

PLAYERS®

OF LIFE
MONTERREY

OCTUBRE 2024
\$60 NET \$240 US \$240 CAN



JUAN FRANCISCO OCHOA SABOR SIN BARRERAS

El fundador de El Pollo Loco nos cuenta cómo un emprendimiento familiar, que nació hace casi 50 años, se convirtió en la primera franquicia de restaurantes de pollo asado en México y de qué manera ha trascendido fronteras

telcel
P.A.Y.S

ASÍ SE C

LO DAM

IN



CONSTRUYE EL NUEVO NUEVO LEÓN

LOS TODO POR LAS PRIMERAS

FANCIAS

CAPULLOS RENACE





ORFÈBRE
COCINA EXPERIENCIA



2022



2023



2024



Experiencia Única

Sergi Arola



JW Marriott Monterrey Valle

Av. del Roble 670, Valle del Campestre San Pedro Garza García, Nuevo León, México 66265
T: 81 88 50 67 34 | [f](#) [@](#) orfebrecoquinaartesana

telcel 5G



La mayor Cobertura y Velocidad

Válido al 31 de Octubre de 2024

Activa o Renueva Con los mejores Smartphones Tablets y Accesorios

Samsung
Galaxy Tab A9+

Lenovo
Tab M9



Samsung
Galaxy S24 Ultra



Oppo
Find N3 Flip



Oppo
Enco Air 3



Samsung
Galaxy Buds FE



Samsung
Galaxy Z Flip 6

Encuétralos también en

www.telcel.com/tienda



Envío a domicilio
SIN COSTO

Visita tu punto de venta Telcel más cercano

telcel



PATEK PHILIPPE
GENEVE

INICIE SU PROPIA TRADICIÓN



UN RELOJ PATEK PHILIPPE NUNCA SERÁ EXCLUSIVAMENTE SUYO.
USTED SÓLO TIENE EL PLACER DE CUIDARLO PARA LA SIGUIENTE GENERACIÓN.

CALENDARIO ANUAL REF. 5396R



ULTRAJEWELS

TIMEPIECES & JEWELRY

CALZADA DEL VALLE 409 OTE., SPGG
(81) 29 70 81 49

Yakult

PRESENTA



**SIN AZÚCAR Y REDUCIDO EN CALORÍAS
SIN SELLOS DE ADVERTENCIA**

Sofúl^{LT} Yakult[®]

Cuida tu microbiota intestinal con la familia de productos SOFÚL LT de Yakult.

Cada producto contiene miles de millones de **Lactobacillus casei Shirota**, un probiótico exclusivo de nuestra marca, los cuales llegan vivos a tu intestino para aportar grandes beneficios a tu salud.

Algunos de sus beneficios son:

- Equilibra la microbiota intestinal.
- Ayuda a regular los movimientos intestinales
- Reduce los síntomas de diarrea y estreñimiento
- Favorece la absorción de nutrientes a nivel intestinal
- Ayuda a prevenir infecciones gastrointestinales
- Fortalece y mantiene activo el sistema inmunológico
- Disminuye el riesgo de padecer cáncer de colon
- **Además, Sofúl LT para beber está adicionado con vitaminas D y E.**

**Yakult para todos,
todos los días**

 811 822 3993

 www.yakultmtty.com

     @yakultmtty



PLAYERS'
Restaurant's
CHOICE '24

presentado por:

Uber Eats | VINOTECA

TOP

RESTAURANTS
2024

¡GRACIAS!

POR SER PARTE DE LOS
PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE

NOS VEMOS EN 2025
CONOCE MÁS AQUÍ



ELLOS SON LOS FAV Y MUST RESTAURANTS 2024

17
Categorías

100
Restaurantes

DESAYUNOS

FAV / Must: Café Laurel

COMIDA MEXICANA

FAV La Embajada
Must Cometa

GRILL

FAV El Gaucho
Must Cara de Vaca

ORIENTAL

FAV Yama-To
Must Sra. Tanaka

SEAFOOD

FAV Los Arcos
Must Abisal

ITALIANISSIMO

FAV Milk Pizzeria
Must Barbaro

BUSINESS

FAV / Must: La Torrada

GREEN & HEALTHY

FAV Ommani
Must Nectarworks

DRINKS & COCKTAILS

FAV Animal Calzada
Must Hemingway Bar

COCINAS DEL MUNDO

FAV Bardot
Must Zatziki

JOYAS NORESTENSES

FAV El Gran Pastor
Must El Jonuco

BURGERS

FAV The Food Box
Must Flacos Burgers

FINE DINING

FAV Pangea
Must Koli

TACOS

FAV Atarantados
Must Tecatacos

COFFEE & CAKES

FAV / Must: Bread

REVELACIÓN

FAV Ichikani
Must Cantinetta

BBQ

FAV / Must: Old Jimmy's BBQ



Experiencias que dejan huella

En esta edición el tema protagónico es la gastronomía, una disciplina que da vida a una noble industria que ofrece variadas propuestas de experiencias para los sentidos a las comunidades que apuestan por probar sus conceptos. Sabor, servicio y ambientación, son tan solo algunos aspectos que forman parte de las experiencias relacionadas a la comida.

En esta era post-pandémica, somos testigos de un potente resurgimiento que ha dado fuerza a conceptos culinarios ya existentes, así como de una nueva ola de novedosas creaciones. Es así que como parte de uno de nuestros grandes propósitos como multiplataforma, que es conectar con distintas comunidades, en esta ocasión los invito a que se deleiten con las siguientes páginas de esta edición, en la cual destacan algunos de los mejores y más novedosos restaurantes en la región, así como contenidos especiales sobre los chefs que destacan por compartir los sabores de México en todo el mundo y cuáles son las particularidades que hacen grandes a los vinos y viñedos en el Noreste y Occidente de nuestro país.

Asimismo, la historia de portada cuenta el camino al éxito del personaje y concepto a los que se les otorgó una distinción especial a su trayectoria gastronómica este año en nuestro certamen PLAYERS Restaurant's Choice, en el cual reconocemos a las mejores experiencias gastronómicas. Además, presentamos el especial en el que conocerás los highlights de los restaurantes que este año recibieron las insignias Fav y A Must en este evento.

Por otro lado, en nuestras recomendaciones verás destinos mexicanos figuran en las reseñas de restaurantes y viajes, en las que descubrirás joyas para visitar tanto en Tulum, como en Ciudad de México. Te invito a que reserves un lugar en tu agenda para compartir la mesa con los tuyos disfruten de sus platillos favoritos, acompañados de una sobremesa extraordinaria. ♦



Alejandro Martínez Filizola, Cofundador de Grupo PLAYERS

Foto: Tres Multimedia

BISCOCHUELOS

*Encuéntralos en sucursales Herradura (Monterrey) y Parque Centro (Saltillo).



812-474-8801



@lapasteleriadelastreria77

LA
PASTELERÍA
LA POSTRERIA



DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

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

EDITORA EJECUTIVA
Samantha Gallinar
e: samantha.gallinar@grupoplayes.com.mx

DIRECCIÓN EDITORIAL
César Tovar
e: cesar.tovar@grupoplayes.com.mx

HEAD DIGITAL
Santiago Vega
e: santiago.vega@grupoplayes.com.mx

DISEÑO

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

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

MARKETING
Gerson Alonso
e: gerson.alonso@grupoplayes.com.mx

ADMINISTRACIÓN

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

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

SUBGERENTE DE OPERACIONES ADMINISTRATIVAS
Gabriela Hamdan
e: gabriela.hamdan@playersoflife.com

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

GERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS
Zaira García
e: zaira.garcia@grupoplayes.com.mx

SUBGERENTE DE MARKETING
Jocelyn Albarrán
e: jocelyn.albarran@grupoplayes.com.mx

GERENTE DE ESPECTÁCULO Y TAILOR MADE
Edgar Ayala
e: edgar.ayala@grupoplayes.com.mx

LÍDER CREATIVO CORPORATIVO
Roberto González
Roberto.gonzalez@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 CORPORATIVO DE RECURSOS HUMANOS
Mariana Ramírez
e: mariana.ramirez@grupoplayes.com.mx

AUXILIAR DE RECURSOS HUMANOS
Alessandra Tabares
e: alessandra.tabares@grupoplayes.com.mx

PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO
(871) 904 4849 y (871) 904 4850
Av. Ocampo 240 ote.
Centro 27000
Torreón, Coahuila

MONTERREY
(81) 2188 0412
Av. Lázaro Cárdenas 2225,
Valle Oriente 66260
San Pedro Garza García, Nuevo León

GUADALAJARA
(33) 2101 0475
Avenida De Las Américas 1254,
Country Club 44610
Guadalajara, Jalisco

SALTILLO
(84) 4738 2311
Nazario Ortiz Garza 2060,
Los Lagos, 25253
Saltillo, Coahuila



Impreso por:

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 8 No. 101. Fecha de publicación: 1 de Octubre de 2024. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

La
PREVENCIÓN
es la **MEJOR ACCIÓN**

\$1400

PAQUETE MAMOGRAFÍA
+ ULTRASONIDO + DENSITOMETRÍA

\$500

DENSITOMETRÍA

30% DESCUENTO

US MAMA BILATERAL



Vigencia 31 de octubre de 2024

(81) 8850 7700 / IMAGENOLOGÍA EXT. 2080 / CHECK UP EXT. 2034  www.swisshospital.mx  /SwissHospital  /swisshospitalmt

 Blvd. Gustavo Díaz Ordaz #300 Col. Miravalle, Monterrey, Nuevo León, México.

Precio aplicable para pacientes externos y ambulatorios. CONSULTA A TU MÉDICO. Promoción sujeta a disponibilidad. Aplican restricciones. Precio sujeto a cambio sin previo aviso. No. COFEPRIS: 213301201A0756. Responsable Sanitario. Cédula Profesional 6331975 Título profesional expedido por Instituto Politécnico Nacional. Consulta restricciones al 81 8850 7700.



38

HISTORIA DE ÉXITO

JUAN FRANCISCO OCHOA

SPOTLIGHT

- 28** Diego de la Garza Filizola y Mauricio Manzotti Treviño
- 30** Enrique Gómez Junco
- 32** Francisco Lebrija Zubiria
- 34** Mauricio Escámez Sada

SOCIALITÉ
Arte a beneficio del Nuevo Amanecer



TRAVEL
Buena vibra capitalina



PLAYERS RESTAURANTS
Oishi, la magia del omakase

INSIDE

CDMX EN PRIMERA FILA

ENCUENTRO CON LA GRANDEZA



Foto: Pexels

HONRA FIL A ÁFRICA

Nacido en Mozambique, estudiante de Medicina y periodista, António Emílio Leite Couto, conocido como Mia Couto, fue anunciado el 2 de septiembre como ganador del Premio FIL de Literatura en Lenguas Romances. El galardón lo recibirá el 30 de noviembre



EL ABSURDO DE LA GUERRA

Un soldado enviado a mantener la paz en Tizingara desaparece. El único rastro de su vida en el lugar es su miembro viril, el cual debe ser identificado por Ana Diosquiera, la prostituta del pueblo. En medio de esta investigación, el lector se cuestiona lo absurdo de los conflictos bélicos.

El último vuelo del flamenco
De Alfaguara

OPRESIÓN FEMENINA

¿Cómo se enfrentan las tradiciones con el mundo moderno? Esa es una de las interrogantes que nos deja el autor ante los estilos de vida que oprimen a las mujeres en su Mozambique natal. Un relato que se encuentra lleno de misterio para quien se acerca a esta novela.

La confesión de la leona
De Alfaguara



VIDAS PARALELAS

Título que es considerado una de las mejores novelas africanas del siglo 20. En su historia, Couto narra la vida de Tuahir y Muidinga, sobrevivientes en la guerra civil de Mozambique y quienes encuentran paralelismos entre su vida y los muertos de este conflicto bélico.

Tierra Sonámbula
De Alfaguara

AMORES Y MENTIRAS

Sidonio Rosa, un joven médico portugués, llega a Villa Caicimba siguiendo el rastro de la mujer que lo abandonó tiempo atrás. En esa búsqueda, Doña Munda y Bartolomé Sozinho serán sus guías en una ruta que tiene diferentes caminos alejados de la verdad.

Venenos de dios, remedios del diablo
De Almadía



SABORES PARA LA VISTA

Dicen que hay gente a la que se conquista por el estómago, pero también de la vista nace el amor, así que si unimos el gusto y la mirada, la combinación puede ser perfecta, como esta selección de programas y películas que están a pedir de boca



REGRESO AL ORIGEN

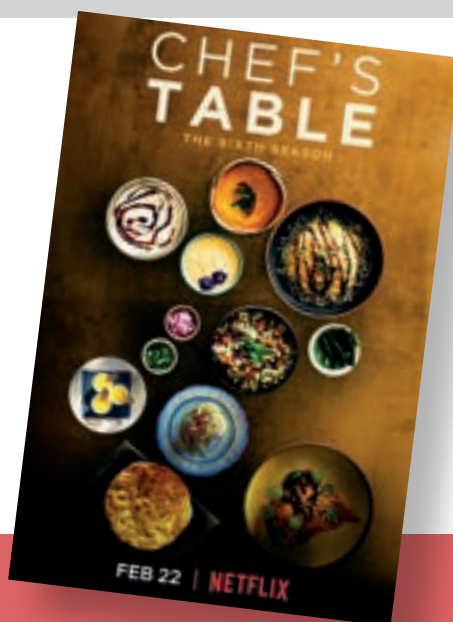
"Chef" sigue la historia de Carl Casper (Jon Favreau), un chef talentoso que, tras un desacuerdo con el dueño del restaurante en el que trabaja y una crítica negativa de un influyente crítico gastronómico, renuncia a su trabajo. Este episodio provoca que se mude a Miami y junto con su ex mujer inicie un food truck.

Director: Jon Favreau
Protagonistas: Jon Favreau, Sofía Vergara
Plataforma: Max, Prime Video

RECETAS QUE MATAN

¿Qué lleva a un chef a explorar los límites de su cocina? ¿Cómo interpretar un arte tan efímero como la gastronomía y dejar que trascienda la historia? Estas son algunas de las interrogantes que plantea "El Menú", una cinta con un final sorprendente.

Director: Mark Mylod
Protagonistas: Ralph Fiennes y Anya Taylor-Joy
Plataforma: Disney+



VIDAS A FUEGO LENTO

"Chef's Table" es una serie documental que presenta al espectador a cocineros de renombre al tiempo que cuentan sus historias personales, sus filosofías culinarias y los platos que los han hecho famosos. Cada episodio se centra en un personaje diferente, brindando una visión profunda de su vida y su arte.

Director: David Gelb
Protagonistas: Massimo Bottura, Ana Roš, entre otros
Plataforma: Netflix



INSPIRACIÓN GASTRONÓMICA

La película "Julie & Julia" cuenta dos historias paralelas: la de Julia Child, una de las chefs más influyentes de América, y la de Julie Powell, una joven que decide cocinar las 524 recetas del libro de Child en un año. Una celebración del amor por la cocina y la perseverancia.

Director: Nora Ephron
Protagonistas: Meryl Streep y Amy Adams
Plataforma: Prime Video, Apple TV



JORGE VALLEJO

CHEF CON FUEGO EN EL ALMA

Foto: Cortesía

EN EL CORAZÓN DE POLANCO, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL RESTAURANTE QUINTONIL, FUNDADO POR EL CHEF JORGE VALLEJO, SE HA CONSOLIDADO COMO UNO DE LOS PILARES DE LA ALTA GASTRONOMÍA MEXICANA

Por: Ángel F. Chávez Félix

Con el sello de Vallejo y de su esposa Alejandra Flores, este espacio no solo ha capturado la esencia de la cocina nacional, sino que la ha elevado a un nivel de reconocimiento global.

Ejemplo de ello es que este año se ubica en el séptimo puesto de la prestigiosa lista The World's 50 Best Restaurants, reafirmando su liderazgo en la escena gastronómica internacional y obteniendo dos estrellas Michelin en el debut de la guía en México.

Este éxito no es casualidad. Detrás de los fogones se encuentra el talento natural de Vallejo, cuya pasión y dedicación lo llevaron a posicionar su restaurante entre los mejores del mundo.

SE COME AL MUNDO

Jorge Vallejo nació en la Ciudad de México, en 1981, en una familia donde la cocina siempre estuvo presente.

Desde muy joven, el mundo de la gastronomía le llamó la atención. A los 16 años, comenzó a trabajar en un restaurante en la Colonia del Valle y fue ahí donde descubrió su vocación.

Esta experiencia lo llevó a inscribirse en el Centro Culinario de México para estudiar Administración y Artes Culinarias, sentando las bases de una carrera que lo llevaría a recorrer el mundo.

En 2004, Vallejo se embarcó en la línea de cruceros Princess, donde tuvo la oportunidad de cocinar en diversos destinos, enriqueciendo su visión gastronómica.

A su regreso a México se incorporó al equipo de Pujol, bajo la dirección de Enrique Olvera, lo que marcó un punto clave en su carrera. Posteriormente, se desempeñó como chef corporativo del Grupo Habita, dirigiendo las cocinas de varios hoteles icónicos en la Ciudad de México, como el Hotel Condesa DF y el Hotel Distrito Capital.

Sin embargo, su inquietud por seguir creciendo lo llevó a realizar una estancia en Noma, el renombrado restaurante danés dirigido por René Redzepi. Esta experiencia amplió su perspectiva sobre la cocina y lo inspiró a regresar a México con una idea clara: abrir su propio restaurante. Fue así que en 2012, junto con su esposa Alejandra Flores, fundó Quintonil.

QUINTONIL, UNA SORPRESA EN CADA PLATO

Quintonil, bautizado con el nombre de una hierba autóctona de Oaxaca, es uno de los restaurantes más influyentes del mundo.

Su discreta fachada esconde una experiencia culinaria excepcional, donde la elegancia y la creatividad se encuentran en cada plato. La propuesta se centra en el uso de ingredientes frescos y locales, combinados con técnicas tradicionales mexicanas y preparaciones modernas.

El menú de degustación está en constante evolución y sorprende a los comensales con platos que van desde una tostada de jaiba con maíz azul y pipián verde, hasta delicias como insectos, un ingrediente esencial en la cocina mexicana.

Esta fusión entre lo tradicional y lo contemporáneo es lo que ha convertido a Quintonil en un referente gastronómico, donde los reconocimientos no se han hecho esperar.

FIEL A SUS RAÍCES

A pesar de su trascendencia, Vallejo es fiel a sus raíces y a su pasión por la cocina. Para él, la gastronomía es una forma de vida, pues encuentra en ella su forma de expresión más pura.

Uno de los aspectos menos conocidos del chef es su compromiso con la sostenibilidad y la preservación de las tradiciones culinarias.

En 2012, junto con los chefs Mauro Colagreco y Virgilio Martínez, puso en marcha la iniciativa "Orígenes", que busca recuperar y preservar productos, técnicas y costumbres culinarias que sobreviven en pequeñas comunidades de Latinoamérica.

Durante la pandemia de 2021, demostró su solidaridad organizando la venta semanal de ingredientes frescos para apoyar a los proveedores que habían perdido ingresos. Además, colaboró con otros chefs para preparar comidas para familias vulnerables y pacientes hospitalizados.

A la par, otro aspecto que define a Vallejo es su conexión con lo natural.

"La visión que tengo de los platos es como la de la contemplación de la naturaleza", explica el chef, quien encuentra inspiración en los ingredientes mismos, dejando que ellos dicten la forma en que deben ser tratados y presentados, con una visión clara de lo que representa la gastronomía mexicana. ♦



**COCINO PARA MÍ,
COCINO PARA MIS HIJOS,
NO SÉ HACER OTRA COSA"**

2 ESTRELLAS

DE LA GUÍA MICHELIN TIENE
ACTUALMENTE EN MÉXICO

7° LUGAR

EN THE WORLD'S
50 BEST RESTAURANTS

12 AÑOS

CUMPLIÓ DE HABERSE
FUNDADO ESTE 2024

6,825 PESOS

PUEDE SER EL COSTO DE
SU MENÚ CON MARIDAJE



OISHI

CON LA MAGIA DEL *OMAKASE*

El nombre de este restaurante japonés, ubicado en Tulum, significa “delicioso”. Aquí los comensales se pueden sumergir en una milenaria tradición culinaria que destaca por su creatividad



Por Roberto Madero González
Fundador de @escapadita.mx

En agosto pasado visité Oishi por primera vez, junto con mi esposa Paulina. Era una recomendación constante cada vez que visitamos Tulum y hasta ahora tuvimos la oportunidad de conocer este increíble restaurante.

Aquí se ofrece el concepto de *omakase*, un estilo de comida tradicional japonesa donde el comensal no decide el menú, sino que lo deja en manos del chef, quien cocina a la vista de todos.

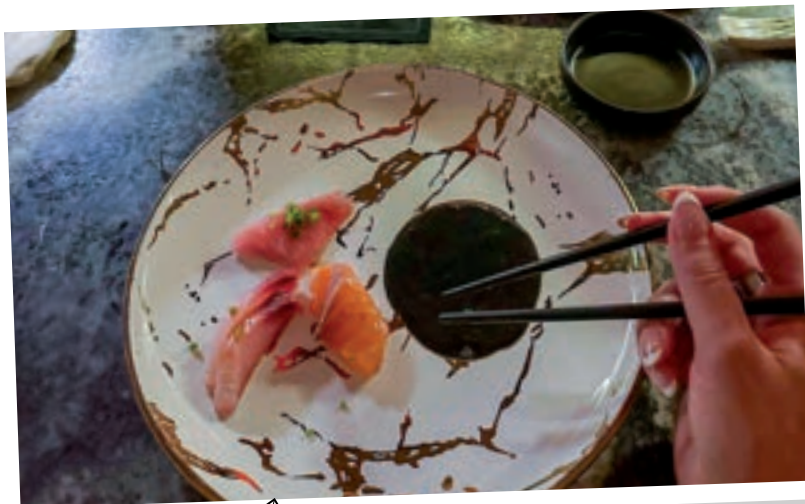
Así, en 10, 12 o 14 tiempos, el chef prepara todos los platillos y explica con detalle lo que estás degustando. Todo esto se acompaña con una coctelería adaptada a los gustos y sabores de cada persona, ¡una experiencia única!♦



“Es mi primera vez visitando este lugar porque es difícil conseguir reservación. Sin duda no será la última, ¡o por lo menos eso espero!”

Fotos: Cortesía Roberto Madero González

¿QUÉ CÓMER?



ENTRADAS ●

• Nigiri de anguila con foie gras flameado

La combinación de arroz, anguila flameado, *foie gras* y wasabi es deliciosa y el chef lo preparó perfecto.



PLATO FUERTE ●

• Tuna steak ●

Sobre una cama de puré de tomate y arroz, con toques de leche de coco y mango, sirvieron el tuna steak sellado. Me gustó porque son ingredientes que había probado por separado, pero juntos hacen una combinación perfecta entre lo dulce y lo salado. Lo acompañé con un Sauvignon blanc.

DRINK ●

Coctelería personalizada por el mixólogo, adaptada al grado de alcohol, sabores y aromas de cada persona.



POSTRE ●

• Crème brûlée con maracuyá

Nunca había probado el crême brûlée de maracuyá: tenía una presentación muy original y un sabor delicioso, montado en una hoja de elote.

TOMA NOTA

- No es fácil conseguir reservación en este lugar, porque sólo pueden atender a 12 personas a la vez.
- El lugar es muy acogedor, con un gran diseño: una barra circular y al centro el chef, para explicar el concepto del omakase.
- El servicio y la atención son excelentes.



CIUDAD DE MÉXICO

BUENA VIBRA CAPITALINA

Un vibrante mosaico cultural es lo que ofrece a los visitantes esta gran metrópoli que conjuga historia, modernidad y diversidad



David Pérez-Salinas
CEO Biu Media

La capital mexicana es un destino que cautiva todos los sentidos, una mezcla única de tradición y vanguardia. Me encanta y por eso la visito muchas veces al año, ya sea por trabajo o para asistir a eventos culturales.

Y es que la Ciudad de México nunca falla, tanto por su oferta cultural como por la dinámica vida nocturna en lugares como la Condesa, Roma y Polanco, mis favoritos para explorar nuevos restaurantes, bares de mixología y *speakeasies*.♦

HOSPEDAJE

Siempre me hospedo en mi departamento en Polanco, diseñado por Elías Gochicoa, de Casa Gotxicoa, pero igual hay hoteles muy padres que aquí comparto.

FOUR SEASONS CIUDAD DE MÉXICO

Ubicado sobre Paseo de la Reforma, este hotel es uno de los más emblemáticos y lujosos de la capital y ofrece una experiencia de hospedaje que combina elegancia, comodidad y un servicio excepcional.

Su ubicación facilita el acceso a museos, restaurantes, boutiques de lujo y centros de negocios. Cuenta con una arquitectura sofisticada y, al interior, un diseño que mezcla elementos modernos con toques tradicionales.



LAS ALCOBAS

Es un hotel boutique, con suites elegantes y espaciosas, que se encuentra en la prestigiosa Avenida Masaryk, la más emblemática de Polanco. Cómodo y elegante, ofrece una experiencia personalizada a sus huéspedes y una atención al detalle que siempre invita a regresar.

Sus interiores fueron diseñados por el afamado estudio Yabu Pushelberg, cuyos clientes incluyen a Prada, Louis Vuitton, Four Seasons, W Hotels y Thompson Hotels. Su estética refinada enamora, así como sus vistas espectaculares de la ciudad.





HOTEL BRICK

Rodeado por galerías de arte, cafés y restaurantes innovadores, en la Colonia Roma, es un hotel que combina elegancia con un estilo contemporáneo que refleja el carácter único del barrio. Se alberga en un edificio histórico, de comienzos del siglo XX, pero su espíritu es totalmente vanguardista.

GASTRONOMÍA



AU PIED DE COCHON

Es mi favorito de toda la vida, en la Ciudad de México. Es un restaurante de comida francesa, ubicado en Polanco, que abre las 24 horas. Aquí se pueden disfrutar los platillos franceses más famosos, como los escargots y la sopa de cebolla, así como mariscos, cortes de carne, platillos de cerdo, pollo, res y cordero.



YOSHIMI

Se encuentra al interior del Hotel Hyatt Regency Ciudad de México. Ofrece cocina japonesa, en su preparación tradicional, y cuenta con una terraza con jardín zen, así como comedores privados. El *omakase* es de lo más recomendable.

EL CALIFA DE LEÓN

Esta taquería es la primera que recibe una estrella Michelin. Con tortillas hechas a mano, hay cuatro opciones a elegir: costilla, bistec, chuleta y la gaonera, especialidad en la que son pioneros.





QUÉ HACER

MUSEO JUMEX

La Fundación Jumex, que dirige Eugenio López, siempre tiene buenas exposiciones de arte contemporáneo. Recientemente me tocó visitar la de Damien Hirst y también la de Andy Warhol.

COYOACÁN

Si andas en *mood* turístico, puedes visitar La Casa Azul, donde vivió Frida Kahlo, en Coyoacán. Este espacio se inauguró en 1958 y exhibe obras de la artista, así como objetos personales.

BELLAS ARTES

Es uno de los espacios más icónicos de la Ciudad de México, que de forma permanente exhibe 17 murales de artistas como Diego Rivera, David Alfaró Siqueiros y José Clemente Orozco.



LA ESCONDIDA

RESTAURANTE BOTANA

desde 1995



¡La Mesa está Servida!
Los esperamos

CON EL SAZÓN QUE NOS DISTINGUE DESDE 1995

VEN A LA ESCONDIDA A VIVIR UNA EXPERIENCIA CULINARIA

Río Verde No. 147 Col. Miravalle, Monterrey, N.L. Tels. 8348.9816 y 8335.5765.

Síguenos en nuestras redes sociales.  Laescondidarestaurant  @laescondidamiravalle

CÓMO ENTRAR

al reino de los sabores

El omnívoro que hay en nosotros sufrió una inmensa cantidad de cambios evolutivos con la finalidad de sobrevivir. Aparte de esto, también somos propensos a evitar el aburrimiento, buscando variedad no solo en la dieta, sino en aromas y sabores nuevos



Por Miguel González,
Chef privado, fundador de
Emilio's Secret Society

Sin embargo, lo desconocido puede implicar un riesgo y, esa tensión entre cuidar la salud y explorar lo novedoso, es lo que llamamos el “dilema del omnívoro”. Con esto en mente, y sabiendo que nos impulsa el deseo de probar cosas nuevas, hablemos de cómo hacerlo de manera inteligente.

LA IMPORTANCIA DEL AROMA

Asociamos directamente el sabor a la boca y llegamos a ignorar que el 80% de la experiencia gustativa total proviene de los olores, por eso, con gripa la comida no sabe. Al momento de

alimentarnos, los cinco sentidos juegan un rol particular, escuchamos lo crujiente, percibimos texturas con el tacto, analizamos con la vista, pero el olfato y el gusto juegan un rol inmensamente más importante.

Los receptores gustativos son capaces de distinguir entre los cinco sabores básicos (dulce, salado, amargo, ácido, umami). De acuerdo a un estudio del laboratorio de Vosshall, dedicado a estudiar cómo los comportamientos complejos son controlados por señales del entorno y modulados por el estado fisiológico interno, se estimó que existen 10 mil compuestos aromáticos diferentes en los alimentos y que el ser humano es capaz de distinguir una **media de un billón de olores**.

Podemos dividir la olfacción en dos: la orthonasal, por medio de la nariz de manera directa, y la retronasal, que es por medio del acto de masticar, tragar y respirar, llevando partículas aromáticas a nuestro epitelio olfativo. Por eso es tan común sorber

ruidosamente algo como el vino para agitar esas partículas e integrarlas en el aire inhalado.

Ligado al gusto y al sabor, podemos agregar la sensación trigeminal, que también es importante analizar, refiriéndose a la temperatura, textura, efervescencia, picor, frescor (como el del mentol), por mencionar algunas.

Una de las cosas que compensa el que tengamos menos neuronas olfativas que otros mamíferos es el poder asociativo del aroma, por lo que crear una biblioteca mental de olores, mediante oler algo a consciencia y analizarlo, nos es bastante útil.

Como mecanismo humano, el gusto y el olfato están ligados directamente a los sentimientos y a la memoria. No es coincidencia que cuando estamos contentos y emocionados, las cosas nos sepan mejor y, por eso, las recordemos. Tampoco es que cocinen mejor en todos los lugares que visitamos durante vacaciones o en aquellos que nos sorprenden.

Otro factor muy importante es que, para probar algo, no basta con hacerlo una vez. La primera vez que probamos algo, nuestro cerebro está simplemente recibiendo información. Para fortalecer las asociaciones y formar conocimiento, tenemos que volver a probar varias veces de manera consciente.

CONCIENCIA AL COMER

PASOS PARA PROBAR

Comencemos analizando desde la vista. Limpiémonos el paladar con un poco de agua, pan, galletas saladas o lo que tengamos a la mano. Luego viene el proceso más importante, que es oler. Así como cuando bajas la música para ver mejor al estacionarte, cierra los ojos y reflexiona sobre lo que estás oliendo, centra toda tu atención.

Pasemos a tomar un bocado. Mientras hacemos esto, tomemos nuestro tiempo, respiremos un par de veces mientras masticamos y disfrutemos de esa olfacción retronasal que acentúa los sabores.

Una vez que deglutimos, pasemos a analizar el retrogusto, esos aromas y sabores que perduran aunque ya no tengamos alimentos en la boca, incluso después de habernos limpiado el pa-

ladar. Ingredientes famosos históricamente como el chocolate, la trufa real, el caviar, el wagyu y ciertas especias tienen un retrogusto acentuado.

Para crear vínculos más fuertes de la experiencia en nuestro cerebro, podemos hacernos preguntas como:

¿A qué me recuerda esto?

¿Cómo me hace sentir esto que acabo de probar?

¿Qué fue lo que más me gustó?

¿Qué sensaciones trigeminales detecté y cuál disfruté más?

Incluso, ¿qué canción me recuerda?

Otro consejo importante es el orden en que comemos las cosas. Así como los japoneses consumen su sushi en un orden específico, hagámoslo bajo la premisa de poner dos reglas: comer de lo más suave a lo más fuerte y de lo menos graso a lo más graso.

La próxima vez que vayas a tu taquería de confianza, organiza tus tacos. Pongamos un ejemplo de cuatro. Podemos empezar por el de huevo, seguido por el de queso con rajas, luego barbacoa y cerrar con asado o chicharrón. **¡A vivir, comer y disfrutar que la vida se va a acabar!**

ES UN MITO QUE EXISTEN
ÁREAS ESPECÍFICAS
DE LA LENGUA PARA
PERCIBIR CADA SABOR;
TODAS LAS PARTES DE
LA LENGUA PUEDEN
DISCERNIR LOS CINCO
SABORES.



Diego de la Garza

Mauricio Manzotti

PLAYERS MUSTS

Restaurante favorito: La Nacional

Platillo favorito: Boneless

Destino de viaje: Todos Santos, Baja California

PLAYERS MUSTS

Restaurante favorito: El Gaucho

Platillo favorito: Hamburguesas

Destino de viaje: Roma

Conoce más aquí



ARROPAN LA OSADÍA

Sin conocimiento previo de la industria textil, este par de jóvenes se aventuró a crear una marca de moda masculina que ha tenido una gran aceptación

Hay que atreverse a ser grande”, dijo alguna vez Kobe Bryant, el legendario campeón de la NBA. Como fanáticos del básquetbol, entre otros deportes, ese fue el llamado a la osadía que Diego de la Garza Filizola y Mauricio Manzotti Treviño adoptaron para nombrar a su emprendimiento: Great Clothing.

Se trata de una marca de ropa para hombre que ofrece prendas básicas, versátiles y cómodas, acorde al estilo de vida de este par de amigos veinteañeros que se conocieron hace una década en la Universidad de Monterrey, donde estudiaron la prepa y la carrera.

“La idea es verte bien en todo momento, te la puedes poner para la oficina o para salir a comer. Son ‘prendas básicas para el uso diario’, tal como lo dice nuestro *slogan*”, dice Diego.

Todo comenzó hace poco más de dos años, cuando Mau decidió dejar su negocio de renta de audio e iluminación para fiestas: desvelarse ya no empataba con su propósito de un estilo de vida saludable, derivado de la pandemia.

En aquel momento pensó en crear una marca de ropa deportiva, pero después se dio cuenta que el mercado estaba saturado. Mientras le daba vueltas al asunto, se acordó de su amigo Diego, quien justo acababa de cerrar una tienda de ropa.

El 22 de junio del 2022 se citaron en un café y ahí surgió la idea del negocio que han construido desde cero. Desde buscar textileras hasta crear la página *web*, además de hacer la estrategia de *branding* y administrar las redes sociales, todo lo han hecho como dupla, ya que hasta hoy no han contratado a nadie.

Lo que cambió el rumbo fue la idea que tuvo Mau de subir un video a TikTok para promocionar la marca cuando ya habían comenzado la producción, pero aún no contaban con tienda en línea, por lo que las primeras ventas las hicieron de manera rudimentaria, con entregas que hacían personalmente.

“Esto es para la gente que quiere empezar a emprender: ‘no hay excusas’. Nosotros no teníamos ni siquiera fotos en Instagram, así que modelábamos las prendas frente al espejo y las mandábamos por mensaje”, dice Diego.

La inesperada respuesta les confirmó que la idea era buena y los llevó a acelerar el lanzamiento de la tienda *online* y la logística de entrega a domicilio. Hoy hacen envíos a todo el país y están por llegar a los mil pedidos.

DISEÑO PROPIO

La primera producción tardó 11 meses en gestarse y consistió en pantalones y camisetas, a los que posteriormente se sumaron prendas como polos, bermudas, sudaderas y la línea Athletics.

Confiesan que retomaron las mejores características de prendas de diferentes marcas para crear diseños propios. Todas las telas son durables y no se destiñen, además de que algunas son resistentes al agua.

“En el baúl tenemos más diseños, pero no es el momento de lanzarlos”, comenta Diego, quien al igual que su socio practica varios deportes.

Mientras que Diego, Ingeniero en Innovación Sustentable y Energía, tenía sus reservas de que el emprendimiento podría funcionar, Mau dice que él tenía una fe ciega de que sí resultaría.

“Y la verdad es que creo que desde un principio hemos tenido buena respuesta y se ha ido acumulando esa confianza”, añade Mau, quien estudió la carrera de Contaduría y lleva la parte administrativa del negocio.

Diego agrega que tienen la aprobación del 99% de los clientes que se prueban los pantalones, su producto estrella que viene en largo de 30 y 32 pulgadas, y eso los alienta a continuar por ese camino.

“Te das cuenta que el esfuerzo de todos los días, y la incertidumbre que sientes al momento de emprender, está valiendo la pena”, agrega.

A la par de Great Clothing, Diego y Mau tienen un podcast (disponible en YouTube y Spotify) y han creado una comunidad de emprendimiento que ahora mismo tiene unos 300 integrantes. Cada mes se reúnen para hablar sobre negocios y bienestar, entre otros temas.

“SIENTO QUE EMPRENDER NO ES QUIÉN ES MÁS INTELIGENTE O QUIÉN ES MÁS CAPAZ, SINO QUIÉN ES MÁS RESILIENTE Y QUIÉN TIENE MÁS PACIENCIA”

DIEGO DE LA GARZA FILIZOLA

SIN INSTRUCTIVO

Diego y Mau están concentrados en Great Clothing de tiempo completo, con el propósito de crecer de manera sostenible en un mediano plazo.

Coinciden en que lo más complicado de ser emprendedor es que no hay un instructivo. De entrada deben organizar su día de manera inteligente, en algo que aporte valor al negocio.

“Siento que emprender no es quién es más inteligente o quién es más capaz, sino quién es más resiliente y quién tiene más paciencia”, dice Diego.

Por ahora están en la ruta, con todo el arrojo de hacer cosas en grande.♥

POR UN NUEVO LEÓN SIN HAMBRE

En el mes de la lucha para combatir la carestía de alimentos, el presidente del Banco de Alimentos de Cáritas de Monterrey comparte los desafíos que enfrenta la institución

ambre Cero Nuevo León, la estrategia con la que se pretende erradicar la escasez de alimentos en el Estado, mereció en septiembre el premio internacional Colaboración Destacada (*Outstanding Partnership Award*), en la Cumbre Global de la Red de Bancos de Alimentos, en Sydney, Australia.

Enrique Gómez Junco, presidente del Banco de Alimentos de Cáritas de Monterrey, organismo que encabeza esta lucha, fue el encargado de recibir el galardón, por el que compiten bancos de todo el mundo.

“Nuestro objetivo es erradicar el hambre en Nuevo León hacia el 2027”, sostiene.

Ciertamente es una meta alcanzable, ya que nuestra entidad tiene los alimentos y los recursos para ser el primer estado que se logre declarar como “hambre cero”, es decir, que todos los habitantes tengan en su mesa comida sana, nutritiva y suficiente.

