MÉXICO FOOD and TRAVEL

SAN ANTONIO
Dinamismo culinario

BICHOS AL PLATO
Revolución alimentaria

CAFÉ CON AROMA DE CHIAPAS

¡BELLISSIMO PIEMONTE!
La tierra del barolo y la trufa

13° Aniversario MÉXICO FOOD and TRAVEL

INSPIRACIÓN PARA COCINAR
PESCADO, ARROZ Y MÁS VEGETALES

VIAJERO SUSTENTABLE: ESCAPADAS MÁS CONSCIENTES

MAGIA COTIDIANA
La mirada de Rarindra Prakarsa por Birmania e Indonesia

JUNIO/JULIO 2024
00115
7 502251 301019
Lyrsa COMUNICACIONES
MEX. $200


VELAS RESORTS
MÉXICO
GRAND VELAS · CASA VELAS · VELAS VALLARTA · MAR DEL CABO
FEELS LIKE MAGIC
IT'S TRUE LUXURY
#myVELASexperience



¡Es momento de planear tu escapada!

Explora el encanto de nuestras propiedades en Los Cabos, Riviera Maya o Puerto Vallarta y disfruta de esta temporada con beneficios exclusivos.

Estancia de niños incluida

Ascenso de suite

Crédito para nuestros Spas





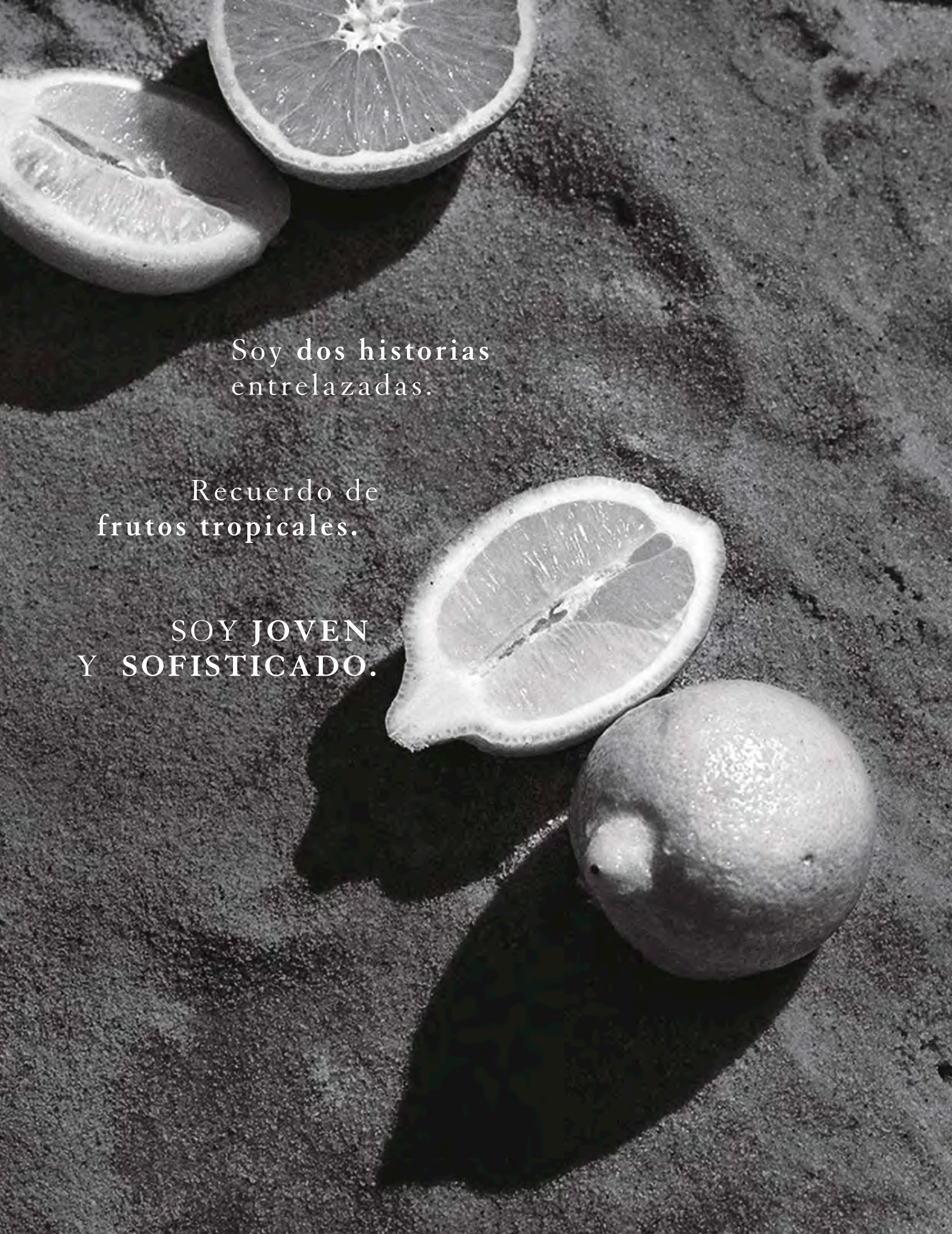


Planea tu viaje

velasresorts.com

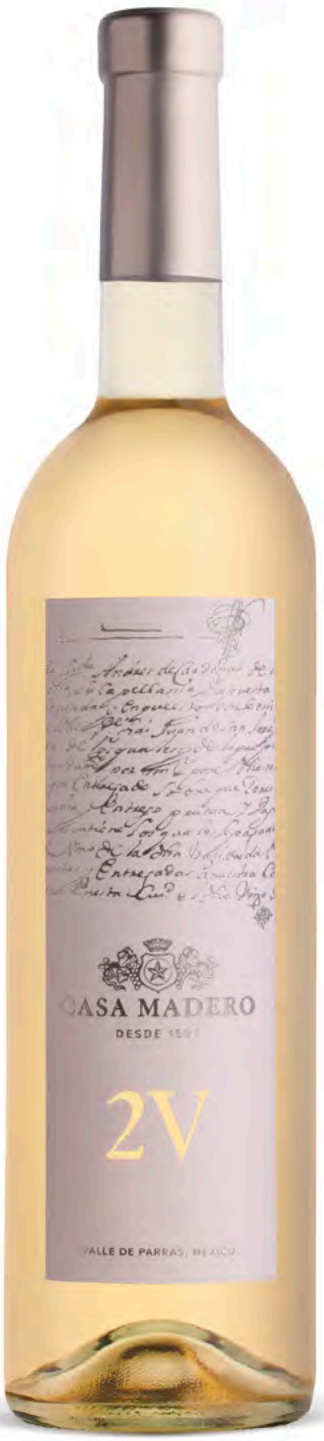
800 832 9989

Promoción válida para reservar antes del 15 de julio de 2024 y para viajar del 1 de junio al 31 de agosto de 2024. Válida solo para reservas nuevas e individuales. No aplica para grupos ni bodas y no es combinable con otras promociones. Las fechas y los beneficios pueden cambiar sin previo aviso y variar de un hotel a otro.


Soy **dos historias**
entrelazadas.
Recuerdo de
frutos tropicales.
SOY **JOVEN**
Y **SOFISTICADO.**



CASA MADERO
DESDE 1597



CADA COSECHA,
UNA NUEVA HISTORIA

EVITE EL EXCESO. 2333002O1A2631

CARTA EDITORIAL

Publisher Raúl Sayrols
Editora en jefe Arlett Mendoza (arlett.mendoza@lyrsa.com.mx)
Editora adjunta y productora Elsa Navarrete
Coordinadora editorial Mariana Mendoza
Escritores Arturo Torres Landa, Arcelia Lortia, Aurora Yee, Erick Pinedo, Cynthia Benítez
Dirección de arte Ana María Montes
Diseño Aline Rodríguez
Fotografía Charly Ramos, Gabriel Núñez
Colaboradores, Aggi Garduño, Alex Mead, Angela Dukes, Clarissa Hyman, Gerardo Ibarra, Linda Tubby, Mariana Pérez, Marina Spironetti, Megan Dickson, Rarindra Prakarsa, Sandra Fernández
Corrección de estilo Israel Galina
Traducción Aislinn Rodríguez
Retoque Javier Pérez
Prácticas profesionales Laura Cortés
Comunicación y coordinación digital Laura Otero (laura.otero@lyrsa.com.mx)
Editora web Ana Belen Ortiz
Escritores web Andrea Cabrera, Fernanda Carrasco
Community managers Carlos Garrido, Erika Sánchez
Asistente comercial Patricia Amezcua (patricia.amezcua@lyrsa.com.mx)
Publicidad Andrea Paredes (andrea.paredes@lyrsa.com.mx), Sugeile Toribio (sugeile.toribio@lyrsa.com.mx), Monstserrat García (monstserrat.garcia@lyrsa.com.mx)
Dirección de eventos y experiencias Juan José Horna Wixel (juan.horna@lyrsa.com.mx)
Coordinadoras de eventos y experiencias Tania Ayala y Jatzive Pastrana
Diseño comercial Mariana Martínez
Dirección jurídica Lic. Ricardo Paredes
Dirección administrativa Ernesto González
Dirección de logística Graciela Vera (graciela.vera@lyrsa.com.mx), Christopher Calleja
Exposiciones y eventos Teresa Sifuentes
Suscripciones Graciela Vera (graciela.vera@lyrsa.com.mx)



TANTO SATANIZAR A LOS VIAJEROS COMO TURISTIFICAR NUESTROS BARRIOS Y CIUDADES, SON ERRORES GRAVES. SI A LA GRAN MAYORÍA LES ATRAE NUESTRO PAÍS, ES POR NUESTRAS PARTICULARIDADES. UNAS CUANTAS GOLONDRINAS NO HACEN VERANO

Hoy, más que nunca, somos habitantes del mundo. La conectividad aérea ha logrado que en un máximo de 16 horas estemos en muchos países de Europa y Asia, y también que cada vez más viajeros nos visiten. Ellos dejan una derrama económica que nos beneficia a todos. Solo en el primer trimestre de 2024 ingresaron al país 9 mil 806.80 millones de dólares,* derivados de 11.2 millones de visitantes internacionales.** Este ingreso no solo favorece a quienes trabajan en la industria turística, sino en las derivadas, como la de textiles y la de transporte.

Con ello, tanto satanizar a los viajeros como turistificar nuestros barrios y ciudades, son errores graves. Si a la gran mayoría les atrae nuestro país, es por nuestras particularidades. Unas cuantas golondrinas no hacen verano. La reciente entrega de la *Guía Michelin México* sumó a taquerías que difícilmente han modificado sus salsas y recetas para los paladares extranjeros. Mientras, cada vez más cadenas hoteleras de lujo incluyen desde la comida, la artesanía, la música e, incluso, nombran con mexicanismos a sus espacios para llevar más de México a sus experiencias.

Alguna vez, Andoni Luis Aduriz, chef de Mugaritz en España, me contó que ellos usaban en su menú un tomillo de un sabor discreto, que recolectaban en la cueva de Aizpitarte. "Un tío que viene desde Nueva York, que igual tiene una casa que vale más que todo el restaurante, ¿qué le tengo que dar, algo que pueda comprar o algo que no? Nuestras hierbas tienen un componente emocional y de compromiso impagable". Tomemos su ejemplo y cuidemos nuestros distintivos. Mientras que Mauro Colagreco, chef de Mirazur en Francia, me dijo: "Me impresiona el orgullo que tienen por su cocina. Eso es algo que tienen que seguir protegiendo, porque se pierde muchísimo en el mundo". Sigamos apostando por nuestra esencia, música y diversidad culinaria. Eso es lo que nos hace únicos y nos ha puesto en el sexto sitio de los países más visitados del mundo.***

*Cifras de la SECTUR; **Datos del INEGI; ***Datos de la OMT.

EDITORA EN JEFE *Arlett Mendoza*

IG: *arlettmendozamedel*

@foodandtravelmx | foodandtravel.mx

© FOOD AND TRAVEL 2024, Revista bimestral editada y publicada en México por COMERCIAL TNSMEX, S.A. de C.V., bajo licencia de Turnstart Limited, compañía constituida y registrada en el Reino Unido. Copyright © Turnstart Limited 2019. *Food and Travel Mexico* is published in Mexico under license from Turnstar Limited, Co. (Food and Travel UK), a company incorporated and registered in the UK. Copyright © Turnstart Limited 2019. Domicilio Fiscal: Avenida Marina Nacional #385, oficina 508, Colonia Verónica Anzures, Alcaldía Miguel Hidalgo,11300 CDMX. Dirección de la Publicación: Avenida Marina Nacional # 385, oficina 508, Colonia Verónica Anzures, Alcaldía Miguel Hidalgo,11300 CDMX. Tel.: 55-9300-5472 Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo, número 04 - 2011 - 080210544200 - 102, expedido por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Secretaría de Cultura. Certificado de Licitud de Título y Contenido No. 15552, bajo el expediente CCPRI/3/TC/12/19487 expedido por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Secretaría de Gobernación. Editor Responsable: Arlett Susana Mendoza Medel. - Distribuidor Especializado: MEDICABLE. Servicios Videofilmicos Hospitalarios, S.A. de C.V., - Calle Chihuahua No. 46, Colonia Santa Teresa. C.P. 10710. Deleg. Magdalena Contreras, CDMX. Tel. 5652 1115. - Distribuidor en Aeropuertos de todo el país: ALFESA Comercialización y Logística, S.A. de C.V. - Calle Corona No. 23 – 1, Colonia Cervecera Modelo, Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53330, Tel. 5319 3020. - Preprensa Digital, S.A. de C.V., Caravaggio 30, Col. Nonoalco Mixcoac, Alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México, CDMX, 03910. Tel. 55 5611-9653 - PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PROPIETARIA PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE COMERCIAL TNSMEX, S.A. de C.V. Esta es una publicación para todo público. Junio-julio 2024

LA REVISTA DE VIAJES GASTRONÓMICOS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO



Grecia
Jenny Fragouli
jenny.fragouli@foodandtravelgreece.com



Alemania
Wibke Carter
wibke.carter@foodandtravel.com



Italia
Pamela Raeli
pamela.raeli@foodandtravelitalia.it



Portugal
José Fragoso
jose.fragoso@foodandtravel.com.pt



Inglaterra
Alex Mead
alex.mead@foodandtravel.com



Turquía
Mehmet Tel
mehmet.tel@foodandtravel.com.tr


Tú, solo disfruta*
nosotros nos ocupamos de lo demás
Escanéame
@iberostar | iberostar.com
IHG no tiene intereses en los hoteles Iberostar Cuba.
IBEROSTAR
BEACHFRONT RESORTS

MUNDO DIGITAL

Bicentenario neolonés

Nuevo León cumple 200 años desde su fundación y, para celebrar como es debido, el estado preparó diferentes actividades bajo el nombre Luces de Nuevo León. Conoce los eventos culturales que tanto locales como viajeros de diversas partes de México y el mundo pudieron disfrutar.



FOODANDTRAVEL.MX



¡MÉXICO BRILLA CON LAS ESTRELLAS MICHELIN!

La *Guía Michelin* llegó a México y, en su primera entrega, incluyó a 157 restaurantes de Oaxaca, Quintana Roo, Nuevo León, Ciudad de México, Baja California y Baja California Sur. ¡Conoce a los galardonados!



CDMX A BOCADOS

En nuestra página de Facebook hallarás las mejores propuestas para conocer la capital del país. Sugerencias de restaurantes, ofertas irresistibles, lanzamientos emocionantes y menús que te dejarán con ganas de más. Además, podrás formar parte de una comunidad vibrante de *foodies* apasionados.



UN VIAJE SIN FIN

¿Ya conoces nuestro Pinterest? En nuestros tableros descubrirás un sinfín de ideas: desde recetas tradicionales de México hasta platillos exóticos de todo el mundo. Descubre *tips* de cocina, ideas para decorar tu mesa, cocteles innovadores y productos en tendencia.

FOODANDTRAVELMX
FOODANDTRAVELEXPERIENCESMX

Naturaleza inesperada



Recorremos el mundo para descubrir las mejores propuestas de viajes como esta en Florencia, donde destaca el lujo contemporáneo de la cadena Rocco Forte

Solo enfoca el código QR con tu cámara del celular e ingresa a nuestra revista digital *Food and Travel* edición 115, junio-julio 2024

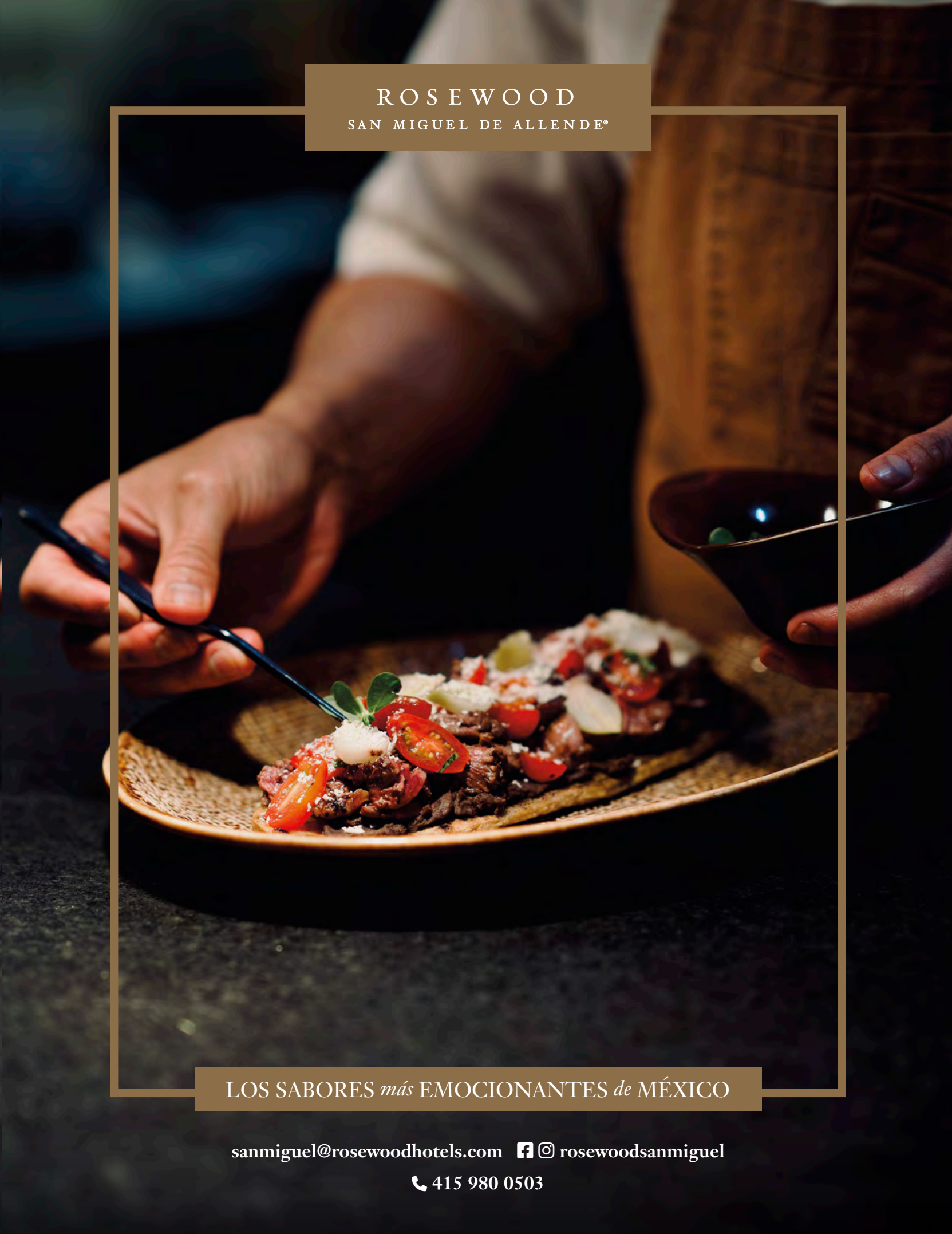

ROSEWOOD
SAN MIGUEL DE ALLENDE®
LOS SABORES *más* EMOCIONANTES *de* MÉXICO
sanmiguel@rosewoodhotels.com
rosewoodsanmiguel
415 980 0503



Foto: Rarindra Prakarsa®

74 Chef Santiago Lastra
90 Recetas con pescado y vegetales
96 San Antonio
102 Para compartir: Bichos al Plato
108 Entornos y actividades de ensueño
113 Especial: Chiapas
153 Viajero sustentable

ÍNDICE Recetas

HONRAR AL PRODUCTO: ARROZ

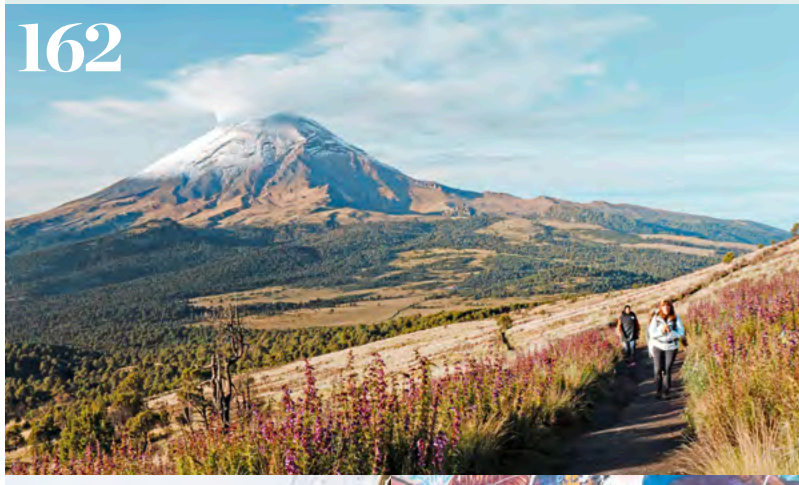
144 Paella de mariscos y chorizo
Arroz jazmín con limón, calamares, chile, cacahuates rostizados y papaya
145 *Risotto* con vegetales de verano, *burrata* y brotes de chícharo
Basmati a la menta con alcachofas, anchoas y salsa de aceitunas negras

DELICIAS ESTELARES: MÁS PESCADO, MÁS VEGETALES

146 Pargo entero asado con mantequilla de *miso* rojo
147 Alubias ahumadas con pescado y arroz
Pho de atún
148 *Bowl* de pescado *katsu* y ensalada
149 *Shakshuka* verde, quinoa y pescado

PARA COMPARTIR: BICHOS AL PLATO

150 Láminas de pescado con cocopaches, *kombucha* y mango
Molote de plátano macho relleno de quesos, mole amarillito y escamoles
151 Tamal de mole de chicatanas con cerdo sobre una tostada de requesón con hoja santa
Pesca a la *robata* con t*om yum* de bogavante, acociles y médula, *crumble* de jumiles, cúrcuma y lima *kaffir*, y *dumpling* de coliflor











CONTENIDO

Saborea la experiencia – experimenta el sabor











Bitácora

15 **FRANCIA** en tu pantalla: guías turísticas de **NETFLIX**
16 **DÉJATE ENVOLVER** con la paz de estos **JARDINES**
22 Así viviremos el **FESTIVAL GASTRONÓMICO 5 DE 50**
28 **FESTIVAL 4 ESTACIONES DE SAZÓN,** revívelo aquí
34 Cena rico y apoya a las **COCINERAS TRADICIONALES**
36 ***GUÍA MICHELIN MÉXICO:*** estos son los galardonados
42 Restaurantes con **MIXOLOGÍA** original y creativa
46 A la defensa del **MEZCAL ARTESANAL CAMPESINO**
72 Los **MEJORES BARES** de México y Norteamérica

Delicias

74 **SANTIAGO LASTRA,** indiscutible triunfo en Londres
78 Las variedades de **ARROZ** y su uso en distintos platos
90 Recetas con **PESCADO** que no sabías que existían
102 Antójate con las creaciones de **BICHOS AL PLATO**
152 **ALBERTO FERRUZ** y el bagaje culinario de BonAmb

Viajero gourmet

82 **LANGHE:** tierra de trufas, vinos y azafrán
96 Siéntate a comer en las mesas de **SAN ANTONIO**
126 Degusta **MONTEREY,** en la bella costa de California

Viajes

8 Luz y sombras al servicio de **RARINDRA PRAKARSA**
64 **ARMADILLO MÁGICO:** conoce este nuevo complejo
68 **COLIMA,** de orquídeas, surf de remo y Comala
108 Emocionantes actividades en **PAISAJES DE ENSUEÑO**
130 **SAO PAULO,** la ciudad que no puede, ni quiere, parar

Especiales

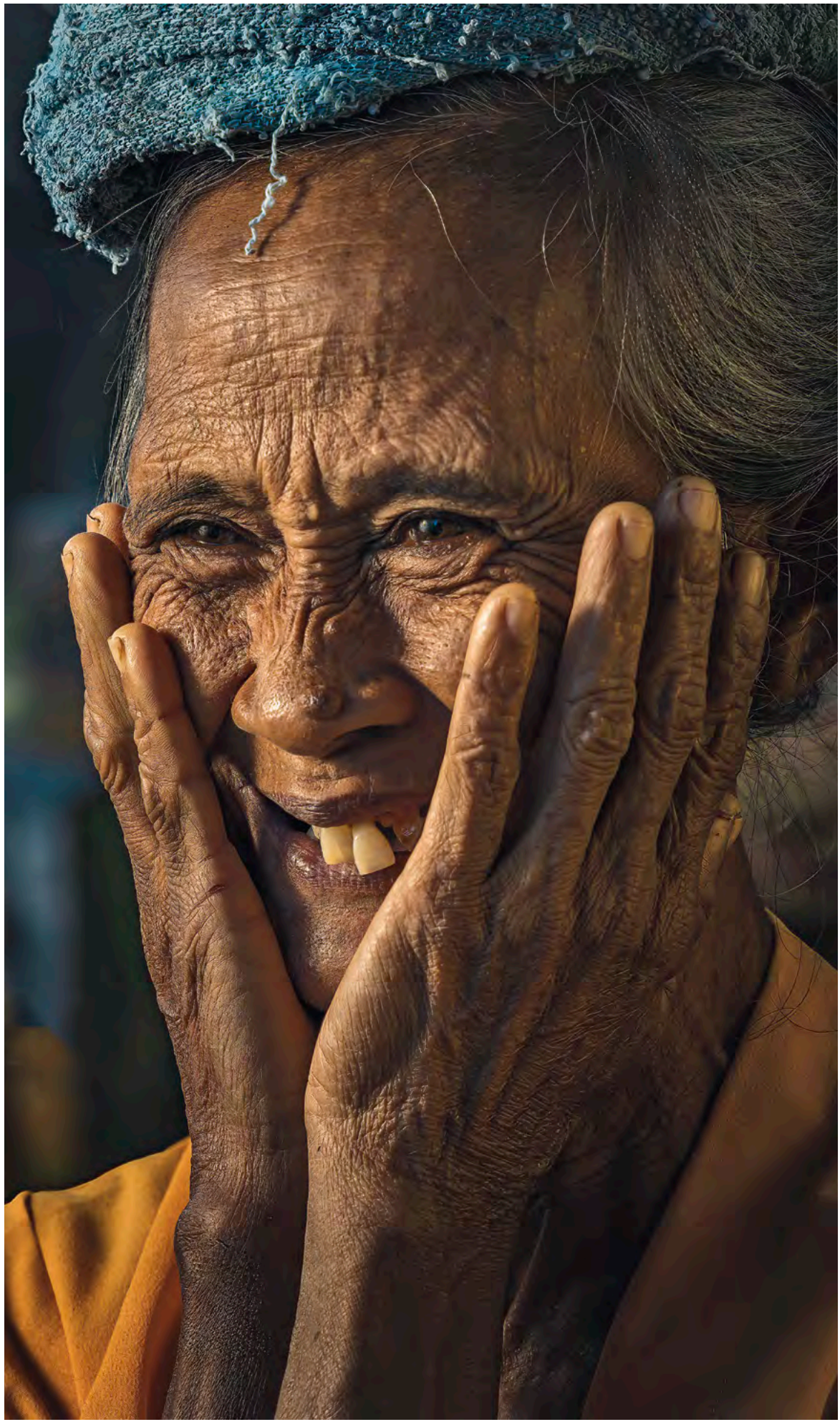
113 **CHIAPAS:** un recorrido por la región del Soconusco para beber café, probar su gastronomía y oler sus flores
153 **VIAJERO SUSTENTABLE:** destinos, experiencias, alojamientos y rincones para viajar con más conciencia

ENCANTO ESPONTÁNEO



Fascinado por las comunidades, los individuos y los animales que habitan en un mundo muy alejado de su realidad urbana, Rarindra Prakarsa es capaz de llevar nuestra atención a los detalles de sus vidas, sus personalidades y su relación con el mundo natural mediante la creación de composiciones de retratos y lugares que muestran su ojo privilegiado para la luz y la sombra

A la izq: una mujer pasa junto a un rebaño de vacas en Bagan, Birmania. “Es normal ver cientos de vacas pasando por el camino de tierra y deambulando por los templos de Bagan”, explica Rarindra. A la der: este alegre anciano de Ubud, Bali, es un modelo habitual, siempre feliz de estar en el encuadre de la lente de Rarindra. “La fotografía me ha llevado a ver el mundo y a conocer gente maravillosa”, afirma.



Rarindra Prakarsa

Nacido y criado en Yakarta, Indonesia, Rarindra ha estado perfeccionando su oficio desde mediados de los 90. Son las escenas de la vida rural cotidiana, tanto en su tierra natal como en el extranjero, las que lo inspiran, y su trabajo sobresale por capturar la unión de personas, cultura y naturaleza en un solo cuadro. Su trabajo se ha publicado en títulos internacionales y organiza recorridos y talleres de fotografía en todo el mundo y en línea. Los próximos viajes incluyen Turquía (18-23 de septiembre) y Mongolia (13-21 de octubre).



El pueblo *tengger* del sobrenatural Parque Nacional Bromo Tengger Semeru, en Java Oriental, se gana la vida con los productos obtenidos del suelo volcánico único de la zona, cultivando papas, zanahorias, coles y chiles. Aquí, bajo la evocadora luz de una ventana, una mujer local evalúa la cosecha de la mañana en su cocina.

A la der: estas dos imágenes fueron tomadas en una zona remota de Java Occidental. Durante su "ducha" en el río, los niños pequeños interactúan juguetonamente con sus animales domesticados, un ganso y un búfalo. En la imagen inferior, Rarindra combinó la luz natural de la mañana y la luz artificial diagonal para "crear salpicaduras de agua más claras y dinámicas", explica.







El Parque Nacional Bromo Tengger Semeru alberga cuatro volcanes y un paisaje impresionante que atrae a visitantes de todas partes del mundo. En esta imagen, tomada una mañana brumosa, los lugareños *tengger* esperan con sus caballos, en el área de Whispering Sands, la llegada de excursionistas a quienes ayudarán a navegar por un volcán. Los *tengger* que viven en las zonas más altas son pastores seminómadas y conocen el terreno como ningún otro.



Enmarcada por imponentes volcanes, una mujer recoge ramas secas para utilizarlas como leña en la cocina de su hogar. Los *tengger* son expertos en navegar por la topografía ondulada; gran parte de la población mayor todavía obtiene combustible de esta manera.

Para ver más del trabajo de Rarindra, visita su perfil de IG: *rarindra_prakarsa* o visita *yellowkorner.com/en/p/rarindra-prakarsa* y *rarindraprakarsa.com* para comprar impresiones y reservar cursos de fotografía.

4ta Edición

5 de 50 Festival Gastronómico

by FOOD and TRAVEL México

HOTEL XCARET MÉXICO

HOTEL XCARET ARTE

LA CASA DE LA PLAYA



¡Reserva ya!

16 al 21 de octubre

Presentado por

@foodandtravelmx

Informes y reservaciones: Patricia Amezcua / patricia.amezcua@lyrsa.com.mx

CASA MADERO DESDE 1597 · COOP BRANDSPIRIT · THE DALMORE · EVEREST WINES & SPIRITS 8848 · GAPA FOODSERVICE · SCENS · VINOS BOUTIQUE

VIAJES
Tres jardines para desconectarte, experiencia nocturna en Xilitla y todos los detalles de la Guelaguetza

SABORES
Chefs vascos muy mexicanos, cenas en pro de la cocina tradicional y ruta del marisco en Puebla

ELÍXIRES
Restaurantes con mixología destacada y sorpresas vinícolas de diferentes estados

BITÁCORA

FRANCIA EN UN CLIC

Inspírate y planea tu próximo viaje a este país a través de guías turísticas basadas en las series y películas de Netflix

Emily en París, Lupin, Balle Perdue, Murder Mystery, Miraculous, La Vie Scolaire, Berlín y muchas otras series de Netflix serán utilizadas como referencias para crear emocionantes guías turísticas digitales de Francia. Según una encuesta realizada por Basis, las personas que han visto en esta plataforma programas franceses o que usaron Francia como locación, tienen tres veces más probabilidades de nombrar a ese país como su destino de viaje a futuro. A raíz de este hallazgo, Netflix y Atout France hicieron un convenio para lanzar la campaña "On n'a pas fini d'imaginer la France" (No hemos terminado de imaginar Francia), basada en una colección de guías de turísticas digitales. Los títulos que encontrarás son: P*aris Sans Dessus Dessous* y *Avec Berlin*, las que te revelan cuál es la iglesia o las catacumbas parisinas que viste en la serie *Berlín; La France rêvée d'Emily*, para que sigas los pasos de Emily en la capital francesa y en Provenza, y *Le Paris caché de Lupin*, que te ayudará a seguir de incógnito los pasos de este encantador personaje. Ve todas las guías en *netflix-en-france.fr*



Texto: Fernanda Carrasco / Foto: Adobe Stock

VIAJES

Santuarios botánicos para desconectarte, experiencia de surrealismo nocturno, una escapada internacional por conocer y un destino nacional al que debes regresar pronto



Noches de surrealismo

Jardín Escultórico de Edward James Rodeado de selva, entre escaleras que llevan a la nada, manos que brotan del suelo y construcciones que desafían la lógica, el Jardín Escultórico de Edward James, Las Pozas, tal vez sea el sitio más icónico de Xilitla, en San Luis Potosí. Este santuario de lo absurdo en la Huasteca potosina, ahora se podrá explorar bajo el manto de la noche en una experiencia titulada "Caminando en un sueño surrealista". Este programa, operado por Corazón de Xoconostle, beneficia a las comunidades locales mientras los visitantes se sumergen en la oscuridad onírica con linterna en mano. Disponible todas las noches de la semana, excepto los martes, a las 7:00 y 8:30 p.m. 550 MXN. *corazondexoconostle.com*



13 razones para *celebrar*

Rosewood San Miguel de Allende Convertirse en el ícono de un destino como San Miguel de Allende debe celebrarse, y más si se cumplen 13 años de lograr este cometido. Para festejar este aniversario, Rosewood ha realizado una serie de colaboraciones que complementan la experiencia de sus huéspedes, como la degustación de sus propias etiquetas de vino tinto y blanco, creadas en colaboración con Monte Xanic; una serie de nuevos tratamientos corporales y faciales en su spa creados en colaboración con Tata Harper, líder en el cuidado natural de la piel, y una esencia personalizada en el hotel creada por Aromaria, con notas de lavanda e higo, que te transportará a sus majestuosos jardines. ¿Pero qué mejor forma de celebrar que planeando una visita pronto? *rosewoodhotels.com*



3 JOYAS BOTÁNICAS EN MÉXICO

Explora estos impresionantes jardines, donde te deleitarás con la flora local y hermosas curiosidades del mundo

Cosmovitral Jardín Botánico Con más de 40 años de antigüedad, en el centro de Toluca se encuentra este oasis verde que tiene una increíble diversidad de plantas nacionales y extranjeras, en medio de un ambiente de paz y serenidad. Destacan sus multicolores vitrales, que cuentan historias de la naturaleza y el cosmos. 25 MXN. FB: *JBCosmovitral*

Jardín Etnobotánico de Oaxaca Recorre este maravilloso estado a través de sus plantas endémicas, tanto de climas áridos como húmedos, de las zonas tropicales y de las altas y frías montañas. El jardín ocupa la antigua huerta del convento construido en los siglos XVI y XVII que hoy es el Centro Cultural Santo Domingo. 50 MXN. *jardinoaxaca.mx*

Jardines de México Este conjunto de jardines temáticos en Morelos, te transporta a diferentes partes del mundo: desde el sereno Jardín Japonés, con sus estanques de peces *koi* y puentes de madera, el de cactáceas, con más de 200 tipos, hasta el estilo italiano, donde te sentirás en una villa del renacimiento. Cada espacio te transportará a una experiencia floral inigualable. 320 MXN. *jardinesdemexico.com*

Fotos: *Food and Travel México*; Adobe Stock; cortesía de los lugares

AMOR POR LAS TRADICIONES

La Guelaguetza, Oaxaca

Una de las más grandes fiestas culturales de los 16 pueblos originarios de Oaxaca es la Guelaguetza. Su edición 92 se celebrará los lunes 22 y 29 de julio, en dos horarios: a las 10 a.m. y a las 5 p.m., en el Auditorio Guelaguetza. En el marco de esta fiesta, a partir del 1 y hasta el 28 de julio, se realizarán 93 eventos artísticos y culturales en diferentes sedes de Oaxaca de Juárez, como muestras artesanales y gastronómicas —habrá feria del mezcal, de los moles y del quesillo—. La entrada es gratuita, aunque se venderán lugares en palcos desde 1,501 MXN en *superboletos.com*





Atrévete a explorarlo

Belice

Un destino cercano a nuestro país, pero desconocido por la mayoría de los mexicanos, es Belice. Se ubica a solo una hora y media por *ferry* desde Chetumal, Quintana Roo, el cual te llevará a la isla de San Pedro, donde se encuentra un aeropuerto desde donde podrás moverte al resto de esa nación por avioneta, un servicio que te lleva en cuestión de 10 minutos a la mayoría de sus regiones. En las Islas del Norte hallarás hermosas playas caribeñas y el famoso Blue Hole; en todo el país encontrarás sorprendentes ruinas mayas, y en la costa sureste convivirás con los garífunas, una etnia de ascendencia africana, quienes ofrecen cenas en la playa con música. *travelbelize.org*





AFINAR LA BRÚJULA **Grupo Lomas**

Bajo la dirección del nuevo *CEO,* Francisco Gutiérrez, Grupo Lomas se propone seguir impresionando a los viajeros. La introducción del concepto *More Inclusive* es uno de los aspectos destacados, ya que ofrecen múltiples beneficios al hospedarse en las propiedades de Lomas Hospitality; incluyen desde traslados hasta el acceso al parque Aqua Nick. Además, se llevarán a cabo remodelaciones en los ocho recintos hoteleros, centrándose en el arte contemporáneo mexicano. A largo plazo, se planea reconceptualizar algunos de los 68 restaurantes, y agregar propuestas atractivas, tal como un nuevo restaurante liderado por las mejores chefs de Brasil, Tailandia e Italia. *grupolomas.com*



UN PUERTO TE ESPERA

Acapulco

Para consolidar su proceso de recuperación tras el paso del huracán Otis, Acapulco necesita del turismo; la buena nueva es que hay numerosos eventos en la agenda que nos invitan a regresar a sus playas de arena dorada, miles de habitaciones de hoteles listas para consentirnos y una recuperada conectividad aérea que, en un corto vuelo, te transportará allí. El Abierto Mexicano de Tenis y el Tianguis Turístico de México, realizados en febrero y marzo pasado, respectivamente, fueron los primeros eventos que brillaron con reflectores nacionales e internacionales, pero hay más en puerta. Se llevará a cabo el Festival Internacional del Mariachi, competencias de Lucha Libre AAA World Wide, el Campeonato Mundial de Box, el Torneo de Futbol de Playa y el espectáculo de saltos y acrobacias Acapulco Desde el Cielo. Y eso no es todo: para quienes gustan de los deportes extremos y la adrenalina, hay un proyecto para construir el Autódromo de Acapulco. Mantente atento a las redes de la Secretaría de Turismo de Acapulco para conocer las fechas y todos los detalles. IG: *sectur_acapulco*



TRAVESÍAS SOSTENIBLES

Hasta ahora, viajar es la mejor forma que he encontrado para entender a los otros, entender a la naturaleza y entenderme a mí mismo. Viajar nos permite experimentar la vida desde otras perspectivas profundas y honestas; los viajeros hemos sabido este secreto desde hace milenios

Texto y fotos: Gerardo Ibarra
IG: *geraibarra_* / Blog: *gerardoibarra.com*

Viajar es el vehículo perfecto para conocer y disfrutar un territorio y su cultura; nos puede llevar a explorar destinos desconocidos o los lugares más profundos de nuestro interior; puede conducirnos a un estado de placer y descanso para enfrentar la vida diaria o a un estado de realización que la cambie por completo.

Generar un impacto y una huella al viajar es inevitable, pero hacerlo de forma responsable y consciente es cada vez más accesible. Algunas veces, preocupados por usar los términos correctos, nos desgastamos y terminamos confundidos: *Sustentable, sostenible, alternativo, eco, responsable* o *con sentido*. Preocupados por las etiquetas, terminamos perdiendo de vista lo más importante: el objetivo de viajar es experimentar, sentir y hacerlo de forma consciente.

Viajar de forma consciente y sostenible no implica gastar más o hacer enormes sacrificios; no es reducir calidad o placer, aunque tal vez requiera cuestionar nuestros hábitos, enfrentar nuestros miedos y salir de nuestra zona de comodidad.

El viaje comienza cuando lo soñamos, ahí es cuando podemos detenernos y decidir responsablemente sobre el destino, los servicios y productos que consumiremos. Afortunadamente, hay cada vez más empresas y destinos que ofrecen este tipo de experiencias.

Una vez en la ruta, lo único que hay que hacer es estar en el momento presente, disfrutar y ser curioso. Viajar de forma sostenible es tratar al destino como tratamos a nuestra casa y a nuestra gente: con cuidado, cariño y respeto. Una forma práctica de hacerlo es convertir lo trivial en experiencia: ¿Tienes que tomar un taxi de regreso a tu hotel? Toma un bicitaxi local. ¿Tu hotel no incluye el desayuno? Sal a explorar el mercado local y prueba el plato típico. ¿Necesitas un café para despertar? Prueba en la cafetería del barrio y conversa con el barista.

Según mi experiencia, viajar mejor, sostenible y consciente, multiplica el valor y el potencial de cada una de nuestras travesías. La hace más profunda, genuina y significativa. Esto implica cuestionar nuestros propósitos y nuestras decisiones; requiere hacer un alto para vivir conscientemente el presente y así, lograr que las futuras generaciones puedan viajar como nosotros lo hacemos.

ESTE VIAJERO, AMANTE DE LA COMIDA, EL CAFÉ Y EL MEZCAL, SE DEDICA AL DESARROLLO DE DESTINOS Y EXPERIENCIAS DE TURISMO SOSTENIBLE Y REGENERATIVO. ES CREADOR DE CONTENIDO, CONSULTOR Y PROFESOR. ADEMÁS HA CAPACITADO A MÁS DE 120 EMPRESAS DE TURISMO SOSTENIBLE Y COMUNITARIO EN MÉXICO.



DESCUBRA SU MOMENTO, PORQUE **TODO ESTÁ INCLUIDO**

Elija el sofisticado entorno solo para adultos de Hyatt Zilara o el animado ambiente para todas las edades de Hyatt Ziva. En cualquiera de nuestros resorts encontrará lujosas suites swim-up, restaurantes gourmet, actividades de inspiración local y resplandecientes piscinas Infinity.

HYATT ZILARA™
HYATT ZIVA™
ALL INCLUSIVE RESORTS

UNA EXPERIENCIA TODO INCLUIDO *por* HYATT

833.884.9288 | RESORTSBYHYATT.COM

RESORTS TODO INCLUIDO EN CANCÚN | CAP CANA | LOS CABOS | MONTEGO BAY | PUERTO VALLARTA

©2024 Playa Management USA, LLC o sus afiliados. Todos los derechos reservados. Hyatt Zilara™ y Hyatt Ziva™ y las marcas relacionadas son marcas comerciales de Hyatt Corporation y/o sus afiliados. PLA05142024



Conexión con *el entorno*

Descubre las novedades del Four Seasons Resort Peninsula Papagayo: Virador Beach Club Eatery & Lounge y Wellness Shala. Estas adiciones expandirán tus sentidos al ritmo de la naturaleza de Guanacaste, Costa Rica







Viajar a Costa Rica es una lección de vida. Aprendes a relacionarte con la naturaleza con cercanía y respeto; escuchas con detenimiento el canto de las aves para empezar a identificar cuál es la especie que lo entona, y experimentas serenidad en cada atardecer que pinta las nubes. Para adentrarte en esa esencia "Pura Vida", es idóneo seleccionar un alojamiento que destaque todas esas cualidades ticas, de ahí que Four Seasons Resort Peninsula Papagayo sea el refugio que estás buscando.

En la provincia de Guanacaste se encuentra este recinto de 181 habitaciones. Como un homenaje a la flora y fauna, es como se procuró la arquitectura y diseño de la propiedad, que tiene una extensión de alrededor de 30 hectáreas. Resaltan materiales naturales como roca de lava, piedra y caña brava (similar al bambú). Ya sea que viajes en pareja o en familia, hallarás el alojamiento apropiado: desde habitaciones espaciosas con vistas al paisaje tropical, hasta suites que ofrecen detalles que amplían la vivencia, como patios amueblados y piscinas de borde infinito, pasando por residencias privadas diseñadas por Ronald Zürcher, perfectas para estancias prolongadas.

La propuesta gastronómica es otro aspecto destacado que atrae a los trotamundos a elegir este hotel. Ejemplo de la calidad que manejan es el Virador Beach Club Eatery & Lounge, inaugurado a finales de 2023. Allí, el chef de origen israelí Khaled Natour retomó los ingredientes locales, los sabores del Mediterráneo oriental y las recetas de su familia para ofrecer a los comensales un viaje culinario excepcional. Tu paladar se deleitará en un ambiente con abundante follaje. Una recomendación durante el almuerzo son los *gyros* que están rellenos de faláfel, *shawarma*, pescado o carne de res. Mientras que, durante la cena, puedes optar por el *mezze* de salsas como *tzatziki*, hummus y *baba ganoush*, acompañado con pan *kumaj*. Un punto más por destacar de este *spot* es que los adultos podrán relajarse en The Cabanas, una piscina que regala postales al océano Pacífico.

En la misma línea de relajación, no dejes de visitar Wellness Shala, el hogar de bienestar del recinto. Este nuevo santuario fue conceptualizado por los arquitectos mexicanos Luis Alejandro Cuesta y Javier Creuheras, fundadores de Arquitectura Mixta. Ellos se inspiraron en los vientos de la provincia y la naturaleza circundante, combinando la bioarquitectura y la sostenibilidad para dar a luz este paraje de serenidad. Logra la armonía en tu interior dejándote guiar por prácticas modernas como el Ninja Flow o formando parte de los rituales ancestrales de las culturas indígenas de dicho país, como la ceremonia de cacao. Habitaciones desde 1,580 USD por noche. *fourseasons.com*

Texto: Cynthia Benítez / Fotos: cortesía del hotel

Transformar la cocina en arte







Innovación y sabor para celebrar la alta cocina a través de experiencias gastronómicas únicas, es lo que se puede vivir en The Epicure en los hoteles Paradisus by Meliá

The Epicure regresa una vez más a los hoteles Paradisus by Meliá en sus restaurantes SAL, en esta tercera edición, reafirmando su compromiso con la gastronomía, al invitar a chefs reconocidos para protagonizar una serie de cenas *pop-up*, que hoy son la máxima tendencia en el mundo culinario. En ellas ofrecen una experiencia de primer nivel que sumerge a los participantes en lo mejor de la alta cocina acompañada de un maravilloso maridaje, celebrando la riqueza de la cultura local.

Dichas cenas ocurren mensualmente y los chefs que se reúnen para cada una de ellas son reconocidos por su talento a nivel internacional; aunque más que ser "una cena" es un espacio de aprendizaje, exploración, creatividad y, sobre todo, un máximo disfrute. Cada evento es distinto del otro, pues la experiencia y habilidades únicas de cada chef invitado se ven reflejadas en su menú y en toda la experiencia; además, el concepto de cocinar "a cuatro manos" añade un elemento más, pues se mezclan las visiones y habilidades del chef invitado con los chefs residentes de los restaurantes SAL, en Paradisus Cancún, La Perla y Los Cabos.

La primera cena de esta tercera edición de The Epicure, sucedió en Paradisus Los Cabos. El chef invitado fue Daniel Ovadía, quien cocinó junto con Rurik Salazar, el chef ejecutivo del hotel; ambos crearon un maravilloso menú, donde los comensales pudieron disfrutar de una cena suculenta acompañada de un maridaje de Tequila Reserva de la Familia, de José Cuervo.

En lo que resta de 2024, se unirán otros talentos únicos como Carlos Gaytán, Miguel Ángel Mijangos, Jorge Gordillo, Chris y Emma, entre otros, conformando una lista privilegiada de genios culinarios. En resumen, The Epicure va más allá de ser un evento gastronómico: es una experiencia completa que abraza la pasión por la buena comida y la cultura local. Desde el minuto uno de cada experiencia, comienza una fiesta de sabores y descubrimientos que satisfacen tanto al paladar como al espíritu curioso.

Las reservaciones se pueden realizar directamente a través de los correos electrónicos *reservas.sal.cancun@melia.com* (Cancún), *salsteakhouse.ppdc@melia.com* (La Perla y Playa del Carmen) o directamente con el departamento de guest experience de cada hotel. *melia.com*



4ta Edición

5 de 50 Festival Gastronómico by FOOD and TRAVEL

HOTEL XCARET ARTE · HOTEL XCARET MÉXICO · LA CASA DE LA PLAYA

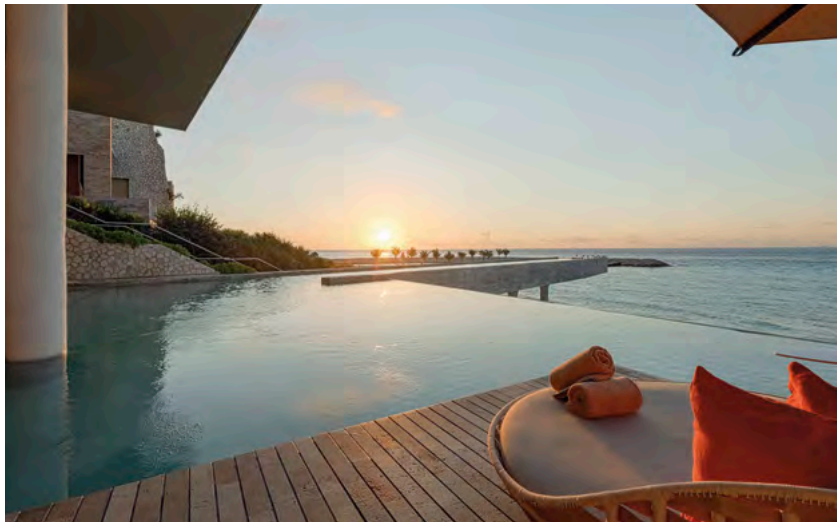
Brillo emplatado

Cinco días de alta gastronomía, golf y hospedaje espectacular en los Hoteles Xcaret de la Riviera Maya, es lo que vivirás en el Festival Gastronómico 5 de 50 by Food and Travel, que por cuarto año consecutivo traerá lo mejor de la cocina latinoamericana e internacional. Entérate de los detalles









A punta la fecha: del 16 al 21 de octubre próximo podrás ser partícipe del Festival Gastronómico 5 de 50 by Food and Travel, que por cuarta vez consecutiva traerá lo mejor de la escena gastronómica de México y el mundo a los hoteles de Grupo Xcaret, ubicados en la Riviera Maya, Quintana Roo. Hotel Xcaret México, Hotel Xcaret Arte y La Casa de la Playa serán las sedes de exclusivas cenas y experiencias gastronómicas que pondrán en las mesas los platillos, ingredientes y productos más creativos y cuidadosamente seleccionados. ¿Cuál es la garantía? Que los chefs que confeccionarán cada cena en los diversos enclaves de esos tres hoteles han recibido los más altos galardones internacionales de la escena gastronómica, o en otras palabras, sus restaurantes aparecen en las listas The World's 50 Best Restaurants, Latin America's 50 Best Restaurants y en la prestigiosa *Guía Michelin*.

La primera cena estará a cargo del chef Álvaro Clavijo, de El Chato, restaurante de Bogotá, Colombia. Este figura como el número 2 en los Latin America's 50 Best Restaurants, así como en el número 33 de The World's 50 Best Restaurants. Orgullosamente mexicano, el restaurante Arca, de Tulum, Quintana Roo, que hoy ocupa el número 28 en la lista latinoamericana, ofrecerá la segunda cena dirigida por el chef José Luis Hinostroza.

El tercer día, la cena brillará bajo la luz de la estrella Michelin de Bosq, restaurante de Aspen, Estados Unidos, y dirigido por su chef y propietario Barclay Dodge. Al día siguiente, Juan Luis Martínez, del restaurante Mérito, ubicado en Lima, Perú, que se posiciona como el número 13 latinoamericano, será el encargado de deleitar a los asistentes. Por último, Restaurante La Sala dei Grappoli, del chef Domenico Francone, localizado en la Mostalcino, Italia, cerrará este magnífico cartel de luminarias con su estrella Michelin.

Texto: Mariana Mendoza. Fotos: *Food and Travel México*, cortesía







Pág. ant: panorámica del Hotel Xcaret México y Hotel Xcaret Arte; chefs Álvaro Clavijo y José Luis Hinostroza; La Casa de la Playa. En esta pág: los chefs Barclay Dodge, Carlos Hannon, Juan Luis Martínez y Domenico Francone; restaurantes Kibi-Kibi, en Hotel Xcaret Arte, y Ha', en Hotel Xcaret México



Los restaurantes Arenal, Ha', que ostenta una estrella Michelin, Xaak, Kibi-Kibi y La Playa de La Casa de la Playa hospedarán cada una de estas cenas los cinco días, convirtiéndose por una noche en un escaparate de lo mejor de la gastronomía latinoamericana e internacional. Cada uno de los maridajes será elegido por la experimentada Sandra Fernández, asesora *sommelière* de Grupo Xcaret.

DÍAS EXQUISITOS

Además de ser la sede de este festival, los Hoteles Xcaret participan activamente durante esos días en ofrecer solo lo mejor de sus restaurantes, uno de los aspectos que siempre los ha caracterizado. Brindarán una muestra de lo que su colectivo gastronómico ofrece a todos sus huéspedes. En el marco del festival, el chef Ricardo Pinet ofrecerá bocadillos especiales que maridarán a la perfección con una deliciosa degustación de cervezas en el evento denominado Oktoberfest, que será un homenaje a esa bebida fermentada. También, el chef Miguel Bautista, especializado en cocina vegana, ofrecerá un delicioso desayuno en su restaurante Bio, cuya ubicación al lado de las caletas de Hotel Xcaret México encanta a todos. Y el domingo, los asistentes al festival disfrutarán de la gran experiencia del aclamado *brunch* dominical de Hotel Xcaret México.

Pero, sin duda, una de las cenas más esperadas será la que el chef Carlos Hannon, el nuevo director gastronómico de Hoteles Xcaret, cocinará junto con el chef Barclay Dodge, de Bosq. El chef Hannon nos compartió que se siente muy emocionado de ser parte de este importante evento. "Es una excelente alianza entre Hoteles Xcaret y Food and Travel México, ya que pone la gastronomía de México en alto y trae chefs de renombre. Entre los años 80 y 90, los chefs nos teníamos que ir fuera del país porque allá estaban los mejores; ahora es: 'vénganse para acá, acá estamos los 'xingones', con *x*" [risas].

Agregó que es una gran satisfacción sumarse a este proyecto y que, aunque el anterior director gastronómico dejó la vara muy alta, le gusta porque le obliga exigirse a sí mismo. "Si el festival fue excelente el año pasado, este año debe ser mucho mejor. Es una gran responsabilidad que salga como debe ser; no puede haber punto de equivocación". Por eso, desde ya, está buscando todas las alianzas posibles con proveedores locales e importadoras para tener listos los ingredientes que los chefs invitados necesitarán para preparar sus cenas y que se sientan bienvenidos y acogidos. "Seremos grandes anfitriones".

VIVENCIAS EN EL PALADAR

En el marco del Festival Gastronómico 5 de 50 by Food and Travel se realizarán otras experiencias culinarias selectas, donde productos *premium* desfilarán por los paladares de los asistentes. Por ejemplo, en el evento Conchas y Burbujas se degustarán diferentes tipos de conchas y su maridaje con vinos espumosos como champaña, cava, *prosseco* y *franciacorta;* esta será dirigida por los chefs Adrián Peregrina y Miguel García. Asimismo, uno de los mejores bares del mundo, Limantour, que hoy figura como el número 7 de la lista The World´s 50 Best Bars, brindará un taller de mixología y confeccionará los cocteles de bienvenida en cada una de las cenas estelares del festival.

Y, como sucede en cada edición, quienes lo deseen podrán participar en el Golf Food and Travel Invitational, que se realizará los días 17 y 18 de octubre en el Camaleón Golf Course MYKB. Definitivamente, no debes perderte esta cuarta edición de un evento que siempre deja nuestros paladares satisfechos y sorprendidos. Informes: *tania.ayala@lyrsa.com.mx*

CASA MADERO DESDE 1597 · COOP BRANDSPIRIT · DALMORE · EVEREST WINES & SPIRITS · GAPA · SCENS · VINOS BOUTIQUE







Tu propio edén

NIZUC Resort & Spa se erige como un alojamiento exclusivo en Cancún. Entre su oferta propone degustar los sabores de sus seis restaurantes de especialidad, relajarse en el lujoso NIZUC SPA by ESPA y muchas actividades más

En este exquisito resort, ubicado entre el mar Caribe y la laguna Nichupté, se crea el equilibrio entre la naturaleza, el bienestar y la gastronomía. Inspirado en la cultura maya y enclavado en una reserva natural de 12 hectáreas, NIZUC Resort & Spa está diseñado para adaptarse de manera ideal a las preferencias de cada huésped.

Al llegar a la edificación, compuesta por 274 habitaciones, te darás cuenta del magnífico trabajo que realizó el arquitecto mexicano Alejandro Escudero: espacios abiertos con iluminación que se va transformando con el paso del sol; jardines exuberantes; pisos y techos altos en tonos sobrios. Cada elemento elegido logra transmitir la esencia del lujo silencioso.

Para continuar con el sentido de integración, la propuesta de alojamiento fue diseñada para distintos tipos de viajeros. El edificio principal está reservado para los adultos, y ofrece 44 Ocean suites con impresionantes vistas al mar. Para familias, las Master suites con alberca infinita son una excelente opción. Para mayor privacidad, las 29 villas serán tu hogar temporal, y la Villa NIZUC y Presidencial son una opción destacada, con sala, comedor, jardín y piscina privada.

