

#10

JULIO 2025

\$ 68.00 mx

JULIA
REVISTA

IA PARA
CREAR_
PERFUMES
PERSONALIZADOS_

SIMULACIÓN DE
VIDAS PASADAS_
CON LA IA PARA
SANAR EL PRESENTE_

RESTAURANTE
ELOISE_
COCINA FRANCESA_

FATO
LOBO CREATIVO QUE
IMPULSA VOCES LATINAS



“Entre vuelos y destinos...
un alto obligado
para los sentidos.”

Camino Real Aeropuerto.



www.caminoreal.com


caminoReal
HOTELES

JULIO NOS ENSEÑA A CERRAR Y REINVENTAR

Hay meses que son bisagras. Julio no grita, pero abre y cierra con fuerza. Es ese umbral exacto donde el calendario nos recuerda que ya hemos cruzado la mitad del año, y con ello, ciertas ilusiones caducan y otras toman forma. En esta edición de **Revista Julia**, hablamos del duelo como portal, no como final. En el artículo sobre IA para gestionar despedidas, una voz artificial permite decir adiós de una manera que antes solo el sueño permitía: cálida, reparadora, casi celestial.

Mientras algunos se van, otros llegan. Nos asomamos también a las ciudades del futuro: circulares, sensibles, diseñadas con algoritmos que entienden el clima, la emoción y la función. Julio es, pues, una provocación. Una invitación a pensar cómo queremos vivir.

Celebramos también el regreso de la música como brújula con **Fato**, quien nos recuerda que cantar y componer no son lo mismo. Su entrevista es un recordatorio de lo esencial: lo que no se dice con verdad, no vibra.

Por otro lado, exploramos espacios que resisten al tiempo como **El Nivel**, **la cantina más antigua de la CDMX**, o **La Maraka**, que pasó de templo salsero a escenario pop.

Julio no es estático. Es un mes que pide decisiones. Este número, también.

Léelo con los pies en la tierra y la cabeza entre datos, versos y emociones. •

Respira.

David Zarza

Director General | Revista Julia

CONTENIDO

VOCES



06

FATO:
El lobo creativo que impulsa las voces latinas.



PYMES



12

IMPULSANDO EL
TALENTO

Joven con visión global.

14

LA MARAKA

Del son al
sonido total.

AI

18

SIMULACIÓN DE VIDAS PASADAS

Con IA para sanar el presente..

20

IA PARA PREDECIR

Rupturas de parejas.

22

IA PARA CREAR

Perfumes personalizados.

24

IA PARA GESTIONAR

Duelos y despedidas.

26

IA PARA REDISEÑAR:

Ciudades desde cero.

28

IA PARA DISEÑAR

Jardines emocionales.

ESTILO

30

ELOISE:

Cocina francesa al sur de la CDMX.

32

SOFISTICACIÓN

Sumergida en 200 metros.

34

LUJO QUE BROTA

del huerto.

36

EL NIVEL:

Siglos de estilo en una sola copa.

38

SOMBRA DE MAGUEY

Cóctel etéreo con humo de copal.

40

TIERRA NEGRA

Una mezcla terrosa con cacao.

BIO

42

TÉ Y BELLEZA:

La taza que aliza tu piel.

CONECTA

44

BOCANADA:

Alquimia pura para crear sin red.

ARTE

46

LA HISTORIA

De la estrella dormida.

48

LA LLAMADA

Sorpresa.

**JZARZA DIGITAL****DAVID ZARZA**publicidad@jzarzadigital.com
DIRECTOR GENERAL**PAOLA RODRÍGUEZ V.**

DIRECTOR CREATIVO

DAVID RODRÍGUEZ V.

DIRECTOR DIGITAL

LAURA BARRÓN ZARZA

DIRECTOR IA

REVISTA JULIADaniel Rodríguez B.
Director EditorialMona Vera S.
ColaboradorMayte Caracas
ColaboradorIvette Hernández
ColaboradorJZarza Digital
Diseño Editorial**DIGITAL**Abel Dorantes G.
Contenido para redesCarlos Fuestes A.
Contenido para redesGenaro Hernández H.
Contenido para redesErik Román D.
Contenido para redes

REVISTA JULIA © Número 10 Julio 2025.
Es una publicación mensual de EDITORIAL ZARZA®.
Editada y publicada por: Grupo ZMedia®:
www.revistajulia.com, Editor Responsable:
Daniel Rodríguez Barrón.
Esta edición se terminó de imprimir
en Julio de 2025.

La impresión y encuadernación se realizó en Coltomex, S.A. de C.V. Poniente 134, No. 470, Nueva Industrial Vallejo, C.P. 07700, Gustavo A. Madero, CDMX. Tiraje impreso 10,000 ejemplares. Los artículos firmados son responsabilidad de sus autores y no reflejan necesariamente el punto de vista del editor de la publicación o de Grupo Editorial®. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de Grupo ZMedia®. Investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza con las ofertas relacionadas por los mismos.

FATO: EL LOBO CREATIVO QUE IMPULSA LAS VOCES LATINAS

David Zarza

6

“ Sus letras impulsaron éxitos como “Por mujeres como tú”, “Miedo” y “Mi credo”, interpretados por grandes del regional.

