

Presented by

AVANT *Life*

EXCLUSIVE MAGAZINE



BANCO INDUSTRIAL



INTERVIEW |

Marcos Antil,
de seguidor a
líder

GOURMET |

India, color,
sabor y textura

ARCHITECTURE |

Toyo Ito, obras
revolucionarias

CULTURE |

Broadway, vuelta
al escenario

TRAVEL |

Miami's
neighborhoods

SPORT

Surf y pesca
en el mundo



www.bi.com.gt





BANCO INDUSTRIAL

Invierta en dólares con los mejores beneficios



Plazos desde 180 días



Altos rendimientos



Asesoría personalizada

Comuníquese con nosotros al
2411-6847, será un gusto atenderle

7zero

Contamos
HISTORIAS
y creamos
EXPERIENCIAS

GUATEMALA FASHION WEEK

La plataforma de moda más grande de Guatemala, realizada desde 2014 con una audiencia de más de 5,000 personas

GUATEMALA FOOD FESTIVAL

Plataforma de exposición 360°, con eventos gastronómicos, realizado desde 2018, con una audiencia amante de la gastronomía.

ARQUITECTOS DE GUATEMALA

Plataforma de exposición 360°. Incluye libro impreso, exhibición y generación de contenido audiovisual.

GUATEMALA DESIGN FESTIVAL

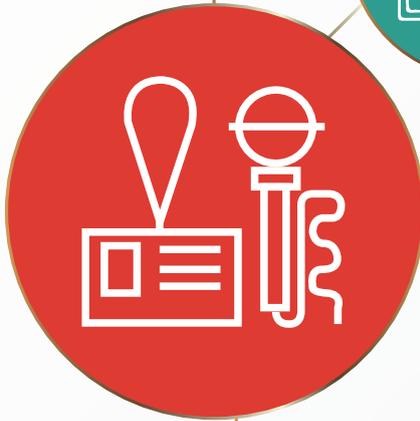
Evento conformado por conversatorios, conferencias y recorridos con una audiencia de más de 250 personas de las industrias de Arquitectura y Diseño en el país.

empréndete Guate

Plataforma de impulso y acompañamiento al sector emprendedor con concursos, asesorías y eventos. Más de 1,500 emprendedores inscritos

AVANT LIFESTYLE

Plataforma con exposición 360° orientada al segmento de lujo. Cuenta con más de 140 ediciones de revista impresa y eventos exclusivos de experiencias desde 2007.



Custom MADE

7zero crea, desarrolla y ejecuta ideas personalizadas para clientes en formatos de contenidos o experiencias como:

- ◆ Eventos especializados para segmento empresarial en diferentes formatos.
- ◆ Eventos de lanzamientos e inauguraciones temáticas.
- ◆ Libros en ediciones de lujo tipo coffee table.
- ◆ Revistas y publicaciones impresas.



CONTÁCTANOS
2493-3300
contacto@7zero.gt

  **7Zero Studio**

12

TRAVEL

Miami's
neighborhoods

34

CULTURE

Broadway, vuelta al
escenario

22

GOURMET

India: color, sabor y
textura

46

CLUB DE
CONOCEDORES

Ron, malbec y más

SUMARIO

28

ARCHITECTURE

Toyo Ito, obras
revolucionarias

16

INTERVIEW

Marcos Antil,
de seguidor a líder

40

SPORT

Pesca y surf en el
mundo

EDICIÓN 141 / JULIO - AGOSTO 2022

Publisher

Daniel Panedas

Gerente general

Carol Márquez

Gerente de publicaciones

Alba Hernández V.

Comunicación y mercadeo

Emily Mancio

Diseño

Pedro Domínguez

Fotografías

Andrés Amaya,
Nicol Lemus,
Envato Elements, Shutterstock.

Impresión

Corporación Litográfica

Publicado por

7Zero

La responsabilidad de todos los artículos publicados es exclusivamente de **7Zero** o de los firmantes de cada nota. Se prohíbe la reproducción total o parcial de la publicación sin autorización expresa de la editorial.

7zero



MARCAS
MUNDIALES



Contamos con el portafolio más completo de whiskies

Haz tu pedido al 5364 3237



marcasmundiales.gt



Marcas Mundiales Guatemala



<http://www.marcasmundiales.com.gt>

PB-1276-2022

**EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO
CAUSA SERIOS DAÑOS A LA SALUD**

Antares, vida urbana ideal



Bella arquitectura y un estilo de vida urbana es lo que ofrece el nuevo proyecto Antares de Cayalá. Son espacios que prometen una vida integral con comercio y negocios en un solo entorno.

Este proyecto mixto combina 112 apartamentos tipo estudio y 18 oficinas distribuidos en 3 torres de 5 niveles que se conectan con Paseo Cayalá por medio de un puente peatonal que dirigirá a las personas directo a la nueva Plaza Cayal, punto comercial actualmente en construcción.

Los espacios de residencia van desde 38 hasta 69 metros cuadrados, con distribuciones de una y dos habitaciones, y fueron pensados tanto para el estilo de vida de un soltero como de parejas. La arquitectura neourbana

ofrece espacios más abiertos, ingreso de luz natural y, alrededor, plazas públicas. Dentro de sus amenidades tendrá *pet park*, gimnasio en terraza, *business center*, área de churrasquera con barra, *firepit* en terraza, área de yoga y más.

La tendencia del mercado apunta a espacios más pequeños y Antares ofrece esto más estar integrado a todo el desarrollo de Cayalá, por lo que lo hace un proyecto con plusvalía, explicó José Rivera, Gerente de Rentas y Mercadeo de Grupo Cayalá.

58 años de arte con sentido

Artistas de Centroamérica y Alemania fueron los reconocidos en la edición 2022 de Juannio.

Por 58 años, Juannio ha reconocido el arte nacional e internacional y constituye un referente de las artes visuales de la región. En esta ocasión, se sometieron al jurado 245 propuestas y, como cada año, la exposición y venta que se llevó a cabo en junio, dio inicio con la premiación y reconocimiento de los artistas ganadores.

El jurado calificador, integrado por la curadora y crítica de arte Silvia Herrera Ubico, la artista Regina Prado y el fotógrafo Andrés Asturias, designaron como gran ganadora a la obra *Círculo*, de la serie *Concéntricos* de Domingo Górriz, quien se llevó el primer lugar. En segundo lugar quedó la obra *Sombras* de la serie *Sombras ciudad*



Cuadro *Serenidad* de la serie *Familia* de la artista Sofia V. Sechel.

de David Estuardo Pellecer y, el tercer lugar fue para Sofía V. Sechel con la obra *Serenidad*, de la serie *Familia*.

Las menciones honoríficas fueron para *Creer*, de la serie *Garabatos a color* de Pamela Cerezo; para Sofía Novella con una obra sin título de su serie *Piñatas* y

Laura Ortega con *Lavamanos rosa*, de su serie *Entre muros*.

Los fondos recaudados en la subasta son donados al Instituto Neurológico de Guatemala, que atiende niños y jóvenes con discapacidad intelectual y de escasos recursos.

Corona Bar, powered by Nature

Cerveza Corona, siempre inspirándose en la naturaleza, lanzó una nueva propuesta de entretenimiento con responsabilidad ambiental.

El nuevo sitio está elaborado con ingredientes 100% naturales y su funcionamiento se sostiene a través de un dispositivo híbrido que produce energía limpia a partir de fotosíntesis de las plantas que rodean el bar y cinco especies de microorganismos electrogénicos que se encuentran en ellas y que generan energía biológica y ecológica. Otra fuente de energía es la del sol.



Este espacio único fue pensado para crear una experiencia inigualable, a la vez que cuida el planeta. Corona Bar se encuentra en la terraza del Edificio Vhista, zona 15. El ingreso es bajo reserva (+502-5323 9038), sin ningún costo.

Fundación Castillo Córdova brinda apoyo a damnificados



El brazo social de Cervecería Centro Americana apoyó a 205 familias afectadas en por la tormenta tropical Celia.

Una de las áreas de trabajo de Fundación Castillo Córdova hace referencia sobre transformar vidas, y basado sobre este principio, activó su plan de respuesta inmediata a emergencias por desastres naturales, para los afectados por la tormenta tropical Celia en los departamentos de Chiquimula y Jutiapa.

En total, más de 2000 personas se vieron beneficias en diferentes aldeas y comunidades de estos departamentos al recibir una caja de alimentos que contenía sustento para ocho días para una familia integrada por cinco miembros. Los productos que se entregaron fueron: frijoles, salchichas, espagueti con pollo, tamal de chipilín, néctares Del Frutal, cereales Gran Día, Incaparina y Agua Pura Salvavidas.

Los sitios que atendieron fueron: aldeas del Toro y Nueva Montúfar en Moyuta, Jutiapa. En San José La Arada, Chiquimula, se visitaron barrio Nuevo, colonias Las Brisas y El Paraíso, barrio La Estación, colonia El Mirador, Buena Vista El Naranjo y aldea Los Encuentros.

Mitsubishi Outlander 2023, vanguardista y desempeño superior

El nuevo integrante del portafolio de Excel es un SUV con veinte años de trayectoria. La renovada Mitsubishi Outlander es la definición de calidad, versatilidad y potencia.



La marca japonesa ha sabido adecuarse a las necesidades cambiantes de sus usuarios, por ello, el modelo más reciente de su Outlander ha sido rediseñada en su totalidad con un concepto elegante, vanguardista y con un excelente rendimiento.

Tanto su carrocería, como su interior y el motor están hechos para adaptarse tanto a la vida en ciudad como para responder en cualquier terreno. Su exterior tiene un diseño moderno y una carrocería robusta, cuenta con aros de alineación de 20 pulgadas bitono, sunroof panorámico y nuevos faros LED adaptativos.

Su interior espacioso, con lugar para siete personas, cuenta con un nuevo tablero digital de 12.3 pulgadas, carplay y Android auto, tapicería de cuero volteado, volante forrado de cuero con controles de audio y paletas de cambio, sistema de carga inalámbrica para celular, sistema de navegación GPS y aire acondicionado en todas sus zonas.

Su sistema de tracción S-AWD (Super-All Wheel Control), mejora el manejo y estabilidad mediante el control con-

tinuo de los movimientos del auto durante la aceleración, las curvas y el frenado. Su motor desarrolla 181 HP y 245 Nm de fuerza. La caja de transmisión automática es de ocho velocidades en modo deportivo. Cuenta con 6 modos de manejo que le proveen la versatilidad necesaria para adaptarse al clima y distintos terrenos con seguridad. Además, ofrece notables novedades en sistemas avanzados de seguridad. Cuenta con sensores de proximidad frontales y traseros, retrovisores con memoria de posición, sistema de mitigación frontal, distribución electrónica de frenado, aviso de punto ciego, sistema de advertencia de cambio de carril y cerradura central inteligente.

En Guatemala estarán disponibles las versiones Nueva Outlander P-Line y Nueva Outlander H-line. Ambas versiones comparten el mismo equipamiento en seguridad, confort, motor y desempeño, sin embargo, la versión P-Line agrega algunas asistencias al conductor y detalles como cortinas para vidrios en segunda fila, pantalla de infoentretenimiento de 9 pulgadas, alfombras distintivas y aros de aleación deportivos.

Paraguay y Guatemala se unen en una velada gastronómica

En el marco de la quinta edición de Guatemala Food Festival, patrocinado por Banco Industrial, se llevó a cabo la primera cita de Celebrity Chef Tour, una serie de cenas donde chefs internacionales visitan nuestro país y en sinergia con chefs nacionales preparan una experiencia culinaria única.

Redacción Avant Lifestyle.
Fotografía: Nicol Lemus

En esta ocasión, Diego Jarquín, chef Ejecutivo de Restaurante y Centro de Convenciones K'abel; junto al chef privado Kai Sapper, conocido en el ámbito culinario como «El Gran Omakaise», recibieron al chef paraguayo Rodolfo Angenscheidt, su restaurante Tierra Colorada Gastro está reconocido dentro de la lista de Latin America's 50 Best Restaurants.

La velada inició con un cóctel de bienvenida para los asistentes elaborado con Chivas 13 y Chivas XV. El menú de 10 pasos inició con los aperitivos. Cada chef preparó una especialidad. El chef Kai preparó hongo confitado, soya, ajonjolí negro, ralladura cítrica y flor de cilantro. El chef Angenscheidt presentó: crocante de mandioca y *foie gras* gratinado con azúcar cítrica. Por parte del anfitrión, K'abel, degustaron: tartar de salmón con pepino y aguacate, salsa de mantequilla de maní y plátano crocante. El maridaje fue vino Luigi Bosca Rosé - Pinot Noir.



