

FIRST

TRAVEL

MAGAZINE

El mundo se viste de magia

Tradiciones, rituales y viajes que conectan el alma con lo extraordinario.

México: donde la memoria enciende sus velas

El Día de Muertos, una celebración que convierte el recuerdo en un puente entre dos mundos.

Tlaxcala: donde los muertos regresan a casa

Ofrendas, flores y caminos de luz en una de las expresiones más entrañables de nuestra identidad.

EDICIÓN 28
OCTUBRE/NOVIEMBRE 2026

$85.00 MXN

FIRST TRAVEL MAGAZINE

DIRECTORIO

Blanca Haydeé Hernández Turrubiates
Publisher

Domenica Díaz Hernández
Editor in Chief

Jorge Alberto Muñoz Manzo
Art Direction and Design

Alejandra Fernández Dondé
Directora de PR y Ventas

Helue Nocedal
Sophia Luczkow Cacho
Adrián Salazar Álvarez
Special contribution

Carolina Valdés Ordoñez
Roland Robleda Gómez
Michelle Lucas
Jessica Kler
Federico Sariñana Valdez
Guadalupe Sixto Ortiz
Everardo Martínez Espinoza
Yasser Ramos Miranda
Juan Pablo Llorente
Sara Riojas de la Peña
René Ávila Cruz
Susana Itzel Romero Armas
Writers

Noé García **| Imagina Co**
noegarciaimagina@gmail.com

IMANDI
Social Media | Style Writing

Ricardo Soto Barrera
Creative Team

passpartoutmagazine@gmail.com
jaydeeturru@gmail.com

Edición Bimestral.
20 mil ejemplares.
Distribución Cámaras Nacionales
y puntos de venta en CDMX,
Área Metropolitana y campos de golf.

Impreso por: 4Press, S.A. de C.V.
www.4press.com.mx

IMPRENTA SOSTENIBLE

firstmagazine.mx
passpartout.com.mx
@PasspartoutMX
@jaydeeturru

PASSPARTOUT PASS NOTICIAS, VIAJES
Y NEGOCIOS SAS de CV
PNV170907M99

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS ©

CONTENIDOS

Octubre
Noviembre
2026



04 POSTCARD

Donde la memoria enciende sus velas
Día de Muertos: la tradición mexicana que nos enseña a amar más allá de la ausencia

06 GOURMET

El arte de dejar que la vida transforme los sabores
Fermentación: el conocimiento ancestral que convirtió la necesidad en uno de los mayores placeres de la mesa.



08 WINERY

El vino que nace de una tierra irrepetible
Vino de Pago: cuando el territorio se convierte en origen, identidad y legado

10 SENSATION

Obon, la tradición de Japón para recibir a sus difuntos
En un ambiente de honor y alegría, esta festividad japonesa tiene muchas similitudes con el Día de Muertos de México

12 NEXT TRAVEL TRENDS

Michoacán: siete regiones, siete viajes
De bosques y ciudades coloniales a lagos, playas y comunidades artesanales, un recorrido por las siete regiones turísticas que revelan la diversidad natural y cultural de Michoacán



14 ORIGIN

All hallows' eve
La herencia anglosajona detrás del macabro festejo británico y estadounidense

18 SPOT NACIONAL

Michoacán desde dentro
Tres experiencias de turismo comunitario para descubrir el estado a través de quienes preservan su cultura, sus saberes y su territorio



20 SPOT INTERNACIONAL

Loy Krathong: cuando los sueños aprenden a flotar
Una noche de noviembre, Tailandia enciende pequeñas luces sobre el agua para agradecer, despedir las tristezas y recordarnos que siempre hay motivos para comenzar de nuevo

22 OUTPOST

Tlaxcala: donde los muertos regresan a casa
Entre cempasúchil, veladoras y ofrendas familiares, el estado más pequeño de México guarda una de las expresiones más entrañables de nuestra memoria colectiva



24 CENTRAL

La noche en que las almas regresan
Cada noviembre, Michoacán se ilumina para recibir a quienes ya no están. Un recorrido por los rituales, ofrendas y tradiciones.

28 WELLNESS

Del ritual ancestral al trend de instagram
Temazcales, baños de bosque, saunas, baños de hielo y ceremonias de té: la búsqueda contemporánea del bienestar

30 DELUXE

La tradición de regalar flores: un lenguaje que no necesita palabras
De Japón a México, de Colombia a Europa: las flores que aprendieron a decir aquello que el corazón no siempre se atreve a pronunciar

32 OUTPOST

Día de Muertos: la fiesta mexicana por tradición y excelencia
Cuando un país convierte la memoria en celebración y el amor en una ofrenda que atraviesa los siglos

34 MADE IN

Comida para morirse
Los platillos más icónicos de la tradición mexicana durante la temporada de muertos

38 LEGACY

Nacimiento del Paricutín: el volcán más joven de latinoamerica
La naturaleza es tan impresionante que nos regaló uno de los momentos más hermosos dedicado para Michoacán y el mundo



40 FASHIONABLE

Joyas para habitar un sueño
Leonora Carrington y el encuentro entre surrealismo, símbolos y objetos que parecen guardar secretos

42 LIVE

El Arte y la Pasión del Mezcal en el Corazón de Oaxaca
En pleno Centro Histórico de Oaxaca de Juárez, se encuentra Mezcalería Casa Embajador, un espacio concebido para ofrecer una experiencia sensorial inigualable alrededor de la cultura del agave

CARTA AL BUEN LECTOR



Viajar también es aprender a mirar el tiempo.
Hay destinos que nos sorprenden por sus paisajes, otros por su gastronomía y algunos más por la manera en que sus habitantes han conseguido conservar aquello que los hace únicos. En esta edición de **First Travel Magazine** queremos recorrer precisamente esos lugares donde las tradiciones siguen siendo una forma de identidad y donde el pasado continúa conversando con el presente.
Comenzamos en **Puebla,** una ciudad que se descubre caminando, observando sus calles, admirando su arquitectura y, por supuesto, sentándose a la mesa. Un destino donde la historia no permanece encerrada en los museos: se cocina, se celebra y se comparte.
En **Gourmet** nos acercamos a una práctica tan antigua como la propia humanidad: f**ermentar.** Mucho antes de convertirse en una tendencia de la gastronomía contemporánea, la fermentación fue una manera de conservar alimentos y transformar sus sabores. Hoy, aquella sabiduría ancestral regresa a las cocinas del mundo para recordarnos que la innovación también puede encontrarse en nuestras raíces.
En **Winery,** el viaje nos lleva hacia los **Vinos de Pago,** territorios donde la tierra, el clima y la historia se encuentran para construir vinos con una identidad profundamente ligada a su origen. Porque hay copas que, además de aromas y sabores, contienen un paisaje.
Y si hablamos de memoria, inevitablemente pensamos en **Michoacán y Tlaxcala,** dos destinos mexicanos donde la celebración de los muertos adquiere una dimensión profundamente cultural. En Michoacán, las comunidades purépechas mantienen viva una tradición en la que los hogares, los cementerios y las comunidades reciben nuevamente a quienes ya partieron. Tlaxcala, por su parte, conserva expresiones propias de esta celebración, donde los altares, las ofrendas, las flores y la convivencia familiar convierten el recuerdo en una experiencia colectiva.
Conocer estas tradiciones importa porque **no son únicamente festividades: son formas de entender quiénes somos.** Son conocimientos, rituales, sabores, música, artesanías y relatos que pasan de una generación a otra. Viajar para conocerlos es también contribuir a que permanezcan vivos.
Por eso, en **Sensations** miramos hacia Japón y descubrimos Obon, una tradición en la que las familias reciben simbólicamente a sus antepasados. Una celebración diferente en sus formas, pero cercana en su esencia a muchas expresiones mexicanas: recordar a quienes ya no están y hacerlo desde la vida, la familia y la comunidad.
Puebla, la fermentación, los Vinos de Pago, Michoacán, Tlaxcala y Japón tienen algo en común: nos recuerdan que **viajar no siempre significa descubrir algo desconocido; muchas veces significa comprender mejor aquello que el mundo ha decidido no olvidar.**
Los invito a recorrer estas páginas con curiosidad, con los sentidos abiertos y con la certeza de que cada tradición que conocemos nos acerca un poco más a la historia de quienes la mantienen viva.

¡Buen viaje!

Jaydeé Turru
Editor in Chief







Donde la memoria enciende sus velas

Día de Muertos: la tradición mexicana que nos enseña a amar más allá de la ausencia

Por Jaydee Turru



EL DÍA DE MUERTOS es una de las expresiones más entrañables de nuestra identidad. Honrar a quienes nos dieron la vida, nos enseñaron a caminar o dejaron una huella imborrable de amor en nuestro corazón.

Hay amores que ni siquiera la muerte consigue llevarse. Permanecen en el aroma de un guiso, en una canción que nos devuelve a la infancia, en una fotografía que miramos con ternura y en esa manera tan nuestra de abrirle la puerta al recuerdo para sentarlo a la mesa una vez más. En México, noviembre no comienza con el silencio, sino con la luz temblorosa de las veladoras, el perfume del cempasúchil y el dulce aroma del pan de muerto. Es entonces cuando el país entero parece recordar que hay ausencias que nunca se marchan del todo.

El **Día de Muertos** es una de las expresiones más entrañables de nuestra identidad. Una tradición que entrelaza las antiguas cosmovisiones de los pueblos originarios con las celebraciones católicas de Todos los Santos y los Fieles Difuntos, y que ha sobrevivido al paso de los siglos sin perder su esencia: honrar a quienes nos dieron la vida, nos enseñaron a caminar o dejaron una huella imborrable de amor en nuestro corazón.

Cada región mexicana le imprime su propio acento a esta celebración. En Pátzcuaro y las comunidades ribereñas de Michoacán, las noches se visten de luz sobre el lago y las familias mantienen viva la memoria de sus difuntos. En Oaxaca, los panteones se llenan de flores, música y convivencia; en Mixquic, al sur de la Ciudad de México, las velas iluminan los caminos del recuerdo. En Janitzio, las ofrendas y las vigilias nocturnas forman parte de una herencia comunitaria que se transmite de generación en generación. Y en cada hogar, sin importar su geografía, el altar cuenta una historia. La fotografía de los abuelos, el vaso de agua, la sal, las frutas, el papel picado, las flores anaranjadas y los platillos favoritos de quien partió conforman un lenguaje íntimo que no necesita traducción. Cada objeto tiene un sentido; cada detalle, una razón para estar ahí. No se trata de olvidar la muerte, sino de celebrar la vida que permanece en quienes seguimos aquí.

Quizá por eso esta tradición conmueve tanto a quienes nos visitan desde otras latitudes. Porque en un mundo que suele esconder la tristeza y apresurar las despedidas, México se permite mirar de frente a la ausencia y transformarla en encuentro. Aquí, recordar también puede ser una fiesta; llorar y sonreír pueden convivir en una misma noche, y una mesa puesta puede convertirse en el más hermoso homenaje.

Hay viajes que nos llevan a conocer lugares y otros que nos acercan a comprender el alma de un pueblo. Recorrer México durante estas fechas es descubrir que el patrimonio más valioso de una nación no siempre se encuentra detrás de una vitrina: a veces vive en las manos de una abuela que prepara una ofrenda, en la voz de una familia que cuenta anécdotas y en la paciencia con la que alguien coloca una flor junto al retrato de un ser querido.

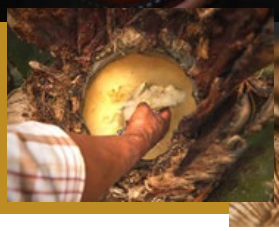
Porque el Día de Muertos no es solamente una celebración para quienes se han ido. Es también una invitación para quienes permanecemos: llamar a nuestros padres, escuchar las historias de nuestros mayores, abrazar a quienes amamos y comprender que las tradiciones son puentes entre lo que fuimos, lo que somos y aquello que dejaremos a quienes vendrán.

Cuando las velas se consumen y los pétalos comienzan a marchitarse, algo permanece encendido. Es la certeza de que la memoria tiene su propio hogar y de que, mientras exista alguien dispuesto a contar una historia, preparar un platillo o pronunciar un nombre con amor, ninguna despedida será completa.

Así es México: un país que hace de la memoria un camino de regreso y del amor, una manera de permanecer.


DEL 23 DE OCTUBRE
AL 2 DE NOVIEMBRE
SEMANA DE CELEBRACIÓN DE
NOCHE DE MUERTOS
— Animecha Kejtsïtakua —
visitmichoacan.com.mx
MICHOACÁN ES
MEJOR
Michoacán
EL ALMA DE MÉXICO









El arte de dejar que la vida transforme los sabores

Fermentación: el conocimiento ancestral que convirtió la necesidad en uno de los mayores placeres de la mesa.

Por Jaydee Turru

Antes de que existieran las cocinas sofisticadas, los restaurantes de autor y las cartas de degustación, la humanidad ya conocía uno de los secretos más fascinantes de la gastronomía: permitir que el tiempo hiciera su trabajo.

La fermentación nació mucho antes de que pudiéramos explicar científicamente lo que ocurría en una vasija, una masa o un recipiente de leche. Nuestros antepasados descubrieron, mediante la observación y la experiencia, que ciertos alimentos cambiaban al reposar y que esa transformación podía prolongar su conservación, modificar sus sabores y, en ocasiones, hacerlos más fáciles de digerir.

Lo que comenzó como una estrategia para sobrevivir terminó convirtiéndose en una de las expresiones más extraordinarias de la cultura culinaria.

La fermentación es, en esencia, una conversación entre microorganismos y alimentos. Levaduras y bacterias transforman azúcares y otros compuestos, creando aromas, texturas y sabores que no existían de la misma manera en el producto original. En ese proceso aparecen la acidez delicada de un yogur, las notas complejas de un queso madurado, el carácter de un vino y el perfume inconfundible de una masa madre.

El mundo entero ha desarrollado su propio lenguaje fermentado. En Japón, el miso y la salsa de soya aportan profundidad a innumerables preparaciones; en Corea, el kimchi representa una tradición viva de conservación y sabor; en Europa, quesos, panes, vinos y embutidos forman parte de una herencia transmitida entre generaciones. En México, el pulque, el pozol y diversas preparaciones tradicionales revelan la riqueza de los conocimientos construidos alrededor de la transformación de los alimentos.

Cada cultura fermenta de manera distinta, pero todas comparten una intuición: la comida no siempre termina cuando se apaga el fuego. A veces, su verdadera personalidad comienza a desarrollarse después.

Hoy, mientras la gastronomía contemporánea explora nuevos ingredientes, técnicas y experiencias sensoriales, la fermentación vuelve a ocupar un lugar privilegiado. Chefs y productores recuperan métodos tradicionales, experimentan con cultivos y tiempos de maduración, y descubren que la complejidad no siempre requiere añadir más elementos. En ocasiones, basta con saber esperar.

También es una invitación a mirar de otra manera nuestra relación con los alimentos. La fermentación puede contribuir a su conservación, reducir desperdicios cuando se practica correctamente y ofrecer sabores capaces de transformar una preparación sencilla en una experiencia memorable. Eso sí, cada proceso exige conocimientos, higiene y condiciones adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria.

Quizá ahí resida su mayor belleza: en recordarnos que no todo puede acelerarse, que existen transformaciones que necesitan tiempo y que la naturaleza posee una sabiduría que la cocina apenas comienza a comprender por completo. En una mesa, un alimento fermentado puede parecer discreto. Sin embargo, detrás de su aroma y su textura habitan siglos de observación, adaptación y creatividad humana.

TIPOS PRINCIPALES DE FERMENTACIÓN

- **Fermentación Láctica:** Las bacterias del ácido láctico transforman los azúcares en ácido láctico. Es la responsable de alimentos como el chucrut, el kimchi, el yogur, el kéfir y los encurtidos tradicionales en salmuera.
- **Fermentación Alcohólica:** Las levaduras transforman los azúcares en alcohol y dióxido de carbono. Da vida al pan de masa madre, la cerveza, el vino y la sidra.
- **Fermentación Acética:** Las bacterias acéticas transforman el alcohol en ácido acético en presencia de oxígeno. Es el proceso fundamental para crear el vinagre de manzana, el vinagre de vino o la kombucha (que combina fermentación alcohólica y acética).



