

OVEJA NEGRA

MARZO 2026 / N° 81

SE DIFERENTE



ESPECIAL MUJERES

The New York Times

"MELANIA"
EL DOCUMENTAL

KARIME LÓPEZ

LA 1A. MUJER MEXICANA EN TENER UNA ESTRELLA
MICHELIN, ENCUENTRA EN XCARET SU NUEVO
ESPACIO DE EXPRESIÓN EN LIBERTAD.

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
Mercedes-Benz Mérida @mb_merida

Mercedes-Benz Cancún
Blvd. Luis Donaldo Colosio,
Supermanzana 295
Tel. 998 296 4646
www.mercedes-benz-prestigemotors.com.mx
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
Mercedes-Benz Cancún @mb_cancun

Mercedes-Benz Interlomas
Blvd. Magnocentro Lote 11.
Huixquilucan, Estado de México.
Tel. 55 4193 3291
www.mercedes-benz-prestigemotors.com.mx
Mercedes-Benz Prestige Edomex
@mb_prestige_edomex

800 0024 365 Las imágenes que aquí aparecen son usadas como referencia. Consulta especificaciones de los vehículos en www.mercedes-benz.com.mx o en tu Distribuidor Autorizado Mercedes-Benz. Este vehículo contiene los dispositivos de seguridad obligatorios de conformidad con la NOM-194-SE-2021. Mercedes-Benz® es una marca de Mercedes-Benz Group AG.

OVEJA NEGRA



04

PREMONICIONES
Mariana Orea

27

HABLANDO AL CHILE
*Chef Ricardo
Muñoz Zurita*

69

OVEJA VERDE

08

NEWSLETTER
*The New York
Times*

30

PLACERES CULPOSOS
Mariana Orea

72

DEL REBAÑO
Tarana Burke

09

SEGURIDAD TURÍSTICA
Iñaki Garmendia

34

VINO SIN COMPLEJOS
VILLA MONCIGALE
Cicada La Légende 2024

73

OVEJA DESCARRIADA
Ghislaine Maxwell

12

REFLEXIONES DESDE
LA CATEDRAL DEL MAR
Alvaro de Marichalar

38

PORTADA
Karime López

76

DESTINOS

19

FRASES QUE MATAN

20

ZOOM

53

ESPECIAL
Grandes Mujeres

83

MODA
Versace

22

ENTREVISTA
Antonio Cosío

66

ROLANDI'S

84

GOBIERNO



¿LA CAPITAL DE *las Vacaciones?*

La capital de la hotelería. La capital de los vestigios arqueológicos. La capital de la gastronomía. La capital del golf. La capital de los parques temáticos. La capital de los arrecifes. La capital de las áreas naturales. La capital de la actividad náutica. La capital del wellness. La capital de la hospitalidad. La capital del turismo.

**TODO ESO
Y MÁS ES LA
OFERTA DE LOS
12 DESTINOS
DEL CARIBE
MEXICANO, SIN
DUDA ALGUNA.**

*Y así con el
nombre “La
Capital” y
con el apellido
“Vacaciones”
fue nombrada
y lanzada la
nueva campaña
de promoción
del Caribe
Mexicano en el
marco de Fitur,
una de las ferias
turísticas más
importantes
del planeta
efectuada en
España.*

Sin embargo, muy poco de todos esos productos turísticos se registraron en el video material lanzado magistralmente en Madrid por el Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo (CPTQ).

No se aprecia la boyante oferta de casi 1,478 predios de GRANDES Y LUJOSAS MARCAS HOTELERAS, ni de sus 135,900 cuartos. Una toma aérea de una propiedad del complejo Kanai, y cameos generales que no dimensionan nuestro liderazgo.

De los SITIOS ARQUEOLÓGICOS, que atraen a + de 1.6 millones de personas anualmente a la región, solo apareció veladamente una Chacchoben, ni siquiera el + emblemático del Estado, Tulum (el + visitado de 2025).

Ni un campo, ni un hoyo, ni una pelota de los 13 CAMPOS DE GOLF by DESIGN de grandes monstruos del golf de calibre mundial. Una oferta ¡EN-VI-DÍA-BLE!

No vimos la decena de PARQUES TEMÁTICOS y actividades fastuosas, creativas de Grupo Xcaret y de Grupo Vidanta, ni tampoco los internacionales Aquanick by Nickelodeon, ni JOYÀ de Cirque Du Soleil (hartamente rentables e Instagramables).

De la GASTRONOMÍA no se asomó ni uno de los 3 galardonados con la Estrella Michelin, ni los 19 aparecidos en la GUÍA MICHELIN. Tampoco conceptos de los imparables grupos restauranteros reconocidos a nivel mundial (Rosa Negra y Anderson's).

No se vio tampoco la OFERTA NÁUTICA (41 marinas, y casi una decena de grandes para crear una escalera náutica).

No se vio esa majestuosidad natural: 27 ÁREAS NATURALES PROTEGIDAS (que a casi pudieran mitigar el ecocidio del TREN MAYA). Ah, tampoco se vio éste por ninguna parte.

NI ESE CAPITAL HUMANO, ESA BELLÍSIMA GENTE, QUE HA HECHO DE MÉXICO EL LÍDER INDISCUTIBLE EN LA HOSPITALIDAD MUNDIAL... Y PODRÍAMOS SEGUIR...

El Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo se quedó muy corto no sólo en “cacarear” todos los productos que le dan competitividad internacional a nuestro destino. También visualmente. No potenció la tecnología ni la IA, ni la creatividad de las grandes campañas de destinos mundiales que se están transmitiendo por todas las plataformas.

No es una campaña ad hoc a la grandeza del Caribe Mexicano ni de sus 12 destinos, ni de su oferta. ¿Hay respetadas voces que la hayan nutrido y aprobado? No entendemos ese dramático retroceso.

Deberían asomarse -con humildad- a ver las campañas de promoción turística de las principales potencias, y a la de los más cercanos competidores. Y entonces tenderemos a la evolución de una NEW ERA...



EL CIELO

VALLE DE GUADALUPE

Los Vinos premiados en



de venta en

www.vinoselcielo.com



El Cielo Valle de Guadalupe

NEWSLETTER THE NY TIMES



Ilustración por Sam Whitney/The New York Times

LAS MEMORIAS DE MELANIA ERAN MALAS. LA PELÍCULA ES PEOR

En Opinión:

“Es una proeza cinematográfica dedicar tanto tiempo a una persona y revelar tan poco”, escribe Carlos Lozada sobre “Melania”, el documental de la primera dama de EE. UU.

LEE LA NOTA COMPLETA:

<https://nyti.ms/4bvSd8C>



Un agente de policía patrulla el lunes por el centro histórico de Ciudad de México. Credit...Christopher Rogel Blanquet para The New York Times

¿LA MUERTE DEL MENCHO AFECTARÁ LOS PARTIDOS DEL MUNDIAL EN MÉXICO?

Algunos equipos de fútbol han expresado nerviosismo por jugar la Copa Mundial de la FIFA en México y han abierto la puerta a la posibilidad de cambiar de sede después de los disturbios provocados por la captura y muerte del capo conocido como el Mencho.

LEE LA NOTA COMPLETA:

<https://nyti.ms/404U25s>



A VUELTAS CON LA *Seguridad.*

Todos deseamos ver mejorada la seguridad por considerarla vital para nuestro presente y futuro, aunque acceder a las metas deseadas se convierte en una misión todavía bastante improbable.

Y es que vivimos en un contexto donde la acción política es compleja y limitante, con una seguridad que ha de dar respuesta a diferentes demandas y a las dudas que genera su idoneidad como “seguridad turística”.

De ahí que el sector viva con preocupación y desánimo porque sus necesidades no llegan a verse plasmadas.

EN ESTE CONTEXTO, SE VAN EMITIENDO “COMUNICADOS INSTITUCIONALES” BASADOS EN CIERTOS LOGROS, LLENOS DE ILUSIÓN Y DE MEJORAS SUSTANCIALES, AUNQUE DE INMEDIATO; SE VEN SOBREPASADOS POR NUEVOS EPISODIOS VIOLENTOS Y POR UNA COMPLEJA RAMIFICACIÓN INSTITUCIONAL Y PROCESAL QUE PERTURBA LAS INICIATIVAS DE SOCIEDAD Y SECTOR.

Y es que teniendo en cuenta la permanente inseguridad, la razón de esta ineficacia radica en su componente estructural, donde una posible corrección pasa por otras reglas de juego, verticales y horizontales que contemplen visiones y participaciones finalistas para muy diferentes colectivos, incluido el turístico.

Se trataría de todo un empuje para favorecer la seguridad (turística) mediante prácticas que eviten tanto su aislamiento como una futura desproporción de funciones.

Hablamos pues de una aportación socio – sectorial más equitativa para que el sector recuperara el protagonismo de épocas pretéritas, aunque adaptadas a los nuevos tiempos, demandas e interlocutores.

Pero, persiste la sensación que las circunstancias siguen siendo difíciles de modificar por lo que quizás debamos de tener en cuenta a Viktor Frankl, neurólogo y psiquiatra vienes, que dijo: “Cuando ya no somos capaces de cambiar una situación, tenemos el desafío de cambiarnos a nosotros mismos”.

En definitiva, la belleza y riqueza social, cultural y natural de México, que reconoce nuestras dificultades, frenos y tropiezos, sigue esperando cambios en nuestro proceder...



LIVE
AQUA[®]
CANCUN



EL MEJOR
Steak House



Carnivore[®]
PRIME STEAKHOUSE

Martes a Domingo de 18:00 a 23:00 hrs

Reservaciones 998 881 7600

* 20% de descuento



Santa Cruz DEL VALLE DE LOS CAÍDOS

La mafia socialista que en la actualidad desgobierna y destruye la *Historia*, el *Presente* y el *Futuro* de *España*, está intentando destruir la *Cruz* más grande del mundo.

Una maravilla arquitectónica admirada por todo el planeta que se construyó por el bando vencedor al finalizar la fratricida guerra civil española, con el noble objetivo de simbolizar la PAZ, la concordia y el abrazo entre todos los españoles de toda ideología.

Por todo ello, comparto la carta que he enviado recientemente a la presidente de Patrimonio Nacional, organismo responsable de la conservación de la Santa Cruz del Valle de los Caídos.

De hecho, se enterraron juntas muchas de las víctimas de ambos bandos; caso único en la historia de la humanidad.

A la Presidente del Consejo de Administración de Patrimonio Nacional, Ana de la Cueva Fernández.

Estimada presidente,

Llevo siete años fuera de España, y a mi regreso estoy comprobando con enorme tristeza e indignación, el gran deterioro de la Basílica y el monasterio de la Santa Cruz del Valle de los Caídos, símbolo del abrazo y concordia entre todos los españoles.

