

proyecto

# bruja



## Carlos Ballina

Rinde tributo a México a  
través del 'Body Painting'

**ESPECIAL DE GASTRONOMÍA MEXICANA CONTEMPORÁNEA**

**LOLITA LÓPEZ LIRA**  
Acumula 68  
medallas

**ASTRID HADAD:**  
La Diosa del Mayab, se  
reinventa, renace y se recicla

**LILI CAMPOS**  
Se prepara para  
dirigir Solidaridad

BrujulaCancun    @ProyectoBrujula

AÑO 14 • NÚMERO 460 • SEPTIEMBRE 15 - OCTUBRE 14, 2021 • \$25.00 EDICIÓN MENSUAL

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

**Dolphin**  
Discovery

¡Sé el primero en  
**TODO**  
y paga precio de  
**NIÑO!**



ALIMENTOS, BEBIDAS  
**TODO INCLUIDO**  
\*\*\*  
Y TRANSPORTACIÓN MARÍTIMA



**SÉ EL PRIMERO EN:**

**ABORDAR**

**NADAR**

**DESAYUNAR**

**REGRESAR**

**INFORMES Y RESERVACIONES:**

**998. 849. 47. 48**



**998 870 4853**

Válido al 31 de octubre de 2021 en Dolphin Discovery Isla Mujeres. Todos los adultos pagan tarifa de menor en el horario de las 9:00 am. Salida a las 7:30 am y regreso a las 3:30 pm. No incluye costo de transportación marítima. Promoción exclusiva para quintanarroenses con identificación oficial. Aplican restricciones.

# **LIFE**<sup>®</sup>

---

## *Ambulancias*

**¡Estamos celebrando nuestros primeros 20 años!**

Parece que fue ayer cuando iniciamos operaciones en la Ciudad de México, para posteriormente expandirnos hacia los principales destinos turísticos de la República Mexicana. Tenemos mucho que agradecer, y de manera especial, a Quintana Roo, por confiar en nuestra capacidad de atención con la calidad que merece nuestro destino.



De igual manera, queremos reconocer a los paramédicos que han sido parte de nuestra historia y evolución, dejando una huella positiva en cada paciente.

**Juntos hemos logrado ser la empresa  
de ambulancias con mayor infraestructura  
en México**

***Gracias a todos los que actualmente conforman la Familia LIFE,  
y a nuestros clientes amigos por su confianza.***

————— *¡Gracias México! #LIFE20Años* —————

URGENCIAS 

CANCÚN | PUERTO MORELOS | ISLA MUJERES | RIVIERA MAYA | TULUM | COZUMEL | MAHAHUAL | VALLARTA | LOS CABOS | CDMX

© 998.886.2010 | [www.LIFE.mx](http://www.LIFE.mx)

# Contenido

## SECCIONES

Así fue .....	6
Antología de un personaje: Astrid Hadad .....	31
Influencer: Rafael McGuire .....	30
El arte de ser... Cantante .....	34
Los cumpleaños .....	45
Siete Pecados .....	48

## BITÁCORAS

México en la generación del desarrollo .....	5
¡Bienvenida a los 47! .....	7
Quinto informe de gobierno .....	8
Recibe el bautismo .....	9
Entre Fuegos abre sus puertas .....	10
Maridaje 88 .....	12
Felices 34 .....	13
Felices 16 .....	14
Chiles en Nogada con causa .....	15
Despiden de la soltería a Ale Madrigal .....	16
Botea Boss Lady para Cruz Roja Cancún .....	19
Mawad y Dalí presentan colección .....	20

## PORTADA



31



30



15



16



28



24



19

## ESPECIALES

Lolita López Lira recibe 68 medallas .....	24
Lili Flores retoma el teñido ancestral .....	26
Gastronomía Mexicana .....	39

## REPORTAJES

Lili Campos, de cara un nuevo reto .....	22
--	----

## IN MEMORIAM

Rodolfo Ku Naal, Eloísa Uc Osorio, Rocío Álvarez de González, Gustavo Juárez Vergara, Gilberto L. Torruco, Moisés Alfaro Cerecero e Indalecio González Martínez .....	36
---	----

## COLUMNAS

Como pez en el agua .....	4
Le Flaneur .....	18
Inquietudes .....	44



EL FRESCA

EL BUENA ONDA

EL HIPSTER

EL CLÁSICO

# VAMOS A #ELCEJAS



RESTAURANTE EL CEJAS  
INT. MERCADO 28,  
CANCÚN QUINTANA ROO

f ELCEJASRESTAURANTE





# COMO PEZ EN EL AGUA

@Eptowersp

Esteban Torres



>> Eduardo Albor  
Presidente

>> Jorge García Llaguno  
Vicepresidente

>> Paul Bello  
Tesorero

>> Amador Gutiérrez Guigui  
Director General  
agutierrez@latitud21.com.mx

## Momentos inolvidables



mica que se ha convertido en la favorita: el Floating taco bar que lo propuso un influencer para disfrutar de una comida típica mexicana sin salir de la alberca, ahora lo piden todos los turistas al menos una vez dentro de su estancia ya que por la cantidad se puede compartir con nuevos amigos que degustan lo mejor de nuestra cocina alrededor de una charola flotante en donde hay un poco de todo.

Para el equipo de Grecia López, regresar a la actividad es el mayor regalo que pudieron recibir porque el concepto los mantiene alegres, escuchando música y conviviendo con los huéspedes haciendo efectivos todos los protocolos de salud e higiene que garantizan la seguridad del huésped. Este es el primer hotel en México plan familiar y pronto veremos el segundo que está en construcción que será sólo adultos. Si tienen la oportunidad de ir, no se lo pierda, tienes precios especiales para quintanarroenses.



>> Esteban Torres  
Editor  
etores@proyectobrujula.com

>> Angel Hernández  
Jefatura de diseño  
ahernandez@latitud21.com.mx

>> Ventas  
ventas@latitud21.com.mx

>> Milton López  
Administración  
mlopez@latitud21.com.mx

>> David Asencio  
Relaciones Públicas  
dasencio@latitud21.com.mx



**D**arte una escapada a mitad de la semana para conocer las joyas de la hotelería que dan prestigio a este destino turístico es a veces un regalo inesperado, sólo así puedo describir las atenciones del equipo que comanda Grecia López, gerente general del Margaritaville Island Reserve Riviera Cancún operado por Karisma Hotels & Resort.

A poco más de un año de iniciar operaciones en el perímetro de Bahía de Petempich y tener que cerrar después de dos meses de operación por la pandemia que paralizó el mundo, este hotel renace con más fuerza, ya que su equipo está decidido en convertirlo en un referente de calidad, originalidad, pero sobre todo atenciones de primera. El concepto de este espacio se percibe en cada rincón, es cien por ciento caribeño, no hay que caminar mucho de una amenidad a otra: los restaurantes de especialidades Latino y Frank & Lola, los bares, las decenas de albercas que están en medio de áreas verdes son el escenario perfecto para 'instagramear', incluso así nació una experiencia gastronó-

### ADIÓS A UNA TRADICIÓN

Una situación que no he podido controlar desde hace 25 años que llegué a este destino es involucrarme sentimentalmente con algunos personajes de nuestra sociedad, algunos me han abierto las puertas de su casa y de su corazón, haciendo una amistad entrañable como la que hice con la galerista y gastronoma Rocío González. Su pasión por la cocina mexicana la convirtió en la precursora de los Chiles en Nogada, fue la primera en servirlos en este lado de México y como buena poblana, hacía alarde de su receta original que con el tiempo ha derivado en nuevos estilos pero los suyos eran los auténticos, incluso creó la Cofradía de los Amigos de los Chiles en Nogada que año con año reunía en su casa hasta que el volumen superó su número de sillas y pronto los llevó a diversos restaurantes para ofrecerlos a beneficio de nobles causas: Cruz Roja Mexicana, Grupo Desafío Lucha contra el cáncer y el Heróico Cuerpo de Bomberos de Cancún. Estoy seguro que su partida de este mundo no va frenar ese espíritu de ayuda ni de preservación de nuestra gastronomía. Hasta siempre Rocío por esos deliciosos momentos inolvidables.

PROYECTO BRÚJULA, Año 2021, número 460, 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, Comnutador (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 04-2012-09051232300-102, 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





Inna Germán, Maricarmen Mendoza, Sandra Hanon, Gabriela Rodríguez, Enrique de la Madrid, Perla Aguilar, Carolina Compeán, Martha Rodríguez, Adriana Nava y Leslie Hendricks.



Enrique de la Madrid.

# MÉXICO EN LA GENERACIÓN DEL DESARROLLO

**QUÉ:** CONFERENCIA.

**CUÁNDO:** JUEVES 2 DE SEPTIEMBRE.

**DÓNDE:** HOTEL EMPORIO, ZONA HOTELERA.

Enrique de la Madrid, ex secretario de Turismo en la pasada administración, fue invitado por la Asociación de Mujeres Empresarias capítulo Cancún que preside Perla Aguilar, para pronunciar una conferencia denominada México en la Generación del Desarrollo.

Actualmente director del Centro para el Futuro de las Ciudades del Tecnológico de Monterrey mencionó que, para avanzar, necesitamos que todos nos fijemos un objetivo, como lo es lograr clases medias, que es cuando en un país todos tienen empleo, que permita tener una vida digna.

Por otro lado, puntualizó que Cancún es uno de los mejores inventos mexicanos, que hoy en día genera el 50 por ciento de la actividad turística del país, pero también enfrenta retos importantes que se deben atender, principalmente en materia de vivienda y transporte.



Enrique de la Madrid, Perla Aguilar y Marisol Ancona.



Adrián Pérez, Leslie Hendricks y Miguel Marzuca.

**¡ESPÉRALA!...**  
**NUEVA CHEVROLET**  
**GROOVE 2022**

CHEVROLET 



Visítanos y Agenda tu cita

Sucursal Kabah: Av. Chichén Itzá, Sm. 38, Mza. 100, Lote 6, Int. 2

Sucursal Cobá: Av. Cobá, Sm. 35 y 36, Mza. 01, Lote 2B

Sucursal Playa: Carretera Fed. esq. con calle 11 sur, Sm. 01, Mza. 255, Lote 13

| Tel. 998 886 56 66

| Tel. 998 881 81 81

| Tel. 984 873 16 00

# ¡A toda madre!



Nuestro amigo Elio de la Llata celebró el cumpleaños 2021 de su mamá, doña Pily Garza Puga pero esta vez el banquete no fue en Coapeñitos, sino en uno más familiar como es el mismo hogar. ¡Muchas felicidades!



# 41 años en mar y tierra

Mientras que Areli Morales celebró sus 41 años de vida en tierra con un desayuno entre amigas en Rose Coffee & Bar, la misma cifra cumplió también la bella Mariana González, pero ella prefirió recibirlos en el mar, acompañada de su esposo y un grupo de amigos. ¡Felicidades a las dos!

# Luisito Comunica desde Nickelodeon

Rodrigo Frachey fungió como anfitrión de la visita guiada que realizó el influencer Luisito Comunica, quien viajó hasta la Riviera Maya para conocer la nueva joya de la hotelería como lo es el Nickelodeon Hotels & Resorts Riviera Maya, un concepto integral donde fue recibido por Bob Esponja y sus amigos.



# Un trago de experiencia para hacer cocteles

Bruno Lardelli es uno de los bartenders mejor calificados en nuestra ciudad, por lo que ha dado el siguiente paso: capacitar a las nuevas generaciones, y con una demostración de sus habilidades presentó en las instalaciones de Proepta su programa dirigido para bartender profesionales que incluye teoría, práctica y flairbartending en cada clase. ¡Enhorabuena!



## Spin by OXXO

Es un nuevo medio de pago, que facilitará tu día a día, a través de una APP para celular y tarjeta VISA.



te ayudará a:

### 1 Enviar y recibir dinero con la App

- ✓ Envía dinero a otra cuenta de Spin by OXXO
- ✓ Envía dinero a una cuenta bancaria
- ✓ Envía dinero a cualquier contacto sin necesidad de que tenga una cuenta Spin by OXXO o bancaria, puede retirarlo en tiendas OXXO



### 2 Depositar y retirar dinero en tiendas OXXO



### 3 Programa de puntos OXXO Premia

Donde puedes canjear por productos en tiendas OXXO

### 4 Pagar donde quieras con tu Tarjeta VISA



Fácil apertura de cuenta En la App o en la Tienda OXXO

Visualiza tu transacciones Listado completo de transacciones de la app y de la tarjeta física

Seguridad y soporte Cuenta con apoyo 24/7

## ¿Cómo crear mi cuenta Spin by Oxxo?

1. Descarga la app



2. Confirma tu celular



3. Toma una foto de tu INE de frente y al reverso



4. Crea tu contraseña para seguridad de tu cuenta



**¡Listo!**

Comienza a disfrutar de la experiencia





Grecia López y Vero Camacho.



Sabrina González y Paola Moncada.



Ceci Sosa, María Feito y Ángeles Bautista.



Gaby Villanueva, Ceci Herrera y Carolina Vásquez.



Danilú Gamas.

