

# WIFE

WATCH IT FIRST

# A

LA GASTRONOMÍA ES UN

# R

# T

# E

■ ARIZONA, ROADTRIP LEGENDARIO ■ EXPEDICIÓN GASTRONÓMICA EN CDMX  
■ APROPIACIÓN CULTURAL EN LA MODA ■ HACIENDAS DE ROMANCE EN MORELOS

**Ninguna  
macha como  
la salsa**

**LA  
COMAN  
DANTA★**



**LA COMANDANTA trabaja de la mano con productores rurales para reactivar el campo tradicional mexicano con el fin de preservar la biodiversidad de nuestras semillas nativas o criollas, así como nuestra cultura alimentaria.**

 @lacomandantamx

Pídela en:  
[www.comandanta.com](http://www.comandanta.com)

# CARTA EDITORIAL

La vida se conforma de altibajos, así como esta nueva edición. Los sinsabores son los antagonistas, sin ellos no hay una narrativa donde quepan los héroes. Así los dejamos ver en esta edición, donde compartimos un tema de carácter social con sucesos y experiencias hedonistas. Una de nuestras historias de villanos se encuentra en la sección Icon, donde compartimos el perfil del dictador Francisco Franco, un personaje lúgubre que sacudió España con una guerra civil; solo viajaba para enriquecer su megalomanía.

En nuestra sección de moda mostramos un contenido más equilibrado, donde analizamos el tema de la apropiación cultural en la industria de la ropa, de las tendencias. Un fenómeno que hay que controlar para que el antagonista no triunfe en este guión de la vida real.

Del otro lado, del universo de los héroes, compartimos algunos sitios donde la magia de la bondad conforma la estructura de las experiencias que allí se pueden vivir. Tal es el caso de Tlaxcala, que promete un viaje lleno de misticismo, tradiciones y gente maravillosa.

Arizona es otro regalo mágico, se trata de un reportaje vivido a manera de road movie por la Ruta 66, donde la vida se disfruta sobre el asfalto, en diversos territorios, como el Gran Cañón y Flagstaff, entre otros destinos turísticos.

Nuestra portada es la pauta al hedonismo, sí, a la comida. Una serie de recomendaciones para disfrutar de un high end gastronómico en la Ciudad de México, lugares que van desde un fine dining hasta restaurantes de leyenda, con historias que generan una buena y memorable mesa.

Definitivamente este número de WIF refleja el futuro de nuestra revista. Un medio que sigue mutando para llegar a otros horizontes, para descubrir nuevos héroes y seguir contando historias maravillosas, de contenidos de valor, que nos inviten a cerrar los ojos para imaginar y vivir momentos únicos.

**PEPE TREVIÑO**  
Director



# Seven SEAS

PARADISE COMMUNITIES  
CANCÚN



[www.sevensescancun.com](http://www.sevensescancun.com)

[Info@sevensescancun.com](mailto:Info@sevensescancun.com)

6553 Star Ct, Laredo, TX, 78041 / T. +1(832)803-3366



# Directorio

## CONSEJO EDITORIAL

Luis Menchaca  
Diego Arvizu  
Pepe Treviño  
Antonio Turueño  
Arturo Barraza  
Arturo Flores  
Víctor Hugo Sánchez  
Adrián Martínez  
Leo Moreno

## DIRECCIÓN

Pepe Treviño  
pepetrevino@wifmagazine.com.mx

## EDITORA

Cindy Agustín  
cindy@wifmagazine.com.mx

## DIRECCIÓN DE ARTE

Ricardo Hernández  
rchs.hernandez@icloud.com

## DIRECCIÓN COMERCIAL

Arturo Barraza  
abarraza@madpublishing.mx

## EDITOR DE FOTOGRAFÍA

EDICIÓN DE FOTOGRAFÍA COOLTRIPMÉXICO

## CORRECCIÓN DE ESTILO

Pao Melo

## STOCK FOTOGRÁFICO

CoolTripMexico

## COLABORADORES

Alex Argtmelö, Malena Díaz, David Paniagua, Angie Hernández, Raúl Mondragón von Bertrab, Connie Flores, Jane Douglas, Alexis Melo, Luis Menchaca, Vinotips, Iván Víctor, Israel Villegas.

## EXPERIENCIA DIGITAL

WiF Magazine  
www.wifmagazine.com,mx  
Instagram: @wifmagazine / Facebook: WiF Magazine

## SUSCRIPCIONES

T. +52 (55) 8530 8188 / (55) 2938 1490

## OFICINAS

Enrique Wallon 417, Col. Polanco, CP 11580, Miguel Hidalgo, CDMX

## FOTO DE PORTADA

Pawel Czerwinski



**WiF Magazine** es una publicación trimestral de Mad Publishing, con domicilio en Enrique Wallon 417, Col. Polanco, CP 11580, Miguel Hidalgo, CDMX, +52 (55) 8530 8188 / (55) 2938 1490. Editor Responsable Pepe Treviño. Certificado de Reserva de Derecho al uso Exclusivo No. 75645-JH-WM. Este número se publicó el segundo trimestre del año 2023. El contenido y las opiniones expresadas en los artículos de la publicación son responsabilidad exclusiva de sus autores, por lo que no necesariamente reflejan la opinión de Mad Publishing o del editor responsable de la publicación. El contenido y alcance de la publicidad de la publicación son responsabilidad de sus anunciantes, en consecuencia Mad Publishing no es responsable de su cumplimiento. Todos los derechos reservados. Se encuentra totalmente prohibida la reproducción total o parcial de cualquier medio de esta publicación sin previa autorización de Mad Publishing.



# Kipling

Antara, Delta, Lilas, Lindavista,  
Town Square Metepec, Oasis Coyoacán,  
Perisur, Santa Fe, Satélite, Tezontle,  
Antea Querétaro, Galerías Querétaro,  
Angelopolis Puebla, Andares  
Guadalajara, Las Áméricas  
Cancún, Andamar Veracruz,  
Galerías Valle Oriente Monterrey,  
Calzada 401 Monterrey,  
Galerías Monterrey.

[kiplingmexico.com](http://kiplingmexico.com)

    @kiplingmexico



18^ 33^ 44^ 72^





# Contenido

12 **NEWS**  
Tendencias  
Watch It First

18 **FASHION**  
Apropiación cultural  
en la moda

24 **ARTE**  
Jeremy Deller y la  
videoinstalación disruptiva

33 **ICON**  
Los viajes del dictador  
Francisco Franco

44 **TRAVEL**  
Arizona: roadtrip  
por la ruta 66

72 **GOURMET**  
Ruta hedonista en la cdmx

17. **NEWS** / TESTIGO, PASEO  
PEATONALES EXCLUSIVOS 26. **ARTE** /  
JAUME PLENSA Y EL ARTE QUE ILUMINA  
EL MUNDO 35. **TRAVEL** / 3 HACIENDAS  
HISTÓRICAS EN MORELOS 60. **HOTELES**  
/ ESPACIOS DISEÑADOS PARA SEDUCIR  
SUEÑOS 72. **GOURMET** / RAMÓN  
FREIXA 80. **FOOD HISTORY** / DE RE  
COQUINARIA 92. **FLASHBACK** / JERRY  
THOMAS, THE PROFESSOR OF DRINKS



LO EXCEPCIONAL LE ESPERA EN  
PUEBLO BONITO VANTAGE

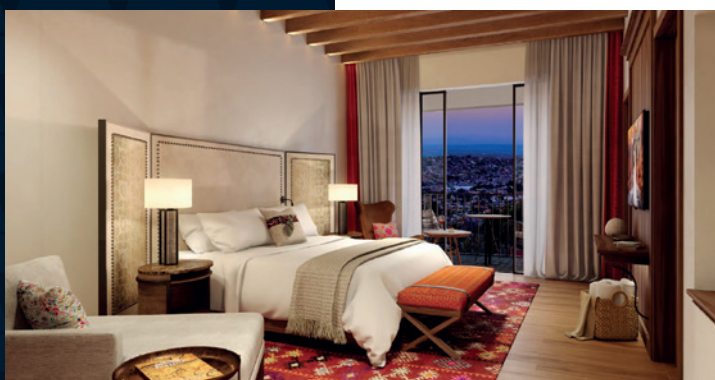


## PUEBLO BONITO VANTAGE

SAN MIGUEL DE ALLENDE

Pueblo Bonito, reconocido por llevar la experiencia de hospedaje a un nuevo nivel de refinamiento y excelencia del más alto nivel, llega a San Miguel de Allende con Pueblo Bonito Vantage, su nueva marca de ultra lujo, para satisfacer sus expectativas de viaje más exigentes.

PRÓXIMAMENTE  
NOVIEMBRE 2023



## COLABORADORES WATCH IT FIRST

DAVID  
PANIAGUA



PROFESOR DE LALENTE Y LICENCIADO EN ARTES VISUALES, DAVID ES UN VIAJERO EXPERTO QUE GUSTA POR CONJUGAR EL OFICIO CON LA PROFESIÓN PARA COMPONER IMÁGENES SINGULARES, ALGUNAS VECES ROZANDO EN EL SURREALISMO O EN EL PENSAMIENTO MÁGICO. ARTE ABSOLUTO. ESTA VEZ DAVID NOS PERMITIÓ CONTAR CON SU COLABORACIÓN PARA DESARROLLAR NUESTRO TEMA DE PORTADA, “LA GASTRONOMÍA ES UN ARTE”, PORQUE LA COMIDA, CUANDO SE EJECUTA CON MAESTRÍA, ES UN ARTE.

RAÚL MONDRACÓN  
VON BERTRAB



ES ESCRITOR Y ABOGADO FINANCIERO EGRESADO DE LA UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, A.C. DURANTE LOS ÚLTIMOS 15 AÑOS HA DESARROLLADO Y DIRIGIDO ÁREAS DE NEGOCIOS FIDUCIARIOS PARA J.P.MORGAN, DEUTSCHE BANK Y NACIONAL FINANCIERA; HA COLABORADO EN ANTERIS CAPITAL, LEGAL & COMPLIANCE; 1291 GROUP, FIRMA SUIZA ESPECIALIZADA EN PROTECCIÓN DE ACTIVOS; EN GRUPO DESC, HOY KUO; TAMBIÉN FORMÓ PARTE DEL INTERNATIONAL LAWYER PROGRAM EN LA OFICINA DE NUEVA YORK DE CLEARY GOTTLIEB STEEN & HAMILTON, LLP. HOY, SOCIO FUNDADOR DE MONDRACÓN VON BERTRAB, S.C. MR. BERTRAB HA VIVIDO DIVERSOS PERIPLOS QUE LO HA LLEVADO A CONOCER SITIOS, GENTE Y EXPERIENCIAS INTERESANTES. ASÍ LO DEMUESTRA CON SU COLABORACIÓN PARA ESTE NÚMERO, DONDE NOS COMPARTE LA HISTORIA DE STIRLING CRAUFURD MOSS, UN PILOTO BRITÁNICO, LEYENDA DEL AUTOMOVILISMO.

MALENA  
DÍAZ



ELLA ES UNA ARTISTA PLÁSTICA, FOTÓGRAFA POR CONVICTIÓN, TLAXCALTECA POR AMOR Y UNA PROTECTORA DEL MAÍZ. LO DEMUESTRA CON SU PROYECTO GUARDIANES DEL MAÍZ, EXPOSICIÓN CON LA QUE REVELA LA IMPORTANCIA DEL GRANO MEXICANO EN NUESTRAS VIDAS. PERO ESTA VEZ NOS SENTIMOS MUY CONTENTOS DE HABER CONTADO CON SU COLABORACIÓN PARA ENRIQUECER NUESTRO REPORTAJE DE TLAXCALA, ESPECÍFICAMENTE CON SUS FOTOS QUE CAPTAN LA MAGIA QUE SE ENCUENTRA EN LA HACIENDA SANTA BARBARA. PRONTO TENDREMOS UN ESPECIAL DE ELLA EN NUESTRA SECCIÓN CULTURAL, DONDE PODREMOS CONOCER, A FONDO, PARTE DE SU TRABAJO EN EL UNIVERSO DE LAS ARTES.

YAIR  
MERLIN



NUESTRA SECCIÓN PORTAFOLIO HA SIDO ENRIQUECIDA CON LA COLECCIÓN “PERTURBADORA SOLEDAD”, DE ESTE FOTÓGRAFO MEXICANO Y VIAJERO, QUE HA VIVIDO EN COLOMBIA Y HA SIDO GANADOR DE DIVERSOS CONCURSOS DE FOTOGRAFÍA DOCUMENTAL EN MÉXICO, ALEMANIA Y ESPAÑA. ACTUALMENTE RADICA EN PENÍSCOLA, ESPAÑA, DONDE HA ENCONTRADO LAS ESCENAS PERFECTAS DE SOLEDAD HUMANA -; TANTO POR LA DESACELERACIÓN TURÍSTICA COMO POR LA LLEGADA DEL FRÍO INVIERNAL. HOY EDUCA A SUS DOS PEQUEÑAS CRÍAS “EN EL ARTE DE LA PERCEPCIÓN VISUAL, LOS VALORES HUMANOS Y LA CONVIVENCIA ARMONIOSA CON LA NATURALEZA”.



Trends

# Milán,

CAPITAL  
SUSTENTABLE



La Milán del shopping, el destino de la moda y el diseño, tiene como objetivo convertirse en una ciudad sustentable; implementa una zona donde el vehículo solo podrá dirigirse a 30 km/h en todo el área citadina para enero de 2024. Dato que beneficiará al turista que visita sus recintos culturales a pie.

Otra opción para conocer Milán es a través de la bici. Como parte del proyecto de sustentabilidad, la ciudad tendrá próximamente 70 kilómetros de ciclovías y cicloestaciones. La visita en bici al barrio Naviglio Grande es un must para realizar el aperitivo con vista al canal; conocer sus novedosos restaurantes y esperar la puesta de sol. Para 2050, esta capital industrial tiene programado conseguir la neutralidad en emisiones de carbono; reduciendo la emisiones de CO2 en un 45% para 2030. Mediante la Iniciativa Foresta-Mi, la municipalidad de Milán y otras instituciones gubernamentales y privadas, pretenden sembrar 3 millones de árboles para 2030. Después de recorrer los museos; el visitante, puede conocer el lado B de Milán; sus parques cercanos a sus antiguas puertas, como es el caso del Parco Sempione que queda cerca de la Porta Nuova; y el hermoso Guastalla Gardens, un jardín histórico en el centro de esta metrópoli. El mayor centro comercial de Italia se está preparando para los Juegos Olímpicos de Milán-Cortina d'Ampezzo 2026 (Milano Cortina 2026 Winter Olympics) que se llevarán a cabo en febrero de 2026; está construyendo una villa olímpica que estará ubicada muy cerca de la Fundación Prada; en la periferia de esta fascinante capital.

# CÓDIGO

# 1530



## ELEGANTE WEBBER TEQUILANA

Ha llegado un nuevo integrante al mundo de las espirituosas mexicanas Premium, se trata de Tequila Código 1530, una marca que inspirará a los entusiastas de los destilados puros, elaborados con agave azul, tequilana weber, producido por Varo Destilería, una empresa que continúa con el legado proveniente de cinco generaciones de productores artesanales de México.

Esta etiqueta se conforma por seis tipos de tequila. Blanco, Rosa (pasado por barricas de vino Cabernet Sau-

vignon), Reposado, Añejo, Extra Añejo Origen y Barrel Strength (ediciones especiales), todos embotellados, etiquetados y empacados a mano, para seguir con la tradición y cuidado que respalda a la marca.

Sin duda se trata de un destilado que proyecta elegancia desde su presentación, bien equilibrado, delicado, pero sin perder el sabor que caracteriza a esta bebida mexicana.

**EN LA RED**  
[codigo1530.com](http://codigo1530.com)





# AVANI HOTELS

LIFESTYLE  
MILLENNIAL  
EN EUROPA  
Y LATINOAMÉRICA

NH Hotel Group expande la marca Avani con siete propiedades en dos continentes.

Avani Hotels & Resorts, la cadena de hoteles y resorts con gran presencia en Tailandia, debuta en Europa, en España con el rebranding del Avani Alonso Martínez Madrid Hotel, con 101 habitaciones; a Italia con el Avani Palazzo Moscova Milan Hotel, con 65 habitaciones; seguido en verano del Avani Rio Novo Venice Hotel, con 144 habitaciones.

Al territorio alemán llegará con el rebranding del Avani Frankfurt City, con 256 habitaciones.

En los Países Bajos Avani entrará en 2024, con el Avani Museum Quarter Amsterdam Hotel, ubicado en una de las zonas más turísticas de la ciudad holandesa, que se abrirá en el segundo trimestre del 2024.

La marca llegará a Latinoamérica durante este año 2023. En México tendrá presencia en Quintana Roo con Avani Cancún Airport Hotel, con 140 habitaciones, en México; seguido en el cuarto trimestre del año por el Avani Royal Zona T Bogota Hotel, en Colombia, con 66 habitaciones.

Avani es una marca reconocida por crear un lifestyle destinado para satisfacer a viajeros con mentalidad Millennial, turistas que buscan diseños funcionales, que valoran la comodidad y la asequibilidad mientras viajan con estilo. Así lo señala Ramón Aragonés, CEO de NH Hotel Group: “Contar con esta marca joven y fresca, que se ha convertido en una referencia en otros continentes, y que nos llega desde Minor Hotels, nos permitirá ofrecer a nuestros huéspedes en Europa y Latinoamérica una variedad de alojamientos sin igual. La expansión de la marca nos permite tener en la misma ciudad diferentes propuestas de nuestras marcas para que nuestro cliente pueda elegir en función de la experiencia que quiera disfrutar. Definitivamente, la llegada de Avani es también un hito para NH Hotel Group”.



EN AL RED  
[www.nhhotelgroup.com](http://www.nhhotelgroup.com)



EN LA RED: [www.expoturismosustentable.com](http://www.expoturismosustentable.com)

# Expo turismo sustentable Tulum

## INDUSTRIA LIBRE DE CONSERVADORES

POR WATCH IT FIRST

El foro de iniciativas de sustentabilidad donde se genera el networkin del turismo nacional tendrá cabida los días 10 y 11 de septiembre de 2023; fechas en las que se llevará a cabo la 14ª edición de la Expo Turismo Sustentable Tulum.

Quintana Roo celebra esta plataforma que da la bienvenida a empresarios que decidan arrancar proyectos mediante servicios y productos innovadores, con el objetivo claro de salvaguardar el planeta. “El evento -comenta la directora de la Expo, Gilda Sigie- es B2B para empresarios que quieran implementar los trabajos con productos sustentables”; confirma que en este foro se han rea-

lizado alianzas y negocios verdes mediante la asistencia de Asociaciones de Hoteles, Cámaras Empresariales y los tres niveles de Gobierno.

Se oferta desde productos biodegradables y reciclables; sin embargo, se exponen proyectos comunitarios y de emprendedores independientes, iniciativas y empresas de Eco Turismo. Aquí estará presente, la plataforma Planeta Carbono Neutral a través de la cual, empresas turísticamente responsa-

bles (hoteles, aerolíneas, agencias de viajes y otros prestadores de servicios) pueden compensar la huella de CO2 y combatir el cambio climático, involucrándose en la iniciativa Carbono Biodiverso, apoyando a la regeneración forestal en la Reserva de la Biosfera Sierra Gorda.

Expo Turismo Sustentable Tulum es gratuito; el único requisito es llenar un pre registro. Dreams Tulum Resort & Spa será la sede de este evento que demuestra que el desarrollo empresarial puede lograrse, a la vez que se cuida el Medio Ambiente.

# ASPEN



## VERANO

Aspen y Snowmass Village se transforman en primavera y verano. Dejan de ser el centro de esquí durante estas temporadas para convertirse en un edén, brindando la oportunidad de vivir otras experiencias al aire libre, pero también de arte.

Así se comprueba en Aspen Art Museum, el complejo cultural que desde 1976 exhibe arte de gran calibre, importantes exposiciones temporales provenientes de diversas partes del mundo.

Una exhibición muy singular que es posible conocer hasta el 28 de mayo es Youth Art Expo: Puppets, Masks, and Storytelling, una hermosa exposición de arte juvenil conformada por títeres, máscaras y una gran narración de cuentos que celebra las voces únicas de los artistas jóvenes que viven en esta esta región.

En estas fechas también se proyecta el documental The White Rose, de Bruce Conner, la triste historia de como una cámara registra el desmontaje de la obra de la artista Jay deFeo en su apartamento de San Francisco, con el "Sketches of Spain" de Miles Davis como banda sonora.

Para meditar lo antes conocido hay que tomar asiento en Rooftop Café, un espacio gastronómico que goza de una vista inigualable hacia las montañas y de la ciudad. Un restaurante que cuenta con una gran carta de vinos que pueden ser acompañados por deliciosos snacks elaborados con productos orgánicos.

### EN LA RED

[www.aspenartmuseum.org](http://www.aspenartmuseum.org)

[www.aspenchamber.org](http://www.aspenchamber.org)

[www.gosnowmass.com](http://www.gosnowmass.com)



# TESTIGO



¿Cuándo fue la última vez que hiciste algo por primera vez?

Así reza el eslogan de Testigo, la agencia de experiencias que comienza a operar el próximo mes de junio en la CDMX con una serie de tours peatonales que prometen vivencias singulares, guiadas por expertos y apasionados caminantes que develaran sitios secretos en la capital mexicana.

