

OVEJANEGRA

ENE/FEB 2024 / N° 56

SÉ DIFERENTE

NIELS OLSEN

MINISTRO DE TURISMO DE ECUADOR

"BUSCAMOS POSICIONAR
AL PAÍS COMO DESTINO
TURÍSTICO MUNDIAL"

ALBERT ADRIÀ

EL 20. MEJOR CHEF DEL MUNDO EN THE BEST CHEF AWARDS 2023

"NO TENGO MIEDO A SER AMBICIOSO.
QUIERO LOGRAR QUE ENIGMA SEA UN REFERENTE
MUNDIAL Y VAMOS POR BUEN CAMINO".



El placer de conducir. 100% eléctrico.



BMW iX3.

BMW iX1.

BMW iX.

BMW i7.

BMW i4.



BIENVENIDO A LA NUEVA ERA DE MOVILIDAD.

BMW Cancún

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

Programa tu
prueba de manejo



YO, YARA FERRO

ME MANIFIESTO OVEJA NEGRA. Provengo de una familia yucateca muy conservadora, y desde que tengo memoria siempre fui la diferente, entre mis amigos, familiares y compañeros de escuela.

Siempre fui "la que se vestía raro", la "intensa", la "obsesiva" con la danza, que practicaba de 4 a 6 horas diarias, pero no me importaba ser bulleada, para alcanzar mis sueños.

A LOS 18 AÑOS, ME "SALÍ DEL MOLDE" -COMO ME DICEN MIS PAPÁS-. ME ATREVÍ A DESAFIAR A MUCHAS GENERACIONES FAMILIARES Y REBELÁNDOME INICIÉ EL CAMINO DE MI CARRERA ARTÍSTICA.

Estudí danza en Broadway Dance Center en NY. También composición en Berkley. He cantado en diversos venues de la Ciudad de México y en Cancún.

MANIFESTÁNDOME OVEJA NEGRA, ESTOY POR LANZAR MI NUEVO CONCEPTO DE YARA, MÁS URBANA Y LISTA PARA DOMINAR LA ESCENA DEL TRAP EN MÉXICO.

Como solista y en colaboraciones, estoy lista para salir a luz, deseo que mi música conecte con + gente y así llegar a cantar en diversos festivales de música y representar el talento que hay en el Sureste de México, como YARA, ¡la OVEJA NEGRA del trap!





OVEJA NEGRA

- 3 - MI MANIFIESTO,
YO, MIRIAM CORTÉS
- 5 - PREMONICIONES, Mariana Orea
- 8 - OVEJA CHAMANA, Azucena Martínez
- 10 - THE NEW YORK TIMES
- 14 - SEGURIDAD TURÍSTICA
- 16 - FRASES QUE MATAN
- 17 - FRENTE A FRENTE
- 19 - ZOOM
- 20 - LANA
- 21 - CELEBRACIONES
- 23 - SALUD, Liliana González
- 25 - YOGA
- 28 - ENTREVISTA: **ANTONIO DE JUAN**
- 33 - ENTREVISTA: **NIELS OLSEN**
- 38 - HABLANDO AL CHILE, **CHEF RICARDO MUÑOZ ZURITA**
- 40 - **PLACERES CULPOSOS**, MARIANA OREA
- 43 - VINO SIN COMPLEJOS:
EXCELLENS SAUVIGNON BLANC
- 45 - BODEGAS: **JOSEP ROCA, EL 1ER. SOMMELIER DE LA GUÍA MICHELIN 2024**
- 47 - TENDENCIA CULINARIA
- 48 - PORTADA: **ALBERT ADRIÁ**
- 63 - DEL REBAÑO: **FRANZ BECKENBAUER**
- 65 - OVEJA VERDE
- 67 - OVEJA DESCARRIADA: **ERNESTINA GODOY**
- 69 - TENDENCIAS
- 71 - EN LA CAMA, Dina Barrera
- 73 - MODA, **GERARD RIVERO**

DIRECTORIO

DIRECCIÓN GENERAL

Mariana Orea
marianaorea7@gmail.com

Consejo Editorial

Luis Carlín, 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

Jair Galán | Brisia Jaimes

VENTAS

ovejanepracun@gmail.com

DISTRIBUCIÓN

ovejanepracun@gmail.com

ADMINISTRACIÓN

Flor Méndez

ARTE

Pablo Miramón



Email Marketing / Directorio Telefónico
www.cancunejecutivo.com

OVEJA NEGRA es una publicación de OVEJA NEGRA EDITORES, S.C. 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 Trámite). Impreso en Grupo Regio. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. de Publicaciones



ESTRELLAS MICHELIN Y SU FUTURO EN Q. ROO

El anuncio de la llegada a México de la Guía y Estrellas Michelin está conmocionando a toda la corte de chefs mexicanos, aunque hay varios que la han conseguido en otras latitudes del planeta.

CARLOS GAYTÁN FUE EL PRIMER CHEF MEXICANO GALARDONADO CON UNA ESTRELLA MICHELIN, EN CHICAGO, EU.

ROBERTO RUIZ hizo lo propio con PUNTO MX en Madrid; PACO MÉNDEZ

con Hoja Santa en Barcelona (actualmente consiguió otra Estrella con Come).

KARIME LÓPEZ, LA PRIMERA CHEF MEXICANA EN OBTENER UNA ESTRELLA MICHELIN POR SU IMPECABLE TALENTO EN LA COCINA DE GUCCI OSTERIA EN FLORENCIA, ITALIA (BY MASSIMO BOTURA).

ENRIQUE CASARRUBIAS la consiguió con Oxe en París. E INDRA CARRILLO con La Condesa también en la Ciudad Luz. Y finalmente

COSME AGUILAR lo hizo en NY con Casa Enrique.

El tema de las Estrellas Michelin viene a cuento en el sentido de cómo será su repercusión en el tema de promoción turística de México, y de todos los Estados que le han invertido para tenerlas (Los Cabos, Quintana Roo, CDMX, Oaxaca, Nuevo León, Baja California).

En el caso -al menos de Quintana Roo- los mejores espacios y exponentes se encuentran dentro de predios hoteleros, y no están presentes físicamente, sólo comercializaron su nombre. Basta mencionar que Hoteles Xcaret tiene a muchos de los mejores del mundo y de México: Virgilio Martínez, Carlos Gaytán, Paco Méndez, Jonatan Gómez Luna, Martha Ortiz, los hermanos Del Río (Patricio, Rodrigo y Daniel), Alejandro Ruiz.

NO ENCONTRAMOS OFERTA GASTRONÓMICA REALMENTE FUERA DE HOTELES.

CIERTAMENTE HAY MUCHOS Y GRANDIOSOS BAJO EL CONCEPTO FINE DINING (GRUPO ROSA NEGRA Y GRUPO ANDERSON'S), PERO DISTAN DE SER DE AUTOR, O DE LA EXCELENCIA QUE AMERITARÍA UNA ESTRELLA.

De ahí la pregunta, ¿fue buena la inversión del gobierno? ¿Cómo contribuirán las Estrellas Michelin a la visibilidad gastronómica de un estado? ¿Está preparado su talento culinario regional para obtenerlas? ¿Qué estrategias harán para potenciar esta distinción mundial?

DUDAS, DUDAS, DUDAS. AUNQUE NOS QUEDA CLARO QUE EN EL CASO DE CDMX, OAXACA, NUEVO LEÓN Y BAJA CALIFORNIA LA HISTORIA DEL FIRMAMENTO MICHELIN SE COCINA A PARTE.

Esperemos el punto de ebullición que determinará el futuro Michelin en la principal ventana de México al mundo.



LOS CÓMPLICES DE TU AVENTURA



**SOMOS LOS ESPECIALISTAS EN
EXPERIENCIAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS**



+52 998 392 2213



ChilMex Travel



@chilmextravel



@chilmextravel



VIAJE AL INTERIOR

La mente analítica es la responsable de formar una barrera para obtener lo que desea tu alma.

TODAS LAS CREENCIAS QUE TE PERSIGUEN SE BASAN EN EXPERIENCIAS DEL PASADO O EN LO QUE ESCUCHASTE O VISTE MIENTRAS CRECÍAS, LUEGO ENTONCES TU CEREBRO ACTUABA COMO UNA COMPUTADORA, QUE IBA ALMACENANDO TODA ESA INFORMACIÓN.

Y toda esa información, cierta o falsa, la ha utilizado para crear lo que vas experimentando en tu vida, por eso es que te encuentras recreando las mismas historias con diferentes personajes.

EMPIEZA 2024 TOMANDO UN VIAJE HACIA AL INTERIOR DE TU ALMA, CUESTIONÁNDO-TE, PERO SOBRE TODO ESCUCHÁNDOTE A ESE GRAN SABIO QUE HAY DENTRO DE TI.

Empieza por soltar ese estrés que tu cuerpo experimenta todos los días, esos pensamientos negativos que te cuentan historias la mayor parte del tiempo, esos que se enfocan en lo que no tienes, o no eres o no logras.

DATE CUENTA CÓMO VAS CONSTRUYENDO TU MUNDO EMOCIONAL A TRAVÉS DE PENSAMIENTOS REPETITIVOS, CREANDO REACCIONES, ESTADOS DE CONCIENCIA Y MALOS RESULTADOS.

Así que si no te gusta lo que en estos momentos estás viviendo todos los días pregúntate: "Alma Mía muéstrame qué tengo que soltar, liberar, independizar en este nuevo día, en este nuevo año para crear un grandioso futuro"...

DÉJATE GUIAR POR TU INTUICIÓN, DEJA QUE TU ALMA HAGA LA MAGIA DESDE TU INTERIOR.

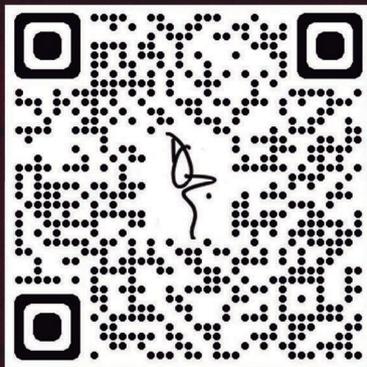
RESETEO

"EL CENTRO DE MI SER ES LA REALIDAD DEFINITIVA, MI INTELIGENCIA FÍSICA ESTÁ A CARGO DE MIS RESULTADOS LAS 24 HORAS DEL DÍA.

POSIBLE, INEVITABLE, INVENSIBLE, INDESTRUCTIBLE, INTOCABLE, COMPASIVO". Namasté.

Daniel Espinosa

JEWELRY



Escanea y recibe

20% de descuento

en tu primera compra en nuestra
boutique online.

Ingresa el código:

OVEJA20

© 55 1964 8780

No aplica con otras promociones. Aplican restricciones.

 @dejewelry

POR ELDA CANTÚ
SENIOR NEWS EDITOR, LATIN AMERICA

MEDIO PLANETA A LAS URNAS

ESTE 2024 SE PERFILA COMO EL AÑO DE MAYOR ACTIVIDAD ELECTORAL EN EL MUNDO: ESTÁN PREVISTOS MÁS DE 80 COMICIOS IMPORTANTES, LA MAYOR CANTIDAD EN, AL MENOS, LAS SIGUIENTES DOS DÉCADAS.

Esto significa que, en el transcurso del año, unos 4000 millones de votantes tendrán en sus manos algún tipo de decisión para incidir en el futuro de su país, según algunos cálculos. Es casi la mitad de los habitantes del planeta.

Solo en América, se prevé que electores en El Salvador, Estados Unidos, México, Panamá, República Dominicana, Uruguay

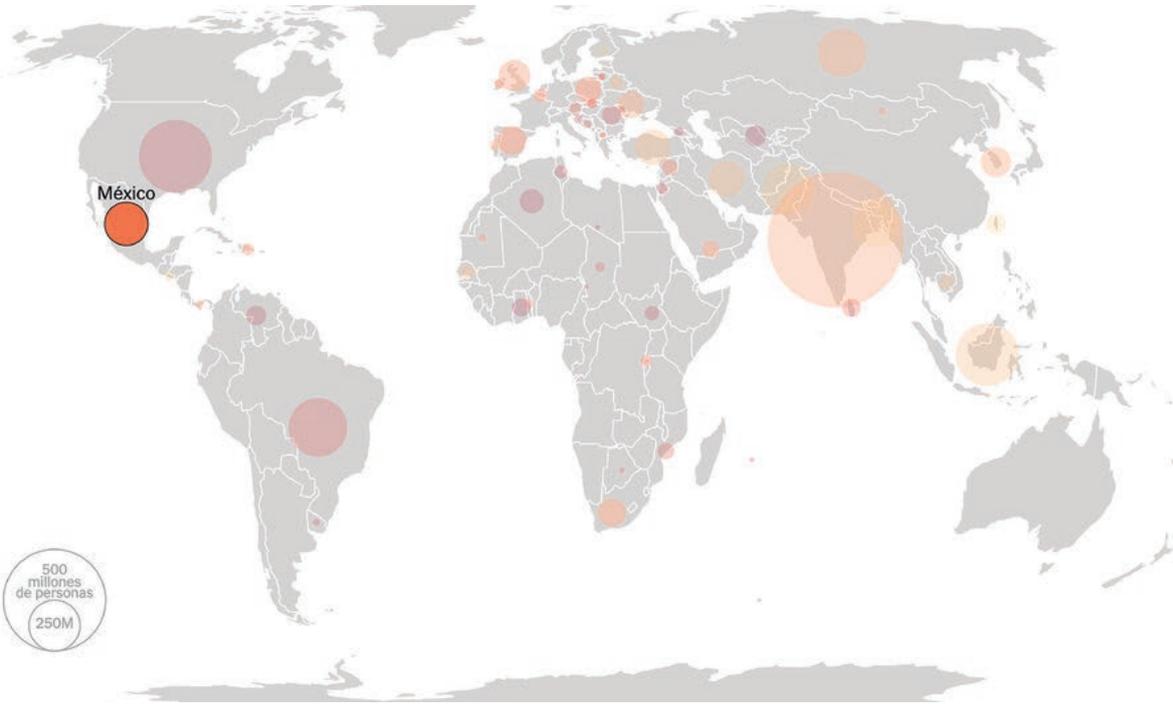
y Venezuela acudan a las urnas para elegir a sus mandatarios.

A pesar de que este intenso ejercicio electoral podría parecer un indicio positivo para la democracia, algunos expertos aseguran que hay motivos para preocuparse. Por todo el mundo han surgido desafíos a este sistema político: grandes migraciones, conflictos internacionales, crecientes brechas económicas, polarización.

“Casi todas las democracias están bajo estrés, sin tomar en cuenta la tecnología”, dijo en un artículo reciente Darrell West, investigador del Instituto Brookings. “Cuando a eso le sumas la desinformación, simplemente se crean muchas oportunidades para causar problemas”.



Millones de votantes acudieron a las urnas a inicios de este mes. A la izquierda, en Bangladés; a la derecha, en Bután. Monirul Alam/EPA, vía Shutterstock; Money Sharma/Agence France-Presse – Getty Image.



México es uno de los países que va a tener elecciones presidenciales este año.

ENTRE ESOS PROBLEMAS SE ENCUENTRAN LOS ESFUERZOS PARA “DESACREDITAR LA DEMOCRACIA COMO MODELO GLOBAL DE GOBERNANZA”, ESCRIBIERON LOS REPORTEROS TIFFANY HSU, STUART A. THOMPSON Y STEVEN LEE MYERS. ADEMÁS OBSERVARON QUE CADA VEZ HAY MÁS ACTORES QUE IMPULSAN NARRATIVAS DE FRAUDE ELECTORAL CON ESTE FIN.