DELEITES PARA EL PALADAR

Otro de sus pilares es la propuesta gastronómica, abierta al público. Bajo la dirección del chef ejecutivo Sylvain Desbois, los seis restaurantes de la propiedad (cinco de ellos de especialidad) están encaminados a consolidar el resort como un destino gastronómico en México. En La Punta Grill & Lounge, el chef Antonio Ramírez, sorprende a los comensales con exquisitas carnes y mariscos. Terra Nostra, representado por el chef Álvaro Corona, ofrece una selección de platillos de la cocina mediterránea. Por su parte, Adalberto Rueda, en NI, deleita con platos peruanos. Mientras que, en Indochine, Saúl Aguirre crea delicias asiáticas inolvidables.

La joya de la corona es el restaurante Ramona, a cargo del chef Irving Cupul. En un ambiente sofisticado, hace un retrato de la cocina mexicana contemporánea. El objetivo del chef, según sus palabras, es: "Dar a conocer la otra cara del país, que no es la cocina callejera ni la cocina comercial". Te recomendamos probar el menú de degustación de 12 tiempos con nuestros sabores representativos, tal como la deliciosa barbacoa de *short rib* con tortilla azul o el chicharrón preparado con un aroma cautivador a camarón.

Para complementar tu descanso, dirígete a NIZUC Spa by ESPA, el primer spa en nuestro país manejado por la reconocida firma británica. En tu visita, empieza con el circuito de hidroterapia: el concepto se basa en la conexión con los elementos naturales. Luego, elige entre los tratamientos en las 18 cabinas, incluyendo opciones como el masaje tailandés. Finaliza con los nuevos servicios de NIZUC Med Spa, que utilizan equipos de alta tecnología (TempSure, Cynosure y Cooltone) para reafirmar la piel y fortalecer los músculos abdominales, entre otros beneficios. *nizuc.com*





Texto: Cynthia Benítez/ Fotos: cortesía del hotel

citibanamex®
El Banco Nacional de México

140 AÑOS CON MÉXICO

2X1 EN BOLETOS DE AVIÓN

DE BIENVENIDA Y CADA AÑO.



citibanamex.com/certificado2x1

Conoce más información así como términos y condiciones en citibanamex.com/certificado2x1 Consulta requisitos de contratación y comisiones de producto y servicios Citibanamex en www.citibanamex.com
Las Tarjetas de Crédito Citibanamex son productos emitidos por Tarjetas Banamex, S.A. de C.V. SOFOM ER integrante del Grupo Financiero Banamex.

TCP-005045-0005

Medio siglo de ofrecer *estancias de cuento*

Lo que comenzó con la inspiración de un sueño, se transformó en el Hotel Las Hadas by Brisas que festeja 50 años de brindar un servicio cálido, una oferta culinaria deliciosa y una playa privilegiada en la costa de Manzanillo, Colima

Entre la playa y las montañas de Manzanillo se encuentra el Hotel Las Hadas by Brisas, famoso por su arquitectura morisca inspirada en un sueño con hadas y seres míticos. Este resort, que desde la década de los 70 ha destacado por su hospitalidad, cumple 50 años de existencia. Para celebrarlo, hubo una fiesta en la que, entre fuegos artificiales, gastronomía y música, homenajearon a este alojamiento que ha dado fama internacional a Colima.

Sobre este aniversario, el ingeniero Antonio Cosío aseguró: "Estamos muy contentos. Cumplir 50 años en una industria tan complicada como la hotelería no es nada fácil. El hotel ha cambiado de manos en varias etapas, pero aquí estamos renovándolo, tratando de tenerlo en las mejores condiciones para que nuestros huéspedes siempre se sientan lo más cómodos posible".

UNA HISTORIA DE CUENTO

Sus cúpulas, arcos y paredes redondeadas de arquitectura mudéjar y tonalidades blancas tienen inspiración en los sueños repetitivos del primer dueño, Antenor Patiño. En ellos, él bajaba al centro de la Tierra para encontrarse con toda suerte de duendes, hadas, gárgolas y seres míticos que el arquitecto José Luis Ezquerra materializó en 1974, dándole a Colima uno de sus *resorts* más famosos.

Sobre cómo se ha adaptado el hotel para mantenerse en el gusto del viajero actual, el ingeniero Cosío contó: "Tenemos muy buenos huesos, porque es una joya arquitectónica. Luego, lo que tienes que hacer es modernizarlo y darle mayor conectividad. El hotel lo hemos respetado al 100%, solo lo hemos dotado de los nuevos requisitos como internet y pantallas en las habitaciones; algunos cambios para hacerlo más a la vanguardia".

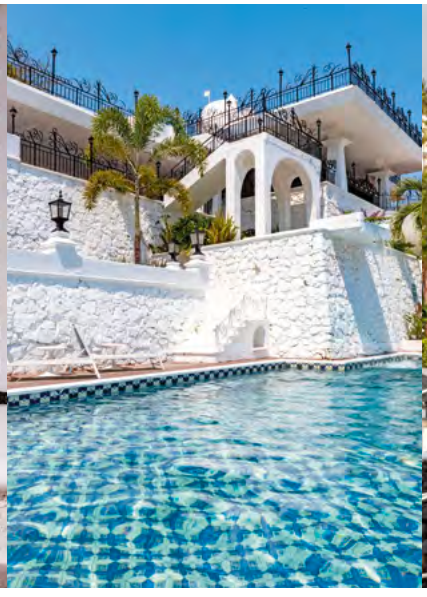
VACACIONES DE ENSUEÑO

En tu siguiente escapada, no dudes en elegir Hotel Las Hadas by Brisas que, además de ofrecer una arquitectura nívea, brinda una playa en una bahía con muy poco oleaje, ideal para viajar en familia. A la par, gozarás de distintas piscinas: dos para divertirte con tus hijos y otra solo para adultos; entretenimiento que incluye *callejone-hadas* en la que te contarán la historia del *resort*, noches de karaoke, recorridos en kayak y un campo de golf con un hoyo bañado por el Pacífico.

Mientras que, para agasajar al paladar, tendrás a tu disposición El Terral, un *steak house* con cortes finos; Los Delfines, en donde probarás mariscos y pescados locales; Legazpi, de cocina mediterránea; El Palmar, para desayunos *buffet,* y Oasis Lounge, una taquería ideal para disfrutar de este típico mexicano al pie de la playa. *lasbrisashotels.com.mx*

Texto: Arlett Mendoza / Fotos: Aggi Garduño








SE TRATA DE EXPERIENCIAS

SE TRATA DE TI

Nuestros icónicos hoteles se encuentran en lugares privilegiados
que permiten una conexión inigualable con la belleza natural.

RESERVACIONES

800.2.BRISAS | brisas.com.mx

DESCUBRE MÁS

GRUPO BRISAS

NIZUC LAS BRISAS GALERÍA PLAZA

LAS BRISAS HUATULCO

ACAPULCO | CANCÚN | CDMX | HUATULCO | IRAPUATO | IXTAPA | MANZANILLO | MONTERREY | QUERÉTARO | VERACRUZ

4 ESTACIONES DE SAZÓN BY FOOD TRAVEL

El Dorado Casitas Royale A Spa Resort

FRESCURA DE PRIMAVERA

Con el festival 4 Estaciones de Sazón, los ingredientes de temporada y el talento de tres chefs invitados conquistaron el complejo de El Dorado Spa Resorts en una cita increíble desde Riviera Maya

Texto: Aurora Yee / Fotos: Charly Ramos

La brisa del Caribe y la gastronomía de temporada se unen en un nuevo festival en Riviera Maya que será tan estacional como sorprendente. Esta es la esencia de 4 Estaciones de Sazón de El Dorado Casitas Royale, un evento curado por *Food and Travel México* que tendrá cuatro capítulos: primavera, verano, otoño e invierno.

El primero, realizado a mediados de mayo y con un exitoso desarrollo, anuncia que los subsecuentes serán verdaderas oportunidades para disfrutar de la cocina y hospitalidad de los hoteles de Lomas Hospitality.

En este capítulo de Primavera se vivió un confortable hospedaje en El Dorado Casitas Royale, un hotel frente al mar con 205 habitaciones en formato todo incluido y solo para adultos, cuyo diseño brinda privacidad y exclusividad, además de los beneficios del programa More Inclusive, que abarca desde actividades acuáticas hasta transportación incluida. Así, se disfrutaron exquisitas cenas con una cartelera de chefs invitados compuesta por dos nacionales, Fernando Martínez Zavala y Pepe Salinas, y un extranjero, Gerónimo López.





UN GRAN FESTIVAL

La agenda tuvo una serie de eventos llenos de comida deliciosa, además de coctelería divertida, a través de Israel Orellana, creador del bar Cocomama Tiki Room, en Cozumel, y uno de los contados exponentes especializados en coctelería *tiki* en México.

Con su alegría y vibra tropical, este *bartender* nos recibió con un trago de bienvenida en cada cena, así como cocteles equilibrados y refrescantes en un *take over* en la playa. Como ejemplo de ellos está Viaje Astral, que lleva ron oaxaqueño (porque emplea principalmente destilados mexicanos), Aperol, licor de absenta, jarabe de maracuyá, jugo de naranja agria y limón, decorado con una ramita de *lemongrass* y una media luna de naranja agria.

A su vez, hubo tres cenas que conformaron, en conjunto, la estructura de esta primera edición dedicada a la primavera. Cada una de ellas se llevó a cabo en Fuentes, Teatro Culinario, un espacio del hotel El Dorado Royale que fue creado especialmente para que los comensales vivan un *show* de cocina, a la vez que disfrutan de una cena maridaje. Para ello, el salón adquiere diferentes montajes según la temática, y hay un equipo de producción especial que, con ayuda de la iluminación, pantallas, audio y sonido, logran que sea una vivencia única.

Como en su rutina en el restaurante, el chef protagonista presenta la descripción y montaje de su platillo, pero aquí lo hace al frente en una cocina demo, como









INSPIRACIÓN DEL MUNDO: **Fernando Martínez Zavala**

La esencia de la cocina de Migrante viajó a Riviera Maya por medio de su chef Fernando Martínez Zavala. Su mente creativa nos ofreció tres platos pensados para ejemplificar lo que se vive en su restaurante. Uno de los favoritos fue el bogavante en *tom yum*, con médula, salsa XO y *agnolotti* de coliflor. Esta es una variante de la sopa que tiene en su cocina; aquí la acompañó con una especie de "pasta" vegetal y tomatitos confitados, así como hongos y brotes que le dieron acidez.

Fernando concluye: "Fue muy bonito, porque no había hecho con anterioridad este concepto de tener a la gente en un foro y a la expectativa, es poco común y te pone el reto de interactuar; es lo más semejante a hacer televisión. Y aunque no es mi especialidad, la verdad es que lució bastante bien", señaló.

Francisco Pérez Torres fue también protagonista de esta cena, preparando la mitad de los platillos que conformaron el menú. Como chef ejecutivo de todo el complejo, tiene 19 restaurantes con los que sigue una propuesta actual y variada a la que se le suma su experiencia profesional de más de 25 años.

En este complejo de El Dorado Spa Resorts & Hotels hay una marcada influencia de cocina de la India, gracias a que un porcentaje importante de los huéspedes provienen de ese país. De hecho, un dato curioso es que se celebran cerca de 360 bodas al año de parejas de esta nacionalidad; por eso no es casualidad que sea uno de los acentos culinarios que mejor le resultan al chef. Así, el platillo de su autoría que más nos cautivó fue el *panipuri* con una *mousse* de cangrejo y mantequilla avellanada, láminas de *hamachi* y salsa *thai*, que estaba hecha a base de una pasta de chile guajillo y chile de árbol con lima, además de un toque de salsa de soya.

si se tratara de un espectáculo de televisión, pero que se experimenta en vivo.

Para el festival, todos los menús constaron de seis tiempos y el maridaje estuvo conformado principalmente por vinos de El Cielo, del Valle de Guadalupe, que están muy presentes en todo el complejo, con etiquetas galardonadas como Capricornius o Centaurus. Edgar Portilla, *head sommelier* del hotel, nos compartió que su apuesta por los vinos mexicanos es dominante dentro de sus 180 etiquetas, pero eso depende de los restaurantes y las especialidades que hay, abriendo paso a diferentes perfiles y expresiones.

Una de las personas más entusiasmadas en la realización de este evento es el chef Franco Maddalozzo, director gastronómico de Lomas Hospitality desde octubre de 2023, quien a su vez busca perfeccionar la propuesta que se tiene a nivel culinario en los hoteles de esta marca. "No hemos hecho grandes cambios, solo se trata de mejorar lo que ya se estaba haciendo. Encontramos mucho talento aquí, pero este estaba suelto y sin guía; entonces, estamos motivando mucho a nuestra gente con cursos, viajes, encuentros y experiencias como esta —el festival— que les dan mejores herramientas y conocimientos", asegura el chef Maddalozzo. De esta forma, el festival 4 Estaciones de Sazón llegó para quedarse. "Lo que queremos hacer es llevar la gastronomía local al cielo", nos dijo en entrevista.









EL PODER DE LO FEMENINO: **Pepe Salinas**

Desde el corazón de Ciudad de México, este chef lleno de creatividad dirige Balcón del Zócalo y tiene muy presente el tema de las temporalidades. Por ello, fue el elegido para ofrecer la segunda cena del festival, evento en el que nos compartió una réplica muy cercana a la experiencia que se vive actualmente en las mesas de su restaurante.

Trajo su menú de degustación, acortado a seis tiempos, para los comensales de aquella noche. Este se llama Violeta y está inspirado en la mujer como fuente creativa y de transformación. Así, sus platillos siguieron una metodología que ya les ha resultado bastante exitosa: "El proceso que usamos es buscar conceptos que no tienen que ver con gastronomía para crear gastronomía y así dar un mensaje", cuenta.

Uno de ellos fue "Igualdad", que simulaba unas papitas callejeras pero hechas con chips de *carpaccio* de pulpo pasados por una mezcla de fécula de maíz para lograr un punto crujiente. Dentro de una bolsa de obulato (película comestible), que representa visualmente una bolsa de plástico), se acompaña con limón y una salsa casera de Valentina, o más bien de "Balentinaz", porque son las iniciales del restaurante. Otro muy aclamado fue "Las Batallas en el Desierto", —sí, como el libro de José Emilio Pacheco—, un taco de zanahoria al pastor que logra incorporar los vegetales como un modelo sustentable y también delicioso de la cocina, al igual que lo hizo su ceviche de callo vegetal en otro de sus tiempos.









SEDE ÍNTIMA CON LA BRISA DEL MAR

El complejo que sirvió como locación del festival 4 Estaciones de Sazón, edición Primavera, se conforma por tres hoteles: El Dorado Casitas Royale, El Dorado Royale y Generations Riviera Maya. Cada uno está diseñado para diferentes perfiles de huéspedes, siendo el primero nuestro favorito por su diseño lleno de privacidad a través de sus casitas, con opciones de habitaciones que cuentan con alberca privada y acceso a un bar exclusivo, que resulta ideal para desconectarte con tu pareja. A esto se le suman los beneficios de un sistema todo incluido, con 19 opciones de restaurantes. Incluso, con las facilidades de su More Inclusive, tienes acceso a actividades especiales bajo reservación, como el parque acuático de Nickelodeon, Aqua Nick Riviera Maya; dar un paseo en catamarán, o acudir a un *brunch* frente a la playa Maroma, disponible todos los días. A esto también se le suma la transportación que está incluida desde y hacia el aeropuerto. No lo pienses más, El Dorado Casitas Royale es lo que necesitas.







NO TE LO PIERDAS

4 Estaciones de Sazón tendrá tres citas más. La siguiente es el capítulo veraniego que se llevará a cabo del 19 al 22 de julio en el hotel El Dorado Maroma. Para esta próxima ocasión, la cartelera estará compuesta por tres talentosas chefs que harán que el poder femenino sea motivo de deliciosas experiencias. Si deseas formar parte, sigue atento en IG, X y Tik Tok: *foodandtravelmx*, en donde anunciaremos la cartelera oficial y compartiremos más detalles.

BRILLA POR SAN ANTONIO: **Gerónimo López**

La oferta gastronómica de San Antonio es diversa y de alto nivel como en el restaurante Botika, a cargo de Gerónimo López, uno de los mejores exponentes del destino. Este chef fue el único invitado internacional de esta edición, por lo que fue designado para ofrecer la cena de clausura.

En ella destacó su manejo del público y también de las preparaciones, que son un reflejo de lo que ofrece en su establecimiento ubicado en el barrio de Pearl, San Antonio. Su menú fue de seis tiempos y los platillos que lo conformaban expresaron su personalidad y también sus memorias.

Con esto, el chef mostró preparaciones que le reconfortan: "Son los perfiles de sabores que por años han sido memorables para mí; entonces, independientemente de que sean de mi restaurante actual, de mis viajes o de mi vida, la idea es traerles a ustedes platos que a mí me han gustado mucho y que, cuando pienso en comida, siempre vienen a mi mente, sin pensar en un país o cocina en especial", nos dijo.

La cocina asiática y, específicamente, la japonesa, estuvo presente gracias las técnicas que lo han enamorado en su trayectoria. Mientras que, siguiendo la temática primaveral del festival, Gerónimo López se inspiró en ingredientes, pero también en el clima y los colores de la estación. Su talento y curiosidad como cocinero le permitieron incorporar un ingrediente local, que es la manzanita de coco, con la cual elaboró una panza de cerdo braseada, ensaladilla de manzanas y sake, y croqueta de papa *aligot*.

Con su exitosa participación, no solo nos quedan ganas de saborear el destino que representa, sino que también se abre la posibilidad de que cada vez sean más los protagonistas de todas partes del mundo. De igual forma, la suma de todas las cenas, la hospitalidad de la sede y todas las experiencias de este festival, son motivo de querer vivir nuevamente su esencia, pero ahora en el verano.











Viajar para vivir *tu deporte favorito*

Por Andreia Morelli
CMO Vice President, Consumer & Commercial Products & Marketing at American Express

Siempre he pensado que hay experiencias que nos hacen vibrar más que otras; viajar es una de ellas –ya lo he compartido en este espacio–; ahora quiero contarles de ese "lado B" que pocos conocen de mí, pero que de inmediato me hace conectar con mis raíces y me emociona hasta erizarme la piel: el deporte

Los deportes han estado presentes en mi vida desde que tengo memoria; no soy la más atlética pero se los dice una brasileña que ha vivido de cerca la pasión de miles de personas gritando "gol" y apoyando a la verdeamarela; que creció y vivió su adolescencia en canchas de voleibol, tratando de imitar los mejores movimientos de la selección que ha llevado a mi país a ganar más de una decena de campeonatos; que descubrió la pasión por la equitación durante la pandemia, y comparte el orgullo de ser de São Paulo con uno de los pilotos de automovilismo más grandes de todos los tiempos: Ayrton Senna.

Ahora, planear una escapada para asistir a un evento deportivo, es donde ambas pasiones convergen. ¿Imagínense sumar a la emoción de un viaje, la experiencia de ver a tu equipo disputarse un partido o campeonato y compartir esta pasión con desconocidos que por unas horas se convierten en amigos? De acuerdo con la más reciente versión de *Global Travel Trends Report,* 58% de los viajeros encuestados planean sus viajes en torno a eventos deportivos como el futbol, el basquetbol y la Fórmula 1.

Pensando en Fórmula 1, en octubre de 2023 se anunció la alianza regional que convirtió a American Express en el Socio Oficial de Pagos de F1® en el continente americano. Esta alianza de varios años —el primer nuevo patrocinio deportivo para American Express en más de una década— está diseñada para acercar aún más a los Tarjetahabientes y fanáticos de la F1 al deporte que aman, pues sabemos que la base de fanáticos y la audiencia de la F1 han crecido exponencialmente en los últimos años, sobre todo entre los Millennials y la Gen Z, lo que hace que el deporte sea ideal para Amex.

Lo increíble de unir deportes con viajes es que puedes lograr experiencias sumamente enriquecedoras; por ejemplo, disfrutar del Gran Premio de México en octubre, cercano a una de las fechas más emblemáticas para México, Día de Muertos, es algo imperdible para cualquier amante de los viajes y los deportes porque el país se envuelve en una atmósfera distinta. No solo por la expectativa que genera el deporte, sino por el ambiente, los disfraces, incluso la gastronomía cambia, y nos da la oportunidad de ver al país de otra manera.

Planear una aventura, con un evento deportivo, es una forma de conocer ese destino a través de los ojos de los aficionados que esperan meses o a veces años para vibrar con su deporte preferido; es también la oportunidad de conocerlo a través de los restauranteros que esperan sorprender con sabores especiales, de los dueños de negocios que saben que locales y extranjeros visitarán sus espacios; incluso es la oportunidad perfecta para —con mucha suerte— toparte con tus atletas favoritos en la calle, porque ellos, al igual que tú, también se interesan por conectar con la ciudad que los está recibiendo.

Fotos: Adobe Stock







EL TEQUILA ARTESANAL MÁS GALARDONADO



EVITA EL EXCESO
WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX
SSA 243300201A0181

SABORES

Conoce a grandes exponentes de la cocina vasca, apoya en la construcción de escuelas de cocina tradicional y descubre el arte gráfico de Lorea

Un libro para devorarse

Pangea



Publicado en abril, *Pangea* es el título del libro que celebra los 25 años de existencia de este restaurante, una publicación en la que el lector encontrará las 45 recetas más emblemáticas de un lugar que ha hecho historia en el ámbito culinario de Monterrey. El texto recoge su legado e historia, lo que ha significado para la ciudad y lo que es Monterrey y la cocina del noreste de México para sus cocineros a cargo, los chefs Guillermo González Beristáin y Eduardo Morali. Complementado con un texto de la escritora y editora Julieta García, se puede probar suerte elaborando algunos de los platillos que comenzaron a darle renombre al restaurante, así como otros tantos creados para cenas y festivales en el extranjero, e incluso preparaciones que se revivieron para la publicación del libro. 1,495 MXN en *restaurantepangea.com*



EN PRO DE LA COCINA TRADICIONAL

Cenas "De la Tradición a la Vanguardia"

A lo largo de 2024, diferentes restaurantes de Ciudad de México se convertirán en las sedes de "De la Tradición a la Vanguardia", 10 cenas lideradas por 10 chefs mexicanos, quienes de la mano de cocineras tradicionales de diferentes estados reinterpretarán técnicas, preparaciones y recetas que ellas les compartieron. Estas cenas, organizadas por el Centro Nacional de Investigación y Difusión de las Cocinas Mexicanas, buscan recaudar fondos para la construcción de 10 Escuelas de Cocina Tradicional. Únete a esta buena causa y participa en las siguientes cenas. Conoce las fechas en su IG: *cenainmx*

TRES CHEFS VASCOS EN MÉXICO

Conoce a estos ganadores del Basque Ambassadors 2024 y sigue sus proyectos:



ARANTXA DE SARACHO Su familia llegó a México por la Guerra Civil española. Hoy está al frente de Grupo Guria, con un restaurante en Santa Fe y tres barras de tapas españolas en El Palacio de Hierro. Ella mantiene viva su herencia vasca mientras emplea ingredientes mexicanos. *guria.mx*

PABLO SAN ROMÁN Originario de San Sebastián, llegó a nuestro país hace 30 años. En su trayectoria se destaca la difusión de la cocina española y también sus raíces vascas. Compruébalo en Ekilore (*ekilore.mx*), Ajoblanco (*ajoblanco.mx*) y Beyen Basque Burger (*beyenburgers.com*).

IÑIGO ARAMBURU Tras mudarse a México por motivos laborales, y luego de trabajar en varias cocinas, decidió darle vida al restaurante Puerto Getaria hace 18 años. En ese lugar realiza una cocina basada en platillos del mar y muestra su herencia gastronómica. *puertogetaria.com*

125 AÑOS DE INNOVACIÓN

Miele Experience Center CDMX

Hace 125 años, Miele empezó su camino en la industria de electrodomésticos de lujo hasta consolidarse como un sinónimo de excelencia. Fundada en 1899, su primer producto, una separadora de nata, marcó el inicio de una trayectoria de constante innovación: desde su sistema de centrifugado en 1901, que revolucionó el lavado de ropa, hasta la primera aspiradora con cilindro, en 1927.

Con más de 200 sedes en 51 países, hoy sigue evolucionando y expandiendo su catálogo con una variedad de electrodomésticos como lavavajillas, hornos, máquinas de café, refrigeradores y cocinas integrales.

Para celebrar sus 125 años, Miele ha abierto una nueva sede en Polanco, dentro de una casa colonial intervenida por el arquitecto Juan Pablo Serrano. El Miele Experience Center CDMX no es solo un *showroom*, sino un centro multifuncional donde los electrodomésticos cobran vida a través de experiencias culinarias.

La casa combina elementos antiguos y modernos para explorar la tecnología de Miele. Esta nueva sede reafirma el lema de la empresa "Immer Besser" (Siempre Mejor), y celebra la rica historia y el futuro de Miele en el mundo del diseño moderno. Julio Verne 11, Polanco. *miele.com.mx*







ARTE GASTRONÓMICO IMBORRABLE

Lorea





¿Hubieras imaginado que la marca que deja un platillo después de ser degustado, pudiera considerarse una obra de arte? El restaurante Lorea y Hoguera, estudio creativo, lo hicieron posible a través de la experiencia Comiendo Piedras, una innovadora representación visual que explora la relación entre la comida y la huella imborrable que deja donde se sirve. Los chefs de Lorea realizaron tres litografías de platillos tituladas *Lluvia,* de Oswaldo Oliva (ensalada de quelites y hongos silvestres con frijol y mantequilla); *Tierra,* de Ulises Ramírez (*porchetta* rellena de hongos con chileatole amarillito concentrado), y *Puass,* de Víctor Bermúdez (pesca cruda con quelites, galleta de hongo y papa salteada en mantequilla de ajo). Si quieres adquirir estas obras, contacta al *concierge* de Lorea: T. 55 6103 7914. *lorea.mx*





¿Mar en Puebla?

Ruta del Marisco en Tepeaca



Tepeaca es un municipio de Puebla que tiene un delicioso motivo para visitarlo: su Ruta del Marisco. Esta consta de 38 restaurantes especializados en pescados y mariscos, que se encuentran en las localidades de San José Carpinteros y San Hipólito Xochiltenango. De entre ellos, Luz Mar mezcla 30 años de tradición de sus recetas con un toque moderno, en platillos como filetes rellenos, ceviches y el ícono de la región: la cazuela de mariscos. Mientras que en Los Arrecifes hay opciones como el salmón con salsa de chimichurri o los camarones almendrados rellenos con crema de habanero, en una propuesta moderna desde su linda terraza. FB: *Mariscos Villa del Mar* y *Los Arrecifes*.

Fotos: Cortesía de los lugares





ELOGIO A LA *excelencia*



La llegada de las estrellas Michelin a México marca un hito en la gastronomía de nuestro país. Conoce la lista de restaurantes que han sido distinguidos con el más grande reconocimiento de la escena culinaria internacional

Aplaudir a los restaurantes que, día a día, ofrecen sabores deliciosos y consistentes en cada platillo, que usan productos de máxima calidad y tienen una propuesta gastronómica destacada, son las directrices de la prestigiosa *Guía Michelin,* que llegó a México entre gran emoción. En ella, se distinguieron a 157 restaurantes de seis destinos: Baja California, Ciudad de México, Los Cabos, Nuevo León, Oaxaca y Quintana Roo. La cocina mexicana acaparó los reconocimientos con *fine dinings*, taquerías, antojerías y menús tradicionales , aunque también hubo algunos enclaves de gastronomía del mundo.

De ellos, 97 obtuvieron la recomendación Michelin; 42 lograron el Bib Gourmand, el cual reconoce a los sitios con buena relación calidad-precio; seis fueron los que alcanzaron la estrella verde por su labor en la sustentabilidad; 16 fueron honrados con una estrella Michelin por su alto nivel constante y, finalmente, Pujol y Quintonil fueron premiados con dos estrellas por sus menús de platos que destacan el talento de sus chefs.

Un trabajo en equipo

Luego de la entrega de reconocimientos, platicamos con Enrique Olvera, chef de Pujol y quien, a sus logros de la noche, sumó el obtener el Mentor Award por su trabajo impulsando a las nuevas generaciones. Él nos contó: "Lo fundamental cuando tienes un restaurante es la consistencia; es como el teatro, siempre tienes la oportunidad al día siguiente de hacerlo mejor. Esta es la primera edición, y el año que entra habrá otra, es lo bonito. Entonces si esta guía nos ayuda a todos a ser un tantito mejores, creo que puede ser algo muy positivo para el país. El objetivo es no obsesionarnos con reconocimientos, sino, más bien, obsesionarnos con hacer mejor las cosas".

Por su parte, Jorge Vallejo reconoció a su equipo: "Es un trabajo de compañerismo, de voluntades, de gente que se cuida el uno al otro, de amor... lo que hacemos en el restaurante día a día. Es hacer feliz a la gente y, en esa motivación, también encontrar la felicidad en lo que hacemos. Estoy profundamente agradecido y orgulloso de ellos".

Para conocer todo el listado de restaurantes condecorados y sus reseñas, tanto de México como del resto del mundo, entra a *guide.michelin.com* o descarga la *app* disponible en App Store y Android Store.

Texto: Arlett Mendoza / Fotos: cortesía

MEXICANOS LAUREADOS

- Pujol (CDMX)
- Quintonil (CDMX)
- Animalón (BC)
- Conchas de Piedra (BC)
- Damiana (BC)
- Cocina de Autor Los Cabos (BC)
- Em (CDMX)
- Esquina Común (CDMX)
- Rosetta (CDMX)
- Sud 777 (CDMX)
- Taquería El Califa de León (CDMX)
- KOLI Cocina de Origen (NL)
- Pangea (NL)
- Levadura de Olla (OAX)
- Los Danzantes Oaxaca (OAX)
- Cocina de Autor (QROO)
- HA' (QROO)
- Le Chique (QROO)



Florida brilla

Otra ciudad que celebró la llegada de estrellas Michelin es Tampa Bay, Florida, donde los inspectores anónimos de la *Guía Michelin* honraron la escena culinaria local con esta importante distinción a Ebbe y Kōsen. Con estos, ya suman cinco los restaurantes con estrella en el destino; los otros son Lilac, Rocca y Koya. Además de estas estrellas, Streetlight Taco recibió el nuevo reconocimiento Bib Gourmand, mientras que Predalina, Supernatural Food & Wine y The Pearl fueron incluidos en la lista de restaurantes recomendados por la guía. *visittampabay.com*





El Rosa Mexicano

MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL



EVITA EL EXCESO.

243300201A0699

MANJAR *japonés*

Quien degusta carne *Kobe*, tiene el honor de probar siglos de historia en un bocado. Un cuidado riguroso del ADN del *Wagyu* negro japonés, una serie de estrictos criterios por cumplir y un perfecto manejo de su corte, dan como resultado una delicia difícil de igualar



Cuando la carne *Kobe* entra en tu boca, la masticas y sientes su consistencia tierna, untuosa y sus notas a nuez derivadas de su fino marmoleo, sabes que estás ante un producto especial. Pero, ¿de dónde proviene esta proteína y cómo es que posee esa suavidad y sabor tan peculiar? Vamos a cortarla poco a poco, para que cuando vuelvas a probarla, degustes todo el valor histórico que trae consigo.

Trasladémonos a Japón, específicamente, a la prefectura de Hyogo. En la antigüedad, antes del año 1800, el *Wagyu,* o vaca japonesa, no se consumía, sino era un animal utilizado para labores de cultivo y de carga, por lo que sus cuerpos eran pequeños pero fuertes; se le conocía con el nombre de *Tajima-ushi*. Al paso del tiempo, la ciudad de Kobe, ubicada en esa prefectura, fue un puerto abierto a los extranjeros, quienes comenzaron a consumir la carne de *Tajima-ushi*. Se hizo famosa por su delicioso sabor y su alta calidad, y la comenzaron a llamar *Kobe beef*. Así, su consumo empezó a expandirse por todo Japón, nos platicaron en entrevista dos expertos en el tema: Sho Nitta y el chef Ismael Luna, fundadores y socios de Tesoro de Japón.

Ante la demanda, cruzaron estas especies con vacas de otros continentes como Devon y Brown Swiss, pero la mezcla genética devaluó la calidad de la carne. Por ello, a partir de 1898, se inició el control de *pedigree*. Lograron encontrar cuatro animales pura sangre *Tajima-ushi* en lo profundo de las montañas en una villa distanciada de otras ciudades. De ellos nació la vaca *Tajirigou,* hoy considerado padre del linaje *Tajima-ushi* por su excelente ADN (no mezclado con otras razas), que luego fue esparcido en todo Japón y hoy es la base original del *Wagyu Kurogewashu* (negro japonés), el linaje de donde debe provenir la carne para ser considerada *Kobe Beef*.

La prefectura de Hyogo realiza un proceso estricto para proteger toda su producción. Un dato relevante es que solo existen 12 ejemplares machos aprobados y registrados para la extracción de su esperma, y con este reproducir la raza *Tajima-ushi*. Lo cual significa que todo *Tajima-ushi* que se encuentra en el mercado ha nacido de alguno de los 12 ejemplares. Pero lo anterior es solo la base de donde parte el ganado negro japonés para que pueda obtener el título de *Kobe Beef,* que, bien debe entenderse, es una marca de esa especie, porque en todo Japón existen alrededor de 200 marcas, nos detallan Sho Nitta e Ismael Luna. Luego, su nacimiento, reproducción y crecimiento tiene que ser dentro de una granja que forma parte de la Asociación de Kobe Beef dentro de la prefectura de Hyogo; debe haber sido sacrificado entre los 28 y 60 meses; debe haber pesado entre 270 kg y 499.9 kg, si era hembra, y entre los 300 y 499.9 kg, si era macho.

Otro criterio para obtener la certificación se realiza después del sacrificio. Se evalúa y se le otorga una calificación final que debe ser A4, A5, B4 o B5 (de las más altas), y su marmoleo debe estar en los niveles del 6 al 12. Todos los productos de esta marca tendrán en su etiquetado un número con el que se conoce toda la trazabilidad del animal, desde que nace hasta que llega al plato. Y todo restaurante que la ofrezca, deberá mostrar que cuenta con su afiliación a la Kobe Beef Association. *wagyutesorodejapon.com*

¿CÓMO CORTARLA?

Este producto *premium* requiere un tratamiento especial. Entrevistamos a Marika Watanabe, maestra carnicera japonesa, quien nos compartió que "hay que cortarla correctamente y con mucha concentración; tienes que ser muy rápido. Si el corte es incorrecto, afectas la textura de la carne. Un músculo está formado por muchas fibras, y llevan una dirección. Hay que cortar de forma contraria a las fibras para garantizar suavidad; si se hace en el mismo sentido, quedará dura", indicó.

Marika nos brindó más *tips* para el corte en casa. "Lo ideal es seccionar en pequeños pedazos de entre dos y tres centímetros, y que queden delgados, para que, a la hora de cocinar, pueda ser a término medio; así, los jugos se quedan presentes y sigue el marmoleo. No es necesario añadirle nada; si acaso, un poco de sal". Cómprala en City Market, el único supermercado donde se adquiere para consumo en casa. Desde 1,870 MXN en *lacomer.com.mx*

Texto: Mariana Mendoza / Fotos: cortesía



EVITA EL EXCESO 233300201A2084

AMSTEL ULTRA®

Bocados con conciencia

¿Por qué comer trucha arcoíris? Conoce el proyecto sustentable de cultivo Nemi Natura y suma este ingrediente a tus menús

Hace 32 años, Manuel Sarmiento y Citlali Gómez Lepe comenzaron a cultivar trucha arcoíris en la zona de amortiguamiento de la Reserva de la Biósfera de la Mariposa Monarca en Zitácuaro, Michoacán. Aquel proyecto, que al inicio no era nada rentable, les permitió, desde entonces, poner un granito de arena en pro de la biodiversidad de la región y, al mismo tiempo, motivar el consumo de esta especie.

Lo que parecía ser un sueño idílico en 1992, con dos estanques y una siembra de 800 crías, se hizo realidad tres décadas después. Hoy, los biólogos y conservacionistas cultivan 300 mil crías al año bajo la marca Nemi Natura en sus cinco granjas, tres localizadas en Michoacán y dos más en el Estado de México. Además, su empresa forma parte del movimiento Pesca con Futuro, del Consejo Mexicano para la Promoción de Producto Pesquero y Acuícola, que motiva el consumo de productos acuícolas de forma consciente.

CULTIVO DE PECES

El Rancho Neminatura, donde todo empezó, sigue siendo el punto de partida, pues ahí se realiza la incubación. Estos peces alcanzan su madurez sexual entre los tres y cuatro años de edad, y solo desovan de forma natural en invierno, pues lo que detona la generación de hueva es, justamente, la duración de la noche. Manuel explica que una trucha hembra puede poner hasta dos mil huevos por cada kilo de peso, lo que significa que una trucha de cinco kilos pone cerca de 10 mil huevos.

La trucha es una especie que necesita agua fría y limpia, no puede tener residuos de nada, por eso sirve como indicador de contaminación. De hecho, las normas estadounidenses de agua potable para consumo humano incluyen una prueba de supervivencia de crías de truchas. En el caso de las granjas de Nemi Natura, explica Manuel, el agua de los manantiales tanto del Estado de México como de Michoacán pasa por los estanques y regresa al cauce, así que solo es utilizada como vehículo para el desarrollo de las truchas.

"El cultivo de peces es más eficiente energéticamente que el de cualquier otro cultivo de proteína animal, pues no gastan energía en calentarse, ya que son de sangre fría; además, las truchas viven en un ambiente prácticamente sin gravedad, por lo que tampoco gastan energía en eso".

UN PESCADO MUY SALUDABLE

Por la cantidad de agua que contiene, la trucha es de fácil digestión, no tiene carbohidratos y su aporte vitamínico es alto, pues tiene vitaminas del grupo A, del BI, B2 y B3, además de magnesio, potasio, fósforo y zinc, por lo que mejora la función del sistema nervioso y digestivo.

Es un alimento muy recomendado para las personas que se encuentran en riesgo de padecer alguna enfermedad cardiovascular, al tener un bajo contenido de colesterol, y también es rica en Omega 3, lo que ayuda a fortalecer los huesos, prevenir la osteoporosis y mejorar la textura e hidratación de la piel.

Solo 100 gramos de trucha contienen 20 gramos de proteína y 148 calorías, lo que equivale a 7% del total calórico necesario al día en una persona, considerando que son dos mil calorías diarias en promedio lo que debe consumir un adulto. Puedes encontrar diferentes versiones de la trucha de Nemi Natura en *sargazo.com*



Texto: Arcelia Lortia/ Fotos: Cortesía

755 103 0073 / marketing@losereno.com

troncones,gro.

LO SERENO
CASA DE PLAYA

@losereno_casadeplaya

EL HOTEL QUE NO ES HOTEL

ELÍXIRES

En este verano, refréscate con un agua mexicana *premium*, un coctel ganador que fusiona sabores y tragos frutales que enaltecen la riqueza cultural de México

Jonatán Ramírez

DE OAXACA PARA EL MUNDO

Desde la barra de Mezcalogía, en la ciudad de Oaxaca, este mixólogo fusiona los sabores de México con el fino jerez de España en su coctel insignia: Unión





Con apenas 29 años, Jonatán ha ascendido en el mundo de la mixología desde sus raíces en Huauchinango, Puebla, hasta la barra de Mezcalogía, en Oaxaca. En este bar especializado en cocteles y mezcales de alta calidad creó Unión, un homenaje a la fusión cultural entre la cocina mexicana y el fino jerez de las bodegas González Byass. Con este se coronó Ganador Nacional del concurso Tío Pepe Challenge 2024 y su próximo desafío será representar a México en la final internacional en España.

El trago se compone de *whisky* Nomad Outland (22.5 ml), cocinado a 60 °C con mantequilla avellanada durante cinco horas, y el emblemático jerez Tío Pepe Palomino (50 ml), complementados con un jarabe de fresa especiado (15 ml) que incluye anís estrella, pimienta de Jamaica, clavos de olor, canela y cítricos. Para prepararlo, estos elementos se integran en un vaso con hielo que se adorna con una hoja de aguacate tostada.



PUREZA EMBOTELLADA

Hethe

El agua embotellada proveniente de un manantial de las montañas de Hidalgo, donde el líquido se preserva a más de 100 metros de profundidad y se mantiene libre de contaminantes externos, ha sido reconocida como una de las mejores por los Global Water Drinks Awards 2023. Hethe, de origen 100% mexicano, destacó en las categorías que califican la pureza del líquido, el diseño del envase y su etiqueta, así como la innovación y sustentabilidad de los mismos. Una caja de 12 botellas de 750 ml: 539 MXN en *hethewater.com*

MIXOLOGÍA EN RESTAURANTES

Estos espacios gastronómicos también resaltan por su carta de coctelería. ¡No te la saltes!

CENTANNI RISTORANTE VIVO

Para un verano al estilo de la campiña italiana, piensa en el sabor de Caravella Limoncello con limones Sorrento, mismos que destacan por su calidad sensorial. Una de las formas en que mejor se disfruta es en coctelería, por lo que si deseas probar refrescantes creaciones con este licor, la terraza de Centanni Ristorante Vivo es ideal. Cocteles desde $190. *centanni.mx*





ARANGO COCINA DE RAÍCES

Su decoración *art déco* y su vista del Monumento de la Revolución te conquistan al instante. Luego, la carta de alimentos a cargo del chef Alejandro Cuatepotzo orquesta a la perfección con la de bebidas. Recientemente la renovaron: se trata de 10 cocteles inspirados en la riqueza cultural de México, en los que predominan la fruta, la frescura y la ligereza, y destilados *premium*. IG: *arango_cocinaderaices*





VINOS POR PALADEAR

Atención, enoviajeros y sibaritas curiosos: les recomendamos una bodega creada por un chef reconocido y dos festivales en México para descubrir tanto regiones vinícolas prometedoras como nuevos proyectos imperdibles. Amplía tu conocimiento, descorcha y disfruta

TIERRA PROMETEDORA

Jalisco en Vinoma Fest

Durante la tercera edición de Vinoma Fest (*vinomafest.com*), el Festival de Vino y Maridaje con sede en Puerto Vallarta que todo *wine lover* debe conocer, nos adentramos en los vinos de Jalisco, la entidad invitada. Se trata de uno de los estados productores de vino más prometedores a nivel nacional. Hoy son más de 15 bodegas en el estado, principalmente en las zonas de Chapala y los Altos. Entre los proyectos imperdibles se encuentran: Alma Alquimista (*enjoyalma.com*) y sus vinos naturales, Tierra de Luz (*tierradeluzhaciendavinicola.com*) y su 100% malbec con 14 meses en barrica de roble francés, y Cerca Blanca (*cercablanca.com.mx*), la primera empresa familiar dedicada a la práctica de la vitivinicultura en la región de los Altos de Jalisco.









Nuevo en el mapa vinícola

Hidalgo en Nación de Vinos

Abarcar la totalidad del escenario vinícola de México es muy complicado, sobre todo si se toma en cuenta el crecimiento de esta industria en los últimos años. Sin embargo, gracias a la labor de Nación de Vinos (*naciondevinos.com*) es más fácil contar con una ruta de exploración más clara. Surgido como un evento para acercar a los consumidores de vino mexicano con los productores, durante la pasada edición pudimos probar algunas etiquetas de regiones de reciente ingreso al mapa de la producción nacional vinícola, como el estado de Hidalgo. Viñedo El Refugio es el nombre de la primera bodega hidalguense, un proyecto en el Valle del Mezquital que tiene a Jamädi (*agradecer*, en lengua *hñañu*) como primera línea en el mercado. La bodega produce un vino elaborado con colombard y verdejo de gran carácter frutal, un rosado de uva garnacha de notas aromáticas a fresa y un tinto syrah-cabernet sauvignon de elegancia floral. Conoce más en *vinedoelrefugio.mx* o adquiérelos en *lacastellana.com*

COCINERO Y BODEGUERO

Bodega Era

El chef Roberto Alcocer, galardonado con una estrella Michelin en el restaurante Valle (IG: *valleoceanside*), en San Diego, creó Bodega Era en 2014 gracias a su pasión por los vinos y la alta calidad. En Valle de Guadalupe, este proyecto nació con la idea de crear vinos excepcionales, destacando la versatilidad de la malbec, aunque también llegan a echar mano de otras uvas. Paso Uno es el primer vino que diseñó el también chef del restaurante Malva (IG: *malvarestaurant*), el cual marida magistralmente con el conejo con recado negro que sirve en el menú de degustación de Valle. Otras de las joyas es Champú, un *pet nat* (vino espumoso natural) elaborado con malbec, y una gran oportunidad de precio calidad es Malbec 322 que, producido con una parte del mosto que se usa para la etiqueta Paso Uno, es un caldo joven, muy al estilo de un *beaujolais nouveau*. Estos vinos se pueden encontrar en cualquiera de sus dos restaurantes y en Vid Mexicana. IG: *bodegaera; vidmexicana.com*



ELÍXIRES

EL NUEVO *cristalino* DE MÉXICO

Explora el origen de la nueva creación de Tequila Patrón: Tequila Patrón Cristalino. Este elíxir mexicano te seducirá con sus sabores y aromas suaves. ¡Toma nota!

El más reciente lanzamiento de Tequila Patrón es un homenaje a la cultura de México. Al probar el nuevo Tequila Patrón Cristalino, estarás saboreando el auténtico agave azul *Tequilana Weber,* al tiempo de que te adentras al corazón de Jalisco. En cada sorbo, sentirás cómo tu paladar es acariciado suavemente, como un abrazo cálido y alegre, o como la pasión que emana de los mariachis en las serenatas.

En abril se reveló este destilado *ultrapremium*, que parte de una base de agave azul, agua y levadura. Para comprender lo que hace único este elíxir, debes saber cómo es su elaboración. Tras siete días de cuidadosos procesos artesanales, se obtiene el Tequila Patrón Silver. Después, se madura en cuatro barricas diferentes de 12 a 15 meses, y es así como surge el Tequila Patrón Añejo; de ahí se deriva su perfil dulce con notas amaderadas que se equilibran con las del agave horneado. Sin embargo, falta un paso para conseguir la transparencia: la filtración.

El maestro destilador de la marca, David Rodríguez, nos contó sobre este último proceso: "Uno de los mayores retos para la creación del Tequila Patrón Cristalino fue la filtración. Tuvimos que revisar qué material y qué velocidad eran las idóneas; incluso cuidamos las bajas temperaturas en el líquido".

¿Cuál es el resultado? El Tequila Patrón Cristalino con sus sabores del añejamiento en barrica, y su apariencia reluciente. En cada trago se encuentran sabores y aromas suaves y dulces. En nariz podrás apreciar notas a caramelo, vainilla y roble. En el paladar, destacarán inicialmente los sabores de mantequilla, miel y vainilla, que luego darán paso al sabor indiscutible del agave cocido, roble y especias.

La manera perfecta de disfrutarlo

Ricardo Nava, *advocacy manager* para Bacardí México y Tequila Patrón, sugiere beber el destilado en las rocas; así apreciarás el sabor a agave cocido. Pero, si te consideras del *team* aventurero, te recomienda preparar el Cristalino martini: 50 ml de Tequila Patrón Cristalino, 10 ml de vermut y una *bar spoon* de Saint Germain, todo mezclado con hielo y decorado con cáscara de limón amarillo en una copa martini.

Y para los *foodies*, el chef ejecutivo de La Casona (*guest house* de Tequila Patrón), Daniel Núñez, diseñó un menú inspirado en las características de la bebida. Sugiere realizar maridajes con atún sellado acompañado con sabores tropicales (mango) y con brochetas de picaña y langostinos al carbón. ¿Y tú cómo armonizarías el Tequila Patrón Cristalino? Botella: 999 MXN. *patrontequila.com*



Texto: Cynthia Benítez / Fotos: cortesía de la marca


La CANTINA PALACIO®
LLEGÓ a
EL PALACIO DE HIERRO
SATÉLITE
gastronomiapalacio.com

Proteger LO ANCESTRAL

¿Conoces el mezcal tradicional campesino? El Centro de Estudios sobre el Maguey y el Mezcal está impulsando esta nueva categoría a través de diversas acciones, con el fin de protegerlo. Degústalo y profundiza en sus orígenes





¿DÓNDE PROBARLO?

- Mezcalería Conejo en la Luna promueve distintos tipos de mezcal, entre ellos el tradicional campesino. Cuenta con tres sucursales: en las colonias Del Valle y la Condesa, en Ciudad de México, y en Teotihuacán.
- Una de las etiquetas que debes probar es la de la maestra mezcalera Adela Cruz, de San Dionisio Ocotepec, en los Valles Centrales de Oaxaca, hecho con maguey espadín. 840 MXN en *mezcalconejoenlaluna.com*

Si no has probado un mezcal cuya graduación alcohólica se encuentre entre los 45 y 55 grados por volumen, entonces no has probado un mezcal tradicional campesino. La razón de esta característica tan destacada en este tipo de destilado de maguey es que, originalmente, en los pueblos donde se produce de manera ancestral es uno de sus grandes rasgos de identidad. Brinda una sensación muy fuerte en boca: en un primer trago, el alcohol invade todo el paladar, causando picor y ardor, pero al paso de los sorbos se va atenuando y mostrando cada una de sus notas.

Así lo experimentamos en una "mezcaliada" que, a diferencia de una cata de vinos, es una degustación sensocultural, lo que significa que, además de reconocer aromas en nariz y notas en boca, se profundiza en su historia, origen e identidad cultural, nos explicó Luis Nogales, director del Centro de Estudios sobre el Maguey y el Mezcal (CEMMEZ). Una de las grandes labores del centro, además de ser promotores de esta cultura, es apoyar la difusión del mezcal tradicional campesino. Luis nos explicó qué lo caracteriza: primero, proviene de magueyes endémicos de la región, los cuales se dan solo en ciertas temporadas del año, normalmente, cuando hay sequía y calor.

Segundo, debe ser producido por un maestro o familia mezcalera de, cuando menos, tres generaciones atrás. Tercero, la forma en que producen el mezcal es propia de la comunidad y se comparte entre todos, es decir, es una receta comunal. Y tercero, Luis vuelve a enfatizar en la importancia de que tenga entre 45 y 55 grados de alcohol, ya que, cuando los mezcales comerciales bajan de esta graduación, "se está perdiendo su identidad sensorial, como cuando te sirven salsa que no pica", afirma.

Además de la alta graduación alcohólica, Nogales nos mostró una de las pruebas que ayudan a identificar un mezcal tradicional campesino: las perlas. "Cuando agitas el mezcal, deben hacerse unas burbujas o perlas en la superficie". Pero es justamente lo que el CEMMEZ busca: una certificación que identifique en la etiqueta que se trata de un mezcal tradicional campesino. A pesar de contar con una Denominación de Origen, esta no protege las dimensiones sociales y culturales de esta bebida, tan solo se enfoca en fortalecer la comercialización, corriendo el riesgo de que los mezcales tradicionales en algún momento puedan desaparecer, como sucedió con el tequila. Por eso es importante conocer su historia y su importancia sociocultural, asegura el CEMMEZ.

Para ello, impulsan que se actualice la Norma Oficial Mexicana que regula la producción y certificación del mezcal (la NOM-070-2016), un debate que se tuvo durante el evento Los Saberes del Mezcal, en el que académicos, químicos y expertos concluyeron que los actuales parámetros fisicoquímicos son obsoletos; estos afectan las propiedades sensoriales y la técnica de elaboración heredada de generación en generación. Además, no protege la figura del maestro mezcalero, ni la sustentabilidad de este destilado. De ahí la importancia de su actualización. *cemmez.org.mx*







Texto: Mariana Mendoza / Fotos: cortesía de CEMMEZ



"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

A LA MESA

Oaxaca servida en tu mesa, cocina internacional a la leña con muchos toques de creatividad, Italia a la mexicana y tres originales sitios para experimentar con los sabores asiáticos

NUESTROS FAVORITOS









DE LA MIXTECA OAXAQUEÑA **Xuva'**

La visión del chef Juan Aquino le da vida al restaurante Xuva', donde cobran vida las memorias culinarias de su infancia y una herencia llena de tradiciones gastronómicas de su pueblo natal, Santa María Zacatepec, en Oaxaca. En el menú hay un apartado de entradas llenas de sabor, sopas reconfortantes y recetas tradicionales, y mención aparte merece la selección de moles, puesto que cuentan con seis de ellos. El mole negro, uno de los favoritos, requiere un proceso de dos días y aproximadamente 29 ingredientes, mientras que para el blanco son cerca de 15. Todos adquieren un sabor único al ser preparados con elementos traídos de la mixteca oaxaqueña, como es el caso del chile de agua o las chicatanas.

A la hora del maridaje, prueba sus vinos mexicanos o la coctelería, que se elabora con ingredientes de temporada y jarabes hechos en casa, mientras que la línea de mezcales te invitará a conocer cerca de ocho variedades de agaves silvestres. Este lugar se ubica en una casona del siglo XIX en Ciudad de México y, gracias a la intervención de Mecate Studio, obtuvo el premio mundial de arquitectura y diseño Prix Versailles. CH: 800 MXN. Salvador Díaz Mirón 128, Santa María La Ribera. *xuva.mx*

EL SABOR DE LAS EXPERIENCIAS **Lina**

Recorrer el sudeste asiático como *backpacker*, cocinar en algunos de los mejores restaurantes del mundo como Cosme, del chef Enrique Olvera, trabajar con pequeños productores locales y ver siempre el lado positivo de las cosas, es un poco de la esencia que la joven chef mexicana Mariana Villegas materializa en Lina, su primer restaurante en la colonia Roma.

Fusionar sabores asiáticos, europeos y mexicanos es su propuesta. Mariana nos compartió: "Es una cocina creativa de temporada. Porque sí, es mexicana, yo soy mexicana y estamos en México, pero también es Nueva York, Francia y Asia. También es cocina con leña, es lo que traigo acumulado de experiencias y lo que me ha tocado vivir en creatividad, pero siempre alrededor del producto", aseguró.

Entre los imperdibles, y que se mantiene de forma atemporal en el menú, está la almeja reina al *grill* con elote tierno, tuétano y erizo… ¡deliciosa! Sin embargo, durante cada temporada encontrarás platillos distintos.

Para acompañar, cuentan con una selección de vinos internacionales, además de mezcales y cocteles clásicos y otros especiales como el Sake Spritz (sake Nami, póleo, *prosseco* y soda). CH: 950 MXN. Av. Yucatán 147, Roma. IG: *lina.cdmx*







BOCADOS CASUALES

Terraza Tené

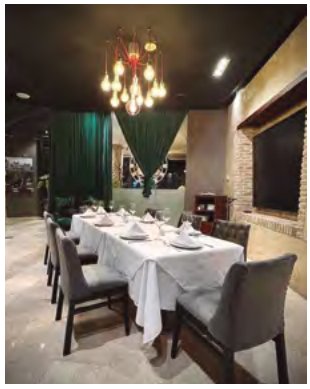
El hotel Casa 1810 Parque, ubicado en San Miguel de Allende, acaba de estrenar un espacio gastronómico ubicado en su *rooftop*. Se trata de Terraza Tené, donde se ofrecerá una carta de platillos casuales, como la tostada de pulpo a las brasas, la hamburguesa de pan *brioche* hecho en casa, con carne *angus* al carbón, *glace* de cerveza, tocino, queso *provolone* y arúgula, y aguachile verde de camarón, para estar maridando con cocteles frescos y disfrutar de la vista que se tiene desde esta parte de la ciudad. Está a cargo de Erick Martínez, quien acaba de incorporarse como el chef ejecutivo de Casa 1810 Collection. CH: 850 MXN. Codo 3, San Miguel de Allende. *casa1810.com*

MARIDAJES EXCEPCIONALES

Plonk

Una cena relajada, con vino en mano y un buen plato de udon picante con camarón y queso *cheddar*… Tienes que conocer Plonk, este nuevo restaurante localizado en la colonia Condesa. Sirve exclusivos vinos orgánicos y platillos a base de ingredientes locales y técnicas asiáticas. El menú de alimentos está liderado por la chef moreliana Flor Camorlinga, quien fusiona ingredientes locales de pequeños productores y sus experiencias por el mundo en países como Chile, Tailandia y Japón, para crear este pequeño pero sustancioso menú que cambia cada temporada. Por otro lado, la carta de vinos está a cargo de la *sommelière* Romina Argüelles que tiene la misión de buscar los mejores vinos orgánicos de México y del mundo, para lograr maridajes excepcionales con los platillos. CH: 900 MXN. Iztaccíhuatl 52, Hipódromo Condesa. IG: *plonk.mx*





UN CACHITO DE ESPAÑA EN PUEBLA

Trastero de La Boquería

El legendario hotel Presidente InterContinental Puebla está de fiesta con Trastero de La Boquería, su nuevo restaurante de alta cocina española, localizado en el lobby. Este espacio, que con sus arquitectura y diseño simula la estructura de esas bodegas catalanas donde se resguardan los mejores jamones y vinos tradicionales, sirve especialidades de la cocina catalana, gallega y del País Vasco; además, cuenta con una exquisita selección de vinos del viejo y nuevo continente, así como con coctelería de autor. En su menú sobresalen el salmón con lentejas, el *carpaccio* de betabel con queso de cabra, el solomillo a la mantequilla negra y la crema catalana. CH: 800 MXN. IG: *laboqueriapuebla*

Al dente y picante

Pietro el Pedro

Haz un viaje por los sabores más tradicionales de Italia, pero con picantes toques mexicanos. En medio de maravillosas vistas, aquí sirven originales pizzas como Está con Madre, Pedro, con chicharrón de La Ramos, salsa guacamolera y chicharrón de chile serrano, o la Marinera, con aros de calamar, mejillones y camarón. Si prefieres pasta, el *fetuccini* Pietro y Frida con salsa cremosa de *portobello,* cerveza oscura y *rub* de pimientas con almendra, es memorable. Los postres también son asombrosos, desde el clásico tiramisú hasta la pizza dulce, todo en un ambiente relajado, con rincones instagrameables y mucha música. CH: 450 MXN. Av. Paseo de las Palmas 781, Lomas de Chapultepec. IG: *pietroelpedro*



EXPLOSIONES EN EL PALADAR

Masa House

Un concepto que nació en pandemia como una *dark kitchen*, Masa House, hoy nos presenta su primera sucursal en Lomas de Chapultepec. Su diseño es sencillo pero elegante, y su atmósfera es ideal para disfrutar tranquilamente de su cocina *nikkei*. Cada *nigiri* es una exquisitez que explota en el paladar. Probamos el de *kampachi*, con un poco de *shiso* y *yuzu*, y el de *kamatoro*, la parte más selecta del atún. Los rollos de *sushi*, llamados *makis*, son muy originales: el insignia, Masa Maki, lleva alga *diamond*, aguacate, *shiso*, pepino, callo *spicy* flameado, queso parmesano y ajonjolí. No te pierdas los camarones roca, los elotes *baby* con mantequilla trufada y el tartar de toro, coronado con cebollín y caviar. CH: 1,100. Monte Everest 730, Lomas de Chapultepec. *masahouse.mx*





VIAJE GUSTATIVO POR ASIA

Somsaa, Wine and Tea Room

Con recuerdos de países como Singapur, Malasia, China y Laos, en Somsaa, Wine and Tea Room encontrarás un lugar con espacios acogedores, buena acústica y un toque chic que te encantará. Este restaurante se ubica en una casona de los años 30 de la colonia Roma y está a cargo de Eleazar Ángeles y Somsri Raksamran, quienes presentan sabores orientales con maridajes únicos de vinos espumosos, provenientes de su exclusiva cava con más de 80 etiquetas. Puedes pedir el menú de degustación de seis tiempos u ordenar a la carta los *pot stickers dumplings* con trufa negra rallada y *foie gras*, o el Duck L'orange con salsa de naranja y té negro. CH: 1,200. Orizaba 219, Roma Norte. IG: *somsaamx*













AVENTURA COREANA

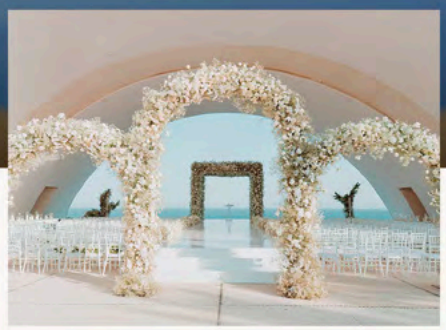
SSAM

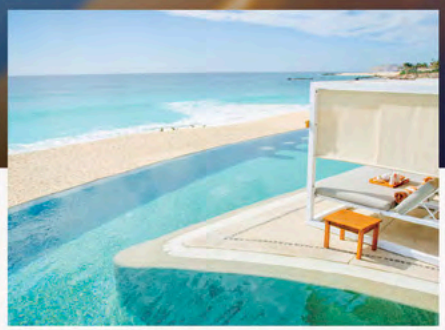
Anímate a disfrutar de los sabores fuertes y condimentados de la cocina coreana en SSAM, un restaurante que empezó su historia en Guadalajara y que ya cuenta con seis ubicaciones, la más reciente en Vía Santa Fe. Ordena los *corn ribs* sazonados con polvo de ajo; los *mandu*, empanadas rellenas de carne sobre puré de camote, y disfruta de un *ramen* de pulpo y calamar con pasta de ajo negro. Aunque, sin duda, debes vivir la parrillada, una tradición muy común en Corea. Puedes elegir entre diferentes proteínas, como salmón, panceta de cerdo, picaña, costilla y hasta carne *Wagyu,* que se cocinan al momento en tu mesa, y se sirven con vegetales, y los *banchan*, típicas guarniciones coreanas que consisten en *kimchi* –col fermentada–, y vegetales marinados y encurtidos. Aprenderás a preparar un típico taco coreano, donde una hoja de lechuga reemplaza la función de la tortilla. CH: 650 MXN. Vasco de Quiroga 3800, Lomas de Santa Fe. IG: *restaurantessam*

MARQUIS LOS CABOS

ALL INCLUSIVE RESORT & SPA







DESPIERTA TUS SENTIDOS CON UNA ESTANCIA ÚNICA Y RELAJANTE

"Reconocidos dentro de los 500 mejores hoteles del mundo en la edición 2024 de Travel + Leisure"

"Nombrados el Mejor Hotel Todo Incluido en Los Cabos por la revista Forbes"

www.marquisloscabos.com

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

Tripadvisor Travelers' Choice Awards Best of the Best 2024

HotelMarquisLosCabos

hotelmarquisloscabos

marquisloscabos

A LA MESA











EN CONEXIÓN *con el todo*

Localizado en una casona *art nouveau* de la colonia Roma, El Mundo invita a probar una propuesta culinaria consciente con el cuerpo y el medio ambiente, sin perder de lado la faceta mística de su mixología

Durante un viaje a México, la chef Rebecca Noel cayó en la cuenta de que no había propuestas de cocina de alto nivel basada en plantas en nuestro país, a diferencia de lo que ocurría en Chicago, ciudad donde residía en ese momento. De esa revelación e inquietud nació El Mundo, restaurante y bar que pone sobre la mesa una experiencia gastronómica vegana y gourmet.

