas.



SOPES, HUARECHES, TLACOYOS

Solo hay un par de recomendaciones: echarlos al comal ¡sin grasa! Y prepararlos con frijoles, queso y crema bajos en grasa; ensalada de nopales o pico de gallo. No encontrarás la diferencia.



CHILE EN NOGADA

Y también, el Embajador de México en el mundo es una interesante opción, salvo que no sea capeado y su rica nogada se prepare con crema y leche bajos en grasa.



QUESADILLAS

Quesadillas de flor de calabaza, huitlacoche, de hongos o hasta de aguacate al comal son parte del elenco de platillos 100% saludables.



TARIFA QUINTANARROENSE

Vive experiencias trascendentes, vive tu mejor versión con conciencia,
presencia plena, goce y diversión.



Tarifa desde \$1,683 MXN Hotel B Cozumel
Tarifa desde \$2,635 MXN Hotel B Unique.



Experiencia con Cacao



Canoa Maya



Sunset Beats



Chef Table

*Válido para viajar hasta el 31 de Octubre 2023. CÓDIGO: LOCALB Desayuno Americano Incluido . Aplican restricciones.

Tras dejar la hotele-
ría activa vivió el
famoso burn-out
ejecutivo y una depre-
sión encubierta. A través
del yoga, RAÚL PETRA-
GLIA desarrolló el progra-
ma ¿¡BREATH!?, concien-
tización y herramientas
prácticas para fluir en el
estresante mundo de la
alta dirección.



ESTRÉS & ANSIEDAD EN LA HOTELERÍA

-De hotelero y player, a couch...
Viví una trepidante vida personal y una exitosa carrera profesional, más de 3 décadas como hotelero y "player". Hoy te platico desde un presente muy diferente, con balance y coherencia.

-¿Cómo fue tu vivencia?

AL DEJAR LA HOTELERÍA ACTIVA ESTABA LITERALMENTE QUEMADO, EL FAMOSO BURN-OUT EJECUTIVO. CON EL TIEMPO, LOS ESTUDIOS Y UNA PRÁCTICA PROFUNDA DE YOGA, VEO CLARAMENTE QUE VIVÍ UNA DEPRESIÓN ENCUBIERTA.

-¿Cómo te diste cuenta?

Me aislé afectando a mi familia y distanciándome de mi profesión. Permití que la pasión por mi trabajo, el estilo de vida y la dinámica social se apoderaran de mí. Descuidé mi cuerpo y cometí el gran error de ignorar los mensajes que este me dio por años. Terminé con 2 serias operaciones de columna (pudo haber sido un ataque al corazón, fui afortunado).

-¿Qué te llevó a ello sin filtros?

LA VORÁGINE OBSESIVA POR ESOS INCREÍBLES PROYECTOS Y EL ESTRÉS AUTOINFLIGIDO DEL LIFESTYLE FUERON ALTAMENTE ADICTIVOS. TAMPOCO ME PERMITÍ PAUSAR PARA PONER EN PERSPECTIVA MI CRECIMIENTO PROFESIONAL, NI ME DI CUENTA DE LA FINITUD DEL MUNDO FANTÁSTICO QUE

YO MISMO ME HABÍA CREADO. MUCHO APRENDIZAJE. HOY RECONOZCO QUE PUDE HABERME GESTIONADO DE OTRA FORMA.

-¿Cómo fue tu proceso de cambio?

Mi Maestro Mark Whitwell y la Coach Profesional Valerie Mège me ayudaron a reenfocar mi visión, objetivos y energías. Él no me permitió olvidar la frase de su Maestro, Desikachar: "La verdadera trascendencia del Yoga, no consiste en la ejecución de posturas complejas, si no en cómo mejora la relación con uno mismo y con los demás". Ella me guió por un camino de reflexión y reconocimiento de los aspectos positivos de mi carrera.

-¿Cómo trabajaste en ello?

TRABAJAMOS EN TORNO A LA RECONEXIÓN PERSONAL, FAMILIAR, SOCIAL, Y PROFESIONAL. CONSIDERANDO QUE HABÍA PASADO POR VALIOSAS EXPERIENCIAS, Y QUE POR OTRO LADO, HABÍA INCORPORADO A MI VIDA HERRAMIENTAS PRÁCTICAS EN TORNO A LA CONCIENTIZACIÓN DEL CUERPO Y LA RESPIRACIÓN, RECONOCÍ QUE CONTABA CON UN TOOLS-KIT MUY VALIOSO.

-¿A qué nivel quieres llevar ese conocimiento?

A la alta hotelería para ayudar a mis colegas. Iniciamos el proceso de RESET. Muchos pueden beneficiarse de ello y evitar caer en la seductora trampa de la obsesión por el trabajo al incorporar en su vida cotidiana hábitos saludables.

-¿Algo lo avala?

SÍ, EMPLEO PRÁCTICAS QUE HOY SON AVALADAS POR LA CIENCIA, LA NEUROCIENCIA Y LA EPIGENÉTICA (LOS YOGUIS LAS CONOCEN DESDE HACE MILES DE AÑOS).

-¿Por qué ese sector en particular?

Porque encuentro que en colegas de puestos de alta dirección los niveles de frustración y estrés son altísimos, y que coincidentemente cadenas de renombre están desarrollando proyectos de bienestar para sus empleados a todos los niveles. Algo que me parece muy positivo.

-¿Hay alguna norma oficial?

Sí. entró en vigor la NOM035 (norma oficial mexicana), que obliga a las empresas a tomar acción para detectar, corregir y evitar situaciones estresantes y así nace ¿¡BREATH!?, respiración consciente.

-¿En qué consiste?

Es un programa de 2 jornadas teórico-prácticas de concientización. Consta de una presentación testimonial que destaca claramente hitos concretos de mi vida personal y mi carrera en relación con el estrés, lo que genera una empatía directa con los participantes. En el módulo de educación teórico-práctico exploramos los principales condicionantes del estrés a los que estamos sometidos en la vida contemporánea, cómo evitarlos o por lo menos reducir su impacto.

-¿Qué descubre ¿¡BREATH!?

Los innumerables beneficios de la respiración profunda, los movimientos lentos, la conexión con el cuerpo, la mente y su influencia en el estrés y la salud.

-¿Qué proporciona el programa?

HERRAMIENTAS Y TÉCNICAS QUE AYUDAN A CREAR HÁBITOS PARA GENERAR LA PAUSA NECESARIA EN EL DÍA A DÍA, CONTRIBUYENDO A QUE, CON LA PRÁCTICA, OBTENGAMOS MEJORES RESPUESTAS A LOS ESTÍMULOS ESTRESANTES.

-Individualmente ¿qué te aporta a la posture?

Al final de la jornada de concientización, el impacto es tan positivo que cuando propones el compromiso de realizar los ejercicios en pro de tu bienestar y tus relaciones durante 7 minutos diarios hay una gran aceptación.

-¿Las prácticas están al alcance de todos?

Sí, se pueden hacer en casa o en la oficina, de pie o en una silla, no requieren ropa especial. Pueden realizarse al iniciar el día, antes de comenzar a trabajar, previamente o tras alguna reunión complicada, y/o como cierre de tu día laboral.

-¿A quiénes se implican en el proceso?

Iniciamos con el director y posteriormente con sus comités ejecutivo y operativo. Incluimos actividades de integración por grupos, finalizando con una práctica conjunta, generalmente en un amanecer o un atardecer con el objetivo de sellar el compromiso.

-¿Qué comprende la 2a. Etapa?

En la siguiente etapa, hay un enfoque en la práctica personal, y en su seguimiento a lo largo de 4 semanas para establecer el hábito. Luego damos paso a las sesiones de mantenimiento y evolución a lo largo del año.

-¿Cómo defines ¿¡BREATH!??

La belleza de reconectar a las personas con la intimidad de su propia respiración. ¡Es un Regalo Para Toda la Vida!

CIUDAD MADERAS

TERRENOS PREMIUM

CARIBE

Es momento de invertir en
TU PATRIMONIO

¡Aprovecha!

PRECIO DE PREVENTA

Contacta a uno de nuestros asesores

DESDE **\$1,828** ^{*AL} **MES**
*APLICAN RESTRICCIONES
CRÉDITO DIRECTO

 **998 408 1500**
ciudadmaderas.com

Información e imágenes representativas sujetas a cambios sin previo aviso. Mobiliario sugerido. Aplican restricciones.



El CHEF JOSUÉ MANCERA pertenece a la nueva casta de cocineros del Caribe MX, y con una actitud optimista, se reporta listo para crecer y seguir construyendo su talentosísima carrera gastronómica a partir de la rúbrica ENTREMUELLES, con su interesante concepto Cocina de Costa.



-¿Qué te llevó adentrarte en el mundo gastronómico?

Fue algo nato en mí. Desde muy pequeño me atrajo el tema de la cocina. Desde que recuerdo ayudaba a mi abuela y a mi mamá a cocinar. Todas las recetas que venían en productos las hacíamos juntos, ¡era fascinante!

-Tü inspiración...

MI MAYOR INSPIRACIÓN ES EL CHEF DABIZ MUÑOZ -2 VECES MEJOR CHEF DEL MUNDO-. ES UN GANADOR, INSPIRADOR, ME ENCANTA LO QUE HACE.