Para las entradas, el chef Sapper presentó nigiri de pez mantequilla con salsa de miso naranja y nigiri de calamar japonés con salsa de chorizo de Tecpán. El chef Angenscheidt se decantó por mini Mbeju invertido con falso *risotto* de langosta al azafrán sin arroz y el chef Jarquín por terrina de cabrito rostizado, pan *brioche* y mermelada de ciruela. El maridaje se hizo con Luigi Bosca "De Sangre - White Blend" de *chardonnay*, *sauvignon blanc* y *semillon*.

Para los platos principales, el chef Rodolfo preparó pesca del día, puré negro de mandioca y hongos y coliflor; mientras que el anfitrión Diego, presentó *magret* de pato, salsa de sauco, puré de papa con ajo rostizado y espárragos, maridaron con Luigi Bosca "De Sangre" - Malbec Valle de Uco.



Los postres fueron: chocolate, mango, granadilla, flan y tierra negra volcánica, presentado por el chef Rodolfo; y *pie* de ruibarbo y moras, dulce de ruibarbo, *gelato* de leche de cabra, *coulis* de mora y crocante de almendra. Los postres se maridaron con Luigi Bosca "Selección de Granos Nobles" - Gewurztraminer.

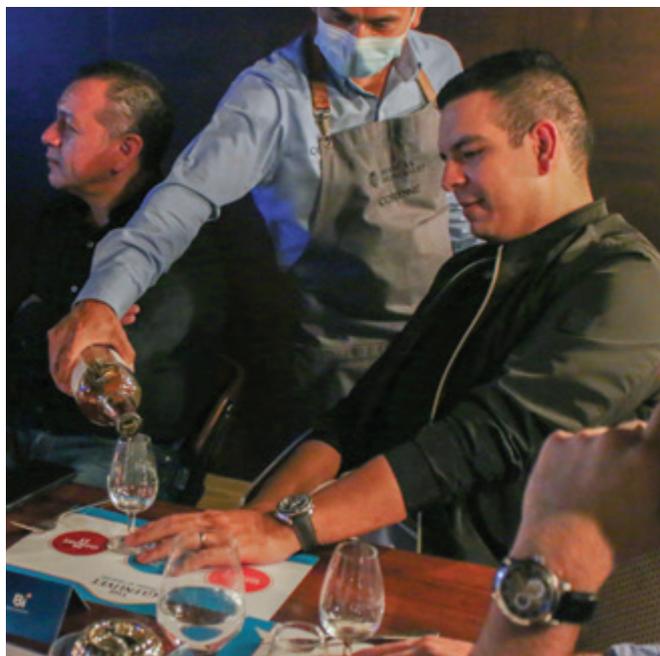
Single Malt Society



Los amantes del mundo del *whisky* tienen un espacio para disfrutar de su afición a la vez que amplían sus conocimientos sobre esta bebida. Esto gracias al Single Malt Society, una iniciativa de 7Zero apoyada por Marcas Mundiales y Banco industrial.

Bajo el concepto de *by invitation only*, el Single Malt Society reúne a un grupo de personas que buscan experiencias únicas y de lujo acompañadas de las mejores y más exclusivas marcas patrocinadoras junto con un maridaje para cada variedad de *single malt*.

En este viaje por las notas de color, olor y sabor, los invitados fueron guiados por Daniel Panedas, director de 7Zero y creador del Single Malt Society. En el primer encuentro,



Maridaje

Los platillos que acompañaron a los *whiskies* fueron:

1. *Carpaccio* de salmón con cebollas moradas encurtidas, miltomates y alcaparras, acompañado de *focaccia* de aceitunas negras.
2. Tarta de calabaza y *ricotta* con queso fundido sobre crema de remolacha y chips de *kale* con sal negra.
3. Tostón de carne al vino tinto con cebollas caramelizadas y semillas de hinojo.



los protagonistas fueron los *whiskies* The Glenlivet 12 años, Caribbean Reserve y 15 años. El maridaje estuvo a cargo del chef Marcos Godoy, quien con su experiencia elaboró un menú de tres pasos perfectos para limpiar el paladar y poder disfrutar mejor de cada *whisky*.

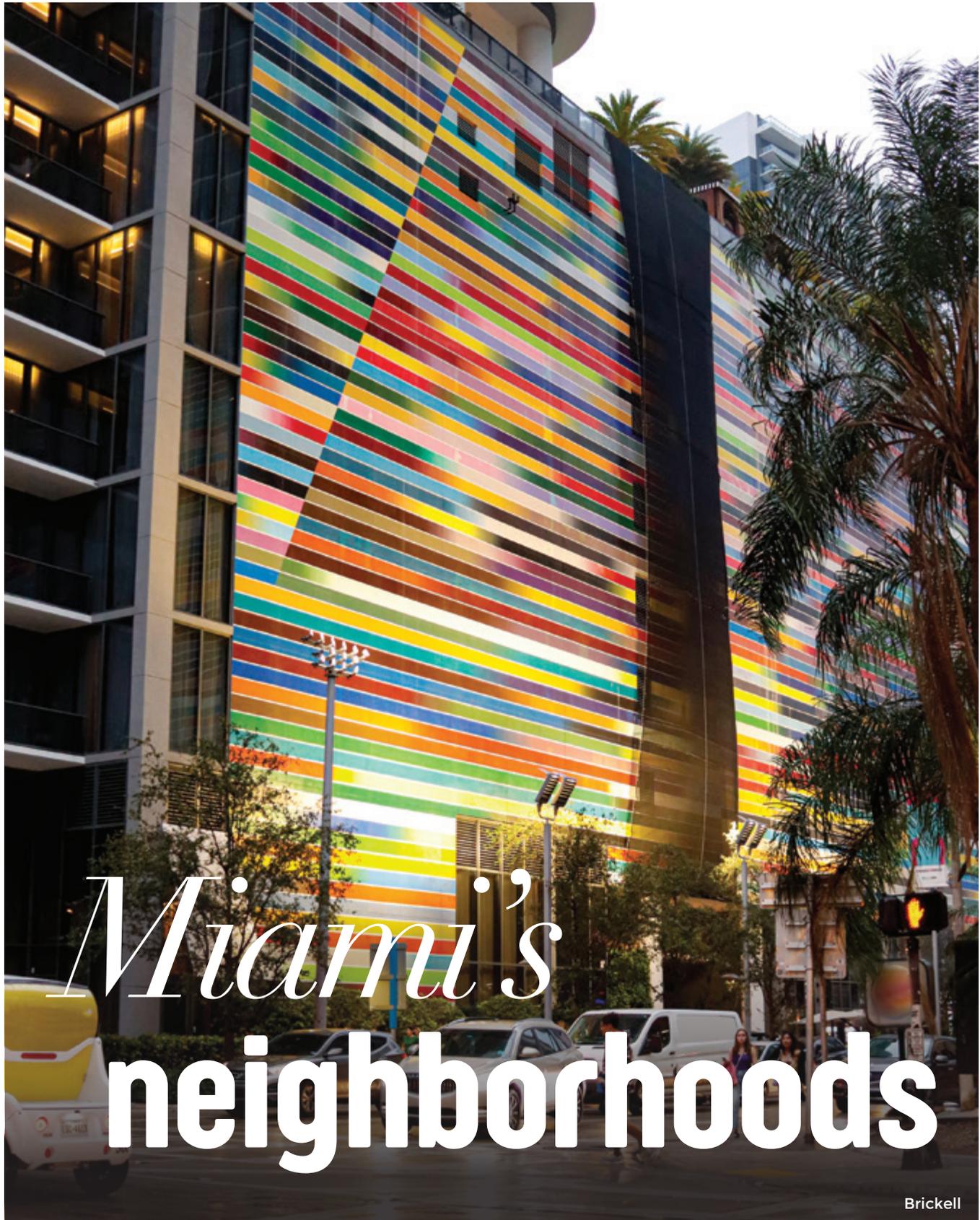
SPEAKEASY

Los eventos del Single Malt Society se realizan dentro del espacio *speakeasy* de Marcas Mundiales. El concepto son ambientes privados y lujosos al que muy pocas personas acceden y conocen.

 GRUPO WATERMANÍA

SOMEWHERE BETWEEN
LIVING & DREAMING

WWW.WATERMANIA.COM.GT



Miami's neighborhoods

Brickell

Sus playas, las compras, la fiesta y el entretenimiento no son los únicos atractivos que enamoran a los vacacionistas de esta ciudad; Miami y su crecimiento urbano, acompañado del arte, los negocios, la gastronomía y el movimiento *fashion* la hacen uno de los destinos más visitados del mundo.

Por:

Texto: Carol Márquez

Fotografía: Andrés Amaya

© andresamayaphoto

La ciudad de Miami ha sido catalogada como una ciudad global, que resulta muy interesante para los inversores, tanto extranjeros como estadounidenses, por su fácil acceso, su excelente clima y su ausencia de impuesto sobre la renta, entre otros atractivos. Por ello, no es de extrañar que, en 2022, sea la ciudad más cara de Estados Unidos para la compra de bienes raíces. Acá le dejamos nuestra selección de vecindarios que debe recorrer en su próxima visita.

DESIGN DISTRICT

Es uno de los códigos postales más de moda de Miami. Ofrece innumerables *shops* que han sido renovadas en elegantes salas de exhibición, llenas de muebles de diseños innovadores y espacios de galería, como Locust Projects. También alberga varias tiendas de moda y relojes de marca como Cartier, Burberry, Alice + Olivia, Dior y Givenchy. Para experimentar buena gastronomía en espacios *indoor/outdoor* le recomendamos probar uno de estos restaurantes: Pura Vida y Swan.

BRICKELL

Convertida en el centro financiero de Miami, esta área es muy popular entre migrantes que se mudan a Miami. Brickell es diverso, dinámico y un centro neurálgico de la gastronomía, el arte y el entretenimiento internacionales. Es un área para caminar por los senderos y calles, como el Brickell Bay Drive, la Brickell Avenue, hacer el River Walk Trail o cruzar el Brickell Key Bridge. Si su objetivo son las compras, el Brickell City Center alberga tiendas como Agent Provocateur, AllSaints, Chopard, Lululemon Athletica y Pandora.



Design District



Coconut Grove

COCONUT GROVE, A.K.A. «THE GROVE»

Representa un equilibrio perfecto entre vibraciones relajadas y románticas. «The Grove» cuenta con muchos restaurantes increíbles, como Peacock Garden Cafe, Plant, Panorama Restaurant y Sky Lounge. Peacock Park es un lugar maravilloso para dar un paseo ya sea durante el día o por la noche, con actividades recreativas *indoor* y *outdoor*, y el puente del paseo marítimo ofrece bellas vistas de la Bahía Biscayne.

WYNWOOD

Nombrado como el distrito artístico de Miami, este vecindario alberga algunas galerías eclécticas, como Rubell Museum, que cuenta con una de las colecciones de arte contemporáneo más importantes, con 72 000 obras de más de mil artistas, y Pan American Art Projects, que promueve artistas establecidos y emergentes de todo el continente americano. Además de los espacios artísticos, Wynwood cuenta con fantásticos bares y restaurantes, como Coyo Taco o Uchi.



