

High & Beyond

YOUR BRANDS_YOUR TOYS_YOUR PLACES

Christmas



LOCO HIEROFANTE

El arte de ascender lo humano a lo divino

*Locura genial y arte de colección, reunidos en la presentación más exclusiva de **Loco Tequila**. Una obra de arte tripartita donde convergen la maestría de Alberto Navarro, artífice de destilados excepcionales, el arte escultórico de luz y sombra de Jan Hendrix y la orfebrería de Iker Ortiz, consolidando piezas en donde genialidad y legado se fusionan en una revelación sensorial.*





Edición *Umbra*. El arte líquido de Alberto Navarro con notas ambarinas, el *Crisol*, escultura de luz de Jan Hendrix y la base y tapón de Iker Ortiz, conectan con las sombras.

SSA 253300201A2168



Diafán Umbra. Obra de arte que proyecta una danza de luces y sombras.

SSA 253300201A2166






**LA PISTA DE CLASE MUNDIAL A 18
MINUTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO**

LLEVA TU PASIÓN POR LA VELOCIDAD A UN NUEVO NIVEL

La verdadera pasión por el automovilismo no se mide en kilómetros por hora, sino en las emociones que despierta. Mexico Drive Resort es el hogar de quienes sienten el rugido del motor como un latido más en su pecho. Diseñada por el renombrado Hermann Tilke, nuestra pista ofrece la combinación perfecta entre desafío, seguridad y emoción.

Únete a nuestra exclusiva comunidad.

 +52 722 388 8195
 @mexicodriveresort
 www.mexicodriveresort.com.mx



borg& overström

Una experiencia
excepcional de agua
potable pura filtrada

Contacto:

Antonio García
☎ +55 2558 9642
☎ +55 2027 9104

Oficina Central CDMX.
55 3640 2250

Av. San Jerónimo 263 Col.
Tizapán San Ángel, Álvaro
Obregón, C.P. 01090, CDMX

www.borgandoverstrom.com

Grifos y dispensadores de agua integrados



Lo último en agua potable de la máxima calidad y sin botellas, combina tecnología ecológica inteligente, eficiencia energética y gran rendimiento en cada vaso.



Duradero y discreto, el diseño compacto y flexible del T1 puede instalarse directamente en una superficie o colocarse sobre un fregadero, para disfrutar agua filtrada con la máxima comodidad y las últimas innovaciones tecnológicas.



Desde una taza de té hasta un vaso de agua gasificada, el versátil grifo T3 ofrece lo último en tecnología, con ahorro de energía y agua filtrada de cuatro opciones: calidad sin concesiones.



Desde restaurantes y bares hasta el reabastecimiento en el área de servicio, el grifo C2/C3 ofrece acceso fácil e instantáneo a agua filtrada con un sabor delicioso, fría, gasificada y a temperatura ambiente.

Desde 1994, el Taller Jacobo & María Ángeles se ha especializado en la transformación de la madera de copal a través de la talla, creando figuras conocidas como Tonas y Nahuales, popularmente llamadas Alebrijes.

Estas piezas únicas trascienden lo artístico para convertirse en símbolos vivientes de la cosmovisión zapoteca, con una interpretación propia de la iconografía ancestral que ha forjado un estilo distintivo reconocido internacionalmente.

Actualmente, el taller ha expandido su alcance hacia exposiciones, colaboraciones con galerías y marcas internacionales, llevando el arte zapoteco a nuevos horizontes.



Estas extraordinarias esculturas siguen un exquisito proceso artesanal, dirigidas a coleccionistas con alta sensibilidad y visión sobre la vida y la naturaleza.

@jacoboymariaangeles

Adquisiciones exclusivas disponibles bajo pedido.

(55) 6204 1366

concierge@hbeyondmagazine.mx





Estimados lectores:

Hay frases que se repiten cada cierre de año, pero pocas resuenan tanto como ese inevitable “se nos fue el año”. Y sí, 2025 se nos fue marcado por transformaciones globales, muchos cambios en nuestro país y muchos más en nosotros mismos. Lo que no cambió mucho, hasta el cierre de esta edición, fue el mercado de lujo que se mantuvo estable en su crecimiento con relación al 2024.

Bain & Company estima que el mercado global de bienes personales de lujo crecerá entre un 3 y un 5% en el 2026. Son muchas sorpresas las que nos esperan en el próximo año con nuevos protagonistas en el Segmento Luxury para el 2026.

En este contexto, el mercado automotriz prepara uno de los giros más interesantes del próximo año. Toyota quiere recuperar el liderazgo, por encima de Lexus, con la marca independiente CENTURY que desea competir en el segmento de autos de lujo.

En perfumería conviene poner atención a los lanzamientos de Aristo París, que presume nuevas fragancias que preocuparán a las firmas líderes.

En *High&Beyond* le traeremos en las páginas de las siguientes ediciones del próximo año, información detallada sobre el nuevo concepto de “Slow Travel” y “Luxury Experiences”. No son tendencias pasajeras, sino una manera distinta de recorrer el mundo: más consciente, más selectiva, más memorable. Safaris, viajes de naturaleza envueltos en confort, cruceros privados, exclusivos trenes y destinos donde la gastronomía es el principal ingrediente.

Pero antes de mirar hacia delante, en esta edición Your Brands, Your Toys, Your Places de *High&Beyond* presentamos las piezas con las que cierra este año, las marcas, la moda, los destinos que marcaron las pautas en el mundo del lujo.

Deseo que el 2026 los reciba con más viajes, más experiencias, más novedades y con mayor contenido que lo inspire página a página. ●

¡Feliz 2026!



Federico Huesca
CEO & Publisher
federicohuesca@combocomunicacion.net



Paradise is Personal

Paradisíacas Playas. Momentos Inolvidables.
Gastronomía Altamente Reconocida. México.

RESERVATIONS@NIZUC.COM | NIZUC.COM | 800-MYNIZUC



Contenido

Schedule

14 Conozca los eventos sociales, deportivos y culturales más importantes durante los primeros meses del año.

What's New

18 Descubra una selección de lanzamientos y novedades de las firmas más reconocidas del mundo.

Your Brands

22 Sofisticada elegancia

26 La locura genial y maestría de Loco Tequila reunidas en Loco Hierofante

28 Un homenaje al deseo personal

32 La nueva energía molecular, Tsar Bomba

34 Conozca las tendencias en textiles: Heim-textil 2026

38 Jorge García: Mauron Musy, para quienes nunca dejan de preguntar ¿por qué?

40 Escenarios clave de la alta relojería

43 Elegancia en volutas



Your Toys

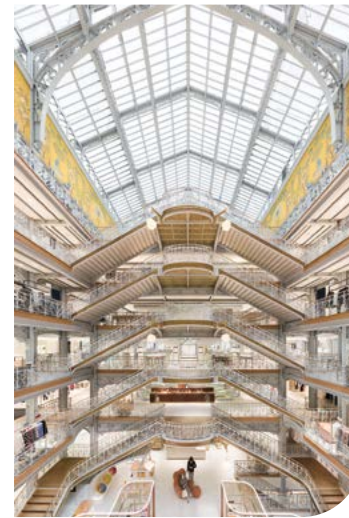
48 Rolls-Royce Spectre Bailey: el arte del detalle en movimiento

52 Porsche 911 Spirit 70: libertad, diseño y el arte de conducir

58 BMW R 1300 R TITAN: una pieza única para quienes viven con intensidad máxima

62 Grace E/Nautilus: el lujo que respira

68 Capitán Bernardo Moreno: El tiempo, nuestro verdadero vuelo



Your Places

70 Turquía de ensueño

76 Hilton Cancún Mar Caribe, donde cada instante se convierte en memoria

79 Tres formas de vivir en París

84 Austria en Navidad: Un viaje entre luces, nieve y sabores inolvidables

90 La naturaleza guía, el propósito sigue: descubra Singita

92 El valor de la belleza



Gourmet

96 ADHOC Restaurant

100 Sake, memoria y transformación, Japón a la mesa

102 Ruta gélida

108 Norte exquisito

114 Mitos de la navidad



Wellness

120 Diagnóstico prenatal: clave para un embarazo saludable y seguro

Social

124 First Day Nights y Ron Matusalem

125 Banpay Celebrity Golf Invitational, ya tiene fechas para su quinta edición

Foundation

126 Cuando una nariz azul tiene el poder de transformar vidas. Entrevista con Andrés Martínez, fundador de Dr. Sonrisas

Directorio editorial



Publisher & CEO
Federico Huesca
federicohuesca@combocomunicacion.net

Directora Editorial
Jeimy Dueñas
jeimy@hbeyondmagazine.mx

Director de Arte
Rubén Jiménez
ruben@combocomunicacion.mx

Coordinación Editorial
Vyrydiana Millán
vyrydiana@combocomunicacion.mx

Coordinación de Relaciones Públicas y Experiencias
Daniela de la Sierra
daniela@combocomunicacion.mx

Producción Audiovisual
Sebastián Huesca
sebastianhuesca@combocomunicacion.net

Colaboradores
Alexis Mustri
Bernardo Moreno
Edgar Tinoco
Guadalupe Terrats
Jorge García
Luis Peyrelongue
Mariana S. Gaona
Pedro Fernández
Víctor Márquez
Víctor Uribe

Corrección de Estilo
Juan F. Rodríguez
juanfrancisco@combocomunicacion.mx

Publicidad
55 36 87 90 20
ventas@combocomunicacion.mx

Consejo Editorial
Abelardo Marcondes
Enrique (Toche) Martínez
Guillermo A. Gutiérrez Arriola
Jacinto Vargas
Jeimy Dueñas
Mario Abitia
Mario Domínguez
Ramón Mateos
Raúl Sayrols

High&Beyond es una publicación de Combo Comunicación, SAPI de CV. Año 4, Edición 21, diciembre 2025. Editor responsable: Jeimy Ivonne Dueñas Lira. El contenido de los artículos refleja única y exclusivamente la opinión de los autores y no necesariamente el punto de vista de la editora. Número de Certificado de Reserva 04-2021-071217320300-102. Número de Certificado de Licitud de Título en trámite. Número de Certificado de Licitud de Contenido en trámite. Domicilio: Jesús del Monte 39, piso 2, Col. Jesús del Monte, Huixquilucan, Estado de México. Tel. 55 3687 9020. Impresa por Racsy S.A. de C.V. Camino Antiguo a Culhuacán 87, Ampliación Flores Magón, Iztapalapa, CDMX. Prohibida la reproducción parcial o total, por cualquier medio o procedimiento, del contenido de la revista, sin autorización previa y expresa por escrito del editor. Distribución controlada, prohibida su venta.

info@hbeyondmagazine.mx



Llegó mi época favorita del año, donde no solo se anuncia un cambio de clima, sino un cambio de ritmo. Esta edición de *High&Beyond* llega justo en ese punto donde hacemos un balance de lo que logramos durante el año y lo que esperamos del siguiente. Es el momento para tomar un respiro y recordar que lo realmente es valioso para cada uno de nosotros.

Esta revista se convierte en una invitación a ver más allá de lo cercano, sentir con mayor intensidad y elegir con mayor intención.

Comenzamos con la precisión impecable de Audemars Piguet, que celebra su legado con una obra editorial monumental: *The Watch – Stories and Savoir Faire*. Un recordatorio de que el lujo no siempre se lleva en la muñeca; a veces se lee, se estudia y se hereda. A su lado, un Mauron Musy rompe paradigmas silenciosamente con la tecnología nO-Ring®, esa reinterpretación discreta pero radical de lo que significa proteger el tiempo.

Para los amantes de la adrenalina traemos el Porsche 911 Spirit 70, con su espíritu híbrido y una estética que rinde tributo a los años setenta, también presentamos la singular BMW R 1300 R TITAN, una máquina que redefine el sentido de exclusividad y convierte cada trazo de ingeniería en un acto de expresión.

También podrá conocer lugares excepcionales como es el caso de los viajes del Eclipse Solar de Regent Seven Seas, que nos llevan a un horizonte donde el silencio del océano se mezcla con las espectaculares noches estrelladas. Y para quienes desean elevar su mirada mil kilómetros más arriba, Blue Origin nos regala una narrativa espacial que confirma que el lujo ya no solo está en la Tierra: se proyecta hacia lo infinito.

Otra colaboración que no debe perderse es la de Edgar Tinoco, que nos transporta a la magia luminosa de Austria con ese espíritu invernal impecable, donde todos encontramos nuestra época soñada.

Por favor lea la entrevista con Piki de Dr. Sonrisas, una historia que nos recuerda lo importante de tomar acción frente a las necesidades de otros y nos sitúa en un lugar de privilegio.

Esta edición es una invitación a detenerse y admirar aquello que trasciende: historias que perduran en el tiempo, viajes que transforman y objetos creados por las manos de talentosos artistas que comparten sus sueños y los materializan.

El equipo de *High&Beyond* le deseamos felices fiestas y le agradecemos seguir con nosotros otro año más. ●

Jeimy Dueñas
Directora editorial
jeimy@hbeyondmagazine.mx



Schedule

En 2026, enero y febrero definen el ritmo del año con estrenos clave, encuentros determinantes y celebraciones que anticipan tendencias.

Por: Vyrydiana Millán

Es un periodo crucial, cuando el calendario recupera intención: el arte retorna, el deporte concentra miradas, la moda dicta dirección y el pensamiento global fija la agenda. Esta selección propone una agenda para lectores que valoran la presencia en lugares que definen el momento.

ENERO

Concierto de Año Nuevo de la Orquesta Filarmónica de Viena

Fecha: 1 de enero

Tipo de evento: Concierto sinfónico ceremonial de tradición centenaria que inaugura el año con elegancia, música clásica y un aura de celebración universal, desde Viena.

<https://www.wienerphilharmoniker.at/en/newyearsconcert>

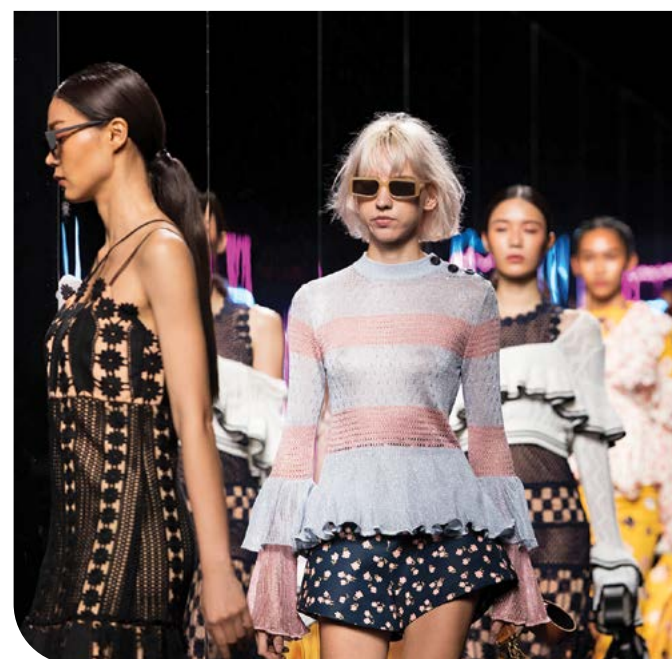
World Economic Forum

Fecha: 19 al 23 de enero

Tipo de evento: El World Economic Forum hace de Davos, Suiza, el epicentro del cambio global. Ahí, el poder económico, la política y la visión estratégica dialogan sobre el rumbo del mundo.

<https://www.weforum.org/meetings/world-economic-forum-annual-meeting-2026/>

Concierto de Año Nuevo de la Orquesta Filarmónica de Viena



Haute Couture Week

Haute Couture Week

Fecha: 26 al 29 de enero

Tipo de evento: Cita máxima de la alta costura en Francia, donde el saber artesanal y la visión creativa se expresan con libertad.

<https://www.fhcm.paris/en/upcoming-seasons-and-previous-editions>



Loco

TEQUILA

Dirigir con creatividad dando vida a las notas, Eso es locura genial.

Josefa y Esperanza de Velasco

Locura genial

NO. DE PERMISO. 253300201A2042 / EVITA EL EXCESO.

locotequila.mx

Schedule



Australian Open

Australian Open

Fecha: 12 de enero al 1 de febrero

Tipo de evento: El Australian Open abre el calendario del tenis mundial con una demostración de temple, resistencia y emoción bajo el sol de Melbourne.

<https://ausopen.com/articles/news/australian-open-2026-dates-announced>

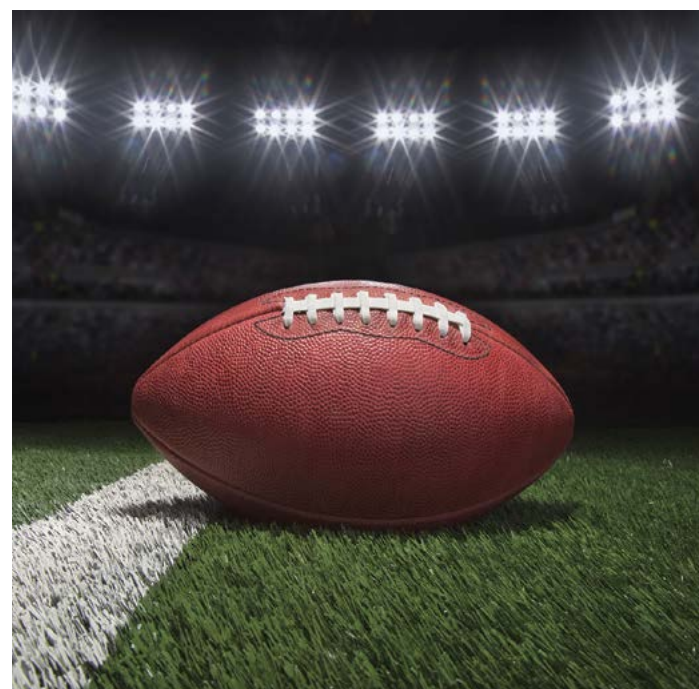
FEBRERO

Super Bowl

Fecha: 8 de febrero

Tipo de evento: Encuentro definitivo que, tras una temporada de gran exigencia, coronará al campeón de la liga (NFL) en una noche de tensión, estrategia y gloria deportiva.

<https://www.nfl.com/super-bowl/>



Super Bowl

Miami International Boat Show

Fecha: 11 al 15 de febrero

Tipo de evento: El Miami International Boat Show reúne a la élite náutica internacional para presentar las últimas innovaciones en diseño y estilo de vida frente al mar.

<https://www.miamiboatshow.com/en/home.html> ●



Miami International Boat Show

Executive Car Service
ALQUIMAVI
Worldwide Service ★ ★ ★ ★ ★



PARA SU PRÓXIMO VIAJE
A LAS VEGAS, LOS ÁNGELES
O NUEVA YORK

Transporte ejecutivo con chofer.
Viaje de manera segura, confortable y puntual.

- ✓ Traslados aeropuerto-hotel.
- ✓ Servicio a disposición (hora, día, semana).
- ✓ Traslados multitud.

**450 CIUDADES
A NIVEL MUNDIAL**

Ciudad de México . Cancún . Monterrey . Los Cabos



www.alquimavi.com
reservations@alquimavi.com
México +52 (55) 5515 5250
Toll free USA 1800 498 4391

What's New

En la escena del lujo, esta temporada irradia una energía que invita a descubrir, a probar y a poseer.



La gastronomía encuentra nuevos matices en manos de chefs que convierten ingredientes cotidianos en relatos inmersivos; en paralelo, el mundo automotriz sorprende con modelos que privilegian la serenidad al volante, con líneas fluidas que se mimetizan con la luz y cabinas que se perciben como refugios hechos a la medida; y la relojería, fiel a su vocación minuciosa, lanza textos que sorprenden al mostrar estética y técnica en unas cuantas páginas, universos mecánicos que celebran el tiempo con calma infinita; tres campos distintos que, al unirse, dibujan un lujo más íntimo, más personalizado y más atento a lo esencial.

ENCANTO

En el corazón de Polanco, Encanto, Fuego & Mar redefine la escena gastronómica con una propuesta que va más allá del sabor. El restaurante fusiona la alta cocina con la tecnología inmersiva, ofreciendo a sus comensales un recorrido que cautiva. Su menú celebra el *wagyu cross* mexicano y una cuidadosa selección de frutos del mar, servidos en un entorno donde doce pantallas de alta definición y proyecciones en 360° envuelven cada platillo. Las imágenes viajan desde las profundidades del océano hasta paisajes urbanos de Tokio o Dubái, creando una experiencia imborrable.

A esta propuesta se suma una coctelería de autor. Cada coctel narra una historia distinta, despertando recuerdos, lugares y sensaciones mediante combinaciones inesperadas, como las de *Miami Ember*, con notas frutales y ahumadas, o *Eden The Forbidden*, que mezcla la calidez del whisky con la frescura de la manzana. Con su atmósfera envolvente, atención impecable y una cocina innovadora sin perder su raíz artesanal, Encanto, Fuego & Mar marca un punto de encuentro entre la gastronomía, el lenguaje y las emociones.



BMW SERIE 3: 50 AÑOS DE PERFECCIÓN EN MOVIMIENTO

En el universo del automóvil hay nombres que trascienden generaciones. BMW Serie 3 es uno de ellos. Desde su debut en 1975, este sedán deportivo ha sido sinónimo de elegancia, precisión y placer de conducir. Medio siglo después, la marca bávara se prepara para celebrar los primeros 50 años del ícono que definió su segmento, con una nueva edición que promete rendir homenaje a su legado mirando hacia el futuro.

Nacido como el sucesor del BMW 02, el primer Serie 3 inauguró una nueva categoría: la del sedán compacto con alma de deportivo. Su diseño equilibrado, su inconfundible motor de seis cilindros en línea y su agilidad sin precedentes marcaron el comienzo de una historia que devino en leyenda. Siete generaciones después, el Serie 3 continúa siendo el referente del placer de conducción y la máxima expresión del espíritu BMW.

Cada evolución del Serie 3 ha marcado un punto de inflexión: el carácter atemporal del E30 y su mítico M3; el refinamiento aerodinámico del E36; la perfección técnica del E46, el más vendido en la historia de la marca; la eficiencia visionaria del E90, o la conectividad inteligente del actual G20, que integra el sistema BMW iDrive 8, asistente de voz y motorizaciones híbridas con más de 100 km de autonomía eléctrica.

Hoy, el corazón de esta historia late también en México. La Planta BMW de San Luis Potosí comparte con Múnich el privilegio de producir el Serie 3 para el mundo, una muestra del nivel de excelencia con el que BMW mira hacia el futuro desde nuestra tierra.

La edición conmemorativa de BMW es más que un homenaje: es la síntesis de medio siglo de innovación, diseño y emoción al volante. Es un automóvil que no solo celebra la historia, sino que la proyecta hacia una nueva era de movilidad refinada y sostenible. Cincuenta años después, sigue siendo el punto donde la precisión alemana se encuentra con el deseo de conducir sin límites.



What's New

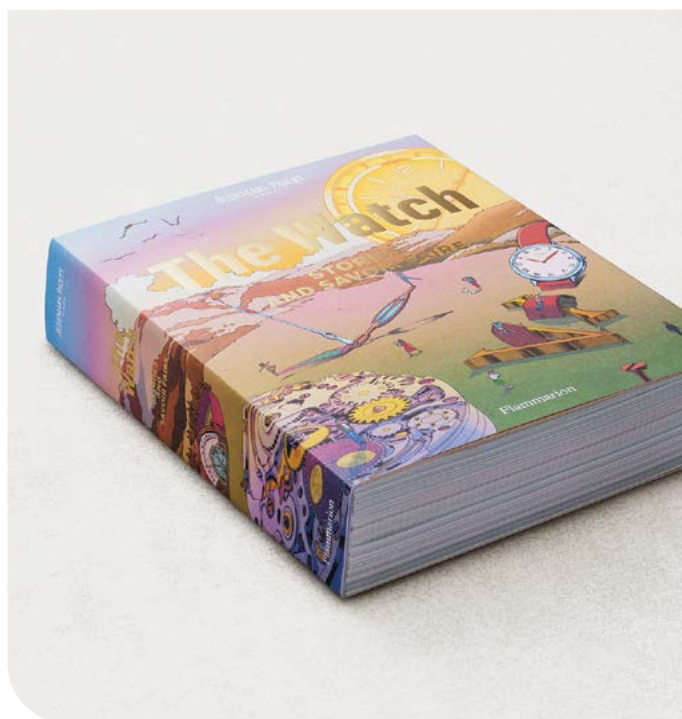
AUDEMARS PIGUET

Con motivo de su 150 aniversario, Audemars Piguet celebra su legado con la publicación de *The Watch – Stories and Savoir Faire*, una obra excepcional editada por Flammarion. El volumen, de casi seiscientas páginas, invita a descubrir la historia y la anatomía del reloj en un recorrido que entrelaza saber técnico, hechos históricos y anécdotas cautivadoras. Concebido para apasionados, expertos y curiosos de la alta relojería, el libro ensalza la maestría artesanal y al espíritu visionario que, desde hace siglo y medio, mantienen viva la esencia de la manufactura suiza.

The Watch – Stories and Savoir Faire lleva al lector al corazón de la alta relojería, ofreciendo una mirada educativa y cautivadora sobre los múltiples elementos que componen un reloj, desde la esfera, la caja y la correa, hasta los movimientos y las complicaciones. En sus páginas, entrevistas, fotografías, ilustraciones y documentos de archivo revelan las técnicas y habilidades que hacen posible cada creación. Resultado del trabajo conjunto de decenas de

escritores y más de cuarenta colaboradores multidisciplinares, la obra encarna el espíritu de cooperación que ha definido a la industria relojera a lo largo del tiempo.

Al incorporar las voces de proveedores, artesanos, técnicos, diseñadores e ingenieros, Audemars Piguet rinde homenaje a quienes han contribuido a dar vida a la marca, manteniendo siempre el impulso por ampliar los límites de la alta relojería. ●



Your Brands



Sofisticada elegancia

Por: Roberto Yáñez
Fotografía: Cortesía de las marcas

Llega la temporada de fiestas de fin de año y el estilo se pone de manifiesto como un código contemporáneo en el que se plasma la personalidad y el poder de la imagen.



FENDI

PROTAGONISMO DUAL

Nacida como proveedora de finos estolas y bolsos, la historia del origen de FENDI es recreada por Silvia Venturini Fendi, reflexionando sobre un siglo de la Casa como un ejercicio de figuración.

De las colecciones emblemáticas está la de Fendi, donde la ironía y el humor se mezclan con la sobriedad. La ropa se convierte en personajes, y se convierten en su ropa, mientras que las colecciones de mujer y hombre concebidas por Silvia Venturini se entrelazan con tradiciones sartoriales y enfoques subversivos de la sofisticación italiana.

Desde la silueta inicial, las texturas primordiales engañan a la vista. Un abrigo acampanado se usa como vestido, con el cuello alto y la cintura ceñida con un fino cinturón de oro. Antes reservado solo para las pieles más nobles, aquí se aplican técnicas que imitan el zorro, el visón y el sable. El concepto continúa con la silueta de reloj de arena, logrando atuendos muy atractivos.

FENDI



La estructura principal es prenda sobre prenda, estableciendo una armonía en la construcción del outfit en el que la suma de formas y texturas, dotan de estética la elección.

Siluetas retro empoderan a la mujer, en las que las texturas dotan de sobriedad a los atuendos.

ESTRUCTURA CLÁSICA

Max Mara fusiona lo clásico con un toque de elegancia neogótica y una marcada rusticidad urbana.

En invierno, ella luce elegante, segura de sí misma y con un porte sofisticado.

En la colección destaca el con nuevas proporciones, debajo de una chaqueta y como chaleco de estilo campestre sobre un abrigo.

Los abrigos son la prenda favorita en varios diseños: abrigos largos con reminiscencias militares, levitas estilo escudero, capas, abrigos de mano generosos y envolventes.

Los suéteres de formas intrincadas son referencia a el elegante corpiño victoriano para una versión moderna. Y cuando cae la noche aparece el terciopelo negro para un vestido con un dramatismo digno de ópera al igual que el corpiño.



Max Mara



Chanel

SILUETA FEMENINA

Para la mujer moderna que disfruta de la libertad en movimiento.

La Maison del lujo revisita grandes clásicos invernales y presenta trajes en marfil, marrón, verde y negro. Sus proporciones se inspiran en la ropa masculina, con libertad de movimiento.

El tweed da la impresión de piel de oveja en un vestido abrigo de corte recto en blanco y negro, así como un par de pantalones cortos color marfil.

Destacan reflejos con botones joya dorados, bordados, encajes ennoblecidos en oro y plata La colección invierno 2025/26 de Chanel, está inspirada en la mujer de la modernidad y en aquella que disfruta de la libertad de movimiento.

Las prendas de punto son un must de la temporada

Boss



LIBRE INTERPRETACIÓN

Para Alessandro Sartori, la moda es una mezcla de maneras de hacer y maneras de vestir.

Los volúmenes son envolventes, la silueta se deconstruye, las proporciones se replantean, con macroestampados entresacados en juego de proporciones.

Las americanas deconstruidas se cierran con dos botones bajos; los abrigos oversize con cuello llegan hasta la rodilla. Profundos cuellos de pico dejan al descubierto camisas que se superponen; los bolsillos se cortan en diagonal y son bajos, los gruesos jerseys y chaquetas de punto van por dentro de pantalones de cintura alta. Se denota estilo y esencia.

El rigor de la sastrería se suaviza con tejidos envolventes, con suaves acentos en piel y referencias de confección con tradición.

