



## GIROSCOPIO

No es imprescindible, pero su ausencia detona algunos inconvenientes.

# Gitanjali Rao

INNOVADORA Y CIENTÍFICA EN ASCENSO



### FERNANDA CARRASCO

**G**itanjali Rao, nació el 23 de noviembre de 2005 en Hyderabad, India, es una joven científica e inventora cuyas innovaciones están marcando una diferencia significativa en el mundo. Desde una edad temprana, Rao demostró un interés notable por la ciencia y la tecnología, pasión que ha guiado su trayectoria y la ha llevado a convertirse en una figura destacada en el ámbito de la innovación.

Rao creció en una familia que valoraba la educación y el aprendizaje, lo que le permitió desarrollar su curiosidad y habilidades desde que nació. A los 12 años, su creatividad e interés en resolver problemas la llevaron a participar en ferias de ciencias y concursos, donde comenzó a destacar. Su educación inicial en Hyderabad sentó las bases para una carrera científica prometedora.

Rao asistió a la Escuela Internacional de Hyderabad, donde se destacó en el área de

matemáticas. Su inclinación por la ingeniería y la invención se fortaleció a través de sus proyectos escolares y ferias de ciencias. Esta pasión la llevó a participar en el programa de investigación de verano de la Universidad de Iowa en los Estados Unidos, donde tuvo la oportunidad de trabajar en proyectos de ingeniería y ciencia a una edad temprana.

#### UNA CARRETA BRILLANTE

La carrera de Gitanjali Rao despegó cuando, a los 12 años, desarrolló su primera invención significativa: un dispositivo para detectar contaminantes en el agua. Su innovador dispositivo, llamado «Toxins in Water», está diseñado para detectar plomo en el agua potable, una herramienta crucial en áreas donde el agua contaminada es un problema persistente. Este invento la

llevó a ganar varios premios en ferias de ciencias y a recibir el reconocimiento de la revista TIME, que la nombró «Niña del Año» en 2017.

En 2020, Gitanjali fue incluida en la lista de los «30 menores de 30» de Forbes en la categoría de Ciencia. Además, Rao ha participado en conferencias internacionales y ha trabajado en colaboración con organizaciones para promover la educación en ciencias y tecnología entre los jóvenes.

El trabajo de Gitanjali Rao no solo ha sido aclamado por su ingenio, sino también por su compromiso con la solución de problemas globales. Su enfoque en la tecnología accesible y su capacidad para identificar y abordar problemas críticos a una edad temprana la han posicionado como una joven líder en el ámbito de la innovación. Te invitamos a seguir la pista a esta notable y joven científica, búscala en Instagram como @gitanjalirao. </>



## S O R B O S S U T I L E S

Mejora cada bebida que sirvas con el filtro magnético PouraVida PAZ, la herramienta revolucionaria diseñada para elevar el sabor de tus bebidas favoritas. Este filtro elimina los sabores fuertes de las bebidas espirituosas para dar paso a sabores más suaves, permitiendo disfrutar los matices del whisky, vino y de los cocteles. Su tecnología de refinamiento magnético descompone los grupos minerales y equilibra los niveles de pH para obtener bebidas biodisponibles, con menos acidez y más sabor. Su diseño en forma de embudo permite que de manera sencilla hagas pasar el líquido de la botella al vaso de tu elección. Te encantará este filtro que revela el verdadero potencial de cualquier bebida, sin alterar su esencia.

@pouravida\_net

## B U R B U J A S P A R A T O D O S

Agrega un toque de gas a tus bebidas naturales favoritas con Breville InFizz Fusion, la máquina para hacer bebidas carbonatadas. Desde ahora podrás carbonatar bebidas como jugos, té, cocteles, vino e incluso regresarle las burbujas a tus refrescos. Este gadget ofrece un control preciso sobre la liberación de CO<sub>2</sub>, para que personalices tus bebidas a tu gusto y poco a poco te volverá un profesional. Te sorprenderá lo versátil que pueden ser las bebidas espumosas.

breville.com



## V I N O F R E S C O A L I N S T A N T E

Sirve tu vino favorito siempre a la temperatura perfecta con Ravi, el refrescador instantáneo de vino. Usando este utensilio, no será necesario refrigerar las botellas, ni esperar para que lleguen a su punto de temperatura ideal, pues lo podrás hacer instantáneamente. Lo único que tienes que hacer es guardar a Ravi en el congelador durante seis horas y luego insertarlo en botella de vino que quieres beber; al servirlo, el vino pasará por el interior de Ravi y al llegar a la copa ya tendrá la temperatura a la que lo deseas tomar. El interior de Ravi está hecho de acero inoxidable, asegurando que el sabor y la calidad del vino no se altere. La temperatura fresca instantánea, ahora es una realidad.

