

OVEJA NEGRA

ENE / FEB 2025 / Nº 68

SÉ DIFERENTE

The New York Times
DONALD TRUMP 47.^º
PRESIDENTE DE EEUU

ANDONI LUIS ADURIZ

INDOMABLE, IRREVERENTE
Y GROSERAMENTE CREATIVO,
EL CHEF CON 2 ESTRELLAS MICHELIN
NOS METE A SU DISRUPTIVO MUNDO





La estrella vuelve
a brillar en Cancún.

13 Meses Sin Intereses

¡Visítanos! Blvd. Luis Donaldo Colosio.

PRESTIGE®
MOTORS

Contáctanos.



Mercedes-Benz Cancún

Bvd. 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

7.

**THE NEW YORK
TIMES**

10.

SEGURIDAD TURÍSTICA
Iñaki Garmendia

13.

**REFLEXIONES DESDE
LA CATEDRAL DEL MAR**
Alvaro de Marichalar

16.

FRASES QUE MATAN

18.

ZOOM

20.

LANA

22.

SALUD
Liliana González

23.

CELEBRACIONES

24.

ENTREVISTA
Geoffrey Fernández

26.

HABLANDO AL CHILE
Chef Ricardo Muñoz

33.

**VINO SIN
COMPLEJOS**

35.

EN LA CAMA
Dina Barrera

37.

Contenido



OVEJA NEGRA

PORTRÁTICO
Andoni Luis Aduriz

40.

DESTINOS

58.

OVEJA VERDE

62.

DEL REBAÑO
Marilyn Monroe

63.

**OVEJA
DESCARRIADA**

65.

TENDENCIA

67.

MODA

70.



FITUR 2025 *& Noticias*

FITUR... 75 EDICIÓN...
Hay una palabra y se
llama ENTUSIASMO, y
de todas partes....

Vimos a una secretaria de Turismo con mucho ánimo en la promoción. Estuvo activa, cercana, empática tanto con los connacionales, como con empresarios inversionistas internacionales.

LOS EMPRESARIOS CELEBRAN SU APERTURA Y SU ACTUACIÓN, “EN PRINCIPIO HEMOS VISTO UNA DIFERENCIA IMPORTANTE. LA SECRETARIA VA A PARTICIPAR EN 14 EVENTOS TURÍSTICOS MUNDIALES A LO LARGO DEL AÑO COMO PROMOCIÓN DIRECTA DE NUESTRO PAÍS”, NOS CONFIÓ PEPE CHAPUR, UNA VOZ AUTORIZADA DE TURISMO Y MIEMBRO DE LA ÉLITE DEL CONSEJO DE DESARROLLO ECONÓMICO REGIONAL Y RELOCALIZACIÓN DE EMPRESAS (CADERR), CREADO POR LA PRESIDENTA DE MÉXICO CLAUDIA SHEINBAUM.

Los empresarios confían en su gestión para lograr la anuencia de Presidencia para la promoción del país, desestimada en la administración pasada.

Por lo pronto, un gran acierto fue que se retoma la participación de MÉXICO como país invitado de FITUR 2026 (21 al 25 enero 2026). Se sabe. Fitur es una de las ferias turísticas más importantes del mundo, donde se estima asisten 250 mil personas entre compradores y vendedores, participan 9,500 empresas de 156 países, lo que demuestra el interés que hay por el turismo y por la oferta global.

El reto de México es ser cada vez más competitivo, más fuerte en promoción, y Fitur es una vitrina de gran relevancia para potenciar los destinos del país.

EL TEMA DE RECURSOS PARA LA PROMOCIÓN SE INTENTAN OBTENER DE NUEVOS IMPUESTOS. POR EJEMPLO, EL NUEVO GRAVAMEN DE 42 DÓLARES A LAS LÍNEAS NAVIERAS POR EL GOBIERNO FEDERAL ES UNO DE ÉSTOS, SIN QUE SE TENGA UNA REPERCUSIÓN DE COMPETITIVIDAD PARA EL PAÍS.

“En la hotelería pagamos muchísimos impuestos y los cruceros cuando llegan a nuestros puertos mexicanos (4 destinos del lado del Golfo y 4 destinos por el lado del Pacífico), no pagan ni un peso. El nuevo gravamen es equitativo y justo, porque la industria de cruceros no genera empleos en el país. Así que con este nuevo impuesto también se cubrirá parte de los recursos para la promoción”, argumentó Chapur.

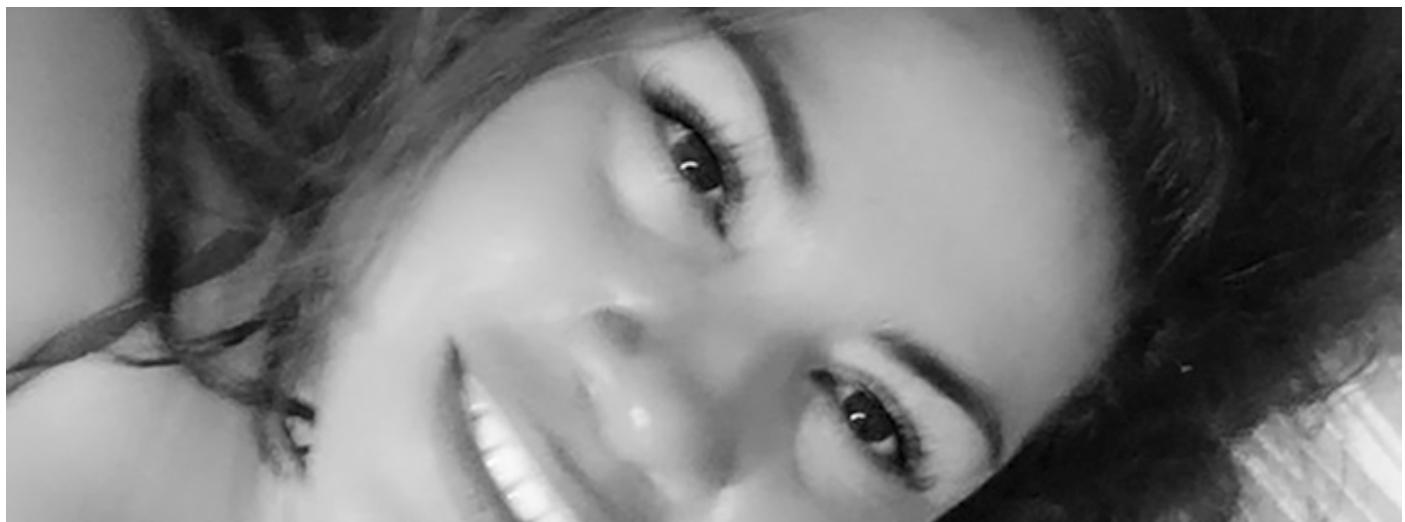
Se necesitará entonces de la voluntad de la Federación para que se etiqueten y se designen para tal efecto. Hay confianza... por el momento.

ANUNCIO

Ya hay candidato para liderar el Consejo Nacional de Empresarial Turístico (CNET) para los próximos 2 años: Antonio Cossio, de Grupo Brisas, es quien sustituirá a Braulio Arsuaga. Los miembros del CNET están entusiasmados con la designación de Antonio, conocen de su liderazgo y de su influencia en la industria.

OTRO ANUNCIO

Gloria Guevara, ex secretaria de Turismo y ex presidenta de la World Travel and Tourism Council (WTTC), se ha postulado para presidir la Organización Mundial del Turismo que agrupa a gobiernos de 196 países. Esta noticia también ha sido aclamada por los empresarios turísticos porque pondrá en el foco de manera exponencial a nuestro país de conseguirlo.



CAMBIA TU ARQUITECTURA *Neuronal*

La tarea de este mes: observar y reconocer nuestras emociones negativas para deshacernos de ellas desde una base biológica. ¿Cuáles nos invaden en estos momentos? ¿Rencor, odio, miedo, dolor, enojo, envidia, tristeza, melancolía o impotencia?

HOY NOS TOCA Abrazar el origen y liberarlas para transformarlas en luz sanadora. Es importante reconocer la historia de dónde viene. Tal vez las adquirimos como una forma de supervivencia, tal vez vengan de una lealtad oculta o transgeneracional, incluso de otras vidas.

PREGUNTEMOS A LA EMOCIÓN PORQUÉ SIGUE CON NOSOTROS, DESPUÉS AGRADECERLE POR TODO EL TIEMPO EN QUE LA HEMOS NECESITADO, PARA LUEGO ENTONCES SOLTARLA.

Reconocer, aceptar, abrazar y dejar ir... Es la fórmula para cambiarlas desde una base biológica neuronal.

Cada día activamos mecanismos naturales de sanación y equilibrio en nuestro cuerpo, el cual reemplaza 300,000 millones de células diariamente. Nuestras emociones y pensamientos pueden apoyar o interrumpir este proceso, de ahí es importante cambiar lo negativo, transformarlo y soltarlo para cambiar nuestra arquitectura neuronal y así crear las condiciones óptimas para regenerarnos y sanarnos.

Hagamos un trabajo interno para crear nuevos patrones de pensamientos y comportamientos reprogramando nuestro cerebro para que coincida con la realidad que queramos crear. Aquí ocurre la verdadera magia.

Respira profundo y exhala... Presta atención. Observa cómo esa emoción negativa se transforma en algo diferente, en una luz vibrante. Deja que fluya esa luz por todas tus células y por cada rincón por donde estuvo retenida por tanto tiempo.

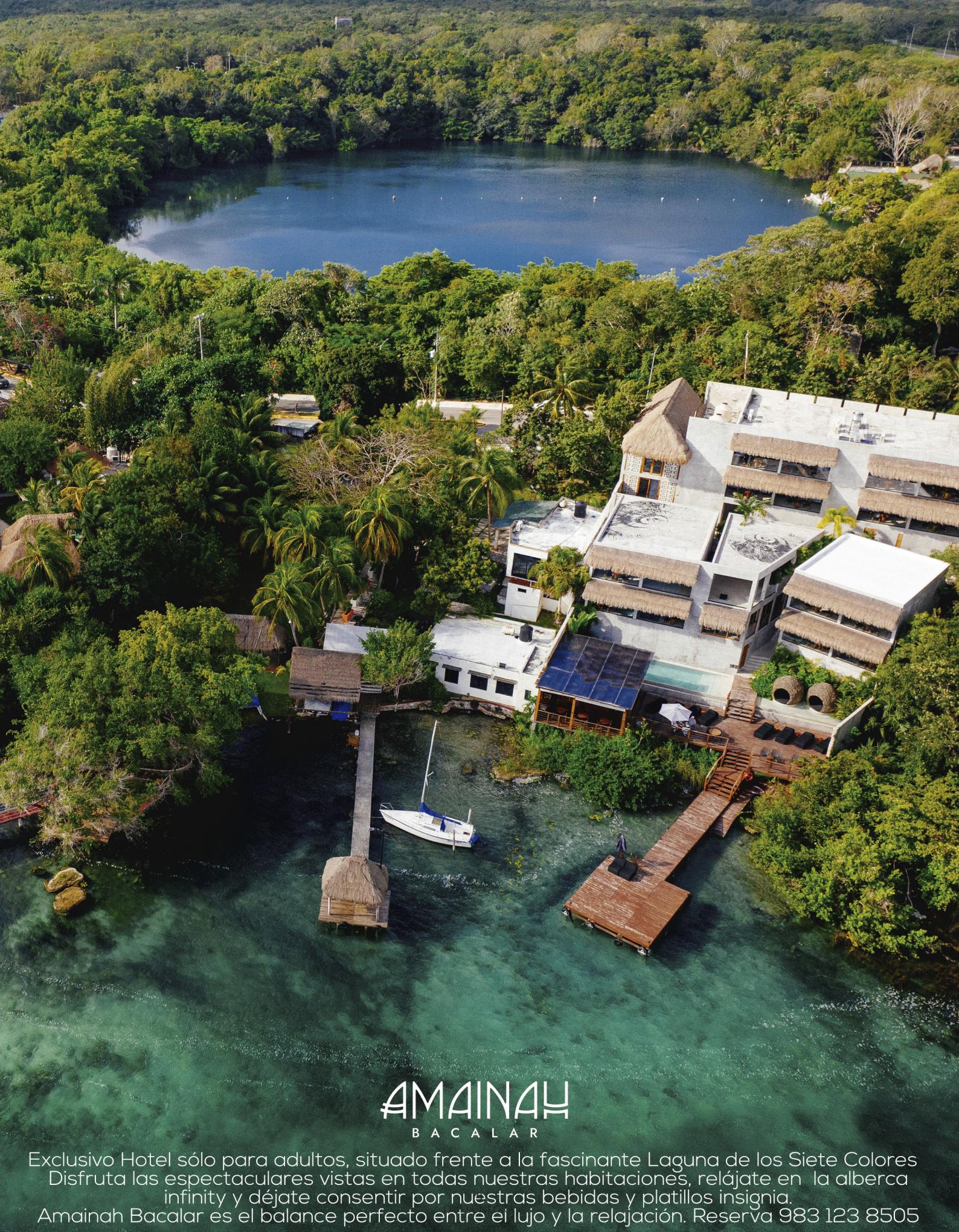
Alinea tus nuevos pensamientos con serenidad, confianza, certeza y seguridad aún con la resistencia.

REPITE:

“Está bien sentir lo que siento
“Está bien sentir lo que siento
“Está bien sentir lo que siento...

“Estoy listo para dejarla ir
“Estoy listo para dejarla ir
“Estoy lista para dejarla ir”...

