

PLAYERS[®]

OF LIFE

EN ESTA EDICIÓN
NUESTRA PRIMERA
LETRA SE PINTA DE
ROSA PARA HACER
CONCIENCIA SOBRE
LA PREVENCIÓN DEL
CÁNCER DE MAMA

OCTUBRE 2023
\$40 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



SALTILLO

EL BUEN COMER

LA INIGUALABLE
COCINA SALTILLENSE

PLAYERS'
RESTAURANT'S
CHOICE



SABOR DE AYER, HOY Y SIEMPRE



SEIS DÉCADAS DE AROMAS Y RECETAS, MILES DE COMENSALES
Y UN SINFÍN DE ANÉCDOTAS, ESA ES LA HISTORIA DE LA FAMILIA
CÁRDENAS CANTÚ Y SU TRAYECTORIA GASTRONÓMICA

telcel
P.4Y5



SIERTO[®]
DESIERTO DESTINO



VINEA
de
SIERTO[®]
DESIERTO DESTINO

General Cepeda, Coahuila

*Cabernet Sauvignon
Crianza*

2021

13.5% vol.
Cont. Net. 750ml

Un Rincón de Exquisita Gastronomía en un Entorno Campestre de Cosecha

Mientras el mundo moderno se precipita en la vida urbana, hay un refugio idílico donde la cosecha, las uvas y los nogales se fusionan en una sinfonía de sabores y experiencias inolvidables. Bienvenidos a Sierto, el impresionante desarrollo de lotes campestres que se encuentra a tan solo 30 minutos de Saltillo, y que se destaca por ofrecer una experiencia gastronómica única.



Un banquete de la Tierra

El corazón de Sierto late al ritmo de la tierra. Aquí, la cosecha es una tradición que cobra vida en cada rincón. Si eres amante del vino, este es tu paraíso personal. Además de disfrutar de la belleza de los viñedos, obtendrás los beneficios de la producción en forma de vino de calidad. Las uvas de Sierto son como gemas en la corona de la gastronomía local. Cada racimo es una obra de arte de la naturaleza, cuidadosamente cultivada para alcanzar su máximo potencial de sabor. Los expertos enológicos de Sierto trabajan en armonía con la tierra para crear vinos que encantarán tu paladar y te llevarán en un viaje de sabores desde lo tradicional hasta lo exquisito. Aquí, las uvas se convierten en poesía líquida, y cada copa es una celebración de la pasión por la buena comida y el buen vino.

La generosidad de los nogales

Pero la generosidad de la tierra de Sierto no se detiene en las viñas; también se extiende a sus nogales. Las nueces, con su sabor terroso y textura crujiente, son una delicia culinaria que complementa a la perfección la experiencia gastronómica de este paraíso campestre. Desde las ensaladas frescas hasta los postres gourmet, las nueces de Sierto añaden un toque de elegancia y sabor inigualable a cada bocado.

Una experiencia gastronómica Inigualable

Pero la generosidad de la tierra de Sierto no se detiene en las viñas; también se extiende a sus nogales. Las nueces, con su sabor terroso y textura crujiente, son una delicia culinaria que complementa a la perfección la experiencia gastronómica de este paraíso campestre. Desde las ensaladas frescas hasta los postres gourmet, las nueces de Sierto añaden un toque de elegancia y sabor inigualable a cada bocado.

Donde la gastronomía se fusiona con la naturaleza

Sierto es mucho más que un lugar para vivir; es un festín para los sentidos. Una oportunidad de inversión que te permite cosechar no sólo los frutos de la tierra, sino también momentos gastronómicos inolvidables. En Sierto, la cosecha, las uvas y los nogales son los protagonistas de una experiencia culinaria que te transportará a un mundo de sabor y elegancia.

Invierte en Sierto, y asegura tu lugar en este rincón de paraíso terrenal, donde la gastronomía se fusiona con la naturaleza en su máxima expresión.

Para más información visita nuestro sitio web:
www.siertocoahuila.com o llámanos al +52 844-100-6799

¡Ven y descubre Sierto, donde cada bocado es una poesía y cada sorbo es una celebración de la vida!

Renueva o Actíivate
con los **mejores Smartphones**

telcel 5G



Samsung
Galaxy Z Fold 5



Samsung
Galaxy Z Flip 5



Motorola
Edge 30 Ultra



Motorola
RAZR 40 Ultra



Oppo
Find N2 Flip



SIN LÍMITE

**Llamadas y mensajes
ILIMITADOS**

Encuétralos también en www.telcel.com/tienda

Envío a domicilio
SIN COSTO

Visita tu punto de venta Telcel más cercano

Vigencia al 31 de Octubre 2023

La mayor Cobertura y Velocidad

PLAN TELCEL
PLUS 4

CON
10GB

POR SOLO
\$499 AL
MES

telcel

VARI

Excelencia en
Vinos y Licores

LA RESERVA

CARRETERA LOS VALDEZ #7826 LOCAL 1
COL. LOMA BLANCA, AL NORTE DE SALTILLO, MX.

RICA

NACIONAL

Vinos y Licores para ese
Evento especial

844 606 6858 // 844 728 98 74

  VARRICA.MX



presentado por:



TOP
RESTAURANTS
2023

Te compartimos el listado de los **TOP RESTAURANT'S** reconocidos con las insignias de **Fav Restaurant** por el público y **A MUST** otorgado por nuestro consejo de expertos gastronómicos.

¡Muchas gracias a todos nuestros patrocinadores por sumarse a los **PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2023!**



CONOCE MÁS AQUÍ



PLAYERS of life: Revista - Saltillo



DESAYUNOS

FAV: Los Pioneros de Saltillo
MUST: La Carreta del Abuelo



COMIDA MEXICANA

FAV: Las Delicias Mi General
MUST: Cenaduría Saltillo



ORIENTAL

FAV: El Buda Feliz
MUST: Matsumoto Japanese Cuisine



COFFEE & CAKES

FAV: Cafezzito
MUST: Cafetería Il Mercato



SEAFOOD

FAV: Las Escolleras
MUST: Mariscos el Memín



DRINKS & COCKTAILS

FAV: La Puerta al Cielo
MUST: La Cantina de Il Mercato



BUSINESS

FAV: Mochomos
MUST: Don Artemio



GREEN & HEALTHY

FAV: Boru
MUST: Boru



ITALIANISSIMO

FAV: Terrazza Romana
MUST: Terrazza Romana



INTERNACIONAL

FAV: Pour La France!
MUST: Pour La France!



GRILL

FAV: Asador La Vaca Argentina
MUST: El Feligrez



HOTELES & CLUBES

FAV: Bosques de Monterreal
MUST: Bosques de Monterreal



TACOS

FAV: Taquería El Pastor
MUST: Taquería El Pastor



JOYAS SALTILLENSES

FAV: Las Brazas
MUST: El Mesón Principal



REVELACIÓN

FAV: Frida y Diego
MUST: Frida y Diego

**FELICIDADES A TODOS LOS TOP RESTAURANTS 2023
¡NOS VEMOS EN EL 2024!**



CARTA EDITORIAL

DIRECTORIO CORPORATIVO

Fiel a tu esencia

La congruencia entre tus palabras y tus acciones, sin duda, es tu mejor carta de presentación, tanto en lo profesional, como en lo personal. Lo que se ve, es lo que hay, brillas por la raíz de quien eres y de lo que haces.

Esta característica es algo que identifico en muchos de los conceptos gastronómicos más exitosos en la actualidad y es por eso que lo destaco en esta edición en la que hacemos honor a esta industria cuyo propósito es brindar alimento a los sentidos. Cocina sin pretensión más allá que ofrecer una experiencia llena de sabor para disfrutar con uno mismo o en compañía.

En las siguientes páginas encontrarás una oda al buen comer, desde objetos imperdibles para cualquier 'foodie', recetas, películas sobre gastronomía, hasta, desde luego, las recomendaciones de los mejores restaurantes para visitar. Además, no te puedes perder el especial sobre la inigualable cocina de nuestra región, en el cual las voces más influyentes en la cocina relatan su evolución desde los inicios, hasta la actualidad. También, te mostramos algunos de los platillos insignia de los restaurantes reconocidos como FAV y MUST en PLAYERS' Restaurant's Choice.

No me queda más que decir que, ¡buen provecho! ♥



Maurice Collier, cofundador de Grupo PLAYERS

Foto: Ernesto Ramirez

PLAYERS OF LIFE

SALTILLO

CONSEJO EDITORIAL

Alejandro Pepi De la Peña
Rita Elena Garza Fishburn
Juan Carlos Villarreal
Mario Mata
Verónica Mohamar
Mario Salinas
Sofía M. De Nigris

DIRECTOR EJECUTIVO

Bernardo González Padilla
e: bernardo.gonzalez@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL

Jorge Ramírez
e: jorge.ramirez@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES

Sara Yoselin Flores Galicia
e: sara.flores@playersoflife.com
Cynthia García
e: cynthia.garcia@playersoflife.com
Alejandro Manrique Iller
e: alejandro.manrique@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT

Constance Cifuentes González
e: constance.cifuentes@playersoflife.com

DISEÑO

Amauri Solís Valadez

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Carolina Carrillo Palacios
e: carolina.carrillo@playersoflife.com

EDITORIA BRANDED CONTENT CORPORATIVO

Mariana González
e: mariana.gonzalez@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL

Jazael Carrillo Nájera
e: jazael.carrillo@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING

Karla Fernández
e: karla.fernandez@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

Anahí Castañeda
e: anahi.castaneda@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA

Julio Ortiz

FOTOGRAFÍA DE PORTADA

Ricardo Natividad

DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Martiere
e: maurice.collier@grupoplayers.com.mx
X @MauriceCollier

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

EDITORIAL

HEAD EDITORIAL

Vanessa Gutiérrez
e: vanessa.gutierrez@grupoplayers.com.mx

EDITORIA EJECUTIVA

Samantha Gallinar
e: samantha.gallinar@grupoplayers.com.mx

HEAD EDITORIAL DIGITAL

Santiago Vega
e: santiago.vega@grupoplayers.com.mx

HEAD BRANDED CONTENT

Yovanna García
e: yovanna.garcia@playersoflife.com

COMMUNITY MANAGER

Juan de la Cruz
e: juan.delacruz@playersoflife.com

DISEÑO

PRINT

Dalia Soriano
e: dalia.soriano@playersoflife.com

DIGITAL

Mario Saucedo
e: mario.saucedo@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Adriana Martínez
e: adriana.martinez@grupoplayers.com.mx

GERENTE ADMINISTRATIVA

Erika Vargas
e: erika.vargas@grupoplayers.com.mx

SUBGERENTE DE OPERACIONES ADMINISTRATIVAS

Gabriela Hamdan
e: gabriela.hamdan@playersoflife.com

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

GERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS

Pamela Tirado
e: pamela.tirado@grupoplayers.com.mx

SUBGERENTE DE MARKETING

Jocelyn Albarrán
e: jocelyn.albarran@grupoplayers.com.mx

GERENTE DE ESPECTÁCULOS Y TAILOR MADE

Edgar Ayala
e: edgar.ayala@grupoplayers.com.mx

DISEÑO MARKETING

Annette Hernández
e: annette.hernandez@playersoflife.com

SISTEMAS

GERENTE DE SISTEMAS

Iveth Ramos
e: iveth.ramos@grupoplayers.com.mx

COORDINADOR DE SISTEMAS

Joaquín Batres
e: joaquin.batres@grupoplayers.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENTE DE RECURSOS HUMANOS

Mariana Ramírez Sánchez
e: mariana.ramirez@grupoplayers.com.mx

ANALISTA DE RECURSOS HUMANOS

Andrea Mejía
e: andrea.mejia@playersoflife.com

PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO

(871) 192 3434, (871) 192 4767,
(871) 228 0030 y 31
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) 1173 1848
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 17 No. 205. Fecha de publicación: 1 de Octubre de 2023. 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

GIORGIO ARMANI



SOY LO QUE VIVO

MY WAY

EL EAU DE PARFUM RECARGABLE

SYDNEY SWEENEY



SALUD ES BELLEZA 123300EL950596



 PATIO SALTILLO
www.cimaco.com
    

 **cimaco**[®]
Lo Mejor Para Vivir Bien



Foto: Ricardo Natividad

42

HISTORIA DE ÉXITO
Familia Cárdenas Cantú



36 SPOTLIGHT
Mónica Amarillas
& Pilar García



38 SPOTLIGHT
Liliana Elizondo,
presidenta de Grupo Reto

DOSSIER

- 50** LA INIGUALABLE COMIDA SALTILLENSE
- 54** DON ARTEMIO
- 56** MOCHOMOS
- 58** MATSUMOTO

- 60** LA POSTRERÍA
- 62** ALITAS Y COSTILLAS
- 64** EL BUDA FELIZ
- 66** CARL'S JR
- 66** PROEPTA

ADVANCE

- 76** PREMIACIÓN HOTELERA
 - 78** MONEX
 - 80** GRUPO MEDES
 - 82** AIERA
 - 84** EXTERNAL SOLUCIONES
- EMPRESARIALES
 - 86** JOUBERT PRODUCCIONES
 - 88** RENAISSANCE EXECUTIVE FORUMS

CLICK LIKE A PLAYER

Tendencias y festividades de octubre en la ciudad, además, noticias de negocios del día a día que no te puedes perder



SOCIALITÉ
PLAYERS Restaurants Choice



COOL JOB

@Players_saltillo
Desde Saltillo hasta la pantalla: Carlos Rodríguez y Mario Cervantes, los ingenieros que conquistan Shark Tank con su innovador proyecto: AIRDX

Fotos: Cortaesia

LA PASTELERÍA

DE LA POSTRERIA 77®

*PASTELES, PANQUÉS Y ARTÍCULOS DE FIESTA



La Pastelería de La Postrería 77



812-474-8801



@lapasteleriadelapostreria77



@lapasteleriadelapostre

ORÍGENES DEL BUEN COMER



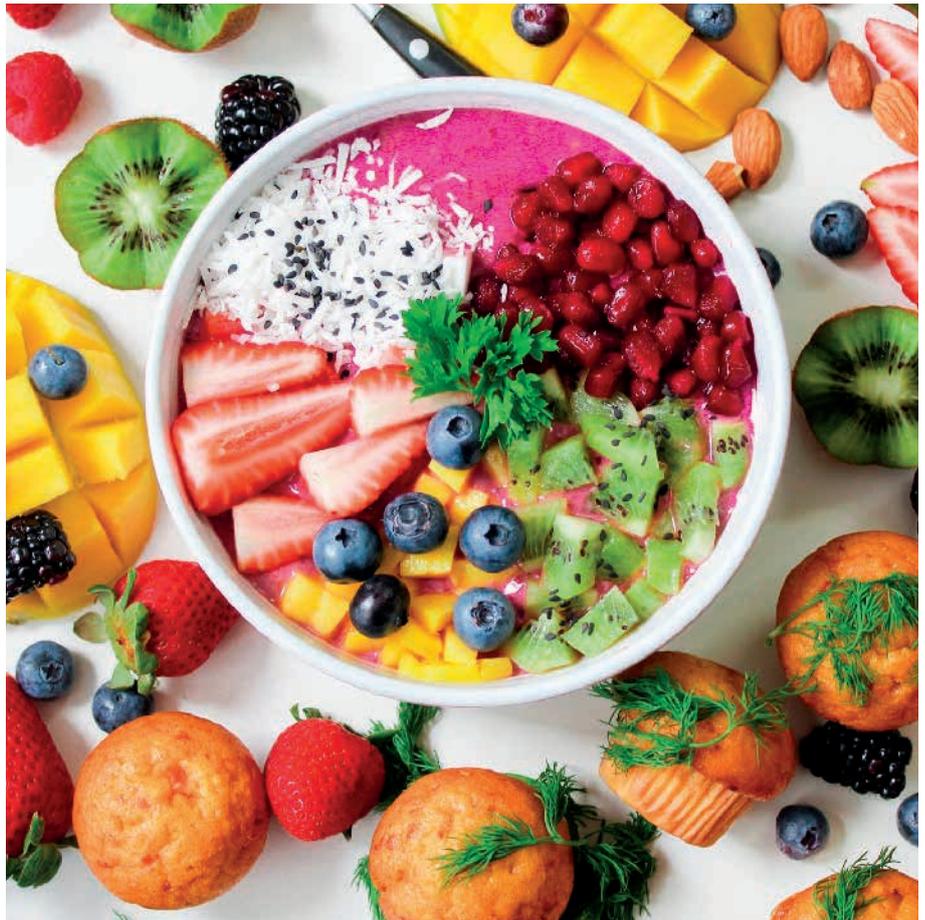
Rita E. Fishburn Olson
Ed.M. Tanatóloga,
educadora y terapeuta

¿Sabías que el buen comer comienza desde el embarazo de la madre? Sí, a las 21 semanas a partir de su concepción, el bebé toma varias onzas durante el día del líquido amniótico que lo rodea. Este coctel amniótico tiene los nutrientes, sabores y olores que está ingiriendo su mamá.

La investigadora Julie Menella ha demostrado que algunos de los sabores que llegan al líquido amniótico son: vainilla, zanahoria, ajo, anís y menta. El bebé no sólo prueba y huele estos sabores durante el embarazo, sino en la leche materna, y esos recuerdos perduran en su memoria, lo que tiende a hacer que le gusten esos alimentos durante el resto de su vida. En otras palabras, si la mamá come brócoli durante el embarazo y la lactancia, hay muchas posibilidades de que al bebé le guste el brócoli cuando crezca.

Es natural que nos preocupemos por lo que comen nuestros hijos, especialmente en estos tiempos en los que se hace tanto énfasis en la importancia de mantenerse delgado y prevenir trastornos alimenticios. Pero la prevención comienza desde el primer día de vida, cuando lo único que necesita el bebé es el calostro de su mamá. Su estómago es del tamaño de una cereza, así que se llena pronto. Para el segundo día ya ha alcanzado el tamaño de una nuez. En una semana, el de un chabacano, y al mes, su estómago es del tamaño de un huevo.

Cuando el bebé amamanta, come solamente la cantidad que le cabe en su panza. Como se digiere rápidamente, pide comer de nuevo cada dos o tres horas, sin cesar durante la noche. Esto es normal. Los adultos no tenemos la misma cantidad de hambre para cada comida, y lo mismo ocurre con los bebés: no se puede esperar que tome la misma cantidad en cada ocasión; promo-



verlo, podría formar el hábito de comer sin hambre, lo que propiciaría el sobrepeso.

Los bebés están listos para comer otros alimentos además de leche, a partir de los cinco o seis meses. Lo mejor para introducir estos nuevos alimentos en la vida del pequeño es hacerlo paulatinamente, permitiendo que los agarren con sus manos y los coman solos en lugar de darles papillas. La experiencia sensorial de comer debe ser agradable, sin sentir estrés por cuánto comen o por ensuciarse.

Los niños, desde la edad preescolar, pueden aprender a prepararse su propio refrigerio para la escuela. Ya en primaria, deben ser capaces de elaborar una comida para la familia, y convendría que lo hicieran

una vez por semana para que aprendan a apreciar mejor las comidas y entiendan que cocinar puede implicar un esfuerzo, además de un placer. Con mis cuatro hijos, ya sabíamos que cuando era el turno del menor, íbamos a cenar sándwiches. Ahora él es mejor que yo, ¡un excelente cocinero!

Recordemos que la palabra “hogar” se refiere al lugar en la casa donde está la hoguera, es decir, donde se cocina. Por eso es tan importante sentarse a diario juntos a la mesa. Los buenos modales y comer alimentos variados se deben enseñar con el ejemplo, no con sermones. Nuestras celebraciones especiales también giran en torno a la mesa. Aprovechemos esos momentos especiales para convivir en armonía. ♦

INSIDIE

FASHION | GADGETS | BOOKS | MOVIES | GOURMET



A DECIR SALUD

GADGETS PARA COCINA,
OKTOBER FEST Y DIVERSIÓN
GASTRONÓMICA, ACOMPAÑADA
POR POESÍA MEXICANA

Sabores de España



Por Alejandra Sánchez Pacheco
Sommelier de Winesomm

El platillo emblemático de la gastronomía española, originario de la región de Valencia, es sin duda alguna, la paella. Hoy, se disfruta en todo el mundo y es considerado un platillo versátil, delicioso e histórico; eleva tu comida de domingo con las sugerencias para maridar este plato mediterráneo en casa



MARIDAJE SUGERIDO PARA PAELLA MIXTA, COMBINACIÓN DE MAR Y TIERRA

Bodega: Hacienda Florida
Región: General Cepeda, Coahuila.
Nombre de la etiqueta: Hacienda Florida, Malbec 2021
Varietal: Malbec
Temperatura de servicio: 16°C a 18°C
Notas de cata:
Vista: Color rojo granate, destellos violáceos, limpio y brillante
Nariz: Frutos negros maduros, ciruelos, cerezas, grosellas, y zarzamoras, flores de lavanda, y violetas, destacando los caramelos y vainilla
Boca: Vino equilibrado, sedoso y elegante



MARIDAJE SUGERIDO PARA PAELLA DE CARNE

Bodega: Murviedro
Región: Valencia
Nombre de la etiqueta: Tinto reserva
Varietal: Tempranillo (40%) Monastrell(40%) y Cabernet Sauvignon (20%)
Temperatura de servicio: 17-18°C
Notas de cata:
Vista: Rojo rubí con reflejos teja.
Nariz: Maduro y suave, con elegantes aromas a fruta compotada sobre notas balsámicas; vainilla, tabaco y cacao
Boca: Amplio, redondo, untuoso y muy largo



Un desarrollo de: 



VOEL

ALTO
DISTRITO

LOCALES COMERCIALES PRECIOS DE PREVENTA



¡Visita nuestra
página web!

voel.mx



VoelAltoDistrito



844 869 0063



Bld. Nazario Ortiz #1475 esq.
Mariano Abasolo Col. Alpes. Saltillo

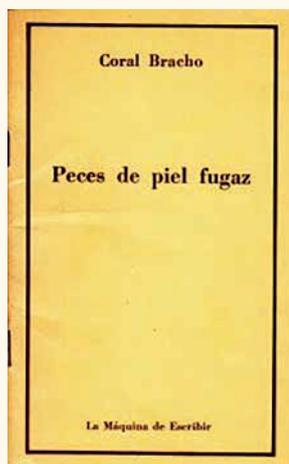
EN EL OLIMPO DE LA FIL

POESÍA INICIAL

Con versos surgidos a finales de los años 70 en Tijuana, durante su vida universitaria, este poemario fue publicado por el también periodista Federico Campbell, quien de esta manera da a conocer la literatura de Bracho en una plaquette que se convirtió en el primer acercamiento de los lectores con una trayectoria de 46 años que es reconocida por el jurado del Premio FIL. Este reconocimiento consta de 150 mil dólares. La poeta capitalina se une a otros autores, como David Huerta, en este recuento de ganadores.

