

EXCELSIOR

LOS XV DEL MAP

El Patronato del Museo de Arte Popular comienza los festejos por el 15 aniversario del recinto. **Gabriela Andrade Gorab, Sonya Santos y Mercedes Vigil** nos hablan de las primeras acciones

Casa Prunes

Mica Rousseau estrena un nuevo espacio que fusiona coctelería y gastronomía

BFF

Celebramos el Día Internacional de la Amistad con aquellos amigos de toda la vida

Shopping time

Mishel López y Fernanda Gallejo conquistan a las fashionistas con Luxury Market México

Olegario Vázquez Raña

Presidente

Olegario Vázquez Aldir

Vicepresidente

Ernesto Rivera Aguilar

Director General

Pascal Beltrán del Río

Director Editorial

Ignacio E. Anaya CooleyDirector de Noticias y
Contenidos de GIM**Mario Pintos Gutiérrez**Director de Relaciones
Institucionales**José Yuste del Corral**

Asesor de la Dirección Editorial

José Antonio Torras González

Director Comercial

Fabiola Guarneros Saavedra

Subdirectora Editorial

Gilberto Téllez Samaniego

Director de Administración y Finanzas

Manuel Velázquez Mares

Director de Internet

Armando Heredia Suárez

Director de Producción

Lorena Rivera

Coordinadora General de Opinión

R.S.V.P.**Jessica Pacheco**

Editora en Jefe

Uriel Trejo

Editor

Arturo Emilio Escobar

Coeditores

Sergio Bejarano

Fotógrafo Titular

Fernando Canseco

Fotógrafo

Elizabeth Valle

Diseñadora

Horacio Trejo

Editor Visual

Salomón Ramírez

Editor de Fotoproducción

Una empresa de



RSVP, suplemento semanal. Año XIV. Editor responsable: Jessica Gabriela Pacheco Larenas. Número de Certificado de Licitud de Título y Contenido: 17150. Número de Certificado de Reserva al Uso Exclusivo del Título: 04-2017-080315393300-107. Publicado e impreso por GIM

COMPANÍA EDITORIAL, S.A. de C.V. Domicilio Bucareli 1, Col Juárez, C.P. 06600, México, Ciudad de México. Teléfono 5705-4444. Distribución: Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C., con domicilio en Guerrero 50, Col. Guerrero, C.P. 06350, México, Ciudad de México.

El contenido de los artículos es responsabilidad exclusiva de los autores. Todos los derechos están reservados. Queda prohibida la reproducción parcial o total del material publicado.



El tenista británico Cameron Norrie triunfa en el Abierto de los Cabos



Alexia Herrera y su pequeña, Camila Álvarez de la Cuadra, festejan la apertura de Landia

40 PORTADA**PERSONAJES:** GABRIELA ANDRADE GORAB, SONYA SANTOS Y MERCEDES VIGIL**LUGAR:** CIUDAD DE MÉXICO**FOTÓGRAFO:** SERGIO BEJARANO**CONTENIDO****12****ARTE**

CAM Galería estrena exhibición de Claudio Jerónimo y Alejandra España

22**CINE**El Palacio de Hierro organiza una función privada de *Jefe en pañales 2. Negocios de familia***34****APERTURA**

Stefanía Uribe celebra la apertura del Centro Integral de Cancerología

54**GASTRONOMÍA**

El chef Alejandro Escudero encabeza una de las experiencias organizadas por B-Moments

62**DEPORTE**

Antonio Guzmán comparte los detalles del World Padel Tour Acapulco Exhibition Welcome Home 2021



Fernando Pérez Castro celebra 10 años de Finca La Corradilla cosechando premios internacionales

Red carpet

Por **Jessica Pacheco**



Alejandra Ballesteros recreó la década de los setenta



La ilustradora y animadora Emilia Schettino



Prince Lauder, artista e ilustrador gráfico, plasmó la esencia del año 2000

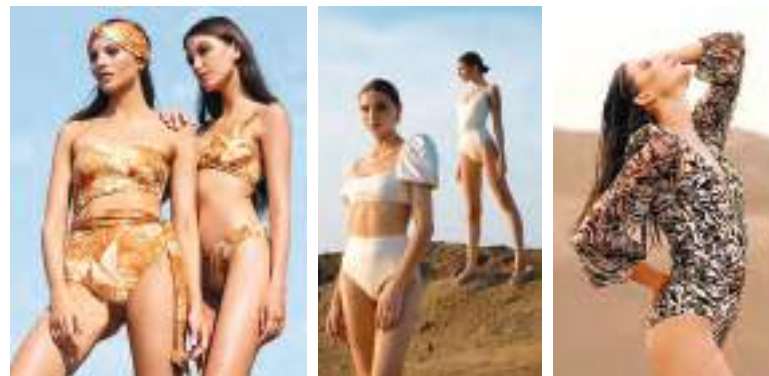
Rubén Álvarez exploró la vibra que se vivía en la década ochentera



Sofía Weidner trabajó con distintas técnicas manuales y digitales para plasmar la década de 2010

Arte de aniversario

En 1971 el optometrista Stanford Ziff abrió un kiosco en el centro comercial Dadeland Miami. Después de 50 años ese pequeño emprendimiento se ha convertido en un referente de las tendencias de lentes de sol y oftálmicos con la firma SunglassHut. Para celebrar este medio siglo de éxito, la marca realizó una colaboración con cinco ilustradores mexicanos, quienes representaron a través de su arte las cinco décadas de vida de esta marca.



DESTACA BAJO EL SOL

Dune es la colección de trajes de baño para verano 2021 de Zingara Swimwear, la cual presenta siluetas favorecedoras para cualquier tipo de cuerpo. Las prendas de telas vaporosas se inspiraron en la estética imponente de las dunas, los tonos del desierto y los amaneceres cálidos para crear trajes de baño de dos piezas, completos, con tops largos o partes inferiores elevadas, así como otros de inspiración retro.



CARRIE HA VUELTO

Los icónicos looks del personaje *Carrie Bradshaw*, interpretado por Sarah Jessica Parker, volverán a ser tendencia gracias a *And Just Like That*, serie de HBO Max y secuela de *Sex And The City*. La filmación de este proyecto se realiza en Nueva York, ciudad donde fue captada con un bolso Fendi Baguette de maxilentejuelas púrpura. Aunque no es la primera vez que esta silueta aparece en las manos de *Carrie*, pues la primera vez fue en el episodio 14 de la tercera temporada y, posteriormente, en 2019 como parte de la campaña *#BaguetteFriendsForever*, en el que Sarah Jessica exclamó la frase: "This is not a bag, it's a baguette!".

VIVO LA VIDA

WELLNESS

A MI
ESTILO



RPM



www.sportsworld.com.mx



Sports World



sportsworldmex



@SportsWorldMex

No te lo pierdas

Por **Jessica Pacheco**



CHIAPAS CON SABOR GOURMET

El restaurante Lum, dentro del hotel B^{oo}, en San Cristóbal de las Casas, continúa con las experiencias gastronómicas a cargo de reconocidos chefs nacionales, quienes luego de explorar la cultura y tradiciones del estado desarrollan un menú inspirado en los ingredientes y técnicas locales. Así lo han hecho Gabriela Ruiz (Carmela y Sal), Elena Reygadas (Rosetta) y Manolo Baños (Pitona), entre otros que regresan a sus lugares de origen enamorados de Chiapas. Este mes toca el turno al chef Jonatán Gómez Luna (Le Chique), quien creará una experiencia especial de la mano de Moët & Chandon Grand Vintage 2009.

A LA MESA

HOTEL B^{oo}: hotelbo.mx
FECHA: sábado 31 de julio



LIPSTICK WEEK

Si para ti los labios son la parte más importante del rostro y te gusta tenerlos impecables, ésta será tu semana, ya que Sephora está celebrando la Lipstick Week. Hasta el 2 de agosto tendrá descuentos especiales en labiales seleccionados, así como obsequios en su compra.

EN BUSCA DE EMPRENDEDORAS

Ana Victoria García, fundadora de la academia de negocios para mujeres Victoria147, invita a participar en la iniciativa Pitch Contest. Por segundo año consecutivo, este concurso abierto aportará una inyección de capital de 50 mil pesos a socias mayoritarias o dueñas de un emprendimiento que deseen elevar su potencial a través de una capacitación integral.

CONVOCATORIA

FECHA: Del 3 al 13 de agosto
REQUISITOS: victoria147.org/pitch-contest-bbva/



Sinfonía de formas emocionales

Todo comenzó con la intención de encontrar un lenguaje que llevara la belleza cotidiana más allá de sus formas naturales. Establecida en 2011 en la Ciudad de México, Nono es un vehículo que plasma las reflexiones y preocupaciones de su fundador, Joel Escalona, sobre la forma en que diferentes objetos: muebles, diseño y arte se coordinan dentro de nuestros espacios de vida.

Tras 10 años de trabajo, Nono se erige como una exclusiva y sofisticada edición con proyección internacional, compuesta por un equipo de reconocidos diseñadores que producen muebles de alta calidad bajo el particular universo contemporáneo.

“El contorno de cada diseño sigue un ritmo que esculpe suavemente formas impresionantes para revelar la personalidad de las piezas. Cada una de nuestras colecciones tiene voz propia, encontrando un estimulante lenguaje a través de sus acabados, curvas y matices que la hacen destacar en cualquier espacio”, dice Joel Escalona, quien es un creativo difícil de definir, cuya constante búsqueda de claridad, integridad y armonía, lo llevan a desarrollarse como un diseñador global con una clara inclinación hacia las artes visuales, la pintura y la escultura.

Nono surgió de un juego de palabras para reflejar, más que una aparente negación, una afirmación de la

NONO ES UNA FIRMA MEXICANA DE DISEÑO CON MÁS DE 10 AÑOS DE EXPERIENCIA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN DE MUEBLES DE INTERIOR Y EDICIONES VANGUARDISTAS. SU NUEVA COLECCIÓN, *BODEGA*, DEMUESTRA QUE LA PROFUNDIDAD DE UN OBJETO VA MÁS ALLÁ DE SUS DIMENSIONES



Mesa auxiliar cuadrada de la colección *Bodega*



Credenza acabada con diferentes maderas naturales



Fotos: Cortesía Nono

personalidad que emana de cada una de sus piezas. Este carácter se refleja en los muebles en los cuales se ejercen numerosos elementos para desafiar las miradas convencionales y evocar otra forma de apreciar la belleza y su composición.

EFEKTOS VISUALES

La colección *Bodega* hace referencia al arte de la bodega o mejor conocido como claroscuro, una técnica de extremo contraste de luces y sombras utilizada por Caravaggio, uno de los pintores italianos más famosos de todos los tiempos.

El término claroscuro implica una transición brusca de la oscuridad a la luz, perdiendo matices y sutiles transiciones de color, dando como resultado figuras y texturas teatrales, como las superficies de cada una de estas piezas.

“Al dibujar sombra sobre sombra es posible generar una sensación tridimensional, restando luz y agregando oscuridad, el contraste que logramos simula el efecto de una superficie volando sobre otra. Si la oscuridad domina la luz se generan creaciones dramáticas y expresivas”.

Esta nueva edición de credenzas, gabinetes y mesas auxiliares revelan que la creatividad surge de las experiencias sensoriales de la vida cotidiana, tomando la belleza ordinaria: formas, colores, texturas y una diversidad de materiales como elementos esenciales en su creación.



R.

REVISTA DE LA FAMILIA

Mis queridos,
un verano muy movido
y sobre todo lleno de
festejos.



Rossana Vergara y Elías Sacal la pareja del verano. Estuvieron en Miami en el restaurante del hotel Faena

La que se está dando otra oportunidad en el amor es

Rossana Vergara,

quien después de enviudar hace más de un año y medio del tan querido empresario Jorge Vergara, decidió aceptar la propuesta del que ha sido su amigo por años,

Elías Sacal,

y probar cómo funcionan en plan romántico. Elías terminó hace varios meses su relación intermitente con Mar Flores y desde entonces no se le había conocido nueva pareja. Rossana se dedica a trabajar en la empresa familiar, Omnilife, y tiene una magnífica relación con su hija Uma, fruto de su matrimonio con Jorge.

Por **Luisa Serna**



Celebrando sus 40 en St. Tropez. Odette Moreno y su familia disfrutaron del verano

Como el muy bueno que están disfrutando
Odette Moreno
y su familia en St. Tropez. Viajaron ella y su esposo **Toño**, acompañados de sus tres hijos para pasar los 40 años de Odette por allá.

Los que están felices con la llegada de su tercer bebé son la pareja de guapos formada por **Anuar Name y Ana Paula Sordo**. Se acaban de convertir en papás de un lindo niño, que vino a completar la familia.
¡Enhorabuena!



¡Feliz cumpleaños TT querida! Natasha Moctezuma cumple 24 acompañada de su familia

Natasha Moctezuma, por su parte, estuvo de lo más consentida en el suyo en Nueva York. Sus papás, **Beatriz Pasquel y Pablo Moctezuma**, viajaron especialmente para celebrar en familia sus 24 años, todos juntos. Y qué mejor que continuar el festejo en los Hamptons, donde cada año se reúnen las hermanas **Pasquel y Natasha Rossel** a veranear con sus hijos para seguir celebrando a Natasha, quien llevaba meses viviendo en San Antonio debido a la pandemia. Muy merecida celebración para la tan querida TT.

Liliana Melo de Sada festejó en Acapulco el cumpleaños de su esposo **Federico**. Rodeados de amigos y de **Fede**, su hijo, estuvieron muy contentos consintiendo a Federico, quien pasó un día de lo más feliz. No cabe duda que la vida es para vivirse y para disfrutar. Que maravilla que estar vacunados del covid nos de una movilidad que, sin bajar las precauciones, no era posible hacer durante la pandemia.



Liliana Sada festeja a su esposo Federico Sada por su cumpleaños acompañada de su hijo Fede y sus mejores amigos en Acapulco

Esta
semana
cumplen



Covadonga Hernández

31 de julio
@covadongahdez



Larissa Rábago

2 de agosto
@larissa.rabago



Alejandro del Mazo

4 de agosto
@alexdelmazo44



Daniela Magún

4 de agosto
@danielamagun

Hasta el próximo viernes

NUEVE NUEVE

Bistro Mexicano



T. 5525 9795

Alvaro Obregón 99, Col. Roma.

www.nuevenueve.com.mx





TRIUNFO MERECIDO. El tenista británico Cameron Norrie se llevó la Pelota Huichol a casa

Emoción al máximo



Desde que comenzó la final Norrie logró imponerse



Brandon Nakashima obtuvo un merecido segundo lugar

Fotos: Cortesía ATC

El británico **Cameron Norrie** celebra en grande su triunfo durante el Abierto de Tenis Los Cabos 2021

De la Redacción

BAJA CALIFORNIA SUR.- “Estoy muy contento. No podría estar más orgulloso de mí, de mi equipo y de cómo manejé la situación, me gusta cómo voy mejorando con cada partido. Pienso que mi experiencia me ayudó y hoy se vio”, dijo Cameron Norrie, quien obtuvo el primer lugar en la quinta edición del Abierto de Tenis Mifel, el cual se realiza en Los Cabos.

Fue un gran momento para el británico, quien se alzó con la Pelota Huichol –trofeo del certamen– en las nuevas instalaciones de Cabo Sports Complex (CSC), dejando atrás las tres finales perdidas que había tenido en el año (Estoril, Lyon y Queen’s), al vencer al estadounidense Brandon Nakashima por parciales de 6-2, 6-2 en 1 hora 23 minutos.

Desde que comenzó el encuentro se gozó de la entrega de Norrie y Nakashima en la Final del ATP 250 mexicano, en la que el primero comenzó a imponer condiciones sobre la superficie dura del Grandstand Caliente.mx adueñándose del servicio del estadounidense en el tercer y quinto juego, respectivamente, lo que le sirvió para combinar sus turnos de saque y con eso cerrar 6-2.

En el segundo parcial Cameron confirmó lo que venía haciendo al ponerse 2-1 en el tercer juego. Sin embargo, Brandon tuvo una efímera esperanza de mantenerse con posibilidades cuando recuperó el rompimiento inmediatamente (2-2).

En la recta final se vivieron momentos de tensión y nerviosismo cuando el británico tenía doble punto para campeonato en el 40-15 del 5-2, luego de un tiro dudoso de Nakashima a la línea de base que el juez cantó fuera, pero que en el reto, la tecnología favoreció al estadounidense. En ese mismo juego, el joven talento Next Gen salvó tres puntos más, pero ya no aguantó uno otro y con eso Cameron Norrie se convirtió en el campeón del Abierto de Tenis Mifel 2021.

“Mi proceso sigue siendo el mismo, creo que es una gran motivación ganar, siempre fue una meta personal tener mi primer título. Perdí tres finales este año, así que estoy feliz con mi victoria de esta noche y la voy a disfrutar para después regresar a seguir trabajando. Siempre me gusta jugar en México”, añadió Norrie.



Andreas Seppi con su esposa Michela Bernardi y su hija, Liv



Hunter Reese

¡LISTOS PARA LO QUE SIGUE!