Las divisiones sociales, las guerras culturales y la polarización también sirven como terreno fértil para la propagación de discursos extremistas y de odio en distintas plataformas, lo que, a largo plazo, socava la capacidad de superar

las diferencias y formar gobiernos de unidad.

Más allá del plano de las votaciones, la institucionalidad es crucial para el buen funcionamiento democrático. En una columna reciente de The Interpreter, Amanda Taub reflexiona sobre sus virtudes y retos.

LAS INSTITUCIONES, ESCRIBIÓ AMANDA, “EXISTEN PARA QUE LOS PROCESOS COMPLEJOS PUEDAN AUTOMATIZARSE, PARA QUE GRANDES GRUPOS DE PERSONAS PUEDAN COLABORAR SIN TENER QUE CREAR NUEVOS SISTEMAS PARA HACERLO Y PARA QUE

PERSONAS COMO YO PODAMOS CONFIAR EN SU PERICIA SIN POSEER NI UN ÁPICE DE ESA EXPERIENCIA”.

Sin embargo, continúa, en los últimos años se ha registrado un deterioro institucional que pone en riesgo la gobernabilidad en numerosos países.

Apenas este fin de semana, Guatemala vivió horas de zozobra ante la incertidumbre de si Bernardo Arévalo podría asumir la presidencia. Arévalo ganó la segunda vuelta de las elecciones con 20 puntos porcentuales de ventaja y, no obstante, enfrentó diver-

esos esfuerzos para impedir que tomara posesión del cargo. En la madrugada del lunes, después de un retraso, Arévalo fue juramentado.

SIN EMBARGO, LOS OBSTÁCULOS QUE ENFRENTÓ POR PARTE DE SUS OPOSITORES SE GENERARON MAYORMENTE POR LA VÍA INSTITUCIONAL. “EN EL SIGLO XX ERAN GOLPES DE FUERZA CON TANQUES, BAYONETAS, CON MILITARES Y DURABAN DOS O TRES DÍAS”, COMENTÓ ARÉVALO EL AÑO PASADO EN UN REPORTAJE DEL TIMES. “LOS GOLPES DEL SIGLO XXI SON DADOS CON DIPUTADOS, CON ABOGADOS, EN LAS CORTES, SE HACEN ASÍ”, DIJO. “ES MÁS SOFISTICADO, TARDA MUCHO MÁS TIEMPO, SE HACE CON LA PRETENSIÓN DE QUE SE CONTINÚA CON LAS INSTITUCIONES”.

En todo el mundo hay indicios de este tipo de erosión. En Estados Unidos, Francia e Israel, por ejemplo, se ha observado

una tendencia de los distintos poderes de gobierno a desafiar los límites constitucionales. En Hungría, Viktor Orbán ha reconfigurado la Constitución a fin de concentrar el poder. En Ecuador, una investigación reciente mostró que el crimen organizado se había infiltrado en el sistema penitenciario.

A PESAR DE LAS TEORÍAS CONSPIRATIVAS Y LA DESINFORMACIÓN, ES RELATIVAMENTE FÁCIL SEGUIR EL HILO DE LAS CARRERAS ELECTORALES: HAY CANDIDATOS, CONTEO DE VOTOS Y GANADORES Y PERDEDORES. PERO, COMO OBSERVA AMANDA, TAMBIÉN VALE LA PENA PRESTAR TANTA ATENCIÓN A LA SALUD INSTITUCIONAL COMO AL DESPEÑO DE LAS CONTIENDAS ELECTORALES.

P. D.: Hablando de votaciones, Taiwán eligió presidente. Esto es lo que hay que saber.



El presidente de Guatemala, Bernardo Arévalo, y su vicepresidenta, Karin Herrera, saludan a los asistentes desde el balcón del Palacio Nacional para celebrar su toma de posesión. Daniele Volpe para The New York Time.



¡**izzi** te da más que los demás!
#PonteGuapa y ahorra.

Consulta términos, condiciones, velocidades promedio de
descarga en hora pico e información legal en [izzi.mx](https://www.izzi.mx)

izzi



ACOMPañAR A LA FICCIÓN

Todos sabemos más o menos acertadamente lo que significa ser un país y destino competitivo. Es más, existen infinidad de estudios y manuales que nos lo explican detalladamente.

Por el contrario que existan manuales sobre seguridad es algo más difícil de localizar.

En este sentido, creo haber comentado la existencia de “recomendaciones prácticas” que tienen como finalidad que los turistas no cometan el error de “sobrepasar lo establecido”, algo difícil que se dé, ya que normalmente carecen de referencias espaciales y de convivencia para operar bajo los parámetros de la “normalidad interna”.

Para contrarrestarlo y entre otras, surgen movimientos y

tácticas basadas en la ficción, maniobra fundamental entre sus responsables para mejorar la credibilidad mexicana.

A partir de ahí más que muchos objetivos, se persigue generar expectativas, formular promesas, priorizar determinados aspectos, ganar confianza, fomentar adhesiones, transmitir gozos estéticos, contextualizar los factores negativos, llegar a “suspender la realidad” temporalmente..., lo que hace que prime una “comunicación” con todo un conjunto de relatos predefinidos.

POR TODO ELLO, Y PARA COMPRENDER LA ACTUAL POLÍTICA TURÍSTICA SERÍA CONVENIENTE FAMILIARIZARSE CON ESTOS CÓDIGOS QUE PERMITEN IR CAPEANDO EL TEMPORAL, PERO A COSTA DE ASUMIR POSTURAS MAYORMENTE INSÓLITAS Y DESAJUSTADAS.

Son esfuerzos voluntariosos y que tienen como objetivo reducir los efectos de una inseguridad que convive paralelamente con estas y otras tácticas y que sigue sin verse realmente afectada.

Y TODO CON EL AGRAVANTE QUE, ENTRE SUS INSTITUCIONES, SECTOR EMPRESARIAL, MASS MEDIA Y CIUDADANÍA SIGUEN PENDIENTES ACUERDOS DE MAYOR CALADO.

Entre estos, sería aconsejable contar con los mejores y más preparados en materia de seguridad socio - sectorial, sin que tengan porque ser los más predecibles y acomodados.

La cuestión es cómo se pueden equilibrar valores como el cuidado, la eficacia y la protección, valores comunes a ser tratados por todas las partes implicadas.

Turquía

Verano

Salida 28 julio 2024

desde: 2,097 USD*

por persona en habitación doble

 Vuelo desde:
CANCÚN*
CDMX

Reserva al:

 998-705-8071

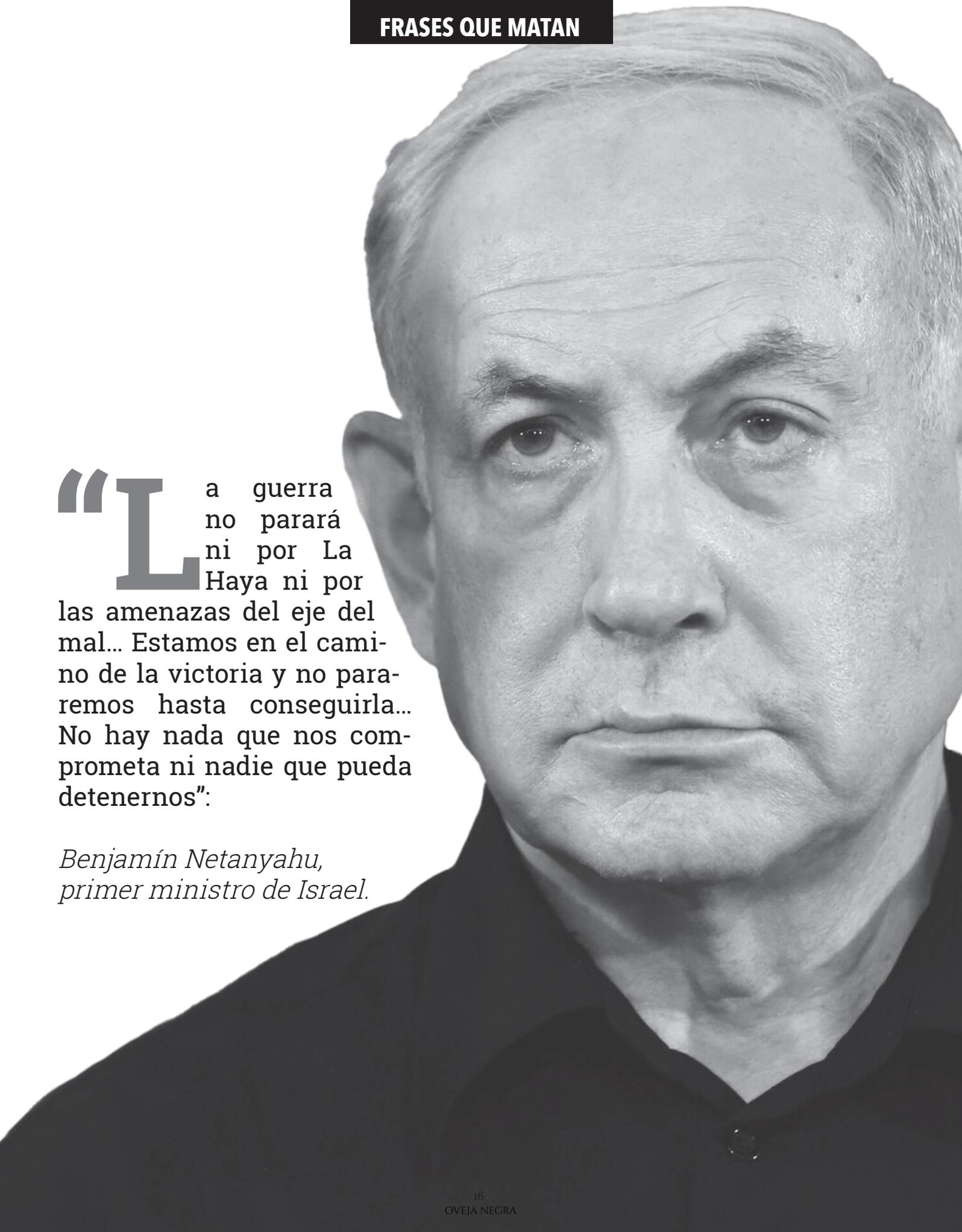
 Traslados
 Hospedaje
 Desayunos
 Guía

 13 días  10 noches

Visitando: Estambul, Ankara, Capadocia,
Pamukkale, Efeso, Kusadasi, Bursa.

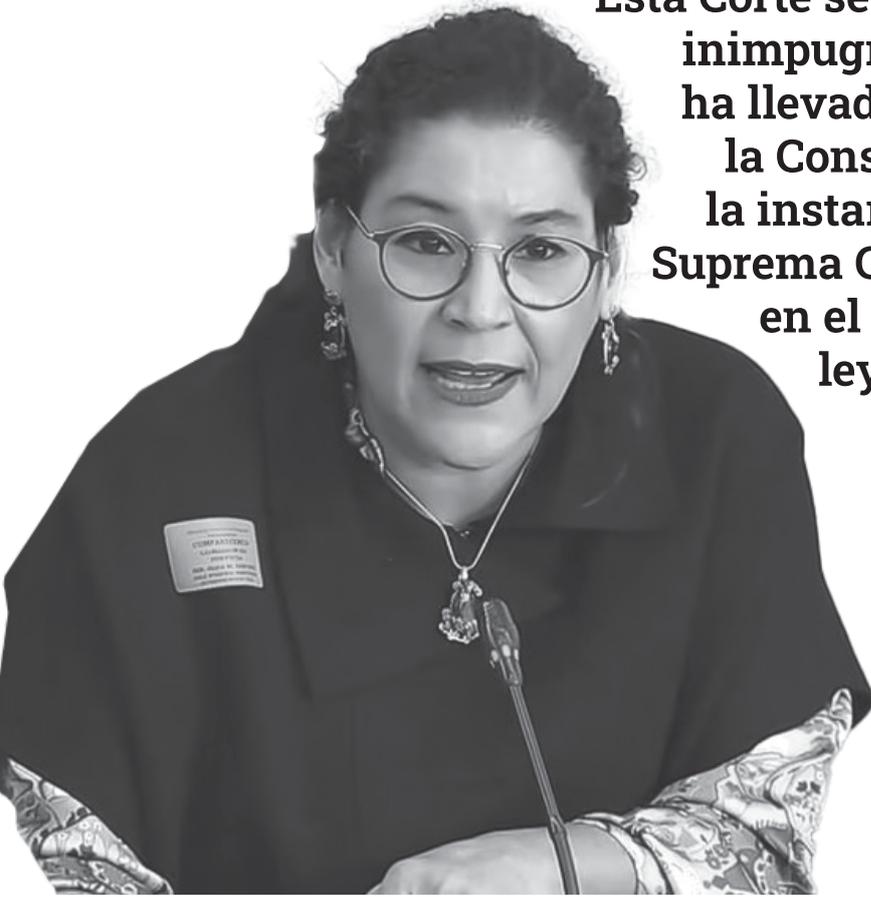
HotelesIN
www.hotelesin.com

*Vuelo desde Cancún bajo disponibilidad. Precio por persona desde 2,097 USD en habitación doble.
Consulta términos y condiciones. Sujeto a disponibilidad y cambios sin previo aviso.

A black and white close-up portrait of Benjamin Netanyahu, the Prime Minister of Israel. He is looking directly at the camera with a serious expression. The background is plain white.

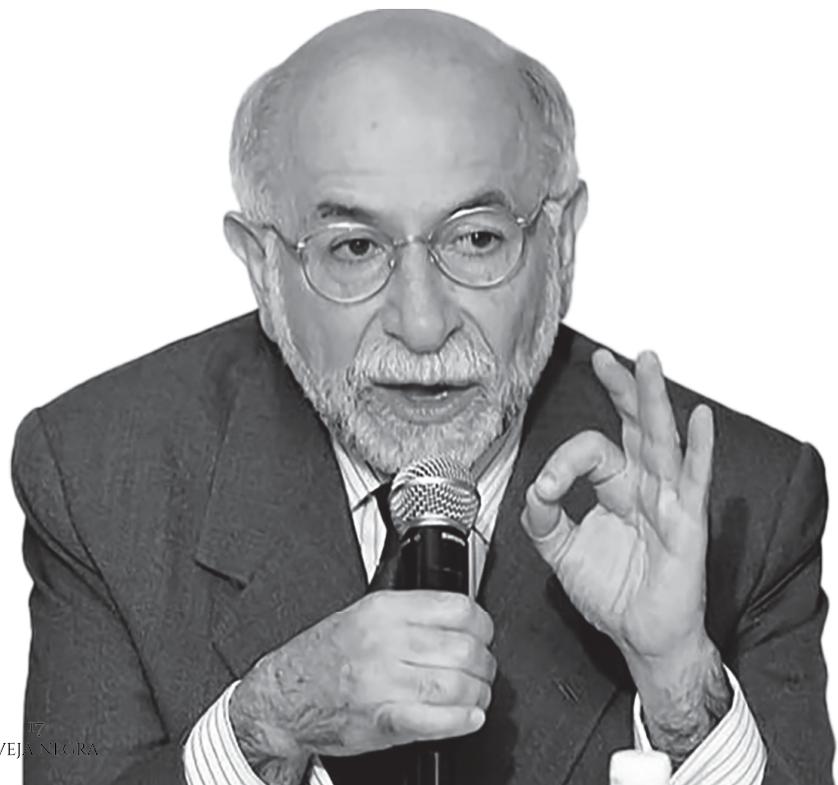
“La guerra no parará ni por La Haya ni por las amenazas del eje del mal... Estamos en el camino de la victoria y no pararemos hasta conseguirla... No hay nada que nos comprometa ni nadie que pueda detenernos”:

*Benjamín Netanyahu,
primer ministro de Israel.*



“Esta Corte se ha extralimitado, el carácter inimpugnable de sus decisiones la ha llevado a confundir jerarquía de la Constitución con jerarquía de la instancia. Podría decirse que la Suprema Corte sí es el órgano supremo en el país porque puede anular leyes por mayoría calificada, pero se equivocan, porque si actuara como verdadero tribunal Constitucional, no prevalecería la Suprema Corte, sino la Constitución”: Lenia Batres, ministra de la Suprema Corte de Justicia de la Nación
(4 Enero 2024).