# ¡BIENVENIDA A LOS 47!

**QUÉ:** CUMPLEAÑOS.  
**CÚANDO:** MIÉRCOLES 8 DE SEPTIEMBRE.  
**DÓNDE:** FUNKY GEISHA CANCÚN.

Orgullosa de cada minuto, día, mes y año que ha vivido, Danilú Gamas festejó su cumpleaños con un grupo muy selecto de amigas que consintieron a la festejada que, literalmente, puede decir que tiene 28 y nadie lo dudaría, gracias a la disciplina deportiva y alimenticia que rige su vida y la de toda su familia.

Su mero día lo pasó en familia y antes de que pasaran 24 horas se reunió con sus "comadres" para bailar, cenar y brindar por un año más, obviamente el pastel fue de fantasía porque esas calorías no fueron invitadas a celebrar con ella. ¡Enhorabuena!



Vero Camacho, Danilú Gamas, Laura Kaim, Laura Villalobos y Paola Moncada.


Newsletter // 01

2021

## ¿Qué es spin by OXXO ?




Es el medio de pago que agilizará tu día a día a través de una app y una tarjeta VISA.

### BENEFICIOS



**Enviar y recibir**

- Envía dinero a otra cuenta de Spin by OXXO.
- Envía dinero a una cuenta bancaria.
- Envía dinero a cualquier contacto sin necesidad de que tenga una cuenta Spin by OXXO o bancaria, puede retirarlo en tiendas OXXO.



**Depositar y retirar**

- Deposita a tu cuenta desde la app o en tiendas OXXO.
- Deposita a tu cuenta desde otro banco.
- Deposita a cualquier otra cuenta de la misma forma.
- Retira efectivo en tiendas OXXO o en cajeros automáticos.



**Tarjeta VISA**

Paga donde quieras con tu tarjeta VISA.

- Comercios
- Negocios
- Compra por internet



**Programa de Puntos OXXO PREMIA**

Paga con tu tarjeta Spin by OXXO y acumula puntos OXXO PREMIA con los que puedes canjear por productos en tiendas OXXO.

**Convierte en un Spinner y disfruta de todos los beneficios**

Solo descarga la app y regístrate.

**Adquiere tu tarjeta en tienda** 








Tepy Gutiérrez y Carlos Joaquín González.



Gaby Rejón de Joaquín escoltada de sus hijos: Carlos y Miguel Joaquín Rejón.

# QUINTO INFORME DE GOBIERNO

**QUÉ:** CITA CON LA HISTORIA.

**CUANDO:** JUEVES 9 DE SEPTIEMBRE.

**DÓNDE:** CONGRESO DEL ESTADO, CHETUMAL.

El gobernador del estado de Quintana Roo, Carlos Joaquín González, entregó su penúltimo y quinto Informe de Gobierno a los diputados de la LVI Legislatura del Congreso estatal, del que destacó los tres retos más importantes que ha encarado su gobierno como es la pandemia de Covid-19, el embate de tres huracanes, así como la fuerte llegada de sargazo a las costas del estado que pone en riesgo la industria más importante del Estado como lo es el turismo.

Por otro lado, destacó que, a propósito de la deuda estatal, se logró reestructurar en mejores condiciones, "ya que para poder lograr todo lo que hemos hecho necesitábamos ser un estado financieramente fuerte y sólido. Hemos construido un Quintana Roo absolutamente diferente para todos, más allá de cualquier condicionamiento político partidario", mencionó Carlos Joaquín González.



Los tres poderes del estado: José Antonio León, Carlos Joaquín González y Eduardo Martínez.



Santi Montemayor, Laura Fernández y Rogelio Jiménez Ponz.



Pedro Joaquín, Joaquín Hendricks, Candy Ayuso, José Contreras, Félix González y Carlos Hernández.



José Jorge Nacif con Ana Gaby, Carlos y Miguel Joaquín Rejón.



Mara Lezama.



Lili Campos.



Atenea Gómez Ricalde, Mayuli Martínez y Eduardo Arcila.



Alejandro Rosel Ramírez, Doménica Castilla de Rosel, María Doménica Rosel Castilla, Mons. Jorge Carlos Patrón Wong y Elena Arcila Solís.



María Doménica Rosel Castilla, Doménica Castilla de Rosel, Elena Arcila Solís, Alejandro Rosel Ramírez



Alejandro Rosel Ramírez, María Isabel Aceves López, María Doménica Rosel Castilla y Doménica Castilla de Rosel.



Ileana Sandoval de Rosel, Roberto Rosel Ramírez, Ofelia Ramírez Avilés, Jesús Enrique Díaz González, Elena Arcila Solís y David Salomón Rosado.

## RECIBE EL BAUTISMO

**QUÉ:** PRIMER SACRAMENTO.

**CÚANDO:** SÁBADO 4 DE SEPTIEMBRE.

**DÓNDE:** SANTUARIO MARÍA DESATADORA DE NUDOS.

María Doménica Rosel Castilla recibió el primer sacramento en la pila del Santuario de María Desatadora de Nudos, de manos de Mons. Jorge Carlos Patrón Wong, siendo su madrina Elena Arcila Solís.

Alejandro Rosel Ramírez y Doménica Castilla de Rosel, padre de la pequeña, agradecieron la presencia de familiares y amigos en esta ocasión para la que se ofreció una comida en la que departieron con la nueva integrante a la grey católica.



Mara Lezama Espinosa, María Doménica Rosel Castilla, Omar Terrazas García, Alejandro Rosel Ramírez y Doménica Castilla de Rosel.



## COLECTA NACIONAL 2021

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

**Banco:** Scotiabank Inverlat

**Número de cuenta:** 1750 203 2198

**CLABE:** 044 691 175 020 321 988

**RFC:** CRM6702109K6

Recibos deducibles de impuestos  
 Enviar comprobante del depósito o  
 transferencia para mejor control al correo:  
[acontabilidad@cruzrojacancun.org](mailto:acontabilidad@cruzrojacancun.org)



Eduardo Martínez, Cony Cuadra, Cynthia Ulloa y Enrique de los Cobos.



Noel Urbain, Elia Cruz y Cachis Betanzos.



Tita Barrera, Francisco Samberino y Alex Miranda.



Adrián, Baby, Piji y Adrián Carabias.



Adri Herrera, Lupita Jiménez y Paty de Brouwer.



Ari Adler y Betty Rodall.



Mauricio Romano y Eduardo Martínez.



Jeovani Torres y Paulina Donatt.



Federico López y Aída Iturburu.



Alex de Brouwer y Miguel Arce.



Erick P. Romero, Giovanni Gamboa y Ceci Belaunzarán.

# ENTRE FUEGOS ABRE SUS PUERTAS

**QUÉ:** INAUGURACIÓN.

**CÚANDO:** JUEVES 2 DE SEPTIEMBRE.

**DÓNDE:** ZONA HOTELERA.

Sin duda la mejor fiesta de esta temporada fue la apertura del nuevo restaurante Entre Fuegos, un espacio que mejora tanto los happenings como los sets para tomarse la foto del recuerdo para enmarcar el día y en materia de alimentos, echaron la casa por la ventana compartiendo una vasta degustación de lo mejor de su menú.



INSTITUTO MUNICIPAL DE  
**DESARROLLO ADMINISTRATIVO  
E INNOVACIÓN**



**LA VENTANILLA ÚNICA  
DE TRÁMITES Y SERVICIOS DEL IMDAI**  
PONE A DISPOSICIÓN DE LA CIUDADANÍA EL

# MÓDULO

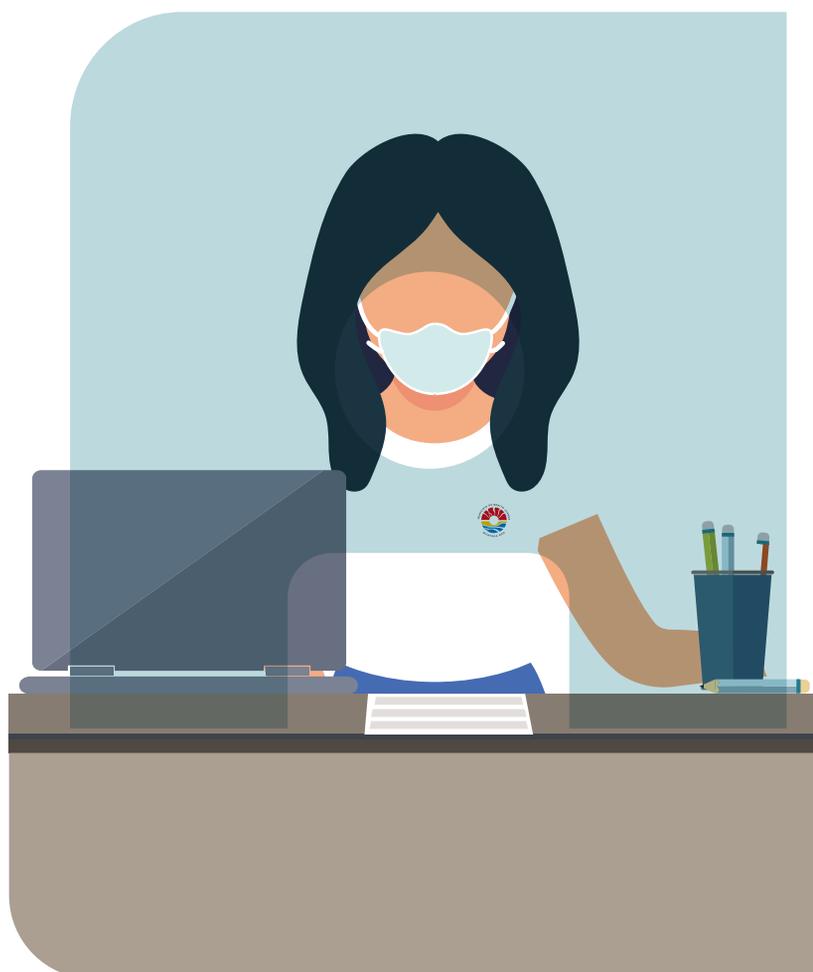
DE LA **DIRECCIÓN DE TRÁNSITO MUNICIPAL**

A PARTIR DEL **1º DE JULIO**

DE **LUNES A VIERNES** DE **09:00** A **13:00** HORAS

SE PODRÁN REALIZAR  
LOS SIGUIENTES **TRÁMITES:**

- CONSTANCIA DE **NO INFRACCIÓN.**
- CALIFICACIÓN DE **BOLETA DE INFRACCIÓN.**
- PAGO DE **INFRACCIONES.**
- EXPEDICIÓN DE **PERMISO PARA CIRCULAR SIN PLACAS Y/O SIN TARJETA DE CIRCULACIÓN.**
- EXPEDICIÓN DE **PERMISO PARA CARGA Y DESCARGA.**



#### VENTANILLA ÚNICA DE TRÁMITES Y SERVICIOS

SM. 02, MZ. 01, LOTE 11, LOCAL 01 y 02

ANDADOR 03, AV. NADER.

TEL 998 8812800 EXT. 9700 Y 9701

**IMDAI** Tel 998 8812800 EXT. 7700

  **IMDAIBJ**

   **AYTOCANCUN**



Jonathan Verduzco y Emmanuel Arroyo.



Chef Beza, anfitrión.



Viri Aldama y Guillermo Escamilla.

## MARIDAJE 88

**QUÉ:** CENA.

**CÚANDO:** MARTES 31 DE AGOSTO.

**DÓNDE:** RESTAURANTE NÁDER 88.

Un selecto grupo de sibaritas tuvieron la primicia de saborear los nuevos platillos que integran lo mejor de la carta del restaurante Náder 88 que renace como el Ave Fénix entre sus fogones tras una breve pausa.

Inspirado en la gastronomía nacional con toques modernos el chef Beza y su equipo de cocina presentaron bouillabaisse peninsular, tacos de tinga de Jamaica, bao de castacán, pato confitado y tacos de birria de cordero; el maridaje fue con Puerta del lobo, Viña Emiliana, entre otros vinos que se descorcharon esa noche.



Robyn Hofmann y Alex Ortega.



Ari Cotero y Alejandro de Ita.



Marco Antonio Argáez y Moni López.



Fanny Gallegos y Arturo Acevedo.



Gaby Simón y Orlando Flores.



Stephanie Serrano y Ramón Loya.



Karen y Liz Phylomeno.



Con Gisel Parra



## ¡FELICES 34!

**QUÉ:** CUMPLEAÑOS.

**CÚANDO:** VIERNES 20 DE AGOSTO.

**DONDE:** MEXICASA.

Con una divertida sesión fotográfica por el día y por la noche un show con el elenco de la puesta en escena Mentiras, la fotógrafa Karen Plascencia festejó su entrada triunfal a los 34 años con un grupo de amigos que la consintieron con pastel, regalos y muchos clics que esta vez no tomó ella, porque el flash apuntó a su persona.



Karen con el elenco de Mentiras.



Con Rita Sulub.



Con Valeria Bigurra.



Laura Ceballos, Karen Plascencia y Andrea Sánchez.

PIDE CON **NOSOTROS**

POR NUESTRA **WEB APP**

CHECA NUESTRA LIGA

**DELIVERY.ELFISHFRITANGA.COM**

Y GUÁRDANOS DESDE TU CELULAR COMO WEB APP



**Y AHORRA**



**El fish fritanga**  
PESCADILLAS  
CANCÚN • MEX.



Ernie y María Joaquina Hendricks, María Rubio y Adriana Hernández.