Después de una semana de tenis de alto nivel José Antonio Fernández, director del torneo, destacó los logros de la edición 2021 del Abierto de Tenis Mifel, que entre sus novedades estuvo el estreno de la nueva sede, Cabo Sports Complex (CSC), así como retos a superar como la pandemia de covid-19, la ausencia de aficionados y la competencia directa con otros torneos alrededor del mundo.

“Han sido horas, meses y dos años de trabajo por parte de todo el staff con un formato nuevo en el que no solamente nos adaptamos a la pandemia con un evento sin público, sino a una nueva casa a la que había que entenderle el funcionamiento. Esta sede llegó para quedarse”, comentó.

Además de sentirse muy contento con los resultados. “Hemos tenido grandes comentarios de jugadores, medios de comunicación y la ATP sobre nuestra nueva casa. Este año utilizamos el Grandstand Caliente.mx como nuestro estadio, pero el próximo año levantaremos un estadio con capacidad de 3 mil 500 personas y toda el área comercial con patrocinadores.

“Es un lugar increíble rodeado de un concepto de arquitectura, del paisaje, de la iluminación y todo el detalle que fue creado alrededor de este gran complejo que ha dado muy buenos frutos. Es una gran satisfacción terminar el torneo y la obra en un lugar maravilloso”, añadió Fernández.



Los participantes disfrutaron sus ratos libres entre cada encuentro

“El evento llegó en un momento complicado con el tercer repunte de la pandemia que no sólo es en México, sino a nivel mundial, por eso redoblamos los esfuerzos con el Programa ATC Safety. Hemos practicado más de 4 mil pruebas a todos los empleados, staff y personal de ATP, prácticamente con un saldo blanco.”

José Antonio Fernández

Director del torneo



José Antonio Fernández



Thanasi Kokkinakis



Nicolas Mejia

El título de dobles del Abierto de Tenis Mifel 2021 fue para el mexicano Hans Hach-Verdugo y el estadounidense John Isner, quienes derrotaron a Hunter Reese y Sem Verbeek



Se estrenó la nueva sede del abierto: Cabo Sports Complex



John Isner y Hans Hach-Verdugo, ganadores de dobles



UNA MIRADA AL INTERIOR. *Caos y sus formas*, políptico tinta sobre papel, de Alejandra España

Invitación a la reflexión

Life like a bee, de **Claudio Jerónimo**, y *Luminosa Oscuridad*, de **Alejandra España**, protagonizan la exhibición de verano de CAM Galería en la colonia Polanco

Por **Uriel Trejo**
Fotos **Edgar Silva Fuentes**

Una reflexionar sobre la huella que estamos dejando en el mundo y el medio ambiente es el hilo conductor de la obra de Claudio Jerónimo y Alejandra España, quienes en diferentes soportes presentan su preocupación sobre esta temática.

Interesados en amplificar su voz, CAM Galería, localizada en Aristóteles 354, colonia Polanco, organizó una inauguración doble de las dos exhibiciones que vienen a complementar su propuesta de arte para el verano.

Life like a bee, del escultor oaxaqueño Claudio Jerónimo, quien ha trabajado con reconocidos artistas como Toledo y expuesto en galerías internacionales de Austria, Viena, Canadá y Japón, consiste

en una instalación de más de 100 abejas de cerámica y 4 panales escultóricos que invitan a tomar conciencia en torno a la sustentabilidad, teniendo por protagonistas a las abejas, cuyo papel es fundamental para el equilibrio del ecosistema y por el mal manejo del hombre está en peligro de extinción. Con sus piezas busca recuperar y recolonizar el espacio para la supervivencia de la especie e inmortalización en forma esmaltada.

Por otro lado, *Luminosa Oscuridad*, de la ganadora del premio de adquisición XIX Bienal Rufino Tamayo 2020, Alejandra España, quien en su cuerpo de obra hace una invitación hacia el interior de la artista, a su cosmogonía íntima mediante un tapiz

con 15 tintas que trabajó en conjunto con Taller Ocho (Oaxaca).

España hace un despliegue de mapas en los que va dejando pistas al observador que sirven como guías para que la conciencia identifique referentes o signos, los cuales son significantes (huella síquica) más que significado (imagen mental o pensamiento).

A la par de la inauguración, CAM Galería en conjunto con el whisky Macallan han preparado una serie de actividades que anunciará en sus redes sociales (@camgaleria) como el pop up de la mano del escultor Claudio Jerónimo y una colaboración con el artista Miguel Milló en la Macallan Gallery, ambos en locación secreta.



La artistas Alejandra España explicando su obra



Life like a bee, de Claudio Jerónimo



Sara Gerson y Daniela Carrasco



Armando Carrasco y Diego García

Exposición



Alfonso Haces, Ivana Kicildor, Rafael Méndez y Stephanie Ruiz



Koki Varela y Natalia Plascencia

CAM Galería tendrá algunas participaciones fuera de su ubicación como en Market Art & Design The Hamptons NY del 12 al 15 de agosto con los artistas Miguel Milló, Nicolás Guzmán, Pedro Friedeberg y Damián Suárez, esto como parte de su objetivo de ser un puente directo entre coleccionistas y artistas



Marisol Góngora y Luis Villaseñor



David Cabrera y Adrián Ramos



Elena Rezza



Matthew Rohde y Sergio Gómez



Mar Turati y María Goretti



Piezas de Claudio Jerónimo se mezclaron con el whisky Macallan



Paola Maldonado



UNA MIRADA A LA COTIDIANIDAD. La artista visual Mónica Loya

Viaje introspectivo

La artista visual **Mónica Loya** presenta su obra en la galería Loot CDMX con la muestra *Hiperestesia*

De la Redacción
Fotos **Fernando Canseco**

La importancia de no temer, de ser conscientes de nuestro interior, despertar nuestra sensibilidad y comenzar a crecer, tal como lo han hecho las plantas que le dieron vida a nuestras emociones y ahogaron nuestros secretos, en medio de una pandemia global fue el detonante para la creación de las piezas que integran *Hiperestesia*, de la artista visual Mónica Loya.

Originaria de Chihuahua, Mónica ha tomado el óleo, la acuarela y el dibujo a lápiz para la creación de su obra en el que dota a retratos y figuras

humanas de expresiones enigmáticas y una visión pop surrealista.

La ilustración se ha convertido en su manera de expresar su sentir. “Cuando estudiaba diseño gráfico me di cuenta que prefería crear imágenes desde cero que transmitieran algo, y empecé a practicar ilustrando en técnicas tradicionales por mi propia cuenta”, explica.

La muestra exhibida en la galería Loot CDMX, ubicada en la colonia Roma, se convierte en un ensayo sobre la cotidianidad, un viaje introspectivo en el que Loya proyectó sus angustias

y alegrías durante este tiempo al permanecer en casa. Es así como colores cálidos y vegetación, el tacto de estar vivos y agradecer cada minuto, pero también sufrir el dolor de sentir todo cobran vida en los cuadros.

Será hasta el 14 de agosto que se pueda disfrutar de la obra de Mónica, que nos abre la puerta a su intimidad y demuestra la maestría que ha ganado. “Este trabajo me ha puesto a prueba muchas veces, me ha ayudado a cambiar mis hábitos, mi forma de pensar, a ser más independiente”, dice.



Estela Ivonne y Leonardo Ponce



Ana Cecilia de la Vega y el artista Rilo



Renée y Alfredo Bucay



Elléna Lourens y Keya Tama



Sarai Balderrama y Diego García

¡En la mejor compañía!

Hoy, 30 de julio, en todo el planeta se celebra el **Día Internacional de la Amistad**, una fecha que nos hace recordar lo importante que es “la familia” que uno elige por decisión propia a lo largo de la vida, sintiendo el apoyo mutuo en todo momento. Te presentamos algunos de los mejores ejemplos de amistad, que hacen honor a esta celebración

De la Redacción

El Día Internacional de la Amistad es una fecha de agradecimiento y bondad para que la sociedad mundial celebre a esas personas especiales que nos acompañan por gusto y convicción a lo largo de la vida, tanto en los momentos de alegría, pero, sobre todo, en aquellas etapas donde se complican las cosas y necesitamos apoyo.

Ese sentimiento desinteresado, capaz de unir a personas tan diferentes, romper fronteras y tender lazos de solidaridad, es tan poderoso por su naturaleza misma de alegría e incondicionalidad que merece un día del año para conmemorarlo.

El reconocimiento oficial de esta efeméride ha sido iniciativa de la Asamblea General de Naciones Unidas, desde 2011, cuando se proclamó el 30 de julio como el Día

Internacional de la Amistad, una propuesta apoyada por la Cruzada Mundial de la Amistad.

La ONU plantea el objetivo de transmitir este sentimiento como una herramienta infalible y poderosa para conseguir la paz, acabar con la violencia, la segregación y la desigualdad, contribuyendo a construir una sociedad más justa, empática, altruista y sostenible por el bien de la humanidad.

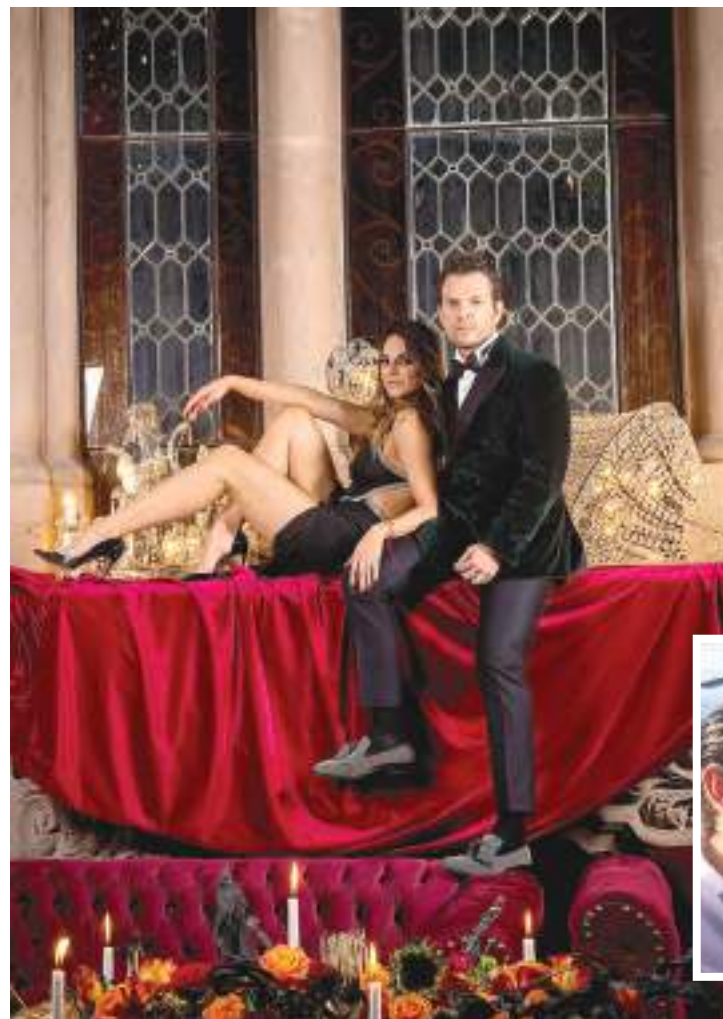


Lo que más nos une es el cariño, la admiración y el respeto que sentimos el uno por el otro.”

Mauricio Kirschner

ALE MURGUÍA Y MAURICIO KIRSCHNER

“Más que amigos somos familia”, dice Mauricio Kirschner, quien tiene una amistad muy especial con Ale Murguía, que viene de generaciones atrás. “Empezó desde nuestros abuelos, nuestros papás eran amigos y nosotros también”, explica Mau. Cómplices de miles de aventuras, compañeros en las buenas y en las malas, Mau y Ale mantienen un vínculo muy especial, como explica él, “creo que venimos de otras vidas viajando juntos, conociéndonos y amándonos, viviendo diferentes experiencias en planos distintos y en ésta nos reconocimos y volvimos a entregarnos el uno al otro como una amistad muy pura y muy bonita”, la cual seguramente seguirá escribiendo nuevas historias de esta dupla originaria de Guadalajara, pero que ha hecho del mundo su mejor lugar para disfrutar.



Fotos: Archivo RSVP Excelsior/ Instagram: @mauriciokirschner



ADMA KAWAGE Y SANTIAGO SARACHO

Ya sea en un festival de música, durante un paseo de PreMaco con Tequila 1800, en una exhibición de arte o siendo la mejor compañía para celebrar la boda de amigos, los vemos juntos en todas partes, se conocen a la perfección y la pasan genial con ese afecto tan suyo.

“Tengo tanto que celebrar de ti, mi San, te adoro. Mi mejor todo, no necesito nada más. *Best friends always share.*”

Adma Kawage

PIXIE DEVLYN, ROSAURA HENKEL Y MARGARITA PÉREZ CUÉLLAR

Si la unión hace la fuerza, ellas lo demuestran en cada reunión social. Su alma bondadosa las juntó en una eterna alianza, pero su entusiasmo, alegría y complicidad femenina las ha llevado a consolidar grandes retos como amigas del altruismo.

“La vida nos ha puesto en este camino. Cuando me falta fortaleza, algo pasa, ellas aparecen y juntas me inspiran a seguir y seguir.”

Rosaura Henkel
Directora del Patronato Duerme Tranquilo





LILIANA SADA Y ALDO RENDÓN

El gusto por la moda ha unido a Liliana y Aldo, quienes desde muy jóvenes comparten una amistad como pocas. Ambos son la pareja inseparable del *front row*.



OSCAR ROMÁN Y ELY GARCÍA-LOURDES

El experto en arte está de manteles largos, pues su galería homónima está celebrando su 30 aniversario, y en ese camino lo ha acompañado su entrañable amiga Ely, quien es su cómplice y compañera de aventuras.

“Oscar Román llegó para cuidarme, para hacerme liviana la vida, para dedicarme canciones de Barry White, para hacerme reír a carcajadas, para abrazarme cuando lo necesito y, sobre todo, para quedarse. Es un tesoro en mi vida y más que un amigo, Oscar es mi familia.”

Ely García-Lourdes





BEATRIZ PASQUEL, OSCAR MADRAZO Y PAOLA SAAD

Si existe un grupo divertido y con una amistad que ha trascendido a través de los años es el integrado por Beatriz Pasquel, Paola Saad y Oscar Madrazo, quienes han compartido viajes y momentos memorables que cada vez los unen más.

“A Beatriz y a su hermana Jana las conozco desde chiquitas porque pasábamos todos los veranos en San Antonio, Texas, y como nos encanta la moda nos la vivíamos en los centros comerciales. Al paso de los años siempre hemos coincidido y mantenido una amistad súper linda, de hecho estamos en Nueva York y nos fuimos a cenar con nuestros hijos. De adolescentes éramos los modelos, junto con Eugenio López, de una boutique que estaba en Masaryk”, dijo Oscar. “Con Paola éramos vecinos del Pedregal y es de mis amigas más cercanas, podemos platicar horas, me escucha y me da el mejor consejo. Es una amiga muy sensible, profunda y sentimental”.

“Disfrutamos mucho cuando estamos los tres juntos y siempre que estoy con Paola le mandamos un mensaje a Beatriz o viceversa porque recordamos siempre al que no está.”

Oscar Madrazo



RAFAEL MICHA Y SILVIA ROJO

Siempre coinciden en las galas de Niños en Alegría, pero también comparten su gusto por la moda, la gastronomía de autor, la música e innumerables esfuerzos por mantener a flote la cultura y el arte en México. Su vida cosmopolita los ha llevado a ser grandes amigos.

“¿Qué puedo decir de Rafa que no sepan? Es gracioso, muy sociable, culto y un amigo de corazón. Lo amo con el alma.”

Silvia Rojo



“Cuando la vida te regala una amistad como la de *Lal*, quien te consiente, te procura y te mimas como nadie, y además la hace extensiva a todos los miembros de tu familia, entonces te das cuenta de lo afortunado que eres y de las bendiciones todas, que van mucho más allá de la diversión, la complicidad y la compañía de siempre.”

Rafael Micha

Disfrute en pantalla grande

Pequeños acompañados por sus papás acuden a la proyección de la cinta *Jefe en pañales 2. Negocios de familia*, invitados por El Palacio de Hierro

De la Redacción

Fotos **Sergio Bejarano**

Al caminar por los pasillos de El Palacio de Hierro, ¿quién no suspira con el aroma que despiden las galletas Zuckys? Al percibirlo, el humor cambia y dan ganas de darle una mordida a esas tradicionales tentaciones recién horneadas.

Esas delicias dulces llegaron hasta la puerta de la casa de 20 familias como invitación para disfrutar en Cinépolis VIP Miyana de la película *Jefe en pañales 2. Negocios de familia*, dirigida por Tom McGrath.

Puntuales a la cita acudieron los pequeños en compañía de sus padres, quienes se aseguraron de cumplir los requisitos sugeridos por los anfitriones para cuidar la seguridad de los asistentes, mismos que se dividieron en dos salas con el fin de guardar sana distancia.

