

PLAYERS®

OF LIFE
SALTILLO

OCTUBRE 2024
\$40 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



Una historia llena de sincronicidades que la llevaron a crear, en compañía de su familia, un legado que nutre de adentro hacia afuera



BEATRIZ
ARIZPE
NARRO

EL ARTE *DE LA*
BUENA MESA

telcel
P.2-3

telcel 5G



La mayor Cobertura y Velocidad

Válido al 31 de Octubre de 2024

Activa o Renueva Con los mejores Smartphones Tablets y Accesorios

Samsung
Galaxy Tab A9+

Lenovo
Tab M9



Samsung
Galaxy S24 Ultra

Oppo
Find N3 Flip

Oppo
Enco Air 3

Samsung
Galaxy Buds FE

Samsung
Galaxy Z Flip 6

Encuétralos también en

www.telcel.com/tienda



Envío a domicilio
SIN COSTO

Visita tu punto de venta Telcel más cercano

telcel



presentado por:



LA
CASA
DEL
VINO

TOP

RESTAURANTS
2024

¡GRACIAS!

POR SER PARTE DE LOS
PLAYERS' RESTAURANTS CHOICE

NOS VEMOS EN 2025
CONOCE MÁS AQUÍ



ESTADO DE
COAHUILA



DE ARQUITECTURA



ELLOS SON LOS FAV Y MUST RESTAURANTS 2024

15
Categorías

75
Restaurantes

DESAYUNOS

FAV La Carreta del Abuelo
Must Malis

COMIDA MEXICANA

FAV Hacienda Los Compadres
Must Cenaduria Saltillo

GRILL

FAV La Vaca Argentina
Must El Feligrez

ORIENTAL

FAV Matsumoto
Must Sushi Iwa

SEAFOOD

FAV Las Escolleras
Must Mariscos El Memin

ITALIANISSIMO

FAV Terraza Romana
Must Osteria

BUSINESS

FAV Don Artemio
Must Tapanco

GREEN & HEALTHY

FAV Half & Half
Must Broli

DRINKS & COCKTAILS

FAV Cerveceria Huérfana
Must Proper Pub

INTERNACIONAL

FAV Pour La France
Must Lulu Cocina y Vino

JOYAS SALTILLENSES

FAV Las Brazas
Must Viena

HOTELES & CLUBES

FAV Hotel Quinta Real
Must Bosques de Monterreal

TACOS

FAV / Must Taqueria El Pastor V. Carranza

COFFEE & CAKES

FAV Cata Leórneta
Must Zoco Brema

REVELACIÓN

FAV / Must Caprivi

Experiencias que dejan huella

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

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

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

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



Alejandro Martínez Filizola, Cofundador de Grupo PLAYERS

Foto: Tres Multimedia

PLAYERS[®] OF LIFE SALTILLO

DIRECTOR EJECUTIVO
Bernardo González Padilla
bernardo.gonzalez@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES
Asesor Comercial Sr
Valeria Martínez
valeria.martinez@playersoflife.com

Sara Yoselin Flores Galicia
sara.flores@playersoflife.com

Ana Victoria Medina Narro
ana.medina@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT
Constance Cifuentes
constance.cifuentes@playersoflife.com

DISEÑO PRINT
Ambar Elizabeth Dorantes Reyes
chrysalx.design@gmail.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL
Lilian Quirino Santamaría
lilian.quirino@playersoflife.com

EDITOR BRANDED CONTENT
Sergio Colunga Corpus
sergio.colunga@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL
Jazael Carrillo
jazael.carrillo@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING
Katia Paola Guerrero
paola.guerrero@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN
Anahí Castañeda
anahi.castaneda@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Mariangela González, Goga Photography



PUNTA BOSQUE




IMAGINA TU VIDA EN LA MEJOR ZONA DE LA CIUDAD

GIMNASIO EQUIPADO ■ TROTA PISTA ■ TERRAZA ■ SOCIAL PET PARK
ÁREA DE JUEGOS ■ BOSQUE DE LECTURA ■ CANCHA DE PÁDEL

 WWW.PUNTA-BOSQUE.COM

 844.277.4460

 PUNTA BOSQUE SALTILLO

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

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

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

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

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

DISEÑO

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

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

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

ADMINISTRACIÓN

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

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

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

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

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

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

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

LÍDER CREATIVO CORPORATIVO
Roberto González
Roberto.gonzalez@playersoflife.com

SISTEMAS

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

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

RECURSOS HUMANOS

GERENTE CORPORATIVO DE RECURSOS HUMANOS
Mariana Ramírez
e: mariana.ramirez@grupoplayes.com.mx

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

PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO (871) 904 4849 y (871) 904 4850 Av. Ocampo 240 ote. Centro 27000 Torreón, Coahuila	MONTERREY (81) 2188 0412 Av. Lázaro Cárdenas 2225, Valle Oriente 66260 San Pedro Garza García, Nuevo León	GUADALAJARA (33) 2101 0475 Avenida De Las Américas 1254, Country Club 44610 Guadalajara, Jalisco	SALTILLO (84) 4738 2311 Nazario Ortiz Garza 2060, Los Lagos, 25253 Saltillo, Coahuila
---	--	---	--



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 3 No. 23. Fecha de publicación: 1 de Octubre de 2024. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocio 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



Bienvenidos todos los
Créditos
Hipotecarios
de todos los
Bancos



voel.mx

#LOVEVOEL
#LOVEINVERTIR



Foto: Mariangela González, Goga Photography

28

**HISTORIA DE ÉXITO
BEATRIZ ARIZPE NARRO
EL ARTE DE LA
BUENA MESA**

36 Gastronomía nacional; de México para el mundo

60 PLAYERS' Restaurant's Choices

66 Una gala con mucho sabor

DOSSIER

40 Caprivi; Salvaje y delicioso

42 Osteria Saltillo; una historia que comenzó en Italia

44 Asador 9; la reinterpretación de la gastronomía local

46 MM Pizzas; legado familiar en crecimiento

48 La Postrería 77; experiencia inigualable de sabor y calidad

OUTSIDE

94 Brava: un sueño gastronómico

**CLICK LIKE
A PLAYER**

Descubre más de nuestro contenido digital



¿Qué hacer un viernes por la noche en Saltillo? Descubre **TRAGOS Y SABORES** en Asador 9



Festival de las Ánimas 2024 en Saltillo tendrá concurso de catrinas y mega ofrenda



BISCOCHUELOS

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



812-474-8801



@lapasteleriadelapostreteria77

LA
PASTELERÍA
DE LA POSTRERIA 77

CREANDO LAZOS, UNA COMIDA A LA VEZ



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

Todo comenzó cuando los seres humanos se reunían alrededor de la hoguera para compartir el calor del fuego, la comida y la convivencia. Imagina a los cazadores contando sus historias de cacería y pesca, mientras las mujeres platicaban sobre los niños, los nuevos hallazgos de plantas comestibles o un nuevo ojo de agua, y los ancianos narraban historias de los antepasados, llenas de recomendaciones para la vida.

La palabra “hogar” tiene su etimología en esa hoguera o fogata ancestral, la cual nos evoca sentimientos de bienestar, de pertenecer a una familia, a nuestra tribu. Después, cuando ya se construyeron casas, la hoguera solía estar en el centro de reunión para compartir la comida, el calor, la luz y los cuentos.

Hoy en día, muchas familias están perdiendo esa convivencia familiar que se daba naturalmente alrededor de la mesa. Comen juntos quizás, pero viendo una pantalla, ya sea la televisión, el teléfono celular o los iPads. Recuerdo que en los años 60 se inventaron los TV trays para poder comer en la sala alrededor de la televisión, lo que cambió desde entonces la dinámica.

The Family Dinner Project (TFDP) es una organización que investiga sobre las cenas en familia y en su página web enlista una serie de preguntas para sacarle el mejor provecho a una conversación. Entre ellas: ¿Qué pasó hoy que te hizo reír? ¿Qué fue algo difícil que hiciste hoy? ¿Qué aprendiste hoy que crees que yo no sé?

Las investigaciones de TFDP aseguran que hay muchos beneficios para los niños que comparten cómo estuvo su día, pues aprenden habilidades de convivencia, mejoran su vocabulario y aprenden a “contar cuentos”. Si también comparten chistes y adivinanzas, adquieren destrezas para la convivencia social.

Uno de mis recuerdos favoritos es cuando mi mamá nos leía libros durante la hora de la comida o cena. Mi hermano y yo aprendimos a comer despacio solo porque no queríamos que se acabara la hora de la lectura en voz alta. La palabra “sobremesa” no existe en muchos idiomas. Cuando menciono “sobremesa”, ¿qué recuerdos vienen a la mente?

Llevar una alternativa a las pantallas, como colores y papel,



Foto: NASA

es una mejor opción para entretener a los niños mientras esperan la comida. La música ambiental también es importante. Hay evidencia científica de que escuchar música mientras se come puede ayudar a disminuir el ritmo al que masticamos, lo que le da a nuestro cuerpo más tiempo para registrar cuándo se siente lleno. El estómago tarda unos 20 minutos en enviar una señal de saciedad al cerebro. También hay evidencia de que la música rápida y fuerte incita a que las personas coman y beban más.

Vamos alimentando nuestro cerebro también escuchando música y riendo (endorfina), comiendo (dopamina), socializando (oxitocina), agradeciendo (serotonina); y así seremos más felices y saludables.♥



WINTER LANE


LONDON

¡Captura la magia de la Navidad con nosotros!

RESERVA TU SESIÓN NAVIDEÑA
Y CREA RECUERDOS INOLVIDABLES

goga PHOTOGRAPHY

Tel. 8441003739

 [goga.photography](https://www.instagram.com/goga.photography)

CÓMO ENTRAR

al reino de los sabores

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



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

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

LA IMPORTANCIA DEL AROMA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONCIENCIA AL COMER

PASOS PARA PROBAR

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

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

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

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

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

¿A qué me recuerda esto?

¿Cómo me hace sentir esto que acabo de probar?

¿Qué fue lo que más me gustó?

¿Qué sensaciones trigeminales detecté y cuál disfruté más?

Incluso, ¿qué canción me recuerda?

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

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

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



¿Qué tan GOURMET eres?



Por Guillermo Tomás G. González,
Chef Willie

Siempre que nos referimos a algo gourmet, pensamos en procesos, técnicas, e incluso en sabores refinados o cuidadosamente elaborados. Sin embargo, no necesariamente es así. Aunque el término tiene algo de eso, en realidad se refiere a una persona con un profundo conocimiento sobre gastronomía, un amante empedernido de la cocina, plenamente

consciente y conocedor del tipo de comida que está consumiendo.

Por eso hablamos de una “tienda para gourmet”, “sección para gourmet” o “restaurante para gourmet”. Esta palabra, de origen francés, en español se traduce como gastrónomo. No obstante, debemos tener en cuenta que nuestro idioma está vivo y que esta palabra puede adquirir nuevas acepciones con el tiempo. ▶

Pero tú, ¿qué tan gourmet eres? ¿Qué tanto sabes de la gastronomía mundial? ¿Qué tan experto eres en las artes de la buena mesa? Si quieres averiguarlo, intenta contestar este breve quiz:



1. La diferencia entre una bechamel o una veluté es:

- a. Harina y maicena
- b. Jugo y vino
- c. Leche y fondo

2. Quién es el Chef con más estrellas Michelin:

- a. Escofier
- b. Robuchon
- c. Ducasse

3. Especies y aromáticas emblemáticas de la India:

- a. Curry, comino y cardamomo
- b. Sichuan, jengibre y ajo
- c. Chiles, epazote y hoja santa

4.Cuál de estos NO es un postre parisino:

- a. Macarons
- b. Eclair
- c. Canele
- d. Pavlova

5.Cuál de las siguientes aromáticas NO es un quelite:

- a. Cilantro
- b. Epazote
- c. Hoja santa
- d. Quintonil

6.Cuál de estos platillos es el más Saltilense:

- a. Pozole
- b. Cochinita
- c. Cabrito
- d. Tlayudas

7.Cuál es el vino más caro del mundo:

- a. Romanée Conti 1945
- b. Château Mouton-Rothschild 1945
- c. Château Margaux 1787

8. Estas pastas son italianas, excepto una que es polaca, ¿Cuál?

- a. Espaguetti
- b. Pierogi
- c. Vermicelli
- d. Capelli d'angelo

9. Vitivinícola más antigua de América.

- a. Beringer
- b. Colomé
- c. Casa Madero
- d. LACetto

10. De las siguientes denominaciones de origen cuál toca a Coahuila.

- a. Charanda
- b. Mezcal
- c. Bacanora
- d. Sotol

BVLGARI MAN



SALUD ES BELLEZA
No. 123300EL951076

THE ORIGINAL EAU DE PARFUM
AND THE NEW PARFUM



📍 PATIO SALTILLO
www.cimaco.com
f X y i d

 **cimaco**
Lo Mejor Para Vivir Bien

HONRA FIL A ÁFRICA

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



EL ABSURDO DE LA GUERRA

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

El último vuelo del flamenco
De Alfaguara

OPRESIÓN FEMENINA

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

La confesión de la leona
De Alfaguara



VIDAS PARALELAS

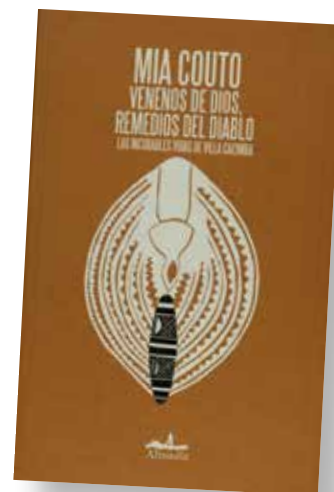
Título que es considerado una de las mejores novelas africanas del siglo 20. En su historia, Couto narra la vida de Tuahir y Muidinga, sobrevivientes en la guerra civil de Mozambique y quienes encuentran paralelismos entre su vida y los muertos de este conflicto bélico.

Tierra Sonámbula
De Alfaguara

AMORES Y MENTIRAS

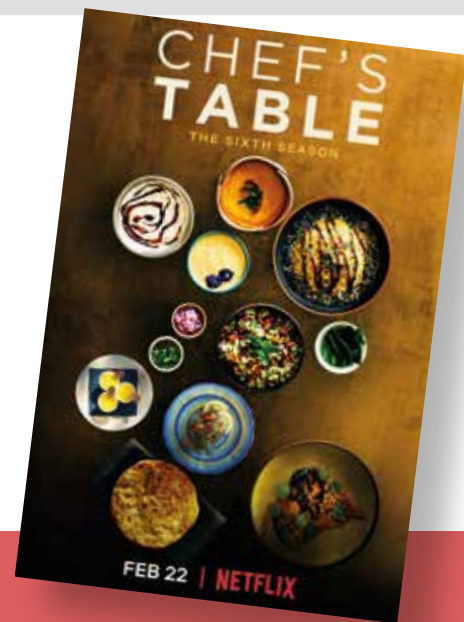
Sidonio Rosa, un joven médico portugués, llega a Villa Caicimba siguiendo el rastro de la mujer que lo abandonó tiempo atrás. En esa búsqueda, Doña Munda y Bartolomé Sozinho serán sus guías en una ruta que tiene diferentes caminos alejados de la verdad.

Venenos de dios, remedios del diablo
De Almadía



SABORES PARA LA VISTA

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



VIDAS A FUEGO LENTO

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

Director: David Gelb

Protagonistas: Massimo Bottura, Ana Roš, entre otros

Plataforma: Netflix



REGRESO AL ORIGEN

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

Director: Jon Favreau

Protagonistas: Jon Favreau, Sofía Vergara

Plataforma: Max, Prime Video

RECETAS QUE MATAN

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

Director: Mark Mylod

Protagonistas: Ralph Fiennes y Anya Taylor-Joy

Plataforma: Disney+



INSPIRACIÓN GASTRONÓMICA

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

Director: Nora Ephron

Protagonistas: Meryl Streep y Amy Adams

Plataforma: Prime Video, Apple TV

JORGE VALLEJO

CHEF CON FUEGO EN EL ALMA

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

Por: Ángel F. Chávez Félix

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

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

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

SE COME AL MUNDO

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

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

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

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

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

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

QUINTONIL, UNA SORPRESA EN CADA PLATO

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

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

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

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

FIEL A SUS RAÍCES

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

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

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

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

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

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



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

2 ESTRELLAS

DE LA GUÍA MICHELIN TIENE
ACTUALMENTE EN MÉXICO

7° LUGAR

EN THE WORLD'S
50 BEST RESTAURANTS

12 AÑOS

CUMPLIÓ DE HABERSE
FUNDADO ESTE 2024

6,825 PESOS

PUEDA SER EL COSTO DE
SU MENÚ CON MARIDAJE



OISHI

CON LA MAGIA DEL *OMAKASE*

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



Por Roberto Madero González
Fundador de @escapadita.mx

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

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

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



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

Fotos: Cortesía Roberto Madero González

¿QUÉ CÓMÉR?



ENTRADAS

• Nigiri de anguila con foie gras flameado

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



PLATO FUERTE

• Tuna steak

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

DRINK

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



POSTRE

• Crème brûlée con maracuyá

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

TOMA NOTA

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



CIUDAD DE MÉXICO

BUENA VIBRA CAPITALINA

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



David Pérez-Salinas
CEO Biu Media

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

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

HOSPEDAJE

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

FOUR SEASONS CIUDAD DE MÉXICO

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

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



LAS ALCOBAS

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

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





HOTEL BRICK

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

GASTRONOMÍA



AU PIED DE COCHON

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



YOSHIMI

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

EL CALIFA DE LEÓN

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





BELLAS ARTES

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



QUÉ HACER

MUSEO JUMEX

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

COYOACÁN

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





TAPANCO¹⁹⁸¹ KAI²⁰¹⁸
JAPANESE CUISINE

Fine Dining & *Japanese Cuisine*



FOLLOW US!



PARQUE
CENTRO



BEATRIZ ARIZPE NARRO

UN LEGADO QUE NUTRE

Beatriz Arizpe Narro, conocida cariñosamente como Beacha, es una mujer que ha tejido su vida alrededor de sus raíces familiares, su amor por la naturaleza y su pasión por la buena comida.

Desde la creación de Terraza Romana, hasta el crecimiento de IL MERCATØ Gentiloni, su legado está profundamente ligado a sus hijos y a Saltillo, ciudad a la que ha entregado su energía y creatividad.

Madre amorosa y empresaria comprometida, fusiona sus pasiones por la biología, la educación y la gastronomía para dejar una huella indeleble en el ambiente gastronómico de la ciudad



Entrevista y producción:
Constance Cifuentes

Fotografía por:
Mariangela González,
Goga Photography

Asistente de fotografía:
Ana Lucía Denigris

Diseño:
Carlos Lemus

BTS:
Lily Quirino

Desde el lugar en el que nació todo, la cocina de su casa, y en medio de la sesión de fotos, Beatriz Arizpe Narro, fundadora de la Terraza Romana y propietaria de IL MERCATØ Gentiloni, confesó ser una mujer profundamente espiritual, que disfruta de cultivar su huerto y de pasar tiempo con sus 11 nietos. En confianza, narró la historia de su vida, que sin duda, está llena de sincronicidades que la llevaron crear, en compañía de su familia, un legado que nutre de adentro hacia afuera a una ciudad entera.

RAÍCES QUE ALIMENTAN

Beatriz comenzó narrando que creció en una familia donde la cocina no solo alimentaba el cuerpo, sino el alma. “Mis abuelos paternos, Emilio Arizpe Santos y Elena de la Maza Icaza, eran de origen español y la familia de mi abuelo materno, Blas Narro Gómez, era del norte de España, mientras que mi abuela Mae Dunne, era de origen irlandés”, compartió, contando sus raíces.

La riqueza cultural que la rodeó desde pequeña marcó su vida. Su abuela Mae hacía encurtidos, jaleas, licor de durazno, bisquets y pasteles, recuerdos que aún viven en su memoria y en las recetas que sigue preparando.