-¿Cuál es tu propuesta?

Mi propuesta de cocina la definiría de rescatar ingredientes que están en el olvido, dándoles un giro diferente, aprovechando la riqueza en el mar que tenemos, particularmente en esta zona, así que la llamo Cocina de Costa.

-¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Mi mayor logro es operar 3 centros de consumo en Cancún, 2 de ellos en los lugares más importantes: Entremuelles (Faro Sky View) y LA PALAPA ENTREMUELLES EN PUERTO CANCÚN (DENTRO DE NOVO). AMBOS BAJO EL CONCEPTO COCINA DE COSTA. ASIMISMO LA PIZZERÍA DENTRO DE LA TERMINAL DE ULTRAMAR CON PIZZAS, CALZONES, BRUSCHETTA'S Y BUEN VINO.

-¿Qué tienes actualmente en los fogones?

Posicionar Entremuelles (Faro Sky View), nuestra nueva locación estrella, en su segunda temporada, con la mejor panorámica de Cancún, literalmente ¡entre el mar y el cielo!

-¿Qué estás cocinando?

Estamos por abrir una cafetería, bajo el nombre Café con fe. Mi objetivo es ha-

cer desayunos y comidas 100% mexicana para el turismo.

-Tu receta al éxito...

Tener constancia, aprender, apreciar y valorar todo el proceso en esta construcción de mi carrera culinaria.

-¿Cuál es tu opinión con respecto de la gastronomía nacional?

La cocina mexicana ya es Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. CADA PLATILLO RESEÑA UNA CULTURA, SUS INFLUENCIAS HISTÓRICAS, DENTRO DE SUS ENTRAÑAS Y LO QUE HA CONTRIBUIDO AL MUNDO, POR ELLO NO DUDO QUE ES LA MEJOR COCINA DEL PLANETA.

-¿Hacia dónde se dirige la tendencia culinaria?

La tendencia ahora es comer bien y crear sobre la mesa una experiencia, crear el efecto ¡wow! **La gente ahora sabe mucho de comida, por lo tanto es muy exigente. Evidentemente es necesario la actualización constante y la búsqueda de los mejores ingredientes, volver al origen, a lo orgánico.**

-El futuro de la cocina...

La cocina del futuro será más saludable, donde la proteína animal tenderá a bajar hasta en un 50%, al igual que el azúcar.

-¿Qué te gustaría dejar como legado?

Me gustaría dejar como legado la buena formación de cocineros, aportarle las mejores herramientas y así dejar el futuro en buenas manos.



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.



¡VIVA MÉXICO EN EL SEXO!

De acuerdo a un estudio global realizado por la firma Lilly ICOS, los mexicanos ¡somos quienes más sexo tenemos en el mundo!

Dice que el 56% de la población mexicana de + de 30 años asegura tener relaciones sexuales 2 veces por semana, (LA MEDIA INTERNACIONAL ES DE 1.5 VECES POR SEMANA).

Los horarios en que más sexo se tiene es entre las 10 de la noche y las 2 de la mañana durante los fines de semana. La estación del año preferida para tener relacio-

nes sexuales es el invierno. EN TANTO QUE EL BOSTON MEDICAL GROUP, ASEGURA QUE MÁS DEL 90% DE LOS MEXICANOS NO PLANEAN CON ANTERIORIDAD TENER SEXO. LA INMENSA MAYORÍA DE LAS VECES SURGE ESPONTÁNEAMENTE.

La importancia de la actitud femenina en México es algo capital, ya que suele ser ella quien lleve la iniciativa a la hora de abordar una relación sexual, siendo hasta un 6% más insistente que el hombre.

EN CUANTO A LAS FANTASÍAS SEXUALES DE LOS MEXICANOS, SE EXTRAE QUE + DE UN 93% DE LOS ENCUESTADOS, DESEAN TE-

NER RELACIONES SEXUALES EN LUGARES PÚBLICOS, TALES COMO LA PLAYA.

Por otro lado, los hombres mexicanos en un 57% fantasean con tener relaciones con las mujeres de su entorno, como compañeras de trabajo, actrices, amigas, etc.

EN EL CASO DE LAS MUJERES, LA MAYORÍA ADMITEN QUE LES ENCANTA SER SOMETIDAS Y DOMINADAS POR SU PAREJA EN LA CAMA, SIN LLEGAR EN NINGÚN MOMENTO AL ABUSO.

La postura que más excita a los mexicanos es el misionero.

**Artículo validado por Juan Manuel Martínez, Médico Cirujano con Maestría en Sexología clínica, integrante del grupo de dirección médica internacional Boston Medical Group.



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



OSTOPENIA, MAL DE MUJERES

La osteopenia es un padecimiento muy común que se presenta en todas mujeres a un paso de la ausencia natural de la menstruación.

Esto se debe a que las mujeres tienen una densidad ósea menor a la del hombre naturalmente, lo que las hace más propensas a este debilitamiento del hueso y al no tener hormonas puede ser agravado por la menopausia o por una extirpación prematura de los ovarios.

ALGUNAS DE LAS CAUSANTES SON: UNA DIETA BAJA EN CALCIO, EL TABAQUISMO, CAMBIOS HORMONALES RELACIONADOS

CON LA EDAD, CIERTAS ENFERMEDADES Y CIERTOS MEDICAMENTOS.

Por lo general, no se presentan síntomas, y en algunos casos dolor de espalda, pérdida de peso, postura encorvada y huesos que se fracturan con facilidad.

El tratamiento consiste en la toma de medicamento, una inyección intravenosa de calcio para proteger la masa ósea, así como cambios en la dieta y el ejercicio. En Plenitud Wellness Centre The Antiage Authority tenemos los + innovadores tratamientos. Consúltenos.

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



Foto: Hile Lozano

LA REINA DE TODAS LAS SOPAS MEXICANAS

En esta edición del MES PATRIO hablaré de la REINA DE TODAS LAS SOPAS MEXICANAS, y esa es LA SOPA DE TORTILLA o la también llamada SOPA AZTECA.

Su origen se atribuye a Tlaxcala (“Tierra de Maíz” en lengua náhuatl), que destaca por su gran producción de maíz.

Antiguamente era utilizada como remedio medicinal por nuestros antepasados por las propiedades de los alimentos que lo componen, además de ser fácil de digerir.

Se trata de una receta de un finísimo caldo de pollo con jitomate rostizado y epazote, acompañado de tortilla frita y pollo.

SE ACOMPAÑA TAMBIÉN CON CREMA, QUESO PANELA, AGUACATE Y TORTILLA PICADA, COMO DEBE DE SER. UNA DE LAS COSAS QUE HACEN ESPECIAL SON LAS GUARNICIONES: CHILES CHIPOTLES, TROCITOS DE CHICHARRÓN; ESTO VARÍA SEGÚN QUIÉN LA PREPARE.

Y si afirmo que para mí es la “Reina de todas las sopas mexicanas” es porque está hecha a base de

maíz, y los mexicanos somos hijos del maíz tal como lo cuenta el libro sagrado Popol Vuh. (Por cierto, el 29 de septiembre: es el “Día Nacional del Maíz”).

También tiene nuestros legados al mundo: el jitomate, el aguacate y los chiles prehispánicos. TIENE MUCHA HISTORIA, E INCLUYE LAS APORTACIONES DE NUESTRA CONQUISTA (LOS CALDOS Y EL POLLO).

Y es tal vez la sopa más popular y clásica en MX, y goza también de fama internacional.

Y para honrarla, la suelo servir en su propio «trono» y dentro de otra reina: una bella catrina de cerámica, cuya parte inferior es el plato donde se sirve la sopa. Esta cerámica es de URHANI PRODULLIÓN, especialmente hecha para nuestra marca.

ENCUÉNTRATE CON NUESTRA REINA EN TODOS NUESTROS RESTAURANTES AZUL (ES) Y EN MI NUEVA LOCALIZACIÓN GASTRONÓMICA: LITORAL BY RENAISSANCE CANCÚN.



LA BUENA BARRA

CANTINA CONTEMPORÁNEA



— CHILE EN —

N O G A D A

DEL 1 DE AGOSTO AL 30 DE SEPTIEMBRE


CASA MADERO
DESDE 1897

EL CHILE EN NOGADA TIENE ¡202 AÑOS!

EL CHILE EN NOGADA no sólo es uno de los platillos más emblemáticos de México, es el embajador **MÁS SOFISTICADO, Y ESTÁ DE MANTELES LARGOS CELEBRANDO SUS ¡202 AÑOS!**

LA HISTORIA DEL CHILE EN NOGADA se registra en 1821, cuando las monjas agustinas del convento de Santa Mónica, allá en Puebla, lo elaboraron a base de un chile poblano relleno de carne y frutas de temporada para ofrecerlo al emperador AGUSTIN DE ITURBIDE como un platillo que representara los colores de **LA BANDERA DEL EJÉRCITO TRIGARANTE.**

EL CHILE EN NOGADA SE SIRVE DURANTE LOS MESES DE JULIO A SEPTIEMBRE, ÉPOCA DE COSECHA DE LA MAYOR PARTE DE INSUMOS CON LOS QUE SE ELABORA.