Peces de piel fugaz

De La Máquina de Escribir



PRIMER PREMIO NACIONAL

Con este poemario, Bracho inicia su andanza en el territorio de los reconocimientos a nivel nacional. Gracias a sus versos, la capitalina se hace acreedora al Premio Nacional de Poesía Aguascalientes 1981. Este es el primero de varios reconocimientos que la poeta, quien ha colaborado en diferentes medios de comunicación nacionales ha ganado. En sus estrofas, la poeta reflexiona sobre la mortalidad humana.

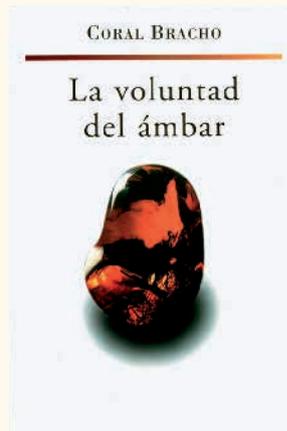
El ser que va a morir
De Joaquín Mortiz

CONTINUA REBELDÍA POÉTICA

Originalidad, juegos de lenguaje, vanguardia. Todo ello se suma en este poemario que deja al lector diferentes sentidos en los vocabularios que generalmente son usados por la poeta en la elaboración de sus textos. La autora capitalina, quien visitará Guadalajara a partir del 25 de noviembre, ofrece diferentes mundos que revelan mucho de su personalidad poética y la forma de crear mundos a través del uso de la palabra y los versos.

La voluntad del ámbar

De Biblioteca Era



Coral Bracho
Ese espacio, ese jardín

GALARDÓN DE PARES

En 2003 llega otra obra que consolidará a Bracho como uno de los referentes de la lírica mexicana. Con versos que tienen la capacidad de construir bellos escenarios en la mente del lector, la autora se hizo acreedora en 2003 al Premio Xavier Villaurrutia de Escritores para Escritores. Este es uno de los reconocimientos más respetados por los escritores, ya que es otorgado por miembros del gremio literario.

Ese espacio, ese jardín
De Alianza Editorial

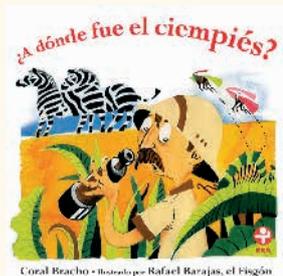
La poeta capitalina Coral Bracho fue elegida, el 3 de septiembre, como la ganadora del 33 Premio FIL de Literatura en Lenguas Romances, mismo que se le entregará el 25 de noviembre en la inauguración de la edición 37 de la Feria Internacional del Libro de Guadalajara. Bracho se impuso por mayoría del jurado a 48 autores de 22 países

VERSOS PARA INFANCIAS

Bracho le brinda a los niños y niñas una muestra de su humor literario a través de los versos de este poema ilustrado por Rafael Barajas “El Fisgón”. En él, la autora narra la historia de un ciempiés que deja a sus dos pulgas, ambas disfrazadas como un personaje diferente, encargadas con un cuidador, el cual no cumple con las características que debería tener un personaje de este tipo. El ritmo y la métrica de este texto son ideales para que los jóvenes lectores lo memoricen.

¿A dónde fue el ciempiés?

De Ediciones Era



Coral Bracho • ilustrado por Rafael Barajas, el Fisgón



Coral Bracho

Cuarto de hotel



REFLEJOS DE VIDA

Los poemas de este libro muestran a una autora que decide ver la vida como si se tratara de un cúmulo de habitaciones de hotel, con sus respectivas historias, en las cuales se reflejan diferentes aspectos de la vida. En sus versos, el lector podrá adentrarse en diferentes misterios, tal y como sucediera en uno de estos recintos que se utilizan para encontrar un hogar fuera del hogar..

Cuarto de Hotel
De Ediciones Era

LENGUAJE NATURAL

Vocabularios y sintaxis novedosos son sugeridos por la autora desde este libro en el cual los lectores se encuentran con diferentes maneras de abordar los fenómenos de la naturaleza desde la visión poética de quien ha trabajado con los versos desde su juventud. Se encuentra una lírica llena de formas novedosas que atrapan al lector y lo invitan a seguir leyendo sin parar.

Huellas de luz

De Ediciones Era



Coral Bracho Marfa, Texas



RECORRIDO TEXANO

Marfa, pequeño poblado ubicado en la región estadounidense de Texas es para Bracho un lugar en el que la autora se detiene a contemplar la vida diaria, todo a través de una ventana que le otorga la capacidad de ser una observadora forastera que interpreta las luces y las sombras. Los diferentes movimientos que se realizan bajo el sol, las rutinas de sus habitantes, de los transeúntes, todo ello narrado con una poética fascinante que envuelve al lector.

Marfa, Texas
De Ediciones Era

OKTOBER
FEST

LA FIESTA DE LA CERVEZA

Originado en una boda real, Munich se convierte en la capital del festival folclórico más grande del mundo

En 1810 se realizó una boda real en Munich, capital del reino de Bavaria. Se trataba de la unión entre el príncipe heredero Ludwig (que con el paso del tiempo sería el rey Ludwig I) y la princesa Therese (Teresa) de Saxe-Hildburghausen. Este enlace real, que se llevó a cabo el 12 de octubre de ese año, contó con cinco días de festejos a los que acudieron los habitantes de esta ciudad.

Durante la ceremonia, celebrada en el centro de Munich, los miembros de la familia real fueron homenajeados con poemas y flores que los niños ofrecían, vestidos en trajes típicos bávaros. Otro regalo que recibió la novia fue que el sitio en el que se realizaron las festividades se llamó Theresens Wiese, es decir, Prado —o Jardín— de Teresa.

El broche de oro de la celebración fue una carrera de caballos celebrada a las

afueras de Munich, misma competencia que se repetiría al año siguiente. Es en este momento cuando recibe el nombre de OktoberFest (festivales de octubre), y es considerado el germen de lo que con el

tiempo se conocería como la feria folclórica más grande del mundo, ya que, año con año recibe año entre 5 y 7 millones de visitantes durante sus 18 días de duración.

A medida que avanzaba el tiempo, a los organizadores les fue resultando pertinente agregar más atractivos. Así, en 1811, a la

carrera de caballos se incorporó un festival agrícola, cuyo principal objetivo era promover los cultivos de la región de Bavaria, junto con la bebida tradicional de la ciudad: la cerveza.

LITROS DE CERVEZA POR LAS ESQUINAS

Uno de los atractivos que existían alrededor de las carreras de caballos eran los pequeños puestos que ofrecían a los visitantes



cerveza, la bebida tradicional de Munich. A medida que estas actividades, junto con la feria agrícola, se iban popularizando y atraían más gente, los recintos o tiendas evolucionaron, gracias al apoyo y visión de los hosteleros y cerveceros muniqueños, en grandes castillos que reunían bajo sus techos a más gente que comía y bebía las delicias bávaras. Así empezaron los grandes tarros rebosantes de espuma a trascender las fronteras de Alemania para ser demandados por todo el mundo.

Como feria manejada por la municipalidad de Munich, hay ciertas reglas que se deben cumplir, y una de ellas tiene que ver, precisamente, con las cervezas que se pueden vender durante esta feria folclórica.

El mercado es muy competido y sólo marcas aprobadas se pueden consumir en los puestos que conforman el evento. Así, encontramos cerveceras como Augustinerbrauerei, Hacker-Pschorrbrauerei, Löwen-



El Oktober Fest recibe cada año un aproximado de 5 a 7 millones de visitantes

¡SALUD!

La edición 2022 de este festival arrojó las siguientes cifras

238

Puestos de venta

167

De atracciones

146

De alimentos

8 MIL

Empleos permanentes

5 MIL

Empleos temporales

12.60-13.80

Euros es el costo promedio de una cerveza (entre 238 y 260 pesos, aproximadamente)

Fotos: Pexels y oktoberfest.de

bräu, Paulanerbrauerei, Spatenbrauerei y Staatliches Hofbräuhaus, las cuales cumplen con la Ley de Pureza de Munich, que data de 1487, y la Ley de Pureza Alemana, que data de 1906.

Esto garantiza que la cerveza que se consume en el Oktober Fest sea la mejor y más tradicional.

DEL CARRUSEL A LAS ATRACCIONES

Si hablamos de feria, no podemos olvidar las atracciones que ofrecen diversión para chicos y grandes. El carrusel, la montaña rusa, los puestos de curiosidades, entre otras. Pero esto no fue así desde un principio. Todo arrancó en 1818, con la llegada de un carrusel, de inmediato bien recibido por los asistentes. También se incorporaron dos columpios, lo que brindó el toque de diversión que requerían los niños, quienes no podían disfrutar de los puestos de bebida como lo hacen los adultos.

En la década de 1880 se sentaron las bases de lo que es ahora el área de atracciones, un cúmulo de diversión en la que los shows y los juegos mecánicos se han convertido en un imán para los visitantes.

CONTRA VIENTO Y MAREA

A pesar de la popularidad con la que cuenta el Oktober Fest, no ha podido librarse de algunos problemas que arrastra desde tiempos aciagos: durante sus 213 años de historia, 26 ediciones no se han realizado.

Esta ausencia de festival se debe a diversas situaciones, como guerras, epidemias o crisis económicas. Ejemplo de ello es la alta

inflación que se presentó en 1923 y 1924, lo que motivó la cancelación del evento. Las epidemias de cólera de 1854 y 1875 también fueron motivo de cancelación, así como la pandemia de COVID-19, que causó el par de ausencias más recientes, en 2020 y 2021.



En 2023, el Oktober Fest promete regresar a esas viejas glorias, convertirse en el referente mundial de la cultura bávara en el mundo y mantenerse como el festival folclórico más grande del planeta. No en balde la historia lo avala como tal. ♦

Con información de oktoberfest.de

EN EL CINE Y EN LA MESA

En la cocina suelen prepararse historias que inspiran a los grandes escritores, directores de cine y teatro, así como a actrices y actores a crear verdaderas joyas que combinan el arte culinario con el cinematográfico. Chefs y amantes del buen comer se nos presentan en la pantalla para darnos una probadita de las maravillas que se cocinan con estos dos ingredientes.



CUALQUIERA PUEDE COCINAR

Ambientada en París, Ratatouille nos lleva por un viaje nostálgico que parte de la premisa de que todos podemos ser chefs. Pero no se refiere a que todos podemos dedicarnos a la gastronomía, sino a que todos tenemos talentos únicos.

Remy es un ratón que quiere crear los más exquisitos platillos, pero, al no ser humano, tiene que recurrir a la ayuda de Alfredo Linguini, empleado de un reconocido restaurante que, sin embargo, no sabe cocinar.

DIRECCIÓN: Brad Bird y Jan Pinkava
PROTAGONISTAS: Patton Oswalt y Brian Dennehy
PLATAFORMA: Disney +

¿SE TE ANTOJA UN CHOCOLATE?

Cascadas de chocolate y árboles de malvaviscos engalanan el arte en Charlie y la fábrica de chocolate, historia basada en la novela de Roald Dahl y dirigida por Tim Burton. La película cuenta las aventuras de Charlie Bucket, un niño de escasos recursos que gana el anhelado boleto dorado para visitar la fábrica de Willie Wonka. Es la segunda adaptación del cuento, que comprende los géneros de cine fantástico y musical. Una de las grandes joyas del excéntrico cineasta estadounidense.

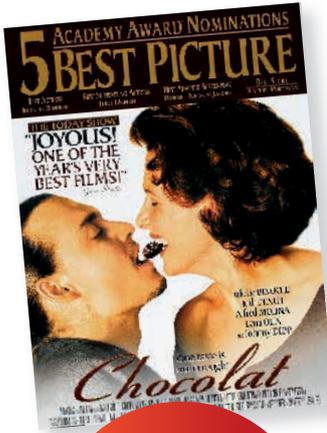
DIRECCIÓN: Tim Burton
PROTAGONISTAS: Johnny Depp, Freddie Highmore y Helena Bonham Carter
PLATAFORMA: Amazon Prime Video



DIRECCIÓN: Christian Vincent
PROTAGONISTAS: Catherine Front y Jean d'Ormesson
PLATAFORMA: Netflix

DRAMA EN EL PALACIO

Basada en la historia real de Hortense Laborie, chef privada de Francois Mitterrand. Los sabores de palacio es un drama rico en muchos sentidos, pero sobre todo en el gastronómico. Hortense tiene que superar envidias y celos del personal con el que labora en la cocina del Palacio del Elíseo, y para lograrlo hace gala de su talento culinario. La autenticidad en sus platillos le abre paso entre sus pares y seduce al presidente, pero entre los pasillos del lugar también se cocinan trampas.



CHOCOLATE AMARGO

Narra la historia de Vianne Rocher y su hija Anouk en un pequeño pueblo francés. Para adentrarse en la sociedad del lugar, Vianne explora el alma de las personas a través de los chocolates que crea de manera personalizada, con lo que se gana la confianza de sus habitantes, aunque al mismo tiempo causa algunos conflictos internos. Poco a poco se va generando una confrontación entre quienes la aceptan y quienes la rechazan, especialmente cuando decide realizar el festival del chocolate en pleno Domingo de Pascua.

DIRECCIÓN:
Lasse Hallström
PROTAGONISTAS:
Juliette Binoche
y Johnny Depp
PLATAFORMA:
Amazon Prime
Video

UNA HISTORIA DE AMOR EN LA COCINA

En Sin reservas, la reconocida chef Kate Armstrong ve alterada su vida personal tras el fallecimiento de su hermana, ya que se ve obligada a adoptar a su sobrina Zoe. Kate enfrenta su nueva vida al tratar de sobrellevar las presiones del trabajo y la necesidad de hacer que la niña de nueve años coma alguno de sus platillos. En la historia irrumpe Nick Palmer, chef que se incorpora a la plantilla del restaurante en el que trabaja, con quien se genera una fuerte rivalidad que deriva en un tórrido romance.



DIRECCIÓN:
Scott Hicks
PROTAGONISTAS:
Catherine Zeta-Jones,
Abigail Breslin
y Aaron Eckhart
PLATAFORMA:
Netflix

POR LA FORMA DE AGARRAR EL TACO...

Las crónicas del taco nos lleva a explorar ese mundo que todos conocemos, pero solo unos cuantos conocen a profundidad. En cada episodio se explora una de las muchas variedades del platillo mexicano por excelencia: tacos al pastor, de canasta, de guisado y de carne asada, por mencionar algunos. Si te jactas de ser amante del taco, no te puedes perder esta serie que nos ayuda a comprender sus orígenes y costumbres.

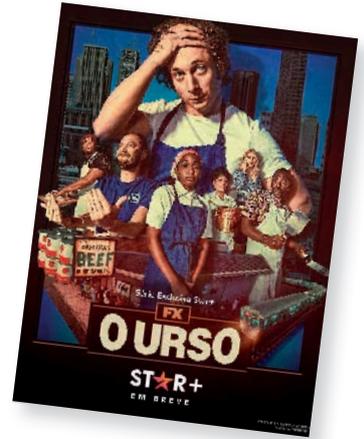
CREADOR:
Pablo Cruz
PLATAFORMA:
Netflix

COCINA A LA MÁXIMA VELOCIDAD

Realizada con un ritmo frenético, The Bear no deja tiempo para descansar. Su personaje principal, Carmen "Carmy" Berzatto, imprime una gran velocidad a la narrativa de esta serie que cuenta cómo se reinventa al tratar de rescatar un restaurante que le fue heredado.

En cada episodio nos lleva por un viaje de sabor, pasión y negocios en la ciudad de Chicago, en donde el sentido de urgencia está siempre presente.

CREADOR: Christopher Storer
PROTAGONISTAS: Jeremy Allen White y Ayo Edebiri
PLATAFORMA: Star+



LA PERSECUCCIÓN DEL SUEÑO

Adam Jones es uno de los mejores chefs de París, pero no puede controlar el abuso de sustancias tóxicas. En este contexto, recibe la oportunidad de competir por una estrella Michelin al ser contratado en un restaurante de lujo en Londres. Una buena receta es un film de culto en el que reina un ambiente tenso. En la persecución del éxito, Adam busca apoyo en varios de sus amigos y colegas, derivando en distintos conflictos personales.



DIRECCIÓN:
John Wells
PROTAGONISTAS:
Bradley Cooper
y Sienna Miller
PLATAFORMA:
Netflix y Paramount+



WINTER CLOSET

Como cada año, el pasado mes de enero se realizaron las runaways de la temporada otoño-invierno, y estos nuevos modelos ya están por salir a satisfacer el gusto de los fashionistas. Aquí las tendencias internacionales para él y para ella en los últimos meses del 2023

HIM

Las formas experimentales, chamarras de piel y los cuellos gigantes son algunas de las inclinaciones que se anuncian para aquellos hombres que disfrutan de expresarse con la moda



Las chamarras de todo tipo se posicionan como comodines para darle el toque calentito al invierno
[ralphlauren.com](https://www.ralphlauren.com)



Los coats largos son parte de la propuesta para él y para ella; combinarlos con un suéter de cuello de tortuga en el mismo tono es una buena opción
[michaelkors.es](https://www.michaelkors.es)

El layering se impone por comodidad y estética, con cuellos que sobresalen de abrigos y chamarras. Tendencia perfecta para la época de frío
[armani.com](https://www.armani.com)



El Renaissance World Tour de Beyoncé marca una de las tendencias del cierre del 2023: los tonos metálicos para mujeres; marcas como Rodarte, Gucci, Blue Marine y Ferragamo las adoptan como parte de sus colecciones con telas plateadas y doradas en su mayoría



La camisa blanca en reconstrucción es la propuesta de varias marcas internacionales. Desde el modelo clásico de Carolina Herrera, hasta los cortes disruptivos de Alexander McQueen, todas con botones y bien planchadas

[valentino.com](https://www.valentino.com)



Los cuellos grandes tipo turtleneck también llegan a imponer a los closets de las fashionistas de la mano de Yves Saint Laurent, Dior y Burberry. Mientras más volumen, mejor

[michaelkors-collection.com](https://www.michaelkors-collection.com)



[dior.com](https://www.dior.com)

El traje sastre se renueva con cortes asimétricos y camisas de seda debajo; de nuevo, el layering se hace presente

[ysl.com](https://www.ysl.com)



Fotos: Cortesia

ARTE, ACCESORIOS Y BÁSICOS QUE NECESITAS EN TU VIDA



1 EVELINA KROON WOOL BLANKET

\$129 USD

¿Quién dijo que una cobija no puede ser el accesorio perfecto en tu habitación? Con colores llamativos, diseños atractivos y hecha con 100% lana; esta manta lucirá estupenda donde sea que se use.

www.arket.com

2 STEAMERY CIRRUS NO. 3 IRON STEAMER

\$210 USD

Viajar y mantener la ropa sin arrugas requiere de un esfuerzo grande y de mucho tiempo. Por eso recomendamos esta plancha de vapor portátil que tiene el tamaño y poder perfecto para llevarla a todos lados.

www.arket.com

3 BELL & ROSS: BR 03-92 DIVER WHITE BRONZE LIMITED EDITION AUTOMATIC 42MM BRONZE AND LEATHER WATCH

£4,200

Luce elegante y sofisticado con este reloj hecho en Suiza. Es automático, cuenta con manecillas de hora, minuto y segundos, tiene fechador, el cristal es de zafiro y su correa de piel.

www.mrporter.com

4 DISTRICT VISION: JUNYA RACER POLYCARBONATE SUNGLASSES

£305

Probados en atletas profesionales de Nueva York por dos años, hechos en Japón con material extra ligero e hipoalérgico y a prueba de golpes, agua y aceites; Los Junya Racer Polycarbonate Sunglasses serán perfecto para esos días de mucho movimiento y aventura.

www.mrporter.com

5 MONCLER GRENoble: LOGO-APPLIQUÉD SHELL BELT BAG

£550

Esta bolsa tiene una correa ajustable para usarla en la cintura o cruzando el pecho. Cuenta con amplio espacio para poner celulares, comida y hasta una botella de agua.

www.mrporter.com



CELINE HOMME: LOGO-PRINT SKATEBOARD

£1,050

Lo bonito también puede ser divertido. Con esta patineta de Celine, se el más fashionista y elegante, úsala para días de paseo o cómo una decoración en tu hogar.

📍 www.mrporter.com



TRANSPARENT SPEAKER: ACOUS- TIC SCULPTURE JESMONITE SPEAKER

£2,500

Esta bocina tiene el balance perfecto de decoración y ambientación. Mientras luce cómo una escultura en tu hogar, escucha tus canciones favoritas a todo volumen.

📍 www.mrporter.com



BE@RBRICK + KEITH HARING #9 1000%

£585

La perfecta colaboración del artista Keith Haring y Be@rbrick está aquí. Decora tu sala o cuarto con este colorido, llamativo y divertido figurín.

📍 www.mrporter.com



BOYHOOD + PEANUTS SNOOPY LARGE OAK FIGURINE

£235

Fundado en el 2019, el artista danés Jakob Burgsø, crea una nostálgica escultura contemporánea del famoso personaje "Snoopy", hecha de roble blanco.