“Hoy elijo ver, escuchar , reconocer, liberar, sin juicio, sin crítica, sin miedo, todas las emociones negativas reprimidas que están bloqueando mi felicidad, mi salud emocional, mis relaciones, mi bienestar y mi estabilidad financiera”...



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

Donald Trump

47.^º PRESIDENTE DE EEUU

Donald Trump ha concluido su primer día como 47.^º presidente de Estados Unidos.

El presidente Trump al ingresar a la rotonda del Capitolio el lunes Kenny Holston/The New York Times.



Por primera vez una dirigente del Antes de convertirse en el mandatario de más edad en asumir el poder en su país,

Trump perdió un intento de reelegirse, superó intentos de destitución, enfrentó cargos penales —y fue condenado por algunos de ellos— y sobrevivió a un atentado contra su vida.

“La edad de oro de EE.UU. comienza ahora”, dijo el presidente en su discurso inaugural en el Capitolio, recinto en el que hace 4 años y dos semanas una turba de sus seguidores intentó evitar la transferencia pacífica del poder.

“NUESTRA SOBERANÍA SERÁ RECUPERADA. NUESTRA SEGURIDAD SERÁ RESTAURADA. LA BALANZA DE LA JUSTICIA SERÁ REEQUILIBRADA Y NUESTRA PRINCIPAL PRIORIDAD SERÁ CREAR UNA NACIÓN ORGULLOSA, PRÓSPERA Y LIBRE”, DIJO EN SU DISCURSO

Veintiún minutos antes de dejar el cargo, el presidente Joe Biden emitió cinco perdones incondicionales a favor de miembros de su familia, parientes que no han sido acusados de ningún delito pero que fueron blanco de los republicanos a lo largo de los años. Durante su campaña, Trump insinuó que recurriría al Departamento de Justicia para ir tras integrantes de la familia Biden.

La medida de último momento se suma a una serie de indultos concedidos a otros individuos de alto perfil, como Liz Cheney y Anthony Fauci.

“Creo en el Estado de derecho y siento optimismo de que la solidez de nuestras instituciones legales al final prevalecerá sobre la política”, dijo Biden en un comunicado. “Pero estas son circunstancias excepcionales y, de buena fe, no puedo no hacer nada”.



El presidente Trump y el vicepresidente JD Vance en la Rotonda del Capitolio.
Credit: Kenny Holston/The New York Times.

Si bien el día estuvo dominado por la ceremonia de cambio de mando y una serie de festejos, la jornada —que coincidió con el feriado por el cumpleaños de Martin Luther King Jr.— también sirvió para que empezaran a entrar en vigor algunos cambios representativos de la agenda planteada por Trump.

Entre lo que más resaltó estuvo la serie de órdenes ejecutivas, indicio del “uso enérgico del poder que pretende señalar un brusco cambio de rumbo respecto a las políticas existentes”, según escribieron nuestros corresponsales de la Casa Blanca. Aquí hay una lista de las más importantes.



Donald Trump firmó órdenes ejecutivas en la Arena Capital One el lunes Doug Mills/The New York Times.

En el transcurso de la tarde, el presidente entrante retiró a Estados Unidos del Acuerdo de París sobre el cambio climático, prometió que cientos de personas procesadas por el ataque al Capitolio serían indultadas y ordenó que dejara de funcionar la aplicación CBP One, parte clave del programa de Biden para enfrentar los cruces fronterizos ilegales.

La noticia conmocionó a personas que se hallaban en comunidades fronterizas en México y contaban con citas para presentarse ante las autoridades migratorias. También fueron despedidos funcionarios clave del sistema de cortes de inmigración.

Trump también anunció que iba a eliminar la ciudadanía por nacimiento para algunos individuos, medida que requiere modificar la Constitución y que no está claro cómo llevaría a cabo.

TAMBIÉN LLAMARON LA ATENCIÓN DE LOS OBSERVADORES EL ATUENDO DE LA PRIMERA DAMA, MELANIA TRUMP, PARTICULARMENTE EL SOMBRERO QUE LE OCULTABA PARCIALMENTE EL ROSTRO; LA AUSENCIA DE MICHELLE OBAMA; LA POPULARIDAD DE BARRON TRUMP, HIJO MENOR DEL PRESIDENTE; Y EL LUGAR DESTACADO QUE OCUPARON LOS MAGNATES DE LA INDUSTRIA TECNOLÓGICA EN LAS CEREMONIAS.



SEGURIDAD Internacional COMO CONTEXTO

La seguridad ha adquirido una dimensión global, con un protagonismo turístico cada vez más notable porque incideen nuestra parcela hedonista, del ocio y los viajes.

Por lo tanto, convendría que se tuvieran en cuenta los parámetros de la seguridad internacional, siempre a través del respeto a la independencia, soberanía, la integridad territorial y autonomía a la hora de ejercer su manejo a nivel nacional.

Me refiero a una seguridad consensuada entre países para seguir generando un común denominador, donde se incluyan medidas policial – militares, económicas, sociales y diplomáticas que organismos como las Naciones Unidas las ofrecen para facilitar, entre otros, los desplazamientos de personas.

Por lo tanto, la seguridad no ha de detenerse en el contexto mexicano, sino que ha de acoplarse a unas condiciones integrales, más cuando se trata de la “exportación turística”, lo que exige de políticas específicas con sus regularizaciones, solidaridad y carácter humanitario.

Junto a esos requerimientos, se ha de mencionar la nueva realidad social y política del vecino del norte y primer mercado emisor de turistas, con la perplejidad e inquietud que ya está generando.

POR ESO, QUIZÁS SEA EL MOMENTO DE AVIVARLOS DISPOSITIVOS DOMÉSTICOS, EL ORGULLO DE PERTENENCIA Y DE LAS POSTURAS PACTADAS ANTE UNA VIOLENCIA COTIDIANA Y LAS POSIBLES INJERENCIAS A LAS QUE HABRÁ QUE DAR RESPUESTA.

Y es que, pese a la inestabilidad y cambios en el escenario internacional, los mercados van a seguir demandando mejoras en el país por un deseo irrefrenable de visita y permanencia entre nosotros.

Tengamos en cuenta sus sugerencias manejando tanto las posturas numantinas internas como las nuevas presiones y por favor; sin que queden en un segundo plano los intereses turísticos mexicanos.

Todo, en aras de una mayor credibilidad y prestigio como país y destino.

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



LA CASTELLANA®

CANCÚN

¡Cumple tus propósitos!
¿Conoces nuestra línea
de **vinos sin alcohol?**



Contienen 0,5% de alcohol o menos.



LA CRUZ ROJA ESPAÑOLA BAJO LA BANDA *Socialista*

Ta magnífica y entrañable institución humanitaria promovida en 1859 por el suizo Henri Dunant, conmovido por los horrores de la batalla de Solferino para ayudar a los heridos de todos los bandos en combate, fue organizada cinco años más tarde en España por mi antepasado, el Conde de Ripalda junto al médico también navarro Nicasio Landa, durante las guerras carlistas.

Han pasado 160 años y todo ese honorable espíritu de servir al que lo necesita en las circunstancias más difíciles -a cambio de nada- se va desvaneciendo por la criminal acción de la banda mafiosa P\$OE, una organización criminal que desde su fundación destruye todo lo que toca.

El declive de Cruz Roja Española comenzó cuando los chantajistas separatistas impusieron eliminar la palabra "Española", quedando en el triste e incompleto "Cruz Roja" actual.

Hablamos de otra institución más, colonizada en España por esa izquierda siempre parásita, envidiosa y odiadora, que se aprovecha del esfuerzo ajeno para vivir; gratis.

Los actuales dirigentes aborrecen a todo aquel que pone en evidencia su ínfima capacidad y nula talla moral.

Por eso ocultan a los fundadores de la Cruz Roja Española, como se comprueba en su página Web:
<https://www2.cruzroja.es/historia>

Durante los corruptos gobiernos de la P\$OE de Felipe González, se manchó el nombre de Cruz Roja Española con incontables corrupciones, siendo la más sonada aquel escándalo del edificio de la sede en Madrid.

Recientemente, hemos asistido al espanto relacionado con los afectados por la Gota Fría en Valencia, o toda la corrupción de los amigos de la banda socialista enchufados en la institución, incluida la mujer del ministro de Asuntos Exteriores.

GENTUZA REPULSIVA TODA ELLA QUE ESTÁN CONSIGUIENDO DINAMITAR TODO LO QUE NOS UNE A LAS PERSONAS NORMALES. CRUZ ROJA ESPAÑOLA; LO ÚLTIMO QUE LE QUEDABA POR CORROMPER EN ESPAÑA A LA MAFIA SOCIALISTA.

<https://fppuché.wordpress.com/2014/07/03/ripalda-el-valenciano-que-fundo-la-cruz-roja-espanola/>

"Vamos a cambiar el nombre del Golfo de México por el 'GOLFO DE AMÉRICA', que suena muy bien y cubre una gran área. Qué nombre tan hermoso. Y es apropiado, realmente lo es": Donald Trump, presidente electo de EEUU (8 Enero 2025).



“No, pero no pasa nada, pues. No pasa nada. Estará ahí el embajador de México en Estados Unidos (Esteban Moctezuma), no hay problema. *En este caso vamos a esperar y no consideraríamos; lo que decida el presidente Trump, no tenemos ningún problema con eso. Hasta ahora, ¿qué hemos recibido? Una invitación en la Embajada de México en Estados Unidos, al embajador (Esteban Moctezuma)": Claudia Sheinbaum, Presidenta de México (14 Enero 2025).*



EL CIELO
RESORT

UN SUEÑO ENTRE VIÑEDOS

Un santuario vinícola de lujo en Valle de Guadalupe
en un ambiente íntimo.



T. 55 9090 7577

elcielovalledeguadalupe.com

[ElCieloWineryResort](#) [elcielowineryandresort](#)

Carretera El Tigre-El Porvenir KM 7.5 Parcela 117, 22755, Valle de Guadalupe, B.C.

RESERVA AQUÍ





Quirino Ordaz, embajador de México en España; Eduardo Osuna, Vicepte. y Dir. Gral, BBVA México; Josefina Rodríguez, secretaria de Turismo de México.

BBVA PLAN TURISMO

BBVA y la secretaria de Turismo de México, Josefina Rodríguez, se reunieron con empresarios y gobernadores mexicanos en la sede corporativa del Grupo Financiero, en Madrid, España, para impulsar el Plan Turismo a 2030.

En el marco del encuentro, la institución financiera firmó un convenio de colaboración con la SECTUR con miras a colocar al país entre los 5 mejores destinos a escala mundial.

ASIMISMO, DISPONDRÁN SUS CANALES DIGITALES -1,625 SUCURSALES Y 14,443 CAJEROS AUTOMÁTICOS- PARA LAS MARCAS "MÉXICO" Y "PUEBLOS MÁGICOS", QUE SON 177 EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL, PARA PROMOCIONAR Y DESCUBRIR LA RIQUEZA DE CADA RINCÓN DEL PAÍS.

Durante el panel "Plan Turístico de México", se destacó que México es el sexto país más visitado del mundo y que el turismo es el primer sector empleador de jóvenes y el segundo empleador de mujeres en el país.

En ese contexto, para generar mayor valor turístico se prevé que el país será uno de los anfitriones de la Copa del Mundo en 2026, para lo que es indispensable trabajar de manera coordinada con el sector hotelero y restaurantero a fin de consolidarlo como destino para albergar eventos de magnitud global.

NUEVO LÍDER NIZUC

El hotelero Ricardo Suárez fue el candidato natural para sustituir a Alfonso Martínez como director general de Nizuc Resort & Spa, la más lujosa propiedad de Grupo Brisas.

CON MÁS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA HOTELERA, SUÁREZ ES RECONOCIDO POR SU CAPACIDAD PARA TRANSFORMAR PROPIEDADES Y LIDERAR EQUIPOS HACIA LA EXCELENCIA OPERATIVA.

Suárez se desempeñó durante 2 años como gerente general de Las Brisas Acapulco, liderando con éxito la reapertura del icónico «paraíso blanco y rosa» en tiempo récord tras el impacto del huracán Otis, contribuyendo significativamente a los esfuerzos de reactivación turística en el puerto de Acapulco.

Además, su carrera incluye posiciones destacadas en cadenas internacionales, obteniendo reconocimientos de AAA, US Travel Report y Condé Nast Traveler.

"La visión estratégica, experiencia internacional y compromiso con la excelencia operativa de Ricardo Suárez, serán clave para continuar consolidando a NIZUC como uno de los resorts + exclusivos de México y el mundo", dijo Jaime Jaramillo, director corporativo de operaciones de Grupo BRISAS.



Ricardo Suárez, de Nizuc Resort & Spa.

BRASIL, EL PAÍS FITUR

Tras la cancelación a última hora de México como país invitado de Fitur 2025, BRASIL no tuvo reparo en adoptar el papel protagónico, en virtud de su gran oferta turística y sus nuevos destinos a conquistar al turismo mundial.

EN ESTA OPORTUNIDAD, BRASIL PRESENTÓ ANTE EL MUNDO NUEVOS DESTINOS TURÍSTICOS: FOZ DE IGUAÇU, SALVADOR Y MANAUS, QUE BRINDAN EXPERIENCIAS DE ECOTURISMO, TURISMO DE AVENTURA Y CULTURA AUTÉNTICA.



