

proyecto

brujiula

ELLA ES

ANA MARI IRABIEN

LEYENDA VIVIENTE Y PRECURSORA
DE LAS RELACIONES PUBLICAS

HILARIO POOT, AL RESCATE DE
COSTUMBRES PREHISPÁNICAS

CAROLINA MARTÍNEZ HOBART,
EL ARTE DE SER SOMMELIER

CHEFS AL RESCATE,
REINVENTARSE PARA NO MORIR

BrujulaCancun    @ProyectoBrujula

AÑO 14 • NÚMERO 447 • AGOSTO 15 - SEPTIEMBRE 14, 2020 • \$25.00 EDICIÓN MENSUAL

www.proyectobrujula.com



Conoce y apoya a tu
SINFÓNICA

Tel. (998) 193 3980

Mail. info@sinfonicadecancun.org

  SinfónicaDeCancún

www.sinfonicadecancun.org



TESORERÍA
MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE
INGRESOS

CANCÚN
TIERRA DE TODOS
2018 - 2021

JORNADA DE INCENTIVOS FISCALES Y REGULARIZACIÓN DE TRÁMITES **2020**

HASTA DEL
100%

DEL **10** DE AGOSTO AL
30 DE SEPTIEMBRE

**Aplican restricciones*



¡PONTE AL DÍA!

INGRESOS
DESARROLLO URBANO
ECOLOGÍA
REGISTRO CIVIL
TRÁNSITO

SERVICIOS PÚBLICOS
SIRESOL
CATASTRO
PROTECCIÓN CIVIL
COMERCIO EN LA VÍA PÚBLICA

direccionggeneral.ingresos@cancun.gob.mx



AYTOCANCUN



www.cancun.gob.mx



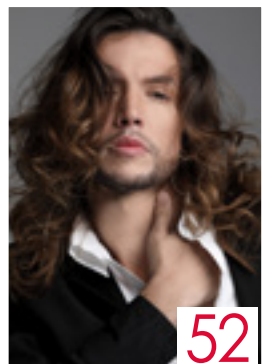
31



28



23



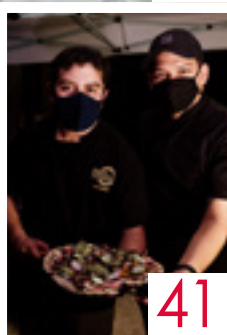
52



14



35



41

SECCIONES

Sugiere..... 9
 Así fue6
 Los cumpleaños49
 Siete pecados52

BITACORAS

Cumple Pablo 12
 Cumple Miriam Carmo 13
 Bo Marley Beach Club 14
 Rescatando la tradición 16
 "Chococumple" 18
 ¿Te quieres casar conmigo? 19
 Autocinema con causa20
 Adiós look de pandemia22

PORTADA

Ella es, Anamari Irabién23

ESPECIALES

El arte de ser sommelier 28
 Moda: Hilario Poot 31
 In Memoriam, Amigo Paco 35
 Longchamp 38
 Chefs al rescate 41

COLUMNAS

Como pez en el agua4
 Inquietudes8
 Le Flaneur 10
 Nutrición y Salud 11

Dolphin
Discovery

Playa del Carmen

¿Extrañas
la playa?

¡TE ESPERAMOS EN MAROMA!
NADO CON DELFINES
+ CLUB DE PLAYA
\$499.00 MXN

AGREGA ALIMENTOS Y BEBIDAS
POR **\$200.00** MXN

INFORMES Y RESERVACIONES:
849 4748 / 800 713 8862

Promoción vigente hasta el 30 de septiembre de 2020. Promoción para quintanarroenses con identificación. Incluye nuestra experiencia básica de 15 minutos en el agua con Delfines. Niños menores de 5 años son gratis en la compra de un adulto pagado y niños de 6-12 años \$399 mxn. Promoción válida para Experiencia Discovery. Menú de alimentos sujeto a disponibilidad e incluye 1 bebida no alcohólica. Aplican restricciones. No incluye fotos ni souvenirs. Pregunta por nuestros otros programas de interacción.





COMO PEZ EN EL AGUA

@ETPTOWERSP

Esteban Torres



- >> Eduardo Albor
Presidente
- >> Jorge García Llaguno
Vicepresidente
- >> Paul Bello
Tesorero
- >> Amador Gutiérrez Guigui
Director General
agutierrez@latitud21.com.mx

Así es la vida...



Segunda oportunidad

Con mucho gusto me uno al júbilo y a la fe que siempre mantuvo unida a la familia de **Sergio González Ruviera**, quien nos sorprendió al ser contagiado de COVID-19, temiendo lo peor en un momento dado, afortunadamente, su caso no pasó a las estadísticas mundiales, pero el susto no se lo quita nadie después de haber encarado la muerte con un diagnóstico nada favorable. Con gusto les comparto las palabras de agradecimiento de un sobreviviente al que me une una buena amistad: ¡felicidades Sergio!

“Mis hijos perdieron a su madre hace algo más de un año, y yo no podía permitir que ahora perdieran a su padre, así que fue esa, una de las razones por las que luché. Dios es grande y los milagros existen. Y sin duda mi fortaleza física y mental contribuyeron para que al final pueda contar esta historia. **Gracias Sergio y Lester** por todo. Hoy me recupero en casa con los cuidados y cariño de Alice. Vencí al COVID-19”.



¡Hasta pronto!

Con mucha tristeza me uno a la tristeza que embarca a la familia de mi querida amiga Rosa Parra Lugo, quien fuera integrante de la mesa directiva de Grupo Desafío de Quintana Roo AC que preside mi amiga

Yolanda Hernández. Al final su cuerpo no aguantó y la enfermedad que la unió a este grupo de apoyo, la despidió con lágrimas tras perder la batalla. Mi tristeza es doble porque tampoco se pudo llevar a cabo la venta de chiles en nogada con causa en La Dolce Vita Cancún, precisamente para apoyar a esta institución que se ha quedado sin una recaudación importante. Espero que pronto podamos hacer juntos otras cosas para poder apoyar esta noble institución. Veo muy difícil que se logre concretar la edición de este año del Desayuno Rosa para el mes de octubre porque la pandemia sigue, aun de forma silenciosa, y debemos aceptarlo.

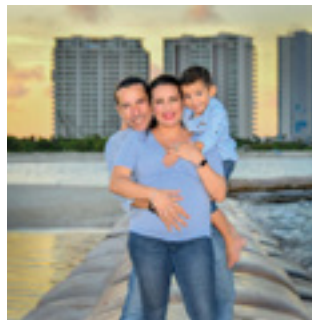
Bodas de Oro

Mis amigos **Dora Elia y Guayo Garza** celebran el próximo 22 de agosto 50 años de matrimonio, desafortunadamente tanto el viaje programado como el mismo festejo se han tenido que posponer hasta que cambie la luz del semáforo de sanidad, pero eso no nos debe limitar la felicitación correspondiente porque cada vez escuchamos menos de estas celebraciones y ellos han sabido mantener unida a su familia con un matrimonio sólido y cariñoso. ¡Muchas Felicidades!



¡Bebé en puerta!

Los que se habían mantenido callados esperando el momento justo para anunciar la llegada de un nuevo miembro en su familia fueron mis amigos **Lucy Vidal y Juan Vicente Calzada**, quienes han confirmado no sólo su sexo sino incluso el nombre que llevará: **Leonardo**. Le deseamos un feliz aterrizaje a la cigüeña que está muy cerca. Obviamente el más entusiasmado es Alejandro, el hermano mayor que ya tendrá un compañero de travesuras para toda la vida. ¡Felicidades!



P.D. A un mes de la partida de mi padre, **Fausto Torres Ferrer**, ha sido difícil empuñar la pluma para escribir una carta de despedida al hombre que me hizo tan feliz 52 años, pero trabajaré en ello, mientras tanto mi corazón seguirá acomodando el tiradero de recuerdos que ha dejado en mi corazón con su adiós.



- >> Esteban Torres
Editor
etores@proyectobrujula.com
- >> Angel Hernández
Jefatura de diseño
ahernandez@latitud21.com.mx
- >> Oscar Olavarrieta
Gerencia de ventas
oscar@latitud21.com.mx
- >> Milton López
Administración
mlopez@latitud21.com.mx
- >> David Asencio
Relaciones Públicas
dasencio@latitud21.com.mx

PROYECTO BRÚJULA, Año 2020, número 447, es una publicación mensual, de Grupo Editorial Latitud 21, S.A. de C.V. con domicilio en Avenida Kabah Sur, Manzana 4, Lote 1 Local 301 Supermanzana 55, Plaza Royal Kabah, Código Postal 77533, Cancún Quintana Roo, Conmutador (998) 8928666 Fax (998) 8928665. Editor responsable, Esteban Torres. Con certificado de reserva de derechos al uso exclusivo otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor 04-2012-090512932300-102, ISSN 1870-4824. Certificado de Licitud de Título en trámite. Certificado de Licitud de Contenido en trámite. Impresa por Digitalización Publicitaria S.A. de C.V. Calle 39, No. 501, Col. Centro, C.P. 97000, Mérida Yucatán. Distribuida por Grupo Editorial Latitud 21, S.A. de C.V. PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL DEL CONTENIDO EDITORIAL Y FOTOGRAFICO SIN CONSENTIMIENTO POR ESCRITO DE LOS EDITORES. Grupo Editorial Latitud 21, S.A. de C.V. Investiga sobre la seriedad de sus anunciantes pero no se responsabiliza de las ofertas y promociones ofrecidas por los mismos.

IMPRESO EN MÉXICO



brujulacancun @proyectobrujula

www.proyectobrujula.com



CORPORATIVO
DE CAPITAL INVERSIÓN

5 DE SEPTIEMBRE 2020

TORNEO PARA 72 PAREJAS A 18 HOYOS

FORMATO: TWOSOME A-GO-GO HCP AL 80%



O'YES HOYO 4

- 1° lugar: Smart TV
- 2° lugar: Driver + Green Fee
- 3° lugar: Híbrido + Green Fee

O'YES HOYO 8

- 1° lugar: Smart TV
- 2° lugar: Driver + Green Fee
- 3° lugar: Híbrido + Green Fee

O'YES HOYO 12

- 1° lugar: Smart TV
- 2° lugar: Driver + Green Fee
- 3° lugar: Híbrido + Green Fee

O'YES HOYO 15

- 1° lugar: Smart TV
- 2° lugar: Driver + Green Fee
- 3° lugar: Híbrido + Green Fee

COPA Y EFECTIVO A LOS 3 EQUIPOS GANADORES

Equipo 1er lugar	\$12,000 mxn
Equipo 2do lugar	\$ 8,000 mxn
Equipo 3er lugar	\$ 6,000 mxn

HOLE IN ONE

- Hoyo 8: Automóvil de lujo
- Hoyo 12: Terreno en Quintana Roo
- Hoyo 15: Terreno en Quintana Roo

COSTOS

El costo de la inscripción individual :
Locales Quintana Roo \$3,500
Foráneos \$4,500

Cada participante recibirá un kit de bienvenida, carrito compartido, agua, snacks, comida, premiación y rifa.

PAGOS

A través de las siguientes modalidades:

- Transferencia interbancaria: Banco **CITIBANAMEX CLABE 0026 9170 1705 3042 83**
- Depósito bancario a la tarjeta a nombre de **Carlos David Dávila Romo**, Banco **CITIBANAMEX. 5204 1656 7474 1099**
- En Par72 Golf Simulator, Av. Huayacan, Cancún Quintana Roo.
- Mandar un correo electrónico a: golf@pivoconsultoria.mx

El correo deberá contener: Nombre completo, edad, handicap, club al que pertenece.

CIERRE DE INSCRIPCIONES

15 DE AGOSTO DEL 2020 A LAS 14:00



¡Muchas Felicidades!

Nuestra querida amiga Luz Elías celebró un año más de vida y lo celebró en total intimidad con su familia: hijo, nuera y nietos que la consintieron como ella se merece.

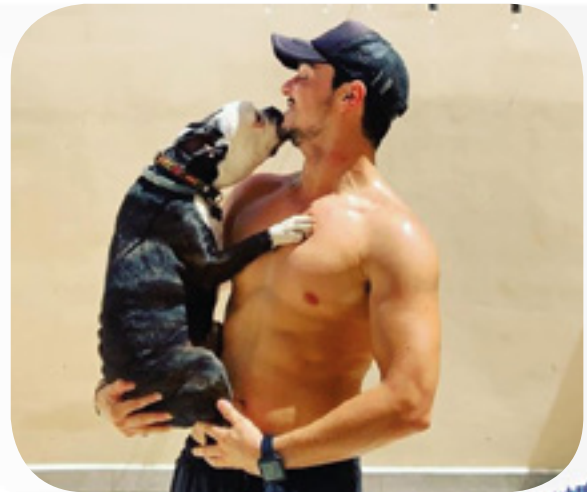


The Bennet's

En medio de una ceremonia privada y estrictamente familiar contrajeron matrimonio civil Analú Hernández y Daniel Bennett, quienes han decidido cambiar la fecha de su boda de septiembre 2020 a febrero 2021.

¡Lengüetazos y abrazos!

El primer abrazo que recibió Juan Pablo de Zulueta el día de su cumpleaños fue de su mascota que corrió a felicitarlo una vez que terminó su rutina diaria de ejercicio con el que está tonificando su figura.



Celebró su cumple



La pequeña Ivana celebró su cumpleaños número 11 acompañada de sus padres, Paola y Alejandro Arvizu, así como de su hermano, quienes agradecieron las muestras de cariño para la cumpleañera a través de redes sociales.



Habemus presidenta

La empresaria Kit Bing Wong asumió de forma virtual la gubernatura del distrito 4195 para este año 2020-2021. El Distrito 4195 abarca los estados de Veracruz, Quintana Roo, Yucatán, Campeche, Oaxaca, Tabasco y Chiapas.



Un año más

Acompañada de su familia más cercana, Lorena Durán dio la bienvenida a sus 37 años de vida. Muchos de ellos no se veían en meses por el confinamiento y la pandemia, por lo que todos disfrutaron este bello pretexto para reencontrarse.



#HappyBdayIsabella

La princesa de la casa dentro de la familia Bravo/Obregón, la hermosa Isabella, celebró su cumpleaños número 11 acompañada de sus papás: Prisci y Roberto, así como de sus dos hermanos: Roberto y Emi.



¡Felicidades Doña Rosita!

Tras varias cancelaciones, finalmente lograron reunirse los siete hermanos Carranza para hacer una foto familiar con la mamá de todos ellos, Doña Rosita, quien cumplió 95 años en abril, pero el confinamiento social trunció el festejo y las hermanas de Cancún no pudieron ir. Después tuvieron que cancelar su vuelo para el 10 de mayo, "pero viendo que esto va para largo nos fuimos una semana a verla a Piedras Negras, Coahuila", afirmaron Gloria y María Elba Carranza.

Alles Gute zum Geburtstag

Acompañado de su esposa, Julia Beltrán, Bizmark Boettinger celebró su cumpleaños 44 en medio de una comida que organizó en su honor, en medio de selecto grupo de amigos (sólo adultos), para que pudieran convivir y con/beber también por un año más.



PoolService
¡Experimenta el placer del agua!



