



## ESFERA HUMANA / Julio 2017

Por: Enrique Castillo Pesado

- **Don Alberto Baillères- Grupo Bal**
- **Cancún barato, ¿y la violencia?**
- **Viajeros viene a México en busca de Salud**

P

□ □ □ □ **LA SOCIEDAD** aún tiene mucha energía porque se trata de sus primeros desarrollos “verdes”. Entonces, habrá más oportunidades de trabajo. Se cumplen dos años desde que Alberto Baillères (grupo Bal) firmó una alianza con la firma AES Corporation para “crear una empresa y participar en proyectos de energía a largo plazo”. Sé que la sociedad ya rinde frutos. Andrés Gluski, CEO de AC, subrayó que obtuvieron contratos de exclusividad para construir un proyecto eólico de 306 megawatts y una planta de cogeneración de otros 60 megawatts. Estos desarrollos son para suministradores privados y los contratos son para dar servicio por 25 años a los clientes. Por cierto, desde éstas líneas felicitó a Baillères porque me enteré de que es uno de los tantos personajes que no está de acuerdo en que el Metrobús circule por Reforma (nuestra avenida más emblemática en esta ciudad), porque esto será otro síntoma de un caos vial más delicado que todo lo que ha pasado en la capital, en la que las autoridades no respetan edificios históricos/casas con patrimonio artístico, además del tremendo adelgazamiento de las calles para que circulen 150.000 bicicletas, las esquinas de las calles remodeladas para que sólo pase un automóvil, y el haber autorizado que nuevamente circularán un millón de medio de autos que ya no circulaban, y autorizar que toda clase de camiones circulen por donde les plazca. No tienen sentido de la estética urbana. Están acabando con la capital. ¿Usted qué opina?

## ¿Problemas en Cancún?

Vienen más turistas al corredor de Cancún a pesar de la depreciación del 45% del peso frente al dolar. Ahora al hacer suma en este primer-segundo trimestre de 2017, hubo alrededor de 13% más de turistas que llegan desde varios destinos estadounidenses a las playas de Quintana Roo. Y claro, esto se ha reflejado en excelentes resultados para ASUR (que preside Fernando Chico Pardo). El mercado lo ha premiado, porque sus títulos en la Bolsa de Valores se revaluaron 26%. Y muchos se preguntan: además de la balacera en *Blue Parrot* (Playa del Carmen) y otros hechos violentos, algunos analistas/periodistas subrayan si los Estados Unidos han alertado a sus ciudadanos. Por supuesto que sí. Como último dato, 61% de los viajeros que llegan al mejor resort mexicano provienen del vecino país del Norte.

### El turismo que busca atención médica

□□ El turismo de México se diversifica porque continúan arribando más viajeros en busca de mejor atención médica a un costo más accesible que en sus países. En 2016, este sector dejó en el país una derrama de 4.798 millones de dólares, un aumento de 5.2% respecto a 2015 y la mayor tasa de crecimiento en tres años. Este año el alza llegará al 6% y superará los 6.000 mil millones de dólares. Tanto Enrique de la Madrid como Carlos Arce (presidente del Consejo Empresarial Turismo México) comentan “que lo que está sucediendo es que esta industria exponencial se basa en lo atractivo que es nuestro país como destino de placer, además de que contamos con un excelente sistema de salud privado en hospitales de primerísimo nivel. Los precios en México son más accesibles que en otros países. Un ejemplo: una cirugía de columna cuesta 100 mil dólares en EU, y en México su costo no rebasa los 12 mil dólares. Y un implante de busto en EU se cotiza en 10 mil dólares, y en México –según el doctor Ángel Carranza-- ronda los 3.500 dólares. Y hasta la próxima, ¡abur!

Pie de fotos

1.—Álberto Bailléres, presidente de BAL

2.—Fernando Chico Pardo preside ASUR

3.—El Secretario de Turismo, Enrique de la Madrid

## FESTIVAL DE LAS PAELLAS ELCANO 2017

### POR ENRIQUE CASTILLO- PESADO

NUEVAMENTE SE VISTIÓ DE COLOR y sabor el hermoso Puerto de Acapulco al celebrar exitosamente otra edición del “Festival de Las Paellas del Hotel Elcano 2017”, reuniendo como cada año, a un selecto grupo de apasionados paelleros que, con sapiencia gastronómica, deleitaron el paladar de más 500 personas que estuvieron en el resort, durante la degustación de tan famoso platillo original de la cocina española, utilizando ingredientes variados y de altísima calidad.