📍 www.mrporter.com



AMALGAM COLLECTION: BUGATTI TYPE 57G TANK 1.8 MODEL CAR

£15,995

Adquiere una de las tres únicas piezas que se produjeron de la colección de Amalgam. Este hermoso carro cruzó la meta de la Grand Prix Francia en 1936 y 1937 por Pierre Wimille y Raymond Sommer. Gracias a que se conservaron los planos y dibujos con detalle exacto de los diseños, fue posible crear estas pequeñas piezas de gran valor.

📍 www.mrporter.com

KITCHEN ESSENTIALS

11 objetos y herramientas que creemos esenciales para la cocina. ¡Descubre cuáles son aquí!



SABRE PARIS DINNER CUTLERY SET

\$30 USD

www.arket.com



SAN RAPHAEL WILD FLOWER SALAD BOWL

\$90 USD

www.arket.com



SAN RAPHAEL WILD FLOWER CENTREPIECE PLATE

\$79 USD

www.arket.com



L'OBJET: PICANTO NATURAL AND SMOKED OAK SALT AND PEPPER GRINDERS

£355

www.mrporter.com



BRUNELLO CUCINELLI: HORN AND STAINLESS STEEL NUTCRACKER

£450

www.mrporter.com



R+D.LAB: TUCCIO SET OF TWO WINE GLASSES

£110
www.mrporter.com

L'ATELIER DU VIN WINE TOOL SET AND RACK

£260
www.mrporter.com



SOHO HOME BARWELL CUT CRYSTAL MARTINI SHAKER

£105
www.mrporter.com



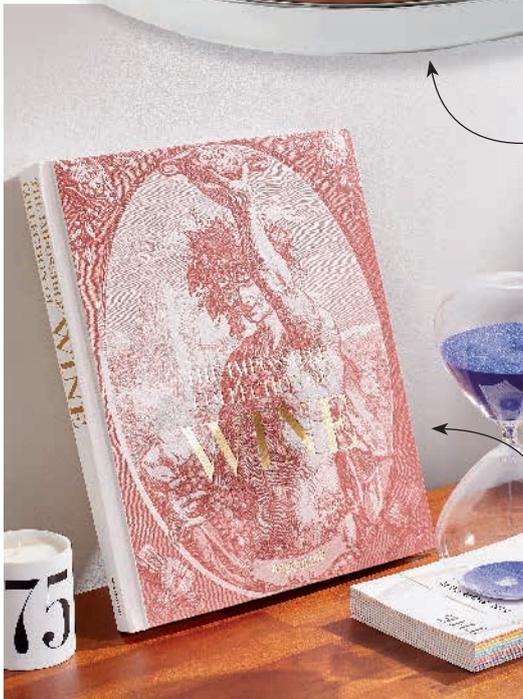
SOHO HOME HUXLEY SET OF FOUR CHAMPAGNE COUPE GLASSES

£300
www.mrporter.com



CHRISTOFLE: MOOD PARTY STAINLESS STEEL, WALNUT AND PORCELAIN TRAY

£1,020
www.mrporter.com



ASSOULINE THE IMPOSSIBLE COLLECTION OF WINE CLOTH-BOUND BOOK

£1,000
www.mrporter.com

GOODIES FOR FOODIES

Para aquellos chefs de casa, aquí la lista de los diez dispositivos de cocina más interesantes del mercado, aquellos que debes considerar en el carrito de compras si el objetivo es potenciar tus habilidades culinarias

1

BARISTA EN CASA

Hora de moler y extraer el sabor más intenso para tu café de la mañana.

📍 [Beville Barista Express](#)
📍 [Liverpool](#)



3

SWEET TREATS

Esta famosa máquina para hacer helado se popularizó en Tiktok gracias a sus deliciosas y saludables recetas de nieves caseras.

📍 [Ninja Creami Deluxe](#)
📍 [Amazon](#)



2

EN UN DOS POR TRES

Preparar leche de almendras en casa no es solo ya es posible, es también fácil y rápido.

📍 [Almond Cow](#)
📍 [Amazon](#)



4

DULCE BUENOS DÍAS

Elevar la primera comida del día es fácil si se tiene de aliado al experto en hacer waffles dorados y crujientes.

📍 [Double Rotation Waffle Maker](#)
📍 [Amazon](#)



5

COCCIÓN CON PRECISIÓN

El término perfecto y exacto con la mejor herramienta de los sous vides.

@ Breville Joule Turbo
Ebay



6

AGUA MINERALIZADA

Los beneficios de los minerales pero en casa; un lujo que vale la pena tener, no solo por su practicidad, también por su sutil diseño.

@ Arke Carbonator III
Bestbuy



7

SIN DESPERDICIOS

Uno de los gadgets más interesantes de la lista; permite crear composta de los residuos orgánicos en tu cocina de manera automática y con sensor para evitar contaminar los alimentos.

@ Reencle
Amazon



8

EL TOSTADO PERFECTO

La tecnología de esta tostadora moderna es su mejor secreto, el vapor. El agua se calienta más rápido que el aire lo que crea una fina capa de humedad que evita que la comida pierda su sabor.

@ Balmuda steam oven toaster
Amazon



9

EL MEJOR CORTE

Tu aliado para hacer cortes en espiral y de diferentes anchos. Perfecto para hacer espagueti de calabaza.

@ SpirelliFix
Palacio de Hierro



10

AYUDANTE DEL CHEF

Este robot de cocina se conecta al Wifi para tener a la mano las mejores recetas. Puede batir, confitar, hervir, fermentar, cocinar con precisión y mucho más. Es interactivo y cuenta con una pantalla de 5 pulgadas.

@ Create Ikohs Chefbot Touch
Amazon





EL LEGADO DEL ROCKSTAR CULINARIO : ¿QUIÉN FUE ANTHONY BOURDAIN?

Era fácil que se ganara enemigos debido a sus fuertes críticas en la gastronomía mundial. Murió a la edad de 61 años en un hotel de Francia. Te contamos los claroscuros en la vida de este genio de la cocina, que se enamoró de la comida mexicana

Por Vanessa Gutiérrez

SIN NUEVAS IDEAS, EL ÉXITO SE PUEDE VOLVER RANCIO”

¿DÓNDE TRABAJÓ ANTHONY?

Después de graduarse, trabajó para el chef Pino Luongo; al pasar del tiempo ascendió como jefe de cocina en: Supper Club, One Fifth Avenue y Sullivan´s. En 1998, se convirtió en el responsable de cocina de Brasserie Les Halles con sede en Manhattan pero con sucursales también en Miami, Washington D.C. y Tokio

Todo parecía perfección en la vida de este hombre neoyorkino: viajes, fama y fortuna; hasta que un día, la noticia de su muerte, sorprendió a todos. Anthony Michael Bourdain tenía 61 años cuando en un hotel de Francia decidió quitarse la vida un 8 de Junio del 2018.

LA INFANCIA DE BOURDAIN

Nació un 25 de Junio de 1956 y se crió en un barrio de Nueva Jersey. Sus padres: un ejecutivo musical y una periodista. Tuvo un hermano de nombre Christopher. Su vida familiar estuvo llena de viajes, y justo en una de esas travesías, Bourdain descubrió su amor por la cocina.

Quiénes trabajaron con él, en repetidas ocasiones han destacado que la vida de Bourdain incluyó escalar todos los puestos que pueden existir dentro de una cocina y que fue demasiado feliz le tocó lavar platos.

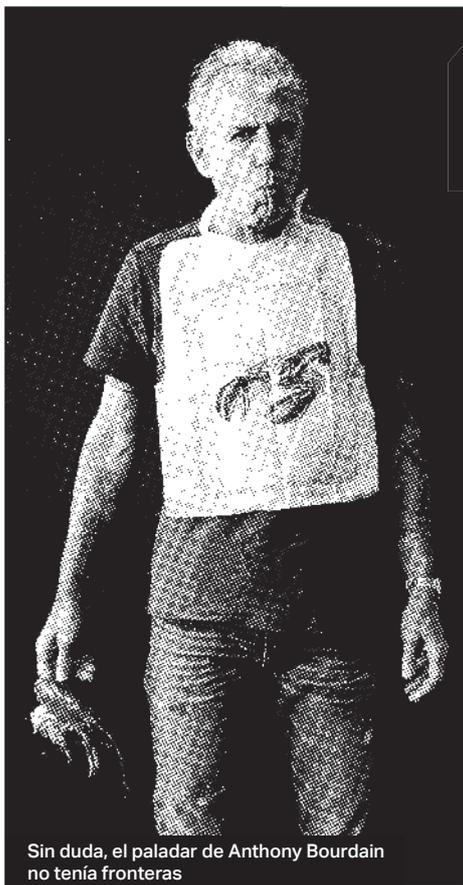
EL GENIO CULINARIO

En 1975 ingresó al Instituto Culinario de América para comenzar su formación de chef. Después de graduarse, Anthony trabajó como Chef Ejecutivo en el restaurante Brasserie Les Halles en Manhattan.

Su vida por la gastronomía no solamente incluyó trabajar en cocinas, este hombre se volvió escritor y crítico de restaurantes. Algunas de sus obras se convirtieron en Best Seller.

La fama de Bourdain fue en aumento y llegó a la televisión. Algunos de sus programas más famosos fueron: “A cook´s tour” y “Anthony Bourdain: No reservations”. Ganó dos estatuillas Emmy luego de viajar a Beirut en plena guerra del Líbano en el 2006.

Su paso por CNN lo llevó a compartir junto a Barack Obama comida Vietnamita. Por este programa, recibió un premio Peabody y cuatro estatuillas Primetime Emmy.



Sin duda, el paladar de Anthony Bourdain no tenía fronteras

BOURDAIN'S DARK WORLD

En su juventud se hizo adicto a la heroína, después a la metadona. En uno de sus libros reconoció: "Creí que nunca iba a llegar a mis treinta años".

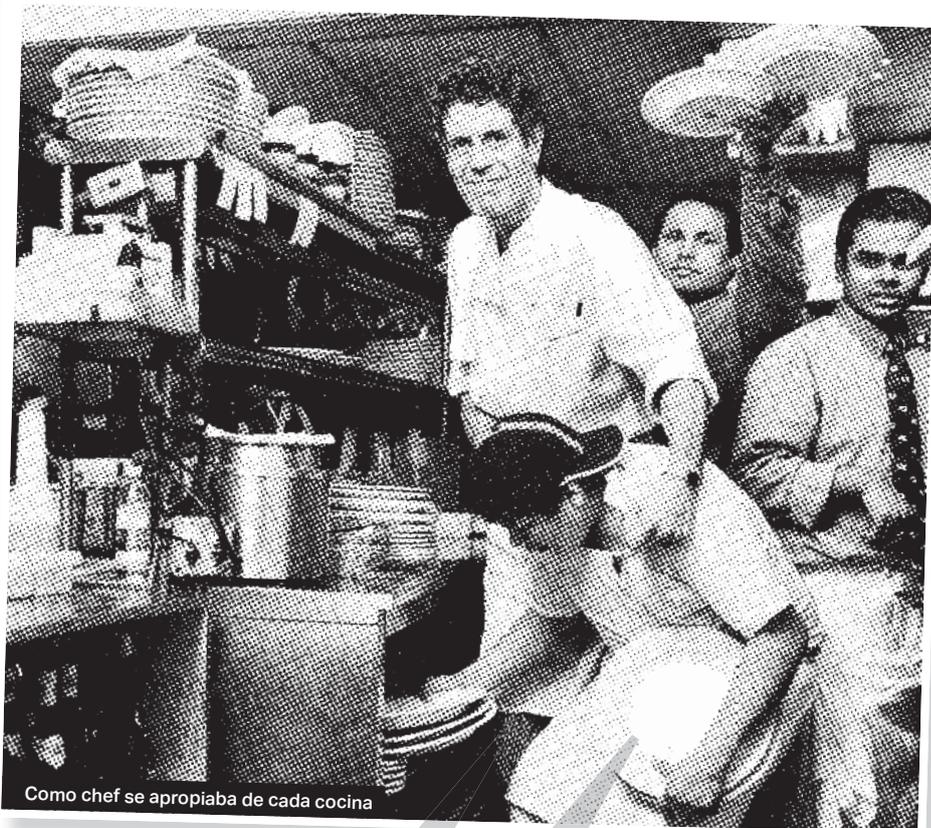
Aunque nunca hubo una confirmación acerca de si el presentador de TV padecía depresión; en una entrevista que concedió al diario británico The Guardian, expresó que era un alma infeliz; incluso, en reiteradas ocasiones, aseguró tener una vida desordenada.

UN ENAMORADO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Las redes sociales del también escritor, siempre fueron testigos de lo bien que se la pasaba en sus visitas a México. El Chef siempre mostró su admiración para las mujeres que molían el nixtamal.

La carreta de mariscos en Ensenada, las micheladas de tianguis, las migas de la güera o los tacos de suadero siempre encantaron su paladar.

PUEDES APRENDER MUCHO DE UN PERSONA CUANDO COMPARTES LA COMIDA CON ELLA"



Como chef se apropiaba de cada cocina

EL DÍA QUE MURIÓ

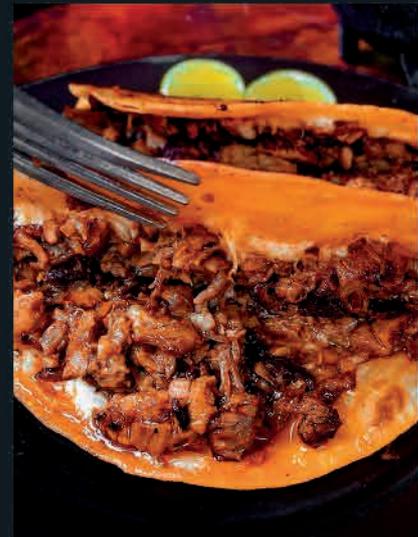
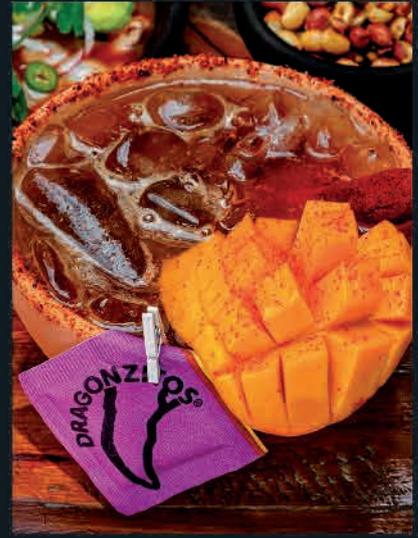
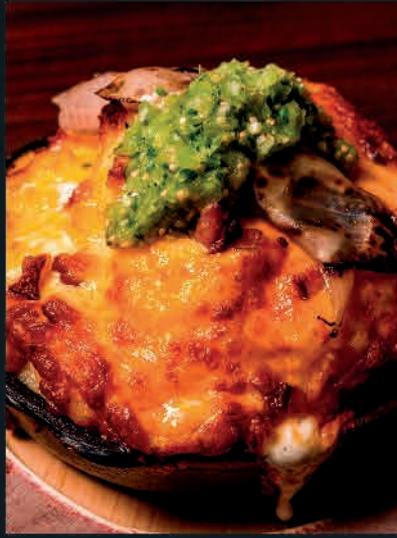
Justo días antes de su cumpleaños 62, Anthony estaba en Francia para grabar un episodio de su programa. Fue su amigo Eric Ripert quien encontró el cuerpo sin vida del afamado cocinero.

Después de realizarle estudios, las autoridades determinaron que no había consumido drogas y que tampoco había indicios de haber sido asesinado. La conclusión fue: suicidio.

Tras su muerte, Ripert en colaboración con otros allegados al presentador; decidieron instituir el 25 de Junio como el "Día de Anthony Bourdain" en su memoria. Crearon el hashtag #BourdainDay para que el chef siempre sea recordado en el mundo. ♦

LA VIDA ES COMPLICADA. ESTÁ LLENA DE COSAS SIN SENTIDO. ES INSATISFACTORIA... SI CREO EN ALGO ES EN LA DUDA. LA RAÍZ DE TODOS LOS PROBLEMAS DE LA VIDA ES LA BÚSQUEDA DE UNA SIMPLE MALDITA RESPUESTA"

BOTANERO MORITAS



844 591 2033



Blvd. Parque Centro 1370, Los Parques, 25279 Saltillo,
Coah.



Pilar García y Mónica Amarillas

SOCIAS DIGITALES

CREATIVIDAD
Y ESTRATEGIA

DOS AMIGAS, CIENTOS DE ESTRATEGIAS DIGITALES Y EL ENFOQUE EN LA IDENTIDAD DE LAS MARCAS SON LAS HERRAMIENTAS QUE ESTAS DOS MUJERES HAN SABIDO DESARROLLAR PARA POSICIONARSE EN EL MUNDO DE LAS REDES SOCIALES

Foto: Julio Ortiz / **Locación:** Inside Media
Peinado y maquillaje: Carolina Arellano
Ropa: Atelier Boutique / **Accesorios:** Thalata

En un mundo en el que todos buscan tener miles de seguidores, estas dos saltillenses están enfocadas en proveer contenido digital de calidad que atraiga, orgánicamente, a verdaderos clientes potenciales para las marcas con las que colaboran.

Mónica Amarillas estudió actuación en Ciudad de México y dice que desde siempre le ha gustado grabarse, bailar y actuar. “Me fui cuando tenía 19 años, tengo unos tíos que son productores y eso me ayudó para animarme a dar el paso; hice teatro e incluso participé en telenovelas. Cuando regresé a Saltillo fui conductora de un noticiero; sí, es algo que definitivamente me gusta”, agrega.

Su amistad lleva más de una década, ambas son madres y socias, sin embargo, Mónica Amarillas se considera ser el lado creativo de la dupla, mientras que Pilar García es la estratega detrás de las colaboraciones de la influencer que lleva siete años como creadora de contenido.

“En un inicio, yo le comenté a Moni que me parecía que tenía muy buen manejo de cámara, que proyectaba muy bien, entonces, abrió su perfil a modo público y pasamos de 900 seguidores a 3 mil en un mes y luego a casi 5 mil a los dos meses”, dice Pilar.

ALIANZAS PODEROSAS

Las amigas comenzaron a crear estrategias para crecer de manera orgánica y hacer colaboraciones poderosas con marcas que tuvieran el perfil de Mónica. “Siento que embonamos muy bien, a mí se me da el ser espontánea pero a Pily se le da el tema de la planeación, ella es la que escucha a las marcas y aterriza sus necesidades”.

Sobre el tema, Pilar comenta que se hace una curaduría sobre las propuestas de trabajo y seleccionan las que queden bien con el gusto y estilo de Mónica; “Debe haber congruencia con las marcas con las que colaboramos y la personalidad de Moni, nos interesa siempre y sobretodo, crear contenido de valor”.

Pilar, quien es licenciada en recursos humanos, se dedica a hacer relaciones públicas y, además, da asesoramiento de marca. “La realidad es que las redes sociales son un medio de venta al igual que un súper mercado, a veces compras a ciegas y no está garantizado que el producto es bueno solo porque salió en las redes, nosotros nos aseguramos de que las recomendaciones sean de excelente calidad”, dice.

Las creadoras consideran que existen muchos mitos sobre trabajar para las redes sociales, sobre todo en el aspecto de la conexión con sus seguidores. “La realidad es que tenemos mucha responsabilidad con la gente que ve mis historias, por eso es-

tamos enfocadas en seguir colaborando con marcas que de verdad sean muy buenas”, comenta Mónica.

RETOS Y PLANES

Mónica comenta que fue después de su participación con Don Colchón que comenzaron a darse otras oportunidades dirigidas a las metas que tenían pues luego trabajaron con Gilsa y con H-E-B México.

“Lo que la gente ve rápido en historias en realidad conlleva organización, nos preparamos, investigamos, leemos, comparamos la oferta, nos lleva mucho tiempo y esfuerzo”, dice Mónica.

Sobre el pactar con estas empresas, que tienen presencia nacional, Pilar dice sentirse orgullosa de Mónica porque dice ver todo el potencial que la creadora tiene; “Por ejemplo, H-E-B tiene un equipo de marketing que se encargó de filtrar perfiles, analizar las métricas y comparar el contenido. Es un gran logro trabajar con estas marcas porque nos hace darnos cuenta de que estamos en un nivel mucho más formal y comprometido”, concluye Pilar.

El creativo par tiene en mente nuevos proyectos en común, comentan que les gustaría hacer un producto distinto que pudiera involucrar moda, tendencias, estilo de vida y más.♥

EL COLOR DEL SERVICIO ES ROSA

EL CÁNCER DE MAMA ES LA PRIMERA CAUSA DE MUERTE ENTRE LAS MUJERES MEXICANAS. MUCHOS DE LOS CASOS PUEDEN SER SUPERADOS GRACIAS A LA AUTOEXPLORACIÓN; EN APOYO A ESTO, GRUPO RETO LLEVA DOS DÉCADAS DE LABOR EN FAVOR DE PACIENTES DE CÁNCER

Foto: Julio Ortiz / Locación: Centro Oncológico de Saltillo



Buscando la manera de contribuir a una buena causa que estuviera desatendida fue que Leticia Figueroa de Elizondo emprendió la primera asociación civil en favor de las mujeres con cáncer. Hoy, a 21 años de haber comenzado la labor, y a 14 del fallecimiento de su fundadora, es su hija, Liliana Elizondo Figueroa la presidenta de Grupo Reto.

“Mis padres siempre estuvieron enfocados en el servicio, mi padre era doctor y fue delegado de la Cruz Roja, mi mamá siempre estuvo involucrada en voluntariados, ese fue un gran ejemplo para mí”, comenta.

La presidenta recuerda a su abuela que tuvo cáncer de mama, sin embargo, no murió de eso. “Desde niñas, mi hermana y yo jugábamos con la prótesis de mi abuela, creo que esto ayudó a que el tema del cáncer no fuera un tabú en mi familia”, dice.