El Ministro de Turismo de Brasil, Celso Sabino.
Fuente: Fitur

"Esto incluye opciones desde Río de Janeiro, nuestra Ciudad Maravillosa; el Carnaval Brasileño, que encanta a visitantes de todo el mundo; los impresionantes paisajes de la selva amazónica; nuestra reconocida gastronomía, en definitiva, destinos y experiencias que hacen de la visita a Brasil un viaje único e inolvidable", dijo el Ministro de Turismo de Brasil, Celso Sabino Fuente.

"Las ferias son momentos importantes para la promoción de Brasil en el exterior. Estas son las oportunidades para que los destinos y atractivos brasileños, socios de Embratur en nuestros stands, se sienten con las principales agencias de turismo internacionales para cerrar negocios. Esto significa que más turistas vienen a visitar Brasil", reafirmó el presidente de Embratur, Marcelo Freixo.

QN

ENCIENDE
TU ESENCIA



Oveja Negra

Síntesis Turística

LANA

FESTIVAL DE JAZZ



El festival de jazz de Playa del Carmen será sustituido por un Caribbean Music fest que atraiga tanto a turistas internacionales como a nacionales. La sede de este festival será itinerante entre los 12 destinos que conforman el Caribe Mexicano.

POLONIA

Esta temporada alta Cancún inaugura enlaces a Polonia: Katowice con Rainbow y Varsovia con LOT Polish Airways, informó la Secretaría de Turismo de Quintana Roo.



FITUR

El pabellón del Caribe Mexicano ocupará el 40% del espacio de México en la Fitur de Madrid en enero de 2025.

 **MARKET DATA**
INTELIGENCIA DE MERCADOS

CRUCEROS



El presupuesto de ingresos de la Federación para 2025 señala la eliminación de la exención de pago de derechos de no residente a los visitantes de cruceros turísticos. Esto podría mermar significativamente la llegada de 10 millones de visitantes de crucero que México recibe anualmente y afectar seriamente las economías de Cozumel, Mahahual y Ensenada.

DERECHOS



Tras reunirse con la asociación de cruceros del Caribe, el gobierno mexicano decidió aplazar hasta julio de 2025 la aplicación del derecho de no residente a los visitantes de crucero.

PUEBLOS MÁGICOS

El gobierno federal decidió ya no autorizar la denominación de pueblos mágicos a más localidades.

MEXICANA



Mexicana cancela rutas entre el AIFA y Acapulco, Campeche, Guadalajara, Ixtapa, Nuevo Laredo, Puerto Vallarta, Uruapan y Villahermosa. La aerolínea seguirá operando en otros 10 destinos.

ALIMENTOS

Antioxidantes

Consumir alimentos antioxidantes puede ser de mucha ayuda para quienes desean tener un mejor estado de salud, prevenir ciertas enfermedades o simplemente desean tener una piel más radiante.

ESTOS ALIMENTOS ESTÁN COMPUESTOS DE NUTRIENTES QUE NO SOLO PROPORCIONAN ENERGÍA, SINO QUE ACTÚAN COMO DEFENSORES ACTIVOS DEL CUERPO CONTRA LOS EFECTOS PERJUDICIALES DEL ESTRÉS OXIDATIVO.

Planificar una dieta en la que se puedan incorporar alimentos antioxidantes no es algo complicado, solo hay que tomar decisiones conscientes sobre la alimentación y cambiar algunos hábitos.

La forma más sencilla de hacerlo es aumentando la cantidad de frutas y verduras que se consumen a lo largo del día, bien sea a través de batidos o de preparaciones fres-

cas en ensaladas con espinacas, cítricos, arándanos o cúrcuma.

La inclusión de ensaladas frescas y coloridas en las comidas principales es otra estrategia efectiva. También se pueden incorporar frutos secos y semillas, esparcidos sobre yogures, añadidos a avena o consumirlos como botana o aperitivos.

Las almendras, nueces, semillas de chía y de girasol son opciones versátiles y deliciosas que proporcionan antioxidantes, fibra y grasas saludables, o bebiendo un oloroso té verde o cacao podríamos sentirnos satisfechos de estar cumpliendo con ¡nuestra misión!



San Valentín

EN EL AMOR NO TODOS SIGUEN LA MANADA

14 de Febrero, fecha por antonomasia para celebrar el amor, aquí te revelamos los que se salen del corral

SIN REGLA EN EL CALENDARIO

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

• QUIRKYALONE DAY

El 14 de febrero no sólo se celebra San Valentín. en 2003 un grupo de feministas de EU decidió instaurar el día de los solteros, que prefieren vivir mejor solos que mal acompañados.

• SOLO ELLA EN JAPÓN

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

• ENCUESTAS

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

• HACEN SU "AGOSTO"

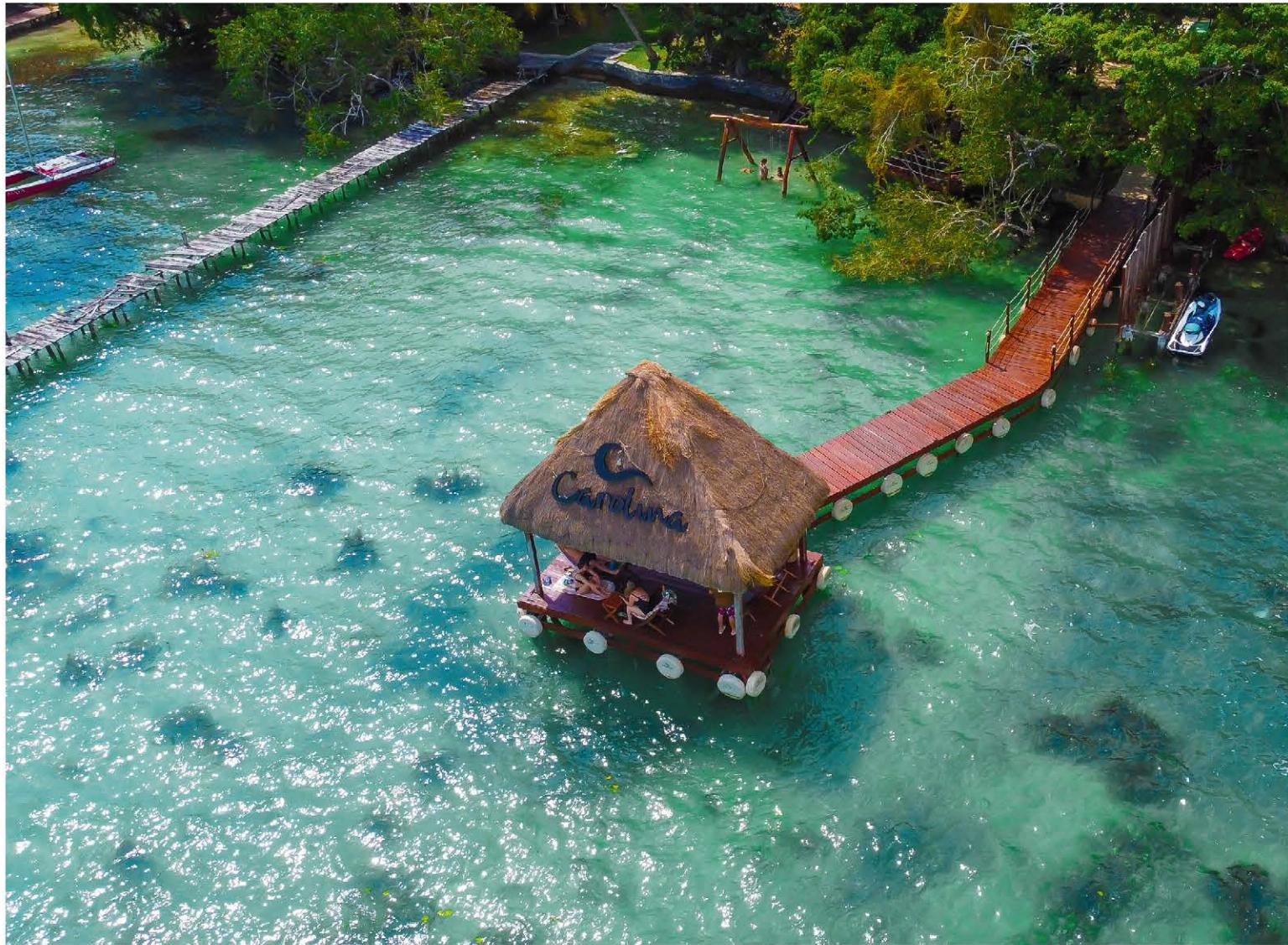
La venta de preservativos aumenta un 30% el Día de San Valentín y Marzo es el Mes en el que se venden más tests de embarazo.

• FOREVER ALONE

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

• LOS + CURSIS

EN CROATA CADA 14 DE FEBRERO LOS ENAMORADOS SE REGALAN BIZCOCHOS ENORMES CON FORMA DE CORAZÓN Y ÉSTE INCLUYE UN ESPEJO EN LA PARTE SUPERIOR. EN ÉL APARECE REDACTADO: "TE REGALO MI CORAZÓN, MIRA QUIÉN ESTÁ DENTRO DE ÉL"...



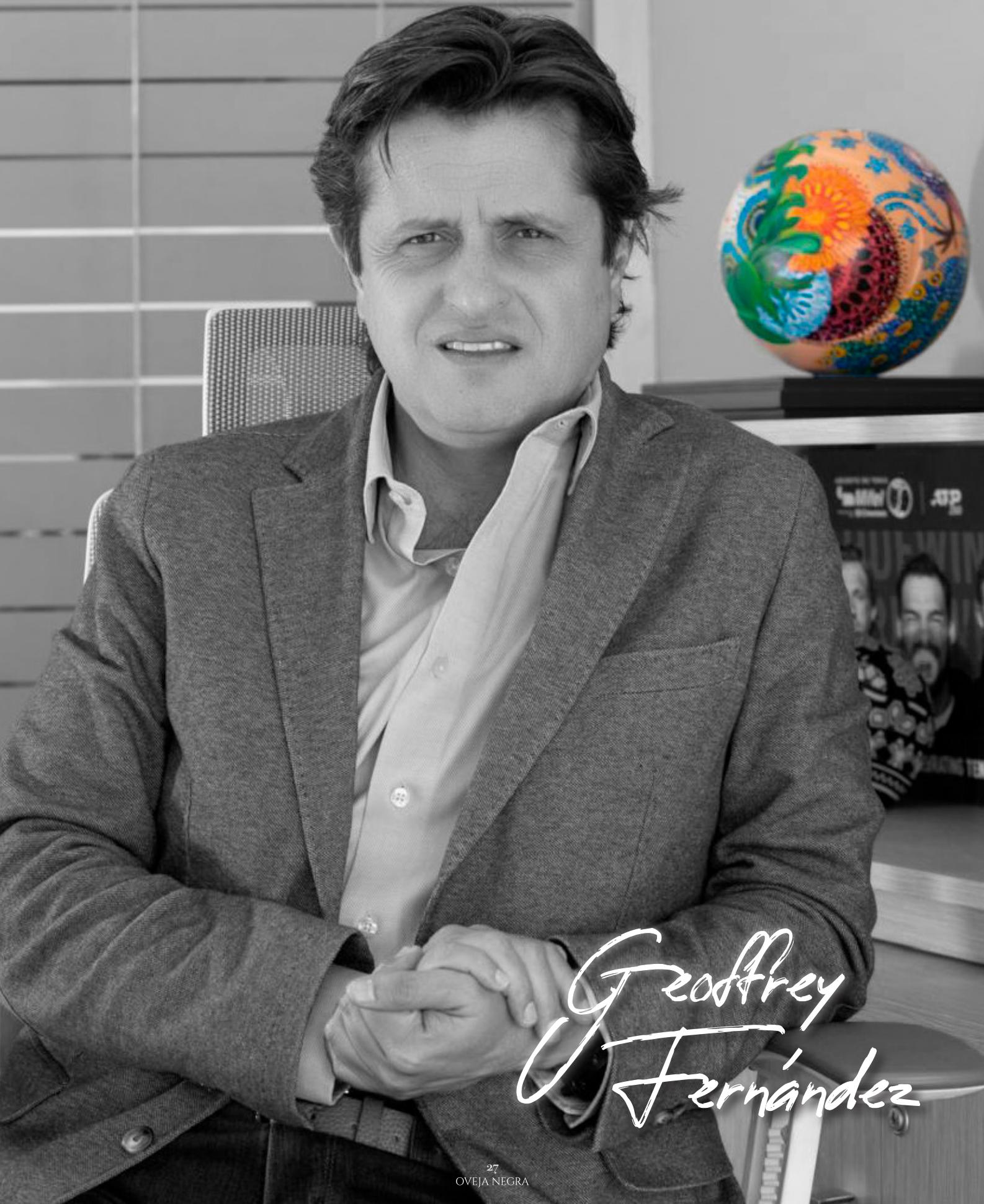

Carolina
Lake Front Hotel

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



GEOFFREY FERNÁNDEZ,

Chief Operations Officer de Mextenis, organizador del Abierto Mexicano de Tenis de Acapulco y el Abierto de Tenis de Los Cabos, incluye el CANCÚN OPEN de la WTA a su agenda 2025, del 9 al 16 de febrero.



Geoffrey
Fernández

-¿Qué les determinó elegir Cancún para el torneo femenil de la WTA 125?

Muchas cosas! La realidad es que desde hace mucho tiempo nosotros tenemos inversiones en la zona. A través de Grupo Pegaso, fuimos propietarios del Atlante que quedó campeón, y desde entonces teníamos la firme intención de hacer algo en el mundo del tenis. Sin embargo, reconocemos que el destino es único, es maravilloso, tiene la conectividad como muy pocos destinos en el mundo, se presta perfectamente geográficamente en el mapa y en el calendario para tener uno de los mejores eventos tenísticos.

