

ES21

EntreSocios

AÑOS

Moda
¿Puede la moda
predecir el futuro?

Evento
Un sí para toda la vida,
René Fernando
y Alejandra.

Julio Urribarrí
celebró con
White Brunch
sus 40 años.



Actualidad
Mocha Mousse

Deporte
Pickleball

Moda
¿Puede la moda
predecir el futuro?

Evento
Un sí para toda la vida,
René Fernando
y Alejandra.

Julio Urribarrí
celebró con
White Brunch
sus 40 años.

CELEBRANDO NUESTRO
5.° ANIVERSARIO
EN VENEZUELA
CON MÁS DE 23 AÑOS
DE TRAYECTORIA



SOLUCIONES
AGRÍCOLAS
INTEGRALES
VENTA Y DISTRIBUCIÓN
DE INSUMOS AGRÍCOLAS:
FERTILIZANTES
PROTECTORES DE CULTIVOS
SEMILLAS



AGROPACA_VENEZUELA

#SOMOSAGROPACA



TU LUGAR DE *encuentro*

Dirección: Av. 8 Santa Rita con calles 68 y 69.
Maracaibo - Estado Zulia – Venezuela

Email: reservaciones@hotelkristoff.com - eventos@hotelkristoff.com

Instagram: @hotelkristoff

Teléfonos: Reservaciones (+58) 414-9678777
(+58) 424-7686216 / (+58) 412-2686094

Website: www.hotelkristoff.com

RIF: J-07000969-1 | RTN: 00027 | Licencia de Turismo: H-16
Hotel Kristoff, C.A



INTER MARACAIBO
HOTEL & CASINO
★★★★★

El hotel
5 estrellas
de la ciudad
★★★★★

Promociones Turísticas - RUC-204317254 - RTK 1029 - Licencia Turística 111-0033



VESUVIO
Pizzeria Italiana

Alcornoque
RESTAURANTE

LOBBY
BAR

PORTOBELLO
RESTAURANTE

pool
BAR

CASINO

Av. El Milagro, Maracaibo - Venezuela
Reservaciones: +58 261 4125000

www.intermaracaibo.com

@inter_maracaibo

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

San Simón®

 @GRUPOSANSIMON

 @SOMOSSANSIMON



J412577999

Escultora de belleza

Dra. *Masy Rubi*
Cirujano Plástico Reconstructivo

0414.6060270

@dra.masyrubi

Centro Médico Docente María Auxiliadora. Maracaibo, Edo. Zulia
Clínica IDB Cabudare. Barquisimeto, Edo. Lara





117 años de trayectoria ininterrumpida
AL SERVICIO DE LOS VENEZOLANOS



Para cubrir las necesidades de los diferentes sectores del país
contamos con dos divisiones de negocio orientadas a:

Salud, Alimentos y Servicios

@grupo_cobeca Grupo Cobeca @grupo_cobeca



**SEGUIMOS
SIENDO
LOS EXPERTOS
EN SALUD**



@farmaciasaas



Farmacia SAAS

Contenido



18. Carta de la Editora

20. Bienestar

¿Qué tan absurdo es ser optimista?

22. Actualidad

¡Frescura que enamora!

24. Arte y Cultura

La Casa de la Capitulación:
Testigo silente de la historia
de Maracaibo.

26. La ciudad y sus artistas

Con Milagros Terán.

28. InTheVibes

Todos los días, Todo el día:
Latin Mafia.

30. Entre Destinos y Sabores

Elkano, siempre se lanza al mar.

32. Gastronomía

El Tomate, un tesoro del verano.

34. Perfiles

Gian Carlo Mezzapesa:
La Historia Familiar Detrás de Industrias Venelácteos.

35. Perfiles

Verónica Díaz:
"No buscamos imitar, sino
contar nuestra propia historia
culinaria".

36. Perfiles

Rossanna Jaimes:
Talento venezolano que deja
huella en la arquitectura de
Estados Unidos.

38. ES 24 horas

Self Portrait: con Luis Botero.

40. Emprendimiento

Isabela Hernández:
"El talento no tiene frontera".

41. Perfiles

La vida en balance de Manuela
Moreno.

42. Portada

Maracaibo a la Carta.

54. Moda, FW 2025

Tailoring sin Reglas.

55. Moda, FW 2025

Más allá de lo Vintage.

56. En íntimo

Mary Tere: Pasión, propósito y
liderazgo con alma.

58. Top 10

Para Tapear en Maracaibo.

60. Perfiles

Cristina Camilli:
"Dios te pone donde debes
estar, y la medicina no fue
precisamente ese lugar".

62. Evento

El Creole Celebra 75 años de
historia.

64. Evento

Así se llevo a cabo la 3ra.
edición de la Cena Rosa.

66. Evento

EntreSocios deslumbra con el
lanzamineto de su edición No.
174.

70. Horóscopo

Más allá de Horóscopo:
El viaje de cada signo hacia el
amor propio.



AMBIENTES
CREATIVOS



EL LUGAR
MÁS *creativo*
DE LA CIUDAD

Papel Tapiz
Persianas
Pisos de Vinil
Revestimientos
Arquitectura & Diseño

C. C. Imperio - Planta Baja.
Av. 8, Santa Rita (Frente al Hotel Kristoff)

0414-0680922

@ambientcreativo

WEB *Entresocios.news*
Instagram *@EntreSocios*
Twitter *@EntreSocios*
Facebook *@EntreSocios*

EntreSocios

EQUIPOES



Titi Romero Pantin
Directora Editora



María José Mena Ocando
Directora Creativa y Diseño



Elio Tulio Ríos
Periodista y Fotógrafo



Milagros Terán
Periodista, La Ciudad y Sus Artistas



Vanescka León
Periodista y Asistente Editorial



Daniela Quivera
Diseño y Redes Sociales



Audrey Vera Prieto
Periodista



Alfred Yépez
Fashion Writer 2025



Verónica Barboza
Fashion Writer 2025



José Ignacio Romero
InTheVibes



Sabrina Zaccaria
Producción Audiovisual

Directora Editorial

Titi Romero Pantin

Producción Editorial

Elio Tulio Ríos

Audrey Vera Prieto

Vanescka León

RIF J-31619803-0

Diseño Editorial

María José Mena Ocando

Fotografía

Elio Ríos

Presidente

Marcos Marín Soré

Coordinadora de Contenido

Sabrina Marín Romero

Proyectos 261, C.A. no se hace responsable por los comentarios emitidos por los periodistas y/o colaboradores dentro de la revista. Queda terminantemente prohibida su reproducción total o parcial sin la debida autorización de los representantes de la empresa.

EntreSocios



DESPIERTA *TUS SENTIDOS* CON CADA *BOCADO*

CENTRO COMERCIAL CAMORUCO, MARACAIBO @SOBRETABLAS_ 0424 - 6127110

ENTRESOCIOS 21 AÑOS DE *LA CIUDAD Y SUS PROTAGONISTAS*

POR TITI ROMERO P. @TITIROMEROP | FOTO: ELIO RÍOS

Es con una inmensa gratitud y un profundo sentido de orgullo que hoy celebramos un hito extraordinario: ¡21 años de EntreSocios! Dos décadas más uno, llenas de historias, emprendimientos, talentos y sueños que hemos tenido el privilegio de compartir con ustedes.

Esta edición, que hemos preparado con tanta sazón y sabor, es un reflejo de esa celebración que nos llena el corazón.

Maracaibo, nuestra ciudad natal, nos vio nacer en aquel 2004 con una visión clara: ser la voz que destacara lo mejor de nuestra gente. Hoy, con nuestra edición número 175, podemos mirar atrás con la satisfacción de haber cumplido esa promesa, y con la convicción de que apenas estamos comenzando.

En un mundo cada vez más digitalizado, EntreSocios se ha mantenido firme, orgullosamente como la única revista impresa que, de manera ininterrumpida durante 21 años, ha sido testigo y protagonista del crecimiento de nuestra región. Cada página, cada reportaje, cada entrevista, ha sido una ventana a la pasión de aquellos que, con su talento y esfuerzo, construyen una Maracaibo mejor.

En esta edición, quisimos destacar el vibrante trabajo gastronómico que se desarrolla en nuestra ciudad. Nos sumergimos en el mundo culinario, elaborando una lista exhaustiva de personas cuya vida entera se dedica a esta hermosa área.

Luego de un difícil y minucioso proceso de selección, donde un jurado experto debió coincidir en tan solo diez nombres, logramos darle vida a la espectacular portada que hoy nos acompaña. La cantidad de páginas es finita, pero quienes me conocen saben que hubiese querido

tenerlos a todos aquí, porque cada uno merece un reconocimiento.

Nuestra misión siempre ha sido clara: mostrar solo lo positivo, inspirar y conectar a los protagonistas de nuestra ciudad.

Gracias a cada uno de ustedes, a nuestros anunciantes, a nuestros colaboradores, a mi maravilloso team EntreSocios que no descansa y, sobre todo, a ustedes, nuestros fieles lectores, por ser parte fundamental de esta travesía. Su confianza y su apoyo han sido el motor que nos ha impulsado

a seguir adelante, edición tras edición, dejando una huella imborrable en el corazón de Maracaibo.

Brindemos por estos 21 años de historias, de encuentros, de aprendizaje y de éxitos. Y que vengan muchos más, llenos de sabor, de vida y, por supuesto, de nuevos protagonistas.

¡Gracias infinitas!

!Aquí seguiremos haciendo ciudad!



Desde el 2002
hemos compartido con ustedes
la pasión por la cocina tradicional
italiana en Maracaibo

CIAO.

Gracias
por ser parte de nuestra familia

Ven a disfrutar de
tu menú favorito
en la ciudad

y a vivir momentos inolvidables
con nosotros



@ciaogastrobar | C.C. Terraza 77, piso 2

¿QUÉ TAN ABSURDO ES SER OPTIMISTA?

POR YAYA URDANETA SALERNI - @YAYA_URDANETA

Estaba en un curso sobre la biología del estrés cuando el profesor hizo un comentario que me dejó pensando. Mientras explicaba los niveles de estrés en relación con la vida de hoy en día, mencionó que, como andaba el mundo, podíamos aunque sea trabajar en aceptar la realidad, porque ser optimista era algo absurdo.

Pero, **¿qué tan absurdo es ser optimista?** me llevé la pregunta conmigo en el bolsillo por semanas.

Sé que se podría decir que estamos viviendo tiempos complejos, con los retos que le han correspondido a esta generación.

Pero, precisamente por eso, **¿no es más necesario que nunca creer en las infinitas posibilidades?** A la pregunta le fueron saliendo ramas:

¿Por qué los optimistas somos vistos como ingenuos?

¿Es de ingenuos o de valientes?
¿Queda optimismo por cultivarse?
¿Vale la pena?

En una de esas, abrí una ventana en la computadora y le escribí a un amigo.

“Querido ChatGPT, tengo preguntas.”

¿Por qué los optimistas somos vistos como “soñadores”?

Según ChatGPT, es porque en el fondo el optimismo es un acto de imaginación, cuando por el contrario, el realista ve las cosas “como son”.

Recordando una de mis clases de neurociencia, hablaban sobre cómo cuando entra información a través de nuestros sentidos y el cerebro comienza a procesarla, esa información pasa por distintas zonas cerebrales, empezando por las zonas relacionadas a la memoria autobiográfica.

Es decir, la percepción siempre es una representación interna de la realidad. Mi percepción, más que un reflejo puro de lo que sucede, es una interpretación.

A pesar de que pensamos de que vemos las cosas como son, en realidad siempre vemos las cosas como somos.

Entonces, más que hablar sobre la “realidad”, habla sobre cómo estamos percibiendo la realidad.

Lo que percibimos de la realidad, según la neurociencia, será entonces subjetiva.

Lo que nos pudiera diferenciar es cuánto apostamos por una mejor posibilidad.

Los optimistas creen en algo que todavía no está aquí. En una posibilidad que, a veces, va incluso en contra de las probabilidades.

Y para quienes solo creen en lo concreto — en lo que se puede medir, probar o controlar —, eso puede sonar a sueño o a ingenuidad. Pero si lo que crees, *SIEMPRE* tiene tu filtro, lo que estamos hablando entonces es de cómo está tu filtro.

¿Dónde termina el realismo y empieza el optimismo? (Realismo Vs Optimismo)

Si el realismo se centra en lo probable, el optimismo se abre a lo posible. No digo que obviemos las estadísticas, pero pienso que siempre tenemos la opción de elegir. Mejor dicho, *la libertad de elegir.*

El realismo dice: “Hay un 70% de posibilidades de que no funcione.” El optimismo dice: “Pero en ese 30%... ¿y si sí?” No porque tenga garantía, sino porque esa pequeña posibilidad vale la pena.



No es una guerra a las condiciones externas, es una independencia interna, es una exploración de tu filtro. Es una disposición emocional frente a lo incierto, a lo que no sabemos.

Una forma de decirle a la vida: *“Sé que no tengo el control. Y aún así, elijo creer.”*

Entonces, si estabas siendo “optimista” y te salió bien, ¿Estabas siendo realista?

El amigo ChatGPT dijo que no, yo digo que sí, pero no. La línea entre optimismo y realismo no siempre es tan fácil de reconocer, porque ambos pueden tener el mismo resultado, pero nacen de un lugar interno diferente.

Quizá se puede inventar el concepto de “optimista retroactivo”, quizá me estoy complicando mucho, el punto es que, lo que los diferencia es la intención.

Siempre es la intención.

Quizá la diferencia entre realismo y optimismo no es tan importante como entender desde dónde elijo mirar.

