

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

PLAYERS®

OF LIFE
DALAJARA

SEPTIEMBRE 2022
\$49 MEX. \$2.50 US. \$3.50 CAN
7A
1 903007 293007



CORAZÓN DE AGAVE

JUAN CASADOS ARREGOITIA, DIRECTOR GENERAL DESTILERÍA ORENDAIN



DESCUBRE LA ACTUALIDAD
RESTAURANTERA TRAS LA PANDEMIA

LA CRISIS DEL AGUA
Y SU FUTURO EN LAS CIUDADES

LA GASTRONOMÍA LOCAL
ESTÁ PARA ENAMORARTE



COLMILLO

1ST YEAR CELEBRATION

@Colmillo

Scan to RSVP





AV PATRIA #110
Puerta de Hierro, CP 45116
(33) 3451 6813
<https://COLMILLO.mx>



**LOBBY 33. PRIMER PISO. AV. PATRIA
1891-101, PUERTA DE HIERRO.
CONTACTO@MOSELA.COM.MX ◉ 33 3443 7146**



MOSELA

COCINA EN ESENCIA

EXQUISITA FUSIÓN
de Culturas



CONSULTA NUESTRO MENÚ EN
MOSELA.COM.MX

🎵 📷 📱 @MOSELA.COCINA

La magia del buen comer

La comida tiene una magia que nos envuelve a todos. Es nuestra fuente de nutrición y energía, y qué mejor que esto que cubrimos como una necesidad básica con una pizca de “esto” y otro tanto de “aquello” se transforme en toda una experiencia que pasa a un siguiente nivel al volverse una fiesta para nuestros sentidos, cautivándonos a través de la vista, de aromas, texturas y sabores que nos despiertan el apetito.

Además de esto, nos une, ya sea en comidas familiares, para reconectar con nuestros seres queridos o simplemente para compartir un buen rato. ¿Quién no tiene un platillo favorito que disfruta profundamente porque le evoca un momento especial?

La gastronomía a todos nos provoca interés y curiosidad, así como de una u otra manera tiene un gran impacto en nuestra vida. Y ni qué decir, de esto para quienes están involucrados en el negocio de alimentos y bebidas, es un trabajo que implica grandes sacrificios para ofrecer un servicio a sus comensales.

Es por eso que a través de las siguientes páginas son una fiesta para todos los ‘foodies’ y amantes de la comida. Encontrarán contenidos que abordan el aspecto cultural de la comida, la escena actual de la industria restaurantera y los negocios alrededor de ésta, de igual manera, presentamos algunas recomendaciones para de las mejores experiencias gastronómicas que se pueden disfrutar localmente. ♥



Maurice Collier de la Marliere,
Cofundador de Grupo PLAYERS

PLAYERS[®] OF LIFE GUADALAJARA

CONSEJO EDITORIAL

Ana María Arreola · Brando Angulo · Carlos Villaseñor Franco · Carmina Haro · Daniela Cordero · Diego López de Lara · Edgardo López · Erika Cid · Esteban Alzati · Federico Díaz · Gustavo Santoscoy · Ignacio Ramírez Iván Carmona · María José Arregui Lazo · Myriam Ibarrola · Raúl Uranga Lamadrid

DIRECTOR EJECUTIVO

Erik Alvarado Peña
e: erik.alvarado@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL

Myriam Alfaro
e: myriam.alfaro@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES

Diego Llamas
e: diego.llamas@playersoflife.com

Joshua Cazares
e: joshua.cazares@playersoflife.com

Cynthia López
e: cynthia.lopez@playersoflife.com

Nelly Esquivias
e: nelly.esquivias@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT

Gerardo Esparza
e: gerardo.esparza@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO EDITORIAL PRINT

Andrea Armendariz
e: andrea.armendariz@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Omar Muñoz
e: omar.munoz@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL

Jorge Rojas
e: jorge.rojas@playersoflife.com

BRANDED CONTENT EDITOR

Erica Donaji Martínez
e: donaji.martinez@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

Daniela Márquez
e: daniela.marquez@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING

María Fernanda Godínez
e: fernanda.godinez@playersoflife.com

DISTRIBUCIÓN

Iván Valdez

FOTOGRAFÍA

Melina Mariscal
e: melina.mariscal@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA DE PORTADA

Michelle Freyria

LEGACY

VERTICAL LIVING



LUJO VERDADERO

Un proyecto residencial de lujo ubicado en Distrito Andares, la zona más exclusiva de Guadalajara



LEGACYTOWER.MX

LegacyTowerGdl legacytower legacytower



DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Marliere
e: maurice.collier@grupoplayes.com.mx
@MauriceCollier

Alejandro Martínez Filizola
e: alejandro.martinez@grupoplayes.com.mx
@AlexMtzFili

EDITORIAL

HEAD EDITORIAL PRINT
Samantha Gallinar
e: samantha.gallinar@grupoplayes.com.mx

HEAD EDITORIAL DIGITAL
Sergio Eduardo Rodríguez
e: sergio.rodriguez@grupoplayes.com.mx

HEAD BRANDED CONTENT
Yovanna García
e: yovanna.garcia@playersoflife.com

COMMUNITY MANAGER
Ulises Rodríguez
e: ulises.rodriguez@playersoflife.com

DISEÑO

PRINT
Dalia Soriano
e: dalia.soriano@playersoflife.com

DIGITAL
Mario Saucedo
e: mario.saucedo@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Adriana Martínez
e: adriana.martinez@grupoplayes.com.mx

GERENTE ADMINISTRATIVA
Erika Vargas
e: erika.vargas@grupoplayes.com.mx

ASISTENTE DE DIRECCIÓN GENERAL
Gabriela Hamdan
e: gabriela.hamdan@playersoflife.com

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

GERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS
Pamela Tirado
e: pamela.tirado@grupoplayes.com.mx

HEAD EXPERIENCE COMERCIAL
Alexis Navarro
e: alexis.navarro@playersoflife.com

DISEÑO DE MARKETING
Annette Hernández
e: annette.hernandez@playersoflife.com

SISTEMAS

GERENTE DE SISTEMAS
Iveth Ramos
e: iveth.ramos@grupoplayes.com.mx

COORDINADOR DE SISTEMAS
Joaquín Batres
e: joaquin.batres@grupoplayes.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENTE DE RECURSOS HUMANOS
Brisa Favila
e: brisa.favila@grupoplayes.com.mx

ANALISTA DE RECURSOS HUMANOS
Andrea Mejía
e: andrea.mejia@playersoflife.com

PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO
Tels: (871) 192 3434, (871) 192 4767,
(871) 228 0030 y 31
Av. Ocampo 240 ote. Col. Centro 27000
Torreón, Coahuila

MONTERREY
(81) 2188 0412
WeWork
Av Lázaro Cárdenas 2225
Col. Valle Oriente
Piso 3, CP 66260
San Pedro Garza García, N.L.

GUADALAJARA
(33) 1173 1848
WeWork
Avenida De Las Américas #1254,
Country Club 44610,
Guadalajara, Jalisco

REPRESENTACIONES DE VENTAS

CIUDAD DE MÉXICO
Rafael del Castillo
e: rafael.delcastillo@grupoplayes.com.mx



En **La Perla** queremos conectar con las nuevas historias que te suceden a diario, es el espacio en donde el arte, tu estilo de vida y tus tiendas favoritas, se unen para darte lo que buscas.

LA PERLA
VIVENCIA URBANA | RETAIL | ARTE

PRÓXIMOS EVENTOS

ÉSE ESMI GALLO
SEPTIEMBRE 18
12PM - 5PM
EL PATIO
LA PERLA

FERIA de ADOPCIÓN con TRUST
LA PERLA
DOMINGO 4 | SEPTIEMBRE
12:30 - 6PM

BALLET FOLCLÓRICO
15 SEPTIEMBRE
6PM
EL PATIO
LA PERLA



34

HISTORIA DE ÉXITO
Juan Casados

24

EN EXCLUSIVA
José Luis Valencia

26

EJECUTIVOS EN ASCENSO
Mónica Escoto

28

FINISH
Fabiola Vargas

30

PERFIL
Fernando Sánchez

40

ARTÍCULO ESPECIAL
El resurgir del sazón

GASTRONOMÍA

44 Platos que amamos

45 Tres tiempos

46 ¡Nos encantan!

48 Sammelier

50 Hilton Guadalajara Midtown

52 Hennessy México

54 Mochomos

56 La reinención de un clásico

58 Alma artesanal

60 Especial de tacos

64 Cuerno

66 Adiós remordimientos



LA DETECCIÓN TEMPRANA
SALVA LA VIDA
Chécate la próstata

Consulta a tu médico

Responsable Sanitario: Dr. Luis Alberto Santoscoy Tovar.
Universidad Nacional Autónoma de México.
Cédula: 1672738 Cédula Especialidad: AECEM-24462
Permiso COPRISIAL: UCSP20220622P007



Unidad de
Patología
Clínica

El laboratorio confiable



Visita nuestro Facebook



Av. México 2341 CP 44650 Guadalajara, Jal.
Centro de Atención Telefónica 33 3669 0310

www.upc.com.mx



33 1848 5816

TRAGOS DE ORO Y PLATA



SINGULARIDAD PURA

Rare Cask 2022 Release es un whisky single malt que se elabora a partir de las mejores y más raras barricas de roble ex-Jerez, descubiertas por el Whisky Mastery Team de la marca, utilizando sus conocimientos, habilidad, pasión y creatividad en su búsqueda de lo extraordinario.

Descubre una experiencia verdaderamente sensorial en este multifacético whisky de malta cuyo complejo perfil se compone de intensas y dulces pasas, vainilla y chocolate oscuro y una ensación en la boca suave, rica y aterciopelada, sinónimo del carácter con cuerpo de The Macallan. ¿El último toque? Escucha a la violinista Nicola Benedetti mientras te sumerges en un final largo, rico y aterciopelado de esta experiencia de whisky decadente. ♦



SIN HIELO, POR FAVOR

Enfriar la bebida también puede ser un arte. Elaborados con acero inoxidable, estos pebbles de Georg diseñados por Aurelien Barbry son una demostración de cómo mezclar funcionalidad y belleza. finnishdesignshop.com



¿CON DOS ROCAS?

Para los amantes whiskey on the rocks, no puede faltar el accesorio a la altura de la bebida. Elaborada con baño de plata, la hielera diseñada en Talleres los Ballesteros es una pieza digna de elpalaciodehierro.com



ALTA ESPECIALIDAD

VISÍTANOS, TODO LO QUE NECESITAS EN UN SOLO LUGAR CON PRECIO JUSTO, ASÍ DE FÁCIL, ASÍ DE SIMPLE



AVENIDA AMÉRICAS 46
33 2976 1707
AMPLIO ESTACIONAMIENTO



  @FARMACIAS_SALURA

 SALURAFARMACIAS.COM.MX

LUJO AL DESNUDO

El verde simboliza el poder de la naturaleza y celebra la vida. Es el color predominante de la casa Piaget y siempre ha sido una inspiración. Desde la naturaleza en torno a Piaget Manufacture of La Cote-aux-Fées al corazón del movimiento, el inspirador e histórico color verde se unen con Piaget Polo en dos nuevos modelos. Y cuando se trata de diseños cautivadores y elegantes, Tom Ford es uno de los primeros que viene a la mente. La inmaculada artesanía de la firma se demuestra en sus detalles, como se refleja en esta fina pieza hecha con el sello de la casa Ford. ♦

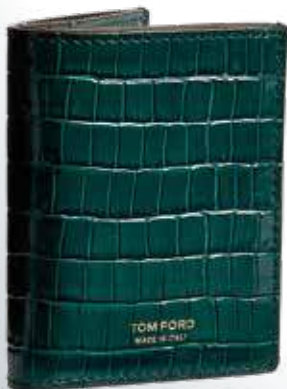
PIAGET POLO DATE

Diámetro: 42 mm
Espesor: 9.4 mm
Case: Rose Gold 69.14 g
 Movimiento mecánico
 Manufactura automático 1110P
 Escudo de Piaget grabado en la masa oscilante gris pizarra
Función: Horas, minutos, segundos, fecha a las 6 en punto
Resistencia al agua: 10 ATM
Fondo de caja de zafiro: Sí
Material de la pulsera:
 Cocodrilo verde
Frecuencia: 28.800 vph/ 4 Hz
Reserva de marcha:
 aprox. 50 horas



PIAGET POLO SKELETON

Diámetro: 42 mm
Espesor: 6,5 mm
Caja: Acero inoxidable
 Calibre de fabricación
 1200S1 Skeleton automático
 en color verde
Función: Horas, minutos
Material de la pulsera:
 Brazaletes de acero
 intercambiable con correa
 adicional de aligátor verde
Resistencia al agua: 3 ATM
Fondo de caja de zafiro: Sí
Frecuencia: 21.600 vph/ 3 Hz
Reserva de marcha:
 aprox. 44 horas



'CARD HOLDER'

Altura: 7 cms.
Anchura: 10 cms.
 Exterior brillante con relieve de cocodrilo
 Hecho en Italia

PLAYERS

OF LIFE



REVISTA



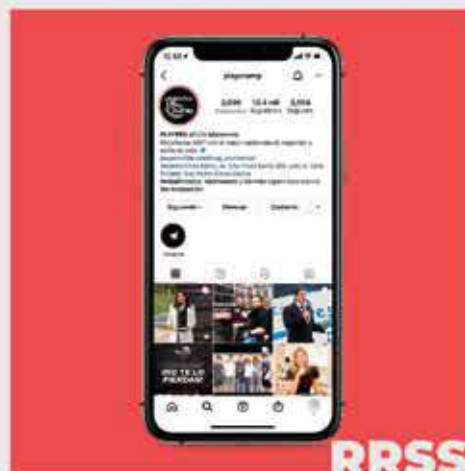
PÁGINA WEB



MAILING



EXPERIENCIAS



RRSS



EXPERIENCIAS

¡SÉ PARTE DE LA PLATAFORMA **PLAYERS**,
ANÚNCIATE CON NOSOTROS!

Más información*



www.PLAYERSoflife.com



PLAYERS of Life - Revista: Guadalajara



@players_gdl



players_gdl

DÍA 1



DECUBRIENDO JOYAS

Originaria de la Ciudad de México, Natalia Badán llegó al Valle de Guadalupe a los seis años. Hoy, a sus 69, es la cabeza de esta pequeña pero hermosa vinícola, Cavas Mogor fundada por su hermano Antonio, fallecido en 2008. Tiene como vecino y aliado a Deckman's, uno de los mejores restaurantes del Valle. Cuando lo visites debes probar el Mogor Badán, un tinto elaborado con Cabernet Sauvignon y otras uvas –varían según la cosecha–, es su vino con mayor demanda pero nunca se disfruta tanto como cuando se bebe en compañía de la propia Natalia, una mujer radiante, a quien le brillan los ojos mientras narra la historia de cómo crearon esta joya granate.



A LA HORA DE COMER: CLOS DE TRES CANTOS

Programa esta visita a la hora de la comida y visita su restaurante Ariete, que es fantástico. A mí el orzo con mejillones y jamón serrano me dejó un recuerdo imborrable. Entre sus vinos, destacan Nada, Noesis, Duda y Resilencia (sic), cuatro etiquetas que reflejan mucho de la personalidad de Joaquín, un verdadero amante de la filosofía.



MARIDAJE PERFECTO: CENAR Y SOÑAR

Hacienda Guadalupe es un lugar encantador con magníficas vistas, como para ir al atardecer y quedarse a cenar en Aledaño, donde hay que quebrarse la cabeza para elegir entre dos extraordinarias opciones de postre: brownie de mole o helado de pirul. Lo mejor es ir por ambas.

El hotel boutique tiene 16 habitaciones, dos restaurantes (Aledaño y Hacienda Guadalupe) y la vinícola conforman este proyecto, encabezado por el matrimonio que forman Daniel Sánchez y la sommelier Gaby Melchum, dos grandes conversadores.

El complejo tiene en total 22 hectáreas (tres de ellas destinadas a viñedos) y se ubica frente al Museo del Vino, otro atractivo para visitar.

RUTA DEL VINO, ENSUEÑO PARA SIBARITAS

Si hay algo mejor que disfrutar de un buen vino mexicano, es beberlo en la vinícola que le dio origen, conversar con sus creadores y conocer las entrañables historias que surgen en el Valle de Guadalupe, Baja California.

Por Rodrigo Pérez Rembao

Fotos: ProyectoVino

Volví a Ensenada después de muchos años para ir por primera vez al Valle de Guadalupe. Aunque había escuchado cosas fantásticas sobre la famosa Ruta del Vino, apenas ahora sé de qué me estaba perdiendo.

Apenas dos décadas atrás se empezó a conformar la Ruta del Vino, un corredor que atraviesa los municipios de Tecate, Tijuana y Ensenada, con el fin de impulsar el enoturismo. Uno de los principales puntos en la ruta es el Valle de Guadalupe, donde se concentra la mayor cantidad de vinícolas del estado –y del país–, además de contar con una oferta gastronómica fuera de serie y un sinnúmero de paisajes maravillosos, que enriquecen la experiencia de viaje.

Con 48 horas por delante, traté de optimizar el tiempo lo más posible y me programé para visitar seis de las vinícolas más interesantes en la región.



DÍA 2

EL VINO DE LOS ÁNGELES

Quien tiene conocimientos bíblicos, sabe que Gabriel, Kerubiel, Serafiel, Rafael, Miguel y Uriel son nombres de arcángeles; quien conoce de viticultura bajacaliforniana, sabe que también son nombres de vinos, los más representativos de Adobe Guadalupe. Tru y Donald Miller querían irse a hacer vino a California como plan de retiro. La muerte prematura de su hijo Arlo, quien se interesaba por la cultura mexicana y fue devoto de los ángeles, los hizo cambiar el rumbo hacia Valle de Guadalupe. Fallecido Don en 2013, Tru se queda al frente de la hacienda.

Esta vinícola ofrece seis habitaciones y unas instalaciones de primera, lo que le convierte en una excelente opción para hospedarse.



PLATAS QUE VALEN ORO

Originario de Cuernavaca, pero con más de 15 años viviendo en Ensenada, Erick Plata despuntó como joven promesa cuando sacó al mercado, en 2009, Plata .925, un tinto que mezcla Tempranillo, Grenache y Syrah. Disfrutarlo en el peculiar tasting room de la vinícola—un espacio formado por dos contenedores marítimos, rodeados de barricas y con una foto al fondo de Mil Máscaras—, con el propio creador compartiendo su historia, mientras hace gala de un gran agilidad para encontrarle gracia a todo, es una experiencia redonda.



CERRAR CON BROCHE DE ORO

El Comité Provino Baja California realiza año con año las Fiestas de la Vendimia, en la que cada año participan las bodegas más importantes de la región, junto con cocineros de talla nacional e internacional. Durante tres semanas, se llevan a cabo cenas maridaje, conciertos, recorridos enológicos y catas especiales, entre otras experiencias en vinícolas. ¡Y vale la pena vivirlo! Hoy sé que Ensenada, y todo este universo vinícola que forma parte esencial de su cultura, son uno de esos paraísos terrenales a los que deseo regresar cuanto antes.♥



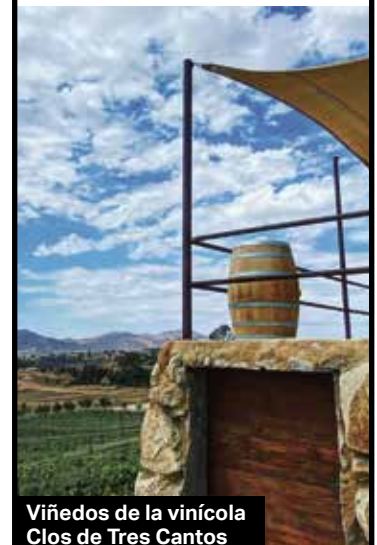
Tasting Room de la vinícola Hacienda de Guadalupe

A TRAVÉS DE LOS AÑOS

La historia del vino en Baja California inicia a principios del siglo XVIII, cuando los jesuitas iniciaron con esta actividad.

Para 1760, había al menos cinco misiones en las que se fermentaba la uva.

En el año 2000 se apreció el potencial turístico de esta industria, que había tomado fuerza con vitivinícolas, como Casa Domecq y L.A. Cetto, y otras más pequeñas, pero no menos importantes.



Vñedos de la vinícola Clos de Tres Cantos



Foto: Óscar Hoz.

En la imagen, su última vivienda de diseño, construida bajo un terreno en desnivel

PASIÓN QUE CONSTRUYE

NDS (Noise Design Studio) son expertos en arquitectura, diseño y construcción de franquicias y viviendas en todo México

Lo que empezó como una pequeña oficina en Aguascalientes, pero con toda la energía que el MAC Arq. Humberto Linares Cardona proyecta con solo conocerlo, hoy se ha convertido en NDS, un gran colectivo de expertos en desarrollo de marcas y expansión de franquicias y vivienda a nivel local y nacional.

Con 14 años de experiencia, presencia en todo el país, así como oficinas en Ciudad de México, Monterrey, Riviera Maya y su base en Guadalajara, hoy se posicionan como los expertos en la “entrega llave en mano”, concepto basado en el desarrollo de tu proyecto, casa o negocio desde un cero a un cien.

Con un servicio integral, que engloba desde el diseño arquitectónico, construcción, administración de obra, interiorismo, inmobiliario, entre otros más, NDS optimiza todos los recursos del cliente, encargándose por completo del proyecto para así crear nuevos conceptos, a partir de la eficiencia y eficacia, factores clave para la empresa liderada por Humberto Linares, quien se ha encargado que sus colaboradores -clientes internos, como él mismo los llama- lleven todo su potencial experto al siguiente nivel, creando un esquema colaborativo de trabajo, que se refleja en el éxito de cada uno de sus proyectos. “Sin el gran equipo que tenemos no avanzaríamos como lo hemos hecho”, menciona.

EL ORIGEN, EL RUMBO Y EL DESTINO

El MAC Arquitecto Linares Cardona nos comparte su filosofía de vida que transmite a quienes integran NDS, y que es la punta de lanza hacia el avance y expansión de su empresa: el Origen como planeación, el Rumbo, el cual llevarlo a cabo a través del control de la labor y, por último, el destino, que será la meta alcanzada en cada casa, negocio o marca a la que apoyan con todo su potencial. Estos tres fundamentales pasos permiten una máxima optimización en los recursos desde naturales, económicos e incluso humanos.