Los paseos son diseñados bajo la petición de cada interesado. Por ejemplo, es posible dar un paseo por Coyoacán y conocer casonas singulares con grandes colecciones de obras de arte (no abiertas al público) para concluir en una cena privada dentro de las instalaciones de un museo.

También es posible realizar una ruta por el Centro Histórico de la capital para conocer edificios en donde se han llevado sucesos singulares, con escalas en lugares donde la hospitalidad Premium es la norma de etiqueta. O paseos por San Ángel para platicar con chefs estrella y degustar sus platillos durante una peregrinación gastronómica.

Si estás interesado en contratar un tour ponte en contacto con nosotros al correo: [testigo@wifmagazine.com.mx](mailto:testigo@wifmagazine.com.mx)

EN LA RED: [witnesstravel.com.mx](http://witnesstravel.com.mx)



EXCLUSIVOS  
PASEOS  
PEATONALES  
EN CDMX



# APROPIACIÓN



POR JEAN DOUGLAS

DIVERSAS  
CELEBRIDADES Y  
MARCAS DE MODA  
DE LUJO HAN CAÍDO  
EN LA APROPIACIÓN  
CULTURAL, UN TEMA  
QUE HA COBRADO  
IMPULSO EN LA  
INDUSTRIA Y QUE HA  
SIDO DURAMENTE  
CRITICADO.



# APRECIACIÓN



“La cultura de una nación reside en el corazón y en el alma de su gente.”  
**Mahatma Gandhi**



**L**os consumidores ya no se quedan callados y utilizan las redes sociales para identificar y señalar la diferencia entre ‘apropiación’ y ‘apreciación’ de otra cultura.

La ‘apropiación’ se refiere a tomar ciertos elementos de determinada cultura, etnia o raza, sin siquiera conocer lo que representa. Específicamente para una labor comercial o para hacer alarde de ello, lastimando y ofendiendo.

Un ejemplo es cuando una marca crea un accesorio, joya o vestido, lastimando y ofendiendo a los portadores originarios. Una simple declaración de moda que se convierte en una apropiación. En síntesis, se cree que la apropiación cultural surge del hecho de que las personas y las marcas no son social y moralmente conscientes de los resultados de sus acciones; se extiende más allá de la ropa y los accesorios, incluyendo también el peinado y el maquillaje.

Las redes sociales casi siempre están señalando tales errores. Recientemente la marca Dior se vio envuelta en una polémica tras ser acusada de apropiarse de la cultura china. Los manifestantes afirmaron que la casa de moda de lujo francesa copió un diseño de falda clásico, que se remonta a la dinastía Ming.

La falda plisada negra de la colección de otoño de Dior, que según la casa de moda “resalta la idea de comunidad y hermandad con looks de uniformes escolares”; pero es, de hecho, una copia del tradicional ‘Mamian’ o ‘cara de ca-

ballo’, una prenda que fue popular en China durante la época de la dinastía Ming, entre 1368 y 1644, afirmaron los manifestantes.

Con tantos incidentes como estos, ¿cómo la gente de la industria de la moda puede diferenciar sus creaciones de apropiación cultural y la apreciación?

**EN VOZ DE LOS EXPERTOS**

Shehla Khan, una diseñadora de moda que ha trabajado con muchas celebridades, le dijo a este medio que, según ella, la apropiación cultural es la adaptación incorrecta de una cultura en particular.

“Creo que como diseñadores tendemos a usar la inspiración de diferentes culturas. Esto no viene con la intención de faltar al respeto. Hoy en día, con tanto énfasis en las redes sociales y la exposición, es muy fácil herir los sentimientos de las personas o convertirse en un blanco fácil para faltarle el respeto a otra persona cuando no es intencionado”, dijo.

Haciéndose eco de sus pensamientos, la diseñadora de moda Shruti Sancheti afirma que la apropiación cultural refuerza los estereotipos o presenta una versión inexacta de una cultura. “Significa usar símbolos, rituales o formas de una cultura por parte de otra cultura, pero de una manera explotadora y desagradable. La cultura es parte de la vida de uno y alguien puede enriquecer su vida aprendiendo de otras culturas y ampliando sus horizontes: esta es la esencia de la ‘apreciación’ cultural”, dijo.

“Las personas sin conocimientos de su pasado, su origen y su cultura, son como un árbol sin raíces.”

**Marcus Garvey**



■

“El papel de la cultura es la forma a través de la cual nosotros, como sociedad, reflexionamos sobre quiénes somos, dónde hemos estado, dónde esperamos estar.”

■

**Wendell Pierce**



Explicando más, Sancheti agregó que los diseñadores son un “grupo creativo” y se inspiran en sociedades, tribus y culturas. “Personalmente, trabajo en colecciones inspiradas de tribus y regiones; siento que no hay nada de malo en interpretar algo de otra cultura. Sin embargo, existe una delgada línea entre copiar descaradamente el ethos cultural e inspirarse en ciertas culturas”.

Leepakshi Ellawadi, diseñadora de vestuario, consultora de lujo y estilista, señala que si alguien hace un esfuerzo por comprender y aprender sobre otra cultura para ampliar su perspectiva y establecer relaciones interculturales, está demostrando aprecio.

“La apropiación, por otro lado, es simplemente tomar un aspecto de una cultura que no es la tuya y usarlo para tu propio interés personal”, dijo, y agregó que sucede cuando los miembros de un grupo mayoritario adoptan prácticas culturales de un grupo minoritario de manera explotadora, insultante o estereotipada y se beneficia financiera o socialmente de ello.

“Uno de los ejemplos infames de apropiación cultural en la moda es cuando Gucci fue criticado por incluir el Indy Full Turban, un turbante que cuesta 700 euros, durante la pasarela de otoño de 2018/2019 de Gucci, utilizando modelos caucásicos, antagonizando a los miembros de la comunidad sij”, comentó Ellawadi.

Khan señaló que las redes sociales juegan un papel muy importante en todo esto. “Las redes sociales se han convertido hoy en una plataforma a la que cualquier persona, desde cualquier, lu-

gar puede acceder. Las cosas más pequeñas pueden salirse de proporción y es fácil convertirse en un objetivo. Es por eso que nosotros, como personas creativas, siempre debemos acreditar cualquier cultura o individuo, personalidad o incluso figura histórica que usamos como inspiración en cualquier parte de nuestro trabajo... Es importante adherirse al hecho de que las redes sociales son una forma amplificada”.

#### **PEINADOS, MAQUILLAJES Y MODELOS**

Pero además de la ropa hay otros temas que caen en la apropiación, como un peinado o incluso el maquillaje. Leepakshi Ellawadi afirma que al usarse con fines comerciales, el maquillaje, inspirado en otras culturas está bien, siempre y cuando la marca otorgue el crédito el crédito correspondiente, así como tener pleno conocimiento de la cultura y proyecte el maquillaje y el cabello de la manera correcta.

Divyak D’Souza, estilista y diseñador de vestuario, opinó que uno “no se

puede estar tan alerta para no caer en ello, porque diferentes aspectos de la cultura conforman el arte, sobre todo cuando estamos en un proceso creativo, cuando llegan las ideas sin saber de dónde... pero cuando se pide una idea prestado, lo más importante es el reconocimiento, el crédito, incluso la compensación monetaria”.

La delgada línea entre apropiación y apreciación para ser muy delgada. Será difícil reconocer esa puerta que las diferencia, sobre todo en este mundo cada vez más globalizado, cuando en internet o televisión se pueden ver a una tribu en Kenia bailando comparsas de Bollywood, o a indios Navajo bailando canciones de K-pop en TikTok.

Sí, ser pluricultural es algo maravilloso, fascinante, pero no hay que perder el foco para dejar de otorgarle el crédito a una tradición, a una cultura, pero sobre todo para saber qué es lo que estamos consumiendo; porque solo de esa forma, con el conocimiento, podemos ser mejores seres humanos.





“La cultura es, en primer lugar, la expresión de una nación, de sus preferencias, de sus tabús, de sus modelos.”

**Frantz Fanon**



LOS 10 CASOS

MÁS RELEVANTES

DE APROPIACIÓN

CULTURAL

- Urban Outfitters y el pueblo Navajo
- Caso de KTZ y el abrigo sagrado Inuit
- Isabel Marant y el huipil del pueblo Mixe
- Dior y la región rumana de Bihor
- Tory Burch y el abrigo rumano
- Topshop y el Kefiyeh
- Carolina Herrera y los pueblos originarios mexicanos
- Kim Kardashian y el kimono
- Louis Vuitton y los bordados mexicanos en el diseño de una silla
- Mytheresa y el Ravenstail
- Marant y la comunidad Purépecha





WWW.WITNESSTRAVEL.COM.MX

# WATCH IT FIRST

¿CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE HICISTE  
ALGO POR PRIMERA VEZ?

DESCUBRE MÉXICO A TRAVÉS DE CAMINATAS  
DISEÑADAS POR VIAJEROS APASIONADOS



“

CREAMOS TOURS PEATONALES PARA LOS AMANTES DE VIVENCIAS  
ÚNICAS E IRREPETIBLES

# JEREMY DELLER

VIDEOINSTALACIÓN DISRUPTIVA

EL ARTISTA BRITÁNICO JEREMY DELLER, NACIDO EN 1966, ES UN ARTISTA DE TINTE **POLÍTICO**, **SUBVERSIVO** E **IRREVERENTE**, **CÁUSTICO**.



**E**studió historia del arte en la Universidad de Sussex y saltó a la fama en el año 2004, cuando ganó el Premio Turner gracias a su instalación Memory Bucket, en la que recurrió a técnicas documentales para explorar Texas desde dos temas de carga política y religiosa: el lugar donde se produjo el cerco y muerte de la secta de los davidianos, en Waco; y la población de Crawford, la ciudad natal del ex presidente Bush.

Sus propuestas abarcan cualquier tipo de manifestación artística: instalación, cine, música popular, fotografía, video o publicaciones. Utiliza sus videoinstalaciones para proyectar temas sociales e incentivar el diálogo con todos los actores. Él toma como materia prima a la cultura popular y a las relaciones entre los individuos y la sociedad; mezcla siempre entrevistas, informes oficiales y opiniones personales.

En sus trabajos transmite lo positivo de la sociedad, aunque también refleja su voluntad para producir un cuestionamiento entre la gente. Deller también destaca una reflexión sobre la cultura inglesa y sus contradicciones históricas y políticas, en el marco capitalista postindustrial y multicultural.

El artista se apropia de sus símbolos, íconos, objetos y modos de circulación, así como de la cultura popular inglesa que es representada a partir de sus estereotipos. Desde la recreación de situaciones relacionadas con eventos históricos, indaga sobre la relación entre arte, memoria e historia.



**Jeremy Deller es un artista inglés que ha sido reconocido por ejecutar obra colaborativa, de tipo político que desvaloriza el ego de personajes oscuros. Disruptivo y crítico de sucesos sociales. Ganador del Premio Turner en el año 2004.**



Estas operaciones son evidentes en piezas como *The Battle of Orgreave* (2001), o bien, a través del rescate de personajes que encarnan desplazamientos culturales, como *So Many Ways To Hurt You* y *The Life And Times of Adrian Street* (2010), una videoinstalación compuesta por un documental que retrata la vida del luchador profesional Adrian Street, proveniente de una familia de mineros y cuyo personaje en la lucha libre es representado por un travesti.

Regularmente el telón de fondo de sus proyecciones documentales es un grafiti mural que pretende ser una interpretación del personaje en cuestión y

de su imaginario. Y en cada sede Deller invita a un artista local a hacer una propuesta distinta.

Otra de las piezas que conforman su portafolio es *I Love Melancholy*, un mural negro donde se lee esa misma leyenda. La pieza es una acción realizada en colaboración con diversos jóvenes. Consistió en sentarse a leer, pensar, en una actitud introspectiva, en el sofá que se encuentra junto a un mural, por varias horas al día. Ésta también indaga sobre el significado de la melancolía y la no acción frente a la cultura del consumo, la productividad y la felicidad impulsada por el capitalismo tardío.

Visto ante los ojos de quien ha trabajado cerca de él en proyectos de arte, Jaume Plensa es una persona sensible y profundamente humanista. Su ser le prohíbe gozar del ego del que muchos artistas adolecen, porque lo único que le interesa es que sus obras iluminen el mundo.

Es un aclamado creador de arte público. Jaume Plensa produce esculturas monumentales en acero, vidrio, mármol, resina de poliéster, hormigón y bronce. Muy conocido por su obra Crown Fountain, ubicada en Millennium



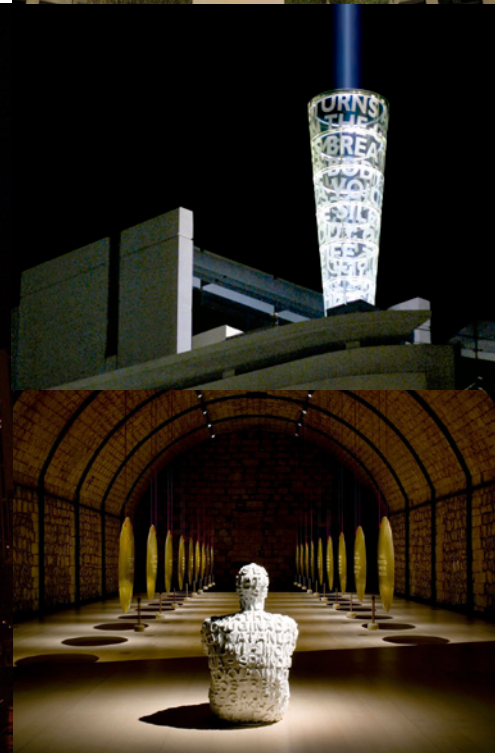
Park de Chicago, que exhibe rostros de personas en una galería multimedia de gran formato, que invita a la relajación, como si estuviesen dejando de escuchar la vibración de una ciudad a través del arte.

Plensa es un artista multidisciplinario. Es escultor y grabador, gusta por experimentar con el dibujo. Ha creado escenarios para ópera, video proyecciones o instalaciones acústicas, aunque es conocido por sus grandes esculturas formadas por letras y números creando imágenes figurativas con diversos materiales, como malla de alambre de acero inoxidable, creando una textura surreal, dejando ver las entrañas de la estructura, figuras fundidas a partir de su propio cuerpo. "La escultura no es

sólo hablar de volúmenes, son piezas que hablan del interior del ser humano, como los mismos sentimientos que son imposible de describir”.

Plensa también ha abordado temas más abstractos, como Breathing (2005), una instalación de vidrio, acero y luz encargada por la BBC en Londres, donde proyecta un rayo de luz que ilumina el cielo para honrar a los periodistas que han perdido la vida.

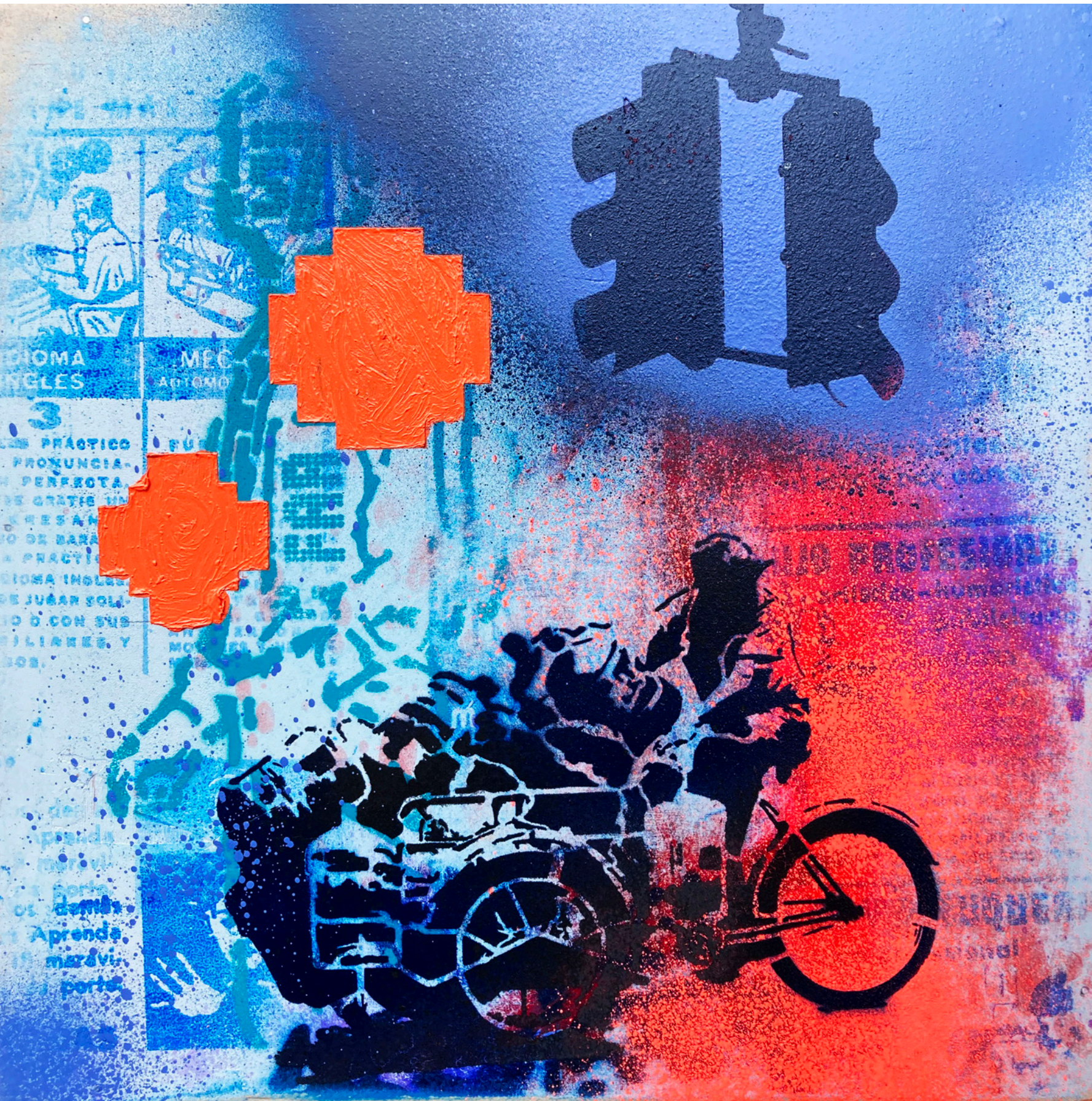
Nació en 1955 en la ciudad de Barcelona, donde estudió en la Escuela de Arte y Diseño Llotja y en la Escuela de Bellas Artes de Sant Jordi. Pero fue en 1980 cuando realizó su primera exposición en la ciudad que lo vio nacer, hasta comenzar a viajar por el mundo para exponer en y vivir en Alemania, Bélgica,



Inglaterra, Francia y Estados Unidos. Jaume Plensa entiende perfectamente que la calle no es un museo, pero le satisface pensar que una escultura le proporcione “un contexto muy atractivo” a un lugar, una conclusión excitante para este artista que dice: “Exponer en el espacio público es una expansión de tu forma de sentir”.

#### ESPACIOS PÚBLICOS

Plensa muestra regularmente su trabajo en galerías y museos de Europa, Estados Unidos y Asia. Aunque la esencia más significativa del trabajo de Plensa se encuentra en el espacio público, en ciudades de España, Francia, Japón, Inglaterra, Corea, Alemania, Canadá y Estados Unidos.



# IDENTIDAD FRONTERIZA

**G**erardo Yepiz, más conocido por su nombre artístico “Acamonchi”, me recibe vía Zoom conectado desde su casa en Atlanta. Las calles ruidosas están en su añoranza, pues San Diego, la divertida y vibrante ciudad que le albergó por más de 20 años ha quedado a varios kilómetros de su alcance. El ambiente que le rodea ahora; un bosque con trinos de distintas aves por las mañanas; tlacuaches merodeando entre la nieve que se disipa y ardillas buscando el alimento que este artista tijuanaense les ofrece a diario. Es su nueva casa, donde ha vivido un punto de inflexión mientras acepta el entorno, que de acuerdo a su opinión, “tiene una cuestión bastante mágica”.

La Pandemia fue para este artista gráfico motivo de cambios drásticos. Tuvo pérdidas familiares, también perdió a varios amigos; lo que provocó distanciamiento y depresión. Pero, Acamonchi Art Studio, forma parte de su ADN y le confiere la intimidad necesaria para reencontrarse y continuar con su trabajo.

“... Siempre estoy haciendo algo, ya sea dibujo o recolectar fotos; editar imágenes, preparar materiales que son necesarios para poder acelerar la producción, pero no terminan. No soy de las personas que deben estar posteando cada vez en Instagram. Estar constantemente recordándoles a la gente de quién soy o qué estoy tratando de hacer. Digamos que la producción cambió. También se cambió mi ritmo de trabajo”.

La voz de Gerardo no se escucha lejana; por lo contrario, en cuanto levanta su taza de café, me abre sus ideas que suenan con mucha energía. Sobre todo cuando tocamos el tema de la inmigración y la emigración hacia Estados Unidos; el lugar de los sueños, el país al cual, todo mundo pretende llegar.