Aquí, la chef Noel se ha encargado de crear una atmósfera que no solo transmite refinamiento mediante la decoración, arquitectura y selección musical, sino también calma.

"Mis recuerdos más nítidos y conmovedores de niña están entrelazados con los momentos en que compartía la cocina con mi madre, cuyo paladar hacía que cada plato fuera un deleite para los sentidos. En verdad, mi relato es el de alguien que encuentra paz dentro de una cocina y plenitud al compartirlos con los comensales", comenta esta chef, quien culminó sus estudios en Le Cordon Bleu College of Culinary Arts de Miami.

La compasión y la libertad por expresarse son dos de los valores que guían a Rebecca Noel, quien gusta de comunicar elegancia en sus platillos a través del uso de productos frescos y de calidad. "Una comida de gozo" es el término que le gusta emplear para denominar su propuesta culinaria, una en la que se busca no alterar la libertad de ningún ser vivo.

Esto se ve representado en el uso de ingredientes que predominan en la carta de El Mundo, como la hoja de laurel, el hongo *porcini*, el *miso* blanco, el ajo negro o limón Eureka, todos llevados a su mejor nivel de expresión. Ejemplo de lo anterior son el paté de hongo *cremini* y lentejas, el cual se baña en coñac, así como la ensalada de endivias y achicoria, o la crema de coco tailandesa a base de té limón, plato que demuestra la afición que siente la chef Rebecca Noel por la herbacidad y los tonos frescos.

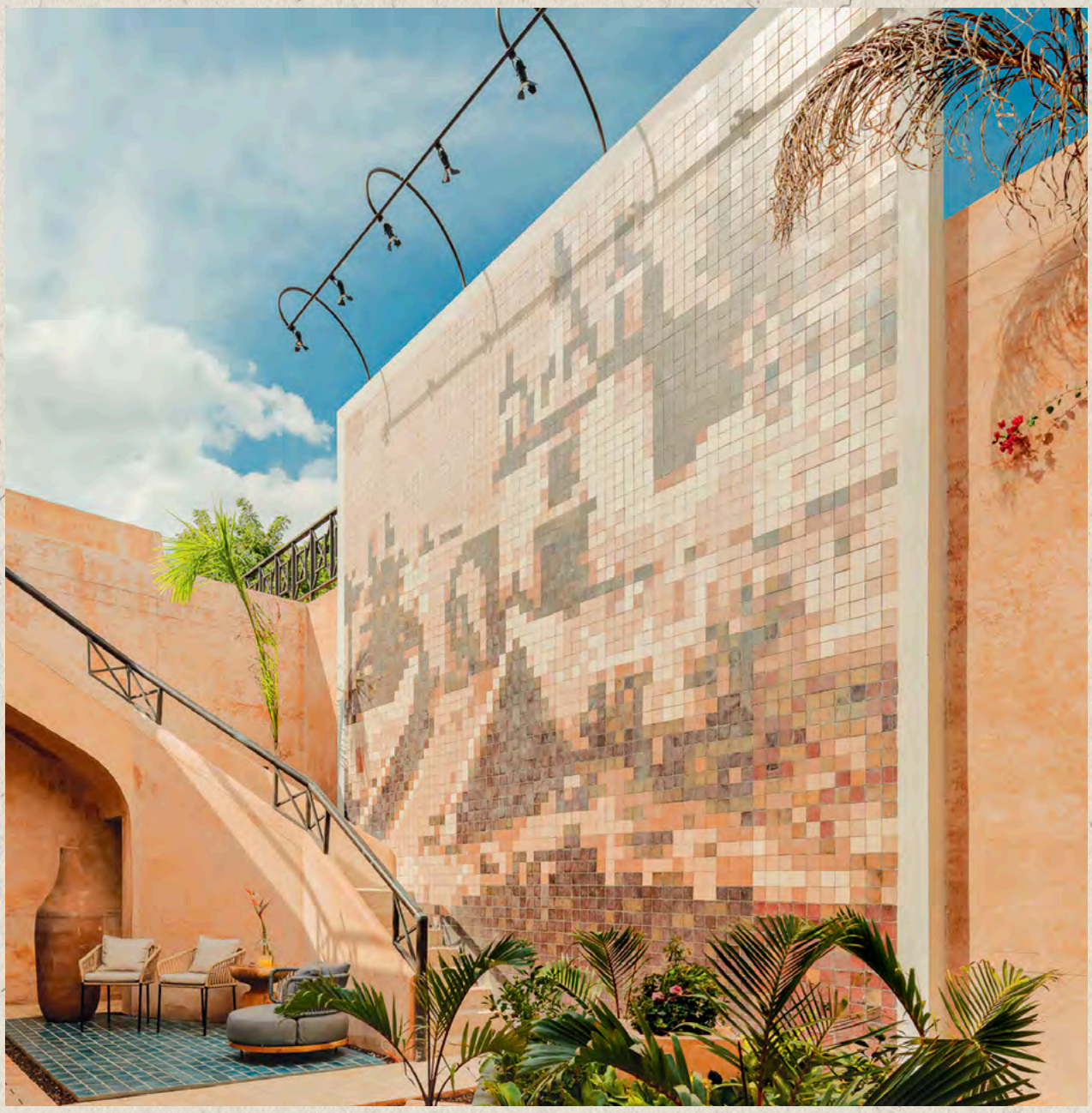
A la propuesta basada en plantas servida en mesa hay que sumar la barra, detrás de la cual la mixóloga Jafet López crea sugestivos cocteles inspirados en el tarot. Así, al llegar a El Mundo en busca de sus tragos, cada comensal es invitado a barajar las cartas y elegir una entre el mazo: el coctel por servir dependerá del arcano y de la verdad que revela de cada uno en ese momento.

Y aunque el nombre del restaurante se basa precisamente en la carta del tarot que representa al mundo, la chef destaca que hay otro mensaje detrás de este. "Nuestra misión es contribuir a la conciencia global sobre nuestra responsabilidad como especie hacia todos los seres vivos y hacia el planeta, siempre recordando que somos huéspedes en la Tierra, y no sus dueños". CH: 850 MXN. Monterrey 189, Roma Norte. *elmundorestaurante.com*

Texto: Arturo Torres / Fotos: Arturo Mateos

CIGNO

HOTEL - ERMITA



A HOTEL TO CONNECT WITH THE MOST HONEST SPIRIT OF MERIDA.

@hotelcigno

www.cignohotel.com

55 1328 4105

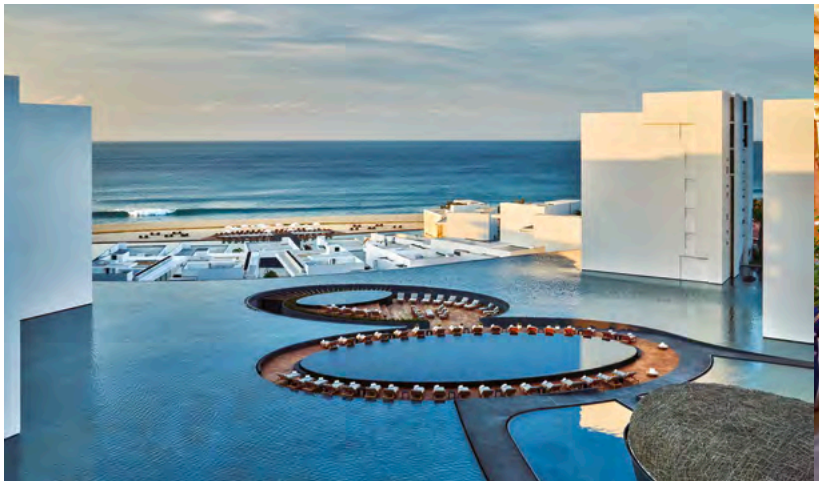
A LA MESA

NUEVO EPICENTRO CULINARIO *en Los Cabos*



En Awacate, el nuevo restaurante de Viceroy Los Cabos, la auténtica cocina mexicana se fusiona con los paisajes idílicos de Baja California Sur en una experiencia gastronómica paradisiaca

Texto: Erick Pinedo / Fotos: cortesía





La punta sur de la península de Baja California estrena su más reciente joya culinaria: Awacate, un enclave para los amantes de la cocina mexicana en el emblemático resort Viceroy Los Cabos. Aquí, los sabores intensos, las texturas y los colores vivos se combinan para crear una experiencia culinaria sin igual en uno de los paraísos costeros más exclusivos de México.

Awacate es el nuevo capítulo en la impresionante oferta gastronómica de Viceroy Los Cabos. Emplazado frente al mar, entre vegetación nativa y árboles de cítricos, el restaurante se ha convertido en un tributo a la cultura local y en un popular centro social, tanto para huéspedes como para locales, que disfrutan del espíritu festivo que caracteriza a la región.

Adornado con típica decoración mexicana y música en vivo, su ambiente relajado es una celebración de nuestra cultura y gastronomía desde un enfoque contemporáneo. El arte juega un papel fundamental en el carácter de este restaurante, con un mural vibrante del renombrado artista Fernando Juárez LeLo, que captura la esencia de Baja California Sur con símbolos mesoamericanos como el león marino y los ojos de Tláloc, dios de la lluvia.

Este espacio se complementa con un menú que ofrece lo mejor de los sabores regionales y el estilo callejero contemporáneo, utilizando ingredientes locales frescos como mariscos, carnes y productos de granja, todo acompañado de exquisitos vinos y cocteles artesanales.

Aquí se pueden disfrutar platillos como tacos callejeros en sus variadas presentaciones, la quesabirria repleta de sabor, el tradicional pambazo, un guacamole con toques innovadores y ceviches de pescado. Además, su dinámico bar de mezcales es perfecto para una noche animada o una tarde relajada, un espacio para socializar y gozar del arte culinario frente a la playa.

Comienza con unas empanadas de camarón con queso y salsa *xnipec*, un condimento picante, fresco y cítrico originario de Yucatán. No te pierdas la tostada de atún al escabeche, donde el pescado marinado con limón y soya descansa sobre una tostada crujiente con aguacate cremoso y un toque de chile serrano. También están los tacos de pulpo al ajillo y los de pescado al pastor. Otra opción para compartir es el molcajete Surf and Turf servido con arrachera, chorizo, camarón, pulpo, queso fundido, nopales asados y cebollines: te hará sentir verdaderamente en el paraíso.

Pero, más allá de la comida, este también es un restaurante perfecto para eventos privados que buscan un toque de color y tradición. En este espacio al aire libre, la música en vivo y una amplia selección de mezcales preparan el escenario para una celebración única, mientras que la playa invita a la relajación y al disfrute.

Con la dirección de figuras como la chef Regina Escalante, del restaurante Merci, en Mérida, Awacate organiza eventos gastronómicos especiales como el Chefs Takeover, que ofrecen menús exclusivos con influencias globales.

UN ALOJAMIENTO PERFECTO

Con estructuras que parecen flotar sobre espejos de agua, el hotel Viceroy Los Cabos desafía las leyes de la arquitectura para ofrecer una fusión visual entre el cielo y el océano, realzando la belleza del Mar de Cortés. Las amenidades en este destino de lujo son un reflejo perfecto de su diseño vanguardista, con 190 habitaciones, piscinas infinitas, un spa de lujo y un gimnasio equipado para revitalizar el cuerpo y la mente.

Además, el hotel tiene una amplia oferta gastronómica que se complementa con experiencias únicas como el encantador Nido, el bar Nidito junto a la piscina, el restaurante Casero con su tradicional cocina mexicana, y el Cielomar en la azotea con vistas impresionantes.

La inauguración de Awacate no solo amplía la diversidad culinaria del resort, sino que también afirma al Viceroy Los Cabos como un destino gastronómico de primer nivel en la idílica costa de San José del Cabo. CH: 1,200 MXN.
viceroyhotelsandresorts.com



OBJETOS DE DESEO

Explora estos esenciales de verano: desde tecnología avanzada hasta accesorios de moda que aseguran comodidad y estilo en tus aventuras bajo el sol

DISEÑO EN CABINA

Todos tus viajes necesitan una *carry on* que sea práctica y sofisticada, como las de la línea Trolley de la marca Montblanc. Para ello, tiene tres tamaños disponibles: compacto de cabina, cabina ligeramente más grande y cabina con bolsillo, con un compartimiento adicional perfecto para una mayor organización. Además, sus formas y colores de temporada — arcilla y gris peltre— te encantarán. Encuéntralas en sus *boutiques* y en la tienda en línea, y lúcelas este verano en tu próxima escapada de fin de semana, viaje de negocios o como parte del equipaje de esa aventura a un destino lejano. Desde 20,000 MXN en *montblanc.com*





ESPEJITO, ESPEJITO

Asegura un *look* glamoroso en cualquier rincón del mundo con la secadora de cabello T3 Afar. Su tecnología T3 IonAir, junto con sus tres configuraciones de calor y dos velocidades, seca cualquier tipo de cabello con suavidad y rapidez. ¿Lo mejor? Tiene una funda de cuero vegano y un diseño compacto, con un peso de aproximadamente medio kilogramo y un mango plegable. 3,768 MXN en *amazon.com.mx*

VISIÓN BLINDADA

Con los ojos admiramos el mundo, por eso debes protegerlos siempre. Hazlo con estilo con la línea de armazones minimalistas de Kurt Geiger London, que incluye estas gafas cuadradas con forma de mariposa y un detalle vistoso. Ofrecen 100% de protección contra los rayos UVA y UVB, y son resistentes a impactos y arañazos. Vienen con un estuche rígido de vibrantes colores. 2,950 MXN en *kurtgeiger.com*



EXTRA CONFORT

Viajar nunca fue tan cómodo como con los nuevos Nike Air Max Dn. Presentando la revolucionaria tecnología Dynamic Air, incorporan una cápsula de aire de doble cámara y cuatro tubos, diseñados para proporcionar una amortiguación sin precedentes. Explorar se convertirá en una gran experiencia gracias a su presión adaptable que responde interactivamente a tus movimientos. Son perfectos para los viajeros que buscan estilo y rendimiento. 3,799 MXN en *nike.com*



¡Gánale al calor!

No esperes hasta mediodía, cuando el sol está en su cenit, para comenzar tus actividades. Aprovecha las horas más frescas, temprano por la mañana o al atardecer, para explorar destinos al aire libre. Así evitarás el calor extremo y disfrutarás menor afluencia de turistas.



Para el mejor *soundtrack*

Todo viaje de verano tiene "esa canción" con la que se recuerdan "esas vacaciones memorables". Para disfrutar de tu *playlist* favorita en todo momento, lleva contigo los Soundcore by Anker Life Q30. Los diafragmas de seda altamente flexibles de estos audífonos inalámbricos ofrecen graves contundentes y agudos nítidos. Además, filtran el sonido ambiente de baja frecuencia hasta 95%. Por ello, gracias a sus tres modos, gozarás de tus ritmos favoritos sin las distracciones del motor del avión, el viento o las conversaciones ajetreadas. 1,799 MXN en *amazon.com.mx*

Fotos: Cortesía de las marcas



Jacques Cousteau 51, Brisas del Marqués. *Acapulco*, Guerrero. | www.*encanto*acapulco.mx |

BELLEZA VIAJERA

Tu aliado BAJO EL SOL

Gozar del astro rey es una de las mayores alegrías durante las vacaciones. Para asegurarte de disfrutar sus rayos sin preocupaciones, incluye en tu maleta el nuevo C+C Vitamin SPF 50 Bi-Phase Invisible Sunscreen de Natura Bissé. ¡Conoce los detalles!



Sabemos lo importante que es elegir a compañeros de viaje confiables para tus aventuras. Y no solo nos referimos a las personas que te acompañarán, sino también al fotoprotector corporal que te brindará la seguridad que necesitas. Por eso, te presentamos el nuevo C+C Vitamin SPF 50 Bi-Phase Invisible Sunscreen de Natura Bissé, una loción protectora para el cuerpo que te defenderá de la intensidad de los rayos solares durante tus travesías.

La poderosa fórmula de este producto ofrece un alto SPF (Sun Protection Factor) y un acabado seco que es ideal para todo tipo de piel, ya que elimina la sensación grasosa. Para comprender su efectividad, tienes que enterarte de sus compuestos, los cuales te aseguran una estupenda protección solar y perpetúan la jovialidad de tu rostro.

¿CÓMO ACTÚA EN TU CUTIS?

La vitamina C (palmitato de ascorbilo) y la vitamina E trabajan en sinergia para potenciar la acción antioxidante, previniendo la formación de radicales libres (que aumentan el riesgo de cáncer y otras enfermedades), revitalizando la piel y proporcionando un tono uniforme. El aceite de pepita de uva (*Vitis vinifera*), rico en Omega 6 y antioxidantes, brinda nutrición y mejora la elasticidad cutánea. Además, su combinación de filtros solares protege la piel de la radiación solar y previene los signos prematuros de envejecimiento, como manchas y flacidez.

Este protector solar es ligero y casi imperceptible gracias a su textura acuosa, proporcionada por su fórmula de dos fases que se absorbe rápidamente.

DISFRUTA DE SU PROTECCIÓN

Es apto para toda la familia, incluyendo niños a partir de tres años. Su formato en spray es resistente al agua y al sudor, lo que garantiza una protección completa contra los rayos UVB y UVA. Además, su intensa acción hidratante previene la sequedad y garantiza una piel elástica incluso bajo la exposición solar.

La aplicación de este producto es muy fácil: agita el envase durante cinco segundos para mezclar las dos fases; luego, aplícalo de manera uniforme en tu cuerpo 30 minutos antes de la exposición solar. No olvides reaplicarlo cada dos o tres horas, o cada 40 minutos si nadaste o sudaste, para mantener tu piel protegida en todo momento. Costo: 1,850 MXN. *naturabisse.com*

UN CONSEJO ADICIONAL ES INCLUIR EN ESTA RUTINA EL C+C SPF 50 DRY TOUCH SUNSCREEN FLUID, YA QUE REFUERZA EL EFECTO REAFIRMANTE, ANTIOXIDANTE Y ANTIEDAD, ADEMÁS DE PROTEGER TU PIEL CONTRA LOS RAYOS UVA, UVB, IR Y LA LUZ AZUL.

Texto: Cynthia Benítez

PRIMER TORNEO
GASTRONÓMICO **DE GOLF**

MÉXICO FOOD and TRAVEL | High & Beyond



AMANALI
COUNTRY CLUB & NÁUTICA

20 DE SEPTIEMBRE 2024

Pida informes
Patricia Amezcua
✉ patricia.amezcua@lyrsa.com.mx

POR UNA COMPRA RESPONSABLE

Sebastián y Daniel Velasco, fundadores de DeCorazón México, nos hablan de este proyecto loable y nos invitan a ser viajeros conscientes a la hora de adquirir artesanías en los destinos que visitamos

México es reconocido por su comida, herencia arqueológica, hermosas playas, festividades coloridas y también por su diversidad de artesanías, que varían según la región. Algunas de las más famosas incluyen textiles bordados, alfarería, talavera, alebrijes, máscaras y trabajos en metal. Actualmente existen proyectos responsables que permiten adentrarte en la esencia del arte popular y en la manifestación de las tradiciones ancestrales con inigualable valor. Este es el caso de DeCorazón México, una plataforma de *e-commerce* y galería que busca apoyar a los artesanos. Conversamos con Sebastián y Daniel Velasco, los hermanos fundadores, para conocer más sobre este proyecto, su labor con los artesanos e incluso una serie de *tips* para ser un viajero responsable.

De Corazón México nació como un proyecto familiar pensado en un espacio para apoyar a los artesanos y poder difundir su trabajo en todo el mundo. "Desde chiquitos nos inculcaban la cultura, más que nada oaxaqueña: la casa parecía galería. En uno de nuestros viajes a Oaxaca fuimos a comprar piezas de barro negro al taller de Adelina. Vimos piezas que nos fascinaron y pensamos que a Adelina le iba increíble… y no era así: nos dijo que casi nunca recibía visitas. Fue algo que nos impactó, tanto que mi hermano y yo nos dimos cuenta de que les faltaba un lugar donde exponerse y tener la confianza para hacerlo", compartió Daniel.

Este proyecto apuesta por el comercio justo, con la finalidad de que el arte no pierda visibilidad y siga ofreciendo oportunidades a quien lo elabora. "Estuve un tiempo en Oaxaca, trabajando con artesanos y conociendo la técnica de la artesanía. Así fue como nació DeCorazón México, queriendo mantener un mercado justo dentro del trabajo de las artesanías", dijo Sebastián.



Uno de los retos a los que se enfrentan los artesanos es el avance de la tecnología y la digitalización que han cambiado la forma en que se compran y distribuyen los productos, a lo que muchos no se han sabido adaptar. Otra situación adversa es la falta de protección de la propiedad intelectual, pues hay muchas copias ilegales que afectan directamente sus ingresos. Además, suelen enfrentar dificultades para establecer precios correctos en torno a sus obras.

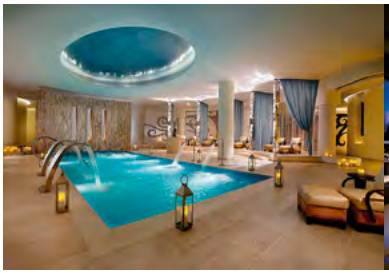
Por ello, Sebastián y Daniel Velasco también nos compartieron una serie de *tips* para comprar de forma responsable en los destinos que se visitan. Primero, evitar la cultura del regateo, lo mejor es pagar un precio justo por cada pieza. Tampoco busques lo más conocido: no toda la cultura mexicana es La Catrina, hay un universo de artesanías por descubrir. Escucha al artesano para saber más sobre la técnica y de dónde vienen sus influencias. Si se llega a comprar a través de un *e-commerce*, hay que investigar más a fondo: ¿Habla sobre quiénes son los artesanos o de dónde son? En Ciudad de México, compra a artesanos mexicanos a un precio y trato justo en DeCorazón México. San Jacinto 20, San Ángel. *decorazonmexico.com*

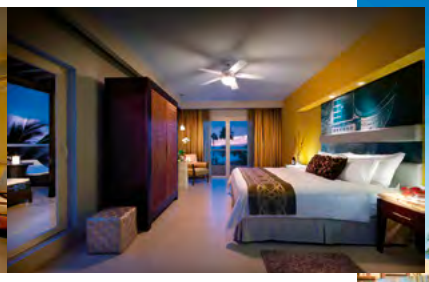
Texto: Andrea Cabrera / Fotos: cortesía de DeCorazón México


Parque Recreativo El Salto
General Zaragoza, N.L.
VISITA
NUEVO LEÓN
Descubre nuestros maravillosos
parques estatales.
nuevoleon.travel
SÉ UN TURISTA DE 100 LITROS

Goza del Caribe y el Pacífico en enclaves rockeros, relájate en un nuevo hospedaje en Ciudad

CHECK IN









LARGA VIDA AL ROCK & ROLL

Hard Rock Hotels An All-Inclusive Experience

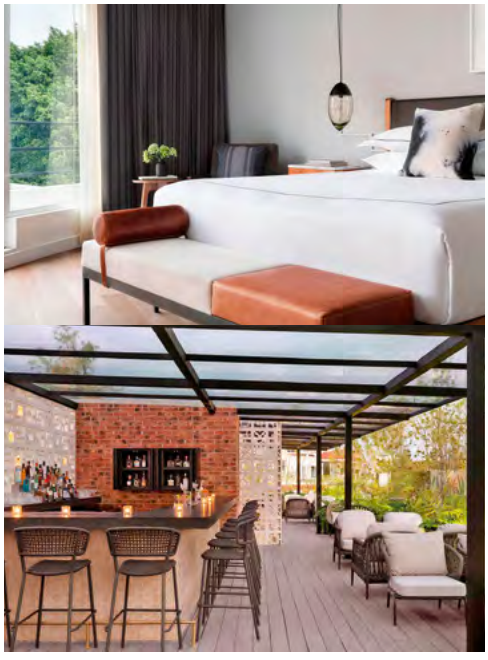
Esta cadena de hoteles es un fenómeno global, con propiedades en los destinos más icónicos del mundo. Entre la emoción del rock 'n' roll, habitaciones de lujo, servicios de primera y una hospitalidad sin igual, no son solo lugares para alojarse, son experiencias inmersivas. Con su música, lujo y una gastronomía excepcional, estos resorts se han convertido en sinónimo de aventuras inolvidables. El programa Rockstar Chefs® reúne luminarias del mundo culinario para mostrar sus talentos en las propiedades de México en Los Cabos, Vallarta, Cancún y Riviera Maya en los que renombrados chefs como Thalía Barrios, Irving Cano, Adria Marina, Diego Niño y Karla Papa han honrado sus cocinas y tentado los paladares de los viajeros. Cada uno de estos resorts ofrece desde cafeterías y sitios temáticos, hasta restaurantes de especialidad y cenas inmersivas para satisfacer todos los antojos. Ya sea con la exquisita cocina japonesa o sabores auténticos mexicanos, serás tratado como un auténtico *rockstar*. Tras un día de adrenalina o bajo el sol, relájate en uno de los bares en donde gozarás de cócteles, música en vivo y una atmósfera vibrante mientras brindas por otro día inolvidable en el paraíso. Habitaciones desde 8,500 MXN. *rcdhotels.com/all-inclusive.htm*

En esta pág: Hard Rock Hotels y sus magníficos espacios para rockear; habitación y terraza en Kimpton Virgilio. Sig. pág: piscina, restaurante, terraza y platillo en Kozmo Hotel Suites & Spa; patio interior estilo colonial y habitación en Casa 1810 Parque.

CON ESTILO Y BUENA VIBRA

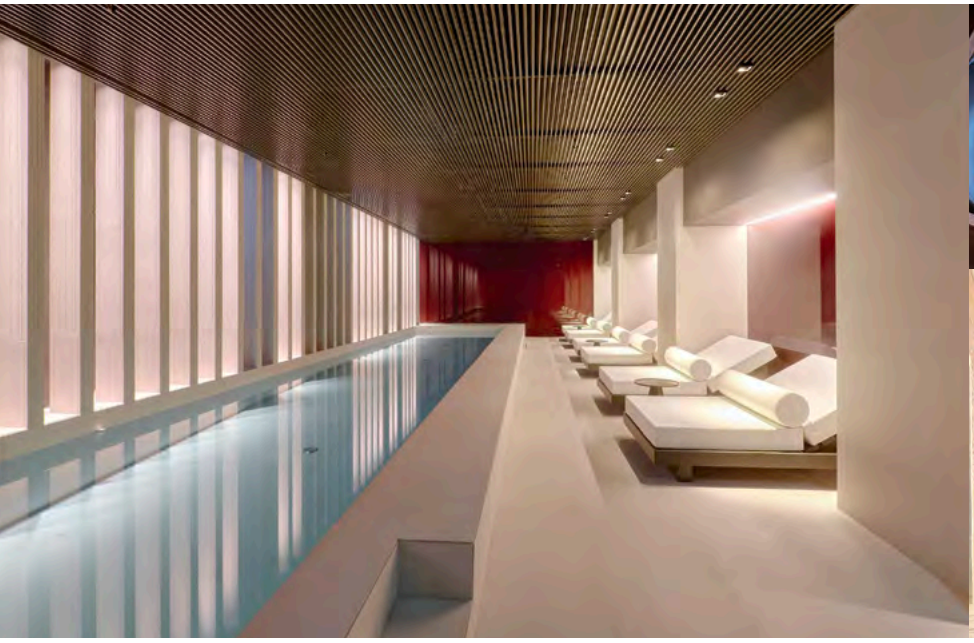
Kimpton Virgilio

Polanco tiene un nuevo vecino: Kimpton Virgilio. Este hotel *boutique* abrió sus puertas en un edificio de los años 40. Si tu plan de viaje a Ciudad de México es tanto de placer —es *pet friendly*— como de negocios, es una gran opción, debido a su ubicación, ambiente acogedor, diseño moderno, vibra relajada y lujo discreto. Otro de sus encantos es su vasta vegetación, donde se esconden 48 habitaciones decoradas con toques artesanales. ¿Nuestro espacio favorito? La Terraza La Caña, ubicada a la altura de las copas de los árboles, donde se disfruta de un carril de nado, platos peruanomexicanos y cocteles como Atardecer (vodka, jarabe de frambuesa, Lillet y vino espumoso). En su restaurante Pepe se degusta cocina española con un *twist* asiático; son imperdibles los *dumplings* de jamón ibérico. Empieza la mañana con una clase gratuita de yoga en la terraza y goza del préstamo de bicis. Además, con el programa Si lo olvidaste, lo tenemos, tendrás una serie de amenidades sin costo. Habitaciones desde 6,800 MXN. *kimptonvirgilio.com*



Texto: Arcelia Lortia; Elsa Navarrete; Érick Pinedo y Mariana Mendoza
Fotos: cortesía de los hoteles

de México, descubre San Miguel en un alojamiento colonial y Budapest en un hotel boutique









LA RENOVACIÓN DEL LUJO CLÁSICO

Kozmo Hotel Suites & Spa

En Budapest, el Kozmo Hotel Suites & Spa, miembro de Leading Hotels of the World, entrelaza la tradición histórica con la modernidad para ofrecer una experiencia de lujo excepcional. Ubicado en un edificio histórico de 1917, este distinguido hotel de cinco estrellas fue sede del centro de telecomunicaciones más grande de Hungría durante la Segunda Guerra Mundial y hasta 1999. Hoy, su monumental arquitectura de hormigón armado, que mezcla historicismo y *Art Nouveau*, se fusiona con un diseño contemporáneo para crear un espacio de relajación urbana único en la Perla del Danubio. Más allá de sus 61 habitaciones y 23 suites equipadas con camas *king-size*, insonorización y decoración minimalista, el hotel también ofrece experiencias gastronómicas excepcionales en su restaurante Kozmo, especializado en cocina húngara e internacional, y en su bistró bar, donde pueden disfrutar de exquisiteces recién preparadas por los afamados pasteleros locales. Además, el Spa Valmont cuenta con tratamientos faciales y corporales que inducen a la relajación y el bienestar. Habitaciones desde 301 EUR. *kozmohotelbudapest.com/es/*

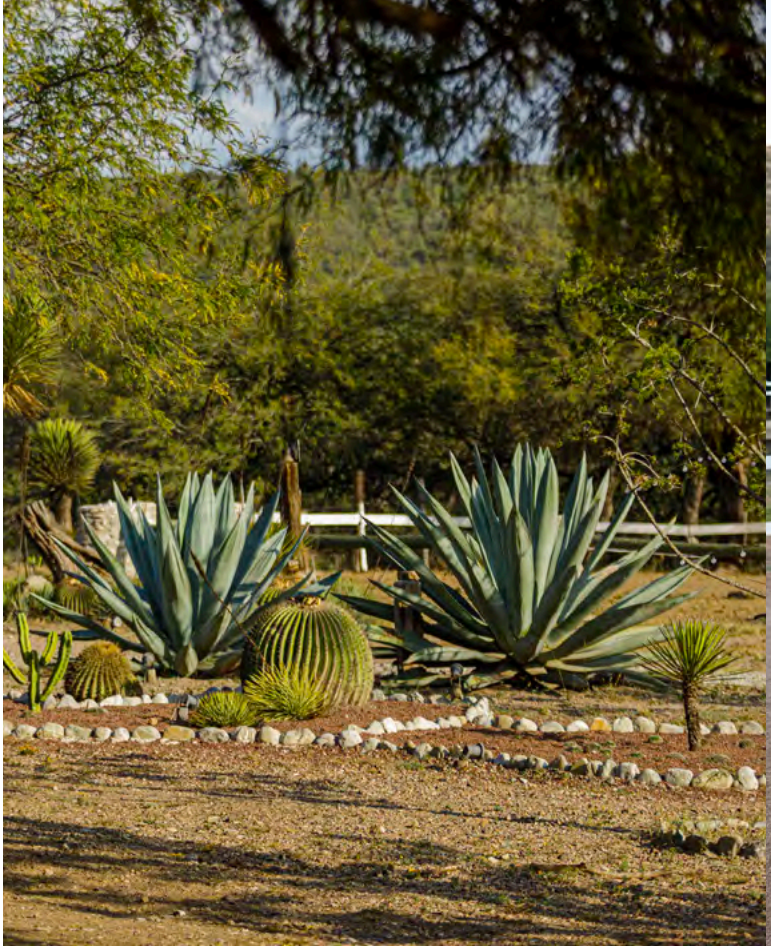




ENCANTO NOSTÁLGICO

Casa 1810 Parque

A solo cinco minutos del centro de San Miguel Allende, Casa 1810 Parque te recibirá entre antiguos muros que alguna vez fueron ocupados por una tenería. Sus 19 habitaciones guardan detalles arquitectónicos y decorativos como vigas de madera rústica, paredes de piedra y bóvedas catalanas, así como todas las comodidades que te aseguran un descanso idóneo. Además, la gastronomía es una piedra angular bajo la tutela del chef Érick Martínez. El restaurante Tené ofrece cocina de humo y de leña, con platillos como pizza de *prosciutto* y pera, salmón con costra de pepitas y barbacoa de *brisket* de res. En el desayuno encontrarás platillos como enfrijoladas con chorizo, huevos pochados sobre pan *brioche* y chilaquiles verdes con panceta. En su recién estrenada Terraza Tené, disfrutarás de una piscina, se sirve una carta de bocados casuales como tacos, ceviches, aguachiles y camarón, para maridar con cocteles frescos y disfrutar de la vista. Guarda espacio para algunas de sus deliciosas creaciones hechas en casa en Dulce 1810, una pastelería y panadería ubicada en la planta baja. Habitaciones desde 5,000 MXN. *casa1810.com/parque*





LA CONEXIÓN QUE NO SABÍAS





Perder el miedo a los caballos, tocar un meteorito, obtener la mejor postal de la luna llena, ver a más de 200 guacamayas volar y conocer a personas maravillosas con una filosofía de vida basada en la conservación, conciencia y comunidad... Así fue mi fin de semana en el complejo turístico Armadillo Mágico en San Luis Potosí

Texto: Andrea Cabrera / Fotos: Charly Ramos

Si buscas una conexión profunda con la naturaleza, esta escapada a poco menos de cinco horas en auto desde Ciudad de México tiene que estar en tus planes de viaje. Llegarás hasta Armadillo de los Infante, uno de los 58 municipios que conforman el estado de San Luis Potosí, el cual posee una privilegiada ubicación entre el bosque y el desierto, lo que le otorga hermosos paisajes, serenidad y conexión con la naturaleza a poco menos de 50 kilómetros de la capital del estado, por la carretera a Río Verde. La cabecera municipal es además un pintoresco pueblito de calles empedradas bonitas y casas coloridas.

Es aquí donde, lo que comenzó como una pizzería para amigos y familiares en el corazón de Armadillo de los Infante, hoy es un complejo turístico conformado por 17 cabañas, tres restaurantes, un spa, un parque ecoturístico y hasta un campamento astronómico: se llama Armadillo Mágico.

Pág. ant: cactáceas y entrada al complejo ecoturístico Armadillo Mágico; equinoterapia; cena en el restaurante Las Julietas. En esta pág: exterior e interior de las cabañas; panorámica de Armadillo Mágico; inolvidable experiencia ecuestre





Cabañas entre bosque y semidesierto

Sus acogedoras cabañas escondidas en medio del bosque y el semidesierto son el lugar ideal para desconectarse (literalmente, porque no hay señal telefónica en la zona). El diseño rústico, luces cálidas, muebles *vintage* y piezas de arte, son el común denominador de las cabañas con las que cuenta actualmente. Sin embargo, las dimensiones y distribución cambian de acuerdo con el tipo de cabaña que elijas: Petite (dos personas, una cama), Suite Junior (cuatro personas, dos camas) o Villa; esta última es para seis personas y tiene tres camas, sala, cocina equipada, comedor, asador y terraza. Algunas de sus cabañas incluso cuentan con *jacuzzi* privado, ideal para escapadas románticas. Desde 1,590 MXN por noche; incluye desayuno *buffet,* estacionamiento y entrada al ecoparque Cráter Encantado.

QUE NECESITABAS



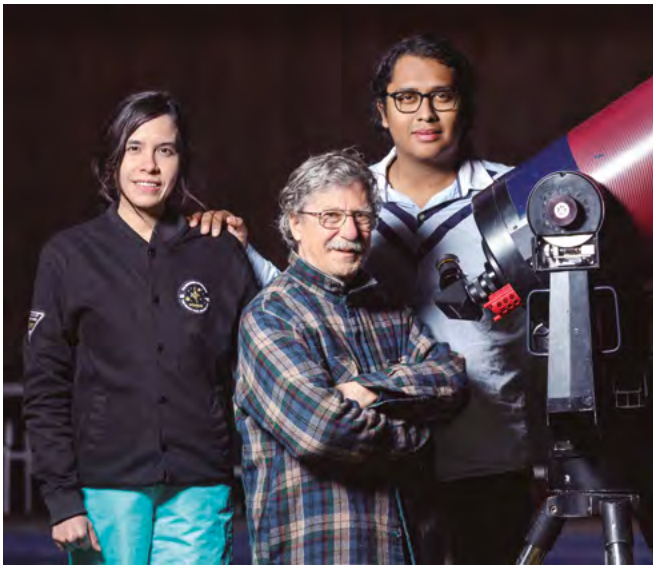


Experiencias (realmente) inolvidables

Para complementar tu estancia, Armadillo Mágico ofrece además un abanico de actividades que te permiten conectar profundamente con la naturaleza. Nuestra sugerencia: reservar una estancia de tres días y dos noches durante el fin de semana (viernes a domingo) para disfrutarlas al máximo. Comienza por la Experiencia Ecuestre, en la que Guillermo Orozco *Guillo,* con más de 30 años de experiencia, te guiará para generar una conexión profunda y respetuosa con los caballos a través de distintos ejercicios de respiración y concentración. "Los caballos me han enseñado a ser empático, a tratar a los demás como me gustaría ser tratado y entender que la vida es demasiado corta como para estar pensando en el pasado o en el futuro. Estos animales piensan al momento", expresó.

Todo comenzó cuando me presenté con *Zandungo,* el caballo que me acompañó durante esta experiencia. Tal y como Guillermo me dijo que lo hiciera, extendí mi mano para que *Zandungo* la pudiera oler. Luego, le di un largo abrazo para sincronizar nuestros latidos, y como si lo supiera, no se movió ni un centímetro para que ambos pudiéramos generar esa conexión.

Después de cabalgarlo, cerré los ojos para hacer conciencia de su movimiento y encontrar el balance allá arriba, tanto, que pude montarlo con los ojos cerrados y brazos extendidos. Incluso *Zandungo* me permitió pararme encima de él y desafiar mis propios límites: como si lo supiera, comenzó a respirar más lento para que yo me sintiera segura. Lo más increíble es que Guillermo no le dio ni una sola orden; todo se dio con base en la conexión que generamos él y yo desde el inicio y durante toda esta experiencia, que me dejó un profundo sentimiento de serenidad. Costo: 1,300 MXN por persona.



En esta pág: experiencia astronómica a cargo de Sofía Huerta, Roberto Bartali y Ulises Vázquez; luna llena vista desde Armadillo de los Infante; Parque Cráter Encantado y actividades como tiro con arco, *trail* y área de picnic



Aventuras para todos

Si prefieres la adrenalina, Armadillo Mágico también tiene experiencias ideales para ti. El alojamiento incluye una entrada gratis (por persona) a Cráter Encantado, un ecoparque familiar con actividades de aventura como megatirolesa, ruta ciclista, tiro con arco y escalada, además de un sendero de 2.2 kilómetros que te lleva por el bosque y el semidesierto.

Aparte de ser un parque, Cráter Encantado es una Unidad de Manejo Ambiental (UMA), un lugar en el que se busca la conservación de las áreas verdes. Todos los guías son estudiantes relacionados con el cuidado de la naturaleza, quienes te acompañarán hasta el primer mirador del parque mientras te dan detalles sobre la flora y fauna del lugar. El mirador es hermoso: te permitirá observar claramente la ubicación de Armadillo, entre el bosque y el desierto. Después, podrás seguir el sendero perfectamente marcado que te llevará hasta la megatirolesa y el tiro con arco.

Para los más pequeños también hay canchas de basquetbol, trampolín, minitirolesa, mesitas y sillas para tomar un refrigerio al aire libre. Incluso cuenta con un pequeño restaurante en el que se sirven pizzas, hamburguesas y *hot dogs*. Costo de entrada: 50 MXN niños y 100 MXN adultos.

Admirar las estrellas

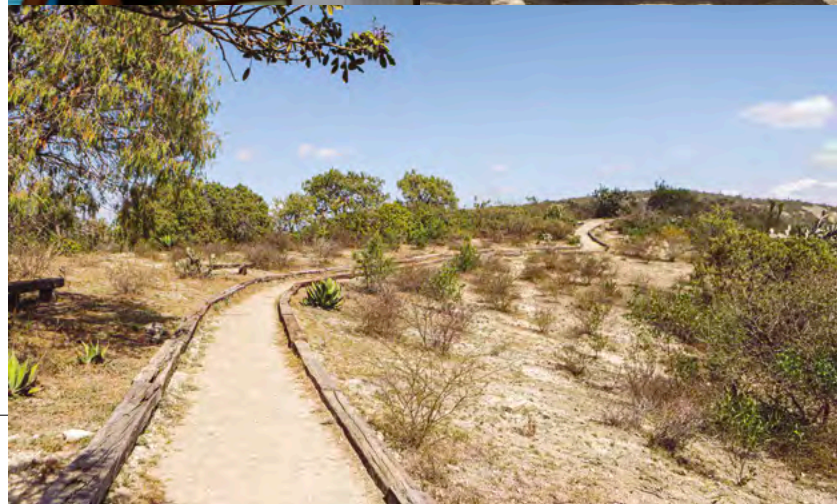
Cuando cae la noche, no puedes dejar de visitar el campamento astronómico de Armadillo Mágico: Refugio de la Luna, que bajo el cielo estrellado se convierte en la hermosa sede de otra de las actividades imperdibles de este complejo turístico: la Experiencia Astronómica. A cielo abierto, los astrofísicos Sofía Huerta, Ulises Vázquez y el doctor Roberto Bartali, miembro de la Unión Astronómica Internacional, te guían por esta actividad que te permite observar el cielo como nunca antes, limpio y libre de contaminación. "La Organización de las Naciones Unidas hizo una declaración en la que dice que todas las personas tenemos derecho a un cielo oscuro, un lugar en el que podamos ver las estrellas", compartió Sofía.

Siempre he sido amante de observar el cielo: los atardeceres, las nubes, las estrellas, la luna, todo lo que me recuerda la inmensidad de la naturaleza. Y esta experiencia me permitió conocer el cielo desde otra perspectiva. Con una copa de vino, bajo una noche estrellada, pude tocar meteoritos con mis propias manos —los astrónomos sacan una cajita con muestras de varios—, observar las estrellas más brillantes y nítidas, además de obtener hermosas postales de la luna a través de un telescopio de 12 pulgadas, todo con la explicación de expertos apasionados por compartir su conocimiento.

"La gente debería voltear al cielo, para empezar, cada vez que pueda. La astronomía es una ciencia no nada más interesante: es muy importante. Todos vivimos bajo el mismo cielo; no hay distinción, no hay fronteras. La astronomía es la ciencia más libre y más inclusiva que hay", puntualizó el doctor Bartali. Costo: 550 MXN.











En esta pág: Rancho Las Guacamayas; arquitectura y platillo del restaurante Grill Cocina de Humo; chef Eugenio Guerra; platillo del restaurante Mesón del Garambullo

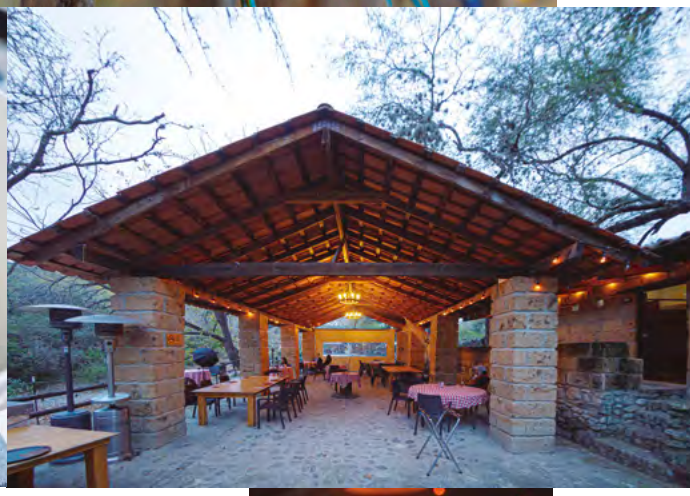
Parvadas de guacamayas

Finalmente, tenemos que hablar también de la experiencia de avistamiento de guacamayas en Rancho Las Guacamayas, donde podrás observar a la parvada más grande de México. Nunca había visto a tantas guacamayas reunidas en un mismo lugar. No podía dejar de observar sus plumas de colores vibrantes, y escuchar el garrir de todos estos ejemplares reunidos, ¡es espectacular! Este rancho cuenta con más de 30 años de historia, y desde sus inicios el hilo conductor fue el amor por los animales.

Comenzaron con dos o tres parejas de guacamayas, hasta que un día, empezaron a llegar algunas silvestres también. Epifanio Morales es el encargado de cuidarlas, alimentarlas y liberarlas. Gracias a estos cuidados, hoy cuentan con más de 300 guacamayas libres, ¡la parvada más grande del país!

La sugerencia es llegar a las 5:00 de la tarde para disfrutar del atardecer y del espectáculo de estas hermosas aves. No dejes de traer un refrigerio para el avistamiento, pues no hay servicio de alimentos ni bebidas. Costo: 200 MXN por persona.





Gastronomía consciente

Las experiencias gastronómicas también son un aspecto importante en Armadillo Mágico y están a cargo de Eugenio Guerra, chef ejecutivo y gerente de alimentos y bebidas del complejo. Podrás disfrutar de dos restaurantes: Mesón del Garambullo (especializado en cocina española) y Grill Cocina de Humo (con cortes de carne y pizzas a la leña).

Por otro lado, tiene un espacio de experiencias gastronómicas ideal para llevar a cabo comidas especiales o cenas románticas, Las Julietas, donde el menú se adapta a la ocasión y preferencias de los huéspedes. Además, Eugenio nos habló sobre la base de los conceptos gastronómicos de Armadillo. "Colaboramos con gente local, el que te muele el maíz, el que tiene las harinas correctas para una galleta artesanal, el que te vende las masas para las tortillas a mano… todas esas personas elaboran sus productos en su casa, son productos trabajados con las manos de la gente de esta zona, lo que refleja el sentido de comunidad en nuestros platillos".

Con ello reitero la filosofía triple C con la que defino el concepto de Armadillo: conservación, conciencia y comunidad, la cual se ve reflejada en cada experiencia y colaborador.

armadillomagico.com










COLIMA DIVERSA

Es pequeña en extensión –el quinto estado más chico del país–, pero grande en experiencias. Del mar a la montaña, tiene mucho que ofrecer. Como muestra, este recorrido por Costalegre, Manzanillo y los alrededores de su capital



Costalegre, una gema del Pacífico

Alojamiento ideal

Al pie de una colina que mira al Pacífico y a la Laguna Barra de Navidad, justo donde el estado de Colima se encuentra con Jalisco, **Grand Isla Navidad Resort** (*islanavidad.com.mx*) ofrece vistas de postal. Enclavado entre 480 hectáreas, desde hace 27 años este resort recibe a visitantes nacionales y extranjeros en busca de un pedazo de paraíso. La Laguna Barra de Navidad es un sitio Ramsar, es decir, un humedal protegido por ser considerado cuna de diversidad biológica. Armadillos, tlacuaches, zorrillos grises, jabalíes y otros mamíferos y reptiles tienen ahí su hogar, además de alrededor de 250 especies de aves. A ello se suman un premiado campo de golf, gimnasio, spa, canchas de voleibol y tenis, *jacuzzi,* alberca familiar con tobogán y otra alberca exclusiva para adultos. En sus playas puedes practicar kayak, *jet ski* y *paddle board*, o aprovechar que el hotel está frente a la Marina Puerto de la Navidad y regalarte un paseo en yate. Y si lo tuyo es el buceo, existen varios *spots* a minutos del resort.

Con unos cuantos días de calma en este refugio, te sentirás con la energía recargada para seguir explorando los paisajes del estado. Recorrer el camino de 1 hora y 15 minutos que te separa de tu siguiente destino es una delicia, con el mar de un costado y verdes colinas del otro. Y si a pie de carretera te encuentras con bebidas tradicionales, no dudes en hacer una parada para refrescarte con una tuba (savia de palma de coco fermentada a la que se añaden cacahuates) o un tejuino (un preparado con masa de maíz, piloncillo, canela y vainilla al que se le agrega limón y mucho hielo), ideales para el calor colimense.

Texto: Mariana Pérez / Fotos: *Food and Travel México*; cortesía del destino

Pág. ant., de izq. a der: vistas panorámicas idílicas, campo de golf premiado, fauna y paseos en kayak en Grand Isla Navidad Resort. En esta pág. de izq a der: la belleza de las orquídeas en Viveplants; el chef Nico Mejía, quien ha hecho un arduo trabajo de investigación gastronómica en Colima; la verdadera Comala

Saborear Manzanillo con calma
Oferta turística y gastronómica

Manzanillo, el principal puerto del estado, tiene muchos atractivos que ya han sido mapeados por las guías de turistas, así como otros más discretos que también merecen una visita. Uno de ellos es el orquidario **Viveplants** (IG: *viveplants*), cuyo acertado lema es "orquídeas producidas con amor", pues si algo distingue a su fundador, Fidel Selvas, es la pasión y conexión con la naturaleza con las que dirige el lugar y que transmite en las visitas guiadas. Aprenderás mucho sobre la producción y ciclo de vida de la familia de plantas más grandes del mundo –30 mil especies de orquídeas en la naturaleza y 70 mil cruzas hechas por el hombre–, pero, sobre todo, verás a estos magníficos seres vivos desde una nueva perspectiva. "Es una planta muy evolucionada, con un nivel vibratorio muy alto", afirma Fidel.

Otra manera de disfrutar Manzanillo a ritmo pausado es iniciar el día en la laguna de Juluapan, en la playa La Boquita, en donde puedes deslizarte tranquilamente en el agua sobre una tabla, con remo en mano, mientras disfrutas del hermoso paisaje a tu alrededor. ¿Nunca has practicado surf de remo o *stand up paddle*? No hay problema, las enseñanzas de **Manzanillo Surf & SUP** (FB: *Manzanillo Surf & SUP*) harán que sea bastante sencillo y disfrutable.

Por último, una visita a Manzanillo no está completa sin acercarte a la deliciosa propuesta gastronómica de Nico Mejía. A **La Sal** (IG: *lasalelrestaurante*), el chef le llama "restaurante de experiencia de vida" y en él están presentes los sabores de Colima que han marcado sus historia personal. La tostada de pozole seco, las enchiladas dulces y el dulce de manzana de coco que figuran en el menú son imperdibles. Este chef es un apasionado de los sabores y productos de su tierra, así como de las historias que se cuentan a través de los platillos –prueba de ello es su amplia colección de libros (IG: *colimasabe*) que representan una travesía culinaria por distintas regiones del estado.









Rodeando la capital
Recorridos cercanos

En los alrededores de la ciudad de Colima, existen lugares en los que el verde de la naturaleza llena los paisajes y los corazones de quienes los habitan como el **Centro Ecoturístico Póksika** (FB: *Póksika*), en el municipio de Coquimatlán, a 40 minutos de la capital. En su fundador, Andrés Preciado, puedes constatar los efectos de vivir en contacto con la naturaleza: un rostro generoso y un espíritu sereno. De miércoles a domingo, te recibe en este oasis con una comida a la sombra de los árboles, acompañada por el murmullo del agua. La luz y el internet se sustituyen por una hamaca para descansar y un río para nadar. A la mesa llegan productos regionales con la mejor sazón. Los *chacales* –langostinos de río disponibles en temporada de lluvia– se sirven en un caldo o al tamarindo, y los *chihuilines* –peces endémicos– se preparan al ajo.

Otro excelente plan para pasar el día en los alrededores de la capital –a menos de media hora– es la visita a **Comala**. En su novela *Pedro Páramo,* Juan Rulfo lo describe como un pueblo fantasma de murmullos, sombras y soledad. Nada más alejado de la realidad. La verdadera Comala es tranquila y alegre a la vez. Pasea en sus calles empedradas y disfruta de sus fachadas blancas con techos de teja y su herrería con diseños del artista comalteco Alejandro Rangel Hidalgo. Al llegar a la plaza principal, absorbe las vistas del kiosco y de la parroquia de San Miguel del Espíritu Santo, antes de adentrarte en los portales en busca de artesanías, de sal de la laguna de Cuyutlán y de probar los tres imperdibles de este Pueblo Mágico: café, pan y ponche de sabores como maracuyá, granada, guayabilla, cacahuate, almendras y más. *visitacolima.mx*



Mixtura exacta

Mate Zorrilla estudió cocina en Ferrandi Paris en Francia, trabajó en Lucas Carton, el restaurante más antiguo con tres estrellas Michelin en Bretaña, y volvió a México para enrolarse en Ambrosía, convertirse en socia de CLM Banquetes y abrir Les Divins. Y aunque las puertas de su bistró cerraron recientemente, sigue conquistando paladares con su divina fusión francesa mexicana

¿CÓMO FUE EL LLAMADO DEL OFICIO GASTRONÓMICO?
Desde chiquita me gustaba cocinar con mi mamá. Ella era buena haciendo de todo: preparaba tamales sinaloenses, unos ravioles muy ricos, comida árabe, polvorones, *strudel* de manzana, todo lo navideño… Me subía a un banco y ahí le ayudaba, le movía a la olla y andaba pegada a ella. Además, mis papás siempre fueron de salir a comer. De hecho, me gusta la cocina francesa porque viajábamos a Francia. En la preparatoria, pensaba estudiar arquitectura, pero cuando descubrí que se podía estudiar para ser chef, fue mi máximo, porque también desde la primaria empecé a comprar libros de cocina.

¿CÓMO DEFINIRÍAS TU ESTILO DE COCINA?
Es una mezcla de técnicas francesas y mexicanas. Creo que las dos tienen elegancia y productos increíbles. Cuando las combino, pienso en cómo reinterpretar un plato tradicional, pero revisitándolo y cambiando su presentación con más texturas o a mi manera. Por ejemplo, una tarta súper afrancesada pero con un ingrediente como el mamey. O hacer una técnica mexicana, pero con un toque francés. Jugar de los dos lados para que queden platos lindos e interesantes. También me gustan los productos japoneses y de repente meto un toque de esta cocina. Por ejemplo, tenía en Les Divins unos mejillones al *miso* y habanero que se vendían muchísimo.

¿CÓMO TE ACTUALIZAS EN ESTA INDUSTRIA TAN DESAFIANTE Y CAMBIANTE?
Para renovarme en cuanto a nuevas tendencias de cocina, me fui a estudiar a San Sebastián, al Basque Culinary Center. Tomé un curso de cocina de vanguardia. Ahí me di una súper renovada en técnicas, muy diferentes a las que había aprendido cuando me fui a los 18 años a estudiar allá. Me ayudó a cambiar mi forma de ver los ingredientes y a desarrollar la creatividad en diferentes texturas.

