

ES

Ciudad • Moda • Cultura • Personalidad

RETRO MODERNIDAD

VEN Bs.S 75.000,00

ISSN 1856-9684



9 771856 968004



CARACAS

LIMA
PERÚ

SANTIAGO DE CHILE

BUENOS AIRES
ARGENTINA

MARACAIBO

SANTO DOMINGO
EDO. TÁCHIRA

BARQUISIMETO

CARACAS

PORLAMAR

CUMANÁ

MAT...

PUERTO O...

MADRID
ESPAÑA

LISBOA
PORTUGAL

Aerolíneas Estelar

#DestinosEstelar

Uniendo a Venezuela con
Latinoamérica y el Mundo

 **CALL-CENTER Estelar**

VENEZUELA: 0501 - 378.3527 | MADRID: +34 910 327.218

flyestelar.com



@EstelarLA



Aerolíneas Estelar

NO TE PIERDAS NUESTROS
CONCEPTOS DE ENTRETENIMIENTO...



DESARROLLOS HOTELEROS DEL ZULIA RIF. J-29659987-8
RTN: N10194. LICENCIA TURÍSTICA: NH. 124



INTERCONTINENTAL®
MARACAIBO



f InterContinental Maracaibo t @IContinental

PORQUE SOMOS
EL CORAZÓN DE LA CIUDAD.



PROMOCIONES TURÍSTICAS - RIF. 1.30491738.4
RTN. 10229 - LICENCIA TURÍSTICA - HTL. 0133



CROWNE PLAZA
UN HOTEL IHG®
MARUMA MARACAIBO



 Crowne Plaza Maruma

  @CrownePlazaMM

SABONINA

NATURAL SKIN BEAUTY

El poder de lo Natural



@SABONINA / +INFO 424 623.88.74



OVNI.V



EXCLUSIVELY CURATED PIECES

Modelo: Silvana Faccin; Maquillaje y Peinado: Sharin Iguarán; Fotografía: Jonathan Salazar; Producción: Juan p. Perez; Colaboración: Pablo Chópite y Gianluca Mennillo



ovni

JEWELRY

#EquipoES + Colaboradores



Titi Romero Pantin
@titiromerop



Elio Tulio Ríos
@elyeyox



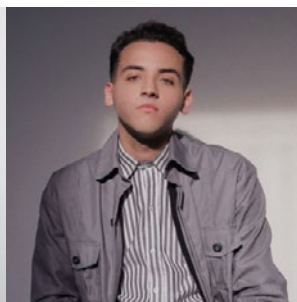
Victoria Ortega Fuenmayor
@victoriafort_



Valeria Gómez
@vago.mess



Yaya Urdaneta
@brandustbyyaya



Andrés Colina
@theandrescolina



María Consuelo Chávez
@esmariaconsuelo



Dr. Ramón Marín
@drramonmarin



Jonathan Salazar
@jonsalazzar



Juan Pablo Pérez
@pabloclak



Eugenio Pérez
@coacheugenius

Directora Editorial

Sabrina Marín Romero

Directora de Comercialización

Titi Romero Pantin

Ejecutiva de Ventas

Carolina Yélamo

Producción Editorial

Elio Ríos

Valeria Gómez

Victoria Ortega

Columnistas y Colaboradores

Andrés Colina, María Consuelo Chávez,
Eugenio Pérez, Ramón Marín, Titi Romero
Pantin, Yaya Urdaneta.

Fotografía

Elio Ríos, Boom Visual, Jon Salazar, Juan
Pablo Pérez, María Andrea Ovalles.

Distribución

Ricardo Marín Romero

Presidente

Marcos Marín Soré

Dirección

Avenida 3Y (San Martín) con Calle 72, Edificio
Los Roques. Maracaibo - Venezuela

RIF

J-31619803-0

EntreSocios, 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.

Si desea pautar en nuestras páginas o comunicarse con nosotros puede contactarnos a través del correo electrónico:
entresocios@gmail.com

📷 @es.revista

EntreSocios




Dr.
RM
RAMÓN MARÍN
CIRUJANO PLÁSTICO

LA NUEVA FORMA DE
ESCULPIR CUERPOS

Policlinica Maracibo, Planta Baja, Consultorio #14.

TEL +58 424 672 1160 / +58 424 623 3645

www.draramonmarin.com

 @draramonmarin

CONTENIDO

14. Carta De La Directora

Emprende

16. Lo Que Aprendí En Un Año
20. #Saludmental: ¿Cómo El Desarrollo De La Creatividad Fortalece Tu Bienestar?

Salud

22. Los Pequeños Detalles Importan Y Marcan La Diferencia.

Moda

24. Belleza 20/20
28. Retro Modernidad
34. Un Verano Lleno De Contrastes

Talentos

38. Taully Villalobos De Bavaresco: La Mujer Que Brilla Entre El Arte Y La Elegancia De Crear Joyas
40. Franciso Conde: Un Abogado Fuera De Lo Común
44. El Caudal Creativo De Gregorio Boscán

Destinos

48. Tokio: Tradicional Y Futurista Con Yaya Urdaneta

Gatronomía

54. La Curandera: “Es El Homenaje Que Le Quise Hacer A Las Mujeres De Mi Familia, A Las Matronas, Las Jayaliyu.”
Rina Navarro

Eventos

58. Hamilton Barber Shop Celebra Su 1er Aniversario
60. Clientes, Aliados, Colaboradores Y Protagonistas De Nuestras Páginas Fueron Los Invitados Del Primer Encuentro ES

Especial

62. Aveiro Bag: Lujo Y Tradición Que Van De La Mano

En Portada

Fotografía: Jonathan Salazar @jonsalazzar / Juan Pablo Pérez @pabloclack; Modelos: Yineska Paola Burgos Chirinos y Yaimary Karolina Burgos Chirinos @yineandyaima; Estilismo: Aurora Sofia Expósito @sofi.colors / Capelli Escuela @capelliescuela; MUA, Dirección Creativa y Redacción: Valeria Gómez @vago.mess; Accesorios: OVNI @ovni.v





G

GISEHELL

📍 @SOYGISEHELL
C.C. Camoruco C.C. Plaza 75
C.C. La Cascada C.C. Cima
Maracaibo, Venezuela

WWW.BYGISEHELL.COM

La locura es positiva

Pensar distinto a la mayoría siempre ha sido una barrera para muchos, mas no para todos. Las personas que mencionaré a continuación son de admirar, ya que vieron oportunidades a través de sus “locuras”.

Este es el caso de varios de nuestros talentos, como lo son: Francisco Conde, un abogado con una mezcla peculiar de pasiones: Somelier Profesional de Tés de alta gama, Chef Profesional con especialidad en comida asiática y asesor de marcas; Gregorio Boscán, artista plástico de renombre que a pesar de lo que dice la “mayoría de las personas” él nos afirma y nos demuestra que se puede vivir del arte; Rina Navarro, empresaria de descendencia Wayúu quien transformó su restaurante Boa Vida en una mezcla de tradiciones y recuerdos familiares que la llevaron a crear lo que hoy es La Curandera, un espacio gastronómico situado en nuestra querida ciudad de Maracaibo; y Taully Villalobos, diseñadora de joyas que con constancia y perseverancia cumple sus sueños destacándose en este arte.

Aunado a esto, pensar “fuera de la caja” también nos lleva a conocer destinos inolvidables como es el caso de nuestra colaboradora Yaya Urdaneta que, junto a su prometido, decidieron emprender un viaje de 3 semanas a la tradicional y futurista ciudad de Tokio, confirmándonos que salir de nuestra zona de confort nos lleva a experimentar, conocer y abrimos a nuevas ideas y aventuras.

Así que cerrando estas líneas, los invito a volverse locos con los pensamientos, ideas y sueños, salgan de su zona de confort, y hagan caso omiso a lo que piensen los demás, siempre respetando nuestros valores y principios. Los límites nos los colocamos nosotros mismos.

SABRINA MARÍN ROMERO
Directora Editorial
@sabrinaromero



Fotografía: Elio Rios @elyeyox
Maquillaje: Isabella Angelini @isangelini
Locación: Workinn @workinnve

Disfruta de la mejor gastronomía asiática
de la ciudad en

KOTO

Tenemos una amplia variedad de platos
que fascinarán tu paladar



LUNES A DOMINGOS
AHORA
DESDE LAS 12M

Vive una experiencia
sin igual y disfruta de un ambiente
excelente con presentaciones
musicales en vivo

DELIVERY

☎ 0424-6077959 📷 @kotomcbo

AVENIDA 11 ENTRE CALLES 75 Y 76

Lo que aprendí en un año

REDACCIÓN
YAYA URDANETA @BRANDUSTBYAYAY

Los cierres de año son una buena oportunidad para reflexionar sobre las experiencias vividas, tanto lo bueno como lo malo queda traducido en lecciones. Por eso la importancia de abrazar nuestro camino y recibir con agradecimiento cada aprendizaje.

Decidí resumir un año en unos párrafos con 6 enseñanzas para recordar que todo suma y es perfecto. Como sabemos, no podemos controlar lo que nos pasa, pero podemos controlar lo que hacemos con lo que nos pasa.

