

OVEJA NEGRA

DIC / ENE 2025 / N° 67

SÉ DIFERENTE

ESPECIAL 2024
THE BEST OF THE BEST

**GMB**
Prosperity Partner

MARC PUJOL

ES UN DESARROLLADOR DISRUPTIVO,
CUYA COLOCACIÓN DE VENTAS SUPERAN
EL BILLÓN DE US EN MX. ABRE AÑO CON
2 PRODUCTOS DE ULTRALUJO.





La estrella vuelve a brillar en Cancún.

13 Meses Sin Intereses

¡Visítanos! Blvd. Luis Donaldo Colosio.

PRESTIGE[®]
MOTORS

Contáctanos.



Mercedes-Benz Cancún

Blvd. Luis Donaldo Colosio Supermanzana 295, Manzana 02, Lote 1-05
Tel. (998) 296 4646. WhatsApp: (998) 354 8055

800 0024 365 Consulte los modelos participantes en MSI con nuestros asesores. Mayor información en www.mercedes-benz.com.mx
o con su Distribuidor Autorizado Mercedes-Benz. Mercedes-Benz[®] es una marca de Mercedes-Benz Group AG.

PREMONICIONES

Mariana Orea

4.

OVEJA CHAMANA

Azucena Martínez

8.

THE NEW YORK

TIMES

11.

SEGURIDAD TURÍSTICA

Iñaki Garmendia

19.

REFLEXIONES DESDE

LA CATEDRAL DEL MAR

Alvaro de Marichalar

22.

FRASES QUE MATAN

25.

SALUD

Liliana González

27.

CELEBRACIONES

30.

ENTREVISTA

Juan Vázquez

31.

HABLANDO AL CHILE

Chef Ricardo Muñoz

40.

PLACERES CULPOSOS

Mariana Orea

43.

VINO SIN

COMPLEJOS

45.

EN LA CAMA

Dina Barrera

48.

PORTADA

Marc Pujol

50.

ESPECIAL

The Best of the Best

70.

OVEJA VERDE

94.

DEL REBAÑO

Walt Disney

96.

OVEJA

DESCARRIADA

97.

TENDENCIA

99.

MODA

104.

GOBIERNO

110.

Contenido



OVEJA NEGRA



JUEGAN CON *Fuego*

La industria turística no es prioridad del Gobierno Federal, se nota en su asignación y recorte de presupuesto de Sectur: 1,774.9 mdp -13.7% menor con respecto de 2024-, y una reducción del 7.3% para la promoción de México como destino turístico.

Pero paradójicamente es la industria a la que están sangrando para descansar las partidas presupuestarias de todos los mesiánicos proyectos de la 4T, y se incluyen la de sus programas sociales.

Se han sacado del sombrero toda clase de suertes para crear nuevos impuestos, y con efectos que pudieran revertirse, como el del Derecho No Residente (DNE) a cruceristas por el orden de los 42 us en cada escala del país.

Para el Gobierno Federal, en sus cifras alegres, este impuesto generará más de 5 mil millones de pesos para México si sigue el mismo flujo de cruceristas.

PARÉNTESIS. En 2023 se registró el arribo de 9.1 millones de viajeros a nivel nacional. De estos, el 64% procedentes de Q. Roo (5.8 millones).

ESTA MEDIDA SUPONÍA UN ACUERDO ENTRE AUTORIDADES FEDERALES CON LA ASOCIACIÓN DE CRUCEROS DE FLORIDA Y EL CARIBE (FCCA). PERO NO ES ASÍ.

La asociación advirtió que el impuesto hará que México sea 213% más caro que otros destinos del Caribe, de tal manera que “Las líneas de cruceros ya están considerando

activamente alterar significativamente los itinerarios, lo que reduciría los más de 10 millones de pasajeros y las 3 mil 300 llegadas de cruceros que se espera que visiten México en 2025”, informan en su misiva la FCCA.

EL TEMA QUE SANGRA ES QUE LA MAYOR PARTE DE LOS RECURSOS QUE SE COBRA A VISITANTES CON FINES TURÍSTICOS SE DESTINARÁ A UN FIDEICOMISO DE LA SECRETARÍA DE LA DEFENSA (SEDENA) PARA LAS EMPRESAS A SU CARGO, Y EL MONTO RES-TANTE A LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN PARA PROGRAMAS DEL GOBIERNO FEDERAL.

Lo advierte también JOSÉ CHAPUR, una de las voces autorizadas del sector turístico, incluido dentro de los asesores de la presidenta Claudia Sheinbaum.

“(..). Hay otros destinos que están promoviendo captar más turistas, y aquí se siguen poniendo impuestos... Además me gustaría saber si se va a usar para promoción, que entiendo que no (...) Se va una tercera parte a la Secretaría de Defensa y hay una parte que inclusive queda para libre utilización de parte del Gobierno Federal, ni siquiera se etiqueta para turismo”.

Y no quiero ser aguafiestas para recibir 2025, pero se anuncia otro impuesto más a partir del 1 de enero del nuevo año.

El Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México (AICM), aumentará un 2.5% la Tarifa de Uso de Aeropuerto (TUA), la más alta del mundo, a pesar de que considera que el AICM es uno de los peores aeropuertos del planeta.

Con la imposición de estos nuevos impuestos se denota la fuente de riqueza procedente del turismo. El Gobierno Federal lo tiene claro. Lo que no, las políticas públicas para fortalecer a un sector cada vez más descalabrado, ausente en la promoción internacional y débil ante otras potencias turísticas mundiales que van ganando a pasos acelerados posiciones en el ranking de preferencias de turistas.

Nos da la impresión que la visión gubernamental es de pura conveniencia. Infravalora la actividad turística cuando se trata de potenciar la actividad macroeconómica de la que pende el 8.7% del PIB Nacional.

Pero la sobrevalora a la hora de sacarle tajadas millonarias para sus propósitos a pesar de los riesgos que supone decisiones desesperadas, abruptas, para la imposición de nuevos gravámenes, a fin de tapar los agujeros de una economía en crisis.

El Gobierno Federal juega con fuego, a pesar de que el Banco de México sabe que el turismo es clave para el crecimiento de la economía de México, pues ocupa el 4o. lugar entre los 10 sectores que prevé tendrán mayor expansión para 2025... Si acaso no hay afectaciones por los nuevos impuestos.

SPEZIA

Cucina italiana

*El viaje comienza
en el Mar Caribe...*



*y la experiencia culmina en la
mesa de SPEZIA
Cuisina Mediterránea.*

- MUELLE PRIVADO DISPONIBLE
- ☎ RESERVATIONS AT: 998-234-8190
- Ⓜ *ADULTS ONLY OVER 18 YEARS OLD
- 📷 SPEZIACUCINA

IMPRESSION
BY SECRETS

ISLA MUJERES



Salta al **2025**

El año 2025 es el año de transformación. Llegó el tiempo perfecto para agradecer, para ser cariñoso y amable contigo mismo

¿Estás listo para dar el primer paso?
El universo te está esperando para seguirte apoyando y dando cada día la oportunidad de reprogramar tu vida y tomar el control de tu destino.

Este es el año para liberarte de lo que ya no te sirve y alinearte con tu propósito divino.

Alíate con el número 9, es el que gobernará 2025. Es un año 9, el año del padre, un año mental. Así que ponte en paz con la figura paterna, lo que para ti signifique, vivo o muerto, lo hayas conocido o no, lo que sea que tengas que arreglar, hazlo y permite que todo el éxito, realización y logros vibren en este 2025.

Este año es muy profundo y nos exige asumir lo que nos pasó y tomar responsabilidades, hacer una introspección, sincerarse de lo que cada uno de nosotros ha hecho, especialmente estos últimos 9 años.

El nuevo año nos invita a dejar de responsabilizar a la suerte, a la sociedad, a la pareja, a los padres, al pasado. Permítete despojarte de toda la carga Transgeneracional de los ancestros masculinos. Permite respetar el destino que te tocó y cambiar creencias, hábitos que te hacen daño para que vibres con la magia del Universo.

RESETEO

Toma una foto (o dibuja una figura) de papá en este 2025, y di: "Ahora veo la grandeza que eres; honro y respeto tu destino. Me apoyo en tu alma, y así mi energía y mi salud física, mental, emocional y psicológica está protegida.

"Tomo tu resiliencia para enfrentar mis desafíos, con calma, sosiego, sabiduría y neutralidad.

"Gracias papá, gracias por ser mi padre".



AMAINAH

BACALAR

Exclusivo Hotel sólo para adultos, situado frente a la fascinante Laguna de los Siete Colores. Disfruta las espectaculares vistas en todas nuestras habitaciones, relájate en la alberca infinity y déjate consentir por nuestras bebidas y platillos insignia. Amainah Bacalar es el balance perfecto entre el lujo y la relajación. Reserva 983 123 8505

Puntos de Inflexión

Una serie de hitos, acontecimientos y tendencias asombrosas sin precedentes que sucedieron por primera vez en 2024.



1 Por primera vez una dirigente del partido político Sinn Fein —que históricamente ha estado a favor de la unificación de Irlanda del Norte con la República de Irlanda— LLEGA EL MÁXIMO CARGO DE IRLANDA DEL NORTE. MICHELLE O'NEILL, VICEPRESIDENTA DEL SINN FEIN, FUE NOMBRADA MINISTRA PRINCIPAL DEL GOBIERNO DE IRLANDA DEL NORTE EN FEBRERO.

Michelle O'Neill, dirigente del partido Sinn Fein. Credit: Suzanne Plunkett/Reuters.

2. *Por primera vez, científicos detectan agua en la superficie de un asteroide. Se espera que el hallazgo pueda ofrecer datos sobre cómo llegó el agua a la Tierra hace miles de millones de años.*

3. Por primera vez, se trasplanta con éxito un riñón de cerdo modificado genéticamente a un humano en el Hospital General de Massachusetts. Los expertos afirman que el éxito del trasplante podría tener beneficios de gran alcance.

ce para los miles de pacientes que lo necesitan trasplantes para salvar sus vidas tan solo en EEUU.

4. El maratonista extremo Russ Cook, de 27 años, se convirtió en la primera persona en correr por África de punta a punta recorriendo alrededor de 16.000 kilómetros en el transcurso de 352 días.



El maratonista Russ Cook.
Credit: Zoubeir Souissi/Reuters.



La taquería El Califa de León, con Estrella Michelin. Credit: Luis Antonio Rojas para The New York Times.

5. *NOLAND ARBAUGH, UN TETRAPLÉJICO DE 30 AÑOS, SE CONVIRTIÓ EN EL PRIMER SER HUMANO EN RECIBIR UN IMPLANTE CEREBRAL DE NEURALINK, EMPRESA EMERGENTE DE ELON MUSK ESPECIALIZADA EN DESARROLLAR UNA INTERFAZ CEREBRO-COMPUTADORA, QUE LE HA CAMBIADO LA VIDA, DÁNDOLE UN CONTROL CASI TOTAL DE UNA COMPUTADORA QUE UTILIZA CON SUS PENSAMIENTOS.*

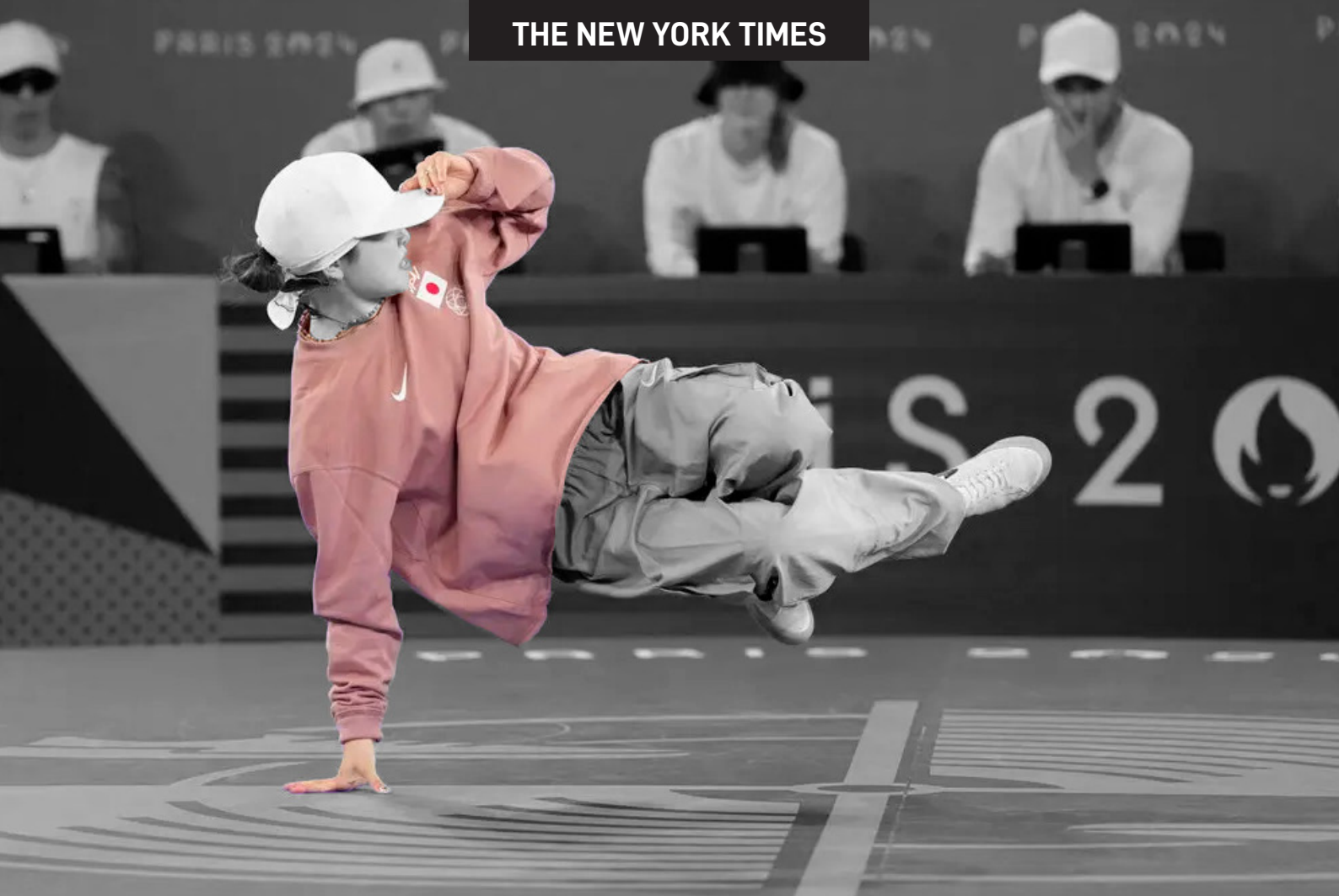
6. *En mayo, la taquería El Califa de León, con casi 6 décadas en operación, se convirtió en el primer y único puesto de comida callejera de México que logró una Estrella Michelin.*

7. *Por primera vez en Arabia Saudita, modelos en bikini y traje de baño desfilaron por la pasarela durante la Semana de la Moda del Mar Rojo. Una novedad en un país que hasta hace 5 años obligaba a las mujeres a llevar la cabeza cubierta y usar túnicas holgadas.*

8. *El rey Carlos III abre el castillo de Balmoral al público por primera vez en la historia de la familia real británica. Las entradas al castillo, residencia vacacional de la familia, se agotaron en un solo día, y tuvieron un costo entre 100 y 150 libras esterlinas.*



*El castillo de Balmoral.
Credit: Mary Turner para The New York Times.*



Ami Yuasa, de Japón, en la competición de breaking de B-girls Juegos Olímpicos de París.
Credit: Chang W. Lee/The New York Times.

9. *Nacido en el Bronx en la década de los 1970, el breaking hizo su debut olímpico en los Juegos de Verano de 2024 en París. Ami Yuasa, de Japón, y Philip Kim, de Canadá, se llevaron a casa las medallas de oro.*

10. Una actualización defectuosa del sistema CrowdStrike a unos 8,5 millones de usuarios de Microsoft Windows provocó un apagón informático mundial a una escala nunca antes vista, paralizando desde los sistemas de aerolíneas y bancos hasta los de hoteles y hospitales. Las aseguradoras calcularon que el apagón costó + de 5000 mdd a las empresas de Fortune 500.



Jared Isaacman y Sarah Gillis en el Centro Espacial John F. Kennedy. Credit: Joe Skipper/Reuters.

11. *Por primera vez Canadá —uno de los países del mundo + abiertos a la inmigración— anunció planes para limitar la entrada de residentes temporales, incluyendo a estudiantes internacionales, trabajadores extranjeros y migrantes en busca de asilo.*

12. Dos astronautas privados de la misión Polaris Dawn —ideada por el multimillonario Jared

Isaacman y el propietario de SpaceX, Elon Musk— completaron con éxito en septiembre la primera caminata espacial comercial de la historia.

13. El Reino Unido cerró la central eléctrica de carbón de Ratcliffe-on-Soar a finales de septiembre, convirtiéndose en la primera gran nación industrializada que cierra la última central de carbón que le quedaba.



14. *Claudia Sheinbaum se convirtió en la primera mujer y la primera persona judía en liderar el gobierno de México luego de tomar protesta el 1 de octubre.*

*J. Claudia Sheinbaum, presidenta de México.
Credit: Luis Antonio Rojas para The New York Times.*



15. Han Kang se convirtió en la primera surcoreana y la primera mujer asiática galardonada con el Premio Nobel de Literatura.