Empresa y Personal
Certificada a nivel internacional

Tratamiento de agua

Suavizador y Osmosis inversa

Beneficios:

- Ahorro de luz y tiempo
- Calidad de agua
- PH Alto = Mayor salud
- Ahorro productos de limpieza
- Ecológico

Ozonificador

Construcción y Diseño

- Albercas
- Jacuzzi
- Cascadas
- Fuentes

Bombeo

- Pozo profundo
- Cisterna
- Aguas negras
- Aguas pluviales

Servicio de Mantenimiento

Suavizador, Carbon activado, Sedimentos, Lampara UV y Albercas



Av. Kohunilich plaza Italia 5m 50 local 1

☎ 998 849 2828

✉ poolservicemx1@gmail.com

📘 [poolservice](https://www.facebook.com/poolservice)

📷 [@poolservicemx1](https://www.instagram.com/poolservicemx1)

🌐 www.poolservice.com.mx



Homenaje a tres caballeros



Por Rosi Ruiz Joaquín

Creo que jamás habíamos orado tanto como en estos meses ante el acecho del virus que ha irrumpido sin permiso en nuestros hogares haciendo estragos inimaginables en muchas familias

AMIGO PACO +

Ya pasaron treinta y cuatro años desde que inició una bella amistad con Amigo Paco y su querida esposa María Stella. Como vecinos vimos crecer juntos a nuestros hijos y por muchos años hemos tenido un sinfín de divertidas y auténticas vivencias y reuniones. Su casa siempre estuvo abierta para recibirnos así como a un grupo grande de amigos y familiares. Cualquiera monótona tarde, ellos la convertían en fiesta y alegría, siempre con buena música, rica botana y buen vino. De nuestras locas ocurrencias salían brillantes ideas como crear la famosa "Noche de Estrellas" donde Paco caracterizó más de una vez al famoso Luciano Pavarotti llevándose ovaciones, aplausos y el reconocimiento del público. Planeábamos paseos muy divertidos. Reímos mucho, nuestras pláticas eran de horas. Les gustaba acampar en las playas seguras y desiertas de aquel entonces con otras tantas familias y muchos niños, así como hacer lunadas y ver lluvia de estrellas a la que fui alguna vez. Nuestra amistad creció aún más cuando María Stella y yo además de un grupo de amigas entusiastas formamos nuestro voluntariado. Mucho del trabajo administrativo y la logística lo hacíamos en su casa, con la anuencia de Amigo Paco. Nuestros hijos crecieron amándose como primos y nos hicieron compadres. Con los años hemos forjado nuestra amistad. Entrar a su hogar es sentirse cálidamente bienvenido y querido. Cualquiera alegría, problema o nostalgia se ventilaba en su casa, era la mejor terapia que ir con un sicopsicólogo. De pronto hubo un cambio de rumbo inesperado. -Paco entró a un hospital- dicen los mensajes en el celular. En sólo ocho días su voz se apagó y los ángeles tomaron su alma. Ya no volveremos a verlo. Ya no escucharé su saludo "hola comadrita", ni se reunirá con sus amigos los "Tobis". Se fue tranquilo, en paz y en silencio como eran sus pasos. Supo que sembró en tierra fértil donde sus tres amores cosecharán buenos frutos, supo que jamás quedarán solas porque aquí quedamos los amigos de Amigo Paco.

PROF. VELIO VIVAS VALDÉS +

Asistí como estudiante en Cozumel al CECyT (Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos) en tercero de secundaria. Era el año 1974. El ambiente entre maestros y alumnos era cálido y fraterno. Los bellos recuerdos de aquella época aún revolotean en mi memoria. Todas las clases eran amenas y con excelentes profesores. Una de las clases que más me gustaba era ciencias sociales, impartida por el profesor don Velio Vivas Valdés. Tenía un estilo tan particular de platicarnos la clase tan amablemente que no era necesario sacar algún libro para documentarme. Me quedaba embelesada con sus anécdotas. Pasaron cuarenta años cuando volví a estrechar su mano y mi memoria voló por el tiempo a esa etapa de juventud. En el 2018 se levantó la capilla de la Santa Cruz de Cuzamil en honor a los 500 años que se ofició la primera misa católica en territorio mexicano. Se creó un patronato para la construcción y se invitó a integrarse al profesor Vivas, tenía un amplio conocimiento sobre el tema. Cuatro décadas atrás se le otorgaría el nombramiento de Cronista vitalicio de la isla. Siempre aprendíamos algo nuevo de él. Nació un 29 de mayo en Cozumel. Su vida la dedicó a la investigación de la historia de la isla, de nuestro Estado, de la Península y del resto del país. Escribió varios libros, entre ellos "Náu-

fragos" y "Travesía de la historia de Cozumel". Fue miembro permanente del Consejo Consultivo de la Asociación Nacional de Cronistas de las Ciudades Mexicanas AC. En noviembre del año pasado obtuvo de manos del gobernador Carlos Joaquín González el reconocimiento de la "Medalla Diosa Ixchel", siendo el primer cozumeleño en recibirla en una sesión pública y solemne del Cabildo. El homenaje se celebró el mismo día que el pueblo de Cozumel cumpliría el ciento setenta aniversario de su fundación y también era el cuarenta aniversario del profesor Vivas Valdés como cronista. Dicho galardón fue creado para reconocer la contribución de las personas al arte, cultura e historia de Cozumel, según las crónicas.

El domingo veintiuno de junio pasado, "Día del padre", hizo un homenaje personal en su cuenta de Facebook a sus ancestros. Compartió fotos bien conservadas que estarían guardadas en el baúl de los recuerdos. Al día siguiente, al alba del veintidós de junio, el profesor comenzaba sus actividades matutinas cuando sorpresivamente un ángel lo llamó, fue su último suspiro. Se fue un gran maestro, nos dejó sus conocimientos pero quizás se llevó muchos más. Aún tenía mucho que decir, aún teníamos mucho que escuchar. Ahora nos toca a nosotros seguir su legado para que la historia de nuestro pueblo no quede en el cajón del olvido. A mi maestro con cariño.

DON MIGUEL MARRUFO O. +

Hombre bajito, de espalda erguida en su andar, vestido siempre elegantemente con guayabera blanca y sombreando su rostro con un típico sombrero panameño. Ha caminado todas las calles de Cozumel, ha saludado a todas las personas que cruzan en su camino inclinando su cabeza en forma de respeto con una sonrisa larga y sincera. No hay arrugas en su rostro ni nubes en sus ojos. Su historia es digna de contar. Estudió de niño en una banca compartida con mi abuelito, eran de la misma edad. Su amistad se celebró de por vida. Tuvieron aventuras y compartieron sueños, como el que les inspiró Charles Lindbergh cuando acuatizó en la isla en un Sikorsky S-38 de Pan American Airways el de 3 de febrero 1929. -"Algún día tendré mi propio avión"-, escuchó decir a mi abuelito. Don Miguel Marrufo también tuvo sus propios sueños. Por años subió las escaleras del reloj del parque central de Cozumel para darle mantenimiento a las manecillas y a la maquinaria. Sus pasos son incontables de las veces que subió escalón por escalón hasta llegar a la cima para que las campanadas siempre fueran puntales para el pueblo que dependía su jornada de éste reloj y que hoy sigue erguido, digno y orgulloso en medio del parque con su propia historia. Don Miguel y el reloj fueron amigos muchas décadas. Con los años, sus pies ya cansados evitaron que subiera a la cima, pero no evitaron que caminara por las calles todavía hasta hace poco. También trabajó por muchos años como administrador de la oficina de correos de la isla. La gente lo admira y respeta. Su nieta ahora lo cuida como ella fue cuidada alguna vez por él. Este julio pasado sopló las velas de su pastel por sus ciento cuatro años de vida. Por causa de la pandemia tuvo que ser en la intimidad de su hogar, porque todavía en los últimos cumpleaños invitaba a todos los que saludaba a su festejo donde habría música, alegría y donde sacaba sus dotes de ser buen bailarín. Don Totochito, como le decimos con respeto y cariño. Hombre de carácter pasible, mesurado, tranquilo, alegre y platicador. Feliz cumpleaños y que Dios lo bendiga don Miguel.

**Oraciones para los enfermitos y para todo el sector salud que están salvando tantas vidas. **

No olvides de usar cubrebocas cuando salgas de casa, gracias.

MÚSICA

The Neón

Artista: Erasure
Género: Pop

Con más de 30 años de trayectoria, Erasure, el dúo británico continúa dejando su legado musical y cautivando a las nuevas generaciones, es por eso que ha anunciado su nuevo LP, *The Neon*, un disco que promete atraer tanto a chicos como a grandes. Escrito y producido por los mismos Vince Clarke y Andy Bell, a principios de este año desde los estudios en Atlanta. Este material estará disponible a partir del 21 de agosto a través de Mute Records. Para conocer un poco de *The Neon*, Erasure compartió el tema de apertura del disco. Se trata de "Hey Now (Think I Got A Feeling)"; una canción enérgica que funciona a la perfección como sencillo promocional de este nuevo proyecto.



LIBRO

Mujeres que no perdonan

(Edición mexicana)

Autor: Camilla Läckberg
Editorial: Planeta

Una novela más negra y adictiva de Camilla Läckberg. Una trama perfecta de una de las maestras de la ficción mundial. Ingrid renunció a su carrera como periodista cuando su marido fue nombrado director de un importante periódico. Él siempre le ha sido infiel. Victoria huyó de un pasado oscuro en su Rusia natal. Su matrimonio comenzó siendo un refugio, pero se ha convertido en una pesadilla. Birgitta está a punto de jubilarse como maestra y deberá luchar contra una terrible enfermedad, pero antes debe enfrentarse a algo peor: la fría mirada de su pareja. A los ojos de cualquiera, Ingrid, Victoria y Birgitta son muy distintas, pero las tres tienen algo en común: viven sometidas a sus maridos. Hasta que un día, llevadas al límite, planean, sin tan siquiera conocerse, el crimen perfecto.



APP



Final Fantasy XIII

Final Fantasy XIII llega a iOS y Android a través de la tecnología de computación en la nube. El título de rol de Square Enix, que se ejecutará de forma remota en servidores, emplea la tecnología G-cluster Global Cloud Technology de Broadmedia Corporation y nos contará la misma aventura de Lightning y los cristales que pudimos disfrutar en PC, Xbox 360 y PS3.

PELÍCULA

King's Man: La primera misión

Director: Matthew Vaughn
Actores: Ralph Fiennes, Gemma Arterton y Rhys Ifans

La precuela del universo Kingsman busca algo parecido a los X-Men: primera generación, algo así como un viaje al pasado que también influye en el tono de la película, más cercano al drama de época que al puro cine de acción. Ralph Fiennes marca el paso en una historia sobre el origen del servicio secreto ante el auge de un grupo criminal que quiere destruir el mundo.



GADGET

Huawei Mate 30 Pro

Este nuevo equipo estrena la pantalla Horizon Display cuya principal característica es una curvatura de 88 grados a ambos lados, lo cual repercute en la eliminación de botones físicos de volumen, pero se mantiene el de desbloqueo. La solución de Huawei es la configuración de zonas táctiles, para el control de volumen (o como obturador para la cámara) en cualquiera de los costados del dispositivo.

De acuerdo con la compañía, esta pantalla es para mejorar la experiencia de consumo multimedia, logrando además un mejor aprovechamiento del



frontal. El panel es OLED de 6.53 pulgadas con resolución FullHD+ y aspecto de imagen 19.5:9, con un delgado, pero largo notch de barra que esconde sensores para tecnología de desbloqueo facial 3D, y sensor de huellas integrado.

LE FLÂNEUR

“Tell her today”



@Arq.IsabelRosas

Por Isabel Rosas Martín Del Campo

Recostada semidesnuda, aburrida junto a la ventana, miré mi reloj. Él se adentró en mi mente, tenía ganas de encontrármelo, quizá se cruzaría ante mí, para dejarme muda. Tomé un vestido de seda, me puse unas zapatillas de tacón afilado muy altas, necesitaba verme hermosa. Solté mi larga cabellera y salí. Me fui al café de la plaza central, me gusta porque tiene mesitas sobre los andadores. Había muchos que se parecían a él, pero no eran él.

Me puse a dibujar sobre una servilleta su rostro, para mostrárselo a la gente, podrían darme razón. A punto de levantarme miré a un hombre de pantalón negro con tirantes y camisa de manga larga arremangada, abrazaba a dos mujeres, ellas se colgaban de su cuello, compartiendo su hermosura para no quedarse sin él. Sentí celos, jamás lo compartiría, tomé la rosa que adornaba mi mesa, dejando el florero a secas y la pase por mis labios, mis piernas cruzadas hablaban más de lo que pudieran decir mis pensamientos. Quería que él me reconociera por mis zapatillas colgadas de mis pantorrillas.

Había tantos “éles” sin rostro para mi anhelo casi pueril. Tomé mi dibujo y lo arrugué, se darían cuenta de mi locura. Luego lo vi a lo lejos, por fin, allí estaba, podría reconocerlo sólo por su olor. Lucía tan gallardo, su traje y sus zapatos negros boleados. Pasó caminando por la acera de enfrente junto a dos

mujeres fumándose un cigarrillo, le sonrieron descaradas cuando él acarició sus manos, coqueteándoles con el mismo descaro. Sentí nuevamente celos. Cómo podía seducirlas en plena rambla estando yo ahí esperándolo y él sin darse cuenta de mi presencia.

Tiré mi dibujo al piso, inspiré para pedir la cuenta, cuando un “él”, se posó en mi mesa, colocando sus antebrazos sobre la misma y mirándome de fijo, “toma, por qué tiraste mi rostro, te he salido increíble”. Me quedé



muda (se los dije). Me tomó por la cintura y me dijo al oído “vámonos de aquí”. Era tan apuesto, su nariz afilada y sus sienes canosas me enloquecían. Oía tan bien. Al irnos miré hacia la acera de enfrente, el otro “él”, ya se encontraba sentado en el medio de las dos mujeres fumadoras, pero ya no se parecía a mi él. No me importó esa escena. Volví a mirar a este él, es tan seductor, su voz me hipnotiza.

Salí de su brazo y apenas cruzamos la calzada nos topamos con la gran fuente encendida, se hincó, puso mi pie en su rodilla y me

quitó mis zapatillas, luego se quitó sus zapatos y se recogió las valencianas de sus pantalones. “Ven, saltemos encima de los chorros, salpiquémonos de brisa líquida, bellísima de mí”. Sus manos apretaban mis muñecas, cuidándome de no resbalar. Sus carcajadas eran ecos musicales, no paraba de reír a borbotones como la misma agua que nos bañaba. Luego paramos, volvió a ponerme mis zapatillas y me besó. “¿Cómo te llamas, bellísima de mí?, ven, vayamos a aquel portal”. Estaba una

banda tocando una canción de Tom Baxter: Tell her today, la letra venía muy bien... Pero es difícil estar sin ella. Entonces, si crees que amas a alguien intenta, intenta, intenta...

Bailamos, hasta que la tarde se convirtió en estrellas. Salimos del lugar abrazados. Yo lo miraba como queriendo sabérmelo de memoria por mis labios y mi lengua, tanto o más que mi dibujo olvidado en la mesa del café de la rambla. No pude más, mi vestido de seda se deslizó tomando la forma

de la banca donde estaba sentada mirándole mientras sus manos tomaron el lugar de mi vestido. Toda me volvió a vestir con su aliento.

Habíamos terminado de modelarnos... me despertó la mirada del sol, pero en la superficie de mi cama sólo lucía un recuerdo reciente. Había una nota escrita a mano; olía a su aroma “Bellísima mía, si me preguntas cuál es mi nombre, me llamo Él”. Miré a mi ventana, aún faltaban unas horas, para volver a salir en su búsqueda...

FIN



Ayúdanos en la batalla
frente al COVID-19



CRUZ ROJA MEXICANA I.A.P.
CUENTA SCOTIABANK: 17501060368
CLABE: 044.69.11.75.01.06.03.687

Dona en línea:
www.cruzrojacancun.org



Ayuno intermitente

¿Dieta milagro o ciencia anti-age?

• Pensarías que dejar de comer te ayudará a bajar de peso más rápido? ¿Por qué un gran número de personas con sobrepeso tienen el hábito de comer pocas veces al día y aún así acumulan grasa y problemas de salud? ¿Comer muchas veces al día mejora el metabolismo?

Éstas son preguntas que siempre confunden a la mayoría de mis pacientes y a muchísimas personas en las redes sociales y en internet. ¿Por cuánto tiempo nos han hecho saber que comer muchas veces al día, se mejora el metabolismo? Significa esto, ¿gozar de más salud?

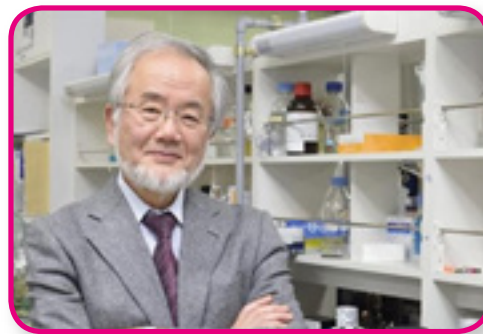
Hoy en día hay muchas corrientes de alimentación que afirman ser "el hilo negro", inclusive la mercadotecnia se aprovecha de dicha información científica para vender productos que "faciliten" la pérdida de peso y mejorar la salud con sólo tomar una cápsula al día sin importar el resto de hábitos de alimentación o ejercicio. Estos incluyen "regeneradores celulares", "potenciadores de antioxidantes", "combustible inagotable quema grasa" y más.

Dentro de todo esto llega el ayuno intermitente. Vengo a decirles que NO es una dieta NI un producto milagro. Los protocolos de ayuno se han estudiado durante años por sus beneficios a la salud, tanto que, en 2016, el premio Nobel de Medicina y Fisiología le fue otorgado al biólogo japonés Yoshinori Ohsumi por su investigación en la autofagia. Este descubrimiento defiende un sencillo mecanismo por el cual una célula digiere ciertas estructuras internas y proteínas en un proceso de limpieza continua. Este proceso se ha convertido en una herramienta esencial utilizada para mantener su propia salud, resistir la infección e incluso, posiblemente, combatir el cáncer.