¿Por qué no invierte nuestro dinero, el de todos los españoles, en cuidar el Patrimonio de TODOS los españoles?

¿Se trata de algún cálculo político, o presión del actual régimen socialista?

Por otra parte, el citado régimen está decidido a violentar el lugar y "resignificarlo", con el incalificable apoyo del arzobispo Cobo.

Para detener esta ilegítima y perversa situación, la única solución es declarar el lugar Bien de Interés Cultural.

Por la presente le solicito una reunión para comentar todo esto.

Gracias.

Reciba un cordial saludo,

ÁLVARO.



Descubre la esencia de nuestras raíces
desde una mirada contemporánea,
elegantemente interpretada en Ramona.

Reservaciones 998-891-5700 | concierge@nizuc.com
Blvd. Kukulcán Km 21.26 Punta Nizuc, Z.H. 77500

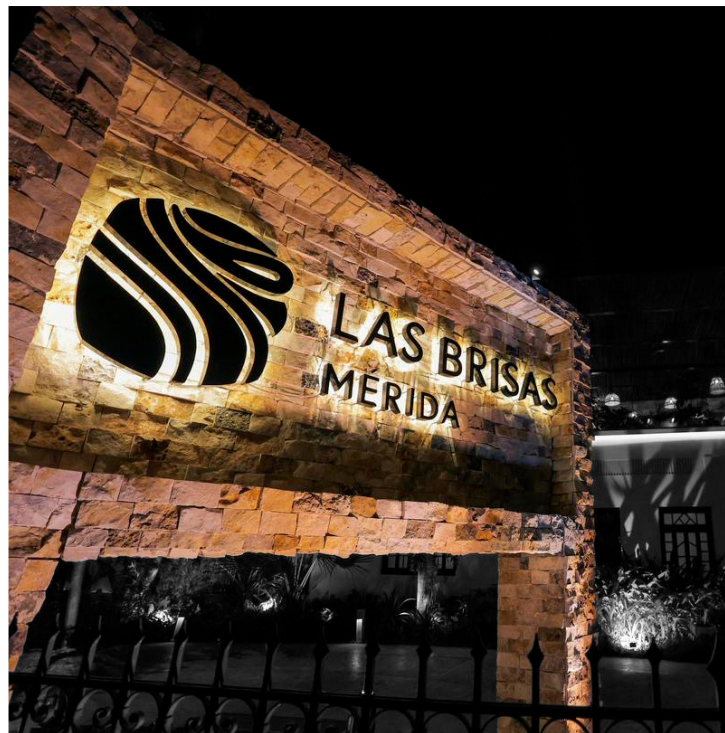


SE INAUGURA OFICIALMENTE LAS BRISAS MÉRIDA



Antonio Cosío Pando, CEO de Grupo Brisas, comparte el corte inaugural con autoridades de los tres órdenes de Gobierno, ejecutivos y empresarios.

Con una inversión de 240 mdp, se inauguró oficialmente el hotel LAS BRISAS MÉRIDA, con una oferta de 50 habitaciones, ofreciendo experiencias de hospitalidad únicas y de alto nivel tanto para viajeros de placer, como de negocios.





“Elegir Mérida no fue coincidencia. Esta ciudad representa la fusión perfecta entre la historia de la cultura maya y el dinamismo del México contemporánea”, comentó Antonio Cosío Pando, CEO de Grupo Brisas, durante la apertura del hotel, atestiguada por autoridades de los 3 órdenes de Gobierno y empresarios.

El empresario Antonio Cosío Pando destacó que la inauguración de este nuevo hotel boutique representa una doble celebración para el corporativo, al coincidir con sus 25 años de trayectoria como cadena hotelera.



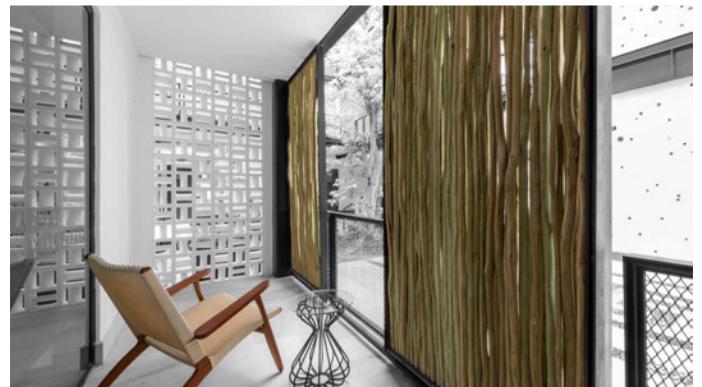
"Ya son 25 años de éxitos, que se traducen en una colección de 14 hoteles y más de 3 mil habitaciones. Hemos invertido y generado empleos en las principales ciudades y destinos de playa bajo nuestras marcas insignias Galería Plaza, NIZUC Resort & Spa y Las Brisas, ésta última que suma aquí su 60. hotel en el país", comentó el empresario, reconociendo la trayectoria y el apoyo constante de su padre y fundador del corporativo, el Ing. Antonio Cosío Ariño.



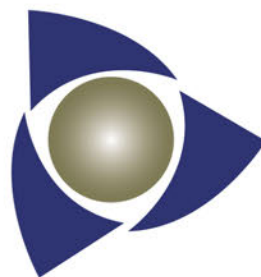
LAS BRISAS MÉRIDA, dirigido por Gabriela Bermúdez, generó 54 empleos directos y 189 empleos indirectos, contribuyendo al desarrollo económico peninsular, y al mismo tiempo consolidando la estrategia de crecimiento y fortaleciendo la presencia de Grupo Brisas en una de las regiones con mayor dinamismo turístico y económico del país.



Las Brisas Mérida se integra al portafolio del grupo como una propuesta de hospitalidad boutique que combina lujo, diseño contemporáneo y un firme compromiso con la sustentabilidad.



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

"Es un momento crucial para nuestra sociedad. Ninguna niña debería verse en la situación en la que se vieron estas jóvenes a manos de Epstein y de quienes lo rodeaban. Es desgarrador":
Melinda French Gates (4 Febrero 2026).



"Al entrar en la Rotonda del Capitolio, sentí el peso de la historia entrelazada con mi propia travesía como inmigrante, un recordatorio de por qué respeto tan profundamente a esta nación. (...) Todos debemos hacer lo que podamos para proteger nuestros derechos individuales. No darlos nunca por sentados. Porque al final, no importa de dónde vengamos, nos une la misma humanidad":
Melania Trump, primera dama de EEUU (4 Febrero 2026).



"Hoy se envía la carta diciendo que esa mujer (Karime Macías, ex Presidenta del DIF de Veracruz) está acusada de fraude y de corrupción, ¿cómo es posible que le den asilo?":
Claudia Sheinbaum, Presidenta de México (17 Febrero 2026).





José Carlos Azcárraga, de Grupo Posadas.

DEVOSSION, NUEVA MARCA

Grupo Posadas efectuó la apertura de una nueva rúbrica dentro de su portafolio de marcas: Devossion by Live Aqua, con código postal en la Riviera Maya, bajo el concepto All Inclusive Solo Adultos.

Devossion by Live Aqua cuenta con 314 habitaciones, así como propuestas culinarias de alto nivel, un Cenote Spa de clase mundial, entretenimiento inmersivo, experiencias personalizadas como elementos diferenciadores que busca atraer a parejas de alto perfil.

Para JOSÉ CARLOS AZCÁRRAGA, director general de Grupo Posadas, esta apertura fortalece de manera estratégica su presencia en Quintana Roo y acelera su plan de crecimiento con visión innovadora en materia de hotelería en México y el Caribe.

Esta apertura, que generó 521 empleos directos y 900 indirectos, se incluye dentro del pull de inversiones superiores a los 15 mil mdp, previstas para 2026 a fin de ampliar su oferta, reforzar capacidades operativas y responder al aumento constante de visitantes en destinos clave del país.

K303, NUEVO PARQUE INDUSTRIAL

REGIO CARIBE y CÁPITEL DESARROLLO lanzaron al mercado inmobiliario K303 BUSINESS & INDUSTRIAL HUB, un parque industrial que se posiciona como un proyecto de alto impacto para la región por su aportación directa al crecimiento industrial.

"K303 Business & Industrial Hub fue diseñado con una sola cosa en mente: crear un espacio funcional al creciente giro logístico e industrial de Cancún y toda la península, tanto en obras públicas y privadas en marcha fortaleciendo la cadena productiva y mejorando la calidad de vida de comunidades cercanas", dijo Andrés de Cápitel Desarrollos.



Gerardo Treviño, de Regio Caribe.

"K303 Business & Industrial Hub, cuya inversión prevé un parque de 43 bodegas industriales con superficies flexibles que se adaptan a distintas operaciones, generó importantes fuentes de empleo directos e indirectos en sectores como construcción, logística, transporte, servicios especializados y administración, contribuyendo a la recuperación y expansión del mercado laboral local", refirió Gerardo Treviño, CEO de Regio Caribe.

"K303 tiene gran relevancia por su vinculación con las principales obras de infraestructura que están transformando la conectividad y competitividad del sur de Quintana Roo, de ahí la apuesta a este sector", dijo Gerardo Treviño, concluyó Treviño.

NUEVA IDENTIDAD PAM HOTELS®

"Crecemos, evolucionamos y seguimos construyendo juntos", con esta premisa RCD Hotels, de Roberto Chapur, anuncia el cambio de identidad corporativa a PAM Hotels®, iniciando una nueva etapa impulsada por su crecimiento, expansión de marcas y el talento de su capital humano.

Con más de 40 años de experiencia, con presencia en México, el Caribe y EEUU, con un portafolio de marcas líderes y un equipo de más de 15,000 profesionales, pretenden seguir elevando sus estándares de calidad y creando experiencias en la industria de la hotelería internacional.

"En esta nueva etapa, nuestra filosofía permanece firme: las marcas son las verdaderas protagonistas. El portafolio de PAM Hotels® integra nombres de prestigio mundial: Hard Rock Hotel (Punta Cana, Cancún, Vallarta, Riviera Maya, Los Cabos); AVA Resort Cancún, Nobu Hotel (Los Cabos, Chicago); UNICO 20° 87° Hotel Riviera Maya, Residence Inn by Marriott® (Mérida, Cancún y Playa del Carmen)", señala Bernardo Santillana, Dir. Ventas para México.

Con esta nueva identidad, PAM Hotels® anuncia al mismo tiempo su más reciente apertura: UNICO 20°105° Hotel Riviera Nayarit.



Bernardo Santillana, de PAM Hotels®.

el Espinosa
JEWELRY



¿Quieres tu dije del rebaño?