“No deberíamos de permitir que existan familias que vayan a dormir con hambre o mal alimentados”, añade Enrique, también titular de la Red de Bancos de Alimentos de México (BAMX).

Actualmente, atienden a 100 mil personas y, de acuerdo con el plan de expansión por el que recibieron el reconocimiento, pretenden llegar a otras 150 mil personas. Esto implica una inyección de 120 millones.

“A la fecha vamos casi al 65% del objetivo y esperamos que, con la inversión ya aprobada por la Fundación Capital Común, para 2027 logremos nuestro objetivo de atender el 100% de los neoloneses que viven por debajo de la línea de pobreza extrema por ingreso”, añade.

Cuando una familia no logra comprar una canasta básica de 24 productos, que en Nuevo León ronda los mil pesos, entra en la clasificación de extrema pobreza.

“Hace tres años teníamos 430 mil personas que no podían comprar una canasta básica, y hoy aún faltan por atender 200 mil”, advierte.

El proyecto más reciente implica el procesamiento de frutas y verduras, así como la ampliación de la capacidad de almacenamiento y la compra de

14 unidades de transporte, para atender a 250 mil beneficiarios por año, con un rescate de 17 millones de kilogramos de alimento al año.

“Tenemos una doble finalidad: aumentar nuestra capacidad de atención en 250% y lograr la sostenibilidad financiera, de tal forma que podamos mantener la sostenibilidad financiera y todas las inversiones están enfocadas en crecimiento de infraestructura”, advierte Enrique.

LABOR TITÁNICA

El Banco de Alimentos de Cáritas de Monterrey, organización sin fines de lucro, se encarga de rescatar alimentos que han perdido valor comercial, para hacerlos llegar de manera segura y eficiente a población vulnerable, evitando así su desperdicio y contribuyendo al mejoramiento ambiental.

“A diario se recorren supermercados, centros de distribución y fábricas de alimentos para llevarlos al banco y después ser distribuidos en diferentes comunidades”, explica Enrique.

MIENTRAS QUE EN NUESTRO PAÍS SE DESPERDICIAN 30 MILLONES DE TONELADAS DE ALIMENTOS AL AÑO, HAY 44 MILLONES DE MEXICANOS QUE VIVEN EN CARENCIA. AUNADO A ESO, EL DERROCHE DE ALIMENTOS CONTRIBUYE AL 10% DE LOS GASES DE EFECTO INVERNADERO.

LA RED NACIONAL DE BANCOS DE ALIMENTOS DE MÉXICO, CON 59 BANCOS QUE ATIENDEN A 2.5 MILLONES DE MEXICANOS, ES LA MÁS IMPORTANTE A NIVEL MUNDIAL.

Forman parte del Comité Interinstitucional de Hambre Cero, presidido por Martha Herrera, titular de Igualdad e Inclusión, y en el que participan 14 dependencias, instituciones educativas y otros organismos no gubernamentales.

El banco se sostiene con donativos en especie y en efectivo, principalmente de supermercados, mercados de abastos, productores de alimentos, hoteles y restaurantes. Tan solo en el 2023, se rescataron 7 millones de kilos de alimentos.

“Requerimos que los productores de alimento, y los del campo, consideren la donación antes de la destrucción del alimento, para aumentar las donaciones en especie”, advierte Enrique.

En cuanto a los donativos económicos, participa el Gobierno del Estado de Nuevo León, a través de la iniciativa Hambre Cero, creada en el 2017, así como los redondeos en tiendas de

conveniencia y autoservicio, productos con causa y fundaciones, además de las cuotas de recuperación de los beneficiarios.

“Uno de los grandes retos que tenemos es lograr el apoyo de donadores individuales, tenemos una página, hacemos redondeo en todos los autoservicios, cada octubre, y lanzamos productos con causa, todas estas iniciativas para atraer la atención de los donantes individuales”, agrega.

Para Enrique, ocupar la presidencia del Banco de Alimentos de Cáritas de Monterrey representa un gran honor, ya que su padre, del mismo nombre, tuvo también esta responsabilidad por muchos años.

“Ahora tomo el reto de la presidencia de la Red de Bancos de Alimentos de México (BAMX), con el objetivo de crecer 300% en los próximos cinco años”, concluye.

A professional portrait of Enrique Gómez Junco, a middle-aged man with dark hair and light eyes, wearing a dark blue blazer over a light blue button-down shirt. He has his arms crossed and is wearing a watch on his left wrist and a ring on his right hand. The background is a plain, light-colored wall.

Enrique
Gómez
Junco

PLAYERS
MUSTS


Restaurante
favorito:
Zatziki


Platillo favorito:
Pescado al horno


Destino de viaje:
Park City, Utah



**Francisco
Lebrija**



**PLAYERS
MUSTS**



**Restaurante
favorito:**
Bodegón de Rosas



Platillo favorito:
Paella



Destino de viaje:
España

CONSTRUCTOR DE MENSAJES

Con dos décadas y media de trayectoria, ha atestiguado etapas determinantes: desde la llegada de las nuevas tecnologías hasta crisis económicas que impactaron a la industria del cemento

n las múltiples áreas de una gran compañía como Cemex, hay algunas que, si bien son relevantes, no tienen tanta visibilidad, mientras que otras son una especie de vitrina: todo lo que se haga, bien o mal, se nota.

Así lo percibe Francisco Lebrija Zubiría, actual *Global Head of Communications and Branding* de la cementera, quien cuenta con 25 años de trayectoria en la compañía.

En su carrera hay muchos hitos que puede enumerar, empezando por el *boom* del Internet, que llegó con el arranque del nuevo milenio y que detonó en la transformación digital que continúa hoy en día.

“Dentro de mis primeras responsabilidades fue empezar a desarrollar las páginas *web* de la empresa, luego la intranet. En ese entonces ya se veía que iba a ser una tendencia y sí, hoy en día el pilar más fuerte son las plataformas digitales”, advierte.

Entre sus logros destaca la consolidación del área de Comunicación como parte de la estrategia de la compañía, no como un satélite que orbita alrededor.

“Cuando tienes una buena estrategia de comunicación te ayuda a lograr mejor tus objetivos de negocio, ahí es donde estás generando valor”, señala.

Y es que una compañía grande interactúa con muchos tipos de audiencias: empleados, clientes, proveedores, inversionistas, autoridades y académicos, entre otros. A decir de Francisco, es imprescindible construir una estrategia de comunicación con todos.

“Todas esas audiencias tienen alguna responsabilidad en el éxito de la empresa, por eso es importante definir cómo te vas a relacionar con ellos”, comenta.

“El área de comunicación es muy visible: lo que hagas o dejes de hacer, ya sea bien o mal, se ve. Es como una vitrina”

LOGRAR EL BALANCE

Su mamá le cuenta que desde pequeño le ponía más atención a los anuncios publicitarios que a las caricaturas. Así que, cuando llegó el momento de elegir una carrera, en el Tecnológico de Monterrey, sin titubear eligió Mercadotecnia.

Ingresó al área de Comunicaciones de Cemex en 1999, en la posición “más junior”, dice. Fue escalando poco a poco: de analista a gerente y luego director. Hoy lidera, a nivel global, el desarrollo y la gestión de los canales de comunicación interna y externa, las relaciones con los medios, la marca corporativa y gestión de crisis, entre otros temas.

Para Francisco, quien cursó un MBA en la Escuela de Graduados en Administración y Dirección de Empresas (EGADE), el componente más crítico de una estrategia de comunicación efectiva es lograr un balance entre lo que es relevante para las audiencias y lo que la compañía quiere comunicar.

“Si logras ese balance, en lo que ellos necesitan saber de ti y lo que tú quieres que sepan de ti, ahí vas a tener éxito”, opina.

Durante este cuarto de siglo le ha tocado atestiguar diferentes momentos en la compañía: desde la impresionante expansión internacional hasta el *crash* financiero del 2008, que impactó en los rubros inmobiliario y de la construcción, sin contar el abrupto cambio de mandos en el 2014, tras la repentina muerte de Lorenzo Zambrano, quien era director general y presidente del Consejo de Cemex.

“Nos ha tocado experimentar muchas etapas, las muy buenas, las buenas, las regulares y las malas. En todas hay aprendizajes”, advierte.

Se sabe que las malas noticias suelen correr como reguero de pólvora, por eso es importante construir una reputación para sortear las crisis. En sentido figurado, Francisco lo visualiza como un bosque de árboles frondosos que hay que cuidar a diario.

“Ante la adversidad, el área de Comunicación se vuelve crítica, pero en las épocas donde no hay crisis, también se vuelve muy importante, porque si dejas de regar los árboles, cuando venga la adversidad, no podrás hacerle frente”, comenta.

Con un estilo de liderazgo de puertas abiertas, Francisco siempre es receptivo a las propuestas que su equipo coloca sobre la mesa. Dice que es vital tener a la gente correcta en la posición correcta, así como apostar por la formación permanente de cada elemento, tal como lo aplica en su persona.

“Tienes que estar en conferencias, cursos y foros donde se comparten las mejores prácticas y conocimientos, para no quedarte atrás. Es necesario un espíritu de aprendizaje continuo y reinventarse permanentemente, si quieres desarrollar una carrera exitosa”, dice.

Al respecto, opina que las tendencias en materia de comunicación se concentran en las plataformas digitales y la segmentación de audiencia.

Aprender a delegar de manera efectiva es uno de los hábitos que vale la pena desarrollar para ser más productivo, dice el directivo, quien es un apasionado de la fotografía y el deporte.

Una de las cosas que más aprecia de su carrera en Cemex, es que ningún día ha sido igual al anterior.

“Así es el mundo de la comunicación, muy dinámico”, concluye. ♦

APUESTA POR EL DEPORTE

Inspirar e impulsar a los atletas mexicanos de diferentes disciplinas es el propósito de Go4it! Live Sports, una plataforma que ofrece cobertura profesional en vivo de partidos y exhibiciones a nivel profesional y amateur

ras una trayectoria de 34 años en corporativos, Mauricio Escámez Sada decidió retirarse en febrero del 2021, justo en plena pandemia. Supo entonces que había llegado el momento de apostar de lleno por una de sus grandes pasiones: el deporte.

Así nació Varsity Productions que, bajo la marca Go4it! Live Sports, es una plataforma para transmitir en vivo competencias deportivas, a nivel profesional y amateur, en redes sociales, YouTube y Facebook.

“Para cada evento, construimos cuidadosamente una narrativa de los protagonistas y del evento en sí, consolidando desde una idea, que concluye con la ejecución de un producto de entretenimiento para los aficionados, así como una plataforma de difusión de imagen publicitaria para las marcas afines a esta industria”, explica Mauricio.

Golf, tenis, kartismo, polo, equitación, beisbol, basquetbol, box, ciclismo y natación son algunos de los deportes que pueden encontrar en Go4it!, un escape de alto impacto.

NO TODO ES FUTBOL

De acuerdo con Mauricio, este emprendimiento tiene como misión impulsar la industria del deporte en México, que hoy por hoy se concentra en el futbol, seguido por el béisbol y el box, en menor escala.

“Estas tres disciplinas son, sin duda, exitosas en términos de generación de valor para los dueños, sus aficionados y la Industria. Sin embargo, carecemos de esquemas claros de formación de atletas en general, nos basamos mucho en la importación del talento y en pocos casos, se logra producir estrellas nacionales a través de sistemas de formación internacionales o locales”, añade.

Destacado tenista en su niñez y adolescencia, y golfista desde hace muchos años, Mauricio asegura que los logros deportivos provocan felicidad, orgullo, sentido de pertenencia y una energía positiva que contagia e incita a la acción y al desarrollo profesional.

“Como país, son insuficientes los apoyos que destinamos a la promoción de atletas. Indiscutiblemente, con la participación de la sociedad, y los sectores público y privado, podremos dar inicio a un nuevo ciclo protagónico en lo individual y por equipos”, advierte.

Mauricio comenta que todas las sedes y organizaciones deportivas a las que se han acercado se muestran interesadas por este servicio, que por cierto es una práctica común en países como Estados Unidos.

PRIMERA EXPERIENCIA

Go4it! inició operaciones en mayo del 2023, con la transmisión en vivo del LXVII Torneo Anual de Golf Valle Alto.

“Instalamos en campo cerca de 2 mil metros de tendido de fibra óptica, alimentando nueve cámaras de alta definición en lugares estratégicos, para lograr una cobertura atractiva del evento”, cuenta el empresario.

Con el apoyo de varios drones se lograron imágenes en 4K del campo, así como de las áreas sociales y de algunos tiros. Adicionalmente, en el set de comentaristas se convocó a dos profesionales de la Gira Mexicana de Golf, así como a una presentadora.

“Transmitimos cerca de 20 horas en vivo, vía redes sociales, y en nuestro sitio web durante los tres días que duró la competencia, con énfasis en las categorías estelares: ‘Campeonato Damas y Caballeros’ y ‘AA varonil’. Fue una gran sorpresa para los golfistas, que tuvieron que adaptar su

juego y temple a nuestra infraestructura de transmisión”, señala Mauricio.

Además, los participantes agradecieron la oportunidad de observar su desempeño en los canales de YouTube y Facebook.

“Para los socios del club, colaboradores, aficionados y patrocinadores, la transmisión permitió seguir su torneo anual desde cualquier parte del mundo y así mismo, se incrementó por mucho el alcance que las marcas deseaban obtener bajo los medios tradicionales de BTL (*below the line*)”, agrega.

En este evento se registraron 47 mil seguidores en redes sociales y cerca de 3 mil 800 aficionados estuvieron conectados durante la transmisión, acumulando 720 horas de visualización del evento.

Por segundo año consecutivo, Go4it! transmitió el torneo de Club de Golf Valle Alto en mayo de este año, ahora con producción de videos promocionales y mejora en las posiciones de cámaras, que permitió crecer en siete ángulos adicionales de acción.

En esta ocasión se registraron el doble de usuarios en las redes sociales, llegando a 98 mil, y se tiene el registro de que 4 mil 500 aficionados consumieron cerca de 850 horas de transmisión.

Entre 10 y 15 marcas participaron en ambos eventos, a través de menciones de los comentaristas, anuncios publicitarios y entrevistas en el set.

Lo que viene para la plataforma, además de mejorar el producto en términos de costo-calidad, son oportunidades ilimitadas.

“¡Sigue lo mejor! Continuaremos firmes con nuestra misión, encontrando aliados, principalmente patrocinadores y sedes que quieran ser parte importante de esta iniciativa, donde todos ganamos”, señala Mauricio. ♦

Mauricio Escámez

“NUESTRO CÍRCULO VIRTUOSO, PARA EL CRECIMIENTO DE LA INDUSTRIA DEL DEPORTE, PARTE DE LA DIFUSIÓN EN VIVO DE EVENTOS DEPORTIVOS QUE PROMUEVEN EL CRECIMIENTO DE LOS ATLETAS, QUE AUMENTAN EL PRESTIGIO DE LAS SEDES Y QUE OFRECEN PARA LAS EMPRESAS ANUNCIANTES UN NUEVO CANAL DE ACERCAMIENTO CON SU MERCADO”

PLAYERS MUSTS



Restaurante favorito:
La Trainera,
en Madrid



Platillo favorito:
Angulas



Destino de viaje:
Aspen, Colorado



LA FÓRMULA GANADORA

Mientras hace planes para remodelar el cine que fundó su papá a mediados del siglo pasado, prepara su autobiografía que saldrá a la luz en algunos meses y hace *scouting* para abrir nuevos restaurantes en Sinaloa

De sonrisa fácil, igual canta boleros a todo pulmón, porque dice que Dios no le dio voz, pero tampoco vergüenza, que asiste a los partidos de los Dodgers y practica el golf. A sus 80 años, Juan Francisco Ochoa Zazueta tiene la energía de un joven y la sabiduría de quien hace casi 50 años creó una marca emblemática: El Pollo Loco, la primera cadena restaurantera que cruzó de México a Estados Unidos.

Merecedor del reconocimiento "Legado Mexicano", en la edición 2024 del Players' Restaurant's Choice, el empresario sinaloense nos comparte su historia, en una entrevista realizada en los salones exclusivos del restaurante La Torrada, cuya cocina está a cargo del chef ejecutivo Joel Arizpe.

Redacción:
Bertha Wario

Fotografía:
Víctor Pedraza

Diseño:
Armando González

Producción:
Samantha Gallinar

Locación:
La Torrada

Después de tres mujeres, Juan Francisco fue el primer varón que recibieron Conchita Zazueta y Enrique Ochoa; luego llegaron ocho hijos más. Por algún tiempo, ese niño se convirtió en un compañero para el padre, un hábil comerciante.

La mala fortuna los golpeó en 1958, cuando una inundación arrasó con muchos negocios en Guasave, entre ellos la tienda de muebles de la familia. Quedaron en la ruina.

“Juan Francisco, necesito que me ayudes, ¡son 12 hijos!”, suplicó el padre. Fue así como el muchacho de 14 años no volvió a la escuela secundaria y se puso a trabajar junto a él.

Muchas lecciones le aprendió, como el honor, la bondad y, sobre todo, el respeto.

“Así sea el más encumbrado político, el más importante empresario o el más humilde jornalero. Tienes que respetarlos exactamente igual, porque todos somos hijos de Dios y ante Dios, somos iguales. Eso me lo decía constantemente. Yo se lo digo a mis hijos y ahora a mis nietos también”, añade.

Hace tiempo, mientras daba una plática en una universidad privada, un joven le dijo que quería ser como él, porque no le gusta estudiar, y le pidió un consejo.

“Si vas a trabajar con Enrique Ochoa, sí te lo recomiendo”, le contestó.

Si hubiera estudiado, probablemente habría sido ingeniero, porque de niño soñaba con construir carreteras, edificios y puentes, dice Juan Francisco, nacido en Bacayopa, Sinaloa.

Al tiempo, sus hermanos salieron de Guasave para estudiar sus carreras, menos él, quien se volvió comerciante. A finales de 1968 se casó con Flérida Inzunza, su compañera hasta el día de hoy. En ese momento, no imaginaba que algo grande le aguardaba en su terruño.

SAZÓN GENEROSA

“Esta casa no es restaurante”, suelen decir muchas madres, no así la de Juan Francisco. Ahí sí se cumplían los antojos no solo de los hijos, sino también de los sobrinos e invitados.

“Era muy consentidora, nos daba de comer lo que pedía cada quien”, recuerda.

Pero no solo eso. En cada casa y ciudad donde vivieron sus papás, ya sea debajo de un árbol, en la banquetta o en la cochera, siempre había gente afuera, a la que su madre alimentaba.

“Lo vi toda la vida y lo vi como algo normal”, dice al recordar a doña Conchita, quien murió a los 95 años.

A él también le gustaba cocinar. Cuando era niño, arrimaba un cajón para alcanzar la estufa y colocaba un poco de manteca de puerco en un sartén, para calentar tortillas. Entonces vertía un poco de tomate Del Fuerte y queso rallado, para hacer unas entomatadas.

“Lo hacía muy seguido, para mí y para mis amiguitos. Tuve una infancia y una vida muy bonita, hasta la fecha. He sido muy afortunado, Dios ha sido bueno conmigo. Cuando voy a la iglesia, más que a pedir, voy a darle las gracias por todo lo que me ha dado a mí y a mi familia, sobre todo salud, que es lo más importante”, dice.

OPORTUNIDAD A LA VISTA

Ya casado y con tres hijos, Juan Francisco trabajó por temporadas en Estados Unidos, lo mismo de jardinero que en el hipódromo o despachando gasolina. Luego se hizo de una zapatería, que su esposa atendía, mientras él vendía autos de la Chevrolet.

“Si un día se te presenta una oportunidad, agárrala con las dos manos”, le decía su padre. Esa frase le resonó a finales de 1974, cuando al tener visita en su casa, fue a comprar la cena a Pollos Asados Boulevard, un restaurante nuevo.

Eran las 8 de la noche y el dueño le dijo que ya estaban todos vendidos. “Yo nada más vendo 100 pollos al día”, agregó. No tuvo más remedio que ir por unos tacos. Días después, la escena se repitió.

“Llegó una hermana de mi esposa y su familia. Le dije a Flérida, ‘ahorita vengo, voy por cuatro pollos’. Eran como las 6 de la tarde y cuando llegué, ya estaban apagando el carbón. Me enojé porque quería presumir lo que estaba de moda”, señala.

El propietario del negocio lo encaró: “mira, Panchito, ya te dije el otro día que yo vendo 100 pollos nada más, yo no soy esclavo de ustedes. El que alcanzó, alcanzó, y el que no, no”.

Dice que en ese momento, escuchó una campanada en su interior y una voz que le decía: “Pancho, los pollos que él no quiere vender, los vas a vender tú”.

Regreso a casa otra vez con tacos y con una idea temeraria: “mañana no abras la zapatería. Voy a vender todo el calzado, ahora venderé pollos”, le dijo a su esposa.

Vendió todo el calzado en 30 mil pesos y le dio la mitad a su esposa. Tres semanas después, el lunes 6 de enero de 1975, abrió en Guasave la primera sucursal de El Pollo Loco. Con su esposa en la caja, don Chicho en el asador y su cuñado Patricio como mesero, comenzó la aventura.



RECETA DE MAMÁ

Además de gran conversador, Juan Francisco transpira humildad. Seguro ese rasgo le hizo escuchar al pintor que se negó a hacer el letrero de “El Rico Pollo”, nombre que originalmente había pensado para su restaurante, y le sugirió el que todos conocemos.

También hizo caso a su parrillero, quien le recomendó hacer un marinado para quitarle al pollo el olor y sabor a “pluma mojada”. Si la competencia sólo sazónaba con sal y pimienta, ellos lo harían diferente.

Fue entonces cuando recordó el “menjurje” con el que su mamá preparaba la pierna de puerco rellena y corrió a pedirle la receta. Por tres días hicieron pruebas, hasta que dieron con la fórmula que permanece hoy en día.

“Conquistaré al mundo con este sabor”, se le oyó decir.

Pollo asado, tortillas y una salsa roja era el sencillo menú que de inmediato atrapó a los guasavenses. Fácil no fue. Los primeros cinco años fueron agotadores, sobre todo por mantener un estándar de calidad.

Eso sí, antes de la hora de apertura, ya había fila de espera para comprar. Les estaba yendo tan bien que Juan Francisco invitó a sus hermanos a replicar la fórmula en las ciudades donde vivían.

El primero que respondió fue Jaime, quien abrió una sucursal en San Luis Potosí, y luego Jorge Humberto, en Morelia. Armida vendió sus 10 hectáreas de limones para abrir en Guadalajara y Lupita hizo lo propio en Mexicali. Así, uno a uno, todos se integraron a la expansión.

Ya con una marca registrada, convocó a más parientes y amigos, sin otro interés que el de expandir sus dominios. Para finales de 1979 ya había 85 restaurantes de El Pollo Loco en 20 ciudades del norte del país. No fue hasta 1990, cuando se constituyó un modelo formal, que comenzó con el cobro de regalías, excepto a sus hermanos.

Muchos desertaron entonces. Uno de ellos fue Antonio de la Rocha, quien prefirió cambiarle el nombre a su restau-



Juan Francisco Ochoa



PLAYERS MUSTS



Restaurante favorito:
Palenque Grill



Platillo favorito:
Puntas de filete al albañil



Destino de viaje:
Los Ángeles, California

te y creó Pollo Feliz. Y aunque otros han intentado copiar la fórmula del marinado, que se fabrica en una planta desde 1979, no lo consiguen.

“Igual un día les sale más o menos y otros no. Una milésima que le muevan y ya no funciona”, dice.

Mantener la calidad es la regla de oro. Pollo fresco, nunca congelado, con un peso determinado y un tiempo cronometrado en parrillas que se fabrican en exclusiva para El Pollo Loco.

“Un pollo que tarda una hora en cocinarse, que por comodidad le bajan a la lumbre, se desjuga, queda como zacate seco. No es fácil, por eso la competencia arranca muy fuerte, hacen unos palacios, y al ratito, nomás no”, dice.

“DECÍA MI PAPÁ QUE
EL RESPETO ES MÁS
IMPORTANTE INCLUSO
QUE EL AMOR. PORQUE
EL AMOR ENTRE AMIGOS
O ENTRE PAREJAS ES
IMPORTANTE, PERO SI SE
PIERDE EL RESPETO, SE
PIERDE EL AMOR”

NUEVOS HORIZONTES

La ruta internacional de El Pollo Loco comenzó en 1980, cuando abrió la primera sucursal en Los Ángeles, California, en sociedad con su hermano Jaime, su amigo de la infancia Humberto Gálvez y Hugo Martínez como inversionista.

“Como la competencia allá estaba fuerte, empezamos a meter otras cositas, como frijoles charros y ensalada de papa, y a ofrecer combos”, recuerda.

Tres años después, en medio de una severa crisis económica, Denny ‘s adquirió el derecho de explotar la marca en Estados Unidos, y posteriormente en Japón, Filipinas y Malasia y Singapur. Hoy cuentan con cerca de 500 unidades en Arizona, California, Nevada, Texas, Utah y Louisiana.

Juan Francisco se sacó la espina de emprender en Estados Unidos al crear Taco Palenque en 1987, para ofrecer auténtica comida mexicana en un concepto 24/7, y Palenque Grill en 2005, en sociedad con su hijo Carlos.

EXPANSIÓN DEL NEGOCIO

El Pollo Loco llegó a Monterrey en 1980. Acá vivían sus hermanos Jesús Enrique y José.

“Las autoridades nos dieron muy buen recibimiento, mucho apoyo, pero sobre todo la gente, que lo tomaron como propio. Muchos creen que nació aquí”, dice.

Y el afecto fue mutuo, no por nada, desde 1984, establecieron aquí las oficinas generales y la fábrica del marinado.

Fue el año que los Ochoa Inzunza se mudaron a Monterrey, donde nació José, el sexto y último hijo, el único que estudió la carrera de gastronomía, aunque todos están involucrados en el negocio, igual que las dos nietas mayores.

“Los otros 16 nietos ya están en la fila. Los chiquitos van a los negocios y nos ayudan los fines de semana a picar tomate y cebolla. Ellos hacen como que trabajan y nosotros hacemos como que les pagamos, así es como se criaron mis hijos y así es como estamos motivando a los nietos”, cuenta el empresario, a quien sus nietos llaman Pancho, Panchito o Pancholín.



Apertura de la sucursal en San Luis Potosí

Si algo conmueve a Juan Francisco, es que casi más de medio siglo después, la familia siga unida alrededor de un negocio que ha prosperado a niveles insospechados.

“Mientras siga siendo familiar, mantendrá el alma y el corazón”, dice.

Si algo le ha enseñado este negocio, es que cuando se quiere hacer algo, y se hace bien, se triunfa y se sale adelante.

“Es como un hijo, al que adoro”, agrega.

Por ahora no piensa en el retiro.

“¿Qué voy a hacer?, jesto es mi vida, lo disfruto!”.

Sí, hay muchos planes todavía. La fórmula ganadora, con la que conquistó al mundo, es suya. ♦

“YO VEO A LA
COMPETENCIA QUE VIENE
LA INFLACIÓN Y EMPIEZAN
A VENDER EL POLLO
MÁS CHICO. PRIMERO LE
PERDEMOS ANTES QUE
BAJAR LA CALIDAD, PORQUE
ESO ES ENGAÑAR
A LA GENTE”



LA MENTIRA MÁS GRANDE SOBRE EL POLLO LOCO

"Que es una cadena
norteamericana"

EL EMPLEADO MÁS FAMOSO

"Brad Pitt trabajó como botarga
en la sucursal Sunset Boulevard,
en Los Angeles. Fue ahí donde
lo ficharon unos productores,
durante un receso"

PRIMER MANDAMIENTO DE UN RESTAURANTERO

"La calidad tiene que ser
la mejor"

LA PROPINA MÁS GENEROSA

"Elon Musk pagó 14 dólares por un
par de burritos y 300 dólares de
propina. Esto fue en un food truck
de Taco Palenque, que se instaló en
las obras de Tesla en Austin"



El fundador de El Pollo Loco en el asador



1975

Nace El Pollo Loco
en Guasave

1976

Comienza la
expansión: inician
operaciones en
San Luis Potosí



1980

Llegan a Monterrey
y también a Los
Ángeles

1982

Establecen las oficinas
en Monterrey

1986

Se crea la primera su-
cursal 100% Autoloco,
en Gómez Morín



1993

Se institucionalizan
los "miercolocos"

2024

Abre Apodaca
Centro y llegan a
81 sucursales en
el país



LULA MARTÍN DEL CAMPO:

UNIFICAR A MÉXICO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA

Es una de las grandes figuras de la gastronomía mexicana y ha dejado una marca imborrable en el ámbito culinario nacional. Reconocida como chef del año por la Guía México Gastronómico, conversamos con ella previo al Players' Restaurant's Choice 2024, donde fue invitada especial

Por: Fabrizio Langarica

Su pasión por la cocina surgió a los 17 años, en un momento decisivo cuando debía elegir su carrera.

“Me di cuenta de que hay que estar donde tu corazón se siente bien”, comenta Lula Martín del Campo, recordando ese instante crucial.

Descubrió que la cocina era más que una profesión: era su refugio. A menudo compara el tiempo que pasa cocinando con “nadar como pez en el agua”, describiendo cómo se sumerge en su propio mundo culinario, olvidando el ruido y las preocupaciones del exterior.

Aunque en sus inicios tuvo dudas sobre dedicarse profesionalmente a la cocina, decidió seguir su pasión y apostar por un camino en el que verdaderamente se sintiera plena. Lula estudió Administración de Instituciones debido a que no existía una carrera especializada en gastronomía, esta formación le permitió entender la importancia de la estructura y la organización en la gestión de un restaurante.

“Todo en la vida es administración”, afirma con convicción, destacando que esta preparación fue clave para el éxito que ha alcanzado a lo largo de su trayectoria.

Esta mezcla de pasión por la cocina y habilidades administrativas le ha permitido navegar con éxito por el competitivo mundo gastronómico.

LA PASIÓN POR COMPARTIR

A lo largo de su carrera, Lula no solo ha sido una chef destacada, también es una ferviente defensora de la educación gastronómica. Su amor por compartir conocimientos se ha traducido en una vasta oferta de cursos, talleres y la creación de una colección de cocina esencial que ha ayudado a formar a una nueva generación de cocineros y entusiastas de la cocina mexicana.

Para ella, la educación es un pilar fundamental para preservar y difundir la rica herencia culinaria de México. “Ahora estoy en la edad de ser maestra”, reflexiona Lula, reconociendo que, en esta etapa de su vida, su papel como educadora y mentora es tan importante como el de chef.

Asimismo, Lula ha llevado la bandera de la gastronomía mexicana a todos los rincones del mundo. Su enfoque ha sido siempre resaltar la importancia de ingredientes básicos como el maíz, el frijol y el chile, no solo como alimentos, sino como símbolos de la identidad nacional.

Para Lula, estos ingredientes son el núcleo de lo que significa ser mexicano, independientemente de las diferencias regionales que puedan existir. Aunque México es un país extenso y diverso, tanto geográficamente como culturalmente, Lula ve en la comida un factor unificador. A través de sus recetas, busca mostrar cómo los sabores tradicionales mexicanos pueden ser un vehículo para la unión, a pesar de las particularidades de cada región.

AMOR POR LOS SABORES DE MÉXICO

El interés de Lula por la gastronomía mexicana surgió de una profunda curiosidad por entender más a fondo los platillos tradicionales del país. Recuerda vívidamente cómo su desconocimiento sobre los ingredientes del mole poblano la impulsó a aprender más sobre la cocina de México.

Esto la llevó a emprender un viaje por distintas regiones, enamorándose de las costumbres, los sabores y las técnicas culinarias que hacen de la cocina mexicana una de las más variadas y ricas del mundo.

“Solo se ama lo que se conoce”, le dijo en una ocasión su maestro Yuri de Gortari, una frase que Lula ha adoptado como

una especie de mantra a lo largo de su carrera.

RIQUEZA GASTRONÓMICA

Uno de los aspectos que más destaca en la carrera de Lula es su visión de la gastronomía como una herramienta para unificar a México. A través de su conocimiento y experiencia, ha logrado integrar las diferentes cocinas regionales bajo un mismo paraguas, destacando la riqueza y diversidad que estas aportan al país.

Sobre la gastronomía del noreste de México, Lula reconoce la gran riqueza cultural y culinaria de la región. Aunque admite que al principio se sentía un poco fuera de lugar cuando viajaba a Monterrey, con el tiempo aprendió a apreciar y admirar la cultura local.

“El noreste es México, somos uno, pero esa diversidad es lo que nos hace grandes”, comenta.

Lula defiende que, a pesar de los orgullos regionales, tanto de los norteños como de los habitantes del centro del país, el intercambio de ideas y costumbres—incluyendo la gastronomía—es lo que conforma el mosaico cultural mexicano. Para ella, entender y respetar estas diferencias es vital para apreciar la verdadera esencia de México.

Con una trayectoria que abarca décadas de dedicación, Lula no solo ha consolidado su lugar en la cima de la gastronomía mexicana, sino que también ha inspirado a generaciones de chefs y amantes de la cocina a valorar y preservar la riqueza culinaria del país.

A través de su trabajo, no solo ha demostrado su talento en la cocina, sino que también ha puesto en alto el nombre de México, mostrando que la comida tiene el poder de unir. ♦

EL EXQUISITO CAMINO DE LA REBELDIA

Por: **Bertha Wario**

Tzuco, en náhuatl, significa espinas. Así llamó el chef Carlos Gaytán a su restaurante en Chicago y lo hizo como un homenaje a Huitzucu, Guerrero, pueblo donde nació en 1970. Más allá de un reconocimiento a su tierra, también es una metáfora de vida.

Así ha sido su camino: lleno de púas, pero igualmente de triunfos. Porque 23 años después de cruzar la frontera de manera ilegal, se convirtió en el primer chef que mereció una estrella Michelin por su restaurante Mexique, en Chicago.

Aun así, no se vanagloria por hacer historia en su gremio.

“Mis momentos cumbre, va a sonar un poco raro, han sido todos los fracasos que he tenido, me han servido mucho para seguir creciendo”, asegura el célebre cocinero, quien recibió el premio Trayectoria Gastronómica en el marco del Players' Restaurant's Choice 2024.

En entrevista, el chef Gaytán desvela una historia de resiliencia, perseverancia, dedicación, talento y pasión por la cocina.

Fotografía:
Mino Mora

Diseño:
Armando González

Producción:
Samantha Gallinar

Locación:
JW Marriott



Carlos Gaytan

Con un acento que evidencia sus más de 30 años de vivir en Estados Unidos, Gaytán dice: “Uno en la cocina tiene que ser muy atrevido”.

Eso es lo que te lleva a hacer la diferencia con los demás, agrega.

“Hay mucha gente que le gusta copiar lo que tú estás haciendo y me da risa. Veo muchos chefs que van a mi restaurante y hacen ‘la tarea’: van tres días consecutivos y prueban todo el menú, y lo que les gusta, lo vuelven a repetir”, señala.

Ir al mercado forma parte de su proceso creativo. Ahí encuentra ingredientes, investiga y los lleva a su cocina. Por cierto, no tiene recetarios: sólo dicta los ingredientes a su gente.

En su cocina, más que método, hay ideas que se alimentan de su vasta experiencia, esa que le permite saber cuáles ingredientes van y cuáles no entran en juego.

“Por ejemplo, yo odio el mole rosa tradicional, y entonces digo, ¿por qué lo tengo que hacer tradicional? Y lo que hago es hervir be-tabeles con mucha canela, anís estrellado, chile morita y vino rojo. Muelo todo con almendras, azúcar y queda espectacular”, dice.

A SU MANERA

Doña Teté, su madre, es quien más lo ha inspirado. Ella ponía sus propias reglas en la cocina y creaba platillos increíbles con los ingredientes disponibles.

“Mi mamá se inventa todo y cuando más inventa es cuando le queda espectacular. Por ejemplo, me hacía un pozole verde y envolvía los sesos de cerdo en una hoja de tamal y lo cocinaba. Y le ponía epazote, chilito, cebolla”, recuerda.

Esa casa de su infancia olía a ingredientes increíblemente frescos. No faltaban los jumiles, chinchales de monte que se consumen vivos y que siempre estaban disponibles en un vaso de vidrio.

Si bien no había recursos económicos, la tierra era generosa. Con su abuelo aprendió a sembrar y con su padre, a cazar. Subían al monte y tras varios días regresaban con venados y aves silvestres que su madre cocinaba con gusto e ingenio.

“Recuerdo que me gustaba traer a chicos de la escuela, que eran de otro pueblo, nos quedamos a jugar fútbol o entrenar y los invitaba a comer a casa. Ellos me decían ‘pero es que el mole no es así’ y yo les decía que lo probaran. Luego preguntaban si se podían servir un poquito más, porque les había encantado”, recuerda.

Puma de corazón desde niño, jugaba fútbol, pero también le atraía la cocina. Segundo de cuatro hijos, cuenta que durante la adolescencia preparaba barbacoa de chivo, en pozo, cada sábado junto con un hermano. Él sacrificaba al animal y lo sazónaba.

Se vendía muy rápido, recuerda. Quién diría que ese muchacho sería, años después, un embajador de la gastronomía mexicana y cocinaría para celebridades como Barack Obama.

Doña Teté aún cocina, pero también se deja consentir por su hijo cuando la visita. Una cochinita pibil de su autoría está en el menú de algunos restaurantes de su hijo, con la condición de darle el visto bueno de vez en cuando.

“Es un exitazo en donde esté, se venden 80 o 120 porciones al día”, dice sobre este platillo, el que más representa su herencia mexicana.

ENCONTRAR EL DON

Huitzoco le quedó chico a los 20 años y decidió emigrar, sin papeles, a Estados Unidos.

“Yo era muy inquieto y muy competitivo. En todo lo que hacía, me gustaba siempre ser el primero. Sentía que ya no podía crecer más ahí, por eso me fui, pensando en que a lo mejor podía trabajar en un restaurante, para llegar a ser cocinero”, dice.

Dada su condición de indocumentado, a lo más que podía aspirar era a ingresar como lavalozas y así lo hizo, en la cocina del Sheraton North Shore Hotel. Al poco tiempo comenzó a aprender de la mano del chef Jeff Miller.

Muchas horas extras trabajó, sin goce de sueldo, e igualmente devoró libros de cocina que le regalaban. En ese momento no sabía inglés y se dejaba guiar por las imágenes y la imaginación.

“Estoy invirtiendo mi tiempo en mi futuro”, les decía a los compañeros que lo cuestionaban por trabajar tanto.

Descubrió que tenía el don para cocinar cuando aún lavaba platos y comenzó a competir en concursos de cocina que organizan las asociaciones de chefs. Siempre ganaba.

“Te das cuenta cuál es tu don cuando, eso que haces, provoca felicidad en los demás”, opina.