-¿Cuál es la cronología de MEXTENIS?

Incursionamos en 1993 en CDMX. En 2000 el ATP 500 lo trasladamos a Acapulco hasta el día de hoy, y la verdad su crecimiento ha sido exponencial.

El primer año tuvimos una asistencia de alrededor de 4,000 personas, y el último año logramos una asistencia de 90,000.



-Su expansión a Los Cabos...

Derivado del éxito de Acapulco, pensamos en otro destino, y nos fuimos a Los Cabos en 2016. Su primera edición tuvo una asistencia de 12,300 personas, consiguiendo en su última edición 36,000. Los números evidentemente revelan un crecimiento sostenible en cuanto a derrama económica, en cuanto al número de patrocinadores, pero más allá de ello, es la calidad y todo lo que hacen los patrocinadores con los aficionados, lo que nos ha generado un posicionamiento muy importante en el mundo del entretenimiento.

Exhibiciones....

En 2019 realizamos la exhibición de tenis más grande que se hecho en el mundo en la Plaza de Toros México, con la participación de Roger Federer, donde acudieron 44,500 personas.

Su crecimiento...

El 2025 es muy importante para el crecimiento de MEXTENIS. Estaremos en Cancún del 9 al 16 de febrero, luego nos vamos al Open de Acapulco, después nos vamos a Querétaro, donde tendremos también por primera vez un evento 125. Continuaremos en San Luis Potosí, para después terminar nuestra gira de tenis en julio en Los Cabos.

-¿Cuál es la pretensión de MexTenis con el WTA 125 en el Caribe Mexicano?

Nuestra pretensión es posicionar el evento; no esperamos que sea una locura en su primera edición. Nuestra experiencia nos dice que estos eventos tardan en posicionarse. Sabemos que en nosotros está el sembrar en la comunidad que nos va a acompañar; estamos trabajando con la Asociación de Tenis de Q. Roo, sembran-

do en ese padrón tenístico, porque nuestra mejor publicidad para futuras ediciones va a ser el boca en boca, no es lo que pongamos en un espectacular o en un camión, sino lo que se genere de experiencia: el tenis, la comida, la atmósfera, esa es nuestra mejor publicidad y ahí es donde nosotros nos enfocamos en generar esa gran experiencia para todos los que nos visitan.



-La sede...

La verdad evaluamos diferentes opciones. Las canchas del Cancún Country Club se presta, pero también tuvimos todo el respaldo del dueño, Moisés El-Mann, un aficionado y apasionado del deporte, quien ha ido varias veces a Acapulco y llegamos con él hace no mucho, en octubre. No teníamos la certeza de hacerlo, pero todo se prestó: las instalaciones, el puente aéreo con EE.UU. porque terminando esta gira, las tenistas se tienen que trasladar allá, así que estamos logrando que también ellas mismas tengan una experiencia maravillosa.

-La sede....

Vamos a tener 5 canchas en un estadio que tiene una capacidad de 1,200 personas, un Grandstand que tiene una capacidad de 300, una cancha adicional que es otra cancha de juego en la cual vas a poder estar viendo pero no tiene gradería.

-¿Por cuántos años tendrán el contrato en Cancún?

Mira, si tú me hubieras hecho esa pregunta el primer año en Acapulco, te hubiera dicho 3 o 5 años, y llevamos ya 25. Si me hubieras hecho esa pregunta en Los Cabos te hubiera dicho 2 o 3 años, vamos para el año 9, así que lo mismo va a pasar aquí. Sin embargo, hoy en día ya tenemos la próxima fecha para el 26 y el 27. y te puedo garantizar a que estaremos varios años aquí.

-El año pasado se llevó en Cancún el WTA Finals. ¿Tiene que ver con MexTenis?

Ese evento lo llevaron a cabo unos promotores distintos a MexTenis. Fue un evento muy bueno al participar las 8 mejores jugadoras del Masters, pero se hizo de manera temporal, y ese evento no va a volver.

-Ahora, ¿pretenden traer otra categoría?

ES LA INTENCIÓN. ESTAMOS CONVENCIDOS DE QUE LAS MISMAS JUGADORAS CUANDO VEAN TODAS LAS CONDICIONES DE ESTE MARAVILLOSO DESTINO SERÁN QUIENES LA PEDIRÁN A LA WTA QUE CREZCA DE CATEGORÍA.

-La bolsa de premios en la primera edición del Cancún Open?

De casi \$150,000.

-¿Tienen intención de traer el ATP?

Queremos pensar en traer también a los hombres aquí, pero primero lo primero. Nuestra firme intención es que rápidamente el primer año seamos uno de los mejores torneos dentro de la categoría femenil 125. Y sí, pensar pronto de una manera muy rápida en tener una categoría de hombres aquí.

-El entretenimiento en el Cancún zoo en WTA 125...

Haremos la Fiesta de Blanco de apertura con las jugadoras.

Luego tenemos el Kids Day.

Asimismo, el Tennis Talks, con una jugadora y un moderador para hablar

sobre todo lo que implica este deporte. Y finalizamos con la fiesta de clausura.

-¿Cuántas fuentes de empleo directas generará este evento?

Arriba de 700. Un evento con estas características tiene alrededor de entre 18 y 22 áreas, si eso lo llevas a todas, la derrama y todas las fuentes de empleo de manera directa e indirecta son muchísimas.

-¿Cuántas habitaciones hoteleras requiere MexTenis?

Calculamos que alrededor de 1,500 cuartos noche, entre jugadoras, prensa, staff.





TALLER
GOURMET

Chef Federico López

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



Chef Federico López
Taller Gourmet
Trendy Eclectic Events



taller.gourmet
trendycancun

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



MENÚ *Afrodisiaco*

Es un tema muy recurrente al que nos enfrentamos todo cocinero: ¿hay platillos afrodisíacos? Digamos que sí... y no....

Vamos por partes. El término “afrodisíaco” proviene de la diosa griega del amor, Afrodita, a quien se le confería toda suerte de atributos amatorios, incluyendo lo sexual, de ahí la palabra que hoy nos ocupa.

Ciertamente existen infín de ingredientes que tienen propiedades que estimulan algunas hormonas por sus componentes que resultan en algunos casos en appetencias sexuales.

Por ejemplo, los OSTIONES, con alto contenido de zinc que activa la producción de testosterona, tanto en hombres como en mujeres, y, en consecuencia, tiene un efecto digamos positivo sobre la libido. A ello sumemos que su textura y su forma carnosa le dan una asociación sexual.

AL CHOCOLATE SE LE ATRIBUYE. POTENCIALES PROPIEDADES PRO-LIBIDO, LAS CUALES SE JUSTIFICAN POR LOS ACTIVOS QUE CONTIENE EL CACAO, CONCRETAMENTE EL TRIPTÓFANO, UN AMINOÁCIDO QUE ACTIVA LA PRODUCCIÓN DE LA SEROTONINA Y LA LIBERACIÓN DE ENDORFINAS, HORMONAS RELACIONADAS CON EL PLACER Y EL BUEN HUMOR, LA LIBERACIÓN DE ENDORFINAS.

EL VINO TINTO, dicen algunos estudios, puede ser un aliado de la actividad sexual porque se ha demostrado que es un excelente vasodilatador. Es decir mejora la llegada de la sangre a todas las zonas del cuerpo, lo que sin duda favorece la erección.

Asimismo, un estudio de la universidad londinense de Kingston concluye que el vino tinto incrementa los niveles de testosterona en hombres gracias a un flavonoide en concreto, la quer cetina. La testosterona es una hormona perteneciente al grupo de los esteroides que tiene una relación directa con el deseo sexual masculino y con la función sexual como tal.

En el caso de las mujeres, el vino tinto “produce un aumento de estrógenos y, por tanto, del deseo sexual”.

Sin embargo, creo yo que no hay ingredientes más afrodisíaco que la seducción, la conversación y el juego erótico... todos alimentos del alma y del deseo ¡HABLANDO AL CHILE!

LUMINARA

LUMINARA es el primer vino sin alcohol elaborado a partir de frutas cultivadas en la preciada denominación de Napa Valley.



Su composición es audaz: 84% de variedades Cabernet Sauvignon y 10% de Petite Syrah. Envejecido en roble francés y americano para impartir complejidad y textura adicionales.

El alcohol se elimina mediante tecnología de cono giratorio para preservar los sabores.

NOTAS DE CATA

Nariz:

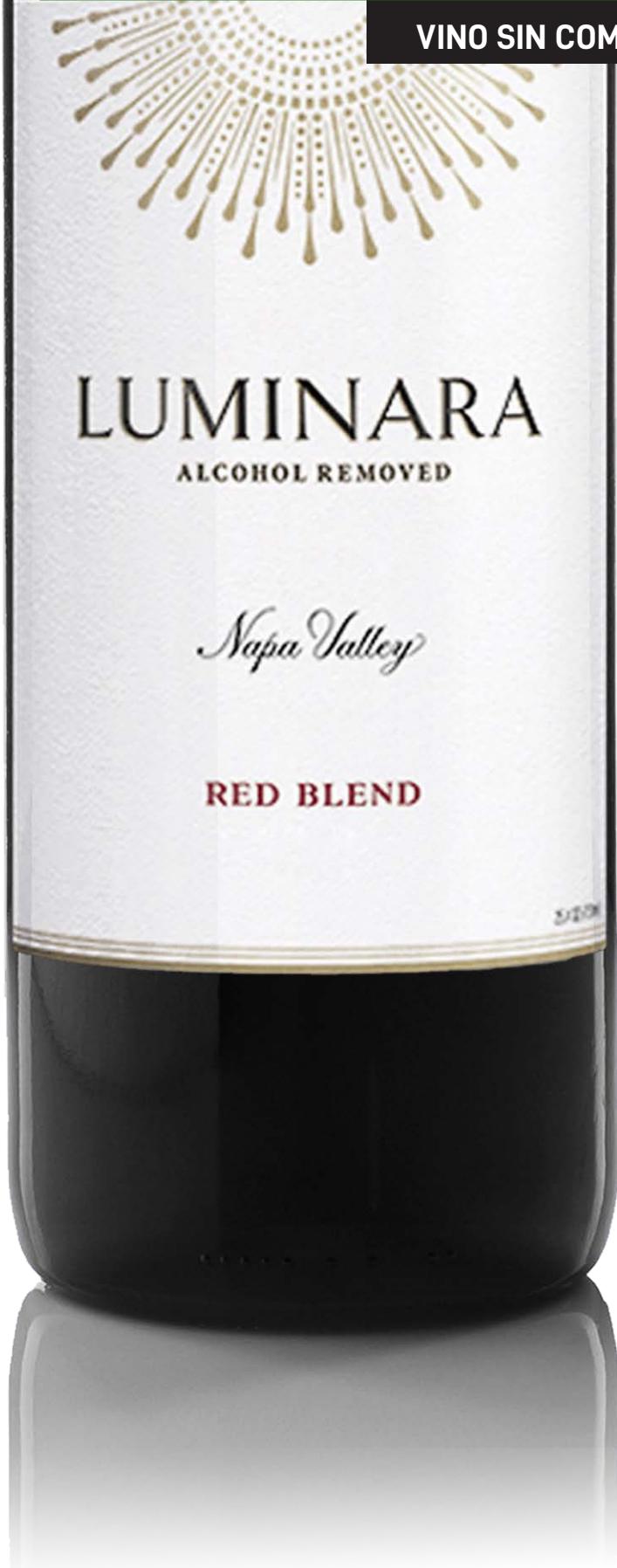
Este vino nos da audaces aromas de cereza negra sobre sutiles notas de especias y roble.

Boca:

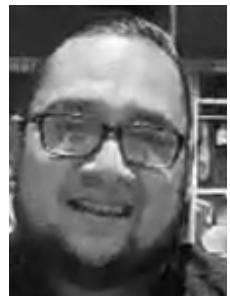
LUMINARA es un vino franco, pues como en nariz, nos entrega cerezas oscuras intensas con sutiles notas de humo, especias y roble.

Luminara nos comparte una verdadera experiencia de buen vino, aún sin el alcohol...