La graduada en psicología cuenta con una especialidad en programación neurolingüística y agrega que a pesar de que su madre nunca padeció de cáncer, estaba muy interesada en ayudar a mujeres que sí lo tuvieran. “Mi mamá organizó a sus amigas y las involucró, algunas de las hijas de las fundadoras aún apoyan al grupo”, platica orgullosa.

Liliana comenta que desde hace más de 4 años, Bodegas El Fortín apoya la causa con la donación de un porcentaje de la venta

de su vino rosado. “Es un vino coahuilense que apoya a mujeres coahuilenses. Quiero agradecer y aplaudir el apoyo que El Fortín le da a la asociación, también a la marca Nordway y a Il Mercato que también tienen un compromiso fuerte con nosotros”, asegura.

LA LABOR Y EL OBJETIVO

Grupo Reto tiene presencia en México desde la década de los 80s, se fundó en la capital del país y durante sus cuatro décadas de servicio ha logrado tener presencia en 27 ciudades de la República.

La presidenta muestra con orgullo un ejemplar de las prótesis de tela que elaboran. El grupo tiene un punto operativo en el Centro Oncológico de Saltillo, cede que les permite acompañar hombro con hombro a pacientes que se encuentran librando una batalla en contra de cualquier tipo de cáncer, sin embargo, se mantienen enfocadas en el cáncer de mama, que es reconocido como la primera causa de muerte entre las mujeres mexicanas.

“Tenemos diferentes tipos de apoyos, atendemos a un promedio de 50 mujeres mensualmente, algunas requieren medicinas o estudios y otras tratamientos, traslados y gastos de hospitalización, apoyamos con lo que podemos”, dice la presidenta.

Hasta un promedio de
50
mujeres
se apoya cada mes
en Grupo Reto



“NUESTRO OBJETIVO PRIMORDIAL ES LA EDUCACIÓN TEMPRANA ENFOCADA A LA PREVENCIÓN, PARA ESTO, VISITAMOS ESCUELAS Y EMPRESAS DE FORMA GRATUITA PARA DAR CHARLAS SOBRE LA CONCIENCIACIÓN Y LA AUTO DETECCIÓN DEL CÁNCER DE MAMA”.

Liliana Elizondo Figueroa,
Presidenta de Grupo Reto.

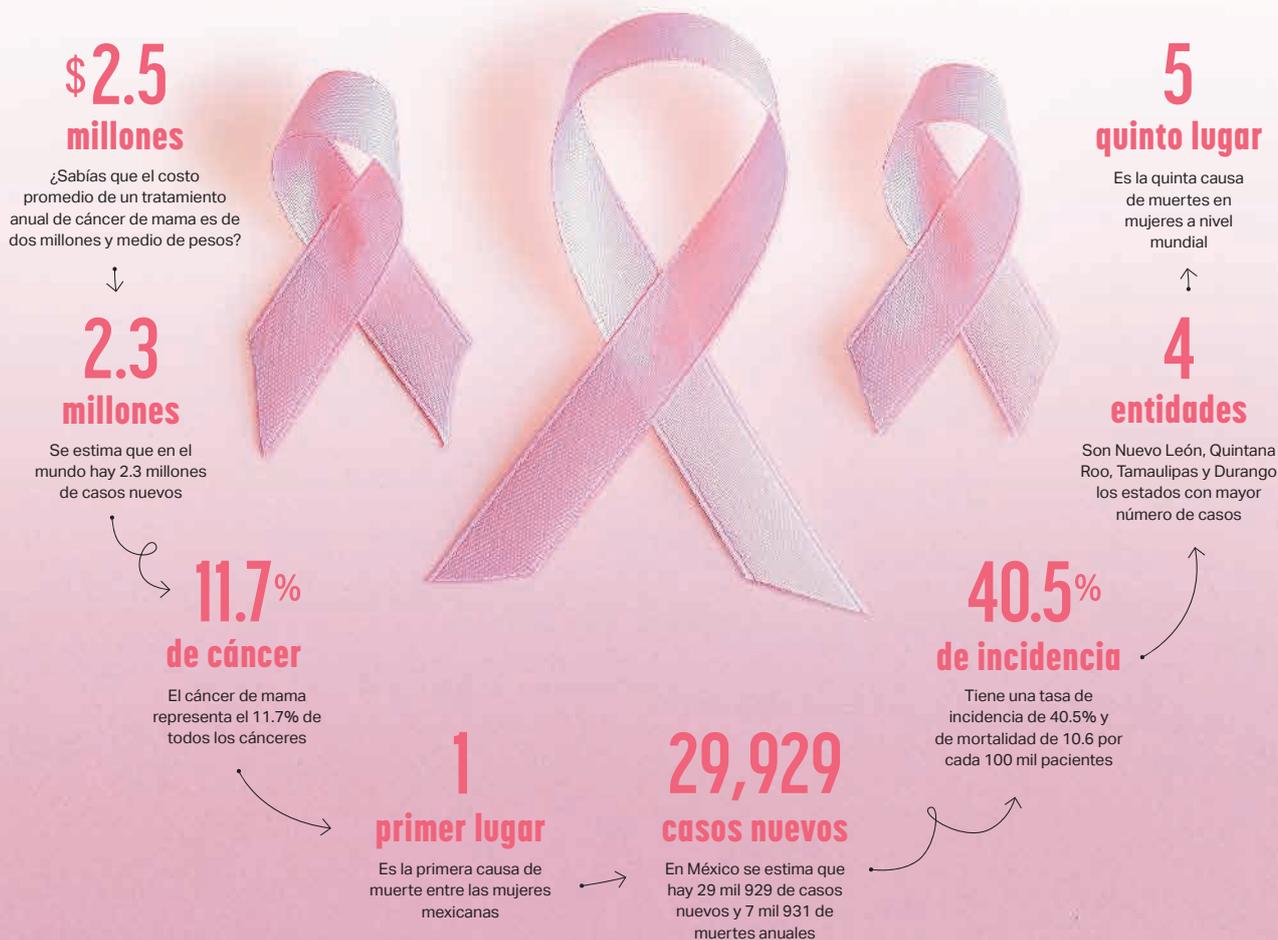
Adicionalmente, Liliana comenta que se ofrece acompañamiento psicológico y emocional, también hacen donaciones de pelucas y prótesis externas. Otro servicio que ofrece Grupo Reto son las visitas domiciliarias a pacientes que se acaban de enterar que padecen la enfermedad o a aquellas mujeres que están en etapa terminal de la misma.

“Nuestro objetivo primordial es la educación temprana enfocada a la prevención, para esto, visitamos escuelas y empresas de forma gratuita para dar charlas sobre la concientización y la auto detección del cáncer de mama”, expresa Liliana.

El costo operacional del grupo no es bajo, se calcula que supera los cien mil pesos mensuales, sobre esto, su presidenta expone que hay muchas formas de ayudar y un buen comienzo es acercándose e informándose.♥

DETECCIÓN OPORTUNA

- La detección oportuna y la autoexploración pueden ser la clave. ¿Qué se busca en estos autochequeos?
 - Hinchazón en alguna parte de la mama
 - Un bulto o protuberancia
 - Endurecimiento en alguna parte de la mama
 - Hundimiento en la piel
 - Enrojecimiento o descamación en la zona del pezón
 - Dolor, ardor o punzadas en la mama
- *Si tienes alguno de estos síntomas es necesario y vital acudir a una visita médica.



LA REALIDAD EN CIFRAS DEL CÁNCER DE MAMA

Datos de Grupo Reto y del Instituto Mexicano del Seguro Social, 2022.



¡Estoy listo para sonreír!



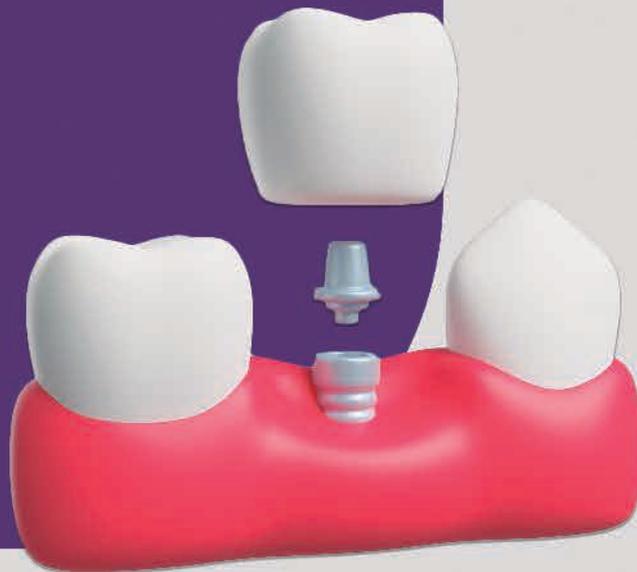
IMPLANTES DENTALES

RECUPERA TU CONFIANZA Y SONRÍE SIN LÍMITES

Una boca sana
para toda la vida



CONTAMOS
CON TODAS LAS
ESPECIALIDADES



VISÍTANOS EN:

Privada Argentina No. 102, Col. Los Álamos,
Saltillo, Coahuila, México.

SÍGUENOS   DENTAL BK & CO. / DENTALBK.CO



CONSULTORIO

844 430 9333



CITAS

844 529 1203



La PASIÓN POR EL SABOR

Seis décadas de trayectoria gastronómica, seis hermanos y un gran ejemplo de entrega, trabajo y perseverancia. Una vida llena de olores, sabores y anécdotas. Miles de clientes y un sinfín de platillos: esta es la historia de la familia Cárdenas Cantú.



ENTREVISTA Y PRODUCCIÓN: CONSTANCE CIFUENTES

FOTOS: RICARDO NATIVIDAD, GRUPO RIVAN / **DISEÑO:** AMAURI SOLÍS

BEHIND THE SCENES: JULIO ORTIZ / **LOCACIÓN:** LA CASA DE ARRIBA, VILLA FERRÉ

Era una mañana soleada de domingo cuando los hermanos Juan Ramón, Eduardo y Braulio Cárdenas llegaron a La Casa de Arriba, acompañados de su madre, Lilia Amparo Cantú de Cárdenas. El propósito: contar la historia detrás del restaurante más emblemático de Saltillo, El Principal, y de su fundador, Braulio Cárdenas Cantú, quien pasó a me-

jor vida y dejó a sus hijos el amor por la cocina y el trabajo como herencia.

Lilia Amparo Cantú de Cárdenas, mejor conocida como doña Lilia, tiene 84 años y una memoria y lucidez impecables. Recordar su niñez la remonta a Ciénega de la Purísima, Nuevo León. “Mis papás eran gente de pueblo, sencillos pero estrictos. Nos enseñaron el respeto y el valor del trabajo”, recuerda.



Eduardo, Juan Ramón,
Doña Lilia y Braulio Cárdenas





La segunda de nueve hermanos, dice que aprendió a coser a los diez años, que bailaba con sus hermanos en el patio y que la radio siempre estaba prendida en la cocina de su casa. “Somos una familia muy alegre, hasta la fecha. Aunque estamos en diferentes lugares, nos mantenemos unidos, tenemos un chat de WhatsApp”, dice.

Narra que fue en una boda, en diciembre de 1946, cuando conoció al amor de su vida, Braulio Cárdenas Cantú, quien tenía 23 años en aquel entonces, y trabajaba en Estados Unidos. “Me lo trajo Santa Claus. Yo tenía 16 años cuando nos conocimos”, comenta.

La pareja se mantuvo muy unida desde aquel día. A pesar de la distancia que se interponía entre ellos, encontraron la manera de sobrellevarlo, y a principios de 1950, finalmente, se casaron en Ciénega, lugar en el que ambos nacieron.

EL ORIGEN

Doña Lilia comenta que durante los siguientes años ella vivió en Monterrey, mientras que don Braulio se mantenía yendo y viniendo de México a Estados Unidos. Sin embargo, se les presentó la oportunidad de asociarse con un primo suyo en un restaurante en Saltillo, y después de unos años la pareja decidió adquirir el comedor.

“En aquel entonces, el restaurante no era lo que es hoy. Yo ya tenía a dos de mis hijos, y entre mi esposo y yo concluimos que era mejor que yo me mudara aquí para estar cerca del proyecto”, expresa.

Comenta que el comienzo no fue sencillo pero la pareja supo manejarse e hicieron las cosas “como en Estados Unidos”: remodelaron los baños del lugar, compararon lozas nuevas y se pusieron a cocinar las recetas de sus familias, entre ellas, la fritada. “Esta ciudad fue la tierra prometida para nosotros; desde que llegamos nos la pasamos trabajando y ese trabajo nos abrió las puertas”, dice con orgullo.

DE SABOR Y FAMILIA

Mucho se habla sobre el origen del cabrito, y para doña Lilia el cabrito es del norte. Dice que comenzaron a hacer las recetas cotidianas de sus casas: el arroz, la fritada, las verduras, las tortillas y la salsa no podían faltar.



Doña Lilia Amparo Cantú de Cárdenas

Tenemos empleados que trabajan con nosotros desde muy chicos y han crecido con el restaurante. Les agradecemos todos sus servicios, no hubiera sido posible ser lo que ahora somos sin el gran equipo de trabajo detrás de nuestros restaurantes”

“Yo hacía platillos y tortillas de harina en mi casa. Comenzaba desde muy temprano, en la mañana, porque al mediodía pasaban por ellos. Asaba tomates, chile y ajo, y en un molcajete grande molía todo. Luego los meseros fueron aprendiendo a hacer nuestras recetas”, dice.

“Braulio, Lilia, Miriam, Juan Ramón, Patricia y Eduardo crecieron en la cocina. Recuerdo a Juan Ramón, todavía en el andador, pidiéndome un pedacito de cabrito. Tengo muy buenos hijos, desde chiquitos les enseñamos a involucrarse en el restaurante”, comenta.

EL SEGUNDO PRINCIPAL

Luego de 14 años dando servicio, El Principal del centro de Saltillo se había consolidado como uno de los mejores restaurantes de la ciudad. Doña Lilia recuerda que fue su hijo Braulio quien les planteó a su padre la idea de crecer. Así, en 1988, la familia adquirió el terreno en el que se construyó El Mesón del Principal, en el bulevar Venustiano Carranza.

“Él estaba muy orgulloso de lo que habíamos logrado. Hace poco leí una columna de un renombrado periodista saltillense y me llenó de orgullo lo que escribió sobre mi esposo y sobre mí. Dijo: ‘Don Braulio y su señora’, y así nos recuerdo, como un equipo, y así será siempre”, platica.

PASIÓN POR LA COCINA

Hace 37 años, Juan Ramón Cárdenas abrió su primer puesto de comida: Tacos el Chema. Hoy es el dueño de Don Artemio y Villa Ferré, uno de los grupos restauranteros más reconocidos e importantes de la región.

El ingeniero en industrias alimenticias y cuenta con un expertise de 30 años en el pareo de banquetes y comenta con soltura que su familia hace cabrito desde que él tiene memoria. “Mi abuelo le enseñó a mi papá, mi papá a mí”, dice.

LA ANÉCDOTA

Juan Ramón recuerda que cuando estaba en secundaria pasaba sus tardes en el restaurante. Un día su padre le comentó que iba a ir a tomarse una cerveza en una cantina llamada Mi Oficina, localizada a unas cuadras de El Principal.

“Recuerdo que llegó un proveedor con cabritos y mi papá no estaba. Corrí a avisarle y entré a la cantina. El cantinero acababa de sacar una botella con muchas hojitas dentro, y mi papá me dijo: ‘Es hojaseñ, hijo, es un remedio’. Luego supe que es una hierba del desierto y sirve para calmar la cruda. Esa historia se me quedó en la cabeza. Luego, muchos años después, estaba con un biólogo buscando ingredientes en el desierto y la encontré, así que recordé aquella historia. Tomé algunas ramas y empecé a hacer infusiones para revivir ese momento. Hoy tenemos esta maravillosa bebida en Don Artemio”, asegura.

El cuarto de los seis hermanos recuerda a don Braulio como un gran maestro y un buen comerciante. Está casado con Beatriz Garza y es padre de Beatriz, Ana Sofía, Rodrigo, María Gabriela y Andrés Marcelo. Además, cuenta con Don Artemio Mexican Heritage, restaurante ubicado en Fort Worth, Texas, en donde Rodrigo es el chef principal.

“Es un honor para nosotros ser galardonados con este premio, representa una obligación con la ciudad y un compromiso de trabajo. Todo el sector restaurantero forma parte de la infraestructura de servicios que hace más competitivo a Saltillo, y eso se debe de decir fuerte”, menciona sobre el premio a la trayectoria Players’ Restaurant’s Choice.



En palabras de... JUAN RAMÓN CÁRDENAS

- **¿Cuál es tu comida favorita?** El cabrito
- **¿Cómo empiezas tu día?** Con un vaso de agua
- **¿Mar o bosque?** Mar
- **¿Cuál es tu vino favorito?** 1597
- **Saltillo en una palabra:** Grandeza

- **Una tradición tuya:** Hacer paella en el rancho
- **Un consejo:** Debemos estar despiertos para afrontar lo que venga
- **La familia es:** Lo más importante que hay en la vida
- **Doña Lilia es:** El amor de mi vida
- **Don Braulio es:** Mi maestro
- **¿Cómo se cierra un buen día?** Platicando con mi esposa y disfrutando de la cena

DE TAL PALO TAL ASTILLA

El menor de los seis hermanos Cárdenas dice que lo que más disfrutaba hacer cuando estaba con su papá era ir al campo a seleccionar cabritos. “Me acuerdo mucho de cómo palpaba a los animales para revisar que vinieran bien. Le aprendí mucho”, dice con nostalgia.

El contador público es hoy administrador de El Chivatito, restaurante hermano de El Principal, que se encuentra al sur de la ciudad. “En Saltillo tenemos buenos estándares, nos gusta comer bien, el buen servicio y la buena calidad de los alimentos. No hay medias tintas, una vez pasado eso, el cliente es leal”, comenta.



Eduardo Cárdenas dice sentirse orgulloso de ser saltillense, mientras recuerda a sus padres trabajando en el restaurante del centro de la ciudad. “Me acuerdo que jugábamos a las escondidas, recuerdo a mis hermanos, a mis primos y a mis amigos; también las navidades que tronamos cuetes en el balcón y en la azotea”, platica divertido y concluye que fueron tiempos muy bonitos.

LA ANÉCDOTA

El saltillense recuerda a don Braulio como un hombre muy ocurrente. “Recuerdo una vez que fuimos a Parras, al ejido Cruz Verde, a buscar cabritos. No estaban muy buenos y mi papá se dio cuenta de esto. Cuando el dueño nos dijo el precio en el que los vendía, mi papá le respondió: ‘¡Nombre!, en eso los vendo yo con tortillas, frijoles y salsa’. Me dio mucha risa, es algo que aún recuerdo”, comenta.

Sobre la clientela de la ciudad y los aprendizajes de su padre, Eduardo asegura que el secreto está en la optimización. “La mejora continua y la capacitación al equipo de trabajo son la clave. No se puede evolucionar quedándose donde mismo, y esto también evita la rotación del personal, lo que resulta en un mejor servicio”, concluye.

HERENCIA DE SABOR

Braulio Cárdenas es el mayor de los seis hermanos, algo que le da una perspectiva completa de la historia de la familia. Por ello le es fácil recordar a su madre cosiendo los manteles del restaurante y a sus hermanos trabajando los fines de semana en la primera casa donde vivió, en la calle de Ramos Arizpe.

También dice recordar a don Braulio como un hombre sabio y con mucho sentido común, con una determinación admirable y como un apasionado que disfrutaba de su familia y de su esposa. “Mi padre tuvo una infancia difícil, vivió muchas carencias, por lo mismo fue un hombre muy generoso”, nos comparte.

Braulio es ingeniero químico administrador. La carrera le pareció un reto y a él le gusta resolverlos. “Pasé por todas las áreas del restaurante, eso me dejó la lección de que para posicionarte debes tener



En palabras de...

EDUARDO CÁRDENAS

- **¿Cuál es tu comida favorita?** El cabrito
- **¿Cómo empiezas tu día?** Agradeciendo
- **¿Mar o bosque?** Los dos por igual
- **¿Cuál es tu vino favorito?** El Pinot Noir de Don Leo y el Shiraz de Casa Madero
- **Saltillo en una palabra:** Grandeza
- **Una tradición tuya:** Usar botas
- **Un consejo:** Hay que vivir la vida
- **La familia es:** Primero
- **Doña Lilia es:** Mi madre
- **Don Braulio es:** El jefe
- **¿Cómo se cierra un buen día?** Igual que como lo comienzo, agradeciendo



En palabras de...

BRAULIO CÁRDENAS

- **¿Cuál es tu comida favorita?** El cabrito
- **¿Cómo empiezas tu día?** Mandando la frase del día
- **¿Mar o bosque?** Ambos
- **¿Cuál es tu vino favorito?** Los coahuilenses
- **Saltillo en una palabra:** Prosperidad
- **Una tradición tuya:** Mandar la frase del día
- **Un consejo:** No te detengas
- **La familia es:** Lo primero
- **Doña Lilia es:** El pilar de todos nosotros
- **Don Braulio es:** El ejemplo y la razón de lo que hacemos
- **¿Cómo se cierra un buen día?** Con un beso de mi esposa

tres puntos en mente: las personas, los sistemas y los procesos”, confirma.

LA ANÉCDOTA

Es el encargado de El Principal y de El Mesón del Principal. Menciona que trata de llevar a cabo sus tareas con mucha calma, gracias a una experiencia que le tocó vivir con su padre. “Una vez, luego de una marcha, entró un grupo de jóvenes que al parecer venían alcoholizados. Mi papá, al verlos, tomó una varilla y, con

una calma sorprendente, les dijo que si querían comida él se las daría, pero que por favor salieran del comedor para que pudiera prepararles un platillo”, dice.