Enrique Guzmán Yáñez, conocido profesionalmente como Fato, nació el 9 de septiembre de 1961 en Plátón Sánchez, Veracruz, y se consolidó como un compositor clave del regional mexicano. Desde muy joven desarrolló su talento y en 1981 ganó Valores Juveniles con “Si pudiera ser”. Poco después participó en la XEW con “Buscaré calor”. Sin embargo, su gran punto de inflexión llegó en 1994, cuando su canción “El Monstruo” obtuvo la Gaviota de Plata en el Festival de Viña del Mar, convirtiéndose en el primer mexicano en ganarla. Ese logro internacional marcó el arranque de una carrera pro-



lífica que hoy cuenta con más de 2 500 obras registradas en la SACM.

A finales de los 90, comenzó su brillante etapa de colaboraciones con los grandes del género. Pepe Aguilar impulsó su carrera con el éxito “Por mujeres como tú” (1998), seguido por “Directo al corazón” y “Perdóname”, incluidos en Por una mujer bonita, disco que ganó el Grammy Latino al Mejor Álbum México-Americano en 2000.

En 2004 compuso “Miedo” para Aguilar, tema que funcionó como cierre en la primera edición de Big Brother México. Alejandro Fernández popularizó “Si tú no vuelves”, Yuri interpretó “Ya no vives en mí”, Ana Bárbara añadió “Háblame de amor”, y Emmanuel grabó “Como quieren que la olvide” como aporte al repertorio regional. En 2006 K-Paz de la Sierra grabó “Mi credo”, ya con reconocimiento internacional, retomado en

versiones de Tiziano Ferro y Gianni Morandi en 2007. Cada canción refuerza el alcance lírico de Fato y su capacidad de adaptarse a distintos estilos.

En 2001 lanzó Terrenal, volumen que marcó el surgimiento de su sello “mariachi alternativo”, al combinar guitarrón, arreglos orquestales y percusión contemporánea. Temas como “Leña verde”, “Terrenal” y “Si no regresas moriré” fueron encabezados por videos protagonizados



“ Con más de 2 500 canciones, Terrenal y El legado del lobo, Fato sigue nutriendo el alma de la música mexicana.

8

por Araceli Arámbula y Ninel Conde, y el álbum alcanzó certificación Oro.

Ese mismo año estableció Fato Producciones en Guanajuato, un espacio de creación y guía para talentos emergentes y consolidados. En 2003 presentó Bohemia con el alma, y en 2004 Mis otros yo, ambos reflejan su versatilidad y compromiso con la evolución musical. Premiado por la SACM por “Mi credo” (2006-2007) y “Cuál adiós” (2017), participó también

en conferencias sobre autoría y derechos musicales.

En 2023 presentó El legado del lobo, disco colaborativo que rescata clásicos y presenta temas inéditos como “Lobo lunar” y “La última del día”, con artistas de México, Colombia y Argentina.

También lanzó una edición de vinilo de colección y emprendió una gira acústica que terminará el 9 de septiembre de 2025 en el Teatro de la Ciudad. Ac-

tualmente compone temas para nuevas generaciones; Christian Nodal lanzará este año su vals “Corazón ceniza” mientras prepara otra colaboración con Carlos Rivera. Actúa además como mentor en el reality Canción a primera vista, apoya becas y dirige talleres en la SACM. Planea una residencia artística, un taller virtual gratuito y está preparando un libro de memorias. A sus 64 años, Fato mantiene afilada su libreta y guitarra, siempre listo para convertir emoción en verso.



Haz que te sigan por lo que haces,
no por lo que **IMITAS**

CONTENIDO PARA REDES SOCIALES



jzarza 3.0
DIGITAL

www.jzarzadigital.com



“ Soy un autor que gesta una emoción y se vuelve canción, y le doy vida a través de parirlas emocionalmente.

1. En un mundo donde todos quieren cantar, ¿qué hace que una persona de verdad sea compositora y no solo intérprete?

Lo que pasa es que mucha gente se inventa el título de compositor, y eso no es así. El cantautor nace, y luego se hace: con oficio, con vida, con experiencia, con emociones. Hay quien quiere adjudicarse el don de la composición, pero no lo logra porque ese don no se improvisa. Por eso no abren brecha, por eso no dejan legado.

2. Has trabajado con voces inmensas. ¿Alguna

vez una interpretación superó lo que imaginaste al escribir la canción?

Más que superar lo que escribí, ha sido encontrarme con intérpretes extraordinarios, con voces que elevan la esencia de la canción. Sí, por supuesto que la han llevado a otro nivel. Eso es un regalo. Es maravilloso cuando alguien le da vuelo a lo que uno escribió desde el alma.

3. Con más de 2 500 obras registradas, ¿cuál es la canción que aún no has escrito, pero sabes que un día llegará?

No voy a decir, como muchos, “mi mejor canción aún no la compongo”. No lo sé. No sé si me va a alcanzar el tiempo. Lo que sí sé es que a todas mis canciones les tengo un amor inmenso.