Venta: 998.235.1725

OVEJA NEGRA se encuentra con ANTONIO COSÍO, CEO de GRUPO BRISAS, quien nos habla de LAS BRISAS MÉRIDA, inaugurado oficialmente para alimentar con una oferta hotelera de alto nivel uno de los destinos turísticos más atractivos de México por su riqueza cultural, por su certeza jurídica y su seguridad ciudadana que lo hacen irresistible para inversiones y viajeros.

ANTONIO *Gasío*



-Antonio Cosío ¿Qué les llevó a elegir Mérida para su expansión?

Dentro de nuestros proyectos de expansión siempre estuvo Mérida. Nos encanta el destino, nos encanta Yucatán, y la verdad es que hemos venido comentando el tema de la seguridad, tanto jurídica como de seguridad ciudadana, y eso, es un gran atractivo que la gente busca.

Al mismo tiempo, nos interesó lo bien que han estado manejando el tema de la promoción turística y el crecimiento ordenado que está teniendo, el respeto que tienen a las casonas antiguas, a los vestigios históricos, a su cultura. *Todos esos elementos nos llevó por años a buscar nuestra participación en este mercado. Queríamos estar en esta zona, Montejo, Colón, y la verdad es que se nos presentó la oportunidad, no la pudimos dejar pasar y lo concretamos.*

-¿Cuál fue la inversión inyectada a Las Brisas Mérida?

240 millones de pesos.

-¿Cuántas fuentes de empleo directas e indirectas generaron?

Indirectas alrededor de 189 y directas 54. En este punto, quisiera señalar, tenemos 54 colaboradores para 50 habitaciones, es un staff bastante interesante, sobre todo si consideramos por cuarto ocupado.

-En ese sentido, ¿cuál es la ocupación promedio?

Andamos sobre el 60%, entonces contamos con dos empleados por cuarto ocupado, entonces la verdad es que es alto.

-¿En qué se traduce?

Grupo Brisas busca ofrecer un servicio de alto nivel, experiencias de hospitalidad únicas, diferentes. Y es que todos tenemos casonas, todos tenemos ubicaciones privilegiadas, todos estamos cerca de Montejo, sin embargo, nosotros lo que ofrecemos es un trato personalizado, con personal altamente capacitado y con ello tratamos de que se nos diferencie.

-Antonio, ¿Grupo Brisas tiene más proyectos de expansión en Yucatán?

Estamos encantados de haber ingresado a Mérida, y nos gustaría hacerlo en lo futuro, pero tenemos otros proyectos en expansión en la actualidad: Los Cabos, el crecimiento de NUZUC Resort & Spa en Cancún (la villa presidencial y 90 residencias), así como en Ciudad de México.

de MÉXICO

CIUDAD

-¿Qué proyecto harán en Ciudad de México?

En el Centro Histórico ya está en camino para este año La Casona. Se trata de una casona antigua que eran las oficinas de Toallas La Josefina, y que vamos a convertir en un hotel de 30 habitaciones.

También en el Frontón México tenemos planeado hacer un hotel de 100 habitaciones de mucho diseño, muy minimalista, que podemos empezar el año que entra.

Y yo creo que para finales del 2027, sobre Avenida Insurgentes, cerca del World Trade Center, un hotel de 400 habitaciones.

“ELEGIR MÉRIDA NO FUE COINCIDENCIA. ESTA CIUDAD REPRESENTA LA FUSIÓN PERFECTA ENTRE LA HISTORIA DE LA CULTURA MAYA Y EL DINAMISMO DEL MÉXICO CONTEMPORÁNEA”: ANTONIO COSÍO PANDO, CEO GRUPO BRISAS.

LOSCABOS FUNDACIÓN BRISAS

-Los Cabos...

En Cabos es el proyecto más grandote, que edificaremos en una extensión de 120 hectáreas, con sus residencias, un campo de golf y tres o cuatro hoteles, incluyendo desde luego NIZUC Resort & Spa.

Sin embargo, el proyecto de Los Cabos se iniciará después de la construcción de una Casa Cuna y Casa Hogar, que nos solicitó el presidente municipal para apoyar a la población. Estamos ya trabajando con Fundación Brisas para desarrollar el proyecto para aproximadamente 50 bebés y 50 jóvenes.



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.

HABLANDO AL CHILE

Ricardo Muñoz Zurita



EN NOMBRE

DE

Ellas

M

ARZO me remonta irremediablemente a la MUJER... en todas sus formas, en todos sus aromas y en todos sus sabores...

Musas que han inspirado a legendarios chefs, quienes a lo largo de la historia crearon platillos que han recorrido tantas mesas alrededor del mundo y siguen vigentes aún en nuestros días.

El apellido de la primera bailarina Anna Pávlova en los años 20, dio nombre a un postre a base de merengue y frutos rojos... El delicioso Pêche Melba debe su nombre a la cantante de ópera Nellie Melba, y su autoría al legendario chef Auguste Escoffier, a quien cautivó para inspirarle un clásico de clásicos hechos con duraznos pochados con helado de vainilla y puré de frambuesa.

La Pizza Margarita fue bautizada por el chef Raffaele Esposito en honor a la reina consorte italiana Margarita Teresa de Saboya. Y ya no hablemos de Carlota, ese postre hecho con soletas y crema bávara creada en honor a la mujer del zar Nicolás I de Rusia.

Ahora que si hablamos de bebidas, pensemos en la Margarita, el Bloody Mary, la Mary Pickford o la Barbara West Cocktail.

go beyond the blue

BACALAR, QUINTANA ROO

AMAINAH
BACALAR



Conoce más de nosotros en
amainah.mx

Carolina
Lake Front Hotel



Conoce más de nosotros en
hotelcarolina.website



FALLIDO

Festival Gastronómico DEL CARIBE MEXICANO

La intentona del Fomento a la Gastronomía de Quintana Roo, cuyo objetivo es promover los 12 destinos turísticos del estado, a través del itinerante **FESTIVAL GASTRONÓMICO DEL CARIBE MEXICANO**, volvió a ser fallida.

En su quinta edición, en la isla de Cozumel, lo dejó otra vez en claro: NO SE HA LOGRADO COCINAR BIEN -ni con su quinto hervor-, y por una razón, lo han MONOPOLIZADO.

Los responsables del festival no han entendido -ni han capitalizado- el esfuerzo del Gobierno de Quintana Roo para potenciar la gastronomía local como “eje de diversificación turística” a través de su inclusión de la Guía Michelin, cuyo desembolso fue oneroso (7 mdp).

No se explica que JAMÁS se incluyan a los chefs 3 chefs con Estrellas y a los 19 restaurantes de Quintana Roo con Menciones en la Guía Michelin. Todos brillaron por su ausencia, aunque hubo sus excepciones (Grand Velas y Xcaret).

No han entendido que para que un festival gastronómico alcance un nivel internacional, no basta con reunir buena comida (de hecho fue muuuy escasa). Se requiere de una planificación estratégica que convierta el evento en una experiencia cultural, turística y de marca de alto nivel.

No han tenido una Curaduría de Alto Nivel, ni Experiencias Únicas. No ha habido la presencia de chefs internacionales reconocidos.

No han buscado los medios para atraer a sibaritas (gourmets) y a críticos de renombre.

Tampoco han creado experiencias inmersivas más allá de la venta. (Nos referimos a catas, talleres, showcooking y foros académicos).

En verdad, Quintana Roo cuenta con un robusto talento culinario a lo largo y ancho de su territorio.

Pero los organizadores no han sido congruentes con el Plan Maestro de Turismo de Quintana Roo que “reconoce al segmento gastronómico como una prioridad estratégica para poner al Estado como destino líder gastronómico internacional”.

INSISTIMOS. EL FESTIVAL GASTRONÓMICO DEL CARIBE MEXICANO DEBE DE HACERSE DE DIMENSIONES MAGNÁNIMAS DE ACUERDO CON EL PRODUCTO DEL DESTINO, MÁS IMPORTANTE DEL PAÍS Y DE LATAM. NO PUEDEN PERMITIRSE IMPROVISACIONES CHABACANAS, NI MUCHO MENOS INTERESES DE UNOS POCOS. EL CARIBE MEXICANO TIENE TODO PARA EN VERDAD CONVERTIRSE EN UN DESTINO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL. SOLO HAY QUE INVOLUCRAR A PERSONAJES QUE SABEN CÓMO COCINARLO. ¡YUMMY YUMMY YUMMY!

PD. Amplio reconocimiento a la empresa LIVEK que participó donando todos los ingredientes a los chefs en su esfuerzo por hacer del Festival Gastronómico un evento de calidad.

ON

ENCIENDE
TU ESENCIA



Ovella Negra

LA JEFA MATSU

La familia Matsu sigue creciendo. Después de conocer la juventud de El Pícaro, la integridad de El Recio y la madurez de El Viejo, la compañía de Vinos Vintaenos vuelve a sorprender con LA JEFA, su primer vino blanco de guarda que entra con fuerza para ocupar su propio rol en esta gran familia de la D.O. Toro (Castilla y León).

Se trata de un vino blanco elaborado principalmente con la variedad malvasía castellana de viñedos centenarios acompañado de una pequeña proporción de otras variedades blancas.

Visual:

Color amarillo pajizo, de intensidad media, muy brillante y con reminiscencias grisáceas.

Nariz:

DE GRAN COMPLEJIDAD, DESTACAN LAS NOTAS DE VAINILLA Y FRUTAS DE PEPITA MADURAS, COMO LA PERA Y LA MANZANA, Y UN SUTIL FONDO DE ANÍS, ACOMPAÑADAS DE NOTAS CREMOSAS.

Boca:

Un vino muy envolvente y glicérico, con mucha cremosidad y muy agradable. Pero a la vez con una buena acidez, resultando un vino muy equilibrado y elegante. Muy placentero al paladar, donde resaltan los matices dulces y una fina textura que incrementa su complejidad y riqueza.

¡No hay quien se resista a LA JEFA!





LALO PALOMAQUE
Sommelier
La Castellana

“**L**a estructura untuosa de LA JEFA se presta extraordinariamente para unos quesos maduros sin duda, pero le iría bien a unos papatzules o algún pipián de pepita de calabaza”.

JACKIE JIMÉNEZ
Sommelier



“**E**ste vino blanco me resulta muy interesante. Tiene un gran carácter y unas notas que me piden un risotto o alguna fabada por ejemplo”.



LA CASTELLANA®

\$890



LA CASTELLANA®

1936



2026

¡Celebra la Primavera en La Castellana!



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.

KARIME LÓPEZ, una mujer que no conoce fronteras. Llevó el alma de México a la cuna del Renacimiento, Florencia, donde consiguió una Estrella Michelin -la primera para una mexicana-. Su éxito tiene sabor a sacrificio, a trabajo, a aprendizaje, en diversos países, continentes y apoteósicas cocinas, conectando la quinta esencia de cada ingrediente con técnicas de vanguardia. Sin duda un orgullo nacional.

