



GIROSCOPIO

No es imprescindible, pero su ausencia detona algunos inconvenientes.

Janaína Torres-Rueda

C A M B I A R A B R A S I L
D E S D E L A S C O C I N A S

Recientemente nombrada como **mejor chef mujer por Latin America's 50 best restaurants**.

ARTURO TORRES LANDA

Cocinar ha dejado de ser un acto solo destinado a saciar apetitos y complacer paladares. En la actualidad, son numerosos los chefs que han puesto su talento culinario y visión de negocio para difundir diferentes mensajes: desde recordarnos la importancia del disfrute de la gastronomía como arte hasta alzar la voz y colaborar en la lucha contra el cambio climático. Entre ellas podemos contar a la reconocida cocinera brasileña Janaina Torres-Rueda, quien ha empleado los fogones como plataforma, primero, para reconvertir el centro de su ciudad de residencia, São Paulo. Ahora, no conforme con ello, también se ha sumado a toda una mirada de personalidades que pugnan por una mayor igualdad dentro de las cocinas.

Originaria del centro de Sao Paulo, Janaina Torres-Rueda recuerda desear dedicarse a la cocina desde muy temprana edad. Con tan solo 14 años, la chef brasileña ya disfrutaba de agasajar a amigos e invitados en casa con los platillos que cocinaba, de manera que tuvo claro desde entonces los alcances que puede tener un buen plato servido en la mesa. Trece años después, ese amor la habría de acercar a Jefferson Rueda, también cocinero con quien contrajo matrimonio. De la suma de ambos talentos nacería Dona Onca, restaurante informal ubicado en la base del emblemático edificio Copán (centro de Sao Paulo) que, sin embargo, acabaría por transformar la imagen de los bares locales al ofrecer platillos y bebidas de gran calidad inspirados en la tradición paulistana. Sobre la fama y renombre



Foto: cortesía The World's 50 Best Restaurants

de este concepto nacería después, en 2008, A Casa do Porco, restaurante que retoma las tradiciones ibéricas y latinoamericanas del consumo y aprovechamiento del cerdo para presentarla a manera de delicias contemporáneas. Al igual que Dona Onca, la ubicación elegida para abrir a A Casa do Porco no es casual, ya que también se localiza en el barrio central de Sao Paulo, distrito que se ha renovado y revitalizado gracias, en gran medida, al establecimiento de restaurantes de gran calado económico y social, como los que comanda Janaina Torres-Rueda.

Así, no conforme con su aportación al renacimiento del centro de su urbe natal, Janaina Torres-Rueda ha también puesto su grano de arena en la mejora de las condiciones nutricionales de los niños de Brasil. En 2016, la cocinera, en colaboración con el gobierno local, diseñó varios de los desayunos escolares que se sirven en las escuelas públicas del país. Para lograrlo, se

enfocó en capacitar a las cerca de 2000 cocineras encargadas de esta labor, quienes a partir de entonces tienen como consigna emplear productos frescos, naturales y en equilibrio nutricional.

Con el impulso otorgado por el premio American Express Icon Award 2020, que reconoce la labor individual y social de cocineros globales, así como el reconocimiento de su restaurante A Casa do Porco, como el mejor de Brasil de acuerdo con The 50 Best World Restaurants, Janaina Torres-Rueda ha tomado como bandera la de la equidad femenina, buscando que su personal se encuentre compuesto en partes equitativas por mujeres y hombres.

Y aunque sabe que no basta con lograr un equilibrio en el staff de su cocina, está consciente de que estos pequeños ajustes son capaces de generar auténticas marejadas de cambio positivo, imposibles sin la valentía de mujeres apasionadas como ella. </>



VELOCIDAD FUTURISTA

Conoce la motocicleta eléctrica de Dyson que tiene un diseño extraordinario y está repleto de funciones. Esta marca se ha especializado en ventiladores y a partir de ellos tomaron sus líneas de diseño, logrando un diseño como ningún otro. De los ventiladores rescataron su sistema de flujo avanzado para recolectar aire y alimentan su motor. Sin embargo, lo más impresionante de esta motocicleta es su pantalla LCD que se ilumina cuando presionas el encendido, dándole vida y color. Sus rueda no tiene rayos, lo que deja un hueco en el centro de la llanta, creando una apariencia única y futurista. Otra innovación en el diseño son tres delgadas líneas que conforman el faro y su luz de freno que provoca una apariencia de estar flotando. Este proyecto aún está en la etapa conceptual, pero pronto podrás adquirirla.

artstation.com/rashid_tagirov

EQUIPANDO TU CASCO

¿Has pensado en todas las mejoras que le puedes hacer a tu casco? La marca REVAN sí, es por eso que creó una serie de dispositivos que puedes montar en tu casco para mejorar tu experiencia en el camino. En primer lugar, te ofrece una cámara frontal, una trasera y una pantalla de visualización para que puedas captar todas esas imágenes impresionantes que has visto durante tus viajes. Todo quedará grabado en Full HD. Funciona para los viajes largos porque su batería dura hasta 12 horas. Además incluye un altavoz y un micrófono, así que es apto para hacer llamadas grupales y escuchar música. Todo esto es fácilmente controlable por medio de uno sencillo control que se monta en el manubrio. Todos estos dispositivos se adaptan a la mayoría de los cascos y pensando en tu seguridad también incluye una pequeña lámpara.