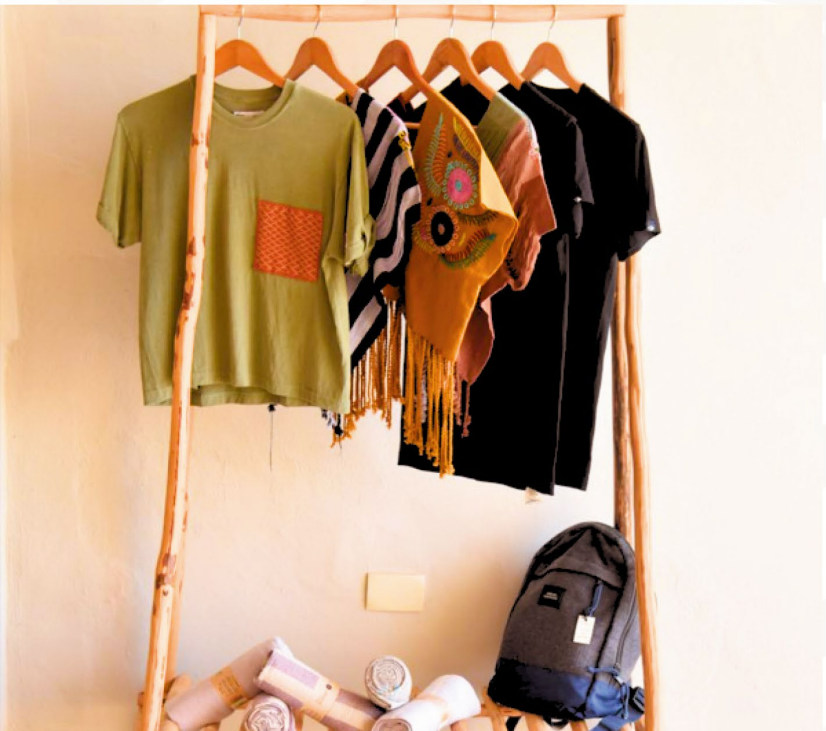
B Artesanal
Concept Store

En B Artesanal Concept Store encontrarás:

- Productos hechos por manos mexicanas, textiles, accesorios, cuidado personal, snacks naturales y objetos únicos que conectan contigo y con quienes los crean.

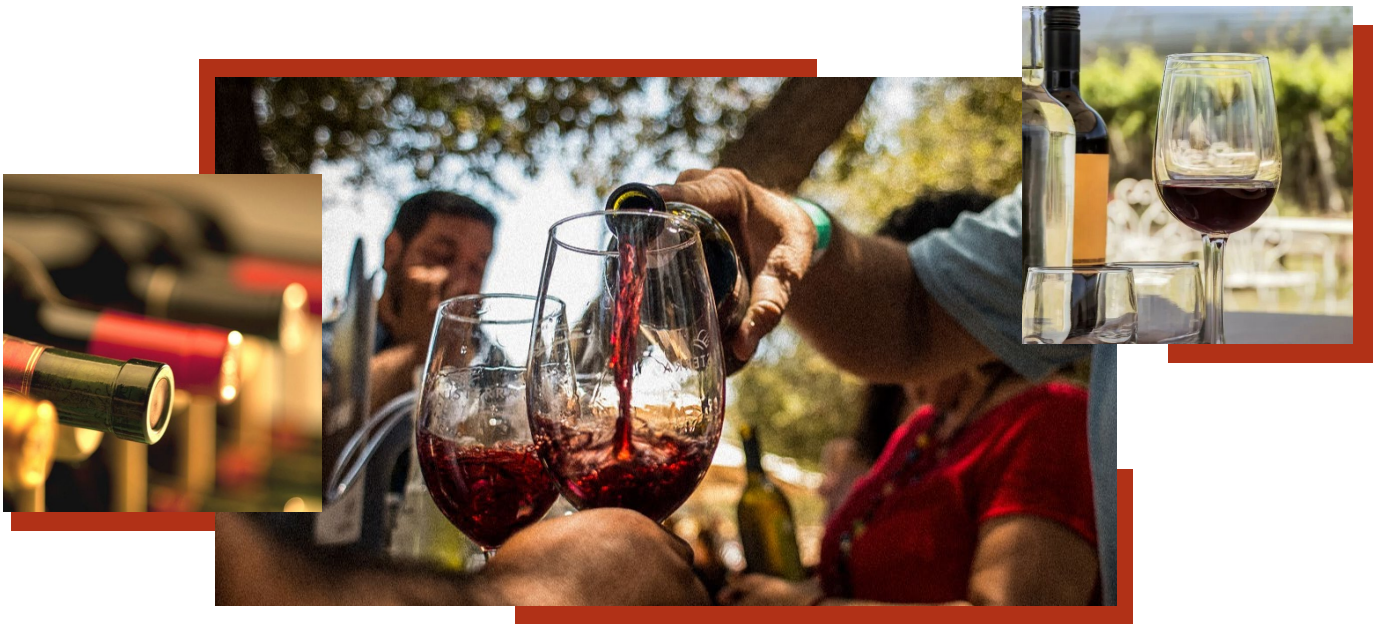
Mientras descubres cada historia, disfruta un café frente al mar de Cozumel.





Cada compra impulsa talento local, consumo responsable y comunidades que preservan su cultura.

Carretera Playa San Juan km 2.5, Zona Hotelera Norte, 77600 Cozumel, Quintana Roo, México



El vino que nace de una tierra irrepetible

Vino de Pago: cuando el territorio se convierte en origen, identidad y legado

Por Jaydee Turru

Hay vinos que cuentan la historia de una cosecha y otros que parecen guardar, en cada gota, la memoria de un paisaje. Vinos que saben a sol, a viento, a la composición de la tierra y al cuidado de quienes han aprendido a escucharla. En España, esa relación íntima entre la vid y su territorio encuentra una de sus expresiones más singulares en el Vino de Pago.

La palabra pago tiene algo de herencia antigua. Evoca una propiedad, un paraje delimitado, una tierra reconocible por sus características particulares. En el universo vitivinícola español, la denominación Vino de Pago distingue vinos procedentes de un paraje o sitio rural con características propias de suelo y microclima, capaces de imprimir una personalidad diferenciada a sus uvas. Su reconocimiento exige cumplir requisitos específicos de calidad, elaboración y vinculación con ese territorio.

No se trata únicamente de producir un buen vino, sino de demostrar que existe una identidad que no puede trasladarse intacta a otro lugar.

En una época en la que el lujo suele medirse por la exclusividad, el Vino de Pago propone una idea más profunda: el verdadero privilegio es descubrir aquello que solo puede nacer en un sitio determinado. La orientación de una ladera, las variaciones de temperatura, la composición del suelo y la experiencia acumulada de generaciones participan en una obra que la naturaleza comienza y el viticultor interpreta.

Cada botella se convierte así en una suerte de pasaporte sensorial. Al descorcharla, el viajero no solo se aproxima a una variedad de uva o a una técnica de vinificación; se acerca a una geografía, a una cultura agrícola y a una forma de comprender el tiempo.

Visitar estos territorios es descubrir que el vino comienza mucho antes de llegar a la copa. Está en los caminos entre viñedos, en las manos que examinan los racimos, en las bodegas donde la paciencia acompaña la transformación y en las conversaciones que surgen alrededor de una mesa.

El enoturismo adquiere aquí otra dimensión. La experiencia no consiste solamente en degustar, sino en comprender el vínculo entre paisaje, tradición y creación. Caminar entre las vides, conocer la historia de una propiedad y escuchar a quienes custodian su identidad permite reconocer aquello que ninguna etiqueta puede explicar por completo.

Porque hay lugares que se visitan y otros que permanecen en la memoria mucho después del viaje. El Vino de Pago pertenece a territorios donde la historia no se contempla a distancia, sino que se comparte en una copa.

Al final, el vino más extraordinario no siempre es el que busca sorprendernos, sino aquel que consigue revelarnos de dónde viene.

¿QUÉ ES UN "PAGO"?

- **Paraje rural específico:** Es un terreno o finca con un microclima y una composición de suelo (edafología) únicos que lo distinguen de las zonas de su entorno.
- **Origen de la uva:** Toda la uva utilizada debe proceder exclusivamente de viñedos situados dentro de ese pago.
- **Elaboración en origen:** El vino debe elaborarse, almacenarse y criarse de forma separada en una bodega ubicada en la propia finca o en sus proximidades.
- **Aclaración sobre el nombre:** Que una bodega incluya la palabra "pago" en su nombre comercial no significa necesariamente que sea un Vino de Pago oficial, ya que es un término tradicional que muchas bodegas usaban antes de la regulación.



TLAXCALA
UNA NUEVA HISTORIA
2021 - 2027

ESTÁ DE MODA

UNA NUEVA HISTORIA
SECTURE
SECRETARÍA DE TURISMO
DE TLAXCALA



Obon, la tradición de Japón para recibir a sus difuntos

En un ambiente de honor y alegría, esta festividad japonesa tiene muchas similitudes con el Día de Muertos de México

Por Guadalupe Sixto

CURIOSIDADES

- *El Obon es una de las celebraciones más populares de Japón, aunque no es feriado oficial.*
- *Los faroles blancos del tōrō nagashi pueden representar a los fallecidos en el último año.*
- *Como en México, en Japón esta tradición no es triste, sino de honra y alegría para los difuntos.*

Cada verano, los japoneses abren un espacio para reencontrarse simbólicamente con sus seres queridos que ya partieron de este mundo, se trata del Obon, una de las celebraciones familiares más importantes del país y que tiene sus raíces en antiguas tradiciones budistas. Aunque suele celebrarse entre el 13 y el 16 de agosto, algunas regiones lo conmemoran en julio.

Durante estos días, las familias regresan a sus lugares de origen, limpian las tumbas y preparan ofrendas de frutas, verduras, flores y alimentos. En casa colocan farolillos de papel, mientras pequeños fuegos, conocidos como mukae bi, simbolizan la guía para que los espíritus lleguen al hogar. También son tradicionales los shōryō uma: pepinos y berenjenas convertidos en pequeños animales que representan los medios de transporte de los ancestros.

El Obon también tiene un carácter festivo con el Bon Odori, danza colectiva acompañada por tambores taiko, que reúne a locales y visitantes alrededor de una plataforma llamada yagura. Al concluir el Obon, los tōrō nagashi despiden a los espíritus mediante farolillos que flotan sobre ríos, mientras el Okuribi enciende hogueras para marcar su regreso al otro mundo.

Japón y México, un vínculo con los fieles difuntos

Como el Día de Muertos de México, el Obon en Japón convierte la memoria de los fallecidos en un encuentro familiar. Ambos recurren a alimentos, luz y ofrendas; sin embargo, sus rituales, calendarios y raíces religiosas pertenecen a tradiciones culturales distintas.

GOLF SUDAFRICA



Passpartout VIAJES A RON

passpartout.com.mx





Michoacán: siete regiones, siete viajes

De bosques y ciudades coloniales a lagos, playas y comunidades artesanales, un recorrido por las siete regiones turísticas que revelan la diversidad natural y cultural de Michoacán

Por Redacción

PRINCIPALES PLAYAS EN MICHOACÁN

- *La Ticla*
- *Maruata*
- *Playa Azul*
- *Faro de Bucerías*
- *Pichilinguillo*
- *Nexpa*
- *Colola e Ixtapilla*

Descubrir Michoacán en verano es sumergirse en una amalgama inigualable de biodiversidad, historia, arquitectura colonial, tradiciones vivas y sabores ancestrales. El estado se organiza en siete regiones turísticas, cada una con una identidad única que ofrece experiencias inolvidables para todo tipo de viajero:

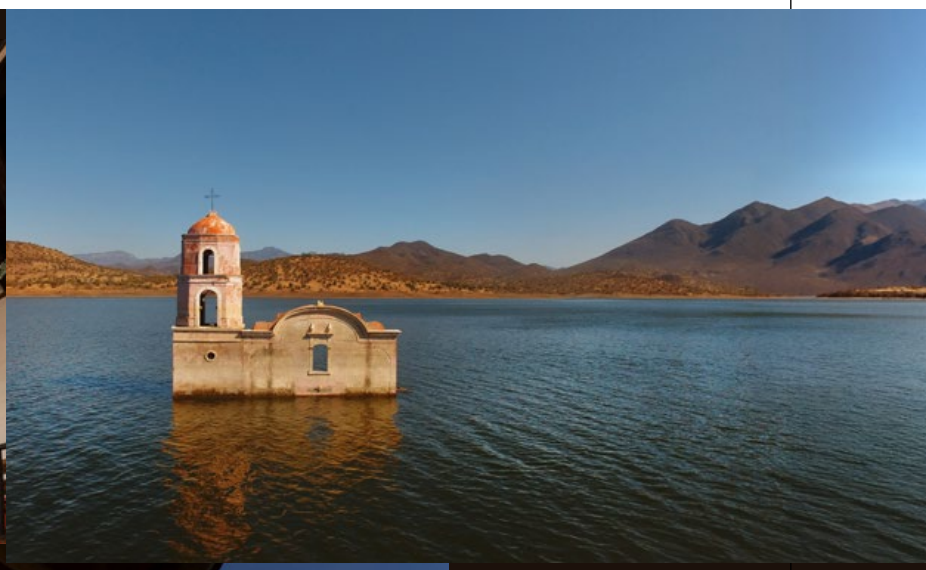
1. Región País de la Monarca

Famosa por albergar en invierno los santuarios de la Mariposa Monarca en sus densos bosques de oyamel, durante la temporada de verano esta región se transforma en un espléndido paraíso verde ideal para el senderismo y turismo de aventura. Destaca por hermosos atractivos naturales como Laguna Larga de Ciudad Hidalgo, además de sus pintorescos Pueblos Mágicos como Angangueo, Tlalpujahua y la histórica ciudad de Zitácuaro.

2. Región Zamora

Ubicada en el noroeste del estado, es una zona de valles fértiles, agricultura y cuerpos de agua. Destaca por la imponencia neogótica del Santuario Guadalupano, las cristalinas aguas del célebre Parque Nacional Lago de Camécuaro, y los Pueblos Mágicos de Cotija y Jiquilpan. Además, en la gastronomía local sobresalen los tradicionales chongos zamoranos.











3. Región Tierra Caliente

Enmarcada alrededor del valle de Apatzingán, es una región de clima cálido y gente hospitalaria. Ofrece frescos balnearios y una alegre tradición musical de arpa grande. Entre sus grandes atractivos históricos y turísticos sobresale la impresionante Iglesia Hundida de Churumuco. Su rica gastronomía ofrece platillos como la morisqueta, los uchepos, el aporreadillo y las carnitas.

4. Región Morelia

Encabezada por la capital michoacana, cuyo Centro Histórico es Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO. Sobresale por su majestuosa arquitectura en cantera rosa, su emblemático Acueducto, la imponente Catedral y rincones románticos tan pintorescos como el Callejón del Romance. También destaca su oferta cultural y la de comunidades artesanales cercanas como Capula.

5. Región Pátzcuaro

Corazón de la cultura purépecha y referente de la identidad del estado. Alrededor del sereno Lago de Pátzcuaro se encuentran la Isla de Janitzio, las zonas arqueológicas de Tzintzuntzan e Ihuatzio, el baluarte artesanal de la Casa de los Once Patios en el centro de Pátzcuaro y el Pueblo Mágico de Santa Clara del Cobre.

6. Región Playas de Michoacán

Con más de 200 kilómetros de litoral virgen frente al Océano Pacífico, esta región deslumbra por sus acantilados y playas paradisíacas como Maruata, Faro de Bucerías y Pichilinguillo; la riqueza cultural y natural del municipio de Aquila; y la playa de Colola, epicentro fundamental para la conservación y el desove de la tortuga marina.

7. Región Uruapan

Reconocida mundialmente como la capital del aguacate, resguarda el verdor del Parque Nacional Barranca del Cupatitzio, la asombrosa historia del Volcán Paricutín y el pueblo semienterrado de San Juan Parangaricutiro, la cuna artesanal de las guitarras en Paracho y una cocina ancestral donde destacan las tradicionales corundas.

MICHOACÁN CUENTA CON 10 PUEBLOS MÁGICOS RECONOCIDOS:

- *Angangueo*
- *Cotija (Cotija de la Paz)*
- *Cuitzeo*
- *Jiquilpan*
- *Paracho*
- *Pátzcuaro*
- *Santa Clara del Cobre*
- *Tacámbaro*
- *Tlalpujahua*
- *Tzintzuntzan*





ALL HALLOWS' EVE



La herencia anglosajona detrás del macabro festejo británico y estadounidense

Por Jaydee Turru

Una calabaza iluminada desde el interior, una silueta que cruza la niebla y el sonido de unos pequeños fantasmas llamando a la puerta en busca de dulces. Octubre tiene una manera particular de transformar las calles británicas y estadounidenses en escenarios donde el miedo se vuelve juego y lo sobrenatural encuentra permiso para salir a pasear.

Halloween, celebrado cada 31 de octubre, parece hoy inseparable de las calabazas talladas, los disfraces y las películas de terror. Sin embargo, detrás de esta fiesta popular existe una historia mucho más antigua, formada por creencias estacionales, celebraciones cristianas y tradiciones que cruzaron el Atlántico hasta convertirse en un fenómeno cultural global.

Uno de sus antecedentes más citados es Samhain, una festividad de origen celta asociada con el final de la cosecha y el comienzo de la mitad más oscura del año. En las tradiciones relacionadas con esta fecha, el cambio de estación estaba rodeado de relatos sobre los espíritus y la frontera entre el mundo de los vivos y el de los muertos. Aunque los orígenes exactos de algunas costumbres actuales son objeto de debate histórico, Samhain forma parte esencial

TRADICIONES POPULARES Y EVOLUCIÓN

• **El "Trick-or-Treat"** (Dulce o truco): En la Edad Media en Europa, los pobres (y luego los niños) practicaban el souling: iban de casa en casa pidiendo pequeños panes llamados "pasteles del alma" a cambio de rezar por los difuntos de la familia.









de la conversación sobre las raíces de Halloween.