“...Es una ilusión -lo dice con una car-



“EL RELATIVO ÉXITO QUE ES ACAMONCHI TIENE QUE VER CON IDENTIDAD. ¿ES UNA IDENTIDAD FRONTERIZA!”.

**GERARDO YEPIZ.**





“MI MANTRA PERSONAL: FORTALEZA-SABIDURÍA- DETERMINACIÓN. FORTALEZA PARA RESISTIR LOS TIEMPOS DIFÍCILES. SABIDURÍA PARA DECIDIR. DETERMINACIÓN PARA HACER LO REQUERIDO”. **ACAMONCHI.**

cajada-. Cambian unos problemas por otros. Pero no es la cornucopia de soluciones. Quizá, para la gente que vive en situaciones muy estresantes en Sudamérica, que están escapando de las guerrillas, que están escapando del narco-gobierno de cada país, de las pandillas, de la extorsión, de los narcos...

La emigración en realidad no ha parado. Yo creo que está muy latente en el subconsciente de la gente, por ejemplo, nosotros como mexicanos no somos mexicas, no somos aztecas, somos descendientes del africano que cruzó el estrecho de Bering hace miles de años [...] Si le vamos a hacer justicia al tema, metiéndole genética y ciencia, yo creo que es conveniente recalcar que la emigración es importante para el ser humano y la emigración sucede por muchas cosas. Sucede por conseguir comida, la necesidad más básica; las comunidades se establecen con los climas más adecuados, ¿no? Y no solamente es analizar el aspecto más primitivo del ser humano; sino adaptar el concepto a la realidad que tenemos ahora. Se emigra por cosas básicas como seguridad, supervivencia, encontrar tribus con las que son afines; pienso que esos mismos conceptos son los que mueven ahora...”

**MÉXICO EN LA SANGRE**

Gerardo Yepiz me declara que, obligado por la fuerza de descubrir el origen de su pasado familiar, se realizó una





prueba genealógica de ADN; confirmó que su abuelo había llegado de China a México. “Soy hijo de emigrantes chinos”, me asegura. Y a la vez, el mismo Gerardo emigró a Estados Unidos desde hace más de 20 años, pero hace una acotación sobre la mesa: “Yo no soy chicano y es importante establecerlo”, soltando de nuevo una risa para amortiguar una conversación que le mueve las entrañas.

“Respeto sus puntos de vista y respeto su sentir. Muchos amigos de San Diego se consideran chicanos. De hecho gracias a ese chicanismo mi trabajo se ha distribuido en otras áreas donde yo normalmente no hubiera llegado... Para ser sincero me considero más tijuano; y también me considero chilango. Pero, tanto en la Ciudad de México, como en Tijuana, en San Diego, en Los Ángeles, en Nueva York o en Vancouver, donde he pasado bastante tiempo; me he convertido en ese mexicano polifacético, me he convertido en esa persona, donde a veces me pregunto, ¿tengo que ser más mexicano o menos mexicano?, ¿más gringo o menos gringo?

He recibido muchos ataques a lo largo de los años; me dicen: ‘Es que tú no eres lo suficientemente mexicano’. ¡Ah cabrón! ¡Tengo que llegar vestido de charro y gritar ‘ay ay ay ayyyy’! ¿Tengo que ser un danzante azteca o un luchador, o un guadalupano? ¿Qué es lo que tengo que ser para demostrar mi identidad mexicana? [...] El relativo éxito que es Acamonchi tiene que ver con identidad. ¡Es una identidad fronteriza!”

Las facturas de luz que paga Gerardo, para calentar el frío estudio donde trabaja, son emitidas por el gobierno de Estados Unidos; pero su corazón apunta siempre al sur, al México de la frontera; al sitio que en cuanto lo cruza desde San Diego, aparece en su mente una composición visual repetitiva: “SMOG-FRITANGA-DRENAJE”. Visiones que Acamonchi transfiere al arte.

**EN LA RED:**  
[www.acamonchi-art.com](http://www.acamonchi-art.com)



“SIENTO QUE MÉXICO SE TIENE QUE DESEMBARAZAR DE LA RELIGIÓN PARA PODER CRECER ESPIRITUALMENTE... Y ENCONTRARSE DE NUEVO, CON UN MEXICANO EN TODO SU ESPLENDOR... LA ESPIRITUALIDAD ES ALGO INNATO DENTRO DE NOSOTROS”. **ACAMONCHI**





Life & Travel

# LOS VIAJES DEL DICTADOR

POR ARMANDO MOLINA

**A** Franco le llamaban “Cerrillita” por ser moreno. Gustaba por el estudio. Su madre, al ser una mujer austera y católica conservadora, constantemente reprimía las emociones de Franco, pero todo indicaba que el destino le tenía algo preparado al futuro dictador.

Era el año de 1898, cuando el Imperio Español pierde en Cuba ante las tropas de Estados Unidos durante la guerra hispano-estadounidense, una derrota que afectó a Franco, de apenas cinco años de edad; suceso que humilló su espíritu.

Así, a los 14 años Franco hizo su primer viaje, dejó su pueblo para llegar a Toledo, donde estudió en la Academia Militar de El Alcázar, que se caracterizaba por haber inspirado al futuro tirano mediante tres valores: honor, valor y patriotismo. Su estatura y flaqueza física fueron criticadas por los fusileros más altos y corpulentos. Apenas había logrado alcanzar el mediocre puesto 251 entre 312 cadetes. Era 1910 y descubrió que tenía que salir de España. Así, partió a Marruecos, una tierra despiadada a la que la Madre Patria estaba atada desde hacía siglos. En aquel remanente del antiguo imperio, allí es en donde se formaría Franco como un militar importante. Incluso adoptó la frase: “Sin África no podría explicar lo que ahora soy”.

En aquel continente, España estaba comprometida en una incansable campaña contra los rebeldes. Allí, el comandante demostró sus cualidades: ser tenaz y temerario hasta convertirse en general en el año de 1926.

Eran los años 30 y los mandos militares adoptaban la filosofía del general

ESTE MILITAR QUE ESTABLECIÓ UNA DICTADURA CONOCIDA COMO FRANQUISMO, DE TIPO CONSERVADOR, CATÓLICO Y ANTI COMUNISTA, QUE LLEVÓ A UNA GUERRA CIVIL, TUVO UNA SERIE DE VIAJES, TODOS RELACIONADOS CON SU VIDA POLÍTICA Y MILITAR.



que decía: “El sacrificio por la patria, negándose a uno mismo”. Esto para el pueblo era un chiste, sobre todo en 1931, cuando la monarquía había sido derrocada y sustituida por una república.

Como todo cambio social, en esa época España era un país inestable, hasta que la tensión social explotó en 1934, cuando los mineros de Asturias se levantaron contra el gobierno. Fue como echarle gasolina al fuego. El general Franco cuestionaba cualquier tipo de democracia y, sin titubear, siguió la



orden de aplastar a la revolución con mano dura. Dos mil mineros fueron asesinados y Franco fue apodado “el Carnicero de Asturias”. La coalición de izquierda, en 1936, temiendo por un golpe de Estado, desterró a sus generales para incomunicarlos y así evitar que se gestara un movimiento insurgente. A Francisco Franco se le ordenó vivir en Islas Canarias. En Tenerife, el general y su familia eran vigilados por las autoridades republicanas reales, interviniendo todos sus pasos y comunicaciones.

Mientras, en la península, el malestar social dio paso a la violencia política y al odio generalizado, hasta julio de 1936, cuando los generales disidentes decidieron dar el golpe de Estado y derrocar el gobierno. Aunque Franco no quería viajar, decía que no se movería de las Islas Canarias. A contrarreloj, el líder militar aceptó de último momento, logrando escapar de Tenerife en una avioneta llamada Dragon Rapide, que fue enviada desde gran Bretaña. Franco salió disimuladamente del hotel y llegó al avión que lo transportó

El dictador viajó a Marruecos, una tierra despiadada a la que la Madre Patria estaba atada desde hacía siglos, para forjarse como el tirano que fue inmortalizado por la historia.

a Marruecos; desde ahí movilizó a sus tropas gracias al apoyo del dictador italiano Benito Mussolini, quien le suministró aviones para realizar el primer traslado de tropas por avión de la historia para ejecutar el golpe de Estado. Se trató de una chapucera estrategia. Cuando llegó a Sevilla, el rebelde fue recibido como salvador. Las tropas moriscas, reconocidas por su brutalidad, eran utilizadas como punta de lanza de su ejército.

Aplastaron a los contrarios en Badajoz –se le llamó “la masacre de Badajoz”- y demostraron con barbarie lo que le sucedería al resto de España. En la plaza de toros mataban a los contrarios en pequeños grupos. Fueron masacradas dos mil personas, muchos de ellos civiles, esto al mismo tiempo que se popularizaba la frase franquista: “No habrá tregua ni compromiso”.

Madrid era el objetivo principal, pero el general desvió las tropas hacia el Alcázar de Toledo. La liberación de Toledo era un tema de honor y Franco sería visto como auténtico salvador desde antes de llegar al poder, el 1 de octubre de 1936, cuando fue nombrado jefe



Franco desconfiaba de los aviones y viajó a Italia por tren para sostener una reunión con Benito Mussolini en Villa Margherita de Bordighera.



de Estado, oscureciendo a España por 33 meses de guerra hasta casi hacerla desfallecer.

Para 1940, Franco creía tener el pueblo a sus pies con la guerra Civil, el tímido soldado que apenas sostenía a un rifle veía su país en decadencia. Unos meses más tarde comenzaba el Reich de los mil años. Franco admiraba la ambición de Hitler. Durante la Segunda Guerra Mundial, el ahora dictador tramaba algo con el gobierno alemán. España entraría en guerra para apoyar a Alemania, pero el ministro de asuntos exteriores nazi lo desalentó al informarle que a Hitler no le interesaba lo que tenía España.

#### ENTREVISTAS FALLIDAS

El 23 de octubre de 1940, Franco conoció a Hitler mediante la Entrevista de Hendaya. Hitler cruzó Francia para tratar con Franco, el generalísimo aseguraba que podía ayudarle a Alemania a posicionar al ejército alemán si España se sumaba a las potencias del Eje. Franco era puntual, pero al aparecer ese día no sería el mejor. La cita sería a las tres y media de la tarde, y aunque partió en tren de San Sebastián (a donde Franco había llegado en automóvil desde Madrid) para llegar a la frontera francesa a tiempo, Hitler llegaría antes

de la hora a la reunión. Franco, nervioso, llegó cinco minutos tarde. Para cuando descendió del vagón, Hitler y Von Ribbentrop le esperaban al pie de la escalerilla. Los líderes se reunieron en el vagón del führer para tratar diversos temas, pero Hitler estaba furioso por las descabelladas peticiones de Franco, quien deseaba que España renaciera como imperio.

Otro de sus viajes fallidos fue la Entrevista de Bordighera, un encuentro que tuvo lugar en esa localidad transalpina italiana el 12 de febrero de 1941, en la que Francisco Franco se entrevistó con Benito Mussolini, por indicación de Hitler.

El Caudillo, que desconfiaba de los aviones, prefirió acudir a Italia por tren, cruzando la Francia de Vichy. El viaje fue secreto. Antes de partir, el dictador, precavido, firma un protocolo que deja el gobierno en manos de un directorio formado por los generales Vigón, Varela y Bilbao. La entrevista se celebró en aquel pueblecito fronterizo, en la Villa Regina Margherita, y duró cuatro horas y media. La petición era que Franco apoyara a la fuerza del Eje, pero la respuesta era la misma. Franco expuso a Mussolini que si no recibía de Alemania los suministros que había solicitado, la entrada en la guerra era

■  
El 23 de octubre de 1940 Franco viajó a Francia para entrevistarse con Hitler mediante la Entrevista de Hendaya.

imposible. Al final, España sí brindó a poyo a Alemania, aunque Franco, a la caída del Tercer Reich, decía que estaba a favor de la paz.

Los últimos movimientos políticos importantes de Franco fuera de España fueron de poca trascendencia. Durante la guerra Fría, los Estados Unidos, interesados en incluir a España en su línea defensiva, maniobraron para procurar la entrada de España en la OTAN. La oposición de otros países, especialmente gran Bretaña, obligó a Estados Unidos a reconducir su iniciativa y firmar un tratado bilateral que incluyó la instalación de bases militares estadounidenses en territorio español.

Para los años 60, a pesar de que Europa crecía democráticamente, en España no era así. Franco estaba confundido, amordazaba la libertad.

Ya era un anciano y optó por refugiarse en su casa de seguridad, en El Prado, para recordar con nostalgia sus años de barbarie. Se volvió un fantasma de sí mismo, incapaz de ceder y negado a salir. Prefería pintar, eventualmente salir de cacería o ver películas del pasado español, mientras ilusionaba el presente con su propia banda sonora. Franco murió el 20 de noviembre de 1975 a los 83 años de edad y, como lo pidió, sus restos yacen bajo la cruz del Valle de los Caídos, cerca de la capital española.



P.36

TRAVEL  
POR LUIS MENCHACA

MORELOS ES LA CUNA DE UNA VASTA COLECCIÓN DE FINCAS PALACIEGAS MEJOR CONOCIDAS COMO HACIENDAS. ARQUITECTURA E HISTORIA SE FUNDEN EN DIVERSOS DESTINOS MORELENSES, SON JOYAS COLONIALES QUE SE CARACTERIZAN POR SUS ARQUERÍAS ASÍ COMO POR SUS MAGNÍFICAS UBICACIONES, ELEGIDAS EN LUGARES EXUBERANTES EN VEGETACIÓN Y TAN CERCANOS A FANTÁSTICOS CAÑAVERALES. ACTUALMENTE, ALGUNAS DE ESTAS PROPIEDADES FUNCIONAN COMO RESTAURANTES, HOTELES, SPAS, Y RECINTOS PARA CELEBRACIONES SOCIALES. RECIÉN VISITAMOS CUATRO HACIENDAS A TRAVÉS DE UN VIAJE CARRETERO, MISMAS QUE COMPARTIMOS A CONTINUACIÓN.

# HACIENDAS EN MORELOS



## HOTEL SPA HACIENDA DE CORTÉS



Una de las haciendas más hermosas de la época colonial mexicana se ha convertido en hotel. Lo que antiguamente era una finca cañera del siglo XVI fundada por el conquistador Hernán Cortés, actualmente ofrece una experiencia mágica en cuanto a hospedaje. Está situada en el poblado de Jiutepec, a unos kilómetros de la ciudad de Cuernavaca y en sus muros de mampostería se han guardado mitos y leyendas.

A partir de un trabajo detallado de remodelación, el Hotel & Spa Hacienda de Cortés cuenta con habitaciones alucinantes, históricas, todas decoradas con esmero. Su habitación Deluxe mantiene un estilo mexicano y balcón con vista a los jardines. La Suite cuenta con jacuzzi; pero la Master Suite ofrece una recámara acondicionada con sala, comedor y un jacuzzi de lujo. La suntuosa Suite Presidencial ofrece tres recámaras, una terraza con jacuzzi y una barra para disfrutar del hermoso paisaje tepozteco.

Un centenar de árboles amate rodean al restaurante La Casona, cuyos fogones ofrecen platillos típicos mexicanos en la categoría de alta cocina. El huésped podrá deleitarse con un menú completo para las tres comidas principales. Entre sus platillos más famosos se encuentra el Fideo de la abuela, El mole de Xico y la succulenta cecina de Yecapixtla. Pero los domingos son días de Paella y Cochinitillo De Segovia, un menú especial para los foodies exigentes.

EN LA RED: [www.hotelhaciendadecortes.com.mx](http://www.hotelhaciendadecortes.com.mx)



## SAN GABRIEL DE LAS PALMAS

Esta majestuosa hacienda de arquitectura colonial ofrece exclusividad, calidad y una experiencia inolvidable. Desde su entrada, un largo pasillo custodiado por árboles conduce hasta las habitaciones que lucen una elegante decoración que fusiona modernidad con el colonial. Cada detalle de Hacienda San Gabriel de las Palmas promete al viajero un viaje al pasado.

La habitación más simbólica son Villa Don Jorge (Suite Presidencial), o Mandarin (Junior Suite) con cama King size, baño con jacuzzi y estancia, ambas parecen ser un museo de arte virreinal debido a las obras de arte y piezas que cuelgan de sus vetustos muros.

Los jardines son utilizados para llevar a cabo celebraciones especiales, como bodas, por ello cuenta con un gran restaurante de destino, que atrae a viajeros amantes de la buena comida, ejecutada en el restaurante La Troje.

Recomendable la cecina especial San Gabriel de las Palmas, el corazón de filete de res en costra de queso roquefort y la crema de cilantro con nueces y manzana, disfrutables mientras se pierde la vista hacia la alberca y sus acueductos.

La armonía del lugar ayuda a encontrar el equilibrio en Amate Spa, que ofrece masajes y temazcales para limpiar toda impureza; renacer con más vitalidad y fuerza.

EN LA RED: [www.haciendasangabriel.com](http://www.haciendasangabriel.com)







## HOTEL HACIENDA EL PUENTE



**A solo 16 kilómetros**, en el poblado de Xochitepec, de Cuernavaca se encuentra esta otra maravilla de hotel. Una ex hacienda azucarera que funcionó por más de 267 años.

Este predio ha sido escenario de diversas películas, como Los Gavilanes, donde figura Pedro Infante como personaje estelar. Así como sets para telenovelas y videos musicales.

Hoy, esta hacienda convertida en hotel de cinco estrellas es operada por la firma hotelera Fiesta Americana, logrando operar 151 habitaciones para recibir a viajeros ávidos de historia, que desean pernoctar bajo techos abovedados y antiguos muros de piedra.

Los largos pasillos siempre conducen a sitios insospechados, fascinantes, con detalles históricos que sorprenden a cada paso: viejos pianos, pinturas, maderas talladas, árboles centenarios y fotografías en blanco y negro que hacen recordar su pasado.

La propiedad es de tipo familiar y también es pet friendly. Cuenta con dos albercas climatizadas y un santuario healthy en el Spa Cozalli.

Su restaurante, La Molienda, está flanqueado por un antiguo y remozado

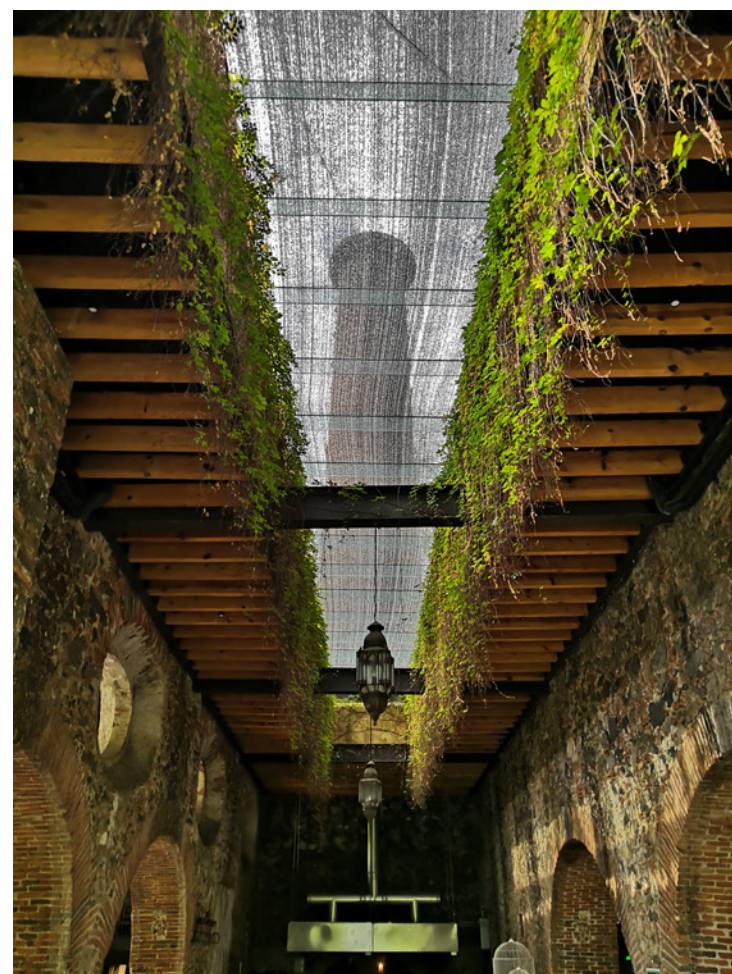
chacuaco. Allí se puede disfrutar de un menú mexicano inspirado en la gastronomía local, pero también con opciones internacionales.

Más romántico es La Cava, donde cada noche se puede vivir una experiencia gastronómica en una atmosfera privada, en una cava subterránea disponible solo con reservación.

**EN LA RED:** [www.fiestamericana.com](http://www.fiestamericana.com)



El Estado de Morelos contaba con alrededor de 112 haciendas y de ellas 75 dejaron de funcionar después de la Revolución Mexicana de 1910, siendo reintegradas a sus propietarios originales, por medio del reparto agrario y que hasta ahora no han sido clasificadas como patrimonio industrial.