Durazno criollo, manzana panchera, pera lechera, granada y nuez de castilla, alcanzan su punto de maduración en los meses de julio a agosto, de tal forma que comienzan a estar listos para el mes patrio.





LA CASTELLANA®

ORGULLO EN CADA DETALLE



EL ÁGUILA CÍA.

TEQUILA

¡NUEVO!
Tequila Reposado Cristalino

EVITE EL EXCESO



EL TACO + CARO DEL MUNDO

Se cotiza en ¡25,000 dólares!, y se encuentra en el menú del feudo gastronómico FRIDA del lujosísimo HOTEL GRAND VELAS LOS CABOS.

¿DE QUÉ ESTÁ HECHO? DE INGREDIENTES PREMIUM: TERNERA KOBE, CAVIAR BELUGA, LANGOSTA, TRUFAS, QUESO BRIE Y ¡LÁMINAS DE ORO DE 24 QUILATES!

Su base es una tortilla de maíz, y su aderezo es de chile morita y café de civeta.

EL TACO MÁS CARO DEL MUNDO fue una genial estrategia publicitaria que ha recorrido el planeta entero desde que se promocionó con un éxito arrebatador.

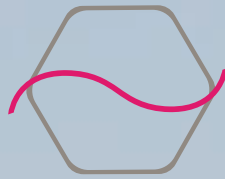
Y lo mejor ¡se ha vendido!, de acuerdo con el Vicepresidente del grupo, JUAN VELA.

Lo que nos confirma -y seguiremos insistiendo- que la gastronomía es una de las armas más poderosas en materia de marketing turístico.

Y QUE LA CREATIVIDAD EN MUCHOS DE LOS RESPONSABLES DE LAS ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN ESTÁ INFRAVALORADA.

Por cierto, EL TACO MÁS CARO DEL MUNDO se recomienda maridar con el TEQUILA PASIÓN AZTECA, cuya botella está valorada en ¡150,000 us! (Elaborada en oro blanco & platino). **Así que ¡a probar LOS SABORES DE MÉXICO CON TODA LA EXCENTRICIDAD en este MES PATRIO! Yummy Yummy Yummy.**





Te ofrecemos el escenario
perfecto para eventos
y bodas inolvidables.
**Contáctanos hoy mismo
y haz realidad tus sueños**

PUNTA BLANCA
www.puntablanca.mx

BE • LOVE • ENJOY



 @puntablancamx

 +52 998 761 7521

 info@puntablanca.mx



RAVIOLIS DE CHILE EN NOGADA

En este mes patrio, Casa Rolandi, hace honor a su slogan: **TRADICIÓN & FUSIÓN**, al integrar en su menú sus ya tradicionales Raviolis de Chile en Nogada durante todo el mes patrio.

Bien lo explica su chef estrella, DANIELE MÜLLER: "Con una trayectoria de casi 43 años en Cancún, CASA ROLANDI hace honor a México fusionando lo mejor de la cocina italiana con los sabores más patrios de la República Mexicana. ES ASÍ QUE CADA AÑO COCINAMOS LOS REVIOLIS EN CHILE EN NOGADA DURANTE EL MES DE SEPTIEMBRE, DENTRO DE NUESTROS ESPECIALES".

"NUESTRA VERSIÓN CONSISTE EN RESALTAR LOS SABORES DE UNO DE LOS PLATILLOS MÁS RECONOCIDOS DEL PAÍS CON LOS RAVIOLIS ITALIANOS HECHOS CON BASE DE CHILE POBLANO Y RELLENOS DE LA TRADICIONAL CARNE CON FRUTAS Y PIÑÓN, BAÑADOS EN UNA CREMA DE NUEZ DE CASTILLA CON QUESO DE CABRA, UNA DELICIA QUE NO QUE TE PUEDES PERDER".

Casa Rolandi no te dejará indiferente con esta fusión, que puedes maridar con gran variedad de vinos premium y una extraordinaria mixología, también con un apartado ¡a la mexicana!

EL ÁGUILA, REPOSADO CRISTALINO



“UN MOTIVO DE ORGULLO, UN SÍMBOLO DE MEXICANIDAD” reza el slogan de TEQUILA EL ÁGUILA Reposado Cristalino.

MARCA DE RECIENTE CREACIÓN Y CON SENTIDO PATRIOTA, TEQUILA EL ÁGUILA HA CUIDADO CADA DETALLE, DESDE LA ETIQUETA ICÓNICA QUE EMULA A LOS TÍTULOS DE ACCIONES DE COMPAÑÍAS MEXICANAS EN LA ÉPOCA DE ORO, HASTA EL LÍQUIDO EXCEPCIONAL ENCONTRADO EN CADA GOTA.

Hecho 100% de Agave Azul Tequilana Weber, es cultivado en Arandas, Jalisco (en los Altos), con procesos artesanales de maestros tequileros.

EN VISTA NOS ENTREGA TRANSPARENCIA NÍTIDA CON DESTELLOS OPALINOS DE COLOR PAJA MUY TENUES, CASI IMPERCEPTIBLES.

La nariz nos da un intenso sabor dulce de agave cocido con notas de chocolate oscuro, madera **y frutas secas (manzana y durazno)**, contrastado con **tenues reminiscencias de cítricos como piña, naranja y kiwi.**

En boca nos regala gusto terso y suave amaderado, con toque de vainilla, aderezados CON FRUTOS ROJOS Y DULCES DE CAMELO DE AGAVE COCIDO; DEJANDO DETRÁS UN LIGERO RECORDATORIO DE FRUTAS SECAS COMO ALMENDRA Y NUEZ.



LA CASTELLANA®



JACKIE JIMÉNEZ
Sommelier

“Gran sorpresa resultó Tequila El Águila. Tiene sabor a agave muy bien definido, suave al paladar, recomendable para acompañar tacos de escamoles con epazote o un chile en nogada para reafirmar su complejidad de sabores”.



FEDERICO LÓPEZ
Chef

“Para contrastar su sabor dulce de agave cocido, me aventuraría a maridarlo con un mole o un adobo bien mexicanos definitivamente. Me gustó”.

Daniel Espinosa
JEWELRY

colección
Flashy moments



Escanea y recibe
20% de descuento
en tu primera compra en nuestra
boutique online.

Ingresa el código:
OVEJA20

No aplica con otras promociones. Aplican restricciones.

EL TEQUILA SOLO PARA MILLONARIOS

EL TEQUILA LEY.925 PASIÓN AZTECA ULTRA PREMIUM AÑEJO tiene un valor friolero: ¡3.7 mdp!

Obvio, es el ¡TEQUILA MÁS CARO DEL MUNDO! Y TIENE UN RÉCORD GUINNESS.

LA DESTILERÍA HACIENDA LA CAPILLA (JALISCO), CREÓ EN 1996 LA MARCA DE TEQUILA LEY .925, UN PREMIUM EXTRA AÑEJO, FABRICADO 100% DE AGAVE SELECCIONADO Y CON 42 GRADOS DE ALCOHOL.

La botella de cerámica está cubierta por una capa de platino líquido (600 g y 2,375 g para los detalles) y la otra mitad con oro blanco puro, e incrustaron + de 4,100 diamantes con un peso total de 328.59 quilates.

Tardaron más de 10 meses para su elaboración y fueron necesarios 17 artesanos mexicanos: 3 ceramistas, 10 joyeros para la cubierta de platino y 5 montadores de diamantes.

La botella contiene 1.345 litros del tequila Ley .925, y ha sido exhibida alrededor del mundo en ciudades como: Berlín, Hong Kong, Madrid, Londres, Moscú y París.

El diseño (by José Dávalos) está inspirado en la obra "Gran Pasión Azteca" de Alejandro Gómez Oropeza.