“Tengo recuerdos de olores y sabores en la cocina, cazuelas llenas de perones y membrillos y de mis hermanos corriendo alrededor de la mesa esperando que salieran las delicias del horno”, mencionó Beatriz, sonriendo al recordar esos momentos que transformaron la pasión que guiaría su vida.

Rodeada de un ambiente de cariño, aprendió que la convivencia y el apoyo mutuo eran fundamentales. “Somos siete, y aunque yo soy la sexta, siempre he sentido que somos un solo equipo”, dijo.

La dinámica familiar estaba llena de

risas, juegos y, por supuesto, de la influencia de su madre y su abuela en la cocina. Cada uno de los integrantes aportaba algo único a la familia, pero para Beatriz, lo más importante era la conexión que aún los une.

“Mis hermanos son mis raíces, y con ellos aprendí que el amor y el trabajo compartido son la verdadera esencia de la vida”, mencionó, subrayando el lazo irrompible que mantienen.



Hoy me siento muy orgullosa de ver que mis hijos se mantienen unidos y trabajando juntos; IL MERCATØ Gentiloni para mí, representa la familia”

VIAGGIO D'AMORE E DI CUCINA

Desde pequeña, Beatriz se sintió fascinada por la naturaleza. “Siempre me encantó la biología, casi me hago bióloga”, mencionó con una sonrisa, recordando cómo la biodiversidad y los ecosistemas captaban su atención.

Sin embargo, su vida tomó otro rumbo cuando decidió seguir su pasión por la educación y mudarse a Italia para estudiar el sistema Montessori. “María Montessori creía que la naturaleza es vital en la educación de los niños, algo que siempre resonó conmigo”, recordó con admiración.

En 1980, en Italia, la vida de Beatriz cambió para siempre cuando conoció al conde Emanuele Gentiloni Silveri, “Emi” para ella, y fue el comienzo de una historia de amor que trascendió fronteras.

“Nos conocimos en una calle de Perugia, él con sus amigos y yo con las mías. Nos encantamos desde el primer momento”, dijo con calidez. Aunque la idea de regresar a México parecía improbable, Emanuele la siguió, y juntos comenzaron una vida que combinaría sus culturas y tradiciones.

Se casaron en Saltillo en 1981. Juntos comenzaron un viaje que combinó su amor por la cocina, la familia y la tierra.







Mis hermanos se asustan porque detecto qué hay en cada platillo. Desde las especias, si le falta o si le sobra, si el aceite de oliva es puro, si la mantequilla es de verdad o si las naranjas son orgánicas”

“A Emanuele le gustó Saltillo desde la primera vez que vino, aquí se sintió en familia y aquí decidimos vivir”, recordó.

Bea, como también le llaman sus hermanos, mencionó que la familia de Emanuele es italiana, romanista y de orígenes de Tolentino, de Las Marcas, una región al este de Italia. “Nuestras familias eran similares en las bases: todos muy unidos”, agregó.

Jugos la Huerta, fue su primer proyecto juntos, una pequeña tienda donde ofrecían productos orgánicos y de calidad. “Empezamos vendiendo licuados que los mismos clientes iban inventando”, aseveró.

“Nosotros atendíamos todo, junto con unos sobrinos que les encantaba ir ayudar. Sentían que estaban jugando a la tienda”, comentó entre risas. Mencionó que fue una época de descubrimientos y arduo trabajo, pero también de gran satisfacción, pues cada bebida que ofrecían representaba un producto lleno de vida y salud.

LA HISTORIA DE LA TERRAZA ROMANA

Después de que el conde comenzó a extrañar los sabores de su Italia natal, la idea de abrir un restaurante donde pudieran ofrecer auténtica comida italiana fue tomando forma de manera orgánica, casi como una extensión natural de la vida que Beatriz y Emanuele compartían. “Emi añoraba la comida con la que había crecido y deseaba compartir esos sabores con los demás”, recordó Beatriz.

La pareja ya tenía un estilo de vida en el que los ingredientes frescos y de alta calidad eran fundamentales. “Teníamos una huerta con árboles de manzanas y peras, y sembrábamos nuestras verdu-

ras”, dijo. Agregó que cultivaban todo lo que podían y criaban animales: vacas, gallinas, cerdos y caballos.

“La idea siempre fue comer lo que nosotros mismos cosechábamos o criábamos, asegurándonos de que la calidad fuera impecable en cada ingrediente”, agregó. Lo que comenzó como una práctica familiar, se fue expandiendo poco a poco.

“Primero compartimos con nuestra familia y amigos, y así fue como La Terrazza Romana se convirtió en un lugar de reunión y convivencia”, explicó. El restaurante, que estaba ubicado en la calle de Victoria, frente a la Alameda, se transformó en un espacio en el que no solo se disfrutaba de buena comida, sino que también se cultivaban relaciones y recuerdos.

Desde aquel entonces, sus hijos tenían interés por involucrarse en las dinámicas del restaurante familiar. “Nos encantaba compartir y atender a las personas, y lo

hacíamos con todo el corazón”, confesó Beatriz. No cabe duda que aquellos que fueron al restaurante, que abrió sus puertas en 1991, recuerdan las fotografías de los clientes, las cuales adornaban las paredes del lugar.

IL MERCATO FAMILIARE

Tras la lamentable partida de Emanuele en 2015, su visión culinaria continuó a través de sus hijos, Fabio, Pedro, Lito y Blas Gentiloni, quienes luego de concluir sus estudios, continuaron con los planes de su padre de mover el restaurante al norte de la ciudad. Así fue que nació IL MERCATØ Gentiloni. “Me siento muy orgullosa de verlos trabajar juntos”, expresó Beatriz.

Este nuevo proyecto trajo consigo un nuevo estándar al panorama gastronómico saltillense. Fue inaugurado el 26 de septiembre de 2017 como único en su tipo, diseñado por el reconocido arquitecto regiomontano, Agustín Landa. En la actualidad, el recinto cumple siete años de ser un complejo gastronómico que une cultura, diseño y buena comida.

Ubicado en Parque Centro, se ha convertido en el corazón de la familia y de la ciudad gracias a su hermosa estética, deliciosa propuesta y variedad de restaurantes, todos manejados como lo hacían en los inicios de La Terraza Romana, y como siempre, de la mano de la especialista en servicio, Adriana Talamás.

ÍL CUORE DELLA CITTÀ

Para Beatriz, IL MERCATØ Gentiloni es más que un negocio. “Es gran parte de lo que nos mantiene unidos”, afirmó. Allí, su familia no solo trabaja, sino que también convive y encuentra en la comida el hilo conductor de su unión.

El proyecto ha destacado, pues el complejo es hoy uno de los lugares preferidos para celebrar la tradición italiana con una buena copa de vino. Su oferta gastronómica y propuestas exquisitas, más sus activaciones culturales y cafetería, enamoran a cualquiera que lo visita.

“Gozamos de seguir innovando en familia y junto con todos nuestros colaboradores”, comentó Beacha, pues el recinto opera 17 unidades de negocio, 6 restaurantes, emplea a más de 150 personas y cuenta con 40 años de experiencia

PLAYERS MUSTS


Restaurante favorito en el mundo:
 Terrazza Romana


Platillo que recomendamos:
 Salmón Beatrice


Lugar favorito en el mundo:
 Mi casa en Saltillo y Tolentino en Italia

DEL ASADOR AL BIG DATA: CÓMO LA IA MAXIMIZA EL SABOR DEL POLLO ASADO



Por Luis Lindsey
Gerente de Fábrica y
Operaciones de Metalmecánica

Un buen amigo de la carrera tiene la receta secreta de un “enjute” (una pasta compuesta de deliciosas especias, especial para sazonar pollo asado). Su sabor es inigualable. Cualquiera que en una fiesta prueba el pollo con el “enjute”, se queda con el antojo de repetir la experiencia en la siguiente reunión. Obvio, ahí hay una excelente oportunidad de negocio. Consciente de eso, montó un pequeño local para vender su pollo sazonado con el famoso “enjute” secreto. Sin embargo, después de montar el negocio, el tiempo le ha demostrado que el “enjute” es solo una parte del éxito. Ser el creador de una receta deliciosa no es lo mismo que operar un negocio de alimentos.

Crear la receta de un pollo asado irresistible es solo una parte del trabajo. Para ser verdaderamente rentable, es necesario hacer que cada pollo que sale del asador tenga la misma calidad, velocidad y consistencia, día tras día, todo el año. Aquí es donde se pierde el glamour y la inspiración se convierte en transpiración. El reto es: ¿cómo lograr que cada cliente reciba el mismo sabor y experiencia cada vez, sin importar el volumen o las circunstancias del entorno?

Operar un negocio de alimentos, ya sea un asador de pollos, un pequeño restaurante o una cocina industrial, tiene mucho más en común con una fábrica que con una clase de cocina. Requiere procesos bien definidos, personal capacitado y un control preciso para entregar con calidad, minimizar el desperdicio y maximizar la eficiencia. Es aquí donde hoy, aunque el negocio sea pequeño, la tecnología juega un papel clave, ayudando a que esa receta secreta se convierta en una operación exitosa y rentable.

Aunque tengas un negocio pequeño, puedes utilizar inteligencia artificial (IA) para impulsarlo. Un algoritmo puede analizar datos administrativos o históricos, como la hora del día, el clima, el día de la semana y otros factores que tú decidas, para predecir cuántos pollos se deben asar en un momento dado. Y no necesitan interfaces complicadas. El simple corte de caja con time stamp y datos públicos de registro histórico del clima hora por hora (los

encuentras en bases de datos de CFE, Aeropuerto, Google, entre otras fuentes) son suficientes.

Este conjunto de datos puede ayudarnos a viajar al futuro. Sí, el algoritmo puede “apostar” con alta probabilidad que, si es martes y está soleado, cuántos pollos es probable que se vendan entre las 12:00 y las 2:00 p.m. Cuando, por ejemplo, los contratistas buscan un almuerzo rápido y delicioso para llevar a la zona de trabajo. Hora por hora, puedes desplegar un programa de pollos en el asador que te ayude a predecir la venta y el pollo esté listo justo cuando los clientes lo quieren, ni antes ni después.

El uso de IA no solo mejora la eficiencia del negocio, sino que también reduce el desperdicio. Si sabes cuántos pollos vas a vender con precisión, no necesitas cocinar de más ni correr el riesgo de quedarte sin producto. Y en caso de que las condiciones cambien (por ejemplo, un día lluvioso en lugar de soleado), la IA ajusta las predicciones en tiempo real, manteniendo el negocio ágil y adaptable. Obviamente, puedes agregar cientos de variables, finalmente, es un algoritmo. Considera si hubo partido de fútbol, elecciones, asuetos o alguna obra en construcción en las cercanías, etc.

Al final del día, lo importante no es solo tener una receta deliciosa como el “enjute” de mi amigo, sino también contar con la tecnología adecuada para llevar esa receta al siguiente nivel y alcanzar el potencial económico montando una operación eficiente.

La inteligencia artificial permite unir la creatividad y la eficiencia, aumentando la posibilidad de entregar un producto de gran calidad para los clientes y alta rentabilidad para el dueño del negocio.

Así que, si tienes la receta secreta de la abuela, ya sabes que ese es solo el comienzo de tu aventura. La verdadera magia está en poder replicarla una y otra vez, con precisión y velocidad. Y en el mundo moderno, eso significa aprovechar la tecnología para hacer que lo tradicional, como el pollo asado, siga siendo un éxito, pero ahora, con un toque de inteligencia artificial. ♦



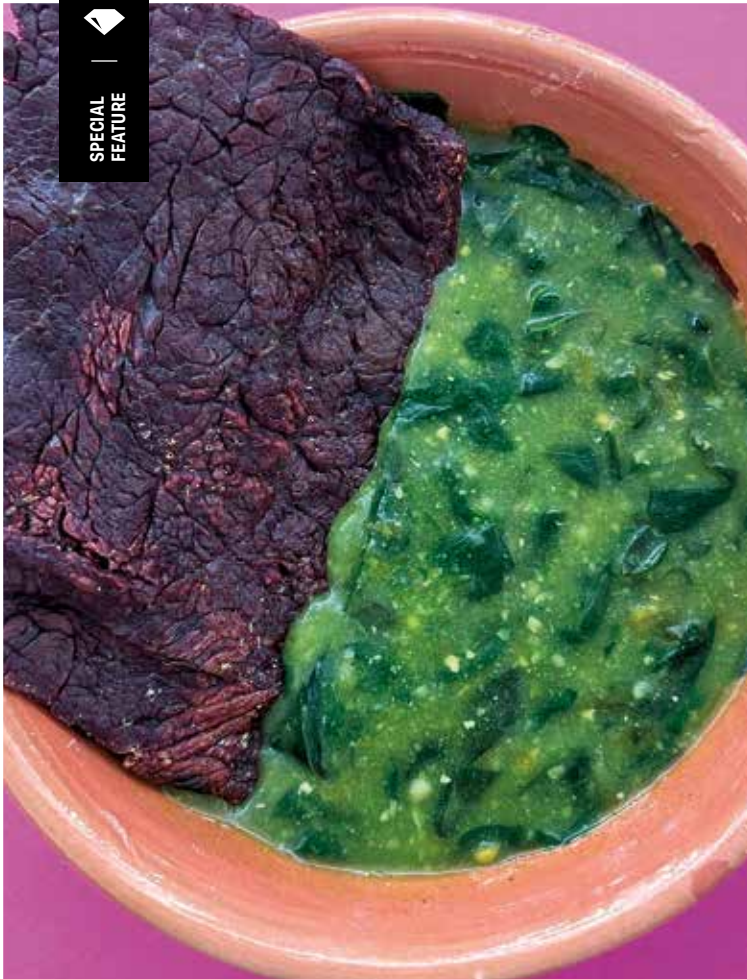
DOSSIER

BOCADOS DE AUTOR Y VINO

ESCENAS DEL ACONTECER
GASTRONÓMICO EN LA REGIÓN



Foto: Pexels



GASTRONOMÍA NACIONAL DE MÉXICO PARA EL MUNDO



Por José Armando García

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

ENRIQUE OLVERA

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

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

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

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



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

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

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

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



KARIME LÓPEZ



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

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

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

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

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



CARLOS GAYTÁN



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

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

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

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

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

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

ELENA REYGADAS



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

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

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

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



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

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

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

DANIEL OVADIA



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

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

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

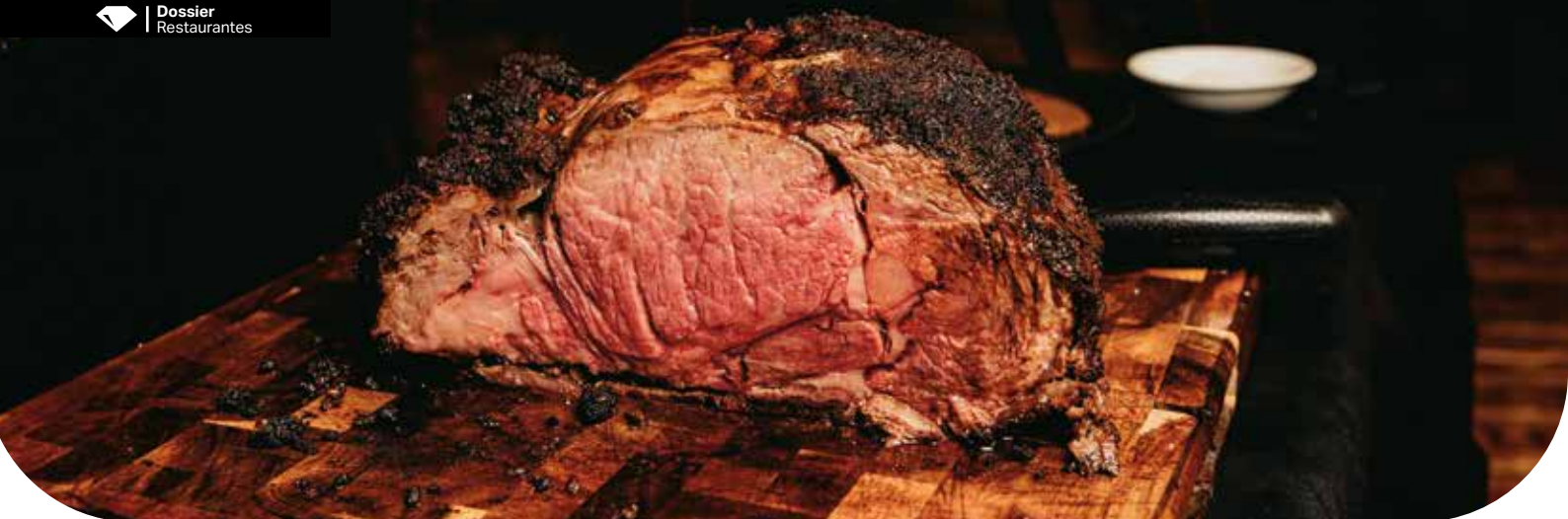
En 2005, con solo 21 años, abrió su primer restaurante, Paxia, que se convirtió en un referente de la gastronomía mexicana contemporánea. Este lugar se distinguió por su enfoque innovador en la cocina mexicana, utilizando ingredientes locales y técnicas tradicionales.

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

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

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

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



SALVAJE Y DELICIOSO

ESTA NOVEDOSA PROPUESTA, QUE SE DISTINGUE POR CIMENTAR SUS PILARES EN LA AUTENTICIDAD Y CALIDAD, DESTACA POR SUS PLATILLOS ÚNICOS Y DELICIOSOS QUE REFLEJAN LA FUSIÓN DE LA COCINA INTERNACIONAL CON LAS TÉCNICAS TRADICIONALES

En abril de 2024, CAPRIVI abrió sus puertas en Saltillo, marcando el inicio de un proyecto que nació no solo del amor por la gastronomía, sino también de la naturaleza. “La idea de CAPRIVI surge en un viaje a África”, compartieron sus propietarios, un grupo de amigos con más de 15 años de experiencia en la industria restaurantera.

Fue en ese viaje que se habló de la necesidad de un lugar en la ciudad que fusionara la excelencia en el servicio con la calidez hogareña que caracteriza a los saltillenses. Inspirados por la franja del Caprivi en África, hogar de los búfalos más grandes del mundo, adoptaron este nombre para su restaurante, representando su compromiso con la naturaleza y su logotipo, que es un búfalo, refleja esa conexión.

El concepto de CAPRIVI no tardó en capturar la imaginación de los saltillenses. Al cruzar sus puertas, los comensales son

transportados al corazón de África, no solo por la arquitectura y decoración, sino también por la propuesta culinaria. “En CAPRIVI encontrarás platillos y sabores exóticos, ingredientes locales frescos y coctelería de autor”, explicaron sus creadores.



NOS ENORGULLECE PRESERVAR LA ESENCIA DE LOS SABORES CLÁSICOS, SIN EMBARGO, BUSCAMOS LA INNOVACIÓN CONSTANTE. POR ESO, CADA PLATILLO QUE SERVIMOS LLEVA UN TOQUE DISTINTIVO QUE REFLEJA LA PASIÓN Y VISIÓN DE CAPRIVI”

PLATILLOS:



AGUACHILE NEGRO DE ATÚN



CABRITO EN SALSA



CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO



PRIME RIB
CORTE DE
MÁXIMA CALIDAD



SHORT RIB

NOVEDOSO MENÚ

El proceso detrás del desarrollo del menú fue extenso y minucioso. “Hicimos una extensa búsqueda de recetas, ingredientes, procesos tradicionales y tendencias culinarias”, compartieron. El resultado es un menú que cambia según la temporada y que incluye opciones que van desde platos de caza silvestre, como el venado o el jabalí, hasta creaciones vegetarianas como ‘El bosque’, un platillo que combina setas y frutos silvestres.

Con Josué Aguilar Romero como chef ejecutivo, CAPRIVI se ha consolidado como una revelación en la escena gastronómica local, ganando el premio revelación en los PLAYERS’ Restaurants Choices 2024 con las insignias de FAV y MUST.