@Ravi Solution

## PERCEPCIÓN DEL SABOR

Si eres de las personas que no disfrutas de beber agua, pero te gustaría cambiar este hábito; te presentamos The Right Cup, un vaso que te dará la sensación de estar bebiendo agua saborizada. Este vaso no añade conservadores, aditivos, azúcar ni calorías; lo único que hace, es emitir un aroma a frutas naturales lo que genera que tu cerebro lo asocie con bebidas de frutas y en tu lengua adquirirá un toque dulce. Hay seis sabores disponibles naranja, frutos rojos, uva, manzana y durazno. Bebe más y disfruta de la ciencia al hidratar tu cuerpo.

[commonscents.tech](http://commonscents.tech)



## UN REFRI QUE ES TU ASISTENTE

Mejora el almacenamiento de tus bebidas con el refrigerador Rocco Super Smart. Este es un refrigerador especializado en bebidas pues tiene un diseño modular que se adapta a varios tipos de recipientes de bebidas como botellas de diferentes tamaños o latas. Un plus muy atractivo es que puedes ver el interior de este refrigerador desde tu teléfono, de tal manera que antes de una reunión y desde la tienda, puedes verificar qué bebidas tienes y cuáles hacen falta. Por ser inteligente tiene zonas con diferentes temperaturas, proporcionándole la temperatura ideal para cada bebida. Además, funciona como un carrito de bebidas que puedes acercar a donde te convenga y preparar encima de él tus cocteles favoritos. Más cómodo, imposible.

[roccofridge.com](http://roccofridge.com)

## UNA OBRA DE ARTE

Mezcla bebidas en tu casa con el estilo del carrito de bar Todd Snyder Balvenie, diseñado para los conocedores de la mixología y amantes del whisky. En este carrito bar, puedes almacenar botellas, copas y vasos, dándole a tu casa un toque interesante de decoración y también, les dará a tus invitados tema de conversación, pues está hecho con barricas de whisky Balvenie recuperados. En su interior cuenta con una plataforma de vidrio para colocar tus vasos favoritos. Disfruta de esta madera con historia y dale un giro a tus reuniones con el whisky como invitado especial.

[toddsnyder.com](http://toddsnyder.com)







## LA CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA PARA 2025

### FERNANDA CARRASCO

**A**lemania es un país al que todo viajero quiere ir al menos una vez en la vida, sin embargo, ciudades como Berlín la capital de Alemania con su gran oferta cultural y de vida nocturna, Múnich conocida por el Oktoberfest, Hamburgo el puerto con una vibrante escena cultural y el famoso barrio de St. Pauli o Frankfurt el centro financiero alemán con una mezcla de modernidad y tradición, acaparan al turismo de todas partes del mundo. Sin embargo, en 2025 la ciudad alemana de Chemnitz será nombrada La Capital Europea de la Cultura durante todo ese año.

El título que recibió Chemnitz como Capital Europea de la Cultura para 2025, se otorga cada año a ciudades que demuestran una rica oferta cultural y un fuerte compromiso con el desarrollo cultural y turístico, durante todo el año ofertan una gran cantidad de eventos y exposiciones interesantes para locales y turistas de todo el mundo.

Chemnitz, está ubicada en el estado federado de Sajonia, es la tercera ciudad más grande de la región, después de Leipzig y Dresde. Aunque quizás esta ciudad es menos conocida internacionalmente, Chemnitz ha experimentado una notable revitalización en las últimas décadas, transformándose en un vibrante centro cultural y artístico. Su nombramiento como Capital Europea de la Cultura es una oportunidad para que el mundo descubra una ciudad que combina tradición e innovación de manera fascinante.







Imagen panorámica del paisaje urbano de Chemnitz, Alemania, con la Ópera de Chemnitz y la Iglesia de San Petri (izquierda). En Chemnitz zur Blauen Stunde (derecha). Chemnitzer Kirchen (izquierda abajo).



### CHEMNITZ A TRAVÉS DE LA HISTORIA

La historia de Chemnitz se remonta a la Edad Media, con sus orígenes en el siglo XII. Originalmente era una ciudad dedicada al comercio que se industrializó rápidamente. Para el siglo XIX ya era un importante centro de producción textil. Sin embargo, la Segunda Guerra Mundial y la posterior división de Alemania tuvieron un impacto significativo en la ciudad, con la zona este, incluida Chemnitz, bajo el régimen de la República Democrática Alemana.

