

proyecto

brújula



NINA CONSTANDSE

LANZA NANOUSH,
SU LÍNEA INSPIRADA
EN LAS RAÍCES DE
LA CULTURA MEXICANA

YOLANDA HERNÁNDEZ HIZO DE SU
EXPERIENCIA DE VIDA SU MEJOR CAUSA

LETICIA CORRAL,
EL ARTE DE SER PINTORA

CARLOS GOSSELIN MAUREL,
IN MEMORIAM

BrujulaCancun    @ProyectoBrujula

AÑO 14 • NÚMERO 449 • OCTUBRE 15 - NOVIEMBRE 14, 2020 • \$25.00 EDICIÓN MENSUAL

www.proyectobrujula.com



**CRUZ ROJA MEXICANA
DELEGACIÓN CANCÚN**



BELLEZA



Katia Monforte
CONSULTOR DE IMAGEN, MAKE UP ARTIST
Tendencia en maquillaje otoño 2020

JUEVES 8 DE OCTUBRE 6:00-7:00 PM

EDUCACIÓN



Gina López
EXPERTA EN TÉCNICAS PARA
HABLAR EN PÚBLICO
5 pasos para hacer una presentación

JUEVES 15 DE OCTUBRE 6:00-7:15 PM

BELLEZA



Katia Monforte
CONSULTOR DE IMAGEN, MAKE UP ARTIST
Tratamiento con productos naturales para la
caída del cabello natural
Hidratación natural para el cabello

JUEVES 22 DE OCTUBRE 6:00-7:00 PM

DEPORTE



Regina Albor
FITNESS COACH
Cardio workout low impact

JUEVES 29 DE OCTUBRE 6:00-7:00 PM

**Haz tu donativo de \$250 pesos
por cada sesión y conectate vía:**



Interesados marcar o mandar mensaje al:

998 104 4143 cruzrojadamascun@hotmail.com

Beneficiario: Cruz Roja Mexicana, I.A.P.

Banco: Scotiabank Inverlat **Número de Cuenta:** 1750 106 03 68

RFC: CRM6702109K6 **CLABE:** 044 691 175 010 603 687

Pago en **PayPal:** <http://bit.ly/CafecitodelaCruz>



Ahora más que nunca necesitamos de tu ayuda.

¡Reactivate!

FABRICACIÓN Y REPARACIÓN DE ANUNCIOS



KREATIVA
publicidad que activa



998 203 6959



26



36



44



14



48



20



32

SECCIONES

Así fue5
 Sugiere 12
 Influencers22
 El arte de ser pintora32
 Los cumpleaños57
 Siete pecados: Pedro Prieto 60

BITACORAS

¡Feliz cumple 49! 14
 Bautizan a Carola 16
 Reanuda actividades Acotur 17
 Gala de Otoño 18
 Sirve la mesa Le Petit Chef 20

PORTADA

Nanoush, amor por México 36

ESPECIALES

El Cafecito de la Cruz 24
 Ella es, Yolanda Hernández 26
 Moda: Lujo reciclado 42
 Gastronomía 52

IN MEMORIAM

-Ernesto Albor Villanueva 44
 -Carlos Gosselin Maurel 48

COLUMNAS

Como pez en el agua..... 4
 Inquietudes 10
 Nutrición y Salud 15
 Le Flaneur 35

Modelo de portada: Karla Laviada

DESCUBRE LA LAGUNA NICHUPTÉ



PROMO LOCAL*



SPEED BOAT

\$499.00
MXN

0



\$599.00
MXN
Menú Carne

INFORMACIÓN Y RESERVACIONES:
998 849 4748

 **998 8704 853 / 998 5775 451**

Promoción válida al 15 de diciembre de 2020. Indispensable presentar identificación oficial de quintanarroense. No incluye costo de muellaje. Aplican restricciones.





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

Toma de protesta

Después de una larga espera, finalmente tomará protesta Perla Aguilar Lara como nueva presidenta de la Asociación Mexicana de Mujeres Empresarias Capítulo Cancún, sucediendo en el cargo a la notaria Carmen Nicolás para el período 2020/2023.



Este nombramiento se anunció desde finales del año pasado, no obstante, por cuestiones de agenda del Sr. Gobernador Carlos Manuel Joaquín González se fue retrasando y después se atravesó la pandemia mundial que echó por tierra muchos planes. El gremio de las mujeres empresarias cuenta con su asistencia esta vez, así como la de la maestra Lucero Cebrales García Conde, presidenta de la Asociación Mexicana de Mujeres Empresarias AC y la de la presidente municipal del Ayuntamiento de Benito Juárez, Mara Lezama Espinosa. Si bien el evento será totalmente presencial, contarán con transmisión vía zoom y Facebook Live.

BIENVENIDO ALONSO

La que presentó recientemente a su segundo hijo fue la Diputada Federal por Quintana Roo Ana Patricia Peralta de la Peña en compañía de su esposo Lucio Lastra Abreu.



“Con mucho cariño les presento a mi bebé Alonso, nació el 2 de octubre aquí en Cancún”, anunció en sus redes sociales y días después compartió además el día que lo registró como cancuense. “Llega a una tierra próspera y de ciudadanos que sabemos salir adelante ante las adversidades. Un Cancún que le tocará promover y cuidar todos los días”, enhorabuena y que sea una bendición en la vida de sus padres. ¡Bienvenido Alonso!

PRIMERA DÉCADA

En el marco de la conmemoración de sus primeros 10 años, Zama Yacht and Beach Club, anunció el programa Sunset Gourmet Experience, en donde compartirá una serie de experiencias en torno de la gastronomía mexicana. Por segunda ocasión realiza este exitoso evento este 16 de octubre 2020 en Isla Mujeres, Quintana Roo.

Es un evento diseñado con todas las medidas sanitarias y cuidados especiales que se requieren en esta temporada de covid para vivir y disfrutar de la maravillosa experiencia de conocer y probar de la mano de los chef más representativos de Cancún y la Riviera Maya, 13 estaciones de alimentos preparados en vivo y representado por cada uno de ellos, además de poder convivir, conocer y platicar sobre los ingredientes, secretos y detalles de las delicias gastronómicas que se preparan frente a los comensales.

Estarán presentes los chefs Najla Vargaz, La Chula Tulum; Alejandro Villagrana, Le Chique, Riviera Maya; Diego R. López, Zama, Isla Mujeres; Alejo Agudelo, Caprichoco, Cancún; Karla Enciso, Mayakoba, Riviera Maya; Dany Manzano, Hotel Thompson, PDC; Max Sola, Riviera Maya; Jorge Ildefonso, Guilty, Puerto Aventuras; Tiago Aceituno, Cancún y César Castañeda, Nü, Tulum.



Acompañados de tres galardonados iron chef (“hot and spycy food festival Canadá) en México: Jonatan Gómez Luna, Le Chique, Riviera Maya; Xavier Pérez Stone, Axiote, PDC y Federico López, Taller Gourmet & Zama, quienes serán las estrellas de este gran evento.

ABRE PUERTAS FINALMENTE

Los que cocinaron a fuego lento su apertura fueron nuestros amigos del restaurante Divina Carne, especializado en cortes tipo rodizio brasileño. Primero rehicieron el local que en su día fuera el restaurante Tinto, en Plaza Cumbres, ahora lo han transformado y crecido incluso para darle la tranquilidad y espacio que necesita cada comensal. Los propietarios no dejaron de trabajar en la remodelación un solo día de la pandemia y cuando más seguros estaban de abrir llegó el huracán Delta que sólo retrasó dos días más su apertura, pero ahora ya están listos y dispuestos en convertirse en el restaurante número uno de Cancún, según mencionaron durante la rueda de prensa que ofrecieron a los medios.



- >> 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 449, 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, Comutador (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 04-2012-09051292300-102, 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

Boda en España

Aurora Madrigal y Jon Marichalar Echenique nos compartieron esta bella postal del día más hermoso de su vida: 10/10/2020 desde Lecároz, Navarra, Spain, se convirtieron en esposos. ¡Muchas felicidades!



Con sus tres mosqueteros

Acompañado de sus tres mosqueteros: Héctor Jr, David y Juanpi, Héctor Lozano celebró su cumpleaños 46, acompañado de su bella esposa Diana Garza con quien comparte su vida y es la mamá de estos polluelos.

VISITA NUESTRAS 3 SUCURSALES

MALECÓN AMÉRICAS - PARTY CENTER - PLAZA LA ISLA

15 AÑOS

HACIENDO FELIZ A CANCUN

DELIVERY



ZONA CENTRO
998 880-8989
 998 151 4645

ZONA HOTELERA
998 883-0618
998 883-0669
 998 458 2006 / 998 441 8020.





¡Muchas felicidades!

La que celebró en familia su cumpleaños fue Adriana Martínez, posteriormente se dejó consentir por el resto de su pandilla en una comida donde se mantuvo la sana distancia diciendo ¡Salud! de lado a lado de la mesa.



Festejo doble

Adrián Isla festeja cada año por partida doble: primero por el día que nació y al día siguiente, por el día en que fue registrado, los días son de fiesta obligada con pastel, regalos, abrazos, comida y muchos buenos deseos de parte de sus familiares y amigos.

Doble festejo

Lenin Amaro y su esposa Brenda Carrillo aprovechan cada año la misma fiesta para celebrar sus cumpleaños y esta vez su fecha coincidió con un fin de semana que decidieron hacer efectivo en la Caleta Tulum entre familiares y amigos.



Algo sencillito



Cynthia Ulloa optó por una reunión estrictamente con sus amigas más cercanas, nadie más pudo llegar a saludarla y abrazarla porque el festejo se organizó esa misma mañana en petit comité.



Doble cuatro

La que festejó su cumpleaños en grande toda una semana fue la guapa Janet Ortiz, reservando su mero día para su esposo e hijas. ¡Muchas felicidades!



Felices 54

A fin de convivir con todos sus amigos y familiares, Mónica Ornelas se dejó consentir por la llegada de sus 54 años con varios festejos, uno de ellos fue en la cantina La Guada donde se impuso el brindis hasta altas horas de la noche.



¡Sweet Six-teen!

En compañía de las mejores amigas de su hija Mariana Sánchez, la señora María García Ortiz celebró su entrada triunfal a la sexta década de vida, con salud y muchas ganas de vivir la vida. ¡Enhorabuena!



Gastronomía mexicana y Mercedes Benz

Dos figuras de la gastronomía mexicana ofrecieron una experiencia sin igual a través de la plataforma de recaudación Le Entro. El famoso chef Enrique Olvera, reconocido con tres estrellas Michelin y principal figura de los emblemáticos restaurantes Pujol, Manta y Cosme, junto con el reconocido chef internacional Jesús Durón, ambos ofrecieron una cena maridaje para siete personas en la cocina de Casa Teo, la residencia gastronómica del propio Olvera. Mercedes Benz se unió para vivir una experiencia completa para que uno de los mejores vehículos de la marca fuera el que los traslade, con todas las comodidades, a esta gala gastronómica con causa.

15 Aniversario

Samantha Frachey y Alex Cavina celebraron entre pandemia, globos y pastel sus primeros 15 años de casados en los que ha habido de todo, especialmente buenos momentos.



Pool Service
¡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. Kohunlich plaza italia Sm 50 local 1

☎ 998 849 2828

✉ poolservicemx1@gmail.com

📘 poolservice

📱 @poolservicemx1

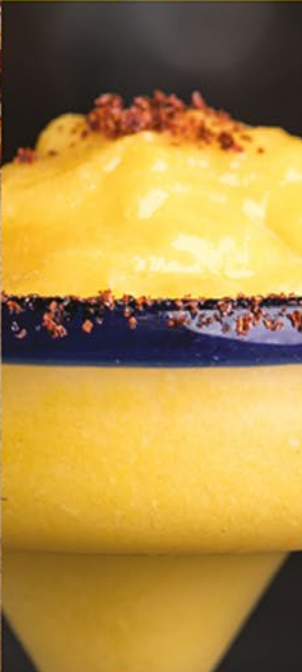
🌐 www.poolservice.com.mx





YA ABRIMOS

**Suc. Yaxchilán
La Luna
La Roca
Playa del Carmen
¡Te esperamos!**



Hasta siempre hermosa Nona!

Queridos todos: Mi mami está en la salida de esta vida. Estamos despidiéndole en familia. Una fiesta de música, alegría y amor. Castañuelas, arpa, canciones y poemas. Risas y cariño. Una verdadera vigilia a la vida perdurable. Así despidió a su bella madre la muy querida Tabi Valenzuela. ¡Gracias a todos!



¡Muchas felicidades!

Manuel Prieto consintió a su bella esposa Kar Barbosa con una cena en el hotel Nizuc y unas bellas palabras para hacer patente su amor por ella: "Me enamoré de ti porque en mi mente pensé y sabía que eras la mujer más hermosa del mundo. Por eso, le doy gracias al universo por darme la dicha de pasar otro cumpleaños junto a ti. Que los cumplas muy feliz, ¡Te amo muchísimo!"

287 81 18 - 287 81 19
Yaxchilán
880 85 89 - 880 87 07
La Luna
882 12 47 - 882 17 71
La Roca
984 873 0687 - 984 151 8668
Playa del Carmen (5ta Avenida)



CLAUDIAPIZANO PUEDESER TUOYO

Por Esteban Torres P.

Muchos de nosotros hemos padecido, superado y asimilado a nuestra manera la pandemia que nos ha tocado vivir este año, sin embargo, resulta difícil entenderlo a los niños que en su afán por correr, jugar, distraerse y vivir a plenitud la época más divertida de su vida, sienten que han vivido presos todo este confinamiento y que se están perdiendo miles de aventuras al lado de sus amigos.

Partiendo de esta razón, Claudia Pizano aprovechó el segundo día que se echó a andar la actividad a nivel nacional para que sus hijas volvieran a ver el mar y la naturaleza, en medio de un ambiente seguro, manteniendo siempre la sana distancia. El que pudo ser un día como cualquiera terminó en tragedia y lo peor de todo es cuando estás a punto de sufrir un accidente que pasa frente a tus ojos dentro de tu mente y al segundo siguiente se convierte en realidad.