A futuro, CAPRIVI mira hacia la expansión, explorando nuevos mercados tanto dentro como fuera de Coahuila. “Nuestra principal meta es lograr que cada bocado en nuestro restaurante evoque el calor y el cariño de una comida casera”, concluyeron. Y con ello, esperan seguir conquistando el corazón de Saltillo y más allá, un platillo a la vez.♥

PROPUESTA SOBRE LA MESA

La fusión de la gastronomía internacional con los sabores tradicionales del noreste de México se convirtió rápidamente en su sello distintivo. Cada platillo es un tributo a las recetas clásicas, pero con un toque contemporáneo que invita a descubrir algo nuevo en cada bocado.

Pero no solo se trata de la comida. La pasión por la naturaleza que une a los propietarios se refleja también en su compromiso con la preservación de especies mexicanas. Donan un porcentaje de sus ingresos a causas medioambientales, reafirmando su deseo de impactar más allá de las mesas del restaurante. “Decidimos hacerle frente a distintas causas como la preservación de especies mexicanas”, afirmaron.

Desde su fundación, uno de los mayores retos ha sido crear una oferta gastronómica que respete las raíces culinarias locales mientras innova en su ejecución. “Nuestro principal diferenciador radica en nuestra profunda pasión por mantener vivas las recetas tradicionales del noreste de México”, mencionaron. La autenticidad de los sabores es primordial, pero siempre acompañada de un enfoque creativo que lleva a cada comensal a vivir una experiencia única.

PASTEL
DE LA TÍA NORMA
UN CLÁSICO
SALTILLENSE



MOUSSE DE GRANADA
CON CHOCOLATE BLANCO

DRINKS:



ADELITA



FRAMBOOS



HAKIM

UNA HISTORIA QUE COMENZÓ EN ITALIA



DESDE SU APERTURA EN MARZO DE 2018, OSTERIA "AUTÉNTICO ITALIANO" HA CONQUISTADO LOS PALADARES LOCALES CON INGREDIENTES 100% ITALIANOS Y UNA PASIÓN GENUINA POR LA GASTRONOMÍA

Luca Pinali creció cerca del Lago de Garda, en una familia dedicada a la cocina. “Siempre estuve rodeado de buena comida. Mi familia tenía una trattoria, o posada, llamada Pozzo dell’amore, recordó. Desde joven, la cocina tuvo protagonismo en parte de su vida, y más tarde, como pizzaiolo en diferentes lugares del mundo, comenzó a soñar con abrir su propio restaurante fuera de Italia.

El destino lo llevó a conocer a Úrsula, su esposa, en Australia. Juntos viajaron y vivieron en diferentes países, pero cuando supieron que iban a ser padres, decidieron establecerse en Saltillo,

la ciudad natal de Úrsula. “Pensamos que sería más sencillo criar a nuestro hijo aquí, y el restaurante fue el siguiente paso natural”, explicó Luca.

RETOS EN UNA NUEVA CIUDAD

Luca Pinali, junto a sus socios Jeremias Luis de Moura y Humberto Vega, trajo los sabores de su infancia a Saltillo. Sobre esto, Pinali mencionó que abrir el restaurante italiano en la ciudad no fue fácil debido a que la ubicación inicial presentaba desafíos, pues no era la primera opción para cenas románticas o reuniones.

LA RECOMENDACIÓN DE LUCA

ENTRADA: TABLA MIXTA CON VINO TINTO CASA MADERO, GRAN RESERVA



PLATO FUERTE: PASTA TAGLIATELLE AL RAGÙ CON PROSECCO VILLASANDI



POSTRE: PANNA COTTA, TIRAMISÚ O LIMONCELLO COMO DIGESTIVO



*MENÚ PARA DOS PERSONAS CON UN TICKET PROMEDIO DE \$1100 PESOS CON BEBIDAS Y SERVICIO.



SOBRE EL PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICES, NOS PARECE EXCELENTE, ES JUSTO LO QUE FALTABA PARA PODER SEGUIR OFRECIENDO PROPUESTAS GASTRONÓMICAS DE CALIDAD EN LA CIUDAD. CREO QUE GRACIAS A ESTOS EVENTOS ES QUE UNO COMO EMPRESA SE NUTRE, INSPIRA Y, SOBRE TODO, SE IMPULSA PARA SEGUIR OFRECIENDO EL MÁXIMO"

LUCA PINALI

CONOCE LA TERRAZA DE LA OSTERIA

“El primer año fue un reto,” admitió Luca. Sin embargo, estaban convencidos de la calidad de su propuesta. “Una vez que la gente probó nuestra comida, siempre regresó”, mencionó.

Luca aseguró que lo que distingue a Osteria es el respeto por las técnicas tradicionales italianas y el uso de ingredientes de la más alta calidad, todos con denominación de origen. “Aquí no escatimamos en ingredientes. Todo es auténtico,” dijo. Además, cuentan con un horno de pizza que Luca llama “el Ferrari de los hornos”, lo que garantiza un sabor y experiencia culinaria inigualable.

LA EXPANSIÓN DEL ESPACIO SOÑADO

Hace un año, Osteria cambió de ubicación para poder crecer. “Necesitábamos más espacio, y encontramos un local que nos cayó del cielo”, comentó Luca. El nuevo restaurante no solo es más amplio, sino que también les permitió añadir una terraza y mejorar su cocina.

Sin embargo, la expansión trajo consigo otros retos, como la rotación de personal y los problemas de transporte en la ciudad. “Saltillo ha crecido mucho, y el transporte público no siempre facilita la movilidad de los empleados. Es un tema que debe mejorar,” señala Luca.

En el lado positivo, el cambio cayó bien, tanto a los comensales como al equipo del restaurante. “Ahora tenemos la cocina que siempre soñamos y el espacio para servir a más personas. Además, el diseño y la terraza nos permiten ofrecer una experiencia más completa,” mencionó Luca con orgullo.

La terraza es un punto de encuentro ideal para pasar la tarde con amigos o familia, disfrutando de una buena comida y, en ocasiones, música en vivo. Luca invitó a todos a conocerla: “Es un lugar amplio, con una vista increíble, perfecto para relajarse.”

Osteria “Auténtico Italiano” es mucho más que un restaurante; es el sueño de Luca Pinali y sus socios hecho realidad. Con una cocina auténtica, un espacio acogedor y un equipo comprometido, ha logrado posicionarse como uno de los mejores lugares para disfrutar de la verdadera gastronomía italiana en Saltillo.

¿Te animas a probarlo?♥



Cosmopolitan



Mojito



NY Sour

Foto: Pablo Hurtado

LA REINTERPRETACIÓN
DE LA

Cocina

LOCAL



Locación: Casa República

PROPUESTA CULINARIA QUE DESAFÍA LOS LÍMITES DE LA PARRILLA, RESIGNIFICANDO LO CONVENCIONAL CON UN TOQUE DISRUPTIVO Y CREATIVO

“No se trata de descubrir ingredientes nuevos, sino de hacer que los que tenemos cerca brillen,” comenta Hugo Jiménez con la certeza de que ha estudiado a fondo cada sabor que compone su propuesta. La magia de su cocina radica en algo aparentemente sencillo: tomar lo familiar y llevarlo a un nivel inesperado, donde el juego y la diversión son los ingredientes secretos. El chef, que llegó a la ciudad hace poco más de un año, nos hizo el honor de revelarnos, con mucha emoción, su nuevo proyecto gastronómico: Sable, con el cual planean dejar una huella importante en el corazón de toda la gente del noreste del país. La propuesta culinaria en sable jugará con el paladar del comensal a través de una técnica que respeta y, al mismo tiempo, desafía las tradiciones culinarias de la región.

En SABLE no se buscan proyectar combinaciones imposibles o excéntricas. Por el contrario, el equipo de trabajo apuesta por lo cotidiano, pero con un toque que desarma: un giro inesperado en los ingredientes, un contraste juguetón de texturas, o una mezcla de sabores que, aunque familiares, parecen renovados.



SABORES CONOCIDOS, EXPERIENCIAS NUEVAS

En cada platillo, la nostalgia está presente, pero no es un viaje al pasado: es un diálogo entre lo que recordamos y lo que aún podemos descubrir. Así, ingredientes locales como la carne, las verduras frescas, el trigo y toques de maíz se transforman bajo la mano experta de Hugo, quien sabe que no necesita reinventar la rueda para crear algo memorable.

La precisión en el tratamiento de cada producto y el respeto por su esencia permiten que cada bocado sea una explosión de sabores, capaz de sorprender hasta al más exigente. Hugo, en conjunto con su equipo de trabajo Katia y Germán, originarios de la Ciudad de México y con quienes trabaja desde hace ya varios años, han formado un vínculo fraternal tan profundo que se percibe en su forma de colaborar y se ve reflejado en la cocina; una cocina que invita al comensal a redescubrir sabores e ingredientes que ya conoce de una manera distinta: un toque de acidez aquí, una textura crujiente allá, y un contraste entre lo dulce y lo salado sorprende y deleita.

El resultado es una experiencia única, donde la comida trasciende el simple acto de comer: es un juego, una invitación a

CONTACTO

☎ 844 196 2527

📍 Boulevard Venustiano Carranza,

Carr. Monterrey - Saltillo 5015, Saltillo, Coah



Filete de res, ceniza de vegetales y tuétano



Pastel de queso, salsa de Jamaica, pimientos y helado de caramelo



Tamal de ayocote, mole de dátiles y nanche



Croquetas de carne seca y machaca

Fotos: MimoMedia

divertirse, siempre con el refinamiento de una cocina bien ejecutada.

EL PODER DEL FUEGO

La brasa, antes relegada, se convierte en la estrella indiscutible de esta cocina. El chef celebra el trabajo del fuego en cada plato, desde el dorado crujiente de una verdura hasta la jugosidad de un corte perfectamente sellado. En este espacio el grill se redefine; Jiménez ve infinitas posibilidades en la cocina de fuego, donde la carne no siempre es el protagonista final. Verduras y frutas. Pescados y mariscos. Pollo, lechón y hasta alguna locura convertida en postre encuentran su lugar entre las llamas. Este acto creativo invita al comensal a redescubrir el arte de comer a la parrilla desde una perspectiva completamente diferente.

Es fácil imaginar que quienes prueben estos platillos querrán regresar, no sólo por el sabor, sino por la sensación de haber sido parte de algo especial. Este espacio se convertirá en un destino donde la comida cuenta historias y recrea momentos, pero lo hará desde las raíces, elevando lo sencillo a algo extraordinario. Y es justo en esa simplicidad, donde reside la verdadera magia de esta nueva propuesta: una experiencia que nutra el alma, dejando el deseo de volver una y otra vez.

MM PIZZAS: LEGADO FAMILIAR QUE SIGUE EN CRECIMIENTO



**EDUARDO MONTIEL Y SU ESPOSA
LETICIA MENDIBURU**

UNA PIZZERÍA SALTILLENSE QUE HA MANTENIDO SU ESENCIA FAMILIAR Y CALIDAD A LO LARGO DE MÁS DE TRES DÉCADAS, HACIENDO DE LA TRADICIÓN Y EL SERVICIO SU RECETA DEL ÉXITO

Con más de 30 años en el mercado, MM Pizzas es el resultado de un sueño familiar que comenzó con la visión de Eduardo Montiel y su esposa Leticia Mendiburu. Desde sus inicios, MM Pizzas ha sido un reflejo de sus valores familiares: unión, perseverancia y autenticidad. Cada pizza servida y cada detalle en la decoración del local son un testimonio de estos principios, lo que ha permitido a esta pizzería familiar destacarse en un mercado dominado por grandes cadenas.

Fundada bajo el principio de crear un espacio cálido y acogedor para las familias, MM Pizzas se ha convertido en un ícono local en Saltillo. Lo que comenzó como un pequeño negocio ha evolucionado, pero la esencia permanece intacta. La visión original de ofrecer más que una pizza —un lugar donde las familias se reúnan y compartan momentos— sigue siendo el pilar que sostiene su crecimiento. “Siempre quisimos que la gente se sintiera como en casa”, menciona Eduardo, y ese objetivo ha guiado cada decisión que han tomado en las tres décadas de trayectoria.

Hoy, sus hijos también están involucrados en el negocio, lo que asegura la continuidad de la esencia familiar. Este relevo generacional ha traído nuevas



Eduardo Montiel, fundador de MM PIZZAS



Sucursal ubicada en el bulevar Emilio Arizpe de la Maza

ideas, y un enfoque en la innovación sin perder el toque personal y cercano que ha hecho que MM Pizzas sea el favorito de muchas familias. En un sector donde muchas empresas se vuelven impersonales, MM Pizzas sigue siendo un lugar donde el cliente es tratado con calidez y atención.

TRADICIÓN, FAMILIA Y HALLOWEEN

Una de las tradiciones más esperadas en Saltillo es la transformación de MM Pizzas durante octubre, cuando el local se convierte en un lugar lleno de magia y misterio con su icónica decoración de Halloween. Esta iniciativa, que comenzó como un simple detalle para los clientes, se ha convertido en un evento esperado por las familias locales cada año.

La decoración de Halloween en MM Pizzas ha trascendido lo comercial y se ha convertido en una parte integral de la identidad de la pizzería. “Es algo que esperamos con emoción cada año. La gente viene no solo por la pizza, sino por la experiencia completa”, comenta Eduardo. El esfuerzo que la familia pone en crear un ambiente único se refleja en la lealtad de los clientes, quienes acuden año tras año para disfrutar del ambiente mágico y el espíritu familiar que define a MM Pizzas. Los comensales esperan con ansias

**EL NOMBRE
MM PIZZAS SURGE
DE LAS INICIALES
MONTIEL
MENDIBURU,
EN HONOR A SUS
FUNDADORES**



Espacio cálido y acogedor para las familias

esta transformación anual, convirtiendo la celebración en un evento que los clientes piden y disfrutan cada año.

MIRANDO AL FUTURO SIN PERDER LA ESENCIA

A medida que MM Pizzas continúa expandiéndose, el enfoque sigue siendo el mismo: preservar la autenticidad y la cercanía familiar que siempre los ha caracterizado. Próximamente, la empresa abrirá una nueva sucursal en el centro histórico de Saltillo. Esta nueva sucursal, ubicada en la plaza comercial Arcada,

**MM PIZZAS
ABRIRÁ UNA
NUEVA SUCURSAL
EN EL CENTRO
HISTÓRICO DE
SALTILLO EN
NOVIEMBRE**

tendrá la esencia de MM Pizzas pero con un toque histórico, una mezcla interesante.

Eduardo asegura que, aunque están en proceso de expansión, siempre se mantendrán fieles a los valores que los han guiado desde el principio. En MM Pizzas, la innovación se combina con la tradición, creando un legado familiar que no solo es un negocio, sino una extensión de quienes lo crearon. Así, Eduardo Montiel concluye: “Queremos seguir creciendo, pero sin perder lo que nos hace únicos: nuestra pasión por la pizza y el servicio familiar.”



**LA TRADICIONAL
DECORACIÓN DE
HALLOWEEN EN
MM PIZZAS ES UN
REFERENTE EN
SALTILLO CADA
OCTUBRE**

CONTACTO

f / MM Pizzas Saltillo @mm_pizzas_oficial
☎ 844 416 2288

Sucursal Norte:

📍 Adolfo López Mateos, 337 Col Los Angeles

Sucursal Sur:

📍 Blvd. Emilio Arizpe y Paseo del Cortijo 1495
Fracc. Lomas de Lourdes

EXPERIENCIA INIGUALABLE DE SABOR Y CALIDAD

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

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

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



UNA PROMOCIÓN PARA CELEBRAR

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

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

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



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

UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE

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



Desayunos
de calidad



Café de
Chiapas

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

LA POSTRERIA 77

CONTACTO

- 📍 @lapostreria77 📱 / La Postrería 77
- ✉️ contacto@lapostreria77.com
- 📍 Blvd. Venustiano Carranza 3075
- 📍 Blvd. Parque Centro 1425

GASTRONOMÍA DIGITAL: CÓMO LA TECNOLOGÍA ESTÁ CAMBIANDO LA INDUSTRIA



Por Dr. Enrique Escamilla Cantú
Especialista en Ciencias Económicas
y Administrativas, creador de Grupo
Empresarial Fundadorex

La gastronomía, tradicionalmente dominada por la creatividad y la destreza manual, está experimentando una revolución impulsada por la tecnología. En los últimos años, la inteligencia artificial (IA), la automatización y la digitalización han comenzado a transformar la manera en que los chefs diseñan menús, cómo operan los restaurantes y cómo los clientes experimentan la comida. Esta evolución tecnológica no solo está cambiando la forma en que comemos, sino que también está reconfigurando el panorama empresarial del sector gastronómico.

Una de las innovaciones más destacadas es el uso de la IA para mejorar y personalizar la oferta culinaria. Herramientas, como las desarrolladas por la empresa Plant Jammer, permiten a cocineros de todos los niveles crear recetas basadas en los ingredientes que tienen a mano, sus preferencias personales y las restricciones dietéticas. La IA no solo sugiere combinaciones de ingredientes, sino que también optimiza las recetas para asegurar un equilibrio entre sabor, nutrición y viabilidad económica.

En lugares como San Francisco, restaurantes como Café X han adoptado una aproximación futurista al servicio, utilizando robots baristas para preparar y servir café de manera eficiente y constante. Estos robots están programados para hacer una taza de café perfecta cada vez, eliminando la variabilidad humana y mejorando la experiencia del cliente al reducir los tiempos de espera.

El uso de plataformas digitales para mejorar la experiencia del cliente se ha vuelto esencial, especialmente en un mundo post-pandemia. Aplicaciones como Tock permiten a los restaurantes gestionar reservas, pedidos en línea y personalizar la experiencia del cliente con un grado de precisión antes impensable. Esta digitalización no solo optimiza la operación diaria de los restaurantes, sino que también abre nuevas oportunidades para mejorar la fidelización del cliente.

Además, el auge de los servicios de entrega a domicilio ha redefinido la manera en que los consumidores disfrutan de sus comidas favoritas. Plataformas como Uber Eats y DoorDash han catalizado la creación de “cocinas fantasma”, operaciones que se centran exclusivamente en preparar comida para entrega, sin necesidad de un espacio físico para comensales.

En México, la tecnología también está jugando un papel crucial en la evolución de la industria gastronómica. Una plataforma mexicana llamada Justo ha revolucionado la forma en que los restaurantes adquieren sus insumos. A través de su aplicación, los

negocios pueden realizar pedidos de ingredientes frescos y productos a precios competitivos, optimizando su cadena de suministro y reduciendo el desperdicio de alimentos. Justo emplea algoritmos para gestionar inventarios y predecir la demanda, lo que ayuda a los restaurantes a mantener la frescura de sus productos y a operar de manera más eficiente.

Esta innovación ha sido particularmente valiosa durante la pandemia, cuando muchos restaurantes enfrentaron interrupciones en sus cadenas de suministro tradicionales. Aplicaciones como Justo han permitido a estos negocios adaptarse rápidamente a las cambiantes condiciones del mercado, demostrando que la tecnología puede ser un aliado poderoso en tiempos de crisis.

La automatización en la cocina no es un concepto nuevo, pero su implementación ha ganado impulso en los últimos años. Miso Robotics es una empresa que ha desarrollado Flippy, un robot diseñado para cocinar hamburguesas con una precisión y consistencia inigualables. Este tipo de tecnología permite a los restaurantes optimizar su operación, reduciendo la necesidad de mano de obra para tareas repetitivas y permitiendo que el personal humano se concentre en aspectos más creativos y orientados al cliente.

Aunque estos avances prometen mejorar la eficiencia y reducir costos, también pueden llevar a una disminución en la demanda de ciertos roles, mientras que se generan nuevas oportunidades en áreas como la supervisión y mantenimiento de tecnologías avanzadas.