Zegna



Calderoni

LOOK EN ARMONÍA

Llega un llamativo espectro de tonos eleva el estado de ánimo con una elegante cohesión para el clima de la estación. Con esta nueva colección, Boss aporta riqueza y calidez a los atuendos con énfasis en las combinaciones clave: una paleta de verdes salvia y grises oscuros.

LUJO SILENCIOSO

Calderoni imprime un concepto de moda para el invierno, un tributo al tiempo.

Arriba la propuesta que redefine el lujo moderno a través de piezas atemporales inspiradas en la tradición, la calidad y la pureza del diseño.

La colección es para el hombre urbano donde lo vintage y lo sartorial se convierten en símbolos de exclusividad en prendas que trascienden el instante. ●



Zegna

LOCO HIEROFANTE

LA LOCURA GENIAL Y MAESTRÍA DE LOCO TEQUILA REUNIDAS EN LOCO HIEROFANTE

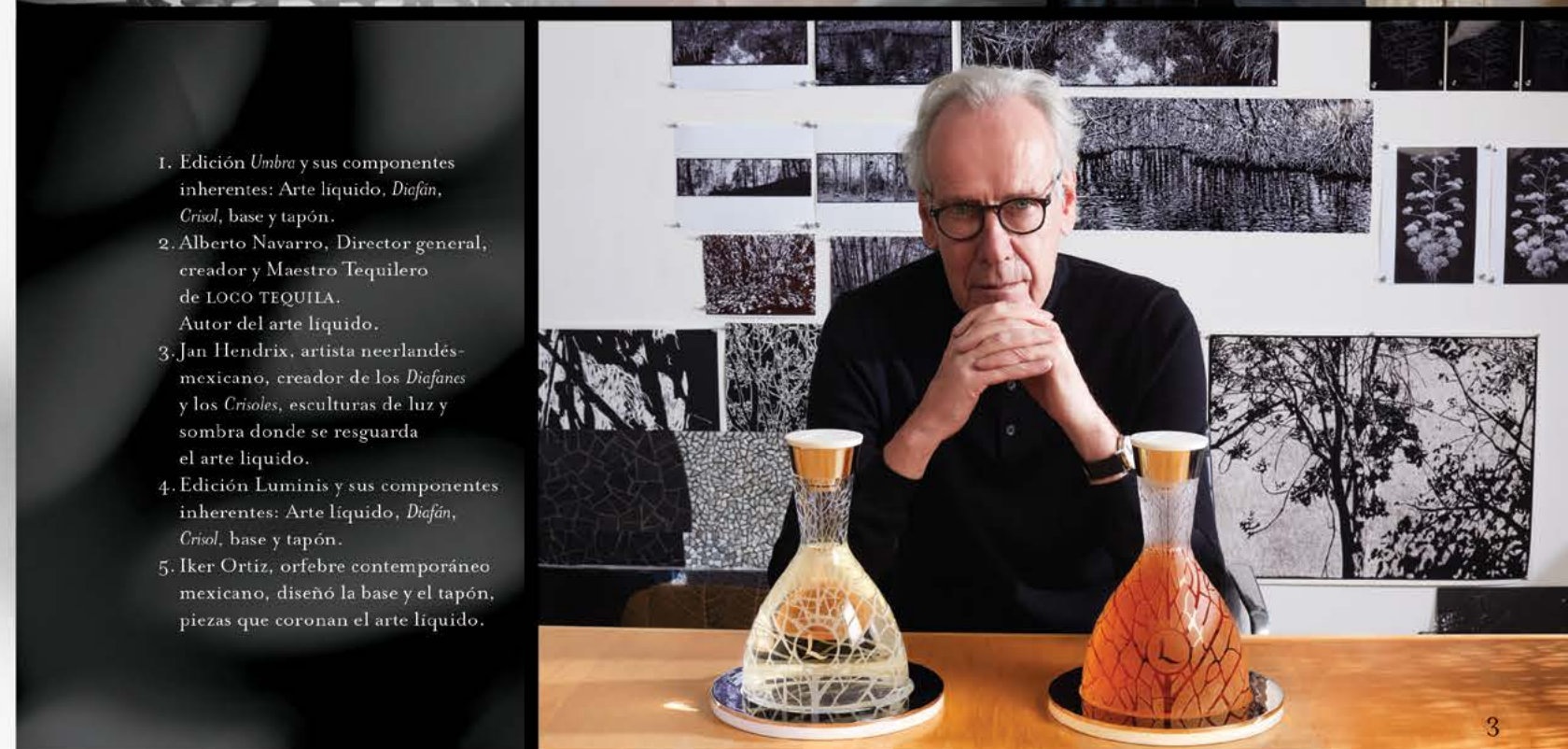
Con valentía para desafiar lo establecido, creatividad trascendente y autenticidad radical como filosofía, **LOCO TEQUILA** da vida a su presentación más exclusiva, LOCO HIEROFANTE, una obra de arte donde destilado y diseño dialogan en un mismo lenguaje.

En cada una de sus dos ediciones convergen tres talentos artísticos: la maestría de Alberto Navarro, artífice de destilados excepcionales, el arte escultórico de luz y sombra de Jan Hendrix y la orfebrería de Iker Ortiz, consolidando piezas en donde genialidad, maestría y legado se fusionan en una revelación sensorial.

Luminis conecta con la luz, la tierra y el agave; *Umbra* nace de un tiempo de maduración que revela la profundidad de las sombras. Una dualidad de fuerzas opuestas que se complementan en perfecto equilibrio. Cada edición está limitada a 25 piezas, concebidas como auténticas obras de colección.

Como único medio para acceder a esta magnífica experiencia, el círculo EÓN HIEROFANTE convoca por medio de una membresía a 50 socios fundadores, quienes en CASA LOCO (Ciudad de México), se inician como custodios y guardianes de esta y futuras ediciones, y se hacen acreedores de otros beneficios que trascienden el tiempo y la memoria.

LOCO HIEROFANTE: una obra tripartita de arte que transforma cada instante en revelación.



Un homenaje al deseo personal

Por: Vyrydiana Millán

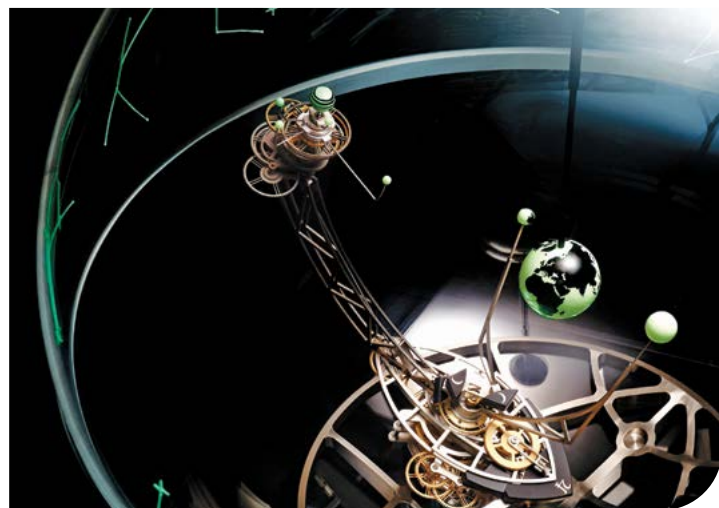
En cada temporada descubrimos objetos que superan la idea ingenua de un obsequio. Son piezas o momentos inesperados, que conquistan con elegancia, innovación y deseo. En esta selección personal se reúnen tesoros que cautivan por su diseño, historia y la emoción que despierta recibirlos. Esta es mi curaduría más exquisita: un homenaje al lujo pensado, sentido y compartido. Bienvenidos a Editor's Choice.

PANERAI

Recuperando la visión de Galileo Galilei, la maestría relojera de Panerai revela el cautivador universo de Jupiterium: un reloj planetario de complejidad mecánica concebido como tributo al genio del físico italiano, cuyo espíritu visionario inspira la búsqueda de innovación técnica en la maison. Esta imponente instalación —con 75 centímetros de ancho, 86 de alto y un peso cercano a 110 kilogramos— recrea con precisión los majestuosos movimientos de los cuerpos celestes, que la humanidad conoció gracias a los descubrimientos del gran Galileo.



En 1610, las observaciones de Galileo ofrecieron pruebas decisivas de que la Tierra no era el centro del universo, desafiando el modelo geocéntrico sostenido durante siglos. Con su telescopio, identificó cuatro satélites que orbitan Júpiter, hoy conocidos como las lunas galileanas: Ío, Europa, Ganímedes y Calisto. Inspirado en estos hallazgos, Jupiterium busca recrear la perspectiva geocéntrica del cielo observada por el astrónomo. Con la Tierra situada en el centro de la esfera celeste y los demás cuerpos orbitando a su alrededor, el reloj muestra las posiciones del Sol, la Luna y Júpiter, junto con sus cuatro estrellas mediceas. Estas órbitas son impulsadas por un mecanismo de cuerda manual con calendario perpetuo en una sola línea, que reproduce en tiempo real el movimiento de los cuerpos celestes. Su mecanismo alberga ocho barriletes que laten a 18 mil alternancias por hora, cada uno equipado con un resorte de cuatro metros de longitud, sumando un total de 32 metros. Estos extensos resortes conforman el sistema de reserva de marcha de 40 días del reloj, garantizando la energía necesaria para su funcionamiento continuo y la precisión de su compleja mecánica.



TIFFANY & CO.

El capítulo Mermaid lleva la imaginación por un universo donde la joya se convierte en un mito tangible. A través de una óptica surrealista, esta creación evoca la dualidad de la sirena: belleza y enigma, fascinación y profundidad. Las gemas, luminosas y etéreas, irradian destellos que parecen emerger de un océano encantado, tejiendo una historia de misterio, transformación y magia.

En un homenaje al mar, los artesanos de Tiffany & Co. dieron vida al broche Mermaid tras 596 horas de trabajo meticuloso. La pieza, en platino y oro rosa de 18 quilates, luce un ópalo negro en forma de cabujón ovalado de más de 10 quilates, rodeado por 79 zafiros redondos que suman casi 4 quilates, y diamantes en corte brillante redondo de casi nueve quilates. Es una sirena especial y exclusiva, elegante y envidiable.



Fotografía: Blue Origin



BLUE ORIGIN

Imagine elevarse más allá de los límites terrestres, cruzar los 100 kilómetros que marcan el inicio del espacio, y contemplar la curvatura de la Tierra desde una cápsula presurizada diseñada para seis pasajeros. A bordo del New Shepard de Blue Origin, usted tendrá una de las vistas más conmovedoras: el planeta suspendido en silencio absoluto, visible a través de ventanas que ocupan un tercio de la superficie. Durante unos minutos flotará libre de la gravedad, mientras la inmensidad azul se despliega bajo sus pies y el tiempo parece detenerse.

Editor's Choice



Fotografía: Blue Origin

Su travesía comienza en Launch Site One, en el desierto del oeste de Texas, donde el amanecer anuncia una experiencia única. Durante dos días de preparación usted conocerá cada detalle del vuelo y los protocolos de seguridad, y recibirá el entrenamiento necesario para disfrutar plenamente esta aventura pionera. Emprenda un viaje asombroso y descubra la fragilidad y la belleza del mundo desde una perspectiva que pocos han tenido.



Fotografía: Blue Origin

BAGLIETTO

Baglietto, astillero con una historia que se remonta a 1854, combina una tradición artesanal de largo aliento con respuestas técnicas contemporáneas para la construcción de grandes yates; esa experiencia de casi dos siglos se hace patente en la nueva línea XO, concebida como una familia de embarcaciones orientadas a la observación y la travesía de largo alcance. El modelo X50 se presentó en el lanzamiento de las líneas FAST50 y XO durante los actos por el aniversario del astillero. Su planteamiento recupera la tipología del explorador moderno, incorporando un casco de acero de alta resistencia y superestructura de aluminio, planta propulsora basada en motores Caterpillar C32 y una autonomía declarada para largas singladuras —todo ello pensado para ofrecer estabilidad, alcance y habitabilidad en travesías oceánicas.

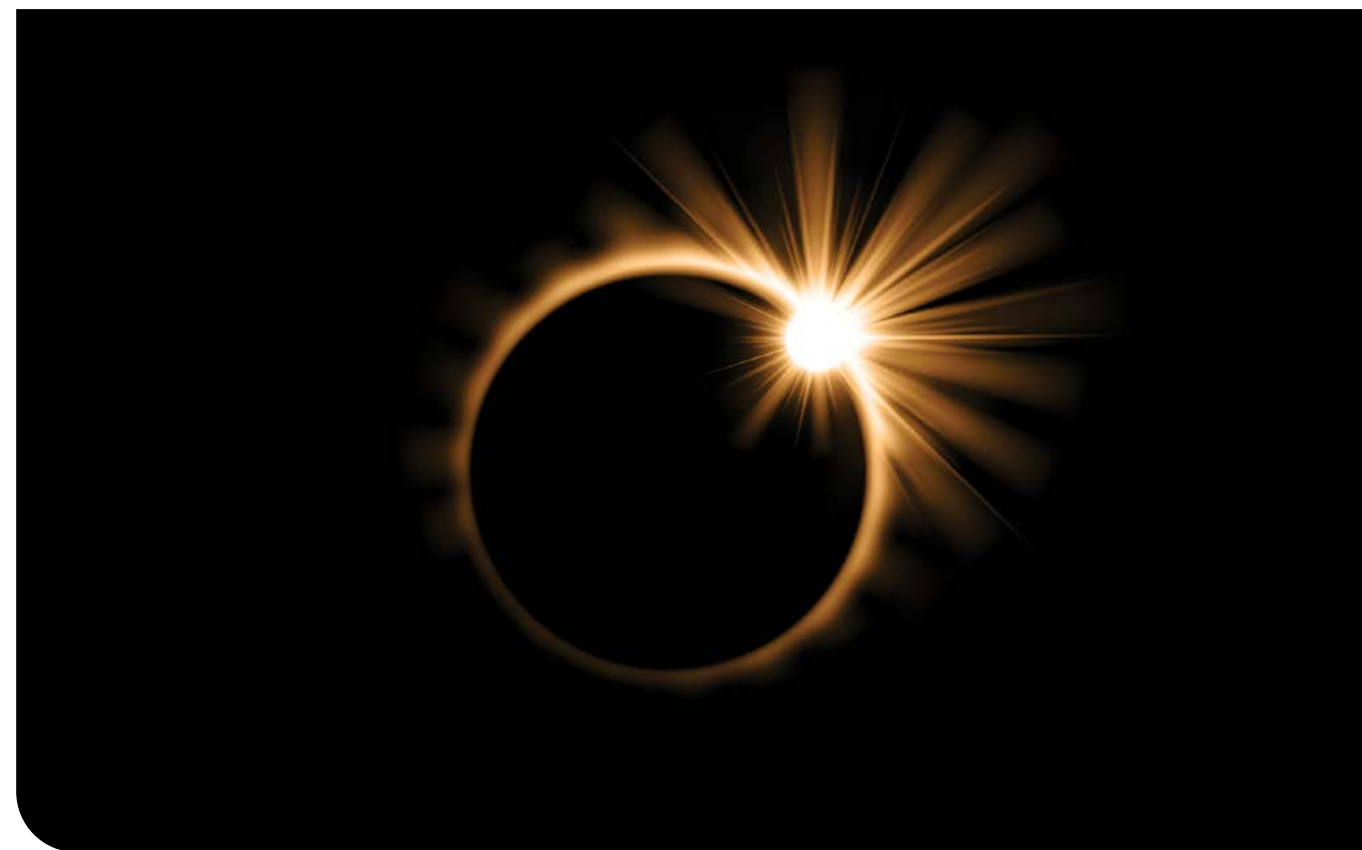


En cubierta y sobre la roda intelectual del proyecto, Francesco Paszkowski ha trazado líneas que privilegian la observación: un salón-observatorio elevado con visión de 360° sobre el mar, grandes paños acristalados y espacios concebidos para el uso de vehículos aéreos no tripulados y operaciones de observación ambiental. Estas soluciones transforman el puente en plataforma para “ver” y “experimentar” el horizonte, más que un mero puesto de maniobra. Desde el punto de vista náutico, el X50 mantiene calados contenidos y una manga amplia para favorecer el acceso a fondeaderos someros y la habitabilidad interior —un equilibrio clásico en el equilibrio de Baglietto entre rendimiento y refinamiento—. Para el armador que busca contemplación serena sin renunciar a prestaciones profesionales de mar, el XO 50 es un instrumento de navegación pensado para observar, documentar y prolongar la estancia en el mar con seguridad y confort.

REGENT SEVEN SEAS CRUISES

Imagine estar en altamar, con el murmullo del agua como única compañía, cuando el cielo comienza a oscurecerse lentamente. A bordo de los Viajes del Eclipse Solar de Regent Seven Seas, el lujo se vuelve silencio, el tiempo se detiene y todo lo que existe es el horizonte y ese instante suspendido cuando el sol desaparece tras la sombra de la luna. A su alrededor, el ambiente es sereno: una copa de vino, la brisa marina, el asombro compartido de quienes saben que presencian algo irrepetible. Es una experiencia que no se planea, se vive, y permanece grabada mucho después de que el sol vuelve a brillar.

Los Viajes del Eclipse Solar son encuentros entre el mar y el cielo, donde la elegancia y la emoción se unen en lo desconocido. Mientras los expertos a bordo comparten los secretos del cosmos, usted se deja llevar por la calma del océano y la magia del momento. Contemplar un eclipse desde la cubierta es estar presente en un espectáculo cósmico y universal que, sin duda, cambiará su forma de observar el mundo. ●



La nueva energía molecular, Tsar Bomba

Por: Vyrydiana Millán

En medio del bullicio elegante del SIAR México, Tsar Bomba montó un pequeño oasis creativo: un estudio de diseño itinerante donde las piezas del reloj —correas, biseles y coronas— se despliegan como un juego de construcción de lujo. Ahí, entre exploradores del tiempo y coleccionistas atentos, Steven Lan, director de Tsar Bomba para México y Latinoamérica, me muestra con naturalidad la esencia de la marca. “La idea es que usted tenga varios relojes en uno”, comenta mientras ajusta la corona hasta escuchar el clic perfecto que sella la configuración. En este espacio, la personalización deja de ser un detalle para convertirse en una experiencia.

Siluetas inconfundibles
y deliberadamente
dominantes



Colección: Reactor, reloj automático intercambiable



Colección: Materia Oscura, reloj automático

Lan explica que la firma se sostiene sobre tres colecciones —Atomic, Reactor y Tachymeter—, cada una inspirada en la energía atómica y en el movimiento continuo que subyace al ADN de Tsar Bomba. Los relojes parecen ensamblarse como núcleos vibrantes: piezas que cambian, se reconfiguran y dialogan con la moda y el estado de ánimo del usuario. “Buscamos conectar con una generación que quiere participar en la definición de su estilo”, afirma, “gente que disfruta combinar colores, materiales y sensaciones”.

Mientras manipulamos distintos modelos, surge la dimensión técnica de la marca: fibra de carbono, cerámica, acero inoxidable y cristal de zafiro, en combinación con movimientos japoneses y suizos —incluidos calibres Sellita— que refuerzan su oferta. Lan gira un reloj para mostrar su reverso y deja ver la maquinaria: “Aquí está el corazón”. La frase resume la importancia de la transparencia mecánica para quienes valoran la autenticidad relojera. Tsar Bomba conjuga así precisión rigurosa con un espíritu lúdico poco habitual en su segmento.

Diseñado para
abrazar la muñeca
con firmeza y control



Colección: Elemental Series, reloj automático de fibra de Carbono

El sistema intercambiable es uno de los grandes motivos por los que los clientes vuelven: pueden rediseñar su reloj en segundos y multiplicar sus posibilidades sin límites. En el SIAR lo demuestran con su mesa interactiva, idéntica a la que existe en sus boutiques y en su plataforma *online*. Ahí se eligen biseles discretos para el día o terminados en tonos vibrantes —naranja, *rose gold*— para la noche, o se añaden correas adicionales para crear un guardarropa completo de estilos. “La innovación constante nos mantiene cerca del cliente”, dice, mientras observa a varios visitantes cambiar piezas con total naturalidad.

México es la punta de lanza de la marca en América Latina. Cuentan con tiendas en Puebla, Veracruz e Interlomas, y el plan es abrir diez puntos de venta para 2026, incluida su *flagship store* en la Ciudad de México, probablemente en Polanco. Aunque para el SIAR no establecieron una meta de ventas —“lo prioritario es darnos a conocer”, comenta—, sí proyectan llegar a 20 millones de dólares en 2026, señal inequívoca de la fuerza con que entran en la región.

Antes de concluir nuestro recorrido por el *stand*, Steven ajusta su combinación favorita:



Steven Lan, Director de Tsar Bomba para México

caja de titanio, movimiento suizo y un toque naranja que él considera el color del momento. Ese gesto sencillo encapsula la filosofía de Tsar Bomba: relojes que se transforman con la misma fluidez con la que cambia el ritmo del día, listos para acompañar a quienes buscan piezas dinámicas, versátiles y profundamente personales. ●

Conozca las tendencias en textiles: Heimtextil 2026

Por: Jeimy Dueñas

Fotografía: Cortesía de la marca
Cristina Orozco Cuevas

La próxima edición de Heimtextil, la feria internacional más influyente en textiles para el hogar, el diseño interior y las tendencias globales, se acerca con la promesa de revelarnos hacia dónde evolucionará el mundo del confort y la estética.

En un momento especial, cuando los espacios se han convertido en refugios personales, la feria, que se celebrará durante enero en Frankfurt, Alemania, destaca como punto de encuentro imprescindible para descubrir texturas, materiales y conceptos que transforman la manera como habitamos. Para quienes buscan



Imagen exclusiva del evento

inspiración auténtica, innovación responsable y un entendimiento profundo del diseño contemporáneo, Heimtextil es una experiencia imperdible.

Recorrer sus pasillos es entrar en un universo donde la creatividad internacional se encuentra con la tecnología más avanzada. Desde fibras inteligentes y textiles sustentables hasta propuestas artesanales que revaloran lo hecho



Imagen exclusiva del evento



Imagen exclusiva del evento

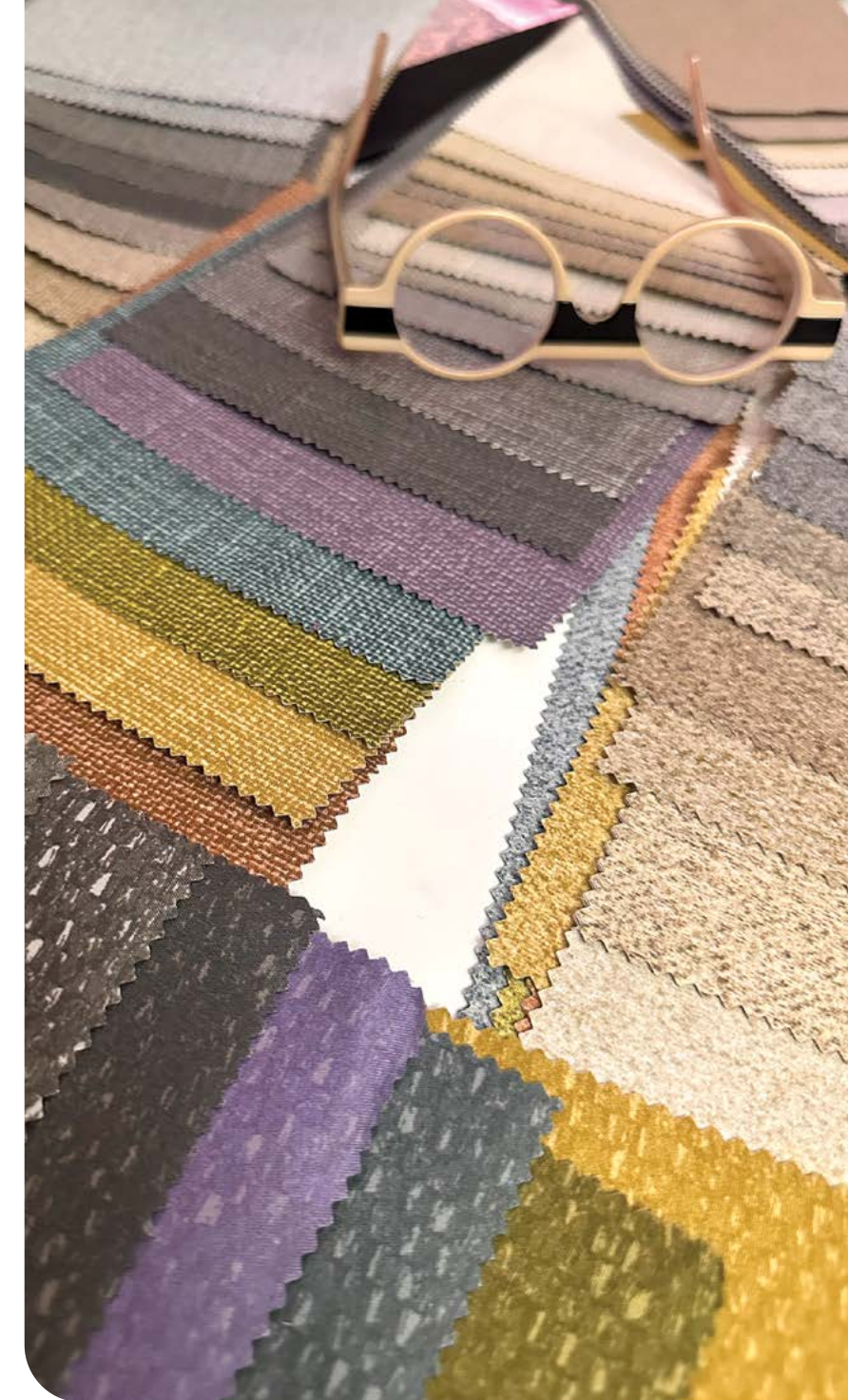
a mano, la feria ofrece un vistazo del futuro del interiorismo. Es el tipo de viaje profesional que enriquece, sorprende y redefine nuestros referentes estéticos.

Cada espacio se convierte en una invitación a tocar, observar y sentir aquello que pronto marcará la pauta en hoteles, residencias de lujo y proyectos que privilegian la excelencia.

Heimtextil 2026 es una oportunidad única para conectar con mentes creativas de todo el mundo: diseñadores, arquitectos, marcas premium y visionarios que redefinen el lujo desde la sostenibilidad, la funcionalidad y el bienestar. Sus conferencias, laboratorios de tendencias y espacios inmersivos permiten comprender por qué esta feria es el epicentro global donde nacen las grandes corrientes que veremos en los próximos años. Para quienes quieren mantenerse un paso adelante, este encuentro es el mapa que anticipa el rumbo del diseño internacional.

En este año, en Heimtextil participarán tres expositores mexicanos, cada uno un referente de talento y calidad textil: Cristina Orozco Cuevas, Adrián Rodríguez Arana y Omar Kuri. Tuvimos oportunidad de conocerlos, y queremos contar lo que verán de ellos durante la feria.

Texturas y colores que transforman la manera en la que habitamos.

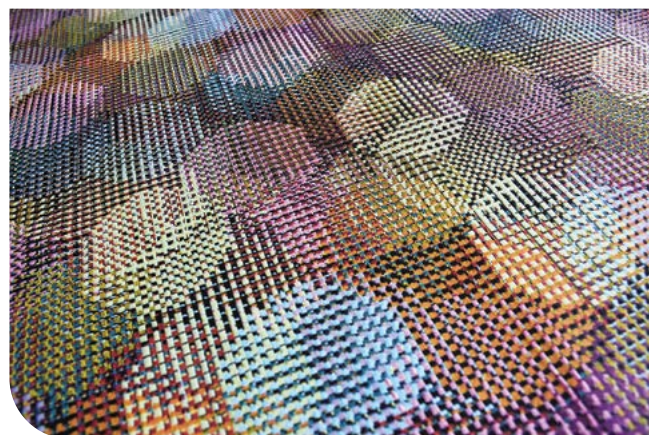


Cristina Orozco Cuevas dirige una marca de textiles para la industria, con distribución mundial, que lleva su nombre. Posee un amplio *expertise* en el mercado de tejidos y estampados, tanto en lo técnico como en lo estético. Desarrollan proyectos de principio a fin, asesorando a los clientes para alcanzar los mejores resultados. "Somos camaleónicos, con un estilo muy colorido, vibrante, y con diseños peculiares. No atendemos un solo mercado, diseñamos para todos los nichos, por lo que somos versátiles en todos los sentidos. En mi estudio podrá encontrar originalidad, versatilidad, experiencia técnica, color y la mejor asesoría para desarrollar un producto", comentó la experta.

Adrián Rodríguez Arana, de Sisal Tejidos, presentará alfombras de fibras que plasman la identidad mexicana y su natal Yucatán. Llevan una auténtica hacienda yucateca a Frankfurt para enseñar a los asistentes la historia de la fibra de henequén (Sisal). Con orgullo, Adrián expresó: "Para nosotros, el henequén no es solo un producto... es historia, tradición y cultura. Es identidad, porque nuestros antepasados los mayas lo usaban".

Omar Kuri dirige Dalfiori, una firma de textiles reconocida por su alta calidad y su asistencia personalizada. Más de cuarenta y cinco años de experiencia en la industria les han permitido perfeccionar materiales y procesos para ofrecer sábanas, edredones y accesorios que invitan al descanso.