Wynwood



MIAMI BEACH

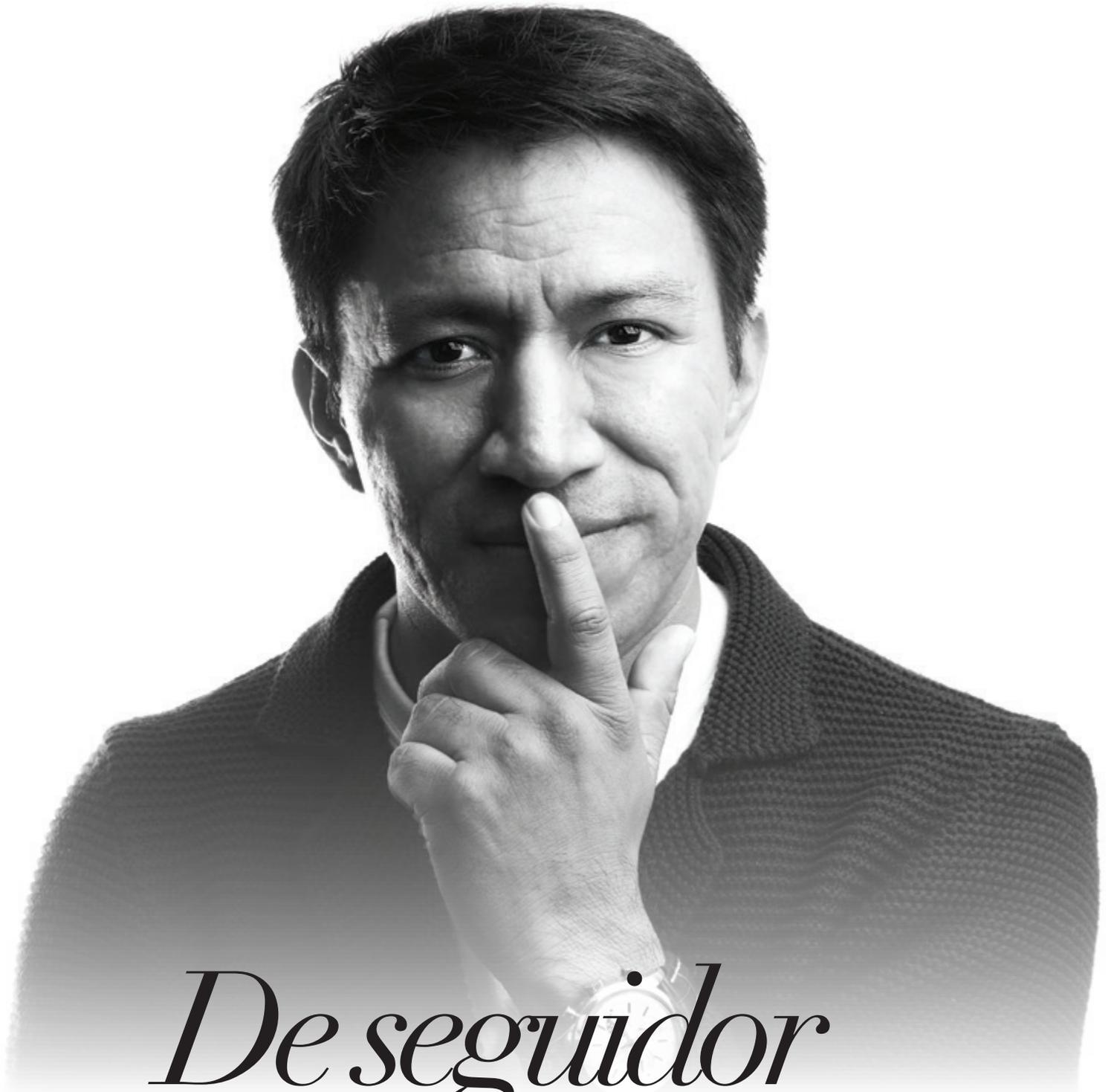
Es el destino y el sueño de todo turista cuando visita la ciudad por primera vez. Con sus vibraciones históricas de *art déco*, deliciosas opciones gastronómicas y acceso al hermoso océano, no sorprende que esté en esta lista. Sin embargo, hay mucho más que clubes, existen algunos lugares excelentes que querrá visitar, como el Faena Hotel, el Miami Edition o bien el siempre seguro Delano Hotel para una noche entre amigos.

MIDTOWN

La última parada en este resumen es Midtown, que se está convirtiendo rápidamente en el corazón de lo nuevo que está ocurriendo en Miami. La arquitectura y el diseño son su sello distintivo y dan un vuelco rotundo a esta área donde tiendas, restaurantes y espacios ciudadanos dan forma a la vida urbana. No deje de visitarlo y darse una pasada por Lagniappe para disfrutar de su música en vivo.



Midtown



De seguidor a líder

Para comprender quién es Marcos Antil y por qué su historia ha inspirado tanto, hay que remontarse a los años de la guerra interna en el país, cuando miles de guatemaltecos tuvieron que escapar de sus tierras para preservar su vida. La familia Antil fue una más de estas historias de desarraigo que, con todo en contra, uno de sus miembros logró sobresalir como empresario en un mundo tan competitivo como el sector tecnológico.

Por:

Texto: Alba Hernández V.
Fotografía: Marcos Antil

El *shock* de venir de una aldea y llegar a una de las ciudades más importantes del mundo, Los Ángeles, California, fue tan solo uno de los retos que le tocó superar a Marcos. En la aldea, todo el mundo se conocía y en Los Ángeles era un guatemalteco más. Sin el pilar del apoyo de la familia, los amigos, sin hablar el idioma. El primer gran desafío fue tratar de integrarse. En esta conversación hacemos un recorrido por su historia de éxito empresarial, sin dejar de lado los temas que como persona lo definen.

¿QUÉ ES SER MAYA Q'ANJOBAL?

Mis raíces son mi fortaleza y mi identidad es lo que me mantiene, porque si no sabes quién eres y no te defines, otras personas te van a definir y eso puede traer consecuencias muy graves a nivel de identidad. Ser maya q'anjobal me da localidad, enfatiza mis raíces, resalta mi identidad dentro de un gran esquema.

¿CÓMO LLEGÓ A LAS CIENCIAS DE LA COMPUTACIÓN?

Siempre digo que a mí me tocó hacer lo que tenía que hacer y no lo que amaba hacer, pero en el camino me enamoré de lo que hago. Me encantan las leyes, así que, inicialmente quería ser abogado. Otros de mis intereses eran medicina o ciencias políticas, pero el primer obstáculo era que las primeras dos carreras cuestan por lo menos US\$250,000 y en la tercera te gradúas en cuatro años y no tienes trabajo. Y no me podía dar ese lujo, mi familia necesitaba de mi aporte económico. Por accidente encontré una carrera en la que al graduarme en cuatro años tenía un trabajo garantizado y podía ganar más que un doctor o un abogado: las ciencias de la computación.

«Cuando uno ve el camino, se puede quedar viendo y buscándolo el resto de su vida. Cuando ves la meta y tienes una visión, eventualmente los caminos se van abriendo».
Marcos Antil.



Marcos Antil, a los 13 años, durante un rato de juego en el patio de la Escuela Parroquial de Santa Eulalia.

¿CUÁL FUE ESE ACCIDENTE AFORTUNADO?

En una ocasión, me encontré a un señor (su nombre era Sony) en una parada del bus yendo a la escuela y me preguntó si podía apoyarlo con su jardín los fines de semana. Durante el *high school* (secundaria) trabajaba como jardinero. Sony se convirtió en un buen amigo de la familia. Pasado un tiempo, me pidió que lo acompañara a San Francisco en mis vacaciones. El viaje resultó ser a Silicon Valley. Para mí, fueron las primeras vacaciones reales en mi vida. En Guatemala, las vacaciones de fin de año es cuando están las cosechas de café y de cardamomo y representan trabajo.



Fotografía de graduación de secundaria (high school) de Marcos Antil.

**«Cuando creas tu propia
oportunidad, el cielo es el límite».
Marcos Antil.**

Llegamos a la casa de Jeffrey y su esposa Susan, amigos de Sony. En 1994, cuando sucedió esto, Jeffrey hacía *home office*. Un día, en su mesa vi un cheque por US\$30,000; con la curiosidad de un joven de 17 años, le pregunté si era real y si podía tocarlo. Tomé el cheque con tantos ceros y pensé cuántos meses de renta podría pagar con esa cantidad, cuántas facturas de electricidad, cuántos galones de leche, cuánto cereal podría comprar. Le pregunté a Jeffrey a qué se dedicaba y me dijo que era un científico en computación y que ese era su salario de un mes. Había estudiado ciencias de la computación, una carrera de cuatro años.

Mi asombro fue tal que volví a preguntarle si en cuatro años podría llegar a ganar esa suma. Su respuesta fue: «Sí, Marcos. Esto no es nada, te puedes ganar más que esto. Además, está garantizado que tienes trabajo antes de graduarte». En ese momento, decidí que ciencias de la computación iba a ser mi carrera. Tres meses antes de graduarme ya tenía trabajo.

¿CÓMO DECIDIÓ QUE QUERÍA SER EMPRESARIO?

Había estado en mi trabajo por cuatro años y sentía que había llegado al techo. En ese momento capacitaba personal y quienes yo capacitaba se quedaban con los puestos a los que aspiraba. Comencé a culpar a todo el mundo por la frustración.

Empecé a buscar trabajo, pero me di cuenta que en tres o cuatro años quizás iba a estar en la misma situación. Entonces, la única forma de dejar de quejarme era emprender, agarrar las riendas de mi vida, de mi futuro; arriesgarme y salir de un entorno estable. En ese momento decidí crear mi propia oportunidad.

¿CÓMO FUERON LOS PRIMEROS PASOS DE XUMAK?

Fueron muy difíciles. Cuando decidí salirme del trabajo, leí mucho, y uno de los textos recomendaba ahorrar seis meses del salario porque debes asumir que en ese tiempo no habrá ingresos. Así que planifiqué, ahorré y renuncié pensando que como era el capacitador de la empresa no podrían vivir sin mí y me contratarían como consultor externo. Me di cuenta rápidamente que eso no iba a suceder.

Mientras pasaban esos primeros meses, una lección de mi papá fue muy valiosa. Cuando íbamos a la finca él siempre decía: «Ten siempre tu machete listo, no esperes a que debamos salir a trabajar para empezar a afilarlo». Y el consejo lo apliqué mientras esperaba conseguir clientes, hacía proyectos para mantenerme actualizado.

Al filo de los seis meses, logré un proyecto con una de las cadenas más grandes de hoteles (Best Western). Era por quince días y resultó ser por catorce meses. Estaba tan preparado que lo que debía resolverse en dos semanas, lo hice en días. En ese momento pasé de ser un *follower* (seguidor) a ser un líder.

¿EN QUÉ MOMENTO SE ASUME COMO EMPRESARIO?

Al momento de contratar personas, es otra responsabilidad. La gente a tu cargo está siempre primero. Cada persona en un equipo es un mundo, es un universo, alinear todos esos universos detrás de tu visión es muy difícil. Cerrar negocios es lo más fácil, vender cosas es lo más fácil, pero manejar personal, es el trabajo más difícil que hay, porque si la gente no está alineada, las cosas no van a ir bien y la empresa no existe.

Durante 16 años lideré y formé un equipo y fue muy satisfactorio. El trabajo de un CEO es hacer que todo se vea bien, que todo se vea fácil, pero

detrás hay una maquinaria, hay un liderazgo, hay un equipo. La mayor satisfacción que tuve fue trabajar con personas, con equipos y poder ganarme su confianza para liderarlos.

¿QUÉ LE CARACTERIZA COMO LÍDER?

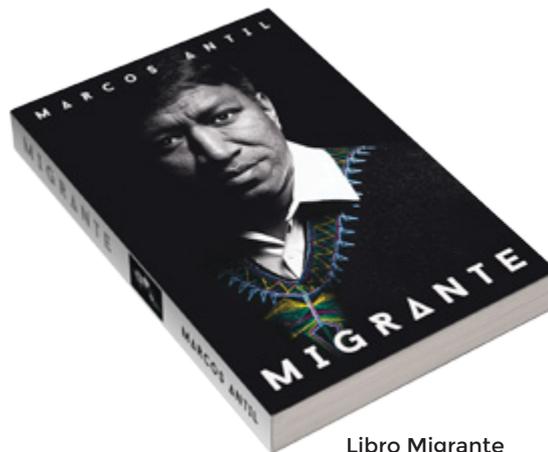
El líder es un servidor, es alguien humilde, que empodera a la gente. El liderazgo debe estar basado alrededor de las personas y, al momento que eso se entiende, todo se vuelve más fácil. Busco entender cuáles son sus fortalezas y cuáles sus debilidades; nunca los pongo donde están sus debilidades porque los haré fracasar. Los apoyaré con sus debilidades y optimizaré sus fortalezas.

¿TRASLADAR OPERACIONES DE XUMAK AL PAÍS FUE UNA DECISIÓN ESTRATÉGICA EMPRESARIAL O FUE PERSONAL?

Fue personal y, honestamente, abrir en Guatemala fue la mejor decisión que he hecho.

Desde 2003 que obtuve la residencia pude viajar a Guatemala y, en uno de mis viajes, en Huehuetenango conocí a dos programadores que viajaban desde la capital para instalar puertas automáticas, eran ingenieros en sistemas. Estos jóvenes eran talentosos y trabajaban tanto con *hardware* como con *software*. En Estados Unidos te especializas y buscas ser cada vez mejor en lo que haces en lugar de hacer un poco de todo y en nada ser excelente. Al cuestionarlos sobre porqué trabajaban en ambas, respondieron que si en Guatemala querían sobrevivir, tenían que hacer y saber de todo. Su respuesta me hizo reflexionar ¿qué pasaría si capacitaba al talento humano que ya existía y los especializaba en el área de tecnología que yo trabajaba?

