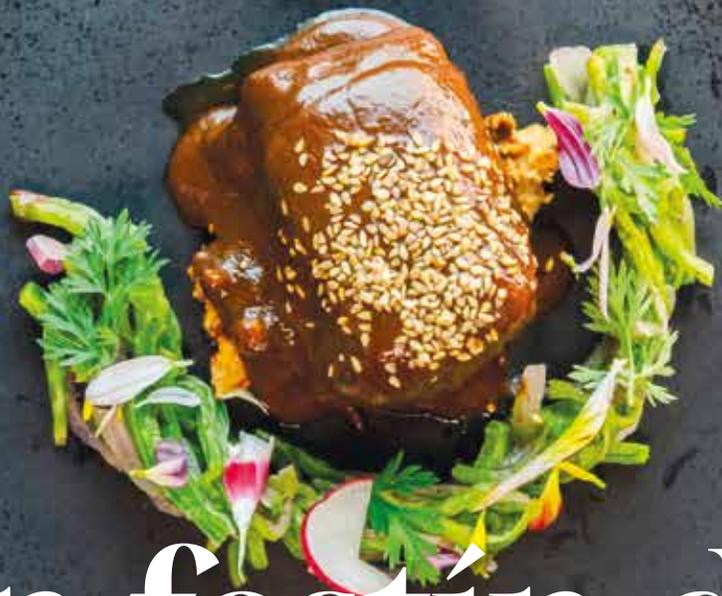


FIRST
TRAVEL 
MAGAZINE



Un festín de norte a sur

Recorreremos México a través de sus festivales gastronómicos

La ruta del whisky

Destilerías escocesas y los secretos de su sabor

Talento en la mira

Los chefs que marcarán tendencia en 2025

EDICIÓN 19
FEB/MAR 2025



\$35.00 MXN

Foto: kael urías | Chef Ejecutivo: José Alberto Méndez

FIRST TRAVEL MAGAZINE

DIRECTORIO

Blanca Haydeé Hernández Turrubiates
Publisher

Domenica Díaz Hernández
Editor in Chief

Jorge Alberto Muñoz Manzo
Art Direction and Design

Sara Riojas de la Peña
PR Grupo Editorial Passpartout

Helue Nocedal
Special contribution

Carolina Valdés Ordoñez
Roland Robleda Gómez
Michelle Lucas
Jessica Kler
Federico Sariñana Valdez
Guadalupe Sixto Ortiz
Everardo Martínez Espinoza
Yasser Ramos Miranda
Juan Pablo Llorente
Writers

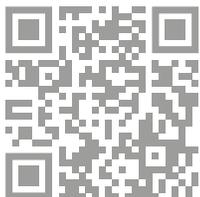
Enrique Serna Mondragón
Social Media | Style Writing

Alejandra Ortiz Zamora
Joseph Ommar Reyes Mireles
Creative Team

passpartoutmagazine@gmail.com
jaydeeturru@gmail.com

Edición Bimestral.
20 mil ejemplares.
Distribución Cámaras Nacionales
y puntos de venta en Cdmx
y Área Metropolitana.

Impreso por: 4Press, S.A. de C.V.
www.4press.com.mx



© firstmagazine.mx
passpartout.com.mx

PASSPARTOUT
PASS NOTICIAS, VIAJES
Y NEGOCIOS SAS de CV
PNV170907M99

TODOS LOS DERECHOS
RESERVADOS ©

CONTENIDOS

Febrero
Marzo
2025



12 MEMBERSHIP

De a pizquita declaratoria a Gastronomía Mexicana

Recetas ancestrales
purépechas, amorosa-
mente preservadas por
generaciones.

04 POSTCARD

Hasta la raíz

Estos son cinco de platillos
prehispanicos mexicanos
que el mundo tiene que
conocer.

14 ORIGIN

Una celosa tradición que refuerza lazos

Uno de los rasgos más re-
presentativos de la cultura
inglesa es la hora del té.



06 GOURMET

Cocina mexicana, en boca de todos

En entrevista, el reconocido
chef Aquiles Chávez.

16 ORIGIN

Descubre los Stroopwafels

Si amas los dulces y planeas
visitar los Países Bajos,
asegúrate de hacer espacio
en tu itinerario para probar
este manjar.



08 WINERY

Un año entre copas

Analizamos el mercado de
los vinos de lujo en 2025,
su evolución y las oportu-
nidades de inversión.

18 SPOT NACIONAL

Tradición oaxaqueña

La verdadera sazón y
esencia del sabor mexica-
no está en Oaxaca. Todo
allá sabe cálido, fresco y a
una verdadera tradición
histórica.

10 SENSATION

Vino Natural Anaranjado

Georgia es referente de
una nueva tendencia.



20 MOVING ON

La ruta del Whisky

Si ya has realizado catas de vino, tequila o sake, aquí tienes una propuesta diferente que seguramente te fascinará.

22 SPOT INTER

En las cumbres gastronómicas del continente

La gastronomía peruana ha tomado relevancia en la mesa latinoamericana.



24 CENTRAL

México, un festín de norte a sur

La gastronomía mexicana ofrece un sinfín de opciones.

28 DELUXE

Ice, Ice, Wine

Este elixir dorado, nacido del frío extremo de Canadá.

30 ITINERARY

Sabores, barrios y colores

“La Ruta de la Garnacha” nos convierte en catadores de comida barrial, conviviendo con el verdadero sabor ciudadano.

32 OUTPOST

Corea del Sur a través de su gastronomía

Los cuatro elementos se unen en armonía en una cocina rica en tradiciones y costumbres imperdibles.

34 MADE IN

Mole poblano, ¿historia o mito?

Hay un lugar especial en el mundo culinario para el mole poblano.

36 LEGACY

Coordenada Norte

Descubre las experiencias únicas que ofrece el Yukón, en Canadá.

38 LEGACY

Mezcal, la bebida mexicana que conquista el mundo

Este delicioso producto de la destilación del agave ya es un ícono.

CARTA AL BUEN LECTOR



Jaydeé Turru
Publisher

En el mundo es importante que al lugar donde fueres seas bienvenido y para eso la gastronomía es parte importante de un gran viaje.

En esta edición queremos pasearte por los sabores y colores de diversas partes del mundo que saborearas y no querrás dejar fuera de tu lista.

Tradición, origen y legado es lo que representa a las entidades y a los diversos lugares que visitas, las creaciones culinarias no solo dependen del creador sino también de los maravillosos ingredientes que al combinarse procuran deleitar tu paladar.

Desde el tradicional mole poblano con su variedad infinita de sabor e ingredientes hasta el más sofisticado manjar al otro lado del mundo aquí encontrarás.

Acompañado siempre de una gran bebida que hará de tu maridaje el consorcio perfecto para degustar los platillos más suculentos.

No puedes dejar escapar las sugerencias de vinos, mezcales y otras grandes bebidas que sabrás están en tendencia en el mundo, donde encontrarlas y como adquirirlas también podrás saberlo a través de nuestros expertos viajeros.

Este año es de reinención, tradición y estilo por eso no queremos dejar nada fuera y que la gastronomía tanto de México como el mundo este a tu alcance y conocimiento.

Celebra cada ocasión con un grandioso platillo y una gran bebida donde quiera que te encuentres, ¡Salud y bienvenido el 2025!



Tzic de Venado

Hasta la raíz

Estos son cinco de platillos prehispánicos mexicanos que el mundo tiene que conocer.

Por: Michelle Lucas



MÁS ALLÁ DEL TACO Y EL GUACAMOLE, hay un universo de sabores ancestrales que cuentan la historia de México y ofrecen un viaje sensorial único.

México es una tierra rica en historia, cultura y gastronomía. La comida mexicana, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, tiene raíces prehispánicas, y los ingredientes y técnicas de las antiguas civilizaciones siguen siendo esenciales en la cocina moderna.

Más allá del taco y el guacamole, hay un universo de sabores ancestrales que cuentan la historia de México y ofrecen un viaje sensorial único. Este es el top 5 de platillos prehispánicos imperdibles.

Mole Poblano

Aunque ha evolucionado, su origen se remonta a las civilizaciones mesoamericanas, donde el cacao y los chiles eran esenciales en la cocina de los nobles. En Puebla del siglo XVI, se perfeccionó con chiles, chocolate, especias y semillas, creando una salsa compleja que acompaña distintas carnes, especialmente el pavo.

Tamales

Uno de los platillos más antiguos de México. Los aztecas y mayas elaboraban tamales con maíz, el grano sagrado de Mesoamérica. Este alimento portátil

era ideal para guerreros y viajeros. Hoy sigue siendo esencial en celebraciones mexicanas, variando según la región.

Tzic de Venado

Originario de Yucatán, este platillo maya combina carne de venado o pavo con cebolla morada, cilantro, naranja agria y chile habanero. Su sabor fresco y picante es ideal para el clima cálido.

Chapulines

Los chapulines (saltamontes) eran un alimento básico en la época prehispánica, y hoy son un ejemplo de cómo estas civilizaciones aprovechaban cada recurso de su entorno. Ricos en proteínas, se tuestan y sazonan con sal, ajo, limón y chile, creando una botana crujiente y sabrosa.

Pozole

Este platillo de origen azteca, y que formaba parte de rituales religiosos, es un guiso a base de maíz hominy y carne (cerdo o pollo), que se cocina por horas en un caldo sabroso. Hoy se acompaña con lechuga, rábanos, orégano y chile.



Chihuahua

5 Días / 4 Noches



Desde
\$19,490.00
MXN P/PAX

19 Días / 17 Noches

Tesoros de
EUROPA

Desde
\$2,698.00
USD P/PAX



**Paquetes increíbles
A CUALQUIER PARTE DEL**

Mundo



- /viajespremierhome
- /viajes_premier/
- premier_viajes

Viajes Premier © 2025. Todos los derechos reservados. Las tarifas mencionadas están sujetas a disponibilidad y pueden cambiar sin previo aviso. Imágenes ilustrativas. Aplican términos y condiciones. Para más información, consulta www.vpremier.com o comuníquese con nosotros al **(55) 5448 0500**

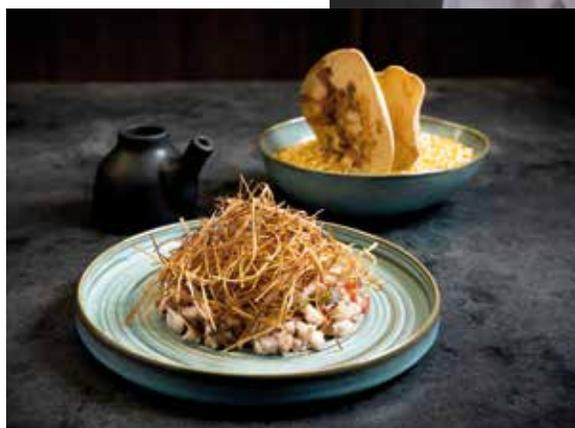


CONTÁCTANOS

Lic. Stephany Martínez Torres
(55) 5448 0500 Ext. 256
s.martinez@vpremier.com

Cocina mexicana, en boca de todos

Cocinar en dos Mundiales y una Serie Mundial, uno se vuelve embajador y asumo la responsabilidad y hago las cosas como se tienen que hacer.