*Una librería de Tokio con ejemplares de libros de la autora surcoreana Han Kang, Premio Nobel de Literatura 2024.
Credit: Kim Kyung-Hoon/Reuters.*

ROLANDI'S
RESTAURANT BAR & PIZZERIA

Since
1979

Visítanos en Av. Cobá 12, 77500 Cancún, Q.R.



ACOMPañANDO AL ARTE DE LA

Apariencia

Continuar preguntándose por el descenso de turistas y sus costes a nivel económico, social e imagen externa, parece que ya no es suficiente...

Y es que ¿por qué no orientar la mirada hacia el interior y analizar el rechazo que se va generando entre algunos mercados emisores? Los motivos son realmente internos y su reflejo tanto interno como externo.

Por lo tanto, la solución de los males ha de partir de la propia estructura social, sectorial y política.

Está bien pensar que la seguridad debería ser algo inherente al país y destino, y por tanto ser un hecho palpable, fijo e irrefutable. Pero su falta persiste y tan absurdo es ignorarlo como considerar que con iniciativas y políticas livianas se puede alcanzar las metas deseadas.

En ese sentido, hay un entorno trastocado que debilita la actividad y posibilita que, entre otros factores los destinos de la competencia se vean beneficiados por esta situación.

POR AÑADIDURA, CORREN NOTICIAS DE QUE PARTE DEL ORGANIGRAMA TURÍSTICO ESTÁ SIENDO MILITARIZADO. PESE A LO SINGULAR DE ESTA INICIATIVA, VUELVO A REITERAR QUE EL DIÁLOGO Y EL PACTO HAN DE PREVALECER PARA ALCANZAR FÓRMULAS DE COOPERACIÓN CON UNA SEGURIDAD QUE, SIN PERDER SU ESENCIA, SEA MÁS PRECISA Y DISPONGA DEL MAYOR ENCAJE INTEGRAL E INTEGRADOR POSIBLES.

Y es que, siendo la seguridad nacional un elemento con un fuerte contenido emocional, ésta ha de permitir que le ofrezcan unos cauces de colaboración razonables.

Que esto no ocurra, hará que persistan los desajustes y que al país-destino no le quede más remedio que seguir cultivando el arte de la apariencia para intentar mantener la compostura pese a seguir conviviendo en un escenario que demanda mejoras de mucho mayor calado. Urge que se acompañe a la seguridad, ya que hay mucho y valioso que aportar.



LA CASTELLANA.®

¡Celebra los pequeños momentos con sabor y alegría!
#AgradeceConVino



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR



Financiado por
la Unión Europea



WOKE, Y SOCIALISMO,

Lo mismo

La izquierda se derrumbó estrepitosamente junto al muro de Berlín, pero por desgracia para la humanidad, el socialismo rápidamente se *reinventó y regresó feroz a nuestras vidas para seguir destrozándolas robando nuestro esfuerzo, ilusión, trabajo y fuerza.*

Los parásitos, vagos envidiosos odiadores de siempre, es decir, todos esos socialistas / comunistas que fundamentan su vacua existencial en usurpar el esfuerzo ajeno, regresaron para seguir sustrayendo el fruto de nuestro trabajo mediante todas esas leyes y todos esos impuestos nuevos que se inventan cada día...

Lograron transformar la "lucha de clases" en lucha de sexos; olvidaron el proletariado y se inventaron el "cambio climático"... Hoy ya nos cobran por respirar y exhalar CO2, literal...

Aunque reinventada, es la mafia socialista de siempre... "Woke" se llaman ahora. Cualquier cosa o excusa con tal de medrar desde su mediocridad.

Es muy cómodo y cobarde ser socialista, es decir, aspirar a vivir de la capacidad y el esfuerzo de los demás. Lo valiente es estar conforme y orgulloso de quien es cada cual, único e irrepetible, alto o bajo plenamente agradecido y satisfecho por los talentos recibidos del Creador, para poder así construir lo máximo posible con ellos, sin quejarse, sin comparar,

sin envidiar ni derribar nada ni a nadie...

Las sociedades progresan cuando cada uno hace lo máximo que puede con sus capacidades, y las comparte y suma a los talentos de los demás, con generosidad, inteligencia, legítimo orgullo y humildad.

Permanezcamos alerta y no permitamos nunca que la minoría socialista imponga su dominio, envidias y complejos. Evitemos la influencia woke socialista, para defender la Verdad, y lograr mantener vivos nuestros legítimos sueños en Libertad.

PRIMERA Vuelta al Mundo
FIRST WorldTour

www.PrimeravueltaAlMundo.com
www.FirstWorldTour.com

Casa Rolonoli®

Gourmet Cuisine
Since 1981

TRADITION INSPIRES

Our Passion



ZONA HOTELERA KM 8 5



“**B**uenas tardes ¿cómo están? Me llamo Carlos Salinas de Gortari y soy desempleado, porque pensionado ya no, ahora que alguien nos quitó las pensiones”, Carlos Salinas de Gortari, Ex Presidente de México (4 Diciembre 2024).

“**U**na rudeza innecesaria el recorte del presupuesto al Senado, porque para el presupuesto nacional no es significativo. Estamos hablando como de 260 millones de pesos, para una persona es un montón de dinero, pero para un poder y para el monto del presupuesto nacional, lo que cuestan las cámaras, no es significativo lo que cuesta el Congreso todo, inclusive con la Cámara de Diputados”: Gerardo Fernández Noroña (15 Diciembre 2024).



“**F**íjese nada más el nivel de incongruencia y de descaro. ¿Quiere usted que recordemos las épocas del sexenio de Peña Nieto? Cuando quien dirigió el Infonavit es integrante de su bancada (senador por Morena, Alejandro Murat), no de la nuestra. Eso es no tener memoria”: Ricardo Anaya (17 Diciembre 2024).

EN ESTAS FIESTAS
DECEMBRINAS,
CELEBRA CON VINOS
DE



EL CIELO

VALLE DE GUADALUPE

DE VENTA EN LÍNEA

www.vinoselcielo.com



El Cielo Valle de Guadalupe

Desintoxica tu Cuerpo

Después de los festejos navideños viene el tiempo de arrepentimiento donde nos sentimos pesados e hinchados de todo lo que comimos... y bebimos.

Un reseteo es importante para nuestro organismo, ya que nos ayudará a desinflamar, a limpiar nuestros órganos y a sentirnos mejor con más energía.

DESAYUNO

Lo ideal es volver a una dieta ligera que puede ser un desayuno con ensalada de vegetales o frutas naturales (una manzana o un kiwi o una pera), yogur natural, té verde, café u otra infusión sin azúcar.

• **Quinoa con verduras (champiñones, cebolla, pimiento morrón), acompañada por tiras de pollo.**

• Un Omelette hecho con dos, o tres claras de huevo y una yema.

• Ensalada de verduras variadas incluyendo legumbres (en lo posible que no falte el apio), condimentada con aceite de oliva.

ALMUERZO

• **Jugos combinados de frutas y verduras (ingredientes: espinaca, apio, pepino, zanahoria, remolacha,**

manzana verde). Ayudan a hidratar, aportando fibra, vitaminas y minerales.

• **Apio solo, o en jugo de naranja.**

Puede agregarse un puñado de frutos secos almendras, nueces, avellanas, pistachos.

COMIDA

• Pescado fresco, a la plancha o al horno. Pechuga de pollo o filete de ternera, Tofu acompañado de ensalada de verduras variadas

Postre: una manzana verde o gelatina de light.

CENA

Asegúrate de cenar temprano. Prueba con una taza de caldo de huesos, con ajo, pimienta, col blanca rallada y zanahoria rallada.

Haz una infusión con canela, dos hojas de laurel y un poco de Jamaica, te desinflamará increíblemente todo el cuerpo.

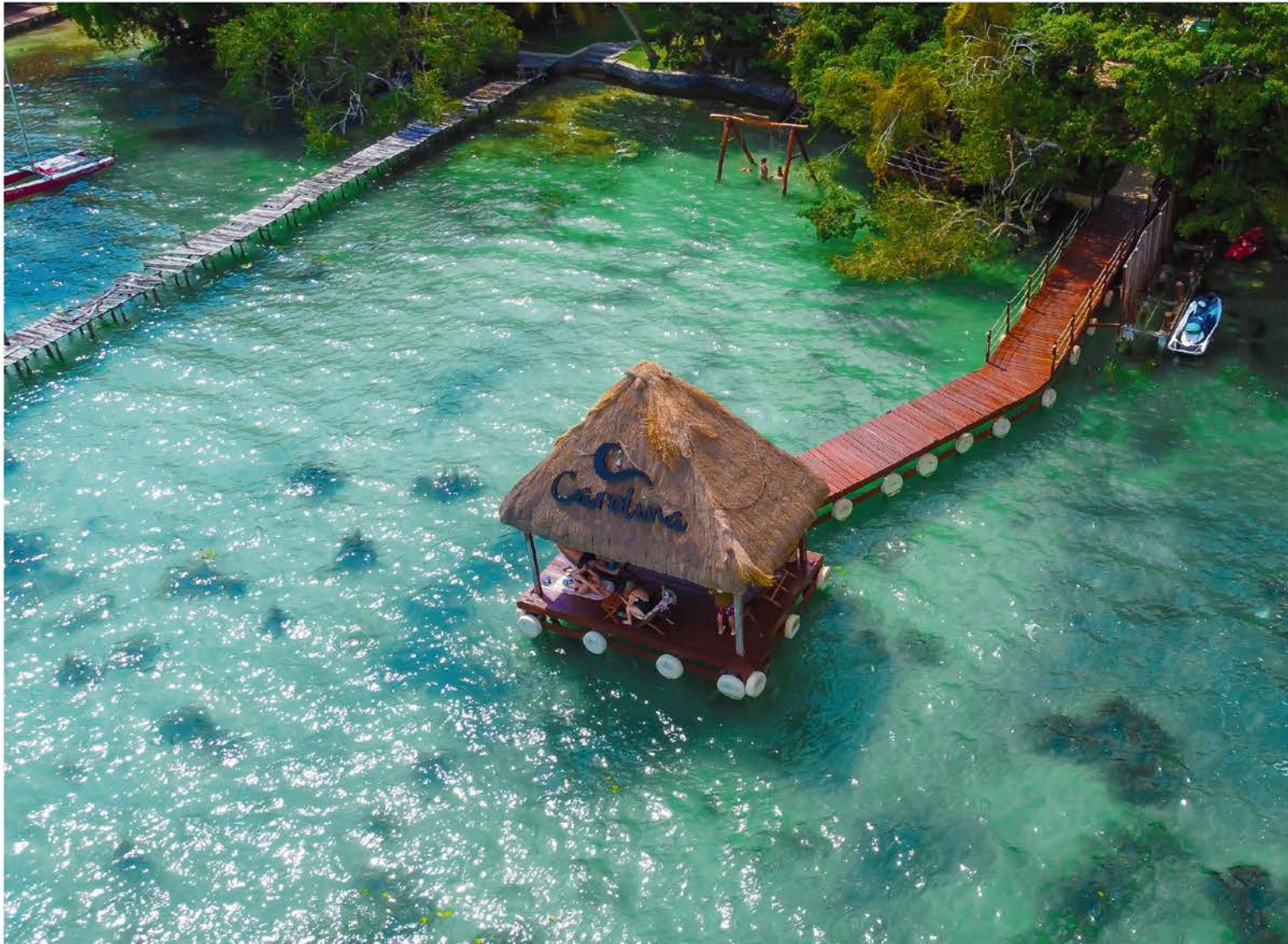
No olvidar incluir rutinas de 30 minutos de ejercicio, por lo menos 4 veces a la semana.

ON

ENCIENDE
TU ESENCIA



 Oveja Negra




Lake Front Hotel

Boulevard Costero Sur No. 625
BACALAR, QUINTANA ROO. MÉXICO.



Año Nuevo

El mes de diciembre es el duodécimo y último mes del año en el calendario gregoriano y tiene 31 días. Muchas de las culturas alrededor del mundo celebra el AÑO NUEVO con rituales y fuegos artificiales.



2025



Juan Vázquez, director general de Bodegas Martín Códax, es figura de gran peso en la industria vitivinícola mundial y recaen sobre él un puñado de reconocimientos. Hoy nos lleva a las entrañas de la bodega con presencia en 60 países.

Juan
Vázquez



Martín Códax

Juan
 ¿cuándo
 nace la bodega
 Martín Códax?

Nace en 1985, en Vila-riño, Cambados, en la provincia de Pontevedra, Galicia, España. Nos reunimos un grupo de viticultores para crear la bodega, y vamos a cumplir ahora los 40 años.

-¿De dónde proviene su nombre?

Se tomó el nombre del trovador gallego más conocido, que solía cantar al amor y al mar de nuestro litoral.

-¿Cuál es el elemento diferenciados de la bodega?

Estamos dedicados a la elaboración del vino albariño. Somos una de las bodegas de mayor volumen de producción de la comarca.

-¿Por qué únicamente la varietal albariño?

Es histórico. El momento de la aparición en la zona del albariño fue en el siglo 12 con la era monacal, con estos monjes de la orden del Cister que ve-

nían peregrinando por todo el camino de Santiago, desde Alemania, y que llegaron hasta allí, constituyendo el monasterio de Armenteira.

-¿La varietal albariño la trajeron o es autóctona?

La leyenda dice que los monjes la trajeron, pero hay otra leyenda que dice que los monjes se encontraron la albariño en Galicia, la llevaron a Alemania y desde entonces existen los famosos vinos del Ring. No sé cuál de las teorías es cierta, pero sí que hemos hecho un estudio. Un investigador en la Universidad de Burdeos hizo un análisis genético y se descubrió que no tiene parentesco ninguno. Lo que sí es cierto es que existen evidencias de que ya había albariño anteriormente, antes de que ellos llegaran, pero probablemente de un modo silvestre.

-¿Cuál fue la contribución de los monjes?

ESTAMOS CIERTOS QUE LOS MONJES NOS ENSEÑARON LA AGRICULTURA, EL TRABAJAR LA TIERRA, EL SISTEMA DE CONDUCCIÓN, LA MEJOR MANERA DE PLANTAR LA UVA, DE CULTIVARLA, ENTRE OTRAS COSAS.

-¿Por qué hasta a penas 4 décadas se catapultó la albariño?

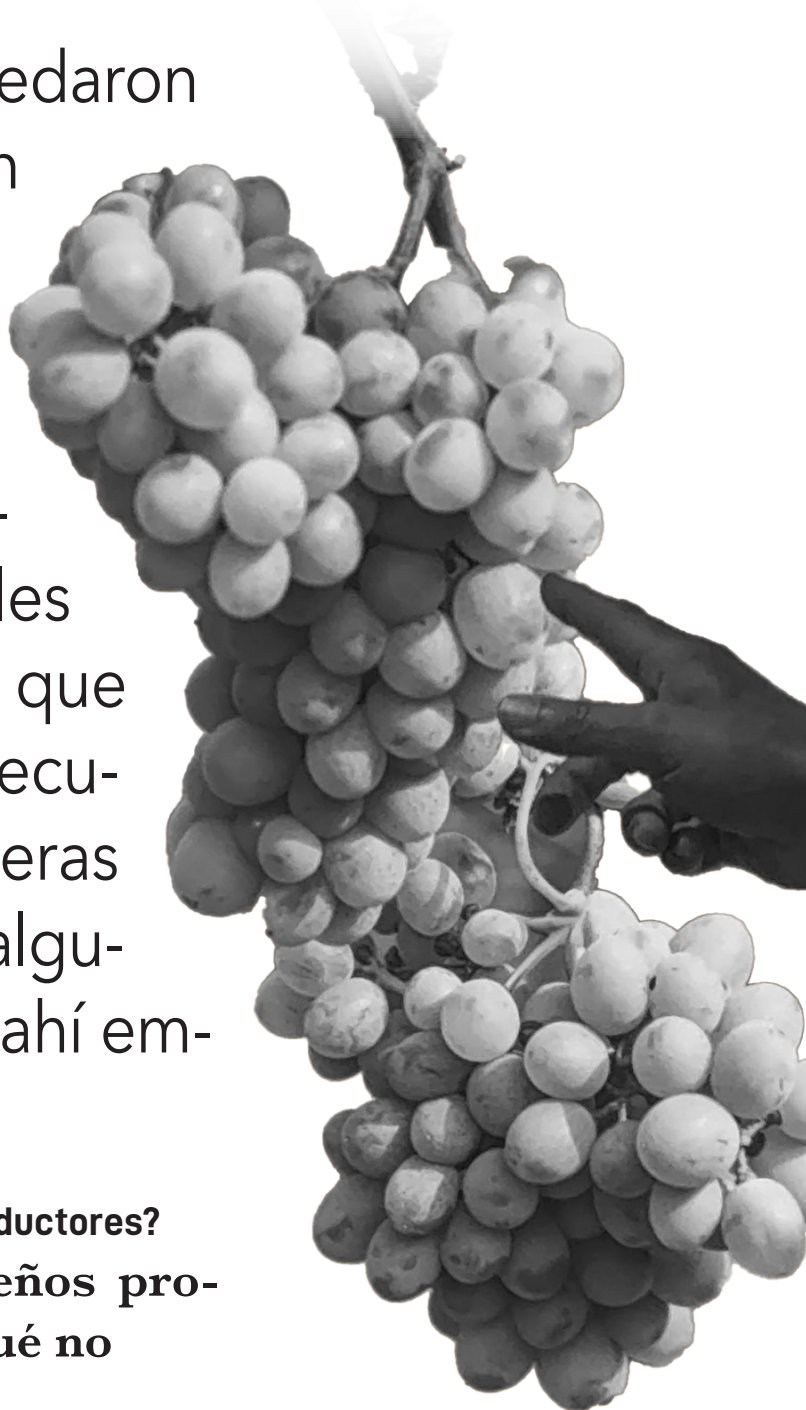
Tuvimos momentos de esplendor y momentos de decadencia, pero yo marcaría como un momento de crisis la aparición de la filoxera con lo que el albariño había prácticamente desaparecido de todo el valle del Salnés y de toda Galicia.