Así, llegó la crisis financiera en 2008. Esta afectó muy fuerte al área automotriz y mis clientes eran de ese segmento, al final me quedé solo con un cliente. Este me dijo que ya no podía seguir trabajando con nosotros porque todo el equipo estaba basado en Estados Unidos y los costos eran muy altos. Así que le pedí tres meses para crear otro equipo que no estaría basado en Estados Unidos.



Libro Migrante

En ese momento contaba con un grupo de asesores y le consulté sobre cuál era el mejor país en Latinoamérica para abrir una empresa de tecnología. La respuesta fue: Argentina y México. Les pregunté ¿y Guatemala? Su respuesta fue: «El peor país para abrir una empresa de tecnología es Guatemala». El primer impedimento era que en ese momento se graduaban más o menos 25 ingenieros en sistemas a nivel nacional, y la lista de condiciones idóneas que no existían solo empezaba. Estratégicamente a nivel empresarial, no había ninguna razón para abrir Xumak en Guatemala.

Pero vi la oportunidad. Todas las estrellas se alineaban, yo tenía ya clientes, estaban pidiendo una necesidad específica y si no lo hacía en ese momento, no lo haría nunca. Además, siempre estaba en mi pensamiento regresar a Guatemala y crear oportunidades. No era un deseo monetario, era un anhelo de ayudar, de aportar. Y, aun en contra de las recomendaciones de mis asesores, decidí abrir en Guatemala. Al inicio tenía previsto que en tres años capacitaría al equipo, sin embargo, me llevó un año. En un año aumentamos el número de clientes en más de diez países.



Oficina XumaK en California.



Marcos Antil y su familia.

Xumak sigue trabajando en Guatemala, la diferencia es que en lugar de formar parte de un equipo de 200 personas, forma parte de uno de 220 000 a nivel mundial. La idea era dejar al equipo en un lugar donde tuvieran estabilidad económica y posibilidad de crecimiento personal y profesional. (Xumak fue comprada por una de las empresas más grandes de publicidad en el mundo: Wire & Plastic Products - WPP).

USTED AFIRMA QUE LA CAPACIDAD DE TRABAJO DEL GUATEMALTECO ES CASI SIEMPRE IGNORADA, ¿CÓMO DEBERÍA SER ATENDIDO ESE POTENCIAL?

El país está muy preocupado en ofrecer y vender mano de obra barata, cuando es lo puesto; hemos comprobado que Guatemala no es un país de mano de obra barata, aquí hay talento.

Las personas solo necesitan herramientas, no quieren que les regalen nada y no estamos enfocándonos en prepararlas, en darles las herramientas, porque es la única manera de levantar al país.

¿CÓMO VE AL EMPRESARIO GUATEMALTECO?

A los empresarios de Guatemala y de Latinoamérica les tengo mucho respeto y admiración, trabajan y compiten en lugares donde no hay normas claras. En Estados Unidos, hay contratos, hay normas claras, y esos contratos y normas se cumplen. No te basas en la palabra de la persona, en Latinoamérica sí. Y yo decido si cumplo mi palabra o no. En Guatemala somos más resilientes, pero quienes salen adelante sin favoritismos son personas admirables.

«El éxito es proveer a mi familia y tener el mayor tiempo con ella, porque los momentos no se recuperan. Para poder llegar a eso hice planes y ahora se están cumpliendo», Marcos Antil.

¿CÓMO SUEÑA GUATEMALA?

Soy un soñador, algunos me han dicho que soy *naïve*. Me dicen: «¿cómo vas a soñar con una Guatemala moderna, con educación de calidad, donde haya salud, donde no haya hambre, con infraestructura cuando ves todo lo que sucede», y mi respuesta es: en 2008, mis asesores me dijeron la misma cosa. Lo hice y fue la mejor decisión, al punto de que la empresa más grande de publicidad puso sus ojos en Guatemala. Así que cuando me dicen todas las cosas malas de Guatemala, yo veo el potencial: su gente. Un ejemplo: a nivel mundial la empresa Apple reconoce a las mejores aplicaciones de teléfono cada año y, en 2020, la aplicación que ganó este reconocimiento fue hecha por dos guatemaltecos que viven en el país. Aquí hay talento.

Veo a Guatemala transformarse en 30 años, ser un país moderno, donde puedes viajar de la ciudad a Huehuetenango en una hora en un tren de alta velocidad que respete el ambiente; esa tecnología ya existe. Veo las soluciones.

¿TODA EMPRESA DEBERÍA TENER UNA CAUSA SOCIAL?

Ahora que la experiencia es lo más importante a nivel del consumidor, estos están comprando productos y servicios que tengan un trasfondo social. Si (un producto) tiene la historia y llena la necesidad, el consumidor responderá; ahora es más consciente.

SI SE HUBIERA QUEDADO EN GUATEMALA, ¿CUÁL SERÍA SU HISTORIA?

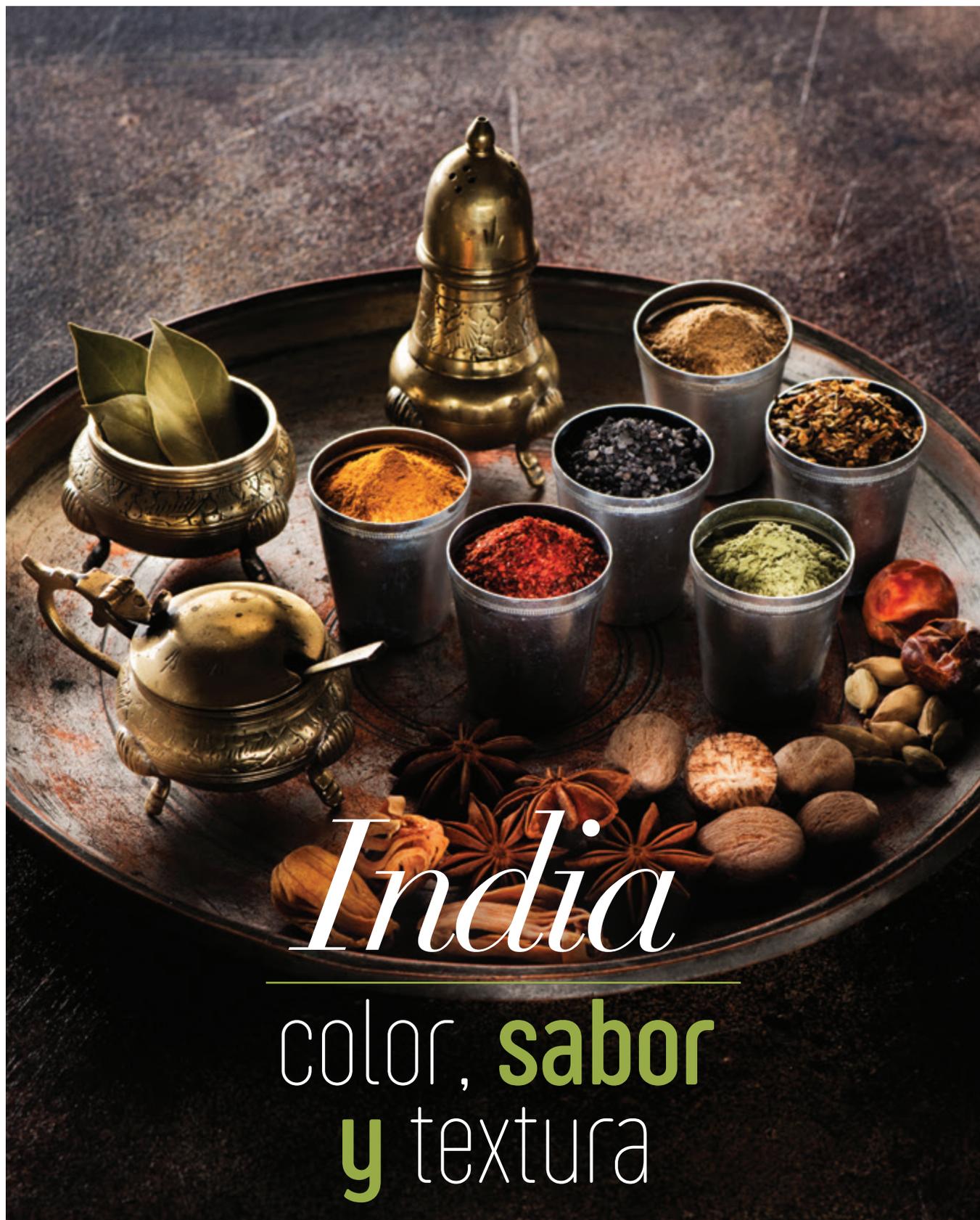
Aún estaríamos teniendo esta conversación, quizá hablando de banano y no de tecnología. Cuando uno decide ser el mejor puede serlo. Yo fui el mejor de mi escuela, el mejor pepenando café, era tan bueno, que no podía cargar mi saco; sin importar el ambiente donde estés, si decides ser el mejor lo logras.



¿QUÉ ESTÁ EN EL FUTURO DE MARCOS ANTIL?

Estoy muy dedicado al proyecto Café con Causa, que es una empresa privada con un brazo social. El 100% de las ganancias es para apoyar escuelas ubicadas en los lugares más remotos del país. En Café con Causa consideramos que vale la pena apostarle hasta al último niño en cualquier rincón en que se encuentre.

Estoy haciendo las cosas que me gustan: inspirar con el libro y con las conferencias. Quiero darle un poco al país que me dejó nacer en el seno de una familia del pueblo q'anjobal, y a eso dedico mi tiempo ahora.



India

color, **sabor**
y textura

De este a oeste, India le tiene preparada una aventura culinaria inolvidable. Déjese sorprender al encontrar dentro de esta abundante cantidad de propuestas, el banquete con el que siempre soñó.

Por:
Redacción Avant Lifestyle.

Cuando se piensa en India, generalmente las primeras imágenes que vienen a la mente son coloridas, saturadas y exuberantes. Este país, dividido por regiones, religiones, castas y economía, encuentra un nexo común a través de su amplísima gastronomía. Rica en historia, texturas y sabores, esta cocina no puede catalogarse en rubros definidos. Es naturalmente inclusiva y se encuentra en constante evolución, ya que absorbe y adapta ingredientes y técnicas de la gastronomía de todo el mundo. El resultado es un patrimonio vasto, cautivador e irresistible.

Para apreciar y disfrutar esta herencia como se debe, deje de lado los tabúes, lo conocido o lo dado por sentado. Adéntrese con los brazos abiertos y dé rienda suelta a sus sentidos. Preste atención a las especialidades de cada lugar y llévese la mejor de las sorpresas.

ESPECIALIDAD POR REGIÓN

En el norte, reina la cocina cachemira, en la que es evidente las influencias de sabores de Asia Central, Persia y las planicies del norte indio. El ingrediente más notable es el cordero, del cual hay más de treinta platos. Junto a esta, coexiste la cocina punyabí, en la que resaltan los productos lácteos, la lenteja y las hojas de mostaza. Si se va al nordeste, el arroz es un alimento básico, influencia de la cocina china. Allí se combina con carnes picantes y preparaciones de pescados. Algunos platos populares son el *biryani* (plato de arroz basmati con especias, proteína y yogur), *aloo gobi* (curri seco, preparado con papa, coliflor y especias), las *samosas* (empanadillas de harina de maida –un tipo de harina de trigo–) y las ramas de bambú en vinagre. La cocina del centro se basa principalmente en trigo y carne; el este está dominado por el arroz y el pescado.

Casi todos los artículos que son etiquetados como «carne» «filete» o «hamburguesa» en India, son de búfalo. Sólo rara vez se encuentra de vaca en el país.



Ejemplo de comida tradicional del sur de India.

En el oeste predomina el uso de mariscos, leche de coco, arroz y pasta, debido a que incorpora varias influencias portuguesas. Estos preparados cubren un rango de sabores suaves a muy picantes.

En el oriente existe un especial énfasis en guisar pescado y lentejas, servidos con arroz como alimento básico. La cocina bengalí es conocida por sus sabores sutiles, sus dulces y postres, y el uso de un combinado de cinco especias llamado *panch phoron*. También se elaboran productos de la leche, como el yogur, el suero de mantequilla, *ghee* -mantequilla clarificada-, y *lassi* (batido con base de yogur y fruta). Finalmente, el sur es famoso por su uso intenso de especias y chiles, por lo que se recomienda a los visitantes primerizos probar estas exquisiteces con mesura.