“Eran aproximadamente las 18:45 horas cuando llegué al Malecón Tajamar con mis hijas. Era jueves dos de julio. Nos estacionamos y lo primero que vi fue un hombre pescando con un cordel a una distancia de cuatro metros; a una de mis hijas le llamó la atención pero la contuve y justo cuando estábamos decidiendo ir hacia la derecha o a la izquierda, noté que el señor volteó como buscando algo: era el plomo que se había desprendido de su cordel que en un segundo se impactó en mi ojo izquierdo. Lo único que sentí fue un gran golpe y de inmediato empecé a gritar ¡Mira lo que ya me hiciste! El hombre se asustó, no sabía qué hacer. Mi hija la mayor de seis años reaccionó y me dijo: ¡Te está saliendo mucha sangre mami! De inmediato llamé a mi esposo, le expliqué lo que había pasado y le dije que lo vería en el hospital directamente. Le pedí al causante de todo esto que me llevara al hospital más cercano lo más pronto posible porque sentía que si perdía más sangre me iba a desmayar, le dije que no lo iba demandar pero que tuviera prisa porque si no iba a perder mi ojo. Me pasaron mil cosas por la mente que prefiero no recordar. Fue un momento impactante que marcó mi vida”, comenta Clau, conteniendo el llanto que le provoca revivir este momento.

“El caballero se portó amable, me dio todos sus datos cuando llegamos al hospital y dijo que estaría en contacto con nosotros para que le avisara cómo iba el avance de esta gravedad. Desafortunadamente no pudieron hacer ahí mucho por mí porque estábamos saliendo del pico de infección del Covid-19, así que corrimos a otro oftalmólogo que me limpió y me dio cita en una semana en lo que se desinflamaba mi ojo, afortunadamente no se reventó ni desprendió el globo ocu-

lar, pero los daños eran severos y evidentes.

“Desde ese momento comenzó mi viacrucis haciendo visitas a varios médicos, tengo ruptura del etmoide, tuve estrabismo debido a que se dañó el tercer nervio craneal, el párpado caído, la pupila muy dilatada, y pérdida de la visión. Tengo programada una operación del cristalino, ya que del impacto se rompieron las vellosidades que lo sujetan por lo que corro el riesgo de perderlo.

“A los 15 días del accidente me comuniqué con el causante de todo esto, le expliqué que estaba evolucionando bien y que estaba muy agradecida por mantener la calma y haberme llevado al hospital a tiempo, pero que solamente le iba a pedir un favor personal: que no lo volviera a hacer porque esa práctica está prohibida; desafortunadamente sólo hay un reglamento para el largo y ancho de todo el Malecón Tajamar, lo cual me parece insuficiente para toda esa extensión. Creo que deben haber más letreros para que los visitantes respeten el lugar donde pasan niños, gente corriendo que va distraída que no mide el peligro cuando pasa cerca de pescador furtivo; son muchas cosas las que están en riesgo por practicar una actividad señalada evidentemente como prohibida. Esta vez fui yo, pero la próxima puede ser incluso un familiar de ellos mismos y esta vez los médicos salvaron mi ojo pero pudo haber sido peor”, comentó.

“Al mes del accidente metí personalmente un escrito a Fonatur, anexando fotos de lo ocurrido para entrega al director jurídico a nivel nacional, quien dijo que se ocuparía del caso pero ya han pasado varios meses y no veo ni claro, ni que coloquen más letreros, incluso llamé a la Ciudad de México donde ya están enterados de esta situación. He regresado en algunas ocasiones para ver si han hecho algo al respecto y cuando veo algún pescador llamo al 911 para que los retiren, pero creo que ni ellos están enterados de que están facultados para sancionar a quienes infrinjan el reglamento, no sé si sea falta de comunicación o coordinación, no lo sé”, afirmó.

La moraleja de todo este caso es muy triste, más para quien lo padeció.

“Muchas veces me levanto muy triste pensando por qué me pasó esto a mí, y la única respuesta que encuentro es que ahora debo ser yo quien levante la mano y señale a quien corresponda que haga algo al respecto, porque no se vale que la gente no mida las consecuencias de sus actos con el argumento de que “es un deporte” o “hay más gente haciendo lo mismo”, nada justifica un accidente como este y no voy a descansar hasta que se hagan las cosas correctamente por la seguridad y tranquilidad de los visitantes”, finalizó Claudia quien ha iniciado una lucha pacífica a través del uso de la ley.



Por Rosi Ruiz Joaquín

Historia y trayectoria de la Cruz Roja Mexicana

A principios del siglo pasado cayeron lluvias torrenciales entre el 25 al 29 de agosto de 1909. Fueron fechas marcadas para la ciudad de Monterrey y sus alrededores por la tragedia que sufrieron con severas inundaciones y desbordes de ríos, principalmente el río Santa Catarina que arrasó e inundó a más de la mitad de las estructuras en una ciudad, donde más de veinte mil de los setenta y ocho mil habitantes quedaron sin hogar, todo fue ocasionado por la llegada de un fuerte ciclón que traía una trayectoria desde el Caribe, pasando por Cuba y el norte de la península de Yucatán, retomando su trayectoria en el Golfo de México y aumentando su fuerza para después impactarse fuertemente en el estado de Nuevo León. Esta tragedia cobró más de cuatro mil vidas y millones de pesos en daños. Las personas que lograron sobrevivir a este terrible fenómeno pasaron también la penuria del hambre y descubierto. El tres de septiembre llega la ayuda enviada desde el centro de México a través de la Cruz Roja Mexicana. Es así como se abandera por vez primera con esta brigada de auxilio, rescate y atención médica encabezada por doña Luz González Cosío Acosta y su esposo, el célebre doctor oftalmólogo don Fernando López y Sánchez Román. Para eso, días antes, doña Luz encabeza una colecta de mantas y víveres para éstas inocentes víctimas. En este acto sería la primera vez que se utiliza el emblema de la benemérita institución en México.

La historia siempre nos habla de hombres y mujeres valientes y dedicados, que con sus logros aportan invaluable acciones que nos han beneficiado por generaciones. Así es como me asombro de la hermosa labor de Doña Luz y don Fernando, que a través de la voz narrada por mi esposo Luis, escucho con detalle sobre la dedicación y el trabajo arduo de sus maravillosos y admirables bisabuelos. Data del año 1910 cuándo el Gral. Porfirio Díaz nombra oficialmente bajo la dirección y gestión de Doña Luz, la Asociación de La Cruz Roja Mexicana. Me cuenta también que su bisabuelo, el doctor Fernando López y Sánchez Román ya había estado becado en Francia para perfeccionar sus estudios y conocimiento de oftalmología en



la Universidad de la Sorbona de París. Ya estando ahí le toca ser testigo del incendio de la Ópera Cómica de París y ve cómo actuaron y auxiliaron los miembros de la Cruz Roja francesa. Cuando vuelve a México hace una visita al Gral. Manuel González Cosío para agradecerle su apoyo por haberlo enviado a Francia y es ahí mismo donde conoce a doña Luz, hija del general. A los dos años contraen nupcias. A ella le inquieta saber más sobre la Cruz Roja en Francia y les nace el deseo de traerla a México. El camino no fue fácil. Tuvieron que tocar muchas puertas de gobierno y de amigos para poderlos convencer. Cuando ya por fin el Gral. Porfirio Díaz les autoriza institucionalizarla, doña Luz ya tenía una minuciosa investigación de otros países. Así dieron seguimiento con varias reuniones cuidando todos los detalles de la fundación. En el ínter, sucede la terrible inundación y desgracia en Monterrey. El matrimonio se entrevista con el Gral. Porfirio Díaz para sugerirle que los enviara a dar ayuda. Él les dice a la pareja, "Las ocasiones se aprovechan, no tienen ustedes ninguna mejor para dar a conocer la Cruz Roja, que ésta que se ha presentado".

Después de la ayuda otorgada en aquel estado, doña Luz González Cosío recibe de la Asamblea Suprema de Cruz Roja Española la medalla de Oro y el Diploma que son la máxima distinción que ésta institución otorga. Y por otra parte, el Gral. José María Mier, subsecretario de Guerra y Marina le coloca el brazalete con la insignia de la Cruz Roja foliado con el número uno y a su esposo, el doctor López el número dos.

Tiempo después, doña Luz difunde una convocatoria invitando a las damas de todas las clases sociales a una junta el 24 de abril de 1911, es así como nace el primer comité de Damas Voluntarias de Cruz Roja Mexicana, con la convicción de hacerla crecer en los demás

estados de la República como se ha cumplido hasta hoy día, un siglo después.

La Cruz Roja Mexicana: es una Institución con carácter voluntario y no lucrativo que auxilia, sin distinción de raza, religión, condición económica o credo político, a todo ser humano cuya vida y salud se encuentre en riesgo.



Cuando escucho la sirena de alguna ambulancia de la Cruz Roja que va sigilosa a dar auxilio, recuerdo ésta historia y valoro más el trabajo interminable de todo un equipo que están puestos todos los días para ayudar a las víctimas de cualquier índole. Me siento orgullosa que he podido colaborar con la institución. He estado muy cerca desde varias décadas organizando algunos eventos y otros a los que hemos asistido, todos a beneficio de esta digna institución.

Este año ha sido diferente, con el tema de la pandemia, ha limitado nuestra libertad y mermado la economía de muchos. Y para la Cruz Roja no ha sido la excepción. Se han tenido que valer de las redes sociales para poder recibir los donativos a cambio de algún producto o transmitir algunos talleres o conferencias de amigos expertos en diversos temas que regalan su tiempo y conocimientos para atraer al público y poder cumplir sus expectativas, ya que el patronato tiene que sostener el nosocomio con todo su personal para que la Cruz Roja pueda seguir dando el auxilio y los servicios de siempre. Por eso exhorto a toda nuestra comunidad para estar unidos, no voltear la cara y ayudar a la lucha incansable de todo el equipo encabezado por el arquitecto Carlos Constandse Madrazo como Delegado Estatal de Cruz Roja Quinatana Roo, a su distinguida esposa, señora Noemí Peralta de Constandse como Coordinadora Estatal De Damas Voluntarias, así como a las mismas Damas Voluntarias del Estado y de Cancún y de la apreciable dama Nenina Domínguez de Albor, como coordinadora local de Cancún, que año con año trabajan incesantemente para que la Cruz Roja Mexicana siga erguida en su labor de ayuda y seguir siendo

el orgullo de nuestra nación.**Doña Luz González Cosío de López nació en Zacatecas, Zac. El 11 de septiembre de 1869 y falleció en la ciudad de México en marzo de 1940. Dejando una destacada labor como fundadora y miembro de otras instituciones: Patronato y asilo Colón para huérfanos, Asociación Madres Mexicanas, Asociación Mexicana Gota de Leche, Asociación Femenil Iberoamericana.

** Doctor Fernando López y Sánchez Román nació en Tlatenalgo, Zac. el 5 de noviembre de 1854 y falleció el 17 de marzo de 1924 en la ciudad de México dejando una impecable trayectoria profesional. Fue Director del Hospital Militar. También fue fundador y director del Hospital General Militar de la ciudad de México y realizó el primer reglamento. Realizó la primera cirugía que fue de catarata en México. Formó una escuela de enfermería.

Colecta Emergente Cancún 2020

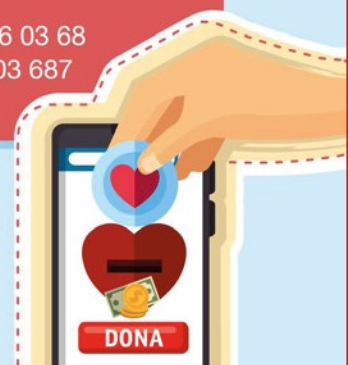


Ahora más que nunca necesitamos de tu ayuda con **DONACIONES**, cada peso cuenta.

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

Contacto: 99 81 04 41 43
GRACIAS POR TU DONATIVO



MÚSICA

Bon Jovi 2020

Artista: Bon Jovi.
Género: Rock.



Bon Jovi 2020 se anuncia como el décimo quinto álbum del grupo liderado por Jon Bon Jovi. Una colección de 10 pistas en la que se incluye como primer adelanto Unbroken, tema principal del documental "To be of service". Dan continuidad Limitless. El disco se iba a publicar en principio el 15 de mayo de 2020, pero se retrasó por las circunstancias de la Covid-19 y así hay un cambio en el tracklist entrando American reckoning y Do what you can (de la que hay una versión con Jennifer Nettles). La primera de ellas ofrece una profunda y crítica visión de los tiempos, y está inspirada en el movimiento Black Lives Matter. La segunda también con fondo social, en este caso centrada en el apoyo a los necesitados por la pandemia.

LIBRO

La casa de la isla

Autor: Sarah Blake
Editorial: Espasa



Kitty y su esposo Ogden pertenecen a los Milton, una poderosa estirpe de Nueva York que pasa los veranos en su mansión de la isla de Crockett, su paraíso particular. En ese rincón privilegiado se suceden año tras año las fiestas a la luz de la luna, las historias de amor y las confidencias entre hermanos. Pero también es el escenario de una tragedia y de un amor imposible silenciados durante décadas. Hasta que en una calurosa noche de 1959 los secretos del pasado salen a la luz y alteran el idílico entorno familiar de los Milton para siempre.

APP



Meetic

Con esta app puedes conocer gente nueva después de todo este confinamiento, es el momento perfecto para intentar conocer a alguien especial, por eso ha sido una de las más descargadas en los últimos días desde su lanzamiento. Aunque debido al Covid-19 hay ciertos actos sociales que todavía están limitados, no debes dejar de relacionarte con el mundo exterior y no sólo con tus amigos, es buena seguir conectado conociendo gente nueva.

PELÍCULA



Hecho en Italia

Director: James D'Arcy

Un artista bohemio londinense regresa a Italia con su hijo, cuando su mujer muere de forma repentina. La relación entre ambos es muy distante, pero el trágico fallecimiento les obliga a trabajar en equipo para vender la casa que les ha dejado como herencia. James D'Arcy (Dunkerque, El muñeco de nieve) da el salto a la dirección en un largometraje y cuenta con Liam Neeson (Men In Black: International, Normal People) y Michael Richardson (Terremoto) en su reparto.