LOS DIRECTIVOS y ejecutivos del Hotel Elcano, Santiago y Javier Sevilla, además de Pedro Haces y el chef hispano—mexicano Jorge Pereiro trabajaron –incansablemente--, junto con la PR Lucy Guillén, para que el evento se desarrollará en franca armonía festiva, pero eso sí, con un calor que llegó a 34 grados. Ojalá lo hicieran en la playa con velarias. Esta es la 22ava edición del festival que contó con la presencia del gobernador Héctor Astudillo Flores y la de Ernesto Rodríguez Escalona (gobernador y secretario, respectivamente, de Guerrero).

▣ **Conté un total de 28 paellas, entre las que destacaron la tradicional “valenciana”, la “vegetariana”, la “paella negra”, la “de mariscos”, en fin, que los cocineros y sus ayudantes (pinches) dieron rienda suelta a sus creaciones culinarias, cocinándolas a la orilla de la playa arrullados por las olas del mar y al compás de una cerveza o copa de vino bien helada para aminorar los estragos del calor, todo esto después de haber participado en la ceremonia de bendición y entrega de ingrediente, efectuada por el sacerdote Adolfo Pita. Repito: el calor y la sudoración excesiva, a la orden del día. Entre los paelleros: Yerika Muñoz, Omar Fierro, Javier Hedrosa, Fernando Aja, Félix Gil, Juan y Maurio Legarreta, Andrés Calderón Loredó, Lourdes y Lula Alcocer, Vicente Latapí, Carlos Landa, Carlos Abascal, Félix Gil, entre otros, sumándose también toda la familia Sevilla, propietarios de Elcano.**

## No llegó La Tuna o Estudiantina

**Como ya es historia, la cantante vernácula Carolina Córdoba** (casada con Billy Sprowls) nos deleitó con su estupenda voz y presencia, acompañada de un trío (ahora no estuvo la Tuna de España), para encargarse del carnet musical de esa inolvidable tarde. Hubo sorpresas musicales que se presentarán para deleite de los concurrentes. Vi a Susanna Palazuelos, Andrés García y familia; Adriana Rivera Melo, Maxine Woodside, Silvita Pasquel, Daniel Espinosa, Tony Rullan, entre muchos más, estuvieron desfilando por las diversas paellas que se cocinaron en enormes fogones para degustar cualquiera que fuera de su agrado. Muchos amigos que llegaron de fuera para disfrutar de un fin de semana que se ha vuelto toda una tradición en el Puerto de Acapulco, también se dieron vuelo (bueno, algunos) para estar en el Club de Yates en la cena que organizó Alejandra Alemán (“para Niños en Alegría”), y en la fiesta de Teodoro Cesarman en el Baby ‘O, etcétera. Finalmente, El Grupo Estrella de Oro, Manjares del Océano, Grupo Modelo, Coca Cola, Casa Cuervo, La Negrita, y Aeromar fueron las firmas que patrocinaron el evento. 1.—La paella de Andrés Calderón Loredo

2.—Lula y Pepe Alcocer, presentes en las paellas de Elcano

3.—Lucy Guillén y Pedro Haces, columnas vertebrales del Festival de la Paella de Acapulco

4.—El joyero y diseñador Daniel Espinosa

5.—Maxine Woodside y Adriana Rivera Melo

6.—Andrés García y familia

7.—El gobernador Héctor Astudillo y Enrique Castillo—Pesado

8.—Enrique Castillo- Pesado promueve internacionalmente Acapulco

En orden de importancia: 8, 3, 6, 5, 4, 1, 2, 7

□□□□□ **BATIZ, MILLER, TORO y MATTHAI**

### **POR ENRIQUE CASTILLO- PESADO**

□□□ **CELEBRAN EL 45 ANIVERSARIO** de la Orquesta Sinfónica del Estado de México, que es un orgullo de los mexiquenses y del gobierno del Estado de México. El director de la orquesta, Enrique Bátiz, apuntó que “es imperativo dar a conocer el gran arte de la música clásica y su repertorio universal”.

