

OVEJA NEGRA

AGOSTO 2025 / N° 74

SÉ DIFERENTE



The New York Times
**LOS ARANCELES
DE TRUMP**

R. MUÑOZ ZURITA
Chiles en Nogada
¡La temporada!

EMPRENDEDOR

ENRIQUE CRUZ

CEO ONSITE CARIBBEAN

**SU CARTA DE PRESENTACIÓN: FDA, GOOGLE Y 350
EMPRESAS SATISFECHAS. VA POR MÉXICO**

DISEÑADA PARA DESAFIAR, CREADA PARA DOMINAR.

Nueva Mercedes-AMG G 63.



AMG



Mercedes-Benz Mérida

Avenida Calle 19 Diagonal 269

Tel. 999 928 0028

www.mercedes-benz-prestigemotors.com.mx

[f Mercedes-Benz Mérida](#) [@mb_merida](#)

Mercedes-Benz Cancún

Blvd. Luis Donaldo Colosio,

Supermanzana 295

Tel. 998 296 4646

www.mercedes-benz-prestigemotors.com.mx

[f Mercedes-Benz Cancún](#) [@mb_cancun](#)

Mercedes-Benz Riviera Maya

Carret. Fed. Cancun - Playa del Camen

Zona 1 Mza. 46 Lote 001

Tel. 984 222 4866

www.mercedes-benz-prestigemotors.com.mx

[f Mercedes-Benz Cancún](#) [@mb_cancun](#)

Mercedes-Benz Interlomas

Próximamente.

www.mercedes-benz-prestigemotors.com.mx

PREMONICIONES
Mariana Orea

4.

THE NEW YORK
TIMES

8.

FRENTE A FRENTE

12.

SEGURIDAD TURÍSTICA
Iñaki Garmendia

14.

FRASES QUE MATAN

17.

ZOOM

19.

LANA

20.

SALUD

Liliana González

22.

CELEBRACIONES

24.

ENTREVISTA

Alexis Quróz

26.

HABLANDO AL CHILE
Chef Ricardo Muñoz

33.

PLACERES CULPOSOS
Mariana Orea

37.

ENTREVISTA
Paco Gutiérrez

42.

VINO SIN
COMPLEJOS

49.

ENTREVISTA
Elena Villarreal

52.

Contenido

EN LA CAMA
Dina Barrera

56.

PORTADA
Lolita López Lira

59.

ROLANDI

72.

OVEJA VERDE

76.

DEL REBAÑO
Anna Wintour

79.

OVEJA
DESCARRIADA

80.

LANA PÚBLICA

81.

COZUMEL

85.

TENDENCIA

89.

MODA

95.

GOBIERNO

96.



OVEJA NEGRA



Tatam,

EN SITUACIÓN CRÍTICA

Nos encantaría creer que se mantiene fuerte aún en aguas turbulentas. Pero no es así.

Hay coincidencias -y varias-, que sin más contratiempo que el tiempo, las cloacas han salido a la luz. Tulum está en crisis.

Su situación es crítica. Sus ocupaciones a la baja han llegado a récord histórico, entre el 30% al 35% en la zona costera. No ha tenido temporadas altas en lo que va de 2025. No tuvo Semana Santa, ni tampoco periodo veraniego. Verdaderamente está en crisis.

Las industrias restaurantera, comercial, turística están descalabradas. Los cierres definitivos de muchos negocios se está convirtiendo en una práctica habitual.

El Aeropuerto de Tulum es un claro indicador. Las líneas aéreas muestran una caída. Ya han cancelado rutas Air Canadá, Avianca, Spirit, Copa. Otras más han reducido frecuencias. Algo está mal.

EL SARGAZO NO HA AYUDADO. EL ARRIBO DESCOMUNAL DE LA PLAGA -TAMBIÉN, CON RÉCORD HISTÓRICO- LE HA QUITADO TODA ATRACTIVIDAD.

Tampoco las políticas federales contribuyen al flujo de turistas a una de sus máximas riquezas: el sitio arqueológico y sus playas. Fueron cercados por el parque El Jaguar, cuyos costos rebasan toda lógica, \$415.37 (+22 US) para extranjeros y \$255 (+14 dólares) para turistas nacionales. Ya son incosteables.

Pero la INSEGURIDAD es lo que nadie quiere sacar al tema... se toca "con pinzas" para no herir susceptibilidades. La joya de la corona del Caribe Mexicano está en una situación desesperada.

El concierto de STING en mayo pasado fue una estrategia de corto plazo, que vino a reconectar al turismo doméstico. Pero no es suficiente.

TULUM es un destino que atrajo por casi dos décadas un turismo de alto poder adquisitivo, millonarias inversiones y un glam que sostuvo al destino incluso en tiempos de pandemia.

TULUM sin embargo está dando signos de un destino cansado, agotado... se tiene que reinventar. YA NO SE VALE defender dogmas partidistas o de conveniencia. Se requiere, sí de la voluntad política, pero también de una actuación integral (autoridades, iniciativa privada, comunidad) en acciones concretas.

INSEGURIDAD, DESTERRARLA; CERTEZA JURÍDICA DE LA TIERRA E INVERSIONES, GARANTIZARLAS... POLÍTICAS AMBIENTALES, RESPECTARLAS.

TULUM está a tiempo de rescatarse.... De otra manera podría venir el efecto dominó para los 11 destinos de nuestro gran multideestino y convertirse en un temible Acaapulcazo....

RESTAURANTE & BEACH CLUB

LOOCH

UN ABRAZO A LOS SENTIDOS

HORARIOS DE APERTURA

Martes a Domingo | 9:30 am a 10:00 pm

Viernes y Sábados | 9:30 am a 11:00 pm

Cocina de 1:00 pm a 9:30 pm

Reservaciones: +52 1 55 1228 4584

@loochfinecuisine



El presidente Trump. Crédito foto: Haiyun Jiang/The New York Times.

LOS ARANCELES DE TRUMP NO SON SÓLO UNA AMENAZA

La montaña rusa arancelaria vuelve a causar sobresaltos. El presidente Donald Trump amenazó el sábado con imponer aranceles del 30 por ciento a los productos procedentes de México, citando la preocupación por el déficit presupuestario y los esfuerzos para combatir el tráfico de fentanilo.

Y, al cierre de este boletín, el gobierno de Trump anunciaba un arancel del 17% a los tomates mexicanos, uno de los productos agrícolas base de la dieta estadounidense.

Para Rusia amenazó con imponer aranceles del 100% mientras que anunció que para la Unión Europea serían de 30%.

La presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen, dijo en un comunicado que, de concretarse el aumento, esto “interrumpiría las cadenas de suministro transatlánticas esenciales, en detrimento de las empresas, los consumidores y los pacientes de ambos lados del Atlántico”.

Von der Leyen también dijo el que Europa busca aliados confiables en el resto del mundo al tiempo que prepara un plan de respuesta de cara a la fecha límite del 1 de agosto fijada por Trump.

LAS EMPRESAS EUROPEAS YA HAN EXPRESADO SU INCAPACIDAD PARA PLANEAR INVERSIONES, CONTRATACIONES Y PRODUCCIÓN A LARGO PLAZO FRENTE AL CAOS COMERCIAL. ALGUNOS EXPERTOS INDICAN QUE PODRÍAN PERDERSE CIENTOS DE MILES DE EMPLEOS EUROPEOS.

Por su parte, la presidenta de México, Claudia Sheinbaum, dijo que Estados Unidos estaba al tanto del “avance que hay en seguridad, saben el trabajo que desarrolla el Gabinete de Seguridad, estamos en comunicación permanente y confiamos en llegar a un acuerdo, de aquí al 1 de agosto”, fecha en la que entrarían en vigor los nuevos aranceles.

La estrategia de quita y pon del presidente Trump, que en lo que va del año ha amenazado con aranceles a distintos países solo para terminar por aplazarlos, ha hecho que algunos inversionistas apuesten a que dará marcha atrás.



El presidente Donald Trump argumenta que los bajos aranceles han dejado al país en desventaja en el pasado. Foto Crédito. Haiyun Jiang/The New York Times.

Sin embargo, estudios recientes muestran que desde que asumió el cargo en enero, los aranceles sí han aumentado.

Y es que, hasta ahora, la guerra comercial del presidente estadounidense ha tenido consecuencias discretas en la economía nacional: el desempleo sigue estable, la inflación está en regla y los mercados bursátiles han vuelto a resurgir.

No es un bluf: los aranceles se disparan con Trump

El presidente de EE. UU. se ha ganado la reputación de usar los aranceles para fanfarronear. Pero ha aumentado constante y espectacularmente los impuestos a las importaciones, transformando el comercio mundial.

Mientras Trump renueva sus amenazas comerciales contra más de dos decenas de socios comerciales, demuestra una vez más su afición a los aranceles y adopta impuestos a la importación como ningún otro presidente lo ha hecho desde la Gran Depresión.

Trump, que se autodenomina “el hombre de los aranceles”, ha ensalzado continuamente las virtudes de gravar fuertemente las importaciones como forma de recaudar ingresos y persuadir a las fábricas para que se trasladen a Estados Unidos.

En Estados Unidos todavía no se ha dejado sentir todo el efecto económico de los aranceles. Aunque los datos económicos muestran que los aranceles han empezado a hacer subir los precios de algunos bienes, la inflación general de los precios al consumo se ha mantenido contenida.

LOS ECONOMISTAS ADVIERTEN QUE LOS ARANCELES SOLO LLEVAN POCO TIEMPO EN VIGOR, Y EN LOS PRÓXIMOS MESES PODRÍAN PRODUCIRSE SUBIDAS DE PRECIOS MÁS NOTABLES.

Tedeschi dijo que era “erróneo” afirmar que no había pruebas de efectos económicos negativos, señalando una subida significativa de los precios recientes de los electrodomésticos, la electrónica, los muebles, los coches usados y las piezas de automóvil, categorías de bienes cuyos precios suelen bajar de un año a otro en general, dijo.

“Se necesita tiempo para que los aranceles afecten a la economía”, dijo Tedeschi.

Pero Trump y sus asesores han aprovechado los datos recientes para argumentar que los aranceles tienen poco efecto sobre los precios.

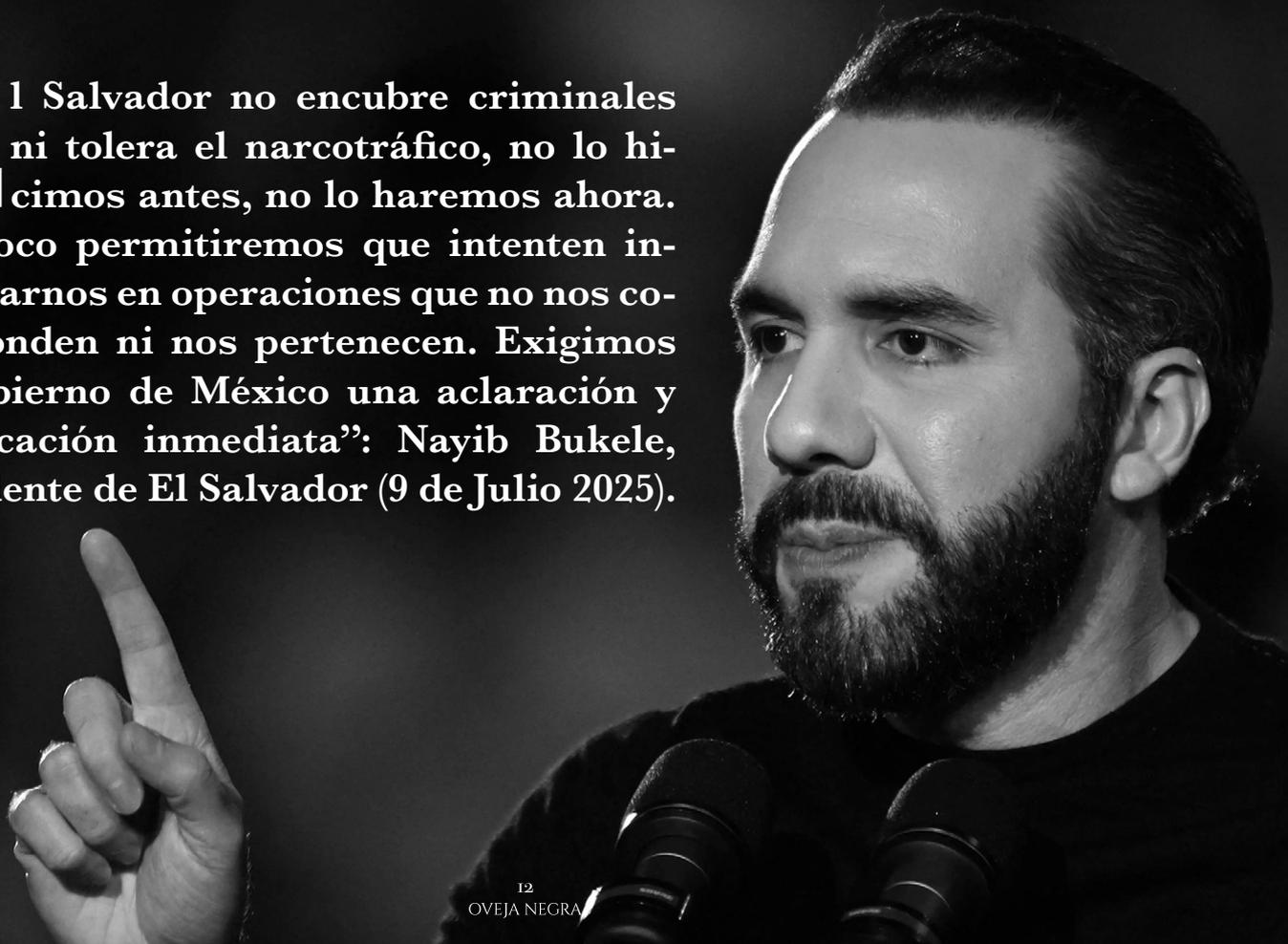
La falta de un aumento generalizado de los precios hasta ahora también parece estar animando al presidente a redoblar sus políticas.