Agradecer es poder

Un día llamé a mi psicóloga y le dije “Yo sé que soy la persona que menos se puede quejar en toda Venezuela, pero me voy a quejar”. Sé que soy humana e imperfecta, pero aprendí que la mejor inyección de poder que existe es agradecer.

Viví el apagón de marzo 2019 en Maracaibo, e incluso vi cómo estaban saqueando a una cuadra de mi casa. En el momento no había identificado lo que sentía, y después comprendí lo que era sentirse vulnerable (sé que cada quien lo vivió desde su realidad y sus circunstancias y solo puedo hablar desde la mía).

Como el universo lo sabe todo, me escribió una amiga que estaba haciendo un reto de 21 días de gratitud y me uní sin pensarlo 2 veces. Fue lo mejor que me pudo pasar en el momento. Gracias, gracias, gracias.

Todo nace del amor propio

Desde aguantar una relación que no es para ti, hasta un trabajo que no va contigo. Es válido y natural reconocer que estamos en esa situación sin saber qué hacer o no saber bien cómo enfrentarlo, estamos en construcción. Lo más importante es hacernos conscientes de ello para buscar amarnos más y tomar las decisiones en base a eso.



Todo está en la mente

¿Cuál es la diferencia entre dos personas con perfiles similares y sueldos muy distintos? ¿Será suerte? ¿Casualidad? ¿Destino? ¿Cómo llega uno a pensar “Este es mi número y no me merezco menos”?

En un punto del año me encontré con alguien con un perfil similar al mío que ganaba más del doble y, a pesar de que me he leído libros de mindset y puedo saber más o menos de qué trata esto, me quedé pensando y quería entender aún más cómo funciona el éxito y qué influye en el camino a encontrarlo.

Quise investigar: hablé con un sociólogo, una astróloga, mi psicóloga, con un experto en planificación estratégica, hablé con amigas en Colombia, Venezuela, México. ¿Mi conclusión? TODO está en la mente, y vuelvo a la frase de Henry Ford: “Si crees que puedes y si crees que no puedes, tienes razón”. Todo es posible, créetelo.

La depresión viene en muchas formas

La depresión no siempre consiste en estar en una cama llorando sin comer, esta tiene muchos tonos de gris.

A mí me visitó un rato en el 2019 en un momento de crisis en Venezuela, pero tenía más forma de apatía y aprendí 3 cosas: 1. Lo más importante fue vivirla y sentirla 2. Hay días que solo se tiene fuerzas para ponerte cualquier cosa y salir a caminar, y eso está bien. Un día a la vez. 3. Las mejores herramientas fueron (y seguirán siendo) meditar y agradecer.

Puedo adaptarme y vivir de una maleta, pero no es lo que quiero

Estuve la mayor parte del año fuera de Venezuela viviendo de una maleta no muy bien planificada y hecha en la oscuridad, y estuve bien.

Viví en casas de amigos y primos muy bien recibida, adaptándome a las circunstancias del momento. Sin embargo, sé que a pesar de que uno tiene la capacidad de adaptarse, uno merece su espacio, sus cosas y su vida con lo que quiere. Las posibilidades son infinitas y sí, te mereces lo que quieres.

Tienes 2 Opciones

Dejar que la Vida te Pase o Tomar el Control

Sabemos que siempre habrán cambios en los planes que nos planteemos, pero es importante aprender a tomar decisiones, a escucharnos y a saber qué es lo que queremos para ir por ello.

Sí, todos estamos en construcción, pero cualquier paso pequeño cuenta. De cumpleaños ese año me preguntaron qué quería y yo dije "No tomar decisiones hoy" y me llevaron a los lugares que pensaban que me gustarían y me encantó, no tenía cabeza para más, y está bien.

Hay días que tendrás más claridad y fuerza que otros para tomar decisiones difíciles, pero nunca descuides la búsqueda de conocerte mejor y aprender lo que quieres.

Me encanta cuando en la película "How Do You Know", Reese Witherspoon le pregunta a un psicólogo si hay una cosa que a lo largo de los años ha encontrado que en general ayudaría a cualquier persona en cualquier situación, y el psicólogo le responde: "Que descubras lo que quieres y aprendas a pedirlo". A Reese le pareció difícil y a mí me parece difícil, pero para eso es la vida, para explorar opciones, conocernos, disfrutar de las oportunidades y agradecerlas.

Gracias 2019.



Relaciones para crecer

No se necesita mucha ciencia para saber que una de las cosas que aporta más bienestar al ser humano son las relaciones sociales, sin embargo, comencemos indicando que uno de los experimentos más relevantes de la psicología (conocido como “El Estudio Grant”), demostró a través de 70 años de investigación, que nuestras relaciones con otros importan más que cualquier otro elemento en la vida para sentirnos felices.

Cuando tenemos personas con quienes contamos en nuestro día a día, sea pareja, familia, amigos, colegas o compañeros de trabajo, multiplicamos nuestros recursos emocionales, intelectuales y físicos. Y aquí es importante detenernos en la palabra “contar”, ya que alguien con quien contamos no es solo quien nos pregunta cómo estamos por educación, sino quien está genuinamente interesado en saber de nosotros, a quien podemos llamar a las 3 A.M. si tenemos una emergencia, y que sabemos que hará todo lo que esté a su alcance para ayudarnos. Es alguien con quien nos entusiasma conversar, abrazar y saber de su vida. Finalmente, no se trata de la cantidad de relaciones que tengamos, sino de la calidad de las mismas.

Lo que la ciencia ha demostrado es que entre más fuerte sea nuestro círculo social, más feliz seremos. Ahora, ¿Qué relación tiene esto con la productividad? Más de la que creemos. Las personas con mejores relaciones sociales son más felices y, por ende, más productivas.

Primero que todo, las interacciones con otros nos llenan de emociones positivas en el momento en que las experimentamos; luego, cada una de esas conexiones fortalecen las relaciones entre las personas a través del tiempo, lo que aumenta nuestra base de felicidad permanentemente. La reconocida psicóloga Barbara Fredrickson en su libro “Positividad” habla sobre la teoría de la ampliación y la construcción según la cual, cuando nos sentimos bien, primero, tenemos una visión más amplia de lo que sucede a nuestro alrededor y podemos tomar mejores decisiones, y segundo, podemos construir más y mejores recursos para hacer bien nuestro trabajo.

Al aumentar nuestros niveles de bienestar, también construimos la plataforma para un desempeño más óptimo en las actividades que realizamos. Existen numerosos experimentos que evidencian que a través de las dinámicas sociales positivas se construye la base para un mayor involucramiento laboral. Las personas podemos trabajar por más ho-

ras con mayor enfoque aún incluso en circunstancias más difíciles.

Mi primer trabajo fue en un bufete de abogados, donde teníamos que manejar un promedio de 80 casos entre un equipo de 6 personas. Los abogados, además, somos estadísticamente los profesionales más pesimistas que hay, porque el trabajo consiste en prever constantemente el peor escenario posible para preparar una solución; de tal manera que contar con una buena dinámica de equipo era fundamental para mantener la salud mental y la efectividad y, en mi caso, ocurrió exactamente así. En los 4 años que estuve ahí logramos crecer como equipo, conseguir más y mejores clientes, al tiempo que tuve la oportunidad de conocer personas que luego de 8 años aún sonrío al conseguirme y además conocí a uno de mis mejores amigos hasta la fecha.



¿Con cuántas personas contamos (realmente) en nuestra vida, y cómo es la calidad de nuestras relaciones con ellas?

La respuesta a esta pregunta será un importante indicativo de qué tan felices somos, y de qué bien nos va en nuestro trabajo.

Es Momento de Sanar



Descubre el espacio de encuentro, único en Maracaibo.
Creado para que **tu mente, cuerpo y alma**
puedan encontrar la sanación y bienestar que merecen.



SPA



SALA DE TÉ
Y CAFÉ



SALÓN
DE EVENTOS



CONSULTAS



DISCIPLINAS

ESPACIOS MÚLTIPLES
DISPONIBLE PARA EVENTOS
📞 (0424) 696.56.59 | (0414) 634.15.13



SALA DE TÉ Y CAFÉ Y
PANADERÍA ARTESANAL
ALIMENTOS SANOS Y DELICIOSOS

kintsugi
ESPACIOS DE RESILIENCIA

www.kintsugiespacios.com

Av. 12 N49-107, Maracaibo - Venezuela.
Telfs.: (0414) 634.15.13 ZONA NORTE: SECTOR
CANTA CLARO A 50 MTS DEL C.C. CANTA CLARO.

📷 📱 @kintsugiespacios

Pronto tendrás tu lugar
de Resiliencia en

Miami
Kintsugi Espacios

#SaludMental: ¿Cómo el desarrollo de la creatividad fortalece tu bienestar?

REDACCIÓN
ANDRÉS COLINA @THEANDRESCOLINA

A medida que crecemos, parte de nuestros objetivos de vida son asegurar una estabilidad en relación a nuestro bienestar y lo que consideramos personal e individualmente como felicidad. Lograr un sentimiento de bienestar puede ser identificado como el gozo de una buena salud y un posicionamiento laboral, social y económicamente satisfactorio.