A mi me acompaña mucho la frase de Viktor Frankl:

“Las fuerzas que escapan a tu control pueden quitarte todo lo que posees excepto una cosa, tu libertad de elegir cómo vas a responder a la situación.”

Y en esa libertad, muchas personas eligen confiar.

Las personas más optimistas que he conocido, transmiten paz y felicidad, no una actitud forzada de positividad, si no más como un estado pleno. Y no son personas que no han pasado por cosas o no hayan tenido que atravesar situaciones duras, por el contrario son los que han vivido las experiencias más difíciles pero deciden creer en otro camino, deciden ser optimistas.

Son personas que de haber conocido y transitado los peores escenarios, aún eligen creer.

Me gusta recordar que estas personas existen. Me encanta conocerlas, porque las tengo de evidencia mental para no sentirme

ingenua por defender el optimismo, y por saber que siempre existe una mejor posibilidad, que se puede elegir y se puede creer en el mejor escenario. Incluso, nos hace bien.

Según un estudio de Harvard, el optimismo está asociado con una longevidad significativamente mayor.

Tal vez, la pregunta no sea entonces ¿Qué tan absurdo es ser optimista? Si no:

¿Cuánta incertidumbre estoy dispuesto a sostener sin dejar de creer?

Ser optimista es ver lo que hay, pero también lo que puede ser. Ser optimista no es evadir la realidad, es ampliarla.

La diferencia entre realismo y optimismo quizá no es tan importante entonces como entender desde dónde estoy eligiendo mirar. Y tal vez, entonces lo más importante sea pararse un momento para hacernos la pregunta,

¿Cómo está mi filtro hoy?

¡FRESCURA QUE ENAMORA! MIS 5 MUST HAVES PARA EL VERANO

¡Hello, hello! Con el sol brillando y el verano a la vuelta de la esquina, hay algo que no puede faltar en nuestra rutina: una fragancia que nos haga sentir frescos, ligeros y listos para disfrutar. Como amante de los perfumes, sé lo importante que es elegir bien para que el aroma te acompañe sin abrumar.

POR MARÍA JOSÉ MENA @CALLME.MAJO

1. FLORA by GUCCI UN JARDIN BAJO EL SOL

Imagina un jardín lleno de flores, pero con una ligereza que lo hace perfecto para el calor. Las notas de cítricos y peonía, junto a un toque de rosa, crean una fragancia elegante pero ligera. Es floral sin ser pesado, ideal para esos días en los que quieres sentirte femenina y radiante.

2. LIGHT BLUE by D&G UN CLÁSICO INFALIBLE

No es un secreto que Light Blue es el clásico del verano, y con toda razón. Sus notas cítricas de limón siciliano y la frescura de la manzana verde son como un paseo en el mar. Es limpio, fresco y te da esa sensación de recién salida de la ducha. Si buscas un aroma que grite "verano en el Mediterráneo", esta fragancia es la indicada.

4. HER by BURBERRY DULZURA MODERNA PARA ATARDECERES

Her de Burberry es mi elección para cuando quiero un toque dulce pero sin perder la frescura veraniega. Es una fragancia frutal que, gracias a las notas de frutos rojos (fresa, frambuesa) y un fondo cremoso de ámbar y almizcle, es perfecta para las tardes de verano o una salida casual. Es moderna, vibrante y tiene ese punto juvenil que te hace sentir fabulosa.

3. ACQUA DI GIOIA by GIORGIO ARMANI LA FUSIÓN PERFECTA DE AGUA Y NATURALEZA

Si eres de los que ama los aromas naturales, Acqua di Gioia te va a encantar. Su inspiración en el agua lo hace increíblemente refrescante. Con notas de menta triturada, limón y un corazón de jazmín, es como una brisa marina. Es sereno, calmante y te da una sensación de frescura y conexión con el aire libre.

5. LOVE STORY by CHLOÉ

Finalmente, Love Story de Chloé es mi opción para esos momentos en los que busco un aroma romántico y chic, pero que se mantenga ligero. Sus notas de flor de naranjo, jazmín y un toque amaderado la hacen sofisticada y muy femenina. Es una fragancia que te envuelve con delicadeza, perfecta para una cena al aire libre o al atardecer.

Espero que esta guía te haya inspirado a explorar nuevas fragancias o a redescubrir algunas joyas para esta temporada. Recuerda que el perfume perfecto es aquel que te hace sentir cómoda, radiante y lista para conquistar cada día. ¡Anímate a probarlos y déjame saber cuál se convierte en tu favorito de este verano!

UNA ARTISTA QUE CONVIERTE
LA MÚSICA EN MAGIA



@SARAH_GLAM_

La Casa de la Capitulación

Testigo silente de la historia de Maracaibo

POR: AUDREY C. VERA PRIETO @AUDREYVERAPRIETO / CNP 21744
FOTOS: NORGE BOSCAN / ELIO RIOS.



En el corazón del casco central de Maracaibo, justo frente a la Plaza Bolívar, se erige una edificación que ha resistido el paso del tiempo con una dignidad silenciosa y una memoria viva: la Casa de la Capitulación, también conocida como Casa de Morales que representa la culminación de la guerra de independencia en el occidente del país.

Un pasado entre sombras coloniales

La historia de la Casa de la Capitulación comienza en una época imprecisa, entre 1750 y principios del siglo 19. En sus inicios, fue una residencia privada, perteneciente a miembros de la élite colonial. Para 1795, la residencia pasó a ser propiedad del gobierno colonial y funcionó como residencia oficial de los gobernadores de la provincia.



El peso de una rendición

El hecho más relevante en la historia de esta casa ocurrió el 3 de agosto de 1823. Ese día, en su salón principal, se firmó el acta de rendición de las fuerzas realistas españolas que aún permanecían en Venezuela.

La firma de la Capitulación del general Francisco Tomás Morales, último capitán general del imperio español en suelo venezolano, marcó el final definitivo de la dominación colonial en la región. Esta rendición tuvo lugar poco después de la decisiva Batalla Naval del Lago de Maracaibo, librada el 24 de julio del mismo año, que selló la derrota militar del imperio en occidente.

Este episodio transformó para siempre el carácter de la casa. Dejó de ser solo una vivienda señorial para convertirse en un emblema del nacimiento de la república en tierras zulianas. Por ello, desde entonces se la conoce como la Casa de la Capitulación.

Arquitectura de memoria

La Casa de la Capitulación representa un ejemplo de la arquitectura residencial colonial de mediados del siglo 18. Su estructura original, conocida gracias a dibujos anónimos de 1873, revela una casa de planta rectangular con un patio central.



Construida en alto, con amplios cuerpos y balcones de madera, la casa muestra elementos propios de la arquitectura costera y de influencias vascas.

La fachada principal, orientada hacia la Plaza Bolívar, conserva un balcón techado que recorre toda su longitud, indicando el nivel superior de la casa.

El nivel inferior presenta cuatro ventanas, dispuestas simétricamente en torno a la puerta de entrada, lo que acentúa el carácter jerárquico del ingreso.

En su interior, la casa conserva elementos testimoniales que permiten entender las técnicas de construcción de la época.

@VIVIENDO_ENBALANCE
0414-9651699



El Placer de comer

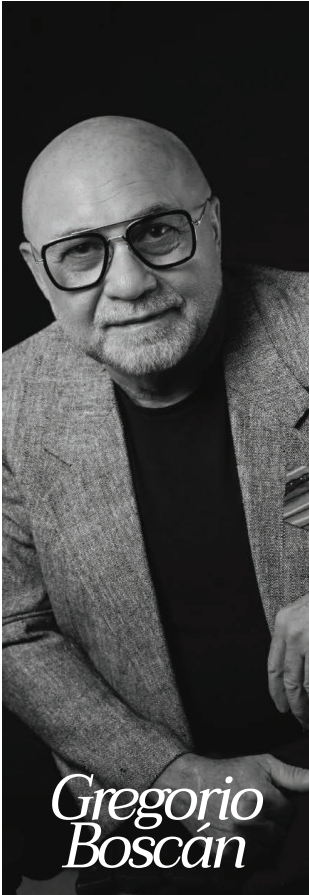
Sano y Delicioso

AVENIDA 3H - ENTRE CALLE 75 Y 76 - MARACAIBO



La Ciudad Y SUS Artistas

CON MILAGROS TERÁN



Gregorio
Boscán



Jimmy
Yáñez



Tito
Güerere



Lorena
Villasmil

Bienvenidos a otra nueva edición. Hoy con gran orgullo presento a estos protagonistas, profesionales, excelentes en sus trabajos, de trayectoria impecable y sobre todo amor por lo que hacen.

¿Se han preguntado quién ordena y logra esa armoniosa composición de Obras de Arte en el espacio expositivo? ¿Por qué fueron colocadas de esta manera tan perfecta? ¿Por qué una acompañaba a la otra con un lenguaje único, con esa genialidad para poder verlas?

Les digo que estas personas son **Los Museógrafos**. Una profesión que yo definiría amor y respeto al Arte. Ellos en disposición, exponen las obras de manera que llegan mucho más didácticas al público. Su investigación es importante a la hora de

hacer su trabajo visual explicativo, usando criterios de apreciación. A la hora de exponer objetos, Obras de Arte, o cualquier material artístico en el ordenamiento solo lo saben hacer ellos junto a una temporalidad en el espacio físico.

Siento la necesidad absoluta de referirme a ellos como los que tienen la magia en conocimiento de hacer este trabajo nada fácil. Un aspecto divinamente visual en su gestión como profesionales, es lo que vemos en cada exposición de estos museógrafos. Siempre que visiten estas salas expositivas; admiren esta gran labor.

Me siento agradecida con ellos, con esta dedicación y mística en su trabajo dentro de nuestros espacios. Contar con ellos va más allá del agradecimiento.

Gracias.

FARMASI

“Tu OPORTUNIDAD DE CRECER Y DIVERSIFICAR TUS FINANZAS”

CONTÁCTANOS @FARMASI.MCBO +58 412-2685383

TODOS LOS DÍAS TODO EL DÍA

LATIN MAFIA

Y EL ARTE DE SENTIR SIN PERMISO

POR: JOSÉ IGNACIO ROMERO M.

Hay discos que se escuchan, y hay discos que se sienten.

TODOS LOS DÍAS TODO EL DÍA de Latin Mafia pertenece a esa segunda categoría: un álbum que no pide permiso para entrar, sino que se instala directo en el pecho, donde vive lo que no siempre podemos explicar con palabras.

Desde el primer track, Latin Mafia deja claro que este proyecto es un viaje emocional. No hay artificios ni pretensiones: hay verdad. Hay dolor, deseo, euforia y nostalgia. Hay días en los que uno se siente invencible, y otros en los que todo se desmorona. Y ellos están ahí, narrando cada una de esas etapas con una honestidad que duele bonito.

El título no miente: *esto es algo que se siente todos los días, todo el día.*

Porque ¿quién no ha vivido con el corazón expuesto, como si cada segundo fuera el último? ¿Quién no ha amado con desesperación o se ha perdido en un recuerdo que no deja de arder?

Las letras, aunque sencillas en apariencia, están cargadas de una sensibilidad que rara vez se logra sin sonar forzado. Aquí no hay máscaras ni poses. Cada canción es una ventana abierta a una emoción que se reconoce sin esfuerzo porque todos, de una forma u otra, hemos estado ahí. Las melodías acompañan esa transparencia: suaves cuando toca llorar en silencio, explosivas cuando el corazón ya no cabe en el cuerpo.

TODOS LOS DÍAS TODO EL DÍA no busca gustar, busca conectar. No quiere ser un hit de verano: quiere ser ese disco al que siempre vuelves cuando necesitas recordar quién eres, o quién fuiste cuando todo dolía más. Y en esa búsqueda de lo humano, Latin Mafia logra algo poderoso: que el oyente se sienta visto.

Porque al final, lo que hace grande a un álbum no es cuántas veces suena en la radio, sino cuántas veces alguien lo escucha con los ojos cerrados, apretando los puños o dejando caer las lágrimas. Y este, sin duda, es uno de esos.

Latin Mafia no solo ha creado un disco: ha creado un refugio emocional. Un espacio donde sentir no está prohibido, sino celebrado. Y eso, en estos tiempos donde todo va tan rápido y tan superficial, se siente como un acto de rebeldía necesario.



LOS ALIADOS PERFECTOS PARA TUS EVENTOS

SONIDO PROFESIONAL | ILUMINACIÓN
PANTALLAS LED Y TV | PISO LED | ESTRUCTURAS
TOLDOS | TARIMAS | AGRUPACIONES Y DJ

DN

DISC NIGHT

PRODUCCIONES



0412 - 0664503 | 0412-6400256
@DNPRODUCCIONES

ELKANO, SIEMPRE SE LANZA AL MAR

El fuego en Getaria, una forma de ser

POR DEIVI BRICEÑO MORENO @CHICOMUYLISTO

Desde el comienzo, Aitor ya estaba ahí, afuera, en la calle. Contaba historias mientras saludaba a la gente que pasaba. No parecía estar recibiendo a nadie, simplemente seguía haciendo lo que hace siempre. “No es aquí y ahora, llevamos mucho tiempo”, dice.

Elkano empezaba mucho antes de entrar.

Había una expectativa casi infantil al llegar. No por lo que íbamos a comer —aunque eso también—, sino porque sabíamos que íbamos a aprender algo. No con teoría ni con discurso, sino con piel crujiente, con grasa cálida, con cuchara y pan. A veces, entender un lugar comienza por sentarse a su mesa.