Tras la reunificación alemana en 1990, Chemnitz enfrentó el desafío de adaptarse a una nueva realidad económica y política. En las últimas décadas, la ciudad ha invertido significativamente en su infraestructura y en la renovación de su casco antiguo, lo que ha llevado a una revitalización cultural y a la aparición de una nueva identidad moderna que celebra tanto su pasado industrial como su presente dinámico.





Roter Turm (arriba)

### DISFRUTA DE ESTA CIUDAD

Si ahora que sabes más de esta ciudad alemana, ya se te antojó conocerla, te decimos qué visitar en tu próxima visita.

Lo primero que salta a la vista es la interesante mezcla arquitectónica de Chemnitz. Un ejemplo es la Iglesia de San Pedro y San Pablo de estilo neogótico, que fue reconstruida después de la Segunda Guerra Mundial. Otro punto de interés es el “Roter Turm” o Torre Roja, uno de los pocos edificios medievales que sobrevivió a los bombardeos durante la guerra. No dejes de visitar también el Centro Cultural de Chemnitz, con su arquitectura moderna y su amplia oferta de eventos, un reflejo vivo de la transformación reciente de la ciudad.

Al recorrer la ciudad caminando notarás que cuenta con varios espacios verdes que invitan a relajarse y disfrutar del aire libre. El Parque Schlossteich, tiene un amplio lago y áreas

ajardinadas, en donde podrás improvisar un picnic. Otra visita interesante es el Jardín Botánico de Chemnitz que resguarda una colección diversa de plantas.

Y para los amantes del arte, Chemnitz alberga una rica oferta cultural, comenzando con el Museo de la Ciudad de Chemnitz, conocido por su extensa colección de arte y exposiciones sobre la historia local. El Museo de Arte de Chemnitz, uno de los museos más importantes de Sajonia, destaca por su colección de arte contemporáneo y moderno. La Galería de Arte de Chemnitz también es notable por sus exposiciones temporales y su enfoque en artistas locales y nacionales. Durante 2025, todos estos lugares tendrán diversas actividades culturales y muestras artísticas.

Uno de los proyectos culturales de Chemnitz es conocido como el Sendero Púrpura, que trata

de un proyecto en el que los habitantes plantaron cuatro mil manzanos conectando 38 municipios de la región y a través de esta ruta hay diversas esculturas pues pretenden hacer una exposición de arte contemporáneo en espacios públicos.

### SABORES LOCALES

La oferta gastronómica en Chemnitz, por un lado refleja la tradición culinaria alemana, pero a la vez, también tiene influencias internacionales. Algunos de los platillos tradicionales que debes probar en tu visita, son los quarkkeulche, que son pastelitos elaborados con papas ralladas, queso suave, huevo y harina, espolvoreados con azúcar, canela y vainilla; algunas veces llevan limón y pasas. Te asombrará la versatilidad que le dan a la papa.





Campos do Jordao, Sao Paulo, una ciudad turística con influencia alemana (izquierda). Vista aérea de Ita Belha en Sao Sebastiao. (abajo).

Puedes comer en Gewölberestaurant, que se puede traducir como el restaurante de la bóveda. Es un lugar elegante sin dejar de ser acogedor. El chef Danilo Thieme utiliza productos regionales que adquiere con pequeños productores de Sajonia y es por eso que en su carta encontrarás platillos de la estación. No te pierdas de la sopa de ajo con perlas de trigo al horno o de un cubo de queso emmental acompañado de aceitunas, pesto de lima verde y pan crujiente horneado en casa. Imperdible también es el filete de salmón salvaje nórdico o las brochetas de arenque. Destaca de este lugar la selección de vinos sajones que resguardan en su bóveda, así que no dudes en preguntar a su personal por la recomendación de un vino.

Otro lugar en donde se come muy rico es The Gaststube Torwache, un restaurante rústico en donde sirven platillos tradicionales reconfortantes. En este lugar es común encontrar espectáculos de comedia en vivo, lo cual es una

experiencia local muy interesante para presenciar. Uno de los platillos más populares que allí sirven es la salchicha asada acompañada con mantequilla de limón, papas y chucrut, que es col encurtida. La sencillez e intensidad de este plato típico llenarán tus papilas.