“El sojuzgamiento del Poder Judicial es la vía más directa a la dictadura”. Luis de la Barreda, Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias Penales y del Sistema Nacional de Investigadores.



el Espinosa
JEWELRY





Pepe Chapur, de The Palace Company.

NUEVO NOMBRE

EL NUEVO AÑO TRAE IMPORTANTES ANUNCIOS EN LA HOTELERÍA, COMO LA CREACIÓN DEL CORPORATIVO THE PALACE COMPANY, LIDERADA POR LA FAMILIA CHAPUR ZAHOUL.

Bajo la nueva rúbrica, The Palace Company integra en su portafolio las marcas: Palace Resorts, Moon Palace Resorts, Le Blanc Spa Resorts y los recientemente adquiridos Baglioni Hotels and Resorts.

EL 11 DE OCTUBRE DE 2023, TODAVÍA COMO PALACE RESORTS ANUNCIÓ LA ADQUISICIÓN TOTAL DE BAGLIONI HOTELS & RESORTS Y NOMBRÓ A MASSIMO BALDO COMO VICEPRESIDENTE DE LA FIRMA PARA EUROPA.

Esta adquisición se alinea con la visión de The Palace Company de brindar a los huéspedes una selección de experiencias de lujo en todo el mundo.

Como parte de este anuncio, la cadena hotelera también anticipó el próximo lanzamiento de su más nuevo y lujoso recinto: Moon Palace The Grand-Punta Cana, en República Dominicana.



Carlos Ancira, de Related Group y Grupo Hotelero Santa Fe.

UN BILLÓN DE US

CARLOS ANCIRA, de Grupo Hotelero Santa Fe, presentó los avances de la 4a. Torre del lujosísimo proyecto inmobiliario SLS Marina Beach Residence con código postal en Puerto Cancún.

CON UNA INVERSIÓN GLOBAL DE UN BILLÓN DE DÓLARES, LAS DESARROLLADORAS INMOBILIA, UCALLI, RELATED GROUP Y GRUPO HOTELERO SANTA FE, HAN CONSTRUIDO A LA FECHA 3 TORRES CON 400 CONDOMINIOS DISTRIBUIDOS EN 20 NIVELES.

LA 1A. TORRE INCLUYE UN HOTEL, LA 3A. TORRE ESTÁ EN PROCESO DE ENTREGA Y LA 4A. REGISTRA UN AVANCE DE CASI 70% EN SU COMERCIALIZACIÓN.



Michael Bayley, CEO de Royal Caribbean International.

¡A LA VISTA!

La empresa naviera Royal Caribbean International ha dado a conocer que el próximo 27 de enero 2024 zarpará desde Miami, Florida, a las costas del Caribe Mexicano el crucero más grande del mundo, "Icon of the Seas".

EL TAMBIÉN DENOMINADO "TITANIC", ANCLARÁ EN LOS PUERTOS DE ATRAQUE DE COZUMEL Y COSTA MAYA, CON RUTA A LAS ISLAS CARIBEÑAS DE ST. MAARTEN (PAÍSES BAJOS), BASSETERRE (SAN CRISTÓBAL Y NIEVES), ISLAS VÍRGENES (EU) O ROATÁN (HONDURAS).

El Icon of the Seas, de Royal Caribbean International, es un majestuoso barco de 365 metros de largo y de 250 mil 800 toneladas que alberga un parque acuático en su interior.

El crucero tiene una capacidad para + de 5,600 pasajeros, cuenta con 19 pisos, + de 40 bares y restaurantes.

La nave usa tecnología de pila de combustible y se impulsa mediante gas natural licuado; asimismo utiliza energía alternativa como celdas de combustible para producir electricidad y agua dulce.

ACTUALMENTE, LOS PAQUETES DISPONIBLES SON DE 7 NOCHES Y LOS COSTES OSCILAN ENTRE LOS 32 MIL 421 A LOS 83 MIL PESOS.

SINTESIS TURÍSTICA

AEROLÍNEAS



Durante 2023 las aerolíneas mexicanas transportaron 83.2 millones de pasajeros, ocupando el primer lugar Volaris (40%), Viva Aerobús (30%) y Aeroméxico (30%).

FONATUR



Fonatur transfiere al gobierno de Quintana Roo el mantenimiento de la operación de la zona hotelera de Cancún y de Cozumel.



CRUCEROS

A partir de 2025 los visitantes de crucero que lleguen al Caribe Mexicano pagarán una tarifa de \$5 USD que será cobrada y retenida por las compañías internacionales de cruceros al momento en que el cliente hace la compra de su pasaje. Según el gobierno del estado, este cobro ya ha sido consensuado con las operadoras de cruceros y será utilizado para el mejoramiento de la infraestructura turística a través de un fideicomiso que incluye tanto a las navieras como a los gobiernos estatal y locales.

HOTEL SECRETS



Fue inaugurado el hotel Secrets Tulum de 362 habitaciones bajo el concepto de todo incluido sólo para adultos.

TULUM AEROPUERTO



El recién inaugurado Aeropuerto Internacional de Tulum recibe tres vuelos diarios de la Ciudad de México (Viva Aerobús y Aeroméxico), un vuelo diario directo desde Monterrey y 5 vuelos a la semana de Guadalajara.

TULUM VUELOS



Para fines de marzo ya han anunciado el inicio de vuelos a Tulum las siguientes aerolíneas: Delta (uno diario desde Atlanta), United (22 vuelos semanales desde New York, Houston, Chicago y Los Ángeles), Jet Blue (uno diario desde New York), American Airlines desde Miami, Charlotte y Dallas y Spirit desde Miami y Fort Lauderdale.



TREN MAYA

En sus primeros 18 días de operaciones el Tren Maya vendiendo hizo 144 recorridos vendiendo 15,579 boletos. De este total 8,368 fueron turistas nacionales y 41 extranjeros, siendo el resto boletos vendidos a locales, mayores de 60 años y otros grupos que tienen precios especiales.

San Valentín

EN EL AMOR, NO TODOS SIGUEN LA MANADA

14 de febrero, fecha por antonomasia para celebrar el AMOR, aquí te revelamos los que se salen del corral.

SIN REGLA EN EL CALENDARIO
En Gales celebran el Día de los Enamorados el 25 de enero; en Brasil el 12 de junio; en Israel el 30 de julio; en China el 28 de agosto. En Bolivia y Uruguay el 21 de septiembre; y en Egipto el 4 de noviembre.

•QUIRKYALONE DAY

El 14 de febrero no sólo se celebra San Valentín. EN 2003 UN GRUPO DE FEMINISTAS DE EU DECIDIÓ INSTAURAR EL DÍA DE LOS SOLTEROS, que prefieren vivir mejor solos que mal acompañados.

•SOLO ELLA EN JAPÓN

son sólo las mujeres las que dan obsequios (chocolates) a sus parejas el 14 de febrero (fiesta Tanabata).

•ENCUESTAS

El 25% de los hombres se siente obligado a hacer un regalo para San Valentín. El 50% de los hombres preferiría no recibir ningún regalo. **El 80% de las mujeres sí lo desea.**

•HACEN SU "AGOSTO"

La venta de preservativos aumenta un 30% el Día de San Valentín y MARZO ES EL MES EN EL QUE SE VENDEN MÁS TESTS DE EMBARAZO.

•FOREVER ALONE

La App Gazza Talk ha resultado la + exitosa para solteros desesperados en Corea del Sur. Ésta les provee de ¡una pareja virtual! Según su creador, el número de descargas x la fecha de los enamorados supera ya los 4 millones (+-10% de la población del país).

•LOS + CURSIS

En Croata cada 14 de febrero los enamorados se regalan bizcochos enormes con forma de corazón y éste incluye un espejo en la parte superior. **En él aparece redactado: "Te regalo mi corazón, mira quién está dentro de él"...**





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 

INFUSIONES PARA EL DESEMPANCE

Si bien tuvimos el gusto de comer bien y bonito este fin de año, es hora de buscar aliados que nos ayuden a quemar grasa y a recuperar nuestro peso de forma natural para sentirnos y vernos mejor.

LAS INFUSIONES QUEMA GRASA SON IDEALES Y FÁCILES DE PREPARAR; ALGUNAS SE RECOMIENDAN TOMARLAS POR LAS MAÑANAS EN AYUNAS COMO EL TÉ VERDE, QUE ES UNA DE LAS MEJORES. ESTÁ LLENA DE ANTIOXIDANTES Y ES CAPAZ DE ACTIVAR NUESTRO METABOLISMO.

El agua natural con limón es un diurético natural excelente para equilibrar el contenido del agua del organismo. Protege la flora intestinal y previene la hipertensión.

LA INFUSIÓN DE JENGIBRE ES EXCELENTE PARA LA DIGESTIÓN DE LOS ALIMENTOS, PERO TAMBIÉN AYUDA A DESINFLAMAR Y QUEMAR GRASA ABDOMINAL.

El té negro es otro de los "quema grasa", sobre todo la abdominal y activa el metabolismo rápidamente.

ALGUNAS OTRAS AYUDAN A ELIMINAR LÍQUIDOS COMO LA COLA DE CABALLO, HINOJO, ALCAHOFA, BARDANA, TÉ ROJO, DE ROSAS, CANELA Y ALGUNAS OTRAS SON ADEMÁS RELAJANTES, COMO LA MANZANILLA Y EL AGUA CON CANELA Y MIEL DE ABEJA QUE AYUDAN A DISMINUIR EL ESTRÉS.

Elige tu favorito, son realmente fabulosos sus beneficios.



Año nuevo, imagen nueva

Cambios de imagen increíbles



Antes



Después

le privé

BY JACQUES BENCHIMOL

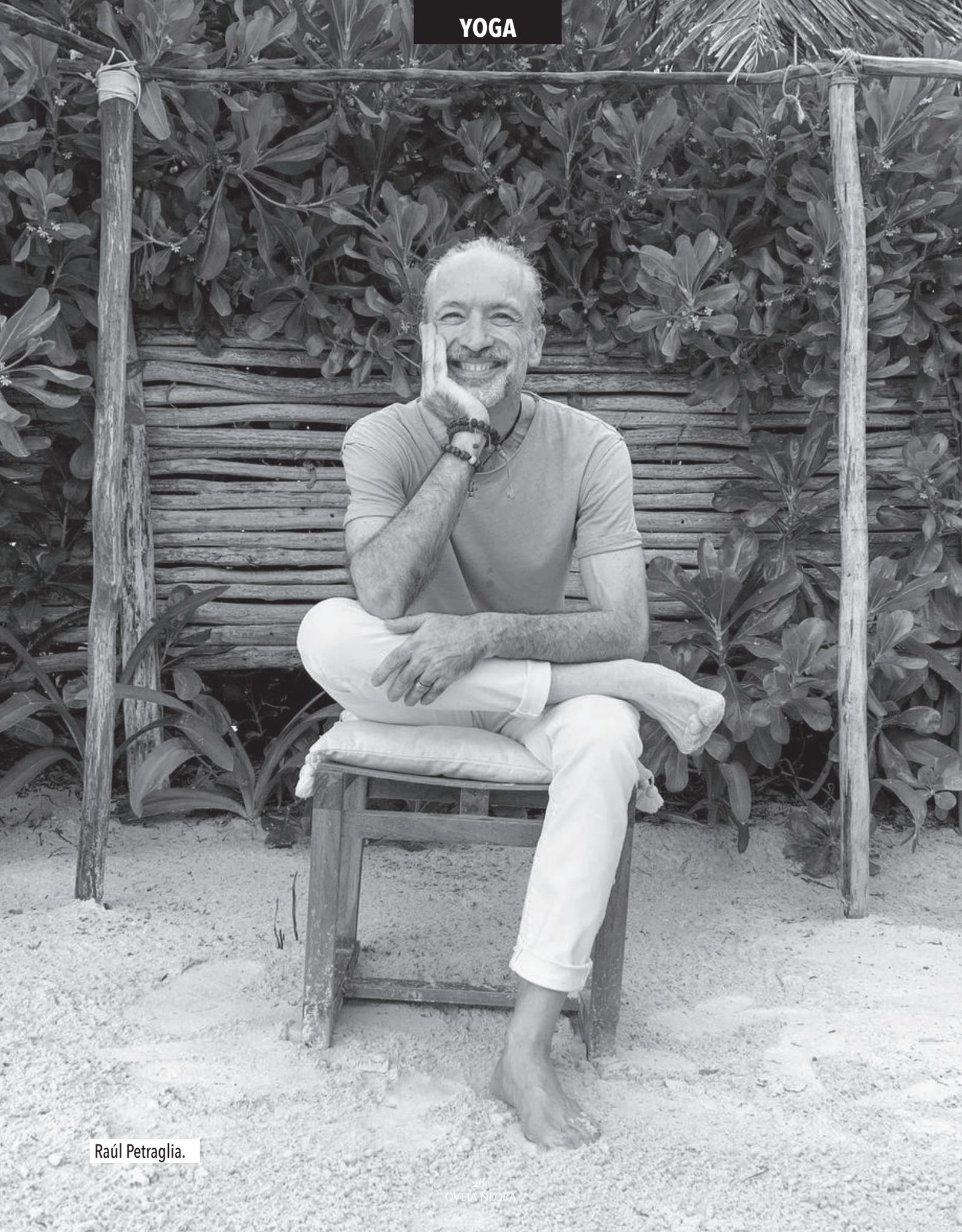
Cereza #30 A S.M. 2A Cancún, Q. Roo Tel. 998 884 9928

Agenda tu cita



998 147 1288

El Síndrome de Burnout es cada vez mayor en emprendedores y ejecutivos. Con BREATH?! descubrí la vocación por aportar al bienestar de mis colegas. ¿Sabes que el estrés ya es considerado una enfermedad Laboral? – Raúl Petraglia.



Raúl Petraglia.

ESTRÉS, UNA ENFERMEDAD LABORAL

BREATH?! se inspira en mi larga historia personal/profesional, no exenta de estrés y sus derivados.

Tras años de formación en Yoga, reconocí que existen técnicas muy específicas, no religiosas, que son perfectamente aprovechables por el hombre moderno.

Prácticas que hoy son avaladas por neurocientíficos de México y el extranjero. Básicamente hablamos de movimiento y respiración consciente.

MÉXICO ESTÁ ENTRE LOS PRIMEROS 3 PAÍSES CON MÁS ESTRÉS DEL MUNDO (OIT). NO ES DE EXTRAÑAR QUE LA NOM035 OBLIGUE A LAS EMPRESAS A TOMARSE ESTE TEMA EN SERIO Y QUE EL SENADO DE LA REPÚBLICA HAYA REFORMADO LA LEY DEL TRABAJO, RECONOCIENDO AL ESTRÉS Y LA ANSIEDAD COMO ENFERMEDADES LABORALES.