En Getaria, el mar lo dicta todo. En Elkano, se escucha. No hay espectáculo ni disfraz: solo un fuego encendido, una parrilla y una forma de cocinar que no pretende más que mostrar lo que se es.

Frente a la parrilla muchas personas compartimos una comida que hablaba de tiempo, territorio y cercanía.



Aitor Arregi nos recibió como quien ya sabe que todo lo que hay que decir está en el plato. Su cocina no busca convencernos, sino mostrarnos lo esencial. Como Getaria misma: un pueblo breve en tierra, pero vasto en mar.

El pan de maíz apareció primero. No decía mucho, pero ya marcaba el tono. Estaba fresco, con una miga compacta, esponjosa y una corteza apenas tostada.

La comida empezó como suelen empezar las cosas importantes: sin anuncios. El cimarrón fue el primero del mar. Lo sirvieron en cortes finos, con vinagreta de tomate y cítricos que se integraba con el verdel que vino después con un punto más ahumado y graso. El centollo continuó. Era solo el caldo, oscuro, profundo, concentrado. Invierno puro, sin retórica. Su sabor se sentía como ola concentrada, de esos que se pegan al paladar, que hablan de frío, de mar agitado. No tenía carne ni adorno, y no los necesitaba. Se servía solo, como un paréntesis breve.

El txakoli Txomin Etxaniz 2024 acompañaba sin esfuerzo. Servido sin pausa. Ligero, con esa acidez nerviosa que intensifica, enciende y refresca. Mantenía el ánimo despierto, como un pequeño empujón que no pedía protagonismo, pero mantenía brillosos los ojos de mis amigos.

Las cocochas llegaron en dos formas: una a la parrilla, otra al pil pil. Juntas, sin jerarquía. Una hablaba con firmeza, marcada por el fuego; la otra se deslizaba, sedosa, y pedía pan. No competían, se acompañaban. Una conversación entre técnicas que mostraba todo lo que puede ser una cococha. Dos geografías del mismo músculo, que siguen presentes como pensamiento. El pan volvió a aparecer, esta vez como herramienta: servía para arrastrar, para recoger el pil pil, y en ese gesto sencillo se comprendía el respeto a la técnica y al producto.

El boquerón llegó entero, con ajo y vinagre. Era más un gesto que un plato, pero no pasaba desapercibido. Tenía algo eléctrico, ácido, limpio. Su forma y su sabor abrían un espacio. Funcionaba como un intermedio: elevaba el ánimo, aclaraba la boca para lo que seguía. No era solo fresco, era oportuno.

El salmonete apareció, entero, con su piel rojiza. Su sabor era directo, con un fondo leve de amargor. No fue un plato que llamara la atención inmediatamente, pero se quedó. Como en voz baja. El gesto de dejar su esqueleto en la mesa ya anticipaba que volvería.

Y entonces, la espina. El esqueleto del salmonete llegó frito. Fino, crujiente, entero.



No había nada solemne en ello, pero sí algo casi ceremonial en el modo en que lo partíamos. Se deshacía con un sonido leve, seco. Se comía con los dedos, como si uno se permitiera una travesura que al mismo tiempo era respeto. No se desperdiciaba nada. Crujía como una oblea salada. No necesitaba explicación ni defensa. Como si se entendiera que detrás de ese bocado había algo más que ingenio: había memoria y espina.

Afuera, la lluvia iba y venía. El cielo se abría, se cerraba. Adentro, el ritmo era otro: paciente, con sosiego. Cada plato llegaba como una parte de algo mayor, y entre ellos se tejía una especie de entendimiento sin mucha palabra. Era una euforia calmada, en la mesa correcta.

Y entonces, el rodaballo se hizo presente. Entero, firme, brillante. Su piel resistía como un caramelo marino; el interior era un mapa de texturas: fibrosas como costilla, gelatinosas como médula, zonas amargas como algas, dulces como si el sol hubiera tocado justo ahí. Nos enseñaron a comerlo con atención. Pausadamente. Como quien escucha.

Cada parte ofrecía algo distinto. Las zonas externas estaban marcadas, con un crujiente que se rompía al contacto. El centro, carnosos y firme, cedía con resistencia. En los bordes internos, las texturas se volvían más densas: gelatinosas, algo amargas, con ese punto profundo que recuerda al tuétano, pero de mar. Comerlo no era una degustación lineal, sino una exploración. Algunos buscaban la parte más fibrosa, otros se quedaban en los bordes blandos, otros buscaban el crujiente. El silencio ayudaba a entender.

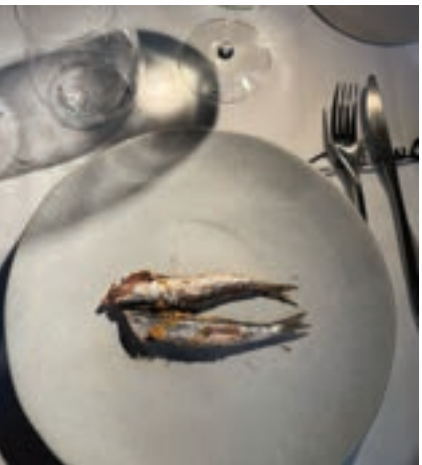
“Lo que domina es lo que ponemos encima del fuego”, dice Aitor.

Y no lo dice como lema, sino como forma de lectura. Allí, el fuego no es técnica: es criterio, es decisión. Lo que se expone al calor se convierte en centro, y lo demás se ordena a su alrededor. Al girarlo, algunos apuntaban al cogote, otros al centro. No había acuerdo.

Cada quien tenía su zona favorita. Y eso también decía algo: que no era un plato de impacto único, sino de recorrido. Se hablaba poco, pero se escuchaba mucho. Había un cuidado casi intuitivo al separar cada porción. Nadie quería romper la estructura antes de tiempo. El rodaballo no exigía atención, pero la tenía.

Había algo en ese momento que sugería quietud, permanencia. Pero la mesa se movía sin cesar. Cambiábamos nosotros, plato a plato, casi sin darnos cuenta. No queríamos que nada cambiará, pero todo lo hacía. Como dijo Aitor, el momento también hace que las formas de ser cambien, y allí todo era cambio constante.

El helado de leche de oveja con guisante lágrima, abrió el campo de los postres. El sabor del guisante era claro, verde, casi a pasto. Algo en ese aroma evocaba una escena antigua, que quería se alargara. Después llegó el millojas. Apareció sin introducción, sin prometer nada. Era crocante, con una crema que respiraba profundo y cerró la comida con firmeza. No había pomposidad, pero sí una sensación de haber llegado a buen puerto.



El txakoli seguía apareciendo en la copa. No era un brindis, era una secuencia. Nos acompañó como un hilo conductor, aclarando cada momento, avivando la mente. Como si invitara a recomenzar.

También el servicio hablaba el mismo idioma: preciso, atento, sin interferencias. Quien nos atendió lo hizo con una elegancia casi invisible. Sabía flotar sin alardes.

Antes de salir, nos tomamos una foto frente a la parrilla. Aitor estaba ahí, como había estado todo el rato: vestido de negro, atento, sin posturas. Era solo una imagen, pero decía algo. Lo que quedó no fue solo el sabor de lo comido, sino la forma en que se cocinó. Y también cómo fuimos recibidos.

Elkano no subraya nada. En Elkano, lo que permanece no es solo un modo de cocinar, sino una forma de mirar. Hay fuego, hay técnica, hay producto, sí. Pero también hay memoria, repetición, gesto.

No se trata de inventar cada día algo nuevo, sino de sostener lo que vale la pena repetir. Por eso, lo que sale de esa parrilla no es únicamente resultado: es consecuencia. Y quizá eso explique por qué, incluso después de irnos, la sensación de haber estado ahí permanece con la misma claridad que el sabor de la piel del rodaballo.

La lluvia era un recuerdo. El fuego seguía encendido, y en la mesa, lo justo y necesario. Elkano Una forma de ser.



EL TOMATE

UN TESORO DEL VERANO

Y 5 MANERAS DE EXALTARLO EN TU COCINA

Soy el Chef Néstor Mena, y siempre busco el alma de cada ingrediente, aquello que lo hace único y versátil. Y si hay un protagonista indiscutible que nunca falta en la cocina, un verdadero comodín que nos regala frescura, color y sabor, ese es, sin duda, el tomate. Este fruto vibrante, que en Maracaibo podemos disfrutar en su máximo esplendor, es mucho más que un simple acompañante. Es una base, un acento, un plato principal. Su acidez justa y su dulzura natural lo convierten en el lienzo perfecto para innumerables creaciones. Es por eso que quiero mostrarles cómo un solo tomate puede transformarse de cinco maneras en tu cocina.

POR CHEF NÉSTOR MENA @CHEFNESTORMENA



LA MAGIA DE LA *PASSATA* CASERA

La *passata* de tomate es el corazón de la cocina italiana y una joya que puedes hacer en casa. Esta es la pura esencia del tomate. Solo necesitas tomates maduros, pasarlos por agua hirviendo un minuto para pelarlos fácilmente, retirar las semillas y triturarlos. Luego, cocinarlos a fuego lento con una pizca de sal, una hoja de albahaca fresca y un chorrito de aceite de oliva hasta que espese. El resultado es una salsa aterciopelada y dulce que puedes utilizar de una vez, refrigerar por máximo 2 o 3 días o congelar por hasta 3 meses, para así tener la base perfecta para pizzas, pastas, para mojar un buen pan. Es la forma más pura de capturar el tomate fresco.



TOMATES SECOS: CONCENTRADO DE SABOR MEDITERRÁNEO

Al deshidratarse, el tomate concentra todos sus azúcares y aromas, volviéndose intensamente dulce y umami. Puedes hacerlos en tu horno o airfryer a baja temperatura (máx 80 grados centígrados). Una vez secos, conservados en aceite de oliva (con ajo, orégano o peperoncino para un toque extra). Son ideales para: Picarlos e integrarlos en ensaladas verdes, incorporarlos en salsas de pasta para un golpe de sabor, usarlos en pestos caseros o patés, añadirlos a sándwiches o focaccias. Su textura masticable y su sabor profundo realzan cualquier plato.



TOMATES SALTEADOS

Unos buenos tomates salteados son la guarnición versátil por excelencia. Corta tomates por la mitad o en cuartos y saltéalos rápidamente en una sartén con un poco de aceite de oliva, ajo laminado y unas hojas de albahaca o perejil fresco. Son fantásticos junto a pescados a la plancha, pollo o simplemente sobre una tostada.



SOPA DE TOMATES CONFORT EN UNA CUCHARADA

Sí, una sopa de tomates es ideal para el verano. Para una sopa reconfortante, saltéalos con cebolla y ajo, añade caldo de vegetales o pollo y cocina hasta que estén tiernos. Luego, tritura y pasa por un colador para una textura sedosa. Puedes finalizar con un toque de crema de leche, albahaca fresca o unos crotones crujientes. Es un plato que reconforta el alma y celebra la esencia del tomate en cada cucharada.



PASTA FILETTO POMODORO

El filetto pomodoro es un clásico que demuestra cómo la simplicidad puede ser la clave de la grandeza. Para esta salsa, se usan tomates frescos pelados y sin semillas, cortados en "filetes" o tiras. Se saltean muy suavemente con ajo, aceite de oliva y albahaca, dejando que los tomates se deshagan parcialmente y suelten todo su dulzor, y si deseas algo de picardía le puedes agregar un toque de peperoncino. Esta salsa ligera y fresca es el acompañamiento ideal para pastas como espagueti o linguini, permitiendo que el sabor del tomate brille en todo su esplendor.

nota: Mi secreto mejor guardado es que el tomate y el parmesano van de la mano, es por eso que un toque de parmigiano reggiano en todas las preparaciones mencionadas le darán ese toque especial a tus recetas.

del *Calor*
al *Sabor*

EL *verdadera* SABOR DE LA CIUDAD

#DELCA



CALLE 67 CECILIO ACOSTA CON AV 9



siguenos @DelCalorAlSabor

GIAN CARLO MEZZAPESA

La Historia Familiar

Detrás de Industrias Venelácteos

POR VANESCKA LEÓN | @VANESCKA09

Cuando un sabor te transporta a la infancia y a la calidez del hogar, es evidente que hay una historia detrás. La de Industrias Venelácteos es un legado construido con pasión y tradición desde 1972, originado en Maracaibo por el sueño de dos hermanos italianos.

En esta entrevista, conversamos con Gian Carlo Mezzapesa, Chef de Cocina Profesional, Barista Oficial, Neurogastrónomo y actual CEO de Industrias Venelácteos. Él compartirá con nosotros la motivación que lo llevó a unirse a esta empresa familiar y sus planes futuros, donde la calidad y la herencia se entrelazan en cada uno de sus quesos.



¿Qué variedad de quesos ofrece Industrias Venelácteos y cuál es su queso estrella?

Venelácteos ofrece una amplia variedad de quesos: *como el queso de mano, el madurado, queso de año, el pasteurizado, el guayanés, la mozzarella, bocconcini, ricotta y sus derivados*. Nuestro queso estrella en la región es el queso de mano, un producto emblemático en la comida rápida zuliana. Por otro lado, el queso estrella italiano es la mozzarella, reconocida por su versatilidad y protagonismo en una variedad de platos y presentaciones, que van desde la comida gourmet hasta la comida rápida.

¿Qué distingue al queso Venelácteos de otros?

Los años de tradición familiar y experiencia se traducen en calidad. En Venelácteos, cuidamos cada detalle del proceso de producción para garantizar que el producto final sea consistente, asegurando que nuestros clientes siempre encuentren lo que buscan. Quienes disfrutan de nuestros quesos saben perfectamente reconocer la diferencia.