Leslie Hendricks, Miguel y Miguel Marzuca Jr, Leandro, Aitor y Patricio Alday.



Nelsy y Miguel Marzuca.



Miguel Marzuca y Leslie Hendricks.



Noemí Velasco, Javier Torres, Javier y Andrés Rubio.



Claudia Castro, Vero Estrada, Tony Salmerón y Miguel Luna.

## FELICES 16

**QUÉ:** FESTEJO.

**CÚANDO:** SÁBADO 4 DE SEPTIEMBRE.

**DÓNDE:** CANCÚN, CENTRO.

Con una taquiza entre familiares y amigos, la ex primera dama María Rubio festejó el cumpleaños 16 de su primer nieto, Ernie Hendricks, quien el año pasado no pudo celebrar sus 15 por la pandemia; esta vez el festejado regaló a sus invitados camisetas con sus propios dibujos estampados en color y blanco y negro, ya que es un gran dibujante, así que terminado el banquete cada uno eligió su dibujo favorito para llevarse a casa un regalo con arte. ¡Muchas felicidades!



Felicidades Ernie Hendricks.



Evelia Hernández y Alberto Carranza.



Elsa y Alejandro Rubio con Elsa Molina.



Alejandra y Nick Esposito.



Gloria Carranza y Yolanda Hernández.



Martha Taracena, Sandra Cruz y Gladys García-Rosado.



Tere López Mena y Eugenia Duarte.



Chilena Romero, Anamari Iraibién, Pilar Domingo y Yoli Rodríguez.

## CHILES EN NOGADA CON CAUSA

**QUÉ:** COMIDA.

**CÚANDO:** MIÉRCOLES 1 DE SEPTIEMBRE.

**DÓNDE:** RESTAURANTE MARAKAME.

Una de las tradiciones que se han afincado en nuestro territorio son definitivamente los chiles en nogada, pero más sabrosos cuando son con causa, como los que estará ofreciendo este mes el restaurante Marakame a beneficio del Grupo Desafío de Quintana Roo AC, cuyo fin es apoyar a mujeres diagnosticadas con cáncer, y a las que se le apoya para que reciban el tratamiento que mejore su calidad de vida.



**Kasamia**  
muebles + decoración

¡Llegamos a Cancún!  
**KASAMIA MUEBLES**

Plaza Aura

¡Visítanos!

@kasamia.mx

@kasamiamuebleria

998 885 8999



Alejandra Madrigal.



Daniela López, Fernanda Carrasco y Luaila Calderón.

## DESPIDEN DE LA SOLTERÍA A ALEJANDRA MADRIGAL

**QUÉ:** RUMBO AL ALTAR.

**CÚANDO:** JUEVES 28 DE AGOSTO.

**DÓNDE:** RESTAURANTE KRUDO.

En medio de una cena entre amigas, Claudia Madrigal despidió de la soltería a su primogénita, Alejandra Madrigal Camino, en compañía de sus hermanas, abuelita, primas y tías que se reunieron en el restaurante Krudo donde todas y cada una le ofrecieron un consejo para iniciar con el pie derecho este nuevo capítulo en su vida al lado de Rolo Asencio, a partir del próximo 26 de noviembre, en la ciudad de Mérida, Yucatán.



Sonia de la Peña, Tere Camino, Dorcuelia Garza, Carmen Tinajero y Norma Rebanal.



Teresa, Alejandra y Vanessa Madrigal.



Claudia y Alejandra Madrigal.



Adriana García Colín, Gabriela Mandujano y Lily Otero.



Rosalba Lozoya, Lulú Trujillo y Lucy Espinosa.



Pilar González y Karla Beckmann.



Teresa Madrigal y Shadid Camino.



Sofía Araico y Karina Durán.



Lorena González y Michelle Schöer.



Pilar Calderón y Lourdes Zepeda.



Alejandra Álvarez y Vanessa Madrigal.



## Contamos con una gran variedad de **ESPECIALIDADES MÉDICAS**

*En Amerimed Hospitals tu salud es nuestra prioridad y por eso tenemos el mejor equipo médico bilingüe especializado en cada área.*

- Cardiología
- Cardiología Intervencionista
- Cardiología Pediátrica
- Ginecología y Obstetricia
- Neurología
- Neurología pediátrica
- Neurocirugía
- Psiquiatría
- Pediatría
- Cirugía Pediátrica
- Otorrinolaringología
- Reumatología
- Imagenología
- Gastroenterología
- Nutriología
- Ortopedia y Traumatología
- Cirugía general
- Cirugía laparoscópica
- Medicina Interna y gral.
- Angiología y Cirugía Vasculat
- Endoscopia
- Cirugía plástica y reconstructiva
- Odontología y Ortodoncia
- Oftalmología
- Urología
- Medicina de urgencias

# LE FLÂNEUR

## ¡VIVA MÉXICO!



Por Isabel Rosas Martín Del Campo

@Arq.IsabelRosas

Isabel.Rosas.arquitectas.consultoras@outlook.com



Viva México! Se grita y se canta cada año para celebrar nuestra querida independencia de los españoles. De ésta forma el afamado grito de Dolores hizo su eco. Y comenzó una historia nueva para un país que, quizá, nunca estuvo preparado para entender aquello que esos libertarios, Miguel Hidalgo, Josefa Ortiz de Domínguez, Ignacio Allende o José María Morelos y Pavón defendieron por todos nosotros.

Había surgido, en principio, un mestizaje, poco reconocido por el mexicano que todavía piensa que es indígena y que en su sangre lleva pureza mexicana. O, el que siente que su linaje es de alcurnia española.

Cuánta contradicción sigue existiendo para un México que no termina de definir su original mezcla biológica pero también socio histórica. Somos mestizos; unos güeros de ojo azul, trigüeños de ojo verde o morenos de ojos rasgados.

Somos un abanico de diversidades y etnias mestizas que gritan cada año la celebración de una libertad que está encadenada y presa tras las rejas de un atrayente país vecino que pretende, desde hace años, alejarnos con un muro mientras los de aquí consumimos hasta el cansancio todo lo que ellos son: Idioma, modas, estilos, hasta enfermedades.

Se halaga a una mujer de Oaxaca que tuvo que salir en una película haciendo el papel que es el común denominador de casi todas las indígenas que pretenden dejar de serlo alentadas por la telenovela mexicana que les promete encontrar al acaudalado príncipe azul que se detiene a mirar abajo para encontrar así un amor original y sencillo. Cuando en vez de ello pagamos viajes a donde el indígena está condenado a servirnos para un turismo que los mira como una especie de pasado detenido y donde el mexicano cosmopolita le consume su artesanía tal cual si fuese un extranjero en su propio país y el indígena un ser extraño.

Somos presos de nuestra libertad ansiada mientras sigamos pensando que nuestro mestizaje es digno de vergüenza.

La historia de cada pueblo es el resultado de conquistas diarias. Batallas día a día enajenadas al consumismo agotador que nos mantiene en vilo pendientes de todos aquellos seres "extraordinarios" (la mayoría irónicamente españoles) que son rodeados de seguidores que miran en ellos cualquier cantidad de valores que logran poderosamente el nacimiento diario de nuevos mestizajes universales cuya idiosincrasia ya perdió identidades y referencias regionales. Somos una raza ultramoderna universalmente híbrida que, paradójicamente, jamás encontrará el reconocimiento del extranjero occidental o sajón al cual nos encantaría parecer. ¡Viva México! Aunque muchos mexicanos sigan sin saber qué se celebra cada 16 de septiembre y quienes son en realidad los héroes de la patria.

Entre tanto que se sirva pozole, tamales, tortas ahogadas, que se lancen los cohetes y a disfrazarse de Adelitas y caudillos que, al fin y al cabo "¿No somos Mestizos?" ¡Felices fiestas patrias, mexicanos!



**CRUZ ROJA MEXICANA**  
DELEGACION CANCUN

Síguenos en:



Av. Yaxchilan #2 SM21 Centro.  
www.cruzrojacancun.org  
998-884-16-16  
Emergencias 911

### SERVICIOS

**Servicio médico y Urgencias 24 horas.**

**Rayos X Calidad Digital.**

**Laboratorio de Análisis Clínicos.**

**Odontología.**

**Ambulancias Equipadas.**

**Clases de Natación.**

**Cursos de Capacitación en salud para Empresas y particulares.**



Christian Andrade y Mariana Jamit.

## BOTEA BOSS LADY PARA CRUZ ROJA CANCÚN

**QUÉ:** COLECTA.

**CÚANDO:** MARTES 17 DE AGOSTO.

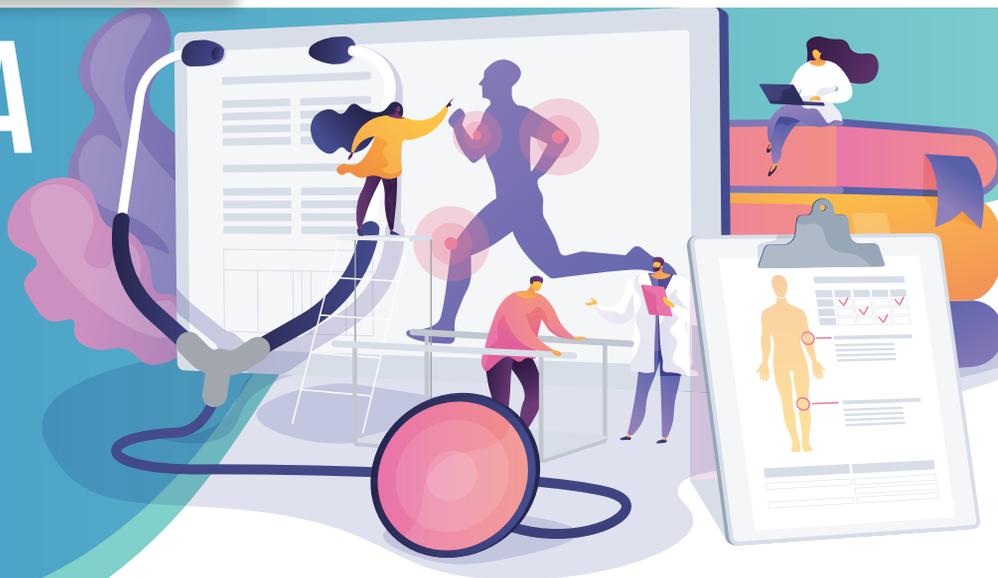
**DÓNDE:** KILÓMETRO 0, ZONA HOTELERA.

Las más de 50 integrantes del grupo de Boss Lady que comanda Christian Andrade acudieron al llamado de su directora con el fin de apoyar a las integrantes del patronato de Damas Voluntarias de Cruz Roja Cancún que encabeza Mariana Jamit, y juntas hacer un esfuerzo para alcanzar la meta de los dos millones de pesos y así poder continuar con su lucha humanitaria a favor de la comunidad local.



# ¡ATRÉVETE A VIVIR SIN DOLOR!

## TRABAJANDO EN EQUIPO PARA TU SALUD



• REUMATOLOGÍA

• MEDICINA DE REHABILITACIÓN Y NEUROREHABILITACIÓN

• MEDICINA NUCLEAR

• MEDICINA REGENERATIVA

• TRAUMATOLOGÍA Y ORTOPEDIA

• GABINETE DE ESTUDIOS MÉDICOS

• CIRUGÍA DE COLUMNA

• CLÍNICA DE DOLOR Y CUIDADOS PALIATIVOS

• MEDICINA DEPORTIVA

**Olympia**  
MEDICINA INTEGRAL DEL DEPORTE  
(998) 884-02-86

**ARMANDO MANTECÓN**  
Traumatólogo - Cirujano de Columna  
(998) 191-17-87

**GRUPO MÉDICO NEUROGENIC**  
(998) 217-95-20

**Reumatología**  
Dra. Hazel García Morales  
(998) 242-22-33

**ITM**  
(998) 884-06-28



Av. Kabah, Mz. 2, Lt. 20, Smz 17, Primer Piso, Cancún, Quintana Roo, México.



Vianny Velásquez y Oriana Nucette.

## PRESENTAN COLECCIÓN MAWAD Y DALI

**QUÉ:** DESFILE DE MODAS.

**CÚANDO:** SÁBADO 14 DE AGOSTO.

**DÓNDE:** GALERÍA EDGAR HERRERA.

Bajo el título de "Un mundo de infinitas realidades" presentó su colección de camisetas la artista gráfica Renee Marie Mawad, así como Dalí (David Lozano) quien lanzó su colección pret-a-porter con opciones para damas y caballeros. Mawad llevó el trabajo realizado en sus lienzos al estampado de sus diseños que las convierten en obras de arte circulante. Dalí por su parte eligió cuidadosamente las telas para no casarlas con ningún género y ambos pudieran darse el gusto de portarlas, excepto sus vestidos que esos sí eran muy femeninos, ligeros y en telas brillantes que literalmente, deslumbraron al auditorio que se reunió en la galería Edgar Herrera para disfrutar de estas dos primicias.



Dali y Mawad son David Lozano y Renée Marie.



Claudia Cevallos e Yvonne Mawad.



Nadia Ibarra, Lorena Fernández e Ingrid Moreno.



