

OVEJA NEGRA

MAYO 2026 / N° 83

SÉ DIFERENTE



ESPECIAL
TIANGUIS
TURÍSTICO
DE MÉXICO,
50'AÑOS

BENITO MOLINA

CHEF GUÍA MICHELIN

**DISRUPTIVO, POLÉMICO, MEDIÁTICO Y GRAN DEFENSOR
AL RESPETO ABSOLUTO A LA PESCA
SOSTENIBLE Y AL CONSUMO SUSTENTABLE. SU LEGADO.**



WHERE GREAT MOMENTS BEGIN

Adquiere tu SUV de Mercedes-Benz
con beneficios exclusivos



**BONO
EXCLUSIVO**

+

18 MSI

+

0%

COMISIÓN
POR APERTURA

3 AÑOS*
GARANTÍA | KMS ILIMITADOS
SERVICIOS INCLUIDOS

140 YEARS OF
INNOVATION

OVEJA NEGRA



04 PREMONICIONES
Mariana Orea

26 HABLANDO AL CHILE
Chef Ricardo
Muñoz Zurita

77 ROLANDI'S

8 NEWSLETTER
The New York
Times

29 PLACERES CULPOSOS
Mariana Orea

81 OVEJA VERDE

10 SEGURIDAD TURÍSTICA
Iñaki Garmendia

33 ENTREVISTA
Darío Flota

83 DEL REBAÑO
Miguel Ángel

13 REFLEXIONES DESDE
LA CATEDRAL DEL MAR
Alvaro de Marichalar

38 VINO SIN COMPLEJOS
La Jefa

85 OVEJA DESCARRIADA
Rubén Rocha Moya

16 FRASES QUE MATAN

18 ZOOM

41 PORTADA
Benito Molina

87 MODA
Dolce & Gabbana

20 ENTREVISTA
Pablo Lezama

65 ESPECIAL
Cancún

90 GOBIERNO



TIANGUIS TURÍSTICO DE MÉXICO, *50 Años*

Con *NUMERALIA* alegre, optimista,
se clausuró la 50^a edición del Tianguis
Turístico 2026 en Acapulco.

Participaron las 32 entidades federativas, 1,402 compradores y 1,323 compañías expositoras, incluyendo 8 países. Se concretaron 64,138 citas de negocios, ventas por 1,038 mdp y ventas por 130 mdp por concepto de productos comercializados por el llamado turismo comunitario. Se reportó una derrama económica de más de \$1,050 mdp.

En materia económica, se anunció inversión turística histórica de 150 mdd como parte de una cartera total de 42,452 mdd que prevé el Plan México. En materia de conectividad, se informó que aerolíneas nacionales anunciaron 58 nuevas rutas, de las cuales 21 son internacionales y 37 nacionales.

Aunque para la secretaria de Turismo federal, JOSEFINA RODRÍGUEZ, “Estos resultados hablan de

confianza, de recuperación y de un sector turístico que sigue apostando por Acapulco”, por México, la realidad internacional tiene otra lectura.

La percepción de México en el mundo es contrastante. Ciertamente, nuestro país es reconocido globalmente como una potencia turística, cultural y gastronómica, de otra manera no se explica que esté dentro del Top Ten de preferencias del viajero mundial.

Pero en los últimos tiempos, MÉXICO enfrenta una imagen negativa por inseguridad y violencia relacionada con el narcotráfico, lo que genera temor y percepción de riesgo.

De hecho, México a menudo aparece en índices internacionales con altos niveles de percepción de inseguridad, corrupción, ubicándose en posiciones bajas en rankings globales.

México se encuentra en el cuarto puesto de los países más peligrosos del mundo, superando a naciones en conflicto, de acuerdo con el índice de la ONG ACLED.

En lo que respecta al Estado de Derecho/Justicia, en el índice de World Justice Project, México se sitúa en el lugar 133 de 142 países, evidenciando una debilidad en seguridad y justicia, con repercusiones en la certeza jurídica para todo tipo de inversión.

De tal suerte, que las cifras alegres, las narrativas gubernamentales que oímos una y otra vez solo vienen a poner parches a una realidad que exige estrategias quirúrgicas.

No se han respondido activamente a noticias negativas o dudas de los viajeros para contener la crisis de reputación. Incluso se están debilitando ante eventos negativos en las principales zonas turísticas que no han sido blindadas, como Acapulco, el Caribe Mexicano o el sitio arqueológico de Teotihuacán, que de un hecho aislado vino a sumarse a esta vorágine de episodios que contravienen a la seguridad turística.

Sin embargo, tenemos casos de éxito que debiesen replicarse, como el caso Los Cabos, que mejoró su imagen tras una crisis de seguridad mediante estrategias coordinadas que lograron transformar la percepción de un destino violento a uno seguro y de lujo.

O A LA EXITOSÍSIMA CAMPAÑA DE SEGURIDAD TURÍSTICA, QUE LANZÓ COLOMBIA EN TIEMPOS DE ÁLVARO URIBE, ENFOCADA A TRANSFORMAR LA IMAGEN INTERNACIONAL DEL PAÍS, AFECTADA POR LA VIOLENCIA Y EL NARCOTRÁFICO, A UN DESTINO TURÍSTICO CONFIABLE Y ATRACTIVO PARA LA INVERSIÓN, BAJO EL SLOGAN "EL RIESGO EN COLOMBIA, ES QUE TE QUIERAS QUEDAR"...

Entre 2022 y finales de 2025, el sector turístico colombiano creció más del 138%, posicionándose como el primer país de Sudamérica en crecimiento turístico según ONU Turismo.

MÉXICO es grande, es reconocido por su impresionante biodiversidad, cultural, natural y calidez de su gente, irrepetible en el mundo. DEBIESE BUSCAR ESTRATEGIAS DE ALTOS VUELOS para devolverle lo que se merece, una imagen digna, confiable, segura, porque NO por unos cuantos hechos, merece el destierro en la geografía turística mundial. Estamos a tiempo.



El alma de México,
reinterpretada en Ramona.

LOS 250 MEJORES RESTAURANTES
DE MÉXICO 2026
GUÍA MÉXICO GASTRONÓMICO

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



NEWSLETTER THE NY TIMES



Linh Pham para The New York Times

LA ESCASEZ EN ASIA POR LA GUERRA EN IRÁN PODRÍA EXTENDERSE PRONTO POR EL MUNDO

La guerra de Irán y sus cuellos de botella energéticos golpearon fuerte y rápidamente a Asia-Pacífico. El escenario de crisis allí indica que los problemas se multiplican y se extienden.

LEE LA NOTA COMPLETA:

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



Justin Sullivan/Getty Images

LAS TARIFAS DE EQUIPAJE SUBIERON. AQUÍ CÓMO EVITARLAS

A raíz de la guerra de Irán, las compañías aéreas han estado aumentando sus tarifas por equipaje documentado como una forma de abordar los costos adicionales. Pero hay herramientas que te ayudarán a minimizar tus gastos, aquí te decimos algunas de ellas. <https://nyti.ms/4218w7o>

LEE LA NOTA COMPLETA:

<https://nyti.ms/4218w7o>

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



Guerra Internacional, **SEGURIDAD EN** **ACCESOS Y DESTINOS**

Perdón por la reiteración, pero me veo obligado a hacer mención de la escalada bélica existente y su incidencia en un turismo de nuevo muy condicionado.

Nadie puede negar que se están viviendo momentos de alta tensión donde el futuro de las relaciones internacionales y el turismo se están viendo ensombrecidos por esta nueva contienda, al margen de estar cerca o no de su centro neurálgico.

Y es que, aspectos como el transporte, el precio de los combustibles, los precios en general, seguros de viajes, alteración en las conexiones, políticas de bloqueo, la ubicación territorial y los factores psicológicos que anidan en todo turista; hace que el turismo mundial se encuentre en situación de gran incertidumbre.

Hecho que no se da de manera homogénea, sino que la proximidad — lejanía física, cultural y de los intereses; hará que algunos países capeen este temporal mejor que otros.

Queda claro que motivos externos y de acceso condicionan la llegada de los turistas, pero una vez en destino, la responsabilidad recae sobre los agentes locales.

En ese sentido, superado el temor y los obstáculos comentados, se puede adelantar que los turistas van a seguir apostando por México algo que satisface, si bien con cierta cautela por el grado de seguridad que se van a encontrar.

Y es que, aunque no se llegue a percibir la sensibilidad de los turistas en tiempos de crisis, ésta sigue estando a flor de piel.

Por todo, sería aconsejable que en las acciones de marketing se priorizaran los mercados internos, reincidentes y de proximidad, ya que se reducirían los riesgos en los desplazamientos amén de que dichos turistas se adaptarían más rápidamente a las relaciones y seguridad existentes.

No olvidarse de dotar estos contenidos a las acciones de promoción. Todo en un contexto, donde se debe exportar una realidad turística mexicana más humana, hedonista y actualizada.

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



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



LA CUMBRE DE LA *Mafia Socialista*

Los capos de la mafia socialista internacional Sánchez y Zapatero, reunieron en Barcelona a los cuatro dirigentes socialistas foristas paulistas que todavía quedan en Hispanoamérica.

Todos rendían temerosa pleitesía al jefe de jefes Soros, siniestro ser de la oscuridad más azabache, mientras intentaban camuflar el declive de la ideología más abyecta, inoperante, fallida, destructora, y criminal en la historia de la humanidad.

Afortunadamente, el socialismo empobrecedor va desapareciendo de Hispanoamérica porque la mayoría comienza a darse cuenta de la perpetua estafa que vende el envidioso socialista, consistente en regalar bienes ajenos a cambio de votos.

Así arruinaron rápida y eficazmente a nuestros hermanos de Cuba, Venezuela, Méjico, Nicaragua, Argentina, Chile, Bolivia, El Salvador, Colombia, Ecuador, Brasil o Perú.

No existe ningún país con un gobierno socialista, donde el nivel de vida haya aumentado un ápice. Jamás. No hay...

El socialismo garantiza la discordia, la pobreza, la tristeza, la envidia y el caos.

Toda la FAMILIA HISPANA debemos tener claro que para salir adelante debemos conseguir la ¡DISOLUCIÓN, DE LA MAFIA SOCIALISTA!



EL CIELO

VALLE DE GUADALUPE

Los Vinos premiados en



CMB

**MÉXICO
SELECTION**

Presentado por



de venta en

www.vinoselcielo.com



El Cielo Valle de Guadalupe

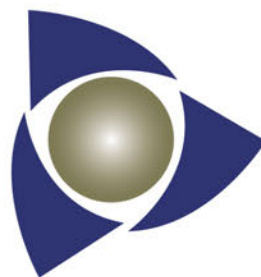


“**Q**ue pronto Cuba, Nicaragua y otros países como México –como ha sucedido con Argentina– rompan esas mismas cadenas, recuperen su libertad y se ponga fin a los narcoestados que los dictadores de ultraizquierda están implantando allá donde pueden o se les deja; destruyendo familias, vidas muy jóvenes, creando sucios negocios que destrozan nuestra convivencia, seguridad y prosperidad”: Isabel Díaz Ayuso, presidenta de la Comunidad de Madrid (10 Abril 2026).

“**U**na fuga de hidrocarburos en las instalaciones de Pemex. Tal fuga había sido negada sistemáticamente por las áreas operativas especialmente en marzo cuando comenzaron a llegar arribazones de petróleo a las costas del Golfo de México. La decisión de no cortar el flujo en su totalidad para limitar la duración y la magnitud del derrame. El cierre de la válvula principal se realizó el 14 de febrero, ocho días después de que se detectó la fuga”: Víctor Rodríguez, director general derrame Pemex (16 Abril 2026).



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



Gabriel Escarrer, de Grupo Meliá.

REINGRESA PARADISUS

Con una inversión de 50 mdd, el hotel Paradisus Cancún, de Grupo Meliá, se reincorporó a la oferta de hospedaje de Zona Hotelera de Cancún.

“Paradisus Cancún es una propiedad verdaderamente especial tanto para la compañía como para nuestra familia, ya que sigue siendo uno de los resorts más distintivos de Cancún, inaugurado hace más de 35 años por nuestro fundador”, afirmó Gabriel Escarrer Jaume, presidente y director ejecutivo de Meliá Hotels International.

La icónica propiedad de arquitectura piramidal, ingresa con el concepto todo incluido de lujo para familias y adultos.