GADGET

Bienvenida la nueva cámara HERO9 Black

GoPro lanza su nueva cámara HERO9 Black. Con una nueva pantalla frontal, pantalla trasera más grande y 30% más en la vida de la batería, este nuevo gadget revoluciona la forma de crear contenido. Sumado a esto, la marca presenta una nueva línea de Mods compatibles con el dispositivo para brindar todas las herramientas necesarias para tomar fotos y videos fuera de serie. El dispositivo

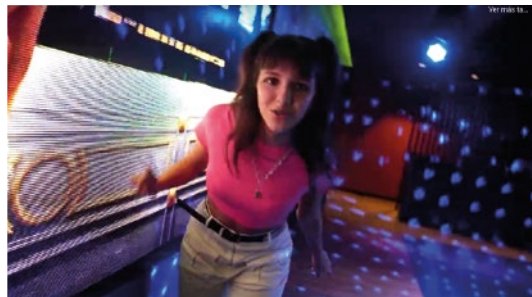
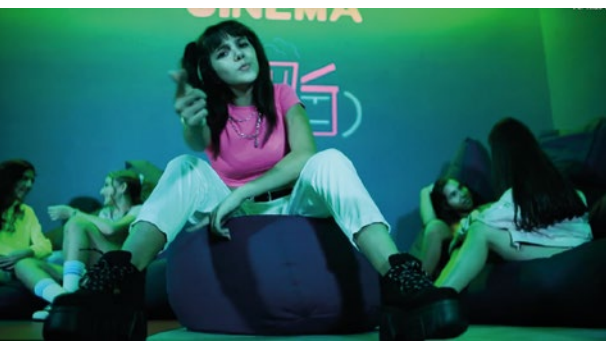
incluye un nuevo sensor que genera videos en 5K y fotografías de 20 megapíxeles; el estabilizador digital de video de nueva generación con nivelador de horizonte HyperSmooth 3.0; una nueva pantalla frontal y una pantalla trasera más amplia; 30% más de vida en la batería y el accesorio Max Lens Mod, que permite la estabilización del Max HyperSmooth y los videos ultra angulares del Max SuperView.





KEIRA

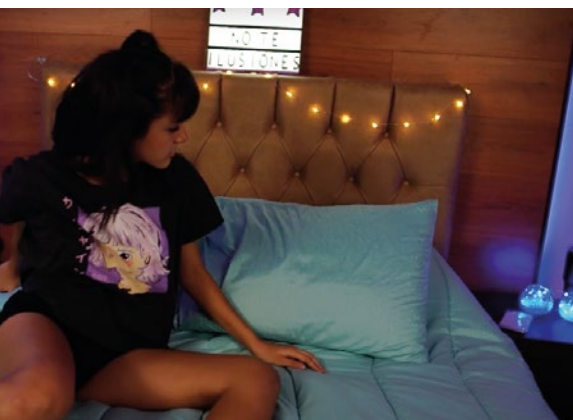
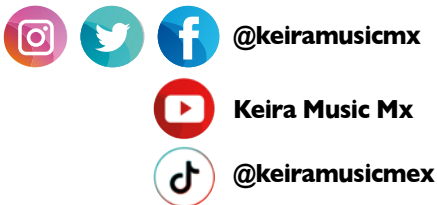
Lanza "ilusiones", su primer sencillo y video musical



Keira es sin duda una joven promesa para el pop en México, al combinar una voz única con el baile, la actuación, belleza y carisma. Después de su destacada participación en La Voz Kids 2019, Keira decide continuar su carrera musical firmando un contrato con el sello discográfico de la CDMX Los Foráneos Music, firma que sigue fortaleciéndose en la escena pop independiente en México y que se ha destacado por ser un semillero de nuevos talentos y música original.



"Ilusiones" está disponible en las principales plataformas de música digital: Spotify, Apple Music y Deezer. Con un ritmo urbano, es una canción hecha para prender la fiesta y corear a todo volumen en cualquier lugar donde se escuche, es una canción que cautiva de principio a fin, fusionando diversos bits con la particular voz de la artista. Creada por Keira en un instante de inspiración, "Ilusiones" se convierte en su primer composición y sencillo, ya que anteriormente, sus éxitos se basaron en covers de diferentes estilos.



¿Quién es Keira? Nacida en Cancún, Quintana Roo, hace 14 años, desde los dos mostró su inclinación por el canto, complementándolo posteriormente con una preparación integral en baile, modelaje y actuación. La cancanense y ex participante de La Voz Kids México, continúa así su carrera artística en plano ascendente.



Recordemos que en 2019 participó en La Voz Kids México, logrando voltear las sillas de los tres Coaches: Lucero, Melendi y Carlos Rivera, con una genial interpretación de Sixteen Tons, y aun cuando no llegó a las finales de la competencia, fue una de las preferidas por el público, quienes le muestran su lealtad en redes sociales y a través de diversos clubes de fans.



Vero Camacho.



Vero y su banda de Cumbres.



Susana Vaca, Paola Moncada e Isadora Martínez.

FELIZ CUMPLE 49!

QUÉ: FESTEJO.

DUÁNDO: MARTES 29 DE SEPTIEMBRE.

DÓNDE: BEACHSCAPE.

Con el cambio de color del semáforo de sanidad, de rojo a naranja, Verónica Camacho se animó a celebrar su cumpleaños con algunas de sus 'comadres' más cercanas; esta vez no pudo convocar a todas las que en realidad hubiera querido porque además de que no está permitido, nadie se anima todavía a estar en medio de una multitud como las que suelen apaparchar a Vero cada año, así que mientras sean poquitas, todas se verán más bonitas.



Ángeles Bautista y Nazira Miguel.



Saribel Autiero y Danilú Gamas.



Vero Camacho y Ana Pezotti.



Grecia López y Gloria Esparza.

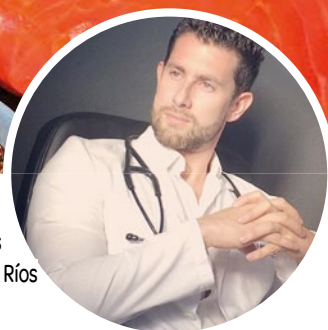


Nutrición y salud

Por Dr. Marco Antonio Ríos

 doctor.marcorios

 Dr Marco Antonio Ríos



Comer cinco veces al día es innecesario

Seguramente has escuchado, leído o inclusive te han puesto planes de alimentación para "acelerar tu metabolismo". Temo informarte que esto es falso, innecesario y de las causas principales por las que los pacientes fracasan a la hora de tener una estrategia realista de alimentación.

El orden de los factores no altera el producto. ¿Habías escuchado esto antes? Probablemente en clases de matemáticas, sin embargo, aplica para dietética. Las calorías que consumas a lo largo del día harán el mismo efecto para subir o bajar de peso. Esto se basa en una ley de física, la termodinámica. Simplemente explicado: si tu cuerpo requiere de 2,000 calorías para sobrevivir (incluyendo caminar, pensar, digerir, latir, actividades laborales o deportivas) y tu consumo al día lo excede, aunque sea por 100 calorías (2,100 calorías) entonces subirás de peso sin importar de dónde hayan venido esas calorías (apio, aguacate orgánico, kale o huevo orgánico). De la misma manera, si tu consumo es menor al requerimiento (ej. 1,900 calorías) bajaras de peso, aunque hayan venido de pan dulce. Esto se debe a lo conocido como balance calórico. ¡Esto no significa que digan que el doctor dijo que la dieta con pasteles es efectiva! Ja Ja, aquí es donde entra verdaderamente la salud metabólica. El metabolismo de todos funciona de la misma manera: digiere carbohidratos, grasas y proteínas en los mismos sitios anatómicos y bajo las mismas rutas metabólicas. Sin embargo, para tener un metabolismo más eficiente, hay que tener a nuestras hormonas bien paradas (tiroideas, estrógenos, testosterona, hormona de crecimiento) así como nuestro intestino saludable para que absorban de la manera adecuada. Se absorberá en menor medida un salmón importado de Noruega, orgánico, sin mercurio, etc., si el intestino esta dañado. Así que se desperdiciará.

Después de los 25 años, la única manera de estimular la buena función hormonal es con ejercicio, preferentemente ejercicio anaeróbico. Así podemos hacer mas eficiente a nuestro metabolismo, haciendo que se absorban mejor y mas rápido los nutrientes y se aprovechen en el cuerpo.

En deportistas que no son de alto rendimiento, los tiempos de comida más importantes son los que son previo a su entrenamiento y posterior a este para recuperación. En deportistas de alto rendimiento que requieren de recuperación a lo largo de todo el día, son los únicos que se benefician de muchas comidas al día, administradas estratégicamente calculando hasta los microgramos de sodio, potasio, calcio, magnesio, enzimas y vitaminas.



Por lo tanto, para llevar a cabo un estilo de vida realmente saludable, alcanzar metas de bajar porcentaje de grasa y no morir en el intento, mejorar o salir de algún estado patológico, llevar a cabo alimentación para embarazo o lactancia, vale la pena armar una estrategia de alimentación basada en que sea primero que nada, práctica y con logística simple, con los alimentos que le agraden comer, saludable, y que conlleve esfuerzo pero no sacrificio. El orden siempre trae buenos resultados y nos evita frustración. Ningún estilo de dieta es el hilo negro. La buena dieta es como el mejor vino: la mejor, es la que más te guste y te acomode.



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



Padre James imparte la bendición a Carola.



Padrinos y papas con Carola.



Abuelos, papás y Carola.

“YO TE BAUTIZO CON EL NOMBRE DE CAROLA”

QUÉ: PRIMER SACRAMENTO.
CUÁNDO: DOMINGO 20 SEPTIEMBRE.
DÓNDE: CAPILLA SANTA RITA. ZH

Elia Solana y Ernesto Péreznafarrate celebraron el bautizo de Carola, su hija en común, quien estuvo acompañada de sus hermanos maternos y paternos, así como por sus tíos y abuelos que atestiguaron este momento en su vida religiosa.



Gerardo y Elia Solana con Carola y Ernesto Péreznafarrate.



Las familias Solana y Pereznafarrate.



Carola con sus papás y hermanos.



Franz Steiner, Carola y Yazmín Zahoul.



Las comadres con la ahijada.



Carlos Trujillo y Fernando Báez.



Jorge Camino y Fabiola Acuña.



Luis Miguel Parkman, Alberto Solís, Carlos Trujillo y Elsy Leal.

ACOTUR REANUDA ACTIVIDADES

QUÉ: JUNTA DE TRABAJO.

CUÁNDO: VIERNES 2 DE OCTUBRE.

DÓNDE: HUMAN RESOURCES GENERATION.

La Asociación de Complejos Vacacionales y Turísticos (ACOTUR) retomó sus tradicionales juntas de trabajo y comidas networking para presentar los logros alcanzados en el fortalecimiento de la agrupación y de la industria vacacional en el Caribe Mexicano.

En el marco de su decimosexto encuentro de negocios, celebrado con la asistencia de sus asociados y líderes empresariales invitados, el presidente de ACOTUR, Alberto Solís Martínez, presentó algunas de las más importantes actividades realizadas por la agrupación que reúne a alrededor de 100 hoteles y 38 mil habitaciones en la región sureste.



Israel Urbina, Mayté Brunet y Carlos Rasso.



Milton González, Anna Kiseleva y Alberto Solís.



Rogelio Bernal, Raúl Alonso y Luis Miguel Parkman.



Raúl Ojeda, Alberto Solís y Carlos Calderón.



Teresa Medina, Gabriela Cab e Itzel Voigt.



Josefina Castro y Yamil Bravo.



Alejandra Rodríguez.



Ana González



Carolina Franco.

GALA DE OTOÑO

QUÉ: VENTA ESPECIAL.

CUÁNDO: JUEVES 10 DE SEPTIEMBRE.

DÓNDE: LA BOUTIQUE PALACIO.

Con gran éxito se llevó a cabo la tradicional Gala de Otoño que en esta ocasión fue una nueva bienvenida al público a las instalaciones de La Boutique Palacio que tras permanecer cerrados brevemente tras la pandemia, reabrieron sus puertas con excelentes promociones para consentir a la familia. La foto especial del día quedó enmarcada con una ilustración que recibieron los participantes vía e-mail, en agradecimiento por su espera.



Clara Alfau.



Cinthya García.



Iván Muñoz.



Gabby.



Lourdes Trejo.



Narcy Dalia.



Lupita Portilla.



Claudia Leal.



Geraldine Navarro.



Titah.



Diego Medrano.



Lisa Orduña.



Karina Paredes.

DEVELAN ESCULTURA DE DON ANDRÉS QUINTANA ROO



En la capital Chetumal, dentro del marco del aniversario 46 del Estado, el gobernador de Quintana Roo Carlos Joaquín González, junto a su esposa la presidenta honoraria del DIF Gaby Rejón de Joaquín junto con los diputados locales, honraron el legado de Don Andrés Quintana Roo con la develación de su monumento en la Plaza Cívica del Congreso del Estado de Quintana Roo. Héroe de Independencia que vive en el nombre de nuestro Estado y cada vez que se defiende la libertad y la democracia.



Mariana Montes, Paula Negrete, Rogelio y Samantha Frachey, Ana Mari Iribién, Lolita López Lira, Valeria Martínez y Clay Sawyer.



Langosta.



El postre.

SIRVE LA MESA LE PETIT CHEF

QUÉ: DEGUSTACIÓN.

CUÁNDO: MIÉRCOLES 30 DE SEPTIEMBRE.

DÓNDE: TEATRO GENERATIONS RIVIERA MAYA.

Uno de los conceptos gastronómicos más innovadores que está dando la vuelta al mundo ha llegado a la Riviera Maya y este es el llamado Le Petit Chef, cuya aventura empieza desde el momento que son bienvenidos los comensales con un coctel y posteriormente, ya instalados en su lugar, la mesa se convierte en una cocina donde el pequeño chef empieza a cocinar a través de la magia de la animación en video.

La elaboración de cada platillo es un momento divertido porque el pequeño chef se sumerge en el mar para sacar la langosta, clienta el asador para que la carne se selle sin perder su jugo, asimismo las verduras. El postre es todo un espectáculo y así sucesivamente hasta completar un gran banquete. No se pierdan esta deliciosa experiencia que no precisa de ser huéspedes para disfrutarla.



Gaby Vielma, Mariana Montes y Aracely Sandoval.



Rogelio Frachey y Lenin Amaro.



Samantha Frachey, Lolita López Lira y Vicky Marmolejo.