PROYECTOS QUE TRASCIENDEN

Todos los proyectos son importantes para NDS y, sin duda, cada uno lleva su sello, gracias a eso es que han sido invitados a participar en diversas publicaciones del sector tanto nacionales como internacionales, por ejemplo, en Archdaily, referente máximo de proyectos arquitectónicos a nivel mundial.

El estudio ha colaborado en desarrollos educativos, sociales, corporativos y viviendas especiales de nicho, sin embargo, actualmente su expertise se centra en la parte comercial y retail, como centros de consumo.♦



CONOCE SUS PROYECTOS ACTUALES

- Diversos restaurantes, bares y antros en todo el país (Los Cabos, Campeche, Caborca, Cancún, Monterrey, Guadalajara, Tijuana, etc.)
- Boutique/showroom de chocolatería y postretería en San Pedro, Nuevo León
- Boutique de novias en Mérida
- Edificio de departamentos en Aguascalientes
- Colaboración con DIF Etzatlán en villa artística, cultural y deportiva
- Casa de retiro para pareja estadounidense en Apastepetl, Jalisco
- Corporativo y Cedis en Monterrey
- Diversas universidades en Ciudad de México y Guadalajara
- Diversas viviendas en Zapopan y en el interior de la República



CONOCE AL ARQUITECTO HUBERTO LINARES CARDONA

- Creativo, dinámico y versátil
- Apasionado de las ventas
- Egresado de Arquitectura por la UAA
- Egresado de la Maestría en Administración de la Construcción por la UP
- Egresado de Alta Dirección de Empresas por el IPADE
- Fundador y Director de Noise Design Studio
- Conferencista y docente
- Mentor y asesor para emprendedores
- Forma parte del libro "Arquitectos Mexicanos" de AM Editores, que se publicará en México, USA y Latinoamérica

CONTÁCTALOS

- colectivo-nds.com
- @nds_mexico



MARIDAJE AUDIOVISUAL

Desde las pinturas rupestres hasta las fotos de Instagram, la comida nos atrae en lo visual. El cine, la televisión y el streaming no son ajenos a ese fenómeno, por lo que te presentamos este menú para disfrutar de la gastronomía



CHEF'S TABLE

Un nuevo clásico si de series sobre gastronomía se habla. Con seis temporadas y varias nominaciones a los premios Emmy, "Chef's Table" se adentra a la alta cocina y sus hacedores. El relato apela a la belleza de la comida, las historias de los chefs y la importancia de los restaurantes en las ciudades en las que están afincados.

La repostería, gastronomía internacional, cocina experimental y procesos de cocción como la barbacoa tienen cabida siempre y cuando la técnica y el sabor alcancen un estatus casi celestial. Y si bien se habla sobre los platillos, las historias de los responsables de prepararlos son una oda a la superación.

Pide algo de tu restaurante favorito, descorcha una botella y prepárate para gozar de un poema gastronómico.

CAFÉ PENDIENTE

La comida y la bebida no se tratan solo de alimentar el cuerpo, muchas veces también nutre el alma. "Café pendiente" es un documental que lo prueba. Realizado en Nápoles, Buenos Aires y Nueva York, el largometraje se centra en la costumbre de dejar pagado un café para que alguien más lo disfrute.

La cadena de favores y agradecimientos es un reflejo de lo que realmente importa sin importar la nacionalidad y las culturas: ayudar a quien lo necesita. En el recorrido audiovisual se entrevistan a personas que reflexionan sobre esta tradición surgida en Italia y en cómo les cambió la vida.

Alista un espresso y luego únete a la costumbre de regalar algo más que una bebida.



LOS SABORES DEL PALACIO

Inspirada en la vida de la chef Daniele Mazet-Delpeuch, la cinta es un elogio a la cocina tradicional francesa. Enmarcada durante la presidencia de François Mitterrand, cuenta la vida de una cocinera que es seleccionada para encargarse de todos los platillos que se servirán al mandatario y al Palacio del Elíseo.

Visualmente es un agasajo, ya que pone énfasis en platillos dignos de un jefe de Estado. Pero no sólo eso, es una comedia que retrata los entresijos de la cocina más pura, la de los ingredientes antes que la técnica. La chef pasó de recolectar frutas a preparar la comida del hombre más poderoso de Francia y dejó de ser el blanco de las críticas y envidias de su gremio para ser respetada y reverenciada.

Es ideal para acompañar con un vino blanco y un queso francés.



JULIE & JULIA

Julia Child fue una pionera en las series de difusión de cocina en Estados Unidos. Creó el programa de televisión “The French Chef” con la intención de proponer recetas variadas y sanas, y siempre buscó que la alimentación de sus connacionales fuera más rica sin perder la facilidad de preparación. Estuvo 10 años al aire.

En ella se inspira “Julie & Julia”, proyecto en el que los espectadores descubren la pasión y determinación para llegar a millones y transformar los hábitos de consumo. La serie de HBO recorre la década de los años 60 del siglo pasado y los momentos claves de la cultura norteamericana, en lo que Julia Child se convirtió en un icono.

Prepárate unas mimosas y déjate llevar.

HELL'S KITCHEN

Los gritos, el enojo y el mal carácter nunca se vieron tan bien como en la serie conducida por Gordon Ramsey. En este reality, varios aspirantes a chef luchan por conquistar el paladar del exigente cocinero escocés y en el trayecto aprender de las técnicas de un ganador de varias estrellas Michelin.

Pensado para atraer a una audiencia interesada en el drama más que en la preparación, “Hell’s Kitchen” suma varias temporadas en Estados Unidos y el Reino Unido. Su popularidad es tal que dio pie a formatos que se replicaron en todo el mundo.

Con palomitas y refresco grande podrás disfrutar sin remordimientos de los gritos de Ramsey.



TODOS LOS TACOS

Alejado de lo tradicional, “Todos los tacos” recorre el país mostrando lo mejor de la cultura gastronómica. Aquí, el taco es reverenciado como en ningún otro lugar. A manera de documental y sin temor a probar lo desconocido, el periodista y cocinero Francisco Gómez muestra la diversidad de la comida mexicana en medio de una tortilla.

A lo largo de sus temporadas, en episodios breves, se muestra el origen de diferentes tacos, desde el de vapor hasta los de cochinita. Del norte de México al suroeste, el programa se centra en el alimento de cada región, la birria, en Jalisco; los mariscos, en Sinaloa; el pastor, en la Ciudad de México, por mencionar algunos.

Te recomendamos pedir una orden de tus tacos favoritos y un agua fresca. La salsa es a tu elección.♥



MÉXICO EN TRES BOTELLAS



CASA DRAGONES BLANCO

Considerado como uno de los mejores blancos en el mercado Tequila Casa Dragones Blanco es producido en pequeños lotes mediante un proceso único que respeta la pureza del agave y lo coloca como alta gama. Exclusivo como poco, cada botella está firmada y numerada para demostrar el amor y compromiso que tienen por su producto. Además, la destilería se ha encargado de encontrar el maridaje ideal para cada situación. Por ejemplo, el chef Josh Capon acompaña "su elote callejero (mazorcas completas hervidas y aderezadas con mayonesa, queso rallado y chile en polvo, al estilo mexicano) con una copa de este blanco.



MAESTRO DOBEL DIAMANTE

Un nuevo clásico entre los amantes de la bebida oriunda de Jalisco. Tequila Maestro Dobel Diamante abrió el segmento de los cristalinos, resultado de resultado de un ensamble de reposados, añejos y extra añejos, perfil sumamente delicado, sutil y amable en paladar, siempre conservando la esencia pura. Entre los destilados nacionales es uno de los que más demanda tiene en el extranjero gracias a su calidad y presentación, además de su sabor suave. No hace falta nada para potenciar su sabor, pero te recomendamos una bandera para potenciar el cuerpo que muestra tonos a roble y vainilla tras pasar ocho meses en barricas. Solo queda decir salud.

VINOTECA

De venta en:
www.vinoteca.com

@vinoteca_mexico
Vinoteca México

México es tequila y el tequila es México. Y en septiembre, el mes más mexicano, nada mejor que festejar la patria con una bandera de sangrita, tequila blanco y limón. La bebida hecha en el occidente ha sido compañera y confidente desde el primer trago. Por ello es que te proponemos tres marcas ideales para disfrutar, con moderación, de la música de mariachi, una buena comida y de tus mejores amigos.



JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO

El tequila José Cuervo Reserva de la Familia Platino está elaborado de manera artesanal bajo el método llamado "esencia de agave", un proceso propio de la destilería. Sus aromas te van a atrapar apenas abras la primera botella. Destacan las notas de agave, herbales, de vainilla y roble, y los inesperados sabores con notas de canela, aguacate verde y flor. Creado para celebrar el bicentenario de la marca, quedarás muy bien si llegas a una fiesta tricolor acompañado de una botella para compartir y degustar con tu familia y amigos. No dejes pasar la oportunidad de sentirte más mexicano con este tequila.



PUNTO
SAO PAULO



PREVENTA

Tu mejor *vida*, en un solo lugar.



SAO PAULO URBANO

Departamentos para Inversión

Un desarrollo inmobiliario de usos mixtos con opciones de inversión y vivienda.

Integrando innovación y vanguardia en la administración de rentas de estancias cortas a través de su socio estratégico NH Hotels.

Un proyecto que busca generar mayores rendimientos por medio de las rentas.



Reinventamos
la *Zona*
Financiera

EN PUNTO SAO PAULO



SAO PAULO BUSINESS CENTER

Oficinas boutique

Reimagina tu espacio de trabajo y descubre un lugar exclusivo para trabajar.

Parks Sao Paulo ofrece espacios únicos pensados en la versatilidad de convertir tu espacio en lo que más deseas para tu negocio, ofreciendo instalaciones preparadas con la más alta tecnología, ingeniería y acabados arquitectónicos con la más alta calidad.

ÚLTIMAS OFICINAS BOUTIQUE DISPONIBLES



Es momento de *crecer* juntos.

Invierte en el corazón de Providencia y descubre la exclusividad que **Punto Sao Paulo** tiene para ti.



Departamentos de lujo

ÚLTIMOS PENTHOUSES Y GARDENS DISPONIBLES

Un desarrollo multifacético que se reinventa para seguir creciendo contigo; una espacio familiar y habitacional, que busca brindarte la comodidad de tener todo lo que necesitas en un mismo lugar.





José Luis Valencia ganó un premio nacional de cuento con su obra

Foto: Melina Mariscal

LA ESCRITURA CONTRA EL TIEMPO

El abogado y escritor ahonda sobre su proceso creativo y los proyectos literarios que tiene en puerta



Reza el viejo adagio que, en la vida, cada ser humano debería tener un hijo, escribir un libro y plantar un árbol. En un año, José Luis Valencia tuvo un hijo, sembró tres árboles, escribió un libro y logró sobrevivir al virus que puso al mundo de cabeza y a él lo llevó al hospital. Con “Los tiempos de Dios” ganó el Concurso Nacional de Cuento Juan José Arreola, organizado por el Centro Universitario del Sur (CUSur) y la Editorial Universitaria, de la Universidad de Guadalajara (UdeG).

El libro está compuesto por ocho relatos que “habitan la ternura, el miedo, el azar, la muerte y la esperanza”. Los textos retratan a un país complejo y con muchas cicatrices abiertas.

El detonante de la escritura surgió debido a un hecho real en la vida de Valencia. “El relato que da nombre estuve dos años escribiéndolo a raíz de una persona que está buscando a un desaparecido. Y en 2020 justo escribí el resto de los cuentos, era el año de la pandemia y yo estaba en sabático, no estaba trabajando. Además, estaba encerrado en mi casa por lo que me dediqué a escribir todos los días”.

El proyecto lo concluyó el día que cerraba la convocatoria y no esperaba ni tenía ilusiones de ganar. “En general así es con todos mis textos. Soy muy desorganizado y puedo tardarme mucho escribiendo sin tener un objetivo claro. Tengo una idea, la empiezo a escribir y ahí la guardo. Hay cuentos que salen rápido, en una semana, en un mes, y otros que se pueden llevar dos años. Ahora, ganar fue una cosa excepcional en mi vida, lo disfruté al máximo y me dio mucha felicidad, pero también hay un peso y una responsabilidad en el premio, porque tengo que escribir algo mejor y la vara va subiendo cada vez más”.

PROYECTOS EN PUERTA

El reto de la escritura ya no es sólo por alcanzar una cima diferente o tener un estilo que lo identifique. Desde que es papá, también es compartir la pasión por las letras con el amor por la familia. Entre esas dos querencias hay una lucha por el tiempo.

“Escribo en las noches, escribo los fines de semana, escribo en cada que tengo la oportunidad, porque ya soy papá. Tengo un hijo de dos años y también tengo que trabajar, y cuando no

trabajo estoy con el niño mientras está despierto. Y bueno, luego tienes que también dedicarle tiempo a la pareja”.

Pese a esa constante fricción por encontrar un espacio para la escritura, Valencia ya alista un nuevo proyecto, con la intención de que lo publique Rayuela, Diseño Editorial, donde publicó su primera novela, “La poeta gorda”.

“Tengo otro libro de cuentos ya listo que quiero publicar con Rayuela. Quiero seguir con ellos hasta que don Avelino (el director de la editorial) quiera. Espero que ese proyecto salga este año. Además, tengo una novela a la mitad desde hace cinco años que la tengo que terminar ya. También estoy trabajando en un cuento más de realismo mágico, un poquito diferente a lo que a lo que he escrito y donde la violencia ya no es el eje principal. No sé si concursarlo o hacer una serie relacionada con las enfermedades mentales”, explica Valencia.

LEER PARA ESCRIBIR

El también abogado y periodista cuenta que la vocación por la escritura le viene por medio de la lectura. “Para mi papá era muy importante leer. Es curioso que aunque él no es un lector ávido, a mí sí me puso a leer mucho desde chiquito. Y me gustó. En la secundaria empecé a escribir especies de poemas, cosas bastante malas. Eran más bien efluvios sentimentales que literatura”, cuenta entre carcajadas.

El debut formal como escritor llega con el libro “La poeta gorda”, novela que narra una ciudad, sus habitantes y las relaciones entre ellos. Aquí Guadalajara es protagonista junto a sus vicios más oscuros: el poder y la pasión. Escrita con una prosa que tiene la pulsión de la crónica, para José Luis fue “cumplir con una meta en la vida. Yo siempre quise escribir y cuando salió publicada en el sello de Rayuela, me sentí muy orgulloso y me dio mucho gusto. Sin embargo, no me asumí como escritor”.

La reticencia a llamarse a sí mismo escritor no le ha impedido cosechar premios, publicar sus textos y ser parte de antologías. En su aventura por las letras no sólo ha sido reconocido con el “Juan José Arreola”, también ganó la tercera edición del “Premio Bengala/UANL: Historias de policías y ladrones” y es parte del libro “Demasiados lobos andan sueltos. Crónicas infrarrealistas”.♦

MÁQUINA DE IDEAS

La empresaria y emprendedora transforma sus negocios y conecta con nuevos públicos gracias a su incansable deseo de hacer cosas

Quedarse quieta no es una de las cualidades de Mónica Escoto. Mucho menos dejar que la vida avance sin que sus ideas y negocios se estanquen, aunque una pandemia tome a la sociedad por sorpresa.

Directiva del Grupo Mitote, que entre sus negocios tiene a la cadena de restaurantes Chai, Mockocity y Artmosfera, cuando llegó la crisis de salud puso pausa a su trabajo para repensar lo que había hecho hasta entonces.

“La pandemia me puso una revolcada de todo y cambié totalmente. Me clavé durísimo en estar en mi casa porque tengo unos hijos adolescentes y me empezaron a demandar atención. Antes estaba trabajando en todas las marcas del grupo y a partir de entonces comenzamos a delegar todo lo que pudimos para estar con la familia”, cuenta Mónica.

Al incorporarse de nuevo a las actividades de todas sus empresas, se dio cuenta que todo funcionaba igual que antes de irse. Por lo que decidió replantear sus actividades, iniciar nuevos proyectos y unirse a otros fuera de su zona de confort.

“El tema de pandemia nos dejó cuestionándonos qué estábamos haciendo y para qué. Ahora estamos tratando de sacar adelante ideas como galerías de arte, armar tiendas con piezas de artistas locales. Pero también empezamos a implementar el kilómetro cero en los restaurantes, buscamos ser más eficientes, contaminar menos, y hacer espacios que realmente se han multifuncionales”.

El proyecto por generar menos desperdicio ya está en marcha con envases ecológicos y el uso cada vez menor de plástico de un solo uso. “Estamos tratando de dejar menos huella de carbón en este planeta, cosas que a lo mejor antes no se veían tanto ahorita ya nos clavamos durísimo en eso que es prioridad para nosotros”.

LIDERAZGO MÁS AMENO

Con un grupo consolidado que da empleo a dos mil personas, Mónica asume la responsabilidad de líder, pero desde un espacio más inspirador. Visita las sucursales y se sienta a ver cómo funciona el negocio para dar una retroalimentación discreta tras su visita.

“Ya soy ese supervisor buena onda porque tengo quien haga el trabajo sucio. Voy y disfruto y ya después comunico lo que se puede mejorar. Tras muchos años me di cuenta que me paraba en cada sucursal y, en cuanto me paraba, me daba un infarto porque la música estaba horrible, porque el empleado no usaba el uniforme correcto, porque no estaban saludando en la puerta, etcétera. Me la pasaba como como regañando a todo mundo y después entendí que nada es urgente y que ayudas más si no rompes la

armonía. No pasa nada, si cuando termines tu visita le hablas al encargado y le dices todo lo que se puede mejorar”.

Con esa nueva visión y liderazgo, recomienda a los emprendedores tener mucha paciencia en sus negocios. Para obtener buenos resultados o para tratar con su personal. Y apela al crecimiento profesional de las personas que trabajan a su lado antes que pensar en ganancias monetarias.

“El modelo que nos vendían de estar controlando todo no funciona; hay que dejar que el personal crezca porque así la empresa también crece. Pero para eso hay que tener paciencia y aprender de los errores”, explica.

Una vez que ya hay un negocio consolidado, aconseja que se empiece a delegar para pensar en nuevos proyectos.

“Uno de mis errores fue querer supervisar todo: finanzas, recursos humanos, absolutamente todo. Al principio claro que tienes que hacerlo, pero una vez que avances debes confiar en las personas a tu alrededor. Van a cometer errores, pero no pasa nada, porque así también se aprende”.

PROYECTOS, PROYECTOS Y MÁS PROYECTOS

De sonrisa fácil y bonhomía, Mónica decidió compartir sus experiencias a través del podcast “En peligro de extinción”. Junto a Paulina Hernández, y bajo la productora 40 decibeles, habla sobre temas de actualidad para un público que ya rebasa los 30 años.

“Comenzamos hablando de esos temas que las mamás jóvenes conocen muy bien. Pero como todo, el podcast fue evolucionando como nosotras y cada semana abordamos temáticas diferentes. Incluso nos pasa que mucha gente se siente identificada y llegan a las tiendas y nos proponen temas, nos dan retroalimentación”.

“No le tengo miedo a hacer conceptos nuevos, el reto es cómo mantenerlos y llevarlos a la siguiente etapa”



La pandemia impulsó la creatividad de Mónica Escoto

Foto: Cortesia



Fabiola Vargas es un referente en el fútbol femenino en México

Foto: Melina Mariscal

DUEÑA DEL BALÓN

Directora técnica rojinegra y ex futbolista profesional, es ejemplo de miles de jóvenes que ven futbol en el país

Fabiola Vargas siempre supo que quería ser deportista. Las calles fueron su primera cancha y sus amigos y amigas el público del que obtuvo las primeras ovaciones. La hoy directora técnica del primer equipo de Atlas FC Femenil comenzó a forjar su leyenda en entre el pavimento y el ruido de la Ciudad de México antes de que el futbol y el profesionalismo fueran su vida. Años después, el destino la llevaría a recorrer el mundo como parte de la Selección Nacional.

En entrevista con este medio, Fabiola cuenta primero se acercó al americano antes que al futbol. “Jugaba en las calles y jugábamos lo que fuera. Se trataba de divertirnos y pasarla bien. Ya en la secundaria me enfoqué en el basquetbol de manera un poco más seria, más organizado, hasta que llegué al futbol”.

Fabiola, la cuarta mexicana en salir a jugar al extranjero como futbolista profesional, fue llegó al Tri femenino en 1994 y participó en eliminatorias mundialistas, en la Copa Oro 2000 y en Copas Nike USA. Un tiempo en el que el deporte no tenía la organización que tiene hoy en día.

“Cuando fui a Canadá no existía el profesionalismo como lo conocemos. Se trabajaba, eso sí, todos los días y pude conocer el alto rendimiento, el cómo alimentarme, además de conocer otras culturas”.

Con la sencillez de alguien que ha visto su profesión crecer, económica y laboralmente, ante sus ojos, cuenta que escribieron historia y trascendieron sus objetivos. “Hoy veo que logramos cosas extraordinarias. Con toda humildad lo digo, cuando uno cae en cuenta que miles de mujeres en nuestro país te siguen es maravilloso. La verdad es que muy bonito y me gustaría seguir siendo ejemplo para los demás”.

TÁCTICA Y ESTRATEGIA

En el 2001, Fabiola dejó las canchas para especializarse como directora técnica en el Sistema Nacional de Capacitación de la Federación Mexicana de Futbol.

“Yo tengo una referente que es Andrea Rodebaugh. Cuando la vi que jugó en otro país, pues quise hacer eso. Después de eso me platicó cómo era el proceso de estudiar para DT y ahí fue cuando dije, bueno, yo también quiero hacerlo ¿por qué no? Y es que quiero ofrecer a las nuevas generaciones lo que nosotros no tuvimos, darles esa herramienta las jugadoras, pero me tengo que preparar”.

Una vez titulada, comenzó a ejercer y fue visora para la Selección Nacional Femenil Mexicana y dirigió al Club Tijuana-Xolos Femenil, al que calificó a las ligullas de los torneos apertura 2021 y clausura 2022 de la liga BBVA MX. Ahora, al mando del club de las rojinegras, sigue con la meta de conseguir un campeonato y, por qué no, llevar las riendas del Tri femenino.

“En ese proceso me gustaría aportar al país y cambiar la vida de las personas a través del deporte”.

DE PIEL ROJINEGRA

Fabiola Vargas llegó al Atlas con la meta de aportar desde su trinchera para hacer un mejor club y obtener sus primeros trofeos. El reto lo aceptó y busca que las futbolistas no sólo mejoren sus habilidades, sino sean mejores seres humanos.