Donna Herrera, Eva Panas y Claudia Díaz.



Armando Garza, Ariel y Sofía Lozano con Carlos Diez Gutiérrez y Carlos Rojas.



Jireh Pallán, Felipe Aguado y Carlo Picón.



Max Esponda y Marco Zurita.



Juan Pablo Casares y Geraldine Pequignot.



Nain Maldonado, Max Calderón y Arturo Rojas.



Alfredo y Diana Delatejera.



Amanda Vaca, Víctor Suárez y Diana Benitez.

**Printers**  
IMPRIME +  
IMPRESA EXPRESS  
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 Kin  
Cancún Quintana Roo, México, C.P. 77509

# LILI CAMPOS

DE CARA A UN NUEVO RETO,  
GOBERNAR EL MUNICIPIO  
DE SOLIDARIDAD

**“ Mi prioridad ha sido defender la justicia, la equidad y la igualdad ”**

**A** pocos días de iniciar tu gestión como Presidente Municipal de Solidaridad ¿cuál es el reto personal que sientes y por qué?

Ser Presidenta Municipal de Solidaridad es uno de los retos más importantes de mi vida, lo asumo con mucha responsabilidad. A partir de la toma de protesta los solidarenses van a encontrar un municipio de puertas abiertas, a una presidenta municipal cercana y dispuesta a trabajar de la mano con la sociedad.

**¿Alguna vez pasó por tu mente escalar políticamente hasta la posición que finalmente en breve ocuparás?**

Desde todos los cargos que he desempeñado, mi prioridad ha sido defender la justicia, la equidad y la igualdad, que son valores que tengo muy arraigados gracias a mi formación en leyes. En este sentido, siempre visualicé la Presidencia Municipal como un espacio ideal para contribuir a que las cosas mejoren.



**¿Qué responsabilidad conlleva pertenecer a una generación de mujeres al frente de importantes cargos de elección popular dentro de Quintana Roo, alguna vez te inspiraste o te motivó alguna para seguir su ejemplo?**

Me considero parte de una generación de mujeres que se ha enfrentado a los retos y estigmas de género y que estamos dando lo mejor de nosotros para que Quintana Roo sea un mejor lugar para vivir. Hoy podemos hablar de esta nueva generación de mujeres, estoy convencida que ha sido el trabajo en conjunto lo que nos ha permitido romper paradigmas y abrir espacios, y creo que ese el camino... trabajar unidas.

**¿Qué pensamientos pasaron por tu mente al momento de la elección: ¿si perdías o si ganabas?**

Cuando decidí participar, lo hice con la convicción de que nuestro municipio necesitaba una renovación y superar las consecuencias de un gobierno muy alejado de las necesidades de la gente. Siempre estuve convencida de ser la mejor opción y contar con el mejor equipo.

**¿De qué forma se modificará tu rutina familiar al momento de ejercer este nuevo cargo?**

La Presidencia Municipal, definitivamente, es un cargo muy demandante, sin embargo, siempre hay que buscar mantener el equilibrio entre la vida laboral y la vida personal. A lo largo de mi vida siempre he contado con el apoyo incondicional de mi familia, ellos han sido siempre los que me han impulsado a afrontar los retos que he ido haciendo frente a lo largo de mi vida, y este nuevo reto no es una excepción.



Beat Muller, Andrea Lozano, Paula Negrete y Daniel Lozano.



Alex y Bruno Caviña, Samantha Frachey, Lolita López Lira y José Luis Martínez.



Eddy Pérez, Lubo Krstajic, Samantha Frachey, Rafael Feliz, Rinaldo Fernández y Lolita López Lira.

EN NICKELODEON HOTELS & RESORTS RIVIERA MAYA

# LOLITA LÓPEZ LIRA

## RECIBE 68 MEDALLAS ENTRE AMIGOS Y UNA GRAN FIESTA OLÍMPICA

A manera de agradecimiento a la vida por la oportunidad de cerrar un ciclo e iniciar uno nuevo, Lolita López Lira ofreció una espléndida fiesta para sus amigos más cercanos, en la que además estuvieron sus socios principales que apostaron por su más reciente proyecto temático que se ha convertido en la sensación de la Riviera Maya.

Para esta ocasión, la familia se inspiró en las olimpiadas de México de 1968, cuyos dos últimos dígitos coinciden con el número de su festejo, la cifra no pudo ser mejor porque Lolita es amante de su país y qué mejor que recordar ese evento deportivo histórico enmarcando así las 68 medallas que ha acumulado a lo largo de su vida. ¡Muchas felicidades!



Israel Moreno y Leo nardo Mendoza.



Juanmi Llompert, Rogelio Frachey y César James.



Lety y Jeroen Hanlo.



Antonio Alonso y Ale Loya.



David Andrews, Jorge Martínez, Diego García y chef Quique Mejía.



Ana Karina y Rodrigo Cintrón.



Cristina y Armando Chomat.



Leo Barrera, Jesús Lobato y Marisol Sosa.



Nayeli Sierra y Rafael Maciel.



Dulce Barojas y Roberto García.



Calen David, Rocío Ávila y Óscar Coria.



Jorge y María Uribe con Iker López Lira.



Alex Caviña, Samantha Frachey y Bruno Caviña.



Gaby Juárez y Paquito Meneses.

Brújula Cancún RevistaBrújula



Lili Quezada, Daniel Maltrana y Marbella Canché.



Lety Rojas y Eli Vigueras.



# LILI FLORES

“NO SÓLO DISEÑO UNA PRENDA, ESTOY CONTANDO LA HISTORIA QUE NOS TRAEN LAS VOCES DE NUESTROS ANCESTROS”.

**Por Esteban Torres P.**

Una de las frases que hemos adoptado para destacar el brillo de quienes en silencio se hacen notar por su bajo perfil es esa justamente, y en ese sentido Lili Flores no lleva sus triunfos a las portadas de las revistas de moda, ni tampoco está frente a las cámaras de quienes elevan al pináculo de la fama su talento con una imagen, ella ha sabido mantenerse vigente por más de dos décadas en el universo de la moda, llevando su nombre fuera de nuestras fronteras, pero siempre luciendo orgullosamente el sello Hecho en México.

**¿Cómo comienzas a trabajar en tus colecciones?**

“Colecciono cosas constantemente, aunque no siempre sé cuándo y dónde voy a utilizarlas. A pesar de que la colección esté terminada nunca descarto una idea, ya que en el futuro podría ser aplicada en otro lugar, creo que

existe un hilo constante de interés que va tejiendo su camino a través de cada una de las colecciones, con un punto de vista diferente dependiendo de las sensaciones del momento.

No diseño un look de conjunto, sino más bien piezas individuales, tampoco me guío por las tendencias, sino que construyo un guardarropa de piezas claves diseñadas para perdurar. Entiendo la moda más como arte que como diseño.

Me apasiona viajar y poner mi mente en cero, eso me ayuda a llegar a un lugar y aprender nuevas técnicas de teñidos o bordados además de conocer las distintas propiedades en plantas de la región. Invertir en una de mis piezas es una inversión en una obra de arte, tanto por la calidad y la cantidad de talento invertido en él, como por la durabilidad y la trascendencia que va a tener a lo largo del tiempo”.



## “NUESTRAS ABUELAS Y BISABUELAS SABÍAN CÓMO VALERSE DE LOS RECURSOS QUE LES BRINDABA LA NATURALEZA. ESTOS TINTES REVELAN SECRETOS CUIDADOSAMENTE REUNIDOS DURANTE GENERACIONES”.

### ¿Cómo se desarrolla el teñido en las prendas?

“Son muchas las maneras de conectarse con la naturaleza y el arte es una forma, es alquimia. Si bien hay fórmulas para hacer los teñidos en las telas, todo se convierte en magia; agradezco a la madre tierra que siempre me sorprende con todos los colores que se pueden obtener hasta en invierno igual trae sus colores, siempre busco pintar desde el corazón.”

### Me gusta creer, crear y soñar...

“Las plantas han formado parte de un recurso fundamental para los seres humanos por miles de años, ya que han formado parte de su principal fuente de alimento. Además de esto, en todas las culturas también se han empleado en otros aspectos de la vida cotidiana, religiosa y ceremonial, así como medicina, elementos funerarios, santuarios, para la extracción de tintes etc.”

tono naranja/rojo colocamos en un vaso con agua una cucharada del polvo de la grana cochinilla y mezclamos con ácido cítrico. Si queremos obtener un tono morado claro mezclamos el polvo de la grana cochinilla sustituyendo el ácido cítrico por cucharadas de ceniza.

“Nuestras abuelas y bisabuelas sabían cómo valerse de los recursos que les brindaba la naturaleza. Estos tintes revelan secretos cuidadosamente reunidos durante generaciones”.

### ¿Cómo presentas las colecciones a tus clientes?

“Cuento con un showroom en Cancún donde atiendo a mis clientes de forma personalizada; también tras el desfile y durante dos semanas, muestro la colección a directores de boutiques y jefes de compras de grandes hoteles.”



Los pigmentos naturales están resurgiendo, cuando he viajado en México y al extranjero me he dado cuenta que muchos países conservan sus propias costumbres y tradiciones, que son transmitidas de generación en generación y permiten que viejas técnicas de tintura empleadas por las civilizaciones más antiguas sean aplicadas en la actualidad en la industria artesanal.

Detrás de las tonalidades verdes de los bosques se encuentran pigmentos de colores tan diversos como especies; amarillo, rojo azul y verde, son algunos de los colores que se encuentran en hojas, raíces, corteza y frutos de las plantas que nos rodean.

También los hay de origen animal y minera, no son intensos como los colores sintéticos, pero presentan tonalidades naturales que les confieren armonía a la vista además de tener inocuidad para el ambiente y las personas.

La grana cochinilla es un insecto parásito del nopal. Del cuerpo del secado de la cochinilla hembra. Gracias a este proceso se obtiene el ácido cármico o mejor conocido como colorante rojo. Debido a sus maravillosas propiedades se pueden obtener diferentes tonos, por ejemplo, si queremos obtener un

### ¿De dónde provienen las telas que utilizas?

“De Italia, Francia, España y Bélgica. También, asisto a Moda In, una feria de teñidos que se celebra en Milán y visito a diferentes agentes comerciales y fábricas de telas especializadas”.

### ¿Qué tan exigentes son tus clientes?

“Son los más exigentes del mercado porque son personas de gustos muy exquisitos y que a mí me causan mucha satisfacción poder complacerles brindándoles prendas únicas que los hacen siempre vestir y presentarse originales, únicos y distinguidos; pues son conscientes de que cuando adquieren alguna de mis prendas están haciendo una magnífica inversión por la originalidad y durabilidad.”

Mis clientes pertenecen a los más diversos aspectos de la vida y proceden de diversas esferas de la participación ciudadana como son el príncipe Mohamed; presidentes, políticos de alto nivel, músicos, escritores y artistas de cine, radio y televisión. Todos ellos reconocen la belleza cultural que se encuentra en cada pieza”.



Originario de Campeche y reconocido como uno de los estilistas de mayor tradición en Cancún desde hace más de dos décadas, admite que el Caribe es lo suyo, aquí ha dado rienda a su talento y aquí ha descubierto nuevas vertientes del arte que lo mantienen vigente y activo.

**MODELOS:** Mary Carballo y Raúl Lara.

**ARTISTAS:** Carlos Ballina y Rubén Aguilar.

**FOTOGRAFÍA:** Karen Plascencia by Kapla Photography

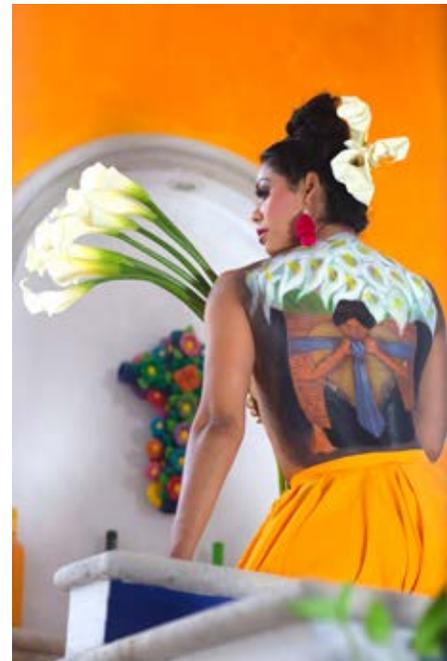
**LOCACIÓN:** Mexicasa.

**VESTUARIO:** Compañía de Danza Tradicional Xochiquetzal que dirige Antonio Cruz.

# CARLOS BALLINA

RINDE TRIBUTO A MÉXICO A TRAVÉS DEL

BODY PAINTING



### Por Esteban Torres P.

La habilidad de sus manos para los pinceles es innegable, lo mismo maquilla que pinta sobre lienzos, pero esta vez dejamos la cosmetiquera en su estudio para destacar su maleta de pinturas para corporales para enmarcar las fiestas patrias con un traje de charro a la medida, literal, hecho a mano, así como una blusa de la que destacó más la espalda que el escote.

Hace poco más de 25 años Carlos fue a un congreso en Nueva York donde había muchos shows de peluquería y corte, y paseando entre los stands encontró uno donde había libros y productos (estuches de pinturas) para hacer body painting; era algo que él no conocía así que lo compró y lo se lo trajo.