XPU-HA BEACH OASIS

LOTES RESIDENCIALES & BEACH CLUB

PRE-VENTA 47 LOTES DE 600 m²

▶ BEACH CLUB

◀ CASETA DE SEGURIDAD

ESTRELLA DE MAR
100% VENDIDO

CASA CLUB
CANCHA DE TENIS

Lemmus
MASTER BROKER

CORAL
100% VENDIDO

ARRECIFE
100% VENDIDO

DESCARGAR BROCHURE



www.xpuhaoasis.com

Whatsapp

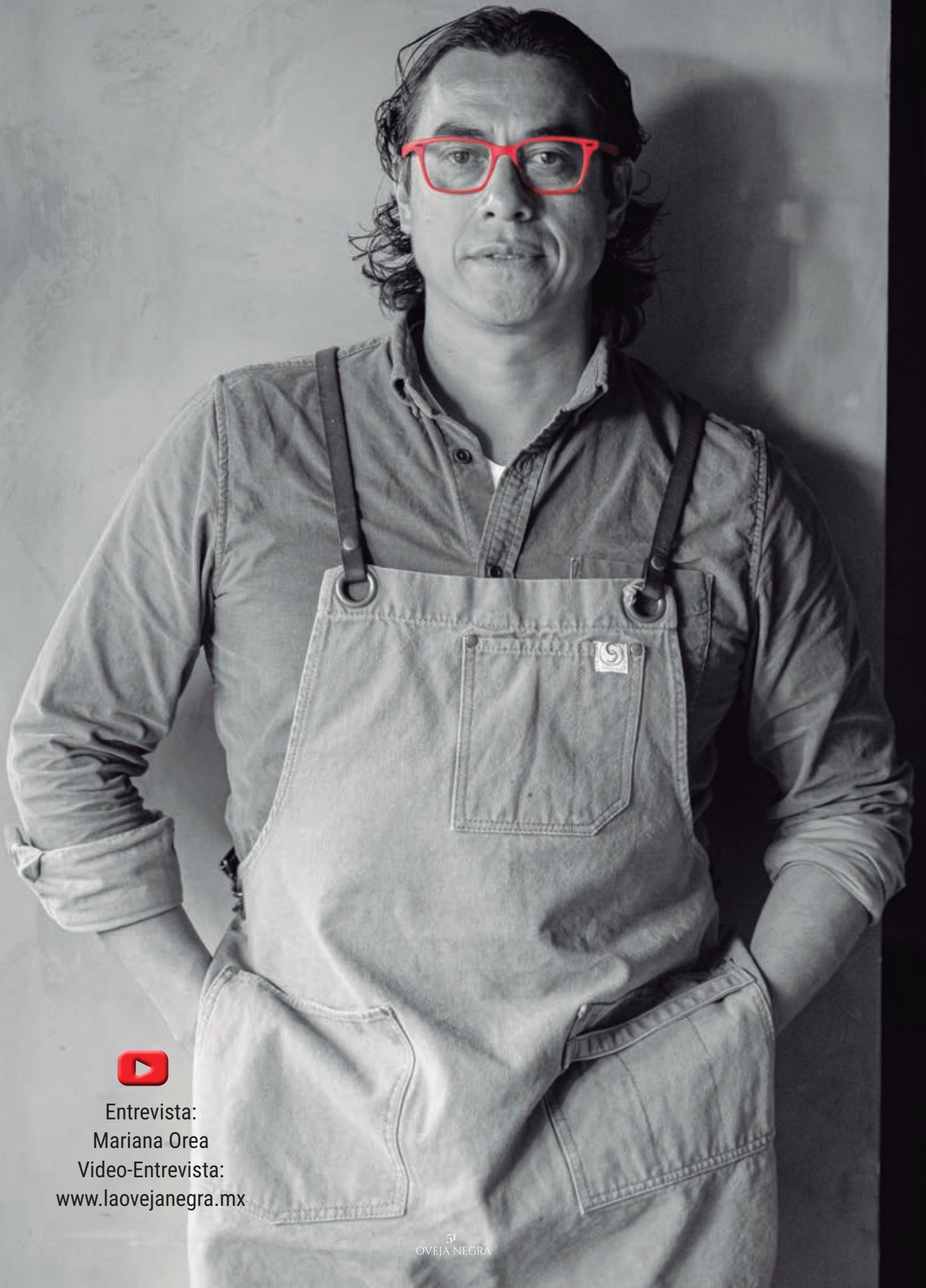
+52 1 998 845 0626

Email

info@xpuhaoasis.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 sujetas a modificaciones por coordinación arquitectónica.

Living the dream sería la película que mejor describiera la vida del celebrity chef CARLOS GAYTÁN. De migrante indocumentado y lavaplatos al primer latinoamericano en conseguir una ESTRELLA MICHELIN en EU. En MÉXICO desde el restaurante HA' by XCARET enseña al mundo el legado gastronómico nacional



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

-Carlos, ¿Cuándo descubriste que eras OVEJA NEGRA?

CREO QUE A LOS 8 AÑOS, CUANDO QUEMÉ LA CAMA DE MI MAMÁ... JAJAJA

-¿Cómo describirías a Carlos con 3 adjetivos?

Soy muy Apasionado en lo que hago, muy Decisivo cuando decido emprender algo, aunque se me dificulte; y me gusta estar muy Contento siempre.

-Fuiste por el american dream...de migrante lavaplatos a chef con restaurante y Estrella Michelin...

Yo siempre soñé ¡en grande! En la mente tenía esos cuentos de superhéroe y soñaba ser uno de ellos. Nunca me imaginé que se volviera realidad; soñaba que venía a México y me celebraban mis llegadas, todo lo que me está pasando, son sueños que tenía y ahora se están volviendo realidad... es una locura.

ESTRELLA MICHELIN

-¿Cómo te llegó la noticia?

HABÍAMOS INAUGURADO MEXIQUE EN 2008, PERO ESTÁBAMOS EN UN BACHE MUY FEO, YA NO TENÍAMOS MUCHOS COMENSALES E ÍBAMOS A CERRAR. Le pedí a Dios que me ayudara con eso, que me diera fuerza y conocimiento para dar el siguiente paso. Al siguiente día, me hablaron para decirme que me habían dado una Estrella Michelin. Y volvieron más y más comensales, fue un ver-

dadero milagro, una bendición 'del de arriba'.

-¿Qué te significó recibir la primera Estrella Michelin para un latinoamericano?

Son sentimientos encontrados, eran cosas muy alegres y mucha preocupación también, aunque no sabía exactamente qué era una Estrella Michelin. Nunca había trabajado en un restaurante o con un chef que la tuviera; todo era nuevo para mí. Aprender a tener una Estrella Michelin se me hizo un poco complicado, sabiendo que todos los días el restaurante estaba lleno, sabiendo que en cualquier rato puede venir otro crítico, y eso cambia un poco tu forma de hacer las cosas.

-Carlos, fue muy curioso que abriste en 2019 y al siguiente año se convirtió en el Mejor Restaurante de EU en medio de la pandemia...

Sí, mira, hay muchas cosas que no sé contestar, hay muchas cosas que le digo GRACIAS a Dios porque nos está yendo bien, que nos fue muy bien durante todo ese tiempo, que nos nominaron a ser el Mejor Restaurante de todo EU, es una locura. Y aprendimos muchas cosas durante la pandemia, no nos quedamos quietos; tuvimos unos meses el concepto todo para llevar, porque cerramos 2-3 meses, durante la contingencia sanitaria.

-¿Qué sentiste cuando la perdiste? ¿Te dolió?

Me puse triste, sí me dolió, pero te das cuenta que tú, en algún momento,



te vuelves como mejor para la cocina, vuelves a cocinar sin la presión, sin nada, relax, haces lo que quieres hacer por pasión.

-¿Por qué la decisión de cerrar Mexique, que fue la firma que te catapultó y abrir otro restaurante?

Cerrar Mexique fue cosa de sentimientos, obviamente se había ganado la Estrella en Mexique, se quedaron todos los recuerdos ahí adentro, de alguna manera cerramos, me vine a México y abrimos

Ha', estuve un tiempito aquí en Xcaret haciendo las cosas como deberíamos hacerlo, en lo que planeaba el regreso a Chicago.

-¿Qué te vino en este im-passe?

SOÑABA CON TENER UN RESTAURANTE CON COMIDA MÁS CASUAL, COMO EN CASA; SERVIR TODO AL CENTRO DE LA MESA COMO HACÍA MI MAMÁ.

Sí es triste haber cerrado Mexique, pero ya también quería hacer cosas diferentes.

LA ERA TZUCO

-Ahora, ¿cuál es el concepto de tu nuevo restaurante en EU, Tzuco?

Tzuco viene de la palabra de Huitzucó (Guerrero), el pueblo donde yo nací, que significa lugar abundante de espinas. El concepto literalmente es como mi casa, como la casa de mi mamá, de mi familia. De hecho, desde cómo cocina mi mamá, hasta cómo sirve. A MI MAMÁ LE ENCANTA COCINAR Y PREPARAR ALIMENTOS EN UNA PILETA, NO

USA UNA MESA, Y NOSOTROS SIEMPRE ESTAMOS ALREDEDOR DE ELLA PLATICANDO. DE HECHO, TZUCO TIENE UNA PILETA DONDE SE JUNTA LA GENTE PARA LAVARSE LAS MANOS, ESTÁ MUY INTERESANTE.

-¿Quién diseño Tzucó?

Nacho Cadenas me diseñó el lugar. Él fue a Chicago, fue a Huitzucó también, a absorber todo y lo logró.

QUINTANA ROO

-¿Qué significa traer tu nombre, tu talento a México, a través de Há, aquí en el hotel Xcaret?

Para mí es un sentimiento padrísimo, porque Ha' celebra a México, y te enseña a México de una manera muy diferente, como lo hace en todo el Grupo Xcaret, y eso a mí me encanta. Para mí, vivir en el extranjero, representar a México y venir acá a enseñarle a los extranjeros que vienen es mostrarles cómo somos de papudos los mexicanos.

-¿Cómo se percibe la gastronomía mexicana en el mundo?

MUY ERRÓNEA; QUIERO DECIR QUE EL EXTRANJERO QUE NO VIAJA, QUE NO HA VENIDO A MÉXICO, TIENE UNA MANERA

MUY DIFERENTE DE VER LA GASTRONOMÍA MEXICANA. ENTONCES NOSOTROS QUE TENEMOS LA OPORTUNIDAD DE IR AL EXTRANJERO Y ABRIR UN RESTAURANTE, TENEMOS LA OPORTUNIDAD DE EDUCAR AL EXTRANJERO CON RESPECTO DE LO QUE ES LA GASTRONOMÍA.