De manera simple, el ayuno intermitente le permite un descanso al cuerpo para poder funcionar mejor. Disminuye los picos de insulina (beneficiando enormemente a pacientes con resistencia a la insulina), disminuye la producción excesiva de ácido en el estómago y mejora la absorción de nutrientes en el intestino, favoreciendo su utilización.

A largo plazo, la salud celular mitocondrial, se ve beneficiada y disminuye los efectos de envejecimiento de la misma.

El hecho de que las personas lo utilicen para bajar de peso, se basa en una premisa de física básica, la ley de la termodinámica. Si uno consume menos calorías de las que quema en el día, bajará de peso. Sin importar si las calorías consumidas aportan más salud al cuerpo, el hecho es que muchas personas pueden fácilmente "apretar" sus horarios y restringir su ingesta y por ello bajarán de peso. De la misma manera, aunque una persona se restrinja a comer una sola vez al día, si en esa única comida, excede el requerimiento calórico, será imposible que baje de peso. El metabolismo no se hará más eficiente o "rápido" dependiendo del número de comidas que uno tenga, esto sólo



dependerá de los elementos que el paciente introduzca y si su sistema endocrino (hormonal) y microbiota intestinal funcionan correctamente y aprovechan dichos nutrientes.

Si el paciente desea una mejor salud y además bajar porcentaje de grasa, el protocolo de ayuno tiene que ser calculado por un especialista en el tema y explicarle al paciente que los beneficios de salud se alcancen y mantendrán a mediano y largo plazo. La disminución

de peso puede alcanzarse rápidamente si el déficit calórico se logra y mantiene bajo un estilo de vida realista. Nunca es una buena idea forzar una estrategia como éstas a un paciente que sólo lo busca como "solución express".



DR. MARCO ANTONIO RÍOS
ESPECIALISTA EN MEDICINA NUTRICIONAL Y ANTI AGE

Es tiempo de llevar un mejor estilo de vida

Programas de nutrición & Medicina anti age

Nutrición Deportiva - Dieta Cetogénica - Dieta Paleo
Mesoterapia - Botox - Endopeel - Ácido Hialurónico

Alivia Centro Médico
Av. de La Luna L2 M10 Sm 44
Citas al: (998) 206 1718



¡MUCHAS FELICIDADES PABLO!

QUÉ: CUMPLEAÑOS.

CÚANDO: VIERNES 31 DE JULIO.

DÓNDE: CANCÚN, CENTRO.

Lorena Durán y Alex Cordero celebraron el segundo aniversario de su hijo Pablo, acompañados de un selecto grupo de amigos y familiares cercanos, quienes disfrutaron de su fiesta de cumpleaños, luego de permanecer aislados, extrañando a todos por igual, pero finalmente pudieron reunirse para desearle lo mejor a un bebé muy anhelado por sus padres que cada día les da nuevas e inolvidables satisfacciones.



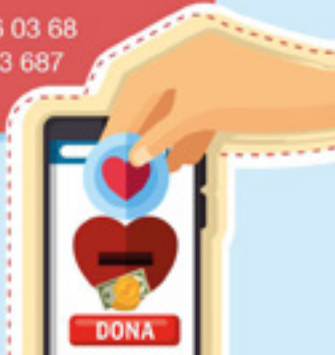
Colecta Emergente Cancún 2020



Ahora más que nunca necesitamos de tu ayuda con **DONACIONES**, cada peso cuenta.

Beneficiario: Cruz Roja Mexicana, I.A.P.
Banco: Scotiabank Inverlat
Número de Cuenta: 1750 106 03 68
CLABE: 044 691 175 010 603 687
RFC: CRM6702109K6

* Recibos deducibles de impuestos.
Enviar comprobante de depósito o transferencia al correo:
cruzrojadamascun@hotmail.com





La selfie...



La cumpleañera.



Antonio de Jesús Domínguez y Miriam Carmo.



Más premios.

¡FELICIDADES MIRIAM!

QUÉ: CONCURSO/CUMPLEAÑOS.
CÚANDO: JUEVES 16 DE JULIO.
DÓNDE: RESTAURANTE ICAZA.


La influencer de gastronomía, la portuguesa Miriam Carmo, organizó un concurso entre los chef especializados en pastelería para que elaboraran su pastel de cumpleaños, a cambio de una larga lista de regalos que entregó su mero día. El ganador fue el chef Antonio de Jesús Domínguez quien recibió premios de los diferentes patrocinadores, con un valor de siete mil pesos.

#NuevaNormalidad

Somos Fabricantes

- CARETAS PETG**
- TÚNELES SANITIZANTES**
- SEPARADORES EN ACRÍLICO**
- VINILOS "SANA DISTANCIA"**
- ...Y MUCHO MÁS!!!**

MANTENGA LA DISTANCIA
 CONSERVA LA HIGIENE

 998.203.69.59

 **KREATIVA**
 publicidades que crecen

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
 PARA TU CASA Y OFICINA



 998 228 2459 Servicio a domicilio 



Michael Kenneth y Rachel Johnson.



Vladimira Mravova, Verónica Guerra y Ivanna Giove.



Pablo Massa, Marcia Acosta y Ramón Vázquez.



Ro Marley.

BIENVENIDOS A ROMARLEY BEACH CLUB

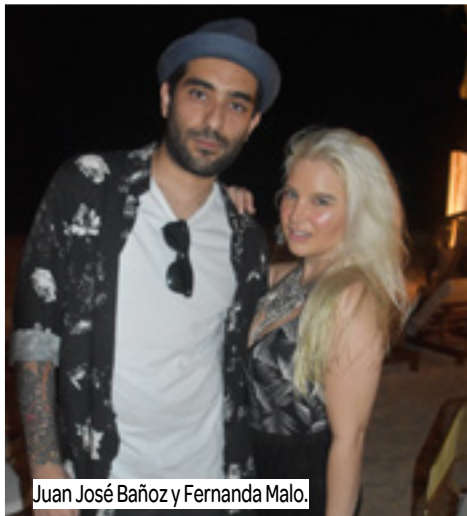
QUÉ: APERTURA.

CUÁNDO: VIERNES 24 DE JULIO.

DÓNDE: THE FIVE OCEANFRONT, PUERTO MORELOS.

Con un coctel entre amigos, influencers y algunas personalidades, abrió sus puertas el nuevo club de playa del recién inaugurado hotel The Five Oceanfront, en el perímetro de Puerto Morales.

La fiesta de apertura fue en el club de playa que estará bajo la operación de Ro, uno de los trece hijos de Bob Marley, quien visualizó este espacio para extender su círculo de acción y elevar la proyección de este destino con su sello empresarial.



Juan José Bañoz y Fernanda Malo.



Morgan Heritage y Adriana Teigeiro.



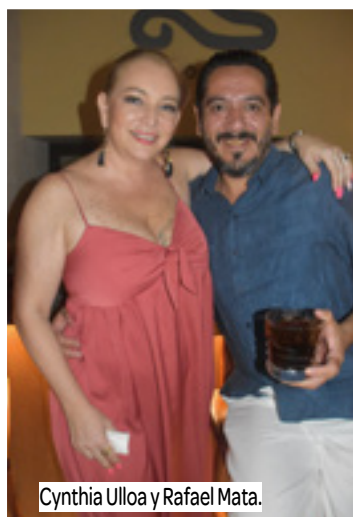
Maurizio Leserri y Sandra Chahin.



Yulianna Peniche, Esmeralda Ugalde, Ericka Honstein y Adriana Teigeiro.



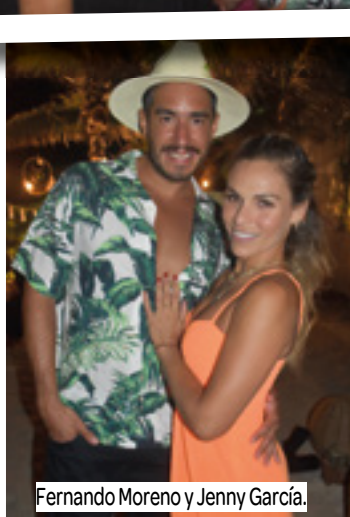
Luis Felipe González, Vanessa Arias y Ricardo Herrera.



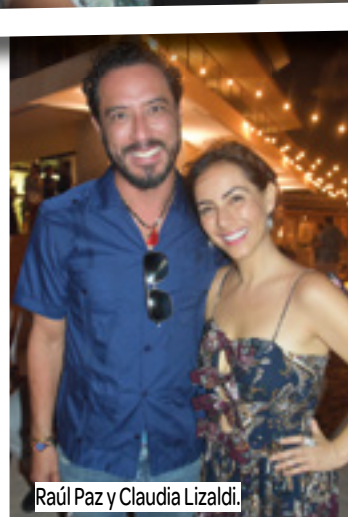
Cynthia Ulloa y Rafael Mata.



Anahi Fraser y Maya Karuna.



Fernando Moreno y Jenny García.



Raúl Paz y Claudia Lizaldi.



Tostada de tinga de pollo.



Quesadillas de hongos y queso.



Los tamales.



La chef Alejandra en plena clase.



El equipo de trabajo de México Lindo Cooking: Silverio, Mari, Araceli.



Doña Mari le da la última pasada a la masa.

RESCATANDO LA TRADICIONAL COCINA MEXICANA

QUÉ: CLASE DE COCINA.

CÚANDO: MIÉRCOLES 8 DE JULIO.

DÓNDE: MÉXICO LINDO COOKING (RUTA DE LOS CENOTES)

La chef Alejandra Treviño Kauachi invitó a un grupo de prensa para presentarles el concepto de su cocina donde el público prepara sus propios alimentos mientras aprende cómo se elabora la tradicional cocina mexicana, lo más apegada a nuestros ancestros.

Un detalle que caracteriza sus platillos es que muchos ingredientes se cultivan en el perímetro de Puerto Morelos, y algunos más los siembra en sus áreas verdes para apreciar su verdadero sabor natural.



Esteban Torres.



Chef Claudia, Leo Martínez y Juan Pablo Torres.



Listo el pastel de elote.



El nixtamal para las tortillas.



Leo Martínez.



Talina González e Yle Hernández.



Miriam Carmo y Juan Pablo Torres.



Perro Cocinero, Miriam Carmo, Eugenia Montes



Acomodando los tamales.



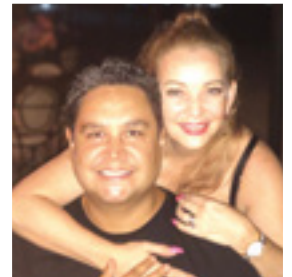
Gina Alfeirán.



¡Así se cierra un tamal!



Perro Cocinero, Juan Pablo y Esteban Torres.



“CHOCOCUMPLE”

QUÉ: ¡FELIZ CUMPLEAÑOS!
CUÁNDO: VIERNES 7 DE AGOSTO.
DÓNDE: CANCÚN, ZONA HOTELERA.

Con una fiesta entre amigos cercanos festejó su “No Cumpleaños” Alberto “Choco” Ortega, ya que este año con contó para nadie, sin embargo, para no dejarlo pasar desapercibido les invitó unas botellas para brindar, así como unas botanas para ver caer la tarde. ¡Muchas Felicidades!

#QuedateEnCasa



Pone sus revistas sin costo de manera digital

- Instagram: RevistaLatitud21, ProyectoBrujula, CancuniTips
- Twitter: ProyectoBrujula, Cancun iTips, Latitud21mx
- Facebook: RevistaLatitud21, BrujulaCancun, iTipsCancun
- YouTube: Revista Latitud 21, Brujula Cancun, CancuniTipsRiviera



www.l21.com.mx

www.proyectobrujula.com

www.cancuntips.com.mx

Plaza Royal Kabah Local 301 • Supermanzana 55 • Tel: (998) 892.8666, Cancún, Quintana Roo, México

Publicidad y ventas: ventas@latitud21.com.mx



La propuesta.

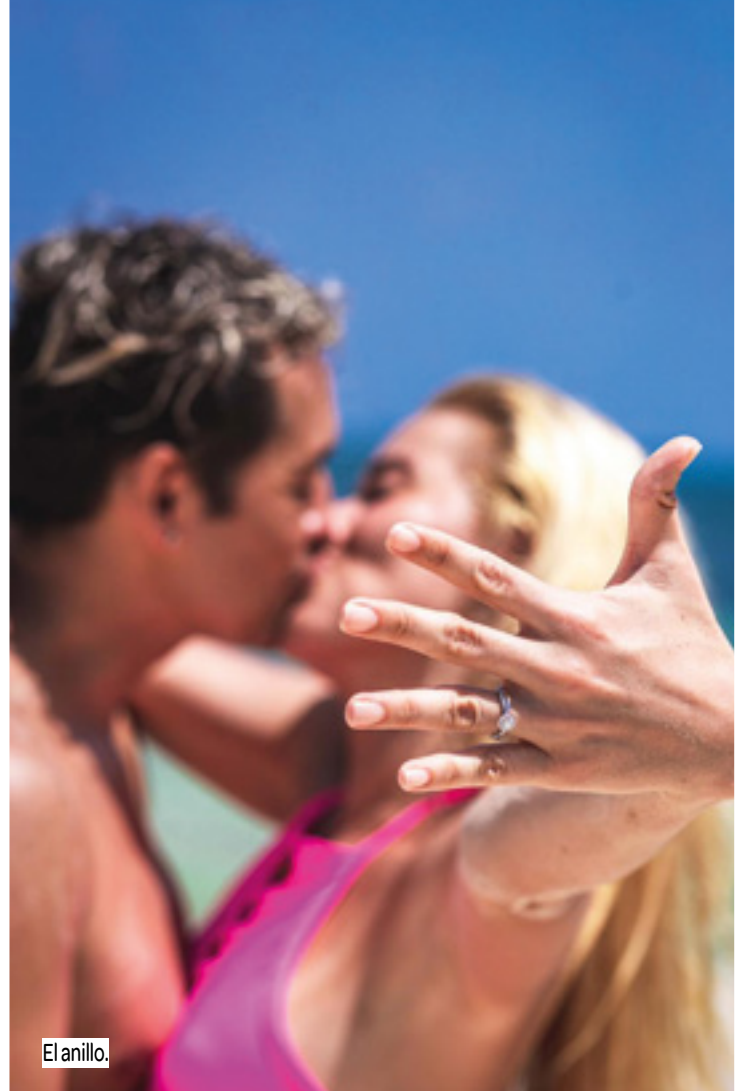
¿TE QUIERES CASAR CONMIGO?

QUÉ: COMPROMISO.

CÚANDO: MARTES 28 DE JULIO.

DÓNDE: HOTEL BREATHLESS RIVIERA CANCÚN.

El futbolista José Luis "Parejita" López le entregó el anillo de compromiso a la actriz y conductora Yulianna Peniche, al cabo de un año ocho meses de relación; la pareja se encuentra disfrutando de unas merecidas vacaciones que disfrutan en el Caribe Mexicano al lado de un grupo de amigos entre ellos Vanessa Arias, Laura Carmine y Jenny García.



El anillo.



¡Dijo que sí...!



¡Habemus boda!



Despidiendo al soltero.



¿Estás segura amiga?

DESCUENTOS
de
Verano

HASTA

25%

Vigencia del 3 al 18 de agosto de 2020 a hasta agotar existencias. Aplica para todas las sucursales de La Europea a nivel nacional y tienda en línea. Consulta marcas y productos participantes en piso de venta y/o en www.laeuropea.com.mx/productos/categoria/promociones/subcategoria/descuentos-de-verano-2020



Julia, Isabel y Pedro Tamés con Osabel Sordo.

CONCIERTO BAJO LAS ESTRELLAS

QUÉ: FUNCIÓN CON CAUSA.

CUÁNDO: JUEVES 13 DE AGOSTO.

DÓNDE: GRAN AUTOCINEMA.

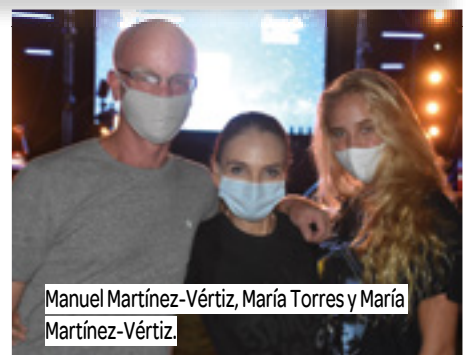
Con mucho entusiasmo se llevó a cabo la presentación del concierto virtual en las instalaciones del Gran Autocinema a beneficio de los programas de ayuda a nuestra comunidad del CRIT Quintana Roo. Eduardo Martínez, agradeció la asistencia de tantos beneficiarios, a nombre de los voluntarios que participaron para que se llevara a cabo este espectáculo con causa.



Gaby Jiménez y Agustín Zambrano.



Alicia Ríos y Griselda Díaz.