“Él defendió lo suyo, se dio a entender con firmeza y lo admiré mucho más luego de ese día, porque supo reaccionar de una forma muy segura”, concluye.

Braulio está casado con María Abedrop y tienen tres hijos: Mariana, José Pablo y Braulio, con quien dice tener proyectos en puerta. ♡



IMAGEN
RADIO
SALTILLO | 94.7 FM



**PONIENDO A SALTILLO
EN LA MISMA SINTONÍA**

NUEVO NOTICIERO INFORMATIVO COAHUILA
de lunes a viernes de 5:30 pm a 6:30 pm.



Fotografía:
Museo del desierto
Autor: Jesús Gualajara Ramírez

UN VIAJE GASTRONÓMICO HACIA EL FUTURO DE LA AGRICULTURA



Por Luis Lindsey,
gerente de fábrica y operaciones
de metalmecánica

Imagínate sentado en tu restaurante preferido en compañía de tu persona favorita. Empiezas con una ensalada fresca con hojas suculentas frente a ti. Enseguida te traen una pasta cremosa, exquisitamente preparada y un jugoso filete cocinado a la perfección. ¿Alguna vez te has detenido a pensar en el viaje que han realizado estos alimentos antes de llegar a tu plato?

En un mundo donde la población está en constante crecimiento, se prevé que alcance casi los 9,700 millones de personas para el año 2050. Los centros de producción de alimentos se están convirtiendo más en fábricas de alimentos tecnológicamente avanzadas, donde producir en el campo se parece más a un proceso que a al arte misterioso y ancestral que hizo florecer a la civilización.

LA REVOLUCIÓN DE LA AGRICULTURA DE PRECISIÓN

La agricultura de precisión no es solo una tendencia, sino una necesidad urgente. Utilizando tecnologías avanzadas como GPS, drones, sensores y sistemas de riego controlados por computadora, los agricultores pueden monitorear y optimizar los procesos de producción agrícola como nunca antes. Pero, ¿cómo afecta esto a tu ensalada de lechuga y tomate?

La ensalada que habla tecnología; Imagina una lechuga que ha crecido con la cantidad exacta de agua y nutrientes, gracias a los sensores que monitorean sus necesidades en tiempo real. Es aquí donde la tecnología se convierte en nuestra aliada para cultivar alimentos de manera eficiente. Utilizando solo la cantidad necesaria de H₂O para producir una planta. Pensar así se vuelve importante, especialmente porque vivimos en una época donde la población está más envejecida y menos proclive al trabajo duro en el campo.

El vino del futuro; tu copa de vino lleva consigo una historia de

uvas cultivadas en viñedos que utilizan tecnologías de riego de precisión, garantizando una producción sostenible que conserva los recursos hídricos y asegura una calidad superior.

En la actualidad, la expansión agrícola se ha estabilizado en 4,900 millones de hectáreas, la innovación tecnológica es clave para mantener la calidad y la sostenibilidad.

Un filete de carne sostenible; Si quieres seguir consumiendo filetes, tendrán que provenir de ganado que ha sido criado en granjas donde la tecnología juega un papel crucial. Desde la alimentación hasta el monitoreo de la salud, cada aspecto es manejado con precisión para garantizar una carne de alta calidad con un impacto ambiental mínimo.

La buena noticia es que, en los últimos 20 años, la pérdida de cubierta forestal anual se ha ralentizado en un 50%, sumando 3.3 millones de hectáreas al año desde 2010 hasta 2015, permitiendo una producción más sostenible. La no tan buena, es que el sector ganadero, es una fuerte fuente de emisiones de gases de invernadero a la atmósfera.

MIRANDO HACIA EL FUTURO

Mientras disfrutas de tu comida, es esencial recordar que la agricultura de precisión no es solo una revolución tecnológica sino también una oportunidad para construir un futuro más sostenible.

Con una población en crecimiento y recursos limitados, es mandatorio que adoptemos tecnologías que nos permitan producir más con menos recursos, garantizando así la seguridad alimentaria para las generaciones futuras.

Es inevitable maravillarse ante la sinfonía de tecnologías que han trabajado armoniosamente para traer cada bocado a tu plato. Pero, este viaje gastronómico no termina aquí. Estamos al borde de una nueva era, donde cada uno de nosotros tiene un papel que desempeñar en la configuración de un futuro alimentario sostenible. ♦



DOSSIER

EL BUEN COMER

**SABOR
PARA
TODOS**

LAS OPCIONES MÁS DELICIASAS
EN LA CIUDAD



Foto: Freepik

LA INIGUALABLE COCINA SALTILLENSE

SALTILLO ES LA TIERRA DEL CABRITO, DE LA MANZANA Y DEL VINO PERO, ¿DE DÓNDE VIENEN SUS PLATILLOS EMBLEMÁTICOS? ¿DE DÓNDE SALIERON LAS TORTILLAS DE HARINA Y LAS RECETAS DE CASA? EL SECRETO ESTÁ EN SU HISTORIA



Chef Guillermo 'Willie' González

Guillermo Tomás González, mejor conocido como el chef Willie, dice que su amor por la cocina proviene de los sabores de su casa, de su abuelo don Tomás, de sus tíos y de su abuela Mela, quienes cocinaban las recetas típicas del noreste de México en su natal, Nueva Rosita.

El ingeniero en industrias alimentarias y, ahora, chef ejecutivo del restaurante El Principal, conoce los orígenes de los platillos emblemáticos de la región gracias a tres factores: su historia personal, su gran curiosidad y su amor por los libros antiguos de recetas.

“En Rosita teníamos amigos de orígenes árabes y judíos pero la normalidad en mi casa era el cabrito porque mi abuelo tenía un rancho de chivos, también crecí comiendo cotuchas, marranos y la típica comida de cuaresma”, dice.

Sobre los orígenes de la comida saltillense, el chef enlista algunas raíces que dejan ver el pasado y la historia de la región; entre ellos destaca la mezcla gastronómica de las culturas tlaxcaltecas, españolas, libanes y portuguesas.

“Ojo, es una mezcla, no un sincretismo o fusión; se han encontrado restos de reminiscencias arqueológicas de artefactos parecidos a un mortero en piedras con hoyos en donde se molían semillas y especias”, comenta.



“SOMOS HUMO, HUMO DE MEZQUITE; LA BASE DE LA GASTRONOMÍA SALTILLENSE ES ESA”

- Chef Willie.

Sobre otras recetas de animales que formaban parte de la gastronomía local menciona el jabalí, la serpiente de cascabel, el zorrillo, el tlacuache y hasta la rata de campo.

SABORES QUE PERDURAN

Uno de los puntos que el chef destaca son los procesos a los que se adaptó la población, que con la intención de preservar los alimentos, comenzaron a deshidratar la carne; estas técnicas aún se realizan de manera tradicional, como la carne seca de venado, sin embargo, el cocinero recuerda que fue con la llegada de los españoles que los chivos, vacas, becerros, ovejas, caballos y otros mamíferos, llegaron a la zona.

“La tortilla de harina, por ejemplo, es una reminiscencia directa del pan ácido, del pan sin levadura y aunque en la región se consume maíz, no se compara con el consumo de harina”, dice.

SAZÓN NORESTENSE

El platillo emblemático de la cocina saltillense es, sin duda, el cabrito; sobre el tema, el chef Willie comparte que se cocina de forma indirecta, por inyección, es decir que, la braza prendida produce aire caliente que a su vez, cocina al cabrito.

Mucho se ha dudado sobre la procedencia de este plato que también es típico de Nuevo León y el chef lo explica claramente al decir que la historia del cabrito

se remonta a los tiempos en los que los territorios aún no tenían nombres; “No podemos hablar de una cocina de endémica, pero sí podemos hablar de la cocina tradicional”, comenta.

Sobre los platillos más importantes de la región, el chef Willie enlista: el cabrito, el asado de salsa roja de puerco y las enchiladas con queso como los clásicos saltillenses. “Las enchiladas de cualquier tipo, rojas o verdes”, asegura.

El chef concluye definiendo la gastronomía mexicana como infinita y deliciosa; “Por algo la comida mexicana es considerada como patrimonio de la humanidad”, platica.

EL LADO DULCE DE SALTILLO

Catalina Legorreta es por ciento saltillense y cocinera de corazón. Tiene más de veinticinco años de experiencia y conoce el mercado saltillense porque ha surtido de sus platillos a lugares como el Club Campestre de Saltillo, La Canasta y Al paso.

Recuerda los sabores del anís, de la canela, y de las empanadas de calabaza como postres que se hacían en su casa,

Salttillo en el Menú

PARA CHUPARSE LOS DEDOS

1. El cabrito
2. El asado de puerco
3. Enchiladas de queso

SABORES LOCALES

Orégano
Comino
Canela

SALUD POR SALTILLO

Vinos Coahuilenses
Licor de manzana
Sotol

¿Y EL POSTRE?

Pan de Pulque
Ate de membrillo u otras frutas
Pan de elote

UN DULCE TRAGO

Café de olla
Champurrado
Chocolate caliente

MATERIALES Y PROCESOS

En Saltillo se cocina en aceros que le agregan sabor a la comida
Se usa la braza del mezquite para diferentes platos
Las tortillas de harina son las favoritas de muchos

lo que la inspiró a abrir su cafetería de la mano de su familia, entre ellos, de su esposo Fernando García que también comparte su gusto por la gastronomía.

Cata, como se le conoce en la ciudad, menciona la nuez, la manzana y la canela como los ingredientes base de los postres saltillenses. Dice que en su restaurante, que lleva su nombre, se venden postres de todo tipo, entre ellos, los tradicionales de la ciudad.

“Si tuviera que recomendarle a alguien que no conozca los postres saltillenses, le recomendaría no perderse el pan de pulque, el ate de membrillo, los dulces de Salazar y los dulces de leche”, comenta.

La saltillense menciona que aún recuerda que se solían llevar de regalo a los familiares de otros estados de México los dulces de las Conservas Lucano, aquellos que llevan el sabor de Saltillo entre sus ingredientes.

Sobre la tradicional comida saltillense, Cata expresa que espera no se pierdan las recetas ni las tradiciones que elaboraban con ahínco las abuelitas desde el corazón de la casa, la cocina. ♦



Licor de manzana.

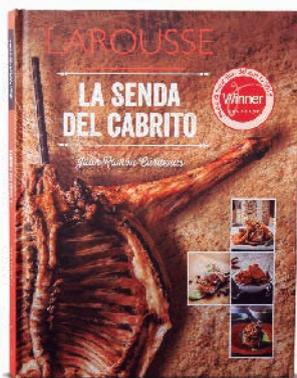
SABORES
TÍPICOS

DULCE
TRADICIÓN

El gusto por
la comida local
es una experiencia
irresistible.



Anís.



LA SENDA DEL CABRITO

“Cocinar cabrito me ha permitido recorrer el mundo, conocer celebridades, hacer trueques con artistas, intercambiar recetas, agasajar invitados, enamorar a mi esposa, dar sustento a mi familia, y lo más importante, ha sido la clave para mi ingreso al mundo de la gastronomía”, dijo, en el 2017, Juan Ramón Cárdenas, chef y experto en la cocina norestense en su libro de la editorial Larousse.

*Conecta con lo
extraordinario*

PUNTA  BOSQUE



PUNTA BOSQUE

 WWW.PUNTA-BOSQUE.COM

 844 277 2235

INNOVACIÓN culinaria

EL INGENIO Y LA CREATIVIDAD DE ESTE RECONOCIDO CHEF HAN LLEVADO A LA COMIDA NORESTENSE A LAS GRANDES LIGAS. SUS CREACIONES SON SINÓNIMO DE CALIDAD Y SABOR, Y ESTO LO HA POSICIONADO ENTRE LAS FIGURAS MÁS INFLUYENTES DE LA GASTRONOMÍA REGIONAL.

JUAN RAMÓN
CÁRDENAS

Foto: Cortesía

Juan Ramón Cárdenas, originario de Saltillo, Coahuila, destaca como ingeniero en Industrias Alimentarias, y posee una maestría en Administración de Empresas por el Tecnológico de Monterrey.

Cuenta con una impresionante formación culinaria, en la que destacan escuelas de renombre en México, en Estados Unidos y en Europa, como es el caso del French Culinary Institute, el Culinary Institute of America, el Istituto Superiore Arti Culinarie Étoile y el Basque Culinary Center.

Su pasión culinaria comenzó desde temprana edad, en el restaurante de sus padres, donde adquirió los secretos de la cocina del noreste de México, especialmente en la preparación del cabrito, la carne asada y el machacado.

Gracias a su temprana inmer-

sión en el universo culinario, en el año 2004, Juan Ramón Cárdenas recibió el reconocimiento del Premio al Mérito Empresarial Restaurantero como el mejor banquetero de la República Mexicana.

Su dedicación y contribución al ámbito culinario no dejaron de rendir frutos: en 2021 recibió de la CANIRAC nacional una medalla conmemorativa por su destacada labor. Su contribución al “Impulso de la Difusión de la Gastronomía” en medio de los desafíos de la pandemia. Este reconocimiento resalta su valiosa influencia y compromiso en el campo de la gastronomía.

Actualmente, despliega su

liderazgo como director y propietario de la casa de banquetes Villa Ferré, ubicada en Saltillo, y de los restaurantes Don Artemio, que tiene sucursales aquí en la capital coahuilense, así como en Fort Worth,

Texas. Juan Ramón también juega un papel esencial en restaurantes familiares como El Mesón Principal, donde participa como consejero.

Su compromiso de promover la cocina mexicana, particularmente la del noreste, se manifiesta a través de su participación activa en conferencias y ferias. Como fundador del ciclo de conferencias Guerreros del Maíz, con

14 años de existencia, y como miembro fundador del Foro Paralelo Norte en Monterrey, Juan Ramón fomenta la difusión y evolución de la gastronomía regional.

Además, su influencia trasciende fronteras, ya que ha participado en congresos culinarios internacionales como Madrid Fusión en Guanajuato y Latin American Flavors, en el Culinary Institute of America de San Antonio, Texas.

Su labor literaria también destaca: es autor de La senda del cabrito y coautor de Grandes chefs mexicanos: celebrando nuestras raíces, ambos libros publicados por Larousse. A través de su trabajo multifacético, Juan Ramón Cárdenas continúa fortaleciendo y difundiendo la riqueza de la cocina mexicana a nivel nacional e internacional.

“
LA PRINCIPAL FUNCIÓN
DE UN COCINERO ES
CONSTRUIR SABOR Y EN
ESTE CONCEPTO BASAMOS
TODA NUESTRA COCINA”

DON ARTEMIO®



¡Gracias Saltillo!

#AmamosNuestraTierra

Blvd. Venustiano Carranza 8550. Tel (844) 432 5550 Saltillo, Coahuila

Violeta
Cinzano Rosso, Licor de Violeta, Hendrick's Gin,
Agua tónica, Perfume de uva.



Los Grandes Restaurantes de México
Guía México Gastronómico 2016-2023

SWITCH OF
EXCELLENCE
2013-2023





Fotos: Cortesía



EL SABOR DEL NORTE

Mochomos reinventa la alta cocina nortea donde el protagonista es el estilo sonorens

México representa ante el mundo uno de los países expertos en gastronomía, cada región es la casa de diferentes sabores y preparaciones que los hacen únicos. Desde un buen sazón ahumado al carbón representativo del norte, la gran preparación de mariscos de las zonas costeras, y el tradicional sabor del centro que recuerda una buena comida en casa. La magia llega en el momento en las cocinas convergen y las barreras de los sabores se rompen para obtener nuevas creaciones.

Mochomos es nombrado el experto en la reinención y dinamismo en platillos con más de 10 cursales a lo largo del país, pues en cada uno logra la fusión del sabor característico sonorens con sus dos fortalezas más genuinas: la carne y el fuego, en combinación con un menú que recoge la variedad de gastronomía del país. Con entradas, carnes, pescados, mariscos y una gran selección de mixología, elegida con la intención de lograr un perfecto maridaje

con sus platillos y recorriendo una amplia selección de vinos nacionales e internacionales para elevar la experiencia gustativa.

Al visitar el lugar, se invita a una aventura de sazón, origen y selección de cada ingrediente empleado, por ello los expertos recomiendan comenzar con la tradicional entrada de la casa, misma que inspiró al nombre del restaurante: Los Mochomos. Se trata de una deliciosa carne deshebrada con cebolla servida sobre una piedra de mezquite. Para continuar, pide uno de sus platos fuertes, el filete almendra: tiernos medallones de res bañados en salsa blanca de almendra acompañados de una ensalada de espinacas con aderezo de miel. Y para cerrar con broche de oro, no te puedes perder la Esfera de Chocolate derretida en la mesa, un exquisito deleite en cada bocado.

PLATILLOS ESTRELLA:

- Pulpo Bañado
- Panela Ajonjolí
- Piedra Caliente
- Carne Mochomos
- Tostadas Puestas de Salmón
- Sopa de Tortilla Sonorense
- Rib Eye Mochomos
- Filete Almendra



mochomos

RIDPEZA SONORENSE

📍 Paseo Villalta
Blvrd. Venustiano Carranza,
6075 | 2do piso | Fracc. 25210
Saltillo, Coah.

☎ 844 807 6682

📌 Mochomos Saltillo

📷 @mochomossaltillo

PÁGINA WEB:



EXPERIENCIA MOCHOMOS



PORK CHOP



Mario Valdés, Chef Ejecutivo

Foto: Julio Ortiz

"A LOS CLIENTES LES PREGUNTO DOS COSAS: ¿ALÉRGICO A ALGO? ¿ASADO O FRESCO? CON BASE EN ES O LES OFREZCO UNA EXPERIENCIA DE SABORES".

OMAKASE: LA MAGIA DE DEJARSE SORPRENDER

El concepto único del restaurante japonés, Matsumoto, promete misticismo y varias sorpresas. Mario Valdés, chef ejecutivo y principal mago principal de su cocina, garantiza trucos y experiencias con mucho sabor.



La historia de Matsumoto se dio inicio cuando el chef Mario Valdés y Jorge César González, director de Grupo Cego, tuvieron una plática en un restaurante japonés en Monterrey, lugar en el que trabajaba en ese momento el especialista en comida oriental.

“A mí siempre me ha gustado estar al frente, ver a los comensales y platicar con ellos y así fue como hicimos click; tiempo después, precisamente yo acababa de renunciar, y me llamó Jorge César para invitarme a Saltillo, eso fue hace cuatro años, cuando comenzó el restaurante”, comenta el chef ejecutivo de Matsumoto.

El “cocinero profesional”, como se autodenominaban su abuela y él, cuenta que desde un inicio se juntaban los socios, Jorge César González, Chuy César Gomez, y él para hacer pruebas de platillos y que fue en estas reuniones en donde se creó la identidad de Matsumoto.

“Confiraron en mí y en mi trayectoria, así fue que se dio esta oportunidad”, dice Mario desde uno de los salones privados

con los que cuenta el restaurante.

Asegura que comenzó a cocinar a los seis años. Comenta que los sabores y especies que cocinaban en su casa se mantienen en su memoria gracias a que su abuela le enseñó sus primeros conocimientos culinarios y que, a pesar de ser un chef de cocina japonesa, su platillo favorito son las flautas doradas.

Se graduó del Instituto Mexicano de Gastronomía y dice que ha tenido mucha suerte pues ha trabajado en lugares muy buenos, además, recuerda una experiencia que tuvo con un sensei japonés en un curso de cocina que tomó en Cancún. Asegura que ahí fue en donde aprendió que la cocina se basa en la conexión entre el corazón y la mente, filosofía que usa cada vez que cocina.

RONQUEO

El chef asegura que fueron los primeros en hacer el Ronqueo, ritual para cortar las piezas del atún fresco, en la ciudad.



“Vuelan nuestros ingredientes desde Ensenada; las piezas llegan frescas y completas, suelen pesar entre 60 y 100 kg, por eso, trató de hacer los cortes lo más rápido posible, para refrigerarlo inmediatamente”, expresa.

“Los atunes son de exportación y su pesca es única pues la búsqueda se realiza con helicóptero; primero, los pescadores buscan manadas de delfines, pues los tunes suelen seguirlos, luego se realiza la pesca y se revisa que no haya delfines dentro de las redes, este tipo de pesca es segura y vivirla es toda una experiencia”, comenta el chef.

“Involucramos al cliente, hacemos un ritual, al comienzo, los invitamos a que escriban en un papel un deseo, ese papel se inserta en la katana que se usa para realizar el ronqueo y comenzamos con pedirle al cliente que trate de conectar con los alimentos, esto hace que el cuerpo se prepare para percibir mejor los sabores”, platica.



*/// 'mi-rrha / lugar que transforma
éste es el comienzo de todo lo que quieres lograr*

mirrha wellness boutique...& tea house

-@indigo.ptherapy

-@centro_neurodesarrollo

lunes a sábados

9:00 am a 9:00 pm

MAIA Parque Centro Saltillo



MIRRHA.WB

Menciona que viste este anuncio en la revista PLAYERS of Life y recibe un té gratis



SABOR DE OTRO NIVEL

Ya sea para degustar un postre o disfrutar de un desayuno, La Postrería 77 es referente de calidad, servicio y atención

Si lo que quieres es vivir una experiencia gastronómica única, donde los protagonistas sean la gran variedad de sabores y la calidad de los insumos, entonces La Postrería 77 es el lugar perfecto para ti. Durante mucho tiempo, el establecimiento se ha mantenido en constante innovación y crecimiento, generando sus propias tendencias.

Los comensales acuden a La Postrería con la seguridad de que encontrarán platillos y pasteles excepcionales, donde además recibirán un gran servicio y atención. Toda esta vivencia se logra gracias a la filosofía del lugar, la cual influye en cada parte del proceso. Su objetivo siempre ha sido contar con los mejores proveedores, la mejor materia prima y un recurso humano en constante capacitación, el cual es supervisado para asegurar que todas las sucursales cuenten altos estándares.