"Fue algo a lo que no sabía cómo darle salida, lo tuve almacenado por mucho tiempo, hasta que un día Tita Barrera me animó y experimentamos juntos; fue la primera vez y lo hice por entero gusto, fue una extensión del maquillaje, pero más que eso, fue una extensión de mi habilidad, porque siempre me he sentido atraído por el arte, por el dibujo, pero esta vez pasó de los cuadernos y los lienzos a la piel, dándole otra dimensión a mi trabajo", comentó.

"El reto del body painting es lograrlo en poco tiempo, tienes que cumplir con un horario para terminarlo, porque tiene un tiempo de duración, la piel transpira y puede dañar el dibujo, sin embargo, las técnicas y los productos han mejorado mucho desde entonces y ahora contamos con materiales más amigables para el cuerpo, fáciles de usar pero también fáciles de quitar", comentó mientras realizaba precisamente una obra de arte para nuestra sesión fotográfica.

Cuando la gente supo de esta faceta de su trabajo, pronto empezó a sacarle provecho, especialmente para exhibiciones, congresos y desfiles de moda, incluso algunos modelos lo llamaron para hacer su propio portafolio de fotos combinando su talento al de fotógrafos internacionales para lograr excelentes resultados.

Si bien este tipo de maquillaje corporal empezó a hacer eco en su carrera, por amor al arte también lo realiza y alguna vez participó en una exhibición en el Museo de las Culturas del Mundo, en la Ciudad de México, representando a Quintana Roo,

"fue una experiencia muy padre porque vi otros trabajos, compartimos técnicas y finalmente el book hay que llenarlo", agregó.

"He hecho todo tipo de maquillajes, desde un rostro, una sola parte o cuerpos completo. Por otro lado, la pintura al óleo es más reciente, apenas llevo cinco años practicando. Un tema recurrente en mi obra artística son las sirenas, siempre encuentro una forma distinta de representarlas y aunque a veces me salgo de mi línea, así le doy gusto a mis pinceles y a mí también", apuntó. Actualmente trabaja sobre una versión de La Última Cena que no ha podido terminar porque su público le pide ver más y más obras; lo mejor de todo es que ninguna se queda en su estudio, todas encuentran un muro que alegrar y donde puedan perpetuar su belleza.

Como todo artista, Carlos admite que a veces puede ser tan pretencioso como soberbio, porque "a todos nos gusta que la gente vea y aplauda lo que hacemos, pero después me tranquilizo y pienso que realmente me gustaría hacer las cosas por hacerlas y disfrutarlas sin ningún interés; esa es mi meta: hacerlo por hacerlo, uno aprende a disfrutarlo, yo por ejemplo gozo más el proceso que el trabajo terminado. Cuando lo termino ya no me importa. Pienso en el siguiente reto. No me caso con este trabajo porque sé que es efímero. Me quedo con la satisfacción y las fotos. El artista que no tiene ego, no es artista. Creo que lo que más me gusta son las malas críticas. Con el paso del tiempo eso te ayuda a crecer más. No es que sea un hijo de la mala vida, pero a veces aprendes más de los golpes que de las caricias. Por ejemplo, esta vez le dimos un toque diferente al mariachi, es la segunda vez que lo hago y nunca repito estilos ni colores".

"Actualmente ya hay congresos mundiales, concursos, en los cuales no participo, no creo mucho en eso, los siento tendenciosos, prefiero aprender practicando constantemente, mejorar mi técnica, comprar nuevos productos, enfrentar nuevos retos; ahora me toca compartir mi experiencia con las nuevas generaciones y permanecer, dejando huella con cada trabajo realizado que ahora puede tener mayor exposición y vigencia gracias a las redes sociales donde siempre habrá una referencia del resultado de los pinceles", finalizó.



 Spotify Rafael McGuire

 @rafalo94

 rafalo94music

 @rafalo94

 Rafael McGuire

# Rafael McGuire



“ No busco mostrar una vida perfecta, todo lo contrario, busco ser transparente y pongo lo que considero que debo poner, si tengo que mencionar que lloro, lo menciono, yo también tengo problemas que tengo que resolver y trabajo en ello... ”

¿Quién es Rafael McGuire?

“Nací en Cuernavaca Morelos, tengo 27 años; me considero una persona multifacética, un ser que ha pasado por muchas cosas, ya que, desde temprana edad, inicié viviendo con mucha intensidad y quizás como adulto.

Desde muy niño quería viajar, conocer el mundo, estuve en California, en Los Ángeles, Canadá y otras ciudades y países, buscaba hacer cosas diferentes, de hecho, creo que viví muy rápido, conocí personas excelentes y considero que aprendí muchas cosas increíbles que han logrado hacer lo que ahora soy...

¡Me considero un alma vieja! Y ahora estoy en un punto en el que estoy recuperando a mi niño interior, estoy viviendo o radicando en Playa del Carmen, porque el mar, me genera mucha paz y mucha tranquilidad en el alma.

Durante el 2010 formé parte del taller de cine y actuación en Cuernavaca Morelos impartido por el profesor Rodolfo Palacios (actor y director), realicé mi servicio social en Televisa Morelos, Asistí a “Los Ángeles Film School” en Hollywood, California 2012/2014, ahí aprendí acerca de dirección y producción de cine, cinematografía, desarrollo de guiones, diseño de producción, edición de videos y todo lo relacionado al cine.

En el 2013 formé parte del elenco en el cortometraje “Alternative” en el cual interpreto a Víctor el hijo más joven de una familia de Moscú la cual se ve forzada a emigrar a los Estados



Unidos de América con todas las implicaciones que ello conlleva”.

¿Cómo entras al mundo de la música?

“El canto en mi vida es una historia muy curiosa, desde la secundaria me gustaron los videos que pasaban en televisión, y esos videos me sirvieron para vivir la experiencia de mi soledad y así encontré refugio al observar esos videos musicales y gran parte de mi tiempo lo pasaba así, analizando y cantando en esos canales de videos.

En el 2012 grabé dos covers con Azul Music Studio en Cuernavaca, Morelos “Somebody that I Used To Know” y “Wide Awake”

Y es en 2018 cuando escribo y grabo mi primera canción original “Not Nobody” en género EDM, la cual fue producida por Esiay Jones quien es conocida por sus colaboraciones con Timeflies (“I Choose U” y otras más”.

¿Cómo entras al mundo de las redes sociales?

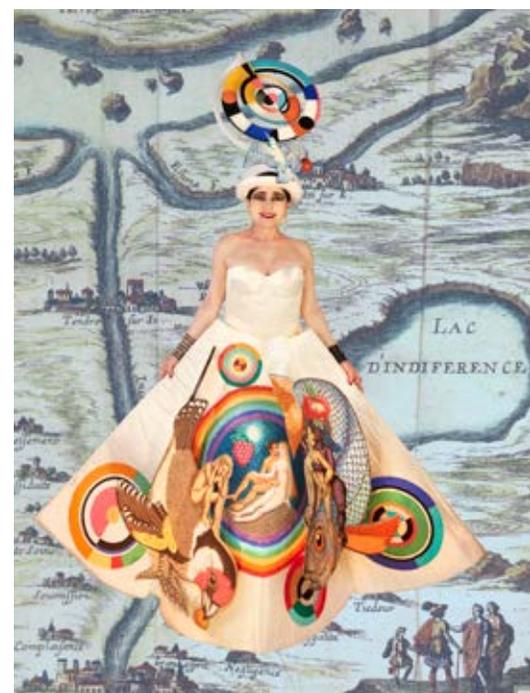
“Lo de hoy son las redes sociales, pero para mí lo más importantes es seguir haciendo las cosas a mi manera, no busco mostrar una vida perfecta, todo lo contrario busco ser transparente y pongo lo que considero que debo poner, si tengo que mencionar que lloro, lo menciono, yo también tengo problemas que tengo que resolver y trabajo en ello, si tuviera que tener un mensaje que brindar indiscutiblemente sería que las personas se amen a ellos mismos, suena trillado pero eso es lo más importante, tantas cosas que pasaron para que llegues a estar en este plano, que creo y vivo la idea de poder amarse y ponerse siempre en primer lugar... Mucho Amor”.

Ella es...   
*Antología de  
un personaje...*



# ASTRID HADAD

LA DIOSA DEL MAYAB, LA REINA DEL HEAVY NOPAL, SE REINVENTA, RENACE, SE RECICLA Y SACA FUERZAS DE SUS RAÍCES MAYAS/LIBANESAS PARA SALIR ADELANTE, LIDERANDO LAS MARQUESINAS DEL CABARET HECHO EN MÉXICO CON SU ORIGINAL FORMA DE SER...



**Por Esteban Torres P.**

**E**n un mundo donde todos hacen copy paste de los textos y de las imágenes, tú has sabido personalizar un sello con denominación de origen, dándole a tu talento una imagen única desde hace más de 35 años y al día de hoy, no hay quien siga tus pasos... ¿cómo te sientes al respecto?

"Hola Esteban, primero gracias por hablar tan generosamente de mi profesión. Después de 36 años de haberme subido a este tren que afortunadamente no afecta la biodiversidad como otros trenes, te puedo decir que la búsqueda continúa, los logros son el incentivo para seguir buscando formas de expresión dentro del género del cabaret que me permitan seguir haciendo espectáculos divertidos y que lleven a la reflexión o por lo menos a la duda..."

Cabaretera por convicción, actriz por ocasión, observadora que denuncia la corrupción y antropóloga e historiadora por pasión que ilustra al auditorio combinando su conto con un toque de diversión... ¿Cómo fueron aflorando esas pasiones en ti que unidas forman parte de tu personalidad?

"Ha sido un camino lleno de sorpresas, de la facultad de Ciencias Políticas y Sociales, pasé a cantar en pequeños cafés, luego tuve un grupo musical, un día descubrí el teatro y allí fue mi revelación, pues al estudiar el teatro de revista y el cabaret fui entendiendo lo que quería hacer, que era usar el canto acompañado de otras disciplinas como el teatro y la plástica para crear mis propios espectáculos lo demás fueron años después de la escuela de teatro para encontrar mi propia manera de hacer cabaret".

Tras el confinamiento que vivimos a lo largo de 2020 ¿Cómo has salido a flote como cabaretera sin morir en el intento?

"Bueno, no me he quedado quieta, hice cinco cápsulas sobre las primeras figuras del cabaret en Francia, Alemania y México, así como también hice dos espectá-

culos online y una que otra presentación en foros sin público. Para tanta gente que como yo nos dedicamos a esto, ha sido difícil, pero la pandemia nos ha obligado a ejercitar la mente y buscar salidas. No importa lo que logremos, nunca será igual dar un show online que en vivo, la conexión de amor que se da con el público no puede ser sustituido por la tecnología".

Te imaginas en un futuro una Astrid Hada reguetonera, haciendo pop o un cross over con otro género para conquistar a nuevas generaciones o prefieres serle fiel a tu espíritu creativo sin llamarlo precisamente zona de confort...?

"No, pues hay ciertos géneros que para cantarlos bien los tienes que haber escuchado desde muy joven y aunque no le tengo miedo al ridículo, no es lo mío. Confieso que me gusta el rap pues usa las palabras de una manera genial, algún día que esté de vena me pondré a desentrañarlo".

¿Qué pasará con todo ese guardarropa pluricultuartesanal que se quedará en el armario cuando llegue el día que acudas al llamado del Señor ante el escenario celestial? ¿Lo donarás, formará parte del stock de algún museo o se quedará guardado en tu bodega como cápsula del tiempo?

"Pues si me petateo ahora será difícil donarlo a algún museo porque con el recorte que les hicieron a los museos más bien van a empezar a tirar sus colecciones y si es más adelante y hay otras condiciones pues a ver qué museo quiere quedarse con ellos y si no que se repartan entre la gente que lo quiera".

Antes de parir chayotes ¿cómo te visualizaste ante la situación que estamos viviendo? Vi en redes sociales que empezaste una línea de bolsas con tus imágenes más icónicas. ¿Cómo surgió la idea?

"La línea de bolsas no es mía, sólo posé para agradecer un regalo que me hicieron con mi imagen, pero las bolsas que vende Pescaditos de oro son con otras imágenes muy bellas".

Por cierto, ¿qué tan adicta eres a las redes sociales? Alguna vez te veremos ha-

ciendo tú misma algún TikTok, porque al menos tendencias sí eres, y muy recurrente entre los tiktokers...

"No soy adicta y aunque no digo de esta agua no he de beber todavía no le entro a eso".

Así como la comunidad LGBTTIQ ha logrado que se respeten sus derechos con el paso de los años, consideras que el cabaret y sus exponentes han ganado también una batalla a la censura gracias a la libertad que han conseguido los cibernautas al emitir sus opiniones libremente en cada una de las redes sociales y sus múltiples plataformas en torno a uno temas recurrentes que forma parte del argumento de tus espectáculos desde tus inicios: la política.

"Es bastante contradictorio, por un lado, se ha ganado una libertad y por el otro se ha creado una polarización grave y también se ha llenado de basura y de odio. En fin, nada es blanco y negro, todo tiene sus matices y sí, vivan las redes sociales, pues permiten a mucha gente salir del anonimato y a otros ahorrarse el terapeuta pues es más barato desahogarse en redes".