¿Cuál es la última innovación en quesos?

Se han introducido dos innovaciones en el mercado local: *la Burrata*, un queso con una fina cubierta exterior que encierra stracciatella, una mezcla de mozzarella deshilachada y crema fresca, ideal para platos gourmet y muy versátil; y la *Mozzarella Fior di Latte*, fundamental para las populares pizzas napolitanas, que se caracteriza por su frescura, suavidad y textura elástica, convirtiéndola en la opción perfecta no solo para pizzas, sino también para ensaladas y recetas tradicionales italianas.

¿Cómo comenzó la historia de Industrias Venelácteos?

La historia de Industrias Venelácteos comenzó en 1972, cuando mi papá, Luca Mezzapesa, y mi tío, Giovanni Mezzapesa, llegaron a Venezuela en busca de nuevas oportunidades.

Con el apoyo de su tía Nina, decidieron emprender para compartir los sabores de Italia con Maracaibo. Mi padre, quien había aprendido a hacer queso artesanal en Italia, trajo esta tradición familiar y comenzó a producir queso en casa. Al ver su potencial, empezó a venderlo en la plaza Urdaneta y luego abrió una quesería en el patio de nuestra casa.

“Como parte de la tercera generación de esta historia familiar, continuo el legado de mis abuelos y padres, y nuestros hijos también llevarán adelante esta pasión por el queso artesanal”.

¿Qué te motivó a pertenecer en la empresa familiar?

Desde muy pequeño, observar a mi padre trabajar con la motivación que lo caracterizaba en la empresa familiar me inspiró a unirme a Venelácteos. Nací y crecí viendo cómo esta empresa surgía y se consolidaba como un ícono en la gastronomía zuliana, siendo reconocida por todos como una parte memorable de las comidas.

¿Qué significa Industrias Venelácteos para la familia?

Para todos nosotros, representa tradición, unión, familia y disciplina. Con más de 50 años en el mercado, esta empresa familiar es la raíz de nuestra identidad.

Varias generaciones, incluyéndome, hemos crecido viendo cómo Venelácteos se convierte en parte integral de nuestra vida cotidiana. Ahora, los más pequeños de las nuevas generaciones nos observan mientras llevamos adelante la empresa y la tradición, tal como nosotros hicimos en su momento al ver a nuestros padres.

VERÓNICA DÍAZ

“No buscamos imitar, sino contar nuestra propia historia culinaria”

POR VANESCKA LEÓN | FOTOGRAFÍA: ELIO TULIO RÍOS



Transformar recuerdos y sabores en experiencias únicas es la visión de Verónica Díaz, la mente y el corazón detrás de Sobretablas. En Maracaibo, con título de chef y administradora Verónica fusiona sus raíces españolas y colombianas para crear una propuesta gastronómica que va más allá de lo culinario. Sobretablas no es solo comida; es la unión de momentos inolvidables alrededor de la mesa, un proyecto que ha evolucionado con pasión y autenticidad.

¿Quién es Verónica Díaz?

Soy una mujer apasionada por la cocina, maracucha de corazón, chef y administradora de profesión. Me gusta pensar que transformo recuerdos y sabores en experiencias únicas a través de la gastronomía.

¿Qué te motivó a entrar en el mundo gastronómico?

Desde joven, sentí una conexión especial con la cocina. Pero, fue durante mis estudios en administración en la URU cuando entendí que no tenía que elegir entre mi pasión y la posibilidad de construir un negocio. Así que decidí estudiar cocina

en Concassé de manera simultánea. Luego, realicé pasantías en Estados Unidos, y fue allí, al experimentar todas las áreas de un restaurante, que me enamoré completamente de la restauración.

¿Cómo nació tu proyecto gastronómico “Sobretablas” y qué te inspiró a crearlo?

Sobretablas nació en 2020, cocinando para mi familia. Comencé preparando desayunos y tablas de salumería para eventos especiales de personas cercanas. Fue un proceso muy orgánico, sin grandes pretensiones al principio, pero lleno de amor.

“Ver cómo la comida reunía a las personas y generaba emociones me inspiró a convertir esa experiencia en el proyecto que es hoy: una propuesta gastronómica con identidad propia”.

¿Cuál es el concepto de tu restaurante?

Sobretablas tiene una fuerte influencia de la cocina española, gracias a mi padre canario, y de la cocina colombiana, por mi madre del Valle. Aunque comenzamos con tablas, el proyecto se ha reinventado con el tiempo; actualmente, también ofrecemos platos con quesos y carnes curadas, así como propuestas de catering y eventos.

¿Cómo fusionas tu carrera de administradora con la de chef?

Esa fusión es la base de todo mi proyecto. Gracias a mi formación en administración, puedo tomar decisiones estratégicas que aseguran la sostenibilidad del restaurante, mientras que mi faceta como chef se encarga de la creación; soy la responsable de todo mi menú.

¿Cuál es la diferencia entre tu restaurante Sobretablas y otros?

La diferencia radica en la autenticidad. Sobretablas refleja quién soy, desde la carta y el ambiente hasta el servicio. Con amor y creatividad, marcamos la diferencia. No buscamos imitar, sino contar nuestra propia historia culinaria.

¿Cómo enfrentas las adversidades en el ámbito laboral y personal?

Con determinación y fe en mi propósito. Emprender no es fácil, pero cada obstáculo me ha fortalecido. He aprendido a ver los errores como lecciones y a rodearme de un equipo que comparta mi visión.

¿Cómo te visualizas a ti y a tu proyecto en los próximos años?

Me imagino liderando un proyecto más amplio, tal vez con una sede en otra ciudad del país o incluso en el extranjero, siempre cuidando la esencia de Sobretablas.

Me interesaría también, formar nuevos talentos, quizá a través de una escuela o talleres.





ROSSANNA JAIMES

Talento venezolano que deja huella en la arquitectura de Estados Unidos

POR ELIO TULIO RÍOS / FOTOGRAFÍA: CORTESÍA

Su trabajo ha sido fundamental para el desarrollo de propuestas arquitectónicas que combinan funcionalidad, eficiencia energética, y una integración respetuosa con el entorno construido.

Destaca su participación en un centro de rehabilitación de aves silvestres, una obra de alto impacto ambiental y comunitario, donde lideró el proceso técnico desde el diseño hasta la construcción.

Desde Maracaibo, Venezuela, hasta Florida, Rossanna Jaimes ha construido una trayectoria ejemplar en el campo de la arquitectura, marcada por su visión innovadora y compromiso con la excelencia. Egresada de la Universidad Rafael Urdaneta (URU), Rossanna no solo ha logrado posicionarse en uno de los mercados más exigentes del mundo, sino que ha aportado enfoques frescos y soluciones técnicas que enriquecen la práctica arquitectónica actual.

Con una trayectoria profesional en Estados Unidos que inició en 2018, actualmente ocupa el cargo de Gerente de Proyectos Adjunto en Stiles Corporation. A lo largo de los últimos años, ha liderado proyectos de arquitectura que integran sostenibilidad, preservación arqueológica y cumplimiento normativo en contextos de alta complejidad.

Rossanna ha sido responsable de coordinar la producción de documentos técnicos para proyectos de gran envergadura, aplicando con precisión herramientas avanzadas como BIM y CAD, así como criterios rigurosos basados en normativas locales e internacionales.

Asimismo, ha desarrollado proyectos comerciales de gran escala en distintas ciudades de Florida, como tiendas de mobiliario y centros comerciales que evidencian su capacidad para enfrentar desafíos arquitectónicos complejos y cumplir con rigurosos estándares de sostenibilidad y normativas constructivas.

No obstante, su impacto trasciende el ejercicio tradicional del diseño, pues Rossanna ha impulsado la formación y adaptación de profesionales hispano hablantes al entorno arquitectónico de Estados Unidos, mediante cursos especializados enfocados en normativas técnicas, procesos regulatorios y herramientas digitales de producción.

Estas iniciativas han facilitado la reinserción laboral de decenas de arquitectos formados en el extranjero, consolidándose como una referente clave dentro de la diáspora profesional latinoamericana.

En un país donde las disciplinas STEM (Ciencia, Tecnología, Ingeniería y Matemáticas) son fundamentales para el desarrollo económico y la competitividad

global, su aporte formativo cobra especial relevancia, al contribuir a una fuerza laboral más diversa, calificada e inclusiva dentro del ámbito del diseño y la construcción.

Parte de este trabajo puede seguirse a través de su Instagram @plusj_studio, donde comparte ideas, avances y reflexiones sobre la práctica arquitectónica. Además, en su sitio web, ofrece herramientas útiles para quienes buscan perfeccionar sus habilidades en la elaboración de planos técnicos y adaptarse a los estándares del mercado estadounidense.

La trayectoria de Rossanna evidencia una proyección profesional que trasciende fronteras, consolidándose como una voz técnica y creativa dentro del campo arquitectónico.

Su trabajo refleja el valor del talento zuliano en escenarios internacionales, y sus aportes han contribuido a integrar principios de sostenibilidad y eficiencia funcional en el diseño y ejecución de proyectos relevantes en los Estados Unidos.



TU PARAÍSO EN LA PLAYA

LA
ARDILEÑA
POSADA & SPA
MORROCOY - VENEZUELA

@POSADAARDILEÑA | 0424-2734537 | AGUA SALOBRE, MORROCOY, FALCÓN, VENEZUELA

SELF PORTRAIT

24 HORAS CON LUIS BOTERO

En la movida de la moda masculina actual de Maracaibo, donde el dinamismo empresarial es clave, el día de Luis Botero Sanint nos muestra la dedicación necesaria para consolidar una marca en nuestra ciudad.

Más que una figura creativa, Luis es un estratega y un gestor que equilibra el arte del diseño con la operación comercial. Este es un vistazo a un día típico en la vida de este empresario y diseñador de moda en la ciudad.



8:00 am

Un café para iniciar la mañana.

Mi día comienza con un café por la mañana, para así preparar y organizar las ideas de todas las cosas que realizare en el día.

10:00 am

Atención personalizada.

En las mañanas siempre me tomo un momento para visitar las tiendas ubicadas en el Mall Delicias Plaza y Centro Comercial Costa Verde; y así atender y tomar medidas personalizadas a mis clientes.

12:00 m

Visitar tiendas textiles.

En horas del medio día visitar tiendas como Damasco, son una parada casi diaria en mi rutina, para así seleccionar las telas y textiles de mis pedidos y nuevas colecciones. La marca Botero Sanint se caracteriza por calidad de sus materiales.

3:00 pm

Creación de contenido.

En las tardes pueden varias mis actividades, pero comunmente me pueden conseguir en algún evento de la ciudad faranduleando, en las tiendas o como en este caso, creando contenido para mis marcas.

6:00 pm

Hora de entrenar.

El ejercicio es una parte fundamental de mi rutina, y es por eso que al final de la tarde siempre me tomo el tiempo de ir al gimnasio y realizar mi rutina de entrenamiento. Por eso estoy como estoy...

9:00 pm

Cena en familia.

Ya para cerrar el día generalmente ceno con familia o amigos, me relajo con una copa de vino o dos y me dispongo a descansar para continuar con las actividades del día siguiente.



8:00 am



10:00 am



12:00 m



6:00 pm



3:00 pm



9:00 pm

INSTAGRAM
@BOTEROSANINT @LBOTEROSANINT

ISABELA HERNÁNDEZ

“El talento no tiene frontera”

POR VANESCKA LEÓN | @VANESCKA09

¿Qué impulsa a una mujer joven a dejarlo todo y reinventarse en un nuevo país? Isabela Hernández, emprendedora y fundadora de Visualisa Studio, ha convertido su viaje de emigrante en una poderosa estrategia de conexión y creatividad. Con una pasión por contar historias auténticas, Isabela ha creado una agencia de marketing que se enfoca en generar conexiones emocionales entre marcas y audiencias.

¿Quién es Isabela Hernández?

Isabela Hernández, es una mujer creativa, visionaria y determinada, una emprendedora que eligió transformar los desafíos en impulso y construir su propio camino con propósito. Soy una soñadora con los pies en la tierra, apasionada por el poder de las historias bien contadas. Me motiva crear conexiones auténticas y dar vida a marcas con alma, transformando ideas en movimientos inspiradores.

¿Qué te motivó a emigrar y qué fue lo más difícil de esa experiencia?

Aunque no estaba en mis planes, emigrar se convirtió en una decisión necesaria. Fue una mezcla de necesidad, valentía y visión. Sentí que, si quería crecer, tenía que atreverme a soltar lo conocido. Descubrí que el verdadero crecimiento nace precisamente en lo incómodo, en lo incierto.

Empezar de cero fue desafiante, sin apoyo ni garantías, pero resultó transformador. Enfrentarse al vacío revela tu capacidad de reinventarte, algo que nadie puede quitarte.

¿En qué momento fundaste tu agencia de marketing y qué te inspiró a hacerlo?

Fundé Visualisa Studio en un momento de claridad profunda, cuando ya había vivido de cerca el contraste entre marcas con gran potencial emocional y visual, pero sin una narrativa coherente,



sin estrategia y sin alma digital. Me encontraba colaborando en distintos proyectos creativos, pero notaba un patrón frustrante: ideas increíbles que se perdían entre contenidos genéricos, sin identidad ni impacto. Las marcas de hoy necesitan mucho más que publicaciones bonitas: necesitan una voz clara, un mensaje con intención, y una estética que conecte emocionalmente con su audiencia.

¿Cuál es la misión detrás de Visualisa Studio?