Mantener y cuidar nuestra salud mental es fundamental para el desarrollo de esa sensación de crecimiento personal. Ahora bien, **¿Qué tan conscientes estamos de nuestra salud mental? ¿Qué tan creativos somos para fortalecer nuestro propio bienestar? ¿Podemos relacionar dicho fortalecimiento con nuestra misma creatividad?**

La Organización Mundial de la Salud define la Salud Mental como la posición de bienestar en el cual una persona es consciente de sus propias capacidades, puede afrontar los retos normales de la vida, lograr un ambiente laboral productivo y fructífero y es capaz de apoyar a la comunidad. En otras palabras, una persona de buena salud mental es capaz de canalizar sus emociones, de sentir y de trabajar.

Por otra parte, la creatividad se caracteriza por ser la capacidad de producir algo que sea de valor y nuevo; donde la novedad radica en poder enseñar o descubrir, y el valor en el poder de relacionarlo con tu situación personal, tu ámbito social o tu alrededor. Es decir, desarrollar la creatividad es trabajar interna y externamente; de hecho, el científico Mihály Csikszentmihály, plantea

Mantente presente

El estar presente es el reto más grande para conectar con nosotros mismos. Sea cual sea la actividad que hayas escogido, sea solo, en pareja o en grupo: apaga el piloto automático. Si queremos reducir el estrés y la ansiedad, que son los factores más comunes que atacan nuestra salud mental, debemos trabajar el mantenernos presentes. La creatividad crece mientras fluimos con ella, es prestar atención y sobre todo, querer estar.

Ten citas creativas

Escuchando mi podcast favorito "Se Regalan Dudas", en un capítulo donde hablaban sobre la creatividad, mencionaron esta idea que me pareció increíble: Consiste en tener un día a la semana donde puedas dedicar ciertas horas a tener un escape a algún sitio donde puedas fortalecer más tus pilares creativos. Ir al teatro, entrar en una clase de baile, dibujar, jugar con tu armario, hacer yoga, inscribirte en algún club de lectura o reunirte con personas que sabes que apreciarán una buena charla acerca de tu manera de expresarte hará que disfrutes más este proceso.

No existen personas “no creativas”, solo personas que trabajan en ella y otras que no.

que la creatividad no es solo un proceso interno de la persona, sino un proceso social, cultural y psicológico donde el ser humano trabaja la retroalimentación desde la relación e interacción social y medioambiental.

El desarrollo de nuestra creatividad nos hace seres capaces de comunicar lo que sentimos, generar ideas, conectar con nosotros mismos y con lo que nos rodea, sentirnos más cercanos a nuestra espiritualidad y, sobre todas las cosas, nos volvemos presentes; la clave es tener fuerza de voluntad, lo cual es otro punto a nuestro favor, debido a que nos mantiene positivos, decisivos y proactivos. La creatividad es un recurso que se nutre del trabajo; de sentirnos identificados con una actividad o un método de expresión que lo hacemos de y para nosotros con la intención de conocernos

y valorarnos desde adentro hacia afuera.

De estar relacionado con el mundo creativo, sea cual sea tu área, es un hecho el tomarte en serio el fortalecimiento de tu salud mental, ya que no solo refleja tu conducta externa o física, sino la forma en cómo ves el mundo, cómo piensas, abres tu mente, buscas inspiración y creas con mayor facilidad y fluidez.

Ignorar nuestro estado mental es como callar la voz interna y cerrarle los ojos al mundo. Allí es donde comienza el mal rato de estrés, ansiedad, agotamiento y frustración; donde nada te satisface y te preguntas si vale la pena lo que estás haciendo. No eres la única persona que inconscientemente le ha dado la espalda a su bienestar por considerar que existen otras actividades o situaciones más importantes, pero sí está en ti el darte

cuenta, hacerte un llamado de atención y mejorar.

No existen personas “no creativas”, solo personas que trabajan en ella y otras que no. Así mismo, bajo mi experiencia en el mundo creativo, no solo como diseñador gráfico sino como artista, he aprendido como el desarrollo de mi creatividad ha mejorado mi bienestar. Por lo tanto, quiero aconsejarte ciertas cosas desde el ámbito creativo que pueden fortalecer tu conexión con tu salud mental.

Fluye y drena tus emociones

La creatividad es libre, no debemos pedir permiso para conocerla ni para entenderla, pero está en ti el poder trabajarla. Te conectarás mucho más con ella cuando dejes a un lado los comentarios de los demás y comiences a escuchar más qué quieres expresar. Es darle voz a tus sentimientos para poder drenar todas esas emociones que tal vez tienes reprimidas por dentro.

Selecciona con libertad

No sientas presión al momento de elegir el área, movimiento o manera en la cual decidas expresar tu arte. Parte de este proceso es poder formar una toma de decisión libre de los comentarios de los demás. Al final del día tu arte es tuyo y de nadie más.

El conocer tu bienestar es un camino excesivamente personal y necesario. Está en nosotros poder buscar diversas herramientas que nos hagan ser personas más presentes junto a nuestro estado mental, y saber que la creatividad te acerca más a tus emociones. No impidas el desarrollo de algo que te brindará mejores momentos al lado de una buena paz interior.

Los pequeños detalles importan y marcan la diferencia

La magia para la protagonista de un rostro en armonía. Rinoplastia Ultrasónica: un antes y después de la aparición del ultrasonido.

Cuando una persona se pone una idea fija sobre la imagen de su nariz, es un pensamiento que no se va fácilmente, de hecho, es uno que continúa hasta el quirófano. La podríamos comparar con el sistema solar, en el que la nariz sería el sol y las demás facciones (labios, mentón, frente, pómulos y mandíbula) son los planetas que la iluminan. Y es que el ángulo que proyectan la nariz y el mentón son los responsables directos de que el entorno del rostro resulte más o menos armonioso.

La revolución de los avances médicos se adueña del mundo de la perfección estética, es así como a nuestra ciudad llega el equipo más avanzado de cirugía de rinoplastia ultrasónica natural, que permite una disección sin traumas, con lo cual se logra conseguir una nariz soñada.

El Dr. Ramón Marin es pionero en Latinoamérica al traer esta tecnología que logra resultados postoperatorios asombrosos. Su formación junto al mejor cirujano de rinoplastia de España, el Dr. Pablo Casas, le ha valido el pase a traer lo último en avances médicos en el área estética.





Es una cirugía muy especializada y debe ser llevada a cabo por un cirujano con una formación específica, porque solo tratando la nariz de forma integral se puede alcanzar el éxito en la cirugía de rinoplastia

Actualiza tu perfil

Durante una cirugía de rinoplastia tradicional los huesos son rotos utilizando un martillo y un escoplo, pero en la rinoplastia ultrasónica "Se remodela la nariz sin romper los huesos, ni causar trauma añadido en los tejidos cercanos. La inflamación es mínima, por la precisión milimétrica del equipo, el paciente se recupera muy rápido y no tiene dolor", añade el Dr. Marín.

La cirugía de rinoplastia es una cirugía especial, la nariz es una estructura en el centro de la cara con dos funciones: respiratoria y estética. Es una cirugía muy especializada y debe ser llevada a cabo por un cirujano con una formación específica, porque solo tratando la nariz de forma integral se puede alcanzar el éxito en la cirugía de rinoplastia.

"Ser experto en cirugía estética facial es un arte" acota el especialista Ramón Marín "Para poder ofrecer a mis pacientes los mejores resultados de una nariz que aporten armonía a los rasgos faciales, porque los detalles y la precisión marcan la diferencia".

Las más recientes estadísticas señalan que la rinoplastia ultrasónica es la quinta intervención más demandada en España y algunos expertos apuntan a que ocupa el tercer lugar entre los millennials.

El Dr. Marín asegura que "Sólo con el manejo de esta técnica podemos optar por un resultado de máximo nivel. Los pequeños detalles importan y marcan diferencia siendo la nariz el centro focal del rostro, logrando que luzca de forma natural. Y la ausencia del dolor es un factor significativo para una rápida recuperación".

REDACCIÓN MARÍA CONSUELO CHÁVEZ @ESMARIACONSUELO
FOTOGRAFÍA JONATHAN SALAZAR @JONSALAZAR
COLABORACIÓN DR RAMÓN MARÍN @DRRAMONMARIN

Belleza 20/20

REDACCIÓN: VALERIA GÓMEZ @VAGO.MESS

Esta nueva década promete cambios haciendo que queramos renovar hasta la manera de caminar así que echemos un vistazo a los referentes que están marcando pauta y que ya bombardean nuestro timeline.

All Natural



Esta tendencia quizá sea una consecuencia de los fatídicos y monótonos estándares de belleza que se han vuelto virales desde el auge de las redes sociales, algunos embajadores internacionales del maquillaje como PatrickTa y

Hung VanGo han propuesto looks más cercanos a nuestra realidad casi como una rebelión contra el repetitivo estilo chica Instagrammer que no para de circular en nuestros generales. Sin embargo, nuevas propuestas han empezado a colarse como una campaña de amor propio que busca devolvernos y aferrarnos a nuestra autenticidad prestando mayor atención a nuestra salud especialmente en el cuidado de nuestra piel y cabello.