KARIME
López

APAPAXOA
FESTIVAL GASTRO CULTURAL Xcaret+23
Ana Karime López

-¿Cuándo descubriste que eras una OVEJA NEGRA?

En varios momentos. Primero, nadie de mi familia cocina, excepto yo, a pesar de que tiene restaurantes. Y muy aceptada, cuando decidí dejar México e irme a estudiar al extranjero.

-Karime ¿Cómo te describes en 3 adjetivos?

Constante, Arriesgada, ¡Amiga! Soy muy amiga de mis amigos.

EL ABC DE KARIME

-¿Cuál es el ABC para cocinar el éxito?

*Disciplina,
constancia y
congruencia.*

EL ARTE DE LA COCINA

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

En realidad yo crecía dentro del mundo de la gastronomía porque la familia de mi papá tiene restaurante (La Fonda 99). Se puede decir que desde pequeña me vi envuelta en esa industria. Sin embargo, cuando ya iba a estudiar no decidí inmediatamente estudiar cocina, fue en esa búsqueda de lo que quería hacer cuando me di cuenta que quería ¡cocinar!

-¿Qué te definió volcarte a la cocina?

Decidí tomarme un año sabbático y me fui a París a estudiar francés. Ahí me acerqué al mundo del arte en la École des Beaux-Arts, donde exploré en la pintura y escultura. Pero la ciudad, con sus pastelerías y restaurantes, me llevó a buscar otra forma de arte y ese fue el de la !cocina!

-¿Cuál es tu definición propia de la gastronomía?

La gastronomía es una herramienta cultural que ha definido la historia mundial en general, que nos ha unido, que nos da identidad, que nos define quiénes somos y sobre todo que nos da un sentido de pertenencia.

POR EL MUNDO

-¿Qué te ha representado formarte en los mejores restaurantes del mundo?

Me ha dejado mucho aprendizaje, en cada una de estas grandes casas que me acogieron (Can Fabes, de Santi Santa-maria +; Mugaritz, de Andoni Luis Adu-riz, España; Pujol, de Enrique Olvera, MX; Central, de Virgilio Martínez, Perú; Ryugin, de Seiji Yamamoto, Japón).



En cada uno tuve una enseñanza: que la perseverancia tiene su recompensa; que la creatividad y la técnica se entrelazan; que el rush de la cocina es como una competencia diaria; que la perfección en la cocina requiere paciencia... ¡Uff!

Sin duda todos ellos han forjado mi estilo, me han enseñado técnicas y he descubierto sabores de su mano; me han llevado a atreverme a innovar, pero también a tener cierta reserva y respeto por la esencia de cada ingrediente.

-De este aprendizaje, ¿cuál sería tu mayor aprendizaje de vida?

Que hay que trabajar duro por nuestros sueños y que nada es imposible.

-Y ¿en términos profesionales?

YO CREO QUE MI MAYOR APRENDIZAJE CONFORME HE IDO MADURANDO ES MI FORMA DE COCINAR, PERO MUCHO MÁS ALLÁ DE ELLO, EL HECHO DE ESTAR EN UN EQUIPO, ES LA EMPATÍA.

Yo creo que es algo que tenemos que trabajar todos los días, la empatía con nosotros mismos y con la gente que está a nuestro alrededor, lo mismo que la paciencia.



GUCCI OSTERIA

-¿Cómo llegaste a Gucci Osteria by Massimo Botura?

Llegué a Gucci Osteria porque mi esposo (el también chef Takahiko Kondo) estaba en Italia. Empecé a trabajar con el grupo de Massimo Botura en un libro, “El pan es oro”, anteriormente ya había hecho otros libros para Virgilio Martínez y Gilmore. Fue una decisión en lo que me adaptaba al país y aprendía el lenguaje. Cuando terminé ese libro empecé a buscar un trabajo y Massimo Botura me dio la oportunidad para liderar Gucci Osteria.

MASSIMO

“Cuando Massimo me invitó del proyecto, me cautivó. en mí vibrara no me permitiría po- crear mi propia es- cena culinaria sino, sobre todo, por la visión e inspiración que hay en el lugar. Además de Bottura, detrás de este lugar hubo grandes mentes como las de Alessandro Michele y Marco Bizzarri, el director creativo y el CEO de Gucci”.

a formar parte
Hizo que algo
solo porque
der



-¿Qué te ha significado Gucci Osteria en lo personal?

¡Un aprendizaje enorme! porque es un restaurante que está dentro de un corporativo. Siempre me había tocado trabajar en restaurantes que se dirigían por sí solos, contrario a una cultura corporativa donde te tienes que adaptar a diferentes formas y procesos. He aprendido mucho de los distintos departamentos y disciplinas que están en esta empresa (finanzas, diseño, comunicación). Es increíble también conocer cómo una casa de moda trabaja la creatividad, los tiempos. Definitivamente es un proyecto que ha enriquecido mucho mis conocimientos como profesional y como persona, y que me llevaron a ser la primera mexicana con un reconocimiento internacional. Gucci Osteria es un gran abrazo a todo lo que siempre soñé, tanto para mí, como para todo mi equipo.

ESTRELLA MICHELIN

-¿Qué fue lo primero que pasó por tu cabeza cuando recibiste la noticia de que habías obtenido una Estrella Michelin.

Dije "wow"... porque aparte fue muy rápida, en un año de haber tomado el puesto, y por otro lado, porque el formato del restaurante no entraba en los parámetros de las Estrellas europeas,

así que fue una enorme sorpresa, pues ni siquiera en



ese momento yo pensaba en la Estrella Michelin. (En 5 años, Karime también lideró para la firma la apertura de 4 restaurantes (Floren-
cia, Tokio, Seúl y Los Ángeles).

-¿Tienes el proyecto de abrir tu propio restaurante?

SÍ. ESTOY EN UNA ETAPA DE TOMA DE DECISIONES, DE VER QUÉ SIGUE, TRAS MI RENUNCIA OFICIAL A GUCCI OSTERÍA, PUES NO SÓLO PIENSO EN EL RESTAURANTE, TAMBIÉN PIENSO EN MI FAMILIA, EN MI VIDA, EN MIS OBJETIVOS COMO PERSONA. PASA DE SER UN SÍ SERÍA ALLÁ O ACÁ, EN ITALIA O MÉXICO, QUIÉN SABE. SIN EMBARGO, RECONOZCO QUE LO QUE ME HA DEJADO GUCCI SON COSAS BUENAS; TODO EN POSITIVO PORQUE FUI MUY FELIZ, PERO PUES TODO LLEGA A SU FIN Y ESTE FUE MI MOMENTO.

-En esa visión tuya ¿Qué planes tienes a corto y mediano plazo?

Bueno, a corto plazo es tener un buen equilibrio con mi familia. Estoy en una etapa en la búsqueda de más libertad y definitivamente hay muchas cosas que me interesa hacer como tener mi propio restaurante.

-¿Dejarías tu Italia?

No sé, todo depende cómo se mueve.

-¿Qué propuestas te mueven?

Las propuestas honestas.



Xaak

HOTEL XCARET ARTE

-En México ¿tienes alguna propuesta?

Hay algunas que me han movido, como XAAK, en el hotel Xcaret Arte, donde participo como parte del colectivo gastronómico que ha creado el grupo prácticamente desde sus inicios. Tomé este proyecto porque era congruente con lo que creo, con mi país, y enaltece nuestras tradiciones.

-¿Qué te significa tener XAAK como espacio gastronómico en México?

Xaak significa cocinar desde el origen, con una conexión directa con el territorio y la memoria gastronómica del país. Es un proyecto que me permite dialogar con el producto mexicano desde la madurez y la reflexión, entendiendo la cocina como un acto cultural y sensorial.

Xaak, dentro de Hotel Xcaret Arte y como parte de Grupo Xcaret, representa un espacio donde la cocina no busca imponerse, sino conectar: con el entorno, con la cultura y con el comensal. Para mí es la posibilidad de expresar una visión profundamente mexicana desde la técnica, pero siempre con respeto absoluto por el producto.

-¿Cuál es tu reto en XAAK?

El reto principal es encontrar el punto exacto entre expresión personal y respeto por el ingrediente. No imponer una idea sobre el producto, sino dejar que el producto marque el camino.

También es un desafío mantener una cocina en evolución constante, donde cada temporada, cada producto y cada aprendizaje transformen el menú sin

perder coherencia. Xaak es un proyecto vivo, y el reto está en sostener esa sensibilidad y profundidad en el tiempo.

-¿Cómo defines tu propuesta culinaria en XAAK?

La defino como una lectura contemporánea de la cocina mexicana anclada al territorio. Es una cocina construida desde el origen, el proceso y la memoria, donde la técnica está siempre al servicio del sabor.

NO BUSCAMOS REINTERPRETAR LA TRADICIÓN DESDE LA ESPECTACULARIDAD, SINO DESDE LA CLARIDAD Y LA PRECISIÓN. CADA PLATO RESPONDE A UNA LÓGICA DE TEXTURA, TEMPERATURA Y EQUILIBRIO, PRIVILEGIANDO LA HONESTIDAD DEL INGREDIENTE Y UNA EXPRESIÓN SUTIL PERO PROFUNDA.

- Los 3 imperdibles de tu menú en XAAK?

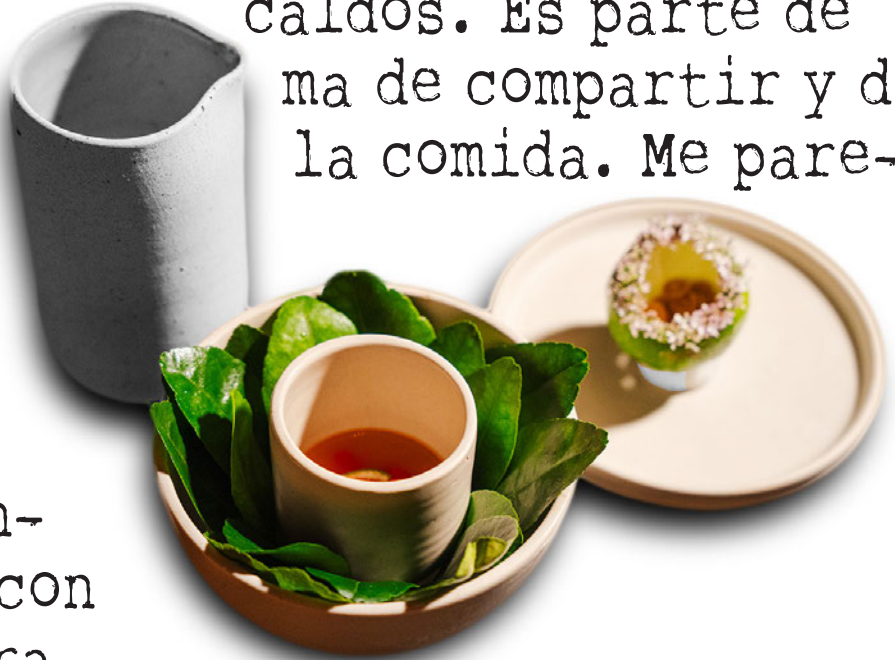
Hay 3 momentos del menú que sintetizan muy bien la esencia de Xaak desde la memoria y la cultura mexicana:

1. * “La marquesita de camarón oreado”, porque nace de un recuerdo muy personal. De niña hacíamos marquesitas en casa, y quise recuperar esa memoria desde una mirada actual. Es un guiño a algo muy cotidiano y mexicano, reinterpretado con producto del territorio y mayor profundidad de sabor.