-¿Cómo lo llevas?

Para mí es llevar un estandarte y hacer lo mejor que pueda hacer enseñando lo que es la gastronomía mexicana, que es una de las gastronomías más importantes del mundo, porque aquí vienen muchos chefs importantes a hacer la tarea,

y los ves en sus menús, con sus 3 Estrellas Michelin y casi en todos hay mole, hay una salsa mexicana, hay un taco, hay cosas que se crean desde aquí.

-¿Hacia dónde va la tendencia gastronómica?

Mira, cambia. Para mí, el *fine dining* es muy bonito, pero la gente durante la pandemia ya no iba mucho, quería más *country food*, quería estar más cerca de recuerdos por todo lo que estaba pasando. Así que no sé si vaya a dar un giro muy drástico hacia ese concepto porque sí ha estado sufriendo un poco los *fine dining*, esperemos que no.



CARLOS GAYTÁN AL DESNUDO

-¿Qué significó para ti la pandemia en lo personal?

Un reto muy interesante, en donde yo creo que tenemos que escribir varios libros, de qué es lo que puede hacer uno porque nos agarró tan desprevenidos, que fue una locura; tuvimos que aprender mucho de la nada, fue un reto muy duro.

-¿Qué platillo serías?

Creo que unos mejillones con chorizo, jalapeño y una beurre blanc, con un pan así bien rico. Y de vino, un Cabernet.

-Del plato a la boca ¿qué se te ha caído?

MUCHOS PROYECTOS, TAL VEZ, PORQUE SIEMPRE TE IN-

VITAN A HACER UN PROYECTO Y TÚ ESTÁS FELIZ Y LO CUENTAS, Y DE REPENTE, ¡PUM!

-¿Gallina vieja hace mejor caldo?

Sí, obvio.

- ¿Qué tienes congelado en tu vida?

El amor, creo. Está congelado, parado por ahí.

-¿Qué se te ha quemado?

¡Uff, recuerdos!

-¿Cuál es tu ingrediente favorito?

Los chiles.

-¿El utensilio de cocina que no sueltas y no prestas?

El cuchillo.

- La cereza de tu pastel...

TALES OF CARLOS GAYTÁN; ES UN RESTAU-

RANTE MUY PEQUEÑO, DE 12 PERSONAS, DONDE SOLAMENTE YO COCINO, CUANDO YO QUIERO. LO TENGO ABIERTO DESDE HACE DOS AÑOS Y SOLO HE COCINADO 10 VECES.

-¿Dónde lo tienes?

En Chicago, y la gente no sabe, lo bonito es que cuando yo decido abrirlo, les mando a decir 2 días antes de la cena. Se venden así, de volada, lo pongo en mis redes, hago un comentario y la gente los compra.

-¿Cuál es tu menú afrodisíaco?

Tiene que haber caviar, erizos de mar, chocolate, chiles y sobre todo aguacate.



-¿Qué platillo te ha ridiculizado?

YO CREO QUE FUE UN TAMAL DE MARISCOS, LO HABÍA PRACTICADO MUCHAS VECES, LO HABÍA HECHO ANTES Y ME HABÍA QUEDADO MUY BIEN, PERO EN UNA COMPETENCIA NACIONAL NOMÁS NO ME QUEDÓ.

- ¿Y con cuál te catapultaste? ¿con qué platillo triunfaste?

Uff, no sé, para mí son muchos... tal vez los mejillones con chorizo, son muy ricos.

-¿Y con cuál has enamorado?

Uy, pinche pulpo enamorado, está cañón.

-¿A qué le echas muchos huevos?

A levantarme temprano.

-¿Cuál es tu platillo favorito?

LAS ENCHILADAS VERDES DE MI MAMÁ.

- ¿Tu restaurante mexicano favorito?

Ta' cañón, pero sí tengo un par ahí de restaurantes muy buenos, el de Atzin Santos, me encanta cómo cocina, don-

de quiera que va, ahorita está en Lismosneros y me fascina.

-¿A cuál no regresarías?

Fui a un restaurante mexicano en Boston, que me dijeron que era el mejor, y cuando entré dije 'aquí nunca vuelvo'. Lolitas creo se llamaba.

-¿Cuál ha sido la vivencia más dura que has tenido a lo largo de tu vida?

Hablábamos de Mexique que cerramos en 2018, lo perdí en un momento en que mi vida pasó de un lado a otro, llevaba un divorcio de mucho tiempo y de la noche a la mañana me quitaron todo para dárselo a la mamá de mis hijos.

Me quedé en cero. Fue un día muy duro, pero al siguiente día 'el de arriba' me echó la mano, y volví a tener todo. ¡ME HABLARON DE XCARET! ES INCREÍBLE CUANDO DIOS PONE LA MANO Y LO QUE HACE, NO HAY PALABRAS, TE CUENTO Y PARECE QUE TE ESTOY CONTANDO UN CUENTO DE HADAS.

-¿Tu hobby?

Amo el mar... soy hijo del mar.

-Frustración...

NO PODER JUGAR FUTBOL PROFESIONAL, QUERÍA SER EL MEJOR PORTERO DEL MUNDO.

-¿Tu miedo?

A lo mejor enamorarme.

-¿Te han trasquilado?

Sí, cuando perdí todo.

-¿Te gustaría trasquilar a alguien?

No, no; no lo haría, aunque pudiera, aunque estuviera en mis manos.

-¿Qué palabra te tatuarías?

Estrella Michelin.

-¿Cuál es tu grosería favorita?

No, no uso. La grosería más grande que digo es papudo, que significa chingón. Jajajaja

-¿Cuáles son tus placeres culposos?

COMER MUCHO EN LAS CENAS, ME ARREPIENTO A LA SIGUIENTE MAÑANA QUE ME LEVANTO Y ME SUBO A LA BÁSCULA Y DIGO POR QUÉ ME TRAGUÉ 10 TA-



COS, SI YA ME HABÍA COMIDO 4 PRIMERO, POR QUÉ EN LA SIGUIENTE PARADA OTROS 10 ¿POR QUÉ?

-A propósito de placeres, ¿cómo vives tu sexualidad?

Uy, tengo un buen rato sin novia.

- ¿Y eso qué implica la sexualidad?

No tengo... ni cuando estaba casado me daban... Jajaja

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

Un steak, un rib eye, que se llama Carrera, viene de Australia, es increíble, está mucho mejor para mí que el kobe; un goat cheese mandu (queso de cabra derretido con crema y chiles chipotles), UNAS PAPITAS ROSTIZADAS, UNOS TOMATES DESHIDRATADOS EN EL HORNO, SERÍA LA CENA PERFECTA, CON UN VASITO DE CABERNET.

-Si vieras a Dios ¿qué le dirías?

Que me perdone por ser tan malo. No podría decirle nada más que eso.

-¿Qué te gustaría dejar como legado?

Que todos los chicos que trabajaron conmigo que tengan inspiración de ser más grandes de lo que hemos llegado.

-Como chef, ¿qué deberías confesar?

Que no deberíamos ser egoístas... Muchas veces tenemos chicos muy importantes en nuestra gastronomía, que nos han ayudado a crecer a nosotros y por estar manteniéndolos a que nos hagan a nosotros crecer, ellos no crecen. Somos egoístas para poderlos invitar a aprender a otro lugar, que sigan aprendiendo.

-¿Qué frase te gustaría que dijera tu epitafio?

El papudo.

**-Y hoy te declaras OVEJA NEGRA por...
¡Por papudo!**



COLOMBIA

BOGOTÁ - CARTAGENA

699
usd*
por persona



INCLUYE:

6 DÍAS, 5 NOCHES - DEL 03 AL 08 DE OCTUBRE, 2023

- Traslados Aeropuerto - Hotel - Aeropuerto
- 5 noches en hotel 5*
- Desayunos
- Tour City con guía bilingüe
- Acceso a Andrés Carne de Res
- Acceso a Cumbia House by Carlos Vives
- Tour a San Pedro de Majagua - Islas del Rosario
- Tour Gabriel García Márquez

CONTÁCTANOS PARA
MÁS INFORMACIÓN:

*Aplican restricciones

www.tribeca-viajes.com
+52 (998) 321 5652



AFFECTAN EL BOSQUE DE CHAPULTEPEC



Las obras de la Línea 3 del Cablebús -ya en marcha- afectarán al menos 451 árboles del Bosque de Chapultepec, no obstante de encontrarse en un Área de Valor Ambiental (AVA).

LA SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE (SEDEMA) OTORGÓ LA AUTORIZACIÓN PARA ESTOS TRABAJOS, SIN CONTAR CON ESTUDIOS AMBIENTALES, NI CON CONSENSO VE-CINAL, PONIÉNDOSE EN DUDA LA VERDA-DERA UTILIDAD DEL PROYECTO.

Vecinos han alertado sobre los peligros que representa esta obra de infraestructura dentro de la zona natural de Bosque de Chapultepec, en virtud de la afectación permanente de 5 mil 693 m², que albergan mil 14 árboles.