Como una sátira a todo lo que hemos visto entre ello las excesivas técnicas de contorno e iluminación sumado a la técnica baking o uso de polvos que matifican dejándonos como “biscocho recién sacado del horno”, ya muchos se han unido a estas nuevas técnicas makeup-nomakeup y lo apreciamos en la reciente alfombra roja de la Gala de los Oscars. Un buen ejemplo fue la ganadora Renee Zellweger que nos impactó con un cutis de aspecto saludable y luminoso bastante favorecedor para su edad, otro que se sumo fue el gurú de la moda Billy Porter y también “it girls” como Emily Ratakovsky y Bella Hadid, cuyos rostros humectados protagoni-

zaron la noche con mejillas sonrojadas y esculpidas muy sutilmente donde se apreciaban marcas naturales y otras agregadas para mayor énfasis a la naturaleza de la piel.

Esta nueva tendencia es como un presagio a la filosofía de Bobby Brown, fundadora de la exitosa marca de maquillaje que lleva su nombre sugiriendo que “El maquillaje no debería ser un intento a modificar nuestras facciones sino más bien enaltecer nuestras virtudes” basados en nuestra singularidad. Conexo a este tema, otro aspecto que se une a esta rebelión es la normalización de las texturas naturales del cabello, alejándonos un poco de la esclavitud a herramientas de calor que lo maltratan y por el contrario realizado looks de “desaliñado perfecto” gracias a productos texturizadores como serums, sprays junto a procedimientos de hidratación capilar que humectan el cabello devolviéndoles el brillo y controlando su frizz. Además, este peinado consta en agregar retoques estratégicos que enmarquen las facciones del rostro recordándonos un poco a la melena de la hermosa Julia Roberts en Mujer Bonita.

Classic Hollywood Hair

Nos retorna al glamour clásico y ostentoso de décadas pasadas immortalizadas en la pantalla hollywoodense que hoy remonta lo mejor del pasado en el presente, es momento de desempolvar aquellos antiguos rollos para el cabello porque las melenas majestuosas serán las protagonistas toda la temporada, lo vimos en la alfombra roja de los Grammy con los looks de Lizzo y Ariana Grande. También le damos la bienvenida al flapper hair característico de los años veinte, pero en esta oportunidad se presenta de la mano de otra tendencia muy utilizada el año pasado que fue el aclamado wet hair que aporta un toque moderno con aspecto húmedo y brillante a las tradicionales ondas al agua que tampoco parecen abandonarnos.



Renee Zellweger Oscars 2020 /Getty Images - Vogue; Ariana Grande Grammy 2020 /Getty Images - Vogue.

The image features two makeup brushes against a dark background. The top brush is angled downwards, and the bottom brush is angled upwards. Both brushes have soft, light-colored bristles. A fine mist of purple dust is suspended in the air around the brushes, creating a dreamy, ethereal atmosphere. The brand name 'ANDREA' is written in large, white, outlined capital letters, with 'Brushes' written in a white cursive script below it.

ANDREA
Brushes

+1 (615) 755 8849

@ f andreabruses

📍 5015 Mountain Springs Dr Antioch TN 37013.



90's Nostalgia

Pareciera que aún no encontramos la cura a la fiebre de los noventa y el calor de la primavera inspira a grandes estilistas que deciden aventurarse con recogidos divertidos de la mano de accesorios como crunchies y palitos chinos, lo pudimos observar en pantalla con el debut de Dua Lipa en los premios Grammy. En cuanto al maquillaje nos inclinamos al contraste de colores primaverales y algunos neones parecen no esfumarse con la reciente influencia de las atrevidas propuestas con apliques brillantes que desfila la popular serie televisiva Euphoria de HBO, de tal manera que nos hace querer recrearlos y experimentar más retándonos a salir de nuestra zona de confort.



Por otro lado, los accesorios para el cabello como bandanas y pañuelos muy propios de la época serán la opción perfecta para aquellos días de cabello rebelde. Sin embargo, este regreso al pasado trae consigo el latente maquillaje tipo cateye contour muy particular entre la década de los cincuenta que se han presentado en diferentes propuestas ya sea como un statement look a través de un delineado exuberante o de manera mas sutil con técnicas en sombras que enmarcan la silueta de la cuenca del ojo desde casi el inicio del lagrimal cuyo final congrega con la línea de sombreado del párpado inferior por lo que crea un aspecto más alargado y almendrado, muy similar al look icónico de la gran actriz italiana Sophia Loren.

Nuevas propuestas han empezado a colarse como una campaña de amor propio que busca devolvernos y aferrarnos a nuestra autenticidad prestando mayor atención a nuestra salud especialmente en el cuidado de nuestra piel y cabello.



Lizzo Grammy 2020 /Getty Images - Vogue; Billy Porter Grammy 2020 /Getty Images - Vogue; Dua Lipa Grammy 2020 /Alerie Macon - Vogue.

¡Todo comienza por ti!

famac 

20 años

Formando parte
de tu vida

RETRO MODERNIDAD

La belleza de la nueva era engalanada
con lo mejor del pasado

Fotografía: Jonathan Salazar @jonsalazzar / Juan Pablo Pérez @pabloclack
Modelos: Yneska Paola Burgos Chirinos y Yaimary Karolina Burgos Chirinos @yineandyaima
Estilismo: Aurora Sofia Expósito @sofi.colors / Capelli Escuela @capelliescuela
MUA, Dirección Creativa y Redacción: Valeria Gómez @vago.mess
Accesorios: OVNI @ovni.v















UN VERANO LLENO DE CONTRASTES

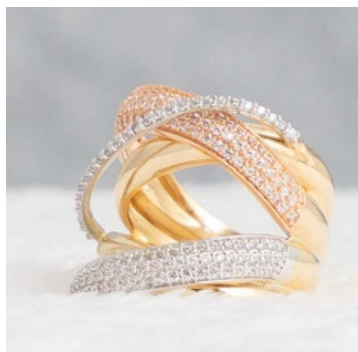
CH Carolina Herrera Summer 2020

Los colores aparecen contrapuestos al blanco, que hace de hilo conductor. Así, el negro, marino y CHred invaden con motivos florales las prendas que destacan por su fuerte carga gráfica.



Sobresale el algodón, que deriva en popelín, denim, o en versiones troqueladas que crean un efecto óptico. Las siluetas son relajadas y vuelven a poner la atención en las mangas y en los shirtdress indispensables de la Casa.





Tauly Villalobos de Bavaresco

La mujer que brilla entre el arte y la elegancia de crear joyas

REDACCIÓN VALERIA GÓMEZ @VAGO.MESS ; FOTOGRAFÍA ANDRY JONS @ANDRYJONS

A pesar de lo que muchos asumirían de una mujer rodeada de joyas, Tauly de Bavaresco es una mujer bastante sencilla, pero de un gusto exquisito. Entre sus atributos está la energía, la creatividad y su inmenso nivel de compromiso, sinónimo de puntualidad y responsabilidad, pero más allá de todo, algo que la caracteriza es su gran apreciación por el arte. Esta visión artística desde muy temprana edad fue desarrollada como amor a primera vista en la orfebrería, una herencia familiar que cambió su vida y la flechó al instante.

Fueron tantas las ganas por aprender sobre el oficio que sin estudios formales logró dominar este arte de manera natural de forma manual, a un estilo muy convencional. Sin embargo, esta gran autodidacta contó con la suerte de establecer grandes relaciones con excelentes mentores y profesionales internacionales dentro del mercado, joyeros y artesanos provenientes de Brasil, México y Perú que hicieron vida dentro del país, que con su experiencia forjaron sus inicios en su trayectoria como diseñadora de joyas.

Crear una joya requiere dedicación y mucho sentido estético, pero para Tauly

el despertar de su inspiración inicia con el sencillo estímulo de una cálida taza de té, que entre sorbos la adentra a un sin fin de ideas abstractas que como un diamante en bruto al pulirse, culmina en una pieza única. Aunado a esto, una de las cosas que más disfruta es la libertad de poder diseñar joyas de autor, ya que le permiten conectarse consigo misma y con sus consumidores. Entre sus clientes congregan dos estilos muy ambiguos, pero la versatilidad de sus productos son el punto medio donde congregan las personalidades discretas y las más expresivas, logrando ambas lucir diseños cómodos, elegantes y llenos de mucho glamour que definen a la mujer "ByTaus".

Aunque hace 25 años la marca era conocida bajo el nombre Kpricho's de la mano de un legado familiar desplegado en varias ciudades, entre ellas Caracas, Valencia, Barquisimeto y Maracaibo, estas dos últimas prevalecieron como franquicia y como toda marca comprometida al crecimiento y evolución, fue reinventada en búsqueda de un lenguaje universal. La renovación empezó por su alias, que en honor a su directora creativa se eligieron las primeras tres letras

de su nombre, añadiendo la "S" al final como símbolo de pluralización en referencia al trabajo familiar en equipo que desempeña la empresa. Por otro lado, su logo conformado por la T y dos corazones generan una figura de mariposa que simboliza la libertad como proceso creativo.