Mejor prevenir que curar o veremos un impacto importante en las finanzas de las empresas.

Es recomendable y estratégico hacer un planteamiento preventivo que im-

pacte en el corto plazo y que cale en la cultura empresarial y el liderazgo, idealmente comenzando por la alta dirección para lograr un efecto en cascada.

HÉCTOR DEL VALLE, EXPERTO EN EL ÁREA DE CAPITAL HUMANO EMPRESARIAL, ESCRIBIÓ EN LINKED-IN; **"..MILES SON PRESA DE SU PROPIA PERSONA, INMERSOS EN EL ESTRÉS Y ENFRASCADOS EN LARGUÍSIMAS JORNADAS DE TRABAJO... ERRADICAR ESA FORMA DE PENSAR Y TRABAJAR EN EL BIENESTAR DE NUESTRA GENTE SE TORNA IMPERATIVO...**

"Raúl desde una mirada muy práctica y como buen conocedor de ambos mundos, la vida del ejecutivo y el yoga, crea este concepto de jornadas prácticas y dinámicas, con lo que aporta una gran opción para que las empresas combatan el estrés e implementen una cultura de relajación que no toma más de unos cuantos minutos al día".

"SE TRATA DE CREAR EL HÁBITO DIARIO DE UNA PRÁCTICA CORTA, -SIMPLE, PERO PRECISA Y EFECTIVA-, QUE PUEDE EJECUTARSE EN CASA O EN EL TRABAJO Y QUE NO REQUIERE NI DE ROPA NI DE EQUIPO ESPECIAL".

Breath?! es uproyecto de Heart of Yoga Mexico y P&P. Linked In: Raul Petraglia y en IG: heartofyogamexico

@markwhitwell | www.heartofyoga.com

Desde Málaga, Madrid y México, ANTONIO DE JUAN lidera una de las consultoras + disruptivas en el mundo del Food & Beverage, Talentchef, con un claro objetivo: crear conceptos gastronómicos integrales y dar valor al arte del servicio.



ANTONIO DE JUAN

BY TALENTCHEF

-¿Cómo nace Talentchef, el camino...

Tras una larga trayectoria profesional en el sector de la hostelería, en 2016 fundé talentchef como una consultora especializada en la búsqueda y selección de talento específico para el sector de Food & Beverage.

-El ABC de Antonio de Juan...

VIVO DEDICADO POR COMPLETO A MI EMPRESA, ENTREGANDO CADA DÍA DE LOS 365 DEL AÑO Y LAS 24 HORAS DEL DÍA A SEGUIR CRECIENDO COMO PROFESIONAL. ES MI RAZÓN DE SER.

-La clave de tu éxito...

Mi obsesión por mejorar continuamente nuestros procesos, nutriéndome constantemente de información para alcanzar la excelencia en todo lo que hacemos.

-¿Qué te ha hecho disruptivo?

Nunca creamos un concepto sin realizar un exhaustivo estudio de mercado y un benchmark sólido. Esto es nuestro secreto, nuestra fórmula mágica y nuestro punto de partida para crear un concepto a medida.

-La diversificación...

LA DEMANDA POR PARTE DE NUESTROS CLIENTES DE OTROS SERVICIOS COMO LA CREACIÓN DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS O MANUALES OPERATIVOS NOS HACE

AUMENTAR NUESTRAS ÁREAS DE TRABAJO HASTA CONVERTIRNOS EN UNA DE LAS CONSULTORAS MÁS ROBUSTAS.

¿Cómo ha evolucionado el sector A&B?

Ha experimentado una transformación significativa.

En la actualidad, la clientela busca mucho más que degustar un plato delicioso preparado con ingredientes de alta calidad. Buscan vivir experiencias intrigantes e instagramables; desean un viaje sensorial que va más allá de lo culinario.

-Tendencias...

LA ATENCIÓN A LAS PREFERENCIAS Y RESTRICCIONES DIETÉTICAS ESPECÍFICAS ES AHORA FUNDAMENTAL. LOS ESPACIOS QUE OFRECEN OPCIONES VEGANAS, SIN GLUTEN U APTAS PARA ALÉRGICOS, DEMUESTRAN SU COMPROMISO CON LA EXCELENCIA EN EL SERVICIO AL ADAPTARSE A UNA CLIENTELA DIVERSA Y EXIGENTE.

-Valores...

La integración de sabores locales, especialidades regionales y menús inspirados en la cultura local brinda una autenticidad invaluable a la experiencia gastronómica. Al resaltar ingredientes locales y tradiciones culinarias, pueden conectar a los clientes con la cultura y el patrimonio del destino, enriqueciendo así su experiencia.

-¿Cuáles crees que son los males que aquejan al servicio?

Existe una gran demanda en el ámbito de la hostelería, sin embargo, la oferta de formación especializada es escasa. La formación es fundamental, y en el sector de la hostelería, el 80% de los trabajadores lo hacen por necesidad, mientras que solo el 20% lo elige por vocación.

-¿Cómo se pueden amortiguar?

EN PRIMER LUGAR, ES CRUCIAL ESTABLECER SALARIOS MÁS DIGNOS PARA ABRIR EL CÍRCULO DE PERSONAS INTERESADAS EN DEDICARSE A ESTE SECTOR. ES FUNDAMENTAL PROFESIONALIZAR EL SECTOR PARA VALORAR ADECUADAMENTE A QUIENES TRABAJAN EN ÉL Y EVITAR QUE SE CONVIERTA EN UNA OPCIÓN SECUNDARIA.

¿Para quién es recomendable?

Cadenas hoteleras y fondos de inversión que busquen la conceptualización de sus espacios de restauración y tras el lanzamiento de Tailors, también clientes de lujo, con el objetivo de crear

experiencias de hospitalidad únicas y personalizadas en su totalidad.

-Con tu experiencia ¿cómo calificas al servicio, la industria de A&B y los conceptos restauranteros mexicanos?

México es reconocido por contar con uno de los mejores servicios en el ámbito de la restauración. El nivel de la gastronomía es excepcional, con un enfoque apasionado hacia el trabajo y el servicio por parte de su personal, donde se aprecia claramente la profesionalidad y la vocación en la industria gastronómica. Además, la influencia directa de EU ha potenciado aún más la excelencia en este ámbito.

-¿Tienes intención de poner un instituto para la enseñanza de tus procesos?

NO DESCARTO ESTA POSIBILIDAD EN ABSOLUTO. ES ALGO QUE PODRÍAMOS CONSIDERAR EN EL FUTURO, YA QUE CREO FIRMEMENTE EN LA IMPORTANCIA DE DEJAR UN LEGADO Y CONTRIBUIR, BRINDANDO NUESTRO CONOCIMIENTO Y APORTANDO NUESTRO GRANO DE ARENA.





*RESIDENCIAL LAGOS DEL SOL,
DONDE LOS SUEÑOS
SE CONSTRUYEN*

30% + 12 MSI
DE ENGANCHE VIGENCIA VÁLIDA FEBRERO 2024



+30
AMENIDADES

40 HECTÁREAS
DE LAGOS VIVOS

500
FAMILIAS

1.5 KM
DE RECORRIDO EN
PARQUE DEL LAGO

¡Agenda un recorrido en hoy!  [WhatsApp \(998\) 136 4458](https://www.whatsapp.com/business/chat?phone=9981364458)  ventas@lagosdelsol.com

Aún en estado de excepción, Ecuador es el País Socio de FITUR 2024, como paso estratégico para lograr sus ambiciosos objetivos turísticos, que buscan alcanzar 2 millones de turistas internacionales para 2025, de acuerdo con su Ministro de Turismo **NIELS OLSEN**.



NIELS OLSEN

MINISTRO DE TURISMO DE ECUADOR

- ¿Qué representa el turismo para la actividad económica de Ecuador?

ES UN PILAR FUNDAMENTAL PARA SU ECONOMÍA, REPRESENTANDO LA TERCERA INDUSTRIA NO PETROLERA MÁS IMPORTANTE EN TÉRMINOS DE GENERACIÓN DE INGRESOS.

- ¿Cuánto genera el turismo ecuatoriano en divisas?

En el primer semestre de 2023, el sector turístico generó casi 1,000 mdd en divisas, marcando un crecimiento significativo del 25.7% en comparación con 2022, y logrando ventas de actividades turísticas de más de 4,200 mdd de enero a septiembre.

- ¿Cuántos empleos directos e indirectos genera en el país?

ESTA INDUSTRIA SUSTENTA A + DE 550,000 FAMILIAS EN TODO EL PAÍS, Y BENEFICIA AL MENOS A OTRAS 52 ACTIVIDADES IMPULSANDO SU CRECIMIENTO (GASTRONOMÍA, COMERCIO, CONSERVACIÓN DE ÁREAS NATURALES Y PRESERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL),

COMO UN EFECTO MULTIPLICADOR QUE BENEFICIA A COMUNIDADES LOCALES, PROMUEVE EL EMPREN- DIMIENTO Y FOMENTA EL DESA- RROLLO DE INFRAESTRUCTURA EN DIVERSAS REGIONES.

- ¿Cuáles son los principales atractivos turísticos de Ecuador?

ECUADOR OFRECE A SUS VISITAN- TES EXPERIENCIAS ÚNICAS, DESDE SOLEADAS PLAYAS, CUMBRES ANDI- NAS, LA RICA BIODIVERSIDAD DE LA AMAZONÍA, Y LA INIGUALABLE VIDA SILVESTRE DE LAS GALÁPAGOS. JUNTOS, ESTOS 4 MUNDOS, HACEN DE ECUADOR UN DESTINO TURÍSTI- CO DIVERSO Y ENRIQUECEDOR.

- ¿Qué actividades engloba?

Desde surf, observación de balle- nas y vida silvestre, exploración gastronómica marina, festivales culturales, trekking, montañismo, canotaje, senderismo y buceo.

- ¿Qué nuevos segmentos turísticos y nichos de mercado tienen previsto potenciar?

Turismo Sostenible y Responsable en comunidades ecuatorianas; Pue- blos y Rincones Mágicos; Turismo Violeta, con producto para la aten-

ción de nichos de mercado enfocado en mujeres; Turismo en Áreas Naturales Protegidas, para la regeneración y conservación ambiental a fin de atraer turistas de alto valor e inversión extranjera.

-¿De qué países principales proceden actualmente los visitantes de Ecuador?

De enero a noviembre de 2023, los principales países emisores fueron EU (+396,000 visitantes), Colombia (224,000), Perú (+110,000) y España (100,000).

-¿Cómo ha evolucionado el flujo de turistas y la conectividad entre España y Ecuador?

HA EXPERIMENTADO UNA NOTABLE EVOLUCIÓN. DURANTE 2022, ECUADOR RECIBIÓ 113,546 TURISTAS DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, MARCANDO UN INCREMENTO DEL 58% EN COMPARACIÓN CON 2021 Y ALCANZANDO UNA RECUPERACIÓN DEL 95% RESPECTO A LAS CIFRAS PRE-PANDEMIA DE 2019.

-¿En términos de conectividad aérea?

En la ruta Ecuador-Madrid-Ecuador, el transporte de pasajeros en 2022 creció un 46.04% en relación al año anterior. Estos datos reflejan un creciente interés en los viajes entre ambos países.

-¿Qué supondrá para el impulso del turismo de Ecuador ser País Socio FITUR 2024?

LA VISIBILIDAD Y LAS OPORTUNIDADES DE NETWORKING QUE OFRECE FITUR 2024 SON FUNDAMENTALES PARA POSICIONAR A ECUADOR COMO UN DESTINO TURÍSTICO LÍDER A NIVEL MUNDIAL, IMPULSANDO ASÍ EL CRECIMIENTO Y LA DIVERSIFICACIÓN DE SU INDUSTRIA TURÍSTICA.

-¿Qué beneficios otorga Ecuador?

Para aumentar la competitividad, Ecuador ha implementado medidas como la reducción de impuestos y tasas, y ha firmado acuerdos de cielos abiertos con EU, lo que ha mejorado la conectividad aérea y la recuperación de rutas internacionales .

-¿Cuál es la meta de Ecuador?

Busca alcanzar 2 millones de turistas internacionales para 2025, también emplear a 700,000 personas para esa fecha.

-¿Cómo será el stand de Ecuador en FITUR 2024?

El stand de Ecuador en FITUR 2024 promete ser un hito histórico para el país. Contará con la participación de 48 empresas privadas exhibiendo lo mejor de Ecuador, incluyendo la serie de exposiciones gastronómicas. En resumen, será una representación viva de la riqueza cultural, natural y gastronómica del país.

Casa Rolonoli®

Gourmet Cuisine
Since 1981

La mia Pasta

THE AUTHENTIC SAPORE ITALIANO



ZONA HOTELERA KM 8.5



Foto: Hile Lozano

MEDALLA RICARDO MUÑOZ ZURITA 2024

Como cada enero desde hace 7 años, entregamos la **MEDALLA RICARDO MUÑOZ ZURITA CULINARIA MEXICANA** a **personajes que contribuyen a la investigación, a la academia y al legado que queda escrito** para las futuras generaciones.

Este año, **LAS MEDALLAS RICARDO MUÑOZ ZURITA CULINARIA MEXICANA** RECAYERON EN 4 GRANDES profesionales y amantes del arte culinario, y a continuación me honro nombrarlos.

MÉRITO A LA INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA: PORFIRIO LÓPEZ, por una vida dedicada a la investigación de los chiles de toda la República Mexicana y especialmente los de su terruño, Oaxaca.

MEDALLA A LA DIVULGACIÓN GASTRONÓMICA: CELIA MARÍN, por vida dedicada a la difusión y promoción gastronómica. Una de las TALENTOSAS PLUMAS PERIODÍSTICAS DEL QUEHACER CULINARIO. **MEDALLA A LA DOCUMENTACIÓN GASTRONÓMICA:** JUAN RAMÓN CÁRDENAS, por una vida entregada a la

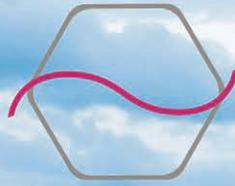
cocina Y A LA INVESTIGACIÓN.

MEDALLA (PÓSTUMA) A LA ACADEMIA: GUILLERMO RÍOS GAMBOA, fundador de Ambrosía Centro Culinario, formador de grandes cocineros QUE HAN LLEVADO A REPRESENTAR EL TALENTO MEXICANO ALREDEDOR del mundo entero.

Y también, **MEDALLA A LA ACADEMIA 2022:** ROBERTO BUCIO, por entregar UNA VIDA A LA FORMACIÓN DE COCINEROS.

ESAS 4 MEDALLAS ESTÁN CONSAGRADAS A HISTORIAS DE VIDA. SON LARGAS Y GRANDES TRAYECTORIAS. VEO QUE SE entregan muchos premios, sin embargo no son **suficientes, por eso existe la Medalla Ricardo Muñoz Zurita** PARA estas grandes trayectorias que son difíciles de colocar porque están entre los hacedores de vida, entre los grandes investigadores y están entre los grandes escritores...

A CADA UNO DE ELLOS NUESTRO RECONOCIMIENTO, NUESTRA profunda admiración y respeto a sus legados de vida ¡**HABLANDO AL CHILE!**



PUNTA BLANCA

BE • LOVE • ENJOY

¡Celebra el mes del amor con nosotros!

Menciona este anuncio al reservar tu day pass o habitación y obtén 2 copas de vino cortesía y 20% de descuento en masajes.