Poco a poco comenzó a familiarizarse con el glosario y las técnicas culinarias. Finalmente se graduó con honores, sin pasar por una escuela de gastronomía. No por nada se convirtió en el jefe de cocina y chef de banquetes en el Union League Club de Chicago y, posteriormente, fue la mano derecha del chef Dominique Tougne, en el Bistrot Margot.

Además de enamorarlo de la técnica francesa, su mentor lo inspiró a que iniciara un proyecto propio, después de cuatro años de trabajar juntos.

“LA GASTRONOMÍA VA EVOLUCIONANDO Y LA VERDAD ES ALGO QUE ME MOTIVA. CREO QUE SE VALE, HAY GENTE PURISTA, QUE VA EN CONTRA DE ESO. POR EJEMPLO LOS HONGOS, QUE HAN ESTADO AHÍ TODA LA VIDA Y CRECEN EN NUESTROS BOSQUES, ¿POR QUÉ NO INCORPORARLOS?”

“Me llamó a su oficina y me dijo: ‘Gaytán, te tienes que ir de aquí. Si te quedas conmigo, me voy a convertir en la persona más egoísta del mundo porque yo no tengo nada más que enseñarte y tú tienes mucho que aprender, yo quiero que tú sigas creciendo’. Eso lo tengo muy presente hasta el día de hoy”, narra.

Así nació Mexique, en 2008, por el que mereció, dos años después, el título de Chef del Año que otorga la American Culinary Federation.

En el 2013, en medio de una crisis económica mundial, el chef sabía que el cierre de su restaurante era inminente. Hombre de fe, pidió una señal divina que le mostrara el camino. Al día siguiente, a través de una llamada telefónica le notificaron que recibiría una estrella Michelin.

“Creo firmemente que Dios permite esas caídas para que después él te levante y veas su grandeza”, dice.

Asimismo perdió todas sus propiedades, incluyendo Mexique, a raíz de su divorcio, en el 2018.

“Al día siguiente, ya tenía todo. Alguien vino, le conté lo que estaba pasando, y me dijo: ‘no te preocupes, yo te voy a ayudar’. Me aventé un año sin trabajar, me invitaban a cocinar en distintos lugares. No tenía dónde vivir, pero estaba en los mejores hoteles del mundo”, señala.

Además, volvió a conectar con sus raíces al viajar por México y sumar historias e ingredientes a su bagaje gastronómico, lo cual le sirvió para iniciar su nuevo restaurante Tzuc, que inauguró en el 2019.

Hasta hoy, ha abierto siete restaurantes, uno de ellos es HA' en la Riviera Maya, que fue recientemente galardonado con una estrella Michelin, y tiene en puerta otros tres o cuatro para el 2025. También tiene una escuela de gastronomía en El Paso, Texas.

HACER LA DIFERENCIA

Hace tiempo visitó Zamora, Michoacán, y probó unas papas picosas que venden en bolsita. Se le ocurrió hacer su propia versión para incluirlas en el menú de su restaurante, confitando las papas y agregando salsa macha con ralladura de limón y jengibre, además de una salsa con jocoque, chiles serranos, ajo y menta fresca.



El chef Gaytán recibió el galardón Trayectoria Gastronómica en la edición 12 del Players' Restaurant's Choice 2024

Cuál fue su sorpresa que, tiempo después, encontró el platillo de su creación en el menú de un restaurante al que lo invitaron en una visita a la ciudad de Houston. La chef a cargo salió a saludarlo y le dijo que era una fiel seguidora de su trabajo. “¡Sin duda!”, pensó él, sin evidenciarla.

También recuerda a un chico, paisano suyo, que estuvo por dos años en México y después se mudó a Zacatecas para abrir un restaurante con el mismo menú que tenía en aquel entonces, pero no le fue bien.

“No es lo mismo, o sea, cuando tú tienes una cocina de autor, tú eres el autor de esos platos y tú sabes cómo deben de saber, estás al pendiente siempre de qué le falta o qué le sobra, y cuando haces la comida de alguien más, pues no es tuya y nunca va a funcionar. Es raro, pero así es, además de que los ingredientes son diferentes”, señala Gaytán.

También tiene bien plantados los pies sobre la tierra y así lo manifiesta al recordar lo que escribió en el pizarrón de su cocina: “Nunca dejes que tu orgullo sea más grande que tu talento”.

FACTOR SORPRESA

A Gaytán le gusta sorprender a sus comensales: que esté bonito el plato, pero que los sabores sean increíbles. Sí que lo consigue, incluso con paladares de alta exigencia. Nada menos, que se lleven una experiencia grabada en sus papilas, para toda la vida.

“Yo antes preparaba muchos *risottos* y en una ocasión me visitó un chef y su esposa y ella me dijo que era el mejor *risotto* que había probado en su vida, y me lo dijo frente de su esposo, que es italiano, que me diga eso para mí es como *wow*”, señala.

Cuando abrió México, cuenta, los clientes buscaban la típica comida mexicana.

EN SU TIEMPO
LIBRE, EL CHEF DISFRUTA
DEL MAR Y DE LA COMPAÑÍA
DE SUS DOS HIJOS, AMBOS
UNIVERSITARIOS



“No tenía frijol, no tenía arroz, no tenía salsas con *chips*, no tenía tequila. Entonces les ofrecía el menú de degustación y (les decía) que no

tenían que pagar, si no les gustaba. Terminaban haciendo una reserva para regresar”, dice.

Para el chef, lo más fascinante de la gastronomía mexicana es que cada estado es como si fuera un país diferente, por la variedad de ingredientes. En el mundo es valorada por su complejidad, apunta.

“Hoy por hoy, ves que todos los (chefs) tres estrellas Michelin, en el mundo, tienen un mole en su menú, tienen un taco, tienen algo muy mexicano. Se ha convertido en el país más visitado por chefs”, añade.

MÁS ALLÁ

El legado que le gustaría dejar en el mundo de la gastronomía es, justamente, la importancia de hacer la diferencia.


“Ya no eres un restaurante más, ahora eres el restaurante al que todos quieren ir”, dice.

“Cuando sea grande, quiero ser como tú”. Al revisar su buzón, en sus redes sociales, este es el comentario más frecuente con el que se encuentra Gaytán.

“Yo les digo ¿por qué sueñas tan poquito? Yo puedo enseñarles a llegar a donde yo estoy, pero ellos me tienen que prometer que van a ser mejores que yo”, comenta.

A quienes visitan su sitio *web*, los recibe una frase: “Sal de tu zona de confort, no te conformes con ser un número y haz la diferencia”.

¡Oído, chef Gaytán!♦



Nacho Aceves
Beltrán, Director
Culinario Brava
Steakhouse

BRAVA

EL ORIGEN DE UNA

REVOLUCIÓN CULINARIA

UN CHEF QUE, TRAS RECORRER LOS SABORES DEL MUNDO, ENCUENTRA EN LA PARRILLA MEXICANA EL LIENZO PERFECTO PARA REINVENTAR SU LEGADO, FUSIONANDO ESTILOS CLÁSICOS CON LOS CONTEMPORÁNEOS EN EL MUNDO DE LA CARNE

Originario de la Ciudad de México, su viaje gastronómico comenzó en España, donde, entre los años 2001 y 2004, estudió gastronomía en un entorno que fomentó su pasión por la cocina, formando las bases de un futuro que lo llevaría a ser un referente en el mundo del pescado y marisco.

Tras regresar a México, Nacho se tomó un tiempo sabático para reflexionar sobre su camino, pero el destino tenía planes diferentes para él. La oportunidad de trabajar en un prestigioso restaurante peruano de Gastón Acurio, marcó un antes y un después en su carrera. Durante cuatro años, el chef se especializó en ceviches y platos que capturaban la esencia del mar.

Su pasión lo llevó luego a Guadalajara, donde fue parte del proyecto Santo Mar, un restaurante que sigue brillando en el panorama gastronómico. En San Luis Potosí, asumió el rol de jefe de cocina, y más tarde, como chef corporativo, expandió su influencia a Querétaro y Monterrey. Fue en este último lugar donde descubrió una comunidad gastronómica floreciente que lo impulsó a explorar nuevas facetas de la cocina, especialmente en el mundo de la carne.

UNA NUEVA VISIÓN EN BRAVA

La conexión con la Sociedad Mexicana de Parrilleros (SMP), liderada por Alejandro Gutiérrez, amplió su perspectiva y le brindó la oportunidad de formarse como juez en competencias de carne. Fue aquí donde su camino se cruzó con Héctor Cortés, el director general de Brava, quien le presentó la idea de un nuevo proyecto que prometía reinventar el concepto de steakhouse en el país. "Brava", un nombre que evoca fuerza y pasión, se convertiría en el escenario perfecto para que Nacho desplegara su creatividad.

Motivado por la posibilidad de construir algo desde cero, se dedicó a investigar los menús de steakhouse americanos, adaptándolos al paladar local y a la riqueza de los productos de la región. Es aquí donde comienza la aventura de Brava y la aportación de Aceves a la revolución gastronómica en Saltillo.

PROPUESTA ÚNICA EN LA REGIÓN

Bajo la dirección del Chef Nacho Aceves, BRAVA ofrece una experiencia que trasciende lo convencional, reinventando el concepto de steakhouse con elementos locales y trazabilidad de origen.



SORPRESA EN CADA VISITA

La columna vertebral del menú de Brava es el mundo de la carne; sin embargo la inclusión de un menú de pescados representa una propuesta innovadora y fresca. Cada platillo está diseñado para resaltar la esencia de la carne, permitiendo que los sabores se desarrollen lentamente y que los comensales disfruten de la calidad en cada bocado. La importancia de la maximización de uso responsable de la res lleva a Nacho a crear nuevas propuestas de cortes increíbles para ciertos momentos de la semana.

El establecimiento se posiciona como una propuesta honesta, que enaltece el origen del producto e invita al consumidor final a un viaje gastronómico único en Saltillo y la Región.

BRAVA UN NUEVO REFERENTE GASTRONÓMICO

Con el Chef Nacho Aceves al mando, el establecimiento se posiciona como un referente en la gastronomía de Saltillo y la región, comprometido a ofrecer experiencias únicas. La propuesta de Brava es un orgullo para la ciudad, que demuestra la creatividad y pasión de un equipo que aporta a cada plato, invitando a los comensales a ser parte de esta revolución culinaria.

TRAZABILIDAD DE ORIGEN EN TU MESA

Brava ofrece un esfuerzo genuino en traer a la mesa productos cuidados y de la más alta calidad sin perder de vista la accesibilidad de sus precios. Hoy gracias al control de la línea de producción pueden ofrecer productos como 100% Red Angus Mexicano y Wagyu Cross Akaushi, con el cuál se ha logrado una oferta que es justa para todo aquel que quiere pagar por la mejor calidad de carne en el país.



@brava_mexico 844 291 0616

LIVING PARQUE CENTRO

Bld. La Gran Via1273 Local 1

LA INCREÍBLE CARNE DE BRAVA DEL CAMPO AL PLATO

BRAVA HA TRAZADO UNA TRAVESÍA DE SELECCIÓN METICULOSA, GENÉTICA IMPECABLE Y UN PROCESO RIGUROSO QUE CULMINA EN UNA EXPERIENCIA CULINARIA EXTRAORDINARIA

1 INVESTIGACIÓN Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES

La travesía de la apertura de Brava comenzó hace dos años con un trabajo de investigación constante a través de todo México. La relación con ganaderos, engordas, pláticas, recopilación de información de genética, años de trabajo, tipos de alimentación y demás criterios fueron los que se utilizaron para seleccionar dos tipos de razas: 100% Red Angus desarrollada por familia Mexicana y Wagyu Cross Akaushi Americano, en una engorda especializada en Kansas dirigida por mexicanos.



BRAVA
impulsa el consumo local al elegir carne de ganaderos nacionales comprometidos.



El marmoleo indica la cantidad de grasa en un corte, lo que aporta suavidad y sabor a la carne.

2 SELECCIÓN GENÉTICA Y ALIMENTACIÓN DEL GANADO

Raza y Genética

La calidad de la carne en BRAVA inicia con la cuidadosa selección de ganado Red Angus, una raza apreciada por su marmoleo y textura. Cada animal es elegido con un riguroso control genético, asegurando una trazabilidad total desde sus ancestros hasta su crianza. El bienestar del ganado es fundamental: se alimenta de forma natural, sin hormonas ni antibióticos, lo que se refleja en cada bocado, destacando la relación directa entre un ganado saludable y una carne de alta calidad.

3

EL PROCESO DE ENGORDA Y SACRIFICIO

Selección del Ganado

El proceso de engorde es un viaje que dura entre 30 y 36 meses. Durante este tiempo, el ganado se cría en condiciones que priorizan su bienestar. Se les permite moverse libremente, lo que influye en la textura y sabor de la carne.

Se observa detenidamente el comportamiento y las características físicas de cada animal. Solo aquellos que cumplen con los estándares de calidad establecidos son elegidos para el sacrificio, asegurando que cada corte de carne en BRAVA provenga de animales que han sido criados con el máximo cuidado.

Sacrificio Humanitario

El sacrificio humanitario es un principio fundamental en el proceso de obtención de carne en BRAVA. Cada animal es sacrificado en un rastro certificado, donde se asegura un trato digno y respetuoso.

¿Sabías qué?

El líquido rojizo que se ve al cocinar carne no es sangre, sino una proteína llamada mioglobina.



4

PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Desde el momento en que se realiza el sacrificio hasta que la carne llega a la planta de procesamiento, se implementan rigurosas medidas de control de temperatura. Esto garantiza que la carne se mantenga en óptimas condiciones, preservando su frescura y calidad. La higiene es igualmente crucial, y la planta cuenta con certificaciones que respaldan sus prácticas. Una vez procesada, la carne es cortada de acuerdo con especificaciones precisas, asegurando que cada pieza se ajuste a las necesidades del menú de BRAVA. Desde cortes clásicos hasta selecciones más innovadoras, cada tipo de carne se elige cuidadosamente.

5

LA PASIÓN DETRÁS DE CADA PLATO

En BRAVA, cada plato de carne es el resultado de un esfuerzo colectivo que abarca desde la crianza del ganado hasta la atención en la cocina. La calidad es un objetivo primordial que se refleja en cada bocado. Además del sabor, los comensales son invitados a apreciar el proceso y la dedicación que hay detrás de cada pieza. En BRAVA, la carne es un ingrediente con una historia de esfuerzo, respeto, calidad y pasión por la gastronomía.



DOSSIER

BOCADOS DE AUTOR Y VINO

ESCENAS DEL ACONTECER
GASTRONÓMICO EN LA REGIÓN



Foto: Pexels



GASTRONOMÍA NACIONAL DE MÉXICO PARA EL MUNDO



Por José Armando García

Si de cocina y gastronomía hablamos, México es quizá, uno de los países más afortunados del mundo al tener diversos ingredientes llenos de sabor, así como una mezcla cultural muy rica, en la que la cocina prehispánica tuvo un sincretismo total con los sabores provenientes de Europa. Siguiendo esas tradiciones, dejándose llevar por el instinto y la creatividad mexicana, estos chefs han dado el salto de México al mundo y son reconocidos a nivel mundial por el sabor de sus platillos y el nivel de excelencia de su cocina

ENRIQUE OLVERA



Si hablamos de cocina mexicana reconocida, sin duda éste es el nombre que más aparecerá en las búsquedas realizadas. Enrique Olvera es una figura clave en la evolución de la cocina mexicana contemporánea, que recientemente acaba de llevarse dos estrellas Michelin por su trabajo en Pujol.

Nacido en Ciudad de México en 1976, desde joven, este chef mostró interés por la gastronomía. Estudió en el prestigioso Culinary Institute of America en Nueva York, donde se graduó con honores, lo que marcó el inicio de su carrera en la alta cocina.

En el año 2000, Olvera fundó Pujol, su restaurante insignia en la Ciudad de México, el cual ha destacado a nivel mundial, siendo considerado uno de los mejores restaurantes de México y alcanzando en 2020 el puesto 12 en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo. Su cocina se caracteriza por una profunda reinterpretación de platillos tradicionales mexicanos, como su famoso mole madre, que ha evolucionado a lo largo de los años.

Además de Pujol, Olvera ha expandido su imperio gastronómico con varios restaurantes en México y Estados Unidos. Entre ellos destacan Cosme y Atla, en Nueva York, y Criollo, en Oaxaca. Cada uno de estos lugares refleja su compromiso con la calidad de los ingredientes y una visión innovadora que respeta

las raíces mexicanas. En 2014, su restaurante Cosme fue un éxito en Nueva York, llevando la cocina mexicana a nuevas alturas internacionales, alcanzando una estrella Michelin.

Olvera no solo ha sido un referente en la cocina de autor, sino que también ha sido pionero en proyectos como Eno, un concepto de loncherías gourmet, y Taller Enrique Olvera, un espacio dedicado a la investigación culinaria. Además, ha participado en programas como *The Final Table* en Netflix, lo que ha aumentado su visibilidad en todo el mundo.

También ha recibido varios reconocimientos mundiales, como la medalla de Oro de la Société Culinare Philanthropique de Nueva York, el M.K. Fisher Award y el Jacob Rosenthal Leadership Award.

En 2004 fue Chef del Año, por Catadores; mientras que en 2005 y 2007 recibió el premio al Joven Restaurantero que otorga la CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados).



KARIME LÓPEZ



Un ejemplo a seguir dentro de la gastronomía nacional, al romper el llamado techo de cristal, es Karime López, chef nacida en la Ciudad de México y que es la primera mujer mexicana en recibir una estrella Michelin.

Su carrera empezó a enfocarse en el arte en París, pero al descubrir su pasión por la gastronomía a través del mundo culinario francés, ella tomó una gran decisión y se dedicó a la cocina, en cuya trayectoria ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes del mundo, como Noma en Copenhague; Central, en Lima, y Pujol en México.

Al correr del tiempo, López se mudó a Italia para trabajar con Massimo Bottura en la creación de su libro “Bread is Gold” y luego fue invitada por él a liderar la Gucci Osteria en Florencia. Bajo su mando, este restaurante recibió, a menos de dos años de su apertura en 2020, su primera estrella Michelin. Este logro la convirtió en la primera mujer mexicana en obtener este prestigioso galardón.

La cocina de López es conocida por su enfoque en productos locales y por su capacidad de fusionar su herencia mexicana con ingredientes italianos. Entre sus platos más emblemáticos se encuentra una tostada invertida de bonito, que representa su ingeniosa adaptación de la comida tradicional mexicana a un contexto europeo, además, ella se inspira en el entorno del Gucci Garden, donde la moda y el arte contemporáneo juegan un papel clave en la creación de nuevas propuestas culinarias, reflejando una constante evolución estacional en su menú.

Su éxito no solo radica en su talento culinario, sino también en su habilidad para reinterpretar la cocina italiana y mexicana de manera innovadora.



CARLOS GAYTÁN



Un protagonista del sueño americano que se cumple. El chef Carlos Gaytán, nacido en Huitzucó, Guerrero, ha dejado una marca indeleble en la gastronomía.

Hace 33 años migró a Chicago, sin formación culinaria ni dominio del inglés, por lo que comenzó desde abajo como lavaplatos en el Sheraton North Shore Hotel. A partir de ahí, su determinación y pasión por la cocina lo llevaron a ascender rápidamente en diversas cocinas de la Ciudad de los Vientos.

Su gran avance llegó cuando se unió al restaurante Bistrot Margot en el barrio de Old Town, donde asumió el rol de chef ejecutivo. Aquí perfeccionó sus habilidades en la cocina francesa, lo que más tarde combinaría con sus raíces mexicanas, creando una fusión que definiría su estilo.

En 2008, Gaytán abrió su propio restaurante, Mexique, en Chicago, donde innovó al fusionar la gastronomía mexicana con técnicas francesas. Esta propuesta fue muy bien recibida, y en 2013 este restaurante fue galardonado con una estrella Michelin, convirtiendo a Gaytán en el primer chef mexicano en recibir este reconocimiento.

Si bien, Mexique cerró en 2018, Gaytán no se rindió y en 2019, lanzó Tzucó, un restaurante en Chicago inspirado en sus orígenes, que ha sido aclamado por su combinación de tradición mexicana y creatividad contemporánea. Además, ha expandido su presencia en México con proyectos como Ha en el complejo Xcaret.

A lo largo de su trayectoria, Gaytán ha demostrado ser un pionero que ha elevado la cocina mexicana a nuevas alturas, combinando técnicas tradicionales y modernas, mientras sigue innovando en la escena culinaria mundial.

ELENA REYGADAS



Toque innovador en la cocina, así como respeto por los ingredientes locales es lo que ha distinguido a Elena Reygadas como una de las chefs más reconocidas en México y el extranjero.

Nacida en la Ciudad de México en 1976, ella creció en una familia donde la gastronomía tenía un lugar especial. Esto facilitó que su pasión por la cocina se desarrollara desde una edad temprana, aunque los caminos de la vida la llevaron a estudiar inicialmente Letras Inglesas en la UNAM, algo que a la larga le ayudó a desarrollar una perspectiva sobre la creatividad y la disciplina, elementos clave en su carrera culinaria.

Después de su formación académica, Reygadas decidió seguir su verdadera pasión y se trasladó a Nueva York para estudiar en el International Culinary Center. Posteriormente, trabajó en restaurantes europeos, como Locanda Locatelli en Londres, donde aprendió la importancia del respeto por los ingredientes, un principio que guía su cocina hasta hoy. Al regresar a México, en 2010, abrió su restaurante Rosetta en una casona porfiriana en la Colonia Roma.

Este local ha sido un referente en la alta gastronomía, fusionando técnicas europeas con ingredientes mexicanos frescos y de temporada, apareciendo incluso en la serie “Pan y Circo”, liderada por Diego Luna.



Además de Rosetta, Reygadas es propietaria de otros espacios como Lardo, Café Nin, Mesa y la Panadería Rosetta, que ha ganado popularidad por sus panes artesanales. Su estilo se caracteriza por la simplicidad y pureza de los sabores, destacando el uso de ingredientes locales y de calidad.

En 2023, fue galardonada por The World’s 50 Best por como la Mejor Chef Femenina del Mundo, consolidándose como una figura influyente en la gastronomía internacional.

A lo largo de su carrera, Reygadas ha promovido una cocina consciente, enfocada en la sostenibilidad y el bienestar tanto de las personas como del planeta. También ha publicado el libro “Rosetta”, en el que comparte recetas y reflexiona sobre la relación entre la comida y la cultura.

DANIEL OVADIA



Otro ejemplo más de cómo la gastronomía se impone sobre otras elecciones profesionales.

Daniel Ovadia es uno de los chefs y restauranteros más destacados de México. Nació en la Ciudad de México en 1983 y se interesó desde pequeño en la gastronomía, gracias a las experiencias familiares que vivía en diferentes restaurantes.

A pesar de ese interés, este chef decidió estudiar Economía en el Instituto Tecnológico Autónomo de México (ITAM), y posteriormente Administración de Empresas, pero a final de cuentas, su pasión por la gastronomía terminó por imponerse.

En 2005, con solo 21 años, abrió su primer restaurante, Paxia, que se convirtió en un referente de la gastronomía mexicana contemporánea. Este lugar se distinguió por su enfoque innovador en la cocina mexicana, utilizando ingredientes locales y técnicas tradicionales.

Diez años después de su fundación, en 2015, Ovadia fundó junto con su socio Salvador Orozco el grupo Bull & Tank.

Actualmente este chef cuenta con Punta Corcho, restaurante de comida marina a la leña, reconocido por Michelin en 2024; Muelle Once, Peltre Lonchería y Oliva.

A lo largo de su carrera, Ovadia ha sido reconocido por su habilidad empresarial. En 2016, recibió el Premio al Mérito Empresarial Restaurantero en la categoría de “Joven Empresario” por CANIRAC.

Actualmente, Ovadia expande su presencia en la gastronomía con restaurantes en la Ciudad de México y la Riviera Maya. ♦



LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA

PORTERHOUSE PRIME

LÁZARO CÁRDENAS 2500 SPGG RSVP - 81 8262 · 7150 📞 81 8259 · 9853 • 🍴 OpenTable

WWW.LATORRADA.MX

BOCADOS DE PLACER

PREPÁRATE PARA DISFRUTAR DE UNA EXPERIENCIA CULINARIA ÚNICA EN CABANNA, DONDE VIVIRÁS MOMENTOS DELICIOSOS E INOLVIDABLES

Como una de las joyas gastronómicas de Grupo Los Arcos, Cabanna ha transformado la escena culinaria en Monterrey, consolidándose como el lugar ideal para quienes buscan mucho más que una comida común. Cada visita se convierte en una experiencia para disfrutar de platillos exquisitos y crear momentos que perduran en la memoria. Son expertos en redefinir lo que significa compartir la vida, al fusionar sabores únicos, drinks irresistibles y un ambiente relajado que te envuelve desde el primer instante.

Cada visita a Cabanna es un viaje culinario donde lo tradicional se fusiona con lo inesperado. La frescura del mar se mezcla con tendencias innovadoras, ofreciendo platos que van más allá de lo común, desde sus icónicos aguachiles y tiraditos, hasta tacos y tostadas de mar, cada bocado es una sorpresa. Eso sí, lo que realmente los distingue es su capacidad para crear un ambiente en el que sus comensales disfruten de la comida y

de una tarde inolvidable entre amigos y familiares, donde la buena compañía y el sabor se combinan para generar momentos que perduran.

Cabanna inició como el hermano pequeño de Los Arcos Restaurantes. Nació como un concepto aventurero, coqueto y casual, dispuesto a todo. Su primera sucursal abrió en Culiacán, en el 2012. Al día de hoy, conquista la República Mexicana con nueve restaurantes: Guadalajara, Tijuana, Mexicali, Ciudad Juárez, Puebla, CDMX y aquí en San Pedro Garza García, en el Metropolitan Center, una de las sucursales más elegantes de este concepto.

IMPERDIBLES EN CABANNA

Deleita tu paladar con los mariscos más frescos del Pacífico. Ya sea que los degustes en una tostada, unos aguachiles o ceviches, te aventures a probarlos en pizzas o tacos, no te defraudarán. Disfruta de un tradicional taquito playero, como el Quesitos Cabanna, el cual te sorprenderá con su delicioso camarón en costra de queso, aguacate, aderezo de chipotle y su innovador toque cabannero. Te recomendamos acompañarlo con un drink espectacular: Clamarindo. ¿Se te antojó? ¡Vente a cabannear!



Vive la innovación culinaria



CABANNA

Reserva



Metropolitan Center. Av. Lázaro Cárdenas N° 2400 Col. Valle Oriente
818 148 4430



GRUPO
LOS
ARCOS

CREAMOS

Sabores

Y EXPERIENCIAS ÚNICAS

ELIGE DISFRUTAR



LOS ARCOS

CABANNA

BY LOS ARCOS



ESCANEA
Y RESERVA
TU MESA



EN HONOR A MÉXICO

TATEMATE SE ACERCA A SUS PRIMEROS SEIS MESES DE OPERACIONES CON UN ÉXITO ROTUNDO. SU PROPUESTA DE COMIDA MEXICANA CONTEMPORÁNEA HA ENCANTADO LA URBE REGIONMONTANA

“Para mí la gastronomía debería ser algo más personal. La vivo y la siento. Una conexión personal con el momento y lo que estoy haciendo”, nos confiesa Raúl Leal sobre su filosofía, mientras conversamos en uno de los salones exclusivos del restaurante sobre los primeros meses de operación, la recepción del público y, sobre todo, su inigualable carta.

Con esta premisa, Tatemate busca establecerse como un referente de la cocina mexicana contemporánea en Monterrey por muchos años, como lo fue su predecesor La Catarina. Desde su apertura en el primer trimestre del 2024, la misión fue clara: brindar una experiencia formidable que haga volver al comensal. “Estamos muy contentos de que la mayoría de la gente ha venido por recomendación”, dice.

REDEFINIENDO LA GASTRONOMÍA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

México tiene una de las grandes cocinas del mundo, de ella se desprenden infinidad de ingredientes originarios que se ven en los restaurantes más prestigiados del extranjero. Esta diversidad y riqueza le ha dado la distinción de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, por lo que representarla conlleva un gran orgullo, compromiso y responsabilidad.

Todavía en la década del 2000 todos los restaurantes de gastronomía tradicional mexicana estaban centralizados en regiones como Oaxaca, Puebla, Ciudad de México y Michoacán. No se veía aún la cocina costera de los estados de Sinaloa, Baja California o el llamado estilo “Norestense”.

Raúl Leal, socio de Tatemate

Tatemate ha decidido tomar en cuenta esto y ofrece una carta que recorre la mayor parte del mapa culinario del país. “Darle calidez a lo fresco” así lo define Raúl, al hablar de la fusión de mariscos que han creado en su menú y que va bien en cualquier temporada del año. La prueba de ello es el taco de pulpo confitado en vainilla, que ha sido la sensación entre sus comensales.

Encapsular todo un país en un sólo restaurante es complejo, esto lo saben bien aquí, pero asumen ese reto con mucho respeto y empeño. Tanto es el entendimiento del legado histórico que conlleva esta cocina que han decidido rendir homenaje a las épocas prehispánicas con platillos como el taco de hormiga chicatana. “Ha sido un éxito, y es una receta que pudo haberse comido hace 300-400 años”. El mismo destino tiene el taco de gusanos, un delicioso aperitivo que pocos se atreven a probar y no es común encontrarlo en Nuevo León.

En contraste, una receta un poco más compleja y original de Tatemate es el aguachile de cayo y camarón de tamarindo y habanero, otro gran favorito de su clientela. El chef Abdiel Cervantes ha creado increíbles propuestas para el menú, y se mantiene siempre en la producción de nuevas combinaciones y sabores.

LA EXPERIENCIA DEL BUEN COMER

Los salones privados de Tatemate han sido otra gran sensación, donde los socios se han llevado gratas sorpresas, como las edades de quien los reserva. “Son muy diversas. El privado nos lo pide desde gente de 30 años que viene a convivir hasta grupos de 80 años que vienen a cenar”.

El diseño interior y la arquitectura también está en boca de todos, desde el nivel de la luz, la música de los 80s y 90s hasta el mobiliario, Tatemate se ha enfocado en transmitir comodidad y un toque de nostalgia en un ambiente atemporal.

Uno de los pilares de su carta es que todo es 100% natural, ésto con el objetivo de cuidar a sus comensales y que no sientan “pesados” los alimentos en la digestión. Como indicador de éxito es que la gran mayoría de los comensales llega al tercer tiempo. “La cantidad de postres que vendemos es una locura”.



Taco de camarón rebosado en pinole crujiente

Raúl está muy contento con la recepción que ha tenido el restaurante y la manera en que el regio está redescubriendo la gastronomía mexicana a través de ellos. Asimismo, han ganado clientes con distinta bandera, pues ya están en la preferencia de foráneos y comunidades internacionales que han llegado a la ciudad por el *nearshoring*. “Nuestra estadística de Open Table dice que el 50% de la gente que nos visita es de fuera de la ciudad”.

Tatemate es un restaurante para el cliente que busca una propuesta gastronómica de frente y muy interesante, pues plantea una aventura por México para las papilas gustativas con un soundtrack que retorna al pasado como una punzada al corazón acompañada de una sonrisa, todo esto en un ambiente de diseño atemporal.

El futuro es prometedor y Raúl lo sabe, pues con este enfoque hacia el comensal sus planes apuntan décadas adelante, para estar en la preferencia de sus clientes por generaciones y acompañarlos en sus momentos más felices, que a menudo suceden alrededor de la comida. “Nos da mucho gusto ver a la gente de 20 a 25 años llegando al restaurante y yéndose felices. Sabemos que sembramos una semilla. Hoy es una novedad, pero dentro de 10 años será algo que los haga decir ‘este es mi tipo de restaurante’”.



Taco de pulpo



Taco de chapulines

UN MENÚ PARA ENTENDER TATEMATE:

- Verduras en mole blanco
- Pollo en dos moles
- Camarones en mole de durazno
- Churros y flan de convento

No te pierdas la temporada de Chile en Nogada todo el mes de octubre y el Festival de Moles del 15 de octubre al 15 de noviembre.

TATEMATE

Plaza GM3, Av. Manuel Gómez Morán
1105-Local. 112, Col. Carrizalejo,
66254

San Pedro Garza García, N.L.

81 1600 1784

tatematerestaurante

TatemateRestaurante

Conoce más aquí:





DE LA GRANJA A LA MESA

HÄRTH ES EL RESTAURANTE INSIGNIA DE HILTON MONTERREY VALLE, DONDE HUÉSPEDES DE TODO EL MUNDO PUEDEN ENCONTRAR UNA CARTA DE COCINA INTERNACIONAL CON INGREDIENTES ORGÁNICOS Y UN TOQUE DEL AUTÉNTICO SABOR REGIONMONTANO

Una buena propuesta gastronómica es un ingrediente clave si se busca una experiencia de viaje realmente memorable. Hoy en día, cada vez más viajeros orientan su destino con base en la comida que podrán disfrutar allá.

Los motivos culinarios se han convertido en una oportunidad para los hoteles y organismos de turismo de ofrecer a sus viajeros una experiencia gastronómica sin igual, en la comodidad de su hotel.

Esta es una de las premisas que rigen la cocina de Ernesto Tumalán, chef ejecutivo de Härth en Hilton Monterrey Valle, con quien conversamos más acerca de su restaurante.

PARA CUALQUIER OCASIÓN

Con una amplia carrera en la gastronomía hotelera de marcas mundialmente famosas en el Caribe Mexicano, Ernesto toma las riendas de este proyecto al norte del país. Härth es un restaurante consciente con su comensal y su entorno, pues a través de su propuesta *farm to table*, han logrado una carta que fusiona la cocina internacional con platillos al más puro estilo “norestense”.

Aquí se puede encontrar desde pizzas en horno de piedra y salmón a las brasas hasta barbacoa, menudo, y asado de puerco, delicias tradicionales de Monterrey. Todos los ingredientes son orgánicos y provenientes de proveedores locales seleccionados por sus procesos libres de pesticidas y químicos.

Ernesto Tumalán, chef ejecutivo de Härth

El menú de pizzas y la parrillada Family Style son algunos favoritos en Härth

El *brunch* dominical es otro distintivo del restaurante, el cual ya es favorito de muchos clientes locales, pues ofrece una amplia variedad de alimentos para el desayuno, así como un exquisito pan hecho al momento. “Cada semana vamos integrando cosas nuevas para que la gente no encuentre siempre lo mismo, pero siempre se sorprenda”, nos comenta el chef.

Lograr esta armonía no ha sido fácil, pues complacer al huésped internacional, así como al comensal regio y mantener una constante sensación de novedad es una tarea titánica. Algo que sólo un chef con la experiencia de Ernesto podría lograr, pues en el mundo de la gastronomía hotelera se necesita un baúl de herramientas clave que únicamente los años tras el fogón y la escucha activa del huésped pueden otorgar. “Hay que tener un nivel muy alto de organización, planeación, conocimiento, liderazgo, educación financiera y técnicas de comunicación”, dice.

Sin embargo, todo esto no sería posible sin un gran equipo, y es que Ernesto se siente muy afortunado y orgulloso de su cuerpo de cocineros, capitanes, meseros y baristas.

UN MENÚ DESDE EL CORAZÓN

Además de sus opciones para desayunar, comer y cenar, Härth ofrece distintas experiencias gastronómicas a lo largo del año. Para esto, ha sido esencial conocer y conquistar al paladar regio, al cual el chef califica como muy especial, en términos gastronómicos. “El regio tiene la particularidad de saber degustar y apreciar el sabor de la carne sola, sin tanta especia, el sabor de los frijoles, el sabor de una tortilla...”.

Härth, significa corazón en el idioma celta, pero también es un sinónimo de “origen”. De ahí nace su misión: proveer experiencias inolvidables de la manera más natural posible.

Härth se ha convertido en la sede de una de las experiencias inmersivas más populares de la actualidad: Dining in the Dark



que, en colaboración con Fever, se ha creado un menú que estimula los sentidos y ha sido todo un éxito con *sold out* en todas sus presentaciones. “Es un menú pensado para que te hagas muchas preguntas”.

Ernesto ve a la gastronomía como el octavo arte, como la relación entre la vida del ser humano y la comida. “Es una forma bella y muy profunda de contribuir a la historia de la humanidad. Y de dar mucho amor, cuando yo cocino lo hago con mucho amor”.

Siguiendo este mismo hilo conductor, trata de transmitir estos sentimientos y premisas a sus cocineros. Para él, la formación de cocineros es uno de los más grandes legados que puede dejar. Lograr este cometido cada día le llena de mucha satisfacción porque reditúa en huéspedes y clientes también satisfechos y felices.

UN PUNTO DE ENCUENTRO EN LA MESA

Para el cierre de este 2024, Härth continúa con la misma receta de creatividad y empeño que lo ha llevado al éxito. Ya se encuentran preparando los menús de las posadas y la fiesta de Año Nuevo, así como algunas sorpresas acordes a la temporalidad.

Además, los menús del restaurante como catering para los eventos empresariales y sociales que ocurren en los salones del hotel, han tenido una gran aceptación.

Ernesto se despide invitando a los huéspedes de Hilton Monterrey Valle a maravillarse con la propuesta de Härth y a los regios a darle una oportunidad para sorprenderlos y ser su restaurante de cabecera para cualquier celebración u ocasión.

“La gente que viene a ver qué hay en Nuevo León se encuentra aquí muchas opciones para volver a su destino de origen y decir que pudo probar platillos típicos de Nuevo León, pero también puede decir que probó algo como si estuviera allá en su casa”.



f hiltonmonterreyvalle

ig hiltonmonterreyvalle

emtyvo_hotel@hilton.com

📍 Ave. Fundadores No. 1000,

Col. Valle del Mirador C.P.,

Monterrey, 64750, México

Conoce más aquí:





Chef Alan Wapinski

MARAVILLAS DEL MEDITERRÁNEO Y TAILANDIA

Fusionar sabores siempre resulta agradable para el paladar si existe una buena receta, lo mismo sucede en la cocina internacional, y Mar del Zur y Zatziki han hecho lo propio para mostrar otra cara de la gastronomía a través de sus platillos

Basta dar un vistazo a las reseñas de las distintas plataformas restauranteras para saber que la cocina de Mar del Zur y Zatziki es un deleite. El primero fusiona los sabores y técnicas tailandesas con las mexicanas, de ahí su concepto Mex-Thai; mientras que el segundo recrea como una obra maestra el arte culinario del Mediterráneo.

Ambos proyectos gastronómicos están a cargo del chef Alan Wapinski y el chef Eduardo Palazuelos, quienes por supuesto están a cargo del menú en ambos restaurantes. De espíritu viajero y sentido nato para combinar ingredientes, el chef Palazuelos reinterpretó lo aprendido en su paso por Asia y el Viejo Continente para crear nuevos platillos.