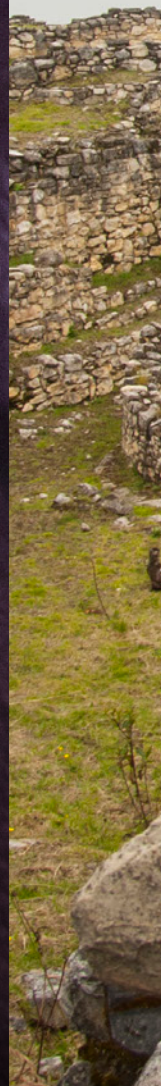


UNA CRECIENTE RED DE CARRETERAS PAVIMENTADAS, UN NUEVO TELEFÉRICO EXCLUSIVO PARA LLEGAR A ZONAS ARQUEOLÓGICAS Y UN NÚMERO CRECIENTE DE EXCELENTES RESTAURANTES Y HOTELES HAN CONVERTIDO A LA CIUDAD NORTEÑA DE CHACHAPOYAS EN UNO DE LOS DESTINOS DE MÁS RÁPIDO CRECIMIENTO DE PERÚ.

SIN EMBARGO, SU PRINCIPAL ATRACCIÓN, LA CIUDADELA DE KUÉLAP, EN LA CIMA DE UNA COLINA, RECIBE SOLO UNA FRACCIÓN DE LOS TURISTAS QUE VAN A MACHU PICHU.

AQUÍ ALGUNOS MOTIVOS PARA VISITAR ESTA REGIÓN AMAZÓNICA PERUANA.

# LOS GUERREROS DE LAS NUBES CHACHAPOYAS



**L**a base de operaciones debe ser Chachapoyas, una pequeña ciudad histórica fundada en 1538 que hoy luce remozada, tranquila, pintada de blanco y rodeada de bosques nubosos de gran altitud.

La ciudad fue fundada al principio de la conquista española y fue la base desde la cual se lanzó la explotación del Amazonas. También fue un cruce importante en las rutas comerciales que iban de la costa a la jungla, hasta que se construyó un camino pavimentado en la década de los 40, que poco a poco atrajo inversión y detonó en un desarrollo rural ordenado, potenciando la agricultura y, con el tiempo, el turismo cultural, como se comprueba con Kuélap, un importante sitio arqueológico pre-Inca, construido por la cultura chachapoyas en lo más alto de esta región.



Esta atracción es espectacular, es conocida como la “Machu Picchu de la selva peruana”, una magnificencia arquitectónica que fue construida en lo alto de la montaña La Barreta, con rocas de cantera tallada, gigantescas moles que fueron subidas hasta ese sitio con métodos que hasta ahora son un misterio.

Se estima que su construcción comenzó en el siglo XI, coincidiendo con el periodo de florecimiento de la cultura Chachapoyas, y su ocupación debió culminar hacia mitades del siglo XVI. Sus colosales murallas y su compleja arquitectura interior son evidencias de su función como un conjunto poblacional bien organizado, que incluye recintos de índole administrativa, religiosa, espacios ceremoniales y de residencia permanente.

Hace algunos años era difícil llegar a esta atracción. Fue hasta 2016 cuando el Ministerio de Turismo de Perú inauguró una red de telecabinas para trasladarse -20 minutos de trayecto- desde la localidad de Nuevo Tingo, cruzando un extenso cañón amazónico hasta la entrada a Kuélap. Se trata del primer sistema de este tipo en el país. Es gigantesco, majestuoso. Desde el teleférico, la selva verde parece una imperfecta mesa de billar.

Kuélap es calificada como “fortaleza” por su ubicación, la solidez y altura de sus muros. El arqueólogo Adolph Bandler y el expedicionario francés Louis Langlois trataron de demostrar que Kuélap, más que fortaleza, era un refugio para la población en casos de emergencia, quizá se debe a los altos muros que protegen el complejo, así como los estrechos accesos a la ciudadela confirman que efectivamente fue un reducto defensivo contra los intrusos.

#### **CULTO A LA MUERTE**

La sinuosa sierra de la Amazonía peruana se levanta imponente mientras se avanza por la carretera. Es allí en la cúspide de las montañas donde se encuentran los Sarcófagos de Karajía o Carajía, un conjunto de ataúdes que, según la tradición funeraria de los Chachapoyas, se usaban para enterrar a sus muertos, a las personalidades más importantes de dicha cultura, y se es-

tima que pudieron ser edificados entre los años 1000 y 1300 d. C.

Para conocerlos hay que llegar al distrito de Luya, donde un guía conduce a los visitantes, a caballo, por barrancos en donde se encuentran los sarcófagos que a pesar del tiempo permanecen intactos. Incluso al pie del cañón se pueden ver osamentas al nivel del piso, ofrendas que los actuales habitantes de la región siguen realizando apegados a esta legendaria tradición.

Para entender mejor la cultura de los Chachapoyas que le rinde tributo a la muerte, hay que viajar a Leymebamba, uno de los 21 distritos de la provincia, sitio donde se encuentra el museo de Leymebamba, complejo cultural en que la arqueología es el tema central. Se trata de un anfiteatro con decenas de momias en posición fetal, con las extremidades amarradas, algunas cubiertas y otras destapadas.

El museo fue inaugurado en el 2000, esto a partir del año 1997, cuando las momias fueron sometidas a tratamientos de conservación por expertos internacionales y, una vez que fue construido el museo, las trasladaron hasta este sitio.

Los incas pueden ser la civilización más icónica de Perú, pero los enigmáticos “Guerreros de las nubes” de Chachapoyas vivieron una existencia igualmente compleja en la actual región de Amazonía con intrincados asentamientos amurallados y lujosas cámaras funerarias para sus muertos momificados.

Sin duda este viaje cultural es ideal para los viajeros que desean conocer nuevos sitios en Perú, más allá de Ma-

chu Picchu. Un destino turístico donde se vive una auténtica exploración que no sacrifica ni un ápice de lujo y confort.

#### **AVANZADA GASTRONÓMICA**

Entre calles empedradas y edificios coloniales con techos de teja roja del centro histórico de Chachapoyas, se encuentra El Batán del Tayta, un restaurante que oferta una delicada fusión entre los sabores exóticos -propios de la ceja de selva- y el estilo propio e inédito de David Sancón, director y chef de un espacio gastronómico que no deja de reinventarse para deleitar a los paladares más exigentes.

#### **HOSPEDAJE INCA**

A escasos 15 kilómetros de Chachapoyas se encuentra el Hotel Hacienda Achamaqui, un predio histórico que exhibe todo el ADN de la cultura local enclavado en el majestuoso valle del Utcubamba, a la margen del río Utcubamba, donde merodean miles de luciérnagas en las montañas.

#### **EXPERIENCIAS MÍTICAS**

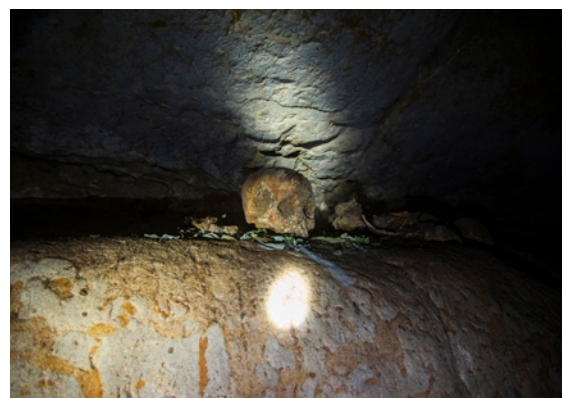
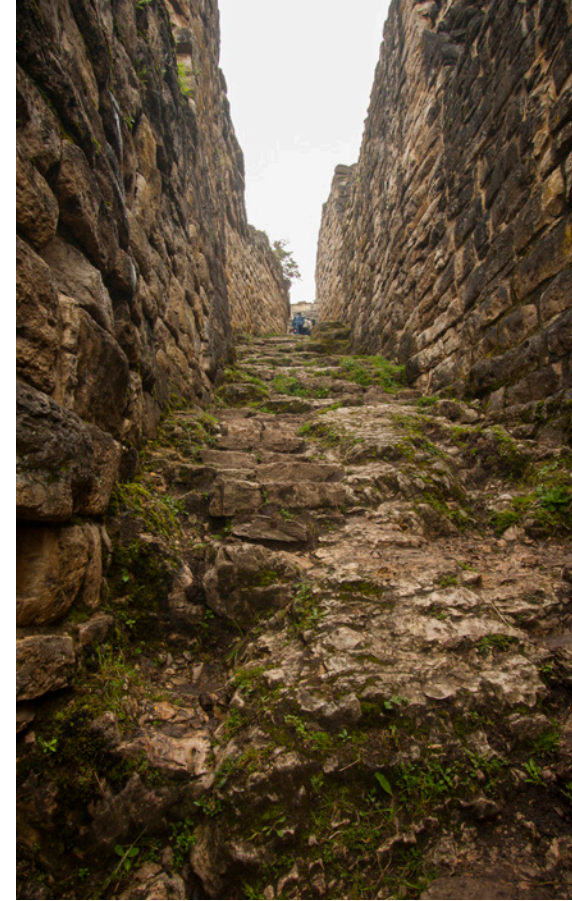
Otros atractivos son la mitológica laguna de los Cóndores, la cascada de Gocta —la quinta más grande del planeta y el mausoleo de Revash.

#### **KUÉLAP, EL MÍTICO DORADO**

Se cree que este sitio representa a la mitológica ciudad de El Dorado. Quizá se debe al color de las rocas con que fue construida y a la iluminación solar que se proyecta en sus murallas.

#### **SARCÓFAGOS**

Fueron descubiertos en 1985 por el antropólogo, historiador y arqueólogo peruano Federico Kauffmann Doig.





COSMIC  
CURIOS

COSMIC  
CURIOS

SOUVENIRS

SOUVENIRS

# ARIZONA

ROAD TRIP LEGENDARIO



---

TEXTO: LUIS MENCHACA / FOTOS: PEPE TREVIÑO



**E**ste es un itinerario de viaje carretero por las arterias de Arizona. Se trata de una grata experiencia para descubrir esta región del norte de América, al volante, donde abundan parques nacionales, la legendaria Ruta 66, pueblos fantasma, senderos abismales en el Gran Cañón, simpáticos pueblos carreteros, grandiosos museos

y un avanzada gastronómica contundente. Sin duda se trata de una de las arterias de asfalto más icónicas de los Estados Unidos.

#### PHOENIX – COTTONWOOD

La ruta comienza en Phoenix. Donde habrá que rentar un auto para dicha expedición carretera. La primera escala es en Cottonwood,

un pueblo habitado por una gran cantidad de ex hippies que llegaron aquí para crear su propio universo. Lo demuestra con sus tiendas de tarot, piedras preciosas, artesanía psicodélica y locales que ofrecen tours por lugares embrujados.

En este lugar hay una gran movida gastronómica. Maynard James Keenan, vocalista de diversas bandas de rock, como Tool, le ha apostado a producir vinos y a abrir restaurantes, como Merkin Vineyards Tasting Room & Osteria, donde expende los vinos producidos en sus viñedos, con la etiqueta Caduceus Cellars, donde destacan los blancos, de uvas Malvasia, Agostinga/Luglienga.

Otro lugar que hay que devorar es Crema Kraft Kitchen, donde se encuentran los mejores desayunos, siempre con la recomendación de hacerlo con un potente Bloody Mary, acompañado con tocino y un huevo cocido.

El hospedaje es en The Tavern Hotel, el mejor complejo de hospedaje al estilo del desierto de Arizona, pero con un toque europeo, con amplias habitaciones tipo loft y cabañas individuales, con piscina al aire libre, gimnasio y un bar con los mejores cocteles del condado.

#### COTTONWOOD – FLAGSTAFF

Nuevamente hay que estar a bordo del auto para llegar a Flagstaff, el destino que fascina a los amantes del turismo carretero. Un destino que nació con la Ruta 66, con historias carreteras y lugares de película.

Flagstaff es la base de operaciones para explorar algunos de los tramos carreteros históricos, así como algunos de los paisajes más espectaculares del mundo que se localizan en los parques naturales que rodean a este destino, como Walnut Canyon, un Monumento Nacional de los estados Unidos, donde se encuentra una zona arqueológica. Se trata de 25 viviendas construidas en acantilados por los Sinagua, un grupo cultural precolombino que vivió en Walnut Canyon desde aproximadamente 1100 hasta 1250 d.C.

Allí también hay senderos interpretativos, un centro de visitantes con un pequeño museo, ubicado muy cerca de la meseta rocosa conocida como The Island.

Una de las opciones de hospedaje al estilo WiF es Little American Hotel, un



## COTTONWOOD

Cerca de este poblado se encuentra el pueblo fantasma de Jerome, habitado por una gran cantidad de hippies y productores de vino, como Maynard James Keenan, vocalista del grupo de rock Tool y uno de los embajadores del vino más populares de Arizona.

[www.visitcottonwoodaz.org](http://www.visitcottonwoodaz.org)



resort construido dentro de un bosque de pino con 200 hectáreas de territorio, un refugio mundano, con un gran servicio, con habitaciones amplias y recién renovadas. Además de un buen restaurante con una de las mejores selecciones de cerveza artesanal elaborada en Arizona.

El venue gastronómico es contundente. Vale la pena conocer Galaxy Diner, un restaurante de carretera abierto desde 1955, impregnado de toda el ADN de la Ruta 66, con paredes cubiertas con fotos de estrellas de cine de los años 50, una gran barra de acero inoxidable y una rockola que reproduce música fiel a la época de "(Get Your Kicks on) Route 66", del músico Bobby Troup.

Los taburetes son de color rojo bombero y sobre las mesas se disfrutaban de buenas hamburguesas, grilled cheese sándwich y desayunos las 24 horas.

Para la siguiente escala vale la pena desayunar en el corazón de Flagstaff, en el acogedor Tourist Home All Day Café, un restaurante ubicado en un predio histórico, construido en 1926 como una pensión de hospedaje, renovado para alojar a este café que prepara increíbles pasteles, pan horneado y poderosos sándwiches, como el de pollo a la parrilla, acompañado con queso de cabra, pimientos rojos asados, pesto de cilantro y aioli.

## FLAGSTAFF - GRAN CAÑÓN

Esta arteria de asfalto es perfecta para los amantes de las carreteras escénicas, está flanqueada por espectaculares bosques y montañas, que poco a poco se van degradando hasta convertirse en un hermoso semidesierto, específicamente en el poblado de Williams, donde se encuentra una gasolinera con tienda de regalos, que parece más un museo dedicado a la Ruta 66, con autos de colección postrados en la fachada del establecimiento. La escala perfecta para un souvenir.

A solamente 20 minutos se encuentra el poblado de Tusayan, el último lugar en donde los visitantes pueden encontrar servicios turísticos antes de entrar al parque Nacional del Gran Cañón. Uno pensaría que habría más prestadores de servicios, pero es apenas un boulevard con menos de una docena de hoteles y restaurantes, incluidos los fast food.

Y sí debe ser, estamos hablando del Grand Canyon, no de Disneylandia, así



## SCOTTSDALE

Se trata de un santuario frecuentado por ricos y famosos. Alberga más destinos de spa por persona que cualquier otra ciudad de Estados Unidos.

Es imperdible una visita a Taliesin West, la casa de invierno y la escuela del arquitecto Frank Lloyd Wright desde 1937 hasta su muerte en 1959. Hoy es la sede de la Fundación Frank Lloyd Wright y un atractivo turístico abierto al público.

[www.experiencescottsdale.com](http://www.experiencescottsdale.com)



que hay que que ponerse en el traje de explorador para descansar y comer antes de explorar la joya natural de Arizona.

La opción es el Grand Canyon Plaza Hotel, un hotel sencillo pero confortable, con el mejor bar de la región, el Wagon Wheel Saloon, que está decorado como un viejo salón del viejo oeste, con candiles antiguos, una bonita barra de madera con ocho líneas de cerveza artesanal, excelente música y un poderoso menú con ricos carbohidratos, como su hamburguesa Deluxe de 1/3 de libra de carne prime.

Hay diversas formas para conocer el Gran Cañón. Una expedición singular es hacerlo a bordo de una camioneta

militar Hummer con la empresa Buck Wild, que tiene todo cronometrado para vivir una gran experiencia. Y es que cada minuto es importante. A medida que el sol se mueve sobre el Gran Cañón, los colores cambian a lo largo del día. Algunos dicen que no hay mejor momento para presenciar la belleza del cañón que al atardecer.

Se trata de un tour exclusivo, a bordo de un camión militar que permite tener vistas panorámicas para admirar el gran paisaje, así como manadas de venados que cruzan la carretera sin miedo a los visitantes.

El guía-chofer conoce bien cada rincón de esta majestuosa obra de la naturaleza. Ellos conducen a los viajeros a

los sitios más singulares y desconocidos para tener las mejores vistas del Gran Cañón justo al atardecer, a la hora exacta.

Es increíble como la magia de la naturaleza y el río Colorado esculpieron este territorio a lo largo de seis millones de años. Un sitio majestuoso que invita a la reflexión. El sitio ideal para vivir un momento existencial, donde se vive una vorágine de sentimientos al denostar que somos una pequeña entidad que habita el planeta Tierra. Más de 5 mil kilómetros cuadrados que lo conforman y las vistas a precipicios abismales son el escenario más enigmático que se pueda tener para ello. Y así se comprueba al regreso al hotel,



#### ■ GRAN CAÑÓN

Aquí hay una ciudad, se llama Supai Village, en la reserva india del mismo nombre, con una población de 200 personas y considerada una de las ciudades más remotas del país, sin acceso por carretera.

[grandcanyoncvb.org](http://grandcanyoncvb.org)

mientras el camión militar atraviesa la carretera, bajo la luz de la luna.

### GRAN CAÑÓN – PHOENIX – SCOTTSDALE

Es momento de regresar a la civilización, a Phoenix y Scottsdale para darle rienda suelta al hedonismo en sus grandes hoteles y restaurantes. Pero antes hay que detenerse en el Museo de la Música, un complejo cultural alucinante para todo melómano, pero también para los que desean aprender más acerca de este fascinante arte, específicamente de los instrumentos y sus mejores exponentes.

Se trata de una experiencia musical muy enriquecedora e inspiradora que

se vive a través de una colección de más de 8,000 instrumentos de más de 200 países del mundo.

Después del periplo y la visita al museo hay que dirigirse a algún santuario gastronómico. Phoenix y Scottsdale tienen una gran escena alimentaria. Ejemplo de ello es el restaurante The Mission, en el Old Town Scottsdale, en el complejo Kierland Commons, donde el chef Matt Carter ejecuta una cocina latina moderna, mezclando influencias de España, México, América Central y América del Sur.

El lugar es muy hip, con una gran decoración y excelente servicio. Y de la carta recomendamos los cortes de carne a la parrilla, cocinada con leña de nogal; también el Roasted Pork Shoulder, ahumado y braseado por 12 horas, acompañado con piña asada, glaze de habanero y tortillas hechas a mano.

Otro restaurante muy interesante es Postino Highland, donde se encuentra el mejor brunch de Scottsdale. Está ubicado dentro de un edificio de la década de 1960, que ha sido decorado de forma magistral, con instalaciones de arte en cada rincón.

Tiene una gran lista de vinos por copo y cervezas artesanales. El menú es contundente, muy bien logrado, hay tapas, bruchetas, embutidos, tablas de quesos, paninis y otras delicias. Pero lo más destacable es su carpaccio de salmón ahumado, acompañado con yogur de ajo siciliano, alcaparras, cebolla roja en escabeche, aguacate y eneldo. También los camarones jumbo escalfados con mantequilla, alcachofa, chile calabresa, chablis spritz.

El hospedaje forma parte de la experiencia. Una gran alternativa es The Westin Kierland Resort & Spa, un oasis, literal, en medio del desierto, ubicado muy cerca de centros comerciales y de los restaurantes antes mencionados.

El resort cuenta con un campo de golf profesional, donde cada día, a las seis de la tarde, un gaitero le rinde tributo al atardecer a manera de ceremonia. Sin duda un gran detalle que permitirá cerrar los ojos para recordar todo lo vivido en este viaje carretero, una experiencia enriquecedora en todos los sentidos.



### LA LEGENDARIA FLAGSTAFF

Este destino turístico es uno de los más visitados por viajeros que desean conocer parte de la Ruta 66, que va desde Illinois hasta California, de costa a costa.

Aquí también se comercializa la joyería artesanal indígena, elaborada meticulosamente por comunidades indias.

[www.flagstaffarizona.org](http://www.flagstaffarizona.org)





# IS LANDIA DIA

¿ES DIFÍCIL LLEGAR  
A ISLANDIA?  
¡EN ABSOLUTO!  
NUESTRA  
COLABORADORA  
NOS CUENTA  
SU EXPERIENCIA  
EN UN DESTINO  
LEJANO, PERO  
FASCINANTE  
PARA CUALQUIER  
VIAJERO.



VIAJE  
AL  
PASADO  
NÓRDICO

TEXTO Y FOTOS: ALEX ARGTMELÖ



**D**e Islandia se sabe muy poco, fácilmente llegan a nuestra mente imágenes de géiseres, icebergs flotantes, piedras volcánicas y glaciares cuando pensamos en unas vacaciones. Sin embargo, en los últimos años, la isla ha tomado importancia en la actividad turística del norte de Europa por su excentricidad y belleza alternativa.

Islandia es un destino frecuentado por naturalistas, pero en los últimos años el país ha captado a exploradores que gustan por el estilo de vida, la gastronomía y el arte.

Aquí una serie de recomendaciones para descubrir este destino tan lejano como los sueños.