### **GUTE NACHT**

La ciudad de Chemnitz ofrece una variedad de opciones de alojamiento que se adaptan a diferentes preferencias. Seaside Park Hotel Chemnitz es una opción de lujo que ofrece comodidades modernas en un entorno elegante. Ahora que, si prefieres una experiencia boutique elige quedarte en el Hotel Chemnitzer Hof, que combina encanto histórico con confort contemporáneo.

El nombramiento de Chemnitz como Capital Europea de la Cultura para 2025 es un testimonio de su rica herencia cultural y su vibrante presente. Con una mezcla única de historia, arquitectura, arte y gastronomía, la ciudad está preparada para recibir a visitantes de todo el mundo y dejarlos con ganas de regresar cada vez que visiten Alemania. ¡Descubre Chemnitz! </>



# Rioja

CUNA DE EMPRESAS FAMILIARES QUE COSECHAN ÉXITOS





**“Las empresas familiares deben procurarse con buenas tomas de decisiones y participación adecuada de cada miembro”.**

**MARIANNA MAGOS**

**H**ace un par de siglos, muchas familias iniciaron negocios propios durante la Revolución Industrial en la mayoría de los países de Europa. No es cosa fácil, pero quienes logran conservar la estructura familiar en los negocios, son creadores de grandes empresas. Tal es el caso de La Rioja, España, cuna de grandes bodegas de vino y extensiones de viñedo lideradas por familias heredadas de un legado que pasa de generación en generación.

En el año 1926 se fundó el Consejo Regulador de los vinos en La Rioja, que provenía de la antigua “Asociación de Viticultores Riojanos” instaurada en el año 1912. El “Consejo Regulador de los vinos en La Rioja” instituyó los fundamentos que, aún en la actualidad, caracterizan y regulan los reconocidos vinos de la “Denominación de Origen Rioja”.

En el año 1991 la “Denominación de Origen Rioja” obtuvo la categoría de calificación “DOCa”. Asegurando un control máximo de la calidad de los vinos Rioja y su venta

exclusivamente en botella. Hoy en día esta denominación de origen es de las que ofrecen mayores garantías respecto a la autenticidad y calidad de los vinos.

**FAMILIAS Y BODEGAS, COSECHAS DE ÉXITO**

CVNE: Ubicada en Haro, en el “Barrio de la estación”, conocido por tener las bodegas centenarias de Rioja, esta bodega es gran anfitriona para recibir visitantes. CVNE conserva las naves originales desde su fundación, contando su enriquecedora historia en cada recorrido que se encuentra abierto al público.

En 1879 los hermanos Real de Asúa, se asocian con el enólogo Isidro Corcuera y fundan la exitosa “Compañía Vinícola del Norte de España” C-V-N-E. Los hermanos Real de Asúa, siempre pensaron en conquistar mercados internacionales, pues con las empresas navieras que tenían, gracias a las esposas con las que se casaron, obtuvieron el permiso de exportación



desde 1886 para países como México, Puerto Rico y Estados Unidos. En esa misma época se hicieron sinergias potenciales con bodegueros bordeleses que llegaron a Rioja para continuar vinificando a raíz de la filoxera, modernizando el proceso e implementando el envejecimiento en barrica; razón por la que CVNE es considerada como una bodega maestra en crianza y de las primeras en llegar a conquistar paladares mexicanos. Hoy en día la bodega sigue en manos de la familia, misma que ya es la quinta generación. CVNE exporta a más de 92 países y continúa creciendo, su apertura al enoturismo es otro giro de negocio que figura de manera importante, aunque lo más fuerte es la elaboración de sus vinos.

Vivanco: La historia empieza en 1915, cuando Pedro Vivanco González comenzó a elaborar vinos para consumo familiar procedentes de sus viñedos en Alberite (La Rioja), su hijo Santiago Vivanco compró una bodega en el casco antiguo de Logroño para embotellar y vender el vino que ya se producía. Al llegar la tercera generación con Pedro Vivanco Paracuellos, es que se comenzaron proyectos más ambiciosos, como la construcción de la actual bodega ubicada en Briones,







(la Rioja Alta), así mismo también se inició la afición por coleccionar todo tipo de objetos relacionados con el vino, una labor titánica que se continuó con la llegada de la cuarta generación, Rafael y Santiago Vivanco, actuales cabezas de los negocios.

Esta familia se ha dado a la tarea de exponer toda su colección privada en su museo abierto al público, el cual se ubica justo al lado de las bodegas Vivanco y se divide en seis salas de exhibición; un acervo impresionante que enriquece a la región. El gran proyecto de la dinastía Vivanco abarca la bodega, el museo, un aula de cata, una enotienda y un restaurante panorámico para todo tipo de ocasión.