La mancuerna entre estos dos hombres ha sido clave para el reconocimiento del que hoy gozan, y es que, además de una buena cocina, el chef Wapinski se ha encargado de la atención cálida, las instalaciones, el personal y de que todos disfruten del proceso detrás de las mesas.

“Alguna vez escuche a un chef decir ‘You’re as good as your last performance’ y creo que eso pasa en cuestiones de arte, pero también en la gastronomía. Los restaurantes son un trabajo de 24 horas, tienes que concentrarte en el presente, sin memoria. Ayer pudiste tener un mal día, pero hoy es otro nuevo”, afirma.

SU LLEGADA A QUERÉTARO

A inicios de 2024 decidieron llevar su propuesta fuera de Nuevo León, y atraídos por el impresionante crecimiento de Querétaro, decidieron llegar a esta ciudad con

Mar del Zur y Zatziki. A menos de un año de establecerse, el recibimiento ha sido extraordinario y se ha convertido en un éxito instantáneo.

El secreto del buen momento que gozan en el Bajío no ha sido otro más que su propuesta culinaria y tomarse en serio los comentarios de sus comensales.

“Para nosotros es muy importante escuchar a nuestros invitados, más cuando estamos empezando, pues en esta etapa aún hay cosas que mejorar... Se agradece su retroalimentación, para nosotros vale oro porque eso nos ayuda a seguir mejorando día con día”, menciona.

UN ELOGIO A SU COCINA

Hoy, Mar del Zur y Zatziki son sinónimo de la buena gastronomía local. Han recibido galardones por parte de Culinaria Mexicana, Tripadvisor, Open Table y Players' Restaurant's Choice. Y aunque no niegan que son bastante significativos, para ambos hay tres reconocimientos que son invaluable: el de sus invitados, su familia y sus colaboradores.

Los buenos comentarios de sus comensales son su mayor retribución, pues son fruto de su creatividad, buena cocina y trabajo arduo. Pero nada de esto sería posible sin el apoyo de su familia y sus colaboradores.

“It’s about the people behind”, dice, refiriéndose a todas las personas que forman parte del proyecto. “Creemos que tenemos un gran equipo de trabajo. Sin ellos es imposible hablar de otra ciudad u otro restaurante”, agrega.

Fue en 2016 cuando Mar del Zur abrió sus puertas por primera vez y desde entonces no ha habido más que felicitaciones para su cocina, elogios que compartirían con Zatziki desde 2022. Y ahora se escribe una nueva historia en Querétaro.

Otro de los proyectos de este dúo es Banquetes Palazuelos, con el cual han podido ser parte de pequeños y grandes eventos en Monterrey, Querétaro, San Miguel de Allende y Acapulco.



En Zatziki llevan el sabor de Grecia hasta tu mesa

LA RECOMENDACIÓN DE ZATZIKI

- Entrada**
- Ensalada griega
 - Carpaccio de res
- Plato fuerte**
- Souvlaki
 - Pescado a la sal
 - Filete empapado
- Postre**
- Baklava

LA RECOMENDACIÓN

DE MAR DEL ZUR

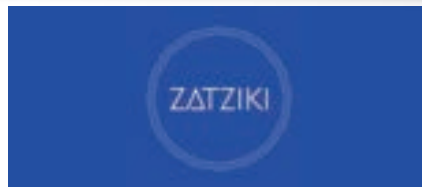
- Entrada**
- Ola de aguacate
 - Tacos de carnisas de atún
 - Tacos soft Shell crab
- Plato fuerte**
- Pulpo a las brasas
- Postre**
- Selva Mex-Thai



Ensalada griega



Karigai con salmón canadiense



Zatziki
 📍 Calz. Del Valle 245 Pte., Plaza Monarka, Col. Del Valle, San Pedro Garza García, N.L.
 ☎️ (81) 8378-1927 / (81) 8378-5763
 ✉️ hostess@zatziki.com.mx

Reserva aquí:



Mar del Zur
 📍 Av. José Vasconcelos 150, Plaza O2, Col. Del Valle, San Pedro Garza García, N.L.
 ☎️ (81) 2318-0980
 ✉️ hostess@mardelzur.com.mx

Reserva aquí:





AUTORIDAD GASTRONÓMICA

CON CREACIONES CULINARIAS DE PRIMER NIVEL Y UN AMBIENTE CONFORTABLE, LA TORRADA OFRECE VIVENCIAS EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

La Torrada se ha posicionado en el gusto de comensales regios y visitantes, quienes saben que tras sus puertas los espera toda una experiencia sensorial. Desde el ambiente relajado hasta los platillos de primer nivel, la visita a este emblemático lugar promete noches inolvidables y un espectáculo en cada visita.

Con más de una década en tierras regias, La Torrada ofrece un viaje internacional para degustar un menú único, diseñado por el chef Joel Arizpe. El mejor Porter House, deliciosos carpacios para las entradas, deleites del mar, tacos para todos los gustos, cortes de alto nivel y postres de ensueño, son las joyas que protagonizan la icónica carta de este exclusivo restaurante.

La experiencia en La Torrada va más allá de simplemente comer; se trata de un viaje a través de la cultura gastronómica, un lugar donde cada platillo cuenta una historia y cada visita se convierte en un recuerdo atesorado. La atmósfera vibrante y la dedicación del equipo hacen que cada momento en el restaurante sea especial, dejando una huella imborrable en el corazón de sus comensales.

EXCLUSIVIDAD Y PRIVACIDAD

Una de las características más exclusivas de La Torrada son sus 16 salones privados, que ofrecen una experiencia íntima y personalizada para quienes buscan celebrar ocasiones especiales o simplemente disfrutar de una cena memorable en un ambiente más reservado.

Cada salón está diseñado con un estilo único, combinando lujo y confort, y se adapta a diferentes necesidades, desde reuniones de negocios hasta celebraciones familiares. La atención del personal es impecable, asegurando que cada detalle sea perfecto, desde la selección de vinos hasta la presentación de los platillos.



Si aún no has tenido la oportunidad de experimentar lo que La Torrada tiene para ofrecer, no esperes más. Prepárate para dejarte seducir por sus sabores, su elegancia y su pasión. Te aseguramos que cada instante en este encantador restaurante será inolvidable, y te dejará con ganas de regresar una y otra vez.

THE MACALLAN ROOM

Sólo existe una etiqueta 1950 en Latinoamérica y La Torrada tiene la exclusiva de ofrecerla en uno de sus salones. En The Macallan Room se ofrece un menú diferente para que puedas disfrutar de maridajes propios de la marca, pero partiendo siempre de la carta del restaurante. En este espacio disfrutarás de un excelente servicio y una experiencia única.

LA TORRADA
LEÑA HORNOS CAVA

📍 Lázaro Cárdenas 2500, San Pedro Garza García

🌐 www.latorrada.mx

☎ (81) 8262 7150

📞 (81) 8259-9853

📘 LaTorradaMty

📷 latorradamty

Conoce
más aquí:





PLATILLOS MUST

- Tacos laguneros
- Tiradito de papada
- Animal roll
- Ejotes almendrados



LA TERRAZA PERFECTA

ANIMAL COMBINA LO MEJOR DE DOS MUNDOS EN UN CONCEPTO ÚNICO

Ubicado en una de las mejores terrazas de la ciudad, Animal es un restaurante que combina lo mejor de la cocina japonesa y mexicana, ofreciendo una experiencia culinaria única. Con un ambiente relajado y fresco, este lugar se destaca por su servicio de primera, asegurando que cada visita sea memorable.

En su variado menú, los comensales pueden disfrutar de delicias como sushi, nigiris, tacos de trompo y rib eye,

acompañados de una impresionante selección de cócteles y vinos.

El concepto de Animal se adapta a todos los momentos, permitiendo disfrutar de una gran variedad de platillos en un ambiente relajado y fresco. Con un menú que conquista a los foodies, Animal se posiciona como un referente de la nueva cocina gourmet, perfecta para encuentros con amigos, reuniones de negocios relajadas y planes memorables cualquier día de la semana.

ANIMAL

Programa tu visita



📍 Calzada del Valle Alberto
Santos No. 333, Col. Del Valle
📱 @animalcalzada

TOTAL CHEF



BRINDAMOS SOLUCIONES INTEGRALES

TU TE ENCARGAS DE LO QUE AMAS Y NOSOTROS DE TODO LO DEMÁS.



SUCURSAL

Privada Martín de Zavala #392
Col. Nuevas Colonias C.P. 64710
Monterrey N.L.

☎ 81 81220600



TIENDA EN LÍNEA

www.totalchef.mx

☎ 81 2417 3409

fb @ totalchef.mx

www.totalchef.mx





CON EL ALMA EN LA PARRILA

ESPECIALES DEL MES EN TIGRE:

- Steak Fries
- Chicharrón de Rib Eye
- Entraña Negra
- Empanada de Provolone y Morro
- Carpaccio de Atún

Tigre resalta el sabor de sus platillos con técnicas perfeccionadas a lo largo de los años

Uno de los pilares de Tigre es su capacidad para mantener el equilibrio entre la tradición y la innovación. Aunque la parrilla sigue siendo el corazón de su cocina, han sabido introducir sabores únicos y combinaciones inesperadas, lo que ha permitido que Tigre se destaque en una ciudad donde la competencia gastronómica es feroz.

Cada mes, Tigre introduce platillos especiales que reflejan el compromiso del restaurante por mantenerse fresco y emocionante. Estos platillos, que suelen variar entre entradas, cortes especiales y opciones más ligeras, siempre ofrecen algo diferente y memorable.

PARA TODOS LOS SENTIDOS

Más allá de su oferta culinaria, el ambiente de Tigre es una extensión de su filosofía: acogedor pero sofisticado, con un diseño que combina lo industrial con lo rústico. Desde sus amplias terrazas hasta los detalles en madera y metal, cada rincón del restaurante está pensado para que los comensales se sientan parte de una experiencia completa.

Tigre también se distingue por su amplia oferta de bebidas. La carta de vinos y cocteles está cuidadosamente seleccionada para complementar la parrilla, con opciones que van desde etiquetas internacionales hasta cocteles artesanales que aportan frescura y complejidad a la experiencia gastronómica.



TIGRE

Conoce más de Tigre



Metropolitan Center

RSVP: (81) 1600 9055

@tigreasador

CUERNO®



@cuernocalzada



Ramiro Stringel y Marcela Gómez Martínez

REGIAMENTE SINALOENSE

MARISCOS HAY MUCHOS, PERO ESTILO SINALOA NO CUALQUIERA. BARRA 22 SE HA MANTENIDO FIEL AL CONCEPTO GASTRONÓMICO QUE DESDE HACE MÁS DE OCHO AÑOS HA CONQUISTADO A LOS REGIOS CON SU SABOR Y AMBIENTE

“Quienes somos de Sinaloa siempre estamos buscando el sabor auténtico o lo más parecido a éste a la hora de comer mariscos, y después de muchos años de no encontrarlo vimos un área de oportunidad”, dice Marcela Gómez Martínez, socia fundadora de Grupo Barra 22 cuando le preguntamos cómo fue que empezó todo.

Sus inicios fueron como La Pulmonía hace 12 años para luego convertirse en Barra 22, establecimiento que este 2024 está cele-

brando sus primeros ocho años en medio del éxito gracias al gran recibimiento de los regios. Y es que, aunque la zona metropolitana de Monterrey es considerada difícil para el giro restaurantero, han sabido llegarle al corazón de su público con su estilo.

“Creo que mariscos vendemos todos, pero la experiencia y el servicio que brindamos aquí en casa es inigualable. Considero que lo que nos diferencia de todos es el servicio, la calidez, además de la calidad. Yo me he encargado personalmente de hacerlo aquí desde hace 12 años”, comenta Ramiro Stringel, socio fundador de Barra 22.

Y es que, aquí la experiencia de degustar mariscos es única. Con un servicio al comensal impecable y un ambiente relajado, se puede conversar cómodamente y pasar un buen rato en familia.

LOS FAVORITOS DE SULTANES Y LA PRESA

Este año, Barra 22 emprendió un plan de expansión. Primero llevó su concepto hasta el Palacio Sultán, pero no sólo con su formato restaurantero que ya conocemos, también llegó como patrocinadores del equipo de béisbol.



**ENCUENTRA
A BARRA 22 EN:**

- Tec
- Paseo La Fe
- Cumbres
- Sultanes
- Presa La Boca

Barra 22 ofrece una gran variedad de platillos a base de mariscos



El menú del restaurante se caracteriza por llevar el estilo de Sinaloa en su sabor

Este año, el reconocido chef Juan Arroyo se sumó a la cocina de Barra 22 para elevar la experiencia de sabor.

Y esto no es casualidad, pues si algo caracteriza al sinaloense es su gusto por este deporte. De ahí que Tomateros de Culiacán y Venados de Mazatlán tengan unas de las mejores aficiones del país. Y llevando este ADN beisbolero es que decidieron ser parte de Sultanes de Monterrey.

La cereza del pastel fue la apertura de la sucursal en la presa de La Boca, uno de los puntos favoritos de los regios para pasar un buen rato en familia o con amigos. Aquí cuentan con su propio muelle para dar esa sensación de “vista al mar”, recreando el concepto de club de playa, sin tener que ir a Mazatlán.

EL SABOR DE SINALOA AHORA EN TEXAS

Después de haber conquistado la urbe regia, Grupo Barra 22 está listo para dar el siguiente paso: llegar al Valle de Texas. Y esto lo harán en McAllen antes de que termine el año en curso.

“Llegar a McAllen se escucha muy fácil, pero cruzar el puente para empezar un negocio y un sueño, pues todos estuvieran allá”, dice Ramiro.

Pese a los obstáculos que puedan presentarse en el camino, las expectativas de Barra 22 son muy altas, pues su confianza en el proyecto está depositada. “Hemos entregado todo para hacer un proyecto de corazón y familiar, lo entregamos con todo el amor a nuestros clientes y nos sentimos más que orgullosos”, dice Marcela.

El primer paso en los Estados Unidos es McAllen, después quizá vendrá Austin, San Antonio, y ¿por qué no?, Dallas. Y es que, en muchos restaurantes podemos encontrar mariscos, pero la experiencia sinaloense sólo un sinaloense la conoce.



f @Barra22mx

Conoce más aquí:





Un rib eye en su punto

BRUTAL EXPERIENCIA

EL AMBIENTE VIBRANTE Y LA COCINA EXCEPCIONAL DE ESTE CONCEPTO HA SUPERADO LAS EXPECTATIVAS DE LOS AMANTES DE LA BUENA COMIDA

La propuesta irreverente de Brutal ha conquistado a los paladares más exigentes con platillos vastos, llenos de sabor y diseñados especialmente para aquellos que tienen un apetito salvaje. Y es que desde su apertura, Brutal se ha ganado el reconocimiento de sus comensales con un delicioso menú protagonizado por selectos cortes, jugosos tacos, creativos sids, y por supuesto, impresionantes postres.

¿No sabes ni por dónde comenzar? Checa esta *brutal guía* con todo lo que no te puedes perder en tu próxima visita.

EMPEZAMOS CON ALGO BIEN: DIP DE ALCACHOFA

Una textura cremosa y un sabor sin precedentes llegarán a tu mesa para abrir apetito. No podrás creer el resultado de combinar tres quesos con el toque de alcachofa y lo podrás acompañar con un pan de masa madre que queda perfecto.

SÚBELE AL SABOR CON EL PLATO ESTRELLA: RIB EYE

No necesita presentaciones: un imponente Rib-Eye de un kilo, cubierto en una costra de sal que realza cada bocado. Este manjar es ideal para acompañarlo con cualquier complemento que elijas.

¡QUÉ SABROSA COMPAÑÍA!

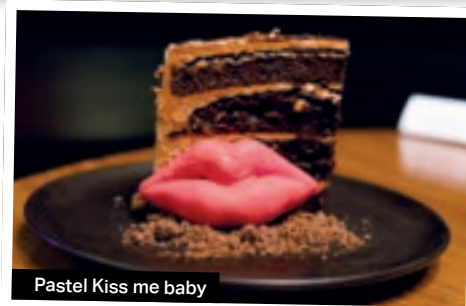
Dale más sabor a tus platillos con el toque de un buen queso fundido. La receta es sencilla pero el resultado no tiene comparación: queso derretido, chorizo, pico de gallo y para coronar, el toque de la arúgula que combina perfecto.

UN BESO DE DESPEDIDA...

No hay mejor cierre para una cita, que un beso de despedida. Kiss me baby es el nombre de este delicioso pastel que será el final perfecto para tu experiencia gastronómica. Disfruta de una generosa rebanada del pastel con más chocolate y dulzura.



Dip de alcachofa



Pastel Kiss me baby



Av. Del Estado 213, Col. Tecnológico, Monterrey, N.L.

(81) 1556-4884

www.brutalkitchenbar.com

brutalkitchenbar

brutal_kitchenbar

BRUTAL

KITCHEN / BAR



ESCANEA PARA VER EL MENÚ
/BRUTALKITCHENBAR

DE LA VISTA NACE EL AMOR

RESERVAR EN NUEVE FUEGOS ES SINÓNIMO DE UNA EXPERIENCIA CULINARIA ESPECIAL, CON SABORES DISEÑADOS PARA SORPRENDER

Nueve Fuegos es un lugar mágico, lleno de detalles hermosos, en donde su más grande placer es atenderte con un servicio personalizado, atento y al mismo tiempo relajado, para que tu experiencia sea única e inigualable.

Fue diseñado para deleitar al paladar más exigente, siempre disfrutando y saboreando cada platillo con una increíble vista desde su terraza al aire libre, en donde a la luz de la luna y las estrellas, los sabores se resaltan al contemplar la zona más cosmopolita de la ciudad.

Vive, siente y disfruta un momento simplemente espectacular.



Picaña, preparada a la leña de mezquite, acompañada de papas a la francesa



Cava privada

UN MENÚ DE TALLA INTERNACIONAL

17 cortes finos de la más alta calidad hacen de Nueve Fuegos un restaurante único en su especialidad.

Algunas de las muchas estrellas que tiene Nuevefuegos en sus platillos son:

- En cortes, la picaña, preparada a la parrilla con la leña de mezquite, acompañada de papas a la francesa o verduras a la parrilla.
- Y en platillo internacional es, definitivamente, el Pulpo Zarandeado hecho con base en nuestra salsa de chile morita, acompañado de arroz blanco y espárragos a la parrilla.

nuevefuegos

Plaza Trébol Park, Lázaro Cárdenas 2424, Local 19,
San Pedro Garza García

☎ 81 2317 4050 ☎ 81 2317 4051

🌐 www.9fuegos.com

📘 9fuegos

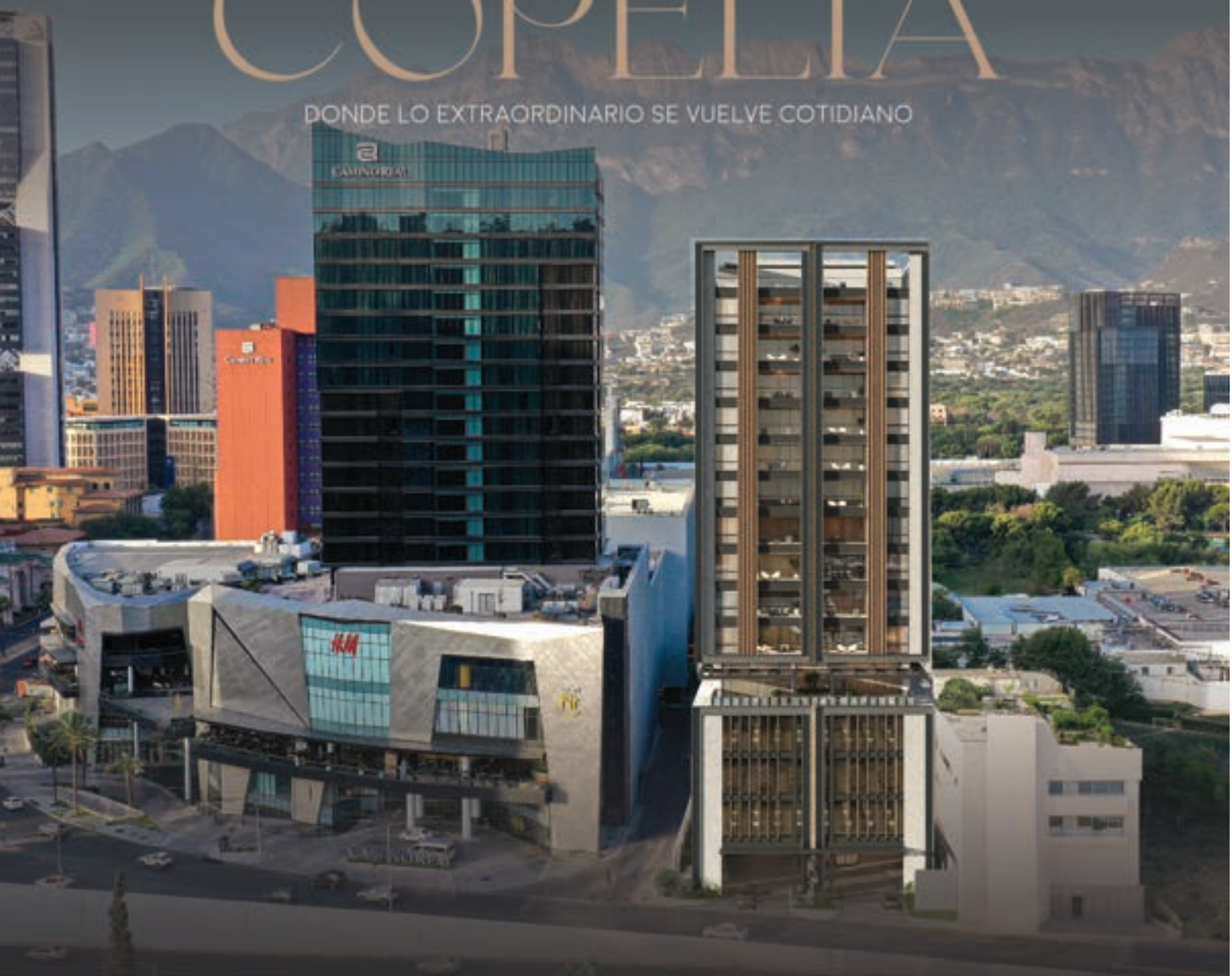
📷 9fuegos

¡Reserva
aquí!



COPELIA

DONDE LO EXTRAORDINARIO SE VUELVE COTIDIANO



PREVENTA DE DEPARTAMENTOS
JUNTO A FASHION DRIVE

DESDE
170 M2

 52 81 2616 5037

 AV. LÁZARO CÁRDENAS 2500. VALLE ORIENTE.
66278. SAN PEDRO GARZA GARCÍA.



DESARROLLO BY DIPZ


CON TODO PARA
INFORMAR A MÉXICO.


H

99.7 FM
MONTERREY




WWW.HERALDODEMEXICO.COM.MX

 /elheraldodemexico

 @heraldodemexico

 @elheraldodemexico

 /ElHeraldodeMéxico

PASAJE A TAILANDIA

EN MONTERREY EXISTE SÓLO UN LUGAR QUE ENCIERRA EL VERDADERO SABOR DE LA AUTÉNTICA COCINA TAILANDESA. A TRAVÉS DE UNA HISTORIA DE AMOR, ESTE RECINTO TIENDE UN PUENTE ENTRE MÉXICO Y EL PAÍS SUDASIÁTICO, TRAYENDO A LA CIUDAD EL TRADICIONAL PAD THAI, TOM YUM GUNG Y DEMÁS DELICIAS

“La comida es la mejor manera de conocer un país”, nos dice Lhing, copropietaria y chef de Sukhothai Thai Cuisine, a donde llegamos guiados por deliciosos aromas, hasta ese momento, indescriptibles. Hay quienes dicen que este es el secreto mejor guardado de la cocina tailandesa en Monterrey, pues este restaurante lleva a los comensales en un viaje tanto gastronómico como cultural sin salir de la ciudad.

DE LA NOSTALGIA A LA ALEGRÍA

Lhing Chasawath, de Tailandia, y Fernando Gámez, de Monterrey, se conocieron en Harbin, China, una ciudad dónde la temperatura baja a -40C° entre Rusia, Corea del Norte y Mongolia, mientras estudiaban el idioma chino y cursaban sus estudios de maestría. El encuentro se dio durante un tiempo en el que el mundo se detuvo, a raíz de la pandemia, pero este no fue el mismo destino para su historia de amor, que los trajo hasta la Sultana del Norte.

Como extranjera en una tierra de lenguaje y cultura desconocida, Lhing buscó en restaurantes tailandeses locales un pasaje directo a los climas tropicales de su tierra de origen, al no encontrarlo, decidió crear su propia receta. Cocinando para ella y para su novio, ambos cayeron en cuenta de que Monterrey estaba listo para conocer la verdadera sazón tailandesa. A la lista de encantados se sumó la familia de Fernando, los amigos, sus vecinos y, hoy, la ciudad entera.

En enero del 2022 iniciaron con una *dark kitchen*, después tuvieron su primer establecimiento y ahora cuentan con su propio local en San Pedro Garza García. Lhing se encarga de la comida y Fernando de la administración, y la gran mayoría de los ingredientes son importados directamente desde Tailandia para conservar al máximo los sabores tradicionales.

AROMAS QUE ELEVAN EL ESPÍRITU

Lhing nos comenta que la cocina tailandesa tradicional toca todos los sentidos, pero los aromas que desprenden sus platillos son realmente lo que marca la diferencia. Con bases de cúrcuma, ajo, cebolla, lima kaffir, jengibre azul, albahaca dulce, zacate de limón, y proteínas de puerco y mariscos, esta gastronomía envuelve a quien sea que pase de cerca.

Cada plato debe tener cuatro sabores: dulce, ácido, salado y picante. Asimismo, los ingredientes son frescos, y se hace todo desde cero.



Lhing Chasawath



SUKHOTHAI FUE LA PRIMERA CAPITAL DE TAILANDIA DURANTE LOS SIGLOS XIII Y XIV. DE AHÍ EL NOMBRE DEL RECINTO.

“Los tailandeses que han venido me dicen ‘finalmente tenemos la comida que nos hace sentir en casa’ y ese era mi objetivo”, nos dice la copropietaria, quien se enfoca mucho en que la preparación de la comida esté en el nivel correcto, que el servicio sea el mejor y que la gente se sienta acogida.

Lhing y Fernando reciben a muchos extranjeros de Asia y Estados Unidos por efecto del nearshoring. Para ellos, esto representa una gran oportunidad para ofrecer la auténtica cultura tailandesa a los empresarios y delegaciones corporativas y gubernamentales de otras naciones.

Sukhothai, en colaboración con la Embajada de Tailandia en México y el Consulado General de Tailandia en Monterrey, difunden su cultura se convierten en un punto de conexión hacia el país sudasiático.

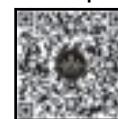
Entre los platillos más famosos destaca el Tom Yum Gung, una sopa de camarón, tomate y setas que encanta con su combinación de aromas y sabores. Muchos clientes han descrito que se siente como “*un patio de juegos en la boca*”. El tradicional Pad Thai Mixto es otro plato elemental de la carta de Sukhothai, este viene preparado con *noodles* importados, camarón, pollo, tófu, cebolla cambray, germinado de soya y cacahuete. Además, al centro un Orange Chicken y de postre el Mango Sticky Rice es altamente recomendable.

Para su restaurante, Lhing tiene tres grandes anhelos, que sea un antídoto a la nostalgia de sus paisanos tailandeses en Monterrey, que aquellos que ya conocen su país recuerden esos momentos felices en sus paradisíacas playas y, por último, que los locales prueben, de la manera más auténtica, todo lo que su cocina y cultura tiene para ofrecer. “*No hay manera de explicar cómo es la comida tailandesa, tienes que probarla... tengo que cocinar para ti*”, se despide.



📍 Bosques de Canadá
108, Col. Bosques del Valle, San Pedro Garza García, Nuevo León.
☎ +52 8183564614
📱 sukhothaimx
📺 sukhothaimx

¡Conoce más aquí!





TUNA FLIGHT

EL VIAJE SENSORIAL A TRAVÉS DE LOS SABORES DEL ATÚN

Ryoshi es el lugar que se caracteriza por su excelencia en la cocina japonesa y su dedicación para ofrecer ingredientes de la más alta calidad. Pero además cuenta con una propuesta gastronómica que se transforma en experiencia: Tuna Flight. Esta vivencia exclusiva lleva a los comensales a través de un recorrido de texturas y sabores con diferentes cortes de atún fresco, provenientes de las mejores fuentes del mundo.

Tuna Flight es una degustación diseñada para aquellos que buscan adentrarse en la complejidad del atún y apreciar las sutiles diferencias entre los cortes más finos de este preciado pescado. La experiencia ofrece una selección especial que incluye variedad de cortes como el Akami, Chutoro, Toro y Kamatoro, cada uno cuidadosamente preparado por el talentoso equipo de chefs de Ryoshi.

TRAVESÍA TUNA FLIGHT:

Akami: Es la parte magra del atún sin contenido graso. Su color es rojo brillante.

Chutoro: Parte media grasa del atún, esta área se encuentra entre el estómago y el lomo del animal.

Toro: Parte grasa del atún. Es color claro, muy suave y graso, ya que es el área que cubre las vísceras de este tejido.

Kamatoro: Parte de la quijada del atún. Es de parte grasa y de color claro. El tejido es aún más suave que en el Toro.

Cada corte es preparado al estilo tradicional, con un enfoque en realzar las cualidades inherentes del pescado. Se recomienda acompañarlo con un maridaje perfecto con sake japonés para complementar la experiencia.



ryoshi

¡Reserva!



Metropolitan Center

(81) 1916-8146

@ryoshimty

ryoshi



Metropolitan Center | Tel. 81 2474 9856 | IG @ryoshimty



CON ÉXITO INTERNACIONAL

ICHIKANI ABRE SUS PUERTAS EN MADRID CONSOLIDANDO EL CRECIMIENTO DE GRUPO COSTEÑO

Con una trayectoria sinónimo de excelencia, Ichikani se prepara para deslumbrar en la vibrante capital española. La nueva sucursal en Madrid no sólo representa un emocionante paso hacia el mercado europeo, se trata de un testimonio del impacto y la calidad de la cocina de Ichikani.

MADRID, EL NUEVO CAPÍTULO

La apertura de Ichikani en Madrid es una celebración de la autenticidad y la innovación en la cocina japonesa. Situado en el

corazón de la ciudad, el nuevo restaurante ofrecerá una experiencia gastronómica que refleja el mismo compromiso con la calidad y la elegancia que ha definido a Ichikani en sus sucursales mexicanas.

Uno de los grandes atractivos de Ichikani Madrid será su impresionante variedad de *handrolls*, junto con nigiris y makis, todos elaborados con ingredientes frescos y de la más alta calidad. Ichikani Madrid promete ser un destino culinario destacado para los amantes de la cocina japonesa.

一期 Ichikani

Vive la experiencia Ichikani

- Vasconcelos
- RSVP 81 8335 9028
- @ichikanisushi
- @ichikanimadrid



eme.pe:
Enfatiza tu Marca.



En el norte
se escriben
grandes historias,
**nosotros la
enfaticamos.**





EL ARTE DEL RONQUEO

VIVE UNA DE LAS EXPERIENCIAS MÁS EXCLUSIVAS Y TRADICIONALES EN HOTARU

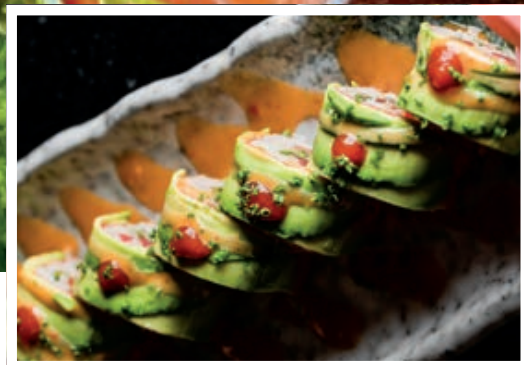
Hotaru, el restaurante de alta cocina japonesa, invita a todos los amantes del sushi y la gastronomía japonesa a presenciar una de las experiencias más exclusivas y tradicionales del mundo culinario nipón: el ronqueo del atún. Esta técnica ancestral, conocida por la precisión y destreza que requiere, consiste en el despiece artesanal del atún de aleta azul, un espectáculo que resalta la importancia del respeto por la materia prima y la perfección culinaria.

El ronqueo se lleva a cabo cada martes en punto de las 8:30pm, con la presencia de expertos en esta delicada técnica, quienes compartirán sus conocimientos y mostrarán en vivo el proce-

so de despiece. Durante el evento, los asistentes podrán conocer en detalle las diferentes partes del atún y su uso en la gastronomía japonesa.

DESCIFRANDO EL RONQUEO

El ronqueo es una tradición que tiene lugar en Japón desde hace siglos. Debe su nombre al sonido característico que se produce cuando el cuchillo atraviesa el espinazo del atún, generando un sonido parecido a un “ronquido”. Esta técnica no sólo es un espectáculo visual, también una demostración de la habilidad, precisión y respeto por el ingrediente central en la cocina japonesa.



Hotaru



EL EVENTO A DETALLE

Fecha: Todos los martes

Hora: Hora: 8:30 pm

Lugar: Hotaru Highpark

Reservaciones: Se recomienda hacer reservación con anticipación debido al cupo limitado.

RSVP: (81) 2138 8847

@hotarumty

Conoce más aquí:



PLAYDOIT®

Casino en Línea



MESAS NUEVAS

CASINO EN VIVO

24/7

P DESCARGA LA APP

ENTRA A GANAR

LOS **PAGOS +**
RÁPIDOS
DEL **MUNDO**

SEGOB



DIRECCIÓN GENERAL DE JUEGOS Y SORTEOS CON PERMISO SEGOB DEL V/CORCA/P-16/2016. OPERADO DE MANERA COLABORATIVA CON ATRACCIONES AMÉRICA S.A. DE C.V. APLICAR TÉRMINOS Y CONDICIONES. JUEGA DE MANERA RESPONSABLE. PARA MAYORES DE 18 AÑOS. WWW.PLAYDOIT.COM.MX



LA EXPERIENCIA OMAKASE

UN NUEVO CONCEPTO HA LLEGADO A LA CIUDAD CON EL DESEO DE AMPLIAR LA OFERTA GASTRONÓMICA EN EL PAÍS, SU NOMBRE ES JAPONIKA

Con una identidad de estilo oriental inspirada en las barras Omakase, Grupo Nikkori abre sus puertas con su más reciente proyecto, ahora enfocado en una cocina mucho más elaborada, en donde brinda a sus comensales una experiencia única y auténtica con su menú de alimentos y bebidas.

Siendo pioneros en la cocina japonesa, el grupo quiso elevar sus propuestas sabiendo que el mercado estaba en busca de experiencias más elaboradas. Así crearon este restaurante que se ubica dentro de Nikkori Valle, pues al ser la primera sucursal y donde todo inició para el grupo, tiene un valor muy especial.

JAPONIKA fusiona sabores y se destaca completamente de lo que han venido haciendo, cuenta con platillos y recetas originales, creadas por sus chefs. No esperes más y visita este restaurante Omakase que llegó para quedarse.



DISFRUTA ESTA SELECCIÓN DE SUS CHEFS CON LA VARIEDAD DE SAKES COMO KOKONATZU, MOMO Y HITOKO.

- Sopa Kani Sozui
- Nigiri Hamachi Choco (platillo insignia)
- Kimchee Rice
- Nigiri Ikura Limón
- Hand Roll - Crispy Hamachi / Salmón / O'toro / Soft Shell Crab
- Ice Truffle
- O'toro trufa



Este restaurante nace de la colaboración de tres grandes chefs: Eduardo Giron, Antonio y Diego Cerecedo. Esta triada suma décadas de experiencia y pasión en la cocina japonesa.

JAPONIKA®

Conoce más aquí:

Instagram: japonika_mty

Plaza Las Villas, Calz. del Valle
358-local 6, Del Valle, 66220
Monterrey, N.L.





¡Vamos!

De resistir una crisis a conquistar el mercado

En Grant Thornton, escuchamos, aprendemos y encontramos soluciones innovadoras. De esta manera, tu negocio no solo sobrevive, sino que puede sacar el máximo provecho de cada oportunidad.



Grantthornton.mx

© Salles Sainz Grant Thornton S.C., es una firma miembro de Grant Thornton International Ltd (GTIL). GTIL y sus firmas miembro no forman una sociedad internacional, los servicios son prestados por las firmas miembros. GTIL y sus firmas miembro no se representan ni obligan entre sí y no son responsables de los actos u omisiones de los demás.



VELADA CON SABOR A MÉXICO

Casa Madero celebró el orgullo de ser mexicanos con una cena maridaje a cargo de prestigiosos chefs y reconocidas figuras de la escena culinaria local, recreando un recorrido gastronómico digno de estrellas Michelin

Nada como una noche de sabor y tradición para celebrar el Grito de Independencia, y es que uno de los tantos aspectos que distingue a México ante al mundo es sin duda su cocina. De hecho, en 2010 fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Y hoy en día, la gastronomía mexicana es motivo de viaje para muchos turistas que llegan a nuestro país, así como también es inspiración para llevar los platillos y la sazón a otras partes del mundo.



Precisamente para rendir tributo a nuestra cocina y a manera de homenaje a quienes nos dieron patria, es que Casa Madero realizó una noche mexicana en Hacienda San Lorenzo, donde los invitados degustaron de una cena maridaje con sabor a estrella Michelin.

DETRÁS DE LA SAZÓN

El menú a degustar estuvo a cargo del afamado chef Enrique Casarrubias, quien dirige el restaurante Oxte en París. Aquí combina las técnicas francesas con los sabores y tradiciones de la comida mexicana; este ingenio lo hizo acreedor de una estrella Michelin en 2021, siendo el segundo mexicano en conseguir una.

Acompañándolo estuvo también el chef de Casa Madero, Hugo Sandoval, quien es reconocido por reflejar la riqueza de Coahuila a través de los productos locales y regionales que utiliza en sus platillos.

ENTRE VINOS Y CÓCTELES

Y porque los sabores que se sirven a la mesa también deben complementarse con una buena bebida, se pensó en una carta especial para este recorrido gastronómico, misma para la que estuvo a cargo de Patricio Rivera Río, sommelier de Koli Cocina de Origen, restaurante que este año recibió su primera estrella Michelin.

Rivera Río realizó cuidadosamente la selección de vinos con el fin de que estos convivieran armónicamente con los platillos y fueran una experiencia para el paladar.

Y como invitado especial de esta cena maridaje estuvo Sergio Villarreal “El Mixólogo”, quien es conocido en la industria gastronómica por ser un experto en el diseño de experiencias de coctelería, además de ser consejero del Players’ Restaurant’s Choice.