En conclusión, la tecnología está remodelando el sector gastronómico, ofreciendo nuevas herramientas que van desde la IA hasta la automatización y la digitalización, cambiando la forma en que comemos y cómo operan los negocios. Para los empresarios del sector, abrazar estas innovaciones es esencial para mantenerse competitivos en un mercado en constante evolución. Lo que está claro es que la gastronomía del futuro será una fusión de arte culinario y tecnología de vanguardia, donde la creatividad humana y la eficiencia tecnológica se combinarán para ofrecer experiencias culinarias sin precedentes. ♦



Foto: Pexels

Grandes *gf* Bodegas

EXPERTOS EN VINO



we are
WINE LOVERS

DESTILADOS • CHARCUTERÍA • CATAS

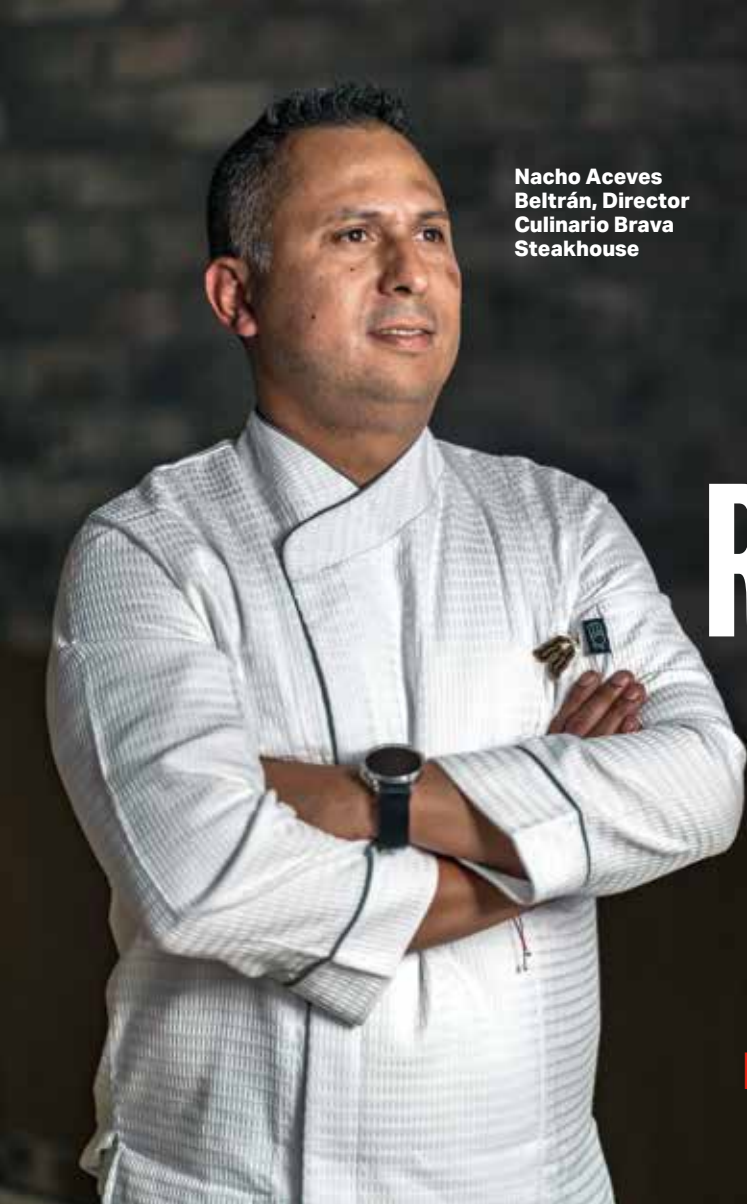
The
MACALLAN
SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY



FOUNDED IN 1765
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



Blvd. Luis Donaldo Colosio 2777, local 8
Col. San Patricio, 25204 Saltillo, Coah.



Nacho Aceves
Beltrán, Director
Culinario Brava
Steakhouse

BRAVA

EL ORIGEN DE UNA

REVOLUCIÓN CULINARIA

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

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

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

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

UNA NUEVA VISIÓN EN BRAVA

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

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

PROPUESTA ÚNICA EN LA REGIÓN

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



SORPRESA EN CADA VISITA

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

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

BRAVA UN NUEVO REFERENTE GASTRONÓMICO

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

TRAZABILIDAD DE ORIGEN EN TU MESA

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



@brava_mexico 844 291 0616

LIVING PARQUE CENTRO
Blvd. La Gran Vía 1273 Local 1

LA INCREÍBLE CARNE DE BRAVA DEL CAMPO AL PLATO

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

1 INVESTIGACIÓN Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES

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



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



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

2 SELECCIÓN GENÉTICA Y ALIMENTACIÓN DEL GANADO Raza y Genética

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

3

EL PROCESO DE ENGORDA Y SACRIFICIO Selección del Ganado

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

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

Sacrificio Humanitario

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

¿Sabías qué?

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



4

PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

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

5

LA PASIÓN DETRÁS DE CADA PLATO

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





Chef Ricardo Zeckua

PARA RICARDO ZECKUA, LA COCINA MEXICANA ES UN VIAJE ETERNO ENTRE LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN, UN REFLEJO VIVO DE IDENTIDAD QUE NUNCA DEJA DE EVOLUCIONAR



Clases de repostería en UANE

NUEVOS CUSTODIOS DEL SABOR MEXICANO

En un panorama gastronómico donde las tendencias globales parecen dictar las reglas, el chef Ricardo Zeckua apuesta por lo auténtico: una cocina mexicana que resuena con historia y creatividad. Originario de la Ciudad de México, Zeckua ha llevado su pasión por la gastronomía a nuevos horizontes, transformando la carrera de Gastronomía en la Universidad Americana del Noreste (UANE) en una incubadora de talentos. Como subdirector de la carrera, su enfoque desafía a sus estudiantes a innovar y a explorar todas las facetas que la gastronomía puede ofrecer.

LA COCINA MEXICANA NUNCA PASA DE MODA, ES UNA CONEXIÓN PROFUNDA CON NUESTRAS RAÍCES QUE SIEMPRE SERÁ BUSCADA EN TODO EL MUNDO

MÁS ALLÁ DE LA COCINA

Para Ricardo, ser chef es mucho más que cocinar. Su visión educativa abarca la formación de profesionales capaces de liderar en diversas áreas del sector gastronómico. Bajo su tutela, la UANE ha diseñado un programa académico que prepara a los futuros profesionales culinarios para destacarse en campos como la administración de restaurantes, el desarrollo de productos culinarios o la gestión integral de operaciones. Cada estudiante es guiado de

acuerdo con sus habilidades particulares, siempre con un enfoque personalizado que les permite descubrir su verdadero potencial dentro de la industria.

La UANE ofrece un entorno académico excepcional, donde estudiantes aprenden de profesores con amplia trayectoria en diversas especialidades. Desde maestros panaderos con décadas de experiencia en repostería fina, hasta sommeliers y expertos en técnicas de carnicería, el cuerpo docente está diseñado para brindar una formación completa y especializada. Aquí, el conocimiento profundo y la pasión por enseñar son la clave del éxito de cada estudiante.

LA ESENCIA DE MÉXICO EN CADA PLATO

Ricardo Zeckua apuesta por la cocina mexicana porque, para él, es la narración de nuestras raíces, cultura y evolución como país. El subdirector ve en la comida mexicana una oportunidad de reconexión con lo que nos define como sociedad. Su meta es formar profesionales que, además de dominar las técnicas, comprendan la importancia de preservar la historia culinaria de México, manteniéndola viva en cada platillo.

Con su enfoque, Zeckua está convencido de que Saltillo puede convertirse en un centro de referencia para la formación de expertos en cocina mexicana. Si estás listo para formar parte de esta historia, la UANE y el chef Ricardo Zeckua están esperando. Las puertas están abiertas para todos aquellos que deseen descubrir lo que la gastronomía mexicana tiene para ofrecer en una universidad que entiende el verdadero valor de la tradición y la innovación.

UANE

@uaneoficial
844 232 51 74
uane.edu.mx



VOCO™

UN HOTEL IHG

Suites Saltillo

Descubre y disfruta de nuestra auténtica gastronomía

Nuestro restaurante ofrece una experiencia culinaria excepcional que combina elegancia y comodidad. Disfruta de un ambiente sofisticado mientras saboreas de una variedad de platos inspirados en la cocina local e internacional.

Cada mañana, comenzamos con un desayuno buffet delicioso, lleno de opciones frescas y saludables. A la hora del almuerzo y la cena, nuestro menú ofrece delicias que van desde platos gourmet hasta recetas clásicas, todas preparadas con ingredientes de la más alta calidad.

Complementa tu comida con nuestra selección de vinos y cócteles exclusivos, perfectos para brindar en cualquier ocasión.

Ya sea que estés hospedándote con nosotros o simplemente visitando, te invitamos a vivir una experiencia gastronómica inolvidable.

IHG  ONE REWARDS



Encuétranos

Bldv. Venustiano Carranza #8800 25208 Saltillo, Coahuila



¡Reserva aquí!

☎ (844) 438 7000

✉ rmdthp@ahg.com.mx

www.ihg.com



TRADICIÓN MEXICANA CON DESTELLOS DE MODERNIDAD

**UN RINCÓN QUE EVOCA NOSTALGIA
Y PRESENTA LA COCINA MEXICANA,
BAJO UN CONCEPTO QUE HONRA EL
PASADO Y MIRA AL FUTURO**

El Caramelo es el resultado de años de ideas, experimentación y amor por la cocina mexicana. Su nombre, nacido de una idea familiar, se convirtió en parte esencial de la identidad del espacio. Tras varios años de maduración, el restaurante abrió sus puertas en un lugar que, desde su estructura, guarda una historia. Las altas paredes y los detalles industriales de lo que alguna vez fue un molino de nixtamal se combinan con elementos modernos para ofrecer una experiencia visual y sensorial única.

LA COCINA COMO RETO PERSONAL

Impulsada por la pasión de sus fundadores, el Chef Hugo Cardona y Andrea Cardona, la propuesta culinaria de El Caramelo es un reto constante a las habilidades y conocimientos de quienes la preparan. Su menú es un homenaje a la cocina mexicana de siempre, con un giro que sorprende, logrando texturas y sabores que evocan la comida casera, pero con un toque de modernidad.

Platillos familiares como los chilaquiles y los frijoles se reimaginan, manteniendo su esencia pero explorando nuevas presentacio-



Andrea Cardona y Chef Hugo Cardona

PLATILLOS IMPERDIBLES:

- Tecolata morita
- Huevos al guajillo
- Tacos de nixtamal con tortilla recién hecha

nes y técnicas. Todo se acompaña de un café cuidadosamente seleccionado, procesado con el mismo rigor que define la experiencia gastronómica del lugar.

ESPACIO QUE INVITA A QUEDARSE

El Caramelo envuelve con su atmósfera única. Las estructuras del antiguo molino, en pie como testigos del pasado, se fusionan con la decoración minimalista y moderna, creando un ambiente acogedor y alegre. Cada detalle ha sido pensado para ofrecer una experiencia cálida y sofisticada, donde los comensales se sienten como en casa.

Mirando hacia el futuro, este restaurante planea expandir su menú para incluir comidas, siempre manteniendo la coherencia con su concepto original: platillos nuevos que puedan acompañarse de una buena taza de café, sin perder el vínculo con la tradición mexicana.

El Caramelo es, sin duda, un diamante en bruto que, bajo el esmero diario de Andrea y Hugo, continúa puliéndose. A través de su visión fresca y moderna, elevan la cocina mexicana sin perder de vista sus raíces, transformando cada visita en una celebración de lo tradicional y lo nuevo.



CARAMELO FUSIONA
LA TRADICIÓN
MEXICANA CON
UNA VISIÓN
CONTEMPORÁNEA



CONTACTO

- 📍 Alberto Castro 950 - 1 Col. Guanajuato de Abajo, Ramos Arizpe
- ✉ elcaramelo9501@gmail.com
- 📱 El Caramelo Restaurante
- 📍 [@caramelo.restaurante](https://www.instagram.com/caramelo.restaurante)

Impulsando a México con conectividad Carrier Class estable y confiable



¡Descubre más ahora!
Escanea el código

☎ 844 565 2324

✉ info@fibranet.mx

TESOROS GASTRONÓMICOS



DESAYUNOS

La Carreta del Abuelo

Con tres sucursales, se distingue por su ambiente acogedor y sus platillos que evocan los recuerdos más entrañables. El menú se enfoca en sabores familiares, y cada visita es una oportunidad para disfrutar de una auténtica joya local.



Recomendación
CHILAQUILES VERDES

Malis

En este lugar cada mañana se convierte en una experiencia de apapacho con sus panes recién horneados. Es ideal para disfrutar de un desayuno delicioso, con ingredientes frescos y saludables que hacen que cada bocado sea especial.

A
MUST



Recomendación
CROQUE MONSIEUR

Los restaurantes favoritos de los saltillenses fueron reconocidos durante la noche del **PLAYERS' Restaurant's Choice**.

La velada de celebración a la gastronomía destacó a los 74 restaurantes ganadores y reveló aquellos que se llevaron las insignias FAV y MUST de las 15 categorías. Conócelos



COMIDA MEXICANA

Hacienda Los Compadres

El lugar para homenajear la rica gastronomía regional de México. Este encantador restaurante, con más de 30 años de tradición, te lleva en un viaje culinario desde sus desayunos hasta cortes de carne exquisitos, cada platillo refleja el esfuerzo, dedicación y pasión con la que se elaboran.

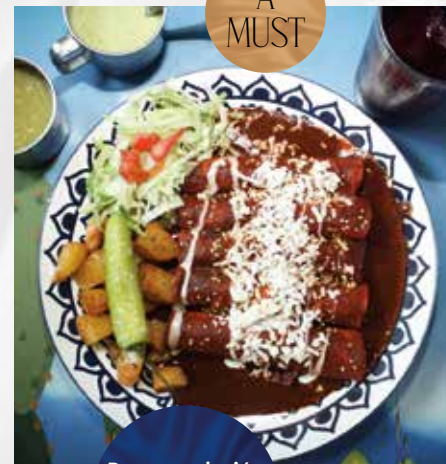


Recomendación
CORTES DE CARNE

A
MUST

Cenaduria Saltillo

Con 12 años de historia, ha logrado mantenerse en el corazón de sus clientes gracias al inconfundible sabor de sus platillos típicos. Desde tostadas y pozole hasta enchiladas y sopes, el menú refleja las recetas tradicionales transmitidas de generación en generación, enriquecidas con un toque nortero que las hace únicas.



Recomendación
ENCHILADAS ROJAS



REVELACIÓN



Caprivi

Caprivi no es solo un restaurante, es una aventura culinaria. Sus tacos de tempura de cangrejo concha suave son una explosión de sabor, mientras que el aguachile de camarón y chiltepín te lleva directo a las costas mexicanas. El puchero de res, con su toque nostálgico, es un viaje al pasado que reconforta. Con una amplia cava y un ambiente que te hace sentir en pleno safari africano, cada rincón invita a la exploración gastronómica.

Recomendación
**AGUACHILE
NEGRO DE
ATÚN**



GRILL



La Vaca Argentina

Ha logrado conquistar los paladares más exigentes gracias a su inquebrantable compromiso con la calidad. En un ambiente cálido y familiar, se destaca por ofrecer cortes de carne premium. Cada detalle, desde la elección de ingredientes hasta la atención al cliente, está pensado para ofrecer una experiencia culinaria memorable.

Recomendación
**BIFE DE
CHORIZO**

A
MUST

El Feligrez

Ubicado en la principal avenida de la ciudad, es un destino obligado para quienes buscan una combinación de sofisticación, historia y sabor local. Reconocido por sus cortes de alta calidad y por sus platillos típicos de Saltillo, el lugar se destaca por su ambiente de convivencia y armonía.

Recomendación
**ENCHILADAS
FELIGREZ**



ORIENTAL



Matsumoto

Cada visita es una inmersión en la magia del sabor y el misterio. Inspirado en el ocultismo de la cultura japonesa, ofrece una experiencia gastronómica única, donde los platos son personalizados basados en la esencia de cada comensal. Con una atmósfera que fusiona rituales y tradiciones que capturan la esencia de la alta cocina japonesa.

Recomendación
**NIGIRI EL
IMPERIO**

A
MUST

Sushi Iwa

Desde hace tres años que se ha ganado un lugar especial entre los favoritos del público gracias a la frescura de sus ingredientes y la calidad impecable de sus platillos. Ofrece una experiencia que combina elegancia y armonía en un ambiente casual, creando un equilibrio perfecto entre lo sofisticado y lo accesible.

Recomendación
**SU BARRA
DE SUSHIS**



SEA FOOD



Las Escolleras

Se ha consolidado como un rincón acogedor donde la frescura del mar se mezcla con un ambiente familiar y alegre. Este restaurante es el lugar perfecto para reunir a la familia, amigos o compañeros de trabajo, creando momentos inolvidables alrededor de la mesa.



Recomendación
PESCADO FRITO

Mariscos El Memín

El auténtico sabor de Mazatlán cobra vida en un ambiente relajado y acogedor, perfecto para disfrutar con familia y amigos. Este restaurante captura la esencia del estilo sinaloense, desde la frescura de sus mariscos hasta la calidez del servicio. El lugar garantiza los sabores y la tradición del Pacífico.

A
MUST



Recomendación
CAMARONES CON CHUPETE



ITALIANISSIMO



Terraza Romana

Un ícono de la auténtica cocina italiana en la ciudad, destacando por su legado que abarca casi tres generaciones. Este restaurante es más que un lugar para comer; es una experiencia completa donde cada visita invita a disfrutar de una deliciosa sobremesa en un ambiente moderno. Conocido por sus pizzas al horno, listas al momento, y su compromiso con ofrecer lo mejor de la gastronomía italiana.



Recomendación
PIZZA MARBELLE

Osteria

Este encantador restaurante te transporta al sur de Italia con su auténtica cocina y una recién inaugurada terraza que ofrece vistas espectaculares de la ciudad. Famoso por preparar sus pastas frescas y pizzas en horno de leña, cada plato refleja la pasión de sus fundadores por la tradición italiana.

A
MUST



Recomendación
TABLA DE EMBUTIDOS



TACOS



Recomendación
ORDEN MIXTA

El Pastor V Carranza

La búsqueda del taco perfecto terminó. Este lugar, abierto en 1985, se ha consolidado como un favorito local, ofreciendo una experiencia auténtica y casera que resalta por su simplicidad y sabor delicioso. Desde el primer momento, los aromas inconfundibles de los tacos recién preparados te invitan a disfrutar de la joya de la corona de la comida mexicana.





GREEN & HEALTHY

Half & Half

Para celebrar la salud, este lugar trae consigo una propuesta fresca y sostenible pues no solo ofrece una amplia variedad de alimentos nutritivos, como waffles veganos de avena, bowls keto y jugos verdes, sino que también apoya a productores locales. Con un enfoque en el consumo consciente y un compromiso con el medio ambiente.

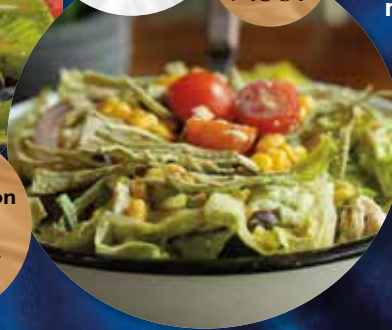


FAV RESTAURANT

Recomendación **ENSALADA MEXICANA**

A MUST

Recomendación **Waffles DE AVENA**



Broli

Broli es el spot ideal para quienes buscan una experiencia rápida, deliciosa y saludable. Este salad market te invita a crear la ensalada de tus sueños con una barra repleta de ingredientes frescos y aderezos caseros irresistibles. Frescura y sabor se combinan a la perfección en cada bocado, haciendo de Broli un must en tu ruta foodie.



DRINKS & COCKTAILS

Cervecería La Huérfana

La Huérfana Gastro-Brewery es el paraíso para los amantes de la cerveza artesanal. Con más de 12 estilos propios, cervezas de temporada y una especial cada mes, este lugar ofrece una experiencia única, donde la pasión por la cerveza sin filtrar ni pasteurizar se combina con una cocina slow food de alta calidad.