[@revan_dashcam](https://www.instagram.com/revan_dashcam)



MÚSICA Y SEGURIDAD

Disfruta de la música mientras conduces, con los audífonos diseñados especialmente para ser compatibles con tu casco. SlimBuds son los audífonos internos que permanecen en su lugar incluso cuando te pones y quitas tu casco. Son planos y compactos y vienen con un gancho de silicona que los mantiene aferrados a tu oreja de manera cómoda. Son compatibles con cualquier tipo de casco y no requieren ningún tipo de instalación extra. Por supuesto además de para usarlos con tu motocicleta, también son muy útiles al esquiar, patinar, correr y volar en parapente. Además de usarlos para escuchar tu música favorita y mejorar tu experiencia, también son útiles para proteger tus oídos en condiciones de mucho ruido, por ejemplo al andar en moto en carretera.

slimbuds.com



VIAJEMOS COMUNICADOS

Para comunicarte fácilmente con tus compañeros de viaje mientras andas en moto, te recomendamos el sistema de comunicación Sena 30K. Utiliza una red de malla y se puede conectar hasta a 30, 000 usuarios en un rango de casi dos kilómetros a la redonda. Basta con tocar un botón para poder comunicarte con tu grupo. Ofrece una conexión estable y si alguno de los miembros se aleja lo recolecta automáticamente cuando esté en el rango de alcance sin afectar a los demás usuarios. Se conecta vía bluetooth y te permite hacer varias tareas a la vez como tener una conversación al mismo tiempo que escuchas música, hacer llamadas telefónicas y escuchar la navegación GPS. También puedes elegir el modo privado para tener un número ilimitado de invitados. La comunicación con tus compañeros de camino es lo más recomendable para viajar con seguridad.

sena.com



EQUIPAJE CON SENTIDO

Si conoces las mochilas Herschel, seguro ya sabes que son durables, ergonómicas y que además tienen conciencia ecológica pues utilizan materiales reciclados y tiene varias acciones para borrar su huella de carbono. Pero para tus viajes y para moverte por la ciudad, te queremos recomendar especialmente la línea resistente al agua de Herschel. Está confeccionada con tejidos 100% reciclados y un revestimiento termoplástico TPE que la vuelve todoterreno. El City backpack es compacta pero en ella puedes guardar tu computadora portátil, tu vaso de agua y todo lo que necesitas en tu día a día con la seguridad de que están protegidos. Su garantía de por vida da fe de lo confiables que son. Además su diseño es unisex y atemporal.

mochilaherschel.com

MÁS QUE H2O

Últimamente ha ganado popularidad el agua adicionada con hidrógeno porque se han descubierto sus beneficios para la salud. Es por eso que te queremos recomendar PIURIFY una botella portátil para transportar tu agua pero que le adiciona hidrógeno. De acuerdo con estudios recientes el agua hidrogenada proporciona antioxidantes que te ayudan a balancear los niveles de PH de tu cuerpo. Lo que también promete el agua hidrogenada es andar a desintoxicarte y a mejorar tu sistema inmune. PIURIFY en tan solo 10 minutos infunde tu agua con hidrógeno, así que de manera sencilla puedes acceder a estos beneficios.

piurify.com



V I A J E S D E



CONOCE LA RECIENTE LISTA THE WORLD'S 50 BEST HOTELS

FERNANDA CARRASCO

La prestigiosa lista The World's 50 Best Restaurants anunció recientemente la primera edición de The World's 50 Best Hotels en donde se reconoce a los mejores hoteles alrededor del mundo. Estos hoteles han sido seleccionados por un grupo de conocedores como periodistas de viajes, hoteleros y viajeros experimentados. Esa lista fue votada por 580 expertos anónimos y de todo ese esfuerzo, se eligieron los 50 mejores hoteles del mundo.

Todos estos hoteles son magníficos, ya sea por sus instalaciones, por su atención, por sus restaurantes, por sus servicios *wellness* o por todo eso junto. Te presentamos los tres hoteles que encabezan la lista.

EL NÚMERO UNO: PASSALACQUA EN ITALIA

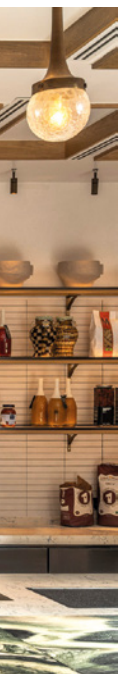
En el puesto número uno es el hotel Passalacqua, ubicado en la localidad de Moltrasio en la provincia de Como, en Italia. La construcción original de este hotel data del siglo XVIII, la hermosa construcción surge en las verdes colinas que están a la orilla del lago Como.

Un punto muy atractivo de este hotel son sus jardines cuyo origen es desde que se construyó el hotel. Están acomodados en terrazas y en ellos encontrarás lugares para descansar, leer y mirar el lago. Además, también verás su huerto con productos frescos que después probarás en su restaurante. Y por supuesto, lo más hermoso del jardín es su vegetación compuesta por cedros, rosales y múltiples arbustos y flores coloridas.





Four Seasons at Chao Phraya River, Bangkok
(izquierda y abajo). Hotel Passalacqua,
Moltrasio Italia (derecha)



Por supuesto la comida y los vinos que degustes en Passalacqua son deliciosos, el chef se basa en el respeto y cuidado a los mejores ingredientes frescos y de temporada. Todo está hecho en casa, por ejemplo: la pasta, el pan y los helados. Encontrarás el lujo en los sabores sencillos e intensos de los platillos tradicionales italianos.

Su *spa* es un espacio en el que han transformado el cuidado de la piel y del cuerpo en una total renovación a través de la medicina natural basada en la desintoxicación y desinflamación. Se especializan en traer de vuelta ese brillo de salud que se va perdiendo por el estrés. ¿Ahora entiendes por qué es considerado el mejor hotel del mundo? Planea tu próxima visita y sigue leyendo para conocer cuáles otros hoteles están en la prestigiosa lista The World's 50 Best Hotels.