VINO SIN COMPLEJOS



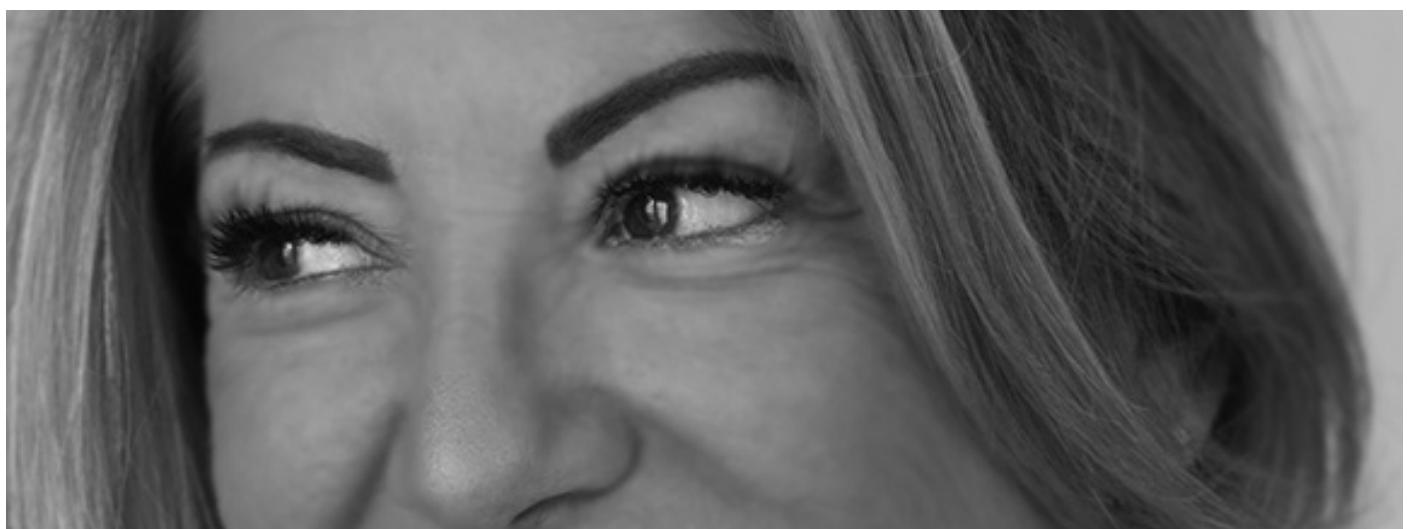
LALO PALOMEQUE
Sommelier



"LUMINARA por su estructura tolera platillos con buena potencia en boca, por ejemplo, como un Ossobuco de cocción larga con algunas verduras a la brasa y algún puré de camote creo que le iría muy bien".

\$585


LA CASTELLANA®



Tendencias Sexuales en 2025

Sí, así como la moda, el sexo también tiene sus tendencias, y este 2025 el sexo sobrio y el cuddlegasm son las que imperan, y verdaderamente nos llevan a ver una realidad jamás antes vista, y que obedecen a la de nuevas generaciones.

SEXO SOBRIOS, definitivamente es consecuencia de los hábitos de bienestar que predominan entre los millennials y zentennials, que se pronuncian por una salud no sólo del plante, sino también personal y emocional.

EL SEXO SOBRIOS INVITA A LAS PERSONAS A CONECTAR DE FORMA AUTÉNTICA, NATURAL, PERO SOBRE TODO CONSCIENTE, SIN NINGUNA SUSTANCIA DE POR MEDIO QUE DESHINIBA, A FIN DE LOGRAR EXPERIENCIAS SEXUALES MÁS SIGNIFICATIVAS Y PLACENTERAS.

Además, esta tendencia promueve una mayor comunicación entre las parejas, pues las ayuda a establecer límites y consensos claros, algo esencial en una era donde el consentimiento es protagonista, y algo positivo, esto pudiera contribuir a frenar prácticas #METOO.

En tanto que el CUDDLEGASM, pide a gritos el contacto “sensorial”, un fenómeno que pone el foco en el placer derivado del simple acto de abrazar.

Y es que esta tendencia responde a las necesidades de conexión física y emocional que ha despertado un mundo gobernado actualmente por el metaverso.

Aunque pueda sonar loco o inusual, esta práctica está respaldada por los beneficios del contacto físico para liberar oxitocina, la hormona del bienestar, derivada de caricias, abrazos y el contacto piel con piel.

El mundo está cambiando, y estas 2 tendencias sexuales nos abren el panorama a nuevas formas de conectarnos cuerpo a cuerpo más allá de todo lo que el mundo digital está poniendo a nuestro alcance... Celebramos ambas tendencias que debiéramos experimentar en este San Valentín y en cada encuentro.

el Espinosa
JEWELRY



ANDONI LUIS
ADURIZ cruzando
las líneas de lo establecido,
figura como una de las
100 personas + creativas
del mundo y como uno de
los chefs + influyentes del
planeta. Con 2 Estrellas
Michelin, 26 años en
la industria y 22 libros,
recién estrena aclamado
documental.



Andoni
Luis
Aduriz



-Andoni, ¿cuándo descubriste que eras OVEJA NEGRA?

Sin duda fueron varias experiencias que me hicieron darme cuenta que la gente me miraba diferente, entonces bajaba la cabeza y notaba mi piel de OVEJA NEGRA.

-¿Cómo te describes en 3 adjetivos?

SOY UNA PERSONA CURIOSA, LEAL Y SEGURAMENTE UNA PERSONA INTENSA.

-¿Qué te empujó a incursionar en la gastronomía?

Un cúmulo de casualidades, pero en realidad fue mi madre. Yo era muy mal estudiante, era una persona de un carácter -aunque sorprenda-, anodino, pasaba bastante desapercibido, era talentoso, pero no tenía vocación. Hay niños que quieren ser futbolistas, astronautas, cantantes, youtuber, yo no quería ser nada, y mi madre dijo: ‘este se me va a morir de hambre... ¿qué hacemos para que no se muera de hambre? Pues hombre, hala, a una cocina’. Así que me llevó a la Escuela de Hostelería de San Sebastián, y fue ese el motivo. Y luego descubrí que

eso que me había llegado era una oportunidad extraordinaria para realmente enriquecer mi vida.

-¿Qué significa para ti la gastronomía?

¡Me encanta! La gastronomía es una actividad por la que cruzan todo el resto de actividades que uno no puede llegar a imaginar, desde la salud y la cultura, hasta el futuro. Al final nos olvidamos que la alimentación es uno de los elementos más importantes en la evolución del ser humano, es decir, está todo en la alimentación.



-¿Cómo fue tu incursión hacia la cocina de vanguardia?

Bueno, lo primero a decir es que uno no sabe si hace vanguardia en tiempo real, en tiempo presente. Uno no sabe si realmente lo que hace tiene una trascendencia o un impacto. Yo suelo explicar que soy una persona curiosa, no soy un teórico de la creatividad. Lo que pasa es que es verdad que hay gente que considera que lo que hemos hecho hace años realmente se puede considerar que está dentro de lo que son los términos de las vanguardias, pero todo es mucho más desenfocado y mucho más natural.

-A partir de lo anterior ¿cómo traduces tu propuesta?

Nosotros somos un proyecto que está en una búsqueda constante. Eso lo paquetizamos, lo destilamos y lo compartimos.

-Andoni, tuviste un paso muy importante en elBulli ¿cuál fue tu aprendizaje en ese gran semillero de talentos y también de laboratorio de creatividad?

La gente tiene una imagen de que al final la gente que pasamos por elBulli de alguna forma nos hicimos como un máster en creatividad y que realmente aprendimos a tener una mirada disruptiva. *Y es parte de la verdad. Aprendimos técnicas creativas, todo este tipo de cosas. Pero yo suelo explicar que en realidad, lo más valioso que me llevé de elBulli fue la consistencia de Ferran Adrià con el compromiso.. Ferran estaba tremadamente comprometido con lo que hacía; hubo que ponerle muchos valores, muchas ganas. Cuando alguien hace creatividad tiene que estar justificándose, explicándolo todo, porque no gusta a todo el mundo y encima levanta muchas veces ciertos recelos, por no decir desconfianzas.* Y yo me

quedé con eso, ¡qué hombre!, qué capacidad de resiliencia, de sufrir, qué claro lo tiene a pesar de tener muchas veces todo en contra. Y esto a mí me ha ayudado realmente a poder hacer mi propio camino y hacerme de mi propio lugar.

-Y en un momento de muchísimo éxito, ¿cómo te vino "desprenderte" y emprender en solitario?

Yo estaba muy feliz y aprendiendo mucho en el Bulli. Creo que ha sido uno de los momentos más bonitos de mi vida. Pero mis padres y mis hermanos ya eran mayores; tenía sobrinas pequeñas, y yo sentía que mi sitio era estar cerca de ellos en los años que

les quedaran para poderlos disfrutar. Al final, no vamos a engañarnos, nuestra profesión es difícil y muchas veces debemos renunciar a cosas. Lo que yo quiero decir es que hubo un momento donde tocó volver, tocó estar cerca de mi familia, muy a pesar de que yo realmente era muy feliz en el Bulli.

Y bueno, allí inicié mi trayectoria y asumí mis riesgos y pasé mis desiertos.

-¿En qué fundamentaste tu propuesta gastronómica?

Básicamente en algo que me



dijo Ferran: “no dejes de hacer creatividad”... Sin embargo, lo que sí hice, con mejor o peor criterio, fue tratar de escaparme o hacer algo distinto a lo que estábamos haciendo en elBully, al final me costó, pero bueno, creo que encontré mi propio camino.



-Andoni, ¿hacia dónde crees que se dirige el futuro de la gastronomía mundial?

Es una pregunta aparentemente muy inocente, pero es una pregunta con una respuesta muy compleja. Si me lo permites, simplemente diré que la gastronomía siempre ha sido un reflejo de la sociedad. Si miramos la historia nos daremos cuenta que las culturas sofisticadas, con una gran riqueza, han tenido una cocina similar. Suelo explicar que en el Renacimiento hubo un cambio importante en Europa y tiene que ver con eso, con esa especie de etapa luminosa en todas las artes. Y lógicamente eso tuvo un reflejo en la cocina. Constantemente ha sido así.

Yo sigo pensando que el movimiento de la nueva cocina en Francia, que dio inicio a algo que lo cambió todo, no fue casuali-



dad que se diera poco después de mayo del 68. La sociedad estaba demandando un tiempo nuevo, una libertad, y eso tuvo un reflejo en los restaurantes y en las mentes de los chefs de aquel tiempo.

Así que tendríamos que reflexionar sobre cómo están evolucionando las sociedades, y esa respuesta la tenemos ahora en Europa. Si pensamos, ya hay más gente viviendo en ciudades que en el campo, inmersas en la cultura urbana, que lo ha colonizado todo.

Démonos cuenta el 80 % del PIB del mundo se genera en el ámbito urbano. Así que ahí están las pistas.



-Andoni, ¿cuál es tu opinión con respecto de la cocina mexicana?

México tiene una riqueza que se ha ido consolidando a lo largo de miles de años, es un país que ha dado al mundo productos únicos y encima tiene un nivel de diversidad de cocinas apabullante. Entonces, lógicamente, es una de las grandes, cocinas que hay en el planeta. Y esto es indiscutible, creo que deberíais de sentiros todos muy orgullosos de que este mundo cada vez más homogéneo, más globalizado, todavía tenga destellos de calidad que además no se construyen de un día para otro.

-¿Qué sabores son tus predilectos de la cocina mexicana?

A MÍ ME GUSTA MUCHO LA DIVERSIDAD, POR TANTO NO SOY UNA PERSONA QUE PUEDE QUEDARSE SOLAMENTE CON UN SABOR, CON UN PLATILLO, CON UN INGREDIENTE. SIN EMBARGO, UNA DE LAS COSAS QUE MÁS ME GUSTA DE LA COCINA MEXICANA ES SU MADUREZ, SUS RASGOS DE COMPLEJIDAD, PERO SOBRE TODO, INSISTO, SU VARIEDAD. Y A MÍ LO QUE ME GUSTA SON ESAS POSIBILIDADES DE SALTAR DE UN PLATO A OTRO, DE UN SABOR A OTRO, DE UN INGREDIENTE A OTRO.

-¿Qué ha significado para ti las Estrellas Michelin?

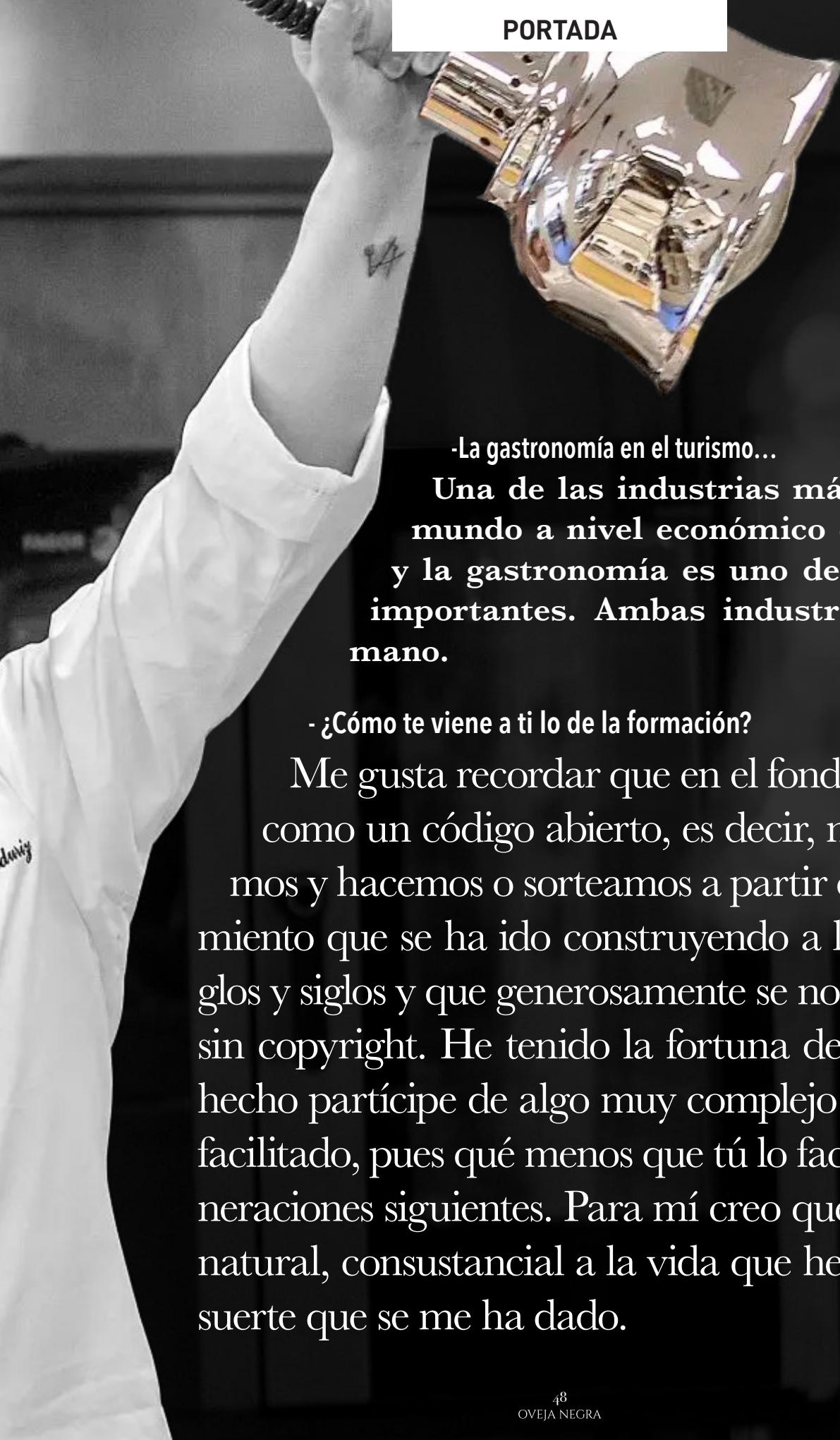
Te dan visibilidad, te avalan de alguna manera y te ponen en un lugar, con lo cual te ayuda a hacer el trabajo de una manera más fácil. Pero también os digo una cosa, te abruma. Bueno, me abruma la gente, pero estoy muy comprometido con lo que hago y con la calidad, así que si yo no tuviera ninguna Estrella Michelin, seguiría igual de comprometido y seguiría igual de exigente con mi trabajo.