Con la expansión del cristianismo, el calendario incorporó la festividad de Todos los Santos, celebrada el 1 de noviembre en la tradición occidental. La víspera recibió el nombre de All Hallows' Eve, expresión que con el tiempo se contrajo hasta convertirse en Halloween. Así, distintas prácticas religiosas y populares fueron conviviendo alrededor de una misma fecha.

Pero la fiesta que hoy conocemos también es producto de la migración. En el siglo XIX, las comunidades irlandesas y escocesas que llegaron a Estados Unidos llevaron consigo relatos, costumbres y celebraciones de otoño. Allí, las tradiciones evolucionaron, se adaptaron a nuevos entornos y adquirieron una dimensión comunitaria cada vez más amplia.

Las calabazas talladas se convirtieron en uno de sus emblemas más reconocibles. En partes de las islas británicas e Irlanda se utilizaban tradicionalmente nabos y otros vegetales; en Norteamérica, la abundancia y el tamaño de las calabazas favorecieron su popularidad como linternas decorativas. El resultado fue la imagen que hoy ilumina escaparates, jardines y hogares de todo el mundo.

También surgió el famoso trick-or-treat, el recorrido infantil por las casas en busca de golosinas. Con el tiempo, Halloween incorporó fiestas de disfraces, decoraciones temáticas, atracciones de terror y una industria que cada otoño transforma la imaginación en entretenimiento.

Reino Unido y Estados Unidos comparten muchos de estos símbolos, aunque cada lugar conserva matices propios. En algunas ciudades británicas, la celebración convive con antiguas costumbres locales; en Estados Unidos, el despliegue comercial y comunitario puede convertir barrios enteros en auténticos escenarios teatrales.

Desde la mirada viajera, Halloween es una invitación a descubrir cómo una tradición cambia al pasar de una generación a otra y de un continente a otro. Es también una lección sobre la capacidad de las culturas para reinterpretar sus símbolos sin dejar de buscar respuestas a preguntas tan antiguas como la humanidad: ¿Qué ocurre con quienes se han ido?, ¿Por qué nos inquieta la oscuridad y cómo podemos convivir con aquello que no comprendemos?

En México, la temporada coincide con el Día de Muertos, pero ambas celebraciones tienen historias y significados propios. Una comparación respetuosa no necesita confundirlas: basta reconocer que cada sociedad encuentra su manera de relacionarse con la memoria, el misterio y la muerte.

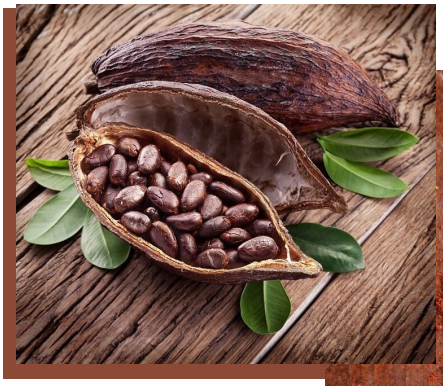
Al caer la noche del 31 de octubre, detrás de cada máscara hay una tradición que ha cambiado durante siglos. Y quizá esa sea la verdadera magia de Halloween: convertir los antiguos temores en una fiesta donde la imaginación tiene permiso para gobernar.

Porque algunas noches no están hechas para espantar al mundo, sino para recordarnos cuánto disfruta el mundo jugando con sus propios fantasmas.

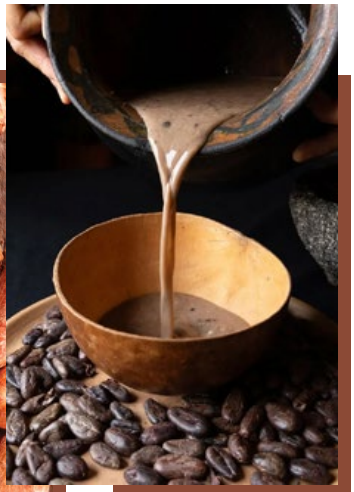


OTRAS CURIOSIDADES DE HALLOWEEN

- **Las calabazas talladas:** símbolo actual de Halloween, originalmente en Irlanda y Escocia eran nabos. Los inmigrantes llevaron la tradición a Estados Unidos, donde el fruto más abundante y fácil de tallar era la calabaza.
- **El uso del color naranja y negro:** por un lado, representa la cosecha otoñal. Por otro, la oscuridad y el fin del ciclo solar.
- **El primer registro escrito de "trick or treat":** aparece en Canadá, en la década de 1920. Desde entonces, la expresión se expandió rápidamente por Norteamérica hasta convertirse en una de las tradiciones más reconocibles del Halloween moderno.









Que tan santo es el chocolate que de rodillas se muele, juntando las manos se bate y mirando al cielo se bebe.

Cacao, de bebida ceremonial a producto gourmet

De símbolo sagrado en Mesoamérica a ingrediente gourmet, el cacao conquista hoy las cocinas más sofisticadas del mundo

Por Guadalupe Sixto

CURIOSIDADES DEL CACAO

- *La palabra es un derivado del olmeca y la lengua maya Kakaw.*
- *Estimula el sistema nervioso y aumenta la producción de endorfinas que mejoran el estado de ánimo.*
- *Tabasco, Chiapas y Guerrero son los mayores productores en México.*

Mucho antes de convertirse en chocolate, el cacao ya ocupaba un lugar especial en las culturas de Mesoamérica, como la Olmeca, que fue el primer pueblo en cultivarlo y prepararlo como xocolatl, una bebida utilizada durante ceremonias y vinculada con las divinidades. Posteriormente, mayas y mexicas incorporaron el cacao a su vida cotidiana, religiosa y económica, incluso como moneda de intercambio.

Por esta razón, el cacao se le calificó como "alimento de los dioses", una denominación que refleja la importancia que tuvo para las culturas prehispánicas. Al ser un símbolo de abundancia, se utilizaba en rituales religiosos dedicados a las deidades.

En su consumo regular, desde esos inicios, se tostaban y molían las semillas para preparar una bebida que podía consumirse caliente o tibia, mientras que las formas de elaboración variaban entre las distintas culturas.

Además de ser la base del delicioso chocolate, el cacao contiene antioxidantes y compuestos asociados con efectos estimulantes y de bienestar. De sus semillas también se obtienen ingredientes como pasta o licor, cocoa en polvo, manteca, jugo y pulpa, cada uno con aplicaciones gastronómicas y en otras industrias.

De lo ceremonial a la mesa

Hoy, aquel ingrediente ceremonial vive una nueva gran como producto gourmet en todo el mundo, al encontrarlo en chocolates con distintos porcentajes de cacao en su elaboración, tabletas de origen único, bebidas, postres, salsas y hasta moles, por lo que es muy versátil para crear propuestas de alta cocina que exploran sus diferentes perfiles aromáticos y sabores. Así, el cacao mexicano conserva su vínculo con la historia mientras se reinventa en experiencias gastronómicas contemporáneas. Desde una taza tradicional hasta sofisticados maridajes y creaciones de chefs, es un gran protagonista en las mesas desde sencillas hasta de lujo alrededor del mundo.



ZONA ARQUEOLÓGICA DE TECOAQUE

SAN FELIPE SULTEPEC, CALPULALPAN TLAX.

A 1 HORA DE LA ***CDMX***

DONDE LAS PIEDRAS CUENTAN LA HISTORIA DE NUESTROS ANTEPASADOS
Y LA LEYENDA DE LA **DIOSA MAYAHUEL** EVOCA EL ORIGEN SAGRADO DEL MAGUEY Y EL PULQUE.

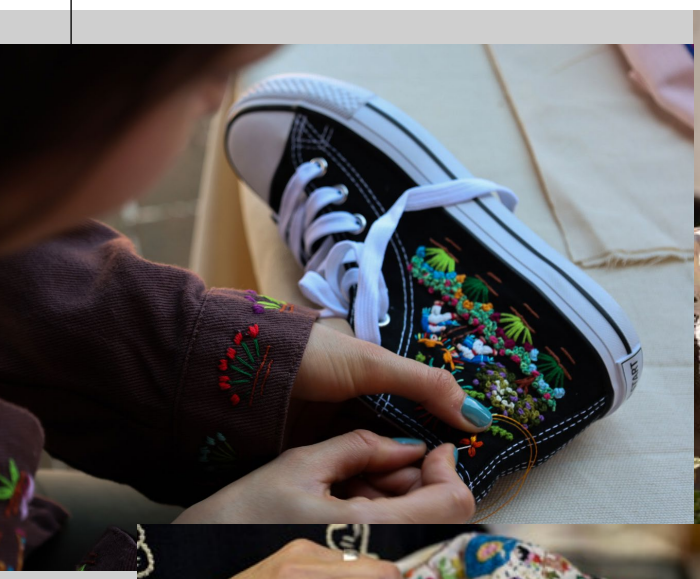
TLAXCALA

TAN MÁGICA, QUE NO CREERÁS QUE EXISTE

"UN ENCUENTRO CON LAS RAÍCES MILENARIAS DE TLAXCALA, DONDE EL PASADO SIGUE VIVO"

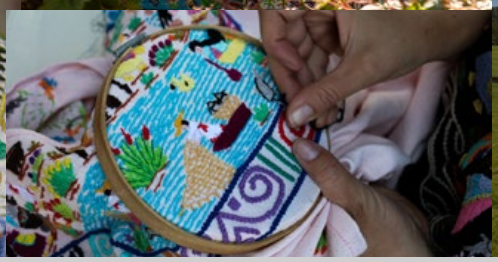
INFORMACIÓN TURÍSTICA **800 509 65 57**
Tel. 246 4 65 29 60 ext. 1511, 1513 y 1514

www.***tlaxcalasiexiste***.com.mx











Michoacán desde dentro

Tres experiencias de turismo comunitario para descubrir el estado a través de quienes preservan su cultura, sus saberes y su territorio

Por Redacción

ARATO ES UNA PEQUEÑA COMUNIDAD *perteneciente al municipio de Paracho, en el estado de Michoacán, México.*

- **Ubicación:** *Se encuentra aproximadamente a 5 kilómetros al oeste de la cabecera municipal, Paracho de Verduzco.*
- **Altitud:** *Alrededor de 2,209 metros sobre el nivel del mar.*
- **Festividades:** *La comunidad celebra tradiciones locales, como sus fiestas patronales.*
- **Entorno:** *La región se caracteriza por su herencia meseta purépecha, sus bosques y su vocación artesanal y cultural*

Del solar a tu paladar

En la comunidad de Arato, municipio de Paracho, la cocinera tradicional Victoria Jasso y su familia abren las puertas de su hogar para compartir una experiencia auténtica que permite conocer la riqueza gastronómica y cultural de la Meseta Purépecha.

La experiencia inicia con una cálida bienvenida por parte de la familia, seguida de un recorrido por la milpa, donde los visitantes cosechan algunos de los ingredientes de temporada que serán utilizados en la preparación de los alimentos. Durante este recorrido se explica la importancia del maíz y los múltiples aprovechamientos de cada parte de la planta dentro de la gastronomía tradicional.

Posteriormente, los participantes se trasladan a la cocina familiar para elaborar, de manera conjunta, un menú de temporada que puede incluir corundas, guisos de calabacitas, flor de calabaza, hongos o alguna proteína, además de aprender a preparar tortillas hechas a mano, salsa de molcajete y una bebida tradicional de la temporada.

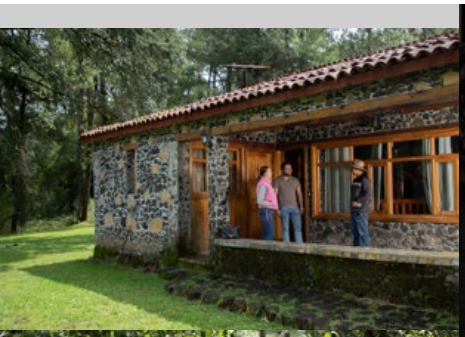
Al concluir la preparación, los visitantes comparten la mesa con la familia anfitriona para disfrutar de los alimentos elaborados en un ambiente de convivencia, hospitalidad y tradición.

Como complemento, la experiencia incluye un recorrido por la comunidad de Arato, donde los propios habitantes comparten la historia, las tradiciones y el patrimonio cultural que han preservado de generación en generación.

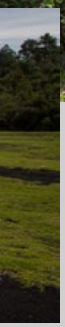
Esta experiencia inmersiva permite vivir la cocina tradicional desde la mirada y las manos de quienes la mantienen viva, participando en todo el proceso, desde la recolección de los ingredientes hasta la preparación y degustación de los platillos, al tiempo que se fortalece el vínculo con la identidad, la historia y las tradiciones de la comunidad.

Bordadoras de historias

En el Pueblo Mágico de Pátzcuaro, la artesana Sandra López Servín, en conjunto con el Colectivo de Bordadoras, invita a los visitantes a descubrir el arte del Bordado de Historias, una expresión textil que plasma la vida co-













tidiana, las tradiciones y el entorno de las comunidades purépechas de la ribera del lago de Pátzcuaro.

La experiencia inicia en el Centro Artesanal Casa de los Once Patios, un recinto histórico que reúne talleres de alfarería, textiles, lacas y cobre martillado, donde artesanas y artesanos preservan técnicas ancestrales y comparten con los visitantes el valor cultural de sus creaciones.

Durante la visita, Sandra López Servín y las integrantes del Colectivo de Bordadoras comparten el origen, simbolismo y proceso de elaboración del Bordado de Historias, mostrando cómo cada pieza narra escenas de la vida comunitaria, las festividades, el trabajo cotidiano y la riqueza cultural de la región. Posteriormente, los participantes elaboran una pequeña pieza bordada bajo la guía de las artesanas, la cual podrán llevar consigo como recuerdo de esta experiencia.

Si las condiciones lo permiten, la actividad se complementa con un recorrido por los alrededores de la Casa de los Once Patios y la plaza principal de Pátzcuaro, donde los visitantes pueden apreciar algunos de los espacios más representativos de este Pueblo Mágico.

Esta experiencia tiene como propósito acercar a los visitantes al patrimonio artesanal de Michoacán, permitiéndoles conocer de primera mano una de las expresiones textiles más representativas de la cultura purépecha, al tiempo que aprenden una técnica tradicional y descubren la historia, la identidad y la vida cotidiana que se plasman en cada bordado.

Donde el volcán cuenta su historia

En el Centro Ecoturístico Pantzingo, ubicado en la comunidad de Nuevo San Juan Parangaricutiro, Juan Aguilar Sandoval y los colaboradores del centro invitan a los visitantes a vivir una experiencia que combina naturaleza, historia, cultura y conservación comunitaria.

La experiencia comienza en la comunidad indígena de Nuevo San Juan Parangaricutiro, reconocida por su modelo ejemplar de manejo forestal sustentable y por el trabajo que realizan sus autoridades comunales y empresas forestales en la protección y reforestación de sus bosques. Durante el recorrido, los visitantes conocen la historia del antiguo pueblo de San Juan Parangaricutiro, visitan la iglesia principal y escuchan el relato del Señor de los Milagros, imagen religiosa rescatada del antiguo poblado tras la erupción del volcán Paricutín.

Posteriormente, el recorrido continúa hacia las faldas del volcán Paricutín, donde conocen la historia de su surgimiento y el impacto que tuvo sobre la región. Quienes lo deseen podrán realizar el ascenso al volcán y visitar las ruinas del antiguo San Juan Parangaricutiro, parcialmente sepultadas por la lava, donde aún permanece en pie el altar de la iglesia, convertido en uno de los símbolos más representativos de este fenómeno natural.

La experiencia concluye en el Centro Ecoturístico Pantzingo, un espacio rodeado de bosques de pino que cuenta con cabañas, restaurante y áreas recreativas, ideal para descansar y disfrutar del entorno natural. Para quienes buscan una inmersión más completa, la experiencia puede realizarse en dos días, permitiendo disfrutar con mayor tranquilidad de los atractivos naturales y culturales de la comunidad.

El propósito de esta experiencia es conocer uno de los pocos volcanes del mundo cuyo nacimiento, desarrollo y actividad fueron documentados desde su origen; descubrir las huellas que dejó en el antiguo pueblo de San Juan Parangaricutiro, donde aún permanece en pie el altar de su templo; y valorar el modelo de conservación y aprovechamiento sustentable de los bosques que ha convertido a esta comunidad en un referente nacional e internacional de manejo forestal comunitario, complementando la visita con una estancia en un entorno natural único.

PÁTZCUARO EMBLEMÁTICO PUEBLO MÁGICO.