ROSEWOOD HONG KONG, ENTRE LOS MEJORES

El segundo puesto de la lista lo ocupa Rosewood Hong Kong. Esta cadena hotelera es

garantía de confort y excelencia en el servicio y en China lo llevan a la perfección. Lo que este hotel ofrece son 413 habitaciones, salones para eventos, un enorme gimnasio y una alberca de 25 metros con efecto infinito que se une con el mar.

El hotel además cuenta con once restaurantes, cada uno con personalidad propia. En el restaurante Bluehouse sirven comida italiana, en The Legacy House sirven auténtica comida cantonesa y en el restaurante Chaat, merecedor de una estrella Michelin, sirven cocina refinada inspirada en la comida callejera y casera de la India. También encontrarás un restaurante especializado en postres y otro donde pasar una elegante tarde para tomar el té.

Por supuesto, las experiencias de bienestar en el *spa* de Rosewood Hong Kong son experiencias únicas. Allí usan la más alta tecnología y los cosméticos moleculares de Dr. Barbara Sturm en donde unen ciencia con naturaleza logrando resultados increíbles en tu piel.

MEDALLA DE BRONCE PARA FOUR SEASONS AT CHAO PHRAYA RIVER

No es un secreto que Four Seasons destaca entre los mejores hoteles del mundo y el de la ciudad de Bangkok fue el más votado de la cadena. Se trata de un resort urbano a la orilla del río Chao Phraya. Lo que Four Seasons at Chao Phraya River ofrece no solo son restaurantes, sino experiencias culinarias. Ya sea de la mano de su *sommelier* en Brasserie Palmier, en una tarde de té o en una cata privada de café con sus expertos baristas. La experiencia que sin duda te quitará el aliento es en el restaurante Yi Ting Yuan condecorado con una estrella Michelin y en donde sirven comida cantonesa. El chef residente de Four Seasons at Chao Phraya River es Andrea Accordi, quien en su carrera ha acumulado ocho estrellas Michelin.

Las experiencias de bienestar que ofrecen en Four Seasons at Chao Phraya River son muy interesantes como sus clases de yoga en una tabla flotante que desafía tanto a tu mente como a tu



Hotel One & Only Mandarin, Riviera Nayarit (*izquierda*). Hotel Chablé Yucatán (*abajo y centro*).

cuerpo. Por supuesto no dejes de tomar un masaje, pues es bien sabido que en Bangkok son especialistas en la materia. Solicita el masaje Four Seasons Bangkok Signature o Thai Para Kob en donde usan compresas herbales.

PRESENCIA MEXICANA EN THE WORLD'S 50 BEST HOTELS

Fueron tres los hoteles mexicanos que se ubicaron en la lista de los 50 mejores hoteles del mundo. El hotel en México que escaló más alto en la lista, ocupando el número ocho es One & Only Mandarin en la Riviera Nayarit. Este es un resort de lujo enclavado en un acantilado, por lo tanto, el paisaje circundante es selva tropical y mar. Las habitaciones son tipo villa con terrazas amplias y una decoración sencilla y elegante que no desentona con el paisaje natural. En este hotel se especializan en los servicios de bienestar integral y hechos a la medida para los huéspedes que lo solicitan. Los servicios son tan profundos que incluso forma parte del equipo de One & Only Mandarin Linda Mariscal, una curandera local que pone en práctica la sabiduría ancestral por medio de temazcal y medicina tradicional; para ayudar a los huéspedes a sentirse mejor y renovados.

Destaca el restaurante Carao cuyo menú fue diseñado por el reconocido chef Enrique Olvera.





Allí se sirve comida mexicana contemporánea con el toque atrevido que siempre le aporta el chef Enrique Olvera. Imperdible el taco de camarón azul con frijoles o en temporada de lluvias el tamal de huitlacoche acompañado con quintoniles y salsa martajada.

El puesto número trece de la lista The World's 50 Best Hotels lo obtuvo el hotel Chablé Yucatán, que se localiza en Chocholá a treinta minutos de la ciudad de Mérida. Este hotel se caracteriza por su lujo moderno de la mano del encanto de una hacienda tradicional mexicana. Cuenta con vistas espectaculares y está situado justo al lado de un cenote. En el *spa* van mucho más allá de masajes y faciales, pues ofrecen terapia de flotación, así como tratamientos diseñados para cada huésped por curanderos mayas.

En Chablé Yucatán además comerás delicioso pues en el restaurante Ixi'im (maíz en maya) sirven platillos de la cocina mexicana contemporánea con toques de los sabores yucatecos. El menú fue diseñado por el chef Jorge Vallejo, en conjunto con el chef residente del hotel Luis Ronzón. Tienen tres opciones de menú degustación que ofrecen toda una experiencia redonda. Pero si prefieres pedir a la carta es muy recomendable el arroz con venado al pib.



Cocina mexicana, restaurante Ixi'im en el hotel Chablé Yucatán, (*abajo*). Esencia, Se localiza en Xpu-Ha, Quintana Roo (*arriba*).

El Hotel Esencia se colocó en el puesto diecinueve de la lista The World's 50 Best Hotels. Se localiza en Xpu - Ha, Quintana Roo; a medio camino entre Playa del Carmen y Tulum. Todas las habitaciones que conforman este hotel son suites con amplias terrazas con vista al mar.