Manuel Martínez-Vértiz, María Torres y María Martínez-Vértiz.



Diego García, Valentina Grosso y Jenny Ruiz.



Lili y Norman Briceño.



Eduardo Martínez e Irma Guardería.



Daniel Caz y Oswaldo Salazar.



Jorge García y Lulú Pinzón.



LADY GAGA



MICHAEL JACKSON



Dj Walter



Osmar Huicochea, Erika Muñoz y Yazmín Campos.



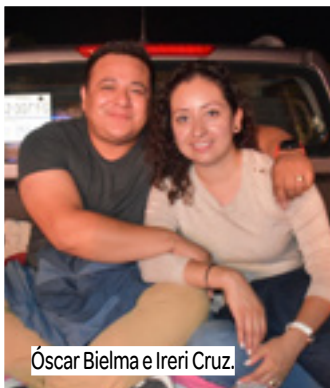
Ricardo Guerrero y Aldo Copado.



Ana María Gutiérrez, Fayne Carrillo e Isa Gutiérrez.



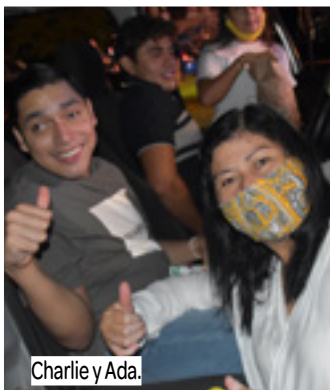
Diana Correa y Christian Zapata.



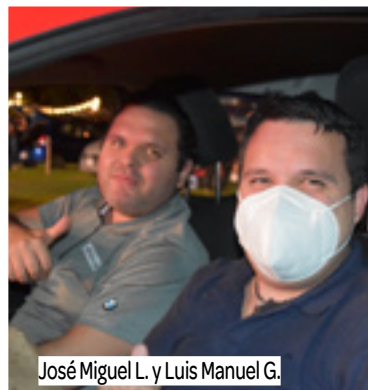
Óscar Bielma e Ireri Cruz.



Alán Fernández y Ada Pérez.



Charlie y Ada.



José Miguel L. y Luis Manuel G.

El fish fritanga
DESCADILLAS
CANCÚN • MEX.

EL VUELVE
a la
VIDA
DE CANCÚN

¡YA ABRIMOS!

TAMBIÉN CONTAMOS CON
SERVICIO DELIVERY Y PICK UP

ZONA HOTELERA: 998 840 62 16
HUAYACAN: 9987 34 85 92

 ELFISHFRITANGACANCUN
 ELFISHFRITANGA



Denna García y sus modelos.

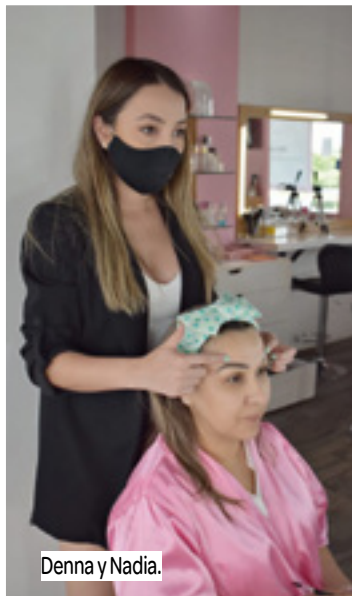
¡DILE ADIÓS AL LOOK DE PANDEMIA!

QUÉ: TALLER DE MAQUILLAJE

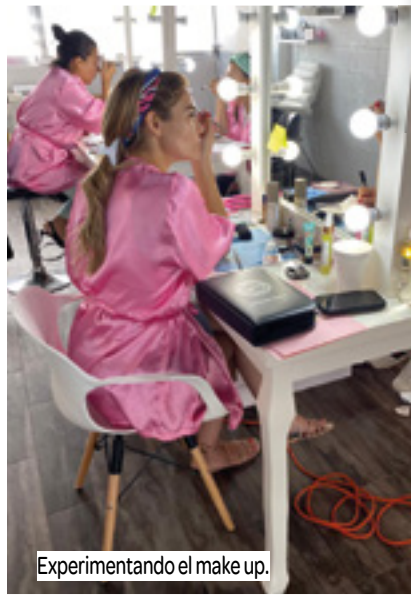
CÚANDO: LUNES 3 DE AGOSTO.

DÓNDE: CANCÚN, CENTRO.

Denna García, Pro Make up Artist, ofreció su primer Workshop de Automaquillaje presencial en Cancún después de un largo período de contingencia en el cual se llevó a cabo además un test de color impartido por Alan Durán, Consultor en Imagen. En esta edición estuvo como invitada especial la influencer Mel Elías. Este workshop va dirigido a todas esas mujeres seguras de sí mismas e independientes, workaholic y con un gusto por verse bien todos los días.



Denna y Nadia.



Experimentando el make up.



Durante el test de color.



Baja APP
Apple and Android logos

Pide Taxi 24h
6891190

N
TAXI naranja.

Viajamos seguros y con la App disfrutamos el viaje

Servicio de Taxi 24 hrs. / Seguridad con localización GPS y Video Cámaras 360
Buenos conductores y taxis certificados, Viaja Seguro.

taxinaranja.info

 @TaxiNaranjaTN  TaxiNaranjaTN 

ANA MARI, IRABIÉN

LEYENDA VIVIENTE Y PRECURSORA
DE LAS RELACIONES PÚBLICAS, HIZO DE
SUS DONES SU PROPIA PERSONALIDAD



Por Esteban Torres P.

Cuando escucho el nombre de Ana Mari Irabién, lo acompaña un bellissimo adjetivo calificativo: ¡es toda una institución! Y no aplica a un solo rubro: ya que muchas veces lo dicen con profunda admiración sus mismas colegas por ser una excelente maestra de ceremonias, la mejor anfitriona cuando le confían la inauguración de un evento o bien, por ser la mejor publicirrelacionista cuando se trata de promover una acción o servicio.

La encantadora personalidad de Ana Mari definitivamente no es fortuita, la heredó de otra gran mujer: su madre, doña Anamari Irabién de Novelo, quien pulió su trato con el paso de los años, gracias a la actividad social y política de la familia, pero para poderlo desarrollar se necesita traerlo en el DNA de su sangre y el resto lo han logrado ambas con estudios, buenos modales y una excelente educación basada en el respeto hacia los demás.

La primera oportunidad que tuvo Ana Mari para desarrollar su potencial fue precisamente en la hotelería de la que le pedimos nos explicara si el puesto de Relaciones Públicas la buscó a ella. ¿Cómo fue ese principio...?

“Comencé mi carrera de hotelería con la cadena Fiesta Americana en el Hotel Fiesta Americana Plaza Cancún y Villas, un hotel hermoso y que en ese momento fue el hotel más grande de Cancún con 685 habitaciones y villas, tenía más de 500 metros de frente de playa. Entro a trabajar como Gerente del Piso Club, que fue la última parte del hotel en abrir, ubicado en el 6° piso de la torre principal y teniendo todas las suites en la zona más exclusiva de la propiedad, era el hotelito de lujo (53 suites y habitaciones) dentro del hotel. Y me toca crear el concepto, hacer los manuales de operación, entrenar al perso-



nal para dar un servicio personalizado y diferenciado.

“Dieter Oberman, nuestro director general (el alemán más mexicano que he conocido en mi vida) era un hotelero de gran renombre y prestigio, fue quien un día me mandó llamar a su oficina, me pregunto si ya me había enterado que nuestra Directora de Relaciones Públicas la licenciada Martha de León, se iba por una nueva oportunidad de trabajo que se le había presentado, le respondí que sí y le pregunté a quién iban a traer en su lugar y él me respondió: mire chica, he estado analizando y usted es la persona indicada para ocupar esa dirección. Mis



La primera oportunidad que tuvo Ana Mari para desarrollar su potencial fue precisamente en la hotelería



ojos se abrieron como platos y le respondí que yo no había estudiado ni comunicación, ni relaciones públicas, que lo mío, lo mío era la operación, específicamente División Cuartos. El me respondió que para la profesión de Relaciones Públicas se nace, se requiere de un talento y unas cualidades que no todos tenemos y que yo no lo sabía pero que yo había nacido para ser precisamente Relaciones Públicas y Comunicación, que no me preocupara porque él iba a ser mi tutor y que junto con Juan Carlos del Río nuestro director de ventas íbamos a hacer un súper equipo. Y así fue, él me enseñó mucho de lo que yo sé, y en el camino nunca dejé de estudiar, de prepararme, de actualizarme y seguir preparándome. Me diplomé en Relaciones Públicas, en Comunicación, en Calidad Total, en Manejo de Comunicación en situaciones de Crisis. Hasta el día de hoy y especialmente en tiempos de Pandemia, fue una gran oportunidad para estudiar y actualizarme”.

El gesto más bello de Ana Mari es definitivamente su sonrisa, no importa en qué estado emocional se encuentre su interlocutor

Ese momento marcó su vida y así afloró su vocación y verdadera personalidad, sin embargo, todos nos preguntamos alguna vez en la vida ¿qué sería de ella hoy si no se hubiera decidido por las relaciones públicas?

“Tengo muchas cualidades y aptitudes. Soy muy manual y me encanta cocinar. Mucho de lo que se hacer lo aprendí

de mi gran maestra que es mi mamá, que es todo un estuche de monerías y una enciclopedia de cómo salir adelante con lo que Dios te ponga en el camino. También lo desarrollé gracias a las monjas del colegio, que en mis tiempos todavía daban clases de cocina, de corte y confección, de manualidades. Gracias a todas esas enseñanzas yo de hambre no me muero, no le tengo miedo al cambio, ni me da pena nada, así que se hay que cocinar lo hago y si hay que vender, también.

“En esta pandemia, además de continuar trabajando en mis labores de RP, empecé ayudando a mi primo Jorge Marzuca a hacer unas caretas que el donó al personal de cuerpos policiacos y a los médicos y enfermeras del sector salud. Después de varias semanas decidí abrir un taller en casa para hacer más caretas y venderlas. Tuvo un



LIFE
Ambulancias

¿Necesitas ayuda



**ATENCIÓN ESPECIAL
A PACIENTES
COVID-19**

**Conmutador 24/7
Trabajamos los 365 días
del año.**

Nuestro tiempo de respuesta es inmediato.



998 886 2010

Lada sin costo 800 LIFE 123

www.LIFE.mx [/LIFE Ambulancias](https://www.facebook.com/LIFE.Ambulancias) [@ambulife](https://twitter.com/ambulife)



gran éxito que abrimos otro taller en Playa del Carmen.

“A lo largo de mi vida y para salir adelante y sacar a mis tres hijos adelante, he hecho pasteles y galletas para vender, he dado clases de manualidades y de repostería para niñas y adolescentes, he hecho bisutería, moños para las niñas, he dado clases de inglés y de Comunicación y RP”, afirma con una gran sonrisa.

El gesto más bello de Ana Mari es definitivamente su sonrisa, no importa en qué estado emocional se encuentre su interlocutor y el de ella misma, siempre irradia alegría y felicidad, se reserva toda emoción personal para el momento exacto y vuelve a sonreír, y así se ha mantenido al cabo de los años...

“La felicidad es estar sentada contigo platicando, es hablar por teléfono con mi mamá y contarnos cosas de la vida, es poder tomar de la mano a mi marido todas la noches y decimos

que nos amamos, es corretear a mi neta por la casa o hacerle un caballito con retazos de tela y estambre. Es cocina y recibir a mi familia y amigos en mi mesa y consentirlos con lo que prepare con mucho amor y disfrutar de una buena sobremesa. La felicidad no es tener el auto más lujoso, o tener el ultimo diseño de Carolina Herrera (que me encanta, pero no me da la felicidad si cuando lo uso no tengo con quién compartirlo o disfrutarlo), la felicidad para mí es tener salud y poder compartir mis momentos más especiales con quienes amo. Es la satisfacción de saber que soy una mujer integra y que puedo ver a los ojos a cualquiera con orgullo y paz en la conciencia y en el corazón”.

¿Qué es lo que más te gusta de la Ana Mari que ves hoy frente al espejo?

“Me gusta que sabe sonreír y que sabe compartir sus mo-





mentos. Que cuando camina por la calle las personas que la conocen la saludan con cariño y con afecto. Me gusta que ha sabido dar a los demás lo que sabe y lo que tiene”.

Una mujer de su calibre ha visto pasar presidentes, gobernadores, hoteleros y representantes de medios de comunicación internacionales, así como a celebridades pero... ¿Qué ha sido lo más satisfactorio tanto personal como profesionalmente viviendo en Cancún?

“Que he sido parte del nacimiento y crecimiento de mi ciudad, que he sido testigo y actriz viviente de muchas etapas de su historia y que he también podido aportar mi granito de arena. He trabajado en la iniciativa privada y también en el sector público siempre dando lo mejor de mi como profesionista como ciudadana”.

Cuéntanos una de las anécdotas que marcaron tu espíritu cancenense...

“Yo creo que lo que me ha marcado más en mi espíritu cancenense, han sido los momentos más amargos o difíciles de nuestro querido Cancún: Los huracanes Gilberto y Wilma, las crisis de la caída de las Torres Gemelas, las crisis de salud del H1N1 y ahora del Covid 19. Quienes nos hemos quedado aquí, hemos trabajado duro, nos hemos enfrentando a tener un destino vacío y hemos tenido la fuerza y hemos puesto todo el empeño para volver a poner en marcha todo para ser nuevamente el destino turístico que es la joya de la corona del Caribe Mexicano y orgullo de México”.

Un detalle que reservé para el final es que su apellido ha dejado huella en Quintana Roo, tanto en lo político como en lo social y esa herencia qué peso le representa...

“Es un gran orgullo, pero también es una gran responsabilidad. La familia Irabién es quintanarroense, en esta tierra nacieron mi mamá, mis tíos, mis hijos y ahora mis nietas, no es un apellido común, no es tan fácil que digas yo soy de los otros Irabién. Me obliga a ser honesta, prudente, sensata y responsable de todos mis actos. Por mí, por quienes me anteceden y por quienes me preceden soy la responsable de dar un buen ejemplo y ser una mujer que deje en todo momento una huella positiva”.

Definitivamente, Ana Mari Irabién es una mujer admirable que cuando te abre las puertas de su casa, es porque antes abrió

de par en par su corazón, su amistad es un regalo muy preciado que no distingue porque sabe que al compartir lo mejor de ella, está dejando una parte de su ser en algún rincón de otra persona que mañana evocará su nombre o su memoria.



EL ARTE DE SER *sommelier*



CAROLINA MARTINEZ HOBART

El perfume, el vino y las flores, todos tienen en común que nos enamoran con sus aromas, despiertan nuestros sentidos y también nuestras memorias, nos hacen recordar personas, lugares y momentos.

Por Esteban Torres P.

Cuándo aplicas la frase: "El que a este mundo vino, vino a tomar vino y si no a qué vino"?



Todos los días y ahora más que nunca. El mundo ha cambiado drásticamente los últimos meses con circunstancias que podemos observar positivamente como oportunidades para revalorizar actividades que se han visto restringidas, como la interacción social alrededor de una mesa para comer y convivir cara a cara compartiendo vino. Habrá que buscar nuevas maneras de generar esos espacios para beber vino y abrirnos a la posibilidad de tomar vino más en casa rompiendo algunos paradigmas. El vino ha sido un motor de la cultura humana, ha encendido el fuego del desarrollo de las artes e incluso ha estado entrelazado en la historia y la religión por muchos años. El vino en el mundo ha venido para quedarse.

Se dice que el vino es una especie de poesía embotellada...

No necesitamos ser conocedores para poder disfrutarlo. Tan solo requiere usar nuestros sentidos, el olfato, el gusto, la vista, incluso el tacto. Con el vino hay que dejarnos seducir y envolver por los aromas, colores y texturas. Al igual que un poema que es un texto subjetivo, el gusto por el vino también lo es, al final cada persona interpretará si le gusta o no.

Como comentaba al inicio y adornando con una frase de Dante Alighieri, "El vino siembra poesía en los corazones" es decir, nos da la oportunidad de crear bellas experiencias y recuerdos que serán fuente de inspiración para la vida y quizás, hasta para escribir un poema.

El perfume como la seda, y el vino como las flores, es uno de los lujos necesariamente de la vida.

El perfume, el vino y las flores, todos tienen en común que nos enamoran con sus aromas, despiertan nuestros sentidos y también nuestras memorias, nos hacen recordar personas, lugares y momentos. Por ello por sí solos nos llegan a envolver con sus atributos, pero su efecto e impacto en nosotros es mayor cuando lo asociamos a una emoción o a un pensamiento. Ahí es cuando el vino cobra poder y un lugar especial en nuestras vidas, se convierte más que en un lujo, en un placer.