“El Mixólogo”, utilizó un blanco madero, el destilado de uva de Casa Madero, para crea una exclusiva coctelería.

NOCHE DE TRADICIÓN

La celebración de Casa Madero también contó con música en vivo para amenizar la velada en Hacienda San Lorenzo. Además, los invitados disfrutaron de un espectáculo de pirotecnia para cerrar con broche de oro el festejo.

Parras, Coahuila, mantiene su liderato como destino vinícola en el país y esta noche mexicana fue el motivo perfecto para rendir honor a los héroes de la independencia que nos dieron patria, a la cocina tradicional que ha puesto a México ante los ojos del mundo, y a Casa Madero, por ser la bodega vinícola más antigua de América y conservar el legado con la producción de exquisitos vinos.



Daniel Milmo, codirector de Casa Madero, y Patricio Rivera, de Koli Cocina de Origen



Chef Enrique Casarrubias



Sergio Villarreal, Enrique Casarrubias, Patricio Rivera Río y Hugo Sandoval






CASA MADERO

DESDE 1597

Conoce más aquí:



-  www.madero.com
-  Casa Madero
-  Casa Madero

SAPORE D'ITALIA

EN LA RUTA GASTRONÓMICA DE LOS AMANTES DE LA COMIDA ITALIANA NO PUEDE FALTAR ESTE LUGAR, SU PLATILLO POR EXCELENCIA ES LA PIZZA, PERO SU MENÚ ESTÁ REPLETO DE DELICIOSAS PROPUESTAS QUE TE HARÁN VOLVER

La idea detrás de Pizza Studio surge de la colaboración entre un chef italiano arraigado a la tradición, y un poco dispuesto a modificar sus recetas, y un propietario extremadamente creativo que busca introducir nuevas combinaciones a la mesa. Así fue como se amplió el horizonte de la cocina italiana.

El restaurante ofrece una cocina abierta que involucra al comensal en el proceso de elaboración de sus alimentos, brindándole una experiencia interactiva y transparente. En cuanto a la mixología hay una carta exclusiva para acompañar tus alimentos.

AMBIENTE ÚNICO

Pizza Studio se caracteriza por una playlist que combina clásicos del pop/rock con sus versiones EDM, creando una atmósfera musical que agrada tanto a jóvenes como a adultos, permitiendo que todos disfruten de la selección musical.

Además, gracias a su diseño arquitectónico que integra una acústica óptima y una iluminación cuidadosamente seleccionada, garantizan que los comensales puedan disfrutar de sus alimentos cómodamente.

NUEVAS EXPERIENCIAS

Este año llegó Pizza Studio Evoluzione, su segunda sucursal. Aquí, los sabores clásicos italianos se fusionan con platillos innovadores en colaboración con chefs locales, nacionales e internacionales, así como también participan influencers gastronómicos y otras personalidades del mundo culinario.



SI ES TU PRIMERA VISITA, EL CHEF RECOMIENDA PEDIR LA EMBLEMÁTICA PIZZA STUDIO Y UNA PASTA PENE DOBLE C CON TRUFA.



Su menú se renueva tres veces al año, en un ciclo de producción que dura cuatro meses. Sin embargo, algunos están siempre disponibles para aquellos que buscan saborear las especialidades de siempre.

Aquí no sólo puedes disfrutar de una excelente comida, sino también de música, bebidas y un ambiente vibrante, con la ocasional presencia de un DJ.

EL PRIMER PASO DE MUCHOS

La respuesta del público ha sido gratificante y las expectativas son muy grandes, por ello buscan dar lo mejor a los comensales con su propuesta gastronómica, seguir colaborando con los mejores chefs, los mejores sabores italianos y lo mejor en mixología.

Pizza Studio aún tiene mucha historia por escribir, pues Pizza Studio Evoluzione es sólo el primer paso, la intención es seguir con la apertura de más sucursales y llevar su sabor italiano a cada rincón de la ciudad.



@pizzastudio.mx

@pizzastudioevoluzione



¡Reserva en Open Table!



PLAYERS®

OF LIFE

La mejor multiplataforma regional de negocios y estilo de vida que conecta a grandes marcas con nuestra comunidad

¡Anúnciate con nosotros!



Revista, RRSS, Página Web, Mailing, Experiencias

Torreón - Saltillo - Monterrey - Guadalajara



Escanea para pedir información



PLAYERS of Life: Revista - Monterrey

EXPERIENCIA INIGUALABLE DE SABOR Y CALIDAD

INGREDIENTES DE PRIMERA Y BUENAS PORCIONES: INGREDIENTES PERFECTOS PARA CREAR MOMENTOS INOLVIDABLES

Desde su nacimiento en Monterrey, Nuevo León, La Postrería 77 ha ido más allá de ser sólo una pastelería, convirtiéndose en una cadena de restaurantes que ofrece una experiencia culinaria única. Su propuesta se basa en ofrecer en cada visita un momento inolvidable. Los ingredientes frescos y de alta calidad son los protagonistas de sus creaciones, ofreciendo a los clientes una experiencia que deleita todos los sentidos.

La Postrería 77 no solo se especializa en la creación de postres extraordinarios, sino que ha sabido diversificar su oferta con una selección de desayunos y comidas que sorprenden por su sabor y calidad. El toque especial de la casa, sin embargo, viene de su café exclusivo de microclima, cultivado en las montañas de Chiapas. Este café, de sabor intenso y aroma inigualable, se ha convertido en el acompañamiento perfecto para sus postres y desayunos, creando un equilibrio perfecto entre dulzura y calidez.



UNA PROMOCIÓN PARA CELEBRAR

Cada creación es elaborada con ingredientes frescos, lo que se traduce en sabores intensos, texturas suaves y una experiencia memorable en cada plato. Este compromiso con la calidad también se extiende a sus promociones especiales.

Por ello, han lanzado un producto exclusivo para celebraciones de cumpleaños: una torre de tres pisos que incluye cinco rebanadas medianas de sus deliciosos pasteles, un cake topper de "Happy Birthday" y velitas. Esta propuesta es una forma perfecta de compartir un momento de alegría con amigos y familiares.

La Postrería 77 también entiende la importancia de los momentos especiales. Este tipo de promociones celebran los momentos importantes de sus clientes y refuerzan el compromiso de la marca con la calidad y el valor. Además de sabores excepcionales La Postrería 77 ofrece porciones abundantes y, la posibilidad de personalizar los pasteles para estos eventos convierte cualquier



celebración en un recuerdo inolvidable, todo dentro del ambiente elegante y acogedor que caracteriza a cada una de sus sucursales.

UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE

Visitar La Postrería 77 es una experiencia que involucra todos los sentidos. Al entrar en cualquier sucursal de esta reconocida cadena, los comensales se encuentran con un ambiente elegante y acogedor, diseñado para hacerlos sentir especiales desde el primer momento. Al final, lo que ofrecen es mucho más que comida: es un momento, un recuerdo, una experiencia.



Ingredientes
de la más alta
calidad



Desayunos
de calidad



Café de
Chiapas

- La Postrería 77 transforma cualquier ocasión en un momento inolvidable con sus porciones generosas y propuestas únicas
- Una experiencia que equilibra sabor, calidad y atención al cliente en cada visita
- Cada bocado es una celebración de la alta repostería, elaborada con ingredientes frescos y de primera calidad

LA POSTRERIA 77

CONTACTO

📷 @lapostreria77 📺 / La Postrería 77
📧 contacto@lapostreria77.com



Laura Cantú de Almaguer y Adriana Almaguer

UN DULCE LEGADO

RECETAS LLENAS DE TRADICIÓN, HEREDADAS DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN, SE HAN CONVERTIDO EN UN NEGOCIO EXITOSO QUE ACOMPAÑA LAS CELEBRACIONES MÁS IMPORTANTES DE LAS FAMILIAS REGIOMONTANAS. ESTA ES LA HISTORIA DE PASTELES DE LAURA, UNA PASTELERÍA QUE CELEBRA CON ORGULLO SU 30 ANIVERSARIO

En el corazón de nuestra comunidad, hay un lugar que ha sido sinónimo de tradición y dulzura durante tres décadas: Pasteles de Laura. Fundada en 1994 por Laura Cantú de Almaguer, con su talento innato para la repostería, esta pastelería ha crecido y evolucionado a lo largo de los años. Hoy, su hija, Adriana Almaguer, se encuentra al timón, llevando adelante el legado familiar con pasión y creatividad combinando el respeto por la tradición con un enfoque innovador.

EL COMIENZO DE UNA DULCE AVENTURA

La historia comienza en la cocina de Laura, donde experimentaba con recetas heredadas de su madre, abuela y amistades con las que compartía su gusto por la cocina. Desde su apertura, el aroma de pan recién horneado, el extraordinario sabor y los procesos artesanales con los que preparan sus productos han atraído a clientes de todas partes, actualmente cuentan con clientes en más de 18 países.

Laura recuerda aquellos primeros días con nostalgia: “Era un sueño hecho realidad, pero también un gran desafío. Cada pastel que salía de mi horno llevaba mucho amor y esfuerzo”. Sus primeros clientes, amigos y vecinos rápidamente se convirtieron en seguidores leales, atraídos por las auténticas creaciones y la calidez del servicio.

LA TRANSICIÓN GENERACIONAL

Adriana, que desde pequeña ayudaba a su madre en la pastelería, ha asumido el liderazgo con una visión moderna. Ella se unió a la empresa hace 15 años apor-

tando fresca y crecimiento a la marca. “Admiro el entusiasmo con el que mi mamá comenzó este proyecto y la valentía que demostró, porque empezar un negocio nunca es fácil”, comenta.

Bajo la dirección de Adriana, Pasteles de Laura ha experimentado una evolución notable. Mientras los clásicos como el pastel de zanahoria y las hojarasca siguen siendo favoritos, la nueva generación ha introducido opciones modernas, como el pastel red velvet y el cheesecake ferrero. “Considero fundamental adaptarnos a los gustos y necesidades de nuestros clientes”, explica.

Este año lanzaron una nueva imagen e identidad corporativa: Pasteles de Laura Legacy Bakery. “Celebramos 30 años con mucho orgullo. Este es un legado de esfuerzo, dedicación y pasión por la cocina que nos deja mi mamá”, asegura Adriana.

El compromiso que tienen con la comunidad es palpable. Desde su apertura, la pastelería se ha involucrado en diversas actividades locales, patrocinando eventos y colaborando con diferentes fundaciones. “Para nosotros, no sólo se trata de hacer pasteles, sino de contribuir a la sociedad”, señala Laura.

LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

La atmósfera en sus tiendas es cálida y acogedora, un reflejo del amor y la dedicación que ambas mujeres ponen en su trabajo. Los clientes son recibidos con sonrisas y un trato amable. “Venir aquí no es sólo comprar un pastel; es disfrutar de una experiencia”, dice uno de sus clientes habituales.

Además de sus tiendas físicas ubicadas en Calzada del Valle y Plaza Paralelo Obispo, cuentan con tienda en línea con más de 400 productos, donde los usuarios pueden pedir desde galletas y cake toppers hasta globos y velitas, así como pasteles 100% personalizados, todo desde la comodidad de su *smartphone* o laptop. Tienen presencia en apps de *delivery* y cuentan con su propio servicio de reparto.

Las opciones personalizadas para eventos especiales, como bodas y cumpleaños han sido fundamentales en su crecimiento. “Cada pastel que hacemos cuenta una historia única. Nos encanta involucrarnos en los momentos especiales de nuestros clientes”, explica Adriana.



MIRANDO HACIA EL FUTURO

Mientras celebran este importante hito, tienen grandes planes para el futuro: abrir nuevos puntos de venta, expandir la línea de productos y explorar nuevas tendencias en la repostería sin perder de vista las raíces familiares que han definido su esencia. “Queremos que Pasteles de Laura siga siendo un lugar donde la gente encuentre no sólo postres, sino también inspiración”, comentan.

Para Laura, ver a su hija dirigir el negocio es un sueño cumplido. “Me llena de orgullo saber que Adriana está llevando adelante nuestra pasión. Cada día que pasa, siento que nuestro legado se fortalece”, dice con emoción.

Con motivo de la celebración del aniversario habrá promociones y sorpresas que serán publicadas en su página. De esta manera desean agradecer a la comunidad por su apoyo durante todos estos años. También reconocen a su equipo de colaboradores y a sus proveedores, quienes son parte fundamental de este éxito.

La ciudad identifica a Pasteles de Laura como una de las pastelerías más queridas. Al llegar a esta nueva década, sus propietarias se sienten más entusiasmadas que nunca para seguir creando experiencias de sabor únicas.



MUSTS DE LOS PASTELES DE LAURA:

Completo o en rebanada:

- Pastel de Tres Leches
- Pastel de Zanahoria
- Cake Alemán
- Oreo Cream Cake
- Cheesecake de Ferrero
- Red Velvet Cake

En festividades no te pierdas:

- Fruit Cake de Navidad
- Rosca de Reyes

Encuentra tu favorito de entre más de 60 pasteles, cupcakes y galletas, además de diversos artículos de fiestas y cumpleaños en catálogo.



www.lospastelesdelaura.com

(81) 8378 2258

(81) 1917 9590

LosPastelesdeLaura

los.pasteles.de.laura

Conoce más aquí:



UN PEDACITO DE VERACRUZ EN MONTERREY

LA PAPANTECA ES EL RECINTO CULINARIO POR EXCELENCIA EN LA CIUDAD PARA DEGUSTAR LA COMIDA TÍPICA DE LA HUASTECA VERACRUZANA. TRADICIÓN, INGREDIENTES LOCALES, MÚSICA Y MUCHO SABOR SON LOS DISTINTIVOS DE ESTA HISTORIA CONTADA EN PLATILLOS POR GABRIELA SALGUERO, CREADORA Y PROPIETARIA DEL RESTAURANTE

Con base en ingredientes como el maíz, frijol, chiles secos, cacahuete, calabaza, plátano macho y proteínas como la carne de cerdo, se crean una amplia variedad de platillos que van mucho más allá del tamal veracruzano, conocido coloquialmente como tamal de hoja de plátano.

Y es que el gran estado de Veracruz está dividido en siete regiones y cada una de ellas cuenta con una rica gastronomía propia. En particular, La Papanteca nos muestra una ventana hacia la zona norte de Veracruz, precisamente en municipios como Tuxpan, Papantla y Poza Rica, municipios famosos por su buena comida y cultura.

EL LLAMADO TRAS EL FOGÓN

La cocina siempre fue un lugar de respeto y tradición en el hogar de Gabriela, pues por generaciones su familia ha mantenido una singular pasión por el arte de preparar alimentos. Los recuerdos de su infancia que más atesora son con su madre y abuela dentro de la cocina, de quienes aprendió las recetas de los platillos típicos de la gastronomía huasteca, específicamente del Totonacapan, su región de origen. “Su manera de demostrar amor era a través de la cocina”, recuerda.

Con esta premisa como estandarte, la cocina nunca se alejó de ella, acompañada de un espíritu emprendedor que la llevó a materializar diversos emprendimientos desde muy chica. Sin embargo, fue cuando vino a estudiar la universidad a Monterrey que sintió una fuerte nostalgia al estar lejos de casa y la mejor manera que encontró para reconectar fue a través de la cocina de su mamá y abuela.

Cocinando para ella misma y compartiendo entre amigos y conocidos, esa magnífico sazón abrió camino y se corrió la voz. Así nació La Papanteca, sirviendo delicias huastecas a propios y extraños en la planta baja de la casa de Gabriela. Hoy ya son ocho años de éxito en su ubicación de la Av. Abraham Lincoln en Monterrey.

EN MEMORIA DE LAS RAÍCES PREHISPANICAS

Gabriela comenta que la cocina veracruzana huasteca preserva raíces vivas de la gastronomía prehispánica, de las llamadas “Mujeres de Humo”, cocineras de pueblos originarios. En La Papante-

teca la tradición está por doquier, desde los métodos de cocción hasta los ingredientes como la cecina, queso, chorizo, carne enchilada, manteca, el nixtamal entre otros, son traídos desde Veracruz. “Mi intención es mostrar un poquito las raíces gastronómicas con las que yo me siento representada”, confiesa.

Con esta elaboración y proceder puramente artesanal, este restaurante se ha ganado el corazón de los veracruzanos que viven en Monterrey y de todo aquel comensal que los visita.

No sólo por su exquisita comida sino por el ambiente que se vive también los fines de semana. “Tengo bailes folclóricos, marimba en vivo... hay mucho movimiento, es un ambiente totalmente veracruzano por el sonido, por el olor. Desde la preparación de los alimentos hasta el servicio es totalmente veracruzano”, asegura pues todo su *staff* proviene de distintas regiones del estado costero.

Para el futuro cercano, Gabriela comenta que no planea separarse de sus labores del negocio que continúan casi 24/7 tanto en cocina como en la administración del restaurante. Además, busca replicar la auténtica experiencia veracruzana que ha logrado en La Papanteca en otros puntos de la ciudad, y en su mente figuran otros proyectos para seguir explorando con la cocina prehispánica. “Siento mucho compromiso con este tipo de comida... me encantaría abrir más sucursales”.

La Papanteca aguarda a todo público con una cocina que abraza y consiente al alma. Y tiene opciones para desayunar, comer y cenar. Además de ser una forma de conocer mejor a México, es un homenaje a nuestras raíces, que perpetua su existencia en ésta y las generaciones venideras.



LOS IMPERDIBLES DE LA PAPANTECA

- Tamal veracruzano
- Zacahuil, un tamal de 12 kilos hecho con nixtamal martajado
- Enchiladas veracruzanas con cecina
- Estrujadas
- Molotes
- Bocoles

Y para acompañar:

- Agua de Jobo
- Refresco local “Escuis”



Av. Abraham Lincoln
4600 Col. Valle de las Mitras,
Monterrey, México

81 2955 8924
lapapanteca@gmail.com




lapapanteca
lapapanteca.fj

Reserva



HAZ TUS COMPRAS DE
HALLOWEEN
LAS TRAEMOS PARA TI



 WorldWideParcelOficial
 worldwideparcel.com
 worldwideparcel

 **WorldWideParcel**
A P.O. Boxes Company



UNA GRAN CELEBRACIÓN CULINARIA

LÁZARO Y DIEGO DESTACA POR SU GRAN VARIEDAD, AL ABARCAR DESDE EL DESAYUNO HASTA LA CENA

Lázaro y Diego se ha ganado un lugar especial en el corazón de los comensales regiomontanos, al conquistarlos con su creatividad, calidad y la atención al detalle. En este lugar se vive un ambiente acogedor ideal tanto para una cocina casual como una celebración especial. Ya sea que busques una comida deliciosa para el día o si estás disfrutando de una noche con amigos, Lázaro y Diego te ofrecerá la atmósfera ideal sea cual sea la ocasión.

LO ESPECTACULAR: SUS PANINIS

En Lázaro y Diego, el panini no sólo es un sándwich. Se trata de toda una experiencia gourmet donde cada parte del proceso esta meticulosamente cuidada. Los ingredientes son frescos y de la más alta calidad y se combinan bocado a bocado de una manera excepcional. Probar un panini de Lázaro y Diego es vivir una explosión de sabores desde la primera mordida.

¿Quieres una recomendación? ¡Pide el Panini Cubano! Se trata de la nueva estrella del menú que combina carne de puerco, sirloin, y jamón. Pero si lo tuyo no es la carne y prefieres una fresca opción de mariscos, entonces puedes pedir el Panini de Salmón. El aderezo de alcaparra que lo acompaña simplemente te dejará sorprendido. ¡Visita Lázaro y Diego!



LÁZARO & DIEGO

Más del concepto de LYD:

- Metropolitan Center
- RSVP: 81 8704 1815
- @lazaroydiego



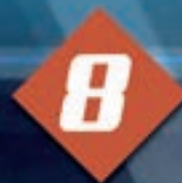


MONTERREY

#DecideInformado



vix



DONDE ESTÉS, ESTAMOS



Su propuesta gastronómica está enfocada en el streetfood de Tijuana

LOS FAVORITOS DE LA FÓRMULA 1

EL SABOR DE TIJUANA LLEGÓ PARA QUEDARSE A LA SULTANA DEL NORTE CON LOS TECATACOS, AHORA LA PROPUESTA DE STREETFOOD INGRESA A LAS GRANDES LIGAS Y CONQUISTA LAS PISTAS DE AUTOS



Tecatacos ha estado en eventos como Pa'l Norte y el Festival del Antojo

Tecatacos es un restaurante dedicado a uno de los platillos más emblemáticos de México: los tacos. Con un estilo auténtico de Tijuana se han ganado la preferencia de los regiomontanos.

Ahora, gracias al gran recibimiento del público, inicia su plan de expansión inaugurando su segunda sucursal en la zona de la carretera Nacional, específicamente en Esfera Park.

Desde su apertura hace poco más de un mes, la nueva sucursal ha tenido un cálido recibimiento del público de quienes ya habían disfrutado de su propuesta gastronómica y de quienes apenas conocieron los famosos Tecatacos.

SABOR EN EL GRAND PRIX

En 2023, Tecatacos llegó a las grandes ligas, y es que fueron invitados al Gran Premio de Austin, Texas, para llevar sus tacos al estilo Tijuana. En esa ocasión tuvo una destacada presencia en el evento y una respuesta del público excepcional.

Gracias a este éxito, la marca regresará este año, esta vez en colaboración con Michemix, ofreciendo no sólo su menú taquero, sino también refrescantes micheladas para acompañar.

Se anticipa que este evento atraerá a alrededor de 450,000 personas, y es que además de la emocionante competencia de automovilismo, se contará con las actuaciones musicales de Sting y Eminem.

NUEVOS HORIZONTES

Además de su nueva ubicación en Esfera Park, Tecatacos recientemente abrió su primera sucursal en Estados Unidos. McAllen fue la ciudad elegida para comenzar a atacar al mercado americano, aquí los tacos de trompo han tenido un éxito rotundo.

Su participación en el Gran Premio de Austin representa una gran oportunidad para consolidar su presencia en el mercado estadounidense y sin duda podría marcar el inicio de una expansión más amplia en el país vecino.



En su menú se encuentra una gran variedad de tacos para todos los gustos



Los Tecatacos
lostecatacos

Conoce más aquí:



UNLEASH THE VALUE OF YOUR BRAND

PANTALLAS LED + MALL BRANDING + SEÑALÉTICA

VMG / EVOLVING COMMUNICATION / VMG / EVOLVING COMMUNICATION

vmg.
V MEDIA GROUP

✉ hola@vmidiag.com
🌐 www.vmediag.com
📷 /vmidiag

Av. Lázaro Cárdenas 107
Col. Santa Engracia, 66267
San Pedro Garza García, N.L.
Tel. 81 1473 2981

REAL BURGERS

MONTERREY TIENE UN LUGAR QUE TOMA DE INSPIRACIÓN DE LA CLÁSICA AMERICAN CHEESEBURGER Y LA LLEVA A OTRO NIVEL, COMPLEMENTÁNDOLA CON LOS SABORES Y COSTUMBRES MEXICANAS A TRAVÉS DE INGREDIENTES FRESCOS Y DE ALTA CALIDAD. HABLAMOS DE JUNIOR BACON

El origen de la hamburguesa es incierto, algunos dicen que nació en la ciudad alemana Hamburgo, otros que fue Estados Unidos quien concibió la versión más completa que conocemos hoy en día. Sea cual sea la verdad, este platillo es de los más populares alrededor del globo, pues puede encontrarse en carritos de comida en versión de *street food*, hasta en la carta de restaurantes con estrellas Michelin.

En Monterrey, si se busca degustar una buena hamburguesa, el lugar es Junior Bacon. Para conocer más conversamos con su fundador y propietario Virgilio Ramos, un apasionado de la cocina y de esta delicia que no conoce fronteras.

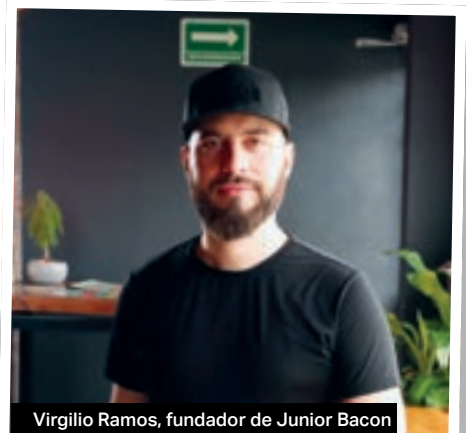
SABOR PARA TODOS

Las recetas de hamburguesas, hot dogs, papas y chicken tenders de Junior Bacon, lo han posicionado en el paladar de los regiomontanos como el lugar ideal para degustar un auténtico *comfort food*.

El propietario nos comenta que el platillo más famoso de su carta es la hamburguesa Junior Bacon, que lleva tocino, cebolla caramelizada, queso americano y carne de res, así como su tradicional pan de papa. “En nuestra cocina, priorizamos la frescura y la calidad. Seleccionamos ingredientes de proveedores experimentados en el tema, lo que nos permite garantizar que cada hamburguesa esté hecha con productos de primera”, comenta Virgilio.

JUNIOR BACON SE HA HECHO FAMOSO POR SU SELECCIÓN DE INGREDIENTES FRESCOS Y SU DELICIOSO PAN DE PAPA, EL CUAL USAN EN LA MAYORÍA DE SUS ESPECIALIDADES.

Este recinto ofrece a sus clientes una gran variedad de hamburguesas que ellos pueden personalizar a su gusto. Los hot dogs y chicken tenders son otros favoritos de sus



Virgilio Ramos, fundador de Junior Bacon

comensales, además de las botanas como las papas fritas y los aros de cebolla. Además, si no sabes qué ordenar, puedes optar por alguno de sus *sliders*, que son pequeñas hamburguesas que te permiten probar diferentes recetas. Perfecto para compartir.

INGREDIENTES CLAVE

Lo que es parte de sus distintivos, así como una cualidad muy aplaudida por quienes los visitan, es el servicio. Para Virgilio, este elemento es tan vital como una propuesta gastronómica exquisita. Es por eso que se ha esmerado en crear un ambiente acogedor que te hace sentir como en casa. “No sólo vienen por la comida, sino también por la calidez y atención que brindamos”, asegura.

Asimismo, el equipo de cocina está altamente capacitado para seguir sorprendiendo a los comensales con nuevas recetas, sabores, combinaciones e incluso técnicas de cocción, lo que realza la experiencia gastronómica que se vive. “Creemos que cada bocado debe ser excepcional, y eso comienza con la elección cuidadosa de cada ingrediente”.

En poco tiempo, Junior Bacon se ha posicionado en la preferencia de los re-

gios. Su eslogan: “We make real burgers” atañe a su compromiso de brindar alimentos de calidad con sabores inigualables, una tarea bastante compleja.

Virgilio nos comenta que él y su equipo se sienten muy orgullosos de los comentarios que les han dado sus clientes, los cuales los motivan a seguir mejorando. A su vez, se muestra emocionado e impaciente por el futuro. Nos comparte que está en sus planes ampliar su menú y abrir nuevas sucursales para llevar el sabor y el estilo de Junior Bacon a otros puntos del estado. “Queremos llevar nuestra propuesta de hamburguesas de calidad y servicio excepcional más cerca de todos, siempre manteniendo el enfoque en nuestros estándares de frescura y atención al cliente”, se despide.



Conoce más aquí:



Terranova 716, Col. Vista Hermosa, Monterrey, México

81 3427 7964
jrbaconmx
jrbaconmx



99.7 FM MONTERREY




H

EL HERALDO
DE MÉXICO


CON TODO PARA
INFORMAR A MÉXICO.

WWW.HERALDODEMEXICO.COM.MX

 /elheraldodemexico

 @heraldodemexico

 @elheraldodemexico

 /ElHeraldodeMéxico



CON PRESENCIA EN MÉXICO, EL CARIBE, SUDAMÉRICA Y PRÓXIMAMENTE ESTADOS UNIDOS



Foto: Cortesía

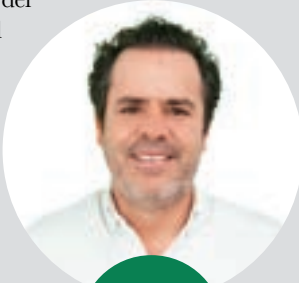
REDUCE TU HUELLA, ELIGE COMPOSTABLE

PIONEROS EN GENERAR ALTERNATIVAS EN CONTRA DEL USO DE PLÁSTICO, WE CARE ES LA OPCIÓN DE DESECHABLES COMPOSTABLES QUE TU FOOD SERVICE NECESITA

Quince años han pasado desde que José Ramón Almada, CEO de WE CARE, tuvo una visión de negocio que parecía una locura en aquellos años: crear desechables compostables que le dieran un respiro al planeta del uso de plástico y componentes derivados del petróleo. Con esta misión del “deber ser” - como él mismo menciona - y, con todas las barreras a vencer, José Ramón Almada emprendió un camino difícil: hacer de su empresa WE CARE un estandarte en defensa de nuestro medio ambiente.

“Fuimos los primeros en México en voltear a ver este gran tema que nos compete a todos, mucho antes que los gobiernos y leyes pusieran su mirada en la importancia de generar acciones concretas en beneficio del

cuidado de nuestro planeta, nosotros dábamos los primeros pasos en este cambio en el uso de desechables”, comparte el CEO, quien resalta que aún falta mucho por hacer, ya que de cada 100 productos que se compran 2 son compostables.



José Ramón Almada, CEO de WE CARE

¿CÓMO LO HACEN?

WE CARE integra materias primas y tecnología en su labor, produciendo materiales resignificados y/o renovables de origen sustentable, los cuales requieren de menos recursos en su producción, como electricidad y agua, reduciendo así su huella de carbono. Al terminar su uso, sus desechables compostables se reintegran a la naturaleza sin derivar en residuos tóxicos y/o que duran miles de años en desaparecer.

ALGUNOS DE SUS CLIENTES:

- Grupo Los Arcos
- Dairy Queen
- Grupo Posadas
- Qin Oriental Food
- City Express
- La Flor de Córdoba

COMPROMETIDOS Y CONGRUENTES

WE CARE es 1 de las 10 empresas en México que forman parte del programa ONE % FOR THE PLANET, una red internacional de compañías que donan el 1% de sus ventas para que este dinero sea destinado a proyectos que protegen el medio ambiente.

Además, cada compra genera un donativo que es destinado a proyectos de causa mayor como: educación ambiental, reforestación, restauración de suelos y liberación de fauna silvestre, siendo de esta manera congruentes con su propósito.



CONTACTO

- 📧 wecareproducts.com.mx
- 📱 [@wecareproducts](https://www.instagram.com/wecareproducts)



Más de 30 años nos respaldan

GRUPO

TRECASA

Desarrollamos confianza, **construimos futuro.**



9ycapital.mx



SAN EMILIO
PADEL CAMPESTRE

Lotes en Allende
desde 1,500 m²



SAN EMILIO
PADEL CAMPESTRE



Contáctanos

 **81 3406 0015**



TRECASA

EL SABOR DEL VINO

EN NUESTRAS REGIONES





A lo largo de las dos últimas décadas, el vino mexicano ha estado en constante crecimiento, tanto de manera cualitativa como cuantitativa. Cada vez es más común asistir a festivales de vino y visitar viñedos, lo cual incita a que los mexicanos vayamos adoptando el vino como parte de nuestra rutina alimenticia, disfrutando y entendiendo cada vez más su estilo, y el gran trabajo que hay detrás de su producción



Por Alejandra Sánchez Pacheco,
Sommelier por la Asociación de Sommeliers Mexicanos (ASM), Certificada en WSET, Grandes Pavos de España y en Vinos y Destilados por la ASM

En México se producen vinos blancos, tintos, rosados, espumosos, de cosecha tardía, y algunos pocos productores elaboran vino naranja. En los últimos años se ha incrementado la elaboración de vinos orgánicos, naturales y biodinámicos, con el fin de tener un portafolio más amplio y lograr la preferencia del consumidor. La zona de mayor producción en México se encuentra en Baja California, desde Mexicali hasta Ensenada, con influencia del océano Pacífico. Sin embargo, existen otros puntos importantes que también son productores de vino.

TIERRA DE SABOR TRADICIONAL

La calidad de los vinos de Coahuila ha rebasado fronteras y se ha ido posicionando como vinos de alta gama a nivel mundial. Parras de la Fuente es un pintoresco pueblo mágico con una rica tradición vinícola que data de la época colonial. En el corazón de esta región se encuentra Casa Madero, la vinícola más antigua de América Latina, fundada en 1597.

Con más de 400 años de historia, Casa Madero ha cultivado una reputación por producir vinos de alta calidad, respetando técnicas artesanales y fusionando innovación con tradición. Rodeada de viñedos, la bodega es un símbolo del legado vitivinícola de México y un referente de la excelencia en la producción de vino en el continente.

Las principales regiones productoras de vino son Parras, Artega, General Cepeda y Saltillo. Contamos con viñedos de altura que sobrepasan los 2100 m.s.n.m., lo que representa un gran reto para la producción de vino, ya que los viticultores y su equipo tienen que sortear las inclemencias del clima. Sin embargo, gracias a estas condiciones, se obtienen vinos de color intenso, con notas de fruta madura, bien estructurados, de gran calidad y con capacidad de guarda.

En mi opinión, tenemos el mejor Pinot Noir del país, producido por Bodegas del Viento. Las principales variedades de la región son



Shiraz, Malbec, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay y Chenin Blanc. El clima en Coahuila es impredecible; en algunas regiones es muy caluroso, pero en otras se han registrado temperaturas de hasta -14 grados y granizadas inesperadas. Los principales productores de vino en Coahuila son Bodegas del Viento, Casa Madero, Hacienda Florida, Don Leo, RGMX, San Juan de la Vaquería, Parvada, entre otros. La uva emblemática del valle de Parras es Shiraz.

VERSATILIDAD EN LA COSECHA

Si bien cuando pensamos en la región tapatía, se nos viene a la mente el tequila y su armoniosa gastronomía, Jalisco ha empezado a resonar en la industria vitivinícola, produciendo vinos blancos, rosados y espumosos. Tal es el caso de Altos Norte, un viñedo boutique ubicado en Hacienda San José del Tepezán, que gracias a su estrategia de limitar los rendimientos y priorizar el suelo en la producción de sus vinos, ha sido acreedor de una medalla de oro en el pasado Concurso Mundial de Bruselas celebrado en Yucatán.

A su vez, Tierra de Luz tiene la particularidad de tener un microclima continental, con una amplitud térmica interesante que favorece la producción de su vino rosado espumoso, el cual tiene un color salmón brillante, burbujas equilibradas, es fresco en boca y presenta notas de fruta de carozo, manzana roja, pera y toronja.

DEL NORTE PARA EL MUNDO

La incipiente producción de vino en Nuevo León augura un gran crecimiento en los próximos años. Los neoloneses se

distinguen por su recurrencia a los restaurantes y su buen gusto culinario, creando el maridaje perfecto para cada platillo.

Los inicios de Vinícola Maravillas datan de 1996, ubicada en Villa De García y produciendo su emblemática uva Cabernet Sauvignon. Si eres amante del enoturismo, te sugerimos visitar el viñedo Garza Moschen, que ofrece una propuesta gastronómica interesante. Además, no te pierdas la oportunidad de probar los vinos de Casa Don Régulo, donde podrás degustar su Cabernet Sauvignon mientras disfrutas de una agradable tarde en el viñedo.



Sin duda alguna el gusto por el vino en nuestro país ha ido en crecimiento, el consumo per cápita en la última década incrementó en un 22 %, cada año vemos nuevas bodegas con diferentes propuestas de plantación, crianza, estilos de vino, y con propuestas integrales para el desarrollo del enoturismo.

Te recomiendo que visites los viñedos de Coahuila, tienen una propuesta de enoturismo muy particular donde conjuntan la paleontología con los viñedos, podrás tomarte fotos, y ver algunos fósiles, tienen réplicas a escala de dinosaurios en Hacienda Florida, San Juan de la Vaquería, RGMX, Don Leo, Cedros y Parvada.

También, recomiendo ampliamente visitar los viñedos de Bodegas del viento, Hacienda del Marques, Fortín, Camino Corazón, Las Pudencianas, Náufrago, Bodegas Capellanía, Barro Viejo, y Sierto, el cual tiene un concepto de desarrollo inmobiliario muy interesante y se encuentra en General Cepeda, en medio del desierto con una réplica de un T-Rex muy instagramable. ♦



EL AUGE DEL VINO MEXICANO EN 10 PASOS



1. GENERACIÓN DE EMPLEOS

El sector vitivinícola mexicano genera más de 500 MIL empleos en la actividad primaria de la vid, además de MIL 200 EMPLEOS directos y más de 10 mil empleos indirectos.

2. PRODUCCIÓN DE UVA

En 2023, México registró una superficie sembrada de 36 MIL hectáreas de uva, con 24 MIL hectáreas dedicadas a uva de mesa, 9 MIL para uso industrial (vino y jugos), y el resto para uva pasa.

3. LIDERAZGO REGIONAL

Baja California lidera la producción de uva industrial con el 44.4% de la superficie cultivada, seguido por Zacatecas, Aguascalientes, Coahuila y otros estados.

4. PRODUCCIÓN DE VINO

En 2022, México produjo 39.6 MILLONES de litros de vino, representando el 0.13% de la producción mundial y un valor de mercado de 2 MIL 468 MILLONES de dólares.

5. CONSUMO NACIONAL

El consumo per cápita de vino en México es de 1.2 LITROS, con el 34% del vino consumido siendo de producción nacional.

6. CRECIMIENTO DEL CONSUMO

El consumo de vino mexicano ha crecido del 10% al 34% en la última década, destacando una mayor preferencia por vinos nacionales.

7. DÍA DEL VINO MEXICANO

El 7 de octubre fue establecido como el Día del Vino Mexicano en 2023, reconociendo la importancia del sector vitivinícola en el país.

8. TURISMO ENOLÓGICO

México cuenta con seis rutas de turismo enológico reconocidas internacionalmente, incluyendo la Ruta del Vino, en Baja California, y Vinos y Dinos, en Coahuila.

9. NORMATIVA Y RECONOCIMIENTO

La normativa aprobada en 2023 para el Día del Vino Mexicano tomó casi un año en completarse e incluyó análisis técnico-jurídico de datos históricos y estadísticos para su consolidación.

10. POSICIONAMIENTO INTERNACIONAL

La industria vitivinícola mexicana está fortaleciendo la marca México a nivel nacional e internacional, destacando la calidad, sabor y origen de sus vinos, con precios competitivos en el mercado global.

SABORES QUE CONQUISTAN

No sólo es el evento gastronómico más esperado del año, **PLAYERS' Restaurant's Choice** ofrece a los comensales una guía confiable para ubicar los lugares que son garantía de una experiencia culinaria excepcional.

En la doceava edición realizada en el museo MARCO, estos fueron los restaurantes merecedores de las insignias FAV, que otorga el público a través de una votación en línea, y A MUST, que conceden los consejeros del certamen. Es momento de tomar nota y preparar el tour culinario.