- **Ubicación:** *Se encuentra en el centro de Michoacán, a unos 59–60 km de Morelia.*
- **Origen:** *Fundado alrededor del año 1300 por los purépechas, fue un importante centro político y religioso consolidado por Don Vasco de Quiroga.*

PRINCIPALES ATRACTIVOS

- **Plazas principales:** *La Plaza Vasco de Quiroga y la Plaza Gertrudis Bocanegra.*
- **Arquitectura:** *Calles empedradas, casas de adobe con tejados de barro y templos coloniales.*
- **Casa de los Once Patios:** *Un antiguo convento convertido en un centro de artesanos locales.*
- **Lago de Pátzcuaro e Isla de Janitzio:** *Destino para pasear en lancha y conocer la cultura tradicional purépecha.*



Loy Krathong: cuando los sueños aprenden a flotar

Una noche de noviembre, Tailandia enciende pequeñas luces sobre el agua para agradecer, despedir las tristezas y recordarnos que siempre hay motivos para comenzar de nuevo

Por Jaydee Turru

Hay lugares que se descubren con los ojos y otros que se quedan para siempre en el corazón. Tailandia pertenece a esos destinos que, además de regalarnos paisajes extraordinarios, nos invitan a mirar la vida desde otra perspectiva. Basta una noche de luna llena, el murmullo de un río y una pequeña ofrenda iluminada para comprender que viajar también puede ser una forma de reconciliarnos con nosotros mismos.

Cada año, durante el mes de noviembre, el país celebra Loy Krathong, una de sus tradiciones más hermosas y simbólicas del país asiático. Al caer la noche, familias y viajeros se reúnen junto al agua para depositar pequeñas embarcaciones hechas con hojas de plátano, decoradas con flores, velas e incienso. Cada krathong lleva consigo un deseo, un agradecimiento o la intención de dejar atrás aquello que ya no necesitamos cargar.

Entonces ocurre algo extraordinario. Las primeras luces comienzan a deslizarse sobre los ríos y lagos, multiplicándose en el reflejo del agua hasta formar un cielo al revés. Las flores perfuman la noche, las velas bailan con la brisa y, por unos instantes, el tiempo parece concedernos una tregua.

En Sukhothai, entre templos antiguos y vestigios de un reino que permanece vivo en la memoria tailandesa, la celebración adquiere una atmósfera casi mágica. En Bangkok, el río Chao Phraya se convierte en testigo de una tradición que convive con la energía de una metrópoli fascinante. Distintos escenarios, una misma emoción: agradecer lo vivido y confiar en lo que está por venir.

Quizá esa sea la verdadera belleza de Loy Krathong. En un mundo que nos enseña a acumular, esta celebración nos recuerda el valor de soltar. Soltar una pena, una despedida, una preocupación o simplemente el miedo a comenzar otra vez. Porque, si algo nos enseña la vida, es que no todo lo que amamos está destinado a quedarse, pero todo aquello que nos transforma merece un lugar en nuestra memoria.

Para el viajero, participar en esta tradición significa acercarse a Tailandia más allá de sus playas, sus templos y su extraordinaria gastronomía. Significa comprender que la cultura de un destino no solamente se contempla: también se siente, se escucha y se respeta. Por eso, elegir materiales biodegradables para las ofrendas y seguir las indicaciones de las comunidades anfitrionas es una manera de honrar el espíritu de la celebración.

Cuando la noche avanza y las pequeñas luces se alejan lentamente, queda la luna, queda el agua y queda esa sensación íntima de haber sido parte de algo que no necesita demasiadas palabras.

Tal vez por eso algunos viajes no terminan cuando regresamos a casa. Permanecen en nosotros como una luz discreta que aparece justo cuando la necesitamos.

Y en Tailandia, durante Loy Krathong, uno descubre que a veces basta una pequeña llama, una intención sincera y el valor de dejar ir para volver a mirar el horizonte con esperanza.

SIGNIFICADO DEL RITUAL

- **Homenaje al agua:** Es un acto de gratitud hacia Phra Mae Khongkha, la diosa hindú de las aguas, y un pedido de perdón por la contaminación de los ríos.
- **Renovación espiritual:** Al dejar flotar el krathong en un río, canal o lago, se simboliza la liberación de los pensamientos negativos, la mala suerte y los errores del pasado.
- **Loy Krathong:** Se celebra el 24 de noviembre de 2026.

PRINCIPALES LUGARES

- **Chiang Mai:** Coincide con el festival Yi Peng (conocido por el lanzamiento de farolillos de papel al cielo), creando una doble celebración muy popular. Puedes revisar detalles de la zona en Tu Guía en Tailandia.
- **Sukhothai:** Destaca por sus celebraciones históricas alrededor del Parque Histórico iluminado.


LEÓN
Passpartout
VIAJES • GASTRONOMÍA • CULTURA
passpartout.com.mx



Tlaxcala: donde los muertos regresan a casa

Entre cempasúchil, veladoras y ofrendas familiares, el estado más pequeño de México guarda una de las expresiones más entrañables de nuestra memoria colectiva

Por Jaydee Turru

Hay lugares donde las tradiciones se conservan en los libros y otros donde basta caminar por sus calles para comprender que la historia sigue viva. Tlaxcala pertenece a estos últimos. Cuando octubre comienza a despedirse y noviembre se asoma en el calendario, sus pueblos se preparan para una de las celebraciones más íntimas de la cultura mexicana: recibir, desde el corazón, a quienes se adelantaron en el camino. Aquí, el Día de Muertos no es solamente una fecha. Es una conversación entre generaciones, un ritual de afectos y una manera de recordarnos que la familia también se construye con las historias de quienes ya no están.

En los hogares tlaxcaltecas, la preparación de las ofrendas convoca a varias generaciones. Se limpia la casa, se eligen las fotografías, se acomodan las flores de cempasúchil y se encienden las veladoras que, según la tradición, iluminan el camino de regreso. Sobre la mesa aparecen frutas, pan de muerto, dulces, bebidas y aquellos platillos que hicieron felices a los seres queridos durante su vida. Cada elemento tiene un sentido, pero ninguno resulta tan importante como el recuerdo que lo acompaña.

El aroma del copal se mezcla con el de la comida recién preparada; el papel picado se mueve con el aire y las fotografías parecen recuperar, por un instante, la familiaridad de una presencia. Es una celebración que no necesita grandes escenarios para conmover. Su grandeza está en los detalles y en el cuidado con el que cada familia mantiene viva su propia historia.

En municipios como San Pablo del Monte, Huamantla y Totolac, las expresiones culturales y las costumbres familiares ofrecen distintas maneras de vivir estas fechas. Los panteones se convierten en espacios de encuentro, donde las tumbas se limpian, se adornan con flores y se acompañan con veladoras. En las comunidades, la convivencia entre vecinos y parientes forma parte de una tradición que se transmite de padres a hijos, con matices particulares en cada localidad.

Tlaxcala posee, además, una riqueza cultural que invita a mirar estas celebraciones dentro de una historia mucho más amplia. Sus raíces indígenas, su herencia colonial y la continuidad de las prácticas comunitarias se encuentran en una identidad que ha sabido conservar sus particularidades sin permanecer ajena al paso del tiempo.

Para el viajero, acercarse a esta temporada es descubrir un México que se expresa sin estridencias. Aquí, la experiencia no consiste únicamente en fotografiar un altar o admirar un panteón iluminado, sino en comprender el significado de los gestos: la receta que una abuela enseña a sus nietos, el retrato que ocupa un lugar especial y la flor que alguien coloca con la delicadeza de quien todavía tiene algo que decir. Viajar durante el Día de Muertos también exige sensibilidad. Las ofrendas domésticas y los cementerios son espacios de intimidad y respeto; conocerlos implica reconocer que detrás de cada vela hay una historia real y detrás de cada nombre, una vida que dejó huella.

Cuando cae la noche sobre los campos y las calles tlaxcaltecas, la luz de las veladoras dibuja pequeñas constelaciones sobre la tierra. Es entonces cuando comprendemos que la memoria no necesita vencer al tiempo: le basta encontrar un lugar donde permanecer. Y quizá esa sea la lección más hermosa que Tlaxcala comparte con quienes la visitan: que el amor no desaparece con la ausencia, que las tradiciones son puentes entre quienes fuimos y quiénes seremos, y que hay hogares donde siempre habrá una luz encendida para recibir a quienes se fueron.

Porque en Tlaxcala, como en el corazón de México, los muertos no regresan para recordarnos la tristeza de su partida, sino la fortuna de haberlos amado.

UNA NOCHE ETERNA EN LOS PANTEONES

Los camposantos de Tlaxcala dejan de ser lugares de tristeza para transformarse en lienzos llenos de luz y música. En comunidades como San Isidro Buensuceso (en las faldas de La Malinche) o municipios como Tlaxco y Huamantla, las familias pasan la noche en vela junto a las tumbas. Limpian los sepulcros, encienden miles de veladoras y comparten comida y anécdotas directamente con las ánimas que han descendido a acompañarlos


PUEBLA
• EL LATIDO DE MÉXICO •
Descubre más en
visitPUEBLA.mx



La noche en que las almas regresan

Cada noviembre, Michoacán se ilumina para recibir a quienes ya no están. Un recorrido por los rituales, ofrendas y tradiciones que hacen de la Noche de Muertos una de las expresiones culturales más profundas de México

Por Redacción

¿CUÁNDO SE CELEBRA?
Aunque las fechas principales son el 1 y el 2 de noviembre, la tradición popular considera que las ánimas comienzan a llegar desde finales de octubre según la edad o la forma en que fallecieron

Cuando el velo entre el mundo terrenal y el plano espiritual se vuelve más tenue, Michoacán se convierte en el epicentro de un misterio ancestral. La celebración de la Noche de Muertos no es solo una festividad: es una travesía profunda a través de una de las expresiones más sagradas y bellas que el viajero pueda contemplar. Reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, esta vivencia invita a descubrir una tierra donde la memoria vence al olvido y la muerte se transforma en una experiencia llena de luz y vida.

Al llegar los primeros días de noviembre, los pintorescos pueblos, panteones y caminos de la región experimentan una transformación. Las calles se iluminan bajo el resplandor cálido de las velas, mientras el humo del incienso se mezcla con el aroma de las flores de cempasúchil e impregna el aire. Lejos de la penumbra, la noche del 1 de noviembre las tumbas de quienes físicamente ya no están se engalanan como auténticos santuarios coloridos. Cada altar, cada rin-







ción adornado con arreglos florales, luces y platillos humeantes, es un faro de bienvenida diseñado para honrar su memoria y guiarlos en su retorno.

Un Recorrido por el ritual

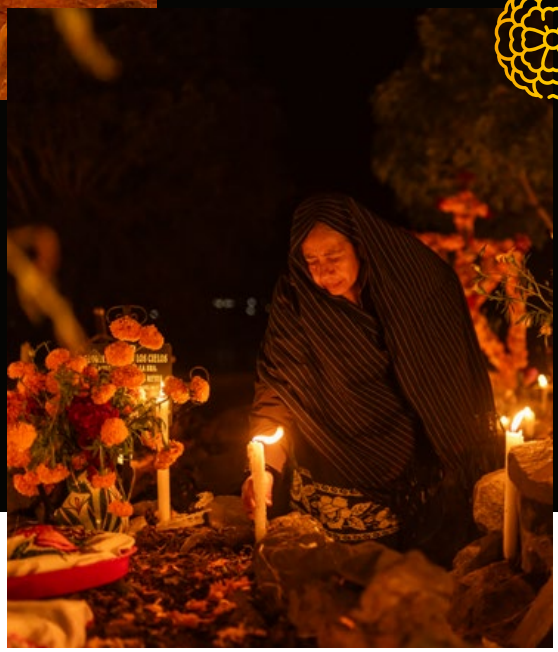
Los rituales de esta noche se desarrollan siguiendo las costumbres particulares de cada comunidad. Aunque cada rincón resguarda matices y tradiciones propios, el propósito es el mismo: conectar con los difuntos, recordarlos con amor y compartir una noche de convivencia entre vivos y espíritus.

Isla de Janitzio: un deber sagrado bajo la luz de las velas

Envuelta por las brumas del lago, la mística Isla de Janitzio protagoniza un ritual que conmueve los sentidos. Sus habitantes participan en un rito considerado un deber ancestral, que honra el vínculo inquebrantable entre los vivos y los difuntos. Al caer la noche, las mujeres y los niños inician una procesión silenciosa e hipnótica hacia el panteón. En medio de







una atmósfera de sobrecogedor respeto y bajo la titilante luz de miles de velas, depositan sobre los sepulcros las ofrendas y platillos preferidos de sus seres queridos, creando un espectáculo visual y espiritual inolvidable.

Tzintzuntzan: arte, devoción y tradición

En la legendaria tierra de Tzintzuntzan, la celebración florece con una profunda expresión artística y artesanal. Sus maestros creadores se esmeran en elaborar finas piezas de loza negra, loza blanca, ángeles de paja y delicados tallados en madera para adornar las ofrendas. Cada altar es una obra de arte viviente donde el talento artesanal se funde con la devoción de un pueblo que ofrece lo mejor de su patrimonio a sus visitantes del más allá.

Jarácuaro: ritmo y arcos de flores

En Jarácuaro, las tradiciones resguardan su esencia espiritual. Imponentes arcos de flores frescas adornan la plaza principal y los barrios de la comunidad. Aquí, el sonar del zapateado y el movimiento de la danza tradicional no son un simple espectáculo, sino parte del ritual que acompaña el regreso de las almas a su antiguo hogar.

El secreto del sincretismo

Las ofrendas que adornan estos días son auténticos portales con raíces prehispánicas. Antiguamente, los pueblos originarios rendían culto a diversas deidades vinculadas con la muerte y el más allá. Con la llegada de la Colonia, los evangelizadores entrelazaron estas creencias con el calendario cristiano, dando origen a un sincretismo cultural que aún late con fuerza.

El montaje del altar y la gran cita anual

Para recibir con los honores merecidos a los viajeros del más allá, la preparación de los altares es un ritual que exige esmero, dedicación y creatividad. Aunque la tradición dictaba colocarlos el 30 o 31 de octubre y mantenerlos hasta el 3 de noviembre, hoy en día muchas familias comienzan este minucioso montaje con mayor anticipación para compartir su belleza.

Sin embargo, el corazón de la celebración ocurre durante las jornadas del 1 y 2 de noviembre. Según la creencia popular, es entonces cuando las almas de los difuntos cruzan el umbral para convivir con los vivos. Asistir a la Noche de Muertos en Michoacán es presenciar una de las tradiciones culturales más conmovedoras de México, un viaje donde la vida y la memoria se celebran en perfecta armonía.

27 de octubre: *Llegan las mascotas fallecidas.*
28 de octubre: *Personas que murieron de forma trágica o en accidentes.*
30 y 31 de octubre: *Niños que murieron sin ser bautizados o ánimas solitarias.*
1 de noviembre (Día de Todos los Santos): *Dedicado a los niños difuntos (los "angelitos").*
2 de noviembre (Día de los Fieles Difuntos): *Dedicado a los adultos fallecidos.*

TLAXCALA

– La feria de ferias 2026 –

DONDE LA TRADICIÓN COBRA VIDA

DEL **22 DE OCTUBRE** AL **16 DE NOVIEMBRE**

VEN A DESCUBRIR UNA FERIA DE SABORES,
CULTURA Y CELEBRACIÓN.











Del ritual ancestral al trend de instagram

Temazcales, baños de bosque, saunas, baños de hielo y ceremonias de té: la búsqueda contemporánea del bienestar vuelve la mirada hacia prácticas antiguas

Por Redacción Passpartout

ELEMENTOS

- **Uso de elementos naturales:** Copal, tabaco, flores, fuego y agua de manantial.
- **Cosmovisión comunitaria:** El ritual no es individualista; busca restablecer el orden y la armonía del grupo con el entorno.
- **Transmisión oral:** El conocimiento pasa de los mayores a los jóvenes a través de la experiencia y el respeto a la tradición

Vivimos rodeados de pantallas, notificaciones y agendas que parecen no concedernos tregua. Hemos aprendido a medir el tiempo en reuniones, pendientes y minutos de productividad, hasta que el cuerpo encuentra la manera de recordarnos que también necesita silencio.

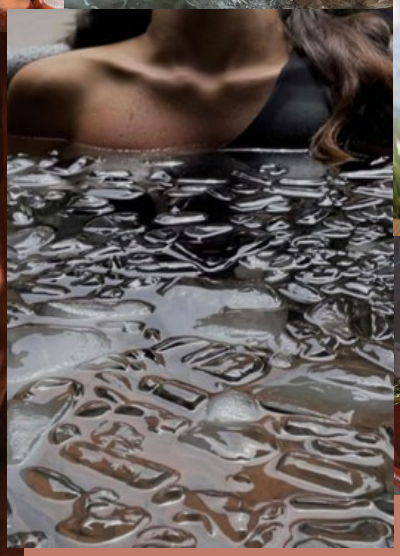
Tal vez por eso, en medio de la aceleración contemporánea, tantas personas buscan experiencias que las devuelvan a una relación más consciente con su cuerpo, la naturaleza y el presente. Los rituales ancestrales y las prácticas tradicionales de bienestar han encontrado una nueva audiencia: algunos se redescubren en destinos turísticos; otros se adaptan a espacios urbanos y muchos circulan en redes sociales como símbolos de una vida más equilibrada.