Hay vinos que se compran y se guardan para un buen día,



qué necesita cada día para ser ese día...

No hay una regla escrita para saber el momento correcto en el cual debes abrir un vino, eso se lo dejo a cada uno de nuestros lectores. Déjense llevar por la ocasión, por la compañía, por la comida que acompaña, por la escenografía, o simplemente por el día. A veces guardamos vinos para aquella "ocasión especial", sin embargo, está en nosotros originar esos momentos especiales. La gran lección que podemos aprender de estos tiempos tan diferentes que estamos viviendo es aprovechar las oportunidades, el tiempo, disfrutar a las personas que amamos y cultivar lo que nos apasiona. No esperen demasiado, no se guíen por reglas, generen la ocasión.

Donde no hay vino no hay amor, dijo alguna vez Eurípides. Tú qué piensas...

Hay una historia de amor del hombre con el vino que data de alrededor de 7000 años. Ha sido un romance que probablemente ocurrió por casualidad al interactuar el hombre con la vida dando como resultado una deliciosa bebida fermentada con efectos embriagantes. Historias en paralelo que se entrelazan en momentos de la historia la del hombre y el vino, pero también una relación amor/odio ya que han tenido sus rupturas, y el vino se ha prohibido en algunas culturas o religiones, se ha prohibido su producción por celos comerciales o por cuestiones geopolíticas. Pero el amor a la naturaleza y los regalos que nos brinda con cuidados, el amor al arte, es lo que mantiene la llama encendida. Mientras exista amor por lo que la naturaleza y el hombre pueden lograr y crear juntos, seguirá existiendo el vino.

Dicen que para conocer el origen y la calidad de un vino no hay necesidad de beber todo el barril...

Uy de acuerdo, las personas somos complejas. Me encanta la ironía en esta frase que en pocas palabras quiere decir que debemos acercarnos a una persona por primera vez de manera gradual para conocerla paulatinamente.



Una copa de vino es el remedio para una semana de mucho trabajo, de estrés o cansancio. Tan sólo imagina tu lugar favorito, ese rincón especial, copa en mano, Chet Baker de fondo, tu mente despejada de las preocupaciones y el ruido del mundo silenciado.

¿Es cierto que el buen vino arruina el bolsillo y el mal vino arruina el estómago...?

Sin duda, un vino mal elaborado arruina el momento, y de paso te da unas buenas agruras y un dolor de cabeza. Actualmente podemos encontrar muy buenos vinos a precios asequibles, invito a los lectores a que se animen a comprar vino, no le tengan miedo, además hay muchos colegas que pueden asesorarles y recomendarles para que no afecte su bolsillo. Hay que romper con el paradigma de que sólo los vinos caros son buenos.

Alguna vez dijo el investigador Louis Pasteur que "Una botella de vino contiene más filosofía que todos los libros del mundo..."

Se me dificulta separar los vinos y los libros para darles un peso o calificación, disfruto de ambos por igual, ambos despiertan en mí el deseo de contemplar y pensar. Un libro tiene la magia de transportarte a lugares, conocer personajes ficticios y reales, contar historias que prevalecen con el paso del tiempo. El vino también es una cápsula que encierra un lugar, un terruño, un año con sus vicisitudes, personas y manos con historias detrás de su producción, con legados que prevalecen a través de los años. Hay que permitimos abrir nuestras mentes y corazones para conocer la intención detrás de una pluma, al igual que la intención detrás de una botella, de esta manera estamos más dispuestos para dar paso a la meditación, la contemplación y la reflexión, y en estos tiempos de encierro, podemos seguir viajando a lugares mágicos e increíbles sin necesidad de salir de casa, sólo requieren abrir un vino y leer un buen libro.

Se dice que el vino lava nuestras inquietudes y enjuaga el...

Alma. Una copa de vino es el remedio para una semana de mucho trabajo, de estrés o cansancio. Tan sólo imagina tu lugar favorito, ese rincón especial, copa en mano, Chet Baker de fondo, tu mente despejada de las preocupaciones y el ruido del mundo silenciado. Una pausa, un alto a todo. Esa es la magia del vino,

recuerda siempre con medida...

La edad es sólo un número. Es totalmente irrelevante a menos que, por supuesto, se trate de una botella de vino, citó alguna vez la actriz británica Joan Collins.

Ja ja ja. Me gusta su manera de ver la vida. Como dijo José Luis Borges, "vino, enséñame el arte de ver mi propia historia". Al final los años dejan de contarse y valen más las anécdotas y lo disfrutado, elegimos mirar atrás con filosofía y en paz con nuestra historia, añejamos nuestras memorias porque al final de eso viviremos, de recuerdos que al revivir recobran su fuerza como los aromas de un vino joven. Cuando abrimos una botella que lleva años guardada ocurre algo especial, identificamos notas que se han generado con el paso del tiempo, pero también intentamos entender el vino como fue en su juventud. ¡Vaya arte y sabiduría qué dominar!



Necesito café para ayudar a cambiar las cosas que puedo, y vino para ayudarme a aceptar las cosas que no puedo cambiar.

Definiste mi día perfecto...

Si existieran suficientes afirmaciones que funcionaran para calmar el dolor y el sufrimiento, ninguna persona se tomaría la molestia de prensar uvas...

Más allá de los efectos del vino, considero que las personas han bebido vino por necesidad, por salud, por gusto. Para mí el desbalance ocurre cuando el ser humano va demasiado lejos. La historia del vino nos cuenta episodios que muestran la otra cara de la moneda de la relación del hombre con el vino. Los celtas estaban dispuestos a intercambiar una sola ánfora de vino por un esclavo. Claro ejemplo de la desproporción. Hipócrates lo define bien, "el vino es una cosa maravillosamente apropiada para el hombre sí, en tanto en la salud como en la enfermedad, se administra con tino y justa medida".

Agradecemos a La castellana por las facilidades para la sesión fotográfica.



HILARIO POOT

Por Esteban Torres P.

Con paso firme y cada vez con más fuerza escuchamos el nombre de Hilario Poot, un talentoso diseñador originario de Quintana Roo cuyos diseños tienen un marcado acento prehispánico que le ha valido el reconocimiento de los hacedores de moda contemporánea.

En una breve charla que sostuvimos con este novel diseñador, platicamos de sus orígenes, su desarrollo y las ambiciones que tiene tanto a nivel personal como profesional

Nacido en Chan Chen, municipio de Tulum, estudió la escuela primaria y la telesecundaria en su localidad para continuar su preparación en Playa del Carmen y Cancún (es también maestro de danza folclórica). "El diseño en moda surge a través de la observación de los trabajos artesanales que se realizan en la zona maya, esto detona en mí la creación de vestidos innovadores que a su vez, son parte del rescate de la cultura de mis raíces mayas, muy enfocados en su mayoría en la geometría sagrada", comentó.



DISEÑO MEXICANO QUE ROMPE FRONTERAS
RESCATANDO COSTUMBRES
Y TÉCNICAS PREHISPÁNICAS PARA
LA ELABORACIÓN DE DISEÑOS ÚNICOS



“El bordado a mano es algo muy fino, es el fruto de una gran inspiración; para fusionar el bordado artesanal al diseño de vestidos innovadores, tuve que recorrer diversos poblados de mi Estado”



Si comparamos tu vocación como un lienzo, ¿qué fue lo primero que viste? Qué fue lo que detonó tu pasión por la moda y cómo se fue bordando el gusto por los detalles mexicanos en cada una de tus creaciones...

“El bordado a mano es algo muy fino, es el fruto de una gran inspiración; para fusionar el bordado artesanal al diseño de vestidos innovadores, tuve que recorrer diversos poblados de mi Estado, muchos de mis trabajos son inspirados en las playas y sus pirámides, ya que en cada trabajo dejo un toque muy especial de Hilario Poot”.

¿Cómo te has abierto camino en este competido terreno en donde la originalidad de tus prendas salta a la vista y se convierte en tu firma?

“Todo ha sido parte de un camino muy duro, de mucha competencia, pero lo que me valió más reconocimientos tanto estatales como nacionales fue la inclusión de forma geométricas, así como las flores ancestrales en vestidos vanguardistas; hemos resucitado todos estos antiguos bordados con los que he contribuido a fortalecer cada día la economía en mi zona maya”.

Diseñas con base a la personalidad de algún cliente o cuál es el proceso creativo de un diseño exclusivo...

“La totalidad de los diseños son inspirados en la naturaleza de la zona maya; a cada cliente se le hace un diseño a su gusto de





acuerdo a su propia personalidad. A mí en lo personal me encanta sentarme con una clienta para escuchar sus gustos mientras imagino cómo se le vería cada detalle hasta tener una idea de cómo se vería con su vestido, todo ese conjunto hace que el trabajo sea único”.

Tus creaciones tienden más al lado femenino que al masculino, sin embargo, hemos visto que tu línea de camisas se han distinguido por aplicaciones o texturas que marcan la diferencia...

“El trabajo del corte sastrero empieza desde una camisa o guayabera, también se trata de que el hombre se sienta cómodo utilizando colores que contrasten el estilo convencional; estamos próximos en sacar una colección de diseños únicos para caballeros. ¡Ya lo verán!”.

¿Por qué Tulum? ¿Qué encontraste en esta tierra para asentarte y no buscaste una ciudad que te permitiera tener mejor exposición?

“Somos un equipo que nació en la península

“Somos un equipo que nació en la península más llena de historia y cultura, eso me llena de orgullo

más llena de historia y cultura, eso me llena de orgullo y quiero seguir inspirándome en sus bellas playas, así como la zona maya que ha sido y será parte de nuestra historia. Soy heredero de una cultura, me siento con el deber de perpetuarla y no dejarla perder, jamás abandonaría mi bello Tulum, mucho menos mi zona maya, pero eso no significa que permaneceremos estancados en la firma, estamos listos para presentarnos en México y el mundo”.

Tu eslogan dice: “comprometido al rescate de costumbres, técnicas prehispánicas y la elaboración de diseños únicos...” De qué forma se fusiona esta idea a la hora de llevar tu filosofía a la práctica, es decir, al diseño mismo...

“Soy parte de una generación de jóvenes con iniciativa, el rescate siempre fue mi meta; antes fui rescatador de las danzas prehispánicas inculcándole a los jóvenes que somos únicos y que debemos preservar nuestra cultura, pero cuando llega la creación de vestidos, me comprometí con el diseño e hice de este lema mi filosofía de vida”.

Printers
IMPRIME +



SUMAMOS IDEAS.
OFRECEMOS CALIDAD
E IMPRIMIMOS RESULTADOS

**IMPRESIÓN
DIGITAL**

SERIGRAFÍA

GRAN FORMATO
LONAS
CALIDAD FOTOGRÁFICA

OFFSET

- Tarjetas de Presentación
- Comandas
- Notas
- Boletos
- Trípticos
- Volantes
- Tazas
- Gorras
- Playeras
- Viniles
- Telas
- Promocionales y mucho más...

 Printers Cancún

 998 381 0922

 printers.cancun@gmail.com

 Av. Xpuhíl Sm. 26 Mz. 8 Lt. 10 No. 2 Esq. Retorno Yum Kin
Cancún Quintana Roo, México, C.P. 77509

“La totalidad de los diseños son inspirados en la naturaleza de la zona maya; a cada cliente se le hace un diseño a su gusto de acuerdo a su propia personalidad



¿De qué forma estás comprometido con los artesanos que colaboran contigo durante el proceso de tus piezas?

“Somos una comunidad muy unida ya que juntos sufrimos del poco reconocimiento que tiene nuestro trabajo, pero hemos logrado un posicionamiento en conjunto que nos lleva de la mano a todos los artesanos de la zona maya”.

Tus diseños podrían compararse con obras de arte que no se pueden suscribir a las tradicionales temporadas primavera/verano o bien otoño/invierno. ¿Cómo logras esa ‘atemporalidad’ en tu estilo?



“Así han sido concebidas precisamente, como una obra de arte, ya que cada pieza representa una parte de nuestra cultura, pero también diseñamos vestidos con pequeños detalles que reflejen cada temporada”

¿Hacia dónde está encaminado el siguiente paso creativo de Hilario Poot?

“Estoy a punto de empezar a colaborar con plataformas que impulsan el diseño mexicano con el fin de poder exportar nuestro trabajo a los diferentes Fashion Week de Europa, empezando por Madrid y París”.



GRACIAS POR TU DONATIVO

BANAMEX

CUENTA: 7013 866024

SUCURSAL: 7013

CLABE: 002 691 701 308 660 243

A NOMBRE DE :
PRELATURA DE CHETUMAL A R

**¡DIOS BENDIGA
TU GENEROSIDAD!**



Diócesis de
Cancún-Chetumal

“Una misión que nos toca a todos”



“ Me voy tranquilo y satisfecho por todo lo que he hecho y por el legado que junto a mi esposa construí: una gran y hermosa familia. Cultivé la amistad de todos ustedes, viví como cualquiera, ganando y librando batallas. Reí, lloré, aprendí, pero sobre todo, amé. Quédense tranquilos, seguiré siendo su ‘Amigo Paco’, que hoy ya no verán, pero les dejo mi amistad. ¿Sabén? Mi cuerpo muere, pero mi alma por fin será libre de las ataduras a mi cuerpo, que si volviera a la vida sería muy doloroso. Dios me ama y me ha permitido visualizar su luz y su presencia, regreso al hogar, fuente del amor del padre, de donde vine y al que hoy regreso. No me lloren, me encontraré feliz, libre y en éxtasis, cuando todos y cada uno de ustedes sean llamados a la presencia del eterno, ¡nos volveremos a ver!

Estoy a punto de volver al lugar donde todo es absoluto y perfecto. Agradezco tanto sus oraciones, son un bálsamo a mi alma, pero recuerden que esta transición es parte de un proceso natural de la vida. Cuando me marche, alégrense por mi nuevo ser, retomando mis alas para volver y volar a la estrella en el firmamento que cuando miren al cielo encontrarán; será brillante y fulgurosa.

Así es que si me aprecian, como dice Santo Tomás “No lloren si me aman”, mejor aplaudan y recuérdeme vivo, porque hoy lo estaré más que nunca.

**Siempre suyo:
Amigo Paco**

•Esta carta se adjudicó en su nombre en redes sociales; Pato y Ani desconocen la ruta de dónde provino, pero están seguras que si Amigo Paco hubiera podido, son las mismas palabras con las que se habría despedido de su familia y amigos.

AMIGOPACO

Francisco Gómez Rosales

(Nov-24-1952 / Jul-12-2020)

¡Hola mi Gordo!

A 15 días de tú partida al cielo te puedo decir que no lo he digerido ¡y mucho menos aceptado!

No tengo palabras para expresar lo agradecida que estoy con la vida, por haberte tenido en la mía durante los últimos 39 años.

Nos conocimos aquí en Cancún, nos hicimos mejores amigos y comenzamos una vida juntos llena de retos e ilusiones. En aquel Cancún de oportunidades y mieles. Como siempre dijiste, “llegamos al lugar adecuado en el momento adecuado”.

Aquí, tú y yo, solos, a pesar de tener familias grandísimas, logramos tener la nuestra con 2 hijas maravillosas (Ani y Pato) quienes siempre han estado a nuestro lado con un amor incondicional toda la vida. Somos una familia “muégano” pero siempre hemos compartido nuestra casa, nuestra amistad y alegría con tanta gente que se convirtieron en nuestra familia “adquirida por elección”.

Tanto grandes y chicos, siempre abrimos las puertas de la casa para celebrar tu cumpleaños, o el mío y de las niñas, o simplemente, para juntarnos con cualquier pretexto para divertirnos y compartir con mucha gente que se ha quedado en nuestras vidas.

Nunca olvidaré la manera de ser un extraordinario papá con las niñas. Las cuidabas como “una loba celosa” y se te caía la



baba al verlas entrar a la casa después de sus actividades.

Cómo te deprimiste el primer día en que ellas ya se fueron solas en su coche a la escuela y cuando se fueron al extranjero a sus cursos de verano o de año académico. Añorabas verlas y las llamabas con tanto amor siempre.

Vivimos una vida plena los cuatro. Viajamos, comimos, bailamos y amamos la vida juntos sin temor a separarnos nunca. Y ahora nos llega esta pinche pandemia que nos arrancó sorpresivamente de tú lado. Es un shock total que no hayamos tenido tiempo para despedirnos y para decirnos cuánto nos amamos, aunque nos lo demostrábamos

todos los días.

No lo entiendo y no puedo conseguir despertar sin buscarte a mi lado, sin oír tus ronquidos de oso polar con los que dormía y me sentía arrullada y protegida toda mi vida.

¡Te fuiste Gordo! Te deseo mucha paz y sé que estás en una dimensión con mucha paz y amor.