En entrevista, el reconocido chef Aquiles Chávez nos cuenta cómo la cocina mexicana le abrió las puertas al mundo.

Por: Guadalupe Sixto



DISFRUTA SUS CREACIONES

en los restaurantes:

- Suchi en el hotel Casona (CDMX)
- Beach Club by La Fishería en el hotel Princess Mundo Imperial (Acapulco, Gro.)
- Sotero (Pachuca, Hgo.)
- La Vaka (con 6 sucursales)
- Próximamente una sorpresa en Mineral del Chico, Hidalgo

Desde muy joven, Aquiles Chávez descubrió su pasión por la cocina, y sin proponérselo, hoy es un embajador de la gastronomía mexicana en el mundo, lo cual considera una gran responsabilidad y a la vez un honor, al haber llegado a lugares insospechados.

Por su experiencia en el extranjero, asegura que la cocina mexicana está en boca de todos desde hace varios años, y esto se impulsó más al ser declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en 2010, gracias al paradigma michoacano.

“En el extranjero la gente dice tacos, chile, tequila... es una cocina que genera mucha curiosidad”, nos comenta el chef, quien también ha innovado con propuestas como Suchi, que recientemente abrió en la colonia Roma de la capital mexicana. Este nuevo restaurante muestra la mezcla del sushi y la interpretación que tomó en Sinaloa, ahora con un toque “chilanguito, curiosón,

sabrosón”, con el que se divierte y se siente cómodo.

Nacido en Ciudad de México, conocedor de la gastronomía de Hidalgo, de donde es originaria su madre, y la de Tabasco, a donde se mudó desde adolescente, Aquiles Chávez nos comenta que su sazón tiene influencia de cocinas mexicanas bien sabrosas e incomprendidas, o al menos no tan conocidas, pero eso sí, muy ricas.

Más allá de la barbacoa de Hidalgo o el pejelagarto en Tabasco, hay muchos ingredientes y elementos que dar a conocer. Así, Aquiles Chávez nos cuestiona e invita a explorar: “¿Hace cuánto que no comes guajolote? Y no me digas que en Navidad, porque el concepto y preparación no es la misma. O un conejo que se pueda llevar a algo más que un mixiote”.

Su entusiasmo por la gastronomía también lo ha plasmado en la TV y en plataformas digitales.



GOURMETROOM

Exclusive culinary experience



Un año entre copas



Analizamos el mercado de los vinos de lujo en 2025, su evolución y las oportunidades de inversión.

Por: Jessica Kler



EL MERCADO DE LUJO ha impulsado la demanda por vinos icónicos de diversas regiones, con marcas como Sassicaia en la Toscana, Cristal y Krug en Champaña, y Domaine de la Romanée-Conti en Borgoña ganando relevancia.

El mercado del vino de alta gama ha cambiado significativamente en las últimas décadas, impulsado por la globalización y la diversificación de los gustos de los consumidores. A pesar de los desafíos de 2024, el sector ha crecido de manera constante desde el cambio de milenio. Según Matthew O'Connell, director ejecutivo de LiveTrade, esta transformación ha reducido la hegemonía de Burdeos en favor de Borgoña, Champaña y la Toscana.

Diversificación y Evolución del Mercado

Hasta 2010, Burdeos dominaba el comercio de vinos de lujo, representando más del 80% del mercado. Sin embargo, desde 2012, el interés ha migrado hacia otras regiones, destacándose Borgoña en 2018, y Champaña y la Toscana en años recientes. Actualmente, Burdeos representa menos del 50% del mercado, reflejando una mayor diversificación en las preferencias de los coleccionistas y consumidores.

El crecimiento del mercado de lujo ha impulsado la demanda por vinos icónicos de diversas regiones, con marcas como Sassicaia en la Toscana, Cristal y Krug en Champaña, y Domaine de la Romanée-Conti en Borgoña ganando relevancia. Además, Piamonte ha consolidado su posición con productores tradicionales como Giacomo Conterno y Gaja. Plataformas

como LiveTrade han evolucionado para facilitar transacciones más flexibles, permitiendo la compra y venta de vinos raros con mayor accesibilidad para mayoristas y coleccionistas privados.

Tendencias y Proyecciones para 2025

El aumento de los tipos de interés ha afectado el gasto en vinos de lujo, aunque regiones como Champaña y Borgoña mantienen precios elevados, superando los niveles de 2021. La demanda de vinos raros sigue siendo sólida y, desde mediados de 2024, se percibe un moderado optimismo en el mercado.

Mientras Burdeos enfrenta una caída en valor con campañas en primeur de bajo impacto y precios en declive durante los últimos cinco años, su calidad sigue siendo excelente. Esto podría favorecer su recuperación a largo plazo, especialmente para etiquetas menos reconocidas pero igualmente valiosas.

Los vinos de lujo continúan siendo una inversión atractiva por su rendimiento comprobado, la demanda global sostenida y la valorización cíclica. Su mercado secundario, a través de plataformas como Liv-ex y subastas de prestigio, refuerza su liquidez y atractivo para inversores. A pesar de los desafíos económicos, 2025 representa una oportunidad para diversificar y aprovechar un mercado cada vez más sofisticado y globalizado.

IM

INSPIRACION MERCHÉ

POR EL PLACER
DE OFRECER EL
MEJOR VINO



 @inspiracion_merche
www.inspiracionmerche.com



VINOS NARANJAS

RECONOCIDOS:

GEORGIA

Pheasant's Tears
Our Wine en Kakheti
Tbilvino "Quevris"

ESLOVENIA

Klinec
Movia "Lunar"
Princic



Vino Natural Anaranjado

Georgia es referente de una nueva tendencia que busca hacer el vino lo más cercano posible a la naturaleza misma.

Por: Michelle Lucas



EL VINO NARANJA es, por naturaleza, un vino natural: la producción es orgánica y biodinámica. Estos prestan gran atención al entorno circundante y utilizando muy pocos aditivos artificiales o químicos. Por esta razón, algunos vinos naranjas son más propensos a experimentar oxidación y desarrollar aromas típicamente agrios. Algunos desarrollan también sabor a nuez y levadura que se asocia con la producción de vino natural.

El mundo del vino está viviendo una transformación radical que va más allá de las tendencias de consumo. Si bien el vino ecológico dio un primer paso hacia la sostenibilidad, una nueva tendencia está ganando adeptos: el vino natural anaranjado. Esta bebida destaca la pureza de la uva, los métodos ancestrales y la influencia de los terroirs más inexplorados.

Si hay un país clave en este movimiento, es Georgia. Este país del Cáucaso es la cuna del vino, con evidencia de vinificación de hace más de 8.000 años. Con más de 500 variedades de uvas autóctonas, Georgia es referencia para productores de vino natural y ecológico.

El legado vitivinícola georgiano es esencial para entender el vino anaranjado. En regiones como Kakheti e Imereti, se han utilizado por siglos técnicas tradicionales como la fermentación en ánforas de arcilla (qvevris), lo que permite al vino desarrollarse de manera natural, sin químicos ni aditivos.

La Revolución de la Uva

Si el vino ecológico trajo consigo una mayor conexión con la naturaleza, el vino natural anaranjado lleva esta filosofía aún más lejos. También llamado orange wine, se caracteriza por fermentar con las pieles de la uva, otorgándole un color anaranjado distintivo y una complejidad única. A menudo se



elabora con uvas blancas y, a través del proceso de maceración, el vino obtiene tanto los sabores como los taninos propios de las pieles.

Este estilo de vino es particularmente importante en la tradición vinícola georgiana, donde las ánforas de arcilla (qvevris) son fundamentales en la vinificación. Los productores que siguen esta tradición insisten en que el uso de métodos ancestrales resulta en un vino más puro y menos influenciado por la intervención humana.

El vino anaranjado refleja de manera fiel la personalidad del terruño, la variedad de uva y la climatología de la región. Además, su sabor robusto y sus notas complejas han atraído a una nueva generación de amantes del vino que buscan una experiencia sensorial más cruda y auténtica.

SHAKIRA

LATINOAMÉRICA

11 FEB
RIO DE JANEIRO, BR
ESTADIO MILTON SANTOS

13 FEB
SÃO PAULO, BR
ESTADIO MORUMBIS

16 FEB
LIMA, PR
ESTADIO NACIONAL

21 FEB
BARRANQUILLA, CO
ESTADIO METROPOLITANO

23 FEB
MEDELLIN, CO
ESTADIO ATANASIO GIRARDOT

26 FEB
BOGOTA, CO
ESTADIO EL CAMPÍN

02 MAR
SANTIAGO, CL
ESTADIO NACIONAL

07 MAR
BUENOS AIRES, AR
CAMPO ARGENTINO DE POLO

12 MAR
MONTERREY, MX
ESTADIO BBVA

16 MAR
GUADALAJARA, MX
ESTADIO AKRON

19 MAR
MEXICO CITY, MX
ESTADIO GNP SEGUROS



LAS MUJERES YA NO LLORAN WORLD TOUR

Adquiere tus boletos en





Antonina González Leandro, delegada de la cocina tradicional michoacana, cocinera, pescadora, artesana y profunda conocedora de las tradiciones y costumbres del comer purépecha.

De a pizquita declaratoria a Gastronomía Mexicana

Recetas ancestrales purépechas, amorosamente preservadas por generaciones, fueron la sazón que dio sustento al nombramiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, para la gastronomía mexicana.

Por: Enrique Serna



UNO DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS michoacanos es el aguacate, o palta, ingrediente fundamental en las parrilladas del Súper Domingo en Estados Unidos.

CON INGREDIENTES lacustres, hortalizas, hongos y hasta productos marinos; Michoacán tiene una de las gastronomías más diversas de México.

Apenas amanecía y por la ventanita de madera se filtraba, incontenible, aquel cautivador aroma de la leña silvestre quemada al fogón; para entonces el tejado no podía contener al sol que entraba para desvelar la seductora cadencia del humo que desde la cocina anunciaba el desayuno. Con agilidad de niño ciudadano brincaba de la cama para cruzar el granero y llegar al sitio donde por primera vez mi paladar experimentó un “coma de sabor”, la cocina de mi abuela.

“De a puñito, una pizquita”, respondía cuando yo intentaba escudriñar sus procedimientos para preparar magistrales caldos con pescado de Janitzio y churipos, exquisitos uchepos, acúmara frita, humeantes corundas “recién saliditas”, pozole batido, torreznos en Semana Santa... Lo que nunca faltó fue un buen aguacate, del huertito de afuera desde luego; frijoles y tortillas hechas a mano para mí, leche recién ordeñada y pan también horneado en los hornos de barro que flanqueaban el fogón central. En vacaciones, nada más cercano al paraíso. Lo mismo pensó la UNESCO en 2010 para declarar a la comida purépecha como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por sus procesos, sus recetas ancestrales y sus ingredientes, que derivan en una de las gastronomías más exquisitas y simbólicas de nuestro país, y quizá una de las menos reconocidas. Un ejemplo es



precisamente el pozole batido, un placer desconocido para muchos, incluso por toda su vida.