Barón de Ley: Esta bodega familiar es fundada por Eduardo Santos-Ruiz junto con otros empresarios, iniciando con la idea de tener el concepto de los châteaux franceses, la bodega está rodeada de viñedos propios junto con una espectacular finca que alberga un Monasterio del siglo XVI, en el que hace más de 500 años los monjes benedictinos ya elaboraban vino. En 1985 se funda la bodega ubicada en rioja oriental (antes conocida como rioja baja), comenzando a hacer vinos más



modernos sin perder la esencia de la DOCa, especializándose en los “reserva” y “gran reserva”, ya para los años 90 se empezó a exportar. Actualmente se exporta cerca del 85% de su producción a través de una red de distribución en más de 50 países, en sus 35 años de éxito sus fundadores han convertido a Barón de Ley en una de las bodegas más prestigiosas de la DOCa Rioja y de España. La historia empresarial es muy interesante, los objetivos siempre han sido a largo plazo y una de las prioridades es la reinversión en viñedos, bodega y tecnología; así mismo la filosofía de sus fundadores es no imponer a la siguiente generación familiar para manejar los negocios, abriendo paso a posiciones profesionales que operen el trabajo día a día para cada área, siendo la familia parte de un consejo administrativo.

Marqués de Riscal: En 1858 se funda por Guillermo Hurtado de Amézaga, (El Marqués de Riscal), quien recibió un encargo por parte de la diputación de Álava para buscar la mejora a la elaboración de los vinos de la zona. Don Guillermo Hurtado tenía mucha relación con Burdeos porque residía ahí, así que contrató al enólogo Jean Pineau, para llevar a cabo la misión. De esta manera hubo asesoría francesa para implementar la fermentación en depósitos cerrados, el despalillado, la crianza en bodega y el envejecimiento en botella. Más tarde, la diputación abandona el proyecto y Don Guillermo lo continúa en unas bodegas propias de su familia en el poblado de Elciego (Rioja Alavesa), ya para el año 1862 obtiene sus primeros premios, y en 1895 consigue ser el primer vino no francés en tener el Diploma de Honor de la Exposición de Burdeos en ese mismo año. Su visión innovadora fue la clave de esta bodega exitosa. Las siguientes generaciones continúan con la empresa familiar y después de la guerra civil, entran otras familias a formar parte de la sociedad, siendo cuatro las cabezas de lo que hoy en día se llama “Herederos del Marqués de Riscal”. Más tarde con la llegada del nuevo siglo, Marqués de Riscal inicia el Proyecto 2000, con la construcción de la bodega San Vicente y el inicio de las visitas turísticas para el 2002. Esta bodega es pionera en todos los sentidos, desde su tecnología para elaborar vinos hasta su particular hotel único en el mundo, que abrió sus puertas en el 2006. </>





# Museo de Ipiranga



S ã O P A U L O

## TERE ALVEAR

**R**ecién remodelado, este recinto data, en realidad, de finales del siglo XIX, y fue conocido entonces como Museo de Historia Natural. En ese tiempo, contaba con diversas colecciones de zoología, botánica, mineralogía y etnología que, al paso de los años, se transfirieron a otras instituciones. Incluso, parte de una colección de arte se donó a la Pinacoteca del Estado de Sao Paulo para hacer de Ipiranga, un museo especializado en historia.

El Museo de Ipiranga es también conocido como «Museo Paulista» y forma parte de la Universidad de Sao Paulo.; se decidió mezclar, en un mismo recinto, el Monumento a la

Independencia y las historias del museo más antiguo de la ciudad.

El edificio resulta en una excelente muestra de arquitectura ecléctica, al mezclar elementos de distintas épocas y culturas. La fachada principal, de arcos y torres, evoca castillos europeos. Hermosos jardines lo rodean, y presenta detalles neoclásicos y renacentistas. Su interior resulta igualmente impresionante con escaleras majestuosas, grandes salones, y techos decorados con frescos y molduras.

Cuenta con un acervo de miles de artículos que van desde mediados del siglo XVI, hasta mediados del XX, enfocados en la sociedad

brasileña, con una especial concentración en la historia de Sao Paulo. Su patrimonio se ha dividido básicamente en tres líneas de investigación: universo del trabajo, historia del imaginario, y vida cotidiana y sociedad. Contiene una gran colección de objetos, muebles y obras de arte; entre estas, una de las más conocidas, el famoso cuadro Independencia o Muerte -también recibió el título de El Grito de Ipiranga- representa un momento histórico clave, pintado por Pedro Américo, en 1888.