Nunca nos dejes de proteger y mandarnos la luz y la guía para seguir adelante sin tu presencia física. Aquí estarás siempre con nosotros.

Te amo. Y Dios sabe por qué y para qué vino por tí.

Mil besos.

María Stella Cevallos

In Memoriam



Papi, ¡Híjole!

Aún no me creo que ya no estás aquí con mamá, con Pato y conmigo, por lo menos en el mundo carnal. Sé que siempre estarás en mi camino porque tú me hiciste esta mujer que hoy soy, que cree en ella misma, que lucha por lo que quiere y que siempre estará tranquila porque sabe que tú la guiarás.

Fue tan repentina tu partida, al inicio de esta pandemia la veía tan lejana a mí, a nosotros hasta que un día entró a nuestra casa sin avisar. Cómo me hubiera gusta que todo hubiera sido tan diferente, pero con los planes de Dios no me meto, él sabe lo que hace y yo creo en él y en qué no te da nada que no puedas cargar. No dejo de agradecer tantas muestras de cariño, de tus amigos, de mis amigos, de tu familia y de la familia que hemos creado juntos. Cancún ha sido uno de los mayores regalos que nos dejaste papi, crecer aquí, verte vender y rentar tantas propiedades, ver crecer juntos nuestra ciudad y que tú tuvieras que ver con ese crecimiento.

Todo me recuerda a ti y en todas partes te veo. Y te recuerdo con tanto amor... de verdad no pude haber tenido un mejor papá. Eres único, cariñoso, simpático, positivo, gran consejero, profesional, amiguero, impulsador de talentos, amoroso, chingón. Y veo tanto de ti en mí que por eso te digo que vives en mí.

Pato y yo por siempre agradecidas por haberte tenido en nuestra vida junto con mamá porque juntos seremos por siempre un gran equipo. Te amo x siempre

Ani Gómez

Hoy se suma un ángel más al cielo. Una de las mejores personas que he conocido en mi vida, siempre lleno de luz y amor. Te vamos a extrañar hoy y siempre Tío Paco.

Rubén Payán



Mi querido amigo Paco siempre estaré agradecida por tu cariño, tus consejos, tu amistad. Te quiero mucho y me duele hasta el alma tu partida, te vamos a extrañar. Un buen amigo, un gran maestro. Un pionero de Cancún y un ejemplo en el gremio inmobiliario, un profesional, un miembro de nuestra familia AMPI. Gracias por todo Paquito. Te abrazo hasta el cielo. Descanse en paz. ¡Fuiste y serás un grande por siempre! Gracias

Diana Barboza



Sr. Francisco Gómez Rosales, yo siempre le dije Sr. Paco. Descanse en paz, donde quiera que ya se encuentre, lleno de luz. Siempre lo consideré un gran amigo. Lo voy a extrañar.

E.P.D.

Isabel Rosas



Dos semanas

Los primeros días que subiste al cielo aquí abajo hubo mucha adrenalina, como bien sabes, mamá, Ani y yo somos activas, pusimos manos a la obra en todos los pendientes que tenías y los mil papeleos qué hay que hacer cuando alguien se va.

Estamos bien, sabemos que te fuiste sin dolor y que luchaste hasta más no poder. Nos quedamos tranquilas de haberte dicho toda la vida el héroe que eras para nosotras, lo mucho que te amamos y lo agradecidas que estamos contigo por haber sido un papá ejemplar. (Les juro que fue el mejor)

Somos fuertes y positivas, viniste a este mundo a dar lo mejor de tí y cumpliste tu misión.

Pero hoy, hoy es domingo (julio/26) y cumplés dos semanas de haberte ido.

Hoy es domingo familiar, día de comer juntos y ponernos al día y no estás.

Te fuiste en domingo, en el día siete de la semana, un día sagrado.

Hoy no puedo parar de llorar, apenas empiezo a entender que te fuiste a un viaje eterno, sé que desde allá arriba me vas a cuidar mejor que nunca, pero te extraño Pá. Tus abrazos son los más ricos, todos pachoncitos, tus mensajes diarios de buenos días y el simple hecho de estar contigo me daba mucha paz.

El equipo de seis perdió al capitán, ahora somos cinco, pero seguimos de pie y luchando más que nunca para seguir siendo exitosos, al frente de Amigo Paco ¡porque es el legado más increíble que pudiste haber dejado!

Sé que no va a ser fácil vivir sin tí, pero sé que ahora vives en mí.

Te amo para siempre.



Pato Gómez



Mi estimado Paco, realmente somos muchos los que te vamos a extrañar. Lograste una marca importante en la vida de muchas personas. Gracias por compartir tu amistad y energía positiva. ¡Un abrazo hasta el cielo mi querido Amigo!

Edward Schmidt

Amigo Paco se te va extrañar mucho, fuiste un pilar en la industria inmobiliaria en Cancún. Siempre optimista. siempre de buen humor. Gran amigo te mando un fuerte abrazo hasta el cielo ¡Gracias por tu legado! ¡Descansa en paz!

Jorge Alemán



75
Notaria

**AHORA, TAMBIÉN
ESTAMOS A TUS ORDENES
POR VIDEOLLAMADA**

ZOOM WhatsApp

AGENDA TU CITA

(998) 275 8234

**ASESORÍA
GRATUITA**

- Trámites Notariales
- Operaciones Gratuitas Con Garantías
- Sucesiones y Testamentos
- Constitución de Empresas Y Sociedades
- Operaciones Inmobiliarias

998 251 8083

998 234 9339

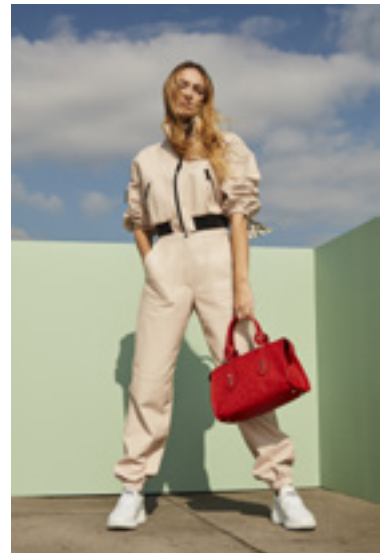
998 880 2116

@NOTARIA75

NOTARIA PÚBLICA #75
QUINTANA ROO

**SM 64 MZ 28 LT. 2
CALLE 21 NORTE**

NOTARIA75QROO.COM



LONGCHAMP

VISIÓN DE LA CLÁSICA ELEGANCIA FRANCESA



Con 72 años en el mercado, Longchamp comparte sus recuerdos desde los primeros días hasta las características fundacionales que constituyen la esencia de su marca.



Nacido en 1937, Philippe Cassegrain tenía 11 años cuando su padre, Jean Cassegrain, fundó Longchamp en 1948. Ese año dio a conocer su visión única de la elegancia francesa y reescribió las reglas del lujo moderno a través de una nueva marca. Inicialmente fue un fabricante de pipas cubiertas de cuero, sin embargo, Longchamp extendió su radio de acción y en su stock encontramos ahora bolsos, accesorios y maletas de equipaje tanto para mujeres como para hombres, así como ropa, zapatos y gafas para mujeres. Preservando sus orígenes familiares independientes, Longchamp aún es propiedad y es administrado por la misma familia Cassegrain.

Bajo la dirección artística de Sophie Delafontaine, Longchamp encarna el lujo contemporáneo, la creatividad y el dinamismo al tiempo que mantiene sus tradiciones en materia de artesanía y habilidades, asimismo, mantiene el sello de calidad "Hecho por Longchamp" en todos sus talleres.

Uno de sus momentos de gloria que capitalizaron inmediatamente fue cuando la actriz alemana Marlène Dietrich fue fotografiada con su boquilla y Longchamp aprovecha la oportunidad para crear una gama completa de accesorios que también atraen a las mujeres: pipas, pitilleras y ceniceros.



Jean Cassegrain selecciona cueros de cocodrilo y lagarto y se rodea de los mejores artesanos. Presenta esta nueva colección por primera vez el primero de mayo de 1948 en la Feria de París, un importante lugar de encuentro para innovaciones donde las casas de lujo regresan ansiosamente después de la guerra.

Desde entonces, Longchamp trae una nueva visión al mundo cada temporada en la Semana de la Moda de Nueva York, y opera más de 300 tiendas en todo el mundo. Longchamp reinventa continuamente su oferta de productos, como lo muestra el nuevo bolso Roseau, firma de la artesanía producida en los talleres de la casa, y un homenaje a las mujeres modernas del siglo XXI. Un motivo icónico de la marca por casi 30 años, adorna sus artículos de cuero, así como sus piezas de uso diario como zapatos, joyas, estolas y cinturones. Sus colecciones combinan piezas técnicas con siluetas fluidas y deportivas, así como piezas más femeninas.

Como una casa familiar, Longchamp está fuertemente impresa con la cultura de artesanía, amor por los materiales hermosos y respeto por el trabajo de todos los que participan en cada pieza. La política de desarrollo sostenible de Longchamp se deriva de esta historia y estos valores. Longchamp también trabaja en los siguientes puntos para limitar su impacto en el medio ambiente:

- Las pieles que se utilizan para fabricar sus productos vienen exclusivamente de animales, tanto ovinos como bovinos destinados principalmente al consumo de alimentos, y criados en condiciones satisfactorias.

- Estrecha colaboración con nuestras curtiembres asociadas para garantizar el correcto control ambiental del proceso de bronceado.

- Búsqueda de materiales alternativos con menor impacto ambiental (reciclado telas... Jean Cassegrain, el nieto del fundador y CEO de la

casa, perpetúa los valores que permitieron a su abuelo y homónimo dar forma e identidad de la marca y él mismo explica: "Longchamp hoy, al igual que en sus primeros días, encarna el lujo en movimiento y ahora confía en un gusto internacional altamente estructurado gracias a la red de distribución y una gama de productos que incluye bolsas, artículos de viaje, así como prêt-à-porter, zapatos y anteojos".

Para Jean Cassegrain, como para su abuelo, Longchamp es un arte de vivir. Entre sus recuerdos de infancia, la compañía ocupa un lugar especial. Él evoca con emoción sus visitas a los talleres de Longchamp en Maine y Loira, la tienda de su abuela en los Campos Elíseos, las discusiones familiares sobre nuevos proyectos o prototipos y, más tarde, viajes al extranjero donde acompañará a su padre en exposiciones o ferias.





Gracias a las acciones que se han implementado en materia sanitaria se logró el certificado "Safe Travels", otorgado a Cancún por parte del Consejo Mundial de Viajes y Turismo



CANCÚN

DESTINO SEGURO AVALADO POR

Safe travels

A través de Cancún Safe el Ayuntamiento de Benito Juárez contribuye a la campaña "Todos contra el COVID-19" e impulsa la recuperación económica del destino basada en el certificado exclusivo "Safe Travels", otorgado por el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC) por sus siglas en inglés.

La intención principal es la de reforzar las estrategias de la lucha contra el COVID-19 y apoyar el posicionamiento de Cancún como destino responsable en donde sector privado y autoridades cumplen con los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias, así como de los principales organismos de salud internacionales.

En este sentido la Presidente Municipal de Benito Juárez, Mara Lezama, dio a conocer la campaña "Cancún Safe", que incluye la implementación de una estrategia de comunicación directa al visitante y consumidor final para brindar información sobre los protocolos sanitarios que Cancún cumple en beneficio de su sociedad y sus visitantes.

Asimismo, explicó que Cancún Safe invita todos los visitantes a sumarse a este esfuerzo de contención y disminución del virus, respetando y ejerciendo los protocolos de salud, a fin de garantizar su seguridad, la de su familia y la de todos aquellos cancenenses que tienen a bien recibirlos y brindarles un excelente servicio.

"Hoy debemos poner toda nuestra voluntad para reposicionar a Cancún y alcanzar los niveles de ocupación anteriores a esta contingencia sanitaria. Hemos trabajado arduamente en aplicar medidas de higiene en

todos los ámbitos de la sociedad y del sector turístico, para garantizarles que Cancún es una ciudad con todas las condiciones de seguridad sanitaria para sus habitantes y para quienes la visitan", dijo.

De esta manera indicó que se lanzó un código QR, disponible para escanear actualmente en las pantallas de las dos terminales activas del Aeropuerto Internacional de Cancún y de la terminal terrestre, que son los puntos donde llegan los viajeros de diferentes destinos.

"Por primera vez, nos sumamos con un instrumento propio, a las campañas de promoción turística de la localidad, respaldando con ello al sector empresarial, para fortalecer la progresiva y ordenada reactivación económica que estamos llevando a cabo", expresó.

La Primera Autoridad Municipal explicó que el contenido digital en el código QR incluye videos de la presentación en español e inglés, protocolos sanitarios, 50 Aniversario de la Fundación de Cancún y la campaña "Todos contra el COVID-19".

Destacó que gracias a las acciones que se han implementado en materia sanitaria se logró el certificado "Safe Travels", otorgado a Cancún por parte del Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC por sus siglas en inglés) que preside Gloria Guevara, con sede en Londres Inglaterra.

WTTC cuenta dentro de sus miembros a las empresas más importantes del sector turístico y viajes, lo que brinda a Cancún un escaparate importante como destino turístico responsable ante estos consorcios internacionales, así como al turista potencial europeo principalmente.



Milo

Pinelo

“LAS REGLAS DEL SERVICIO HAN CAMBIADO MÁS NO LA CALIDAD”



Desde que Milo Pinelo llegó al mundo lo primero que le dieron de comer fue un canapé, a veces un bocadillo o bien un taco de cochinita, ya que su mamá, doña Margarita Castellanos Zoreda, proviene de una familia de banqueteros radicados en su natal Mérida y a eso se ha dedicado desde siempre, así que su hijo bebió su vocación en cada biberón con el que brindaba también con los invitados, pero con los años se convirtió en copas de vino.

Fue en el año 2000 cuando el nombre de su mamá era el referente del mejor catering en todo el Estado y Margarita necesitaba un brazo fuerte para sacar adelante, Milo se integró a su nómina, dejó a un lado su carrera de marketing y se entregó de lleno al negocio familiar coordinando cada evento de principio a fin, desde la planeación, elaboración de platillos, servicio y limpieza del lugar, todo estaba bajo su mando, pero llegó el tiempo de crecer y así inició la expansión de su propio círculo a Playa del Carmen.

Un negocio que empezaba a consolidarse en esa época eran las bodas/destino, de las que hizo su especialidad a través de su propia firma que llamó Mejores Banquetes, y posteriormente lo registró como Catering de Autor que en breve celebrará una década de servicio.

Todo iba muy bien hasta que llegó la pandemia y se cancelaron todos sus banquetes, “pasamos al catálogo de empresas no necesarias; hablamos con el personal para darles las gracias

porque mi empresa no puede hacer trabajo de home office. Se acabó la renta del equipo y las estufas de las cocinas no se volvieron a prender. Pasé dos meses en familia, pero al ver que no había ingresos tuvimos la brillante idea de hacer cocina económica para llevar o entregar a domicilio. Retomé algunas recetas y las empezamos a ofrecer con gran éxito, la popularidad de unas desplazó a otras y así se fue armando el menú de lunes a sábado con cochinita pibil, pozole, relleno negro, frijol con puerco y más cosas que la gente ha ido pidiendo, así nació Yommi by Mejores Banquetes”, comentó.

Fue una decisión muy fuerte para él y su equipo porque no querían bajar la calidad de sus productos y mucho menos abaratar su prestigio, sin embargo, sus platillos yucatecos fueron los mejor vendidos y el número de pedidos ha ido en aumento. “Esta nueva oportunidad de negocio ya definió su mercado y sería un error retirarlo, así que esta “cocina de hogar” se quedará una vez que cambie el semáforo de sanidad”, afirmó.

“Por otro lado, administramos también cuatro comedores de empleados que ya se empezaron a reactivar; esa es otra división dentro de nuestra empresa, así como la administración de restaurantes, algunas veces sólo por proyectos, sin embargo, acabamos de recibir el restaurante de la Casa Club de Isla Dorada, además de otras reactivaciones que nos obligan precisamente a ser los Mejores Banquetes”, concluyó.

Alejo Agudelo



COMPROMETIDO CON SU PASIÓN: CAPRICHOCO CHOCOLATES

Originario de la ciudad de Medellín, Colombia, Alejo Agudelo ha sido chef ejecutivo del restaurante Casa Rolandi desde hace cinco años de los nueve que lleva en total, pero debido a los efectos colaterales de la pandemia, aún está en el tintero la fecha de reapertura, sin embargo, desde hace un par de años empezó con un negocio personal: Caprichoco Chocolates.