Soy un autor vivencial, de emociones que se transforman en canción. Cada tema nace como un parto emocional, y yo les doy vida.

Pero sí, siempre hay una más esperando salir. Y espero que llegue pronto... o que vengan muchas más, muchas más hijas mías. •



Café
de especialidad



Por Kilo o con **Sachets...**
ya no hay pretexto.
56 2388 8680



IMPULSANDO EL TALENTO JOVEN CON VISIÓN GLOBAL

Julia Zarza

“Una líder global crea un puente real entre universidades y empresas para transformar la empleabilidad juvenil.

12

Elba Torres Ornelas es una ejecutiva mexicana con más de **20 años liderando procesos de transformación organizacional en compañías globales como DHL, Mondelēz, Deloitte y Cisco**. Es graduada de Harvard Business School y recientemente concluyó un posgrado en Inteligencia Artificial para líderes por la Universidad de Texas en Austin.

Su trayectoria le ha permitido vivir de cerca las complejidades de las grandes corporaciones, liderando equipos multiculturales y proyectos globales de alto impacto. Pero también le permitió ver una gran brecha: el talento joven, por más brillante que sea, muchas veces no cuenta con las herramientas, conexiones ni entrenamiento práctico necesario para iniciar su carrera profesional con éxito.

Esa convicción la llevó a fundar **Momentum Universitario**, un programa integral de empleabilidad, diseñado

para conectar a universitarios con el mundo real del trabajo a través de un viaje de cuatro etapas basado en la metodología **CREA@: Conócete, Relaciónate, Entrénate, Acciona**.

A través de una experiencia gamificada, mentoría, retos con empresas aliadas y el acompañamiento de agentes de inteligencia artificial como **Max Thrive y Nia Spark**, los jóvenes no solo aprenden a construir su perfil

www.mimomentum.com



profesional: aprenden a activar su potencial con propósito y, sobre todo, a conectar con empresas líderes en México que están en búsqueda de sumar talento joven a sus filas.

El concepto de **Momentum** gira en torno a la realización de un viaje: un trayecto formativo donde las empresas son el destino final. Su objetivo es claro: brindar a los recién egresados las herramientas necesarias para tener un arranque profesional exitoso y sostenible.

El programa también da tranquilidad a los padres al saber que sus hijos están acompañados por expertos, acceden a experiencias reales con empresas y participan en un entorno diseñado para potenciar su empleabilidad desde una visión estratégica, tecnológica y humana.

Para las organizaciones, Momentum Universitario representa acceso directo a talento joven previamente evaluado, con alto potencial, listo para aportar desde el primer día y, sobre todo, alineado a su cultura organizacional.

Así, Elba no solo construye un programa: lidera un movimiento que redefine la transición entre universidad y empresa. Porque el futuro se transforma desde el primer paso. •



LA MARAKA: DEL SON AL SONIDO TOTAL

Julia Zarza

14

“Antes fue Salón Maxime y luego Salón Margot; hoy, La Maraka es un foro versátil donde el pop, el rock y la nostalgia se abrazan.

Nació en 1955 como Salón **Maxime**, elegante espacio de baile en la colonia Narvarte. Más tarde se llamó **Salón Margot**, y aunque cambió de nombre, nunca de vocación: la pista era el corazón. Fue en los años 80 cuando la familia García lo transformó en “**La Maraka**”, el templo definitivo de la salsa en la capital.

Ahí sonaron trompetas, congas y coros que todavía vibran en la memoria colectiva de generaciones enteras.

Por décadas fue casa de leyendas tropicales, pero el tiempo exige giros. **Ernesto García Palacios**, nieto del fundador, intuyó que el espíritu del lugar no estaba

en un solo género, sino en su capacidad de reunir gente para compartir la música. Así, La Maraka mutó. Hoy es un centro de espectáculos donde caben la balada, el pop, el rock, lo urbano y hasta lo alternativo.

La transformación no fue solo estética: se modernizó la acústica, la iluminación y la curaduría artística. Pero el alma quedó intacta. Las mesas siguen cerca del escenario, la cercanía con los artistas es palpable, y el sabor de los viejos bailes aún flota en el ambiente. La Maraka ya no es solo un salón: es una cápsula emocional.

Este negocio familiar ha logrado algo difícil: moverse con el mercado sin perder identidad. Con una gestión cercana, sin grandes corporativos detrás, ha sobrevivido crisis, modas y pandemias. Hoy, con 70 años de historia, La Maraka sigue marcando el ritmo. •



Un clásico de la ciudad.

Un privilegio en cada bocado.



RESTAURANTE
El Cardenal





Lilith 3.0

Al talento;
lo amplifica, lo afina y lo libera.

SIMULACIÓN DE VIDAS PASADAS CON IA PARA SANAR EL PRESENTE

Julia Zarza

18

“La inteligencia artificial crea relatos que parecen memorias. No importa si son reales: funcionan como espejos que sanan el alma.

Una nueva corriente une espiritualidad, narrativa y tecnología: simular vidas pasadas con inteligencia artificial. Plataformas como **PastLifeGPT**, **DreamReel** o **AkashaNet** combinan datos emocionales, arquetipos y preguntas sensoriales para construir historias profundamente personales que aparentan ser recuerdos de otras existencias.