#### SPA BAJO CERO

Uno de sus atractivos principales es Blue Lagoon. Se trata de un spa de aguas geotermales que ofrece una de paisaje inusual: El agua de la laguna tiene un color azul aguamarina que

contrasta con el gris de los géiseres. Aquí, el agua mantiene constante la temperatura de 40 grados, incluso cuando se está a menos 15 grados en el invierno, dando lugar a la famosa postal de vapor. Un lugar al que se le atribuyen beneficios para la piel por sus altos contenidos en minerales, además de la arcilla volcánica que se encuentra en contenedores para que la gente pueda aplicársela a modo de mascarilla.

#### AURORAS BOREALES Y GÉISERES

Otro de los espectáculos naturales que ofrece esta isla son las auroras boreales o luces del norte. Los cielos de Islandia se pintan de verde, amarillo, rojo o violeta desde noviembre hasta marzo. Se pueden encontrar tours que se complementan con historias de personajes de la mitología islandesa como los trolls o duendes.

Dentro del ecoturismo, es común admirar los géiseres activos, siendo Srtokkur el más famoso por alcanzar hasta 30 metros de altura en sus erupciones. Se puede tomar un barco para ir a ver a las ballenas o la isla de los pájaros puffins, animal representativo del lugar.

#### REIKIAVIK ¿Y EN DÓNDE ESTÁN TODOS?

Reikiavik, la capital islandesa es la ciudad con mayor densidad poblacional de la isla, con casi 200 mil habitantes en una extensión de 275 km<sup>2</sup>, lo que brinda el espacio suficiente para caminar durante minutos sin encontrarse con ningún ser humano. Esto resulta raro para los que vivimos rodeados de gente.

La comida tradicional islandesa se preparaba para poderla guardar durante los largos inviernos, como el bacalao seco “harðfiskur”, un tentempié muy popular; el típico salmón ahumado, con eneldo, que suele servirse con pan y mantequilla; la pylsa, la salchicha que se compra hasta en la gasolinera; el hratt hangikjöt, un cordero ahumado, acompañado por papas y nabos; nlódmör, la morcilla islandesa, hecha con sangre de la oveja o cordero; y como postre el skyr, un yogur tipo griego.



Se puede llegar a Islandia en vuelos desde Londres, Barcelona o Nueva York, entre otras importantes ciudades. Pero un viaje completamente diferente es tomando un barco desde Copenhague, Noruega o Groenlandia.



En el lado glamoroso de la capital hay muchas opciones de restaurantes de alta cocina, como The Dill, un restaurante con estrella Michelin que ejecuta la nueva cocina nórdica bajo el mando del chef Gunnar Karl Gíslason.

### LA DISCOTECA MÁS LEJANA DEL PLANETA

La discoteca De Tour se encuentra en Þingeyri, dentro del Community Hall, en los Fiordos del oeste de Islandia, con una población de apenas 326 habitantes.

Es una discoteca que atrae a nómadas digitales que llegan en pequeños aviones de 30 plazas. Su éxito ha sido tal, que en el 2022 había que esperar hasta seis meses para alcanzar algún lugar. Llama la atención que cuando se abre alguna de las cortinas, donde el sol aún se posa en el horizonte, aunque sea la media noche. También es inusual que el equipo de seguridad se acerque a la pista de baile y observe las sesiones del DJ. "Es agradable ver a la gente bailando y no solo borracha", murmura un trabajador del lugar.

### EL MEJOR HOTEL DE ISLANDIA

Este es uno de los más recientes hoteles de Reykjavik, se llama Reykjavik Edition, un espacio de buen estilo, diseño y creatividad.

Es operado por Marriott y ofrece vistas panorámicas a las montañas en el Puerto Viejo, el hotel está ubicado junto al hermoso edificio Harpan, la emblemática sala de conciertos y centro de conferencias.

Vale la pena tomar una copa de vino en el rooftop del séptimo piso, donde, si se corre con suerte, es posible admirar las espectaculares auroras boreales en los meses más fríos.

### PASEO ENTRE VOLCANES

Islandia es uno de los territorios del mundo que más atractivos naturales tiene, por su ubicación, está lleno de paisajes gigantescos hechos de hielo y nieve.



Pero en este país es posible tomar un baño a los pies de un volcán, hermosas albercas naturales surgen de estos monstruos de fuego que permiten que el agua de las piscinas esté caliente, son ideales para pasar un día rodeado de montañas.

El Fagradalsfjall es uno de los 130 volcanes activos e inactivos en Islandia, un atractivo turístico que se puede visitar para ver el espectáculo que genera la colorida lava fresca.

Aquellos que quieran ir pueden hacerlo mediante una visita guiada para realizar caminatas y paseos en helicóptero sobre el volcán.

### ISLANDIA PARA LOS PEQUEÑOS AVENTUREROS

Si se viaja en familia hay que rentar un auto para hacer un viaje carretero. Hay dos opciones: La vía número 1, la más popular, conformada por más de 1,100 kilómetros de majestuosidad natural que rodea el país, con playas de arena negra, volcanes, fiordos, lagos con cráteres y algunos de los glaciares más grandes del mundo.

Pero para evitar las hordas de turistas hay que tomar la alternativa Arctic Coast Way, la carretera que permite conocer pueblos menos populares pero

igual de enigmáticos como Hvammstangi, la pequeña península de Kálfsþamarsvík que está construida por espectaculares columnas de basalto, el pequeño y tranquilo pueblo de pescadores Raufarhöfn, así como la playa negra Guesthouse Ósar que regularmente está atestada de focas.

Islandia ofrece al viajero un amplio abanico de experiencias independientemente de cuándo se visite el país. Cada época del año tiene su ambiente único y siempre hay ocasión de experimentar cosas nuevas.

**ISLANDIA EN LA RED**  
[es.visiticeland.com](https://es.visiticeland.com)



Otras delicias islandesas son las cabezas de cordero, cocidas tras quitarles la lana flambeándolas, y los sesos. Puede probar estos manjares en algunos restaurantes, y desde mediados de enero hasta mediados de febrero, los islandeses celebran una fiesta invernal, llamada "Þorrablót", durante la cual se degusta exclusivamente este tipo de comida.



SOLUCIONES DIGITALES PARA  
SIMPLIFICAR LA MANERA DE ORDENAR

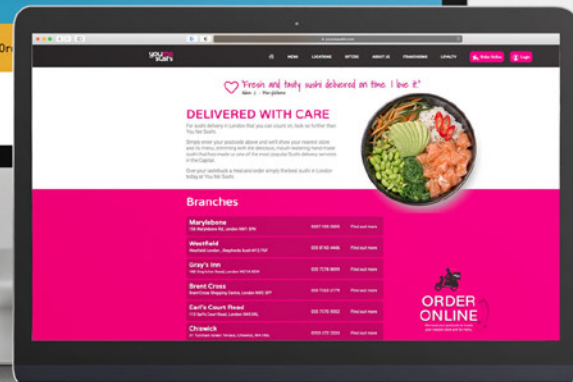
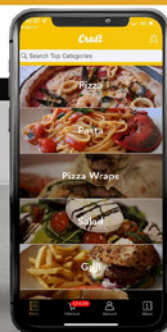
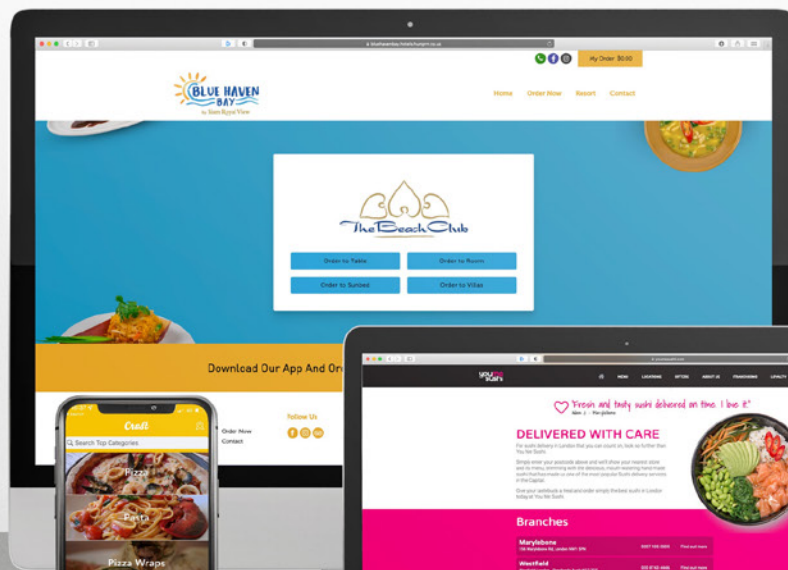
# hungrrr



## Tus clientes ordenan desde cualquier lugar

Sistema operativo para ordenar desde cualquier computadora o dispositivo móvil, a través de tu sitio web O escaneando un código QR.

Disponible también en App, para iOS o Android, para que tus clientes ordenen de manera fácil y rápida.



6553 Star Ct, Laredo, TX, 78041  
T. +1(832)803-3366



# HUAMANTLA



HUAMANTLA ES UN ROMÁNTICO PUEBLO, CON UNA ATMÓSFERA AUTÉNTICA. CON UNA BONITA PLAZA PRINCIPAL QUE CADA FIN DE SEMANA LE DA CABIDA A UN MERCADO DE ARTESANÍAS Y DUCES TÍPICOS, A LA TRADICIONAL DANZA DE LOS HUEHUES Y A LOS FAMOSOS TAPETES DE HUAMANTLA QUE DESTACAN POR SU GRAN VALOR RELIGIOSO Y CULTURAL.



# ESCENARIOS

TEXTO: PEPE TREVIÑO  
FOTOS: MALENA DÍAZ Y  
COOLTRIP.COM.MX

**L**os Valles de Tlaxcala son el escape perfecto para los viajeros que desean realizar un viaje carretero de un fin de semana, específicamente en el Pueblo Mágico de Huamantla, donde habrá que vencer al espíritu rebelde a que se relaje para disfrutar del México rural en majestuosos espacios virreinales impregnados de mitos, historias y experiencias. Pero hay una serie de secretos experienciales al estilo Watch it First, mismos que develamos a continuación.

# VIRREINALES





**MUSEO DEL TÍTERE**

Allí, frente a la plaza se encuentra el Museo Nacional del Títere, recinto cultural único en su tipo. Se encuentra en una antigua casona, considerada patrimonio histórico de Huamantla, que data del siglo XVIII, donde es posible conocer una exhibición de más de 500 títeres en ocho salas. Una brillante colección de títeres y muñecos que pertenecieron a los hermanos Rosete Aranda, famosos titiriteros del siglo XIX que coleccionaron marionetas provenientes de diversas partes del mundo, como Alemania, Francia, Italia, Indonesia y Pakistán, entre otros países. El concepto museográfico estuvo a cargo del maestro Gilberto Kapellmann. Resguarda y exhibe de diversas técnicas, épocas y procedencias. Destacan

las colecciones Rosete Aranda y de la época de oro del guiñol en México, así como los de la etapa precolombina y los procedentes de Asia y Europa. Cuenta con ocho salas permanentes y una temporal.

**HACIENDA SOLTEPEC**

Otro atractivo en Huamantla es la Hacienda Soltepec, un hotel histórico que luce una arquitectura del siglo XVIII. Un predio que fue escenario de filmación de la película La Escondida con María Félix y Pedro Armendariz en la década de los 50.

La cocina es el alma de Soltepec, es el mayor tesoro heredado por “La More”, quien fuera la dueña de este lugar hasta 2007. A partir de los elementos típicos de la cocina tlaxcalteca tradicional, barbacoa, diversos guisos y un excelso pan hecho en casa con masa madre. El hotel cuenta con alberca y un campo de golf ecológico, el primero en México. Además del Museo del Pulque, un espacio cultural donde la esencia gastronómica marca la pauta, un espacio que se compromete a otorgarle tributo a la historia de esta gran bebida, a difundir las raíces e identidad, pero también a disfrutarla en la pulquería “La cura”, que garantiza el mejor pulque fino de México gracias al cuidado y respeto en cada uno de los métodos de producción artesanal, según las costumbres



de los tlachiqueros tlaxcaltecas, que realizan diferentes fermentaciones, ya sea en piedra, madera, mezontete, cuero o vidrio.

**HACIENDA SANTA BÁRBARA**

A escasos 9 kilómetros se encuentra otro secreto viajero. Es Santa Bárbara, una hacienda del siglo XVII transformada en un santuario de los sueños, que recibe a los viajeros con su fachada de piedra y campos de agave pulquero. El Hotel Santa Bárbara Casa Malinche cuenta con cuatro habitaciones y una cabaña, todas manteniendo una decoración de antaño, incluso la llave de cada cuarto es una forja antigua. Este spot ofrece talleres para conocer los diversos tipos de maíces, así como el proceso que conlleva su consumo,





## RUTA DEL PULQUE

Para suerte del maguay y su elixir, en Tlaxcala hay una serie de antiguas haciendas pulqueras que florecieron en este territorio, la mayoría rescatadas para ofrecer recorridos culturales e históricos alrededor del pulque. Algunas se han convertido en hoteles y han abierto restaurantes de cocina típica o de autor.

como seleccionar, desgranar, cocer y disfrutar a través de guisos elaborados con ingredientes del valle de Tlaxcala. La comida es opcional, pero vale la pena convivir con otros viajeros en la cena, que es preparada –al igual que el desayuno– por una cocinera tradicional tlaxcalteca, que prepara platillos regionales con ingredientes cosechados en el propio huerto del hotel.

La hacienda también cuenta con un temazcal dirigido por un auténtico maestro; así como con una galería donde la artista Malena Díaz exhibe sus obras de arte, entre fotografías, instalación y arte objeto.

## APIZACO Y LA AVANZADA GASTRONÓMICA

Como su nombre lo dice, Evoka remite a la maestría y riqueza de la cocina del valle de Tlaxcala. Este restaurante ubicado en la calle dos de abril, en el centro de Apizaco, es el laboratorio creativo del chef Francisco Molina, quien transforma ingredientes locales en platillos propositivos y novedosos, un ejemplo de esta atrevida reinención gastronómica es el pozole rojo de mejillones con maíz cacahuazintle de su propia siembra, tostas de pan brioche de bacalao a la Vizcaína, el chile güero relleno de hongos de la Malinche y nuez de la india servido con salsa negra de frijol.

Pero los comensales también pueden disfrutar un menú degustación de nueve tiempos o platillos más elaborados, además de una gran selección de vinos, destilados y cervezas artesanales.

**TLAXCALA EN LA RED**  
[turismotlaxcala.com](http://turismotlaxcala.com)



# PORTRAIT ROMA

## HOSPEDAJE A LA MEDIDA

**L**a Italia de los grandes conquistadores, admirada por su legado artístico y los museos que concentra; es el país solicitado para una escapada de fin de semana para el europeo y el destino anhelado por quienes residen en América. En el corazón de la ciudad de Roma, aguarda discreto un hotel que mim a sus huéspedes: Portrait Roma; ubicado en Via Bocca di Leone, muy cerca de las fashionistas tiendas y lugares turísticos como la Piazza di Spagna o Plaza España. Portrait Roma pertenece a la familia Ferragamo. Es parte de la colección de la firma (incluye tres hoteles Portrait) que fue inaugurado en 2006, un espacio que maneja la discreción desde la entrada y que recuerda la vida y obra de Salvatore Ferragamo. Al cruzar la puerta de madera se inicia la identificación de delicados detalles de lujo que creó Michele Bönan, quien dirigió



el diseño interior. El mismo Leonardo Ferragamo comenta de este maestro detallista “conjuga perfeccionamiento con gusto impecable”. Por ello se observa muebles de madera y cuero, conjugados con cobertores en color pastel y las destellantes fotografías de la cultura pop.

Este discreto hotel tiene 14 lujosas suites, se identifican: Portrait Studio, Deluxe Studio, Junior Suite, Executive Studio Room, Timeless Suite, Via Condotti Suite, Portrait Family Accommodation (también como Penthouse adaptable hasta para siete personas) y la especial, Trinità Dei Monti Penthouse Suite que integra área de fitness con sauna y ofrece una vista envidiable de la ciudad. Los muebles de cuero y las cortinas de las habitaciones están manufacturadas en alta costura contemporánea (con fibras naturales), se distinguen las mantas en color pastel, las reconfortantes y cálidas piezas de madera que contrastan con las imágenes que evocan la labor artesanal del diseñador Ferragamo, su afición por el gusto refinado.

Lo armonioso del hotel no sólo es por su diseño, resalta su servicio personalizado. El butler, con guante blanco, responde a las solicitudes las 24 horas al día (a través del WhatsApp); cumple los requerimientos y mimos de los clientes: ¿un paseo a un sitio histórico?, ¿desea una visita a una boutique?, ¿un peinado en la habitación? Se podrá optar por el tour de tres horas en una Vespa Vintage, con un conductor experto y guía; una experiencia memorable a través de los servicios de este hotel miembro de Lungarno Collection. Después de un paseo por la ciudad, los huéspedes eligen uno de los espacios más amados con una vista romántica para hacer un brindis en el rooftop que tiene una visión de 360 grados; uno de los puntos más altos en la antigua via Condotti, en este afamado distrito. Sin embargo, cualquier balcón privado será el cierre de una íntima velada en este contemporáneo hotel.



Portrait Roma se ubica a unos cuantos pasos de La Plaza España. Desde el hotel se accede –a poco más de 9 km- a la autopista A1. Además, la estación central de trenes, Termini, está a menos de 3 Km. Spagna (España), es la estación del metro más cercana.

Desde el restaurante del hotel, se observa la iglesia, la Santissima Trinità dei Monti, una obra del siglo XVI; un cuadro histórico mientras se saborea un desayuno o comida que guarda la esencia culinaria italiana.

En la Red  
[www.lungarnocollection.com](http://www.lungarnocollection.com)



# EL SUEÑO ES UN *curco*

25 HOURS HOTEL VIENNA







**2**5hours Hotel Vienna, ubicada en la zona MuseumsQuartier, de la capital de Austria, hace que los huéspedes se sumerjan en un mundo artístico circense, entre payasos, magos, domadores de fieras y elefantes. Sí, el hotel es un escenario fantástico, diseñado por el estudio Dreimeta, comandado por Armin Fischer, que tiene su base de operaciones en Augsburgo, Alemania, el laboratorio donde se conceptualizó esta idea surrealista que evita todo cliché, porque aquí todo es sexy, sorprendente y exótico, con colores vibrantes, una decoración compuesta por hallazgos vintage únicos y un papel tapiz exclusivo diseñado por el ilustrador Olaf Hajek, que se extiende en cada una de las 183 habitaciones y 34 suites, que están salpicadas de colores vivos y decoradas con murales circenses, también de Hajek, que transpiran ideas que parecen haber sido arrancadas de un sueño de Salvador Dalí. Hay bailarines con sombrillas, así

como tigres y payasos espeluznantes que se paran de manos sobre los flancos de un caballo.

Las lámparas de noche cuelgan del techo y están tejidas a mano, así como un mat para hacer yoga, un aro de hula hula y cortinas aterciopeladas que cubren los ventanales panorámicos que tienen vistas espectaculares de la ciudad.

La ubicación del hotel es privilegiada, está frente al Parlamento austriaco y se encuentra cerca de los principales monumentos, tiendas y centros comerciales, a las orillas del centro histórico de Viena.

Detrás del hotel se encuentran las calles adoquinadas del progresista distrito 7 de Viena, donde se encuentra Neubaugasse, la calle comercial de artículos de diseño especializado y vintage. A cinco minutos a pie al sur de 25 Hours se ubica el centro de arte contemporáneo, el Museumsquartier, que alberga el Museo Leopold y el Museo de Arte Contemporáneo.

El lobby es un centro de reunión de los hípsters en Viena, cuenta con un divertido centro de entretenimiento de juegos vintage, como una máquina pinball y una cabina de fotos ochentera que imprime tiras de selfies retro.

En todo el hotel reina un espíritu de alegre irreverencia. Se pueden ver inexplicables rejas de prisión que cuelgan frente a los espejos del ascensor, así como un letrero sobre el mostrador de la recepción que dice "Don't feed the monkeys!", esto mientras la música electrónica suena en los parlantes para amenizar el encuentro entre turistas y locales.

#### **VISTAS INCREIBLES**

La terraza de la azotea es famosa por tener las mejores vistas de Viena y del MuseumsQuartier. Allí también se encuentra uno de los mejores bares de Viena, atendido por excelentes mixólogos.

#### **EN LA RED**

[www.25hours-hotels.com](http://www.25hours-hotels.com)



North Elevation  
北立面

Foto: Su Shengliang 苏圣亮  
/ Vector Architects 直向建筑



**Diseño:** Vector Architects

**Director de Arquitectura:** Gong Dong

**Inversionista:** Beijing Rocfly Investment (Group) Co., Ltd.

**Ingeniería Estructural y MEP:** Beijing Yanhuang International

**Material:** hormigón, pizarra de bambú laminada, mampostería de bloques de vidrio

**En la red:** [www.vectorarchitects.com](http://www.vectorarchitects.com)

Reading Area  
阅读空间

Foto: Chen Hao 陈颢  
/ Vector Architects 直向建筑



5

Son las áreas disponibles (de meditación, de actividades, de lectura, de descanso y el bar)

30 cm

Es la anchura de las aberturas y diámetros que se destinaron en la estructura

2

Son los pisos dispuestos en esta moderna obra

# Seashore LIBRARY



LETRAS  
A LADO  
DEL  
MAR

Outdoor Platform  
户外平台

Foto: Su Shengliang 苏圣亮  
/ Vector Architects 直向建筑

En la ciudad de Qinhuangdao, en la provincia de Hebei en China está el centro turístico de Beidaihe. Aquí, en las playas de Bohai, el grupo empresario Beijing Rocfly Investment dejó que el despacho de arquitectos, Vector Architects, diseñara una biblioteca con una vista oceánica que satura de belleza su amplio ventanal, la Biblioteca a la orilla del mar o Seashore Library.