“Ser parte de un club tan importante te da mucha responsabilidad. Quiero que aprendamos juntas y prepararnos para todas las exigencias que pide el futbol profesional. Con responsabilidad, respeto y trabajo podemos desarrollar proyectos y aportar. Si bien es cierto que el futbol fe-

menil es nuevo, y que aún tiene otro tipo de detallitos que podemos mejorar en conjunto, podemos aspirar a ser ganar títulos y ser mejores”.

EL FUTURO AL ALCANCE

La directora técnica del Atlas sabe que en su profesión el puesto depende de los resultados. Por ello es que no se queda quieta y ya piensa en el momento en el que no esté en el banquillo.

“Quiero involucrarme, cuando llegue el momento, en otras áreas. Sé que antes tengo que prepararme y ser responsable, pero me gustaría explorar más espacios dentro del futbol. También quiero escribir y contar todos mis procesos”.

“Mi mamá fue maestra y siempre nos inculcó la honestidad, la responsabilidad y la disciplina. Ser buena persona y ayudar a los demás; eso es lo que trato de inculcar en toda la gente que está a mi lado, dentro y fuera de las canchas”

ENTRE HÉROES Y NEGOCIOS

Creativo y emprendedor, Fernando Sánchez Antillón impulsa a los jóvenes a creer en su talento

Vestido de traje y corbata, Fernando Sánchez Antillón no aparenta ser el creativo detrás de Gavó, una de las mascotas de los Juegos Panamericanos y una de las más populares en la Zona Metropolitana de Guadalajara. Tampoco tiene la pinta de haber creado Soulkeepers, el cómic original mexicano más vendido en muchos años en el país.

Sin embargo, una vez que comienza a hablar sobre sus pasiones, como héroe clásico, la vestimenta se transforma y surge el impulsor de nuevas tecnologías, de proyectos del siglo XXI y de contenido para generaciones nacidas después del inicio del nuevo milenio.

El también vicepresidente del Centro de Formación Empresarial de la Cámara de Comercio de Guadalajara (Canaco) cuenta que el haber creado a Gavó fue un parteaguas en su carrera, ya que le dio reconocimiento fuera de los ámbitos del diseño y la ilustración.

“Fueron dos semanas padrísimas y de locos. Estuvimos en muchos estadios y la gente nos reconocía. Nos dio un impulso como creativos a quienes participamos, además de la satisfacción de dejar algo para la ciudad”, platica en entrevista.

Gavó, inspirado en el agave, sirvió como guía para las otras dos mascotas: Leo y Huichi. “Me gustó mucho desde el momento que lo dibujé. De los tres, era el único que al inicio tenía la playera con la imagen de los juegos, y quizá por eso fue el que le marcó la pauta al estilo gráfico de las otras mascotas, que ya de por sí eran muy padres”, explica.

IMPULSA A LOS NUEVOS EMPRESARIOS

La parte empresarial siempre ha estado presente en Fernando. Antes de asumir el cargo de vicepresidente de la Canaco, fue presidente de los Jóvenes Empresarios de la misma cúpula. Desde ahí impulsó encuentros entre emprendedores y dueños de comercios. También dio pie a Vamos Comerciando, el portal de negocios del organismo.

Cuenta que durante los primeros años en la Canaco, mantuvo un perfil bajo como artista y creador.

“La mantenía muy aparte, como que mi vida de artista era muy ajena a mi vida de empresario. Incluso, el seudónimo Fers, que es mi firma como creador, nunca lo mencioné. Pero me sucedió algo muy curioso. Un día estaba en una sesión de consejo de la Cámara de Comercio y un súper empresario me reconoció por mi trabajo en Soulkeepers, no como consejero”.

Ese reconocimiento dio pie a un quiebre en la comunicación de la propia Canaco. Ahora, buscan modificar la percepción de la gente y hacerla más cercana. “Afortunadamente hemos tenido presidentes muy jóvenes que saben perfectamente que tenemos que acercarnos a una audiencia nueva, con otras ideas. No es tan sencillo hacer un cambio tan radical de la noche a la mañana,

pero sí te puedo decir es que hoy en día perfiles como el mío o de jóvenes empresarios han incidido en la comunicación de cámaras, sobre todo en los temas digitales”.

YOUTUBE AL SERVICIO DEL ARTE

Para un creativo como Fernando, el mantenerse estático es una contradicción hasta biológica. Ahora, con la intención de inspirar a más personas, también tiene un canal de YouTube con más de 117 mil suscriptores, desde donde imparte clases de dibujo.

Echando Trazos, el nombre del proyecto, surgió de manera orgánica y sin expectativa, “ha sido otra de estas grandes experiencias de mi vida. No me esperaba la respuesta y menos hacerlo con el apoyo de la Cámara. Desde ahí hemos hecho streamings a manera de talleres para que los interesados aprendan a dibujar y crear sus propios proyectos”.



Actualmente se pueden leer los primeros siete números de “Soulkeepers” de forma digital gratuita en la app CENTRAL FIXION. Para descubrir su contenido y aprender a dibujar, su canal es YouTube.com/Echandotrazos.



Foto: Melina Mariscal

El también empresario es la mente maestra detrás del cómic nacional más vendido

EXPERIENCIA MOCHOMOS



THE LANDMARK GUADALAJARA, AV. PASEO DE LOS VIRREYES #45
INT P20-22, FRACC. PLAZA CORPORATIVA ZAPOPAN, ZAPOPAN, JAL.



TOMAHAWK

RSVP 33 1514 5753

MOCHOMOS GUADALAJARA

MOCHOMOSGDL



Juan Casados Arregoitia dirige la Destilería Orendain desde hace años





*Tradición y modernidad se mezclan en Orendain,
marca que ya suma 95 años de legado en México*

Entrevista: **Gerardo Esparza**

Diseño: **Andrea Armendáriz**

Fotografía: **Michelle Freiya**

Backstage: **Melina Mariscal**

En México, decir alegría o tristeza es sinónimo de tequila. No hay evento social, por pequeño que este sea, que no tenga de protagonista a una botella en el centro de la mesa. Decenas de canciones glorifican a la bebida, y francamente, como cantaba José Alfredo Jiménez, “quién no llega a la cantina, exigiendo su tequila y exigiendo su canción”.

Blanco, reposado, añejo o cristalino. Derecho, con sangrita o mezclado. En cualquier estilo y categoría, el tequila producido por Destilería Orendain ha acompañado a mexicanos y extranjeros en cantinas y bares de lujo. Ha sido consejero en rupturas, acompañante en celebraciones.

Con un legado de 95 años, la familia, una de las más importantes en el sector, mantiene el liderazgo y la visión a futuro en una industria en constante cambio.

Hace un par de años, Destilería Orendain nombró como su director general a Juan Casados Arregoitia. Desde entonces, tiene la encomienda de crecer la historia de la empresa, modernizar los procesos en la destilería, abrir más mercados y consolidar la posición de las marcas de tequila con las que cuenta su portafolio.

De trato cordial y amistoso con los empleados de la fábrica, Casados recorre cada rincón, supervisa cada proceso y abre las puertas de la destilería “La Mexicana” para platicar sobre planes que tiene dentro de Orendain.

“Me siento muy orgulloso porque esta es una empresa 100% mexicana, jalisciense y familiar. Además, es la única tequilera que no ha cambiado de dueños. Hoy estamos en el 95 aniversario y me tocó un tiempo muy interesante, porque salía la segunda generación y entraba la tercera. Esto nos ayudó a todos a hacer una transformación, ya que la tercera generación tiene misiones y visiones renovados”.

“Cuando escuchas el apellido Orendain de manera inmediata sabes que es un gran tequila”







COMPROMETIDO CON LA TRADICIÓN

La llegada de Casados Arregoitia no se da de forma fortuita. Antes de encabezar una tradición, fue durante tres años presidente de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, además de haber colaborado con otras empresas del ramo.

“Tengo amistad con la familia desde hace 22 años que arribé a la industria. Carlos y Eduardo Orendain me hacen la invitación por el cambio de dirección general. Cuando me dijeron Orendain, por el compromiso que tengo de amistad y de mis principios, me hizo mucho sentido y me animó a tomar la decisión de esta aventura. Fue muy fácil aceptar, tardé como dos minutos para decirles que sí”.

Con la tranquilidad de alguien que ha pasado su vida profesional en la industria tequilera, el director general cuenta que el reto principal que afronta es mantener el ADN familiar.

“Cuando vendemos una botella de Ollitas, Gran Orendain o de los licores que tenemos, son una parte de la historia. Nuestro escudo de armas dice ‘morir antes que traicionar’, y esto es algo que se lleva en el ADN de la familia. Mi reto es llevar toda esta cultura, todos estos valores, a una nueva instancia en un tema global de competición. Adicionalmente, buscamos marcar siempre a la diferencia con los demás y respetar este legado que pocas empresas pueden presumir: tras 95 años seguimos en el gusto de los consumidores”.

La marca Ollitas se ha colocado como una de las favoritas en los últimos años. Pasó de estar en el lugar 18 al 13, todo dentro de un mercado ultra competitivo y de grandes jugadores.

“Orendain sigue siendo el tequila líder de la categoría de lo que le llamamos nosotros pricing. Hemos sido líderes de esa categoría por mucho tiempo en el tequila 51-49. Y Gran Orendain acaba de recibir varias medallas entre los bartenders y en las competiciones en Las Vegas”.

DESTILERÍA ORENDAIN

- ♦ Fundada por Eduardo Orendain Orendain.
- ♦ Se encuentra en Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, Francia, Alemania, Italia, España, Corea, Japón, Hong Kong, Taiwán, Australia, Austria, Nueva Zelanda, Chile, Brasil, Colombia, Puerto Rico, Panamá, San Salvador y Guatemala.
- ♦ Todos los tequilas de la marca Gran Orendain fueron galardonados con medalla de oro y el Gran Orendain Blanco con la doble medalla de Oro. El premio se otorga a la mejor bebida espirituosa de todo el mundo.
- ♦ Cosechó 23 medallas entre 2015 y 2020, entre las que destacan “Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles”, “San Francisco World Spirits”, “Bartenders Brand Awards”, “New York World Wine & Spirits Selection” y “Denver International Spirits Competition”.
- ♦ Han sido acreedores a muchos más reconocimientos alrededor del mundo en sus diferentes productos.



IMAGEN RENOVADA

La calidad respalda la tradición. Si bien es casi un siglo de trabajo, en Destilería Orendain entienden los cambios generacionales y desde siempre han apostado a la innovación y por adaptarse al mercado.

Casados Arregoitia explica que por ello apelan a llegar a todos los paladares, desde aquellos que acompañan su tequila con sal y limón y a los que prefieren mezclarlo.

“Yo no puedo seguir con una marca que no esté acorde a las necesidades de las nuevas generaciones. Es importante saber que Ollitas es el tequila de los jóvenes, Orendain es el tequila que consumen muchos estratos sociales, y además es el excelente ‘combinador’ que tenemos para bebidas de barra. Los bartenders nos escogen siempre por su calidad y por su ‘mezclabilidad’, ya que cuando hace un cóctel sigue manteniendo los olores y los sabores de tequila”.

Además, han refrescado su imagen. “Ya le tocaba esa renovación. Ya estamos saliendo con una nueva imagen, que es algo que no se había tocado por lo menos por los últimos 30 años, no se había movido una coma y esto, otra vez, porque estamos a la altura de lo que requiere el mercado”.

LA EXPORTACIÓN ES EL FUTURO

Juan Casados conoce los entresijos de la industria que identifica a México. Sabe que el mercado se ha expandido más allá de las fronteras y la bebida está de moda.

Sólo el año pasado, las exportaciones llegaron a número récord. Envasada superó los 241 millones de litros, mientras que a granel alcanzó 99.2 millones de litros. Un total de 339.4 millones, más de 52 millones de litros que el año previo.

“El tema nuestro de crecimiento lo tenemos muy claro. Nuestra misión y visión es que tenemos que estar en los lugares más importantes de venta de bebidas espirituosas. Y el motor de desarrollo de esta compañía es la exportación. Nuestro futuro promisorio es a través de la exportación, consolidando el mercado nacional en botella”.

En Estados Unidos, el país que más consume la bebida fuera de México, “el tequila tiene una aceptación y una demanda nunca antes visto. Hoy, todas las compañías tienen en su portafolio una marca de tequila, ya sea propio o a través de distribución. Eso hace que la categoría crezca y los beneficios, a corto y largo plazo sean para todos”.

SHOT DE TEQUILA

365.8 millones de litros de tequila 100% de agave se produjeron en 2021

161.2 millones de litros de tequila 51-49 se produjeron el año pasado

339 millones de litros de tequila se exportaron en los 12 meses de 2021

171 millones de litros de tequila ha comprado el vecino del norte en este año

99 millones de litros de tequila blanco se ha exportado a Estados Unidos en 2022



EL RESURGIR DEL SAZÓN

*La industria restaurantera
vuelve a encender sus cocinas
para atender a comensales*

Hace un par de años, en medio de la crisis de salud que tomó por asalto al mundo, el gobierno de Jalisco decidió endurecer las medidas sanitarias de protección en toda la entidad. Las calles se volvieron un espacio lleno de vacíos y los restaurantes vieron sus reservaciones caer.

El sector de los alimentos preparados fue de los más afectados debido a que tuvo que reducir su operación para prevenir contagios entre su personal y los comensales. La reacción fue en cadena: se desplomaron las ventas porque no había clientes, hubo despidos de personal y se dejó de comprar mercancía a sus proveedores.

De acuerdo a cifras del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, en 2020 la caída del Producto Interno Bruto (PIB) de la industria restaurantera fue de 29.3 ciento, mientras que la del PIB de la economía fue de 8.2 por ciento.

En lo más crítico de la pandemia, se cerraron 120 mil espacios y la cadena de valor sufrió la pérdida de 400 mil empleos en México, según datos de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (Canirac). Sólo en Jalisco, casi cinco mil unidades económicas bajaron sus cortinas. Se pasó de 45 mil negocios en todo el territorio jalisciense a tener 40 mil.

Tras una larga noche, la luz ha comenzado a salir y recuperación, aunque ha sido lenta, es constante.

Las unidades económicas de la industria restaurantera representaron el 12.2% de todos los negocios del país y generaron poco más de dos millones de empleos



Durante la pandemia cientos de restaurantes tuvieron poca afluencia y mermas en sus ingresos

A LA CAZA DE PERSONAL

A seis meses de arrancar el año, este 2022 ha traído un mejor escenario para la industria y sus involucrados. Para Maribel, administradora de un restaurante, las dinámicas de consumo de su clientela habitual regresan a una normalidad prepandemia.

Pasó de trabajar un par de días a la semana a volver a su jornada completa, y con ello a tener sus ingresos sin ninguna merma.

“Si bien es cierto que aún no es como antes, ya hay muchísimo consumo y ganas de la gente de volver a los lugares de esparcimiento. En el restaurante bar donde yo trabajo ya empezamos a contratar personal y a surtir la cocina y los refrigeradores previo a la pandemia”, cuenta en entrevista.

Carlos Villaseñor, presidente de la Confederación Patronal de la República Mexicana (Coparmex) en Jalisco, le dio la razón al presentar un informe en el que estimó que 2022 cerrará con 70 mil nuevos empleos formales, 10 mil más que los que habían estimado.

“Hasta el mes de junio se han generado en Jalisco 46 mil 746 nuevos empleos. Si lo vemos con respecto al año anterior, en el mismo periodo llevamos 16 por ciento más de empleos generados”, explicó el líder patronal.

Solo en el sector servicios ya se han sumado 14 mil 44 personas con un trabajo registrado ante el Seguro Social.

Mario Alberto Ávalos, presidente de la Canirac en el estado, señala que la recuperación ya es un hecho, al grado que la industria comienza a reclutar más personal.

“Ya hay una recuperación y ahorita en la industria restaurantera estamos necesitando de trabajadores y la mayoría de los empresarios ya empezamos a buscar otra vez cocineros, estamos buscando otra vez chefs, gente de barra, gente que nos ayude en las mesas”.

Y pone a disposición a la Cámara para que aquellos interesados en trabajar en el sector restaurantero, se acerquen a ellos para que los orienten a encontrar un puesto.

“Todas las personas que hayan pertenecido al sector restaurantero y anden buscando trabajo, pueden localizarnos a través de las redes de la Cámara y si nos hacen llegar sus expedientes pronto les encontramos una opción”.

EL CENTRO, NUEVO CORREDOR GASTRONÓMICO

La Zona Metropolitana de Guadalajara vio transformado su fisonomía tras la peatonalización de la avenida Alcalde. El largo corredor en el Centro Histórico apuesta por convertirse en un polo de atracción para más restaurantes.

De acuerdo con Mario Ávalos, el proyecto quiere consolidar un corredor gastronómico como ya lo es la tradicional avenida Chapultepec. Sólo en este semestre se espera la apertura de siete nuevos lugares, algunos ya en operación, y la generación de 400 nuevos puestos de trabajo en el sector.

“Es un Centro más transitado, con mucha vigilancia y mucha policía. Estuvimos revisando algunos espacios para que algunas marcas lleguen al Centro y den una vida diferente. Esperemos que sea un corredor gastronómico interesante, no solamente es agregar oferta gastronómica, las autoridades están acompañando con eventos culturales”, explicó Ávalos.

Por su parte, el presidente municipal de Guadalajara, Pablo Lemus Navarro, contó que su administración está “ayudando en las gestiones con los dueños de los locales. Nos juntamos con los restauranteros y les estamos dando todas las facilidades en permisos para quienes quieran abrir”.



“Ya hay una recuperación y ahorita en la industria restaurantera estamos necesitando de trabajadores y la mayoría de los empresarios ya empezamos a buscar otra vez cocineros”

Mario Ávalos, presidente de la Canirac en Jalisco

La industria se ha reactivado durante este 2022



experience

La mejor terraza española



Vive la

experiencia



The Landmark,
piso 3



Y ahora también
encuentra nuestros productos
en Andares

Todos los viernes
Live guitar flamenco

Reservaciones: 33-2845-6930

www.enriquetomasguadalajara.com

PLATILLOS QUE AMAMOS

Nuevos clásicos para aquellos que disfrutan empezar el día con un desayuno espectacular



COMO EN CASA

Nos gusta porque:

Sus chilaquiles con pepita de calabaza no los vas a encontrar en ningún otro lugar. Y basta que llegues a la terraza para que te sientas dentro de un espacio propio, un lugar donde estarás tan cómodo que no te querrás ir y desearás probar cada alimento de su menú. Te recomendamos pedir su cappuccino helado, lleva frappé de leche, nieve de la casa y crema batida. Querrás volver una y otra vez.

LA CAFETERÍA

Libertad 1700, colonia Americana

HORARIOS

Lunes a domingo: 08:30 a 22:30 horas

TELÉFONO 33 3825 7936

DE AQUÍ PALREAL

Nos gusta porque: Convirtieron una comida común en un platillo insignia. El lonche de pancita rememora los ingredientes clásicos de la Zona Metropolitana de Guadalajara: virote fleiman, carne de cerdo, crema de rancho y salsa verde. Los elementos combinan de manera perfecta y te recuerdan a la torta ahogada, pero con mayor refinamiento y técnica. Pide un café Estelar y descubre que la selección y tostado son espléndidos para que la mañana se convierta en tarde.

PALREAL

Lope de Vega 113, colonia Arcos Vallarta



HORARIOS

Lunes: 08:00 a 15:00 horas

Martes a domingo: 08:00 a 18:00 horas

TELÉFONO 33 1983 7254



HORARIOS

Lunes a sábado: 8:30 a 21:00 horas

Domingos: 8:30 a 14:00 horas

TELÉFONO 33 2466 8516

COMIDA AUDAZ

Nos gusta porque: Recién llega a tu mesa tendrás que contenerte para no devorarlo de inmediato. Un par de huevo nunca tuvieron mejor compañía que el pan brióche, el lomo canadiense, la salsa de queso y el romero. Estos "ouvos al forno" son uno de los nuevos clásicos para desayunar en la ciudad. Además, para honrar su barra de café, pide un espresso; te va a atrapar desde el primer aroma. ¿Eres amante de los postres matutinos? Pide un pan francés con gelatto y olvídate del mundo unos minutos.♥

NERETTA CAFÉ Y GELATTO

Bruselas 25, colonia Americana

TRES TIEMPOS

De mar y tierra disfruta de una comida inolvidable



DE PULPO ME COMO UN TACO

Dorado o blandito, con poca salsa o picoso. No importa cómo lo prefieras, el pulpo será la estrella de este bocado. Preparado al momento sobre una tortilla recién hecha, es del tamaño ideal para que repitas. El pulpo se sazona con chile guallijo, ajo y champiñones y es ideal para una tarde ligera.

BOCA DEL CIELO SELECT
Tel: 33 2001 6372



DE SABOR GIGANTE

No podrás evitar que la boca se convierta en una represa y salives de antojo al ver el tomahawk sobre una tabla de mezquite. Servido al término que desees, es ideal para compartir mientras lo maridas con un buen vino tinto. El carnívoro que vive en ti será más que feliz. ♦

MOCHOMOS
Tel: 33 3015 8344

POR EL PURO PLACER

Una combinación imperdible: arrachera cocinada al punto, queso fundido, chorizo asado, nopales en escabeche, guacamole y frijoles charros. Todo con las tortillas de maíz que ya conoces. La cocina mexicana nunca estuvo tan deliciosa.

LA TEQUILA
Tel: 33 3640 3110



¡NOS ENCANTAN!

La apuesta de cocina nacional e internacional se destaca en la ciudad



MÉXICO AL PALADAR

Un must si de cenar en Zapopan se trata, Loló Cocina tiene todo para enamorarte. Su menú va de lo vegetariano hasta carne high choice, para que todos tengan una opción para disfrutar. Nosotros te recomendamos el salmón fresco; está preparado con una costra de ajonjolí y chiles secos y se acompaña de ensalada fresca de fideos vermicelli y salsa de cítricos. Y si eres de los que piden postre, el arroz con leche te regresará a tu infancia.