En su restaurante Mistura podrías probar las delicias de la cocina mexicana con un toque mediterráneo. En su menú ofrecen platillos de mariscos, especialidades a la parrilla. Prueba el

tartar de atún con puré de aguacate, piña a la parrilla y un toque de chile serrano.

El *spa* del Hotel Esencia se ocupa de proporcionar a quienes lo visitan experiencias que cultiven la belleza, la paz y le equilibrio a través de prácticas mayas ancestrales y de las comodidades de un *spa* de hoy en día.

¿Necesitas más razones para visitar estos hoteles? Prepara tu maleta y conócelos uno a uno. </>

¿Por qué vivo en Bosque Real?

P O R Q U E S E V I V E D I F E R E N T E



En el vertiginoso entorno actual, el concepto «calidad de vida» se hace cada vez más conocido y, a la par, más anhelado. Muestra de ello es que la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) publica de manera bianual el «Better life index» en el que se muestra que, para tener una mejor calidad de vida, se necesitan aspectos como: condiciones idóneas de vivienda y pertenecer a una comunidad bien constituida.

Tomando en cuenta aristas como las anteriores, surgió Bosque Real, un desarrollo inmobiliario ubicado en un privilegiado lugar en la zona metropolitana de la Ciudad de México, considerado el más importante de América Latina. Desde su concepción se planeó estratégicamente para ser un referente para las siguientes generaciones pues, no solo ofrece el mejor lugar para vivir, también brinda un estilo de vida incomparable con una libertad única en el país, gracias a su sistema de alta tecnología, en el que se monitorea cada centímetro del desarrollo, propiciando así un entorno con incidencia cero en delincuencia.



De igual manera, los residentes comparten un sentido de pertenencia, creando conexiones significativas en un entorno que fomenta el intercambio intelectual y social, como es el caso de Bosque Real HUB, un lugar donde los residentes y el público pueden disfrutar de exquisitos restaurantes, un *coworking* para todos los visitantes y una ludoteca para que los niños se diviertan.

Grupo Bosque Real cuenta con 13 desarrollos que están enfocados en diferentes segmentos con departamentos, residencias, lotes residenciales y oficinas con la más alta tecnología. También, ha puesto en el mercado el primer proyecto mixto con oficinas, comercios y suite con operación hotelera. Todo esto realizado por una de las firmas de diseño más importantes del mundo: Pininfarina.

Sin duda, Bosque Real es el espacio ideal para quienes buscan una mejor calidad de vida, pertenecer a una comunidad selecta, disfrutar de áreas verdes con un excelente nivel de seguridad y, sobre todo, invertir en un desarrollo de gran plusvalía. ¡Bosque Real vive diferente!

www.bosquereal.com

 Bosque Real Oficial

 @bosquerealmx

 Grupo Bosque Real



Baja California Sur

S U S T E N T A B I L I D A D , E C O N O M Í A Y B I E N E S T A R

MARIANNA MAGOS

Sembrar la voluntad en las personas y entender que los cambios son a largo plazo, sin dejar de realizar acciones sustentables, es el ADN de las granjas acuícolas de Baja Sur, quienes promueven el respeto por las temporadas de las especies marinas de consumo humano y la responsabilidad alimentaria.

Debemos cuidar la tierra, nuestro patrimonio y nuestra economía, pero, ¿A qué nos referimos? Quizás, a tener más cuidado en nuestras compras de consumo diario e incluso en nuestra manera de ordenar algún platillo en un restaurante, en donde sepamos de dónde vienen los productos, qué tan saludable es y si estamos dejando una derrama económica en nuestro país.

Las empresas mexicanas que promueven la pesca sustentable cada vez crecen más, cada una de ellas debe contar con los permisos adecuados para la producción y venta de especies como lo

son el huachinango, el kampachi y la totoaba, esta última hace un par de años se encontraba en peligro de extinción, pero gracias a la empresa Earth Ocean Farms, se ha podido rescatar e incluso repoblar en el golfo de California, así mismo esta empresa solo tiene permitido vender en México y es la única que puede cultivar totoaba.

Otra empresa mexicana, como Sol Azul, cultiva y comercializa dos variedades de ostión: «ostión del Pacífico o japonés» y «kumamoto». El ostión orgánico Sol Azul posee la más alta calidad en el mercado nacional en términos de frescura, sabor e higiene, de acuerdo a las normas y estándares; el ostión es producido en las aguas más puras del país, sobre las costas del océano Pacífico, en la reserva de la biosfera «El Vizcaino».

Finalmente, Omega Azul Seafood, es el nombre de la empresa acuícola o compañía de maricultura, 100% mexicana, con la propuesta de pesca

sustentable de Baja Kanpachi®, una opción artesanal donde su método de sacrificio es mediante *shock* térmico y King Kampachi® con tecnologías avanzadas aplicadas a los peces como el uso de la técnica «ikejime», técnica japonesa utilizada para el sacrificio humanitario que minimiza el estrés durante la cosecha. Así también, esta empresa busca la investigación constante para mejorar cada vez más la producción y el bienestar de los peces, siendo empáticos y responsables con el medio ambiente.

COMEPESCA es quien agremia a todas las empresas acuícolas de México que tengan sus certificaciones y permisos en regla, de hecho, parte de su trabajo es visibilizar al productor, educar al comprador a que busque en los etiquetados el producto nacional de buena calidad y con trazabilidad, así como llevar a cabo la conexión de los productores con los restaurantes.

