



ESFERA HUMANA

- **Los nuevos promotores de *VisitMexico* forman un trabuco**
- **La recuperación de Bimbo (Servitje) es impulsada por inversionistas que buscan rendimientos**
- **Pablo Azcárraga: “Que demuestren si hubo corrupción en el CPTM”**

Por Enrique Castillo- Pesado

□□ **MIREN, VARIAS** de las empresas que apoyan el nuevo motor de promoción *VisitMexico*, que preside el dinámico empresario Marcos Achar, son Imagen de Olegario Vázquez Aldir; Televisa, de Emilio Azcárraga Jean; Google, de María Teresa Arnal; Volaris, de Enrique Beltranena, Posadas, de José Carlos Azcárraga, Aeroméxico, de Eduardo Tricio, Microsoft, de Enrique Pérezyera; Expedia de Freddy Domínguez y, Viva Aerobus, de Roberto Alcántara. Me da gusto que un visionario exitoso como los es Marcos Achar –ser humano de brillante alcance internacional y experiencia, --sume para que la promoción de México en el orbe coseche un mayor impacto y sirva para atraer más turistas y más dólares. Una venta de Achar es que el no tiene conflictos de interés en la “industria sin chimeneas”, no tiene agencias de viajes, tampoco participa en hotelería, líneas aéreas ni negocios que le quiten lo que sea obtener para los objetivos planeados. Y claro, como presidente de *VisitMexico* es el único que tiene propuesta que no considera dinero público.

Bimbo sí sabe cómo “llenar la vista”

□□ **VARIOS INVERSIONISTAS** en busca de rendimientos encontraron una de las apuestas

más seguras en nuestro país, hace unas semanas, pues el bono 2047 de Grupo Bimbo (léase: Lorenzo Servitje, familiares y colaboradores) registró el mayor rendimiento en el Índice Bloomberg Barclays de bonos corporativos en dólares. El fabricante (para mí, el mayor del orbe) de productos de panadería, obtuvo un rendimiento del 8.5% anual en el mes pasado y en lo que del año acumula un crecimiento que se acerca el 24%, en un precio aproximado de 112 dólares por bono. Roger Horn, estratega sénior de mercado SMBC Nikko Securities America en Nueva York, apuntó que Bimbo es un emisor de bonos mexicano único, con sede en México, pero sus ingresos provienen de operaciones en Estados Unidos y Canadá.

Lo que sabemos del porqué el gobierno canceló el apoyo al CPTM

□ □ **HABLAN DE QUE UNA** de las principales motivaciones de nuestro gobierno de cancelar el Consejo de Promoción Turística de México (craso error) fue la “sospecha” de que los manejos económicos no eran los adecuados dentro de un organismo que si promocionaba bien al país con un fondo cercano a los 6.000 millones de pesos anuales. Por otro lado, la Secretaría de Turismo, que preside Miguel Torruco Marqués, no ha aportado pruebas para que el tema sea investigado a fondo. Pablo Azcárraga, presidente de Promoción Turística de México, opina que “si hubo abusos señalen cuáles fueron y se actúe de acuerdo a la ley”. Estoy de acuerdo con Azcárraga de que nunca se debió cancelar el CPTM por una “sospecha” de corrupción. Y claro, el turismo sí ha bajado. Y hasta la próxima, ¡abur!

**UN RECORRIDO GASTRONOMICO: BRASSI, BUEN AMBIENTE Y CALIDAD CULINARIA;
BALMORAL**

**, CLÁSICO PARA PERSONALIDADES PLURALES;
SAN ÁNGEL INN
, EMBLEMÁTICO ICONO DE LOS DEBLER, BESSUDO, ETCÉTERA; Y
CASSATT
Y
ASTURIANO**

LA OFERTA GASTRONÓMICA de la Ciudad de México se equipará con la de las ciudades más cosmopolitas del mundo. La actividad gastronómica gira constantemente por doquier en la metrópoli.

