



## ESFERA HUMANA

### *Enrique Castillo—Pesado*

**Eduardo Verástegui, nombrado por el presidente Trump en puesto clave para la defensa de los intereses hispanos; Sergio Berger y Alberto Cinta, de grupo Cinbersol, abrieron nuevamente sus establecimientos con gran éxito; Weill, presidente del Consejo de Administración del Club France, “vamos adelante”**

□ □



Alberto Weill, otro pieza vertebral del Club France



Carlos Sepulveda, puntal en Consejo La 20



Alberto Cinta, el chef Gastón Rivera, Sergio Berger y Eduardo Solórzano, del grupo Cinbersol



Carmen Escalante, PR de altos vuelos de La 20

*Recibimos un comunicado de Eduardo Verástegui, quien comentó: “Familia querida, quiero compartir con ustedes este nuevo compromiso, que significa una enorme oportunidad de servir.*

*Agradezco al presidente Donald J. Trump permitirme el honor de trabajar por mi comunidad hispana en Estados Unidos como asesor de la Casa Blanca en la Iniciativa para la Prosperidad Hispana. Esta iniciativa extenderá la igualdad de oportunidades para todos los hispanos y me permitirá presentar propuestas para ayudar a nuestra comunidad hispana – en su mayoría mexicanos- a triunfar en EU. Porque juntos somos más fuertes. El trabajo como asesor de la Casa Blanca incluirá aspectos relacionados con el acceso a las oportunidades educativas, de capacitación y económicas para los estudiantes hispanoamericanos, la promoción de opciones para mejorar la elección de escuela, el aprendizaje personalizado, la participación familiar, la educación cívica y los caminos hacia los empleos de mayor demanda, la inversión en comunidades con dificultades económicas y empresas pequeñas y de propiedad de minorías. México y USA, más unidos que nunca”.*

### **RIQUEZA y tradición mexicana con un toque cantinero contemporáneo en Cantina La 20.**

Este lugar sorprende con creaciones inspiradas en la coctelera clásica con el sello característico del restaurante, recreando recetas adaptadas a la “Mixología de Cantina”. Lina Monge, bar manager de la cantina, quien es autora y responsable de éste novedoso concepto expresó:

“

Buscamos recrear una propuesta de la coctelería clásica que nos ha acompañado históricamente en cualquier bar del mundo, adaptándola a la mixología moderna con un toque cantinero y utilizando ingredientes mexicanos.”De esta mezcla de destilados e ingredientes mexicanos surgen nuestros emblemáticos cocteles como el Ponche Calavera, Mojito la 20, Tequila Granada, Vuelve Primavera y el Jarrito 20, entre otros”, finalizó.

En su monumental barra, con más de **500 marcas de destilados**, y una gran variedad de tequilas y mezcales, además de 100 etiquetas de vinos mexicanos y las mejores recomendaciones de maridaje en sus platillos. Con los platillos clásicos como las **tostadas de atún, el chicharrón de cachete, las tlayudas, los chinicuiles (gusanos de maguey) y chapulines**

y muchas otras delicias creadas por el

**chef Fernando Aparicio**

y su equipo, quieren compartir con sus clientes locales y extranjeros, la riqueza de sabores de la gastronomía mexicana.

Las normas de seguridad adaptadas a la nueva normalidad, permiten que los comensales se sientan tranquilos y seguros mientras disfrutan de la gastronomía y el ambiente festivo con sus tradicionales “Personajes de Cantina”: el trío, el bolero, el vendedor de lotería, el mago, los toques y el pajarito de la suerte. Esta Cantina Premium, donde se come bien con una propuesta contemporánea que celebra una de las riquezas culturales y gastronómicas de México:



Botanas de entrada, otro de los platos de la cocina.

La No.20 realiza su primera apertura en 2011, al día de hoy cuenta con 12 sucursales: Polanco, Reforma, Antara, Santa Fe, Coyoacán, Del Valle, Pedregal, Miami, Guadalajara, Monterrey, Cancún y Playa del Carmen y sus próximas sedes en Satélite (Edomex) Mérida y Metepec. *La No.20*

forma parte de grupo Cinbersol

□ □ Cada vez son más las figuras y empresarios que toman con gran sensatez las medidas de precaución para evitar el contagio del Coronavirus en la ciudad de México. Tal es el caso de este Grupo restauranero que fue fundado por tres mexicanos: Sergio Berger, Alberto Cinta Martínez y Eduardo Solórzano. Este conglomerado con casi 19 años de historia. Hoy, cuentan con por lo menos 33 establecimientos en el Interior de la República Mexicana y Estados Unidos. Lugares como; 50 friends, La Cabrera, Fat Crow, Ragga By Joy, L'Entrecôte, Nikki Heston, Scala Lounge, Coming Soo, Eware, Ivoire, entre otros, y ha recibido premios de clase mundial como el Conde Nast's Host List, AAA Four Diamonds y World, s Finest Clubs.



Milo Pinco, Eduardo Verdaguer y el presidente Donald Trump.