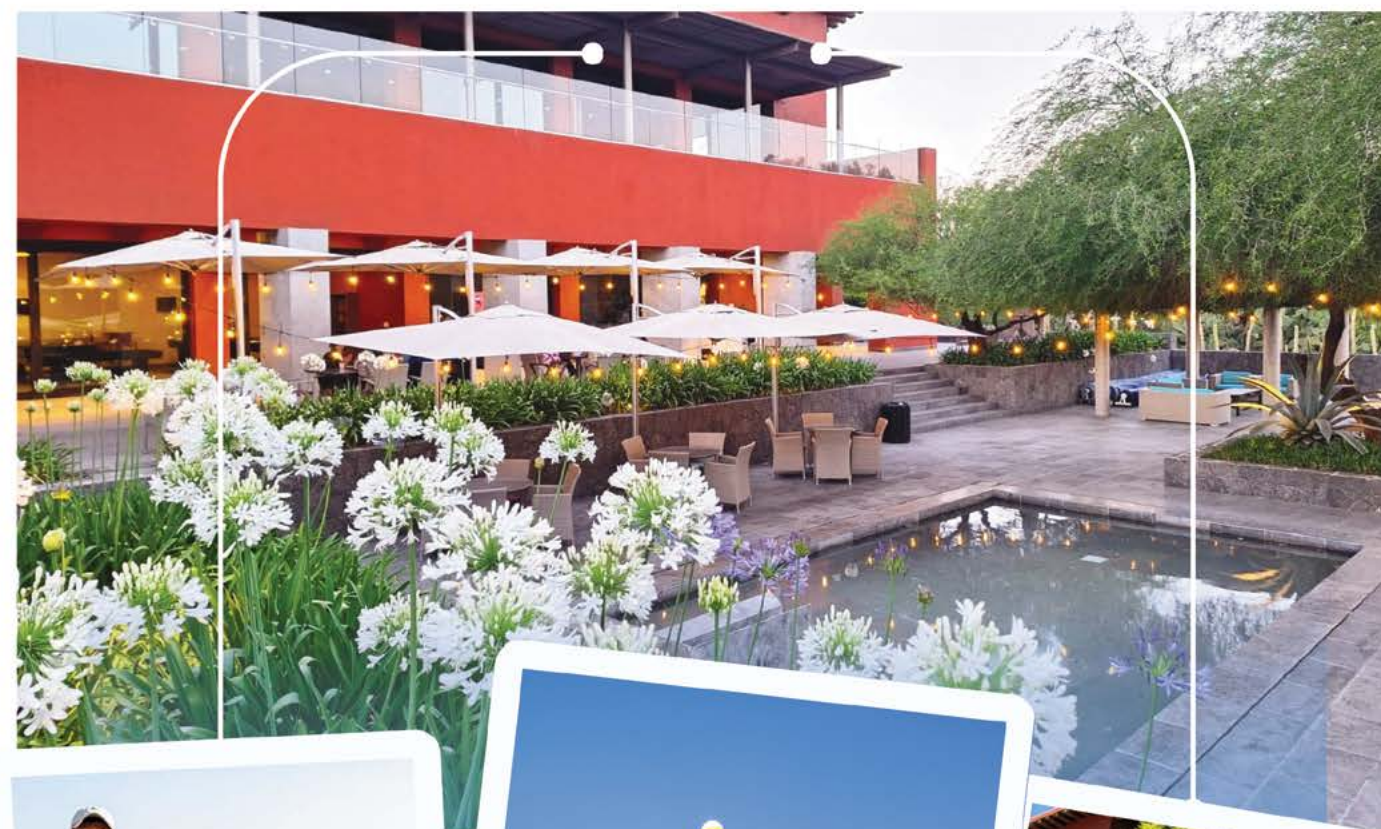
Sin duda, si su propósito es descubrir texturas que cuentan historias, innovaciones que marcan futuro y marcas que están revolucionando el entorno en el que vivimos, Heimtextil 2026 es el lugar ideal. Prepárese para conocer todo sobre el mundo textil. ●



Las piezas de Cristina Orozco Cuevas reflejan el expertise técnico y estético de su firma en cada pieza.

Heimtextil
13 al 16 de Enero 2026
🌐 heimtextil.messefrankfurt.com

RESIDENCIAL . CAMPO DE GOLF . CLUB NÁUTICO . CASA CLUB




AMANALI
COUNTRY CLUB & NÁUTICA

Construye tu legado familiar
Exclusividad, hospitalidad y experiencias inolvidables

informes@amanali.com.mx

Mauron Musy: Para quienes nunca dejan de preguntar ¿por qué?



En una época en la que el lujo parece obsesionado con gritar y llamar la atención, Mauron Musy propone lo contrario: un lujo íntimo, personal, pensado para quienes entienden que el verdadero valor está en lo que permanece.

Pero ¿cómo logras que algo realmente permanezca? ¿Cómo te enfrentas a los elementos que parecen empeñados en destruir historia y legado?

Mauron Musy encontró una respuesta desafiando al mayor enemigo de la relojería: el agua.

La humedad ha sido un problema persistente desde los orígenes del oficio. Y surge la pregunta inevitable: ¿Cómo puede una marca independiente que produce menos de 300 relojes al año resolver el punto débil de toda la industria?

La clave está en cuestionar lo que la gente acepta como verdad, esas ideas que parecen obvias, pero que con curiosidad y ese deseo interminable de entender y desafiar, esas "leyes" se derrumban.

Mauron Musy no compite en volumen ni en ruido; concentra toda su ingeniería en atacar el talón de Aquiles de los relojes: los empaques de caucho y su inevitable deterioro.

Y aquí entra la pregunta que casi nadie se hacía: ¿Por qué un reloj, una máquina que presume precisión y durabilidad, depende de un material que envejece y falla?

Esa incomodidad, esa idea tan simple que todos daban por sentada, fue justamente la chispa que abrió el camino a la innovación. La solución se llama tecnología nO-Ring®. Y aunque es un logro técnico extraordinario, también es una declaración de carácter: una forma de proteger el tiempo, de convertir un mecanismo en una pequeña fortaleza que te acompaña en la muñeca. Es un gesto de rebeldía inteligente contra una verdad aceptada durante décadas.

Llevar un Mauron Musy no se trata de impresionar a otros, sino de satisfacer a la persona que sabe lo que hay adentro.

Es la confianza silenciosa de saber que tu reloj está construido para durar.

Pero hay algo más, algo que rara vez se menciona cuando hablamos de tecnología. Detrás de cada pieza hay una casa relojera que elige el camino más exigente: fabricar internamente casi cada componente, trabajar el metal como artesanos y defender la idea de que la ingeniería también puede ser bella.

Todo es creado en Suiza, acuñando el término "Swiss Crafted", donde la forma sigue la función, que nace de la pureza mecánica y la precisión de ingeniería. Ahí nace una pieza extremadamente rara y exclusiva. ●

Jorge García
@miyorchstyle

Reciba nuestra **versión digital interactiva** y **adquiera la suscripción anual de nuestra revista.**

Para recibir el ejemplar impreso de la revista *High&Beyond* en su casa u oficina, le pedimos escanear este código QR.



No se pierda nuestras ediciones Your Brands, Your Toys, Your Places y ediciones especiales.



Escenarios clave de la alta relojería

Por: Vyrydiana Millán

En uno de los eventos más importantes en el increíble universo de la alta relojería, el SIAR 2025, se presentaron relojes sorprendentes, impresionantes piezas de ingeniería que brillan por su diseño, sus complicaciones y, sin lugar a duda, por su belleza.

PERRELET

Inspirada en la elegancia perdurable y el encanto de las antiguas dinastías egipcias, la colección Cleopatra retoma el ADN de la *maison* y reafirma su lema "El lujo en movimiento". Su doble rotor patentado reaparece con un gesto de suavidad femenina, dando protagonismo a un rotor con forma de abanico, realzado con nácar y diamantes. Esta pieza anima la esfera,

alojada en una caja de titanio con bisel pulido, y cobra vida con cada movimiento de la muñeca, creando un juego de luz que acompaña el paso del tiempo. El corazón del reloj es el calibre automático P-181-H de manufactura propia, acompañado por un brazalete de titanio que puede sustituirse con facilidad por una correa de cuero en el tono de la esfera.

En los detalles preciosos, la esfera luce un diamante a las doce en punto, de color G-H, grado VS1, con corte simple y un peso total de 0.008 quilates. El rotor, pieza esencial en la estética y en la mecánica, incorpora treinta diamantes en dos tamaños que, en conjunto, suman cerca de 0.14 quilates. Es una maravilla técnica que rinde homenaje a la técnica, el brillo y la inspiración.

Perrelet



Piaget

Por su parte, Piaget exhibe su maestría relojera, la riqueza de su legado y la solidez de sus colecciones. Entre ellas destacó el Polo 79, una pieza icónica de 38 mm, con brazalete integrado en oro blanco de 22 gramos y movimiento automático con microrrotor. Este reloj encapsula la esencia estética y técnica que definió a la *maison* durante los años sesenta y setenta.

Del otro lado del mundo, en Ginebra, en el universo preciso y expectante de Watches and Wonders, Jaeger-LeCoultre eligió una narrativa distinta: hablar de tiempo a través del arte.

Lejos de los excesos, la Maison reafirmó su identidad al presentar una pieza que convierte la relojería en una experiencia íntima, donde la técnica existe para sostener la emoción.

El Reverso One Precious Flowers se manifiesta con una elegancia natural. Su anverso ofrece una esfera de nácar de lectura serena, enmarcada por una caja de oro rosa engastada con diamantes que conserva la silueta clásica del Reverso One. Basta girar la caja para descubrir su verdadero carácter: un motivo floral de arums púrpura realizado en esmalte grand feu champlevé, un trabajo artesanal minucioso que exige múltiples horneados y una destreza que solo se adquiere con años de práctica, acompañado por un engaste de diamantes que aporta profundidad y movimiento.



Jaeger-LeCoultre



Jaeger-LeCoultre



Hublot



Otra plataforma de gran relevancia en el universo relojero es el Dubai Watch Week, un escenario donde la creatividad, la técnica y la cultura se unen para redefinir la manera como se vive la alta relojería. En este entorno privilegiado, que impulsa el diálogo entre manufacturas, expertos y coleccionistas, las marcas encuentran un espacio ideal para revelar piezas con un trasfondo notable. Ahí, Hublot presentó el Big Bang Titanium Grey Ahmed Seddiqui 75th Anniversary, una edición creada en homenaje al legado de la familia Seddiqui. ●

Elegancia en volutas

Por: Vyrydiana Millán

Un símbolo que siempre ha atrapado mi atención en la joyería es el moño, un detalle de elegancia que encierra delicadeza, fuerza y un encanto atemporal. Para mí es un emblema de cuidado, un mensaje de afecto y un regalo que habla sin palabras. En sus curvas combina la precisión artesanal con la creatividad del diseño, y cada diamante, cada metal precioso, parece susurrar la historia de quien lo regala. Me fascina cómo un simple lazo puede

transformarse en una joya que rompe modas, convirtiéndose en un recuerdo que permanece. Regalar un moño es ofrecer atención, estilo y significado, un detalle que revela sensibilidad y gusto. En cada pieza que elijo para estas páginas, el moño es mi favorito: símbolo de feminidad y distinción, es un lujo que nunca pasa desapercibido. Para mí, el moño es la manera perfecta de celebrar momentos, la esencia misma de la joyería.

GRAFF

Un lazo, símbolo de delicadeza y equilibrio, se convierte en joya que trasciende el tiempo en manos de Graff. El reloj Tilda's Bow aúna la precisión de la relojería con la pureza del arte joyero. Su correa de triple hilera de diamantes enlaza la muñeca con la misma suavidad de un listón recién anudado, mientras su esfera pavé resalta la armonía entre técnica y belleza, una obra maestra que celebra la feminidad sin artificio.



Graff

Elaborado en oro rosa y blanco, Tilda's Bow Diamond Watch reúne 22.54 quilates de diamantes, incluidos 1.24 quilates de diamantes rosas que iluminan el lazo central. Cada piedra, seleccionada y engastada a mano, refleja la maestría característica de la *maison* londinense: una joya relojera que mide el tiempo con la elegancia de la luz.

CARTIER

En la colección Geometry & Contrasts, Cartier transforma el moño en una obra de alta joyería, donde el oro blanco y el platino dialogan con la intensidad del ónix y el brillo de más de trescientos diamantes engastados con exactitud impecable; cada línea y ángulo, inspirados en la geometría de los años veinte, refleja el equilibrio entre poder y delicadeza, mientras el contraste entre oscuridad y luz crea un efecto con esencia del *art déco* en modernidad atemporal; los artesanos, con paciencia y precisión, dan vida a una pieza que combina arquitectura y elegancia, convirtiendo un accesorio en símbolo de

distinción. La armonía entre materiales y diseño resalta cada gesto y movimiento, transformando el broche-moño en un instante de luz ante cualquier mirada. Más que un adorno, es un testimonio del legado de Cartier, donde tradición e innovación se encuentran en perfecta sintonía. En su conjunto, esta joya reinterpreta la feminidad con un refinamiento que trasciende modas y generaciones.

CHANEL

El anillo Ruban, de Chanel, se revela como un delicado gesto de lujo donde la precisión y la elegancia se encuentran. Elaborada en oro blanco de 18 quilates con un sutil baño de rodio, cada pieza alberga 45 diamantes corte brillante que suman 0.54 quilates, irradiando un destello discreto y elegante. Sus líneas curvas evocan la ligereza de un lazo que parece suspendido en el tiempo, un símbolo de feminidad y estilo. La suavidad del metal y el brillo uniforme de las gemas crean un juego de luz que se mueve con cada gesto, haciendo que la joya se perciba viva. Cada anillo, con características únicas, refleja la maestría artesanal de Chanel, donde tradición y modernidad se entrelazan. Más que un accesorio, Ruban se convierte en un emblema de distinción, un regalo que trasciende generaciones. Esta pieza celebra la poesía de los detalles y la capacidad de la joyería para transformar lo cotidiano en un instante de belleza.



Graff

Cartier



Chanel



Mikimoto



Mimi So

MIKIMOTO

Como un lazo que abraza la feminidad con sutileza y resplendor, el anillo Jeux de Rubans, de Mikimoto, encarna la gracia etérea del movimiento y la delicadeza del alma. Inspirado en la silueta ondulante de un moño que recuerda al vaivén del mar, su diseño irradia armonía y refinamiento. En su centro, una perla cónica de 4.9 x 5.5 mm despliega un fulgor nacarado que comparte con 0.7 quilates de diamantes, montados con sobre oro blanco de 18 quilates. Cada curva fluye como un suspiro, convirtiendo la pieza en elegancia contemporánea. Una sensación de magnetismo acompaña su hechura japonesa, una creación de refinamiento inigualable.

MIMI SO

La sutileza se transforma en arte con el *petite bow necklace* de la colección Bow de Mimi So, una joya que interpreta la elegancia del lazo como símbolo de conexión, ternura y memoria. Forjado a mano con la maestría de la alta joyería, su delicado nudo, engastado con diamantes



Harry Winston

pavé de 0.07 quilates, reposa sobre una cadena ajustable de oro amarillo, rosa o blanco de 18 quilates, de 16 a 17 pulgadas. El colgante, de 7 mm, evoca la belleza del gesto de atar un listón, ese instante que une el presente con lo eterno. En esta creación, Mimi So traduce la emoción en elegancia, recordando a cada mujer su valor innato. Es una pieza luminosa que celebra un mensaje esencial: usted es el regalo más preciado.

HARRY WINSTON

El moño, símbolo eterno de delicadeza en la alta costura nupcial, encuentra una nueva dimensión en esta pieza excepcional. Los artesanos de Winston reinterpretan este gesto romántico en un anillo ovalado de 5.02 quilates, exaltando su esencia ultrafemenina a través de proporciones impecables. La sortija irradia la pureza de los diamantes más perfectos del planeta, un sello distintivo de la casa fundada en 1932 y reconocida mundialmente como The King of Diamonds. Tallado en platino, consagra un amor de cuento con un diamante central ovalado de 5.02 quilates y 36 piedras en cortes pera y brillante redondo, con un peso cercano a 0.67 quilates, engastadas con maestría. Cada destello celebra la tradición, el refinamiento y la excelencia que han definido a Harry Winston desde sus inicios en Nueva York, creando piezas destinadas a perdurar como testimonio de elegancia suprema.

Jewels

Picchiotti



PICCHIOTTI

Un anillo que imanta desde la forma, un moño en oro rosa interpretado con naturalidad, sin rigidez, como si hubiera sido anudado a mano. La tanzanita central introduce una profundidad elegante, envolviendo la pieza con ese azul violáceo que siempre se percibe exclusivo. A su alrededor, las tsavoritas aportan un contraste fresco, vibrante, que realza el diseño sin restarle delicadeza. Los diamantes redondos acompañan con brillo preciso, nunca excesivo, equilibrando la composición con luz constante. Todo en esta joya invita a mirarla de cerca, a entender cómo cada curva sostiene a la siguiente.

TIFFANY & CO.

Perteneciente a la colección Tiffany Knot de Tiffany & Co., este collar expresa el símbolo del nudo como una forma de unión duradera a través de un diseño limpio y contemporáneo. Elaborado en oro blanco pulido, su estructura rígida recorre el cuello con una línea definida que aporta presencia sin exceso. El lazo estilizado se integra al metal como un elemento arquitectónico, lejos de lo decorativo. Una hilera de diamantes engastados introduce un brillo preciso, generando contraste con la superficie lisa. La composición privilegia el equilibrio entre volumen y ligereza visual. La cadena posterior permite un ajuste cómodo y discreto.

TIFFANY & CO.



BOUCHERON

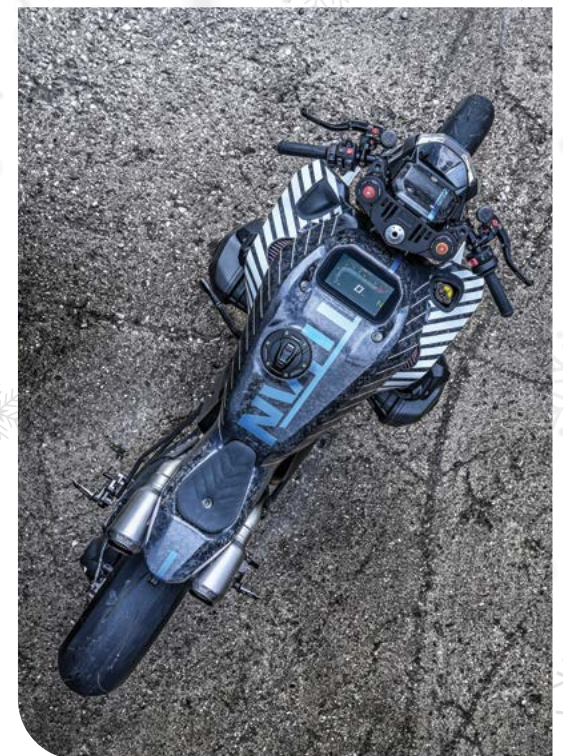
Reinterpretando uno de los códigos más emblemáticos de la Maison, Boucheron transforma la cinta en una joya de presencia precisa y carácter contemporáneo. El diseño evoca la suavidad de un lazo textil mediante volúmenes definidos, pliegues marcados y un equilibrio impecable. El pavé de diamantes recorre la silueta con brillo continuo, resaltando la forma sin dominarla. En el centro, un diamante en talla pera introduce movimiento y profundidad visual. Fiel a su herencia de Place Vendôme, la pieza conjuga rigor técnico y audacia estética. Sin duda, un accesorio lujoso y excepcional. ●



Boucheron

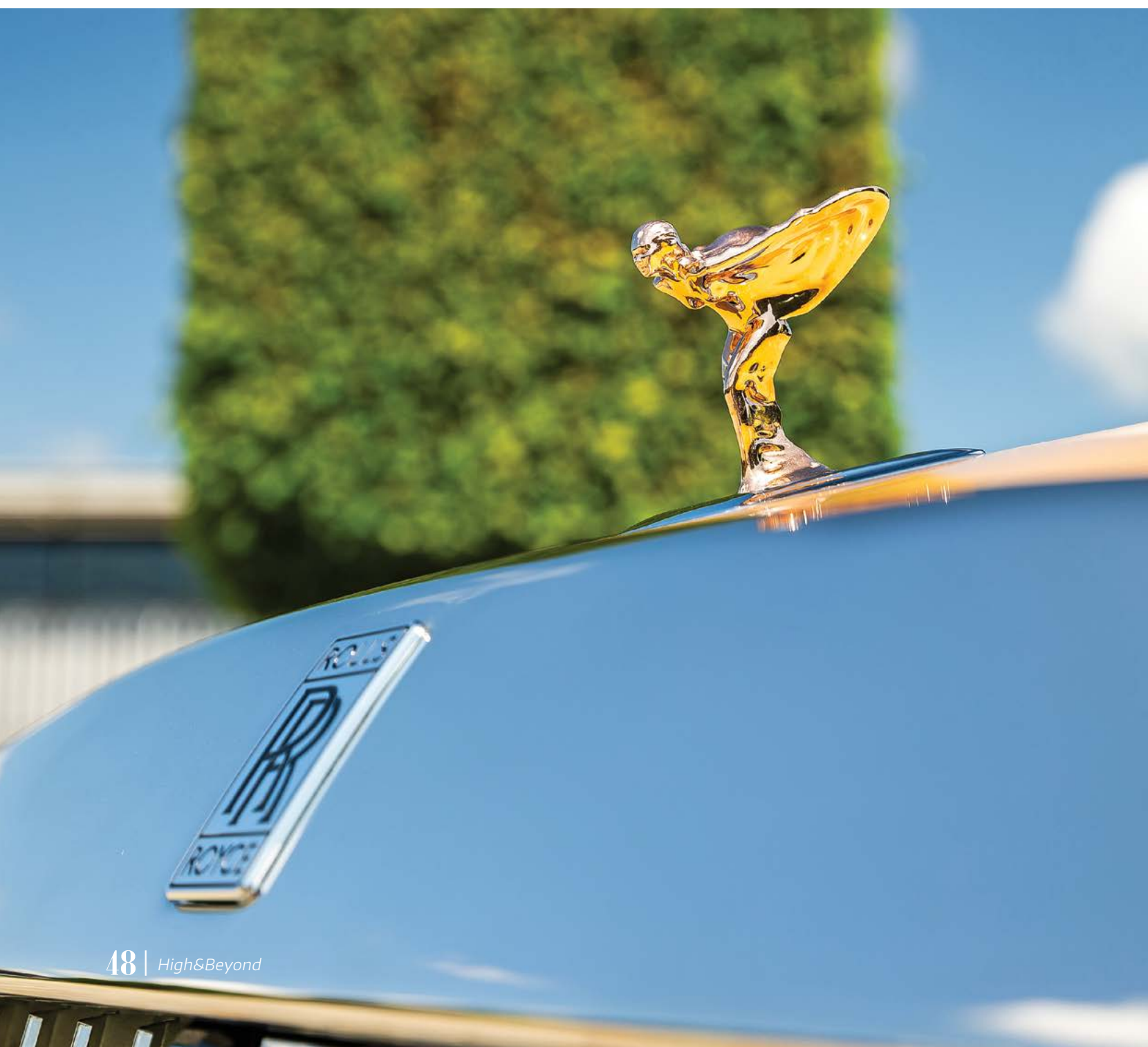


Your Toys



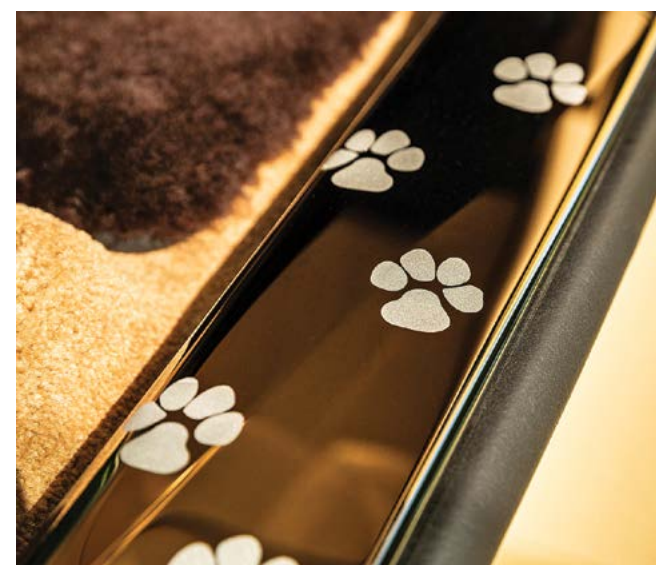
Rolls-Royce Spectre Bailey: el arte del detalle en movimiento

Por: Víctor Uribe Rojas
@vivodeexperiencias



Más de 180 piezas de madera forman un retrato de una vida compartida

En Rolls-Royce, donde el lujo se redefine en cada detalle y la personalización alcanza niveles de creación artística, surge una historia que conmueve tanto como deslumbra. *Spectre Bailey* no es solo un automóvil; es un tributo a la lealtad y el amor de los lazos que trascienden el tiempo.



Encargado por una pareja de clientes estadounidenses de larga relación con la marca, este Rolls-Royce *Spectre* se convierte en un homenaje profundamente personal: una oda a Bailey, su querido perro, un Labrador-Golden Retriever que ha acompañado cada paso de su vida familiar. Concebido y realizado a través del Private Office New York, el exclusivo espacio de Rolls-Royce reservado para sus clientes más distinguidos, *Spectre Bailey* representa la perfecta fusión entre emoción, arte y tecnología.

Para esta creación única, los expertos de Rolls-Royce en Goodwood desarrollaron una pintura exclusiva: una combinación de tonos que rinden homenaje al pelaje de Bailey. La carrocería luce un acabado Crystal Fusion over Beautiful Bailey, un color inspirado en la suavidad y matices dorados de su oreja. El brillo cambia con la luz, reflejando movimiento y vitalidad, como si el propio espíritu de Bailey acompañara cada kilómetro recorrido.

En el perfil del automóvil, una línea dorada traza la silueta lateral con precisión artesanal: es la huella de la pata de Bailey, reproducida a mano en Rose Gold, el mismo tono que adorna la emblemática Spirit of Ecstasy que corona el cofre. Cada trazo cuenta una historia, y en este caso, la de un amor fiel transformado en arte automotriz.



Artesanos de Goodwood dan forma a una historia narrada en metal, madera y precisión

Al abrir las puertas, el interior revela un universo de calidez y sofisticación. Las pieles en tonos Moccasin y Crème Light se combinan con acentos Dark Spice y Casden Tan, evocando las tonalidades del pelaje de Bailey. Los acabados en madera Royal Walnut de alto brillo aportan un equilibrio entre elegancia clásica y confort contemporáneo.

El corazón emocional del diseño se encuentra en la parte posterior: una obra maestra de marquetería que retrata a Bailey con asombrosa fidelidad. Más de 180 piezas de finas chapas de madera, seleccionadas una a una por su textura, dirección de veta y color natural, componen el retrato que decora la cascada trasera. No se utilizó ninguna tinción o pigmento artificial; solo la pureza del material y la destreza del artesano. La lengua del perro confeccionada en Purple Heart, Tulipwood, Louro Faia y Pear es un guiño al virtuosismo técnico del taller Bespoke: un juego de matices y luces que dota de vida a la imagen.



En el tablero del pasajero se aprecia una sutil reproducción la huella de la pata de Bailey, mientras que las placas de los estribos, grabadas en Rose Gold, revelan el mismo símbolo cuando las puertas se abren. Son pequeños detalles que transforman la experiencia de conducir en un ritual de memoria y cariño.

Para Phil Fabre de la Grange, Head of Bespoke en Rolls-Royce Motor Cars, este proyecto encapsula la esencia misma de la marca: "El mayor placer de un encargo Bespoke es sumergirse en el mundo del cliente y dar forma a su historia. Spectre Bailey demuestra que la inspiración puede venir de cualquier parte; en este caso, del amor incondicional hacia un amigo de cuatro patas."

Más allá del lujo tangible, Spectre Bailey celebra algo más profundo: la capacidad humana de convertir la emoción en arte, la nostalgia en diseño, y el afecto en un legado. Cada centímetro de este automóvil refleja la pasión de quienes lo concibieron y la meticulosa dedicación de quienes lo hicieron posible.