¿CUÁLES FUERON EL MAYOR RETO Y LA MAYOR SATISFACCIÓN DE ESTAR AL FRENTE DE LES DIVINS?
Enfrentarte a que estás a cargo de todo y a veces te sobrepasan las responsabilidades. De repente te conviertes en un pulpo con demasiadas manos y tienes que revisar administración, compras, pedidos, servicio, cocinar, hacer un poco de relaciones públicas, seguimiento de proveedores, pagos… Por ello, el mayor reto es saber delegar, es armar un equipo que funcione y que cada quien haga su parte. Por otro lado, nos ganamos un espacio en la *Guía México Gastronómico. Los 250 restaurantes*, cociné con el embajador de Francia, tuve contacto con marcas galas y había clientes franceses que les encantaba comer ahí porque se transportaban a su país.

¿EN QUÉ PROYECTOS ANDAS?
Seguimos haciendo eventos en Carlos Linda Mate Banquetes (CML Banquetes), donde soy socia. Soy embajadora de la marca de vinos franceses Calvet, y con ellos he hecho un proyecto que se llama Calvet Kitchen con videos de recetas. El año pasado vinieron de Francia a grabarme; también me invitaron a que fuera a cocinar a Punta Cana, donde se reunió el equipo de América Latina, y en verano me voy a ir a Estrasburgo a cocinar y a grabar otro video con el chef Joel Phillipps, con una estrella Michelin. También soy embajadora de Pesca con Futuro y empecé a trabajar con Louis Roederer y Lanson; en Millesime estuve representando a estos dos champañas. IG: *matezorrillachef*

Texto: Elsa Navarrete / Fotos: *Food and Travel México*; cortesía







MYST 8

BY Totalplay®



ESTAMOS DE ANIVERSARIO EN MYST

Este mes se cumplen ocho años del éxito indiscutible del mejor show de México, MYST es una experiencia musical única que ha cautivado a miles con su espectáculo en vivo, noche tras noche de cada fin de semana se viven emociones increíbles y llenas de energía. Los mejores hits de los 70's, 80's, 90's y años 2000 cobran vida en el escenario gracias a más de 40 talentosos artistas, entre cantantes, bailarines y una orquesta extraordinaria. Esto hace del show algo único y que ninguna otra puesta en escena ha podido igualar.

La experiencia de MYST es complementada gracias al recinto donde la diversión es posible, en el Foro Totalplay cada función se celebra a lo grande, ubicado en la plaza Antara en la zona de restaurantes, en Polanco CDMX. Este moderno espacio cuenta con dos foros de gran capacidad, equipados con pantallas, show de luces, sistema de sonido de alta definición y seguridad privada.

Además, Foro TotalPlay cuenta con una amplia variedad de alimentos, desde platos fuertes como pastas, tacos, sushi o hamburguesas, opciones dulces y botanas. También puedes disfrutar de cocteles clásicos o mixología moderna y encontrar tus botellas favoritas para disfrutar. Todas estas cualidades hacen de MYST una experiencia inmersiva y completamente sensorial.

MYST fue creado por un talentoso equipo de empresarios y artistas. Maria Laura Medina de Salinas, Felipe Fernández del Paso, Chacho Gaytán, Memo Alegret y Alexis Lippert son los visionarios, se inspiraron en las canciones que marcaron sus propias vidas y que ahora han llevado a las noches de MYST. Su pasión ha dado lugar a espectáculos inolvidables, como *"Touching Me Touching You"*, "Viviendo de Noche", *"A New Sensation"*, "Abrázame", "Disney MYST", *"Euphoria"* y la reciente creación "AMOR A LA MEXICANA" *The latin experience*; un espectáculo que celebra la música latina en todas sus formas (regional mexicano, salsa, corridos tumbados, cumbia, merengue, norteño, reggaeton y más).

Este 2024, MYST celebra ocho años de éxito, consolidando su posición como una de las experiencias más emocionantes y aclamadas de la escena en México. Además de disfrutarse todos los fines de semana en la capital, MYST ha llegado a distintos rincones del país en eventos privados, llevando su magia a nuevas audiencias.

Si buscas una experiencia única y diferente en la Ciudad de México, MYST es el lugar perfecto. Sumérgete en un viaje lleno de energía, música y emociones que evocan tus mejores recuerdos. No te lo puedes perder, ¡Prepárate para vivir EL SOUNDTRACK DE TU VIDA!.

Foro Totalplay® ANTARA POLANCO | BOLETOS EN LÍNEA forototalplaymx.com | PUEDES RESERVAR AL 55 5502-0204 | #EscríbeleAKatia



Los ojos de la industria de la mixología a nivel internacional estuvieron puestos en Rosewood San Miguel de Allende, Guanajuato, lugar donde se llevó a cabo la premiación en vivo de los North America's 50 Best Bars 2024. Y sí, ¡el mejor bar de Norteamérica está en Ciudad de México!

ESTRELLAS DE LA *cocteleria*

En 2022 debutó por primera vez el listado North America's 50 Best Bars, en la ciudad de Nueva York, para celebrar a las principales estrellas de la coctelería en el norte del continente. En su tercera edición, la ceremonia de premiación se llevó a cabo en San Miguel de Allende, donde Handshake, el bar ubicado en el corazón de la colonia Juárez en Ciudad de México, ¡se coronó como el mejor bar de Norteamérica!

Durante esta entrega el nombre de México se gritó en 15 ocasiones más, corroborando que nuestro país está en las grandes ligas de la mixología a nivel mundial y es un *hot spot* para todo amante de la buena bebida. Continuando con los ganadores en este 2024, debes saber que el Mejor Bar del Noreste de Estados Unidos es Superbueno (No. 2), en Nueva York; el Mejor Bar del Oeste de Estados Unidos es Thunderbolt (No. 8), en Los Ángeles; el Mejor Bar del Caribe es La Factoría (No. 18), en San Juan; el Mejor Bar del Medio Oeste de Estados Unidos es Kumiko (No. 19), en Chicago, y el Mejor Bar en Canadá, es Civil Liberties (No. 21), en Toronto.

En cuanto a los reconocimientos especiales, la mixóloga mexicana Claudia Cabrera recibió el Roku Industry Icon Award 2024. La cofundadora del bar Kaito del Valle es líder y mentora de muchos *bartenders*, un verdadero ícono de la industria. Mientras que el reconocimiento North America's Favourite Bartender 2024 se fue hasta Canadá a manos de Kate Boushel, una de las *bartenders* más queridas de ese país. Para realizar esta clasificación se recopilan los votos de la Academia, un panel equilibrado conformado por 270 personas, entre ellos expertos en cocteles, autores, periodistas y *bartenders* de todo el continente. Finalmente, platicamos con algunas de estas estrellas, quienes nos compartieron algunos de sus secretos, cocteles favoritos y recetas infalibles para recrear en casa, ¡sí, recomendadas por los mejores *bartenders* de Norteamérica!

En esta pág: ganadores durante la ceremonia North America's 50 Best Bars 2024. Pág. sig: coctel Banana Split; Eric van Beek preparando un coctel en Handshake Speakeasy; el equipo de trabajo y ambiente de Thunderbolt; interior de La Factoría

Texto: Andrea Cabrera / Fotos: cortesía





ERIC VAN BEEK

Handshake Speakeasy Ciudad de México, México

Liderando el listado de North America's 50 Best Bars 2024, en este bar escondido detrás de una enigmática puerta negra encontrarás una lista de cocteles cuidadosamente elaborada por el director del bar Eric van Beek. En sus palabras, Handshake posee una energía "amable, hospitalaria, incluso graciosa, organizada y con un gran corazón". Prueba el coctel Matcha Dame Blanche con ginebra Bombay Sapphire, té *matcha, yogurt* griego y chocolate blanco, inspirado en un postre holandés. Tal como nos compartió Eric, su inspiración para crear nuevos cocteles viene de la comida: platillos, café o pasteles. Aunque nos confesó que su trago favorito es la piña colada, "una buena piña colada, no muy dulce, con jugo fresco y un buen ron". Continuando con las vibras tropicales, también nos dio una receta de daiquirí de fresa para preparar en casa: 60 ml de ron, 25 ml de jugo de limón, 15 ml de jarabe, 3 fresas completas y 20 ml de jugo de piña fresco. IG: *handshake_bar*





MICHAEL CAPOFERRI

Thunderbolt

Los Ángeles, Estados Unidos

Desde 2019, Thunderbolt es una parada obligada para los aficionados de la coctelería en el centro de Los Ángeles. En palabras de su fundador, Michael Capoferri, la esencia de este lugar "es siempre casual, sin pretensiones, pero perfeccionista", muy al estilo del sur de California. Aquí utilizan la ciencia y tecnología para crear grandes cocteles a un precio razonable. Como la refrigeración modificada, que enfría cocteles perfectamente diluidos justo por encima de su punto de congelación, sin necesidad de agitar. Imperdible el Negroni Nourmand: ginebra, brandy de manzana, Campari, *pommeau* y sidra. Justo se trata del predilecto de Capoferri, "soy una persona de *negronis,* va bien con todo y en cualquier momento del día". Esta es su versión para preparar en casa: jerez fino en lugar de ginebra, Campari y vermut dulce, todo a partes iguales. IG: *thunderboltla*

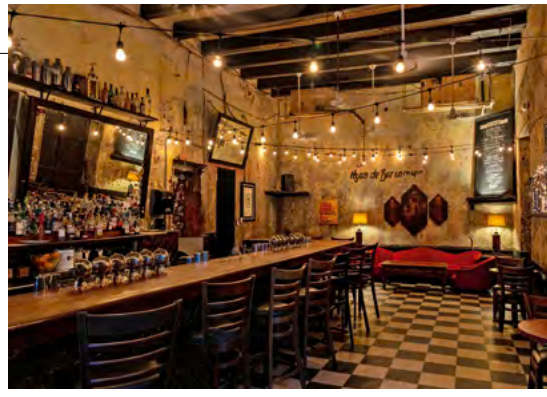
EL BRILLO MEXICANO EN NORTH AMERICA'S 50 BEST BARS

45. Brujas, Ciudad de México
42. Hanky Panky, Ciudad de México
37. Arca, Tulum
34. Selva, Oaxaca
28. Kaito del Valle, Ciudad de México
27. Bekeb, San Miguel de Allende
26. Baltra, Ciudad de México
17. Café de Nadie, Ciudad de México
16. Aruba Day Drink, Tijuana
14. El Gallo Altanero, Guadalajara
11. Zapote Bar, Playa del Carmen
10. Tlecān, Ciudad de México
9. Licorería Limantour, Ciudad de México
5. Rayo, Ciudad de México
1. Handshake Speakeasy, Ciudad de México

LESLIE COFRESI Y CARLOS GABRIEL IRIZARRY

La Factoría San Juan, Puerto Rico

El característico estilo hospitalario y encantador de San Juan está reflejado en La Factoría, el máximo representante de la coctelería contemporánea de Puerto Rico. Desde 2013, este ícono boricua lleva a sus visitantes por un recorrido a través de sus seis espacios con distintas atmósferas. Los fundadores, Roberto Berdecia, Leslie Cofresi y Carlos Gabriel Irizarry, utilizan sus viajes y experiencias de vida para crear los cocteles que sirven en este lugar que empezó en una esquina y hoy se ha apoderado de un edificio que ocupa casi una cuadra dentro de la ciudad. "La Factoría es un laberinto de espacios, cada uno con su propia música, colores, cocteles y ambientes", explican Leslie y Carlos, quienes además nos compartieron que su mezcla favorita es la piña colada, no sin antes darnos una receta para recrear en casa, el Lavender Mule: té de jengibre rallado hervido con especias secas y cáscaras de cítricos, almíbar con lavanda, vodka y limón. IG: *lafactoriapr*



En esta pág: chef Santiago Lastra. Pág. sig., desde arriba, de izq. a der: en el menú de KOL; sus interiores acogedores; las mesas de KOL listas para la cena; mercado en San Cristóbal de las Casas, Chiapas; calles de Oaxaca; la innovación característica de Santiago



Santiago Lastra

EXALTAR LAS RAÍCES

Su restaurante KOL fue el primero en llevar la cocina mexicana a Londres con tal éxito que ha sido distinguido con una estrella Michelin y con el puesto 23 en The World's 50 Best Restaurants. Él nos cuenta cómo recorrió México en busca de inspiración y la encontró en abundancia

TEXTO: ALEX MEAD Y MARIANA MENDOZA
FOTOS: MAUREEN EVANS; REBECCA DICKSON; GARY LATHAM; CHARLIE MCKAY Y ADOBE STOCK

Para contar la historia auténtica de un chef, comúnmente, en sus inicios culinarios se evoca la imagen de una matriarca que no tiene recetas sistematizadas sino memoria e intuición; un conocimiento que se transmiten de generación en generación, donde los productos son de cosecha propia o capturados en su lugar de origen.

Pero no es así para Santiago Lastra, exalumno de Noma y ahora chef con una estrella Michelin de su propio restaurante ubicado en el barrio de Marylebone, en Londres: KOL, en el que reimagina sus recuerdos de México con productos británicos a través de un menú de degustación que a veces sirve seis platos y, en otras ocasiones, nueve. Tamal colado, ceviche, taco de langostino, huarache, tetela, nicoatole, zacahuil y nieve son algunas de las preparaciones.

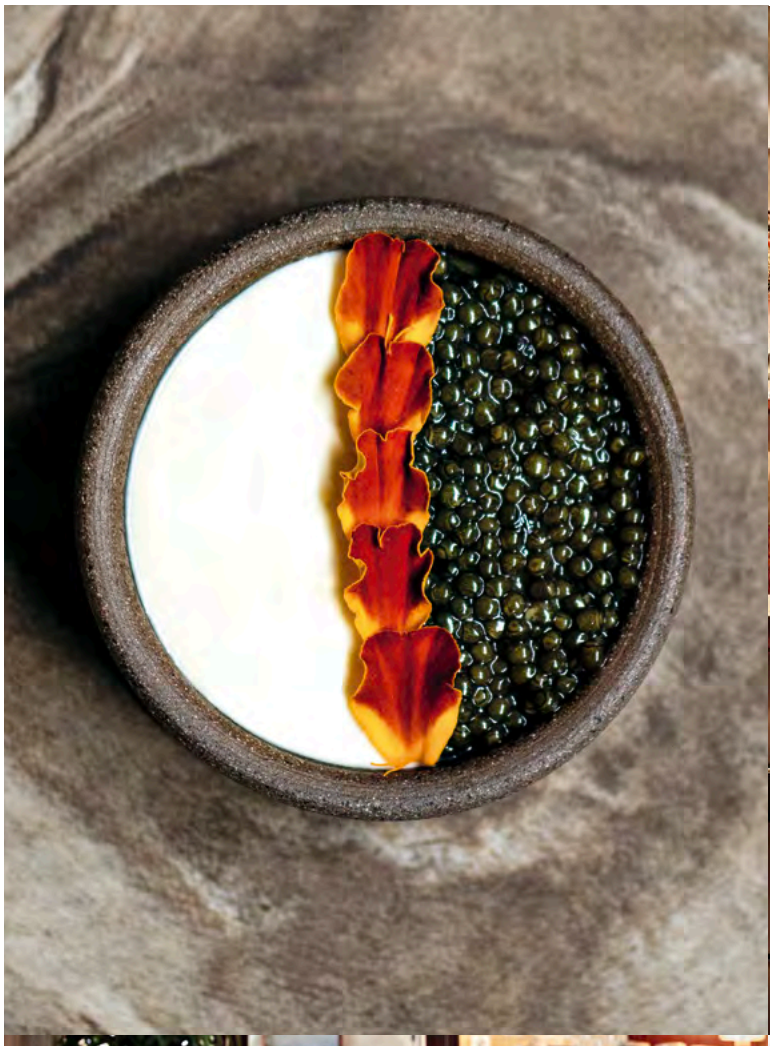
En la parte baja de KOL hay un bar de mezcal: The Mezcaleria, donde se elaboran cocteles con ingredientes silvestres de temporada provenientes de las Islas Británicas, como el mezcal casero de endrinas. Además, trabajan con pequeños productores mexicanos independientes, ofreciendo también licores como *whisky* de Oaxaca, ron de Puebla y ginebra de Yucatán.

"Me gustaría tener una historia realmente sorprendente", se lamenta Santiago, quien nació y creció en Cuernavaca, 45 minutos al sur de Ciudad de México. "Ya sabes, una en la que mi abuela cocina, mi papá hace masa madre y cría pollos. Pero pertenezco a una generación en la que el microondas y la comida rápida eran la novedad. Mis padres trabajaban de tiempo completo, así que mi infancia fue una mezcla de pizza y calentar cosas en el microondas".

Sin embargo, encontró a su musa en el estante de un supermercado: "Cuando tenía 15 años, fui a un supermercado y vi una caja de galletas Ritz con una receta en la parte de atrás. Compré todos los ingredientes, fui a casa, lo cociné y a toda mi familia le gustó. Después hice prácticas en un restaurante italiano y eso cambió mi vida. Tenía 15 años y fue una experiencia alucinante ver cómo se organizaban esas personas, cómo todos trabajaban juntos. Sentí que pertenecía allí y que era el final de mi vida tal como la conocía".

La elección de carrera de Santiago se consolidó a raíz de una tragedia familiar, cuando su padre, su abuela y su abuelo fallecieron el mismo mes. "Dejé de ir a la escuela –dice–, pero seguí en el restaurante y cocinaba para mi hermano y mi madre. Estaban tristes, pero en esos momentos podían estar felices y sonreír. Pensé que, si podía hacer esto por ellos, entonces quería hacerlo por todos. Así que dejé todo y me puse a cocinar; y aquí estoy, 17 años después".

Santiago compaginó el trabajo con la escuela durante tres años, antes de mudarse a Ciudad de México. Después de su primera temporada trabajando, Lastra se fue a España para luego regresar a la escuela culinaria en México.













En la sig: semillas de cacao; vista panorámica de una hacienda colonial; mujer oaxaqueña; al interior de KOL; el mar y el desierto de Baja California Sur; chiles mexicanos

Finalmente regresó a Francia, España y Dinamarca en busca de innovación.

ORGULLO POR LO NACIONAL

En este último país, el restaurante Noma fue donde cerró el círculo con el *pop-up* de Noma México en Tulum. "Siempre estaba en busca de novedades, pero por alguna razón nunca pensé en México. Creía que la nueva comida era la francesa, luego la española, después la nórdica contemporánea, pero cuando me mudé allí, lo nuevo era la cocina latinoamericana, particularmente, la mexicana".

Para prepararse para el *pop-up* de siete semanas, Santiago regresó a casa. "Trabajé en ello durante nueve meses antes de abrir, haciendo viajes, visitando comunidades indígenas, restaurantes y mercados; fue una verdadera revelación para mí", dice, enumerando los sitios que visitó: "Desde Ciudad de México hasta Puebla, Tabasco, Chiapas, Yucatán, Campeche, Guadalajara, Baja California, Oaxaca… Fuimos a descubrir el origen de la cocina mexicana. Me sentí muy orgulloso de lo que tenemos; simplemente no hay comparación con lo rica que es la cultura mexicana.

"Después de eso, me propuse la meta de abrir un restaurante para mostrar nuestra cultura y comida en el mundo. Londres me pareció un buen lugar para hacerlo, y me mudé allí sin conocer a nadie", explica.

IMPORTAR SABORES

Seguramente, Santiago Lastra jamás imaginó que esa decisión lo convertiría en uno de los chefs mexicanos en obtener una estrella Michelin en el extranjero, ni que hoy su restaurante ocuparía el lugar número 23 en la lista de los The World's 50 Best Restaurants.

En ese recorrido por México conoció a diversas cocineras tradicionales generosas, quienes le mostraron sus recetas, encontrando así a esas inspiraciones que no había tenido en su niñez. De ellas obtuvo la inspiración para crear los menús de KOL, aunque claro, echando mano de los productos de Gran Bretaña. Por ejemplo, en el menú de primavera, su platillo Trucha Zacahuil está inspirado en una versión hecha por Martha Atzin, de Papantla, Veracruz. Ese pescado se cocina tradicionalmente dentro de hojas de plátano, envuelto en hoja santa y cocinado sobre carbones; en su menú está envuelto en hojas de mostaza con ajo y cocinada dentro de algas gigantes de Gales, con un 'pipian' hecho con semillas de cáñamo, algas y chiles, una mermelada de algas marinas y una ensalada de tulipán.

También sirve un tamal colado, un platillo popular en Chiapas, Tabasco y Yucatán. Los rellenos difieren por región, desde pollo con epazote en Yucatán hasta pato en Tabasco, tradicionalmente envueltos en hoja de plátano, árbol abundante en los estados del sur. Después de varias interacciones en su cocina, el tamal combina masa y grasa de cerdo; se sirve con rábanos británicos, caviar y manitas de cerdo con glaseado de cebolla caramelizada".

A la par de KOL y The Mezcaleria, Santiago está por abrir a finales de año su nuevo restaurante llamado Fonda, en Heddon Street, Mayfair

Igualmente, retoma la idea de los escamoles en un plato donde utiliza piñones que cocina alrededor de dos horas para tener una textura similar a los huevos de hormiga; se aderezan con trufa de invierno, setas de cardo, pino, apio y una salsa de ternera y tuétano.

LA SINGULARIDAD DE MÉXICO

Lo que le llama la atención de México a Santiago es cómo el pasado también puede ser presente. "En otras partes del mundo es difícil experimentar cómo vivía y cocinaba la gente hace 100 años, porque todo evolucionó; hay que ir a un museo. Pero en México, conduces dos horas y media y estás en un pueblo aislado donde la gente se viste como solía vestirse, cocina como solía cocinar y cultiva como solía hacerlo hace cientos de años".

"En un pueblo indígena nacen, viven y mueren en la cocina; ese es un dicho de las comunidades en las montañas veracruzanas, donde las cocineras se autodenominan 'las mujeres del humo'. Cocinan adentro, a fuego abierto, y hay mucho humo. Creen que, cuando mueren, pasan a ser parte del humo; por eso siguen ahí, para enseñar a las nuevas generaciones. En un gran evento, como una boda, trabajan durante mucho tiempo, tal vez desde seis meses antes; consiguen la arcilla para hacer las vasijas y las hornean".

Él cree que las recetas de cada región están ligadas a la esencia de su gente. "Por ejemplo, en Yucatán, las personas son un poco más relajadas, así que cocinan carne de cerdo marinada en achiote y naranja agria dentro de un horno subterráneo. La dejan ahí para que se cueza y vuelven a la hamaca. Luego, cinco horas después, se despiertan, la sacan y hacen tacos de cochinita pibil y salsa de habanero con lima o naranja agria. Pero en Oaxaca les gusta hacer las cosas más laboriosas, así que todo es más complejo: los moles se hacen con 80 ingredientes, todos tostados de manera diferente, en diferentes cantidades y tipos de preparaciones; se necesitan dos o tres semanas para hacerlos y mucho trabajo duro, pero el resultado es asombroso y delicioso".

Otro ejemplo es Baja California. "En Puerto Nuevo sirven langostas súper frescas, simplemente fritas en manteca de cerdo y servidas con frijoles, salsa y arroz en forma de burritos; es el bocado de comida más maravilloso que puedes probar en México". Esta inspiración lo ayudó a crear el primer taco en KOL, en el que usa langostinos asados con chiles ahumados, chucrut y tortillas de masa madre de trigo.

"Es fácil ser mexicano cuando lo ves todos los días, pero en Londres es diferente. Abrir este restaurante es una forma de extrañarlo menos y estar aún más orgulloso de nuestro país", concluye.













LOS FAVORITOS DE SANTIAGO

Chable Yucatán Una antigua hacienda henequenera del siglo XIX en la selva es el marco para este hotel *boutique* que, por su diseño, ganó el Prix Versailles otorgado por la Unesco. "*Es* realmente hermoso, rodeado de naturaleza: es uno de los mejores del mundo". *chablehotels.com*

Tulum Treehouse "Me encanta el diseño de este lugar en el corazón de Tulum, con la selva de un lado y la playa del otro. Solo hay cinco habitaciones y cada una es increíble. Tienen todas estas residencias para artistas y chefs, que exploran diferentes artes y cocinas". *slowness.com/tulumtreehouse*

Criollo Oaxaca "Los interiores aquí parecen la mejor combinación entre el México rural y el diseño contemporáneo. Tiene un buen ambiente y la comida de Luis Arellano refleja la sensación general del lugar: ingredientes de temporada, pero mezclados de manera contemporánea. Un gran lugar para comer". *criollo.mx*

Xokol Este restaurante en Guadalajara lleva su filosofía en su nombre: maíz tinto. Bajo la batuta Xrysw Ruelas y Oscar Segundo, encontrarás un menú donde los maices criollos (morado, amarillo, rosa y blanco) son los reyes. "Sus platos son artesanales y colmados de sabor". IG: *xokol_*

Arca Tulum "José Luis Hinostroza creció en un hogar mexicano en Estados Unidos y trabajó en Noma, además de haber sido parte de nuestro *pop-up* en Tulum. Comida fantástica". *arcatulum.com*

ARROZ *Honrar al producto*

ESTILISMO DE COMIDA: LINDA TUBBY / FOTOGRAFÍA Y PRODUCCIÓN: ANGELA DUKES



¿Cocer al vapor, hervir, enjuagar, tapar...? Aurora Yee y Clarissa Hyman separan lo esponjoso de lo pegajoso y explican lo largo y lo corto del arroz, mientras que las recetas de Linda Tubby te ayudan a cocinarlo a la perfección



Maridaje: Sandra Fernández

Sommelière y Maestra Tequilera, ha trabajado y dedicado su vida a la industria de vinos, destilados y alimentos por más de 20 años. Es reconocida por los medios de comunicación y colegas como la mejor *sommelière* en México. Es la mujer mexicana con la mayor cantidad de certificaciones en la industria del vino, debido a sus estudios en The Court of Master Sommeliers, The Society of Wine Educators, The Culinary Institute of America, UC Davis, El Consejo Regulador de Jerez, La Academia Mexicana de Catadores de Tequila y Le Cordon Bleu.

• Para saber más, visita su cuenta de IG: *sandra_vinos* / X: *SandraVinos*

Proveniente de una planta herbácea cultivada y consumida en todo el mundo desde hace más de 5 mil años, el arroz difiere no solo en características obvias como su forma o tamaño, sino también en color, translucidez, aroma, tiempo y calidad de cocción. Algunos expertos consideran que existen más de 40 mil variedades, y tal vez el hecho de que este cereal (*Oryza sativa*) tropical y subtropical se consuma tan ampliamente es la razón por la cual el arte de cocinarlo provoca opiniones tan divergentes.

La zona productora de arroz más importante de Europa es el valle del Po, al norte de Italia, pero también se cultiva en Portugal, España y otros países. En Estados Unidos se cultivó con éxito por primera vez en Carolina del Sur, aunque ahora también prospera en otros estados, como Texas, Luisiana, California y Arkansas. Mientras que los principales productores en México son Campeche, Nayarit, Michoacán, Veracruz y Colima.

En su interior, está compuesto principalmente por almidón, que a su vez se integra de amilosa y amilopectina. La proporción que contienen los granos de estas dos últimas moléculas son las que determinan los atributos culinarios de cada variedad, especialmente el grado de glutinosidad. Así, aunque los métodos de cocción se dividen en dos: el método de sartén abierta versus el método de absorción de líquido, hay tantas opiniones como variedades. Se puede salar o no salar, añadir mantequilla o no; comenzar el proceso en agua caliente y enjuagar en fría o, al contrario, hervir tapado o descubierto. Incluso las ollas arroceras tienen sus apasionados defensores. Sin embargo, los arroces varían en la temperatura a la que se hinchan los granos del almidón y en la cantidad de agua que absorben, por lo que los métodos de cocción dogmáticos son engañosos, puesto que no hay dos arroces que se cocinen de manera idéntica. Por ello, la regla básica es comprar el adecuado. Hay pocas probabilidades de equivocarse si te guías por la variedad correcta para cada plato: por ejemplo, el *basmati* es el mejor para el *pilaf*, los rellenos y el arroz hervido con *curry;* para los pudines existe un arroz redondo etiquetado



PAELLA DE MARISCOS Y CHORIZO
Un plato con todo: arroz cremoso con infusión de azafrán, salchicha picante, pescado suave y alioli de cítricos

MARIDAJE F&T Jerez de estilo amontillado, palomino, España. Notas a manzana roja y a almendras; en boca expresa hermosa mineralidad. (Por ejemplo: Tío Diego Amontillado, Valdespino, Bodegas José Estévez)

Recetas a partir de la página 144

Notas de sabor

La gran mayoría del arroz blanco de grano largo tiene un sabor discreto pero dulce, que lo hace versátil e indispensable en la cocina salada, e incluso en la dulce. El *Patna* es un buen todoterreno, pero el *basmati* tiene un perfume más intenso que, dicen, se puede oler cuando está creciendo en el campo. Los platos de arroz blanco glutinoso suelen elaborarse con variedades de grano corto que se adhieren cuando se presionan ligeramente, lo cual los hace perfectos para comer con palillos o para sushi. Otros granos largos también pueden ser ligeramente pegajosos, como el jazmín tailandés y el glutinoso negro tailandés, el cual se sirve comúnmente a la hora del desayuno, en *dumplings* o como un pudín de coco azucarado.





RISOTTO CON VEGETALES DE VERANO, *BURRATA* Y BROTES DE CHÍCHARO
Utiliza arroz *Carnaroli* para obtener una textura de ensueño que contrasta con el queso *pecorino* y la *burrata* que se derrite en la boca.

MARIDAJE F&T Vino blanco, blend, Baja California. Notas a flores, miel y cítricos; en boca tiene un matiz mineral.
(Por ejemplo: Fluxus Blanco, Bodegas Rubio)

ARROZ JAZMÍN CON LIMÓN, CALAMARES, CHILE, CACAHUATES ROSTIZADOS Y PAPAYA
Un plato fragante y con notas a nuez, toques de frutas tropicales y un poco de picante, gracias al jengibre y el chile.

MARIDAJE F&T Vino blanco, chardonnay, Francia. Resaltan aromas cítricos como la toronja; en boca es elegante y equilibrado, con buena mineralidad.
(Por ejemplo: Pouilly-Fuissé, Louis Jadot)

BENEFICIOS

En general, es una buena fuente de carbohidratos. El arroz integral descascarillado (sin pulir), en particular, está lleno de nutrientes, es de sabor más fuerte que el blanco y contiene más fibra, aunque tiene la desventaja de que tarda más en cocinarse. Por su parte, el *gaba* es un tipo de arroz integral germinado, con un sabor dulce. También es más fácil de digerir, se dice que mejora el sueño, ayuda con la ansiedad y estimula el sistema inmunológico.

como tal, ya que no tiene sentido desperdiciar un arroz costoso; y el *risotto* necesita un arroz italiano de grano corto, el arborio o *Carnaroli* (considerada la variedad *premium*), o el *vialone*, si se desean variaciones más fluidas.

En general, basta con pensar qué resultado se busca para cada platillo. Algunos requieren granos largos que contienen menos almidón y permanecen separados cuando se cocinan, como el *basmati*. Otras preparaciones necesitan un cereal más corto, con más almidón y que sea absorbente, tierno o incluso pegajoso, como el bomba español, el preferido para la paella. En la India el arroz fino puede madurarse durante muchos años, mientras que en Japón el arroz nuevo de noviembre es muy codiciado para preparar platillos especiales. El salvaje es una planta diferente que tiene una relación muy lejana con el arroz común y, a veces, se mezcla con granos más familiares para agregar matices. En Irán, cuna del *pilaf* (o *pilau*), se cultiva uno de los mejores arroces del mundo y los cocineros suelen añadir mantequilla para que el fondo de la sartén forme una costra dorada.

A su vez, existen variedades cuya calidad es excepcional y digna de una Denominación de Origen, como sucede con el Calasparra y el Valencia, de España, o el orgullo mexicano, el arroz del estado de Morelos. Este último recibió en 2012 la declaratoria que lo distingue y se cultiva principalmente en los campos de Jojutla, Coatlán del Río, Puente de Ixtla y Cuautla, ubicados en el sur de la entidad. Son las características del suelo y el clima de la región, así como la genética de los granos, los factores que lo hacen único. Además, esta variedad, que destaca por su calidad artesanal, es una buena opción para emplearlo en recetas mexicanas. En efecto, en nuestra cocina el uso del arroz predomina como una guarnición, pero eso no le quita la posibilidad de ser protagonista de preparaciones dulces, como el sencillo arroz con leche, o que incluso sea fuente para obtener bebidas como la horchata y el atole de arroz.

En Ciudad de México, la chef Rachadaporn Raksamran (Pui), repostera de Somsaa, Wine and Tea Room, tiene espacio para compartir los dulces sabores asiáticos con los que creció, y por ello tiene el postre Tang Yuan, que son bolitas hechas a base de arroz glutinoso rellenas de ajonjolí cremoso sumergidas en infusión de jengibre. De esta forma, se comprueba que la versatilidad y disponibilidad durante todo el año de este ingrediente es algo valioso entre los cocineros de todas las latitudes. □



BASMATI A LA MENTA CON ALCACHOFAS, ANCHOAS Y SALSA DE ACEITUNAS NEGRAS
El arroz es el telón de fondo perfecto para una explosión de sabores, la cual se completa con una cobertura de queso *feta* y semillas de granada.

MARIDAJE F&T Vino blanco, grüner veltliner, Austria. En nariz resaltan aromas de flores blancas, manzana verde, pera y notas cítricas; en boca tiene gran acidez.
(Por ejemplo: Huber Grüner Veltliner Terrassen)

Recetas a partir de la página 144

VA BIEN CON...

Las combinaciones de sabores con el arroz son innumerables, pero las mejores incluyen frijoles, queso, jitomates, hierbas, lentejas, leche, cebolla, especias, salsa de soya y *yogurt*. Aprovecha al máximo los chícharos recién desvainados en un *risi e bisi* italiano. Los hongos y el queso como el Fontina también son ingredientes estelares. Pon manos a la obra y prepara un pollo *biryani,* al estilo Hyderabadi, con arroz, *curry* de vegetales y pollo cocinados por separado, en capas y horneados juntos. La paella con conejo y camarones también es una especialidad valenciana digna del aplauso de tus invitados.

CONSEJOS RÁPIDOS

Cualquiera que sea el método de cocción, usa siempre una cacerola grande para permitir que el arroz se expanda y quede lo más superficial posible. Puedes preparar arroz con pollo desmenuzado, limón y caldo de pollo casero para obtener una sopa griega tradicional. Un buen uso para las sobras de *risotto* es hacer bolitas rellenas de queso y pesto y freírlas para que queden crocantes. Con el arroz sobrante también se puede crear un nuevo perfil al mezclarlo con huevos, ajo y cualquier otro vegetal. Solo asegúrate de enfriar el arroz rápidamente luego de cocinarlo y, cuando lo recalientes, verifica que se caliente por completo.

BUENAS PRÁCTICAS

Compra arroz de comercio justo para ayudar a los agricultores que cultivan su cosecha a mano, en contraste con los países grandes donde las semillas se plantan mediante lanzamiento aéreo y se cosechan con máquinas gigantes.

La buena mesa evoluciona

FOTOS: MARINA SPIRONETTI

Rodeado por montañas y formando su propio enclave en Piamonte, Langhe le ha regalado al mundo una serie de chefs italianos estelares. Aquí es donde comenzó el movimiento Slow Food y, una vez que comas un plato de carne cruda perfecta, te alegrará que la vida aquí no vaya más rápido, atestigua Marina Spironetti





En ambas pág: el chef Enrico Crippa (al centro, en el balcón superior) y su equipo, en Piazza Duomo





En esta pág: el chef Alessandro Capalbo; ternera empanizada en La Ciau del Tornavento; los interiores de Campamac Osteria Gourmet. Pág. sig: trufa local; una de las recetas de Maurilio Garola, escrita a mano en una caja de vino; una selección de sus conservas y quesos, la bodega y un *agnolotti del plin* de La Ciau del Tornavento; cocinando ternera; la bodega de Marchesi di Gresy; el chef Enrico Crippa

La primera impresión de la región de Langhe es indeleble: pueblos bonitos y castillos medievales de postal que parecen islas en un mar ondulante de colinas y viñedos. Este efecto se ve reforzado con los colores de principios de otoño, los amarillos, los rojos, y la niebla, conocida como *nebbia*, que se cuela lentamente entre los viñedos. Este rincón del Piamonte es un enclave prácticamente autónomo. Al norte y al oeste tiene el dramático telón de fondo de los Alpes, con la forma distintiva de Monviso que se destaca en los días más despejados. Al noreste, las llanuras de la provincia de Vercelli, hogar de una de las principales zonas de cultivo de arroz de Italia. Al sur, los picos de los Apeninos y, más allá, el mar de Liguria.

Se necesita muy poco tiempo para darse cuenta de que aquí la comida es un asunto serio. Es una tierra de abundancia, cuya riqueza culinaria se remonta a los suntuosos banquetes de los días en que Italia tenía una familia real. La dinastía de Saboya se estableció por primera vez en el Piamonte en el siglo XI, dejando un legado de platillos abundantes con un toque francés distintivo. En tiempos más recientes, el área ha visto nacer a una serie de empresarios cultos que han tenido un gran impacto en la escena culinaria. En la década de 1980, el periodista gastronómico y vinícola Carlo Petrini fundó el movimiento Slow Food como reacción a la creciente influencia del estilo de vida de comida rápida, que se consideraba una amenaza para las tradiciones de Italia. Veintiún años después, Oscar Farinetti abrió el primer Eataly en Turín, que no solo se trata de una tienda, sino de un lugar para aprender sobre comida, que ahora cuenta con 40 ubicaciones en todo el mundo. Y sin olvidar al difunto Michele Ferrero, padre de delicias internacionalmente apreciadas como la Nutella y el chocolate Kinder, a quien los lugareños aún consideran con el mayor orgullo y afecto.

No es de extrañarse que estas personas sean tan particulares con lo que hay en su plato, y en su vaso, por supuesto. Los pequeños y encantadores pueblos de Barolo y Barbaresco son famosos en todo el mundo por haber dado sus nombres a dos de los mejores vinos tintos de Italia. La experiencia vitivinícola de la zona se remonta a la época prerromana, cuando estas colinas eran lugar de comercio e intercambio entre celtas y etruscos.

Las bodegas son tan diversas como los vinos que producen: está el encanto aristocrático de Marchesi di Gresy (*marchesidigresy.com*), que produce un Barbaresco espectacular y cuyo Martinenga cru es considerado como uno de los mejores de Langhe; luego está el gran espectáculo de diseño de L'Astemia Pentita (*astemiapentita.it*), "la abstemia arrepentida", cuyos salones de degustación se asemejan a dos gigantescas cajas de vino. El futurista L'Acino es otro imperdible: una gran burbuja transparente sobre una plataforma de roble, suspendida dramáticamente sobre los viñedos de abajo, en la finca Monsordo Bernardina, perteneciente a la familia vinícola Ceretto (*ceretto.com*). Sin mencionar la magnífica Enoteca Regionale del Barbaresco (*enotecadelbarbaresco.com*), ubicada en una antigua iglesia del siglo XVIII, que es posiblemente una de las tiendas de vinos más bellas del mundo.

Sin embargo, la innovación no se limita al diseño contemporáneo y la arquitectura paisajista; también a la forma en que una nueva generación de enólogos está gestionando sus fincas, con un deseo de mayor sustentabilidad. "Los vinos deberían contar más sobre el viñedo que sobre el enólogo.

Dónde quedarse

Cascina Langa Situada en las colinas más altas de Langhe, conocidas como Alta Langa, a una altitud de 720 metros de altura, esta antigua granja está rodeada de hectáreas de avellanos y bosques. Es famoso por ser un escondite de los partisanos durante la Segunda Guerra Mundial, como lo describe el escritor Beppe Fenoglio en su libro *Johnny the Partisan*. El lugar cuenta con tres edificios originales que forman un patio con vistas panorámicas, un spa y comedor interno al que puedes acceder con reservación. Habitaciones dobles desde 175 USD. Vía Cappelletto 36, Trezzo Tinella. *cascinalanga.it*

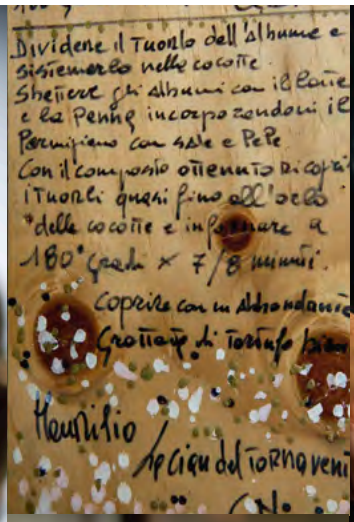
Corte Gondina Boutique Hotel Un pequeño y encantador hotel *boutique* en La Morra, uno de los pueblos más bonitos de Langhe. Cuenta con 14 habitaciones, todas decoradas individualmente con gran atención al detalle, además de un jardín, piscina y la posibilidad de un spa privado de uso exclusivo, perfecto para una escapada romántica. Habitaciones dobles desde 146 USD. Vía Roma 100, La Morra. *cortegondina.it*

Réva Resort Un hotel moderno y elegante rodeado de viñedos orgánicos. Cenar en su restaurante con estrella Michelin, FRE, una creación del chef Yannick Alléno, es un obligado. Pide carne de caza o uno de sus platillos con pescado de agua dulce, la verdadera pasión del chef. Habitaciones desde 291 USD. Località San Sebastiano 68, Monforte d'Alba. *revamonforte.com*

Felicin Nació como un restaurante familiar, pero extendió sus horizontes ofreciendo hospedaje en el corazón de Monforte d'Alba, con magníficas vistas a las colinas de Langhe. Ofrece cuatro tipos de alojamiento, incluyendo habitaciones y departamentos, pero el más encantador es el Ristorante Albergo Dimora Storica, una villa histórica del siglo XVIII, donde todo gira en torno a la opulencia antigua. Su larga lista de instalaciones incluye un precioso jardín, un solárium, una piscina y un comedor de primer nivel. Habitaciones dobles desde 175 USD. Vía Vallada 18, Monforte d'Alba. *felicin.it*

Uve Rooms & Wine Bar Sus ocho habitaciones elegantes y de alta tecnología, amuebladas por la artista y artesana local Cristina Pas, llevan el nombre de un vino de la región de Langhe. Además del bar de vinos, hay un restaurante gourmet que sirve clásicos regionales. Habitaciones dobles desde 195 USD. Vía Umberto I 13, La Morra. *uvelanghe.it*




Dividere il Tuorlo dell'albume e
sistemarlo nelle cocotte
Sbattere gli albumi con il Parme
e la Penna incorporando il
Parmigiano con sale e Pepe
Con il composto ottenuto
i Tuorli
della cocotte e infornare a
180° Gradi × 7/8 minuti.
Coprire con un abbondante
Grattata di Tartufo
Menu Filio






BARBARESCO BAROLO NEBBIOLO RO:.RO
ARNEIS BARBERA DOLCETTO ALTA LANGA
BRACHETTO FREISA CORTESE ER ALUCE
GATTINARA GHEMME MOSCATO ALBUCNANO
OCA BONARDA BRAMATERRA CANAVES
REMA COSTE DELLA SESIA DOUX D'HEN







En esta pág: bebiendo en lo alto de la torre medieval en Barbaresco. Pág. sig., desde arriba, de izq. a der: el bar de Felicin, un negocio familiar; ceviche de medregal en La Ciau del Tornavento y su propietario, Maurilio Garola; pimientos y conejo de la zona en La Ciau del Tornavento; botellas de jugo en Casa Matilda; los interiores de L'Astemia Pentita; el encanto antiguo del comedor de Felicin, su tradicional pasta tajarina y su terraza



Queremos lograr un resultado lo más cercano posible a la naturaleza", dice Federico Ceretto, uno de los productores más destacados de la zona. Los tintos nobles de Langhe tienen un fuerte vínculo con la tierra, con la capacidad de captar los aromas del suelo del que proceden, desde las fragancias veraniegas de los pétalos de rosa y los frutos rojos hasta el aroma otoñal de las avellanas y los hongos. Todo está en la copa.

Si buscas un ejemplo destacado de la historia reciente de este territorio, no tienes que ir más allá de la constante búsqueda de la excelencia de la familia Ceretto. Hace alrededor de 60 años, el padre de Federico, Bruno, emprendió su primer viaje a América con 12 botellas de vino tinto en su maleta.

Nadie conocía realmente al Barolo en ese entonces, y estaba lejos de ser el vino armonioso y delicioso que es hoy. Veinte años después, Federico y su hermano Marcello fueron coronados como los Hermanos Barolo, apareciendo en la portada de *Wine Spectator.* Pero el reconocimiento internacional no significaba que podían dormirse en sus laureles. Era hora de comenzar a remodelar la región para crear nuevos hitos, aprovechando su pasión por la arquitectura y el arte. Un ejemplo de ello es Capilla Barolo, que solía ser un almacén; se convirtió en una obra de arte gracias a la visión de los artistas Sol LeWitt y David Tremlett. "Sol no quería dinero. Pidió que le pagaran con Barolo, así que todos los domingos se le entregó una botella en su casa hasta el final de su vida", recuerda Federico, mientras nos sirve una copa de su rico y envolvente vino. "Esta es la magia de nuestro territorio".

La comida era la última pieza del rompecabezas. Bruno partió de nuevo, esta vez para encontrar al chef ideal del restaurante que tenía en mente, ubicado en un palacio en la plaza de la catedral de Alba. La búsqueda terminó en Lombardía, donde el chef Enrico Crippa trabajaba en ese momento.

Su pasta es más delgada de lo normal, de una consistencia que se derrite en la boca y requiere experiencia en la preparación: "solo se requiere un breve contacto con agua hirviendo para rehidratarla", explica Enrico.

Dónde comer

Los precios que se muestran son por persona, por un almuerzo con pan, sin incluir bebidas, a menos que se indique lo contrario.

Campamac Osteria Gourmet El bistró de alta gama del chef Maurilio Garola y el empresario Paolo dalla Mora. La terrina de gallina de Guinea y *foie gras* del chef de cocina siciliano Alessandro Capalbo vale la visita por sí sola. La carne es la especialidad, pero hay un menú de pescado disponible de viernes a domingo, con capturas de San Remo y el mar Adriático. Desde 51 USD. Strada della Valle 1, Barbaresco. *campamac.com*

La Ciau del Tornavento Instalado en una antigua escuela del pueblo de Treiso y hogar del restaurante con estrella Michelin de Maurilio Garola. Uno de esos lugares imprescindibles para conocer la cocina local. Prueba La Piemontese, ternera ligeramente ahumada y empanizada con *grissini* (palitos de pan), ensalada asiática y crema de avellanas, o La Finanziera, un platillo elaborado con vísceras de ternera, algo muy piamontés. Pide pasar para ver la bodega, que cuenta con más de 60 mil botellas de unos 450 enólogos. Menú de degustación de cinco tiempos, desde 103 USD. Plaza Baracco 7, Treiso. *laciaudeltornavento.it*

La Piola Los platillos tradicionales piamonteses reciben un toque moderno en este bistró informal dirigido por el chef Dennis Panzeri. Destacan los *agnolotti* caseros con salsa de ternera asada y el pastel de avellanas con helado de avellanas. Espera ingredientes de primera clase: los proveedores son los mismos que los de Piazza Duomo (mencionado adelante) y los vegetales provienen del mismo jardín biodinámico. Desde 41 USD. Piazza Risorgimento 4, Alba. *lapiola-alba.it*

La Terrazza da Renza El lugar perfecto para un almuerzo al aire libre o una *merenda sinoira,* la comida de la tarde de los lugareños, con platos fríos como ensalada de frijoles y tartar de ternera. Selección de *antipasti* fríos, desde 31 USD. Via Vittorio Emanuele 9, Castiglione Falletto. *laterrazzadirenza.it*

Osteria da Gemma Una comida aquí es parte clave de cualquier visita a la zona: su cocina te dejará tan feliz como un niño. El único problema que podrías enfrentar será lograr terminar todo lo incluido en el menú fijo, que no ha cambiado en más de 30 años. Imprescindible reservar. Desde 34 USD. Vía Guglielmo Marconi 6, Roddino. *osteriadagemma.plateform.app*

Osteria More e Macine Una amplia variedad de platos típicos a buen precio, junto con una excelente selección de vinos. Desde 28 USD. Vía XX Settembre 18, La Morra. FB: *Osteria More e Macine*

Osteria dei Sognatori No hay menú en este lugar popular en el corazón de Alba: tendrás lo que esté disponible en la cocina. Ten cuidado de no llenarte con los *antipasti,* ya que hay muchas otras delicias que probar. Un lugar lleno de carácter, cuyas paredes están adornadas con recuerdos de futbol y fotografías antiguas de guerrilleros. No se aceptan reservaciones, pero puedes evitar las filas si asistes justo en el horario de apertura (actualmente a las 12:00 p.m. y 7:30 p.m.) para asegurar una mesa. Desde 23 USD. Vía Macrino 8, Alba. IG: *osteriadeisognatori_*

Piazza Duomo Reserva una mesa en su comedor de color rosa suave, decorado con frescos del artista Francesco Clemente, y deja que el chef Enrico Crippa te sirva la comida de tu vida. Desde una serie de opciones creativas para comer con los dedos hasta su famosa ensalada. Las hierbas, flores y plantas de su jardín biodinámico te acompañarán a lo largo de la comida. Todo es impecable –como es de esperarse en un restaurante de tres estrellas Michelin–, pero también muy poco pretencioso. El gerente del restaurante, Vincenzo Donatiello, también es uno de los mejores *sommeliers* de Italia, así que déjate guiar por su excelente carta de vinos. MD: desde 311 USD. Piazza Risorgimento 4, Alba. *piazzaduomoalba.it*











No te lo pierdas

Mercado de agricultores de Dogliani Adquiere delicias como un queso *stracchino* elaborado con leche de oveja de Langhe, directamente de los productores. Dogliani es menos turística que otras localidades y su corazón medieval bien merece una visita. El mercado se realiza de abril a diciembre todos los sábados de 8 a 13 horas en Piazza Umberto I. Cerca también encontrarás vinagre de Barolo y jugos y mermeladas orgánicas de Anna y Fabio en Casa Matilda. FB: *MercatoDeiContadiniDelleLanghe*, *casamatilda.it*

***e-biking* en Langhe** Explora las colinas sobre dos ruedas, de la manera más fácil, ya sea solo o en un *tour.* Desde 23 USD, por un alquiler de medio día. BikeSquare, Località Ciocchini 18, Novello. *bikesquare.eu/langhe*

Torre di Barbaresco Reabierta en 2016 después de una renovación de 30 años, esta torre medieval es el mejor lugar para disfrutar de una copa de vino mientras gozas de vistas espectaculares. También hay un pequeño museo de enología y un nuevo bistró. Imprescindible reservar. Acceso a la terraza, 6 USD. Vía Torino, Barbaresco. *torredibarbaresco.it*

Taller de trufas Ah, el aroma de las trufas. La evolución las dotó de un fuerte aroma para atraer insectos y animales para que se alimenten de ellas y dispersen sus esporas. Esto es algo de lo que aprenderás durante una sesión en el Centro Nacional de Estudios de la Trufa en Alba. Desde 26 USD. *tuber.it*

No necesitas reservar en restaurantes elegantes para probar lo mejor de la región, y las *trattorias* menos formales son posiblemente los mejores lugares para comer si quieres decir que realmente has estado en Langhe. Osteria da Gemma en Roddino, un pueblo a unos 20 kilómetros al sur de Alba, es una de estas instituciones, y Gemma Boeri es una de las mujeres más queridas de la región. Sus fuertes brazos han amasado masa de pasta todos los jueves durante los últimos 40 años. "Preparo las mismas comidas dominicales que hacía mi madre", dice, encogiéndose de hombros mientras nos sirve una generosa porción de *agnolotti del plin* color amarillo yema, unos pequeños y reconfortantes paquetitos de pasta. En tiempos en los que los menús cambian a la velocidad de la luz, el de Gemma siempre ha sido el mismo, un dato reconfortante que se agradece claramente: la lista de espera es de meses y las fotos omnipresentes de celebridades y políticos revelan que este sencillo establecimiento tiene una gran demanda.

La Terrazza da Renza, en Castiglione Falletto, es otra parada habitual. Renza ha servido entradas frías en manteles a cuadros durante la mayor parte de su vida. La magnífica vista desde su terraza es perfecta para una *merenda sinoira,* una comida por la tarde (¡por si lo que almorzaste no fue suficiente!), y la carne cruda










Pág ant: Barbaresco desde la torre medieval. En esta pág., desde arriba: gazpacho de betabel, en Piazza Duomo; la tienda de vinos Enoteca Regionale, ubicada en una antigua iglesia; Borgo Sant'Anna; vegetales del jardín biodinámico de Enrico Crippa; vendimia en la finca Ceretto; el equipo de Safranum, los primeros productores de azafrán de la región

(*steak tartar*) de Renza es simplemente deliciosa, especialmente cuando está cubierta con hermosas virutas de trufa —otra obsesión de Langhe—. Y es fácil ver por qué. Su aroma almizclado y sabor terroso pueden convertir cualquier plato tradicional en una experiencia gourmet. Es por eso por lo que los lugareños la añaden a cualquier cosa, desde huevos hasta tartar de ternera Fassona. Las trufas son extremadamente costosas (el año pasado, un empresario de Hong Kong ganó un lote de 900 gramos por la increíble suma de 115,000 USD) y también muy efímeras. "Solo duran el tiempo de un arcoíris y hay que disfrutarlas como tales", advierte Mauro Carbone, director del Centro Nacional de Estudios de la Trufa.

Si te encuentras en Piamonte durante el otoño, deberías poder asistir a la Fiera del Tartufo anual, la feria de trufas más antigua del mundo, donde estos hongos hipogeos se subastan en el Salón de las Máscaras del castillo de Grinzane Cavour. La variedad blanca se recolecta de septiembre a diciembre con la ayuda de perros truferos que han completado su formación en la Universidad de Perros Trufadores de Alba. Sí, así es, así de apasionadas son estas personas por el negocio de las trufas. De hecho, el conocimiento transmitido oralmente durante un siglo detrás de la caza de trufas fue reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en diciembre de 2021.

Hay, sin embargo, un manjar aún más caro que se cosecha en octubre: el azafrán, el "oro rojo". Comenzó a florecer en un pequeño campo en el corazón de Langhe gracias al esfuerzo de Roberto Lembo y Furio Dutto. "Es más bien por mi locura", exclama Roberto riendo. ¡Solo un loco podría pensar en cultivar azafrán en la tierra de Barolo!

De hecho, todo sucedió por casualidad. Roberto compró un pequeño terreno en 2011 que era demasiado grande para un huerto y demasiado pequeño para todo lo demás. "Mi esposa quería plantar algunos tulipanes, pero resultó que compré los bulbos equivocados", continúa Roberto. "Había conocido a un productor de azafrán durante un viaje a Alsacia y su historia me intrigó. Luego, unos meses después, descubrí que había cultivado flores de azafrán en lugar de tulipanes. Así que probablemente estaba destinado a suceder".

Así nació Safranum, y estos "cultivadores aficionados de azafrán", como se llaman modestamente a sí mismos, producen más de un kilogramo de azafrán al año, suficiente para 100 mil *risottos*, lo que implica plantar 90 mil bulbos y recolectar a mano 150 mil flores. Aparte del trabajo agotador de la cosecha, su azafrán requiere poco mantenimiento durante el resto del año, y el suelo es tan rico en minerales que no necesitan fertilizarlo. Probado y aprobado por personas como René Redzepi del restaurante Noma, en Copenhague, se dice que la calidad de este azafrán es sobresaliente. Como casi todo lo que crece en esta tierra, en otras palabras .□

Información de viaje

Langhe es una zona vinícola montañosa del Piamonte, en el norte de Italia, que está repleta de pueblos bonitos como Monforte con su auditorio al aire libre, Serralunga, Barolo (hogar del famoso vino) y Neive, uno de los más bellos del país. Alba, un laberinto medieval de torres de ladrillo y callejones estrechos, es su centro principal. La moneda es el euro y el huso horario es GMT+1.

CÓMO LLEGAR

Iberia (*iberia.com*) ofrece una ruta entre Ciudad de México y Milán, vía Madrid. Desde 1,268 USD. Desde allí, son una o dos horas en coche hasta Alba, y también hay un servicio regular de trenes. Se recomienda rentar un coche para explorar la zona. El tiempo de viaje entre los pueblos es de unos 20 minutos.

RECURSOS

Visit Langhe es la oficina de turismo oficial de la zona y tiene una gran cantidad de información e itinerarios sugeridos para ayudarte a planificar tu viaje. *visitlmr.it*

Visit Italy, la oficina nacional de turismo, es otro sitio que vale la pena visitar. *italia.it*

Koblenz® PRESENTA



MÁS PESCADO Y VEGETALES

¿Buscas inspiración para cocinar y comer más platos con productos del mar y un extra de verduras? Deja que estas recetas te abran la puerta a un mundo de sabores, usando métodos fáciles para cocinar estos alimentos

PARGO ENTERO ASADO CON MANTEQUILLA DE *MISO* ROJO
Añade sobre tu pescado una cucharada de la mantequilla preparada fácilmente en la Licuadora Personal Mix&Go Koblenz, hornea y espera a que suceda la magia.

MARIDAJE F&T Vino blanco, verdejo. España. Intensos aromas a hierbas y a fruta de hueso; en boca es aterciopelado, con gran volumen y estructura.
(Por ejemplo: Finca Montepedroso Verdejo, Familia Martínez Bujanda)

Recetas a partir de la página 146



ALUBIAS AHUMADAS CON PESCADO Y ARROZ
Su preparación permite que el pescado blanco se cocine suavemente en su propia salsa.

MARIDAJE F&T Vino tinto, pinot noir, Baja California. Notas a ciruela, cereza y mentoladas; en boca expresa acidez refrescante.
(Por Ejemplo: Aristóteles, El Cielo)

MARIDAJE: *SOMMELIÈRE* SANDRA FERNÁNDEZ
• Para saber más, visita su cuenta de **IG: *@sandra_vinos* / X: *@SandraVinos***



PHO DE ATÚN
Los vegetales en tiras finas sustituyen a los fideos en este clásico plato vietnamita hecho con atún.

MARIDAJE F&T Sake, arroz Yamadanishiki, Japón. Notas lácticas y florales; en boca es redondo y suave.
(Por ejemplo: Junmai Ginjo Genshu Snow Aged, Hakkaisan)

Recetas a partir de la página 146

BOWL DE PESCADO *KATSU* Y ENSALADA

Las hojuelas de *panko* se hornean previamente en la Estufa París con Quemadores SuperNova y Freidora de Aire de Koblenz; luego se usan para cubrir el pescado blanco y darle una textura crocante y dorada.

MARIDAJE F&T

Vino tinto, grenache, Baja California. Notas a frutos rojos y flores de jamaica; en boca es ligero y seco.
(Por ejemplo: Krueger Grenache)



Recetas y fotografías tomadas de *More Fish, More Veg: Simple, Sustainable Recipes and Know-how for Everyday Deliciousness* (520 MXN en *amazon.com.mx*) de Tom Walton. Fotografía de Rob Palmer



SHAKSHUKA VERDE, QUINOA Y PESCADO
Usa los vegetales verdes que desees para preparar esta versión del platillo tradicional de Medio Oriente hecho con jitomate y sirve con *tahini* mezclado con ajo en la Licuadora Pro Koblenz.