-¿Cómo fue su recuperación?

Afortunadamente quedaron pequeños reductos y en los años 80 en un proceso de reconversión apoyado por la Unión Europea de Recuperación de Variedades Nobles hizo que se replantara, que se reinjertara, que se recuperara en aquellas laderas donde había quedado alguna planta de albariño, y ahí empezó nuestra historia.

-¿Cuál fue la razón de juntar a varios productores? Era un minifundio de pequeños productores, y pensamos ¿por qué no

nos unimos para hacer algo grande? Y bueno, quién iba a decir que de aquella idea, naciera lo que hoy es Bodegas Martín Códax.



-¿Cuántos productores participan?

Somos 270 socios y socias, además la Bodega cuenta también con la colaboración de 300 familias cuya uva sirve para abastecernos. Como una gran familia, juntos trabajamos para que nuestros productos tengan siempre la máxima calidad posible, y todos son con Denominación de Origen.

-¿Cuántas Bodegas tiene Martín Códax?

TENEMOS EN TOTAL 7 BODEGAS, Y ENTRE TODAS ELLAS TENEMOS ALREDEDOR DE 80 MARCAS DIFERENTES. PERO YO DESTACARÍA QUE TENEMOS DISTINTAS MANERAS DE HACER DISTINTAS ETIQUETAS.

UNA ES POR EL ORIGEN, POR EL TERRUÑO, COMO EL MARTÍN CÓDAX VINDEL; POR CRIANZA, COMO EL MARTÍN CÓDAX LIAS; POR PARCELAS MÁS PRÓXIMAS AL MAR, COMO ES MARTÍN CÓDAX AROUZA.

-¿Producen vinos con otras varietales?

Una de las estrellas en estos momentos en el mercado mundial del vino es la variedad Godello. Tenemos una bodega en Monterrey, en la Provincia de Orense, donde estamos elaborando con mucho éxito el vino Mara Martín, con Godello, la uva de moda, incluyendo en el mercado español e inglés.

-¿Cuál es la producción anual que tienen?

En total hablamos de 5 millones de botellas, producidas por las 7 bodegas.



-¿En cuántos países tienen presencia?
EN ALREDEDOR DE 60 PAÍSES.

-¿Cómo han participado ustedes en el tema de la sostenibilidad?

Es uno de los ejes estratégicos importantes, y no es una cuestión de postureo. Participamos en proyectos de investigación. Uno de los más importantes que tuvimos en España en el sector del vino fue un proyecto del Consorcio Cenic-Deméter (Consorcio Estratégico Nacional de Investigación Técnica), sobre el impacto del cambio climático y cómo impacta en la viticultura. Ahí lideramos el estudio de vinos blancos que nos ayudó a gestionar mejor lo que estamos viviendo ahora.



-¿En qué tema particularmente?

Aprender a administrar el agua, a administrar el riego. O sistemas de descarbonización como medida para reducir la huella de carbono. También toda nuestra flota de automóviles son híbridos o eléctricos, y dependiendo de las características, optimizamos las rutas. Estamos alineados en muchos temas de sostenibilidad.

-¿Cómo involucran la tecnología?

La tecnología es imprescindible en el vino. La revolución de los vinos blancos ha sido en los años 80, y fue con la aparición de la física, es decir, con la introducción del acero inoxidable que nos permite el control de temperatura. Sin embargo, la física lo que permite es quedarte con lo mejor, extraer lo mejor. Lo mismo que las presas que trabajan con total precisión, y extraemos la yema, la lágrima, lo mejor de la uva.

-¿Hacia dónde crees que vaya la tendencia de la industria vitivinícola?

A un consumidor más deshinibido menos pretencioso. En mi época parecía que tenías que estar con una copa de vino tinto mirándola seriamente, haber hecho un curso de cata y decir las papilas gustativas, el retrogusto, los aromas a pétalos de rosa, etc. Hoy al nuevo consumidor todas esas cosas le importan un bledo. Ese consumidor también tiene preocupaciones por el consumo excesivo de alcohol, por lo tanto hay una tendencia a vinos con menos alcohol.



-¿Martín Códax participa en esta tendencia?

NOSOTROS TENEMOS UN VINO CON 7 GRADOS DE ALCOHOL QUE TIENE UN ÉXITO TREMENDO Y ADEMÁS TIENE BURBUJA. POR AHÍ VAN LAS TENDENCIAS DEL FUTURO, HAY QUE SEGUIRLAS Y ENTENDERLAS.

-La industria se rige por premios, por medallas, ¿cómo se encuentran sus etiquetas en el mundo?

Pocas bodegas hay con tantos premios y de los principales concursos. Creo que tenemos todas las medallas, pero para mí las principales son del consumidor. Estamos en 60 países con gran cantidad de botellas y que siga estando de moda e incluso encontrarlo en los menús de restaurantes como en Cancún, me hizo sentir muy feliz. No necesito medallas, no necesito premios.

MÉXICO

-Como enólogo, como viticultor, ¿qué deberías de confesar?

Nos hemos mirado mucho al ombligo y que nos parecía que teníamos que educar al consumidor, enseñarlo a catar, a degustar. Y no, el consumidor sabe perfectamente qué es lo que le gusta y lo que no le gusta, y no tiene por qué saber si las papilas gustativas, si el amargo, si el ácido, si el salado, si el olor al pétalo de rosa,

lo que sea, no. Todo ese paradigma se ha roto y hoy como sigas en ello, estás perdido.

-¿Cómo ha sido la recepción de tus etiquetas en México?

Lo que tiene México es una gran cultura gastronómica y también enológica. Sabe mucho de vinos y sobre todo tiene una mente abierta. Desde una tienda como LA CASTELLANA podemos encontrar vinos de todo el mundo. No ocurre lo mismo en otros países donde se limitan

más a su producción propia, a sus viñedos,

como Francia ó España, donde difícilmente encontraremos una vinoteca con vinos de otros países.





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.



Uvas & Lentejas EN AÑO NUEVO

Y A ESTAMOS A DÍAS DE DARLE VUELTA A LA PÁGINA DE 2024 Y COMENZAR 2025. EN LA CULTURA MEXICANA ESTÁN IMPLÍCITOS LOS RITUALES EN BÚSQUEDA DE LA PROSPERIDAD, AMOR Y SALUD.

Las uvas y las lentejas son los 2 alimentos imprescindibles en las tradiciones.

Las 12 uvas tienen su origen en la clase alta española que adoptó de *Francia para la Noche Vieja, comiendo uvas y bebiendo vino espumoso*.

Los madrileños extendieron esta costumbre e iban a la Puerta del Sol para escuchar las campanas a medianoche y comían uvas en un acto de ironía y burla a la clase alta.

Y existe otra teoría. En 1909 los productores en Alicante obtuvieron una cosecha muy grande de uvas blancas llamadas Aledo. Ante la alta producción de uva, bajó su precio, así que apostaron por una estrategia de venta. Fue cuando surgió lo que conocemos como las uvas “de la buena suerte”.

TODO ESTO DOCUMENTA EL PERIODISTA JEFF KOEHLER EN SU LIBRO SPAIN.

Y dada la influencia española en México, emulamos la tradición cada fin de año. De acuerdo con la costumbre, cada comensal come 12 uvas, cada una representando un mes y con éste nuestros deseos.

Ahora bien. Las lentejas de acuerdo con el Larousse Cocina, forman parte de los rituales de fin de año, porque representan abundancia.

En la Antigua Roma estaban conectadas con las monedas romanas por su parecido. Al tiempo, que las lentejas eran y son comunes en la dieta de griegos y romanos.

Las lentejas fueron incorporadas a los rituales de fin de año, ya sea digiriéndolas como el último platillo del año y el primero de nuevo año, como los italianos para atraer toda la prosperidad y el dinero.

También se consideraba de buena fortuna llevarlas en bolsos de cuero o regalarlas para desear que cada lenteja se convierta en monedas.

AUNQUE HAY OTRO RITUAL POPULAR, QUE CONSISTE EN LANZAR AL AIRE 3 PUÑADOS DE LENTEJAS PARA MANIFESTAR PROSPERIDAD AL PRIMER MINUTO DEL AÑO NUEVO, REPITIENDO FRASES COMO: “SOY DINERO”, “TENGO DINERO”, “RECIBO DINERO”.

Una vez que el ritual haya terminado, se debe recoger las lentejas caídas y guardar la mayor cantidad posible en una billetera roja o en una bolsita especial para traerlo como amuleto de prosperidad durante el resto del año. Sea como sea ambos alimentos son muy apetecibles **HABLANDO AL CHILE.**



Felices Fiestas

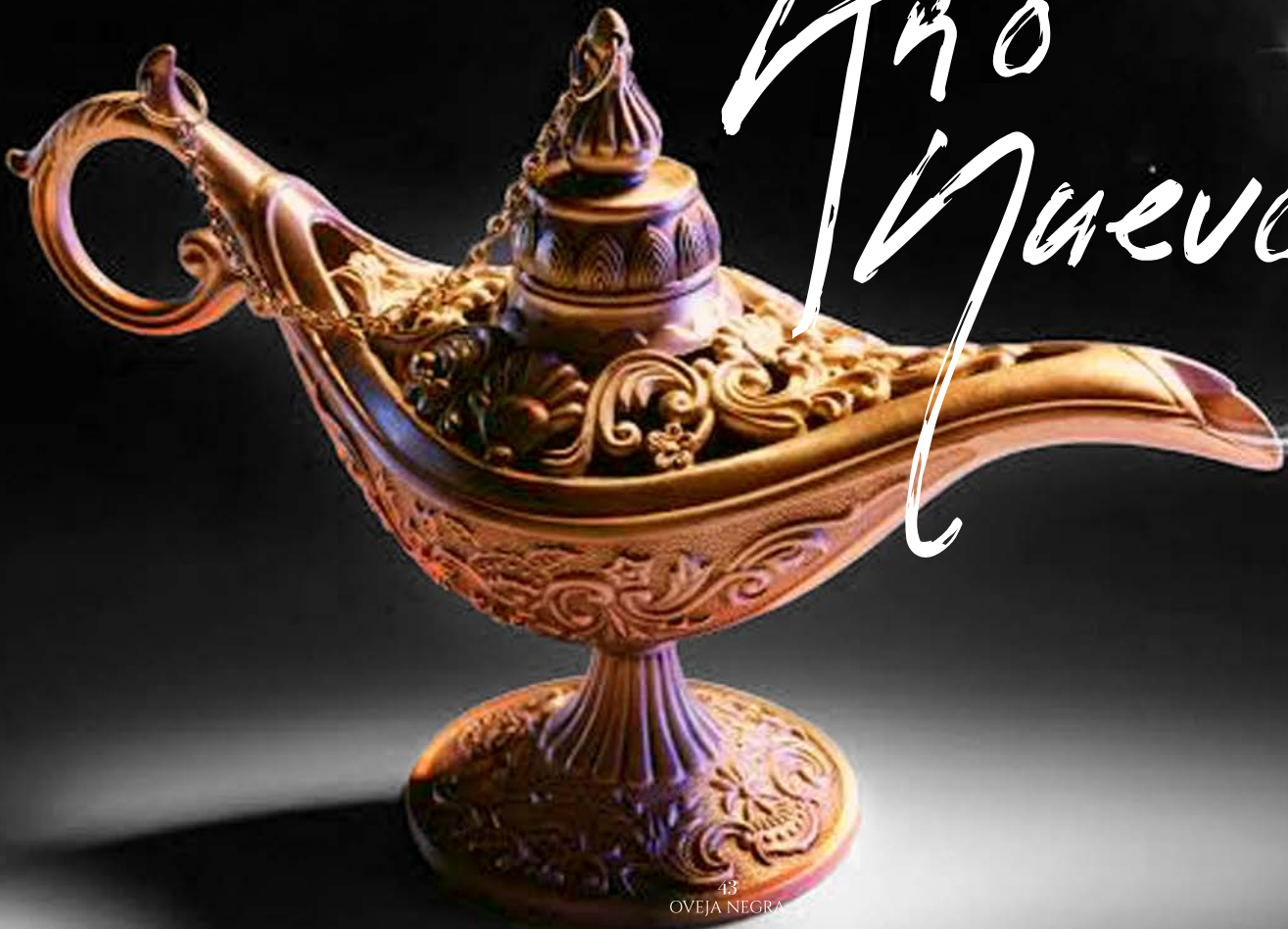
PLACERES CULPOSOS

Mariana Orea



DÓNDE CELEBRAR

Año Nuevo



Recibir el nuevo año 2025 sobre el mar Caribe, en la isla que recibe los primeros rayos del sol de todo México, y con una propuesta, literalmente, de cuento, nos resulta una idea irremediabilmente provocativa.



Esa es la invitación del Hotel IMPRESSION ISLA MUJERES, cuya fiesta de Nuevo Año la ha confeccionado bajo el tema de "Las Mil y Una Noche"...

El chef MANUEL MORALES ha creado un menú fuera de serie inspirado en la cocina marroquí.

Lo interesante de todo es que la mesa se servirá a la tradicional usanza marroquí (Family Style),

¡con todos los platillos al centro!

Será un un viaje mítico de sabores, de olores, de cocciones, de tradiciones, de influencias orientales, africanas... Así nos tienta abrazar 2025 bajo la luna, ve- los, transparencias, ritua- rodeados y magia del Mar Ca- ribe... del

¡YUMMY
YUMMY
YUMMY!



BOUCHARD AINÉ & FILS

Grande Cuvée



LA CASTELLANA CANCÚN nos recomienda las burbujas de BOUCHARD AINÉ & FILS Brut de Chardonnay Grande Cuvée para despedir 2024 y dar la bienvenida a 2025....

Se trata de un vino espumoso de una de las bodegas pioneras en la producción de vinos espumosos en Borgoña.

Algunas de sus cosechas emblemáticas, servidas en cruceros como el Normandie, han contribuido al reconocimiento internacional de Bouchard Aîné & Fils como una firma de calidad y lujo francés.

Este Brut de Chardonnay "Grande Cuvée" es un vino con una personalidad única, tanto que ha sido muy galardonado consiguiendo MEDALLAS DE ORO en el EFFERVESCENTS DU

MONDE 2024; en la GUIDE BETTANE & DESSEAUME 2024; en el PRIX PLAISIR BETTANE + DESSEAUME 2024, entre muchas más.

NOTAS DE CATA

Color: *Amarillo dorado, con espuma fina y ligera.*

Nariz: Expresiva que revela aromas de flores, avellanas y almendras.

Boca: El ataque es vivo, fresco y ligero, con notas de miel. Un sutil toque amaderado en el final nos recuerda a los Chardonnay más bellos de la región de origen de la Casa productora.

HIGH: Entrega una gran complejidad a través de su finura, pero ¡siendo accesible para todos!



LA CASTELLANA®

\$359



LALO PALOMEQUE
Sommelier

"Este cuvée es un gran espumoso es perfecto para aperitivo para maridarlo con ostras, camarones y ceviches. También con Bacalao de temporada".

JACKIE JIMÉNEZ
Sommelier

"Este Bouchard Aîné & Fils es un digno representante para las celebraciones de fin y principio de año. ¡Precio/Calidad recomendable! Para brindis y también como acompañante de postres".



el Espinosa
JEWELRY





RITUALES PARA EL BUEN *Sexo*

¿Y *por qué no? Yo diría por qué sí.
Los rituales de Año Nuevo para el buen
sexo nos permiten generar esa energía tan
especial que nos puede cambiar incluso la piel
inconscientemente.*

Oh sí. Los disfruto, los hago y los recomiendo como un acto de darle valor a esa divinidad de todo ser humano llamada SEXO, donde se confluyen mágica, misteriosa y seductoramente los cuerpos de unos con otros.

Comparto la lista de unos cuantos para cambiarnos de energía y también divertirnos.

El más famoso, usar ropa interior de color rojo o un listón rojo amarrado a la cintura para tener ¡buen sexo todo el año!

Amarre rojo. Para que una persona 'entregue' su amor, se ata una foto suya con un listón rojo para ponerla bajo la almohada y dormir así desde las primeras horas del nuevo año.

INTERCAMBIO DE PRENDAS. SE CREE QUE FORTALECE LA UNIÓN ENTRE 2 ALMAS CUYOS DESTINOS ESTARÁN LIGADOS TODO EL AÑO... PERO ESO ES SÓLO PERMISIBLE PARA LOS QUE ESTÁN EN PAREJA.

Juego de las sillas. Es el ritual para contraer matrimonio;, siéntate y párate en cada una de las sillas del comedor, con cada una de las 12 campanadas del reloj.