Técnicamente, el nombramiento a la cocina michoacana dio pie a que, en general, a la comida mexicana se le considere patrimonio algo completamente factible, pues desde la cochinita pibil hasta la machaca con huevo, y desde el mole amarillo hasta la jaiba a la frank, si algo tiene nuestro país es una gastronomía de verdadero embeleso.

Escapó a los anecdóticos, pero el nombramiento de la comida purépecha tuvo inconvenientes. Tales galardones requieren procesos estandarizados y cuando se intentó cuantificar gramos, mililitros o tiempo de cocción para conseguir siempre el mismo sabor, “es de a puñito, de a pizquita; como me enseñó, pues, mi amá”, respondían las cocineras con la seguridad que da la sabiduría ancestral.

ITALIA



Passpartout
VIAJES • GASTRONOMÍA • CULTURA

passpartout.com.mx





Una celosa tradición que refuerza lazos

Uno de los rasgos más representativos de la cultura inglesa es la hora del té, una tradición que se ha mantenido a través de los siglos.

Por: Enrique Serna



EN INGLATERRA se toma mucho té negro, aunque el más característico es English breakfast, pero ninguno se cultiva en ese país debido a las condiciones climáticas.

No alcancé a dar cinco pasos cuando al salir del Museo de los Cuartos de Guerra de Churchill levanté la mirada para encontrarme con el histórico reloj del parlamento; marcaba 18 minutos antes de la tres de la tarde: apenas a tiempo para, a paso veloz, llegar al apartamento de Nel para compartir la hora del té.

De origen árabe pero nacida en Crawley, Nel es reportera de la televisión local dedicada a difundir el esplendor británico y sus minucias cotidianas, las que sólo conocen los verdaderos oriundos y que en tantas ocasiones había prometido mostrarme personalmente.

A mediados de octubre el frío empieza a recrudecer en Londres y para esa hora un vientecillo gélido atraviesa la piel. Tuve que correr para llegar a tiempo y calentar el cuerpo, pero al cruzar el Puente Westminster la postal de un ocaso temprano sobre el Támesis detuvo mi trote para disfrutar el panorama. Con los ojos ahitos

de belleza retomé el andar con paso más acelerado y luego de cruzar vías férreas y un parque llegué a Deacon House, apenas dos minutos antes de las tres.

Nel me esperaba con un aromático té negro y galletas de canela; luego del primer sorbo me contó que la hora del té en Inglaterra es una tradición que inició con las clases altas para luego permear en, prácticamente, toda la población.

Dejó la pequeña taza en una mesita bajo la ventana, se soltó el cabello y lo dejó caer sobre su espalda mientras masajeaba confortablemente su cuello. Volvió a tomar su té y regresó al living para sentarse frente a mí.

Fue en la década de 1660, continuó el relato mientras arropaba la taza con las manos sobre su regazo. La infanta portuguesa, Catalina de Braganza, esposa del Rey Carlos II, llevó la infusión para popularizarla entre la corte. En ese entonces, sólo era accesible para las



Reina de Inglaterra, Isabel II.



Mary y Violet Crawley bebiendo té, escena en serie inglesa *Downton Abbey*.

clases altas debido a los altos aranceles

Así se mantuvo por dos siglos hasta que, a mediados del XIX, un hecho curioso terminó por extender su consumo a otros sectores con menor poder adquisitivo. Se dice que un día Lady Anna María Stanhope, Duquesa de Bedford, sintió hambre alrededor de las cuatro o cinco de la tarde. Como en su hogar la cena se servía a las ocho, pidió a la servidumbre una charola con pan, mantequilla y té.

Aquello se hizo costumbre y pronto convocó a sus amistades al particular convite, en el que acostumbraban vestir sus mejores atuendos para la ocasión. Poco a poco se fue imitando el ritual en más hogares. Luego, en tiempos de la Revolución Industrial, se estableció la hora del té a las cinco de la tarde para que los trabajadores tuvieran oportunidad de disfrutar una confortable bebida.

Hoy en día, hay quienes inician el ritual desde las tres de la tarde para reflexionar, tomarse una pausa en la jornada o compartir un momento agradable en familia o con buenos amigos, como Nel. Y aunque poco a poco la tradición se enriquece con nuevos elementos como bocadillos dulces o salados pero fríos, hay detalles que deben guardarse con celo.

El cautivador acento londinense en el inglés de Nel me mantuvo siempre atento. Con el aroma del té pasaba la tarde, y ella no perdió la oportunidad de recriminar mi



manera de sujetar la taza: no hay que levantar el dedo meñique, sino doblarlo, me explicó entre risas.

Por su parte, la taza debe ser de cerámica o porcelana para mantener la temperatura durante mayor tiempo. El té se prepara tradicionalmente con una cucharada de la infusión por cada persona y otra cucharada para la tetera. El té se coloca dentro del recipiente donde luego se añade el agua caliente para dejar la mezcla reposar de tres a cinco minutos, según el tipo de hierba. Si te gusta con leche, dijo antes de acercarme las galletas, debes agregarla inmediatamente después de que se llena la taza, o lo antes posible, ya que la temperatura ayuda a que la mezcla sea más homogénea.

Así, la hora del té se preserva como uno de los rasgos culturales que definen la cultura inglesa, y reafirma la identidad de la gente y el sentido de comunidad.

Los minutos pasaron y, antes de regresar al trabajo, Nel me dio el mejor presente para aquel martes 16: me obsequió una profunda mirada con aquellos ojos negros que advertían una sonrisa detrás de la taza que cubría sus labios, mientras daba el último trago.



LA CEREMONIA DEL TÉ

en China también implica un ritual que se debe cumplir escrupulosamente, y cada tipo de infusión tiene un momento preciso para tomarse.



Descubre los Stroopwafels

Si amas los dulces y planeas visitar los Países Bajos, asegúrate de hacer espacio en tu itinerario para probar este manjar.

Por: Roland Robleda



SON UNA ESPECIE de galletas originarias de los Países Bajos, elaboradas con dos especies de gofres redondos que tienen entre ellas un relleno de caramelo, similar a un sándwich.

Los stroopwafels son uno de los postres más representativos de Holanda. Su origen se remonta al siglo XVI-II, cuando los panaderos de la ciudad de Gouda aprovecharon los restos de pan y los rellenaron con jarabe de caramelo. Lo que en su momento era un alimento para las clases bajas terminó, con el paso de los años, ganándose el corazón de toda la nación y, posteriormente, del mundo entero, hasta convertirse en uno de los souvenirs favoritos para llevar a casa.

¿Cómo son los stroopwafels en la actualidad?

Están compuestos por dos finas galletas tipo waffle, crujientes y decoradas con un patrón cuadrículado, unidas por un suave relleno de caramelo con un toque de canela. La mejor forma de disfrutarlos es acompañados de una taza de té o café, lo que resalta aún más su sabor.

Hoy en día, la receta ha traspasado fronteras y pueden encontrarse en otros países. Por ejemplo, en Nueva York se han vuelto muy populares, y en la Ciudad de México existe una tienda dedicada a ellos llamada "Holland Wafels", ubicada en la colonia Juárez. Sin embargo, si quieres disfrutar esta delicia en su máxima expresión, una parada obligatoria en tu viaje por Holanda es la Fábrica de Syrup Waffles Kamphuisen, situada en el corazón de Gouda. A tan solo 10 minutos a pie de la estación central, en este lugar tendrás la po-



sibilidad de ver cómo se elaboran y descubrir algunos de los secretos que han acumulado en sus más de 200 años de tradición.

La visita, que dura aproximadamente 45 minutos, termina con la oportunidad de saborear un stroopwafel recién hecho, acompañado de una bebida caliente. Además, es importante mencionar que tiene recorridos en español. El precio del boleto es de 15.50 euros y el lugar cuenta con una tienda donde encontrarás cajitas de regalo con estas deliciosas galletas, perfectas para llevar como recuerdo.

UN VIAJE SONORO POR FRANCIA



Explore France, el podcast de Atout France en español



Un nuevo episodio cada 15 días.
Disponible en varias plataformas digitales
incluyendo Spotify y Apple Podcasts.

¡Ponte los audífonos y vámonos a explorar!





Tradición oaxaqueña

La verdadera sazón y esencia del sabor mexicano está en Oaxaca. Todo allá sabe cálido, fresco y a una verdadera tradición histórica.

Por: Yasser Ramos



**10 PLATILLOS
EMBLEMÁTICOS** para
saborear la esencia de
Oaxaca en cada bocado!

- Mole negro
- Tlayudas
- Chapulines
- Quesillo
- Memelas
- Tamal oaxaqueño
- Tejate
- Caldo de piedra
- Molotes
- Nicuatole

Imagina viajar a un poblado de Oaxaca y, tras un amanecer reconfortante, pasear por las calles silenciosas hasta encontrar a una señora prepasando sopes o pellizcadas en casa, detrás de una ventana. Crees que irá a comprarlos, pero en cambio, se levanta antes que el sol a moler maíz, preparar la masa, arrancar chiles de la cosecha y encender el horno de piedra. El resultado es delicioso, porque en Oaxaca todo sabe diferente, sobre todo lo que utiliza aquello que nace de su tierra fértil.

Intrigado, le preguntas: “¿Dónde aprendió a cocinar así?”. Su respuesta es universal para toda la cosmogonía gastronómica de Oaxaca: “Me enseñó mi mamá, que aprendió de su mamá y suegra...” Y así, sin darte cuenta, has trazado un hilo generacional de más de 300 años de tradición gastronómica. Hoy, muchas personas, en su mayoría mujeres, trabajan en la cocina con todos los ornamentos y el conocimiento necesarios para seguir ejerciendo con estricta tradición, utilizando aún instrumentos prehispánicos para moler los 35 tipos de maíz que existen en el estado.

Oaxaca es tierra de moles, con siete variedades destacadas: Mole Verde, con hoja santa; Mole Amarillo, presente en mercados; Mole Negro, el más emblemático, con chiles tatemados; Mole Coloradito, de sabor picoso y dulce; Mole Chichilo, agrio y fuerte, preparado para despedir a los difuntos; Mole Man-



chamantel, festivo y acompañado de frutas, y el tradicional Mole Rojo.

La oferta gastronómica es inmensa. Desde las crujientes tlayudas con tasajo y quesillo hasta el ancestral caldo de piedra, pasando por salsas de chicatana y tamales de mole negro en hoja de plátano. Pero nada completa la experiencia como el pan de yema con chocolate en agua, una combinación perfecta que captura los colores y aromas de Oaxaca.

Viajar a Oaxaca es saborear su historia, su gente y su cosecha. Te invitamos a visitarlo o regresar. Estamos seguros de que te sabrá a un recuerdo imborrable, siempre con ganas de un cachito más.



Passpartout
VIAJES • GASTRONOMÍA • CULTURA

passpartout.com.mx



AMÉRICA



La ruta del Whisky

Si ya has realizado catas de vino, tequila o sake, aquí tienes una propuesta diferente que seguramente te fascinará.