MARIDAJE F&T Vino naranja, sauvignon blanc, Guanajuato. Aromas cítricos y tropicales como piña y maracuyá; en boca tiene un ataque de cítricos caramelizados y persistencia floral. (Por ejemplo: Dos Búhos Sauvignon Blanc)

Tecnología de punta

Cocina como un profesional con la Estufa París de Koblenz que cuenta con:

- Control Touch de fácil manejo con nuevas funciones: Horneo de Convección, Freidora de Aire y Termómetro de Carnes.
- Quemadores SuperNova que reducen los puntos fríos, calentando más rápido y de manera homogénea.
- Las únicas perillas SafetyControl con luz led que brindan seguridad mientras cocinas.

PRESENTÓ

Koblenz®

Recetas a partir de la página 146

Koblenz®



Línea Blanca • Enseres Menores

En esta pág: *mezzes* de Jardín.
Sig. pág: postales de Hotel Emma; habitación en Plaza San Antonio Hotel & Spa; Hopscotch; vista desde River Walk

San Antonio
DE LOS MIL SABORES

La escena culinaria de esta ciudad de Texas se enriquece con la inspiración de muchas cocinas del mundo, con productos de calidad y con chefs que trabajan para que este destino sea cada vez más delicioso y nos invite siempre a regresar, cuenta Aurora Yee

FOTOS: CHARLY RAMOS

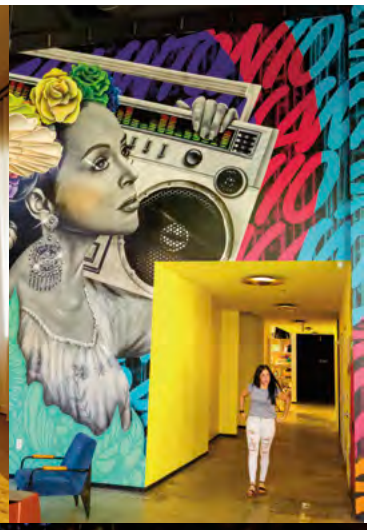













THE
REPUBLIC
OF TEXAS



Información de viaje

Esta ciudad de Texas, en Estados Unidos, tiene zona horaria GMT-5 y el dólar (1 USD= 16.68 MXN) es la moneda oficial. Cualquier época del año es buen momento para visitarla, gracias a sus predominantes días soleados.

CÓMO LLEGAR

Aeroméxico (*aeromexico.com*), Viva Aerobus (*vivaaerobus.com*) y Volaris (*volaris.com*) ofrecen vuelos directos y frecuencias diarias a San Antonio, lo que facilita la conectividad.

DÓNDE QUEDARSE

Plaza San Antonio Hotel & Spa, Autograph Collection Una gran opción de hospedaje con 253 cómodas habitaciones. Te encantarán su terraza verde, alberca y spa, además de su accesibilidad a la ciudad. Habitaciones desde 199 USD. 555 S Alamo St. *marriott.com*

Hotel Emma Un hotel histórico ubicado en Pearl, cuyo edificio data de 1894. Destaca por su pasado como fábrica de cerveza y por su hospitalidad de lujo. Habitaciones desde 438 USD. 136 E Grayson St. *thehotelemma.com*

RECURSOS

Visit San Antonio (*es.visitsanantonio.com*) es la página oficial de turismo de la ciudad, donde encontrarás información útil para tu viaje. No olvides seguir su cuenta oficial de Instagram: *visitsanantoniomx*



El que por muchos años ha sido el *happy place* de los texanos, e incluso de los mexicanos, hoy se muestra reinventado como un lugar lleno de propuestas culinarias. Es evidente. En la ciudad del River Walk quedó atrás la añoranza de las cocinas migrantes y hoy se comen especialidades con un toque auténtico y que centran sus esfuerzos en mostrar lo que tiene la ciudad: una hospitalidad cálida, chefs apasionados que dirigen restaurantes con cocineros bien formados y buenos productos que miran hacia la sustentabilidad, incluso provenientes de huertos regenerativos. De esta forma, visitar San Antonio se vuelve más emocionante, porque después de recorrer un museo o parque, practicar algún deporte, ver un espectáculo musical o ir de compras, siempre habrá una mesa con comida deliciosa y buenos tragos, dispuesta para recapitular lo mejor del día.

Diversidad es poder

Un sentimiento por ofrecer buena comida es contagioso en la ciudad. Pero no se trata de un suceso nuevo, sino de algo que comenzó años atrás, como lo hizo Jason Dady, originario de Nebraska y crecido en Dallas. Este chef encontró en San Antonio un gran lugar para vivir. "Abrí mi primer restaurante aquí en 2001, y realmente sentí que era una gran ciudad, con la mejor gente, y que estaba creciendo, por lo que me dio la oportunidad de hacer algo especial", cuenta mientras entramos a Jardín, inaugurado 20 años después de aquel primer restaurante. El menú en este lugar es fresco y contiene opciones en las que abundan los vegetales, con una cocina inspirada en los sabores mediterráneos. Mientras tanto, el lugar por sí solo provoca la sensación de ser parte de una obra del impresionismo, porque está lleno de naturaleza, pintado entre flores y un cielo azul brillante que proporciona una atmósfera ligera, contiguo al Jardín Botánico de San Antonio.

Al salir del restaurante, caminamos unos metros con rumbo a este espacio verde que sirve de inspiración para el destino, puesto que, además de ser motivo de recreación, el Jardín Botánico de San Antonio posee un programa de educación ambiental que promueve la diversidad botánica, a la vez que tiene un huerto de media hectárea dedicado a experiencias *del jardín a la mesa* guiado por profesionales, como la demostración de cocina que elegimos. "La frescura hará la diferencia", nos dice la chef Tess Outlaw, gerente de programas culinarios, mientras cortamos hojas para preparar un pesto hecho en mortero. Luego, en la mesa, no solo disfrutamos de un menú completo, sino que se abre la conversación para pensar en ideas secundarias de aquella vivencia, que van desde tener una alimentación más saludable hasta crear un huerto propio.

Es justo esta filosofía de ser conscientes con el ambiente, y también con nosotros mismos, la que comparten en Pharm Table, restaurante cuya historia inició en 2014. Para ello, poco más de 280 frascos conforman una biblioteca de especias que decora una de las paredes del lugar, y que a la vez inspiran a la chef Elizabeth Johnson. Ella guía este espacio sabedora de que la comida es una medicina que alimenta cuerpo y alma, "medicina culinaria", y para ello sigue conocimientos ancestrales precolombinos y de la ayurveda, con los que crea los deliciosos y nutritivos platillos de su menú, que es de inspiración mundial y cambia conforme a las tres temporadas de cosechas que hay en San Antonio. Uno de los platillos consentidos son los betabeles asados, que se cuecen con









un *mix* de especias, para luego asarlos y servirlos sobre una salsa muy fresca de sabor anisado, que lleva jugo de hinojo (hecho con las ramas) y crema de nuez de la India.

Los productos endémicos también están invitados a este lugar, como el mezquite, que es parte del arte decorativo y también de la cocina, en infusiones y en postres. Además, trabaja con productores y granjeros con los que comparte una preocupación por aminorar la huella de carbono. "Ya no es suficiente que todo sea orgánico. Tenemos que subir ese nivel de sostenibilidad a la regeneración de la tierra", afirma. Y es que, lejos de ser aburrido —en el sentido de la percepción errónea de comida saludable—, en realidad este restaurante es sumamente delicioso y se atreve a mostrar proteínas como carne *Wagyu*, además de vistosos cocteles, buenos vinos, sidra y *seltzers*. Todo enfocado a tener una buena digestión y mejor asimilación de los alimentos. Este concepto original, sin duda, suma al portafolio de la ciudad y, como dice la chef: "Para tener una escena culinaria muy poderosa, tienes que tener diversidad".

Donde todos aman la comida

En esta ciudad, compartir momentos en torno a la mesa es importante. El chef Gerónimo López asegura que, a diferencia de otras ciudades de Estados Unidos en donde ha vivido, "aquí existe la particularidad de que la gente es amable, siempre está hablando de comida y tiene buena apreciación de ella".





Pág. ant., desde arriba: restaurantes sobre River Walk; chef Jason Dady y la barra de su restaurante Jardín. En esta pág., desde arriba, de izq. a der: terraza, betabeles asados y la chef Elizabeth Johnson del restaurante Pharm Table; postales de San Antonio; uno de los espacios de la histórica casa de The Guenther House y preparación de sus emblemáticas enchiladas de pollo con *gravy* de champaña

Dónde comer y beber

Alamo Beer Company En este lugar hay cerveza artesanal de diferentes estilos, con recorridos por su fábrica y música en vivo. Degustaciones desde 9 USD. 202 Lamar St. *alamobeer.com*

Botika Del chef Gerónimo López, este restaurante fusiona sabores asiáticos con toques latinoamericanos desde el centro de Pearl. CH: 55 USD. 303 Pearl Pkwy 111. *botikapearl.com*

Corinne Una cocina estadounidense moderna que tiene inspiraciones del sur de Texas y la costa suroeste. El estilo de sus platillos busca prelaciones por los sabores francos. CH: 555 S Alamo St. *corinnesatx.com*

Jardín El chef Jason Dady tiene en este lugar un *spot* especial con comida inspirada en el Mediterráneo. CH: 60 USD. 555 Funston Pl. *jardinsatx.com*

Devils River Whiskey Una destilería en Burns que se fundó en 2020 y donde se elabora *whiskey* con granos 100% cultivados en el estado de Texas. No dejes de probar su etiqueta de Agave Bourbon. Degustaciones desde 14 USD. 401 E Houston St. *devilsriverwhiskey.com*

Pharm Table Alimentación consciente a cargo de la chef Elizabeth Johnson. CH: 60 USD. 611 S Presa St Suite 106. *pharmtable.com*

Re:Rooted 210 Jennifer Beckmann une la sustentabilidad y su amor por el vino para mostrar el trabajo enológico de Texas. Degustaciones desde 16 USD. 623 Hemisfair Blvd STE 106. *rerootedwine.com*

The Guenther House Un lugar para comenzar bien el día con sus afamados *pancakes* y *waffles*, desde una histórica casona del vecindario de King William. CH: 20 USD. 205 E Guenther St. *guentherhouse.com*

2M Smokehouse El concepto donde Joe Melig y Esaul Ramos unen su pasión por el *barbecue* al estilo texano y con toques mexicanos. Abierto de jueves a domingo. CH: 55 USD. 2731 S WW White Rd. *2msmokehouse.com*







En esta pág: platillos y el chef de Botika, Gerónimo López; espacios en Re:Rooted 210; alumnos del CIA. Sig. pág: Mike Cameron y su *whiskey* texano; Jardín Botánico de San Antonio y platillo de su clase de cocina; cañón en el Álamo; escenas en 2M Smokehouse

"Además de que hay curiosidad de probar cosas nuevas, algo que no encuentras en todos lados", cuenta mientras vamos disfrutando en la mesa de algunos de sus platillos más famosos, como los *noodles* con *short rib,* en Botika, uno de los 16 restaurantes que componen la oferta culinaria del histórico y vibrante barrio de Pearl.

"Esa misma mentalidad se transmite entre el grupo de gente que trabaja en San Antonio y, lejos de ser un ambiente competitivo, existe colaboración. Eso hace que uno se sienta muy cómodo cocinando", concluye. Gerónimo abrió este sitio hace ocho años bajo la idea de una cocina de sabores asiáticos con acentos latinoamericanos, y lo nombró como tal por la palabra *farmacia,* puesto que el chef tiene recuerdos de que aquellos eran lugares de reunión social en su natal Venezuela. Y, en efecto, hoy Botika es un lugar de encuentro informal para este vecindario.

A unos pocos pasos se ubica el campus en San Antonio de The Culinary Institute of America. Esta renombrada institución fue el motivo por el cual el chef Gerónimo dejó las cocinas europeas donde trabajaba en 2012, para compartir sus conocimientos y formar parte de los chefs instructores que inauguraron la escuela, misma que ha sido clave para la escena gastronómica del destino. Esto se debe, en primera instancia, a que forman profesionales preparados para ofrecer cocinas de alta calidad, pero también a que es un lugar donde imparten cursos para entusiastas de la gastronomía, con más de 30 opciones, además de diplomados y certificaciones. La chef mexicana Sofía Sada, habitante de la ciudad desde hace 11 años, reafirma dicha idea al ser profesora y estar al frente del programa latinoamericano. A su vez, se siente orgullosa del crecimiento que pueden llegar a tener todos los alumnos que pasan por el campus, en el que actualmente hay cerca de 250 estudiantes en la licenciatura.

Otro espacio igual de interesante en Pearl es el nuevo Pullman Market, un concepto recién inaugurado que acerca el trabajo de las granjas y de los artesanos de los alrededores a un punto en el que no solo se puede hacer compras, sino también comer delicioso. Para ello, hay cinco lugares de servicio rápido, dos restaurantes –pronto serán cuatro– y una mezcalería.







No te lo pierdas

Go Rio Cruises Descubre la historia y curiosidades del River Walk, diseñado por el arquitecto Robert H. H. Hugman, a bordo de un navío sustentable. Desde 15 USD. *goriocruises.com*

Hopscotch Diviértete en este museo interactivo que combina el arte y la tecnología para crear diálogos educativos, reflexivos y emocionantes. Costo: 24 USD. *letshopscotch.com*

San Antonio Botanical Garden Espacio verde que promueve la diversidad botánica y la educación ambiental, además de experiencias como clases de cocina. Desde 18 USD. *sabot.org*

Jazz TX Un club dedicado a los géneros de *jazz* y *blues* que ofrece música en vivo, así como comida y bebidas para disfrutar de sus *shows*. *jazztx.com*

The Culinary Institute of America Este campus es motor de la buena gastronomía a nivel profesional y también una buena razón para despertar tu amor por la cocina con sus cursos. *ciachef.edu*

Stable Hall Lo que era un antiguo establo ubicado en Pearl, hoy es un centro de espectáculos. Revisa su calendario de eventos durante tu estancia. *stablehall.com*

Pullman Market El *spot* más nuevo de Pearl, abierto en abril, es este mercado gourmet con *retail* y opciones deliciosas para *foodies*. *pullmanmarket.com*











Relativamente cerca, la zona de Hemisfair es igual de vibrante por su oferta culinaria. Una de ellas es Re:Rooted 210 y está a cargo de Jennifer Beckmann, quien después de trabajar por 15 años en el mundo del vino, decidió abrir una sala de degustación en un entorno urbano, donde incorpora la sustentabilidad para mostrar el trabajo enológico de Texas. Producen el vino en barriles y lo sirven en un sistema que permite que se disfrute directamente a la copa o en botellas *growler* reutilizables, "esto nos permite reducir los residuos de vidrio en casi 80%", afirma la creadora, para luego mostrarnos el menú en el que tiene vinos de su autoría y también un repertorio de cerca de 50 etiquetas provenientes de todo el estado.

Al estilo del Álamo

Enfrentarse a un día en San Antonio, ya sea que haya sido planeado para el descanso o para las actividades más extremas, resultará mejor si se comienza el día desde The Guenther House. Los afamados *pancakes* y *waffles* de este lugar son motivo de que el restaurante siempre se encuentre lleno. El secreto es que la receta se elabora con su propia mezcla estandarizada, misma que ha sido perfeccionada al tratarse de una marca cuya historia se remonta a 1851 como fábrica de harinas. El restaurante se encuentra alojado en la antigua e histórica casa de la familia fundadora, en el vecindario de King William, y cuenta con un museo y una tienda que nos invita a usar sus productos para preparar sus platillos, como las enchiladas de pollo con *gravy* de champaña.

Más tarde, la cerveza artesanal de Alamo Beer Company puede ser el trago fresco que reconforta en un día soleado en la ciudad. Acudir a esta cervecería es una buena opción si se busca aprender del proceso de elaboración al recorrer la fábrica, para luego terminar probando alguna de sus 20 opciones de etiquetas, que van desde las clásicas como la Amber Lager de la línea Alamo, hasta los sabores de temporada. Con mesas al aire libre, todas las noches hay música en vivo, perfecto para brindar por la estancia.

Otra buena opción es acudir a Devils River Whiskey, que en nuestro caso resulta ideal para continuar admirando el trabajo exitoso de los proyectos locales. Esta destilería fue creada en 2020 por Mike Cameron y en ella se utilizan granos 100% cultivados en Texas, estado donde se realiza todo el proceso: desde el fermentado y destilado, hasta el embotellado de las nueve etiquetas que tienen para todos los gustos en el mercado nacional y extranjero, como la de Agave Bourbon. Para su elaboración todas llevan un proceso de añejamiento que van de dos a siete años y se utiliza agua pura proveniente del río Devils, mismo que resulta beneficiado con un porcentaje de las ventas, que se destina a su conservación.

Volver siempre a Texas

El apetitoso aroma ahumado de una charola de *barbecue* llega a una mesa de jardín de una propiedad en donde la gente hace largas filas para probar el que se dice ser uno de los mejores *barbecues* en todo el estado, 2M Smokehouse.

Este proyecto fue creado en 2016 por Joe Melig y Esaul Ramos, fundadores y quienes compartieron aquella charola en la que destacaba el suculento *brisket, que es* el favorito del lugar. No solo porque se trata de Texas, en donde se prefiere ahumar la res que el cerdo, sino porque su lenta cocción de hasta 16 horas es "simplemente" perfecta. Pero eso no quiere decir que las costillas de cerdo no sean exquisitas, ni que la salchicha —de cerdo— con quesillo, serranos y cilantro sea otro de sus *hits*.

De hecho, "es la calidad de la carne y las horas que empleamos en prepararla lo que nos hace expertos. El secreto es que se cocina a fuego bajo y es más humo que calor", comparte Esaul. Esta base de cocción se controla por medio de una sola puerta del ahumador a la que se añade leña de encino, tanto seca como húmeda, con el fin de que unos troncos den humo y otros calor.

Este aroma texano característico de fin de semana no solo provoca sentirse en el lugar indicado, sino que también recuerda el dicho que dice que "los texanos tienen dos hogares, uno es donde nacieron y el otro es San Antonio". Esta idea se reduce al hecho de que la ciudad es un lugar al que siempre querrás regresar, gracias a la sensación familiar que regala. Tal vez es su tranquilidad, su estilo relajado, su calidez o, por supuesto, porque sobran motivos para compartir la mesa con buena comida. ☐

Bichos al Plato

Con el objetivo de sorprender a los comensales, cinco chefs de cuatro restaurantes de Ciudad de México prepararon seis tiempos con cocopaches, hormigas chicatanas, grillos, escamoles, jumiles y chapulines. En la sexta edición de uno de nuestros eventos insignia, los platos explotaron de sabor mientras reflexionamos sobre el alto valor nutricional de los insectos y su consumo sostenible

TEXTO Y PRODUCCIÓN: AURORA YEE Y ELSA NAVARRETE / FOTOS: CHARLY RAMOS



MOLOTE DE PLÁTANO MACHO RELLENO DE QUESOS, MOLE AMARILLITO Y ESCAMOLES

MARIDAJE F&T Vino blanco, chardonnay, Coahuila. En nariz, carácter frutal, flores blancas y notas de miel; en boca, es refrescante y con buena permanencia. (Por ejemplo: Casa Madero Chardonnay)

Recetas a partir de la página 150





ALEJANDRO CUATEPOTZO *Arango*

Quien sirve en Arango una cocina casera, tradicional y callejera envuelta en contemporaneidad desde 2018, fue el chef anfitrión de la sexta edición de Bichos al Plato. Para su primer tiempo, Alex Cuatepotzo eligió un pescado graso para curarlo durante dos días con una pasta de cocopaches tostados y chiles secos. Originarios de Hidalgo, estos insectos otorgan un sabor terroso y un retrogusto picante, de ahí que añadiera chile para potenciar esta nota. Para acompañar también preparó una kombucha de té negro, aliñada con jugo de mango para el toque amielado y aceite de cilantro para dar frescura.

Por otro lado, haciendo un homenaje a su origen poblano, presentó un molote. Para este, realizó un puré de plátano macho, lo rellenó con quesos de cabra y de oveja, y lo metió a fritura. Luego, confeccionó un mole amarillo —ya que si hubiera un platillo con el que le gustaría que lo identificaran, esos serían los moles— con jumiles, los cuales fueron ahumados y licuados con chile chilcostle y flores de calabaza. De esta forma, en el paladar se disfrutó de una combinación cautivante, gracias al dulzor del plátano macho, la acidez de los quesos, el toque ahumado de los jumiles y la sutileza de los escamoles.

Sobre el uso de insectos, el chef comentó: "Los preparo cuando están de temporada. Pero para los panes cada vez estoy haciendo más pruebas con harinas como la del grillo. El sabor es interesante y la gente lo acepta más cuando les hablas del valor nutrimental".

LÁMINAS DE PESCADO CON COCOPACHES, KOMBUCHA Y MANGO

MARIDAJE F&T Tequila, *Agave tequilana Weber,* Jalisco. Notas a agave fresco con miel y un toque de aceituna verde; en boca, sabor dulce equilibrado con agave, pimienta blanca y sutiles notas verdes. (Por ejemplo: Tequila El Tesoro Blanco)

JUAN AQUINO *XUVA'*

Nacido en Santa María Zacatepec, Oaxaca, donde creció al calor del fogón y aprendió el respeto por la naturaleza y las tradiciones de su pueblo, el chef Juan Aquino abrió su restaurante XUVA' en 2019. Ahí hace una interpretación de la cocina tradicional oaxaqueña y, para este evento, homenajeó a los paisajes y las costumbres que rodean a las hormigas chicatanas a través de una tostada de maíz, requesón y hoja santa, un tamal de maíz criollo morado relleno de mole de chicatana y de cerdo, y un "jardincito" de verdolagas, flores de pensamiento y un ramito de totomoxtle, el cual recrea esa escena cuando las chicatanas salen del hormiguero y andan entre las hierbas frescas y secas.

De sabor terroso, este insecto es endémico de Oaxaca y surge en las primeras lluvias de julio. "Celebramos cuando salen, los niños corren para perseguirlas hasta que se caen y las meten en sus bolsitas. Durante esa temporada, las casas huelen a chicatana, un aroma graso y a humedad. Son bien recibidas porque alimentan el cuerpo y el alma", rememoró el chef Aquino, también autor del libro *Comamos identidad,* quien cuenta que estas se suelen comer remojadas en salsa y con queso fresco, en tamal o asadas al comal como botana.

En la carta de XUVA', dependiendo de la temporada, usa chapulines, gusanos de maguey, escamoles y jumiles. Sobre su trascendencia, agregó: "Desde la epoca prehispánica, su consumo ha sido importante. Nos aportan muchos nutrientes como la proteína".

EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN

Griyum asegura que es urgente aprovechar fuentes de proteína más sustentables para revertir el cambio climático. Sus harinas y grillos deshidratados contienen 65% de proteína y todos los aminoácidos esenciales, aportando un sabor umami que resalta los sabores de otros alimentos sin cambiar texturas. Además, en comparación a la cría de ganado, se producen con menos agua y en granjas autosustentables más pequeñas. 1 kg de harina: 740 MXN en *griyum.com.mx*

TAMAL DE MOLE DE CHICATANAS CON CERDO SOBRE UNA TOSTADA DE REQUESÓN CON HOJA SANTA

MARIDAJE F&T Vino rosado, shiraz, Coahuila. Aromas a naranja confitada, frutos rojos y chabacano; en boca es afrutado, fresco y con buena intensidad. (Por ejemplo: Casa Madero V Rosado)







TRUCHA CURADA CON SAL DE TENEBRIO Y AHUMADA EN MEZQUITE, MEZCLA DE HOJAS DEL HUERTO CON GRILLOS Y CREMOSO DE JOCOQUE CON BETABEL

MARIDAJE F&T Vino tinto, shiraz, Coahuila. Aromas a frutas rojas maduras; en boca tiene cuerpo medio y notas frutales con un toque fresco al final.
(Por ejemplo: Casa Madero Shiraz)

Recetas a partir de la página 150

ISRAEL MONTERO *Siembra Comedor*

El maíz criollo es el elemento que da vida a los conceptos culinarios de este chef, y también algo que considera que une a los latinoamericanos. En Siembra Comedor, el restaurante que ha formado junto a su esposa, Karina Mejía, usan una variedad de maíces cónicos provenientes de Tlaxcala y el Estado de México. Así, da paso a un menú que se rige por los productos locales y nacionales. Para esta cena, su platillo es una trucha salmonada curada por dos días con sal de tenebrio y luego ahumada con mezquite. Lleva un cremoso de betabel y jocoque, y también una ensalada con grillos y tomate para aportar acidez.

Aunque esta creación fue hecha para Bichos al Plato, la trucha salmonada siempre ha estado presente en el restaurante, y además es simbólico: "La chef —Karina— y yo nos conocimos preparando una trucha", cuenta. De esta forma, se trata de un plato que tiene perfiles fáciles de maridar, buscando el disfrute de los comensales y en el que usó los insectos desde su perspectiva de que son suplementos nutritivos y "un nuevo espectro que se suma a las proteínas tradicionales de cárnicos". Y para acompañar: tostadas de maíz elaboradas en la tortillería de su restaurante. "Este proyecto nos ha cambiado la visión de cómo nos alimentamos... Entre mejor sea tu tortilla, mejor es tu alimentación", afirma el chef originario de Venezuela que ha elegido a México como su hogar.





PESCA A LA ROBATA CON *TOM YUM* DE BOGAVANTE, ACOCILES Y MÉDULA, *CRUMBLE* DE JUMILES, CÚRCUMA Y LIMA *KAFFIR*, Y *DUMPLING* DE COLIFLOR

MARIDAJE F&T Vino tinto, shiraz, Coahuila. Aromas a frutas rojas maduras; en boca tiene notas frutales, un final de toque fresco y es de cuerpo medio. (Por ejemplo: Casa Madero Shiraz)

Recetas a partir de la página 150

FERNANDO MARTÍNEZ ZAVALA *Migrante*

La cocina de Migrante engloba la mezcla cultural de los sabores que México tiene de otros países, y en ella todos los ingredientes tienen un mismo papel de importancia."A mí me parece que el gran reto del cocinero es ese, hacer que convivan todos los componentes de un plato en la armonía y el balance, sin que haya un dominante ni algo que sature", cuenta el chef a cargo de este restaurante. Por ello, en su creación para Bichos al Plato hay una composición de muchos elementos que se integran en equilibrio: tiene diferentes preparaciones que van desde los recuerdos asiáticos de una sopa *tom yun*, hasta el untoso sabor de la médula, que contrasta con un crocante *crumble* con jumiles.

A su vez, usó acociles, que son microcrustáceos que recuerdan al bogavante, también presente. Todo esto acompaña una pesca de totoaba a la robata, un pescado sustentable y que posee la consistencia y cualidades que deseaba Fernando. De esta forma, el platillo es un reflejo de su restaurante, abierto desde 2020, desde donde promueve una sensación de libertad para él y todos sus cocineros, por lo que probar cosas nuevas es algo que le va. "Los insectos representan una gran oportunidad de experimentar con sabores nuevos. Más allá de lo gustativo, es justo esta posibilidad de intentar con otras cosas", señala, por lo que su participación en el evento es sinónimo de innovación y motivación entre colegas.







MANGO EN TEXTURAS CON CHAPULINES Y JUMILES

MARIDAJE F&T Tequila, *Agave tequilana Weber,* Jalisco. Carácter a roble con notas de agave; en boca, agave dulce equilibrado con toques de vainilla y pimienta, debido a su paso por barrica. (Por ejemplo: Tequila El Tesoro Añejo)

KARINA MEJÍA *Siembra Comedor*

Originaria del Estado de México, la chef Karina recuerda que desde siempre ha estado acompañada del maíz, y que incluso solía frecuentar el campo. Como copropietaria de Siembra Comedor y Siembra Tortillería, también reconoce que lo mejor que le han dado los proyectos que ha construido junto con el chef Israel Montero es "el poder adentrarse en la siembra, el temporal, las semillas y la gente guerrera que defiende al maíz", asegura.

Y una vez más, el campo le sirvió de inspiración para conceptualizar su postre, Mango en texturas, que es un platillo previamente trabajado en Siembra Comedor. Su protagonista es el mango Ataúlfo, fruta que transformó y combinó en las preparaciones que componen el plato: una mermelada de mango verde, un *crumble* de chocolate blanco con harina de grillo, una crema de *mascarpone*, polvo de mango con jumiles, sorbete de mango y un papel de la misma fruta que sirve como "pared", en la que incrustó chapulines y jumiles para traer a la mente aquellos recuerdos de paisajes en el campo.

Esta chef piensa que la experiencia de cocinar en Bichos al Plato es algo que le aporta cosas positivas. "Es bueno cocinar con otros chefs porque siempre aprendes algo: te motivan y te inspiran, no solamente en la cocina, sino también en tu vida. Esta cena se me hace muy divertida porque rompe paradigmas y puedes mostrarles a los comensales una manera de cocinar con insectos, que tal vez no pensaron que probarían en su vida".

NUESTROS MARIDAJES

Para maridar con insectos, el tequila y el vino son una grandes opciones. Nosotros elegimos **Tequila El Tesoro** *(eltesorotequila.com),* ya que cualquiera de sus etiquetas Blanco, Reposado, Añejo y Extra Añejo, demuestran por qué ha sido nombrada la Destilería de Tequila del Año dos veces por el International Spirits Challenge.

Así como **Casa Madero** *(madero.com)*, la vinícola más antigua de América y la más premiada de México, ofrece una amplia diversidad de maridajes con sus varietales y ensambles.

PARAÍSOS DE LA AVENTURA

No hay nada mejor que practicar tu actividad favorita en un entorno idílico. Si te apetece montar (ya sea sobre ruedas o a caballo), enfrentar un desafío o sumergirte en cristalinas aguas, te recomendamos los mejores lugares para hacerlo



SENDERISMO EN **ARIZONA**

Sus impresionantes paisajes naturales hacen de Arizona un sitio de ensueño para practicar senderismo. Camina a lo largo del Parque Nacional Saguaro (*nps.gov/sagu*) y sumérgete entre saguaros gigantes, que son sinónimo de la vida del desierto, y solo ellos pueden ser más icónicos que el Gran Cañón.

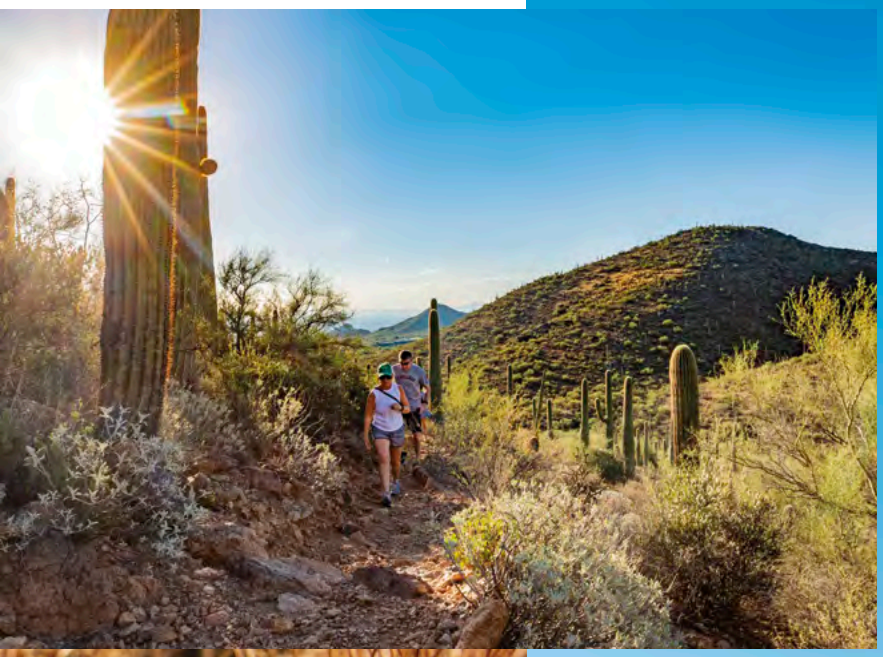
Durante casi un siglo, este parque ha ayudado a proteger a los "reyes naturales del desierto de Sonora", que llegan a alcanzar 15 metros de altura y 200 años de antigüedad. El área, con dos distritos, Este y Oeste, también cuenta con regiones montañosas donde los bosques de pinos y coníferas son parte del lienzo, convirtiéndolo en el desierto con mayor biodiversidad en América del Norte. Este también es el hogar del pueblo tohono o'odham, quienes recolectan los frutos del saguaro cada verano. Además, aquí confluyen más de 200 tipos de aves, 50 especies de reptiles y vida silvestre como jabalíes, coyotes, venados y búhos moteados.

El centro de visitantes te servirá como punto de partida de los más de 274 kilómetros de senderos para hacer recorridos panorámicos. Con temperaturas diurnas que oscilan entre los 10 y los 20 °C, de noviembre a marzo es el momento ideal para unirte a una de las caminatas guiadas que cubren algunas de las áreas más notables, mientras que, para los últimos meses de primavera y verano, cuando las temperaturas llegan a los 30 y 40 °C, los programas se ofrecen de forma intermitente. Signal Hill Picnic Area es un sitio popular donde, después de una caminata corta, llegarás a un mirador con cientos de petroglifos grabados en las rocas. Cabe mencionar que el sendero Desert Ecology es compatible con todo tipo de sillas de ruedas y el Desert Discovery también incluye enramadas que dan sombra, además de ofrecer guías en sistema braille.

Otro de los sitios imperdibles para tener pasos inmersivos es el Monumento Nacional Chiricahua (*nps.gov/chir*), conocido como el País de las Maravillas de las Rocas. Sus imposibles formaciones verticales de roca que desafían la gravedad te dejarán sin aliento. ¿Cómo sucedió?, ¿cómo se formaron estas increíbles columnas? Todo empezó hace 27 millones de años con la erupción del volcán Turkey Creek, cuya ceniza formó una capa muy gruesa que se endureció para formar rocas como riolita y piedra pómez. Luego, la erosión del agua, el viento, el hielo y los líquenes produjeron grietas, tallándolas hasta lograr estas formas únicas.

A menos de dos horas de Tucson, aquí se puede caminar por 27 kilómetros de senderos, muchos conectados entre sí a una distancia de entre menos de un kilómetro y casi 20. Solo son para senderismo —no se permiten bicicletas— y en ellos descubrirás rocas de formas y tamaños muy diferentes: torres, pináculos y siluetas surrealistas; algunas parecen estar en equilibrio perfecto y otras tienen forma de pato o del martillo de Thor. Toma la ruta panorámica de 12 kilómetros que termina en Massai Point, donde se contemplan vistas de 360 grados de la cordillera.

Texto: Elsa Navarrete, Erick Pinedo y Megan Dickson
Fotos: Aggi Garduño; Pedro Barruecos







Pág. ant: Monumento Nacional Chiricahua. En esta pág., desde arriba: caminata por los paisajes de Arizona; el Parque Nacional Saguaro; saguaros gigantes; la flora del desierto





En esta pág., de izq. a der: la nueva cocina nórdica; Copenhague, Dinamarca; cabalgata en Parque Natural Regional de Camarga; el resort Auberge Cavalière du Pont des Bannes

COCINAR EN **DINAMARCA**

En la capital danesa, los tejados de terracota y las casas del siglo XVII son tan icónicos como sus ingredientes frescos y sus aclamados restaurantes, así que, ¿por qué no combinar los dos? Cuna de la nueva cocina nórdica, las ideas culinarias que se gestaron aquí se volvieron influyentes en todo el mundo, sobre todo las de Noma. Aunque el actual restaurante cerrará a finales de 2024 (y se ha anunciado la apertura de Noma 3.0 en 2025), su legado perdurará. Con los chefs Claus Meyer y René Redzepi, Noma se centró en productos locales, estacionalidad, sostenibilidad y simplicidad, que le valieron tres estrellas Michelin. Otros (Høst, Jatak, Kadeau) siguieron su ejemplo con ingredientes frescos y métodos antiguos de horneado, recolección, curado, ahumado y encurtido para unir tradición y una mentalidad progresista.

Para aprender de la cocina local hay que visitar Hahnemanns Køkken (*hahnemannskoekken.com)*, una panadería, tienda y escuela de cocina en Østerbro, Copenhague. Con productos orgánicos y comida sostenible, la propietaria Trine Hahnemann, autora de 10 libros de cocina nórdica, comparte su pasión por el *ethos* de la granja a la mesa en sus clases (solo en inglés). Mientras que la Clase de Cocina Copenhague (*copenhagencookingclass.com)* honra el norte de Dinamarca. En un espacio elegante y moderno, aprende a preparar *smørrebrød* (pan danés) o una cena nórdica. Toma clases magistrales de pescado y carne, o prueba la clase dedicada a los vegetales.

Regístrate en el hotel *boutique* inspirado en Brøchner Hotel SP34 (*brochner-hotels.com)*, en el Barrio Latino, para disfrutar de un lujo minimalista ideal para creativos y madrugadores. Si buscas la única piscina en la azotea de la ciudad, el discreto Villa Copenhagen (*villacopenhagen.com)* tiene espacios modernos llenos de arte.

MONTAR A CABALLO EN **FRANCIA**

Francia no es el primer lugar que viene a la mente cuando imaginas flamencos ni toros, pero encontrarás ambos en el Parque Natural Regional de Camarga, justo al sur de la ciudad romana de Arlés. Reserva de la Biosfera de la UNESCO, el parque se encuentra sobre la cuenca mediterránea, entre dos brazos del río Ródano, y se extiende por más de 85 mil hectáreas. Desde marismas hasta lagunas y páramos, el terreno variado propicia encuentros únicos con la vida silvestre incluidos flamencos, toros y caballos blancos de Camarga, algunos de los cuales aún galopan libremente por los humedales. Otros están domesticados y ofrecen la oportunidad de cruzar las llanuras con auténticos "vaqueros".

Sigue a la familia Bon, ganaderos que han ocupado la finca Le Mas de Peint (*masdepeint.com)* durante generaciones. En su casa de campo color miel, convertida en hotel, se pueden rastrear detalles del siglo XVIII sobre las vigas expuestas, en los pisos de arenisca y en los muebles restaurados de sus ocho habitaciones. Además, cuenta con una piscina y 500 hectáreas de terreno para explorar. Con guías expertos, atravesarás las marismas a lomo de caballo para encontrarte con los toros; los jinetes más expertos pueden unirse a los ganaderos para disfrutar de un tradicional rodeo. Después de la cabalgata, dirígete al restaurante y deléitate con carne de res local, arroz rojo de Camarga con un ligero sabor a nuez y mariscos frescos capturados en la costa cercana.

¿No tienes experiencia? Escápate a Auberge Cavalière du Pont des Bannes (*aubergecavaliere.com)*, un resort de propiedad familiar, donde te brindarán ayuda para poner las botas en los estribos y cabalgar a través de lagunas hacia el atardecer. De regreso, en la base, compartirás tu terraza privada con garzas reales; asegúrate de llevar tus binoculares para observar los millones de aves migratorias que llegan aquí en primavera.

Fotos: Ava Coploff; Unsplash; Stine Cristiansen; Irina Boersmas para Studio David Thulstrup; Nynnemee







En esta pág., de izq. a der: ciclismo en Irlanda; platillo del restaurante Aniar; la costa oeste de Irlanda; gastronomía irlandesa; Dubai Creek Golf & Yacht Club; el hotel Burj Al Arab; una partida de golf en Dubái







PEDALEAR EN **IRLANDA**

Las olas agitadas, el litoral escarpado y los espectaculares acantilados de la costa oeste de Irlanda han servido de musa para pintores, poetas y artistas por milenios. Conocida como la Ruta del Atlántico Salvaje, este paso de belleza indómita se extiende por 2,500 kilómetros desde la península de Inishowen, en Donegal, y pasa por el suroeste de Kinsale, en Cork, con praderas, acantilados de piedra caliza y pueblos pesqueros.

The Wild Atlantic Way puede no ser un punto de partida obvio, pero los recorridos en bicicleta de siete días de West Ireland Cycling (*westirelandcycling.com)* incluyen muchos paisajes vírgenes. Evita el traslado desde Dublín y pasa unos días en la ciudad costera de Galway. Ya sea en pubs, mercados o con artesanos, las mejores mercancías están siempre a la vuelta de la esquina. Traducido como "del oeste", el restaurante Aniar (*aniarrestaurant.ie)*, en el West End de Galway, busca ingredientes de granjas locales para diseñar su mesa irlandesa. Usa lo fresco y disponible cada día, como un postre infusionado con algas, ¡delicioso!

Pedalea al norte desde Galway entre campos de ovejas, castillos y bosques hasta Connemara. Observa el único fiordo de Irlanda, Killary Harbor, y toma un ferry a las islas Aran para un ciclismo extremo. Pasarás por los acantilados de Moher, el Burren cubierto de fósiles, y el monumento Poulnabrone Dolmen, con 3,000 años de antigüedad.

Wilderness Ireland (*wildernessireland.com)* ofrece un viaje extenso: un programa de 14 días por ocho condados y tres parques nacionales. El recorrido de 875 kilómetros va hacia el sur en Mizen Head y zigzaguea al norte hasta Malin Head. Recorrerás kilómetros de paisajes, playas, farallones y arcos naturales. Mantén los ojos abiertos para observar focas, delfines y frailecillos. Prueba ostras frescas, vieiras y merluza frita; además, nunca estarás lejos de un pub.

GOLF EN **DUBÁI**

Sede del European Tour, del fin del DP World Tour Championship y del famoso Dubai Desert Classic, Dubái se ha abierto camino en las *bucket lists* de los golfistas desde hace tiempo. Los nombres más importantes del golf, desde Seve Ballesteros hasta Tiger Woods y Rory McIlroy, no solo han jugado aquí, sino que muchos tienen sus propios campos. Ernie Els, Sir Nick Faldo, Greg Norman, Colin Montgomerie, Thomas Bjørn e incluso Woods, están en la lista. Lo mejor es que la naturaleza compacta de Dubái significa que puedes organizar fácilmente varias rondas en diferentes campos durante una misma estadía.

Para paquetes todo en uno prueba Address Montgomerie (*addresshotels.com)*. Esta finca de 107 hectáreas no solo cuenta con excelentes campos de golf, sino que también alberga elegantes suites, una piscina rodeada de palmeras y un spa placentero. El traslado hasta el *green* se pasa mejor admirando los imponentes rascacielos de Dubái que enmarcan el horizonte.

Al otro lado de la ciudad hallarás uno de los "mejores lugares del mundo para jugar golf": Dubai Creek Golf & Yacht Club (*dubaicreekresort.com)*, un imán para los golfistas expertos creado con el especialista Thomas Bjørn. Haz una escala para disfrutar de sus instalaciones exuberantes, una casa club con forma de vela, un excepcional campo de 18 hoyos, par 71, y seis restaurantes que sirven cocina internacional. Adéntrate aún más en los sabores emiratíes en las tres ubicaciones de Al-Fanar Restaurant & Café (*alfanarrestaurant.com/uae)*.

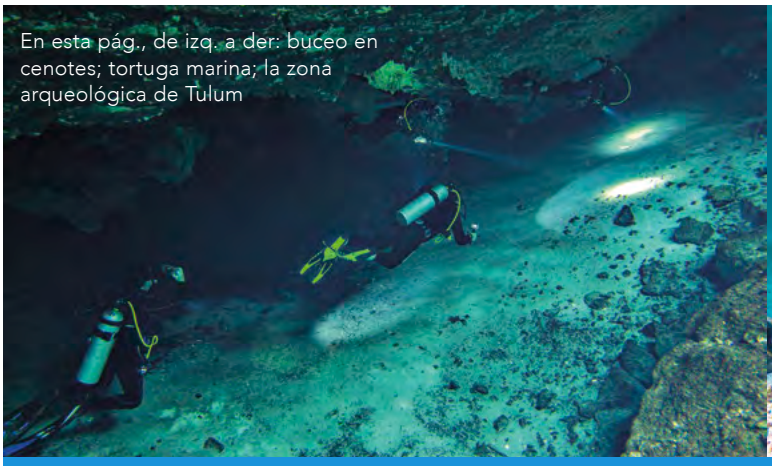
Quienes deseen poner a prueba sus habilidades pueden jugar en Jumeirah Golf Estates and Country Club (*jumeirahgolfestates.com)*, donde dos campos son creación de Greg Norman. El Earth Course ha sido escenario del DP World Tour desde 2009, mientras que el Fire Course (en la foto de arriba) lucha contra el elevado terreno desértico en una ronda desafiante pero gratificante.

Fotos: Failte Ireland/Tourism Ireland; Gareth McCormack Photography; Soheb Zaidi Awin; Anita Murphy; Sascha Bosshard; Unsplash









En esta pág., de izq. a der: buceo en cenotes; tortuga marina; la zona arqueológica de Tulum



BUCEAR EN LA **RIVIERA MAYA**

Con el segundo arrecife más extenso del mundo, la Riviera Maya ofrece una experiencia de buceo insuperable. De Cancún a Chetumal, esta región costera es perfecta para avistar migración de escualos, dejarse llevar por torrentes abiertos y adentrarse en cenotes, un tesoro oculto al que merece la pena explorar, aun si eso implica superar el miedo a la oscuridad profunda.

En Isla Mujeres, frente a Cancún, los buzos pueden disfrutar de sitios aptos para todos los niveles, desde arrecifes poco profundos hasta naufragios. Operadores locales como Cancun Scuba Center (*cancunscubacenter.com/es)* ofrecen excursiones a barcos hundidos y tours para ver al tiburón ballena; además, en esta isla está el Museo Subacuático de Arte.

En tierras continentales, Puerto Morelos alberga la sección mejor conservada de la Barrera de Coral Mesoamericana; aquí es posible ver tortugas marinas, barracudas y una variedad de especies tropicales. Cerca, Playa del Carmen es un buen punto de partida para explorar cenotes, tener encuentros pelágicos y explorar arrecifes; después de tus inmersiones, no te olvides de experimentar la auténtica cocina maya de la chef Karla Enciso el restaurante Ix-Kool (*ix-kool.com/es)*.

Cozumel es uno de los principales destinos de buceo en el Caribe mexicano gracias a su ubicación rodeada por arrecife. Con más de 40 sitios de buceo y empresas de renombre como Dune (*mexicobluedream.com/es*), los buzos hallarán un paraíso submarino con impresionantes jardines de coral y cañones profundos plagados de rayas águila, tortugas y tiburones nodriza.

Akumal es conocida por su ubicación sobre la barrera de coral de Belice. Con aguas cálidas y excelente visibilidad, este destino es ideal para buzos de todos los niveles, mientras que la cercana Tulum combina exploración de cenotes con inmersiones para ver tortugas, mantarrayas y una variedad de vida oceánica; hospédate en Conrad Tulum Riviera Maya (*conradtulumrivieramaya.com)* para disfrutar de la playa y una piscina espectacular.

En Mahahual, Banco Chinchorro tiene senderos junto a la playa, aguas cálidas, arrecifes coloridos, emocionantes naufragios y excelente visibilidad. Y en la punta sur de Quintana Roo, justo en la frontera con Belice, empresas como XTC Dive Center (*xtcdivecenter.com),* certificada por PADI, te pueden dar la bienvenida a Xcalak, un destino épico para quienes buscan aventura en los rincones más remotos y despoblados del país.

Fotos: Charly Ramos; Adobe Stock



MÉXICO FOOD and TRAVEL



CHIAPAS: ESPLENDOR NATURAL

Cafetales y cocina con tradición en la Perla del Soconusco



GARZA ESPÁTULA ROSADA
EN RESERVA DE LA BIÓSFERA LA ENCRUCIJADA

CHIAPAS
ESPÍRITU DEL MUNDO MAYA

visitchiapas.com
Visit Chiapas
visitchiapas.mx
@visitchiapas_mx
@visitchiapas



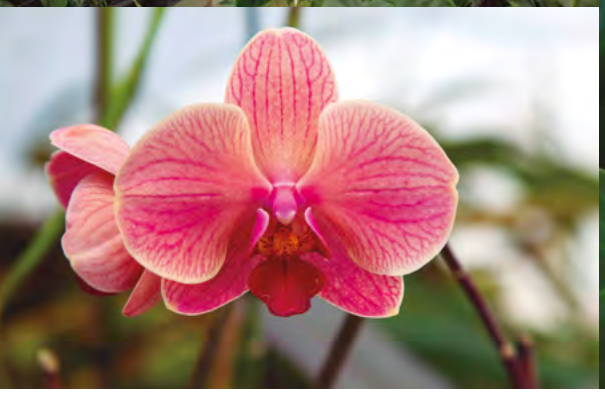



PAISAJES ENTRE COLORES
Argovia

Esta finca ofrece vistas panorámicas llenas de biodiversidad, instalaciones cargadas de historia, recorridos guiados por expertos en flora y café, así como una gastronomía tradicional totalmente orgánica. Si bien conocer el proceso del café es su principal atractivo, sus *tours* de flores tropicales y flores de campo dejan ver extravagantes y variadas especies de flores, entre ellas anturios y heliconias como hawaianas, maracas y aves de paraíso, así como árboles maderables y follajes que se cultivan de manera orgánica en las más de 130 hectáreas de la finca. El recorrido también regala maravillosas vistas de la región del Soconusco e incluye una visita al laboratorio de plantas ornamentales y hasta un taller para aprender a crear arreglos florales. Un imperdible es la caminata al mirador desde donde se observa la finca, las montañas y el volcán Tacaná, uno de los más grandes del país. *Tours* desde 400 MXN. *argovia.com.mx*

CAMINAR ENTRE FLORES

Desde hace décadas, distintas fincas cafetaleras ubicadas en la Sierra Madre de Chiapas encontraron en las flores una gran oportunidad. Hoy, además de venderlas, brindan la ocasión de explorar esos coloridos senderos en *tours* para conocer más sobre las especies que cultivan


EDÉN EN LAS NUBES
Hotelito Boutique San Francisco

A 1,350 metros sobre el nivel del mar se encuentra esta finca que está repleta de cafetos, pero también de flores. Y es que, en 1995, cuando el precio del café se desplomó en México, los dueños, una familia alemana, decidieron incursionar en las flores, primero solo de corte, y hoy también en maceta. En sus invernaderos se observan anturios rojos, rosas, blancos, verdes y de muchos colores más, así como aves de paraíso y diferentes variedades de orquídeas. Durante el *tour* por los coloridos invernaderos, se conoce el proceso de cultivo, cuidado y empaque final de estas flores ornamentales. Un espacio que roba suspiros es su jardín floral, donde diferentes tipos y colores dan vida a senderos que invitan a perderse entre esas bellas tonalidades. El *tour* está incluido en el hospedaje. Recorrido sin ser huésped 100 MXN. *hotelitoboutiquesfo.com.mx*

Texto: Arcelia Lortia
Fotos: Gabriel Núñez





RUTA CON *aroma a café*

En la región del Soconusco yace una serie de fincas que narran la historia y riqueza de Chiapas entre cafetales, beneficios y miradores de ensueño. Dejarse llevar por su gente, sus aromas y sabores es la única forma de descubrir sus secretos, asegura Arcelia Lortia

FOTOS: GABRIEL NÚÑEZ

Allá donde el aroma del café parece perfumar el aire, se encuentra la región del Soconusco enclavada en la Sierra Madre chiapaneca. En este rincón es donde es posible descubrir la Ruta del Café para explorar sus fincas cafetaleras, conocer su historia y, por supuesto, saborear la despensa que se cosecha de su tierra.

Tras dos horas de camino desde Tapachula, dejando atrás la vegetación de la costa y cautivados por sus *primaveras* —unos árboles nativos de flores amarillas que parecen luces encendidas sobre una interminable alfombra verde—, nos adentramos al sur de Chiapas que, por cierto, se caracteriza por estar resguardado por montañas altas y por un cachito de cielo que, por las mañanas, es cubierto por la densa y hermosa niebla, y en las noches, es iluminado por un número incalculable de estrellas.

Argovia: pasión heredada

Aunque en esta cordillera yacen alrededor de 200 fincas, solo algunas están abiertas a los viajeros. Una de ellas es Argovia, fundada por inmigrantes suizos en 1880, que luego pasó a manos de los Giesemann, una familia alemana que desde décadas atrás confió en la riqueza del Soconusco. Bruno, la cuarta generación de esa familia, nos recibe y nos invita a descubrir este pedacito chiapaneco de 187 hectáreas que rinde culto no solo al café, sino a la diversidad de esta tierra.

A bordo de su *jeep,* exploramos primero el bosque y luego los cafetales. Mientras caminamos entre la verde y espesa vegetación, o por amarillos arcos de bambú, Bruno, ingeniero agrónomo de profesión y amante de la tierra por convicción, nos cuenta del proceso regenerativo natural que se está dando en su finca y en sus cafetales. "Estamos dejando que la tierra florezca a su ritmo, evitando monocultivos, permitiendo que la selva arrope y cuide naturalmente los cafetos, sin químicos. Y si es necesario, dejamos que la tierra nuevamente se fortalezca y nutra, pero todo de forma natural, sin estrés al campo".

Argovia solo cultiva líneas de especialidad, nos explica: "De la especie arábiga, cultivamos obatá, marsellesa, h1 (centroamericano), ruiru, bourbón, marago y típica. Aunque también tenemos un poco de robusta con una variedad vieja mexicana, llamada romex". Pero sin importar la variedad, ellos solo cultivan café siguiendo prácticas autosustentables que apoyan la conservación del medio ambiente, y gracias a ello, su café, nos dice Bruno, está certificado por Rainforest Alliance, USDA, JAS, EU Organic Farming, Bird Friendly Shade-Grown y Marca Chiapas.

Frente a maquinaria que lleva más de 100 años de funcionar, este ingeniero agrónomo explica cada paso del proceso desde que se recibe el fruto en el beneficio húmedo —espacio donde comienza la transformación del grano a través de diferentes







En pág. ant., de izq. a der: Finca Argovia y su propietario: Bruno Giesemann. En esta pág. desde arriba: plantaciones de bambú; café tostado; *tours* guiados para conocer la vegetación y reforestación de la zona; cafetales de la finca Hamburgo; cabañas y experiencia de métodos de extracción de café

procesos en los que el agua es el elemento principal—, donde se realiza el despulpado, la fermentación y el lavado, hasta que es transformado en café en el beneficio seco, donde se llevan a cabo varios procesos para secar y tostar el grano.

Con una taza de café en mano, frente a una maravillosa vista en el restaurante Tierra de Café y contagiados por el amor y respeto a la naturaleza, nos despedimos de Argovia, para continuar la ruta, ahora un poco más arriba, donde las montañas parecen tocar el cielo.

Hamburgo: cerquita del firmamento

Unos cuantos kilómetros más hacia arriba de la Sierra Madre de Chiapas, está otra de las primeras fincas de la zona: Hamburgo, fundada en 1888 por Arthur Erich Edelmann, procedente de Perleberg, Alemania, que en aquella época, junto con otros europeos, fue invitado por el gobierno de Porfirio Díaz a trabajar las tierras altas del Soconusco.

Actualmente, las 287 hectáreas que conforman la finca están al mando de Tomas Edelmann, quien representa la cuarta generación de los emprendedores europeos que trajeron el café a Chiapas. Ahí, las vistas son indescriptibles. Tras un par de suspiros, nos dejamos guiar por los cafetales, esos que cambian de color según la época del año. Y es que con la floración que va de enero a abril, resplandece el verde salpicado de blanco por las flores para, después, de abril a noviembre, teñirse del tan anhelado fruto rojo. Generalmente son entre siete o nueve meses de floración a maduración. Al llegar la cosecha es el momento donde los cafetales cobran vida, y los granos rojos son retirados a mano con mucho cuidado para no estresar al cafeto.

Lejos del campo, pero más cerca de la esencia del aromático, llegamos a un patio principal, donde empieza la transformación. Primero, la recepción del café, luego el beneficio húmedo, donde se despulpa, fermenta y lava, para después pasarlo a los patios de secado y finalmente, en el beneficio seco, donde se eliminan impurezas, permitiendo una selección y clasificación del café que concluye ya con el tostado, así que en esta finca donde el café brota desde hace más de 100 años todo pasa: desde el despulpado hasta que es servido en una taza.

Tras conocer sus cafetales y el proceso, es momento de conocer de historia. Así que visitamos su museo, Vive el Café, un espacio que a través de fotos, artefactos, maquinaria y objetos cuenta el pasado y presente de la región del Soconusco y de su tradición cafetalera que se inició con la aventura del italiano Gerónimo Manchinelli, quien en 1846 llevó a cabo la primera plantación con 1,500 cafetos. Y continuó con la Ley de Colonización de 1883 que permitió la compra de territorio a favor de particulares.











En esta pág., de izq. a der: sala de experiencias del Restaurante Perleberg de Hamburgo; huevos estilo Soconusco con hoja de chipilín y camarón seco, y alberca del Spa Baden Baden de Finca Hamburgo; cafetales del Soconusco

Con una vista que nos hace nuevamente suspirar, nos despedimos de Hamburgo, un lugar que parece estar a solo media cuadra del cielo, para continuar subiendo la Sierra Madre chiapaneca, ahora hasta la finca San Francisco, ya a 1,350 metros sobre el nivel del mar. Aquí, todo, pero todo, transcurre entre el cielo, las nubes y la niebla.

Finca San Francisco: entre nubes y postales de ensueño

Nos recibe una densa niebla que, aunque en un principio no nos deja ver nada, nos hace sentir que llegamos al cielo. La visibilidad es poca, pero en campo y entre cafetales eso no importa, así que caminamos por esas interminables filas de cafetos que nos van regalando postales difíciles de olvidar.

En San Francisco no hay beneficio, así que recorremos la finca de la mano de Pedro Mejía, encargado de los cafetales, quien nos cuenta que el *tour* consiste en dejarse cautivar por las plantaciones y descubrir desde cómo nacen los cafetos. La primera etapa del café ocurre en el germinador: allí se inicia el desarrollo de la raíz, el tallo y las hojas hasta cuando brota de sus ramas el también llamado oro rojo y da comienzo la temporada de cosecha, época donde todo se transforma, pues las montañas dejan atrás el silencio para darle la bienvenida a los murmullos de aquellos que cortan solo los granos rojos, ya que los verdes aún deben madurar.

En esta finca, que parece emerger de entre las nubes, se honra, en todo momento, el trabajo del campo, pues es ahí donde todo comienza y donde cada día se va forjando la calidad, la esencia y especialidad del grano. No podemos irnos sin deleitarnos con un buen café. Tras el primer sorbo, notamos cómo el cielo comienza a despejarse, los rayos del sol brotan de todos lados y frente a nosotros se descubren montañas repletas de cafetos.

Después de recorrer estas fincas queda claro que, aunque comparten un mismo lugar, cada una es única, no solo porque tienen un concepto diferente de producir café —algunas de forma orgánica o a través de reforestación natural—, sino porque sus cafetales también son distintos, pues unos crecen junto con otras plantaciones, mientras que otros lo hacen con largas filas de cafetos; además, cada una desprende aromas diferentes, y tiene su propia historia. Sin embargo, las tres fincas se complementan para dar forma a una ruta rica en recursos naturales, historia y tradición, con experiencias memorables que cambian la forma de apreciar tanto una taza de café como el gusto por aquellas caprichosas cañadas donde la vida transcurre entre subidas y bajadas y granos de café.