Hassett dijo que la inflación al consumo era “la más baja en más de una década” y que las predicciones de Trump de que los proveedores extranjeros soportarían el coste de los aranceles se habían confirmado.



(Derivado de labores de vigilancia, el personal del Centro Nacional de Vigilancia y Protección del Espacio Aéreo (Cenavi), “detectó, a las 13:00 horas del 3 de julio de 2025, una traza de interés a 200 km al sur a la altura de San Salvador, El Salvador, como puede apreciarse en la gráfica de seguimiento de la aeronave”: Omar García Harfuch, Secretario de Seguridad y Protección Ciudadana (SSPC) (8 Julio 2025).

"El Salvador no encubre criminales ni tolera el narcotráfico, no lo hicimos antes, no lo haremos ahora. Tampoco permitiremos que intenten involucrarnos en operaciones que no nos corresponden ni nos pertenecen. Exigimos al Gobierno de México una aclaración y rectificación inmediata”: Nayib Bukele, Presidente de El Salvador (9 de Julio 2025).



COCINA
DE | AUTOR



 **GRAND VELAS.**
Riviera Maya | México

UNA EXPERIENCIA
DE ESTRELLA
MICHELIN

¡Deleítate este verano!

Este verano, déjate sorprender por la extraordinaria oferta gastronómica de Grand Velas Riviera Maya, resort galardonado con **5 Diamantes de la AAA**, donde cada platillo es una celebración de sabores, aromas y texturas.

Destaca **Cocina de Autor**, premiado con una Estrella Michelin, que ofrece un menú de degustación como parte de su experiencia Todo Incluido de Lujo, creado por los chefs Nahúm Velasco, Mikel Alonso y Bruno Oteiza. Además, una colección de restaurantes de diferentes cocinas del mundo que complementan este viaje culinario único.

Llama al

800 823 8813

velasresorts.com



SOCIEDAD Y SECTOR

El asperados

Ante la escasa capacidad de hacer frente a la inseguridad, centrémonos en el poder de los afectos y emociones para así llegar a comprender las conductas y opiniones de ciudadanos y turistas.

No creo exagerar si se afirma que sociedad y sector turístico viven de manera exasperada, por diferentes y comprensibles motivos, lo que hace que sigan existiendo actitudes de rechazo, ira, dudas, temores, ansiedades...

ASÍ, SE HA IDO CONFORMANDO UNA “NUBE” DE DECEPCIONADOS QUE EXPRESAN TODA UNA AMALGAMA DE EMOCIONES, CON UNOS RESPONSABLES CONSCIENTES DE SUS LIMITACIONES Y QUE INTENTAN MANTENER UNA POSICIÓN EQUILIBRADA QUE RESULTA LAXA A OJOS DE ESA “NUBE SOCIAL Y SECTORIAL”.

Esa insatisfacción pone de manifiesto que “actitudes ordenadas y civilizadas” parece que no son suficientes para retomar la senda de la seguridad, escenario que aconseja no caer ni en la apatía ni en la anestesia.

Pensemos pues, que iniciativas orientadas a la mejora de la seguridad no han de estar basadas en meros cálculos, sino que el desordenado arrebató que genera la violencia sigue exigiendo respuestas ajustadas y multifuncionales.

En este sentido, nadie pone en duda que la seguridad ha de estar manejada por las instituciones diseñadas para tal fin, pero para superar esta exasperación sería aconsejable que fueran reforzadas y acompañadas por propuestas novedosas y estratégicas superando con ello, un proceder y lenguaje institucional bastante autocomplaciente.

Por lo tanto, tengamos en cuenta esta “irritación social y emocional” como referencia y base de futuros proyectos transformadores dando cauce a la (re)configuración de espacios seguros y de convivencia.

Ciudadanía, sector y turistas siguen siendo los más necesitados de nuevos ajustes y multifuncionalidades. Y es que, los sentimientos pueden estar a flor de piel, pero también vagando de manera agrupada...

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



AMAINAH

BACALAR

Descubre Amainah Bacalar, el exclusivo hotel sólo para adultos frente a la fascinante Laguna de los Siete Colores.

Disfruta las espectaculares vistas que ofrecen todas nuestras habitaciones, relájate en la alberca infinity, prueba nuestras bebidas y platillos insignia o simplemente déjate consentir con nuestras amenidades premium y servicio impecable. En pareja o con amigos, Amainah Bacalar es el balance perfecto entre la aventura y la relajación.



Sueña despierto

Informes y reservaciones: +52 983 123 8505
Costera de Bacalar Sur 601, Bacalar, Quintana Roo C.P. 77930

amainah.mx



“Le diría a la presidenta Sheinbaum que tal vez debería fijarse en sus predecesores en la Presidencia y tratar de averiguar ¿por qué sucedió eso? ¿Por qué nunca se hace ningún esfuerzo por detenerlo?, ni siquiera sé si Zambada ha sido acusado en México, de alguna manera, de alguna forma. En lugar de actuar como la pubilirrelacionista, el brazo de relaciones públicas de la organización de narcotráfico de Zambada, que es lo que parece”: Jeffrey Lichtman, abogado (10 Julio 2025).

“Las autoridades mexicanas están petrificadas de presentarse a sus oficinas, de ir a trabajar porque los carteles tienen un tremendo control sobre México y los políticos y las personas electas”: Donald Trump, presidente de EEUU (16 Julio 2025).



“ (. . .) El anuncio envía un mensaje claro y necesario: EU no tolerará un comportamiento injusto y anticompetitivo que sea contrario a los principios del marco de Cielos Abiertos de EU y perjudique a las empresas estadounidenses”: Lauren Beyer, presidenta de la CAA (21 Julio 2025).



VISÍTANOS EN AGOSTO Y SEPTIEMBRE PARA VIVIR LA EXPERIENCIA DE VENDIMIA EN



EL CIELO
VALLE DE GUADALUPE



Recorre nuestros viñedos, participa en catas guiadas por sommeliers expertos y conoce de cerca nuestro proceso de vinificación de alta tecnología, donde la innovación se une al respeto por la tierra.

Vive el tradicional pisado de uvas, una celebración de la historia vitivinícola que conecta con la autenticidad de nuestros orígenes.

En El Cielo, el lujo, la sustentabilidad y la pasión por el vino se unen para crear momentos que perduran.

Reserva tu experiencia
646 151 6515

www.vinoselcielo.com



Felipe Chico Hernández, de Tortuga Resorts.

FRIOLERA COMPRA VENTA

Hyatt cerró exitosamente la venta de de 15 predios hoteleros al grupo mexicano Tortuga Resorts por la friolera cantidad de 2,000 millones de dólares.

LA JUGADA FUE UN DOBLE ACIERTO. HYATT RECIENTEMENTE HABÍA ADQUIRIDO ESOS 15 INMUEBLES AL GRUPO PLAYA, LOS CUALES REVENDIÓ A TORTUGA RESORTS.

Y con esta última operación financiera, Hyatt garantiza la gestión durante 50 años de 13 de estos activos, algunos de los cuales operaban marcas como Hilton o Wyndham.

Tortuga Resorts -una joint venture del fondo de Denver KSL y del family office mexicano Rodina-, pertenece a Andrés y Felipe Chico Hernández, hijos del mandamás de Asur, Fernando Chico Pardo.

Andrés y Felipe Chico Hernández se asociaron en 2022 con KSL, un instrumento que desde el 2005 ha realizado más de 100 operaciones por un monto de 15,000 en la industria turística y hoteles premium.

MÉXICO PAÍS SOCIO FITUR 2026

Con México como País Socio, FITUR anuncia la fecha de su próxima edición: del 21 al 25 de enero 2026, con el objetivo original de impulsar las relaciones comerciales y de cooperación para dinamizar el mercado mundial del turismo.

FITUR, Feria Internacional de Turismo, convoca al mercado global del turismo en IFEMA MADRID en un contexto de crecimiento que permite la definición de los cimientos de un sector turístico que genera riqueza y empleo en un esquema sostenible.



María Valcarce, directora de FITUR

MARÍA VALCARCE, DIRECTORA DE FITUR, AFIRMA QUE "TRAS UN 2025 EN EL QUE LA FERIA DESBORDÓ SUS PREVISIONES CON CIFRAS RÉCORD, EN 2026, CON MÉXICO COMO PAÍS SOCIO, DAMOS UN NUEVO PASO QUE REFORZARÁ EL LIDERAZGO MUNDIAL DE FITUR, ELEVANDO SU RELEVANCIA EN LA ACTIVACIÓN DEL MERCADO GLOBAL DEL TURISMO, Y SU PAPEL EN LA PROMOCIÓN DEL CONOCIMIENTO Y LA INNOVACIÓN ORIENTADOS A UN MODELO TURÍSTICO RENOVADO Y SOSTENIBLE".

En ese contexto, FITUR reforzará su liderazgo incorporando en 2026 el Pabellón del Conocimiento, el cual promoverá la divulgación del conocimiento y la tecnología a disposición de empresas y profesionales del sector.

EXPANSIÓN A LA VISTA

Grupos Aeroportuario del Sureste (Asur), liderado por Fernando Chico Pardo, adquirirá la totalidad de URW Airports, filial de Unibail-Rodamco-Westfield, en una operación cifrada en 295 mdd.

ESTA TRANSACCIÓN ESTÁ PERFILADA PARA LLEVAR A CABO LAS OPERACIONES COMERCIALES EN LAS TERMINALES DE LOS PRINCIPALES AEROPUERTOS DE LOS ÁNGELES, NY Y CHICAGO, DE LLEGAR A BUEN ATERRIAJE.

"La adquisición representa la expansión estratégica de Asur en el mercado de concesiones comerciales en aeropuertos estadounidenses", dijo en un comunicado la empresa mexicana que opera entre otros el aeropuerto de Cancún, Colombia y Puerto Rico.

Si el acuerdo prospera, Asur será responsable de la operación comercial de las terminales 1, 2, 3, 6 y la Terminal Internacional Tom Bradley y la Terminal Internacional Tom Bradley Oeste del Aeropuerto Internacional de Los Ángeles; así como la Terminal 5 del Aeropuerto O'Hare en Chicago y las terminales 8 y la Nueva Terminal Uno del Aeropuerto John F. Kennedy, en Nueva York.

El cierre de la operación, que se realizará a través de filiales de ambas empresas, está previsto para el segundo semestre de 2025.

Este acuerdo permite a la empresa mexicana diversificarse y entrar en uno de los mercados aéreos más grandes y competitivos del mundo.



Fernando Chico Pardo, de ASUR.

Síntesis Turística



CUBA

Canadá, primer mercado emisor de visitantes a Cuba, experimentó una caída del 25,9 % durante el primer semestre con respecto a 2024 mientras en el caso ruso -por el que La Habana estaba apostando con más fuerza- se contrajo un 43,5 %, mientras el procedente de Estados Unidos bajó un 19%, a partir del 1 de julio de 2025 Cuba exigirá el pago de visa a todos los turistas internacionales,



TREN MAYA

Según datos de la Cuenta Pública de 2024, el Tren Maya tuvo ingresos por concepto de venta de boletos, alimentos y otros por \$276 millones de pesos, mientras que los gastos para el pago de nómina de sus 1,700 empleados fueron de \$498.2 millones de pesos.

DOMINICANA



En el primer semestre de 2024 República Dominicana recibió 6,145,008 turistas, un 3.0% más que en el mismo período del año anterior, según datos del ministerio de Turismo de ese país.

AVIACIÓN



Las autoridades de transporte de Estados Unidos advirtieron a México de medidas contra la aviación mexicana debido al traslado de las operaciones de carga al AIFA y la revocación de slots en el Aeropuerto de la Ciudad de México. Entre las sanciones se citan la eliminación del permiso para la alianza entre Delta y Aeroméxico y la necesidad de requerir permisos para cada vuelo comercial o de carga hacia Estados Unidos.

EUA



El costo de la visa para para no inmigrantes en el 2026 va de \$400 a \$455 USD. En 2024, los visitantes extranjeros gastaron 254.000 millones de dólares en viajes y bienes y servicios vinculados con el turismo, de acuerdo con la Administración de Comercio Internacional. Ahora, los cambios esperados, además de otras políticas de la Administración Trump, podrían pasar una factura de hasta 29.000 millones en pérdidas.

TULUM

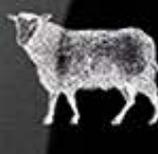


La Guardia Nacional impide el libre acceso de turistas de Quintana Roo, nacionales y extranjeros a las playas del parque El Jaguar. El acceso gratuito sólo es permitido a mexicanos con credencial de elector de Tulum y a extranjeros con carta de residencia en la localidad.

ON

ENCIENDE
TU ESENCIA



 Oveja Negra

DESINTOXÍCATE EL HÍGADO DE MANERA

Natural

El hígado juega un papel esencial en la desintoxicación y eliminación de desechos. Si no cuidamos bien de él, las toxinas pueden acumularse, afectando la salud general. Por eso es importante desintoxicarlo.

una excelente opción entre las más efectivas está el cardo mariano, el diente de león y la cúrcuma.

CONSUMIR ALIMENTOS AMARGOS COMO LA ALCAHOFA Y EL JENGIBRE, AJO, CEBOLLA. AGUACATE Y ACEITE DE OLIVA.

QUÉ MEJOR QUE HACERLO DE FORMA NATURAL PARA EVITAR EL HÍGADO GRASO, LA ACUMULACIÓN DE TOXINAS Y OTRAS ENFERMEDADES HEPÁTICAS.