Recomendación **TESTER DE CERVEZAS**

Proper Pub

En este restaurante bar cada cóctel cuenta una historia. Con dos años en el panorama de la mixología en Saltillo, este hotspot redefine la coctelería con la magia del mixólogo Samuel Prado, quien eleva clásicos como el New York Sour y crea bebidas insignia. Entre su impecable selección musical y un entorno elegante, es el lugar perfecto para saborear una noche llena de estilo.



A MUST

Recomendación **MIXOLOGÍA**



INTERNACIONAL

Pour La France Café & Bistro

Este elegante lugar ha sido un referente gastronómico en la ciudad durante los últimos 27 años, destacándose por su oferta de platillos franceses e internacionales. Conocido por su variedad y la calidad de sus tradicionales desayunos, ha construido una sólida reputación como uno de las propuestas culinarias más versátiles.



Recomendación **CLÁSICO NORUEGO**

A MUST

Lulú Cocina Y Vino

Para aquellos conoedores, es el destino perfecto para celebrar momentos especiales o disfrutar de una comida exquisita con amigos o familia. Con una oferta que va desde carnes selectas hasta mariscos frescos, este lugar promete una experiencia culinaria de otro nivel. Aquí, hasta las lechugas son 100% orgánicas, reflejando su compromiso con la calidad en cada detalle.



Recomendación **OSTRAS DE LA CASA**



BUSINESS

Don Artemio

Este lugar transforma cada visita en una celebración donde la amistad, la camaradería y el placer de compartir se entrelazan en un ambiente inigualable. Un menú exquisito, el servicio impecable y una cuidada selección de vinos complementan a la perfección la experiencia, que culmina con un postre digno de cualquier celebración.



Recomendación
TARTAR DE ATÚN

A
MUST

Recomendación
CAMARONES JUMBO DEL MENÚ DE TEMPORADA



Tapanco
Ubicado en Parque Centro, este recinto es sinónimo de excelencia y sus más de 30 años de trayectoria en la escena gastronómica lo respaldan. Su amplio menú de cocina internacional sorprende desde las entradas hasta los postres, acompañado de una carta de vinos impecable.



COFFEE & CAKES

Cata Legorreta

El lugar perfecto para disfrutar de repostería artesanal con tradición familiar. Sus pasteles y postres, elaborados en casa con ingredientes de primera, son una delicia en cada bocado. Además, su café es el compañero ideal para esos días de lluvia y antojo.



Recomendación
MACARRONES



HOTELES & CLUBES

Hotel Quinta Real

Este maravilloso hotel ofrece una experiencia de lujo en un entorno colonial que te transporta a otra época. Su elegante fachada española es solo el inicio de una estancia memorable. Disfruta de las amplias suites, de su alberca o gimnasio y deléitate en su restaurante Las Vitricas, donde los brunchs dominicales crean una atmósfera mágica.



Bosques de Monterreal

Enclavado en un majestuoso paisaje montañoso, ofrece una experiencia de lujo y aventura a Con 1,200 hectáreas de bosque, este resort permite disfrutar de ski y snowboard todo el año, además de actividades como caminatas, paseos a caballo y golf en el campo más alto de México. Sus cabañas y chalets, diseñados para una estancia de cinco estrellas.

A
MUST



A
MUST

Zoco Brema

Este lugar es más que una cafetería, es el resultado de una idea que cobró vida entre tazas de café y pasión por lo artesanal. Marcelo y Roberto transformaron su sueño en un recinto que no solo tuesta su propio café, sino que también ofrece una experiencia única en cada sorbo con un menú que celebra lo orgánico y lo natural.

Recomendación
CAFÉ RECIÉN MOLIDO



JOYAS SALTILLENSES

Las Brazas

El lugar es un referente de la cocina tradicional que ha sabido mantener su esencia a lo largo de más de 40 años. Este restaurante destaca por ofrecer platillos clásicos preparados con la misma calidad y dedicación de siempre.



Recomendación
PALOMITAS DE TERNERA

A
MUST

Recomendación
LA TAMPIQUEÑA



Café Viena
Fundado en 1959, el Café Viena llegó para quedarse. Con su slogan "Tradición y buen sabor", este lugar ha logrado conquistar innumerables paladares con sus tradicionales platillos que remontan al Saltillo de antes. Ha sido testigo de miles de celebraciones de cumpleaños, aniversarios y más.

PLAYERS®

OF LIFE

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

¡Anúnciate con nosotros!



Revista, RRSS, Página Web, Mailing, Experiencias

Torreón - Saltillo - Monterrey - Guadalajara



Escanea para pedir información



PLAYERS of Life: Revista - Saltillo



Consejo PLAYERS' Restaurants Choices 2024, Ricardo Carrum, Mario Salinas, Amanda Covarrubias, Jorge Padilla, Lorena Treviño, Ignacio Carrillo, Patricia Lomelí, Alejandra Sánchez, Arturo Talamás, Miguel Emilio González y Alberto Prado

UNA GALA CON MUCHO SABOR

Saltillo se convirtió en el epicentro de la alta gastronomía del noreste del país con la celebración de la gala de PLAYERS' Restaurant's Choice, que reconoció a los restaurantes FAV y MUST de 2024

Con sede en el Museo del Desierto, la ceremonia reunió a lo mejor de la industria culinaria regional en una noche llena de distinciones, sabores exquisitos y el reconocimiento a la tradición gastronómica.

HOMENAJE A LA GASTRONOMÍA SALTILLENSE

En un ambiente vibrante, PLAYERS' Restaurant's Choice honró a los TOP Restaurants 2024, donde los comensales y expertos en gastronomía destacaron la excelencia de los mejores establecimientos de la ciudad.

Cada restaurante fue cuidadosamente seleccionado en las 15 categorías, en las que se distinguió tanto a los favoritos del público (FAV) como a los elegidos por el consejo de expertos (MUST).

RECONOCIMIENTO AL LEGADO

Uno de los momentos más emotivos de la noche fue la entrega del reconocimiento especial Legado Gastronómico a Beatriz Arizpe Narro, fundadora de la Terraza Romana y propietaria de IL MERCATØ Gentiloni, un icónico complejo gastronómico que lleva consigo 40 años de historias y que ha dejado una huella imborrable en la gastronomía y el paladar de miles.



Gabriel Samperio y Juan Luis Hernández



Rodrigo García, Mario Salinas y Beatriz Cárdenas



Octavio López, Bernardo González y Alejandro Martínez Filizola



Francisco Valdés y Walter Vallejos Carlos Madrigal



Ivonne Salinas y César Tovar



Alejandro Martínez entregando el premio Legado Saltillense 2024 a Beatriz Arizpe Narro, en su representación, sus hijos, Fabio, Pedro, Lito y Blas Arizpe Gentiloni



Marcelo González y Roberto Gutiérrez

En su representación, sus hijos: Fabio, Pedro, Blas y Lito pasaron a recibir el reconocimiento que respalda la labor de Beatriz de toda una vida.

“Agradezco en nombre de toda la familia Gentiloni Arizpe, este homenaje a la trayectoria de mi querida madre”, dijo Fabio, en alusión a la larga trayectoria que tiene la Terraza Romana.

RESTAURANTES FAV Y MUST

El proceso de selección de los restaurantes FAV se realizó a través de una votación en línea, realizada entre el 1 y el 15 de agosto, donde el público eligió a sus favoritos en cada categoría.

Por su parte, los restaurantes MUST fueron seleccionados por un Consejo de Expertos, quienes evaluaron criterios como la calidad, el servicio y la innovación culinaria.

Entre los restaurantes FAV de este 2024 destacan Matsumoto en la categoría Oriental, La Vaca Argentina en Grill y La Carreta del Abuelo en Desayunos. Asimismo, Half & Half sobresalió en la categoría Green and Healthy, mientras que Cervecería La Huérfana fue elegida en la categoría de Drinks and Cocktails. En la de Revelación, Caprivi brilló tanto en FAV como en MUST.

Por otro lado, entre los restaurantes MUST, seleccionados por los expertos, resaltaron Malis en Desayunos, y Lulú Cocina y Vino en Internacional. Zoco Brema se llevó el reconocimiento en la categoría Coffee and Cakes, mientras que Sushi Iwa destacó para el consejo en la categoría de oriental.



Cecilia Padilla y Luis González



Luis Mario Sánchez



Daniela Valero y Juan Manuel Paz



Susana Aguirre y Rodrigo Villarreal



Juan Antonio Aguirre y Cristina Aguirre Rosales

ESPECTACULAR ATMÓSFERA

Además de premiar a los mejores restaurantes en cada categoría, la gala fue una verdadera celebración al arte culinario.

La atmósfera fue sofisticada y festiva, con consejeros, directivos y los invitados de los TOP Restaurants compartiendo una velada inolvidable.

Así, PLAYERS' Restaurant's Choice 2024 no solo reconoció a los restaurantes más top de la ciudad, sino que, también, resaltó la importancia de la gastronomía como parte esencial de la identidad cultural de la región.♥



Rosy Arizpe y Lorena Treviño



Manuel López y Carolina Rodríguez



Felipe García y Verónica Aguirre



Alisson Dibehi Bermea, Jeremías Nicolás, Arleth Ramírez, Humberto Vega, Luca Pinali y Ursula López



Juan Carlos Guerra y Luisa Castilla



Patricia Lomelí, Mayra Villagrana y Margarina Villagrana Herrera

Viñas
del Desierto

gbr
Grandes Bodegas
EXPERTOS EN VINO

Orgullosamente de Saltillo
para los paladares
más exigentes

*¡Bienvenidos al
Espíritu del Sabor!*



8442730073

SIETE AÑOS

DE HISTORIAS SERVIDAS AL CALOR DEL ALMA

Hay quienes cocinan para alimentar, y otros, como la chef Mayra Arenas, lo hacen para evocar recuerdos, emociones y momentos que trascienden el tiempo. Cada plato que sale de su cocina es una obra de arte, que lejos de limitarse a los sentidos, tiene el poder de transportarnos a escenarios de su infancia. En su restaurante, La Mare Mestiza, el aroma de los chiles secos y el dulce toque de los arándanos nos cuentan la historia de una mujer que encontró en los sabores una forma de honrar sus raíces y su legado familiar.

DE LA ADVERSIDAD AL ÉXITO

Inaugurado en 2017 en un pequeño local en Pedro Figueroa, la chef Mayra supo convertir todas las limitaciones en fortalezas. Desde el principio, su propuesta culinaria, como el desayuno con mole—aún inusual en Saltillo en aquel entonces—capturó la atención de quienes buscan algo más que una simple comida.

Con esfuerzo y determinación, en 2019 el restaurante se trasladó a un espacio más amplio en la carretera Los González, aumentando su capacidad a 50 personas. Este cambio consolidó el nombre de La Mare Mestiza en la escena gastronómica local. Mayra comenzó a verse como una empresaria en crecimiento, llevando a su equipo de 10 personas al éxito justo antes de que la pandemia interrumpiera sus planes.

RESILIENCIA EN LOS SABORES

Cuando la pandemia golpeó en 2020, Mayra se vio obligada a



Sucursal en Parque Centro

cerrar temporalmente. Sin embargo, su espíritu emprendedor la llevó a encontrar una nueva vía para mantener vivo su sueño: lanzó una línea de mermeladas y salsas machas, productos que rápidamente conquistaron a su clientela y la ayudaron a sobrellevar los meses más difíciles.

A lo largo de este periodo, nunca perdió de vista lo que hacía especial a su cocina: la capacidad de contar historias a través de los platillos. En particular, uno que tiene un significado especial es “La Reliquia”, una receta que Mayra aprendió de su madre. El platillo es un homenaje a la fortaleza y dulzura de su madre, con chiles secos que representan su carácter y arándanos que reflejan el cariño que las sostuvo a lo largo de los años.

“MI COCINA ES AMOR CONVERTIDO EN AROMAS Y SABORES”

INICIOS DE UN GRAN SUEÑO

Noviembre 2017: Fundación de La Mare Mestiza. Empieza a construirse el sueño con el primer local en Pedro Figueroa.



2019: Segundo escalón. Mudanza a la carretera Los González, aumenta capacidad y oferta gastronómica.

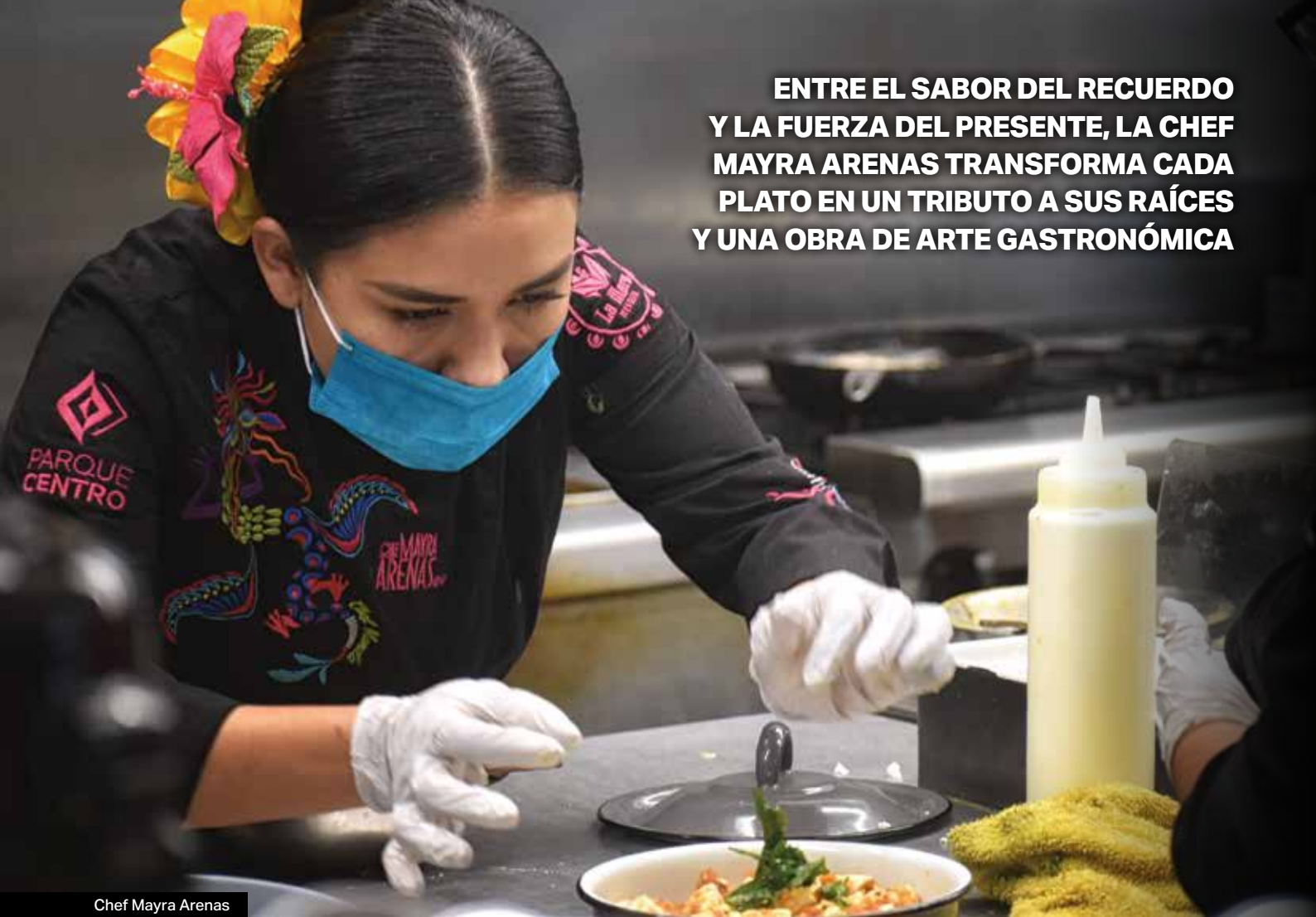
ADAPTACIÓN Y RESILIENCIA

Febrero 2020: Nuevas oportunidades. Implementan modelo pick-up para cumplir con restricciones por pandemia.



Junio de 2020: Reinventos. Lanzó nuevos productos como mermeladas y salsas machas para seguir en pie.

ENTRE EL SABOR DEL RECUERDO Y LA FUERZA DEL PRESENTE, LA CHEF MAYRA ARENAS TRANSFORMA CADA PLATO EN UN TRIBUTO A SUS RAÍCES Y UNA OBRA DE ARTE GASTRONÓMICA



Chef Mayra Arenas

COCINA CON HISTORIA

Hoy, La Mare Mestiza se ha consolidado en Parque Centro como un restaurante que además de ofrecer comida de calidad, invita a los comensales a disfrutar de una experiencia sensorial y emocional. Cada rincón del lugar, desde los murales hasta las frases que adornan sus paredes, está impregnado de la esencia de Mayra Arenas: una mujer que primero encuentra la historia y luego la traduce en sabores.

Su evolución como chef y empresaria es un testimonio de su resiliencia, pasión y capacidad para reinventarse, siempre manteniendo los pies descalzos sobre la tierra, como ella misma dice.



CONTACTO

[f /La Mare Mestiza](#) [@lamaremestiza](#) [☎ 844 893 2018](#)

CONSOLIDACIÓN DE LA MARCA

Enero 2021:

Formalización de la Marca. Registro del nombre artístico "Chef Mayra Arenas" y de marcas relacionadas como "Tojimare".



Febrero de 2021: Alianzas estratégicas. La Chef Mayra comienza a planificar la mudanza a Parque Centro tras una gran propuesta de negocios.

DISEÑO Y EXPANSIÓN

2022: Nuevos cimientos. Se inicia la construcción del nuevo restaurante, con un diseño personalizado que refleja la visión de Mayra Arenas.



LA HISTORIA CONTINÚA

26 de septiembre de 2023: Apertura de La Mare Mestiza en Parque Centro. Con una mayor capacidad de aforo, un diseño moderno y un equipo de alrededor de 30 colaboradores, el restaurante abre sus puertas a una nueva era, reflejando el crecimiento, la visión y la perseverancia de su creadora.

¿LA DIGNIDAD HUMANA TIENE FUTURO?



Rogelio Segovia
Socio fundador de Think Talent

Por compleja que parezca la pregunta que da título a esta columna, no lo es tanto. De hecho, esta fue la pregunta de bonificación del examen final que apliqué a mis alumnos del Tec de Monterrey, hace unas semanas. Pero primero, permítanme explicar el contexto.

Vale resaltar que esta es una pregunta que no tiene una única respuesta. De hecho, ni siquiera tiene una respuesta correcta o incorrecta. Entonces, ¿cómo surgió?

Recientemente, terminé de impartir el módulo uno de la clase de Negocios Conscientes. Esta materia, en resumen, pretende —y subrayo intencionalmente “pretende”— explicar la importancia del capitalismo en nuestro entorno actual y cómo las empresas conscientes pueden generar un verdadero cambio en la sociedad.

Este no es un tema sencillo, menos aun en estos tiempos. El capitalismo moderno, como sistema dominante, surgió con la Revolución Industrial y desde el siglo XIX ha prevalecido en gran parte del mundo. Claro, como cualquier sistema, no es perfecto y, en momentos específicos de la historia, ha causado más problemas que beneficios.

Sin embargo, a largo plazo, sigo convencido de las bondades de este sistema. Parafraseando a Winston Churchill sobre la democracia: “El capitalismo es el peor sistema económico, exceptuando todos los demás que se han intentado”.

Discutir este tema con jóvenes de veintipocos años es complicado. Por naturaleza, los jóvenes son revolucionarios. Históricamente han sido una fuerza de cambio social y político. Muchos de ellos, con energía y pasión, están en una etapa donde definen su identidad y valores, lo que los lleva a cuestionar el *statu quo* (aunque lamentablemente, en la medida que nos convertimos en adultos, nos volvemos menos idealistas y más cínicos).