Información de viaje

La Ruta del Café en Chiapas se extiende por la región del Soconusco sobre el ondulante paisaje de la Sierra Madre chiapaneca. Para ver los cafetales salpicados de rojo, la mejor temporada es de septiembre a febrero.

CÓMO LLEGAR

La ruta se encuentra aproximadamente a una hora y media de Tapachula. Las tres fincas cuentan con transporte desde el aeropuerto o desde algún hotel de la ciudad, ya que, si bien la conectividad es buena, hay una parte del recorrido donde las carreteras son angostas, pues parecen estar empotradas en las montañas.

RECURSOS

El sitio web de la Secretaría de Turismo de Chiapas (*visitchiapas.com*) brinda información sobre los atractivos naturales, gastronómicos e históricos de la ruta y de otras regiones del estado.







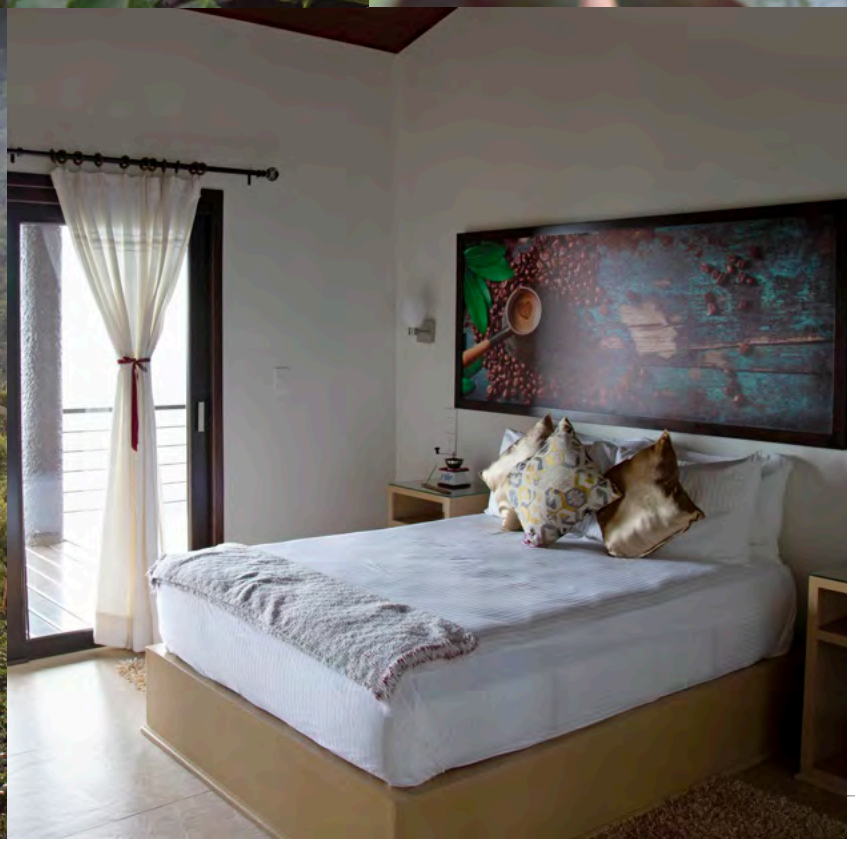




En esta pág., desde arriba: restaurante El Patrón; camarones a las hierbas alemanas; Pedro Mejía, encargado de los cafetales de Hotelito Boutique San Francisco; flor y grano del café; habitación del Hotelito Boutique San Francisco







Fincas

ARGOVIA Con más de 130 años, esta finca ubicada a 700 metros del nivel del mar, además de adentrarnos por el proceso del café, ofrece diferentes experiencias, entre ellas el tour de flores y el taller de axiote. También cuenta con un hotel *boutique,* alberca, spa, temazcal y un restaurante, liderado por la chef Brenda Lázaro, que con el nombre de Tierra de Café sirve cocina mexicana elaborada con ingredientes que ellos mismos cultivan. *Tours* cafetaleros desde 400 MXN por persona. *argovia.com.mx*

HAMBURGO Esta finca ofrece vistas de ensueño de la costa chiapaneca, los cafetales y las montañas. Cuenta con cabañas, spa y el Restaurante Perleberg, que sirve desde cocina tradicional del Soconusco hasta platillos tradicionales alemanes. Ofrece diversos tipos de recorridos para conocer el proceso de elaboración del café, así como recorridos por su museo. *Tours* desde 250 MXN. *fincahamburgo.com*

HOTELITO BOUTIQUE SAN FRANCISCO Sus maravillosas vistas de los cafetales lo hacen imperdible. Si bien en esta finca, ubicada a más de 1,300 metros sobre el nivel del mar, solo es posible recorrer las plantaciones, ya que actualmente ahí no se procesa el grano, también cuenta con *tours* de flores, catas de café, un hotel de seis habitaciones y el restaurante El Patrón, que sirve cocina tradicional del Soconusco, así como comida internacional como pastas y pizzas. *Tours* desde 250 MXN. *hotelitoboutiquesfo.com.mx*

Pág sig. desde arriba: *dim sum;* Lidia Lau y Manuel Sing, fundadores de Confucio; restaurante Don Clemente; picaña con papa al horno; planta de cacao; pipián verde con plátano macho; Doña Josefina Laparra de Chocolha Maya Laparra y margarita de carambola

INFLUENCIAS DEL MUNDO

Los cocineros del Soconusco chiapaneco cuentan a bocados la historia migrante de esta región chiapaneca. Solo probando sus creaciones se descubren los sabores y el pasado más auténtico de este pedacito de México, asegura Arcelia Lortia

FOTOS: GABRIEL NÚÑEZ

Históricamente, la región del Soconusco, esa que está emplazada en la llanura costeña de Chiapas y Guatemala y que parece perderse en algún rincón de la Sierra Madre chiapaneca, ha sido destino del mundo, tanto por su ubicación fronteriza como por la riqueza de su tierra. Hasta ahí, desde hace varios siglos, llegaron familias chinas, alemanas, árabes, francesas y de muchas nacionalidades más, que hicieron de esta zona de México su nuevo hogar, sumando su sazón y cultura a las costumbres y tradiciones locales.

Atraídos por esa fusión histórica nos entregamos a sus delicias. Primero en Tapachula, la segunda ciudad más importante de la entidad y el centro económico de la región que, con su esencia multicultural, señorial arquitectura *art decó* y su oferta culinaria, nos invita a explorarla, pero principalmente a saborearla.

Fusiones magistrales

Un lugar que refleja muy bien esa mezcla de raíces es Confucio, un restaurante de cocina cantonesa con más de 25 años de historia. Nos recibe Luis Enrique Sing Lau, quien junto con sus padres Lidia Lau y Manuel Sing, lidera este espacio que, a través de su diseño y detalles, sumerge al instante en la cultura asiática.

A finales del siglo XIX, un grupo de familias chinas llegaron a Tapachula, la mayoría a trabajar en los cafetales o en el ferrocarril, y ahí llegaron los abuelos de Luis Enrique, quienes hicieron de las costas chiapanecas su hogar. Ellos, sus hijos y nietos son, dice Luis, mitad chinos y mitad mexicanos, y esa mezcla que llevan en la sangre es la misma que se ve reflejada en su cocina.

Esa migración dio como resultados tres corrientes de restaurantes de comida china en Tapachula: la primera es la más antigua, y se caracteriza por tener huesos, pues antes la carne solo se partía en trozos; la segunda es la que deja fuera esa costumbre y que se va adaptando mejor y sin prejuicios a los ingredientes y sabores locales, es la más regionalizada y que se moldea a los gustos locales —que es la que se retoma en Confucio—, y la tercera, la nueva, que es cocina caliente presentada en una barra tipo *buffet*. Aunque cada una tiene su estilo, todas, dice Luis, se distinguen por ser cocinas familiares, esas que se heredan.

Aquí sirven una combinación de gastronomía china con ingredientes, gustos y tradiciones mexicanas. Algunos de los platillos que mejor muestran esta esencia es el arroz frito mixto, pues en China, explica Luis, no es común incluir varias proteínas en un mismo plato; sin embargo, a los tapachultecos les encanta y es de los más pedidos, al igual que las costillas en salsa de tamarindo, que originalmente llevan salsa de calamar, pero los sabores agridulces son más del gusto de los locales.

Otros de los imperdibles son los ravioles fritos y los *dim sum* —tradicionales *dumplings* de cerdo—: ambos platos maridan perfecto con la salsa macha.

Otro restaurante que nace de una herencia culinaria es Don Clemente, un homenaje a don Clemente Couturier, el abuelo de los cocineros Daniel y León Couturier, quienes, con una cocina de parrilla y horno, enaltecen sus dos grandes herencias: la mexicana y la francesa, esta última proveniente de su abuelo, quien le gustaba cocinar desde que era niño y enfocó su vida y pasión a la industria restaurantera.

En 1833, el tatarabuelo de Daniel y León llegó desde Francia junto con un grupo de migrantes a Veracruz para fundar la comunidad agrícola San Rafael, una colonia francesa que perteneció a esa nación hasta principios del siglo XIX. Ahí nació don Clemente, la inspiración de este restaurante.

El menú es un compendio de sus recetas. De entre ellas destaca el chicharrón de panceta con guacamole acompañado de cebollas curtidas y tortillas hechas a mano —un platillo que se servía en el restaurante de su abuelo y que, si bien no es un plato francés ni regional, sí es lo que a ellos y a sus clientes los hace suspirar—, el filete al chocolate elaborado con cacao mestizo que León cultiva y procesa, y la picaña, un corte sonorense solo cocinado con sal, son quizá los platillos que mejor describen la personalidad del lugar.

Aún no hemos dejado el Soconusco y ya hemos probado cocinas con influencias de dos partes del mundo, pero antes de adentrarnos al corazón montañoso de la región, nos entregamos a los sabores más locales, y el mejor sitio para hacerlo es el restaurante El Cafetal del hotel Loma Real.

En esta región, la base de la cocina son el maíz, el chipilín —una hoja aromática considerada un tipo de quelite que es originaria del sur y sureste de México, así como de Centroamérica, y se utiliza fresca o seca—, el plátano (pues Chiapas es el estado con mayor producción a nivel nacional), además de los moles, los pipianes, los tamales, el pozol y la sopa de chipilín con bolitas de masa, que son algunos de los guisos que mejor representan el resultado de este mestizaje.

Algunos de los platillos típicos que en El Cafetal cocinan con total maestría son el filete de res en pipián verde con semillas de calabaza y salsa de huitlacoche; el ceviche de mojarra al estilo Soconusco, que se prepara sobre una cama de lechuga con cebolla morada, pepino, aguacate y toques de ajonjolí tostado. También sobresalen las enchiladas chiapanecas de mole rojo rellenas de pollo y servidas con lechuga, crema y queso fresco; el pipián de chipilín, que puede ir con cerdo o pollo, y el filete de pescado envuelto en hoja santa.






別人生氣我不氣
氣出病來無人替
我若氣死誰如意
兄且傷神又費力
鄰居新居不要比



















En esta pág. desde arriba: en Chocolha Maya Laparra es posible cosechar el cacao, obtener la semilla, tostar, retirar la cáscara y luego transformarlo en pasta en el metate





Con corazón de chocolate

A 20 minutos de Tapachula se encuentra Tuxtla Chico, en donde está Chocolha Maya Laparra, un espacio donde desde hace tres generaciones elaboran chocolate de forma artesanal, unos de los tantos productos que el Soconusco le regala al mundo. La anfitriona es doña Josefina Laparra, quien recuerda cómo su abuela y su madre hacían todo en el metate. Ella, doña Chepis, como la llaman de cariño, creció con los aromas del cacao tostado y con el amor por este producto.

Mientras muestra el cacaotal criollo y su fruto, doña Chepis comparte, orgullosa, que Chiapas es el segundo productor de este ingrediente en el país, y el suyo, dice, es considerado uno de los mejores del mundo. En México, el cacao se cultiva principalmente en Tabasco, Chiapas y Guerrero.

En su cocina abierta enseña el proceso artesanal de la elaboración del chocolate. Primero se corta la mazorca, se fermenta, se pone a secar, para después tostarse en leña, retirar la cáscara y luego transformarlo en pasta en el metate. La experiencia concluye con una degustación de chocolate en trozo, pues a mordidas, dice doña Chepis, es como se sienten las notas a fruta, frutos secos, toques herbales y de madera, así como las notas de caramelo.

La Ruta del Café y su gastronomía

Ya en las montañas, a unas dos horas por carretera de Tapachula, se traza entre cafetales la Ruta del Café, un circuito de diferentes fincas que, además de mostrar el delicado proceso de elaboración de esta bebida, en sus cocinas crean platillos que muestran la riqueza de la tierra, la creatividad de los cocineros y las recetas tradicionales de la región.

A 700 metros sobre el nivel del mar y frente a un paisaje de ensueño está Tierra de Café. Se trata del restaurante de Argovia, una finca cafetalera con más de 130 años de historia, propiedad de la familia alemana Giesemann, que sirve cocina regional y mexicana ideada por la chef Brenda Lázaro y elaborada con ingredientes que ellos mismos cultivan.

Ahí, con los primeros rayos del sol, una taza de café preparado en la mesa y con el método de extracción adecuado, un plato de fruta y pan recién horneado son la antesala de los tamales, el plátano frito con crema y queso fresco, y de los huevos con chipilín, ese quelite aromático y de sabor suave que recuerda a la espinaca y el berro.

Para seguir descubriendo sus experiencias culinarias nos dirigimos a su taller del axiote, donde se aprende todo sobre esta planta originaria de América y que en el México prehispánico era sagrada, pues se le relacionaba con la sangre. Hoy, no solo es la base de algunas cocinas del sureste de México, sino que también de sus semillas se sigue extrayendo colorante para textiles y con su pasta se puede preparar hasta agua fresca. Si bien no es un





En esta pág. desde arriba: cata y demostración de diversos métodos de extracción de café y bayas de café orgánico; huevos con hoja de chipilín de Tierra de Café y selección de café, y la bella entrada de la finca Argovia, que es parte de la Ruta del Café en Chiapas

ingrediente básico en la cocina chiapaneca, es una planta que cada vez crece más fuerte y con más calidad en aquí.

Otro enclave que integra la Ruta del Café y que cuenta con un restaurante memorable es Hamburgo. En medio de vistas de ensueño de la costa chiapaneca, los cafetales y las montañas, el Restaurante Perleberg ofrece desde cocina típica del Soconusco como los sustanciosos huevos con camarón seco hasta platillos tradicionales alemanes como las salchichas y la *plinsen,* un tipo de tortilla de esa nación europea elaborada con harina y huevo, y frita en mantequilla, poniendo en alto el origen de los dueños de la finca. Comer aquí no solo consiente al paladar, sino también al espíritu, con esas panorámicas que hacen suspirar a cualquiera.

Un poco más arriba, a más de 1,350 metros sobre el nivel del mar, está El Patrón, el restaurante del Hotelito Boutique San Francisco, que parece posarse sobre las nubes y luego, cuando el cielo se despeja, deja escapar postales de interminables filas de cafetos. Ahí, Elia Bravo prepara cocina tradicional del Soconusco, pero también comida internacional, como el *goulash* de carne, el *rack* de cordero con hierbas alemanas, filete al vino tinto, las pastas y pizzas de masa madre, todo con una sazón familiar que aprendió en su casa.

Con el corazón contento nos despedimos del Soconusco, una región que es una mezcla de todo: desarrollo económico, coloridos cafetales, campos fértiles, selva repleta de flores y propuestas gastronómicas que cuentan, a bocados, la historia migrante de la zona. ☐

Dónde comer

Confucio Prueba su fusión de gastronomía china tradicional con ingredientes mexicanos. ¡No te pierdas los ravioles fritos y los *dim sum*! CH: 280 MXN. IG: *confucio_restaurant*

Don Clemente Los cocineros León y Daniel Couturier enaltecen la cocina mexicana y francesa. Entre los favoritos está el chicharrón con guacamole y los medallones al roquefort. CH: 420 MXN. IG: *donclementemx*

Greta Este restaurante rememora algunos de los platillos más célebres del mundo. Una de las estrellas de su menú es el ceviche con fresa. CH: 380 MXN. IG: *gretarestaurante*

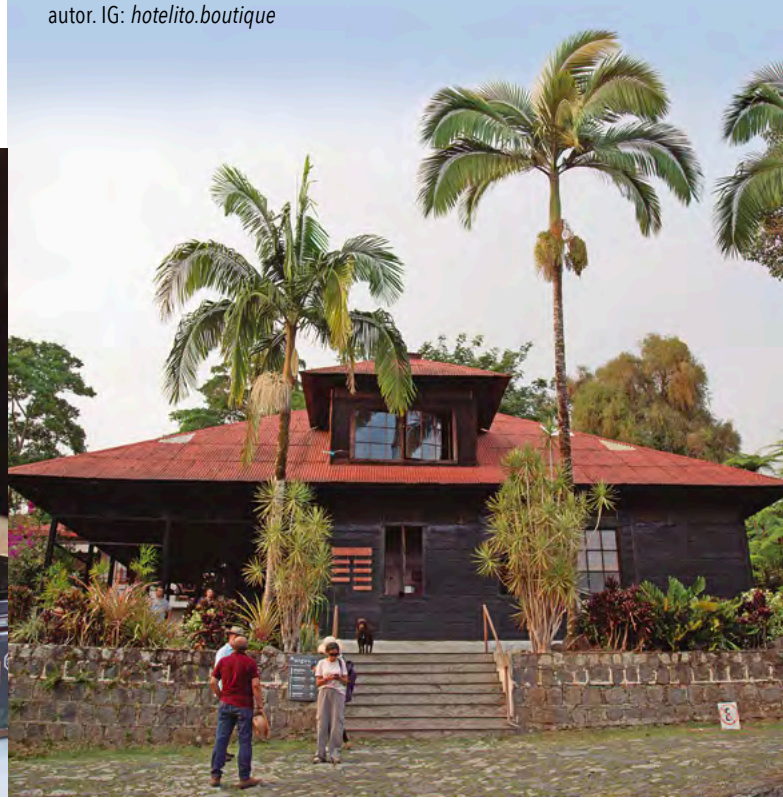
Tierra de Café Todos sus platillos se preparan con ingredientes cultivados en la propiedad, incluyendo frutas, especias y hierbas finas. CH: 350 MXN. IG: *saboresargovia*

Restaurante Perleberg Prueba sus platillos típicos alemanes como las salchichas, los panes, el plinsen y el spätzle con recetas tradicionales del Soconusco. CH: 350 MXN. IG: *finca.hamburgo*

El Patrón Deléitate con cocina tradicional del Soconusco hasta pastas y pizzas. CH: 350 MXN para desayunar y 650 MXN comidas de cocina de autor. IG: *hotelito.boutique*







MAGIA MULTICULTURAL

Considerada una de las ciudades más importantes de Chiapas, Tapachula es un destino con una fusión cultural única. Su exuberante vegetación abraza atractivos históricos, arquitectónicos y, claro, gastronómicos



Motivos para explorarla

Tapachula, la capital económica de Chiapas, es más que un centro financiero y comercial: es una de las pocas ciudades mexicanas donde la historia, la naturaleza y la cultura de diversas partes del mundo se funden, dotándola de una personalidad única. Y es que esta ciudad, custodiada por vestigios de antiguas civilizaciones, sistemas montañosos y hasta por el Tacaná, uno de los volcanes más grandes del país, a lo largo de su historia ha abrigado a familias de todo el mundo, quienes impregnaron con su cultura y gastronomía a la también llamada *Perla del Soconusco*. Hoy, su ambiente fronterizo, esencia multicultural, arquitectura señorial, museos y, por supuesto, su variada oferta culinaria, invitan a explorarla, vivirla y saborearla, todo al mismo tiempo. *visitchiapas.com*



Arquitectura señorial

Su multiculturalidad no solo es visible en el vaivén de su gente y en su gastronomía, sino también en su arquitectura que, por un lado, deja ver señoriales construcciones estilo europeo y, por otro, viviendas vernáculas de adobe. A las bellas **residencias *art déco*** construidas en la década de los años 60, esas que a través de sus detalles y grandeza narran la vida de la aristocracia que años atrás habitó la ciudad, se suman **el Templo de San Agustín** y el antiguo palacio municipal –de la misma corriente arquitectónica de principios del siglo XX, que actualmente alberga la Casa de la Cultura–, y el recién remodelado **Parque Hidalgo**.





Sabores del mundo

Su ubicación la convirtió, desde hace siglos, en el destino del mundo. Así llegaron chinos, árabes, franceses, alemanes, colombianos, brasileños y muchas nacionalidades más, quienes encontraron en esta metrópoli su nuevo hogar.

Sus restaurantes son donde mejor se percibe mejor esta fusión, pues a las cocinas de ascendencia migrante se añadieron ingredientes y sabores mexicanos, creando versiones únicas.

Uno de ellos es **Confucio** (IG: *confucio_restaurant*), un restaurante de cocina cantonesa con más de 25 años de historia. Este espacio que sumerge al instante en la cultura asiática, actualmente liderado por Luis Enrique Sing Lau, combina la gastronomía china tradicional con ingredientes mexicanos. ¡No te pierdas los ravioles fritos ni los *dim sum,* los tradicionales *dumplings* de cerdo ni mucho menos las costillas en salsa de tamarindo!

Don Clemente (IG: *donclementemx*) es otro imperdible de la ciudad. Ahí, los cocineros Daniel y León Couturier, enaltecen dos grandes gastronomías: la mexicana y la francesa, esta última aprendida de su abuelo. Nuestros favoritos fueron el chicharroncito con guacamole –un platillo tradicional que se servía en el restaurante de su abuelo–, el filete al chocolate y la jugosa picaña.

A unos pasos de ahí, en la Plaza Paseo Las Hortensias, esta **Greta** (IG: *gretarestaurante*), un espacio que reinterpreta algunos de los platillos más célebres del mundo, pero con toques muy mexicanos. Los imperdibles son el ceviche peruano con fresa, que le da un toque fresco, y el *fettuccine* Greta con frutos secos.

Texto: Arcelia Lortia
Fotos: Gabriel Núñez



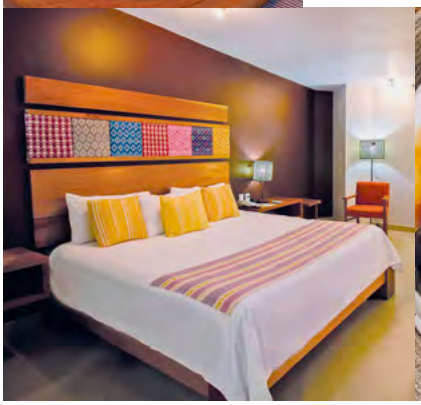






Hospedajes con tradición

Si hay un hotel en Tapachula que enaltece y honra a la región del Soconusco es **Loma Real** (*hotellomareal.com*), un alojamiento que, si bien cuenta con una ubicación estratégica, habitaciones confortables, un servicio impecable y una gastronomía memorable, el amor por lo tradicional se nota en su diseño, en su café –elaborado por la finca Génova, exclusivamente para el hotel– y su cocina, donde brillan platillos tradicionales e ingredientes chiapanecos. Alójate en este hotel, fundado en 1964, que se ha convertido en un referente de la hotelería de la ciudad.





Pág. ant: Parque Central Miguel Hidalgo; Antiguo Palacio Municipal de Tapachula. En esta pág: ravioles fritos y detalles del restaurante Confucio; Greta y su ceviche con fresa; Daniel y León Couturier, chefs de Don Clemente y chicharrón de puerco con guacamole; habitación, platillo y vista del hotel Loma Real



RINCONES ONÍRICOS

Entre la Ruta del Café y Tapachula, se esconden refugios de ensueño que, por su historia, vocación y gastronomía, ponen en alto esta región del sur del estado



DESCANSO ENTRE NUBES

Hotelito Boutique San Francisco, Tapachula

Con seis habitaciones —cuatro de ellas temáticas— y con panorámicas de los cafetales y del patio principal, este alojamiento emplazado a más de 1,300 metros sobre el nivel del mar, conquista con sus días de niebla densa que simula posarse entre las nubes. Además, su restaurante El Patrón sirve desde cocina tradicional del Soconusco hasta pastas y pizzas. También sobresale por sus *tours* de flores y por los recorridos por las inmensas plantaciones de café. Habitaciones sin terraza desde 2,000 MXN. *hotelitoboutiquesfo.com.mxva*

PARAÍSO SUSTENTABLE

Argovia, Tapachula

Arropado por la selva y los cafetales, sus 15 cabañas de madera para dos y hasta para ocho personas, sorprenden con sus maravillosas vistas del Soconusco, pues al estar ubicado a 700 metros sobre el nivel del mar, casi a cada paso deja ver el sistema montañoso que da vida a la aromática Ruta del Café. Su restaurante Tierra de Café sirve recetas tradicionales de la región preparadas con ingredientes cosechados en la propiedad, incluyendo frutas, especias y hierbas finas. Como si no fuera suficiente, cuenta con piscina, diversos *tours*, entre ellos del café, de flores y una experiencia del achiote. Además tienen un spa para que la relajación sea plena y un museo de sitio en el que se puede aprender más de la historia de la hacienda y el cultivo del café. Habitaciones desde 4,500 MXN. *argovia.com.mx*







SUEÑOS DE ALTURA

Hamburgo, Tapachula

Dicen que esta finca cafetalera fundada en 1880 está a solo media cuadra del cielo, y así parece, pues desde cualquier rincón ofrece panorámicas de ensueño de la costa, los cafetales y las montañas. Aquí, las mañanas son una sutil invitación a conectar con la naturaleza, ya que inician con una taza de café que se sirve justo en la puerta de sus nueve habitaciones, tres de ellas suites, que sobresalen por su arquitectura alemana. También cuenta con el spa Baden Baden con tratamientos inspirados en el café, y su Museo Vive el Café. Habitaciones desde 2,250 MXN. *fincahamburgo.com*



HOSPITALIDAD QUE HONRA LAS RAÍCES

Loma Real, Tapachula

Fundado en 1964 por un grupo de empresarios visionarios, este hotel ofrece experiencias únicas para todo tipo de viajero. Su ubicación estratégica en la ciudad de Tapachula, así como el confort de sus habitaciones, la excelente conectividad y un servicio impecable, lo convierten en la mejor opción. Su alma sustentable y su amor por la región son visibles tanto en sus prácticas responsables como en su propuesta gastronómica, en la que los platillos estrella son una muestra de la riqueza culinaria de esta región chiapaneca. Otro de los espacios que enaltece a estas tierras es Coffee Corner, que sirve un café elaborado exclusivamente para el hotel. A esa oferta se suman sus instalaciones de negocios con salas para juntas y para todo tipo de eventos. Habitaciones desde 1,800 MXN. *hotellomareal.com*

Texto: Arcelia Lortia
Fotos: Gabriel Núñez; Michelle Burgos

SACH
AVIACIÓN

EMPRENDE EN EL AIRE



- *Piloto privado*
- *Piloto comercial*
- *Oficial de operaciones*
- *Sobrecargo*
- *Técnico en mantenimiento*



Estudia en modalidad híbrida desde cualquier parte de México y vuela en la Riviera Maya

+52 998 291 3131 | cancun@sach-aviacion.com

Sig. pág., de izq. a der: ensalada de quinoa en Alta Bakery & Cafe; The Sur House; sala de degustación de Caraccioli Cellars; carretera hacia Big Sur; comedor de Chez Noir; disfrutando la naturaleza; brocheta de abulón de Chez Noir

Sinfonía de olas y montañas

Surcado por los vientos y las olas del Pacífico, el condado de Monterey brinda más de 150 kilómetros de costa privilegiada para los viajeros aficionados a las aventuras al aire libre y las experiencias gastronómicas. A cada paso, surgen vistas espectaculares y la riqueza de California, asegura Elsa Navarrete

FOTOS: CORTESÍA DE SEE MONTEREY; ELSA NAVARRETE

A 160 km al sur de San Francisco y a 380 km al norte de Los Ángeles, el condado de Monterey es un tesoro escondido en la costa central de California. Dicen que alberga algunas de las costas más bellas del mundo. No sé si sean las más hermosas, pero de lo que sí estoy segura es de que sus más de 150 km de costa privilegiada en el Pacífico sorprenden al regalar impresionantes vistas al océano, acantilados escarpados y playas inmaculadas, desde donde se contemplan ballenas, nutrias, focas y aves. Además, está conformado por 12 ciudades y pueblos encantadores, cada uno con su propio carácter: Big Sur, Carmel-by-the-Sea, Carmel Valley, Marina, Monterey, Moss Landing, Pacific Grove, Pebble Beach, Sand City, Salinas, Salinas Valley y Seaside.

Antes de empezar cualquier itinerario, una parada imperdible es en el Acuario de la Bahía de Monterey que, desde hace cuatro décadas, ofrece exhibiciones innovadoras, pero sobre todo reflexiona sobre la conservación y la educación oceánica. No podría no haber un acuario en esta zona, ya que aquí se encuentra el Santuario Marino Nacional de la Bahía de Monterey que cubre 15,783 kilómetros cuadrados; esto es una vez y media el tamaño del parque nacional más grande de EUA y, en su centro, hay un cañón submarino dos veces más profundo que el Gran Cañón. Nada más y nada menos es el mayor santuario marino de Estados Unidos, hogar de muchas especies de mamíferos como nutrias, leones marinos, delfines de nariz de botella, ballenas grises y jorobadas, orcas, peces, tiburones, moluscos como el abulón, calamares, aves y tortugas.

La conservación del océano es el eje de todo lo que hacen. Y es aquí donde te hablan sobre la especie representativa de este santuario, las nutrias marinas, que pasan horas acicalándose para mantener su denso pelaje impermeable, así como la importancia del bosque de Kelp, esos frondosos bosques submarinos de grandes algas pardas que llegan a ser tan altas como árboles desde las misteriosas profundidades del mar.

En la ciudad de Monterey me espera mi guarida: el InterContinental The Clement Monterey, un cómodo hotel que goza de habitaciones con balcón, vistas hacia el mar y de una gran ubicación al estar en Cannery Row, que alguna vez fue un bullicioso distrito de conservas de sardinas. Ahora, los edificios son versiones modernas de las antiguas fábricas empacadoras y albergan una combinación ecléctica de tiendas especializadas, galerías de artistas locales y más de 25 restaurantes y atracciones.

Mi primera parada culinaria se aloja en el complejo restaurado The Cooper Molera Adobe, un monumento que data de 1827 y que representa la historia de las familias que construyeron Monterey. Ahí se encuentra Alta Bakery and Cafe que, más que una simple panadería y cafetería, es un oasis —sobre todo el patio trasero, con mesas de madera bajo una pérgola— que ofrece un menú casual muy al estilo neoyorquino. La cocina de su chef propietario Ben Spungin se basa en ingredientes de temporada cultivados localmente y destaca por sus sabores brillantes y equilibrio creativo entre lo salado y lo dulce. Sus indulgentes panadería y pastelería siempre están disponibles, pero para el desayuno, un *toast* de pan de masa madre con aguacate, huevo escalfado, queso *feta* y *kumquats* en conserva es infalible, mientras que para la hora del almuerzo reina una variedad de pizzas y ensaladas. Y aunque la pizza con *kale,* aceitunas *kalamata* y cebolla caramelizada suena tentadora, por esta ocasión ordeno la ensalada de quinoa con vegetales, pistache, queso *feta,* granada, chabacano y vinagreta de vino tinto, que acompaña magistralmente una North Coast Foogy Day, una fresca y aromática cerveza *IPA* recién servida del barril.

Para la cena, atravieso el Monterey Plaza Hotel y bajo unas escaleras para hallar la entrada a un escondite y ser recompensada con una hermosa vista de la bahía dentro de un espacio sofisticado. Afortunadamente, la cocina contemporánea de Coastal Kitchen brinda sus propios atractivos para captar la atención. Me dejo llevar por las sugerencias y opto por el menú de degustación. En cada uno de los cinco tiempos recibo una avalancha de productos locales abrazados por sabores globales: desde un cuarteto de primeros bocados, que incluyen callo de hacha en tempura y *sashimi* de atún con *ponzu,* hasta un bacalao negro marinado en *miso* y asado en horno de leña, pasando por una caldo de abulón local con hongos *matsutake*. Ovación de pie. ⟶






Caracciol
Caracciol
Caracciol









En esta pág: Carmel-by-the-sea; secuoyas en Big Sur; comedor de Coastal Kitchen; Acuario de la Bahía de Monterey. Sig. pág: alcachofas; parte trasera del Acuario de la Bahía de Monterey; Alta Bakery & Cafe; menú de degustación de Coastal Kitchen; *espresso martini* en The Sur House



Naturaleza desbordante

Manejo por la Carretera 1 con dirección a Big Sur, donde las montañas de Santa Lucía emergen abruptamente del Pacífico y las postales son espectaculares. ¿Quién no ha soñado con hacer un *road trip* por la costa de California? Aquí se cumple ese sueño: recorrer la carretera para inundar la vista con esas postales que nos hemos imaginado después de leer *Big Sur* de Jack Kerouac o de ver la nueva serie de *Big Little Lies,* protagonizada por Reese Witherspoon y Nicole Kidman. Mientras conquisto el sinuoso camino, se revela ante mí la grandeza del imponente Big Sur en estado puro. Entre un paraje continuo de acantilados y playas espumosas, me encuentro súbitamente con un bosque de secuoyas, esos árboles altísimos que tienen aquí su hábitat más meridional a lo largo de esta costa.

Estos son los paisajes que callan cualquier conversación y dejan volar tu imaginación hasta llegar a pensar que esta podría ser tu nueva dirección. Dicen algunos que aquí es como un "gran y tranquilo paraíso budista". En los años 50, el novelista Henry Miller llamó a esta comunidad de escritores y artistas "tan plena y rica, tan convincente e instructiva...". Para Miller, este fue su hogar durante casi dos décadas y expresó su amor en su libro *Big Sur and the Oranges of Hieronymous Bosch.* Justo uno de los obligados es su antigua casa que ahora es la Biblioteca Conmemorativa Henry Miller, una mezcla entre biblioteca, café y museo. Luego de visitarla, la Galería Hawthorne también merece que detenga el auto para tomar más aire fresco y dar un paseo entre interesantes obras de arte de casi 20 artistas, que posan en el bosque y dentro de una estructura de acero forjado.

Muy por encima del Pacífico, donde convergen el bosque y las montañas, encuentro The Sur House, a unos pasos del idílico hotel Alila Ventana, y a su terraza desde donde se contemplan vistas impresionantes. Es hora del *lunch* y su menú me revela una adecuada combinación de preparaciones clásicas y estilo contemporáneo, inspirada en la generosidad de Big Sur y de los ingredientes frescos que cosechan en su huerto. Para prueba de ello, llega a la mesa su interpretación de ensalada César con *kale,* chile poblano asado, aguacate, queso Cotija y vinagreta de limón y ajo, el mejor préambulo para un goloso sándwich de pollo con queso *cheddar* jalapeño, tocino y alioli de chipotle. La belleza de una postal de mar infinito es el mejor acompañamiento mientras le doy un sorbo a un *espresso martini* bien ejecutado.

Escena culinaria que sorprende

Carmel-by-the-sea es una pintoresca ciudad que se caracteriza por sus casas que parecen salidas de un cuento de hadas. Es una deliciosa fusión de galerías de arte, *boutiques,* hoteles con estilo, playas y una próspera escena gastronómica; tiene más restaurantes *per capita* que cualquier otra ciudad pequeña de EUA.

En el condado no solo hay cabida para el santuario mundialmente famoso de la Bahía de Monterey, sino también para 225 viñedos, 82 bodegas y más de 65 salas de degustación. Tal es el caso de Caraccioli Cellars, cuyos vinos son 100% cultivados y producidos en su viñedo Escolle desde 2015, en las Tierras Altas de Santa Lucía. Ahí, 50 hectáreas de chardonnay, pinot noir, syrah y gamay prosperan bajo los bancos de niebla matutinos, la brisa del océano y las temperaturas constantes durante todo el año, mientras que en su sala hago una degustación que incluye cinco de sus vinos que, con sentido de pertenencia, ofrecen una genuina expresión varietal. Pongo especial atención al Brut Cuvée —que resulta

Información de viaje

Monterey es un condado localizado en la costa del Pacífico del estado de California. El huso horario es GMT-8, pero en verano es GMT-7.

CÓMO LLEGAR

Aeroméxico (*aeromexico.com*) vuela de Ciudad de México a San Francisco. Viaje redondo desde 5,500 MXN. De ahí se puede hacer conexión al Aeropuerto Regional de Monterey o rentar un auto, ya que se encuentra a dos horas de distancia.

DÓNDE HOSPEDARSE

InterContinental The Clement Monterey Este hotel ofrece vistas al océano, historia y un ambiente animado al estar en el paseo Cannery Row, donde se encuentran antiguas empacadoras de sardinas, galerías, *boutiques* y restaurantes. En su interior, disfruta de su tranquila piscina y suites con balcones. Habitaciones dobles desde 300 USD. *ihg.com*

NO TE LO PIERDAS

Vista Blue Spa Toma un masaje o un facial en el *spa* del Monterey Plaza Hotel & Spa y luego disfruta de la vista desde su *jacuzzi* en el *rooftop,* junto con unos ostiones frescos de la Costa Oeste y un sauvignon blanc local. *montereyplazahotel.com*











brillante y fresco, con capas de profundidad—, ya que la bodega se jacta de fabricar vinos espumosos en otro nivel. Y es un hecho.

Luego de probar también el excelso y elegante Rosé of Pinot Noir, acudo al llamado que lanza Chez Noir, un restaurante que ha conquistado paladares con su reinterpretación moderna de la alta cocina francesa. Desde el momento en que cruzo el umbral, me envuelve una atmósfera cálida y sofisticada, donde cada detalle ha sido cuidadosamente pensado. La luz es tenue y el aroma a pan recién horneado inunda el aire mientras me acomodo en una de las mesas de esta suerte de bistró.

Muchos hemos albergado el sueño de huir de la vida urbana para trasladarnos a un lugar más pacífico. Pero, a diferencia de la mayoría, Johnny Black y Monique Black lo hicieron posible. Se mudaron a Carmel-by-the-Sea, donde abrieron su primer restaurante en la planta baja de una casa tipo dúplex, donde también se encuentra su hogar. Aquí, combinan la elegancia de la alta cocina francesa con la frescura de los sabores californianos. La carta se conforma por platos que exaltan la riqueza del mar y la tierra de la costa del estado.

"Siempre imaginamos que nuestro restaurante, aunque inmerso en técnicas de la alta cocina, con reverencia por los mejores ingredientes locales, se sintiera como una cena animada en nuestra casa", expresó el chef Johnny cuando fue reconocido con una estrella por la *Guía Michelin*. Mientras que su esposa y socia añadió: "Al final, queríamos crear un restaurante que solo pudiera existir aquí. Mucha gente de todo el mundo viene a esta zona porque es su lugar feliz".

El menú es fijo, solo debes escoger qué platillo se te antoja para tres tiempos y, si así se desea, se pueden añadir exclusivas *slides* y un maridaje con costo extra. Como parte de los *snacks,* comienzo con el abulón con mantequilla ensartado y asado sobre una fragante ramita herbal. Continúo con las mollejas de ternera fritas bien acompañadas de la cremosidad del *tonnato* (salsa de atún) y las alcachofas —aquí esta hortaliza es un asunto serio, ya que su abundancia en la zona ha creado hasta festivales para homenajear a los cultivos y a los agricultores—. Y como plato principal, me deleito con un bacalao local cocinado a la perfección, con mejillones y una adictiva salsa francesa parecida al pesto genovés. Para finalizar, una perfecta *tarte tatin* hace constatar (una vez más) el talento de los propietarios.

Esta memorable sinfonía de sabores me acompañará mientras me despido de este destino que me hizo suspirar. Monterey es un poema que se va descubriendo entre olas, pueblos y montañas. □

Elsa Navarrete viajó al condado de Monterey por cortesía de See Monterey. seemonterey.com

Dónde comer

Alta Bakery & Cafe Desayuna o almuerza en este favorito de los locales, que se ubica en la casa histórica Cooper-Molera Adobe. Te encantará por su panadería, sus platillos frescos, pizzas y terraza. *altamonterey.com*

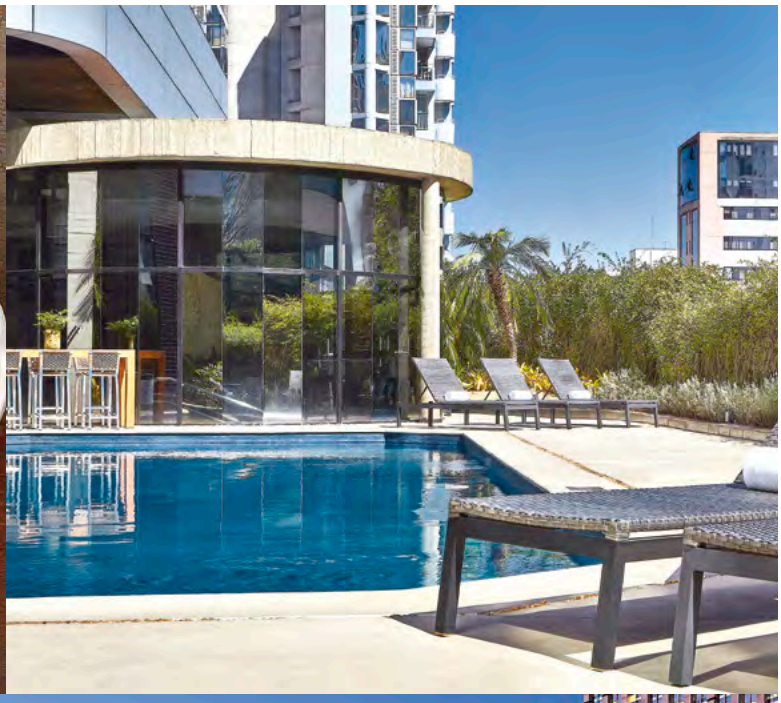
Nicolás Cocina de Herencia Este nuevo restaurante, hermano del famoso Villa Azteca, sirve cocina mexicana en un ambiente contemporáneo. Entre recetas familiares y productos locales, no te pierdas los *dumplings* de birria, el taco gobernador de langosta y el chile relleno de cangrejo. IG: *nicolascocinadeherencia*

Chez Noir Prueba el menú de degustación de este restaurante que, con una estrella Michelin, combina la sofisticación de la alta cocina francesa con la frescura y la riqueza de California. Con sabores vibrantes, las mollejas de ternera son notables. *cheznoircarmel.com*

The Sur House Es un oasis frente al Pacífico. Disfruta de sus vistas panorámicas y brisa marina mientras pruebas alguno de sus platos del menú de *comfort food,* como el sándwich de pollo especiado. *alilahotels.com*

Coastal Kitchen Su menú de degustación de cinco tiempos con maridaje es una gran experiencia de *fine dining. coastalkitchenmonterey.com*











En esta pág: platillos de A Casa do Porco; alberca en la terraza del Renaissance São Paulo Hotel; vista de la ciudad con el Puente Octávio Frias de Oliveira, al fondo; *Memorial da America Latina* de Oscar Niemeyer; platillo de Terraço Jardins

VIBRANTE Y COSMOPOLITA

São Paulo tiene múltiples rostros y encantos. Su paisaje de rascacielos, su vena artística y creativa y las delicias de su cocina hacen palpitar a la ciudad más poblada de Brasil y encantan a cualquier viajero, asegura Mariana Pérez

Un vuelo directo de Aeroméxico de menos de 10 horas fue el inicio de la travesía. Fue un cómodo vuelo nocturno, así que en un abrir y cerrar de ojos ya estaba con los pies bien plantados en una de las urbes más cautivantes de Brasil. Mi primera parada fue mi habitación en Renaissance São Paulo Hotel, donde me esperaba el inigualable paisaje de rascacielos —dicen que en São Paulo hay alrededor de seis mil edificios— que me habría de acompañar durante los siguientes cuatro días al despertar y al disfrutar del *buffet* de desayuno desde uno de los pisos superiores del hotel.

Durante estas jornadas, São Paulo y yo nos enamoramos. Ella se presentó ante mí ecléctica, vibrante, llena de vitalidad y con una creatividad desbordante. Yo le ofrecí unos ojos y un paladar ávidos por conocerla y una actitud despreocupada que hacen que el idilio de cada viaje funcione mucho mejor. La compañía también ayudó: brasileños y mexicanos de plática amena y una risa presta a salir ante la menor provocación.

Equilibrio entre exploración y descanso

Con la calidad que garantiza la cadena hotelera más grande del mundo, Marriott International, los hoteles Renaissance están pensados para quienes amamos salir a explorar la ciudad y, al mismo tiempo, buscamos el reconfortante apapacho de un alojamiento que sabe consentirte. En el caso de Renaissance São Paulo Hotel, esto se traduce en una inmersión en la cultura local a través de su diseño, su extensa colección de arte, su teatro, gastronomía y servicio de *navigators,* quienes te ayudan a planear un itinerario nivel experto. Además, el gimnasio 24 horas y el *spa* con piscina exterior, *jacuzzi* y sauna fueron justo lo que necesitábamos para recargar pilas antes o después de cada aventura por la ciudad.

A la hora de la comida, su restaurante Terraço Jardins era una delicia, tanto por su espacio, que se siente como un oasis verde en medio de una gran urbe, como por su cocina brasileña con influencia del campo y la costa. En la noche, Living Lounge Bar & Sushi era el lugar en donde nuestra conversación se hilaba sin prisa y entre risas. Aquí, la gastronomía brasileña también se hace presente con entradas como el *pastel de feira con bobó de camarão* (empanadas rellenas de un guisado de camarones y salsa de pimiento) y las *coxinhas* (similares a las croquetas de pollo), además de las imperdibles *caipirinhas;* pero el rey del menú es el *sushi*, y no hay que irse sin probarlo. "La mejor comida japonesa fuera de Japón está en Brasil", aseguró nuestra anfitriona, y la experiencia no la desmintió.

No menos importante es la inmejorable ubicación de Renaissance São Paulo Hotel. Se encuentra en el lujoso distrito Jardins, en donde las antiguas casonas recuerdan el auge del sector cafetalero. A unos pasos está la famosa Avenida Paulista y la calle Oscar Freire, que hay que recorrer a pie al menos una vez —piensa en *boutiques* de moda, diseño, bares y restaurantes.

Pujante escena artística

En São Paulo, el arte y la cultura son las arterias que irrigan su corazón. Prueba de ello es la excelencia de sus proyectos museográficos, la proyección de su escena artística contemporánea y la efervescencia de su arte urbano que concibe la ciudad entera como un lienzo —grandes nombres del *street art* como Os Gêmeos, Nina Pandolfo y Kobra llenan de colores los edificios.

Para entrar en contacto con la creatividad, nada como el Parque do Ibirapuera, el parque de la ciudad más importante y conocido, en donde las obras arquitectónicas de Oscar Niemeyer dialogan magistralmente con el paisaje y parecen tan vanguardistas como cuando fueron creadas, hace 70 años. Nosotros iniciamos la visita en el Pabellón Ciccillo Matarazzo, antiguo Palacio de la Industria. Se trata de una construcción de Niemeyer →

Información de viaje

São Paulo se encuentra al sureste de Brasil; un vuelo de poco más de una hora lo separa de Río de Janeiro. El huso horario es UTC-3 y la moneda es el real brasileño (1 BRL = 3.29 MXN).

CÓMO LLEGAR

Aeroméxico (*aeromexico.com*) ofrece diariamente un vuelo directo a São Paulo desde Ciudad de México, de menos de 10 horas de duración a bordo del *787 Dreamliner.* Vuelo redondo desde 11,241 MXN.

RECURSOS

Visit Brasil (*visitbrasil.com*) es el sitio oficial del Ministério do Turismo con información práctica sobre los destinos y experiencias que ofrece el país.

Fotos: Mariana Pérez, Mauro Holanda, Rogério Gomes, Adobe Stock, cortesía de Marriott y Balaio IMS



En esta pág: murales en Beco do Batman; platillo en Balaio IMS; chef Rodrigo Oliveira. Pág. sig., de izq. a der: Pinacoteca de São Paulo; obras de la 35ª Bienal de São Paulo en el Pabellón Ciccillo Matarazzo; A Casa do Porco y su chef Janaina Rueda; Museu de Arte de São Paulo; Renaissance São Paulo Hotel; metro en la estación Vila Madalena; empanadas de Balaio IMS

Dónde quedarse

Renaissance São Paulo Hotel Diseñado por el renombrado arquitecto brasileño Ruy Ohtake, este hotel del grupo Marriott es el centro de operaciones y refugio ideal en el prestigioso barrio Jardins. Cuenta con 388 habitaciones, 56 suites y una suite presidencial. Habitaciones desde 207 USD. *marriott.com*

Dónde comer

Balaio IMS Rodrigo Oliveira, el chef del reconocido restaurante Mocotó (también en São Paulo), presenta aquí platillos inspirados en el norte y nordeste de Brasil, en un ambiente casual y agradable. No te pierdas su coctelería. *balaioims.com.br*

A Casa do Porco Plantas colgantes, grafiti y decoración industrial son el escenario de este restaurante que rinde homenaje al puerco en distintas preparaciones, aprovechando todas sus partes. *IG: acasadoporcobar*

Terraço Jardins El restaurante de Renaissance São Paulo Hotel que se siente como un oasis en medio de esta gran urbe. Aquí se degusta una cocina brasileña con influencia del campo y la costa. (Ver Dónde quedarse)

que vale la pena visitar solo por el gusto de recorrer sus sinuosas rampas y ver el espacio transformarse a cada paso. Pero en esta ocasión, la recompensa fue doble, pues a la maestría arquitectónica se sumó la 35ª Bienal de São Paulo (*bienal.org.br*), una de las citas más importantes del arte contemporáneo internacional.

Afuera, los paulistanos hacían pícnics y se reunían en torno a los puestos de madera MDF que los fines de semana venden todo tipo de antojos —no dejes de probar el helado de *açaí* y el *acarajé*, un platillo de origen africano—. Las parejas y familias bailaban improvisadamente al ritmo de la samba en vivo. Para los extranjeros, ese momento fue un regalo que nos recordó que no podíamos estar en otro país del mundo sino en Brasil.

La siguiente parada en la agenda del arte fue el Museu de Arte de São Paulo (*masp.org.br*), un espacio que también conjuga una icónica arquitectura modernista —esta vez a cargo de la admirable Lina Bo Bardi— y un programa expositivo de primer nivel. Su extenso acervo incluye nombres como Botticelli, Bosch, Cézanne, Van Gogh, Modigliani y más. Algunas de las obras más recientes, al igual que como ocurría en la 35ª Bienal de São Paulo, retoman símbolos de culturas indígenas o reflexionan sobre la heterogeneidad de la identidad brasileña. El arte es la mirada en el espejo de un país que se sabe diverso y que reconoce que, al igual que un árbol, el complejo entramado de raíces que se esconden bajo la superficie es lo que le permite florecer alto, frondoso y colorido.

Otro museo que definitivamente merece una vista es la Pinacoteca de São Paulo (*pinacoteca.org.br*), con un acervo de seis mil obras que incluye pintura, escultura, *collage*, dibujo y otras técnicas, además de un interesante programa de exposiciones temporales nacionales e internacionales. Por último, Beco do Batman es una zona en donde el arte urbano es el protagonista. Entre sus callejones con coloridos murales te encontrarás bares, galerías, *botecos* (pequeños establecimientos con bocadillos y bebidas) y puestos callejeros que ofrecen joyería, artesanías, viniles y más. Tiene ese encanto que solo tienen los lugares que la comunidad local ha hecho suyos, transformándolos constantemente, poblándolos todos los días con conversaciones y tragos compartidos, reimaginándolos con eventos y exposiciones. Es, en resumen, un lugar vivo que no hay que pasar por alto.





















São Paulo a mordidas

En el país más biodiverso del mundo, con una extensión territorial de 8.51 millones de kilómetros cuadrados, hay que esperar una alacena y una tradición culinaria inagotable con marcados acentos regionales. Entre ellas, la gastronomía del norte y nordeste de Brasil se encuentra excelentemente representada en el restaurante paulista Balaio IMS, a cargo de Rodrigo Oliveira, el chef que hizo que Mocotó, la *cachaçería* informal que fundó su papá en Vila Medeiros, fuera reconocida en los Latin America's 50 Best Restaurants por su cocina de producto, que se hace con la mirada puesta en el mundo y los pies plantados en los orígenes y la inclusión.

A nuestra mesa llegaron delicias como el *mix* de hongos con berenjena y salsa de *tucupi preto* (hecha a partir de la fermentación de la raíz de la mandioca, que se exprime con un utensilio indígena llamado *tipiti*) y el *baião* cremoso con queso, arroz, frijoles del nordeste de Brasil, crema de leche, reducción de cebolla morada y pimiento. Con opciones vegetarianas y libres de gluten, y una coctelería de 10, Balaio IMS es una parada obligada en la Avenida Paulista. No te vayas sin ver la escultura monumental del aclamado estadounidense Richard Serra en el patio del fondo, que dialoga con los rascacielos circundantes.

Otra excelente opción para el paladar es A Casa do Porco, a cargo de la chef Janaina Rueda, uno de los consentidos de The World's 50 Best Restaurants que en 2023 se coronó con el puesto número 12 del *ranking* mundial y el cuarto de Latinoamérica. El nombre no deja lugar a equivocaciones: en este restaurante, el puerco reina en todas sus presentaciones.

Desde el embutido de cabeza y las tapas de puerco asado con yuca que iniciaron con el festín, pasando por su versión del club sándwich con tripa frita y hasta un postre con tocino, quedamos sorprendidos por la versatilidad de este animal tan presente en la cocina de Iberoamérica. La misión de este restaurante también es mostrar esta característica del cerdo, no solo como ingrediente sino como generador de debate, y dar accesibilidad a los mejores productos y técnicas para la población.

Estos son solo dos restaurantes entre un sinfín de propuestas gastronómicas que reflejan la diversidad de los sabores paulistas. En tu visita, seguramente sumarás más a la lista y te darás cuenta de que São Paulo es una ciudad intensa, diversa, fascinante y culturalmente desafiante. Es, como la llaman los brasileños, "la ciudad que no puede parar". ☐

Mariana Pérez viajó a la ciudad de São Paulo por cortesía de Marriott International. marriott.com

¡Suscribete ahora!



Escanea el código QR o entra a **foodandtravel.mx**, da clic en el botón de suscripciones y paga con tarjeta bancaria

1 AÑO

6 ejemplares con valor de **$1,200 MXN**

30% de descuento

Precio anual
$840

2 AÑOS

12 ejemplares con valor de **$2,400 MXN**

35% de descuento

Precio por 2 años
$1,560

3 AÑOS

18 ejemplares con valor de **$3,600 MXN**

40% de descuento

Precio por 3 años
$2,160

REFUGIOS *de descanso*



Los veranos en México son maravillosos, sobre todo si los experimentas en destinos como Riviera Maya, en un nuevo hotel de lujo; Tulum, en un enclave con una amplia propuesta culinaria; Punta Mita, en un resort renovado, y Acapulco con sus majestuosas postales a la bahía. También una antigua fábrica convertida en un hospedaje chic en Querétaro o el alojamiento que ilustra esta página, Hotel Cigno, en Mérida son grandes opciones. Si viajas a Aspen, elige un sitio con una ubicación privilegiada, mientras en Florencia te decimos desde dónde verás el Duomo en tu suite

QUINTANA ROO NAYARIT GUERRERO QUERÉTARO YUCATÁN EUA ITALIA

Foto: cortesía de Hotel Cigno

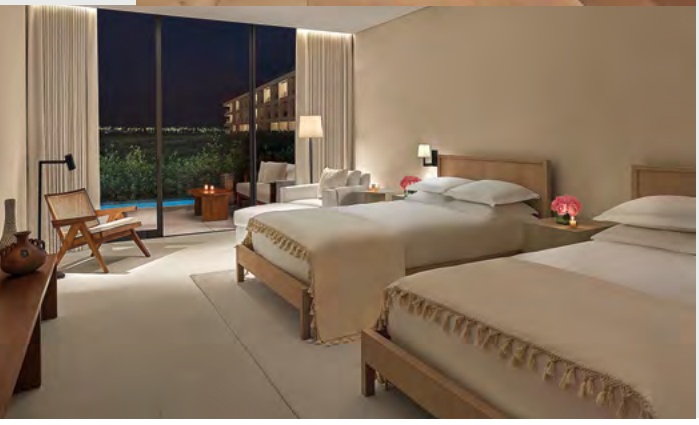
THE RIVIERA MAYA EDITION AT KANAI, QUINTANA ROO

Este resort, el primero de esta marca de lujo en Latinoamérica, **CONVOCA A CONECTAR CON LA MAGIA DE LA NATURALEZA** y con el misticismo de la península de Yucatán









En el corazón del nuevo complejo de lujo Kanai, en Riviera Maya, emerge entre los manglares The Riviera Maya Edition at Kanai, un resort donde convergen la vanguardia, la cultura ancestral de la península y, por supuesto, la cocina gourmet.

La arquitectura y diseño del hotel están inspirados en el concepto de los antiguos mayas sobre el universo, por lo que cada espacio encuentra armonía con su entorno. Ian Schrager Company, en colaboración con las firmas de Rockwell Group y Edmonds International, consiguieron, a través de tonos neutros, madera, exuberante vegetación y curvas, enaltecer la riqueza natural de la región y la cosmovisión maya. Muestra de ello es que los tres edificios principales que integran el resort son la interpretación arquitectónica de un cenote.

Lo que podrían ser pasillos sencillos que unen las 182 habitaciones, se convierten en una experiencia extraordinaria, pues se juega con la escala y las dimensiones, así como con la luz y las sombras, por lo que al andarlos es posible admirar cómo las paredes se reducen y extienden, se vuelven curvas y se enderezan para llevar a diferentes rincones.

Además, es un oasis gastronómico con tres restaurantes liderados por los reconocidos chefs Francisco Ruano de Alcalde y Tomás Bermúdez de La Docena. El restaurante insignia del resort es Ki'is (en maya, *efervescencia*) que sirve, en siete tiempos, la cocina franca del chef Ruano, pero ahora basada en el mar, así como en los sabores e ingredientes de la península.

El chef tapatío también encabeza el restaurante Kitchen que, por las mañanas, cautiva con sus desayunos mexicanos con toques contemporáneos. Uno de sus imperdibles es la cochinita pibil, que se acompaña con salsa habanera.

Ya frente al mar, está So'ol (que significa *ostra* en maya), del chef Tomás Bermúdez, que ofrece una cocina que recuerda a un club de playa mediterráneo con influencia mexicana. El lugar, emplazado junto a la playa, sirve mariscos con inspiración del sur de Francia y del este del Mediterráneo, con ostras, almejas y pescado crudo de la mejor pesca en los mares mexicanos. La almeja melón es una exquisitez.