EL BESO AL DESCONOCIDO.

Conocí este ritual en París y ¡¡¡me fascinó!!! Consiste en besar a la primer persona desconocida (del género que te atraiga) y con esto, aseguras que el amor no falte durante el año nuevo.

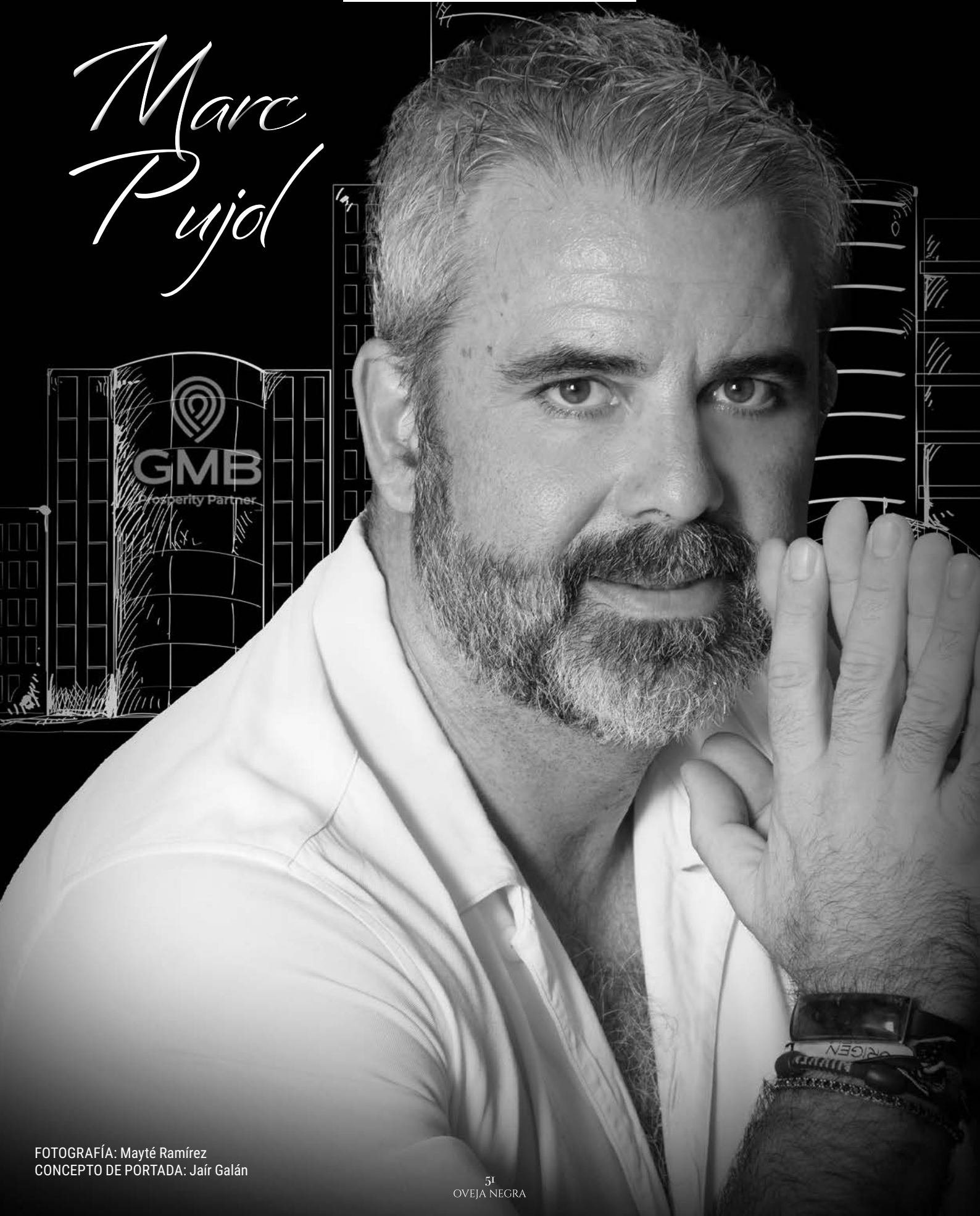
Champaña para estar juntos. Si ya estás casada(o), mete tu anillo en una copa de champaña, tómatela, luego saca el anillo y pónelo. Supuestamente esta es la clave para un matrimonio feliz y en armonía.

SEA EL QUE SEA PERMÍTETE LOS JUEGOS DEL AMOR Y EL SEXO, PUES NADA PIERDES.... Y MUCHO PUEDES GANAR INCLUSO LA DIVERSIÓN...

¡Feliz 2025!

El español MARC PUJOL ha sido un desarrollador disruptivo, cuya colocación inmobiliaria en el Caribe Mexicano ronda el billón de dólares. 2025 será determinante en su historia empresarial, con la comercialización y desarrollo de 2 productos en Cancún y en Miami con socios de ultralujo.

Marc
Pujol



-Marc, ¿cuándo descubriste que eras OVEJA NEGRA?

Yo diría que sobre los 9 años, cuando empiezo a trabajar cada verano en la empresa familiar con mi abuelo, y me doy cuenta que mientras mis compañeros se iban de campamento, de viaje, en cada temporada yo siempre en lo mismo ¡trabajar! Yo creo que ahí es donde empiezo a ver qué soy algo diferente... una ¡OVEJA NEGRA!

-Marc, ¿cómo te describes en 3 adjetivo?

SOY UNA PERSONA MUY EMOCIONAL, EXTREMADAMENTE HONESTA EN EL MUNDO EMPRESARIAL, EN LA FAMILIA, EN PAREJA, Y SOY AMBICIOSO... UNA MEZCLA COMPLICADA...

-Marc, ¿cómo es que te inclinas a la industria inmobiliaria?

Participé varios años en el sector hotelero en España, también me tocó participar con el mismo grupo en el mundo del ocio, restaurantes y parques temáticos (abrí el parque de Universal Studios y también en el mismo lugar el Ferrari Land). A través de uno de los socios en conjunto con un banco español, me



invitan a venir a México y me dicen: ‘mira Marc, esto va a ser como cuando lanzamos los parques, pero vamos a dedicarnos más a la parte inmobiliaria. La idea es que dirijas las ventas y el marketing de la misma forma que lo hicimos en la parte hotelera y de ocio’.

-¿Cómo ha sido tu desarrollo? EMPEZAMOS A CONSTRUIR DESARROLLOS INMOBILIARIOS FRENTE AL MAR, UN CAMPO DE GOLF, ASÍ COMO A CREAR Y PLANEAR COMUNIDADES. ENTONCES PASO DEL SECTOR HOTELERO PURO Y DURO AL INMOBILIARIO, EN ESTE CASO ENFOCADO AL TURISMO, AUNQUE TAMBIÉN HOY EN DÍA A LOS QUE VIVEN AQUÍ.

-¿Qué sentido le dio a tu vida esta industria inmobiliaria?

La verdad siempre me encantó, porque aunque yo venía del sector hotelero, siempre fui un fanático del mundo inmobiliario, siempre sentí que soy un arquitecto frustrado, ¡por eso me casé con una arquitecta! Digamos que todo aquello que yo soñé en crear se lo cuento a mi esposa y lo materializa.

-Tu mundo empresarial en solitario. GMB...

Es anecdótico. Cuando llego a México poco después de Wilma, la sede del banco con el que veníamos estaba en Miami y nuestro director general me dice ‘vente a Miami que te quiero presentar a los developers más grandes de EE.UU., básicamente para que conozcas cómo funciona el real estate aquí que es la meca y para que tú lo puedas bajar en México’. Y así fue. Conocí a George Pérez, The Related Group, Edgardo DeFortuna, de Fortune International Group, y con dos o tres grandes. Allá existía la figura del master broker que era como una agencia de marketing y ventas. Fue ahí cuando dije ‘eso es exactamente lo que a mí me gustaría hacer’.



-¿Cómo fue el proceso?

Tenía que crear una compañía que estuviera entre el desarrollador, el dinero y el consumidor final, donde nosotros hiciéramos el marketing, los planes de medios y el lanzamiento del proyecto desde la conceptualización hasta la llegada final de clientes. Y pues fuimos mutando porque crecimos tanto como master broker que llegó un punto que me di cuenta que los desarrolladores me decían ‘oye quiero ese terreno que todavía no lo he pagado pero vamos a dibujar algo y tú sácalo a la venta y luego te pago tu comisión pero no más’. Entonces empecé a ver que el que verdaderamente generaba los negocios éramos nosotros.

-¿Cómo se dio tu salto cuántico?

UN DÍA EMPEZAMOS A VER TIERRA Y PUES LOGRÉ DAR EL PASO A DESARROLLAR. AHORA SÍ QUE AMARRÉ TIERRA, LEVANTÉ CAPI-

TAL, CREÉ PROYECTO Y ALGUIEN ME COMPRÓ LA IDEA, Y EMPEZAMOS A LEVANTAR ESA DESARROLLADORA GBM.

-Una de tus grandes contribuciones sin duda, el concepto Hotel Living...

Al final vengo del sector hotelero, siempre ha sido mi corazón, a eso hay que añadir que el director general con el que llego a México también venía del mundo hotelero, así que tuvimos la visión de hacer desarrollos inmobiliarios pensados como hoteleros. Realmente no éramos desarrolladores inmobiliarios, entonces sin querer, todo lo hacíamos pensando en un hotel. Y de ahí, cuando yo me independizo, sabía que teníamos que ser disruptivos y teníamos que lanzar proyectos con unidades chicas, darle un buen marketing.

-¿Cuál es el concepto Hotel Living?

Los edificios cuentan con una recepción, tienen un sistema de reservas, un sistema de housekeeping, servicio de limpieza de habitaciones, amenities. Nosotros nos volvimos

pequeños hoteles con este concepto que no había llegado al Caribe mexicano, ni toda esa revolución de Airbnb.



PORTADA



-Lo más disruptivo que hiciste...

Me acuerdo que en uno de los primeros proyectos a nuestro cargo, hicimos un joint venture con Vespa Italia y pues en la compra de cada estudio regalábamos una. Tenía un socio italiano cuyo papá hacía parte de los motores y de las parte de Vespa de Piaggio, y trajimos un montón a México y, literal, llenamos a Playa del Carmen de Vespas. La gente venía y nos decía: ‘oye, si te compro 3 estudios, ¿me vas a dar 3 Vespas?’, y Sí, claro.

-El tema financiero en la ecuación del Hotel Living...

Empezamos a generar un estilo muy enfocado al retorno de inversión, que en esa época con poca vivienda y poco inventario dábamos grandes resultados. Y bueno, pues siempre considero que fui el primero y disruptivo en ese segmento de unidades chicas y edificios de muchas unidades.

-El éxito del retorno de inversión gacela...

Realmente cuando nosotros empezamos, no había muchas empresas que lo hicieran, pues podíamos dar rendimientos del 20%, que no te lo dan los bancos.

-¿CUÁLES FUERON TUS APRENDIZAJES?

En México he aprendido que el real estate es cíclico, entendiendo que todos

los ciclos económicos tienen subidas y bajadas. A mí me tocó una caída del 2008, y yo diría que de 2021 a 2024 hemos tenido una segunda caída importante. Y es que en un destino como el nuestro uno tiene que aprender a saber manejar los ciclos, porque si pensamos que cuando estamos hacia arriba todo va a seguir así, pues luego haces una sobreestructura y luego cuando vienen los problemas cae el mercado, y no puedes mantenerla.

-MARC, LOS OBSTÁCULOS CON LOS QUE TE HAS ENFRENTADO...

Diría que en general han sido mucho de índole político. No hablo contra mí, sino obstáculos de país, que al final es lo que siempre nos afecta. Hablábamos los temas de inseguridad, que afecta directamente a nuestro destino. Y sobre todo también cuando hay políticas internacionales, pues

un EE.UU de golpe quiere sacar un red flag sobre México, así que al final todo es un tema político.

-¿Crees que falten políticas públicas en el tema inmobiliario?

Yo diría que la número uno es la regularización, y segundo, los planes de desarrollo urbano totalmente obsoletos en todo el estado. Es imposible que en un destino con una velocidad de crecimiento tan grande como la nuestra, tenga planes de desarrollo urbano de hace 15 o 20 años, cuando era otra realidad lo que vivíamos aquí. Eso afecta porque cuando tú desarrollas en el estado, siempre incumples la normativa porque no está hecha a la realidad de hoy. Y también para mí lo que no se ha hecho bien ha sido la parte de sustentabilidad.

-¿A qué me refiero en eso?

La sustentabilidad no son placas solares ni temas eólicos. La sustentabilidad tiene que ver con el impacto de un desarrollo en un destino, en una comunidad.

Y precisamente modelos como el de Benidorm, honrosamente vertical, la hacen la ciudad más sustentable de

España. Creo que uno de los errores que se han cometido en nuestro territorio es no permitir construir hacia arriba y hacerlo de manera horizontal. ¿Qué es lo que pasa? Pues que hemos impactado muchísimo el medio. Vean todas esas miles de viviendas que se hacen en la jungla, eso es cero sustentable. Es mucho mejor dejar parques y construir hacia arriba. El reto que hoy tienen nuestros gobiernos es modificar sus planes de desarrollo urbano.

-¿Y la certeza jurídica en la tenencia de la tierra?

Ese tema es complejo en nuestro territorio, sobre todo en Tulum, en toda la zona marítima, por los títulos de propiedad; ha habido mucho fraude. No es el caso del todo en la Riviera Maya o en Cancún. Pero sí es una realidad, incluyendo Bacalar. Así que antes de adquirir tierra para hacer un proyecto, es importante investigar.

-¿Cómo has llevado la sostenibilidad y cuál ha sido tu desarrollo icónico en el tema?

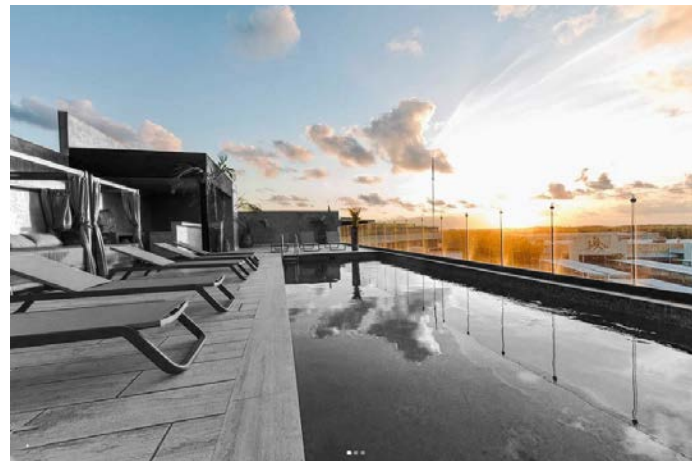
Mi desarrollo más icónico hasta la fecha es el Tuk Tulum Art Walk, con el cual ganamos un premio precisamente de sustentabilidad a nivel mundial. Cuenta con 4 torres, que emulan los

4 Elementos, con un total de 400 departamentos, con una plaza comercial, el primer mall de wellness y clínicas de salud del mundo. Pusimos un hospital de Amerimet y ahora poco a poco vamos a ir transformando toda la plaza en clínicas de salud, desde el pelo, células madre, fertility, odontólogos, para enfocarnos al turismo médico. La última fase de ese proyecto se llama Hacienda Tuk, es, digamos, la creación del universo a través de la cosmovisión de la legendaria cultura maya, la concluimos el pasado mes de diciembre

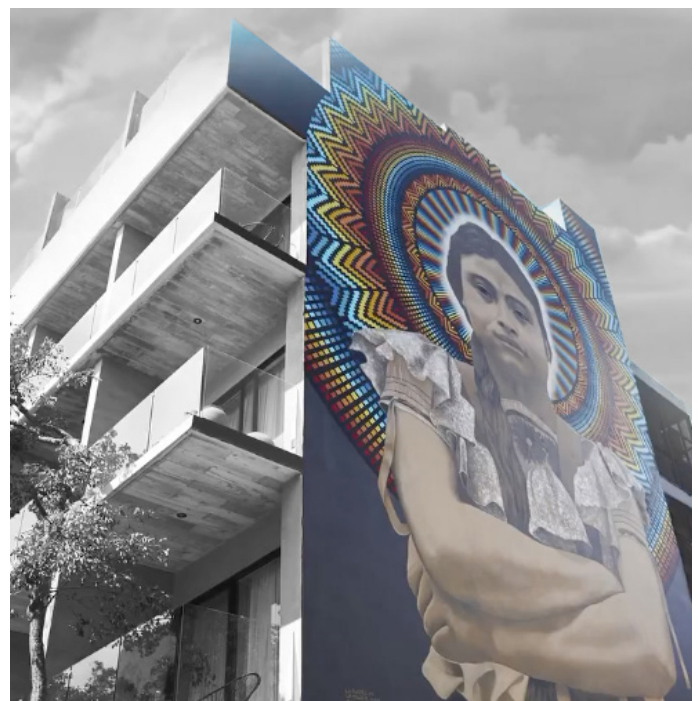


-¿Cómo contribuye con la comunidad?