Ya con palomitas en mano y ubicados en sus asientos, todos pasaron un momento divertido al ser atrapados por las aventuras de los hermanos *Templeton*, personajes principales de esta cinta, secuela de la comedia animada de DreamWorks que obtuvo una nominación al Oscar.



Pato, Mario, Amaya, Paola y Ernesto Esquino con Álvaro Quintana



LISTOS PARA DISFRUTAR. Cecilia Valdés con sus pequeños Ernesto, Alejandra y Patricio Pérez Valdés



Mónica Ortiz Izquierdo, Catalina y Montserrat Barroso, Carolina, Victoria y Patrick Goslinga con Katherine Sánchez



Frank y Marycarmen López



Antonina Jordain con Nicolás, Alejandro y Santiago Ortega Jordain



Martina y Mariano Lagos con Raquel Orozco y Camila Lagos



Ale Castillo con Selina, Juan Carlos y Luciana Cantón



Fernanda González, Daniela Reyes y Lucía Cárdenas



María y Fátima Torre con Isabela Salazar, Luciano y Leo Castañeda



Karla Gallardo con Loreta, Gregorio y Julián Torre

Los pequeños comenzaron a disfrutar desde un día previo a la cita, pues como invitación recibieron un frasco de galletas Zuckys



Diversión al máximo

Pensando en chicos y grande, **Alexia Herrera** desarrolla Landia, un espacio en el que todos son importantes

Por **Uriel Trejo**
Fotos **María Fernández**

“La inspiración de este lugar es 100% mi hija”, destaca Alexia Herrera, creadora de Landia, proyecto que tiene la finalidad de que los chicos la pasen en grande mientras los grandes pueden comer, beber y escuchar música a gusto.

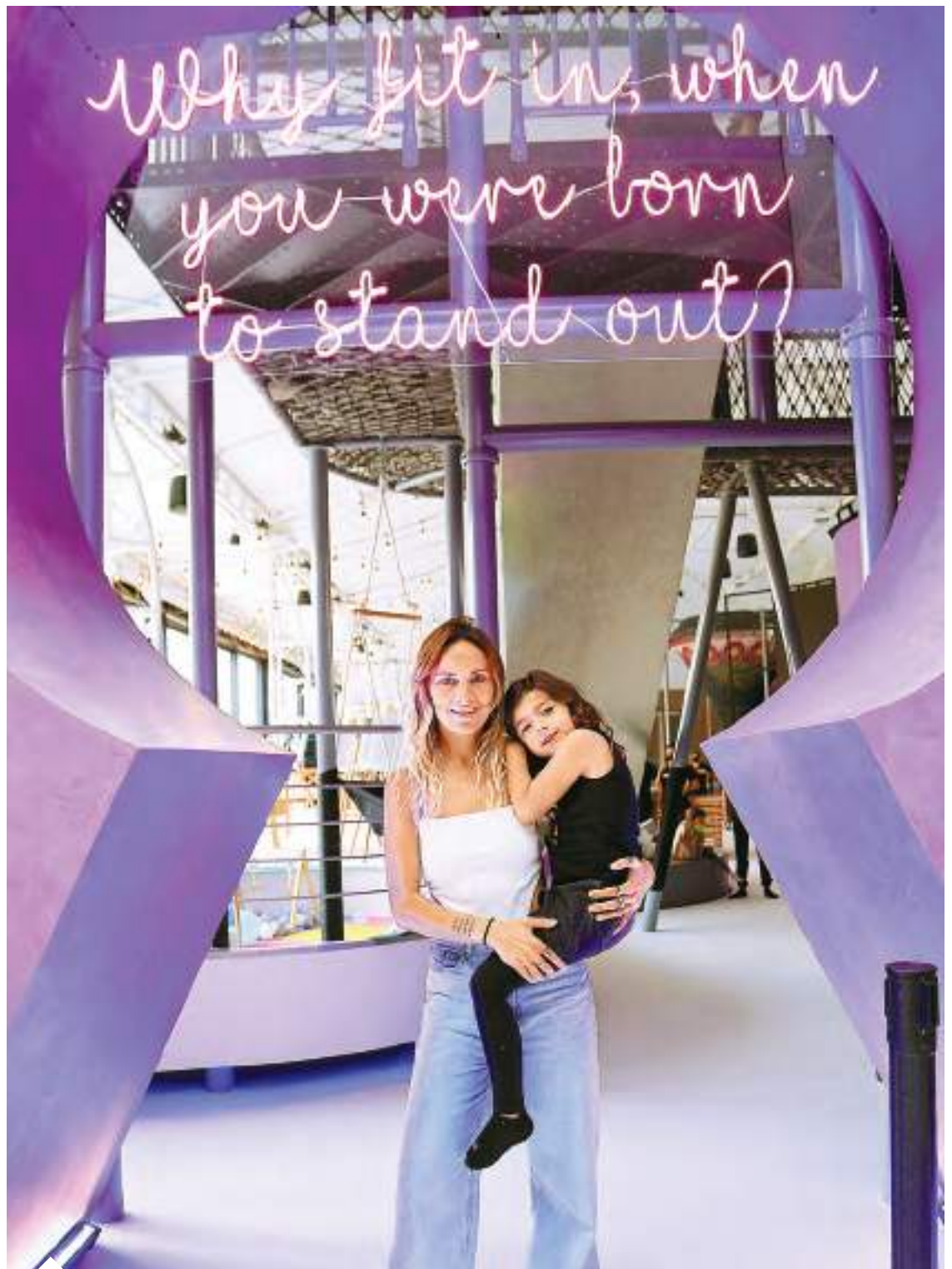
Ubicado dentro de Centro Infinito, en Santa Fe, “este concepto –que pareciera que estoy descubriendo el hilo negro, pero no– busca lograr un espacio donde tanto los niños como los adultos estén contentos. Sin ser pioneros en el tema, creo que Landia tiene lo necesario para ser único en México y cumplir las expectativas de chiquitos y grandes conviviendo en un mismo lugar”, cuenta Alexia.

La idea también es resultado de “mis miedos, mis momentos de felicidad, las risas de Camila y Santiago, la paz que siento cuando los veo jugar felices, mi inconformidad a la pasividad que existe con los temas que no me laten o no estoy de acuerdo en cuanto a temas de los niños (como son en este caso las pocas opciones de lugares de entretenimiento para los pequeños que viven en esta ciudad, la falta de parques, la falta de eventos, de museos, de calidad de vida). Todo eso me llevan a crear este sitio”.

El lugar estará lleno de actividades que irán comunicado en sus redes sociales (@landia.mx), además de poder celebrar entre semana las más increíbles fiestas infantiles personalizadas, los fines de semana tendrán una agenda de experiencias para los peques mientras los papa disfrutan, habrá cursos e incluso una burbuja escolar para los mas pequeños. El menú esta preparado con mucho cuidado y cariño para que tanto niños como adultos puedan comer saludable y delicioso, acompañando la comida con buenos vinos y cervezas.

La meta de Herrera con este sitio es “primero, poner un poquito más arriba la calidad de entretenimiento para los niños en México, y segundo, darles un espacio donde puedan divertirse, ser escuchados, pero siempre promoviendo la amabilidad en ellos para lograr las cosas y poner mi granito de arena con los peques, en lo que yo considero que hoy hace tanta falta y ¡sumaría muchísimo a nuestra sociedad!”.

Para la inauguración, Alexia contó con un grupo de niños y sus papás, quienes gozaron de un día muy divertido, porque para la anfitriona “ver niños y papas felices en el mismo lugar es mi primer objetivo y ¡se está cumpliendo!”.



UN LUGAR LLENO DE MAGIA. Alexia Herrera y Camila Álvarez de la Cuadra



Javier Heinze y Anna Cepeda



Helge Amundsen, Lucía Serrano y Alix Durnhofer



Mariana Mercenario y Micaela Alcocer



Ana Heinze



Alexa y Natalia Molina



Dennise Casanova, Priscila Silva y Mariliz García



Mariela Olivera y Priscila Fernández

“Este concepto busca lograr un espacio, donde tanto los niños como los adultos estén contentos. Sin ser pioneros en el tema, creo que Landia tiene lo necesario para ser único en México y cumplir las expectativas de chiquitos y grandes conviviendo en un mismo lugar.”

Alexia Herrera



Micaela Bello



Paulina Mercenario



Santiago Sainz



Rodrigo Molina



Daniela García y Andrea Garciarce



María Mercenario con Patricio, Micaela y Patricio Alcocer

Mucho por explorar

En el lugar se encuentran varios juegos para que los niños puedan jugar por horas.



Lujo preloved



Fernanda Gallego y Mishel López llevan la experiencia de Luxury Market México, plataforma de *resale*, a su primer showroom en la Ciudad de México

Por **Jessica Pacheco**
Fotos **Karla Gómez**

La compra de prendas y accesorios de lujo en formato *preloved* es una práctica cada vez más recurrente, ya que ayuda a prolongar la vida útil de esos objetos de deseo que cumplieron su función en las manos de sus primeras propietarias, convirtiendo el *resale* en un formato de consumo más sustentable y asequible.

En este rubro se encuentra Luxury Market México, fundado por Fernanda Gallego y Mishel López, que ofrecen artículos de lujo originales, 100% garantizados. Esta plataforma comenzó sus actividades en formato virtual, sin embargo, gracias al éxito y satisfacción de sus usuarias, inauguraron recientemente un showroom físico en la colonia Polanco, donde es posible ver, tocar y probarse esos tesoros de moda que son seleccionados y clasificados personalmente por estas emprendedoras, pues “la reputación de una tienda *prelove*, el pilar sobre el que debe reposar es la autenticidad del producto”, asegura Fernanda.

Sobre la curaduría de las piezas que se encuentran a la venta, Mishel explica que son las clientas quienes las contactan. “Les pedimos una foto, seleccionamos lo que queremos promover y hacemos una propuesta de precio de venta. Al aceptarlo hacemos una cita para la entrega de los artículos, verificar su autenticidad y

las condiciones, porque tan importante para nosotros son las clientas que venden como las que compran”.

El servicio personalizado es una característica que las diferencia, lo que ha generado que sus consumidoras se conviertan en amigas y parte de una comunidad que confía en las recomendaciones de Fernanda y Mishel, quienes encontraron grandes oportunidades tras la emergencia sanitaria mundial.

“Tenemos tres años de ser socias y teníamos un crecimiento constante, pero cuando llegó la pandemia entramos en crisis total porque pensamos que íbamos a cerrar. Decidimos emprender ciertas acciones como lives para presentar los productos, en los que pueden verlos en vivo, nos los probamos y participan con nosotras, hay una interacción muy padre”, recuerda Mishel, “nos dimos cuenta que las personas tuvieron tiempo para hacer limpieza en sus clósets y al tener un mayor volumen nos comenzaron a decir que



Tiene un lado sustentable porque en lugar de dejar un producto en el clóset y que se muera empolvado, lo sacas a circulación y le alargas la vida.”

Mishel López



TENDENCIA EN CRECIMIENTO. Mishel López y Fernanda Gallego



El mercado de lujo *preloved* está creciendo y no hay manera de pararlo. Quien ya encontró la fórmula de vender para comprar tomó el camino que sólo la lleva a sumar.”

Fernanda Gallego

necesitaban ver el producto, probárselo, sentirlo; además nos rebasó la pandemia en nuestras casas con el home office y el homeschooling, y decidimos sacar el negocio de nuestras casas”.

FUERA MITOS

La firma estadounidense TheRealReal, la francesa Vestiaire Collective o la alemana Rebelle son pioneras en el mundo del resale de lujo, y aunque internacionalmente este formato de compra ya es usual y hasta se considera una práctica responsable que ayuda a moderar el impacto de la industria de la moda en el medio ambiente, en México se realizaba de manera oculta y no era bien visto, pero gracias a proyectos como éste comienza a normalizarse.

“Hay análisis económicos internacionales que indican que este mercado está creciendo, aquí vamos unos pasitos atrás. Otras tendencias indican que algunas marcas están haciendo alianzas con *resalers* como nosotras para no perder esta parte del mercado”, explica Fernanda. “Es llegar a otro segmento porque es un mercado aspiracional, hay quien sueña con tener una bolsa y en ese momento para ellas no es accesible en boutiques”, agrega Mishel.

“Además, tiene un lado sustentable porque en lugar de dejar un producto en el clóset y que se muera empolvado, lo sacas a circulación y le alargas la vida, pues son de gran calidad. Tenemos bolsas de 20 o 30 años y están perfectas porque los materiales son increíbles, así que lo ideal es que pasen a otras manos que los están esperando con muchísimas ganas porque algunas son ediciones especiales o bolsas que ya no encuentras. Es una manera de reusar materiales”, abunda.

Aunque el showroom se encuentra en la colonia Polanco, en la Ciudad de México, el cual se puede visitar solicitando una cita al correo hola@luxurymarket.mx, la firma tiene presencia en Guadalajara y Monterrey, donde hay puntos de recepción y curaduría. “La proyección es crecer, pero tampoco llegar al punto que nos impida seguir en contacto directo con nuestras clientas”, concluye Fernanda.

Un nuevo reto

Cinthy Coppelli presenta *Do iT*, plataforma de *lifestyling*, en el Puerto de Acapulco

De la Redacción
Fotos **Jesús Espinosa**

Para comentar

- **A disfrutar:** Con el lema *Porque nunca es demasiado tarde y vida solo hay una*, Cinthy Coppelli realizó el lanzamiento de su nuevo programa de revista que presentará experiencias y entrevistas con chefs, artistas, músicos, deportistas, diseñadores de moda y especialistas en diversos ámbitos, quienes compartirán con la conductora sus historias.
- **La cita:** Los invitados acudieron a Villa Sábalo, donde Susana Palazuelos los esperaba con un banquete digno de celebración.
- **El mensaje:** La anfitriona compartió que “después de lo que hemos vivido todos a nivel global, cuidar nuestro interior, procurar el bienestar de nuestra familia y estar bien por dentro y por fuera es vital. Este programa los invita a compartir experiencias increíbles, aprender, conocer diferentes temas y llenarse de la alegría que es vivir”.



Luis Romano y Uriel Santana



ÉXITO Y ALEGRÍA. Cinthy Coppelli y José Pagés



Mario Wichtendahl, Susana Palazuelos y Esther Salinas



Isabella, Regina y Nicole Pagés con Andrea Becerra



Karen y Margareth Djaddah con Susie Amkie



Leonardo García, Ale y Alex Díez con Andrea Freyre



SOCIALMENTE RESPONSABLES. Stefania y Julio Uribe, Ricardo Mondragón, Emilio Chuayffet y Enrique Jacob



Ivana Gavica y Ricardo Mondragón



Alejandro Mondragón y Mario Rojas

Compromiso con la salud

Stefanía Uribe inaugura el Centro Integral de Cancerología, en Toluca, como parte de su misión para ayudar a combatir este mal



Ana Guadalupe Hank con Julio y Lisa Uribe



Julio Uribe y Enrique Jacob

De la Redacción

Fotos **Edgar Silva Fuentes**

En México son detectados 191 mil casos de cáncer al año, además un alto porcentaje de los pacientes no sobrevive, según cifras de la Asociación Mexicana de la Lucha contra el Cáncer. “La atención al cáncer, al igual que cualquier enfermedad, es algo que el país debería garantizar, se necesita un acelerador lineal por cada millón de personas, por lo que México necesitaría 120 y sólo contamos con aproximadamente 20”, confirmó Stefania Uribe, quien, preocupada por este panorama, decidió poner manos a la obra para cambiar las estadísticas al abrir su primer Centro Integral de Cancerología.

“La idea surge por la inminente necesidad de atención a este padecimiento, a nosotros como empresarios nos preocupan las necesidades de la gente e hicimos este centro para poner nuestro granito de arena”, aseguró durante la inauguración de este espacio dedicado a la prevención y tratamiento de la enfermedad, ubicado en Paseo Tollocan 964, en Toluca.

Durante una pequeña ceremonia se realizó el corte de listón, en el que familiares y amigos de Stefania estuvieron presentes para apoyarla y felicitarla por colaborar en la lucha contra este mal que es la tercera causa de mortalidad en el país.

“No creemos que sólo sean necesarios centros especializados en cáncer, sabemos de la importancia de garantizar la salud a todos los mexicanos y es por eso que empezamos este proyecto”, concluyó.



Alejandra Nieto y Emilio Mondragón



Nancy Martínez y Daniela Mondragón

Inauguración



Alfonso y Ana Eugenia Sánchez con Elvira Gómez

Un padre realizó la bendición de las instalaciones, ubicadas en Toluca



Alejandro Rodríguez, Luisa y Guillermo Carrillo con Carlos Vilchis



Rodolfo Rosas con Myrna Navarrete



Malú Mondragón y Marcela Tamayo



Rafael Sánchez, José Alvea y Mario Rojas

ENCENDEMOS TU VERANO
CON LA HISTORIA MÁS APASIONADA

HERCAI


IMAGEN
TELEVISIÓN

MUY PRONTO

CANAL
3.1

SKY 103 - HD 1103 • IZZI 3 - HD 703 • DISH 103 - HD 603 • TOTALPLAY 3 • MEGACABLE 103 • STARTV 103

Casa tropical



Anastasia Dedioulia



El spot ideal para veranear en la ciudad



Fabian Le Serrec



UNA MAÑANA DIFERENTE. Valeria y Flavia Alonso

Fairchild 1869 organiza un brunch en mancuerna con el gin The Botanist

De la Redacción
Fotos **María Fernández**

Las mañanas de verano en la ciudad, en los que el calor es una constante, resultan ideales para disfrutar en compañía de los amigos con buena comida, *drinks* y música, razón por la que el restaurante Fairchild 1869 decidió organizar un brunch.