En esta estructura de hormigón tan cerca del mar Amarillo; el océano estará presente tanto como paisaje, como escenario, como punto de fuga. En el

área de lectura se dispuso una plataforma de asientos, de tal forma que las personas que inician el estudio; vean el mar a través del ventanal de vidrio. El marco principal tiene armaduras de acero, el único soporte que determina la forma rectangular de los vidrios, cuyos bloques están hechos a mano.

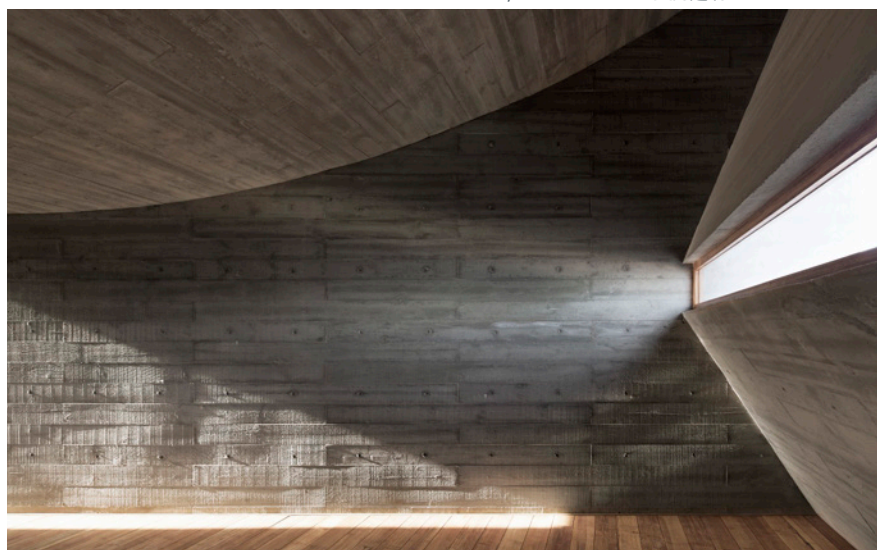
La arquitectura permite que se juegue con la luz natural. El techo de medio arco, que se abre hacia el mar, se definió con aberturas circulares de 30 cm de diámetro, permitiendo -en determinados momentos y estaciones- las proyecciones de luz como círculos brillantes en el suelo.

A parte de la sala de lectura, se ubicó un espacio para la meditación que tiene una disponibilidad privada. Se aprecia un techo curvo drástico de tal manera que echa el techo hacia abajo. Por encima de esta curva, crea una terraza baja hasta la azotea. Esta área tiene dos aberturas ubicadas en el lado este y oeste de la habitación (que capte la luz del amanecer y que filtre la luz del atardecer) cada una con 30 cm de ancho; sin embargo, uno se dispuso en horizontal, y el otro, en vertical. En este espacio no se observa el mar, pero el sonido de las olas generan tranquilidad.

Separado de la sala de lectura y el espacio de meditación, se encuentra la sala de actividades que disfruta de la luz natural durante varias horas del día. La Biblioteca fue construida para los habitantes que residen en la bahía; sin embargo, la funcionalidad del espacio, su cuidada estética y por los eventos que se organizan en ésta, se abre al público en general durante primavera, verano y otoño.

Meditation Space  
冥想空间

Foto: Xia Zhi 夏至  
/ Vector Architects 直向建筑



2015

Año en el que finalizó su construcción

450m<sup>2</sup>

Superficie construida



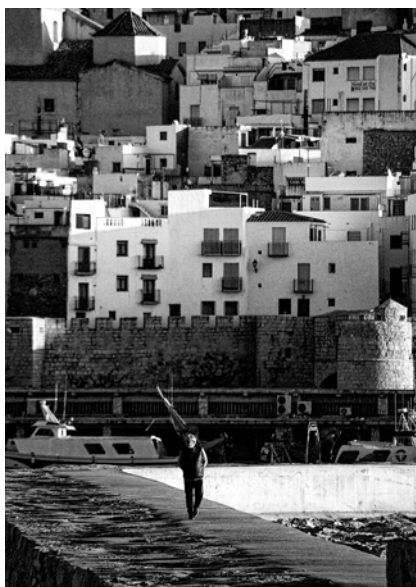
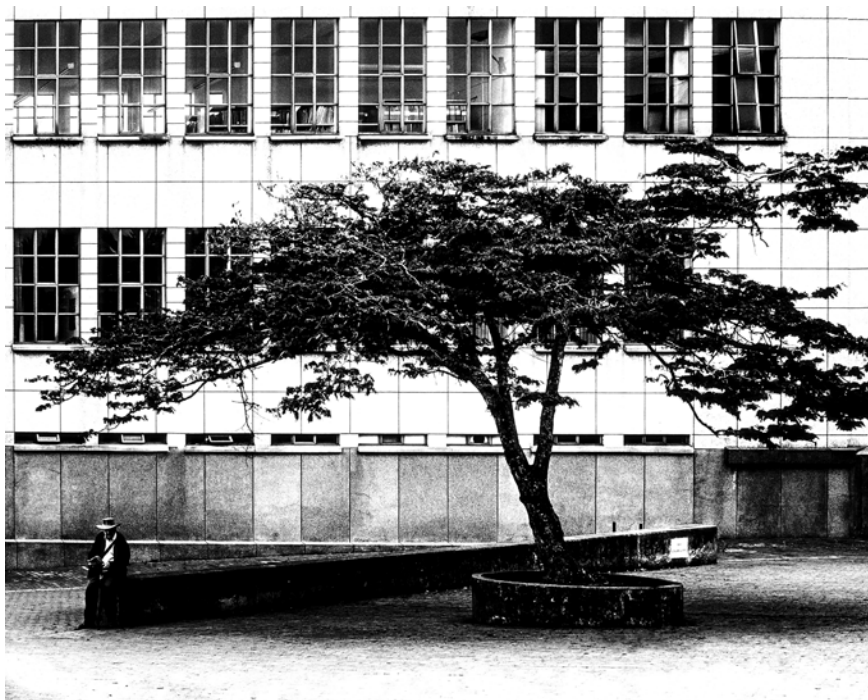
PERTURBADORA

*soledad*

“La soledad es un estado  
de ánimo, no un lugar”,  
Gabriel García Márquez.



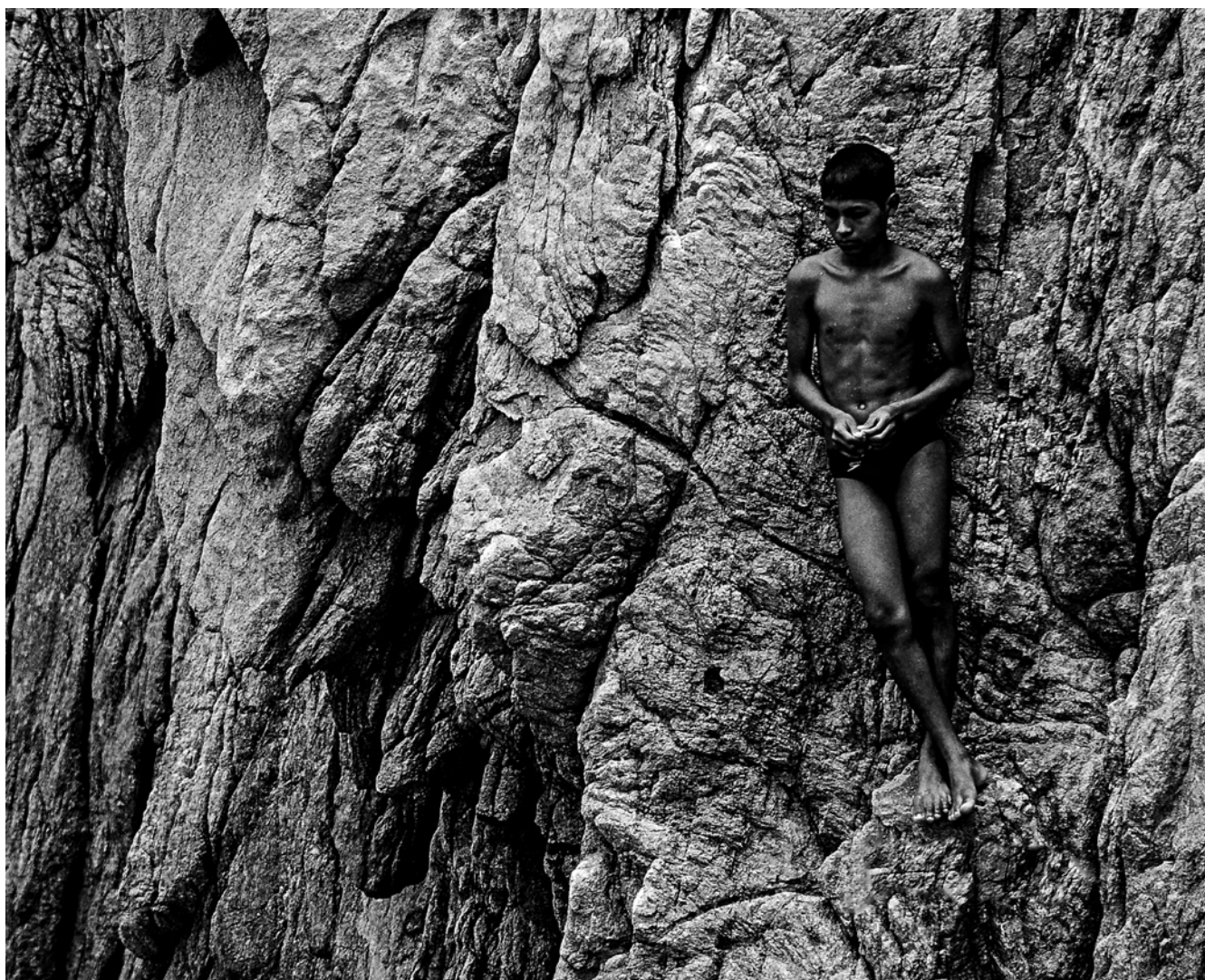
MIENTRAS EL MUNDO SE PREPARABA PARA ENFRENTAR UNA PANDEMIA; había otra preocupación latente, una silenciosa, casi incurable: la soledad y el aislamiento social. Hay dos tipos de soledad. El primero, es el sentimiento subjetivo de falta de compañía o conexión emocional con otras personas. El segundo, es la soledad no deseada que se refiere a la falta de interacción social y contacto físico con otras personas; para el Observatorio Estatal de la Soledad no deseada de España (SoledadES), se define como: “la experiencia personal negativa en la que un individuo tiene la necesidad de comunicarse con otros y percibe carencias en sus relaciones sociales, ya sea porque tiene menos relación de la que le gustaría o porque las relaciones que tiene no le ofrecen el apoyo emocional que desea”.



Sobre este asunto, en algunos países como Japón e Inglaterra, el problema es tan grave que cuentan con un ministerio o secretaría encargada de abordar la soledad no deseada. Por ello, es importante reconocer las causas subyacentes de la soledad y buscar ayuda si se experimenta de manera persistente. Es posible sentirse solo, aunque tenga una vida social activa y esté rodeado de gente, y también es posible estar aislado socialmente pero no sen-

“La soledad es una oportunidad para encontrarse a uno mismo y descubrir lo que realmente importa”,  
Jane Austen.

“La soledad no es un fracaso individual, sino un fracaso como sociedad”,  
Marcos Calvo (Cruz Roja Española).



“La soledad es el fondo último de la condición humana”,  
Octavio Paz.



tirse solo gracias a otras formas de conexión emocional. En la colección de fotografías que comparto, intenté capturar la soledad como ese entorno monocromático, gigante y a veces vacío que intenta aplastar al sujeto. Algunos parecen ceder a la fuerza de los elementos, mientras que otros parecen disfrutarla.

Personalmente, he experimentado diferentes tipos de soledad. Generada en parte por mi personalidad introvertida, también por la pérdida constante de mis redes de amigos.

Desde mi perspectiva, la soledad, puede ser buena compañía; todo depende de por cuánto tiempo se le tenga como amiga. La soledad no ha sido incómoda para mí porque no me ha impedido viajar, fotografiar y conocer cientos de lugares y personas geniales, entre éstas, mi amada esposa.

■  
“La soledad es el precio que pagamos por la libertad”,  
Orhan Pamuk.







Gourmet



## Azulísimo

HOMENAJE AL D.F.

Esta es la nueva apuesta del chef Ricardo Muñoz Zurita, con el cual le rinde tributo a la gastronomía de la CDMX, tal y como se lee en el eslogan: “Azulísimo comida mexicana del D.F.”

Es el templo para los comensales antojadizos por degustar auténticas recetas chilangas, para rescatar aquellas que parecían perdidas, como sucede con los peneques, ayocotes y quintoniles, que parecían en peligro de extinción. El spot está ubicado en el corazón del Centro Histórico, en un legendario edificio del siglo XVII de dos pisos. Es un restaurante donde se ven a mayores y cocineras torteando masa sobre un comal. En la planta baja está el comedor principal, donde hay un hermoso jardín flanqueado por obras de gran formato con los rostros de Frida Kahlo y Sor Juana. Mientras que la planta de arriba está dispuesta para eventos y festejos privados.

El chef ya tenía listo este proyecto desde hace 10 años, donde la comida capitalina es la estrella e hilo conductor del menú, pero con el twist premium del chef Zurita, como el huarache con un corazón de rib eye madurado por 28 días; flor de calabaza rellena de queso de cabra con miel de mezquite y las sabrosas tortitas de Huazontles.

La estrella de Azulísimo es el Árbol de la Vida. Un espectáculo que se coloca al centro de la mesa. Se trata de una estructura que recrea la tradicional artesanía, solo que va decorada con comestibles: 12 recipientes con pequeñas porciones de alimentos, con opción de elegir una de tres opciones: Árbol vegano, Árbol vegetariano y Árbol omnívoro.

### PULQUES EN LA MESA

Su carta de bebidas le rinde honor a México. Además de tintos y cervezas artesanales cuenta con una selección de pulques y café de la región de Pluma Hidalgo, en el estado de Oaxaca.



### DÓNDE

Venustiano Carranza 57 Col. Centro, CDMX

### EN LA RED

[www.azul.rest/azulísimo](http://www.azul.rest/azulísimo)



POR PEPE TREVIÑO /  
FOTOS: DAVID PANIAGUA



**DÓNDE**

Av. Revolución 1426, Guadalupe Inn, CDMX

**EN LA RED**

IG: @loretta\_rest

## Loretta Chic Bistrot

FRANCIA, ITALIA Y MEDIO ORIENTE  
EN LA MESA

El bonito barrio de San Ángel es donde se encuentra Loretta, un restaurante del chef Abel Hernández, donde desarrolla una cocina de diversas partes del mundo, como Francia, Italia y Medio Oriente, con el toque del propio chef para generar una experiencia de sabores singulares.

El sitio cuenta con dos espacios. La planta baja es muy acogedora. Ideal para una cena romántica o comida de negocios. Pero la terraza es un sitio que hace que el comensal se olvide que está en la CDMX, donde la luz del sol ilumina cada mesa, el lugar perfecto para disfrutar del menú con familia o amigos.

Hay que comenzar con los ostiones de Ensenada al carbón, preparados con mantequilla de ajo y parmesano. Una bomba de sabores que respeta cada ingrediente, sobre todo la proteína. Pero también está el plato llamado crudo del día, que parece una obra de arte abstracto, preparado con sandía infusionada con jengibre, vinagreta de albahaca, chile serrano, cebolla morada, chips de ajo y cilantro.

El gyro Loretta es otra opción, preparado con carne de cordero, pan pita, tzatziki y harissa; muy contundente e ideal para abrir apetito.

En cuanto a fuertes hay muchas opciones, pero nos quedamos con el Short Rib ahumado y braseado, perfecto, suave y delicioso, acompañado por col rostizada y puré ligero de papa.

Las bebidas son otro viaje culinario. Hay una gran selección de cervezas artesanales y cocteles, como el refrescante Lemongrass Fizz, preparado con ginebra, rodajas de pepino, hierbabuena, limón amarillo y lemongrass, terminado con un top cava.

Los enófilos deben saber que todos los platillos pueden ser maridados con una carta que le rinde culto a vinos del Viejo Mundo, clásicos y supremos.

**CHEF ABEL HERNÁNDEZ**

La maestría que identifica a Abel Hernández, el creativo chef de Loretta, lo ha posicionado como uno de los empresarios creativos más honestos en la industria restaurantera de México. Un profesor de la cocina que no se anda con rodeos.



## Campomar

SABORES DE NAYARIT  
EN POLANCO

La tradición de la gastronomía nayarita de los restaurantes Campomar, la firma de la industria que nació en los años 70, llegó a la CDMX para satisfacer a los paladares exigentes que buscan un bocado del Pacífico en la capital mexicana. Esta vez vamos a hablar de la sucursal Campomar Masaryk, un spot que promete un viaje por los mares mexicanos, como si se tratara de un crucero, pero con un toque mediterráneo, esto gracias al diseño del despacho González-Torres, que creó espacios muy luminosos, amigables, con mesas que reciben luz natural para crear una sensación de libertad, muy necesaria en la CDMX.

En cuanto al menú, obvio, el hilo conductor son los pescados y frutos del mar. Como los camarones vara, que van zarandeados al estilo Nayarit. Un platillo vasto, acompañado de ensalada y plátano macho.

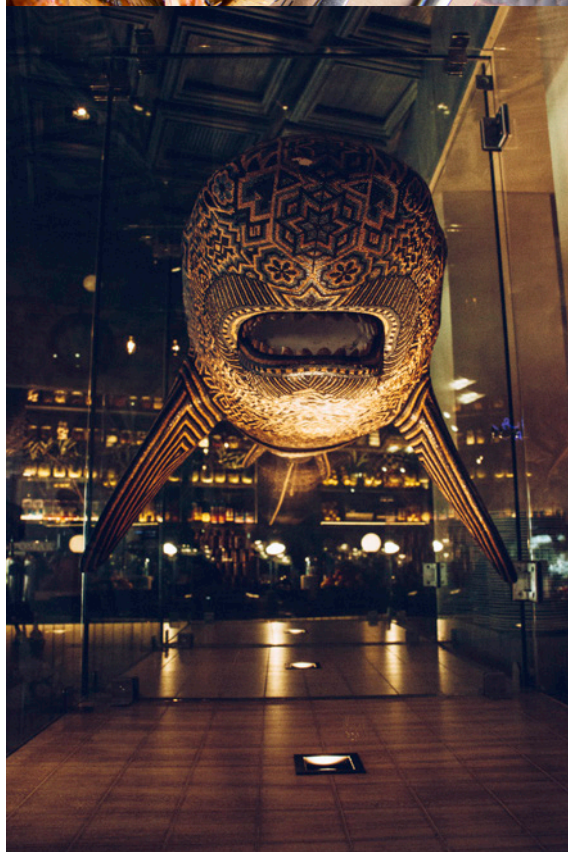
Pero todo comienza con un salpicón de pescado, hecho en casa y servido en cortesía, acompañado por tostadas, así como un pan brioche con mantequilla natural.

Otros platillos tradicionales son el Ceviche de Nayarit, el Chicharrón de pescado que recrea la legendaria receta del poblado de Santa María del Oro.

El Oyster Bar es contundente, tiene una interesante selección de ostras, ostiones, almejas, langostas y King Crab.

### ENÓFILOS

Tienen su propia selección de vinos llamada Campomar Select. Interesante el vino potosino de uvas Cabernet con Tempranillo y Merlot. Pero si hay antojo de algo distinto hay que probar sus cocteles ejecutados por mixólogos apasionados.



### EN LA RED

[www.campomar.mx](http://www.campomar.mx)

### DÓNDE

Av. Pdte. Masaryk 264,  
Polanco, CDMX



**DÓNDE**

Av. Revolución 1426, Guadalupe Inn, CDMX

**EN LA RED**

IG: @eloise\_rest



*Eloise*  
FINE DINING EN SAN ÁNGEL

**La fiebre francesa que vivió San Ángel** en el siglo XIX y XX hoy está de regreso... en la mesa.

Se trata de Eloise, un restaurante tipo francés contemporáneo que ha destacado por tres factores: una gran cocina de gran calidad, decoración y un servicio excelso.

La experiencia inicia desde que el Maître d' da la bienvenida a un espacio muy bien distribuido y decorado con algunos tintes art déco. Un spot fine dining, moderno, con iluminación que roza en lo teatral, complementada con pinturas contemporáneas de gran formato que cuelgan de las paredes y una gran selección musical que invita a vivir un maridaje sonoro.