A través de este proyecto hemos donado ambulancias a la Cruz Roja, nos hemos dedicado a un programa itinerante en las comunidades con un joint venture con las librerías Gandhi para fomentar la lectura, y tenemos la Fundación Toshonos AC, para brindar apoyo a niños con discapacidades. También tenemos un proyecto de reciclaje de plástico a través del arte, asimismo realizamos limpieza de cenotes, de playas, de fondo marino y de vertederos ilegales. Hacemos la Bioferia, la feria de sustentabilidad más importante en Latinoamérica, de ahí han salido mucha ayuda a muchos lados. Evidentemente metimos 3 plantas de tratamiento de aguas residuales en Tulum, pues no había la capacidad. Así que para mí ha sido el proyecto más sustentable.



-Marc, en términos financieros, ¿cuál es monto global de tus desarrollos en el destino? Hoy estamos arriba de \$1 billón en ventas.



NÁUTICA

-Náutica Residence...

ES UN PROYECTO QUE NOS INVITAN ISAAC ZONANA SABA, MOISÉS JAFIF Y ABRAHAM CABABIE. NOS SUMAMOS CON UN GRAN GRUPO DESARROLLADOR QUE HIZO GRANDES PROYECTOS EN CANCÚN Y EN EL PAÍS. HA SIDO CASI AÑO Y MEDIO DE PROCESO Y, PARA MÍ HA SIDO UN ORGULLO PODER PARTICIPAR, PORQUE AL FINAL NO DEJA DE SER EL PRIMER DESARROLLO DE NÁUTICA A NIVEL MUNDIAL.

-¿EN QUÉ CONSISTE EL DESARROLLO NÁUTICA RESIDENCES?

Es un gran proyecto de 2 torres, de 200 departamentos cada una, en el modelo de Hotel Living, donde prácticamente tienes todo lo que puedes tener en un hotel, pero además tienes tu casa.

-¿Cuál es el elemento diferenciador con respecto de otros productos inmobiliarios?

Las más de 64 amenidades, incluyendo cocina abierta y 4 terrazas privadas para propietarios, además de productos diseñados para todas las edades y hasta para mascotas.

-¿Cuánto es la inversión de Náutica?

Son \$5000 mdp, y en ventas se estiman \$400 millones para cuando ingrese.

NAUTICA
RESIDENCES





-¿Cuál es su ubicación?

Es un triángulo de 40000 m² por el Parque Cancún. La primera fase, es de 16000 m. También contamos con un beach club exclusivo para propietarios en Costa Mujeres, donde se llegará por un sistema de transporte náutico.

-¿Hacia dónde crees que vaya la tendencia inmobiliaria a nivel mundial?

Pues yo creo que va cada vez más a modelos como el de Náutica, con crecimiento vertical, porque cada vez habrá menos espacio. También creo que el mundo busca tener amenidades, tener todos los servicios en el lugar donde vives y espacios al aire libre.

-Marc, como desarrollador, ¿qué deberías de confesar?

MÁS QUE UNA CONFESIÓN, HACER UN LLAMADO EN GENERAL A TODOS LOS QUE DESARROLLAMOS A CONTRIBUIR A DARLE UN BENEFICIO A LA COMUNIDAD DONDE LOS CONSTRUIAMOS.



LIDERAZGO

-Tu participación como líder de Coparmex en Q. Roo y a nivel nacional.

¿Cuál crees que exista realmente un liderazgo o complacencia gubernamental?

LIDERAZGO. YO CREO QUE UNA MUESTRA ES LA COPARMEX, DONDE HE ESTADO 7 AÑOS. NO LO VOY A NEGAR, CUANDO ENTRÉ FUE MUY CIRCUNSTANCIAL, NO TENÍA IDEA DE QUÉ ERA COPARMEX. HOY ME LLEVO UNA GRAN IMAGEN DEL EMPRESARIADO MEXICANO, TANTO EN EL PLANO PERSONAL, COMO POR SU LIDERAZGO Y SUS BUENAS PRÁCTICAS EMPRESARIALES. HAY UN GRAN NIVEL.

-Con base en tu experiencia ¿el empresariado puede incidir en políticas públicas en beneficio de la ciudadanía?

Yo creo que sí. Coparmex tiene un modelo de desarrollo inclusivo basado en la educación, el problema, yo diría, más grave que tenemos hoy en México. Desde Coparmex hemos estado incidiendo con el tema. Ahora, si me preguntas si las políticas empresariales tienen incidencia, yo siento que sí. La manera no siempre es con ataque ni con contrapeso. Hemos logrado muchas cosas apoyando a los gobiernos y también, evidentemente

cuando algo no está bien, lo decimos. Sin embargo, estoy convencido de que si queremos un cambio en el país, tenemos que empezar a involucrar a verdaderos empresarios en la política. Se tiene que ir mutando los políticos de abolengo versus empresarios que puedan empezar a participar.

-¿Hay casos de éxito?

Ya hay casos de presidentes municipales hoy en el país que vienen del empresariado y que lo primero que han dicho es ‘a mí no me paguen’, y han empezado a levantar lugares que estaba muy abajo. Necesitamos empresarios exitosos que no necesitan de la política para ganar más dinero y que podamos usar la política para mejorar nuestras comunidades.

MIAMI A LA VISTA

-Mark, tu próximo gran proyecto...

Viene en Miami. Es el primero fuera de México. Nos asociamos con un grupo de Córdoba, Argentina. Firmamos con una constructora de Miami muy importante y a través de ésta logramos el financiamiento del proyecto y del modelo. Estamos frente a Pagani, que es uno de los desarrollos más lujosos de la zona, en el puente de North Bay Village.



-¿Qué tipo de desarrollo crearán?

Es un modelo tipo Soho House sobre el agua. Esto implicó convencer a un grupo de empresarios de Ibiza y de Sudáfrica con diversos productos de ultra lujo, verdaderamente impresionantes: Atzaró Agroindustrial; el hotel Cape Town; el safari Okavango y en Bali participan con un barco fenicio, el Prana by Atzaró. Con ellos firmamos la marca hotelera. El segundo reto fue concretar un buen restaurante con un concepto insuperable con un poquito de entertainment. Fui a Marbella, y logré la participación de Mosh, el grupo hoy por hoy más exitoso en el mundo de los restaurantes (Mosh Fun Kitchen, Playa Padre, Momento, La Cabane con Dolce Gabbana; Motel Particulier, Nido, NU Downtown). Me traje a un chef de Estrella Michelin español. Así que logramos una fórmula importante con un know how muy sólido y lujoso. Les encantó nuestro producto, estamos sobre el agua, vamos a tener Marina y un restaurante doble altura.

-¿GMB va solo en las Ventas y Marketing?

FÍJATE QUE ME SENTÉ CON EDGARDO DEFORTUNA Y LE PREGUNTO SI LE INTERESABA LLEVAR LAS VENTAS Y MARKETING DE NUESTRO PROYECTO. DESPUÉS DE 2 HORAS PRÁCTICAMENTE ME ESTABA INVITANDO A QUE SI ÉL HACÍA ALGO EN MÉXICO, YO ME SUMARA. ASÍ QUE FIRMAMOS Y PUES TENEMOS A LOS MEJORES.

-¿En qué consiste el proyecto?

Es un proyecto de 74 unidades en 12 niveles sobre el agua, un proyecto muy único y justo frente al nuevo desarrollo de Horacio Pagani.

-¿Y cuándo va a ingresar?

La idea es salir en enero a venta. Ya tenemos los permisos y todo. Empezaríamos la construcción en el primer semestre de 2025, para concluir la obra en dos años y medio.

-¿Cuál es la inversión estimada?

ES UN PROYECTO DE APROXIMADAMENTE UNOS \$60 MILLONES Y MÁS O MENOS UNOS \$100 EN VENTAS.





MARC AL DESNUDO

-Marc, ¿qué aprendizaje te dejó la pandemia?

Como me tocó en un momento álgido de mi presidencia de Coparmex, siento que me sorprendió que muchos empresarios grandes se hicieron pequeños, que muchas cámaras desaparecieron.

Los empresarios estaban perdidos. Igual que hoy, cada vez que hay un cambio político en el país, como el cambio de presidente, como que todos dicen “Yo me voy de México, quiero sacar mi dinero”

-Marc, si hubiera una película que escribiera tu vida, ¿cuál sería?

De chico me gustaba la de *Karate Kid*. Creo

que tiene una bonita esencia. Hoy veo a mis hijos y veo mi mundo y me veo a mí también de pequeño y pues siento que ese tipo de película donde se ve familia, se ve deporte, se ve competición, se ve amor, se ve enseñanza, es un poco lo que considero que ha sido mi vida.

-¿Qué canción desnuda tu alma?

Camines, de un grupo de rock catalán que se llama Sopa de Cabra.

Básicamente habla de los caminos que a veces tenemos que hacer solos para poder seguir adelante, como dije, soy muy emocional.

-¿Cuál ha sido tu mayor quiebre?

He tenido uno empresarialmente hablando en estos últimos años, donde hemos sufrido esa caída de la economía y yo la sufrí con un proyecto muy grande donde se me ha dificultado un poco salir de algo muy complicado cuando siempre he sido ganador. Y mi segundo quiebre fue más sentimental.

-¿Tu peor defecto?

Un poco la impaciencia. También a veces me falla la soberbia.

-¿Tu trauma?

¡Los parques temáticos! Yo sé que va a sonar mal después de trabajar muchos años, pero no puedo con el tema.

-Tu frustración...

CUANDO NO PUEDO HACER LO QUE YO QUIERO ¡SE ME CAE EL MUNDO!

-¿Tu ocupación favorita?

El mar, la verdad.

-Tu miedo...

Yo diría que la muerte.

-Liderazgo...

El liderazgo, pues la capacidad que tenemos de que nos sigan en un medio, el que sea, y que seamos respetados.

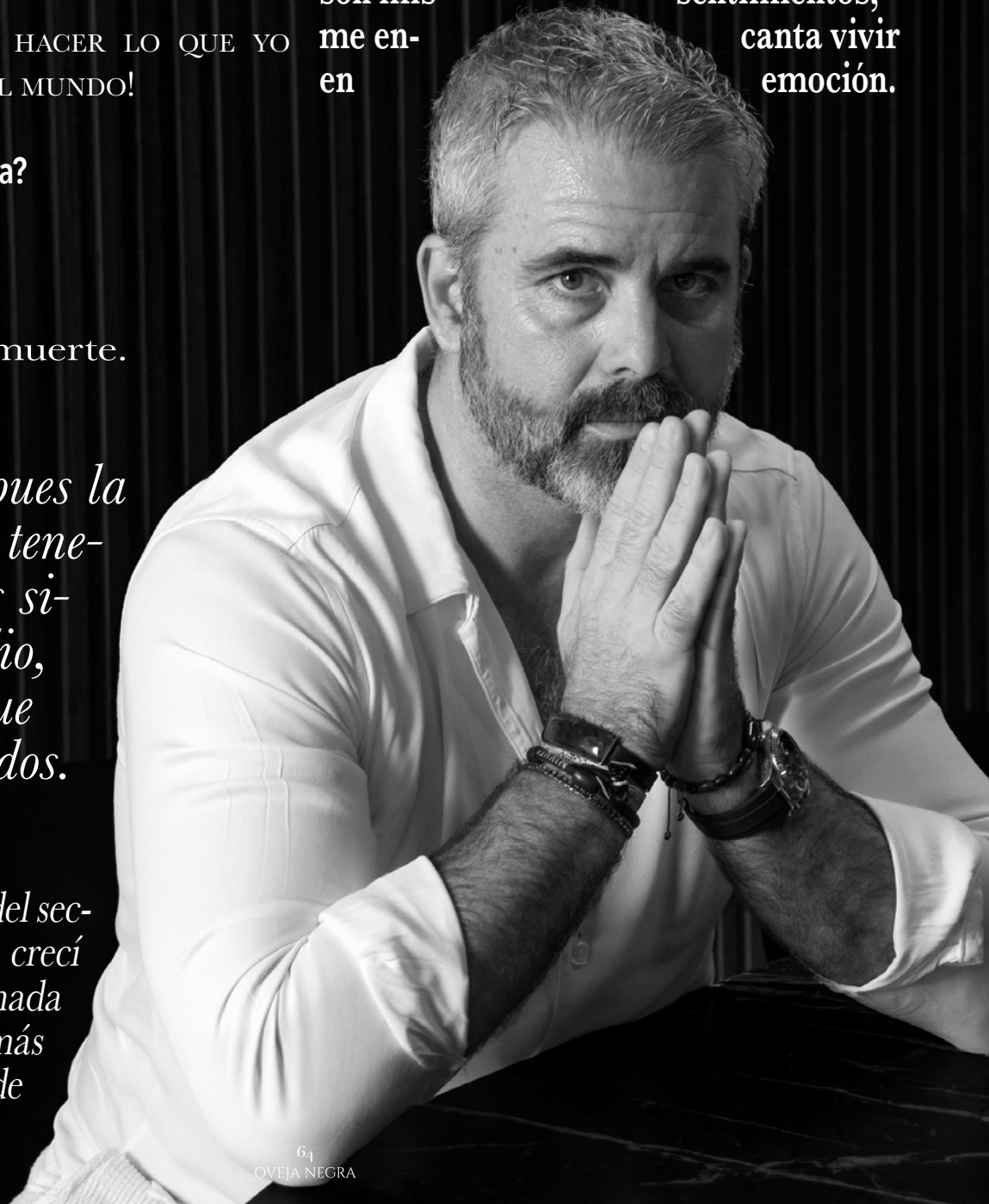
-Filantropía...

Yo diría que vengo del sector turístico; nací y crecí sirviendo y no hay nada que me fascine más que servir. Es uno de

mis puntos claves en todo lo que hago, ponernos en el lado de los demás.

-TU VICIO PÚBLICO Y TU VIRTUD PRIVADA...

Mi vicio público probablemente podría ser -o fue en algún momento-, el acaparar mucho por unos años, los medios y era demasiado GMB, GMB. GMB. Ese era un vicio. Y creo que hasta llegué a cansar. Mi virtud privada pienso que son mis sentimientos, me en-canta vivir en emoción.



-Marc, ¿te han trasquilado?

Sí, realmente me han trasquilado muchas veces tanto económicamente, como emocionalmente. En el mundo de los negocios es bastante más complejo.

-¿Trasquilarías a alguien?

No tengo ningún interés en trasquilar a nadie, porque si es algo que no me gusta que me hagan a mí, no lo haría a otros.

-¿Qué palabra te tatuarías?

Podía tatuarme el logo de la empresa. Yo siempre soy muy pro mi marca.

-¿Cuál es tu grosería favorita?

BUENO, UN POCO A LA ESPAÑOLA DECIMOS EN CUALQUIER MALA PALABRA "PUTA"... JAJAJA. EVIDENTEMENTE CON UNOS AÑOS EN MÉXICO, SÉ QUE NO LA PUEDO DECIR.

-¿Qué es lo más valiente que has hecho?

¡Tener a mis tres hijos!

-Tus placeres culposos...

Culposos: me gusta el lujo y me gusta el glamour. La verdad tengo la suerte que

vivo ese mundo en diferentes partes porque no sé, la vida me lo ha puesto así y eso evidentemente no le gusta a todo el mundo.

-¿Cómo vives tu sexualidad?

Cómo lo explico. ¡Soy muy activo! Jamás voy a estar tumbado en un sillón, ni viendo la TV. Más bien te diré que mi esposa le tengo que dar agradecimiento a que me aguanta.

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

Segurísimo empezaría con un tequila, y tomaría un buen vino tinto. De comida, yo creo que un buen arroz, un buen marisco de los de mis tierras, de los del Mediterráneo.

-Si vieras a Dios por primera vez, ¿qué le dirías?

Pues "Gracias por haberme traído a mi esposa a mi vida". Yo os digo porque es extremadamente religiosa, del opus y creo que me ha enseñado mucho a entender a Dios, la Iglesia y a entender mucho de lo que no entendía.

-¿Qué te gustaría dejar como legado?

ME GUSTARÍA QUE LA GENTE ME RECUERDE COMO UN BUEN SER HUMANO, Y LOGRAR QUE MIS HIJOS SIGAN MIS PASOS EN EL LADO DE BONDAD.

-¿Qué te gustaría que dijera tu epitafio?

Mira, la verdad no me gustan los entierros. Siempre ha sido algo no muy agradable. Así que no me gustaría que me enterraran y menos me gustaría que pongan historias. Yo creo que ya una vez que nos vamos, pues que queden los recuerdos.

-Marc, y hoy te declaras OVEJA NEGRA por...

Porque realmente no me gusta ni me ha gustado nunca seguir parámetros. Me gusta ser diferente y creo que eso es lo que me diferencia a mí del mundo. En otros lugares dirían que soy raro, en vuestra entrevista pues soy ¡OVEJA NEGRA!





ENCIENDE
TU ESENCIA

#serúnico



ROLANDI'S

Sabor que Trasciende Fronteras



Desde las acogedoras calles de Lugano, Suiza, hasta la atmósfera del Caribe Mexicano, ROLANDI'S ha conquistado paladares por más de 40 años.

NUESTRA PASIÓN POR LA EXCELENCIA CULINARIA SE REFLEJA EN CADA PLATILLO, DONDE TRADICIÓN Y CREATIVIDAD SE ENCUENTRAN PARA OFRECERTE UNA EXPERIENCIA ÚNICA.

Sabores que cautivan... La PIZZA JARDINERA es un tributo a la frescura y al color, elaborada con tomate, queso, mozzarella, espárragos, champiñones, pimiento morrón, zanahorias y aceitunas negras.

Cada bocado es un viaje al corazón de los sabores mediterráneos, perfecto para los amantes de la cocina ligera y deliciosa.