Haciendo una mención especial a la remolacha (betabel) que son ricas en betalainas que pueden ser estimulantes para una limpieza eficaz de este órgano tan indispensable para nuestro organismo.

Beber agua tibia con medio jugo de limón en ayunas es una forma rápida y fácil de empezar a limpiarlo.

Consumir alimentos ricos en fibra como avena, frutas y vegetales favorece la digestión y facilita la eliminación de residuos.

Las infusiones de hierbas son también



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

Día del Tiburón Ballena

Desde el año 2008, cada 30 de agosto se le rinde homenaje al pez más grande del mundo gracias al Día Internacional del Tiburón Ballena, el cual se proclamó en la II Conferencia Internacional del Tiburón Ballena que tuvo lugar en México.

Durante el acto, 40 países se comprometieron a poner todo su esfuerzo en proteger y ayudar a esta especie para evitar su extinción.

El Día Internacional del Tiburón Ballena, se creó con la intención de concienciar sobre el peligro que acarrear la pesca ilegal, *la CONTAMINACIÓN DE LOS MARES, EL TRÁFICO DE EMBARCACIONES Y EL TURISMO NO SOSTENIBLE, EN LA VIDA DE ESTOS ENORMES TITANES DEL OCÉANO QUE SE ENCUENTRAN AL BORDE DE DESAPARECER PARA SIEMPRE DE NUESTRO PLANETA.*






Carolina
Lake Front Hotel

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



Después de 12 producciones, el **SAXOFONISTA ALEXIS QUIROZ** lanza desde el Caribe Mexicano su nuevo single: **Tributo al Sol de México** en todas las plataformas digitales

Alexis
Quiroz



Tu paso por Orfeón Nacional de Carabineros en tu carrera...

Ingresé en el 2000 al Orfeón Nacional de Carabineros, la banda de la policía nuestro país. En 2015 gano el concurso para hacer el director musical, bajo el Decreto Supremo de la presidenta de la República, entonces Michelle Bachelet, donde tuve que dirigir un grupo humano de cerca de 200 personas. Ahí se me abre la posibilidad de profesionalizar mi carrera como director e intérprete.

-Tu historia musical en solitario...

La función de director musical la desempeñé hasta el año 2022, fecha en la que me acojo a retiro de la institución, y es cuando finalmente lanzó mi carrera solista como saxofonista.

-Tu pasión por el saxofón...

Comencé a los 8 años tocando piano. A la edad de 10 años ingresé a una banda de formación musical de mi ciudad de origen, Molina, la séptima región del Maule en Chile. Ahí di mis primeros pasos como saxofonista. Fue en esa etapa que me dije “voy a llegar a ser un gran saxofonista, voy a ser un artista reconocido y a viajar por el mundo con mi música”.

-Tus obstáculos...

Ser un músico instrumentista, no es nada fácil. Es súper difícil porque en mi país existen muchas agrupaciones de música popular. No hay muchos músicos instrumentistas solistas.

-Tu estrategia...

CIERTAMENTE, LA VITRINA QUE TUVE SIENDO SOLISTA DEL ORFEÓN NACIONAL DE CARABINEROS ME AYUDÓ EN TENER EXPOSICIÓN EN RADIO Y TELEVISIÓN, Y YA DESPUÉS COMO SOLISTA POR ESE RECONOCIMIENTO NACIONAL. SIN EMBARGO, LAS PLATAFORMAS DIGITALES ME HAN AYUDADO A DARME A CONOCER EN DIVERSAS PARTES DEL MUNDO A TRAVÉS DEL LANZAMIENTO DE MIS SINGLES, QUE A LA VEZ ME HAN PERMITIDO CONTRATACIONES EN EVENTOS IMPORTANTES DE MI PAÍS Y EN OTROS LUGARES FUERA DE CHILE.

-¿Cuántos singles has grabado?

Hasta el momento cerca de 12 singles ya en todas las plataformas digitales. Mi primer single se basó en la interpretación de la música latina para poder entrar no sólo en el mercado latinoamericano, sino también norteamericano y europeo dadas las tendencias.

-Tu primer éxito internacional...

El primer single que tuvo bastante éxito fue Volaré de la versión flamenca de Gipsy King, fue la que me dio a conocer en los 3 mercados.

-¿A cuántos países has logrado penetrar a través de tu música?

Mira, el año pasado hice mi primera gira mundial. Estuve en cerca de 9 países (Italia, Francia, Bélgica, Turquía, Emiratos Árabes, Reino Unido, entre otros). En todos ellos tuve la oportunidad de dar conciertos y lo interesante fue que la gente reconocía mi música, y eso fue muy impactante.

-¿Cómo logras atrapar a mercados tan complejos como los árabes?

Tengo diferentes tipos de show, diferentes tipos de repertorio, y estratégicamente entro a diferentes países con un estilo musical de acuerdo con sus raíces, con su cultura. Por ejemplo, en Dubai tuve que adecuar-me más a los estilos que suenan allá, como la música Electrónica House.

-¿Cómo logras los contratos para tus presentaciones?

Simple, ¡las redes sociales ayudan mucho! Las tengo muy activas, con buen contenido, con importantes alcances y también geográficamente diversificadas. Esto me ha permitido que mis contenidos sean virales que se han traducido en ¡presentaciones!

-¿Cómo eliges los países que componen tus giras?

En mi formación musical va implícita la dirección musical que es mi especialización. Tengo conocimiento sobre desarrollos de espectáculos, y eso me ha ido permitiendo crear de principio a fin cada gira. Al mismo tiempo las plataformas me van dictando dónde estoy teniendo más impacto de acuerdo con las métricas, y también recurso a los medios de comunicación de cada país donde arribo. Evidentemente no soy Kenny G o André Rieu, ellos ya tienen una carrera de 25 años, yo a penas de 3 años ya en solitario. Pero es parte de este negocio ir abriendo puertas.

-¿En qué plataformas participas?

Apple Music, YouTube Music, Spotify. Particularmente ésta última, digámoslo, la más escuchada, te hacen un recuento de los países donde te escuchan más. Realmente el mundo cambió y estas plataformas te ayudan increíblemente.

ENTREVISTA



-¿Cómo aplicas para ingresar a las plataformas?

NO SÓLO ES EL COSTO QUE TIENES QUE PAGAR PARA SUBIR TU MÚSICA, HAY UN PROCESO ATRÁS QUE LA GENTE DESCONOCE MUCHO, QUE ES EL TRABAJO DE LA PRODUCCIÓN: RENTAR UN ESTUDIO, GRABAR, HACER LA MASTERIZACIÓN. EL SONIDO TIENE QUE SER ÓPTIMO PARA PODER DISTRIBUIRSE TU PRODUCCIÓN.

-Como músico, ¿qué deberías de confesar?

Yo creo que el trabajo que muchas veces la gente no ve. Sólo el 5% es lo que se ve en el escenario. El 95% es de mucho sacrificio, a puro pulso: constancia, mucha perseverancia y mucha disciplina, además de la inversión detrás.

-El Caribe Mexicano...

Vine en diciembre del año pasado hacer una pequeña gira acá y la verdad tuvo bastante éxito. Fue a través de la empresaria chilena Karen Reyes, quien tiene la agencia de viajes boutique Chilmex Travel, a quien le presenté mi proyecto y trabajamos en conjunto. Y fíjate que después de la gira, vino un análisis y México resultó un muy buen campo musical y sobre todo, Cancún.

-Tu próximo lanzamiento...

Lo hice desde el Caribe mexicano donde tuve mucha vitrina, y en agradecimiento he grabado el nuevo single "Tributo al Sol de México", a su gran artista Luis Miguel, del que hicimos un gran mix con algunos de sus éxitos de los años 90: ***Cuando calienta el sol, Isabel, Ahora te puedes marchar.*** Esperamos que tenga un buen resultado tanto en este hermoso país como en otros mercados.

-¿Cuándo lo lanzaste?

Recién, a finales de julio desde Spotify, Apple Music, Youtube Music, Amazon, Deezeer. Estaremos lanzando algunos vídeos para Instagram y para diferentes redes sociales.

-¿Algún single con música propia?

Aún no, siempre me dediqué a arreglar música para diferentes artistas, y hacer covers por la complejidad del instrumentista.

La composición demanda mucho más tiempo. Sin embargo, no lo descartó en lo futuro.



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.



Chile en Nogada,
COMPROMISO
CON MÉXICO

N

*ació hace 204 años en Puebla. Se cocina de Julio a Septiembre. Es ícono internacional de la gastronomía mexicana... y **HABLANDO AL CHILE**, Yo lo acompaño con champaña.*

Desde luego, este año vuelvo a compartir con ustedes uno de los platillos que más enaltecen nuestra cocina: el CHILE EN NOGADA.

Desde hace más de 200 años nació esta receta en Puebla, y hay algo que siempre repito: se come a temperatura ambiente.

Tradicionalmente va capeado, pero yo no lo sirvo capeado. Lo preparo con frutas frescas poblanas, como dicta el origen.

Cada temporada, me dedico no sólo a conservar la esencia de esta joya gastronómica, sino también a reinterpretarla con respeto. Mi versión es una celebración del sabor y de nuestras raíces.

DETRÁS DE CADA BOCADO HAY UN COMPROMISO: COMPRO LAS FRUTAS DIRECTAMENTE A PRODUCTORES POBLANOS Y LAS PAGO COMO SI ESTUVIERA EN LA CIUDAD DE MÉXICO,

PORQUE PARA MÍ, EL VERDADERO LUJO ESTÁ EN LO JUSTO.

Después de años de trabajo, también he cuidado uno de los aspectos que más disfruto como comensal: el maridaje.

Este año, me enorgullece presentar una alianza con Santo Tomás, un vino mexicano extraordinario que realza cada nota del platillo y lo acompaña con elegancia.

Muy pronto les hablaré también de Ceniza, un vino poblano originario de Atlixco, con quien hicimos otra colaboración especial. Pero hoy, quiero que el protagonismo lo tenga Santo Tomás.

Este 2025 quiero hacerles una invitación muy especial: vengán a probarlo a cualquiera de mis restaurantes Azul, porque este chile no es sólo una receta: es una causa, un homenaje y una experiencia que se vive una vez al año.

CHILE EN NOGADA

El Rey de la Cocina Mexicana



Curiosidades:

Yo lo acompaño con champán

Se cocina de julio a septiembre

Nace hace 204 años en Puebla

Ícono internacional de la gastronomía mexicana

Se come a temperatura ambiente

CHEF
ZURITA

EL VERANO SABE MEJOR CON
GELATO

2x1



PIDE UNO Y TE OBSEQUIAMOS OTRO MÁS
DURANTE TODO EL VERANO

*Disponible solo en Suc. Cobá, Isla Mujeres y Playa del Carmen

*Promoción válida hasta 22 de septiembre del 2025



CENACOLO ESTRENA ESPACIO

Lujosísimo
EN LA ISLA

El grupo CENACOLO, bajo el liderazgo del restaurantero MAURO AMATI, es la punta de lanza para el segundo aire del distrito gastronómico de la Isla Shopping Village.

PLACERES CULPOSOS



Después de 39 años de exitosas operaciones de CENACOLO en el Caribe Mexicano, también tomó una segunda bocanada para seguir alimentando la oferta gastronómica del destino con una propuesta de calidad como desde sus inicios, pero con nuevos atrevimientos en su carta de La Isla Shopping Village.

Su nueva instalación rebasa todo lo que habíamos visto en la historia de Cenacolo. Una arquitectura limpia con interiorismo de un lujo italiano vanguardista, con lo que se abre un nuevo capítulo en su autobiografía, y la evolución del distrito gastronómico del

centro comercial que está redefiniendo su concepto con el lujo como divisa.

MAURO LO SABÍA: “LO DICEN LOS RECONOCIMIENTOS, LOS COMENSALES. CENACOLO HA SABIDO RESPETAR LAS TRADICIONES Y LAS RAÍCES DE LA COCINA ITALIANA, EL RECURSO CULTURAL MÁS VALIOSO QUE POSEÉ. RECOLECTA MEMORIAS, OLORES Y SABORES DE TODA UNA CIVILIZACIÓN. Y ES UNA MANERA DE ENRIQUECER LA INDUSTRIA CULINARIA DEL CARIBE MEXICANO, CON PRODUCTOS, MÉTODOS Y PLATILLOS DE CALIDAD EXTREMA. CENACOLO LA

ISLA ES LA RESPUESTA A NUESTRA INTENCIÓN DE SEGUIR REFRENDANDO ESA PREMISA, A NUESTRO CRECIMIENTO, A NUESTRA EVOLUCIÓN”.

NUEVOS PLATILLOS

de la gastronomía

Romagnola:

Más pastas echas a mano como I passatelli o i Tagliolini; el Ossobuco o la Insalada de mariscos y entre otros.

En tanto, el nuevo concepto gastronómico de La Isla -donde por cierto abrirá puertas Luxury Avenue en 2026- está tratando de concentrar restaurantes fine dining, es decir, que involucren toda una experiencia gastronómica de lujo, con platillos artísticos, servicio impecable y un ambiente sofisticado. ¡¡Lo celebramos!! ¡YUMMY YUMMY YUMMY!

el Espinosa
JEWELRY



De financiero, a
restauranero...
PACO GUTIÉRREZ
junto con el **CHEF**
JONATAN GÓMEZ
LUNA -2 ESTRELLAS
MICHELIN-, consigue
la inclusión del restaurante
ONORA en los 250
Mejores Restaurantes de
México por la Culinaria
Mexicana y va por la **GUÍA**
MICHELIN

Paco
Gutiérrez



-¿Cómo ingresaste a la industria restaurantera?