Representar a Venezuela en este medio donde se vincula el arte y el valor (nominal y sentimental) de crear joyas, ha sido una inmensa bendición, ya que su experiencia le ha reforzado los valores de la constancia y perseverancia que hoy son responsables de su gran éxito. Aunque la actualidad del país es retardadora para cualquier emprendedor, esta soñadora se regocija en el gran esfuerzo que amerita la elaboración de piezas exclusivas en oro a nuestra comunidad nacional e internacional. Su noble voluntad y arduo trabajo ha sido galardonado con el reconocimiento del Mara de Oro y Platino, pero en sus palabras el reconocimiento mas apreciado, "es aquel que nos motiva a seguir apostando por nuestro país. Ese reconocimiento es el de nuestros clientes, quienes día a día, nos dan una nueva oportunidad de brindarles un producto de calidad, exclusivo, y para toda la vida".

@bytausjewelry

Arantille

— TEA & COFFEE BAR —

Av. 8 Santa Rita, Hotel Kristuff Maracaibo
@soyarantille — Lobby del Hotel Kristuff

Especialistas en tés, cafés y repostería europea



Francisco Conde

Un abogado fuera de lo común

REDACCIÓN ELIO TULIO RÍOS @ELYEYOX
FOTOGRAFÍA ELIO TULIO RÍOS Y ANDRY JONS

Dentro de las cualidades que debe tener todo abogado destacan: tener buenos argumentos, negociar, saber persuadir, ser persistente y tener carisma. El plus para este marabino radica en cómo logró llevar estos atributos fuera del marco legal para, con ingenio y creatividad, ofrecer en nuestra ciudad actividades y experiencias que despiertan los sentidos



Se define como diferente, y a ciencia cierta, no hay muchos como él en nuestra ciudad. Francisco Conde es un abogado marabino, que decidió reinventarse y explorar otras áreas sin renunciar del todo al Derecho como profesión. Su vasto currículo donde destacan su título como abogado, y especializaciones en Derecho Mercantil, Derecho Aeronáutico y Aeroespacial suma en varias líneas otras áreas académicas donde desborda su creatividad y gusto por la cultura: Chef Profesional con especialidad en comida asiática y Somelier Profesional de Tés de alta gama.

Proveniente de una familia académica, todos profesionales y egresados de diversas universidades, es el menor de cuatro hermanos y único en heredar la vena cultural de su madre, quien además de ser artista plástica es aficionada a la gastronomía y cultura china.

Hoy, con años de experiencia y focalizado en la transformación como clave al éxito, Francisco Conde goza de liderar junto a su esposa Claret Aranguren de Conde, cuatro proyectos o marcas que reactivan la ciudad y llevan al colectivo a salir de esa “anomia” en la que, por situación país, se ha sumergido al marabino.

Como especialista en Cocina Asiática, lidera su proyecto personal de chef que abarca presentaciones como chef invitado en diversos restaurantes de la ciudad, así como maestro culinario en varias escuelas de cocina.

Para el 2016 presenta en Maracaibo la marca “Inspírate | Casa de Té” uno de sus proyectos más ambiciosos y meticulosos pues, comenzó con la inserción al mercado marabino de tés de alta gama, para crear el primer club

de té de la ciudad y posteriormente transformarse en un evento de alta envergadura que incluye experiencias gastronómicas y culturales.

El éxito de Inspírate radica en ser una muestra itinerante que adapta los espacios seleccionados de acuerdo a la intención que se desea transmitir. Su concepto se basa en un estudio sociocultural y gastronómico donde el protagonista es el té y sus derivados, llevando a presentar hasta la fecha un total de 7 grandes eventos que acercan al espectador a culturas de países como Japón, Inglaterra, China, India, Marruecos, y algunas zonas del caribe.



EIA
MEDICINA ESTÉTICA & SPA

Es momento
de Brillar

AV. 8 SANTA RITA,
C.C. IMPERIO, 1ER PISO.
FRENTE AL HOTEL KRISTOFF.

@EIAESBELLEZA

Talentos

Un Producto estrella

Con Inspírate | Casa de Té, Conde busca crear una productora de experiencias multisensoriales. Según nos explica, para él este proyecto es un “todo” que incluye, además de disfrutar de un té de calidad, conocer sobre indumentaria tradicional, gastronomía e historia para recrear esa atmosfera de ensueño que los asistentes disfrutaron en cada evento.

“Inspírate es el abreboque que le di a la ciudad para ofrecer algo diferente. Siempre he sido diferente, y desde lo profesional ha sido así, mis profesiones son fuera de lo común. Por lo general los abogados tienen otras tendencias. Lo mío siempre estuvo en las marcas, los aviones, cultura y la gastronomía, es por ello que dentro de las tantas cosas que manejamos dentro de Inspírate se incluye una lista de identificación para reconocer con qué tipo de invitados contaremos: Vegetariano, celíacos, diabéticos... para nosotros poder recrear dicha experiencia desde lo particular... en resumidas palabras Inspírate son detalles.” nos comenta.

Al éxito de este proyecto se le suma una importante labor altruista. Cada una de las actividades es realizada con buen énfasis en pro de los más necesitados. Por ser cada evento la plataforma para la transformación de la energía - viendo esto desde una filosofía china - una cata de té se convierte en sinónimo de transformación a través de la energía del amor, la abundancia, y prosperidad.

Contra todo mal pronóstico de críticos y allegados a Conde, Inspírate|Casa de té suma tres años de eventos y se ha convertido en un arma hacedora de experiencias con propósito. Fundaciones como Famac, Asodepa, Fundación Creole, Innocens, Fundación FAS, entre otras han sido las beneficiadas en las más de siete convocatorias a sala llena realizadas en diferentes puntos de la ciudad.

“Culturalmente, en Venezuela mucha gente ayuda porque cree que de ese “Ayudar” obtendrá algún beneficio y es



totalmente falso. Si entendemos que con el simple acto de ayudar todos tenemos un beneficio, definitivamente tendremos otro país”, señala.

¿Y El derecho?

Por muchas actividades que realice en la ciudad, Francisco, fiel a su filosofía de transformación, se mantiene activo en el área del derecho. Pasó de tener una firma de abogados a lo que hoy en día se conoce como @estudioconden, un estudio de abogados, que se especializa en el asesoramiento de Marcas, respaldado con un equipo de profesionales que abarcan el marco legal y estudio de mercado.

Hasta la fecha, cuentan con una carta de 100 marcas asesoradas que, además de recibir su respectivo acompañamiento legal, se integran y participan activamente en actividades que requieren mayor producción como evento. El más reciente, la llegada del Año Chino, celebrada el pasado mes de enero en los espacios del Hotel Kristof.

“Inspírate siempre fue una actividad cerrada, para un público muy seleccionado y esta vez, a través del estudio

creativo, decidimos abrir el espacio, realizando un evento que recibió a más de mil personas, una convocatoria inmensa en un trabajo realizado con mi equipo junto con el increíble personal de este hotel que me da la apertura de hacer cosas y que la ciudad la disfrutó” agrega.

Lo nuevo...

Sin desvincularse de lo culinario, Francisco suma a su carta de propuestas, @soyarantille, su más reciente Tea & Coffe Bar, ubicado en el Lobby del Hotel Kristoff. La propuesta que se viene gestando desde mayo del 2019, sale a la luz este 2020 como ese espacio fijo en donde poder disfrutar de los refrescantes productos inspirete, armonizados con una pastelería alemana con tintes europeos que incluyen: cardamomo, mazapanes, tortas, bagels, tartaletas, pistacho, entre otros, como platillos estrellas.

@kikojhan







20 ANIVERSARIO

Dirigido por
Iris Fuentes

Clases de:
Ballet
Jazz
Contemporáneo
Danza Lírica
Urbano
Acrobacias

Campeonas Nacionales en Danza Lírica en Venezuela
Inscripciones para Niñas desde los 3 años, Jóvenes y Adultos.

Calle 67 con 3C Casa 3C -25, Sector La Lago, Maracaibo, Venezuela. Correo: jazzballetdelzulia@hotmail.com

 jbzulia  Jazz Ballet del Zulia  jbzulia  jazzballetdelzulia



El caudal creativo de Gregorio Boscán

REDACCIÓN Y FOTOGRAFÍA ELIO TULLIO RÍOS @ELYEYOX

Cual casa con goteras se vislumbra su taller. Un espacio repleto de envases en diferentes tamaños dispuestos a atrapar las filtraciones de un torrencial diluvio.

Sin embargo, su taller está seco. La tormenta son ideas que, bajo la mirada sigilosa de Fiorella, su fiel compañera canina, son plasmadas a punta de trazos y gotas en ese gran lienzo blanco que poco a poco se convierte en un gran caudal... Un caudal que desborda en creatividad.

Es imposible pasar desapercibidas algunas de sus obras, unas piezas de gran formato que sumergen al espectador en un viaje de emociones y colores donde se deja entrever el abstracto mundo de Gregorio Boscán, un cañadero cuyo contacto con la naturaleza, paisajes e hidrografía sigue inmersa en sus obras.

Para este artista plástico egresado de la Escuela de Artes Plásticas y arquitecto de la ilustre Universidad Rafael Urdaneta el agua es un elemento muy recurrente en sus piezas. Es través de este líquido cristalino donde busca agudizar sus sentidos, para con mucha técnica, ingenio, investigación y observación, lograr convertir la simple transparencia del agua en una explosión de color.