El temazcal mexicano es uno de los ejemplos más significativos. Su estructura, el calor de las piedras y la relación simbólica con la tierra forman parte de tradiciones diversas de los pueblos originarios. En ciertos contextos, la experiencia tiene una dimensión ceremonial y comunitaria que va mucho más allá de una sesión de calor. Hoy existen propuestas turísticas que lo incorporan a retiros de bienestar, aunque no todos los temazcales comparten los mismos propósitos ni deben presentarse como si fueran una práctica uniforme.

En Japón, el shinrin-yoku, conocido como baño de bosque, propone caminar lentamente entre árboles y prestar atención a los sonidos, aromas, colores y texturas del entorno. No se trata de completar una ruta









ni de alcanzar una meta deportiva. La invitación es más sencilla y, quizá por eso, más difícil para quien vive permanentemente conectado: estar presente.

Las saunas, profundamente arraigadas en la cultura finlandesa, ofrecen otra forma de encuentro con el bienestar. El calor, la pausa y la convivencia tienen un lugar importante en esta tradición, que ha trascendido las fronteras de Finlandia para instalarse en hoteles, spas y centros especializados alrededor del mundo.

En los últimos años, los baños de hielo también han ganado visibilidad. Sus imágenes —personas sumergidas en agua helada, respirando con concentración mientras el paisaje permanece inmóvil— se han convertido en protagonistas de las redes sociales. Sin embargo, su popularidad no significa que sean adecuados para todos. La exposición al frío intenso puede implicar riesgos cardiovasculares y otros problemas, por lo que no debe improvisarse ni presentarse como una solución universal para la salud.

La ceremonia japonesa del té, por su parte, demuestra que el bienestar no siempre requiere temperaturas extremas ni experiencias espectaculares. En el chanoyu, cada movimiento responde a una atención cuidadosa: preparar el té, disponer los utensilios, recibir al invitado y compartir el momento. Su belleza radica en comprender que incluso una acción cotidiana puede convertirse en una experiencia profunda cuando se realiza con intención.

¿Qué sucede cuando estos rituales pasan del ámbito comunitario o espiritual a la industria global del bienestar? Ganan visibilidad, generan nuevas oportunidades turísticas y acercan a muchas personas a prácticas que desconocían. Pero también corren el riesgo de perder contexto, convertirse en productos superficiales o presentarse como experiencias intercambiables, sin reconocer las culturas que les dieron origen.

Viajar con curiosidad implica también viajar con respeto. Antes de reservar un temazcal, conviene conocer quién lo guía y qué tradición representa; al visitar un bosque, comprender las normas de conservación del lugar; y al participar en una ceremonia cultural, escuchar antes de fotografiar. El bienestar no debería construirse a costa de borrar la historia de quienes han preservado estas prácticas.

Quizá la verdadera tendencia no sea el temazcal, el hielo o la ceremonia de té. Tal vez sea el deseo de recuperar algo que nunca debimos perder: la capacidad de habitar nuestro propio tiempo.

No todos necesitamos un retiro de varios días ni una experiencia extrema para empezar. A veces basta con caminar sin prisa, apagar el teléfono durante una comida o dedicar unos minutos a una taza de té.

El bienestar más auténtico no siempre se publica, no necesita testigos y rara vez tiene prisa. Se reconoce, sencillamente, en la manera en que volvemos a sentirnos presentes.



LOS RITUALES ANCESTRALES son ceremonias y prácticas transmitidas de generación en generación que conectan a las comunidades con la naturaleza, lo sagrado y la memoria de sus antepasados.

Tipos y Ejemplos de Rituales Ancestrales en México y el Mundo

- **El Temazcal:** Baño de vapor tradicional de origen mesoamericano que utiliza piedras calientes y hierbas medicinales para la purificación física y mental, así como para el cierre de ciclos.
- **Las Limpias Espirituales:** Prácticas curativas realizadas por curanderos o marakames (en la tradición Wixárika) usando plantas, copal, huevos o agua bendita para alejar malas energías, envidias o malestares físicos como el empacho.



La tradición de regalar flores: un lenguaje que no necesita palabras

De Japón a México, de Colombia a Europa: las flores que aprendieron a decir aquello que el corazón no siempre se atreve a pronunciar

Por Redacción

Hay regalos que se agradecen y otros que se recuerdan toda la vida. Una flor pertenece, muchas veces puede llegar sin motivo aparente, acompañar una despedida, celebrar un nacimiento o pedir perdón sin necesidad de pronunciar una sola palabra. Su belleza es efímera, pero el instante que representa puede permanecer para siempre. Desde tiempos antiguos, las flores han acompañado a la humanidad en sus celebraciones, rituales, despedidas y declaraciones de amor. Cada cultura ha encontrado en ellas una manera particular de expresar sentimientos, rendir homenaje a la naturaleza y establecer vínculos con lo sagrado. Así nació un lenguaje silencioso que, aunque cambia de país en país, conserva una capacidad universal para conmovernos.

En Japón, la contemplación de las flores forma parte de una sensibilidad profundamente ligada al paso del tiempo. La floración de los cerezos, celebrada durante el hanami, invita a reunirse bajo los árboles para admirar su belleza fugaz. Es una experiencia que recuerda la naturaleza transitoria de la vida: precisamente porque las flores duran poco, su aparición se vuelve extraordinaria. También existe el hanakotoba, un lenguaje simbólico de las flores que atribuye significados a distintas especies y colores. En México, las flores habitan tanto el romance como la memoria colectiva. Las rosas acompañan las declaraciones de amor; las flores de cempasúchil guían simbólicamente el regreso de los difuntos durante el Día de Muertos, mientras que las ofrendas florales forman parte de celebraciones religiosas y familiares. Aquí, regalar flores puede ser una forma de celebrar la vida, agradecer una presencia o mantener vivo el recuerdo de alguien querido.

Colombia, reconocida internacionalmente por su producción florícola, ha convertido las flores en una expresión de identidad y hospitalidad. Las rosas, los claveles, las hortensias y las alstroemerias viajan desde sus cultivos hacia numerosos destinos del mundo. Sin embargo, detrás de cada ramo hay también un oficio, una geografía y miles de manos que participan en una industria donde la naturaleza se encuentra con el trabajo humano. En Europa, la llamada floriografía alcanzó especial popularidad durante la época victoriana. En una sociedad donde ciertas emociones debían expresarse con discreción, los ramos podían funcionar como mensajes codificados. Una flor elegida cuidadosamente, su color y hasta la manera de entregarla contribuían a construir una conversación que no siempre podía tener lugar en voz alta. Pero sería un error creer que existe un diccionario universal e inmutable. El significado de una flor depende de la cultura, la ocasión, la relación entre quienes la intercambian y hasta de las costumbres familiares. Lo que en un lugar simboliza celebración, en otro puede acompañar el duelo.

Quizá por eso regalar flores sigue siendo un gesto tan poderoso en nuestra época digital. En un mundo que multiplica mensajes instantáneos, un ramo exige detenerse, elegir, observar y pensar en otra persona. No basta con enviarlo: hay que imaginar cómo será recibido, dónde encontrará su lugar y qué emoción despertará cuando alguien abra la puerta.

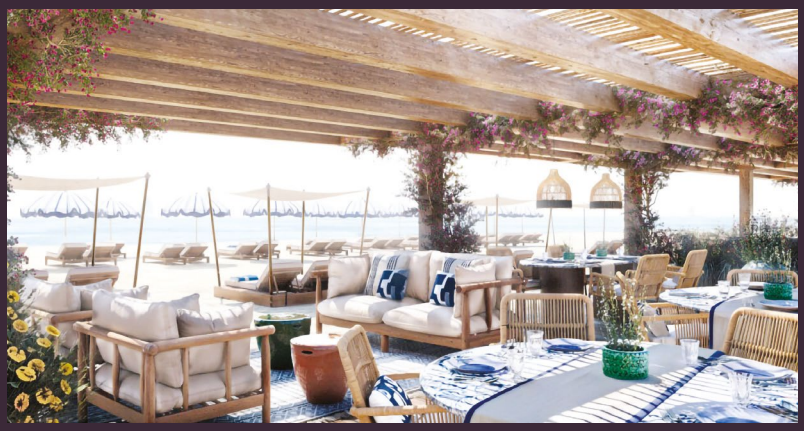
El verdadero lujo no siempre está en la rareza de una especie ni en el tamaño del arreglo. A veces, reside en recordar cuál era la flor favorita de nuestra madre, llevar una pequeña sorpresa a quien atraviesa un día difícil o elegir un ramo que diga, con delicadeza, aquello que las palabras no consiguen expresar.

Las flores se marchitan, es cierto, pero también nos enseñan que no todo lo valioso necesita durar eternamente para tener sentido. Porque regalar flores es ofrecer belleza, sí, pero sobre todo es regalar un pensamiento convertido en pétalos.

LAS FLORES FUNCIONAN como un lenguaje silencioso que expresa afecto, gratitud y emociones cuando las palabras no alcanzan. A través de la floriografía (el arte tradicional de comunicar mediante las flores), cada especie y color transmite un mensaje distinto:

- **Rosas rojas:** Amor profundo, pasión y entrega.
- **Rosas rosadas:** Ternura, dulzura y admiración sincera.
- **Tulipanes rojos:** Una declaración de amor directa y verdadera.
- **Lirios (azucenas):** Elegancia, pureza y vínculos que se cuidan con afecto.
- **Claveles blancos:** Amistad leal y pureza de sentimientos.

the TRUST COLLECTION



SICILIA

Un refugio exclusivo definido por el lujo y la elegancia contemporánea.

Situado en la zona de Costa Ragusa, el resort propone una versión más íntima y tranquila del destino, ideal para viajeros que buscan privacidad, descanso y hospitalidad de alto nivel.

Ubicado a tan solo 28 kms. del aeropuerto de Comiso y a 117 kms. de aeropuerto de Catania.

El resort contará con un exclusivo beach club ubicado frente al mar, con acceso directo a la playa, donde los huéspedes podrán disfrutar de un entorno cuidado con servicio de gastronomía, áreas de descanso y propuestas pensadas para el relax junto al Mediterráneo. Este espacio combina comodidad y estilo en un ambiente distendido, ideal tanto para parejas como para familias.

El resort cuenta con 105 habitaciones y suites de diseño contemporáneo, creadas para ofrecer el máximo confort en un entorno sereno y sofisticado. La arquitectura prioriza la luz natural, los espacios amplios y una estética elegante que invita al descanso y la desconexión.







GASTRONOMÍA

Costa Ragusa Resort ofrecerá una cuidada propuesta culinaria que combina lo mejor de la cocina mediterránea con influencias internacionales:

- *Restaurante principal con productos locales y de temporada*
- *Restaurante gourmet de especialidad con enfoque en alta cocina siciliana*
- *Bar & lounge ideal para cócteles de autor y momentos de relax*

EXPERIENCIAS & SERVICIOS

Pensado para un público exigente, el resort brindará experiencias diseñadas para el bienestar y el disfrute:

- *Piscinas exteriores rodeadas de naturaleza*
- *Spa & wellness con tratamientos exclusivos*
- *Actividades personalizadas y excursiones por la región*
- *Espacios diseñados para el relax, la privacidad y el equilibrio*

En Costa Ragusa, los huéspedes más jóvenes son recibidos en un entorno pensado para el juego, el descubrimiento y la libertad de movimiento, donde cada experiencia se desarrolla de manera natural y segura.





Además cuenta con un exclusivo servicio para mascotas, diseñado para que la experiencia y la de los compañeros de cuatro patas sea verdaderamente inolvidable.



Día de Muertos: la fiesta mexicana por tradición y excelencia

Cuando un país convierte la memoria en celebración y el amor en una ofrenda que atraviesa los siglos

Por Jaydee Turru

EL DÍA DE MUERTOS es una festividad mexicana tradicional que honra y conmemora a los seres queridos fallecidos, basada en la creencia de que sus almas regresan temporalmente al mundo de los vivos para convivir con sus familias.
La celebración combina elementos de las culturas prehispánicas de México con el catolicismo (como el Día de Todos los Santos y el Día de los Fieles Difuntos). En 2008, fue declarada por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Hay países que honran a sus muertos en silencio y hay uno que, cuando llega noviembre, les prepara un lugar en la mesa, enciende velas para alumbrar el camino y llena el aire con el perfume de las flores. México no entiende la memoria como una habitación cerrada, sino como una puerta que puede volver a abrirse cada año.

El Día de Muertos es, quizá, una de las expresiones más conmovedoras de nuestra identidad. No porque ignore la tristeza de la ausencia, sino porque ha aprendido a convivir con ella sin renunciar a la alegría. Aquí, la muerte no borra las historias compartidas: las transforma en relatos que pasan de abuelos a nietos, en recetas familiares, en canciones y en fotografías que conservan la sonrisa de quienes siguen habitando nuestro corazón. Estas historias de encuentros culturales dieron forma a una celebración diversa, profundamente arraigada en las comunidades mexicanas. En 2008, la UNESCO inscribió las fiestas indígenas dedicadas a los muertos en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Pero el patrimonio no vive únicamente en los reconocimientos internacionales. Vive en las manos que deshojan el cempasúchil, en la paciencia con la que se coloca una fotografía sobre el altar y en el platillo que se prepara porque era el favorito de alguien que ya no está.

Por eso, reducir esta celebración a calaveras decorativas y disfraces sería quedarse en la superficie de una historia mucho más profunda. El Día de Muertos no es una escenografía creada para el visitante: es una tradición viva, sostenida por familias y comunidades que conservan sus significados y los transmiten a las nuevas generaciones.

Para quien viaja, acercarse a ella es una oportunidad de conocer México desde su intimidad. No basta con fotografiar un altar; hay que comprender lo que representa. No basta con admirar un panteón iluminado; conviene recordar que detrás de cada ofrenda existe una familia, una historia y una forma particular de mantener vivo el vínculo con sus antepasados. Quizá ahí se encuentre la verdadera excelencia de esta fiesta: en su capacidad para reunir generaciones, regiones y sensibilidades alrededor de una certeza universal. Todos tenemos a alguien a quien recordar y una historia que no quisiéramos perder.

Cuando noviembre avance y las velas comiencen a consumirse, México volverá a guardar sus flores, pero no sus recuerdos. Porque hay tradiciones que se repiten por costumbre y otras que se renuevan por amor. En México, recordar es una manera de volver a encontrarnos. Y celebrar a nuestros muertos es, también, una forma extraordinaria de agradecer la vida.

Patrimonios Culturales y Naturales







DONDE NACEN LOS PATRIMONIOS



Michoacán
EL ALMA DE MÉXICO

visitmichoacan.com.mx
@Michoacan

Noche de Muertos, Arocutín, Michoacán



Comida para morirse

Los platillos más icónicos de la tradición mexicana durante la temporada de muertos

Por Jaydee Turru

En México, hay recuerdos que no necesitan una fotografía para volver a la vida. Basta el aroma de un mole recién preparado, el dulzor del pan de muerto saliendo del horno o el vapor de un tamal envuelto en hojas para que la memoria encuentre el camino de regreso a casa.

Durante la temporada de muertos, la gastronomía adquiere un significado que va mucho más allá del apetito. Los alimentos se convierten en mensajeros de cariño, en símbolos de hospitalidad y en una forma de decirles a quienes partieron que su lugar permanece reservado. Porque si hay algo que los mexicanos sabemos hacer con maestría, es transformar una mesa en un territorio de afectos. El protagonista indiscutible es el pan de muerto. Su superficie dorada, cubierta de azúcar o delicadamente perfumada con azahar, encierra una tradición que admite numerosas versiones regionales. En el centro del país, las piezas redondas con sus característicos huesitos evocan la relación simbólica con la muerte; en otras regiones, las formas, los ingredientes y las decoraciones adquieren identidades propias. Cada pan cuenta una historia distinta, aunque todos comparten la misma vocación: reunir a los vivos alrededor del recuerdo.

Después aparece el mole, ese universo de ingredientes, especias, chiles y preparaciones que exige tiempo y conocimiento. En numerosas mesas familiares, su presencia convierte la ofrenda en un homenaje generoso. Prepararlo es una labor que suele convocar a varias generaciones y que recuerda que las recetas más queridas rara vez pertenecen a una sola persona: son herencias colectivas, perfeccionadas con los años.

Los tamales también encuentran su lugar en estas celebraciones. Envuelto en hojas de maíz o de plátano, cada uno guarda una combinación de sabores y técnicas que cambia de una región a otra. Junto a ellos pueden aparecer el chocolate caliente, los atoles, las frutas de temporada y los dulces tradicionales que completan una ofrenda pensada con cuidado.

En Oaxaca, el chocolate y el pan forman parte de una cultura gastronómica de extraordinaria riqueza; en Michoacán, las preparaciones locales acompañan las reuniones familiares y las vigilias; en el centro del país, el pan de muerto anuncia la llegada de una temporada que las panaderías convierten en una auténtica celebración del oficio. No existe, sin embargo, un menú único para honrar a los difuntos. Cada familia decide qué colocar en el altar según sus recuerdos, su región y las preferencias de quienes desea recibir simbólicamente. Un platillo sencillo puede tener más significado que un banquete si fue el favorito de una madre, un abuelo o un hermano.