EXPERIENCIA 360

Visitar La Postrería 77 no sólo será un deleite por sus inigualables platillos, como los chilaquiles y el omelette. Además, su línea de café ha conquistado cientos de paladares gracias a su alta calidad. Fue llevada a La Postrería con la intención de que los clientes disfrutaran de un sabor y aroma distinto.

Este café difícilmente se encuentra en el mercado, pues es denominado de microclimas al contar con un selectivo proceso de cultivo de más de mil 500 metros de altura. Es originario de Chiapas y al contar con condiciones climáticas especiales su sabor se ve altamente influenciado. Sin duda, no puedes dejar de probar esta delicia, la cual también tiene la opción de ser adquirida en grano para que puedas disfrutarla en tu casa.



No te puedes perder:
 Pasteles, boneless y las
 hamburguesas
 El pastel fav: Red Velvet
 Encuéntralos en Rappi

ANYTIME CAKE

¿Tienes una reunión pequeña? ¿Un antojo? ¿Vas a celebrar algo en pronto tiempo? Anytime Cake es el concepto de La Postrería 77 que busca cubrir cualquier ocasión. Está diseñado en un tamaño más accesible, pero bajo los mismos lineamientos de calidad que caracteriza los pasteles.

TAMBIÉN EN TU EVENTO

Sé el mejor de los anfitriones llevando el sabor de La Postrería 77 a tus celebraciones. Cuenta con tres paquetes que se adaptan a las necesidades de cada uno de sus clientes, ofreciendo una experiencia excelente, con alimentos de calidad. Los paquetes incluyen bebida, snack, plato fuerte y rebanada de pastel, para que el organizador del evento y sus invitados puedan cumplir todos sus antojos.

LA PASTELERÍA DE LA POSTRERÍA 77

Parte de los planes de expansión de este negocio incluyen la apertura de la nueva marca “La Pastelería de la Postrería 77”, ahora en Monterrey. En Saltillo este concepto fue bien recibido, pues su objetivo principal es que los pasteles estén más accesibles al público, sin necesidad de hacer un pedido, pero contando con toda la variedad en cuanto a sabores y tamaños. Además, en el espacio contarán con productos exclusivos así como artículos de fiesta.



El Café de la Postre
 es de microclimas,
 cosechado de manera
 exclusiva para ellos
 en Chiapas



13 sucursales disponibles,
 11 en la zona metropolitana
 y 2 en Saltillo Coah.

Saltillo:
 · Parque Centro
 · Plaza Carranza

LA POSTRERIA 77

Facebook: La Postrería 77
 Instagram: @lapostreria77

X: @lapostreria77
 Twitter: @lapostreria77



La estrategia de Diego se ha diferenciado con un toque fresco y divertido

CON SABOR A INNOVACIÓN

Alitas y Costillas se ha consolidado como uno de los lugares favoritos de los saltillenses, gracias al toque disruptivo de su dueño, Diego Alonso García y García



Todas las recetas son hechas 100% en casa

SABÍAS QUÉ...
Alitas y Costillas fue el primer restaurante en su tipo en todo Saltillo



PROMOCIONES
¡Los martes regalan boneless!
—
Tu segunda orden de boneless a mitad de precio.

Fotos: Cortesía

Corría el año 2001 cuando el primer establecimiento de alitas abrió sus puertas en Saltillo. Se trataba de un platillo conocido por muchos, pero cuya oferta aún no llegaba a los restaurantes de la región. Fue Diego Alonso García y García quien tras sus viajes de estudios a Estados Unidos tomó la decisión de abrir un lugar bajo este concepto. Así es como toma forma Alitas y Costillas, que ahora, más de dos décadas después, llega a cinco sucursales y planes de franquicia gracias al esfuerzo y constancia de Diego.

El camino ha sido largo y lleno de reinventones, pero la idea de Diego se mantiene: crear un espacio ameno, con ambiente acogedor y un sabor insuperable, donde familias y amigos puedan reunirse para vivir experiencias inolvidables. Llegar a este objetivo implicó que Diego usara toda su experiencia como Administrador de Empresas. Fue al graduarse de esa carrera como comenzó el sueño de Alitas y Costillas, construyendo una sólida imagen y haciendo protagonistas a el pollo y el cerdito que engalanan la imagen.

LA CLAVE: ESTANDARIZACIÓN

Como administrador de negocios, Diego sabía que necesitaba definir claramente los procesos dentro de Alitas y Costillas. Con ello, no solo garantiza el correcto funcionamiento de las sucursales, sino también el sabor y la calidad para que los comensales disfruten de sus deliciosos platillos. Gracias a esto, en cada visita puedes estar seguro de que degustaras de una sazón excepcional y con precios accesibles.

Las salsas de las alitas así como las costillas, son completamente hechos en casa. Estas recetas fueron diseñadas desde cero por Diego y un grupo de expertos, para crear un sabor que los caracterizara y que se ganara el gusto de los clientes. Otro de sus diferenciadores son sus boneless, los cuales son hechos por completo en la



Platillos para todos

LA EXPERIENCIA ALITAS Y COSTILLAS

- 9 deliciosas salsas para que acompañes tus boneless o alitas
- Baby back ribs o riblet costillitas para los amantes de la carne
- Conos de boneless con papas a la francesa
- Áreas de juegos para los pequeños

cocina de Alitas y Costillas, con cien por ciento pollo y un empanizado también de receta original.

El cuidado y la disciplina que Diego ha puesto en cada paso, así como el nacimiento de un comisariato desde donde envía todos los recursos a las sucursales, han sido los elementos clave que ahora lo llevan a alcanzar su próxima meta: convertir a Alitas y Costillas en una franquicia. A través de este modelo de negocio, Diego busca llegar a nuevas zonas del país, comenzando por el norte con ciudades como Torreón y Monterrey.



VISITA ALGUNA DE SUS 5 SUCURSALES O PIDE A DOMICILIO:

- V. Carranza - (844) 415 3648
- Plaza Patio - (844) 431 2838
- Nogalera - (844) 287 8288
- Moctezuma - (844) 287 5125
- Sendero Sur - (844) 489 225

UN THAI TOWN EN SALTILLO

El Buda Feliz es un negocio familiar que pone al alcance de los saltillenses los sabores de Tailandia.

La historia de El Buda Feliz comenzó en 2016, cuando Sarinya Nakphum, originaria de Tailandia y dueña del establecimiento, emigró desde Londres para estudiar Gastronomía en la UVM de Saltillo. Aquí empezó a ofrecer platillos tailandeses cada fin de semana a través de Facebook y al ver la buena respuesta por parte de la gente, decidió colocar un carrito de comida en la calle 17, ampliación Morelos.

Tiempo después, sus padres también arribaron a la ciudad desde Tailandia y comenzaron a motivarla para que continuara cocinando la auténtica comida tailandesa. Así, su oferta de platillos creció y la evolución del negocio se dio, a la par de cambiar la idea de los comensales saltillenses, quien en un inicio pensaban que se trataba de comida china y con el tiempo pudieron identificar las principales diferencias.

Si bien la comida tailandesa tiene su raíz e influencia en la comida china, son comidas completamente diferentes. Eso es lo que han intentado mantener en El Buda Feliz que la comida tailandesa sea auténtica y que los platillos sean originales. La comida tailandesa tiene muchos elementos exóticos, usando ingredientes muy frescos y combinando sabores fuertes con el picante, como en México. Bajo este concepto, en el año 2019 se da la apertura del restaurante, ya en un establecimiento. Ese mismo año fueron reconocidos como uno de los mejores restaurantes en Saltillo.

CON SABOR A TRADICIÓN

El Buda Feliz es un negocio familiar que tiene a cinco tailandeses en la cocina: Sarinya, sus padres y dos de sus primos, uno como chef profesional y el otro como sub chef. Están unidos por la sangre pero también por la pasión hacia la cocina, una herencia de la abuela de Nakphum, quien también se dedicaba a la gastronomía y es parte fundamental en el restaurante.

Diariamente trabajan en equipo puliendo sus métodos de trabajo. Hablan, se comunican, se mantienen en contacto y de esta manera logran una dinámica donde la labor se lleva a cabo en familia.

Además, cada cierto tiempo Nakphum tiene que viajar a Tailandia, con la intención de seguir preservando los sabores originales, identificar nuevas tendencias y regresar a Saltillo con ideas y nuevas propuestas para compartir la verdadera esencia de la comida asiática por lo que ha sido reconocida por la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) con la Presea al Mérito Restaurantero 2023 como Mujer Empresaria.



“
Siempre vamos a hacer lo mejor para nuestros clientes: trabajamos para ofrecerles el auténtico sabor de la comida tailandesa, sin salir de Saltillo”, Sarinya Nakphum.

¿QUÉ COMER EN EL BUDA FELIZ?

Pad Thai - Un platillo por el que Tailandia es conocido, los tradicionales tallarines de arroz.

Tom Yum - Delicioso caldo de camarón con hierbas exóticas y toques cítricos.

Kakigori - Un postre de nieve muy finita, perfecta para combatir el calor.

📍 Calle 17 No. 339 Col. Ampliación Morelos, Saltillo
☎ (844) 365-5782
📱 El Buda Feliz Saltillo.
✉ elbudafelizthai@gmail.com





AUTÉNTICA COCINA TAILANDESA

Tailandesa



de Pork Belly



Calle 17 #339
Ampl. Morelos
Saltillo, Coah.
844 365 57 82



LA BURGER QUE TE APASIONA

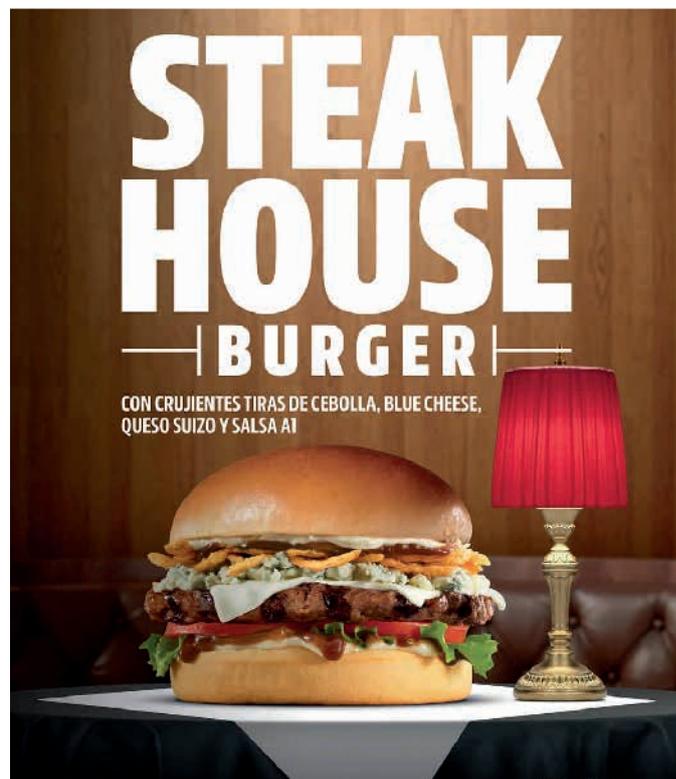


Carl's Jr. es parte de la pasión de los mexicanos por los deportes, con su delicioso menú y con presencia en los eventos más importantes

El 92% de los mexicanos son fanáticos de algún deporte. Sin duda, el fútbol soccer y el americano son los de mayor arraigo, aunque otros, como el beisbol, encuentran su nicho fuerte de fans en aquellas ciudades donde residen los equipos, y la Fórmula 1 que en los últimos dos años ha generado una gran audiencia nacional con la excelente participación de un mexicano.

En Carl's Jr. buscamos satisfacer todos los gustos, no sólo con nuestras deliciosas hamburguesas. Hablando de cómo nos hemos involucrado con el deporte en México, por tercer año somos la Burger Oficial de la NFL y desarrollando dinámicas en nuestras redes sociales como "Atínale al Marcador"; también patrocinamos diversos equipos en la liga de fútbol soccer y en las de beisbol apoyamos con activaciones en los estadios. Además de todo esto, tenemos una fuerte presencia en televisión y streaming en los eventos deportivos más importantes a lo largo de todo el año. Con esto, podemos identificarnos como parte de la pasión que los fanáticos viven con ellos.

La mejor manera de disfrutar el deporte es en compañía de la familia o los amigos y, desde luego, con una burger de Carl's Jr. como la nueva Steakhouse Burger, con carne 100% Black Angus, tiras de crujiente cebolla, Blue Cheese, queso suizo y salsa A1. ¡Una combinación de sabores perfecta! En nuestro menú no sólo encuentras deliciosas hamburguesas, también contamos con sandwiches de pollo cocinado a la parrilla o empanizado a mano, malteadas hechas con auténticas cucharadas de nieve y, para los pequeños de la casa, nuestros combos Star Pals.



Vivir la pasión de cada jugada apoyando a tu equipo favorito en cada mordida de nuestra Steakhouse Burger, es la cita perfecta y por ello, hoy por hoy, Carl's Jr. es la burger que te apasiona.



**CONOCE TODO
EL SABOR DE
CARL'S JR EN**
www.carlsjr.com.mx

NFL EXPERIENCE

by
PLAYERS[®]
OF LIFE



¡TE LLEVAMOS A DALLAS!

Juego Divisional Dallas Cowboys vs Philadelphia Eagles
DOMINGO 10 DE DICIEMBRE 7:00 PM
AT&T Stadium

INCLUYE:

Salida Viernes 8, regreso Lunes 11 diciembre
Vuelos redondos internacionales*
3 noches Hotel 3.5 estrellas en area Park Central
Desayunos y comidas*
Transporte en Dallas*

| CATEGORÍA | UBICACIÓN | COSTO |
|------------|------------------|--------------|
| CLUB LEVEL | Entre Yarda 0-20 | \$3,600 dlls |
| LEVEL 1 | Entre Yarda 0-20 | \$3,200 dlls |

MÁS INFORMACIÓN



**Algunas comidas y cenas están incluidas. Saliendo de Monterrey, Guadalajara y CDMX. Incluye transporte de aeropuerto-hotel, hotel-aeropuerto y juego NFL.*

DISTINCIÓN EN TU MESA

ProEpta pone al alcance de hoteles y restaurantes los productos más innovadores y de alto rendimiento, convirtiéndose en verdaderos aliados del sector

La experiencia que ofrecen los restaurantes y hoteles no sólo se limita al concepto gastronómico, la propuesta de platillos o las instalaciones. En el escenario también juegan un papel importante la loza y cristalería, la primera imagen de los comensales. ProEpta es consciente de esta dinámica y por más de 30 años ha pasado de ser un proveedor de estos productos a convertirse en un verdadero aliado del sector HORECA.

Jacobo Klip, CEO de la empresa, tuvo la visión de traer al país marcas internacionales con una propuesta diferente, donde el diseño impactara y respondiera a la gran variedad de conceptos que estaban surgiendo en México. Hoy en día, trabaja mano a mano con el Director General de la marca, Nathan Israel, así como con el respaldo de Bunzl, empresa líder mundial en logística que desde el 2013 hace sinergia con ProEpta para elevar sus estándares de clase mundial.

ATENCIÓN CERCANA

Lo que hace diferente a ProEpta es el acompañamiento con el cliente. La fuerza de venta recibe capacitaciones de manera constante, para que cuando un hotel o restaurante se acerque a la tienda reciba una asesoría personalizada, que se adapta a su concepto y a sus necesidades operativas. En palabras de su Gerente Comercial, Paulina Martínez, “no buscamos una compra, buscamos una relación a largo plazo, y por eso deshebramos al restaurante y al hotel para tener muy claras sus necesidades y dar el seguimiento adecuado”.

Es por esta razón que el principal canal de ventas de ProEpta son los showrooms. Cuentan con 6 a lo largo de todo el país, donde el cliente acude y los vendedores ofrecen su expertise. Más que vendedores, en ProEpta contratan personas especialistas en el gremio gastronómico y de turismo, para que puedan ofrecer una correcta asesoría. “Al equipo de ventas lo capacitamos en producto, pero lo principal en la relación con cliente es la transparencia: que sepan exactamente lo que están comprando y cómo los beneficiará”, concluye Paulina.

UN MERCADO EN MOVIMIENTO

Con más de cien marcas disponibles, ProEpta tiene el reto de mantenerse a la vanguardia, evolucionando a la par de esta industria viva. Por ello, año con año acuden a ferias de todo el mundo, a países como Italia, Alemania y Estados Unidos donde logran captar las principales novedades y tendencias. Una vez que la identifican, realizan la inversión en mercancía nueva donde los colores, formas y texturas se convierten en propuestas únicas para sus clientes. Actualmente, cuentan con más de 5 mil productos en catálogo. Para esta temporada, la tendencia en cristal son líneas verticales y transparencias; los tabletop con formas orgánicas, prints digitales y colores suaves donde resalten los rosas, ocres, verdes tenues y azules. El dorado será un must en los accesorios.

En los planes a futuro de ProEpta están el seguir creciendo su equipo comercial, pero también el operativo con la finalidad de que su logística siga siendo efectiva y puedan hacer llegar sus productos a los clientes en poco tiempo. Además, para el siguiente año se dará la apertura de tienda y showroom en Guadalajara y a mediano plazo un centro de distribución en Monterrey.



Paulina Martínez,
Gerente Comercial

LOS NÚMEROS DE PROEPTA

- Más de **100** marcas
- **12** sucursales
- **6** salas de exhibición
- **4** centros de distribución
- **60** asesores comerciales



ProEpta
Hotel Collection

- www.proepta.mx
- www.proepta.store



PEÑA ALTA

Ciudad en el bosque

CARRETERA AL CLUB CAMPESTRE KM 2.
SALTILLO, COAH.

CONTACTO@CIUDADENELBOSQUE.COM
CIUDADENELEBOSQUE

LA INDUSTRIA DE LA COMIDA



Por **Xavier Galindo**,
Director de RRHH de BorgWarner Inc

Hablar sobre la industria alimenticia es complejo; para esta participación consulté a Daniela Galindo, mi hija, quien se encuentra estudiando la carrera de nutrición y gastronomía para abordar temas actuales que comprenden tópicos como la mejora continua, nuevas tecnologías e innovación.

Todos esperamos que la comida del futuro sea mejor a la existente; las nuevas tecnologías proponen la mejora nutricional, nuevos y mejores métodos de conservación, alimentos con más propiedades que las que tienen por defecto. Hoy, contamos con variedades de mayor tamaño, mayor resistencia a plagas de insectos o enriquecidos desde origen, por otro lado, que los alimentos sean más nutritivos, en cuestión de mejora de macronutrientes y micronutrientes, además de disminuir grasa, azúcar y sal.

El impacto deseado en la alimentación del futuro pasa por la creación de alimentos destinados a minimizar los efectos de algunas enfermedades o patologías. El futuro de la alimentación se encamina también hacia la creación de alimentos ricos en proteínas a partir de electricidad, aire, agua y bacterias, así como en el cultivo de frutas y hortalizas en condiciones de altas temperaturas y escasez de agua: es decir, en zonas desérticas o que avanzan hacia la desertización.

TALENTO HUMANO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Con toda esta revolución vale la pena destacar que el conocimiento, las habilidades y la experiencia de las personas involucradas en la cadena alimentaria son esenciales para garantizar la calidad, la seguridad y la diversidad de alimentos disponibles para la sociedad, partiendo desde la agricultura, chefs, científicos especializados en alimentos, nutricionistas, atención al cliente, reguladores, entre otras personas que manipulan, recomiendan o promocionan alimentos, todos forman una estructura fundamental para la in-



industria alimentaria en todas sus facetas, desde la producción hasta la promoción y la regulación.

Aunque la automatización y la tecnología desempeñan un papel cada vez más importante en la producción de alimentos, el talento humano en ingeniería, programación y mantenimiento de equipos garantiza que las fábricas de alimentos operen de manera eficiente y segura.

Mi recomendación no dista de las que he hecho en anteriores colaboraciones, se debe estar despierto y abierto al cambio, y ya que hablamos de alimentos es apropiado decir que “tener hambre por aprender”, por ser diferente a la competencia, en cualquiera que sea el ramo productivo al que te dediques, será la clave del éxito. ♦



RAMIS

— B & R —

**CONSTRUYENDO CON CALIDAD Y MODERNIDAD
TU NUEVO PATRIMONIO.**

**SUSTENTABILIDAD · DESARROLLO · CONSTRUCCIÓN
INVERSIÓN · FUTURO · PATRIMONIO**



**PREGUNTA POR NUESTRAS CONSTRUCCIONES
Y DESARROLLOS INMOBILIARIOS**



RAMIS BIENES, PACES

¿VAN DE LA MANO LA NUTRICIÓN Y EL APRENDIZAJE?



Josué Lavandeira,
especialista en educación

La lógica y las creencias populares indican que las infancias que tienen una mejor alimentación, tienen mejores aprendizajes en la escuela. Esto tiene sentido porque sabemos que cuando el cuerpo humano y el cerebro cuentan con suficientes nutrientes para cumplir con las funciones biológicas de cognición, es capaz de ejecutar de manera correcta los procesos que ocurren durante experiencias de aprendizaje.

Hay evidencia sobre la malnutrición en las primeras etapas de la vida y el daño que puede causar de manera permanente la capacidad cognitiva y de aprendizaje en las infancias para etapas posteriores de la vida. Es por eso por lo que, frecuentemente, establecemos un vínculo entre la nutrición y los logros en aprendizaje.

Sin embargo, la evidencia sobre la mejoría de aprendizajes fundamentales en niños de escuelas que han sido intervenidas con programas de alimentación escolar, es mixta. Es decir, no es concluyente y es sumamente dependiente del contexto de la intervención.

Existen programas de nutrición que resultan en una mejoría en la matriculación escolar y en la asistencia promedio de infantes a clases durante el año escolar, pero que al mismo tiempo, al medir el efecto sobre sus aprendizajes, muestran efectos nulos. Es decir, que cuando se incorporan programas de alimentación escolar, que no intervienen de ninguna manera las prácticas docentes y los procesos de enseñanza-aprendizaje en las escuelas, es muy posible que, aunque pueda resultar en mayor matriculación y asistencia, el resultado sobre el aprendizaje sea nulo. Esto puede ocurrir mayormente en contextos, en donde sabemos que las infancias en las escuelas no están mostrando niveles de aprendizaje suficientes.