En una época donde la personalización se ha convertido en la nueva forma de lujo, Rolls-Royce reafirma su supremacía con una pieza que va más allá de la exclusividad: un vehículo que cuenta una historia íntima, conmovedora y eterna. Spectre Bailey no es solo un Rolls-Royce único en el mundo; es la prueba de que, en manos del arte y la emoción, incluso un automóvil puede tener alma. ●

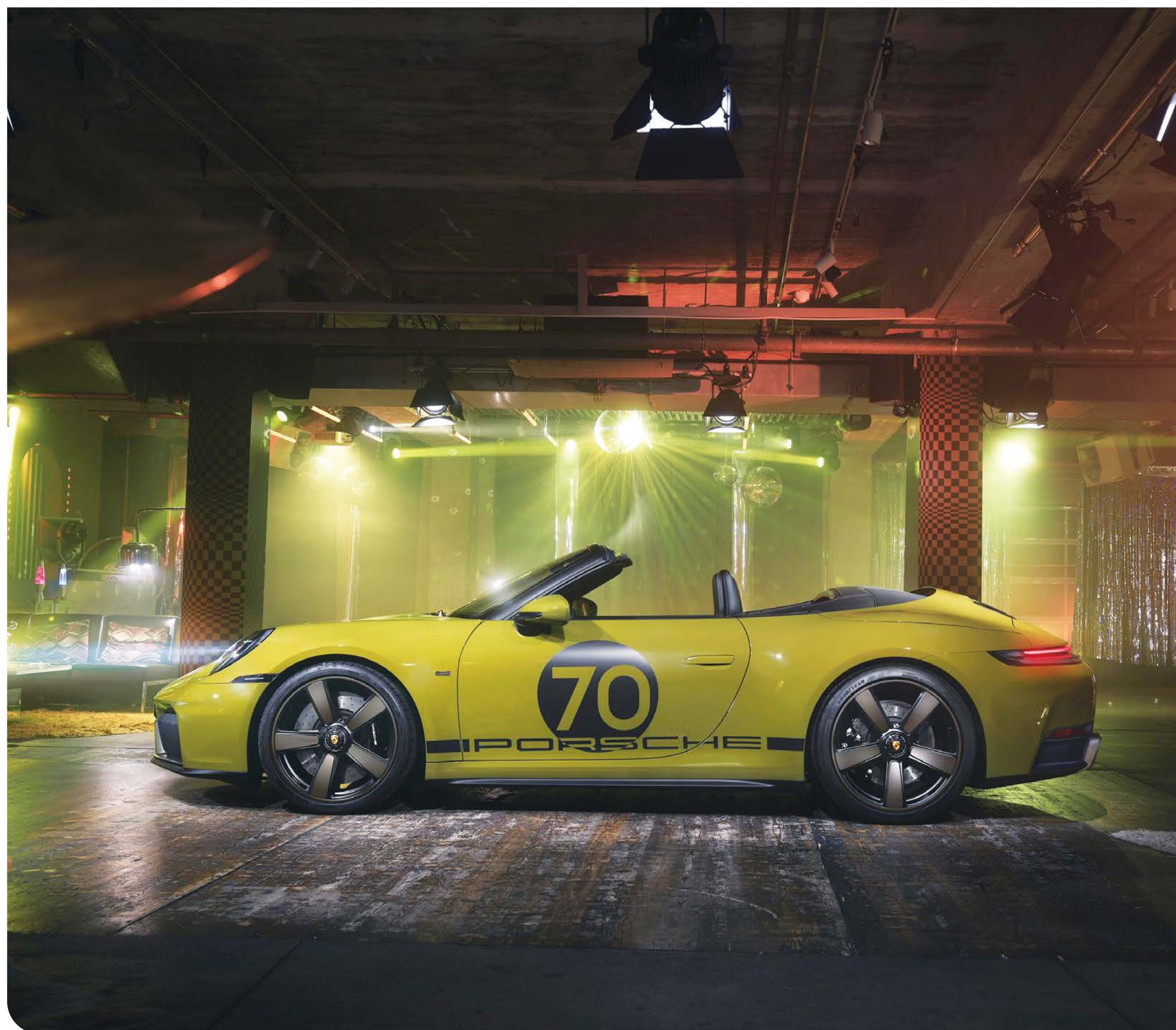




Porsche 911 Spirit 70: libertad, diseño y el arte de conducir

Por: Víctor Uribe Rojas
@vivodeexperiencias

Hay autos que se manejan, y hay autos que se sienten. El nuevo Porsche 911 Spirit 70 pertenece a la segunda categoría. En él, el diseño, la ingeniería y la emoción se funden en una experiencia que trasciende el tiempo. Con su tono Olive Neo y su interior revestido en el legendario patrón Pasha, este convertible de producción limitada a 1500 unidades rinde tributo a los años setenta y celebra una forma de vida: la libertad y la alegría de vivir.





UN TRIBUTO CON ALMA HÍBRIDA

El 911 Spirit 70 forma parte de la exclusiva serie Heritage Design, en la que Porsche revive décadas icónicas reinterpretadas con tecnología de vanguardia. Basado en el actual 911 Carrera GTS Cabriolet, el modelo integra una propulsión híbrida que combina el sistema de alta tensión eTurbo y un motor eléctrico en la nueva transmisión PDK. El resultado es un imponente motor bóxer de 3.6 litros con 541 caballos de fuerza y 610 Nm de par, que promete aceleración instantánea y una entrega de potencia suave pero contundente. Los primeros modelos llegaron a América Latina en agosto de 2025, listos para conquistar caminos y miradas.

Michael Mauer, quien es el vicepresidente de Style Porsche, explica la filosofía detrás del proyecto: "Los modelos Heritage Design ocupan una posición especial en nuestra estrategia. Visualizan lo que hace tan especial a la marca Porsche. Todos nuestros vehículos están ligados a nuestra historia, pero estos van un paso más allá. Muestran cómo reinterpretamos elementos históricos de estilo en un deportivo de última generación".

La dualidad entre tradición e innovación es clara al primer vistazo. El color Olive Neo, un verde profundo con matices modernos, se creó para este modelo. Las llantas Sport Classic en tono Bronzite y las franjas decorativas negras que recorren el cofre evocan los adhesivos que los pilotos usaban en la década de 1970 para destacar su coche en las pistas. En el centro del cofre, el escudo Porsche histórico de 1963 reafirma el vínculo con el linaje original del 911.

La mirada clásica del emblema de 1963, hoy más vigente que nunca



Los asientos deportivos Plus con 18 ajustes eléctricos, el cuero Club negro basalto y las costuras en Olive Neo crean un ambiente donde cada detalle tiene intención. Incluso los instrumentos digitales evocan el pasado: las agujas blancas y los números verdes recuerdan al mítico Porsche 356, demostrando que la nostalgia puede ser tan tecnológica como elegante.

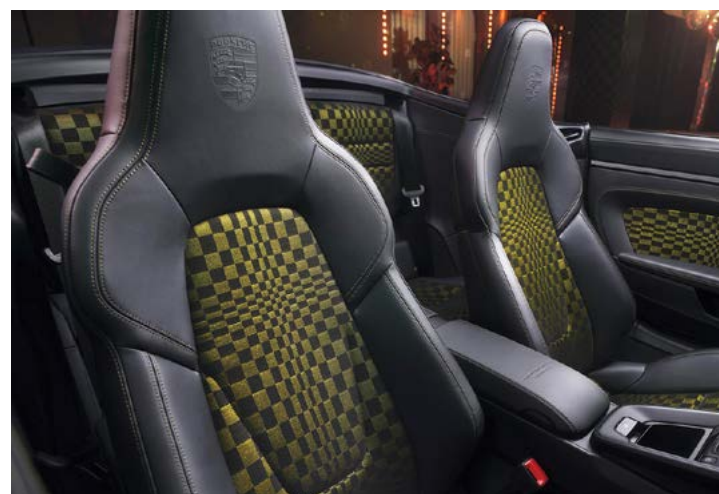
Turbo, respuesta inmediata; potencia adictiva



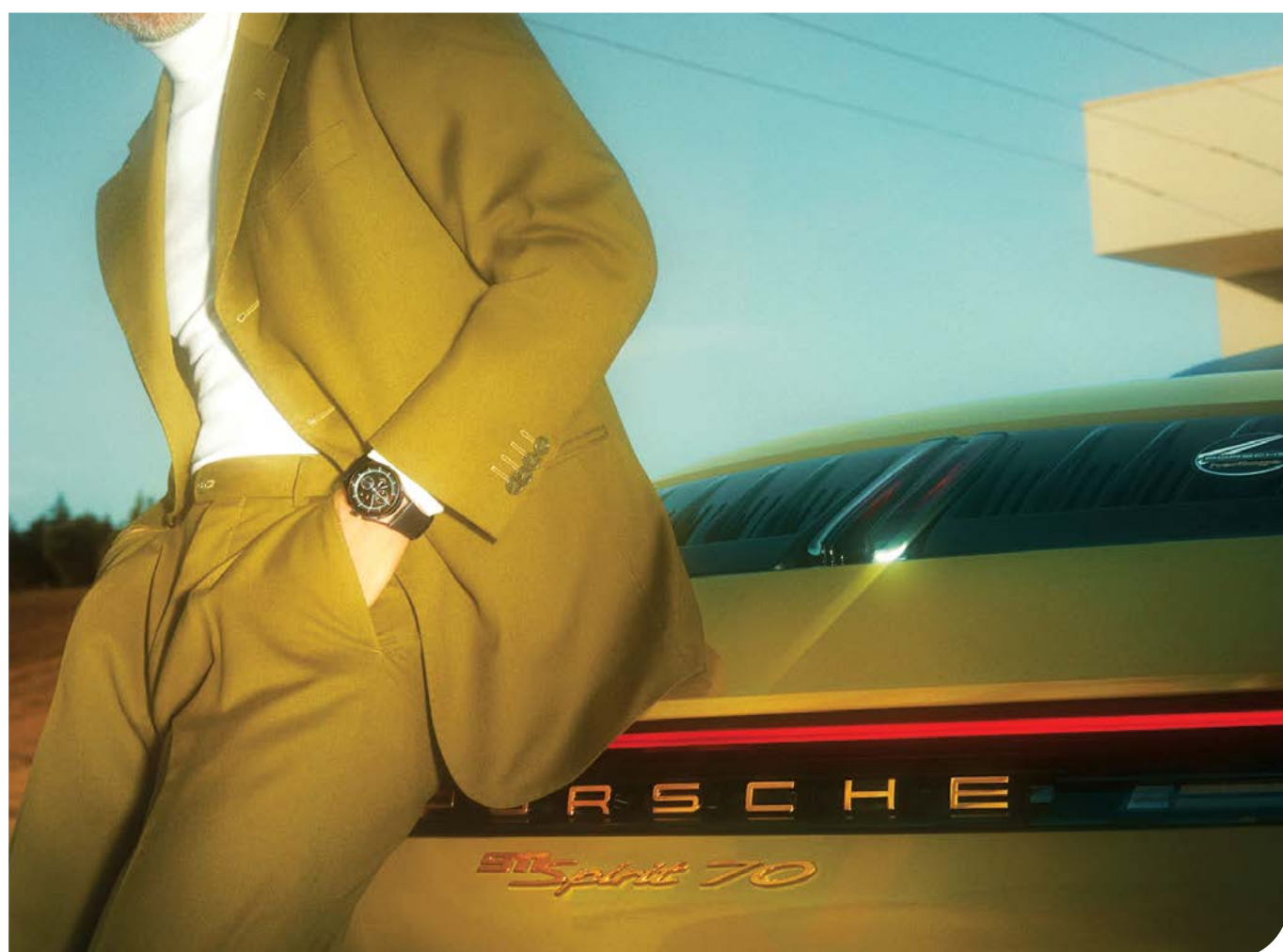
El lanzamiento del Spirit 70 celebra la expansión del programa Porsche Exclusive Manufaktur, que ofrece más de mil opciones de personalización. En los últimos cinco años, la demanda de estos acabados se ha duplicado, impulsando una filosofía: que cada Porsche sea una extensión del estilo y la personalidad de su dueño.

En un gesto que entrelaza herencia y tecnología, Porsche ha desarrollado una aplicación de realidad aumentada para Apple Vision Pro, que permite a los usuarios sumergirse en los años setenta y configurar su propio Spirit 70 en un entorno virtual pleno de historia, diseño y sonido. Es una experiencia sensorial que pone al alcance del público la posibilidad de “vivir” el espíritu de esa década, sin salir de casa.

El Porsche 911 Spirit 70 no es solo un auto: es una declaración. Es el encuentro entre la nostalgia y la innovación, entre el rugido del motor



Setenta años traducidos
en un convertible que
cuenta su propia historia



y el viento en el rostro, entre la precisión alemana y la alegría de vivir. Un viaje en el tiempo que reafirma lo que Porsche siempre ha representado: la libertad de conducir con el corazón.

MÁS ALLÁ DEL VOLANTE: UN ESTILO DE VIDA

El lanzamiento del Spirit 70 no se limita al automóvil. Porsche acompaña esta edición con una colección de artículos Lifestyle, inspirada en la estética de los años setenta: prendas de vestir, accesorios, maquetas y un cronógrafo exclusivo diseñado por Porsche Design. El reloj, reservado para los propietarios del vehículo, refleja el espíritu del auto en su esfera con patrón Pasha y detalles en negro brillante. ●



BMW R 1300 R TITAN: una pieza única para quienes viven con intensidad máxima

Por Víctor Uribe Rojas
@vivodeexperiencias



Hay motocicletas diseñadas para recorrer caminos. Y hay otras concebidas para contar historias. La BMW R 1300 R TITAN pertenece a esta segunda categoría: una máquina nacida no solo del talento técnico de BMW Motorrad, sino de la pasión de un pequeño grupo de creadores que quisieron ir más allá de cualquier manual, cualquier instrucción y cualquier límite.

No es un prototipo. No es una *custom* más. Es un objeto de deseo creado a partir de un sueño compartido.

Philipp Ludwig, Andreas Martin, Theresa Stukenbrock, Paul Summerer y Thomas Becker encontraron en este proyecto libertad absoluta para expresar aquello que, para muchos, define la esencia del motociclismo: velocidad, estética, riesgo, emoción y un profundo amor por las máquinas que nos conectan con una versión más pura de nosotros mismos.

A primera vista, la TITAN muestra su postura cargada hacia el frente, líneas tensas y un monocasco de inspiración *racing* que transmite la presencia de un felino en reposo callado, tenso, listo para saltar en cualquier momento.

Cada ángulo de su diseño está pensado para provocar. La combinación de fibra de carbono forjada con gráficos modernos y acentos en azul metálico crea un contraste que no solo habla de velocidad, sino de un estilo contemporáneo, casi futurista, pero que se siente confortable.

La TITAN es un recordatorio de que la belleza puede ser agresiva, y que la agresividad también puede ser exquisita.

En el centro de esta pieza se encuentra el legendario motor *boxer* de 1300 cc, pero aquí no se trata de números ni de fichas técnicas. Se trata de sensaciones. Del rugido grave que se siente más en el cuerpo que en los oídos, o del impulso que hace a la máquina avanzar como si empujara el mundo hacia atrás. La TITAN está construida alrededor del motor como quien construye una obra de arte alrededor de su idea principal. Todo lo demás: posiciones, proporciones, materiales se acomoda a ese latido central.



¿Quiere saber hasta dónde se atreve? Una máquina que lo empuja a conocer sus límites





Piel ligera, alma salvaje y fibra de carbono forjada

Por si fuera poco, incorpora un sistema de óxido nítrico que, más allá de la potencia adicional, representa un *statement* de actitud. Es una moto que no pretende ocultar su carácter salvaje y, además, invita a usarla sin miedo a quemar adrenalina.

El escape de titanio creado con Akrapovic no solo es una pieza escultórica; es el amplificador de la banda sonora de la TITAN. Una voz áspera, decidida, eléctrica. Una voz que anuncia su presencia en cualquier lugar antes de que aparezca a la vista.

La doble salida elevada bajo la parte trasera es una firma sonora y visual que complementa su carácter: pura energía, puro impulso, pura desobediencia elegante.

La postura de manejo, los estribos extendidos hacia atrás, la precisión del freno Magura HC3... todo fue pensado para Philipp, su piloto, y para la intimidad del ritual previo a un *sprint*: ajustar el casco, tomar aire, apretar el botón que libera óxido nítrico y sentir cómo el mundo se contrae en un segundo. No se trata solo de ganar, se trata de experimentar el tipo de emoción que le recuerda por qué eligió este estilo de vida.

La BMW R 1300 R TITAN no está destinada a las calles ni a la producción masiva. Se diseñó para existir como existen las joyas más preciadas o las piezas de moda más audaces: para quienes entienden el lujo como expresión, no como posesión.

Es una moto para quienes ven la velocidad como un lenguaje, la ingeniería como arte y el riesgo como un recordatorio de que seguimos vivos. ●



Grace E/Nautilus: el lujo que respira

Por: Alexis Mustri Guindi
Fotografía: Giuliano Sargentini
y Alexis Andrews

Una obra maestra Vitruvius
de 73 metros, diseñada
por Philippe Briand

Hay superyates que se imponen desde la distancia. Otros revelan su grandeza cuando uno se acerca, los recorre y los habita. Así es *Nautilus*, anteriormente *Grace E*, un santuario flotante de 73 metros que redefine el lujo en el mar desde la discreción, el bienestar y la sostenibilidad.

Botado en 2014 por Perini Navi bajo su marca Picchiotti, este explorador de largo alcance representó un logro fundamental para Vitruvius Yachts, el estudio fundado por Philippe Briand. Su sistema de propulsión diésel-eléctrico con unidades ABB Azipod le permite navegar 7800 millas náuticas con un silencio extraordinario: apenas 42.6 dB en la suite principal a velocidad de crucero, similar a un susurro.



Philippe Briand

La filosofía de Vitruvius se percibe en cada detalle. Tiene casco de acero optimizado para la eficiencia hidrodinámica, sistemas de gestión de residuos de última generación y una cubierta completa dedicada al bienestar, con spa holístico, zonas de meditación, gimnasio, saunas y una sala de hidroterapia. El yate aloja a 12 huéspedes en siete camarotes, con transiciones fluidas entre sus espacios interiores y exteriores a lo largo de tres cubiertas conectadas por un ascensor.

El diseño interior de Rémi Tessier refleja la visión de los armadores: familia, naturaleza y serenidad. Materiales orgánicos como sicómoro claro y wengué blanqueado crean una atmósfera refinada, que se complementa con piezas selectas de arte contemporáneo. La luz natural baña cada espacio, y los techos de más de dos metros de altura refuerzan la sensación de amplitud. Esta interpretación ha merecido múltiples premios internacionales por su equilibrio entre refinamiento y resonancia emocional.

CONVERSACIÓN CON PHILIPPE BRIAND

Su creador, Philippe Briand, es uno de los nombres más respetados e influyentes en el diseño naval contemporáneo. Pionero en lo que hoy conocemos como *explorer yachts*, lleva más de cuatro décadas imaginando embarcaciones en las que arte e ingeniería siguen una misma





Los interiores de Rémi Tessier fusionan arte, funcionalidad y naturaleza

dirección: la perfección en movimiento. A través de su estudio Vitruvius Yachts, Briand ha dado forma a un nuevo lenguaje estético —líneas puras, proporciones precisas, cero excesos— que busca armonizar la excelencia técnica con una forma más consciente de viajar. En una conversación exclusiva para *High&Beyond*, el arquitecto nos dio un atisbo de la filosofía detrás de uno de los superyates más admirados de la última década.

¿QUÉ EMOCIÓN O ESTADO DE ÁNIMO QUERÍAS QUE EVOCARA GRACE E, AHORA NAUTILUS, EN QUIENES VIVEN A BORDO?

Desde el principio, *Grace E* se concibió para ofrecer una sensación profunda de calma y claridad. Mi objetivo fue crear un yate que se sintiera menos como una embarcación y más como un santuario; un lugar donde uno pudiera desconectarse del mundo exterior y reconectarse consigo mismo y con el mar. Cada decisión, desde las líneas exteriores hasta la disposición interior, se guió por el deseo de cultivar una atmósfera de bienestar, serenidad y contemplación. Incluso el sistema de propulsión se diseñó con todo cuidado para garantizar la mínima vibración y el menor ruido posible, reforzando la sensación de quietud que queríamos que impregnara cada rincón del yate. Vivir a bordo de *Grace E* debía sentirse natural, intuitivo y

profundamente reparador, debía ser un refugio en donde la mente pudiera estar en paz sin perder conexión con el entorno.

¿EN QUÉ SENTIDO CONSIDERAS QUE ESTE PROYECTO FUE DIFERENTE DE CUALQUIER OTRO?

Grace E marcó un punto de inflexión en la integración de la tecnología avanzada con un estilo de vida consciente y refinado. A diferencia de los proyectos que buscan impresionar con la innovación técnica, *Grace E* se centró en una innovación con propósito. Su sistema de propulsión diésel-eléctrico fue pionero en su tiempo, permitiendo una navegación silenciosa y eficiente, sin sacrificar el rendimiento. El objetivo no era exhibir ingeniería por el simple hecho de hacerlo, sino mejorar la calidad de vida a bordo: crear espacios donde el bienestar, el silencio y la sostenibilidad fueran principios fundamentales, no añadidos secundarios. Cada elemento del diseño —desde las líneas del casco hasta la distribución de las cubiertas— se concibió para armonizar la excelencia técnica con la experiencia de vivir en el mar, y eso lo distinguió de los superyates convencionales.

EN UN MUNDO DONDE EL LUJO SUELE CONFUNDIRSE CON EL EXCESO, ¿CÓMO DEFINES EL VERDADERO LUJO EN EL MAR?

El verdadero lujo, en nuestra visión, es sutil. No se trata de abundancia ni de opulencia, sino de la calidad de la experiencia: la sensación de deslizarse con gracia sobre el agua, el privilegio de disfrutar el silencio y la certeza de que cada detalle se pensó para ofrecer confort, estabilidad y eficiencia al máximo. Es un lujo definido por la precisión, la unión entre funcionalidad y estética, y la libertad de disfrutar el tiempo a bordo. En mi opinión, el yate más lujoso es el que fomenta el bienestar de todos los pasajeros, en el que la simplicidad y la elegancia se funden para crear un ambiente que resulta íntimo y, a la vez, expansivo.

¿CREEES QUE UN SUPERYATE PUEDE CONTAR UNA HISTORIA? SI ES ASÍ, ¿QUÉ HISTORIA CUENTA GRACE E?

Por supuesto, un yate siempre cuenta una historia. Refleja la visión de su propietario, la filosofía creativa de su diseñador y las capacidades tecnológicas de su época. *Grace E* narra una historia de navegación consciente, una que valora la sostenibilidad, el bienestar y el diseño con propósito por encima del brillo o la ostentación. Encierra contención y una intención reflexiva, demostrando que el lujo puede ser discreto y significativo. En cierto modo, representa un diálogo entre el confort humano y la responsabilidad ambiental, mostrando que un yate puede ser tanto un santuario personal como una declaración de valores.



La quietud del mar encuentra su reflejo en el diseño de esta creación imponente

Esta filosofía cobra vida especialmente en su spa, un auténtico refugio de tranquilidad. El yate no está concebido para el uso de juguetes acuáticos, sino como una verdadera isla privada.

TUS PROYECTOS EQUILIBRAN LA PRECISIÓN CIENTÍFICA CON LA SENSIBILIDAD ARTÍSTICA. ¿DÓNDE SE ENCUENTRAN EL INGENIERO Y EL POETA EN TU PROCESO CREATIVO?

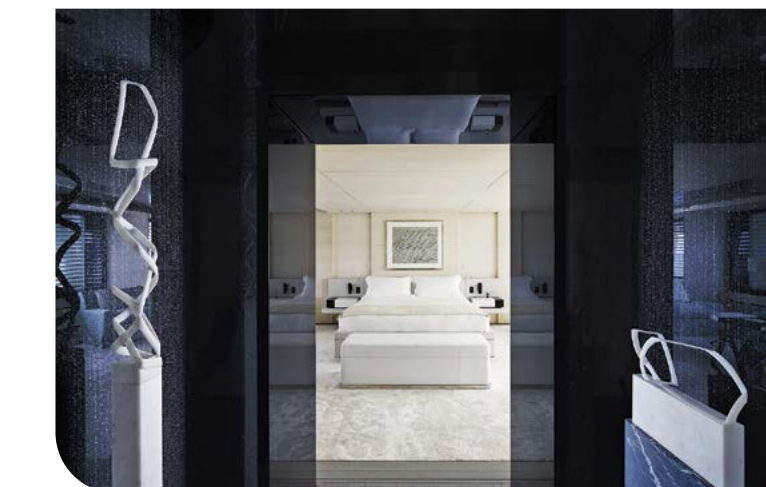
El punto de encuentro ocurre en la fase de diseño. La ingeniería aporta las herramientas, los parámetros y la lógica necesarios para garantizar la seguridad, el rendimiento y la eficiencia. La sensibilidad artística, por su parte, introduce la intuición, la emoción y la comprensión espacial. Una línea o una curva pueden ser técnicamente correctas, pero también deben sentirse bien, y deben invitar al movimiento, a la luz y a la contemplación de manera natural.

La verdadera creatividad surge cuando el rigor técnico y la intuición artística operan en conjunto, permitiendo que un yate funcione a la perfección mientras genera una conexión emocional con quienes lo habitan. Este equilibrio es delicado pero esencial, porque es lo que transforma una embarcación bien construida en un entorno vivo y con alma.

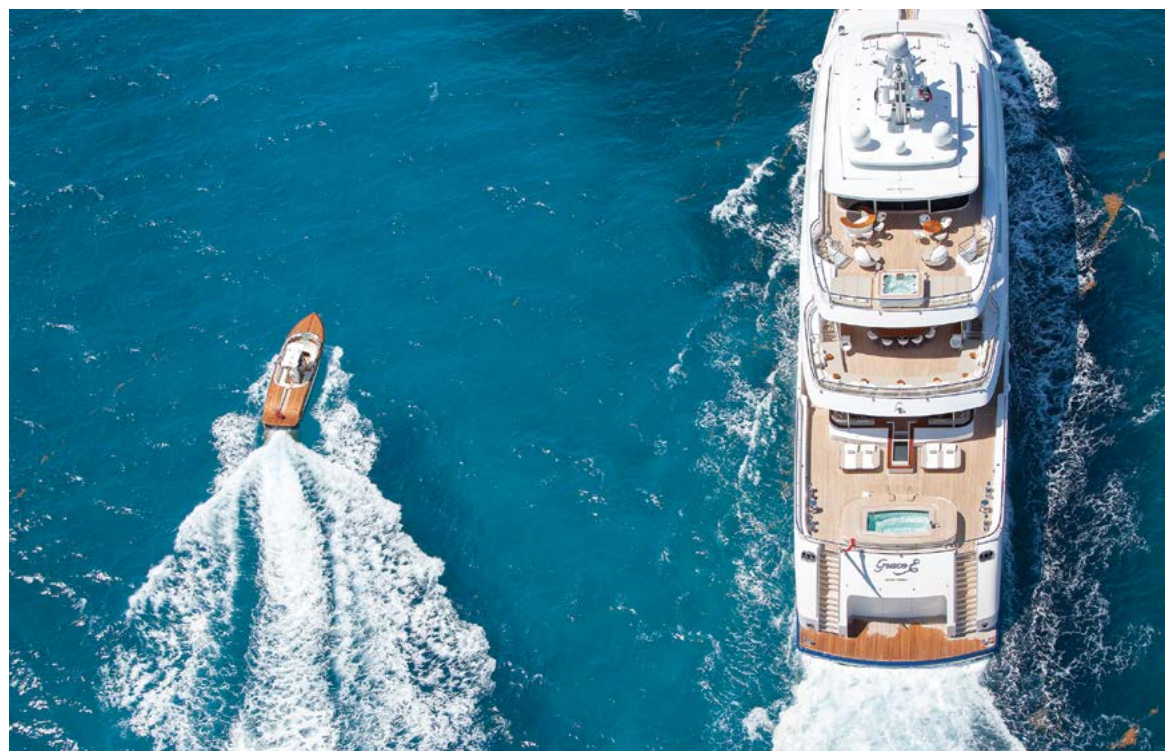
Los Vitruvius Yachts tienen un ADN común: líneas extensas y proporciones precisas. La opulencia suele manifestarse en el número de cubiertas, en las curvas y las líneas decorativas del exterior. El diseño exterior se sitúa en el extremo opuesto de lo que llamamos "pasteles de boda".

LOS INTERIORES DE *GRACE E* SE RECONOCEN POR SU SERENIDAD Y SU CONEXIÓN CON LA NATURALEZA. ¿CÓMO TRADUJISTE ESA CALMA EN DECISIONES DE DISEÑO?

Aunque un equipo especializado se encargó del estilo interior, la arquitectura y la planificación espacial de *Grace E* se desarrollaron bajo los



mismos principios rectores: calma, armonía y luz. Nos aseguramos de que la forma del yate permitiera vistas amplias, transiciones fluidas entre los espacios y áreas que fomentaran tanto la convivencia como la reflexión privada. La arquitectura exterior complementa los interiores, de modo que cada cubierta, pasillo y salón se siente coherente, amplio y bañado por la luz natural. Al estudiar cuidadosamente cómo interactúan la luz, el aire y el movimiento con la estructura, creamos una embarcación que se conecta de manera orgánica con el mar, promoviendo la relajación y la serenidad en cada rincón.



MUCHOS PROPIETARIOS VEN SU YATE COMO UNA EXTENSIÓN DE SU ESTILO DE VIDA. ¿PODRÍAS DESCRIBIR TU PROCESO CON UN CLIENTE?

El proceso comienza con una escucha profunda. Comprender el estilo de vida, los valores y la visión del cliente es esencial. ¿Qué es lo que más aprecia? ¿Cómo imagina sus días en el mar? A partir de la respuesta a esas preguntas desarrollamos un concepto que refleje su identidad y su estilo de vida, traduciendo ideas abstractas en espacios y formas tangibles.

La colaboración continúa mediante discusiones, bocetos y maquetas, afinando el diseño hasta lograr que las necesidades del cliente se integren con la viabilidad técnica y la coherencia estética. En última instancia, el yate deja de ser una simple embarcación para convertirse en una verdadera extensión de la personalidad del propietario, y en un hogar sobre el agua.

SI DISEÑARAS HOY EL YATE DEL FUTURO INSPIRADO EN *GRACE E*, ¿QUÉ PRESERVARÍAS Y QUÉ REINVENTARÍAS?

Preservaría la esencia de *Grace E*: su propulsión silenciosa y eficiente, su enfoque en el

bienestar y su respeto por el entorno natural. Son principios atemporales. Sin embargo, hoy tenemos acceso a una gama sin precedentes de materiales sostenibles, soluciones de energía renovable y sistemas digitales de gestión.