“Me encanta la cocina pero la chocolatería también se convirtió en mi pasión, obviamente no estaba dedicado a ella al cien por ciento antes de la pandemia, por fortuna, con todo este tiempo que tuvimos disponible pude incursionar de lleno en mi verdadera vocación, explorando técnicas y de inmediato me aferré a todo esto que había construido en tan pocos años, atendiendo personalmente a la gente que ya nos conoce y esto me orilló a esmerar-

me aún más porque mi trabajo se convirtió en una forma de llevar algo dulce a un escenario amargo; empecé a elaborar piezas con sabores personalizados para que fuera toda una experiencia dentro de una caja decorada y diseñada cuidadosamente en la que salta a la vista todo el amor que le ponemos a nuestro trabajo”, comentó el chef.

Por otro lado, esos meses de aislamiento también los aprovechó para echar andar algunas de las tantas ideas que se le ocurrieron y con la ayuda de un gran amigo desde hace ocho años, el también chef, Enrique Yáñez, “hemos diseñado The Meal Box. Que no solamente se enfoca en delivery si no que también realizamos servicio de chef a domicilio y bodas para grupos reducidos. También si el cliente desea mariscos y pescados frescos les ofrecemos el servicio y además le recomendamos cómo puede prepararlos. Contamos con servicio para yates donde preparamos en su mayoría mariscos frescos. Todo esto también forma parte de la nueva dark kitchen, este es un concepto que está agarrando fuerza donde creas un restaurante sin sillas, sin servicio de meseros y toda la logística se enfoca en el delivery pero con sabores bien marcados de alta cocina como sabores a la leña para darle un toque diferente, para volver un poco a los orígenes, a lo natural. Es una marca que se diversifica pero que se enfoca en el servicio personalizado y de calidad”, afirmó.

“Ha sido difícil reencontrarse con uno mismo, pero al final te das cuenta que hay mucho para dar y explotar, todo esto me ha tenido muy activo porque de alguna forma hemos escuchado las necesidades del mercado y a todos ellos nos estamos dedicando”, comentó con su alegre acento sudamericano.





“EVOLUCIONAR, CREAR O MORIRSE CON EL ANTOJO DE PROBAR COSAS NUEVAS”



Tiago
Aceituno

“Esta fue una época para reencontrarse y descubrir que la gastronomía es inmensa, abarca una amplia gama que a veces no vemos. En lo personal he hecho fine dining, comida casual, he sido parte del staff de Casa Rolandi haciendo cocina mediterránea, suizo/italiana, he tenido mi propio restaurante y de vuelta a la hotelería, ha sido un ir y venir que en cada escala te va enriqueciendo pero este alto que hicimos no se compara con nada de lo que he vivido”, comenta el chef Tiago Aceituno.

“La situación mundial nos ha orillado a cuidarnos, aislarnos definitivamente por seguridad, pero no por eso dejamos de alimentarnos, se han modificado los canales de comunicación y la tecnología ha generado una nueva forma de venta y hemos tenido que aprender a vivir así, apretando un botón, ordenando y pagando desde una app, hasta que los semáforos de seguridad nos indiquen que ya podemos retomar la que era nuestra vida anterior”, nos dice el chef.

“En lo personal necesitaba relajarme, hacer comida confortable, mucho más casual, del día a día. Mostaza fue una gran escuela pero no veía en las mesas a gente de mi edad, se ubicó como un lugar formal al que sólo iban para eventos especiales como un cumpleaños o aniversario, pero yo sentía que me faltaba incursionar en algo más convencional. Siempre que me preguntan qué quería ser de grande cuando era niño, mi mamá decía que yo quería ser taquero, pero yo me resistía hasta que acepté la invitación de hacer Cruzitos-Burritos y ha sido una forma de cumplir el sueño; aunque no son tacos, van envueltos en una tortilla, anteponiendo la ideología del momento de apoyar el comercio local comprando la tortilla a productores de Puerto Morelos, la res es mexicana, viene de Sonora, para hacer la barbacoa y la arrachera de fin de semana; usamos castacán, la verdura es cien por ciento local, de esta forma ofrecemos un producto para todo tipo de economía, no vamos a dirigidos a un público de cierta edad, es algo más relajado. A pesar de que ahora divido mi tiempo entre la hotelería y este negocio que hice con un grupo de amigos, siento que comemos más divertido, incluso he jugado con más ingredientes creando mi propio MacBurrito que lleva hot cakes, salchicha, miel de maple, huevo estrellado y papa hash brown que son todos los productos que te venden precisamente en McDonald’s, cada semana estamos haciendo nuevos como el chicken bake con tocino, aderezo de sriracha y queso parmesano, entre otros, finalmente se trata de seguir siendo creativos desde otro modelo de negocios, para llegarle a otro tipo de personas para hacer crecer el círculo de acción; creo que es algo que me faltaba hacer porque siento que he alcanzado una meta mayor como cocinero”, y esto es algo en lo que definitivamente coincidimos.

Resumiendo, Aceituno agradece mucho a Mostaza, su restaurante, porque le dejó muy buenas experiencias, sin embargo, estaba muy segmentado su mercado; “trabajando en los hoteles se aprende a ser líder, a llevar las riendas y mantener los costos con una buena administración. Mostaza fue un proyecto romántico donde afloraba el trabajo fino, limpio, con productos de calidad, todo era personalizado, ahora estoy detrás de un equipo que le gusta comer rico de una forma práctica”, apuntó.

Octavio Santiago



"ABRIR EL ABANICO DE OPCIONES DESDE UN MISMO LUGAR"

Con más de tres décadas de tradición en la rivera de Puerto Juárez, el chef Octavio Santiago ha perpetuado entre la nueva generación la tradición gastronómica que fundó su padre en Kiosco Verde Mariquería con platillos nuevos que han sido la referencia inequívoca de este espacio que ha visto pasar desde huracanes hasta tormentas tropicales por estar casi a la orilla del mar.

“No la tuvimos fácil porque tuvimos que cerrar durante la pandemia pero impulsamos el servicio para llevar y poco a poco la gente lo fue aceptando, sin embargo, yo tenía en mente darle a la gente algo más por su confianza y preferencia. Yo recuerdo de niño que todo el tiempo pedíamos pizzas a Domino’s y por cada entrega a domicilio ibas ganando puntos; a veces llegaba la pizza con un juguete, una playera, detalles que te tenían cautivo, en primera por el sabor y en segunda por los estímulos”, comentó.

Poco antes de la pandemia Octavio venía trabajando en un concepto integral llamado Los Del Puerto, inspirado en los food trucks, con la diferencia que aquí una misma cocina iba dar diferentes servicios, fue cuando se dio cuenta que estaba formando parte de un movimiento gastronómico internacional denominado dark kitchen.

“Gracias a la buena relación que tengo con varios colegas el proyecto fue avanzando, habíamos platicado con Daniela Méndez –su novia-, quien tenía ganas de abrir el área de comida de fonda, apoyados en su delicioso sabor casero e invitar al chef Agudelo para que completara la oferta dulce con su chocolatería, pero todo se detuvo, lo único que he podido sacar adelante a nivel personal fue mi línea de hamburguesas bajo el nombre de Los Cinco Amigos donde destaca a veces la originalidad de la proteína como camarones marinados en salsa de frambuesa, pechuga de pollo marinado en pesto, portobello marinado en salsa BBQ, entre otras, que han sido bienvenidas. Yo soy fan de las hamburguesas y esta es mi aportación a este rubro pero con un toque original para que no sea pan con lo mismo, literalmente. Por otro lado, incluimos nuestras propias cervezas artesanales, una para La Tlayudería y otra para Kiosco, elaboradas en Puerto Morelos, apoyando así a los productores independientes y que sólo encontrarás aquí”, afirmó.

“Ha sido un proceso largo pero la gente ha captado el mensaje, específicamente de nuestro servicio de delivery, ya que si no te podemos atender personalmente, te abrazamos por medio de la comida, y te sonreímos detrás del cubrebocas, aunque no se vea”, nuestro deseo es consentir tu paladar y que no se casen con la idea de que Octavio Santiago sólo sabe servir mariscos, no, tengo mucho más que ofrecer sin tener que ir a otro lado a buscarlo”, afirmó y aceptamos el reto de regresar pronto para probar el nuevo abanico de opciones, sin tener que ir a otra palapa que no sea la verde de Puerto Juárez.





Daniel Franco



Sous chef del hotel Belmont, una compañía de Louis Vuitón, MOET Hennessy, el chef Daniel Franco tiene a su cargo la operación gastronómica de restaurantes banquetes y servicio a habitaciones, “siempre al frente de restaurantes mexicanos para orgullo de nuestras raíces, incluso cuando estuve en One and Only Palmilla, en Los Cabo; de toda esta experiencia salió el proyecto de las tlayudas que lanzamos antes de que las pusiera de moda Netflix, al ser el antojo ganador del campeonato de Street Food Latinoamérica”, comentó.

A pesar de ser un producto de tradición, fuera de Oaxaca, -su lugar de origen-, la tlayuda no tiene mucha presencia en otros lados, por ejemplo, aquí en Cancún, siendo un producto totalmente tan artesanal como saludable.

Gracias a la amistad entre él y el chef Octavio Santiago, surgió la idea de fortalecer la oferta gastronómica en Puerto Juárez, ya que tiene una gran afluencia turística, por otro lado, al incluirlas dentro del menú de especialidades de Kiosco Verde Marisquería, crece la variedad y esta sólo es la punta de un iceberg, ya que vienen detrás grandes proyectos que se gestaron con calma durante la pandemia.

“Yo creo que la gente quiere probar cosas nuevas y esta es una excelente oportunidad. Sin ser de Oaxaca, tengo contacto con productores locales que nos surten de ingredientes clave como el chile pasilla mixe, entre otros. A pesar de ser un negocio, creemos que es más importante el enriquecimiento cultural que le puedas compartir a tus comensales, definitivamente estamos haciendo otro tipo de inversión, además de que así aprovecho el tiempo mientras regreso a la actividad hotelera que de ninguna manera interrumpirá la promoción de las tlayudas, ya que seguiremos al frente de una forma u otra de miércoles a lunes, acompañando tu tlayuda favorita con una cerveza artesanal que se elabora en Puerto Morelos por un grupo de jóvenes productores que están haciendo bebidas muy originales”, comentó el nuevo embajador del antojo que ha hecho aún más popular a México en el mundo, gracias a las nuevas plataformas de distracción como Netflix.





Santiago Hernández

La versatilidad y pasión por la comida mexicana del chef Santiago Hernández le ha valido la apertura de restaurantes como Marbella, La Once, El Gallo Gallo y Flamingos, de este último pasó al poco tiempo de ingresar a ser el chef corporativo del Grupo Bovinos durante todo el año pasado, ya que tenía al fuego todos los ingredientes de un par de proyectos personales que estaban a punto de ebullición.

“Con mucho esfuerzo abrió este año abre La Parcela junto con Limón y Sal, son dos marcas totalmente diferentes, ya que una es para desayunos y la otra para comidas. Ambos restaurantes abrieron durante enero y febrero pero en marzo tuvimos que cerrar por efecto del COVID, pero estando en casa la gente empezó a llamar para preguntar cómo se hacía una pierna, unas costillas, un chamorro, por eso decidimos abrir un lugar en el centro que llamamos La Cocina de Santiago, en donde te vendemos medios kilos y la proteína completa. Nuestro eslogan dice mucho de quiénes somos, “esta es una cocina de caprichos y apapachos” aquí tú decides cómo quieres que te preparemos lo que más te guste, claro que tenemos unas recetas base, pero estamos abiertos a lo que te guste”, afirmó.

Con el asador al frente dando la bienvenida a la gente que venía a recoger su comida para llevar, algunos le pedían que se las sirviera ahí mismo para disfrutarla, así que poco a poco comenzó a equipar su espacio en pequeño restaurante con muy pocas mesas que ya están debidamente autorizadas para su funcionamiento normal, actualmente cuenta con un aforo para 16 personas, a fin de respetar las nuevas normas de higiene y sanitización para que la gente disfrute con toda seguridad de sus creaciones.

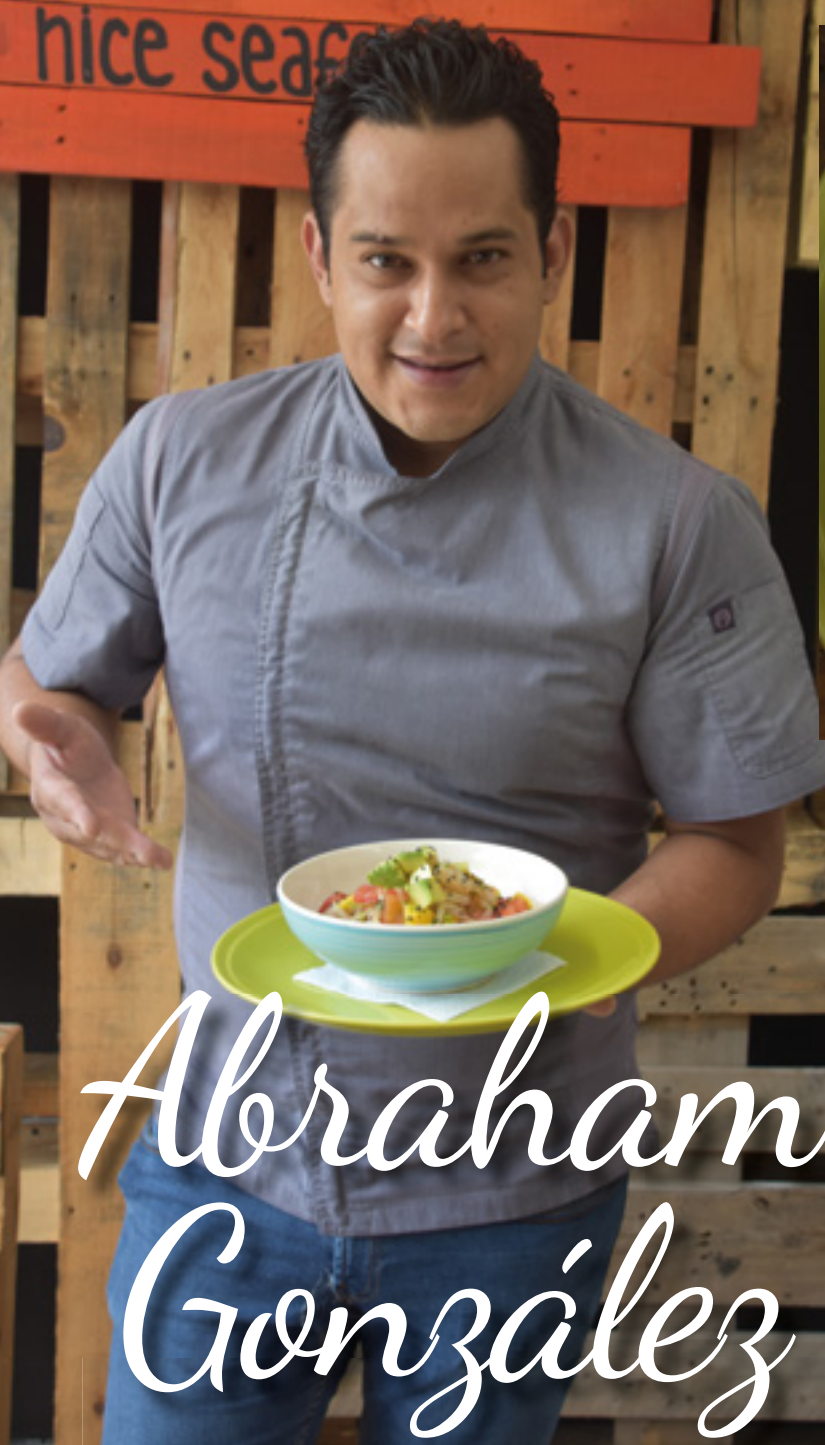
La casa de Santiago abrió como delivery en plena pandemia y recientemente abrió sus puertas como restaurante. “La respuesta ha sido muy favorable porque nuestros precios están pensados en la época que estamos viviendo y la cantidad de algunos platillos es abundante, alcanza para dos y hasta tres personas. Uno de los platillos estelares es precisamente nuestro chamorro bañado con una salsa que es entre picosa y dulce, entre otros”, comentó Santiago.

Por otro lado, Santiago pertenece al grupo de Parrilleros Independientes que está formando maestros parrilleros, asimismo, ofrecen experiencias gastronómicas con nuevas cocciones que van más allá de ahumados, añejados y fuego indirecto, entre otros.

“Creo que esta situación vino a confirmar muchas cosas en mí, empezando por la confianza; ya había abierto muchos lugares de éxito, así que ya era hora de tener mis propias marcas. Estoy en pláticas para abrir nuevos restaurantes y reabrir otros, todo se ha dado positivamente, pero lo más gratificante es que la gente aprecie tu sazón y te visite, tengas el nombre que tengas o estés en donde estés, es hora de renovarse o cambiarle ingredientes a la vida para que siempre sepa lo mejor posible”, y a degustar el chamorro antes de que se enfríe.