Y ahí reside el secreto de esta cocina: no se trata únicamente de lo que se come, sino de por qué se prepara. Las recetas transmiten técnicas, pero también cuentan historias de migración, cosechas, celebraciones y afectos. Su valor no depende de la sofisticación de sus ingredientes, sino de la memoria que son capaces de despertar. Para el viajero gastronómico, esta temporada ofrece una invitación irresistible: descubrir mercados, visitar panaderías tradicionales, conocer cocineras y cocineros locales y sentarse a la mesa con respeto por las costumbres de cada comunidad. Es una oportunidad para comprender que la gastronomía mexicana no se limita a conquistar paladares; también preserva formas de vida.

Al final, la ofrenda más memorable no es necesariamente la más abundante, sino aquella que tiene una historia detrás de cada plato.

Porque en México, incluso la despedida puede tener aroma a pan recién hecho, sabor a chocolate y el calor de una cocina donde nadie deja de pertenecer.

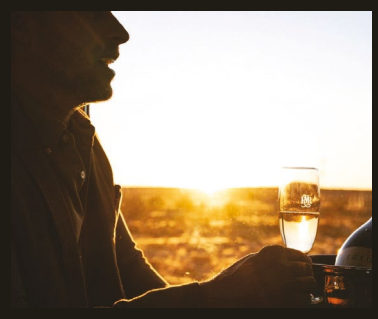
Aquí, la memoria también se sirve a la mesa y hay sabores que, como el amor, parecen no conocer la muerte.

PLATILLOS PRINCIPALES

- **Pan de Muerto:** El emblema de la fecha. Es un pan dulce con forma redonda que representa el ciclo de la vida y la muerte, decorado con tiras de masa que simulan huesos y una pequeña esfera al centro que representa el cráneo.
- **Tamales:** Presentes en casi todas las ofrendas y mesas. Varían según la región: desde los tradicionales de chile, carne o dulce, hasta los uchepos y corundas en Michoacán, o el mucbipollo en la Península de Yucatán.
- **Mole:** Generalmente mole negro o rojo acompañado de pollo o guajolote, considerado un platillo de fiesta y respeto para las ánimas.
- **Calabaza en tacha:** Calabaza de Castilla cocida lentamente con piloncillo, canela y a veces guayaba, representando la cosecha y la abundancia.
- **Calaveritas de azúcar y alfeñique:** Dulces artesanales moldeados con azúcar o pasta de alfeñique, decorados con colores vivos y, con frecuencia, el nombre del difunto.

GREAT SOUTHERN AFRICAN TRAIN

ROVOS RAIL
TRAVEL AFRICA



CONTACT +27 (0)12 315 8242 • RESERVATIONS@ROVOS.CO.ZA











K'uínchekua: identidad y orgullo

En el escenario ancestral de Las Yácatas de Tzintzuntzan, más de 350 portadoras y portadores de las tradiciones de Michoacán se reúnen en una celebración de la identidad purépecha

Por Redacción

La K'uínchekua no es un simple espectáculo: es el reencuentro vivo con nuestras raíces, donde la memoria de los ancestros dialoga con la fe de las comunidades.

I. El Altar Prehispánico

En el escenario sagrado de la Zona Arqueológica de Las Yácatas de Tzintzuntzan, la brisa de la cuenca lacustre traslada el aroma a incienso, copal y flores de cempasúchil. Por quinto año consecutivo, la monumental K'uínchekua —la máxima fiesta del pueblo purépecha— reúne a más de 350 portadoras y portadores tradicionales para rendir homenaje a las festividades patronales, auténtico corazón espiritual e identitario de los pueblos originarios de Michoacán.

Todo comienza con un místico silencio cuando la Apertura del Cosmos purifica el espacio. En espirales ceremoniales, el humo del copal se eleva pidiendo permiso a los cuatro rumbos cósmicos mediante los cantos y plegarias de médicas y médicos tradicionales, acompañados por las vibraciones prehispánicas de caracoles y percusiones del grupo Jádhex.

Inmediatamente después, la noche revive la génesis del universo purépecha a través de la *Uárhukua Ch'anakua,* el ancestral juego de pelota encendida. Los guerreros manipulan la esfera de fuego nuevo en honor al dios Kurikaueri, simbolizando el movimiento de los cuerpos celestes en la bóveda nocturna.

El fervor devocional de los barrios irrumpe con la Danza de T'arhetskua Ampakiticha de Santa Fe de la Laguna, donde los "Viejos Elegantes" portan túnicas e indumentarias bíblicas para personificar el viaje de los Reyes Magos en busca del pesebre.

Misticismo y Fe: *"La K'uínchekua no es un simple espectáculo: es el reencuentro vivo con nuestras raíces, donde la memoria de los ancestros dialoga con la fe de las comunidades."*

II. La Danza y el Sincretismo

La algarabía pagano-religiosa encuentra su máxima expresión con la fiesta del Torito de Carnaval de Jarácuaro, donde la sonoridad de la kiringua y la flauta de carrizo marcan el paso de los danzantes en una costumbre cen-







tenaria ligada al ciclo ceremonial lacustre.

Desde la comunidad de Sicuicho, los entrañables Tsapichus —los "danzantes pequeños"— engalanan el ambiente para honrar a la Virgen de la Candelaria. Divididos en las cuadrillas de Barrio Arriba y Barrio Abajo, sus colores azul y rojo escenifican la hermandad y la fe infantil que trasciende generaciones.

El sincretismo religioso hispano-indígena brilla con elegancia en la majestuosa Danza de Moros de Zacán. Sus vestimentas de terciopelo, espejos brillantes y máscaras talladas a mano acompañan el compás refinado que adorna las fiestas patronales de la Meseta Purépecha.

Esta valiosa herencia es sostenida por la juventud gracias al trabajo del Programa de Fomento Musical del Estado, donde la Banda Sinfónica Infantil y Juvenil demuestra que la música de viento sigue vibrando en el corazón de las nuevas generaciones.

Por su parte, el vigor de la Tierra Caliente irrumpe con el alegre tamboreo sobre la caja del arpa grande y el dinámico zapateado de tarima característico del valle de Apatzingán, evocando la calidez y el júbilo folclórico del sur michoacano.

III. El Canto y la Tradición Lacustre

Al adentrarse en la intimidad de la cultura purépecha, surge la suave belleza de la Pirekua, manifestación declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Interpretada por los Semilleros del Canto como el Dueto Los Cascabeles y el ensamble Mailen Ka Tumbi Kujtatiicha, la pirekua es una plegaria poética que relata las vivencias, el amor y la historia comunitaria.

En la cuenca del lago, la Banda Sinfónica de Ihuatzio demuestra cómo los jóvenes maestros transmiten a la niñez los saberes ancestrales de los sones y abajeños, garantizando que el patrimonio musical continúe vivo en las calles de sus pueblos.

La memoria histórica de la región del Bajío se rememora con la Danza del Paloteo de Puruándiro, cuyo origen se remonta a los antiguos guerreros purépecha que custodiaban las fronteras del imperio y que, con la evangelización, reorientaron su devoción hacia el Señor de la Salud.

La estampa más icónica del Lago de Pátzcuaro cobra vida a través de la Danza del Pescado Blanco y las Mariposas de Janitzio. Los pescadores despliegan sus legendarias redes al aire evocando las antiguas faenas lacustres y las fiestas tradicionales de Corpus Christi.

Patrimonio Vivo: *"Cada son, cada red tejida y cada canto no solo celebran una fiesta: salvaguardan la identidad de un pueblo que honra su pasado de cara al futuro."*

IV. Devoción y Fiesta Multitudinaria

El misticismo del cortejo y la religión se entrelazan en la célebre Danza de los Kúrpites de San Juan Nuevo Parangaricutiro. Representando al Tarépiti y a la Maringuía, los jóvenes solteros danzan con virtuosismo en honor a San José y la Virgen María, constituyendo una de las muestras de evangelización más vistosas de México.

La relación sagrada con la naturaleza se manifiesta en la Danza de los Viejitos de Jarácuaro. Apoyados en sus bastones de madera tallada, los danzantes zapatean con firmeza rítmica para pedir permiso a la Madre Tierra en un ritual agrícola destinado a la fertilidad del maíz.

La diversidad cultural del estado se complementa con la presencia de la zona oriente a través del Torito de Carnaval Otomí, y con la monumentalidad de la Danza de Tlahualiles de Sahuayo, cuyos guerreros visten impresionantes máscaras de plumas y lentejuelas para recrear la lucha del bien contra el mal.

La emotiva velada culmina cuando la totalidad de los portadores tradicionales se funden en un ensamble multitudinario al ritmo de los sones "Juan Colorado" y "Qué lindo es Michoacán", despidiendo la fiesta entre ovaciones.

> *"Cada son, cada red tejida y cada canto no solo celebran una fiesta: salvaguardan la identidad de un pueblo que honra su pasado de cara al futuro."*



Dionisio Pulido Mateo, testigo del nacimiento del volcán entre sus maizales.

Fotos: Rafael García Jiménez

Nacimiento del Paricutín: el volcán más joven de latinoamerica

La naturaleza es tan impresionante que nos regaló uno de los momentos más hermosos dedicado para Michoacán y el mundo

Por Yasser Ramos

Entre los poblados de San Juan Parangaricutiro y el poblado de Angahuan en el Estado de Michoacán se alza aparentemente impasible un cono joven de 424 metros de altura, nacido casi de pronto en febrero de 1943 a las 4:30 de la tarde, como parte de una leyenda que resulta ser totalmente verídica.

Un hombre purépecha llamado Dionisio de pronto sintió la tierra cimbrar bajo sus pies, la misma tierra a la que le había dedicado por años su energía para transformarlo prósperamente en un campo de maíz. Comenzaban los albores de la primavera, así que era momento de renovación, era momento de que la naturaleza despertara.

Tiempo atrás don Dionisio ya sentía la tierra inquietarse, hasta que en ese momento la tierra empezó a explicar sus razones. Primero la tierra empezó a anunciarse, hacía ruidos ajenos a los oídos de su habitante, después humo se asomaba, como si se estuviera cociendo el suelo para que luego, poco a poco, brotaran como extrañas protuberancias en forma de piedra por todos lados.

Tan solo ese día el pequeño volcán alcanzó una altura de 30 metros de altura ¡En un solo día!, era algo que ni los pobladores, ni la ciencia entendía, pero les fascinaba, era un evento único en la historia, era de las primeras veces que se lograba apreciar con calma el nacimiento y crecimiento de un volcán, era un acontecimiento insólito ante la mirada incrédula de los habitantes del planeta tierra.

Aunque fue un suceso maravilloso y hasta surreal, también fue un poco catastrófico y asustó a más de uno. La lava es ese efecto que el mundo avienta cuando se inquieta, así que la lava que comenzó a emitir el volcán recorrió cerca de 10 kilómetros y sepultó dos pueblos: Paricutín y San Juan Parangaricutiro, que luego se reubicó en otro sitio.

El volcán siguió creciendo por otros 9 años hasta alcanzar los 424 metros que tiene actualmente. Por supuesto, su nacimiento marcó un antes y después en la vulcanología y en la historia de sus pobladores aledaños, ya que fueron y son testigos de un nacimiento tan sorprendente como el de un volcán.

Hoy en día el Volcán Paricutín es un destino casi obligado para todo tipo de turistas que se encuentren en Michoacán. Tiene unas vistas admirables y puede recorrerse caminando, dando a los visitantes la oportunidad de conocer el cráter y explorar las ruinas de la iglesia sumergida en lava. Esto es más que una pequeña historia, es una invitación y un recordatorio de lo impredecible de la naturaleza que todas y todos deberíamos conocer, así que, ¡Michoacán y el Paricutín nos esperan!.

EL VOLCÁN PARICUTÍN

nació el 20 de febrero de 1943 a las 4:00 p.m. (o 16:30 hrs) en Michoacán, México.

Hechos clave del nacimiento

• El testigo: El campesino Dionisio Pulido trabajaba en su milpa (campo de maíz) en Parangaricutiro cuando sintió un temblor, escuchó un ruido similar al de una botella de sidra y vio abrirse una grieta de la que emergieron vapor, piedras y fuego

www.**vpremier**.com

/viajespremierhome

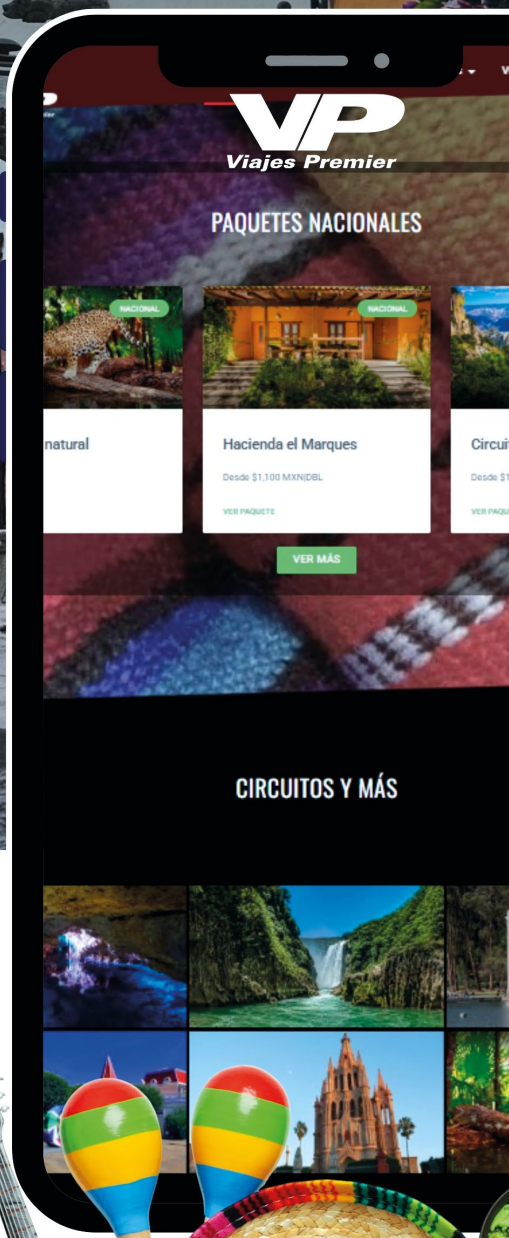
México

Un viaje a lo extraordinario

México es un país que late al ritmo de su historia y que vibra con cada una de sus tradiciones. Para quienes buscan experiencias auténticas y memorables, sus ciudades mágicas, rutas culturales y gastronomía regional ofrecen un universo por descubrir. En Viajes Premier, sabemos que cada viaje es una oportunidad de conectar con la esencia de un destino, y México nunca deja de sorprender.

Ciudades mágicas que cuentan historias

Desde los callejones iluminados de **San Miguel de Allende**, hasta el ambiente bohemio de Val'Quirico los Pueblos Mágicos de México son auténticos cofres de leyendas. Caminar por sus calles empedradas es viajar en el tiempo, escuchar relatos coloniales y descubrir talleres artesanales que mantienen vivas técnicas centenarias.



Cada rincón de **México guarda un secreto** esperando ser descubierto. En **Viajes Premier** estamos listos para acompañarte en esta travesía, creando **experiencias a la medida** y brindando un servicio que nos distingue: **"Primeros en servicio"**

¿Estás listo para vivir México como nunca antes? Contáctanos y comienza tu viaje hacia lo extraordinario.

Lic. Virginia Zepeda Torres
(55) 5448 0500 **Ext. 209**
virginia.zepeda@vpremier.com



Joyas para habitar un sueño

Leonora Carrington y el encuentro entre surrealismo, símbolos y objetos que parecen guardar secretos

Por Jaydee Turru

Hay joyas que adornan y otras que parecen tener una historia propia. Algunas evocan un recuerdo; otras despiertan una pregunta. Y existen piezas que, al mirarlas, nos hacen sentir que acabamos de encontrar la llave de una puerta secreta. En el universo de Leonora Carrington, esa puerta conduce a un territorio donde la imaginación desafía las reglas de la realidad.

Pintora, escritora y una de las figuras fundamentales del surrealismo, Carrington encontró en México un hogar creativo y espiritual. Su obra, poblada de criaturas enigmáticas, animales simbólicos, alquimia, mitologías y figuras femeninas poderosas, construyó un lenguaje propio. En sus mundos, lo fantástico no es una evasión de la realidad: es otra manera de interpretarla.

Llevar ese imaginario al territorio de la joyería supone trasladar una sensibilidad artística a una escala íntima. La pieza deja de ser únicamente un objeto precioso para convertirse en una pequeña narración que acompaña el cuerpo.

Imaginemos un colgante cuya silueta recuerde una criatura mitológica, un anillo que parezca resguardar un talismán antiguo o unos pendientes inspirados en formas orgánicas que oscilan entre lo animal, lo vegetal y lo fantástico. El metal, las piedras y las texturas pueden adquirir un significado que va más allá de su valor material: convertirse en símbolos de transformación, libertad y misterio.