El yate del futuro incorporaría compuestos avanzados de base biológica, sistemas de recuperación de energía, gestión inteligente de recursos y tecnologías adaptativas que responden en tiempo real. *Grace E* sentó las bases conceptuales y técnicas, demostrando que el lujo puede coexistir con la responsabilidad. Hoy podemos ampliar ese legado para crear embarcaciones no solo eficientes y hermosas, sino también mucho más sintonizadas con las nuevas formas en que las personas experimentan el mar e interactúan con su entorno. ●

Contacto
Londres
+44 20 7351 2700 | pb@philippebriand.com

Francia
26 Rue Saint Sauveur, 17000 La Rochelle
+ 33 5 46 50 57 44 | pb@philippebriand.com

El tiempo, nuestro verdadero vuelo

Reflexiones de un piloto sobre el valor más escaso que todos compartimos: el tiempo.



Cada fin de año, los pilotos también hacemos balance. No solo de nuestras horas de vuelo, sino del tiempo que ayudamos a ganar a los demás. Me pregunté: ¿qué es ser un buen piloto? ¿Y qué esperan realmente los pasajeros de nosotros?

Ser piloto es más que operar una máquina; es manejar el tiempo de otros. Volar es una aventura llena de variables, y aunque decimos que la seguridad es lo más importante —y lo es—, el verdadero arte del piloto está en saber administrar el riesgo. En ese equilibrio nace la magia del vuelo: transformar la incertidumbre en confianza.

La aviación nos da un regalo invaluable: el tiempo. Es el único recurso que ni el más rico puede comprar. Todos tenemos las mismas 24 horas, pero volar nos permite usarlas mejor. Mientras un trayecto de 500 kilómetros puede tomar seis horas en carretera, en avión son apenas 45 minutos. Volar no solo es moverse más rápido, es recuperar tiempo de vida.

¿Cuánto pagaríamos por un minuto más en el lecho de muerte? Esa pregunta me recuerda por qué este trabajo tiene sentido.

En los últimos meses, he tenido el privilegio de dirigir las operaciones de una aerolínea regional. Cada día confirmo que la aviación de corta distancia no solo conecta ciudades, también soluciona problemas reales: inseguridad en carreteras, pérdida de productividad y familias separadas por el tiempo.

Estas fiestas, cuando planifiques tus viajes, piensa en lo que realmente significa volar. Hace poco más de un siglo, un trayecto que hoy toma horas requería semanas en barco o meses a caballo. Hoy cruzamos continentes mientras el mundo duerme. Esta Navidad, cuando subas a un avión, recuerda: no solo viajas más rápido, vuelves a ganar tiempo. Ese es el verdadero milagro del vuelo. ✪

Bernardo Moreno
bernardo@redwings.aero
@elaviones



Your Places

By **FOOD**
and **TRAVEL**



Turquía de ensueño

Por: Mariana Mendoza
de Food and Travel
Fotografía: D Maris Bay y
Argos en Capadocia

Despegué desde Ciudad de México con la única consigna de dejarme maravillar por cada detalle de esta travesía: ¡mi primer viaje a Turquía! Luego de casi 16 horas de vuelo, con una breve escala en Estambul, estaba aterrizando en la costa turca. Específicamente, en la ciudad de Dalaman, al suroeste del país, donde se encuentra el aeropuerto más cercano a la península de Datça, que se extiende aproximadamente por 80 kilómetros.

A diferencia de otros destinos turísticos más masificados en Turquía, la ubicación estratégica de Datça, en la provincia de Muğla, la aísla de las grandes aglomeraciones, permitiendo que conserve una atmósfera más auténtica y gran parte de su belleza natural. Su encanto radica en los paisajes (casi) vírgenes que otorga a los



Vista panorámica de la península de Datça

viajeros, protagonizados por bahías escondidas entre aguas brillantes, olivares y almendros. Este ambiente tranquilo la convierte en un lugar ideal para relajarse, desconectar y disfrutar de la naturaleza. La ciudad principal de la península también se llama Datça, y comparte territorio con pueblos más pequeños que conservan un estilo de vida tradicional turco basado en la agricultura, la pesca y la hospitalidad.

DONDE EL EGEO Y EL MEDITERRÁNEO SE ENCUENTRAN: D MARIS BAY, EN DATÇA

Así fue como, después de un trayecto carretero de poco menos de dos horas desde la ciudad de Dalaman a bordo de una camioneta cómoda, entre bosques de pino y hermosas bahías, llegamos a D Maris Bay. Este lujoso hotel, rodeado de naturaleza y playas secretas en la península de Datça, donde el mar Egeo y el Mediterráneo se encuentran, se sitúa en lo alto de una ladera. Tiene un terreno de 156,000 metros cuadrados,

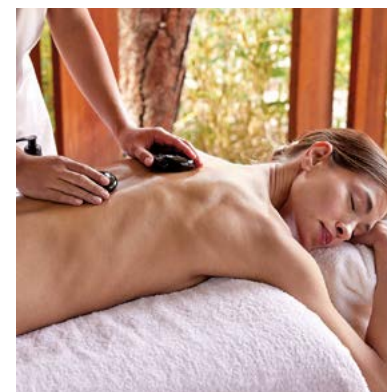
en el que se distribuyen 196 habitaciones, seis restaurantes, siete bares, un spa centrado en la filosofía de la pureza restaurativa del agua y cinco experiencias de playa distintas.

En la habitación Deluxe Room Sea View, los ventanales dejaban entrar la luz natural, y el balcón privado, con una pequeña sala de estar, regalaba vistas privilegiadas del mar Egeo. Al centro se encontraba una cama king size con menú de almohadas colocado en el buró y, a un costado, una tina rodeada de ventanas que permitían seguir apreciando el paisaje. Todo con amplios espacios en los que destacaba la artesanía local.

Luego de un descanso reparador, estaba lista para comenzar un nuevo día y disfrutar al máximo de las instalaciones y experiencias. Relajación, deportes acuáticos o ambiente animado y divertido: pronto descubrí que en D Maris Bay hay una playa especial para cada gusto, así que me di a la tarea de explorarlas todas. Primero, tomé una de las cabinas panorámicas que te deja en la playa principal, The Bay Beach. Después, abordé uno de los yates de la propiedad, destinados a desplazar a los huéspedes entre las distintas bahías. En The Bay Beach se disfruta de música y ambiente; Maris Beach fue ideal para una estancia más chic y colorida; Silence Beach sorprende por su quietud, calma y paz; en Manos Beach se goza de una estancia más privada, y La Guérite Beach te transporta a todo el estilo de Saint-Tropez. En todas estas playas se disfruta de un completo menú de alimentos, bebidas, servicio de toallas y camastros.



Alberca en D Maris Beach



Tratamiento en Mytha Spa

Por esa ocasión, la experiencia siguió a bordo del yate privado por la costa turca, mientras disfrutaba de vinos y quesos locales. Y es que este resort cuenta con una amplia oferta de experiencias, como alquilar un yate a motor, Alia Open Sea, para descubrir las islas y pueblos cercanos en la península de Datça. El recorrido dura una hora y tiene paradas para nadar y tomar fotos. Por otro lado, también hay una bahía asignada especialmente a los deportes acuáticos. Durante una hora puedes practicar esquí acuático y wakeboard junto a un instructor.

Tampoco se puede dejar de visitar Mytha Spa. La arquitectura y diseño de este refugio de bienestar se caracterizan por integrar una paleta de colores neutros, materiales como la piedra local y la madera clara, luces tenues y ventanales que ofrecen vistas panorámicas del mar Egeo. Las infusiones herbales que te ofrecen al llegar, con aromas sutiles de lavanda y cítricos locales, preparan los sentidos para la experiencia.



The Bay Beach



Combinando aspectos mentales, físicos, espirituales, emocionales y ambientales, se produjeron 360 tratamientos meticulosamente adaptados a las necesidades de sus huéspedes. Uno de los más populares es el hammam —también conocido como baño turco—, parte fundamental de la cultura turca, con una larga historia en el país. Su origen se remonta a las termas romanas, cuyos inicios se sitúan alrededor del siglo II a.C. Sin embargo, fue durante el Imperio Otomano, a partir del siglo XV, cuando floreció y adquirió las características que conocemos hoy en día.

Además de la limpieza profunda de la piel, se cree que ofrece beneficios como la desintoxicación, la mejora de la circulación, la relajación muscular, la reducción del estrés y la mejora de la calidad del sueño. Actualmente, se pueden encontrar tanto hammams históricos que conservan su autenticidad como establecimientos más modernos dentro de hoteles y spas que adaptan la tradición a un entorno de lujo y bienestar.

En el caso del baño turco de Mytha Spa, el suave calor de la piedra prepara el cuerpo para la exfoliación, mientras que el aceite de oliva nutre y estimula la piel. Si prefieres, también hay



D Maris Kitchen



Yate a motor
Alia Open Sea



Terrazas panorámicas
en D Maris Bay

otros tratamientos disponibles, como el Mytha Signature Journey, centrado en devolverle la luminosidad a tu piel, así como en eliminar la tensión con un cepillado corporal, seguido de un masaje completo y un facial con productos orgánicos. Antes o después de tu tratamiento, puedes disfrutar de su baño de vapor, sauna y alberca cubierta. Como parte de su oferta de bienestar, incluso puedes complementar tu estancia asistiendo a una de las clases de yoga al amanecer que se llevan a cabo en Silence Beach, donde se disfrutan los primeros rayos del sol turco en un ambiente silencioso y relajado.

La comida es otro de los grandes atractivos de D Maris Bay, comenzando por Zuma, perfecto para contemplar el atardecer y gozar de una deliciosa cocina japonesa contemporánea donde brillan los pescados locales. La Guérite es la opción de cocina mediterránea que posee, además, hermosas vistas 360° y DJ en vivo. ¡Imperdible el pescado a la sal! Nusr-Et es un reconocido steakhouse especializado en cortes de carne prime, que llegan a la mesa con todo un performance al estilo del chef

Nusret Gökçe. Y, finalmente, Manos transporta al comensal a las auténticas tabernas griegas, con un minimercado de pescados y mariscos frescos cocinados al momento.

Así, entre deliciosa comida, hermosas playas y divertidas experiencias, disfruté de mi último día en D Maris Bay, apreciando las impresionantes vistas que se obtienen desde cualquier punto de la propiedad, protagonizadas por pequeñas islas, exuberantes bosques, cordilleras volcánicas y aguas cristalinas.

ENCANTO DE CIUDADES SUBTERRÁNEAS: ARGOS, EN CAPADOCIA

Tras preparar maletas, abordamos el avión que nos llevaría hasta el siguiente destino: Capadocia. Esta región, ubicada en el centro del país y a una altitud promedio de más de 1000 metros sobre el nivel del mar, se extiende sobre un área que abarca las provincias de Kirsehir, Nigde, Aksaray, Kayseri y Nevşehir. Se trata de un sitio fascinante y único en el mundo, esculpido por la erosión de antiguas erupciones volcánicas que han dado lugar a formaciones geológicas espectaculares conocidas como “chimeneas de hadas”, que parecen sacadas de un cuento de fantasía.

Durante siglos, las comunidades excavaron estas rocas blandas para construir casas cueva, iglesias bizantinas y complejas ciudades subterráneas como Derinkuyu y Kaymakli. Este paisaje surrealista, fusionado con un rico patrimonio histórico y cultural, da vida a un destino de cálida hospitalidad turca y un entorno verdaderamente inolvidable.



Habitaciones
en Argos



Vistas de
la ciudad
de Uçhisar
desde Argos

La provincia más grande de la región es Nevşehir, con una población de alrededor de 120,599 habitantes. Justo aquí es donde se encuentra el encantador hotel Argos, específicamente en la pequeña ciudad de Uçhisar, rodeado por impresionantes formaciones rocosas y ciudades subterráneas. Ahí fue donde se inició la segunda parte de esta travesía por Turquía, protagonizada por globos aerostáticos, sabores especiados, una arraigada tradición vinícola y el encanto de la gente local.

En cuanto se pone un pie en Argos, te envuelve una atmósfera auténtica que integra el paisaje y la estructura histórica de la región. Cuenta con 71 habitaciones que comprenden las ruinas de un monasterio con más de dos mil años de antigüedad, cuevas interconectadas y túneles. El amable personal me guió hasta mi habitación, ubicada en lo alto de una de las terrazas que conforman la propiedad.

Era acogedora, colorida y desde sus ventanas se observaban el monte Erciyes, el Valle de las Palomas y las formaciones geológicas típicas de Capadocia. Ahora sí, estaba lista para disfrutar de las experiencias y actividades que ofrece Argos, con la finalidad de adentrar a los huéspedes en la cultura local.

La tarde inició con una cata de vinos locales: seis etiquetas elaboradas a partir de viñedos de la región, como kalecik karasi, emir, narince y boğazkere. Más tarde, a través de un recorrido

Información de viaje

En Datça, el clima es típicamente templado, con veranos calurosos y húmedos, e inviernos suaves, entre 26 y 13 °C. En Capadocia, las temperaturas son extremas en verano e invierno, de 35 a -6 °C, y más templadas en primavera y otoño, de 20 a 10 °C. El turco es hablado como lengua materna por la mayoría de la población del país. Sin embargo, el inglés es cada vez más común, especialmente en las áreas urbanas y entre las generaciones más jóvenes. Turquía tiene su propia zona horaria, la Hora de Turquía (TRT), que está nueve horas por delante de la Ciudad de México. La moneda es la lira turca, cuyo símbolo es ₺ y a menudo se abrevia como TL (1 TL = 0.50 MXN).

Cómo llegar

Turkish Airlines (turkishairlines.com) ofrece vuelos de Ciudad de México a Dalaman y a Capadocia, con una escala en Estambul. Para llegar a Datça, es necesario tomar transporte terrestre desde el aeropuerto de Dalaman; el tramo tiene una duración de dos horas. Vuelos redondos a Dalaman desde 31,000 MXN; vuelos redondos a Capadocia desde 31,500 MXN.

Recursos

Go Türkiye (goturkiye.com) es la guía oficial de viajes a Turquía. Te ayudará a organizar a detalle tu travesía gracias a sus sugerencias de restaurantes, hoteles y actividades.

guiado, pude adentrarme en las ciudades subterráneas de Capadocia, que alguna vez albergaron civilizaciones de Anatolia.

Otra de las experiencias que más se disfruta es el tour por el huerto de Argos. En sus 1.3 hectáreas se distribuyen 40 tipos de frutas, verduras y otros ingredientes que dan vida a los platillos que se sirven en los restaurantes de la propiedad. Si prefieres las experiencias matutinas, es imperdible el desayuno turco tradicional al amanecer, montado para poder apreciar los globos aerostáticos que inundan el cielo durante las primeras horas del día. También está su alberca al aire libre, diseñada especialmente para integrarse con el ambiente histórico.

Entre risas y cocteles se disfrutaban algunas de las más lindas vistas del Valle de Güvercinlik y el monte Erciyes. En el último día, recorriendo los callejones empedrados del hotel, llegué has-

Interior de Seki Lounge



ta Argos Spa, un mágico refugio de bienestar ubicado en una cueva que invita a relajarse y a disfrutar de sus tratamientos centrados en reconectar con la armonía interior.

Sobre la gastronomía, sus dos restaurantes siguen una línea sostenible, consciente y respetuosa con el entorno. Sirven ricos platos elaborados con productos locales y basados en recetas tradicionales de la región. En Seki Restaurant destacan las pastas artesanales, ensaladas y carnes; además, cuenta con una extensa barra, ideal para disfrutar de una bebida práctica y rápida, desde un café turco a media mañana hasta un té relajante al atardecer. Mientras que Nahita está inspirado en las raíces anatolias para ofrecer un menú enfocado exclusivamente en ingredientes adquiridos en la zona (máximo 60 kilómetros de diámetro). Una de las experiencias más memorables es disfrutar de su terraza y probar la yağlama, conocida como la lasaña turca. Aún recuerdo el sabor y las texturas de este platillo elaborado a partir de lavash —un pan plano y suave hecho de harina, agua y sal—, carne picada, menta, yogur con ajo y salsa de jitomate. Este es un ejemplo claro de los sabores y especias que tanto caracterizan a esta fascinante región.

Pero antes de regresar a casa, tenía todavía un pendiente por hacer: sobrevolar Capadocia al amanecer, contemplar sus paisajes repletos de formaciones rocosas y disfrutar de la sensación de ligereza al flotar en el aire. Así que, de la mano del concierge de Argos, reservé esta

Dónde hospedarse

D Maris Bay El minimalismo y la naturaleza se fusionan con el lujo oriental en este hotel frente al mar. Enclavado en la península de Datça, posee 196 habitaciones, seis restaurantes y siete bares, un sofisticado spa y cinco playas privadas, para gozar de paisajes espectaculares protagonizados por islas, cordilleras volcánicas y las aguas cristalinas del Mediterráneo y el Egeo. Habitaciones desde 425 EUR. dmarisbay.com

Argos Situado en la región de Capadocia, este hotel cuenta con 71 habitaciones que comprenden las ruinas de un monasterio con más de dos mil años de antigüedad. Cuenta con alberca al aire libre, spa y dos restaurantes donde sirven ricos platos elaborados con productos locales y basados en recetas tradicionales de la región. Todo bajo una filosofía de sostenibilidad, conectada a la tierra, su historia y cultura. Habitaciones desde 285 EUR. argosincappadocia.com

Vistas desde Seki



Alberca en Argos

experiencia que se debe vivir al menos una vez en la vida. A las 4:00 de la mañana ya estaba lista para el pick up en mi alojamiento; abordé el transporte que emprendió camino hacia la primera parada, un pequeño restaurante donde sirvieron un desayuno ligero previo al vuelo. Ya a las 5:00 horas, todo estaba listo para dirigirnos al punto de despegue. En medio de la oscuridad de la madrugada, brillaban enormes mantas que comenzaban a tomar forma de imponentes globos aerostáticos.

De un salto entré a la canasta del globo, con un sentimiento que variaba entre emoción y nervios. Quince pasajeros más abordaron la cesta, despegamos y, de pronto, todo lo que se escuchaba eran los quemadores de los globos. El cielo comenzó a teñirse de tonos violeta y rosados, después anaranjados y rojizos, todo



Globos aerostáticos al amanecer en Capadocia

Volar en globo en Capadocia

Reserva con anticipación Se estima que hay cerca de 25 empresas y 200 globos en funcionamiento. Sin embargo, las plazas se agotan con rapidez, especialmente durante la temporada alta (de abril a octubre) y los fines de semana. De ahí la importancia de reservar tu vuelo con al menos uno o dos meses de antelación.

Lleva la vestimenta adecuada Generalmente las mañanas son frescas (incluso en verano). La recomendación es vestirse en capas, utilizando ropa cómoda, por arriba un suéter y finalmente una chamarra. Sobre el calzado, que sea cómodo y cerrado.

Elige la mejor ubicación en la canasta Si quieres tener una vista panorámica, lo ideal es colocarse en el centro de la canasta. Si prefieres tomar fotos donde se aprecie mejor el paisaje, lo mejor es estar en las orillas.

No te preocupes por las fotos Las mismas empresas ofrecen servicios de fotografía y video profesionales a precios accesibles.

acompañado del paisaje surreal de Capadocia, ¡que era hermoso desde el ángulo en el que lo viera! Tras 60 minutos de vuelo, aterricé para concluir la experiencia con un brindis, donde además recibí una emotiva medalla por haber realizado el primer vuelo en globo aerostático en estos parajes. Ahora sí, el regreso a México comenzó, con un pedacito de Turquía en el corazón y en la maleta, y, sobre todo, con la promesa de volver a este destino de ensueño, de gente cálida y amable, de paisajes impresionantes, de sabores vibrantes y encanto indiscutible. ●

Hilton Cancún Mar Caribe, donde cada instante se convierte en memoria

Por: Jeimy Dueñas

Hay viajes que comienzan como simples vacaciones, días destinados a relajarse y desconectarse, y terminan transformando nuestra historia, recordándonos la importancia de la gratitud y el despertar del poder interior. Eso fue justo lo que ocurrió en mi viaje más reciente.

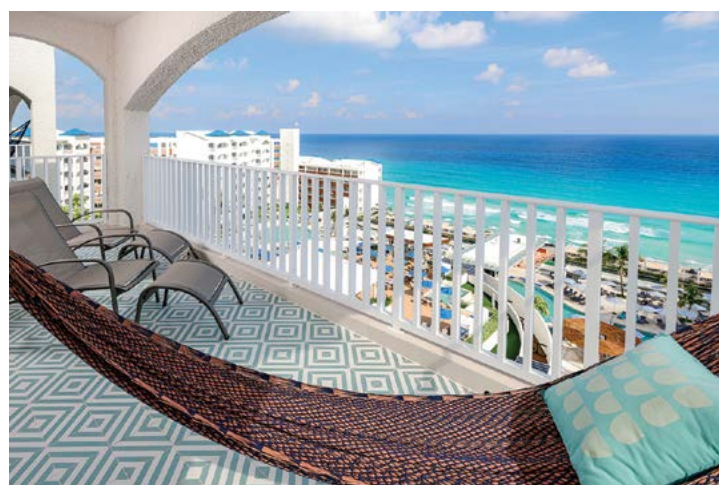
Necesitaba unos días para reiniciarme y, luego de considerar varias opciones, concluí que Cancún sería el destino ideal para tres días de desconexión. Faltaba elegir hotel, pero tenía claro que buscaba una propuesta gastronómica memorable, mixología sorprendente, un *spa* impecable, alberca privada y servicio excepcional. Hacía tiempo que no visitaba un Hilton, así que me di esa oportunidad.

Enclave es
una experiencia
elevada de Hilton

Hilton Cancún Mar Caribe fue mi decisión. Ubicado en una de las franjas más luminosas del Caribe mexicano, este *resort all inclusive* ofrece además una categoría especial llamada *Enclave*, que brinda un toque de personalización y atención única que acompaña al huésped durante toda su estancia.

EXPERIENCIAS EXCEPCIONALES

Inolvidable fue la ceremonia de agradecimiento que solicitamos al *concierge*. Él se encargó de organizar todo y solo nos informó el día y la hora. Puntuales, nos recibió un chamán, quien nos guio en el ritual: entre incienso y flores, nos conectamos con la naturaleza y nuestros ancestros. Se nos invitó a la reflexión consciente, a la gratitud y a la esperanza por el futuro. Fue un momento mágico, esperanzador y, sin duda, transformador.



Para proseguir en modo zen, visité The SPA, un verdadero viaje sensorial. Es el lugar perfecto para relajar los músculos, recargar energía y disfrutar el circuito guiado de hidroterapia. Masajes, tratamientos faciales y rituales corporales hacen de cada visita una experiencia de bienestar completa.

Luego de liberar el estrés, me uní a una clase de mixología, parte de la variedad de experiencias que ofrece el resort. Aprendí a preparar cocteles insignia mientras compartía la diversión y la creatividad que cada participante aportaba.

También asistí a una *silence party*, donde dos DJ ofrecieron ritmos variados para que cada invitado eligiera su propia experiencia musical. Amé quitarme los audífonos para conversar tranquilamente, y al instante subir el volumen y sumergirme en la pista de baile.



The SPA es un santuario de relajación que te invita a conectar contigo.

TALENTO GASTRONÓMICO

Hilton Cancún Mar Caribe me sorprendió por su talento gastronómico. Desde el primer sorbo de café al amanecer hasta los postres después de la cena, cada momento culinario es memorable. En el *resort* hay más de una docena de restaurantes y bares, cada uno con personalidad propia, diseñados para despertar emociones y disfrutar el momento.

Noriku brinda un festín para los sentidos: texturas jugosas, aromas intensos y emplatados artísticos que incluyen estaciones de *teppanyaki* en vivo. Para quienes buscan el encanto mediterráneo, La Luce ofrece pastas hechas a mano, pizzas en horno de piedra y *carpaccios* frescos, todo acompañado de impresionantes puestas de sol sobre la Laguna Nichupté.

Maxal celebra la autenticidad de los sabores mexicanos, mientras que Steakhouse es el destino obligado para cortes *prime* majestuosos. Los espacios más informales también tienen su encanto: Vela, buffet internacional; Azulin-da Café, con cafés, pasteles y *snacks*; Seasalt, junto a la piscina, combina fresca y relax con bocadillos y bebidas refrescantes. En la terraza de Chala Sky Bar, los huéspedes de *Enclave* pueden saborear pescado fresco, cocteles y un ambiente íntimo bajo las estrellas.



Cada huésped tiene una amplia variedad de opciones gastronómicas para disfrutar

TEMPORADA NAVIDEÑA

Si planea viajar en invierno, Hilton Cancún Mar Caribe se llena de magia con el encendido del árbol y espectáculos nocturnos que iluminan la costa. Los días transcurren entre cartas a Santa, casitas de jengibre y villancicos que acompañan el vaivén de las olas.

La Nochebuena, el 24 de diciembre, adquiere un aire íntimo y elegante con un menú que rinde homenaje a los sabores clásicos: paté de Champagne, pavo relleno con vegetales confitados y pastel de naranja al ron, un verdadero placer que ensalza la sencillez perfecta.

La celebración de Año Nuevo se inspira en el antiguo Egipto: langostinos con caviar, surf & turf, *mousse* de vainilla y melón conforman un menú sensorial, mientras un DJ marca la cuenta regresiva y los fuegos artificiales pintan el cielo.

Cada detalle está pensado para vivir el momento presente: desde shows junto a la alberca hasta experiencias personalizadas para los niños con Beach Bunch.

El *resort* no ofrece solo una estancia, sino una coreografía perfecta entre descanso y celebración, entre experiencias transformadoras y momentos que permanecerán en la memoria mucho después de regresar a casa. ●



Tres formas de vivir París Una noche que se convierte en historia

Por: Alexis Mustri Guindi
@alexismustri

París en diciembre no se recorre, se respira. El aire frío huele a mantequilla, vino caliente y promesas nuevas. Las luces titilan sobre el Sena, los escaparates parecen joyas vivas y la ciudad se convierte en un escenario de ensueño. En esa postal dorada, tres hoteles ofrecen versiones muy distintas del lujo parisino: la elegancia centenaria del Hotel Lutetia, el diseño contemporáneo suspendido sobre el río en SO/Paris, y la calidez bohemia de Experimental Marais.

HOTEL LUTETIA: CUANDO EL LUJO SE VUELVE PERSONAL

Hay hoteles que se visitan, y luego está el Lutetia, donde uno simplemente se queda. Desde 1910, cuando abrió sus puertas como el gran hotel de la Rive Gauche para los clientes del Bon Marché, este ícono del *art déco* se convirtió en punto de encuentro de creadores, y Josephine Baker, Pablo Picasso, Catherine Deneuve y Serge Gainsbourg lo adoptaron como escenario. Tras su restauración meticulosa bajo la batuta del arquitecto Jean-Michel Wilmotte, conserva su legado sin renunciar a la modernidad.

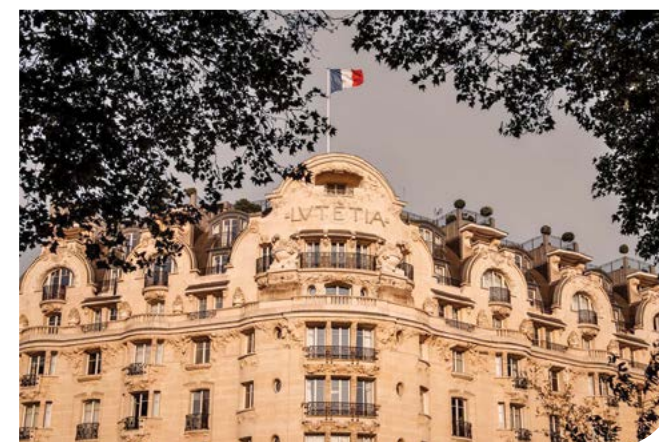
Al cruzar su histórica entrada en el 45 Boulevard Raspail, los pasillos bañados en luz y alfombras silenciosas acarician el recuerdo de una época dorada. Cada rincón parece contar su propia historia a través de molduras doradas, vitrales restaurados y arte que dialoga con la arquitectura.

Las 184 habitaciones y suites son refugios en donde el lujo adquiere una dimensión íntima gracias a sus techos altos, ventanales que inundan de sol las mañanas y baños en mármol. A esto se suma un detalle poético: las iniciales del huésped bordadas en las almohadas. Aquí, el lujo no se limita a lo visual: sabe tu nombre.

En diciembre, una visita al Akasha Spa se siente como hibernar con estilo, porque su piscina de 17 metros, sauna y *hammam* componen un ritual para sobrevivir al frío parisino. Aquí, el silencio tiene sonido propio.

La Brasserie Lutetia, bajo la dirección del chef Patrick Charvet, trae el Mediterráneo al corazón de la capital con vieiras perfectas, mariscos

Hotel Lutetia





El diseño del hotel —creado por RDAI, el estudio detrás de Hermès— combina líneas limpias, arte contemporáneo y destellos dorados que encienden la mirada. Las habitaciones son cápsulas de tranquilidad con vistas al río o a Notre-Dame, perfectas para recordar que estás, sin duda, en París.

Insider tip: Reserve una mesa junto al ventanal al atardecer. El cielo rosado será la mejor foto del viaje.
10 Rue Agrippa d'Aubigné, 75004 Paris
so-paris.com

SO/Paris



frescos y un *sea bar* donde el chef cocina frente a los comensales y da un espectáculo que huele a mar. En Navidad, los mariscos se convierten en un *must*.

Para cerrar la noche está el Bar Joséphine, que se distingue por sus frescos de estilo *art nouveau*, sofás de terciopelo verde, jazz suave y un *gin tonic* que se convierte en compañía. Observar a los locales aquí es entender París sin que nadie lo explique.