**POR SU PARTE**, Heberto Guzmán, quien es el presidente del patronato, ha sumado puntos con el apoyo del gobernador Eruviel Ávila Villegas, Ana Lilia Herrera y Eduardo Gasca Pliego. Hablé con él y comenté que la música es un elemento importante en la calidad de vida de la población. Agradeció la iniciativa de Bátiz Campbell para fundar la OSEM, que ha desplegado incansablemente sus actividades por diversos lugares de México y en giras internacionales. O sea, que este 45vo aniversario sirve para que el amor por la música clásica en el Estado de México continúe y siga siendo tierra fértil para la pasión por el arte.

### **Dislexia, comentarios**

□□ **Los lectores comentan que “uno no debe tener pena con los problemas de aprendizaje”**. Y añaden que no son la culpa de nadie. “La dislexia no es una maldición, es un don, pero hay que buscar la forma de canalizarla hacia lo creativo, imaginario, intuitivo. No hay que perder el tiempo en disculpas”. De Portland le envían comentarios a la autora del libro “Dislexia, comentarios” (Carol Miller). “El libro es fascinante, el texto fluye, y no pierde tiempo en lo clínico sino que destaca más bien como una pareja –uno de ellos, o los dos-- puede sacar provecho para vivir compaginados”. De Santiago de Chile le dicen a Miller que debe

tener mucha satisfacción por el libro que es fácil de entender. Y añaden que cuando entra la ansiedad, el temor la frustración.

## **Los Helfon**

**En México, Richard Sandoval se enorgullece en presentar** su más reciente logro culinario: Toro Latín Kitchen & Bar. El nombre Toro combina dos significados: el animal de nuestra lengua castellana y con significado en japonés: del vientre del atún nos abren el paso, hacia un escenario de especialidades con un sabor Pan-Latino. Park Plaza, de la familia Helfon, es un lujoso y moderno desarrollo de uso mixto, con oferta de espacios corporativos Triple AAA, un Hotel, locales comerciales y opciones de entretenimiento, sumadas a su espacioso y hermoso paisajismo. Ya sea de negocios o solo de visita, la atmosfera del área corporativa más exclusiva en la ciudad de México, Park Plaza, tiene todo lo que tú necesitas. Salas de cine VIP, Spa, Gimnasio, Restaurantes de lujo y Boutiques. Toro abrió sus puertas recientemente con varias cenas y una gran fiesta.

El concepto de Toro proviene del aclamado chef y restaurantero Richard Sandoval, reconocido como el "padre de la cocina mexicana moderna", que tiene una colección internacional de más de 50 restaurantes con inspiración en América Latina y en todo el mundo. En Toro, se combina la cocina Pan-Latina, que se inspira en influencias Peruanas-Chinas (Chifa), en particular en América del Sur, Perú-Japonesa (Nikkei).

## **Éxito de Diego Matthai**

□□ **El arquitecto Diego Matthai Springer se anotó otro éxito** al presentar otra exposición individual y retrospectiva en la galería Ángel Uriel (pasaje Del Ángel, Zona Rosa). Matthai, que cuenta con un reconocimiento en Diseño de Interiores y la Medalla de Plata en la XII Bienal de Arquitectura Mexicana, es hijo de alemanes (su padre Horst Mathai Quelle, filósofo muy importante en su época). Es un admirador de dos personajes ya desaparecidos, Mathías Goeritz y Ricardo Legorreta. Y hasta la próxima, ¡abur!

1.—El director de orquesta de la OSEM, Enrique Bátiz

2.—La escritora Carol Miller triunfa con su libro “Dislexia, comentarios”

3.—El feudo culinario Toro de Park Plaza es único en su tipo

4.—Diego Matthai, arquitecto y diseñador de altos vuelos

Orden de importancia: 4, 3, 2 y 1