LOLÓ COCINA

Andares. Boulevard Puerta de Hierro 4965, Puerta de Hierro

HORARIOS:

Lunes a jueves: 13:30 a 23:00 horas
Viernes y sábado: 13:30 a 24:00 horas
Domingos: 8:30 a 21:00 horas

TELÉFONO 33 2001 6364

UNA TRATTORIA EN LA CIUDAD

No hace falta visitar Italia para apasionarse por sus sabores y platillos, Negróni complace a quien guste hacerlo sin salir de la ciudad. Ensaladas, pastas, pizzas y carnes, todo en un mismo lugar para sentirse en el país de la bota. Pide la Insalata della casa, una mezcla de lechugas, frissé italiana y escarola, queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez caramelizada con aderezo de limón y menta. Y de plato fuerte qué tal el Fettuccini freschi alle vongole; la pasta veneciana hecha con almejas en salsa de vino blanco y aceite de oliva y perejil te encantará.

NEGRONI

Midtown. Adolfo López Mateos 2405, Italia Providencia

HORARIOS:

Lunes a miércoles: 13:30 a 23:00 horas
Jueves a sábado: 13:30 a 22:00 horas
Domingo: 13:30 a 19:00 horas

TELÉFONO 33 3155 7291



FUSIÓN DE CULTURAS

El nuevo favorito de los tapatíos y con un concepto que fusiona las gastronomías mexicana y tailandesa, Zibú llegó al JW Marriot para quedarse. La propuesta une la técnica culinaria del chef Eduardo Palazuelos con la tradición de dos cocinas centenarias. Si aún no lo conoces, debes pedir el los tuétanos de res cocinados en su horno Josper; se acompaña con tortillas de maíz. De postre, saborea un helado de coco, fresas y una sorpresa crujiente bañada en dulce de leche. Al terminar seguro agendas tu siguiente visita.♥

ZIBÚ GUADALAJARA

JW Marriott Hotel. Mar Báltico 2242, Country Club

HORARIOS

Lunes a domingo: 13:00 a 23:00 horas

TELÉFONO 33 4077 9420




TADOKORO

TADOKORO



TADOKORO

tadokoro.guadalajara 

Buenos Aires 3060, Local 103, Providencia, Guadalajara, Jal. Tel: 33 3709 0563

COTIDIANO Y DISFRUTABLE

Sammelier lleva la experiencia del vino a todos los interesados en adentrarse a su mundo

Si hace un tiempo, Sam Cepeda hubiera imaginado dedicarse -casi al cien por ciento- a impulsar el conocimiento, gusto y placer que el disfrute de una copa de vino ocasiona a quien lo bebe, quizá no lo hubiera creído. Y es que, su primera profesión como Financiero poco tiene que ver con el tema, a no ser el hecho de compartir la bebida en medio de una comida de negocios, y justo ahí, tomando una copa en la mesa con clientes, fue que comenzó a darse cuenta que el vino lo llamaba, su interés por aprender algo que en ese momento desconocía, lo llevó a tomar varios cursos y catas. Sus amigos y familiares acudían a él cuando necesitaban alguna recomendación de qué vino comprar o tomar. Tanto fue su interés, que decidió estudiar su segunda carrera, la Especialidad en Sommelier en la Escuela Culinaria Internacional, para profesionalizarse por completo y convertirse en experto.

Sammelier, como es conocido en el medio vinícola de Guadalajara, promueve a través de su plataforma digital sammelier_ (en Instagram) su ideal de “el mejor vino es el que está abierto”, gracias al contenido de gran valor que comparte ahí, como tips, sugerencias de maridajes y restaurantes, recomendaciones acerca de qué botellas comprar y costos, cómo aprender a leer etiquetas, además de darte descripciones a detalle acerca de la parte visual, olfativa y gustativa de cada vino que Sam sugiere.

Asimismo, en su página, Sammelier invita a sus casi 12 mil seguidores a ser parte de sus diferentes experiencias, como lo son talleres, catas y eventos, todo con el fin de romper paradigmas relacionados a la falsa creencia que dicta que se necesita gastar demasiado dinero para poder disfrutar de un vino que te guste.

“Mi objetivo es bajarle lo sofisticado al vino y volverlo más habitual, cotidianizar la experiencia, llegar a las personas que no saben nada, irlos metiendo poco a poco al tema como yo lo hice y que sepan que tomar una copa de vino no solo está destinado a ocasiones especiales, sino hacerlo cotidiano y disfrutable”.



Sam Cepeda impulsa el consumo de vino en la ciudad

Sammelier nos comparte que como mexicanos, justo estamos entrando en una tendencia de consumir más vino y de verlo como parte del día a día, lo cual debemos aprovechar; probar nuevos sabores, disfrutar de nuevos aromas y propuestas, estar abiertos a las nuevas posibilidades que nos brinda el vino, para así seguir explorando y descubriendo su maravilloso y basto mundo.♥

Síguelo y descubre más
de Sammelier:
@sammelier_



SAMMELIER

うろこ
urokko

JAPANESE
FOOD

伝統的な寿司
寿司専門店



uroko_sushi 

Av. Manuel Acuña 3016, Prados Providencia, Guadalajara, Jal. Tel: 33 2902 1679



Daniel Martínez nos deja en claro que el respeto del ingrediente es básico, "la cocina es un arte y así es como debe de manipularse"

HILTON GUADALAJARA MIDTOWN PRESENTA A SU NUEVO CHEF EJECUTIVO

El Chef Daniel Martínez llega a darle un nuevo brillo a la cocina del hotel

Con toda su experiencia y visión innovadora y altamente creativa, Daniel Martínez llega a liderar la oferta gastronómica que el hotel Hilton Guadalajara Midtown, ubicado en el Centro Comercial Midtown Jalisco, ofrece a sus huéspedes y demás público que busque propuestas diferentes a lo que normalmente las cocinas de los hoteles ofrecen.

Tras casi 15 años de experiencia y su paso por los grandes hoteles de zonas turísticas de nuestro país, entre ellos Mérida, Cancún, Playa del Carmen, Cozumel, Los Cabos, entre muchos otros, Daniel ahora llega a Guadalajara, aterrizando en Hilton Guadalajara Midtown con todo su bagaje culinario.

Crear una identidad que esté cobijada por la garantía de la gran marca que es Hilton, es la misión clara y precisa que tiene.

Con amplio dominio en tendencias asiáticas y europeas, además de su amplio expertise en la comida mexicana de origen, el Chef Daniel creará para Hilton Guadalajara Midtown una mezcla entre estas tendencias, utilizando técnicas muy modernas con aditamentos especiales, por ejemplo, nos comparte que el hotel tiene hornos impresionantes de grandes marcas que le permiten adecuar la modernidad con la tradición de la cocina de nuestro México.

El Chef nos revela el secreto de su arte culinario: crea a partir de una mezcla de sabores, respetando siempre la base y sobre ello

te lleva a través de sus platillos a través de un paseo, como si de una montaña rusa se tratara: un subir, bajar, dar vueltas... entre sabores, texturas, formas e ingredientes para darle diversidad a tu paladar. “Busco que no sea siempre lo mismo, sino que cada bocado de mi comida sea una experiencia singular, que tenga una personalidad distinta”, y justo esto es lo que podrás encontrar en la cocina de Hilton Guadalajara Midtown.

Buscan que el 95% de los productos que utilizan sean elaborados ahí mismo en su cocina y que la mayoría de los ingredientes que usan provengan de productores locales. Además, tienen la intención de que todo lo que crean ahí, como conservas, mermeladas, panadería, forme parte de su Market en el restaurante principal, y así puedan adquirirlo los comensales.

“Una de las grandes cualidades del proyecto que estamos creando en Hilton Guadalajara Midtown es que todo el equipo de cocina se sienta parte de este, darles la oportunidad de crear libremente, de desarrollar sus propios conceptos gastronómicos, porque yo soy la cabeza, pero la sinergia la hacemos todos”.

Al visitar Hilton Guadalajara Midtown podrás elegir entre sus dos restaurantes. El principal, Härth, te ofrece una esencia Farm to Table, tomando inspiración de los mercados, en él encontrarás alimentos hechos con ingredientes de la región y de productores locales. La segunda opción, Wander, el restaurante junto a la alberca del hotel, enfocado en darle un rostro nuevo a los platillos internacionales, pasando por la comida asiática, mexicana, crudos, mariscos, snacks diferentes, entre otras opciones más.

Härth y Wander son autónomos, es decir no solo están abiertos para turistas o huéspedes, sino también para locales, o para quien guste pasar un rato agradable y exquisito, si quieres sentirte turista en tu ciudad, Hilton Guadalajara Midtown te espera, con las puertas de sus restaurantes abiertas toda la semana.♥



En Härth encontrarás alimentos hechos con ingredientes de la región



En Wander podrás disfrutar de variedad en platillos internacionales



Tres conceptos definen su cocina

- ♦ Tendencia
- ♦ Consciencia
- ♦ Integración

“He tenido la fortuna de aprender de los mejores chefs de México, como Gerardo Rivera, Ricardo Muñoz Zurita, Arturo Fernández, Federico López, entre otros, de quienes he tomado diferentes tendencias, técnicas y personalidades, para crear la propia, como un híbrido perfecto”



@hiltonguadalajaramidtown

Hilton Guadalajara Midtown



Hilton
GUADALAJARA MIDTOWN

MEZCLAR PARA DIVERSIFICAR

Hennessy enseña y comparte con sus consumidores distintas opciones para disfrutarlo

Romper con los tabúes y mitos respecto a la forma de beber Hennessy es el objetivo de la campaña actual que la marca de coñac más famosa en el mundo tiene en nuestro país, y con la cual llega a nuestra ciudad. Transformar la forma sin cambiar el fondo, es parte de su estrategia de comunicación, que se ve tangible con la activación de su Truck Hennessy, ubicado en el centro comercial Andares en Zapopan.

“Estamos emocionados de estar aquí, particularmente en esta plaza, por la importancia de la ubicación, para la marca la zona del Bajío es relevante en términos de consumo, con un cliente bastante afín a Hennessy”, nos comparte Josimar Lara, Gerente de Marca para Hennessy México.

Con esta campaña buscan enseñar y compartir a su consumidor nuevas perspectivas, empezando por el tema que Hennessy en realidad es más un destilado, y no encasillarlo a que solo se trata de coñac, y como tal “solamente debería beberse en las rocas”, pues el hecho de mezclarlo es casi un “sacrilegio” para muchos.

“La realidad es que cada quien lo puede tomar como prefiera, y eso es justo lo que queremos promover”, nos dice Josimar Lara, afirmando que la mezcla no hace que pierda su esencia, ni mucho menos su sabor, ya que puede combinarse perfectamente y crear bebidas como París de Noche (con refresco de cola), Hennessy Ginger (con agua ginger), Hennessy Tiki (con jugo de piña, jarabe de maple y limón), e incluso con aguas de sabores típicas mexicanas como el Hennessy Jamaica o la Hennchata (con agua de horchata), estos serán algunos cocteles que se estarán compartiendo a quienes quieran pasar un rato agradable dentro El Búnker y vivir la experiencia Hennessy, donde conocerán el proceso de elaboración de estos tragos especiales a partir del destilado, finalizando con la parte más divertida, una cata para probar cada mezcla.

Además, dentro de su Truck, serás testigo de algunos patrocinios de la marca como los que tiene actualmente con Saúl “El Canelo” Álvarez y a nivel global con la NBA, y descubrirás datos de gran relevancia, por ejemplo, que Hennessy pertenece al grupo LVMH, el portafolio de marcas de lujo más importantes del mundo, junto a Louis Vuitton, Dior, Moët, o que fue el primer destilado en llegar a México, gracias a Porfirio Díaz en el año 1900.



La experiencia del Truck Hennessy llega a nuestra ciudad



Podrás disfrutar de las mezclas que se crean con cada botella

Hennessy, al ser la marca número uno de destilados a nivel mundial, cuenta con una gran historia detrás, que busca contar tanto a su consumidor fiel y asiduo, como a las nuevas generaciones, quienes tienen gustos más diversos y están siempre en búsqueda de nuevas experiencias.

Visita el Truck Hennessy en Plaza Andares, sobre el boulevard, ¡solo durante el mes de septiembre! ♦



f Hennessy
 @hennessy
 @hennessy



Colomitos



MARISCOS ESTILO JALISCO

📍 Colomos 2218, Guadalajara 📍 Av Guadalupe 1370, Zapopan

📱 @colomitoscocinademar

FUSIÓN CONTEMPORÁNEA

Mochomos conecta distinción y sabor en un ambiente moderno

Si lo que quieres es vivir la experiencia de disfrutar un corte de alta calidad, platillos originales y especialidades únicas, Mochomos es el lugar perfecto para ello. Este restaurante-bar cuenta con cocina de autor, un amplio menú y una selección de vinos muy especial. Toda esta combinación logra que el comensal tenga una experiencia completa en medio de un ambiente excepcional. Deléitate con esta propuesta de fusión sonorense que pone a tu mesa los cortes y mariscos más limpios, frescos y de calidad inigualable, atrapando por completo todos tus sentidos. ♦



Carne Mochomos



Tipo de cocina:
Fusión sonorense



Más de 80
platillos



Ideal para:
Negocios & Familia



Delivery:
Rappi



Reservaciones
por OpenTable



Filete Kawi



Hongo Porteño

El toque de Mochomos

- Filete Kawi
- Tomahawk
- Filete en su jugo
- Pulpo y Camarón al Bacanora
- Gin Mediterráneo
- Mostachón de Nutella

Explora el menú aquí



www.mochomos.mx

The Landmark Av. Paseo de los Virreyes No. 45 Locales P20-P22.

Fracc Plaza Corporativa

33 1514 5753

33 3015 8344

Mochomos Guadalajara

@mochomosgd



mochomos

PLAYERS'
Restaurant's
CHOICE '22

PRESENTADO POR:

VINOTECA

¡GRACIAS POR ELEGIR
A TUS FAVORITOS!

+25 MIL PERSONAS
PARTICIPARON

MUY PRONTO CONOCEREMOS LOS



FAV | 2022
RESTAURANT

Síguenos en nuestras redes

   PLAYERS of life - Revista: Guadalajara

#PLAYERSRESTAURANTS

FIBRAGDL

AGORA

REPUBLICA
Orendain

TopoChico

VentuP

BANDORTE

CROWN PARADISE CLUB

TANGAMANGA

SPORT CITY

ciel

Sigma

MONTE XANIC

wework

NocheBuena

OpenTable

better balance

Hilton

FOODSERVICE

ROSLER

LA REINVENCIÓN DE UN CLÁSICO

Fresco, moderno y sofisticado. Todo eso y más es el E8, un coctel clásico y coqueto ideal para el verano ciudadano.

Creado en el flemático Londres por el mixólogo y bartender Kevin Armstrong en el cocktail bar Milk & Honey. La versión mexa, que cambia el vodka por el mezcal para darle un toque diferente, es obra de la emprendedora y foodie tapatía Ale Moreno. Con pocos ingredientes puedes preparar la bebida y despedirte del verano con la elegancia británica y la alegría de México.

INGREDIENTES

- 15 mililitros de Aperol
- 15 mililitros de jarabe de maracuyá
- 5 mililitros de azúcar maracuyá
- 20 mililitros de jugo de piña
- 15 mililitros de jugo de lima
- 30 mililitros de mezcal 33
- Rebanadas de piña

MEZCLA, AGITA Y SIRVE

Mide los ingredientes y ponlos en una coctelera. Agrega hielo y agita con ganas. Sirve en un vaso old-fashioned con un par de cubos de hielo. Adorna con un pequeño triángulo de piña.



ALE MORENO

Es creadora de More Shots, la emprendedora lleva la fiesta a tu fiesta en cualquier parte del país. Sus cocteles son el recuerdo feliz que te quieres llevar para siempre.
@ moreshots



UNA HISTORIA DIGNA
DE CELEBRARSE



restaurantlosarcos.com

AGUASCALIENTES | CDMX | CULIACÁN | GUADALAJARA | JUÁREZ
LEÓN | MAZATLÁN | MEXICALI | MONTERREY | TIJUANA | TOLUCA



ALMA ARTESANAL

Destinadas a un mercado de mayor poder adquisitivo y con diseños exclusivos, descubre las cervezas que te convertirán en un fiel seguidor de la malta y el lúpulo

MINERVA

La decana de las cervezas artesanales, Minerva empezó en 2004 su viaje por los paladares de los tapatíos antes de conquistar a los mexicanos. Desde entonces no han parado de cosechar éxitos. En 2010 ganaron la medalla de oro en el World Beer Cup con su cerveza Pale Ale; fue la primera artesanal nacional en llevarse el primer lugar en el “mundial de las cervezas”.

Un año después rompió otro hito: fue la primera de su segmento en entrar a un supermercado.

Como parte de su expansión, abrieron su propio taproom en la parte exterior de la cervecería y convirtieron el interior en una galería en la que “se encuentran obras e intervenciones en gran formato realizadas por artistas mexicanos independientes”.



Prueba la Minerva Stout. De cuerpo robusto y color negro profundo, tiene sabores a cacao y café gracias a su malta tostada. Pruébala con cortes de res, quesos fuertes o un brownie de chocolate. Querrás repetir.



El estilo belgian Golden ale de Finísima es ideal para combinar con mariscos y comida ligera, aunque puede degustarse con casi cualquier alimento. Su cuerpo mediano, aromas dulces y sus 6.5 grados de alcohol la hace ideal para disfrutar sin culpa.

FINÍSIMA

Orgullo regiomontano, Finísima tomó a México por sorpresa al mercado de las cervezas artesanales y comenzó a conquistar paladares muy pronto. Inspirada en la cultura nacional del siglo pasado, con especial atención en el séptimo arte y la plástica.

Con una apuesta por obtener un balance perfecto, la “chela” regia está hecha de tres ingredientes de la más alta calidad. Maltas pilsner americanas de trigo blanco, lúpulo hallertauer y levaduras estilo belga.

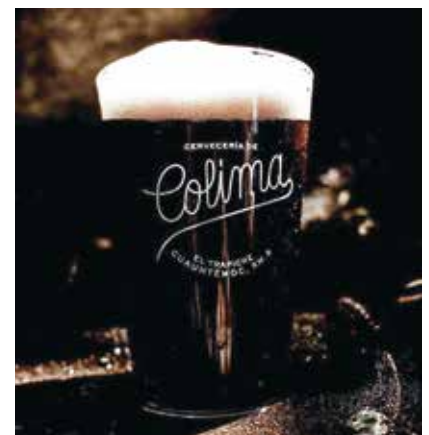
Además, han construido una imagen única para una cerveza especial. El estilo gráfico y su botella están inspirados en el surrealismo de las décadas de los 50 y 60; ofrecen en su tienda copas diseñadas para que tengas una experiencia bohemia inolvidable.

COLIMA

El secreto mejor guardado del tercer estado más pequeño de México. Cervecería de Colima comenzó a operar en 2014 inspirados en la tradición colimense. Con seis marcas en el mercado (Colimita, Piedra Lisa, Páramo, Ticús, Cayaco y Río de Lumbre), apelan por lo sencillez de destapar una botella y dejar que el tiempo transcurra sin prisa.

Su planta de producción está en las faldas del Volcán de Fuego en una vieja fábrica de refrescos. Sólo para el mercado nacional producen hasta 30 mil hectolitros de la bebida; además que tienen un proyecto para cocinar y probar cervezas experimentales.

Se han expandido y cuentan con espacios dedicados al disfrute de la comida y la bebida bajo el nombre de Trapiche. Tienen cuatro sedes donde la gastronomía colimense es la gran protagonista.♥



Elige la Ticús si quieres disfrutar de su espuma color crema y sabores a frutos secos, trigo y café. Ideal para probar con cortes y verduras a las brasas.



"Los mejores zarandeados estilo Nayarit"





COMO ANTOJITO, NADIE NIEGA QUE EL TACO ES RICO; COMO NEGOCIO, TAMPOCO

Si tuvieras un minuto para enlistar algunas de las taquerías que conoces, ¿cuántas serías capaz de recordar? Elemento fundamental en nuestra cultura, el taco es también un negocio redondo, así como la tortilla que le da sustento



Por Rodrigo Pérez Rembao

Si te pidieran pensar en los cinco platillos más representativos de la gastronomía mexicana, ¿qué sería lo primero que llegaría a tu mente? Sin acceso a ningún tipo de estadísticas que lo sustenten, pero con el conocimiento de causa que me dan casi 50 años viviendo en este país, me atrevo a asegurar que los tacos ocuparían un lugar indiscutible en tu selección. Bien visto, lo que los mexicanos hemos llegado a hacer con una tortilla, desde la época de Moctezuma (finales del siglo XV), resulta espectacular. Y un agasajo, también.

“Tortilla de maíz enrollada con algún alimento dentro, típica de México”. Así lo define el diccionario de la Real Academia Española. De pastor, de cochinita, de canasta, de barbacoa, de cecina, de carne asada... la lista es casi interminable, ya que todo cabe en una tortilla “sabiéndolo acomodar”. De acuerdo con el censo realizado por el INEGI en 2019, para entonces existían casi 123,000 taquerías registradas a lo largo y ancho de México. Más lo que se haya acumulado hasta el momento. Entre las ciudades con mayor densidad aparecen Guadalajara, con 2,810, seguida de Puebla, con 2,334. Hablando específicamente de la Ciudad de México, este mismo estudio reveló que el 94% de la población vivía a menos de 5 minutos de una taquería.

Otra investigación, esta a cargo del Gabinete de Comunicación Estratégica, un despacho enfocado en investigar y analizar la opinión pública, señala que más del 28% de los mexicanos reconoce en los tacos su antojito predilecto, muy por encima de las flautas, los sopes, las tortas, entre otros tantos. “...todos, albañiles, voceadores, pepenadores, basureros, violinistas, camioneros, monjas, periodistas [...] todos le entramos a la taqueada, todos comemos tacos, todos los arrebatamos con la mano, los tragamos de prisa,



Desde el siglo xv hasta la fecha el taco un favorito para los mexicanos.

la Feria Internacional de Franquicias. A este porcentaje, el mismo Jude suma otra cifra reveladora: alrededor de 900,000 personas se ven beneficiadas con un empleo relacionado a estos comercios.

Más del 17% del personal que ha encontrado ocupación en la industria restaurantera labora para un establecimiento enfocado en la preparación de tacos y tortas, según datos de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac).

Solo la industria de la carne genera alrededor de 80,000 empleos directos, una cifra que podría parecer menor, si se compara con los más de 200,000 que genera la industria de la tortilla. Y es que, de acuerdo con registros del Consejo Nacional de la Tortilla

nos chupamos los dedos porque están siempre de chuparse los dedos...”, escribió Elena Poniatowska en “El último guajolote”, texto incluido en su libro Luz y luna, las lunitas.