El resort de grupo Meliá cuenta con una oferta de 773 suites de lujo completamente rediseñadas, 9 conceptos culinarios, 7 bares, nuevo parque acuático (Aquazone), el flamante club infantil Kidsdom e instalaciones de primer nivel que redefinen los viajes en grupo.

“La reapertura de Paradisus Cancún encarna la esencia de nuestro propósito: elevar las experiencias de lujo en los destinos más codiciados del mundo, creando momentos inolvidables en un entorno que fusiona cultura, bienestar y sofisticación, todo ello con la cálida y excepcional hospitalidad que caracteriza a Meliá”.

MARRIOTT NEW AGE

La cadena internacional Marriott estrena para este 2026 nueva lujosísima marca: Tribute Portfolio, responsable de las diversas aperturas tanto para el Caribe, como para Latinoamérica, y refuerza su crecimiento con inversiones en otras de sus rúbricas.

“Definitivamente, en el Caribe y Latinoamérica (CALA), Tribute Portfolio será una de las marcas de Marriott con mayor crecimiento en la región”, afirma Louise Bang, Chief Commercial Officer de Marriott CALA.

En el Caribe mexicano, será Casa Nizuc, A Tribute Portfolio Resort & Spa, propiedad hermana de NIZUC Resort & Spa, complejo de lujo situado en la Zona Hotelera de Cancún, con 274 suites de lujo y villas privadas.

En tanto, que en Barbados, Turtle Beach, Barbados, A Tribute Portfolio All-Inclusive Resort, ubicado en la costa sur de la isla, mientras en la costa oeste, Crystal Cove, A Tribute Portfolio All-inclusive Resort se alza sobre acantilados frente al mar.

La marca también debutará en Perú con el hotel boutique Humano, Lima, A Tribute Portfolio Hotel. Ubicado en Miraflores, uno de los distritos más vibrantes y culturales de la capital.



Louise Bang, de Marriott CALA.



Graciela Hank, de Grupo Hermès; Mara Lezama, Gobernadora de Q. Roo.

WELCOME BACK

Tras ocho meses y una cuantiosa inversión, reingresa el hotel Secrets Playa Mujeres Golf & Spa Resort, un resort solo para adultos bajo el concepto Todo Incluido.

“Es un día importante para nuestra familia. La historia de este destino turístico empieza hace más de 30 años, cuando nuestro abuelo Carlos Hank en busca de oportunidades creó Playa Mujeres, un desarrollo con un campo de golf de clase mundial, diseñado por Greg Norman, y hoteles de primer nivel integrados en una comunidad privada”, afirmó Graciela Hank González, propietaria de Grupo Hermes División Turismo, que hoy se convierte en uno de los destinos más exitosos del Caribe Mexicano.

Con 424 suites, el Secrets Playa Mujeres Golf & Spa Resort impulsa el desarrollo de la región con una oferta de lujo con estándares de alto nivel, con un compromiso en el tema de la sostenibilidad y sustentabilidad, e impactando directamente en 1,400 familias.

En el apalancamiento para la renovación de la propiedad operada por Hyatt, participaron las instituciones financieras Bancomer, Santander y Sabadell.

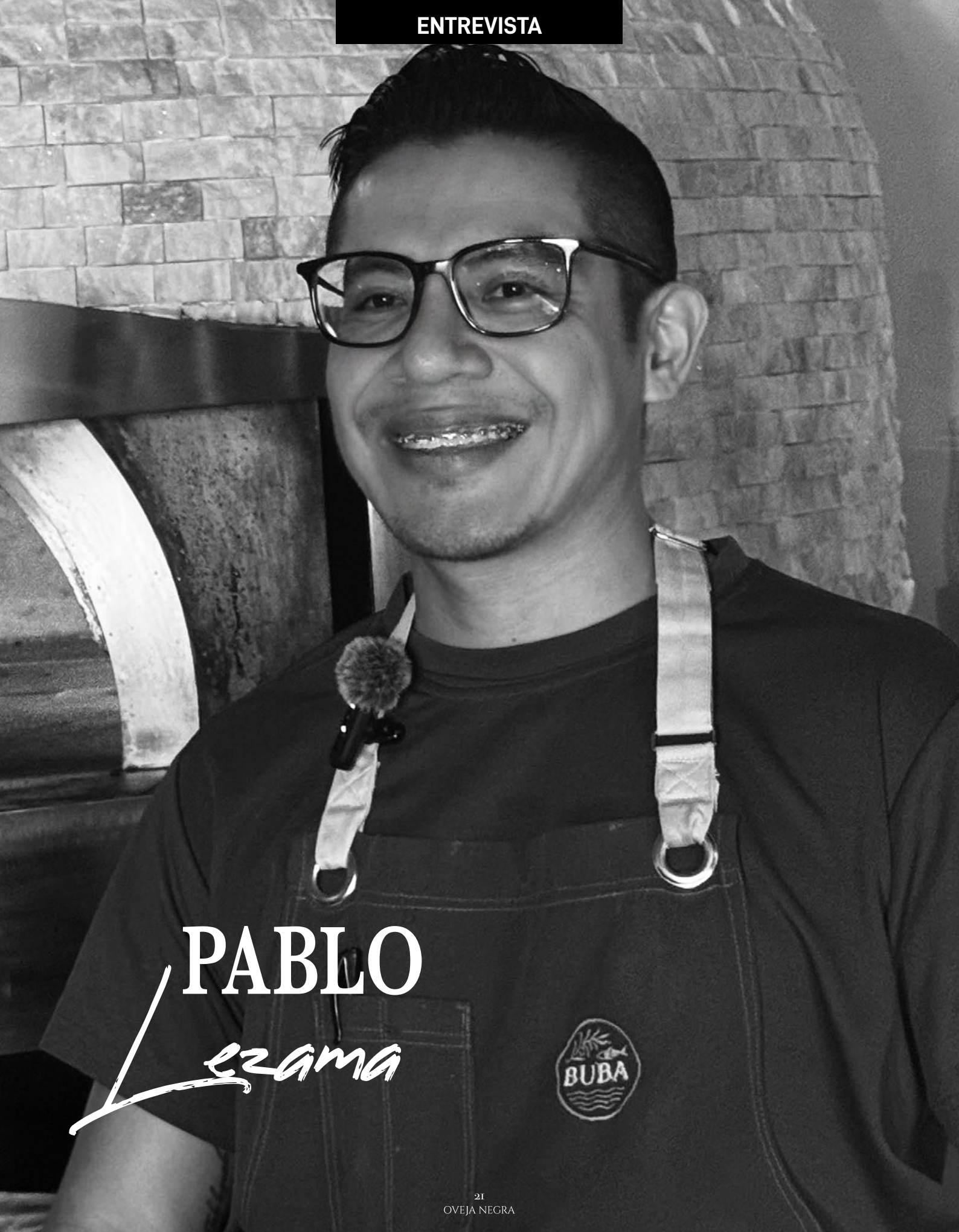
el Espinosa
JEWELRY



¿Quieres tu dije del rebaño?

Venta: 998.235.1725

Oveja Negra se encuentra con el Chef Pablo Lezama, quien conduce los fogones de Buba, la nueva rúbrica del portafolio de marcas del Celebrity Chef Daniel Ovadía, allá en Puerto Morelos, que rinde tributo a la cocina Mediterránea y del Medio Oriente... Una experiencia ¡explosiva!



PABLO

Lezama

-¿Qué te llevó a incursionar en el mundo gastronómico?

La verdad fue una decisión impulsiva, nunca creí estudiar o trabajar de esto, pero la verdad que me ha llenado mucho y y hasta el día de hoy lo sigo disfrutando.

-¿Cuál ha sido tu formación profesional?

En mis inicios trabajé en el restaurante Aperi con el Chef Matteo Salas a la cabeza en San Miguel de Allende. Después en la Ciudad de México en Máximo Bistro con el Chef Lalo García, posteriormente en Tulum con el Chef César Castañeda en el

restaurante Nu y ahora aquí en Buba.



-¿Qué les llevó a incursionar particularmente en la cocina de Medio Oriente?

Hace como tres años conocí un restaurante en Playa del Carmen, se llama Moshe Cube, el cual me abrió sus puertas y como siempre me ha gustado experimentar y conocer más allá de la gastronomía mexicana, pues me dio la oportunidad de adentrarme a estos colores, a estos sabores y los empecé a descubrir y eso es lo que me llenó.

-¿Cómo defines la propuesta de Buba Mediterranean Cuisine?

Es una propuesta gastronómica totalmente diferente fundamentada en el Mediterráneo y Medio Oriente, con sabores especiados, sabores intensos, sabores perfumados, sabores cremosos, de mucha tradición, de mucha cultura, de mucha historia.

-Chef, ¿cómo se come en Buba?

Buba busca crear una experiencia a manera de ritual, el que se come en abundancia, con una mesa llena de entradas, de ensaladas, de platos lleno de colores, de texturas, de sabores, desde un queso feta, hasta tzatziki a base de eneldo, muy especiado, cítrico.

-¿Cuáles son los ingredientes predominantes en su propuesta?

Más bien son los condimentos que utilizamos, como la páprika, el garbanzo, el comino, la tahina, el pan, esos son los ingredientes de casa, los que predominan.



-Los platillos imperdibles de Buba...

• *El cordero por técnica, por sabor y tradición, es uno de los platos estrellas.*

• El raviol, con pasta artesanal, rellena de carne de res.

• Los salatim, variedad de pequeños platos de ensaladas, dips y aperitivos servidos como entrada en la cocina mediterránea. Funcionan como acompañamientos frescos, vegetarianos o veganos —como hummus, matbucha, babaganoush y vegetales marinados— que se comparten al inicio de la comida.

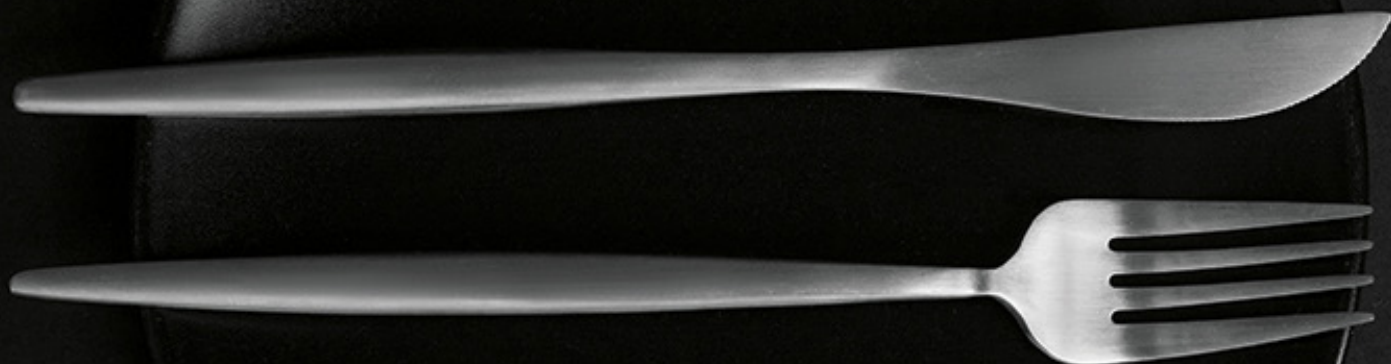
-¿Cuántos cubiertos tiene Buba?

Contamos con 65 cubiertos.

-¿Qué días de la semana y en qué horarios podemos disfrutar del menú de Bubba?

De lunes a domingo, de 1:00 pm a 10:30 pm.





TALLER
GOURMET

Chef Federico López

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



Chef Federico López
Taller Gourmet
Trendy Eclectic Events



taller.gourmet
trendycancun

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



FLOR DE Mayo

H

oy damos la bienvenida al mes de mayo, y nos inspiran a hablar de una flor de origen prehispánico que ha estado presente en la gastronomía mexicana.

¿Su nombre? FLOR DE MAYO (Plumeria rubra), conocida como cacalosúchil, aromática, nativa de México, utilizada tradicionalmente en la gastronomía de Oaxaca, Chiapas y Guerrero entre marzo y septiembre.

Siendo una flor comestible, tiene su proceso de cocción para quitar toxinas, y entonces consumirla en ensaladas, postres, conservas en miel, y bebidas tradicionales como el bu'pu (espuma de atole) en Oaxaca. Aporta un perfume agradable y un sabor delicado a los platillos.