Con más de cuatro décadas de trayectoria, ha exhibido sus obras en numerosas exposiciones colectivas e individuales, en Venezuela y otros países como México, Estados Unidos e Italia, y desempeña diferentes actividades artísti-

cas en Maracaibo abarcando disciplinas como pintura, escultura, intervenciones urbanas, video-arte, teatro abstracto y música.

Su muestra más reciente, "Aguas Urbanas", fue presentada durante el primer trimestre de 2020, en las instalaciones del Centro Cultural Chacao en el marco de la alianza estratégica que llevan adelante el Museo de Arte Contemporáneo del Zulia MACZUL, la Fundación Govea-Meoz y el Centro Cultural Chacao, para fomentar el intercambio cultural de talentos en el ámbito del arte contemporáneo venezolano.

Mi proceso creativo está muy claro porque ya tengo el concepto que es justamente la representación del agua.



Talentos

Lo Esencial

Para Boscán el agua lo es todo. Con notable efusividad explica detalladamente ese proceso creativo que nunca termina. “Mi proceso creativo está muy claro porque ya tengo el concepto que es justamente la representación del agua. Para mí, el agua es un tema infinito ya que puedo procesarlo desde diferentes puntos de vista y sensaciones: desde el interior de mi ser hasta lo más visual y material, pasando de lo abstracto a lo figurativo”, nos explica.

Dentro de las características en sus piezas destaca la versatilidad de formatos y propuestas que convierten una obra bidimensional – donde la pintura acrílica es el material estrella - en elementos volumétricos a partir de ensamblajes.

Durante un recorrido por las instalaciones de su Estudio/ Galería, ubicado en el sector 18 de octubre, en Maracaibo, nos describe “la observación” como ese proceso de investigación que le permite reinventarse manteniendo una misma temática. “Ha sido mi contacto con la naturaleza ese determinante. Si bien es cierto que un artista debe estar en constante movimiento, actualizarse y comprender las nuevas tendencias, en mi caso, ha sido la observación lo que me permite previsualizar y ver más allá de lo que los otros ven”, comenta.

Una trayectoria

Con infinidad de muestras, exposiciones individuales y colectivas ha recibido diversos premios y se encuentra representado por distintas instituciones públicas y privadas de Venezuela, Italia, Holanda y Estados Unidos.

Sus exposiciones colectivas van desde salones nacionales e internacionales, como:

- Salón de premiaciones 2012 en la Galería de Arte Nacional.
- ARTOCONECTO 2009 Miami, U.S.A.
- Salón Nacional de Artes Visuales ARTURO MICHELENA 2.008.
 - IL BIDONE, Movimento Esaperastismo en Napoli. 2008.
- SALONE SATELLITE. Milán 2000 / 2001.
- SPARTACO. ULTIMA BATTAGLIA. 2008. Giungano, Italia.

Su obra, Textura de Agua (2017) que forma parte de la colección MACZUL, fue seleccionada como patrimonio plástico de la humanidad según Arc/k y IAM Venezuela (Institutional Assets and Monuments of Venezuela) dos instituciones de relevancia internacional encargadas de elaborar un registro digital en 3D con el fin de documentar, valorar y proyectar el patrimonio plástico y arquitectónico del mundo.



El reto

Su gran reto como artista es mantener el ritmo y la musicalidad del color sin miedo alguno, construyendo verdaderas sinfonías de arte, en grandes formatos que han visto su pasión desbordada en las formas y una perpetua capacidad de reinventarse a sí mismo, sin volverse repetitivo o limitarse en la construcción de nuevas posibilidades creativas.

A su juicio, un artista plástico debe estar en constante movimiento para no perder el norte ni la inspiración. “Es válido perder la inspiración en ciertos momentos, no somos perfectos, pero siempre he pensado que cuando un artista plástico se estanca en hacer lo mismo sólo porque vende puede agotar el recurso. Claro que se puede vivir del arte pero siempre y cuando el artista siga abierto a conocer nuevas técnicas, instrumentos y tendencias”, sentencia.

La Pregunta

¿Se puede vivir del arte en Venezuela?

Boscán: “No me puedo quejar (risas...) pero no es algo fácil ya que para eso debes tener tu obra en el tapete, ¿Cómo haces para lucirla, destacarla y ofrecer algo interesante al público consumidor?”

Moviéndote, haciendo exposiciones, mostrando tu evolución como artista; eso es lo que le garantiza a la persona, al consumidor final que está haciendo una inversión. Hoy en día el arte es una inversión... y aunque existan personas que compren una pieza de arte porque esté bonita y combine con un mueble de casa, también existen personas que si saben comprar porque realmente están invirtiendo.”

@Gregorioboscán





RIVERSIDE

M A R K E T

@TUMARKET.RIVERSIDE
C.C. TERRAZA 77
MARACAIBO, VENEZUELA

Tokio: Tradicional y futurista con Yaya Urdaneta

REDACCIÓN VICTORIA ORTEGA @VICTORIAFORT_ ; FOTOGRAFÍA YAYA URDANETA @BRANDUSTBYAYAY



La especialista en marcas Yaya Urdaneta, nos lleva en un “tour” por sus experiencias en Tokio la capital de Japón, donde nacen ideas que constantemente contribuyen a la evolución de la tecnología, pero al mismo tiempo permanecen una cultura y tradición milenarias. Yaya pudo ser testigo de este contraste y nos regala todos los detalles aquí.

La marabina tiene más de 8 años desarrollando su pasión por el mercadeo y el branding, es egresada de la Universidad del Zulia y actualmente se encuentra estudiando un diplomado en coaching. Ha tenido la oportunidad de vivir y conocer otras partes del mundo como España, Inglaterra y Colombia, por lo que pudo comparar fácilmente dichas culturas con las de su más reciente travesía.

Claudia alias “Yaya”, quien también escribe para estas páginas, tenía en su lista de deseos visitar Japón desde hace algunos años, la oportunidad llegó de sorpresa y felizmente decidió viajar en Noviembre de 2019 junto a su (para ese entonces) prometido.

Al llegar, su primera impresión fue impactante ya que Tokio es una ciudad sumamente poblada, en 2015 se registraron 35.3 millones de habitantes, además le pareció realmente sorprendente que tanto las personas como cada servicio funcionara de manera perfectamente sincronizada.

¿Siempre deseaste visitar Tokio?

¡Si! Me llama mucho la atención la cultura asiática, sus rituales, su comida, la gente, es otro mundo.

Conocimos también otras ciudades dentro de Japón, y terminamos el viaje en Hong Kong, pero quedé con muchas ganas de volver al continente. Me encantaría visitar Singapur, Malasia, Vietnam, Camboya e Indonesia.

¿Cómo surgió el viaje?

Javi (mi esposo) y yo siempre quisimos ir, era uno de los temas que más conversábamos pensando en que iríamos a largo plazo. Él a menudo buscaba boletos de avión en internet y el día que encontró el indicado hizo la reserva.

¿Qué fue lo que más te impactó al llegar?

El cambio cultural es grande, son muchas las cosas que pueden causar impresión. Lo primero que noté es que habían muchas personas en todos lados, pero son tan organizados que todo fluye, son personas demasiado puntuales e impecables en todo sentido. Hay muchísimos lugares de comida y en todos se come delicioso. Y por último, es muy interesante ver el contraste entre lo moderno y lo tradicional, y cómo los 2 estilos se encuentran y se complementan.



¿Cómo fue su experiencia?

Nuestra experiencia fue increíble, conocer la cultura japonesa es una combinación de probar sabores y texturas nuevas, conocer otra forma de ver la vida, el orden y el perfeccionismo a otro nivel.

Los japoneses son conocidos por querer especializarse y ser "los mejores" en lo que se proponen. Incluso tratar de comunicarte es un arte, nos encontramos con pocos japoneses que hablaran un 2do idioma, lo bueno es que en los lugares más turísticos algunos llevan consigo un dispositivo traductor y tanto en un menú como en un museo te ofrecen la información en inglés para facilitar la comprensión.

También son personas de rituales, son muy apegados a la tradición y honran mucho su pasado, sin embargo Japón es uno de los países más avanzados tecnológicamente y ver el contraste llama mucho la atención. Por ejemplo, en el parque del Palacio Imperial puedes estar dentro de unos jardines con árboles bellísimos y estructuras tradicionales, y de fondo ver edificios muy modernos de la zona Chiyoda, el distrito central de Tokio, donde se encuentran la residencia oficial del Primer Ministro, las embajadas de 15 naciones diferentes y otros.

¿Cuál es el mínimo de días que recomendarías quedarse para conocer lo mejor de Tokio?

Pienso que 5 días en Tokio es lo mínimo, aprovechando bien cada día, conociendo lo principal de cada zona. Si te quedas unos 8-10 días puedes ver más del día a día, profundizar en la cultura y aprovechar que en cada zona hay mucho que descubrir.

Describe Tokio en 3 palabras

Impecable, tradicional y armonioso.

¿Cuál es tu ciudad soñada para vivir? ¿Considerarías Tokio?