La gastronomía siempre fue algo muy presente en mi vida a raíz del trabajo de mi papá, ¡hoteles! Empezó como un castigo los veranos, pero fue por estos que me di cuenta de que para mi fortuna, me fascinó.

-La influencia de tu padre...

Ciertamente es un amante de la buena mesa. Sin embargo, también por él tuve un contacto más cercano con la gastronomía a través del 2 veces 2 Estrellas Michelin, Enrique Olvera, quien abrió un restaurante en el hotel donde trabaja mi papá, donde vivíamos, y cada vez que venía bajaba a la cocina a conocer de su propuesta, y me fascinaba.

-Los astros alineados...

Irónicamente me decidí por las Finanzas, y tras 6 años de trabajar en consultoría, en la banca y casarme, vino un suceso que alineó los astros. Logramos juntar al chef Jonatan Gómez Luna al equipo de nuestro restaurante Onora. Fueron 6 meses de trabajo muy fuerte, 7 meses para que naciera.

-¿Qué es Onora?

REALMENTE ES UN HOMENAJE A TODAS LAS HEROÍNAS SILENCIOSAS DE LA GASTRONOMÍA, AQUELLAS QUE HAN SIDO PARTE DE NUESTRAS VIDAS. ME ATREVO A DECIRTE QUE AL MENOS EL 99.9% DE LOS CHEFS TE VA A DECIR QUE SU MAMÁ, SU ABUELA, SU TÍA, SU NANA, SU VECINA, PERO SIEMPRE, SIEMPRE, SIEMPRE SU PRIMER CONTACTO CON LA GASTRONOMÍA FUE A TRAVÉS DE UNA MUJER.

-Su propuesta...

Lo que quisimos es rescatar esas recetas de antaño, esas recetas con las que nos alimentamos en el principio de nuestras vidas, esas recetas que nos vieron crecer, para poder presentárselas a Cancún de una forma mucho más genuina de lo que habitualmente la gastronomía mexicana ofrece en nuestro destino.

-Su ABC para lograrlo...

Cuidamos las cualidades organolépticas de cada platillo, de tal forma que nuestros visitantes mexicanos realmente puedan tener un recuerdo de su casa, y en los visitantes turistas que conozcan a lo que realmente sabe y huelen las cocinas de las casas mexicanas.



CHEF **JONATAN
GÓMEZ LUNA**

2025 MENTOR CHEF AWARD
MICHELIN GUIDE MÉXICO



-¿De de de qué manera interviene el chef Jonatan Gómez luna?

¡Totalmente! Me atrevo a decir que un 70% de los platillos tienen el nombre de pila de una mujer que le marcó su vida. Hay platos de su esposa Fer, de su bisabuela, de su abuelita, de su nana, incluso de una persona que siempre lo atendía en el mercado de Coyoacán. ONORA es la esencia y la raíz del chef Jonatan gastronómica y conceptualmente hablando.

Él está total y absolutamente involucrado en este proyecto. Es el alma de la cocina de este restaurante, y nos ha apoyado mucho tanto para la estructuración del menú, como para su evolución.

-A propósito, ¿el menú es atemporal?

Tenemos un menú fijo que de hecho es el mismo desde las 8:00 de la mañana hasta las 6:00 pm, todos los días. Es decir, una persona puede comer unos chilaquiles por la tarde, que un filete de res o un mole.



-ONORA EN MOOD CANTINA...

ONORA ha adoptado el concepto de cantina todas las noches de todos los jueves, viernes y sábados. Hicimos un compendio de las mejores recetas de las cantinas de México bajo la interpretación del chef JONATAN GÓMEZ LUNA, es una propuesta cantinera muy diferente en Puerto Cancún, con sabores auténticos y muy divertidos.

-Una probadita...

Tenemos cerdito en verdolagas, un Molcajete que está espectacular, Pulpo con chicharrón prensado en salsa





ONORA

de frijol para taquear; el Taquito gobernador que está sublime, o la clásica Lengua cantinera, y hasta un Mixiote.

-¿Tendrán colaboraciones cantineras?

La idea es innovar precisamente y empezar a traer cantinas alrededor del país para que intervengan durante un tiempo determinado en nuestro menú de la noche para que sea muy itinerante.

-Onora, el brazo del negocio, otras unidades de negocio...

ONORA no solo es el brazo del negocio, es el alma. Pero también es la punta de lanza para nuestra empresa Taller de restaurantes, con un segundo concepto justo enfrente, CHAVITO BIEN, que surge a raíz de una necesidad de rescatar el símbolo más democrático de México: los tacos con los sabores de las calles chilangas, pero en Puerto Cancún.



-Expansión...

CHAVITO BUEN TENDRÁ SU EXPANSIÓN EN MÉRIDA. SIN EMBARGO, **ONORA** AL SER UN CONCEPTO TAN CUIDADO Y TAN MIMADO, TIENE OTRO TRATAMIENTO Y UN TIEMPO DE COCCIÓN MÁS LARGO PARA PODER EXPANDIRLO.

-¿Un nuevo concepto en puerta?

Sí... Deberíamos estarlo abriendo idealmente en El grito, pero será en este año

-Pretensiones...

Este año fuimos considerados entre los mejores 250 restaurantes del país por Culinaria Mexicana, y contamos ya con la

mención de Marco Beteta. Y sin duda queremos pertenecer a la Guía Michelin, por lo que estamos trabajando.

-Misión...

Seguir participando en la economía circular con productores locales y ser una escuela para la formación de nuevos talentos, partiendo de que nuestro socio JONATAN fue reconocido por la Guía Michelin como el Chef Mentor por su gran contribución a las futuras generaciones.

VILLA BIANCHI

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi

La Villa Bianchi busca expresar todas las características típicas de la variedad Verdicchio, originaria de la región de Las Marcas, Italia, realzando especialmente sus notas aromáticas de frescura y elegancia.

Todo esto se logra mediante una cuidadosa selección de las uvas en el viñedo y mediante el uso de técnicas de vinificación destinadas a preservar intacto el carácter aromático inherente a la variedad.

Pensemos que se trata de un vino con Denominación de Origen Controlada (D.O.C). ¡Y eso lo dice todo!

VISTA: Color amarillo pajizo, brillante con reflejos verdosos.

Nariz: AROMA FINO E INTENSO, AFRUTADO Y FLORAL.

Boca: *Estructura agradable, notas vibrantes y frescas, mineralizadas, seguido de un retrogusto típicamente almendrado.*





LALO PALOMAQUE
Sommelier La Castellana

“Este Verdicchio Del Castelli Di Jesi es un vino que podría atreverme a maridarlo con Cakilpak con jitomates cherrys asados... o con un pescado a la parrilla”.

JACKIE JIMÉNEZ
Sommelier



“El Verdicchio Del Castelli Di Jesi tiene muchas notas interesantes, y podría contrastarlo con Ostiones gratinados o un Risotto con salsa de mariscos”.



LA CASTELLANA®



E l Festival de Verano

Ultrafemme es la vitrina de los lanzamientos de las grandes marcas de lujo, pero sobre todo la antesala de la celebración de los 50 años de Ultrafemme, que estrena 5 fragancias propias y un museo

Elena

Villarreal



-EL FESTIVAL DE VERANO ULTRAFEMME...

El principal motivo de retomar el Festival de Verano Ultrafemme es agradecer a los clientes que nos han acompañado durante 5 décadas a través de un evento icónico de la marca, e iniciar los festejos del aniversario 50 de Ultrafemme, así que comenzaremos las celebraciones desde el 25 de julio hasta el último día de agosto.

-¿Qué marcas participarán?

El Festival de Verano Ultrafemme contará en nuestros 3 destinos (Cancún, Playa del Carmen y Los Cabos) con la participación nuestros aliados comerciales, quienes se suman a la celebración, entre estos Dior, Chanel, Jean Paul Gaultier, Carolina Herrera, Acqua di Parma, Sisley, Clarins, con sus respectivos embajadores, donde también contaremos con especialistas de piel, master classes, regalos por compra y promociones especiales de temporada.

-Las novedades..

Tendremos muchas primicias durante este verano, como el lanzamiento de La Bomba de Carolina Herrera, y la incorporación de marcas exclusivas a Ultrafemme, como Solinotes, Wonderblam, Tiziana Terenzi, Sospiro, Xerjoff y el regreso de Valentino y Prada.

-Nuevo perfume: Liquid Gold...

EN UNA SOLA FRAGANCIA QUE RESUME TODA MI VIDA, DESDE LOS 23 HASTA LOS 75 AÑOS. HE IDO CAMBIANDO, EVOLUCIONANDO. ASÍ QUE SE TRATA DE 5 FRAGANCIAS QUE ME DESCRIBEN Y FUERON FORMULADAS POR JEAN CLAUDE, UNA EXTRAORDINARIA "NARIZ FRANCESA", LAS CUALES LLEVAN POR NOMBRE LIQUID GOLD, CREADAS PARA CELEBRAR LOS 50 AÑOS DE ULTRAFEMME, PARA CELEBRAR MI VIDA A LO LARGO DEL TIEMPO.

-Sus notas..

Son fragancias elegantes, maduras, exóticas, con ámbar, tonka, pero lo interesante es que las puedes mezclar. Entonces tendrás 5 fragancias intercambiables, siempre vas a ser única porque dependen de cómo tú las mezcles.

-¿Tendencia?

Ahorita toda la perfumería es diferente. Antes había ‘dama’, ‘caballero’, ahora todo es all gender, ya no importa si quieres ser masculina, femenina; ahora empatamos fragancias, anteriormente era prohibido. Ahora ya jugamos, exploramos.

-Tu museo...

Creé mi propio museo: Sendero de Fragancias, inspirado en la orquídea, una flor que fue el primer logotipo de Ultrafemme y que representa la elegancia, sofisticación y resistencia del grupo. Este museo contiene mi colección personal de botellas de grandes marcas (Channel, Burberry, Carolina Herrera, Prada, Cartier, Hermes, Paloma Picasso, Gucci, entre otros), que he ido adquiriendo a lo largo de

50 años. Quería compartirlas con el mundo. Son una verdadera joya.

-50 años y... nuevo código postal...

En 2026 trasladaremos Luxury Avenue a Fashion Harbour de La Isla Shopping Village. Tenemos que ir a donde hay tráfico. La Isla, registra alrededor de 10 millones de visitantes anualmente. Tenemos que ir con la tendencia del mercado, del consumidor.

-Aranceles...

Los aranceles creo que realmente van a nuestro favor, porque son para EEUU, entonces el americano que viene a Cancún va a encontrar el producto que en Estados Unidos va a costar 20 o 25 o 30% más, lo va a conseguir por menos, porque nosotros no tenemos esos aranceles para ropa, perfumes, relojes, accesorios.



LAS VISTAS NO CAMBIAN, TU VIDA SÍ

DENTRO DE:

CANCÚN COUNTRY CLUB
RESIDENCIAL & GOLF



Vistas panorámicas al campo de golf garantizadas de por vida

Dentro de Cancún Country Club, H11 ofrece 42 residencias con vistas al campo de golf, amenidades propias y membresía a la Casa Club.

VIVE DONDE SOLO UNOS POCOS PUEDEN.

INFO:



+52 998 321 1861
AICME.COM.MX
@aicme.mx

UN DESARROLLO DE:





SEXO PARA *tus Oídos*

Era cuestión de tiempo. Los audio libros, los podcasts, las meditaciones guiadas, entre otros productos, fueron los responsables de abrir paso al consumo de los audios eróticos, que de acuerdo con la revista *Forbes*, las start-ups dedicadas al tema recaudaron más de US\$8 millones en ¡un sólo año!

Las mujeres especialmente se han vuelto en las consumidoras número uno, porque para muchas de ellas en lo particular, el consumo de material erótico visual les resulta burdo, no así los audios eróticos que lúdicamente combina la estimulación mental con la física.

Así que esta “nueva herramienta” se ha convertido en un modo de meditación sexual, donde la palabra tiene todo el peso para generar un estímulo poderoso.

PARA LA SEXÓLOGA FRANCISCA MOLERO, DIRECTORA DEL INSTITUTO IBEROAMERICANO DE SEXOLOGÍA, “EN TÉRMINOS DE ERÓTICA EL OÍDO ES UN SENTIDO MUY IMPORTANTE, YA QUE DEJA MUCHO MÁS ESPACIO A LA IMAGINACIÓN”.

Existen ya muchas plataformas, resultado de la demanda. Y es que «Muchas personas encuentran que, al cerrar los ojos y escuchar un audio sugerente, se conectan más con sus sensaciones y descubren un placer diferente, más pausado y profundo, sin depender de estímulos visuales», propone el experto de Inty Essentials.

Las tendencias sexuales avanzan a la par de la tecnología. No sólo lo visual como OnlyFans, uno de los más revolucionario formatos de consumo. Los audios eróticos han resultado una excitante música para los oídos. ¡Atrévete a experimentar!



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



L'INSTANT
TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

FAMILY SPIRIT

Su emprendimiento, **ONSITE CARIBBEAN**, fue el responsable del paisajismo del Hotel Impression Isla Mujeres. Pero ha logrado más. La satisfacción de 350 empresas de Miami, República Dominicana y Jamaica, y la certificación de la FDA de EEUU. Esa es la carta de presentación de **ENRIQUE CRUZ**, quien va con todo para conquistar México.

PORTADA



Enrique

Cruz

FOTOGRAFÍA: Mayté Ramírez
CONCEPTO DE PORTADA: J. J.

60
OYEA NEGRA

-ENRIQUE ¿Cuándo
descubriste que eras OVEJA NEGRA?

Yo creo que desde muy niño. Siempre tuve una mentalidad muy disruptiva, totalmente diferente a la de mi familia.