En Visualisa Studio, nuestra misión es convertir marcas en experiencias visuales que trascienden. Cada proyecto que creamos está pensado para hablarle al alma, inspirar acción y generar conexión real. Creemos profundamente en el poder del storytelling, la estética cuidada y la tecnología como herramienta para transformar ideas en impacto. Más que vender productos o servicios, ayudamos a las marcas a comunicar desde su esencia, con propósito y emoción.

¿En qué se diferencia Visualisa Studio de otras agencias de marketing?

Visualisa no es una agencia tradicional.

Es un estudio creativo donde cada marca es tratada como un universo único. Trabajamos con microinfluencers, influencers y marcas emergentes que están dando sus primeros pasos, pero tienen una visión poderosa. En Visualisa no solo gestionamos su presencia digital: las construimos desde la esencia, las posicionamos con estrategia y las acompañamos en su evolución hasta convertirlas en referentes. Nos apasiona detectar ese “algo especial” en cada proyecto.

¿Cómo enfrentas las adversidades en el ámbito laboral y personal?

Me sostengo en lo que me ancla: mi equipo, mi familia, mi fe en Dios, mi intuición y la certeza de que cada desafío trae consigo una lección valiosa.

¿Cuál es la lección más importante que has aprendido en tu experiencia como emigrante?

Siempre puedes REINVENTARTE. Aprendí que la identidad no se define por un lugar geográfico, sino por lo que eliges construir con lo que tienes, donde estés. Ser emigrante me enseñó que el talento no tiene pasaporte, y que cuando la determinación es más fuerte que el miedo, todo es posible.

¿Cómo ha influido tu experiencia como emigrante en tu enfoque empresarial?

Ser emigrante transformó por completo mi manera de ver el mundo. Me enseñó a convertir cada reto en una oportunidad de innovación, a tomar decisiones con empatía y a valorar cada avance como un logro profundo. Esa experiencia me hizo más creativa, más estratégica y agradecida.

“Aprendí a construir desde la escasez, a liderar desde la resiliencia y a soñar sin fronteras”.

LA VIDA EN BALANCE DE MANUELA MORENO:

Amor, Servicio y Salud

POR VANESCKA LEÓN | FOTOGRAFÍA: ELIO TULIO RÍOS

¿Te has preguntado cómo se logra el equilibrio entre ser madre, emprendedora y atleta mientras se persigue el amor y el servicio? Conversamos con Manuela Moreno, quien ha encontrado ese balance y lo ha integrado en su proyecto: “Viviendo en Balance”. Manuela compartirá cómo una experiencia personal de sanación la llevó a convertir la cocina en un espacio de bienestar, y cómo su marca ha crecido para ofrecer más que solo comida saludable.

¿Cómo te defines, Manuela?

Como una persona dedicada a alcanzar un equilibrio en todos los aspectos de mi vida. Me esfuerzo por combinar con éxito mis roles como madre, emprendedora, atleta y mujer, siempre con la misión de amar y servir.

¿Hay alguna historia personal detrás de Viviendo en Balance?

Antes de llamarnos “Viviendo en Balance”, éramos “Dulcefit”, una marca que se estableció en 2012 con el objetivo de ofrecer postres sin azúcar para aquellos que, como yo, disfrutaban de lo dulce.



En 2018, evolucionamos a “Viviendo en Balance” al expandir nuestra oferta más allá de postres, incluyendo opciones saladas, recetas y un estilo de vida saludable a través de nuestras redes.

Sí, hay una historia personal detrás de esto. Con la lamentable enfermedad de mi mamá, descubrí que cocinar para ella era una forma de ayudarla a sanar. Este propósito que nació de su enfermedad se ha convertido en el motor de nuestro negocio.

¿Cuál es el concepto de “Viviendo en Balance”?

Nuestro objetivo es ofrecer salud y bienestar a través de una alimentación saludable y placentera, que no represente un sacrificio, sino un verdadero placer.

¿Qué diferencia a tu marca de otras marcas saludables en el mercado?

Nuestra marca está estrechamente vinculada a mi propósito de vida: AMAR y SERVIR. Esto implica ofrecer lo mejor a nuestros clientes: calidad garantizada, excelente servicio, soluciones para quienes tienen condiciones específicas, variedad y responsabilidad social.

¿Cuál es el producto más popular que ofreces y por qué?

Nuestros planes semanales son una solución muy valorada, y nuestra cartera de clientes crece día a día. Sin embargo, las empanadas y tequeños gluten-free son favoritos, al igual que nuestros postres libres de gluten y sin azúcar.

¿Fomentas un estilo de vida saludable tanto en tu vida como en la de tus hijos?



El ejemplo comienza en casa. Soy coherente con lo que predico y cómo vivo. Aunque respeto sus decisiones, en casa promovemos una única opción: ¡Vivir en balance! Esto significa comer sano, balanceado y delicioso, sin satanizar ningún alimento, pero reconociendo cuáles son menos saludables. Confieso que ha sido un desafío en un mundo donde lo azucarado, grasoso y procesado predomina.

Creía que la comida saludable debía ser insípida y sin color. En mi búsqueda, logré crear opciones saludables y placenteras, y entendí que era necesario compartirlo con los demás. Para nosotros, “Viviendo en Balance” no es solo un negocio; es nuestra práctica diaria y nuestro compromiso con nosotros mismos. Es trabajar en lo que nos gusta y en lo que queremos ser.

¿Hay nuevas propuetas o productos en camino?

¡Mi mente está en constante movimiento! Cada mes lanzamos algo nuevo. Actualmente, estoy trabajando en un proyecto que Dios mediante, espero presentar al público en enero de 2026. ¡Estén atentos!

MARACAIBO A LA CARTA

LA MOVIDA
GASTRONÓMICA
MARABINA Y 10 DE
SUS PROTAGONISTAS



El mundo gastronómico de Maracaibo se enriquece con el talento de sus chefs y cocineros, cuya dedicación y pasión transforman cada plato en una historia de sabor. Tras un difícil proceso de selección, se destacan diez figuras cuyas diversas trayectorias y enfoques culinarios no sólo reflejan su vasta experiencia, sino también la esencia y el amor que imprimen en su trabajo diario.

Entre ellos se encuentran chefs ejecutivos de restaurantes de la ciudad, inspiradores profesores de cocina, apasionados expertos en catering, un panadero artesanal y una chef que rescata con cariño las recetas tradicionales de la abuela.

Ellos contribuyen a la cocina marabina, convirtiéndola en un arte que une generaciones.



POR: VANESCKA LEÓN
FOTOS: ELIO RÍOS
ASISTENTE FOTOGRÁFICO: NORGE BOSCÁN
DIRECCIÓN CREATIVA: MARÍA JOSÉ MENA
PRODUCCIÓN EDITORIAL: MILAGROS TERÁN
MAQUILLAJE Y PEINADO: ARIANNEE URDANETA @ARIANNEEBEAUTY
ESTILISMO: ALFRED YÉPEZ
VESTUARIO: BOTERO SANINT Y TITTY RINCÓN @BOATOCONCEPT.PRELOVED
ACCESORIOS: MILAGROS TERÁN
UTILERÍA: TIENDAS PRÁCTICO



**SALOMÉ
MATA**

“Me encantan las recetas de la abuela”

Su amor por la cocina no solo proviene de su pasión por la buena comida, sino del deseo profundo de compartir momentos significativos con familiares y amigos alrededor de la mesa: “La comida es parte fundamental de mi vida”.

Salomé Mata es esposa, mamá de tres, Chef Internacional, licenciada en Comunicación Social y con una especialización en Marketing Digital; sin duda, una mujer multitasking que ha logrado fusionar sus diferentes ocupaciones y profesiones en el exitoso proyecto: “Salomé Cocina”, desde donde celebra la cocina tradicional y casera venezolana desde hace 8 años.

“La cocina es magia, es ese lugar donde cualquier persona puede transformar ingredientes aislados en algo maravilloso”. Continúa: “Deseo transformar la cocina tradicional en algo accesible para todos; muchos tienen buena sazón, pero les falta la habilidad de saber explicar con medidas y procedimientos”. “Me encantan las recetas de la abuela. Resaltar esa cocina tradicional, darle vida y estructura a una receta casera es lo que me apasiona”.

Recientemente, Salomé celebró su placa de 100,000 suscriptores en YouTube, un sueño que ha trabajado arduamente para alcanzar y hasta esta entrevista casi 2.000.000 de seguidores en la red social instagram.

Importantes marcas como Maizina Americana, con más de 100 años en el mercado, le ha permitido contribuir con recetas que son parte de la cultura venezolana.

“La comida no solo une a las personas, sino que también refleja la identidad cultural, es decir, un venezolano se identifica con la arepa, así como un italiano con la pasta”, puntualizó.

“Mi ingrediente favorito es el amor”

Kike Barboza es un nombre que resuena en el mundo gastronómico venezolano, además es actor, restaurador, con una personalidad carismática y un sentido del humor inigualable. No solo es un chef, sino un verdadero artista de la cocina.

“La cocina es la expresión más importante después del idioma”, dijo con fervor, reflejando su profunda conexión con el arte culinario.

Nacido en el estado Zulia (Venezuela), se trasladó a París desde muy joven aprendiendo en una escuela de cocina, donde trabajaba para poder estudiar.

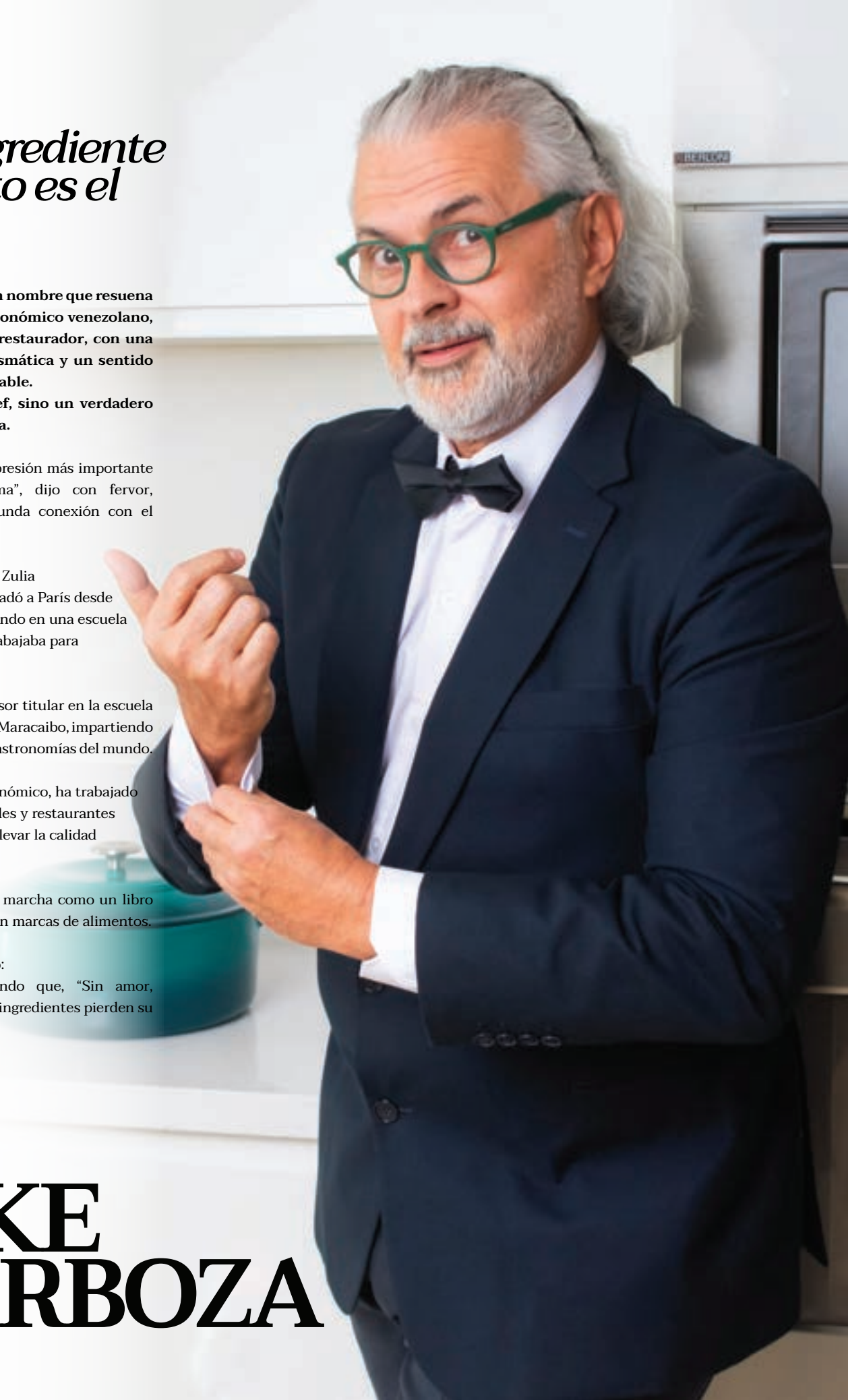
Hoy en día es profesor titular en la escuela de cocina Dohmi en Maracaibo, impartiendo clases de diversas gastronomías del mundo.

Como asesor gastronómico, ha trabajado con diferentes hoteles y restaurantes que buscan en él, elevar la calidad de la gastronomía.

Tiene proyectos en marcha como un libro y colaboraciones con marcas de alimentos.

Ingrediente favorito: “El amor”, resaltando que, “Sin amor, incluso los mejores ingredientes pierden su esencia”.