Tokio me parece una ciudad maravillosa para vivir, con mucho que hacer y conocer, y paisajes bellísimos. Sin embargo, personalmente prefiero las culturas más cálidas, tanto de clima como culturalmente. No me llaman la atención las ciudades tan pobladas, me inclino más por espacios que puedan sentirse un poco más íntimos donde puedes encontrarte a alguien conocido en algún lugar. Mi ciudad favorita en la que he vivido ha sido Madrid, tiene mucha cultura, mucho qué hacer y se siente la calidez latina.



¿Es Tokio un destino para cualquier persona? ¿A quién específicamente le recomendarías este destino?

¡Absolutamente! Tokio tiene tanto que ofrecer que hay suficiente para complacer distintos gustos. Tiene templos tradicionales, comida deliciosa con restaurantes desde muy pequeños y tradicionales con 3 mesas hasta más excéntricos con shows de robots, parques, museos, tiendas y para todos los estilos. Además, los medios de transporte funcionan a la perfección, puedes caminar, ir en metro o taxi. La cultura japonesa es riquísima, se lo recomiendo a todos.

¿Existen fechas en las que es mejor viajar hasta allá y otras que no?

La temporada más alta en Japón es en primavera cuando florece la Flor de Cerezo o Sakura, esta flor es uno de los símbolos más conocidos de la cultura japonesa. La ventaja es que disfrutas del paisaje, sin embargo Japón de por sí ya es un país muy poblado por lo que debes estar preparado para compartir el paisaje con muchos turistas más. Nosotros fuimos en otoño y los colores eran increíbles, los atardeceres y los árboles parecen pintados. No diría que hay época mala, solo es cuestión de gustos.

¿Qué es necesario llevar en la maleta?

Lo más importante: gomas cómodas para caminar. De resto, depende de la época y temperatura. Algo a tomar en cuenta es que muchos hoteles son de habitaciones pequeñas y tener muchas maletas puede ser incómodo, y muy pero muy importante llevar efectivo.

¿Disfrutaste la comida? ¿Cuáles fueron tus platos favoritos?

Si te gusta comer rico y probar cosas nuevas te va a encantar Tokio. El sushi más común que te vas a encontrar es el estilo nigiri, con la cama de arroz (que usualmente está tibio) y el pescado encima.

Los japoneses utilizan mucho el té verde y los frijoles para sus postres, ten en cuenta esto si no te gustan para no llevarte una sorpresa.

Mis platos favoritos fueron el sushi, que allá es de otro nivel, y el Nikuman, que están hechos de masa de harina y rellenos de carne de cerdo molida cocida, carne u otros ingredientes, parecido al baozi chino.

Yo soy dulcera, así que amé los postres, mis favoritos fueron el pan de melón, que es como un pan dulce, los

¿Que sitio es indispensable visitar en la ciudad?

Tokio es una ciudad muy sabrosa para caminar, los paisajes son bellísimos y hay mucho que conocer, pero indispensable sería:

- El templo Sensoji, donde además hay una calle llena de tiendas para comprar cosas tradicionales como los palillos para comer (Hashi).
- La zona de Ginza, que es donde se encuentran las tiendas más reconocidas, parecido a la 5ta avenida en NYC.
- Harajuku, es famoso por tener una mezcla de muchos estilos de moda diferentes, que van desde tiendas lujosas hasta tiendas más excéntricas, tiendas de cosplay, de ropa vintage y otros. Es un lugar muy recurrido por gente joven.
- El mercado Tsukiji, volvería a ir a Japón solo por caminármelo otra vez. Hay tiendas de té, de chocolate de matcha, de postres, de cerveza, de sushi, de todo, y todo está muy rico y fresco.
- Atravesar el cruce de Shibuya, del que se dice que es el más saturado del mundo y utiliza un pare en las cuatro direcciones. En la plaza en frente de la estación de Shibuya se encuentra Hachiko, la famosa estatua del perro que esperó en esa plaza a su dueño durante años después de su muerte.
- Además, recomiendo tomar un tren y pasear por otras ciudades como Osaka, Nara o Kyoto.
- Otros lugares que nos gustaron fueron el museo Mori (aquí la vista de la ciudad nos encantó), el museo TeamLab, el Tokyo Tower y Meiji-jingū.

Uniendo a Latinoamérica
con Europa y el Mundo

**Aerolíneas
Estelar**

TE LLEVA DIRECTO A
LISBOA



 **CALL-CENTER Estelar**

VENEZUELA: 0501 - 378.3527 | MADRID: +34 910 327.218

flyestelar.com



@EstelarLA



Aerolíneas Estelar

Destinos

mochi, que es un postre hecho de arroz al vapor, el dango, hecho de mochiko (harina de arroz), y, aunque no lo creas, los cepillados. Además, los té están riquísimos, probé el té de arroz tostado y compré para tener en casa porque sigo obsesionada.

Los platos favoritos de Javi fueron el sushi, y el Tonkatsu, que es carne de cerdo empanizada que viene acompañada con repollo.

Algo que nos llamó la atención es que los restaurantes son más especializados, si un día Javi quería ramen y yo sushi, teníamos que decidir por uno de los 2, no es común encontrar un sitio donde ofrezcan muchas opciones.



Recomiéndanos restaurantes, cafés o sitios donde hayas disfrutado degustar.

Hay muchísimos lugares para comer en todos lados, lo que más hacíamos era meternos en internet y buscar las opciones que tuvieran mejores recomendaciones de las que tuviéramos cerca, sin embargo hay unos lugares puntuales que podemos recomendar como: Suzuki en la estación de Tokio para probar el Tonkatsu, el mercado Tsukiji donde pueden probarlo todo que va a estar riquísimo y almorzar en Sushisay Honten, cuando visiten el templo Sensoji pueden comer en Gonpachi, Asakusa, y uno que hasta repetimos que nos recomendaron unos amigos, el Harajuku Gyoza Lou.

Una experiencia que nos gustó fue aprovechar cuando estuvimos recién llegados que todavía no estábamos acostumbrados al horario, para irnos temprano a la subasta de atunes y luego de sayunar en el restaurante Sushi Dokoro Yamazaki del Mercado de Toyosu (Toyosu Fish Market).



Datos curiosos

- Los japoneses son muy amables, educados y respetuosos, y siempre se tomarán el tiempo para buscar entenderte y ayudarte.
- También son personas muy puntuales, los horarios en transporte son exactos.
- Tokio es una ciudad muy limpia hasta el punto en que no es común ver papeleras en la calle, muchas veces te tocará cargar contigo lo que necesites botar hasta encontrarte una, lo bueno es que en muchas tiendas de conveniencia tienen. Además es poco común escuchar que alguien toque la corneta del carro.
- Todo está muy bien señalizado y usan ilustraciones divertidas para hacerlo.
- Es muy importante llevar efectivo porque en muchos lugares no aceptan tarjeta de crédito incluyendo estaciones de metro, una recomendación es comprar los pases por varios días que además de que puedes pagar con tarjeta te sale más económico.
- Son famosos los bares muy pequeños (con capacidad para 6 a 10 personas normalmente).
- El hospedaje suele ser lo más costoso, de resto tanto transporte como la comida tienen buenos precios, nunca habíamos visto tantos lugares de comida. Por haber tantas opciones siempre consigues algo a buen precio y de muy buena calidad.
- Existen alquileres de Kimonos y los turistas suelen usarlos para ir a templos y tomarse fotos.



Roll Terremoto

Degusta la variedad de roll y platos calientes de nuestro menú.

Nuestra promoción **Every Day** espera por ti



La Curandera

“Es el homenaje que le quise hacer a las mujeres de mi familia, a las matronas, Las Jayaliyu.”

REDACCIÓN SABRINA MARÍN Y TITI ROMERO; FOTOGRAFÍA JONATHAN SALAZAR Y MARÍA ANDREA OVALLES

Hablar de La Curandera es llenarnos de historia de una etnia que nos representa e identifica geográficamente, con costumbres propias, maravillosa artesanía, coloridos tejidos y una gastronomía que enamora a todo comensal.

“Mi bisabuela Celmira Fernández, fue la última Majayura o princesa de la Guajira, casada con “Torito” Fernández, mamá de mi abuela Rina Fernández y de todas mis tías-abuelas”. Así inició nuestro encuentro con Rina Navarro, creadora de un espacio donde se siente el amor por las tradiciones familiares.

Mi abuela tiene gran presencia en mi vida. Fue una mujer de alma demasiado

noble, con una educación, un ánimo de ser anfitriona y de querer hacer sentir bien a todo el que visitaba nuestra casa Alitasia, que es una comunidad intercultural, además están mis tías que son las personas más importantes para mí después de mi mamá, son quienes ocuparon un lugar importante luego de que hace 20 años falleciera mi mamá y para mí son mujeres sabias.



En todas las culturas siempre ha existido un curador, un chamán, la curandera es ese chamán, es esa persona que a través de la palabra o de la comida o de un remedio le da ese alivio a tu alma, a un dolor, a algo, etc.

Cuando pensé en La Curandera dije, yo tengo tanta historia familiar y para mí son las mujeres más sabias del mundo, siempre consigo un remedio, una solución conversando con ellas o sencillamente yendo a tomarme un café, comiendo, etc.