-¿Cuál es tu opinión con respecto del ingreso de la Guía Michelin a México?

Si esto lo sabemos leer y lo entendemos, nos daremos cuenta que en el fondo es una gran oportunidad de cara a consolidar una de las cocinas más ricas y poderosas que hay en el mundo.

Pero también os digo una cosa, Michelin le viene bien a México, pero México a Michelin le viene mucho mejor. No nos engañemos. La suerte la tienen ellos de que les dejéis.





-La gastronomía en el turismo...

Una de las industrias más grandes del mundo a nivel económico es el turismo, y la gastronomía es uno de sus ejes más importantes. Ambas industrias van de la mano.

- ¿Cómo te viene a ti lo de la formación?

Me gusta recordar que en el fondo la cocina es como un código abierto, es decir, nosotros sabemos y hacemos o sorteamos a partir de un conocimiento que se ha ido construyendo a lo largo de siglos y siglos y que generosamente se nos ha regalado sin copyright. He tenido la fortuna de que me han hecho partícipe de algo muy complejo y si se me ha facilitado, pues qué menos que tú lo facilites a las generaciones siguientes. Para mí creo que es un hecho natural, consustancial a la vida que he tenido y a la suerte que se me ha dado.

(ANDONI ha compartido conocimientos a través del Instituto Ibermática de Innovación, en el Centro de Formación de Alain Ducasse en Francia, en la Universidad de Deusto y en *The Culinary Institute of América.*)

-Dos fascinantes ingredientes en tu historia de vida: ciencia y la salud...

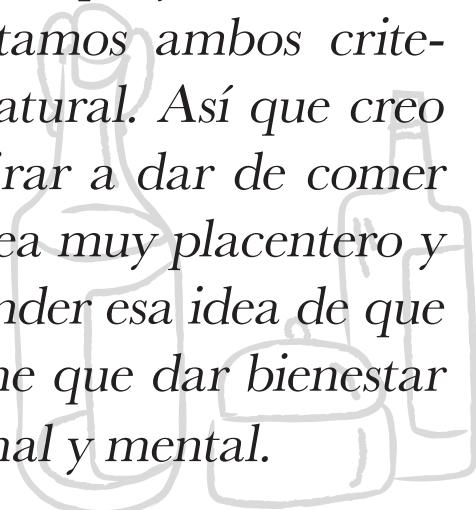
YA LO COMENTÉ, LA GASTRONOMÍA SE PUEDE CRUZAR A TRAVÉS DE CUALQUIER ACTIVIDAD, INCLUYENDO LA FÍSICA O LA QUÍMICA, EN SUS DIVERSOS PROCESOS INCONSCIENTEMENTE O CON METODOLOGÍAS PROBADAS, PERO SOBRE TODO CUANDO TIENES LAS RESPUESTAS TAMBIÉN PUEDES CAMBIAR LOS MÉTODOS Y PUEDES BUSCAR DESDE ATAJOS HASTA CAMINOS NUEVOS.

-La salud...

Para mí es absolutamente indisoluble el hecho de que se pueda comer con placer y que se pueda comer de forma saludable.

Cuando empecé

a estudiar cocina, recuerdo que había un dicho que vendría del siglo 18 que decía algo así como que ‘el trabajo de los médicos es cuidar de la salud y la de los cocineros es la de estropearla’. Y a mí siempre me chocó, porque yo no concibo que el hedonismo vaya en contra de un factor tan importante como es la salud. De hecho, nosotros en Mugaritz y en todos los proyectos en los que estamos, juntamos ambos criterios y de forma natural. Así que creo que se puede aspirar a dar de comer muy bien, a que sea muy placentero y a la vez no desatender esa idea de que la comida nos tiene que dar bienestar biológico, emocional y mental.



-Como cocinero, ¿qué deberías de confesar?

Pues no sé si tengo mucho para confesar, pero sí me gusta explicar a los chicos y chicas que uno tiene que hacer realmente lo que le demanda su corazón porque en esta profesión, que ahora tiene tanta visibilidad, se corre el ries-

go de poder acabar trabajando en algo por agradar a la gente que piensa que ser cocinero es fantástico, es lograr el éxito... Sin embargo, creo que el éxito es cuando tú consigues alinear lo que haces con lo que te gustaría hacer.

ANDONI EN EL CINE

“Mugaritz. Sin pan ni postre”,
película documental original Movistar Plus+ en colaboración con Fonte Films dirigida por Paco Plaza, se alzó en 2024 con el premio a Mejor Película en la sección Culinary Zinema de la 72ª EDICIÓN DEL FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN.

El director con una extraordinaria capacidad narrativa nos lleva a todo aquello que no se ve en el proceso creativo de un menú de alta cocina, consiguiendo poner en valor la importancia del trabajo en equipo, la importancia de la libertad creativa, la escucha,

y el asumir riesgos y enfrentarse a la frustración con humanidad y compañerismo. (...) «En la gastronomía, al igual que en la vida, hay que abrazar el juego y el error. Cuando buscas lo que nadie busca, encuentras lo que nadie encuentra», Real Academia de Gastronomía.



ANDONI & XCARET

ANDONI fue el candidato para suplir
AL PERUANO VIRGILIO MARTÍNEZ
EN EL HOTEL **LA CASA DE LA PLAYA** con una nueva
propuesta culinaria: XAL.

XAL evidentemente tendrá un concepto innovador y revolucionario, *con sello ANDONI, aunque diferirá del todo de su espacio MUGARITZ, con el que ha obtenido 2 Estrellas Michelin.*

ANDONI se retará asimismo con un menú donde adoptará un acento mexicano.

CON ESTA ADQUISICIÓN DEL COLECTIVO GASTRONÓMICO XCARET, no se duda consiga su primera Estrella Michelin fuera de territorio español.



ANDONI AL DESNUDO

-Andoni, ¿cuál fue el aprendizaje que te dejó la pandemia?

Que los seres humanos no aprendemos nada.

-Si hubiese una película que reflejara tu vida, ¿cuál sería?

El año pasado se estrenó el documental “Mugaritz. Sin pan ni postre”, sobre el proceso creativo de mi restaurante. No es mi vida, pero es una parte importante de mi ésta.

-¿Qué canción desnuda tu alma?

Hay muchas, depende de las circunstancias, del tema que me atraviese, hasta de un mariachi se me pueden salir las lágrimas.

-¿Cuál ha sido tu mayor quiebre?

Ha habido muchas situaciones muy difíciles en mi vida, casi siempre asociadas a personas. Sin embargo, he pasado por momentos complejos, desde que se me ha quemado un restaurante hasta quedarnos en la ruina en la pandemia como tanta gente, teniendo que pedir créditos para seguir adelante.

-¿Te han trasquilado?

Tuve un sumiller que nos sustraía una cantidad tremenda de botellas de vino y de dinero y las vendía por detrás. Me ha pasado de todo lo que la gente pueda imaginar. Me han arañado muchas veces el alma, me han roto muchas veces el corazón, me pasa de todo, pero en el fondo eso es la vida en sí misma. Tengo más cicatrices que Moby Dick.

-¿Cuál ha sido tu mayor acierto?

No lo sé, es difícil pensar en lo que uno ha acertado, pero creo que me ha ido bien siendo generoso. Yo creo que la generosidad da sus frutos.

-Tu peor error...

He cometido muchos errores,



indudablemente, pero el peor si me lo tengo que pensar mucho.

-¿Tienes algún trauma?

Soy un poco más triste, y creo que esto vino a partir de la pandemia.

-¿Qué tienes congelado en tu vida?

Yo creo que no tengo nada congelado; no me guardo nada. Siempre que he sentido

que debía hacer algo o cambiar de rumbo, o tomar decisiones o asumir riesgos, creo que lo he hecho.

-Arrepentimiento...

Ninguno. Yo lo que le digo a la gente es no se quede con la duda o el arrepentimiento de poder “haber” hecho algo, por dudas o por complejos o por haberle dado prioridad a otras cosas o por lo que sea, porque eso le puede perseguir toda su vida, y

esos son los auténticos fantasmas.

-¿Qué

se

que-

con

Se

te ha

mado

tu vida?

me han

quemado

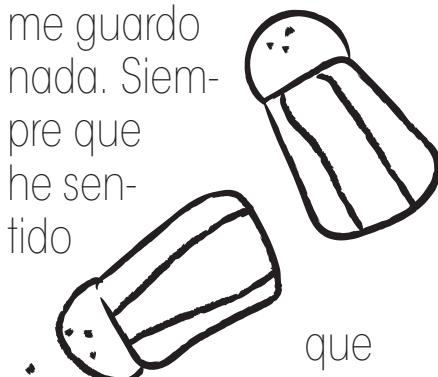
muchas cosas, pero

las más dolorosas son
con el factor humano.

Se me han quemado
confianzas, ilusiones,
desencantos
que me han hecho
mucho daño.

-¿A qué le echas muchos huevos?

Vamos a meter-nos en un lenguaje inclusivo:
¿a qué le pongo
muchos ovarios?
Como lo he ex-plicado antes, yo
soy una perso-na de lealtades,
así que cuando
tengo que asu-mir una postu-



ra, pese a que sé que me va a costar muy caro hacerlo porque estoy absolutamente convencido que lo debo hacer por defender a un amigo o por proteger una idea, ahí le echo todos los ovarios, todos los huevos y todo lo que haga falta.

-¿Gallina vieja hace mejor caldo?
Eso dicen. No lo sé. No las tengo todas conmigo.

-¿Con qué platillo has conquistado a una mujer?

No CREO QUE CON UNO. Yo CREO QUE ES MUCHO MÁS EFICIENTE ¡EL MEZCAL!

-Si los besos tuvieran un sabor, ¿a qué te gustaría que supieran tus besos?

¡Wow, wow! a una mezcla de manzana y canela, por ejemplo.

-¿Cuál es la cereza de tu pastel?

Bueno, creo que soy una persona que tiene una buena conversación, y es lo que puedo regalarle a la gente, así que creo que esta es mi cerecilla en el pastel.

-¿Qué palabra te tatuarías?

NO SÉ...

-Tu grosería favorita...

¿CUÁL ES LA TUYA?.... ¡LA MÍA TAMBIÉN!

-Tus placeres culposos...

Volvemos al ¡mezcal! Y el problema es que uno debe saber perdonarse, porque sólo falta que además de tener resaca, encima te sientas culpable.

-¿Cómo vives tu sexualidad?

Literalmente como me dejan, porque al final la sexualidad es cosa al menos de dos... Dicen que en algunos círculos de bastantes más, pero bueno (jajaja)



NOSÉ

-Andoni, ¿si fuera tu última cena, cuál sería tu menú?

¡Se me quitaría el hambre! Pero si a mí me dices va a ser tu última cena, volvemos ¡al mezcal!

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

Qué mal lo has hecho, tío. ¿Cuántas cosas te las podías haber evitado?

¿Cómo es posible que pasen las cosas que pasan? Ahí están los deberes sin hacer. ¡Lo siento un montón!

-¿Qué te gustaría a ti dejar como legado?

Sin ponerme trascendente, ni divino, ni exquisito, yo creo que el legado es, comportarse con la honradez y con la ejemplaridad que de alguna forma tiene que ayudar al resto del mundo a implicarse en hacer de éste algo mejor a nivel personal y a nivel general. No puede haber tanta pena, tanto sufrimiento en este planeta. Así que estoy muy comprometido y trato de ser bastante sensato y alinear lo que digo con lo que hago, porque hay mucha gente que dice cosas muy bonitas y hace lo contrario. En-

tonces, bueno, el legado es simplemente hacer lo que te gustaría que otros hiciesen.

-¿Qué te gustaría que dijera tu epititorio?