La colección de artefactos indígenas, exhibe el rico patrimonio cultural de los pueblos originarios de Brasil. Es posible apreciar tanto sus



habilidades artísticas, como su cosmovisión y forma de vida en diversos ornamentos: pendientes, collares, pulseras; armas: lanzas, macanas, instrumentos de caza y guerra; textiles: mantas, prendas de vestir elaboradas con fibras naturales...; objetos rituales: máscaras, amuletos, elementos empleados en ceremonias religiosas; cerámica: multitud de componentes decorados con figuras zoomorfas o motivos geométricos. El valor que ofrece lo exhibido, no solo muestra la gran diversidad de tradiciones y costumbres del territorio brasileño, sino que permite admirar verdaderas obras de arte, testimonio de su valor histórico y de su patrimonio ancestral.

El interés histórico del Museo contempla también la formación de su territorio y los conflictos entre indígenas, españoles, franceses y holandeses, por lo que dentro de sus exposiciones pueden encontrarse: mapas, instrumentos



utilizados para la navegación, imágenes y objetos de piedra, usados en la ocupación y división territorial. El acervo no termina ahí, el Museo cuenta con centenares de colecciones, y fondos de archivos públicos y privados, cartas y correspondencia vinculados al movimiento independentista; colección de pinturas y dibujos (lo mismo de retratos que de temas históricos y religiosos), y una amplia colección fotográfica.

El Museo de Ipiranga se caracteriza, también, por ofrecer una variada y atractiva programación de exposiciones temporales y festivales, en donde suelen considerarse temas específicos de la historia y cultura brasileñas, incluidas piezas de la colección permanente y objetos prestados por otras instituciones.

El recinto es una maravilla que combina elementos históricos y modernos, creando un espacio majestuoso y lleno de encanto, cuya visita vale la pena considerar en un viaje a Brasil. </>



# El curioso caso de las navidades mexicanas

HÉCTOR ZAGAL  
@hzagal



Poco a poco el olor del pino comienza a inundar los hogares de las personas. ¡Ya huele a Navidad! Aun así, yo siempre he preferido los olores de la cocina: romeritos, bacalao, pavo, ensalada de manzana, buñuelos, ponche. Nuestra comida, en efecto, es uno de los primeros indicadores de que la Navidad en México tiene su propia forma de celebrarse.

Un primer distintivo es, sin duda, el nacimiento. En las películas de Hollywood, esta tradición parece estar opacada por el árbol de Navidad o, en la mayoría de los casos, es inexistente. La causa de esto se debe al gran componente católico que acompaña a las navidades mexicanas y que, por lo mismo, es un diferenciador entre nuestras celebraciones y las de nuestros vecinos.

Los nacimientos llegaron a México muchos años antes que el arbolito. En sí, le debemos esta tradición a San Francisco de Asís quien, en el siglo XII, representó el nacimiento de Jesús con personas que encarnaron a Jesús, María, José y a los pastores. También, para no desentonar, agregó animales reales y un pesebre como aquel en el que Jesús nació.

Esta representación se esparció por toda Europa y finalmente llegó a los hogares de las familias cuando se sustituyeron a las personas por figuritas de

madera. Los nacimientos fueron un material didáctico durante la evangelización de la Nueva España. Luego se volvieron un elemento infaltable en los hogares de los novohispanos.

La razón por la que ciertos países de occidente prefieren el árbol de Navidad y no los nacimientos se debe a la prohibición del protestantismo de realizar imágenes religiosas. En cambio, los protestantes y evangelistas optan por el árbol de Navidad debido a que es una figura religiosa que se adaptaba a sus reglas.

Se cuenta que el árbol de Navidad nació allá por el siglo VIII, cuando San Bonifacio de Maguncia, “el apóstol de Alemania”, cortó un roble consagrado a Thor y lo sustituyó por un pino. Hay varias razones por las que este árbol se relaciona con Cristo, así que se suele ver como un árbol consagrado a él. San Bonifacio también coronó el pino con una estrella, la cual simboliza a Jesús, la luz del mundo.

El árbol de Navidad llegó a Inglaterra junto con el príncipe Alberto de Sajonia, consorte de la reina Victoria. De ahí, viajó hasta el nuevo continente para arraigarse en las comunidades evangélicas de Estados Unidos que rechazaban los nacimientos de la tradición católica.