LOS NOMBRES QUE RESUENAN

El plato más básico del país, sin duda alguna es el *dal*, que en India se refiere a legumbres como las lentejas, frijoles o guisantes partidos. Este se sirve generalmente hervido, condimentado y templado con semillas de comino fritas, hojas de laurel, ajo y cebolla. Las variaciones en el grosor y el tono varían de amarillo pálido (*moong daal*) a negro ahumado (*urad daal*). Para el desayuno, uno de los platos más populares es la *dosa*, una crepa quebradiza elaborada con base de arroz y lenteja fermentada; usualmente se sirve con una sopa de lentejas fina llamada *sambhar*.



Pollo Tikka.

La cocina angloindia, inspirada en las chuletas, carnes horneadas y pudines de Gran Bretaña ha perdurado en la cultura de club de campo de las élites urbanas, pero también ha influido en platillos de consumo popular.

Por la fuerte presencia de la cultura punyabí, el pollo *tikka* es un plato elegido por muchos para el almuerzo y cena. En síntesis, son piezas de pollo, generalmente deshuesadas, marinadas en yogur, limón, jengibre, ajo y especias: estas se esparcen y cuecen en un horno de barro conocido como *tandoor*, o se asan a la parrilla sobre carbón.

El famoso pollo *manchuria* recibe gran aceptación dentro de los locales. Supuestamente inventado por el cocinero chino Kolkata Nelson Wang en Bombay en el siglo XX, consiste en tiras de aves de corral fritas, empapadas en una

Un escaparate de sabor

Una característica común dentro de los paisajes urbanos del país son los puestos y carritos de comida callejera. A pesar de que hace años estos espacios solo eran frecuentados por locales, hoy son un atractivo para cualquier *foodie* en búsqueda de una experiencia culinaria inigualable. También podrá encontrar restaurantes *sit-down* con versiones modernizadas de los clásicos platillos populares.



Comida callejera de India.

salsa de soya espesa. Otro delicioso bocadillo es el *chaat*, como se les conocen a las patatas fritas huecas rellenas con trozos de vegetales hervidos (generalmente papas y garbanzos) y finalmente horadadas con una salsa de tamarrindo, agua de menta y cilantro.

Para los de paladar dulce, existen muchas opciones elaboradas con leche espesada, como el *kulfi*, un helado hecho con leche hervida y cardamomo que después se congela. Otra opción imperdible es el *kheer*, que lleva una base de arroz y leche con cardamomo, pasas, azafrán y pistachos; su presentación básica es en un tazón bajo de arcilla, adornado con nueces o alguna hoja. Además, la gran mayoría de los confiteros indios venden dulces bengalíes de colores brillantes; estos están disponibles en una asombrosa variedad de sabores y formas, y su base es leche cuajada.

RESTAURANTES IMPERDIBLES

En Nueva Delhi destaca el Indian Accent desde 2015, cuando fue mencionado entre los 50 Mejores Restaurantes de Asia por la famosa lista de San Pellegrino y,



Kulfi.

desde entonces, no ha dejado de aparecer; en 2021 estaba en el puesto 22 y figuraba como el número uno de India. El menú contemporáneo del chef Manish Mehrotra combina productos frescos de temporada e ingredientes inusuales de todo el mundo y con ellos evoca la nostalgia y entusiasmo a los aventureros del paladar.

Para quienes viajen a Bombay, Ziya es la opción. El restaurante queda dentro del hotel Oberoi y está a cargo del galardonado con estrellas Michelin Vineet Bhatia. Este es conocido por romper los límites y promover la evolución de la gastronomía india. Su menú está lleno de platos con un toque moderno y especias exóticas y hierbas aromáticas del este del país que convierten su cocina en una repleta de sabores atrevidos.



Restaurante Indian Accent.



Restaurante Ziya.

Una cocina enriquecida por el mundo

Por sus características geográficas, India siempre ha estado en el meollo del comercio entre Oriente y Occidente. Como es de esperar, sus tradiciones culinarias se han beneficiado de este fenómeno. Los comerciantes de especias, provenientes del Mediterráneo, Oriente Medio y Asia Central, importaron variedades como el hinojo, cilantro, comino, fenogreco, azafrán, tamarindo, canela y asafétida. También adoptó muchas plantas introducidas por los comerciantes portugueses, holandeses y británicos, como los pimientos, patatas, tomates, maíz y maní. El té y la soya son las principales contribuciones de China.



Las ideas extraordinarias deben tener plataformas capaces de sostener tanto su desarrollo como mantenimiento y belleza.

En Galería Viterra encuentras lo que necesitas cuando piensas en grande.

PORCELANATOS

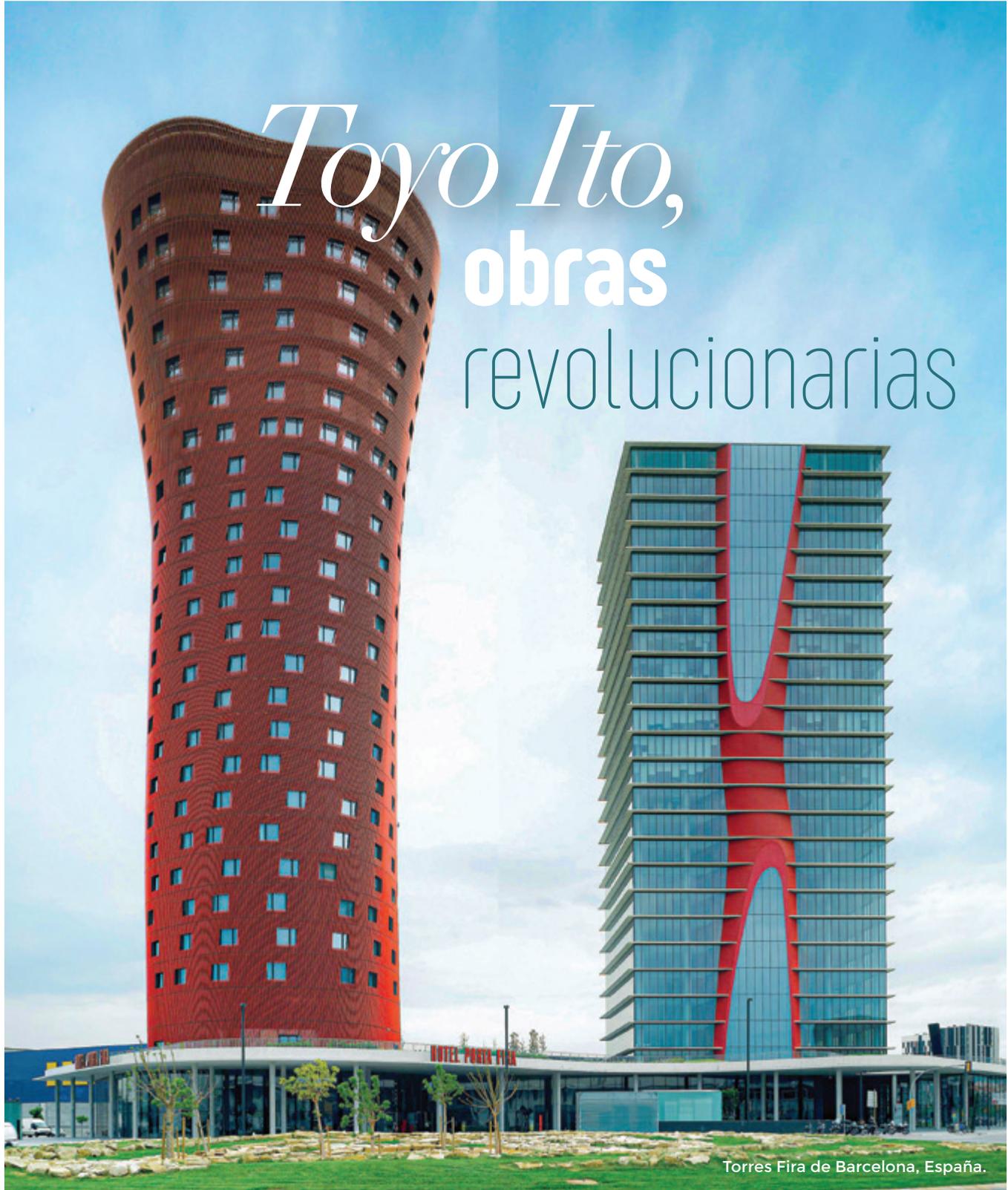
CERÁMICA

LOZA SANITARIA

GRIFERÍA

GRAN FORMATO

GALERÍA *Viterra*



Torres Fira de Barcelona, España.

Con 81 años cumplidos en 2022, Toyo Ito, ganador del Premio Pritzker 2013, no para de sorprender con su arquitectura orgánica, innovadora, ligera y transparente, que atrae las miradas allá donde sus estructuras toman forma. Este es un recorrido por sus obras y logros.

Por:
Redacción Avant Lifestyle.

El estilo personal y revolucionario de la ingeniería y estética de Ito ha hecho que deje su sello en la arquitectura mundial de las últimas décadas. Cualquier respuesta arquitectónica, sostiene el profesional, debe considerar los sentidos, así como las necesidades físicas, y su filosofía, sin duda, contribuyó a la enorme respuesta crítica y popular que han recibido sus obras. «La arquitectura debiese ser algo que relaciona a las personas con otras, un cuerpo cooperacional para los individuos. No debe ser algo controlado por la economía, sino algo que genere una relación de confianza entre la gente. Esto es lo que los arquitectos debiesen hacer cuando crean arquitectura», aseguró Ito en una cita registrada en un artículo de *Arch Daily* el año que recibió el Pritzker.

Desde que se hizo notar en el mundo arquitectónico, en 1971, hasta sus creaciones más recientes, su esencia creativa ha buscado satisfacer la sensibilidad de la sociedad en que vive y crea. Al observar su legado a distancia, formal y estéticamente, pareciera que no existe un estilo unificador; no obstante, su arquitectura requiere de una atención con énfasis en el detalle, en la que solo así es posible apreciar un expresionismo orgánico. «Siempre he tratado de no tener estilo para no tener que concentrarme en mejorarlo. Mi objetivo ha sido producir algo nuevo según el lugar y el equipo con el que trabajaba. Esa novedad constante es lo que mejor define mis ideas», afirma el arquitecto.

La arquitectura debe ser como un árbol, afirma Toyo Ito: un organismo que crece y se desarrolla en función de su entorno y, con ello, genere nuevas experiencias que enriquezcan la vida de los usuarios.



VivoCity, frente marítimo y centro comercial, Singapur.



Museo de Arquitectura Toyo Ito, Imabari, Ehime, Japón.

BARCELONA Y TOYO ITO

La ciudad condal tiene historia con el arquitecto, y este seguirá ampliando su legado pues, a partir de 2023, se iniciará la construcción de la ampliación del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona. El nuevo pabellón quedará conectado por una pasarela con el actual -también diseñado por Ito en 2000-, lo que permitirá cruzar de punta a punta las instalaciones. Tendrá dos torres de oficinas y una plaza pública.

Esta nueva obra se unirá a dos rascacielos que se imponen bajo el cielo barcelonés: el Hotel Porta Fira y la Torre Realia BCN. Conocidas como las Torres Porta Fira, estas enmarcan la entrada sur al recinto ferial de la ciudad. La obra fue una colaboración del japonés con el español Fermín Vázquez.

Las construcciones se conceptualizaron para establecer un diálogo antagónico y complementario entre sí y con el paisaje. La estructura del Porta Fira, dedicado a la hostelería, se alza en una torsión orgánica que se abre como una flor en su cima. La piel que lo recubre está basada en un sistema de tubos metálicos que le da su característico color. La Torre Realia BCN, destinada a oficinas, se convierte en reflejo de la torre hotelera, con su núcleo color rojo que recorre toda su altura, pero que, a la vez, contrasta con su geometría de líneas puras en vidrio. Esta obra, en su conjunto, es un fiel exponente de su trayectoria, donde sobresalen concepciones muy creativas en las que busca fundir el mundo físico con el virtual.



Maqueta de la ampliación del recinto de Gran Vía de Fira, Barcelona, España.