La Flor de Mayo está presente desde México, Vraul, Perú y el Ecuador. Se presume que en la época de los mayas, llegó a usarse como remedio natural para curar cicatrices, pero actualmente y a manera de tradición se le agrega a las bebidas para darle la característica textura a su espuma o en algunos chocolates, ya que su amargor balancea el sabor dulce.

Su uso es común en comunidades que mantienen la herencia culinaria prehispánica.

Y a propósito, existe una variedad de frijol llamada "Frijol Flor de Mayo", el cual es un ingrediente común en México, distinto a la flor de mayo comestible ¡HABLANDO AL CHILE!



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



¡YUCATÁN EN LA GUÍA *Michelin!*

YUCATÁN celebra su inclusión en la GUÍA MICHELIN, y será este mayo cuando se den a conocer los primeros feudos gastronómicos con la máxima distinción gastronómica en el planeta.

La vocación culinaria de YUCATÁN es histórica, sin embargo, hay 4 personajes que le dieron una proyección gastronómica mundial.

El primero fue ROBERTO SOLÍS, quien a través de NÉCTAR, su primer espacio (2003), revolucionó la gastronomía peninsular con técnicas de vanguardia, creando lo que él mismo acuñó como la “Nueva Cocina Yucateca”. Su cocina contemporánea más tarde la expandió con HUNIIK, repitiendo éxito.



Pedro Evia, Eduardo Rukos.

Sin embargo, tras convencer a RENE REDZEPI, quien llegase a ser el Chef # 1 del Mundo, con su restaurante Noma, de visitar Mérida en 2007 luego de trabajar juntos en Dinamarca y forjar una amistad, crearon HOKOL VUH, un evento culinario que promueve la interpretación de la cultura Maya a manos de los mejores chefs del mundo.

Se sumaron al movimiento de la cocina contemporánea yucateca los chefs PEDRO EVIA y EDUARDO RUKOS, quienes se hicieron célebres tras la apertura del restaurante K’U’UK (2014) en Mérida, un espacio de Alta cocina y centro de investigación gastronómica, quienes para 2022 abrieron Q78 Gastromezcal en Madrid, España, especializado en gastronomía mexicana auténtica, incluyendo desde luego la yucateca, consiguiendo a los pocos meses de su apertura su inclusión a la Guía Michelin España & Portugal.



Rene Redzepi, Roberto Solís.

Pero más allá de los fogones, creó un movimiento gastronómico de alcance internacional, primeramente a través del Festival Kooben.

EVIA y RJKOS fueron distinguidos con el galardón de 2 Cuchillos en The Best Chef Awards 2025, uno de los reconocimientos más importantes de la alta gastronomía mundial.

Y hubo un cuarto personaje, MICHELLE FRIDMAN, quien como Secretaria de Fomento Turístico (Sefotur) de Yucatán (2018-2024), la gastronomía se consolidó como un eje estratégico de promoción y desarrollo económico, logrando posicionar al estado como un referente culinario internacional.



Michelle Fridman.

Impulso como estrategia "365 Sabores de Yucatán", campaña para destacar la riqueza culinaria local durante todo el año, promoviendo ingredientes endémicos y platillos tradicionales más allá de los más conocidos.

Asimismo, ganó para Yucatán la sede de los Latin America's 50 Best Restaurants; creó el Festival "Sabores Yucatán" e impulsó la Cocina Tradicional con la promoción del trabajo de cocineras y cocineros tradicionales de diversas regiones del estado.

MICHELLE desarrolló las Rutas Gastronómicas como nuevas experiencias y productos turísticos incluyendo la incorporación de la gastronomía en la promoción de "Aldeas Mayas". Al tiempo, creó el Premio "Lo Mejor de Yucatán" para reconocer los mejores restaurantes, cocineras tradicionales y experiencias culinarias del estado.

FINALMENTE, FORJÓ ALIANZAS CON LA GUÍA MICHELIN BUSCANDO LA INCLUSIÓN DE YUCATÁN HACIA EL FINAL DE LA ADMINISTRACIÓN.

HOY DARÍO FLOTA, secretario de Turismo, da continuidad consiguiendo ya la inclusión de YUCATÁN a la GUÍA MICHELIN con una inversión de 11 mdp en una serie de 3 etapas. Sabe de la gran riqueza de la cocina yucateca, que está posicionada entre las 3 más célebres de México, no por nada Yucatán fue nombrada Capital Iberoamericana de la Gastronomía Precolombina en 2025. ¡YUMMY YUMMY YUMMY!

ON

ENCIENDE
TU ESENCIA



 Oveja Negra

OVEJA NEGRA se encuentra con **DARÍO FLOTA**, Secretario de Turismo de Yucatán, quien no sólo se suma a la defensa de Grupo Xcaret, sino también refuerza el valor de culturas milenarias en el ámbito turístico a través de la Feria Turística del Mundo Maya, a efectuarse del 2 al 5 de junio próximo en Mérida.



DARÍO
Flores

-Darío ¿cuál es tu opinión con respecto de la resolución de la SCJN de prohibir la utilización, el aprovechamiento y reproducción de elementos culturales mayas a Grupo Xcaret, de acuerdo con la nueva Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afroamericanas publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de enero de 2022?

Desde mi punto de vista el tema de Xcaret tiene muchas aristas. Creo que el trabajo -porque lo conozco de cerca-, que ha realizado esta empresa en el rescate, en el estudio de todo lo que ha sido la cultura maya, la ropa, las tradiciones, el propio nombre de Xcaret, la Travesía Sagrada Maya, el Festival de Vida y Muerte, entre otras acciones, es una gran aportación que no ha sido entendida por alguna gente y creo

que es muy lamentable esta decisión porque llena de incertidumbre para todos quienes estamos tratando de promover y de rescatar el tema de esta gran cultura milenaria. Nos deja un ambiente de dudas de quién será verdaderamente el heredero legal de esa cultura.

¿Se la está apropiando alguien ó a quién se la está quitando?

¿Quién será el que posee, el que pueda acreditar ser el heredero de éste legado?

Yo creo que siendo una cultura tan grande, tan extendida en tantos países, en tantas regiones y que sobrevive el día de hoy, incluso su lengua, sus tradiciones, se debiera reconocer el esfuerzo que ha hecho esta empresa en el rescate, en el respeto y la conservación, pero no ha sido así.

-¿Cómo repercutirá este tema en Yucatán?

Ese es el tema de fondo. Sin embargo, se nos abre una ventana para explorar el tema. Yucatán será la sede después de 12 años de interrupción, de la Feria Turística del Mundo Maya, que se efectuará del 2 al 5 de junio, donde participarán 9 destinos de 5 países, Honduras, Salvador, Guatemala, Belice y los 5 estados de México que forman parte de esta organización Mundo Maya, que además se turna cada dos años y en esta ocasión a partir de enero la preside México, a través de nuestra secretaria de Turismo Josefina Rodríguez.

Así que esta feria va a ser una gran oportunidad porque va a haber un panel entre ministros de turismo de estos 5 países donde podamos poner temas como este en la discusión.

-¿Qué pondrán sobre la mesa?

Creo que no es un tema sencillo, pero creo que vale perfectamente la pena hablar porque es muy lamentable que en nombre de “la protección de la cultura” cancelemos un evento cultural como ha sido la Travesía Sagrada Maya, así que ojalá esto pueda evolucionar y podamos permitir que quien se ha dedicado exitosamente a difundir la cultura maya, lo pueda seguir haciendo.

-¿Cuántos asistentes piensan?

Nosotros estamos garantizando poco más de 200 compradores que son agentes de viajes especializados.

-¿De qué partes del mundo?

De Estados Unidos, Canadá y algunos de Europa, además de nacionales por supuesto.



21°09'N 86°50'W
— Mar Caribe, MX

N°01 Travesía privada · Cancún a Isla Mujeres

— Hay un Caribe que aún sabe guardar secretos.

— UNA INVITACIÓN · CANCÚN & ISLA MUJERES

Navega lo extraordinario.

Travesías privadas en catamarán por el Caribe mexicano. Chef a bordo, anclajes que pocos conocen y atardeceres sin testigos — diseñados para los suyos, y solo para los suyos.

DÍA COMPLETO • TRIPULACIÓN DEDICADA • GASTRONOMÍA & BAR PREMIUM

> Cupo reducido. Seis zarpes diarios.



RESERVE SU TRAVESÍA PRIVADA →

albatroscatamarans.com
ISLA MUJERES · CANCÚN

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

“La 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

“Este 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

En cada brindis importante,
ella siempre ha estado presente.
Hoy celebramos a mamá.



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.

BENITO MOLINA es la OVEJA MÁS NEGRA de la gastronomía mexicana. Disruptivo, polémico, mediático, pero incisivo defensor al respeto absoluto al producto marino y su vedas, a la pesca sostenible y al consumo sustentable. Su gran legado ser parte del más importante movimiento culinario de México.

BENITO

Molina



- **B**enito, ¿Cuándo descubriste que eras OVEJA NEGRA?

Yo creo que desde el principio, desde chiquito ya estaba pirado el muchacho Jajaja. La verdad, en mi casa siempre tenía problemas, mis amigos siempre eran más grandes, iba a las fiestas cuando no debería de ir y todas esas cosas... Así que soy una Oveja Negra de nacimiento.

-¿Cómo te describes con tres adjetivos,?

Intenso, leal y honesto.

-¿Qué te detonó para involucrarte en el mundo de la gastronomía?

A los 15 años en unas vacaciones trabajé como garrotero en el Maxim's de París, en el Hotel Presidente, y había un pasillo con dos puertas. En una estaba el comedor del Maxim's, donde había violines, meseros con esmoquin, capitanes de frac y eso, todo estaba muy sofisticado. Y en la segunda puerta

eran gritos, groserías, fuego, ruido, y se me quedó en la cabeza, y dije: "esos que están

ahí atrás se la están pasando mucho mejor que los estirados de enfrente"...

Después, cuando ya estaba estudiando Economía, trabajaba en un

banco encorbatado, y un día fumando un puro me hablaron las estrellas y los dioses de la cocina y me dijeron : "A ver, estás completamente equivocado"... En ese tiempo, hace 30 años en México decidir que querías abandonar la carrera de Economía para ser cocinero, te veían como marciano o como gay, pero así fue.

El chef Benito Molina participó como juez en MasterChef México desde el año 2015 hasta el 2020.

Es propietario junto con su esposa, la también chef Solange Muris, del feudo Manzanilla, en Ensenada, Baja California, con una Estrella Michelin.

Su propuesta es "locávoros" (ingredientes locales), mariscos frescos de alta calidad y una robusta carta de vinos regionales.

-¿Quién influyó para que tomaras esa decisión tan radical?

Mi abuela era de Campeche y era una extraordinaria cocinera. Entonces sí hubo una influencia siempre de eso y siempre me encantó comer y siempre estuve involucrado en la cocina, aunque no sabía que eso es a lo que me iba a dedicar. La cochinita pibil fue el primer plato que aprendí a hacer.

-¿Tuviste una educación universitaria gastronómica?

Pues una parte realmente sí es autodidacta, digamos que sigo mucho de eso. Trabajé en un barco atunero, es una aventura también tremebunda. Me eché dos viajes, en la posición el último del último, le llamaban “el pavo”, que lava los platos, de las 3 comidas de 24 tripulantes. Fue una experiencia que marcó mi vida y lo hice dos veces.

Sin embargo, tuve una formación profesional en la escuela de cocina New England Culinary Institute en EEUU, en Vermont.

-A tu regreso a México ¿cómo cocinas tu propuesta culinaria?

NO SUCEDIÓ LUEGO LUEGO, PORQUE DESPUÉS DE LA ESCUELA DE COCINA TRABAJÉ EN FRANCIA, DESPUÉS REGRESÉ A EEUU PARA COLABORAR EN EL RESTAURANTE OLIVES, DEL CHEF TOD ENGLISH, MUY IMPORTANTE EN EL PAÍS, CON UNA PROPUESTA MUCHO MÁS MEDITERRÁNEO, PERO HASTA ESE MOMENTO MI FORMACIÓN ERA COMPLETAMENTE FRANCESA, MUCHO MÁS ESTRICTO, MUY DE ACUERDO CON LAS REGLAS, DE ACUERDO CON EL MANUAL DE AUGUSTE ESCOFFIER, TODO ESTO.

-¿Cuál fue tu mayor influencia?