**KIKE
BARBOZA**



“El que sabe cocinar nunca está solo”

Mónica Costagliola es el alma de Sole Mio, un restaurante que ha crecido en popularidad gracias a su dedicación y amor por la cocina. Cada día su jornada comienza cuando ella abre las puertas de su negocio lista para recibir a los comensales con la mejor actitud. “Mi vida se ha convertido en trabajar y trabajar, pero no hay lugar donde prefiera estar que aquí”, confesó con una sonrisa que irradia pasión.

Desde pequeña, atraída por la cocina, se inició haciendo postres con su madre, creando deliciosos ponques de naranja y suspiros.

“Siempre he dicho que el que sabe cocinar nunca está solo” recordando cómo invitaba a sus amigas a disfrutar de sus creaciones culinarias en casa, pasión que la llevó a graduarse como chef hace más de una década en la primera promoción del Centro Educativo Culinario Concasse.

“En Sole Mio, no solo me encargo de las compras y de elegir los mejores ingredientes frescos, también me encanta asesorar sobre los platos y compartir con los clientes. He hecho vida aquí”, sentenció.

La cocina la ha hecho inmensamente feliz. Junto a su hijo, quien es su socio, han creado un ambiente cálido y vibrante en el centro comercial Costa Verde.

MÓNICA
COSTAGLIOLA



“Cocinar es un momento de conexión conmigo mismo”

Osvaldo García, chef ejecutivo del restaurante asiático Koto. Egresado del Centro Educativo Culinario Concasse nos confiesa: “Desde que tengo uso de razón, me ha gustado cocinar”.

Hace seis años, junto a un grupo de amigos, adquirimos el Restaurante Koto, un momento que marcó un nuevo capítulo en mi vida. “Koto sigue siendo mi proyecto más destacado hasta ahora. Le hemos puesto alma, vida y corazón”, dijo con orgullo.

Sin embargo, el camino no ha sido fácil. Tras la pérdida de un socio al inicio del proyecto y el retiro de otro, él y sus dos socios restantes, continúan esforzándose por hacer de Koto un referente en la gastronomía asiática en Maracaibo.

Para Osvaldo la cocina, más que un trabajo, es un refugio. “Cocinar para mí es un momento de conexión conmigo mismo. Me relaja cortar, me relaja cocinar”.

A pesar de los desafíos que enfrenta el sector gastronómico en la ciudad, Osvaldo se mantiene optimista. “Considero que se pueden hacer muchas cosas aquí en la ciudad y que se presentarán muchas oportunidades”, dijo, comprometido con el movimiento gastronómico local.

Ingrediente favorito:
El ají rocoto, testimonio de su creatividad y amor por la cocina. “Con el ají rocoto se pueden hacer muchas cosas”, aseguró.

OSVALDO
GARCÍA



*“Para mí, la
cocina es mi zona
de confort”*

María Valentina Lucena, conocida como Picoteo, ha forjado un camino notorio en la gastronomía de la ciudad. Su viaje comenzó en 2016 con sus estudios en el Centro Educativo Culinario Concasse, donde se graduó como chef internacional. “La cocina siempre ha estado presente en mi familia. Vengo de una familia de mujeres cocineras”, compartió con una sonrisa.

Lo que nació como un emprendimiento espontáneo durante la pandemia (Picoteo Maracaibo), ofreciendo tablas de salumería para compartir en familia, se convirtió en una empresa de catering de gran éxito. Hoy en día, Picoteo se especializa en servicios para eventos corporativos y privados. “El tema de los abrebocas y de los pasapalos para compartir durante toda la celebración, es lo que ha sido el fuerte de Picoteo”, afirmó.

Para María Valentina, la cocina es mucho más que un oficio. “Para mí, la cocina es tradición, familia, amor; es mi zona de confort”, expresó, considerando este espacio como un lugar para desconectarse y enfocarse en crear, probar y divertirse. Su visión a mediano plazo es continuar esa expansión, explorando nuevas opciones y alternativas, sin desviarse de su esencia.

Entre los proyectos que la han marcado, destaca su rol como embajadora de una marca de vinos argentinos. “Representar esa marca fue una alegría muy grande, ya que me permitió aprender y crear nuevas relaciones”, dijo con entusiasmo.

MARÍA VALENTINA
LUCENA

*“Cocinar es una
manera de demostrar
amor a las personas
queridas”*

Néstor Mena ha recorrido desde el año 2006 un camino culinario que comenzó como un simple hobby y se transformó en una exitosa carrera profesional.

Su amor por la cocina nació del deseo de sorprender a amigos y familiares, y pronto lo llevó a convertirse en un referente en el mundo de los eventos privados. “Cocinar es una manera de demostrar amor a las personas queridas”.

Su primer evento fue un cumpleaños de grandes amigos, y a partir de ahí, su reputación creció de boca en boca. “La gente empezó a llamarme, y así fui creando mi cartera de clientes”, recordó con una sonrisa. Sin embargo, la pandemia trajo nuevos desafíos, reinventándose al ofrecer asesorías gastronómicas a restaurantes que buscaban adaptarse a la nueva normalidad, “Diseñé menús y mejoré recetas para ayudarles a aprovechar el boom post-pandemia”, explicó.

Actualmente, Néstor se destaca en la cocina italiana, aunque también disfruta de la comida española y de diseñar propuestas gastronómicas personalizadas. Uno de sus proyectos memorables que actualmente está en pausa fue organizar cenas clandestinas, donde la intriga y el misterio eran parte de la experiencia.

“Me relajo cocinando para mi familia y amigos. Sueño con abrir mi propio negocio en un lugar tranquilo, cerca de una playa o montaña, donde pueda vivir de lo que amo.”

NÉSTOR
MENA

“Conocí la panadería por accidente, y estoy feliz de eso”

Con más de 18 años de experiencia en el arte de hacer pan, Christian Galué conocido en las redes sociales como “Pan Casero”, recuerda con nostalgia el momento en el que se inició: “Estudié cocina internacional en un momento crítico para el país. Sabía que, en caso de tener que emigrar, contaría con una habilidad que me permitiría salir adelante.

“Mi última clase fue de panadería, y cuando hice mi primer pan de jamón, supe de inmediato que esta era la pasión que quería seguir el resto de mi vida”.

Su viaje culinario lo llevó primero hasta las calles de Barcelona (España), donde perfeccionó su técnica en la panadería artesanal. “Nunca he dejado de hornear”, afirmó con orgullo. Su especialidad, la panadería con masa madre de cultivo, es un testimonio de su compromiso con la calidad y la tradición.

Christian ha viajado por el mundo, aprendiendo de los mejores. Desde la bollería francesa en Francia hasta el arte del panettone en Italia y la pizza napolitana en Nápoles, cada experiencia ha enriquecido su conocimiento y habilidad.

Su sueño es crear una escuela de panadería física en La Puerta (Edo. Trujillo), donde vive su mamá. “Quiero vivir la experiencia de hornear con mis alumnos, hacer campamentos de panadería y disfrutar juntos de la comida”, expresó con entusiasmo.

CHRISTIAN GALUÉ



“La cocina lo lleva uno en la sangre”

Para Gustavo Vargas, chef ejecutivo de Pitts Bowling en Maracaibo, la pasión por la gastronomía se hizo evidente desde muy joven. “La cocina lo lleva uno en la sangre, son ‘unas ganas’ que se tiene desde toda la vida”, menciona con una sonrisa.

“Después de completar mis estudios universitarios, me enfrenté a una encrucijada: seguir un camino convencional o seguir mi verdadera pasión; entonces, me quité el traje y la corbata y busqué una institución formal”, recordó.

A pesar de las dificultades iniciales, Gustavo encontró su camino, especialmente en la cocina italiana: “Tengo mucho que agradecer a los italianos en mi ciudad, porque ellos me dieron las oportunidades”, expresó con gratitud.

“¿Mi premio? todas las caras felices que veo todos los días”. Desde pequeño se involucró en la cocina familiar, aprendiendo de su madre y experimentando con recetas. “Mi inspiración total fue cuando empecé a ver los canales de cocina” confesó.

Aunque se especializaba en la cocina italiana, también se propuso dominar la cocina venezolana, un desafío que logró con dedicación.

“Mi sueño es abrir un pequeño restaurante, un lugar donde la humildad y la calidad sean la norma. En la cocina hay que aprender a ser humilde. Algunas veces uno se siente como una estrella, pero no siempre se gana”, reflexiona.

GUSTAVO VARGAS





“Pudo más los fogones que la bata de laboratorio”

Franklin Montilla es un médico de profesión y cocinero de pasión. Su amor por la cocina es un legado familiar; desde pequeño creció en un hogar donde cada miembro de su familia cocinaba. “Mi abuela crió a toda su familia cocinando”, recordó con emoción.

A lo largo de los años, Franklin ha combinado su carrera de médico con su pasión culinaria dedicándose al servicio de catering. Sin embargo, llegó un momento decisivo en su vida: “Pudo más los fogones que la bata de laboratorio”.

Se aventuró a explorar su talento en la cocina en los 15 años de sus primas, donde sus creaciones sorprendieron a los invitados. ¿Quién les hizo esto? preguntaban. Fué así cuando se dio cuenta de que había encontrado su camino.

Hoy, este autodidacta sigue investigando y perfeccionando su arte.

“Vivo por la cocina y para la cocina”, afirmó con fervor.

Su dedicación no conoce límites, incluso en los eventos corporativos más desafiantes, Franklin y su equipo logran superar las expectativas.

Con una visión clara, está trabajando en la idea de crear una línea de productos para el consumo diario, buscando llevar su cocina a más personas.

“En mi cocina puede faltar pollo o pescado, pero el limón jamás”.

FRANKLIN MONTILLA

“Desde los cinco años ya estaba en una cocina”

Maritza Vargas, cariñosamente conocida como “la profe”, es una mujer cuya vida ha estado entrelazada con la cocina desde su infancia. Aunque nació en la Villa del Rosario de Perijá (Zulia-Venezuela) ha hecho de esta ciudad su hogar durante muchos años.

“Desde los cinco años ya estaba en una cocina”, recordó Maritza con nostalgia. Su amor por la gastronomía proviene de una familia de cocineros: su bisabuelo y su madre fueron chefs.

En 2005, Maritza se inscribió en una escuela de cocina en Maracaibo tras ver un anuncio que decía: “¿Quieres ser chef?”.

Con el tiempo, se convirtió en profesora y fundó su propia escuela, “Cegama”, que ha estado en funcionamiento durante 16 años. “La cocina es mi mundo”, afirmó con orgullo.

En su actual agenda, también es profesora en la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno en Caracas y forma parte de Venezuela Gastronómica, promoviendo así la riqueza de la cocina nacional.

“No hay que mirar tanto hacia afuera; tenemos una gran cocina aquí en Venezuela”.

Ingrediente favorito:

El ají dulce, porque simboliza su conexión con sus raíces.

MARITZA VARGAS



Tailoring Sin Reglas

Cómo la Gen Z Redefinió el Estilo

POR VERÓNICA BARBOZA, FASHION WRITER 2025

Para algunas generaciones, vestirse bien ha sido una elección. Para otras, una exigencia. La sastrería ha sido más que una técnica de confección: ha funcionado como un lenguaje de poder, un recurso de diferenciación y una estrategia de posicionamiento en espacios de autoridad.

Con la Met Gala 2025 y su tema “Superfine: Tailoring Black Style” entendimos que las decisiones que se han tomado en la moda nunca han sido casualidad. La puesta en escena del dandismo negro nos mostro que, en tiempos de oscuridad, utilizaban la vestimenta para reafirmarse en un mundo que a menudo les negaba la dignidad.



En 1966, Yves Saint Laurent presentó Le Smoking, un traje pantalón elegante de noche. Dos años más tarde aún grandes revistas de moda seguían haciendo referencia a que lamentaban que los trajes pantalón de Yves Saint Laurent contribuyeron a la “destrucción” de las normas de género. En la década de los 70, irónicamente, el uniforme favorito de la mujer liberada y con carrera pasó a ser el traje pantalón de poliéster con zapatos de plataforma.

En la década de 2010, un mundo que aún no conocía otras formas de liderazgo que nos fueran las masculinas, popularizó otra vez los trajes para mujeres con la ola del #Girlboss usándolos como instrumento para ser vistas y sobre todo, reconocidas.

La carga política de un pantalón

A lo largo de la historia, la ropa ha abierto puertas que las palabras no podían. La confección de un traje ha representado algo más que estilo: ha sido símbolo de posición, autoridad y respeto. La sastrería tradicional, profundamente arraigada en la moda masculina, fue por mucho tiempo un código exclusivo de los hombres en espacios de decisión. Las mujeres que ingresaban a estos círculos recurrían al tailoring como una herramienta para ser tomadas en cuenta, al principio emulando el estilo masculino para integrarse en estructuras de poder que, hasta entonces, les habían sido negadas. Luego, haciéndolo nuestro.

Además, la sastrería ha trascendido la división de género. Ya no es un código masculino adoptado por mujeres para ingresar a espacios de poder, sino una manifestación de identidad que se adapta a cada individuo. La confección clásica convive con la fluidez moderna, creando una sastrería que es, ante todo, personal.

Tailoring the New Era

Entre más se asemeja algo a un uniforme, más se aleja de la moda. La expresión es una manifestación intrínseca a la moda, las etiquetas ya se nos quedaron pequeñas.

Las imposiciones coartan la creatividad y nos alejan de nuestra autenticidad al vestir. El uniforme de autoridad impuesto por la tradición se ha convertido en una herramienta de expresión personal.