*aplica todo febrero 2024 *una copa de vino por persona



 @puntablancamx

 +52 998 761 7521

 info@puntablanca.mx



FUSIONART AROMAS & SABORES KEMPINSKI

El regreso del hotelero CONRAD BERGWERF suponía un mundo culinario por descubrir y compartir, y es así, a través de la lujosa marca que ahora lidera: KEMPINSKI HOTEL CANCÚN.

CONRAD NOS PASÓ AL COSTO QUE BUSCA RESCATAR EL ADN DE KEMPINSKI, QUE

DE HECHO NACE EN 1900 COMO EL PRIMER RESTAURANTE GOURMET DE VINOS A PRINCIPIOS DE 1900 EN BERLÍN, ALEMANIA. DE AHÍ SU INTENCIÓN DE LANZAR EL SERIAL DE CENAS DEL PROGRAMA "FUSIONART AROMAS & SABORES KEMPINSKI".

El afamado CHEF BENITO MOLINA abrirá el programa culinario los días 22



Solange Muris y Benito Molina.

y 23 de febrero próximos, con una master class al lado de su esposa, la también chef SOLANGE, y con una cena formal de 5 tiempos en el restaurante Grill.

BENITO MOLINA es de las figuras gastronómicas de mayor peso en México. Su cocina se destaca por utilizar producto marítimo local fresco y por su carácter sustentable. (Su restaurante Manzaniella ocupó el puesto 25 dentro de los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica).

Para MARZO, arribará el mixólogo MARIO QUEVEDO, de Costa Rica, especializado en cultura cocktelería de autor y gin tonic.

EN ABRIL PASARÁN LISTA DE PRESENTE LOS CHEFS GERMÁN STIZ Y PEDRO PEÑA, DEL RESTAURANTE LA CARNICERÍA DE BUENOS AIRES, RECOMENDADO EN LA GUÍA MICHELIN, AMBOS ENTIENDEN COMO POCOS LA ESCENA GASTRONÓMICA ARGENTINA ACTUAL. A ELLOS ACOMPAÑARÁ LA CHEF TASSIA MAGALLANES, DEL RESTAURANTE NÉLITA, DE SÃO PAULO, BRASIL, EN EL RANKING 21 DE LOS 50 BEST OF THE BEST DE LATINOAMÉRICA.

A lo largo del año se darán a conocer las personalidades que desfilarán en los fogones de Kempinski Hotel Cancún. ¡YUMMY YUMMY YUMMY!



Pedro Peña y Germán Stiz.



LA CASTELLANA®

¿Corriste con tus maletas este fin de año?



España



Argentina



España



Italia

Encuentra tus destinos preferidos en La Castellana.

EVITA EL EXCESO | www.alcoholinformate.org.mx | La Castellana Cancún: Huayacán Manzana 141, Lote 61.
Col. Smza 310. Zona comercial Palmaris. Cancún, Quintana Roo. 77560 | Teléfono: 9983130671 | WhatsApp: 9985770294

EXCELLENS SAUVIGNON BLANC



De la bodega riojana Marqués de Cáceres surge EXCELLENS SAUVIGNON BLANC, un interesante monovarietal con D.O.

ES UN VINO DE GRAN ELEGANCIA Y DE GRAN COMPLEJIDAD, SIN DUDA UNA DE LAS REVELACIONES DE LA ENÓLOGA CARMEN BLANCO MARTÍN,

Vista, es un Blanco brillante, untuoso, amplio y profundo.

NARIZ INTENSA, NOTAS MINERALES, HERBÁCEAS CON UN FONDO AROMÁTICO DE FRUTA TROPICAL -CON HUESO-, QUE LE DA PROFUNDIDAD.

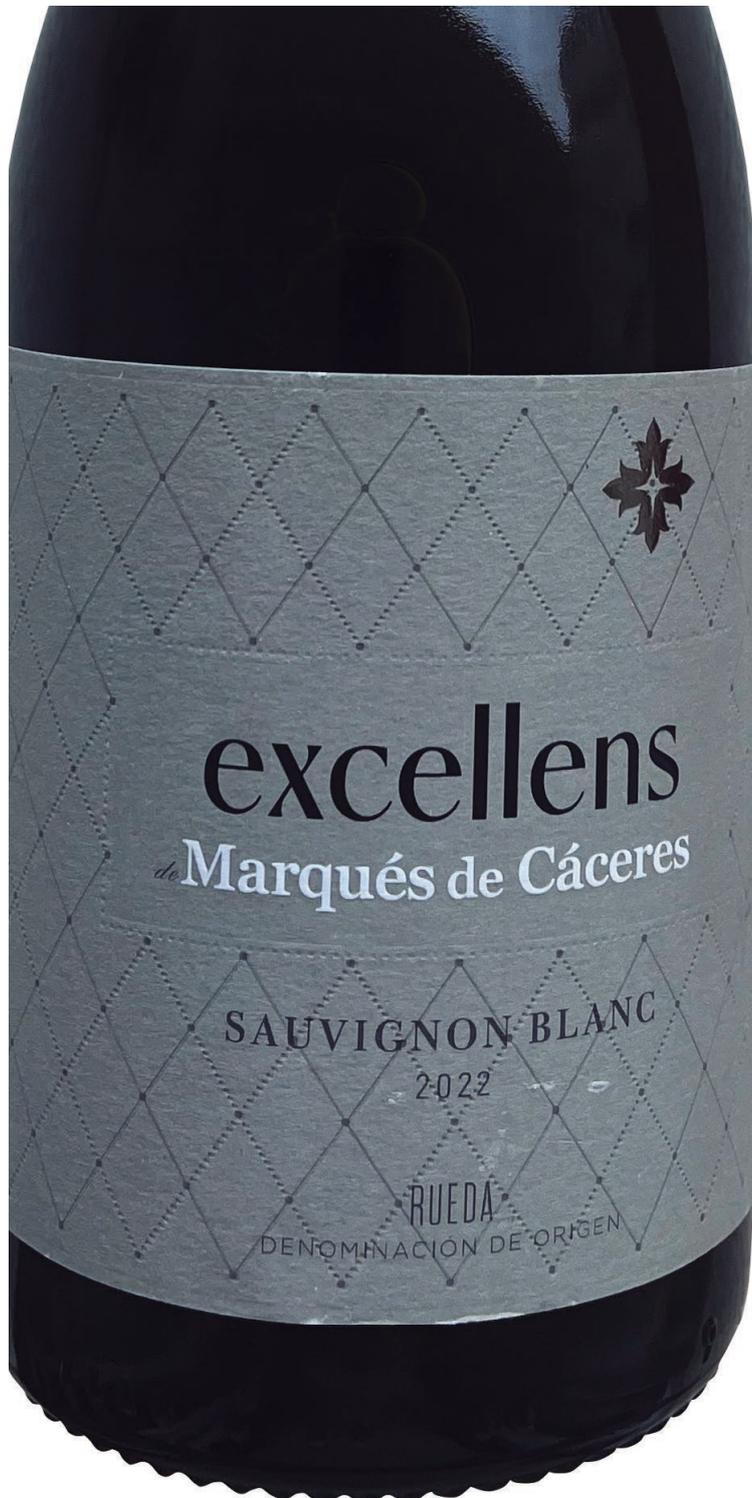
Boca bien armada, equilibrada y de rotunda expresión frutal en el centro. Matices muy ricos, toques minerales, volumen y cremosidad perfectos, con una nota amarga final muy agradable.

EXCELLENS SAUVIGNON BLANC ES DE ESOS VINOS SUGESTIVOS, QUE VALE LA PENA DESCORCHAR... LO ÚNICO MALO ES QUE ES DE PRODUCCIÓN LIMITADA.

\$385



LA CASTELLANA®



.....

JACKIE JIMÉNEZ
Sommelier

"Es un blanco muy singular, muy equilibrado y muy interesante. Se me antojaría armonizar con un POLLO AL CURRY AMARILLO ESTILO THAI, o con un Pulpo, Ostras o Quesos de cabra, FONTINA, PECORINO Y GOUDA, QUEDARÍA ESPECTACULAR".



.....

LALO PALOMAQUE
Sommelier
La Castellana

"Esta tentadora etiqueta DE LA BODEGA MARQUÉS DE CÁCERES podría resultar COMO UN DELICIOSO APERITIVO, aunque también podría MARIDARSE CON RISOTTOS, PASTA O PESCADO BLANCO".



JOSEP ROCA, EL 1ER. SOMMELIER DE LA GUÍA MICHELIN 2024

JOSEP ROCA ESTRENÓ EL RECONOCIMIENTO AL MEJOR SOMMELIER, CATEGORÍA QUE SE INCORPORÓ A LOS PREMIOS DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA 2024.

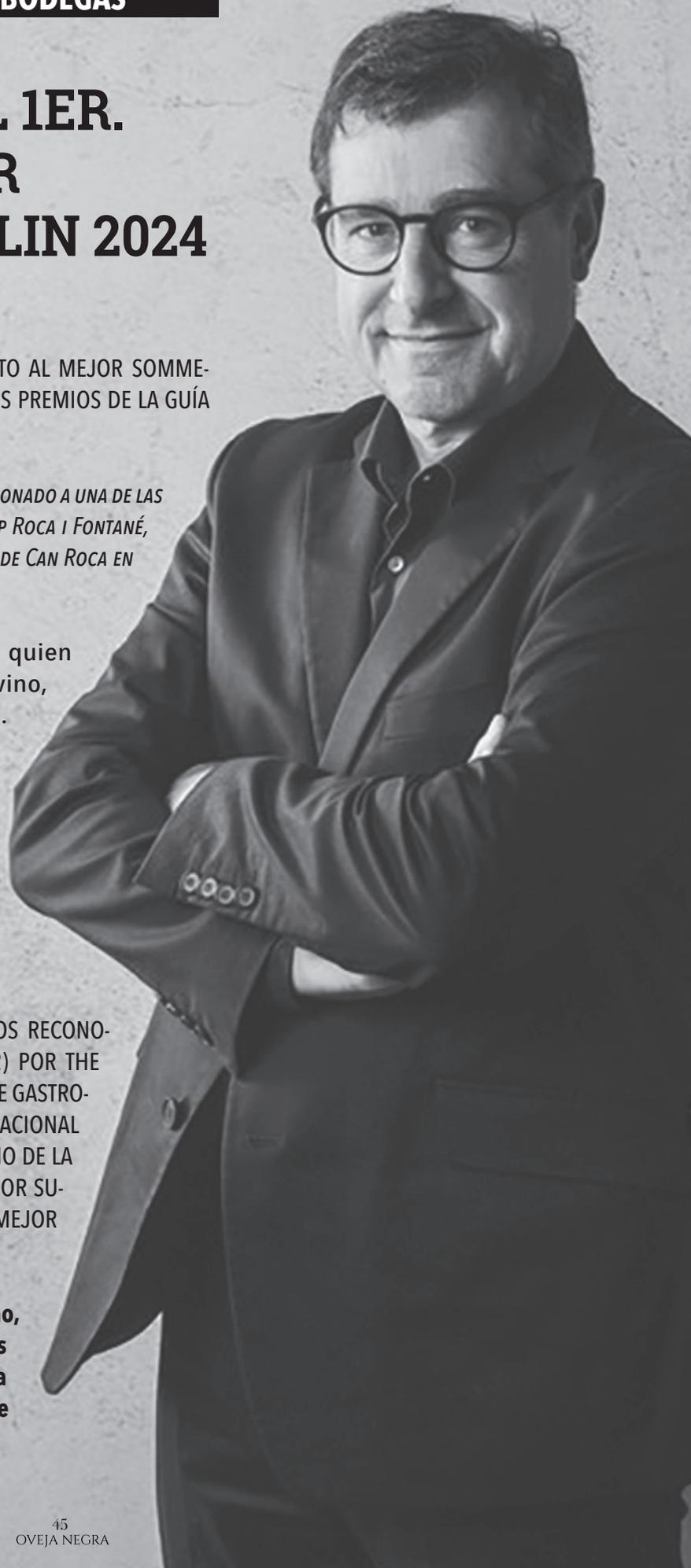
EN ESTA PRIMERA OCASIÓN QUE LO CONCEDEN HAN SELECCIONADO A UNA DE LAS FIGURAS MÁS RELEVANTES DE LA SUMILLERÍA NACIONAL, JOSEP ROCA I FONTANÉ, EL HERMANO MEDIANO DE LOS ROCA AL FRENTE DE EL CELLER DE CAN ROCA EN GIRONA.

Con la máxima "servir es cuidar" Josep es quien armoniza cada bocado, con un buen trago de vino, en el templo gastronómico de la familia Roca.

Conocido cariñosamente como «Pitu», la Guía Michelin lo describió así: "Como embajador de la autenticidad enológica, Josep comparte su pasión por el vino con cada comensal, valorando primero a las personas que están detrás de una botella y luego la química que la hace excepcional».

EN SU TRAYECTORIA JOSEP ROCA ACUMULA VARIOS RECONOCIMIENTOS: MEJOR SOMMELIER DEL MUNDO (2022) POR THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS; PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA AL MEJOR MAÎTRE DE SALA (2004); PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA AL MEJOR SUMILLER (2010); PREMIO DE LA ACADEMIA INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA AL MEJOR SUMILLER (2005 Y 2011), PREMIO GUERIDÓN DE ORO AL MEJOR MAÎTRE DE SALA (2013).

Es destacable su faceta como divulgador del vino, en jornadas, centros de formación y con sus libros «Vins compartits» y «Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos», este segundo con la colaboración de la Dra. Imma Puig.





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.



EL AMOR ESTÁ EN ¡PIZZA ROLANDI!

PIZZA ROLANDI es uno de los más fascinantes espacios gastronómicos del Caribe Mexicano, y el que muchos han elegido para iniciar su historia de AMOR & AMISTAD...

Durante más de 4 décadas, PIZZA ROLANDI ha sido "EL LUGAR" donde se comparte más allá de la tradición gastronómica de la familia MÜLLER.

"PIZZA ROLANDI HONRA EL ARTE GASTRONÓMICO TRADICIONAL, CON EL ARTE DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES. HEMOS SIDO TESTIGOS DE CIENTOS DE HISTORIAS DE AMOR, AMISTAD & FAMILIA QUE AHÍ SE HAN COCINADO", DICE ALESSANDRA MÜLLER.

"Para febrero vamos a tener un menú especial. Y queremos resaltar que tenemos cocina de tradición y un ambiente romántico, la pizza, el vino, los alimentos para compartir en pareja y también para compartir con amigos".

LA COCINA DE PIZZA ROLANDI ES VERSÁTIL, AL EMPLEAR TÉCNICAS DE COCCIÓN DIFERENTES, HORNO DE LA LEÑA O PARRILLA DE CARBÓN, QUE LES DA A LOS PLATILLOS UN TOQUE MUY SINGULAR.

¿IMPERDIBLES? *La carta es amplia y muchos comensales los han hecho clásicos, empezando por los Carpacios, Pizzas, Calzones, Filete de pescado al perejil, el Gitano de Filete de Res a la parrilla, las Costillas de Rack de Cordero con rodaja de mantequilla café de París o el Roast Beef en su jugo con romero.*

PIZZA ROLANDI ES EL LUGAR PARA COMPARTIR UNA PIZZA Y EL VINO... UN CARPACCIO Y UNA CERVEZA... UNA PASTA Y FRUTOS DEL MAR... PESCADOS, CORTES Y ENSALADAS... POSTRES Y ¡UNA GRAN CHARLA!