DATOS SOBRESALIENTES DE ESTA INDUSTRIA

Cada 31 de marzo, desde 2007, México honra este antojito celebrando el Día del Taco, aunque nadie, en realidad, necesita de celebraciones para ir a disfrutar de una orden. De acuerdo con información publicada por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), se estima que el consumo de tacos supera los 22 millones de toneladas al año. Esto se logra gracias a que 5 de cada 10 mexicanos los comemos por lo menos una vez a la semana. Por cierto, ¿tú cada cuánto los comes?

Hablando solo de marcas que se han convertido en franquicias, pero sumando a los tacos el rubro de las tortas, se trata de una aportación al Producto Interno Bruto (PIB) de más o menos 6%, según información de Jude García, director de

NUESTROS FAVORITOS

De acuerdo con la encuesta El Taco Favorito de México, realizada por el Gabinete de Comunicación Estratégica, estos son los cinco tacos que más pedimos los mexicanos:

- **Al pastor** (elegido por el 21% de los encuestados)
- **Bistec** (13% de los encuestados)
- **Carne asada** (11% de los encuestados)
- **Suadero** (8% de los encuestados)
- **Carnitas** (7% de los encuestados)



(CNT), en México existen alrededor de 130,000 tortillerías, lo que se traduce en una derrama económica de una módica cifra de casi 150 mil millones de pesos al año.

Todo un símbolo de identidad en nuestro país, el taco, en cualquiera de sus múltiples variantes, fue nombrado patrimonio cultural de la humanidad en 2017, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la ciencia y la Cultura (UNESCO).

EL TACO TAMBIÉN ES PRODUCTO DE EXPORTACIÓN

Pero, si creías que los tacos solo se pueden comer en México —o en Estados Unidos, dada la cercanía—, debes saber que estás en un error. ¿Te imaginas, por ejemplo, comer un buen taco de carnitas en Copenhague, Dinamarca? ¿O un taco de chilorio en Estocolmo, Suecia? El gusto por los tacos ha llegado a tal grado, que varios mexicanos han decidido llevarlos a otros países.

Entre los casos más destacados está el de Rosío Sánchez, quien fue chef pastelera en NOMA, uno de los restaurantes más premiados del mundo, ubicado en Copenhague, y renunció para abrir La hija de Sánchez, un restaurante en el que ofrece tacos de barbacoa, mole y queso fresco, entre otros. Para completar la experiencia, la mexicana también ofrece micheladas y tepache a los daneses.

También en Helsinki, Finlandia, hay establecimientos en los que es posible disfrutar de unos buenos tacos mexicanos: Taquería el Rey (ofrece de barbacoa, carnitas, pescado capeado y flor de calabaza, entre otros) Pueblo (donde puedes encontrar tacos de alambre o de tinga, por ejemplo) y Taquería Ahorita (que incluye en el menú tacos de lechón y de pescado, además de ofrecer guacamole para acompañar).

¿Y qué pasaría si un día, estando en Estocolmo, se te antojaran unos tacos al pastor, de bistec o de chilorio? Bastaría con que fueras a La Neta, un restaurante en donde podrías pedirlos, junto con un flan de vainilla como postre.

Como lo más probable es que te encuentres en una ciudad de México, donde si algo sobra son taquerías, te sugerimos ir cuanto antes a cualquiera de tus favoritas (porque seguro tienes varias) y no quedarte con el antojo, después de haber leído todo lo anterior. ♦

¡ Buen provecho!



EL PATIO




TLAQUEPAQUE
DESDE 1982



Chile en Nogada

#Elreydeloschiles

Música en vivo • Mariachi Femenil

www.elpatio.com.mx  [elpatiotlaquepaque](https://www.instagram.com/elpatiotlaquepaque)   [elpatiorestaurante](https://www.opentable.com/elpatio)

Andador Independencia 186 Col. Centro, San Pedro Tlaquepaque, Jalisco
Reservaciones (33) 3635 1108 /  (33) 3956 8454

Exalta tus sentidos

Visitar Cuerno es sinónimo de satisfacción para todos tus sentidos, gracias a su alta cocina, imponentes instalaciones y un ambiente que sorprende



Disfruta de Cuerno en Ciudad de México, Guadalajara y Monterrey

La experiencia Cuerno arranca desde el momento en el que cruzas la puerta. El diseño de sus modernos espacios deslumbrará tus ojos gracias a una arquitectura y decoración vanguardista, donde cada uno de los detalles ha sido cuidado meticulosamente. Grandes candelabros se imponen con mágicos destellos, mientras que la iluminación hace juego para crear un ambiente peculiar y elegante.

Este icónico restaurante ha consolidado su concepto de fine dining. Los sabores están exaltados por la parrilla norestense, con ingredientes e insumos artesanales y de alta calidad. El menú es elaborado por expertos de alta cocina, que sorprenden a todos con carnes, pescados, ensaladas, postres y un maridaje que encaja como pieza perfecta del rompecabezas.

Visita Cuerno en cualquier día de la semana y disfruta de una experiencia llena de sabor en instalaciones que te trasladarán en el tiempo. ♦



El filete en su jugo que te hará salivar como nunca



¿Te imaginas este Block de Filete reinando tu mesa?



Si no comes carne, el Maki de Betabel Asado es una gran opción

El toque Cuerno

- **Entrada:** Te recomendamos los ostiones a las brasas en salsa negra.
- **Antojo:** No puedes dejar de experimentar con sus diferentes tacos.
- **Plato fuerte:** Los cortes son un referente del buen gusto de Cuerno
- **Postre:** El must es el Pastel de Campechana



¡Visita Cuerno!



www.costeno.com/cuerno
 Blvd. Puerta de Hierro 4965
 33 1580 9868 / 33 1580 9869

/Cuerno Andares
 @cuernoandares



Concepto:
 Restaurante-Bar Top
 Fine Dining



Ideal para:
 Negocios / Amigos



**Ganador del Six
 Star Diamond
 Award**



Delivery:
 Rappi



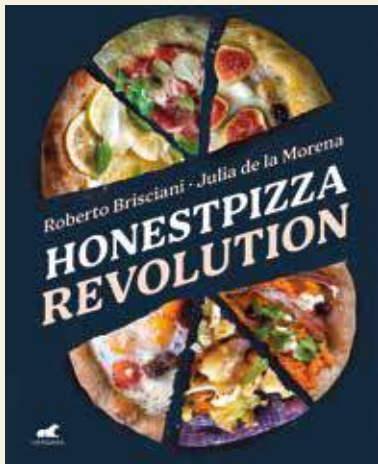
MICHELLE FREYRIA

FOTÓGRAFA ESPECIALIZADA EN RETRATO, EDITORIAL, GASTRONOMÍA Y BOUDOIR

MFREYRIA@GMAIL.COM MICHELLE FREYRIA @MFREYRIA 3331397188

ADIÓS REMORDIMIENTOS

Descubre opciones saludables para alimentarte de manera sabrosa y sin pensar en las calorías



HONESTPIZZA REVOLUTION

de Roberto Brisciani y Julia de la Morena

Icono de la gastronomía italiana y un clásico mundial, la pizza revolucionó la forma de alimentarse en el mundo. Eso lo saben Roberto Brisciani y Julia de la Morena, quienes presentan un libro que avanza en ese mismo camino: la transformación de un alimento.

“HonestPizza Revolution” ofrece una nueva forma de preparar un clásico. Con más de 60 recetas de pizzas, panes y postres, aquí las bases son de masa integral y ecológica, elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados.

“Este es un libro imprescindible para los amantes de las masas, y para todo aquel que se atreva a cocinar recetas fuera de serie, descubrir nuevos ingredientes, texturas y sabores y consumirlos de manera saludable, disfrutando siempre del proceso”.

SABORES

de Yotam Ottolenghi

La cocina vegetariana nunca se vio tan espectacular como con las recetas del empresario gastronómico Yotam Ottolenghi. En su libro “Sabores”, el restaurantero renueva los cánones del vegetarianismo y lo pone en un nivel superior. No se trata de ensaladas, aquí se habla de técnicas únicas.

El ejemplar, editado bajo el sello de Salamandra, está dividido en tres partes, donde se explican métodos como el braseado, los cuatro emparejamientos básicos de las verduras “y la gama de intensidad de sabor”.

Con más de 100 recetas originales, Ottolenghi presenta un libro que se antoja desde la primera página. Cada platillo está ilustrado con fotografías para que no se trate sólo de seguir paso a paso la fórmula, sino que abras apetito recién empieces a picar tus vegetales y amasar la pasta.



FAST FOOD SALUDABLE

de Chef Bosquet

Comer rápido y con balance nutricional suele ser una contradicción. Gracias al Chef Roberto Bosquet eso ya quedó en el pasado y ahora se puede cocinar en poco tiempo y con ingredientes saludables y llenos de sabor. Es hora de decir adiós a los productos ultraprocesados, al azúcar y a las harinas refinadas.

En libro “Fastfood saludable” descubrirás estrategias para aprovechar mejor tus comprar y elegir productos locales y adecuados a tu contexto, además de “70 recetas fáciles y healthy para desayunos, comidas, cenas y postres apetitosos, que te inspirarán y te ayudarán a cambiar tu rutina alimentaria para siempre”.

El especialista también ha escrito “Comer sin Remordimientos” y “Express”. Chef Bosquet fue ganador del concurso The BestFoodie y consejero en la sexta temporada de MasterChef en su versión española. Es un apasionado de la cocina, bombero y triatleta.♥

MEMPHIS

BBQ

BIG ANGUS BURGER

CON TIRAS DE CEBOLLA EMPANIZADAS,
CARNE DE PUERCO DESHEBRADA Y SALSA BBQ



BURGER OFICIAL DE LA NFL

**ANOTA EN
CADA MORDIDA**

ALIMENTATE SANAMENTE.

La NFL y sus equipos se examinan de toda responsabilidad relacionada con este producto/promoción.
© 2022 Carl's Jr. Restaurants LLC. Todos los derechos reservados.



Solidez, formalidad y trascendencia, son palabras que definen a Forja Grupo Inmobiliario

FORJAN EL FUTURO INMOBILIARIO

Francisco Sahagún y Luis Parra impactan en la industria inmobiliaria a través de alianzas que generen un cambio positivo en la sociedad

Francisco Sahagún y Luis Parra, jóvenes empresarios, fundaron Forja con la firme ideología de aportar a nuestro país nuevas oportunidades de empleo, a través de cada proyecto que su grupo inmobiliario construye.

La dupla que hacen crea el híbrido ideal entre la creatividad y estrategia que Francisco y Luis tienen, y que define el objetivo claro de Forja: crear proyectos sumamente retadores y convertirlos en ganadores, que puedan perdurar en el tiempo.

Ambos emprendedores tenían la visión de desarrollar proyectos de alto valor, para así convencer a los grandes inversionistas que siguieran apostando por construir en México. De esta manera, se lograría retener la inversión extranjera en nuestro país, lo cual los llevó a crear Forja.

Debutaron con Sao Paulo Vertical, edificio que ya se encuentra al 95% de su venta y Sao Paulo Urbano donde habrá una torre de 26 niveles y que actualmente ha sido un éxito en preventa.

Ambos proyectos multifacéticos e innovadores, espacios familiares y empresariales con una oferta comercial importante, que brinda el confort de tener todo lo necesario en un mismo lugar, con una propuesta vanguardista que detona satisfacción y exclusividad, además de estar ubicados en el corazón de la zona financiera de Guadalajara. Para este proyecto, como para todos los que construyen, siempre contratan a los más destacados expertos de cada tema, además que también dan oportunidad a emprendedores y proveedores pequeños, artistas y artesanos mexicanos para participar en diferentes temas como decoración, herrería, muebles,

etc., fomentando así un ganar-ganar para todos los involucrados y potencializando el trabajo en equipo.

“Tenemos la fortuna de contar con la confianza de los inversionistas, nuestro trabajo va enfocado en darle valor humano a los bienes monetarios de nuestros inversionistas, siempre buscando el impacto positivo en la sociedad”, apuntan.

Actualmente, Forja tiene cuatro proyectos activos, uno de oficinas, dos de departamentos y uno hotelero con residencias en Riviera Nayarit.

KAUYUMARI, EL SUEÑO AHORA TANGIBLE

Ubicado en la Riviera de Nayarit, este es -hasta ahora- la joya de la corona de Forja, la parte tangible de lo que venían soñando realizar algún día, y que reúne toda la misión y visión del grupo inmobiliario; para este enorme proyecto, trabajarán con una de las tres marcas de hotelería más grandes y lujosas del mundo, noticia que próximamente podrán dar a conocer.

“Buscamos el terreno perfecto para desarrollar el proyecto, que fuera en beneficio de la comunidad y que sobre todo diera empleos directos a la gente que ahí vive”, nos comparte Luis Parra. En este momento, Kauyumari se encuentra en la fase de conceptualización, arquitectura y diseño.

Francisco Sahagún y Luis Parra no tienen miedo de pensar en proyectos disruptivos, accionar, buscar los “cómo sí” y hacerlos realidad; determinación, visión e innovación está en su ADN y en el de Forja Grupo Inmobiliario.♦



Kauyumari es el próximo proyecto de Forja en la Riviera de Nayarit

“Nos dimos cuenta que para cambiar a México y generar un verdadero impacto positivo en la sociedad teníamos que seguir generando empleos”



Conócelos
forjadp.com
forjagrupoinmobiliario



SAO PAULO URBANO





bl NETWORKS
connecting the world

Tenemos las mejores soluciones
para cualquiera de tus necesidades

Plataforma
de Aprendizaje



Aulas Híbridas

Oficinas Colaborativas



Espacios
Personales
de Trabajo



Somos una **empresa orgullosamente mexicana**, experta en sistemas de video colaboración y educación a distancia.

Nuestra principal misión es **convertir la video conferencia en una herramienta universal y conectar a las personas en cualquier parte del mundo** a través de soluciones potentes, confiables, sencillas de usar, adoptar y mantener.

Contamos con el apoyo y representación de las mejores marcas en comunicaciones unificadas, tecnología para la educación y administración de redes.

zoom

logitech



solarwinds

Five9

D2L

neat.

y muchas más . . .



Visita: www.b1networks.com.mx

FIESTA POR 25 AÑOS DE AUDI EN MÉXICO

Desde el 2007, la agencia Audi Center Galerías es líder regional de la marca alemana

Con 15 años siendo la agencia número uno de la marca alemana en la ciudad, la sucursal ubicada en Av. Vallarta, muy cerca del centro comercial Galerías celebra los 25 años de Audi en nuestro país.

Jorge Dávalos, Gerente Comercial, nos comparte acerca de los distintos factores que han influido todos estos años para que Audi Center Galerías sea la agencia con mayor posicionamiento y mejores números, ya que se encuentra en el primer lugar de ventas de la plaza Guadalajara.

Comenzando por la estructura del edificio, tipo Hangar, la cual ha sido galardonada a nivel mundial, y que sin duda aporta en gran medida a la experiencia que los clientes viven cada que visitan el lugar, donde podrán encontrar los más exclusivos y novedosos modelos del gigante automotriz y deleitarse la pupila con el lujo de los automóviles que están expuestos ahí.

El plus, y gran factor diferenciador de Audi Center Galerías, son las configuraciones especiales que realizan, dependiendo las necesidades específicas de cada uno de sus clientes. Personalizan los autos con base en lo que cada comprador requiere, les dan opciones distintas, que pueden ir desde molduras, asientos, terminados, rines con algún diseño distinto, entre otras alternativas más; en pocas palabras, dan un valor agregado a sus coches, ya de por sí de calidad Premium.

“Invitamos a los clientes a que se acerquen a la agencia, los escuchamos, y cumplimos sus deseos, nuestro objetivo es que tengan un vehículo muy particular, que proyecte su esencia, para que así sientan pertenencia con su coche y con la marca”, menciona Dávalos.

El excelente servicio post venta los ha distinguido del resto, ya que cuentan con la mayor retención de clientes, así como la de mayor satisfacción una vez que el com-



Hacer que el cliente se sienta especial, es el objetivo principal del equipo de ventas de la agencia

prador ha adquirido su vehículo, “no solo es vender por vender o ganar por ganar, el cliente tiene que quedar totalmente satisfecho”, apunta el Gerente.

Además de esto, Audi Center Galerías es concesionario e-tron, y uno de los únicos dos que cuentan con una electro-unidad para cargar con 50 kW tu vehículo eléctrico, lo que hace que el proceso de carga sea más rápido.

Junto al acompañamiento constante, un punto muy importante es contar con un equipo comprometido, apasionado y experto en el tema, que dé el seguimiento adecuado al cliente y le genere confianza y, sin duda, Audi Center Galerías lo tiene. Su equipo de ventas está conformado por siete asesores certificados por AUDI AG, quienes han hecho carrera dentro de la agencia, prueba de ello es que algunos de los asesores comerciales llevan hasta 17 años aportando toda su experiencia a esta sucursal.

Invitan a los amantes de los vehículos y clientes a la exhibición de autos clásicos de primera generación como parte de la celebración de los 15 años de Audi en nuestro país, la cual tendrá lugar en las instalaciones de la agencia del 1ero al 7 de septiembre. ¡Sean todos bienvenidos!♥



“Invitamos a los clientes a que se acerquen a la agencia para que así sientan pertenencia con su coche y con la marca”

[f audicentergaleriasvanguardia](#)

[@ audicentergalerias](#)

[audigalerias.com](#)



Audi Center Galerías



FIBRAGDL



¿POR QUÉ COMPRAR O VENDER TU PROPIEDAD CON ProFibra?

NUESTRO TRABAJO **ProFibra**

Nos enfocamos en generar y crear estrategias profesionales en cada etapa del proceso de comercialización inmobiliaria, enfocándonos particularmente en cada operación y dando una atención más personalizada y específica a cada uno de nuestros clientes e inversionistas.

Algunos de los servicios que ofrecemos para garantizar una operación más eficaz en el proceso de compra venta de inmuebles son los siguientes:

- Avalúo de la propiedad hecha por un perito especialista en la materia.
- Estrategia de comercialización y difusión a nivel tradicional así como digital en campaña publicitaria de redes sociales y páginas web.
- Gestión y asesoramiento de trámites jurídico legales de todo el proceso de comercialización hasta la escrituración de la misma.
- Filtración y perfilamiento de clientes potenciales.
- Tomas de video y fotografía profesional para potencializar la imagen de la propiedad.
- Estrategia fiscal para exentar impuestos sobre la renta en la operación y sobre todo el asesoramiento personalizado en todo el proceso de venta o adquisición del inmueble.

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una desarrolladora y constructora de oportunidades inmobiliarias de todo tipo, desde gestionar inversiones en bienes raíces hasta llevar a cabo el diseño, construcción y desarrollo de portafolios. De este modo generando valor a nuestros stakeholders (grupos de interés) mediante los servicios y beneficios que ofrecemos.

Así mismo como operarlos de manera profesional para obtener rendimientos atractivos para cualquier tipo de inversionista.

Fibra gdl se conforma en dos subdivisiones; Profibra se enfoca en la comercialización e inversión en bienes raíces propios y de terceros, por otra parte Cfibra, siendo el brazo principal como constructora de proyectos en desarrollo inmobiliario.

ProFibra

VALOR AGREGADO

Compra en crypto



Experiencia en construcción



Remodelación



Fibra GDL
Agora Desarrollos

33 2338 9714 ó 33 1987 2754
FIBRAGDL.COM

fibra_gdl
agoradesarrollos





Lic. Ignacio Ramírez Ramírez
CEO y Fundador de INVERTI

LÍDERES EN DESARROLLO INMOBILIARIO

Con más de tres décadas de experiencia y bajo el liderazgo del Lic. Ignacio Ramírez Ramírez, CEO de INVERTI, la organización se ha consolidado como la número uno del sector, ofreciendo proyectos integrales para clientes e inversionistas

Sus comienzos en el mundo inmobiliario datan de 30 años atrás, cuando Ignacio tuvo la idea de hacer un desarrollo habitacional en un terreno que le había sido heredado y para el cual su principal intención era venderlo. Esta fue la manera como tuvo su iniciación con el tema relacionado con los permisos necesarios para llevar a cabo un proyecto de esta índole.

Considerando que hace 30 años no existía profesionalmente el tema de las gestiones y los permisos, el Lic. Ramírez detectó un área de oportunidad en el ámbito de los desarrolladores, lo que derivó el planteamiento de INVERTI.

A lo largo de su trayectoria ha conseguido gestionar más de 100 proyectos inmobiliarios gracias a las reforzadas y perfeccionadas áreas en las que se divide la empresa: Inverti Consultoría, Inverti Gestión, Inverti Real Estate, Inverti Capital e Inverti Desarrollo todas enfocadas en las necesidades específicas de cada cliente.

SERVICIOS INTEGRALES

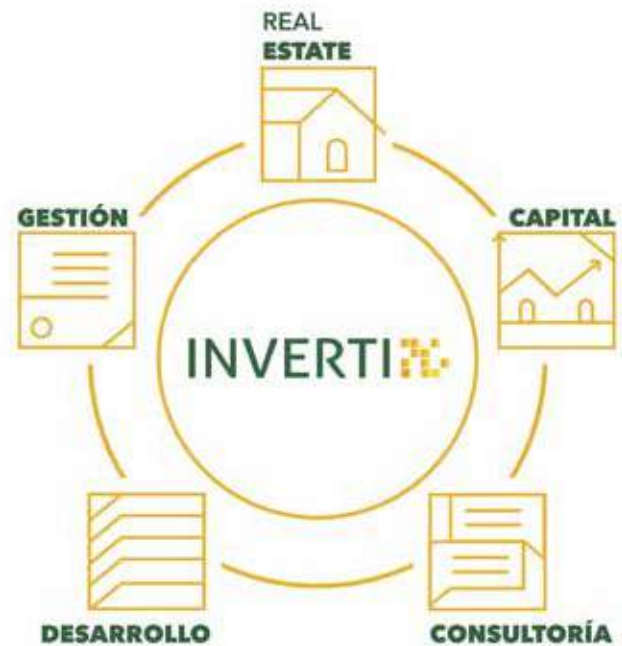
La primera área es INVERTI Consultoría, que se encarga de detectar las mejores oportunidades para los desarrollos en determinados terrenos y asesora a los propietarios o empresas que quieren comprar dichas propiedades, brindándoles un informe especializado con los beneficios que se pueden obtener de estas.