SI BIEN ES CIERTO que Polanco/Polanquito se han transformado en uno de los sitios donde la

oferta culinaria ha crecido, también es centro de la convivencia familiar y de negocios. En esta ocasión visitamos el **Brassi**, donde la comida consiste en platillos que hacen sentir el placer del sabor y el aroma. En Brassi se percibe el buen ambiente del interior y exterior de las instalaciones del restaurante. Me hizo recordar las brasseries europeas. Otra de las características del Brassi es la presencia de música muy agradable que permite al comensal pasar excelentes momentos para los que gustan del arte culinario de Europa. Gabriel García Márquez (homónimo del célebre escritor), una de las caras del Brassi, nos dió a conocer el menú y las sugerencias del chef Carlos Bautista. Las croquetas de bechamel con champiñones abren el apetito de cualquier comensal, por su presentación y la forma en la preparación de esta formidable entrada; los montaditos de jamón serrano también son una delicia, En pequeñas raciones, también degustamos la Lasaña de carne. No pueden faltar las ensaladas —preparadas con todo un proceso de calidad— como la ensalada caprese, así como la ensalada Brassi (la especialidad del lugar, ideada por la CEO Sandra Oliveras), la cual consiste en una mezcla de lechugas con nuez caramelizada, pera pochada al oporto, y aderezo de miel con mostaza. En la sección de pescados, el chef preparó el exquisito huachinango con vinagreta de naranja con menta, espárragos rostizados, jitomate cherry Para quienes trabajan contra reloj, pueden solicitar el sándwich de mozzarella con tomate, pesto y arúgula; otro de los sándwich que solicitan constantemente en el Brassi es el de camembert, que consiste en pechuga de pavo, miel y espinaca. Ir a Virgilio 8 (esq. Oscar Wilde, Polanco).

Balmoral, Cassat --Centro Asturiano y el San Ángel Inn

EN EL RESTAURANTE y salón de té **Balmoral**, donde se desayunan los deliciosos huevos Balmoral, recomiendo comer la exquisita Milanesa de Ternera durante su reunión de negocios o tomar el té en la tarde con amplia variedad de pasteles, panadería y chocolates finos hechos en casa, dentro del Presidente InterContinental. Extrañamos a Jacobs, punta de lanza del célebre lugar francés. Y en el **Cassatt**, visitars u nuevo espacio, con los mismos precios, concepto modernista y misma calidad; es en realidad el comentado

Centro Asturiano

en Arquímedes 4, ubicado en Polanco. Desde 1990 cuentan con las mejores cocinas europeas a la mesa y con más de 25 años de servir a los comensales.

El empresario hispano—mexicano Jorge Cascajares y su grupo de colaboradores, siguen sumando éxitos gastronómicos al ubicar sus espacios *Cassat (Centro Asturiano), La Colomba, 5 de Mayo, Parque Asturias, Restaurante Parque, Casa de España (Casino Español), Mesón del Molinero, Lucrezio Di, Maralunga, Club Hacienda San Miguel*

, entre otros, para que comensales exigentes o bien *trotamundos*

nacionales e internacionales, acudan a sus lugares para constatar el por qué la alta cocina española o tradicional es “una de las mejores del orbe”, y porque el

Centro Asturiano

se ubica entre los 25 líderes del vino en México. Ahora probamos los Arana y Sergio Peralta –en el

Cassat

-- chorizo a la sidra, huevos rotos, pulpo a la gallega, boquerones a la vinagreta, tacos de Rib Eye; sopa verde, arroz meloso de cordero, ensalada mixta con bonito/boquerón, chipirones en su tinta, lechón al horno, cordero asado estilo Burgos. Otros prefirieron el solomillo al Cabrales y como postre helado de mazapán y churros soufflé. Cascajares suma también con Agustín Inguanzo. Y anuncia que vuelve

La Colomba

. Para terminar, comí con el ingeniero/empresario Heberto Guzmán en el

San Ángel Inn

(otro clásico) y allí saludé a los Balsa, doctor Herrerías, y otros, que nunca dejan de ir al feudo de Paty Debler y sus socios. Y hasta el próximo jueves, ¡Abur!

EN eSTAMBUL: RESORT BOSPHOROUS

Por Enrique Castillo- Pesado

Khuan Chew, uno de los mejores arquitectos mundiales, se inspiró en las extraordinarias panorámicas/vistas del Bósforo y en su entorno excepcional en medio de los jardines adyacentes al Palacio Dolmabahce, la última residencia de los sultanes otomanos. Los resultados se reflejan en el color y la sensación de los nuevos corredores. Los extraordinarios colaboradores que forman el equipo de Khuan Chew están renovando las elegantes suites/habitaciones de este hotel de cinco estrellas (seis para el viajero exigente) en consonancia con el concepto de marca Swissotel. ¿Cuál es este concepto?: confort de lujo con detalles modernos, utilizando materiales genuinos como metal, madera y piedra, que son elementos auténticos para una arquitectura modernista que también busca mantener un estilo.