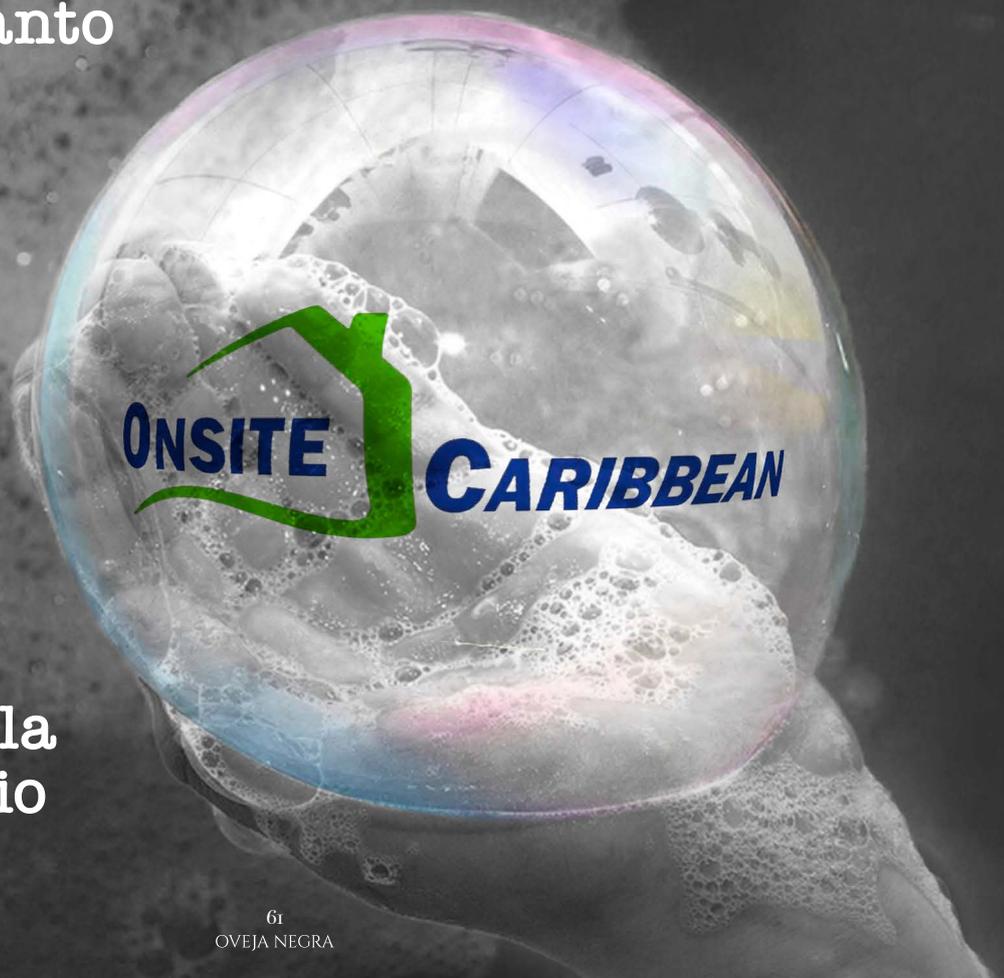
-¿Cómo te **describes** con 3 adjetivos?

Soy un hombre comprometido, creativo y bastante honesto.

-De abogado a **EMPRESARIO...**

La realidad es que desde muy chico tuve esa enseñanza. Tanto mi papá como mi abuelo son empresarios que crearon un imperio en el ámbito del equipo de bombeo. Entonces, siempre tuve esa cosquillita en la cabeza. Estudio

Derecho, y decidido enfocarme en temas corporativos, porque después de todo el derecho y los negocios van siempre de la mano, y creo que es lo que ha ayudado muchísimo al crecimiento.



SALTO a nivel INTERNACIONAL Un

Es parte de ser OVEJA NEGRA. Al principio no te voy a decir que fue algo fácil, porque la realidad es que no. Fue complicado cambiar el lenguaje del Derecho y aprender el lenguaje de los empresarios, de los hoteleros, y el traducir nuestros servicios integrales a un concepto de excelencia en diferentes partes del mundo. Ha sido un gran reto.

-¿Qué servicios brinda Onsite Caribbean?

ONSITE CARIBBEAN ES UNA EMPRESA DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS CON DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIOS: MANTENIMIENTO, LIMPIEZA EMPRESARIAL E INDUSTRIAL; PAISAJISMO. HAN SIDO ESOS TRABAJOS ESPECIALIZADOS QUE NOS HAN DIFERENCIADO, Y QUE NOS HA PERMITIDO UN CRECIMIENTO GLOBAL ORGÁNICO.



-¿Hacia dónde han

ENFOCADO SUS SERVICIOS?

Somos una empresa de nicho. Hemos logrado algunos proyectos exitosos en paisajismo como el que realizamos en el hotel Impression Isla Mujeres, el hotel más instagrammeable del mundo, bajo el liderazgo de Caro Castillo u

otros proyectos importantes en mantenimiento empresarial y residencial, como pulido de pisos incluyendo el mármol, sin embargo, el mercado nos ha llevado a especializarnos en la restauración de las mamparas.

-¿Cuál es el costo **beneficio?**

La compra de una mampara o cancel para un baño digamos es de \$40,000 para ejemplificar, multiplicada por el número de cuartos hoteleros tiene un coste muy elevado. La restauración que hacemos es por mucho menor. Tenemos un método único para limpiarlas, para restaurarlas, que en términos de inversión el coste representa hasta más del 50%. Actualmente sólo en EEUU existimos 2 empresas; en todo México somos los únicos.



¿CÓMO LOGRAN LA SATISFACCIÓN?

Tenemos el soporte técnico, tecnológico y humano, lo mismo que protocolos homologados con certificaciones internacionales.



-¿En qué mercados **participan?**
Hoy en día operamos en EEUU (Orlando y Miami), Jamaica, República Dominicana (Punta Cana, Santo Domingo) y México (Caribe Mexicano, Q. Roo y Punta Mita, Nayarit)

-¿Cuál ha sido tu **experiencia** empresarial en diferentes mercados?

Ha sido complicado el tema de los impuestos, del tema de los permisos, son diferentes leyes y políticas.

Es más fácil, por ejemplo, República Dominicana o en EEUU donde puedes constituir una sociedad en 48 horas, cuestión que no ocurre en México, donde hay un mundo de trámites, más procedimientos.

- MÉXICO EN SU RADAR...

La cantidad de hoteles que hay en el Caribe Mexicano o sus destinos turísticos, no se compara con la cantidad de hoteles que hay, por ejemplo, en República Dominicana o Jamaica, o en todo el Caribe, que han explotado bastante la necesidad de estos servicios. *Esto puso el radar en México, donde tenemos 5 años operando, es un país con un potencial increíble, que al final de cuentas es una de las razones por las que también hemos ampliado nuestra gama de servicios.*

- INNOVACIÓN tecnológica...

EL HECHO DE QUE ONSITE CARIBBEAN ESTEMOS DESDE HACE 25 AÑOS EN EEUU, NOS HA PERMITIDO TENER ACCESO A UNA CONTINUA RENOVACIÓN E INNOVACIÓN DE LA MAQUINARIA. BUSCAMOS QUE CUMPLAN CON LOS ESTÁNDARES, PERO TAMBIÉN QUE MITIGUEN EL TIEMPO HORA/HOMBRE Y SE HAGAN MÁS RÁPIDOS LOS SERVICIOS.

-¿Cuál es el siguiente **paso** de Onsite Caribbean en nuestro país?

Todo México. Nuestra expansión natural fue por el tema de la hotelería. Sin embargo, a través de uno de los más grandes bancos del mundo que nos contrató desde República Dominicana, nos está recomendando para México, donde tiene muchas sucursales. ESE TIPO DE BACKUP ESTÁ PERMITIENDO NUESTRO CRECIMIENTO EN EL PAÍS, COMO SUCEDIÓ CON ALGUNAS CADENAS HOTELERAS. TAMBIÉN QUEREMOS INCURSIONAR EN EL CORTO PLAZO AL TEMA DE HOSPITALES Y AL MERCADO INDUSTRIAL.

-SOSTENIBILIDAD...

Nuestro principal objetivo es ser Empresa Verde, ya que nuestros procesos son ecológicos. No hacemos ninguno con daño

a la gente o al medio ambiente. Eso lo hemos empatado con políticas ambientales de diversas cadenas hoteleras que piden nuestra certificación.

-¿Qué CERTIFICACIONES tienen?

Tenemos varias certificaciones avaladas. Sin embargo, una de las certificaciones más importantes la obtuvimos en 2020 en EEUU emitida por la FDA



(Food and Drug Administration), agencia del gobierno federal en



carga de



proteger la



salud p ú -



UPS Education

blica, incluyendo los productos biológicos.

Esa certificación en tiempo de pandemia sólo le permitió a 2 empresas en todo EEUU sanitizar los hospitales, y uno de éstas fue Onsite Caribbean. Ello nos permitió también sanitizar muchos hoteles estadounidenses una vez se permitió su apertura, en tiempo récord entre llegada y salida de huéspedes por todo el respaldo tecnológico que tenemos.

-Bonos de carbono...

Estamos en proceso para obtener la certificación de bonos de carbono, para reducir los gases de efecto invernadero de la atmósfera.

Obviamente contamos con toda la maquinaria y los productos para lograrlo.

-¿PROYECTOS en puerta?

Tenemos proyectos en puerta de aplicaciones para servicio de mantenimiento integral residencial.



-¿Cuáles han sido los RETOS?

¡EN PAISAJISMO! SOBRE TODO EL TRAER LAS PLANTAS DE OTROS ESTADOS DE MÉXICO.

ES UN TEMA MUY COMPLICADO, PERO HA SIDO UN TRABAJO BASTANTE SATISFACTORIO, POR EJEMPLO EN EL HOTEL DREAMS VISTA CANCÚN Y EL HOTEL IMPRESSION ISLA MUJERES, IMAGÍNA TE EL PLACER, POR EJEMPLO, DE HABER COLABORADO CON EL HOTEL MÁS INSTAGRAMEABLE DEL MUNDO POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO. ASIMISMO EN EL HOTEL SECRETS Y EL DREAMS DE PUNTA MITA. SI NO ES CUALQUIER COSA. AHÍ TENGO QUE HACER UN RECONOCIMIENTO A CARO CASTILLO, QUE ES PARTE DE PARTE DEL EQUIPO.

-Google...

Afortunadamente Google nos respalda con la Mejor Valorización en el Servicio, resultado de los mismos clientes



que ha reconocido la calidad y excelencia en el servicio.

Próximamente aplicaremos a

otras plataformas y apps de inteligencia artificial.

-Enrique, ¿tienen algún plan de
EXPANSIÓN fuera de México?

Está en proyección ya Costa Rica y Colombia para 2026.

-Como emprendedor ¿Qué debieras
CONFESAR?

El emprendimiento no es una tarea fácil, es un trabajo bastante cansado. Sin embargo, es importante mentalizarte para no darte por vencido, no desfallecer.



ENRIQUE

al Desnudo

¿Qué aprendizaje te dejó la pandemia?

Fue un tema complicado; a toda la familia nos dio COVID vacacionando en Cuernavaca. Hubo momentos muy complicados, pero me enseñó a valorar mucho a mi familia.

-¿Qué canción desnuda tu alma?

HÉROE, DE IL DIVO

-¿Cuál ha sido tu quiebre?

Cuando a mi esposa Beatriz le diagnosticaron neoplasia, mieloproliferativa. Fue una época muy muy difícil.

-Tu peor error...

El querer todo rápido, así de ¡ya!

-Tu complejo...

El creer que yo lo puedo todo.

-Tu frustración...

EL SABER QUE NO PUEDO CON TODO.

-¿Te han trasquilado?

Sí, varias veces.

-¿Te gustaría trasquilar a **alguien**?
No he tenido el gusanito.

-¿Qué palabra te **tatuarías**?
Confía.

-Tu grosería **favorita**...
Pendejo, jajaja...

-Tus **placeres** culposos...

Que me guste la música de banda.

-¿Cómo vives tu sexualidad?
Bastante.

-Si fuera tu última cena ¿cuál sería tu **menú**?
De entrada una mezcali-
na de tamarindo frozen,
y un vacío 3/4 con puré
de papá y unas verduri-
tas asadas.

-Si vieras por vez pri-
mera a **Dios** ¿qué le
dirías?
GRACIAS POR TODO.

-¿Qué te gustaría dejar como **legado**?
El poder compartir
mi aprendizaje, el
dejar algo profun-
do en la gente.

-¿Qué te gustaría que dijera tu **epitafio**?
Logró todo lo que
lo que se propuso.

-Y hoy te declaras **OVEJA NE-
GRA** por....
Por mi men-
talidad
disruptiva
siempre ial
100!





ENCIENDE
TU ESENCIA

#serúnico



ROLANDI'S PIZZA, *la cana del Gelato* EN EL CARIBE MX

¿Sabías que el GELATO es el postre embajador de Italia? ¡LO ES! El tiramisú y la panna cotta son reconocidos pero nunca como el GELATO.



Su origen no está del todo documentado. En la Biblia se habla de cuando Isaac ofrece a Abraham leche de cabra mezclada con nieve.

Pero su nacimiento oficial podría remontarse a tiempos de Alejandro Magno, quien, se dice, disfrutaba consumir la nieve mezclada con frutas.