Perdonen que no me levante, no es mala educación... jajajaja

-Hoy te declaras OVEJA NEGRA por...

Porque no me gusta estar en el rebaño blanco, ahí se ve la mierda... Aunque ser del rebaño negro es más sufrido...





ENCIENDE
TU ESENCIA

#serúnico



Destinos Top 2025

Estos destinos son los lugares favoritos de acuerdo a TripAdvisor por una buena razón: tienen todo -y más- lo que buscan los viajeros

El título Best of the Best de los premios Travelers' Choice Awards celebra el más alto nivel de excelencia en viajes. Se otorga a aquellos que reciben un gran volumen de reseñas y opiniones excelentes de la comunidad de Tripadvisor durante un período de 12 meses.

De los 8 millones de anuncios, menos del 1% logra este hito.

1º Londres



2º

Bali



3º

Dubai

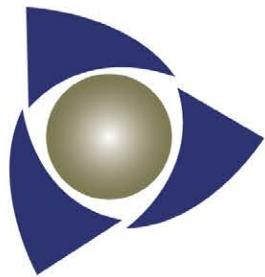
4º
Sicilia



5º
París



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

AIR EUROPA VUELA HACIA UN FUTURO *Sostenible*

El futuro sostenible se inscribe en la hoja de ruta de los procesos



operativos de Air Europa, como lo fueron a conocer en Fitur 2025.

"Air Europa vuela hacia un futuro sostenible cada día. La disminución de las emisiones generadas por los aviones, la reducción del plástico a bordo, el aumento de recursos naturales y la gestión de residuos, son algunos de los puntos en los que llevamos trabajando desde hace tiempo", dice su comunicado institucional.

"Las certificaciones obtenidas como resultado de la utilización de un Sistema Integrado de Gestión para mejo-

rar la eficiencia de los recursos, avalan la labor que venimos realizando.

"BAJO EL NOMBRE DE VUELO 2030, ENGLOBAMOS TODOS AQUELLOS PROYECTOS EN CURSO, COMO EL CONTROL DE EMISIONES DE NUESTRA FLOTA.

NUESTRO COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD ES CONTINUO Y EVOLUTIVO.

"Air Europa cuenta con las siguientes certificaciones **ISO 14001:2015** y **EMAS de calidad; ISO 9001:2015** para todas las operaciones de Air Europa en el Transporte Aéreo de pasajeros y Mercancías en General. Nuestra área de Soporte y Control de las Operaciones de Vuelo queda también bajo las certificaciones de seguridad y salud en el trabajo **ISO 45001:2018** y **ciberseguridad ISO 27001:2013**. Todas éstas avalan nuestro cumplimiento con los requisitos medio ambientales".

Marilyn MONROE

“Si hubiera seguido todas las reglas, no habría llegado a ninguna parte”.

“Hollywood es un lugar en el que te pagan mil dólares por un beso y cincuenta centavos por tu alma”.



“Soy egoísta, impaciente y un poco insegura. *Cometo errores, pierdo el control y a veces soy difícil de lidiar.* Pero si no puedes lidiar conmigo en mi peor momento, DEFINITIVAMENTE NO ME MERECES EN EL MEJOR”.



**LUJO
DESCALZO**

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

OVEJA DeSCaRRIaD_a



Ricardo Rocha

EN LETRAS CHIQUITAS: *Al gobernador de Sonora RICARDO ROCHA ya le fueron corroboradas sus relaciones cercanas con los grupos de narcotraficantes que gobiernan no sólo su estado, sino muchos estados de México. TAMBÍEN SU INOPERANCIA POLÍTICA, DE SEGURIDAD, SUS MALOS MANEJOS FINANCIEROS Y NOMÁS NO PASA NADA. El morenista no ha cumplido su juramento como gobernador, y la sociedad ha demandado por tanto su destitución como dice la Constitución. Y como respuesta del Gobierno Federal le han enviado al hombre de toda la confianza de Claudia Sheinbaum para su protección, Omar Harfuch, como si esa decisión desapareciera la insostenible inseguridad y muertes que mantienen en peligro latente a la sociedad sonorense. ¿Qué secretos guardará?*



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



**L'INSTANT
TAITTINGER**

#THEINSTANTWHEN

FAMILY SPIRIT

#ElsaGarcíaTiraBanderaDeMéxico

La gimnasta mexicana Elsa García se convirtió en tendencia el pasado 8 de enero tras viralizarse un video donde lanza al suelo la bandera de México para celebrar la reciente naturalización de su hermana Laura García, periodista de la BBC, como ciudadana británica

dospuntos.media @dos_puntosmedia Seguir

Elsa García, gimnasta regia que representó a México en los Juegos Olímpicos de Londres 2012, tiró la bandera de México al piso después de que su hermana Laura García, recibiera la ciudadanía británica.

Descubre más en [dospuntos.media](#)

INDIGNACIÓN fue lo que generó en redes sociales calificando su acción como una falta de respeto, especialmente por parte de quienes recuerdan su trayectoria deportiva y el orgullo con el que representó a México en competiciones internacionales.

F Fernando Olivares Jasso @... · 1d · No la dejen volver a México nunca, cancelar pasaporte mexicano y que no vuelva nunca, si ya se cree inglesa ella y sus familiares que allá se queden

Luis @7777Luis7777 · 20 m · Que se aplique todo el rigor de la ley.

RoguezDan @AdrRoda · 40 m · Pobre ignorante y vacía, de lo más elemental que tenemos los mexicanos y ser orgullosos de ser mexicanos

Sputnik Mundo @Sputni... · 2d · Critican a atleta olímpica por tirar bandera mexicana al suelo

La gimnasta mexicana Elsa García publicó un video donde arroja al suelo la bandera del país latinoamericano. Los hechos sucedieron durante una ceremonia en la que su hermana recibió una carta de naturalización Mostrar más



@JUMO242727 @jumo242... · 1d · Realmente es una tristeza y da pena ajena que a personas como "esta" no le hayan enseñado el valor de nuestra bandera y sobre todo el valor de ser Mexicano (a). Por favor ya no saquen la bandera de nuestro país. Si no quiere ser mexicana que largue y ya... 😡

Señor Glutamato Monoso... · 1d · Y si la estúpida esa se queda allá en su orgullosa Inglaterra?

Manzanas De rosa @manz... · 7h · Felicidades Elsa que te valga verga lo que digan

EF El Financiero @ElFinanci... · 1d · Elsa García, gimnasta regiomontana que representó a México en los Juegos Olímpicos de Londres 2012, lanzó la bandera de México al suelo tras la ceremonia en la que su hermana, Laura García, obtuvo la ciudadanía británica tinyurl.com/ak22sx7w

FOX Sports MX @FOXS... · 2d · ¡AVENTÓ LA BANDERA DE MÉXICO Y EXIGEN 'CANCELARLA'!

#CentralFOX | La gimnasta olímpica Elsa García ha generado gran POLÉMICA 🤬 por su gesto con el símbolo patrio, en una ceremonia relacionada al Reino Unido

Atleta olímpica Elsa García arriende bandera de México... De foxsports.com.mx

#AltagraciaGómez y Su Outfit Miu Miu

#Por qué es TENDENCI... 1d
"Miu Miu" es TENDENCIA porque es una marca de alta costura propiedad de #Prada, y no de manufactura mexicana.

#PlanMéxico #AltagraciaGómez x.com/isayvh/status/_... pic.x.com/xT9IBBbio9

De Isabella González

"#DC'AMARGO" ... 23h
!! #ESTIEMPODEMUJERES Y GOB, @Claudiashein #PlanMéxico LA EMPRESARIA #AltagraciaGómez AFIRMO QUE, A PESAR DEL PANORAMA ECONÓMICO COMPLICADO QUÉ SE PREVÉ PARA ESTÉ AÑO, MÉXICO HA DEMOSTRADO SU CAPACIDAD PARÁ SUPERAR LOS DESAFÍOS ECONÓMICOS DE LAS ÚLTIMAS DÉCADAS. !!

Nigromante @Gramoxxi-1d
SOMOS ESTETICAMENTE SUPERIORES CHAIROS APESTOSOS
#BuenosDías #FelizMiércoles #PlanMexico #Altagracia #KornoSombrerudo

CHAIR FIFI

Livier @LivierFR-1d
Que alguien le explique a Altagracia que el presupuesto a las universidades públicas cada vez es menor, así que las posibilidades de educarse en México se están reduciendo con la 4t.
#PlanMéxico #PlanSinSustento

Alicia Salgado @Ali...-3d
"Con el #PlanMéxico la invitación es que hoy elijan a México": #AltagraciaGómez

Noticiero en Redes @no...-9h ...
¡EMPRESARIA JOVEN E INTELIGENTE!
Luego de una campaña llena de boots y en contra de Altagracia Gómez en redes sociales, la presidenta @Claudiashein le agradece y sostiene que la empresaria es muy inteligente y está apoyando con su conocimiento y esfuerzo al #PlanMexico y a otros Mostrar más

La Mafia del Poder @la...-1d
Y nada, sólo como comentario:
La familia de Altagracia Gómez vio beneficiadas por el FOBAPROA a por lo menos cuatro de sus empresas.
(Son dueños de la tortillera Minsa, Camiones Dina, y lo fueron de Banca Cremi, -que quebró- entre otras)

#PlanMéxico

Nigromante @Gramoxxi-1d
Acaso estamos en el mundo opuesto?
#BuenosDías #FelizMiércoles #PlanMexico #Altagracia

CHAIR FIFI

Angel del Señor @Princ...-5h ...
Claudia Sheinbaum presenta, de la mano de Altagracia

#PlanMéxico

El cual sugiere a los ciudadanos Vacacionar Estudiar Comprar Trabajar Y hacer todo en México

Pero parece que el plan tiene sus fallas

Porque no se los ha explicado a todos los de Morena

a empresaria tapatía Altagracia Gómez se robó las miradas y arrebató los espacios en las redes sociales durante su intervención en el nuevo Plan México.

Todo se debió al outfit que portó de la marca Miu Miu cotizado en más de 2,700 euros, que no importaría sino fuese coordinadora del Consejo Asesor de Desarrollo Económico Regional y Relocalización del gobierno morenista de Claudia Sheinbaum.

Su familia "Fifi" fue parte del auge privatizador en los años del salinismo, y adquirió varias empresas paraestatales.

El Financiero @ElFinanciero-6h ...
"Primero, Altagracia es una empresaria, ella no trabaja en el Gobierno. Ella de manera solidaria está poniendo su tiempo para ayudarnos a desarrollar el #PlanMéxico", señaló la Presidenta.

tinyurl.com/23fvomzb

Bartolomé Manzano Hern... 1d ...
"Altagracia Gómez" es TENDENCIA por quienes dicen que se parece a la de la película "La Huérfana".

#PlanMéxico

Viva la Noticia Durango @v...-1d ...
Altagracia Gómez, coordinadora de Consejo Empresarial de @Claudiashein, causó polémica el día de ayer en la 'mañanera' ya que promovió el consumo local con el #PlanMéxico, usando una prenda de la marca Italiana Miu Miu con un costo de casi \$60 000 mil pesos .

#VivaLaNoticia

Regina Arteaga @Reginartea-1d ...
#FelizMiércoles #PlanMexico #AltagraciaGómez #Ebrard #NarcoPresivientaClaudia #MorenaDestruyendoAMéxico #morenaesunpeligroparaméxico #NarcoGobiernoDeMorena

De la Selva al Caribe...
El Gin de Quintana Roo!



Disponible
en
amazon



Síguenos en:

@solferinonative

Evite el exceso

Prohibido a menores de 18 años

CONVERSE ➤*Celebra San Valentín*

“**J**e quiere, no me quiere?”, es la frase de la campaña digital de Converse, cuyos modelos fueron intervenidos con la estética dulce del Día del Amor y la Amistad, llena de colores rojo y rosa.





En esta colección se añadieron el toque de San Valentín a algunos modelos de estilo Mary Jane, con opciones para mujeres adultas y niñas. En ellos, la hebilla de la correa tiene forma de corazón. En la categoría de calzado infantil, también se encuentran botas de lona.

ADEMÁS DEL CALZADO, CONVERSE OFRECE PRENDAS COMO PLAYERAS Y SUDADERAS CON UN GUIÑO A LA CELEBRACIÓN DE SAN VALENTÍN.

Los precios varían entre los \$2,149 a los \$3,799, que ostenta el modelo Chuck 70 De Luxe Heel. converse.com.mx



Daniel Espinosa

JEWELRY

COLECCIÓN ENAMÓRATE

Elaborados con un material de alta calidad llamado oro gold-filled, estas piezas de joyería combinan elegancia y durabilidad. Este material único se compone de varias capas de oro auténtico fusionadas sobre una base de latón de joyería, creando un acabado brillante y resistente que mantiene su esplendor con el paso del tiempo.



visita nuestra página web
danielespinosa.com



@dejewelry

No aplica con otras promociones. Aplican restricciones.



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

Consejo 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

Plataformas

Jair Galán

Diseño

Brisia Jaimes | Jair Galán

Ventas y Distribución

ovejanegracun@gmail.com

Administración

Flor Méndez

Arte

Brisia Jaimes

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



FITUR 2025

Durante la 45 edición de Fitur, se confirmó la participación de México COMO PAÍS SOCIO PARA 2026, INVITACIÓN QUE EN ESTA JORNADA ACEPTÓ ENCANTADO BRASIL. FITUR 2025 REGISTRÓ 250,000 PARTICIPANTES Y CONTÓ CON LA PRESENCIA DE 9,500 EMPRESAS, 156 PAÍSES Y 884 EXPOSITORES TITULARES, que desplegaron su oferta en 9 pabellones, destacando los 101 países con representación oficial, que supone un crecimiento del 10% en términos generales y del 19% en internacionalidad. A todo esto se sumaron 11 nuevos países participantes sobre todo de África y Asia.