Insider tip: Pida una habitación con vista a Saint-Germain-des-Prés. París se ve más París desde ahí.
45 Boulevard Raspail, 75006 Paris
hotellutetia.com

SO/PARIS: UNA NAVIDAD SOBRE EL SENA

Del París literario del Rive Gauche viajamos al París del futuro, donde el lujo se refleja en espejos infinitos. En los pisos 15 y 16, el Bonnie Restaurant & Bar ofrece una panorámica que corta la respiración: el Sena abajo, la Torre Eiffel parpadeando a lo lejos, y la ciudad extendiéndose como un sueño iluminado. La atmósfera es teatral en este lugar: el techo espejado, obra de Olafur Eliasson y Sebastian Behmann, refleja París invertido.

Comer se convierte en una experiencia sensorial... casi surrealista. La cocina es francesa con guiños neoyorquinos, así que incluye pescados al punto, trufa en temporada y postres que parecen joyas. Ya sea que elija un *brunch* luminoso o una cena romántica, aquí todo sabe a celebración.

Foto: © Amaury Laparra



Experimental Marais

EXPERIMENTAL MARAIS: EL LUJO SIN GUION

Ubicado en el corazón del Marais, el barrio más vibrante en el invierno, este hotel abraza una estética íntima y sin artificios. Las 43 habitaciones y suites, diseñadas por Tristan Auer, combinan nostalgia setentera con arte contemporáneo. Aquí, usted estará rodeado por colores cálidos, luces tenues y aromas de madera y sándalo, porque aquí la bohemia tiene perfumes refinados.

El American Bar, inspirado en los grandes bares neoyorquinos, reúne a locales que saben dónde está la fiesta (la verdadera). Los cocteles de autor rinden homenaje a templos como *Attaboy* o *Milk & Honey*. Es el lugar para comenzar la noche... y tal vez terminarla.

En Temple & Chapon, la chef Mélanie Serre sirve productos franceses de temporada, así que destacan las carnes premium, los pescados frescos y un hojaldre de berenjena que se ha convertido en leyenda de la casa.

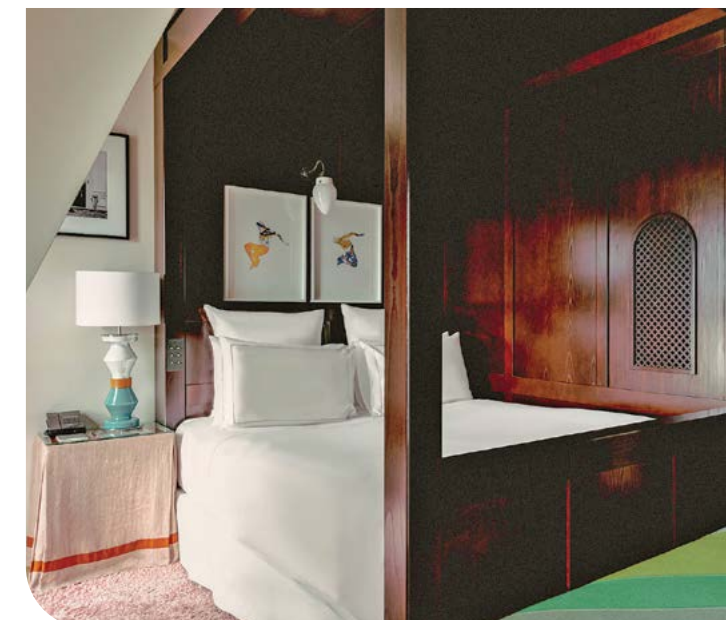


Foto: © mrtripper

Insider tip: Pida una mesa cerca de la barra y déjate llevar por el ritmo del Marais.
37 Rue de Turenne, 75003 Paris
experimentalgroup.com

Places

Delano Café



Le Berkeley



Auberge Le Mouton Blanc

GASTRONOMÍA EN PARÍS: DIRECCIONES PARA SABOREAR EL INVIERNO

Le Berkeley – Champs-Élysées chic

Brasserie elegante en el corazón del 8.º *arrondissement*, a unos pasos de los Campos Elíseos. Su cocina combina los clásicos franceses con productos del mar, en un ambiente refinado y contemporáneo. Su terraza calefactada invita a disfrutar un almuerzo o una copa de champagne, incluso en los días fríos.

7 Avenue Matignon, 75008 Paris

leberkeley.com

Delano Café – Estilo actual y espíritu relajado

Ubicado en el hotel Maison Delano Paris, este restaurante propone una cocina franco-mediterránea ligera y moderna. Desayunos prolongados, almuerzos tranquilos y un ambiente elegante, pero relajado, hacen de este espacio un punto de encuentro ideal cerca de la Madeleine.

4 Rue d'Anjou, 75008 Paris

delanohotels.com

Auberge Le Mouton Blanc – Tradición francesa

Una auténtica *auberge* parisina donde los grandes clásicos conservan su encanto: sopa de cebolla gratinada, pato confitado, *gratin dauphinois* y vinos que reconfortan. Ambiente cálido, servicio atento y una decoración que respira historia.

40 Rue d'Auteuil, 75016 Paris

aubergemoutonblanc.com

Aux Lyonnais

Aux Lyonnais – El homenaje de Ducasse a Lyon

Fundado en 1890 y relanzado por Alain Ducasse, este bistró es un emblema de la cocina *lyonnaise* en París. *Quenelles* esponjosas, charcutería artesanal y vinos del Ródano se sirven en un entorno Belle Époque restaurado con fidelidad. Aunque Ducasse mantiene el legado, el restaurante continúa con una nueva dirección culinaria que preserva su espíritu original.

32 Rue Saint-Marc, 75002 Paris

auxlyonnais.com

Vesper



Vesper – Cocina creativa y atmósfera vibrante

Restaurante y bar de coctelería en el 7.º *arrondissement*, conocido por su energía nocturna, su música en vivo y su propuesta culinaria contemporánea. La cocina tiene influencias internacionales –incluyendo toques *nikkei* y asiáticos modernos–, y está pensada para compartir, acompañada de una carta de cocteles de autor.

81 Avenue Bosquet, 75007 Paris

vesperparis.com

Austria en Navidad: un viaje entre luces, nieve y sabores inolvidables

Por: Edgar Tinoco
@eddietinoco

Hay lugares que parecen salidos de un cuento de invierno, y Austria sin duda es uno de ellos. Cada rincón del país se llena de luces, aromas a canela, vino caliente y música clásica. Si alguna vez soñó con vivir la magia navideña en Europa, Austria es el destino ideal: combina tradición, elegancia, paisajes naturales y encanto en cada rincón del país.

Empecemos con los mercados navideños. Esta es mi época del año favorita en Europa. Desde mediados de noviembre, las ciudades austriacas se convierten en escenarios luminosos, donde el olor a galleta de jengibre recién horneada y los villancicos crean un ambiente único.

En Viena, la capital del país, se encuentran algunos de los mercados navideños más famosos de Europa. Frente al Ayuntamiento está el Christkindlmarkt, con puestos que ofrecen desde artesanías hasta tazas personalizadas de *Glühwein*, vino caliente. Le recomiendo ir al atardecer, cuando las luces comienzan a brillar y la fachada del Ayuntamiento se ilumina como un castillo de cuento.

Vista panorámica de
Salzburgo, Austria





Mercado navideño de invierno

Visite el palacio de Schönbrunn, que brilla aún más bajo la nieve. Es el antiguo hogar de la emperatriz Sissi, y sus jardines se transforman en un paisaje blanco, perfecto para caminar con un chocolate caliente en la mano. También vale la pena visitar el Museo de Historia del Arte y asistir a una función en la Ópera de Viena, una experiencia que combina arte y elegancia al más puro estilo austriaco.

Recomiendo reservar una mesa en el restaurante Steirereck. Con dos estrellas Michelin, es una joya dentro del Stadtpark. Su cocina combina ingredientes locales con técnicas modernas, y su servicio es impecable. Cada plato es una pequeña obra de arte. Si busca un platillo local, clásico del país, le recomiendo probar un *Wiener Schnitzel* (escalope empanizado) acompañado de papas y limón, o un *Apfelstrudel* tibio con crema batida, uno de mis preferidos.

Recomiendo hospedarse en el Hotel Sacher, un clásico lleno de historia y elegancia, famoso por su pastel homónimo y su atención impecable. También destaca el Park Hyatt Vienna, ubicado en un antiguo banco restaurado con un diseño contemporáneo, en el que resaltan el mármol, el arte y la calidez.

Continuamos la visita en Salzburgo, la ciudad natal de Mozart, donde el ambiente es más íntimo y tradicional. En Residenzplatz y Domplatz, el aroma a almendras tostadas y ponche se mezcla con la música de coros locales. No puede perderse los conciertos navideños dentro de antiguas iglesias barrocas, donde la acústica hace de la experiencia algo mágico. Le recomiendo que vea la cartelera con anterioridad, porque estos conciertos son muy cotizados.

Esta ciudad es un museo viviente, con sus callejitas empedradas. El castillo de Hohensalzburg y el río Salzach crean un ambiente muy romántico. Además, es el escenario de la cinta "La novicia rebelde", y varios tours lo llevan por las locaciones emblemáticas de la película.

Parada obligada es el restaurante Ikarus, ubicado en el Hangar-7. Es un edificio futurista con aviones y autos de colección, un concepto único donde cada mes un chef de renombre internacional toma el mando de la cocina, por lo que cada visita es distinta.

Podrá hospedarse en el Hotel Goldener Hirsch, parte de la colección Luxury Hotels, ofrece una experiencia tradicional con toques modernos, ubicado justo en la calle principal del casco antiguo.

Si busca algo más auténtico, en Graz hay un mercado con esculturas de hielo y pequeñas calles decoradas con guirnaldas naturales. Aquí los locales compran regalos hechos a mano, y puedes probar uno de los mejores *Lebkuchen* (galletas de jengibre) del país.



Places

Para los amantes de la nieve, Kitzbühel y St. Anton am Arlberg son dos de las estaciones de esquí más exclusivas del mundo. Incluso para quienes no esquían, los paisajes valen la pena. Los teleféricos panorámicos, paseos en trineo tirado por caballos y caminatas por senderos nevados hacen una experiencia inolvidable. Si prefiere algo más tranquilo, muchas ciudades ofrecen paseos en carruajes cubiertos con mantas de lana y paradas para tomar ponche caliente.

Para después del esquí le recomiendo un momento de relajación, donde hay opciones. Los spas termales de Bad Gastein o Bad Ischl, un regalo para el cuerpo y el alma donde podrá sumergirse en agua naturalmente caliente mientras ve caer la nieve alrededor de la piscina.

En Austria, la naturaleza parece pintada a mano. Los Alpes austriacos, su gran tesoro, ofrecen vistas que roban el aliento en cualquier época del año, pero en invierno tienen un encanto especial.

Uno de los lugares más pintorescos, y uno de mis preferidos, es Hallstatt, un pequeño pueblo ubicado junto a un lago, rodeado de montañas.

Vista panorámica del famoso pueblo de montaña de Hallstatt junto al lago



The Vienna State Opera

Su reflejo en el agua nevada es tan perfecto que parece una postal. Pasear por sus calles es como entrar en la película *Frozen*, y algunos guías mencionan que este pueblito fue tomado como ejemplo para la película. No deje de subir a la montaña por el teleférico y disfrute las vistas panorámicas del lago.

También puede visitar el Lago Wolfgangsee, cerca de Salzburgo, donde los pueblos ribereños decoran sus fachadas con luces y adornos de Adviento. Muchas familias locales ofrecen paseos en barco con música navideña y vino caliente a bordo.

Hay varios vuelos a Austria desde la Ciudad de México, haciendo escala en Frankfurt, Ámsterdam, París o Madrid, y después hacia Viena. Podrá planear su viaje y tal vez visitar algún otro país europeo en las escalas. Como mexicanos no necesitamos visa para entrar al país, porque es parte de la Unión Europea, y podrá permanecer hasta 90 días en un periodo de 180 días. ●



Hotel Goldener Hirsch en Getreidegasse, Salzburgo

La naturaleza guía, el propósito sigue: descubra Singita

Por: Cortesía de la marca

El viajero contemporáneo busca algo más que destinos: anhela vivencias que lo transformen y, al mismo tiempo, cuiden al planeta. Singita, pionero del ecoturismo africano, encarna esa visión al combinar hospitalidad de lujo con una conciencia profunda de la importancia de la conservación, el respeto por las comunidades locales y la protección de los paisajes que la rodean. Su esencia invita a reconectar con la naturaleza, comprender la cultura y sentir el pulso del continente africano en toda su autenticidad.

Fundada en 1993 por Luke Bailes, Singita – cuyo nombre en shangaan significa “lugar de

milagros”– nació con un *lodge* en la Reserva Natural Sabi Sand, en Sudáfrica. Inspirada por la misión de resguardar vastos territorios de vida silvestre para las generaciones venideras, la firma ha crecido hasta convertirse en una colección de *lodges* y campamentos en Sudáfrica, Zimbabue, Tanzania y Ruanda. En colaboración con diversas organizaciones de conservación, hoy protege más de 400 mil hectáreas. El compromiso con la sostenibilidad y la preservación se refleja en cada aspecto de sus operaciones: desde el uso de materiales sostenibles en la construcción y diseños inspirados en la naturaleza hasta alianzas de largo plazo con organizaciones líderes en conservación y programas impulsados por las comunidades.

Vista aérea de uno de los lodges de Singita, integrado cuidadosamente en el entorno natural que lo rodea



Lujo en la naturaleza: la cómoda suite de Singita, su cama con dosel y vistas al exterior



son experiencias que invitan a contemplar y reconectarse con lo esencial. Esa misma filosofía se refleja en su hospitalidad y su cocina, donde la fresca y la nutrición van de la mano. Los chefs locales elaboran a diario menús inspirados en los ingredientes de la región, deleitando a los visitantes con sabores tradicionales. Al mismo tiempo, los tratamientos de bienestar logran aquietar la mente y devolver al cuerpo su equilibrio natural.

En cada rincón de Singita se respira armonía. Es una invitación a mirar con calma, a escuchar el silencio y a reconocer, en medio de la vastedad africana, la profunda belleza de volver a lo que en verdad importa. ●

Junto con el Grumeti Fund (Tanzania), el Malilangwe Trust (Zimbabue) y el Singita Lowveld Trust (Sudáfrica), Singita impulsa una amplia variedad de iniciativas orientadas a la protección de la vida silvestre, la restauración ecológica y la lucha contra la caza furtiva. Sin embargo, el mundo natural representa solo una parte de su compromiso con la conservación. Idéntica relevancia tiene su respaldo a las comunidades locales mediante becas educativas, programas de liderazgo, empoderamiento femenino y desarrollo de emprendimientos.

Cada *lodge* y campamento de Singita se diseñó con sumo cuidado para integrarse en su entorno natural, creando una conexión genuina con los paisajes que lo rodean. Sus safaris



El valor de la belleza

Por: Alexis Mustri Guindi
@alexismustri

Invertir en el verdadero lujo es un acto de significado, no de exceso. En un mundo que celebra la inmediatez, la velocidad y la conveniencia, el lujo auténtico sigue siendo uno de los últimos refugios del tiempo, la emoción y la maestría artesanal. Para Karine

Lancot, directora de Desarrollo de Negocios y Clientes VIP en Samaritaine Paris, el lujo no trata de poseer, sino de apreciar. Es una inversión en la belleza que perdura, en el arte detrás de cada creación y en la emoción silenciosa que solo las experiencias más finas pueden despertar.



A través de su mirada, comprendemos por qué el lujo se ha convertido en algo más que un símbolo de estatus: es una forma de vivir, sentir y expresarse.

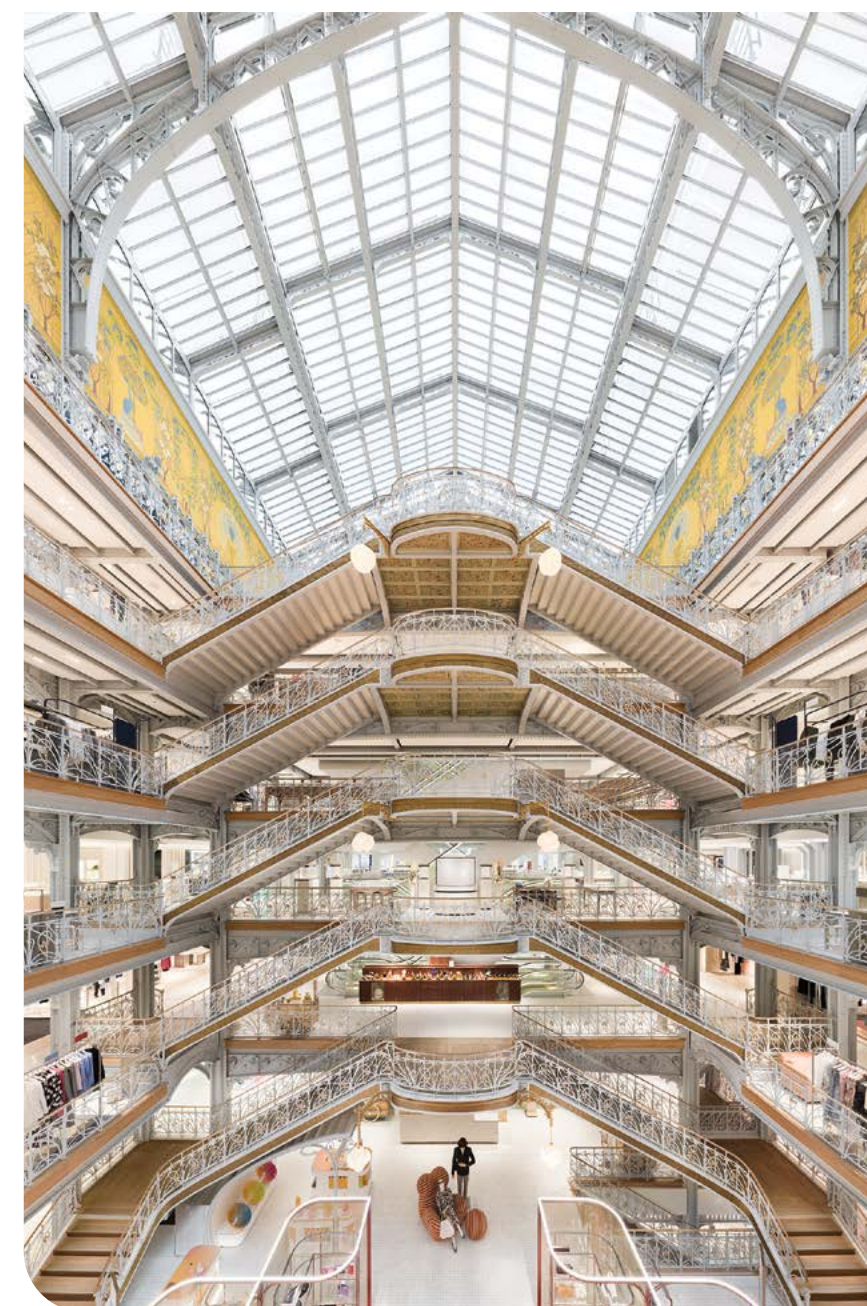
EL ALMA DEL LUJO

"He trabajado en la industria del lujo durante veinte años", cuenta Karine. "Comencé en Chanel Jewelry, en el departamento de Alta Joyería, y pasé una década en otras casas joyeras antes de llegar al universo de los grandes almacenes parisinos. Ahí descubrí mi verdadera pasión: la experiencia del cliente y la excelencia en el servicio."

Su llegada a Samaritaine, en 2019 —dos años antes de su reapertura—, marcó un antes y un después. "Fue una aventura extraordinaria formar parte del renacimiento de un lugar tan emblemático de París, lleno de historia y emoción. Hoy tengo el privilegio de dirigir el desarrollo de clientes individuales y crear experiencias personalizadas que van mucho más allá de las compras."



La arquitectura de un edificio entre historia, belleza y creación



Para Lancot, el lujo se construye a partir de emoción, belleza y conexión humana. "Trabajo cada día rodeada de equipos apasionados y socios excepcionales en todo el mundo. Eso, para mí, es el verdadero significado del lujo."

MÁS ALLÁ DEL PRECIO

El lujo, dice, es ante todo una experiencia. "Es un instante suspendido en el tiempo, hecho de *savoir-faire*, atención al detalle y emoción. El verdadero lujo cuenta una historia: la de quienes lo crean, su maestría, su paciencia y su pasión. No se trata de exceso ni ostentación, sino de la autenticidad con la que la belleza se expresa."

Places

Esa autenticidad, precisamente, es lo que lo vuelve atemporal. “Las tendencias pasan, pero la emoción que genera algo hecho con intención y cuidado permanece. Lo que nunca pierde su valor es el toque humano.”

EL LUJO DE SENTIR

Para Karine, el lujo también es una forma de expresión y autocuidado. “Depende de cada persona, pero para mí, es ambas cosas. Es rodearte de lo que tiene sentido, y de lo que refleja tu gusto y tu historia. No se trata de mostrar, sino de sentir: detenerte para apreciar la belleza y la serenidad que nacen de algo bien hecho.”

Esa visión la ha llevado a defender una idea sencilla y poderosa: la experiencia supera al objeto. “Una compra puede darte placer, pero una experiencia crea recuerdos. Los objetos se desgastan; los momentos vividos, especialmente con quienes amamos, permanecen. Viajar, por ejemplo, es para mí la forma más pura del lujo, porque me permite descubrir nuevas culturas y ver el mundo a través de los ojos de mi familia. Esos instantes nos transforman y nos recuerdan lo que realmente importa.”



Un refugio para quienes
el comprar tiene un
significado más personal



La herencia parisina
que trasciende las
tendencias

SAMARITAINE: EL ARTE DE VIVIR EL LUJO

El edificio de Samaritaine, joya del *art nouveau*, encarna la esencia del lujo francés: herencia, creatividad y trabajo artesanal. “Queremos que cada visitante sienta el alma de París —esa mezcla de belleza, emoción y riqueza cultural. Hoy, el lujo dejó de ser solo un acto de consumo, para convertirse en un diálogo entre el arte, la emoción y la inspiración.”

En Samaritaine, explica, esta visión se traduce en experiencias exclusivas: “Visitas privadas, encuentros con artistas o cenas en lugares inesperados. Lo importante no es la exclusividad, sino la emoción que provocan. Buscamos que cada cliente sienta algo único, algo que permanezca mucho después del momento.”

EL VALOR DE LO AUTÉNTICO

Karine está convencida de que el futuro del lujo estará definido por la conexión humana. “El verdadero lujo ya no se mide por la rareza de un producto, sino por la sinceridad y la emoción de las personas que lo hacen posible. Nuestros estilistas, por ejemplo, crean vínculos reales con los clientes; muchos regresan no solo por las colecciones, sino por ellos. Eso es lo que lo hace verdaderamente excepcional.”

Y concluye que los momentos más valiosos son aquellos que el dinero no puede comprar... “aquellos en los que la belleza, la cultura y la emoción se encuentran. En el fondo, lo más raro del lujo no es el objeto, sino el toque humano que lo vuelve significativo”.

Porque invertir en el lujo —el verdadero— no es un acto de exceso, sino de sentido: una forma de reconocer la belleza como una experiencia que trasciende el tiempo. ●

ADHOC Restaurant

Andrea Pensa y la nueva frontera del *fine dining*

Por: Gonzalo Monzón

En el corazón del Valle de Ossola, entre las montañas que rodean la ciudad de Domodossola, nació un proyecto gastronómico que conjuga pasión, técnica e innovación: el restaurante ADHOC, creado por el joven chef Andrea Pensa. Este local representa hoy el mejor ejemplo del *fine dining* piemontés: un lugar donde la cocina se convierte en experiencia, viaje y relato.

LA HISTORIA DE ANDREA PENSA

La trayectoria de Andrea puede resumirse en una epopeya de pasión y tesón. Nacido en Domodossola, se inició en la cocina a los 15 años, en el Hotel Universal de Cervia. Al año siguiente, el Instituto Hotelero Rosmini de Domodossola lo eligió para una pasantía en el prestigioso Luxury Collection Hotel Cala di Volpe, en Porto Cervo. Ahí trabajó durante tres temporadas de verano, perfeccionando técnicas y aprendiendo tradiciones culinarias de los mejores chefs.

En 2017 colaboró en eventos de alcance internacional, como el Gran Premio de Fórmula 1 de Montecarlo, trabajando a bordo del *Clovis Sail Yacht*. Al año siguiente, en el Castillo de Ivrea, desarrolló una cocina gourmet bajo la guía del Executive Chef Massimo Masciaga, adquiriendo disciplina, técnica y rigor.

En 2019, Andrea llegó a Atenas, al renombrado Matsuhisa Nobu, templo de la cocina fusión japonesa-peruana, para completar su formación oriental. Esa experiencia amplió su enfoque creativo e innovador. La siguiente etapa, en Porto Cervo, nuevamente en el Nobu homónimo, le permitió consolidar las competencias adquiridas.

Tuvo otras experiencias formativas fundamentales en el restaurante Le Colonne, en Santa Maria Maggiore, y el Grand Hotel Victoria Jungfrau, en Interlaken, donde Andrea aprendió a valorar la materia prima con respeto y cuidado. Finalmente, como executive chef y Food & Beverage Manager en el Hotel Stockalperturm, perfeccionó la narrativa culinaria que hoy caracteriza su restaurante.



ADHOC: FILOSOFÍA Y *FINE DINING*

El *fine dining* no es simplemente una comida refinada, sino una experiencia gastronómica completa, donde cada detalle está pensado para sorprender y estimular los sentidos. Significa alta cocina, cuidado meticuloso de los ingredientes, presentación impecable de los platos y un servicio atento y discreto.

Pero el concepto va más allá de la técnica: es la capacidad del chef para contar una historia a través de la comida, combinando tradición, innovación y territorio en un recorrido sensorial único. Cada plato se convierte en un acto creativo, y cada visita al restaurante en un viaje a bordo de sabores, aromas, colores y texturas, pensado para dejar una impresión memorable y duradera. En otras palabras, el *fine dining* es el arte de transformar una comida en una experiencia emocional, cultural e intelectual, elevando la restauración a una forma de arte.

Con la apertura de ADHOC en Domodossola, Andrea Pensa recogió las experiencias acumuladas y las tradujo en un proyecto de *fine dining* que combina innovación, técnica y territorio. La filosofía del chef se basa en tres puntos clave:

1. Calidad de las materias primas: langostinos de Mazara del Vallo, carnes piemontesas, trufas de Alba, setas locales... productos que llegan cada día directamente desde su lugar de origen.

2. Innovación creativa: cada plato debe sorprender y estimular todos los sentidos, sin traicionar la esencia del producto.



Andrea Pensa

3. Experiencia sensorial completa: del gusto a la estética, del olfato a la vista, cada plato cuenta una historia.

El restaurante propone un viaje entre Italia y Oriente, entre tradición e innovación, donde las influencias internacionales se conjugan armónicamente con los ingredientes del territorio.

EL MENÚ: EQUILIBRIO ENTRE TRADICIÓN Y EXPERIMENTACIÓN

El menú de ADHOC no es una lista de platos, sino un verdadero recorrido sensorial que encarna el concepto de *fine dining*. Cada plato está diseñado para sorprender, equilibrar contrastes de sabor, textura y aroma, y guiar al comensal en un viaje culinario único.

La combinación de técnica, creatividad y respeto por los ingredientes transforma cada plato en una experiencia completa, donde tradición y experimentación conviven en armonía, haciendo de la comida en ADHOC Restaurant un momento memorable.





Fine dining
sin artificios,
ideas bien
ejecutadas

El menú de ADHOC está pensado para ofrecer un recorrido completo, que une sabores y culturas. Entre las creaciones más representativas se encuentran:

1. Frescura de Oriente: *sashimi* de jurel marinado con jengibre, uva, salsa ponzu y menta, un encuentro entre sabor y ligereza.

2. Route 66: *wagyu* con setas *shiitake*, espinacas y crema de pimientos, que aúna materia prima excelente y cocciones refinadas.

3. Abrazo del mar: pulpo, *burrata*, pesto, tomate *cherry* y sorbete de albahaca, plato que celebra la frescura y calidad de los ingredientes.

4. Una nube de tiramisú: postre suave y envolvente, con sifón de mascarpone, *crumble* de café y caramelo de *amaretto*, que cierra la comida con ligereza y dulzura.

El menú degustación *Pensa'ndoti*, compuesto por ocho platos, es la culminación de la experiencia ADHOC: un viaje a través de sabores, texturas y aromas que cuentan la esencia del restaurante y la filosofía del chef.

DOMODOSSOLA: EL TERRITORIO QUE INSPIRA
ADHOC no es solo cocina: es un relato del territorio. Domodossola, con su centro caracterizado



por pórticos del siglo XV y mercados históricos, una historia y cultura, un cruce de influencias *walser* y punto estratégico para los habitantes de los valles circundantes. La ciudad y sus valles ofrecen materias primas de excelencia y un contexto que realza cada plato, haciendo de la cena una experiencia inmersiva.

EL DESAFÍO DEL FINE DINING

Abrir un restaurante de *fine dining* en una ciudad como Domodossola es una empresa valiente. ADHOC combina atención al detalle, calidad de la materia prima e innovación técnica, transformando cada comida en una experiencia memorable. Andrea Pensa, con su juventud y experiencia internacional, representa una nueva generación de chefs italianos, capaz de conjugar tradición, territorio e innovación.