Por: Roland Robleda



EL WHISKY ESCOCÉS

Scotch Whisky es un whisky destilado exclusivamente en Escocia y que se puede clasificar en varios tipos: single malt, vatted malt o pure malt, blended y single grain.

El whisky escocés es una de las bebidas más reconocidas a nivel internacional. Pero, ¿has tenido la oportunidad de visitar algunas de sus destilerías? Si no es así, te presento tres opciones imperdibles para incluir en tu próximo viaje a esta región de Reino Unido.

Destilería de Oban

Ubicada en la capital del marisco y a pocos pasos del mar, se encuentra una de las productoras de whisky más antiguas y pequeñas del país. Fundada en 1794, esta fábrica, que lleva el nombre de la ciudad, atrae cada año a turistas de todo el mundo. ¿La razón? Ha optado por mantener su espacio original, conservando así su sabor único y tradicional. Además, al estar en pleno centro, facilita no solo su visita, sino también la posibilidad de explorar los principales atractivos de la localidad. Entre ellos destacan la icónica torre McCaig, sus restaurantes, como el tradicional The Oban Fish & Chip Shop, y varios castillos históricos.

Destilería de Glenmorangie

El pequeño pueblo de Tain alberga este grandioso tesoro que ha prosperado desde 1843. Si lo visitas, tendrás el privilegio de degustar su exclusivo whisky de malta, explorar sus históricos almacenes y probar cuatro variedades de edición limitada. Para una experiencia inmersiva completa, puedes hospedarte en



Glenmorangie House, un resort que ofrece lujosas habitaciones, desayuno incluido y cenas gourmet.

Destilería de Clydeside

Este recinto en Glasgow se destaca por ofrecer un whisky vanguardista, elaborado para satisfacer los paladares más exigentes. Si tienes la fortuna de conocer este lugar, podrás ver de primera mano el proceso de elaboración de este licor, degustar diversos tipos de destilados acompañados de chocolates artesanales y crear tu propia botella de whisky. Después de la visita, recorre la catedral de Glasgow, que data del siglo XIII, explora sus museos y, si cuentas con tiempo, dirígete al Castillo de Stirling, famoso por sus espectaculares tapices y vistas panorámicas.



Fridu
by Bakua
MEZCAL • GINEBRA • TEQUILA



2023



2024



2025



En las cumbres gastro nómicas del continente

La gastronomía peruana ha tomado relevancia en la mesa latinoamericana, lugar que ha sabido ganarse gracias al respeto a sus ingredientes y rituales ancestrales, mezclados con las tendencias internacionales.

Por: Enrique Serna

Diversas especies de papas son endémicas de Perú, muchas de ellas con colores inverosímiles debido a los nutrientes que sólo ahí aportan las tierras altas y frías del sur americano. Desde hace cientos de años los Incas basaron su alimentación en este y otros ingredientes locales que obsequia la Pacha Mama, incluidos vegetales y animales. La gastronomía peruana se mantuvo siempre en las alturas, inalcanzable y un tanto incomprensible.

Como todos los rincones de nuestro continente, lo que hoy se conoce como Perú ha sido refugio de muchos inmigrantes, mayoritariamente españoles, pero hay una importante comunidad oriental cuya influencia derivó en la llamada tendencia Asia-Perú, o cocina Nikkei. Hoy, la cocina peruana también muestra aportes africanos y de otras partes del mundo.

Se dice que la gastronomía, como el lenguaje, es una forma de expresar cómo se percibe el mundo. Si los Incas ya tenían una muy particular forma de ver y

convivir con su entorno, la contemporaneidad de la cocina peruana refleja una manera desafiante de observar, pero también de protagonizar y crear un propio mundo culinario, innovador y propositivo.

La fusión que se reduce al calor de la hornilla va acompañada de una narrativa cultural que, en cada plato, muestra un detalle de la historia local amalgamada magistralmente con las influencias de otras culturas que han hecho del Perú su hogar. Así, lo que a simple vista puede considerarse una tendencia, llega al terreno del homenaje a la diversidad que hoy constituye al país.

Cada plato lo refleja con una singular mezcla de tradición e innovación; cada restaurante, con un estilo propio, y cada chef, con una propuesta que enarbola el orgullo de ser peruano. Así, la cocina peruana se abre camino en la escena internacional, como siempre, desde las alturas gastronómicas de un continente.



GRACIAS A LAS DIVERSAS fusiones gastronómicas, diversos restaurantes peruanos se encuentran entre los 50 mejores del mundo. Además de las papas, los cuyos son ingredientes esenciales en la comida de Perú

the TRUST COLLECTION

SHEDIR COLLECTION



Un nuevo estilo de hospitalidad.

Shedir cuenta con cinco joyas en pleno corazón de roma y uno en capri.

Estos seis hoteles ofrecen una experiencia de hospitalidad única.

Cada hotel tiene su propia identidad y personalidad, verdaderas obras maestras.

Cada propiedad es un punto de referencia con un profundo respeto por la cultura, la historia y las comunidades locales.

#ARTOPPERSONALIZATION



En el corazón de Campo Marzio, a pocos pasos de la Plaza del Capone y cerca de todos los lugares de interés y monumentos históricos, esta magnífica mansión privada ofrece las más altas nobles del Palazzo. Brindamos la posibilidad de alojarse en el corazón de Roma.



Hotel lujoso y elegante en el corazón de Capri, a solo unos pasos de la agudera Piazzetta y de las maravillosas playas de Via Camerelle. Cuenta con impresionantes vistas al mar y a la isla azul. Contamos al mejor personal y tiene con un toque de La Dolce Vita.



La verdadera belleza no tiene el paso del tiempo. Diseñado para viajeros cosmopolitas y dinámicos, Umiltà 36 encanta a los visitantes con un ambiente interior y refinado y su diseño único, artístico y sofisticado. Ubicado a tan sólo 200 metros de la Fontana de Trevi.



Encanto, elegancia y belleza en el corazón de Roma. A tan sólo 200 metros de Via del Corso, a 500 metros de Piazza España y minutos de las plazas más bonitas de la ciudad, se encuentra el Vilòn. Espacios bonitos y acogedores con detalles clásicos y refinados.



La historia se vive al filo contemporáneo. Palazzo Roma, situado en una de las direcciones más emblemáticas de la ciudad, Via del Corso, celebra la eterna magnificencia de los palacios aristocráticos romanos del siglo XIX.



Una contemporánea y nueva de Sicilia. Anticima ubicada en el corazón de Roma. Con lugares de interés como la Fontana de Trevi y el distrito comercial de Via Condotti a pocos pasos de distancia, el Malot es ideal para disfrutar de la mejor de Roma.

info@thetrustcollection.com



MÉXICO, UN FESTÍN DE NORTE A SUR



La gastronomía mexicana ofrece un sinfín de opciones. Aquí presentamos algunos de los festivales más representativos.

Por: Guadalupe Sixto

Uno de los aspectos que más identifica a México es su gastronomía. Por eso, a lo largo del año hay innumerables eventos en torno a ella. En esta ocasión presentamos algunos de los festivales gastronómicos más relevantes y exclusivos que ningún foodie puede perderse.

Sabor es Polanco

Surgido en 2013, este evento gourmet ya se ha convertido en todo un referente al ser un encuentro internacional único que celebra lo mejor de la gastronomía mexicana, al unir tradición, creatividad y pasión por este arte. Más de 80 restaurantes, que no solo abarcan la zona de Polanco, sino de toda la Ciudad de México, participan en este evento en donde hay una fuerte presencia de cocinas de todo el país. Todo amante de la diversidad culinaria debe visitarlo para disfrutar la gran diversidad de delicias que aquí se presentan.

Morelia en Boca

Con 14 años de historia, el Festival Internacional de Gastronomía y Vino de México, en la capital de Michoacán, reúne a prestigiosos chefs locales, nacionales e internacionales, así como cocineras tradicionales. Su amplio programa de actividades vincula la gastronomía con el turismo, la economía, la



agricultura y toda la cadena de valor de la alimentación. Esta entidad fue clave para que la gastronomía de nuestro país fuera catalogada como Patrimonio Intangible de la Humanidad, por lo que bien vale la pena acudir a este festival.

Millesime GNP Weekend

San Miguel de Allende, Guanajuato, ha recibido este exclusivo evento social en donde se pueden disfrutar los productos más exquisitos y la mejor gastronomía, de la mano de reconocidos chefs y enólogos. Cenas maridaje, productos gourmet, catas sensoriales, cocinas en vivo, “cenas de altura”, entre muchas otras actividades, hacen de este evento toda una fiesta a la gastronomía, rodeado de escenarios encantadores que brindan una experiencia inigualable.

Ciudad Juárez Food & Wine

Vámonos hasta la frontera norte el 17 de mayo de 2025. Consolidado como uno de los mejores festivales culinarios de México, este año participarán las 10 mejores propuestas gastronómicas de la región y 40 vinícolas de todo el país con degustaciones y venta a precio de productor. Además, habrá talleres como “La jaula de cascabel”, para descubrir una de las técnicas más antiguas con fuego para la preparación de carne. También, cinco equipos participarán en la batalla de paellas; y Playa Limbo es el artista invitado para musicalizar esta gran fiesta.

Baja Culinary Fest

En octubre, Tijuana, Baja California, se convierte en el escenario perfecto para una experiencia inolvidable con este festival, que celebra la riqueza culinaria y la diversidad de productos locales que hacen de la entidad un destino gastronómico por excelencia. En 2024 destacó por haber recibido 3 Estrellas Michelin, 3 Estrellas Verdes, 8 reconocimientos Bib Gourmand y más de 20 recomendaciones de la prestigiosa Guía Michelin México. Este año, el evento celebrará su 12ª edición, en donde los ingredientes del mar y la tierra quedarán bien maridados con los vinos y cervezas de gran calidad.



VINO DE CLASE MUNDIAL

El vino mexicano está a la altura de los mejores del mundo, ello ha desarrollado el enoturismo. Las Vendimias son las mejores épocas para visitar los viñedos de las regiones más reconocidas, y estas son las que recomendamos:

- Valle de Guadalupe, Baja California
- Parras, Coahuila
- Querétaro: La Redonda y Freixenet son muy solicitadas.
- Guanajuato: San Miguel de Allende, Silao y Dolores Hidalgo tienen las más icónicas.



Festival Gastronómico del Caribe Mexicano

El 8 y 9 de marzo, el Pueblo Mágico de Bacalar deleitará paladares con este encuentro que concentra la riqueza culinaria de los 12 destinos de Quintana Roo. Las playas de arena blanca y mar turquesa serán el escenario perfecto para saborear platillos locales, y adquirir múltiples productos elaborados con queso, coco, cacao y muchos más ingredientes, sin olvidar los deliciosos postres y bebidas refrescantes. También estará el espacio “Saberes y Raíces”, que promueve el conocimiento, investigación y novedades de la gastronomía quintanarroense.