Estoy fielmente convencida de que podemos sanar el alma a través de los sentidos, al comer una comida rica, compartir un momento especial, ver arte como en La Curandera ya que todos los espacios están intervenidos, tener espacios verdes, detalles u ornamentos que sean alegres al ojo.

¿Quién estuvo encargado del Rebranding?

Tanto el branding como el rebranding fueron responsabilidad, en primer lugar de mi persona, pero apoyadas por Caribe Atómico, una agencia súper especial, de la mano de Antonieta Calandriello, María Eugenia Semprún y Mari Andra-de personas con las cuales yo trabajo.

El viajar me inspiró esas ganas de darle otro toque mágico a La Curandera. Yo pongo las ideas, Antonieta le da de una vez esa armonía y las plasma. María Eugenia y Mari son las encargadas de hacer todas las estrategias.

Describe en 3 palabras La Curandera.

Es magia, sabor y calidez.

¿Quiénes estuvieron involucrados en la elaboración del nuevo menú?

El menú es producto de estos dos años recibiendo público, haciendo eventos, escuchando a nuestros clientes.

Lo diseñé inspirada en cada viaje, cuando probaba un plato que me gustaba y que podía llevarlo un poco al sabor de lo que nos gusta aquí en Maracaibo, un público tan especial. Poco a poco le fui dando forma, y recientemente en enero, visitando a mi familia en España, comencé a escribirlo y junto a nuestro Chef, los toques finales.

Él se encargó de diseñar algunos platos como por ejemplo las nuevas hamburguesas, con ideas que importé y les dió el toque criollo.

La intervención y el diseño del nuevo menú es mi obra junto al Chef Carlos Bello.

¿Cuál consideras que es el plato estrella del nuevo menú?

Wow, tenemos en las entradas los camarones rebosados en tempura que son una delicia, los ñoquis de batata han causado sensación y el estofado de camarones con arroz en coco es una explosión de sabores. Sin duda creo que esas son las estrellas del menú.

¿Qué consejos le puedes dar a una persona que quiera empezar en el negocio gastronómico?

Definitivamente es la constancia y el amor con que lo haces.

Todos los días son aprendizajes nuevos, tener esa autenticidad en cada detalle, en cada momento y ese deseo de hacer sentir especial a tu cliente cada vez que visite tus espacios.



Gastronomía

¿Cuál es el significado de la ilustración realizada por Pedro Medina?

Tuve la ayuda, que en realidad siempre la he tenido, de Pedro Medina, quien es un ilustrador, artista novel de la ciudad de Maracaibo.

Al organizar las ideas le dije “Pedro quiero plasmarlo de esta manera” y él se encargó de llevarlo de una forma espectacular.

La ilustración tiene un significado muy especial. Sigue inspirada en unos elementos que son muy importantes para mí y que han marcado la imagen de La Curandera: los colibríes, “los colibrinos de amor”, como les digo yo.

De una u otra forma La Curandera tiene duende porque tiene alma, ¡Es auténtica! ¿Cómo se refleja el alma en una ilustración? A a través de lo que hace-

mos. ¿Cómo lo hacemos? Con la mano, y esta tiene un significado especial. Si ves está haciendo una especie de reverencia; la mano es la que crea, la que da, la que recibe, la que paga, pero muy especialmente, la que cocina.

En nuestro caso cocinamos reflejando nuestra alma y utilizamos nuestras manos para cada vez que amasamos un pan, o que nuestro Chef Carlos Bello se encarga de elaborar las comidas, es una cosa maravillosa.

Te puedes dar cuenta que están las alas, el corazón, el candado, la herradura, la llave. Son amuletos que de una u otra forma transmiten buenas energías.

La llave es la que abre los caminos, el corazón es un símbolo muy poderoso de

poder y de amor. Las alas son para que te lleven a cualquier lugar, idea o deseo que tengas, y con la suficiente fuerza y coraje para volar hacia ello. Alrededor de la mano están unas líneas. Estas líneas representan el infinito y cuando ves las líneas te das cuenta que en las esquinas forman una triqueta que es un símbolo celta, muy importante para mí también. Este símbolo representa el Padre, el Hijo y el Espíritu Santo. Vas bajando por la ilustración y la coronas con hojas que están presentes en la naturaleza viva, en La Curandera y termina con una granada, que es un fruto exótico, un fruto que tiene un sabor muy tropical, dulce y muy colorido, que esos son los sabores que yo quiero reflejar siempre con nuestra comida, eso es lo que significa la ilustración de Pedro, la continuidad, las buenas vibras, los mensajeros de amor como los colibrinos y la presencia del alma como en esa mano que crea, da, recibe y cocina.



UNA TAL FRAN

+58 (424) 676.8674 @unatalfran Mall Delicias Plaza, PB Local 58



Hamilton Barber Shop *celebra su 1er Aniversario*

REDACCIÓN: TITI ROMERO PANTIN @TITIROMEROP; FOTOGRAFÍA: BOOM VISUAL @BOOMVISUAL

Un día para celebrar los logros de las metas alcanzadas rodeado de personas especiales, que comparten los triunfos y se alegran del posicionamiento y crecimiento de un sueño hecho realidad, así se disfrutó el 1er. Aniversario de Hamilton Barbers Shop en la ciudad de Maracaibo.





¿Como proteger su inversión?

J-40709788-1



Realizar servicio trimestralmente

Previene correctivos, mejora el rendimiento, ahorra dinero y evita que el equipo trabaje forzado.



Instalar protectores y retardadores:

Dispositivos eléctricos que protegen su equipo de variaciones de voltaje frecuentes



Mantenga el aire limpio

Limpiar la ductería de aire. Mejora el sistema de ventilación y el ambiente acondicionado

Somos distribuidores e instaladores de equipos acondicionadores de aire, sistema de ducteria y rejillas.



Westinghouse



AC Grado CERO

air conditioning **por un mejor clima**

Telfs: 0261-7911271 / E-mail: acgradocero@hotmail.com / acgradocero@gmail.com

Dirección: Sector La Lago, Maracaibo, Edo. Zulia

Eventos

Clientes, Aliados, Colaboradores y Protagonistas de nuestras páginas fueron los invitados del

Primer Encuentro ES

La cita, en el recién inaugurado espacio Arantille Tea & Coffee Bar ubicado en el lobby del Hotel Kristoff. Clientes, colaboradores, aliados y protagonistas de la Revista ES al recibir su invitación personalizada para compartir tres horas after office, sin código de vestimenta solo con la condición de ¡Sé Tú! , hicieron presencia para relajarse, y merendar dulces, mini pizzas, un rico té, sangría de la casa o café y compartir así con las protagonistas de nuestra doble portada Edición No. 163, que despidió el año 2019 y recibió un nuevo e indetenible 2020.



Eventos



Al micrófono María Consuelo Chávez parte del grupo de nuestras invitadas a participar en esta edición espectacular, llamó a Sabrina Marín nuestra joven y competente Editora para de esta manera dirigir las palabras de agradecimiento a los presentes y a todas las personas que nos han acompañado en este recorrido de casi 16 años de circulación ininterrumpida.

En este primer encuentro felices de contar con Tomatos Pizza, Bodegón Wiskería, Rosa Campo y los espacios de Arantilla.

REDACCIÓN: TITI ROMERO PANTIN
@TITROMEROP
FOTOGRAFÍA: ELIO RÍOS CHÁVEZ
@ELYEYOX





Texto y Fotografía: Blue Press Service @bluepressservice / Carolina Herrera @carolinaherrera

AVEIRO BAG

Lujo y tradición que van de la mano

En sus viajes Carolina Herrera se interesa por descubrir y recoger tradiciones y antiguas técnicas que le permitan traer a la actualidad piezas que conquisten a los clientes por su carácter único.

Este bolso parte de la elaboración de una cestería tradicional del norte de Portugal llevada a cabo siguiendo un proceso 100% artesano, de ahí su nombre. La cesta se realiza en un

telar manual a partir de junco teñido con pigmentos naturales, logrando así diferentes patrones y colorido. El arte de fabricación de estas cestas es cada vez más limitado y forma parte de la tradición portuguesa. CH Carolina Herrera se inspira en esta cestería tradicional y la eleva al mundo del lujo proporcionándole identidad propia, trasladándola a su propio universo.

FOTOGRAFIA: NORGE BOSCAN ASISTENCIA DE FOTOGRAFIA: ELIO RIOS DIRECCION DE ARTE: CARLOS PAUL COLINA DISENO GRAFICO: GERARDO MONTELL



DR. LUCAS GONZÁLEZ
CIRUJANO PLÁSTICO

CONTACTOS

📷 [dr.lucasgonzalez](#) ✉ lagr73@msn.com 📞 +58 424-6285259

Calle 77 (5 de Julio) con Av 3F, Centro Comercial Terraza 77 piso 2.

BOATO

CONCEPT STORE



PRE-OWNED LUXURY FASHION + LOCAL DESIGNERS

[@boato.conceptstore](https://www.instagram.com/boato.conceptstore)

C.C. Camoruco - Nivel 2 Local 3-20 / Maracaibo - Zulia