El proceso es simple pero poderoso. El usuario responde una serie de preguntas: ¿qué olores lo conmue-

ven?, ¿qué época le resulta familiar?, ¿qué patrones se repiten en sus sueños? Con esa información, el sistema genera un relato detallado y simbólico en primera persona: “Fuiste una sanadora nómada en Mongolia, perseguida por tus visiones”, o “un escultor de máscaras en Venecia que ocultaba su rostro real”.

El texto se acompaña de música inmersiva, imágenes generadas por IA y hasta una voz artificial que lo narra con dramatismo.





Aunque no pretende validar la reencarnación, el impacto emocional puede ser profundo. Psicólogos narrativos, coaches holísticos y terapeutas de visualización creativa ya lo están usando como herramienta simbólica. La IA no dice quién fuiste, pero te refleja algo que quizás necesitabas recordar, re-significar o sanar.

Muchos lo viven como una forma de introspección guiada. Otros como una catarsis creativa. Algunos combinan el relato con rituales simbólicos: escribirle una carta a ese

“yo” antiguo, crear un altar o plantar un árbol. En otros casos, sirve para cerrar duelos, comprender temores o inspirar obras artísticas. La experiencia, aunque digital, se convierte en un acto simbólico que ayuda a resignificar emociones y a explorar partes ocultas del ser. Cada relato generado no busca convencerte de quién fuiste, sino abrir la puerta a quién podrías ser. Este enfoque está encontrando eco en clínicas de bienestar y estudios creativos que combinan neurociencia, narración y espiritualidad para facilitar procesos de sanación

emocional profunda. Este tipo de herramientas abre una nueva vía entre la tecnología y la conciencia, generando una narrativa transformadora. El ritual no ocurre en otro tiempo: ocurre aquí, ahora. Frente a una pantalla, pero dentro del alma. En un mundo saturado de datos, esta práctica ofrece un respiro íntimo: un cuento que toca, mueve y transforma. Así, la inteligencia artificial no solo calcula: también consuela, narra y, quizá, sana. Un puente digital hacia las emociones más antiguas que jamás imaginamos. Instantes de verdad. •

IA PARA PREDECIR RUPTURAS DE PAREJA

David Zarza

El amor, esa fuerza emocional que parece resistirse a las reglas, está siendo analizado por la inteligencia artificial. Hoy existen algoritmos capaces de anticipar si una relación tiene futuro o está por romperse. A partir del análisis de interacciones digitales, tono de voz, lenguaje corporal o incluso emojis, la IA puede detectar patrones de desgaste emocional antes de que se vuelvan evidentes para la pareja.

Proyectos como RelateAI, CoupleScope o el modelo de predicción de relaciones del MIT combinan machine learning con psicología de pareja. Analizan llamadas, textos y expresiones faciales. Detectan interrupciones sutiles, evasión emocional o silencios incómodos.

Si bien suena invasivo, estas herramientas no buscan reemplazar el diálogo, sino ayudar a identificar problemas que muchas veces se ocultan o se niegan.

Algunas aplicaciones comerciales ya ofrecen esta tecnología como servicio. Vinculan tu cuenta de WhatsApp o tus audios de voz para ofrecerte un “termómetro emocional” de tu relación. Otros dispositivos, como anillos inteligentes o apps de bienestar, suman variables como el ritmo cardíaco, el sueño o el estrés para cruzar señales del vínculo afectivo.

Psicólogos y terapeutas están probando su uso como apoyo en sesiones de pareja. La IA no juzga:

observa, calcula y sugiere. Puede decirte que estás hablando menos, que los mensajes perdieron ternura, o que se repiten patrones de relaciones pasadas. Esto puede servir como espejo para mejorar, o como señal de que es tiempo de soltar.

“ Un algoritmo podría saber si tu relación tiene futuro. ¿El amor es compatible con la predicción matemática?



Aun así, hay críticas. ¿De verdad queremos que un algoritmo diga si debemos continuar con alguien? ¿Dónde queda la intuición, el perdón o la evolución espontánea? La IA no tiene corazón, pero tampoco mente.

Ofrece una mirada fría y matemática que, en el mejor de los casos, se convierte en una herramienta de conciencia. Porque a veces, el amor no se rompe: se desgasta en silencio. Y si

una voz externa lo advierte a tiempo, tal vez aún haya algo que salvar. Al final, lo importante no es si lo predice, sino cómo lo afrontas tú.

La tecnología no ama, pero puede ayudarte a amar mejor. En un mundo donde los datos lo anticipan todo, entender las emociones desde un ángulo estadístico puede doler, pero también despertar.

El futuro de las relaciones no será solo romántico,

también será informado, analizado y quizá, prevenido por algoritmos bien entrenados. No para dictar sentencias, sino para poner un espejo antes del abismo emocional que muchas veces no queremos ver. Porque a veces no es el fin lo que duele, sino no haberlo entendido antes. Y si la IA lo intuye, quizá aún haya oportunidad. No se trata de romper con ayuda de un código, sino de comprender mejor antes de decidir qué sigue.