Esta aproximación conecta con una nueva manera de entender la joyería de autor. Frente a la uniformidad de los accesorios producidos en serie, las piezas con una identidad artística invitan a elegir desde la personalidad, no solamente desde la tendencia. Son objetos que se llevan cerca de la piel y que, con el tiempo, pueden adquirir la intimidad de un amuleto.

La fascinación por Carrington también abre una conversación sobre el lugar de las mujeres en el arte. Su imaginación nunca aceptó fronteras cómodas. Exploró la mitología, la espiritualidad, los relatos antiguos y la transformación de la identidad para crear personajes que no necesitaban ajustarse a las expectativas de su época. En la joyería, esa libertad puede traducirse en formas inesperadas, asociaciones insólitas y piezas que prefieren contar una historia antes que obedecer a la simetría convencional.

Conviene distinguir, sin embargo, entre una joya documentada como parte de una colección autorizada o una colaboración vinculada con su obra y una pieza contemporánea que simplemente encuentra inspiración en el surrealismo. La diferencia importa, porque el legado de una artista merece tanto admiración como respeto.

Quizá el verdadero lujo de una joya inspirada en este universo no consista en su brillo, sino en la posibilidad de llevar consigo una pregunta, una imagen o un fragmento de imaginación. Algo que no todos comprendan a primera vista y que, precisamente por ello, se vuelva profundamente personal.

Porque el estilo más memorable no es el que busca llamar la atención a cualquier precio. Es el que revela, sin necesidad de explicaciones, una parte de quien lo lleva.

Hay joyas que iluminan un atuendo. Y hay otras que parecen abrir, sobre la piel, una pequeña puerta hacia lo extraordinario.

OBJETOS QUE CUSTODIAN SECRETOS Y ESPACIOS DOMÉSTICOS

Carrington dotó de magia a los escenarios más íntimos y privados.

- **La Cocina como Laboratorio:** Transmutó el espacio doméstico tradicionalmente asignado a la mujer en un templo científico-mágico. Las ollas y recetas se convierten en calderos donde se cocinan hechizos, sabidurías compartidas e hibridaciones.
- **El Huevo:** Símbolo constante en su obra (como en El guardián del huevo, 1942) que representa el núcleo de la vida, el orden del macrocosmos y el contenedor del secreto alquímico de la creación.
- **Mesas y Mobiliario Rígido:** Los muebles actúan frecuentemente como altares geométricos que sostienen esferas de cristal, hilos mágicos u objetos inexplicables que anclan lo sobrenatural a la realidad cotidiana.



Bebidas ancestrales de México, un viaje de sabor y tradición

Más allá del tequila y el mezcal que distinguen a México en el mundo existe una gran variedad de bebidas representativas

Por Guadalupe Sixto

En México existen muchas bebidas ancestrales, aquellas cuya elaboración conserva ingredientes, técnicas y conocimientos transmitidos por generaciones. La mayoría tiene raíces prehispánicas y fueron vinculadas con ceremonias, rituales agrícolas y prácticas comunitarias. Más que refrescar o acompañar los alimentos, representan una conexión con el territorio y el patrimonio biocultural del país.

Pulque

Conocido originalmente como octli, el pulque nace de la fermentación del aguamiel extraído del maguey pulquero. Su consumo tiene profundas raíces rituales y simbólicas, y actualmente, probarlo en una pulquería tradicional o en una experiencia gastronómica especializada permite descubrir una bebida de textura y carácter únicos.

Tejuino

Originario del occidente mexicano, particularmente de Jalisco, Nayarit y Michoacán, se prepara con maíz fermentado, piloncillo, agua, sal y limón. Su perfil agridulce y refrescante lo convierte en una experiencia gastronómica ligada a la cultura del maíz y a las tradiciones regionales.

Pozol

En Chiapas y Tabasco, el pozol conserva una tradición ligada al maíz y al cacao. Se prepara con masa de maíz nixtamalizado y fermentado, que puede mezclarse con cacao molido. Además de su valor cultural, ha sido una bebida cotidiana para comunidades del sureste mexicano.

Tejate

Originario de Oaxaca, es una bebida refrescante que conserva una combinación ancestral de maíz, cacao, hueso de mamey y rosita de cacao. Se cree que tuvo usos ceremoniales y actualmente forma parte de la identidad gastronómica oaxaqueña.

OTRAS BEBIDAS ANCESTRALES POR DESCUBRIR

- Colonche: fermentado de tuna, tradicional de Zacatecas y San Luis Potosí.
- Tascalate: especialidad chiapaneca elaborada con maíz, cacao y achiote.
- Tesgüino: bebida de maíz fermentado asociada con los pueblos rarámuris de Chihuahua.
- Tepache: fermentado que originalmente se preparaba con maíz y que actualmente suele elaborarse con piña y piloncillo.





El Arte y la Pasión del Mezcal en el Corazón de Oaxaca

En pleno Centro Histórico de Oaxaca de Juárez, se encuentra Mezcalería Casa Embajador, un espacio concebido para ofrecer una experiencia sensorial inigualable alrededor de la cultura del agave

Por Adrián Salazar

Oaxaca es tierra de historias, sabores profundos y tradiciones que trascienden el tiempo. En el centro de esta riqueza cultural, el mezcal se erige no solo como una bebida, sino como un elixir sagrado que conecta la tierra con el espíritu. A diferencia de otros espacios convencionales, Casa Embajador se destaca por brindar una atención especializada y cálida. Cada visitante es recibido por anfitriones apasionados que guían el recorrido a través de las notas, aromas y orígenes de cada destilado, convirtiendo cada visita en una lección interactiva de historia y maestros mezcaleros.

Una Colección Única de Agaves y Añejamientos

La oferta de destilados en Mezcalería Casa Embajador destaca por su biodiversidad y respeto por los tiempos de maduración de las plantas. La casa resguarda desde la calidez del agave más emblemático hasta especies silvestres de recolección limitada:

Agave Espadín: La columna vertebral del mezcal oaxaqueño. Con notas ahumadas equilibradas, toque cítrico y dulzor amielado, es la introducción perfecta al mundo del destilado así como los reposados o añejos de 6 hasta 12 años.

Silvestres Excepcionales: Selección de agaves que crecen de forma natural en las laderas y lomas oaxaqueñas. Destacan el Sierra Madre, con matices herbales y frescos; el Tepeztate, proveniente de plantas con hasta 25 años de maduración que regalan notas minerales y florales; y el Arroqueño, de cuerpo robusto y tonos vegetales complejos.

Ensambles: Combinaciones armónicas de distintas va-

PROCESO ARTESANAL:

1. Jima: Corte de las pencas para extraer la piña del agave.

2. Cocción: Las piñas se cocinan durante días en hornos cónicos de piedra bajo tierra con leña y piedras calientes.

3. Molienda: Se tritura el agave usando un molino de piedra (taona o trapiche) jalado por un caballo.

4. Fermentación: El mosto se deja fermentar en tinas de madera (como el sabino).

5. Destilación: Se calienta en alambiques (de cobre o barro), a menudo mediante una doble destilación





riedades de agaves destiladas juntas en el alambique, logrando una sinfonía de sabores única e irrepetible.

Mixología de Autor: Germán, el Espectáculo de Mixología

El mezcal en Casa Embajador no solo se toma derecho; también se transforma en creaciones vanguardistas. La barra cobra vida gracias al talento del Mixologo Germán Ramires, el reconocido mixólogo de la casa, quien ha desarrollado una propuesta de autor que cautiva tanto a locales como a viajeros internacionales.

Germán combina jarabes artesanales, botánicos regionales, frutas de temporada y técnicas de ahumado para crear cócteles equilibrados y sofisticados. Pero el distintivo de su propuesta va más allá de la receta: Germán ofrece un espectáculo visual inolvidable. Con un estilo de vestimenta único, elegante y de impronta personal mientras elabora cada bebida, convierte la preparación de un cóctel en una puesta en escena llena de estilo, ritmo y precisión.

Saboreadas y Catas Guiadas para Parejas y Grupos

Para quienes buscan sumergirse de lleno en la cultura mezcalera, la mezcalería organiza las tradicionales "Saboreadas" o catas guiadas. Pensadas para disfrutarse en pareja o en grupos, estas degustaciones dirigidas son ideales para descubrir los matices de la bebida a través de un recorrido sensorial estructurado y son dadas bajo la maestría de Martín y el Ing. Mijail. Es un plan idóneo tanto para una cita romántica en el Centro de Oaxaca como para reuniones con amigos o viajes ejecutivos.

Marcas Propias con Sello de Autenticidad

El compromiso con la calidad y el comercio justo se refleja en la oferta de marcas propias de Mezcalería Casa Embajador, las cuales abarcan distintos perfiles para cada tipo de paladar:

Casa Embajador: La etiqueta insignia. Orientada a selecciones de agaves silvestres, ediciones limitadas y la línea de añejos Alejos. La opción de máxima exigencia para coleccionistas o momentos especiales.

Embajador de Oaxaca: La representación viva de la tradición oaxaqueña. Ideal para disfrutar en copa recta o como base en la mixología de autor, destacando por su equilibrio y nobleza.

Chévere: Una marca fresca, joven y dinámica. Diseñada para un público vanguardista que busca perfiles amables y cócteles vibrantes para compartir en grupo.

Un Destino Imperdible en el Centro de Oaxaca

Visitar el Centro Histórico de Oaxaca exige hacer una parada en la Mezcalería Casa Embajador. Ya sea para descubrir los secretos de un Tepeztate silvestre, disfrutar del show de Mixología Germán, agendar una cata privada o llevar a casa una botella de sus marcas exclusivas, este rincón garantiza una vivencia auténtica, acogedora y memorable.

TIPOS DE AGAVE MÁS COMUNES

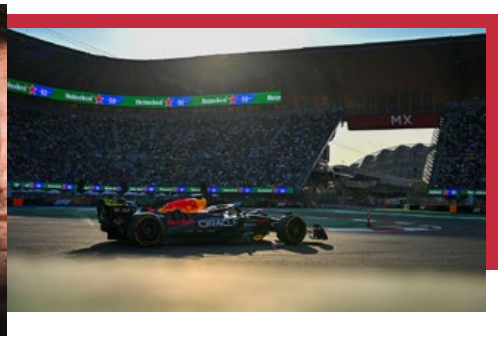
- **Espadín** (Agave angustifolia): Es el más cultivado y versátil, ideal para quienes se inician en la bebida.
- **Silvestres:** Especies que crecen de forma silvestre con ciclos de maduración mucho más largos (de 12 a 25 años), como el Tobalá, Tepeztate, Madrecuixe y Arroqueño.

CLASIFICACIÓN POR MADURACIÓN

- **Joven / Blanco:** Sin paso por barrica o embotellado tras la destilación.
- **Reposado:** Reposa entre 2 y 12 meses en barricas de roble.
- **Añejo:** Madura por más de 12 meses en recipientes de madera.
- **Con gusano / Destilados** con ingredientes: Variantes tradicionales que incorporan gusano de maguey, frutas o flores como el cempasúchil







El cierre de la temporada de fórmula 1

De México a Abu Dabi: el mundo contiene la respiración cuando el campeonato entra en su recta final

Por Jaydee Turru

Hay espectáculos que se contemplan desde una butaca y otros que se sienten en el pecho. La Fórmula 1 refiere al rugido de los motores, la precisión de una parada en pits y la tensión de una curva tomada al límite convierten cada Gran Premio en una historia donde la tecnología, el talento y el valor compiten por escribir el desenlace.

Cuando el calendario se acerca a sus últimas carreras, la emoción adquiere otra dimensión. Los puntos comienzan a pesar más, cada decisión estratégica puede alterar el destino de un campeonato y los errores que parecían pequeños durante la temporada se transforman en recuerdos difíciles de olvidar. La recta final de 2026 tiene un atractivo especial para los aficionados latinoamericanos. Después de las carreras de Singapur y Estados Unidos en Austin, el campeonato llega a la Ciudad de México del 30 de octubre al 1 de noviembre. El Autódromo Hermanos Rodríguez vuelve a convertirse en una de las grandes citas deportivas del calendario internacional, con una afición que ha hecho de la velocidad una auténtica celebración.

En México, la Fórmula 1 no se limita a lo que sucede sobre el asfalto. Se extiende a las calles, a los encuentros entre aficionados, a la música, a la gastronomía y a esa energía que transforma un fin de semana de carreras en una experiencia turística completa. La capital ofrece al visitante la posibilidad de combinar el espectáculo automovilístico con museos, arquitectura, restaurantes y una vida cultural que difícilmente se agota en tres días.

Después vendrá São Paulo, del 6 al 8 de noviembre, con el carácter intenso de Interlagos, un circuito reconocido por sus desniveles, sus cambios de ritmo y su capacidad para ofrecer carreras imprevisibles. Más adelante, Las Vegas llevará el campeonato a un escenario nocturno donde el automovilismo convive con el entretenimiento, la hotelería de lujo y la espectacularidad de una ciudad que parece diseñada para no dormir.

El recorrido continuará en Qatar, del 27 al 29 de noviembre, antes de llegar a Abu Dabi, del 4 al 6 de diciembre. En el circuito de Yas Marina, bajo las luces y el cielo del desierto, la temporada encontrará su última bandera a cuadros.

Este año también tiene una dimensión histórica por la nueva etapa técnica de la categoría, con cambios en los monoplazas, la electrificación de sus sistemas de propulsión y la utilización de combustibles avanzados sostenibles. La Fórmula 1 continúa buscando el equilibrio entre rendimiento, innovación y eficiencia, mientras los equipos interpretan las nuevas reglas y los pilotos se adaptan a una generación distinta de automóviles.

Para los viajeros, seguir el cierre del campeonato es una manera extraordinaria de recorrer el mundo a través de sus circuitos. Cada destino ofrece una personalidad diferente: la pasión de México, la intensidad brasileña, el espectáculo de Las Vegas y la sofisticación de Abu Dabi. El deporte se convierte así en una ruta internacional donde las carreras son el motivo del viaje, pero no su única recompensa.

Y, por supuesto, queda la pregunta que acompaña a cada aficionado: ¿quién llegará al final con la combinación perfecta de velocidad, estrategia y consistencia? En la Fórmula 1, el talento puede abrir la puerta, pero la victoria exige mantenerla abierta durante toda la temporada. La última carrera siempre tiene algo de despedida y de promesa. Se apagan los motores, los equipos comienzan a pensar en el siguiente año y millones de seguidores guardan sus recuerdos hasta que vuelva a encenderse el semáforo. Porque en este deporte, como en los grandes viajes, el destino importa, pero también cada curva que nos lleva hasta él. Y cuando la bandera a cuadros anuncie el final, el mundo de la velocidad ya estará soñando con su próxima salida.

GRAN PREMIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO 2026 se celebrará del 30 de octubre al 1 de noviembre de 2026 en el Autódromo Hermanos Rodríguez.

Horarios principales (Hora del Centro de México)

- **Viernes, 30 de octubre**
- Práctica 1: 12:30 – 13:30
- Práctica 2: 16:00 – 17:00
- **Sábado, 31 de octubre**
- Práctica 3: 11:30 – 12:30
- Clasificación: 15:00 – 16:00
- **Domingo, 1 de noviembre**
- Carrera (71 vueltas): 14:00


YUCATAN
Santuario Maya
Santuario de naturaleza majestuosa
@yucatanturismo
yucatan.travel









Selena Gómez: la belleza latina que rompe los moldes

Rare Beauty y una nueva conversación sobre identidad, autenticidad y el derecho a sentirse bien con una misma

Por Redacción Passpartout

Quería crear mi propia versión de un gel laminador: algo que pudieras volver a aplicar y superponer sin que quedara rígido o acartonado. Me encanta que este gel proporcione un efecto de cejas levantadas y laminadas, manteniendo al mismo tiempo una sensación suave y flexible, igual que el vello natural de las cejas.

Selena Gomez

Durante décadas, la industria de la belleza pareció empeñada en vender una sola idea de perfección. Rostros sin marcas, pieles sin textura, facciones que respondían a un mismo molde y campañas que, con frecuencia, confundían la belleza con la obligación de parecerse a alguien más.

Pero las nuevas generaciones están cambiando la conversación. Hoy, cada vez más consumidores buscan marcas que no solamente ofrezcan productos, sino que también representen distintas identidades, comprendan la diversidad y permitan que la belleza se exprese sin pedir permiso.

En ese escenario, Selena Gomez ha construido una propuesta que lleva mucho de su propia historia. Actriz, cantante y empresaria estadounidense de ascendencia mexicana, encontró en Rare Beauty una plataforma para cuestionar los estándares irreales de perfección y promover una relación más amable con la propia imagen.

Lanzada en 2020, la marca parte de una premisa sencilla, aunque poderosa: el maquillaje no debería utilizarse para esconder quiénes somos, sino para explorar nuestra individualidad. Su propuesta incluye productos para el rostro, los ojos y los labios, con distintas tonalidades y acabados, y una comunicación que busca celebrar la autenticidad antes que imponer una apariencia determinada.