Ha sido nombrado el Mejor Pastelero del Mundo y recientemente calificó como el 2o. Mejor Chef del Mundo. Cada uno de sus conceptos ha obtenido Estrella Michelin. Sin embargo, el gran legado de ALBERT ADRIÁ ha sido revolucionar la gastronomía mundial al lado de su hermano Ferran a través de elBulli. Hoy en solitario desde ENIGMA, cocina su mejor historia.



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



- ALBERT ADRIÁ, ¿Cuándo descubriste que eras OVEJA NEGRA?

Uno intenta ser honesto consigo mismo, levantarse por la mañana y mirarse al espejo y decir: 'quiero pasar un bonito día y hacer felices a los demás'; yo lo hago a través de la cocina. Eso derivó en que sí, de cierta forma, fuésemos considerados **OVEJAS NEGRAS**.

-¿Cómo te describes con tres adjetivos?

COMO OVEJA NEGRA NO DEBERÍAMOS TENER DEFINICIÓN.

- ¿Cómo fue tu incursión en el mundo de la gastronomía?

Tenía 16 años, mi hermano Ferran había sido recién nombrado Jefe de Cocina de elBulli, tenía apenas 23 años, necesitaba mano de obra barata, entonces en aquella época -incluso hoy en día- tiró de la familia (Jajaja). La verdad que cuando empecé no era algo que me enamoró desde el primer momento. Me encantó elBulli, me encantó el sitio, la manera de vivir, pero de la cocina me fui enamorando progresivamente.

-¿Cuál es tu definición propia de gastronomía?

¡Wow! El placer; mi hermano Ferran dice que comer alimenta el alma; y yo creo que cuando uno va a un restaurante, sobre todo de las características de los que yo he hecho, va a algo más que a comer, que a alimentarse, busca algo más...

-¿Por qué te inclinaste por la pastelería? ¿Realmente fue algo accidental o fue tu inclinación dentro del mundo culinario?

MUY SENCILLO: DOS HERMANOS, UNO DE ELLOS DEDICADO AL DULCE Y EL OTRO AL SALADO. SUELE PASAR MUCHO. Y ADEMÁS, YO EN ESA ÉPOCA TENÍA UNA ALERGIA SEVERA AL CRUSTÁCEO; HABÍA PASADO EN MI FORMACIÓN COMO COCINERO POR LA PARTIDA DE PESCADOS Y LO PASABA UN POCO MAL, PORQUE SÓLO TOCÁNDOLOS YA TENÍA PROBLEMAS. HICE DURANTE UN AÑO Y MEDIO TODAS LAS DEMÁS ESPECIALIZACIONES, 3 MESES EN CADA UNA, Y CUANDO ME TOCÓ PASTELERÍA DIJE 'AQUÍ ME QUEDO'. PERO BUENO, MI TRABAJO HA SIDO MUCHO MÁS QUE DEDICARME A LA PASTELERÍA.

-Sin embargo, has sido considerado el Mejor Pastelero del Mundo, ¿qué significa para ti la pastelería?

Tengo sentimientos ambiguos al respecto. Para empezar, los reconocimientos, al final, no dejan de ser más que un premio al trabajo bien hecho, a una trayectoria, a una carrera; aún soy joven y creo que me queda mucho por decir, entonces lo de la pastelería es... complicado.

-¿En qué sentido?

EN EL SENTIDO QUE REALMENTE EL AZÚCAR ES UNO DE LOS GRANDES PROBLEMAS QUE TENEMOS -JUNTO AL ALCOHOL-, ESAS DROGAS NO ESTIGMATIZADAS, PERO NECESITAMOS CHUTE, UNA DOSIS DE EDULCORANTE, PERO AL FINAL ES PURO PLACER Y HEDONISMO, PORQUE NO ES ALGO QUE TU CUERPO NECESITE. COMERTE UN POSTRE DESPUÉS DE LOS PLATOS SALADOS, A PRIORI, TAMPOCO. ENTONCES CONVIVO CON ELLO, AUNQUE NO SUELO COMER POSTRES.



-¿Cómo compensas esos "chutes"?

Me encantan los helados, me encanta la fruta; creo que hay que decirle a los jóvenes que tienen que comer más fruta, porque cuando lo piensas, una papaya, un mango, un melón, una sandía, un durazno, son algo tan tan mágico.

-¿Qué significó para ti el Bulli?

TODO; PARA MÍ Y PARA TANTA TANTA GENTE FUE UNA ESCUELA DE VIDA, FUE UNA MANERA DE ENTENDER LA VIDA Y DE ENTENDER LA GASTRONOMÍA.

-Sin embargo, saltaste a solitario, ¿cómo fue ese proceso?

MI HERMANO SIEMPRE DIJO QUE A LOS 50 AÑOS SE IBA A RETIRAR, POR TANTO, CUANDO ME FUI DE ELBULLI, QUEDABA UN AÑO PARA CERRAR, YA LO SABÍA, NO LO

HABÍAMOS HECHO PÚBLICO, PERO YA LO HABÍA HABLADO CON ÉL, Y ME DIJO: 'HAY QUE MATAR A LA BESTIA'; ES DECIR, LE HEMOS DEDICADO TODA LA VIDA A ELBULLI, Y NOSOTROS Y MUCHOS DEL EQUIPO EMPEZÁBAMOS A SER PADRES. FUE MUY INTELIGENTE FERRAN AL DECIR 'VAMOS A CERRAR EN LA CÚSPIDE DE LA OLA; VAMOS A CERRAR EN NUESTRO MOMENTO DE MAYOR ÉXITO', Y ASÍ FUE. ME DEDIQUÉ UN AÑO A RESETEARME, A REVISAR LO QUE HABÍA HECHO, PENSANDO EN PLANES DE FUTURO, APARTE DE DISFRUTAR ESE PRIMER AÑO DE MI HIJO. LO HICE BIEN, PORQUE LUEGO NO HE PODIDO DISFRUTARLO TANTO.

-Y en ese proceso también te tocó crear exitosos conceptos, incluso con Estrellas Michelin...

En 4 de ellos tuve estrellas Michelin; yo venía de elBulli que teníamos 3, sin embargo, más allá

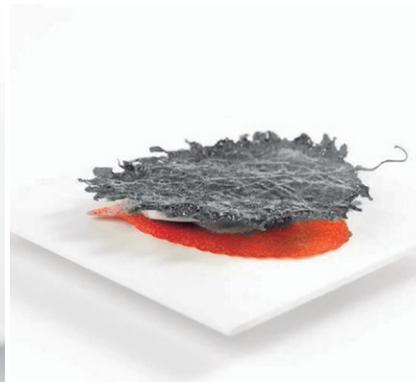
de las Estrellas Michelin que serán siempre bienvenidas, lo que importa al final del día es tener el restaurante lleno, y trabajo para ello.

- Cuéntanos de tus exitosos conceptos...

He montado 11 o 12 restaurantes; yo mismo soy mi propio reto, me gusta superarme, no me gusta caer en la rutina. Uno se levanta diciendo 'voy a ser creativo, quiero ser creativo', incluso puede ser un estigma, porque el sentimiento y la creatividad conlleva a la insatisfacción, el no estar contento nunca, y siempre pedirte más, siempre exigir nuevos caminos, nuevos retos.

-¿Cómo los has construido?

PARA ESO NECESITAS EL MEJOR EQUIPO, Y YO CREO QUE UNA DE LAS COSAS QUE HE LOGRADO, ES RODEARME DE GENTE CON UN VALOR HUMANO ENOR-





ME Y QUE AHORA MISMO SON GRANDÍSIMOS PROFESIONALES.

-¿Cuál fue tu experiencia con la colaboración en Heart con Cirque du Soleil?

FUIMOS SOCIOS Y MONTAMOS UNA COSA EXTRAÑA, HEART EN IBIZA. TRABAJÁBAMOS CERCA DE 290 PERSONAS Y LA INTENCIÓN ERA HACER UN TRINOMIO ENTRE MÚSICA, ARTE Y GASTRONOMÍA; IR UN PASO MÁS ALLÁ DE LO QUE ES UN RESTAURANTE, DE UNA CENA-ESPECTÁCULO. CREO QUE LO LOGRAMOS. TUVIMOS UN PRIMER AÑO DESASTROSO, HAY QUE RECONOCERLO, PERDIMOS MUCHO DINERO, PERO EL QUINTO AÑO, EN CAMBIO, LOGRAMOS EL ÉXITO. PAULATINAMENTE LOS NÚMEROS EMPEZARON A SALIR, EL RECONOCIMIENTO LLEGÓ, COMO DIGO, A TRAVÉS DEL ESFUERZO, DEL TRABAJO, DÍA A DÍA.

-Enigma...

La pandemia a mí me salpicó de una manera muy dura, me permitió darme un segundo reset, después de elBulli.

He cerrado todo, menos un restaurante, Enigma, que es mi casa, mi restaurante, que lleva por primera vez mi nombre.

-¿Cuál es la propuesta de Enigma?

Es un enigma; lo tengo en la entrada de Barcelona, fuera del circuito habitual. No tengo miedo a ser ambicioso, quiero lograr que sea un referente mundial y creo que vamos por buen camino. Hace un año lo reabrimos, pero como digo, bajo una nueva fórmula, y le pega muy bien su nombre al espacio.

-Y en esa visión tuya ¿qué planes tienes?

Yo ya tengo pocos planes, ya tengo pocas cosas por conseguir, estoy más que satisfecho, pero sí quiero que el equipo que trabaja conmigo, que lleva muchos años, gane el dinero que se merecen. Entonces voy a hacer algunas cosas para que ellos tengan ese dinero. Estamos hablando de diferentes proyectos, algunos maravillosos, aunque aún no he firmado nada. Éstos incluyen España, Japón, Dubai, Arabia



Saudí, en Oriente Medio. También en EU estamos escuchando ofertas.

-¿Qué propuestas te “mueven”?

A MÍ ME INTERESAN PROPUESTAS QUE TE PERMITAN SUPERAR RETOS, QUE SEAN EMOCIONANTES, POR EJEMPLO, JAPÓN, GASTRONÓMICAMENTE HABLANDO Y COMO PAÍS ES SUMAMENTE ¡EMOCIONANTE!

-¿Por qué tomar el riesgo?

El dinero puede ser un poco secundario, ante los proyectos que emocionan u otros que no sabes en qué puedan resultar. Pero no pierdo de vista que el objetivo es que mi equipo de años puedan ganar el dinero que digo yo que se merecen...

-En México ¿tienes alguna oferta?

NO, NO TENGO NINGUNA OFERTA EN MÉXICO.

-¿Te gustaría?

¿Sabes qué pasa? Tengo 2 sitios a los que voy mucho de vacaciones, que son Tenerife y el Caribe Mexicano. Entonces, al aceptar proyectos, dejan de ser ya tu sitio de escapada, para convertirse en tu prisión, prefero que no. Tenía una propuesta en Maldivas, y yo decía, familia, está muy bonito, pero para mí ¡va a ser la cárcel! Así que a veces las cosas parecen muy bonitas, pero cuando las analizas, no resultan tanto.

-Tu participación en EU...

Tengo un proyecto, del cual José Andrés, amigo mío de la infancia, me hizo partícipe como socio en Nueva York, y la verdad, siempre es emocionante, vibrante ir a ¡NY!

-¿Cuál sería tu ABC para cocinar el éxito?

PASIÓN Y HUMILDAD. PASIÓN, ENTENDIÉNDOLA COMO MUCHAS HORAS EN LA COCINA, PODRÍAMOS VIVIR HASTA ¡400! Y LA OTRA ES HUMILDAD, PARA LEVANTARNOS POR LA MAÑANA Y DECIR QUE ‘NO SABEMOS NADA’. IMAGÍNA, CUANDO YO EMPECÉ EN EL AÑO 85 DIGAMOS QUE HABÍA TU PROPIA CULTURA DE COCINA FRANCESA O ITALIANA, AHORA EL RECETARIO DE UN COCINERO IMPORTANTE ES ¡ENORME! SÓLO EN LATINOAMÉRICA ¡ES BRUTAL! LA MEXICANA, PERUANA, BRASILEÑA ¡WOW! Y POR ESO DIGO

LOS AGUACATES, LOS CEVICHES, ESTÁN POR TODA EUROPA.

-Dinos Albert, ¿hacia dónde crees que vaya la tendencia de la gastronomía?

Hoy en día la tendencia va hacia 2 grandes tipos: uno, los grandes grupos que invierten grandes cifras en hacer restaurantes-espectáculo en el sentido de la belleza del mismo, de la inversión, que tienen una oferta donde se come bien y tienen una línea inamovible: 'esto es lo que hay y es lo que habrá'.

La otra parte, para mí es lo que ocurre un poco en Asia, que es dedicarte a hacer una elaboración, un producto, una especialización. Voy a hacer tacos, monto una taquería que hago tacos; monto una pizzería que hago pizzas; monto una hamburguesería que hago

hamburguesas; no una pizzería que vendo de todo, ¡hasta paella!

-Entre cocina y sala...

COMO COCINERO, ME HE DADO CUENTA DE QUE LA IMPORTANCIA DE LA SALA SUPERA A LA DE LA COCINA. ES ALGO QUE VA MUCHO MÁS ALLÁ DEL SIMPLE HECHO DE QUE SEAN LOS CAMAREROS LOS INTERLOCUTORES ENTRE LA COCINA Y EL CLIENTE. ES NECESARIO CREAR UN SOLO EQUIPO Y EL DIÁLOGO ENTRE AMBOS DEPARTAMENTOS DEBE DE SER FLUIDO. ESTO ES ALGO QUE HA EVOLUCIONADO MUCHO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS.

-¿Cómo se lograría?

CREO QUE LA SALA ESTÁ UN POCO HERIDA EN CUANTO A OFICIO, PORQUE LAS CONDICIONES PARA SER CAMARERO NO SON FÁCILES. CREO QUE

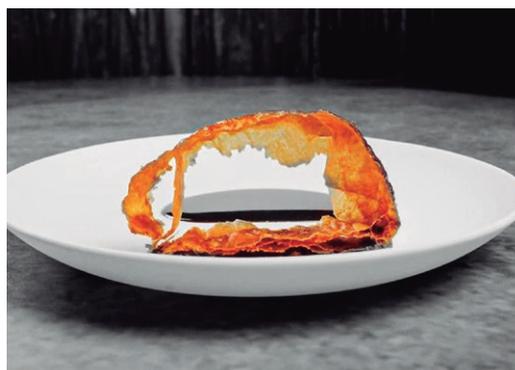
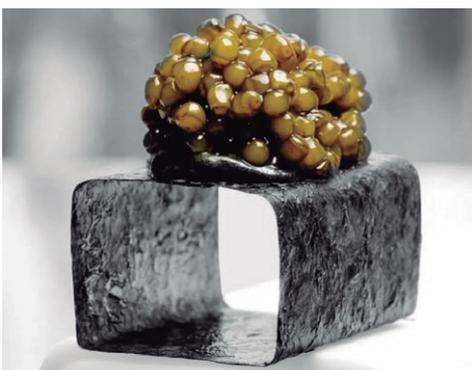
SE DEBERÍA INCENTIVAR ECONÓMICAMENTE AL CAMARERO, QUE ES UN TRABAJO MUY DIFÍCIL, PARA QUE PUEDA TENER UN PRESENTE Y UN FUTURO.

-¿Cómo chef qué deberías confesar?