La segunda área de la empresa es INVERTI Gestión, trámites de permisos ante autoridades de gobierno, esta labor es la más solicitada y la cual cuenta con mayor número de personal. También está INVERTI Real Estate, donde se asesora al desarrollador para comercializar sus oficinas, locales comerciales, así como la inversión que desea realizar en terrenos.

La cuarta área es INVERTI Capital, que genera negocios inmobiliarios con equilibrio óptimo de certeza legal, solidez financiera, eficiencia fiscal, experiencia comercial y máxima rentabilidad. Gracias a la experiencia y metódico análisis de expertos, esta área ofrece a sus clientes un modelo seguro e integral de inversión y desarrollo inmobiliario.

Por último, pero no menos importante está INVERTI Desarrollo, el cual lleva a cabo proyectos inmobiliarios respaldados por su amplio conocimiento del mercado y constante análisis de tendencias, asegurando así maximizar la plusvalía, rentabilidad y calidad de vida para sus clientes. Lo anterior siempre en armonía con el Desarrollo Sustentable del entorno, buscando la creación de comunidad y un estilo de vida vanguardista.

INVERTI es una organización integral que brinda a sus clientes servicios relacionados con el mundo inmobiliario en un concepto 360°, ofreciendo a inversionistas y desarrolladores proyectos completos para que el proceso de toma de decisiones sea certero, transparente y seguro. ♦



<https://www.inverti.com.mx/>

☎ 33 3817 0656

📘 inverti.gdl

📷 invertigdl

🏢 Inverti Corporativo

🐦 @invertigdl

INVERTI **30** ANIVERSARIO



Vive unas vacaciones únicas en Puerto Vallarta, el lugar ideal para que la familia entera se divierta dentro de las instalaciones exclusivas del resort

Con el objetivo de que todos los huéspedes disfruten en todo momento de sus vacaciones, esta temporada vive momentos mágicos y experiencias memorables en Crown Paradise, el resort perfecto que combina las hermosas vistas que tiene Puerto Vallarta y el ambiente perfecto de Crown.

El hotel cinco estrellas con todo incluido celebra la diversión y descanso, asegurando que cada minuto esté lleno de placer para todos los integrantes de la familia, desde el más pequeño en el Baby Paradise, donde bajo la supervisión de profesionales podrán realizar juegos y talleres, visitar el Kids Club y el AquaPark, un parque acuático equipado con un barco pirata, nueve toboganes y chorros de agua que garantizan horas de risas, mientras que al mismo tiempo los adultos podrán disfrutar de una alberca exclusiva y pedir su trago favorito.

Gracias a su ubicación privilegiada frente al mar, los huéspedes podrán observar una vista excepcional y con fácil acceso a

la playa. El resort se encuentra dentro de la zona hotelera de Puerto Vallarta, a solo 15 minutos del aeropuerto, lo que facilita la llegada de los visitantes y aligera el traslado a diferentes puntos turísticos de la ciudad.

Además Crown Paradise Club Puerto Vallarta te ofrece una verdadera experiencia culinaria en cualquiera de sus tres restaurantes gourmet con servicio a la carta que te llevarán a un viaje por Italia, Francia y Oriente; además, cuentan con otro restaurante buffet de comida internacional, la familia entera quedará satisfecha con sus platillos favoritos. Su variedad de bebidas harán disfrutar aún más la estancia, esto sin olvidar la carta especial para los niños, así ellos también podrán pedir lo que más les guste.

Hospedarse en Crown Paradise Club Puerto Vallarta garantiza momentos de relajación, diversión y entretenimiento inigualables para toda la familia. Es momento de crear momentos mágicos con tus personas favoritas.♥



Infinity Pool

CONTACTO

www.hotelcrownparadisecubpuertovallarta.com

[/CrownParadiseClubPuertoVallarta](https://www.facebook.com/CrownParadiseClubPuertoVallarta)

[crownparadisemx](https://www.instagram.com/crownparadisemx)



CROWN PARADISE CLUB
ALL INCLUSIVE RESORTS

30 AÑOS

ENCENDIENDO
EMOCIONES



Creemos en la luz, como uno de los mejores recursos para optimizar espacios y crear experiencias totalmente únicas. Conoce nuestra trayectoria, llenos de luz, tecnología, optimización de espacios y confianza. Siempre creciendo de la mano de nuestros clientes, proveedores y colaboradores.

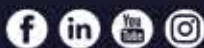
**¡30 AÑOS ACOMPAÑÁNDOTE
EN CADA LUGAR Y EN CADA MOMENTO!**



STKLED2X17-N



AGRO-EXL100F



megamex.com.mx

Miluminación
megamex



EL EPICENTRO DEL VANGUARDISMO

Zentral es el desarrollo de usos mixtos que sorprende a Guadalajara, está ubicado en el corazón de la zona más exclusiva y moderna de la ciudad

Con más de tres décadas enfocados a la conceptualización, administración y puesta en marcha de desarrollos, Frava Inmobiliaria está al frente de la comercialización del proyecto que atrae la atención de todo Guadalajara.

Zentral es el desarrollo de usos mixtos que brinda espacios residenciales, comerciales y corporativos. Contará con tres torres que serán un ícono de Jalisco por su diseño y construcción.

En la actualidad ya están totalmente construidas las Torres 1 y 2, con departamentos de 80 a 135 m², estas han ganado altos porcentajes de plusvalía que benefician directamente en altos rendimientos para los inversionistas. El 98% de dicha área ya fue comercializada y actualmente se encuentra en la etapa de construcción de la 3ª Torre, que cuenta con espacios que tienen un precio de salida de \$3 millones de pesos.

Como parte de los grandes atractivos que brindará Zentral están sus amenidades, ideales para todos los miembros de la familia, entre los que destacan spa, infinity pool, snack bar, fire pits, ludoteca, centro de negocios, salón de eventos, gimnasio con coach, salón de fiestas, áreas verdes, lobby, concierge, housekeeping, mensajería y muchos más.

El Sky Garden, será el centro de reunión para los adultos, ahí se ubican jacuzzis al aire libre, asadores, lounge, un roof garden y un original hamacal.

La ubicación privilegiada de Zentral asegura su alta plusvalía al estar rodeada de los centros comerciales más importantes de la región. Está a solo 5 minutos de Andares, cercano a hospitales, escuelas, clubes deportivos y otras importantes ofertas de servicios que harán que los residentes tengan una vida integral. ♦

PREVENTA
TORRE 3
DESDE
\$3.00
MOP



Lobby Torre 2



Gimnasio y Sky Garden Piso 23

- zentralresidencial.com
- residencial.zentral
- /ZentralResidencial
- @zentral_resid
- @residencial.zentral
- (33) 3611 3660
- (33) 3487 5440
- jsalcedo@frava.com.mx



AGI INSURANCE

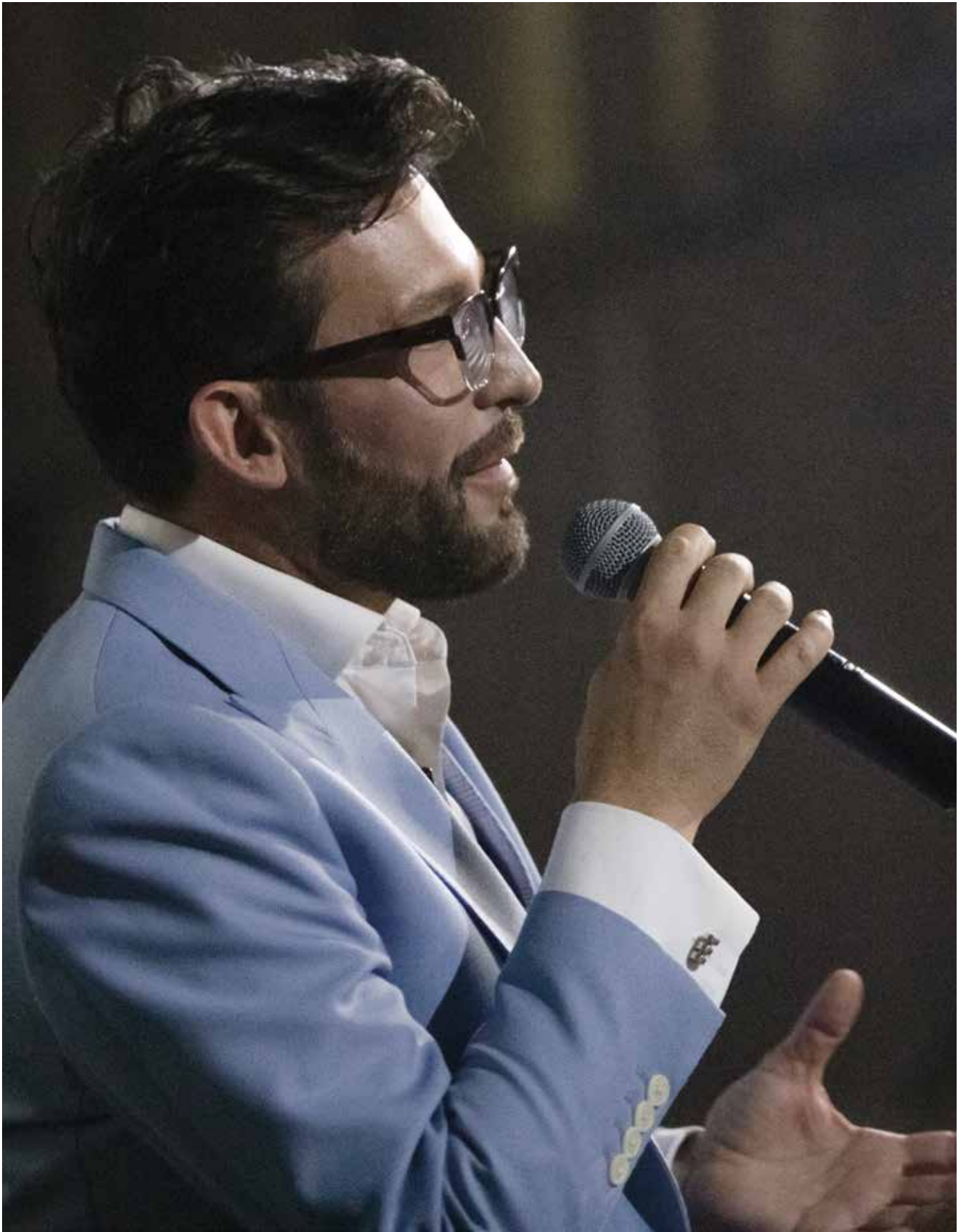


- Seguro para Auto
- Seguro de Gastos Médicos Mayores
- Seguro de Vida
- Fianzas

Personales y para Empresas

WWW.AGICORPORATE.COM.MX

C. 33. 1461. 5524 / Mail. sergio@agicorporate.com.mx



LOS IMPERDIBLES DEL LIDERAZGO

Christian González Lacroix continúa su misión de crear equipos apasionados y felices, con una nueva propuesta que cambiará paradigmas

Si algo ha caracterizado a Christian González Lacroix ha sido la pasión que pone en cada uno de sus proyectos. A través de ellos, queda muy clara su intención de promover un mensaje de transformación, trabajo y unión. Y es que Christian no es un director comercial y de marketing tradicional. Desde hace tiempo decidió quitarse el traje y corbata para poder comenzar a enfocarse en colaborar directamente con su equipo, con la filosofía de buscar la felicidad de las personas y que realmente disfruten sus actividades del día a día.

Ha sido a través de conferencias como “¿Quién chingados eres tú?” y algunas labores internas que fomentan la salud y bienestar en su equipo, Christian transmite sus mensajes positivos en diferentes plataformas, compartiendo consejos, escuchando a sus seguidores e inspirándolos día con día para que todos alcancen una verdadera transformación.

Su perfil activo y siempre en movimiento lo lleva a estar ideando constantemente nuevas formas de difundir sus ideas. Por ello, el pasado 18 de agosto organizó una conferencia enfocada en dar a conocer una perspectiva diferente del liderazgo organizacional, pero con un toque de cine. Durante dos horas directores, gerentes, tomadores de decisiones y corporativos enfocados en el bienestar de su organización, escucharon la perspectiva de Christian, a través de una conferencia experiencial completamente participativa y sensorial.

LA AVENTURA DETRÁS DEL LIDERAZGO

Los cuatro imperdibles del liderazgo es una conferencia diseñada para enfrentar los cambios, retos y desafíos con la claridad característica de un líder. Invita a sumar al equipo a la búsqueda de este objetivo y deja claro que será un camino largo, pero no imposible. Christian busca dar respuesta a interrogantes como, ¿cuál es la misión del líder? ¿qué caminos tiene que cruzar? ¿cuáles son las batallas con las que se enfrenta cada día? ¿cuál es la cima que quiere conquistar y cómo lo logrará? Todo esto queda respondido de una manera clara y además con referencias al cine que mantienen al espectador interesado, atento y disfrutando cada palabra.♥

Imperdible 1

La aventura del líder comienza cuando se propone un objetivo

El camino es una aventura, ya que en el camino podemos encontrar muchos cambios, retos, desafíos, sin embargo, el líder tiene claro a dónde va y junto a su equipo desea alcanzar ese objetivo.

Imperdible 2

Para ganar una batalla tienes que romper paradigmas

En esta parte el líder se enfrenta a situaciones que jamás contemplo, pero tendrá que resolverlas. Algunos ejemplos son: retroalimentar, motivar, inspirar, corregir, reconocer, aprender o equivocarse.

Imperdible 3

Si cuidas el alma, mente y cuerpo, tendrás un equipo enamorado

Crear un bienestar humano, jamás por obligación o por cumplir. Un bienestar 360+1 donde el uno es aquello que tú aportas como líder. Si aplicas esto tu organización se hace única, pero el bienestar sumado a tu filosofía y liderazgo te hace irreplicable.

Imperdible 4

El logro de cada reto es un continuar

¿Qué has inventado? ¿Qué has creado para destruir la caja y hacer cosas extraordinarias?

LOS PILARES DE LA CONFERENCIA

- El objetivo del líder junto a su equipo
- Los desafíos que enfrenta en su camino
- La búsqueda del bienestar propio y de los que lo rodean
- La creatividad aplicada en su posición del líder

¡Escríbele a Christian González Lacroix!

www.chrisglacroix.com

INVIERTE EN UN PATRIMONIO EXCLUSIVO



Terrenos
residenciales
desde 500m²

La Escondida es el lugar ideal para construir la casa de tus sueños, el desarrollo cuenta con 31 lotes para que tu familia viva en armonía

Vivir en contacto con la naturaleza es uno de los privilegios que este nuevo fraccionamiento te brindará. La empresa mexicana Inverti Real Estate, con casi tres décadas de trayectoria, ahora apuesta por este desarrollo que traerá la oportunidad a 31 familias de poder disfrutar de un proyecto fuera de lo convencional, lleno de lujo y confort.

La paz y la tranquilidad de vivir fuera del bullicio de la ciudad, están al alcance de los tapatíos. Ubicado dentro de la Hacienda San Acasio, los 31 lotes disponibles de 500 metros cuadrados, brindan un ambiente de relajación, privilegio y confort. Además, cuenta con amenidades que brindarán placer a todos los integrantes de la familia, entre ellas están el gimnasio, alberca, pista de jogging, cancha de padel, terraza, áreas de juegos infantiles y 1,600 m² de áreas verdes.

La Escondida es una gran oportunidad de invertir en un bien inmueble, un proyecto que asegura su alta plusvalía para el futuro financiero de las familias.♥



AMENIDADES

- Gimnasio
- Alberca
- Pista de jogging
- 1,600 metros cuadrados de áreas verdes
- Terraza
- Cancha de pádel
- Recolección diaria de basura
- Planta propia de tratamiento de agua
- Área de juegos infantiles

CONTACTO

☎ 332 958 7918

🌐 www.laescondida.mx

📱 @la_escondida_residencial

LA ESCONDIDA
VIVE FUERA DE LO CONVENCIONAL



REAL ESTATE REAL TOKENIZATION

UNA PROPIEDAD DE LUJO, EN TU WALLET PERSONAL

1. INNOVACIÓN REAL ESTATE

Encontramos una manera de innovar en un mercado tan tradicional como es el mercado inmobiliario, por medio de un proceso tecno-legal que hace posible fraccionar inmuebles de lujo para su adquisición de manera digital con la posibilidad de ser escriturables.

2. RENDIMIENTOS + PLUSVALÍA

Estas fracciones son representadas por un Token; donde los co-propietarios del inmueble tienen beneficio de los rendimientos del alquiler, más la plusvalía que genere a través de los años.

3. NUESTRO DIFERENCIADOR

La principal diferencia con las empresas que fraccionan propiedades es el uso de la tecnología blockchain que facilita la adquisición, resguardo y transferencia del bien inmueble, con la ventaja de ser escriturable.



5. PROCESO DE TOKENIZACIÓN

Fraccionamos la residencia "Newland" en 1200 partes y asignamos un token a cada una de ellas. Al momento de la adquisición, el Token es enviado a la Wallet del comprador, así como los rendimientos de la propiedad, si así se desea. La transmisión de la co-propiedad se realiza transmitiendo el Token al nuevo comprador.

4. NEW LAND

Nuestro primer proyecto con este proceso es una residencia de playa diseñada por arquitectos renombrados y premiados internacionalmente. Está localizada en uno de los desarrollos inmobiliarios más exclusivos del Pacífico Mexicano, en un predio de 13 hectáreas donde se pueden disfrutar de la convergencia de playa, vegetación y una laguna. Potenciados por importantes obras arquitectónicas que se extienden en el complejo.

CONOCE MÁS de este **PROYECTO**

en: eonet.io/newland-token

- Equipo fundador de la primer wDAO, y desarrollador del proceso de tokenización inmobiliaria EON -



EON

www.eonet.io

[eonet.io](https://www.eonet.io)



EL BENTLEY MÁS EFICIENTE

Llega a México el Flying Spur, un vehículo con carácter, estilo y capacidad para recorrer más de 700 km con todo el combustible

Este 2023 llegará a México un sedán premium, referente de lujo y exclusividad. El Flying Spur cumple con los altos estándares de calidad característicos de Bentley, llamando la atención de todos con un diseño elegante e imponente, comodidad sin igual y detalles tecnológicos. Todos estos elementos te permitirán vivir una experiencia única, cumpliendo con todas tus expectativas. ¡Conócelo a detalle!

INTUICIÓN Y PODER

El Flying Spur Hybrid incorpora una cartera de equipamiento inteligente e intuitivo, líder en su clase, adaptado al conductor y a los pasajeros. Se proporciona una SIM integrada, lo que significa que las funciones de coche conectado My Bentley ya no requieren que los clientes proporcionen su propia conexión de datos.

Los servicios de My Bentley en el coche y a distancia son una gama de servicios en continuo desarrollo disponibles para los clientes a través de una aplicación específica, disponible tanto en las plataformas móviles Apple iOS como Android.

ESTILO DE ALTURA

Elegante y único, el interior cuenta con asientos sumamente cómodos en cinco colores de piel, con el tema “Wing” de Bentley en la consola inferior y el salpicadero.

El Flying Spur Hybrid cuenta con siete colores de pintura Bentley a elegir de serie, que han sido cuidadosamente seleccionados para complementar el carácter y el estilo del vehículo.

UN VEHÍCULO CON CARÁCTER

El Flying Spur Hybrid no compromete el lujo ni los acabados. Esto lo demuestra utilizando la innovadora tercera cadena cinemática, para ofrecer una mezcla imperceptible entre el motor de combustión interna y el motor eléctrico, dando como resultado una refinada serenidad independientemente del modo o estilo de conducción.

En el interior del vehículo, el interruptor Start-Stop automático se ha sustituido por un control para los tres modos E: EV Drive, Hybrid Mode y Hold Mode, lo que permite al conductor gestionar el uso de la batería durante un viaje.

El modo EV Drive se activa en cuanto se enciende el coche y maximiza la experiencia de conducción eléctrica, mientras que la información adicional está disponible a través del panel de instrumentos, el Head Up Display y la pantalla central, incluyendo la autonomía, el nivel de batería y la información de carga. Este modo es ideal para la conducción en ciudad y para los trayectos cortos.



El nuevo Flying Spur se convierte en el Bentley más eficiente de todos los tiempos, con capacidad para recorrer más de 700 km con todo el combustible. El motor eléctrico está alimentado por una batería de iones de litio de 14,1 kWh y puede cargarse al 100% en tan sólo dos horas y media.♥



¡Cotiza!

www.polanco.bentleymotors.com
ventas@bentleypolanco.com.mx

Bentley Guadalajara

Paseo de los Virreyes No. 45 Loc. V-6

Puerta de Hierro, Zapopan, Jalisco

The Landmark Guadalajara

33 2650 9897

@bentleymexico



BENTLEY



**FITS
EVERYTHING**



marfili





Leandro Castillo

HOSPITALIDAD DE LUJO

IR UN PASO ADELANTE EN LOS NEGOCIOS Y CONTAR CON COLABORADORES CON VOCACIÓN HAN SIDO PIEZAS CLAVE EN LA DIRECCIÓN DE AIMBRIDGE LATAM, LA OPERADORA HOTELERA INDEPENDIENTE MÁS GRANDE DEL MUNDO

Fotografía: Ale Ramírez Photography

Locación: JW Marriott Monterrey



En nuestro camino hacia la suite presidencial del JW Marriott hicimos un recorrido por los espacios de este lujoso hotel, en el cual resaltan detalles, que de manera implícita, a través del arte, con cuadros y esculturas, este lugar relata los orígenes industriales de nuestra ciudad, y denota un cuidadoso trabajo en curaduría, así como un interiorismo de alto nivel.

Al llegar al punto de encuentro, fuimos recibidos por Leandro Castillo, CEO de Aimbridge Latam, quien antes de sentarse a charlas con nosotros sobre el impacto de la reciente fusión que potencializa la experiencia de dos grandes de la hospitalidad Grupo Hotelero Prisma y Aimbridge Hospitality, nos mostró cómo viven los huéspedes su llegada a la habitación más codiciada del hotel, para finalmente sentarnos en la espectacular sala que ofrece una espectacular vista hacia nuestra ciudad.

FUSIÓN DE TITANES

Modelo de gestión, ¿cómo llevar a un grupo de trabajo a crecer aún en las condiciones más adversas? Hace dos años, se vino una pandemia que amenazó a la Humanidad, tanto en el tema de salud como en el económico. Y mientras muchas empresas sufrieron estragos y algunas tuvieron que cerrar, hubo otras que se replanearon estrategias, no solo para sobrevivir, sino incluso para volverse más fuertes.