Esta vez fue con el apoyo de la ginebra The Botanist, la cual se caracteriza por sus notas cítricas, herbales y florales, perfectas para la elaboración de cocteles, como lo demostraron los bartenders del *spot* anfitrión, que realizaron diferentes recetas que maridaron con la cocina del lugar.

La terraza fue el espacio más socorrido por los asistentes, quienes mientras degustaban de los platillos y bebidas escuchaban el set de DJ Zombra, quien imprimió un ambiente veraniego a la tarde.



DJ Zombra



Andrés Durán



Daniela Rueda



Marimar Rubín y Juanita Ramírez



Andy Chávez de Moore



AMIGAS DEL ARTE.
Gabriela Andrade
Gorab, Sonya Santos
y Mercedes Vigil



Legado artesanal de México

AL CELEBRAR EL XV ANIVERSARIO DEL MUSEO DE ARTE POPULAR, EL PATRONATO AMIGOS MAP PRESENTA EL REGISTRO FOTOGRÁFICO DE SU ACERVO Y COLECCIÓN, ALREDEDOR DE 11 MIL PIEZAS REPRESENTATIVAS DE LA EXPRESIÓN ARTÍSTICA DE TODAS LAS REGIONES DE NUESTRO PAÍS. TRES MUJERES DEL PATRONATO: **SONYA SANTOS**, **MERCEDES VIGIL** Y **GABRIELA ANDRADE GORAB** HABLAN DE LOS RETOS Y PROYECTOS EN PUERTA

Por **Arturo Emilio Escobar**
Fotos **Sergio Bejarano**

En uno de los años que trajo grandes retos para el mundo, los museos nacionales y sus asociaciones también tuvieron que reinventarse para salir adelante y continuar tanto con su labor cultural como con su apoyo a las comunidades artísticas y artesanales del país.

Marie Thérèse Hermand de Arango, presidenta fundadora vitalicia del Patronato Amigos MAP (Museo de Arte Popular), impulsó desde octubre de 2020 un nuevo proyecto; un gran avance de cara al mundo

virtual: la labor titánica de fotografiar en 360° cada una de las piezas pertenecientes a la colección; con lo que se permite una mejor catalogación, inventario, preservación y cuidado de las obras. La tarea concluyó en mayo de este año.

La iniciativa fue respaldada por un comité editorial, encargado de revisar la rigurosa calidad de la producción. Este grupo fue integrado por el escritor José Iturriaga, la directora de Editorial Grupo Azabache,



Admiro mucho la artesanía de Oaxaca y también la de Michoacán, creo que de pueblo en pueblo son muy diferentes, tienen una riqueza muy grande de colores y tradiciones, pero decir cuál es mi pieza favorita es algo que no podría contestar.”

Sonya Santos

Adriana Salinas, la investigadora y gestora cultural, Sonya Santos, así como la presidenta de Amigos MAP, quienes se reunieron cada martes y lograron cotejar más de 40 mil imágenes de objetos que van desde alfeñique, miniaturas de cristal, cestería, alfarería, platería, alebrijes y talavera, entre otros. Un trabajo que consideran un importante legado para el país.

“Es un trabajo de investigación que urgía, en el cual nos avocamos a digitalizar todo el acervo del museo, de esta manera cualquier persona, aunque esté fuera del país, tendrá la dicha de disfrutar y conocer a fondo las piezas y toda la tradición que hay detrás, por ejemplo, el árbol de la vida nace cuando llegan las misiones de España con los sacerdotes a evangelizar, entonces, quisieron difundirlo a partir de imágenes de cómo era el origen del mundo”, dice Sonya Santos, expresidenta del patronato y miembro de la Asociación Amigos MAP.

“El árbol de la vida inició con Adán, Eva y la manzana, pero con el avance de los siglos esta temática fue evolucionando y ahora tenemos diferentes versiones: el árbol de la vida del mole, representaciones de las danzas autóctonas de México, el árbol de las frutas o artesanías por regiones y más. Esta bellísima concepción es parte de nuestra historia, de quiénes somos, por eso tenemos que divulgarlo aquí, en las salas de exhibición del museo, pero también a través de nuestra página: map.cdmx.gob.mx”.

Su nuevo registro de imágenes se integra al inventario con el que podrán gestionar exposiciones, dentro y fuera del país, con apoyo visual, mayor precisión en las restauraciones, en caso necesario, y una memoria del rico patrimonio de arte popular.

El patronato también impulsa su primera exhibición de realidad virtual llamada *Biodiversidad = artesanía en México*, en la cual —con tecnología inmersiva comúnmente usada en los videojuegos— registraron 50 piezas de la colección con cámaras infrarrojas y alta definición, que fueron montadas en espacios digitales. “Sin tratar de emular la realidad física, bajo su propio lenguaje permiten la



difusión de la cultura popular mexicana en tiempos de distanciamiento social”, con la posibilidad de abrir una sala virtual.

Este proyecto fue pensado para los entusiastas de la cultura que quieran sumarse con un donativo para fondearlo y permitir su próxima apertura al público, que podrá visitar la muestra desde cualquier lugar, a través de un dispositivo móvil o computadora. Lo

recaudado será destinado a apoyar a los artesanos, guardianes del espíritu creativo.

IDEARIO POPULAR

Toda pieza artística conlleva la fantasía y los sueños de su autor; sin embargo, particularmente los creadores populares de nuestro país se distinguen por la manera en la que hacen desbordar su imaginación y ensanchan su potencial plástico para crear obras.

El encanto de la ingenuidad, la estética onírica, la desinhibición creativa, el vibrante colorido de las piezas y la intención de sus artesanos por asombrar son solamente algunos aspectos que hacen grandioso y único al arte popular mexicano.

“Los artesanos son parte muy importante para el desarrollo de la identidad de México, ellos nos dan su colorido y, a partir de sus piezas, nos transmiten su entorno ecológico porque trabajan inspirados en lo que hay alrededor de sí mismos y sus comunidades, en cuanto a materiales, ya sea madera, textiles, barro o arcilla, plasman las tonalidades que ahí existen. Además de esa naturaleza, expresan nuestra forma de ser, nuestras creencias, identidad y rituales, por ejemplo, creando las maravillosas máscaras que usan en las danzas”, explica Santos.

Ese mundo fantástico, ese ideario tan diverso habita las salas del Museo de Arte Popular, donde encontramos alebrijes tallados en madera o papel aglutinado, monstruosos nahuales, animales de otra realidad, expresivos diablos, míticas sirenas, calaveras eternas, máscaras con profusas decoraciones y abundantes árboles de la vida.

“Aunque los alebrijes han estado aquí toda la vida, en realidad son contemporáneos porque surgieron alrededor de los años 20 y principios de los 30, pero no nacieron en nuestro país, estos animales fantasmagóricos han existido desde que el hombre



Máscara del purgatorio, barro modelado y policromado, obra de Zenaida Rafael, de Michoacán

empezó la civilización con la necesidad de saber de dónde venía y cuál es la espiritualidad. Aun así, los alebrijes reflejan nuestra idiosincrasia”, continúa.

Si bien la Unesco apoya las culturas originarias, los rituales y tradiciones que tiene el ser humano a lo largo y ancho del mundo, “también es muy importante que nosotros, como mexicanos, salvaguardemos nuestro patrimonio cultural, material e inmaterial, porque con el tema de la globalización, si no prestamos atención y los apoyamos, van a desaparecer, entonces necesitamos seguir impulsando su trabajo y la expresión cultural”.

Sonya forma parte del colegiado del MAP, integrado por tres expresidentas que están a la cabeza del patronato, Cecilia Barbará de Moctezuma, Marie Thérèse de Arango y ella. “Las tres sentimos un gran interés por seguir apoyando las artes populares. Si valoramos la cultura y nuestros orígenes como mexicanos, sin duda, vamos a querer un mejor país, por eso tenemos que prestar especial atención por las sociedades y comunidades artesanales porque la civilización somos eso: gente apoyándonos los unos a los otros”.

Durante estos 15 años de trabajo junto al Museo de Arte Popular “hemos realizado miles de eventos dirigidos a la recaudación de fondos como Asociación Civil sin fines de lucro, siempre con la mentalidad de que sean reuniones o experiencias que podamos ligar a su vez con el rescate, promoción, difusión y exhibición de la cultura mexicana a través de la artesanía. Hay que ser creativos y seguir impulsando el espíritu filantrópico, es la única forma que tenemos como miembros del Fideicomiso del MAP para seguir aportando 30% de los gastos que genera esta institución”.

UNIDAS EN CONVICCIÓN

Las mujeres del patronato tienen una sensibilidad especial por el arte popular, pero también por las causas sociales, por lo cual desarrollan proyectos para devolver la dignidad y calidad de vida a las comunidades de artesanos del país.

Una de sus nuevas aliadas es Mercedes Vigil, quien siente un amor muy grande por México. “Formar parte de un grupo que tiene el mismo objetivo



Es muy importante el apoyo de todos para sacar adelante la cultura popular mexicana. Este museo está dedicado a esa riqueza, ¡visitenlo! El arte popular nos engrandece como país y como sociedad, es algo positivo para compartir en el extranjero.”

Mercedes Vigil



Mercedes Vigil

que yo es increíble, por ejemplo, en Mesa Viva, mi empresa, organizamos experiencias gastronómicas para compartir la cultura nacional, pero detrás hay un amplio trabajo de investigación con datos que son ciertos porque reinterpretamos menús que se han servido en la historia”, comparte Mercedes.

En la cotidianidad, ella hace congeniar la tradición milenaria con su vida contemporánea. “Tenemos el compromiso y la responsabilidad de hacer honor a las técnicas culinarias e ingredientes que encontramos en nuestro país, por ejemplo, con el maíz, nuestro principal alimento, temas que también interesan a los artesanos, que plasman en muchas de las piezas que se exhiben en el Museo de Arte Popular. “Como parte del patronato siento la bonita responsabilidad de compartir nuestra historia, que nos hace ser lo que somos hoy en día”. Mercedes Vigil admira “la diversidad que tenemos como país, pues no es lo mismo el arte popular que se hace en Yucatán al que se produce en Baja California, entonces, esa variedad es increíble y hay que conocerla bien para incorporarla a nuestra vida y llevarla al resto del mundo. Como patronato, nuestro objetivo es darle valor al trabajo y a la cultura artesanal mexicana, por lo cual seguimos buscando nuevos proyectos e iniciativas a través de los cuales podamos canalizar donativos y con eso poder trabajar”.

SÚMATE A SUS INICIATIVAS

Gabriela Andrade Gorab, consultora y miembro del patronato, considera fundamental mantener el entusiasmo por las piezas hechas a mano. “En una época de industrialización y de consumo masivo es importante



Si apreciamos el empeño e inversión de muchas horas de trabajo que lleva una pieza artesanal, entenderemos su valor único, tanto material como espiritual.”

Gabriela Andrade Gorab

darle valor a lo auténtico, pues lo artesanal es un trabajo hecho con el corazón y la destreza de nuestros artesanos”, subraya Gabriela.

La asociación Amigos MAP no sólo difunde su acervo, sino que también implementa estrategias para conservar en perfecto estado las más de 11 mil piezas.

“Como sociedad es importante priorizar el consumo local, elegir lo que se produzca en nuestro país. Hay que ser críticos con el tiempo que lleva crear una obra de arte popular, pues un producto serial se hace rápido, siempre tendrá el mismo resultado, cosa que no sucede con una pieza tallada, pintada o tejida a mano con procesos que se han aprendido a través de las generaciones. Si apreciamos ese empeño e inversión de muchas horas de trabajo entenderemos su valor único, tanto material como espiritual de los objetos artesanales de México”, continúa Gabriela.

Ella también impulsó la digitalización del acervo del Museo de Arte Popular. “Fue una labor titánica y nos enorgullece haberlo logrado, pues ahora vamos a fomentar su difusión y estudio mediante herramientas virtuales, cuya tecnología nos ayude a impulsar y difundir nuestra riqueza, materiales y arte popular de todas las regiones del país. El trabajo se desarrolló aquí, en las instalaciones de Revillagigedo 11, colonia Centro, y algunas piezas tuvieron que fotografiarse desde cinco ángulos diferentes para capturar cada detalle en alta definición”.

La Asociación de Amigos MAP tiene en puerta un evento junto al chef Aquiles Chávez y la marca de utensilios de cocina Williams-Sonoma, que unen esfuerzos para recaudar fondos a favor del artesano Julián Martínez, quien es originario de Nacajuca, Tabasco.

“El chef Aquiles impartirá una clase de cocina (vía Zoom) el 8 de septiembre a las 10:00 am. La transmisión se hará en las instalaciones de la tienda Williams-Sonoma de Polanco, donde realizarán varias recetas. Al pagar esta clase te divertirás cocinando y al mismo tiempo ayudarás a Julián Martínez, quien sueña con abrir su propio taller de tallado en madera para preservar la técnica y generar empleos en su comunidad”.

Además, están afinando los detalles para lanzar el programa ESA (Empresa Solidaria al Artesano). “Está dirigido a pequeñas, medianas y grandes empresas, que harán un donativo al museo y recibirán varios beneficios, así como un reconocimiento solidario. Todos estos proyectos nos entusiasman de sobremano, porque unen a la sociedad con la iniciativa privada, una dualidad que mueve montañas a favor de México”.



Patio central del Museo de Arte Popular



Gabriela Andrade Gorab

LO MEJOR DE *GENTLEMAN* ESTÁ EN LA RED

En portada: Josh O'Connor, el actor del momento. Globo de Oro por *The Crown*, embajador de Bvlgari relojes. **Volver a volar.** Recorremos algunos de los destinos más atractivos de este verano, desde Baja California hasta Capri. **Vespa.** El vehículo de la *Dolce Vita* cumple 75 años. **Glamour en la ciudad.** Equipaje para las vacaciones. Moda, cosmética y complementos para el viajero *Gentleman*. **Relojes:** Novedades de alta gama.



Lo mejor de la red está en Gentleman

gentleman.excelsior.com.mx



GentlemanMéxico



gentlemanmexico

Una ostería moderna

Exaltando los sabores del Mediterráneo y las recetas contemporáneas de la cocina italiana que cautivan, abre sus puertas el restaurante il Parmiggiano



UNA TARDE PARA RECORDAR. Gabriela Levy con Samuel, Hanna y Salvador Sacal



Provolone empanizado



Ensalada Kale



Arancini de risotto

De la Redacción
Fotos Marco Vallejo

Para comentar

■ **La bienvenida:** En una tarde bohemia acompañada con la música de una violinista, el restaurante il Parmiggiano, ostería romana, abrió sus puertas en el centro comercial Paseo Interlomas, en la terraza, donde amigos e invitados disfrutaron sus delicias con el sabor tradicional italiano.

■ **El ambiente:** Originalmente, la ostería era un espacio social italiano donde se servía vino, pero también se disfrutaba de un servicio de *trattoria*. Este concepto fue reinterpretado por Laboratorio de Arquitectura, a cargo de Raymond Rophie y Marcos Bucay, para destacar la innovación de su gastronomía.



Silvia y David Cohen



Alberto Seman, Julio Masri y Víctor Levy



Samuel Goldberg con Danielle Lizmi



Dina Salame y Emilia Bissú



Laura y Alberto Habe



¡Bienvenidos a mi casa!

Una casona de la Roma se convierte en el alma del nuevo proyecto de **Mica Rousseau**, quien fusiona en un mismo lugar coctelería y gastronomía con un agradable ambiente

Por **Uriel Trejo**
Fotos **Fernando Canseco**

“Es un proyecto que nace de mucho amor, de mucha historia”, afirma Mica Rousseau, quien con el ingenio y técnica que ha mostrado a lo largo del tiempo detrás de la barra se ha hecho de un nombre en el mundo de la coctelería mexicana e internacional. Ahora, busca ganar más adeptos con Casa Prunes, espacio ubicado en la calle de Chihuahua en la colonia Roma, con el que desea ofrecer una alternativa para disfrutar de los días y noches en la Ciudad de México.

“El concepto es algo nuevo y nos gusta decir que es una casa gastronómica que incluye un coctel bar, donde tomas increíble y al mismo tiempo puedes comer muy bien, tenemos rincones con diferentes happenings que van de la mano con la gastronomía, como un taller de fermentación, un sitio para cenas privadas en el que el chef cocina por ti, tenemos otro lugar secreto enfocado a bebidas más clásicas, más conocidas, recordándonos un poco las cantinas, y la parte de abajo es como fusionar técnicas de cocina con la coctelería. Lo mejor es que fabricamos todo: fermentamos y cocinamos casi todo, destilamos, infusionamos, la idea es explorar todas esas técnicas y aplicarlo a la coctelería”, explica el ganador de World Class México 2016.