Festival Gourmet International Puerto Vallarta-Riviera Nayarit-Tepic

Han pasado 30 años de que inició la mayor tradición gourmet del Pacífico mexicano, en la que participan 24 restaurantes, más de 50 chefs y más de 20 viñedos, que, durante 10 días de noviembre, llevan a cabo 12 eventos exclusivos que le imprimen un toque mágico a cada experiencia gastronómica. El Picnic bajo las Parotas, la Gran Noche Rosa y el Safari Gourmet son solo algunas de las actividades que le dan un toque especial a este festival que ya es una cita obligada para los foodies.

La Pazi3n por el Sabor

Anota en tu agenda este evento el próximo 30 de mayo, porque regresa al Mogote, a orillas la bahía

de La Paz, Baja California Sur. Más de 100 restaurantes, además de negocios grandes y chicos, participan en uno de los eventos gastronómicos más representativos del estado, no solo con platillos locales o nacionales, sino también con cocina internacional. Además, habrá actividades culturales, artísticas, talleres y un espectáculo de primer nivel, para ser toda una fiesta de música y sabor.

Feria Nacional del Queso y el Vino

Del 22 de mayo al 8 de junio de 2025, lo callejones y andadores del centro del Pueblo Mágico de Tequisquiapan, Querétaro, se llenarán de sabor, música y fiesta, especialmente porque esta edición será totalmente gratuita. Expositores de México y del mundo presentarán las delicias a base de estos dos ingredientes principales, junto con otras creaciones culinarias. En el parque La Pila, donde se venía desarrollando esta feria, seguirá como sede de actividades artísticas.

Catando México

Las calles de Guanajuato Capital agasajarán a los amantes del vino y la buena comida durante todo un fin de semana en noviembre, con esta muestra enogastronómica en el que habrá catas, cenas y música para vivir la cultura del vino mexicano, de la mano de expertos sommeliers, quienes también ofrecerán degustaciones y talleres para salir como todo un experto al degustar productos de las diferentes regiones vitivinícolas de México.



FERIAS DE TODO

Prácticamente todo rincón de México hace alguna feria presumiendo su ingrediente o platillo representativo. Así tenemos, por ejemplo:

- Feria Nacional del Mole (CDMX)
- Feria Nacional de la Enchilada (San Luis Potosí)
- Festival Internacional del Pescado a la talla (Acapulco, Guerrero)
- Festival del Cacao y Chocolate (Tabasco)

Santuarios Michoacán

EL ROSARIO • SIERRA CHINCUA • SENGUÍO

¡Vive la experiencia!

Noviembre 2024 - Marzo 2025

visitmichoacan.com.mx

¿Sabías que...?

La migración anual de la mariposa monarca desde el norte del continente hasta los bosques de México es un fenómeno único en el mundo.

La mariposa monarca lleva el nombre científico "Danaus plexippus", que puede traducirse como "transformación" y "dormilón", haciendo referencia a su proceso de metamorfosis y a la hibernación.

Esta mariposa es una de las especies con más ejemplares en el continente americano, destacado por realizar la extensa migración anual hacia los bosques mexicanos.

Su tamaño varía entre 9 y 10 centímetros, siendo los machos más grandes y exhibiendo una mancha en las alas que no está presente en las hembras. Además, las hembras muestran marcas negras más pronunciadas.

La mariposa monarca habita principalmente en Norteamérica, siendo los grupos situados al este de las Montañas Rocosas los que emprenden la migración hacia los bosques de México.

Por otro lado, las colonias de la Costa del Pacífico permanecen en el mismo lugar durante todo el año o migran hacia el sur de California durante el invierno.



MICHOACÁN ES
MEJOR



michoacán
EL ALMA DE MÉXICO



Ice, Ice, Wine

Este elixir dorado, nacido del frío extremo de Canadá, es mucho más que un vino: es una verdadera joya para los amantes de lo exquisito.

Por: Carolina Valdés



RIESLING Y VIDAL son las uvas más utilizadas, ya que su piel resistente soporta el frío extremo mientras su pulpa se concentra en azúcares naturales.

En Canadá existen un sinfín de maravillas, desde sus espectaculares Rocky Mountains hasta la miel de maple y, por supuesto, el Ice Wine.

Originario de las regiones de Ontario y la British Columbia, el ice wine se elabora a partir de uvas que han resistido las temperaturas gélidas del invierno, cosechadas en la madrugada cuando el termómetro marca al menos -8°C . ¿El resultado? Un vino intensamente dulce, con una acidez vibrante y un carácter único que ofrece una experiencia sensorial inolvidable.

Producir ice wine no es tarea fácil. La naturaleza es caprichosa y solo los viñedos con las condiciones perfectas lo logran. Riesling y Vidal son las uvas más utilizadas, ya que su piel resistente soporta el frío extremo mientras su pulpa se concentra en azúcares naturales. Al ser prensadas aún congeladas, las uvas liberan solo unas gotas de néctar puro, lo que explica su producción limitada y su exclusividad.

Cada sorbo de ice wine tiene una dulzura sofisticada: notas de miel, frutas tropicales y cítricos se entrelazan con una acidez refrescante que equilibra su intensidad. Es el acompañante perfecto para postres, quesos azules y, para los más atrevidos, incluso maridajes con foie gras o comida asiática especiada.



Canadá se ha convertido en el epicentro mundial de esta maravilla enológica, con bodegas que han perfeccionado la técnica y han llevado su ice wine a conquistar premios y paladares alrededor del mundo. Si tienes la oportunidad de probarlo, hazlo con calma, disfrutando cada gota, porque más que un vino, el ice wine es un lujo embotellado que solo el invierno más puro puede crear.



CANADA



Passpartout
VIAJES + GASTRONOMÍA + CULTURA

passpartout.com.mx





Sabores, barrios y colores

“La Ruta de la Garnacha” nos convierte en catadores de comida barrial, conviviendo con el verdadero sabor ciudadano.

Por: Yasser Ramos

La garnacha tiene varios significados. Según la RAE, puede referirse a una vestimenta, una compañía de teatro ambulante, una uva fina para vino o una tortilla gruesa con salsa de chile y otros ingredientes. En México, particularmente en la Ciudad de México, la garnacha es sinónimo de comida callejera; por siempre y para siempre, del barrio. Cuando hablamos de una ruta garnachera, nos referimos al recorrido por la capital en busca de los mejores platillos. Y aunque la garnacha siempre será aparentemente la misma, la posibilidad de sabores es infinita.

La ruta garnachera nos lleva a conocer nuestro propio paladar y darle un propósito; permite siempre tener dispuesta nuestra hambre de aventura como un nuevo sentido para satisfacer nuestros mayores deseos gastronómicos.

¿A qué nos enfrentaremos en el camino? A los famosos tacos de suadero, al pastor o los tacos campechanos que aparecen cuando el día cae y empieza a convertirse en noche. Ahí es cuando encontramos siempre una taquería cerca y abierta hasta bien entrada la madrugada, porque se sabe que la Ciudad de México no duerme y siempre trae hambre. También están las quesadillas fritas, con su tortilla dorada rellena de guisados como picadillo, tinga o pata. Para los gustos más exigentes están las gordi-



tas, bien infladas y crujientes, sazonadas en aceite para que el sabor escurra por sus orillas.

Esto es solo el inicio de tu ruta. Ahí afuera hay todo un mundo de comida por descubrir; un mundo crujiente que simplemente no puedes rechazar y del que te vas a enamorar. La garnacha es una vecina “buena onda”, aunque intensa para los no iniciados. Si tu estómago no está acostumbrado a la comida pesada, ve con calma.

Descubrir la ciudad a través de su gastronomía es una experiencia única: el corazón de la CDMX late está en su comida; uno solo busca encajar en él para sucumbir a sus deleitantes encantos.



CDMX LE DECIMOS

GARNACHA a cualquier variante de masa de maíz frita, a la que se añaden diversos ingredientes, sin embargo, la garnacha es un antojito muy popular, con las variantes correspondientes, propio de diferentes estados del país.

Turibus

Circuito Turístico

Disfruta la mejor pizza estilo Detroit y NY en CDMX.
Visita **Pizza Roma** y deleita tu paladar con ingredientes de primera calidad.

Turibus te lleva a la primera pizzería con estilo Detroit y NY en CDMX.

Disfruta el delicioso sabor de la pizza al sartén y de un divertido recorrido en Turibus.

En **Pizza Roma**, no pierdas la oportunidad de probar sus especialidades NY y Detroit con ingredientes de primera calidad.

En Pizza Roma, el sabor, variedad y estilo único, serán tu mejor experiencia.

Prueba la auténtica pizza al estilo de Detroit, con su característica masa gruesa y esponjosa, con una capa de queso derretido y una salsa de tomate que te dejará fascinado.

Deléitate con las pizzas al estilo neoyorquino, con su masa fina y crujiente, cubierta con una salsa de tomate casera, elaborada con ingredientes frescos y naturales.



Qué incluye?

- Recorrido abordo de Turibus por un día (acceso a las 4 rutas: Centro Histórico, Sur, Polanco y Basílica).
- Wifi a bordo de Turibus.
- Comida en restaurante Pizza Roma (media pizza, media ensalada, un brownie y una bebida).
- Seguro de viajero a bordo de la unidad Turibus.



Corea del Sur a través de su gastronomía



Los cuatro elementos se unen en armonía en una cocina rica en tradiciones y costumbres imperdibles.

Por: Yasser Ramos



“KIMCHI” es la terminología coreana para vegetales fermentados, y abarca sal y vegetales sazonados. El kimchi es un plato tradicional coreano que consiste en verduras en escabeche, que se sirve principalmente como guarnición con cada comida, pero también se puede servir como plato principal.

La gastronomía surcoreana es una tradición que va más allá de alimentarnos. Corea del Sur manifiesta sus modos de bienestar a través de la comida, tanto es así que ésta es considerada medicina para el cuerpo y alma. Es a través de ella que alcanzan un equilibrio entre lo saludable y lo satisfactorio, y que conectan con el entorno, pues la presencia de los cuatro elementos es algo que casi siempre veremos reflejado en sus platillos más tradicionales.

Geográficamente, Corea del Sur es un territorio complejo. Junto al Mar Amarillo, su clima continúa los rasgos característicos del clima asiático continental: húmedo y frío. Al norte es demasiado frío y al sur muy cálido. Esto ha propiciado y ayudado a la evolución y creación de una cultura gastronómica peculiar. En sus inicios, ésta era a base de cereales o semillas, como el trigo, el arroz o la cebada. Además, su cercanía al mar ha provocado que la pesca haya sido, también, vital.

Hoy en día, la gastronomía surcoreana ha trascendido fronteras. Entre sus platos icónicos está

el Bibimbap—arroz mezclado con vegetales, carne y huevo, nacido de la costumbre de reutilizar ofrendas ceremoniales— o el kimchi, col fermentada con sal, jengibre y especias, que muestra su ingeniosa forma de conservar alimentos a lo largo del tiempo.

El impacto de su cocina se refleja en el cine y los k-dramas, parte de la Hallyu o “Ola Coreana”, que ha llevado la cultura surcoreana al mundo. En México, el que goza de mayor popularidad es el ramen coreano, que se ha reinventado en innumerables variedades, conquistando paladares con su intenso sabor.