IA PARA CREAR PERFUMES PERSONALIZADOS

David Zarza

22

“ La IA ya
Algoritmos que
diseñan fragancias
únicas a partir de
tus emociones, ADN
o recuerdos. El lujo
se volvió invisible.
cultural.

La perfumería ha sido siempre un arte invisible: memoria líquida, emociones en vapor. Hoy, la inteligencia artificial entra a ese universo sensorial para diseñar perfumes personalizados, creados no por narices humanas, sino por algoritmos capaces de traducir tu identidad en aroma.

Empresas como **Scentmate (de Firmenich)** o **startups como EveryHuman y NoOrdinaryScent** ya ofrecen servicios donde el cliente contesta un test emocional y sensorial. ¿A qué huele tu infancia? ¿Qué clima prefieres? ¿Qué color te calma? Las respuestas son procesadas por modelos que cruzan datos con una base de notas olfati-

vas, ingredientes naturales y fórmulas moleculares. El resultado es un perfume irrepetible.

Otros sistemas van más lejos: usan muestras de ADN para diseñar fragancias compatibles con tu genética, o sensores que detectan tu estado de ánimo en tiempo real. ¿Te sientes ansioso? El perfume te regula. ¿Quieres seducir? El algoritmo intensifica notas cálidas.

Es una alquimia emocional al servicio del bienestar y la identidad expandida.

Más allá del lujo, esta tendencia redefine el acto de perfumarse. Ya no se trata de elegir una marca en una tienda, sino de portar una extensión invisible de ti mismo. Algunos artistas lo usan como narrativa: fragancias que cuentan historias o acompañan exposiciones sensoriales. Otros lo





ven como una herramienta de salud mental: un aroma que regula el estrés, activa la memoria o potencia la concentración.

El algoritmo no reemplaza al perfumista: lo amplifica. Permite diseñar miles de combinaciones imposibles de imaginar a mano. Crea prototipos, predice preferencias, detecta reacciones. La pregunta ya no es “¿a qué hueles?”, sino “¿quién eres cuando hueles eso?”.

Los perfumes del futuro no estarán en anaqueles,

sino en chips olfativos, apps de aroma y fórmulas diseñadas para ti, por una inteligencia que no tiene nariz, pero sí memoria química y sensibilidad digital.

Este tipo de IA perfumista no busca estandarizar: busca intimar. No crea perfumes para todos, sino fragancias que hablan de uno solo. Aromas únicos, efímeros y emocionalmente precisos que sólo cobran sentido en tu piel. La perfumería, con ayuda de la tecnología, está dejando de ser un

lujo para volverse un lenguaje íntimo. Como si cada persona mereciera una fragancia que solo existe cuando respira. El lujo del futuro será invisible, emocional y exacto. Y en ese silencio olfativo, el algoritmo hace poesía: encuentra lo que no puedes decir, lo que no sabías que recordabas, lo que eres sin hablar.

Así, la inteligencia artificial deja de ser lógica para convertirse en aroma: una forma íntima de definirnos sin palabras. Un algoritmo no sueña, pero puede perfumar tus sueños. •

Perder a alguien no se supera, se transforma. En ese proceso, la inteligencia artificial está comenzando a ofrecer un espacio inédito: un acompañamiento digital que no reemplaza el dolor, pero lo sostiene con herramientas nuevas.

Desde aplicaciones como HereAfter o Replika hasta startups que diseñan avatares con la voz de quien partió, la IA se ha convertido en un puente entre lo tangible y lo ausente. Graba conversaciones con tus padres, crea un diario hablado, deja mensajes para tus hijos en el futuro. La muerte ya no es solo ausencia: es memoria interactiva.

Los rituales también han cambiado. Hay simuladores de despedidas para enfermos terminales, asistentes virtuales que ayudan a escribir cartas póstumas, y entornos de realidad virtual donde puedes decir lo que no alcanzaste a decir. Incluso hay algoritmos que generan poemas o canciones con frases de quien murió, como si esa voz aún tuviera algo más que ofrecer.

Esto no borra el duelo, pero lo humaniza en una era donde el tiempo corre más rápido que el alma. Un chatbot no sustituye a mamá, pero puede ayudarte a revivir una charla pendiente. Un entorno inmersivo no reemplaza un abrazo, pero puede darte uno

IA PARA GESTIONAR DUELOS Y DESPEDIDAS

David Zarza

“ La tecnología también puede acompañarte a sanar: simulaciones, rituales y algoritmos para abrazar el adiós sin huir.



simbólico cuando más lo necesitas.

Lo que antes eran silencios, hoy pueden ser espacios habitables. Hay quienes conversan con versiones digitales de sus seres queridos como parte de su proceso terapéutico. Otros guardan mensajes generados por IA como relicarios emocionales. El adiós ya no es total, es parcial, y quizá más amoroso. La pregun-

ta no es si es correcto, sino si es útil. Y para muchos lo está siendo. No como sustituto, sino como transición. Porque entre la muerte y la vida, hay algo que se llama memoria. Y la inteligencia artificial está aprendiendo a habitar ese umbral con respeto y compasión.