Lo que alguna vez fue una estrategia para acceder a espacios de poder, hoy es una elección de estilo que refleja una nueva era de autenticidad, fluidez y redefinición del lujo. La fluidez nos acerca a la perfección; saber reconocer los cambios nos hace audaces. Nos vuelve chic.



Más allá de lo Vintage

La exclusividad de las piezas de Archivo

POR ALFRED YEPEZ, FASHION WRITER 2025

Para los amantes de la moda, las piezas vintage son cápsulas del tiempo que nos brindan la oportunidad de explorar la conexión entre estilo y nostalgia, así como apreciar un nivel de artesanía que puede ser difícil de encontrar en la actualidad.

La moda vintage es sencilla de conseguir: cualquier persona con un teléfono puede encontrar algunas piezas en internet. Pero, ¿qué hay de la moda de archivo? Una variación del tema que solo mencionan los *connaisseurs*; es una expresión más sofisticada de la moda vintage para aquellos que pueden ver un blazer hecho a la medida y reconocerlo como una chaqueta original “Le Smoking” de Yves Saint Laurent de 1966, solo por su tejido, costuras y silueta.

La mezcla de importancia histórica y la influencia de las celebridades es una de las razones por las que la moda archivada se ha vuelto tan popular últimamente. Fue emocionante ver a Reese Witherspoon recibir el Oscar a la Mejor Actriz en 2006, llevando un vestido de Christian Dior de época. En la MET Gala 2024, Kendall Jenner hizo headlines con una pieza de archivo de 1999 de Givenchy, ganándose un lugar en múltiples listas de las mejores vestidas.

CHRISTIAN DIOR
GAUCHO
SADDLE
BAG,
2006.



ARCHIVO
COLECCIÓN
DE OTOÑO
DE 1999.
ALEXANDER
MCQUEEN
PARA
GIVENCHY,
HAUTE
COUTURE.



Para adquirir piezas de archivo deberás ser capaz de distinguir entre un vestido lencero antiguo y uno de la colección Grunge de Marc Jacobs para Perry Ellis (la famosa colección por la cual Jacobs fue despedido), identificar la esencia de John Galliano para Christian Dior sin mirar la etiqueta, reconocer un traje de terciopelo de Tom Ford para Gucci, e identificar de inmediato un bolso de archivo de Fendi, Gucci, Prada o Dior.

La moda de archivo ha llegado para quedarse y está más al alcance de lo que piensas. Tiendas como *Boato Concept*, en *Maracaibo*, presentan una variedad de piezas que seguramente realzarán tus atuendos con cada uno de los tesoros que ofrecen.

Las marcas más reconocidas suelen ser una apuesta segura; considerando nombres como Chanel, Christian Dior, Yves Saint Laurent, Balmain, Alexander McQueen, Versace y Schiaparelli. Estas casas han logrado establecer un valor histórico al mismo tiempo que mantienen su relevancia en la moda actual.

GUCCI,
JACKIE
1961



MARY TERE

PASIÓN, PROPOSITO Y LIDERAZGO CON ALMA

POR: AUDREY C. VERA PRIETO. CNP: 21744 | @AUDREYVERAPRIETO.



Detrás de la mirada cálida y la voz decidida de María Teresa Pérez Llavaneras —“Mary Tere” para quienes la conocen de verdad— hay una historia tejida con propósito, entrega y un amor profundo por lo que hace.

Nacida en Maracaibo, abogada egresada de la Universidad del Zulia, madre de dos y esposa, ha sabido conjugar el liderazgo empresarial con la sensibilidad de quien entiende que cocinar, como vivir, es un acto de cuidado.

Su trayectoria profesional es tan sólida como generosa. Desde la dirección general de un grupo empresarial con más de 80 años de historia en el sector agroindustrial,

ha dejado huella en áreas jurídicas, de talento humano y responsabilidad social. Pero más allá de los títulos, Mary Tere ha sido una fuerza transformadora, guiada por la empatía. Se formó como coach ontológico, cursó programas ejecutivos en el IESA, y entendió que liderar también es escuchar, sentir, inspirar.

Al frente de la fundación del grupo y como cabeza del área de Responsabilidad Social Corporativa, ha llevado bienestar a comunidades del sur del Lago de Maracaibo. Bajo su liderazgo, florecen programas de nutrición infantil, becas educativas, atención médica para adultos mayores y redes de empoderamiento femenino. Su labor no busca reflectores: busca sentido.

Una chef con mirada y corazón

La cocina llegó a su vida como un llamado. Y ella, que nunca ha temido los desafíos, lo escuchó con claridad. Se formó como cocinera y panadera profesional en el Centro Educativo Culinario Concasse, donde la técnica se le volvió lenguaje. Obtuvo la certificación de la Asociación de Chefs, Cocineros y Afines de Venezuela y amplió su formación en áreas como enología, neurogastronomía, gerencia y antropología. Porque, para Mary Tere, cocinar es también pensar, sentir y comunicar.

“Mi primer trabajo en el mundo culinario comenzó justo al culminar mis estudios en Concasse. Decidí sumarme al equipo docente que guiaba a los estudiantes en su proceso de certificación. Fue una etapa intensa y profundamente transformadora: trabajaba a tiempo completo, en turnos matutinos y vespertinos, muchas veces también los sábados”.

Esa experiencia, lejos de agotarla, la encendió. Entendió que enseñar es una extensión del cocinar: es dar, acompañar, hacer espacio para otros. Y también para una misma. Porque cada clase, cada fogón compartido, la llevó a descubrir nuevas dimensiones de su identidad.

Más adelante, cursó el Máster en Comunicación y Periodismo Gastronómico del Basque Culinary Center. Allí afinó otra voz: la de quien entiende que contar la gastronomía es preservarla. Que narrar los sabores de un país es también proteger su memoria, su tierra, su futuro.

El plato como relato, como memoria, como abrazo

Mary Tere no cocina para impresionar. Cocina para cuidar. Para decir con un plato lo que a veces no cabe en las palabras. No persigue la moda, sino la verdad del ingrediente. Le interesa lo esencial: una crema de vegetales de temporada, una ensalada tibia que respete lo que la tierra dio, un guiso con tiempo y paciencia. Para ella, el mejor plato no es el más complejo, sino el más honesto.

Los ingredientes son, en su mirada, personajes con historia. No son solo componentes: son memorias, texturas, silencios. El ajo, el aceite, la sal: en ellos ve tradición, legado. Pero también cree en las virtudes invisibles que los sostienen: el criterio, la pasión, la sensibilidad.

“Compartir lo aprendido es también una forma de honrar lo vivido, y en ese compartir descubrí cuánto podía seguir creciendo”.

Admira a cocineros que, como ella, entienden la cocina como un acto ético: el legado de Armando Scannone, la elegancia serena de Anne Sophie Pic, la fuerza poética de Leonor Espinosa. No le interesan las estrellas Michelin si no hay alma. La estrella, insiste, está en el compromiso con lo que se pone en el plato.



Entre el fuego y la palabra

El equilibrio entre su rol como empresaria y su vida como cocinera ha sido su mayor reto. Pero también su mayor fuente de inspiración. Su cuenta de Instagram, Fuego y Recetas, es una bitácora íntima y rigurosa donde confluyen sus pasiones: la organización, el sabor, la escritura. Es un espacio donde comparte sin estridencias ni excesos, con claridad y ética.

“No creo en la perfección. Creo en el aprendizaje. En los platos que tienen historia, incluso cuando esa historia incluye una segunda vuelta”.

Los errores no la detienen. Las salsas que se pasan de punto, los caldos que se enturbian, las recetas que no salen. Todo es parte del camino. Aprendió, por ejemplo, que desgrasar un caldo no es solo una técnica, es una filosofía: “Ese truco me enseñó que no hace falta tenerlo todo hirviendo. A veces, lo más sabroso aparece cuando bajas el fuego y limpias lo que no aporta”.

Cuando no trabaja, cocina desde la sencillez: una pasta con aceite de oliva, una arepa con queso blanco y salsa rosada, un patacón maracучo crujiente. Platos que reconfortan, que cuentan de dónde viene y a dónde quiere ir. No tiene ingredientes prohibidos. Cree que, como las personas, todo debe entenderse en su contexto.

Una cocina con sentido

Su cocina sabe a honestidad. A técnica invisible. A fuego bien cuidado. A comida que no solo alimenta el cuerpo, sino que toca el alma. Porque para ella cocinar es un acto de amor consciente. Y si se le pregunta qué significa la cocina en una sola palabra, responde con una sonrisa: “Identidad, disciplina, valor, pasión, respeto. No puedo elegir una”. Pero si debe definirse a sí misma, lo dice claro: “Intensidad... pero bien equilibrada”.

Hoy, lo que más desea es seguir explorando la cocina vasca. Le atrae su sobriedad, el trabajo de sus fondos, su respeto al fuego, su arraigo. Es una cocina que, como ella, evita el artificio y honra lo real.

A quienes se inician, les da un consejo firme: “Formarse, tener paciencia y entender antes de improvisar. Cocinar bien no es un talento espontáneo: es una práctica consciente”. Cree en el poder del orden, en la importancia de la *mise en place*, en la belleza de lo esencial.

Y así, entre el fuego y la palabra, entre el rigor y la emoción, María Teresa Pérez Llavaneras continúa construyendo una cocina con alma. Una cocina que transforma. Una cocina que trasciende.



TOP 10

para Tapear en Maracaibo :
¡Un Viaje de Sabores!
Por la comunidad EntreSocios

@ENTRESOCIOS

Maracaibo, la tierra del sol amada, no solo cautiva con su calor y su gente, sino también con una escena gastronómica vibrante, perfecta para quienes disfrutan de compartir pequeños bocados llenos de sabor. Si buscas una experiencia culinaria para tapear o “picar”, aquí te presentamos un recorrido por diez paradas obligatorias que te dejarán con ganas de más.



1. Tiraditos de Atún

En *Sole Bar & Sushi* no puedes dejar de probar sus Tiraditos y Sashimi de Salmón. Frescura y delicadeza se unen en cada bocado, transportándote al mar con su exquisito sabor.



2. Queso al Sartén

En *Gula Coffee & Bistro*, el Queso al Sartén es una tentación irresistible. Caliente, fresco y en una base de tomates, cebollas y ajos rostizados, es el acompañamiento perfecto para un vino y una buena conversación.



3. Vitello Tonnato

Si eres amante de la cocina italiana, *Ciao* te deleitará con su Vitello Tonnato. Una combinación sorprendente de ternera y salsa de atún que es un clásico reinventado y que conquista paladares.



4. Tartar de Atún

Para los que buscan algo más exótico, *Asaos Restaurante* ofrece un vibrante Tartar de Atún que es una explosión de sabores frescos y texturas. Acompañado de sus nachos, crean una combinación perfecta entre la frescura del atún y la crocancia de los nachos. Perfecto para compartir y acompañar con un Gin and Tonic.



5. Tuna Roll

Continuando con las delicias del mar, *Black* sorprende con su Tuna Roll trufado, un platillo que combina a la perfección la frescura del atún con la decadencia de la trufa, creando así una combinación explosiva. Ideal para aperturar una noche entre amigos y buena comida.



6. Luichi's Chicken Bites

Para los amantes de lo tradicional, *La Bodega* nos regala los icónicos Pollos Luichis, crujientes, jugosos y con ese sabor casero que tanto nos gusta. Acompañados de sus papas fritas y salsa BBQ, son el match perfecto para una cerveza fría.



7. Papas de la Maison

En *Le Claire*, las Papas de la Maison son un acompañamiento que eleva cualquier plato. Crujientes por fuera y suaves por dentro, con su topping de queso cheddar, tocineta crujiente y la frescura del cebollín, hacen de este platillo uno adictivo.



8. Tacos Dorados

Si buscas un toque mexicano, *Pepe Bar* te conquistará con sus Mini Tacos Dorados, perfectos para compartir y experimentar una explosión de sabor, crocancia y color en cada mordisco.



9. Camarones Holy

Holy Sushi nos presenta sus Camarones Holy, una opción que combina la jugosidad de los camarones con un empanizado crujiente y una salsa especial que los hace irresistibles.



10. FlatBread

en *Eleva*, el Flatbread de Jamón Serrano es una opción sofisticada y deliciosa. Con su base delgada y crujiente, cubierta con finas lonjas de jamón serrano curado, queso y un toque de rúgula, es ideal para un encuentro casual o una noche especial, ofreciendo un equilibrio perfecto entre lo salado y lo fresco.

CRISTINA CAMILLI:

“Dios te pone donde debes estar, y la medicina no fue precisamente ese lugar”

POR VANESCKA LEÓN | FOTOGRAFÍAS: ELIO TULIO RÍOS



Cristina Camilli es una apasionada de la cocina que dejó la medicina para abrazar el arte culinario. Defensora de la alimentación saludable y la creatividad en la cocina, Cristina no solo crea platos, sino que también forma a las nuevas generaciones de chefs. Acompáñanos a descubrir el legado que desea dejar en el mundo gastronómico.

¿Quién es Cristina Camilli?

Soy una defensora de la autenticidad, de la individualidad y el respeto por lo que cada uno siente y quiere hacer sin que eso afecte a nadie. Promuevo la alimentación saludable, equilibrada, sin excesos.

¿Por qué elegiste la cocina antes que la medicina?

Dios te pone donde debes estar, y la medicina no fue precisamente ese lugar. Él tenía otros planes para mí.

¿Qué te inspiró a iniciar tu camino en la cocina?