El K-pop, los doramas y la gastronomía son solo una muestra de todo lo que Corea del Sur ha ofrecido al mundo. Si tienes la oportunidad de visitarla, su cocina merece el mismo respeto que sus tradiciones, pues es majestuosa, variada y considerada una de las más saludables. Y si aún no tienes planeado visitar este país, atrévete a probar más de lo que tienes cerca; sus platillos, golosinas y bebidas te sorprenderán y te harán querer seguir explorando.



ocesa



FEB 21+22+23

AUTÓDROMO HERMANOS
RODRÍGUEZ

Adquiere tus boletos en





Mole poblano, ¿historia o mito?

Hay un lugar especial en el mundo culinario para el mole poblano. Su historia es una delicia, como el platillo mismo.

Por: Juan Llorente

Uno de los múltiples platillos que han puesto el nombre de México en lo más alto de la gastronomía mundial es el mole poblano. De hecho, ha sido reconocido por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. A continuación, te cuento un poco de historia al respecto:

Se sabe que el primer lugar en el que fue hecho el mole poblano fue el Convento de Santa Rosa de Lima, en Puebla. Cuenta la historia que, en 1700, cuando México aún era Nueva España, el virrey Tomás Antonio de la Serna visitó el convento. Fue la monja Sor Andrea de la Asunción quien, para sorprenderlo, preparó un platillo que se convertiría en uno de los íconos de la cocina mexicana en el mundo entero.

El desarrollo del mole poblano tiene su origen en las monjas dominicas, conocidas en ese entonces por su enorme talento culinario, que perfeccionaron la receta en la enorme cocina de azulejos de Talavera del convento. Hoy, este espacio es un museo que recibe a cientos de turistas cada mes, quienes buscan conocer el lugar donde nació este manjar.

El nombre mole viene del náhuatl molli, que significa mezcla o salsa. Si bien no se puede garantizar que el convento fue su lugar de origen, lo que es innegable es



Cocina del convento de Santa Rosa, posible lugar de la creación del mole.

que una buena parte de la grandeza histórica de Puebla se debe a este platillo y su leyenda. En aquel entonces, el mole se servía con guajolote, aunque hoy suele acompañarse con pollo... y con mucho gusto.

La receta original desmitifica la creencia de que lleva cientos de ingredientes: chiles mulatos, pasillas y anchos; manteca de cerdo; ajo y cebolla; pasas, almendras, pepitas de calabaza y ajonjolí; anís, clavo, canela, azúcar y pimienta negra; chocolate, jitomate y caldo de pollo. Sal al gusto, y nada más.

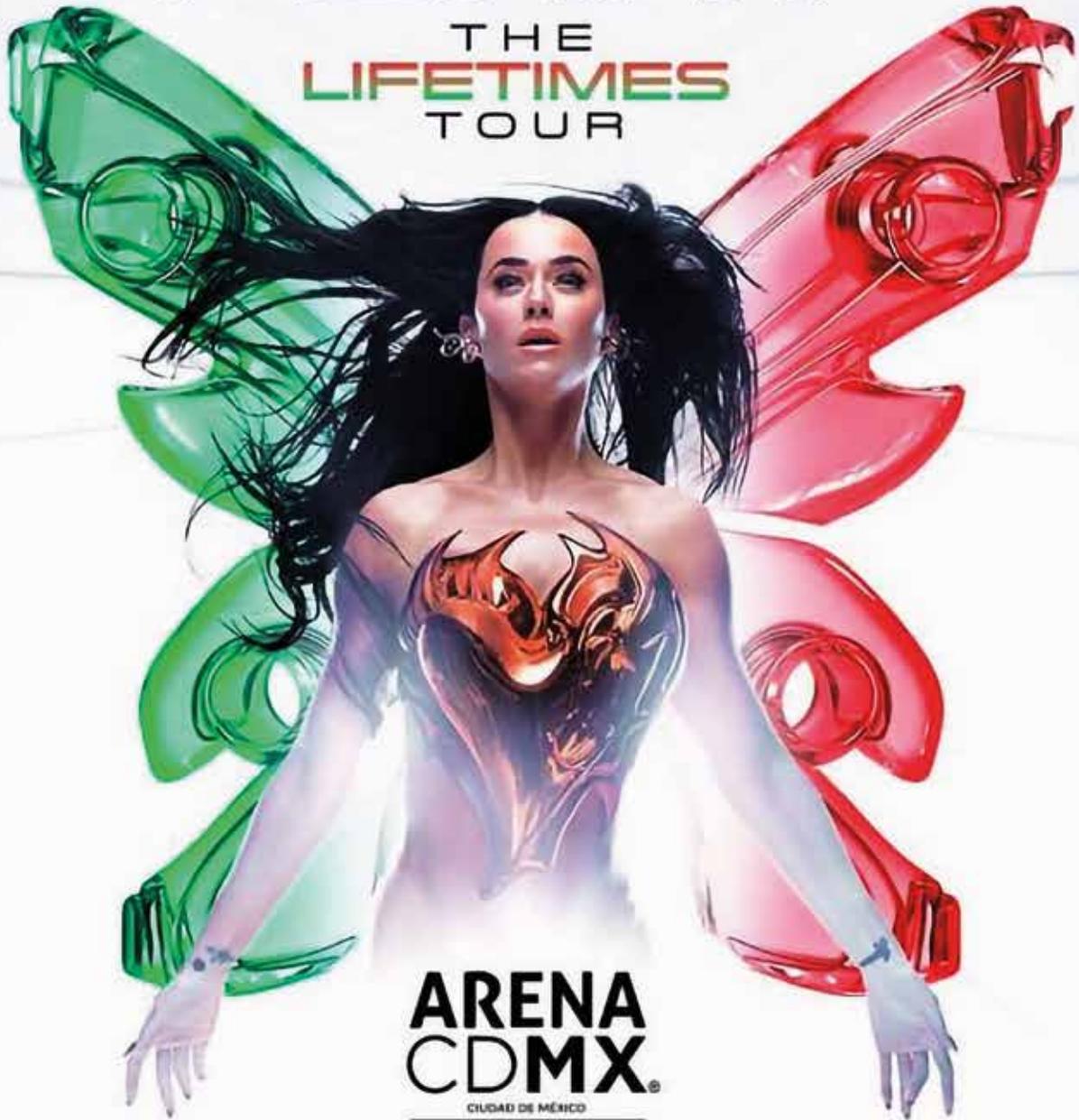
Quizás la combinación no parezca extraordinaria a simple vista... pero el resultado es inigualable. ¡Buen provecho!



MOLE POBLANO es creado en 1680 en la cocina del Convento de Santa Rosa, ubicado en la calle Tres Norte número 1205 de la Ciudad de Puebla de los Ángeles. La palabra molese deriva del vocablo nahua mulli, que significa salsa.

KATY PERRY

THE
LIFETIMES
TOUR



**ARENA
CDMX.**

CIUDAD DE MÉXICO

— nunca será lo mismo verlo que vivirlo —

VIERNES 25 DE ABRIL

Adquiere tus boletos en



COORDENADA NORTE

Auroras Boreales y comida gourmet: descubre las experiencias únicas que ofrece el Yukón, en Canadá.

Por: Carolina Valdés



YUKON, TOMA SU NOMBRE DEL RÍO YUKON, del indio yu-kun-ah, que significa río grande. Un territorio del Canadá noroccidental, limitado al norte por el Océano Ártico, por el sur por la Colombia Británica y al oeste por Alaska. Su capital es Whitehorse.



Hogar de espectáculos naturales y sabores que sorprenden a los sentidos, Yukón es el destino ideal para los viajeros en búsqueda de única, completa y variada. En esta región salvaje y majestuosa de Canadá, las auroras boreales iluminan el cielo con su danza mágica llena de colores, mientras que la cocina gourmet ofrece sabores intensos y reconfortantes que celebran la riqueza del territorio.

El Yukón es uno de los mejores lugares del mundo para observar auroras boreales debido a varios factores: su ubicación al norte del planeta, sus noches largas y, lo más importante, sus cielos despejados.

Cuando estas condiciones se combinan, el fenómeno natural se manifiesta con luces verdes, violetas y rosadas que ondulan como un telón etéreo sobre paisajes nevados. Desde los primeros asentamientos, las auroras boreales han sido protagonistas de cuentos e historias locales, muchas de las cuales inspiraron la vida de las culturas nativas de América.

Contemplar este espectáculo desde una cabaña cálida o bajo el cielo abierto es un privilegio que pocos destinos pueden ofrecer. Sin contaminación lumínica y con un entorno prístino, la experiencia de ver auroras boreales en el Yukón es casi mística.



Pero la magia del Yukón no solo está en el cielo, sino también en su gastronomía. La cocina local es una oda a los ingredientes silvestres y las tradiciones culinarias del norte. Aquí, el salmón salvaje, la trucha ártica y la carne de alce se transforman en platos sofisticados y reconfortantes, preparados con técnicas que combinan la herencia indígena con la creatividad contemporánea. Desde cenas a la luz de las velas en lodges de lujo hasta experiencias gastronómicas en medio de la naturaleza, cada experiencia contribuye a crear un homenaje a la tierra. Uno de los maridajes más exquisitos que se pueden disfrutar en esta región es el del ice wine con la gastronomía local. Su dulzura intensa y su acidez equilibrada realzan los sabores de postres artesanales como tartas de bayas silvestres o crême brûlée de abedul. Incluso platos salados, como el foie gras o los quesos añejos de la región, encuentran en el ice wine un compañero ideal.

El Yukón invita a vivir la naturaleza con todos los sentidos. Ya sea admirando auroras boreales desde una fuente termal, explorando sus vastos paisajes helados en trineo de perros o disfrutando de una cena gourmet con vista a montañas cubiertas de nieve, cada momento es una celebración de lo extraordinario. Para quienes buscan experiencias que combinan aventura y placer, el Yukón es un destino incomparable, donde la belleza del norte se saborea tanto en el cielo como en el plato.



“
Para todo
mal, mezcal;
y para todo
bien, también



Mezcal, la bebida mexicana que conquista el mundo

Este delicioso producto de la destilación del agave ya es un ícono que representa a México en el extranjero.

Por: Guadalupe Sixto

Aunque su origen se remonta a la época prehispánica, es hasta hace un par de décadas que el mezcal gana terreno en el mundo, convirtiéndose en una auténtica bebida representativa de México.

Producto de la destilación del agave, su consumo solo se limitaba a las regiones de México que contaban con magueyes para su elaboración; de ahí inició su distribución por el territorio nacional. Su expansión internacional ha sido impulsada por el auge del interés en destilados artesanales y la búsqueda de autenticidad en el consumo de bebidas.

Hoy en día, el mezcal ya cuenta con Denominación de Origen, y los paladares más exigentes de México y el mundo saben distinguirlo por su gran calidad, la cual es gracias a un cuidadoso proceso que involucra cocción, molienda, fermentación y destilación.

Si bien Oaxaca es considerada la capital mundial del mezcal, también podemos encontrar este elixir en Durango, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, Puebla, Oaxaca, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas, e incluso en Jalisco, cuna del tequila, otro ícono de nuestro país que se elabora a partir de un determinado tipo de agave.