Durante la juventud, la búsqueda del bienestar colectivo y la erradicación de desigualdades (algo muy presente en la generación *centennial*) convierte al capitalismo en parte del sistema que se debe cuestionar. Decir a mis alumnos que el capitalismo consciente es “hacer las cosas bien por amor” no significa nada. Por eso, más que enseñarles, mi labor es permitirles investigar, descubrir y llegar a sus propias conclusiones. Mi papel es, en todo caso, acompañarlos en ese proceso.

De ahí la relevancia de la pregunta de bonificación. Tras haber contestado en el examen final preguntas sobre capitalismo, propósito y empresas conscientes, llegaba el momento de abordar uno de los pilares: la dignidad humana.



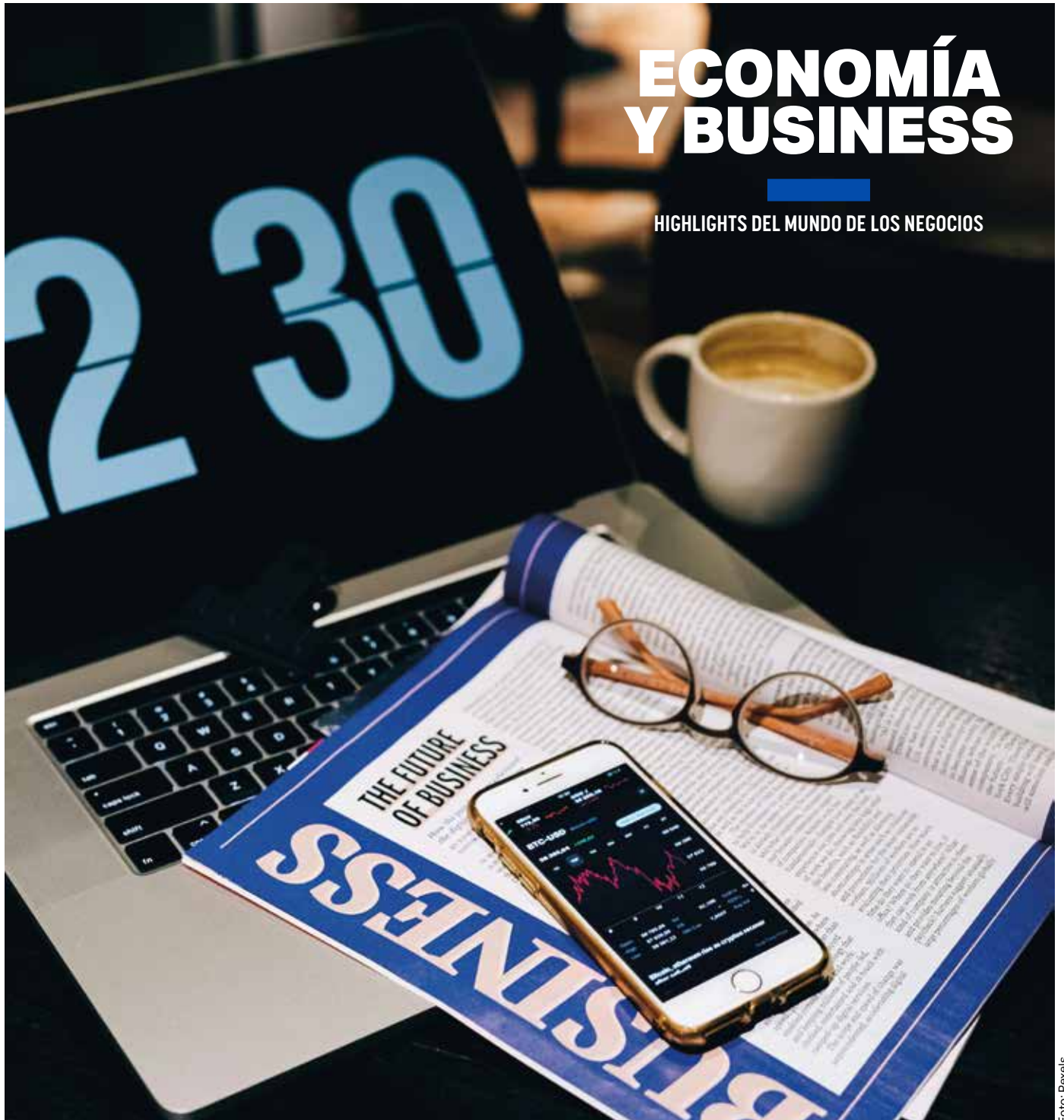
La pregunta puntual fue: En el entorno político mundial de hoy, ¿la dignidad humana tiene futuro? Justifica tu respuesta. Mi opinión a esto es lo de menos. Lo importante es la de mis alumnos, muchos de ellos, nuestros futuros líderes políticos y empresariales. A continuación, intentaré esbozar algunos puntos en común de las 30 respuestas recibidas.

El día que la dignidad humana no tenga futuro será el día en que nosotros, como raza humana, habremos fallado. El problema es que esta dignidad, debido a la vulnerabilidad que vivimos, a veces parece solo una moda. Sin embargo, en la medida en que los ciudadanos alcemos la voz y nos defendamos mutuamente, podemos preservarla. No obstante, muchas veces no deja de sorprendernos lo que los humanos somos capaces de hacer para lastimarnos. Por eso, debemos seguir trabajando en nuestros derechos fundamentales y en la igualdad entre las personas.

Lo que puede ayudarnos a mantener nuestra dignidad, contrariamente a lo que algunos piensan, es la globalización, la tecnificación, la inteligencia artificial y el acceso a la información. Pero, finalmente, depende de nosotros mismos como seres humanos y de lo que estemos dispuestos a hacer. Se trata de tomar decisiones y preguntarnos qué buscamos como sociedad.

Siempre aprendo de mis alumnos. A veces coincido con ellos, otras no. Pero más allá de eso, te pregunto a ti, estimado lector: ¿La dignidad humana tiene futuro?

ADVANCE



ECONOMÍA Y BUSINESS

HIGHLIGHTS DEL MUNDO DE LOS NEGOCIOS

ATMOSPHERA⁴²¹

SALTILLO NORTE



PROYECTO SALTILLENSE DE CLASE MUNDIAL

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

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

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

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

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



Javier Mercado, Roberto Salgado, Humberto Elizalde y Luis Ferreira



AMERICAS PROPERTY AWARD

2024-2025

MASTER PLAN WINNER



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



UN DESARROLLO ÚNICO

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

- 1. Diseño Integral:** Un enfoque urbano que busca la creación de espacios armónicos, donde convergen departamentos, oficinas, hotelería, áreas comerciales y de recreación.
- 2. Sostenibilidad:** El proyecto incluye soluciones de energía renovable y manejo eficiente de recursos. Esta apuesta por el desarrollo responsable, fue de las principales razones por las que destacó a nivel internacional.
- 3. Innovación y Tecnología:** ATMOSPHERA 421 incorpora tecnología de vanguardia en cada aspecto de su desarrollo e implementa sistemas inteligentes en los edificios.

PASIÓN QUE IMPULSA

Para Humberto, este proyecto va más allá de un logro personal y profesional, es una contribución significativa a la transformación de Saltillo. “Siempre he creído en el potencial de nuestra ciudad. ATMOSPHERA 421 es un reflejo de lo que podemos lograr cuando combinamos talento, visión y compromiso con la comunidad”, expresó emocionado el ingeniero.

Este premio marca el comienzo de una nueva etapa para el desarrollo inmobiliario en la región. GIASA, bajo la visión de la familia Elizalde, continúa trabajando para elevar los estándares de los proyectos en Saltillo, posicionando a la ciudad como un referente en el ámbito nacional e internacional.

ATMOSPHERA⁴²¹

SALTILLO NORTE

📞 844-663-1223
🌐 atmosfera421.com
📍 Carr. A Zincamex 421, Villa Vergel

REMODELACIÓN SILENCIOSA

INNOVADOR SERVICIO DE REMODELACIÓN SIN INTERRUPCIONES, QUE PERMITE A LOS RESTAURANTES RENOVAR SUS ESPACIOS SIN AFECTAR SU OPERACIÓN DIARIA

DE ARQUITECTURA nace de una pasión por el diseño y la funcionalidad. Fundada por Daniela Morales Torres, la empresa comenzó su andanza hace 5 años con proyectos individuales, que pronto se transformaron en un floreciente emprendimiento. La pandemia se convirtió en un catalizador para su crecimiento. Un simple post en redes sociales mostrando la creativa transformación de espacios generó gran interés en cuestión de días. Este momento marcó el inicio de un camino hacia la especialización en el diseño de restaurantes.

DISEÑO Y FUNCIONALIDAD EN LA RESTAURACIÓN

DE ARQUITECTURA se especializa en remodelaciones que buscan potenciar la rentabilidad de los restaurantes. Su trabajo incluye un proceso exhaustivo de planificación que considera cada detalle desde la distribución del mobiliario hasta la iluminación. Al colaborar estrechamente con sus clientes, logran

diseñar espacios optimizados que se adaptan a la naturaleza y necesidades de cada restaurante.

El proceso comienza con un diseño especializado que se ajusta a la visión del cliente. “Nos aseguramos de que el cliente no tenga que preocuparse por nada”, señala Daniela. Una vez



HACEMOS TODO LO POSIBLE PARA QUE LA REMODELACIÓN SE LOGRE SIN INTERRUPIR LA OPERACIÓN DEL RESTAURANTE.”

ARQ. DANIELA MORALES TORRES



Del papel a la realidad

**EL EQUIPO CREATIVO
ESTÁ INTEGRADO POR
SIETE PROFESIONALES,
RESPALDADO POR
UN EQUIPO DE
OPERACIÓN QUE
INCLUYE CARPINTEROS,
HERREROS Y ALBAÑILES.**



Renders super realistas

aprobado el diseño, DE ARQUITECTURA se encarga de la ejecución, minimizando las interrupciones en la operación del negocio. Esto es clave, especialmente en la industria restaurantera, donde la continuidad del servicio es esencial.

PROYECTO DE REMODELACIÓN SILENCIOSA

La innovadora “remodelación silenciosa” es un enfoque distintivo de la empresa, que permite realizar cambios en el diseño sin que los clientes lo noten. “Hacemos todo lo posible para que esto se logre”, explica Daniela. Al realizar la mayoría de los trabajos durante la noche, garantizan que los restaurantes puedan seguir operando y generando ingresos. Este enfoque ha sido bien recibido en el mercado local, permitiendo a sus clientes modernizar sus espacios sin el miedo de perder días de operación.

DE ARQUITECTURA se posiciona como la opción ideal para aquellos restauranteros que buscan revitalizar su negocio sin complicaciones. Con varios casos de éxito, incluyendo remodelaciones para el grupo Tómbola y otros destacados restaurantes en la región, están listos para enfrentar cualquier reto de diseño. “La confianza en lo que garantizamos es fundamental”, concluye Daniela, invitando a los empresarios a explorar las posibilidades de transformar sus espacios con un enfoque que prioriza tanto la estética como la funcionalidad.



Equipo de trabajo



Remodelación silenciosa

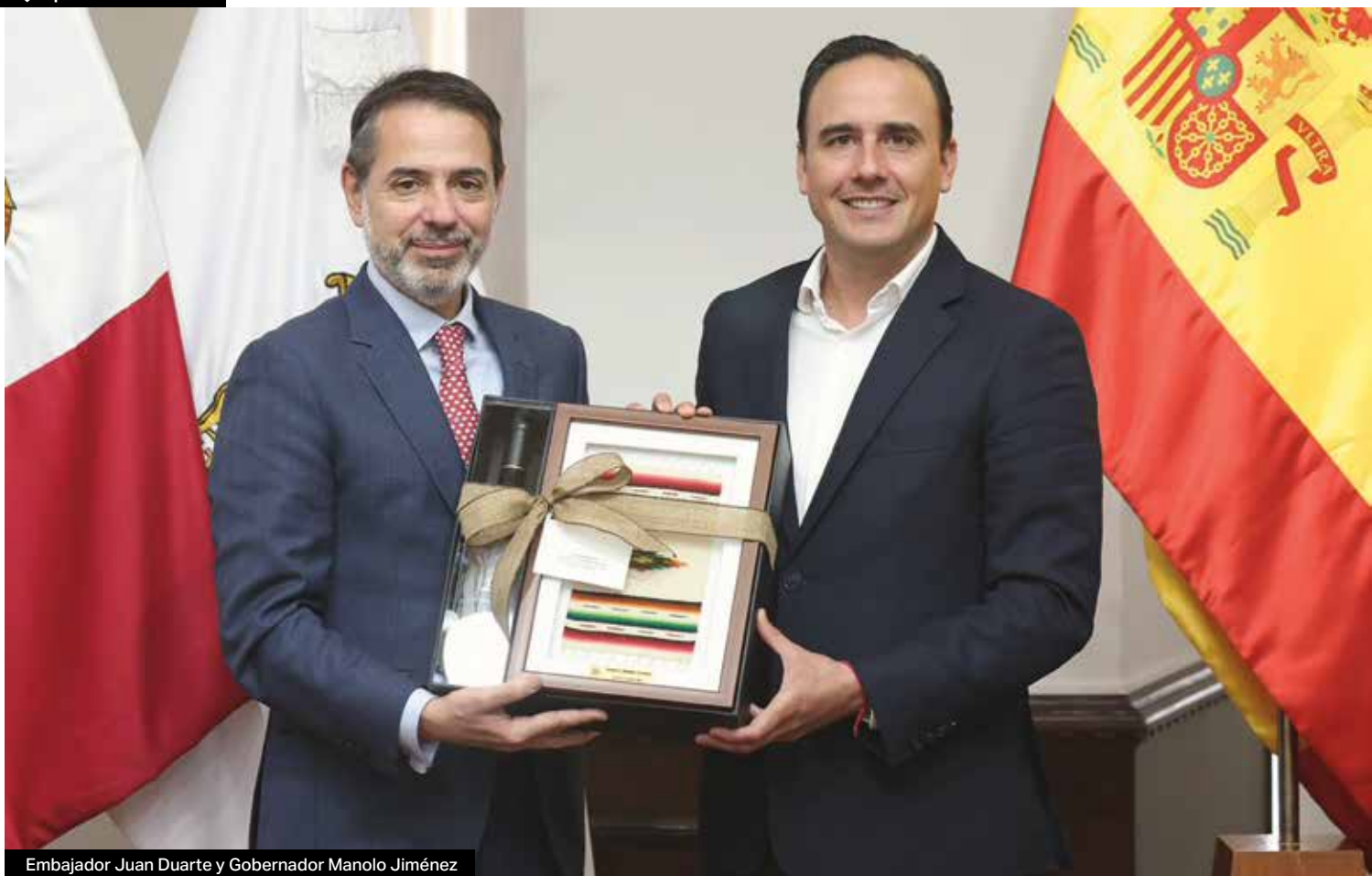


Comprometidos con la excelencia



CONTACTO

- 📍 PLAZA SANTA ISABEL,
Saltillo, Mexico
- ☎ 844 218 3378
- ✉ contacto@dearquitectura.com.mx
- 📱 Dearquitecturamx
- 🌐 dearquitectura.com.mx



Embajador Juan Duarte y Gobernador Manolo Jiménez

ALIANZA ESTRATÉGICA EN TIEMPOS DE DESAFÍOS

MÉXICO Y ESPAÑA TEJEN UNA RED SÓLIDA DE COLABORACIÓN ECONÓMICA, CULTURAL Y EDUCATIVA, CON EL IMPULSO CLAVE DE COAHUILA

El estado de Coahuila y España han consolidado una alianza estratégica en un momento crucial para el desarrollo regional e internacional. En un panorama donde el país enfrenta desafíos económicos y sociales, este acuerdo refuerza la cooperación en áreas clave como el turismo, las energías renovables y la educación, marcando una visión compartida de crecimiento sostenible.

Con una agenda que abarca temas sumamente relevantes para la región, el acuerdo abre nuevas oportunidades para

fortalecer los vínculos bilaterales. La colaboración entre ambas regiones no se limita a lo económico; también se exploran iniciativas en derechos humanos, migración, y el desarrollo de infraestructuras esenciales como el agua y las energías limpias.

ALIANZAS COMERCIALES DE PRIMER NIVEL

El interés de España por las capacidades productivas de Coahuila, así como por su estabilidad, destaca en la agenda de

colaboración. Empresas líderes a nivel internacional ven en Coahuila un socio confiable para impulsar proyectos estratégicos. Esta alianza atraerá inversión para fortalecer las bases de un desarrollo sostenible, con un enfoque en las innovaciones tecnológicas y las energías verdes.

Uno de los aspectos más prometedores de esta colaboración es el sector de las energías renovables. Coahuila, con su vasto territorio y condiciones naturales idóneas, tiene un inmenso potencial para la generación de energía eólica y solar,



Reunión entre Coahuila y España

España se posiciona como un socio capaz de ayudar a Coahuila a incrementar significativamente su capacidad en este sector, aportando tecnología avanzada y modelos de inversión ya probados.

POSICIONAMIENTO GLOBAL

El turismo es otro campo donde esta colaboración puede rendir frutos. A pesar de que Coahuila ha registrado un crecimiento considerable en los últimos años, el turismo internacional sigue siendo un área con mucho margen para crecer. España, reconocida mundialmente por su excelencia en el turismo, puede ofrecer una perspectiva invaluable para desarrollar el potencial turístico del estado, promoviendo a Coahuila en ferias internacionales como FITUR y atrayendo a turistas de alto perfil. Además de ampliar la visibilidad de Coahuila, esta colaboración generaría nuevas oportunidades de negocio y empleo en la región.

FUTURO DE CRECIMIENTO COMPARTIDO

El fortalecimiento de la relación entre Coahuila y España representa una apuesta por el crecimiento sostenible, la innovación y la colaboración mutua. En tiempos de incertidumbre global, las alianzas internacionales se vuelven cruciales para afrontar los desafíos del futuro. Coahuila, con su visión de desarrollo a largo plazo, demuestra una vez más su compromiso por estar a la vanguardia en sectores estratégicos, y España es el socio ideal para acompañar al estado en este camino.

La visita de la misión comercial española marca el inicio de un nuevo capítulo en las relaciones bilaterales, con miras a consolidar proyectos de impacto que benefician a ambas partes.



Misión comercial de España en Coahuila



Sesión Plenaria de la Mesa de Seguridad y Justicia de Torreón

COAHUILA, ENTRE LOS TRES ESTADOS MÁS SEGUROS DEL PAÍS

LA ENCUESTA NACIONAL DE VICTIMIZACIÓN Y PERCEPCIÓN SOBRE SEGURIDAD PÚBLICA (ENVIPE) DEL INEGI RESALTÓ LA SEGURIDAD EN EL ESTADO

De acuerdo con la reciente Encuesta Nacional de Victimización y Percepción sobre Seguridad Pública (ENVIPE), Coahuila ocupa el tercer lugar entre los estados más seguros del país. Y para los coahuilenses, esta estadística significa una vida sin miedo, donde la tranquilidad es tangible.

Según la encuesta el 60% de la población se siente segura en su entorno, un aumento significativo comparado con años anteriores. En Coahuila, la seguridad es parte integral de la vida cotidiana, y esa estabilidad se convierte en un motor que impulsa una calidad de vida difícil de encontrar en otras regiones.

AMBIENTE PROPICIO PARA EL CRECIMIENTO EMPRESARIAL

La seguridad también es una ventaja estratégica para quienes buscan invertir. En un contexto nacional donde muchas regiones enfrentan altos índices de criminalidad, Coahuila se destaca como un espacio de estabilidad. Empresas de diversos sectores han encontrado en el estado el escenario perfecto para desarrollar proyectos a largo plazo, sin el temor constante de interrupciones o amenazas.

La confianza en el entorno ha generado un clima favorable para las inversiones, donde tanto empresarios como emprendedores saben que su capital está protegido. Mientras otros estados lidian con incertidumbre, Coahuila ofrece una certeza rara en estos tiempos: un entorno seguro donde las ideas pueden florecer y los proyectos pueden materializarse sin riesgos innecesarios.