Cuando trabajé con Tod English, era un restaurante de 90 lugares y solo abríamos para la cena. Sin embargo, en viernes y sábado servíamos 400 cubiertos, cuatro vueltas al comedor, cosa que sólo sucede en EEUU.

La adrenalina y la velocidad ahí cambió mi visión de la cocina y de lo que quería hacer.

-En ese sentido, ¿cuál fue tu aprendizaje?

El entendimiento de la velocidad, el que tiene que ser alta escuela ó alta gastronomía, pero rápido, la gente quiere comer rápido, y es que en EEUU exageran, porque ahí no existe la sobremesa, como en Europa o en México que te quedas, con el digestivo, el trago, la plática, el cigarro.

Pero cuando llegué a Baja California fue donde realmente encontré lo que quería, como dicen.



ENSENADA

-¿Qué te llevó a Baja California en aquella época?

Pues me contrató Hugo D'Acosta, el papá de los enólogos en México. Él era el director de la bodega Santo Tomás, una de las vinícolas más importantes del país, la segunda más antigua de México. Hugo tenía muy claro que se necesitaba hacer una alianza con la gastronomía para promover el

vino y convertir Ensenada en un destino gastronómico. Entonces empezamos a hacer festivales con las fiestas de la vendimia, empezamos a invitar chefs del país y del extranjero que cuando llegaban Ensenada y veían el vino, el aceite de oliva, el pescado, los mejillones, los ostiones, el abulón, decían: “¿Qué es esto?”, como me pasó a mí.

DESTINO GASTRONÓMICO

-La historia...

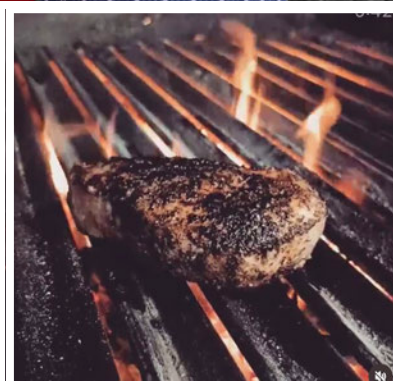
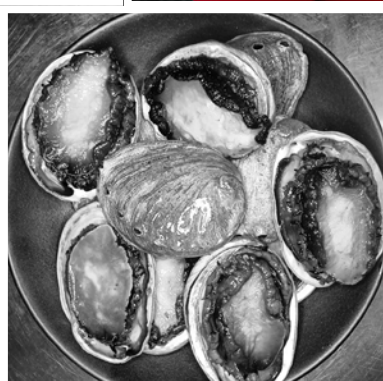
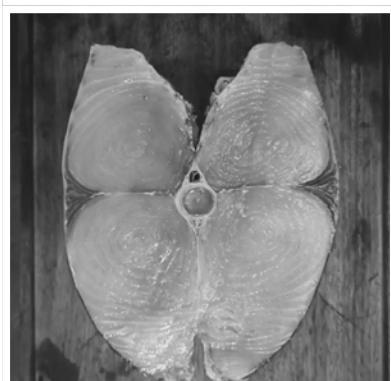
LA PRIMERA VEZ QUE FUI A LA ENTREVISTA, ME LLEVARON AL VIÑEDO Y ME DIJERON, “ESA CABAÑA ES LA QUE TE PODEMOS DAR SI QUIERES TRABAJAR AQUÍ”... ERA UNA CABAÑA FRENTE A UN VIÑEDO, RODEADA DE OLIVOS, COMO EN EL SUR DE ESPAÑA O EN EL SUR DE FRANCIA, PERO YO NO SABÍA QUE EN MI PROPIO PAÍS EXISTÍA ALGO ASÍ. ENTONCES FUE COMPARTIR TODO ESO Y ESO FUE LO QUE CAUSÓ EL INTERÉS

EN MÉXICO POR LOS PRODUCTOS DE ENSENADA Y DE BAJA CALIFORNIA QUE HAN CAMBIADO LA GASTRONOMÍA, Y QUE PROVOCÓ AL DÍA DE HOY EL MOVIMIENTO GASTRONÓMICO MÁS IMPORTANTE DE LOS ÚLTIMOS AÑOS EN MÉXICO, Y ESO SUCEDIÓ PORQUE FUE UNA SINERGIA ENTRE LOS PRODUCTORES DE VINO, ENTRE LOS PRODUCTORES DE CONCHAS, ENTRE LOS PESCADORES Y LOS CHEFS, POCO A POCO SE FUE SOSTENIENDO REALMENTE.

Manzanilla

-Restaurante Manzanilla...

Mi esposa y socia Solange fue muy clara en la propuesta de Manzanilla, "Uno debe hacer uso de lo que está a su alrededor", y es así que desde que iniciamos con el restaurante, siempre fuimos 100% locales, aquí tenemos el mejor producto, el mejor vino y aceite de oliva de México, y lo presentamos de la mejor manera posible.



de BENITO

ABC -¿Cuál ha sido el ABC de Benito Molina para cocinar tu carrera y también tu éxito?

ABC Creo que el no tener miedo, el no dudar, el tirarse al agua aunque esté fría, venga, no pasa nada, porque

La Gastronomía

-¿Cuál es tu definición de la gastronomía?

Es un término que abarca muchas cosas, es como un performance en cierta forma, puede llegar a ser un momento artístico cuando la luz está bien, cuando el sonido está bien, cuando la compañía es correcta, cuando la comida y el vino se logran balancear, es un momento artístico. Sin embargo, no es de que yo el chef hago que suceda, no. Se necesita la gente del piso, se necesita el equipo de la cocina, la cuadrilla, tú así sin el equipo no eres nadie.

cuando me fui a Ensenada pues nadie sabía ni que existía, como hoy en día que está incluso de moda, tanto que en todos los menús de todo el país dice "Ensenada" en algún platillo, pero cuando lo hice pues no existía, pero como mi abuelo me dijo una vez que ser pionero no era fácil, pero pues tiene lo suyo.

México en el MUNDO

-Benito, ¿cómo se aprecia la gastronomía nacional?

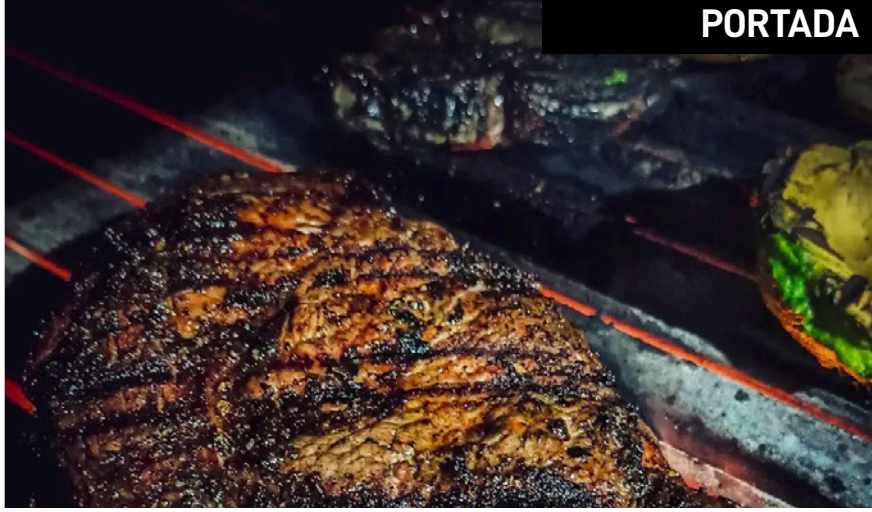
Creo que hoy en día estamos viviendo nuestro mejor momento fuera de México. Me da mucha risa esto del "rescate de la cocina mexicana", porque la cocina mexicana no necesita rescate de nada, porque siempre ha existido.

Cada estado tiene lo suyo y siempre lo supimos en México, los que no lo sabían eran los del extranjero.

-La anécdota...

La anécdota chistosa al respecto. Cuando estuve en Francia, el chef del restaurante me dijo que me iba a llevar a un

PORTADA



restaurante mexicano pensando que me iba a agasajar. Llegamos y era una porquería Tex Mex, chile con carne, nachos con queso amarillo derretido, y eso es como el extranjero pensaba que era la gastronomía en México, y todavía en muchos lugares siguen pensando que un taco es esa cosa de tortilla dura, horrible, con carne molida que no le damos aquí ni al perro.



Sin embargo, en la actualidad esa percepción de la gastronomía mexicana se está cambiando y eso está sucediendo porque muchos de los grandes chefs del mundo han puesto los ojos en México.

René Redzepi pasa por lo menos dos meses del año en Yucatán, y Ferran y Albert Adrià han venido innumerables veces, por solo mencionar algunos de tantos, y se han dado cuenta que la gastronomía mexicana es más que chile con carne, es un mundo.

-¿Qué crees que le falta a México para hacer de la gastronomía ese gancho turístico como lo ha tenido Francia, España y Perú?

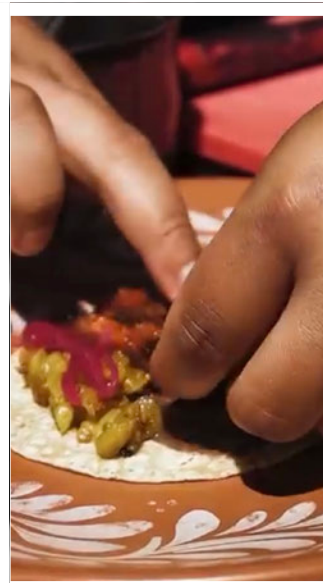
Lo que está pasando es que los gobernantes que tenemos no se han dado cuenta que la gastronomía y el turismo son una herramienta que pueden hacer más grande al país y que puede ser un tema económico gigantesco, porque en Francia, Italia, España, la gastronomía influyen en el Producto Interno Bruto.

En México no hay apoyo alguno a los restaurantes, a los hoteleros, cada quien se rasca como puede y no hay ningún tipo de apoyo gubernamental para que sucedan esas cosas.

-Perú...

El ejemplo de Perú es que el papá del chef Gastón Acurio, que no lo cuentan mucho, era secretario de Estado y su compadre Mario Vargas Llosa, apoyaron y le metieron dinero en serie. Entonces aquí en México, en lugar

de estar haciendo espectaculares de las campañas y gastando el dinero en aeropuertos que no sirven y cosas de ese tipo, debería de invertir en promoción turística, y en efecto uno de las grandes gachos, volvemos a lo mismo, es la gastronomía.



ESTRELLAS MICHELIN

-El pro de las Estrellas Michelin...

Para el mundo y para la promoción turística las Estrellas Michelin sí están siendo una cosa muy fuerte para nuestro país.

50 BEST OF THE BEST

-50 Best of the Best...

Te voy a decir algo triste, por ejemplo, el 50 Best es un fraude absoluto, está más que claro que están pagados los que están, y que pagan a las agencias de pu-

blicidad y se votan entre ellos mismos. Yo he estado en esa lista, no lo digo nada más porque sí, pero la gran diferencia es que la Michelin sí es anónimo por completo.

LISTAS

-¿Qué significa para Benito Molina estar en las listas más prestigiosas en esta historia?