Sin embargo, el origen

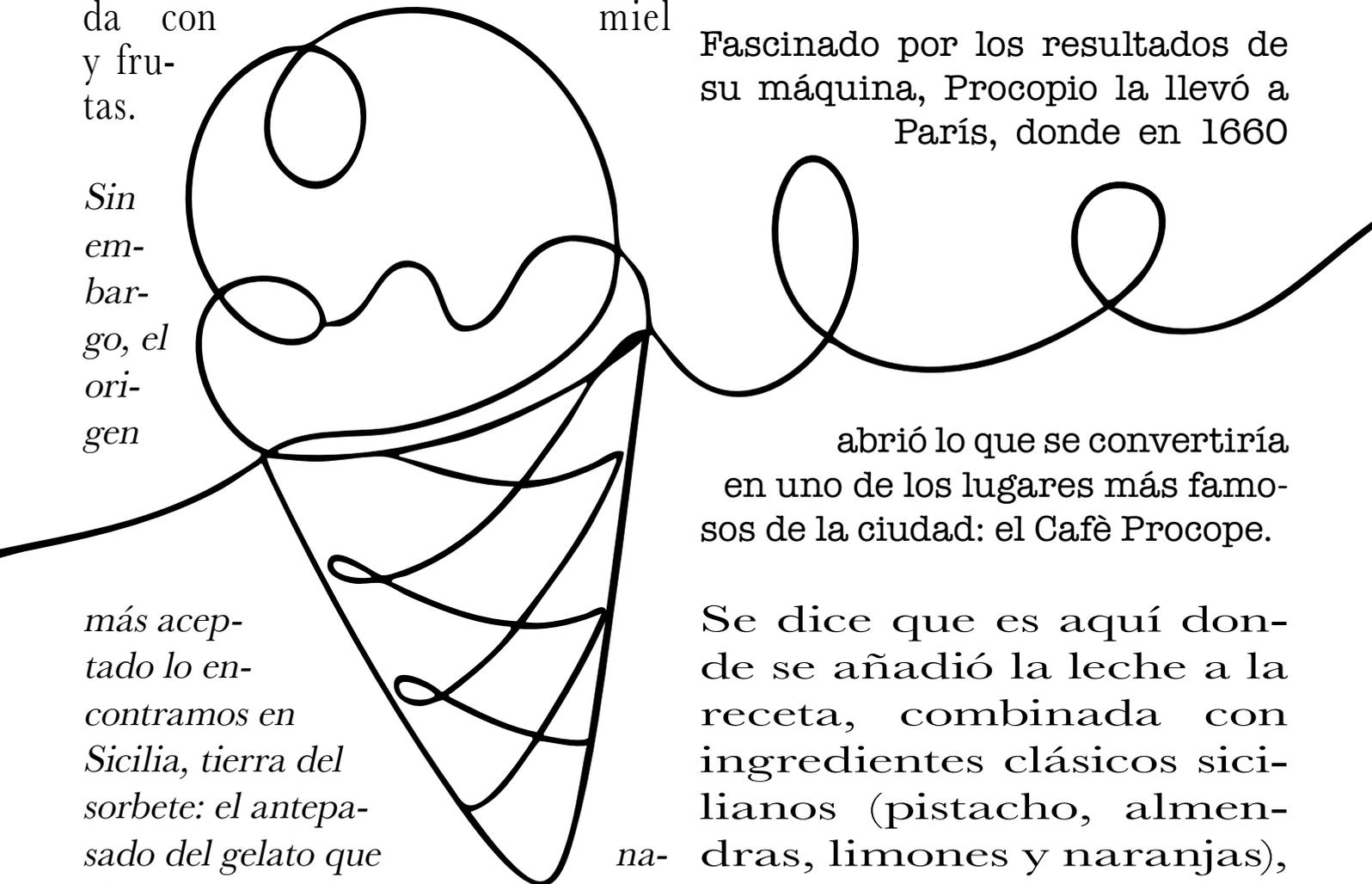
más aceptado lo encontramos en Sicilia, tierra del sorbete: el antepasado del gelato que nació de la mezcla de nieve del Etna con jugos de frutas locales.

El gelato como lo conocemos nació hasta el siglo XVII, cuando un pescador de Palermo, Francesco Procopio de 'Coltelli, heredó una máquina inventada por su abuelo para la elaboración del sorbete.

Fascinado por los resultados de su máquina, Procopio la llevó a París, donde en 1660

abrió lo que se convertiría en uno de los lugares más famosos de la ciudad: el Cafè Procope.

Se dice que es aquí donde se añadió la leche a la receta, combinada con ingredientes clásicos sicilianos (pistacho, almendras, limones y naranjas), así como otros ingredientes de la época, como el chocolate y café.



*na-
la
de*



OTRAS LEYENDAS, SIN EMBARGO, MENCIONAN QUE EL USO DE LA LECHE YA ERA CONOCIDO EN FLORENCIA, GRACIAS A BUONTALENTI.

Sea como sea, en París, el GELATO conquistó a Robespierre, Napoleón y el rey Luis XIV, y de ahí para el mundo entero.

En Cancún el GELATO tiene su cuna en ROLANDI'S PIZZA, desde hace 46 años, siguiendo ancestrales técnicas, igual que ¡sus sabores!

Almendra, Almendra con Amaretto y Pistache con chispas de chocolate ¿algo más siciliano? ¡Imposible!

Este VERANO, ROLANDI'S PIZZA te reta a conocer su muy apetecible menú de GELATOS con una extraordinaria promoción: 2 x 1....

Vanilla, Chocolate, Coco, Fresa, Napolitano, Ron con Pasas, Avellana, Menta con chispas de chocolate.

Y los más sofisticados GELATOS: ¡Trufa de Chocolate y Ferrero Rocher!



¡Buon appetito!



**No es
una cita,
es trata**

**Si lo ves, no te calles
¡DENUNCIA! 800 55 33 000**

**En el mundo 50 millones de personas
son víctimas de trata**

**61% son mujeres.
32% son hombres**

**Si lo ves, no te calles
¡DENUNCIA! 800 55 33 000**

VISITA QROO.GOB.MX/COEPROC  facebook.com/CoeprocQRoo



COEPROC
COORDINACIÓN
ESTATAL DE
PROTECCIÓN CIVIL



**ANTE UN MURACÁN
LA TRIPLE A**

ATENT@S / ALERTA / A SALVO

UNA *Victoria* DE GREENPEACE



“**L**a Semarnat tiene que poner un alto de verdad a la depredación de la selva maya agudizada por las sascaberas que se valen de trascabos para arrancar árboles, y de dinamita para hacer estallar en pedazos miles de hectáreas de ecosistemas llenos de vida”, denuncia la organización activista Greenpeace.

ESTA DENUNCIA ES SU PRIMERA VICTORIA TRAS NEGAR LA SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES (SEMARNAT) LOS PERMISOS AMBIENTALES A CEMENTOS DE MÉXICO (CEMEX) PARA DESMONTAR 650 HECTÁREAS DE SELVA EN TULUM, DONDE PRETENDÍAN LLEVAR ACABO EL PROYECTO DE BANCO DE MATERIALES (SASCABERA) CON TRITURADORA Y PLANTA DE CRIBADO PARA LA EXPLOTACIÓN DE PIEDRA CALIZA.



La dependencia informó que desde el pasado 27 de junio notificó a la empresa la negativa de cambio de uso de suelo en los terrenos a impactar.

Aunque Semarnat negó los permisos a Cemex, no menciona nada respecto del resto de las denuncias de GreenPeace sobre una treintena más de autorizaciones para nuevos bancos de material en la selva quintanarroense, de los cuales un gran porcentaje corresponden a la Secretaría de la Defensa Nacional.

La organización ambientalista denunció que los bancos de material pétreo a cargo del Ejército en Quintana Roo han iniciado la explotación del subsuelo sin contar con los permisos correspondientes, pues al igual que sucedió con el Tren Maya, Semarnat les ha otorgado “permisos temporales” que les permiten devastar y posteriormente tramitar las autorizaciones en materia ambiental, de acuerdo con Carlos Samayoa, coordinador de la campaña “Al grito de selva” de Greenpeace.





Elite

**LUJO
DESCALZO**

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

ANNA

Wintour

"Crea tu propio estilo. Deja que sea único para ti y al mismo tiempo identificable para los demás".

"Si es solo moda, si no expresa un mensaje, al final no sirve".

"TODOS DEBERÍAN SER DESPEDIDOS AL MENOS UNA VEZ. TE OBLIGA A REFLEXIONAR SOBRE TI MISMO. ES IMPORTANTE TENER REVESES PORQUE ESA ES LA REALIDAD DE LA VIDA".

"Solo necesitas amar lo que haces. No se trata de pensar que es genial; se trata de creer de verdad en ello".

"Incluso si no estás seguro de ti mismo, finge que lo estás: la mayoría de la gente miente".



OVEJA DeSCaRRIda



HERNÁN BERMÚDEZ REQUENA

EN LETRAS CHIQUITAS... Delitos de secuestro, extorsión, tráfico de drogas y personas, y robo de combustible, son algunos de los cargos que se le imputan al hombre de todas las confianzas de Adán Augusto López, quien le encomendara la Sria. de Seguridad Ciudadano de Tabasco. Aunque desde los '90 su nombre estaba en informes de inteligencia militar sobre sus presuntos lazos con el crimen organizado. HOY LE CONOCEN COMO COMANDANTE H, LÍDER DE LA ORGANIZACIÓN CRIMINAL LA BARREDORA.

VERANO A TODA 4T

"Las personas tienen derecho a vacacionar, siempre y cuando sea con recursos privados y no públicos. Mi posición y siempre lo he dicho y así nos evalúa el pueblo siempre, es que el ejercicio del poder en la cuarta transformación debe ser con humildad. El poder es humildad": Claudia Sheinbaum, presidenta de México.



LA FIESTA DE PEDRO HACES

El diputado PEDRO HACES, coordinador de Operación Política de Morena y líder sindical, celebró su cumpleaños 60 en el exclusivo club privado “Caroline’s 400”, ubicado dentro del hotel St. Regis de la CDMX.

Un festejo que dista con el Decálogo de la Presidenta de México, Claudia Sheinbaum, el cual envió a la dirigencia nacional de Morena, que en su punto 8 propone “que los gobiernos morenistas mantengan la austeridad”.

No fue así. Un desfile de políticos morenistas arribaron en lujosos autos de modelos recientes (Grand Cherokee, Mercedes, Jeep, Suburban, Navigator, como en la que llegó el festejado).



Ricardo Monreal
Coord. Morena Cámara de
Diputados
MADRID, España
*Restaurante Flor y Nata,
Hotel Rosewood Villa Magna
De lujo*



Miguel Ángel Yunes
Ex senador
CAPRI, Italia
*Beach Club
Conca del Sogno
De lujo*



Enrique Vázquez
Diputado de Morena
IBIZA, España
*Club Lío
De lujo*



Mario Delgado,
LISBOA, Portugal
*Hotel Pousada 5 Estrellas
De lujo*



Andy Beltrán
Secretario de Organización Nacional de Morena
TOKIO, Japón *Hotel Okura 5 Estrellas De lujo*

PACTO POR LA REGENERACIÓN DE *Cozumel*



Cozumel Vivo Fest celebró su segunda edición con el logro de haber presentado un pacto por la regeneración de la isla a los 3 niveles de gobierno, iniciativa privada y organizaciones de la sociedad civil.

DURANTE EL FORO COZUMEL VIVO, EXPERTOS Y REPRESENTANTES LOCALES COMPARTIERON VISIONES SOBRE CÓMO POTENCIAR EL TURISMO SUSTENTABLE, ENFOCADO EN EL CUIDADO AMBIENTAL Y LA COMUNIDAD PARA EL DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DEL MODELO TURÍSTICO REGENERATIVO DE COZUMEL.

Durante las actividades, se firmó simbólicamente el pacto para dar continuidad al proyecto por un Cozumel sostenible y una comunidad con máximos estándares de bienestar.

PRIORIDADES ESTRATÉGICAS

- **AGUA Y SANEAMIENTO:** Implementar de un plan efectivo de agua e infraestructura insular

- **ISLA SOSTENIBLE:**

Realizar un estudio de capacidad de carga turística

- **ECOSISTEMA MARINO:**

Fortalecer el sistema de vigilancia y monitoreo de los ecosistemas arrecifales.

- **CIENCIA Y EDUCACIÓN:**

Formar un centro de investigación

que apoye al conocimiento científico para restaurar, adaptar y regenerar el ecosistema de la isla.

- **COMUNICACIÓN SOSTENIBLE:** *Desarrollo campañas sobre una cultura de responsabilidad ambiental entre turistas, empresas y comunidad local.*

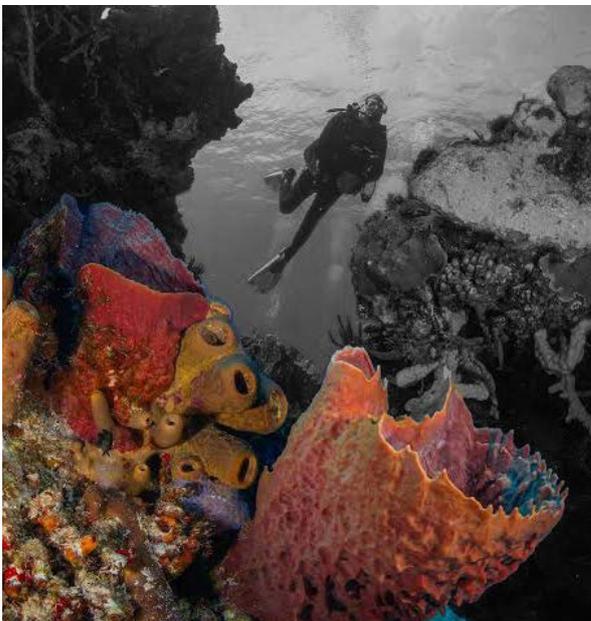
- **MANEJO DE RESIDUOS:** INCENTIVAR LA REDUCCIÓN, SEPARACIÓN Y VALORIZACIÓN DE RESIDUOS, APROBANDO EL REGLAMENTO MUNICIPAL DE ECONOMÍA CIRCULAR Y GESTIÓN DE RESIDUOS URBANOS.