COMIDA MEXICANA

Cometa

Una fiesta al paladar son sus platillos, como la tostada de cecina, que preparan con pudín de chorizo norteño, lascas de aguacate, rábano encurtido, queso de cabra y ceniza de tortilla.



FAV
RESTAURANT

La Embajada

No es necesario viajar a Oaxaca por una tlayuda, o a Yucatán por una cochinita pibil. Este restaurante, ubicado en Main Entrance, es una inmejorable opción para explorar la riqueza gastronómica de nuestro país.

A
MUST



DESAYUNOS



Café Laurel

Además de un suculento menú para iniciar el día, su interiorismo envuelve a los comensales con una calidez que hace más íntima la sobremesa. Cuenta con dos sucursales: Arboleda y Distrito Armida.





ORIENTAL

A
MUST

Señora Tanaka

Todo un referente de la comida japonesa contemporánea, ofrece una carta de rollos espectacular, donde destaca el shibui, preparado con salmón, atún, espárrago, cebollín, aguacate, alioli picante, yuzu-miso, salsa agri dulce y balsámico.

FAV
RESTAURANT

Yama-To

Los conocedores de la auténtica comida japonesa tienen aquí un festín garantizado, ya que su menú es extenso y está diseñado para satisfacer a los paladares más exigentes. Cuenta con sucursales en Valle, Tec y Carretera Nacional.



SEAFOOD



Los Arcos

Todo el sabor y la frescura del Pacífico se puede disfrutar en este lugar, que tiene más de cuatro décadas de tradición en cocina del mar, en su natal Culiacán. Aquí hay dos sucursales, sobre Morones Prieto y en Garza Sada.



ITALIANISSIMO



Milk Pizzería

Sabor auténticamente italiano y mucha creatividad es lo que abunda en el menú de este restaurante, que tiene sucursales en Centrito Valle y Metropolitan Center. Hay delicias interesantes, como el truffle tagliatelle, con una base cremosa de trufa blanca.



A
MUST

Abisal

El lobster roll, un sandwich con ensalada de langosta y papas a la francesa, destaca en el menú de este restaurante, ubicado en la Colonia del Valle.



A
MUST

Barbaro

Su propuesta italo-americana seduce a los paladares más exigentes. Su lasagna 24 stati, en una generosa porción de 400 gramos, es una delicia.





COCINAS DEL MUNDO

Bardot

En la carta de este *bistro* francés figura una hamburguesa con escalopa de *foie gras* sellado, jus de carne con trufa, cebolla caramelizada, queso gruyere y papas fritas, ¡una delicia!



Zatziki

La decoración sobria y elegante de su comedor y terraza tiene el propósito de recrear el ambiente de una casona griega, para que los comensales se sientan como en casa y disfruten de un menú con influencia mediterránea. Está en Plaza Monarka, sobre Calzada del Valle.



BUSINESS



La Torrada

Nadie se le resiste a la imponente Costilla del Tío Guillo, que pasa por un proceso de cocción y marinado de 12 horas, en un horno de piedra con brasas de leña. Claro, con su correspondiente salsa de chile de árbol tostado, sello de la casa.



COFFEE & CAKES



BreAd

Los espacios bien iluminados y los tonos neutros de la decoración, en las sucursales de Distrito Armida y Arboleda, hacen aún más entrañable el disfrute de su amplia variedad de repostería y bebidas. La panadería insignia, en Humberto Lobo, cuenta con una barra de café.





REVELACIÓN

Cantinetta

Siempre luce a tope, aunque apenas abrió sus puertas en el verano del 2023, y no es casualidad. Este restaurante italiano, ubicado en Arboleda, cuenta con un amplio menú de pastas, ensaladas y pizzas. Es imprescindible hacer reservación y cualquier espera valdrá la pena, eso es seguro.

A MUST



FAV RESTAURANT

Ichikani

Se inauguró apenas en noviembre del 2023 y ya es un punto de encuentro para quienes gustan de la cocina japonesa, en una atmósfera casual y divertida. Se ubica sobre Vasconcelos.



DRINKS & COCKTAILS

FAV RESTAURANT

Animal Calzada

En este restaurante internacional de Grupo Costeño, donde lo mismo se puede disfrutar el *omakase* japonés que la cocina de asador, se ofrece una experiencia de bebidas totalmente única, desde innovadores *cocktails* hasta el imprescindible carajillo. Se encuentra en Calzada del Valle.



GREEN & HEALTHY

Nectarworks

Tanto por sus alimentos como por sus bebidas, es el paraíso para quienes buscan un menú variado y nutritivo, que además incluye opciones vegetarianas, veganas, *gluten free* y *sugar free*, así como *snacks* saludables.



A MUST



FAV RESTAURANT

Ommani

Bajo el concepto de holistic boutique and wellness kitchen opera este restaurante, donde todo es tan rico como saludable, desde una pizza preparada con base de coliflor hasta un acaí bowl. Están en Gómez Morín, Vasconcelos y Distrito Armida.



A MUST

Hemingway Bar

Un negroni se disfruta más en una atmósfera como la de este bar, que evoca nostalgia y abre la puerta a pláticas interminables. Está ubicado en Arboleda.



BBQ

FAV RESTAURANT

A MUST

Old Jimmy's BBQ

Con sucursales en Tampiquito y La Estanzuela, su concepto es totalmente rústico. El verdadero lujo está en el sabor de cada uno de sus platillos de carne ahumada, desde costillitas de puerco, pulled pork, pechuga de pavo y pollo, hasta el famosísimo brisket o pecho de res.





TACOS



Atarantados

El trompo de puerco, cordero y arrachera no deja de girar en cada una de las seis sucursales, con su característica decoración en verde y blanco, así como las aguas frescas embotelladas para complementar la experiencia.



A
MUST

Tecatacos

Son tacos estilo Tijuana, con una creatividad sin límites. El tijuano, con tortilla recién hecha, camarón enchilado, chicharrón de cerdo, queso, guacamole y frijolitos bola, no tiene igual.



JOYAS NORESTENSES



El Gran Pastor

Finos cortes y cabrito al pastor son la carta de presentación de este restaurante, que cuenta con siete sucursales, pero también su desayuno buffet es garantía de calidad y sabor, indiscutiblemente.



A
MUST

El Jonuco

Con platillos como el cabrito asado y arroz de boda estilo Hualahuises, aquí se celebra la gastronomía de la región en cada bocado.



GRILL

FAV
RESTAURANT

El Gaucho

Su sello distintivo es el impecable servicio y la calidad incomparable de sus cortes, tanto en su emblemática ubicación sobre Avenida Eugenio Garza Sada, como en Arboleda. Nadie debería salir de ahí sin probar la Ensalada gaucha, creación de su fundador Eugenio Eloy Almirón Medina.



A
MUST



Cara De Vaca

Ubicado en el Centrito, ofrece una propuesta innovadora de la tradicional carne asada regia. Entre sus muchas delicias, está la empanada de lechón.



BURGERS

FAV
RESTAURANT

The Food Box

La atmósfera relajada y el enfoque en una experiencia cálida y amigable hacen de The Food Box un lugar perfecto para disfrutar de hamburguesas que rompen el molde de lo convencional.



A
MUST

Flacos Burgers

La *premium*, con carne Angus, queso americano tocino, cebolla caramelizada, champiñones, aderezo de chile morita, tomate y lechuga, es una joya. Solo tienen un local sobre Vasconcelos, casi esquina con Río Mosa.



FINE DINING

FAV
RESTAURANT

Pangea

El cabrito en salsa de cerveza obscura es uno de los platillos insignia de este restaurante, que abrió sus puertas hace un cuarto de siglo y este año se hizo mercedor a una estrella Michelin. Está en Arboleda.



A
MUST

Koli

Es un concepto gastronómico que explora magistralmente la cocina del noreste de México. La propuesta de los hermanos Rivera Río ya se hizo mercedora de una estrella Michelin en este 2024.



Los Top Restaurants vivieron una noche inolvidable

UNA GALA GASTRONÓMICA DE PRIMER NIVEL

Dueños, socios y chefs de los Top Restaurants de Monterrey conviven en la doceava edición del Players' Restaurant's Choice

La noche del martes 24 de septiembre, el Museo de Arte Contemporáneo de Monterrey (MARCO) se convirtió en el epicentro de la gastronomía regia durante la celebración del Players Restaurant's Choice 2024, presentado por Uber Eats y Vinoteca.

Dueños, socios y chefs de los Top Restaurants se reunieron para conocer a los ganadores de las insignias Fav y A Must de este año.

Un total de 17 categorías, y dos premios especiales, fueron entregados en una noche donde la gastronomía y las emociones se mezclaron para brindar un coctel lleno de momentos memorables.



A su llegada, los invitados desfilaron frente al presswall y tuvieron la oportunidad de conocer, de primera mano, los premios que los identifican como Top Restaurants 2024.

La gala, a la que asistieron alrededor de 350 personas, inició con unas palabras de Rocío Castillo, directora ejecutiva de PLAYERS of Life.

“Quiero recalcar que todos son ganadores y que, por las votaciones de los usuarios y del consejo, otorgamos algunas insignias especiales. Sin más preámbulo, les deseo a todos una experiencia gastronómica inolvidable, que cada bocado les inspire y les haga apreciar aún más el arte en la cocina”, comentó.



José Herrera entregó el reconocimiento a Guillermo González Beristáin, Cristina Arechavala y Eduardo Morali por Bardot



Chef Carlos Gaytán, al recibir su reconocimiento



Lula Martín del Campo, Patricio Rivera Río, Gualberto Elizondo y Rodrigo Rivera Río



Alejandro Martínez Filizola, Flérida Inzunza y Juan Francisco Ochoa



Rocío Castillo entregó el reconocimiento a Alejandro Reyes, de BreAd, en la categoría Coffee and Cakes

Fotos: Blanca del Villar, Leyda Silva y René Urdiales

HONOR A QUIEN LO MERECE

En el evento, bajo la conducción Paola Tanguma y Vivi Sánchez, se entregó el reconocimiento “Legado Mexicano” a Juan Francisco Ochoa, dueño y fundador de El Pollo Loco y Taco Palenque, quien fue ovacionado de pie al recibir el premio de manos de Alejandro Martínez Filizola, director de PLAYERS of Life.

“Es un honor, para grupo Players, poder compartir con la comunidad gastronómica esta importante trayectoria de 50 años, con experiencias extraordinarias, y lo han hecho en familia, que esa es una variable bien importante”, expresó el directivo al premiar al empresario, quien subió al estrado con su esposa Flérida.

Emocionado, Ochoa agradeció no solo el premio, sino también la calidez con la que la comunidad regiomontana acogió su emprendimiento en la década de los años 80.

Adicionalmente, el chef Carlos Gaytán, primer mexicano en recibir una estrella Michelin, recibió el galardón al “Legado Mexicano”, por ser un embajador de la gastronomía nacional en el extranjero.

“Es increíble lo que nos puede pasar en la vida, estoy muy agradecido con Dios por todo lo que me ha dado y por todo lo que he pasado. Ser el primer mexicano en ganar la estrella Michelin, no es tan importante, sino más bien lo que se puede lograr cuando uno tiene ganas de crecer”, dijo Gaytán al micrófono.



Francesco Saggio, Adriana Cantú y Gianluca Saggio, de Francesco's



Raúl Leal, de Tatamate



Joel Arizpe y Carlos Cortés, de La Torrada



El Consejo Gastronómico del PLAYERS' Restaurant's Choice reconoció haber tenido una labor muy ardua



Gerardo Maltos y Georgina Mayer, de Casa Macro



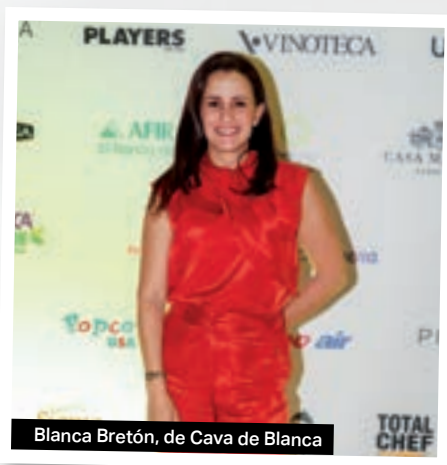
Álvaro García y Ángel Casán, de cerveza Vendaval



Fernanda Ibarra y María Luisa Rodríguez, de Pizza Studio



Juan Ángel Martínez, de The Food Box, recibió el premio de manos de Antonio Donadio, de AASASOFT



Blanca Bretón, de Cava de Blanca

SABORES Y ACORDES

El menú que degustaron los asistentes fue una colaboración entre el chef Abdiel Cervantes, del Restaurante Tatemate, y el chef Emigdio Rodríguez López, del museo Marco. La producción estuvo a cargo de SBPRO y TresMultimedia, y se contó con la participación del planner Alejandro Mena y del florista Carlos García.

Uber Eats otorgó también el premio Delivery al restaurante Nectarworks, como un reconocimiento especial por contar con el mejor sistema de entregas y calidad en el servicio, entre los restaurantes Top 2024 que se encuentran afiliados a su plataforma.

Musicalmente se contó con la participación de la banda Clío AQ'stico, que ofreció un repertorio internacional.

A medida que la noche avanzaba, la conversación y la risa llenaron el aire, creando un ambiente de camaradería. Y es que no solo fue una plataforma para la gastronomía, sino un espacio donde se forjaron nuevas conexiones y se celebró el arte del buen comer.

Se contó con la presencia de la chef Lula Martín del Campo, ganadora del premio Chef del Año por la Guía México Gastronómico, y de Blanca Bretón, líder de opinión en el sector vinícola y creadora del espacio virtual La Cava de Blanca, donde comparte contenido sobre el tema.

Al cierre del evento, quedó claro que el Players Restaurant's Choice se ha consolidado como un referente en el calendario culinario de la región. La combinación de buena comida, arte y comunidad hizo de esta noche una experiencia inolvidable para todos los asistentes. ♦



Román Castillo, Pedro Cázares, Vinicio Castañeda y Arturo Bustos, de Grupo Costeño



Hugo Guajardo, de El Jonucu y Vernáculo



Celina Garza entregó el reconocimiento a Jorge y Camilo Medrano, de Abisal



David Zambrano, Eugenio Morales, Jonathan Rueda y Javier Ramirez, de Vinoteca

Soy heredera
del vigor del roble.

Memoria de higos
y ciruelas.

**SOY RESILIENTE
Y DELICADA.**

SOY GRAN RESERVA SHIRAZ


CASA MADERO
DESDE 1597



**CADA COSECHA,
UNA NUEVA HISTORIA.**

EL ARTE DE MARIDAR. BOLSA Y GASTRONOMÍA



Gustavo Fuentes
Analista Bursátil
✉ @GusFuentes_

Al pensar en la bolsa de valores y la gastronomía, puede parecer que estamos hablando de dos mundos diferentes. Sin embargo, si profundizamos un poco, descubrimos que ambos comparten más de lo que podríamos imaginar. Tanto un chef experimentado como un inversionista exitoso buscan un equilibrio perfecto. Por un lado, un chef, al combinar sabores y texturas, y por el otro, un inversionista, al diversificar su cartera con éxito.

EL SABOR DEL MERCADO

El mercado de valores se puede comparar con un vasto menú de opciones, cada una con su propio perfil de riesgo y retorno, similar a como un restaurante ofrece una variedad de platillos que puede complacer a diferentes paladares.

En la cocina, el balance entre lo ácido, dulce, salado y amargo es fundamental y, de igual modo, en el mercado bursátil, la diversificación es importante. No se trata solo de elegir las mejores emisoras o los bonos más seguros, sino de encontrar la combinación adecuada que equilibre el riesgo y el retorno. El equilibrio es la receta del éxito.

MARIDAJE

En la gastronomía, el maridaje es la práctica de combinar alimentos y bebidas de manera que se complementen y realcen mutuamente. De igual forma, un inversor sabio diversifica su cartera para maximizar las ganancias y minimizar los riesgos. Un buen maridaje podría incluir una mezcla de acciones, bonos y bienes raíces, *commodities* y divisas. Un platillo perfectamente equilibrado podría combinar diferentes ingredientes para crear una experiencia culinaria excelsa.

Pensemos en la inversión en tecnología como el caviar de la bolsa de valores: caro y lujoso, pero potencialmente muy rentable. Por otro lado, los bonos gubernamentales son como un buen vino: seguros, confiables y con una calidad que mejora al tiempo. Un inversionista sabio, como un buen chef, sabe combinar estos elementos para crear un portafolio equilibrado que satisfaga tanto al apetito por el riesgo como a la necesidad de seguridad.



EL VALOR DE LA PACIENCIA

Uno de los aspectos más subestimados tanto en la cocina como en inversiones es la paciencia. Un buen chef sabe que un menú impecable requiere de tiempo, y un inversionista experimentado entiende que el crecimiento a largo plazo a menudo supera a las ganancias rápidas y especulativas. En la cocina, como en la inversión, la paciencia puede ser la clave para liberar el verdadero potencial de una creación.

Las acciones *blue-chip*, que representan a las empresas grandes y establecidas, pueden compararse con un plato cocinado a fuego lento. No ofrecen la emoción del sector tecnológico, pero son confiables y ofrecen un crecimiento a lo largo del tiempo. Estas inversiones requieren tiempo para madurar, pero a cambio ofrecen un sabor profundo y una estabilidad que es difícil de igualar.

INNOVACIÓN

Los mejores chefs siempre están buscando nuevos ingredientes y técnicas para sorprender a sus comensales, de la misma manera que los inversionistas exitosos están constantemente evaluando nuevas oportunidades de inversión y ajustando sus estrategias en respuesta a las condiciones del mercado.

Hoy en día, los chefs utilizan tecnología avanzada para crear experiencias gastronómicas innovadoras, mientras que los inversores utilizan algoritmos y análisis de datos para tomar decisiones informadas. Esta capacidad de adaptarse y evolucionar es lo que distingue a un chef de élite como a un inversionista de éxito.

CONCLUSIÓN

La bolsa de valores, como la gastronomía, son un arte y una ciencia. Requieren de conocimientos técnicos, intuición y la disposición para asumir riesgos calculados. Ya sea que estés diseñando un menú o una cartera de inversiones, el objetivo es el mismo: crear algo que no solo satisfaga, sino que también inspire y emocione.

ADVANCE

ECONOMÍA Y BUSINESS

HIGHLIGHTS DEL MUNDO DE LOS NEGOCIOS

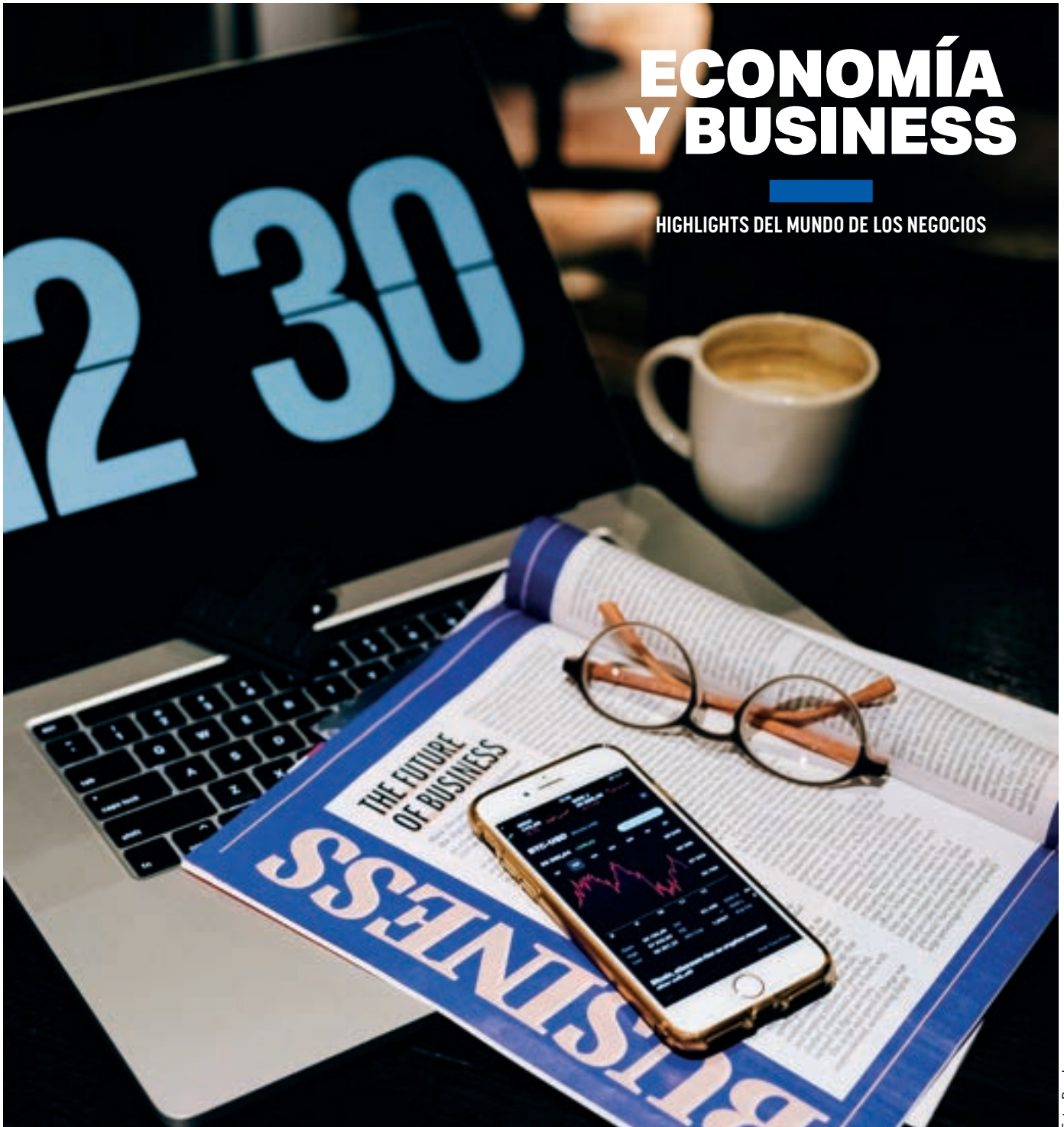


Foto: Pexels



The
Village
AT LA RIOJA

CONCLUYE CON ÉXITO LA ESTRUCTURA DE “THE VILLAGE AT LA RIOJA”

La carretera nacional se prepara para darle la bienvenida a este desarrollo de usos mixtos que integra locales comerciales, oficinas y consultorios, mismo que llegará en la primavera de 2025 con una fuerte promesa: potenciar los negocios que sean parte de esta comunidad y elevar la plusvalía de la zona

Este desarrollo se hizo pensando en dar solución a las necesidades comerciales y de servicios que tienen los habitantes del sur de la ciudad. Y es que, debido al gran crecimiento poblacional que presenta la metrópoli, tener productos y servicios cerca de casa se vuelve cada vez más importante.

Hoy la obra tiene un avance del 76% y se resalta el cumplimiento de un hito importante, la conclusión de la estructura.

El proyecto se encuentra en la etapa de albañilerías, acabados y fachadas, las cuales se encuentran en ejecución por contratistas especializados que aseguran la calidad que distingue a los proyectos de Cápitel Desarrollos.



“THE VILLAGE AT LA RIOJA” TIENE UN AVANCE DEL 76% EN LA CONSTRUCCIÓN Y SERÁ ENTREGADA EN LA PRIMAVERA DE 2025.



LOS DATOS

- Espacios desde 10m² hasta 1,300m²
- 22 oficinas
- 25 consultorios
- 68 locales comerciales
- Explanada semitechada
- 383 cajones de estacionamiento

QUIENES ESTÉN INTERESADOS EN SER PARTE DEL PROYECTO, PUEDEN VISITAR LA OBRA Y CONOCER EL POTENCIAL QUE EL INMUEBLE TENDRÁ PARA LOS NEGOCIOS.



UNA NUEVA COMUNIDAD

En entrevista para Players of Life, Andrés Mellado, director de Operaciones de Grupo Cápitel, explicó que desde el punto de vista financiero del proyecto se ha llevado de la planeación a la ejecución exitosamente, con el recurso económico necesario para completar el edificio cubierto en un 100%. Esto genera gran solidez y certeza para los clientes e inversionistas de este gran desarrollo inmobiliario de usos mixtos.

OPORTUNIDAD PARA INVERSIONISTAS

El proyecto aún se encuentra en comercialización en etapa de preventa. Se ofrece hasta 24 meses de financiamiento directo, además de planes de pagos a la medida para satisfacer las necesidades de los inversionistas.

El proyecto de usos mixtos fue diseñado por el Arq. Alberto Vidal y es respaldado por el sello de Grupo Cápitel, una firma con más de 30 años de experiencia y que ha desarrollado más de 80 proyectos a nivel nacional, lo que garantiza el éxito del desarrollo.

The
Village
AT LA RIOJA



📍 Av. La Rioja y Av. Cervera del Río, 114, Col. La Rioja, Monterrey, N.L.

🌐 www.thevillagemty.com

🌐 www.capitel.com.mx

☎ (81) 2412 4093

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

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

Conoce
más aquí:



ATMOSPHERA⁴²¹

SALTILLO NORTE



PROYECTO SALTILLENSE DE CLASE MUNDIAL

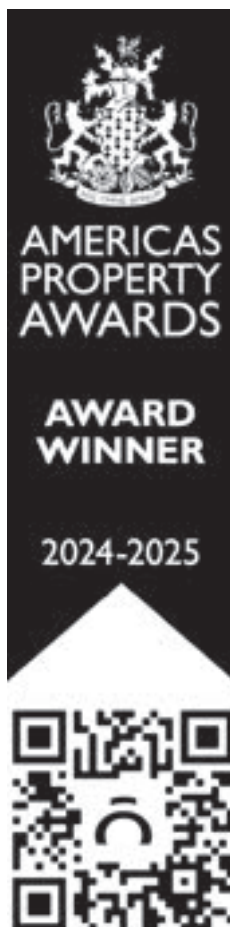
ATMOSPHERA 421 pone el nombre de Saltillo en lo alto a nivel mundial al recibir el galardón Americas Property Awards

El proyecto ATMOSPHERA 421, desarrollado por GIASA y liderado por el ingeniero Humberto Antonio Elizalde, ha puesto a Saltillo en el mapa global de la industria inmobiliaria de América. Este innovador proyecto ha sido galardonado con el prestigioso America Property Awards 2024 en la categoría Master Plan, destacando la visión y el compromiso con el desarrollo que han caracterizado este gran proyecto.

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

El pasado 26 de septiembre en Los Ángeles, California, se celebró la entrega de estos premios, que reconocen los más altos niveles de logro en el sector inmobiliario. La distinción recibida por ATMOSPHERA 421 lo coloca entre los pocos proyectos a nivel nacional que han sido honrados con este galardón, demostrando que la innovación y el desarrollo urbano en Saltillo están a la altura de las más exigentes competencias internacionales.

The International Property Awards es uno de los eventos más importantes en el mundo del desarrollo inmobiliario, honrando proyectos que destacan por su excelencia, compromiso y visión. “Este premio no solo representa un logro para nuestra empresa, sino también para Saltillo y toda su comunidad. Estamos demostrando que podemos competir al nivel de los mejores desarrollos del mundo, y estamos seguros que ganaremos la competencia global en Londres el próximo mes de febrero 2025”, comentó el ingeniero Humberto Antonio tras recibir el galardón.





AMERICAS PROPERTY AWARD

2024-2025

MASTER PLAN WINNER



"AL FINAL, LO MÁS IMPORTANTE ES QUE LAS FAMILIAS EN SALTILLO, TENGAN MEJOR CALIDAD DE VIDA CON TODAS LAS COMODIDADES AL ALCANCE DE UNOS PASOS. ESO ES LO QUE NOS MOTIVA".
HUMBERTO ELIZALDE



UN DESARROLLO ÚNICO

ATMOSPHERA 421 es la materialización de una visión centrada en la sostenibilidad, la innovación arquitectónica y el bienestar comunitario. Este proyecto abarca una serie de características que lo hacen único y que fueron fundamentales para que fuera merecedor del premio:

- 1. Diseño Integral:** Un enfoque urbano que busca la creación de espacios armónicos, donde convergen departamentos, oficinas, hotelería, áreas comerciales y de recreación.
- 2. Sostenibilidad:** El proyecto incluye soluciones de energía renovable y manejo eficiente de recursos. Esta apuesta por el desarrollo responsable, fue de las principales razones por las que destacó a nivel internacional.
- 3. Innovación y Tecnología:** ATMOSPHERA 421 incorpora tecnología de vanguardia en cada aspecto de su desarrollo e implementa sistemas inteligentes en los edificios.

PASIÓN QUE IMPULSA

Para Humberto, este proyecto va más allá de un logro personal y profesional, es una contribución significativa a la transformación de Saltillo. "Siempre he creído en el potencial de nuestra ciudad. ATMOSPHERA 421 es un reflejo de lo que podemos lograr cuando combinamos talento, visión y compromiso con la comunidad", expresó emocionado el ingeniero.

Este premio marca el comienzo de una nueva etapa para el desarrollo inmobiliario en la región. GIASA, bajo la visión de la familia Elizalde, continúa trabajando para elevar los estándares de los proyectos en Saltillo, posicionando a la ciudad como un referente en el ámbito nacional e internacional.

ATMOSPHERA⁴²¹

SALTILLO NORTE

☎ 844-663-1223
🌐 atmosphera421.com
📍 Carr. A Zincamex 421, Villa Vergel



Fernando Cibrian Castro, director y fundador de Cibrian Arquitectos

ARTE QUE SE HABITA

Cibrian Arquitectos convierte la arquitectura en una forma de arte que integra función y estética, dotando a cada proyecto de un carácter único y profundo

Fundada en el año 2000 y liderada por Fernando Cibrian Castro, esta firma ha construido una trayectoria sobresaliente desde su sede en Puebla, expandiéndose a Zapopan y San Pedro Garza García, con proyectos que trascienden fronteras tanto en México como en el extranjero.

La filosofía de Cibrian Arquitectos se centra en desafiar los paradigmas convencionales de la arquitectura. Más allá de crear espacios habitables, buscan concebir atmósferas cargadas de personalidad, que sean reflejo de las experiencias y sueños de sus clientes. En este proceso, se destacan por el equilibrio entre texturas, iluminación y materiales, creando ambientes donde la forma y la función se fusionan para dar vida a obras arquitectónicas que se sienten como verdaderas piezas de arte.

DEDICADOS A LO EXTRAORDINARIO

El enfoque de esta firma es único, inspirado en lo extraordinario de la vida diaria. Los trazos rectos y los volúmenes amplios caracterizan su trabajo, permitiendo una fluida entrada de luz natural que dota a cada espacio de vida y calidez. En combinación con una iluminación artificial cuidadosamente diseñada, Cibrian Arquitectos logra escenarios que realzan la belleza de cada proyecto. Cada espacio se convierte en una oportunidad para exaltar lo natural, con el uso de contrastes en texturas, colores y formas, que invitan a sus ocupantes a vivir una experiencia sensorial más allá de lo cotidiano.

Uno de los sellos distintivos de la firma es su capacidad para combinar lo humano con lo natural, creando un diálogo entre la belleza de la naturaleza y la intervención artística de la mano humana. De esta manera, logran incorporar el arte en todas sus formas, asegurándose de que cada espacio no solo sea habitable, sino también visualmente inspirador.

DÉCADAS DE EXCELENCIA

Con más de 20 años en el mercado, Cibrian Arquitectos ha dejado huella en el panorama arquitectónico con proyectos de vanguardia que incluyen desde el diseño integral de residencias hasta ambiciosos proyectos comerciales e industriales. A lo largo de estas dos décadas, la firma ha sido reconocida por su enfoque contemporáneo, adaptando las últimas



Aliados en la gestión integral de tu proyecto

tendencias de diseño y construcción a las necesidades particulares de cada cliente.

Su trabajo no solo se limita a la arquitectura, sino que también abarca el interiorismo y la remodelación, ofreciendo soluciones estéticas y funcionales que responden a los gustos y exigencias de cada cliente. Su metodología de trabajo basada en la administración de proyectos otorga a los clientes la libertad de personalizar cada detalle, eligiendo materiales, acabados y definiendo la inversión con total transparencia.

INNOVACIÓN, CREATIVIDAD Y COMPROMISO

La pasión de Cibrian Arquitectos por la innovación se refleja en cada uno de sus proyectos, pero este éxito no sería posible sin el talento de su equipo, formado por profesionales creativos y comprometidos. Su capacidad para captar las ideas y sueños de los clientes y convertirlos en una realidad palpable ha sido clave en el crecimiento sostenido de la firma.

Ya sea mediante la creación de espacios residenciales icónicos, el diseño de interiores que eleva la experiencia de vivir o la remodelación de proyectos que modernizan sin perder su esencia, esta firma sigue redefiniendo la arquitectura como una disciplina que transforma vidas y paisajes.

El trabajo de Cibrian Arquitectos no solo desafía las expectativas de lo que debería ser la arquitectura, sino que también las supera, entregando a sus clientes espacios que van más allá de lo funcional para convertirse en obras de arte habitables. Con presencia en toda la República Mexicana y el extranjero, esta firma sigue marcando tendencia y dejando una huella imborrable en cada proyecto que realiza.

CONOCE SUS SERVICIOS:

Arquitectura:

- Diseño arquitectónico y visualización 3D
- Gestión y administración de proyectos
- Supervisión y ejecución de obra

Construcción:

- Desarrollo arquitectónico y visualización 3D
- Gestión integral de proyectos
- Supervisión y ejecución de obra

Interiorismo:

- Diseño de mobiliario e interiorismo
- Propuestas de decoración, iluminación y acabados
- Administración y supervisión de obra



@cibrianarquitectos

cibrianarquitectos.mx

PUEBLA

Torre Elementa 901, Blvd. América 308, Lomas de Angelópolis, San Bernardino Tlaxcalancingo, Puebla.

222 431 3055

JALISCO

Blvd. Puerta de Hierro 5278-8, Puerta de Hierro Zapopan, Jalisco.

333 650 9297

NUEVO LEÓN

Local 227 Nivel 1, Plaza TRIBECA Vasconcelos 430, Col. del Valle San Pedro Garza García, N.L.

81 1359 4330



Sesión Solemne del Honorable Consejo Universitario

RECONOCIMIENTO A LA CIENCIA, TECNOLOGÍA Y LAS ARTES

La Máxima Casa de Estudios hizo entrega del Premio de Investigación 2024 y el Premio a las Artes 2024, reconociendo a un total de 29 investigadores y cuatro artistas que han dejado huella

A través de sus planes de estudio, actividades extracurriculares y distintas iniciativas, la Universidad Autónoma de Nuevo León ha buscado impulsar la ciencia, tecnología y las artes. Áreas de estudio en la que alumnos, docentes e investigadores han destacado a nivel internacionales. Y debido a estas aportaciones es que se les reconoce con el Premio de Investigación y el Premio a las Artes.

En sesión solemne, el Honorable Consejo Universitario realizó la premiación a los mejores trabajos de siete áreas del conocimiento: Ciencias de la Salud, Ciencias de la Tierra y Agropecuarias, Ciencias Exactas, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Humanidades y Ciencias de la Conducta e Ingeniería y Tecnología.

Por otro lado, también se llevó a cabo un acto protocolario para reconocer a artistas que han tenido una repercusión importante en los campos de la enseñanza, la investigación, producción y difusión del arte.

CONOCIMIENTOS QUE TRASCIENDEN

Santos Guzmán López, rector de la UANL, presidió la ceremonia llevada a cabo en el Teatro Universitario. Aquí destacó la importancia de promover la ciencia y la innovación como pilares fundamentales para el progreso.



El rector de la UANL, Santos Guzmán López presidió la ceremonia

“Gracias al testimonio de nuestros galardonados, tenemos muestra de que la Universidad cumple con su misión y es fiel a su visión, para consolidarse como una gran universidad por su calidad, relevancia y contribuciones al desarrollo científico y tecnológico, la innovación, la construcción de escuelas de pensamiento y al desarrollo humano de la sociedad”, mencionó.

El premio busca impulsar el reconocimiento de la ciencia en México y fomentar el intercambio de conocimiento entre disciplinas. En esta ocasión, 29 investigadores abordaron problemáticas contemporáneas y proponen soluciones para mejorar la calidad de vida.

GANADORES DEL PREMIO DE INVESTIGACIÓN UANL 2024

Ciencias de la Salud

"La autofagia modulada por metformina y trehalosa ejerce un efecto neuroterapéutico en la enfermedad de Parkinson"

Ciencias de la Tierra y Agropecuarias

"Recuperación autosostenible de nutrientes asociada a la generación de energía a partir de orina de ganado mediante bio-baterías de origen vegetal"

Ciencias Exactas

"Eliminación de nanoplásticos de tereftalato de polietileno en agua: desarrollo de una nueva estrategia basada en fotocatalisis solar utilizando el material nanoestructurado TiO₂/MIL-100(Fe)"

Ciencias Naturales

Diseño y evaluación de una trampa pegajosa atrayente para la vigilancia intradomiciliar de poblaciones de *Aedes aegypti* en México"

Ciencias Sociales

"Los costos económicos de la inseguridad para las empresas en México: Una perspectiva de equilibrio general"

Humanidades y Ciencias de la Conducta

"Tendencias de sobrepeso y obesidad en niños menores de 24 meses de edad en México (2012-2020): análisis de cuatro encuestas nacionales de salud"

Ingeniería y Tecnología

"Evaluación del uso de biopolímeros para mejorar las propiedades reológicas del concreto para impresión 3D"



Ganadores del Premio de Investigación 2024



Ganadores del Premio a las Artes 2024



El rector de la UANL, Santos Guzmán López presidió la ceremonia

APUESTA POR EL ARTE

Santos Guzmán también señaló que para la UANL es importante que el arte esté presente en la formación integral de los alumnos, quienes a futuro serán responsables de promover el desarrollo cultural de la humanidad.

"Las actividades artísticas y culturales son realmente determinantes para el desarrollo integral del ser humano y para el fortalecimiento del tejido social. Por ello, en estos últimos meses hemos apostado a incrementar la presencia artística de la Universidad en competencias que nos han permitido destacar nuestra cultura en distintos países del continente americano y europeo", señaló.

Quienes reciben este galardón son reconocidos por su trayectoria y actividad en la escena artística, las cuales enaltecen las prácticas en Nuevo León, México y el mundo. Para la UANL el arte es un pilar fundamental, por lo que seguirá apostando por apoyar a sus diversas ramas.

Ambos galardones son una prueba del compromiso de la Máxima Casa de Estudios por seguir fomentando el arte, la ciencia y la tecnología en sus aulas, para así formar a profesionistas capaces de analizar situaciones, proponer y dar soluciones en el contexto actual.