En cambio, existen otros programas en los que los programas de

nutrición escolar, sí resultan beneficiosos sobre los aprendizajes fundamentales de los infantes que asisten a estas escuelas. Estos resultados pueden obedecer a múltiples factores en estas intervenciones, pero mayormente las coincidencias son dos:

El primero es que se intervienen contextos en los que los resultados de aprendizaje escolar son usualmente buenos, es decir, que los pequeños que asisten a la escuela, muestran una mejoría significativa muy grande por sobre aprendizajes fundamentales, cuando se les compara con infancias que no asisten a la escuela.

De manera que lo primordial no es en sí el programa de nutrición, sino cualquier programa que logre matricular a las infancias y asegurar su asistencia a los centros escolares.

El segundo, se refiere a programas cuya intervención introduce algún tipo de mejora en la práctica docente, o en la programación académica, enfocada a producir buenos resultados en aprendizajes fundamentales.

Cuando estos factores se combinan, sobre todo en entornos empobrecidos, las intervenciones suelen mostrar efectos significativos sobre los aprendizajes fundamentales, además de los efectos positivos asociados a mejor salud nutricional de las infancias.

Lo que debemos tener claro, cuando pensamos en el diseño de intervenciones nutricionales, es el contexto que se va a intervenir.

Un adecuado diseño del experimento puede ayudarnos a prever mejores resultados en aprendizajes de las infancias, así como mayor matriculación y permanencia en las escuelas.

Es fundamental que cuando pensemos en el diseño de programas de nutrición escolar, tengamos claro cuáles son los objetivos que se pretenden alcanzar y en función del contexto y de estos, pensemos entonces en el mejor diseño de programa que pueda ayudar a lograrlos. ▼



RENTA DE BODEGAS Y MINIBODEGAS

Bodegas desde 5 hasta 650m²



Seguridad

- Caseta de vigilancia
- Totalmente cerrado
- Cámaras de vigilancia
- Acceso Controlado

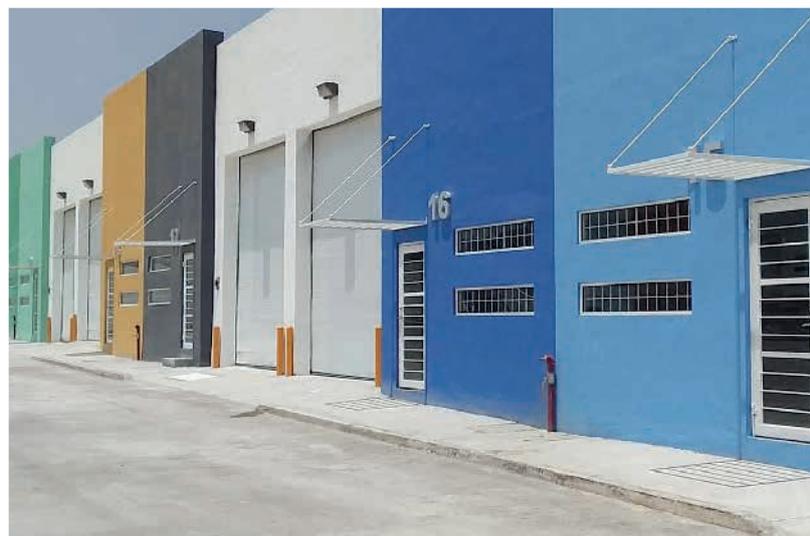
Servicios

- Agua
- Drenaje
- Luz
- Fibra óptica
- Estacionamiento privado

Ubicación

- A 100 mts de Periférico Luis Echeverría
- Fácil Acceso
- Acceso inmediato a carretera a Monterrey, Torreón, Monclova, Zacatecas y SLP
- Transporte Público al alcance de los trabajadores

T. (844) 392 77 34





OPTIMIZA TU MOTOR: NUTRICIÓN VERSUS RENDIMIENTO



Stefan Plotz

Escritor y especialista
en manufactura
automotriz y tecnología

¿Alguna vez te has detenido a calcular cuánta comida has consumido en tu vida? Si hacemos un simple cálculo, considerando que comemos alrededor de tres veces al día, fácilmente podríamos superar las 1000 comidas al año. En mi caso, si multiplicara esta cantidad por los 42 años que tengo de edad, el resultado rebasaría las 42,000 comidas. Sorprendente, ¿verdad?

La mayoría de estas comidas tienen características en común: estuvieron al alcance de nuestras manos, tanto en términos económicos como geográficos, nos gustaron, nos llenaron y las disfrutamos en compañía. Esto ayuda a entender por qué los planes alimenticios intensivos, que prometen resultados en un mes, suelen fracasar. En cuatro semanas hacemos alrededor de 80 comidas. En mi caso —para seguir con el ejemplo—, estas equivalen apenas al 0.2% de las comidas que he hecho en mi vida. Cambiar nuestros hábitos alimenticios requiere tiempo y paciencia, junto con la educación que típicamente no recibimos ni en casa ni en la escuela. Mucho menos con la abuela. Además, es crucial complementarlo con ejercicio, conciencia y un compromiso continuo.

No soy nutricionista ni pretendo ofrecer consejos específicos en la materia, pero me gustaría compartir tres estrategias que han sido efectivas para mejorar mi bienestar físico y que podrían ayudarte también:

1. REDUCIR EL HORARIO DE COMIDAS

Descubrí que no es necesario comer cada tres horas ni tener cinco comidas al día. Optar por dos comidas principales y un snack saludable es más que suficiente. Idealmente, trata de concentrar estas comidas en un período de ocho a diez horas, lo que implicará un período de ayuno intermitente de 14-16 horas. Este enfoque puede

ayudarte a controlar la ingesta de calorías y mejorar la eficiencia de tu metabolismo.

2. BEBIDAS SIN AZÚCAR

El cambio hacia bebidas sugar free puede ser un desafío, especialmente en México, donde las bebidas azucaradas son tan populares. Sin embargo, los beneficios de este cambio son enormes. Optar por café negro, agua y una variedad de té reducirá la cantidad de calorías que consumes. Aunque los primeros meses son difíciles, con el tiempo te acostumbrarás a estas alternativas y notarás una mejora en tu salud general.

3. SIEMPRE TEN OPCIONES

En ocasiones específicas, como viajes de negocios o personales, puedes no tener un control total sobre las comidas. En estos casos, la planificación previa es clave. Siempre lleva contigo opciones saludables para evitar caer en malos hábitos alimenticios. Esto te permitirá mantener tu compromiso con una alimentación más equilibrada, incluso en situaciones desafiantes.

Hoy en día se observa un creciente interés en la alimentación consciente, ya que se reconoce cada vez más como uno de los principales impulsores de la energía y la salud. Una buena analogía es pensar en nuestro cuerpo como una máquina o un motor de combustión. El combustible que le proporcionamos tiene un impacto directo en su rendimiento y durabilidad. De manera similar, lo que comemos y bebemos influye significativamente en nuestra salud y bienestar a largo plazo.

Recuerda que cada elección alimentaria cuenta y puede marcar la diferencia en tu bienestar general.♥

ADVANCE

HOTELES | FINANZAS | NEGOCIOS | PRODUCCIONES & EMPRESAS



VISIÓN EMPRESARIAL

INVERSIONES QUE TE AYUDAN
A CONSOLIDARTE

Foto: Freepik



RECONOCEN A HOTELES COAHUILENSES

La calidad en el trabajo del sector turístico les ha dado la posibilidad de ser reconocidos con distintivos.

Como parte de la labor de la Secretaría de Turismo y Desarrollo de Pueblos Mágicos, Azucena Ramos Ramos realizó una gira por el norte de la entidad en representación del Gobierno del Estado en donde visitó y distinguió a empresas turísticas de la localidad.

En Piedras Negras la encargada del sector en Coahuila dio el Distintivo “Moderniza” al hotel “Holiday Inn Express”, y en Ciudad Acuña entregó el reconocimiento de “Punto Limpio” al hotel “Los Alpes”, en compañía de Fernando Berain, quien es director de la de la OCV Acuña. La responsable de la industria por parte del Gobierno estatal destacó la apuesta de los directivos de dichos hoteles por aumentar sus estándares, en la búsqueda de la excelencia dentro de la industria.

En Saltillo, la titular del SECTUR en la región dio los distintivos Punto Limpio y Moderniza al Hotel Quinta Real, acom-



Se distinguieron a empresas turísticas.



Estas acciones fortalecen la competitividad.

pañada de Andrés Velasco, quien es gerente general del hotel y presidente de OCV Saltillo.

De igual forma, Ramos Ramos aseguró que próximamente dará los distintivos “H”, Moderniza, Punto Limpio y Código de Conducta a compañías del sector. Además de los hoteles, lo recibirán también otras empresas como restaurantes ubicados en Cuatro Ciénegas, Monclova, Múzquiz, Saltillo, Torreón, Parras de la Fuente, Candela y Arteaga.

“Es un esfuerzo conjunto del Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Turismo de Coahuila, e iniciativa privada y cámaras empresariales. En la entidad, el Gobernador Miguel Ángel Riquelme Solís impulsa políticas públicas para fortalecer la competitividad en las empresas, el desarrollo y la capacitación”, mencionó la Secretaria de Turismo y Desarrollo de Pueblos Mágicos.

LOS DISTINTIVOS DE CALIDAD TURÍSTICA

Se dan a las compañías que prestan servicios turísticos como hoteles, restaurantes, agencias de viajes, etc, que piden la certificación. En caso del distintivo “Punto Limpio” aplica para diversas áreas de los hoteles como recepción, restaurante, gimnasio, salón de eventos, habitaciones y alberca.

“Invitamos a aquellas empresas turísticas que aún no han solicitado aplicar estos procesos a que lo hagan y puedan obtener los distintivos. En Coahuila, además de encontrar una industria del turismo profesional, encuentran un destino seguro, confiable y con servicios de calidad para el visitante nacional y extranjero”, finalizó Azucena Ramos Ramos.

CASH MANAGEMENT MONEX: SOLUCIONES FINANCIERAS PARA TU EMPRESA



Foto: Adobe Stock

En Cash Management Monex son conscientes de que las empresas tienen objetivos financieros muy específicos que alcanzar. Por ello, a través de cinco soluciones integrales les ofrecen seis herramientas que se convierten en aliadas para que lleguen juntos a la meta.

1. Administra tu flujo de efectivo: Desde la Cuenta Digital Multidivisa, las empresas administran el flujo de efectivo de su tesorería de una manera muy eficiente, consolidando saldos en las principales divisas.

2. Envía transferencias: El envío de transferencias nacionales e internacionales facilita cumplir con las obligaciones de pago. Monex envía notificaciones del pago realizado, de acuerdo con las instrucciones de la empresa.

3. Agiliza la cobranza: La solución de cobranza referenciada permite identificar y conciliar fácilmente los depósitos de México y el extranjero. Los recursos se depositan de inmediato en la Cuenta Digital sin pérdida cambiaria y están disponibles para utilizarlos en cualquier momento. Además, cuentan con canales digitales seguros con una infraestructura flexible que se adapta fácilmente a las necesidades de operación y tecnología de cada empresa.

4. Realiza inversiones: Las inversiones de Monex rentabilizan los recursos de las empresas y se pueden realizar bajo la modalidad de autoservicio o a través del asesor de cuenta.

5. La mejor asesoría: En Monex cuentan con un equipo de especialistas en cash management a nivel nacional, así como un equipo de asistencia para la operación diaria de nuestros productos.

Además, cuentan con canales digitales seguros con una infraestructura flexible que se adapta fácilmente a las necesidades de operación y tecnología de cada empresa.



CONOCE MÁS EN:
www.monex.com.mx



MONEX

Los **Derivados de Monex** ofrecen agilidad para administrar los riesgos financieros de tu empresa.

Para empresarios ágiles,
soluciones ágiles.

Mantente ágil

Descubre cómo:





Santiago Sada Lutteroth, Laura A. Rodríguez Ramos y Fernando Castilla Ramos

CONSTRUCTORES DEL FUTURO

Laura, Fernando y Santiago unieron su experiencia para explorar las oportunidades en los mercados en desarrollo, creando así un concepto inmobiliario único: Grupo Medes.

Hablar de Grupo Medes es tocar temas que van desde los fondos de inversión hasta el diseño, construcción y desarrollo inmobiliario. Y es que tres personas fueron capaces de hacer mancuerna con la intención de encontrar el potencial en cada proyecto, llevando a sus clientes a comprar, más que una casa, su hogar.

Laura A. Rodríguez Ramos es Directora de Diseño, Arquitectura y Construcción, Fernando Castilla Ramos es Director de Finanzas, mientras que al frente de Levantamiento de Capital y Estrategia se encuentra Santiago Sada Lutteroth. Juntos aportan a Grupo Medes su expertise para generar los mejores esquemas de inversión y que sus clientes cumplan el sueño de adquirir una casa en fraccionamientos con increíbles amenidades, espacios innovadores y toda la seguridad.

Gracias a este trabajo en equipo han escalado a lo largo de 10 años, beneficiando a más de 100 familias que ahora disfrutan de sus nuevos hogares donde destacan la calidad y el diseño. En Grupo Medes han enfocado sus esfuerzos en entregar al cliente final una casa bien hecha, donde cada espacio y distribución arquitectónica es la adecuada y los diseños y acabados son de alta calidad. Así, su labor ha sido respaldada por proyectos residenciales como Las Acequias, en Ramos Arizpe y Rincón del



Nuestros clientes coinciden en que les hemos entregado algo más que una casa: les damos un hogar gracias a la atención que ponemos en el diseño de cada espacio".

Laura A. Rodríguez Ramos
(Directora de Diseño, Arquitectura y Construcción).

Desierto, en el Poniente de Saltillo, que reflejan en cada rincón la experiencia de los tres integrantes de Grupo Medes.

CRECIMIENTO IMPARABLE

Fue en 2018 cuando Grupo Medes construyó cuatro casas de Residencial La Escondida, en Saltillo. Tras esta inversión, Laura, Fernando y Santiago se dieron cuenta del gran equipo que hacían y comenzaron a enfocarse en generar más proyectos juntos. Además, descubrieron los pilares del sector inmobiliario: el terreno y la construcción. De esta manera se dio el comienzo de un sueño: crear sus propios fraccionamientos.

Tras la construcción de más de 200 unidades, el objetivo de Grupo Medes buscará salir del sureste de Coahuila y aumentar la cantidad de proyectos. Y en el equipo están convencidos de que esto lo harán sin descuidar la emoción y el sentimiento que ponen en cada una de sus actividades, desde el diseño de los planos hasta el resultado final: el patrimonio de una familia que les entrega su confianza.

LO QUE HACEN EN GRUPO MEDES

- Fondo de inversión · Levantamiento de capital · Diseño
- Construcción · Gestoría · Desarrollo Inmobiliario
- Ventas · Postventa

📍 Blvd. Gran Vía, Edificio Edén III, piso 8, Col. Los Parques, Parque Centro, Saltillo
 📱 Grupo Medes
 ✉️ contacto@grupomedes.com



PREVENTA DE CASAS



MODELO CAPILLA



LAS ACEQUIAS

FRACCIONAMIENTOS CON LEGADO

844 597 09 99

Ramos Arizpe, Coahuila.

contacto@grupomedes.com

**GRUPO
MEDES**
CONSTRUYE TU FUTURO

POR ENCIMA DE LAS EXPECTATIVAS

La evolución de VINSSA Industrial Solutions ha sido tal, que han pasado de vender trapos industriales a robots móviles.

VINSSA Industrial Solutions es una empresa familiar que tiene en Saltillo más de 40 años. La fuerte devaluación que hubo en México en 1983 llevó al ingeniero Sergio Pérez Jiménez a emprender este negocio en la ciudad, un hecho que coincidió con la llegada a la región de General Motors. La marca automotriz se convirtió en su primer cliente, al comprarles trapo industrial para la limpieza de maquinaria. Desde ese momento han crecido su línea de productos de manera excepcional, superando las expectativas de sus clientes.

La clave detrás de esta exitosa evolución ha sido el trabajo en equipo que el señor Sergio ha logrado hacer con sus hijos, Yo-yis, Sergio, Juan Carlos y Gerardo. Juntos y de forma armónica han logrado dividir en tiempo las funciones del negocio, creciendo continuamente durante cuatro décadas.

Actualmente, están enfocados al 100 por ciento en que la compañía siga creciendo a través de la cultura y digitalización de la misma, con un compromiso importante con la gente que trabaja con ellos, generando valor y confianza en la cadena de suministro y procesos de manufactura de sus clientes. De esta forma, se convierten en aliados para llevarlos a ser más productivos, basados en que su compra sea una experiencia lo más amigable posible con el uso de la tecnología y la atención al cliente.

Dentro de los objetivos a corto, mediano y largo plazo de VINSSA están el aprovechamiento del Nearshoring, para poder implementar nuevas metodologías de trabajo. Buscan generar un corporativo nuevo en Saltillo, invertir en más herramien-



Sergio Jesús Pérez Flores, Director de Negocios y Crecimiento

tas para conectar con sus clientes, lograr vender omnicanal y abrir otras sucursales en el país, que luego los lleve a convertirse en una empresa global.

EL APOYO DE LA AIERA

En VINSSA consideran que AIERA es una cámara que siempre ha estado preocupada por representar los intereses de sus miembros. Es la más importante de la región sureste de Coahuila y se distingue por la constante búsqueda de herramientas para que sus socios obtengan beneficios, sean más productivos y agreguen valor a

su negocio. Además, ofrecen constantemente capacitaciones, seminarios, actualizaciones y cómo transmitir esa información a sus representados.

Cuando en VINSSA requieren y tienen dudas en una normatividad nueva, si quieren capacitarse en algún tema buscan a AIERA para que los asesoren y les recomienden el especialista en el tema.



📍 Boulevard Vito Alessio Robles 5830,
Zona Industrial 🌐 www.vinssa.com
📞 Vinssa Industrial Solutions ☎ (844) 432-2300

LAS LÍNEAS DE PRODUCTOS DE VINSSA

- Suministros Industriales (Químicos, Soldadura y Corte, Abrasivos, EPP).
- Trazabilidad y Automatización (Marcaje, Visión, Robots Móviles).
- Servicios Industriales (Máquinas de Vending, Servicio Técnico y Otras Soluciones).



FIBRANET

El Carrier de **Coahuila**

Conectividad por Fibra Óptica para la Industria



Contáctanos,
escanea nuestro código de WhatsApp



HABLEMOS AHORA



RECLUTAMIENTO CON EMPATÍA

Colocar al personal en el empleo correcto es un reto con muchos factores. Te hablamos sobre la visión que le ha permitido a Adolfo Galán realizarlo con éxito.





Hay que identificar la importancia de las personas, no como un número, sino entendiendo que el comportamiento humano y las emociones tienen una trascendencia en cuanto a la calidad del trabajo desempeñado”.

La amplia trayectoria de Adolfo Galán lo ha llevado siempre al trato continuo con la gente. Conoce a detalle la parte humana y se ha especializado en descifrar el comportamiento, razonamiento y las emociones de las personas. Todo este expertise lo llevó a ser el Director General de Xternal Soluciones Empresariales.

A través de esta empresa, Adolfo ha identificado los problemas de rotación que existen en el sureste de Coahuila, la

falta de interés en algunos puestos de trabajo y las problemáticas propias de cada rubro. Con esto como base, ha explorado las necesidades del desarrollo humano y de esta manera realiza con éxito su labor dentro de Xternal.

Sus funciones van más allá de dirigir la oficina. Crea y coordina a sus equipos de trabajo y tiene el contacto directo con los clientes para poderlos escuchar, entender a fondo sus necesidades y tener mucha claridad sobre cómo se sienten y de esta manera poderles dar la ayuda y seguimiento necesario.

Colocar a los trabajadores en los empleos correctos es una dicha muy grande para Adolfo. Para él representa una gran satisfacción el que las personas encuentren un lugar de trabajo donde se sientan valorados. Cuando eso ocurre, resulta igual de beneficioso para las empresas que los contratan, pues son más productivos y se mantienen por largo tiempo en ese puesto laboral. Lograr ese match entre los valores empresariales y las necesidades de los colaboradores es la misión de Adolfo pero ha logrado consolidar relaciones a largo plazo.

EL CRECIMIENTO DE XTERNAL

La labor tanto de Adolfo como de Xternal se mantiene en movimiento. A mediano y largo plazo buscan no solo mantener la empatía en su línea de acción, sino generar nuevos modelos y técnicas de trabajo tanto para acercarse a las per-

sonas como para facilitar los procesos de sus clientes. La visión los lleva también a ver fuera de Saltillo, explorando otras zonas del país.

Como respuesta a su perfil innovador y disruptivo, en Xternal están desarrollando dos softwares muy específicos. Uno está por lanzarse en los próximos días y se trata de una herramienta con la cual combinarán el talento humano con la tecnología.

SUS PILARES

El principal diferenciador de esta empresa radica en sus dos pilares clave: la disrupción y la dignificación de la persona. A esto se suma el uso de la tecnología en todos sus procesos de trabajo, haciendo de Xternal una organización innovadora, bajo los principios de honestidad, confiabilidad y empatía.

¿CÓMO TE AYUDA XTERNAL?

- Atracción y gestión de talento
- Administración
- Scouting de proveedores
- Análisis de perfiles
- Consultoría
- Desarrollo general de soluciones
- Cursos de capacitación

📍 Torre Santa Isabel, piso 10, oficina 10-02
 🌐 www.xternal.mx
 📞 (844) 696-8249
 📧 clientes@xternal.mx





PRODUCEN MAGIA

Jaubert Producciones es un negocio familiar que ofrece a las empresas conceptos para la producción de sus eventos.