- **TURISMO REGENERATIVO Y CULTURAL:** Implementar un programa de turismo regenerativo y cultural.

- **FORMALIZAR EL ÓRGANO DE GESTIÓN DE DESTINO:** Formalizar el reconocimiento del órgano de gestión de destino (OGD) y hacerlo parte en el Fideicomiso de cruceros.

- **ESTUDIO DE CASO DE COZUMEL:** *Integrar los aprendizajes de destinos que ya han hecho la transición hacia la sostenibilidad Cozumel vivo nos pone a la vista que la planificación con base ecológica, el fortalecimiento institucional y la participación ciudadana son las claves del éxito para un turismo verdaderamente regenerativo.*

COZUMEL



¡L@S NIÑ@S

NO

SE ROMPEN!



**SI TÚ NO LO ESCUCHAS
ESCUCHARÁ A LAS ADICCIONES**

ESTRÉS LABORAL VS. OCIO

El estrés laboral genera pérdidas por casi un billón de dólares al año, de acuerdo con estimaciones conjuntas de la OMS y la OIT. En México, el 75 % de los trabajadores presenta fatiga por estrés, una de las cifras más altas a nivel global.

Una reciente investigación de la Broward International University (BIU) propone una estrategia poco convencional para enfrentar este problema: el ocio consciente.



¿QUÉ ES EL OCIO CONSCIENTE?

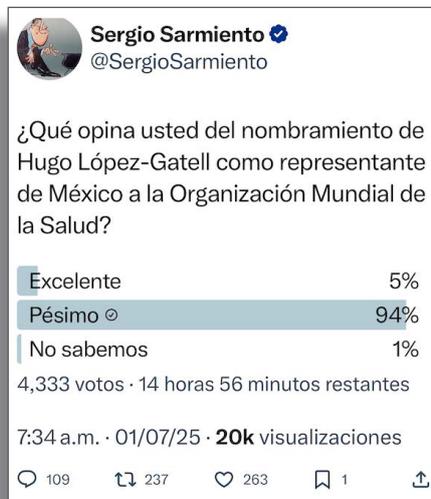
Se trata de pausas deliberadas y activas que, lejos de ser una pérdida de tiempo, estimulan la creatividad, reorganizan ideas y mejoran la toma de decisiones.

EL ANÁLISIS TAMBIÉN RECUPERA CASOS COMO EL DE GOOGLE, QUE ESTRUCTURÓ ESPACIOS FORMALES DE DESCONEXIÓN CON RESULTADOS TANGIBLES, Y RETOMA EVIDENCIA CIENTÍFICA Y DIRECTRICES DE ORGANISMOS INTERNACIONALES SOBRE SALUD MENTAL EN EL ENTORNO LABORAL.

#NombranALópezGatellReptesentanteDelaOMS

Sheinbaum designa a Hugo López-Gatell como representante de México ante la Organización Mundial de la Salud.

La presidenta confirma el nombramiento ante el organismo internacional del exsubsecretario de Salud que estuvo al frente de la respuesta contra la pandemia. Las críticas en contra no se hicieron esperar.

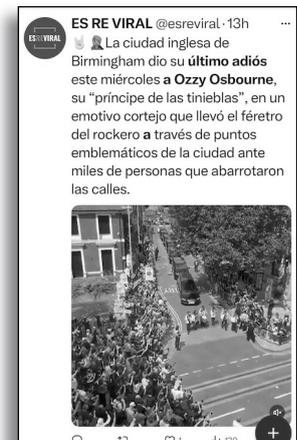
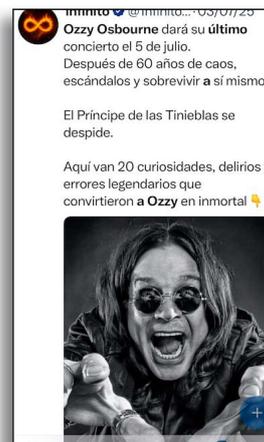
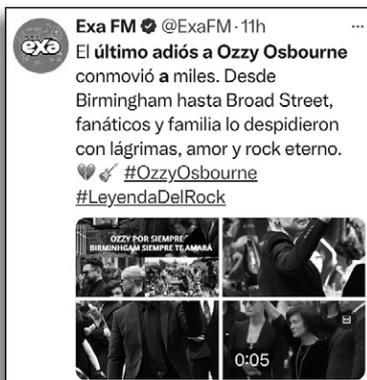
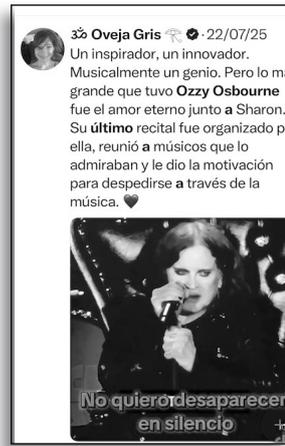


#DespidenAOzzyOsbourne

Miles de fans dieron el último adiós al "Príncipe de las Tinieblas", Ozzy Osbourne, pionero del heavy metal con Black Sabbath, cuya exitosa carrera también como solista dejó una memorable huella.

La ciudad inglesa de Birmingham albergó a miles de fanáticos quienes despidieron a Ozzy Osbourne (1948-2025), en un muy emotivo cortejo que llevó el féretro del rockero a través de puntos emblemáticos de la urbe ante miles de personas que abarrotaron las calles.

Con un sexteto de músicos Bostin' Brass, que interpretó temas de la banda, el ataúd recibió aplausos, elogios, y flores antes de llegar al puente de Black Sabbath.



#IgaSwiatekConlaVictoriaenelWimbledon2025

Iga Swiatek (4ª en el ranking) se llevó la victoria al imponerse por 6-0 y 6-0 ante Amanda Anisimova (12ª) en la final de Wimbledon 2025, UN RESULTADO ARROLLADOR PARA LA DEFINICIÓN DE UN TÍTULO QUE SÓLO SE LOGRÓ EN OTRAS 15 OPORTUNIDADES EN EL CIRCUITO FEMENINO DE LA WTA.

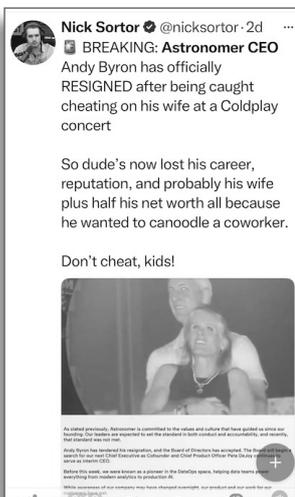
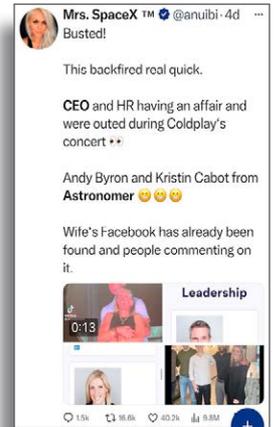
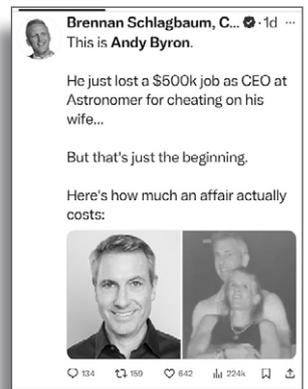


#AndyByronYsuAmanteCachadosEnConciertoDeColdplay

CEO de Astronomer, ANDY BYRON, explota contra Coldplay tras ser exhibido con su amante Kristina Cabot, directora de Recursos Humanos de la misma compañía.

“LO QUE DEBÍA SER UNA NOCHE DE MÚSICA Y DIVERSIÓN TERMINÓ POR CONVERTIRSE EN UN PROFUNDO TEMA PERSONAL FRENTE A TODOS. RESPETO A LOS ARTISTAS, PERO TAMBIÉN ESPERO QUE REFLEXIONEMOS SOBRE EL IMPACTO DE HACER DE LA VIDA DE ALGUIEN UN ESPECTÁCULO”.

Chris Martin —el vocalista de la banda— lo señaló directamente desde el escenario, convirtiendo un problema marital en un espectáculo mundial.



Cuando el lujo nace en la selva, sabe diferente

*Gin artesanal destilado en la
selva de Quintana Roo.*



**Ganador de medalla de oro
en los World Gin Awards
2025**



Disponible en:



amazon

EVITA EL EXCESO.
PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS
OVEJA NEGRA

[@solferinonative](https://www.instagram.com/solferinonative)

PRADA BUSCA A ARTESANOS

Indias

Prada está considerando una colaboración con fabricantes de "calzado artesanal" en la India, después de que el grupo italiano de lujo desatara una polémica al presentar unas sandalias étnicas que recuerdan a las tradicionales indias del siglo XII.

La Cámara de Comercio de Maharashtra, que representa a 3.000 artesanos de sandalias Kolhapuri, exigen el debido reconocimiento al patrimonio cultural indio.

PRADA FINALMENTE SE VIO OBLIGADA A RECONOCER QUE SU NUEVO CALZADO ABIERTO ESTABA INSPIRADO EN ANTIGUOS DISEÑOS INDIOS.

En un comunicado remitido a Reuters, Prada informó que ya mantuvo conversaciones virtuales con la Cámara de Comercio de Maharashtra, para explorar posibles oportunidades de colaboración futura.

La Cámara de Comercio de Maharashtra afirmó que Lorenzo Bertelli, hijo de los propietarios de Prada y responsable de responsabilidad social corporativa, participó en las conversaciones.

Prada expresó su intención de lanzar una colección de edición limitada de sandalias inspiradas en las Kolhapuri, bajo el sello "Hecho en India" y en colaboración con artesanos locales.





REACREDITACIÓN INTERNACIONAL CALEA DE LOS COMPLEJOS DE SEGURIDAD EN Q. ROO



En la Subsecretaría de los Centros de Mando e Inteligencia dio inicio al proceso de "Evaluación en Sitio", como parte de la evaluación continua para la re-creditación por parte de la Commission on Accreditation for Law Enforcement Agencies (CALEA), organización internacional que certifica estándares profesionales en agencias de seguridad pública.

Durante este proceso, se revisó de manera exhaustiva el cumplimiento de los 210 estándares que conforman la normativa CALEA, enfocados en fortalecer la operatividad, la eficiencia institucional y la atención ciudadana en los Centros de Comunicaciones.

EN ESTA JORNADA PARTICIPAN LOS EVALUADORES DR. LUIS RAMÍREZ, Y EL SECRETARIO CHRISTIAN MANUEL ORTIZ; EL TITULAR DE LA SUBSECRETARÍA DE LOS CENTROS DE MANDO E INTELIGENCIA, CAPITÁN MARCO ANTONIO ZAMORA, ASÍ COMO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA SUBSECRETARÍA DE LOS CENTROS DE MANDO E INTELIGENCIA DE TODO EL ESTADO, CUYA PARTICIPACIÓN ACTIVA, PROFESIONALISMO Y COMPROMISO INSTITUCIONAL HAN SIDO FUNDAMENTALES PARA EL DESARROLLO DE ESTA EVALUACIÓN.

Como parte de la agenda, se realizaron recorridos por las instalaciones del C5, entrevistas con personal operativo y

administrativo, revisión de planes de emergencia y procedimientos de atención ciudadana, así como análisis de estándares observables, todos ellos alineados con los lineamientos que CALEA establece para mejorar la preparación ante incidentes críticos, la claridad en las directrices institucionales, el fortalecimiento de las relaciones comunitarias y la toma de decisiones basada en evidencia.

La acreditación CALEA representa un sello de excelencia profesional para las agencias de seguridad pública, al establecer estándares internacionales dirigidos específicamente a centros de comunicación y mando.

Con acciones como esta, la Secretaría de Seguridad Ciudadana reafirma su compromiso con la comunidad quintanarroense para mantener y elevar los estándares de calidad en las instituciones de seguridad y atención a la ciudadanía.

#UnidosParaTransformar
#QuintanaRooCeroImpunidad
#NoHayImpunidad

Beach Party

CoCo Bongo

¡PRECIO ESPECIAL!
LOCALES



\$550

BARRA LIBRE NACIONAL



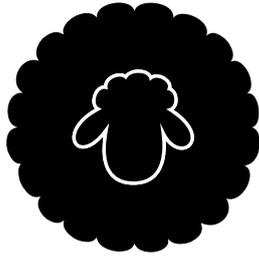
*VÁLIDO PRESENTANDO ID QUINTANARROENSE.
NO APLICA EN EVENTOS ESPECIALES. SÓLO MARCAS PARTICIPANTES.



800 841 4636



998 126 9260



OVEJA NEGRA



www.laovejanegra.mx

 @ovejasnegrasmx

 Oveja Negra

 @ovejanegra2548

Dirección General

Mariana Orea

Consejo Editorial

**Luis Carlín
Ricardo Muñoz Zurita
Jorge Macari**

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

Aрте

Brisia Jaimes



Email Marketing / Directorio Telefónico
www.cancunejecutivo.com



**El bronceado soñado, con la
protección que tu piel merece.**



Elena Villarreal.

LA NUEVA VUELTA AL SOL DE ELENA

ELENA VILLARREAL quería orquídeas, muchas orquídeas, también a lo que más quiere: sus hermanas, primos y sobrinos, y a su selecto grupo de amigos PARA CELEBRAR CON UNA WHITE PARTY SU CUMPLE 75. UNA SELECTIVA PROPUESTA DE VIANDAS GOURMETS, UNA MUY COMPLETA CAVA, QUE INCLUYÓ DESDE LUEGO LAS BURBUJAS, Y UN DELICIOSO PASTEL, dieron las notas gastronómicas. El High: ¡los mariachis! Y los muchos afectos que llovieron sobre Elena en su nueva vuelta al sol.