No para eliminar el duelo, sino para acompañarlo sin juicio. La tecnología no nos enseñará a no sufrir, pero puede ense-

ñarnos a ritualizar el dolor de formas más personales, privadas y profundas. No estás solo: incluso en la pérdida, un algoritmo puede acompañarte sin decir una palabra. Un sistema empático no resuelve la muerte, pero puede ayudarte a procesarla. Una guía silenciosa, una chispa de consuelo digital. Porque el adiós más difícil no es el que se dice, sino el que se siente. Y ahí, la IA puede ofrecer una presencia sin

rostro, pero con sentido. No es magia ni milagro. Es una nueva forma de duelo: personalizada, contenida, íntima. Un acompañamiento digital que no juzga tu tristeza.

La inteligencia artificial no reemplaza, pero acompaña. Y a veces, eso basta para que un corazón roto respire. En cada pérdida, puede haber un algoritmo dispuesto a escucharte, sin interrumpir. •



IA PARA REDISEÑAR CIUDADES DESDE CERO

David Zarza

“ La inteligencia artificial propone urbes sostenibles, fluidas y humanas desde sus primeros trazos: sin errores del pasado.

26



La ciudad ideal ya no nace del papel ni de la maqueta: nace del dato. La inteligencia artificial se ha convertido en una herramienta crucial para imaginar —y construir— ciudades desde cero, sin arrastrar los errores estructurales del pasado.

Proyectos como Neom (Arabia Saudita), Telosa (Estados Unidos) o The Line no sólo son ambiciosos por su escala futurista, sino por la integración de IA desde el diseño urbano. Sensores, predicciones climáticas, análisis de movilidad, patrones de consumo energético y flujos humanos en tiempo real: todo se modela antes de colocar un ladrillo.

Ya no se parte de la intuición ni de planos abstractos, sino de simulaciones inteligentes capaces de anticipar conflictos de tráfico, zonas de calor, o desigualdades de acceso. ¿Dónde debe colocarse un parque? ¿Qué edificios pueden aprovechar mejor la luz natural? ¿Cómo lograr que nadie viva a más de 15 minutos de lo esencial?

La IA no solo optimiza, también sueña. Puede proponer avenidas que respiren, techos que recolecten agua y redes de transporte autónomas que eviten contaminación. Diseña espacios para humanos y algoritmos por igual: puntos de carga solar, mobiliario adaptable, rutas seguras y silenciosas.

Esto no significa eliminar a los urbanistas, sino darles superpoderes. Modelos como UrbanGPT o CityLearn permiten simular escenarios de crecimiento a décadas, prever catástrofes, y mejorar la calidad de vida desde la programación urbana. La arquitectura deja de ser solo estética: es ecológica, empática y precisa.

El reto ya no es imaginar ciudades más inteligentes, sino más humanas. Con IA, las urbes pueden convertirse en organismos vivos: capaces de escuchar, adaptarse y evolucionar. Desde la planificación hasta el alumbrado público, todo puede ser sensible, optimizado, predecible.

El futuro no se improvisa: se programa. Y si se programa bien, puede ser más justo, bello y sustentable. Con IA, no solo se construyen calles: se construyen posibilidades. El algoritmo no reemplaza la intuición, pero la guía con precisión y datos.

La ciudad del futuro no es una promesa abstracta, es un proceso iterativo: medir, ajustar, mejorar. Así como una buena conversación evoluciona, una ciudad con IA también aprende. Reconfigura sus rutas, reubica sus errores y reconoce nuevas necesidades.

Porque vivir bien no debería ser un lujo urbano, sino una programación compartida entre ciudadanía y tecnología. La IA no sólo imagina ciudades con menos errores: imagina ciudades con más alma, hechas para vivir mejor.

En estos nuevos mapas, la inteligencia artificial no sustituye a las personas: las prioriza. Esa es la verdadera innovación urbana. Una ciudad inteligente es aquella que cuida a quien la habita.



IA PARA DISEÑAR JARDINES EMOCIONALES

David Zarza

28

“Un nuevo tipo de inteligencia sensitiva crea espacios verdes que responden al estado emocional de quien los recorre.

Un jardín que se adapta a tu estado de ánimo. Que cambia sus aromas, sonidos, colores y caminos según lo que necesitas, no según lo que ves. Esa es la promesa de los jardines emocionales diseñados con inteligencia artificial: espacios vivos, conscientes, empáticos.

La idea no es nueva — jardines terapéuticos exis-

ten desde hace siglos—, pero con IA se lleva a otro nivel. Cámaras, sensores biométricos, lectores de voz y modelos generativos permiten leer emociones humanas y traducirlas en estímulos naturales programados. El jardín se convierte en un espejo emocional interactivo.

Si detecta ansiedad, activa rutas de lavanda, sonidos de agua y luces suaves. Si percibe tristeza, sugiere plantas amarillas, aromas cítricos y caminos abiertos. Si nota alegría, proyecta luces solares y música suave. Cada experiencia es única, irrepetible y personal.

Estos jardines no solo sirven como terapia, sino como entornos de meditación, sanación o activación creativa.