En tiempos difíciles, Grupo Hotelero Prisma encontró en Aimbridge Hospitality al compañero perfecto para un salto global. Castillo nos explica cómo ha sido todo ese proceso y qué es lo que se puede esperar para los próximos años de esta fructífera fusión. “En vez de preocuparnos, nos ocupamos”, asegura. Además, nos cuenta por qué son grupo de operadores más importante a nivel internacional en la actualidad.

CAMINO HACIA EL SUR

“Desde un inicio, habíamos previsto que cuando estuviéramos listos, y el mercado lo permitiera, empezariamos a evaluar movernos a Centro y Sudamérica”, comenzó diciendo Castillo en entrevista. “Después de la pandemia, había muchas oportunidades; nosotros estábamos preparados. Teníamos mucha claridad de lo que queríamos y dónde queríamos estar”.

El empresario comenta que desde hace un año y cuatro meses, que fue cuando se dio la alianza estratégica con Aimbridge, “dibujamos el plan, que eso conlleva tener el talento adecuado, recursos para la expansión y evidentemente el mercado mexicano. Afortunadamente, nos salió muy bien en

México”. Afirma que ha habido un crecimiento significativo desde entonces; se dio a la apertura a cuatro propiedades más, como el JW Marriott Monterrey y Guadalajara.

En 2020, en una charla anterior con Castillo, nos comentó que se venían cosas grandes. “Nosotros nos sentíamos cómodos navegando en incertidumbre”, recuerda, “estábamos terminando acuerdos con Aimbridge. Hoy, no es casualidad, lo que cosechamos es lo que se sembró y seguimos sembrando”, dice con orgullo. Lo que sigue es Sudamérica.

Aimbridge, como operador independiente más grande del mundo, atiende a todos sus clientes de la misma manera. “Podiera sonar a que no le dedicamos la atención necesaria a propietarios con una o dos propiedades, pero no es así, al contrario. Al estar integrados en seis divisiones, cada una tiene propiedades con ciertas vocaciones, desde los hoteles ‘select’ hasta los de lujo, esas locaciones atienden en forma vertical a cada uno de los propietarios con el ‘expertise’ de esos equipos; puedes detonar fácilmente nuestro modelo de gestión y operación sin dejar de informar”.

APUESTAN A GANAR

Luego de hacer un balance de los años recientes, donde Leandro Castillo destaca que hubo crecimiento en comparación con 2019, comienza a pensar en los retos próximos. “En términos generales, en la industria te mides contra 2019; 2020 fue muy difícil, 2021 hubo una leve mejoría, pero todos nos comparamos con 2019. Hoy, estamos por encima de ese año y esto ha sido producto de los ‘stakeholders’ que tenemos. De los propietarios, asociados, proveedores, sindicatos, donde todos aportaron y fueron flexibles para llegar a donde estamos”.

Los retos que ahora siguen radican en temas del talento, la identificación, la atracción, el desarrollo y la retención. “Las cosas

cambiaron después de la pandemia, horarios mixtos, trabajo en casa, nosotros seguimos teniendo una rotación muy baja porque al ser una compañía internacional tienes la posibilidad de los programas de desarrollo internacional no solo en México, sino que puedes importar talento de Europa, Canadá, Estados Unidos, Sudamérica y viceversa, y eso hace muy atractivo a las personas que quieren hacer carrera con nosotros, el permanecer”.

Para 2023, Aimbridge tiene proyectado concluir seis o siete propiedades más con nuevos rumbos. “Nos estamos moviendo estratégicamente; no estábamos en Tulum, ya vamos a estar en Tulum. No estábamos en Los Cabos, ya tenemos dos propiedades allá y otra en construcción. No estábamos en Mazatlán, ya nos vamos a Mazatlán. Estamos cerrando algo en Riviera Nayarit y Puerto Vallarta. La estrategia era movernos a ‘resorts’, eso es lo que veremos en 2023 y 2024”, anticipa Castillo.

Sin embargo, un aspecto con el que en ocasiones hay que lidiar, es precisamente el ser innovador. “A veces cuesta al principio incluir una oferta diferente, porque la gente no está acostumbrada a comer el platillo nuevo. Para otro hotel que tenemos en planes, en Isla Mujeres, vamos a llevar a un chef que tiene un corte gastronómico distinto, más regional, porque para hacer una cochinita pibil buena, tienes que saber hacerlo”.

La experiencia de visitar uno de los hoteles que operan para su marca tiene que hacer la diferencia, y es su gente la que los respalda; cuentan con el equipo mejor capacitado y con mucha vocación de servicio. “Es un equipo de lujo, es lo que sabe hacer. El huésped que atendemos es muy demandante, pero nosotros sabemos atenderlo bien”.



Eduardo Palazuelos

misma área exigió al máximo. “No podíamos quedarnos con el concepto de dar alimentos a nuestros huéspedes, queríamos desarrollar la experiencia para que fuera una fuente de ingresos y no solo el complemento para dar un desayuno, comida y una cena”, destacando seriedad que dan a su área de alimentos y bebidas.

De esta forma, para el JW Marriott Monterrey se dieron a la tarea de buscar un chef ejecutivo hasta dar con Sergi Arola, quien ha sido galardonado con estrellas Michelin. Lo invitaron a colaborar y él los entrenó. Es por eso que su restaurante Orfebre, compite con los 14 que están en Arboleda, “Todos son buenos y con una oferta de comida diferente”.

“En el bar somos cuidadosos, ofrecemos desde maltas exclusivas hasta un coctel tradicional. Lo complementamos con noches de jazz en un ambiente agradable. Nuestro ‘roof top’ es un poco más para los jóvenes y próximamente incorporaremos ‘la hora del té’; traeremos a una soprano con música de arpa y daremos bocadillos, como algunos lugares de Europa, en horario de 05:00 pm. a 7:00 p.m., para que la gente tenga una experiencia completa”.

De igual forma, explica que en el caso de JW Guadalajara, el diseño se hizo acorde a la ciudad. Así como el Monterrey es la parte industrial, el de la “Perla Tapatía” expone la charrería. El hotel tiene hermosas sillas de colección de los propietarios, entre otros adornos, y está diseñado para competir en la zona de negocios de la ciudad.

Este exclusivo hotel de la Zona Metropolitana de Guadalajara, cuenta con el restaurante Zibu, de comida fusión, a cargo del reconocido chef mexicano Eduardo Palazuelos.

‘PERFECT HOSTS’

La experiencia en cualquiera de las instalaciones que maneja Aimbridge es total, llevada a otro nivel. Para Leandro Castillo, la experiencia que viva el cliente es súper importante, pero además, confía en el equipo con el que cuentan para trabajar. Está consciente de que el huésped de lujo es demandante, y ellos saben cómo atenderlo. Sus gerentes generales, por ejemplo, cuentan con la experiencia necesaria, entrenamiento constante y, sobre todo, la vocación, “Porque tienes que tener vocación para dar una sonrisa después de estar parado en recepción siete horas. Si llega alguien cuando casi termina el turno, tienes que dar una sonrisa. Esa es una cualidad de nuestra gente. Es difícil ser alguien positivo cuando no eres así, nuestra gente ya viene así”.

En cuanto al servicio, siempre están pensando en innovar. Fue el caso cuando migraron a hoteles de lujo en ciudades como Monterrey o Guadalajara; tener la competencia de restaurantes en la

“ME SIENTO MUY ORGULLOSO PORQUE EN SOMOS MUY COMPETITIVOS, COMPARADOS CON EUROPA, CANADÁ Y LOS ESTADOS UNIDOS. EL EQUIPO DE AIMBRIDGE LATAM ES COMPROMETIDO, CONOCEDOR, MUY BIEN EDUCADO PROFESIONALMENTE Y CON GRAN ACTITUD”.





AVI
CLÍNICA OFTALMOLOGICA



CONSULTA

Brindamos diagnóstico y tratamiento multidisciplinario en oftalmología ya que contamos con diferentes subespecialidades en el ramo.

CIRUGÍA

Amplias salas quirúrgicas, equipadas con tecnología de última generación.

ÓPTICA

Graduación de lentes aéreas, así como lentes de contacto, amplia variedad de armazones.

EQUIPO DE DIAGNÓSTICO


En conjunto con Multiimagen Visual ® proporcionamos equipos de última tecnología.



ARMONÍA VISUAL INTEGRAL

 www.aviarmoniavisual.com
 contacto@aviarmoniavisual.com
 33 3616 6637

 Avi Armonía Visual
 armoniavisual.mx

 Carlos F. de Landeros 609, Guadalajara
Lunes a Viernes 08:00 a 20:00 horas
Sábados 08:00 a 14:00 horas

INVERSIONES EN UN ENTORNO DE RECESIÓN

Por Roberto Solano Pérez
Gerente de Análisis Bursátil de Monex Casa de Bolsa
✉ jrsolano@monex.com.mx



En los últimos meses, los Banco Centrales (principalmente la FED en Estados Unidos) han reforzado su ciclo de alza en las tasas de interés para contrarrestar los efectos de una elevada inflación, aspecto que ha implicado que la probabilidad de recesión haya aumentado de manera significativa, siendo Europa y Estados Unidos el foco de atención de los inversionistas. Parecería un entorno caótico para las inversiones, sin embargo, la visión teórica de muchos economistas (siempre pensando en el pasado) resulta limitada, e incluso lejana al entorno de una realidad económica, social y de negocios después de casi tres años de pandemia.

Para comprender los efectos de una recesión, todos los especialistas se basan en la historia de los últimos periodos de contracción económica, sin embargo, este enfoque podría dejar fuera un entorno de consumo después de un entorno de pandemia, el contexto de interacción de negocios (logística y salarios) y el mayor peso de empresas tecnológicas en el marco global. Dicho lo anterior, consideramos que de materializarse una recesión económica, no deberíamos verla con la misma lectura que en periodos históricos.

Lo que sí deberíamos visualizar es que al ya difícil entorno de inversiones de 2022 (los índices accionarios mantienen caídas en este año), le faltaría incorporar mayores ajustes a las expectativas de utilidades para el resto de este año y para 2023. Pero la pregunta clave es que una vez incorporando este efecto, cuanto tiempo podría durar la recesión con sus claras repercusiones. Desde nuestra perspectiva, la recesión no necesariamente implicaría un largo

periodo de caída en el entorno económico, además de que la recuperación podría ser muy rápida (incluso con el punto de inflexión que todos esperamos en la inflación).

Con este escenario, no esperaríamos que la visión negativa sobre los mercados accionarios empeore, incluso estimamos una recuperación, pero esta llevará tiempo. Podríamos decir que todo lo predecible en el entorno “negativo” ya está incorporado en los niveles actuales, de hecho, ya no es sorprendente el escenario de recesión y mucho menos el efecto en las empresas. Podría resultar extraño que en un entorno de caída en la economía las acciones de las empresas repunten más que en un periodo de expansión económica, ya que el actuar de los Bancos Centrales con la llave de la “liquidez” se podría retomar en algún punto.

Los mayores daños para los mercados son los “cisnes negros”, eventos que nadie tiene en el escenario, y que de un momento a otro generan un impacto económico (ejemplo: COVID-19 y la crisis inmobiliaria de 2008). El concepto de paciencia, pero principalmente el de una estrategia activa en la selección de empresas en un entorno defensivo será clave para superar las metas. El principal reto estará en empresas que logren contrarrestar los efectos de inflación, que las expectativas de crecimiento no presenten muchos cambios, pero que el entorno de rentabilidad para los accionistas sea favorable. ♥

MONEX



MONEX

Se nota cuando eres parte
de uno de los mejores
lugares para trabajar

Desde hace 19 años nos hemos enfocado en ofrecer
a nuestros colaboradores un lugar de trabajo con
las mejores herramientas y el ambiente laboral
idóneo para su desarrollo

Mantente ágil

Contáctanos en monex.com.mx o Guadalajara 333 818 0520, otras ciudades del país 800 746 6639

[f @GrupoFinancieroMonex](https://www.facebook.com/GrupoFinancieroMonex)

[t @monexanalysis](https://twitter.com/monexanalysis)

[i @monexglobal](https://www.instagram.com/monexglobal)



AGUA, RECURSO LIMITADO Y POLÍTICO

Por Andrés Guerrero López, politólogo y asesor de gobierno

La presa Zapotillo es uno de los proyectos para dotar de agua al occidente del país

La situación actual del agua en México, así como en el resto del mundo es crítica, es una realidad y no podemos ser omisos ante ello.

Aunque nuestro planeta está compuesto por 70 por ciento de agua, solo el 2.5 de esta es dulce y 0.025 es potable, según lo indica Fundación Aequae, ante esto es de suma importancia que gobierno, así como sociedad civil, implementen de manera organizada acciones de concientización y cuidado sobre el uso y consumo del agua.

Según datos de la Comisión Nacional del Agua (Conagua), 23 presas se encontraron en números rojos, están por debajo del 20 por ciento de su llenado en el pasado trimestre.

De acuerdo al informe de políticas de ONU-AGUA sobre el Cambio Climático y el Agua de la Organización Un Water, se estima que por cada grado de calentamiento global, aproximadamente 7 por ciento de la población mundial estará expuesta a una disminución de 20 por ciento de los recursos hídricos renovables.

En Jalisco, el 2021 fue crítico respecto a la suficiencia de agua. Ese año fue electoral y que eso significó políticamente una bandera sobre una causa a explotar.

A principios de marzo del año pasado comenzaron los recortes de agua en el Área Metropolitana de Guadalajara (AMG), de inicio 200 colonias se vieron afectadas, a esto le siguieron la distribución de pipas de agua para evitar que la gente se quedara sin el líquido, y actualmente el Sistema Intermunicipal de Agua Potable y Alcantarillado continúa haciendo recortes, ya sea por mantenimiento o reparación de tubería.

El Gobierno de Jalisco y los municipios en específico del Área Metropolitana de Guadalajara (AMG) se encontraron en una situación política y social delicada.

¿Qué tan rentable políticamente es no contar con suficiente agua? Ninguna. Por eso mismo nuestras autoridades deben de solucionar de manera integral el problema de desabasto. ¿Cómo podrían resolverlo implementando diferentes políticas o proyectos? De acuerdo a especialistas en la materia lo necesario es lo siguiente.

“2021 fue crítico respecto a la suficiencia de agua. Ese año fue electoral y que eso significó políticamente una bandera sobre una causa a explotar”

Un segundo acueducto de Chapala a Guadalajara

El actual acueducto que abastece al AMG se construyó en 1990 y tenía un estimado de vida de 25 años. La construcción de un segundo acueducto es necesaria para seguir con el abastecimiento, porque si colapsa el primero la crisis social sería enorme.

Reparación de fugas

Muchas de las tuberías instaladas datan desde 1940 y la mayoría de ellas se encuentran en mal estado o con fugas. Se considera que 42% del agua se pierde por estas condiciones. El problema de esto es que el cambio de tuberías es costoso y costaría 28 mil millones de pesos. Por eso las autoridades proyectan en su presupuesto la reparación socavones y con ellos la reparación de tuberías, esto último como oportunidad de negocio.

Cambio de medidores de agua

Según el Sistema Intermunicipal de Agua Potable y Alcantarillado (Siapa), 70 por ciento de los medidores instalados en el AMG se encuentra vencido. El problema es que no se cuenta con una estimación real del suministro y cobro de agua, afectando la recaudación y su consumo.

Nidos de Lluvia

Se trata de un modelo de abastecimiento, almacenamiento y uso que consiste en captar el agua de lluvia y almacenarla mediante una serie de componentes, que a su vez la limpiarán para obtener una fuente de buena calidad y potable para los usuarios.

Presa Zapotillo

El primer acuerdo para la construcción de la presa se da en 1990. El proyecto original era de 105 metros de alto, una capacidad de almacenamiento de 911 millones de metros cúbicos y un caudal de 8.6 metros cúbicos por segundo. Después de conflictos y pugnas políticas y sociales, la obra quedó detenida. En noviembre de 2021, tras negociaciones entre gobierno y las comunidades afectadas, se acordó reactivar la construcción con modificaciones en la altura de la cortina y el llenado.

SUMA DE VOLUNTADES

El agua es un recurso finito, si no la cuidamos y racionamos acabaremos con ella. Es importante fomentar una cultura de cuidado y de concientización y que los gobiernos y sus gobernantes implementen proyectos que ayuden a aminorar la falta del mismo.

Los esfuerzos deben de ser colectivos y no aislados, no solo es realizar una mega obra pública, sino que deben ser la suma de voluntades y pequeñas acciones las que generen un cambio y aminoren los impactos negativos.

Los políticos deben pensar en el presente, que es el más preocupante, y no sólo en el futuro. Las decisiones que tomen seguramente tendrán un costo político, pero si las dejan pasar serán banderas para la oposición o para quien de verdad tenga la voluntad de hacer un cambio y deje de pensar en el negocio y apueste por el bien colectivo y común.♥



Geraldina Herrera impulsa la labor social de la Fundación Expo Guadalajara

Foto: Cortesía

FILANTROPÍA EMPRESARIAL

Por Federico Carlos Díaz González, presidente de Expo Guadalajara

Soy fiel creyente de que tenemos grandes lecciones que aprender del liderazgo femenino.

Para mí, la enseñanza más importante es una visión más robusta y extensa de la realidad misma que solo las mujeres tienen. Con ella enriquecen cualquier entorno empresarial y social.

Cuando hablé con Geraldina Herrera Vega sobre su nuevo cargo como presidenta de Fundación Expo Guadalajara, hizo una reflexión que me puso a meditar y ratificar mi entendimiento sobre el significado de este ente para la Expo y para nuestra ciudad.

Como contexto les cuento que siempre hemos presumido a nuestra fundación como el brazo social de Expo Guadalajara. Geraldina reflexionó sobre esta idea y la redefinió: más que su brazo social, la Fundación es el corazón de Expo Guadalajara.

Con este replanteamiento, 35 años de trabajo del recinto de los grandes eventos, y los últimos 15 desde que se creó su fundación, se consolidan sus bases y se adquiere una visión de trascendencia.

Con la analogía de la anatomía de ambas instituciones, Geraldina está redireccionando las acciones del organismo, pues ya no lo

concebe como un brazo que lleva acciones específicas, sino como un órgano que bombea de vitalidad a nuestro recinto ferial.

La Fundación trabaja bajo dos ejes: la responsabilidad social empresarial y el apoyo a asociaciones civiles que generan impacto en la comunidad. Junto a Cemefi ha apoyado a 165 micros y pequeñas empresas, así como a 78 grandes empresas a mejorar sus prácticas y recordar sus compromisos con la sociedad.

Además, ha sido indispensable para que los eventos que se realizan en Expo Guadalajara se distingan como socialmente responsables, haciendo aquello que les toca para aportar más a nuestra sociedad tapatúa. Hemos hospedado 10 ediciones de eventos socialmente responsables desde 2019.

Sin embargo, su función no termina en el ámbito empresarial, sino que también ha sido factor clave para acreditar a 53 organizaciones de Jalisco en institucionalidad y transparencia.

Con todo esto es posible afirmar, sin temor a equivocarse, que al igual que la Expo, Fundación Expo Guadalajara fue fundada por y para nuestra ciudad. ♦

READYTORENT | IDEALEASE
CAMIONES EXTRA PARA TU NEGOCIO

OLVÍDATE DEL MANTENIMIENTO,
RENTA CAMIONES
CON TODO INCLUIDO



GUADALAJARA

Prolongación Manuel López Cotilla #981
Col. Lomas del 4, Tlaquepaque, Jalisco
C.P. 45599
(332) 153 3578
(332) 153 3582

TLAQUEPAQUE

Av. López Cotilla S/N Col. Lomas del 4,
Tlaquepaque, Jalisco
C.P. 45599
(333) 668 5428

PUERTO VALLARTA

Carretera Vallarta-Tepic #5336
Col. Las Juntas, Puerto Vallarta, Jalisco
C.P. 48291
(322) 224 5790
(322) 225 0466



Con GDL Pass se podrán disfrutar de muchos atractivos turísticos

EL TURISMO EN TUS MANOS

Por Raúl Uranga Lamadrid, Presidente del Consejo Directivo
Cámara de Comercio de Guadalajara

El pasado mes se presentó GDL City Pass, ambicioso proyecto que sin duda cambiará de manera positiva al sector turismo de nuestra ciudad y nuestro estado.

Hemos trabajado a través de varias reuniones, talleres y capacitaciones, tratando de crear un producto y servicio a la altura de lo que nuestra metrópoli demanda; han sido horas importantes de labor conjunta de una gran cantidad de instituciones, gobiernos, organismos, empresas y personas, que confirma que solo unidos, podemos lograr proyectos de esta magnitud.

GDL City Pass es un esquema de descuentos para disfrutar diversas atracciones y puntos turísticos en el Área Metropolitana de Guadalajara. El pase funcionará como un código QR y tendrá dos formatos: uno para habitantes de la ciudad y otro para turistas. Podrá ser adquirido en www.gdlmdestino.com a partir de la tercera semana de septiembre.

Dentro de las atracciones que a la fecha han confirmado su participación, se encuentran el Museo Cabañas, Kidzania, Acuario Michin, Zoológico de Guadalajara, Nat Geo Ultimate Explorer, la Orquesta Filarmónica de Jalisco, Tour Entre Charros, la Asociación de Parques y Balnearios de Occidente, el equipo de béisbol Charros de Jalisco, el equipo de basquetbol Astros de Jalisco, operadores turísticos como Visitando Jalisco, Club Turístico, Tequila Express, Club de Fútbol Chivas de Guadalajara y la Secretaría de Transporte de Jalisco a través del sistema Mi Movilidad, con lo que se incluyen las diversas modalidades del transporte público.

El proyecto GDL City Pass es una muestra más de los lazos que hemos tendido para generar y aportar valor a nuestra comunidad. Un ejemplo del interés de todos los presentes en construir un mejor presente y futuro, entendiendo el enorme potencial y la gran cantidad de elementos positivos que tenemos para ofrecer a México y el mundo.

Disfrutemos de este beneficio, que además de traer notables ventajas a negocios y consumidores, nos coloca más cerca de las tendencias de innovación y la modernidad a nivel global, acercándonos en este sentido a ciudades del tamaño y la importancia de Nueva York y París.