Samantha Frachey, Paula Negrete e Israel Urbina.



Miñuka Guzmán, Jesús Ricalde y Vanessa Madrigal.



Sopa de mariscos.



Steak.



Vicky Marmolejo, Clay Sawyer y Valeria Serrano.



Margaríssima Álvarez, Claudia Ledesma y Valeria Martínez

Baja le APP



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



Alex Campos

Descubre en el mundo de los Influencers la gran oportunidad de hacer negocios y hoy tiene una agencia de Marketing con un catálogo de más de 500 talentos (Influencers) para desarrollar estrategias y potencializar diferentes marcas con las que ya está trabajando; es un excelente relacionista público, tiene el carácter y la simpatía para hacer muchos amigos e indiscutiblemente esto es un factor determinante para lograr el éxito que ahora tiene.



¿Alex para ti qué es o a quién se le considera un Influencer?

“El termino comercial de Influencers es que son líderes de opinión digital, pero más allá de eso, es alguien que domina un tema y que lo comparte, pero creo que todos en algún momento somos Influencers, incluso están divididos por segmentos, turismo y viajes, estilo de vida, comida, yoga, etc. Una persona que recomienda algo es Influencers,

pero ahora las redes sociales potencializan esa recomendación...”

¿Consideras que los Influencers están conscientes de la enorme responsabilidad de influir sobre otros seres?

“Todo lo que se publica en redes sociales o consumes conlleva una responsabilidad muy grande y reconozco que los generadores de conte-

nido no todos están conscientes de lo publicado e incluso algunos publican en base lo que la marca para la que trabajan les pide. Sin embargo se está trabajando mucho en ese tema y yo mismo platico con ellos, con quienes son parte del talento de la agencia que manejamos y les pedimos que cuiden y tengan conciencia de lo que suben, pero todo es parte del aprendizaje, incluso Luisito Comunica que es un youtuber reconocido a nivel interna-



¿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 @ambulife



cional ha tenido incidentes como el día que subió una imagen de broma con su novia donde el mezcál que aparecía ahí, tenía una frase que lo hizo parecer machista misógino y luego tuvo que salir a pedir disculpas a sus seguidores; no todo lo que publicas le puede gustar al público.

Cómo te comento, las redes sociales son para aprender y sí; de mi parte reconozco la gran responsabilidad del contenido, por eso es importante siempre pensar en que hay mucha gente nos está viendo o siguiendo y que la información que ponemos llega a muchas personas y eso provoca cosas.

Cada plataforma tiene su dinámica propia, por ejemplo:

- Tik Tok si se convirtió en una red social de contenido de juegos, de bromas de entretenimiento, con videos cortos es una plataforma líder de videos en Asia, Estados Unidos y otras partes del mundo.
- Instagram es más del día a día como para compartir tu vida en imágenes, esta red recién fue comprada por Facebook y tiene mucho crecimiento en los últimos años
- Face Book es más de amigos y familia fue de las primeras y por ello es quien tiene hasta ahora el liderazgo con 2.320 millones de usuarios, esta plataforma te permite compartir textos, fotos y videos, así como hacer transmisiones en vivo y es una gran herramienta para la publicidad, gracias a sus herramientas de geolocalización y segmentación.
- LinkedIn es mas ejecutiva, donde se hacen más negociaciones del tema de trabajo y actualmente en ella los contactos valoran tus habilidades y capacidades.
- You Tube La segunda red social más utilizada por el público ya que ahora esta red te permite ver

los videos que disfrutaste en algún momento por televisión, pero también puedes subir tu propio video y eso te hace participar de la misma red.

• Twitter Es una red de microblogging nacida en 2006 cuenta con mas de 600 millones de usuarios y la característica de esta red es que te puede acercar a tus ídolos, cantantes, artistas, e incluso estar en contacto directo con las empresas para una comunicación mas efectiva...

Y así, cada una de estas plataformas tiene su público, sobre todo ahora con el tema de la pandemia donde se ha aumentado el consumo de horas en redes sociales, estableciendo que mucha gente le dedica mas tiempo a ver y participar de estas nuevas formas de interacción social y por eso es importante no seguir por seguir hay que tener mas cuidado de lo que publicas y sobre todo a quienes se lo publicas.

El numero de seguidores no es precisamente una base para ser Influencers muchos creen que debes tener miles de seguidores, pero podemos observar y platicar de @sebitastrep quien inicio compartiendo las bellezas del caribe donde él mismo participaba de nadar, buceo, comida y disfrutar de sus viajes, y lo hizo por diversión por gusto y pasión, y cada día lo fue haciendo más profesional y poco a poco fue adquiriendo mas seguidores hasta llegar a los que ahora tiene, pero en él, observamos temas específicos viajes y turismo y sus recomendaciones si llaman la atención y al verlas si deseas visitar o consumir los servicios que @sebitastrep recomienda.

Por eso es, que las marcas y empresas ahora utilizan a los Influencers para promocionar sus productos o servicios ya que es lo nuevo... “es la evolución de se ser conocido socialmente a ser reconocido digitalmente”



BrújulaCancún RevistaBrújula



Las mujeres, la moda y la edad



Con la presentación del diseñador David Salomón y la conferencista y editora de moda, Lucy Lara, arrancó esta primera serie de charlas con esta interesante serie de actividades virtuales denominadas El Cafecito de la Cruz que organizó el Grupo de Damas Voluntarias de Cruz Roja que encabeza Nenina Domínguez de Albor, a fin de empoderara la mujer de hoy con consejos que refuercen su seguridad al momento de elegir qué usar, a través de uno de los temas tabú: la edad.

El diseñador apuntó que muchas veces la mujer frena sus expectativas en cuanto a la moda con el paso de los años a lo que agregó la especialista que muchas veces es el reflejo de la persona que vemos en el espejo la que causa esa inseguridad, cuando se fija primero en lo que no tiene, cuando debería darle valor a lo que sí, y aprender a sacarle partido, superando así los cánones de la publicidad y las revistas de moda que estigmatizan la figura femenina.

Lucy apuntó que efectivamente mientras la edad avanza existe una cuestión de gravedad inevitable, ella misma la vivió al darle un segundo aire a un vestido que le confeccionó Salomón que inicialmente era corto y sin mangas, y a cambio lo recibió más largo y con mangas, de esta forma se veía ideal para ella sin perder su esencia elegante, así es la vida, coincidieron.

Desde la óptica del diseñador, él ve en cada mujer oportunidades y ventajas, sin embargo, sostiene una lucha con sus clientas que siempre encuentran un 'pero' en lugar de amor por ellas mismas, "asumir la persona que soy y sacarme partido con lo que tengo".

Lucy apuntó que las mujeres luchan una batalla contra ellas mismas desde la juventud, al principio por conseguir pareja, desatando una competencia entre ellas, "de hecho una mujer se viste para impresionar a otras mujeres", pero con los años llega la aceptación y lo que era un problema ahora ya no lo es, esas mujeres son las que debemos ser, a gusto en nuestra piel y con nuestro semblante que representa edad, sí, pero también belleza y experiencia.

Apreciación musical: Música de Cámara a Sinfónica

Nunca estará por demás recordar las clases de educación artística que recibimos durante nuestra formación académica porque además toda actualización nos servirá para apreciar mejor la música. Fue a través del maestro Gerardo Tlapa García que el público de El Cafecito de la Cruz disfrutó de esta magnífica master class que fue una guía musical que abarcó desde el pentagrama, hasta las claves que leerán los músicos al momento de interpretar una melodía, según el instrumento que ha elegido cada virtuoso.

“La música de cámara nació aproximadamente en 1730 y va desde un sólo músico a un máximo de 15 a 20 artistas. Como su nombre lo dice, fue escrita para interpretarse en un espacio reducido, justamente una cámara donde cabía poco auditorio y por ende, pocos intérpretes. Cuando los fabricantes de hoy tratan de mejorar los instrumentos de aquel entonces, entre músicos decimos: Lo mejor de la sonoridad de un instrumento ya se hizo, ya no le hagan más, porque hasta la fecha siguen siendo perfectos e insuperables”, comentó.

“Con el paso del tiempo surgieron nuevos instrumentos y nuevas formas de escribir música, así nació la Orquesta Sinfónica. Todo se deriva de la palabra ‘sinfonía’. Inicialmente la música se tocaba con instrumentos derivados de la familia de las cuerdas, pero ahora había nacido la familia de los alientos de madera. Actualmente una sinfónica puede contar desde más de 20 hasta 100 y más músicos porque existen más instrumentos que han enriquecido la obra de los compositores. Por otro lado, el maestro Tlapa García hizo un viaje a través del tiempo y los diferentes estilos de música según la época, como el Barroco, siendo el más destacado Johann Sebastián Bach, seguido de Antonio Vivaldi. El siguiente fue el período clásico, y uno de sus máximos exponentes fue Mozart, El genio de Salzburgo. Posteriormente gozamos de una época de mayor esplendor a través del romanticismo, encabezando la lista Beethoven. En ese entonces el peso y la dirección de la orquesta lo tenía el primer violín. Sin duda fue una charla/concierto que disfrutó mucho el público virtual.



Clase de Jazz

Directora de la escuela de danza Distritos Artes, Pamela Lavalley, ofreció una clase más didáctica que teórica, más interactiva y divertida porque en una misma sesión el público hizo ejercicio y además se divirtió bailando.

Tras un breve informe de las últimas actividades de la Delegación Cruz Roja de Cancún, Pamela agradeció la oportunidad de compartir su talento inicialmente a través de una sesión de calentamiento. Su especialidad es el jazz, combinando pasos de hip hop y ballet clásico. Para

quienes la conocen saben que Pamela disfruta mucho bailar en tacones, sin embargo, para evitar accidentes esta vez prefirió hacerla en tenis.

Con esta serie de charlas a través de zoom, la delegación de Damas Voluntarias desea consolidar una breve recaudación para poder cumplir con su misión, llevando el mayor beneficio a quienes más lo necesitan.

Los invitamos a seguir de cerca la programación de este interesante ciclo que continuará durante octubre y noviembre. Y recuerdan que la Cruz Roja somos todos.



YOLANDA HERNANDEZ

CONVIRTIÓ SU EXPERIENCIA
DE VIDA EN SU MEJOR CAUSA



Por Esteban Torres P.

Hay personalidades que nos atrapan por su chispa, su simpatía y su sinceridad, pero sobre todo por su transparencia al momento de abrir su corazón y compartir su experiencia de vida. La causa que sorprendió a Yolanda y le cambió su vida fue justamente el cáncer y desde entonces luce con orgullo el listón rosa con el que ha sido designado octubre, mes de lucha internacional para combatir el cáncer de mama.

Instalados cómodamente con vista al mar, Yolanda nos recibió con una alegre sonrisa pintada de rosa, asimismo, luciendo un vestido del mismo tono para enmarcar las fotos de la entrevista y sin mayor preámbulo, comenzamos ¿Qué fue lo primero que pensaste cuando escuchaste el dictamen médico que cambió tu vida?

“Lo que más admiro de Yola es el gran entusiasmo y cariño con que realiza esta labor, el amor que le tiene a Grupo Desafío y a todas sus integrantes”.

Gloria Carranza
Vice Presidenta Grupo Desafío de Quintana Roo

“Fue un shock, un susto muy grande; piensas en cuánto tiempo te queda, ¿qué sigue ahora? Pero con la ayuda de la fe salí adelante. Para mí ha sido una curva de aprendizaje, una prueba de vida. Siempre había tenido mis altas y bajas, pero este golpe tan duro me dio un giro de 180



Desde 1992 se utiliza el famoso lazo rosa y hasta la actualidad, y que Alexandra Penney, editora en jefe de la revista 'Self', propuso con la idea de que se promoviera como símbolo de la lucha contra el cáncer de mama y ginecológico.

grados que me hizo más fuerte, se convirtió en mi escudo para poder enfrentar lo que venga, y ahora veo la vida con otros ojos, cambiaron mis prioridades, valoro más mi familia, mi salud, mi entorno, lo económico pasa a segundo plano y ahora llueva o truene veo los días hermosos, porque todos son una nueva oportunidad", comentó Yola, quien conoció a una nueva persona a través de esta situación inesperada que cambió su vida para siempre.

Tras comenzar con el proceso de quimios, Yola escuchó de un grupo de ayuda para apoyar a las mujeres afectadas con cáncer y es así como llega a Grupo Desafío... ¿qué vino a representar en tu vida?

"En 2007 me detectan el problema de salud y casi un año después, en 2008, me acerqué a ellas para ver de qué se trataba. Primero me apoyé de la mano de mi hija Yolanda, quien fue reina del carnaval de Cruz Roja y mandó un mensaje de ayuda para todas las mujeres que estamos pasando por una situación similar. Fue muy emotivo. Mi primer contacto fue con la psicóloga que me recibió pero cuando me pregunta ¿quién eres? ¿cómo te llamas? Me

solté a llorar, no lo había hecho ante nadie, pero cuando me vi rodeada de señoras de diferentes edades y estrato social, descubrí que la enfermedad nos hace igualmente vulnerables, para el cáncer no hay diferencia. De inmediato me identifiqué, hice amistad con varias y mientras unas estábamos luchando, otras perdían la batalla, pero así es la vida. Aprendes a aceptar la ley de la vida y la convivencia en el Grupo es hermosa entre nosotras, nos damos ánimo pero todas sabemos que estamos 'en la tablita', y debemos estar conscientes de ello.

Y con el tiempo llega una de las más grandes oportunidades que enfrentó a raíz de esa convivencia: ser la nueva presidenta de Grupo Desafío y comienzan por ende los nuevos retos... ¿Cuál fue la primera meta cuando asumiste las riendas?