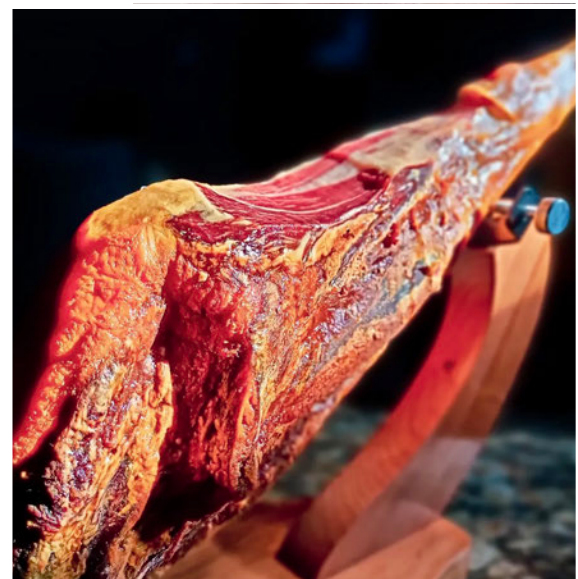
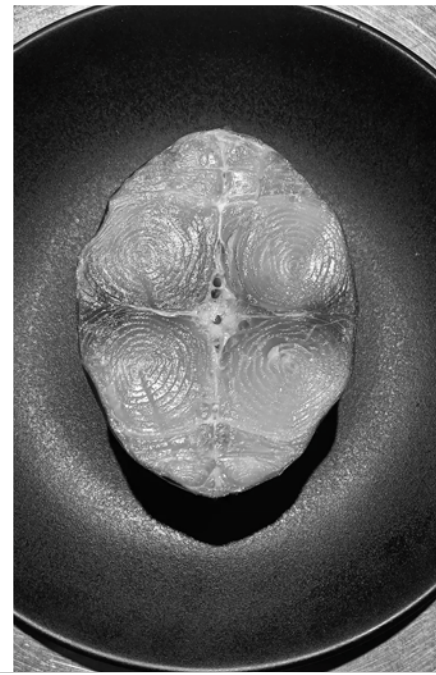
EXISTE LA PARTE ESA DEL EGO, PERO PUES TODOS LO TENEMOS Y SÍ SE SIENTE LINDO ESTAR EN ESTO, PERO CREO QUE LA ÚNICA LISTA QUE CUENTA EN REALIDAD ES SI TU RESTAURANTE ESTÁ LLENO O VACÍO, Y ADEMÁS QUE SEAS HONESTO CONTIGO MISMO CON RESPECTO DEL PRODUCTO QUE ESTÁS SIRVIENDO SI ES EL MEJOR, QUE ESTÁS HACIENDO EL MEJOR ESFUERZO POR

SERVIRLO Y QUE TU CLIENTE SE VAYA MUY FELIZ. CONOZCO GRANDÍSIMOS RESTAURANTES EN EL MUNDO QUE NO TIENEN NINGUNA ESTRELLA Y SON DE LOS MEJORES DEL PLANETA, POR EJEMPLO EL KAIA EN GETARIA, EN SAN SEBASTIÁN, NO TIENE ESTRELLAS, PERO ES UNO DE LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO POR MUCHÍSIMO.

-Benito, ¿Cuál es tu propuesta realmente gastronómica?

Producto, producto, producto, eso es lo que es.

PORTADA



El peso del SERVICIO

-El servicio...

Ese es uno de los ejemplos que se tendría que haber hecho desde hace muchos años en México. Sí hay, obviamente servicio, pero no hay una escuela de formación profesional. Los meseros se forman de ser garroteros suben a meseros y un día suben a capitán, pero no se forman para ser meseros, que eso es lo que sucede en los hoteles escuelas o restaurantes escuelas.

Yo a la escuela de cocina que fui, tenía restaurantes abiertos al público y éramos -y son- los estudiantes los que atendíamos a la gente tanto en la cocina como en el piso.

Entonces tendría que haber hoteles escuela en Cancún, en Los Cabos, en Vallarta, en Ixtapa, en Valle de Guadalupe para crear profesionales del servicio. Hoy en día seguimos sin tener una sola escuela de gobierno que dé servicio y comida, que esa es la forma de aprender y la forma de crear talento.

TENDENCIA

-¿Cómo visualizas la tendencia gastronómica?

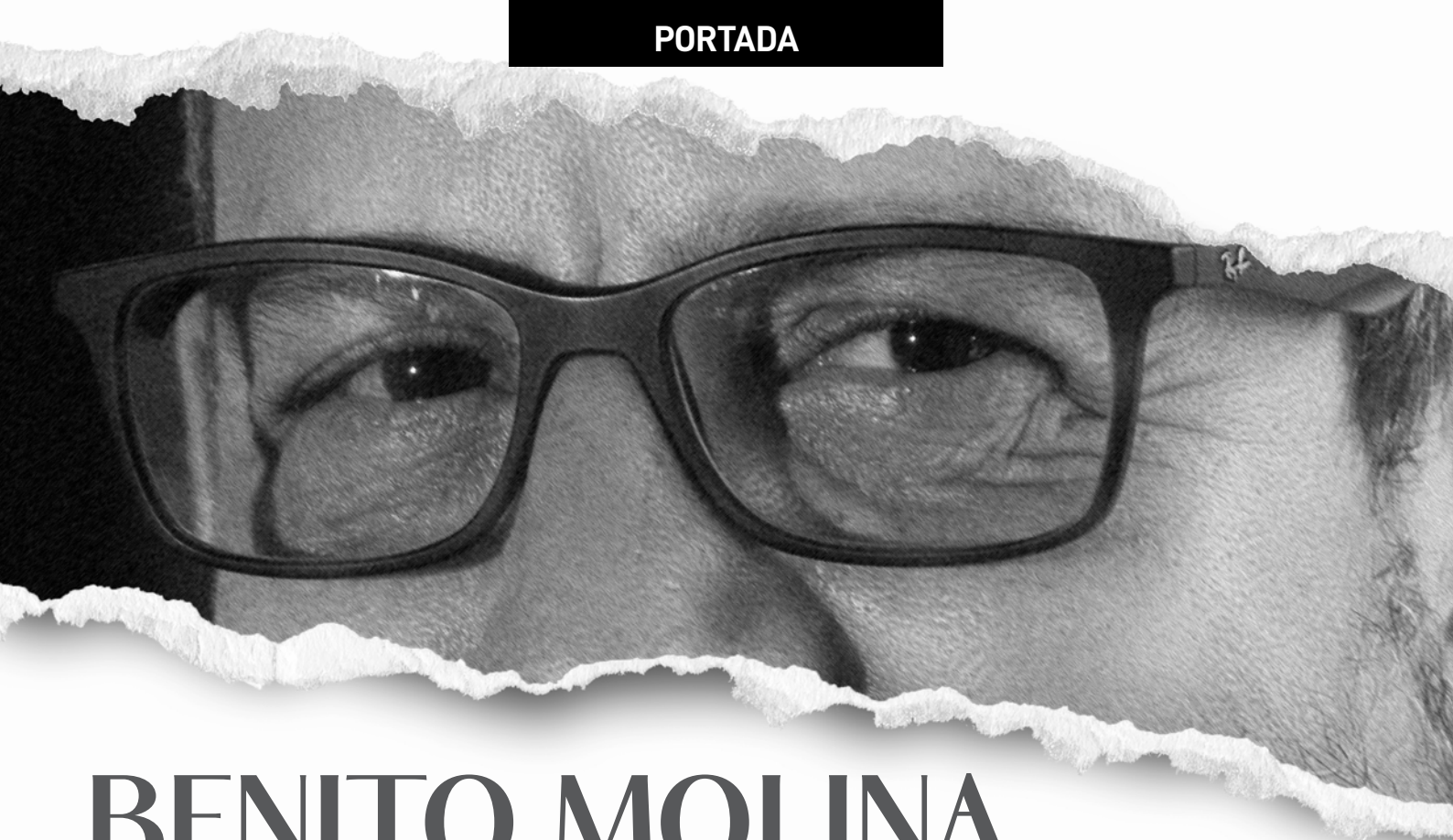
Es una pregunta muy difícil porque hay una pena ahora con lo del Instagram, que pareciera que te estás comiendo el mismo plato en cualquier lugar del mundo, porque todos decoran igual, todos copy paste, o sea, ¿dónde está la personalidad de cada quién?

Y eso es lo que está pasando mucho ahora. Sin embargo, lo que importa es lo que te estás comiendo, es si tiene sabor o no tiene sabor, porque si le pones encima flores, plumas, estrellas, chispitas y todo eso, eso no importa.

CONFESIÓN

-Benito, como chef, ¿Qué debieras de confesar?

Cinética,. “Frijoles antes que espuma”, palabras de mi querido compadre Toñito de Olivier.



BENITO MOLINA AL DESNUDO

-¿Qué aprendizaje te dejó la pandemia?

La pandemia en lo profesional fue un momento muy difícil como lo fue para todos los restaurantes del mundo, sin embargo, no despedimos a nadie, le seguimos pagando el sueldo completo los 3 primeros meses, aunque hubo después un ajuste por obvias razones, a diferencia de muchos restaurantes de cadena que lo primero que hicieron fue despedir absolutamente a todos.

Obviamente nos dejó también mucha tristeza por el dolor que dejó en el mundo por toda la gente que falleció.

Ahora, en lo personal, hubo dos episodios difíciles. Mi hija Oliva, como tú sabes, tiene parálisis cerebral y el pediatra nos dijo que teníamos que tener un cuidado monumental porque no sabía lo que le podría pasar a la niña si le daba COVID. Esto nos determinó no salir y dejar el restaurante a cargo del gerente, a quien le teníamos toda la confianza del mundo, pero nos robó y eso me dolió muchísimo.

Pero por el otro lado, fue maravilloso estar en casa. Yo vivo frente al mar, y mi esposa, socia y también chef, Solange Muris, y yo cocinamos a diario. Hicimos muchos videos en casa cocinando, que fueron un éxito rotundo en Instagram. Fue increíble.

Como anécdota chistosa, compré todas las Bohemias claras que había en Ensenada. Logré tener algo así como 30 cartones de cerveza en la entrada de la casa, ¡suficiente para mi consumo personal!

-Benito, si hubo una película que describiera tu edad, ¿Cuál sería?

No estoy seguro cuál sería la respuesta, pero una película que me marcó mucho fue “El Festín de Babette”.

Estudiaba Economía cuando la vi y fue todo un tema.

Creo que “El Festín de Babette” es un libro que deben de leer todos los estudiantes de Gastronomía para entender también lo que es la humildad.

-¿Qué canción desnuda tu alma?

UFF, PUES DIRÍA QUE “COMO EL AGUA”, DE EL CAMARÓN DE LA ISLA.





-¿Cuál ha sido el quiebre más fuerte que has tenido? Cuando se murió mi mamá.

-¿Cuál ha sido tu mejor acierto?

El haber abandonado la carrera de Economía y dedicarme a la cocina.

-¿Tu peor error?

HABER ESTUDIADO ECONOMÍA.

-¿Tu frustración?

La tristeza de ver que México es uno de los países más ricos del mundo y que nada más no estamos allá arriba porque no nos dejan los gobernantes.



-¿Tu miedo?

El que no cambie México.

-¿Tu complejo?

LA OBSESIÓN.

-Hablando en términos gastronómicos, ¿Gallina vieja hace mejor caldo?

Depende para qué, definitivamente.

-¿Qué se te ha quemado?

Las ganas de abrir otro restaurante.

No quiero.

-¿Qué tienes congelado?

Nada... bueno, el hielo para las margaritas ó los gin tonics de mi restaurante Manzanilla, jajaja



-¿Y en tu vida?


En mi vida soy muy feliz, la verdad.

-¿Con qué platillo hiciste el ridículo?

Pues gracias a Dios eso no me ha pasado.

-El platillo que te dio impronta...

En diferentes etapas, diferentes platillos, pero siempre decía que con que hiciera una receta famosa me conformaba. Y hay una receta mía que se llama Los calamares manchas, unos calamares con betabel, jengibre, chile habanero, chile manzano, naranja y limón, que se volvieron un éxito rotundo. Los quité al final del menú y fue un tema porque los clientes se enojaban conmigo. Pero los calamares son de temporada.



-¿Y en lo amoroso?
A Solonge la conquisté
con unas codornices
en el rancho.

-Si fueras un platillo, ¿Cuál serías?

Sería, hijole, para algunos hígado del pez globo para que se mueran perros! Pero bueno, ese no es para todos, ¿Verdad? Ese le serviría al ex emperador que tuvimos. La verdad sería un taco del villamelón afuera de la Plaza de Toros México.

-¿Cuál es la cereza de tu pastel?

Oliva es la cereza de mi pastel.

-¿Te han trasquilado?

Claro, en el atunero. De entrada lo primero que hacen es sentarte en la red y te rapan.

-¿Te gustaría trasquilar a alguien?

SÍ.

-¿Qué palabra te tatuarías?

Pues aquí están unas hojas de olivo, que no es palabra, pero el restaurante se llama Manzanilla por la aceituna y mi hija se llama Oliva. Pero si se tratara de una palabra me tatuaría el nombre de Oliva.

-¿Cuál es tu grosería favorita?

Está un poco complicada, porque es que en la cocina decimos muchas, pero bueno hay una: "¿Qué mierda es esto?"

-Tus placeres culposos...

PUES ES QUE LA VERDAD ME GUSTA LO QUE ME GUSTA Y NO ESCONDO NADA, NO HAY NADA CULPOSO. BUENO, QUIZÁ DESPUÉS DE ¡2 LITROS DE MEZCAL SÍ ME SIENTO MAL DE QUE NO DEBERÍA TOMAR TANTO MEZCAL, O SEA, Y SOBRE TODO EL DE MÁS DE 50 GRADOS.