Solaz (arriba y centro).
Casa Maat (abajo)

BAJA SUR, EL PARAÍSO DESÉRTICO Y BONDADOSO

Si visitas Baja California Sur, no debes perderte de los siguientes lugares en Los Cabos, uno de los mejores destinos de playa de México:

Solaz, Luxury Collection Los Cabos

Ubicado en San José del Cabo, este hotel abrió por primera vez en 2018, pero tuvo una remodelación que permitió su reapertura para inicios de este año. Cuenta con 145 habitaciones de lujo, algunas con vista al mar y otras con piscina de inmersión, cada habitación cuenta con delicada atmósfera, ideal para el descanso.

Solaz resalta lo autóctono de la región a través de sus cuatro pilares: paisajismo, arquitectura, arte y bienestar. De hecho, las casi más de 400 obras que se encuentran por todo el hotel son del artista César López Negrete y la obra maestra de arquitectura fue elaborada por Sordo Madaleno Arquitectos, quienes quisieron representar los movimientos de ballenas con texturas en paredes y muros de gran tamaño, haciendo alusión a la importancia de este mamífero para Baja California.

De hecho, este hotel cuenta con un museo propio en su interior, Gabinete del Barco, el cual tiene más de 1,500 piezas en resguardo, que van desde fósiles encontrados en las costas del Golfo de California, objetos que datan de la época de las misiones y hasta una pantalla interactiva con todas las infografías de las pinturas rupestres encontradas en la región, así como otros objetos que datan de las tribus que fueron los antiguos habitantes de la zona. Un *must* visitar esta colección privada.

Casa Maat, el hotel boutique que vive dentro de un resort

Un santuario de relajación, cultura y exclusividad es sin duda Casa Maat, el cual se ubica en el interior del Hotel JW Marriott de San José del Cabo. Este hotel *boutique* de 45 habitaciones fue diseñado por el arquitecto Jim Olson, así que la ambientación es moderna con toques decorativos de artesanías mexicanas; al llegar, sus huéspedes se deleitan con una copa de vino mientras hacen el check in privado y así comienzan a relajarse mientras se les asigna un mayordomo personal, el cual estará al pendiente de horarios de cenas, reservaciones de spa, amenidades y de más dudas que pudiesen tener durante la estancia.

No es un *all inclusive* pero su concepto ofrece los desayunos *buffet* cada mañana en Mayma Lounge y una media barra de bebidas durante todo el día, *su must* sin duda es el Sunset Open Bar, el cual inicia a las 18:00 hrs y ofrece cenas temáticas diarias con una barra de coctelería para complementar la experiencia de apreciar cada atardecer.

Es importante mencionar que Casa Maat además de tener una exquisita decoración, promueve la cultura «Kiliwa», comunidad oriunda de la región en donde se ubica el hotel. Casa Maat es un concepto único a nivel mundial, y solo se encuentra en Los Cabos. </>



R E C I N T O P A R A



Foto: vi186 - stock.adobe.com

admirar la naturaleza

TERE ALVEAR

¿Qué imagen nos evoca el concepto «museo»? Colecciones, estén o no en vitrinas, algo que admirar. Es la parte central de la institución. Y, sin embargo, para que se mantenga viva, alguien trabaja en el arte de moldearla. Normalmente expertos en curaduría son quienes diseñan todo para que nuestra experiencia resulte única. En este museo, en particular –y para proporcionarle una connotación todavía más especializada–, trabajan profesionistas en áreas como la paleobiología, la geología, la ecología, el cambio climático, la biología ambiental y la biodiversidad. Gracias

a su compromiso y labor, se preserva, investiga y difunde el corazón de la institución.

Creado por el Rey Carlos III, como «Real Gabinete de Historia Natural», el Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid ha cambiado varias veces de nombre hasta el que ostenta actualmente. Su bagaje inicial consistía en miles de piezas de algas, minerales, plantas, animales, cristales, minerales preciosos, bronce antiguos, dibujos, acuarelas, esmaltes, entre otras muchas. Desde entonces –y gracias a donaciones y compras–, se reestructura hasta llegar a ser el museo moderno que es ahora,

preservando no obstante su valor científico, histórico, taxonómico y taxidérmico. Custodia más de 11 millones de ejemplares en sus colecciones de historia natural y su patrimonio es de los más importantes del mundo en este sector.

Actualmente, reporta 22 colecciones agrupadas según su actividad dentro del Museo: 16 son puramente científicas por especialidades y materias de las Ciencias Naturales; dos son científico-artísticas, y cuatro corresponden a servicios de documentación para el apoyo de la investigación científica.

Las colecciones científicas son las de artrópodos, aves, entomología, fonoteca, zoológica, geología, herpetología, ictiología, invertebrados, malacología, mamíferos, nematología, paleobotánica, paleontología de vertebrados, paleontología de invertebrados, prehistoria, y la de tejidos, ADN y biobanco.

Los servicios de documentación comprenden la biblioteca, el archivo, la mediateca, y la Unidad de Gestión Informática y Digitalización.

En las dos colecciones científico-artísticas, se alojan los instrumentos científicos antiguos y que pertenecían, en su mayoría, al antiguo Real Gabinete de Historia Natural.

En las colecciones se destacan, por su importancia y número, los ejemplares denominados «tipo»: aquellos que sirven para describir nuevas especies. El Museo cuenta con 40 mil de estos ejemplares y preserva más de 320 mil especies diferentes del reino animal. Ambos son fuente primaria del patrimonio natural y herramienta fundamental para la investigación.

Las colecciones del Museo son de tal importancia que son referencia obligada para el estudio de la fauna en zonas como la



cuenca mediterránea, además de conservar una representación de otras regiones biogeográficas de expediciones científicas llevadas a cabo por naturalistas de los siglos XVIII al XIX, así como de investigaciones recientes de los propios científicos del Museo.