"CONFESIONES DE UN CHEF", ES EL NOMBRE DEL LIBRO MALGRADO DE ANTHONY BOURDAIN, BUEN AMIGO. NO TENGO SECRETOS INCONFESABLES, LA VERDAD, CREO QUE HE INTENTADO SER HONESTO, ES ALGO QUE APRENDÍ DE MI HERMANO. PORQUE AL FINAL HAY DOS TIPOS DE RESTAURANTES: LOS HONESTOS Y LOS QUE NO; A CADA PASO MENOS DE HONESTIDAD, LA CUENTA DE EXPLOTACIÓN ES UN POCO MEJOR.

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

¡Hombre! Pues se ve como una de las gran-



des, como un mundo a descubrir totalmente diferente. Yo gracias a Paco Méndez pude hurgar en poco en la superficie, y darme cuenta lo diferente y lo difícil que era empezar a conocer ese recetario, más allá de los tipismos que conocemos, porque el guacamole fíjate, ¡lo mal que viaja! En España hay de todo, pero no aguacate, y ni los limones, ni el cilantro son los mismos. Pasa como con muchas recetas españolas que están, digamos, muy prostituidas en otros países, como por ejemplo la paella, y no se parecen en nada a lo que hacemos aquí en España.

Cuando yo abrí con Paco Méndez la taquería y más tarde Hoja Santa, que ahora es Come, quizá había 5 restaurantes mexicanos en Barcelona, ahora podemos hablar tal vez de 200, tranquilamente.

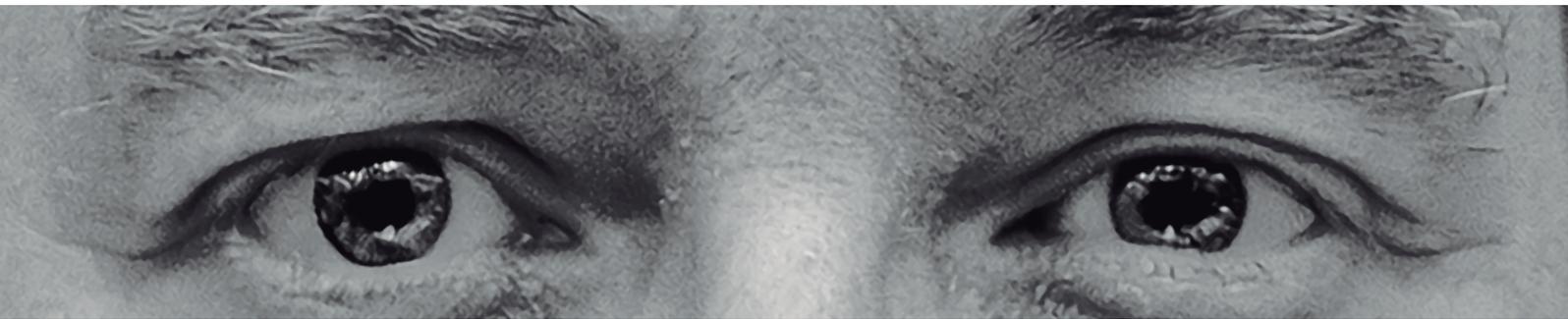
-¿Qué crees que le haga falta a la gastronomía mexicana para ser un gancho turístico como lo logró España, Francia y Perú?

TIEMPO, TIEMPO, ENTIENDO QUE VA UN POCO RETRASADO CON RESPECTO DE LO QUE HA OCURRIDO EN ESPAÑA, PERO ADEMÁS DE MÉXICO, TAMBIÉN BRASIL O PERÚ.

YO CREO QUE TIENEN QUE SER LOS COCINEROS MEXICA-

NOS -Ó DE CADA PAÍS- LOS QUE DEN UN VUELVO UN POCO AL RECETARIO TRADICIONAL, SIN VAPULEARLO, SIN PERDER LA ESENCIA, Y CREO QUE LO TIENEN MUY CLARO, ENRIQUE OLVERA EN MÉXICO, ALEX ATALA EN BRASIL O GASTÓN ACURIO EN PERÚ. EL OTRO DÍA ESTUVE EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EN UN RESTAURANTE DE UNA CHEF QUE HACE UNA COCINA MUY CONTEMPORÁNEA, MUY ACTUAL, SIN PERDER LAS RAÍCES DE LA COCINA MEXICANA; LOS MOLES SON ALUCINANTES, SON MODERNOS, DEBEN SER PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD, ES ALGO QUE TIENE UNA RIQUEZA GUSTATIVA Y TE DA UN JUEGO ALUCINANTE.





-¿Qué demanda la cocina de hoy?

Más ligereza, menos grasas, eso es una obviedad.

ALBERT ADRIÁ AL DESNUDO

-¿Qué significó para ti personalmente la pandemia?

Fue contradictoria, porque por un lado yo sé que mucha gente lo pasó mal, pero fueron los 2-3 meses más felices de mi vida, porque recuperé a la familia, lo pasamos en casa, tan bien; me pude dedicar a cocinar mañana, tarde y noche; gracias a los contactos pudimos tener comida para hacer, hasta con todo el recetario, comíamos abusivamente a medio día, pero por la noche hacíamos platos vegetarianos. De hecho, por ahí saqué un libro sobre cenar con vegetales.

- ¿Y la otra parte?

Se derrumbó mi mundo, así de claro, por diferentes problemas, que ahora no vienen al

caso. Todo lo que había hecho en Ibiza, los 4 restaurantes de Barcelona, cerraron.

-Albert, si hubiese una película que describiera tu vida, ¿cuál sería?

CREO QUE SON DEMASIADAS COMO PARA PODER ELEGIR UNA; AHORA TE PODRÍA DECIR CUALQUIER PELÍCULA Y SEGURAMENTE NO SERÍA VERDAD, PODRÍA SER DE WALT DISNEY, ALGUNA DE LAS CLÁSICAS, PODRÍA SER "EL LIBRO DE LA SELVA" O "PETER PAN"; DE HECHO ESE SÍNDROME DE PETER PAN DE NO QUERER CRECER, SIEMPRE ME PERSIGUE, SOY MUY INFANTIL EN ALGUNOS ASPECTOS Y TREMENDAMENTE EXIGENTE EN OTROS.

-Si hubiera una canción que desnudaría tu alma, ¿cuál sería?

Stairway to Heaven, de Led Zeppelin.

-¿Cuál ha sido el quiebre más complejo que has tenido en tu vida?

La muerte de July, de mis padres, es algo que lo llevé de manera dura durante 3 años seguidos, uno, otro, otro. July era socio de Ferran y era como mi segundo padre, tuvo una enfermedad degenerativa; mi madre lo tenía todo la pobre; mi padre dos cánceres, entonces, bueno, te enseña a convivir con la muerte. Así es la vida, hay que entenderlo. Y volviendo a la pandemia, todo mundo decía tenemos que aprender algo, no hemos aprendido nada, nadie se acuerda ya de nada.

-¿Cuál es tu frustración?

NO HABERME DEDICADO A OTRA PROFESIÓN. DURANTE ALGÚN TIEMPO ESTUVE TONTEANDO CON EL CINE, PORQUE NOS HICIERON UNA SERIE DE DOCUMENTALES EN 2 AÑOS Y ENTABLÉ UNA GRAN AMIS-

TAD CON EL DIRECTOR QUE ACABA DE HACER UNA PELÍCULA QUE SE LLAMA "ESPERANDO A DALÍ", LOS PROTAGONISTAS SE LLAMAN FERNANDO, QUE ES FERRAN EN CASTELLANO, Y ALBERTO, QUE ES UN POCO EN HOMENAJE A NOSOTROS. Y YO DIRIGÍ "UN DÍA EN ELBULLI", EL DOCUMENTAL, QUE GANÓ 2 PREMIOS EN FESTIVALES. Y AHÍ ESTUVE YO A PUNTO DE DECIR, CUANDO ELBULLI CERRÓ, DEJO LA COCINA Y ME DEDICO AL CINE, PERO VINO LA CRISIS EN EL 2011, Y EL CINE SE QUEDÓ PEOR QUE LA GASTRONOMÍA.

-Tu miedo...

Son continuos, son los que me mueven; son mi motor.

-¿Tu peor error?

NEGUÉ TRES VECES A MI HERMANO -COMO PEDRO- LA POSIBILIDAD DE SER SOCIO DE ELBULLI.

-¿Y tu mayor acierto?

Aún no lo he hecho, aún no lo he tenido; pero mi mayor acierto hasta hoy tira para la casa, mi hijo, ese hijo que todos adoramos.

-Hay algunos dichos populares en la gastronomía, y uno de ellos es, ¿gallina vieja hace mejor caldo?

Mmmm, gallina vieja hace diferente caldo; ya está, dejémoslo ahí.

-¿Qué tienes enlatado?

El caviar... jajaja

- ¿Y qué tienes congelado en tu vida?

Yo no soy una persona que tiene muchos sueños, por tanto, quizá algún viaje de estos que tienen que ver con la naturaleza, que me une mucho a la hora de entender la vida y mi trabajo, quizá ir a ver las ballenas a LOS CABOS, e ir a algún safari para ver cómo es la vida realmente y lo que me puede enseñar.

-¿A qué le das valor?

Me gusta ver lo que he conseguido en mi vida y es mucho más de lo que imaginé.

- ¿Qué se te ha quemado?

LA VIDA EN SÍ MISMA; YO VUELVO A PETER PAN, TENGO 53 AÑOS, ¡JODER! DIGO, PERO ¿QUÉ HA PASADO AQUÍ, SI HACE POCO TENÍA 20 AÑOS? SE VIVE UNA VEZ, HAY QUE DISFRUTARLA...

- ¿El error de un chef?

Un error que cometemos los cocineros es no sentarnos a probar nuestros platos; claro, ya con la experiencia, hay terrenos en los que no entras, pero piensa que si haces una combinación obvia, que conoce todo el mundo, eso es una cosa, pero cuando combinas cosas que nadie ha probado, ahí te mueves en un riesgo im-





portante de que haya gente que no lo entienda y no lo coma, o sencillamente no le gusta.

-¿Hay algún platillo memorable en ese sentido?

Muchos, en serio, nosotros los llamábamos 'lo que pudo ser y no fue'. Mirando hacia atrás seguramente digo 'esto es un horror', 'esto es un desastre', 'esto no hay por dónde cogerlo'.

-Si fueses un platillo ¿cuál serías?

Un helado.

-¿Y si fueras un vino?

Blanco y afrutado, bien fresquito.

-Cuando abres un vino...

ES MÁGICA LA TRANSFORMACIÓN DE LA UVA

EN ALGO QUE ES TAN RICO EN Matices ¡WOW!

-¿Con qué receta has conquistado?

QUIZÁ LA MÁS FAMOSA ES LA OLIVA DE ELBULLI, QUE HABREMOS SERVIDO SEGURAMENTE MILES Y MILES. TIENE LA CAPACIDAD DE SORPRENDER, AUNQUE DIGAS QUE NO LO VAS A HACER, Y HACES SONREÍR AL NIÑO Y AL ANCIANO; EL NIÑO PORQUE POR PRIMERA VEZ DESCUBRE ALGO ÚNICO, UNA SENSACIÓN QUE NUNCA HABÍA SENTIDO, Y EL ANCIANO PORQUE LLEVA 80 AÑOS Y DICE, 'LO QUE HE TENIDO QUE VIVIR PARA TENER ESA SENSACIÓN'.

-¿Y con qué has enamorado?
¡Hombre! con lo que más es con postres, es algo que enamora mucho.

-¿Cuál es la cereza de tu pastel?

MI MUJER; AYER ME LO RECORDABA UN AMIGO 'TÚ ERES LO QUE ERES POR TU MUJER, NO TE OLVIDES NUNCA'. A TANTOS Y TANTOS QUE SE LO HAN RECORDADO, PUES HOY TAMBIÉN YO LO QUIERO DECIR PÚBLICAMENTE, QUE A VECES A LA POBRE NO LA TENGO TAN VISTA COMO ME GUSTARÍA POR EL OFICIO, PERO YO PIENSO QUE EL TIEMPO, COMO OCURRE TAMBIÉN CON MI HIJO, ES UNA MEDIDA RELATIVA, ES LA ÚNICA QUE SIENDO COMPROBABLE NO ES VERDAD: UNA HORA PUEDE PARECER UN DÍA Y UN DÍA PUEDE PARECER UN MINUTO.

-¿A qué le echas muchos huevos?

A NO TENER MIEDO DE JUGÁRMELA. HAY QUIEN SE LLENA LA BOCA DICRIENDO, Y MIENTRAS ELLOS LO DICEN, YO LO HAGO. ME HE JUGADO TODO EL DINERO QUE NO TENÍA EN MI VIDA, EN VEZ DE GUARDÁRMELO; LO IBA JUGANDO, ABRIENDO MÁS Y MÁS RESTAURANTES, ENDEUDÁNDO ME MÁS, Y EL TIEMPO ME HA

DADO LA RAZÓN. EL PROBLEMA ES QUE DEBO DEMASIADO DINERO AL BANCO. JAJAJA

-¿Cómo cocinas la fama?

¿Sabes qué ocurre? Cuando nos encontramos con vosotros, parece que estemos todo el día así. Es como los actores de Hollywood, cuando hacen la premier de una película, se tienen que pasear por todo el mundo, pues igual la película encima no es del todo buena, y lo tienen que hacer, pero el resto del tiempo están haciendo su trabajo. Nosotros igual, te dan un premio sí, pero al día siguiente vienen 40 ó 100 personas a comer que merecen todo el máximo respeto, porque la cocina es como el teatro, hoy levantas el telón, lo que hiciste ayer no importa, hoy tienes que demostrarle al público que viene, que paga, por ver un buen show.

-¿Te han trasquilado?

Alguna vez, pero sin hacerme sangre.

-¿Te gustaría trasquilar a alguien?

Aquella frase de la venganza es un

plato que se toma caliente ¿o cómo es? No me acuerdo... quiero decir, el tiempo pone a cada quien en su lugar. No me levanto por la mañana deseando mal a nadie; faltaría más. Lo que tú tienes que hacer con la persona que consideras tóxica para tu vida es alejarla de ella; ya está.

-¿Qué palabra te tatuarías?

Enigma.

-¿Cuál es tu grosería favorita?

ME CAGO EN...

-¿Cuáles son tus placeres culposos?

Tengo pocos, la verdad: caminar.

-¡Ese no es culposo!

Hombre culposo es caminar, porque al final, cuando vuelves dices, '¡joder!, ¿para qué me he ido a caminar tres horas?'.... Pero los placeres se sacian uno al otro, y una cosa lleva a la otra.

-¿Cómo vives tu sexualidad?

CON LA TRANQUILIDAD DE UNA PERSONA DE 53 AÑOS.





-Si fuera tu última cena ¿Cuál sería tu menú?

Yo quisiera una mesa en la orilla de la playa, pero que me cubriese el agua hasta las pantorrillas, rodeado de chicas guapas y payasos, con la música de The End, de The Doors y pizzas enormes, sólo de mozzarella, con una lata de caviar de kilo; total me iba a morir igualmente.

- ¿Y de bebida?

¡Hombre! Me encanta el champagne. Además, mi cocina es para champagne, para cava, si no, en Cataluña se me enfadan.

**-Si vieras a Dios por primera vez, ¿qué le dirías?
¿Por qué no te has manifestado antes?**

-¿Qué te gustaría dejar como legado?