Tradicionalmente, el mezcal se toma solo, junto



con una rodaja de naranja y sal de gusano. Hoy, la mixología ha desarrollado tantas combinaciones que los cócteles a base de mezcal han ganado fuerza en varias partes del mundo. La gastronomía también ha aprovechado este símbolo de la cultura mexicana para crear delicias como Rib eye al mezcal, camarones al mezcal con chile, y hasta flan de mezcal.

Así que, si no has degustado un buen mezcal, éste es el momento de darle una oportunidad. ¡Salud!



LAS CLASES principales de mezcal son: joven o blanco, reposado y añejo.

México cuenta con cerca de 200 especies de agaves; solo alrededor de 15 son mezcaleros. Cada 20 de octubre se celebra el Día Nacional del Mezcal.



viajero

Todo está cubierto

¡Viaja y disfruta!

Olvídate de las situaciones inesperadas

Viaja seguro, contrata con





Dolce & Gabbana x Donnafugata

Esta nueva colaboración de lujo ha dado como resultado una colección exclusiva de vinos sicilianos.

Por: Jessica Kler



CUATRO ETIQUETAS que capturan la esencia de la isla.

- Cuordilava es un tinto intenso.
- Tancredi es una mezcla de Nero d'Avola.
- Liolano es un blanco fresco a base de Carricante del este de Sicilia.
- Rosa representa la esencia de la viticultura siciliana.

Las prestigiosas marcas sicilianas Dolce & Gabbana y Donnafugata Wine han unido fuerzas para lanzar una colección especial de vinos, fusionando el mundo de la moda y la enología en una expresión de tradición, arte y excelencia.

El Encanto del Vino Siciliano

En los últimos años, el vino siciliano ha cautivado a la industria vinícola, dejando atrás su papel secundario frente a la famosa región toscana. Con más de 70 variedades de uvas autóctonas, un terroir diverso y un clima privilegiado, Sicilia ha logrado destacar por la calidad y autenticidad de sus vinos. Entre las uvas protagonistas de la colección, se encuentran Nero d'Avola, Carricante y Nerello Mascalese, variedades que reflejan la riqueza del territorio siciliano.

“Sicilia ha emergido como una región líder en el mundo del vino gracias a la excepcional calidad de sus etiquetas y las historias que las acompañan”, afirma Rallo. “Nos enorgullece compartir la historia, tradiciones y arte de la isla a través de nuestros vinos, creando una narrativa única que resuena con los amantes del vino a nivel global”.

La Colección Donnafugata D&G

Inspirada en la pasión compartida por Sicilia, la artesanía y la tradición, la colección Dolce & Gabbana x Donnafugata está compuesta por cuatro etiquetas que capturan la esencia de la isla. Cuordilava es un tinto intenso elaborado con 100% Nerello Mascalese del este de Sicilia. Su aroma combina frutos rojos, cáscara de naranja, ciruela, notas especiadas y lavanda. De taninos equilibrados y elegantes, es ideal para acompañar carnes rojas y hongos. Tancredi es una mezcla de Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon y Tannat del suroeste siciliano. Su perfil aromático incluye frutos rojos, eucalipto, cacao y tabaco dulce. Con taninos integrados y gran estructura, es un vino apto para guarda o para disfrutar con carnes a la parrilla. Liolano es un blanco fresco a base de Carricante del este de Sicilia. Sus aromas cítricos con toques de hierbas mediterráneas evocan la brisa del Mediterráneo. Su mineralidad, resultado del suelo volcánico, lo hace perfecto para maridar con mariscos, pescados y platos vegetarianos. Por último, Rosa representa la esencia de la viticultura siciliana. Elaborado con Nerello Mascalese y Nocera, presenta notas florales y de fruta de hueso, acompañadas de una frescura mineral. Es el vino ideal para un aperitivo italiano.

ALANA SAVOIR
hautecouturedesign



Molier 54, casi esq. Mazaryk, Col. Polanco, C.P. 11530 CDMX
www.alanasavoir.com



VIETNAM ES FAMOSO por su cautivadora historia, su cultura diversa y sus impresionantes paisajes. Es un destino muy buscado por viajeros de todo el mundo. Si te preguntas por qué es famoso Vietnam, la respuesta es por su rica historia, su vibrante cultura, sus impresionantes paisajes y sus amables habitantes.

LA CONCHINCHINA

Te compartimos 10 motivos para visitar Ho Chi Minh, la inmensa y multifacética ciudad de Vietnam.

Por: Sara Riojas De la Peña



1. Explorar Ho Chi Minh (antes Saigón), la segunda ciudad más importante de Vietnam después de Hanoi, la capital. Es similar a la Ciudad de México en cuanto al número de habitantes. Te sorprenderá la modernidad de la ciudad y la amabilidad y el buen servicio en general de sus ciudadanos, además de las miles de motocicletas por las calles. Ya que no existe el metro o transporte público, las motos son el medio de transporte más popular.

2. Disfrutar las vistas desde Landmark 81 skyview, el rascacielos más alto ubicado en un complejo formado por edificios, centro comercial, spas, restaurantes, hotel y residencias. Te recomiendo tomar un café o disfrutar una cena romántica en este lugar para apreciar las vistas sobre la ciudad.

3. Comer Phó, el platillo tradicional Vietnamita. Consiste en un caldo o consomé con trocitos de carne, germen de soya, tofu, hojas frescas de albahaca, cilantro y otras especias. En lo personal, disfruté mucho la versión de carne, aunque también hay de pollo, vegetariano y otras combinaciones.

4. Disfrutar de un masaje en un spa o casa de masaje. En Vietnam, los masajes forman parte de su cultura, y son vistos como medicina tradicional, terapia física, mental y emocional. Vale la pena vivir la experiencia holística que complementa al masaje, que puede ser de cuerpo completo, cara, pies, o zonas específicas, como el cuello.



5. **Tomar un tour a Mui Ne**, una playa cercana a Ho Chi Minh, rodeada por un pueblo pesquero. Visita sus dunas blancas y rojas, que podrás recorrer en cuatrimoto o jeep. La experiencia extrema incluye bajar por las pendientes a toda velocidad para después descansar viendo el atardecer con sus colores intensos.

6. **Volar a Da Nang**, un destino turístico de playa ubicado en la parte central del país. Te recomiendo hospedarte en sus hoteles boutique, caminar junto al mar, comer en los restaurantes de pescados y mariscos ubicados a lo largo de la bahía, rentar una motocicleta, y visitar el espectáculo de luz y fuego del puente del dragón, así como la estatua de Lady Buddha.

7. **Asistir al festival de las lanternas de Hoi An**. Vale la pena visitar este pueblo tradicional por la tarde o noche para presenciar esta tradición, en donde cientos de velas prendidas flotan por el río con los deseos de los turistas y pobladores. Aprovecha para dar un paseo en balsa, con lámparas de seda de colores, elaboradas de manera artesanal en este mismo lugar.

8. **Visitar el museo de los restos de la guerra** para conocer la historia y ver, objetos y fotografías de la guerra de Vietnam. Es una lección de historia importante, pero hay que prepararse mental y emocionalmente, ya que hay imágenes desgarradores. No recomiendo llevar a niños pequeños.

9. **Visitar el Palacio de la Independencia o reunificación**, que ofrece un viaje en el tiempo a través de sus jardines, los muebles, adornos, colores, e incluso los materiales de construcción. Considero que es un lugar clave para darnos una idea de lo acontecido y de la historia de la ciudad.

10. **Tomar el tour al Delta del río Mekong**, ubicado entre la ciudad de Ho Chi Minh y el vecino país de Camboya. El tour incluye un paseo en lancha por los canales para almorzar con familias locales, ver artesanía y la elaboración de dulces de coco. Una escapada muy bonita de turismo sostenible.





El combustible del éxito

Lo que comemos es la mitad del trabajo. Si queremos ver resultados en nuestro físico y alcanzar el máximo rendimiento, la alimentación es tan crucial como el entrenamiento.

Por: Juan Llorente

Alguna vez escuché una frase en una serie de terror dirigida por Alfred Hitchcock que nunca he podido olvidar. No es aterradora como las historias que se proyectaban en la pantalla, pero sí es una verdad absoluta: Somos lo que comemos.

Vaya contundencia. Y no es exagerado decirlo, porque nuestra alimentación está directamente ligada a la salud, el bienestar físico y emocional.

Para los deportistas, ya sean profesionales o amateurs, la alimentación es la mitad del trabajo. Basta con observar el esfuerzo, tiempo y dinero que invierten en su dieta quienes buscan alcanzar su mejor rendimiento.

Pero comer bien no está peleado con comer delicioso. Según varios atletas con los que he hablado, el reto más grande al cambiar la alimentación es la creación de hábitos. Veamos algunos ejemplos: Sergio "Checo" Pérez sigue una dieta equilibrada en proteínas, carbohidratos, grasas saludables, vitaminas y minerales. Pasta con pollo, bistec asado con papas, aguacate y frutas son parte de su alimentación. Ayrton Senna, hace más de treinta años, tenía una dieta muy similar.

Podríamos hablar de la alimentación de Lewis Hamilton o de Michael Schumacher en sus días de gloria, pero más allá de la Fórmula 1, la conciencia de la salud mental, el bienestar emocional y la alimentación adecuada ha tomado fuerza en todos los deportes.

Muchos atletas de alto rendimiento destacan la



importancia de consumir grasas saludables como las del aguacate, nueces y aceite de oliva, sin haberse calentado.

Con la finalidad de mantener un cuerpo sano y equilibrado, mucha gente ha recurrido al yoga y los pilates, disciplinas cuyos expertos recomiendan seguir dietas basadas en alimentos frescos y naturales: frutas, verduras, granos enteros y proteínas magras.

Por supuesto, se ha hablado hasta el cansancio de evitar los ultraprocesados y, si en algo coinciden todos los deportistas con los que he hablado, es que los tres asesinos blancos que deben evitarse a toda costa son azúcar, sal y harinas. Porque, al final, somos lo que comemos.



LA ALIMENTACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA están estrechamente relacionadas, ya que al hacer ejercicio tu cuerpo gasta energía y aumenta su demanda de nutrientes. Esta demanda puede cubrirse tanto con las reservas almacenadas en el cuerpo (como glucógeno o grasa) como con los alimentos que consumís diariamente.



YACHTVIBES

SEALUX RENTALS



Una experiencia única y exclusiva, vive la magia del mar a bordo de nuestros yates de lujo





La Baguette

Más que un pan, la baguette francesa se ha convertido en un símbolo de estilo.

Por: Michelle Lucas



EXISTEN TIPOS DE

BAGUETTES, además de la clásica baguette, crujiente por fuera y esponjosa por dentro, otras variedades para probar, como la baguette aux olives (baguette de aceitunas), la baguette vienesa (elaborada con leche, mantequilla y azúcar para un sabor dulce) y la baguette aux céréales, elaborada con granos y cereales.

En la gastronomía y cultura francesa, la baguette no es solo un pan, sino un emblema de tradición y elegancia. Este icono de la cocina parisina ha trascendido su función original para convertirse en un accesorio esencial de la mesa, representando la simplicidad elevada a arte.