Las investigaciones y métodos modernos de extracción del ADN de la genética actual, abren un estupendo campo de posibilidades para el estudio de ejemplares de colecciones de historia natural, al poder extraer, de materiales muy antiguos, información genética que contribuya a un mayor conocimiento de la evolución humana. Además de este importante apoyo a la investigación, y a lo que aporta al mundo su trabajo, este -lo mismo que otros grandes museos de ciencias naturales- tiene como fin la divulgación científica y la educación del público en general, a través de colecciones permanentes y temporales, mediante la programación constante de actividades lúdico-educativas, y es que amén de interesarse en transmitir los conocimientos que generan sus investigadores, en el Museo se ha establecido como reto el que sus visitantes pasen un rato entretenido, aprendiendo cómo es y cómo ha cambiado nuestro planeta, y la enorme diversidad que ha albergado desde el origen de la vida, hasta la actualidad. </>



Palabras apestosas: en defensa de la cortesía

HÉCTOR ZAGAL

@hzagal

No me gusta hablar con groserías. No se me da. Quizá por ello, frecuentemente soy víctima de todo tipo de alburas, je, je; aunque creo que, con los años, voy perdiendo la inocencia lingüística. Eso sí, les confieso que me incomoda la obsesión mexicana con las flatulencias: «¡Que p...! Fulano de tal es buen p.... ¿Dónde será la p... de hoy?». En mi mente conservadora y acartonada, ciertas palabras huelen mal, apestan, así que prefiero no utilizarlas. Pero no quiero que se me malinterprete. Salpicar nuestras conversaciones con flatulencias y excrementos no es una inmoralidad. Son rasgos del español coloquial mexicano.

Desde siempre, los viejos nos quejamos de los malos modales y las groserías de los jóvenes. Es lógico, los códigos culturales cambian de generación en generación y, además, la juventud posee un ímpetu y fogosidad del que carecemos los mayores. La mayoría de las veces no se trata de malos modales; simplemente son atrabancados y precipitados. Pero la cortesía sí es importante.

La cortesía es amistad entre desconocidos, algo así pensaba Aristóteles. En efecto, la cortesía presenta algunas de las características de la amistad, como la afabilidad y la preocupación por el otro. A diferencia de la verdadera amistad, las relaciones corteses no implican intimidad ni gratuidad. Los amigos se conocen personalmente y se tratan con cariño porque se quieren, porque comparten ideales y aficiones. La amistad auténtica no es una mera relación de utilidad o de placer, en la que uno se vale del otro para conseguir sus propósitos, sino que es gozar de la existencia de ambos.

La cortesía, los buenos modales, se despliega en palabra y gestos convencionales. Como son convencionales, cambian con el tiempo o de lugar a lugar. Hace años, muchos años, cuando una persona visitaba por primera vez una casa, se presentaba con su tarjeta de visita. Cuando mi madre se casó, mi tía bisabuela le regaló una charolita de plata donde se colocaban las tarjetas de visitas. Ese gesto hoy ha caído en

completo desuso. Usar una tarjeta de visitas para presentarse en una casa sería cursi y ridículo. Lo que ahora hacemos es mandarle al anfitrión un *whatsapp* para decirle «llego en diez».

Sin embargo, que la mayoría de las normas de cortesía sean convencionales, no quiere decir que la cortesía sea arbitraria, superflua e hipócrita. Cuando asistimos a un velorio vistiendo de negro, nos estamos solidarizando con el dolor de los deudos. Ese pequeño gesto significa que, al menos exteriormente, yo también quiero mostrar mi tristeza por la muerte de una persona. ¿Es indispensable utilizar ropa negra en los velorios? Por supuesto que no. Se trata de un gesto convencional, que nunca suple el valor de un fuerte abrazo a quien ha perdido un ser querido.

Algo análogo sucede con la ropa para una fiesta o a una ceremonia. Si voy a una boda, mi modo de vestir es una manera de mostrar mi alegría o de resaltar la solemnidad de la ocasión. La comida, la música, la ropa especial rompen la rutina del trabajo, la monotonía de la vida diaria. Me gusta decir, que en las fiestas grandes, los invitados también somos parte de la decoración; contribuimos con nuestro vestuario a dar colorido y belleza a la ocasión.

El sentido de ciertos gestos es difícil de desentrañar y van perdiendo sentido. ¿Por qué las personas se quitan la gorra o el sombrero al comer? Descubrirse ante la comida simboliza el agradecimiento hacia quien la cocinó y el agradecimiento a la vida por tener comida en la mesa. Además, la comida marca una pausa en el trabajo. Comer sin la cabeza cubierta indica que, durante esos minutos, el trabajo se detiene. Por supuesto, el gesto es trivial y está cambiando aceleradamente. En muchos espacios, está normalizado comer con la cabeza cubierta. No me parece mal. Las convenciones cambian, pero lo que debería permanecer es el agradecimiento a quien cocina y la pausa en el trabajo.

¿Por qué son importantes los buenos modales? La vida comunitaria es difícil. La cortesía es un

lubricante social que evita generar dolor o incomodidad innecesaria a los demás. De ahí que la cortesía también se llame «urbanidad». Son mecanismos que facilitan la vida en la urbe, en la comunidad.