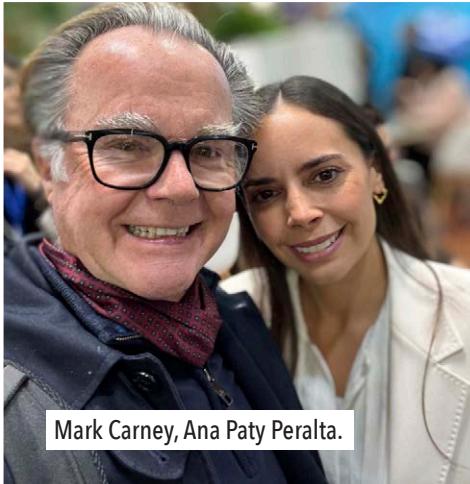
Andrés Martínez y Gino Segura.



Gerardo Valadez, Paco Fernández.



Darío Flota con el Gobernador de Yucatán,
Joaquín Díaz Mena.



Mark Carney, Ana Paty Peralta.



Roberto Cintrón, Jesús Almaguer.



Atenea Gómez, Pta. Mpal. Isla Mujeres,
Iñaki Garmendia.



Encarnación Piñero, de Grupo Piñero.



Javier Olvera.



La Reina Leticia y el Rey Felipe.



Mara Lezama, Gobernadora de Q. Roo., Elías Sacal.



Los inversionistas David Chipon y Jorge Macari, con el Ministro de Turismo de RD, Luis Abinader.



Manuel Paredes.



Eduardo Martínez, Javier Olvera.



Jorge Campos, Luis Carlín.



Los Cocobongos con Robertito Noble.



Ana Paty Peralta, Mara Lezama, Andrés Martínez, Pepe Chapur, Gino Segura.



Pedro Sánchez, Presidente del Gobierno de España.



Los inversionistas David Chipon y Jorge Macari, con el Ministro de Turismo de RD, Luis Abinader, y directivos de Marriott int'l.



Toni Chaves, de la Asociación de Hoteles de la Riviera Maya.



Karen Reyes, Mariana Orea.



Miguel Lemus.



Jorge Téllez, Pepe Chapur.



Walfred Castro, de Viva Aerobus.



Josefina Rodríguez y Quirino Ordaz, secretaria de Sectur y Embajador de México en España, respectivamente



Lolita López Lira con su colaborador de El Cielo.



Paco Gutiérrez, de Grupo Lomas.

GLORIA TREVI

28 DE FEB 2025
9:00 PM



MI SOUNDTRACK ON TOUR

PUNTOS DE VENTA:



Y TAQUILLAS EN LA PLAZA DE TOROS







Sebastián Robles.

LOS 27 DE COCOBONGO

La fauna noctámbula adepta a Cocobongo, así como socios comerciales acudieron al cumple 27 de una de las discotecas más famosas del planeta. Cocobongo, liderada por Roberto Noble, para disfrutar de su disruptivo concepto y sus espectaculares shows que más tarde se compartieron a entusiastas turistas.



Ainhoa Esturao y Roberta Correa.



Denisse Guiza, Jennifer Lavalle y Lucy Vidal.



Dulce García y Roberto Erales.



Mariana Díaz y Ruby Duarte.



Erika Martínez y Jorge Caamaño.



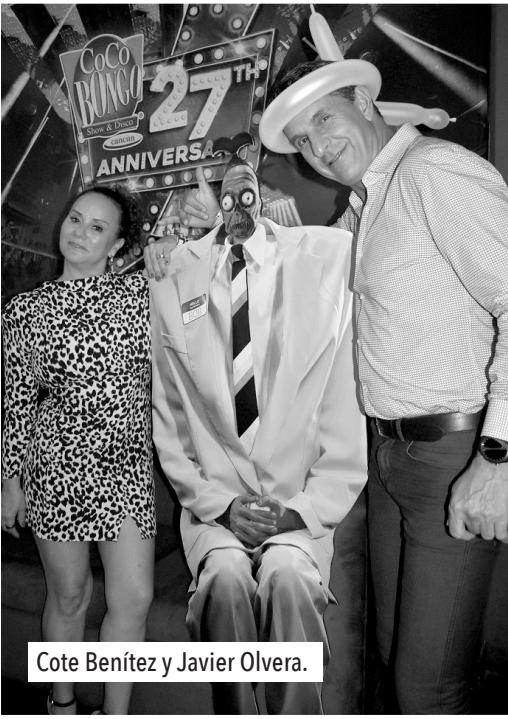
Lorena Kaim y Gisela Aburto.



Denyse Carrera y Victoria Stigler.



Paola Ancona y Pedro Mantecon.



Cote Benítez y Javier Olvera.



Regina Navarro y Daniela Frías.



Roberta Guzmán, Ana Mendoza e Ivanna Loria.



Saúl Castro y Wendy Plaza.



Fayne Carrillo y Tita Barrera.



Salvador y Paola Bernal con Carlos y Mariana Busquets.



Sirenia Rebanal, Valeria Ceravolo y Reynaldo Zurita.



LOS CÓMPlices DE TU AVENTURA



SOMOS LOS ESPECIALISTAS EN
EXPERIENCIAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS



+52 998 392 2213



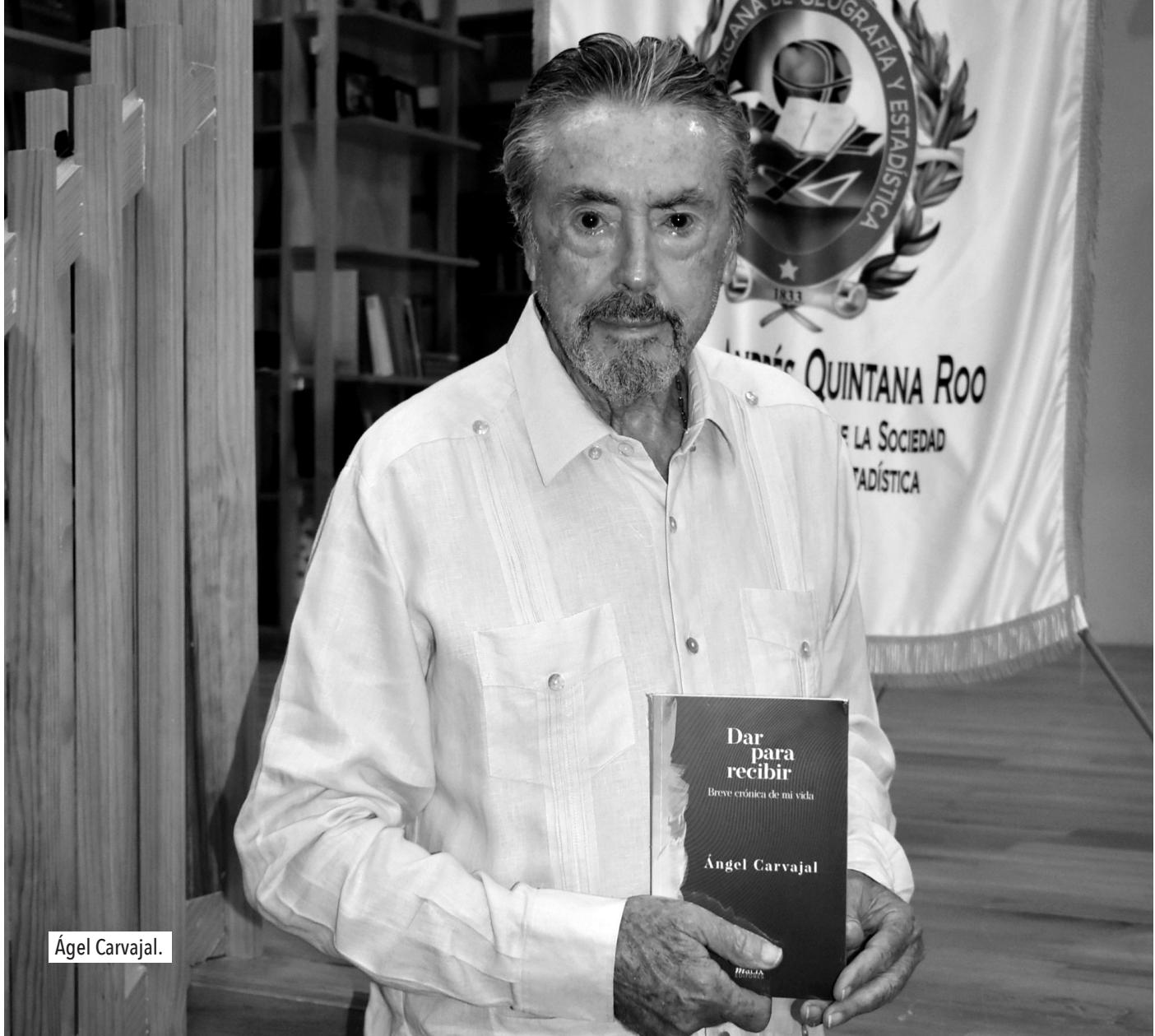
ChilMex Travel



@chilmextravel



@chilmextravel



Ángel Carvajal.

ÁNGEL CARVAJAL PRESENTÓ SU LIBRO “DAR PARA RECIBIR”

EN LA BIBLIOTECA NACIONAL DE LA CRÓNICA, ÁNGEL CARVAJAL PRESENTÓ SU INTERESANTE LIBRO “DAR PARA RECIBIR”, COMPUESTO DE 132 PÁGINAS y con un primer tiraje de 100 tomos.

En el volumen Ángel narró una pequeña parte de su vida, de lo que vivió desde que llegó a Cancún. Los encargados de presentar el libro fueron Fernando Martí, Mariel Turrent, Crystal de la Parra y Francisco López-Mena, quienes platicaron de los mejores momentos de la vida de Carvajal, de los lugares donde vivió y los trabajos donde se desempeñó.



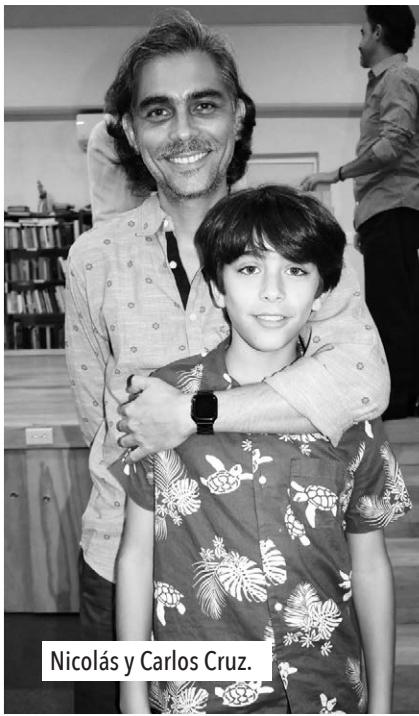
Fernando Martí, Crystal de la Parra, Ángel Carvajal, Mariel Turrent y Francisco López- Mena.



Beatriz Sánchez de Tagle
y Gianella Carvajal.



Jaime Valenzuela y Tabi Alonso.



Nicolás y Carlos Cruz.



Germán y Susane Müller.



Giselle y Regina Huet con Ruth Soto.



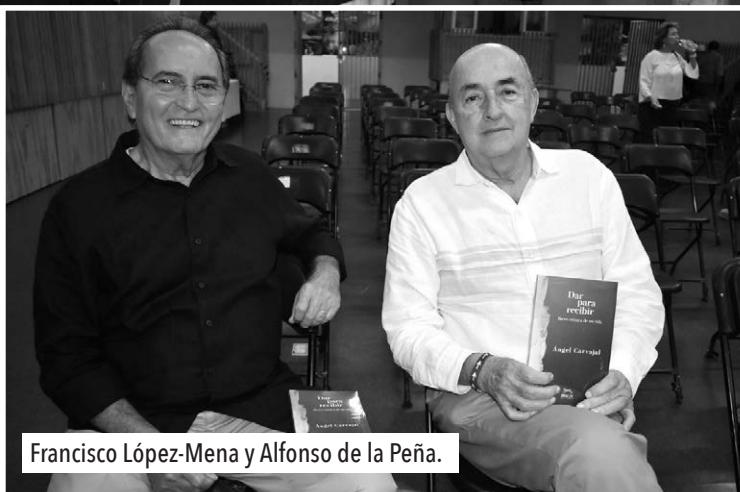
Pilar Domingo y Lucia Alonso.



Roque Rosado, Carlos Cardín y Jesús Gamboa.



Sonia y Sol Segura.



Francisco López-Mena y Alfonso de la Peña.



Fernando Martí, Mayra y Juan Ignacio Athie.



Marcela Nobmann y Nerva Rabellón.



Crystal de la Parra y Mariel Turrent.



Noemí y Elda Peón.



It's SHOWTIME!

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



@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.

OVEJA NEGRA

JUN / JUL 2024 / N° 61

SÉ DIFERENTE



SÉ DIFERENTE



OVEJA NEGRA

OCT / NOV 2024 / N° 65



ANDONI
LUIS ADURIZ

INDOMABLE, IRREVERENTE

La revista de entretenimiento con historias disruptivas
que han cambiado la forma de ver y apreciar al mundo.

Suscripciones: ovejanegracun@gmail.com