Además de la oferta culinaria, se encuentra la calidez de cada uno de los que forman parte del

equipo de Rousseau, quienes desean satisfacer las necesidades de los asistentes. “La idea es interactuar con la gente, tenemos una barra altísima que es un mecanismo único y nació de un diseño sobre papel que después con la ayuda de unos amigos interioristas e ingenieros se hizo realidad, creo va a ser un icono de la CDMX, porque gira y tiene una función útil, usamos los nueve metros de altura para surtirnos de botellas para los cocteles o lo que se necesite, no nada más es un mueble decorativo, es un punto de atracción y va a permitir romper el hielo con los bartenders, quienes no estarán estáticos, la idea es rotarlos, son muy talentosos y tienen esa capacidad de brindar diferentes experiencias en distintas áreas de la casa”.

El complemento de la experiencia es la cocina, otro de los amores de Mica, quien aprendió del buen comer desde la cuna. “Mi mamá cocina muy bien, mis tías que son de Portugal y mi abuela de Francia también cocinaban muy bien. Yo nací en Tours, una ciudad francesa icónica por la gastronomía, donde hay muchos viñedos, mucha cultura del campo, el producto es de muy buena calidad, muchos chefs muy conocidos vienen de ahí, es una ciudad donde se come muy bien.

Mi mamá, quien trabajó en un hotel boutique chiquitito, con 19 habitaciones, no dejó de hacerlo cuando nací, por lo que me cuidaba el chef, mi cuna estaba en la cocina, entonces desde niño estuve en contacto con ese mundo, ayudaba a servir las mesas,

me encantaba. Todo se cocinaba desde cero, el pato al orange, el pollo braceado hasta el pan, eso más mi familia que cocinaba todo el tiempo, tuve la suerte de crecer en una casa que era una antigua granja y teníamos un huerto muy grande atrás, nunca conocí eso de comprar verduras, frutas o comer congelado, siempre era de ir a cosechar, a sembrar y a cuidar nuestros alimentos, hasta gallinas teníamos para los huevos, por eso, para nosotros es muy importante el origen y la calidad del ingrediente, respetarlo; cuando comienzo el proyecto buscamos talento mexicano y apareció Christian Ramírez, lo lindo de eso fue que él quería hacer algo diferente, crear su tendencia que iba de la mano con nuestra filosofía de la coctelería y de la gastronomía en general, fusionamos para integrar técnicas o productos que se encuentran detrás de la barra en mi cocina”, cuenta.

Es así como desarrollaron un menú que va de la mano con los *drinks*, “tenemos toda una parte más diseñada como appetizer, pero una porción tantito más grande, o platos por si quieres una comida o una cena más consistente. Christian y yo hemos llegado a base de prueba y error a crear los platillos, porque yo me meto con él y pruebo la salsa y le digo ‘métele más de esto o qué podemos ponerle’, me gusta pujar el talento, hacer las buenas preguntas y poner problemáticas en el sentido de mi visión para ver lo que me proponen, yo no me la sé todas, pero si algo no me hace viajar, cómo voy a hacer viajar a al comensal, si a mí no me



UN PROYECTO QUE NACE DEL ALMA. Mica Rousseau



Estamos muy emocionados por la apertura, pero lo veo como un maratón. No fue algo que diseñamos pensado para durar uno o dos años, es algo que queremos ver evolucionar, estar en la búsqueda constante de cómo vamos a crecer, de qué nueva tendencia vamos a crear, cómo vamos a poder seguir sorprendiendo a nuestros clientes año tras año. La idea aquí es divertirnos nosotros y ofrecer eso a los visitantes.”

hace soñar, cómo lo voy a hacer soñar, es lo que les digo, no cocinen para ustedes, cocinemos para la gente y sorprendámoslos, eso es el reto más difícil, pero es el éxito más lindo cuando lo logras, porque ves a tus comensales felices y regresan, no porque sea el lugar nice, sino porque se sienten felices, ahí ya ganaste”.

DEL PAPEL A LA REALIDAD

Reabrir las puertas de esta casona de 1916, construida por el despacho de Arquitectos Prunes, que ostenta detalles Art Nouveau y que desde el primer momento en que la pisó Mica sabía que sería su gran proyecto, no ha sido nada fácil.

“Lo trabajamos durante dos años, creo que tuvimos un cambio total del equipo dos veces, porque fue mucho retraso, covid fue muy duro, pero no lo quisimos abandonar. El cascarón de todo esto, como me gusta decirlo, lo diseñamos cuando representé a México en el campeonato del mundo World Class, teníamos que hacer un pop-up y cuando lo presenté sobre papel le encantó mucho al jurado, pero nunca lo hicimos realidad porque llegué en el número siete y sólo los 6 primeros lo harían. Me quedé con esa idea y pensé: ‘Un día voy a hacerlo realidad’”, cuenta.

Edificarlo ha sido una gran labor, para la cual Rousseau ha tenido un importante apoyo, Ivana Peña, su novia y cómplice. “Ella es parte del diseño de ese plan sobre papel, es un poco también como el reflejo de nuestra pareja, como algo que construimos juntos, porque nos consideramos como un equipo, trabajamos mucho de la mano, de hecho hacemos todo juntos, y para mí es muy importante porque te da un equilibrio, creo que esa dupla de lado es muy fuerte y muy importante, porque ella es el apoyo que necesito; y lo lindo es que tengo otra dupla, que es Mafer Tejada, somos más que amigos y cuando llegó tuve ese rebote creativo, porque todo lo discutimos, nunca estamos de acuerdo en nada, pero eso es muy cool, está muy bien, porque nos permite a los dos crecer como profesionales y personas, de esas pláticas que tenemos sacamos lo mejor; Mafer es ese elemento que hizo que el proyecto evolucionara y tome ese camino para ser lo que es el día de hoy, no nada más la propuesta inicial, lo re trabajamos juntos y lo hicimos más interesante, más profundo, más sofisticado, más pensado, más revisitado”.

Como llegar y sentirte en tu hogar, ésa es la esencia de este sueño. “Me gusta esa palabra: casa, porque el tema es que sea acogedor. Cuando eres una persona que vive fuera de su casa y que encuentra un lugar en un país que ama y que al abrir la puerta te sientes en casa, por muchos detalles, es mi manera de sentirme más cerca de la familia, de mis orígenes; aquí me siento en una zona feliz, una zona de confort, y mi placer es que yo lo puedo compartir con la gente, ese sentimiento de ven, siéntete en casa.

Cuando entré y decidí que aquí iba a ser todo el mundo me dijo: ‘Eres un loco, está muy grande, está en una callecita, ¿qué vas a hacer?, vas a meter una barrita y ya’, fue un reto, después de covid, muchos se bajaron del barco, mi pareja un día me comentó: ‘Mica, hasta ahí’, le contesté: ‘No’, entré en esa parte mía que es de tengo sueños y hasta que Dios me de vida voy a ir por ellos, si no lo logro, no me voy a quedar con el no lo intente, porque este sueño lo estoy



El techo es el suelo



No hay sistema



Cada rincón brinda la calidez que encuentras en tu hogar



Las primeras semanas estaré en piso enfocado en la operación en general y bajando una tendencia con Mafer Tejeda, directora creativa, su equipo y el de laboratorio, pero una vez que esos engranes funcionen mejor la idea es que Mafer y yo estemos juntos detrás de la barra, porque creamos este espacio para tener el lujo de poder hacer lo que más nos prende: cocteles, y disfrutar de la gente y el lugar.”



El equipo de bartenders busca consentir el paladar de los asistentes

compartiendo con todo mi equipo tanto de meseros como cocineros, las hostes, la barra, la persona que nos ayuda a limpiar, ellos son parte importante, no son proyectos egoístas, además es más lindo compartirlo, porque estamos haciendo algo aquí, estamos fomentando y cultivando la cultura de la hospitalidad con la nueva generación y eso se va a quedar, ésa es una forma de ser parte de la historia de la gastronomía y de la coctelería en México por años, porque es muy lindo cuando ves a la gente que trabajó contigo crecer, llegar a niveles muy altos y decir ‘gracias, me ayudaste’; es algo que te toca porque ellos lo van a replicar con los jóvenes y los jóvenes con otros jóvenes y es lo que hace lo que estamos viendo, que México está creciendo en gastronomía, la gente está volteando a ver lo que hay aquí”, acota.

EN EVOLUCIÓN

Una parte importante de Casa Prunes es que nada está escrito y que desea ser un proyecto en evolución como explica Mica, “la idea es tener un esqueleto de menú fijo por varios meses, podíamos decir con los *best sellers*, e ir agregando, quitando y poniendo un 30 por ciento. Después de unos 8 o 9 meses podría ser que hagamos un cambio total y volvemos, primero, porque a nosotros nos divierte mucho, y segundo, porque es necesario por la vida del huerto que tenemos, y tercero, por la calidad de los ingredientes, es decir no todo el año tienes la misma calidad,

tenemos que jugar con eso en la parte gastronómica y en coctelería creo que es lo mismo, tenemos esa necesidad de cambiar, no puedo decir, pero creo que serán unos 12 o 15 fijos y cada semana 5 o 4 nuevos que van a estar ahí y regresarán en tres meses, porque estamos fermentando y haciendo nuestros vinos a base de fruta, a veces vamos a tener muy buena producción, algo que nos va a sorprender, pero igual otra no va a ser un producto que no nos encante tanto, vamos a ir siguiendo un poco el flow de los productos, de los experimentos y de cómo se nos van dando las cosas”.

Además, algo que se ha convertido en filosofía de vida de Mica es que la pasión que le pone a todo lo que hace. “Es un proyecto evolutivo todo el tiempo y eso es lo rico, porque el día que yo no me divierta, me voy, ya pasó en 2018 dejé de divertirme y me fui; apenas estoy empezando aquí, pero el día que ya no me divierta me iré”, finaliza.

VISITA

DIRECCIÓN: Chihuahua 78, col. Roma.
HORARIO: Miércoles a sábado de 2:00 a 2:00 horas, y domingo de 10:00 a 19:00 horas.
INSTAGRAM: @casaprunes

Joven apuesta

El chef Christian Ramírez propone una cocina joven basada en el producto y el sabor.



Ensalada ahumada de nuestro huerto (Sitopia Agricultura Urbana @sitopia.mx)



Tacos de pato glaseado con hoja santa y flor de calabaza



El chef Christian Ramírez

Un coctel sirvió para que Mica Rousseau y su equipo celebraran con familiares y amigos por la apertura de esta casa gastronómica que busca ser un punto de encuentro para comer, tomar y pasarla bien



Tania Kirey y Magdalena Chipres



ESTO APENAS EMPIEZA. Mica Rousseau celebró la inauguración de Casa Prunes



Diana Carreiro y Gabriel Santos



Adrián Niño de Rivera y Rodolfo Martínez



Kai Parlage y Elsa Ortiz



Miriam Askenazi y Elías Rudoy



Camila Bosch y Fernando Arnabar



Florencia Pralong y Ara Álvarez



Casa Prunes ofrecer varios momentos: abre a las dos de la tarde para gozar de una comida y cocteles frescos y ligeros, con poco o sin nada de alcohol, una selección de vinos no muy extensa, pero muy interesante, la mayoría mexicanos. Por la tarde es un lugar de aperitivos y cena, el ambiente es más lounge, y en la noche se transforma en coctel-bar. Los domingos tenemos el brunch, es un lugar que a cualquier hora del día te va a ofrecer una experiencia diferente.”

Mica Rousseau



Daniela Flores, Amandine Mathio y Janna Vladi



Mafer Tejada



Rocco Desentis fue el encargado de crear el ambiente festivo



ATENOS AL ARTE CULINARIO. El chef ejecutivo comparte todos los detalles en la preparación de una pasta de harina de trigo, huevo y aceite de olivo

Sazón al estilo italiano

Expertos en organizar experiencias memorables, B-Moments reúne a un grupo de amigos en la Residencia del hotel Hyatt Regency para tomar una clase de cocina y preparar pasta de la mano del chef **Alejandro Escudero**

Por **Arturo Emilio Escobar**
Fotos **Alexander Saldaña**

Durante largo tiempo, Nelly Marino y su hermano Raziel se han preparado como anfitriones y consultores de eventos sociales, formando una plataforma de expertos en la gestión integral de experiencias personalizadas que permanecen en la memoria, pues hoy más que nunca cuidan cada detalle e imaginan cómo lograr que las personas disfruten la vida en compañía de sus seres queridos, ya sea en reuniones casuales, fiestas temáticas, clases gastronómicas, bodas, pedidas de mano, cumpleaños y regalos especiales.

“Qué mejor manera de descubrir

los secretos en la preparación de la pasta artesanal que hacerlo junto a Alejandro Escudero, chef ejecutivo del hotel Hyatt Regency Mexico City, quien, como buen argentino, prepara pasta, raviolos y empanadas con la receta de casa, cuya familia tiene raíces italianas”, explica Raziel Marino, cofundador de B-Moments. “Alejandro nos enseñará a hacer pasta con harina de trigo, salsa de jitomate y albahaca, y raviolos rellenos de ricotta, mozzarella, queso parmesano y espinacas.

De acuerdo con Nelly Marino, el propósito de B-Moments es generar

experiencias élite que realmente sean únicas, “como en esta ocasión en la Residencia del hotel Hyatt Regency. Esta clase es perfecta para un grupo pequeño de amigos, que pueden reunirse con todas las medidas de higiene y seguridad para pasar un buen momento junto al chef, aprendiendo de sus consejos, viviendo la gastronomía con exclusividad, el secreto de la casa al alcance de los invitados. Cocinamos cada platillo paso a paso con la ayuda del chef, quien cuida cada detalle y comparte su conocimiento en una clase inolvidable”.



El chef Alejandro Escudero



Me gusta dar esta clase con B-Moments porque son grupos pequeños, entusiastas y siempre la pasamos bien. Lo importante es aprender porque cada invitado hace cada uno de los platillos y luego comparten la comida con un vino de la casa.”

Alejandro Escudero



Nelly y Raziel Marino



Sahara Montañó con Michel Morlet



Raúl Medina y Manuel Tapia



Fabiola Trigueros

Apuesta sustentable

Además de ser la primera vinícola en México con certificación orgánica, Finca La Carrodilla comienza a cosechar éxitos con premios internacionales de sus etiquetas, que se convierten en un orgullo para **Fernando Pérez Castro** y todo su equipo

Por **Uriel Trejo**

“Somos un huerto con cuatro vacas, seis borregos, dos docenas de gallinas, cientos de abejas y cuarenta mil plantas de vid”, así es como se define Finca La Carrodilla, vinícola ubicada en el Ejido El Porvenir, en el Valle de Guadalupe, resultado del sueño de la familia Pérez Castro, con la que honran a la Virgen de los Viñedos.

Hace una década fue cuando arrancó este proyecto dirigido por Fernando Pérez Castro, quien ha puesto gran empeño en sacar adelante este proyecto que busca ser un ejemplo de la nueva manera de hacer vino, por medio de la agricultura biodinámica, con una propuesta sustentable. Razón por la que desde sus primeros años se consolidó como un emprendimiento enológico con una certificación orgánica CCOF, otorgada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

Con el respaldo y visión del enólogo Gustavo González,

químico graduado de la Universidad de Berkley y con una maestría en enología en la Universidad de Davis, California, La Carrodilla ha ganado varios seguidores en esta primera década y ya comienza a demostrar que su calidad tiene validez internacional al obtener varios premios en dos distintos certámenes de alto prestigio en Canadá y España.

“Éste es apenas el primer año en el que Finca La Carrodilla participa en estos concursos. El que se nos reconozca significa un espaldarazo que agradecemos y que se suma al reconocimiento que el vino mexicano está teniendo cada vez más consistente en estos foros. Los vinos de Carrodilla al igual que los vinos de muchos de mis colegas bajacalifornianos son ya una rotunda realidad. Eso es motivo para festejarlo no sólo como bodega, sino como industria”, comparte Fernando.

Entre los galardones que obtuvieron se encuentra la medalla Gran Or del Premio del Jurado (Prix du Jury),



Este es apenas el primer año en el que Finca La Carrodilla participa en estos concursos. El que se nos reconozca significa un espaldarazo que agradecemos y que se suma a el reconocimiento que el vino mexicano está teniendo cada vez más consistente en estos foros.”

Fernando Pérez Castro
CEO Finca La Carrodilla



VITIVINÍCOLA AGROECOLÓGICA.
Finca La Carrodilla se ha convertido en un ejemplo de cómo se puede hacer vino de manera sustentable

al Syrah 2016 de Finca La Carrodilla en el concurso Selections Mondiales des vins, Canadá, donde fue seleccionado dentro del Top 50 de entre dos mil 160 vinos procedentes de 33 países; mientras que el Syrah añada 2017, se alzó con el premio Bacchus de Oro, dentro del XIX Concurso Internacional de vinos Bacchus 2021, celebrado en Madrid, España, y el vino Así se va a las estrellas 2017 (50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc) recibió el Bacchus de Plata. Pero fue el Gran Bacchus de Oro, por su Tempranillo 2017, el que le dio gran satisfacción a Fernando, ya que “el que se reconozca un tempranillo en la tierra de los Tempranillos (España) es particularmente especial. Nosotros hemos apostado desde el inicio por los monovarietales. Consideramos que los Valles de Ensenada producen uva de altísima calidad que da pie para poder hacer este perfil de vinos. Con este reconocimiento reafirmamos que los monovarietales de alta expresión están destinados a ser la tendencia dominante de la nueva enología mexicana”.