Fue el general Miguel Negrete quien en 1878 popularizó el arbolito en México. Este militar, además de combatir a los franceses el 5 de mayo en Puebla, importó la idea del arbolito desde Estados Unidos. De este modo, colocó un enorme



pino con adornos lujosos en su casa y rápidamente se hizo popular en las notas de varios periódicos de la época. Es posible, sin embargo, que el árbol de Navidad ya estuviera presente en este país desde años antes, sobre todo en los hogares de las familias alemanas que habían migrado al país hacia 1850.

Lo que sí está documentado es que Maximiliano de Habsburgo también trajo esta tradición tras su llegada al país en 1864. En diciembre de ese año, Maximiliano y Carlota colocaron un bello árbol en el Castillo de Chapultepec. Tres años después, la derrota del Imperio mexicano hizo que las costumbres de la corte imperial cayeran en el descrédito. Tuvieron que pasar otros nueve años hasta que el arbolito de Negrete volvió a colocarlos dentro de los festejos decembrinos.

Durante el porfiriato, la costumbre del árbol de Navidad se popularizó entre la clase alta mexicana. Ya para 1917, sabemos por algunos periódicos que se realizó un gran concurso de árboles de Navidad en la ciudad. Paulatinamente esta costumbre fue adoptada por millones de mexicanos, aunque eso sí, sin dejar de lado los nacimientos, que encontraron un lugar ideal debajo del pino navideño.

Otro distintivo de la Navidad mexicana son nuestras posadas. De nueva forma, éstas encuentran sus raíces luego de la Conquista. Algunos evangelizadores como, por ejemplo, fray Pedro de Gante, observaron que los indígenas adoraban a sus dioses con bailes y cantos. Por ello, decidieron introducir la doctrina cristiana a través de cantos y representaciones de las escenas bíblicas (por eso la gran utilidad de los nacimientos).

El primer precedente de las posadas fueron las misas de Aguinaldo, que comenzaron a celebrarse en la Nueva España desde 1587. San Agustín de Acolman, en lo que hoy es el Estado de México, fue el lugar donde comenzaron a organizarse estas misas. Su nombre se debe a que estas celebraciones no correspondían a una celebración del calendario litúrgico, sino que eran un regalo a las comunidades previo a la celebración de Navidad. Las misas de Aguinaldo se volvieron muy populares debido a la incorporación de elementos como cantos y bailes, los cuales llamaron la atención de las comunidades indígenas y de muchas otras.

Era tanta la cantidad de personas que asistían a estas misas que pronto se trasladaron de las iglesias a lugares más amplios como haciendas con capilla. Luego las familias adineradas comenzaron a celebrarlas en sus propias casas y, finalmente, las vecindades y los barrios hicieron lo propio. Con el tiempo, las misas quedaron atrás y lo único que perduró fue la celebración. Es a principios del siglo XX cuando se establece la estructura de las posadas tal y como las conocemos hoy en día: nueve posadas organizadas en distintas casas, donde se rompe la piñata, se canta la posada y se prenden luces de bengala o cuetes.

Las piñatas se rompían desde que empezaron a celebrarse las primeras misas de Aguinaldo. Todo apunta a que esta costumbre se originó en China, donde solían romper la figura de un buey relleno de semillas para celebrar el año nuevo. Marco Polo recogería esta práctica y la llevaría a Italia. Allí, la piñata adoptaría un simbolismo religioso tanto en su forma como en su práctica.

Las piñatas clásicas tienen siete picos pues representan los siete pecados capitales: avaricia, soberbia, gula, lujuria, ira, envidia y pereza. El palo con el que se rompe la piñata simboliza la fuerza de la virtud que acaba con los placeres vanos con los que el diablo tienta al hombre. También se vendan los ojos de quien la golpea para recordarnos que la fe en Dios es ciega. Al romper la piñata, recibimos una recompensa, así como quien vence los pecados recibe los bienes de Dios. De Italia esta tradición pasaría a España y de allí a México, concretamente a Acolman, donde se incorporaría a las primeras misas de Aguinaldo.

Finalmente, nuestras celebraciones concluyen con la tradicional rosca de reyes, que también fue traída desde España. Es cierto que la tradición del “roscón” estaba presente desde tiempos virreinales, pero fue hasta los años treinta cuando se popularizó en México. ¿La razón? Los migrantes españoles que huyeron de su país debido a la Guerra Civil. Para darle nuestro sello a esta tradición, los mexicanos la ligamos con la Candelaria. Así, el desdichado que saca al muñequito en la rosca termina pagando los tamales el 2 de febrero. Por eso digo que hay más adrenalina en partir una rosca que en partir una piñata. </>



El autor es doctor en Filosofía, profesor de la Facultad de Filosofía de la Universidad Panamericana y profesor invitado del área de Entorno Político Social en IPADE Business School.