"Yo era la mal portada en el Grupo porque me gustaba fomentar la convivencia, no quería que todo el tiempo estuviéramos respirando lo mismo, así que a veces me las llevaba a desayunar, a celebrar algún cumpleaños, buscaba actividades que las despejaran para que no estuvieran





pensando en la enfermedad. Hasta que un día me informa la psicóloga que la presidenta actual ya quería renunciar porque tenía mucho tiempo al frente y deseaba hacer otras cosas. Me invitan a tomar un café y me notifican que habían hecho una votación y que todas querían que fuera la nueva presidenta, así que ‘agarré el toro por los cuernos’ y acepté la invitación. Lo pensé unos segundos y me dije: ‘Por algo quieren que yo sea la presidenta y si Dios me puso en ese camino, pues vamos a darle y a echarle muchas ganas’, y con la ayuda del equipo empezamos a trabajar y hasta ahora han sido cuatro años muy bonitos, muy gratificantes porque todas –presentes y ausentes-, me han dejado una gran enseñanza. Mi primer día como presidenta fue agrí dulce porque por un lado tomo protesta y recibo muestras de apoyo y solidaridad, pero a los pocos minutos me informan que una de nuestras compañeras había fallecido, así que llegué a mi casa a cambiarme y me integré a mi grupo para darle las condolencias a la familia y así ha sido desde entonces, una ola de emociones de todo tipo”, comenta Yola con un suspiro que inevitablemente se escapa.

Alguna vez en tu vida te imaginaste haciendo trabajo social y asumiendo las funciones de una voluntaria...

“Creo que tuve una hermosa escuela: la Cruz Roja delegación Cancún. Fui voluntaria durante 15 años. Me tocó una época muy bonita en la que mis mejores amigas fueron presidentas y durante la colecta todas querían superar mi meta porque era la que más alcancías entregaba; durante 10 años me instalé en el semáforo de la entrada del boulevard Kukulkán y no dejaba que se me fuera nadie sin cooperar, los animaba haciéndoles



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



Cada 19 de octubre se celebra en el mundo el Día Internacional del Cáncer de Mama, una fecha que busca sensibilizar y concienciar a las personas de todo el mundo, sobre la importancia de realizarse un examen de mamas regularmente, con la finalidad de detectar cualquier signo o anomalía en los senos de la mujer.



bromas y como mucha gente me conocía no me decían que no. Era otra época, todos nos conocíamos y había más seguridad. Todo ha ido evolucionando, cambiando. Agradezco todos esos años de convivencia que me prepararon para que un día aceptara un reto mayor y hoy tengo mi camiseta rosa bien puesta”, afirma orgullosa.

¿Qué ha sido lo más difícil de toda esta aventura?

“No bajar la guardia ante nada. Somos una institución que no recibe apoyo oficial ni de ningún organismo, nosotras tenemos que tocar puertas continuamente para poder hacernos de recursos y así poder ayudar a mujeres de escasos recursos, básicamente. Hubo años que podíamos ofrecer mastografías gratis pero ahora las canalizamos hasta Campeche, les apoyamos con transporte y viáticos para que puedan recibir sus tratamientos. Este año estamos en medio de una severa crisis como Grupo Desafío, los fondos cada vez son menos, no hemos logrado hacer la recaudación con eventos ya tradicionales como los Chiles en Nogada en La Dolce Vita y el Desayuno Rosa; lo único que nos queda es apoyar las acciones de prevención y concientización como el encendido de luces en el Palacio Municipal y la marcha dentro del estadio Beto Ávila con el lazo rosa, manteniendo la sana distancia ante todo”, comentó tristemente.

Este año será decisivo en la historia de Grupo Desafío de Quintana Roo que, a 22 años de vida, teme por su permanencia por falta de fondos, más no por ganas, porque el equipo de voluntarias está viendo lo difícil que es cada día sacar a flote su propósito y difícilmente pueden cumplir sus promesas de ayuda, sin embargo, confían que la situación mundial mejore y les permita continuar con su labor de lucha.

Definitivamente este ha sido el período más memorable en la vida de Yolanda por lo que le preguntamos si ha pensado en poner por escrito toda esta aventura que cambió su vida, le dio peso a su nombre y que de alguna forma ha sentado un precedente en la vida social de Cancún...

“Suenan bonito, muy emotivo, tal vez un día lo haga para dejar un testimonio que recuerden mis hijos y nietos de la lucha que abanderó su madre y abuela. Creo que esta entrevista es una forma de hacerlo, espero que la disfruten y conozcan un poco más de mí, de mi entrega y compromiso hacia un Grupo que hará hasta el último esfuerzo por sobrevivir, pese a los vientos que soplan en contra”, sostiene convencida y así será.

75
Notaria

AHORA, TAMBIÉN
ESTAMOS A TUS ORDENES
POR VIDEOLLAMADA

📺 ZOOM 🗨️ WhatsApp

AGENDA TU CITA

📞 (998) 275 8234

**ASESORÍA
GRATUITA**

- Tramites Notariales
- Operaciones Gratuitas Con Garantias
- 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



"Ha sido muy inspirador ver a mi mamá tan dedicada a su trabajo como presidenta de Grupo Desafío. También fue muy lindo haberla visto tan entregada a la Cruz Roja de Cancún. Es maravilloso ver cómo alguien toma su propia experiencia para ayudar y servir. Mi mamá uso su experiencia con el cáncer para trabajar incansablemente para los demás. Me encanta verla tan dedica a sus eventos. Su fuerza es un gran ejemplo para mí".

Yolanda Esposito





LETICIA CORRAL



Por Esteban Torres

Encontró en el arte su vocación y en el mar una fuente de inspiración recurrente en su obra; la historia de Leticia Corral está plasmada en cuadros de coleccionistas, algunos la han marcado tanto que no los vende y cada lienzo es un nuevo reto. Hoy a sus 50 años se siente plena, madura artísticamente y en plenitud para seguir trabajando.

Siempre habías querido ser pintora o de niña ¿para qué pintabas?

“En realidad no, mi hermano siempre había sido el artista de la familia. Aunque sí garabateaba, a mí me llamaban más la atención otros tipos de expresión como el ballet, la gimnasia... Hasta que llegó el momento de decidir qué iba a estudiar, fue cuando tuve realmente un contacto directo con la creación artística”.

Cuál es la pintura más rupestre de tu vida que recuerdas...

“Mis primeras obras en la escuela de arte, aunque había ya experimentado con algunas técnicas como diseñadora, no fue sino hasta que conviví con muchos artistas plásticos que me apasioné por completo con la expresión creativa. Aprendí a observar más allá de lo inmediato, a ver belleza en lo imperfecto, a sentir lo cotidiano como extraordinario, a hacer única mi forma de ver y apreciar lo que me rodea”.

¿Qué fue lo primero que llamó tu atención, el arte o los artistas, sus técnicas o sus temas...?

“No sabría qué elegir, fue un todo... ¡enloquecí! El conocer a fondo a grandes maestros, el descubrir que desde siempre han existido personas que no se conforman con lo establecido, que buscan, experimentan, se arriesgan... ¡todo por expresarse a su manera! sin importar que lo que plasmaran no fuera estético para muchos. El arte es “liberador”.

¿Cuándo se definió en ti la pintura como vocación y profesión en tu vida?

“Hace ya más de 30 años... Al darme cuenta de lo que me hacía sentir el estar frente a un lienzo en blanco, me quedó claro que a esto me quería dedicar. No es fácil, estoy convencida que todo implica esfuerzo y constancia. Me encanta una frase de Picasso: “El talento existe, pero hay que encontrarlo trabajando”. Desde entonces me





DESDE SU PROPIO PINCEL...

- Una obra de arte nunca se termina, sólo se abandona. Leonardo da Vinci
- "Todo tiene un principio y un fin".
- Los buenos artistas copian, los grandes roban. Pablo Picasso
- "No existe nada nuevo, sólo reinterpretaciones".
- Un verdadero artista no es el que se inspira, sino quien inspira a otros. Salvador Dalí
- "La meta ideal".
- Pintar es lo más magnífico que existe, pero hacerlo bien es muy difícil. Frida Kahlo
- "Una obra artística te gusta o no te gusta, así de sencillo".
- Lo malo de la pintura abstracta es que hay que molestarse en leer el título de los cuadros. Óscar Pin
- "Lo abstracto se siente..."

preparo todos los días con una insistente y constante educación visual".

¿Has sentido la necesidad de incursionar en otras áreas del arte?

"Tengo estudios en diseño gráfico, diseño de modas y artes plásticas, además de diversos cursos relacionados (historia, escultura, dibujo, pintura). Tengo mi propia marca de ropa, Pitahaya, que se distribuye en boutiques de zona hotelera".

Si tuvieras la oportunidad de viajar en el tiempo, a qué pintor te gustaría conocer y ¿qué consejo le pedirías?

"Rene Magritte, me encanta el surrealismo, me maravillan las diversas formas de percibir el mundo real. Le preguntaría cómo lograrlo, cómo poder reflejar mis ideas y sueños. Me encanta también la perfección en los detalles de las obras de Gustav Klimt, asimismo, el colorido y movimiento en las obras de Vincent Van Gogh".

Lo más abstracto que te ha pasado como artista...

"Trabajo mucho por encargo, en realidad en todas estas pinturas intento plasmar lo que el cliente quiere, siempre tratando de interpretar el sentimiento abstracto, impreciso, inconcreto..."

El encargo más surrealista que te hayan pedido representar...

"Varias, recuerdo una obra que realicé en la que las personas son

el mar y el cielo peces. Siempre trato de plasmar mi estilo, reflejar mis ideas...me gustó el resultado final.

¿El gran formato te ha parecido alguna vez un infinito difícil de llenar?

"No, de hecho, me siento más cómoda trabajando con lienzos grandes, es mejor para detallar".

Si tú futuro fuera figurativo ¿qué elementos tendría...?

"Me gustaría contar con tres elementos en mi vida: Representaría la PAZ con el increíble colorido de nuestras playas, el EQUILIBRIO con diversos elementos armónicos y la FELICIDAD con peces en composiciones dinámicas".

Cuál es el sentimiento más triste que has llevado a un lienzo...

"Hace algunos años hice una pintura para una exposición en la que el tema era la inclusión. Es un tema que de manera particular me mueve mucho, creo firmemente en la igualdad, el ser empáticos nos hace mejores".

¿Tu obra tiene un común denominador que identifique la mano del artista que lo elaboró?

"Generalmente sí, aunque no es sólo un elemento, pueden ser varios: peces, burbujas, rosas, insectos, el colorido en sí".

¿Qué obra te falta aún por realizar?

"Trato de aportar mi granito de arena de diferentes maneras cada vez que se me presenta la oportunidad, lo he hecho en algunas ocasiones para: Vifac, Crit, Huellas de Pan y varias iglesias como María Desatadora de Nudos. Formamos parte de una sociedad y tenemos la responsabilidad civil de ayudar cómo podamos, me encantaría realizar alguna obra que ayudara significativamente".

Tu color favorito y qué representa en tu vida...

"El morado sin duda. Para mí representa inspiración, creatividad, me gusta usarlo para sombrear... además de que representa la igualdad de género, entonces, con más razón".

¿Qué opinas del arte urbano? ¿Merece estar donde está o debería estar enmarcado?

"¡Me encanta! Al estar al alcance de todos puede ayudar a cualquiera a sacudir el polvo del día a día. Está en el lugar indicado, ojalá aprendiéramos a respetarlo".

LE FLÂNEUR

Volver al origen (Huracán Delta)



@Arq.IsabelRosas

Por Isabel Rosas Martín Del Campo

S alí a caminar por las calles de nuestro Cancún, esta vez sin tacones. Mis botas de hule podían sentir las varas caídas mientras saltaban los troncos milenarios de los árboles derrumbados. Siempre se vuelve al origen ante las circunstancias adversas. Tanto en actitud como en conductas. Han pasado cuatro días sin agua, sin luz y sin internet wifi. No es una desgracia ni nada que pueda ser verdaderamente importante cuando se tiene una casa para refugiarse, se tiene salud y vida. Entonces es cuando el espacio vital adquiere nuevas dimensiones. Y me reencontro con los míos nuevamente. Cuántos al leer este inicio se identificarán con esta bondadosa realidad para algunos, mientras que para otros ha podido ser muy trágica como inimaginable para quienes tenemos un refugio seguro que sólo carece momentáneamente de algunos servicios básicos.

Lavamos los trastes con una cubeta de agua, nos bañamos a jicarazos, nos alumbramos con un par de velas cuando llega la noche. Restablezco mis ciclos circadianos, porque a las once ya estoy en la cama dispuesta a dormir y me despierto con la luz del día. Los sonidos se agudizan y alcanzo a escuchar las voces de mis simpáticos inquilinos que antes no tomaba en cuenta de la misma manera: grillos, búhos, pájaros ardillas y qué se yo cuántos más. Miro con orgullo a todos mis árboles guardianes que me cuidaron de la tormenta y que lo llevan haciendo valientemente durante años, vi sus ramas caídas. Vi cómo combatían la furia del viento y sus lamentos. Parecía que bramaban detrás de las puertas y de las ventanas gritos de auxilio. Con tristeza he mirado que muchos árboles no libraron la batalla.

El silencio se ha plantado en mi lar donde todavía hay selva, alejado de la ciudad. Dónde aún en mi jardín se posan chachalacas, pericos, ardillas y tucanes. Dónde no son tan bienvenidas: víboras, arañas y alacranes, y así se entrometen en mi casa, como pensando que les saludaremos con alegría. Quizá, lo más seguro es que no entran a hacernos daño, lo triste es que ya no vuelven a salir de la misma manera. Es sobrevivir lo que te regresa al origen. La tec-



nología de la modernidad se vuelve obsoleta y, tan sólo una vela se transforma en algo poderoso y alentador. Es casi venerado el chorro de un recipiente con agua, el que dejas caer lentamente para convertirlo en bastedad.

También pienso en lo afortunada que soy cuando sé que hay personas que seguramente su realidad está más cercana a la tragedia. Ojalá el mundo algún día sea igual para todos. Así han pasado cuatro días en silencio mientras otras ciudades continúan entre el ruido cotidiano de la vida que nos hemos inventado.



Ayúdanos en la batalla
frente al COVID-19



CRUZ ROJA MEXICANA
DELEGACIÓN CANCÚN

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

Dona en línea:
www.cruzrojacancun.org

NANOUSH AMOR POR MÉXICO

NINA CONSTANDSE LANZA SU COLECCIÓN INSPIRADA
EN LAS RAÍCES DE LA CULTURA MEXICANA



|| A través de Nanoush encontré la manera de expresar mi amor y admiración por México, sobre todo por su vasta riqueza cultural. Hemos creado una red con talentosos artesanos, con los cuales creamos juntos, sin importar la distancia. Ningún lugar está lejos...”

Heredera de una tradición creativa, innovadora y emprendedora, así podríamos definir la personalidad de Nina Constandse, quien es una destacada quintanarroense cuyo nombre ha sido toda una revelación en el campo de la moda internacional.