Durante años, me dediqué a mi familia. Al quedarme con el nido vacío, me encontré con mucho tiempo libre y una gran necesidad de hacer algo para mí, que me llenara y me diera un propósito. Así fue como llegué a la escuela de cocina. Una vez que comencé, no quise parar; luego, me especialicé en panadería y pastelería. Actualmente, me dedico a la docencia, catering y eventos privados.

¿Qué te motivó a convertirte en instructora culinaria?

La pasión por la cocina y el deseo de compartir ese amor con otros, a inspirar y explorar su creatividad culinaria y ver como desarrollan sus habilidades.

Hay un feedback hermoso entre instructor-alumno; ellos terminan siendo tus amigos. Además cuando enseño, aprendo, y para mí, el aprendizaje constante es fundamental en la vida.

¿Qué significa la cocina para ti y cuál ha sido tu mayor logro como chef e instructora?

“La cocina es el corazón del hogar, el lugar que mejor refleja los cambios y transformaciones que estamos viviendo”.

He logrado mis propias recetas de autor, tengo páginas llenas de recetas mías y sueño con escribir un libro.

¿Cuál consideras que es tu principal responsabilidad al formar a las nuevas generaciones de chefs?

Más allá de enseñar recetas, enseñé a mis alumnos a pensar, a buscar el porqué, el para qué, a ser creativos, a experimentar sin temor a equivocarse, les enseñé herramientas para resolver problemas, a trabajar en equipo y a ser éticos.

¿Qué tendencias gastronómicas crees que se mantendrán en el futuro?

Hay varias tendencias actuales que se mantendrán en el tiempo, entre ellas La vegana, la sostenibilidad y la cocina de aprovechamiento, porque estamos buscando una alimentación más saludable y nos preocupa el planeta. También, se mantendrá la cocina internacional fusionada con productos locales.

En el contexto de la globalización culinaria, ¿crees que estamos perdiendo nuestra identidad cultural en la cocina, o ves una oportunidad para enriquecerla?

Creo que es tarea nuestra mantener vivas e intactas las tradiciones, hay platos muy nuestros que no deberían cambiar, recetas con arraigo, pasadas de generación en generación, una hallaca seguirá siendo siempre una hallaca y creo que eso se debe de respetar. La globalización abre camino para nuevos platos.

¿Qué legado te gustaría dejar en el mundo de la gastronomía?

El conocimiento que no se comparte muere con nosotros. Quiero dejar un legado de apasionados por la cocina, muchas recetas de Cristina Camilli y momentos compartidos con seres queridos alrededor de una mesa.

BUSTOS DJ



TU RITMO
COMIENZA
AQUÍ

@BUSTOSDJ
0414-6279318



EL CREOLE CELEBRA 75 AÑOS DE HISTORIA

La Plaza Central del Lago Maracaibo Club (Creole) fue el escenario de una inolvidable celebración por su 75 Aniversario, reuniendo a socios e invitados en un evento vibrante que se extendió desde las 8:00 p.m. hasta después de la medianoche. Alfredo Gutiérrez fue el animador estrella, manteniendo la energía a tope. El presidente del club, Víctor De Bacco, junto a la Junta Directiva, expresó su gratitud por la masiva asistencia y destacó la importancia del Creole como pilar para tres generaciones de familias zulianas. Se le hizo un merecido reconocimiento a los fundadores Glauco Ávila y

Ernesto Leonardi, entregado por el vicepresidente Daniel Malham. La velada estuvo llena de emoción, con un espectacular show de fuegos artificiales, brindis y las vibrantes presentaciones musicales de Nano Panda, DJ Paul Mach, Skala Música y Pachanga Mix. Diversas marcas reconocidas de la ciudad como Kaori, Gelatolab, Banquete 709, Cristal Restaurante y Toque Oriental apoyaron el encuentro, que también garantizó la diversión de los más pequeños con castillos inflables, trampolines y actividades recreativas.

FOTO: ELIO TULIO RÍOS



Así se llevó a cabo la 3era. Edición de la *Cena Rosa*

“7 Chef a 7 Tiempos”

FOTOS: ELIO RÍOS

La Fundación FAMAC llevó a cabo con gran éxito la 3era. Edición de la Cena Rosa “7 Chef a 7 Tiempos” en el encantador Restaurante Cristal del Lago Maracaibo Club. Este evento no solo fue una celebración de la buena comida, sino también una valiosa oportunidad para recaudar fondos destinados a tratamientos oncológicos para pacientes con cáncer de mama.

Este año, un grupo de talentosos chefs, entre ellos el Chef Néstor Mena, Chef Franklin Montilla, Chef Pájaro López Solorzano, Chef Valentina Lucena, Chef Cristina Liebster de Camilli, Chef Mauro Rodríguez, Chef Maru Castellano y Chef Johanna Blanco, sorprendieron a los asistentes con un menú que los transportó a través de sabores mediterráneos, combinando lo mejor de la cocina árabe, italiana, francesa y española. Además, los invitados fueron recibidos con un hermoso detalle temático de Sobretablas, que añadió un toque especial a la velada.

La atmósfera se llenó de alegría gracias a la música de DJ Chato, la voz cautivadora de Adal Singer y las melodías de la violinista Anabel Terenzio. Cada rincón del restaurante estaba decorado con hermosos arreglos florales de Rosa Campo Flores, creando un ambiente acogedor y festivo.

Las emotivas palabras de bienvenida de Betty Fajardo y Titi Romero resaltaron la importancia del apoyo comunitario en la lucha contra el cáncer de mama.

Durante la cena, los chefs interactuaron con los comensales, compartiendo sus pasiones culinarias y luciendo un delantal diseñado especialmente por Tiendas Practico.



EntreSocios deslumbra con el Lanzamiento de su *Edición No. 174*

LOCACIÓN: PASILLO CENTRAL DEL HOTEL KRISTOFF | PORTADA: GRUPO LUXO IFOTOGRAFÍA: ELIO RÍOS | VIDEO: NORGE BOSCÁN |
DETALLES: ROSA CAMPO FLORES | PASAPALOS: FRANKLIN MONTILLA EVENTOS, SOBRE TABLAS, ALFRED'S, HOTEL KRISTOFF Y DI CASSIA
FUSION GOURMET | MÚSICA: DJ PAUL MACH | CATERING: CHEERS SUPPLIES Y HOTEL KRISTOFF



En el evento, Grupo Luxo hizo una demostración en vivo de cómo usan la realidad virtual para presentar planos a sus clientes.

Gregorio Boscán, Director del Maczul, dio inicio a la exposición explicando su propósito.

Los asistentes disfrutaron de la velada con escocés, cavas e infusiones, amenizada por la música de DJ Paul Mach. El servicio del Hotel Kristoff y el catering de Cheers Supplies, fue de cinco estrellas.

Los arreglos florales de Rosa Campo añadieron el toque chic habitual de los encuentros EntreSocios. La exquisita degustación estuvo a cargo de Franklin Montilla Eventos, Sobre Tablas, Alfred's, Hotel Kristoff y Dicassia Fusion Gourmet.



EntreSocios celebró el lanzamiento de su edición No. 174, la primera de cuatro que tiene agendada para este año 2025.

El encuentro tuvo lugar en el pasillo central del Hotel Kristoff donde los invitados pudieron disfrutar de la colectiva “...De otras colecciones” exposición privé presentada por el Maczul como un abre boca de lo que fue su inauguración pública.

A cada uno de los invitado recibidos por el protocolo de Miguel Galicia se le colocó el lazo azul, símbolo del Día Mundial del Autismo.

Titi Romero Pantin, Directora y CEO de EntreSocios, rodeada de los presentes frente a las pantallas led que mostraban la revista y cada una de sus páginas, con micrófono en mano agradeció la confianza que tienen en la marca.

Presentó la nueva portada de esta edición, protagonizada por el Grupo Luxo, conformado por Andrés Mafiol, Ana López y Luis Bracho, profesionales inmersos en la arquitectura, diseño y tecnología, siendo uno de sus proyectos la remodelación de una de las casas referenciales de la ciudad: La Quinta El Chaparral.

Majo Mena, Directora Creativa de la revista, manifestó lo importante que ha sido formar parte de este proyecto y a quienes hacen posible que EntreSocios sea referencia de la ciudad.





MÁS ALLÁ DEL HOROSCOPO: *el viaje de cada signo hacia el amor propio*

Por Rafael Caes

AUTOR: RAFAEL CAES @MEMORIASTRAL
FOTOGRAFÍA: JON SALAZAR @JONSALAZZAR



ARIES

Cuando Aries se ama, entiende que no tiene que vivir en guerra para sentirse vivo. Se da permiso de ser tierno sin perder su fuerza, y descubre que su verdadero coraje no está en reaccionar, sino en elegir con conciencia. Su fuego ya no arde para defenderse, sino para crear y liderar con autenticidad. Desde el amor propio, Aries se vuelve un faro de impulso vital para los demás.

TAURO

Cuando Tauro se ama, suelta la necesidad de controlar lo externo para sentirse seguro. Aprende que su verdadero valor no está en lo que posee, sino en lo que cultiva dentro de sí. Su cuerpo, su tiempo y su paz se vuelven sagrados. Desde el amor propio, Tauro deja de resistirse al cambio y empieza a confiar en que el universo también quiere sostenerlo.

GÉMINIS

Cuando Géminis se ama, deja de buscar respuestas afuera y empieza a escuchar su voz interna. Entiende que no tiene que saberlo todo para ser valioso. Desde el amor propio, su mente se calma y sus palabras se vuelven medicina. Ya no se dispersa para evitarse, sino que usa su curiosidad para conocerse más profundamente y compartir su sabiduría con conciencia.

CÁNCER

Cuando Cáncer se ama, ya no necesita protegerse tanto ni cargar con todo. Aprende que cuidar no es sacrificarse, sino incluirse. Desde el amor propio, honra su sensibilidad como un don que conecta y no como una herida que lo separa. Entonces su energía nutricia florece, y puede dar sin vaciarse. Se convierte en refugio, porque ya lo ha construido dentro de sí.

LEO

Cuando Leo se ama, no necesita ser visto para brillar. Reconoce su luz sin depender del aplauso ajeno. Desde el amor propio, su corazón se expande, se vuelve generoso y auténtico. No busca liderar por ego, sino por inspiración. Su fuego se transforma en una llama cálida que guía y abraza. Al amarse, Leo deja de actuar y empieza a encarnar su esencia.

VIRGO

Cuando Virgo se ama, deja de exigirse perfección para sentirse digno. Comprende que su valor no está en corregir errores, sino en ver el detalle con compasión. Desde el amor propio, su mirada se suaviza y se convierte en guía amorosa para sí y para otros. Ya no se pierde en el hacer, sino que se encuentra en el ser. Entonces su orden se vuelve armonía.

LIBRA

Cuando Libra se ama, deja de buscar equilibrio en los demás y lo encuentra en su interior. Aprende a elegir el amor sin traicionarse. Desde el amor propio, sus relaciones dejan de ser un espejo vacío y se convierten en danza consciente. Ya no teme al conflicto porque sabe quién es. Su belleza se vuelve reflejo de su verdad y no solo de la apariencia.

ESCORPIO

Cuando Escorpio se ama, ya no necesita esconderse tras la desconfianza. Se permite soltar el pasado y renacer sin miedo. Desde el amor propio, su intensidad se transforma en profundidad sanadora. Deja de destruir para protegerse y empieza a transformar desde la conciencia. Se vuelve alquimista del alma: elige amar sin perderse, y sanar sin herirse más.

SAGITARIO

Cuando Sagitario se ama, ya no necesita escapar del presente. Entiende que la verdad también habita en lo cotidiano. Desde el amor propio, su búsqueda se vuelve interna y su libertad, más real. Deja de predicar y empieza a encarnar su filosofía de vida. Entonces guía con sabiduría, no con arrogancia. Su fuego se convierte en antorcha espiritual.

CAPRICORNIO

Cuando Capricornio se ama, deja de definirse por lo que logra y empieza a valorarse por lo que es. Su corazón se abre a la vulnerabilidad sin sentir que pierde fuerza. Desde el amor propio, ya no necesita cargar con todo ni sostener máscaras de dureza. Aprende que su verdadera cima es interior. Y desde ahí, lidera con integridad, no con rigidez.

ACUARIO

Cuando Acuario se ama, ya no necesita alejarse para sentirse libre. Aprende que la verdadera revolución comienza cuando se permite sentir. Desde el amor propio, integra su genialidad con humanidad. Ya no se fragmenta para encajar ni se aísla para protegerse. Su mente se conecta con el corazón, y entonces sus ideas se vuelven puentes para unir mundos.

PISCIS

Cuando Piscis se ama, ya no necesita salvar a nadie para sentirse valioso. Aprende a poner límites sin dejar de ser compasivo. Desde el amor propio, su sensibilidad se transforma en canal de inspiración y no en carga. Deja de disolverse en el otro y empieza a habitar con presencia. Entonces su amor se vuelve arte, fe y acto sagrado de conexión.

28 años
¡cuidando a tus mascotas con el corazón!



Hospital Veterinario
Delicias Norte

Consultas - Vacunación - Desparasitación - Cirugía - Hospitalización



Hospedaje - Laboratorio Clínico - Ecografía - Rayos X - Dietas - Peluquería

📞 0424-6206362

📷 @HvDeliciasNorte

📍 Calle 60A entre AV 14B y 15
Sector las Tarabas, Maracaibo, Venezuela



Credimara

RENOVAMOS NUESTRA CAPILLA

para brindarte mayor paz y tranquilidad

Ahora más moderna y renovada para
afiliados y particulares

    @credimara

ELABORADO POR @MDNPUBLICIDAD