EL PREMIO A LAS ARTES UANL TUVO SU INSTAURACIÓN EN 1988 Y DISTINGUE LOS CAMPOS DE LAS ARTES AUDITIVAS, ESCÉNICAS, LITERARIAS Y VISUALES.

GANADORES DEL PREMIO UANL A LAS ARTES 2024

Artes Auditivas

Roberto Carlos Flores

Desde 1993 ha participado en festivales nacionales e internacionales, presentando sus obras en espacios como el Museo Guggenheim de Bilbao, el Studio Le Regard du Cygne en París y en el Teatro di San Girolamo en Lucca, Italia, entre otros. En 2015, 2019 y 2023 fue director artístico del Centro de Compositores de Nuevo León y actualmente es profesor de composición en la Facultad de Música de la UANL.

Artes Escénicas

Juan N. Alanís Tamez

Comenzó en la actuación en 1968 y su trabajo artístico incluye 120 obras de teatro, 22 largometrajes, 10 cortometrajes, 4 telenovelas, videohome, doblaje, más de 30 comerciales y más de 350 recitales de poesía.

Artes Literarias

Fernando J. Elizondo Garza

Se ha desarrollado como poeta y narrador y a lo largo de más de 30 años ha publicado 9 libros. Ha estado activo por más de 25 años en el ámbito de la edición, tanto de publicaciones literarias como científicas.

Artes Visuales

Sergio Rodríguez Villarreal

En 1986 empezó a trabajar como museógrafo y en 1993 incursionó en las artes plásticas produciendo escultura, instalación y arte objeto; hasta ahora ha trabajado en alrededor de 200 exposiciones.



Dra. Cynthia Villarreal, Dra. Magaly Garza y Dr. Mauricio Canavati

LA SALUD DE LA MUJER AL CENTRO

Una de cada ocho mujeres desarrollará cáncer de mama a lo largo de su vida. Con esta alarmante estadística se abrió la conversación con tres directivos médicos especialistas del Centro de Cáncer de Mama del Hospital Zambrano Hellion, uno de los más avanzados y completos de Latinoamérica. La Dra. Cynthia Villarreal, la Dra. Magaly Garza y el Dr. Mauricio Canavati coinciden que la misión es clara: salvar la vida de más pacientes

“La buena noticia es que ahora la mayoría de las pacientes con cáncer de mama se curan. La tasa de curación es mucho más alta ahora que en décadas anteriores por los avances que se han tenido”, asegura la Dra. Cynthia, oncóloga y médica internista, mientras conversamos en el piso 14 de este hospital.

EL CÁNCER NO SIEMPRE ES IGUAL

Hoy en día, los esfuerzos se enfocan en la detección oportuna a través de los diversos estudios que existen. Estadísticamente, en México el cáncer de mama se presenta hasta una década antes que en Estados Unidos, es decir, a los 50 años de edad para mujeres mexicanas. Esto porque no existe una cultura de prevención, concretamente en la realización de estudios de manera sistemática y la autoexploración.

A su vez, se ha demostrado que la personalización del tratamiento que recibe una paciente diagnosticada brinda una mayor probabilidad de vivir. La tendencia va hacia realizar cirugías más pequeñas y menos quimioterapias.

El Centro de Cáncer de Mama del Hospital Zambrano Hellion es una unidad multidisciplinaria que fue concebida para brindar justo esto: una atención integral, personalizada y oportuna con la más alta tecnología.

LA GÉNESIS DE ESTA UNIDAD SE DIO CON EL PRIMER CENTRO DE IMAGEN DEL HOSPITAL SAN JOSÉ, CREADO POR LA DRA. MAGALY GARZA EN 2006, QUIEN ES RADIOLOGA Y ESPECIALISTA EN IMAGEN DE MAMA. ESTE RECINTO DARÍA LA PLATAFORMA PARA LO QUE HOY ES EL CENTRO, Y EN ABRIL DEL 2016 SE INAUGURÓ EN EL HOSPITAL ZAMBRANO HELLION.

Entre los estudios más especializados figuran la mamografía digital con tercera dimensión, el ultrasonido enfocado con resonancia magnética, entre otros. Una vez que se tiene un diagnóstico, se hace un plan de tratamiento en el que intervienen diversos especialistas, desde oncólogos, cirujanos hasta psicólogos y nutricionistas.

El programa de navegación del centro es uno de los más completos, pues los pacientes pasan por distintas especialidades médicas como radioterapia, quimioterapia, valoración genética. Y todo se encuentra a metros de distancia, algo no muy común en nuestro país.

Este equipo multidisciplinario sitúa al paciente en el centro. Incluso realizan revisiones de casos llamadas Tumor Boards. “Somos cerca de 15 especialistas en una sala viendo las imágenes, la patología y discutiendo el abordaje de un paciente...”, comenta la Dra. Villarreal.

UN REFERENTE EN ATENCIÓN, TECNOLOGÍA Y FORMACIÓN

Además, este centro es un lugar de formación e investigación punta de lanza en el país, siendo el primero que permite cursar cuatro subespecialidades en cáncer de mama. Ya con 10 generaciones graduadas, y estadísticas propias que aportan mundialmente al tratamiento de este padecimiento, no cabe duda que contar con este centro en la ciudad es un privilegio.

“Lo peor que puede tener un paciente es una atención fragmentada...” asegura el Dr. Mauricio Canavati, especialista en cirugía de mama, pues un estudio mal interpretado o un mal diagnóstico sin el seguimiento adecuado puede dinamitar la posibilidad de curación.

En materia de tratamientos, el doctor expresa que en este centro la tendencia es que las cirugías sean menos extensas, y estén enfocadas a conservar la mama y los ganglios linfáticos de las axilas. “...para hacer un proceso de reconstrucción mamaria que hoy en día, en este centro, puede ser inmediato, justo después de la cirugía”.

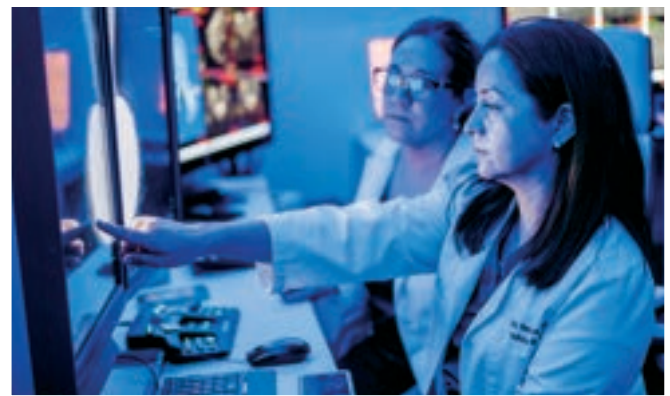
El Centro de Cáncer de Mama de TecSalud cuenta con la mejor tecnología y con un equipo altamente capacitado para asegurar la precisión y seguridad en quirófano, que permita mayores probabilidades de curación y una mejor calidad de vida para las pacientes.

EL FUTURO DEL CÁNCER DE MAMA

“EL 70% DE LOS CÁNCERES DE MAMA EN MÉXICO SON AVANZADOS PORQUE NO TENEMOS LA CULTURA DE LA MAMOGRAFÍA”, DRA. MAGALY GARZA

Mejorar desde la alimentación, la calidad de agua que consumimos hasta la autoexploración y los estudios radiológicos de escrutinio cada año en mujeres arriba de 40 años, son las principales herramientas para reducir este porcentaje.

Aunque también un reto importante está en las pacientes jóvenes, cuya incidencia aumenta cada año. Los médicos recomiendan que las mujeres por debajo de los 40 años ante cualquier síntoma visible o palpable acudan a hacerse un estudio de ultrasonido, y posteriormente una mamografía si existe un hallazgo sospechoso de cáncer.



Asimismo, los médicos recomiendan a las pacientes tener siempre una segunda opinión, que les pueda dar una perspectiva diferente y más opciones. “Entrar a este centro para una segunda opinión incluye la opinión del radiólogo, del oncólogo, del cirujano... las segundas opiniones establecen una diferencia muy grande en el manejo del cáncer de mama”, comenta el Dr. Canavati.



La Dra. Garza asegura que no hay mejor momento en la historia de la detección del cáncer de mama que este, pues la tecnología está de nuestro lado. “La Inteligencia Artificial nos va a permitir predecir el riesgo con sólo analizar la mama, con datos que nosotros no vemos. La inteligencia artificial es nuestro próximo reto y llegó para quedarse, tenemos que aprovecharla...”.



TecSalud

Conoce más aquí:



 Hospitales TecSalud
 centromedico.tecsalud

 www.tecsalud.mx
 81 8888 0000

EN LA LUCHA CONTRA EL CÁNCER DE HÍGADO

El cáncer primario de hígado o hepatocarcinoma es el 5º más frecuente del mundo y el 2º más letal ya que 9 de cada 10 que lo padecen mueren durante el primer año de su diagnóstico. A pesar de su alta mortalidad el cáncer de hígado puede curarse si se detecta a tiempo. La misión del grupo de expertos del Centro de Enfermedades Hepáticas Digestivas & Nutrición es ofrecer todas las alternativas de tratamiento mediante atención multidisciplinaria así como desarrollar estrategias de detección temprana en la población con factores de riesgo

Una característica del cáncer de hígado es que en el 90% aparece en pacientes con una enfermedad hepática subyacente como hepatitis crónica por virus B o C, consumo excesivo de alcohol y/o cirrosis. Una patología emergente que se ha incrementado es el hígado graso secundario a los trastornos metabólicos como obesidad o diabetes. El hígado graso hoy es la segunda causa de cirrosis y se considera como una condición de riesgo para desarrollo de cáncer.

“Las causas más frecuentes de enfermedad hepática crónica tienen que ver con el estilo de vida”, comenta el Dr. Carlos Rodríguez Montalvo, cirujano hepato-pancreato-biliar con especialidad en trasplante de hígado y director del Centro de Enfermedades Hepáticas Digestivas & Nutrición.

“México tiene una alta prevalencia de obesidad y la diabetes debido a la falta de actividad física y la mala alimentación, esto además del consumo excesivo de alcohol, el uso frecuente de medicamentos y algunos extractos de plantas contenidos en suplementos nutricionales que son consumidos sin prescripción médica son factores que contribuyen a la inflamación crónica de hígado lo que a la larga causa cirrosis y cáncer de hígado”, menciona.

De acuerdo con las últimas estadísticas del Sistema Nacional de Información para la Salud, entre 65 mil y 68 mil personas mueren en México debido a la cirrosis y sus complicaciones, esto representa la 4º causa de muerte global en nuestro país..

DIAGNÓSTICO OPORTUNO

La mayoría de los pacientes que son diagnosticados con hepatocarcinoma se encuentran en etapa avanzada y fuera de posibilidades de tratamiento curativo. Dado la relación de la enfermedad hepática crónica y cáncer se considera que todos los pacientes con hepatitis por virus B o C, consumo regular de alcohol, cirrosis de cualquier etiología, hígado graso relacionado con obesidad o diabetes son considerados población de riesgo para la aparición de cáncer y es en este grupo de pacientes que se recomiendan las estrategias de cribado o detección temprana.

“Este grupo de pacientes debe ser evaluado cada seis meses en busca de lesiones sospechosas de cáncer mediante estudios de laboratorio y un ultrasonido de hígado” señala. Esto permite encontrar pacientes que pueden recibir alguna alternativa de tratamiento curativo.



Dr. Samuel Pimentel, Dr. Miguel Carrillo, Dr. Carlos Rodríguez y Dr. Fernando Rodríguez

UNA NUEVA ALTERNATIVA DE VIDA

Los pacientes en etapa temprana deben recibir alguna de las alternativas de tratamiento con la intención de curación que son: ablación, esto es destrucción del tumor mediante la aplicación de energía como microondas o radiofrecuencia; cirugía o resección del tumor y el trasplante de hígado, este se indica en pacientes que además del cáncer sufren de falla hepática por la cirrosis.

“El Trasplante Hepático se realiza con éxito en nuestro país desde hace 25 años, nuestro grupo tiene gran experiencia en esta disciplina, este mismo equipo tuvo la fortuna de realizar el primer trasplante de hígado en el Hospital San José de Monterrey en 1999, siendo el primer trasplante realizado en un hospital privado en México, a la fecha hemos realizado más de 150 trasplantes”, indica.

“El TH ofrece una supervivencia de 90% a un año y 75%- 80% a cinco años, en nuestra serie hay pacientes que tienen más de 20 años trasplantados viviendo una vida normal, esto es posible gracias al trabajo coordinado de un grupo multidisciplinario integrado por cirujanos, gastroenterólogos, radiólogos, nutriólogos, oncólogos, entre otros especialistas”, agrega.

“Aunque en nuestro centro se ofrecen muy buenos resultados en el tratamiento, la prevención y el diagnóstico temprano son la mejor alternativa para reducir la mortalidad”, señala.

El día 30 de octubre se conmemora el Día Mundial del Cáncer de Hígado, esta fecha resalta la importancia del diagnóstico temprano mediante el tamizaje o cribado en poblaciones de riesgo. “En este mes de octubre el CEHD&N ofrece check-up's de salud hepática y estudios de detección de cáncer en pacientes de riesgo a bajo costo, queremos invitar a la comunidad médica y a nuestros pacientes a visitar las redes del centro y aprovechar nuestras promociones y estudios gratuitos”, finaliza.

CEHD&N
- Centro de Enfermedades -
Hepáticas Digestivas
& Nutrición

Torres de Especialidades Médicas, Piso 20, Consultorio 2003, Hospital Angeles Valle Oriente, Lázaro Cárdenas 401 Col. Valle Oriente, San Pedro Garza García, N.L.

ceh.havo@gmail.com

(81) 8368-7920 (81) 1133-0202

Centro de Enfermedades Hepáticas y Nutrición

hospitalangelesvo

Conoce más aquí:



Pueblo
PARVADA

REDEFINIMOS
el lujo y el descanso

1 & 2 ETAPA | SOLD OUT

3 & 4 ETAPA | APARTA CON \$100,000

UN PROYECTO DE
LATITUD.²⁵
DESARROLLOS

CONTÁCTANOS HOY MISMO ☎ 871 189 2761

www.parvadacv.mx/pueblo



SOLUCIONES INTEGRALES PARA EL TRANSPORTE Y LA INDUSTRIA

ECNORSA se posiciona como un aliado clave en la industria para optimizar operaciones logísticas y mantener la competitividad en el mercado

En los últimos años, la demanda del sector transporte en México ha crecido exponencialmente, impulsada por tendencias como el nearshoring y la expansión de las operaciones logísticas. Una bonanza que trajo nuevos retos para las empresas como el aumento de la competitividad en el mercado.

ENTRE LOS PRINCIPALES RETOS QUE ENFRENTAN LOS EMPRESARIOS DEL TRANSPORTE DESTACAN:

- Bajo rendimiento de las unidades:** El desgaste mecánico y la eficiencia de los vehículos se ven afectados por las condiciones en las que operan.
- Altos costos de mantenimiento:** El mantenimiento frecuente y las reparaciones pueden aumentar los costos operativos.
- Retos de seguridad en la operación:** La integridad de las flotas y la seguridad durante el abastecimiento de combustible son prioridades clave.
- Gestión del tiempo:** Las paradas frecuentes para el reabastecimiento de combustible afectan la productividad de las operaciones.

SOLUCIONES ECNORSA

ECNORSA, parte de Grupo ORSAN, celebra este año 46 años de operación, y se ha consolidado como un proveedor estratégico, ofreciendo soluciones integrales que abordan estos retos de la industria del transporte. Una de ellas es el combustible de calidad. La empresa garantiza el suministro de combustible de alta calidad a sus clientes, lo que protege los motores de sus flotas, mejora el rendimiento y reduce el desgaste innecesario, ayudando a minimizar los costos de mantenimiento.

De igual manera, la empresa ayuda a los transportistas a optimizar el tiempo de operación. Con tanques de autoconsumo con

capacidades desde 5 mil litros, permitiendo que los clientes instalen estaciones de recarga dentro de sus propios establecimientos. Esto no sólo optimiza los tiempos de carga, también minimiza riesgos durante el proceso de abastecimiento.

Además, la compañía ofrece soluciones enfocadas en la seguridad. Tienen la capacidad de implementar medidas que garantizan la protección de las flotas y un proceso de abastecimiento seguro. Su cobertura nacional y servicio confiable aseguran que los clientes siempre cuenten con el combustible necesario para sus operaciones, sin interrupciones.

ECNORSA no sólo ofrece combustible, sino que proporciona soluciones que ayudan a las empresas del transporte a enfrentar sus mayores desafíos. Su compromiso con la calidad, la seguridad y la eficiencia operativa lo posiciona como un aliado clave para optimizar las operaciones logísticas y mantener la competitividad en el mercado.

Con el respaldo de Grupo ORSAN, una empresa con más de 55 años de experiencia en la industria del combustible, ECNORSA brinda un servicio confiable que impulsa el crecimiento y la eficiencia de sus clientes en todo el país.




- www.ecnorsa.com.mx
- ventas@orsan.com.mx
- ECNORSA.Oficial

- ecnorsa
- 800 006 7726


Conoce más aquí:





 SenorLatino

www.senorlatino.com

 senorlatino



El Sabor de la Cocina Tradicional!

ESTRATEGIAS LEGALES

Prevención y solución de problemas legales es la promesa que sostiene Lugon Firma Legal, un despacho regio que ha ganado reconocimiento en la ciudad gracias a su garantía de éxito con cada caso que llega a sus manos

Hoy es uno de los despachos más reconocidos de Nuevo León, en su cartera de clientes figuran empresarios, deportistas, artistas, personajes públicos y de diversos ayuntamientos de Nuevo León. Todos con gratas experiencias en temas legales.

Comandada por los abogados Luis Alejandro González Rodríguez y Luis Carlos González Rodríguez, Lugon Firma Legal tiene una promesa de valor concreta: brindar un servicio jurídico profesional de calidad y con resultados exitosos.

Pareciera sencillo, pero no lo es. Sin embargo, su confianza para afirmar esto recae en el profundo conocimiento de las leyes en México, su constante preparación y la amplia experiencia para resolver casos.

HOMBRES DE PALABRA

El abogado Luis Alejandro, socio titular de la firma, cuenta con un master en Derecho Procesal Penal, además de diversos cursos y diplomados encaminados al sistema penal acusatorio. Asimismo, su experiencia también es respaldada por ser exfuncionario del Poder Judicial del Estado y ex catedrático.

Por su parte, el abogado litigante, Luis Carlos, cuenta con más de 40 años de experiencia en el ámbito legal y se ha desempeñado en diversos cargos públicos a lo largo de su carrera profesional.

Juntos han impulsado la firma hasta convertirla en una de las más destacadas de la metrópoli, llegando a ser considerado un despacho de abogados innovadores y estrategias que garantizan el éxito de los casos que llegan a sus manos.

SUS CUATRO FORTALEZAS

Lugon Firma Legal ha dirigido sus esfuerzos a ofrecer servicios de asesoría especializada en derecho penal, amparo, civil y familiar. Ramas para las que cuenta con un equipo de abogados especializados y con amplia experiencia con el fin de brindar una cobertura y atención integral.

En el caso de los asuntos de materia penal, el despacho analiza problemas patrimoniales y empresariales de sus clientes, así como también cualquier tipo de delito que se le atribuya a personas físicas o morales, ya sea como defensores particulares de alguien que está siendo investigado o como asesores jurídicos en representación de víctimas de cualquier tipo de delito.

PREVENIR PROBLEMAS CON LA LEY

Generalmente, se recurre a un abogado cuando hay problemas con la ley. Pero esto no tiene que ser así. La abogacía también está para prevenir la llegada a los juzgados, las multas, las demandas, etc. Este papel se lo ha tomado muy en serio Lugon Firma Legal, pues es la dirección que ha tomado desde hace ya algunos años.



Luis Alejandro González Rodríguez y Luis Carlos González Rodríguez

EL DESPACHO SE ESPECIALIZA EN TEMAS LEGALES DE ÍNDOLE PENAL, AMPARO, CIVIL Y FAMILIAR.

Por ello, con base a las reformas, ha creado requerimientos de ley, casos prácticos, y políticas de operaciones internas dirigidas a empresas o personas con actividades empresariales, para que, de manera estratégica, sean blindadas jurídica y operacionalmente de manera exitosa. Con esto evitan que sus clientes sean víctimas de pérdidas, robos o desvíos de recursos, fraudes, abuso de confianza, etc.

Es así que Lugon Firma Legal, desde la prevención y con una visión del panorama legislativo bastante amplia es que puede garantizar el éxito de los casos que llegan a sus manos, convirtiéndose en grandes aliados de sus clientes.



Torre Cibeles, C. Arquitecto
Lisandro Peña 2802, piso 7, oficina 49,
Col. Empleados Sfeo, Monterrey, N.L.
Lugon.firmalegal@hotmail.com
(81) 1353-0802 (81) 1543-8880
LugonFirmaLegal
lugonfirmalegal

Conoce más aquí:





YAMA-IO®

Restaurante Japonés

- desde 1992 -



TEC ☎ 81 8359 9013
VALLE ☎ 81 8356 8861
OMNIA ☎ 81 3912 8184

f /YAMATEC
f /YAMATOVALLE1
i /@YAMATO.MTY

¿POR QUÉ NOS INCOMODA TANTO LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL?



Por **Diana Torres**
CEO de Punto
✉ dianatorres.mx
📧 dianatorres.mx
📌 Diana Torres

En los últimos meses he compartido en diversos foros ideas sobre el futuro, la Inteligencia Artificial (IA) y las oportunidades que tenemos los profesionales para replantearnos nuestra relevancia en el mundo que se está construyendo.

En estos foros siempre hay dos tipos de respuestas: aquellos a los que nos enamora el futuro y nos genera una ventana para ver con fascinación, sorpresa e incluso algo de temor lo que ocurre y, por otro lado, aquellos a quienes el ceño se les frunce y dicen: eso no tiene sentido, eso no va a pasar o eso no tiene qué ver conmigo.

Me intriga mucho el segundo grupo.

¿POR QUÉ RESULTA INCÓMODO HABLAR DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL?

Porque es antinatural, me dijeron una vez. Rara respuesta porque lo antinatural nos fascina. Nos encanta que pueda haber luz aun cuando el sol se oculta, que puedas ver a alguien que está del otro lado del mundo o que podamos volar. Entonces, lo antinatural no es lo que nos molesta.

La IA nos toca el ego humanocentrista, nos toca la creencia de que no somos tan únicos como creíamos y que el genio de la mente humana no es tan especial. Ahí nos duele y mucho. Hablar de los potenciales de la IA es incómodo cuando toca a la creatividad.

“La IA nunca podrá escribir como Cortázar” leí una vez. Hoy sabemos que lo hace.

“La IA nunca hará una obra visual que nos estremezca como un Van Gogh”, decían algunos. Hoy sabemos que, con las indicaciones correctas, lo hace.

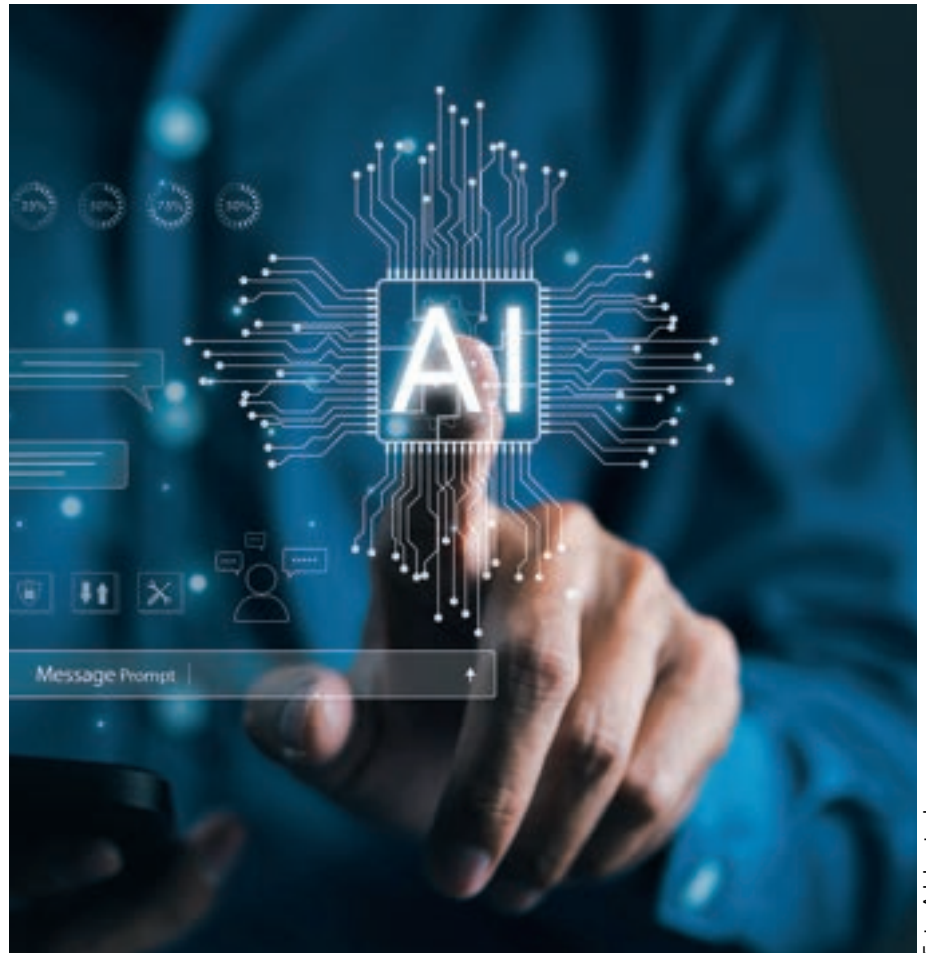


Foto: AdobeStock

Y eso nos incomoda. Nos hace buscar y rebuscar hasta encontrar razones que refuten eso poco que le queda al ego humano para seguir creyendo que somos el centro de toda creación.

Aquí va mi hipótesis: pensar en que hace no mucho tiempo creíamos que la tierra era el centro del universo es hoy tan absurdo como será dentro de poco voltear a ver estos tiempos y reírnos al recordar que creíamos que la creatividad era una cualidad exclusivamente humana.

La IA nos incomoda porque nos plantea la posibilidad de que no todo nace de

nuestra mente, de nuestra alma o de nuestro cuerpo. Este debate no es nuevo, pues Platón ya lo había puesto sobre la mesa al afirmar que ninguna idea era naturalmente humana y que solo somos instrumentos para materializar ese “algo” que ya existe en el “mundo de las ideas”.

La pregunta hoy no es solo ¿por qué nos incomoda la IA?, sino ¿qué voy a hacer con esa incomodidad?

Si nos incomoda tanto que no queremos ni pensarlo... tal vez le podamos preguntar a ChatGPT qué hacer con eso y él tendrá una idea. Tal vez.♥




GP

construcción®

INDUSTRIAL / COMERCIAL / EDIFICACIÓN / INFRAESTRUCTURA

 GP Construcción

gpconstruccion.com.mx

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

¿CRUMBL MARKETING?



Por Edgardo López Huerta
Socio MISHTECH Creative Business Agency
✉ edgardo@mishtech
@edgardolh

Hablar de gastronomía siempre me resulta apasionante, porque quienes me conocen saben que me encanta comer, mejor dicho, comer bien. Un buen plato se disfruta, pero comer con todos los sentidos, crea una mejor experiencia.

Son estas experiencias las que están empujando este sector. Sin duda, muchas cosas están cambiando en la gastronomía y su *marketing*, desde aspectos relacionados con la sostenibilidad, la salud y la personalización, hasta cómo sorprender al usuario. Pero conectar con ellos a través de un producto de calidad y envolverlo en un espectro mágico parece ser una receta para el éxito. Repito, un buen producto. El *marketing* empieza con un buen producto, no lo olvidemos.

Podría parecer que vamos a hablar de restaurantes de concepto, sofisticados y estirados, pero ¿qué pensarían si hablamos de galletas? Sí, de una simple galleta de 5 dólares, pero que en México están pagando hasta mil pesos por una caja con seis de ellas. ¡Cáspita! ¡Caramba! ¡Caracoles! Palabras que se quedan cortas para expresar mi sorpresa.

No dudo que una galleta bien hecha, crujiente y con un relleno suave tenga cierto encanto. Pero, **¿qué más hay detrás de este fenómeno llamado Crumbl Cookies?** Vamos a desmoronarlo. Empecemos por seguir la primera migaja que nos deja ver esta galleta, y esto nos revela un interesante modelo de negocio que desafía la cadena de suministros y soporte operativo, con una oferta de valor basada en un menú semanal siempre en rotación, que promete nuevos sabores de forma constante. Parecería fácil si habláramos de un único local comercial, pero hoy la cadena cuenta con más de mil tiendas en 50 estados de Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico. Se definen a sí mismos como una de las empresas de postres de más rápido crecimiento, y tiene sentido, considerando que nacieron en 2017 con una pandemia en medio.

Otro aspecto clave es cómo han aprovechado el *marketing* digital y las redes sociales. Han sabido sacar provecho de TikTok e Instagram. Sus publicaciones visualmente atractivas son notables, pero lo mejor es que han empoderado a sus usuarios para generar contenido. Desde sus tiendas acogedoras y llamativas, que invitan a tomar fotos para compartir, hasta el propio producto colorido y llamativo, los empaques, como la famosa **Pink Box**, hacen que comer postres sea una experiencia inolvidable. Además, lanzaron una edición de minigalletas diseñadas para catas en TikTok.



Foto: Especial

Crumbl Cookies ha creado una caja de juguetes para que sus clientes se pongan a jugar, una provocación para que los jóvenes hambrientos de compartir contenido tengan carne fresca para hacerlo.

¿Que si les ha ido bien? Solo veamos sus números: la comunidad de estos "angelitos" suma 23.5 millones de seguidores en todas las redes sociales en las que están presentes, casi como todo Australia. Facebook: 3.3 millones de seguidores; Instagram: 5.7 millones de seguidores; TikTok: 9 millones de seguidores; X (anteriormente Twitter): 1.3 millones de seguidores; YouTube: 2.41 millones de suscriptores; LinkedIn: 581 mil seguidores; y Pinterest: 2.1 millones de seguidores.

Hasta aquí podemos decir que Crumbl Cookies no es solo una cadena de galletas, sino una experiencia que encanta con su menú nuevo cada semana, prometiendo una rotación constante de sabores que mantiene a los clientes regresando por más y más.

En México, aunque no están oficialmente presentes, no faltan quienes las traen del "gabacho" para revenderlas casi de contrabando. Obviamente, no han faltado los astutos que han intentado imitar el concepto y están creando copias. Esto no es nuevo, hemos visto modas similares en el pasado. Veremos cómo la ciudad se llenará de tiendas que intentan emular la idea, reproduciéndose como *gremlins*, tratando de sacar provecho de la tendencia. Recordemos los locales de helados de yogurt que aparecieron en cada esquina, las donas de todos sabores, hasta con tocino, y las conchas de Hello Kitty pirata y de la película que estuviera de moda. Bueno, ahora esperen ver tienditas secretas de galletas con sabores que cambian, wow qué gran idea. Sin duda, aprovecharán la ola, pero recordemos que en marketing, el que pega primero pega dos veces.

Podemos extraer ingredientes interesantes de este caso, como el poder de la exclusividad y escasez, el uso efectivo de las redes sociales, la experiencia del cliente como prioridad, y el respeto, valor y empoderamiento de las comunidades. Pero la invitación, como siempre, es a pensar más allá, innovar y no solo ser un seguidor.

Cito a Salvador Alva, en su libro "Lo que un líder no debe delegar": "Las empresas ganadoras serán las que entiendan las tendencias del consumidor y desarrollen productos y servicios que los sorprendan".

En mis palabras, si esto puede lograr una galleta, imaginemos lo que podemos hacer.

Bon appétit. ♥



PUNTA SÁBALO

NATURALEZA Y COMFORT

TU PUNTO DE ENCUENTRO

ENGANCHE DESDE 5%

28 NIVELES 149 UNIDADES 2 NIVELES DE AMENIDADES PREMIUM



COMPRA YA TU DEPA DE PLAYA
EN EL CORAZÓN DE LA ZONA DORADA, A UNOS PASOS
DE LA MEJOR PLAYA EN MAZATLÁN.

UNA EMPRESA DE



GRUPO ALERTA

UN PROYECTO DE

VICASA
DESARROLLOS



VISÍTANOS



CONTÁCTANOS

¿LA DIGNIDAD HUMANA TIENE FUTURO?



Rogelio Segovia
Socio fundador de Think Talent

Por compleja que parezca la pregunta que da título a esta columna, no lo es tanto. De hecho, esta fue la pregunta de bonificación del examen final que apliqué a mis alumnos del Tec de Monterrey, hace unas semanas. Pero primero, permítanme explicar el contexto.

Vale resaltar que esta es una pregunta que no tiene una única respuesta. De hecho, ni siquiera tiene una respuesta correcta o incorrecta. Entonces, ¿cómo surgió?

Recientemente, terminé de impartir el módulo uno de la clase de Negocios Conscientes. Esta materia, en resumen, pretende —y subrayo intencionalmente “pretende”— explicar la importancia del capitalismo en nuestro entorno actual y cómo las empresas conscientes pueden generar un verdadero cambio en la sociedad.

Este no es un tema sencillo, menos aun en estos tiempos. El capitalismo moderno, como sistema dominante, surgió con la Revolución Industrial y desde el siglo XIX ha prevalecido en gran parte del mundo. Claro, como cualquier sistema, no es perfecto y, en momentos específicos de la historia, ha causado más problemas que beneficios.

Sin embargo, a largo plazo, sigo convencido de las bondades de este sistema. Parafraseando a Winston Churchill sobre la democracia: “El capitalismo es el peor sistema económico, exceptuando todos los demás que se han intentado”.

Discutir este tema con jóvenes de veintipocos años es complicado. Por naturaleza, los jóvenes son revolucionarios. Históricamente han sido una fuerza de cambio social y político. Muchos de ellos, con energía y pasión, están en una etapa donde definen su identidad y valores, lo que los lleva a cuestionar el *statu quo* (aunque lamentablemente, en la medida que nos convertimos en adultos, nos volvemos menos idealistas y más cínicos).

Durante la juventud, la búsqueda del bienestar colectivo y la erradicación de desigualdades (algo muy presente en la generación *centennial*) convierte al capitalismo en parte del sistema que se debe cuestionar. Decir a mis alumnos que el capitalismo consciente es “hacer las cosas bien por amor” no significa nada. Por eso, más que enseñarles, mi labor es permitirles investigar, descubrir y llegar a sus propias conclusiones. Mi papel es, en todo caso, acompañarlos en ese proceso.

De ahí la relevancia de la pregunta de bonificación. Tras haber contestado en el examen final preguntas sobre capitalismo, propósito y empresas conscientes, llegaba el momento de abordar uno de los pilares: la dignidad humana.



La pregunta puntual fue: En el entorno político mundial de hoy, ¿la dignidad humana tiene futuro? Justifica tu respuesta. Mi opinión a esto es lo de menos. Lo importante es la de mis alumnos, muchos de ellos, nuestros futuros líderes políticos y empresariales. A continuación, intentaré esbozar algunos puntos en común de las 30 respuestas recibidas.

El día que la dignidad humana no tenga futuro será el día en que nosotros, como raza humana, habremos fallado. El problema es que esta dignidad, debido a la vulnerabilidad que vivimos, a veces parece solo una moda. Sin embargo, en la medida en que los ciudadanos alcemos la voz y nos defendamos mutuamente, podemos preservarla. No obstante, muchas veces no deja de sorprendernos lo que los humanos somos capaces de hacer para lastimarnos. Por eso, debemos seguir trabajando en nuestros derechos fundamentales y en la igualdad entre las personas.

Lo que puede ayudarnos a mantener nuestra dignidad, contrariamente a lo que algunos piensan, es la globalización, la tecnificación, la inteligencia artificial y el acceso a la información. Pero, finalmente, depende de nosotros mismos como seres humanos y de lo que estemos dispuestos a hacer. Se trata de tomar decisiones y preguntarnos qué buscamos como sociedad.

Siempre aprendo de mis alumnos. A veces coincido con ellos, otras no. Pero más allá de eso, te pregunto a ti, estimado lector: ¿La dignidad humana tiene futuro?

¡Danos tu PALABRA DE GUERRERA este octubre!



Desde hace ya más de 10 años, Club Santos Laguna, a través de Guerreros de Corazón, ha sido un fuerte aliado de la fundación Mujeres Salvando Mujeres A.C. en la lucha contra el cáncer de mama y la difusión de información oportuna para su detección y tratamiento.

Quien se encuentra al frente de esta noble organización es la Doctora Yazmín Rivas Ortiz, actual presidenta. Año tras año, la Dra. Rivas busca dar visibilidad y sensibilizar a la población lagunera para lograr incrementar el índice de detección de casos con lesiones tempranas o precursoras de esta enfermedad, salvando así vidas y apoyando a quienes ya son víctimas a superar este padecimiento.

Guerreras de Corazón

En 2023, Club Santos Laguna, a través de Guerreros de Corazón, en alianza con Mujeres Salvando Mujeres, crearon y lanzaron la campaña Palabra de Guerrera, misma que obtuvo recaudación de fondos a través de la venta de playeras y pulseras conmemorativas. Este año, además de la venta de artículos conmemorativos, Club Santos Laguna, Guerreros de Corazón y Orlegi Sports se comprometen a donar el 50% de las entradas de la Tribuna Ganar Sirviendo en los partidos de Santos - Juárez (6 de octubre), Santos - Pachuca (22 de octubre) y Santos - Mazatlán FC (25 de octubre), otorgando así la posibilidad de una mejor calidad y esperanza de vida para decenas de mujeres laguneras.

Puedes adquirir tus boletos en www.clubsantos.mx/boletos y apoyar esta noble causa.



Sobre el cáncer de mama...

29,000 casos nuevos cada año

según el Instituto Nacional de Cancerología (INCAN)

60%
de los casos en México se detectan en etapa tardía

30%
de las mexicanas se realizan estudios y mastografías





SEGUIMOS IMPARABLES



ECONOMÍA
GABINETE DE GENERACIÓN
DE RIQUEZA SOSTENIBLE



EN 3 AÑOS
GENERAMOS MÁS DE
218MIL
EMPLEOS

76% DEL NEARSHORING
DEL PAÍS **ESTÁ EN NUEVO LEÓN**

AQUÍ SE FABRICAN
LOS CARROS
DEL FUTURO



SIGUEN CONFIANDO
EN NUEVO LEÓN

CREANDO LAZOS, UNA COMIDA A LA VEZ



Por Rita E. Fishburn Olson, Ed.M.
Tanatóloga, educadora y terapeuta

Todo comenzó cuando los seres humanos se reunían alrededor de la hoguera para compartir el calor del fuego, la comida y la convivencia. Imagina a los cazadores contando sus historias de cacería y pesca, mientras las mujeres platicaban sobre los niños, los nuevos hallazgos de plantas comestibles o un nuevo ojo de agua, y los ancianos narraban historias de los antepasados, llenas de recomendaciones para la vida.