Look Otomí Rosa Mexicano
El diseño de la tela fue inspirado en los bordados Otomí.





Vestido Victoriano Xcaret

Una de nuestras fuentes de inspiración han sido los mosaicos de los pisos de las casonas antiguas de Mérida y las haciendas de Yucatán. Este look está inspirado en el mosaico de la hacienda de Xcaret.





Vestido Huichol

Accesorio hecho a mano por Blanca Elizabeth Medina de la Cruz, artesana huichol del estado de Nayarit en la comunidad de Zoquiapan.

A principios del 2019 desarrolló un proyecto que denominó Nanoush, marca a través de la cual le rinde tributo a los artesanos mexicanos con sus diseños de alta costura y tras haber tenido el privilegio de poner en alto el nombre de México en pasarelas en Duba, Paris y Miami con una línea anterior, Nanoush nace con el fin de continuar hablando de Mexico a través de la moda , finalmente apuntando a casa.

Dicho sea por ella misma: "Nanoush es una línea con

alma, 'alma de México', es también un poema a México a través de la moda".

"Nuestra principal fuente de inspiración han sido las artesanías. Abstraemos los elementos más representativos de éstas para darle personalidad así a nuestras propias telas y también integramos piezas creadas en justa comunión con los artesanos, dando vida a piezas que reflejan el cuidado, sensibilidad, delicadeza, don y amor, con el cual las elaboran, empoderándonos mutuamente.



Look Corona Piteado

Este look lo diseñamos con el fin de enmarcar la corona hecha por el artesano Mario Montoya de Colotlán, Jalisco maestro en el arte del Piteado.

“Entendemos la moda como una forma de expresión y Nanoush expresa su amor por México en cada prenda, asimismo, rinde homenaje y redefine la idea que se tiene de lujo en el campo de la moda. Para nosotros, no hay nada como una pieza con alma, hecha a mano con el corazón”, comentó.

“En la más reciente colección, “Poema a México a través de la Moda” hemos trabajado con artesanos que se dedican al arte del piteado, arte Huichol, bordados

mazatecas, el arte de tejer a mano el rebozo y sastres que elaboran trajes charros y a través de Nanoush, deseamos abrirle una ventana al mundo para asomarse a México.

Para Nina como creadora de todo un concepto, su objetivo es fortalecer nuestras raíces, resaltando sobre todo el talento de nuestros artesanos que han sido fuente principal de su inspiración. ‘¡México tiene tanta tela de dónde cortar!’ y para esta colección ‘Poema a México a través de la Moda’, encontró su inspiración en Xcaret.



¡APADRÍNAME!

DESDE \$50 PESOS PUEDES SUMARTE A LA EDUCACIÓN,

VER CRECER A LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL Y APOYAR A QUIEN MÁS LO NECESITA.

 paola@ciudadalegria.org.mx



Vestido Talavera

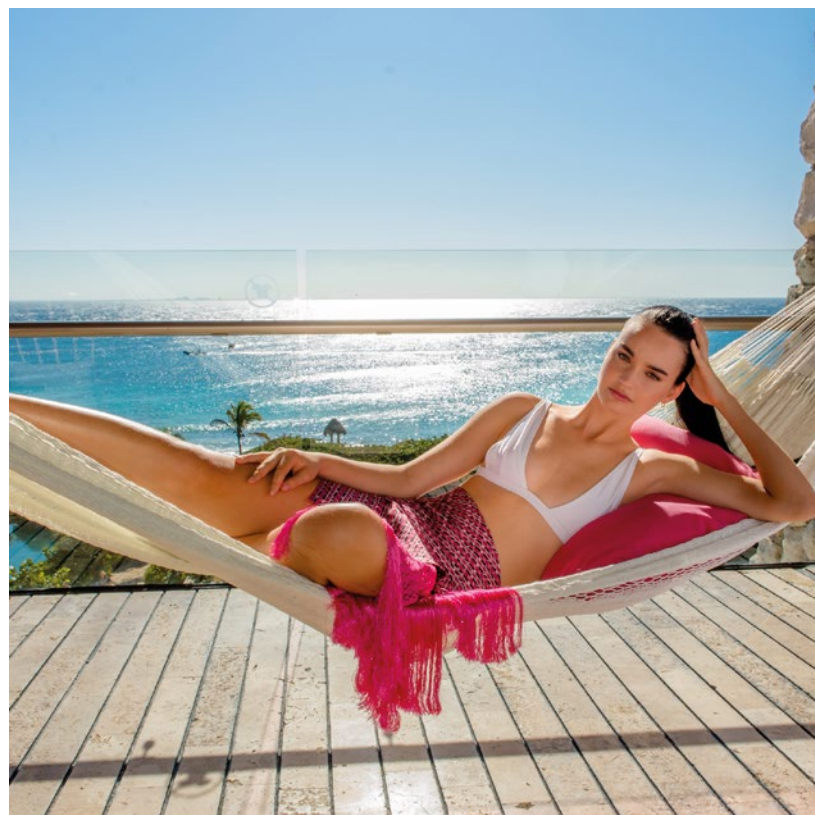
Look inspirado en la Talavera de Puebla. Inspirada en las bellas piezas creadas en talavera. Piezas que a ojo cerrado nos transportan a nuestro país.



“A través de Nanoush encontré la manera de expresar mi amor y admiración por México, sobre todo por su vasta riqueza cultural. Diseñamos junto con Rubén Zamora-Vargas, Inna Cortés y un grupo de talentosos artesanos, piezas con personalidad propia que hablan de México y de nuestra identidad”.

Este gran paso es el inicio de un nuevo nombre en el campo de la moda que nació por el gran amor por nuestro país desde que era una niña

Te invitamos a visitar su página web: <https://nanoush.com/>





Linea Tso'ok. Strapless Mixe

Este look fue inspirado en una pieza que se encuentra en el Museo de arte popular de Valle de Bravo, se trata de un zorrito tallado en madera policromada y texturizada, hecho en la cooperativa los Mixes en la sierra de Oaxaca.



LUJO RECICLADO

PANDORA ANUNCIA QUE DEJARÁ DE USAR PLATA Y ORO RECIÉN EXTRAÍDOS EN SUS JOYAS



La problemática actual respecto a la contaminación y el cambio climático, ha hecho que el medio ambiente esté en boca de todos y haya aumentado la preocupación por las posibles consecuencias que tiene un tratamiento nocivo al medio que nos rodea. Por tal motivo, la marca de joyería más grande del mundo, Pandora, anunció que dejará de usar por completo plata y oro recién extraídos en sus joyas para 2025 y solo comprará de fuentes recicladas. Esto reducirá las emisiones de carbono en dos tercios para la plata y en más del 99% para el oro.

“La plata y el oro son hermosos materiales de joyería que se pue-



PANDORA

den reciclar para siempre sin perder su calidad. Los metales extraídos hace siglos son tan buenos como nuevos. Nunca se empañarán ni se deteriorarán. De-seamos ayudar a desarrollar una forma más responsable de fabricar artículos de lujo asequibles como nuestras joyas, y evitar que estos metales finos terminen en los vertederos. Queremos hacer nuestra parte para construir una economía más circular”, aseguró el CEO de

la joyería, Alexander Lacik.

Al día de hoy, el 71% de la plata y el oro de las joyas que emplea Pandora proviene de fuentes recicladas. Cambiar completamente a plata



y oro reciclados ayudó a reducir las emisiones de CO₂, el uso de agua y otros impactos ambientales que ayudarán mucho al planeta, porque el reciclaje de metales usa menos recursos que la extracción de nuevos. Las emisiones de carbono derivadas de la obtención de plata reciclada son un tercio en comparación con la plata extraída, mientras que el reciclaje de oro emite aproximadamente 600 veces menos carbono que la extracción de oro nuevo, según evaluaciones del ciclo de vida.

La plata es el material más utilizado en las joyas de Pandora, y representa más de la mitad de todos los materiales de productos comprados medidos por peso. Pandora también utiliza volúmenes más pequeños de oro, paladio, cobre y piedras artificiales como nanocristales y circonita cúbica.

Hoy en día, alrededor del 15% del suministro mundial de plata proviene de fuentes renovables. Más de la mitad de la plata reciclada proviene de la industria, donde el metal se utiliza en la producción química, electrónica y para otros fines.



“La necesidad de prácticas comerciales sostenibles se está volviendo cada vez más importante, y las empresas deben hacer su parte en respuesta a la crisis climática y el agotamiento de los recursos naturales. Durante muchos años, Pandora ha utilizado metales reciclados en nuestros diseños. Ahora estamos listos para dar el siguiente paso y dejar de usar plata y oro extraídos por completo. Este es un compromiso importante que será mejor para el medio ambiente y hará que nuestras joyas sean más sostenibles”, dijo Alexander Lacik.

Con plena conciencia ambiental, la decisión de utilizar metales preciosos reciclados sigue los ambiciosos objetivos de descarbonización que la prestigiada joyería anunció desde enero. En 2020, Pandora obtendrá electricidad 100% renovable en sus dos instalaciones de elaboración de

joyas en Tailandia, y para 2025 la compañía será neutral en carbono en todas sus operaciones. Con esto el cambio completo de plata y oro extraídos a reciclados reducirá el CO₂ y será como una gran bocanada de aire fresco para el medio ambiente y por ende para el planeta.

Por tanto, Pandora ya trabaja con sus proveedores para garantizar un suministro suficiente de plata reciclada de origen responsable, certificada según los estándares de iniciativas líderes en la cadena de suministro, como el Responsible Jewellery Council. Pandora también se relacionará con las partes interesadas clave en la cadena de suministro para explorar oportunidades para aumentar la disponibilidad de plata reciclada y mejorar los estándares de producción. Y también se unió a la iniciativa Science Based Targets, la principal colaboración corporativa para la acción sobre el cambio climático, y publicará un plan el próximo año para reducir las emisiones de carbono en toda su cadena de valor en línea con el Acuerdo de París.

La historia de Pandora trata sobre una empresa con una marca distintiva y productos distintivos que, en tan solo unos años, ha reali-



zando el viaje excepcional de una joyería local danesa a una empresa de joyería líder mundial presente en más de 100 países. Por ende, no es de sorprender la decisión de la marca de lujo de utilizar solo plata y oro reciclados en toda su la joyería, incluidos granos, artículos semi acabados, como cadenas y otras partes de los proveedores.

De sensibilización y concienciación ambiental nos habla la joyería artesanal Pandora, pues la Educación Ambiental es un proceso que dura toda la vida y que tiene como objetivo impartir conocimiento ecológico, actitudes y valores hacia el medio ambiente para tomar un compromiso de acciones y responsabilidades que tengan por fin el uso racional de los recursos y poder lograr así un desarrollo adecuado y sostenible.

El fish fritanga
PESCADILLAS
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



Ernesto Albor Villanueva

25 de febrero de 1962 / 22 de septiembre de 2020

“Dios tiene el control de nuestras vidas, y el día de ayer, concluyó el ciclo de mi tío Ernesto en la tierra, para empezar un camino nuevo lleno de amor, gozo y paz. Todo lo que él dejó en la tierra, toda su cosecha, vivirá en su corazón y en nuestros corazones para siempre. Mi tío era una persona muy amorosa y cariñosa, siempre pendiente de las necesidades de cada quien, sentíamos su amor en la manera en la que nos hablaba, y en sus muestras de cariño.

Como cuando llegaban nuestros cumpleaños, nadie podía superar sus arreglos de flores, y claro el pastel de tres leches que tanto le gustaba. Y cómo olvidar los regalos que nos dabas... eran únicos. Gozaba... ¡y mucho! En reuniones familiares, o navidades siempre disfrutaba y nos divertíamos. Era el espíritu más joven de la familia. Pero lo más especial, y lo que recordaremos siempre, es esa risa tan tuya.

No olvidemos el día que mis hermanas y yo conocimos tu closet, más bien tu cuarto convertido en closet... wow tenías inclusive más pares de tenis que hasta ropa interior. Oye papá, ¿nos puedes hacer un closet como el de mi tío Ernesto?

No podías faltar al gimnasio ni un día, todos quisiéramos tu disciplina y tu motivación. Gracias por inspirarnos a lograr lo que te propones. Fuerte por fuera, pero por dentro eras la persona más noble y cariñosa.

Y no olvidemos que no podías haber escogido mejor compañía de vida que el amigo más fiel del ser humano, el perro.

Siempre dando y recibiendo amor incondicional cada día de tu vida. Gran amante perruno.

Para mis hermanas y para mí, fuiste el mejor tío que pudimos pedir, un amigo, pero a la vez un protector, dándonos amistad y cariño... nunca olvidaremos tu voz diciéndonos “mis reinas, mis princesas, mi vida”.

Para mi mamá no sólo fuiste un cuñado, sino un hermano más, dando cariño, respeto y amor en todo momento, siempre pendiente de ella. Y qué decir para mi papá, fuiste su cómplice de vida, todas esas historias y anécdotas que tanto hemos escuchado, esas travesuras que hacían desde pequeños y sobre todo, para mis hermanas y para mí, han sido un ejemplo claro de ese amor tan grande entre hermanos. Recordar es vivir, y siempre vas a vivir en nosotros.

El árbol de la vida

La vida es infinita, y tan grande como un árbol. Fuerte, crea un tronco que sostiene todos los frutos y flores creadas en el camino. Tan alto que se conecta con el cielo. Cuando una planta, rama, o fruto se cae de este árbol, no significa que haya muerto, significa que llena de vida concluye un ciclo para empezar uno nuevo honrando toda esa cosecha que tanto se logró. El corazón no muere, y el árbol de la vida tampoco.

Descansa en paz, tío, hermano, cuñado, hijo... y sobre todo.. amigo Ernesto

Valeria Albor

In Memoriam



“ Los que piensan que no existen personas con un alma bondadosa, con hermosos valores como la amistad, gratitud, respeto, solidaridad, compañerismo y generosidad, es que no te conocieron. Vuela alto mi querido Ernest, que las personas buenas se nos adelantan en el camino porque han alcanzado la plenitud de una larga vida. Infinitas gracias por tu cariño, apoyo incondicional y amistad. ¡Descansa en Paz!