Fotos: Cortesía Finca La Carrodilla



UNA GRAN PASIÓN

Desde su creación, Pérez Castro y su equipo se han dado a la tarea de apostar por un sistema agroecológico, “el cual consiste en orientar los esfuerzos agrícolas para la construcción de suelo sano y rico en microbiología. Uno de los principios básicos es fomentar la vida en la viña, provocando una simbiosis entre la flora, la fauna y el viñedo con el propósito de crear resiliencia y una adaptación ecológica de nuestra actividad productiva”, afirma.

Esto se debe a que la sustentabilidad es la vía que está pidiendo la producción vinícola, “es la única alternativa viable a mediano y largo plazo. Los más reconocidos viñedos del mundo coinciden con esta idea”.

Es por eso que han pensado a la perfección la estrategia del viñedo, a la que se suma un huerto y granja. “Estamos en contra de los monocultivos y las unidades de producción agrícolas depredadoras. La agricultura tendría que ser el primer gran frente contra quienes, sin considerar las limitantes de los recursos naturales, explotan la tierra hasta que terminan por destruirla. Nuestra intención es construir las bases de un proyecto que sea sustentable (esto es que se pueda valer por sí mismo) para esto es necesario parecemos más a un ámbito natural que a una finca meramente productora de uva. Por eso producimos hortaliza, siembras de cobertura, hacemos apicultura, ganadería de bajo impacto, además de cumplir con todos los requisitos que nos solicita la certificadora orgánica”, acota Pérez Castro, quien expresa, que “después de mis hijas es el proyecto más importante de mi vida”.

Entusiasmado por los buenos resultados que ha obtenido con la finca, Fernando y su equipo están listos para sus próximos planes. “Liberamos con cuatro etiquetas nuestra línea Árbol, vinos orgánicos en campo y bodega. Liberaremos nuestro aceite de oliva e iniciamos la construcción de lo que será nuestra microquesería en la propiedad”.

Eso no es todo, ya que el 13 de agosto estarán festejando los primeros 10 años de La Carrodilla y para conmemorarlo tienen planeado hacer una celebración, “en el marco de las fiestas de la vendimia. Como siempre comiendo rico, apreciando el paisaje, caminando el viñedo y tomando los mejores vinos de la bodega. En nuestras redes sociales daremos más detalle”, concluye Fernando.



CONOCE MÁS

PÁGINA WEB: fincalacarrodilla.mx
INSTAGRAM: [@fincalacarrodilla](https://www.instagram.com/fincalacarrodilla)



Ana Gofe



Luisa Fernanda Islas



PARA LUCIR PERFECTA. Pamela McBeath

Beauty & champagne

Luisa Fernanda Islas y Pamela McBeath, entre otros, disfrutaron de una tarde de belleza organizada por Too Faced en el hotel Four Seasons

De la Redacción
Fotos **Fernando Canseco**

Cada vez más mujeres y hombres desean lucir una piel perfecta sin necesidad de cirugías, es por esa razón que varias marcas de cosméticos se han dado a la tarea de crear productos que ayuden con este objetivo. Recientemente, Too Faced lanzó una línea de productos inspirados en el efecto Plump.

Para mostrar las maravillas de su nueva colección, organizó una reunión titulada No-Botox Champagne Party! en una de las suites

del hotel Four Seasons de la Ciudad de México, donde los invitados de la mano de Sebastián Palao, International Makeup Artist de la firma, conocieron la propuesta.

Una copa de champaña fue la mejor manera de dar la bienvenida para disfrutar de esta experiencia que contó diversas actividades como una divertida sesión de fotos Polaroid, seguida de la Plumping Station, en la que se encontraban todos los artículos que integran

la línea, así luciendo una bata de satín personalizada, los invitados pudieron experimentar los efectos que logra esta tecnología cosmética.

El Plumping Station se replicará como un pop-up en las sucursales de Sephora Santa Fe (Ciudad de México), Fashion Drive (Monterrey), Andares y Galerías (Guadalajara), donde se podrá encontrar una variedad de productos que darán el efecto plump deseado.



Ricardo Marcos



Romina Sacre



Carmen Rojas



Sebastián Palao



Andrea Sotomayor y Paola López

Deleite bajo el sol

El hotel Princess Mundo Imperial, en Acapulco, es el escenario del evento **Entre Vino Mar y Tierra, Golf & Gourmet** que reúne a jugadores y reconocidos chefs en el puerto guerrerense

De la Redacción

Fotos **Jesús Espinosa**

Para comentar

■ **El anfitrión:** Grupo Mundo Imperial organizó cuatro días de diversión como parte del torneo Entre Vino, Mar y Tierra, Golf & Gourmet que invita a disfrutar de los mejores platillos de la región, un partido de golf y el confort que ofrece la zona de Riviera Diamante, en Acapulco.

■ **A jugar:** El torneo de golf tuvo lugar en el campo Turtle Dunes, frente al hotel Princess, comenzando el jueves con una ronda de práctica a fin de que los participantes se familiarizaran con el *green* de 18 hoyos, diseñado por Tripp Davis. Posteriormente,

el torneo se dividió en dos rondas en formato A Go-Go.

■ **Deleite gastronómico:** Durante el día, así como en las cenas de bienvenida y premiación, los asistentes disfrutaron de especialidades preparadas por reconocidos chefs, quienes dieron sabor a esta jornada. Juantxo Sánchez cocinó un jabalí a la leña, Aquiles Chávez preparó tacos de lengua y de costilla, José Manuel Baños se encargó de servir arroz con mariscos, Luis Chiu sorprendió con un pato Beijing y David Cetina puso el toque yucateco con unas tortas de cochinita pibil.



CONCENTRACIÓN TOTAL. Solene Le Moing



Benjamín Barona



Blanca López de Cortina, Jaime Weiss, Gabriel Cuenca, Javier Fuentes Carranza, Paola Hacha, Noe Graham y Rafael Cortina Oseguera



Irving Téllez, Alejandro Caballero, Karla Gallegos, Raúl Pardo y Víctor Hugo Toledo



Diego Rodríguez y Gerardo Gómez



El chef Manuel Baños



El chef Juanxo Sánchez



Alek e Iván Alvarado con Ann Esquivel

Orgullosamente mexicano

Antonio Guzmán e Ignacio Soto Borja y Anda

comparten detalles del World Padel Tour Acapulco

Exhibition Welcome Home 2021, que se realizará del 11 al 14

de agosto en el hotel Princess Mundo Imperial

Por **Uriel Trejo**

Entre las aportaciones que nuestro país le ha hecho al mundo se encuentra un deporte que tiene medio siglo y que surgió en México, el pádel, disciplina que ha llegado a muchos rincones del planeta teniendo muy buena aceptación.

Con el interés de darle seguimiento e impulsar el deporte entre las nuevas generaciones, se realizará del 11 al 14 de agosto el World Padel Tour Acapulco Exhibition Welcome Home 2021, el cual tendrá como sede el hotel Princess Mundo Imperial, en el marco de sus 50 años de su fundación.

UN POCO DE HISTORIA

Fue Enrique Corcuera la mente creativa de esta disciplina que tiene raíces en el tenis y frontenis, cuenta el notario Ignacio Soto Borja y Anda, incesante promotor y pieza clave en la creación de la Federación Mexicana de Pádel.

“Corcuera, quien se educó parte en Europa y fue un gran deportista, en su hacienda de Jalisco tenía una cancha de frontenis, pero quería practicar tenis, así que decidió poner una red en medio y ordenó a su carpintería hacer unas paletas de madera para poder jugar, porque descubrió que los muros le servían para regresar la pelota”, narra.

“Posteriormente, mandó a construir en su casa de Acapulco una cancha con paredes con lo que dio origen al pádel, ahí lo practicó con sus amigos Manuel Arango y Alonso Cuevas. Arango, quien llamó al deporte rebotetenis, tuvo la segunda cancha en el mundo, mientras que el príncipe Alfonso de Hohenlohe-Langenburg de España, pariente de Corcuera, decidió llevarlo a Marbella. También se expandió a Argentina gracias a los amigos de Viviana, esposa de Enrique, quienes los visitaban y descubrieron el deporte”.

Actualmente, se juega en los cinco continentes en una cancha de vidrio que significó una importante innovación para el deporte, ya que de esa forma se pudo proyectar y promover de una manera más factible.

PROYECCIÓN INTERNACIONAL

Con la expansión del juego llegaron varias competencias que impulsan la disciplina, como es el caso del World Padel Tour, “el circuito internacional más reconocido a nivel mundial, el cual tiene tres niveles que son open, master y exhibición, en este caso vamos a traer al sitio donde nació el pádel una exhibición deportiva con cuatro de las mejores parejas de hombres que están rankeadas y compitiendo en el



LOS MEJORES PADELISTAS SE ENFRENTARÁN EN ACAPULCO. Juan Martín Díaz y Jorge Nieto



Pablo Lima con Agustín Tapía



Ignacio Soto Borja y Anda

WPT y cuatro de las mejores duplas femeninas”, comparte Antonio Guzmán, organizador del evento.

Esta exhibición resulta una importante apuesta por parte del hotel Princess Mundo Imperial, al presentar un deporte orgullosamente mexicano con la participación de los atletas más destacados internacionalmente. “Tendremos una agenda importante que comenzará el 11 de agosto con el partido de leyendas, al que van a venir tanto Alejandro Lasaigues como Roby Gattiker, y también Fernando Belasteguín y Martín Díaz, quienes todavía están en activo de muy buen nivel”, afirma.

Los boletos estarán a la venta a través de boletia.com y se contarán con las medidas de salubridad que vayan marcado las autoridades para ofrecer un evento seguro, en el que todos puedan disfrutar de los encuentros que comenzarán a partir del jueves 12, “en el que se van a enfrentar dos parejas de WPT masculina y dos femenina con 4 parejas mexicanas, va a ser el partido en el que se verá el progreso del pádel en México. Las parejas que vienen masculinas son Fernando Belasteguín con Carlos Daniel Gutiérrez, que ha sido una revelación al inicio de los torneos de este año, también viene Pablo Lima con Agustín Tapía, que es la dupla gran revelación al ostentar el número 4 y el número 8, además de Franco Stupaczuk y Alejandro Ruiz, y Jorge Nieto Ruiz y Juan Martín Díaz, cuatro parejas excepcionales.

“En la parte femenina, contaremos con la pareja número uno, ellas quieren estar aquí porque aman México y les resulta súper importante, que es Ale Salzar con Gemma Triay, después viene

Delfina Brea con Tamara Icardo, toda una sensación, ganaron el pasado torneo, dos padelistas actuales y con mucho futuro, venían las hermanas Sánchez Alayeto, pero por cuestiones médicas no podrán, pero estamos viendo que otra pareja asistirá, y Alix Collombon y Jessica Castelló, para completar estas cuatro parejas”.

A la par de la acción en la cancha tendrán algunas actividades como la inauguración del primer Museo Mundial del Pádel, que contará la historia de la disciplina, así como algunas clínicas con pequeños, “queremos que este deporte evolucione y trabajar con los niños para tener en el futuro mexicanos dentro de los 10 lugares del World Padel Tour”, finaliza Guzmán.



Ale Salzar y Gemma Triay



Antonio Guzmán, uno de los organizadores del evento

Fotos: Cortesía



EN BUSCA DE LA GLORIA. Pablo Enríquez Aguilar

¡Sin rendirse!

ESTADO DE MÉXICO.- Uno de los destinos favoritos y de mayor tradición para el triatlón en México es, sin duda, Valle de Bravo, considerado uno de los Pueblos Mágicos más bonitos de nuestro país y preferido para pasar el fin de semana por su cercanía a la Ciudad de México.

Esta vez fue en el Club de Vela El Zarco, donde se dieron cita alrededor de mil 250 atletas que se enfrentaron en la edición 2021 del Triatlón AsTri Valle de Bravo GMC. Eran las primeras horas del día y los participantes estaban listos para demostrar su resistencia en esta competencia que los llevó de las frías aguas del lago hasta los caminos arbolados de la zona que recorrieron en bici y corriendo.

En cada una de las

categorías los deportistas hicieron su mayor esfuerzo, sin embargo, pocos fueron los que consiguieron subirse al podio de ganadores como fue el caso de Dalia Alicia Castañeda, quien con un tiempo de una hora, 20 minutos y 41 segundos se llevó la gloria en el Aqua Run Olímpico, en el Élite varonil el oro fue para David Núñez Gómez con 57 minutos y 3 segundos, mientras que en la rama femenil, Anahí Álvarez Corral se puso a la cabeza con una hora, cuatro minutos y 34 segundos.

Por medidas sanitarias no se realizó la ceremonia de premiación de uno de los triatlones con más tradición, el cual se viene realizando de manera ininterrumpida cada año desde su creación en 1988.



Carlos Sánchez



Ana Paula Durán



Juan Carlos Corella y Ana Martín



Jacobó Backal

Para todos los gustos



UNA MANERA DE EMPRENDER. Carla Celis, de Nostalgia, acompañada de Fausto Ricki Santibáñez



Paola Maldonado



Carla y Lyana Henkel

Entre los espacios que se pueden encontrar en la Ciudad de México está La Nación de Todos, el cual se ubica en la calle de Colima número 22, en la colonia Roma. Este proyecto busca impulsar y promover el desarrollo de negocios en esta nueva época, en la que las oportunidades no sólo llegan, se crean.

Es así como se ha creado una comunidad de emprendedores que impulsan sus marcas que van desde ropa, joyería, accesorios, muebles y arte, así como una oferta gastronómica que busca consentir a los visitantes, quienes pueden ir con su mascota, ya que es pet friendly.

Entre las opciones que se pueden adquirir están el arte, iluminación y muebles de El real, Galería Surrealista, Luz Olivia Castillo cuenta con una variedad de prendas y calzado o ropa vintage de Nostalgia, para los coleccionistas de art toy Sticky Hippo tiene piezas muy interesantes, también se encuentra la joyería en plata de Coralito de Plata y las plantas y macetas de La Plantería.

En cuestión gastronómica puedes romper tabúes y paradigmas con los deliciosos nasty waffles de Boca Llena, los burritos de Mal del Burro o la comida mexicana libre de crueldad de Querida Simona. Sin duda, una gran opción para disfrutar de un fin de semana muy original.



POR LAS MUJERES. Mariana Gómez del Campo, Lupita Jones y Mari Rouss Villegas

Por la sororidad

Uno de los temas que se encuentran en la lista de prioridades del Colectivo 50+1, integrado por mujeres políticas, académicas, especialistas en diversas áreas y líderes de opinión, es el combate a la violencia de género, por lo que convocó a un diálogo abierto entre sus integrantes, bajo la coordinación de Lupita Jones.

Realizado en el hotel Live Aqua, el foro estuvo encabezado por Mariana Gómez del Campo, presidenta del colectivo en la Ciudad de México, y contó con la participación de Andrea Meza, Miss Universo, quien compartió unas palabras de empoderamiento femenino. "Quiero que las mujeres reconozcamos nuestro valor y amemos nuestra individualidad. Cuando nos amemos tal cual somos, podemos lograr todo", dijo como parte de su mensaje para combatir la violencia, la discriminación y la desigualdad.



Kenia López



Susy Cueto



Andrea Meza y Mariana Gómez del Campo



Diana Cardona, Tanya Moss y Lupita Jones

Encuentro de sabor



SIBARITAS. Regina Dondé, Sylvia Rivera, Jous Carbajal y Alicia Moreno

El restaurante Eloise, uno de los espacios gastronómicos consentidos del sur de la ciudad reabrió sus puertas luego de un periodo de pausa debido a la pandemia.

Para celebrar este regreso convocó a un grupo de amigos para que disfrutaran una tarde llena del sabor francés contemporáneo que caracteriza a este espacio, liderado por el chef Abel Hernández.

Los comensales hicieron un recorrido por la oferta culinaria que incluye desde los platillos clásicos como el famoso crême brûlée de foie gras servido con ensalada de arúgula, vinagreta de maracuyá y pasitas en vino blanco; el risotto con escargots y la carne de lenta cocción short rib a la bourguignon hasta la pechuga de pollo orgánico, coliflor rostizada, jitomate y salsa de ajo negro, por supuesto las nuevas adiciones de su carta. Cada tiempo fue acompañado de vinos y cocteles con los que brindaron por el éxito de esta nueva etapa de Eloise.



Marycarmen López



Rose Ruiz



Uriel Santana y Luis Romano



PROPUESTAS DEL MAR. Regina Logar



Noche gourmet

El colectivo gastronómico del Mercado del Carmen, ubicado en San Ángel, estuvo de festejo al reiniciar las actividades de este espacio en el que sobran las propuestas de comida para todos los gustos.