ESTRATEGIAS SÓLIDAS Y CONSOLIDADAS

La inversión en infraestructura y equipamiento para las fuerzas de seguridad ha permitido que Coahuila mantenga su reputación de ser un lugar blindado contra amenazas. Este enfoque a largo plazo ha consolidado al estado como un referente en el país, no sólo por sus números, sino por su capacidad de mantener la paz en un contexto tan complejo.

Para las familias que viven en Coahuila, la seguridad es el cimiento sobre el cual construyen su futuro. Y para quienes buscan establecerse en el estado, ya sea



Coahuila es un estado blindado

Fotos: Cortesía Gobierno de Coahuila

COORDINACIÓN ENTRE SOCIEDAD CIVIL, FUERZAS DE SEGURIDAD Y AUTORIDADES HA PERMITIDO MANTENER BLINDADO AL ESTADO, CONSOLIDANDO SU ESTABILIDAD



Continúan llegando inversiones



La seguridad es un pilar fundamental

EL 60% DE LA POBLACIÓN EN COAHUILA SE SIENTE SEGURA, UN INCREMENTO DE 6.3 PUNTOS PORCENTUALES EN COMPARACIÓN CON EL AÑO ANTERIOR

para vivir o para hacer crecer sus negocios, este clima de confianza y tranquilidad ofrece una ventaja única en el panorama nacional.

EQUILIBRIO ENTRE TRANQUILIDAD Y DESARROLLO

Coahuila ha demostrado que la seguridad es una necesidad fundamental para el progreso ya que. En definitiva, la seguridad

en Coahuila es un ejemplo de cómo la estabilidad puede convertirse en el pilar del desarrollo económico y social. Las familias viven con la certeza de que el futuro es seguro, mientras que las empresas encuentran un terreno fértil para crecer. En un mundo donde la incertidumbre predomina, Coahuila ofrece algo mucho más valioso: un entorno de confianza y oportunidades.

LA NUEVA ERA GLOBAL EN SIETE IMPULSOS

Foto: Adobestock



Por Arturo González González

agonzalez@grupopunto.net

Artgonzaga

urbeyorbe.com

El mundo cambió. Las reglas que guiaron a la economía y la política global durante las últimas cuatro décadas quedaron atrás. Nuevas fuerzas reconfiguran el escenario mundial. Los líderes empresariales, políticos y sociales, deben conocer las tendencias que mueven hoy la maquinaria global para anticiparse a los desafíos y aprovechar las oportunidades. Aquí te presento sólo siete tendencias que están dando forma a la nueva era global.

I. Regionalización. La globalización tal como la conocíamos dejó de existir en algún momento de la década pasada. Los grandes bloques –Norteamérica, Europa y Asia-Pacífico– adquieren protagonismo. Los acuerdos regionales facilitan el comercio dentro de áreas geográficas específicas y fomentan la creación de corredores y rutas estratégicas. El Corredor T-MEC y la Nueva Ruta de la Seda son sólo dos ejemplos. Además, las regiones subnacionales, comienzan a actuar por su cuenta, a través de la paradiplomacia, que abre nuevas oportunidades para quienes estén atentos a alianzas más flexibles y específicas.

II. Seguridad económica. La pandemia y las guerras en Ucrania y Palestina han dejado una lección: las cadenas de suministro globales son altamente vulnerables. Los gobiernos y las empresas ya no sólo deben buscar eficiencia y rentabilidad. La resiliencia de las cadenas y el comercio es funda-

mental. Observamos el resurgimiento del proteccionismo y la política industrial, con países que impulsan la producción local o cercana de bienes esenciales como semiconductores y medicinas. Este nuevo enfoque también impulsa la relocalización de industrias, el famoso nearshoring, un terreno fértil para inversiones en sectores estratégicos.

III. Inestabilidad. La incertidumbre geopolítica, política y social es una realidad que no se puede ignorar. Las tensiones entre China y EEUU, las guerras en Europa del Este y Oriente Medio y los conflictos internos en países de América Latina y África son sólo los ejemplos más evidentes. Las crisis políticas socavan la gobernabilidad y generan incertidumbre. Sólo aquellas empresas que sean capaces de actuar con agilidad y prever riesgos podrán adaptarse mejor a estos cambios.

IV. Militarización. El mundo gasta cada vez más en defensa. EEUU, China, Rusia y otras potencias invierten decenas de miles de millones de dólares en la modernización de sus ejércitos. La inteligencia artificial, los drones y las armas hipersónicas transforman los escenarios militares. Esto afecta no sólo a las relaciones internacionales, sino también a los sectores económicos relacionados con la defensa y la ciberseguridad. Pero la militarización también se extiende a otras áreas como el control fronterizo, la seguridad pública o el ciberespacio.

V. Deterioro democrático. La crisis de la democracia es un fenómeno global. Populismos, extremismos y autoritarismos debilitan las instituciones democráticas en todo el mundo. Desde Europa del Este

hasta América Latina, vemos líderes que concentran poder, erosionando las libertades civiles. Para las empresas, esto significa un entorno de incertidumbre, por lo que deben prepararse para adaptarse a estos cambios y encontrar formas de mitigar los riesgos políticos.

VI. Multipolaridad. El orden unipolar liderado por EEUU ha dado paso a un mundo multipolar. China, India, Rusia y otras potencias están ganando terreno. Esta dispersión del poder global crea un entorno más complejo y desafiante, con alianzas más fluidas y pragmáticas. Para los empresarios, este nuevo escenario puede ofrecer oportunidades en mercados emergentes, pero también requiere una mayor capacidad de adaptación y comprender las dinámicas de poder regional.

VII. Poder tecnológico. La tecnología está redefiniendo las relaciones de poder. Innovaciones como la inteligencia artificial, el 5G, la biotecnología y el Internet de las cosas transforman industrias enteras. Las grandes empresas tecnológicas no sólo son líderes de mercado, ejercen también un creciente poder geopolítico. La tecnoligarquía influye en la política de los gobiernos, y el control de los datos se ha vuelto un campo de batalla en la competencia entre potencias globales.

Nos adentramos en una nueva era global. Quienes se adapten, innoven y anticipen estos cambios estarán mejor posicionados para prosperar en este entorno volátil. El primer paso es conocer la naturaleza y profundidad del cambio. Y eso es precisamente a lo que dedico mi esfuerzo.♥









RESIDENCIAL
CIBELES

Disfruta de tu casa de
playa con todas las
comodidades y
beneficios.

Ubicado a tan solo 10 minutos de una de
las mejores playas de Mazatlán.

Desde \$3.6 MDP
Bono de \$100,000*



-  3 modelos de casas
-  2 casas club con alberca
-  Asadores
-  Juegos infantiles
-  Áreas verdes
-  Seguridad 24/7



UNA EMPRESA DE


GRUPOALERTA

UN PROYECTO DE

VICASA
DESARROLLOS



VISÍTANOS



CONTÁCTANOS

EL ARTE DE MARIDAR. BOLSA Y GASTRONOMÍA



Gustavo Fuentes
Analista Bursátil
✉ @GusFuentes_

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

EL SABOR DEL MERCADO

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

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

MARIDAJE

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

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



EL VALOR DE LA PACIENCIA

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

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

INNOVACIÓN

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

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

CONCLUSIÓN

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

¡Danos tu PALABRA DE GUERRERA este octubre!



Desde hace ya más de 10 años, Club Santos Laguna, a través de Guerreros de Corazón, ha sido un fuerte aliado de la fundación Mujeres Salvando Mujeres A.C. en la lucha contra el cáncer de mama y la difusión de información oportuna para su detección y tratamiento.

Quien se encuentra al frente de esta noble organización es la Doctora Yazmín Rivas Ortiz, actual presidenta. Año tras año, la Dra. Rivas busca dar visibilidad y sensibilizar a la población lagunera para lograr incrementar el índice de detección de casos con lesiones tempranas o precursoras de esta enfermedad, salvando así vidas y apoyando a quienes ya son víctimas a superar este padecimiento.

Guerreras de Corazón

En 2023, Club Santos Laguna, a través de Guerreros de Corazón, en alianza con Mujeres Salvando Mujeres, crearon y lanzaron la campaña Palabra de Guerrera, misma que obtuvo recaudación de fondos a través de la venta de playeras y pulseras conmemorativas. Este año, además de la venta de artículos conmemorativos, Club Santos Laguna, Guerreros de Corazón y Orlegi Sports se comprometen a donar el 50% de las entradas de la Tribuna Ganar Sirviendo en los partidos de Santos - Juárez (6 de octubre), Santos - Pachuca (22 de octubre) y Santos - Mazatlán FC (25 de octubre), otorgando así la posibilidad de una mejor calidad y esperanza de vida para decenas de mujeres laguneras.

Puedes adquirir tus boletos en www.clubsantos.mx/boletos y apoyar esta noble causa.



Sobre el cáncer de mama...

29,000 casos nuevos cada año

según el Instituto Nacional de Cancerología (INCAN)

60%

de los casos en México se detectan en etapa tardía

30%

de las mexicanas se realizan estudios y mastografías



¿CRUMBL MARKETING?



Por Edgardo López Huerta
Socio MISHTECH Creative Business Agency
✉ edgardo@mishtech
📷 @edgardolh

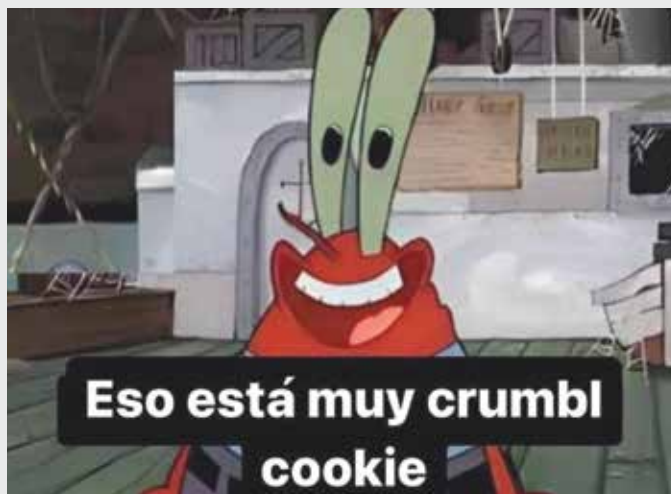
Hablar de gastronomía siempre me resulta apasionante, porque quienes me conocen saben que me encanta comer, mejor dicho, comer bien. Un buen plato se disfruta, pero comer con todos los sentidos, crea una mejor experiencia.

Son estas experiencias las que están empujando este sector. Sin duda, muchas cosas están cambiando en la gastronomía y su *marketing*, desde aspectos relacionados con la sostenibilidad, la salud y la personalización, hasta cómo sorprender al usuario. Pero conectar con ellos a través de un producto de calidad y envolverlo en un espectro mágico parece ser una receta para el éxito. Repito, un buen producto. El *marketing* empieza con un buen producto, no lo olvidemos.

Podría parecer que vamos a hablar de restaurantes de concepto, sofisticados y estirados, pero ¿qué pensarían si hablamos de galletas? Sí, de una simple galleta de 5 dólares, pero que en México están pagando hasta mil pesos por una caja con seis de ellas. ¡Cáspita! ¡Caramba! ¡Caracoles! Palabras que se quedan cortas para expresar mi sorpresa.

No dudo que una galleta bien hecha, crujiente y con un relleno suave tenga cierto encanto. Pero, **¿qué más hay detrás de este fenómeno llamado Crumbl Cookies?** Vamos a desmoronarlo. Empecemos por seguir la primera migaja que nos deja ver esta galleta, y esto nos revela un interesante modelo de negocio que desafía la cadena de suministros y soporte operativo, con una oferta de valor basada en un menú semanal siempre en rotación, que promete nuevos sabores de forma constante. Parecería fácil si habláramos de un único local comercial, pero hoy la cadena cuenta con más de mil tiendas en 50 estados de Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico. Se definen a sí mismos como una de las empresas de postres de más rápido crecimiento, y tiene sentido, considerando que nacieron en 2017 con una pandemia en medio.

Otro aspecto clave es cómo han aprovechado el *marketing* digital y las redes sociales. Han sabido sacar provecho de TikTok e Instagram. Sus publicaciones visualmente atractivas son notables, pero lo mejor es que han empoderado a sus usuarios para generar contenido. Desde sus tiendas acogedoras y llamativas, que invitan a tomar fotos para compartir, hasta el propio producto colorido y llamativo, los empaques, como la famosa **Pink Box**, hacen que comer postres sea una experiencia inolvidable. Además, lanzaron una edición de minigalletas diseñadas para catas en TikTok.



Este fenómeno se ha viralizado en los memes generados en redes sociales

Foto: Especial

Crumbl Cookies ha creado una caja de juguetes para que sus clientes se pongan a jugar, una provocación para que los jóvenes hambrientos de compartir contenido tengan carne fresca para hacerlo.

¿Que si les ha ido bien? Solo veamos sus números: la comunidad de estos "angelitos" suma 23.5 millones de seguidores en todas las redes sociales en las que están presentes, casi como todo Australia. Facebook: 3.3 millones de seguidores; Instagram: 5.7 millones de seguidores; TikTok: 9 millones de seguidores; X (anteriormente Twitter): 1.3 millones de seguidores; YouTube: 2.41 millones de suscriptores; LinkedIn: 581 mil seguidores; y Pinterest: 2.1 millones de seguidores.

Hasta aquí podemos decir que Crumbl Cookies no es solo una cadena de galletas, sino una experiencia que encanta con su menú nuevo cada semana, prometiendo una rotación constante de sabores que mantiene a los clientes regresando por más y más.

En México, aunque no están oficialmente presentes, no faltan quienes las traen del "gabacho" para revenderlas casi de contrabando. Obviamente, no han faltado los astutos que han intentado imitar el concepto y están creando copias. Esto no es nuevo, hemos visto modas similares en el pasado. Veremos cómo la ciudad se llenará de tiendas que intentan emular la idea, reproduciéndose como *gremlins*, tratando de sacar provecho de la tendencia. Recordemos los locales de helados de yogurt que aparecieron en cada esquina, las donas de todos sabores, hasta con tocino, y las conchas de Hello Kitty pirata y de la película que estuviera de moda. Bueno, ahora esperen ver tienditas secretas de galletas con sabores que cambian, wow qué gran idea. Sin duda, aprovecharán la ola, pero recordemos que en *marketing*, el que pega primero pega dos veces.

Podemos extraer ingredientes interesantes de este caso, como el poder de la exclusividad y escasez, el uso efectivo de las redes sociales, la experiencia del cliente como prioridad, y el respeto, valor y empoderamiento de las comunidades. Pero la invitación, como siempre, es a pensar más allá, innovar y no solo ser un seguidor.

Cito a Salvador Alva, en su libro "Lo que un líder no debe delegar": "Las empresas ganadoras serán las que entiendan las tendencias del consumidor y desarrollen productos y servicios que los sorprendan".

En mis palabras, si esto puede lograr una galleta, imaginemos lo que podemos hacer.

Bon appétit. ♥

PIENSA EN
GRANDE
PIENSA EN
ISUZU

HAZ REALIDAD TUS SUEÑOS CON
EL MEJOR RENDIMIENTO



FORWARD

FORWARD

FORWARD

☎ 844 866 0890

Carretera Saltillo-Monterrey KM. 115, S/N,
Col. Capellanía, Ramos Arizpe, Coahuila, CP. 25900

ISUZU
SALTILLO

¿POR QUÉ NOS INCOMODA TANTO LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL?



Por **Diana Torres**
CEO de Punto
✉ dianatorres.mx
@ dianatorres.mx
Diana Torres

En los últimos meses he compartido en diversos foros ideas sobre el futuro, la Inteligencia Artificial (IA) y las oportunidades que tenemos los profesionales para replantearnos nuestra relevancia en el mundo que se está construyendo.

En estos foros siempre hay dos tipos de respuestas: aquellos a los que nos enamora el futuro y nos genera una ventana para ver con fascinación, sorpresa e incluso algo de temor lo que ocurre y, por otro lado, aquellos a quienes el ceño se les frunce y dicen: eso no tiene sentido, eso no va a pasar o eso no tiene qué ver conmigo.

Me intriga mucho el segundo grupo.

¿POR QUÉ RESULTA INCÓMODO HABLAR DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL?

Porque es antinatural, me dijeron una vez. Rara respuesta porque lo antinatural nos fascina. Nos encanta que pueda haber luz aun cuando el sol se oculta, que puedas ver a alguien que está del otro lado del mundo o que podamos volar. Entonces, lo antinatural no es lo que nos molesta.

La IA nos toca el ego humanocentrista, nos toca la creencia de que no somos tan únicos como creíamos y que el genio de la mente humana no es tan especial. Ahí nos duele y mucho. Hablar de los potenciales de la IA es incómodo cuando toca a la creatividad.

“La IA nunca podrá escribir como Cor-tázar” leí una vez. Hoy sabemos que lo hace.

“La IA nunca hará una obra visual que nos estremezca como un Van Gogh”, decían algunos. Hoy sabemos que, con las indicaciones correctas, lo hace.

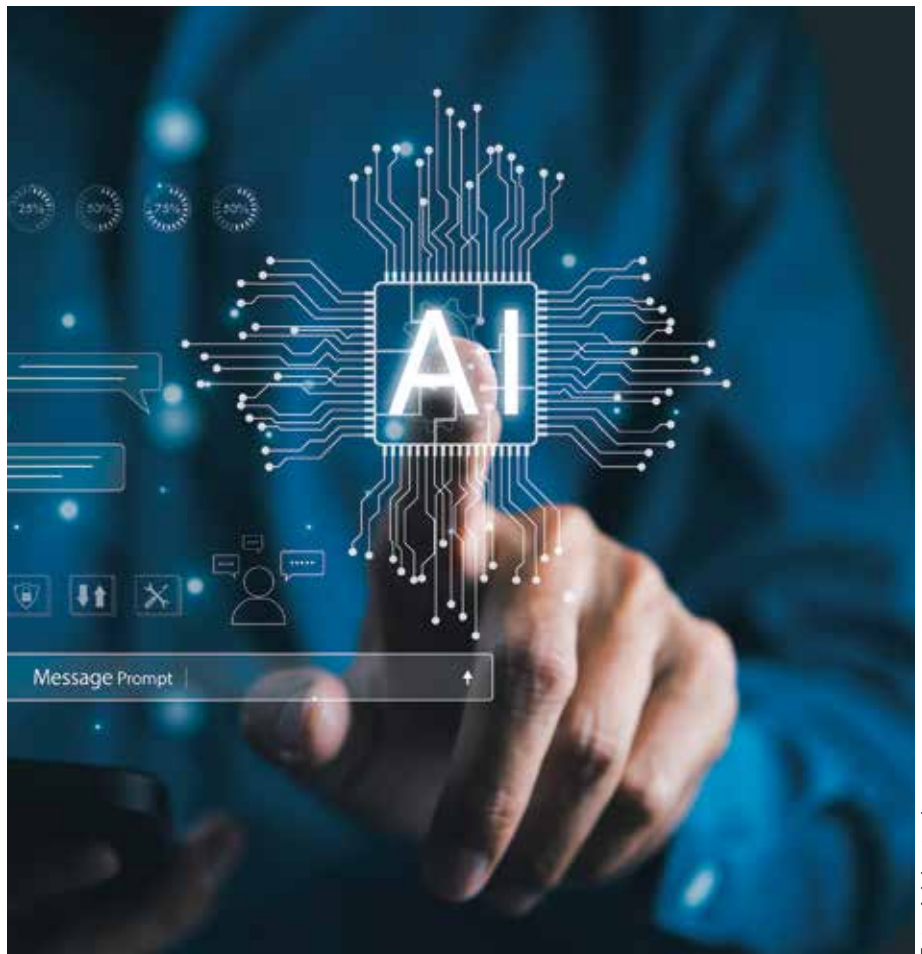


Foto: AdobeStock

Y eso nos incomoda. Nos hace buscar y rebuscar hasta encontrar razones que refuten eso poco que le queda al ego humano para seguir creyendo que somos el centro de toda creación.