2. * "La sopa de lima y su perfume", porque en todas las mesas mexicanas siempre hay sopas o caldos. Es parte de nuestra forma de compartir y de estructurar la comida. Me parecía importante que el menú tuviera ese momento que conecta inmediatamente con nuestra cultura.



3. * "El pan dulce con soft serve de masa tostada", porque el pan es profundamente parte de la cultura mexicana. Es una práctica que requiere tiempo, técnica y oficio, y muchas veces no somos conscientes de todo lo que implica. Aquí lo abordamos desde una mirada contemporánea, pero reconociendo ese ritual cotidiano que forma parte de nuestra identidad.

TENDENCIA

-Karime ¿Hacia dónde crees que que vaya la tendencia de la gastronomía?

La gastronomía es tan amplia que lo de la tendencia es muy subjetivo. Y en lo personal, no quiero ir con lo que va la tendencia. Yo quiero hacer comida rica, que haga volver al cliente conmigo, porque las tendencias pueden ir y venir.

-Entre cocina y sala...

¡Comunicación!

CONSEJO

-¿Qué consejo le darías a los jóvenes con aspiraciones para cumplir sus sueños?

LO MÁS IMPORTANTE ES SABER LO QUE QUIERES HACER Y TENER CLARO LO QUE QUIERES LOGRAR. TODA MI CARRERA SIEMPRE QUISE ESTAR CON LOS MEJORES CHEFS Y APRENDER DE ELLOS; ESTABA SEGURA QUE UN DÍA IBA A OBTENER UN RECONOCIMIENTO GRANDE, PERO PORQUE ME ENFOQUÉ EN ESO. PUEDO DECIR QUE NO DEJÉ DE PENSAR EN ELLO HASTA QUE LO TUVE.

CONFESIÓN

-Como chef, ¿Qué deberías confesar?

Que soy tal cual, que me siento bien conmigo misma, que tengo pintos...

MÉXICO EN EL MUNDO

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

Con una riqueza, una profundidad y una historia impresionante. Somos Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, lo que muy pocas cocinas del mundo.

MUJER

-¿Qué has padecido por ser mujer en un mundo de hombres?

Ha sido un reto como en todas las profesiones. En lo particular, es un reto diario conmigo y también para abrir camino a otras mujeres.

-Por ejemplo, en Gucci Osteria ¿Qué porcentaje de mujeres participaban?

Éramos 20 en el equipo y 9 de ellas mujeres.



KARIMELÓPEZ AL DESNUDO

-¿Qué te significó la pandemia?

La pandemia fue un parteaguas en el negocio para nosotros. Nos llevó a abrir la plataforma, un tema muy extenso. Tuvimos momentos muy oscuros, pero también de mucha luz.

-Si hubiera una película que describiría tu vida ¿cuál sería?

Yo creo que "Alicia en el país de las maravillas", por sus muchas aventuras.

-Tu miedo...

Los peligros con los que se puede enfrentar mi hija.

-¿Tu peor error?

Uy, he tenido muchos.

-¿Tu mayor acierto?

Mi intuición.

-¿Qué tienes enlatado?

MI PROPIO RESTAURANTE.

-¿Qué tienes congelado en tu vida?

Nada.

-Si fueses un platillo ¿cuál serías?

Un taquito de aguacate.

-¿Qué vino serías?

Un vino natural.

-¿Con qué receta te han conquistado?

LAS ALBÓNDIGAS DE MI MAMÁ

**ME CONQUISTAN
TODOS LOS
DÍAS.**

-¿Cuál sería la cereza de tu pastel por último?

**Mi hija es
la cereza
y la
alegría de
mi vida.**

-Hoy te declaras Oveja Negra por...

**Porque no me
dejo llevar por lo
que dicen los demás.**





ENCIENDE
TU ESENCIA

#serúnico



Al lado de un hombre
Hay una
**Gran
MUJER**

Históricamente se ha dicho y se ha escrito que:
“Detrás de un gran hombre, hay una gran mujer”...

**OVEJA NEGRA no lo cree ni lo lee así.
¡Lo redefine!**

“AL LADO de un gran hombre, hay UNA GRAN MUJER”...

Aquí alguna de las historias

MARIE CURIE & Pierre Curie

Pierre veía a Marie no solo como su esposa, sino como su compañera científica y mejor amiga.

Pierre Curie admiraba profundamente el intelecto y la tenacidad de Marie Curie, considerándola una científica brillante y su igual. Insistió en que ella fuera reconocida en el Premio Nobel, expresando su deseo de trabajar juntos y soñando con pasar sus vidas unidos por la ciencia y la humanidad, destacando la "belleza" de su investigación compartida.

"Sería, sin embargo, una cosa hermosa, en la que apenas me atrevo a creer, pasar juntos por la vida hipnotizados por nuestros sueños: Nuestros sueños por nuestro país; nuestro sueño por la humanidad; nuestro sueño por la ciencia".



SALMA HAYEK & François ~ Henri Pinault

“**A**dmito profundamente a Salma (Hayek). Es una mujer excepcional, inteligente, fuerte, amorosa y con una seguridad arrolladora. Ha sido no solo una compañera inseparable desde 2006, sino una socia de vida inigualable”: François-Henri Pinault .

A pesar de sus exigentes agendas (él, dueño de un imperio de lujo y moda; ella, actriz y productora), mantienen una relación sólida y unida desde su boda en 2009.

Incluso en momentos difíciles, habiendo superado retos como una separación antes de su matrimonio, tiempo en el que François-Henri tuvo un hijo, o la diabetes gestacional de ella durante el embarazo de su hija Valentina



ALEJANDRA FLORES & Jorge Vallejo

“Nos conocimos en Pujol y nos hicimos novios”, dice el chef Jorge Vallejo de su inseparable esposa, ALEJANDRA FLORES. Y de esa unión, surgió una de las duplas más exitosas de la gastronomía mundial (QUINTONIL, su feudo, con 2 Estrellas Michelin, que ocupa el lugar 3 del mundo de acuerdo con The World's 50 Best Restaurants 2025.

“Alejandra es una persona disciplinada que maneja sanamente y con inteligencia el restaurante. Su administración impecable ha sido parte del éxito, pero no solo eso: ella también se encarga del buen servicio que tanto caracteriza a Quintonil, al que le rinde homenaje, como ella dice “el servicio tiene que ser como una danza, es más como un apapacho”. Ella Siempre llega al alma. De ella he aprendido que “El que no vive para servir, no sirve para vivir”.



NOEMI PERALTA & Carlos Constandse

NOEMÍ y CARLOS son la pareja pionera más icónica de Q. Roo. Ella fundadora de Cruz Roja Mexicana y el prestigiado empresario, uno de los constructores del Caribe Mexicano.

"NOEMÍ me ha acompañado a lo largo de 54 años. A su lado he formado una bellísima familia, ha estado en todos mis retos (Akumal, Cancún, Grupo Ritco, Grupo Xcaret, Parque Cancún, como mi + grande proyecto personal), sin jamás ponerme un "pero" ante nada.

"FUE UNA BENDICIÓN TENERLA A MI LADO CUANDO LLEGAMOS COMO PIONEROS A AKUMAL, Y POR OTRO LADO UNA GRAN RESPONSABILIDAD PARA ELLA PORQUE TENÍA CONCIENCIA DE QUE ÍBAMOS A LLEGAR A UN LUGAR SIN AGUA, SIN NADA Y SIN EMBARGO TOMÓ EL RETO CON TODA LA ALEGRÍA Y LO MÁS IMPORTANTE, CON TODO EL AMOR.

"Sin embargo, uno de los temas más importante que nos ha unido muchísimo es la Cruz Roja. NOEMÍ tiene más de 40 años colaborando en la Cruz Roja, de la que ha hecho su vida y obra. Fue ella quien se la trajo a Cancún, la trae tatuada auténticamente. Fue ella quien me motivó a participar y la verdad yo creo que la Cruz Roja es de las instituciones que más me han dado en la vida.

"Ha sido una aventura bellísima en la que hemos estado juntos lado a lado fortaleciendo a la benemérita institución en Quintana Roo" (con atención a + de 280,000 personas) el año pasado.



YEMA LORRABAQUIO & Daniele Müller

Juntos están dando continuidad a la tradición gastronómica de uno de los grupos restauranteros más emblemáticos de Cancún, Grupo ROLANDI.

“Yema es la mujer de mi vida. Es la que me da fuerza, estabilidad, carácter y me ayuda día a día a luchar, a salir adelante. Es fuerza, es creativa, es pasión, es inquieta y con un hambre voraz por aprender. YEMA es una excelente madre, súper amorosa, cariñosa, disciplinada. Y hacia el exterior, tiene un corazón y apetito para salvar al mundo, alimentar las causas y a personas en vulnerabilidad.

“Como compañera de negocio y socia es una mujer que trae mucho drive, empuje, es resolutiva, busca cómo poder encontrar soluciones sin ninguna excusa, y tiene una alerta para cuidar los intereses de la empresa, sin faltar su ingrediente umami en la comunicación (marketing, RP). Es la mujer que deseo por el resto de mi vida a mi lado”.