MINIMALISTA Y CONCEPTUAL

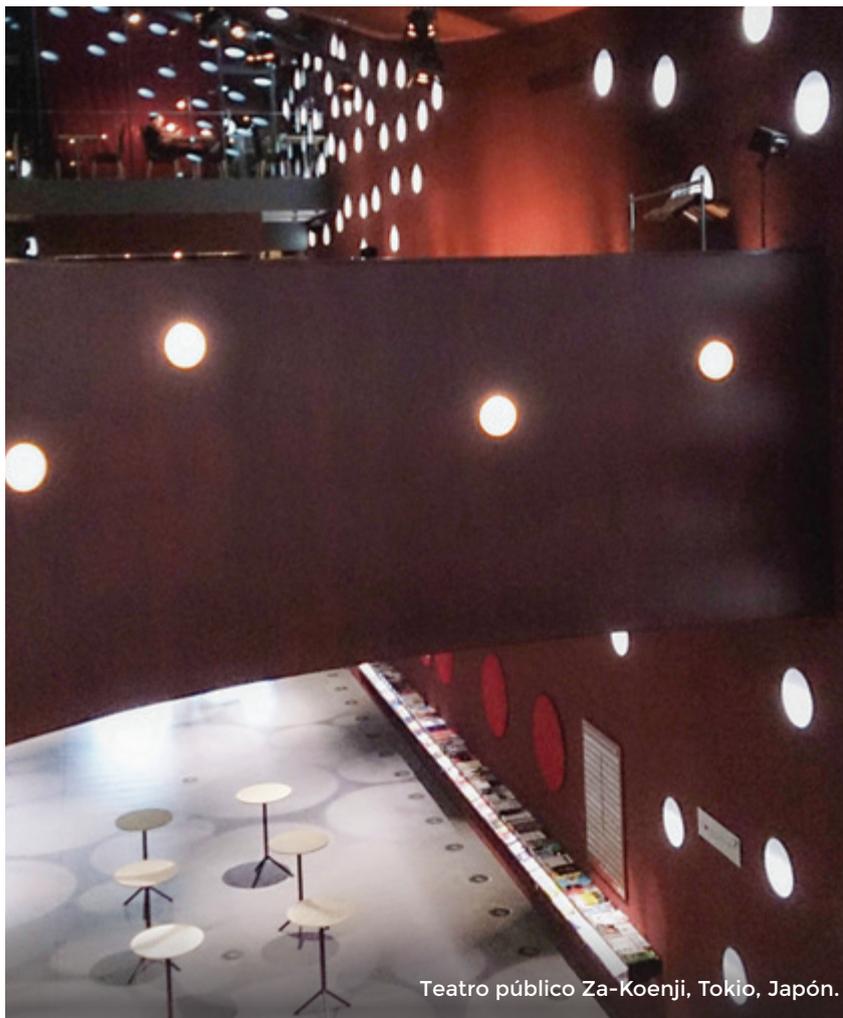
Eventualmente, los conceptos que inspiraron sus tempranas contribuciones adquirieron una visión tan limitada como la del movimiento Metabolista, que colocó su arquitectura entre el idealismo social del Modernismo tardío y la interiorización de la obra de Kazuo Shinohara (1925-2006). La importancia de la tecnología y su papel en el futuro de la arquitectura, así como la sensibilidad, los efectos del ambiente y los flujos naturales, se hicieron presentes en su obra. Bajo estas premisas, el arquitecto japonés realizó Casa Silver Hut (Tokio, 1984), la casa Ito; el Pabellón de invitados para Sapporo Beer Brewery (Hokkaido, 1989), situada bajo una fábrica de cervezas y adaptada a las condiciones topográficas; y la Torre de los Vientos (Yokohama,



Torre de los Vientos, Yokohama, Japón.

Obras

- Casa de Aluminio, Kanagawa, Japón 1971
- Casa en Nakano – White U, Tokio, Japón 1976
- Casa Silver Hut (vivienda propia), Tokio, Japón 1984
- Torre de los Vientos. 1.º premio, Yokohama, Japón 1986
- Cúpula en Odate, Japón 1997
- Pabellón para la Expo 2000, Hannover, Alemania 2000



Teatro público Za-Koenji, Tokio, Japón.

1986) que, más que una torre, es una escultura luminosa urbana, en donde las nuevas tecnologías, la luz y la imagen, están íntimamente fusionadas en su concepción arquitectónica.

CONTRASTE, BALANCE DE OPUESTOS

El contraste es un tema recurrente en sus obras, ejemplo de ello son el teatro público Za-Koenji (Tokio, 2008) y el estadio Kaohsiung

(Taiwán, 2009). El teatro es una edificación sencilla y de bajo costo y presenta una enigmática apariencia que transforma la percepción del ambiente que lo rodea. Los segmentos cóncavos son una estructura muy animada. Desde arriba, la desigual forma de tienda de campaña pareciera ser el resultado de fuerzas que chocan alrededor de ella. En el interior, una amplia escalera elíptica en la parte posterior del lobby atrae a las personas, mientras que grandes ventanas de ojo de buey aparecen en techos y muros.

- Pabellón de la Serpentine Gallery 2002, Londres, Reino Unido 2002
- Edificio TOD'S Omotesando, Tokio, Japón 2002-2004
- VivoCity (frente marítimo y centro comercial), Singapur 2003
- Torres Fira de Barcelona, España 2009
- Museo de Arquitectura Toyo Ito, Imabari, Ehime, Japón 2009-2011



Estadio Kaohsiung, Taiwán.

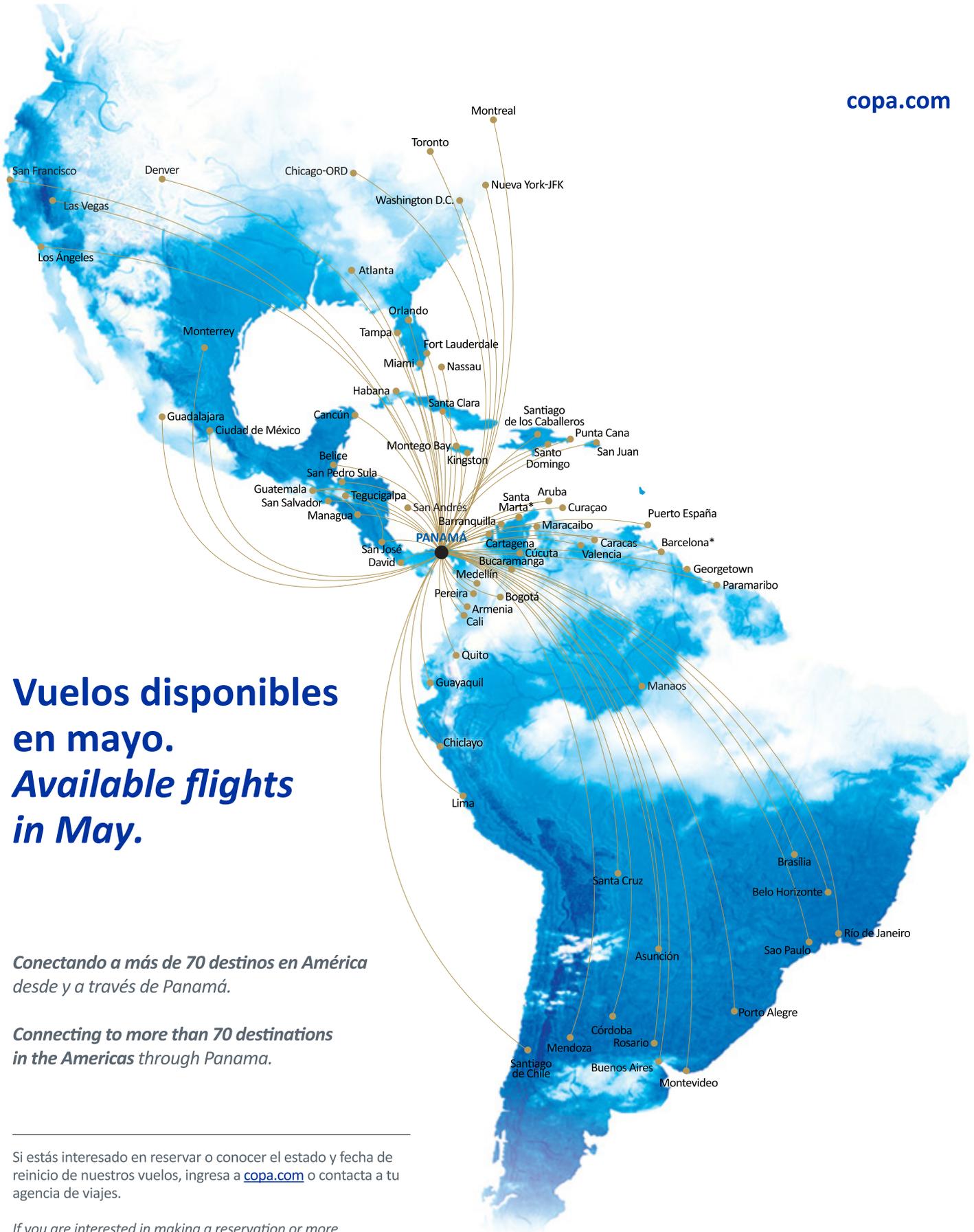
Por otro lado, el diseño del estadio Kaohsiung de 44 000 asientos, es mucho más cercano a las ansiedades de un evento masivo con experiencias emocionales compartidas. Ito buscaba maximizar la experiencia del mundo a través del encierro. Desde el acceso, el estadio parece una serpiente gigante que empieza a enrollarse alrededor de su presa; su cola se extiende hacia un lado, enmarcando la plaza y difuminando los límites entre interior y exterior. En el interior, los tubos entrelazados de la cubierta se doblan hacia abajo y alrededor de las gradas, envolviendo a la audiencia, esto da como resultado un espacio que mantiene la intensidad y atención de un gran estadio sin que estas se tornen opresivas.

Reinventar la vivienda japonesa

Luego del terremoto que sufrió Japón en 2011, el arquitecto se involucró en la creación de un nuevo tipo de viviendas. Los diferentes proyectos aúnan elementos tradicionales y novedades tecnológicas: mantuvo la costumbre de elevar sobre el suelo las principales habitaciones, pero incorporó puertas correderas al exterior de manera que la casa pueda abrirse a la naturaleza.



Edificio TOD'S Omotesando, Tokio, Japón.



Vuelos disponibles en mayo. Available flights in May.

Conectando a más de 70 destinos en América desde y a través de Panamá.

Connecting to more than 70 destinations in the Americas through Panama.

Si estás interesado en reservar o conocer el estado y fecha de reinicio de nuestros vuelos, ingresa a copa.com o contacta a tu agencia de viajes.

If you are interested in making a reservation or more information regarding the status and restart date for our flights, visit copa.com or contact your travel agency.



A STAR ALLIANCE MEMBER 

*Vuelos sujetos a restricciones, aprobaciones gubernamentales y cambios. Algunos países mantienen restricciones de entrada permitiendo solo ingreso a nacionales y residentes.

*Flights are subject to restrictions, government approvals and changes. Entry to some countries will only be allowed for nationals and residents.

** Vuelos a Barcelona y Santa Marta disponibles a partir de junio 2022. Vuelos sujetos a restricciones, aprobaciones gubernamentales y cambios.

**Flights to Barcelona and Santa Marta starting on June 2022. Flights are subject to restrictions, government approval and changes.



Vuelta al escenario

Teatro de Broadway.

Los teatros de Broadway encienden nuevamente sus luces, abren sus puertas y el público, poco a poco, regresa a ocupar sus sillas. Si está en los próximos meses en *la ciudad que nunca duerme*, no se pierda alguna de las recomendaciones que le hacemos aquí.



Por:

Redacción Avant Lifestyle.

Este 2022 ha sido de retos para todos, y aunque en las dominaciones a los Tony, los premios más prestigiosos entregados a las producciones teatrales, se ufanan de ser uno de los años más incluyentes dentro de sus dominados, aún hay obras que están sufriendo de la ausencia del público.

Las carteleras están llenas de las grandes obras clásicas, de actores y actrices que solo vemos en los cines y de algunas novedades. Los críticos recomiendan no perderse alguna de estas opciones si se pasa por Nueva York y quiere divertirse y disfrutar de un buen espectáculo; ambos están garantizados

CLÁSICA

En cartelera desde 1988, *The Phantom of the Opera* es una de las obras por las que pareciera que el tiempo no pasa ni afecta. Pero el

secreto para que piezas como estas sigan estando vigentes es que se adaptan al paso del tiempo: nuevos actores, nueva producción y, en ocasiones, pequeñas adaptaciones que las actualizan a los tiempos modernos. Son dos horas y media de música de Andrew Lloyd Webber que cuenta la historia de un desfigurado fantasma que se enamora de una soprano que llega al teatro de la Gran Ópera de París, donde habita y siembra el terror. El romántico hombre instruye a su amada para convertirla en una gran estrella, hasta que se interpone un antiguo amante de la joven.

The Phantom of the Opera.