Inmediatamente el servicio se encargará de poner pan hecho en casa sobre la mesa, así como una deliciosa mantequilla con ajo antes de elegir uno de los más de 30 platillos que se proyectan en el menú, como la Pesca Blanca del Día, un plato acompañado con un

milhojas de calabacita, semilla de cilantro, salsa de yogurt y puré de hinojo encurtido; o el crudo del día, elaborado con pescado King kampachi con leche de coco, jengibre, lemon grass, nuez de la india, uva roja, betabel crujiente y polvo de jamaica.

Los platos más emblemáticos son variados, pero los huevos rotos Eloise son obligados. Un contundente platillo de huevo orgánico sobre patatas, jabugo, queso grana padano y generoso ralladura de trufa.

El final puede ser incierto, aunque la tarta Pavlova es sublime, va preparada con merengue horneado, crema batida sorbete de frutos rojos y crumble de chocolate.

**FRANCIA EN LA MESA**

Hay entradas con excelsa charcutería, una majestuosa sopa de cebolla, cortes de carne preparados al absoluto estilo francés, aves como pato y el clásico Coq Au Vin pochado en leche, tocino, jus de vino tinto, champiñones, zanahoria baby y puré de coliflor.

**DÓNDE**

Plaza San Jacinto 11, San Ángel, CDMX.

**EN LA RED**

[oxa.com.mx](http://oxa.com.mx)



*Oxa*  
TRADICIÓN  
MEXICANA  
MUY HIP



En la Plaza Jacinto, en el corazón del barrio de San Ángel, se encuentra Oxa, un restaurante comandado por la chef Ana Martorell, personalidad de la industria gastronómica que enaltece la cocina mexicana en cada platillo.

El restaurante se encuentra en una casona del siglo XVI, un predio histórico, catalogado así por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, el mismo que cada sábado abre sus puertas para el famoso Bazar del Sábado.

La cocina de Oxa es mexicana, pero de tipo -digamos- progresiva, siempre rindiéndole tributo a la tradición e historia que se encuentra en cada receta de los platillos tradicionales, pero dándole un giro a cada una de sus creaciones.

Se comprueba con el fideo seco con crema de chicharrón, acompañada con chips de tortilla azul, aguacate y queso; o la crema de salsa verde, servida con tortilla de maíz amarillo frita, chicharrón de cerdo y queso panela.

Más tradicional, en cuanto a cocina capitalina se refiere, son los tacos de canasta, los hay de frijol con plátano macho, quelites con queso cotija, papa con chorizo o de cochinita pibil, siempre servidos en un bonito cesto elaborado por artesanos mexicanos.

Otro plato delicioso es el tamal de lechón confitado (durante 8 horas), acompañado por una rica salsa tatemada. También está el tiradito de salmón rosa, un platillo de bonita presentación, a base de mole rosa con cubos de betabel, fresa y rábano.

La decoración del restaurante es alucinante, las mesas están dispuestas en el patio central de este sitio histórico, además que el mobiliario y cristalería han sido seleccionados a detalle para crear ese ambiente de lujo mexicano que identifica a San Ángel. Elementos como talavera, barro, madera, tejidos y bordados son enmarcados por el hermoso jardín.

**UNA ROSA EN SAN ÁNGEL**

Oxa -que en lengua Otomí se refiere a la flor del rosal- es un espacio gastronómico que sorprende por tres elementos: cocina bien ejecutada, gran servicio y un sorprendente espacio histórico.

# Roldán 37

TRIBUTO AL  
MÉXICO DE  
ANTAÑO

Todos sabemos que el Centro histórico de la CDMX es fascinante, pero aún hay secretos gastronómicos que son imposibles de guardar.

Es el caso de Roldán 37, un restaurante donde el chile es la joya de la corona, el platillo estelar, siempre preparado de distintas formas por las manos del chef Rómulo Mendoza, una personalidad que la ha inyectado vitalidad a esta zona del casco viejo de la ciudad (en el barrio de La Merced), en el predio que fue de su bisabuelo, un hermoso edificio histórico con más de 220 años de existencia, que fungía como una antigua bodega de chiles.

El restaurante es como un museo familiar, un viaje en el tiempo, compuesto por tres salones, decorado con antiguas fotos, carpetas bordadas a mano, así como arte contemporáneo, como se comprueba con piezas del artista mexicano Francisco Toledo.

El chef, desde que encendió los fogones en este sitio, tuvo una idea muy clara, rendirle tributo al chile, por ello en Roldán 37 todo gira alrededor de este ingrediente: platillos, bebidas y postres. Se trata de platillos barrocos auténticos, como el Chile en Nogada, el más galardonado y reconocido incluso en otros países.



Pero fuera de temporada hay otros sabores sublimes, como el Chile Hojaldrado Yolanda, un poblano relleno de carne de res y cerdo, guisado con pasas, almendras y piñones, zanahoria y queso de hebra de rancho servido sobre un espejo de frijol.

Hay más chiles rellenos, los hay tradicionales, con camarones, pollo, a la crema, vegetarianos; pero también hay moles tradicionales, como el de metate, preparado con más de 36 ingredientes, servido con pollo, arroz y tortillas azules hechas a mano.

## A MEDIOS CHILES

Aquí nació el concepto “a medios chiles”, que hacía referencia a los hombres que trabajaban en la antigua bodega de chiles, quienes usaban mitades de chiles poblanos como vasos para tomar bebidas alcohólicas y hacer más amena la carga de trabajo.

## DÓNDE

Calle de Roldán 37, Centro Histórico, CDMX

## EN LA RED

IG: @roldan37oficial



## Danubio

CLÁSICO Y SUPREMO EN EL  
CORAZÓN DE LA CDMX

Este sitio es un referente para los comensales que desean comer bien. Es un restaurante muy respetado, legendario. Abrió sus puertas en el año de 1936 de la mano de los chefs José Arangüena Zatica y Víctor Amundarain, dos vascos que llegaron a la capital mexicana para compartir sabores de su región española.

Desde que abrió sus puertas fue un lugar de reunión para sus paisanos, pero poco a poco comenzó a ser frecuentado por gastrónomos, artistas, políticos, periodistas y escritores, haciendo de este spot todo un clásico de la CDMX. El menú es vasco tradicional que incluye cárnicos, vegetales, granos y mariscos. Se comprueba con las kokotxas en salsa verde, espesas y deliciosas; los clásicos mejillones al vino blanco; o los supremos camarones a la bilbaína, entre otra docena de platillos con frutos del mar.

Los platos emblemáticos son la clásica sopa verde de pescados y mariscos, uno de los platillos insignia de la cocina vasca; al igual que los deliciosos langostinos preparados a la mantequilla o al mojo de ajo, preparados en la misma plancha de toda la vida, testigo de historias aquí vividas.

Hay que destacar que el servicio de Danubio es supremo. Se trata de un gran equipo de trabajo conformado por apasionados personajes que forjan una historia gastronómica de leyenda.

### HISTORIAS EN SUS MUROS

Hay que echarle un vistazo a los muros de donde cuelgan más de 800 servilletas firmadas por visitantes famosos, como el premio Nobel de Literatura, Octavio Paz, así como diversos deportistas, políticos y personalidades del espectáculo.



### DÓNDE

República de Uruguay 3, Centro Histórico, Ciudad de México

### EN LA RED

[www.danubio.com](http://www.danubio.com)







## La casa de los tacos SANTUARIO DEL MAÍZ

**El taco, el plato emblemático de México,** invita a realizar una expedición hasta encontrar el plato perfecto para recrear las crónicas de Francisco de Aguilar o Bernal Díaz del Castillo, donde contaba que en la mesa de Moctezuma se servían tortillas de maíz calientes como acompañamiento a la comida, y que el tlatoani usaba las tortillas a modo de “cuchara” para sostener y consumir los alimentos.

Uno de esos sitios es La casa de los Tacos, un restaurante ubicado en el corazón del barrio de Coyoacán, muy cerca del Jardín Centenario, un pequeño espacio de arquitectura colonial que prepara este platillo de forma excelsa. Se reconoce porque a la entrada se observa a una maestra tortillera que controla el comal de donde salen las tortillas perfectas para ser acompañadas por distintos tipos de proteína, como los de tipo prehispánico, insectos como alacranes, chinicuiles, copaches, meocuiles, escamoles y las hormigas chicanas.

Un plato interesante es el Tacoterapia, perfecto para probar un poco de todo, como el pechito de ternera, el taco petunia -barriga y maciza de cerdo- y el taco de chorizo verde asado al carbón.

Los tacos de jabalí en barbacoa son sublimes, los sirven envueltos en hoja de plátano, acompañados con cebollitas caramelizadas y en escabeche. Una carne tan suave que parece mantequilla.

**DÓNDE**  
Calle Felipe Carrillo  
Puerto 16, centro de  
Coyoacán

**EN LA RED**  
[casadelostacos.com](http://casadelostacos.com)



El restaurante es pequeño y acogedor, con apenas 10 mesas y una barra que atesora más de 40 etiquetas de mezcales Premium, producidos en diversas entidades del país.

### TACOPEDIA

Este santuario del taco nació cuando Héctor Ramos, fotógrafo-promotor de arte y Alejandro Escalante, autor de la famosa Tacopedia, decidieron otor-

garle a Coyoacán un espacio donde los comensales disfrutaran de tacos supremos a un precio razonable, elaborados con tortillas de maíz criollo, hechas a mano.



Fuentes antiguas documentan la excelencia culinaria de Marcus Gavius Apicius, un romano gourmet que floreció durante el reinado de Tiberio (siglo I EC), a quien se le atribuye la autoría del libro *De re Coquinaria*, un compendio de recetas médicas y culinarias.

Apicius fue de esos viajeros que derrochó su riqueza en la comida y cuando llegó a sus últimos millones de sestericios, organizó un banquete épico. Hasta que se suicidó por envenenamiento. Ciertas investigaciones elaboradas por historiadores afirman que no está claro y no hay evidencias concretas que señalen a Apicius como autor de este libro. Sin embargo, tampoco hay elementos que digan lo contrario.

El manuscrito, que transmite un compendio de platillo de los siglos IV o V compiladas a partir de varias fuentes romanas del siglo II, tiene un poderoso factor sorpresa. Contiene 500 recetas griegas y romanas de la cuenca mediterránea.

Esta colección de notas probablemente se compiló de múltiples fuentes. El escritor satírico del siglo II, Juvenal, indicó que el nombre "Apicius" se usaba con frecuencia para describir a un entusiasta, pero no a una persona específica. Otras fuentes sugieren que el nombre evocaba al lujo y al exceso de comida, la gula.

Estas recetas parecen escritas por y para cocineros. Si bien algunas recetas requerían cortes de carne que podrían haber estado fuera del alcance del ciudadano romano promedio, muchas otras, incluidos varios platos de vegetales y legumbres eran accesibles para los comerciantes, constructores y artistas romanos. Incluso hay algunas recetas que son consideradas platos

# DE RE COQUINARIA

PLACER DOCUMENTAL

## CONDITUM PARADOXUM

1. **C**on diti para doxi conpositio mellis p.  
xv In eneam uas mittuntur praemis sis  
uini sextarius duobus ut incocturam mellis  
unum decoquas quo dignilento & aridis  
lignis calefactum commotum ferula dū  
coquitur si effervere coeperit uini rore con  
pescitur praeter quod subtrahito igni in se  
redit cum perfixerit rursus accenditur.

Hoc secundo altertio fiet. Actum demum  
remotum a foco post die despumatur cū  
piperis uncias .iii. Hamomasticis scripu  
los .iii. foli & croci dragme singule dactilox  
ossibus torichis quinque isdemq; dactilis  
uino mollit. Intercedente prius suffu  
sionem uini de suo modo a numero ut  
tritura lenis habeatur. his omnibus  
paratis supmitur uini lenis sextarice  
xvii. carbones perfecto aderunt duo  
milia. **Conditum milizonum**

Marcus Gavius Apicius fue un rico sibarita, vivió en tiempos del emperador Tiberio, y se hizo famoso por sus invenciones culinarias y por las enormes sumas de dinero que gastó en satisfacerlas.

■

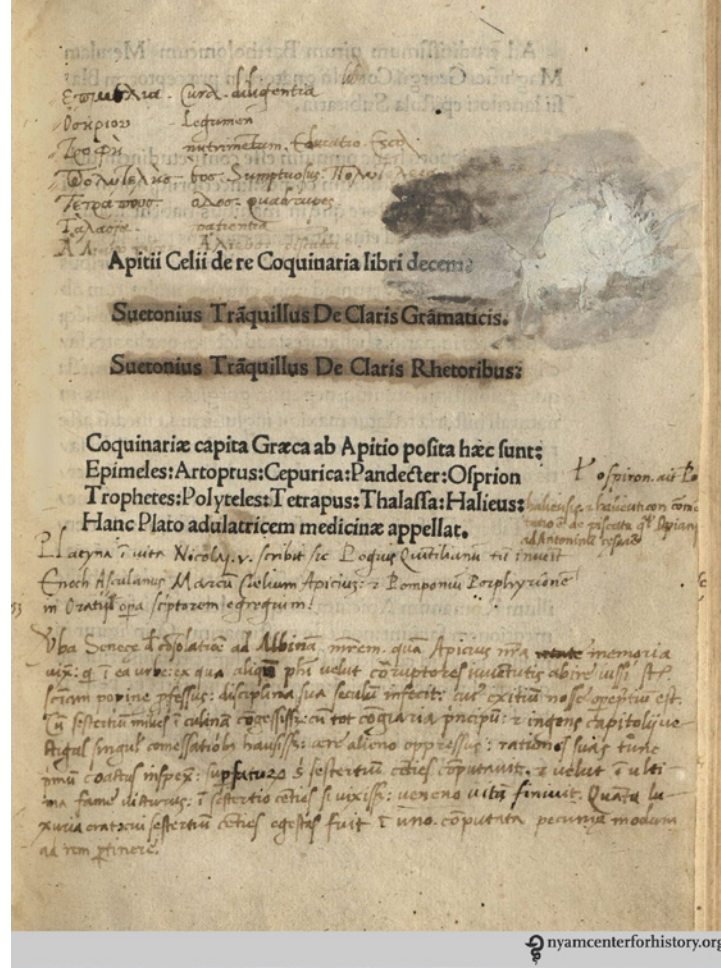
populares, servidos en popinae (bares callejeros) locales.

Una mirada más cercana al libro revela una amplia gama de directivas útiles aplicables para el cocinero casero mediterráneo. Llamado Epimeles (cuidadoso o atento), la primera parte del libro, incluye recetas con vinos especiados, con miel y absenta romana. Así como algunos consejos para conservar el chicharrón de cerdo y de res, el pescado frito, las moras y las trufas.

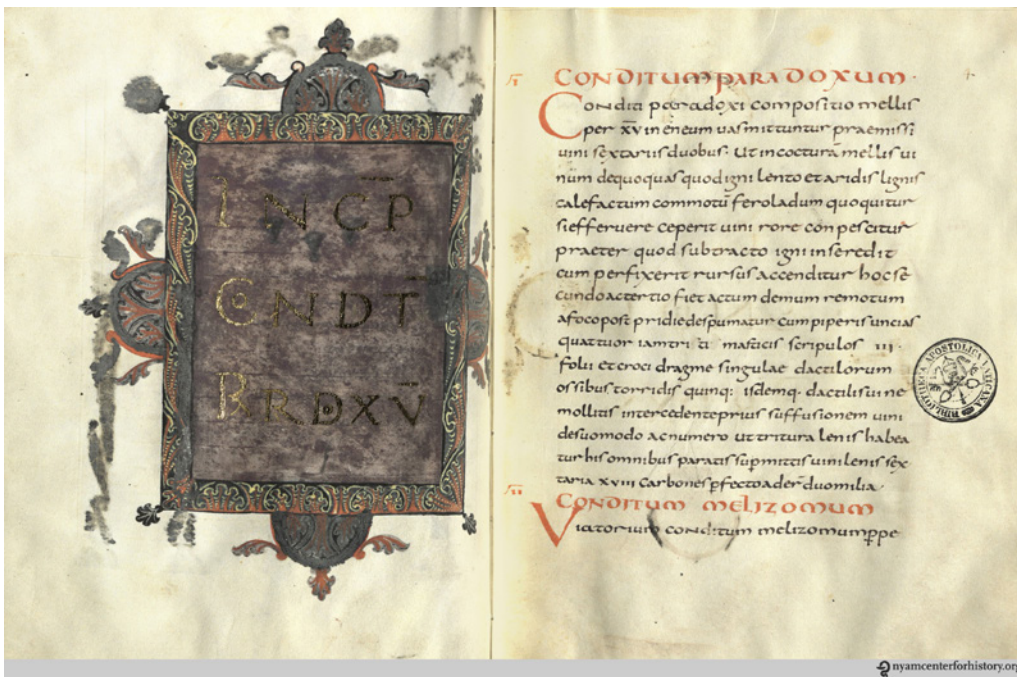
Los platos reflejan la cultura políglota de la cuenca mediterránea. El predominio de la tradición culinaria griega a principios del imperio hace probable que Apicius comenzara a compilar recetas, aunque principalmente estaban escritas en latín y adaptadas al paladar romano. También se puede ver como este libro de cocina incorporó una serie de términos griegos, como melizomum (salsa de miel) e hypotrimma (aquí una mezcla de queso y hierbas).

**¿Y EN DÓNDE ESTÁ?**

Este ejemplar único forma parte de la Colección de Cocina Margaret Barclay Wilson, en la Academia de Medicina de Nueva York, que fue adquirido en 1929 y restaurado en el año 2006, permitiendo ser reproducido por diversas editoriales para compartirlos con el mundo entero.



El “De re coquinaria” representa una puerta privilegiada para conocer, desde la intimidad de la cocina, cuáles fueron los gustos, los ingredientes y los modos de prepararlos de griegos y romanos de la antigüedad. Además de sus costumbres culinarias, esta obra permite apreciar los conceptos de dietética antigua y las prácticas culturales relacionadas con la forma de elegir, elaborar, cocinar y servir los alimentos. En otras palabras, el “De re coquinaria” ofrece una forma de ver y entender el mundo grecorromano, porque, como dijo Brillat-Savarant, “la gastronomía es una forma abreviada de representar el mundo”.



“De re coquinaria” es citado como ejemplo de cocina de lujo, exótica y hasta un poco disparatada.

新  
生  
花

A partir del primer BENIHANA que se abrió en Nueva York mas de cien millones de comidas han sido servidas mundialmente.



RESERVACIONES  
55 9133 6479  
📞 55 6062 2361

 **BENIHANA**  
**THE JAPANESE STEAKHOUSE**

•   Benihanacdmx

**PARQUE INTERLOMAS**  
Av. Jesús del Monte No. 41 Huixquilucan, Edo. de México.



COCINA

BAJO

**E**l lado antropológico de la gastronomía define el patrón cultural y festivo que se le confiere a ciertos platillos tradicionales. La cocción realizada bajo tierra se le asigna a más de una persona, otorgándole al platillo un valor social; a la par, se destaca la importancia culinaria con respecto al tiempo largo de preparación. Ejemplo de estos platillos se encuentran en nuestro propio México con la

POR CINDY AGUSTÍN

barbacoa se elabora desde el siglo XVII; mientras que en Chile, el platillo tradicional conocido como curanto se prepara desde la era precolombina. Watch it First quiso compartir los secretos de este método de cocción utilizado por más de una sociedad alrededor del mundo. Aquí cinco platillos que son cocinados bajo tierra, en el corazón de la Pacha Mama.

tierra

### KĀLUA PARA LOS HAWAIANOS

En Hawái cada verano se festeja desde hace 100 años el desfile floral en honor al Rey Kamehameha, uno de los más poderosos de la cultura hawaiana; cuando el festival culmina en uno de sus principales sedes, en el Kapi'olani Park, la tradición hawaiana indica una comilona al estilo hawaiano llamada 'aha'aina, donde quizá se encuentre presente el kĀlua, una comida cocinada en horno subterráneo.

Si los hawaianos escuchan la palabra kĀlua entenderán que habrá cerdo o pavo cocinado a fuego lento en un hoyo de tierra con una circunferencia de 1.2 metros y se tapa con hojas de plátano para, posteriormente, recubrirlo con arena. Después de seis horas, la comida está lista.

El platillo está integrado en las fiestas de Luau que se dan a conocer en los eventos turísticos incluidos en los tours dirigidos a extranjeros. Allí el kĀlua es el platillo que se presenta con una danza-ritual y después se dispone



en mesas largas donde también habrá poi que es un puré que se realiza con raíces de taro hervidas, ensalada y fruta de temporada. El Centro Cultural Polinesio, en Laie, en la isla de Oahu en Hawái, es uno de los lugares más turísticos para saborear estas delicias. En la isla norte de Nueva Zelanda, Rotorua, sorprende no solo por ser una zona volcánica, sino porque aquí se sirve a grupos de turistas la comida preparada en hoyo de tierra llamado hangi, en este horno se cocina a fuego lento cordero acompañado con papas; después de una comilona habrá que considerar un paseo por el Valle Volcánico Waimangu. También de arraigo milenario es el umu pae que se calienta con madera y piedras para conservar el calor; de esta forma se calentaban dentro de una hoja de plátano carne de pollo, cerdo y pescado. El umu pae es una evidencia antropológica que se puede observar en la Isla de Pascua.