✂ Aleatorio

⌘ Aleatorio

⌘ Aleatorio

⌘ Aleatorio

⌘ Aleatorio

☒ Aleatorio

Haz de
cualquier
momento
una
celebración



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

Adquiere tu champagne en tu tienda
de preferencia o en



EL CIELO
VALLE DE GUADALUPE

www.vinoselcielo.com

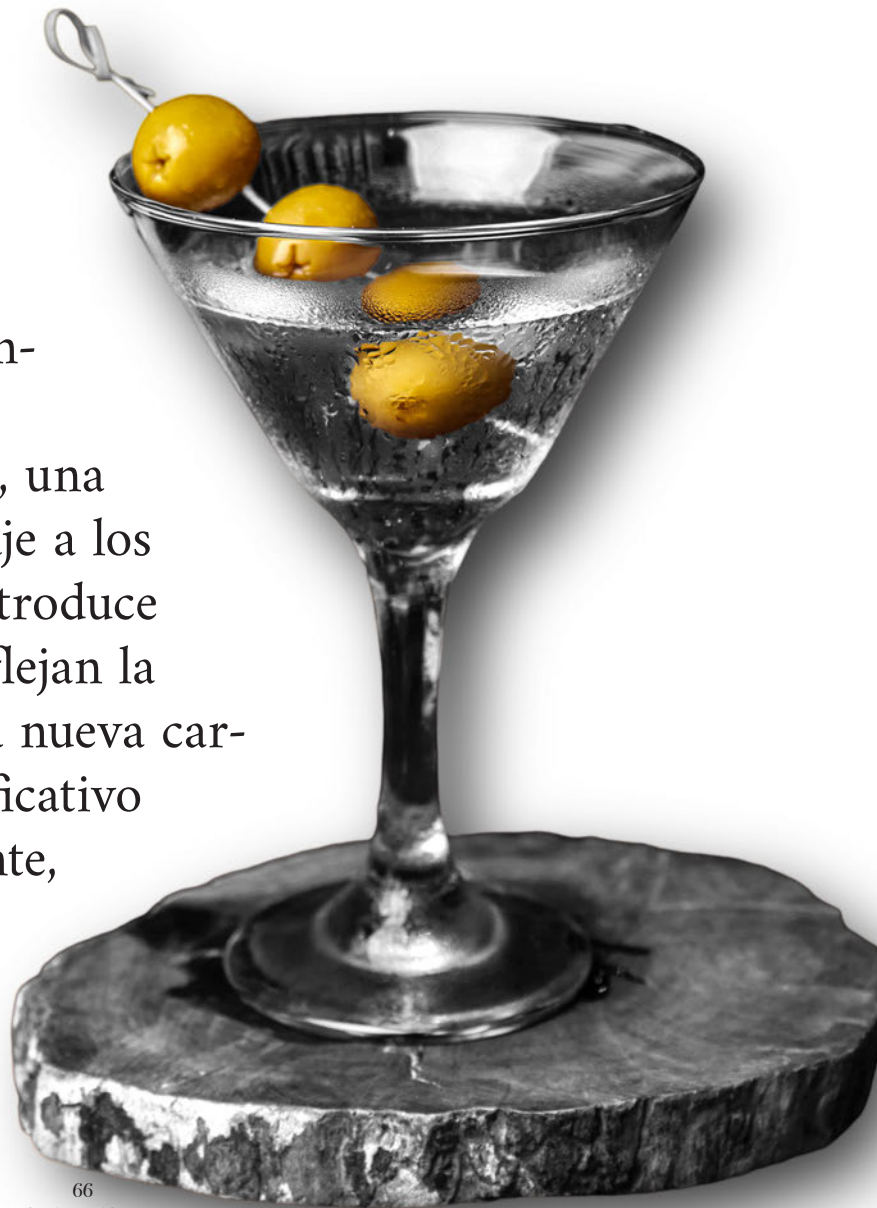


Conocer es no excederse

**ROLANDI'S**
RESTAURANT BAR & PIZZERIA

Nuevo menú de mixología EN ROLANDIS COBA: una nueva razón para levantar la copa

La escena de la coctelería en Cancún suma un nuevo capítulo con la presentación del menú de mixología en Rolandis Cobá, una propuesta que rinde homenaje a los grandes clásicos mientras introduce creaciones originales que reflejan la personalidad de la casa. Esta nueva carta marca un momento significativo en la evolución del restaurante, consolidando su compromiso con ofrecer experiencias completas que van más allá de la mesa.





Este lanzamiento representa una invitación a redescubrir el ritual del aperitivo y el arte de la mixología en un entorno donde la tradición y la innovación conviven con naturalidad. Más que un nuevo menú, es una declaración de intención: elevar cada encuentro en Rolandis Cobá a una experiencia memorable.



NO ME REGALES FLORES



mercado
libre

EVITA EL EXCESO.
PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS

@solferinonative

RAMÓN *Bravo* & *Alberto* FRISCIONE

La presentación de la GUÍA DE BUCEO DEL CARIBE MEXICANO fue el escaparate para rendir homenaje a RAMÓN BRAVO y ALBERTO FRISCIONE, cuyas aportaciones en la exploración, fotografía subacuática y buceo han contribuido de manera importante en la documentación e investigación del mundo marino de Quintana Roo.



Del desaparecido buzo RAMÓN BRAVO se destacó su papel en la promoción del mar y su impulso a proyectos como la colocación del Cristo de Cozumel y la Cruz de la Bahía, creados como puntos alternativos para disminuir la presión sobre los arrecifes de Q. Roo.

ASIMISMO, SE RECORDÓ LA RELACIÓN PROFESIONAL ENTRE FRISCIONE Y RAMÓN BRAVO, QUIENES COMO MENTOR Y DISCÍPULO, RESPECTIVAMENTE, PARTICIPARON EN EXPEDICIONES EN BANCO CHINCHORRO, DONDE REALIZARON TRABAJOS DE DOCUMENTACIÓN DE PECIOS (EXPLORAR BARCOS, AVIONES O ESTRUCTURAS HUNDIDAS), FILMACIÓN Y ELABORACIÓN DE MATERIALES EDITORIALES.

Por esto último, el Club de Exploraciones y Deportes Acuáticos de México (CEDAM), fundado en 1968 por ROMÁN RIVERA TORRES, también otorgó a ALBERTO FRISCIONE un reconocimiento por su trayectoria en exploración y arqueología subacuática.

Friscione ha querido documentar todo lo que observa bajo el agua para que las generaciones futuras conozcan el entorno marino y comprendan su relevancia, de ahí su participación en la elaboración de la Guía de Buceo del Caribe Mexicano.

EN ÉSTA SE CUENTA CON INFORMACIÓN ESPECÍFICA PARA INMERSIONES EN AGUAS ABIERTAS, HASTA RECORRIDOS EN ESCENARIOS SUBTERRÁNEOS ÚNICOS EN EL MUNDO (ARRECIFES, CAVERNAS Y CENOTES), PARA QUIENES BUSCAN EXPLORAR EL FONDO MARINO DEL CARIBE MEXICANO.



DEVELOPMENT • INNOVATION • STRATEGY • MARKETING

WE MAKE THINGS HAPPEN



AV. BONAMPAK SM3, LT 69 Y 70, CANCÚN, 77500

(998) 845 0626 • info@lemmus.com • www.lemmus.com



Tarana Burke

Fundadora del Movimiento MeToo

“Mi visión para el movimiento MeToo es parte de una visión colectiva para conseguir un mundo libre de violencia sexual”.

“De repente, se habla de un movimiento centrado en quienes sobrevivieron a la violencia sexual como un complot vengativo contra los hombres”.

“(MeToo) es un movimiento sobre una de cada 4 niñas y uno cada 6 niños que son abusados sexualmente cada año y que cargan con esas heridas hasta la edad adulta”.





Elite

**LUJO
DESCALZO**

Muebles de baño, Canceledes, Sanitarios, Pisos & Azulejos

Luis Donaldo Colosio 200 m antes de la glorieta de Bonfil - Cancun, Quintana Roo

Tel 9988 820160 | www.castelcancun.com

OVEJA DeSCaRRRIaD_a



GHISLAINE MAXWELL

EN LETRAS CHIQUITAS... MUJER CONTRA MUJER. MAXWELL FUE LA PRINCIPAL RESPONSABLE DE COOPTAR A CIENTOS DE NIÑAS MENORES DE EDAD PARA QUE LUEGO FUERAN ABUSADAS SEXUALMENTE POR EPSTEIN Y SU RED DE AMIGOS PODEROSOS A TRAVÉS DE UN SISTEMA CUIDADOSAMENTE DISEÑADO. **Su modus operandi:** manipulación a las víctimas con promesas de ayuda económica, apoyo para acceder a estudios superiores o "supuestas" oportunidades profesionales. También es señalada de haber participado en abusos físicos en muchas de las afectadas.



ROLANDI'S®
RESTAURANT BAR & PIZZERIA

2X1 PIZZA MASA ROMANA

Lunes y martes



CANCÚN CENTRO
4:00 a 6:00 PM

PLAYA DEL CARMEN
5:00 a 7:00 PM

DISFRÚTALO EN ROLANDI'S CÓBA Y PLAYA DEL CARMEN
DISPONIBLE TODO EL MES DE MARZO DEL 2026

LA ISLA PASIÓN, *La Mejor Playa* DEL MUNDO



LA ISLA PASIÓN, EN COZUMEL, HA SIDO RECONOCIDA OFICIALMENTE COMO LA MEJOR PLAYA DEL MUNDO EN LOS "TRAVELLERS' CHOICE AWARDS: BEST OF THE BEST BEACHES 2026" DE TRIPADVISOR.



La Isla Pasión es una isla privada con todo incluido localizada al norte de Cozumel, a la cual le fue conferida el máximo galardón de la plataforma, cuya designación se basa en millones de opiniones y experiencias reales de viajeros recopiladas durante un año.

Los viajeros evaluaron: la transparencia del mar y suave oleaje; amplio arenal; limpieza, conservación ambiental, calidad del agua, hospitalidad y la experiencia en general.



Mercedes-Benz
8° TORNEO *de Golf*

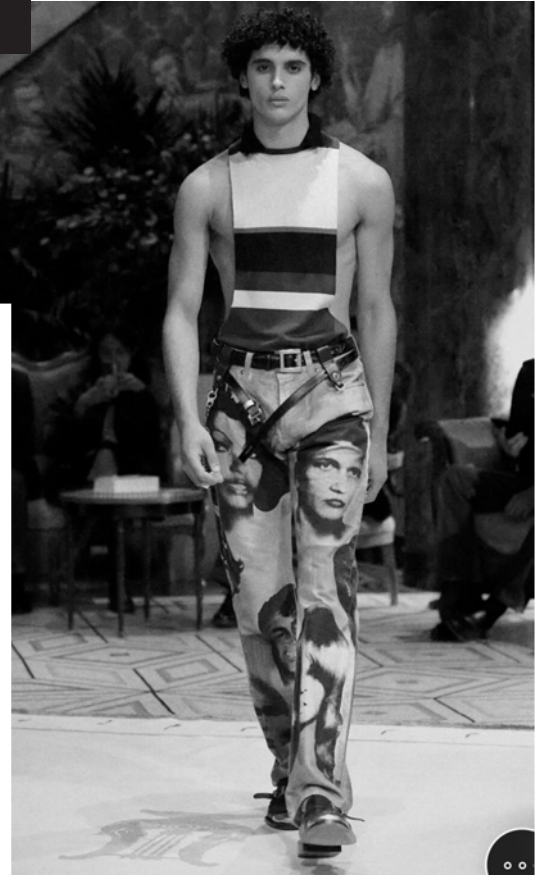
**OVEJA NEGRA
GOURMET**



VILLA GASTRONÓMICA
¡Con los mejores Restaurantes,
Bodegas de Vino, Tequila y Mezcal!
Junio 27, 2026

VERSACE, PRIMAVERA - VERANO 2026

Primavera Verano 2026 de la marca italiana Versace es una exploración de la esencia fundamental de la casa, rearticulada para reflejar una realidad contemporánea: una elegancia escandalosa y sencilla diseñada para una vida guiada por el sentimiento. Deseo, sensualidad y curiosidad.