LAS PALABRAS SÍ IMPORTAN

Las palabras no sólo sirven para comunicar ideas. Las palabras también sirven para consolar, para insultar. Con las palabras podemos hacer cosas. Las palabras dañan, pero también reconfortan. Si alguien me grita en la calle «imbécil» (en realidad, utilizarían otras palabras), el punto no es si soy inteligente o imbecil. Lo relevante es que las palabras se están utilizando para insultar, dañar, ofender. El caso inverso es cuando le digo por milésima vez a un ser querido: «te quiero». Él bien sabe que lo quiero. Cuando le digo «te quiero» no le estoy informado sobre algo que él desconozca. Al decirle «te quiero», lo estoy queriendo. Hablarle dulcemente no es una manifestación de mi amor hacia esa persona, un acto de amor. Así como con las palabras se ofende, también con las palabras se ama.

Hay que tener cuidado con las palabras, con el tono de voz, con el modo como las usamos. El descuido de los buenos modales endurece la vida. La cortesía tiene, entre sus propósitos, suavizar situaciones difíciles. Hace falta tacto para manejar una situación difícil, porque las personas somos piezas frágiles y delicadas que podemos rompernos emocionalmente si no se nos trata con delicadeza. Cuando un médico le informa a un paciente que padece una enfermedad terminal, debe comunicar su mensaje claridad, sin dar falsas esperanzas, pero haciéndose cargo del trance tan doloroso por el que pasa esa persona. Cuando despedimos a una persona de un empleo, debemos ser claros, explicar los motivos, pero evitando los insultos y groserías. Cuando damos una orden, a un camarero, a un taxista, a un estudiante, debemos suavizarla evitando la prepotencia. Alardear del poder, poco o mucho que tengamos, dificulta la vida social.

¿Podríamos ahorrarnos el «por favor» al pedir al mesero que nos traiga la cuenta o al

conductor que nos lleve a un lugar? Sí, podemos. En estricto sentido, no nos está haciendo favor alguno; le estamos pagando para que ejecuten una tarea. Es mi derecho pedirselo. Sin embargo, añadir «por favor» suaviza el tono imperativo. En general, a los seres humanos nos disgusta recibir órdenes, ¿por qué remarcar una orden, cuando una palabra la suaviza?

Algunas normas de cortesía tienen, por supuesto, un trasfondo de higiene. Lavarse los dientes no sólo evita el mal aliento; también reduce el riesgo de caries. Cubrirse adecuadamente al estornudar ayuda a disminuir la propagación de los virus.

CORTESÍA, DEMOCRACIA Y EXCLUSIÓN

Se puede objetar que las normas de cortesía son un mecanismo para excluir de la comunidad a quienes no las utilizan, ya sea porque no quieren usarlas o porque las desconocen. La objeción no está infundada. La mayoría de las normas sociales se aprenden por socialización. Son códigos no-escritos que difícilmente se aprenden simplemente en TikTok o con un tutorial de YouTube (aunque hay muchos y algunos muy divertidos). Cuando una persona ajena a una comunidad intenta ingresar a ella y desconoce los códigos de cortesía, probablemente sentirá el rechazo o, cuando menos, la incomodidad de quien desconoce esas pautas de comportamiento no escritas. Se trata de un fenómeno normal y no es de suyo excluyente. Incorporarnos a un nuevo grupo social requiere de un proceso de adaptación, es un nuevo aprendizaje. Por ello, muchos códigos de cortesía contemplan pautas para facilitar la incorporación de nuevos miembros; pensemos en la costumbre de recibir a los nuevos vecinos presentándose en su casa con un pequeño regalo: unas galletas, unas plantas. Pensemos, también, en la costumbre de los estudiantes universitarios de ofrecer una fiesta a los alumnos de nuevo ingreso.

¿CORTÉS O CORTESANO?

Pero es verdad: la cortesía puede convertirse en un terrible mecanismo de exclusión social. Los aristócratas despreciaban a los burgueses, a los sirvientes, a los campesinos, porque no tenían las maneras corteses. El uso de la cortesía como instrumento de exclusión convierte a la persona

cortés en un cortesano. La conversión de la cortesía en maneras cortesananas es pervertir su sentido. Lo que debía ser afabilidad se convierte en aspereza y opresión. Los seres humanos tenemos la triste capacidad de pervertir la filantropía, el amor, la ciencia, la política. El problema no es la cortesía, sino su perversión.

Sería un error, sin embargo, abolir la cortesía invocando la democracia y la igualdad. Theodor Adorno y Max Horkheimer sugirieron que la abolición de ciertas formas de cortesía suele camuflar el desprecio por las personas. La abolición de la cortesía no genera una sociedad más equitativa y más justa, sino una sociedad más inhóspita. La cortesía no es una forma de servilismo, sino una forma de afabilidad.

Otra objeción contra la cortesía es acusarla de hipocresía. Creo aquí que hay un malentendido. La RAE define hipocresía como fingir cualidades o sentimientos contrarios a los que se tienen o experimentan. El hipócrita se hace pasar por tu amigo, cuando no lo es. Los hipócritas disimulan su tacañería con actos fingidos de generosidad. El hipócrita miente y engaña para provecho propio. Pero la cortesía no es fingimiento de las emociones, sino su moderación. Moderar las emociones es necesario para llevar una vida plena, individual y comunitaria. En ocasiones, un profesionalista debe ocultar sus emociones, como el miedo o el asco. ¿Se imaginan si un médico mostrará ante el paciente, sin filtro alguno, el miedo a ser contagiado o el asco ante una herida? El médico no debe ocultar al paciente la gravedad de la enfermedad, pero debe moderar el modo como lo expresa. No es extraño que los médicos de urgencias se topen con heridas que provocan asco, náuseas o que huelen mal. ¿Es malo que el médico contenga su asco en una situación así? Un profesor tampoco puede perder la compostura frente a un estudiante que le falta al respeto. Debe exigirle respeto y, si es el caso, sancionarlo de acuerdo al reglamento; pero el enojo espontáneo que siente debe ser moderado. Precisamente por eso la cortesía es una virtud, pues como otras virtudes, la cortesía nos adueña de nuestras emociones.