HOLLYWOOD EN BROADWAY

Algunas de las estrellas que acostumbamos ver en las pantallas están volviendo al teatro, este es el caso de una famosa pareja de esposos: Sarah Jessica Parker y Matthew Broderick, quienes no se subían a las tablas juntos desde hace veinte años, y que toman los roles protagónicos de *Plaza Suite*.

Esta obra recrea la descripción del amor y del matrimonio desde los ojos del ganador del Pulitzer Neil Simon. La pareja está dirigida por el ganador del Tony John Benjamin Hickey y lleva al espectador por las historias de tres parejas que ocupan de forma sucesiva una *suite* en el famoso hotel Plaza. Karen y Sam están casados desde hace mucho, pero su relación puede encaminarse hacia una salida. Muriel y Jesse son antiguos novios de la secundaria que parecen destinados a una estadia prolongada. Y Norma y Roy están listos para celebrar la boda de su hija, siempre y cuando puedan sacarla del baño. Los críticos la han descrito como inteligente, divertida y aguda.

El versátil y laureado Hugh Jackman lidera uno de los tesoros, considerada como una de las grandes glorias, del teatro musical estadounidense: *The Music Man*. Junto a él está Sutton Foster, como Marian Paroo. Son dos horas y 45 minutos de espectáculo, en las que 42 personas suben al escenario y dan vida al clásico de Meredith Willson, y donde se narra con buen humor, baile y grandes estrellas el arte de vender del mundo del espectáculo a través de la relación de un estafador y una profesora de piano.

MOULIN ROUGE!

En esta ocasión, no son las estrellas las que se mudan al teatro, sino la obra en sí. El *Al Hirschfeld* es el hogar de este laureado musical, adaptación del éxito de Baz Luhrmann que vio la luz en la gran pantalla en manos de Ewan McGregor y Nicole Kidman, y que ahora en las tablas cobra nueva vida como un espectáculo de fusión musical. Bailarines brillan con elaboradas coreografías en un escenario con decorados espectaculares. Esta celebración a



Plaza Suite.



The Music Man.

PERERA

SHOEMAKER



+502 4498-5378

PERERASHOEMAKER.COM

SOCIAL MEDIA:

@ PERERASHOEMAKER

WEAR TIMELESS

RESTORING THE SHOEMAKING CULTURE IN
ANTIGUA GUATEMALA THROUGH EXCEPTIONAL
HANDCRAFTED FOOTWEAR & LEATHER GOODS

Novedades

MJ describe la vida de la leyenda Michael Jackson desde sus inicios hasta convertirse en el rey del *pop*. El joven Myles Frost logró la estatuilla de mejor actor en un musical y, según los críticos, es más que merecido, pues retrata a Jackson de forma magistral, desde utilizar una voz aguda y susurrante al hablar, la potencia en sus bailes hasta interpretar 25 de los grandes éxitos del cantante. El musical consiguió cuatro premios Tony, incluido el de mejor coreografía.



MJ.



Moulin Rouge!

la verdad, la belleza, la libertad y el amor toma forma con un repertorio actualizado con temas de Lady Gaga, Britney Spears, Katy Perry, Annie Lennox y Adele.

Dos actores con trayectoria llevan adelante esta puesta escena. Satine, la protagonista, está interpretada por Karen Olivo, ganadora de un premio Tony, y Christian, por Aaron Tveit, es reconocido por su papel en *Hairspray*.

La historia está ambientada en el París de 1899, dentro de las paredes del local nocturno Moulin Rouge, un lugar de encuentro para personajes de todo tipo de la sociedad, y donde se encuentran y enamoran un ambicioso escritor (Christian) y una bailarina comprometida a casarse con un duque: Satin.

LAS GANADORAS

Los Tony se entregaron en junio y las grandes ganadoras fueron: *The Lehman Trilogy*, como mejor obra de teatro, y *A Strange Loop* como mejor musical. La primera es una obra mordaz, irónica y crítica que narra la historia a través de tres generaciones de Lehman Brothers, hasta su caída en 2008, que generó una de las peores crisis financieras en el mundo. Son más de 120 personajes liderados por 6 músicos actores que llevan al espectador por este viaje que narra el capitalismo moderno.

A Strange Loop, como su nombre delata, es un extraño musical donde un hombre negro *gay* escribe un musical sobre un hombre negro *gay*. Los críticos la describen como una obra totalmente afroamericana, irreverente y franca sobre la sexualidad. Aunque no se llevó todos los premios a los que estaba nominada, sí obtuvo los principales: mejor obra musical y mejor libreto para musical. Luego de estrenarse en Chicago en 2020 se convirtió en el primer musical en ganar un Pulitzer sin antes haber pasado por Broadway.



The Lehman Trilogy.



Company.

No se puede dejar de mencionar los logros de *Company* en su cuarto reestreno en Broadway, que logró seis galardones de los nueve a los que aspiraba y que tiene como novedad que se invierten los géneros de los personajes principales en esta nueva adaptación. El musical, con canciones de Stephen Sondheim, fallecido en noviembre de 2021, explora temas como el miedo a la soledad, las relaciones de pareja y la necesidad de la independencia, cuestionadas a partir del cumpleaños, en esta versión, de la protagonista.



Pesca y surf en el mundo

Practicar estos deportes acuáticos es una apasionante alternativa para quienes gustan del agua. El surf conlleva mucha adrenalina, mientras que la pesca, aunque puede llegar a ser emocionante, es un deporte más relajado. Sin importar cuál de los dos prefiere, aquí va una lista de los mejores sitios donde poder practicar estas actividades.

Por:
Redacción Avant Lifestyle.

Viajar por el mundo persiguiendo las olas o la pesca perfectas es un beneficio secundario que tiene la práctica de estos deportes, así que no solo disfrutará de sus aficiones, sino que lo hará vivir experiencias asociadas, como el disfrute de una naturaleza espectacular, la gastronomía local o conocer las ciudades cercanas que albergan estos sitios. Explore más allá del deporte en estos sitios que le presentamos.



La mayoría de estos destinos cuenta con gran variedad de veleros para alquilar y disfrutar de la actividad de navegar con las más grandes y lujosas comodidades.



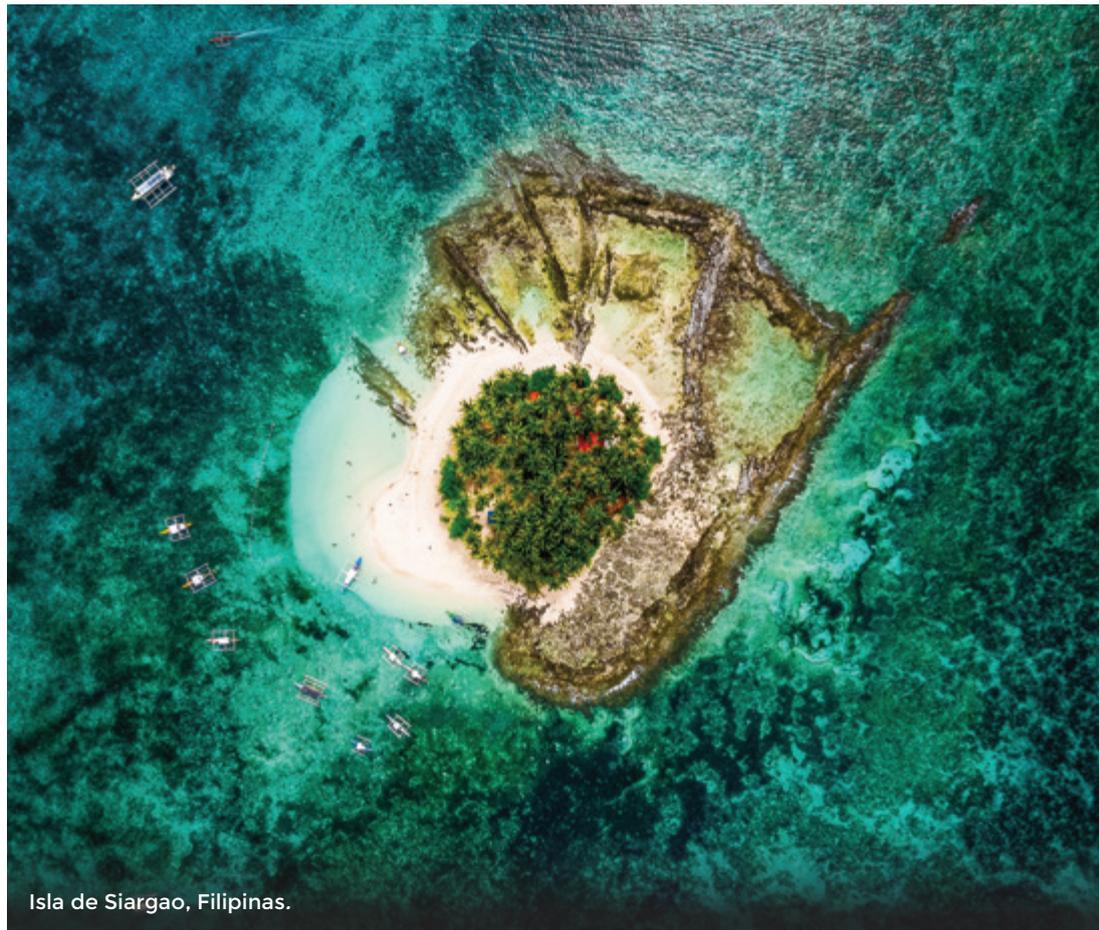
OLAS PERFECTAS Y ALGO MÁS

Tokio 2020 vio las primeras competencias de surf como deporte olímpico y, si ya había un buen número de amantes de las tablas, esto aumentó de forma considerable a partir de entonces.

Encontrar el oleaje ideal quizá significa viajar y experimentar nuevos mares, pero para los amantes de este deporte no hay impedimentos. Ya sea que busque la ola perfecta o un destino que combine buena gastronomía, buen clima, hostelería de primer nivel, naturaleza impresionante y la aventura, hay un sitio perfecto. Hagamos un recorrido por algunos no tan conocidos, pero igualmente impresionantes.

Experimentar una de las mejores olas del mundo, la Cloud 9, lo llevará a la isla de Siargao, en Filipinas. Aquí encontrará los tubos gruesos y huecos que crean un oleaje emocionante y desafiante. Pero si aún es principiante también hay playas que le ofrecen esa emoción de enfrentarse a las olas con menor peligro. Esta es una isla poco conocida y solo se llega por vuelos internos, así que la naturaleza todavía se conserva exuberante. Otro deporte acuático que puede realizar en Siargao es el esnórquel en aguas cristalinas entre vida marina única o adentrarse en las maravillosas cuevas de Sohoton.

Si quiere algo retador, Hossegor, situado en la costa de Landas, suroeste de Francia, ofrece mareas enormes, bancos de arena que mudan de lugar, oleajes que cambian de dirección y el viento constante; todo se combina para presentar grandes desafíos para los surfistas. Entre julio y agosto, las olas son más suaves y pueden ser muy divertidas para los principiantes.



Isla de Siargao, Filipinas.



Hossegor, Francia.

El surf moderno apareció hasta las primeras décadas del siglo XX, y fue hasta la mitad del mismo que se extendió a Estados Unidos, Australia y Europa.

Del lado de América, Florianópolis, Brasil, tiene un lugar preferencial. En Santa Catarina hay alrededor de cincuenta rompientes que soportan diferentes oleajes, condiciones de viento y mareas. Y no es el único sitio, Praia Joaquina y Guarda do Embaú están a la altura de los surfistas profesionales. Esta última se convertirá en la próxima reserva mundial del surf. Hay, al menos, una docena de olas de clase mundial en el área de Florianópolis.



Playa de Zipotle, México.

Si se trata de grandes competencias, la playa de Zipotle en México es considerada como uno de los santuarios del surf que hay que visitar al menos una vez en la vida. Ubicada en Puerto Escondido, Oaxaca, las olas rompientes de gran amplitud y altura se convierten en el escenario del Torneo Internacional de Surf, uno de los más prestigiosos en el mundo. Adicional, la ciudad se presta para el turismo y para explorar la costa de todo Oaxaca.

PESCA

No se puede empezar este listado sin mencionar las costas del océano Pacífico guatemalteco como uno de los mejores lugares del mundo para atrapar el pez vela, al tener una de las concentraciones más altas de esta especie. Estas albergan una gran variedad de peces como marlín, atunes, pez vela y dorados durante todo el año.

Surf en Guatemala

En el territorio nacional, la playa de El Paredón, en Sipacate, Escuintla, ofrece olas perfectas para practicar este deporte. Al ser uno de los destinos preferidos por los turistas que desean remontar olas en el país, la zona cuenta con alquiler de tablas y clases, además de un área de hospedaje para completar su experiencia. Sin duda, es una parada obligatoria en el Pacífico.