El CEVICHE MIXTO ROLANDI encapsula la esencia del Caribe con su frescura incomparable.

Esta creación, exclusiva de Rolandi's Cancún, combina mariscos seleccionados con un toque especial que solo encontrarás aquí. Un platillo que celebra la conexión entre el mar y nuestra tradición culinaria.

Para quienes buscan el balance entre lo dulce y lo salado, el PROSCIUTTO CON MELÓN es simplemente perfecto.

LA SUAVIDAD DEL MELÓN Y LA INTENSIDAD DEL PROSCIUTTO SE COMBINAN EN UN ARMONIOSO CONTRASTE QUE DELEITA LOS SENTIDOS.

En ROLANDI'S cada platillo es una celebración de nuestros orígenes y nuestra pasión por la gastronomía.

Ven y descubre por qué somos el lugar donde los sabores cuentan historias...



ESPECIAL

2024
The Best of the Best



EL PERSONAJE DEL AÑO

Juan Luis González Alcántara Carrancá

Es el ministro que Impulsó el proyecto para invalidar parte de la Reforma Judicial, por ser contrario a uno de los pilares del Estado de Derecho, al trastocar el Principio de División de Poderes.

Con este iniciativa, el Ministro pretendía anular la elección popular de Jueces y Magistrados, por afectar la autonomía e independencia del Poder Judicial.

Asimismo, buscaba no sólo dar seguridad y certeza jurídica a toda la sociedad, sino también evitar - entre otros aspectos, fugas de capitales e incumplir los compromisos adquiridos por México en tratados internacionales.

JUAN LUIS GONZALEZ ALCÁNTARA advirtió sobre las reformas a la **Ley de Amparo**, propuestas por el senador **Ricardo Monreal**, las cuales pretenden privilegiar el interés de la facción en el poder por sobre las posibles afecciones que esto genere a los derechos humanos de las personas.

Criticó la reforma enviada por el presidente en febrero, y que los perfiles para ocupar algunas vacantes en cargos del Poder Judicial estén conformadas por personas cercanas a personajes claves de Morena.

Su Proyecto de Resolución a la Reforma Judicial se tradujo en toda una carrera profesional para defender la autonomía judicial, que por capricho y venganzas, ha quedado como una quimera.



LA MUJER DEL AÑO

Kamala Harris

"Empezó tarde y compitió contra un duro oponente en un entorno sombrío. Se enfrentó a un electorado hambriento de cambio, disgustado con la dirección del país y la economía", así describió The NY Times la actuación de KAMALA HARRIS en las pasadas elecciones por la presidencia de EEUU.

SU TRAYECTORIA PROFESIONAL, DE FISCAL A POLÍTICA, HA ESTADO MARCADA POR MUCHOS HITOS: FUE LA PRIMERA SENADORA INDOAMERICANA DEL PAÍS Y LA PRIMERA MUJER Y FISCAL GENERAL DE ASCENDENCIA DEL SUR DE ASIA EN CALIFORNIA.

Harris es la primera mujer en convertirse en vicepresidenta, así como la primera persona negra o asiáticoestadounidense en ocupar el cargo.

Harris pasó los últimos 4 años en la Casa Blanca, y Trump se esforzó mucho por vincularla al legado del presidente Joe Biden. Si hubiera ganado habría conseguido presentarse como la candidata del cambio, en unas elecciones en las que el cambio fue una fuerza poderosa.

Donald Trump superó el mínimo de 270 votos electorales que lo devolvieron a la presidencia contra una KAMALA que "empezó tarde y compitió contra un duro oponente en un entorno sombrío".

BY AMR™ CO. TION



Secrets



Award

RETS

Journal

MAYA

ECRE

Akumulasi

RIVIERA MATA

BY AMR™ CO.



SECRETS AKUMULASI
RIVIERA MATA
TILAK GENTIAN 2022

2022



Five Diamond

Award

SECRETS

SI

HOTELERO DEL AÑO

Rafael Córdova

El prestigiado hotelero Rafael Córdova refrendó para el hotel Secrets Akumal los 5 Diamantes de la American Automobile Association por tercer año consecutivo. Con ello reafirma su liderazgo y su carrera ascendente en Hyatt Inclusive Collection.

Los 5 Diamantes del American Automóvil Association es el más alto galardón otorgado por la Triple A, que cada año inspecciona alrededor de 30,000 propiedades, de las cuales sólo el 0.45 % logran los 5 Diamantes. Esto equivale a 131 hoteles en todo el mundo, de los cuales 31 hoteles están en México.

Liderando 880 colaboradores, ha impulsado una cultura en la excelencia en el servicio, con el objetivo de fortalecer la formación de su capital humano.

RAFAEL también ha creado una sólida cultura de preservación del medio ambiente dentro de su ecosistema laboral, creando incluso una posición gerencial para asegurar el cumplimiento de altos estándares y normas que le han llevado a lograr certificaciones internacionales, también a favor del hábitat, sus especies y el Caribe Mexicano.



HOTEL DEL AÑO

EDITION®

Con una oferta de 182 habitaciones, incluyendo 30 suites, se integró la lujosa firma *EDITION at Kanai* en la Riviera Maya, de Ian Schrager, uno de los fundadores de *Studio 54*, icónica discoteca neoyorquina en la década de los 70.

EDITION tiene presencia en algunas de las capitales más importantes del mundo, como Madrid, Dubái, Tokio, Londres, Nueva York, Roma y Miami.

EDITION at Kanai es el primer complejo de lujo sostenible en todo el Caribe con un curado programa de experiencias fitness, wellness y gastronomía, en una reserva natural de 250 Ha con 3 Km de playas vírgenes de arena blanca.

COMPLETA LA EXPERIENCIA HOLÍSTICA A TRAVÉS DE UN SPA INSPIRADO EN CENOTES PARA VIVIR EN ARMONÍA CON EL ENTORNO DE THE RIVIERA MAYA EDITION.

El predio hotelero fue diseñado con una huella ambiental mínima para proteger y preservar el ecosistema del Caribe Mexicano.

Cuenta con un imponente Sky Rooftop Villa, el penthouse de hotel más grande de América del Norte con 27,000 pies,

El chef Paco Ruano, lidera en EDITION la oferta gastronómica de KI'IS y Kitchen; mientras que Tomás Bermúdez lleva SO'OL, un concepto culinario a pie de playa.



EL WELLNESS DEL AÑO

SHA WELLNESS CLINIC

Sha Wellness Clinic, con 101 suites, se ha convertido en el complejo wellness más completo con un menú de tratamientos para el rejuvenecimiento, la desintoxicación integral, la cura de adicciones, de ansiedad, depresión, estrés, mala alimentación, mala postura y muchas otras enfermedades en detrimento del cuerpo y la mente.

El empresario español Fernando Bataller y familia, está detrás de este hotel spa wellness, en alianza con Grupo Marriott en Costa Mujeres, Quintana Roo.

ENTRE SUS TRATAMIENTOS ANOTAMOS: SUEROTERAPIA, ACUPUNTURA, HIDROTERAPIA DE COLON, FITOFANGOTERAPIA, PRESOTERAPIA, FUENTE DE HIELO, OZONOTERAPIA, EPIGENÉTICA , BAÑO TURCO, ESTIMULACIÓN CRANEAL.

La alimentación saludable es una de sus pilares del método integrador SHA, siguiendo las recomendaciones de la Escuela de Medicina de Harvard, así como siglos de pensamiento oriental, incluyendo alimentos alcalinos.

La obra arquitectónica sostenible corrió a cargo del afamado despacho Sordo Madaleno, cuya obra busca emular la forma del ADN, una espiral en forma de caracol, rodeado de una alberca y pasillos vacíos apenas decorados con plantas y luz.

Cuenta con 100 salas de tratamiento, una clínica de salud, gym, terraza para yoga, baños de sonido, circuito de hidroterapia con sauna, vapor, baño romano, máquinas de entrenamiento de realidad virtual Icaros, terapia de ozono intravenosa, cama para terapia avanzada de regeneración celular para reparar tejido dañado; temazcal y huerto orgánico.

HYATT®



GRUPO PIÑERO



Julio Pérez, Encarna Piñero (CEO Bahía Príncipe y CEO Global del Grupo Piñero, respectivamente), Mark Hoplamazian (Pte. y CEO Hyatt) y Javier Águila (Pte. Hyatt para EMEA). Fuente: Grupo Piñero.

LA OPERACIÓN DEL AÑO

HYATT & GRUPO PIÑERO

La gran firma del año tiene como protagonistas al Grupo Piñero y a Hyatt Hotels Corporation.

Grupo Piñero y Hyatt Hotels Corporation han anunciado la creación de una empresa conjunta participando al 50% para la gestión de los 23 hoteles de la división de la compañía española Bahía Príncipe Hotels & Resorts.

Grupo Piñero aporta la marca Bahía Príncipe Hotels & Resorts, y HYATT aporta el posicionamiento en el mercado norteamericano y su programa de fidelización World of HYATT, lo que significa llegar a más de 48 millones de afiliados.

La operación de los hoteles Bahía Príncipe recae sobre Grupo Piñero, con más de 12,000 habitaciones en México, República Dominicana, Jamaica y España, bajo el modelo 'asset-light'.

Con ello, Bahía Príncipe se convierte en la marca número 11 de Inclusive Collection Hyatt, y en la cuarta con más hoteles dentro de ésta, aportando 23 resorts y + de 12 mil habitaciones (2 en Jamaica, 4 en México, 12 en República Dominicana y 5 en España).

Hyatt Hotels Corporation tiene una cartera compuesta por 1,350 hoteles en 78 países. Su proceso de crecimiento inició en 2021 con la compra de Apple Leisure Group, que le permitió duplicar el # de resorts y crear Inclusive Collection, paraguas que contiene a las 10 marcas vacacionales de la cadena, con + de 116 resorts todo incluido.

Hyatt destinará más de 400 M€ en esta operación, con la que incrementará en 30% su porfolio de cuartos todo incluido.



EL CHEF & RESTAURANTE DEL AÑO

QUINTONIL by JORGE VALLEJO y ALEJANDRA FLOREZ

En 2012 inició la historia de QUINTONIL y con éste uno de los más fascinantes legados a la gastronomía mexicana.

Los autores, los chefs JORGE VALLEJO y ALEJANDRA FLORES han volcado su talento a recuperar y preservar productos, técnicas y costumbres culinarias que sobreviven en pequeñas comunidades de Latinoamérica a través de QUINTONIL y a través del movimiento Orígenes, que promueven con la complicidad de los también chefs Mauro Colagreco y Virgilio Martínez.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS SON INCONTABLES. TAMBIÉN SU INCLUSIÓN A LA LISTA DE LOS MEJORES 100 CHEFS DEL MUNDO Y DESDE 2015 EN EL RANKING THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2023.

JORGE VALLEJO y ALEJANDRA FLORES han hecho de QUINTONIL un templo de la cocina mexicana, con 2 ESTRELLAS MICHELIN a su honestidad en sabores, en la elección de ingredientes 100% mexicanos y a la hora de reinterpretar la cocina ancestral, de la que hacen una seria investigación.

QUINTONIL cuenta con un menú a la carta, que se renueva de manera continua, y con el menú degustación, ambas elecciones contando historias en cada una de sus creaciones.

•Ingredientes que revelan su impronta:
Platillos prehispánicos



EL CHEF & RESTAURANTE DEL AÑO

PUJOL by ENRIQUE OLVERA

Enrique Olvera abrió las puertas de Pujol en 2000, con su propuesta gastronómica vinieron los reconocimientos nacionales y mundiales hacia su persona y hacia su aportación a la industria culinaria.

ENRIQUE ha reinterpretado de una manera peculiar las raíces de la cocina mexicana y las ha evolucionando a través de diferentes técnicas modernas, pero también ancestrales, que se aprecian como su gran legado a su patria.

Fue el primer mexicano en inscribir el nombre de México en listas internacionales, estando por años también en top del ranking The World's 50 Best Restaurants.

Ha llevado sus propuestas a otras partes del mundo (NY, Los Ángeles y España) y han sido aclamadas, unas más que otras.

Con el ingreso de las Estrellas Michelin a México se esperaba su inclusión en la codiciada distinción. Pero Pujol no sólo recibió una Estrella. Obtuvo 2.

• Su plato que le revela su impronta:

El mole madre, madurado durante 2,500 días, servido en un círculo al interior del mole nuevo.



EL CHEF DEL AÑO Q. ROO

CARLOS, JONATÁN & MIKEL

No fue uno. Fueron 3 los protagonistas en Quintana Roo: Carlos Gaytán, Jonatan Gómez Luna y Mikel Alonso, la triada en obtener para Quintana Roo 3 Estrellas Michelin.

HAY COINCIDENCIA, Y MUCHA, EN LOS CELEBRITIES CHEFS CUYAS COCINAS SE INCORPORAN A LA CONSTELACIÓN DE LAS ESTRELLAS MICHELIN EN QUINTANA ROO EN SU PRIMERA ENTREGA.

CARLOS GAYTÁN, JONATAN GÓMEZ LUNA y MIKEL ALONSO han mostrado una visión evolutiva a lo largo del tiempo. Han creado espacios y propuestas honestas, y tienen un código: creen en la inventiva, en la lealtad a la tradición de la gastronomía mexicana para llevarla a la vanguardia.

Y sus coincidencias los han llevado a conformar desde hace tiempo la sociedad bajo el nombre de ¡GOODFELLOWS!



LA SOMMELIER DEL AÑO

GINA ESTRADA

GINA ESTRADA se convirtió en diciembre de 2024 en la primer mujer en presidir la ASOCIACIÓN DE SOMMELIERS MEXICANOS AC desde su fundación en 2010, donde ha sido docente autorizada para la formación de futuros sommeliers en los diplomados coordinados por la ASM.

GINA es sin duda una estudiosa, pero también una de las narices y paladares más refinados de México, que le han valido representar a firmas de lujo en el país.

Durante 18 años, fue Embajadora para México del Cognac Louis XIII.

Actualmente es Embajadora Nacional de la vinícola El Cielo (Valle de Guadalupe) y del Champagne Piper-Heidsieck.

Fundó Ginasommelier, empresa de consultoría en Marketing de marcas de lujo en bebidas, ya acreditada en México

GINA HA SIDO JUEZ DE VINOS Y DESTILADOS DE CONCURSOS NACIONALES E INTERNACIONALES A LO LARGO DE 2 DÉCADAS.

Y lo que la ha distinguido, participó en la creación de su propia marca con Gustavo Ortega, G&G, que este año obtuvo con G&G by Ginasommelier Gran Reserva Malbec una Gran Medalla de Oro en Concours Mondial de Bruxelles 2024, obteniendo además otras 8 medallas para Bodegas El Cielo, la vinícola más premiada en el México Selection.



EL PEOR PERSONAJE DEL AÑO

Alberto Pérez Dayán

(MINISTRO SCHN)

El proyecto del Ministro Juan Luis González Alcántara Carrancá, la esperanza para invalidar de manera parcial la reforma judicial, basada en la venganza del expresidente AMLO, en un acto que sorprendió a propios y extraños. resquebrajó al bloque que se creía opositor, conformado por 8 ministros.

El ministro Pérez Dayán votó contra el proyecto que anulaba la votación popular para juzgadores de primera y segunda instancia, priorizando los méritos por la popularidad. Su voto intempestivo a favor de la Reforma Judicial derrumbó las esperanzas de millones de mexicanos.

El cambio de postura, se afirma, es producto de 2 carpetas de investigación contra el Jurista por el delito de abuso sexual: una contra una empleada de escasos recursos de la propia Suprema Corte de Justicia, y una segunda, contra una Magistrada Federal.

Un traidor que tiró su nombre al basure-ro de la historia, primero por probablemente cometer actos deleznable contra 2 mujeres abusando de su investidura, y otra por fallar al pueblo de México.

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

Denuncia en YUCATÁN

La ciudadanía ha alzado la voz por el maltrato, abuso y explotación de los caballos en la actividad turística en Mérida, Yucatán.

"LOS CABALLOS SON UTILIZADOS EN CALESAS, TRUCKS, CON CARGAS DE HASTA 7 U 8 PERSONAS, A MENUDO ENFRENTANDO CONDICIONES DE TRABAJO EXTREMAS, DE MALTRATO FÍSICO, ABUSO Y ALGUNAS VECES TERMINAN EN LA MUERTE DE LOS EQUINOS", DENUNCIA LA COMUNIDAD AMBIENTALISTA DE CHANGE.ORG.

"Urge un cambio en la forma de mover al turista, dejando atrás las calesas y trucks tiradas por caballos y sustituirlas por calesas eléctricas o de gasolina", sugieren los ambientalistas.

Los caballos son sometidos a largas horas de trabajo sin descanso adecuado y expuestos a cada vez más a extremas condiciones climáticas sobre todo en Yucatán; obligados, además, a llevar o arrastrar cargas muy pesadas y ponerles frenos de metal que cortan y dividen su lengua lo que hace que ésto sea más cruel y que afecta su salud y bienestar.

Sumando a todo ésto, los caballos son sometidos a golpes y maltratos por parte de los cocheros para controlar su comportamiento y continuar trabajando a

pesar de su cansancio obligados a terminar sus jornadas, sin contar las condiciones de atención alimenticia, veterinaria, prevención y cuidado de estos equinos.