La cortesía no equivale a tratar a todos como si fuesen nuestros amigos. El encanto de la

descripción aristotélica de la cortesía es que señala que es semejante a la amistad, pero sin sus componentes de intimidad y desinterés. La cortesía, como comentamos, se propone evitar el sufrimiento innecesario durante el trato social.

En grandes núcleos de población, donde el hacinamiento forma parte del día al día, el trato con los otros se torna más difícil. Basta subir al metro de la CDMX en horas pico para darnos cuenta de que en tales condiciones la convivencia es difícil. Tales estructuras sociales y económicas son especialmente perversas porque producen y amplifican el conflicto. Es inhumano que los pasajeros tengan que competir en un vagón de metro no por un asiento, sino por su espacio vital. No basta con la cortesía para superar esas condiciones. Se trata de injusticias estructurales que propician la indiferencia y debemos luchar para cambiarlas.

PRIVILEGIO Y CORTESÍA

Una consideración final. La cortesía es una virtud que debe ser especialmente cultivada por quienes viven en situaciones más afortunadas, por quienes gozamos de una mejor posición económica, social o política. La cortesía es una obligación para quienes ejercen cargos de gobierno, para quienes dirigen o mandan a otras personas. La cortesía con los subalternos, me parece, es una obligación moral. Utilizar maneras corteses es una manera de reconocer la dignidad de quien recibe mis órdenes. Es mostrar que, si bien esa persona es mi subalterno en algún aspecto de la vida, no por ello es un instrumento, una herramienta viviente.

Nuevos tiempos. Nuevas formas de cortesía. Las formas cambian, pero lo que no cambia es el hecho de nuestras emociones y sentimientos requieren de filtros para no producir sufrimientos innecesarios. Por favor, seamos corteses. </>



El autor es doctor en Filosofía y catedrático en la Universidad Panamericana (México).



Incompletos. Filosofía para un pensamiento elegante
José Carlos Ruiz
Ediciones Destino, 2023, 288 págs.

V I V I R E N L A É P O C A D E L A «posfelicidad»

CHRISTA STAHL

Parece inevitable que, al bosquejar el retrato de nuestra sociedad, sobresalgan rasgos claramente infelices. Y, sin embargo, en las diversas versiones de las omnipresentes pantallas, pareciéramos tentados (¿obligados?) de continuo, y paradójicamente, a *ser* y *estar* felices: como si la felicidad no mereciera el recorrido y no fuera el fruto, paciente y esforzado, de una vida buena. Un sinsentido así, habría alertado a más de una persona prepantalla apenas hace unas décadas: entonces era fácil entender la existencia como un proceso; pero a nosotros, ciudadanos digitales que anteponeamos la emoción a la reflexión, nos parece normal tratar de vivir en los finales: consumimos resultados. Es la época de la «posfelicidad», como la denomina el autor. No nos gustan las esperas ni los recorridos, justamente porque no sabemos ni nos interesa, apreciar el camino. El nudo del libro, con sus diversos y fascinantes temas, se centra en una frase de Lipovetsky y Serroy: «[...] consumimos cada vez más belleza, pero nuestra vida no es más bella».

José Carlos Ruiz (Córdoba, 1975) es profesor en la Universidad de Córdoba, terminó sus estudios de filosofía, becado en la Universidad Sorbona de París y se doctoró en Filosofía Contemporánea, pero es sobre todo un predicador del pensamiento crítico. Los títulos de su autoría dan fe de esto: *De Platón a Batman: Manual para educar con sabiduría y valores*, *El arte de pensar para niños*, «Cocola y las gafas asombrosas. Cómo activar el pensamiento crítico», *El arte de pensar. Cómo los grandes filósofos pueden estimular nuestro pensamiento crítico* y *Filosofía ante el desánimo*.

Ante el bombardeo incesante de imágenes llenas de emoción y atractivo estético, nuestra vida se nos despliega aburrida, estática, tediosa, sin sentido, mediocre. La dialéctica entre lo real/«ideal», se traduce en estados emocionales omnipresentes de ánimo/desánimo que, poco a poco, decoloran la existencia: ésta ha dejado de tener densidad. «El sujeto hipermoderno ha dinamitado el valor de la discreción

y el sentido del pudor a favor de una globalización sentimentalista, que se inclina por lo verosímil en detrimento de la verdad, [...] abraza una configuración emocional del lenguaje en menoscabo del pensamiento crítico, [...] practica la *otrofagia* convirtiendo al otro en objeto de consumo».

José Carlos Ruiz propone el pensamiento elegante como una pedagogía de la mirada, vacuna ante el microcosmos y la banalidad. «La elegancia, en su etimología, está emparentada con la elección (*eligère*), de tal manera, que una persona elegante, entre otras cosas, es aquella que sabe elegir». Elegir supone decantarse por algo, después de haberlo sopesado. Por eso, quien es elegante es quien ha sabido elegir bien. «El pensamiento elegante moldea a un sujeto que no lucha por mostrarse distinto entre la multitud, sino que se eleva hacia una vida distinguida» que es, en realidad –ahora, más que nunca vale la pena recordarlo–, la auténtica aspiración y plenitud de toda persona humana. </>