-Benito, ¿Qué te faltaría comer?

El huevo ese que comen los orientales con el embrión adentro, que la verdad ni se me antoja, sería una de esas cosas, pero pues nada más por decir que lo probé.

He tenido la suerte, oportunidad de comer ballena porque una practicante del restaurante fue a Noruega a trabajar y en el mercado sí venden ballena y traficó un filete y se lo trajo de regreso a Ensenada. Sabía espantoso, tengo que aclarar. Y en el atunero, pues sí, se mueren algunos delfines y me hice un sashimi de delfín. Fue raro, porque para empezar no es un pescado, es un mamífero.

Entonces, estás comiendo como venado, pero con sabor a sardina.

O podríamos confitar conejo en la grasa de la liposucción humana y entonces se va a impregnar del sabor humano el conejo y entonces no hay necesidad de mochar a nadie ó hablar por ahí con uno de esos que hace autopsias y sacarle el filete a un cadáver, porque el filete está por dentro, entonces no se va a ver por fuera.

-¿Cómo vives tu sexualidad?

Muy bien, feliz.

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

No, pues complicadísimo. Habría de todo sería pantagruélico el asunto, como “La Grand Bouffe”, la película, obviamente. Erizo, atún, aleta azul, ostiones, caviar, venado, champaña, por supuesto, mezcal, ¡de todo!



-¿Qué te gustaría dejar como legado?

Me gustaría dejar como legado que se entienda el que hay que tener mucho más respeto al mar y que si no cuidamos el mar se nos va a acabar la historia, la vida, el planeta...

Me gustaría dejar como legado esa conciencia de que necesitamos más pesca sustentable y respetar a los productores, así como el verdadero respeto a las vedas; que los cocineros seamos más conscientes de a quién le compramos el producto.

-Tu consejo para los estudiantes...

Mi consejo para los estudiantes es trabajar antes de entrar a la escuela, y sobre todo saliendo de la escuela no abrir un restaurante, ese es ¡el peor error que puedes hacer!

-¿Qué te gustaría que dijera tu epitafio?
"Murió feliz", nada más.

-Y hoy te declaras OVEJA NEGRA por...

Me declaro OVEJA NEGRA porque fui contracorriente en un momento en el que fue fundamental para cambiar la gastronomía de México... Y por haber sido pionero, y sobre todo agradecido con la vida de haber vivido un momento histórico en la gastronomía y en la enología de México, porque muy difícilmente se volverá a repetir lo que se vivió en Ensenada en los años que me tocó vivir.



ENCIENDE
TU ESENCIA

#serúnico





EDICIÓN

TIANGUIS
TURÍSTICO

México®

Acapulco

2026



EDICIÓN

TIANGUIS
TURÍSTICO

MÉXICO®

Acapulco

2026

Historiográfica

INVERSIÓN TURÍSTICA



La secretaria de Turismo del Gobierno de México, Josefina Rodríguez Zamora, participó en el Foro “Financiamiento e inversión en el sector turístico en México: política pública y alianzas para impulsar su desarrollo”.



En el marco de este foro, la titular de la Secretaría de Turismo anunció el arranque de una inversión de 150 millones de dólares como parte de una cartera total de 42 mil 452 millones de dólares que prevé el Plan México.

“Hoy iniciamos una nueva etapa para el turismo en México, con inversiones que no solo fortalecen al sector, sino que generan bien-

estar, desarrollo regional y nuevas oportunidades para miles de familias. Esta cartera de inversión es reflejo de la confianza en nuestro país y del trabajo coordinado entre los sectores público y privado”, destacó.

Respecto a las inversiones, señaló que diez entidades concentran el mayor número de proyectos: Quintana Roo, Nayarit, Jalisco, Baja California Sur, Guerrero, Nuevo León, Hidalgo, Baja California, Sonora y Yucatán, con montos que oscilan entre los mil 300 y los 8 mil 300 millones de dólares.

En este contexto, 4 aerolíneas anunciaron acciones para fortalecer la conectividad aérea del país, consolidando a México como un destino estratégico a nivel internacional.

Aeroméxico informó la apertura de nuevas rutas internacionales para 2025 y 2026, así como la permanencia del vuelo Ciudad de México–Barcelona, que anteriormente operaba de manera temporal y ahora se consolida como ruta regular.

En tanto, Viva anunció la incorporación de nuevas rutas nacionales hacia Colima y Saltillo, así como rutas internacionales hacia Cartagena y Medellín, en Colombia, desde el Aeropuerto Internacional Felipe Ángeles (AIFA).

Por su parte, Mexicana de Aviación anunció el inicio de operaciones de su nueva ruta hacia Acapulco a partir de junio, además de la incorporación de 4 rutas adicionales, con lo que alcanzará un total de 19 destinos en su red.

A su vez, Volaris informó la apertura de 35 nuevas rutas para 2026, con lo que llegará a un total de 259 rutas, fortaleciendo significativamente la conectividad aérea nacional e internacional.



Detalló que durante el foro se presentaron instrumentos clave para impulsar el financiamiento del sector, entre los que destacan la Guía de Inversión Turística, desarrollada en colaboración con ONU Turismo y CAF; una Cartera de Inversión Turística con proyectos estratégicos; así como un Decálogo de inversiones sostenibles que orienta el crecimiento bajo criterios responsables.



LA NUEVA ATRACTIVIDAD DE COZUMEL

KUZA Beach & Adventure Park participó por primera vez en el Tianguis Turístico de México 2026, con el lanzamiento oficial de su innovador concepto de entretenimiento, posicionándose como uno de los desarrollos turísticos más relevantes del Caribe Mexicano.

“KUZÁ representa nuestra visión de una nueva generación de experiencias turísticas: sostenibles, integradas al entorno natural y diseñadas para elevar el valor del destino turístico de clase mundial que es Cozumel”, destacó Leyla R. Osorio.

Desarrollada por Global Cruises LLC, compañía con sede en Miami y con presencia en más de 140 puertos a nivel internacional, el proyecto representa una apuesta sólida tras

una inversión de 35 mdd en su primera fase. KUZÁ Beach & Adventure Park se posiciona como el nuevo concepto “All-in-One” en Cozumel, diseñado para ofrecer experiencias integrales en entornos naturales.



Leyla R. Osorio, CEO de Global Cruises.

LANZAN BILLETE DE LOTERÍA CONMEMORATIVO DEL 50 TIANGUIS TURÍSTICO DE MÉXICO



Noé Peralta, Dir. Turismo Acapulco; Olivia Simón, Dir. Lotería Nacional; Josefina Rodríguez, Sria. Sectur, y Simón Quiñones, Srio. Turismo Guerrero.

En el marco del Tianguis Turístico de México, la secretaria de Turismo del Gobierno de México, Josefina Rodríguez Zamora, y la directora general de la Lotería Nacional, Olivia Salomón, encabezaron la develación del billete conmemorativo del Sorteo Superior No. 2883, dedicado a la Edición 50 de este emblemático encuentro que celebra la sede Acapulco 2026.

“¡El Tianguis Turístico cumple 50 años, y esa historia comenzó aquí, en Acapulco! Estamos develando un símbolo, un billete de la Lotería Nacional conmemorativo de esta Edición 50, el nuevo Tianguis, que va a recorrer el país completo y que estará en la mano y en los bolsillos de miles de personas con un mensaje claro y orgulloso”, expresó la secretaria de Turismo federal, Josefina Rodríguez Zamora.

“Este billete va a estar circulando con el nombre de Acapulco y con la memoria de estos 50 años. Y eso importa, porque el nuevo Tianguis es negocio, sí, pero también es relato”, afirmó.

Olivia Salomón, directora de la Lotería Nacional, subrayó : “El billete que hoy develamos no es sólo una imagen: es símbolo, memoria y reconocimiento a un sector que ha posicionado a México como un destino admirado en todo el mundo. Detrás del turismo hay miles de historias, de esfuerzo, vocación, servicio y orgullo”.

El Sorteo Superior No. 2883 cuenta con un Premio Mayor de



17 millones de pesos en dos series y una bolsa repartible de 51 millones de pesos. Se celebrará el

viernes 22 de mayo de 2026 a las 20:00 horas. Los dos millones 400 mil cachitos ya están disponibles en puntos de venta autorizados y en el sitio oficial de la Lotería Nacional. La transmisión se realizará en vivo a través del canal institucional de YouTube “Sorteos Tradicionales”.

La Mejor DE MÉXICO 2026

Bajo el título “Lo Mejor de México 2026” by MÉXICO DESCONOCIDO, se premiaron a diversos destinos del territorio nacional en diferentes categorías por sus destacados productos turísticos, sobresaliendo Yucatán con 4 galardones (Mejor Pueblo Mágico para vivir una experiencia gastronómica, Valladolid; Reconocimiento a la Innovación del Producto Turístico Mexicano 2026: Turismo Comunitario: Parador Turístico Yaxunah; Turismo de Romance: Experiencia "Cena y Noche Romántica" en el Cenote San Ignacio).

Asimismo, Yucatán obtuvo la Presea al Mérito Turístico: Por la mayor cobertura en el Registro Nacional de Turismo (RNT).

Aquí otros de los ganadores más destacados de México Desconocido en 2026:

MEJOR ESTADO PARA
DISFRUTAR SU COCINA
REGIONAL Y CONTEMPORÁNEA

Puebla



MEJOR PUEBLO
MÁGICO PARA
CELEBRAR UNA
BODA:

Zacatlán, Puebla.

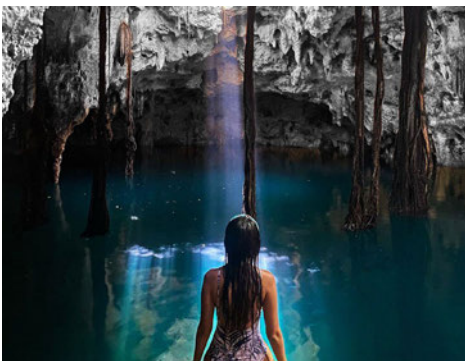


MEJOR PUEBLO MÁGICO PARA VIVIR
EXPERIENCIA DE AVENTURA:

**Valle de Bravo,
Estado de México.**



MEJOR RUTA TURÍSTICA:
**Ruta de los
Cenotes,
Quintana Roo.**



MEJORES 3 EXPERIENCIAS PARA
VIVIR EN MÉXICO

Islas Marietas (Nayarit)



Barrancas del Cobre (Chihuahua)

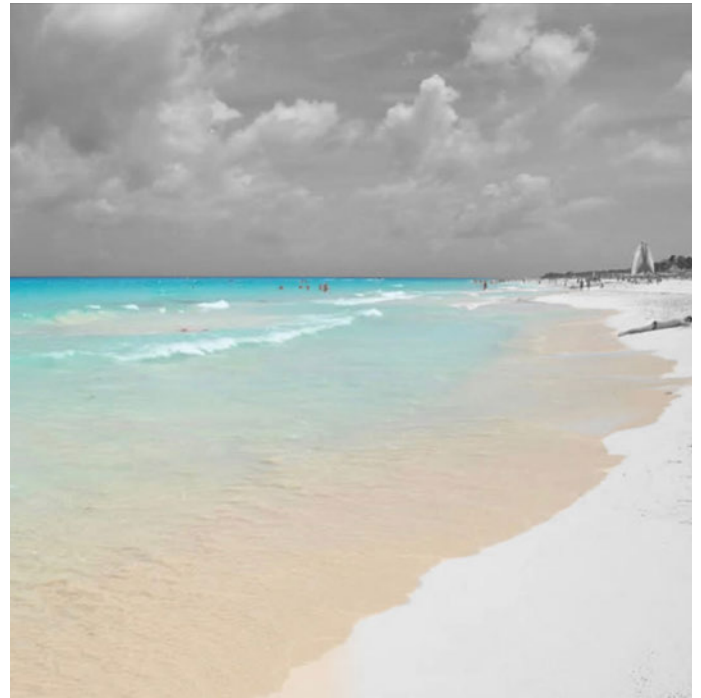


La Mariposa Monarca (Michoacán)



MEJOR PLAYA POR DESCUBRIR:

Punta Xen (Campeche)



MEJOR DESTINO DE LUJO Y
BIENESTAR:

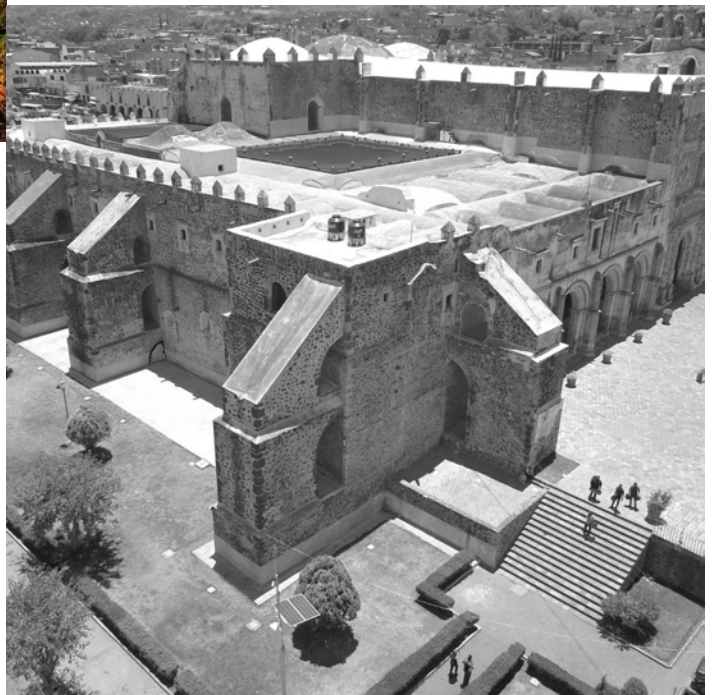
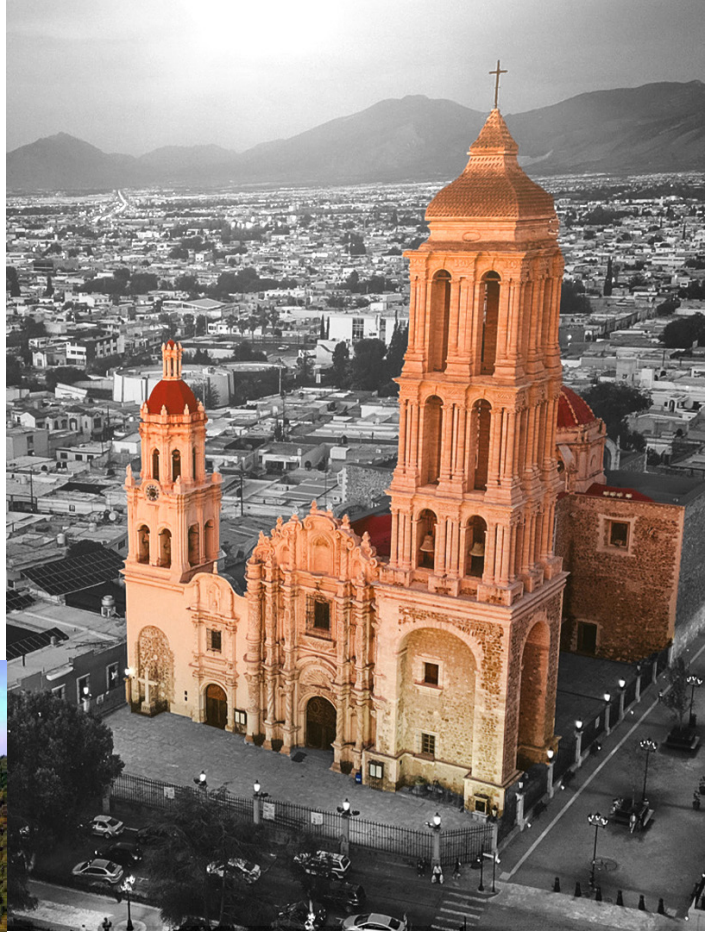
Punta Mita, Nayarit.



PREMIOS MÁGICOS POR EXCELENCIAS 2026

**Ciudad de Excelencias:
Saltillo, Coahuila.**

**Categoría Bienestar:
Mineral del Chico,
Hidalgo.**



**Categoría Cultural:
Yuriria, Guanajuato.**

UNIK ROOFTOP

SUNDAY BRUNCH



UNIK
SKY LOUNGE

Todos los domingos
10:00 am - 3:30 pm

Incluye transportación en catamarán ida y vuelta
Después del Brunch continúa disfrutando del
acceso al rooftop hasta las 5:00 o 7:00 pm.

El consumo será a elección de cada invitado.
Sólo adultos de 18+

\$2,779 MXN
Precio por persona
Impuestos incluidos

IMPRESSION
ISLA MUJERES

ROLANDI'S



ROLANDI'S®
RESTAURANT BAR & PIZZERIA

Isla Mujeres

SIRVE LA MESA DESDE LOS

Desayunos



“Al cliente, lo que pida”, dice una gran premisa en el mundo de los negocios, así que decidimos incluir los desayunos en ROLANDI'S PIZZA ISLA MUJERES, como parte de nuestras operaciones diarias”, refiere Yema Lorrabaquio, directora de Comunicación y Relaciones públicas de Grupo ROLANDI.



Desde que abrieron puertas en 1973 en la isla bonita del Caribe Mexicano, “ROLANDI'S PIZZA ISLA MUJERES se ha ido adaptando a las necesidades y tendencias que marcan el rumbo de la gastronomía isleña. De tal suerte que decidimos reforzar la oferta gastronómica matutina formal, con un menú convencional, pero con producto de calidad”, dice.

“Fruta, Omelettes, Molletes, Huevos al gusto, Jugos naturales, forman parte del menú habitual, de nuestra locación en la AVENIDA MIGUEL HIDALGO, disponible no sólo para turistas, sino para lugareños, el cual sirve a la vez para efectuar desayunos sociales y de negocios”, afirma Yema Lorrabaquio.



“Tratamos de impulsar el servicio, generar oportunidades de empleo y alimentar las propuestas de desayunos, como parte de nuestras políticas operativas”, concluye.



—◆—

PROUDLY MEXICAN GIN

—◆—

HECHO EN MÉXICO.
INSPIRADO EN NUESTRA TIERRA.
DESTILADO PARA EL MUNDO.



EVITA EL EXCESO.
PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS

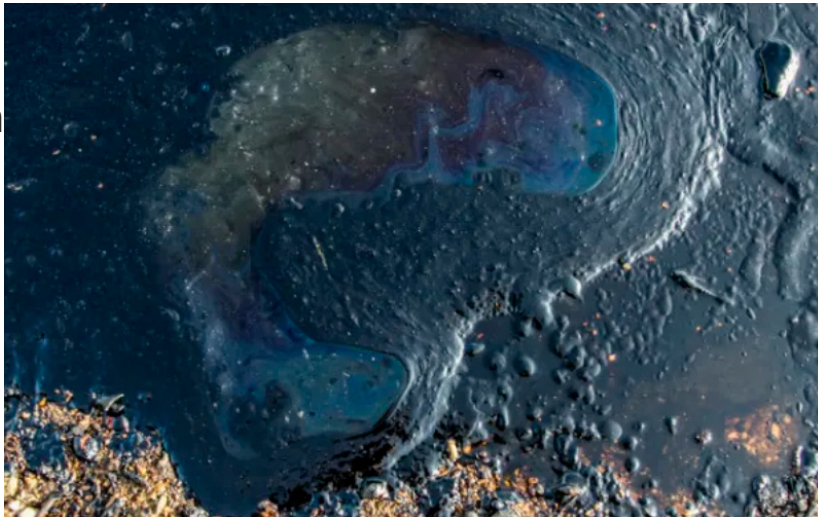
MINIMIZANDO, PEMEX ADMITE

Desastre Ecológico

Finalmente Pemex admite la fuga en un ducto de 36 pulgadas en Abkatún Pol-Chuc, y lo hace minimizando su impacto ambiental.

Autoridades atribuyeron a causas naturales, pero investigaciones posteriores confirmaron la responsabilidad de Pemex. Se han movilizado barcos para contener la fuga y se han cesado funcionarios involucrados.

Después de dos meses, Pemex confirmó que un derrame de crudo en la Sonda de Campeche, activo desde febrero de 2026, fue causado por una falla en un oleoducto cerca de la plataforma Apcatú.



El accidente ha causado graves daños ambientales, extendiéndose por más de 600 km de costa desde Tabasco hasta Tamaulipas.

Tras semanas de discrepancias, la empresa admitió el incidente, que abarcó una zona extensa y provocó la separación de tres funcionarios por ocultar información, mientras se reporta la recolección de más de 900 toneladas de residuos.

El crudo ha provocado la muerte de fauna marina (tortugas, delfines, manatíes y aves); ha contaminado manglares, playas y ecosistemas costeros, afectando la cadena alimenticia. y ha afectado la calidad del agua y sedimentos.

DEVELOPMENT • INNOVATION • STRATEGY • MARKETING



lemmus®

KNOW HOW = SUCCESS



ESCANÉAME

IN REAL ESTATE WE MAKE THINGS HAPPEN

Whatsapp

+52 1 998 845 0626

Web

lemmus.com

Las áreas ofrecidas corresponden a los metros cuadrados construidos y pueden tener una variación por ajustes técnicos en el proceso constructivo, éstas serán finalmente determinadas y precisadas en el régimen de condominio correspondiente. Las imágenes, renders, planos, diseños, áreas y medidas, son estrictamente representaciones artísticas del proyecto en desarrollo y pueden estar sujetos a modificaciones por coordinación arquitectónica.

Miguel Ángel

Escultor,
arquitecto,
pintor y poeta
renacentista

“Vivo en el pecado, para matarme vivo; mi vida ya no es mía, sino del pecado; mi bien me es dado por el cielo, mi mal por mí mismo, por mi libre albedrío, del cual estoy privado”.

“Cada bloque de piedra tiene una estatua en su interior y es tarea del escultor descubrirlo”.

“La fe en uno mismo es el mejor y más seguro camino”.

“Vi al ángel en el mármol y tallé hasta que lo liberé”...



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 DeSCaRRRIaDa



RUBÉN ROCHA MOYA

EN LETRAS CHIQUITAS... El Departamento de Justicia de EEUU ya acusó formalmente a Rubén Rocha Moya, **GOBERNADOR DE SINALOA POR PARTICIPAR EN UNA CONSPIRACIÓN DE NARCOTRÁFICO Y DELITOS RELACIONADOS CON ARMAS EN COLABORACIÓN CON EL CÁRTEL DE SINALOA**, del que se asegura apoyó su campaña de 2021 a cambio de protección y control de instituciones de seguridad. SE HA DESCRITO SU ADMINISTRACIÓN INTERNA COMO DESPIADADA, PRESIONANDO A FUNCIONARIOS DE PRIMER NIVEL. Y SIGUE AHÍ, GOZANDO DE LA PROTECCIÓN DE LA 4T.



&



Try our new Breakfasts Combos

Only
\$13.⁹⁹ USD

• *Fruit or juice*

• *Coffee*

• *Main course*

BREAKFAST ONLY AVAILABLE FROM 8 TO 12 A.M.
AVAILABLE ONLY AT ROLANDI'S ISLA MUJERES

NOTI MODA



DOLCE & GABBANA SE DIVORCIAN

Era inimaginable el divorcio empresarial de una de las duplas más afanada de la moda internacional, STEFANO GABBANA & DOMENICO DOLCE.

Todo ocurrió en diciembre pasado, cuando STEFANO GABBANA renunció a su cargo como Presidente de la compañía italiana, aunque es apenas en abril cuando se oficializó públicamente.

ALFONSO DOLCE, hermano de DOMENICO fue el candidato natural para suplir a STEFANO.

La compañía, aún propiedad privada, arrastra una deuda de hace tiempo, sumado a un periodo complejo marcado por la desaceleración prolongada del mercado del lujo.

STEFANO, de 63 años, aseguran estaría analizando distintas opciones respecto de su participación en la compañía, sin embargo hasta la fecha existe un hermetismo de todas las partes.



Mercedes-Benz

8° TORNEO de Golf

OVEJA NEGRA GOURMET

27 de Junio, 2026



EL CIELO
VALLE DE GUADALUPE

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



Habría m as de 30 rifas de Hoteles, Restaurantes, Yates Premiums y
¡mucho m as!