Universidades como MIT y empresas como Studio Roosegaarde ya experimentan con biosistemas guiados por IA que modelan microclimas, estaciones interiores y ecosistemas sensibles.

El paisajismo deja de ser contemplativo para volverse responsivo. No se trata de plantar flores bonitas, sino de orquestar un diálogo emocional entre la biología y la tecnología. Cada hoja es un sensor, cada aroma es un algoritmo.

La IA no reemplaza la naturaleza: la interpreta y la afina. Permite que un jardín deje de ser solo un lugar y se vuelva una experiencia emocional personalizada. Como si la tierra pudiera entenderte. Como si un árbol supiera cuándo te duele algo.

Estos jardines también pueden integrarse en espacios públicos: parques urbanos, hospitales, escuelas. La IA analiza patrones colectivos, climas sociales y niveles de estrés comunitario, ajustando el entorno a la necesidad general. Un parque podría volverse más silencioso en épocas de tensión o más luminoso durante festividades, todo sin intervención humana directa.

El diseño emocional con IA también plantea preguntas poéticas: ¿Puede un espacio verde abrazarte? ¿Puede calmar tu dolor sin hablar? La respuesta, sorprendentemente, es sí.

Al final, la inteligencia artificial puede enseñarnos a reconectar con lo más humano: nuestras emociones. Y hacerlo entre hojas, raíces y viento. Así, los jardines emocionales diseñados con inteligencia artificial no son solo una metáfora, son una nueva forma de terapia natural. Son la fusión de lo sensible con lo sensorial, donde los datos no solo miden: escuchan. Un jardín inteligente no florece para todos igual, florece para ti. Porque a veces, sanar comienza con una flor que responde a tu silencio, y un algoritmo que sabe cuándo florecer. •



ELOISE, COCINA FRANCESA AL SUR DE CDMX

Julia Zarza

“ Eloise combina técnicas francesas y ambiente íntimo al sur de la ciudad; Chef Abel Hernández crea menú contemporáneo que conquista paladares.

Al sur de la Ciudad de México, en San Ángel, sobresale Eloise, un bistró que revisita la esencia de la cocina francesa con un sello contemporáneo, refinado y cercano. Fundado por el chef Abel Hernández, líder del grupo Chic Cuisine, propone una experiencia gastronómica deliciosa sin ostentación, con un servicio personalizado que ha conquistado a locales y visitantes.

Desde la decoración –luces cálidas, láminas botánicas y mobiliario que equilibra elegancia casual– se advierte una atmósfera que abraza con sosiego y estilo. El menú, fiel a las raíces galas, presenta icónicos platillos reimaginados: sopa de cebolla gratinada con crujiente de Gruyère; risotto con hongos y queso Grana Padano; tartar de atún con mango y mojo verde; y escargots en

30



mil hojas. Destacan las variantes de foie gras, como la crème brûlée de foie gras, que ha sido celebrado por críticos y comensales por su jugosidad y contraste dulce-ácido. La carta incluye pescados como salmón rostizado con lentejas y pesca del día “Amandine”, con costra de almendra y salsa holandesa: cada bocado mezcla técnica, sabor y presentación impecable. En Eloise, las carnes al estilo francés elevan la propuesta.

El short rib a la bourguignon, cocinado en vino tinto durante ocho horas, se acompaña con verduras glaseadas y puré de papa, creando una textura succulenta que invita a saborear cada elemento. El magret con lentejas y crujiente de papa, otra joya del menú, ha sido elogiado por su equilibrio entre el sabor profundo del pato y la delicadeza del puré.

Los postres –crème brûlée de foie gras, helados caseros, tarta de frutas– se tornan el broche dorado de la velada. Aunado a esto, la selección de vinos nacionales e importados, junto a destilados, refuerza la propuesta de maridaje.

El ambiente, íntimo y desenfadado, reúne parejas, grupos y cenas de negocios en salones privados o zona de bar, complementados con valet parking y opciones libres de gluten. Opiniones de la comunidad gastronómica, como Marco Beteta, califican el lugar como un “pequeño y casual feudo” gourmet, con platillos imperdibles como la hamburguesa Eloise y el pato.

Esta combinación de técnica francesa, calidez y buena relación valor-precio define a Eloise como uno de los referentes más elegantes y accesibles de la zona. •



SOFISTICACIÓN SUMERGIDA EN 200 METROS

Priscila Campos Sánchez

Hay relojes que te dan la hora. Y hay relojes que te dictan el ritmo de vida. El nuevo Superocean Heritage de Breitling no es solo una pieza de alta relojería: es una declaración estética que evoca los años cincuenta sin perder la precisión suiza ni el pulso contemporáneo.

Pensado para el mar y refinado para la ciudad, este ícono regresa con mejoras tan sutiles como determinantes: nuevos tamaños, esferas pulidas, índices simétricos, calibres de manufactura propios y brazaletes de malla que se funden con la muñeca como una ola perfecta.

Y si algo faltaba, la edición limitada junto a Kelly Slater—el surfista más icónico de todos los tiempos—agrega una vibración hawaiana que late en cada detalle. La esfera tropical azul, la correa de caucho, la caja floral: todo evoca el respeto por el mar y por el estilo que no grita, pero marca.