El viajero exigente ha constatado que es “verdadero ejemplo de lujo contemporáneo, el que uno encuentra en el célebre resort que se ubica en Estambul, The Bosphorus”. No se puede olvidar uno que es una ciudad milenaria y llena de magia, Estambul está mejorando sus ofertas hoteleras, ofreciendo grandes atractivos, además de experiencia a sus huéspedes globales, sin olvidar la tecnología. ¿Por qué?: Actualmente, combina la excelente sofisticación suiza de la decoración, mobiliario, suites de lujo, arte culinario, combinando la precisión y simplicidad con la calidez/magia de la cultura turca, aprovechando al máximo la ubicación única del impactante hotel Swissotel.

Bósforo, Marmara y Cuerno de Oro

CADA HABITACIÓN y suite están decoradas originalmente con exquisito gusto y con comodidades de última generación para habitaciones elegantemente diseñadas para los huéspedes mundiales que buscan la modernidad. Todas las habitaciones se ven reforzadas por sus extraordinarias vistas, debido a las ventanas del piso al techo que dan al icónico Bósforo, los mares de Marmara y el Cuerno de Oro. Además, las nuevas habitaciones/y suites cuentan con duchas de lluvia, amplios y modernos armarios/closets, centros de entretenimiento con HDTV LED de 46 ", centros de refrigerios, máquinas de café Nespresso y acceso gratuito a Internet.

Por ende, todo el contorno de instalaciones modernas, comedores, albercas, etcétera, de The Bosphorus, y del Swiss Advantage Park View Room, de Estambul, son elegantes, amplias y llamativas. Su estilo moderno y funcional combina un diseño suizo innovador y ordenado con la calidez de la cultura turca. Ofrecen vistas fabulosas del piso al techo de la ciudad y los exuberantes jardines de 65 acres de Swissotel, que atienden las necesidades de los huéspedes que requieren los más altos niveles de servicio y privacidad. Son verdaderamente pequeños bosques.

Las suites/habitaciones Premier Corner ofrecen una vista panorámica excepcional, alojamiento fresco, elegante y espacioso en cálidos colores turcos, materiales de primera calidad, instalaciones inteligentes de vanguardia y un servicio que responde a todas sus necesidades. Si ustedes desean un poco más de lujo en su alojamiento en éste fantástico hotel de diseño, Swissotel The Bosphorus, Estambul, recomiendo la suite Terrace. Los interiores se crean de acuerdo con el concepto de diseño de Swissotel, que combina un confort ordenado e inteligente con la calidez y los colores de Turquía. Deléitese en un lujoso baño que es su propio espacio de bienestar privado. Saboreen una comidas privadas (comida internacional, sumando la turca) con vistas al impresionante Bósforo y disfruten de las tranquilas panorámicas de los jardines históricos adyacentes al Palacio de Dolmabahce, la opulenta residencia de los últimos sultanes otomanos. Estas suites son perfectas para una escapada romántica.

Esta icónica propiedad es el destino de infinidad de celebridades (Kirk Douglas, Catherine Zeta—Jones, Helen Mirren, Javier Bardem, Penélope Cruz, Salma Hayek, Francois Henri

Escrito por Enrique Castillo Pesado
Lunes, 30 de Septiembre de 2019 10:16

Pinault, Ronaldo, Roger Federer, Rafael Nadal entre muchos más) que se suman a empresarios globales que organizan regularmente allí sus múltiples convenciones. El Puente del Bosphorus es único en toda el área y hace recordar la magnífica historia de este país donde se congregan infinidad de razas, religiones, etcétera. Añado que el hotel cuenta con 453 habitaciones, 21 suites, dos suites presidenciales, 7 lofts y 63 apartamentos. Me impactó el Spa Purovel que está a la altura de los mejores de Dubai, Shangai, París, Mónaco, Nueva York, y Rivera Maya y Cabos San Lucas (México).

Cuando uno sale del hotel, recomiendo realizar un recorrido por el distrito de Nisantasi, donde encuentran las mejores tiendas de marca y diferentes restaurantes de cocina turca e internacional, sin olvidar los bares y discotecas. Lo más fantástico del Swisshotel The Bosphorus es que el equipo que colabora en el resort es sumamente amable, demostrando que también la hospitalidad turca es inolvidable. Y hasta la próxima, ¡abur!