Para Selena, esta conversación también tiene una dimensión personal. Crecer frente a las cámaras significa vivir bajo la mirada constante de millones de personas, expuesta a comentarios sobre el cuerpo, el rostro y cada transformación. Frente a esa pre-







sión, su mensaje invita a replantear una pregunta fundamental: ¿para quién intentamos alcanzar la perfección?

La respuesta de Rare Beauty no está únicamente en el tocador. A través de Rare Impact Fund, iniciativa fundada por Gomez, la marca apoya la expansión de servicios y educación en salud mental para jóvenes. De acuerdo con su modelo de impacto, el uno por ciento de las ventas de Rare Beauty se destina al fondo. Así, la conversación sobre la belleza se conecta con otra necesidad contemporánea: sentirse acompañado, aceptado y menos solo.

Su identidad latina también forma parte de la historia que Selena representa en la cultura popular. En una industria global, su presencia contribuye a ampliar la visibilidad de mujeres con diferentes orígenes y experiencias. Sin embargo, hablar de diversidad exige ir más allá de una etiqueta: las comunidades latinas e indígenas son diversas, tienen historias distintas y merecen una representación que no las reduzca a una sola imagen.

Conviene precisar que Rare Beauty no se presenta oficialmente como una línea dedicada exclusivamente a la belleza indígena ni como una colección creada específicamente alrededor de tradiciones cosméticas originarias. Su planteamiento público es más amplio: celebrar la individualidad, la inclusión y la aceptación personal, independientemente del origen cultural.

Esta distinción importa. Reconocer la belleza indígena implica valorar mucho más que una tendencia estética. Significa comprender la riqueza de sus culturas, respetar sus conocimientos y evitar convertir sus símbolos en simples recursos decorativos. La verdadera inclusión comienza cuando las personas pueden reconocerse en una conversación sin que su identidad sea simplificada.

En términos de estilo, Rare Beauty demuestra que un maquillaje contemporáneo puede convivir con una expresión personal discreta o audaz. Un rubor puede aportar frescura, un labial convertirse en una declaración de carácter y una piel luminosa conservar su textura natural. La intención no es construir un rostro idéntico al de una celebridad, sino encontrar una manera propia de habitar la imagen.

Quizá el mayor acierto de esta nueva conversación sea recordarnos que la belleza no debería convertirse en otra tarea pendiente. No necesita borrar nuestra historia, corregir nuestras facciones ni obligarnos a competir con imágenes cuidadosamente producidas.

Porque una marca puede ofrecer maquillaje, pero su legado depende también de las ideas que ayuda a poner en circulación.

Y si hay una lección que merece permanecer frente al espejo, es esta: no tenemos que convertirnos en alguien más para reconocer nuestro propio valor.

La belleza más extraordinaria comienza cuando dejamos de pedirle permiso al mundo para ser quienes somos.

EL OBJETIVO PRINCIPAL DE RARE BEAUTY, la marca fundada por Selena Gomez, es romper con los estándares de perfección:

- **Romper estereotipos:** Diseñar maquillaje para que las personas se sientan bien con su propia piel sin necesidad de ocultar su individualidad o imperfecciones.
- **Inclusión y accesibilidad:** Ofrecer una amplia variedad (como 48 tonos de base y corrector) y crear empaques amigables para personas con discapacidades físicas.
- **Salud mental:** Destinar el 1% de las ventas anuales de la marca al Rare Impact Fund, un fondo propio creado para ampliar el acceso de los jóvenes a servicios de salud mental y educación.
- **Transparencia y autenticidad:** Fomentar una comunidad de apoyo libre de comparaciones destructivas a través de su plataforma oficial en Rare Beauty.







India: el destino caótico que termina en silencio

Uno de los lugares más surrealistas y diferentes que podemos imaginar, y es que por más que veamos revistas, videos o escuchemos hablar de India, nunca será exactamente como lo imaginamos

Por Susana Armas

Cuando llegas y empiezas a ver todo en otro idioma, escuchas diferentes formas de comunicarse, hueles el incienso y la comida, te das cuenta de que todo lo que habías imaginado tiene poco que ver con lo que estás empezando a vivir.

India es un destino que estimula todos tus sentidos al mismo tiempo, está en el canto de las aves por las mañanas, en el olor a incienso, en los colores de los templos que se pueden observar casi en cada calle, pero también en los cláxones sonando por todos lados y el tráfico que parece no tener lógica alguna. Y créanme, después de estar ahí, Ciudad de México me parece bastante tranquila.

Desde la ventana del taxi puedes ver coches sin un carril específico, motos, tuk tuks y personas cruzándose entre ellos, vacas esperando junto a los semáforos. Todo pasa al mismo tiempo y todo llama tu atención. India puede ser hermosa, caótica, intensa y fascinante a la vez.

Y fue justamente en medio de todo ese caos donde decidí hacer algo que parecía completamente contradictorio: guardar silencio durante cuatro días.

Porque si algo tiene India, además de todo ese caos, es una conexión con las practicas ancestrales: Yoga, meditación, respiración, Ayurveda y entre otras que pueden convertirse en parte de tu viaje y muestran una manera de entender el bienestar muy diferente a la que muchas veces imaginamos en Occidente.

Aquí el bienestar no necesariamente significa un spa, descansar o alejarte de todo lo que te incomoda. En India, al menos desde mi experiencia, sucede casi lo contrario: hay tanto movimiento y tantos estímulos afuera que inevitablemente algo te invita a mirar hacia adentro.

CONSEJOS ÚTILES

- **Idioma:** Muchos ashrams tradicionales imparten sus actividades en inglés, aunque existen agencias y retiros guiados en español.
- **Época ideal:** Los meses entre octubre y marzo ofrecen el mejor clima en la mayor parte del país.
- **Documentación:** Recuerda tramitar tu visa electrónica (e-visa) con anticipación (al menos 30 días antes) y revisar los requisitos de vacunas o seguro médico internacional





Y es ahí donde aparece el silencio.

La práctica del silencio, conocida en sánscrito como ***mauna***, va mucho más allá de simplemente dejar de hablar. Cuando escuchamos "retiro de silencio" probablemente lo primero que pensamos es: "¿cómo puedes dejar de hablar?", "yo no podría" o "no hay manera de que no hable cuatro días".

Y sí, al principio eso también parece ser el gran reto.

Vivimos entre mil y una actividades, conversaciones, pendientes, notificaciones y pantallas. Nuestra atención está constantemente puesta en lo que sucede afuera y pocas veces nos detenemos a escuchar todo lo que está sucediendo dentro. Justamente eso es lo interesante del silencio: cuando empiezas a eliminar los estímulos externos, aparece el espacio para hacer consciente mucho de lo que normalmente pasa desapercibido.

Y si pensabas que eso significa poner la mente en blanco durante cuatro días, lamento decirte que no funciona exactamente así.

Dejar de hablar no significa que tu mente también se quede en silencio. De hecho, al principio puede suceder todo lo contrario. Empiezas a escuchar pensamientos, emociones, recuerdos, decisiones pendientes y todas esas cosas que siempre estuvieron ahí, pero que quizá no habías tenido tiempo o ganas de escuchar.

Un día dentro de un retiro de silencio puede comenzar alrededor de las 5:00 de la mañana y continuar con respiración, yoga, varias horas de meditación, conocimiento, seva o servicio y actividades tan básicas como desayunar, comer o cenar. No hay redes sociales ni distractores externos y las demás personas tampoco te hablan porque respetan tu silencio.

Imagínate desayunar con 50 personas y que no se escuche absolutamente nada más que las cucharas y los platos. Si alguien te saluda, lo hace con la mirada. Al principio es rarísimo; después de un par de días se vuelve completamente normal.

Pero creo que lo más difícil del silencio no es dejar de hablar, sino ***permitirte sentir y escuchar.***

El verdadero reto llegaba cuando regresaba a mi habitación y no había celular, conversaciones ni siquiera un cuadro que pudiera utilizar para distraerme. ¿Recuerdan cuando de chiquitos nos castigaban, nos quitaban la televisión y nos mandaban al cuarto? Algo así, pero sin juguetes con los que entretenerte.

Simplemente tú con tu mente.

Y ahí aparecen las preguntas. Sobre ti, sobre tus decisiones, tus planes, tus miedos y sobre la vida. No voy a romantizarlo porque puede ser muy incómodo. Pero conforme pasan los días también sucede algo: el cuerpo empieza a sentirse más relajado, los pensamientos parecen ordenarse un poco y esa mente que al principio hacía muchísimo ruido comienza a sentirse más despejada.

Hasta que llega un momento en el que el silencio ya no se siente tan incómodo.

Por eso, cuando después de cuatro días llegó el momento de volver a hablar, ocurrió algo que no esperaba: ***ya no tenía tantas ganas de hacerlo.***

De pronto regresaron las voces, las risas y los cantos y todo me parecía demasiado fuerte. Después de varios días sin conversaciones, pantallas ni tantos estímulos, había encontrado una sensación de tranquilidad que no quería soltar tan rápido.

Y ahí entendí que experimentar el silencio no significa conseguir que todo a tu alrededor se calle.

India seguía siendo India. Los coches, las motos,



TIPOS DE RETIROS POPULARES

- **Ashrams tradicionales:** Comunidades de vida espiritual donde sigues reglas de convivencia, meditación matutina, cantos (kirtans) y alimentación vegetariana. Suelen ser muy económicos o de aporte voluntario (como los de Vipassana en silencio durante 10 días).
- **Retiros de Yoga y Meditación:** Organizados por escuelas privadas o centros turísticos con distintas duraciones (desde 3 días hasta varias semanas).
- **Retiros de Ayurveda y Detox:** Centrados en la purificación del cuerpo, dietas específicas y terapias con aceites esenciales.









PRINCIPALES DESTINOS PARA RETIROS

- **Rishikesh:** Conocida como la capital mundial del yoga. Se encuentra a los pies del Himalaya y a las orillas del río Ganges. Es ideal para clases de yoga, meditación y vida en ashrams.
- **Kerala:** Ubicada al sur, es famosa por los retiros de Ayurveda (medicina tradicional de la India), masajes, tratamientos naturales y yoga suave.
- **Dharamshala:** El hogar del Dalái Lama. Destaca por su ambiente tibetano, monasterios budistas y retiros de silencio o meditación.
- **Varanasi y Haridwar:** Ciudades sagradas a la orilla del Ganges, perfectas para vivir rituales hindúes (Ganga Aarti) y conectar con la tradición espiritual profunda.
- **Tiruvannamalai:** Famosa por la montaña sagrada Arunachala y conocida por retiros de autoconocimiento y filosofía Advaita

los tuk tuks, las personas cruzándose entre ellos y los cláxones seguían exactamente ahí. Nada había cambiado. Sin embargo, días después me di cuenta de que todo ese ruido ya no me molestaba de la misma manera.

El caos seguía afuera, pero había mucho menos ruido dentro de mí.

Y quizá ahí está también otra manera de entender un viaje de bienestar. Muchas veces nos vamos de vacaciones buscando descansar, pero queremos conocer, comer, visitar y hacer absolutamente todo. Regresamos a casa diciendo que necesitamos "vacaciones de las vacaciones". Viajamos muchísimo, pero pocas veces viajamos con la intención de detenernos.

Un retiro de silencio no significa que en cuatro días vas a encontrar la paz para toda tu vida, que regresarás con todas las respuestas o que tendrás una gran revelación. Pero sí puede darte algo que pocas veces tenemos en nuestra vida cotidiana: espacio para escucharte.

Ningún lugar es casualidad. Siempre he creído que conectamos con determinados lugares porque existe algo que necesitamos experimentar en ellos en ese momento de nuestra vida.

Y tal vez India sea ese destino que llegue a tu vida simplemente porque quieres conocer sus templos, su gastronomía y su cultura. O quizá sea el lugar que te permita vivirla de una manera completamente diferente, adentrándote en sus prácticas de bienestar y descubriendo qué sucede cuando decides guardar silencio durante algunos días.

Porque a veces ese caos externo que tanto nos molesta se parece muchísimo al que llevamos dentro.

Cuando llegué a India pensé que después de experimentar su tráfico y sus cláxones podría volver a vivir tranquilamente en Ciudad de México. Después del retiro entendí algo diferente: India no necesitaba hacer menos ruido.

Yo necesitaba escuchar el mío.

Al final, cada lugar con el que conectamos tiene un propósito diferente para cada uno de nosotros.

Para mí, India fue el lugar donde, en medio de todo su caos, encontré mi propio silencio.



Milpa Alta: donde la Ciudad de México recibe a sus muertos

Entre bosques, fogatas, ofrendas y tradiciones comunitarias, los pueblos originarios del sur capitalino conservan una celebración que se vive desde casa

Por Redacción Passpartout

Existe una Ciudad de México que pocos visitantes imaginan cuando piensan en la capital. Más allá de sus avenidas, sus edificios y el movimiento interminable de sus colonias, hay pueblos donde el calendario conserva otros ritmos, la memoria se transmite en familia y las celebraciones siguen estrechamente vinculadas con la tierra. En el sur de la capital, Milpa Alta es uno de esos territorios donde sus pueblos mantienen una identidad profundamente ligada a la vida comunitaria, las tradiciones agrícolas y las celebraciones que marcan el paso de las estaciones. Durante el Día de Muertos, esta herencia adquiere una dimensión especial: las casas se preparan para recibir simbólicamente a los seres queridos, los panteones se llenan de flores y las familias vuelven a reunirse alrededor de una memoria compartida.

En San Antonio Tecómitl, la tradición se manifiesta en una relación particular con el entorno. La Comisión Nacional Forestal ha documentado cómo los habitantes recurren a los recursos de sus bosques para preparar elementos de sus ofrendas, elaboran decoraciones con aserrín y conservan costumbres comunitarias como recorrer las casas pidiendo tamales. La naturaleza no es un simple telón de fondo: forma parte de los materiales, los conocimientos y la identidad que dan sentido a la celebración.

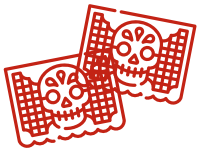
El ambiente cambia conforme se acerca el 1 y 2 de noviembre. Las familias limpian y preparan sus hogares, disponen de fotografías, alimentos y flores, y organizan los detalles de una ofrenda que suele tener un significado íntimo. En algunos lugares, las fogatas y las reuniones nocturnas forman parte de la convivencia; en otros, la celebración encuentra su expresión más importante en el panteón y en la mesa familiar.

Milpa Alta también cuenta con otras manifestaciones culturales que permiten comprender la riqueza de sus pueblos. Sus tradiciones agrícolas, el cultivo del nopal, las celebraciones patronales y la elaboración de alimentos forman parte de un patrimonio que no aparece únicamente durante la temporada turística. Es una identidad que se construye durante todo el año, en las actividades cotidianas y en la relación de las comunidades con su territorio.

Por eso, hablar del alcance del Día de Muertos en la Ciudad de México exige mirar más allá de los grandes desfiles y las ofrendas monumentales del centro. La capital es también una suma de comunidades con historias propias, donde las tradiciones no fueron diseñadas para atraer visitantes, sino que han sobrevivido gracias a quienes las practican.

Para el viajero, acercarse a Milpa Alta durante estas fechas significa descubrir una faceta distinta de la metrópoli. El recorrido requiere respeto, el turismo cultural encuentra su mayor valor cuando beneficia a las comunidades y ayuda a reconocer la importancia de sus conocimientos, sin alterar aquello que los hace singulares. En Milpa Alta, la invitación es a mirar con calma, conocer sus pueblos y entender que la tradición no se conserva únicamente en los objetos, sino en las personas..

Cuando las velas iluminan las ofrendas y el aroma del cempasúchil se mezcla con el de los alimentos preparados en casa, la ciudad parece detenerse un instante. No desaparece el ruido de la metrópoli, pero emerge otra forma de vivirla: más cercana a la tierra, a la familia y a la memoria. Porque en el corazón rural de la capital, la tradición no necesita un escenario para brillar. Le basta una casa abierta, una ofrenda preparada con amor y un nombre que todavía se pronuncia con ternura.



TRADICIONES DE DÍA DE MUERTOS EN MILPA ALTA

- **Pueblos originarios**: Destacan comunidades como San Antonio Tecómitl, donde los habitantes acuden a las zonas boscosas locales semanas antes para recolectar flor de cempasúchil, frutos y elementos para los altares.
- **Actividades culturales:** Las celebraciones incluyen ofrendas monumentales, obras de teatro como Mictlán: el Nacimiento del Nahual en la Casa de Cultura Olla de Piedra, callejoneadas, exhibiciones de arte en panteones y la elevación de globos de cantoya.
- **Gastronomía e identidad:** La preparación del mole, el uso de la flor de cempasúchil sembrada en la misma tierra y la apertura de las puertas de las casas con velas para recibir a las ánimas son parte central de la identidad comunitaria.


PUEBLA
IMAGINA MÁS
DÍA DE MUERTOS
Reencontrarnos en
Puebla Capital ¡Es el plan!
Más cerca de lo que imaginas