Como si su belleza natural y arquitectónica y su gastronomía no fueran suficiente, este hotel también sorprende con sus ceremonias, actividades de bienestar y con el *penthouse* más grande de Norteamérica. Habitaciones desde 900 USD. *editionhotels.com*

Texto: Arcelia Lortia / Fotos: cortesía del hotel

CONRAD TULUM RIVIERA MAYA, QUINTANA ROO

Fuimos en búsqueda de un hotel que mezclara el entorno natural con **COCINA ASIÁTICA Y MEXICANA CONTEMPORÁNEA**, degustación de destilados nacionales, así como masajes de relajación, y este fue el enclave perfecto

Texto: Mariana Mendoza / Fotos: cortesía del hotel

En una apasible bahía de agua color azul turquesa, que parece más una laguna que el mar Caribe, se encuentra la playa semiprivada de Conrad Tulum Riviera Maya. El agua está tibia, es transparente y a simple vista se observan pequeños pececillos que forman un cardumen, que rodea nuestros pies. No es necesario agregar que, desde ese instante, la atmósfera de bienestar que percibimos en este hotel invade cada parte de nuestro cuerpo y espíritu.

Para disfrutar de vistas hacia el mar y la selva, elegimos una habitación de Club Ceiba, con un área exclusiva donde tenemos *check-in* y *check-out* privados, servicio de alimentos y amenidades especiales. Ya en nuestro cuarto, observamos los detalles en madera y piedra en muebles y paredes que le brindan un toque orgánico, haciéndonos sentir inmersos en la naturaleza del Caribe mexicano.

El hotel cuenta con cuatro restaurantes de especialidad abiertos para la cena. Uno de ellos es Kengai, que ofrece en sus mesas los sabores de Asia, como Japón, China, Corea, Tailandia y Taiwán, pero preparados con productos de la Riviera Maya.

Otro es Autor, el restaurante insignia. Como su nombre lo indica, aquí el chef tiene absoluta libertad de elegir y diseñar un menú que cuente su historia a través de los platillos. Para el desayuno, Arbolea ofrece un concepto de cocina en vivo; en cada estación, hay cocineros que preparan los alimentos al momento.

Otro de los espacios culinarios que conocimos fue Bar Chaak, donde experimentamos una cata de mezcal, en la que el mixólogo Edwin Mora nos platicó sobre la historia, leyendas, estados productores, tipos de agave y su proceso de elaboración.

Para culminar, acudimos a Conrad Spa Tulum, que brinda tratamientos con ingredientes locales como la chaya, cacao, copal o nopal, además de un menú espiritual guiado por una curandera. Su área de relajación es muy original, al asemejar un cenote. Hasta allí llegó nuestra terapeuta para conducirnos hasta la cabina, una casita individual con un jardín con regadera al aire libre, donde recibimos el tratamiento elegido. Finalizamos en el circuito de hidroterapia y una piscina de hidromasaje, para olvidarnos de todo estrés. No te pierdas la experiencia de Conrad Tulum Riviera Maya, te encantará. Habitaciones desde 454 USD. *hilton.com*







THE ST. REGIS PUNTA MITA, NAYARIT

Una playa dorada y el diseño mexicano contemporáneo de sus habitaciones, villas y **RESTAURANTES –UNO RECONOCIDO POR LA LISTE– SON EL COMIENZO DE DÍAS IDÍLICOS.** Te decimos por qué elegir este resort que acaba de gozar de una inversión de 45 millones de pesos para elevar su experiencia







Han pasado 15 años en los que The St. Regis Punta Mita ha ofrecido en Riviera Nayarit su exquisita experiencia insignia. En el festejo invirtieron 45 millones de pesos para lucir una renovación total.

Esto se disfruta desde la primera postal en el hotel, en la que los espejos de agua, las palmeras y árboles tropicales guiarán tu vista hasta su nueva piscina de dos niveles. Ahí, mientras haces el *check in* querrás tomarte la primera *selfie* de muchas, con el majestuoso telón del Pacífico y el parque de las Islas Marietas.

En cada unos de sus espacios notarás su nuevo diseño ideado por el despacho mexicano B-Huber en el que rinde homenaje al entorno natural y la herencia nacional a través de vidrio soplado, techos de barro, latón martillado y maderas naturales. Las 120 habitaciones están ataviadas con muebles artesanales que evocan a las haciendas, las lámparas de herrería y cabeceras hiladas bellamente con yute. Te recomendamos elegir alguna de las ocho villas frente al mar, que tienen una terraza, piscina privada y una deliciosa hamaca en la que querrás despedir el día mientras te arrullas.

Tu paladar también disfrutará de una oferta gastronómica renovada bajo el liderazgo del chef ejecutivo Pablo Arias. Para gozar de los atardeceres en la playa, Mita Mary es el restaurante perfecto por su vista y su carta de frutos del mar y cortes. No te pierdas el *sashimi* de frutas tropicales y los tres tipos de pescados frescos traídos del Mercado de la Cruz de Huanacaxtle, y el filete de res sobre las brasas. También para las cenas está Sea Breeze, con un menú de pastas frescas y pizzas de masa madre en horno de leña. Y por supuesto, la joya de la corona: Carolina. Este fue el séptimo restaurante mexicano reconocido en La Liste con una puntuación de 91.50, además de que tiene cinco diamantes de la AAA. Y no es para menos: en sus tres menús de degustación es palpable la pasión que su chef Alejandro Euroza imprime. Podrás elegir entre el menú de cuatro tiempos que es una sinfonía a la cocina oaxaqueña, con el filete con mole chichilo y plátano fermentado; el de seis tiempos, en donde brillan los productos nayaritas en platos como la langosta y tejuino y el pescado a la talla, y el de 10 tiempos, que es un paseo sensorial por México con las chochoyotas de maíz blanco, amarillo y morado, complementado con los productos de la milpa; el arroz a la tumbada y el pato con mole de cacahuate y tamarindo.

No te pierdas la visita al spa, que también fue remodelado. Elige entre tratamientos y faciales como el Infusión de Vida de Diamante, en el que con productos de Natura Bissé —reconocida a nivel mundial como la Mejor Marca de Spa— le darán a tu rostro el *boost* que necesita para aumentar su firmeza y elasticidad. Hospedaje desde 1,082 USD. *stregispuntamita.com*

Texto: Arlett Mendoza / Fotos: cortesía del hotel

REFUGIOS *de descanso*

HOTEL ENCANTO ACAPULCO, GUERRERO

Sin duda, la propuesta turística de Acapulco ha renacido junto con este alojamiento de primer nivel. Descubre lo que este **REFUGIO MINIMALISTA FRENTE AL OCÉANO PACÍFICO** tiene preparado para ti



En la cima de Brisas del Marqués, con una vista impresionante al Pacífico, se encuentra el Hotel Encanto Acapulco. Para describir este alojamiento inaugurado en 2010, debemos comenzar por su magnífica arquitectura minimalista, diseñada por el arquitecto Miguel Ángel Aragonés. Techos altos, formas geométricas, materiales como mármol, ónix, granito y vidrio, y una paleta de colores que se deriva del blanco es lo que da forma a este bello hotel, que destaca por su continuidad armoniosa entre los amplios pasillos, las escaleras y las ventanas que enmarcan los paisajes de la bahía de Santa Lucía. Además, se pueden encontrar vibrantes flores de bugambilia esparcidas en puntos clave, añadiendo una pincelada de color.

La elegante edificación consta de 46 habitaciones. Cada una está confeccionada para reflejar el concepto de "la belleza de lo simple", con detalles que incluyen suaves sábanas de 500 hilos y su propia marca de agua: Aire, que produce alrededor de 30 mil litros al mes, mediante un proceso de evaporación.

Para una escapada romántica, la Ocean Encanto Villa es una elección acertada. Con una alberca doble, te sumergirás en la naturaleza con elementos como los árboles de guapinol que adornan la terraza. Otra excelente opción es la Ocean Designer Suite, ubicada en los laterales del edificio principal; brinda una de las mejores vistas. Además, está decorada con piezas de diseñadores como Mies van der Rohe.

Una garantía en este recinto es que despertarás con el sonido de los pájaros. Tras un relajante baño, te espera el restaurante Terraza, donde el chef pastelero Alexander Reza te sorprenderá con una distinguible canasta de pan; hay desde clásicos como los chocolatines hasta la berlinesa rellena de queso crema y zarzamora. Para el almuerzo, son idóneas las arepitas rellenas con chicharrón o la canasta de tortilla rellena de huevo con chorizo.

Continúa tu día con una visita al Spa Mar Abierto, donde podrás revitalizarte con un jugo antioxidante antes de elegir entre masajes, faciales o exfoliaciones. Después de liberar tensiones, regresa a Terraza para saborear una tostada de ceviche verde o un jugoso filete de atún aleta amarilla sellado. Al finalizar, pasa la tarde bajo el sol acapulqueño en las frescas piscinas y deléitate con un *drink* elaborado por el *bartender* Alfredo Valdez. ¿Cuál elegir? El Encanto Especial, un mojito con sorbete de guanábana.

El momento culinario más destacado se experimenta al caer el atardecer en el restaurante Origen, dirigido por Roberto Hernández Salgado. El chef ejecutivo, quien lleva 11 años trabajando en el hotel, logra un diálogo entre la gastronomía mexicana y sudamericana. No te puedes perder el asado negro venezolano, preparado con una cremosa salsa de cuatro quesos, ñoquis de plátano y cuete de res cocinado a fuego lento durante hasta ocho horas, o el pozole con maíz prehispánico de color morado, que es un orgullo guerrerense. Para complementar tu velada, solicita el consejo del *sommelier* Cándido Gaeta Sánchez, quien te orientará entre las 76 etiquetas de vinos disponibles. Habitaciones desde 7,500 MXN. *encantoacapulco.mx*







Texto: Cynthia Benítez / Fotos: cortesía de la marca



HOTEL HÉRCULES, QUERÉTARO

Hospédate rodeado de muros llenos de nostalgia, dentro de la **EX FÁBRICA TEXTILERA** El Hércules, con todas las comodidades para pasar unos días increíbles en un barrio histórico de la ciudad de Querétaro, donde la **COCINA MEXICANA, LA CERVEZA Y EL DESCANSO SERÁN LAS CONSTANTES**

Una fuente con la escultura de Hércules, dios de la mitología griega, rodeada de árboles y bancas, y al fondo, una torre con un reloj, nos dan la bienvenida a Hotel Hércules. Lo que antes eran las residencias de los trabajadores de más alto rango de la ex fábrica textilera El Hércules, hoy son un hospedaje cómodo y acogedor, envuelto en antiguos muros con historia, y ataviado con mobiliario de los años 50 y 60, época de apogeo de esta fábrica. Ejemplo de ello es el teléfono rotatorio para comunicarte a recepción y una radio antigua para escuchar música.

La sensación de estar durmiendo en una residencia antigua la brindan los techos altos con vigas, los ventanales y una terraza donde, sentado a la sombra de los árboles, logras escuchar los secretos que el viento viene arrastrando en su camino. Cada una de las 40 habitaciones es distinta; en ninguna encontrarás una pantalla, porque la idea es disfrutar de la paz que se siente. Lo que sí es que siempre tendrás alguna cerveza de la casa, de Cervecería Hércules, de cortesía.

El hotel ofrece dos restaurantes. El principal es El Comedor, de cocina mexicana contemporánea. La carta fue creada por el chef ejecutivo Santiago Migoya. Probamos las tostadas de chicharrón con insectos, la costilla de res braseada ocho horas en cerveza con puré de papa y aros de cebolla, y los sopes de aguacate con hueva de trucha local. Por obvias razones, el maridaje es con alguna de las muchas etiquetas de Cervecería Hércules.

El otro restaurante es Cocina del Mar, con un diseño que remite al Acapulco de los años 50. Ahí sirven cocteles, aguachiles, sándwiches de camarón y tacos de pescado. Está en Buenavista, el área recreativa de Hotel Hércules, donde están la piscina y una cancha de voleibol.

Entrar al spa de Hotel Hércules resulta disruptivo. Se ubica en medio de muros antiguos; un viejo tanque de gas funciona como regadera al aire libre y las cabinas para masajes están en lo que fuera una sala de máquinas. Esto se combina con instalaciones modernas, como las piletas de agua fría y caliente, una piscina de hidromasaje y un área de sauna, vapor y, en un futuro cercano, un baño turco (*hammam*), lo que lo convierte en un spa muy original.

No pierdas la oportunidad de dormir en esta antigua fábrica, donde además podrás recorrer el área de producción de la cervecería, un jardín cervecero con áreas recreativas, tiendas de productos gourmet, artesanías y producción textil, así como una zona de estudios artísticos y de arquitectura. Habitaciones desde 3,450 MXN. *hotelhercules.com*







Texto: Mariana Mendoza / Fotos: cortesía

HOTEL CIGNO, MÉRIDA

Recorre la Ciudad Blanca de Yucatán tomando como punto de partida este hotel *boutique* que **COMBINA UNA ESENCIA LLENA DE TRADICIONES LOCALES CON LA EXPERIENCIA DE UN MODERNO CONCEPTO DE HOSPITALIDAD,** uno que fascina a todo tipo de viajeros









En el interior de una bella casona que data del siglo XIX, se alza este hotel solo para adultos que fue creado para regalar una estancia personalizada en Mérida. En sus 10 habitaciones y suites destaca su estilo contemporáneo y detalles que fueron trabajados por ebanistas y artesanos de las localidades cercanas empleando maderas tropicales y texturas naturales como el *chukum* yucateco.

Más allá de su fachada antigua, que forma parte de la imagen de los barrios más emblemáticos del sitio, en la arquitectura destacan sus techos altos y pisos de mosaicos de pasta.

Es preciso mencionar que uno de los espacios más especiales de Hotel Cigno es Cocina Vidente, el restaurante dirigido por el chef Ángel Peláez. Este lugar ofrece productos de la estación, con sabores locales y de todo el país, así como panadería horneada a diario.

No te pierdas los huevos Valladolid, perfectos para iniciar bien el día, que son servidos en salsa de longaniza, flores de cilantro y polvo de aceitunas *kalamata*. Así como el lechón prensado, que es bañado en una salsa de cerveza *stout* y acompañado por *broccolini* salteado y puré de cebolla. También está Aljibe, un *speakeasy* desde donde disfrutarás de coctelería creativa o de sus vinos.

Para complementar la experiencia de hospedaje, se ofrecen actividades que te ayudarán a entrar en contacto con la ciudad y con su cultura, como sucede con la visita para cocinar en un pueblo maya, en la cual se preparan los alimentos y se comparte la mesa con una familia de un poblado aledaño.

Otras opciones incluyen un original *tour* en bicicleta por el primer cuadrante del centro histórico o una sesión de fotos subacuáticas en un cenote, todo dependerá de las intenciones de tu viaje. Elige este hotel en tu siguiente visita a Mérida, y parte del barrio de la Ermita para explorar la historia, la naturaleza y lo más novedoso del destino. Al reservar directo obtén beneficios como desayuno incluido o coctel de bienvenida. Habitaciones desde 3,700 MXN. *cignohotel.com*

Texto: Aurora Yee / Fotos: cortesía

MOLLIE ASPEN, COLORADO

Este nuevo hotel *boutique* se erige en una ubicación privilegiada en el centro de Aspen, justo en la esquina de las calles Garmsich y Main, frente al Parque Paepcke. Allí **SE EXPERIMENTA LA ELEGANCIA Y LA PASIÓN POR EL ARTE**









Texto: Cynthia Benítez / Fotos: cortesía del hotel, IG @mollie_aspen / @shawnxcampbell

Aspen es un destino imprescindible para los amantes del esquí y para los apasionados por el arte, ya que cuenta con una amplia escena cultural. Para que puedas disfrutar de estas expresiones, Preferred Hotels & Resorts, la marca más grande de hoteles de lujo independientes del mundo, ha anunciado la apertura de MOLLIE Aspen. Este hotel *boutique* con 68 habitaciones toma su nombre de la exitosa mina de plata del siglo XIX: Mollie Gibson, con la que se impulsó el desarrollo de la ciudad.

Ubicado en la esquina de Garmsich y Main, frente al Parque Paepcke, este alojamiento se erigió con una inversión de 50 millones de dólares y el detalle con el que se construyó es digno de reconocimiento. CCY Architects supervisó la arquitectura, mientras que la firma Post Company se encargó del diseño interior. El resultado es el lujo discreto personificado a través de influencias contemporáneas escandinavas y japonesas. Los muebles *vintage* y las obras de arte, como la instalación tejida por la artista textil Rachel Snack, son elementos que reflejan esta elegancia.

La meticulosa atención que dedicaron se manifiesta en cada rincón de la propiedad. Se utilizaron maderas finas, cerámica, textiles teñidos a mano y latón fundido en arena para crear una armonía que evoca a las montañas de la región.

La iluminación del hotel también juega un papel fundamental, con amplios ventanales que enmarcan los impresionantes paisajes del centro de Aspen y bañan de luz el *lobby*.

En cuanto a las habitaciones, se distinguen por su estilo residencial. Para asegurar la comodidad de los huéspedes se seleccionaron productos de baño de la marca sueca L:a Bruket, sábanas 100% de algodón egipcio y accesorios Waterworks, que incluyen una ducha de lluvia y exquisitas batas de tejidos orgánicos Coyuchi.

¿Una razón más para seleccionarlo? Su sofisticada oferta gastronómica. El restaurante del hotel ofrece desayunos, almuerzos y cenas elaborados con ingredientes locales de temporada y platos para compartir. Además, no te preocupes por el frío: en su terraza, durante todo el año, cuentan con un ambiente climatizado.

Si deseas algo más ligero, en el *lobby* encontrarás café, infusiones, jugos frescos y batidos. Por la noche, en el bar ofrecen cocteles complejos, vinos naturales, cervezas y sidras. Próximamente, inaugurarán Roof Terrace Bar, en la que se podrán degustar refrescantes bebidas y *snacks* junto a una alberca que ofrece vistas panorámicas de Aspen Mountain, Paepcke Park, Shadow Mountain y Red Mountain. Habitaciones desde 500 USD por noche en *preferredhotels.com*

REFUGIOS *de descanso*





HOTEL SAVOY FLORENCIA, ITALIA

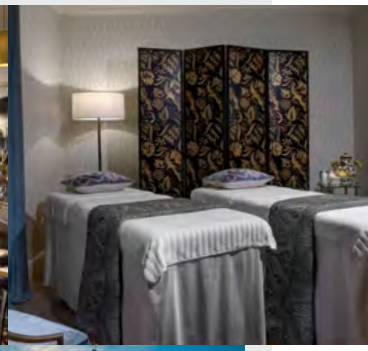
Cuna del Renacimiento, Florencia es un museo al aire libre donde cada calle y edificio cuentan una historia. Aquí, en la Plaza de la República, este hotel **INVITA A LOS VIAJEROS A SUMERGIRSE EN EL LUJO Y LA HISTORIA DE LA ANTIGUA IGLESIA DE SANTO TOMMASO**, erigida en 1893

Con sus 79 habitaciones y suites que miran hacia el emblemático Duomo de Florencia, a pocos pasos de las galerías Uffizi y el Ponte Vecchio, el Hotel Savoy rinde homenaje a su legado con un interiorismo que dialoga entre la historia florentina y la contemporaneidad. Tras una transformación meticulosa, culminada en 2018 bajo la visión de Olga Polizzi, cada habitación se adorna con obras de Luca Pignatelli y se amuebla con piezas de diseñadores exclusivos como Il Bronzetto y Chelini Firenze, cuyo trabajo artesanal y diseño sofisticado brindan una atmósfera atemporal.

Desde la comodidad de los sofás hasta la elegancia de las luminarias, cada pieza se diseñó exclusivamente para el hotel con el objetivo de contribuir a una experiencia de estancia sin precedentes; sin embargo, el Hotel Savoy también trajo consigo comodidades novedosas como el Spa Suite, inaugurado en 2022. Situado en el quinto piso, este santuario del bienestar ofrece una experiencia de relajación con vistas panorámicas de Florencia y tratamientos aromáticos en colaboración con la histórica Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella.

Además, el chef estrella Fulvio Pierangelini imprime su experiencia y maestría en el menú de Irene, donde ofrece auténtica cocina toscana que podrás degustar en una magnífica terraza con vistas a la Plaza de la República. Ordena un espagueti *al dente* con tomates y albahaca acompañado de una copa de vino selecto y culmina una jornada florentina para conectar con la riqueza cultural de esta histórica ciudad. Habitaciones desde 1,290 EUR. *roccofortehotels.com*







Texto: Erick Pinedo / Fotos: cortesía del hotel

COLECCIÓN *La*

Si es posible, usa ingredientes locales que provengan de actividades sostenibles para cocinar platillos más ricos. Los huevos siempre deben provenir de gallinas criadas al aire libre. 1 cdta. equivale a 5 ml; 1 cda. equivale a 15 ml

HONRAR AL PRODUCTO - ARROZ
PÁGINAS 78 - 81



Paella de mariscos y chorizo

4 PORCIONES

¼ de cdta. de hebras de azafrán
2 cdtas. de sal de mar
130 g de chorizo en trozo, sin piel y en rodajas
3 cdas. de aceite de oliva virgen extra
240 g de cebollas moradas, finamente picadas
4 dientes de ajo, finamente picados
400 g de jitomates, pelados y picados
16 mejillones, limpios
800 ml - 2 l de caldo de pescado o de vegetales de buena calidad, o una mezcla de ambos
250 g de arroz para paella
8 langostinos o camarones, medianos-grandes, con cabeza y cola
175 g de granos de maíz o 1 lata de maíz dulce escurrido
120 g de ejotes, cortados en trozos de 3 centímetros
600 g de lomo de bacalao, porcionado en 8 trozos
140 g de pimientos rojos asados de frasco
1 limón, en gajos, para servir
Paellera de 32 a 35 centímetros

Para el alioli
4 dientes de ajo, finamente rallados
1½ cdtas. de sal de mar
2 yemas de huevo
180 ml de aceite de oliva virgen extra
1½ cdas. de jugo de limón

Comenzar por el alioli. Poner en un tazón los ajos junto con la sal y las yemas. Batir con una batidora eléctrica y agregar el aceite, poco a poco, para emulsionar la mezcla. Cuando esté espesa, añadir jugo de limón al gusto. Refrigerar.

Para la paella, moler finamente el azafrán en un mortero con media cucharadita de sal de mar. Agregar unas cucharadas de agua caliente y dejar en remojo.

Calentar la paellera, añadir el chorizo y saltear a fuego bajo durante 1 o 2 minutos. Transferir a un plato, dejando el aceite en la paellera. Agregar el aceite de oliva y la cebolla a la paellera, saltear durante unos 4 minutos, hasta que la cebolla se ablande un poco; luego, agregar el ajo, los jitomates, el azafrán y su líquido, y mezclar.

Verter 200 mililitros de agua hirviendo en una cacerola puesta a fuego alto, añadir sal y los mejillones. Desechar aquellos que estén abiertos antes de cocinar y colocar la tapa. Cuando los mejillones se abran, escurrir en un colador sobre un recipiente para recoger el líquido. Reservar los mejillones. Agregar el líquido a la paellera, dejando la arena en el recipiente. Añadir el caldo y cocinar a fuego bajo.

Esparcir el arroz por toda la superficie de la paellera, sazonar, revolver y cocinar a fuego medio por 5 minutos. Añadir los langostinos y cocinar por 4 minutos, voltear y cocinar por unos minutos más. Transferir al plato junto con el chorizo.

Llevar a ebullición una cacerola con agua con el resto de la sal, agregar el maíz y cocinar por 2 minutos. Añadir los ejotes, cocinar todo por 3 minutos y escurrir. Incorporar el bacalao a la paella y cocinar por 5 minutos. Agregar el maíz, los ejotes, los pimientos rojos, los langostinos, los mejillones y el chorizo para calentar bien, hasta que todo esté cocido al gusto. Servir con gajos de limón y alioli.



Arroz jazmín con limón, calamares, chile, cacahuates rostizados y papaya

4 PORCIONES

250 g de arroz jazmín
2 limones, la ralladura y el jugo
2 hojas de lima *makrut* o *kaffir*
4 calamares frescos (aprox. 550 g de peso total), limpios
Pimienta negra, al gusto
6-8 cdas. de aceite de girasol
2 manojos de cebollas de Cambray, la mitad picadas, la otra mitad ralladas y remojadas en agua fría para que se ricen
3 dientes de ajo, en rodajas finas
1 trozo de jengibre de 2 centímetros, pelado y cortado en rodajas finas y luego en palitos
4 chiles verdes, en rodajas finas, sin semillas
40 g de cacahuates rostizados y salados
20 g de hojas de cilantro
½ papaya grande, sin semillas, en cubos de 2 centímetros

Colocar el arroz en un recipiente con agua fría y revolver con las manos. Escurrir con ayuda de un colador y continuar enjuagando con más agua hasta que esta esté relativamente clara. Escurrir bien. Verter el jugo de limón en una jarra medidora y completar

con agua fría hasta tener 350 mililitros de líquido; luego, transferir a una cacerola de 2 litros de capacidad junto con el arroz. Agregar la ralladura de limón y las hojas de lima; revolver y llevar a ebullición, sin tapar, a fuego alto. Reducir el fuego a medio, cubrir y cocinar de 3 a 5 minutos o hasta que los granos estén tiernos y el líquido se haya evaporado. Apagar el fuego y dejar reposar el arroz tapado por 3 minutos. Revolver los granos con un tenedor, transferir a un plato ancho y dejar enfriar. Refrigerar, destapado, para que se enfríe hasta la hora de comer.

Enjuagar y escurrir bien los calamares, cortar en aros de 2 centímetros y sazonar con pimienta negra. Calentar un wok o una sartén grande, añadir 2 cucharadas de aceite y saltear brevemente la mitad de los calamares a fuego medio alto hasta que estén bien cocidos, añadiendo un poco más de aceite a medida que se evapore el líquido de los calamares. Esto tardará aproximadamente 3 minutos en total. Transferir los calamares a un plato y cocinar la otra mitad.

Limpiar el wok, verter un poco del aceite restante y agregar la cebolla picada, el ajo, el jengibre y el chile, y saltear durante un par de minutos. Agregar el arroz frío y continuar revolviendo hasta que esté bien caliente. Añadir los cacahuates, los calamares y algunas hojas de cilantro. Transferir a un plato para servir. Escurrir las cebollas rizadas y esparcir sobre el plato junto con los cubos de papaya y las hojas de cilantro restantes.



Risotto con vegetales de verano, *burrata* y brotes de chícharo

4 PORCIONES

1 cdta. de sal de mar
100 g de queso *pecorino*, finamente rallado
5 cdas. de aceite de oliva virgen extra, más extra para rociar
15 g de albahaca
15 g de perejil
150 g de chícharos chinos
90 g de mantequilla salada
300 g de calabacitas verdes más 1 amarilla, cortadas a lo largo y luego en cubos de 1 cm
1 cebolla, finamente picada
3 dientes de ajo, finamente rallados
5 cdas. de vino blanco seco
400 g de arroz Carnaroli, arborio o *vialone*
1.5 l de caldo de vegetales o pollo de buena calidad, caliente
150 g de chícharos congelados
Pimienta negra, al gusto

Para servir
2 *burratas*
1 puñado de brotes de chícharo
1 puñado de canónigos o arúgula

Poner la sal y 50 gramos de queso *pecorino* en una licuadora con cuatro cucharadas de aceite, la albahaca y el perejil, y moler hasta obtener una pasta rugosa. Blanquear los chícharos en una cacerola con agua hirviendo con sal durante unos minutos; luego, escurrir y sumergir en agua fría. Derretir 20 gramos de mantequilla junto con la cucharada de aceite restante en una sartén mediana o grande a fuego medio; agregar las calabacitas y cocinar, revolviendo, durante unos minutos. Después, transferir a un tazón ancho y reservar. Derretir 30 gramos más de mantequilla en la misma sartén a fuego bajo; agregar la cebolla y cocinar a fuego medio durante unos 5 minutos hasta que se ablande, sin dorar. Agregar el ajo y revolver por un segundo antes de añadir el vino. Cocinar durante 2 minutos para que se evapore el vino; después reducir el fuego a medio bajo.

Añadir el arroz y revolver por unos minutos. Agregar el caldo, unos cuantos cucharones a la vez, revolviendo frecuentemente hasta que el arroz lo absorba. Continuar agregando el caldo de la misma manera, revolviendo frecuentemente para evitar que se pegue, hasta que el arroz esté cocido al gusto. Apagar el fuego y añadir los chícharos, el queso restante, la mantequilla y la pasta de hierbas, y sazonar con un poco de pimienta negra. Escurrir los chícharos chinos y cortar por la mitad a lo largo; luego, colocar con cuidado sobre el *risotto* caliente.

Dividir en tazones o platos para servir. Cortar cada *burrata* a la mitad y colocar encima; luego, añadir un poco de pimienta negra, rociar con un poco más de aceite y cubrir con brotes de chícharo, canónigos o arúgula para servir.



Basmati a la menta con alcachofas, anchoas y salsa de aceitunas negras

4 PORCIONES

300 g de alcachofas *baby* en lata o en frasco
5 cdas. de aceite de oliva virgen, más extra para servir
1 cdta. de pimienta negra recién molida
1 cdta. de mostaza de Dijon
1 cda. de vinagre balsámico blanco
50 g de menta con tallo
350 g de arroz *basmati* integral
1 cdta. de sal de mar
1 lata de 50 g de anchoas en aceite de oliva
2 dientes de ajo, finamente rallados
120 g de aceitunas negras, deshuesadas y picadas
1 cda. de alcaparras, escurridas
50 g de pistaches, picados
150 gramos de queso *feta*
1 granada grande, las semillas

Escurrir las alcachofas, secar con papel de cocina y mezclar con una cucharada de aceite de oliva. Calentar una sartén-parrilla con rayas, retirar las alcachofas del aceite y asar en la sartén hasta que tengan marcas doradas; luego, girar para asar del otro lado. Transferir a un tazón y sazonar con pimienta negra.

Poner la mostaza de Dijon, el vinagre balsámico blanco y 3 cucharadas de aceite en un frasco con tapa de rosca, y agitar para emulsionar. Añadir un poco de esta mezcla a las alcachofas y reservar.

Retirar las hojas de la mitad de la menta, desechar los tallos y remojar las hojas en agua fría. Enjuagar el arroz con agua fría y colocar en una cacerola grande. Verter agua hirviendo a la cacerola para cubrir el arroz y añadir el resto de la menta y la sal. Volver a hervir y reducir el fuego para que el agua hierva a fuego bajo sin tapa durante unos 10 minutos o hasta que el arroz esté tierno. Retirar del fuego y escurrir el exceso de agua. Añadir la sal, tapar y dejar reposar unos 5 minutos.

Escurrir el aceite de la lata de anchoas en una sartén pequeña, picar las anchoas en trozos y poner en la sartén con la cucharada de aceite de oliva restante. Calentar unos segundos, revolviendo continuamente para evitar que se cocinen las anchoas; luego, agregar el ajo. Apagar el fuego y revolver hasta que los ingredientes estén suaves. Incorporar las aceitunas y las alcaparras a la salsa de anchoas.

Retirar las hojas de menta del agua, picar algunas y añadir a la sartén. Picar la mayoría de las hojas de menta restantes y mezclar con el arroz, manteniendo unas cuantas enteras para decorar el platillo terminado. Verter sobre el arroz, desechando los tallos. Incorporar suavemente la mezcla de aceitunas y anchoas con los pistaches y el resto del aderezo de Dijon. Dividir en platos, cubrir con las alcachofas y desmenuzar encima el queso *feta*. Decorar con las semillas de granada y las hojas de menta restantes. Verter un poco más de aceite y sazonar con la pimienta restante para servir.

DELICIAS ESTELARES - MÁS PESCADO, MÁS VEGETALES
PÁGINAS 90 - 94



Koblenz®
PRESENTA

Pargo entero asado con mantequilla de *miso* rojo

4 PORCIONES

2 pargos rojos de 600 g u otro pescado entero, como besugo, limpio
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto
2 cdas. de aceite de oliva
310 g de mantequilla de *miso* (ver receta)

Para servir
1 manojo de cebollín, finamente picado
Hojas de acedera *baby* (opcional)
1 limón, en gajos
Ensalada de hojas verdes, al gusto
Arroz al vapor, quinoa cocida, pasta o fideos, al gusto

Retirar el pescado del refrigerador unos 30 minutos antes de cocinar y dejar que alcance temperatura ambiente. Precalentar el horno de la Estufa París con Quemadores SuperNova y Freidora de Aire de Koblenz a 210 °C y cubrir una charola para hornear con papel encerado.

Secar bien el pescado con papel de cocina; luego hacer tres o cuatro cortes poco profundos en ambos lados de cada pescado y colocar en la charola para hornear preparada. Sazonar con un poco de sal y pimienta, rociar con aceite de oliva y hornear por 10 minutos.

Calentar la mantequilla de *miso* en una cacerola pequeña a fuego bajo hasta derretir. Verter una cuarta parte de la mantequilla sobre el pescado y devolver al horno durante otros 5 o 7 minutos más.

Transferir el pescado a un plato para servir y cubrir con el resto de la mantequilla de *miso*. Decorar con cebollín y hojas de acedera *baby*, si se utilizan, y servir con las rodajas de limón, ensalada de hojas verdes y arroz, quinoa, pasta o fideos.

Mantequilla de *miso*

275 G, APROXIMADAMENTE

2–3 cdas. de *miso* blanco (disponible en *amazon.com.mx*)
150 g de mantequilla sin sal, acremada
½ cdta. de páprika dulce ahumada
1 diente de ajo, machacado
Jugo de limón, al gusto
Salsa *sriracha*, al gusto (opcional)
Pimienta negra, al gusto

Llevar el *miso* a temperatura ambiente; luego, colocar en la Licuadora Personal Mix&Go Koblenz con los ingredientes restantes y un poco de pimienta negra; mezclar para integrar. Poner la mantequilla en una hoja de papel encerado y formar una especie de salchicha, usando el papel para envolver.

Girar los extremos para asegurarlos y guardar en el refrigerador hasta por un mes. Al momento de usar, rebanar la porción necesaria y colocar el resto en el congelador. Derretir y servir con pescado asado, langostinos o vieiras a la plancha.



Alubias ahumadas con pescado y arroz

4 PORCIONES

60 ml de aceite de oliva
1 cebolla morada pequeña, finamente picada
1 pimiento rojo pequeño, finamente picado
2 dientes de ajo, rebanados
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto
1–2 cdas. de salsa de chile asado (ver receta) o chipotle adobado
2 cdtas. de páprika dulce ahumada
1 cda. de comino en polvo
200 g de arroz *basmati* o de grano largo
1 lata de puré de tomate de 400 g
800 ml de caldo de vegetales o pollo de buena calidad
500 g de filete de abadejo sin piel y sin espinas, o cualquier otro pescado blanco firme
1 lata de 400 g de alubias blancas, enjuagadas y escurridas
1 puñado de hojas de perejil, picadas
1 puñado de hojas de menta, troceadas, más hojas enteras extra para servir
2 cdas. de aceite de oliva virgen extra
1 limón, el jugo
1 cda. de *za'atar* (opcional)
130 g de *yogurt* natural estilo griego

Calentar una cacerola grande y poco profunda o una sartén a fuego medio alto sobre la Estufa París con Quemadores SuperNova y Freidora de Aire de Koblenz y agregar el aceite de oliva, la cebolla, el pimiento, el ajo y una buena pizca de sal y pimienta. Cocinar, revolviendo con frecuencia, durante 4 minutos, hasta que los vegetales estén blandos; luego, añadir la salsa de chile o chipotle, la páprika y el comino; revolver. Cocinar por 1 minuto más, luego agregar el arroz, el puré de tomate y el caldo, y llevar a ebullición. Reducir el fuego a fuego bajo y cocinar los vegetales y el arroz durante 6 minutos, revolviendo con frecuencia hasta que el arroz esté parcialmente cocido.

Sazonar ligeramente el pescado con sal y pimienta, acomodar entre los vegetales y el arroz, sacudiendo suavemente la sartén para permitir que el pescado se asiente. Verter un poco de salsa sobre el pescado; luego cubrir la sartén con una tapa y cocinar por alrededor de 6 minutos. Retirar la sartén del fuego y dejar reposar el pescado durante 5 minutos.

Poner las alubias en un recipiente junto con las hierbas. Aliñar con aceite de oliva virgen extra, jugo de limón y un poco de sal y pimienta; mezclar para combinar.

Servir el pescado en tazones y verter encima las alubias y el aderezo. Espolvorear con *za'atar* (si se desea) y servir con *yogurt* y las hojas de menta enteras.

Salsa de chile asado

500 ML

6 chiles rojos grandes
1 cebolla morada, en 6 gajos
2 pimientos rojos, sin semillas y en cuartos
3 dientes de ajo, en trozos grandes
1 cdta. de hojuelas de sal de mar (disponible en *wildfork.mx*)
1 cdta. de orégano seco
1 cda. de páprika dulce ahumada
250 ml de aceite de oliva
100 ml de vinagre de vino tinto

Precalentar una sartén a fuego alto sobre la Estufa París con Quemadores SuperNova y Freidora de Aire de Koblenz. Añadir los chiles y la cebolla, y cocinar durante 5 minutos o hasta que los ingredientes estén un poco carbonizados; luego, transferir a un tazón para enfriar.

Poner los pimientos en la sartén, con la piel hacia abajo, y cocinar hasta que estén bien carbonizados. Transferir a un recipiente aparte y cubrir con un paño de cocina limpio o un plato para que continúen humeando. Una vez fríos, pelar y desechar la piel quemada. Picar los chiles, la cebolla y los pimientos en trozos grandes y poner en una sartén a fuego medio. Agregar el ajo, las hojuelas de sal, el orégano, la páprika, el aceite de oliva y el vinagre; reducir el fuego a bajo y cocinar durante 5 minutos más, revolviendo con frecuencia. Dejar enfriar. Colocar en la Licuadora Pro Koblenz y moler hasta obtener un puré. Transferir a un recipiente o frasco hermético y guardar en el refrigerador hasta por un mes.



Pho de atún

4 PORCIONES

300 g de atún
Sal, al gusto
2 cdas. de aceite de oliva
2 zanahorias grandes, peladas y en julianas
2 calabacitas grandes, en julianas
12 chícharos chinos, finamente rebanados
115 g de brotes de soya
2 cebollas de Cambray, en rodajas finas
½ manojo de cilantro
1 puñado de hojas de albahaca tailandesa

Para el caldo
2 cdas. de semillas de cilantro
3 pzas. de anís estrella
2 ramas de canela
2 l de caldo de pollo, pescado o vegetales
1 trozo de jengibre del tamaño de un pulgar, en rodajas
1 tallo de hierba de limón, machacado
2 cdas. de azúcar de palma
2 cdas. de salsa de pescado

Para servir
2 limones, a la mitad
Salsa picante (opcional)

Comenzar por el caldo. Poner las semillas de cilantro, el anís estrellado y la canela en una sartén pequeña a fuego medio alto sobre la Estufa París con Quemadores SuperNova y Freidora de Aire de Koblenz y revolver continuamente por

3 minutos hasta que se tuesten. Transferir a una cacerola y añadir el caldo, el jengibre, la hierba de limón, el azúcar de palma y la salsa de pescado. Reducir el fuego a medio y cocinar por 20 minutos; luego, colar en otra cacerola y cubrir con una tapa. Dejar reposar a fuego bajo para que se mantenga caliente.

Calentar una sartén a fuego alto. Sazonar el pescado y rociar con el aceite. Dorar 30 segundos de cada lado para caramelizar y transferir a un plato para servir. Dividir las zanahorias y las calabacitas en 4 tazones y añadir los chícharos chinos y los brotes de soya. Rebanar el pescado, colocar sobre los vegetales y decorar con cebollín. Verter el caldo caliente en los tazones y finalizar con un poco de cilantro y hojas de albahaca tailandesa. Servir con limones y la salsa de chile a un lado, si se desea.



Bowl de pescado *katsu* y ensalada

4 PORCIONES

Para el pescado *katsu*
60 g de hojuelas de *panko* (disponible en *super.walmart.com.mx*)
35 g de coco rallado
75 g de ajonjolí
2 huevos
2 cdas. de salsa de soya
80 g de harina de arroz
600 g filete de pescado blanco firme
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto
Spray de aceite de oliva u otro aceite vegetal, para rociar

Para la ensalada de arroz y col
Arroz al vapor, al gusto
½ col blanca, finamente rebanada con ayuda de una mandolina o cuchillo
12 chícharos chinos, rebanados
2 puñados grandes de hojas de espinaca *baby*
1 aguacate grande, en gajos
4 rábanos, finamente rebanados
3 cebollas de Cambray, solo la parte verde, finamente rebanadas
60 ml de vinagre de arroz
1 cda. de aceite de ajonjolí

Para servir
125 ml de *tonkatsu* (salsa japonesa de *BBQ;* ver nota del cocinero)
120 g de mayonesa *kewpie* (ver nota)
Hojas de alga *nori* para decorar (opcional)

Para el pescado *katsu,* precalentar el horno de la Estufa París con Quemadores SuperNova y Freidora de Aire de Koblenz a 180 °C. Tostar el *panko* en una charola para hornear de 4 a 5 minutos hasta que esté dorado; luego, transferir a un tazón poco profundo, añadir el coco y el ajonjolí, y mezclar.

Batir los huevos en un recipiente poco profundo, con una cucharada de salsa de soya, y reservar. Colocar la harina de arroz en un tercer recipiente poco profundo. Dividir el pescado en cuatro trozos, cada uno de aproximadamente un centímetro de grosor; luego, sazonar con un poco de sal y pimienta, y cubrir con la harina de arroz, sacudiendo el exceso. Sumergir las piezas de pescado en la mezcla de huevo, escurriendo cualquier exceso; luego, pasar por el *panko* rallado, presionando cada pieza para cubrir bien. Transferir el pescado a una charola para hornear y refrigerar durante al menos 5 minutos para permitir que el *panko* se reafirme.

Para la ensalada de arroz y col, verter el arroz en 4 tazones y cubrir con la col y los chícharos chinos. Hacer una pila de espinacas a un lado, cubrir con gajos de aguacate, rábanos y la mitad de la cebolla de Cambray rebanada.

Mezclar el vinagre de arroz, el aceite de ajonjolí, la salsa de soya restante y reservar.

Precalentar una parrilla a temperatura alta y colocar un estante a unos 20 centímetros por debajo de la parrilla. Rociar una rejilla con aceite y colocar sobre una charola para hornear. Rociar generosamente ambos lados de los trozos de pescado con aceite y colocar en la rejilla engrasada. Asar a la parrilla durante 6 minutos, girar a la mitad de la cocción y dejar reposar 1 minuto antes de cortar en rebanadas gruesas.

Para servir, cubrir la ensalada de arroz y col con el pescado *katsu* y bañar con el aderezo de vinagre de arroz. Esparcir las cebollas de Cambray restantes sobre la ensalada; rociar salsa *tonkatsu* sobre cada tazón y añadir una cucharada de mayonesa *kewpie.* Decorar con algas *nori,* si se desea.

NOTA
La salsa *tonkatsu* y la mayonesa *kewpie* se pueden encontrar en el pasillo asiático de los supermercados más grandes o en la mayoría de las tiendas de comestibles asiáticos.



Shakshuka verde, quinoa y pescado
4 PORCIONES

80 ml de aceite de oliva
½ poro pequeño o 1 cebolla morada pequeña, finamente picada
2 dientes de ajo, rebanados
Sal, al gusto
1½ cdas. de *ras el hanout* (disponible en *liverpool.com.mx*)
1 cabeza pequeña de brócoli, incluido el tallo, finamente picada
½ manojo de col rizada o *cavolo nero,* sin tallos y las hojas rebanadas
2 calabacitas, ralladas
Pimienta negra, al gusto
200 g de quinoa mixta, enjuagada
625 ml de caldo de vegetales
600 g de filetes de pescado blanco firme
180 ml de *zhoug* o *salmoriglio* (ver recetas) o pesto sin lácteos
140 g de chícharos congelados
1 puñado de hojas de cilantro, picadas
140 g de *tahini* con ajo (ver receta) o natural
Yogurt griego, al gusto
2 limones, en gajos

Calentar una cacerola grande y poco profunda o una sartén a fuego medio alto sobre la Estufa París con Quemadores SuperNova y Freidora de Aire de Koblenz. Añadir dos cucharadas de aceite de oliva, el poro o la cebolla, el ajo y una pizca de sal. Cocinar, revolviendo, durante unos 3 minutos hasta que el poro esté suave; luego, añadir el *ras el hanout* y el brócoli, y cocinar durante 1 minuto más. Agregar la col rizada o el *cavolo nero,* las calabacitas y un poco de pimienta negra, y cocinar por 2 minutos más hasta que la col rizada comience a marchitarse. Añadir la quinoa al plato o sartén y revolver; luego, verter el caldo de vegetales y revolver todo hasta que se distribuya uniformemente. Ajustar la sazón y llevar a ebullición. Tapar, reducir el fuego a bajo y cocinar por 10 minutos.

Sazonar el pescado con sal y pimienta y combinar suavemente con el aceite de oliva restante y la mitad del *zhoug, salmoriglio* o pesto. Incorporar el pescado a la quinoa con vegetales, esparcir los chícharos congelados encima y cubrir con una tapa. Continuar cocinando a fuego bajo durante otros 10 minutos, vigilando el pescado para asegurarse de que no esté demasiado cocido. Retirar la cacerola o la sartén del fuego y dejar reposar durante 5 minutos. Añadir el resto del *zhoug,* el *salmoriglio* o el pesto, decorar con cilantro y servir con *tahini* con ajo o *yogurt* griego y gajos de limón.

Zhoug
250 ML

½ manojo de cilantro, las hojas separadas y algunos tallos reservados
½ manojo de perejil, las hojas separadas y algunos tallos reservados
1 chile rojo grande, en rodajas
2 cdtas. de comino molido
1 cdta. de alcaravea molida (disponible en *herbolariaynutricion.com*)
½ cdta. de cardamomo molido
½ cdta. de páprika dulce ahumada (opcional)
½ cdta. de sal de mar
½ limón, el jugo
170 ml de aceite de oliva

Poner las hierbas, el chile, las especias, la sal, el jugo de limón y la mitad del aceite de oliva en la Licuadora Pro Koblenz y mezclar a velocidad baja para picar las hierbas y el chile; luego, aumentar la velocidad para picar todo finamente. Añadir el aceite de oliva restante y continuar mezclando para combinar bien, dejando un poco de textura restante. Transferir a un recipiente o frasco hermético y guardar en el refrigerador hasta por una semana. Usar como aderezo o marinada para pescados y vegetales o para añadir a tus sopas.

Salmoriglio
330 ML

2 dientes de ajo, machacados
1 manojo de orégano, las hojas separadas
1 puñado grande de hojas de perejil
2 limones, el jugo
200 ml de aceite de oliva virgen extra

Poner todos los ingredientes en la Licuadora Pro Koblenz y mezclar hasta obtener una salsa rústica que no esté demasiado emulsionada. Sazonar al gusto, transferir a un recipiente o frasco hermético y guardar en el refrigerador hasta por una semana. Usar como aderezo o marinada o para bañar cualquier pescado.

Tahini con ajo
350 G

135 g de *tahini*
1 limón, el jugo, más extra si es necesario
2 dientes de ajo, machacados

Poner todos los ingredientes en la Licuadora Pro Koblenz con 170 mililitros de agua y mezclar hasta obtener una pasta suave. Añadir un poco más de agua y jugo de limón si es necesario, hasta obtener una consistencia sedosa.

Si el *tahini* se separa o se forman grumos, simplemente agregar más agua y volver a batir. Transferir a un recipiente o frasco hermético y guardar en el refrigerador hasta por una semana. La salsa se espesará en el refrigerador; para diluir, añadir jugo de limón y agua y sazonar nuevamente. Usar para bañar pescados o vegetales o como salsa.

PRESENTÓ

Koblenz®

PARA COMPARTIR - BICHOS AL PLATO
PÁGINAS 102 - 107



Láminas de pescado con cocopaches, *kombucha* y mango

4 PORCIONES

2 filetes de pescado blanco, limpios
Sal, para cubrir
Brotes de hojas locales, para servir

Para la *kombucha*
1 *scoby* u hongo del té (colonia simbiótica de bacterias y levaduras) (disponible en *amazon.com.mx*)
2 l de té negro
1 kg de mango manila verde
50 g de semilla de cilantro
50 g de té limón

Para el adobo de cocopaches
30 g de cocopaches, tostados
40 g de chile ancho, desvenados y asados
20 g de chile guajillo, desvenados y asados
60 g de cebolla, asada
20 g de ajo, pelados y asados
5 g de comino, tostado
2 g de pimienta gorda, tostada
1 g de clavo de olor, tostado

Para el ceviche de mango
500 g de mango manila, la pulpa
50 g de cebolla morada
10 ml de aceite de oliva
2 limones, el jugo y la ralladura
Sal, al gusto

Para el aceite de cilantro
300 g de cilantro
500 ml de aceite vegetal

Iniciar dos semanas antes si se realiza la *kombucha* casera. Colocar los ingredientes en un frasco y dejar fermentar por al menos 2 semanas a temperatura ambiente, cubriendo con una manta de cielo.

Para el adobo de cocopaches, licuar los ingredientes. Curar el pescado con sal y el adobo de cocopaches durante 2 horas. Reservar.

Para el ceviche de mango, picar todo finamente. Unir los ingredientes, agregar sal y aliñar con el aceite de oliva, el jugo y la ralladura limón.

Para el aceite de cilantro, blanquear las hojas de cilantro en agua y dar choque térmico con hielo. Exprimir el exceso de agua y licuar con el aceite. Pasar por un colador o una malla fina y reservar.

Para servir, laminar el pescado en láminas finas y colocar en un plato. Bañar con la *kombucha* y esparcir el ceviche de mango encima. Terminar con aceite de cilantro y brotes de hojas locales.



Molote de plátano macho relleno de quesos, mole amarillito y escamoles

4 PORCIONES

1 kg de plátano macho
7 g de canela molida
60 g de mantequilla
250 g de requesón
50 g de queso Chiapas
50 g de queso parmesano
5 g de hojas de albahaca, en *chiffonade*
5 g de hojas de epazote, en *chiffonade*
5 g de hoja santa, en *chiffonade*
50 g de cebolla blanca, en cubos chicos
30 g de chile cuaresmeño, en cubos chicos
Harina, para empanizar
Huevo batido, para empanizar
Panko, para empanizar
Aceite vegetal, para freír
Brotes de hojas locales, para servir
Jumiles, para servir

Para el mole amarillito
150 g de cebolla
30 g de ajo
350 g de tomatillo amarillo
200 g de jitomate riñón
100 g de manzana verde
1 clavo de olor, tostado
2 g de comino, tostado
15 g de chile costeño, desvenado y tostado
10 piezas de pimienta gorda, tostada
25 jumiles, tostados
50 g de ajonjolí, tostado
100 g de maíz, tostado
100 g de flor de calabaza
Aceite vegetal, para sofreír
Sal, al gusto

Para los escamoles
3 cdas. de aceite vegetal
30 g de cebolla, en cubos chicos
10 g de ajo, en cubos chicos
100 g de escamoles
5 g de epazote, en *chiffonade*
Sal, al gusto

Para el mole amarillito, sofreír la cebolla y el ajo, agregar el tomatillo amarillo, el jitomate y la manzana verde. Agregar el resto de los ingredientes, excepto el aceite y la sal, y verter agua hasta que suelte el primer hervor. Licuar perfectamente y tamizar, si es necesario. Sofreír la mezcla resultante con un poco de aceite y sazonar. Reservar hasta servir.

Para los molotes, partir el plátano por la mitad sin retirar la cáscara y cocer en una olla cubriéndolo con agua. Retirar la cáscara y moler con la canela y la mantequilla. Extender en una charola y dejar enfriar. Dividir en láminas de aproximadamente 50 gramos.

Mezclar los quesos, las hierbas, el chile y la cebolla en un tazón. Formar porciones de aproximadamente 20 gramos y reservar.

Tomar una de las láminas de plátano macho y rellenar con la mezcla de quesos y hierbas. Formar molotes o bolitas, apretar y pasar cuidadosamente por harina, después por huevo y por último en *panko*. Freír a 180 °C y retirar hasta que tomen un color dorado. Reservar en papel absorbente hasta el momento de servir.

Para los escamoles, colocar el aceite en una sartén caliente y saltear la cebolla y el ajo. Agregar los escamoles y el epazote, y sazonar sal.

Para servir, colocar un espejo de mole amarillito al centro del plato y disponer el molote frito encima. Poner los escamoles salteados arriba del molote y terminar con algunos brotes locales y jumiles enteros.



Tamal de mole de chicatanas con cerdo sobre una tostada de requesón con hoja santa

2 PORCIONES

Para el aceite de vainilla
1 vaina de vainilla, a la mitad longitudinalmente
250 ml de aceite de oliva
Frasco de vidrio con tapa

Para la masa del tamal
40 g de maíz blanco molido
10 g de manteca
2 g sal
5 ml de agua

Para el mole de chicatanas
50 g de hormigas chicatanas
2 jitomates
50 g de cebolla
3 dientes de ajo
2 clavos de olor
5 pimientas negras
2 g de comino
1 pan de yema
1 g de *candó* (pitiona)
5 g de chile costeño
5 ml de aceite de oliva

Para armar los tamales
100 g de pierna de cerdo hervida con cebolla, ajo y sal; reservar el caldo y deshebrar la carne
2 hojas de plátano

Para la tortilla de requesón con hoja santa
100 g de masa azul
20 g de requesón
2 piezas de hoja santa, picada finamente
2 g sal de mar

Para servir
1 hoja de plátano
1 hoja de totomoxtle
Verdolagas, al gusto
Aceite de oliva, al gusto
Hormigas chicatanas, al gusto
Flores comestibles

Para el aceite de vainilla, poner una cacerola sobre el fuego, agregar el aceite y la vaina de vainilla. Retirar del fuego, colocar en el recipiente de vidrio, tapar y dejar macerar por seis horas. Colar y reservar.

Para la masa del tamal, mezclar todos los ingredientes hasta lograr una consistencia uniforme. Formar bolitas de 10 gramos aproximadamente y reservar.

Para el mole de chicatanas, calentar un comal sobre el fuego. Trocear los chiles con semilla y tatemar sobre el comal, al igual que el resto de los ingredientes, excepto el aceite de oliva. Reservar.

Moler los ingredientes con ayuda de un litro del caldo de cerdo reservado. Colocar una cacerola con aceite de oliva sobre el fuego y agregar el mole. Colar y mover constantemente hasta obtener una consistencia espesa. Retirar del fuego.

Para armar los tamales, mezclar la carne de cerdo deshebrada con el mole y mover hasta obtener una mezcla homogénea. Limpiar las hojas de plátano, asar sobre un comal y reservar.

Extender cada una de las bolitas de masa reservadas sobre una hoja de tamal; agregar el mole de chicatanas con cerdo y cerrar el tamal doblando en cuatro. Colocar todas las piezas en una vaporera y dejar durante 75 minutos o hasta que se cuezan.

Para la tortilla de requesón con hoja santa, colocar todos los ingredientes en un tazón y amasar hasta integrar. Porcionar en bolitas de 10 gramos y, formar tortillas con ayuda de una prensa. Cocer sobre un comal caliente, volteándolas constantemente hasta que se deshidraten y se obtenga una tostada crujiente.

Para servir, cortar una tira de hoja de plátano y colocar sobre un plato base. Deshebrar la hoja de totomoxtle para formar un ramito y colocarla en el plato. Colocar una tostada y encima el tamal. Mezclar las verdolagas con aceite de oliva y disponer sobre el tamal. Decorar con hormigas chicatanas y flores comestibles. Servir.



Pesca a la *robata* con *tom yum* de bogavante, acociles y médula, *crumble* de jumiles, cúrcuma y lima *kaffir*, y *dumpling* de coliflor

4 PORCIONES

4 filetes de totoaba madurada, aproximadamente de 80 g cada uno
16 tomates *cherry* confitados
30 g de hongos *shimeji*
45 g de *zucchini* amarillo
45 g de chícharos limpios
10 g de mastuerzo *baby*
20 flores de borraja
20 flores de arúgula
10 g de brote de cilantro
20 g de acociles

Para la salsa *tom yum*
100 g de cebolla
15 g de ajo
250 g de jitomate riñón
20 g de jengibre
20 g de galanga (disponible en *amazon.com.mx)*
20 g de hierba limón
250 g de médula, cocida
2 l de caldo de pescado
100 g de acociles, tostados
15 ml de jugo de *yuzu*

Para el puré de calabaza *kabocha*
250 g de calabaza *kabocha*
80 g de cebolla
15 g de ajo
20 ml aceite de oliva
50 g de mantequilla
Caldo de pescado, para licuar

Para los *dumplings* de coliflor
20 g de cebolla
15 g de ajo negro
15 g de *miso*
250 g de coliflor, ahumada por 12 horas
Sal, al gusto
1 rábano *daikon,* en láminas

Asar y tatemar la cebolla, el ajo, el jitomate riñón, el jengibre, la galanga y el hierba limón. Licuar con la médula hasta que la mezcla sea tersa. Para el *dumpling* de coliflor, verter en una olla y agregar el resto de los ingredientes, y dejar reducir. Sofreír la cebolla y el ajo, y pasar a un procesador de alimentos. Integrar el *miso* y la coliflor; sazonar. Formar los *dumplings* con ayuda de las láminas de rábano y el relleno.

Para el puré de calabaza *kabocha,* rostizar la calabaza, la cebolla y el ajo. Añadir la mantequilla y procesar hasta lograr un puré fino; utilizar la cantidad necesaria de caldo de pescado.

Cocinar el pescado a la *robata* y servir en un plato, teniendo la salsa *tom yum* como base. Acompañar con el *dumpling* de coliflor, el puré de *kabocha*, el resto de los ingredientes decorativos y *microgreens*. Servir.

MATERIAL EXTRA

Para más recetas consulta el siguiente enlace: https://bit.ly/PC-BichosAlPlato24

TODO POR LA REGIÓN ALBERTO FERRUZ

Con una dosis de pasión y apostando por la tradición culinaria de la Marina Alta, en Alicante, España, Alberto Ferruz ha conseguido tres estrellas Michelin: dos para su restaurante BonAmb y otra para Casa Pepa, algo que lo mantiene en constante inspiración











"Cocinar me apasiona; la cocina es mi territorio, mi mundo, es donde me siento a gusto. Tengo la fortuna de vivir haciendo lo que disfruto, y la verdad es que nunca he pensado en otra opción".

La experiencia en BonAmb

Este restaurante, en Jávea, está basado en el Mediterráneo que tenemos a un lado y en la red que hemos creado con sus pescadores, productores, artesanos y agricultores, así como en las tradiciones antiguas que ponemos en el plato. Cada año trabajamos con mucha ilusión y pasión para presentar un menú con diferente tipología; por eso ofrecemos tres menús de degustación, el más grande de 11 tiempos y hasta de 18 elementos. Todos son muy creativos, divertidos y de mucho contacto con el cliente, porque lo que hacemos es para que la gente disfrute.

La suma de esfuerzos

El aprendizaje más grande en la cocina es que, sin equipo, no haces nada. Soy tan bueno como mi equipo, como los productores o pescadores que conozco, y como ustedes —los medios—. Al final, la suma de todas las virtudes que tenemos y las redes que tejemos hacen que el aprendizaje sea posible.