Sin dar soluciones, pero sí opiniones de lo que pasa en México, alguna vez te ha buscado algún partido para ser la chalupa que saque al país de la empantanada chinampa en la que nos han metido tantos años de mala administración...

"Sí, alguna vez me buscaron, pero una cosa es que el cabaret hable de política y otra es que yo sepa de política. Vámonos respetando, cada chango a su metate".

Alguna vez Elena Poniatowska escribió que te gusta decir verdades políticas y sociales, y combatir a la corrupción con un certero sentido del humor. ¿Qué hay de cierto?

"Es parte esencial del cabaret, aunque no siempre se habla de política, también se habla del amor, el desamor, las mujeres etc".

¿Te gusta darle pisotones y codazos al sistema sin desafinar ni perder el ritmo de tu esencia?

"No creo que al sistema le importe lo que haga o diga, sea lo que sea el sistema, una Matrix, un partido, un sexenio, qué importa, todo pasa".

¿Qué temas tienes en el tintero para pulir, darles forma y convertirlos en espectáculos?

"Acabo de estrenar un espectáculo que se llama "La pluma o la espada" que es parte de un proyecto de cabaret histórico, con el que gané la beca de creadores del Fonca y que todavía se puede ver en línea en la plataforma livevents.mx. Trata de la época barroca mexicana y gira en torno a dos mujeres: La monja Alférez y Sor Juana. Ahora estoy grabando el disco y tengo muchas otras ocurrencias, por ocurrencias no paramos..."



Sé que te gusta la cocina y que dominas ese arte, específicamente el recetario de la península de Yucatán donde se ubica tu natal Chetumal, alguna vez has pensado en darle sabor a tus espectáculos ocupando los ingredientes que le han dado sabor a tu paladar... Es decir, hacer un espectáculo literalmente, sabroso...

"Hace muchos años hice uno sobre el tema, pero ya que lo mencionas no es mala idea sabores".

Y ya que hablamos de Chetumal, ¿cuál es el recuerdo que guardas más valioso de tu tierra?

"La gente, su alegría, su generosidad, el ceviche de caracol, los atardeceres, las noches estrelladas, el malecón".

¿Qué recuerdas de Donna Gionavi, y de la gira histórica que realizaste por Europa?

"Los grandes teatros, lo que aprendí, las maravillosas ciudades y sus museos, la convivencia en el grupo, esa gira fue mi puerta al mundo".

¿Dónde quedó la Astrid de Sólo con tu pareja (película) y Teresa (telenovela)?

"En las grabaciones. No era yo, son personajes".

Cancún te ha recibido con los brazos abiertos en repetidas ocasiones ¿qué se siente haber recibido por parte del Congreso del Estado de Quintana Roo la medalla Mérito Distinguida Quintanarroense "María Cristina Sangri Aguilar" de manos de un innumerable.

"Pues haiga sido como haiga sido, se siente muy bien que reconozcan tu trabajo en tu propia tierra".

¿Qué dirá algún día el epitafio de Astrid Hadad?

"Como dijo una escritora "Perdón por el polvo"

¿Qué recuerdos tienes de los lugares que cimentaron tu prestigio: El Buganvilla, Cabare Tito, La planta de luz, La Bodega, El Hábito, Zócalo Capitalino?

"No soy muy nostálgica, pero los llevo en el alma, pues en ellos me construí. Cuando supe que la Bodega se cerró por la pandemia, no pude evitar llorar por tan lamentable pérdida de un lugar tan emblemático, por donde pasaron tantos artistas".

Las canciones que han marcado tu carrera: Me llaman la tequilera, Como si fuera un calcetín, me pisas todo el día, Soy virgencita, riego las flores... Entre otras

"Bueno en estos momentos no pienso mucho en ellas pues estoy más bien en la tarea de cantar las nuevas canciones como: "La cumbia de la Monja Alférez" o "El corrido de Sor Juana" o "Fiesta barroca" y otras tantas canciones del nuevo show".

Platicar con Astrid siempre es un verdadero deleite, es ocurrente y espontánea, es amorosa y también hábil con la mente, pero sobre todo con la pluma que plasma por escrito todo lo que emana de su creatividad, a veces musicalizado, a veces declamado pero siempre atinado.





Estimados Socios,  
Les envío un cordial saludo  
y me permito invitarlos al



# 1º Torneo

## Golf de Skál & Friends Invitational GOLF TOURNAMENT

Registro 7:00 am y Salida 8:00 am  
Formato: A GO GO en Parejas - HANDICAP  
Jugadores: 110

**Costo Skålega**  
**\$3,250 pesos y**  
**No Skålega \$3,750 pesos**

Incluye:

- Cóctel y kit de Bienvenida en el Hotel Atelier de Hoteles
- Canapés y Barra Premium
- Ronda de golf en el torneo
- Comida y Premiación en el Dreams/Secrets Playa Mujeres
- Auto para Hole in One
- Red "Networking"

**Playa Mujeres**  
**25 septiembre**

Para mayores informes contactar a Jane García  
9988 456668 [janeagarcia@prodigy.net.mx](mailto:janeagarcia@prodigy.net.mx)  
[skalfriendsgolffmx@gmail.com](mailto:skalfriendsgolffmx@gmail.com)



# MARCELA ANZURES

## FRASES DE CANTANTES

Por Esteban Torres P.

**¿** Cuándo se definió tu vocación como cantante, qué pasaba en tu vida en ese entonces?

Verás... Yo estaba estudiando la carrera de Ciencias en la comunicación, fue mi segunda opción porque a mis papás no les latía que yo estudiara música y obvio no me apoyaron al inicio; necesitaba un piano y mi papá dijo que ¡no! Él quería una carrera bien. La segunda opción tampoco le cayó muy en gracia al inicio, y la verdad, aunque me encantó la carrera nunca dejé de tener la necesidad de la música; había estudiado órgano, guitarra, flauta, solfeo en la adolescencia y ¡me apasionaba! así que mientras estudiaba mi carrera, a la par empecé a estudiar canto, en ese entonces era fanática de Guns 'N Roses, Metallica, Aerosmith, y como contraste la música clásica y la ópera; yo creo que desde entonces me llamaba la atención el mar de emociones que pueden transmitir ambos géneros y aunque no lo creas yo era la persona más tímida, menos participativa en clases, tuve conflictos serios con una maestra que me quiso tronar porque decía que no tenía vocación para ser comunicadora, ya que odiaba pasar al frente, en ese entonces me defendí diciéndole que a mí me gustaba escribir y esa sería mi forma de comunicarme con el mundo.

De todos los géneros musicales, ¿por qué te decidiste por la música tradicional mexicana?

Te voy a contar, cuando yo decidí aprender a cantar ¡bien! Entre al coro de una iglesia porque las señoras de ahí cantaban súper agudo, además en latín e italiano, y se me hacía ¡súper nice! pero lo que más me gustaba es que cantaban allá, arriba... atrás, en ese lugarcito de las iglesias de antes, ¿te acuerdas? Donde nadie las veía, ¡de aquí soy! Dije... y así comencé, quiero decirte que siempre tuve una voz diferente y a veces sufrí un poco de bulling en la primaria porque mi voz era más grave que todas las niñas así que yo quería cantar agudo y cuando vi la oportunidad, entré al coro de la iglesia para ser normal...

*"Los músicos quieren ser la voz alta para muchos corazones silenciosos".* BILLY JOEL

*"Y expresar en mil tonalidades un lenguaje para todos, la música"*

*La buena música es aquella que penetra tu oído fácilmente, y deja tu memoria difícilmente".*

THOMAS BEECHAM

Y resuena en tu corazón llevándote a cualquier lugar o a cualquier instante.

*"El artista no es nada sin el don pero el don no es nada sin el trabajo".- ÉMILE ZOLA*

No basta con imaginar, si no lo creas y no lo compartes no es arte.

*"La fama es mejor como consecuencia que como meta".- CONNOR FREFF COCHRA*

Y si tu fama es leal a tu esencia que inspire a nuevos creadores.

*La música debería pasar a través de ti, dejar algo de ella dentro de ti y llevarse algo tuyo cuando se vaya".- HENRY THREADGILL*

Pero que regrese, y vuelva a empezar...

Yo soy la palmera que se dobla pero aguanta el huracán.

Y otras veces soy tormenta de aguacero tropical. (que rime ahí esta jeje)

**Dicen que por las noches no más se le iban en puro llorar...**

"Durante una época en mi vida perdí mi voz, tuve una cirugía que me hizo reiniciar, y volver a aprender a cantar y dicen que en vez de canto lloraba mi alma todas las noches".

**Con dinero y sin dinero hago siempre lo que quiero y mi palabra es la ley...**

"Pero tengo dos princesas ¡y sigo siendo una reina!"

**Te vas porque yo quiero que te vayas...**

"Pero si te vas, no hay media vuelta, nunca he sido opción, ni seré..."

**Si estás pensando que sufriendo estoy, estás soñando, no sabes quién soy...**

"(Tuve que recorrer toda la canción) Pero yo expreso un ay de dolor. ¡Uno y a lo que sigue!"

**México lindo y querido, si muero lejos de ti, que digan que estoy dormido y que me traigan aquí.**

"A veces creo que México está en el corazón y lo llevamos a otros lados porque México (como dice mi canción) Es un pueblo que se convierte en canción, saliendo a toda frontera partiendo del corazón, yo no vengo a ver si puedo, si no, porque puedo estoy, soy de México señores y de él, es mi corazón".

**Y a veces me pregunto ¿qué pasaría? Si yo encontrase un alma como la mía...**

"De mis compositoras favoritas María Grever (¡pero hay que escucharla toda es una joya!)"

¡Muchas gracias! ¡En-cantada!



Todo iba bien, entonces conocí a un amigo que formaba parte de una familia toda bohemia y musical y mi mamá alucinaba con que yo me casara con un tipo como este (ya ves cómo son las mamás) ¡que hasta cantaba bonito! Yo ciertamente le agarré celitos, sinceramente, porque sentía que le gustaba más oírlo cantar a él que a mí, él cantaba ranchero y yo clásico, o eso intentaba... entonces a este maravilloso "tipo" se le ocurre decirle un día a mi mamá que va a entrar a un concurso de canto del género vernáculo, ante los ojos de admiración y sorpresa de mi mamá, (insostenible para mí) el príncipe encantador, por cortesía "supongo" me preguntó si me gustaría participar. Obvio que sí, claro. En ese momento se convirtió para mí en un reto, hoy me da risa, pero en aquel entonces no podía perder la atención de mi mamá y este chico me representaba competencia, así fue como decidí preparar mi primera canción "Desdén" para enfrentarme al público por primera vez y recuperar el sitio de la favorita de mi mamá; lo que nunca imaginé es que en mi debut surgiría esa conexión mágica con la música del mariachi, y fue mi interpretación lo que me llevó al siguiente nivel, (no mi voz), si no la conexión de mi alma con el género vernáculo. ¡De aquí soy! Y pase la primera etapa; terminando mi interpretación aún adormecida por el cúmulo de aplausos de mi primera vez, cantando. Me llamó la delegada de la A.N.D.A de aquel entonces hasta la mesa del jurado, y me dijo: mi

niña, tienes un potencial enorme (me crecí sabes...) porque tienes mucho ángel... continuó, pero tienes que aprender a cantar bien, (ups) jaja concluyó... y entonces me recomendó a mi primer maestro de canto de música tradicional mexicana, Moisés Vallarta... ah, por cierto, nuestro príncipe encantador no pasó a la siguiente ronda.

¿De dónde eres originaria y qué te trajo a Cancún hace cuántos años?

Soy Tapatía, viví y crecí en la villa alfarera del municipio de Tlaquepaque, Jalisco, rodeada de arte y artesanía, fui embajadora de la canción mexicana por la secretaria de turismo de Jalisco y me encantó viajar cantando y como siempre he sido aventurera y de retos, la Riviera Maya me dio la oportunidad de trabajar en un gran espectáculo "Noche espectacular de Xcaret" en el año 2005, así que fui seleccionada para una audición sin garantías, pero yo asumí que me quedaría, confiada en que "nací para triunfar". Después de muchos años de bel canto, actuación, interpretación y una carrera, confiaba en que lo lograría y así fue, gracias a Dios, estuve casi dos años en este espectáculo, alternado con el programa de televisión de Voces de Corralejo, de que realizamos también algunas producciones en el parque, después me casé, seguí trabajando en giras y presentaciones y posteriormente formé una familia en la ciudad de Cancún y me asenté en este paraíso.

¿y tú ya probaste

Los Tacos más  
COAPOS de  
Cancún?

TAQUERÍA  
COAPEÑITOS  
AUTÉNTICO SABOR DE



SUC. NADER 998 810 8699  
SUC. POLÍGONO 998 412 9079

# In Memoriam

## Eloísa Uc Osorio

17 diciembre 1944 / 19 agosto 2021

## Rodolfo Ku Naal

19 diciembre 1939 / 29 agosto 2021

¡Gracias a todos los que nos apoyaron en verdad! No tengo palabras que alcancen el grado de agradecimiento. Lamentablemente mi papá ya está en el cielo con mi mamá. Agradezco a Dios por darme unos increíbles padres: Tontón y Tontona, así se dijeron de cariño durante los 59 años que vivieron casados y nosotros les decíamos Mom y Chief.