Listos para recibir a los visitantes en la noche de reapertura estuvieron los antojitos mexicanos de Taquería Poncho's, las opciones de cocina árabe de Al Sultán, cortes y plattillos a las brasas de Pache Foods, La Cevichería San Ángel, de Regina Logar, así como wraps, pizzas, panadería y los bocados dulces de Díaz de Café, entre otras alternativas que se pueden disfrutar en este sitio.

Los invitados aprovecharon para conocer también la oferta de ropa y accesorios que tienen presencia en este espacio de atmósfera relajada.



Rodrigo Méndez y Jan Toussaint



Luis Cacho, Juan Carlos Gazza y Renata Aguilar



AL ESTILO W. Away Spa reabre sus puertas

Sin salir de la ciudad puedes desconectarte un momento y recibir el mejor tratamiento con la gran variedad de spas que existen. Uno que se ha convertido en un clásico y el cual recibió una transformación fue el Away Spa, ubicado en W Mexico City.

Este espacio se caracteriza por contar con una gama de masajes y faciales personalizados, áreas mixtas para un circuito de hidroterapia: vapor, sauna y jacuzzi, y su temazcal, la estrella del lugar, en el que se realizan rituales de aproximadamente 90 minutos, guiados por una auténtica chamana, quien conduce esta experiencia acompañada de cánticos prehispánicos, que ponen intención a la práctica de acuerdo a las necesidades de los participantes. Además, cada visita se completa con la deliciosa barra de infusiones, jugos detox, mocktails y cocteles.

“En este momento de transición a nivel global, hemos querido que el nuevo rostro de Away Spa ofrezca a nuestros huéspedes una burbuja para volver a florecer y

recargar energía en medio de la ciudad. Ya sea a través de un ritual de temazcal, un masaje detox o la experiencia Afterparty, queremos que cada visitante conecte con aquello que le apasiona y que enciende su pasión por la vida”, comentó Rainer Weinberg, general manager del hotel.

Los invitados a la reapertura tuvieron la oportunidad de conocer la propuesta que Comex realizó en el espacio inspirados en la tendencia de tono Flora, de Color-Life TRENDS 2021, recreando el espacio bajo el concepto de la salud colectiva en el planeta.

Ya sea para recibir sus masajes o mix de técnicas relajantes, de tejido profundo o deportivo con personalización que va de la aromaterapia al uso de piedras calientes en espalda, o exfoliaciones corporales, su facial glam de 50 min que remineraliza e hidrata la piel o su ritual de temazcal, Away Spa se convierte en la opción para lograr una reconexión, bienestar y encender el glam al estilo W.

Para consentirse



Juan Pablo Bonilla y Deby Beard



Alexis Beard y Patricia Vasconcelos



Melanie Beard y Guillermo Rojas



Chloie Costello y Alexandra Dieck



Foto: Joaquín Castillo @thejoaquincastillo

W THE B WORLD AS MY BACKYARD

• Por: María Fernanda Leaña
@malincheart

SIQUEIROS ARTISTA-CAPITÁN-BANDIDO

Primeros años

Hijo de familia burguesa, el pintor David Alfaro Siqueiros nació en la ciudad de Chihuahua, México, el 29 de diciembre de 1896. En 1908 se trasladó a la Ciudad de México para estudiar arte y arquitectura en el Colegio Franco-Inglés.

Revolturas

Su escolarización llegó en un momento interesante de la historia de México. En 1910 estalló la Revolución Mexicana y un Siqueiros recientemente politizado se involucró en huelgas estudiantiles. Al año siguiente, lideró una exitosa huelga estudiantil en la Academia San Carlos que cambió los métodos de enseñanza de la escuela.

A la edad de 18 años, Siqueiros se unió al Ejército de la Revolución Mexicana, alcanzando el grado de capitán. También se unió al Partido Comunista y trabajó para socavar al nuevo dictador militar de México, Victoriano Huerta.

El artista politizado

Para Siqueiros, el arte y la política se fusionaron a la perfección. Sus murales, grandes y atrevidos, a menudo estaban impregnados de causas que apoyaban su política de izquierda. Además, no tuvo miedo de llevar el arte a su trabajo político.



Mientras aún estaba en el Ejército de la Revolución Mexicana, cofundó un grupo llamado Congreso de Artistas Soldados. También se asoció con Diego Rivera, un muralista y un izquierdista incondicional, y Javier Guerrero, para iniciar *El Machete*, periódico semanal que se convirtió en el portavoz oficial del Partido Comunista del país.

Su vida y obra parecían oscilar entre la aceptación y el repudio. Durante la década de 1920 y principios de la de 1930, Siqueiros fue encarcelado a menudo por su trabajo político. Sin embargo, en 1922 recibió el encargo de pintar lo que podría ser su mural más famoso, *Los Elementos*, en la Escuela Nacional Preparatoria.

EU

En la década de 1930, Siqueiros llegó a Estados Unidos y trabajó en Los Ángeles. Sus murales contaban la historia de la contundente relación de Estados Unidos con América Latina. Su trabajo también lo llevó a Sudamérica y luego de regreso a Nueva York, donde abrió una escuela para jóvenes artistas.

Los estudiantes incluían a Jackson Pollock, que recién comenzaba.

Siqueiros en Los Ángeles

David Alfaro Siqueiros fue el más radical política y artísticamente de los principales muralistas mexicanos, creyendo que el arte debe ser revolucionario no sólo en su contenido político, sino en sus materiales y técnicas. De los tres murales que hizo en Los Ángeles en 1932, *América tropical* ha demostrado ser el más duradero en su importancia. El encuentro de Siqueiros en Los Ángeles con la tecnología industrial y la industria cinematográfica de Hollywood fue formativo en su desarrollo artístico, lo que lo llevó a adoptar las herramientas de la industria (pistolas rociadoras, sopletes, aerógrafo y proyecciones fotográficas) y a establecer un enfoque colectivista de la creación artística. Ambos alineados con su ideología comunista. El Bloque de Pintores Murales, como llamaba a sus colaboradores-asistentes, incluía a los artistas Luis Arenal, Philip Guston, Reuben Kadish y Fletcher Martin. Fueron profundamente influenciados por la estética de Siqueiros, especialmente



En 1922, David Alfaro Siqueiros pintó frescos en las paredes de la Escuela Nacional Preparatoria y comenzó a organizar y liderar sindicatos de artistas y trabajadores. Sus actividades comunistas lo llevaron a numerosos encarcelamientos y periodos de exilio. Produjo miles de pies cuadrados de pinturas murales en las que se retrataron numerosos cambios sociales, políticos e industriales. Enseñó a Jackson Pollock. Hoy es un icono imitado y jamás igualado, reconocido internacionalmente.”

su unión de los ritmos arrolladores del arte barroco europeo con las formas sólidas y monumentales de la escultura olmeca y azteca. Como afirmó más tarde Kadish, “la llegada de Siqueiros a Los Ángeles significó tanto entonces como los surrealistas que llegaron a Nueva York en los años cuarenta”.

Guerra y atentado a Trotsky

Tras el ascenso del izquierdista Lázaro Cárdenas a la presidencia mexicana, Siqueiros regresó a su país de origen, pero su estancia allí duró poco. Tras el estallido de la Guerra Civil española, el artista viajó a España para servir y luchar contra los fascistas.

Las simpatías comunistas de Siqueiros eran tan profundas, y su afinidad por Stalin era tan fuerte, que en 1940 Siqueiros dirigió un ataque a la casa de León Trotsky, a quien el presidente Cárdenas le había concedido asilo en México. Trotsky sobrevivió a la emboscada, pero luego fue asesinado, un acto en el que Siqueiros pudo o no haber tenido algo que ver.

Como artista, Siqueiros cedió poco en sus ambiciosos proyectos. Continuó con su tema antifascista durante la Segunda Guerra Mundial, con piezas como *Un nuevo día para la democracia*, *Muerte*

al invasor y *Fraternidad entre las razas negra y blanca*.

Cárcel

En 1959, el gobierno mexicano condenó a Siqueiros a cinco años de cárcel por apoyar a un sindicato de trabajadores ferroviarios. Después de que el artista fue liberado en 1964, continuó mostrando su pasión ardiente por las causas de izquierda. Respaldó firmemente al nuevo gobierno cubano y a su líder, Fidel Castro, y se pronunció contra Estados Unidos y su guerra en Vietnam.

Su muerte

En 1974 Siqueiros murió en Cuernavaca, su hogar durante la última década de su vida.

Siqueiros toma el Whitney de Nueva York

Exposición *Vida americana: muralistas mexicanos rehacen el arte estadounidense. 1925-1945* (17 de febrero de 2020 -31 de enero de 2021).

México experimentó una transformación cultural radical al final de su Revolución en 1920. Se estableció una nueva relación entre el arte y el público, dando lugar a un arte que hablaba directamente a la gente sobre la justicia

social y la vida nacional. El modelo galvanizó a los artistas en Estados Unidos que buscaban liberarse de la dominación estética europea para crear arte nativo accesible y de importancia pública. Numerosos artistas estadounidenses viajaron a México y los principales muralistas mexicanos —José Clemente Orozco, Diego Rivera y David Alfaro Siqueiros— pasaron largos períodos de tiempo en EU realizando murales, pinturas y grabados, exhibiendo su trabajo e interactuando con artistas locales. Con casi 200 obras de más de sesenta artistas mexicanos y estadounidenses, esta exposición reorienta la historia del arte al revelar el profundo impacto que los muralistas mexicanos tuvieron en sus contrapartes en Estados Unidos durante este período.

Esta exposición fue organizada por Barbara Haskell, curadora, con Marcela Guerrero, curadora asistente, Sarah Humphreville, asistente curatorial senior, y Alana Hernandez, exasistente de proyectos curatoriales.

“Nuestro principal objetivo estético es propagar obras de arte que ayuden a destruir todo rastro de individualismo burgués”.

David Alfaro Siqueiros.

Los espero el próximo viernes en #theworldasmybackyard

María Fernanda Leño

AKA

@malincheart





Fotos: AEE y cortesía Parole

Diseñado con amplios ventanales y un confortable estilo clásico, Parole muestra su encanto culinario frente al parque Lincoln, en la esquina de Emilio Castelar y Calderón de la Barca, en Polanco.

De noche parece un antiguo salón decorado con elementos de madera, herrajes y candiles que acentúan la doble altura de la veranda de cristal, creando un singular recuerdo de los palacios europeos abiertos hacia la belleza natural. Este nuevo restaurante, que pertenece a Grupo Rosa Negra, busca deleitar los sentidos centrandose su atención en la comida italiana vanguardista.

Su chef, Miguel Ángel Castro, define la propuesta de Parole “como cocina italiana con herencia etrusca de la toscana, nutrida con platillos muy puntuales de Nápoles, Sicilia, Puglia, la costa Amalfitana y algunos deleites romanos como su scacio e pepe o su carbonara preparada justo frente al comensal en una fuente de queso granna padano; además de otros variados platillos inspirados en la cocina del norte de Italia y los fogones de Milán, Turín y el Piamonte”.

Todas sus pastas son producidas en casa “para generar ese toque tan entrañable de las recetas de las abuelas, al igual que el pan. En la mesa procuramos esas comparsas exquisitas que exaltan los sentidos como las trufas o las aceitunas y otros productos como los aceites y balsámicos; quesos y una amplia carta de vinos”.

En su carta encontrarás lasaña de la casa con un rústico y delicioso ragú; linguini de calamar con salsa a la puttanesca; pescado zarandeado a las brasas con zanahorias, pimiento morrón, tomate y aceite de salvia; así como un ossobucco braseado con vino tinto, polenta y trufa negra fresca; mejillones al vino blanco y otros platillos que se complementan con finales dulces como su tiramisú y una ecléctica coctelería. Su coctel estrella es *El padrino*, preparado con mezcal y Ancho Reyes.

“La riqueza de la cocina casera es invaluable, pues parte de la frescura de los ingredientes y la convivencia con la familia y amigos. Mi camino se ha enriquecido a través de diversas

Parole

SABORES DE TRADICIÓN ITALIANA CON UN ACENTO DE LA TOSCANA EXALTAN LA FRESCURA DE UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA MODERNA. PARA DELEITAR LOS SENTIDOS, ESTE NUEVO RESTAURANTE TIENE UN GRAN SALÓN ABIERTO AL PAISAJE DEL PARQUE LINCOLN



2



3



4



5



6



7

DIRECCIÓN: Emilio Castelar 163, colonia Polanco.
HORARIO: De 12:00 a 24:00 hrs.
INSTAGRAM: @parolepolanco
WEB: parole.mx
TELÉFONO: 55 5801 0251.



1. El salón principal frente al parque.
2. Cocteles *El padrino* y *Muerte en Venecia*.
3. Pan artesanal y focaccia hecha en casa.
4. Panqué de almendras y chocolate.
5. Pescado zarandeado a las brasas.
6. Callos gigantes con parmesano, aioli y pesto.
7. Fettuccine carbonara con trufa.

cocinas, entre ellas, las de Massimo Bottura, Joan Roca o Antonio Bachour. También aprecio mi experiencia en la Ostería Franciscana, que sentó mis bases para perfeccionar la cocina italiana”.



María José Garrido, Tania Castillo, Laura Haces y Candelaria Garrido fueron las anfitrionas de Visit The Woodlands



Laura Haces presenta algunas de las actividades artísticas y culturales que se desarrollan en el lujoso suburbio texano

The Woodlands en el brunch

Situado al sureste de Texas, The Woodlands es el destino perfecto para quienes deseen vivir las mejores vacaciones de su vida, a través de una experiencia de lujo y sofisticación.

The Woodlands – ubicado a 30 minutos de Houston– es el único suburbio en Estados Unidos que cuenta con una tienda Louis Vuitton y poco más de 200 comercios de lujo en The Woodlands Mall.

“A quién no le gusta ir de shopping a Estados Unidos. Hemos recorrido ya Nueva York, California y Florida, pero visitar The Woodlands Mall es una experiencia totalmente diferente, porque además de encontrar las mejores marcas de lujo, puedes deleitarte con la mejor gastronomía del mundo y darte tiempo, incluso, para disfrutar de la naturaleza, ya que está rodeado de un hermoso lago y del bosque”, compartió Laura Haces, especialista en turismo.

Por si esto fuera poco, agregó, en el mall puedes también disfrutar de actividades artísticas y culturales durante todo el año. “Ahí mismo, después de hacer tus compras, podrás apreciar conciertos y exposiciones de arte, principalmente, de artistas latinoamericanos”, señaló.

Como parte de las actividades que realiza para dar a conocer en México este suburbio family friendly, Laura Haces indicó que este destino es el balance perfecto entre naturaleza y shopping. Pero también para vivir una experiencia única con toda la familia.

“Como su nombre lo dice, en The Woodlands todo tiene que ver con naturaleza. Todo está rodeado de bosque, tenemos más de 28 mil áreas de bosque natural y 200 millas de senderos naturales, y todo esto lo

tienes alrededor de ti. Por lo que puedes pasar varios días visitando el mall, pero también recorriendo el río en kayak, canoa o bicicleta acuática.

“Hay parques acuáticos para que los más pequeños lo disfruten y exclusivos espacios para reuniones de negocio. Las salas de juntas cuentan con vistas maravillosas al lago y al río. Son experiencias únicas que ofrecen hoteles como Resorts Hilton, The Westin y The Marriot”, expresó Haces, visiblemente emocionada durante la presentación del destino texano en el exclusivo complejo Ventanas de San Miguel Golf & Residencial, en San Miguel de Allende, Guanajuato.

Con el propósito de recrear los paisajes que podrías disfrutar al visitar The Woodlands, la anfitriona organizó una actividad artística, en la que todos los invitados a esta presentación realizaron una pintura basada en tres escenarios del suburbio.

Entre acuarelas, anécdotas y risas sobre los trazos, la artista plástica Laura Garrido destacó por sus trazos perfectos, al dibujar el paisaje boscoso de este suburbio.

Además de Laura Haces, la presentación tuvo como anfitrionas a María José Garrido, Tania Castillo y Candelaria Garrido, quienes rifaron cuatro premios entre los invitados. Destacaron las gift cards, para exclusivas tiendas de The Woodlands Mall.

La presentación concluyó con un sofisticado y delicioso brunch, en el que se disfrutó de amenas charlas sobre la majestuosidad de Cynthia Woods Mitchell Pavilion, el teatro principal de The Woodlands, el cual se ubica en el top 10 de los mejores espacios artísticos y culturales del mundo.



La artista plástica Laura Garrido mostró sus dotes artísticos

WATCHES WORLD

LOS RELOJES DE TU VIDA



Omega Seamaster Aqua Terra Tokyo 2020 Gold Edition

Sin duda, ¡el evento del verano son los Juegos Olímpicos! Omega ha sido el Cronometrador Oficial desde 1932, siendo los juegos de Tokio 2020 la ocasión número 29. Como el premio máximo para cualquier atleta es la medalla de oro, la Casa Relojera se inspiró en este reconocimiento al desarrollar dos relojes por motivo de los juegos. Las dos piezas, de 38 y 41 mm, cuentan con cajas de oro amarillo de 18 quilates, mientras que sus carátulas son de cerámica azul pulida grabadas con láser con el emblema de los juegos de este año. Este patrón consta de unos cuadros color azul índigo, que no sólo refiere a elegancia y sofisticación para los japoneses, sino que significa “unidad en la diversidad”. Debido a su importancia, el emblema completo se encuentra en los fondos de la caja del reloj. Adicionalmente, las correas se presentan en cuero azul. En cuanto a la mecánica, cuentan con el calibre de alta precisión Co-Axial Master Chronometer. Tienen 5 años de garantía e incluyen una caja de presentación.