Aprovechemos la gran oportunidad que tenemos todos para potenciar la industria turística y de hospitalidad en la Zona Metropolitana de Guadalajara y Jalisco.♥

100.3 FM GUADALAJARA

+ ^{DE} 90

FRECUENCIAS
EN MÉXICO Y
ESTADOS UNIDOS

COBERTURA
EN LOS **32**
ESTADOS
Y SUR USA

LÍDER EN
RATING DE
ESTACIONES
RADIO
HABLADA

CABERTURA
NACIONAL E
INTERNACIONAL

32
ESTADOS

66
CIUDADES

2
PAÍSES

+90
FRECUENCIAS

TOP
2
RATING



HERALDO
MEDIA GROUP



HERALDO
RADIO

EL DESARROLLO DEL TALENTO COMO CAPITAL DE RETORNO

Por Carlos Villaseñor Franco, presidente de Coparmex Jalisco

Entre los pasillos de las empresas, en todos los giros y todos los sectores, se escucha decir que no hay perfiles que cubran las vacantes en los puestos de trabajo. Por el contrario, en pláticas o comentarios también resuenan las frases de “no hay empleo”, “no encuentro ofertas laborales”. Entonces ¿qué está pasando? Porque es un hecho que en las unidades productivas hay vacantes por ocupar.

Esta situación ha despertado antenas de alerta para identificar los porqués de la demanda y oferta laboral que no están siendo cubiertas, sobre todo, entre los jóvenes de 15 y 25 años. Las hipótesis son varias, pero algunos resultados que nos arrojó el Diagnóstico de la Empleabilidad Juvenil subrayó la migración de este rango de edad hacia la informalidad, lo que no es muy alentador por varias razones.

Primero, se debe dimensionar que dentro de la informalidad destacan facilidades circunstanciales como: liquidez inmediata, flexibilidad de horarios, cambios constantes de giros y ausencia de cumplimiento

en trámites regulatorios. Todo esto resulta atractivo en un inicio, pero aleja a los jóvenes de mejores oportunidades a largo plazo, no incentiva su desarrollo personal y profesional y no estimula el talento como un capital de retorno.

Entonces, si pensamos en un proyecto de vida a largo plazo, esta forma de emplearse no será la mejor opción si lo que se busca es obtener crecimiento integral en un futuro relativamente cercano, más tratándose de una edad donde la creatividad, productividad y fuerza están a tope.

Segundo, dentro de las ofertas de trabajo formales se ofrecen prestaciones de ley, vivienda, salud, vacaciones, mejores salarios, capacitaciones constantes, ascensos y fondos de ahorro, por destacar algunos de los muchos beneficios, ya sea como colaborador o como propio creador de un negocio o unidad económica.

Estos estímulos, aunque son muy “sonados”, garantizan seguridad social y nos permiten caminar hacia el progreso de las personas desde la formalidad. En ese sen-

tido ¿qué estamos haciendo desde Coparmex Jalisco? En primer lugar, identificar la problemática para contribuir en mitigarla; y como acciones secundarias, hemos implementado programas de vinculación laboral de la mano con capacitaciones acordes a las necesidades actuales del mercado laboral que se presentan al interior de las unidades económicas.

DESARROLLO DE TALENTO

El talento es un característico que nos distingue a los jaliscienses, por ello cobra valor impulsar a los jóvenes a través de programas que los encaminen a encontrar mejores condiciones de vida, con empleos dignos y competitivos y por supuesto, que sumen su talento a las organizaciones.

Desde nuestro Centro Empresarial, ejecutamos CREEA, un proyecto auspiciado por la Unión Europea que busca aminorar las brechas de desigualdad a través de la capacitación y la vinculación laboral. A la fecha, hemos logrado importantes avances destacando mecanismos de cooperación entre sociedad civil, alianzas entre empresas y gobierno con las que se ha impactado a más de mil 400 jóvenes a través de cursos, vinculaciones y diagnósticos.

Nuestra meta es impactar a cinco mil jóvenes y vincular laboralmente a mil 500, reto que no es para nada sencillo, pero que estoy seguro lo lograremos, pues la apertura desde las empresas hará que este proyecto pueda transformar la vida de muchas personas, así como ir acortando la brecha educativa y laboral que se está viviendo.

Continuaremos trabajando propositivamente para detonar las condiciones necesarias que mejoren la atracción de talento e inversión, y con ello, elevar la calidad de vida de las y los colaboradores dentro de un ambiente sano de negocios que se traduzca en su propio desarrollo. ♦



El empleo en Jalisco comenzó a crecer tras las mermas en la pandemia

LA EXPOSICIÓN DE JOYERÍA MÁS IMPORTANTE DE LATINOAMÉRICA



JOYA[®]
EL NEGOCIO DE TU VIDA

PRE-REGISTRO



INDISPENSABLE

EVENTO EXCLUSIVO
MAYORISTAS Y MEDIO MAYORISTAS



2022
OCTUBRE

EXPO
GUADALAJARA

WWW.EXPOJOYA.COM.MX

Evento privado y sin costo. Exclusivo mayoristas y medio mayoristas. Se permite el ingreso sólo a mayores de 12 años con identificación. N.R.D.A.

LAS VENTAJAS DE INVERTIR EN PREVENTA

Por Iván Carmona, cofundador y director comercial de 100 Ladrillos

Si en tus planes está invertir en bienes raíces en un modelo novedoso como es el crowdfunding inmobiliario, te interesará saber que existe una manera de conseguir precios preferenciales y al mismo tiempo ganar plusvalía. Sí así es, el truco está en que debes comprar en un proyecto en etapa de preventa.

Te cuento que la preventa se refiere a la oportunidad de adquirir una propiedad antes de que esté finalizada o cuando su desarrollo no ha iniciado, por lo que tendrás que esperar varios años para habitarla o rentarla, pero será una espera que valdrá la pena.

En 100 Ladrillos, los proyectos que tenemos en preventa son los que están en etapa de construcción. Si te decides por este tipo de proyectos, obtienes un descuento por la compra anticipada a la fecha de entrega de la propiedad. El porcentaje del descuento varía de acuerdo a la fecha de entrega del inmueble, recuerda que entre más tiempo falte, mayor será el beneficio.

Te puedo asegurar que buscamos las mejores oportunidades, nuestras preventas son proyectos de inversión que se ofrecen al público inversionista para ser fondeados colectivamente en la modalidad de regalías. Nos encargamos de analizarlos rigurosamente para hacer una selección correcta y muy confiable.

Pero... ¿cómo sabemos cuál será ese beneficio? ¿Cómo calculamos el rendimiento de cada propiedad?

Para que podamos calcular el rendimiento de tu inversión, es esencial tener en cuenta cuatro elementos como renta mensual, incremento de renta anual, plusvalía y descuentos, que pueden ser por preventa, por volumen o ambos.

Entonces, los descuentos por preventa son los que, como dijimos anteriormente, se hacen al haber comprado la propiedad de manera anticipada a la fecha de entrega, en fase de construcción, además, dependiendo del tipo y monto de la inversión que realices se determina el rendimiento estimado que puede ir desde un 16% hasta un 30 por ciento.

Por ejemplo, en nuestra plataforma: 100Ladrillos.com, puedes encontrar seis propiedades en preventa, entre las cuales verás desarrollos habitacionales, oficinas y complejos industriales.

Veamos uno de estos proyectos. El Parque Ferrán V es una propiedad industrial, ubicada en Zapopan, que en este momento se encuentra en preventa. Actualmente está en fase de construcción y estimamos que su entrega estará lista en diciembre del 2023.

Esta propiedad cuenta con 12 bodegas con área rentable de 21 mil 664 m² y está ubicada a un costado del más importante parque industrial de Jalisco, Technology Park.

Cada Ladrillo, o participación en esta propiedad, tiene un valor de cinco mil 920 pesos y tienes la oportunidad de que, si los adquieres en esta fase, puedes contar con descuentos del 5% por preventa o 9.75% por preventa + volumen.

Por lo tanto, si inviertes en 10 Ladrillos de esta propiedad, tendrás varios descuentos que se verán reflejados de la siguiente manera:

- Inversión (cinco mil 920 x 10) = 59 mil 200 pesos.
- Descuento por preventa (5%) = -dos mil 960 pesos.
- Descuento por volumen = -562.40 pesos.
- El total de tu inversión sería de 55 mil 677.60 obteniendo un descuento de preventa de tres mil 522.40 pesos.

Pero tu inversión no para de crecer aquí, el plazo que elijas también es muy importante para que tu capital crezca. Si continuamos con este ejemplo, la rentabilidad estimada a largo plazo, a 10 años:

- Tu inversión inicial sería de 55 mil 677.60 pesos.
- Plusvalía estimada de tus Ladrillos: 44 mil 339.56 pesos.
- La renta total estimada sería de 55 mil 181.41 pesos.
- El valor final de la rentabilidad de tus ladrillos a 10 años sería de 155 mil 198.57 pesos.

Finalmente, verás un rendimiento estimado con un promedio anual de 17.87% para un total de periodo de 178.75 por ciento.

En conclusión, invertir en propiedades inmobiliarias en preventa es una oportunidad para hacer crecer tu dinero, puedes encontrar precios más bajos en el arranque de la obra y disfrutar de descuentos según la etapa en la que se encuentre la construcción.

La plusvalía del inmueble aumenta a corto plazo, los precios subirán a medida que el proyecto avance, lo que significa que el precio de tu propiedad aumentará en un tiempo más corto.

Definitivamente, comprar en la etapa de preventa te permite elegir la mejor ubicación y el modelo de acuerdo a tus preferencias, podrás encontrar la ubicación que se adapte a tus necesidades y que obtenga un mayor rendimiento. ♦

Conoce más

📍 100Ladrillos.com

📞 33 27 84 38 20



Los parques industriales son ideales para invertir de manera anticipada



THE LANDMARK

GUADALAJARA

**ES EL LUGAR IDEAL
PARA PASAR
EL RESTO DE TU DÍA
ES TU CENTRO COMERCIAL.**



Que BRILLA,
SORPRÉNDETE



AV. PASEO DE LOS VIRREYES NO.45

west end

QUIÉN NO LLEGA A LA CANTINA...

Por Dolores Tapia

Una ciudad puede ser contada, también, dirían los narradores, columnistas, cineastas y guionistas a través de sus barras. Claro que esta idea puede ser un lugar común, pero es a su vez, una verdad ineludible, contundente. ¿O no recuerda usted los famosos daiquiris de la Floridita en Cuba, que inmortalizó Hemingway? ¿O las leyendas etílicas-épicas que surgieron de los encuentros de Chavela Vargas y José Alfredo en el Tenampa de Ciudad de México?

O bueno, las posibles visitas de Pedro Infante a La Sin Rival; la primera cantina de Guadalajara. Y digo posibles porque no hay documento que lo conste, pero si yo conocí a Pedro Armendáriz Jr. en La Fuente, clarísimo veo a mi Pepe el Toro en los límites de la Calzada Independencia.

La cantina “La Opera” en Ciudad de México abrió en el siglo XIX y, además de poseer una barra original, tiene en su techo un balazo del mismísimo Pancho Villa. Ya después, durante todo el siglo XX, se volvió lugar de encuentro y escritura de personajes de la talla como Octavio Paz y Carlos Monsiváis, quien también frecuentaba el café La Blanca. Cabe destacar que a través de las potentes crónicas y textos de Monsiváis muchos ciudadanos de a pie conocimos la capital del país.

Los tragos y el café (con sus juegos de destreza) suelen acompañar grandes historias o alimentar las musas de la creación, ahí está Buñuel y su afición discreta al martini. Oscar Wilde y su obsesión por todo incluida la champañera. O Juan Rulfo con su margarita. O Josefina Vicens (¡maravillosa!) con su tequila macho.

Y LOS SABORES TRAEN MEMORIA

Ya entramos pues a la sobremesa, donde es posible construir memorias completas, como en los viejos tiempos y las buenas historias. Para muestra el café y las copas (históricamente registradas) entre Pablo Neruda y Federico García Lorca hablando sobre los “Sonetos del Amor Oscuro”, o el amor que Truman Capote le tenía al martini y al jerez. Dalí, desde México, fue confesando su amor surrealista por la cocina a través de su obra, deliciosa, eufó-

rica, loca. Juan Rulfo fue mucho más discreto, elegante, dejó atisbos prudentes en “Pedro Páramo”, donde dulce señala a Comala como el pueblo que huele a pan y miel.

Guadalajara, pues, se rinde ante los aromas de siempre (como la tierra mojada) y lugares clásicos. Para muestra la birria de chivo de “a dos cuerdas del mercado Alcalde”, las ricas tostadas del Santuario, el menudo de la Güera y, por supuesto las tortas Roberts que me recuerdan a mi hermana adolescente.

HABLO DESDE DESDE MI PREHISTORIA

Hoy Guadalajara es otra, más grande, más contaminada, más conectada, más cosmopolita. La tradición de sus barrios sigue habiándonos desde el árbol de nuestras familias (donde padres, tíos y abuelos nos incitan), seguimos pues, afortunadamente los caminos de la costumbre que más bien es tradición, ya que buscamos el buen e insustituible birote los sábados y domingos; el taco, el pozole o la birria, pero eso sí, nunca lo hacemos solos; lo hacemos en bola, por tandas o en familia.

O cómo visitamos los Lonches Carlos o Las Tortas Toño después de un fiestón. ¿Solos? Nunca. ¿O a quién invitamos a las ahogadas de José “el de la bicicleta”? ¿Con quién festejamos la última vez con unas “nalgas alegres”? Haga memoria ¿Con quién fue a las Karne Garibaldi?

Guadalajara era una antes de mi adultez y mis dietas (y culinaria y saludablemente aplaudido porque existan tantas propuestas *keto*, veganas, low carb, pero ese es otro tema). Hoy somos otra urbe a la que en evolución y crecimiento le han sumado figuras gastronómicas. Ahí está el chef Fabián Delgado, un relajado y exquisito líder culinario mexicano, quien con sus creaciones ha contribuido para el tapatío de cepa, el jalisciense contemporáneo y el turista posmo con lugares como Palreal (pida su lonche de pancita), Gabinete (ay, tienen vermut) y Yunaites (quesadillas de flor de calabaza), ubicado este último en el Mercado de Mexicaltzingo donde además nunca es tarde para un clásico tejuino de Don Marcelino, por cierto, legendario.♥



MODDO GUERRERO



DELEITE DE SABORES

El restaurante Alcalde fue nombrado como el número 51 en la lista de los mejores en el mundo. Y para celebrar, el chef Paco Ruano organizó una cena en la que se mostró el porqué es el consentido de los tapatíos y de los comensales de todo el mundo. El menú para esta cena especial incluyó tamales de quelites y salsa de ceniza, atún ponzumixe y flan de chirivía y amazake. Un deleite para todos los comensales.♥



Tamal de quelites y salsa de ceniza



Francisco Ruano



Roxana Martín del Campo y Álvaro Orendain



Anastasia Lialina y Guillermo Ornelas



Beto Flores y Sidney Romo



Marco Araiza y Mariana Calleros



Miguel Rodríguez y Fanny Gollaz



Danaé Aguilera y Eder González





11 de Septiembre

¿Jalisco, ya estás preparado?

Todo **México Salvando** Vidas



5K 10K 3K

Caminata familiar

*Corre y con tu aportación dona vida
Acompañados por Dionicio Cerón.*

Salida y meta

La Gran Plaza Fashion Mall

**5K y 10K
\$330**

**Caminata
\$180**



www.asdeporte.com

Cruz Roja Jalisco, la más querida institución humanitaria que ha aplicado en nuestro estado más 3 millones 450 mil vacunas COVID19 y que ofrece 750 mil servicios anuales prehospitales, de ambulancia, rescate, médicos, clínicos y de ayuda humanitaria, tiene abiertas sus inscripciones para deportistas, familias, personas con alguna discapacidad y paseantes con mascota, a su Carrera y Caminata con Causa "Todo México Salvando Vidas", junto con el atleta internacional Dionicio Cerón.

"Esta carrera tiene el objetivo de promover el deporte y la actividad física, además que fomentar la convivencia familiar y el desarrollo atlético de deportistas en una competencia que cuenta con aval de asociaciones y autoridades deportivas".

INSCRIBETE EN:



Acude a Cruz Roja Estatal San Felipe #7
Con la Srita. Priscila



33 3820 3055 / 33 1708 8790

Los participantes contarán con:

Abastecimiento

Habrà tres puestos de abastecimiento dentro del recorrido en los kil6metros 2.5, 5, 7.5, y en el Àrea de Recuperaci6n al cruzar la meta; en estos se dotarà de agua y asistencia del personal de staff.

Servicios m6dicos

Se recomienda realizarse un examen m6dico antes del evento, dado que el estado de salud de los competidores es s6lo responsabilidad de cada uno y NO del comit6 organizador.

Guardarropa

Habrà un sitio para que los competidores dejen su ropa (nada de valor) en una bolsa que se entregarà para ello. Al final de la carrera, se recogerà con el comprobante respectivo.

Derechos del competidor

Playera conmemorativa, medalla al cruzar la meta, n6mero de competidor, chip de competidor, puntos de hidrataci6n en recorrido y meta, asistencia m6dica de emergencias. Rifa de regalos de nuestros patrocinadores.

TROFEOS POR CATEGORIAS

- 5k Absoluto Femenil y Varonil
- 10k Absoluto Femenil y Varonil
- Categoría LIBRE 20-39 años Femenil y Varonil
- Categoría MASTER A 40-49 años Femenil y Varonil
- Categoría MASTER B 50-59 años Femenil y Varonil
- Categoría MASTER C 60-69 años Femenil y Varonil
- Categoría MASTER D 70 y más
- Categoría para personas con capacidades diferentes





Mariana Piña



Alina Valentina y Sofía Newton

BELLEZA RENOVADA

Sephora, referente en productos de belleza y de cuidado personal, decidió renovar su tienda en Andares y para ello congregó a personalidades tapatías sabedoras de la importancia de la marca de belleza. En el espacio se pueden encontrar los productos de Sephora Collection y los productos divididos en cuatro categorías: cuidado de la piel, maquillaje, cabello y fragancias. Con el nuevo espacio en el centro comercial de Zapopan ya no hay pretexto para no invertir en ti.💎



Regina Renata



Beth Salcido



Judith de Dios

Galería completa



PATOBIKE

JUQUILITA

EL MEJOR EQUIPO
CICLISTA FEMENIL
DE LA REPÚBLICA

VISITA PATOBIKE SHOP:

Av. Patria 559, Jardines de Guadalupe,
45030 Zapopan, Jal.

📍 pato.bike 🏠 Pato Bike BMC Team

#LAPARVADA

BMC

SWITZERLAND 



Edgardo López



Mariana Gómez y Fernanda Cueto

CÍRCULO VIRTUOSO

Círculo Novel Manifesto inició sus actividades con la intención de promover el coleccionismo profesional entre las nuevas generaciones y especialistas. Para ello, presentaron plástica de artistas de renombre y de diferentes costos para los interesados. Los asistentes apreciaron más de 50 piezas y disfrutaron de un cóctel en el centro comercial The Landmark. Con estos proyectos el arte vuelve a tener un círculo virtuoso, ya que pasa de las galerías a las manos de sus nuevos dueños. ♦



Alexia Jiménez y Juan Álvaro Gómez



Alonso Pimentel y Lisette Coss



Gabriela Navarro y Juan Pedro Ponce

Galería completa





Ale Camacho, Andrés Morett y Rommel Morett




Monse García y Andrés Cortés



Juan Pablo García, Mercedes Bru, Lucy Piñón, Juan Pablo Etchegaray, Jacklyn Carrasco y Juan Pablo Encarnación

SABORES ARGENTINOS

Fuego Asador se expande en la ciudad y desde ya puedes disfrutar de su menú en la tradicional colonia Chapalita. Los amantes de la gastronomía argentina y de los buenos cortes acompañados de vinos a la altura pueden gastar la tarde con una comida incomparable. A la apertura de la nueva sede se congregaron foodies y personalidades de la sociedad tapatía, todos dispuestos a dejarse consentir gracias a la parrilla y las brasas. 



Antonio Enriquez, Melissa Jiménez, Sofía Reyes y Gerardo Hernández



Lolís Castro y Miguel Corona

Galería completa





Alex Jiménez y Jimena Mendoza



Paulina Navarro y Juan Carlos Ventura

INSPIRACIÓN SUREÑA

El dinamismo gastronómico no se detiene en la Zona Metropolitana de Guadalajara y la colonia Americana sigue como el epicentro de las nuevas propuestas de comida para los tapatíos. Lou&Nash abrió sus puertas para enamorar el paladar de los amantes de la cocina sureña de Estados Unidos. Con un menú donde el pollo es el rey, la apertura congregó a jóvenes emprendedores y entusiastas dispuestos a pasar una agradable noche acompañados de una sazón única. ♦



Edén García y Francisco Jiménez



Elianet Salazar, Alberto Aldrete y Eduardo Morán



Rebeca Herrera y Alan Gutiérrez

Galería completa



NOS VEMOS EN



HERALDO
TELEVISIÓN

151 IZZI
606 STAR TV
161 SKY NACIONAL
8 TOTALPLAY



HERALDO
MEDIA GROUP



heraldodemexico.com.mx



[/elheraldodemexico](https://www.facebook.com/elheraldodemexico)



[@heraldodemexico](https://twitter.com/heraldodemexico)



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



[/HeraldodeMéxico](https://www.youtube.com/HeraldodeMéxico)



Andrés Portela, Karen Córdova y Branden Lee



Eduardo Galindo y Sara Schoeneck

SIETE AÑOS DE BUENA COMIDA

El restaurante Loló sumó un año más de presencia en la ciudad y lo celebró reuniendo a comensales, amigos y siete chefs que crearon un menú único. Ubicado en Andares, la zona gastronómica con mayor dinamismo de la metrópoli, se ha convertido para los amantes de la buena cocina. A la noche del séptimo cumpleaños le puso música Los Póker Jazz Party, cuyos sonidos fueron el mejor maridaje. ♦



Edgar del Hoyo y Álvaro Díaz de Sandi, chefs de Loló



Ana Paula Casillas, Adriana Orozco y Rosalba Copca



María Maza y Zarah Lima

Galería completa




PALOMINOS
EL AUTÉNTICO SABOR SONORENSE

Tradicición y Sabor

Llevamos el sabor de
Sonora a tu mesa



HERMOSILLO

KINO /RÍO SONORA

TIJUANA

CDMX

INSURGENTES/PALMAS

CHIHUAHUA

GUADALAJARA

PROVIDENCIA
PUNTO SUR/ LA PERLA

CULIACÁN

www.restaurantpalominos.mx

CUERNO

ANDARES



© [f](#) CUERNO ANDARES

CUERNO.MX