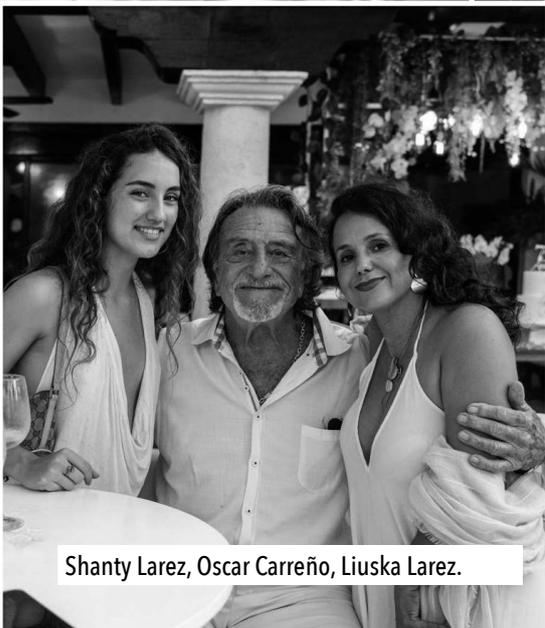
Lisa Nieto, Elena Villarreal.



Alex Krantzberg.



Mariana Orea, Pepa Pombo.



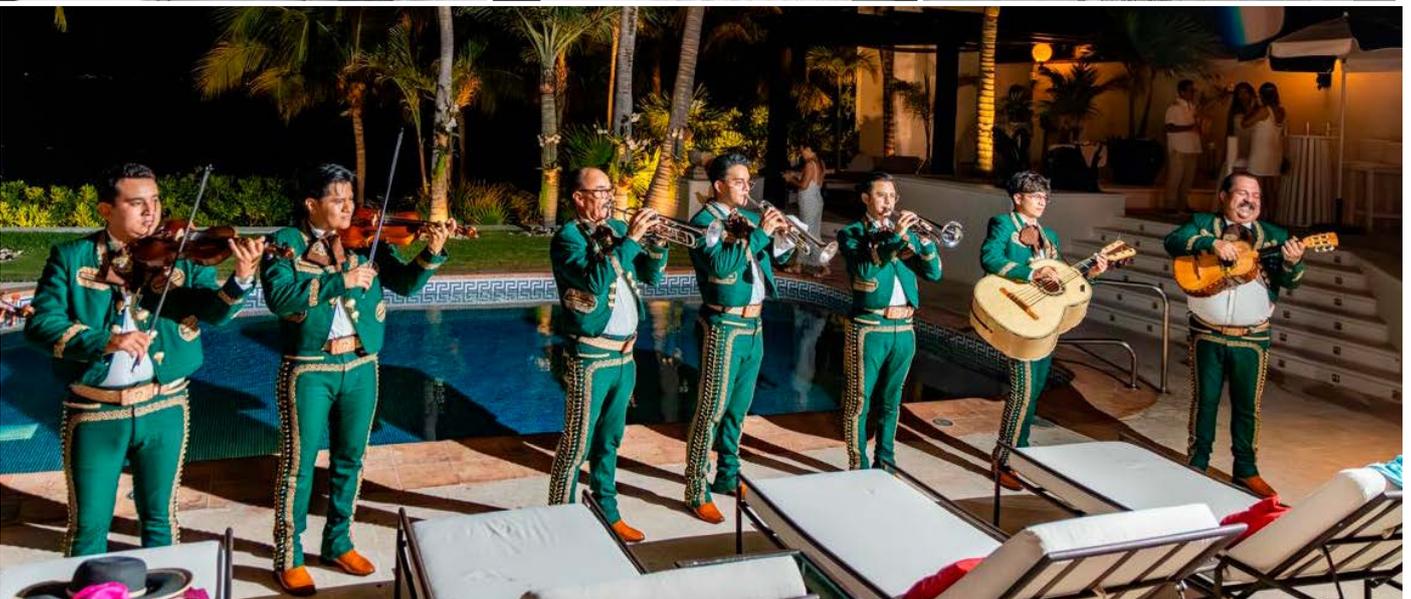
Shanty Larez, Oscar Carreño, Liuska Larez.



Anna Marie Schute.



Lucía Alonso, Elena Villarreal.





Elena Villarreal, Filemón López, Pilar Villarreal.



Jackie Dena, Elena Villarreal.



Elmer Llanes.



Miguel Muradas.



Andrés Pinedo, Giovana Arroyo, Jonathan Macouzet, Victoria Villarreal, Carla Villarreal, Miguel Muradas.



Lili Hernández, EV, Rosa Pérez Rea.



Rosi Villarreal, Jackie Dena, Lisa Nieto, EV, Conie Henaine.



EV, Victoria Villarreal.



Alfonso Ramos, EV.



BEAUTY EXPERTS

Festival de Verano

JARDÍN DEL EDÉN

Summer Sale

PUNTOS ULTRA REWARDS

REGALOS POR COMPRA

SUMMER NIGHTS

DEL 18 DE JULIO AL 10 DE AGOSTO

FRAGANCIAS - MAKEUP - SKINCARE - SUNCARE - HAIRCARE

CANCÚN · PLAYA DEL CARMEN · LOS CABOS



Miguel Bornacini, Antonio Elosúa, Beatriz Peschard, Carlos Ancira, Bernardo Fort, Carmen Carazo, Liliana Soberanes, Roberto Kelleher y Alfonso Hernández.

LA QUINTA TORRE

SLS OCEAN BEACH RESIDENCES lanzó al mercado inmobiliario la quinta torre de su lujoso complejo que ha determinado un nuevo estilo en el Caribe Mexicano. La anfitrionería corrió a cargo de los socios: Carlos Ancira, Roberto Kelleher y Antonio Elosúa. Los invitados especiales: Bernardo Fort Brescia, de Arquitectónica, y Beatriz Peschard de Bernardi+Peschard Arquitectos. **Los HIGHS de la noche: el espectacular concierto del grupo ARCANO.**



Bernardo Fort.



Bárbara Briones, Grace Sepúlveda, Sofía Yamure, Paty Pariente y María Catalá.



Andrés Reza y Rodrigo Huerta.



Aid y Iovanna Said.



Priscila Obregón, Roxana Martínez y Verónica Kelleher.



Alfredo Galeano, Moisés Ramírez y Emilio Mustieles.





Roberto Kelleher, Carlos Moreno y Carlos Ancira.



Rosalía Cosío, Paco de la Torre y Gina Medina.



Lorena Machaen y Anastacia Carvallo.



Javier Berastegui, Armando Cosío y David Roldán.



Rosalía Ríos y Rossana Rivero.



Nathalie Audibert y Eduardo Alamán.



Estefano Cabrera y Vero Horiuchi.



SSC
SECRETARÍA
DE SEGURIDAD
CIUDADANA

¿SABÍAS QUE...?

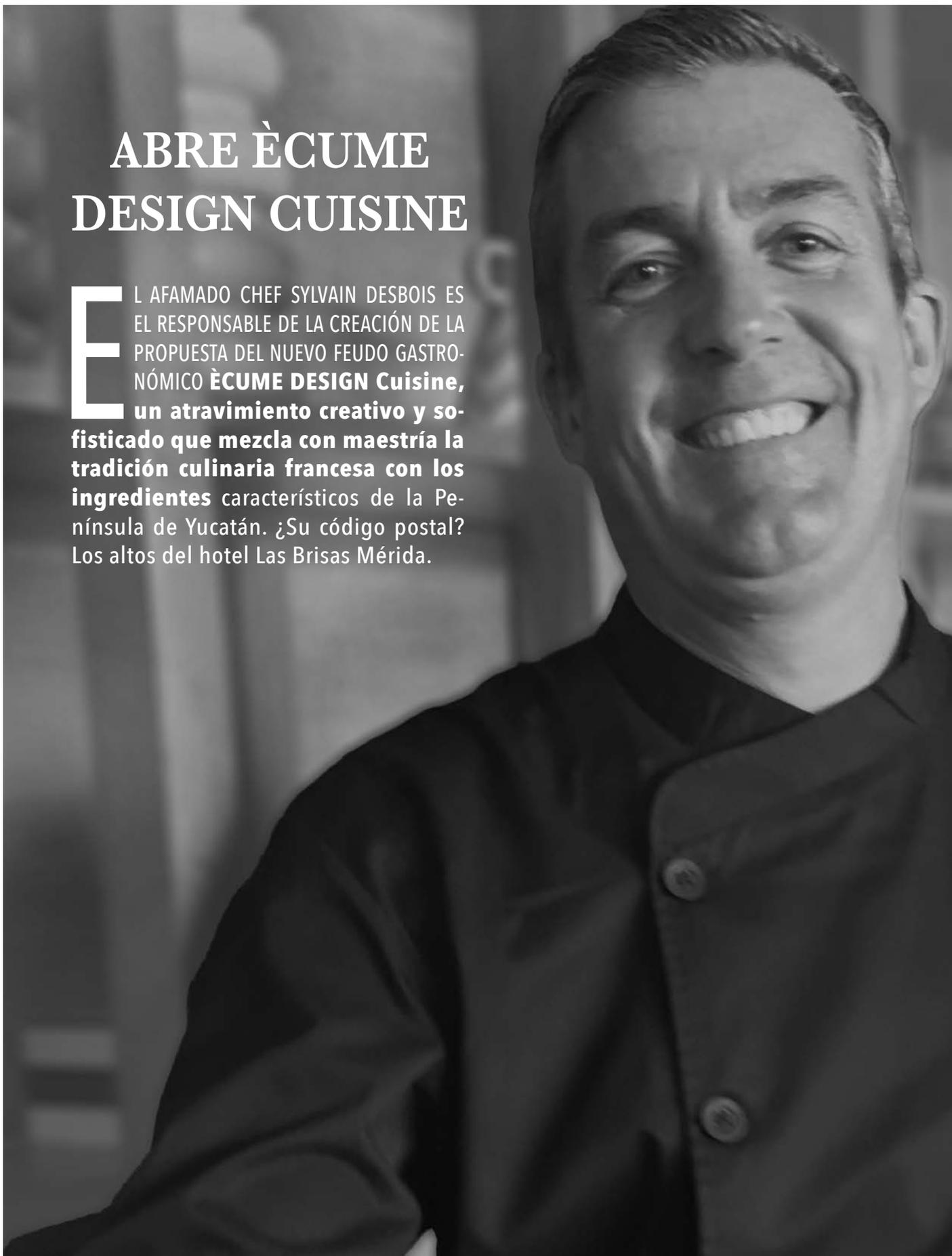
Más del 50% de mujeres sufren violencia de género de forma psicológica y no se dan cuenta.

¡Rompe el silencio, DENUNCIA!



ABRE ÈCUME DESIGN CUISINE

EL AFAMADO CHEF SYLVAIN DESBOIS ES EL RESPONSABLE DE LA CREACIÓN DE LA PROPUESTA DEL NUEVO FEUDO GASTRONÓMICO **ÈCUME DESIGN Cuisine**, un atravimiento creativo y sofisticado que mezcla con maestría la tradición culinaria francesa con los ingredientes característicos de la Península de Yucatán. ¿Su código postal? Los altos del hotel Las Brisas Mérida.







LA CASTELLANA®
CANCÚN

15%
De descuento

SABORES *de verano*

El verano llegó a La Castellana.

Prepárate para nuestra selección
de vinos para esta temporada.



EVITA EL EXCESO | +18 | www.alcoholinformate.org.mx

Productos disponibles en la tienda La Castellana ubicada en Huayacán Manzana 141, Lote 61, Col. Smza 310. Zona Comercial Palmaris
| Válido del 11 al 24 de agosto de 2025 | Pregunte por productos participantes | No aplica con otras promociones.

www.CoCoBONGO.com

**CoCo
BONGO**
Show & Disco[®]
cancun

IT'S SHOWTIME!

Family Show

AL ATARDECER

DE: 5PM A 8PM

VIERNES

30 DE MAYO

27 DE JUNIO

**NUESTRA EPICA FIESTA
SALVAJE & SHOWS...
PERO ¡TEMPRANO!**

X Instagram Facebook
[@COCOBONGOSHOW](#) / [@COCOBONGOSHOWDISCO](#)

800 841 46 36 (998) 883 23 73 +52 1 998 126 9260



LOS CÓMPLICES DE TU AVENTURA



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



+52 998 392 2213



ChilMex Travel



@chilmextravel



@chilmextravel

OVEJA NEGRA

DIC / ENE 2025 / N° 67

SÉ DIFERENTE

ESPECIAL 2024
THE BEST OF THE BEST

OVEJA NE

ENE / FEB 2025 / N° 68

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

OVEJA NEGRA

MAR / ABR 2025 / N° 70

SÉ DIFERENTE

ESPECIAL CANCÚN,

OVEJA NEGRA

AGOSTO 2025 / N° 74

SÉ DIFERENTE



The New York Times
LOS ARANCELES
DE TRUMP

R. MUÑOZ ZURITA
Chiles en Nogada
¡La temporada!

EMPRENDEDOR

ENRIQUE CRUZ

OVEJA NEGRA

ABR / MAY 2025 / N° 71

SÉ DIFERENTE



The New York Times
EL LEGADO DEL
PAPA FRANCISCO

A NEGRA

SÉ DIFERENTE

RIZ TINAJERO

BF REVOLUCIONA COZUMEL EN FAVOR

La revista de entretenimiento con historias disruptivas que han cambiado la forma de ver y apreciar al mundo.
Suscripciones: ovejanegracun@gmail.com