Aunque pueda parecer moderna, la baguette tiene raíces profundas en la historia de Francia. En el siglo XIX, los avances en panificación popularizaron su forma alargada, pero fue en el siglo XX cuando se consolidó como símbolo nacional. En los años 20, las regulaciones panaderas impulsaron su delgadez y facilidad de transporte, dando origen a la baguette tal como la conocemos: crujiente por fuera, suave por dentro.

Más que un alimento, la baguette es un símbolo cultural. Como el vino o el queso, es indispensable en cualquier mesa francesa, ya sea en un pequeño bistró de París o en una comida familiar en el campo.

Un Icono de Estilo

La baguette no solo protagoniza banquetes refinados,

sino también momentos informales. En un picnic en los jardines de Versalles o en las terrazas del Marais, es común verla acompañada de charcutería, queso brie o simplemente un toque de mantequilla. La baguette, siempre impecable, se convierte en un accesorio más que enriquece la estética de la mesa.

Incluso su presentación es parte del ritual. Desde la manera en que se corta en rebanadas, hasta la colocación en la mesa, la baguette añade una nota de sofisticación en la mesa. Y no podemos olvidar su singular presentación: su envoltura en papel y su forma impecable transmiten frescura y autenticidad.

Hoy, la baguette es un símbolo de elegancia sin pretensiones. Compartirla es un acto de unión, capaz de transformar cualquier comida en un homenaje a la cultura francesa.

Cada rebanada invita a saborear la vida lentamente y a celebrar la belleza de lo simple. Más que un acompañante, la baguette es la esencia de un estilo de vida francés, donde la mesa se convierte en el escenario de una experiencia inolvidable.

Shiv Vilas
JAI PUR

EXPERIENCE REGAL MORNINGS



Experience a Stay with us, Please Dial:
0141-2531100 Or mail us at reservation@shiv-vilas.in



Visita un restaurante en el cielo



¿Te gustaría tomar una copa de vino entre las nubes, mientras contemplas la puesta del Sol? Conoce la mejor opción.

Por: Roland Robleda

10 DATOS MÁS QUE DEBES SABER ANTES DE TU TRAVESÍA:

1. CuliAir Sky Dining opera de mayo a septiembre.
2. De noviembre a febrero, únicamente se realizan algunos vuelos programados.
3. El globo puede acomodar grupos de entre 5 y 10 personas.
4. El boleto individual tiene un precio de 575 euros.
5. Prepárate, ya que al ser en el campo, por lo general no hay sanitarios disponibles.
6. Los platillos son preparados con el aire caliente del propio globo.
7. Evita ponerte ropa de nylon. ¡Todo lo demás es bienvenido!

Embárcate en una aventura de altura con CuliAir Sky Dining, el único restaurante en globo aerostático de los Países Bajos. Creado por la reconocida chef Angélique Schmeinck, este concepto combina alta gastronomía, sensaciones incomparables y vistas espectaculares.

Debido a cuestiones meteorológicas, esta experiencia solo se realiza dos veces al día: justo después del amanecer o un par de horas antes del atardecer, ya que son los momentos más seguros para volar. El programa completo tiene una duración de cuatro horas, que incluye una bienvenida en el punto de despegue, un recorrido en globo de aproximadamente una hora y media, y el regreso al lugar de inicio.

Durante el trayecto aéreo, si optas por la comida, disfrutarás de exquisiteces como langosta, crema de zanahoria con almejas y pimientos rojos asados con salicornias; todo maridado con vinos de alta gama que complementan cada bocado. ¿Prefieres el desayuno? Los platillos incluyen huevos trufados, salmón con tomates confitados, quesos loca-



les y brioches.

Para cerrar con broche de oro, al aterrizar, serás recibido con un bautismo de champán, seguido de un postre y la entrega de tu certificado oficial de vuelo en globo. ¡No olvides llevar tu cámara para capturar fotos memorables que atesorarás toda la vida!



Mujeres Virtuosas

EXPOSICIÓN COLECTIVA

Destacando el talento, la creatividad y el impacto de las mujeres en el arte contemporáneo.

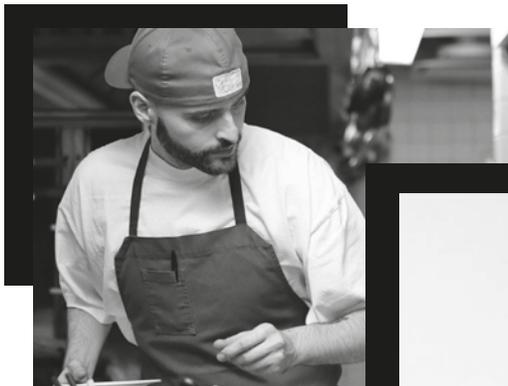
7 marzo al 20 abril de 2025

lunes a domingo de 11:00h - 20:00h

Galería EXU: Plaza San Jacinto 16, Col. San Ángel, CDMX.

Curaduría: Helue Nocedal





Talento en la Mira

Este año les seguiremos la pista a una serie de estrellas de la cocina. Conoce a nuestros Chefs Promesa para el 2025.

Por: Jessica Kler

En 2024, estos chefs brillaron con su talento y dedicación. Este 2025 promete ser igual de emocionante para ellos, con proyectos que abarcan desde consolidar proyectos hasta lanzar nuevas propuestas que los pondrán en el centro de la escena gastronómica internacional.

Emiliano Padilla

Con experiencia en Pujol, The Breslin, Fäviken, Ryugin y Noma 2.0, Emiliano Padilla ha perfeccionado su visión culinaria. Su restaurante Voraz redefinió el 2024 y sigue marcando tendencia con su enfoque innovador.

Andrés Trillo

Originario de Sinaloa, creció rodeado de productos frescos del mar. Se formó en París y trabajó con Guy Martin en Le Grand Véfour y Nacho Manzano en Casa Marcial. Hoy lidera Trillo en la Roma, donde su cocina brilla con técnica y sabor.

Alex Chávez y Shari Romo

Formados en Quintonil, Alex y Shari han creado en Propio. El nuevo restaurante de la Roma llega con una propuesta honesta y frontal que refleja el México contemporáneo con hospitalidad y sazón.

Cristina Hanhaussen y Raymundo Pérez

Con experiencia en Osteria Francescana, Piazza Duomo y Les Créations de Narisawa, esta dupla lidera Momiji en las Lomas, un espacio versátil con street food japonesa los viernes, cocina creativa los sábados y brunch los domingos.

Cesc Durán

El chef español inició su carrera en Can Jubany y pasó por Villa Retiro y Xerta Restaurant. Hoy, junto a su esposa Gaby, dirige Gaudir en la colonia Anzures, donde fusiona ingredientes de España con productos frescos de México en una propuesta honesta y vanguardista.

estrategiablue
#THEREPUTATIONCOMPANY

15 AÑOS
CONSTRUYENDO REPUTACIÓN

¡ Tu mejor aliado en
Relaciones Públicas!

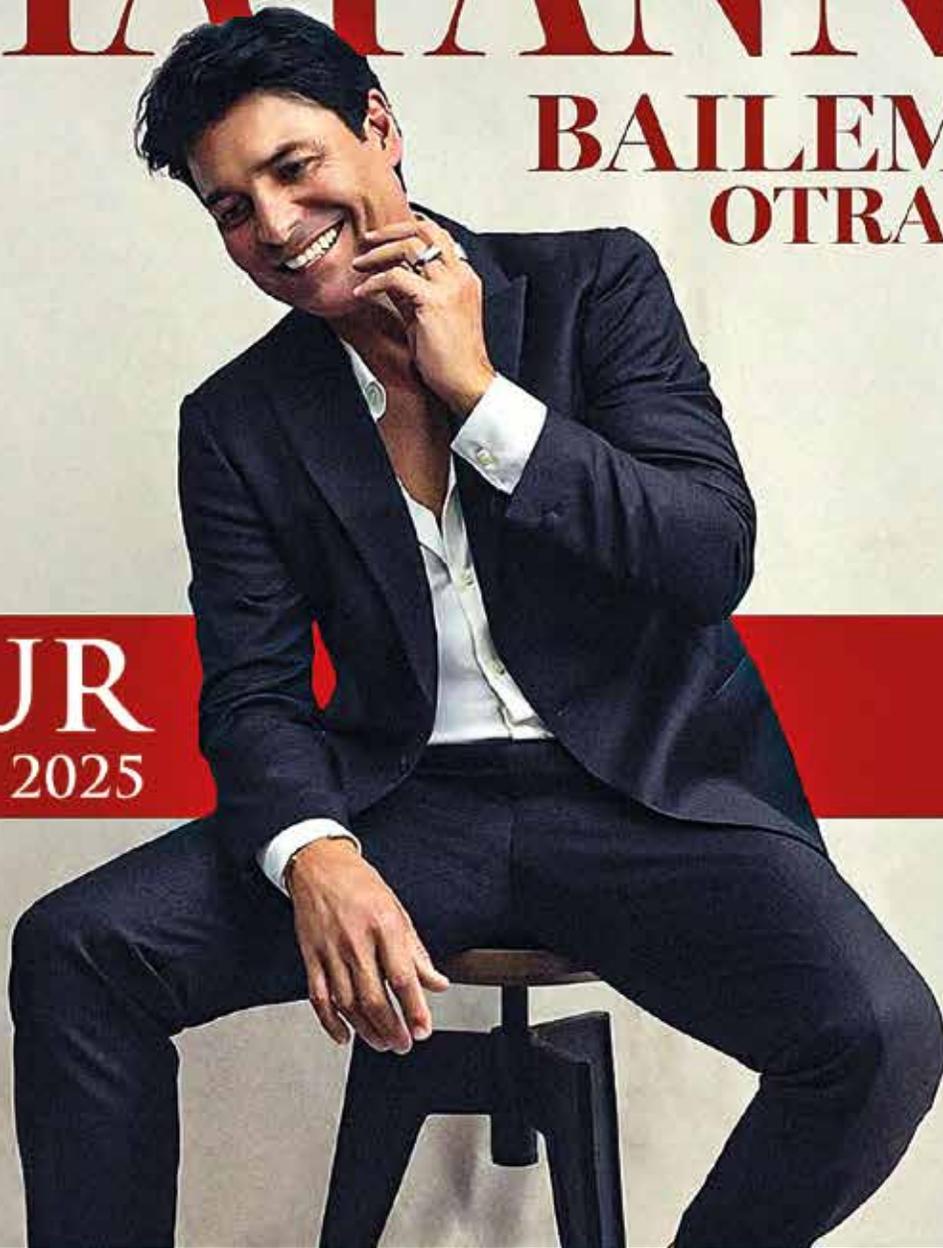


Relaciones Públicas | Networking | Inteligencia Social
Producción de eventos | Media Training | Influencer MKT

@estrategiabluepr | f estrategiablue | in estrategiablueoficial | ✉ hola@estrategiablue.com

CHAYANNE

BAILEMOS
OTRA VEZ



TOUR
MÉXICO 2025

Adquiere tus boletos en