Aquí va mi hipótesis: pensar en que hace no mucho tiempo creíamos que la tierra era el centro del universo es hoy tan absurdo como será dentro de poco voltear a ver estos tiempos y reírnos al recordar que creíamos que la creatividad era una cualidad exclusivamente humana.

La IA nos incomoda porque nos plantea la posibilidad de que no todo nace de

nuestra mente, de nuestra alma o de nuestro cuerpo. Este debate no es nuevo, pues Platón ya lo había puesto sobre la mesa al afirmar que ninguna idea era naturalmente humana y que solo somos instrumentos para materializar ese “algo” que ya existe en el “mundo de las ideas”.

La pregunta hoy no es solo ¿por qué nos incomoda la IA?, sino ¿qué voy a hacer con esa incomodidad?

Si nos incomoda tanto que no queremos ni pensarlo... tal vez le podamos preguntar a ChatGPT qué hacer con eso y él tendrá una idea. Tal vez.♥



GRUPO SERVAB

SERVICIOS MULTIPLES

**¡SIEMPRE LISTOS
PARA CUALQUIER
TEMPORADA!**

**POSADAS
Y BRINDIS**

**PAN DE
MUERTO**

**ROSCA DE
REYES**

CONTÁCTANOS



Grupo Servab

contacto@gruposervab.com



Organización de eventos empresariales • Catering
Pastelería • Impresos • Cafeterías • Comedores industriales

LA COCINA COMO ESPACIO DE APRENDIZAJE



Por **Josué Lavandeira**, experto en educación y Director de Innovación e Investigación Académica del Centro de Investigación Especializado en el Desarrollo de Tecnologías de la Información y Comunicación

A menudo, nos encontramos con estudiantes que parece que, a diferencia de la mayoría de las personas estudiantes, no pueden asimilar conceptos básicos mediante las técnicas tradicionales. Estudiantes que a menudo etiquetan como “incapaces”, y que usualmente enfrentarán una vida de frustraciones en sistemas y espacios que no sirven a sus necesidades de aprendizaje.

Todas las personas aprenden de una manera particular, y los sistemas y procesos deben ser lo suficientemente flexibles, para apoyar el aprendizaje de todas las personas. Es así como recientemente y en diversos programas, se ha encontrado en las cocinas, espacios de aprendizaje que pueden ayudar a validar las capacidades y desarrollar habilidades, en estudiantes con quienes es más complicado hacerlo en espacios tradicionales de aula.

En un programa de cocina con estudiantes con necesidades especiales de apoyo, notaron que hacer actividades funcionales que les ayudan a desarrollar habilidades para la vida, aumenta notablemente la autoconfianza y la independencia de sus estudiantes.

Niños y niñas de edades tempranas, que pueden preparar sus alimentos cuando tienen hambre, están entendiendo que cuando son capaces de atender sus propias necesidades, ya no necesitan del apoyo de adultos para ello. Esto fortalece su autoestima y autonomía, dándoles la capacidad de utilizar cada nueva habilidad adquirida en beneficio propio y sin dependencia de otras personas.

En dinámicas de preparar alimentos en las cocinas, también se trabajan la motricidad fina y habilidades sociales del lenguaje, pues se requieren ambas para cocinar en grupo, y hablar sobre asuntos tan cotidianos como los alimentos, es una gran manera de propiciar el uso del lenguaje, así como para aprender a formar relaciones sociales con base en intereses en común.

Dos programas en España, trabajan con jóvenes de educación media superior en alto riesgo de deserción escolar, quienes muy probablemente nunca tendrían éxito académico en sistemas tradicionales, y aprenden a desarrollar habilidades sociales y sociolaborales para la vida después de la escuela.

Muchas personas que participan en estos programas tienen una alta resistencia al aprendizaje debido al fracaso de los sistemas tradicionales y sus malas experiencias formativas anteriores, con una metodología que desvincula los métodos típicos y les prepara para adquirir nuevos conocimientos y habilidades, se ha podido facilitar el desarrollo de nuevos roles, actividades y patrones de interrelación.

En Italia, un grupo de científicos integró una estrategia de jue-



Fotos: Pexels

go en un grupo de estudiantes de ingeniería, para utilizar metodologías de preparación de alimentos para enseñarles sobre la evaluación del ciclo de vida, un tema frecuentemente infravalorado en cursos de ingeniería.

Antes de la sesión de juego, un 63% de las personas estudiantes reportó estar al tanto de la importancia de las actividades diarias, como la preparación de un platillo, y su impacto ambiental, pero solamente 30% reportó poner atención a esto cuando cocinan o van de compras. Sin embargo, después del juego, casi 55% de quienes participaron reportaron que pondrían más atención a estos aspectos.

Cocinar sirve para aprender y enseñar habilidades fundamentales, es así, que tenemos que entender los espacios donde la difusión de la cultura, la convivencia y el aprendizaje pueden darse, como fundamentales en los sistemas y procesos de enseñanza-aprendizaje.

¿Y tú, qué has aprendido en la cocina? ¿Qué habilidades has desarrollado gracias al tiempo que pasas preparando alimentos y cómo te ayudan en otros aspectos de tu vida? ♦

OUTSIDE

PLANES DE OTOÑO

PLANES PARA CONOCER Y DISFRUTAR



Foto: Pexels



AGENDA



CARRERA



MARATÓN SALTILLO LA MODERNA

ESTACIONAMIENTO DE PASEO VILLALTA
WWW.MARATONSALTILLO.COM

20
OCTUBRE

Corre y Suma A.C. y ChronoSport organizan la tercera edición de la carrera diseñada para pequeños y grandes. El evento contará con modalidades de maratón, relevos y 5K recreativo, y será clasificatorio para el Maratón de Boston.

FESTIVAL



FESTIVAL DE LA CERVEZA

El festival más importante de cerveza en el estado pretende reunir a los amantes de esta bebida en un día de música, diversión y catas en un día al aire libre.

HACIENDA EL MIMBRE
5 DE OCTUBRE



CONCIERTO



JESSE & JOY

Luego de llenar el Auditorio Nacional, la dupla ha consentido a sus fans con su tour nacional. Los intérpretes de "Con quién se queda el perro" y "Duelos" llegan a la ciudad para cautivar en una noche que promete estar llena de romance.

AUDITORIO PARQUE LAS MARAVILLAS
25 DE OCTUBRE



FESTIVAL



SPOOKY TOWN

El evento de temporada más completo de Saltillo que combina Halloween y Día de Muertos, con laberintos de terror, tallado de calabazas, conciertos y más. De ambiente 100% familiar.

QUINTA LA FLORIDA
DEL 16 DE OCTUBRE AL 3 DE NOVIEMBRE





PEÑA ALTA

Ciudad en el bosque



LOTES RESIDENCIALES PREMIUM CON ALTA PLUSVALÍA



- EN LA MEJOR ZONA DE LA CIUDAD
- HERMOSOS ESPACIOS ABIERTOS
- 30 MIL M² DE ÁREAS VERDES
- LOTES DESDE 650M²

CIUDAD EN EL BOSQUE

CARRETERA AL CLUB CAMPESTRE
KM-2 SALTILLO COAHUILA

CONTACTO@CIUDADENELBOSQUE





La familia Iga en compañía de autoridades e invitados en el corte del listón

BRAVA: UN SUEÑO GASTRONÓMICO

Con una magna inauguración, Brava abrió sus puertas para comenzar a narrar su historia. Ubicado en Parque Centro el proyecto, que promete ser mucho más que un simple steak house, es una celebración de la riqueza culinaria de Saltillo y una promesa para posicionar a la ciudad en el mapa gastronómico mundial.

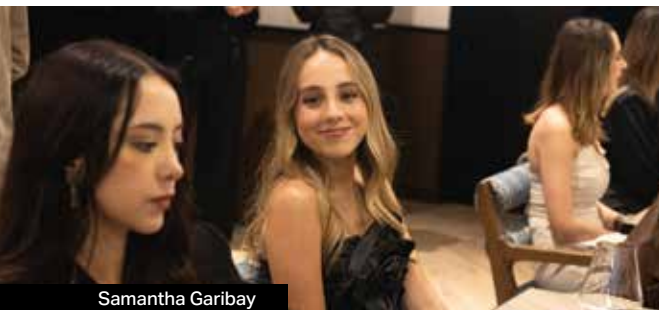
Con música de orquesta, fuegos artificiales, un show de drones y el mejor ambiente y sabor, fue que los más de 200 invitados se dieron cita para probar el menú maridaje de cinco tiempos que abarcó desde coles de Bruselas asadas, hasta el vacío de Wagyu Cross Akaushi y culminó con el postre: Tierra de Dinosaurios. ♦



Alberto Mohamar
Elyn Gustafson de Mohamar



Ana Pame Galván y
Andrés Elguefe



Samantha Garibay



Sara Flores, Constance Cifuentes, Bernardo González, Valeria Martínez



Inauguración black carpet de Brava



Gustavo Fernández, Fernanda Cuevas



Priscila Escoto



María Teresa Servín, Víctor Mohamar Abugaber, Verónica Mohamar



Camila Aguirre
Ana Karla Orozco



Alicia Paez, Eduardo Rocha

Fotos: Pablo Hurtado



Susana López Aguilar, Isaúl Aguirre, María Garza de López y Ernesto López



Juan Ramón Cárdenas Cantú y Beatriz Garza Recio

NOCHE DE ALTA COCINA

Don Artemio abrió sus puertas a una cena maridaje que dejó huella en quienes buscan experiencias culinarias únicas. El chef Rodrigo Cárdenas Garza y la sommelier Andrea Escárcega, de Clandestine Wine, ofrecieron una velada que combinó lo mejor de la cocina y la enología, destacando los sabores de la Ribera del Duero.

La noche inició con un aguachile de pulpo acompañado por un Albillo Mayor 2021, seguido de camarones jumbo con mole negro maridados con Clarete 2021. El plato principal, un filete de res con tuétano, fue perfectamente complementado por el robusto Field Blend 2021. El postre, un escondido de chocolate con coulis de fresas, cerró la experiencia con un toque dulce y especiado.

Para aquellos que deseen vivir esta experiencia, Don Artemio ofrece su menú de maridaje por tiempo limitado. No pierdas la oportunidad de disfrutar de una noche donde la alta cocina y el buen vino se encuentran.♥



Arturo López y Raquel Torres de López



Lucía Garza y Javier Rodríguez



Fotos: Victoria Peralta



Beatriz Cárdenas, Raúl Galicia y Rodrigo Cárdenas, Ana Karla Riddle y José Pablo López

Pueblo
PARVADA

REDEFINIMOS
el lujo y el descanso

1 & 2 ETAPA | SOLD OUT

3 & 4 ETAPA | APARTA CON \$100,000

UN PROYECTO DE

LATITUD.²⁵
DESARROLLOS

CONTÁCTANOS HOY MISMO ☎ 871 189 2761

www.parvadacv.mx/pueblo



Alan Cázares y Claudia Oropeza



Marleni Cueto y Lorena Treviño



Fátima, Claudia y Othoniel Oropeza

PARA VIVIR AL CIEN

A finales del mes, se llevó a cabo la inauguración de 100Bien Saltillo, una iniciativa del especialista en bienestar Popo Arizpe. Con un enfoque en vivir plenamente, 100Bien promueve la importancia de disfrutar las pequeñas cosas, mantener una mentalidad positiva y fortalecer las relaciones personales.

La misión del proyecto es ofrecer herramientas y espacios para fomentar experiencias significativas y conexiones genuinas con uno mismo y con los demás. Más que un simple objetivo, 100Bien es una promesa de bienestar integral que invita a todos a formar parte de una comunidad dedicada a vivir plenamente.♥



Alex Wallace, Rogelio García, Popo Arizpe, Javier Díaz, Claudia González, Luly López y Claudia Oropeza



Blas Flores, Mimi Arizpe, Conchalupe Arizpe y Popo Arizpe

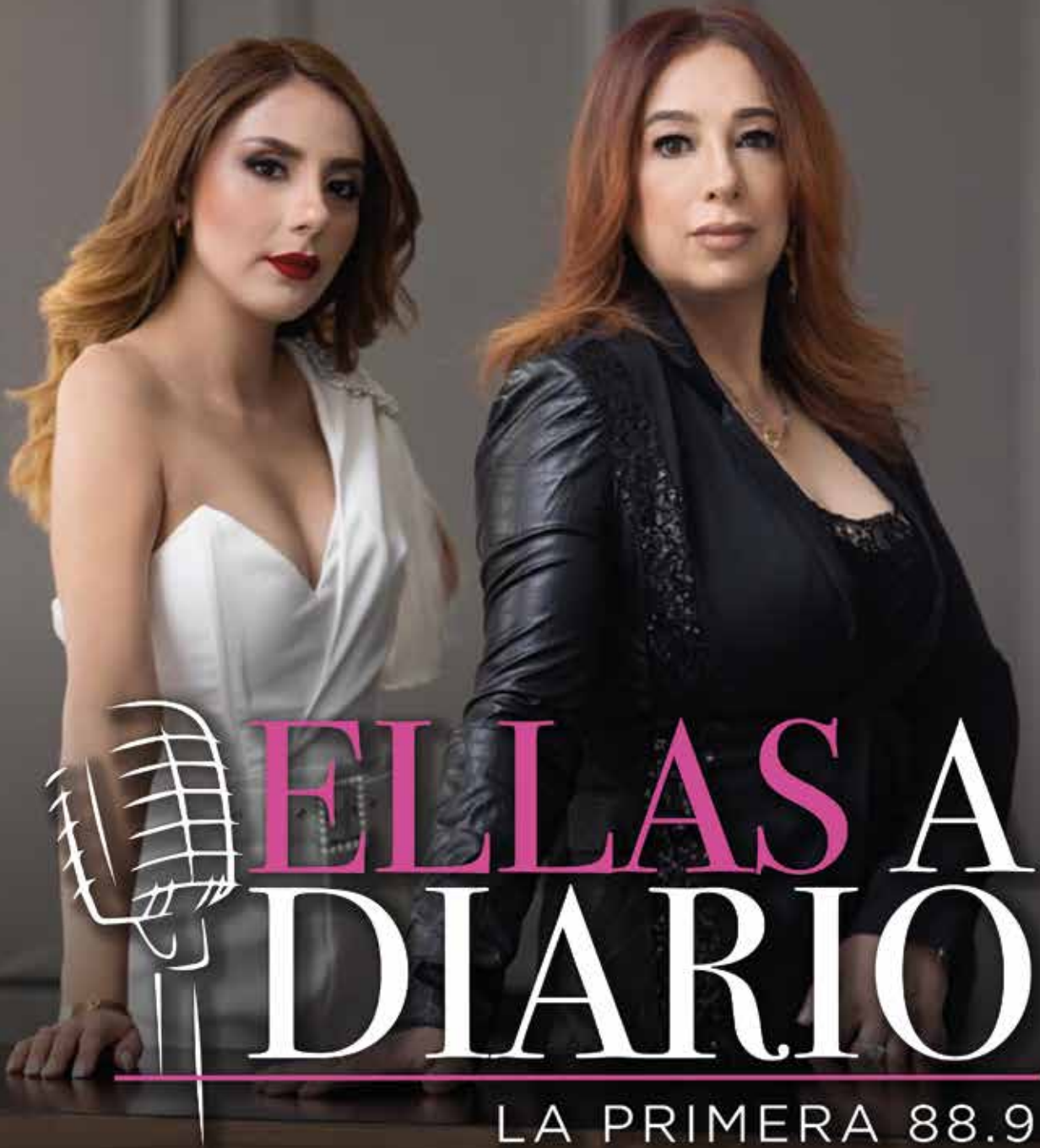
Fotos: Victoria Peralta



Eduardo Rosas, Norma Ambia y Sofía Molina



88.9FM
NOTICIAS Y MÚSICA COUNTRY
LA PRIMERA



ELLAS A DIARIO

LA PRIMERA 88.9

CONducEN

LILY SOLORIO Y ROSA MARTHA DE LA PEÑA
LUNES A VIERNES DE 10:00 A 11:00 HRS.

NOTAS SUBLIMES

A finales de agosto, el Teatro de la Ciudad vibró con una velada que marcó el inicio de la segunda temporada sinfónica de la Orquesta Filarmónica de Coahuila (OFDC). El ambiente se llenó de la majestuosidad de la música clásica, gracias a las destacadas participaciones de dos virtuosos maestros que dejaron una huella imborrable en el público.

El violinista William Harvey y el violonchelista Álvaro Bitrán, reconocidos por su dominio técnico y profunda sensibilidad artística, fueron las estrellas de la noche. Bajo la batuta de Natanael Espinoza, director artístico de la OFDC, los solistas ofrecieron una interpretación memorable del Doble Concierto en La menor, Op. 102, de Johannes Brahms. La conexión entre Harvey y Bitrán fue palpable, logrando una sincronía perfecta que transmitió toda la riqueza emocional de la obra.

El programa también incluyó piezas que capturaron la energía y vitalidad de la música orquestal. La Obertura de Guillermo Tell, de Rossini, abrió el concierto con su inconfundible ímpetu, preparando el terreno para el momento cumbre de la noche. Posteriormente, la Sinfonía No. 4 "La Italiana", de Mendelssohn, cerró la jornada musical con un toque alegre y luminoso, evocando los paisajes soleados y la exuberancia del sur de Europa.

El inicio de esta serie de conciertos, que se extenderá hasta diciembre del 2024, no solo confirmó la calidad artística de la OFDC, sino que también reafirmó su compromiso con ofrecer experiencias culturales de primer nivel. Los asistentes dejaron el teatro conmovidos y entusiasmados por lo que promete ser una temporada sinfónica llena de momentos sublimes. ♦



El maestro,
Natanael Espinoza



Jaime Eloy y Sirenia García



Daniela Rodríguez y
Raymundo Elizondo



Francisco Lopez y Olivia Strozi



Rodolfo y Eugenia Luna



Orquesta Filarmónica del Desierto en su segunda temporada de 2024



Apple TV+



Totalplay®



Contrata y recibe

Apple TV+
de cortesía

Por 1 año*



Muchos
más megas

De por vida*

¡Cámbiate ya! • 800 330 1111

TOTAL PLAY TELECOMUNICACIONES S.A.P.I. DE C.V. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. TARIFAS REGISTRADAS ANTE IFT.
*CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES EN TOTALPLAY.COM.MX/PROMOCIONES -VIGENCIA DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024.



Familia Mendel en la novena vendimia de Bodegas Don Leo

ESPECTÁCULO, VINO Y GASTRONOMÍA

Viñedos Don Leo celebró su novena vendimia bienal, un evento que combina vino, gastronomía y cultura en un entorno acogedor, bajo la dirección de David Mendel. Los asistentes disfrutaron de catas privadas, una comida a cuatro tiempos, un market hall junto al lago, y un Museo del Vino, todo complementado con un espectáculo ecuestre y musical protagonizado por Las Morerías y la Filarmónica del Desierto de Coahuila.

La celebración incluyó la tradicional pisada de uva y una matlachinada, seguida de una animada fiesta con dos DJs. El evento culminó con un show de pirotecnia que iluminó la noche, dejando un ambiente vibrante que promete regresar en 2026.♥



Blanca Bretón, Alejandro Martínez, Gaby Villarreal, Armando Valdez, Ana Cepeda, Fer Gilio, Karla Zuñiga y Beto Rosales



Isidoro García y Ana Cristina Gracia



Regina Galindo, Ana Pamela Montemayor, María José Gil y Alejandro Elorza



Malena Mejía Mendel, Linzye Mendel, Sofi Gutiérrez, Andrea Mendel, Mariana Villarreal y Elena Mendel



Arturo Mendel con su familia disfrutando de los campos de Don Leo



Linda Cavazos y Eloy Dewey

Fotos: Staff PLAYERS of Life



SORPRÉNDETE con COAHUILA



COAHUILA
»» PA' DELANTE »»

BRAVA

STEAKHOUSE



LIVING PARQUE CENTRO

Bld. La Gran Vía #1273 Local 1 Planta Baja, Col. Parque Centro C.P. 25279 Saltillo, Coahuila.

RSVP +52 844 291 — 0616