**SECRETARÍA
DE SEGURIDAD
CIUDADANA**

FORTALECE LA SSC VINCULACIÓN CON EL SECTOR EMPRESARIAL PARA CONSOLIDAR LA SEGURIDAD EN Q. ROO



En un esfuerzo por consolidar la colaboración entre el sector empresarial y las autoridades estatales, el Secretario de Seguridad Ciudadana, Julio César Gómez Torres, sostuvo

una reunión de trabajo con integrantes de la Confederación Patronal de la República Mexicana "COPARMEX Quintana Roo", en la que presentó los ejes rectores de la estrategia de seguridad ciudadana implementada en la entidad.

Durante el encuentro, se expusieron los objetivos estratégicos, plenamente alineados con la Estrategia Nacional de Seguridad Pública, destacando cuatro pilares fundamentales: Atención a las causas; Fortalecimiento de las instituciones de seguridad, mediante la profesionalización y dignificación de las corporaciones policiales; Impulso a la inteligencia e investigación para anticipar y desarticular factores de riesgo y la Coordinación institucional.

Asimismo, se dieron a conocer las proyecciones para 2026 de la Secretaría de Seguridad Ciudadana, en las que se refrenda el compromiso de trabajar de manera conjunta con el sector empresarial.

Entre las acciones previstas destacan el fortalecimiento de redes de prevención y la implementación de capacitaciones especializadas dirigidas a los integrantes de COPARMEX, con el objetivo de fomentar una cultura de autoprotección y corresponsabilidad.

CON ESTAS ACCIONES, LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA REAFIRMA SU VOLUNTAD DE MANTENER CANALES DE DIÁLOGO ABIERTOS Y PERMANENTES CON TODOS LOS SECTORES PRODUCTIVOS Y SOCIALES, PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA PAZ EN QUINTANA ROO.

#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.cancunecutivo.com

GRACIAS A **TU** DONATIVO

Esto que ves, lo hacemos juntos.

SU VALENTÍA DA RESPUESTAS. TU AYUDA LO HACE POSIBLE.

Cristina Recke



Maleba Arias



Verónica Mendoza



Sebastián Ojeda



Diego Franco



Cecile Sánchez

Cristina Kessel



Escanea, dona
y salva vidas.

*Binomio canino para búsqueda y rescate



NOTARÍA N°79

Lic. Edgar Gregorio Ordoñez Durán

Brindamos soluciones eficaces y personalizadas para sus necesidades.

SERVICIOS PRINCIPALES:

- ESCRITURAS
- PODERES
- SOCIEDADES
- TESTAMENTOS
- FE DE DICHOS
- FE DE HECHOS
- COMPRA/VENTAS
- PROTOCOLIZACIONES
- CONSULTORÍA JURÍDICA
- CANCELACIONES DE HIPOTECA
- CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO
- CERTIFICACIÓN DE DOCUMENTOS

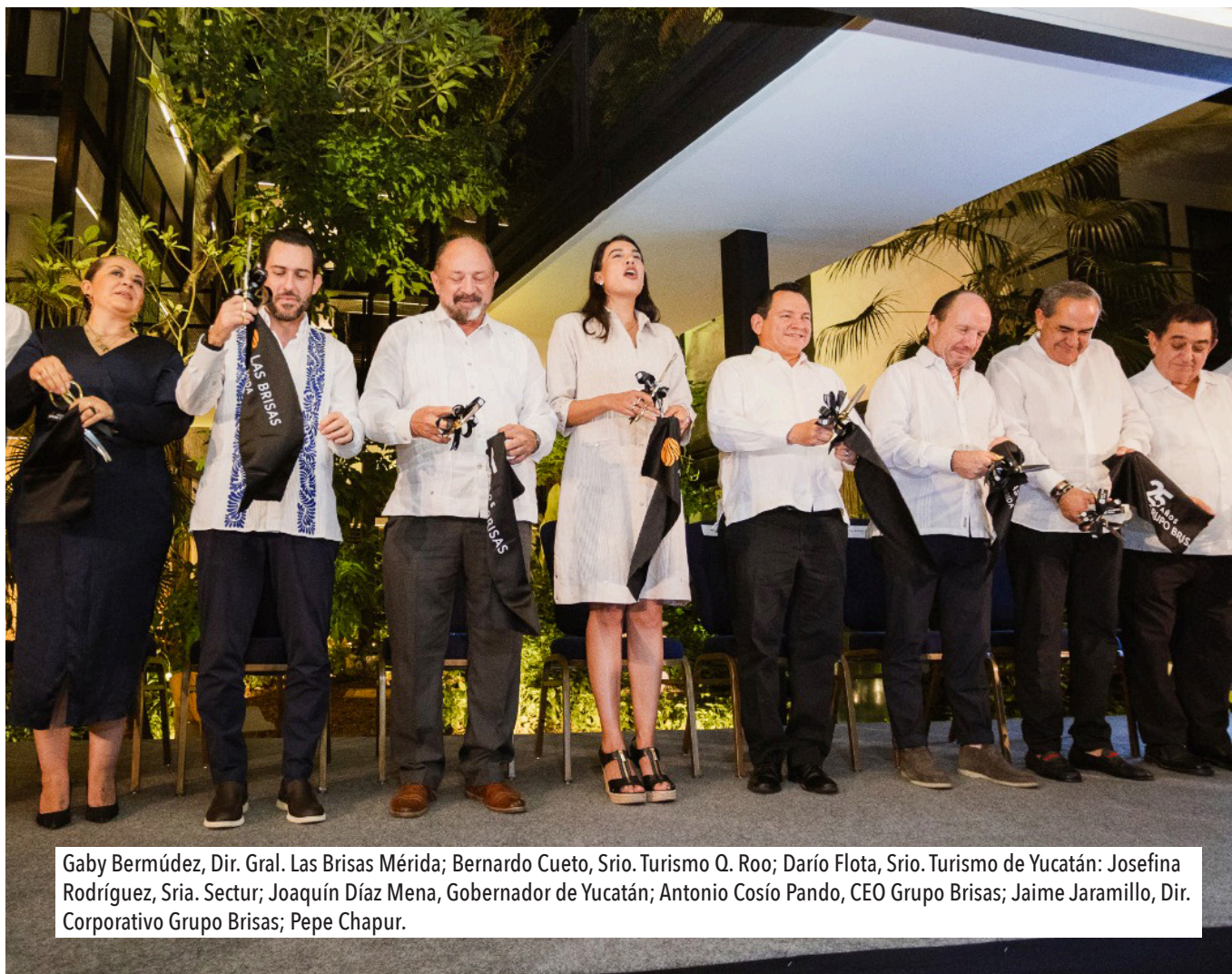
(Actas de nacimiento, certificados escolares, etc)

Av. Tulum 269, Oficina 7, SM 15-A de
Cancún, Quintana Roo

**Cotizaciones al
9982140550**



INAUGURAN LAS BRISAS MÉRIDA

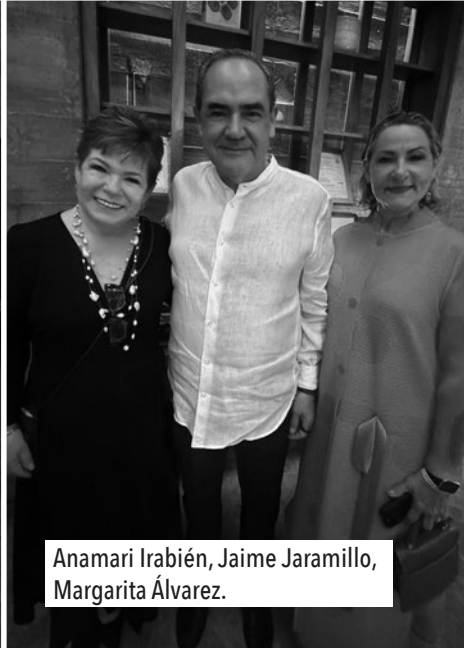


Gaby Bermúdez, Dir. Gral. Las Brisas Mérida; Bernardo Cueto, Srio. Turismo Q. Roo; Darío Flota, Srio. Turismo de Yucatán; Josefina Rodríguez, Sria. Sectur; Joaquín Díaz Mena, Gobernador de Yucatán; Antonio Cosío Pando, CEO Grupo Brisas; Jaime Jaramillo, Dir. Corporativo Grupo Brisas; Pepe Chapur.

ANTONIO COSÍO PANDO, CEO de Grupo Brisas, **INAUGURÓ OFICIALMENTE EL HOTEL LAS BRISAS MÉRIDA, CON LA PRESENCIA DE LA SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL, JOSEFINA RODRÍGUEZ; EL GOBERNADOR DE YUCATÁN, JOAQUÍN DÍAZ;** el Srio. Turismo de Yucatán, Darío Flota; así como ejecutivos de la firma hotelera. **TRAS EL ACTO OFICIAL, SE EFECTUÓ UNA COPIOSA CENA EN EL RESTAURANTE ÈCUME,** bajo el Liderazgo del chef Sylvain Desbois.



Isabel Grosse, Mariana Echánove,
Fernando Davela, Rous Borbón.



Anamari Irabién, Jaime Jaramillo,
Margarita Álvarez.




LAS BRISAS
MÉRIDA
Antonio Cosío Pando.



Paulina Mérito, Lizzie Cole.



Mariela Gómez, Laura Rodríguez.



Mtra. Josefina Rodríguez Zamora, Secretaria de Turismo del Gobierno de México



Chef Sylvain Desbois.



Darío Flota Ocampo, Secretario de Fomento al Turismo de Yucatán



Gabriela Bermudez, Bernardo Cueto.



Joaquín Jesús Díaz Mena, Gobernador Constitucional del Estado de Yucatán.



Jaime Jaramillo, Mariana Echanove y Darrick Eman.

¿QUÉ ES LA VIOLENCIA DE GÉNERO?

La violencia de género es un tipo de agresión física o psicológica ejercida contra cualquier persona o grupo de personas basada en su orientación o identidad sexual, sexo o género.

Recuerda: No minimices ningún tipo de violencia. Si tu vida e integridad corren peligro, debes denunciar a tu agresor.