Macuz Alfaro



“ Te amare por siempre amigo, algún día nos volveremos a encontrar... Gracias vida por ser tan afortunada al haberme permitido conocer a este ser humano tan lleno de amor”.

Miry Escalante



“ Un ser humano único, gracias por estar conmigo siempre en las buenas y malas, mi hermano del alma... te adoro por siempre. Jamás te irás porque estás en mi corazón.

Fabiola Del



“ Afortunados los que tuvimos la oportunidad de conocerte... Eras tan humilde y sencillo, un caballero siempre amable, con una palabra cálida para dar... un gran ser humano. Quienes tuvimos la fortuna de conocerte sabemos que dejas un gran vacío con tu partida. Que Dios te bendiga infinitamente porque eres un ángel y te lo mereces. Dejaste huellas de amor a tu paso. Descansa en paz querido”.

Begoña Arellano

In Memoriam

“Mi más sentido pésame para la familia Albor, ¡el muy querido Ernesto Albor Villanueva se nos adelantó! Muchos años de vernos en el Sport City, éramos del grupo de las 6:00 am y no fallábamos, un ser muy querido por nosotros los cancenenses”.

Gustavo Aceves



“Lamento tu pérdida así te recordaré siempre sonriente Ernesto Albor Villanueva”.

Berenice Orozco





En memoria de Ernesto Albor Villanueva su familia ofreció una ceremonia eucarística por su eterno descanso impartida por el monseñor Pedro Pablo Elizondo y el padre Luis Pablo Garza en el Santuario de María Desatadora de Nudos el pasado 23 de septiembre.



Hermano Ernesto:

“Señor, te pido que le des a mi hermano lo que sea mejor para él, sea lo que yo quisiera o no. Revelaré tres secretos entre mi hermano y yo: Cuando llegamos a Cancún y nos preguntaban ¿quién es mayor? Inmediatamente decía que era él, por dos razones: porque no quería que yo me molestara y porque no quería perder ese espíritu protector de hermano mayor. Con el tiempo era evidente que él se veía más joven que yo. Estaba muy orgulloso de ello. El segundo secreto es que el pastel de tres leches que pedía en todas las fiestas para él... pero no, era por mí, siempre ha sido mi favorito. Y el tercero es que si no le cerraba el último botón de la camisa, no era por el enorme pecho producto del ejercicio, sino porque tenía un gran corazón, Ernesto era puro corazón. Fueron muchos los actos que nos demostraron cuánto nos quiso, siempre será nuestro ángel protector. Y un último secreto: ¡Tuve al mejor hermano del mundo!”.

Eduardo Albor Villanueva



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"



Carlos Gosselin Maurel

25 de marzo de 1932 / 07 de octubre de 2020

Con profunda tristeza despedimos a un caballero honorable, propietario del hotel Paraíso de la Bonita, y ex presidente de la Asociación de Hoteles de Cancún, nos referimos al arquitecto Carlos Gosselin Maurel, quien falleció a los 88 años de edad, víctima de COVID-19.

Amante del Caribe Mexicano, combinó su profesión con su pasión dando como resultado uno de los hoteles más exclusivos de la zona de Bahía Petempich, Puerto Morelos, el cual nombró así en honor a su esposa, Elisa, a quien cortejó hasta sus últimos días, dejando un gran legado de trabajo, amistad, creatividad liderazgo e inspiración.

Conversador nato, lleno de historias y anécdotas, era capaz de encantar a quien tuviese el honor de compartir una mesa y

una comida. Incasable trabajador llegó a los 79 años a liderar a los hoteleros, su nombramiento incluso causó molestias en algunos grupos que pensaban que no tenía el perfil y, sin embargo, repitió en el encargo.

Egresado de la Universidad Nacional Autónoma de México y llegó a Quintana Roo en 1978. Construyó, entre otros hoteles, el Radisson en la Ciudad de México, fue catedrático en la UNAM, en donde alguna vez estuvo en la terna para ser rector de la máxima casa de estudios.

En sus últimos años instituyó el "Protocolo Puerto Morelos" en la búsqueda de neutralizar la llegada atípica de sargazo, este documento sirvió para desarrollar casi todos los protocolos que se han instrumentado con este fin.



“Lamento el sensible fallecimiento del Sr. Carlos Gosselin, gran amigo y excelente ser humano. Envío un abrazo fraterno a su familia y amigos. Descanse en paz”.

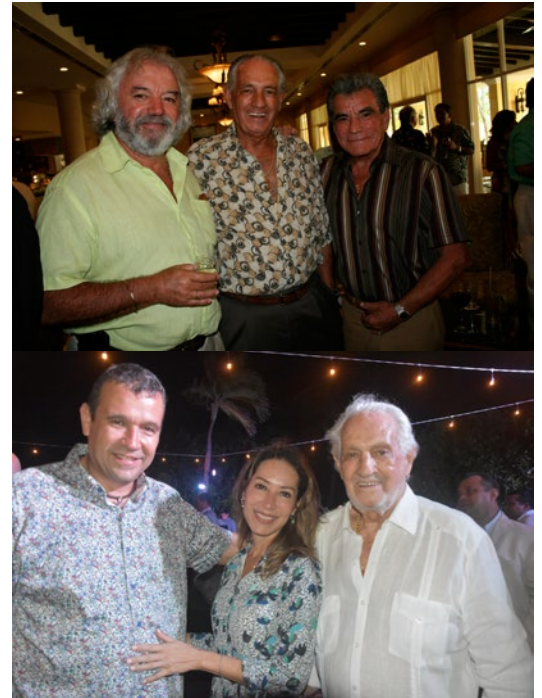
Mara Lezama





"Hoy Puerto Morelos ha perdido a un extraordinario líder y yo a un excepcional amigo. El arquitecto Carlos Gosselin falleció hoy y ha dejado un hueco difícil de llenar. Deseo a su familia y amigos encuentren pronta paz y consuelo. Descansen en paz".

Laura Fernández



"¿Dónde andas, irremplazable amigo? Te enviaba mensajes, sabía que no podías leerlos, pero seguro los sentías... ahora, sin duda, ya los leíste y sonreíste... tu sentido del humor era sensacional, superado sólo por tu sentido de responsabilidad... Fuiste un gran empresario, hombre cabal, leal, derecho. Un placer muy grande y una bendición haberte encontrado en mi camino y disfrutar de tu amistad y personalidad... Viviste cada día como si fuera el último... hiciste siempre lo que te hacía feliz, lo que disfrutabas. Adiós inolvidable caballero, nos vemos en algún tiempo por allá, resérvame un espacio pegado al tuyo, con mi tristeza y alegría recibe un abrazo fuerte".

Abelardo Vara



"Descanse en paz, estaremos eternamente agradecidos por su apoyo, nos corresponde seguir con su visión, siempre buscando lo mejor para Puerto Morelos".

Arq. Jáuregui



In Memoriam



El Consejo Directivo, socios y colaboradores que conformamos la Asociación de Hoteles de la Riviera Maya, lamentamos profundamente el sensible fallecimiento del arquitecto Carlos Gosselin Maurel, un entrañable amigo, apreciado colega hotelero e incansable promotor turístico de Puerto Morelos, ex presidente de la Asociación de Hoteles de Cancún, Puerto Morelos e Isla Mujeres.



Nuestras más sinceras condolencias a su esposa Elisa (su Bonita) y a sus hijos, amigos y seres queridos por esta irreparable pérdida acaecida en la ciudad de Miami, Florida. Descanse en paz.

Conrad Bergwerf

“No solamente hemos perdido un gran amigo, se nos adelantó un gran ser humano, alguien que siempre estuvo al servicio de los demás, y que además trabajó desde hace muchas décadas por el bien común. Arquitecto no sólo de profesión, sino de vida y de destinos.

Con espíritu inagotable lleno de vida, dirigió nuestra Asociación por tres años, para quienes cuestionaron si a su avanzada edad podría llevar a cabo ese cargo, la pregunta inmediatamente se les volteó ¿iban ellos a poder con él?

Un hombre con mucha plática, muchas anécdotas y mucho conocimiento, siempre muy interesantes. Hombre de resultados y grandes logros. Se nos adelantó una gran persona, un gran emprendedor y luchador por Quintana Roo, gran consejero y gran amigo.

Te voy a extrañar mucho Arquitecto”.

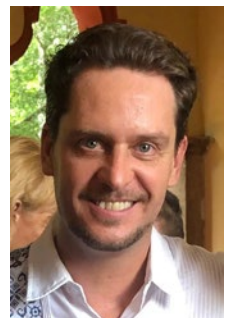
Roberto Cintrón



“Un incansable líder, recto y muy directo, uno de los grandes de Quintana Roo, siempre entregado a sus ideales, a su visión y a su pasión. Un hombre de palabra, sincero, comprometido con la sociedad, siempre buscando soluciones y el “cómo sí”.

Ante la adversidad, siempre con voz firme y decisiones firmes. Un gran hotelero, un ejemplar Presidente de la Asociación de Hoteles y uno de los grandes turistas de nuestro Estado y nuestro país.

Hoy lamento que se me hizo tarde para agradecerte Carlos, que de ti recibí un día sin saberlo en el momento, uno de los comentarios que más me han motivado en mi vida profesional. Me llevo el recuerdo de unos años después orgullosamente recibir de ti también tu reconocimiento a dicho reto. Te vamos a extrañar Carlos, descansa en paz”.



Luis de Potestad





TRABAJADORES MUNICIPALES TRABAJAN 24/7 PARA RESTABLECER SERVICIOS TRAS PASO DEL HURACÁN "DELTA"

El pasado 9 de octubre, la Presidente Municipal Mara Lezama activó las brigadas #TodosPorCancún con el objetivo de trabajar en conjunto entre diferentes instituciones, desde el ámbito municipal hasta el federal, para restablecer los servicios públicos de la ciudad y realizar la limpieza de calles, avenidas y camellones, luego del paso del huracán "Delta" por Cancún.

Aunque el ciclón no tuvo un paso devastador como sus antecesores "Wilma" y "Gilberto", sí dejó una gran cantidad de árboles y postes caídos, lo que provocó que casi toda la ciudad se quedara sin luz y agua.

"Tenemos más de mil trabajadores del Ayuntamiento de Benito Juárez en las brigadas; están recogiendo alrededor de 250 toneladas de desechos en las calles y han retirado más de 300 árboles de las calles. Seguimos luchando contra una pandemia y al mismo tiempo sumando esfuerzos para recuperarnos del paso del meteoro", comentó la Primera Autoridad Municipal.

La Primera Autoridad Municipal resaltó que Cancún está más unido que nunca y que, una vez más, ha demostrado que puede levantarse y reponerse ante cualquier adversidad.

"Hemos dividido a la ciudad en ocho sectores y cada quien tomó una sección y han venido a ayudarnos a limpiar, barrer y es que todos amamos a Cancún, todos somos parte de dar el paso firme, con los protocolos de sana distancia porque no hay que olvidar que lo pasamos con otro tema de salud que es el COVID-19 y no podemos bajar la guardia", finalizó.

Cabe señalar que durante las horas previas a la llegada del desarrollo ciclónico, el Salón Presidentes del Palacio Municipal fue la sede de la instalación del Centro de Mando, conformado por la Presidente Municipal de Benito Juárez, Mara Lezama; el Gobernador de Quintana Roo, Carlos Joaquín González; el Secretario de Marina, José Rafael Ojeda Durán; y la Coordinadora Nacional de Protección Civil, Laura Velázquez Alzúa.



“Esta es una receta que hacemos entre mi familia cada año, justamente en estas fechas para recordar a las ánimas que nos antecedieron”



Calabaza en Tacha

A na Mari Irabien

INGREDIENTES

- 2 kilos de calabaza de castilla partida en trozos
- 4 conos de piloncillo (aproximadamente un kilo)
- 2 naranjas partidas en rodajas
- 2 rajadas de canela
- 4 clavos de olor
- 2 anís estrella
- 1 litro de agua

PREPARACIÓN

- Cortar toda la calabaza en trozos regulares y reservar. En una olla grande, colocar el piloncillo con el agua y las especias hasta que esté completamente disuelto. Incorporar las calabazas y dejar cocinar por aproximadamente cuarenta minutos o hasta que, al introducir un cuchillo en la calabaza, salga con facilidad. Dejar enfriar; servir y decorar con las rebanadas de naranja.

Sucede que hace muchos años, la caña de azúcar se cristalizaba en unas calderas llamadas ‘tachos’, donde el primer producto derivado era la melaza que al endurecerse se volvía piloncillo.

Para aprovechar estos artefactos y también al jarabe de la caña de azúcar que ya estaba cocida, el otoño les gustó para cocinar calabaza de castilla y caramelizarla con los restos de este producto.

Para hacerlo más sabroso todavía, hasta el día de hoy se aromatiza con rajadas de canela, anís estrella y alguna que

otra especia que le guste al cocinero.

Al igual que la capirotada, los chongos zamoranos y todos esos emblemáticos postres mexicanos, su preparación cada vez es más difícil de encontrar. Para que no se queden con el antojo, les diré cómo prepararla.

Es maravillosa para acompañarse con buñuelos de rodilla -esos de feria de pueblo- o bien con una bola de helado de vainilla.

Para hacerla más al gusto se le pueden agregar frutas ácidas (naranja y guayaba) para equilibrar los sabores y no saturarnos de tanta dulzura.

Sopa de Calabaza de Castilla

Francisco Villatoro

Este altar gastronómico es también un reflejo de la calidad humana de los mexicanos que recuerda a quienes ya no estén físicamente pero que siempre estarán presentes en nuestra memoria y la de nuestros seres queridos.

Es un platillo tecno emocional el cual llega al comensal dentro de un pan de muerto semi congelado, el cual transmite la frialdad de la muerte y la soledad, que con el calor de la crema desaparece, y ese calor prende el incienso que da el aroma a canela y comino.

“Este platillo me fascina realizarlo en esta temporada porque plasmo lo mejor de la cultura mexicana en el rubro de la vida y la muerte”.