LA AFECTACIÓN A LAS ÁREAS VERDES Y EL ARBOLADO FUE APROBADA AUN CUANDO EL 2 DE DICIEMBRE DE 2003, EL ENTONCES JEFE DE GOBIERNO, ANDRÉS MANUEL LÓPEZ OBRA-DOR, Y LA SECRETARIA DE MEDIO AMBIEN-TE, CLAUDIA SHEINBAUM, SUSCRIBIERON EL DECRETO PARA PROTEGER A CHAPULTEPEC COMO ÁREA DE VALOR AMBIENTAL.

"En el Bosque de Chapultepec sólo se podrán realizar actividades tendientes a la conservación de sus ecosistemas, restauración ecológica, mantenimiento de áreas verdes, espacios abiertos, monumentos históricos e infraestructura y actividades de recreación y esparcimiento, con los alcances y de conformidad con el Programa de Manejo", ordenó la AVA.


Egipto y Dubái


Salida 18 abril 2024





desde: **2,397 USD***

por persona en habitación doble

 **Anticipo y plan de pagos**

 Vuelo desde:

CDMX

 Traslados
 Hospedaje
 Desayunos
 Guía

 **15 días**  **11 noches**

Visitando: El Cairo, Aswan, Kom Ombo, Edfu, Esna, Luxor y Dubái

Reserva al:



998-143-3522
998-705-8071

HotelesIN
www.hotelesin.com

*Precio por persona desde: 999 USD + 1,398 USD de impuestos aéreos y suplemento de temporada en habitación doble. Consulta términos y condiciones. Sujeto a disponibilidad y cambios sin previo aviso.

MARÍA SABINA

"El amor propio es fundamental para tener una vida plena y feliz, debemos aprender a amarnos y respetarnos a nosotros mismos".

"La naturaleza es sabia y poderosa, debemos aprender a escucharla y respetarla".



Sudamérica increíble

LOS CÓMPLICES DE TU AVENTURA



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

+52 (998) 252 7492

+52 (998) 100 4694

@ f chilmextravel

www.chilmextravel.com

MARÍA, CAUCE DE LA GRACIA



La anunciación a María inaugura
"La plenitud de los tiempos"

29 ENCUENTRO MARIANO SABADO 14 DE OCTUBRE, 10:00 AM CANCÚN CENTER

10:00 am	11:20 am	12:20 pm	03:10 pm
<p>"¿De qué diablos estamos hablando?" Padre Rogelio Alcántara</p>	<p>"Un padre de corazón compasivo" Mónica Picazo Valdés</p>	<p>"Si la sal perdiera su sabor" Padre Ernesto María Caro</p>	<p>"Cauce de la gracia" Erika Villegas Durán</p>
04:10 pm	05:10 pm	06:10 pm	7:00 pm
<p>"No te enredes" Pablo Muñoz Iturrieta</p>	<p>"Mi íntimo refugio" Marino Restrepo</p>	<p>"Ven y verás" Padre Mauro Noriega</p>	<p>"Todos juntos hacemos el camino" Monseñor Pedro Pablo</p>

DONATIVO: \$100 PESOS (POR PERSONA). TODOS LOS NIÑOS PAGAN
VENTA DE BOLETOS EN TU PARROQUIA Y EL DÍA DEL EVENTO
CUPO LIMITADO



@CancunChetumal

@EncuentroMarianoCancun



www.encuentromariano.com



EncuentroMarianoCancun



EncuentroMariano



EncuentroMaria

OVEJA DESCARRIADA



SANDRA CUEVAS

EN LETRAS CHIQUITAS: Odia ser pobre, porque fue pobre. Así lo dice y así lo materializa. **El lifestyle de la alcaldesa de Cuauhtémoc**, no corresponde a la cantidad de ingresos que recibe por concepto de sueldo neto (**78,636 pesos ya con impuestos**). Su envidiable guardarropa en los últimos meses supera los **\$789,487 pesos**. De acuerdo con portal de Transparencia Presupuestaria, se deduce que en sólo unos días realizó un gasto que sería lo equivalente a 10 meses de su ingreso neto, únicamente en ropa. A la funcionaria, que busca la jefatura de Gobierno de la CDMX, **le gusta ostentarlo en sus redes, sin pudor alguno**.

Pop FEST CANCÚN

SÁBADO 23 DE SEPTIEMBRE

20:00 HRS



Ivan Castillo

PLAYA LIMBO

iskander

peeWee



CIUDAD MADERAS
TERRENOS PREMIUM
CARIBE



sol&luna



breathless
Cancun Soul

OVEJA NEGRA



Boletea
TICKETS

www.boletea.com

f/BoleteaOficial @BoleteaMx @Boletea

#NoOigo

Questionado por periodistas presentes en "La Mañanera" sobre los cinco jóvenes de Lagos Moreno, AMLO aprovechó el bullicio y fingió no escuchar las exigencias.

NO BRINDÓ INFORMACIÓN. TAMPOCO PALABRAS DE EMPATÍA A LOS FAMILIARES DE LOS DESAPARECIDOS JÓVENES.

Pero sí lanzó un chiste, e inmediatamente la frase en burla de "No oigo", mientras simulaba un gesto para afinar su oído y negaba con las manos, reacción que ha sido severamente criticada por la sociedad mexicana en todas las redes.

Jóvenes desaparecidos en Lagos Moreno Jalisco



EL PAÍS

López Obrador evita hablar del caso de los cinco jóvenes desaparecidos en Lagos de Moreno: "No..."

hace 1 día

Fernando Belaunzarán dio Me gusta
Claudio X. González G. @ClaudioXGG
 "Ayer Andrés Manuel López Obrador acuñó el lema de su gobierno: 'No oigo'.

LA FRASE y la actitud del Presidente retratan de cuerpo completo lo que ha sido el sexenio: un monólogo del poder, que no admite críticas, interpelación, preguntas y mucho menos diálogo. Mientras México se indigna por el salvaje crimen contra 5 jóvenes en Jalisco, López Obrador prefiere contar un chiste.

EN EL VIDEO que tristemente circula en redes, se ve que uno de los muchachos es obligado a lapidar y degollar a uno de sus amigos. Se desconoce si tuvo que cometer la

Margarita Zavala @... · 19h ...
 " vi en pleno gozo y en plena euforia y en plena risa su rostro simple

seré curioso señor Ministro (señor Presidente) de qué se ríe de qué se ríe ..."

Mario Benedetti

Xóchitl Gálvez R... · 1d
 ¡Qué poca empatía del Presidente con el dolor de los padres!

465 871 2,503 76.6k

Pamela Cerdeira @... · 20h ...
 El Presidente se dio el lujo de contar un chiste cuando le preguntaron por el caso por mucho más horrible que hemos visto esta semana, y después, se fue a desayunar... Qué bueno que a él no se le vaya el hambre.

1,001 6,308 13.6k 463k

Denise Dresser @De... · 1d ...
 Me duele mi país.

Diego Alberto Lara Santoyo
 Roberto Carlos Olmeda Cuellar
 Jaime Adolfo Martínez Miranda
 Dante Cedillo Hernández
 Uriel Galván González

Ni perdón, ni olvido
 por nuestros desaparecidos.

1,901 5,817 13.6k 307k

JOSE LOZANO @JOSEL... · 2h ...
 Ciertó!!
 "No oigo"
 Le queda cómo anillo al dedo!!

María L @Lmarilulo · 2h ...
 Nos impone sus obras y agenda cuando por lo que los mexicanos clamamos es por que paren los secuestros, levantones, asesinatos (cada vez más salvajes), balaceras, masacres. Y sí tiene toda la razón, aquí es el CO el que manda.

1 3 12 632


#HuelgaenHollywood

Ya rebasaron los 100 días de huelga y no tienen para cuándo, lo que ha colapsado la industria cinematográfica y televisiva a escala mundial.

Guionistas estadounidenses desde el pasado mayo exigen mejoras salariales y residuales, además de garantías sobre el futuro uso de la Inteligencia artificial.

Este movimiento, al que se unieron actores, ha paralizado innumerables rodajes, producciones **y otras industrias dentro de su ecosistema, lo que desencadenó el primer paro general que se ha visto en la historia hollywoodense en 63 años.**



#joyelectrified by 



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

(*) 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, ofertada 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. ⁽¹⁾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.**

4 ESTAMPADOS VERANIEGOS

Si lo que buscas es refrescar tus outfits este verano, la respuesta está en los estampados. Seguimos bajo la tendencia Dopamine Dressing, la cual nos invita a divertirnos con nuestro estilo trendy 2023.



FLORALS

Las tendencias florales vienen en diferentes estilos. Los pequeños estampados florales se han quitado del camino para dejar espacio a las flores grandes y audaces.



LUNARES

No importa el tamaño, el estampado de lunares chicos o grandes es el protagonista en las pasarelas de todo el mundo.



OMBRE

El estampado degradé que nos remite a un lienzo acuarelado se viene con fuerza este verano, no dudes en incorporarlo para tus escapadas a la playa.



RAYAS

Este verano, las rayas de rugby están regresando. Se conocen así ya que las franjas horizontales en colores en forma de bloque representan las franjas en las camisetas que se ven comúnmente en el juego de rugby.