Papá: Honraré todos tus consejos.

Mamá: Daré el amor a mis hijos que siempre me diste de ejemplo.

**Freddy Ku**



## Rocío Álvarez de González

13 octubre 1939 / 14 agosto 2021

Comadre, ¿qué vamos a hacer sin ti? Nos dejas un gran vacío en el corazón, cómo comenzar esta temporada de chiles en nogada sin tu sazón. Te vamos a extrañar siempre, tus comadres, tus amigas, tu familia que es la nuestra... A Germán, Rocío y Julián les envío mi cariño de siempre.

Descansa en paz querida Rocío

**Margarita Gómez Crespo**

## Gustavo Juárez Vergara

31 marzo 1927 / 29 agosto 2021

No hay palabras que expresen mi agradecimiento a un hombre tan entrañable como Don Gus, el Abuelín para sus nietas: Viviana y Vania; y papá para su única hija Marcela, por darme una familia en este paraíso, la que me ha recibido con mucho cariño y a la que he correspondido en cada momento hasta el último minuto que la vida me ha permitido demostrarlo. Su partida nos entristece, pero nos reconforta saber que finalmente cumplió su voluntad: descansar. Para usted la vida ya le había dado de todo y más, pero nunca es suficiente para quienes hoy extrañan con el alma su compañía que se convertirá en recuerdos. Gracias por esos desayunos que compartimos juntos, las reuniones en casa y toda la convivencia que la vida nos permitió disfrutar. Volveremos a vernos, buen viaje y su familia se queda en buenas manos. Hasta pronto don Gus.

**Esteban Torres P.**



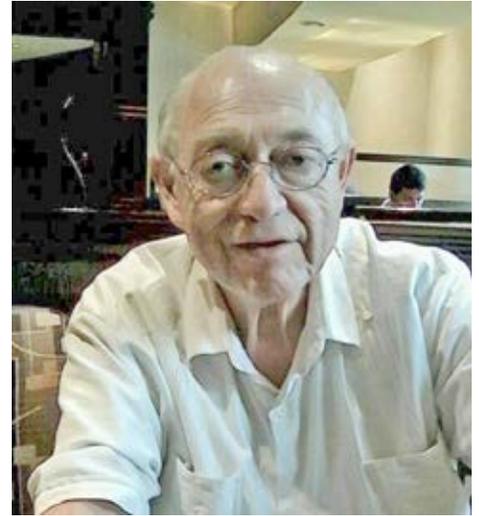
## Gilberto L. Torruco

04 abril 1949 / 28 agosto 2021

Hoy por fin se fue a descansar después de meses de dolor, sufrimiento y malos tratos, pero él veía cómo y se comunicaba con nosotros y hasta el último momento supo que sus cuatro hijos estuvimos pendientes de él y agradezco a la vida el haber podido verlo aún lúcido junto a mi hermano (su adoración y gran amigo Betito) escuchó los audios que le enviaron mis hermanas y no quería soltarnos las manos, había tanto amor en su mirada.

Qué bueno que ya decidió descansar y seguramente anda en otro plano feliz cruzando al otro nivel que sigue en su existencia astral. Estará siempre en nuestra mente y corazón nuestro viejo, el Lic. Gilberto L. Torruco tan querido por toda la gente de su Organización, un aprecio bien ganado a lo largo de muchos años, un gran líder. (Seguro que de él lo heredé)

Cynthia Ulloa Martell



## Moisés Alfaro Zerecero

28 abril 1975 / 6 septiembre 2021

Se me acaba de caer un pedazo del corazón y otro del alma, siento ese vacío que inunda cada poro cuando alguien a quien quieres con el alma se eleva a los brazos de Dios. ¿Te acuerdas cuantas veces hablamos de nuestra fe? Es momento de abrazarla para compensar lo incomprensible de tu partida. Quisiera poder escribirte y platicar de nuestras letras, abrazarnos tan cariñosamente como siempre y vernos con la fraternidad que nos unirá de por vida. Te quiero tanto amigo mío, eleva tu vuelo en paz hasta tu cielo. A tu esposa y a tus hijos mi más sentido pésame, pronta resignación y consuelo. Siempre contarán conmigo para lo que sea. Dios de por medio. Te amo mi Moi, que nuestro Dios te abrace y te cuide en lo que nos volvemos a ver.

Mario Paolo Alcántara

## Indalecio González Martínez

4 de junio de 1924 / 9 septiembre 2021

En esta etapa que estoy viviendo creo que no existe una vida dura, sino momentos difíciles. Se trata de una manera de ver el mundo, ya que soy consciente de que después de la tormenta llega la calma.

Pienso que mi padre acaba de irse de este mundo y es un dolor fuerte, fue un hombre con paz y muy trabajador. Dios me ayude a superarlo.

Reyna Elena y Luis González Yáñez



**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!"



**TORNEO DE GOLF**  
FUNDACIÓN PALACE  
30 DE OCTUBRE 2021

TU SWING MARCA

*La diferencia*

INVITADO  
ESPECIAL

*Álvaro Ortíz*

& JUGADORES  
PGA LATINOAMÉRICA

### *Premios*

Al mejor equipo en **O'YES**, carrito de golf y automóvil al **Hole in One**.  
**¡Y MUCHOS MÁS!**

### *Categorías*

- A) Por el Placer de Ganar**  
Bola Baja en Twosome, 18 hoyos
- B) Por el Placer de Ayudar**  
A Go Go en Foursome, 9 hoyos

CENA DE BIENVENIDA: **29 OCTUBRE**



(998) 193 19 93

(998) 214 8523 | (998) 168 9086

[torneofundacion@palaceresorts.com](mailto:torneofundacion@palaceresorts.com)

# Chile en Nogada



**D**esde su concepción original, Nader 88 es un espacio que cimienta su prestigio en las raíces de la cocina mexicana de tradición, los sabores de la abuela y más allá han sido rescatados por el equipo que comanda el chef Beza (Marcy Bezaleel Pacheco) cuya pasión por lo auténtico es prioridad en su cocina y esto lo podemos confirmar tanto en la primera como en su segunda temporada que viene corregida y mejorada con platillos elaborados con ingredientes originales de la región, para que orgullosamente puedan llamarlos gastronómicamente con denominación de origen local.

Para esta temporada nos comparten su joya de la corona como es el tradicional Chile en Nogada, elaborado con el mismo esmero que le pusieron las madres Agustinas del Convento de Santa Mónica, en Puebla, de quienes se dice que lo crearon en 1821 con motivo de celebración de la Independencia de

México y homenaje a Agustín de Iturbide.

Lo cierto es que, así como la pasta viajó de Asia a Europa y después conquistó el paladar de todo el mundo, asimismo los Chiles en Nogada se convirtieron en un platillo nacional, el cual fue recibido con menor o mayor gusto en algunas entidades pero por ser Cancún un destino cosmopolita, se ha convertido en un infaltable en todos los restaurantes de nuestra ciudad, al que se han incorporado en su elaboración algunos productos locales y sustentables como la piña miel, algunos frutos cristalizados, piñones del estado de Hidalgo; queso de cabra de Querétaro; la carne es lomo de res finamente picada (no molida); lo coronamos con una hoja de chaya, detalles que seguramente no te podrás perder en esta temporada, como también el confit de pato, porque nadie querrá esperar un año para volver a degustarlos. ¡Buenprovecho!



# Barbacoa de borrego



 SaboresdeMéxico

 SaboresdeMéxico

**L**a gran variedad de platillos que se sirven a lo largo y ancho de nuestro México lindo y querido alcanzan y sobran para que todo el año haya cada mes entre tres y cuatro sorpresas dentro del menú del restaurante Sabores de México.

Este mes tienen dos especialidades que no se pueden perder: Chile en Nogada y Pozole Rojo, ambos elaborados con recetas originales, pero lo que se enorgullecen presentar todo el año es la barbacoa de borrego, la que preparan en su propio hoyo, hecho exclusivamente para darle el sabor original porque no hay además otra forma mejor de cocinarla.

Se dice que este método de cocción era utilizado por las culturas mesoamericanas para preparar carnes, pero no fue hasta que se dio el encuentro con los españoles que se integró el borrego, lo que hace de la barbacoa de hoyo un platillo mestizo, pero muy nuestro...

Cada fin de semana se hace este ritual

para ofrecerla fresca a los clientes que llegan a buscarla de diversos rincones del territorio quintanarroense, lo cual llena de orgullo a los anfitriones porque han alcanzado ese toque original que reconocen y certifican muchos oriundos que encuentran en este espacio esa delicia que extrañan a veces de su lugar de origen.

La barbacoa es un platillo antiguo muy apreciado y de mucha tradición en los estados del centro del país como son: Hidalgo, Estado de México, Tlaxcala, Puebla y la misma Ciudad de México.

Antiguamente había tantos rebaños que se oía por las montañas el retozar de borregos y cabras que levantaban polvaredas en los caminos. Por ello, era muy común comer barbacoa, su producción era constante y accesible, incluso se deleitaban entre una o dos veces a la semana, pero regularmente los domingos era el día oficial para disfrutarla.



# Chile en Nogada



Uno de los platillos más esperados en estas fechas por el paladar de los mexicanos es sin lugar a dudas el popular Chile en Nogada que, aunque se ubicó originalmente en el panorama gastronómico de México en el estado de Puebla, ha sido aceptado de punta a punta en todo nuestro país y ahora su popularidad es global porque la resonancia de su sabor ha rebasado nuestras fronteras.

La chef Claudia Díaz, titular del restaurante Flor de Lis, Avenida Tulum, se ha remitido a la receta original para ofrecer la versión más apegada a este platillo ancestral que ha sobrevivido de generación en generación, con el fin de ser fiel al espíritu de la tradicional cocina mexicana.

Revisando las páginas de la historia culinaria de nuestro país, se sabe que el origen del guisado, se les adjudica a las monjas del convento de Santa Mónica en Puebla, quienes elaboraron su mejor platillo para celebrar el cumpleaños del caudillo independentista Agustín de Iturbide y se dice que el resultado fueron los famosos chiles en nogada. Por otro lado, el arqueólogo Eduardo Merlo, actual coordinador de Arqueología en el Centro INAH de Puebla, niega esa versión en su artículo El mito de los chiles en nogada y la bandera de las tres garantías.

Según Merlo, el origen verdadero del platillo se remonta al Virreinato de la Nueva España, donde los primeros pobladores eran andaluces en su mayoría, que tenían una rica tradición repostera heredada por los árabes. Además, dice que "las mejores cocineras y reposteras eran



las monjas y a ellas se les encargaban los platillos para las grandes fiestas señoriales".

El arqueólogo asegura que en esa época la corte novohispana celebraba las ocasiones importantes con banquetes abundantes y variados de al menos 14 tiempos; de la repostería se hacía cargo las monjas, quienes decían inventar platillos en cada ocasión para que sus clientes pudieran presumir que era la primera vez que se servían dichos postres y fue así como, de manera fortuita, surgieron los chiles en nogada.

# Tlayuda



**H**ablar de Lindo Oaxaca es hablar de mole, maíz y mezcal. Desde 2009 es un restaurante mexicano-tradicional oaxaqueño donde los sabores típicos e ingredientes criollos traídos desde la ciudad de Oaxaca seducen el paladar.

En Lindo Oaxaca el comensal encontrará una selección de platillos y mezcales provenientes de cada rincón del Estado, incluyendo el emblemático mole negro y la auténtica tlayuda. Este espacio es una expresión culinaria honesta de tradición y costumbres, consolidada a través del tiempo.

## Tlayuda

Tlayuda del náhuatl tlaoli, significa maíz desgranado, complementado con el sufijo uda, que denota abundancia. Tradicionalmente la tlayuda es una tortilla cocida, casi tostada, cubierta de asiento, frijoles negros, tasajo o carne seca enchilada, chorizo, quesillo, cecina y aguacate. La Tlayuda desde el 2010, forma parte de los platillos oaxaqueños que fueron declarados Patrimonio Cultural Inmaterial



por la Unesco, y recientemente, fue reconocida como el platillo favorito de toda América Latina. (Fuente: Secretaría de Cultura y Desarrollo Rural )

## Mole Negro

Cuando hablamos de sabores mexicanos, buscamos destacar la esencia de sus raíces y una de ellas es el tradicional mole negro espléndido guiso oaxaqueño su elaboración y

proceso ancestral, te llevan a un viaje de sabor y tradición.

Este delicioso platillo viene desde la época prehispánica y su nombre deriva del náhuatl mulli, que significa "salsa". Su sabor y textura es lo que lo caracteriza, debido a la mezcla de ingredientes como los chiles, tomates y hasta chocolate que le dan un color y aroma único. Uno de los más comunes es el mole negro, pero se calcula que en México hay alrededor de 50 tipos de moles, entre los que destacan el amarillo, almendrado rojo, coloradito, estofado verde entre otros. Por su esencia mexicana, el mole resalta esa sazón que ha pasado por generaciones para deleitar a locales y extranjeros.