**“LA VIDA MISMA TE DA
LOS INGREDIENTES
PARA SALIR ADELANTE”**



Abraham González



Con 18 años de edad, Abraham González incursiona en el campo de alimentos y bebidas incorporándose a las filas de la cadena TG Friday, primero como mesero mientras estudiaba Administración de Empresas y una vez que termina su carrera, se lanza a la aventura y se instala en Cancún, pero ese año cierra TG en Cancún y le ofrecen un lugar en Italianni's.

La idea de trabajar en un lugar similar a los de la Ciudad de México no llenó sus expectativas, así que al mes renunció y entró al Pat'Obrien's, dos años después le tocó cerrar sus puertas pero inmediatamente se integra al Grupo Mera, específicamente al equipo de apertura de la Terminal Dos: Bubba Gump, y de ahí salta a la hotelería donde tiene su primer contacto con los vinos, y pronto lo convierte en su especialidad para verlo como un tema de negocio, profesionalizando ese gusto con capacitación a través de la Asociación de Sommeliers Mexicanos.

Al término de su diplomado lo contrata Gran Caribe Resort y eleva el record de ventas de vinos en todos sus centros de consumo. La cadena hotelera Hard Rock le mejora la oferta y durante casi dos años hace un excelente trabajo. Durante una cata que ofreció el restaurante Bovinos conoció a Evandro Souto, directivo de la cadena restaurantera, y esa noche el representante de la bodega lanzó un reto: ¡Quién me diga de qué uva es este vino le regalo una botella! Y Abraham dijo: Petit Verdot. Tenía una combinación de Malbec para mezclas de 5 o 15 por ciento. Ese detalle le valió la contratación de sommelier ejecutivo para Grupo Bovinos.

Por ese tiempo, Abraham tenía la inquietud de dar un salto y hacer realidad un proyecto personal y adquiere un local dentro de Mercado Cancún para abrir un lugar de tostadas de mariscos que denominó Don Chingón, sin embargo, no prosperó el espacio y cierra sus instalaciones a casi un año de su apertura.

“Sin tener la experiencia necesaria de un chef, sentí que era un negocio con pocos riesgos, no es tan difícil hacer combinaciones sabrosas porque desde los 18 años había estado en contacto con los alimentos y ya sabía de estándares y calidad, además soy amante de los mariscos”, afirmó.

Después de dar ese primer paso, Abraham no se quedó con las ganas de retomar su proyecto y a principios de este año invita a unos amigos a su nuevo concepto donde integra otras sugerencias que fortalezcan las tostadas que ya tenían su clientela, sin embargo, a pocos días de abrir el lugar se declara la pandemia y con el restaurante ya listo, cierran las puertas y se pospone el inicio de operaciones.

“Yo nunca había sido creyente del servicio a domicilio del ceviche y la necesidad de complacer a mis clientes me obligó a hacerlo; se creó un nuevo modelo de negocio. Desarrollamos un concepto bonito para que sea atractivo cuando lo recibas y se te antoje. No ha sido fácil apostar por nuestros productos, pero ha sido interesante porque se convirtió en un reto y estamos puliendo nuestro marketing”, afirmó el chef, sommelier y empresario.



**INNOVAR E
INVERTIR EN
NUEVOS CONCEPTOS
QUE ABRAN
EL APETITO**



Federico López

"ESTAMOS COCINANDO NUEVOS PROYECTOS Y DESCONGELANDO OTROS QUE YA VENÍAMOS REALIZANDO"

Con casi 20 años disfrutando del Caribe Mexicano al lado de su familia tras emigrar de la cada vez más saturada Ciudad de México, el chef Federico López de inmediato se identificó con los cancuenses que buscaban un nuevo proveedor de banquetes, sin embargo, Federico llegó con más de un as bajo la manga porque sus proyectos eran mucho más que eso.

Dueño de un carácter alegre y amable, Federico se echó a la bolsa a Quintana Roo completo y más allá de sus fronteras, sin embargo, la pandemia lo obligó a bajar la cortina del negocio que más disfruta: Taller Gourmet, donde interactúa con su público en una sesión teórico/práctica y posteriormente comparte su cocina y su experiencia; la mayoría de las veces apoyando alguna causa noble para devolverle algo a nuestra sociedad.

"Efectivamente ha sido muy complicada la parte de eventos de Taller Gourmet: no hay eventos; hoy son de cinco o 10 personas máximo. Las bodas que teníamos se han pospuesto hasta el año que entra, quizá se activen algunas en el último trimestre, pero ahora para un 40 por ciento, todo está aún por confirmar", comentó el chef.

"Afortunadamente desde hace un año comenzamos a trabajar en un concepto que denominamos Kichef, es un proyecto de comida congelada que está lista para servirse. Son porciones individuales que preparamos con los más altos estándares de higiene y la mayoría son

sugerencias tomadas del mismo menú que hacemos para los banquetes. Eso se reactivó con más fuerza durante la pandemia, por lo que planeamos seguirlo haciendo y reforzarlo. Por otro lado, me asocié con Ricardo Pérez, de Rivera Wines, para hacer cenas/maridaje y catas de vino en línea, a precios especiales, apoyados con el especialista en e-marketing, Paulino Esteves, para que se mantenga esta tradición que hemos venido desarrollando. Esta es la idea base de la que se deriva

una más grande que echaremos andar el próximo año con viajes a viñedos mexicanos para tener la experiencia completa en el lugar de origen como Ensenada, los valles de Querétaro, San Juan del Río, o la zona de los valles centrales de México, y por qué no, cuando se permita, haremos vuelos internacionales", confirmó con mucho gusto Federico López.

Siguiendo las tendencias del mercado ante esta nueva normalidad, Taller Gourmet se ha convertido en una dark kitchen apoyando a hoteles y restaurantes, elaborando algunos productos específicos, o bien para hacer de este un centro de producción de proyectos de pequeños comerciantes, específicamente. "A título personal, sigo como embajador de algunas marcas con las que haré reuniones vía zoom, por otro lado, estoy trabajando en un canal de clases en línea para reactivar el Taller Gourmet, pero ahora nos veremos desde tu computadora", de esta forma sale a flote un chef que ha dado sabor a Cancún en los mejores eventos.

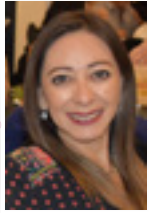


¡Muchas felicidades

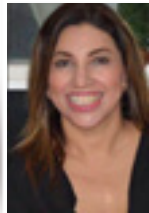
A NUESTROS CUMPLEAÑEROS!

15

Sábado



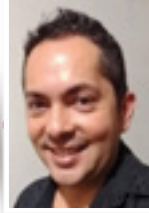
Mara León



Diana Alfeirán



Armando Fuentes



Kenji Komori



Ari Pequeño



Francisco López Mena



Gina Vélez

16

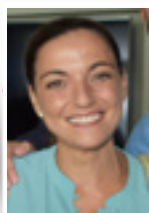
Domingo



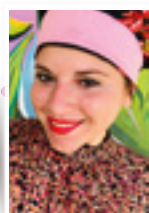
Paty Rodríguez



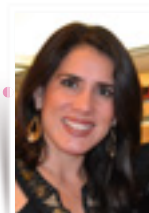
Nenina Albor



Maricarmen Carbonell



Tracy López



Katy Barceló



Pedro Rodríguez



Miguel Ángel Canseco

17

Lunes



Maricela Castellanos



Jorge Yapur



Rodrigo Mayor



Alejandro Coreas



Frances Combaluzier



Silvia Alvarado



Claudio Fraschetti

18

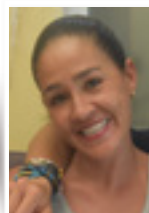
Martes



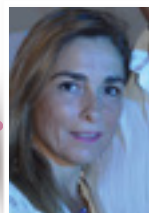
Irma Alviso



Alex Krantzberg



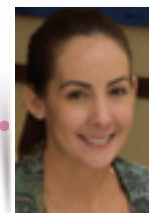
Gabriela Piña



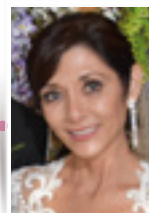
Daniella Serrano

19

Miércoles



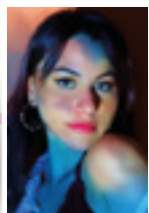
Nazira Frizard



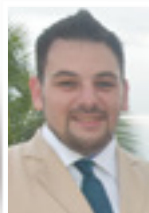
Janet Combaluzier

20

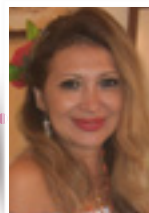
Jueves



Alessandra Pinzano



Fernando De Leeuw



Perla Tabasco



Pamela Lavalle



Leticia Cabrera



Karen Plascencia



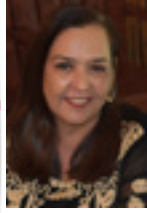
Mónica Fuchs

21

Viernes



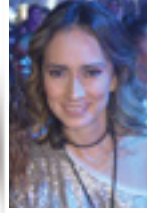
Mercedes Yáñez



Aída Torresbaca



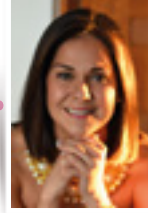
Víctor Ruiz



Liz Levy



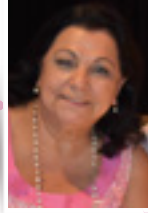
Mini Asencio



Ceci Belaunzarán

22

Sábado



Rosi Erales



Alain Navarro

23

Domingo



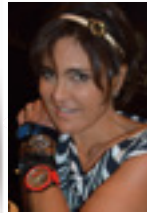
Marcela Jiménez

24

Lunes



Male Cabrera



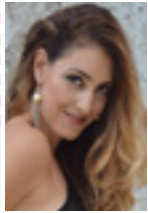
Aída Menache



Patricia Andrade



Sofía Peralta



Fernanda Calleja

25

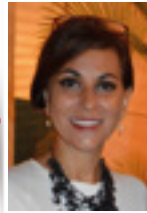
Martes



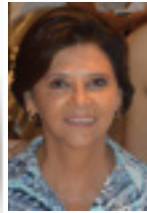
Luis Carlin



Jaime Macedo



Isabel Sordo



Haydee Colín



Mariana Reyes

26

Miércoles



Betty Rodall



Silvia Hernández

27

Jueves



Verónica Muller



Arturo Medina

28

Viernes



Armando Macías



Yuki Mizutani

29

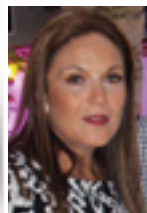
Sábado



Xóchitl Azueta



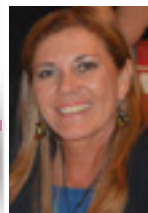
Tiziana Roma



Rose Torres



Melissa Elías



Alina Monroy



Vanessa Tapia

30

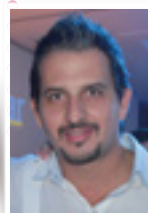
Domingo



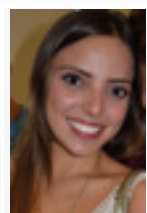
Rosy Enríquez



Mariana González



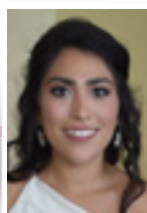
Diego Peralta



Fernanda Cornejo

31

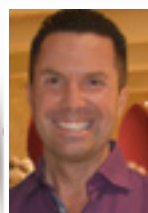
Lunes



Stephany Guillén



Lalo Saad



Marcos Constandse



Patric Cros



Regina García

15 AGOSTO-14 SEPTIEMBRE

1
Martes



Lolita López Lira



Jimmy Canto

2
Miércoles



Jackie Dena



Miriam Cortés

3
Jueves



Lulú Belaunzarán



Albert Domenech

4
Viernes



Alberto López



Tere de la Peña



Alejandro López

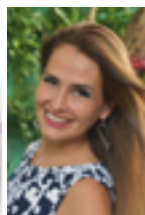


Alejandro Mimenza

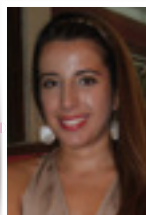


Arturo Michaus

5
Sábado



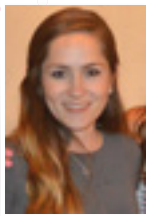
Areli Morales



Darinka Correa

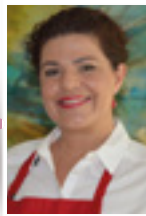


Vicente Álvarez



Mariana Martín del Campo

6
Domingo



Dolores Galván

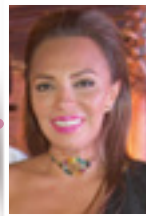


Rafael Sandoval



Luis Miguel Fernández

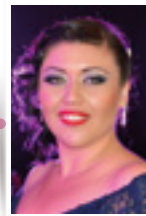
7
Lunes



Danilú Gamas



Jéssica Rábago



Roxa Pacheco



Mauricio Zúñiga



Rossina Brown



Andrés Pinedo

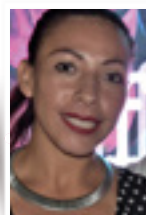
8
Martes



Claudia Ortega



Carmen Priego



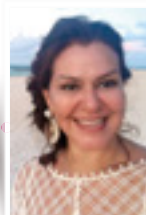
Lupita Arroyo

9
Miércoles



Pilar Calderón

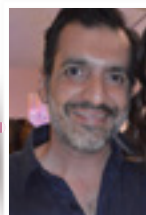
10
Jueves



Laura González



Doménico Di Meo

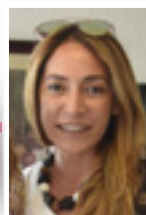


Óscar Aguilar

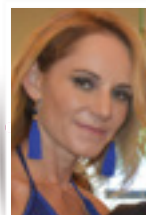


Pedro Ávila

11
Viernes

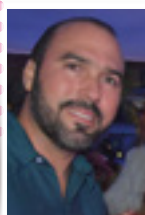


Claudia Pizano



Karina de la Fuente

12
Sábado

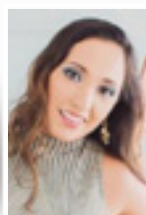


Héctor Tamayo

13
Domingo



Fabiola Del



María José Ayuso



Bernardo Santillana

*¡Feliz
Cumpleaños!*



RevistaBrújula

BrújulaCancún

Síguenos en redes

7 Pecados

Gustavo

Pucheta

Diseñador



puchetag



@guspuche



Gustavo Pucheta Diseñador



1

SOBERBIA

"Creer que me puedo encargar de todo en los desfiles".

2

AVARICIA

"Querer usar miles de metros de tela".

3

IRA

"Del daño que le hacemos como especie a la naturaleza".

4

GULA

"Mi segundo pecado preferido ¡los nachos!".

5

ENVIDIA

"De la gente que tiene todo organizado".

6

PEREZA

"Hacer las maletas para cada viaje".

7

LUJURIA

¡Mi pecado preferido! Me despierta adrenalina extrema.

HOOTERS®

SEGUIMOS TOMANDO TODAS LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA QUE EN RESTAURANTE O A LA PUERTA DE TU CASA SIGAS DISFRUTANDO DE MANERA SEGURA

QUEDATE EN CASA, PERO NO TE QUEDES CON EL ANTOJO,
¡TENEMOS PROMOCIONES ESPECIALES PARA TI EN SERVICIO A DOMICILIO



ZONA CENTRO
998 880-8989
📞 998 151 4645

ZONA HOTELERA
998 176-8035
📞 998 458 2006

www.hooterscancun.com



LA CURA DE LA PIZZA CHATTARRA

¿TE GUSTA LO BUENO O TE VALE?

A DOMICILIO
998 884-8888

Disponible:



Vegetariano



Vegano



Sin Gluten



www.pizzeriajacks.com



TOUR A ISLA MUJERES

ALBERCA

CAMASTROS

KAYAK

SNORKEL

TEMAZCAL

Dolphin
Discovery

PROMO LOCAL
\$499.00 MXN

DAY PASS en
Isla Discovery

0

GARRAFEN
ISLA MUJERES - CAYEN

Especial

+\$200.00 MXN

(DESDE)

Haz un **UPGRADE**
a tu interacción
con **DELFINES**

Informes y Reservas: 998 849 4748 / 800 713 8862

Promoción válida hasta el 30 de septiembre de 2020. Promoción para quintanarroenses con identificación oficial, niños menores de 5 años son gratis en la compra de un adulto pagado y niños de 6-12 años \$399 mxn. Costo de muellaje \$250 mxn por persona. Incluye únicamente bebidas refrescantes (sin alcohol) y una comida. Aplican restricciones. No incluye fotos, acceso a zonas VIP ni souvenirs.

Safe
travels