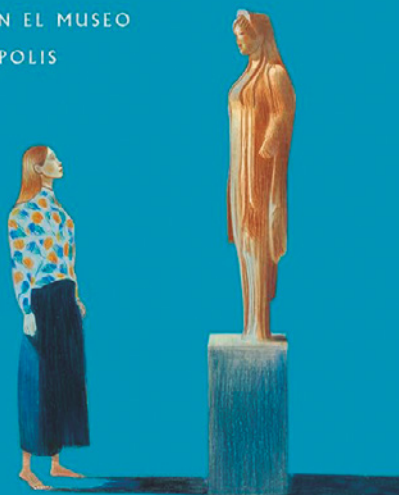
ANDREA  
MARCOLONGO



## DESPLAZAR LA LUNA

MI NOCHE EN EL MUSEO  
DE LA ACRÓPOLIS

taurus  
T



*Desplazar la luna.*  
*Mi noche en el museo*  
*de la acrópolis*

Andrea Marcolongo  
Taurus, 2024, 208 págs.

# Una noche sin cobijo urbano

CHRISTA STAHL

**A**ndrea Marcolongo -escritora y periodista italiana, amante y divulgadora de los clásicos griegos-, es ciudadana al cien por cien, y su primera noche de acampada la lleva a cabo, con un permiso especialísimo y excepcional, en el Museo de la Acrópolis, en Atenas. Para ella, la primera noche sin cobijo urbano y, para el Museo, la primicia de una invitada nocturna.

«Recorriendo rápidamente con la mirada lo que queda de los frisos y de las metopas del Partenón, he conseguido divisar algún que otro fragmento de cabeza, muchos pies, unos pocos brazos, algún hocico de caballo. Pero los rostros eternos de estos hombres y estas mujeres, escupidos por la escuela de Fidias para mirar y para ser mirados, ya no están aquí. Se los ha tragado el tiempo. O han sido decapitados por la codicia humana, que se ha llevado esas cabezas.

»[...] he decidido pasar la noche en un museo vacío. No son los mármoles los que esta noche me dan miedo; es su ausencia [...]. Desde que Fidias guardó para siempre su cincel, estos mármoles viven en el silencio, mejor dicho, son el silencio de todo un mundo perdido, condensado en estas piedras como jade jugoso [...].»

Para esa irrepitible noche, los aparejos de nuestra aventurera son un camastro plegable, una botella de agua, un plátano y un libro: la biografía de Lord Elgin, el mayor saqueador de obras de arte.

«Si escribo, si esta noche estoy aquí, sola ante los mármoles del Partenón, con la biografía de Elgin entre las manos, es para obligar a su depredador a volver a encontrárselos doscientos años después de su delito y a mirarlos de pie en toda su plenitud, pero sobre todo en sus vacíos: las cabezas arrancadas, los pies amputados, los cortejos interrumpidos y los frisos desfigurados como si les hubieran infligido una tortura medieval. Porque la historia de su robo es el símbolo y la síntesis del robo que todos los occidentales hemos perpetrado durante siglos en detrimento de Grecia.

»[...] Quien no se haya apropiado nunca de nada de Grecia, ni siquiera de una idea, que tire la primera piedra contra lord Elgin. [...] Porque, si perdonar no es posible, quiero al menos intentar comprender».

Este libro -narración/ensayo/vivencia- gira alrededor de muchos temas que nos atañen en las esferas más íntimas, desde luego, pero también en lo esencialmente humano: el hurto como una forma ilusoria de buscar apropiarse de lo bello y lo ajeno; el dolor y el vacío por lo que no ha podido recuperarse; la indiferencia o la invalidez frente a aquello que debiera defenderse y no se hizo...

Edward Daniel Clarke - arqueólogo, mineralogista y explorador inglés-, empleó la metáfora celeste «Desplazar la luna de su órbita», para expresar la desolación y el vacío griego, frente al robo sufrido de su patrimonio artístico y cultural: el saqueo impune de sus raíces. Marcolongo escudriña, cómplice, las entretelas de esa imagen y el resultado es una exploración exitosa: hasta ahora, su libro ha sido traducido a 28 idiomas, entre ellos y desde luego, el griego. </>