INGREDIENTES

- 1.800 kg de calabaza de castilla
- 1 cebolla amarilla, más o menos picada
- 2 dientes de ajo, aplastados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 1/4 taza de leche (o más si es necesario)
- 1/4 cucharadita de pimienta de cayena
- nueces tostadas
- sal y pimienta al gusto
- tocino
- Cebollín picado finamente
- crema al gusto
- pan en cubos fritos o tostados

PREPARACIÓN

- Corten (o mejor aún cómprenla ya cortada) la calabaza de castilla en trozos y retiren las semillas, la corteza y corten la pulpa de la calabaza.
- Calienten el aceite en una sartén grande a fuego medio alto y agreguen la calabaza, la cebolla y el ajo. Espolvoreen con un poco de sal y salteen hasta que esté ligeramente dorada y la calabaza esté bien cocida. Transfieran a la licuadora y agreguen la leche y la pimienta de cayena. Mezclen durante 3 a 5 minutos o hasta que la mezcla esté muy suave. Sazonen generosamente con sal y un poco de pimienta. Si sienten que está muy espesa pueden agregar más leche o caldo de verduras o agua, lo que prefieran. Al servir cubran cada porción con nueces tostadas, queso parmesano, crema, cebollín, tocino frito y cubos de pan fritos o tostados.



Pan de Muerto

Memo Moreno



“El pan de muerto es una forma irónica de respetar y desafiar a la muerte”

El origen del Pan de Muerto se sitúa en la época de la Conquista, el cual fue inspirado por rituales prehispánicos cuando se practicaban los sacrificios humanos y que hoy en día es uno de los mayores representantes del Día de Muertos y de los componentes más importantes de las ofrendas.

La creación de este pan se dio gracias a que los españoles encontraron muy violenta esta práctica, por lo que sugirieron se preparara un pan de trigo cubierto de azúcar roja, el cual simulaba el corazón de las doncellas sin llegar a los extremos donde de verdad estas tuvieran que perder la vida.

Se sabe que en Mesoamérica se preparaba un pan de amaranto molido que, después de mezclarse con la sangre de los sacrificios, se ofrecía a los dioses, siendo estos los primeros indicios del Pan de Muerto, mismo que se ha ido modificando hasta convertirse en lo que conocemos hoy en día.

La forma de este pan es circular; al centro se simboliza el cráneo del difunto y las tiras realzadas que se cubren alrededor son la imitación de los huesos que conforman el cuerpo humano; en algunos casos se llega a agregar esencia de azahar, la cual evoca el recuerdo de los difuntos.

“Para mí, el pan de muerto es de mis panes favoritos por encima de muchos otros que son tradicionales en nuestro país y nuestra cultura, el pan de muerto es una forma irónica de respetar y desafiar a la muerte. Azúcar y pan una combinación perfecta, un perfumado de naranja o canela que hace despertar hasta los más pequeños sentidos y así poder disfrutar. Hablar de una experiencia en específico con este pan tan delicado es complicado ya que realmente disfruto hacerlo en Pecado de Miel, y saborearlo con una taza de chocolate caliente a cualquier hora del día.



“Esta es una manera de rendir homenaje a las manos que nos enseñaron a realizar este platillo único en el mundo, y que nos conecta con nuestras más íntimas raíces gastronómicas”



Pib (Mucbipollo)

José Luis Martínez



En la enorme gama de tradiciones mexicanas, de las que más se pueden resaltar son las festividades de día de muertos; cada estado del país tiene su especial manera de celebrarlas, todas coinciden con los altares de muertos, en los que se recuerda e invita a los difuntos a degustar de comidas especiales y artículos de su preferencia.

Las diferencias las empezamos a ver en los alimentos que se presentan en los altares, la zona centro del México hacen los tradicionales panes de muerto, las calaveritas, y así las diferentes regiones; lo que es la Península de Yucatán en los tres estados que la abarca, básicamente son las mismas costumbres, pero con pequeñas variaciones que se han dado a través de cientos de años, las coincidencias de fechas que el pueblo maya tenía con las costumbres europeas (del día de Todos los Santos) hacen que esta fiesta tenga una mayor importancia ya que hicieron que se consolidara como una tradición de fuerte toque cultural que abarca a toda la sociedad peninsular; estamos hablando del Janal Pixán (comida de ánimas), en esta festividad, aparte de la elaboración de los altares estilo peninsular que distan a los de otras partes, cuentan con varios elementos, pero es de resaltar el de los famosos Pib o pibes (cocinado bajo tierra o enterrado) este platillo que viene desde la época prehispánica, por su manera de preparación y cocinarla, se enriquece con la llegada de los españoles y toda la evolución que ha tenido hasta nuestros días.

Los pibes, sólo se consumen en estas fechas y son una variedad de tamal

horneado, que se elabora con masa de maíz, manteca, algunos le ponen Xpelon (variedad de frijol peninsular). Se rellena de carne de pollo y puerco, todo esto guisado en una salsa de axiote y tomate, el cual se cubre de hoja de plátano, o bien hoja de almendro, se amarran muy bien y se colocan en un hueco previamente realizado donde se han estado poniendo piedras y maderas duras que, al alcanzar el calor requerido, se colocan los pibes, se le ponen hojas de palmas encima y se cubre con tierra y se deja cocinando durante varias horas; el resultado es una experiencia única para el paladar.

Otra de las variedades de este platillo que surge por el impedimento de enterrarlo de la manera antigua es el llamado Muchí pollo (nombre recibido en Yucatán y Quintana Roo) Pibi Pollo (Campeche lo bautiza así) y la gran diferencia es que se cocina u hornea en hornos tradicionales de gas, y esta variedad se da más en las ciudades grandes de la zona.

¿Por qué hago esto? Recordemos que como país tenemos el privilegio de comer cultura en cada uno de nuestros platillos, para los que hemos crecido con esta bella tradición, que repetimos año con año, queda como una manera de rendir homenaje a las manos que nos enseñaron a realizar este platillo único en el mundo, y que nos conecta con nuestras más íntimas raíces, para una vez más recibir con gusto a todos aquellos que se nos han adelantado en el camino al más allá.

¡Feliz Janal Pixán!

#QuedateEnCasa



RevistaLatitud21
ProyectoBrujula
CancuniTips



ProyectoBrujula
Cancun iTips
Latitud21 mx



RevistaLatitud21
BrujulaCancun
iTipsCancun



Revista Latitud 21
Brujula Cancun
CancuniTipsRiviera



GRUPO
EDITORIAL
LATITUD21

Pone sus revistas sin costo de manera digital

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

¡Muchas felicidades

A NUESTROS CUMPLEAÑEROS!

Jueves 15



Karla Enciso



Nancy Gaffare

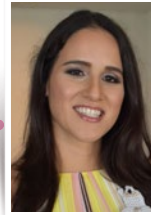


Eugenia Guzmán

Viernes 16



Esteban Torres



Natalia Landaverde



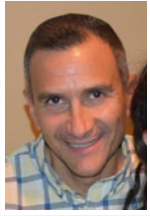
Saúl García



Abelardo Vara



Carlos Moreno



Federico Riquelme



Alejandro Escalante

Sábado 17



Maud Houssais



Bárbara Ferré



Miguel Montes de Oca



Daniela Méndez

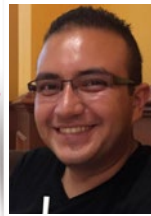


Ignacio Azcona

Domingo 18

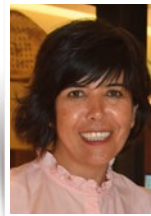


Paola Pao



Nabí Saab

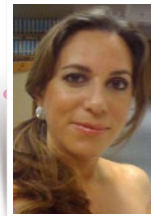
Lunes 19



Jessica Macfarland

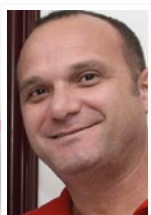


Florent Houssais

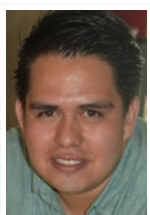


Jéssica Lozano

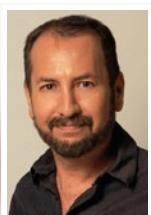
Martes 20



Geovani Gamboa

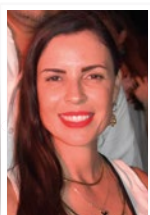


Francisco Villatoro



Beto Velasco

Miércoles 21



Hepsy-da Torres



Karla Cáceres



Armando Lara



Marte Sevilla

Jueves 22



Gerardo Zúñiga



Memo Puente

Viernes 23



Pepe Medinilla



Karla Peña

Sábado 24



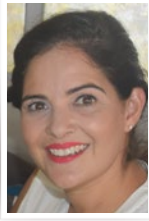
Amador Gutiérrez



Rocío González



Gaby Cadena



Liz Álvarez

25
Domingo



Lili Sangri



Inna Constandse



Nancy Pérez

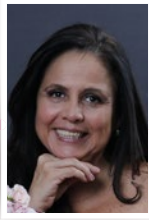


Omar Terrazas

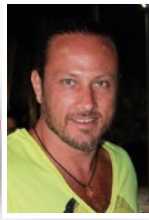
26
Lunes



Sandro Müeller

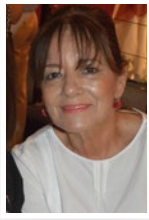


Rosaura Borbón



Christian Lavalle

27
Martes



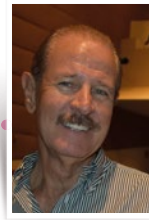
Leila Kihara



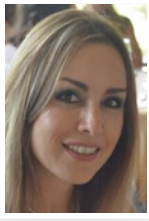
Paola Arvizo



Rocío Coral



Rafael Obregón

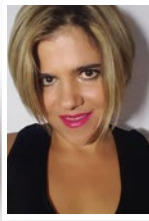


Marcela Ferrat

28
Miércoles



Mónica Serna



Ana Pérez-Priego

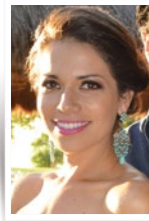
29
Jueves



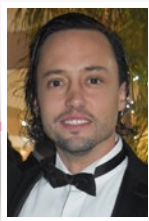
Gerry Paz



Alejandro Góngora



Antonella Gallo



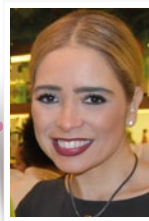
Rodrigo Llano

30
Viernes

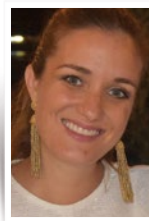


Ailen Naval

31
Sábado



Anita Hernández



Carmen Santibáñez

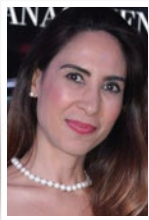
1
Domingo



Paola Marín



Imanol Luisa



Adriana Segreto



Beatriz A. Pérez



Ceci de la Peña

3
Martes

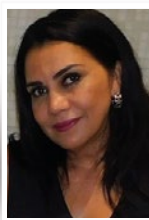


Nazira Miguel

4
Miércoles



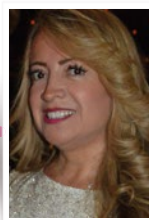
Leonardo Ledesma



Adriana Núñez



Andrea Charles



Carla Hidalgo

5
Jueves



Carlos Ballina



Tere Alemán



Martín Oropeza

15 OCTUBRE -14 NOVIEMBRE



Luis Cámara



Ricardo Herrera

6

Viernes



Yolanda Esposito

7

Sábado



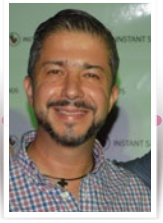
Rosa Montalvo



Javo Garza

8

Domingo



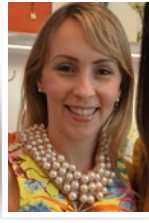
Hugo Ramírez



Jorge Caamaño

9

Lunes



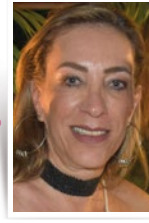
Mirna Amoni



Vicente Solís



Mayra Pacheco



Jéssica Mayer

10

Martes



Óscar Cadena



Xavier Ulloa



Sergio González

11

Miércoles



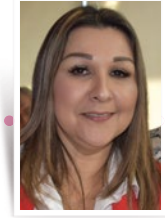
Gaby Quijano



Begoña Adato



Gerardo Vera



Nadia García



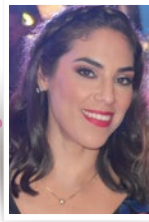
Daniela Orozco



Margarita Rodríguez



Jackie Alarcón



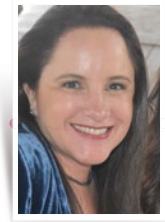
Mariel Arce

12

Jueves



Andrew Cumming



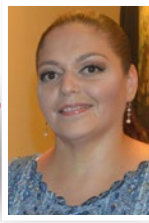
Tere Álvarez



Ricardo Rivas

13

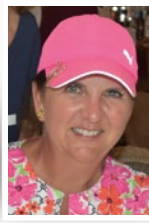
Viernes



Maru Noriega



Adriana Altieri



Ceci Navarro



Alain Ferrat



Guille Martínez

14

Sábado



Sandra Cruz



Amilcar Galaviz



Pamela Valle

*¡Feliz
Cumpleaños!*



RevistaBrújula

BrújulaCancún

Síguenos en redes

Pedro Prieto

 pedroprietotv

 PedroPrietoTv

 Pedro Prieto tv



1

Gula

"Cuidado con ese enemigo de la báscula. No trae muchas cosas nuevas".

2

Envidia

"No hay qué tenerla o saber manejarla. La envidia sana no existe sino se controla y se encuentra en balance".

3

Soberbia

"Que se lo pregunten a la Pantoja". (risas)

4

Pereza

"Nuestro mayor mal ahora que hemos estado más tiempo en casa".

5

Avaricia

"Hay que evitarla porque no lleva a nada. No hay nada mejor que ser generoso y saber compartir".

6

Ira

"Mejor sacarla con deportes y ejercicio que con malas palabras".

7

Lujuria

"En buenas porciones da a tu relación ese picante necesario".



Conoce y apoya a tu
SINFÓNICA

Tel. (998) 193 3980

Mail. info@sinfonicadecancun.org

  SinfónicaDeCancún

www.sinfonicadecancun.org

Queremos consentir a las
mujeres



GARRAFÓN
REEF PARK • BEACH CLUB



Durante **OCTUBRE**

tu *upgrade*

va por nuestra *cuenta*

Válido en la compra de cualquier actividad a precio regular

INFORMES Y
RESERVACIONES: **998 849 4748**



998 8704 853
998 5775 451