YA LO HE HECHO, LIBROS. UNO CUANDO ESCRIBE LIBROS ES PORQUE TIENE MUCHO QUE EXPLICAR, SI NO, YO NO HARÍA LIBROS, ES EL LEGADO, ¡VAMOS! PORQUE ES EL QUE PONE CON EL PASO DEL TIEMPO, CADA UNO EN SU LUGAR. SI NO ESCRIBO UN LIBRO, NADIE SE ACORDARÁ DE LO QUE HICE.

-¿Qué te gustaría que dijera tu epitafio?

Aquí yace un tío normal ó algo así.

-Y finalmente hoy te declaras OVEJA NEGRA porque...

**¡PORQUE ME
GUSTA SER EL
TÍO RARO DE LA
CLASE!**



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



L'INSTANT
TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

FAMILY SPIRIT



FRANZ BECKENBAUER

“El problema para los jugadores de hoy en día es que tienen demasiadas distracciones. Estamos acostumbrados a que nuestros antiguos jugadores de venir a ver los entrenamientos con las revistas de fútbol en sus manos. Ahora, más a menudo que no, que están comprobando los precios de las acciones”.

Beach Party

CoCo Bongo

PRECIO
ESPECIAL
locales



\$1,999

**4 COVERS
+ 1 BOTELLA**



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

 800 841 4636  998 126 9260

COOPERATIVA KAB XOC A FAVOR DEL TIBURÓN

La pesca de tiburón ha representado una actividad importante para México proveyendo de carne y otros productos a nuestros pueblos, hoy en día, en un planeta donde el 90% de algunas poblaciones de tiburón decrecieron, México representa el quinto lugar de venta de tiburón del mundo.

“Durante más de 3 generaciones nos hemos sustentado a través de la pesca de tiburón, la vida ha evolucionado y sabemos que hoy es el momento de tomar acción por las futuras generaciones y de rehabilitar las poblaciones de tiburón”, dice Misael Leal, de la Cooperativa Kab Xoc de Isla Mujeres.

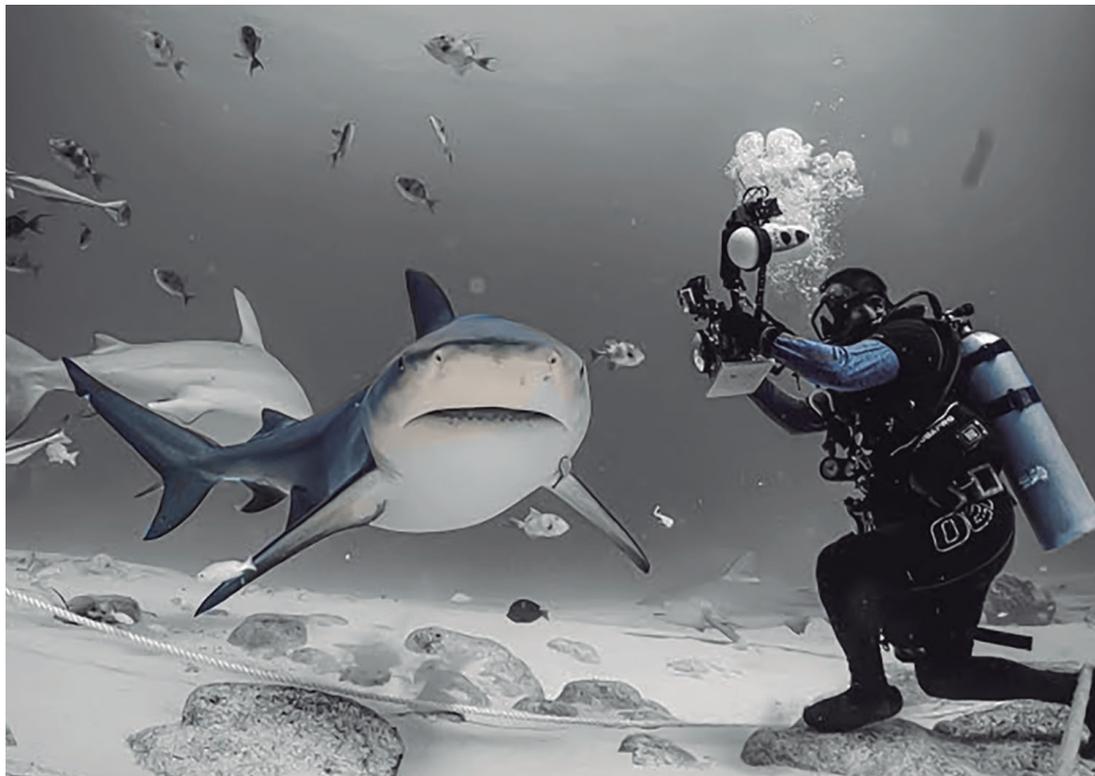
“ES POR ESTO QUE NOS ALIAMOS CON DIVERSOS SECTORES Y LIDERAMOS ESTE ESFUERZO POR LA CONSERVACIÓN DE LOS TIBURONES Y LAS ESPECIES MARINAS EN ISLA MUJERES A TRAVÉS DE UNA CONVERSIÓN DE ACTIVIDADES, DE UN APROVECHAMIENTO EXTRACTIVO AL TURISMO ALTERNATIVO, YA QUE RECONOCEMOS AL TURISMO Y A LA CIENCIA COMO HERRAMIENTAS CLAVE PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE ISLA MUJERES”, REFIRIÓ.

“LLEVAMOS UN CAMINO RECORRIDO EN DÓNDE HE-MOS CONSTITUIDO UNA COOPERATIVA TURÍSTICA CON ESTE FIN, NOS ESTAMOS CA-

PACITANDO EN BUCEO E INGLÉS Y PONIENDO TODO NUESTRO ESFUERZO EN GENERAR FINANCIAMIENTOS Y LO MÁS IMPORTANTE, AUTOGESTIÓN.

“Estamos en el momento de diseñar y delimitar nuestras actividades de turismo alternativo, especialmente ecoturismo, turismo de aventura y turismo científico mediante el acompañamiento y la tecnología adecuada para hacerlo. Tenemos esperanza, esperamos lograr este sueño.

“EL MAR HA SIDO PARTE FUNDAMENTAL DE NUESTRAS VIDAS POR ESTO NOS GUSTARÍA SEGUIR COEXISTIENDO APROVECHANDO Y A LA VEZ CONSERVANDO SU RIQUEZA”, CONCLUYÓ MISAEAL LEAL ESTE MENSAJE COMPROMISO PARA PRESERVAR LA POBLACIÓN DE TIBURONES EN Q. ROO.





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

OVEJA DESCARRIADA



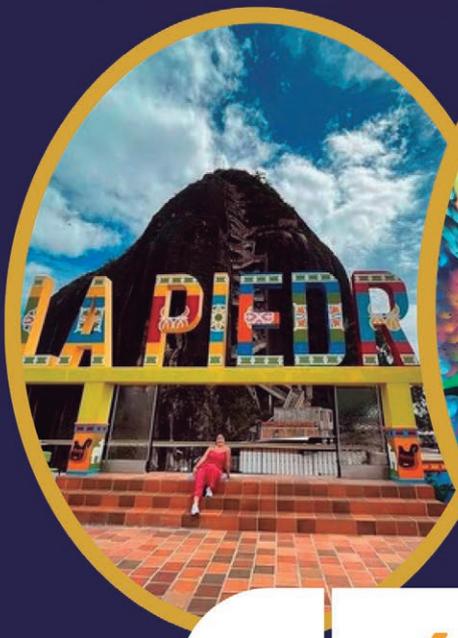
ERNESTINA GODOY

EN LETRAS CHIQUITAS: LA EX FISCAL GENERAL DE JUSTICIA DE CIUDAD DE MÉXICO, "encarna los peores vicios y las peores prácticas de la impartición de justicia en México" (Loret de Mola). Y es cierto. LA FISCALÍA LA MANEJÓ CON CRITERIOS POLÍTICOS Y AL SERVICIO DE LA HUESTE LOPEZOBRAADORISTA. ENCUBRIÓ LA TRAGEDIA EN LA LÍNEA 12 DEL METRO (26 fallecidos). No llamó a declarar a la directora del Metro. Es responsable de meter a la cárcel a ALEJANDRA CUEVAS POR UN DELITO QUE INVENTÓ EL FISCAL ALEJANDRO GERTZ MANERO para cobrarse una venganza familiar. También es responsable del espionaje contra rivales políticos de Claudia Sheinbaum, a quien ha mantenido impune del colapso en el colegio Rébsamen, donde murieron 26 personas, entre ellas 19 niños. ESCONDIÓ EN SU FISCALÍA EL FEMINICIDIO DE MONTSERRAT JUÁREZ. Y POR SI FUERA POCO, PLAGIÓ PÁGINAS ENTERAS DE SU TESIS DE LICENCIATURA, QUE LLEVAN A CONCLUIR QUE NO DEBERÍA TENER EL GRADO ACADÉMICO Y POR TANTO, EL CARGO DE FISCAL. POBRE MÉXICO.

VIAJA A MEDELLÍN

**\$10,900
MXN**

Precio por persona
(No incluye vuelos)



5 DÍAS

4 NOCHES

INCLUYE:

- ◆ Alojamiento en hotel 4*
- ◆ Traslados Aeropuerto - Hotel - Aeropuerto
- ◆ City Tour (Parque Lleras, Parque de los Pies Descalzos, Metro y Metrocable) & Comuna 13
- ◆ Tour Guatapé & Piedra del Peñol



CONTACTO:

 [tribeca_viajes](https://www.instagram.com/tribeca_viajes)

 +52 (998) 321 5652

 www.tribeca-viajes.com

#MuereCarlosBremer

EL EMPRESARIO REGIOMONTANO CARLOS MANUEL BREMER GUTIÉRREZ, PRESIDENTE Y DIRECTOR DE VALUE GRUPO FINANCIERO, FALLECIÓ A LOS 63 AÑOS DE EDAD.

Su deceso causó conmoción en México y se convirtió en tendencia en redes, tras mensajes de condolencias de personajes de la iniciativa privada, la política, el deporte y los espectáculos.

El reconocido "tiburón" de Shark Tank México perdió la batalla tras complicaciones derivadas de un infarto de acuerdo con fuentes cercanas a su familia.



REVISTA

PADDOCK



El Jinete, Empresarios con Estilo de Vida.

DICIEMBRE
2023



**CUMBRE 1000 EMPRESAS
2023**

**REVISTA PADDOCK,
PATROCINADOR OFICIAL**



LA HIPERSEXUALIZACIÓN INFANTIL

Me declaro una entusiasta promotora del arte de la sexualidad, intrínseca y natural en la vida de toda persona.

Sin embargo, me niego ha aceptar esa hipersexualización que vemos a diario en todas las redes en niñas de 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 años...

Bailes sensuales, maquillaje, ropa, lenguaje y poses tan sugerentes que empiezan a ser tan habituales en detrimento de la propia etapa de la niñez.

Lo dicen los expertos: "La infancia se acaba de forma abrupta a edades tempranas y la hipersexualización es un problema grave que deshuma-

niza, cosifica y merma la autoestima de las pequeñas".

HAY UNA ALERTA YA MUNDIAL, Y POR MUCHAS RAZONES. LAS NIÑAS ENCUENTRAN EN ESA HIPERSEXUALIZACIÓN "líkes", "seguidores" basando sus pensamientos en función del deseo sexual que despiertan sin entenderlo absolutamente.

Y lo grave está en que la hipersexualización abre una puerta a algunas de las principales amenazas DE INTERNET: LA INTRO MISIÓN DE STALKERS, CIBERACOSADORES Y GROOMERS.

Pero también, a la estigmatización de la belleza que conlleva a las niñas a los trastornos de alimentación y autolesiones (anorexia, bulimia, depresión, ansiedad).

Es un fenómeno imparable, donde las niñas -sobre todo- aparecen situadas en una falsa imagen que ni siquiera entienden, sometiéndose al culto al cuerpo, a la apariencia y a la popularidad en redes por encima de todo.

ESTE HECHO DEBE SER PREOCUPANTE PARA LOS PADRES, QUE PARECEN MINIMIZAR, Y EN CAMBIO FOMENTAR CON esa peligrosa "alcahuatería". También debiera exigirse la regulación a las plataformas.

HASTA AHORA NO HA HABIDO CAMPAÑAS SUFICIENTES PARA FRENAR ESTE FENÓMENO creciente. **La tecnología nos ha rebasado. Las nuevas generaciones también. No fomentemos esa precosidad. ¡Denunciémosla!**

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

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

EL ESTILO COQUETTE

Comenzamos 2024 explorando una tendencia que está ganando fuerza: el estilo "Coquette" o "Coquette aesthetic".

¿Sabes de qué se trata?

Algunas jóvenes están adoptando moños rosas y vistiendo vestidos con encaje para abrazar el estilo "coquette".

Éste se presenta como una apasionante expresión de feminidad y romanticismo que ha conquistado el escenario de la moda.

SI DESEAS ADOPTAR ESTE ESTILO SIN PARECER INFANTIL, AQUÍ TE DEJO LOS IMPERDIBLES CÓDIGOS.

1.- MOÑOS Y LAZOS

Opta por maxi moños o lazos grandes en la cabeza, se recomienda hacerlo con peinado semi recogido o una coleta alta. Evita utilizarlos con coletas laterales, ya que esto puede darte un aspecto de disfraces. También pueden incorporarse en la ropa, el calzado o los accesorios... con moderación.



2.- CORSET Y ENCAJE

Incorpora corsets con camisas blancas o jeans para modernizar el look y no lucir anticuada. Los encajes son esenciales en este estilo, para lucir romántica y elegante.

3.- TONOS POLVOSOS Y BEIGE

La paleta de colores del estilo coquette incluye tonos polvorientos o entalcados, así como tonos suaves, pasteles como el rosa, el blanco y diferentes tonalidades de beige. Recuerda que cuanto más delicado, más acertado.



4.- PERLAS

Las perlas llegaron para quedarse, especialmente en este estilo, ya sean grandes o pequeñas, enredadas en el pelo, como aretes, en bolsas o en zapatos.

¡Descubre tu encanto coquette y haz de cada día una celebración de estilo!

Si quieres saber más sobre este y muchos temas de moda y estilo, sígueme en redes sociales como:

**Gerard Rivera es Asesor de Imagen @gerard.imagen

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



SPORTS ILLUSTRATED Y SUS 60

La modelo **NICOLE WILLIAMS** fue la candidata natural **PARA ILUSTRAR LA PORTADA** de la **ICÓNICA REVISTA SPORTS ILLUSTRATED**, **QUE ELIGIÓ LOS PARADISIÁCOS PLAYAS DE CANCÚN, ISLA MUJERES Y PUERTO MORELOS** para conmemorar su edición número 60. Se trató de una colaboración entre **EL CONSEJO DE PROMOCIÓN Turística DE QUINTANA ROO** y **Sports Illustrated**, anunciada en **KEMPINSKI HOTEL CANCÚN**, dirigido por **CONRAD BERGWERF**.



Mary Jean Day, Anamari Irabién, Claudia Molina, Nicole Williams y Conrad Bergwerf.



Margarita Álvarez.



Jorge Luis Téllez.



Derek Bergwerf, Claudia Molina, Lulú Vara y Sonia de la Peña.



El fotógrafo responsable de la portada 60 de Sports Illustrated: Yu Hung Tsai.



Yu Hung Tsai, Mary Jean Day y Nicole Williams.



**CoCo
BONGO**
Show & Disco[®]
cancun

NEW SHOW

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.

📷 📺 📱
@COCOBONGOSHOW / @COCOBONGOSHOWDISCO