Beach Party

CoCo BoNGo

PRECIO
ESPECIAL
locales



\$1,999

**4 COVERS
+ 1 BOTELLA**



@cOcoBoNGoBeaChParTy

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

📞 800 841 4636 📞 +52 1 998 126 9260

BLANCO

MAYAKOBÁ se ha inclinado por una nueva estrategia de marketing turístico, la cual ha involucrado AL MUNDO DEL ESPECTÁCULO DE MANERA TREPIDANTE.

En alianza con CMN Events Music Vibe PARS Productions, que lleva exitosamente José Luis Alva, concretó 3 conciertos para el último semestre del año, con figuras como Alejandro Fernández, Ricky Martí y Luis Miguel, que cerrará la última noche de 2023 para dar la bienvenida a 2024.

Esto tendente a atraer al mercado nacional, que ha resultado en uno de los mercados más potenciales dentro de la industria turística... y también inmobiliaria.



¿BLANCO o NEGRO?

Por cierto. **AGUSTIN SARASOLA**, quien desde su fundación capitaneó el complejo hotelero, golfístico y residencial MAYAKOBÁ, hoy reporta al complejo hotelero, náutico, golfístico y residencial PUERTO AVENTURAS.

EL DIRECTIVO ESPAÑOL HA SABIDO SURFEAR EN VARIAS CRESTAS, Y SU NUEVA ENCOMIENDA TIENE ENTUSIASMADO Y OPTIMISTA AL GRUPO de accionistas y desarrolladores del Mundo Feliz creado por ROMÁN RIVERA TORRES.



Agustin Sarasola.

BLANCO



Jacco van Teeffelen.

Jacco van Teeffelen, quien lleva la gerencia general de FairmontMayakoba, recibió el Premio Internacional General Manager (GM), al Mejor Líder de la Hospitalidad en México 2023, por parte de Golden Tree Events Organizing & Managing, Dubai, UAE, organismo que reconoce a los mejores directivos del sector hotelero.

FUE SELECCIONADO ENTRE MÁS DE 1,000 NOMINADOS DE ALREDEDOR DE 70 PAÍSES Y LAS PRINCIPALES MARCAS HOTELERAS DEL MUNDO.

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

ovejanepracun@gmail.com

DISTRIBUCIÓN

ovejanepracun@gmail.com

ADMINISTRACIÓN

Flor Méndez

ARTE

Pablo Miramón



Email Marketing / Directorio Telefónico
www.cancunejecutivo.com

el Espinosa
JEWELRY





Marcela de la Torre, Daniel Pérez, Gina Estrada, Gustavo Ortega, Noé Landa y Lolita López Lira.



Fernando y Lisa Nieto.

CENA DE CONSTELACIONES

La vitivinícola El Cielo, cuyas etiquetas se impusieron en la trigésima edición del Concours Mondial de Bruxelles 2023, fue la estrella protagónica de la Cena de Constelaciones en el exclusivo restaurante Palafitos del lujoso resort Palafitos Overwater Bungalows, enclavado en El Dorado Maroma.



Miguel Vilas, Laura y Albino Martínez, Lolita López Lira, Gustavo Ortega, José Luis Martínez, Gina Estrada, Leo Mendoza.



Gustavo Ortega y Gina Estrada.



Yemima y Danielle Müller.



Fernando Ortega, Guadalupe López y Carlos Ochoa.

La cena, de 6 tiempos, nos transportó a un viaje sensorial a través de los 4 elementos (aire, fuego, agua, tierra), con la confección de un atrevido menú de autor, bajo la ejecución del prestigiado chef Daniel Pérez.



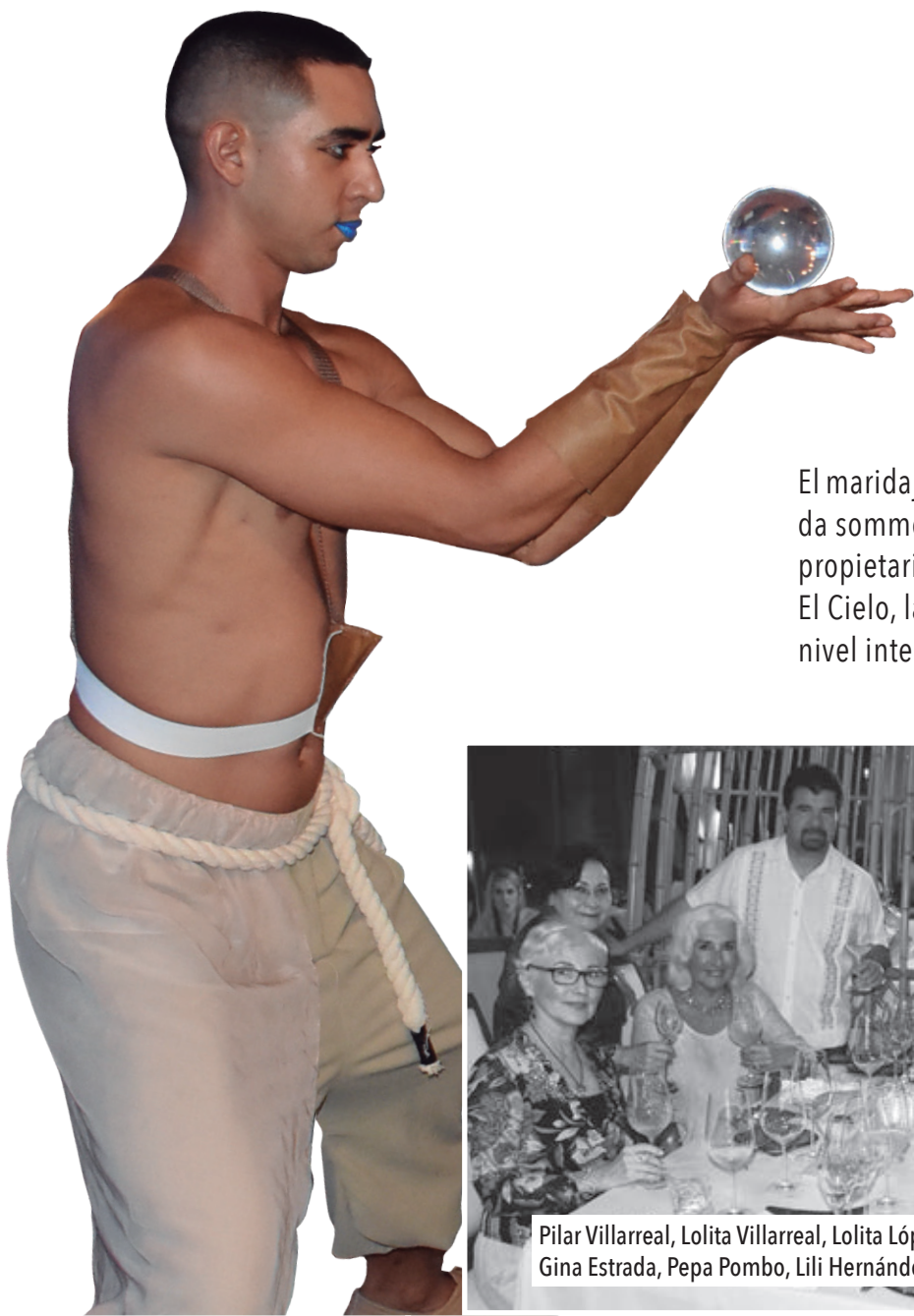
Adriana Ixtepan y Norma Cuesta.



Miñuca Guzmán y Noé Landa.



Albino y Laura Martínez, Lolita López, José Luis Martínez, Gustavo y Fernando Ortega, Miguel Vilas.



El maridaje se efectuó de la mano de la afamada sommelier Gina Estrada y Gustavo Ortega, propietario y CEO de la vitivinícola mexicana El Cielo, la bodega mexicana más premiada a nivel internacional.



Pilar Villarreal, Lolita Villarreal, Lolita López Lira, Gustavo Ortega, Gina Estrada, Pepa Pombo, Lili Hernández.





Lolita López Lira y Elena Villarreal.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



L'INSTANT
TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

FAMILY SPIRIT

Protegé tu **VIDA**,
la de tu **FAMILIA**
y tu **PATRIMONIO**

Con el **SEGURO**
que necesites

 **MAPFRE**



MULTIRRIESGO



AUTOS



VIDA
INDIVIDUAL



HOGAR

Para más información sobre nuestros productos contacta
con una de nuestras oficinas comerciales o un agente de seguros.

Av Nichupte Esq. Xpuhil SM 19 Mz 2 Int 22 Cancun, Q. Roo, México

COTIZACIONES E INFORMES

Contacto 998 154 5761

www.mapfre.com.mx

40. TORNEO DE GOLF



OVEJA NEGRA GOURMET





Jorge Navarro.

40. TORNEO DE GOLF OVEJA NEGRA

El campo de golf Riviera Cancún fue la sede del 40. TORNEO DE GOLF OVEJA NEGRA GOURMET, bajo la organización de Mariana Orea, y bajo el espectacular patrocinio de BMW, LEMMUS INVER MÉXICO REAL ESTATE, GIGNET, KLU, INSTITUTO UNIVERSITARIO DE ALTA FORMACIÓN, CHILMEX, B2B y TRIBECA VIAJES.