¡Rompe el silencio, DENUNCIA!



sscqroo



@ssc_qroo

INGRESA K302 BUSINESS & INDUSTRIAL



Eduardo Mellado, Gerardo, Mariana y Ana Catalina Treviño, Andrés Mellado.

GERARDO TREVIÑO, de REGIO CARIBE, y EDUARDO Y ANDRÉS MELLADO, de CÁPITEL DESARROLLO, fueron los impecables anfitriones del lanzamiento de K303 BUSINESS & INDUSTRIAL HUB, UN PARQUE INDUSTRIAL CON 48 BODEGAS, proyecto de alto impacto en el mercado inmobiliario industrial. ¡Bienvenido!



Gerardo Treviño.



Daniela Miramón, Maru Duarte, Ana Mota y Elmer Llanes.



Giancarlo Frigerio y Raquel Hernández.



Arturo Ramos, Lucía González, Juan Alaniz y Sergio Zambrano.



Sergio González y Roberto Juárez.



Ricardo Cerda, Andrés y Eduardo Mellado.



René Peña, Ana Catalina, Mariana y Gerardo Treviño.



Andrés Mellado.



Rosalía Ricardez, Maru Duarte y Lucien Russo.



Anita González y Javier Olvera.



Isabella Whewell y Alexis Pfennigschmidt.



Lalo Castro, Robert, Sergio González.



LOS CÓMPLICES DE TU AVENTURA



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



+52 998 392 2213



ChilMex Travel



@chilmextravel



@chilmextravel

ROMÁN RIVERA TORRES PRESENTA LIBRO



Fer Martí, Pancho Córdova, Román Rivera Torres., Marcos y Carlos Constandse.

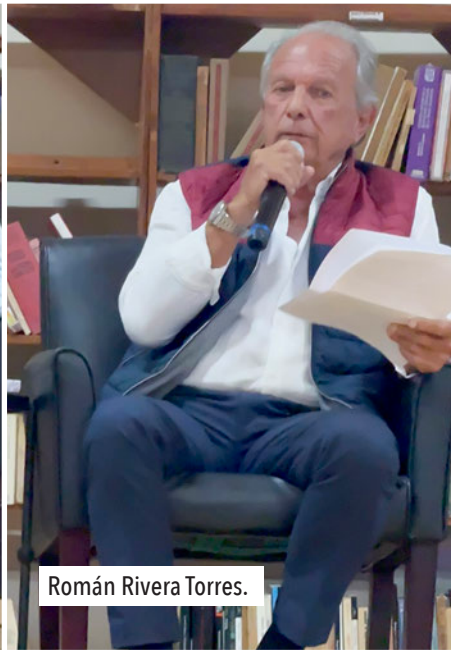
"UNA PIEDRA ES MÁS QUE UNA PIEDRA", es el título del libro del afamado arquitecto **ROMÁN RIVERA TORRES**, uno de los grandes pioneros y constructores del Caribe Mexicano. La temática versa en torno a su vida y obra arquitectónica, cuya máxima creación fue un sueño concretado en el complejo turístico, náutico, golfístico *PUERTO AVENTURAS*. Amigos entrañables (*CARLOS y MARCOS CONSTANDSE; PANCHO CÓRDOVA, FERNANDO MARTÍ*), fueron los presentadores de su libro, atestiguado por un puñado de amigos y admiradores.



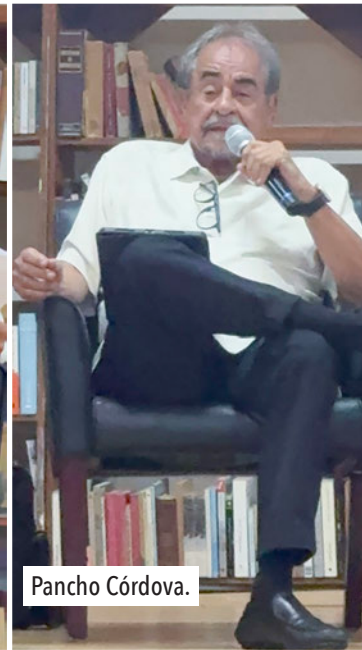
Marcos Constandse.



Carlos Constandse.



Román Rivera Torres.



Pancho Córdova.



Jorge Durán, Artemio Santos.



Fernando Martí, Ricardo Medina.



Marciano y Marciano Jr. Carrasco.



Javier Olvera.



Jaime y Tabi
Valenzuela.



Margarita Castellanos,
Nicole Schlettwein.



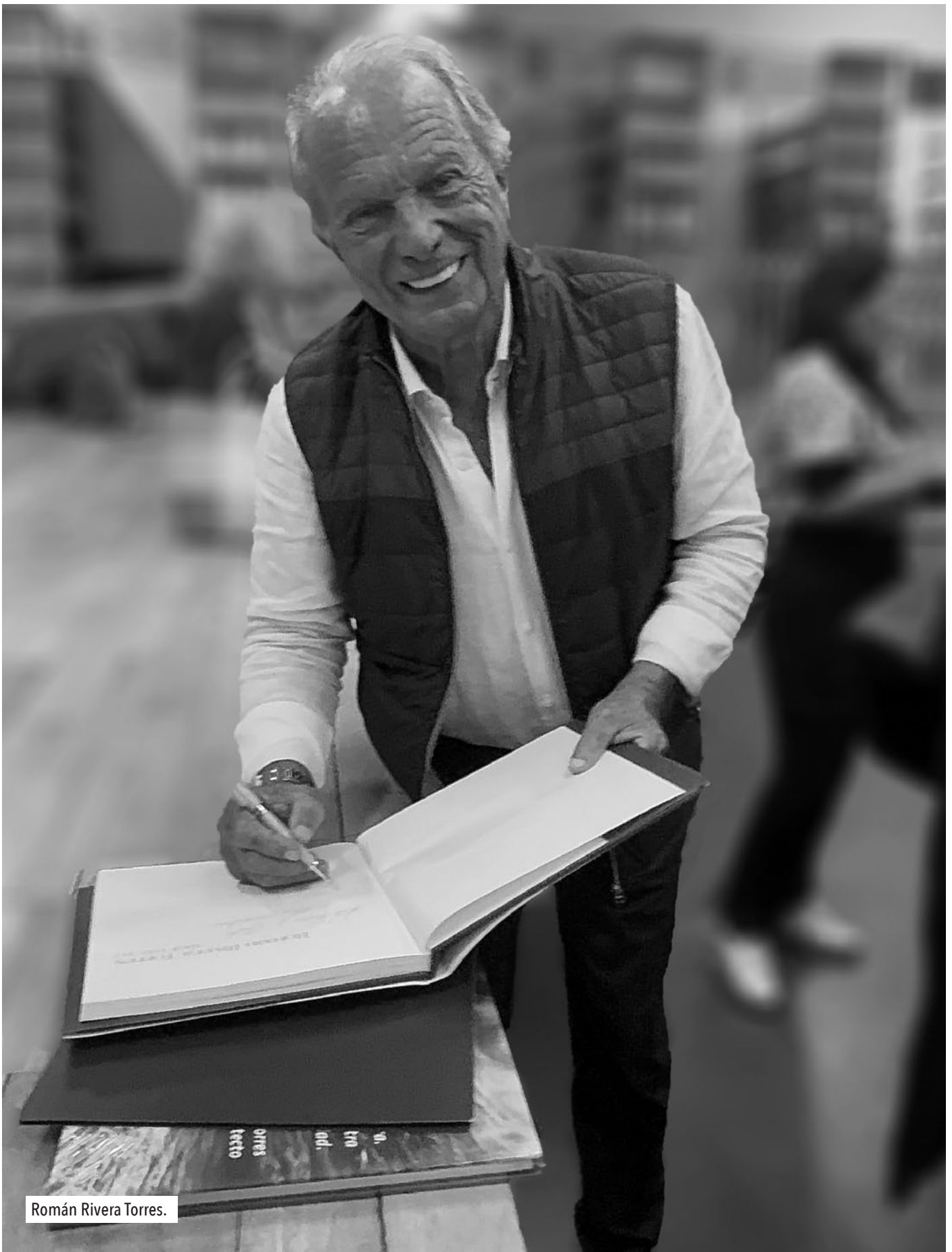
Tere y Pancho
López Mena.



Tomás Peralta,
Alicia González.



Lulú y Abelardo Vara.



Román Rivera Torres.



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



Miry Escalante, Irma Alviso, Lupita Jiménez y Carmen Nicolás.

IRMA ALVISO AL FRENTE DE SKÅL ISLA MUJERES-PUERTO MORELOS

Irma Alviso Rentería asumió la Presidencia de Skål Internacional Isla Mujeres-Puerto Morelos, destacando su compromiso con la industria turística y la profesionalización del sector. El evento se efectuó en el Hotel Atelier Playa Mujeres.



Elena Kileseva, Nadia Galván, Itzel Voight.



Toño del Valle, Irma Alviso y Nadia Galván.



Guillermo Baeza, Irma Alviso y Mauricio Martínez.



Miry Escalante y Edgar Ordoñez.



Abraham, Jesús Vargas, Guillermo Baella, Mauricio Martínez y Joel Martínez.



DANCING Queen




@COCOBONGOSHOW / @COCOBONGOSHOWDISCO

WWW.COCOBONGO.COM

☎ 800 841 46 36 ☎ (998) 883 23 73 ☎ +52 1 998 126 9260 ✉ cococancun@cocobongo.com
MINIMUM AGE 18 YEARS OLD, PICTURE ID NECESSARY. LA EDAD MÍNIMA ES DE 18 AÑOS, IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA NECESARIA.

OVEJA NEGRA

ABR / MAY 2025 / N° 71

SÉ DIFERENTE



OVEJA NE

MAR / ABR 2025 / N° 72

OVEJA NEGRA

JUL 2025 / N° 73

SÉ DIFERENTE



The New York Times
TRUÑO Y EL PODER



OVEJA NEGRA

SEPTIEMBRE 2025 / N° 75

SÉ DIFERENTE



ESPECIAL MX

The New York Times
CHABOTS, ALARMA
ENTRE ADOLESCENTES



ANTONIO

OVEJA NEGRA

MARZO 2026 / N° 81

SÉ DIFERENTE



ESPECIAL MUJERES

The New York Times
"MELANIA"
EL DOCUMENTAL



KARIME LÓPEZ

OVEJA NEGRA

NOVIEMBRE 2025 / N° 77

SÉ DIFERENTE



A NEGRA

SÉ DIFERENTE



DO CHOBÍ LANDEROS

TELEFÓN MX, LA RED DE REHABILITACIÓN
GRANDE PUNTO, UN CON TODO

OVEJA NE

SÉ DIFERENTE

ENERO 2026 / N° 79



The New York Times
EL REGRESO DEL REY,
DOLOR DE CABEZA
EN ESPAÑA



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

Suscripciones: laovejanegra2019mx@gmail.com