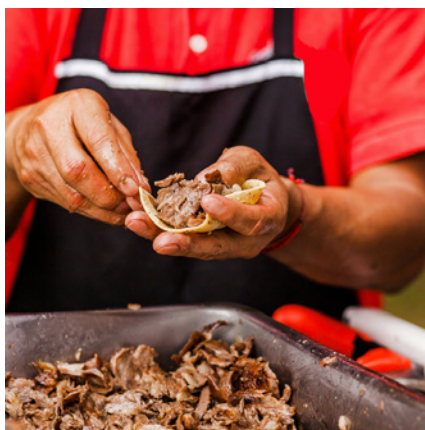


### EN CHILE SE COME EL CURANTO

Al sur de Chile se encuentra el Archipiélago de Chiloé donde hay un método tradicional para cocinar alimentos, el curanto. Curanto significa en idioma mapuche, cura (piedra) y tum (cocer); arraigado probablemente de las piedras calientes con la que se calienta el hoyo de tierra donde se cocina a lento calor la longaniza, la carne de cerdo, las almejas, los moluscos llamados cholgas, el pollo y obviamente las distintas variedades de papas que se cultivan en este lugar. Los ingredientes se acomodan en capas y cada una se cubre con las enormes hojas de pangue o nalca que dicho sea de paso, tiene propiedades medicinales.

Durante la llegada de los Jesuitas a Chile, se dieron cuenta que los indios chonos hacían ollas de la corteza de los árboles para preparar pescado que se calentaban con piedras al fuego. El método forma parte de la cultura gastronómica de Chiloé y por esta razón se muestra al turista nacional y al extranjero.

En Chiloe se encuentra el Parque Tepuhueico, este centro turístico con cabañas y un moderno hotel, que ofrece un magnífico curanto. Yendo al oeste de la isla, en el Parque Nacional de Chiloé está el lago Cucao; en esta comuna Chonchi cocineras tradicionales como doña Albertina del Carmen concentran su energía en la preparación de un curanto de sabor local, con recetas tan antiguas que incluye cerdo ahumado, cebolla y hojas de repollo; este sabor se integra como atractivo turístico porque el paisaje del lago, el servicio de hospedaje en cabañas y las bordadoras de lana, dan motivos para que el viajero conozca este secreto milenario que ha trascendido en el tiempo.



### LA BARBACOA MEXICANA

Dicen los expertos barbacolleros que “entre más pencas tenga el hoyo, más jugosa sale la carne”. La barbacoa es una tradición indígena que se arraiga en el Altiplano mexicano, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Querétaro y de ahí hacia todas las partes de la república mexicana. Sin embargo, en el Altiplano se conserva la tradición de cocinar borrego. El escritor estadounidense, Harold McGee hace una referencia de la palabra barbacoa donde explica en su libro La Buena Cocina que es “un método de cocción a baja temperatura [...] El calentamiento lo produce principalmente el aire caliente y cargado de humo, no el calor fuerte y directo de la brasas o las llamas del gas”. En México, esta elaboración se heredó de los pueblos tlaxcaltecas que utilizaron las pencas de maguey para envolver la carne obtenida en el campo. Ellos se alimentaban de conejo, iguana y armadillos, y los cocinaban bajo tierra. El borrego se integra en este platillo con la conquista de los españoles.

En Texcoco es ya conocido el lugar llamado Granja La Purificación, por su excelente preparación es el hoyo a ras de tierra recubierto de pencas de maguey. Sin embargo, Hidalgo es una de las provincias popularizadas por la barbacoa, entre todos sus municipios Ixmiquilpan ha ganado fama de elaborar barbacoa en hoyo de tierra; y en el centro de Tulancingo también hay productores que abren sus puertas para observar el tardado proceso; porque una vez que el hoyo se recubre con las pencas pasan hasta siete u ocho horas para obtener esa carne cocida cuyos jugos se concentran en una tina metálica para obtener el rico consomé. En San Miguel de Allende, un maestro barbacollero ofreció su conocimiento para que los cocineros del hotel Rosewood aprendieran a realizar la barbacoa tradicional de la región; así, la han realizado de manera didáctica en un horno de mampostería construido a ras de tierra en este lujosos hotel.





### PERÚ PRECOLOMBINO

En Perú, en la zona del Valle sagrado, cerca de Machu Picchu tienen la tradicional pachamanca o chulamanca que es elaborado mediante la cocción que genera el calor de piedras precalentadas. Aquí incluyen carnes de res, cerdo, pollo y cuy (roedor domesticado), todo previamente aderezado con ingredientes como chincho (el principal), huacatay, ají, comino, pimienta y otras especias que complementan el sabor con otros productos originales andinos adicionales, como papas, camote, choclo, haba en vainas y eventualmente, yuca. Más allá de una comida o de un ágape, es un rito comunitario en el Ande y en las ciudades con vecinos andinos.

El término “pachamanca” proviene de las voces quechuas pacha, “tierra” y manka, “olla”; por lo que su significado sería “olla de tierra”.

Este platillo especial de la gastronomía peruana existe desde la época del arcaico tardío en el Valle Fortaleza, la preparación era masiva en los milenarios Vichamas Raymis de Paramonga (Caballote y Huaricanga) y se cree que este proceso nació hace cinco mil años (con otros ingredientes), continuando con el Imperio inca hasta evolucionar en el platillo que hoy conocemos.

Este platillo se encuentra en diversos establecimientos del Valle sagrado, sin embargo vale la pena probarlo en Tambo del Inka, un exclusivo hotel ubicado en Urubamba, justo en la estación de trenes que transporta a los viajeros a Machu Picchu.

Otra opción se encuentra en el restaurante Sumaq Machu Picchu, ya en Aguascalientes, el último poblado antes de llegar a la zona arqueológica de la Ciudad Perdida.

### EN EL CORAZÓN DEL DESIERTO

Los moradores del desierto, llamados beduinos (habitantes de Irak, Siria, Arabia Saudita, Jordania e Israel) siguen realizando el platillo llamado Zarb. La proteína principal en la receta es el cordero con cebolla y zanahoria. El hoyo en este caso es rectangular, contiene una olla de acero para contener el jugo de la carne que se cuece en Parrillas recubiertas de aluminio; el hoyo se cubre de mantas o tapetes amplios y se sellan con la propia arena.

Esta forma de preparar alimentos tiene una relación directa con los nómadas beduinos. En el Valle de la Luna también llamado Wadi Rum en Jordania, los prestadores de servicios ofrecen este platillo y después, un reconfortante paseo en camello.





NUEVA  
ZELANDA,  
EL PAÍS DEL  
VINO BLANCO

LA LÍDER: SAUVIGNON BLANC

La Sauvignon Blanc representa más de 85% del total de las exportaciones que realiza Nueva Zelanda. Supera el 70% de la producción nacional y se cultiva en 25 mil hectáreas.



EN LA RED: [www.nzwine.com](http://www.nzwine.com)

Las montañas y los ríos de Nueva Zelanda, son instagrameables por su belleza; sin embargo, lo que este país presume a los cuatro vientos es la producción de calidad de sus vinos blancos. Los productores definen que la receta ideal está en que los viñedos se encuentran a poca distancia del mar, gozan de temperaturas frescas por la noche y largas horas de sol por la mañana.

La gerente general de los Viticultores de Nueva Zelanda, Charlotte Read comenta: “El vino blanco de Nueva Zelanda representa el 93% de nuestras exportaciones globales. Mientras que el Sauvignon Blanc representa el 86% de

nuestras exportaciones; Nueva Zelanda, también produce otras variedades de vino blanco de clase mundial como Pinot Gris y Chardonnay”.

Además, varios productores han elegido este país, para llevar a cabos sueños enológicos. Sucedió con Kevin Judd, enólogo nacido en Inglaterra y criado en Australia, quien en 2009 crea su primer etiqueta de vino, Greywacke; nombre que también otorgó a la bodega que abrió en el Valle Omaka en la región de Marlborough. Si bien, estuvo trabajando desde la década de 1980, el milenio y las distintas crisis económicas le han hecho innovar y confiar en nuevas alternativas; como es el hecho de crear el vino Greywacke Wild Sauvignon, que utiliza levaduras autóctonas, que de acuerdo a su creador, “el sabor de este vino tiene otra dimensión, una personalidad marcada, con mayor sabor y textura”.

#### CELEBRACIÓN DEL VINO BLANCO

La Pinto Gris, produce el tercer blanco más popular; su producción se remonta a la década de 1990. Se ha cultivado eficientemente en North Island; le gusta el clima cálido pero también crece en la fría South Island. En la copa se distingue exquisitos aromas a pera horneada, durazno maduro, especias y manzanas. Los vinos tienden a fermentar con levaduras silvestres y participan las lías finas que generan mayor textura y complejidad. El Pinto Gris Day se celebra el 17 de mayo.

La Sauvignon Blanc requiere un clima frío para que el enólogo evite intervenir en el proceso. El día para celebrar esta cepa es el 5 de mayo.

La fruta tropical y las notas cítricas son referentes de la Chardonnay que en Nueva Zelanda, se cultiva -y por mucho- en las regiones de Marlborough (las región productora más grande de este país), Gisborne (con sus bodegas Boutique) y Hawke's Bay (con sus paseos enoturísticos y hoteles discretos). La mineralidad y la acidez se gana si se cultiva en el regiones frías; mientras que el cuerpo medio y la mediana acidez se retiene en las cepas cultivadas en los viñedos calurosos. El día internacional de la Chardonnay se festeja el 25 de mayo.

#### TIPS GASTRONÓMICOS

- Cuando se abre un Pinot Gris se debe tener en cuenta que el pollo, el puerco o el pescado se marine con una salsa de ajo y pimienta.
- En estos lares, se acostumbra maridar un Pinot Gris de excelente acidez y frutalidad con un cerdo asado acompañado de una reducción de salsa de pera.
- Un Chardonnay se puede combinar con platillos elaborados con pollo, ternera y conejo, con la sugerencia de integrarlo con una salsa cítrica. También se sirve con ensalada y vinagreta.



# Sir Stirling Moss

## LEYENDA SOBRE RUEDAS

“Las rectas son para coches rápidos, las curvas son para pilotos rápidos.”  
– Sir Stirling Moss



En las tribunas, el sol de verano californiano aturdió más que el tono de voz del locutor, quien anunciaba el paso inminente de Sir Stirling Moss, OBE -Order of the British Empire-, la leyenda del automovilismo inglés, a pesar de no haber ganado nunca un campeonato mundial, quien a sus 80 años, en 2009, apretaba los dientes en cada una de las curvas de Laguna Seca, la pista de 2.238 millas patrocinada por Mazda, en ese entonces y por 17 años más, en el condado de Monterey, California.

“Esto pasa cuando aficionados a las carreras dirigen una empresa”, rezaba una leyenda con la tipografía de Mazda sobre un arco en el camino al centro del circuito, un festival de memorabilia y parafernalia sobre íconos como Moss, Porsche y Rolex, la marca estrella y el sponsor designado de las Carreras de Automóviles Históricas de Monterey. La de 2009 fue la trigésima sexta edición y coincidió justo con mi trigésimo quinto cumpleaños, ergo el autorregalo.

Moss, quien un año después estrelló ahí mismo una rareza de Porsche RS 61 Spyder que compró en Amelia Island en \$1.7 millones de dólares y que en 2015 se vendió en Goodwood por £1,905,500, corrió en un Lotus 18 y un Lola Mk1 1960, para deleite de aficionados y curiosos novatos, como el suscrito. El espíritu de las carreras de autos pasadas se hace presente desde las inmediaciones de la pista, famosa por su legendaria curva conocida como “Corkscrew” (sacacorchos), donde es lo usual coincidir a pie de semáforo con un Lotus Elise o un Bugatti Veyron café a dos tonos con tan interior.

Conocida ahora como la Reunion Rolex Monterey de Automotores, la serie de carreras reúne toda la historia del automovilismo en una sola e icónica sede. Es el evento estelar de la Semana de Autos Clásicos de Monterey y el único donde esas máquinas invaluables realmente corren.



“Si la intención de Dios era que caminásemos, ¿porqué nos dio pies que embonan con los pedales del coche?”

– Sir Stirling Moss

Los autos son invitados con base en su autenticidad, origen, pedigrí de carreras y exactitud de época. Mientras que Porsche, tanto en sentimiento como en espectáculo, reinó indiscutido ese 2009, una plétora de otras manufacturas engalanaron el escenario de este affaire operístico, interpretado en el borde de un antiguo lago que se secó, de ahí, Laguna Seca.

Ese mismo año y en homenaje a Sir Stirling Moss, la alemana Mercedes Benz y la británica McLaren diseñaron y fabricaron tan solo 75 unidades de \$1 millón de dólares, del Mercedes Benz SLR McLaren Stirling Moss, con la participación en el diseño del legendario piloto, quien en los 1950s conquistara la gloria al volante de un 300 SLR, a la sombra de quien quizá sea el más grande de todos los tiempos, Juan Manuel Fangio, salvo en su momento más celebrado, en la Mille Miglia de 1955, donde hizo morder el polvo al argentino durante 32 minutos, para lograr el tiempo récord de 10 horas, 7 minutos y 48 segundos.

Tras una rápida chicane de izquierda a derecha, bólido y piloto caen casi cinco pisos en unos 120 metros muy cortos de asfalto y se clavan en la rapidísima curva 9. La vuelta 8 de Laguna Seca, la famosa sacacorchos, tiene un gradiente de hasta 16%. Quizá esto explique la fascinación eterna por las carreras de coches: la pista, como la vida, con rectas, chicanes, sacacorchos.

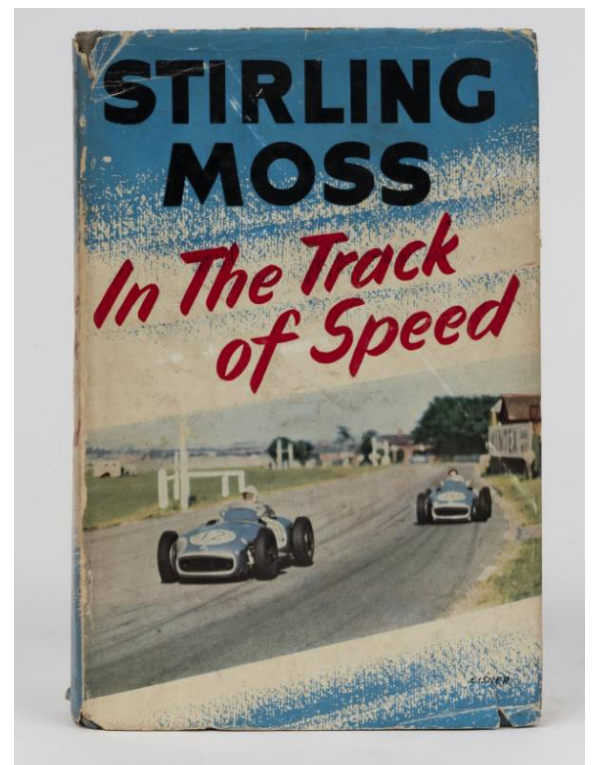
“Correr autos, torear, y escalar montañas son los únicos deportes reales... todos los otros son juegos.”

– Ernest Hemingway

**Citando a Amado Nervo:** Nunca en la vida encontrarás vía libre. El obstáculo, en todas sus formas, en todas sus magnitudes, ha de salirte al paso. Como el mecánico que hace girar entre sus manos el volante, sin cesar, tus dedos nerviosos han de mover la rueda con movimientos suaves o bruscos. Mas, en cambio, tu vista irá ganando en perspicacia, tu pulso en firmeza.

[,,] La vía libre, la carretera amplia y lucente que brilla al sol, defraudaría ya tu amor a la lucha y tu jubiloso deseo de probar la eficacia de tus músculos y de tu mirada avizora.

Hay un placer activo y viril en sortear la piedra, el hoyo, la bestia, el hombre, que nos cortan el paso...



# JERRY THOMAS THE PROFESSOR OF DRINKS

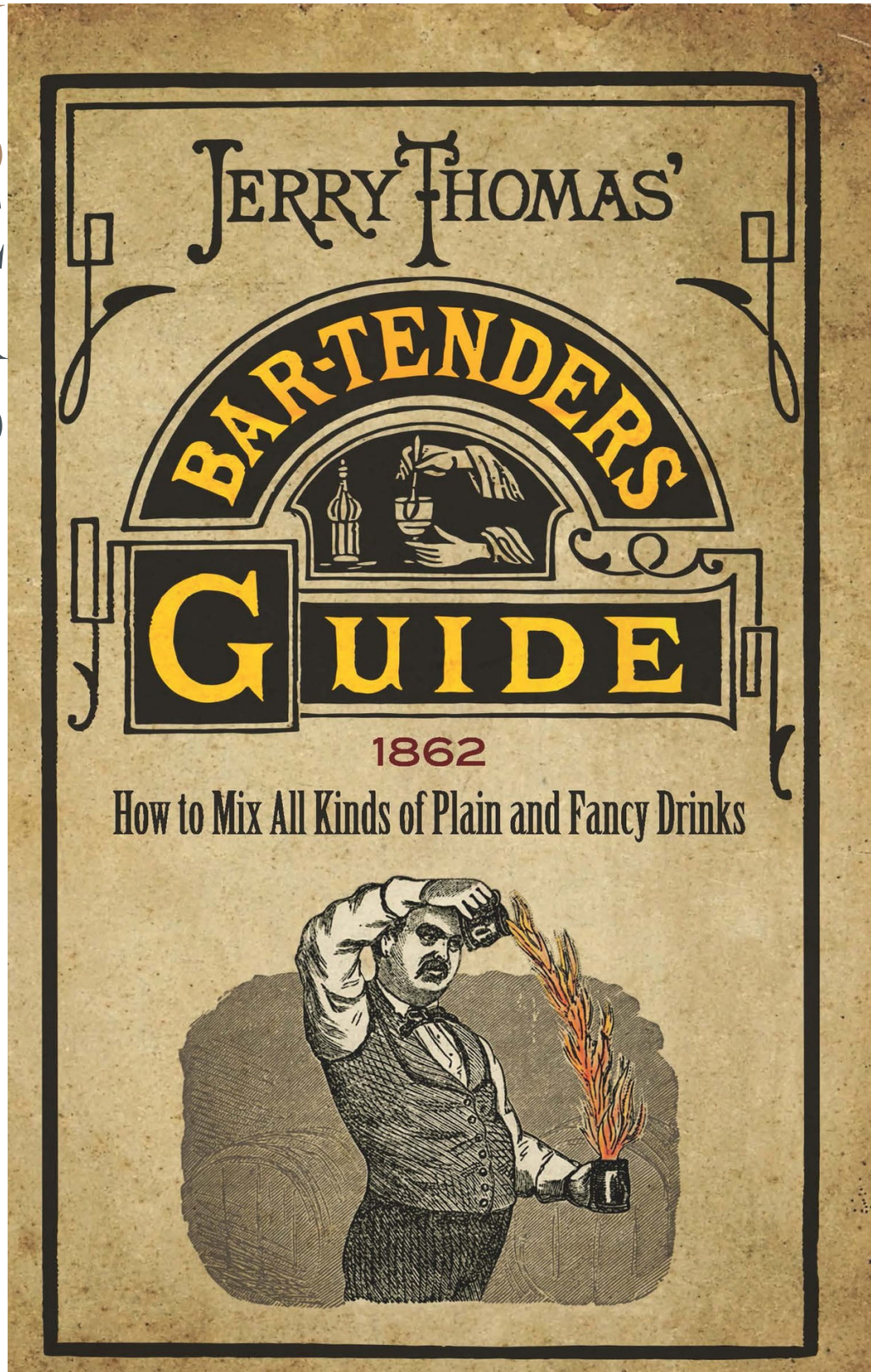
“Jerry Thomas ha muerto”, rezaba la portada del periódico New York Times del 15 de diciembre de 1885, refiriéndose al primer barman, o por lo menos el más famoso de Estados Unidos, el fundador de la coctelería moderna.

“The profesor”, como se le conocía popularmente, fue la estrella de la barra del hotel The Occidental, de San Francisco, California. Era todo un personaje ataviado con ropa elegante, que usaba anillos y mancuernillas con incrustaciones de diamantes, mismos que lucía cada vez que preparaba un trago.

Thomas fue un nómada compulsivo. Trabajó en Saint Louis, Nueva Orleans, Chicago, Nueva York, Charleston y San Francisco, su última morada laboral, donde creó el coctel Blue Blazer, considerado todo un espectáculo hasta nuestros días, una mezcla de agua, whisky escocés, fuego y acrobacia para ser vertido en dos recipientes mezcladores.

The Professor fue el primer barman del mundo en escribir un libro de cócteles llamado “How to Mix Drinks, or the Bon-Vivant’s Companion”, una compilación de más de 200 recetas. Lo hizo en 1862 y hasta el día de hoy sigue siendo la Biblia para los mixólogos modernos que buscan inspiración en sus creaciones.

Jerry nació en 1830 en Sackets Harbor, Nueva York y murió de un derrame cerebral en diciembre de 1885 en la misma ciudad que le vio nacer.



This Charm kitchen features the Bistrot door style, the Bistrot Class door style and Armor matte lacquer.



**FLORENSE**

FLORENSEUSA.COM

**COOL  
TRIP  
MÉXICO**

WWW.COOLTRIP.COM.MX

“  
**No sabía a dónde ir  
excepto a todas partes...**

”

**Jack Kerouac**