La palabra “hogar” tiene su etimología en esa hoguera o fogata ancestral, la cual nos evoca sentimientos de bienestar, de pertenecer a una familia, a nuestra tribu. Después, cuando ya se construyeron casas, la hoguera solía estar en el centro de reunión para compartir la comida, el calor, la luz y los cuentos.

Hoy en día, muchas familias están perdiendo esa convivencia familiar que se daba naturalmente alrededor de la mesa. Comen juntos quizás, pero viendo una pantalla, ya sea la televisión, el teléfono celular o los iPads. Recuerdo que en los años 60 se inventaron los TV trays para poder comer en la sala alrededor de la televisión, lo que cambió desde entonces la dinámica.

The Family Dinner Project (TFDP) es una organización que investiga sobre las cenas en familia y en su página web enlista una serie de preguntas para sacarle el mejor provecho a una conversación. Entre ellas: ¿Qué pasó hoy que te hizo reír? ¿Qué fue algo difícil que hiciste hoy? ¿Qué aprendiste hoy qué crees que yo no sé?

Las investigaciones de TFDP aseguran que hay muchos beneficios para los niños que comparten cómo estuvo su día, pues aprenden habilidades de convivencia, mejoran su vocabulario y aprenden a “contar cuentos”. Si también comparten chistes y adivinanzas, adquieren destrezas para la convivencia social.

Uno de mis recuerdos favoritos es cuando mi mamá nos leía libros durante la hora de la comida o cena. Mi hermano y yo aprendimos a comer despacio solo porque no queríamos que se acabara la hora de la lectura en voz alta. La palabra “sobremesa” no existe en muchos idiomas. Cuando menciono “sobremesa”, ¿qué recuerdos vienen a la mente?

Llevar una alternativa a las pantallas, como colores y papel,



Foto: NASA

es una mejor opción para entretener a los niños mientras esperan la comida. La música ambiental también es importante. Hay evidencia científica de que escuchar música mientras se come puede ayudar a disminuir el ritmo al que masticamos, lo que le da a nuestro cuerpo más tiempo para registrar cuándo se siente lleno. El estómago tarda unos 20 minutos en enviar una señal de saciedad al cerebro. También hay evidencia de que la música rápida y fuerte incita a que las personas coman y beban más.

Vamos alimentando nuestro cerebro también escuchando música y riendo (endorfina), comiendo (dopamina), socializando (oxitocina), agradeciendo (serotonina): y así seremos más felices y saludables.♥

OUTSIDE

PLANES DE OTOÑO

PLANES PARA CONOCER Y DISFRUTAR



Foto: Pexels



NUEVOS HORIZONTES



MOCHOMOS VIVE IMPORTANTE EXPANSIÓN Y LLEGA A NUEVOS ESTADOS DE LA REPÚBLICA

El restaurante emblemático que ha puesto en alto la cocina sonorenses, Mochomos, vivió un mes de septiembre de mucho éxito, al anunciar la apertura de dos nuevas sucursales en las ciudades de Tijuana y Torreón. Con esto, marcan un hito importante en la expansión de la cadena, consolidando su inigualable experiencia culinaria al norte del país.

A LA CONQUISTA DE LA FRONTERA

Mochomos llegó a Tijuana para instalarse en una ubicación estratégica, un punto que refleja el estilo sofisticado de la marca y que además promete convertirse en el nuevo punto de referencia gastronómica

de esta ciudad fronteriza. Los tijuanenses podrán disfrutar de la amplia gama de platillos, desde el Rib Eye Mochomos bañado en una deliciosa salsa negra a las finas hierbas, los inigualables Buñuelos de camarón montados sobre queso crema o su popular Esfera de chocolate flameada con brandy.

SE SIENTE BIEN ESTAR EN CASA

Las buenas noticias continúan en Torreón, donde Mochomos regresa a sus raíces, a una zona con la que tiene un profundo vínculo: la región lagunera. Los torreonenses podrán deleitarse con el exquisito menú y el servicio impecable que caracteriza a la marca, la cual sigue destacando por su sofisticación y calidez.



mochomos

FUSIÓN SONORENSE

Descubre Mochomos

Conoce más de Mochomos las cuentas de Instagram

@mochomostijuana

@mochomostoreon



Apple TV+



Totalplay®



Contrata y recibe

**Apple TV+
de cortesía**

*Por 1 año**



**Muchos
más megas**

*De por vida**

¡Cámbiate ya! • 800 330 1111

TOTAL PLAY TELECOMUNICACIONES S.A.P.I. DE C.V. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. TARIFAS REGISTRADAS ANTE IFT.
*CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES EN TOTALPLAY.COM.MX/PROMOCIONES - VIGENCIA DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024.

DELEITE A LA CARTA

Chef Paco Ruano, Chef Mextraordinario

Durante Chefs Mextraordinarios, el Chef Paco Ruano deslumbró en Cuerno Calzada, ofreciendo una experiencia gastronómica que celebra la riqueza de la cocina mexicana

El mundo de la alta cocina mexicana fue testigo de un evento culinario sin igual, cuando el renombrado Chef Paco Ruano deleitó a los comensales de Cuerno Calzada en el evento Chefs Mextraordinarios. Con su característico enfoque en los sabores auténticos y los productos de la tierra, Ruano presentó un menú que cautivó los sentidos, enmarcado por su pasión por la cocina y el respeto por los ciclos de la naturaleza.

El Chef tapatío, reconocido por su trabajo en Alcalde, uno de los restaurantes más prestigiosos de Guadalajara y aclamado en la lista de los 50 Best Restaurants 2023 a nivel mundial, ha construido su carrera sobre la base de la autenticidad y la innovación culinaria. En esta ocasión, su llegada a Cuerno Calzada representó una oportunidad para mostrar su talento en un escenario diferente, pero con la misma maestría que lo ha llevado a la cima de la gastronomía mexicana.

LO MEJOR DE MÉXICO A LA MESA:

OSTIONES CUERNO: Ostión sol azul servido con una salsa picante a base de ponzu, chiles toreados y asiento de chicharrón regio, lámina de otoporo, erizo y caviar.

TOSTADA DE ABULÓN Y PULPO: Tostada raspada, abulón y pulpo rasurados, jitomate riñón, salsa tártara con alga y macha especial.

EMPALME DE CARNITAS: Empalme de maíz criollo relleno de carnita surtida terminado a la plancha, servidas sobre crema de aguacate, tomatillo y chile verde con salsa huevona de jitomate cherry.

PALMITO GRATINADO: Palmito de Colima gratinado con queso asadero, servido con salsita de chipotle y chile morita acompañado de tortillas de harina.

ARRACHERA EN ADOBO YUCATECO: Arrachera marinada en recado negro, servida con camotes en mojo de epazote.

GANSITO: Bizcocho de almendra y café, jelly de fresa, malvavisco de vainilla, todo recubierto con una fina capa de chocolate italiano, acompañado de helado de triple vainilla.

Mextraordinario es la plataforma que invita a chefs mexicanos reconocidos por su magia, su propuesta y su éxito comprobado.



Ostones Cuerno



Pasión por la nueva gastronomía mexicana

CUERNO®

Calz. del Valle Alberto
Santos 333, Del Valle,
66220 Monterrey, N.L.

81 2530 0082
@cuernocalzada



EVOLVING COMMUNICATION / VMG / EVOLVING COMMUNICATION

EVOLVING COMMUNICATION / VMG / EVOLVING COMMUNICATION

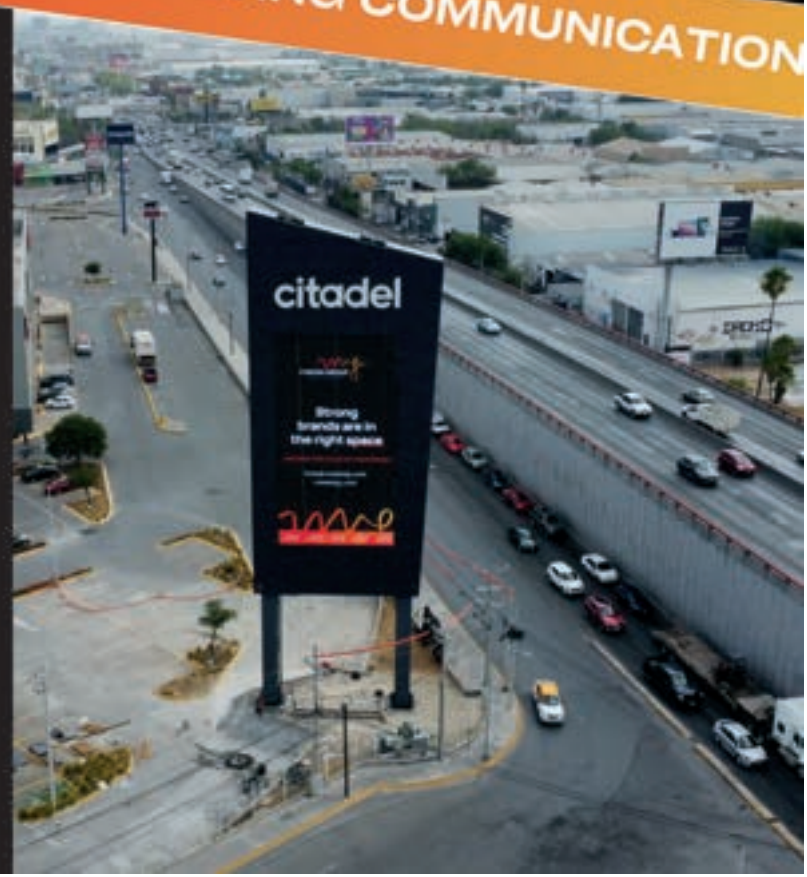


V MEDIA GROUP

**+25 MILLONES
de IMPACTOS**

MALL BRANDING - OOH - DOOH

✉ hola@vmediag.com
🌐 www.vmediag.com
📷 /vmediag





Parque ecoturístico Cola de Caballo en Santiago

DE VIAJE POR LOS PUEBLOS MÁGICOS

Prepárate para tu próximo escape de fin de semana. Bustamante, General Terán, General Zaragoza, Linares y Santiago tienen mucho que ofrecer a todo aquel que se aventure a explorar sus rincones

Para viajar y conocer nuevos lugares no es necesario tomar un vuelo, en Nuevo León hay cinco pueblos mágicos a los que puedes llegar por carretera y que son ideales para conocer durante un fin de semana. Gastronomía, actividades recreativas, aventura, cultura y mucho más es lo que te espera.



Matacanes

SANTIAGO

Trayecto: 40 minutos.
Parada obligatoria: Parque Ecoturístico Cola de Caballo.

AÑO DE NOMBRAMIENTO DE PUEBLO MÁGICO: 2006

Este paraíso montañoso ubicado al sur de Monterrey fue el primer municipio en recibir el nombramiento de Pueblo Mágico en 2006 por la SECTUR Federal. Hoy es un destino imperdible para los amantes de la aventura y la naturaleza, pues aquí puedes recorrer sus distintos cañones, como Matacanes, y vivir una experiencia llena de adrenalina que incluye rapel, saltos y nadar en pozos cristalinos.

Aquí también se puede volar en parapente, realizar canotaje en la presa de La Boca, saltar del bungee y mucho más. Todo en medio de impresionantes paisajes verdes que te harán tomar un respiro del bullicio de la ciudad.

LINARES

Trayecto: 1 hora y 40 minutos.
Parada obligatoria: Casino de Linares.

Historia, arquitectura, gastronomía e increíbles vistas para crear postales únicas hacen de Linares la combinación perfecta para un escape de fin de semana, de ahí que en 2015 fuera nombrado Pueblo Mágico por la SECTUR Federal. Este destino es ideal para quienes disfrutan del senderismo y buscan relajarse en medio de su entorno pintoresco.

Además, es perfecto para los amantes de la arquitectura, pues aquí hay estructuras con tintes barrocos y neoclásicos en su Palacio Municipal y la Catedral de San Felipe Apóstol, incluso de aires europeos en su casino, pues está inspirado en el Teatro de la Ópera de París. Por supuesto tampoco debes irte sin probar sus tortas compuestas y las glorias.

AÑO DE NOMBRAMIENTO DE PUEBLO MÁGICO: 2015



Presidencia Municipal de Linares



Parroquia San Santiago Apóstol Frente

**AÑO DE
NOMBRAMIENTO
DE PUEBLO
MÁGICO: 2023**

GENERAL ZARAGOZA

Trayecto: 5 horas.
Parada obligatoria: Parque recreativo El Salto.

Sus bellos paisajes naturales, sus impresionantes cascadas, su manantial subterráneo y su balneario hicieron que en 2023 recibiera el nombramiento de Pueblo Mágico. Al estar al sur del estado, su clima es bastante agradable y es perfecto para practicar senderismo, escalada y hasta acampar. La Laguna del Perico, El Salto y su balneario son sus principales atractivos, pero hay mucho más en su oferta turística, como el Museo Río Blanco que muestra las tradiciones del municipio, el Paseo La Llorona que invita a una caminata mientras conoces de su leyenda urbana y sus pintorescas calles.



Parque recreativo El Salto

GENERAL TERÁN

Trayecto: 1 hora y 30 minutos.
Parada obligatoria: Parque El Sabino Gordo.

Conocido como "La Capital de la Música Norteña" y "El Hogar de Los Alegres de Terán", en 2023 el título de Pueblo Mágico también llegó para este municipio por parte de la SECTUR de NL en conjunto con la institución federal. Las razones para ello sobran, pues además de tener paisajes naturales y ser rico en tradición y cultura, aquí se puede practicar la pesca deportiva en el Rancho El Rodeo, donde encontrarás especies como el róbalo. Además, para aquellos que disfrutan de las aventuras extremas, General Terán es famoso por su práctica de paracaidismo y ofrecer vistas panorámicas a sus paisajes desde las alturas.

**AÑO DE
NOMBRAMIENTO
DE PUEBLO
MÁGICO: 2023**



Plaza Zaragoza de General Terán



Grutas de Bustamante

**AÑO DE
NOMBRAMIENTO
DE PUEBLO
MÁGICO: 2018**

BUSTAMANTE

Trayecto: 1 hora y 45 minutos.
Parada obligatoria: Grutas de Bustamante.

Considerado "El Oasis Neolonés", Bustamante fue nombrado Pueblo Mágico por la SECTUR Federal en 2018 gracias a sus maravillas naturales como sus grutas, que tienen más de 150 millones de años y son simplemente un espectáculo. Aquí también está el Parque Recreativo El Molino y el Bioparque Boca de Leones en los que se puede disfrutar de una tarde en alberca, practicando deportes o simplemente relajarte. Todo en un ambiente familiar. Además, puedes conocer de su historia a través de sus museos, artesanías y gastronomía.



Realiza un tour con un operador certificado



REINVENTANDO LA FORMA DE VIAJAR

Traveliz ha abierto la ventana hacia una nueva filosofía de viaje, innovando en la asesoría para crear experiencias únicas y personalizadas para sus clientes, donde partiendo de lo que deseen vivir y sentir, los apoyan a crear el viaje de sus sueños

Así como hay asesores financieros y asesores legales, también debería de haber asesores de viajes. Hasta ahora, lo más cercano que conocíamos eran las agencias, sin embargo, el concepto se volvió obsoleto.

Lizzeth Marcos Padilla, directora y cofundadora de Traveliz, y Marcelo Ortiz Marcos, director de Desarrollo de Negocios de la firma, se dieron cuenta de ello y decidieron reinventarlo para ofrecer servicios como una firma consultora de forma aspiracional. Es decir, no se enfocan en el destino que el cliente está buscando, sino en la experiencia que está buscando vivir. De esta manera es en la que reinventan la asesoría que brindan.

VIAJAR NOS HACE FELICES

“Traveliz es un acrónimo de viajar feliz”, dice Marcelo cuando le preguntamos sobre el nombre de la firma. Y la respuesta para ello es simple: “Veíamos que todos nuestros clientes al momento de firmar y comprar un viaje ya estaban felices y sabíamos que íbamos a ser parte de una historia”.

Constantemente escuchamos que el momento de viajar es ahora, sin embargo el trabajo, los compromisos sociales, las facturas, etc., hacen que pospongamos una y otra vez esos planes. Pero a todos nos llega la hora de despertar. En el caso de Marcelo, él se dio cuenta una vez que estuvo en cama en el hospital, pero para muchos fue durante la pandemia.

“La gente ya no deja de viajar porque se ha dado cuenta que no saben si va a haber otra pandemia o si se les va a acabar la salud”, sostiene.

TENDENCIAS DE VIAJES

“Ya todo el año es temporada alta, ya no existe la temporada baja”, dice Lizzeth sobre la evolución de la industria del turismo, por lo que hace una invitación a planear un viaje con anticipación. Hoy, los destinos más solicitados son el sudeste asiático, el sudeste africano, los países nórdicos, Italia, entre otros.

En cuanto a los vuelos y viajes por carretera, Marcelo explica que los cruceros van a marcar un antes y después en la forma en que la gente viaja. “Muchas veces por tierra es un poco ajetreado por el cambio maletas... Cuando viajan en crucero, viajan con un servicio que ni siquiera los hoteles de lujo dan”.



Lizzeth Marcos Padilla y Marcelo Ortiz Marcos

COMO FIRMA BUSCAN ASESORAR A LAS PERSONAS Y ACOMPAÑARLAS EN SUS PRÓXIMAS EXPERIENCIAS.

ASESORÍA VS AGENCIA

Lizzeth tiene 28 años en la industria del turismo y Traveliz está llegando a su tercer aniversario como firma que brinda asesoría de viajes, reinventando por completo la forma de reservar un viaje, es decir, el equipo de asociados de Traveliz se encarga de explorar todas las posibilidades que existen para las personas para que así puedan tomar la decisión.

Esa es la diferencia frente a una agencia, cuyo principal objetivo es vender. “Le metemos amor a cada viaje que hacemos... Todo tiene que ser con una fuerza de servir y transmitir un sueño”, dice Lizzeth.

Y enfocados en este servicio para sus clientes, saben que las estrellas del juego son sus asociados, quienes se encargan de hacer un viaje realidad, por ello se han dedicado a fortalecer a su equipo con una semana de conferencias en un crucero. Todo con el fin de seguir evolucionando en la industria.

Hoy ya están abriendo oficinas en Ciudad de México e iniciando operaciones en Estados Unidos, pues el siguiente paso es ese: explorar nuevos horizontes y hacer de Traveliz la firma con mejor servicio y conocimiento para aquellos que buscan reservar un viaje.



Av. Roble 675, Col. Valle del Campestre, San Pedro Garza García, N.L.

www.traveliz.com
(81) 8335-2300
ventas@traveliz.com

Conoce más aquí:





AUTO LOCO

Uber Eats  DiDi Food 

PARAÍSO MEXICANO

PLACER PARA LOS SENTIDOS

Para esos momentos en los que buscas desconexión para descansar y cargar energía, te recomendamos “perderte” unos días en Cozumel, una isla paradisiaca en territorio mexicano que tienen una esencia única, que no le pide nada a las Maldivas, y en la que con el lujo de InterContinental Presidente Cozumel Resort and Spa, no querrás regresar a la rutina

En nuestra reciente escapada a este destino, de la mano de la internacional cadena hotelera InterContinental, sus cristalinas aguas color turquesa, un ambiente en el que reina la paz y el lujo de esta propiedad, nos conquistaron.

Estos días lejos de la cotidianidad del tráfico y el bullicio de la ciudad, disfrutamos de amaneceres y atardeceres de película, que nos recuerdan que nuestro país tiene una vasta oferta de destinos extraordinarios para todo tipo de gustos, a tan solo un vuelo nacional de distancia. Particularmente, esta ocasión lo hicimos a través de Viva Aerobus, que semanalmente tiene un par de vuelos a Cozumel.

AL VISITAR ESTE DESTINO PUEDES CONOCER LA PLAYA EL CIELO, UBICADA CERCA DE LAS COSTAS DE COZUMEL, Y NOMBRADA ASÍ POR LA CANTIDAD DE ESTRELLAS DE MAR QUE SE PUEDEN APRECIAR EN SU FONDO, UN LUGAR PERFECTO PARA ESNORKELEAR.



ADemás, su Parque Nacional de Arrecifes es el segundo más grande del mundo, después de la Gran Barrera de Coral en Australia, así como de uno de los más bellos, también conocido como el Gran Cinturón de Arrecifes del Atlántico Occidental o como el Gran Arrecife Maya que anualmente atrae a miles de turistas internacionales para bucear.

Si bien esta isla tiene una rica propuesta gastronómica de actividades, si tu propósito es descansar y mantenerte en calma, realmente no es necesario abandonar el hotel para disfrutar de una experiencia espectacular.

CORAZÓN CONTENTO

Sin duda, tu sentido del gusto estará bien atendido, ya que, en el aspecto gastronómico, cuenta con cuatro restaurantes de diferentes cocinas, como internacional, mexicana y del mar, así como un exquisito buffet matutino para iniciar el día de muy buen humor. Degustar cualquiera de sus platillos, contemplando el mar y escuchando su sonido genera una sensación que deseas que no termine nunca.

TURQUESA LÍQUIDA

La playa de este hotel es hermosa y única, calmada, cristalina y de una altura adecuada, parece una piscina de agua salada en la que puedes sentir con tus pies la suave arena. Definitivamente, es todo un espectáculo tanto el sumergirte en el mar, como tirarte a tomar el sol en un camastro.

Además, este hotel tiene una increíble piscina con vista al mar, en la que durante todo el día se cuenta con un excelente ambiente para disfrutar del agua, con un playlist hecho a la medida y un servicio excepcional.

Durante las mañanas, en este espacio se pueden practicar algunas actividades, como yoga acuático, disciplina que reta tu equilibrio y te brinda un momento de plenitud.



Fotos: Cortesía

SERENIDAD Y RELAJACIÓN

Esta propiedad de lujo cuenta con Ikal, un spa en el cual te puedes consentir con sus múltiples servicios y terapias para dejar de lado el estrés y nutrir tu cuerpo, así como también vivir una experiencia espiritual en su temazcal, cuyo ritual es guiado por uno de los chamanes más reconocidos y experimentados en Quintana Roo.

ANFITRIONES DE LUJO

Hospedarte en sus habitaciones es una maravilla, pues están equipadas para atender hasta el más mínimo detalle para que tu estadía sea inolvidable: su interiorismo evoca frescura y tienen terrazas con vista al mar que hacen despertar de un sueño para iniciar otro en la realidad de la conciencia. ♦



75 AÑOS DE GRANDEZA

EMWA, la prestigiada firma de alta relojería y joyería, líder en Latinoamérica, celebró con gran estilo su 75 aniversario el pasado lunes 23 de septiembre en el hotel JW Marriott Monterrey Valle. La exclusiva celebración reunió a selectos invitados, quienes disfrutaron de una noche inolvidable en un entorno diseñado para reflejar el prestigio y la elegancia que caracterizan a la firma.

Este hito marca más de siete décadas de excelencia y tradición, consolidando a EMWA como referente en el mundo de la alta relojería y joyería.



Janet de Wapinski y Mauricio Wapinski



Eduardo Palazuelos, Alan Wapinski y Uri Wapinski



Gustavo Arrambide y Ana Villarreal



Janet de Wapinski y José Wapinski



Alexandra Vélez y Abraham Kleiman



Miriam Medrez y Jacobo Wapinski



Lilian Leal y Felipe Gutiérrez



Marilú Mireles y Raúl Ramírez



Valeria Garza y Adrián Roel



Gabriela Elizondo y Federico García Iza



Carla Eugenia Treviño y Ale Maltos

NOCHE MEMORABLE

La Gala Anual del Ballet de Monterrey se realizó con gran éxito en el Casino Monterrey, tras el estreno de “Romeo y Julieta”, un clásico que se presentó en el Teatro de la Ciudad con orquesta en vivo. ♦



Lorenia Canavati, María Teresa Maldonado, Yolanda Cepeda, Liliana Melo, Cordelia Cortés y Catalina Farías



Verónica Sada y Enrique Salgado



Karla Flores y Miguel Cagnasso



Nancy Guzmán, Belinda de Saldaña e Hilda Saldaña



Iván Rivas y Yolanda Falcón



Alejandra Yllán y Jesus Riojas



Annie Garza de Treviño y René Treviño



Jorge Sagaón y Jacqueline Font de Sagaón

TRABAJAN POR SAN PEDRO

Madrinas de San Pedro, organización que preside Mónica García de Moyeda, presentó hace unos días su informe ante autoridades y miembros de la comunidad. Este organismo atiende las necesidades prioritarias de los sectores más vulnerables del municipio.♥



Ale Maltos, Gaby Espinosa de Kuri, Gaby Garza de Gracida y María Fernanda de Guzmán



Adriana Zavala de Cortázar, Mónica García de Moyeda, Luis Guajardo y Rosa María Olivier de Blanco



Victor Kuri, Jorge Rhon, Federico Moyeda y Arturo Moyeda



Adriana Garza de Santos, Olga de Guajardo, Adriana de Zavala y Jaime Zavala



LA SILLA  GNP
LET'S BE LEGENDS



MEXICO FALL TOUR
MONTERREY, N.L. NOVEMBER 2024

 **GNP**[®]
SEGUROS

 **BANORTE**

Vector
Empresas 

MAESTRO DOBEL
TEQUILA

El Palacio de Hierro
SOY TOTALMENTE PALACIO


TANE
MEXICO 1942

AQUA
HEALTHY & BEAUTIFUL LIFE


INFINITI

CSI5* 30 OCT - 10 NOV
CLUB HÍPICO LA SILLA



Venta de boletos en  **Boletia**

 /concursoLasilla

www.concursoLasilla.com

 @concursoLasilla





@FOTOPORVICTOR
www.fotoporvictor.mx



REALIZAN SUBASTA SILENCIOSA

En el marco de la vigésimo primera edición de la exposición “Al encuentro de lo sensible”, que organiza el Instituto Nuevo Amanecer, se realizó una subasta silenciosa donde se dieron cita benefactores, artistas, coleccionistas e invitados especiales.

En el evento, patrocinado por Bancrea, se subastaron 82 piezas, que en su mayoría fueron elaboradas en duplas por artistas y alumnos de la institución. ♦



Lily Navarro de Martínez y Ernesto López Clariond



Loreto Villarreal y Eduardo Gutiérrez



Yolanda Garza Santos y Bárbara Navarro de Garza



Teresa Caballero de Lobeira y Cristina Brittingham



Rosario Zambrano y Alberto Villarreal



Mónica Sada y Mauricio Treviño



Guillermo Torre Amione



Roberta Barrera de Selem y Rafael Selem



Alexandra Armstrong y Roberto Grajeda



Susana Ortiz de Garza Herrera y Juan Garza Herrera



RECONOCEN A RESTAURANTES

En el marco del Science & Cooking World Congress, se realizó un cocktail en el Museo de Historia Mexicana, donde se entregaron reconocimientos a los restaurantes de Nuevo León que merecieron estrellas y menciones por parte de la Guía Michelin.

El evento fue organizado por The Chef Meets México, en colaboración con el Instituto de Gastronomía Española, la Secretaría de Turismo del Estado, la CANIRAC, la Asociación de Hoteles y el Clúster Agroindustrial.♥



Guillermo González Beristáin



Maricarmen Martínez e Iván Rivas



Daniel Rivera Río, Laura Aranda, Daniela Mijares, Verónica Orellana y Rodrigo Rivera Río



Elisa Siller y Yolanda Falcón



Marcela Lambert, Moez El Shohdi, Thelma Cora Garza y Luis Roberto Díaz



LABORATORIOS
DR. MOREIRA.



más
mujer

+ Salud + Futuro

Eres única, cuídate como tal

☎ 81 8150 2100 📞 81 8760 3446 📱 @dr.moreiralaboratorios labmoreira.com

Consulte previamente a su médico, quién es el único facultado para indicar a cada paciente los estudios de laboratorio a realizar de acuerdo con su historia clínica e interpretar resultados. Permiso de Publicidad no. 2033002001A97. Resp. San. Céd. Prof. 5192096. UNAM. Precios incluyen IVA. Consulta Indicaciones enviando un mensaje de texto vía WhatsApp al 81 8760 3446. No aplica con otras promociones. Consulta términos y condiciones en sucursales Dr. Moreira.



ENCUENTRO DE CAPITAL HUMANO

Los principales directores y gerentes de capital humano de la ciudad se reunieron en el Club Industrial para participar en “Anécdotas inspiradoras”, un evento que tuvo como objetivo intercambiar prácticas de recursos humanos para mejorar el entorno laboral.

Durante el encuentro, también estuvieron presentes miembros de las principales cámaras y *clusters* empresariales para escuchar a expertos en la materia, quienes compartieron estrategias y tips que han recopilado a lo largo de su trayectoria.



Adrián Flores, Adriana Zertuche y Alan Elizondo



Nadia Sánchez, Andrés Flores, Susana Segura y Claudia Vélez



Gerardo Díaz, Liliana Robledo y Mauricio Berlanga



Andrea Iga, Lucrecia Ávila, Yvone Garza y Melissa Martínez



José Juan Cano y Mario Torres



Manuel Aldrete, Adrián Flores, Francisco Ponce, Ana María Quintanilla, Sergio de los Santos, Ramiro Garza Leal y Ricardo Suárez



Rogelio Aguilar y Alejandro Nava



COMIDA NORESTENSE CON SAZÓN TRADICIONAL

TE ESPERAMOS EN: V. CARRANZA #150 C.P. 67350
ALLENDE, NUEVO LEÓN, MÉXICO

FIDEO CON COSTILLA

PEDIDOS (WHATSAPP): 826 106 8366

| TELÉFONO: 826 268 2976





GOLF A BENEFICIO

El Centro de Orientación Temprana Integral Infantil (COTII) llevó a cabo con gran éxito su tercer Torneo de Golf con Causa en Terralta. Este evento deportivo reunió a apasionados del golf y contó con la participación del Club EXATEC de Fútbol Americano, el cual brindó su apoyo a la organización a través de la competencia en el campo.

Tras el torneo, que comenzó desde temprana hora, se realizó una comida con los presentes y se hizo entrega de los reconocimientos. La colaboración de todos los asistentes hizo posible una jornada memorable y solidaria.



Fernando Villarreal y Patricio Pantoja



Gilberto Treviño y Eugenio Garza



Hugo Salazar y Raúl Salazar



Jorge González y Ricardo Quiroga



Jorge Rangel y Mauricio Garza



Rafael Martínez, Edgar Hernández y Miguel Vallarta



Rodolfo Gloria y Eduardo Bañuelos



cooper®

CAMARONES
KATAIFI

ALTA COCINA URBANA

COOPER® CHROMA
RICARDO MARGAIN ZOZAYA 315, SPGG
RSVP 8183562539 / 8142028233 / WHATSAPP 8116776195
IG: COOPERSANPEDRO



Patricio Escámez y Giulia Mucchiutti



Irene Garza, Victor Gonzalez, Andres Gonzalez

LEYENDAS EN LA CANCHA

Con la presencia de figuras como Andrea Pirlo, Carles Puyol, Didier Droghba y Xavi Hernández, el Juego de Leyendas cautivó a poco más de 32 mil aficionados que se dieron cita en el Estadio BBVA. La emoción del público fue evidente en la tribuna, al ver en acción a grandes ídolos del balompié nacional e internacional. ♦



Hiram Villarreal, Rajiv Villarreal e Iker Villarreal



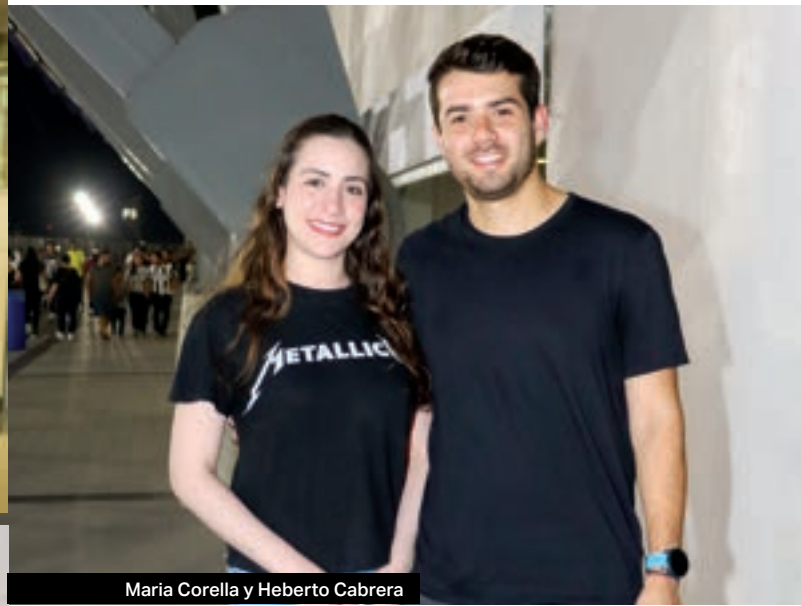
Ana Lagunes y Leo Obregón



Diego Sepúlveda, Mariana Amor, Eva Zambrano y Diego de la Garza



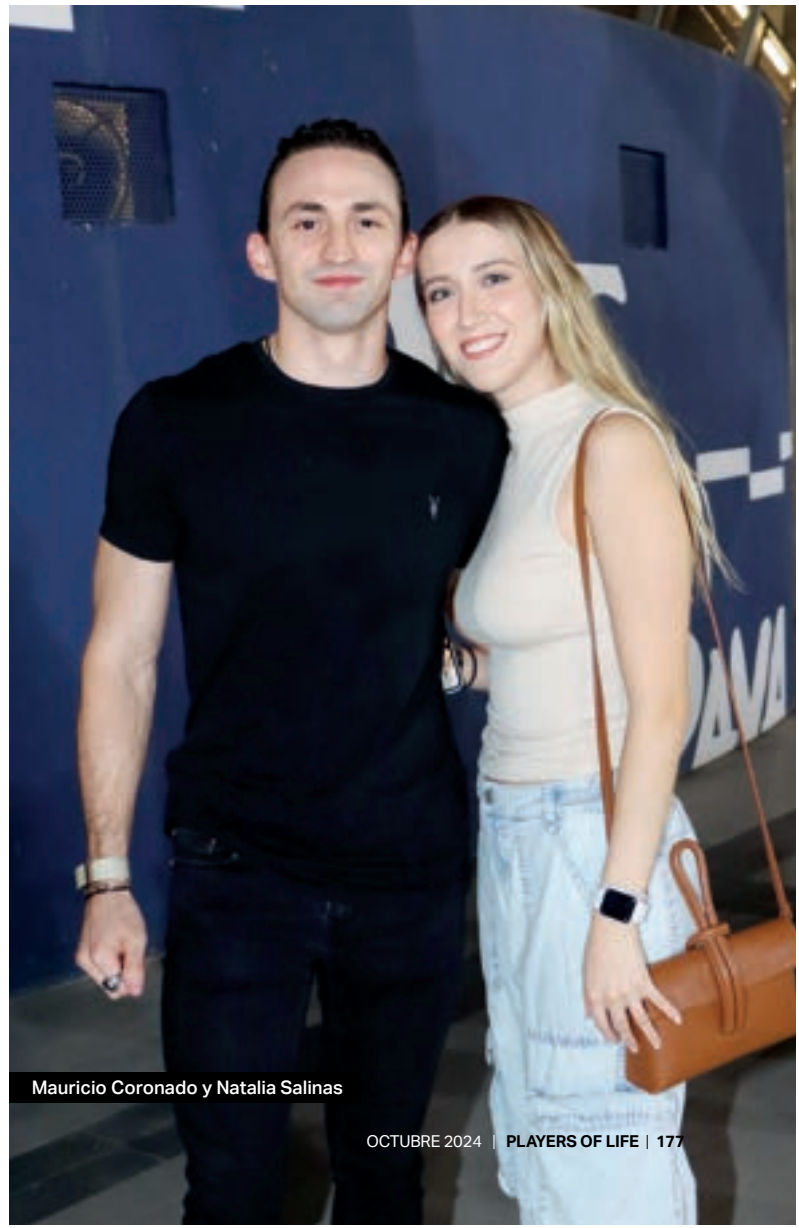
Pablo González, Polo Urdiales, Rebeca Urdiales y Polo Urdiales



María Corella y Heberto Cabrera



Marco Marroquín Morales y Marco Marroquín Saldaña



Mauricio Coronado y Natalia Salinas



LUJO CONTEMPORÁNEO

PIETRA X QUADRATTO inauguró sus instalaciones en Santa Catarina el pasado jueves 5 de septiembre, donde también presentaron su exclusiva línea de materiales pétreos. El corte de listón marcó oficialmente el inicio de un nuevo capítulo para la empresa. Entre familiares, amigos y profesionales de la escena de arquitectónica y de diseño interior de Montevideo, disfrutaron de una noche de *networking* y descubrieron las soluciones integrales de la marca.



Alejandro Chávez, Leticia González y Adrián Garza



Andros Aretos, Rebeca Díaz, Nelva Chávez y David Astaburuaga



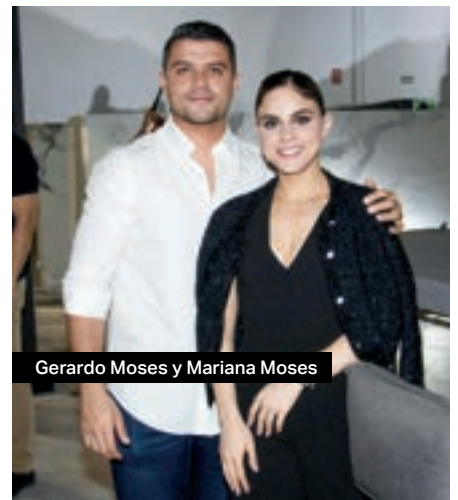
Isidoro Lombroso, Vanessa Díaz, Abraham Díaz, Nelva Alfaro y Alejandro Chávez



Marcos Attie y Rosa Attie



Rafael Marroquín, Mónica García, Carlos Montemayor, Mónica Tamez y Marcelo Vera



Gerardo Moses y Mariana Moses



“Seguro lo cargué mal.”

Si te sigue doliendo

Agenda tu cita



TecSalud

Clinica
de Columna



¿El dolor en tu columna, espalda o piernas te impide realizar tus actividades diarias o dormir bien?

Clinica de Columna de TecSalud integra a un grupo multidisciplinario de médicos expertos, que se reúnen para analizar e identificar tu problema de columna y ofrecerte las soluciones más efectivas para aliviarlo.



mochomos



EXPERIENCIA
MOCHOMOS

PIEDRA CALIENTE

METROPOLITAN CENTER RESERVA 01 8647 0160  MOCHOMOSMTY  MOCHOMOS MONTERREY