VIVA⁹ 


SECRETS®
Playa Mujeres
GOLF & SPA RESORT

*Trattoria
Limancello*

Mercedes-Benz

8^o TORNEO *de* Golf

OVEJA NEGRA
GOURMET


DREAMS®
Playa Mujeres
GOLF & SPA RESORT

Lorenzillo's



Since 1683
0th LIVE LOBSTER HOUSE & SEAFOOD
Cancún

- 3 formatos diferentes cada 6 hoyos
- (A go go simple, Shamble bola alterna y Best ball).
- Equipos Threesome
- Precio \$4,000 x jugador

INSCRIPCIONES:

OVEJA NEGRA EDITORES, S.C.

HSBC Cuenta: 4064703739

CLABE Interbancaria: 021691040647037392

Concepto: Inscripción: (Nombre)

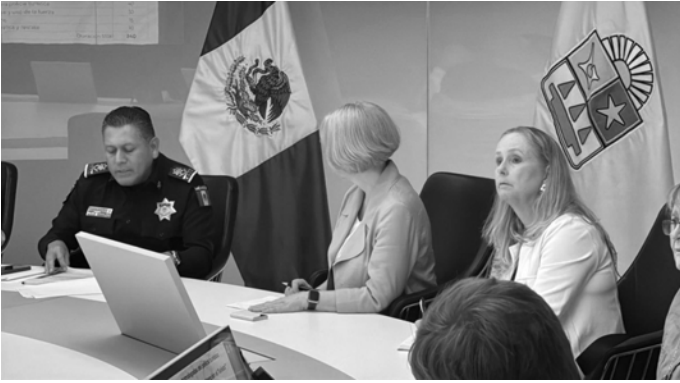
Envía comprobante al tel.: 998.845.0286



LA SSCQROO FORTALECE LAZOS INTERNACIONALES



A fin de reforzar vínculos de cooperación internacional y consolidar estrategias en materia de atención y protección de visitantes extranjeros, el Srio. de SSCQROO, Contralmite. Julio César Gómez, se reunió con la Cónsul Honoraria de Alemania en Q. Roo, Grace Arens, así como con personal del Ministerio de Asuntos Exteriores de Alemania.



La reunión, que se llevó a cabo en las instalaciones del Complejo de Seguridad C5, contó con la presencia de Irene Rasbach, Coordinadora de Protección Civil y Riesgos del Ministerio de Asuntos Exteriores; Manuel Myrrhe y Nicole Krüger Schulz, asesores de Seguridad; Achill Holzer y Ferdinand Jarisch, representantes de Protección Civil; Cristina Zametzer, integrante de la Embajada y Jefa de Misión Adjunta; Sandra Englerth, integrante de la Embajada en la Sección de Derecho y Consulado; y Wolfgang Kresse, Cónsul Honorario de Alemania para Yucatán, Campeche y Tabasco.

Durante la jornada, se dieron a conocer los protocolos municipales para la atención de desastres naturales, los mecanismos de coordinación con autoridades militares, navales y de seguridad pública, así como las responsabilidades a nivel municipal y estatal.



También se abordó el papel que desempeñan la Seguridad Ciudadana, Protección Civil y la Secretaría de Turismo en la atención integral de visitantes, destacando la importancia de mantener una comunicación efectiva y oportuna ante situaciones de riesgo.

Con estas acciones, la Secretaría de Seguridad Ciudadana reafirma la importancia de continuar fortaleciendo la colaboración con el sector consular, como un aliado estratégico en la atención integral de visitantes extranjeros.



#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

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



LOS CÓMPLICES DE TU AVENTURA



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



+52 998 392 2213



ChilMex Travel



@chilmextravel



@chilmextravel



Víctor, Jess, Luis Carlin, Agatha Ruiz, Gustavo Pucheta, Fabián Paz.

FASHION SHOW SOL&LUNA / BREATHLESS CANCÚN SOUL

ÁGATHA RUIZ DE LA PRADA, *junto con las duplas de diseñadores PUCHETA-PAZ, desde Argentina, y VÍCTOR & JESS, de México, fueron los protagonistas del FASHION SHOW SOL&LUNA / BREATHLESS CANCÚN SOUL, organizado por Luis Carlin. Explosión de colores, prendas casual style; transparencias, sensualidad, brillos, fueron la constante de las colecciones.*



Emily y Yemima Müller.



Andrea Lopez, Ana Contla.



Arely Morales, Paulina Donat.



Jack Ramos,
Vielka Valenzuela.





Arely Morales, Gerardo Zúñiga, Fabiola Castillo, Ágatha Ruiz de la Prada, Luis Carlin, Jack Ramos.



Paul Downey, JuanCa Parrales.



José Luis Jiménez, Jéssica MacFarland.



Pucheta-Paz.



Luis Carlin, Mariana Orea.



Verónica Guerra, Vladimira Mravova.



Vanessa Arias, Adriana Teigeiro.



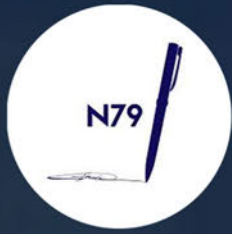
Mauricio Leserri, Sandra Chain.



Gerardo Zúñiga, Sonia Ibarrola.



Víctor Cabb, Jesse Martínez.



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**





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

EL CHEF JAVIER PLASCENCIA INAUGURA EL TASTE THE WORLD EN IMPRESSION ISLA MUJERES



Manu Morales, David Amar, Javier Plascencia, Mourad Essafi.

EL MULTIGALARDONADO CHEF JAVIER PLASCENCIA, con una Estrella Michelin, fue el invitado de la primera de las series de TASTE THE WORLD by Wine & Food, que anclará a lo largo de 2026 en el Hotel Impression Isla Mujeres. EL CHEF PLASCENCIA COMPARTIÓ FOGONES CON EL CHEF EJECUTIVO MANUEL MORALES, en un menú de 5 tiempos, bajo la selección de vinos del Sommelier MANUEL RUIZ.



Javier Plascencia.



Sarah Dandashy, Kay Frederick-Dandashy.



David Amar.



Mourad Essafi, Paola Rojas, Javier Plascencia.



Priscila Fortoul, Nirvan Dabendranath, Pamela Fortoul.



Manu Morales, Javier Plascencia.







**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

CoCo
BONGO
Show & Disco
cancun

www.CoCoBONGO.com

NUEVO SHOW



X Instagram Facebook
@COCOBONGOSHOW / @COCOBONGOSHOWTYSO

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.

TIANGUIS
TURÍSTICO

México®

Acapulco

2026

LOS 50 AÑOS DEL TIANGUIS TURÍSTICO DE MÉXICO EN ACAPULCO



Evelyn Salgado, Gobernadora de Guerrero; Josefina Rodríguez, de SECTUR; Antonio Cosío, Pte. CNET.

El Tianguis Turístico de México celebró su 50 edición en su lugar de origen: ACAPULCO, CON LA PARTICIPACIÓN DE LAS 32 ENTIDADES FEDERATIVAS, ASÍ COMO MIL 402 **compradores**, **3 mil 942 expositores** y **mil 323 compañías** expositoras, consolidándose como un espacio estratégico para la generación de oportunidades comerciales.



Vicente Madrigal, Lolita López Lira,
de Grupo Lomas Hospitality



Leyla Osorio, de Parque Kuza.



Andrés Martínez, Anamari Irabién.



Carlos Moñina, Walfred Castro,
Rebeca Bravo, Hugo Villarreal



Darío Flota, Srio. Turismo Yucatán.



Alejandra Morales, CODETUR NL.



La Gobernadora de Q. Roo., Mara Lezama con autoridades del Estado.



Claudia Alcántara, Yarla Cobarrubias.



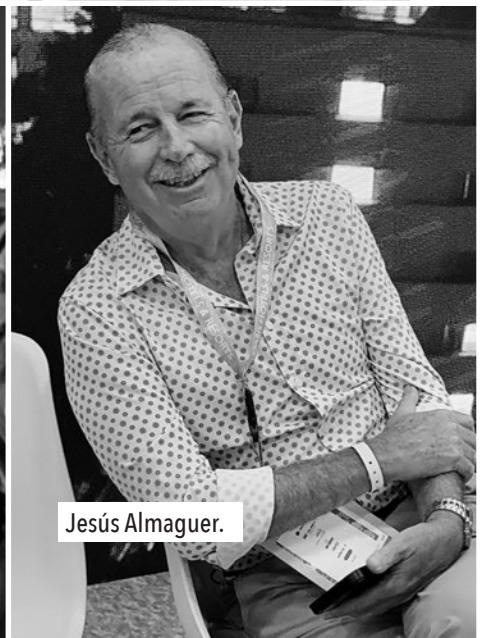
Carlos Castillo, Javier Aranda.



Pepe Chapur.



Armando Bojórquez, Tony Rullán, Mario Cruz.



Jesús Almaguer.



Josefina Rodríguez, Titular SECTUR.



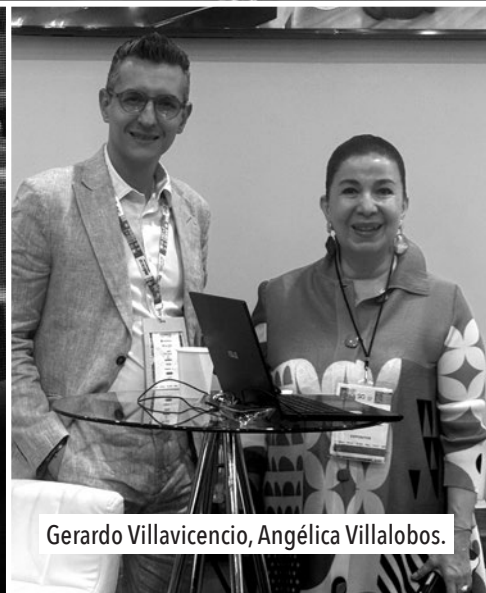
Ana Carolina García, de Nicaragua.



Cynthia y Víctor Maz.



Paco Carrera.



Gerardo Villavicencio, Angélica Villalobos.



Vladimir Mravova, Mario Cruz, Vero Guerra, Emanuel Fornuto.





Juan Antonio Hernández, Josefina Rodríguez, Susana Palazuelos, Luis Díaz.



Josefina Rodríguez, Susana Palazuelos.



Juan Antonio Hernández, Josefina Rodríguez.



César Menchaca.



Talina González, Josefina Rodríguez.



Cynthia Maz.

Sinfonía del Despech

¡VEN A CANTAR CON LA SINFÓNICA!

JOSÉ JOSÉ, AMANDA MIGUEL,
DANIELA ROMO, JUAN GABRIEL, ROCIO DURCAL,
LUPITA D'ALESSIO, MIJARES Y MÁS

VIERNES 22 DE MAYO 2026 • 8:00 PM • TEATRO DE CANCÚN



ILSE ZURITA • ALFREDO FIORI

PRODUCCIÓN: **ALFREDO FIORI**

DIRECCIÓN Y ARREGLOS: **MTRO. RUBÉN FLORES**

TEMPORADA
2026

BOLETOS EN:
rusboletos.mx

VIP \$840
GENERAL \$690
MEZZANINE \$440

**TEATRO
DE
CANCÚN**
por xcarenet

COMPRA 3 BOLETOS Y LLÉVATE 4

OVEJA NEGRA

JUL 2025 / N° 73

SÉ DIFERENTE



The New York Times
TRUMPO Y EL PODER

OVEJA NEGRA

SEPTIEMBRE 2025 / N° 75



OVEJA NEGRA

NOVIEMBRE 2025 / N° 77

SÉ DIFERENTE



NEWSLETTER
NYTIMES

ESPECIAL

OVEJA NEGRA

SÉ DIFERENTE
ENERO 2026 / N° 79

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



SECRETARIA DE TURISMO MX

OVEJA NEGRA

FEBRERO 2026 / N° 80

SÉ DIFERENTE



OVEJA NEGRA

MAYO 2026 / N° 83

SÉ DIFERENTE



ESPECIAL
TIANGUIS
TURÍSTICO
DE MÉXICO,
50 AÑOS

OVEJA NEGRA

MARZO 2026 / N° 81

ESPECIAL MUJERES

The New York Times
"MELANIA"
EL DOCUMENTAL

OVEJA NEGRA

SÉ DIFERENTE

BENITO MOLINA

RIVERA TORRES

CONSTRUCTOR DEL CARIBE MEXICANO
PUERTO AVENTURAS

La revista de entretenimiento con historias disruptivas
que han cambiado la forma de ver y apreciar al mundo.
Suscripciones: laovejanegra2019mx@gmail.com