RESTAURANTE

COMIDA MEXICANA  
TOSTADAS Y ATOLE

# Plato Flor de Lis



Con sus casi 100 años de tradición culinaria destacando en su menú lo mejor de la gastronomía mexicana, el sello Flor de Lis ha asentado una tradición desde la Ciudad de México que se ha replicado a lo largo y ancho de nuestro territorio y desde hace ya un año, continúa la tradición ahora en la nueva sucursal de Cumbres donde se atiende con el mismo esmero y calidad que en su local hermano de Avenida Tulum.

Uno de los platillos favoritos entre los mexicanos son definitivamente los antojitos, que son llamado un tipo de comida de la calle que se ha instalado orgullosamente en las mesas de los nuestros hogares como 'entradas' que ya forman parte de la cultura gastronómica mexicana. Por lo regular es un alimento a base de maíz, (en su mayoría frito) y acompañado de alguna salsa a base de chile, y generalmente es parte de una comida rápida e informal.

A pesar de su alto contenido en grasas, también pueden ser muy

nutritivos y constituir una comida muy completa (dependiendo de su composición). Estos alimentos se pueden encontrar comúnmente en los mercados mexicanos y en su mayoría están disponibles en la mañana y en la tarde. México es conocido por su variedad respecto a comida de la calle.

"En Flor de Lis hemos creado un platillo especial que denominamos así justamente: Plato Flor de Lis y lleva: dos mini tostadas, dos mini pambazos, dos flautas, dos tamales y dos enchiladas: una de verde y otra de mole. Es una combinación gourmet de los platillos más vendidos en todos nuestros restaurantes, de esta forma el comensal prueba un poco de todos y en su próxima visita ya sabe cuál de todos desea pedir en su presentación original", comentó el chef Luis Felipe González, titular del restaurante sucursal Cumbres.

# INQUIETUDES



Por Rosi Ruiz Joaquín

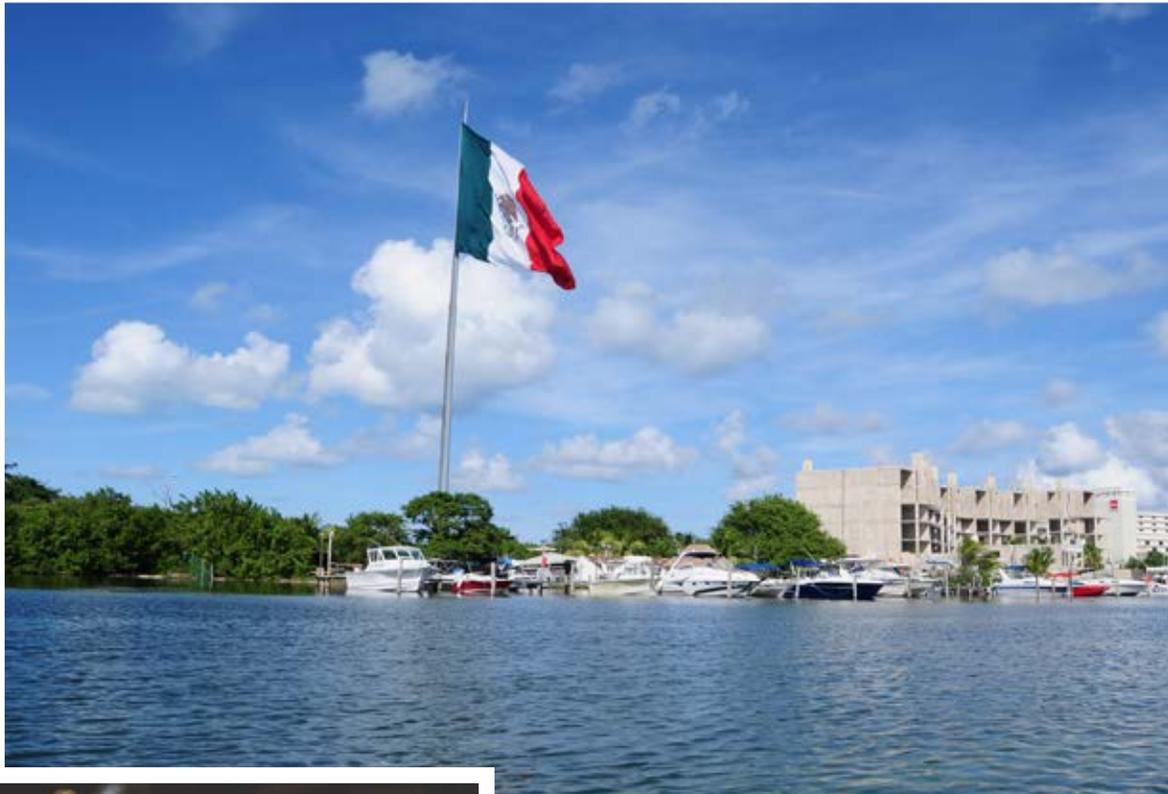
 @RosaRuiz

## ¡Viva México!

Felices fiestas patrias queridos lectores. Estamos festejando un año más de nuestra independencia. En mi artículo "VERDE, BLANCO Y ROJO" de septiembre del año 2019, escribí una interesante y amena reseña de esta historia fuerte y a la vez fascinante. Es un gusto leer que hubieron hombres y mujeres valientes luchando por un ideal, dando su vida y su sangre por una libertad que tenemos la herencia y responsabilidad de conservar. Hoy vivimos en la modernidad y con la tecnología más avanzada, sin embargo, nos toca luchar de otra forma para poder sostener un país que amamos, que es nuestro hogar a mucho orgullo. Un México que nos ofrece tanta diversidad y tantas oportunidades. Tenemos la obligación de cuidarlo, porque de nosotros depende lo que nuestros hijos o nietos vayan a heredar.

Estamos ante la amenaza de un severo e irreversible cambio climático, que traerá consecuencias inimaginables. Es el tema de todos los días en las redes sociales y noticieros. Pero me pregunto ¿cómo puedo ayudar? Simplemente en este año y medio de pandemia que hemos estado más en casa, me espanta ver la cantidad de basura que generamos a diario. Me da mucha desesperación, sin embargo, no puedo evitarlo por más que trato. La mayoría de las cosas que utilizamos o consumimos vienen empaquetadas en plásticos, bolsas, cartones, etc. Entonces ¿cómo evitarlo? No tengo respuesta. Me di a la tarea de reciclar los plásticos para darles un uso útil en casa, lo hice. Me sirvieron de contenedores para pinceles y colores. También fueron útiles para guardar y refrigerar comida, así como para utensilios del baño entre otras cosas. Pero llegó un momento que fue demasiado y me llené de basura. Ya no supe de qué manera seguir reciclando.

Abría las gavetas y me encontraba contenedores de todos los tamaños, hasta que me armé de valor para tirarlos y me sigo armando de valor para no volver a llenarme nuevamente de ellos. Aunque tratamos de disminuir las bolsas de plástico, me doy cuenta de cuántas cosas vienen empaquetadas en plástico y para colmo, la



basura se tira en bolsas de plástico. Lo bueno que ya hay lugares donde se puede entregar para su reciclaje. Pero lo que me atormenta es entrar a cualquier tienda y ver la cantidad de objetos empaquetados que adquirimos a diario. Si logro encontrar la fórmula mágica, se las comentaré, lo prometo.

Les comparto algunas recomendaciones que nos dicen los expertos para evitar el cambio climático: No usar tanto el auto propio, mejor andar en bicicleta o usar transporte público. Cambiar los focos por los de bajo consumo. Reducir el uso de clima artificial (frío o calor). Apagar los electrodomésticos. Usar menos agua caliente. Plantar más árboles. Amar a tu planeta.

Los cubre bocas también son un tema de contaminación. Me llegan a mi celular fotos terribles de animales, peces y aves enredados en ellos. ¿Que la gente no sabe que hay que tirarlos a un basurero? Ya de por sí el cubre bocas es parte de nuestro atuendo. Por favor tíralo en un bote de basura. No en la calle, no en los parques, no en las playas, no en el mar, ni en lagos ni en los ríos, ni en el campo. Seamos educados y respetuosos con nuestra Madre Tierra y con la fauna que habita en ella que merece todo nuestro respeto.



# felicidades

## A NUESTROS CUMPLEAÑEROS!

15

Miércoles



Talina  
González



Francesca  
Bosco

16

Jueves



Jaime  
Valenzuela



Caro  
Ramírez

17

Viernes



Alberto  
Andrade



Ana  
Cervantes



Jean Francois  
Girault



Mario  
González



Pier  
Carlo Natera



René  
Peña



Rubí  
Peniche

18

Sábado



Alejandra  
Ferrer



Beto  
Morfín



Elba  
González



Haydee  
Vicente

19

Domingo



Dani  
Much



Gaia  
Arpesani



Jorge  
Acevedo



Yvonne  
Mawad

20

Lunes



Arnulfo  
Ascencio G.



Juanita  
Morfín



Ana  
Durán



Janet  
Ortiz



Alex  
Campos

21

Martes



Carlos  
Constandse



David  
Salomón



Gina  
Franco



Anastasia  
Casciano

22

Miércoles



Cynthia  
Ulloa



Adriana  
Castro



Adolfo  
Martínez



Marcia  
Fernández



Cynthia  
Santamaría



Iris Mora

**23**

Jueves



Jeanette Ezcurra



Mazen Zailaa

**24**

Viernes



Ale Medinilla



Abigail Pérez



Cristina Poch

**25**

Sábado



Regina Ruiz



Cristina Ruiz



Adrián Isla



Carmen Nicolás

**26**

Domingo



Brenda Carrillo



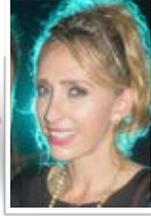
Lenin Amaro



Niza Puerto



Mónica Ornelas



Laila Medina

**27**

Lunes



Asia Balankina

**28**

Martes



Verónica Camacho



Héctor Aguilar



Nick Esposito



Jimena Lasa

**29**

Miércoles



Mara Lezama



Jorge Alemán

**30**

Jueves



Tita Barrera



Lupita Quintana



Gena Bezanilla



Oscar Zárate

**1**

Viernes



Kar Barbosa



Susana Vaca

**2**

Sábado



Karen Andrade



Ángela Paredes



Olimpia Hernández



Ari Adler



Sofía Willis



Marifer Espejo

**3**

Domingo



Adriana Carrillo



Erika Camacho



Jeanette Borbolla

4

Lunes



Paco Contreras



Lorena Solís



Jorge Vélez

5

Martes



Paty Briones



Alexa Álvarez



Yadhira López



Daniela Miramón

6

Miércoles



Lorenza López



Charlie Mancebo



Maru Duarte

7

Jueves



Claudia Fares



Bárbara Ceballos



Pilar Vidal

8

Viernes



Ana Cano

9

Sábado



Lorena Escalante



Liz Plaza



Andrea Martínez

10

Domingo



Maricarmen Martínez

11

Lunes



Larizza Escamilla

12

Martes



Claudia Lewy



Héctor Lozano



Pilar Gómez

13

Miércoles



Laura Estrada



Alanna Saldaña

14

Jueves



Anamari Iribién



Francesca O'Farrill

*¡Feliz  
Cumpleaños!*



RevistaBrújula

BrújulaCancún

*Síguenos en redes*

DELICIAS LOLU

Repostería  
Gourmet

Pasteles y Pastas

CONTACTO: 99 33 41 72 19

DELICIAS-LOLU

 Fb. Daiana Liparoti

 Tw. @OT\_Daiana

 Ig. @dai.liparoti.fans

 YouTube. Daiana Liparoti

# Daiana Liparoti

Actriz y cantante

## Ira

La injusticia, en todos los sentidos.

## Gula

Ir a comer a algún restaurante y pedir más platillos de los que realmente comería, sólo para probar más cosas.

## Avaricia

Ojalá me sobrara el dinero para producir mis discos y una película con actores internacionales.

## Soberbia

De mi trabajo soy muy exigente conmigo misma y el de los demás, pero puedo ser medio cruel a la hora de hablar.

## Pereza

Odio hacer trámites bancarios. ¡Me dan hueva!

## Envidia

De Demi Moore porque conoció a Patrick Swayze y juntos hicieron una película maravillosa de la que me tocó hacer la versión musical para teatro; fue una exitosa temporada en el Teatro San Rafael, en la Ciudad de México.

## Lujuria

Hay que vivirla, igual que el placer.



# GARRAFÓN

REEF PARK • BEACH CLUB

¡APROVECHA!  
DISFRUTA  
PARQUE GARRAFÓN  
**\$1,199MXN**  
POR PAREJA

ALIMENTOS  
TODO  
INCLUIDO  
\*\*\*  
Y BEBIDAS

ALBERCA

CAMASTROS

KAYAK

TEMAZCAL

SNORKEL



INFORMES Y RESERVACIONES:

**998 849 47 48**  **998 870 48 53**

\*Válido al 31 de octubre de 2021. No incluye costo de transportación marítima. Promoción exclusiva para quintanarroenses con identificación oficial. No incluye fotos, souvenirs ni accesos VIP. Aplican restricciones

LA  
**BUENA BARRA**

CANTINA CONTEMPORÁNEA

CANCÚN

IF YOU CARE FOR A SUPERIOR TASTE

*Visit us!*



RSVP. (998) 313 4211  
[www.grupobarra.com](http://www.grupobarra.com)

GRUPO BARRA