Con mucha creatividad de los socios y el equipo de trabajo, han sabido recuperar a su clientela asidua a cada uno de sus lugares y sobre todo gracias al gran trabajo de promoción

Escrito por Enrique Castillo Pesado  
Martes, 27 de Octubre de 2020 22:55

---

que ha venido desarrollando Carmen Escalante, PR de altos vuelos. Conscientes de la situación sanitaria a nivel mundial a causa del Coronavirus, y a fin de proteger la salud de todos sus clientes, empleados y de la comunidad en general, se suman a exaltar su estilo de vida, entre los que se encuentran restaurantes de especialidades, club de comedia, bares y discotecas. El grupo agradeció su comprensión ante la situación que nos aqueja a todo el mundo y espera recibir nuevamente a sus comensales con los brazos abiertos.

En otro tema, **Alberto Weill**, presidente del Consejo de Administración del Club France, sigue sumando éxitos y logros para el excelente club deportivo del sur de la ciudad.



***Un error: más ciclovías y menos autos; Eliminar Fonden afectará economía; La opinión de Agustín Carstens durante la 13ª edición de la CIDEB (Santander; léase: Ana Botín, presidenta)***

***Enrique Castillo—Pesado***

***LOS QUE AMAN ANDAR EN BICICLETA EN las avenidas/calles peligrosas de la capital, se olvidan que la mayor parte de los capitalinos ¡no saben manejar un auto, moto o bicicleta! El otro problema es que deberían aconsejar a Claudia Sheinbaum, Jefa de Gobierno, cuáles son las ciudades que cuentan con la mejor forma de rodar/circular en una ciudad segura.***

**OTRO PROBLEMA**, los cientos de camiones (muchos de doble remolque) que abarrotan calles, avenidas, viaductos, doble piso –muchas veces--, etcétera. Esto lo deberían hacer entre 11 de la noche y las 6 am. Por ende, el tráfico aumenta constantemente. Fíjense en Berlín como supo implementar todo lo anterior pero con visión y con personas civilizadas. También, Amsterdam, San Antonio (Texas) y muchas otras ciudades se esmeraron en cuidar a todo tipo de conductores (exigiendo pruebas de manejo) y los reglamentos de camiones, camionetas con otras camionetas de seguridad que se avalanzan sobre todo mundo; autos, motos, bicicletas, *scooters*, triciclos, etcétera. Tuve la oportunidad de tomar cursos de urbanidad/tráfico en Madrid (chez José Gárate Murillo, qepd), y descendieron los problemas, accidentes, y todo lo que sigue. Por ende, me parece inaudito que aquí hasta vemos ciclistas “jalando perros”(exponiendo sus vidas ambos seres).

Bernardo Baranda, que dirige el Instituto de Políticas para el Transporte y Desarrollo, piensa ---o no sé si es así-- implementar la ciclovía de Insurgentes (y más aún cuando vienen carritos en sentido contrario, que venden paletas, chicharrón y otros productos), y otra serie de *vehículos inventados*

para llevar carga y otros productos. En mi visión particular, impondría *el doble hoy no circula*

, para aligerar la ciudad que está devastada con baches, hoyos, topes de todo tipo; pruebas de manejo y un reglamento de civilidad a toda prueba. La capital mejoraría tremendamente. Esta es una ciudad mayormente de autos. Está bien lo de las bicicletas (sobre todo, fines de semana, pero éstas luego se suben a las banquetas, arrollan a personas; sobre todo, de la 3ª edad) y un largo etcétera. ¡Y todavía desean vender más automóviles! Bajénle un poco a tanta verificación, excluyan verdaderamente los autos que no pueden circular ya porque no verifican y están descuidados.



Mucha gente muere por no saber andar en bicicleta o moto. Y las motocicletas se meten a toda velocidad entre los autos (muchos porque no saben que pueden causar un accidente y otros por razones obvias: robar u otro tipo de actividades). Y las miles de multas que se les van a las autoridades, porque los que manejan van hablando por celular –no en manos libres-- y escuchando música. Para que le siga. Reflexionen sobre éste tema.



## Amis y el Fonden

Otro tema del que se habla mucho en círculos sociales plurales, es el de que México está suscrito al marco de Sendai de la ONU en el que se compromete a disminuir riesgos por catástrofes. La OCDE y el Banco Mundial reconocen al Fonden se ubica entre varios de los mejores en prácticas de riesgos. Me acuerdo de que Sofía Belmar Berumen, presidenta de AMIS, dijo que Fonden garantiza los recursos para una atención inmediata de una catástrofe. Razones: el país está expuesto a un 45% de inundaciones y el 40% a sismos. Esto impacta a más de 75 millones de compatriotas. Y claro, la eliminación del Fonden provocaría que las pérdidas causadas por dichos eventos (asumidas por el Estado, obligaría a utilizar fondos destinados a otros proyectos). Esto si impactaría a nuestra ya de por si débil economía. ¿O no?

## Lo subraya Agustín Carstens

□□□□ Finalmente, Agustín Carstens, gerente del Bis, comenta que la mayor parte de las naciones han sido previsoras en el sentido de alargar sus *paquetes de ayuda* y, claro, llegaría el día en que la acción gubernamental no pueda prevenir el incremento de *bancarrotas*

. Al ex gobernador del Banco de México me lo encontré antes de la pandemia y lo escuché decir que “el sistema financiero ha sido resiliente ante la crisis que sufrimos actualmente, porque existe la volatilidad que podría haberse salido de control, pero esta situación se controló rápidamente. En fin, la pandemia, crisis económica y dimes y diretes entre políticos y empresarios. Y hasta la próxima ¡abur!