LA EXCELENCIA CULINARIA TOMA FORMA

ADHOC es más que un restaurante: es un laboratorio creativo, un lugar donde el arte culinario se encuentra con la pasión, donde cada plato cuenta una historia y cada visita se convierte en un viaje sensorial. Andrea Pensa, con talento y dedicación, creó en Domodossola un proyecto que dejará huella en el panorama gastronómico nacional e internacional. Para quienes buscan una experiencia de *fine dining* auténtica, hecha de técnica, innovación y territorio, ADHOC Restaurant es una parada obligatoria. ●



El mundo del lujo
a un click



@hbeyondmagazine

High & Beyond
HYPER LUXURY MAGAZINE

hbeyondmagazine.mx

Sake, memoria y transformación, Japón a la mesa

Cena Histórica de Food and Travel

Entrar a El Japonez fue, esa noche, aceptar un cambio de época. La Ciudad de México quedó atrás para dar paso a un Japón que comenzaba a abrirse al mundo tras siglos de aislamiento. Entre líneas limpias y una atmósfera donde tradición y contemporaneidad se encuentran sin esfuerzo, Pedro Fernández dio inicio a una nueva Cena Histórica. Su voz trazó el mapa temporal de la Restauración Meiji, ese momento clave en el que el poder volvió al emperador y Japón decidió replantearse su lugar en el concierto internacional, mientras la mesa se preparaba para acompañar la historia desde el primer sorbo.

Pedro Fernández condujo a los invitados por el fascinante proceso de modernización de Japón



Una conversación discreta entre acidez, cuerpo y sabor

La conversación arrancó con una idea reveladora: el sake no posee denominación de origen. Ese dato dio pie a la presencia de Nami Sake, elaborado en México con arroz Yamada-nishiki, y al primer tiempo de la noche. El akami de atún, con takuan, spicy mayo y tanuki, llegó como una bienvenida precisa y elegante. La pureza de la proteína encontró su equilibrio en el Junmai Ginjo, cuyas notas afrutadas acompañaron la explicación de Pedro Fernández sobre los primeros pasos de Japón hacia la modernización, cuando el país empezó a mirar más allá de sus propias fronteras.

A medida que la narración avanzaba hacia el fortalecimiento tecnológico y militar japonés —capaz de enfrentar a Rusia y consolidar su dominio en Asia oriental—, la mesa reflejó ese dinamismo con una selección de rollos de sushi: Coralito, Manacar, Unagui, Spicy Tuna y Bicampeón. Cada uno mostró un rostro distinto de la cocina japonesa contemporánea, capaz de integrar ingredientes diversos sin perder claridad ni identidad. El Junmai, ligero y equilibrado, permitió que cada bocado se expresara con nitidez, acompañando una etapa histórica marcada por la expansión y la ambición estratégica.

El punto culminante llegó con el Wagyu acompañado por tres texturas de papa. Su marmoleo impecable y su suavidad extrema



Una cena que demostró que la cultura también se degusta, tiempo a tiempo



Pedro Fernández

simbolizaron esa obsesión japonesa por la excelencia que Pedro Fernández describía en su relato. Para un platillo de tal precisión, el maridaje fue el Junmai Daiginjo, elaborado con arroz pulido al 50%, cuya complejidad aromática sostuvo el peso del corte sin opacarlo, creando un momento de absoluta armonía en la mesa.

El cierre fue una afirmación final del espíritu japonés. El satō de chocolate con helado de vainilla mostró cómo tradición y modernidad pueden convivir en un mismo gesto, mientras el Nigori aportó dulzor, cuerpo y una textura cremosa que envolvió el final de la experiencia. Así concluyó la velada en El Japonez: una noche donde la historia dejó de ser un relato lejano para convertirse en una vivencia completa, contada por Pedro Fernández y disfrutada, tiempo a tiempo, a través del sabor. ●



ELJAPONEZ

La ruta gélida

Por: Victor Márquez
vom2@cornell

Finalmente comienzan a bajar las temperaturas. Según se pronostica, en este año el otoño pasará de prisa para dar pie a un invierno históricamente frío. Y aun con esta advertencia nos gusta viajar hacia el norte. Entonces, en previsión de pasar la Navidad o el Rosh Hashaná entre paisajes nevados, veamos qué depara la temporada al gourmet que prefiere trepar a un *lift* que jugar golf en La Romana. Para los fanáticos del esquí o el *snow hiking* que viajan a las populares montañas de Colorado se abre un abanico interesante y refinado de propuestas, a las que se accede con recomendación a toda prueba y no con guías diseñadas para atrapar turistas prósperos que derrochan sin recato. Si bien lo que aquí se sugiere no se basa en el costo de la cena, si la cuenta sube, es porque lo vale y no porque se está en un *hotspot*.



Breckenridge en invierno

Blue River
Bistro desde
Main St.



Dicho lo anterior, comencemos por el olimpo de las montañas rocallosas: Blue River Bistro. Sobre la carretera hacia ese pueblito encantador de una sola calle llamado Breckenridge, el primo menor de Vail, encontramos esta verdadera gema gastronómica capaz de sorprender al más exigente. El pequeño restaurante ocupa una casita de madera que se pierde entre la homogénea cinta de fachada, obviamente en una calle que se llama Main. Al entrar se observan una linda barra y saloncitos que aprovechan las estancias de lo que fue una casa histórica; el amueblado y la decoración son modernos y sutiles. Tiene ya bastante arraigo, porque hace más de dos décadas lo abrió su propietario, Jay Beckerman, también dueño del pequeño Bistro North en Dillon —un pueblo contiguo—. En Blue River, Carlos Velez dirige los fogones bajo la premisa de producir un menú compacto de cocina *southwest* con fuertes influencias mexicanas, italianas y, aunque suene extraño, de la Costa Este americana. Aunque es un restaurante de *haute-cuisine*, el ambiente es desparpajado y amistoso: se agradece.



Salon en Blue River Bistro

Se piden las cartas de alimentos y vinos, impresas con buen gusto en papel *canson*, aunque no revelan un ápice de lo que está por venir. La mejor estrategia es ordenar todos los platos pequeños que se ofrecen como primer tiempo, en porciones que incluyan una pieza por comensal. Se planea una progresión de vinos que parte de un *sauvignon blanc* del Valle de Yakima, en Washington. Este vino de JB Neufeld es intrigante, al ser muy seco y fuertemente floral, casi en el gusto de un *Gewürztraminer*. En el segundo tiempo se sirvió un *pinot noir* del Russian River californiano, embotellado por Emeritus. Esta botella cumple como estimulante del paladar, presentando gran acidez, combinada con maderas y cueros explosivos, y un final especiado pero curiosamente corto. Bueno para las tapas saladas. Para los principales se descorchó una botella excepcional, Sequoia Grove de Rutherford (Reserva 2018), 100% *cabernet sauvignon*, de gran cuerpo y color nocturno. Aromas a pimienta y cerezas negras que al contacto con la boca se convierten en cocoa y regaliz. Final larguísimo, goloso, donde permanecen las trufas de chocolate, claro, rellenas de cerezas rojas. Perfecto para las carnes. Ahora sí, los platos: la secuencia es casi la de una degustación, porque aparecen pequeñas joyas, exquisitas en aroma, textura y sabor. Como ejemplo, unas croquetas redondas de queso *brie* con anacardos y manzanas; un puré de betabel con cerezas rehidratadas; camarones tigre en flor con



Cabernet
Franc por
Dariush



Ensalada con
Daikon en
Blue River
Bistro

agripicante de jalapeño; un montadito de *filet mignon*, queso azul, *chutney* de chiles y piñas; unos bocados ovalados que parecen carbones pero no lo son: al morderlos tienen una textura gloriosa, entre pan, trufas negras y setas. Y así hasta cumplir los ocho tiempos. *Voilà !* De los principales solo mencionaré como muestra un plato descomunal: alce estofado con chalotas, salsa de arándano ahumado y tocino, todo acompañado de un risotto de *brie* y zanahoria. Para morir de un infarto (a este sitio hay que llegar, aunque haya que subir y bajar montañas heladas). Como remate, llame a Eddie Bartnick, sabio *barman* que lo guiará en el arte de maridar postres de chocolate amargo con *bourbons* muy añejados. Suspiro y continúo.

Mountain Standard



Vail Village en invierno

Estando tan cerca, no puedo dejar de comentar críticamente lo que el comensal encuentra en Vail, esa refinada y gloriosa villa que gusta tanto a los mexicanos. En general me parece que los restaurantes sirven comidas pretenciosas y exorbitantemente caras; de los vinos, ni hablemos, y el servicio, tal vez lo peor: desinformado, malencarado y agobiado en todas partes. Sin embargo, hay excepciones. Sugiero acercarse a Mountain Standard, un sitio escondido, agradable y sencillo junto al río. Cuenta con una veranda que, advierto, congela hasta un pingüino. Vaya bien abrigado y saque a pasear sus pieles, pero use jeans y botas; de lo contrario hará un embarazoso faux-pas. Reserve con muchísima anticipación, porque no somos los primeros en descubrirlo. El menú podría definirse como continental-hipster south west (lo que eso signifique), pero eso sí: ¡todo al fuego de leña! Sabores contrastantes sumados a presentaciones curiosas, con elementos decorados que contrastan con ideas rústicas, hacen del menú una aventura incierta. Entre charlas se bebieron dos blancos franceses fantásticos a precios muy razonables: primero el Rémi Jobard, un Bourgogne Aligoté 'En Busigny' Vieilles Vignes, que desarrolla notas aromáticas de toronja y lilas, además de



Salon en Mountain Standard

agradable acidez y salinidad en la boca; esta botella fue seguida por un Marsannay, Champs Perdrix de Domaine Marc Roy, aún superior al anterior, amantequillado y untuoso, abrumado por un potente sabor a melón blanco y rematado con notas de confitura de naranja. Este es un vino particularmente seco, óptimo para las ostras en concha.



Ensalada de ave y feta en Mountain Standard

Le sugiero combinar cualquiera de ellos con los entrantes, en especial el sabroso pulpo a las brasas, la impecable trucha ahumada con *crème fraîche*, las coles de Bruselas crujientes, ostras frescas y los imperdibles *biscuits* de sal de mar (como para robar la receta). Para los platos pasados por fuego, nada mejor que acompañar con un potente *cabernet franc* de Napa, en este caso de bodegas Darioush. Es un caldo joven de espesa densidad, que brinda sabores de frutas negras y aromas a bosque, mezclado con toques amargos de cocoa y hierbas. Muy bueno. Degústelo junto con un *ossobuco* sobre patatas, una chuleta de cerdo asada, un pollo Piri Piri o un *hanger steak* Angus glaseado con ajos negros. Para combatir el frío, remate con un humeante pay de manzana caramelizada, una buena copa de calvados de Christian Drouin y un habano, todo a la intemperie (antes compre una *ushanka*, no diga que no le advertí).



Como recomendación general, sugiero buscar en los menús del norte tesoros de invierno como el *sockeye* o el *wild catch salmon* (que después de probarlo lo obligará a abandonar el espantoso salmón de granja al que nos tienen acostumbradas las cadenas de distribución). ¿Cómo saber si es verdaderamente salvaje? El color es mucho más intenso de lo que acostumbramos a ver, casi tan rojo como una carne joven. Consúmlalo en *sashimi*, en *carpaccio* o tartar, exija sus huevas y repítalo como fuerte al sartén, a las brasas o al horno sobre madera de arce. Marídelo con algún Montrachet que se encuentre por ahí. Es un manjar de reyes nórdicos.

Sockeye Wild Salmon





Zurich St Gallen

Quienes visitan Suiza, país por el que tengo gran cariño pero que en general deja bastante que desear en términos gastronómicos (sobre todo cuando se compara con sus vecinos), deben saber que les aguardan precios estratosféricos. Pero siempre hay excepciones a la norma. Sabiendo que Zúrich es la puerta aérea

del país alpino, recomiendo al *gourmand* que esto lee que tome un día extra en las afueras y se dirija al encantador suburbio de St. Gallen. Es un bello sitio, con arquitectura de al menos ocho siglos, que guarda un secreto impronunciable y descomunal: Gaststuben zum Schlössli. La revolución helvética llegó y me derribó de un solo golpe. Es uno de los mejores restaurantes que haya pisado el año pasado, al grado de declararlo templo alpino y desviación obligada. Encontrarlo es imposible sin un mapa en el móvil, porque se accede por la puerta trasera de un pequeño *château* medieval en pleno centro histórico. Si se encuentra la puerta correcta, es necesario subir varios pisos por una estrecha escalera, todo entre velas, decoraciones de caza y bosque. Ya en la planta del salón, uno encuentra que, más que una estancia, es un laberinto de pequeños cuartos con mesas apretadas. Peculiar y folklórico, busque sentarse junto a una ventana. Lleve un traductor de alemán, ya sea un ser vivo o un autómata, porque nadie habla ni pizca de inglés o francés: *Zum Teufel!*

Chef Corina Wirth



Estamos entonces, ante un antiguo coto de caza, reacondicionado por un chef y propietario local, quien decidió que todo, sí: “todo” lo que se sirva debe ser cosechado, capturado o producido no más de quince kilómetros a la redonda. El improbable resultado es una de las cenas más memorables que haya yo tenido. El vino, por ejemplo, fue un notable Riesling-Sylvaner suizo, de la vecina región de Truttikon y de la bodega Zahner (2021). Observe y disfrute la finísima etiqueta. Esta delicia de ladera montañosa presenta cuerpo ligero y un color amarillo limón pálido, una nariz especiada y afrutada: manzana verde, notas florales, un toque de pomelo y toronja, y un final medio con sabor intenso a nueces. Notable. Las viandas incluyen el sublime *carpaccio* de venado con queso añejo de montaña local, ciruelas al oporto y aceite de nueces; la crema de calabaza y jengibre silvestre, curry, manzana y tropezones de chorizo de venado; la *crème brûlée* de queso Unterwasser, raíz fuerte, raíz de betabel; la trucha fresca con *sauerkraut* y *crème fraîche*; las escalopas de venado con salsa cremosa de morillas de bosque; pescado blanco marinado en miel y cocinado con raíces fuertes. Mención aparte merece la ensalada de lechugas locales con higos y cerezas encurtidas, crema de quesos y nueces de la región; en su sencillez, es simplemente

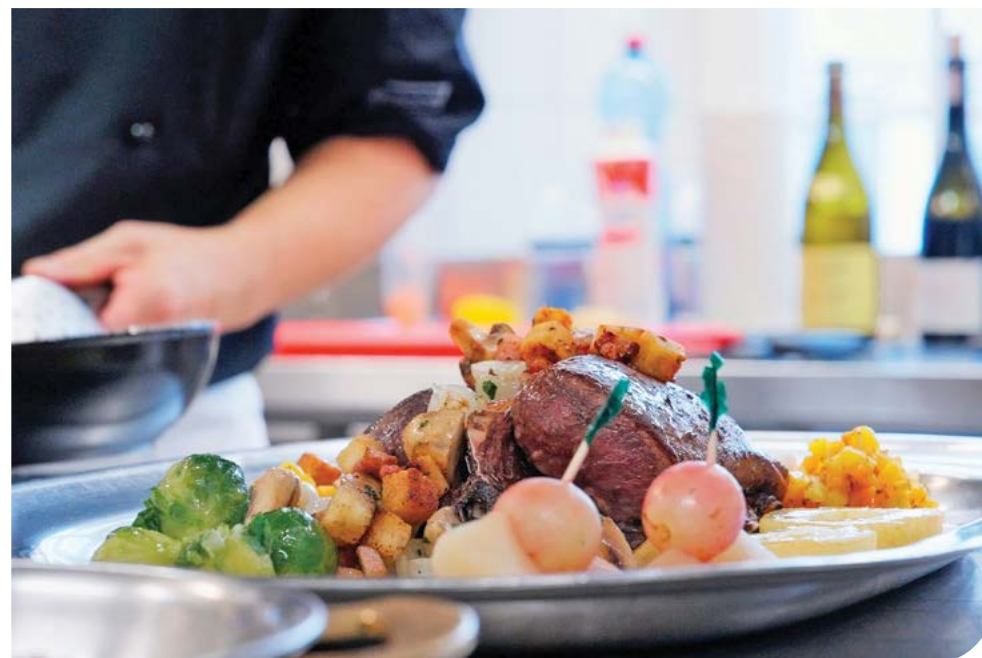


Mesa en Schlössli

alucinante. Para acompañar con el platón de quesos locales que se escogen como postre, un vermut dulce y floral Jsotta Vermouth Rosé de la destilería Lateltin AG, que se encuentra a treinta minutos a pie desde el establecimiento. Por cierto, el restaurante cierra con frecuencia, porque el chef sale a cazar él mismo los ciervos o las liebres, o bien se encuentra pescando truchas con los meseros. Otro mundo, sin duda, del que podemos aprender tanto... ●

Vermut Suizo Lateltin- Jsotta-Mark- Flaschen

Emplatados en Schlössli





Vista Aéreas de Santander,
la capital de la región de Cantabria

Norte exquisito: un viaje gastronómico por Cantabria y Asturias

Enviada especial: Guadalupe Terrats.
Consultora en lujo y sostenibilidad.
@guadaterrats

Hay territorios que no se visitan: se sienten, se respiran, se habitan desde la memoria sensorial. El norte de España —profundamente verde, atlántico, íntimo y poderoso— pertenece a esa categoría. Cantabria y Asturias conforman un corredor natural donde el lujo no se mide en ostentación, sino en autenticidad: en el silencio de un valle pasiego al amanecer, en el aroma a mantequilla y pan recién horneado, en la sidra escanciada que cae como una pequeña lluvia ritual, en la nobleza de sus quesos azules que maduran en cuevas centenarias. Sin duda, España tiene mucho para disfrutar, es mucho más.

Este viaje no es solo gastronómico: es cultural, histórico, paisajístico, emocional. Aquí, el paladar conversa con la tierra, el clima y la identidad de quienes la habitan. Es el norte que se queda para siempre y tiene una gran corona: los Picos de Europa. Se trata del primer Parque Nacional de España (1918). Tierra de pastores, lobos, niebla y campanas perdidas. Las montañas no sirven como mero telón de fondo: son personajes que dialogan con el cielo. Aquí nacen quesos, senderos, lluvias y silencios. Aquí se entiende que el lujo, a veces, es el aire.



Queso de
Cabrales

CANTABRIA: MAR, VALLES Y ELEGANCIA NATURAL

Cantabria es un territorio donde la gastronomía nace del respeto a su geografía: del Cantábrico que ofrece sus peces y mariscos, de los Valles Pasiegos que dan mantequillas, quesos y carnes de una delicadeza insólita, y de la memoria repostera que ha convertido a los sobaos pasiegos y la quesada en símbolos de indulgencia.

En otoño, los valles se tiñen de un verde intenso que absorbe la niebla y el silencio. Las casas de piedra, los prados húmedos, los hórreos y las chimeneas activas configuran un paisaje que parece escrito para ser observado con un café caliente en mano, o mejor aún, con un menú degustación en uno de los templos culinarios más interesantes del norte: La Casona del Judío.



Chef
Sergio Bastard

Cabrales: el queso que nace en la montaña

- Denominación de Origen Protegida desde 1981.
- Elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra.
- Madura en las cuevas naturales de los Picos de Europa, donde los hongos *Penicillium* azules y verdes dan el veteado característico.
- Es un queso que no pide permiso. Es intenso, profundo, complejo y salino.
- En 2019, un Cabrales se subastó en 20,500 euros, convirtiéndose en el queso más caro del mundo.

LA CASONA DEL JUDÍO - SANTANDER

Instalada en un caserón indiano de 1914, elegante y envolvente, La Casona del Judío es una oda al producto cántabro reinterpretado con técnica contemporánea. Su chef y propietario, Sergio Bastard, es uno de los grandes alquimistas del territorio: trabaja con salazones, fermentaciones, algas, raíces, hierbas marinas y la profundidad natural del Cantábrico. Su cocina narra la identidad de la región sin repetirse jamás. Es un relato vivo.

Posee una estrella Michelin y una estrella verde Michelin, reconocimiento a su compromiso con la sostenibilidad, el territorio y el origen.

TRES PLATILLOS EMBLEMÁTICOS

- **Ostra con emulsión de aceitunas verdes y alga codium**

Es una entrada marina que se siente como una marea breve: yodo, salinidad limpia, textura perlada y un final herbal que recuerda al pasto mojado al borde del mar.

- **Tartar de vaca tudanca madurada, jugo de encurtidos y flor de ajo silvestre**

La raza autóctona pasiega es la joya proteica de Cantabria. Aquí, Sergio Bastard le da un protagonismo elegante. Es un bocado profundo, mineral y de acidez sutil.

- **Crema helada de mantequilla pasiega con caramelo salino y polvo de sobao**

Una reverencia al dulce cántabro por excelencia. La mantequilla, tratada como un ingrediente noble, convierte el postre en un homenaje al terruño y a la infancia.

La Casona del Judío es más que un restaurante: es el recordatorio de que la verdadera vanguardia parte siempre del respeto absoluto al origen, y de que el compromiso no solo se dice, sino que se vive, y de que el placer está garantizado en cada plato.

Quesería La Llediria

- De ubica en el concejo de Peñamellera Alta, en los Picos de Europa.
- Un proyecto familiar que vive bajo la filosofía "leche, tiempo y silencio", la fundaron Aitor Lobatto y su esposa, Sarah Hart.
- Sus vacas pastan libres en zonas de montaña, sin forzamientos productivos.
- La estrella de la casa: queso de Peñamellera, de pasta semiblanda, delicado, ligeramente ácido, de perfume lácteo y corteza comestible.
- Es un concepto único que refleja un respeto profundo por sus raíces.



Funicular que viaja por la montaña hasta Bulnes, uno de los pueblos más remotos de España



Un callejón de piedra con vista al mar, con casas tradicionales y exuberante vegetación

ASTURIAS: EL REINO VERDE DE LA SIDRA, EL QUESO Y EL FUEGO LENTO

Asturias es montañosa, marina, húmeda, poderosa. Aquí se cocina con paciencia: fabadas que laten durante horas, carnes de pasto que respetan la estacionalidad, y más de cuarenta variedades de quesos elaborados de forma ancestral, muchos de ellos en cuevas naturales. La tradición no es discurso: es supervivencia cultural. La sidra no es una bebida: es un gesto comunitario. El pan no es acompañamiento: es memoria. El paisaje no se mira: se transforma en sabor.

Bulnes: a donde solo se llega a pie o en funicular

Bulnes es un enclave casi secreto de los Picos de Europa. No tiene carretera. Solo se puede acceder ahí caminando o a través de un funicular que horada la montaña.

Allí, en sus tabernas mínimas, la sidra se escancia como se ha hecho siempre: sin prisa, con altura de brazo, dejando que el aire despierte su carácter. La sidra no acompaña la comida. La convoca. Es conversación líquida. Comer en uno de sus siete bares-restaurantes (son muchísimos, si tomamos en cuenta que solo hay 17 habitantes censados en este poblado al pie de las montañas) es una verdadera experiencia de sabores auténticos, sidras que se enfrían en el río y se sirven con maestría, y quesos que definen su esencia.

LOS PARADORES: DORMIR EN LA HISTORIA

Los Paradores de Turismo de España representan una forma de lujo profundamente cultural: hoteles instalados en edificios históricos o enclaves naturales privilegiados, donde la arquitectura y la memoria forman parte de la experiencia. No son hoteles: son capítulos habitables. Durante nuestro recorrido tuvimos oportunidad de conocer cinco de ellos.

Parador de Limpias (Cantabria). Palacio de principios del siglo XX, donde veraneaba Alfonso XIII. Jardines solemnes, historia aristocrática, calma del norte elegante.

Parador de Santillana del Mar (Cantabria). En pleno pueblo medieval, es uno de los más bellos de España. Calles empedradas, casonas blasonadas, tiempo detenido.



Parador de Cangas de Onís

Parador de Fuente Dé (Cantabria). Belleza natural sin tacha. Un mirador al teleférico que asciende a los Picos de Europa. Montaña viva, niebla, silencio.

Parador de Cangas de Onís (Asturias). Un monasterio benedictino del siglo VIII junto al río Sella. A pocos metros del Puente Romano. Leyenda pura.

Parador de La Granja (Segovia, Castilla y León, límite histórico de la ruta real norte). Situado en la antigua Casa de los Infantes, vinculada con la realeza española del siglo XVIII. Arquitectura cortesana, jardines reales, elegancia ilustrada.

PUEBLOS CON ALMA: RUTAS DE BELLEZA INEVITABLE

Aquí el viaje no se hace por autopista, sino por carreteras que atraviesan valles, aldeas silenciosas y miradores naturales.

Algunos nombres parecen susurrados:

- **Santillana del Mar** – la villa de las tres mentiras: ni santa, ni llana, ni tiene mar. Pero es eterna.



Parador de La Granja



Parador de Fuente Dé

- **Comillas** – casonas indias, neogótico, modernismo y una joya inesperada: *El Capricho de Gaudí*.
- **Llanes** – puerto mariner con carácter.
- **Lastres** – balcón al Cantábrico, belleza cinematográfica.
- **Tazones** – villa asturiana donde los pescadores cuentan historias con las manos.

DULCES, PANES Y OTROS ANTOJOS DEL CAMINO

- **Sobaos pasiegos y quesada** – Cantabria untada en mantequilla.
- **Corbatas de Unquera** – hojaldre brillante con glaseado de almendra.
- **Carbayones** – hojaldre, almendra y yema al estilo ovetense.
- **Frisuelos** – crepas finísimas que se deshacen en la boca.
- **Pan de escanda** – trigo ancestral asturiano, aroma a campo.



Parador de Limpias

EL NORTE QUE NO CONOCÍAS

Cantabria y Asturias no conquistan con estridencia. Seducen con verdad. Con mar que huele a pureza, con montañas que dictan el ritmo, con caminos que invitan a quedarse. Quien las visita vuelve con una certeza: el lujo absoluto es sentir que aún existen lugares donde la vida y la mesa siguen latiendo al mismo compás. Y quien aún no ha ido... ya va tarde. ●



Los mitos de la Navidad

Por: Pedro Fernández Noriega
X: @pedro_historia

Todos los años, casi de golpe, las ciudades se llenan de focos multicolores; las tiendas se inundan con esferas, moños y adornos en tonos de verde, rojo y plateado; la gente se ve asaltada por la urgencia por comprar el obsequio ideal para esa persona especial, o el regalo imposible porque quien le tocó en el intercambio es casi un desconocido... El tránsito enloquece y las tiendas se ven abarrotadas; las comidas de fin de año se suceden a un ritmo casi frenético, y planear la cena o la comida del

gran día se convierte en obsesión... ¡El pavo con la receta de la abuela, los inevitables romeritos y el bacalao, que por favor no traiga tantas espinas este año! Buenos deseos, regalos y sonrisas... ¡Es la Navidad!

Este ritual, que se repite cada año, ahora nos parece lo más natural. Son lugares comunes las expresiones: "Mira, no terminan de quitar los adornos de muertos y ya están los de Navidad, cada vez lo hacen antes"; "¡qué rápido pasó este año, ya es Navidad otra vez!" Y así, un diciembre y otro, y otro, sin nunca detenernos a pensar en el origen de toda esta farfalleja. Claro, todos sabemos que se celebra el nacimiento de Jesús en Belén, eso lo damos por sentado. Pero ¿nació realmente en ese día, existe algún

Canales de Amsterdam

documento o testimonio que lo pruebe? ¿Habrá nacido en Belén? Y los magos... ¿Eran reyes o eran magos? ¿Eran tres, seis o diez, y había uno de color?

Claro, no terminamos de recuperarnos de las posadas, la Nochebuena y la Navidad cuando se nos viene encima la Nochevieja, que empalmamos con el día de Año Nuevo. Y ya con algunos kilos acumulados, rematamos con un roscón de reyes capaz de subirnos el azúcar al cielo.

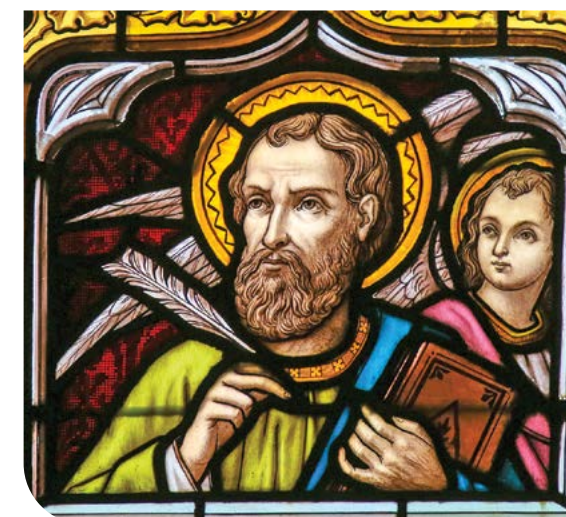
¿De qué va todo esto? ¿Cómo y cuándo empezó? ¿Quién decidió comenzar el año en una fecha tan arbitraria como el 1 de enero? Mitos, tradiciones y necesidades políticas y de la Iglesia fueron dando forma a los maratónicos festejos de la temporada. Retrocedamos en el tiempo para contestar tantas preguntas.

Comencemos por la celebración más importante, el 25 de diciembre, fecha icónica de la temporada, el día de la Natividad. El registro de tan importante acontecimiento debería estar consagrado en los Evangelios, pero no es así. Para cualquier interesado en el nacimiento de Jesús, la fuente más obvia sería el libro sagrado. Pero, hay que decirlo, quedará decepcionado.

Los evangelistas apenas se ocupan del tema. De hecho, solo dos lo mencionan, Lucas y Mateo, sin dedicarle demasiado espacio. De ellos, Mateo da más detalles que Lucas. El primero nos llena, además, de pasajes esotéricos e improbables, o francamente plagiados de otras historias.