"Ante todo esto, exigimos al gobierno de Yucatán regulaciones más estrictas, inspecciones regulares y sanciones más severas para aquellos que maltraten a los caballos, a fin de fomentar la educación y conciencia sobre el bienestar animal puede ayudar a cambiar las actitudes y prácticas en la sociedad.

Necesitamos BIENESTAR ANIMAL EN YUCATÁN Y CONCIENCIA ANIMAL EN MÉXICO.





Elite

**LUJO
DESCALZO**

Muebles de baño, Canceledes, Sanitarios, Pisos & Azulejos
Luis Donaldo Colosio 200 m antes de la glorieta de Bonfil - Cancun, Quintana Roo
Tel 9988 820160 | www.castelcancun.com

WALT DISNEY



“C uando más te gustas a ti mismo menos te pareces a los demás, lo que te hace único”.

“E l secreto de la motivación personal se puede resumir en las cuatro ces: **CURIOSIDAD, CONFIANZA, CORAJE Y CONSTANCIA**”.

OVEJAS DeSCaRRRIaDaS 2024



ERNESTINA GODOY



FOFO MÁRQUEZ



ARTURO ZALDÍVAR
EL COLMO DEL DESCARO



PEDRO LEÓN TORO PEÑA
DIR. POLICÍA DE INVESTIGACIÓN DE Q. ROO



**TENIENTE CORONEL
DAVID LÓPEZ ORDAZ**



ANA GUEVARA



ALITO MORENO



**YUNES, SAUCEDO
Y SABINO**



**EL MONSTRUO
DOMINIQUE PELICOT**



RICARDO MONREAL
DIPUTADO DE MORENA



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



L'INSTANT
TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

FAMILY SPIRIT

NUEVA GAMA *Maserati* 2025



"**E**n México cerramos el año introduciendo el completamente nuevo GranTurismo en su versión Moderna y Trofeo, AL MISMO TIEMPO QUE ABRIREMOS PASO PARA ARRANCAR EL 2025 CON LA INTRODUCCIÓN DE LA NUEVA

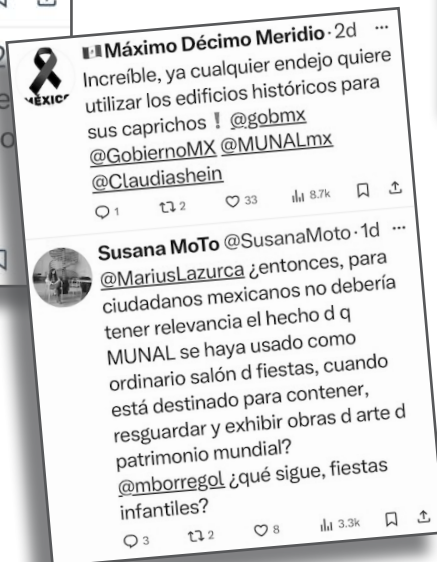
GAMA ELÉCTRICA Folgore con 3 modelos para el mercado mexicano completamente eléctricos: Grecale Folgore, GranTurismo Folgore y GranCabrio Folgore", destacó Guillermo Ordoñez, Head de Marketing Maserati México y Relaciones Públicas.

#BodaMartínBorregoEnMUNAL

Una boda disfrazada de evento diplomático en el Museo Nacional de Arte (Munal) terminó con la renuncia de Martín Borrego Llorente a su cargo en la Secretaría de Medio Ambiente (Semarnat) este 10 de diciembre.

EL MATRIMONIO ENTRE MARTÍN BORREGO LLORENTE Y IONUT VALCU SE CELEBRÓ EL PASADO 4 DE OCTUBRE EN LA SALA DE RECEPCIONES DEL MUNAL ALREDEDOR DE LAS 19:00 HORAS. SIN EMBARGO, A LOS TRABAJADORES DEL MUSEO SE LES NOTIFICÓ QUE EL EVENTO SE TRATABA DE UNA CELEBRACIÓN POR EL 89 ANIVERSARIO DE RELACIONES DIPLOMÁTICAS ENTRE MÉXICO Y RUMANIA.

El periodista y columnista, Claudio Ochoa Huerta, describió que al lugar acudieron más de 70 invitados, la mayoría de ellos diplomáticos de mayor confianza de la pareja.



#LosYunesAgredenAComensal

La periodista Lourdes Mendoza compartió en su cuenta de X que el restaurante de la Ciudad de México fue visitado por los dos políticos mexicanos cuando presuntamente un comensal le gritó "traidor a la patria" a quien fuera gobernador de Veracruz.

COMO REACCIÓN, EL EXSENADOR SE LEVANTÓ DE SU MESA Y PATEÓ AL OTRO CLIENTE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMIDA, ACTO SEGUIDO SU HIJO YUNES MÁRQUEZ LE PROPINÓ UN PUÑETAZO AL MISMO COMENSAL, TODO OCURRIDO EL PASADO JUEVES 5 DE DICIEMBRE.

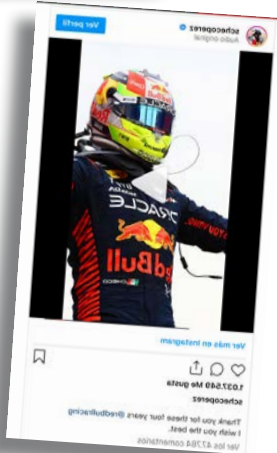


#ChecoPérezDejaRedBull

LUEGO DE UN COMPLICADO 2024, EL PILOTO MEXICANO QUEDA FUERA DEL PROYECTO DEL EQUIPO Y SU LUGAR LO OCUPARÁ LIAM LAWSON

Con esto, termina la relación de cuatro temporadas que sostuvo Checo Pérez como piloto titular con Red Bull y donde fue coequipero de Max Verstappen en la obtención de 2

Campeonatos Mundiales de Constructores (2022 y 2023) y ayudó a su compañero a ligar 4 Campeonatos Mundiales de Pilotos en 2021 y 2024, principalmente el primero, donde los duelos del mexicano con Lewis Hamilton fueron cruciales para que al final el neerlandés se llevara el título.



Descubre la magia de *Solferino Native* esta Navidad

Brinda con el auténtico sabor
de la selva.

Destilado artesanalmente en
el corazón de Quintana Roo,
te invita a disfrutar de una
experiencia única con cada
sorbo.

Es el regalo perfecto
para tus
seres queridos.



Disponible
en
amazon



Evite el exceso
Prohibido a menores de 18 años

Síguenos en:
 @solferinonative

Mocha Mousse, EL COLOR DE 2025

Mocha Mousse es el "COLOR DEL AÑO 2025", elegido por Pantone, cálido como la espuma de un chocolate caliente.

CADA AÑO, EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE COLORES PANTONE SELECCIONA UN TONO QUE, EN OPINIÓN DE LA EMPRESA, PLASMA EL ESTADO DE ÁNIMO DEL MOMENTO EN EL QUE VIVIMOS.

El color de 2025 bautizado como Mocha Mousse es un café cálido con matices rojizos o malvas que nos recuerda al postre batido homónimo.





Curiosamente, en los tonos de piel más oscuros, el Mocha Mousse se mimetiza y da la sensación de un tono nude.

Lee Eiseman, Directora Ejecutiva del Pantone Color Institute, destaca la versatilidad de este tono: "Podríamos haberlo llamado como color terroso, pero usarlo con la connotación de una textura sedosa o de mousse le aporta una sensación totalmente nueva", afirma.

“Buscamos la calidez sensorial porque se estimulan los sentidos; cuando miramos un color como el Mocha Mousse, podemos oler ese aroma cálido y delicioso del chocolate, ¡y sin duda podemos saborearlo!”.



Versace Primavera-Verano 2025. Vogue Runway.



Jason Wu Primavera-Verano 2025. Vogue Runway.

*Fuente: Vogue México y Latinoamérica// POR LAIA GARCIA-FURTADO.

VANS SE UNE A *Saving our Sharks*



VANS, la marca de calzado deportivo de acción con 58 años de historia, ha tenido importantes colaboraciones y embajadores, como los legendarios skaters: Tony Alva, Stacy Peralta, *Steve Caballero, Anthony Van Engelen o de las nuevas generaciones Little Simz, Beatrice Domond, Felipe Nunes, Irene Kim, Cocona Hiraka, Arthur Bray y Salome Agbaroji. Todos aventureros y rebeldes creativos del mundo de la moda, atletas mundiales de deportes de acción y maestros de la música.*

Y ahora VANS, que ha tenido también la simpatía de los actores Sean Penn y KRISTEN STEWART, los rockeros Metallica, o las marcas The Beatles o Disney Star Wars, se ha decidió apoyar el medio ambiente a través de la Fundación SAVING OUR SHARKS, para preservar a los tiburones del Caribe y contribuir a la construcción de su santuario.

"Esto ha sido obra de uno de los entusiastas consejeros de Saving Our Sharks, Antonio Cue, muy amigo de Steve Van Doren, fundador de la marca Vans", nos comparte Alex Zozaya, presidente de la fundación con sede en Isla Mujeres, Quintana Roo.

"Hace 2 años nos sumamos a la campaña This is Off The Wall a través de nuestra campaña Off The Hook, e hicimos la colaboración Off the walk the hook lanzando 2 diseños para Saving Our Sharks", dice Alex Zozaya.

"HACEMOS EDICIONES DE 2,000 PARES DE TENIS QUE SE HAN VENDIDO COMO 'PAN CALIENTE', Y LO QUE QUEREMOS ES QUE LOS 2 DISEÑOS CREADOS PARA LA FUNDACIÓN YA ENTREN AL INVENTARIO PERMANENTE DE VANS, POR SU GRAN DEMANDA, Y EN LA QUE TENEMOS YA LISTA DE ESPERA".

El precio varía de acuerdo con el modelo entre los \$65 us y los \$85 us, y de éstos \$20 us se destinan a la Fundación Saving Our Sharks. Y por cierto, no solo son tenis, se han creado alrededor de la fundación, todo el merchandising (sudaderas, playeras, gorras de Vans).

"A la fecha se han vendido alrededor de 10,000 pares para Saving Our Sharks", de la marca en la que también han participado monstruos de la moda como Marc Jacobs o Karl Lagerfeld.

En esta colaboración figura como nueva Embajadora para Saving Our Sharks SYLVIA EARLE, bióloga marina, exploradora y autora de numerosos documentales para National Geographic desde 1998.

Daniel Espinosa JEWELRY

COLECCIÓN

**OLD
HOLLYWOOD**



visita nuestra página web
danielespinosa.com



@dejewelry

No aplica con otras promociones. Aplican restricciones.



**SECRETARÍA
DE SEGURIDAD
CIUDADANA**

DIPLOMATICOS COREANOS VISITAN EL C5

Visitan representantes de la
Comitiva diplomática de
la Embajada de la Repú-
blica de Corea en México
el Complejo de Seguridad
#C5 en Cancún

Este encuentro se logra con el ob-
jetivo de estrechar lazos de cooperación y comu-
nicación entre dependencias. Asimismo, se realizó
un recorrido, donde se presentó la innovadora tec-
nología, equipamiento y diseño con el que cuenta
el Complejo.

Además, se brindó la intro-
ducción informativa sobre el
funcionamiento del protocolo
de emergencias 911 y el siste-
ma de video vigilancia que se
implementa para garantizar
la seguridad de #Quintana-
Roo.

#ServiryProteger
#UnidosParaTransformar





**OVEJA NEGRA****www.laovejanegra.mx****@ovejasnegrasmx****Oveja Negra****@ovejanegra2548**

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). TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS de Publicaciones



Email Marketing / Directorio Telefónico
www.cancunejecutivo.com

Dirección General**Mariana Orea****C**onsejo Editorial

Luis Carlín
Ricardo Muñoz Zurita
Jorge Macari

Dirección Comercial

Mauricio Cabrera
mcabrera@laovejanegra.mx

Cata

Mauro Amati | Jackie Jiménez
Karla Enciso | Federico López

Colaboradores

Dina Barrera | Paco Contreras
Iñaki Garmendia
Azucena Martínez
Ricardo Muñoz Zurita
Liliana González
Norberto Ancheyta

Fotografía**Mayté Ramírez | Hilde Lozano****P**lataformas**Jair Galán****D**iseño**Brisia Jaimes | Jair Galán****V**entas y Distribución**ovejanegracun@gmail.com****A**dministración**Flor Méndez****A**рте**Brisia Jaimes**

Daniel Espinosa

JEWELRY



Festejando al Diseñador



@dejewelrly



Bernardo y Manuel Linss, Alex Zozaya, Jorge Macari y Juan Pablo Linss.

¡IMPRESSIONANTE CELEBRACIÓN!

El hotel IMPRESSION ISLA MUJERES by Secrets, CELEBRÓ SU AÑO 1, Y EN TIEMPO RÉCORD CONSIGUIÓ EL REFERENTE DEL HOTEL MÁS INSTAGRAMABLE DEL MUNDO.

El gran deck iluminado por miles de luces fue el escenario de la celebración, así como The Temple Sunset Terrace, donde se conjugaron lujo, conexión con la naturaleza y experiencias memorables de magia y rituales ancestrales como del cacao, de gratitud y abundancia.

BAJO LA ANFITRIONERÍA DEL GRUPO DE EMPRESARIOS DISRUPTIVOS QUE ESTÁN DEJANDO HUELLA EN LA INDUSTRIA DE LA HOTELERÍA MUNDIAL, APUNTAMOS A TERE DE LA

PEÑA, BERNARDO, MANUEL Y JUAN PABLO LINSS, JORGE MACARI Y ALEX ZOZAYA, HOTELEROS % MEXICANOS.

Los responsables de acto protocolario fueron JORGE MACARI, ALEX ZOZAYA, BERNARDO LINSS, junto con el General MOURAD ESSAFI y la actriz productora KARRUECHE, quienes compartieron mensajes de agradecimiento y satisfacciones de esta gran aventura hotelera con ¡causa ambiental a favor de la protección de los tiburones!

Los vibes de la noche estuvieron a cargo de ERMAKOVA, y el High el impresionante espectáculo de fuegos artificiales.



Bernardo, Juan Pablo y Manuel Linss, Tere y Paty de la Peña, Jorge y Tanimara Macari, Alex Zozaya.



Bernardo Linss.



Jorge Macari.



Alex Zozaya.



Stanly Small, Olivier Dall 'Oglio , Justine Vo, Mourad Essafi.



Cami Pérez y Miguel Zelada.



Jorge y Tanimara Macari.



Begoña Arce y David Parra.



Pancho Córdova, Manuel Linss.



Melodie Treviño, Alex Zozaya y Pepe Funes.





Bernardo y Manuel Linss, Alex Zozaya, Jorge Macari, Juan Pablo Linss.



Karrueche Tran.



Roberto y Daniela Fernández.



Pancho Córdova, Mónica Arango,
Margarita Álvarez.



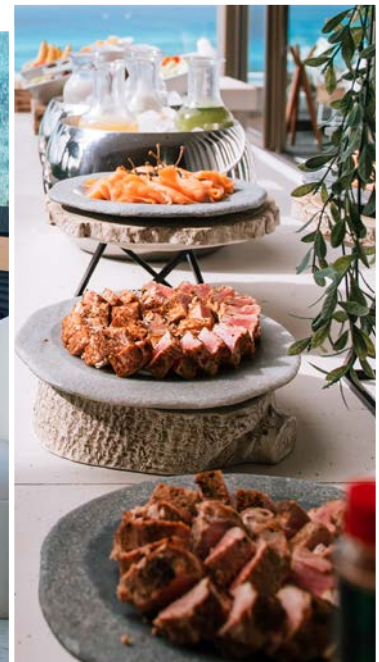
Tere de la Peña, Jorge Camino, Paty de la Peña, Tom Peralta.



¡SAVING OUR SHARKS!



Melodie Treviño, Pepe Funes.



Mourad Essafi.

DÍA 2

EL SEGUNDO DÍA ESTUVO MARCADO POR UN BRUNCH CON CAUSA EN EL RESTAURANTE UNIK, en colaboración con la fundación *Saving Our Sharks*. Los asistentes disfrutaron de un delicioso menú de pesca sustentable, organizado por el Presidente de la fundación, José Luis Funes, y el Director Ejecutivo, Luis Lombardo. Además, se llevó a cabo una interesante charla sobre los esfuerzos de conservación en la región, reafirmando el compromiso del hotel con el cuidado del medio ambiente, **PERO SOBRE TODO POR LA PROTECCIÓN A LAS 6 ESPECIES DE TIBURONES, QUE TIENE COMO FIN CONCRETAR EL SANTUARIO EN MÉXICO Y EL CARIBE.**



Manuel Morales.





LOS CÓMPLICES DE TU AVENTURA



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



+52 998 392 2213



ChilMex Travel



@chilmextravel



@chilmextravel



Isaac Zonana.



Marc Pujol.



Juan Pablo de Zulueta, Ana Paty Peralta, Mara Lezama, Isaac Zonana Saba, Miriama Zonana y Claudia Parra.

NÁUTICA, DE LA MODA A RESIDENCIAS DE LUJO

Será el primer desarrollo Náutica EN EL MUNDO Y EL PRIMER CO-BRAND RESIDENCES EN CANCÚN, MARCANDO UN HITO EN EL MERCADO INMOBILIARIO DE LUJO. EN EL PROYECTO, EN SOCIEDAD CON EL GRUPO NAÚMA, se destinarán más de 5,000 mdp en inversión exclusivamente nacional, a estrenarse en verano de 2028.