La historia de Jaubert Producciones en Saltillo se remonta a 1983, cuando el señor Ricardo Garza, quien es el director general, estaba trabajando en los negocios familiares de radio y televisión como programador de la estación XHRP FM, y decidió innovar en la industria con un cambio generacional trasladando la inquietud que traía desde joven por los bailes, la música, las bocinas y las luces.

Para comenzar el negocio tuvo que traer su primer equipo de sonido de Monterrey, el cual aún conserva y empezó ofreciendo sus servicios en bailes y fiestas en Saltillo, pero realmente la empresa comenzó profesionalmente en 1983 cuando le dieron servicio protocolario al Sindicato Nacional de Trabajadores de la Industria Automotriz Integrada, Similares y Conexos de la República Mexicana Sección 23 en una Asamblea en la Planta Chrysler Motores Norte en Ramos Arizpe, Coahuila.

El anterior fue el primer evento que hicieron con micrófono y consola, y estuvo el señor Don Hugo Díaz Velázquez, quien era el líder sindical de la planta, pusieron el equipo de sonido y lo tuvieron que adecuar para hacer un evento protocolario, dejando a un lado las cintas con las que ponía música, para entrar en un cambio profesional con quien hasta ahora se mantiene como su principal cliente por 40 años y que ha sido pilar fundamental de la empresa.

En 1987 con la toma de posesión del ex gobernador Eliseo Mendoza Berrueto, los invitaron a trabajar e incursionaron en la rama de hacer eventos protocolarios gubernamentales. Ahí se mantuvieron por cinco sexenios, con el doctor

Rogelio Montemayor Seguy, el licenciado Enrique Martínez y Martínez, Humberto Moreira Valdez y terminó con Rubén Moreira Valdez.

LO QUE LE GUSTA

Después de 30 años trabajando para el gobierno, Ricardo Garza toma la decisión en 2017 de empezar a incursionar en lo que le gusta: la producción de eventos. Comenta que este sector es muy diferente a hacer un acto protocolario, porque el diseño lo hacen ellos y pueden ofrecer conceptos a las empresas que van desde escenografía, pantalla, vídeo, sonido, etc. Esto representa la oportunidad de desarrollar las producciones con más libertad y creatividad.

FUTURAS GENERACIONES

Así como hace 40 años Ricardo Garza innovó en los negocios de su familia, ahora le sigue su hijo Ricardo Garza Jr. Su objetivo es impulsar el desarrollo y el cambio generacional desde la innovación tecnológica, sin descuidar los aspectos de la calidad. Padre e hijo trabajan mano a mano en todos estos aspectos, aprendiendo uno del otro y creando un fortalecido equipo.

LO QUE VIENE EN JAUBERT PRODUCCIONES

El futuro de Jaubert está en la organización de eventos, no solo producirlos sino abrir su cartera para que la línea de trabajo abarque más aspectos. Ricardo busca crear los eventos desde cero, para que un solo proveedor les ofrezca todas las soluciones y así logren mantener la preferencia de sus clientes.



Este negocio es de mucha pasión y dedicación. Es estar al pendiente del más mínimo detalle, porque trabajamos para gente que nos da su confianza".

Ricardo Garza



LO QUE HACEN EN JAUBERT PRODUCCIONES

- Comerciales
- Videoclips
- Renta de espacios para hacer películas
- Sonido
- Iluminación
- Tarimas
- Proveeduría
- Logística
- Renta de led
- Circuito cerrado
- Catering
- Audio
- Renta de pantallas
- Renta de micrófonos, bocinas
- Streaming
- Renta de plantas de luz

- 📍 Boulevard José Musa de León 2509
- 🌐 www.jaubertproducciones.com
- 📱 Redes sociales: Jaubert Producciones
- ☎ +52 1 844 427 81 78



Cargo  Gas

RECOMPENSAS

GANA 1 DE LOS 3 CARROS

2DO. LUGAR



3ER. LUGAR

1ER. LUGAR



Cada
300 PUNTOS
¡es **1 BOLETO!**



¡Tramita tu
tarjeta CargoFan!

Fecha del Sorteo
SALTILLO

15
DICIEMBRE
VIERNES

CANJE DE BOLETOS

del 15 de Septiembre al 30 de Noviembre

Entrega de premios: 12 de Enero | Estación Convenciones

*IMÁGENES ILUSTRATIVAS | PERMISO SEGOB. 20230209PS05
| LA RIFA DE LOS CARROS SERÁ EL 15 DE DICIEMBRE



Mario Plascencia y Gonzalo de La Torre

UNA DÉCADA DE UNIR LÍDERES

REF, organización internacional de líderes empresariales, cumple 10 años de innovar en Saltillo.

REF (Renaissance Executive Forums) es una organización que nació hace más de 30 años en Estados Unidos, y que funciona como un círculo de confianza para que empresarios y directores generales puedan unir esfuerzos e intercambiar experiencia para evolucionar conjuntamente tanto a nivel profesional como personal. En Saltillo, Mario Plascencia y Gonzalo De la Torre son la cabeza del proyecto, quienes desde hace ya 10 años han consolidado una fuerte comunidad, conformada por más de 45 líderes en la región.

La dinámica es sencilla pero sumamente efectiva: una vez al mes se reúnen de manera confidencial para apoyarse y

aconsejarse. Ahí, abren un espacio de sesiones para poner en la mesa situaciones, disyuntivas, problemas y oportunidades, en un intercambio vital de conocimientos y experiencias. La claridad que dejan estas reuniones abre enormes posibilidades para que estos líderes tomen mejores decisiones e, incluso, eviten cometer errores. No existe conflicto de intereses, ya que cada grupo se diseña para que no haya competencia dentro del mismo.

La visión de REF es clara: piensan que los líderes evolucionados y conectados son en una fuerza positiva en el mundo, ya que son una gran influencia para sus empleados, sus familias y la comunidad

en general. Por ello, su enfoque es holístico, al no abarcar solo temas que ayuden al mejor desempeño de sus negocios, sino también a su crecimiento personal. Su cultura es de transparencia, confianza y, por supuesto, confidencialidad. Siempre apoyados en la Inteligencia Colectiva.

LAS ACTIVIDADES EN COAHUILA

De acuerdo con Mario y Gonzalo, el último trimestre del año estará lleno de importantes actividades para REF. Tras la celebración de su décimo aniversario, ahora tienen la mira puesta en las reuniones del mes de octubre, en las cuales se vivirá la modalidad de “Escape”, que busca llevar



La estructura de las reuniones tiene como base tres elementos:



1. Componente Educativo

Para ampliar los conocimientos

2. Caso del Mes

Para compartir desafíos y oportunidades y obtener la retroalimentación del grupo

3. Mesa Redonda

Diferentes dinámicas de Evolución Personal

NOCHE DE CELEBRACIÓN

En septiembre de este año, REF cumplió una década en Saltillo. Que se celebró con una agradable velada donde, además de la convivencia, se realizó la entrega de reconocimientos a varios miembros clave que han estado desde la primera reunión del primer grupo

a los miembros a un lugar fuera de la ciudad donde puedan vincularse de manera más profunda en un entorno de evolución personal.

A inicios de diciembre, realizarán su evento anual “All Members Meeting”, en donde los integrantes de REF de Saltillo y Monterrey se reunirán en el Club de Golf Terralta. Donde se espera la asistencia de más de 140 líderes, y se abordarán temas de política, con la intervención de tres importantes conferencistas: Idelfonso Guajardo, Armando Ríos Piter y Ramón Alberto Garza.

En cuanto a las metas de REF Saltillo, Mario y Gonzalo tienen el objetivo de duplicar la cantidad de participantes para los próximos cinco años.

SER PARTE DE REF

Generalmente, el ingreso a REF por invitación o referencia de alguno de los miembros de los grupos. Pero también es posible hacerlo a través de LinkedIn, conectando con la organización o directamente con Mario Plascencia o Gonzalo De la Torre.

www.ref.global



¿LISTO PARA EL DELIVERY 2.0?



Enrique Escamilla Cantú
Doctor en Ciencias Económicas y Administrativas

La pandemia de COVID-19 aceleró muchos comportamientos digitales, entre ellos, el de la comida a domicilio. Las aplicaciones de entrega de alimentos preparados se convirtieron en salvavidas para muchos restaurantes, y en una excelente y cómoda opción para los consumidores.

Según datos de Statista, emitidos en 2020, el mercado global de la entrega de comida en línea estaba valorado en \$151.5 mil millones de dólares. De acuerdo con GoHubster, en el 2023, este mercado cerrará con una valoración proyectada en más de \$247 mil millones de dólares, representando un crecimiento de 63% en sólo tres años. Mientras que el cambio fue impulsado por la necesidad, las innovaciones tecnológicas están moldeando el futuro de la entrega de alimentos.

A continuación te presento algunas de las herramientas tecnológicas que han venido a romper el esquema tradicional y están moldeando el futuro de los restaurantes:

1. USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y BIG DATA

Uber Eats y Rappi no son sólo dos de las principales aplicaciones de entrega, sino que utilizan la inteligencia artificial para predecir tiempos de entrega, ofrecer ofertas personalizadas y optimizar rutas para los repartidores. Al analizar enormes cantidades de datos, estas plataformas pueden anticipar tendencias de consumo y ajustar su oferta de manera más eficiente.

2. LA INTEGRACIÓN TECNOLÓGICA

OpenTable, una plataforma de reservas de restaurantes, incorporó en 2020 opciones para ordenar y pagar, permitiendo a los restaurantes convertirse en proveedores de comida para llevar. Esta adaptación demuestra cómo las plataformas existentes pueden evolucionar para satisfacer las necesidades cambiantes del mercado. Rappi, por su parte, también ofrece este servicio de pick up en alianza con algunos restaurantes, y es una opción alternativa para solicitar los alimentos de manera rápida y confiable. Este mismo modelo ya ha sido adoptado como uno de sus principales canales de ingresos por grandes cadenas como McDonalds.

3. LOS VEHÍCULOS AUTÓNOMOS

Empresas como DoorDash han comenzado a experimentar con entregas usando vehículos autónomos en Estados Unidos y algunos otros países del mundo. Si bien, aún hay barreras regulatorias y logísticas, estos métodos prometen una entrega más eficiente y rápida en el futuro, ya que esto permitirá disminuir los costos de operación del servicio a domicilio y evitar el error humano.

Para el mercado empresarial dedicado a la industria de los alimentos preparados es crucial entender que adaptarse a estas tendencias no es una opción, sino una necesidad obligada si se desea tener éxito. Las expectativas de los consumidores están cambiando, y la demanda de soluciones digitales convenientes y eficientes en la entrega de alimentos está en su punto más alto.

Los restaurantes que inviertan en tecnología crearán una experiencia más personalizada para sus clientes. Al mirar hacia el futuro, está claro que el mercado de la comida a domicilio continuará innovando hasta límites inimaginables. ♦



COAH **PRIMERO** DGO
GUERRERO

CRISTINA, ESO GUERRERO Y JOSÉ CARLOS
SOÑABAN CON SER FUTBOLISTAS, PERO PRIMERO GUERREROS





AGENDA



DEPORTE



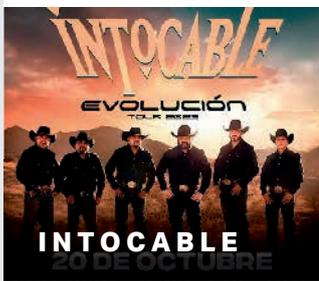
MARATÓN LA MODERNA

01
OCTUBRE

Dos mil corredores, 42.195 kilómetros y clasificatoria para el maratón de Boston; amenizada por el grupo Los Claxons

◆ PASEO VILLALTA

MÚSICA



Parte de su gira Evolución Tour 2023 en donde cantarán todos sus clásicos.

FECHA: 20 DE OCTUBRE
LUGAR: PARQUE LAS MARAVILLA



MÚSICA



Primer concierto en Saltillo del cantautor colombiano.

FECHA: 21 DE OCTUBRE
LUGAR: PARQUE LAS MARAVILLAS



MÚSICA



Promete una noche espectacular como parte de su nuevo show "Libertad".

FECHA: 26 DE OCTUBRE
LUGAR: PARQUE LAS MARAVILLAS



MÚSICA



Evento en favor de la prevención del cáncer de mama; organiza el Instituto Municipal de las Mujeres

FECHA: 22 DE OCTUBRE
LUGAR: CANACINTRA





SKY LOUNGE



AUDIO - ILUMINACIÓN ARQUITECTÓNICA - PISTAS DE BAILE PERSONALIZADAS - PANTALLAS - MAMPARAS - ENTARIMADO - PIROTECNIA - CONFETTI



844 300 3436 / 844 355 4463



@skyloungesaltillo



SKY Lounge

Septiembre dinámico en Coahuila

Este mes destacó por la variedad de eventos turísticos que se vivieron en el Estado, para todos los gustos y toda la familia

Festivales gastronómicos, artísticos y de rodeo, ferias, vendimias, muestra de antigüedades, cabalgatas y encuentros de motociclistas... Estos fueron los eventos que se realizaron para celebrar durante septiembre en el estado de Coahuila.

“Este mes de septiembre en las diferentes regiones del estado hay una amplia cartelera de actividades, gracias a las condiciones de seguridad que tenemos en Coahuila, al apoyo del Gobernador Miguel Ángel Riquelme al turismo, al compromiso

de la cadena de valor y de las alcaldesas y los alcaldes”, señaló Azucena Ramos Ramos, Secretaria de Turismo y Desarrollo de Pueblos Mágicos.

Azucena Ramos hizo la extensa invitación a hacer turismo en el Estado y vivir gratas experiencias con todos estos eventos: “tenemos además una rica gastronomía, tradiciones, historia, atractivos turísticos únicos y ocho hermosos Pueblos Mágicos que pueden disfrutarse en un ambiente seguro y en paz”.



DISTINTOS EVENTOS SE REALIZARON EN COAHUILA PARA CELEBRAR LAS FIESTAS PATRIAS.





MIGUEL ÁNGEL RIQUELME SOLÍS, GOBERNADOR DE COAHUILA, PRESENTE EN EL FESTIVAL DE LA PABELLA.



La cartelera de eventos en septiembre estuvo protagonizada por el XXI Festival Internacional de Motociclismo en Saltillo, el Festival de la Paella Saltillo 2023 la Cabalgata Santo Domingo-Sabinas, la Gran Cabalgata, la Feriexpo Sabinas 2023, así como el Mítote Folclórico y Festival del Folclor Internacional Acuña 2023 “Unidos por la Danza”.

También, la Feria de la Manzana en Arteaga, The Antique Show Arte & Antigüedades en Saltillo; la Feria de Torreón, Cabalgata en General Cepeda, la Feria en el municipio de Juárez, el Festival del Cabrito en Nadadores, el Rodeo Saltillo, Expogan & Fest 2023, y la Vendimia en la bodega Los Cedros en Arteaga. En Ramos Arizpe se inauguró el parque temático “Dinolandia” y en todo el Estado se efectuaron los festejos patrios por el aniversario de Independencia de México.

UN ÉXITO EL FESTIVAL DE LA PABELLA SALTILLO 2023

En el festival estuvo presente el Gobernador Miguel Ángel Riquelme Solís, acompañado de la Secretaria de Turismo y Desarrollo de Pueblos Mágicos, Azucena Ramos Ramos; el Alcalde José María Fraustro; el presidente de CANIRAC Coahuila, Eder López y el Rector de ULSA, José Ramón Cubillas, entre otros.

El evento fue organizado por la CANIRAC y reunió a más de dos mil 500 personas en los jardines de la Universidad La Salle (ULSA) generando una significativa derrama económica. Además,

se consolidó como uno de los mejores eventos turísticos en su tipo en la Región Sureste y el estado.

En su décima tercera edición, el Festival de la Paella se dedicó a la memoria y legado culinario de la empresaria Graciela Garza Arocha. Participaron 40 equipos en el concurso de la mejor Paella en sus diversas modalidades; 12 chefs especializados integraron el jurado, coordinados por la Chef Edna Alanís.



El Gobernador Miguel Riquelme en convivencia con los ciudadanos



Alejandro Martínez Filizola y la familia Cárdenas Cantú

¡FIESTA GASTRONÓMICA!

Con una impresionante celebración para los sentidos, se llevó a cabo la primera edición del PLAYERS Restaurant's Choice 2023 en el Museo del Desierto, donde se reconoció a las mejores experiencias gastronómicas de la ciudad.

Más de 250 invitados, entre los que destacaron empresarios, chefs y colaboradores de la escena gastronómica, asistieron a la ceremonia conducida por Fernando Villarreal y Daiva Ramírez.

La ceremonia dio inicio con unas palabras de Bernardo González, Director de PLAYERS of Life Saltillo, y posteriormente, tomó la palabra Ismael Suárez de la Casa del Vino.

Durante la noche, se entregaron las insignias FAV, a los restaurantes seleccionados por el público que votó virtualmente del 1ero al 15 de agosto, y los MUST que fueron seleccionados por el Consejo del certamen.

Además, Alejandro Martínez Filizola, Director General de Grupo PLAYERS, entregó el reconocimiento del Legado Gastronómico Familiar a la familia Cárdenas Cantú, por sus más de 60 años de trayectoria en su restaurante El Principal.♥



Bernardo González



Braulio Cárdenas Abedrop y Beatriz Cárdenas



Braulio Cárdenas y María Abedrop



Bernardo González y Alejandro Martínez Filizola acompañados del consejo 2023 del PLAYERS Restaurant's Choice



Eder López y Amanda Covarrubias



Mario Salinas y Pablo Burciaga



Patricia Lomeli y Braulio Cárdenas



Fernando Villarreal, Pedro Medina y Daiva Ramírez



Juan Ramón Cárdenas y Beatriz Garza

Galería completa



LA OTRA PORTADA



DE MÉXICO PARA EL MUNDO

Considerado el padre de la nueva cocina mexicana, el chef Enrique Olvera transformó la gastronomía nacional con innovadores platillos que irrumpieron en el mercado gastronómico internacional



Ilustración: Luis Vázquez

FUNDÓ
PUJOL
EN 2000

NÚMERO 5
EN EL RANKING
THE WORLD'S
50 BEST
RESTAURANTS
2022

GRADUADO
CON HONORES
DE THE CULINARY
INSTITUTE, EN
NUEVA YORK

EN 2013 ABRIÓ
EL RESTAURANTE
MAÍZ DE MAR
EN PLAYA
DEL CARMEN

RECONOCIDO
COMO CHEF
DEL AÑO
EN 2004 POR
LA REVISTA
CATADORES

RECIBIÓ LA
MEDALLA DE ORO
DE LA SOCIÉTÉ
CULINAIRE
PHILANTHROPIQUE

AUTOR DE
LOS LIBROS LA
NUEVA COCINA
MEXICANA, UNO
Y EN LA MILPA

Con recetas originales en las que entrelaza la cocina tradicional mexicana con la contemporánea, Olvera ha llevado a México a los primeros planos del mundo culinario internacional





PASEO VILLALTA

Lifestyle Center

Encuentra las mejores

MARCAS

 Frente a Costco

ALMACÉN

EYES OPTICS

Ray Wilson
FAMILYFITNESS

MIRA! 未来!

eyelashes

RAMP STREET

KUADRO

BALLERS

machamos

SK Kopay

Bw

BBVA

Tim Hortons

R. TORRES
Para toda la vida

Rio Grande

MacStore

RePlay

ORSON

CHRISTUS MUGERZA

Santander

HYATT PLACE

cinépolis

800

BANDORTE

W@Kiva

DISTRITO KARENA

OPTICA REAL

VUANIA!

ENERGY

telcel

DO

+

Mui Natural

ENERGÍA RENOVABLE EN COAHUILA: Un modelo a seguir

La geografía de Coahuila le otorga una ventaja natural invaluable en el desarrollo de energía renovable. Con vastas extensiones de tierra, horas prolongadas de sol y vientos constantes que recorren su territorio, el potencial para la generación de energía eólica y solar es inmenso. Esta ubicación estratégica ha llevado a Coahuila a convertirse en uno de los principales generadores de energía en Latinoamérica a través de fuentes renovables.

Uno de los hitos más notables en el camino hacia la sostenibilidad energética de Coahuila es el Parque Solar Villanueva, con una capacidad instalada de 849 megavatios (MW), que lo convierte en uno de los más grandes del continente. Además, el estado alberga proyectos eólicos de gran envergadura como el Parque eólico Coahuila ubicado en el sureste del Estado y los parques Amistad I, II y III, localizados en el municipio de Ciudad Acuña, que contribuyen significativamente a la generación de energía limpia.

Un aspecto crucial del éxito de Coahuila en el sector de la energía re-

novable es la colaboración activa entre el gobierno estatal, los gobiernos municipales y el sector privado. Esta alianza estratégica ha atraído inversiones significativas y ha creado un entorno propicio para el desarrollo de proyectos de energía renovable. Además, ha fomentado la formación de una cadena de suministro local que ha beneficiado tanto a empresas como a trabajadores de la región.

Los efectos positivos de la inversión en energía renovable se extienden más allá de la generación de electricidad. Los proyectos en Coahuila han generado empleos significativos en la construcción, operación y mantenimiento de parques eólicos y solares. Además, han mejorado la infraestructura local y la calidad de vida de los coahuilenses.

El secretario de Economía de Coahuila, Claudio Bres Garza, ha expresado una visión ambiciosa para el futuro del estado en el campo de la energía renovable, busca que Coahuila se convierta en un referente mundial en la investigación y desarrollo de tecnologías limpias, además de fortalecer su capacidad de generación de energía renovable.



En un momento en el que la sostenibilidad y la lucha contra el cambio climático son imperativos globales, Coahuila se presenta como un ejemplo inspirador de cómo una región puede aprovechar sus recursos naturales y establecer alianzas estratégicas para impulsar una economía más sostenible y verde. Con un enfoque en la innovación y el compromiso con la energía renovable, Coahuila está demostrando que es posible un futuro más limpio y próspero para todos.