Hublot Big Bang Unico Summer

Celebra el verano con relojes para cada ocasión

LA RELOJERÍA SE LLENA DE ENERGÍA CON PIEZAS INSPIRADAS EN LAS ACTIVIDADES DE VERANO. ESTE 2021 NO ES LA EXCEPCIÓN, POR LO QUE ALGUNAS CASAS RELOJERAS OFRECEN MODELOS IDEALES PARA ESTA TEMPORADA.

Hublot Big Bang Unico Summer

Inspirándose en los tonos azules luminosos y turquesas del verano, Hublot presenta Big Bang Unico Summer. Este modelo unisex, limitado a 200 piezas, cuenta con una caja de 42 mm en aluminio anodizado turquesa satinado y pulido. Sus agujas también son azul turquesa, con la diferencia que tienen un blanco luminiscente, y las dos correas One Click comparten el mismo color. En cuanto a su mecánica, tiene un calibre UNICO (HUB1280) con un sistema de fricción de cronógrafo regulable con bola, una rueda de columnas que

se ve desde la carátula y un embrague de segundos oscilante. Para ofrecer una caja más plana (14.5 mm), la marca destaca que ha reducido el grosor del movimiento a 6.75 mm. Por último, tiene una reserva de marcha de 72 horas.

Baume & Mercier Riviera Summer

Como el color del verano es el verde para la Casa Relojera, ahora el Riviera se viste de este tono en una pieza con movimiento de cuarzo con 10 años de autonomía. El modelo para mujer es de verde luminoso con 36 mm de diámetro

hecho de acero y 50 metros de hermeticidad. Cuenta con una carátula verde claro con un acabado satinado soleil y ondas estilizadas.



Hublot Big Bang Unico Summer.



Baume & Mercier Riviera Summer

El modelo masculino consta de una versión automática de acero pulido y satinado de 42 mm de diámetro con el bisel de 12 facetas y 100 metros de hermeticidad. Es de mayor tamaño y cuenta con una carátula verde profundo. Si bien incorporan una correa de caucho verde con triple hebilla desplegable y cierre de seguridad, ambos modelos ofrecen el sistema

intercambiable Fast Strap para cambiar fácilmente de correa o brazalete.

Glashütte Original, cuatro piezas para cada actividad

La relojería alemana de Glashütte Original se une a la celebración del verano con dos piezas para mujeres y dos para hombres. En el caso de los relojes para mujer, la pieza

Lady Serenade está inspirada en la arena blanca de las playas del Caribe. Cuenta con carátula de nácar blanco, un bisel con 52 diamantes y una correa de piel de aligátor color blanco crema. Por su parte, SeaQ, pensado en la navegación y con una hermeticidad de hasta 200 metros, es un reloj deportivo de acero noble con un bisel de 47 diamantes de talla brillante, zafiro azul y una correa sintética azul oscuro o un brazalete de acero noble. En cuanto a los relojes para hombre, el SeaQ Panorama Date es un reloj deportivo de acero noble certificado para buceo profesional, con una hermeticidad de 300 metros. Por último, el Senator Chronometer, para un uso de exploración, está inspirado en los famosos cronómetros náuticos de Glashütte.

DESTACAN LOS COLORES AZULES LUMINOSOS, TURQUESAS Y VERDES, ASÍ COMO LOS DISEÑOS FRESCOS Y SOFISTICADOS.



Glashütte Original Lady Serenade / Glashütte Original Senator Chronometer.

¡Relojes femeninos y brillantes!



Jaeger-LeCoultre Rendez-Vous Dazzling Moon Lazura

El cielo nocturno, cuando recién cae la noche, es representado por un azul intenso del lapislázuli que contrasta con el brillo de los diamantes talla brillante en círculos concéntricos. Encontramos 36 diamantes grandes en el círculo exterior, mientras que el círculo interior en el bisel cuenta con 72 diamantes. La carátula luce cifras florales en forma de arco que indican las horas. En la parte inferior se dibuja una banda elíptica de 68 diamantes con un mapa celestial al interior que tiene pequeñas semiesferas doradas pulidas. Ahí también yace la protagonista de la pieza de forma imponente: una luna nacarada. Esta pieza es impulsada por el calibre Manufactura 935 de movimiento automático.



Piaget Possession Cuff

El nuevo integrante de la colección Possession fusiona lo mejor de los dos mundos, la experiencia de la marca con los relojes de pulsera y sus creaciones de joyería. ¿El resultado? Un reloj brazalete con más de 32 quilates de diamantes talla brillante que rodea la muñeca y oro blanco de 18 quilates del brazalete. La carátula está completamente engastada en diamantes y, además, como la colección cuenta con elementos giratorios, el bisel también lo es. Este último integra diamantes engastados en forma de media luna.

¡Lo quiero!

Por **Jessica Pacheco**



Tiffany
Placas grandes, eslabones atrevidos, dijes o perlas de Tiffany HardWear son los protagonistas de la campaña de verano *Not Your Mother's Tiffany*, a través de la cual la firma muestra sus piezas más icónicas en plata.



Juliet Aurel

La firma mexicana de joyería presenta su colección *Oceanum*, que captura la belleza y magnitud del mar.



Tous

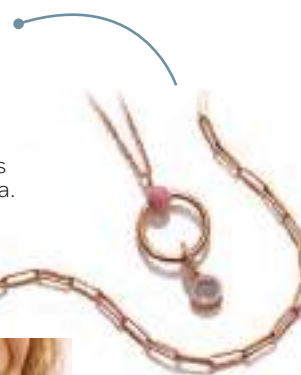
Los colores, formas y texturas de los tesoros marinos se representan en la colección *Ocean*.

Locura por los eslabones

Cadenas en aretes, pulseras y collares

Pandora

Millie Bobby Brown seleccionó cuatro charms de la colección *Pandora Me*, que invitan a tener más seguridad. Usa los de tamaño micro con pulseras y collares de cadena gruesa. Si prefieres un estilo más sofisticado, los collares de la colección *Style in Bloom* serán ideales para esta temporada.



Malandra Jewelry

La reciente colección está inspirada en la Península de Yucatán, sus ríos subterráneos, manglares y cenotes, así como en su fauna. El Mérida Pearl Necklace combina perlas naturales y eslabones.



Iconique

Los collares de la colección *Dune* reflejan la pasión de esta marca por el arte, la arquitectura y la naturaleza.

Shiseido

Este protector solar cuenta con SynchroShield, una tecnología que responde a los cambios en el medio ambiente, y WetForce que eleva la protección a los rayos UVA y UVB en contacto con el agua o la transpiración. Ayuda a prevenir la aparición de líneas finas, arrugas y corrige el tono.



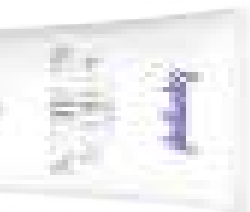
Comfort Zone

La línea Sun Soul ofrece protección solar antienviejimiento y una fórmula con algas y aceites que aumentan sus capacidades hidratantes. Es apta para veganos, libre de siliconas, derivados animales, aceites minerales, SLS y SLES y sus empaques son reciclables.



Supergoop

Si tu piel es sensible, normal a mixta o propensa al acné la loción de protección solar diaria Sheerscreen es para ti. Su fórmula para uso diario es súper ligera y traslúcida, contiene extracto de trébol, jugo de aloe vera y escualano. Disponible en Sephora.



Maëlys Skincare

Rescue Gel te ayudará en los momentos en los que la piel se irrita por el sol o el uso de piscinas, su fórmula antiséptica y antibacteriana hidratará y sanará las zonas afectadas, reducirá la inflamación y resequedad, promoviendo la regeneración celular.



Seasons

El Bloqueador Pantalla Solar FPS 50 es biodegradable y libre de aceites minerales, su resistencia al agua y al sudor lo hace ideal para actividades al aire libre; asimismo, el Bloqueador Solar Ultralight FPS 50 tiene una textura ligera y no deja manchas blancas, además de brindar protección contra rayos UVB y UVA.



Natura Bissé

El Self-Tan Drops Oil-Free le dará un tono dorado a tu piel sin la necesidad de exposición solar. Este autobronceador vegano, con 95% de ingredientes de origen natural, es ultraligero y está enriquecido con vitamina C, por lo que posee una acción antioxidante que proporciona una protección biológica frente a los daños causados por la radiación solar. Úsalo en rostro, cuello y escote.



Piel dorada

Protégela bajo el sol

#ReebokxJurassicPark

Una de las colaboraciones que más llamarán la atención esta temporada es la de Reebok y Jurassic Park, en la que además del lanzamiento de una colección de calzado inspirada en el filme de 1993, han creado un escape room digital llamado ESCAPE PARK, donde cualquier fanático podrá jugar desde una computadora o celular. En esta experiencia el usuario explorará icónicos escenarios retomados de la película mientras resuelven acertijos con un reloj que solo un verdadero fan podría contestar desde la comodidad de su casa. El jugador que en menor tiempo tenga el mayor número de respuestas correctas podrá ganarse un viaje, para él y un acompañante, al parque temático Jurásico en Orlando, Florida. Sólo debes entrar a reebokescapepark.com, ser mayor de edad para participar, jugar y concursar para ganar. Tienes del 30 de julio a las 00:00 horas al 6 de agosto a las 14:00 horas para participar.



JUEGA

PÁGINA WEB: reebokescapepark.com

Dekids

Este verano niñas y niños disfrutarán de unas vacaciones completamente distintas con las experiencias que Dekids tiene para ellos: Verano Hacker Emprendedor y Verano Gamer, que además de divertidas, ayudan a desarrollar importantes habilidades para la vida y generar confianza en ellos mismos. En el primero, los pequeños participarán en un taller de programación, creación de tecnología y emprendimiento a partir de los sueños e inquietudes de cada uno. Mientras el Verano Gamer está diseñado para la creación de videojuegos, combinando habilidades de diseño y creatividad. Este taller ayuda a los infantes a desarrollar su imaginación, estructurar historias lógicas y entender la importancia de la comunidad al compartir un videojuego hecho por ellos mismos con sus amigos. Todo es a través de clases virtuales en tiempo real, por lo cual pueden participar de todas partes del mundo; no requiere mayores conocimientos que saber leer, escribir y matemáticas básicas. Está abierto a niños y niñas desde los 9 hasta los 14 años de edad.



INSCRÍBETE

PÁGINA WEB: dekids.com.mx
YOUTUBE: Dekids



VoltEdge

Especializada en el mundo gaming, esta marca mexicana tiene muy claro que para disfrutar de la música y los efectos de sonido es fundamental contar con accesorios que te brinden toda la experiencia, por lo que cuenta con una amplia gama de headsets que van desde el modelo para los jugadores que desean un audio de calidad sin el peso de los auriculares y cascos tradicionales, hasta los TX50, de aspecto más robusto, mejor rendimiento de sonido y mayor confort; cuenta con drivers dinámicos de 50 mm, cojines de malla atlética, micrófono abatible de largo alcance y son compatibles para PS5 y Xbox One.

CONOCE

PÁGINA WEB: voltage.mx
INSTAGRAM: [@voltage.mx](https://www.instagram.com/voltage.mx)

¡Qué gane el mejor!

ROMPE CON LA RUTINA CON ESTAS OPCIONES PARA GOZAR DE TUS MEJORES VIDEOJUEGOS



Xbox & SPACE JAM

Una de las cintas que se estrenaron este verano es *Space Jam: Una nueva era*, en la que Bugs Bunny y todos sus amigos se suman al jugador de baloncesto LeBron para vivir muchas aventuras. Inspirados por esta cinta Xbox decidió crear un clásico juego de desplazamiento lateral de estilo arcade con ideas de los fans, un estilo artístico retro y diversión para toda la familia. Los miembros de Xbox Game Pass Ultimate pueden solicitarlo como una recompensa gratuita a través de la Galería de Recompensas en la consola Xbox, la app Xbox en PC Windows o la app móvil Xbox Game Pass. Además, presentaron un control inalámbrico que brinda gran comodidad a la mano y puede ser un gran compañero de batallas.

DIVIÉRTETE

PÁGINA WEB: xbox.com/es-MX/promotions/space-jam-a-new-legacy-game
INSTAGRAM: [@xboxmexico](https://www.instagram.com/xboxmexico)

Toalla. **Missoni**

Protector solar. **SVR**

Lentes. **Longines**

Agua Bendita

Perfume. **Lady Emblem de Montblanc**

Bolso. **Inès Bressand**

Destino: el mar

BIKINI Y TODA LA ACTITUD ES LO ESENCIAL PARA DISFRUTAR DE UNA ESCAPADA A LA PLAYA

Aretes. **Marino Jewelry**

Sombrero. **Salvatore Ferragamo**

Sandalias. **Birkenstock**

Traje de baño. **Zingara**



POST SCRIPT

• Por RAFAEL MICHA
@rafaelmicha

PUEBLA, MI AMOR

Hoy haremos los cómplices de Tesoros de México lo propio —y todo lo posible— para presentar: Génesis, historias de una identidad poblana CHILE EN NOGADA

Todas las leyendas urbanas, historia, origen, memoria y más, más, más —amén de ricas propuestas— serán anfitriones en La Purificadora, hotel en Puebla. Reunidos en un grupo de ilustres y dignos hijos pródigos del 5 de mayo, estarán conviviendo con medios de gastronomía locales y nacionales, los sibaritas de todas partes y la casta gourmet de nuestro Radar en el evento de apertura de la temporada de Chile en Nogada en Puebla, donde este mágico platillo fue creado hace un buen tiempo. Cada familia tiene sus saberes y sus sabores, y tantísimas narrativas en torno a este platillo.

Ni para qué hacer memoria o levantar encuestas —y si así lo requieres sólo hay que leer *Noticias del Imperio* con la anécdota narrada deliciosamente por Fernando del Paso—. Alquería de Carrión, Casareyna, Casa de los Muñecos, El Mural de los Poblanos, El Sueño Hotel & Spa, Entre Tierras, La Noria y el Mesón Sacristía de la Compañía presentarán sus propuestas en La Purificadora. *All of the above* en una comida al ratito con la asistencia de *the usual suspects*, incluyendo uno que

otro despistado VIP. Entre los invitados especiales contamos con la presencia de Hacienda Soltepec y Molino de los Reyes. Comida, obra de arte propuesta por Armando Ahuatzí, instalación de Marja Godoy, historia de Lilia Martínez y diseño de Oscar Historietas. Escala técnica antes de La Purificadora en Calpan para una visita *comme il faut* a un chilar de cielo abierto —desayuno incluido y de pisa y corre en el exconvento de San Andrés Calpan, patrimonio Mundial Unesco—. Puebla es bella todo el año, con su mole y su gente, su gastronomía y su icónica ciudad colonial, y el edificio más bello del país —el Museo del Barroco, diseñado por Toyo Ito—. Ahí tendrá lugar justo también la presentación de la nueva colección de mis *consens* Julia y Renata y por todo lo *op cit* #hayquir. Como la canción: “no voy en tren, voy en avión...” o en Estrella Roja, patrocinador de nuestro evento, que se ha ofrecido a transportar desde la Ciudad de México a los asistentes para tal efecto.

También a la iniciativa de los Chiles en Nogada se han sumado Casa Madero y mi nuevo lujo: Ancho Reyes. Los chiles en nogada varían en cada familia, con cada receta de la abuela (o de la nana o

cocinera), y nadie tiene el monopolio de la certeza ni el *non plus ultra*. Lo que sí es necesario es que lleven los tres ingredientes principales para dar tricolor presentación. Voy a saludar a representantes de muchos medios y amigos poblanos y si sigue la lista creciendo tendré que esconderme en el clóset (de vidrio —icónicos— diseñados por el arquitecto Víctor Legorreta) para no recibir reclamaciones pues tenemos un límite máximo por la situación actual. Pero todos deben y pueden buscar un pretexto para visitar Puebla, al museo de su preferencia, al restaurante o fonda, o una visita al Teleférico o cualquier otra excusa que aplique. Al rato cada establecimiento presentará su receta y presentación del chile en nogada y los invitados pueden probar de todos y cada uno de ellos. Los chefs y jefes de cocina asimismo harán una propuesta de maridaje con los vinos de Casa Madero. #HablaMeAlChile #TesorosdePuebla #ChileenNogada #TesorosdeMéxico #Origenleyendamemoria.

PS. Aquí, cada viernes, lo que sí importa. Y no dejes de seguirme en Instagram para que veas todo lo que sucede y leerme en Twitter ambos @rafaelmicha y lee todas las columnas en la web en radarmicha.com.