Ninguno menciona en qué día nació Jesús, porque sencillamente no lo sabían. Ambos autores escribieron sus Evangelios a décadas de distancia del acontecimiento, Mateo, en el 70 d.C. (¿?) y Lucas en el 85 d.C. (¿?). La pregunta es obvia: ¿de dónde salió la fecha?

Evangelista Mateo



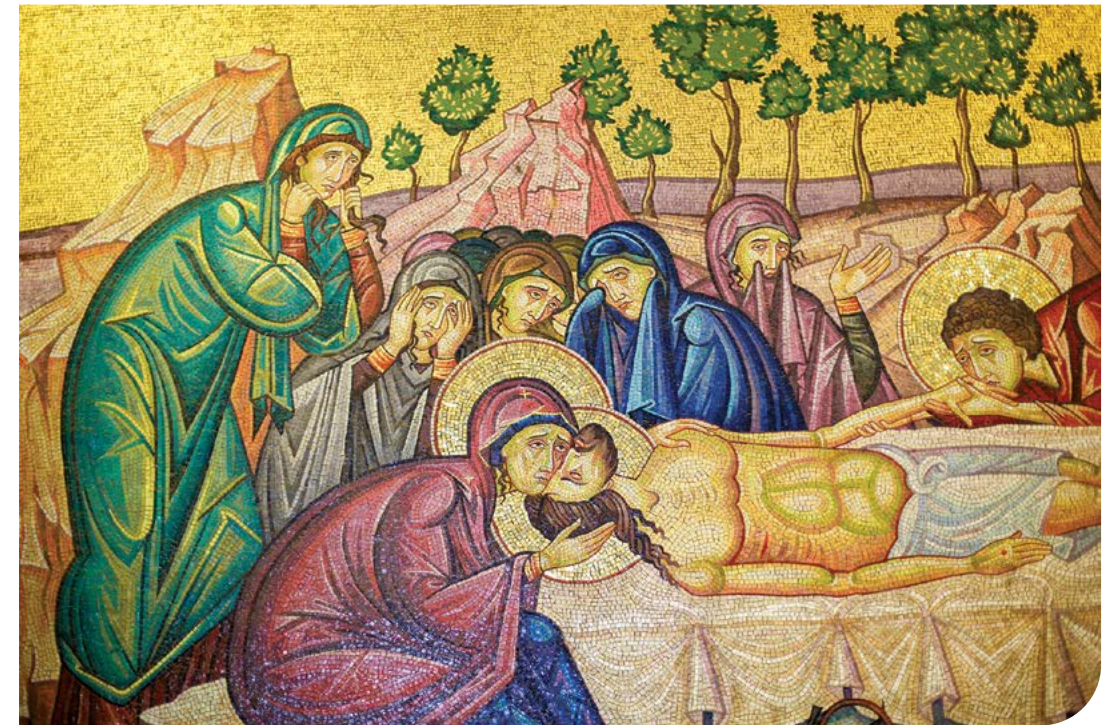
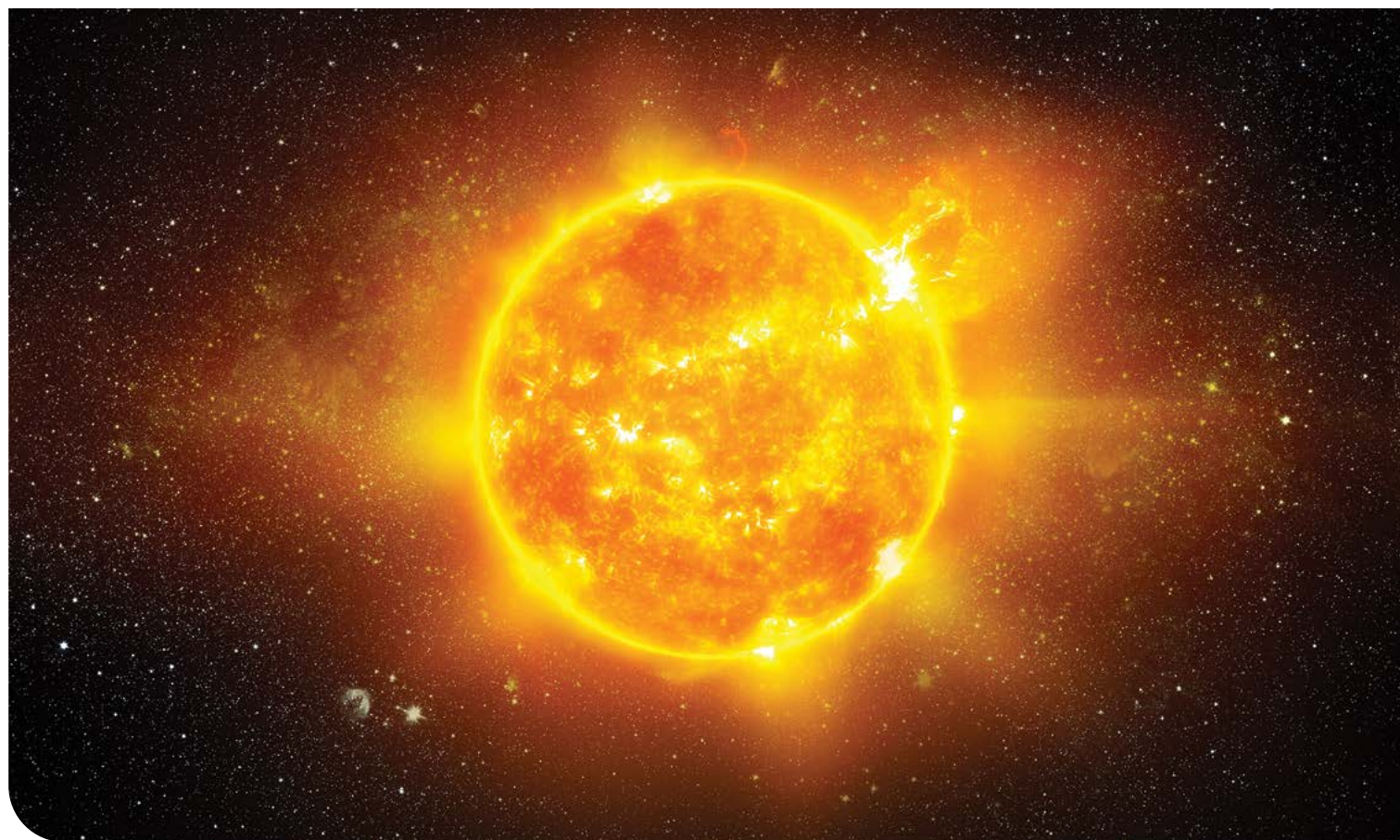
Durante los primeros ciento cincuenta años, el cristianismo se enfocó en dos temas fundamentales: el mensaje universal de Cristo y su muerte y posterior resurrección, que avala su identidad como el Mesías. ¡Qué importaba cuando hubiera nacido! El mensaje de salvación era lo central. Tiempo después, conforme el cristianismo se expandió, Dios/Cristo comenzó a competir de tú a tú con dioses importantes y bien arraigados en el imperio romano. Todos ellos tenían bien establecidas sus fechas de nacimiento, y la mayoría coincidía en algo: estaban relacionados con el sol. Ese astro, que determina el ritmo de la vida y rige las estaciones, la siembra y la cosecha... el dador de vida, luz y calor por excelencia.

Ya desde tiempos remotísimos, las primeras comunidades agrícolas entendían y celebraban la importancia del sol. Conocían su comportamiento durante el año, pero no por eso estaban seguros de que siempre sería así. Todos los años, tras recoger la cosecha, cuando los días

se hacían más cortos y las noches más largas; cuando el sol se inclinaba más y más y dejaba de calentar, y los árboles perdían las hojas, nuestros temerosos antepasados pensaban con horror que el indispensable astro podría desaparecer por completo y nunca regresar, lo cual marcaría el fin de todo y de todos. Por eso, todos los años, cuando el sol detenía su marcha finalmente, en el solsticio de invierno, y comenzaba su lento pero seguro retorno, la gente celebraba y respiraba otra vez tranquila... el Sol Invicto, le llamaban los romanos.

No existe civilización de la antigüedad que no tenga al sol por elemento principalísimo. Muchos dioses de gran importancia se relacionaron con él: Horus, Apolo, Saturno, Shiva, Huitzilopochtli, Mitra... Y todos tenían grandes festividades durante el solsticio. Por eso, los primeros cristianos adoptaron tan icónica fecha de la antigüedad, para competir y más tarde desplazar a esos dioses.

Sol



Mosaico que representa la preparación del cuerpo de Cristo después de su muerte, situado frente a la Piedra de la Unción, en la Iglesia del Santo Sepulcro en Jerusalén

De los dioses mencionados, Mitra fue sin duda el rival más difícil. Si el lector no está familiarizado con dicho dios, se debe a que la Iglesia Católica hizo muy bien su trabajo, desapareciendo casi todo rastro de aquel y de su tradición. Y hay que decirlo, parece que plagió bastante de ella en el proceso. Mitra fue un dios importado por las legiones romanas desde Persia, y pronto se hizo muy popular en Roma. Su religión y culto corresponde al mazdeísmo. Su vida, y sobre todo su nacimiento, son sospechosamente similares a los de Jesús. Nació en una cueva y fue adorado por pastores; era hijo de dios, Aura Mazda, y bautizaba a sus seguidores, que, como él, seguían costumbres austeras. Para rematar, también hizo un gran sacrificio por los hombres, y en su honor se celebraba una ceremonia con vino y pan. Así las cosas.

El tema del año no es menor. La respuesta inmediata sería que Jesús nació en el año cero, y de ahí en adelante se empezó a contar el 1, el 2... después de Cristo. No es tan sencillo. El año cero no existió, pasamos del 1 a.C. directamente al 1 d.C. Además, los romanos no conocían el concepto del cero. ¿Pero cómo saber cuál es el año 1 d.C., es decir, el año de la Natividad? Hacia el siglo V, un monje muy curioso, llamado Dionisio el Exiguo por su corta estatura, decidió encontrar, a través de las tablas de los ciclos lunares, el año de la Pascua (muerte de Jesús), y ya metido en ello, el año de su nacimiento. Según sus cálculos, ese año sería el 754 después de la fundación de Roma. Los romanos, y aún en tiempos del Exi-

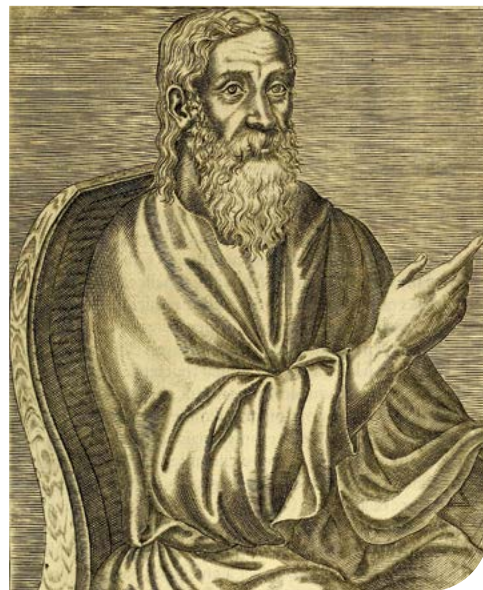
guo, contaban los años a partir de la fundación de la ciudad. Apenas en el siglo VIII generalizó la cuenta antes y después de Cristo.

Pero esto sigue dejando serias dudas, pues alguien debe estar equivocado, Dionisio, Mateo o Lucas... o los tres. ¿Qué dicen los evangelistas sobre acontecimientos que puedan arrojar luz sobre el año de la Natividad? Ambos dicen que Jesús nació en tiempos de Herodes el Grande; eso está muy bien. El problema es que aquel rey murió en el año 4 a.C. Lucas nos da otro dato que complica más las cosas. Habla de un censo, aquel en el que José y María montados en un burrito tuvieron que bajar a Belén a empadronarse. El censo está plenamente registrado, fue uno de naturaleza fiscal y se celebró entre los años 6 y 7 d.C. ¡Pues tenemos un problema! Hay una enorme ventana de al menos diez años para ubicar el año de la Natividad.

Fragmento del mosaico del suelo de mármol de la catedral de Siena (La expulsión de Herodes)



Mosaico de Ravena



Orígenes de Alejandría

Mateo en ningún momento les llama reyes, sino magos. Tampoco nos dice cuántos son, ni sus nombres, ni su raza; menos aún sus medios de transporte. Y si fueran reyes, pues tampoco sabríamos de dónde. Durante muchos años, los magos no constituyeron más que una parte marginal de la historia del nacimiento. Existen antiquísimas representaciones de ellos. A veces son dos, otras cuatro, seis o doce como los apóstoles, nadie se ponía de acuerdo. La Iglesia en formación debía poner orden. Fue un teólogo muy conocido del siglo III d.C., Orígenes de Alejandría, quien zanjó la disputa: si llevaban tres regalos, pues serían tres. ¡Fin de la discusión!

El término *magus* tampoco agradaba mucho a la Iglesia. Se relacionaba con Simón el Mago, quien quiso comprar los poderes de Jesús y sus seguidores en un pasaje de los *Hechos de los Apóstoles*. Más aún, recordaba a la magia y la superstición, y por eso a alguien se le ocurrió agregarles lo de reyes y suavizar el término. En cuanto a los nombres, estos los vemos por primera vez escritos en un mosaico bizantino en Ravena, por el siglo VI. Es la primera mención de Melchor, Gaspar y Baltazar. El problema de este mosaico es que los tres son blancos (!). Sí, no hay uno de color; de hecho, no apareció en

A partir de aquí, solo Mateo sigue contando más historias; a saber, los magos, que no reyes, y los Santos Inocentes. El pasaje de los magos es bastante corto. Estos personajes vendrían de Oriente siguiendo una estrella; pasaron a visitar a Herodes, diciéndole que iban a adorar al rey de los judíos, cosa que debió hacerle poca gracia, pues él era el rey de los judíos. Prosiguieron su camino hasta llegar en presencia del niño, donde presentaron sus regalos: oro, incienso y mirra. Luego lo adoraron y marcharon de regreso sin volver a visitar a Herodes, según les recomendó un ángel en un sueño. Fin de la historia.

las pinturas hasta el siglo XVI, cuando se decidió que estos personajes representaban a Jafet, Sem y Cam, los hijos de Noé. Quien quiera visitar su tumba, solo debe peregrinar a la catedral de Colonia en Alemania. Unidos sí que eran: no solo viajaban juntos, también murieron y fueron enterrados juntos.

En cuanto a la matanza de los Santos Inocentes, el lector sentirá alivio de saber que no hay un solo indicio histórico que respalde la historia de Mateo. Este evangelista, que escribía desde Alejandría, no debe de haber resistido la tentación de introducir esta colorida historia en su crónica. La influencia del Antiguo Testamento aquí es evidente, cuando se ordena la muerte de los primogénitos del pueblo esclavizado de Israel.

Otra festividad importante es, sin duda, la cena de la Nochevieja para recibir el Año Nuevo. Nunca nos hemos detenido a pensar lo arbitrario que resulta iniciar el año el 1 de enero. No es el inicio de una nueva estación del año; tampoco es el inicio del ciclo agrícola. Es el inicio de un mes, eso es todo. Fue Julio César, en el 46 a.C. quién decidió que así fuera.

Tras su estancia en Egipto junto a Cleopatra, regresó a Roma trayendo consigo el novedoso calendario solar del reino del Nilo, que constaba de 365 días y un año bisiesto cada cuatro. Los

romanos utilizaban uno lunar muy inexacto, y empezaban el año en marzo, en el inicio de las faenas agrícolas. El nuevo calendario puso todo de cabeza. Ese año, el 46 a.C., debido a los ajustes, duró 445 días, y César decidió que el año empezara en el mes de Jano (enero), el dios de los buenos inicios y el mes en el que los magistrados romanos tomaban posesión de sus cargos. Los meses se recorrieron. Octubre, el octavo, ahora era el décimo, y el que debía ser décimo, diciembre, se convirtió en el doceavo. El antiguo quinto mes, *quintilis*, era honrado con el nombre del dueño de Roma: Julio. El lector adivinará que hablamos del calendario juliano.

Pues sí, no sabemos el día del nacimiento de Jesús, ni siquiera el año... Los queridos reyes brindan más incertidumbres que certezas, y un romano de hace dos mil años decidió que recibiéramos el nuevo año el 1 de enero... cosas de la historia y la tradición. Pero creo que no es necesario recordar que lo importante es el espíritu de estas fiestas, que, aun sin respaldo histórico, constituyen una época de alegrías y buenos deseos. Hoy nos permiten recomenzar una nueva página de nuestra historia personal.

¡Feliz Navidad, y próspero Año Nuevo! ◉

Antigua estatua de Julio César en Nápoles



Diagnóstico prenatal: clave para un embarazo saludable y seguro

Por: Hospital Angeles
Health System

El diagnóstico prenatal comprende un conjunto de estudios esenciales que permiten conocer la salud y el desarrollo de tu bebé antes del nacimiento.

El embarazo es una de las etapas más importantes y emocionantes en la vida de una familia. Durante este proceso, el cuerpo de la madre experimenta numerosos cambios y el bebé atraviesa un desarrollo rápido y complejo.

En este contexto, el diagnóstico prenatal se convierte en una herramienta esencial para garantizar el bienestar de ambos, madre e hijo. Gracias a estas pruebas, los médicos pueden detectar de forma temprana posibles anomalías o riesgos, ayudando a los padres a tomar decisiones informadas sobre el curso del embarazo y el bienestar del bebé.



¿QUÉ PRUEBAS CONFORMAN EL DIAGNÓSTICO PRENATAL?

Existen diferentes tipos de estudios prenatales, que pueden clasificarse en no invasivos (sin riesgo para el feto) e invasivos (realizados bajo indicación médica específica). A continuación, te explicamos las pruebas más comunes:

1. Ultrasonido

Es la herramienta básica y más utilizada en el control prenatal. A través de ondas sonoras, genera imágenes del bebé dentro del útero.

Permite evaluar su crecimiento, anatomía, posición, sexo y bienestar general, además de estimar la fecha probable de parto.

- **Primer ultrasonido:** entre las semanas 6 y 10, para confirmar el embarazo, número de fetos y ubicación.

- **Ultrasonido estructural:** alrededor de la semana 16 o 20, para revisar órganos, huesos y desarrollo general.

- **Ultrasonidos de control:** según indicación médica, para monitorear crecimiento, placenta y líquido amniótico.

2. Marcadores bioquímicos (Triple y Cuádruple marcador)

Son pruebas no invasivas que analizan una muestra de sangre materna para evaluar el riesgo de defectos del tubo neural, síndrome de Down y otros trastornos genéticos.

Se recomienda realizarlas entre las semanas 15 y 17 del embarazo, aunque pueden efectuarse hasta la semana 21.

3. Amniocentesis

Es una prueba que consiste en extraer una pequeña muestra del líquido amniótico que rodea al feto. Este líquido contiene células que permiten analizar su composición genética y detectar anomalías cromosómicas o metabólicas.

Se realiza generalmente entre las semanas 15 y 17 del embarazo y se recomienda cuando otros estudios indican un riesgo elevado de alteraciones genéticas o cuando existen antecedentes familiares.

4. Biopsia de vellosidades coriales

Esta prueba se efectúa entre las semanas 10 y 11 del embarazo y consiste en tomar una pequeña

muestra del tejido placentario. Permite detectar de forma temprana enfermedades genéticas y cromosómicas, como el síndrome de Down o la fibrosis quística.

Su principal ventaja es que ofrece resultados antes que la amniocentesis, aunque también es un procedimiento invasivo y debe realizarse por personal altamente especializado.

5. Funiculocentesis o cordocentesis

En este procedimiento se obtiene una muestra de sangre directamente del cordón umbilical. Se utiliza cuando se sospechan trastornos sanguíneos, infecciones fetales o anemias graves.

Aunque menos frecuente, puede ser determinante en ciertos casos para conocer el estado del feto y definir tratamientos intrauterinos.

6. Ecocardiografía fetal

Evalúa la estructura y el funcionamiento del corazón del bebé para detectar posibles defectos cardíacos. Está especialmente indicada cuando existen antecedentes familiares de enfermedades del corazón o si otras pruebas

muestran señales de alerta. La detección temprana de defectos cardíacos permite planificar el tratamiento y la atención del recién nacido desde el primer momento.

EL VALOR DEL DIAGNÓSTICO PRENATAL

El diagnóstico prenatal no solo contribuye a detectar y prevenir complicaciones, sino que también brinda tranquilidad y confianza a los padres. Además de los estudios médicos, el acompañamiento emocional y el asesoramiento genético son pilares fundamentales para afrontar cada etapa del embarazo con seguridad y bienestar.

Cada embarazo es único. Por eso, contar con el apoyo de especialistas y un plan de atención personalizado es la mejor manera de cuidar la salud de la madre y del bebé. ●

En Hospital Angeles Health System contamos con la tecnología más avanzada y un equipo de expertos para realizar los estudios de diagnóstico prenatal con precisión y cuidado. Hospital Angeles Health System, junto a ti siempre.



Thursday Nights y Ron Matusalem

Por: Cortesía de la marca

Fundado en 1872 en Santiago de Cuba, Ron Matusalem nació en una época en la que el Ron se hacía con paciencia y criterio. Tras los cambios históricos que marcaron su traslado a República Dominicana, la marca conservó intacta su manera de trabajar, afinando su carácter a través del método Solera, un proceso que le da continuidad, suavidad y una identidad reconocible copa tras copa.

Ernesto Shroeder y Rodrigo Castillo



Joaquín Badillo y Adrián Gutiérrez

Pablo León y José Ignacio Labbé



Iñaki Suero y Stefano de María

Esa misma filosofía se traslada hoy a Thursday Nights, una serie de encuentros que ocurren, durante la temporada de la NFL 2025, todos los jueves por la noche y que reúne a Embajadores de la marca: conocedores del Ron que disfrutan sentarse a la mesa, conversar y compartir buenos momentos. El ambiente es relajado, cercano, pensado para dejar que la noche fluya.

Entre conversaciones que se cruzan, copas que se sirven sin prisa y encuentros que surgen de forma natural, Thursday Nights ha encontrado su propio ritmo. Un espacio donde la convivencia y el networking suceden sin esforzarse, acompañados por Ron Matusalem que se integra como parte del momento.



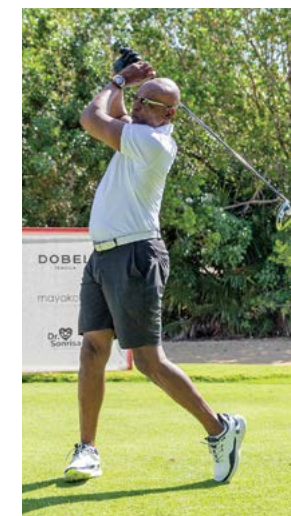
Banpay Celebrity Golf Invitational ya tiene fechas para su quinta edición

El Banpay Celebrity Golf Invitational regresa a Mayakoba para su quinta edición, del 28 al 31 de mayo de 2026. Tras cuatro años que han marcado un nuevo estándar en exclusividad, deporte y convivencia, vuelve a su hogar natural: el hotel Fairmont y el emblemático campo El Camaleón.

El evento, que reúne a celebridades internacionales del deporte y el entretenimiento con empresarios de diferentes ámbitos, se ha convertido en uno de los más destacados en el país. Más de 35 figuras del deporte y el entretenimiento han participado. Eric Dickerson, Jorge Posada, Johnny Damon, Jorge Cantú, Emmitt Smith, Lorena Ochoa, Don Cheadle, Victor Cruz y Reggie Bush son solo algunos de los que año con año regresan al Caribe mexicano.

El torneo también mantiene un propósito que lo distingue: su apoyo a la Fundación Lorena Ochoa y a Dr. Sonrisas, reforzando su compromiso social en cada edición.

Eric Dickerson



Antonio Freeman



Christopher Bluthardt, Jorge Cantú, Emmitt Smith y Fernando Ibarra



Andrés Martínez, Fernanda Ibarra, Lorena Ochoa y Deborah Patton

Para 2026, los organizadores prometen una experiencia inolvidable, con nuevos invitados, los más altos estándares de producción y grandes sorpresas en el evento. La expectativa crece mientras se inicia la cuenta regresiva hacia un fin de semana donde el golf se aúna con la exclusividad, la amistad y un impacto que trasciende el deporte.

Cuando una nariz azul tiene el poder de transformar vidas

Entrevista con Andrés Martínez, fundador de Dr. Sonrisas

Por: Jeimy Dueñas
Fotografía: Óscar Flores

A veces, los grandes propósitos comienzan de la forma más inesperada. Para Andrés “Piki” Martínez, fundador de la Fundación Dr. Sonrisas, todo empezó hace casi 23 años con un castigo escolar: disfrazarse de payaso e ir a un asilo de ancianos. Tenía solo 17 años, estudiaba en un colegio católico y se describía como un joven inquieto, con déficit de atención e hiperactividad. Nunca imaginó que aquella visita improvisada —una playera del Chapulín Colorado, pinturas tomadas prestadas de su hermana y una sonrisa pintada a mano— se convertiría en el origen de su misión de vida.

“Me impactó ver cómo algo tan sencillo podía cambiarle el día a alguien”, recuerda. Aquella experiencia sembró en él una inquietud profunda por servir. Poco después, la vida lo llevó a un nuevo encuentro, visitó por primera vez la Casa de la Amistad, donde conoció a niñas y niños con cáncer. “Ese día me di cuenta de que todos tenemos la capacidad de cambiar la vida de alguien que está pasando por una necesidad... No hace falta grandes cantidades de dinero, talentos especiales o habilidades extraordinarias: hace falta compartirse”.

DEL IMPACTO A LA ACCIÓN

Seis meses después, Andrés reunió a algunos amigos y organizaron una fiesta para los niños del albergue. Hubo una acción que los conmovió, un hermano de uno de los niños escribió un mensaje: “Mi sueño es tener cáncer como mi hermano para que mis papás me quieran.”

El mensaje los impactó. Entendieron que la falta de recursos, la distancia, los tratamientos y el miedo habían separado emocionalmente a esas familias. Y también comprendieron que su labor debía ir más allá de regalos o visitas ocasionales, así nació la Fundación Dr. Sonrisas.

En Dr. Sonrisas se hace realidad el más grande sueño de niños con alguna enfermedad avanzada.

UNA RED QUE ACOMPAÑA

De aquellos 8 amigos que se reunieron, hoy son más de 20,000 voluntarios. Dr. Sonrisas se ha convertido en una organización sólida, con presencia en 22 ciudades de México y voluntarios en varios países de Centro y Sudamérica. Su misión es clara: cambiar el dolor y el sufrimiento de niñas y niños con enfermedades que ponen en riesgo su salud, por momentos de esperanza, diversión y alegría.

Pero si hay algo que Andrés ha aprendido en estos 23 años es que el recurso más escaso en un hospital no siempre es un medicamento: es la compañía. “La peor enfermedad del mundo es la soledad”, dice. Por eso, el acompañamiento humano es esencial. “No necesitas saber hacer reír, tocar guitarra, ni contar cuentos. Yo tampoco sé”, dice convencido. “Lo que necesitamos es que estés ahí: escuchar, abrazar, cuidar un ratito al niño para que la mamá pueda comer. Eso es lo más importante”, reafirma Piki.

CONSTRUIR UNA FUNDACIÓN NO ES UN JUEGO

Detrás de la magia hay un trabajo arduo. “No es fácil”, reconoce Andrés. Crear y sostener una fundación implica responsabilidad administrativa, transparencia, contar con personal especializado, rendir cuentas y manejar recursos con ética absoluta.

Uno de los aprendizajes más valiosos para él ha sido rodearse de profesionales, voluntarios y colaboradores que no solo comparten la visión, sino que trabajan con rigor.



La invitación es abierta y clara: “Lo único que no se vale es no hacer nada y aun así quejarse del mundo”, dice Andrés “Piki” Martínez.



Con el Tren de los Sueños se busca que los pacientes disfruten de un día diferente y olviden sus tratamientos médicos.

EL SUEÑO ES SEGUIR CRECIENDO

Cuando se le pregunta qué sueña Andrés para Dr. Sonrisas, no duda y firme dice “quiero que nadie enfrente su enfermedad en soledad. Que cada niña o niño que llegue a un hospital encuentre a un voluntario dispuesto a ofrecer compañía, comida, transporte y contención”.

¿CÓMO AYUDAR?

La fundación recibe ayuda de muchas formas: puedes ser voluntario, realizar donativos en dinero y/o especie, realizar alianzas con empresas y/o difundir para que más personas conozcan la causa. ●

Lo invitamos a que los contacte y ayude:

- www.drsonrisas.org/
- ☎ (55) 4444 3673 y 74
- 📘 www.facebook.com/DrSonrisasAC/
- 📷 www.instagram.com/DrSonrisasAC/
- 🎵 Dr. Sonrisas Ac
- ✉ @DrSonrisasAC
- 📺 Fundación Dr. Sonrisas



Hospital Angeles
HEALTH SYSTEM

Paquetes de Maternidad

Celebra la llegada de tu bebé con
nosotros y todo lo que necesitas
para una experiencia perfecta

Conoce más



·THE COLLECTION·

luxury, sports & armored cars

Desde la imponente aerodinámica de un superdeportivo y la elegancia de un auto clásico de colección, hasta la impenetrable presencia de un auto o camioneta blindada.



Prol. Paseo de la Reforma 1130, Lomas de Santa Fe, CDMX
Horario: Lunes a viernes de 10 am a 7 pm - sábados de 10 am a 3 pm

 thecollectionmx |  The Collection