Christopher Spinnler.



Miguel Sánchez de Tagle y Alberto González.



Debie Bear, Mariana Hughs y Jackie Navarrete.



Rafael Solórzano y Miguel Sánchez de Tagle.



Pilar Fernández y Alex Navarro.



Abel Jr. y Abel García.



Jack Billingsley.



Sol Murgan.



David García, Xavier Buch, Javier Padilla y Sandro Acosta.





Y EN CAMPO...

La cerveza AMSTEL ULTRA, Taller Gournet, B2B, Hotel Grand Velas Riviera Maya, BMW, LEMMUS REAL ESTATE refrescaron y complacieron durante su travesía golfista a los jugadores, todos confesándose y acusándose ¡OVEJAS NEGRAS!



Eduardo Buxade y Mauricio Martínez.



Luis Daniel Martínez.



Enemecia Arriaga.



Paty Guiza y Fabio Torres.



Rosi y Mauricio Martínez.





Hanjoo Jo.



Gabriel García.



Antonio Lezama y Emilio Flores.



Gabriel Tommasi y Alex Navarro.



Carlos Armendariz.





Hildegard Radau, Sigrid Radau, Rubén Guillén y Eduardo Rodríguez.



Miguel Lemus.



Adrián Candellero, Horacio Reyes, Gonzalo Fernández y Alberto Garza.



Tamara Turcott y Luis Vaca.



Angie Rim.





Andrés y Alain Figueroa.



natan y Pam Guerrero con el staff de B2B.



Marco Adame, René Macin, Christopher Spinnler y Armando Gasse.



José Luis Ortega, Enemecia Ortega, Marina Grassi y Gustavo Segrove.



Miguel Lemus, Mariana Hughs, Jackie Rosado y Luis Daniel Martínez.





5º TORNEO DE GOLF
OVEJA NEGRA
CAMPEÓN
Bordeaux, 14 Junio 2021
TRUPEO ORGANIZADO POR
DIPN
Española

PIPER HEIDSIECK
CHAMPAGNE

PIPER HEIDSIECK

PIPER
CHAMPAGNE

PIPER
CHAMPAGNE

PIPER HEIDSIECK



Forrest Gump y Oveja Negra, en el stand de Bubba Gump.



CENACOLO ¡Presente!



Alex Orozco.



Alexia Espinoza y Arlet Cruz.



Patricio Díaz.



Rolando Gualito, de Santo Tomás, y Jackie Jiménez.



Jackie Navarrete, Deby Bear.



Alberto Garza, Dir. Gral. La Castellana



Daniele Müller y Ricardo Navarro.



CENACOLO con lo mejor de sus productos. 100 % italiano.



Daniele Müller.



Lemmus[®]
LUXURY RESORT REAL ESTATE



La Oveja Negra graduada en el INSTITUTO UNIVERSITARIO DE ALTA FORMACIÓN.

¡¡GANADORES DE SÚPER VIAJES!!



Joanathan Guerrero, Emilio Flores y MO



Marcela de la Torre, de El Cielo Winery & Ressor, Enemecia Arriaga y MO.



Karen Reyes, CEO de CHILMEX, y Alex Orozco.



Sergio Guzmán, Yamil Bravo, de TRIBECA VIAJES.



LOS MEJORES O'YESES



Paco Fombona y Miguel Ángel Guardado.



Raul Alonzo Baroa.



Alex Orozco.



Gonzalo Fernández.



Sigrid Macias, Paco Fombona y Marina Grassi.



Paco Fombona, Jackie Rosado.



Abel Aguirre.



Hanjoo Jo.



Marco Adame y Paco Fombona.



Jesús Cárdenas.

Y LOS GANADORES SON....



1er. lugar: Gustavo Segovre, Marina Grassi y Alexia Espinoza.



2do. lugar: José Luis Ortega y Enemecia Arriaga, Alexia Espinoza.



3er. Lugar: Elizabet Esquivel y Jack Billingsley, Alexia Espinoza.



Ganadores de seguro MAPFRE.



Yemima Lorrabaquio.



Jackie Navarrete,
Enemecia Arriaga.



Miguel Sánchez de Tagle y Enemecia Arriaga.



Jonathan Ramírez y Patrick Menéndez, el Peor Score.



Yazmín Campos y Jack Billingsley.



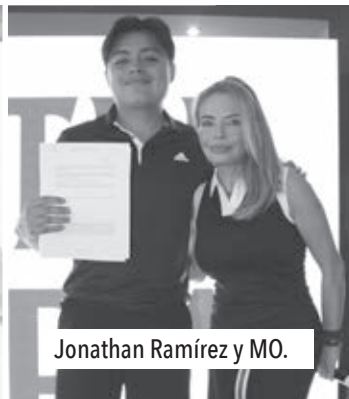
René Macín y Andrés Figueroa.



Rafael Solórzano Adame y Mariana Orea.



Jonathan Ramírez y MO.



Yazmín Campos y Alberto Garza.



Jackie Navarrete, Deby Bear.



Erwin Solórzano y Eduardo López.



Rosi Martínez y Abel Aguirre.



Xavier Buch y
Rosi Martínez.



René Macín y Enrique Cruz.



Arturo Zavala y MO.



René Macín y Alain Figueroa.



activo.mx

BlueBay
HOTELS & RESORTS



canopy
CANCUN LA ISLA



GRAND VELAS.
Riviera Maya | México



Daniel Espinosa
JEWELRY

PALAFITOS
AT EL DORADO MAROMA

TALLER
GOURMET



breathless
Cancun Soul
RESORT & SPA

Brand
wines



CONDESA
GIN
ONE TO AL HITUAL

El Cielo
WINERY & RESORT

LA CASTELLANA



PIPER-HEIDSIECK
CHAMPAGNE



LucaNet + nolytecs
Partnering for you



CANCÚN
REPORT



¡GRACIAS!

Por hacer exitoso el 4º Torneo de Golf
Oveja Negra Gourmet

El Dorado Maroma
A Spa Resort by Karisma

MAIPEQUE

MUM
Catering & Private Chef



PUNTA BLANCA

AMSTEL
ULTRA.

AQUA
BEACH RESORT
Cancun



CENACOLO
IL RISTORANTE ITALIANO

CA
CASA ROLANDI
Gourmet Cuisine
Since 1992

DREAMS
Natura
RESORT & SPA



EstiloDF

GigNet

klu.

lemmus
CANCUN MASTER BROKER



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

Hilton
CANCUN,
AN ALL-INCLUSIVE RESORT

LA CASTELLANA

MAPFRE

STARLIT
BEYOND THE SKY

NIZUC
RESORT & SPA

OCEAN HOME
REALTY

MEZCAL
santo
gusano



VIAJES
b2b
.COM

viva
aerobus



le privé

BY JACQUES BENCHIMOL

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



La Gobernadora y la Alcaldesa de Isla Mujeres **INAUGURAN MALECÓN CARIBE**

La Gobernadora de Quintana Roo, Mara Lezama Espinosa, y la Presidenta Municipal de Isla Mujeres, Atenea Gómez Ricalde, inauguraron el Malecón Caribe, espacio público que se rescató y al cual se le dio vida con pintorescas esculturas con figuras de especies marinas, luminarias y señalética.

En el marco de la fundación de Isla Mujeres, que data desde 1850, la Gobernadora Mara Lezama y la alcaldesa Atenea Gómez, recorrieron algunas de las 5 nuevas estaciones de esculturas, las cuales representan una nueva opción de parador turístico para las familias isleñas y turistas que visitan Isla Mujeres.

"Seguiremos impulsando obras que contribuyan al éxito turístico de Isla Mujeres y que generen bienestar compartido en beneficio de nuestra gente", refirió Atenea Gómez, al enfatizar que, con estas esculturas, también se brinda un homenaje a la naturaleza que nos regala su belleza y se hace un llamado a su conservación.

Entre las figuras artísticas destacan representaciones de olas, arrecifes, conchas, tortugas marinas, delfines, tiburones, mantarrayas y langostas, sumando un total de alrededor de 25 obras.

La Gobernadora Mara Lezama respaldó el impulso a la prosperidad compartida con estas acciones. "Un malecón precioso, lo debe conocer el mundo. Isla Mujeres es un lugar bello, lleno de gente buena, un Pueblo Mágico. Agradezco que se trabaje en la prosperidad compartida, porque obras como estas ayudan a fortalecer la economía con más atractivos en la isla", señaló la Gobernadora.

Durante la inauguración estuvieron presentes la Presidenta Honoraria del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF Quintana Roo), Verónica Lezama; la Directora General del DIF Quintana Roo, Abril Cristina Sabido; la Presidenta Honoraria del DIF Isla Mujeres, Minelly Ricalde; el Diputado de la XVII Legislatura, Julián Ricalde; la Diputada de la XVII Legislatura, Cristina del Carmen Alcérreca; la Diputada de la XVII Legislatura, Andrea del Rosario González e integrantes del Cabildo de Isla Mujeres.





25 YEARS

OF ENTERTAINMENT
SINCE 1997



#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.