Marc Pujol, Mara Lezama, Ana Paty Peralta y Juan Pablo de Zulueta.



Carolina y Rosalía Cosío con Gina Medina.



Daniel Carrillo, Beatriz Meléndez, Dayna Williams, Javier García y Julián Pérez-Nafarrete.



Karen Acosta, Diana Matheis y Melissa Domínguez.



Miriam e Isaac Zonana.



Paty y Meybell González, Gaby López, Eduardo Díaz, María Eugenia Guzmán y Armando Cosío.



Elisa Devogiere y Valentina Bonjanti.



Karla González y Jean Paul Roger con Ana Mari Irabien.



Adam Gauthier.



Roberto Dallafiori y Valentina Bonfanti.



Saulo García, Beatriz Gamez y Alexis Angulo.



Roberto Kelleher.

LANZAMIENTO DE MARIETTA RESIDENCIAS

EN MEDIO DE UN COCTEL QUE SE REALIZÓ EN EL CLUB DE PLAYA SUR DE PUERTO CANCÚN, se realizó el lanzamiento del exclusivo desarrollo residencial Marietta Residencias, mismo que estará ubicado en el municipio de Isla Mujeres. *Kelman Desarrollos dará vida a Marietta Residencias con 56 unidades de 212 m² a 422 m², de tres y cuatro recámaras con 12 amenidades: ludoteca, deck de yoga, alberca, RESTAURANTE LOUNGE, SOCIAL CLUB, GYM, ENTRE OTRAS MÁS.*



Gerardo Fernández, Sofía Aspe, Bernardo Garrido y Roberto Kelleher.



Miguel Angel Lemus y Yael Ortiz.



María León y Christian Rodríguez.



Jorge Curiel, Marco Castro y Juan Carlos de la Garza.



Balbina Páez.



Cecilia Lujambio y Maggi Hernández.



Diana García y Vivian Serrano.



Fernando Sierra, Alberto Sánchez, Lilián Alarcón y Tatiana Sierra.



Marilú Alamo y Diego Arroyo, Raúl Mora, Marte Sevilla y Rosalía Cosío.



Manolo, Maika, Karime y Manolo Mariscal.



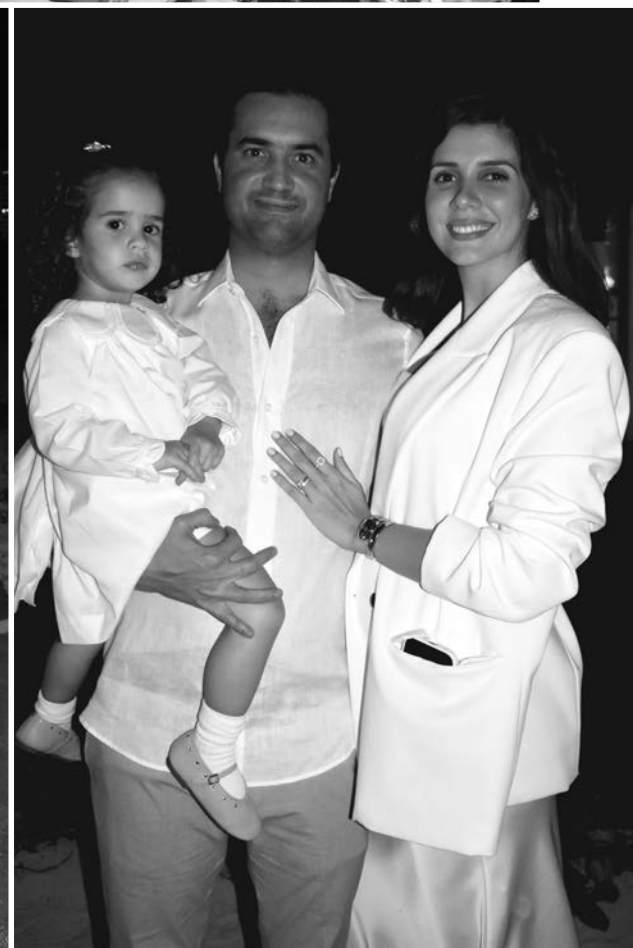
Alfredo Rios, Rafael Molina y Regina Cazares.



Mariana de la Garza y Sofía Aspe.



Bryan Williams y Angie Osorio.



Marietta y Roberto Kelleher con María José Medina.

ZINGARA

Juan Manuel Licona y Roberto Gómez.

¡ABRE PUERTAS LA CASA CLUB DEL COUNTRY CLUB CANCÚN!

CON FASHIONISTA DESFILE DE MODAS DE BAÑADORES ZÍNGARA, espectacular buffet, la premiación del Torneo de Pádel y del Torneo de Golf Glam Fest, así como un extraordinario concierto de música rock pop englobaron la gran noche de apertura de la Casa Club del Country Club Cancún, BAJO LA ANFITRIONERÍA DE ROBERTO GÓMEZ, JUAN MANUEL LICONA Y LEO LEDESMA.



Leo Ledezma, Eduardo Jr. y Eduardo Martínez.



Lilí Ruiz, Rafael Solórzano y Daniel Arellano.



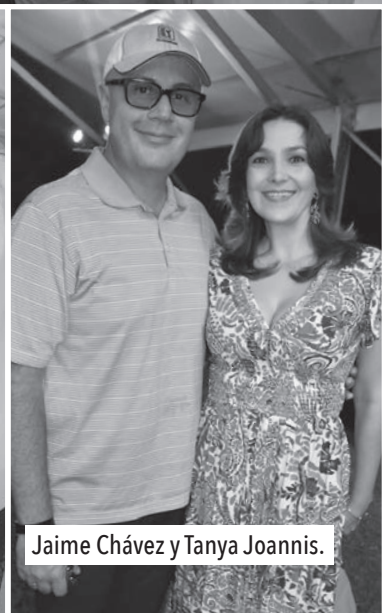
Claudio Rota, Jorge Alemán, Sandro Acosta y José Antonio Carrillo.



Lorena Jiménez y Marcela Bojórquez.



Geroge More y Fabiola Sánchez.



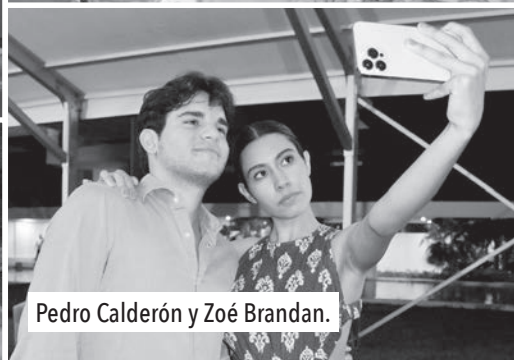
Jaime Chávez y Tanya Joannis.



Andrés Vargas, Sofía Hernández, Nathalie Calderón y David García.



Daniela y Luis León.



Pedro Calderón y Zoé Brandan.



Lourdes Estevez y Juan Manuel Licona.



Silvia Madriñan, Elizabeth Flores y Vanessa Silva.

Beach Party

Coco Bongo

¡PRECIO ESPECIAL!
LOCALES



\$550

BARRA LIBRE NACIONAL



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



800 841 4636



998 126 9260

HOTELES BF CELEBRAN SU 70º ANIVERSARIO



Hoteles BF, liderado por Beatriz Tinajero, celebró con éxito su 7º aniversario con un evento especial que reunió a familias, colaboradores, Representantes de Gobierno, colegas hoteleros y medios de comunicación en un ambiente lleno de propósito, diversión y conciencia social.

Bajo el lema “Sé parte del cambio que quieres ver en el mundo”, el evento inspiró a los asistentes a reflexionar sobre la transformación hacia un sistema más justo y

próspero para todos y a reconectar con su infancia.

El evento, realizado en las instalaciones del Hotel Fontán Ixtapa, destacó por una variedad de actividades diseñadas para fomentar la conciencia medioambiental y propiciar el diálogo sobre temas de impacto.

Recientemente, el Hotel Fontán Ixtapa está haciendo cambios profundos para lograr una transformación de la hotelería que incluya el fortalecimiento de la comunidad, la preservación del destino y su naturaleza, poniendo al centro a las infancias como agentes de cambio sin dejar de lado la diversión y la creatividad.

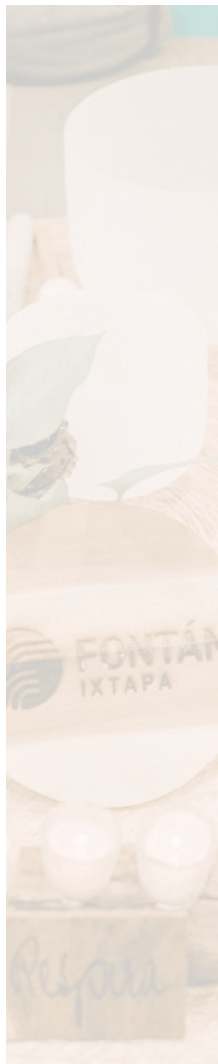


LOS ASISTENTES DISFRUTARON DE:

- Actividades interactivas para reconectar con su niño interno.
- Un recorrido por el museo de los Objetivos del desarrollo sostenible.
- Experiencias enfocadas en el cuidado del medio ambiente.

Asimismo, se incluyeron Foros conversatorios sobre temas clave como:

- Buenas prácticas hoteleras: Desde pequeñas propiedades hasta grandes cadenas.
- La estrategia de Sustentabilidad en el Destino y la importancia de la colaboración.
- Compras locales: Impulsando la economía y fortaleciendo a la comunidad.
- La familia y el niño como agentes de cambio social.





Un evento para recordar, reuniendo a los asistentes en actividades que combinaban aprendizaje y entretenimiento en un entorno lleno de energía positiva, inspiración y llamado a la acción por este cambio sustentable y regenerativo.

Al evento asistieron invitados comprometidos con el cambio y la transformación sustentable, entre ellos; David Leventhal, CEO Playa Viva; Karla Muñoz, Subgeren-

te de experiencias interactivas en Kueponi; Diego Covarrubias, de Earthcheck; Liz Tapia, Presidente Municipal de Ixtapa Zihuatanejo; Luis Castañeda, Presidente Asociación de Hoteles de Ixtapa; Evelyn Baldovinos, de SEDECO; Paola González, Directora General de Hotel Fontan Ixtapa; Delma Gutiérrez, Gerente de compras de Hotel Fontan Ixtapa; Julia García y Marcela Flores de Tierra Foods, y Amanda Harrys de RESIMAR.

ACERCA DE HOTELES BF

El grupo hotelero mexicano se está posicionado como un referente en la hotelería sustentable y comprometida con la transformación social. Durante 7 años, ha ofrecido experiencias que combinan hospitalidad, conciencia y bienestar desde lugares mágicos de México, logrando impactar positivamente en sus comunidades y visitantes.

**CoCo
BONGO**
Show & Disco[®]
cancun
27TH
ANNIVERSARY

IT'S SHOWTIME!

*AGRADECIDOS POR LA MAGIA, LA FIESTA Y LA GRAN TRAYECTORIA QUE HEMOS CREADO JUNTOS,
¡TE INVITAMOS A CELEBRAR CON NOSOTROS!*

Xof | **DoJ**
@COCOBONGOSHOW | @COCOBONGOSHOWDISCO

www.CoCoBONGO.com

☎ 800 841 4636 ☎ (998) 883/2373 📞 (998) 126 9260 ✉ cococancun@cocobongo.com

MINIMUM AGE 18 YEARS OLD, PICTURE ID NECESSARY. EDAD MÍNIMA DE 18 AÑOS, ID CON FOTOGRAFÍA NECESARIA.



“Y PENSAR QUE LLORÉ CUANDO SUPE QUE ERAS GAY”...

“Y PENSAR QUE LLORÉ CUANDO SUPE QUE ERAS GAY” fue el título del libro de la autoría de ADRIANA SABATÉS, con el prólogo de la Dra. Diane Pérez. Una meritoria obra *documentada con una serie de testimonios de la comunidad LGBTQ con lo que se enfrentaron al momento de hacer pública su preferencia sexual, CON UN DENOMINADOR COMÚN: EL RECHAZO. ESTA ADMIRABLE OBRA PRETENDE CONVERTIRSE EN UN APOYO INVALUABLE PARA QUIEN ESTÉ ATRAVESANDO POR ALGUNA SITUACIÓN DE ESTA NATURALEZA.*



Adriana Sabatés y Gaby Bustani.



Tere Alonso y Lisa Nieto.



Guillermo Jiménez y Julio Sabatés.



Gerardo Regalado y Juan Somoza.



Gerardo Regalado y Mariela González.



Alicia Nachón y Chiquis Navarro.



Luz Avilés y Claudia Sosa.



Lisa Nieto, Chiquis Navarro, Esther Tellez, Ceci Navarro, Diana Garza y Tere Alonso.



Dulce, Adriana, Rosa Isabel y Vero Sabatés.



Oriana Nucete.



Mauricio y Zofia Sabatés.



Rocío Rivapalacio y Jaime González.



Rene Mawad.

INAUGURAN EXPOSICIÓN ROMPIENDO EL CASCARÓN

RENÉE MAWAD INAUGURÓ SU ÓPERA PRIMA ARTÍSTICA BAJO EL TÍTULO "ROMPIENDO EL CASCARÓN", 15 obras bajo la técnica arte digital surrealista, cuya temática versó sobre la trayectoria espiritual y aprendizajes de la autora en su etapa joven adulta. TODO EXPRESADO BAJO EL SIMBOLISMO DEL HUEVO QUE REPRESENTA LA METAMORFOSIS Y LA EVOLUCIÓN DE LA VIDA. LA SEDE: A ANTICAFETERÍA CONECTARTE, EN LA PLAZA CORNER CENTER DE AV. HUAYACÁN.



Yvonne Mawad y María Guadalupe Olvera.



Angélica de la Piedra y Claudia Ceballos.



Cosette Suárez y Javier Popp.



Daniela Rueda y Fernanda Gómez.



Tania Briceño y Male Cabrera.



Moramay Ruiz, Anastasia Schned y Raymundo Ruiz.

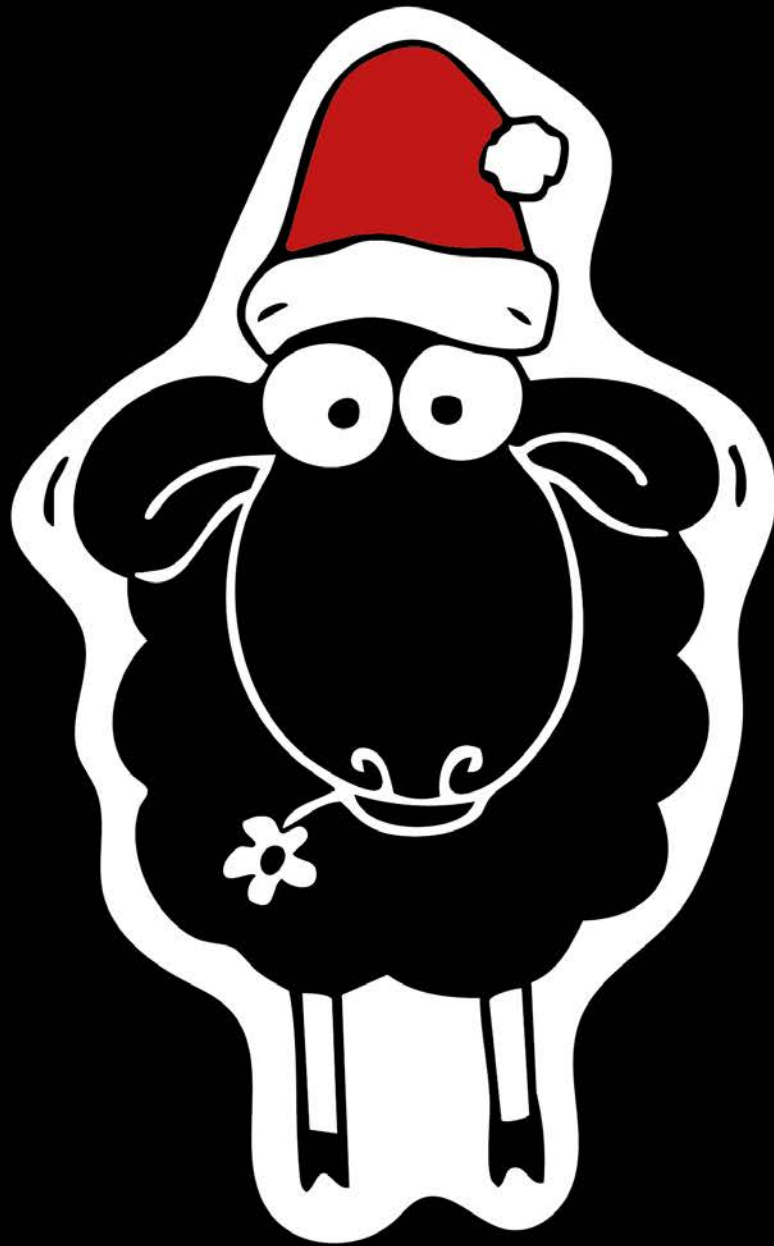


Ivón Crispín y Antonio Lobato.



Fernanda Rincón, Abdiel Ortiz y Mariane Hernández.

TODO EL EQUIPO DE



¡TE DESEA UN
EXITOSO 2025!