Vivir de la inspiración

Muchas cosas me inspiran, sobre todo contar las tradiciones y la cultura. Me gusta mostrar el bagaje culinario alrededor de BonAmb. Cocinar me apasiona; la cocina es mi territorio, mi mundo, es donde me siento a gusto. Tengo la fortuna de vivir haciendo lo que disfruto, y nunca he pensado en otra opción.

Su segundo hogar

Casa Pepa tiene 29 años y fue uno de los primeros restaurantes con estrella Michelin en la Comunidad Valenciana. La expropietaria, Pepa Romans, era una mujer guerrera que falleció. Después, desde Grupo BonAmb lo tomamos con una línea continuista y sumamos a más gente. Es una cocina que mira al terruño y a lo clásico; es de arroces, de embutidos y de lo más tradicional, pero en un lugar muy agradable donde puedes ir a comer todos los días.

El significado de un distintivo

Las estrellas Michelin son una responsabilidad, pero también una ventana que te proyecta hacia el mundo. Eso nos hace la vida un poco más fácil. Gracias a ellas, la gente primero dice: "dame de comer", y luego opina. Digamos que me dejan trabajar mejor.

Experiencias en México

Vine en dos ocasiones para Michelin Chef Meets México, y una tercera cuando me ofrecieron dirigir el proyecto Tequio, un *pop up* de BonAmb en Oaxaca (realizado este año, de febrero a abril). Me gustan las aventuras y el riesgo, por lo que acepté encantado.

Similitudes culturales

Lo que más me gusta de México no es un platillo, sino que los sitios a los que he ido intentan conservar su cultura y tradición para enseñárselas al mundo. Ese es precisamente el tesoro que hay en el país. Además, España y México tienen muchas cosas en común, como que nos fascina comer bien y disfrutar esos momentos.

Entrevista: Aurora Yee / Fotos: cortesía

VIAJERO *sustentable*

BRILLO RESPONSABLE
ESTRELLAS VERDES MICHELIN EN MÉXICO

Saskatchewan
Experiencias para la reflexión

TOURS SIN EMISIONES
A pie o en bici por las ciudades

REFUGIOS ECOAMIGABLES
En sincronía con los ecosistemas más vibrantes de América Latina

Miele

Haciendo historia **desde 1899.**



125

Hoizbottichmashine No. 40 (1916)
Lavadora Hidráulica con cuba de madera

Visita nuestro Nuevo Miele Experience Center: Julio Verne 11, Ciudad de México

miele.com.mx

CARTA EDITORIAL



Elsa Navarrete

EDITORA DE EDICIONES ESPECIALES

elsa.navarrete@lyrsa.com.mx

IG: *letrasdesabores*

Viajar implica consumir recursos que normalmente no consumiríamos, y esto genera un impacto. La buena noticia es que hay una serie de hábitos que reducen esta huella negativa. Desde que estamos planeado nuestro viaje podemos empezar a realizar uno más responsable. Sí, se trata de trasladarse a un destino para descubrirlo, pero también es enriquecedor investigar y tener un poco de conocimiento previo. Hay que preguntarnos: ¿qué hay en ese lugar?, ¿cuáles son las costumbres de esa comunidad?, ¿cuál es su riqueza natural y cultural? Retomando la frase de Jacques Cousteau: "Solo amamos aquello que conocemos", es clave saber lo que conoceremos para valorarlo.

Acerquémonos a agencias de viajes o touroperadores que ofrezcan experiencias con prácticas de turismo regenerativo, donde profesionales, población y visitantes actúen como agentes de cambio. También podemos reservar alojamientos que ostenten alguna etiqueta o certificado de sustentabilidad. O bien, investigar qué iniciativas han implementado, como eliminar los plásticos de un solo uso o invertir en instalaciones para tratar aguas residuales. De ahí nuestra guía de hoteles ecoamigables con los ecosistemas más vibrantes de América Latina, una de las regiones más biodiversas del planeta.

También podemos proteger al entorno en bicicleta. Conocer las ciudades por este medio no solo ayuda a reducir la contaminación, sino que además es liberador y saludable. Por ello, proponemos *tours* a pie y en bici para entrar en contacto con los paisajes y la gente a un ritmo más lento. Luego, en vez de comprar marcas de moda internacionales o ir a comer a restaurantes de cadena, consumamos local. Hacer esto asegura que nuestra contribución a la economía del sitio tenga un impacto más directo. Otra guía que aquí les dejamos, es la de los restaurantes reconocidos como Estrellas Verde en la nueva *Guía Michelin* en México.

Es primordial que haya un genuino interés por conocer y aprender, y hay que entendernos como parte de un sistema: visitante, comunidad y entorno. En esta nueva edición de *Viajero sustentable,* los invito a recorrer México y el mundo minimizando el impacto negativo, ¡que cada escapada sea más responsable!

NO ES UNA MODA, ES UN ENFOQUE NECESARIO: EL TURISMO SOSTENIBLE, QUE BENEFICIA E INVOLUCRA A LAS COMUNIDADES LOCALES, ES UN **MEDIO DE VIDA, REFUERZA LA IDENTIDAD CULTURAL,** FOMENTA LAS ACTIVIDADES EMPRESARIALES EVITANDO LA VIOLENCIA Y EL CONFLICTO, Y LOGRA QUE LOS VIAJEROS OBTENGAN **EXPERIENCIAS MUCHO MÁS AUTÉNTICAS**

ECONOVEDADES

SENTAR LAS BASES DE UN FUTURO ESPERANZANDOR, SE HACE CON PEQUEÑOS PASOS, COMO LOS QUE ESTAS EMPRESAS, RESTAURANTES, BARES Y NUEVAS TECNOLOGÍAS ESTÁN EMPRENDIENDO ACTUALMENTE. TE CONTAMOS

G A S T R O N O M Í A



APLAUDIR EL COMPROMISO

Gracias a su pasión por el cuidado de la tierra y un enfoque centrado en las comunidades, la marca mexicana Campo Vivo obtuvo la prestigiosa certificación como empresa B, que da fe sobre las buenas prácticas sociales, medioambientales, de transparencia y de responsabilidad de las compañías. Esto lo logró gracias a que, en su catálogo de más de 200 productos orgánicos entre abarrotes y frescos —cuya oferta es orgánica—, cuidan la salud de los consumidores y al medio ambiente; utilizan empaques reciclables de materiales biodegradables o compostables; trabajan con distintas comunidades y productores, generando empleos de manera indirecta, y a los consumidores les ofrecen información de cada producto para mejorar la transparencia. ¡Muchas felicidades! *campovivo.com.mx*

EL ALIMENTO DEL FUTURO

La *Canavalia rosea,* llamada la *supersoya marina* del siglo XX, es considerada uno de los hallazgos más importantes en el mundo de la alimentación. Se trata de una extraordinaria fuente de proteínas vegetales, que crece en condiciones adversas y es tolerante al agua salada, asegura el chef Ángel León, designado Héroe de la Alimentación por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Tras tres años de investigación, los esfuerzos dieron frutos. Muestra de ello es la creación de salsa de soya marina, *tamari, miso,* tofu fermentado y otros, todos basados en la *Canavalia rosea.* Síguele la pista al chef en IG: *angel_leon_aponiente*



CHIQUITO PERO PODEROSO

Descubre la propuesta de Gricha con sus alimentos elaborados con proteína de grillo. Tienen desde galletas, churritos picositos y cecina. Su última creación es un *fusilli* integral con 22% de proteína, que combina proteínas de grillo, arroz, chícharo y sémola de trigo, ofreciéndote más proteína que tres huevos en solo una taza. Además de ser deliciosos, sus productos tienen un impacto positivo en el medio ambiente. Desde 2023 a lo que va del 2024 llevan 1.2 de toneladas de proteína de grillos utilizada en sus diferentes productos; con ello, afirman haber ahorrado 14 millones 432 mil 875 litros de agua potable y reducido emisiones de CO_2 equivalentes a las que absorben 1,614 árboles en un año. *Fusilli:* 135 MXN. *gricha.com*





AGRICULTURA INTELIGENTE

¿Sabías que del suelo nacen 95% de los alimentos que consumimos en el planeta? Año con año, los suelos aumentan sus temperaturas y se enfrentan a sequías, por lo que la agricultura inteligente se perfila como una aliada. Entre sus técnicas destacan las *apps* para monitoreo en tiempo real de los cultivos mediante sensores y drones. Por otro lado, los robots automatiza tareas como siembra, mantenimiento y cosecha. Esto no solo aumenta la eficiencia, sino que también aborda la escasez de mano de obra, y fomenta prácticas más sostenibles al minimizar el uso de productos químicos. Eso sí, debes saber que, actualmente, su implementación completa enfrenta desafíos derivados de la inversión y la capacitación de los agricultores. España, Argentina y Francia son algunos de los países que ya la están implementando en la industria vinícola.

E S P A C I O S



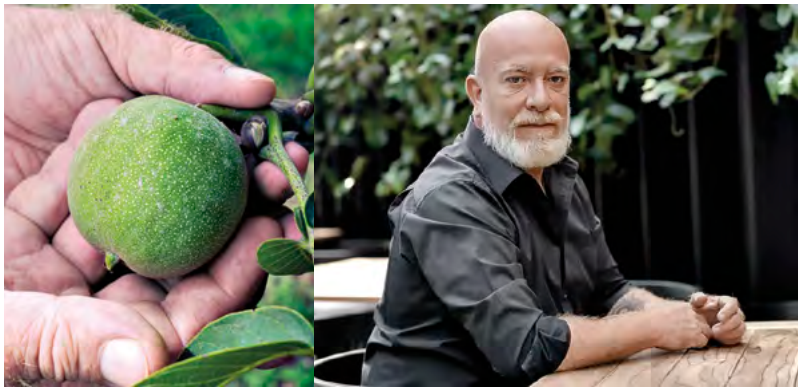
RESPONSABILIDAD ESPIRITUOSA

En León, Guanajuato, Rufina, la mezcalería más grande del estado no solo conquista paladares con su coctelería y cocina mexicana, sino también a quienes reconocen la importancia de proteger el medio ambiente. Dirigida por el jalisciense Beto del Toro, hoy Rufina es punta de lanza de la sostenibilidad en el mundo de los bares en México por su proyecto Taller Zero. Esta iniciativa busca reciclar botellas de vidrio para reducir las emisiones de carbono y brindar empleo a personas de edad avanzada, por lo que ganó el primer lugar en la Torres Brandy Zero Challenge 2024. Con electricidad solar, un huerto propio y proyectos sociales, esta mezcalería combina la conciencia ambiental con una experiencia espirituosa única en el país. *rufinamezcaleria.com*



RENOVARSE POR EL PLANETA

En Ciudad de México, el restaurante Nicos y sus chefs Gerardo Vázquez Lugo y María Elena Lugo enfrentan los retos ambientales de nuestros días, como la severa sequía que afecta el país, con planes de sustentabilidad que incluyen el ahorro de agua y la colaboración con productores ecológicos. Especializado en cocina tradicional mexicana, Nicos trabaja de la mano con el rancho Il Vecchio, en el estado de Hidalgo, y el Huerto Tlatelolco, en CDMX, para implementar técnicas como riego por goteo, así como métodos hidropónicos y compostables para obtener los ingredientes de sus platillos. Además, este restaurante optimizó su uso del agua, al eliminar todos los manteles de las mesas e instalar baños economizadores. CH: 800 MXN. *nicosmexico.mx*



PIZZAS CON ALMA SOCIAL

Hace casi nueve años, en el corazón del Centro Histórico de Ciudad de México, nació Pixza, una plataforma de empoderamiento social, disfrazada de pizzería. Eso sí, una muy especial pues sus pizzas están hechas con maíz azul. Ahí, la salsa de tomate que es la base tradicional de la pizza es sustituida por chitomate, una salsa de jitomate con chipotle, hoja santa y especias. El *mozzarella* es reemplazado por una mezcla de quesos manchego y quesillo, y las carnes frÍas se suplen por esquites con todo y mayonesa, chapulines, huitlacoche, rajas poblanas y hasta mole con pollo. En total son 11 opciones, incluyendo alternativas veganas. Pero Pixza no solo conquista paladares con su rica creatividad; también corazones, ya que únicamente emplea a jóvenes con un perfil de abandono social y, además, los apoya en sus proyectos de vida. CH: 200 MXN. *pixza.mx*



EPICENTRO DE FRESCURA

El ganador del Mejor Espacio Gourmet de México en los Food and Travel Reader Awards 2023, Mercado el 100 destaca por su estrecha colaboración con productores locales de alimentos orgánicos y ecológicos desde hace casi 14 años. Esta organización está compuesta por 50 grupos de pequeños productores y empresas familiares, quienes han proporcionado a los habitantes de la ciudad acceso a una alimentación de calidad, al tiempo que reciben un pago justo. Con una oferta de alrededor de 800 productos provenientes de menos de 160 kilómetros de Ciudad de México, se han convertido en un referente de excelentes prácticas de sostenibilidad. Encuéntralos cada domingo en Orizaba esq. M. Anza, Roma Sur. IG: *mercadoel100_*







Entre aventura y naturaleza, América Latina es hogar de algunos de los refugios más distinguidos en cuanto a lujo y sostenibilidad. Descubre hospedajes exclusivos que brindan un confort responsable en los ecosistemas más vibrantes

Rincones *ecológicos*

Con sus selvas tropicales y montañas majestuosas, hasta impresionantes costas, bosques y desiertos, América Latina es una de las regiones más biodiversas del planeta. Sus entornos naturales proporcionan el escenario perfecto para presenciar cómo florece la vida en algunos de los sitios más prístinos del continente.

Por ello, los hoteles con prácticas ecoamigables no deben ser simplemente refugios para dormir en la naturaleza, sino que deben representar un compromiso profundo con la conservación del patrimonio natural y la educación ambiental en los lugares donde se emplazan. Estos sitios buscan armonizar el confort con los ritmos naturales mediante actividades al aire libre, talleres y *tours,* por lo que muchas de las veces su infraestructura se fusiona con el paisaje circundante para ofrecer vistas espectaculares, así como proximidad a la flora y fauna. Además, impulsan la economía al emplear residentes locales, apoyan la artesanía regional y financian proyectos de conservación.

Texto: Arcelia Lortia, Cynthia Benítez y Erick Pinedo
Fotos: Cortesía de los hoteles

EXPERIENCIA SOSTENIBLE Y "PURA VIDA", **COSTA RICA MARRIOTT HACIENDA BELÉN Y LOS SUEÑOS MARRIOTT OCEAN & GOLF RESORT**

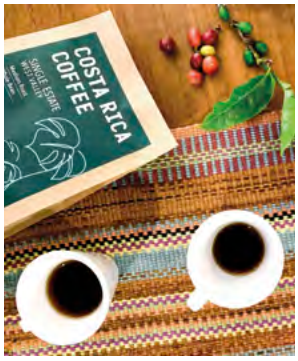


En el corazón de la exuberante belleza natural de Costa Rica, dos destacados refugios hoteleros se erigen como faros de sostenibilidad y compromiso comunitario: Costa Rica Marriott Hacienda Belén y Los Sueños Marriott Ocean & Golf Resort. Ambas propiedades son ejemplares en su enfoque hacia la preservación del ambiente y el empoderamiento local, al tiempo que se distinguen por ofrecer experiencias auténticas alineadas a la esencia de este cautivador país que van más allá de una simple estadía.

La ubicación estratégica en los dos casos supone un recorrido cautivante por Costa Rica, iniciando con los encantos de la ciudad de San José y entrelazándose con los paisajes de la Costa Verde. En la Gran Área Metropolitana, Costa Rica Marriott Hacienda Belén te llevará en un viaje inmersivo por la tradición cafetalera del país. El "grano de oro" está presente desde la entrada, donde apreciarás plantas de café, hasta la decoración de las habitaciones, en las actividades, en el spa y, por su puesto, en los restaurantes.

El hotel combina tradición con modernidad: si bien luce un estilo colonial, cuenta con la instalación de una microrred eléctrica con 450 paneles solares orientados a reducir el consumo eléctrico y la emisión de CO_2. Asimismo, ejecuta ambiciosos planes orientados a la optimización de recursos y reducción de desechos, voluntariado, reciclaje y demás; algunos de ellos extensivos a huéspedes. En Kuö Spa ofrecen una exfoliación de café utilizando café molido reciclado. Mientras que en Casa del Café, los visitantes pueden canjear una taza de café gratis por cada 30 tapas plásticas; estas se utilizan para crear rampas retráctiles en playas, facilitando la movilidad para personas en sillas de ruedas.

Por otro lado, Los Sueños Marriott Ocean & Golf Resort, también con programas de proyección social y ambiental, dispone de experiencias educativas de cara a sus huéspedes dentro de la selva tropical de la Costa Verde. El hotel instaló colmenas de abejas mariolas (sin aguijón) en sus áreas comunes a fin de concientizar sobre la importancia de este insecto. También brinda el Tour de La Iguana, que permite observar especies en su hábitat. Habitaciones dobles desde 280 USD. *marriott.com*







Ambos hoteles tienen el programa Taste of Place, catas de miel, chocolate y café costarricense, de la mano de empresas comprometidas con las comunidades













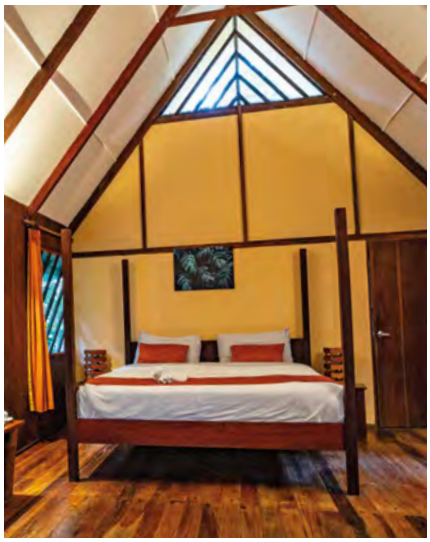
EN SINCRONÍA CON EL ENTORNO COLOMBIANO, **CANNÚA**

Aquellos que aman de manera auténtica la naturaleza, saben que se debe cuidar para preservar su esplendor. Ejemplo de aquellas buenas prácticas sostenibles es el nuevo *ecolodge* Cannúa, constituido por 18 habitaciones y ubicado en Antioquia, en la región Andina de Colombia. Su particularidad es que es el primer hotel en el mundo construido con ladrillos de tierra comprimida, en los que utilizaron una técnica moderna que se basa en métodos tradicionales de la región. Cada bloque se formó y se secó al sol, lo que resultó en un ahorro de 1000 viajes de maquinaria pesada y de camiones. Además, este tipo de construcción minimiza la necesidad de aire acondicionado o calefacción. También cuenta con programas que abrazan las diferentes áreas del alojamiento, desde su restaurante, donde rescatan sabores auténticos del país, hasta el uso exclusivo de agua de lluvia en las operaciones del hotel. Habitaciones desde 250 USD. *cannua.com*



CIENCIA Y DESCANSO EN LAS SELVAS DE ECUADOR, **MASHPI LODGE**

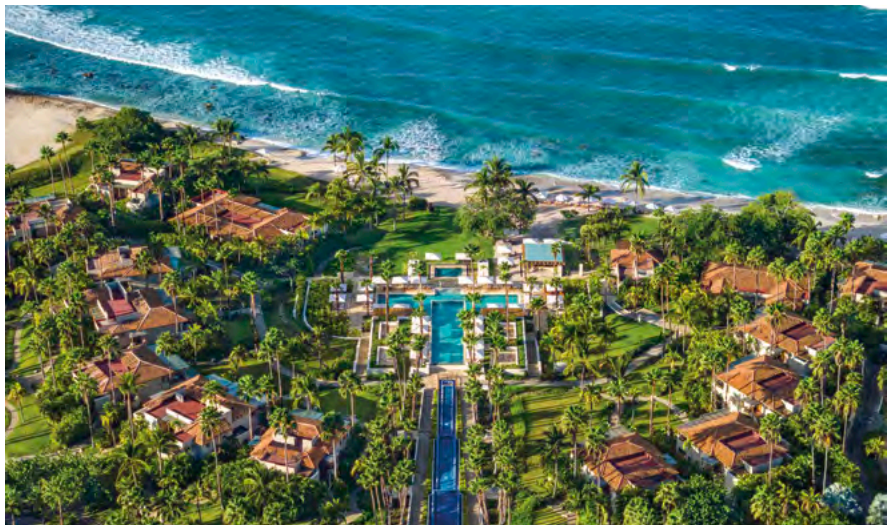
En una de las zonas más biodiversas del mundo, Mashpi Lodge no es solo un refugio de lujo para los amantes de la naturaleza, sino también un centro de investigación y conservación ambiental. Situado a solo 100 kilómetros de Quito, Ecuador, este *lodge* se encuentra en la intersección de las ecorregiones de Chocó y los Andes Tropicales, conocidas por su alta tasa de endemismos. Gracias a la colaboración de huéspedes y a una fundación dedicada, protege más de 2,800 hectáreas de bosque primario con cientos de especies únicas de flora, fauna y hongos. Además, con el uso de cámaras trampa y monitoreo, el equipo de investigación ha descubierto hasta 19 especies antes desconocidas para la ciencia, como una nueva especie de rana. Esto y más hacen que sea tanto un oasis de descanso como un campo de entrenamiento para futuros biólogos y conservacionistas. Habitaciones desde 1,200 USD. *mashpilodge.com*





ENTRE LA FAUNA DE COSTA RICA, **SHAWANDHA ECOLODGE**

Enclavado en Puerto Viejo, el corazón afrocaribeño de Costa Rica, y custodiado por una imponente ceiba de más de 300 años, Shawandha Ecolodge invita en cada momento a descansar y a estar en contacto con la naturaleza. Sus 20 *bungalows* familiares y seis tipis solo para adultos están rodeados por la espesa vegetación, así que las noches y mañanas son musicalizadas por monos aulladores, más de 100 especies de aves que ahí habitan y hasta por el canto de la icónica rana de ojos rojos. Este hotel ecológico, rodeado por la imponente selva de la provincia de Limón, está diseñado según los principios de la arquitectura sostenible, así que parece que tanto su pequeño spa como la piscina y su restaurante que, por cierto, combina a la perfección la cocina local e internacional, emergen de entre la jungla. Habitaciones desde 165 USD por noche. *shawandha.com*





LUJO Y BELLEZA NATURAL, **THE ST. REGIS PUNTA MITA RESORT**

El servicio personalizado de The St. Regis Punta Mita Resort también prioriza su compromiso con la sostenibilidad mediante experiencias educativas, conservación marina y proyectos con las comunidades. En su restaurante Carolina, los menús (de cuatro, seis y 10 tiempos) reflejan el respeto por el medio ambiente al usar productos de pesca responsable y de huertos orgánicos locales; también emplean ingredientes auténticos como vainilla de Papantla, langosta de Nayarit y maíz ancestral de Itacate de Vallarta.



En un ímpetu de aventura y conservación, la propiedad colabora con Spearmex, quien mantiene la encomienda de entregar a los sibaritas aventuras submarinas y expediciones de pesca con la constante de fomentar el cuidado y la admiración por las especies marinas. Entre las experiencias disponibles están: crucero al atardecer, pesca de altura, pesca submarina costera, entre otras. Además, al estar ubicados en una franja de playa que llega hasta los límites del Parque Nacional Islas Marietas, The St. Regis Punta Mita Resort colabora con la CONANP y otras organizaciones para promover prácticas responsables entre sus huéspedes y asegurar que estas formaciones rocosas y su biodiversidad sigan siendo un paraíso natural para las futuras generaciones. Habitaciones dobles desde 770 USD. *marriott.com*

Las playas de la Riviera Nayarit son un punto de encuentro entre el lujo y la naturaleza. En este paraíso costero, Punta Mita ofrece una mezcla de experiencias ideales para los viajeros conscientes



GEMA DEL PARAÍSO NAYARITA, **W PUNTA DE MITA**

Comprometido con la sostenibilidad, el hotel W Punta de Mita implementa planes de acción ambiental que involucran tanto a empleados como a huéspedes. Para fomentar la microeconomía de la región, el hotel adquiere mercancías artesanales e ingredientes orgánicos de productores locales, como las carnes frías del chef Jesús Vázquez, de Puerto Vallarta, y de sitios cercanos como Compostela, de donde se obtienen brotes, vegetales *baby,* cilantro criollo y flores comestibles. Además de las limpiezas de playas para proteger la flora y fauna marina, los restaurantes del resort (Venazú, Spice Market, Chevychería, Living Room Bar y Salero) evitan el uso de plásticos mediante la campaña "no se necesita popote", en la que se promueven productos basados en residuos orgánicos para reducir el consumo de materiales desechables.

Pero esto no es todo: recién lanzaron proyectos como la creación de un huerto orgánico y un jardín de flores; además, se proyecta la construcción de una planta embotelladora de agua para eliminar el uso de PET entre los huéspedes. Sin duda, esta es una oportunidad excepcional para disfrutar del lujo en un entorno idílico y sostenible. Habitaciones dobles desde 500 USD. *marriott.com*

SANTUARIO FRENTE A LA LAGUNA DE LOS SIETE COLORES, **HABITAS BACALAR**

Este refugio de bienestar está diseñado para reconectarse con uno mismo y absorber la tranquilidad de la laguna de manera responsable. Ubicado en el sur de Quintana Roo, Habitas Bacalar es un modelo de turismo regenerativo que invita a reconectarse con la naturaleza a través de prácticas como meditación, yoga y *paddle* en la Laguna de los Siete Colores. Sus cabañas ecoamigables, que combinan elementos naturales con diseño moderno, ofrecen vistas impresionantes y una estancia de primer nivel. Además, el hotel adopta prácticas sostenibles como el tratamiento de aguas y residuos orgánicos con biodigestores y compostas, y fomenta la colaboración con la comunidad local mediante la compra de productos regionales y proyectos de reforestación para asegurar el bienestar de la laguna para las futuras generaciones. Habitaciones dobles desde 365 USD. *ourhabitas.com/es/bacalar*







ECOLUJO EN EL DESIERTO DE CHILE, **NAYARA ALTO ATACAMA**

En el desierto más alto y seco del mundo, Nayara Alto Atacama lidera en prácticas de turismo sostenible. Este hotel es parte de Sustainability Leaders, la colección de The Leading Hotels of the World que abraza a los alojamientos comprometidos con la preservación del entorno. Siguiendo este lineamiento, aquí implementan el reciclaje del agua, el uso de materiales térmicos para optimizar el clima interior y el aprovechamiento de la vasta energía solar atacameña. Además, cuentan con el Sello "S" de Turismo Sostenible de Chile, al promover una filosofía gastronómica de "cero kilómetros" con ingredientes estacionales, locales y orgánicos, en su restaurante dirigido por el chef Rodrigo Acuña Bravo. Con iniciativas de reforestación, trabajo y becas para los locales, y el Jardín Andino Scape, diseñado por la botánica Verónica Poblete, buscan restaurar la flora para las futuras generaciones. Paquetes desde 545 USD, que pueden incluir comidas, bebidas, excursiones y acceso al spa. *nayaraaltoatacama.com*





INMERSIÓN EN LA ARAUCANÍA CHILENA, **ANDBEYOND VIRA VIRA**

Rodeado por los espectaculares paisajes de la Araucanía, con ríos, lagos y vistas del volcán Villarrica, andBeyond Vira Vira es un miembro fundador de Beyond Green, una colección de hoteles, resorts y *ecolodges* comprometidos con la naturaleza. En las afueras de Pucón, en Chile, este refugio está dispuesto en 22 hectáreas de bosque donde se rinde tributo a la cultura mapuche. Con habitaciones excepcionales y su Hacienda, un alojamiento hasta para 10 personas, también alberga una granja moderna, una huerta orgánica y la fábrica de quesos Vira Vira, que brindan los ingredientes para el hotel. Aquí, los huéspedes pueden practicar *trekking,* navegar en el río o visitar una comunidad mapuche; experiencias incluidas en el costo del hospedaje. Otras, como el vuelo en helicóptero, tienen un costo extra. Habitaciones desde 950 USD. *andbeyond.com*





SANTUARIO AGRÍCOLA

Las chinampas de Xochimilco son un sistema de cultivo único en el mundo, declarado Patrimonio de la Humanidad. Ahí, a las orillas de la ciudad, los niños pueden tener contacto con la naturaleza y valorar los alimentos que estas nos regalan

Hacer actividades nuevas y diferentes es una de las mejores ideas que podemos hacer con nuestros hijos. Nos abren perspectivas, nos cambian el chip, nos permiten descubrirnos y retarnos desde otro lado. Conocer verdaderamente las chinampas de Xochimilco y sembrar en ellas es una actividad que se puede hacer dentro de Ciudad de México, sin sentirse propiamente en una metrópoli. Esta escapada te vincula (una vez más) como familia y con la naturaleza, desconectándote por un momento de la abrumante tecnología. Pero, sobre todo, acerca a los niños a la agricultura, un enfoque muy necesario porque les permite conocer de dónde vienen y cuál es el proceso para obtener los alimentos, mejorando así su relación con la naturaleza y la comida.

SIEMBRA EN FAMILIA

¿Sabías que los canales y las chinampas de Xochimilco, junto con el Centro Histórico de Ciudad de México, son Patrimonio de la Humanidad? Este sistema agrícola, también celebrado como Patrimonio Agrícola Mundial por la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), preserva conocimientos y tecnologías de cultivo ancestrales. Y proyectos como Hecho en Xochimilco, que también tiene su tienda en línea de alimentos agroecológicos El Buen Campo, transmite su importancia a través de experiencias ecoturísticas y transformadoras, como Siembra en Familia, diseñada para ir con niños.

Pero, ¿qué son las chinampas de Xochimilco? Durante la explicación, Rafa, biólogo y guía, cuenta que son islas flotantes artificiales, diseñadas y hechas por los xochimilcas hace un milenio para crear un sistema de cultivo único en el mundo. Y esto se encuentra en nuestra ciudad, a unos pasos de la urbanización, pero desafortunadamente solo lo vemos como el santuario de las trajineras, la fiesta y los mariachis, y no como una forma ingeniosa y sostenible de cultivar alimentos.

Todo inicia con un paseo en trajinera desde el antiguo embarcadero de Cuemanco hacia la chinampa. Con los rayos más tiernos del sol, disfrutamos del entorno paisajístico que regalan los 184 kilómetros de canales que tiene Xochimilco. Desde ahí comienzan a activarse los sentidos de la vista, el olfato y el tacto de los niños. Luego, ya en la chinampa, la convivencia se da alrededor de un desayuno ligero. Bajo una pérgola, café caliente, pan dulce, fruta y jugo de naranja reconfortan el cuerpo, mientras escuchamos el trinar de las aves, vemos volar mariposas y apreciamos los ahuejotes, esos árboles sagrados y antiguos que sostiene las chinampas a través de sus fuertes raíces.

Ya en el taller de agricultura, se conoce el chapín, una técnica eficaz para germinar semillas, para la cual los productores sacan un poco del suelo del fondo del canal y realizan una cama sobre la chinampa. Este "lodo" fértil se deja cuajar por 24 horas previamente y luego todos lo cortamos en cuadritos. A cada uno les hacemos un huequito en el centro con los dedos, les ponemos dentro una semilla de cilantro y finalmente se tapan con un poco de tierra.

Después, trasplantamos uno de estos cuadritos ya con la plantita germinada y, luego, cosechamos hojas verdes y diversas hortalizas para llevarlas a casa. La experiencia termina con un almuerzo protagonizado por quesadillas preparadas en el comal al momento. Así se vive el arte de cultivar en Xochimilco junto a los niños, fomentando en ellos esa conexión entre lo que ven en sus platos y aquello que ellos mismos pudieron sembrar y cosechar. Próximas fechas: 15, 23 y 29 de junio. Adulto: 700 MXN; niño: 350 MXN en IG: *hechoenxochimilco*









Texto y fotos: Elsa Navarrete

Tours sin emisiones

Senderismo en las faldas del Iztaccíhuatl, recorrido en bici para enamorarte de la arquitectura de Ciudad de México, caminar por Tlaquepaque y Querétaro, y un paseo por Monterrey a bordo de un *scooter*... ¡A movernos por las grandes ciudades de una forma más *ecofriendly*!



CONTEMPLAR EL AMANECER Y LAS MONTAÑAS **Ciudad de México**

Amanecer en el Izta es una caminata para principiantes en el Parque Nacional Iztaccíhuatl- Popocatépetl. En total son cuatro horas de *hiking*, y se realiza durante el invierno. Te despertarás, tal vez, entre las 2:00 y las 3:00 horas, para verte con el equipo de Voortus en el punto de reunión. Luego el recorrido en camioneta hasta Paso de Cortés es de dos horas. Ahí se inicia una primera caminata "nocturna" de una hora, y alrededor de las 7:00. a.m., el grupo hace una parada para ver poco a poco la salida del sol entre los pies de la Mujer Dormida y el Popocatépetl, uno de los volcanes más activos del planeta, para después meditar y desayunar entre la naturaleza en estado puro. Subirás de 3,600 a 3,900 msnm. Caminarás en total 15 kilómetros entre zacatonales, cascadas y bosques templados. Aprenderás sobre ti mismo, los demás y la montaña, mientras estás frente a paisajes hermosos. 2,450 MXN en IG: *Voortus*



ORIGEN URBANO Y ARQUITECTÓNICO **Ciudad de México**

Descubre los barrios eclécticos de Ciudad de México diseñados por los arquitectos más distinguidos del país. Este paseo urbano de Tours en Bici no solo te permitirá explorar las calles y edificaciones más emblemáticas de las colonias de la Roma y la Condesa, sino que también te invita a saborear deliciosos tacos en una taquería legendaria y a pasear por el parque urbano más grande de México. Con capacidad para 15 personas, el recorrido de cuatro horas (15 kilómetros) incluye bicicletas, cascos, tacos e hidratación para asegurar una experiencia cómoda y segura. El punto de encuentro es en Versalles 88, en la colonia Juárez, y desde este punto iniciará la aventura sobre ruedas para explorar el diseño, la historia y los edificios más emblemáticos de estos barrios a través de los conocimientos de un guía que es arquitecto. 550 MXN en IG: *toursenbici*

Texto: Aurora Yee, Cynthia Benítez, Elsa Navarrete y Erick Pinedo / Fotos: cortesía





ENTRE ARTESANÍA Y COCINA TRADICIONAL **Tlaquepaque**

Este *tour* a pie te llevará a conocer El Parián y la colorida capital jalisciense de las artesanías. Durante el recorrido, tendrás la oportunidad de visitar sitios históricos emblemáticos y disfrutar de una comida auténtica con mariachi en vivo en un restaurante típico. Además, conocerás la herencia del pueblo totonaca, famoso por su elaboración de artesanías en papel maché, vidrio, latón, alfarería y más. La caminata parte diario a las 11:00 horas, dura cerca de cuatro horas e incluye cuponera de descuentos, visitas guiadas por el centro de Tlaquepaque, el Museo Premio Nacional de la Cerámica, Pantaleón Panduro, y la galería de Sergio Bustamante, entre otros. También experimentarás una degustación en un taller de dulces tradicionales. Reserva tu lugar con anticipación; se necesita un mínimo de seis adultos para realizar el *tour (*no cubre alimentos ni bebidas). Adultos: 250 MXN; menores (5 a 12 años): 100 MXN en *jaliscoadventours.com.mx*





EL TURISMO A PIE Y EL CICLOTURISMO SON PARTE DEL TURISMO URBANO SOSTENIBLE, APORTANDO BENEFICIOS A LAS ECONOMÍAS LOCALES Y A LOS VIAJEROS AL OBTENER UNA MEJOR INMERSIÓN

CAPTANDO LA HISTORIA **Querétaro**

La ciudad de Santiago de Querétaro posee un centro histórico que merece ser recorrido a paso lento, por lo que tomar un *walking tour* para admirar su arquitectura y conocer más de sus tradiciones es una idea perfecta. Oh! Turismo tiene una opción en la que irás acompañado de un guía de turistas certificado, en un recorrido con duración de dos horas. El punto de partida es la Plaza de Armas, para después tomar dos opciones: la primera es ir por la parte oriente del centro histórico, que llega a puntos como la plaza Fundadores o el mirador del acueducto. Mientras que la segunda te conduce hacia el poniente, pasando por sitios como el Jardín Zenea o el templo de Santo Domingo. 300 MXN en o*hturismo.com*

DIVERSIÓN SOBRE RUEDAS **Monterrey**

A bordo de un *scooter* eléctrico, conoce las bellas tierras norteñas deslizándote en líneas rectas y en curvas. Esto es posible gracias a Monterrey Tour, agencia de turismo certificada con seis años de experiencia y liderada por el director Oberlin Cavazos. Al elegir explorar la ciudad junto a sus expertos en turismo local durante dos horas, tendrás la oportunidad de descubrir lugares representativos: desde la Macroplaza hasta el Paseo Santa Lucía y el Parque Fundidora. Además, estarás apoyando el turismo amigable con el medio ambiente, ya que la agencia recibió recientemente el Sello de Turismo Sostenible en su distinción oro, otorgada por la Secretaría de Turismo de Nuevo León. 1,500 MXN en *monterreytour.com/scooters*





EN TORNO AL FUEGO Y LA MEMORIA

Convencidos de que la mejor manera de sanar heridas históricas es a través del intercambio de experiencias, los indígenas de Saskatchewan, en Canadá, han creado una serie de productos turísticos que invitan al asombro y la reflexión



"Nunca más sin nosotros": con esta contundente frase, Kevin Seesequasis, miembro de la nación *cree,* contesta a las preguntas que le hacen sobre la conveniencia de crear, participar o consumir servicios y productos que se inspiran en las culturas nativas de Canadá. En un país que lleva poco menos de una década removiendo la superficie de su memoria para encontrarse con sus horas más oscuras (hablamos de la discriminación, persecución, despojo, cautiverio y genocidio que han sufrido los pueblos originarios desde los tiempos de la colonización europea), acudir al legado indígena parece más necesario que nunca. Sin embargo, para ello es prioritario hacerlo con prudencia y respeto; con la mente y el corazón abiertos para entablar conversaciones que inviten a la reconciliación. Y para ello, por suerte, se cuenta con el turismo.

Hacer turismo, hacer memoria

Inspirados en este ánimo de compartir, de dar voz a su pueblo, Kevin, su familia y otros miembros de la comunidad *cree* Beardy's & Okemasis de Saskatchewan, han diseñado una serie de vivencias para el viajero que, con el nombre Pêmiska Tourism pretenden encontrar concordia a través del disfrute de la naturaleza y de las manifestaciones culturales de los pueblos de las planicies. Mejor nombre no pudieron haber elegido: el vocablo *pêmiska* significa *ven y descúbrelo* en su lengua, y esa es la precisa invitación que hacen a los viajeros. Su catálogo de experiencias se desarrolla en territorio indígena e incluye siempre momentos para el aprendizaje y la reflexión histórica, como sucede con el *tour* de aventura en vehículos todoterreno.

Tras atravesar las célebres llanuras de Saskatchewan, cubiertas de pastos y cereales dorados, hay paradas en el camino para aprender sobre las últimas batallas libradas por los resilientes *cree* en defensa de su libertad. Bordeamos el lago Duck y nos detenemos a ver las bandadas de patos que alzan el vuelo al filo de una tarde azul de nubes brillantes, pero la velocidad de los 4 x 4 facilita llegar puntuales a la cita en el solar donde se alzó la escuela residencial Gordon Reserve.

Devorado por las llamas en los 90, este edificio fue el último vestigio de un sistema gubernamental que, bajo la premisa de asimilar a las primeras naciones al estilo de vida del Canadá urbano y occidental, separó de sus familias a millares de niños indígenas de todo el país, trasladándolos a miles de kilómetros de distancia para confinarlos en internados donde sufrían toda clase de maltratos. Además de facilitar el desarraigo de generaciones enteras, el sistema de escuelas residenciales de Canadá fue responsable de la muerte de más de 4,000 menores de edad en todo el país, de acuerdo con cifras de las comisiones de verdad y reconciliación del país.

Sobre el terreno donde estuvo la última de esas escuelas, han montado un tipi tradicional rodeado de ofrendas, prendas y juguetes en memoria de las vidas que fueron interrumpidas, así como en homenaje a las que fueron afectadas para siempre. En silencio, participamos de una ceremonia realizada por uno de los jefes



Texto y fotos: Arturo Torres Landa

En ambas pág., arriba: panorámica con tipis de Fort Carlton, Saskatchewan. Abajo: Fort Carlton; reunidos en la fogata; danzante *cree* al atardecer

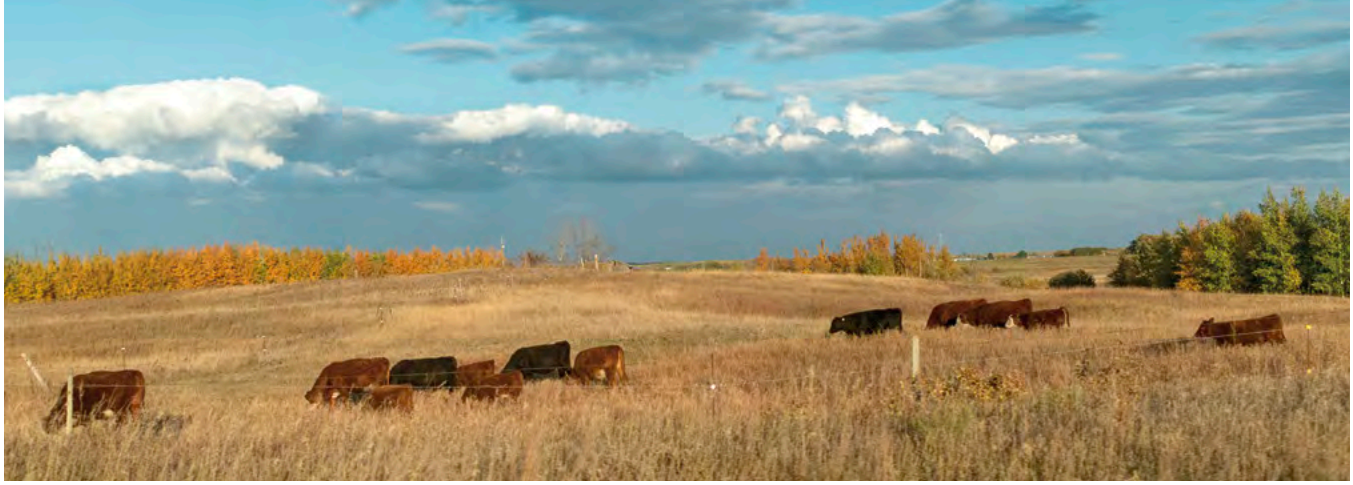




DORMIR COMO *CREE*

Operado por miembros de la comunidad *cree* de las llanuras de Saskatchewan, **Pêmiska Tourism** también cuenta con servicios de hospedaje en el parque provincial Fort Carlton, ya sea que se elija pernoctar en una cabaña con todas las comodidades de un *glamping*, o hacerlo en un tipi auténtico bajo el cielo estrellado. Para conocer toda su oferta de experiencias de turismo indígena, se debe ingresar a *pemiska.ca*











de la comunidad, en la que nos invita a recordar, hacer conciencia y pasar la voz para que esta tragedia no se repita. El aroma de la salvia quemada que emana del sahumerio brinda cierta sensación de paz, tras varios minutos de llantos contenidos en la garganta y el pecho.

En el ombligo originario de Canadá

Después de la charla y rito de concientización, volvemos a pisar el acelerador de los todoterrenos. La siguiente parada es el parque provincial Fort Carlton, dentro del territorio del Tratado 6, un monumento del siglo XIX a donde llegamos sin retrasos gracias, quizá, a la sensación de ligereza. El sol enciende sus últimos rayos sobre la planicie de Saskatchewan, escondiéndose detrás de la hilera de tipis que Pêmiska Tourism ha montado para los viajeros. Pero antes de sentarnos alrededor del fuego, hay baile, música y aplausos.

Frente a un escenario dentro del fuerte, un elenco artístico hace una demostración de danzas tradicionales *métis*, otra de las identidades culturales de Canadá, producto del mestizaje entre franceses e indígenas. Perseguidos también en el siglo XIX por su condición social, lengua, origen y religión, los *métis* fundieron en sus bailes las tradiciones dancísticas de Francia con las de los pueblos originarios de Saskatchewan, de manera que preservar sus manifestaciones artísticas también forma parte del ejercicio de reconciliación a través del turismo que promueven iniciativas como la de Pêmiska Tourism.

Al compás de violines, cajas de percusión y cucharas de madera, los bailarines ponen a vibrar el entablado con su zapateo incesante, dando brincos al unísono sin perder la sonrisa (ni el aliento). Posteriormente, hacen su arribo los bailarines tradicionales *cree*, ataviados con plumas, pieles, púas de puercoespín… En conjunto, forman un deslumbrante atuendo heredero de la vestimenta de sus abuelos, pero adaptada a las necesidades de los danzantes indígenas de la actualidad. Comienzan a sonar los cantos y el retumbar de los tambores de piel; los cascabeles y sonajas trepidan atados en las manos y tobillos de los artistas, dando inicio a un torbellino de colores y formas.

Admiramos los diferentes estilos de danza indígena de las Grandes Llanuras,

INFORMACIÓN DE VIAJE

La provincia de **Saskatchewan** se localiza en el centro geográfico de Canadá, y es hogar de la segunda mayor concentración de población indígena del país. En sus planicies se ha reintroducido con éxito el bisonte americano, en tanto que en sus principales ciudades, como Regina (la capital) o Saskatoon, se fusionan las raíces nativas con manifestaciones culturales de todo el mundo. Para planear un viaje por esta fascinante región, hay que entrar a *tourismsaskatchewan.com*



Pág ant., de izq. a der: praderas de Saskatchewan; uno de los jefes de la comunidad *cree* con su nieta; homenaje a los niños indígenas; en 4 x 4 por los campos; bailarines *métis*. En esta pág., desde arriba: cabañas de Pêmiska Tourism; bailarinas *cree*

como el Grass (que remite al acecho de los guerreros), el Jingle-dress, llamado así por su característico cascabeleo, o el Fancy Dance, surgido de los espectáculos del Viejo Oeste. En todos queda de manifiesto la fortaleza y agilidad de los ejecutantes, pero, sobre todo, su ánimo por preservar los saberes contenidos en cada danza. Para muchas naciones nativas de América, en el baile y la oralidad quedaban encapsulados muchos de sus conocimientos sobre la tierra, los roles sociales y los misterios de sus cosmogonías.

Las bailarinas también hacen acto de presencia, mostrando en la contención y en la elegancia de sus pasos las directrices con las que crecían las mujeres indígenas de las Grandes Llanuras de Estados Unidos y Canadá. Al mismo tiempo que disfrutamos de la danza y su explosividad, a la mesa llegan platillos tradicionales de las planicies, en los que no falta la carne de bisonte y el *banuck*, pan de agua que, asado directamente en la lumbre, completa un círculo histórico en el que intervienen la subsistencia y el orgullo indígena.

Se hace de noche en las tierras de los *cree* de Saskatchewan, y en el pastizal frente a Fort Carlton ya encendieron el fuego. Alrededor de su luz, nos cuentan sobre las implicaciones que tuvieron los tratados que las naciones indígenas del actual Canadá entablaron con el entonces gobierno colonial británico. Con la calma y el detalle propio de quienes nacieron en el seno de culturas donde la palabra tiene una estatura casi sagrada, nos hablan de algunos de los valores que guiaron a los jefes tribales a negociar con los ingleses, valores que los *cree*, al igual que muchos otros pueblos de las llanuras del corazón de Canadá, siguen preservando. *Wahkotowin*, hacer comunidad; *wichitowin*, brindar ayuda a los demás; *wetaskiwin*, compartir lo que da la tierra; *pimatsiwin*, encaminar todo a llevar una buena vida. Y mientras nos comparten sus historias, su canto y sus bromas, colocan sobre nuestros hombros auténticas pieles de bisonte para protegernos de un frío que arrecia. El viento de la noche se apacigua; nos trae el aullar de los coyotes.





GASTRONOMÍA RESPONSABLE

La *Guía Michelin* llegó a México, y con ella, también una nueva forma de reconocer la excelencia culinaria y las prácticas sostenibles

Las prestigiosas estrellas Michelin destacan a los chefs y restaurantes que sobresalen por su creatividad y calidad en la cocina. Sin embargo, la *Guía Michelin* también reconoce el compromiso con el medio ambiente que asegura una experiencia gastronómica responsable. Con su categoría Estrellas Verdes, valora los esfuerzos de quienes adoptan prácticas sostenibles en su operación diaria, como la conservación de recursos, el uso de ingredientes locales y orgánicos, y técnicas culinarias que minimizan el impacto ambiental. Estos son los restaurantes que la obtuvieron en México.





Fotos: Alex García y Carla Tirado

BAJA CALIFORNIA SUR

Acre Rodeado De exuberante vegetación, casas en los árboles y villas, este restaurante en San José del Cabo se especializa en cocina mexicana con toques asiáticos. Brinda una experiencia de la granja a la mesa con productos orgánicos de su propiedad. Su programa agrícola fomenta la siembra consciente, reciclaje y compostaje. *acreresort.com*

Flora's Field Kitchen Entre más de 10 hectáreas de cultivos de hierbas, frutas y verduras en San José del Cabo, ha sido liderado por Patrick y Gloria Greene desde finales de los 90. Este restaurante, que elabora comidas familiares y saludables, cultiva sus ingredientes, cría gallinas, procesa carne y hornea panes. *flora-farms.com*




Foto: Adriana Díaz

BAJA CALIFORNIA

Conchas de Piedra Este restaurante y cava en Valle de Guadalupe se especializa en mariscos de concha y está dirigido por el chef Drew Deckman, en colaboración con Casa de Piedra. Se enfoca en productos locales y de pesca sostenible con una carta que incluye aguachiles, ceviche de almejas, tacos de ostra y abalón rostizado; todo obtenido de granjas locales. Las conchas restantes se usan como alimento para las aves o abono para los viñedos. *conchasdepiedra.com*

Lunario Con aspecto de invernadero, fusiona la alta cocina de la chef Sheyla Alvarado con el uso de ingredientes de temporada obtenidos de su propia granja, huerto, corral y colmenas; además, garantizan la trazabilidad de sus productos marinos. Los vinos son locales en su totalidad y el menú de degustación cambia con cada luna nueva. *restaurantelunario.com*

Deckman's en El Mogor También dirigido por Drew Deckman, en las Cavas del Mogor del Valle de Guadalupe, utiliza ingredientes de su propia granja y colabora con productores locales que practican la agricultura regenerativa para crear platillos como jaiba frita o costillar ahumado. Además, produce 80% de sus hortalizas en huertos propios y recicla los residuos para composta. *deckmans.com*

OAXACA

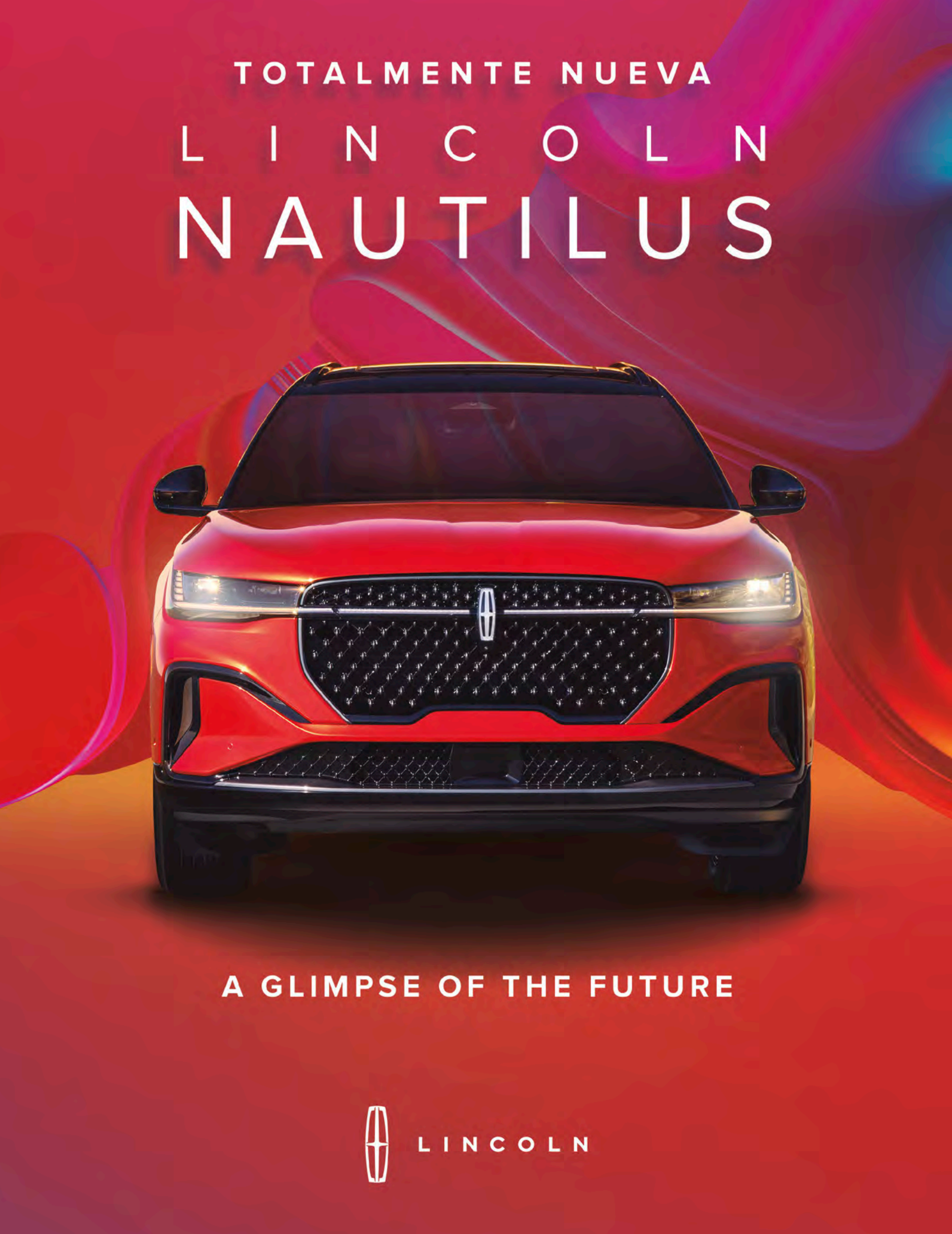
Los Danzantes Este clásico de la capital oaxaqueña trabaja con productores locales para obtener ingredientes frescos, orgánicos y de temporada, con los que elabora platillos como la hoja santa con quesillo, el costillar de cerdo, mole y hasta su propio mezcal. También implementa políticas de cero residuos, reducción de plásticos y reciclaje. *losdanzantesoaxaca.com.mx*



Texto: Erick Pinedo

TOTALMENTE NUEVA

LINCOLN NAUTILUS



A GLIMPSE OF THE FUTURE

LINCOLN

MORE INCLUSIVE
MORE INCLUSIVE

En Lomas Hospitality creemos que nuestros huéspedes merecen todo y más.

Transportación, ***incluída.***

Catamarán, ***incluído.***

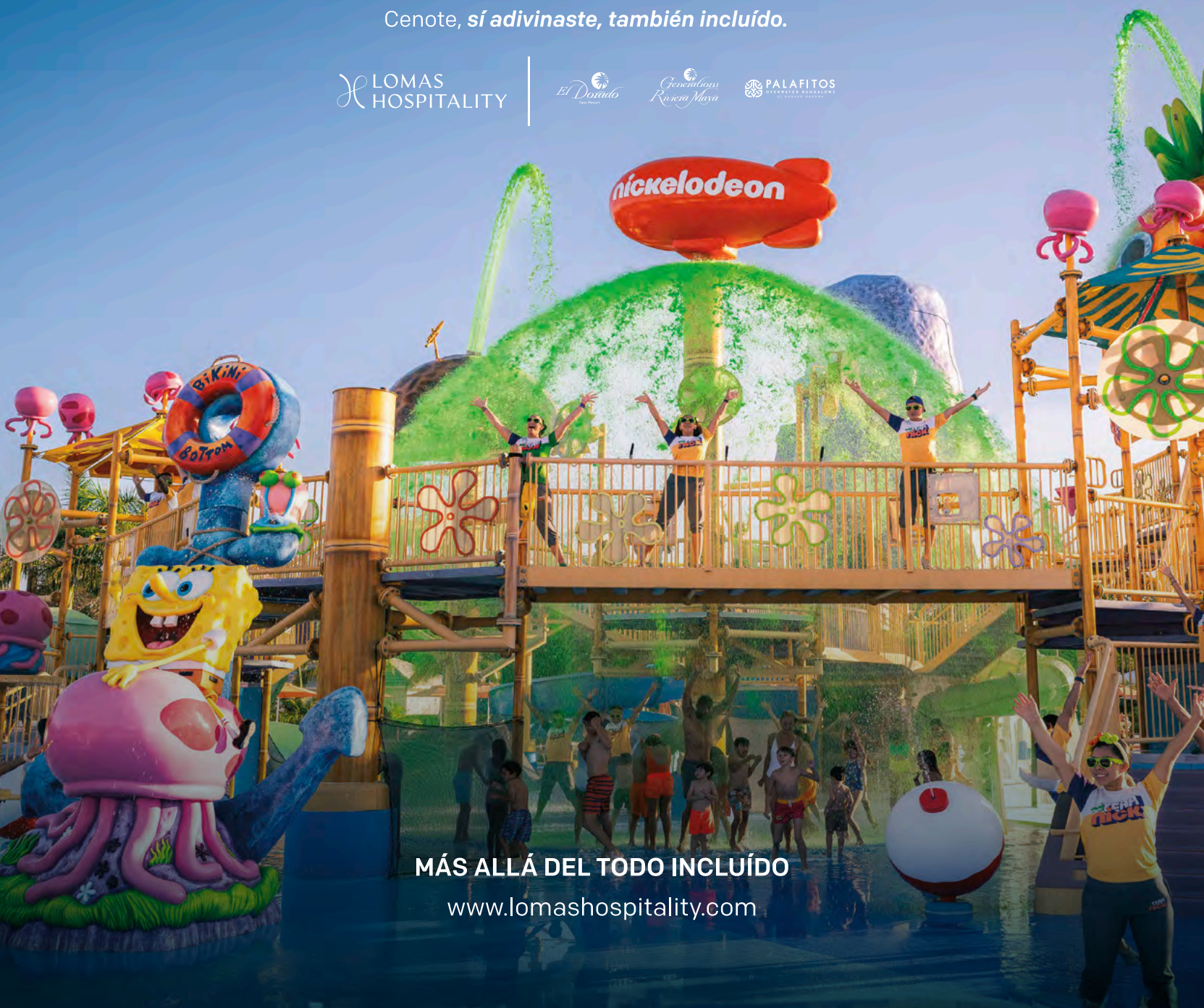
Brunch, ***incluído.***

Aqua Nick® Water Park, ***incluído.***

Club de Playa, ***incluído.***

Cenote, ***sí adivinaste, también incluído.***

LOMAS HOSPITALITY | El Dorado | Generations Riviera Maya | PALAFITOS



MÁS ALLÁ DEL TODO INCLUÍDO

www.lomashospitality.com