Por otro lado, al norte de América se puede vivir una de las más grandes experiencias de pesca. En la Isla Esmeralda, Alaska, los osos pardos son gran compañía a la hora de buscar capturar salmones *sockeye*, chinook y *cohos*. Pero hay algo igual de increíble que pescar al lado de osos y es hacerlo en un lago congelado. El lago Michigan tiene algunos de los mejores lugares de pesca en esta modalidad. El sistema Chain O'Lakes está formado por 15 lagos conectados por el río Fox y otros canales y son ideales para la lubina, la robaleta, el bagre y la trucha. Solo tome en cuenta las normativas y la licencia de pesca.



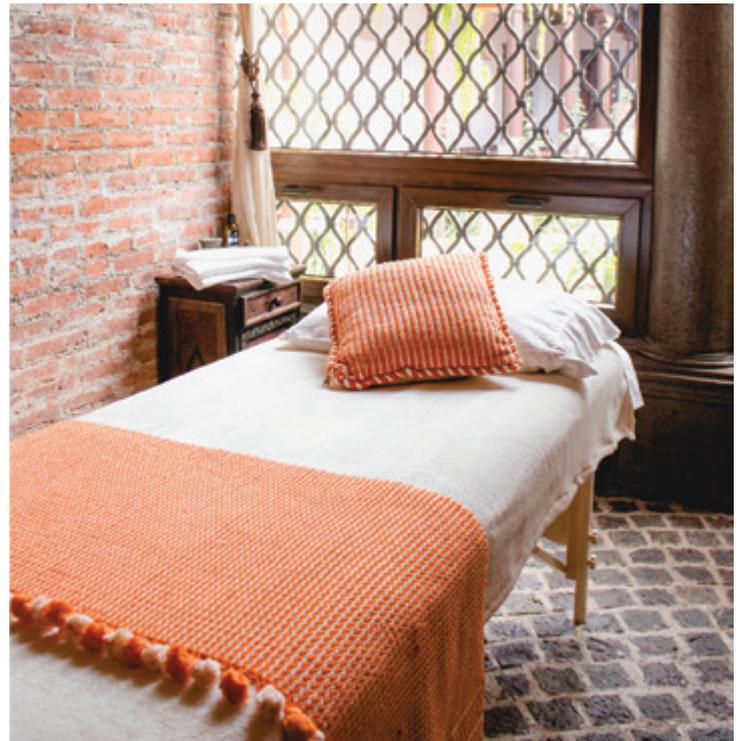
En algunos lugares, la pesca recreativa está reglamentada por lo que debe tener un permiso previo de acuerdo con la preservación del recurso.

Si busca la pesca con mosca, Nueva Zelanda es el lugar al que debe ir. La Isla del Norte es un excelente destino para conseguir trucha arco iris y trucha fario de gran tamaño en ríos y lagos. La mejor época para viajar a este destino es de diciembre a febrero, ya que podrá encontrar ejemplares de pez espada, pejelagarto, el atún rabil y la caballa.



LOS PASOS

Hotel Boutique & SPA



¿Qué mayor lujo que tener todo el SPA reservado solo para *tí*?

Escapa de la rutina y disfruta una experiencia relajante en La Antigua.

   /HotelLosPasos

 (+502) 7955-6262



Dos increíbles lugares recibieron a los miembros del Club de Conocedores en junio. En ambos, la experiencia superó las expectativas de los asistentes.

Por:

Texto: Redacción Avant Lifestyle.
Fotografía: Nicol Lemus

En estas experiencias del Club de Conocedores, los miembros hicieron un viaje por el mundo del ron, los malbec argentinos y menús cárnicos de la mano de dos chefs de restaurantes de primera: Casa del Ron y Casa Escobar Steak House. Adicional, contaron con todo el conocimiento de *sommeliers* que los guiaron por los sabores, aromas y colores de dos bebidas excepcionales.

CASA DEL RON

Cuando hablamos de cata, los sentidos son la piedra angular. La degustación del ron se basa en la sinfonía que experiencias visuales, olfativas y gustativas que despierta cada faceta del ron. Y, a través de este viaje, fueron llevados los asistentes a esta velada que se desarrolló en la Casa del Ron, donde se inició con rones ligeros y jóvenes hasta llegar a aquellos sabores y aromas más añejados y potentes.

La experiencia inició con lomito con salsa gorgonzola y ralladura tostada de puerro, el maridaje perfecto fue un ron joven, el Zacapa 23, elaborado con rones de entre 6 y 23 años que se mezclan y maduran en una serie de barricas utilizadas primero para añejar *whiskies* americanos, delicados vinos de Jerez y finos vinos de Pedro Ximénez.



El Zacapa Edición Negra fue la segunda bebida escogida para degustar. El fresco aire del altiplano guatemalteco, a 2300 metros sobre el nivel del mar, acompaña la elaboración de este ron, elaborado con una mezcla de rones de entre 6 y 24 años cuya característica principal es su color oscuro y su ahumado intenso que le aportan las barricas de roble americano doblemente quemadas. Para acompañarlo, el segundo plato fue un *pork belly* glaseado con BBQ y lascas de pepino curado.



El recorrido de sabores continuó con un lomito glaseado en miel virgen con papas con tomillo. Como maridaje se sirvió un Ron Zacapa XO. Este se diferencia del resto de la familia Zacapa ya que en su etapa final de añejamiento pasa por barricas de roble francés que almacenan coñac. Este ron, mezcla perfecta entre dulzura, especias y frutas, se compone de rones entre 6 y 25 años de añejamiento.

Para finalizar la noche se degustó el *signature cocktail* de Casa del Ron: un delicioso Old Fashion elaborado con Zacapa 23.

**Club de Conocedores
se realiza gracias
al apoyo de:
Banco Industrial.
Agradecemos también
a Corchos, Casa
Escobar Steak House y
Casa del Ron.**



New Ducati Multistrada V4

Rule All Roads

La nueva Multistrada V4 te ofrece una conducción deportiva y estimulante en todas las curvas, prepárate para superar cualquier obstáculo.

Precio desde:

\$ 31,990 + placas

4 | Ever Red
GARANTÍA DE 4 AÑOS SIN
LÍMITE DE KILOMETRAJE

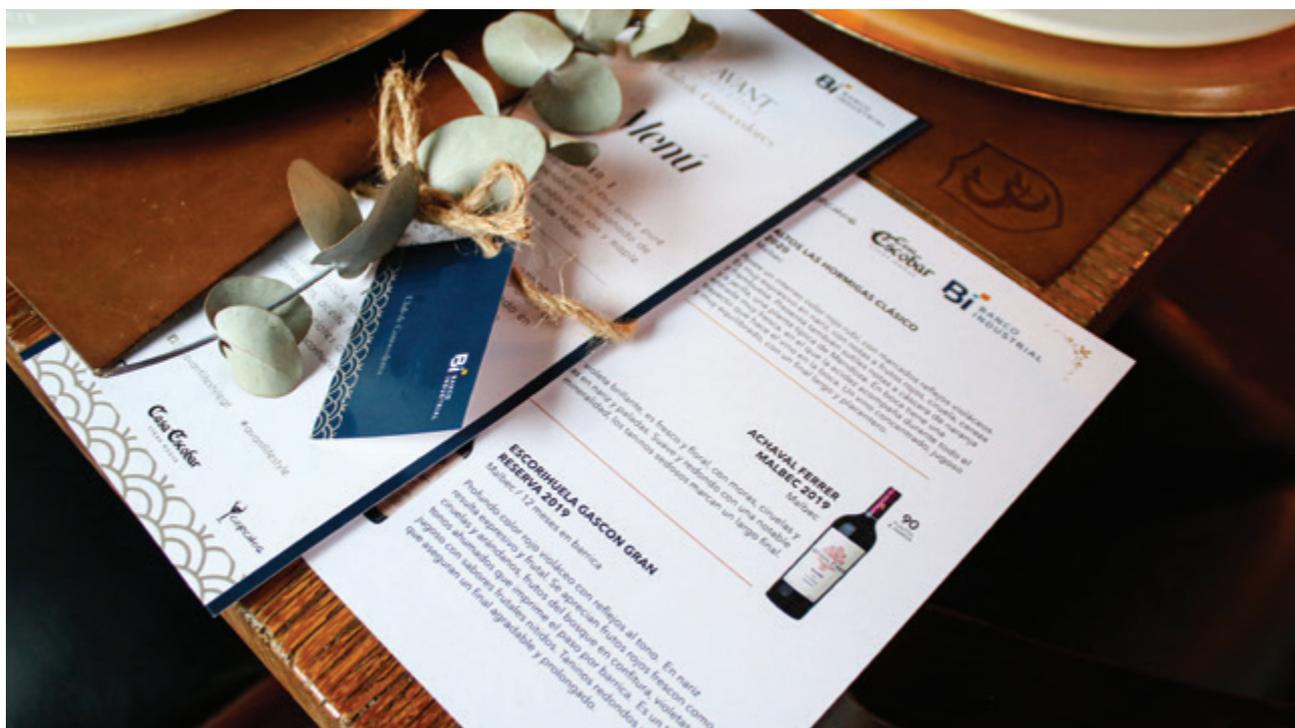
Ducati Guatemala
Grupo Cofiño
PBX: 1705



CASA ESCOBAR STEAK HOUSE

Los comensales fueron parte de la magia de la cocina de la chef Nicole Escobar y la experiencia del *sommelier* Selvyn Rivera, quienes guiaron la velada y compartieron sus conocimientos con los miembros del club.

Los cortes de carne y los vinos *malbec* argentinos fueron los indiscutibles protagonistas de esta cena de tres pasos. La velada inició con un *bistec* horneado por 24 horas, sobre un puré cremoso de betabel y zanahorias rostizadas con ron y maple. Cada ingrediente del platillo fue perfectamente seleccionado, esto unido a las notas de frutos rojos, ciruela, cereza y frambuesa, así como al expresivo aroma del vino, logró





capturar en el paladar los mejores sabores. El intenso color rojo rubí del vino cerró la experiencia de los sentidos.

Para el segundo paso, los comensales disfrutaron de un puyazo rey *tenderizado* acompañado de puré de papas con queso chancol, junto con espárragos a la parrilla bañados en glasé de moras y vino tinto. El Achaval Ferrer, un vino fresco y floral, con notas de moras, ciruelas y violetas en el paladar y nariz, hizo el acompañamiento perfecto.





Un lomito USDA sobre salsa de chiles rostizados, aceite trufado y conserva de elotes asados fue el tercer paso. El color rojo violáceo con reflejos al tono característicos del Escorihuela Gascon Gran Reserva acompañaron y complementaron los sabores con las características notas frutales del vino, las cuales aseguran un final agradable y prolongado.

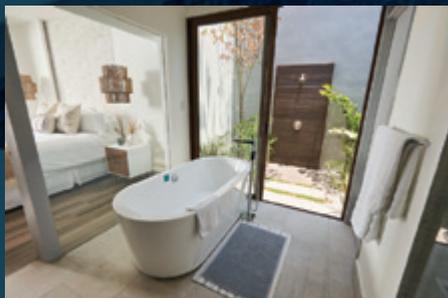
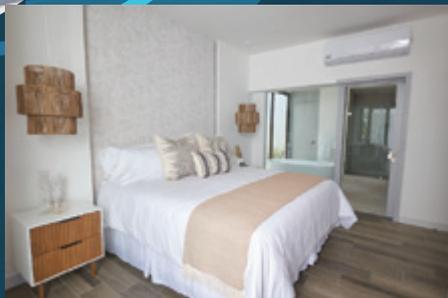
Para el cierre, la chef decidió sorprender a los comensales con un platillo compuesto por un *mousse* de cítricos bañado en *mirror glaze* sobre naranja confitada y crocante de *pe-ta-zetas*.



oceaña

residences

UN EXCLUSIVO CONCEPTO DE HOSPITALIDAD TURÍSTICA Y DESCANSO



Tu propia villa con todas las comodidades de una casa de lujo y en donde preocuparse por el mantenimiento y limpieza de la residencia no existe más.

Diseñadas especialmente para todas esas familias aventureras que siempre han deseado tener una casa cerca del mar pero sin las preocupaciones que implica una propiedad

Más Info: T. (+502) 5632 2000 · Iztapa, Km 6 a Monterrico



La pasión crea progreso.

El nuevo y totalmente eléctrico Audi RS e-tron GT
Future is an attitude

Audi Center
20 Calle 16-20, Zona 10.
►PBX: 1705
Grupo Cofiño
Fotografía con fines ilustrativos.