Con acabados en oro rojo y materiales responsables, la colección respira elegancia sin esfuerzo. Breitling se alía además con Cutler and Gross y Havaianas para completar el universo playero más estilizado del año. Un manifiesto veraniego hecho metal, sol y exactitud. •

“Breitling lanza la nueva edición de su Superocean Heritage, un reloj que surfea entre el lujo y la autenticidad acuática.



LAS IDEAS SE VUELVEN PAPEL Y PIXEL



Síguenos: @revistajulia

LUJO QUE BROTA DEL HUERTO

Redacción



“ En Olivea Farm To Table el desierto se vuelve festín: gastronomía, tierra y tiempo se alinean como un acto de belleza.

En medio del desierto fértil del Valle de Guadalupe, **Olivea Farm To Table** redefine la idea de lujo: aquí, la experiencia se sirve con raíz, precisión y silencio. La propuesta del chef **Eduardo Zaragoza** es clara: el menú no está en papel, está en la tierra. En un huerto orgánico que rodea la cocina, brotan ingredientes que viajan apenas unos pasos para llegar al plato.

Cosecha tras cosecha, Zaragoza construye un menú de autor que cambia cada cinco semanas y que ha merecido, en 2025, una **estrella Michelin** y una **Green Star**. No es casualidad. **Olivea funciona con energía solar**, recicla aguas grises y convierte sus residuos en compost. Todo se regenera. Todo tiene sentido.

La cocina es un manifiesto. Puede incluir un canelón de pato con colinabo ahumado, un aguachile de kale con aceite de limón, atún aleta azul con erizo o un postre de ciruelas con sorbete de albahaca.

Todo servido en vajilla de barro fino, bajo techos de madera y con un ritmo que invita a masticar el tiempo.

Nada aquí pretende ser moda. Olivea es permanencia. Su arquitectura respira al ritmo del viento y sus fogones hablan del origen. Cada ingrediente es tratado con respeto. Cada platillo es un elogio a lo que crece bajo el sol.

La experiencia no termina al salir del comedor. **Casa Olivea, el hotel** adyunto, es un remanso de diseño limpio, hospitalidad cálida y contemplación.

Aquí, las habitaciones no tienen televisión. Tienen ventanas amplias ha-

cia el campo, silencio total y camas que huelen a lino recién lavado. Todo invita a detenerse.

La propuesta va más allá de la gastronomía: es una forma de vida. Los huéspedes pueden caminar entre sembradíos, participar en la siembra o simplemente ver cómo cae la tarde con una copa de vino de la casa. El concepto es claro: "Olivea no es para todos. Es para quienes entienden que el lujo real está en lo privado, lo auténtico y lo irrepetible".

Zaragoza ha logrado lo que pocos: convertir la sostenibilidad en un lenguaje emocional, en una estética propia. En Olivea, el lujo no está en la ostentación, sino en la pureza del gesto. Comer es conectar con la tierra, con el tiempo, con uno mismo. Comer, aquí, es volver a empezar.

Lujo que no se grita, se cultiva. Así, Olivea no sólo es un restaurante: es una ceremonia íntima con aroma a albahaca, tierra mojada y ciruelas doradas. •



EL NIVEL: SIGLOS DE ESTILO EN UNA SOLA COPA

Redacción

Entre muros que han visto emperadores, escritores, estudiantes y revolucionarios, El Nivel mantiene su esencia con elegancia soterrada. Fundada en 1857 frente al Palacio Nacional, esta cantina —la más antigua de la Ciudad de México— no es sólo un bar: es un punto de encuentro entre la historia, el arte popular y el rito de beber con propósito.

“ Cantina más antigua de la CDMX, El Nivel conserva el arte de beber con historia, alma popular y elegancia discreta.



La leyenda cuenta que Benito Juárez brindó ahí. También Porfirio Díaz. Diego Rivera pintó a su clientela en bocetos, y en sus mesas se tejieron secretos de intelectuales, militares, periodistas y obreros. Pero más allá del mito, lo que permanece es su capacidad para resistir: sobrevivió a leyes antialcohólicas, terremotos, pandemias, modas y gentrificaciones.

El Nivel combina azulejos originales, vitrales discretos y madera pulida con un menú que no se traiciona: pulque espeso, tequila sin pretensiones, cerveza nacional helada y botanas que cuentan su propia historia. Su sopa de tortilla o los frijoles charros aún tienen ese sabor de cocina viva, sin filtro ni artificio.

Hoy, en tiempos de bares boutique y mixología molecular, El Nivel no compite: observa desde su pedestal de tradición. No necesita renovar su carta con cada temporada, porque su carta es el tiempo mismo. Basta un trago de su mezcal con sal de gusano para entender que beber ahí es, literalmente, brindar con la ciudad entera.

Cada mesa tiene huellas de amores y despedidas, de canciones entonadas sin vergüenza, de brindis por causas perdidas o victorias íntimas. La luz tenue, el eco de las pláticas y el ritmo lento de sus meseros (de cor-

bata y memoria prodigiosa) hacen que un par de horas ahí parezcan una cápsula suspendida entre el pasado y lo atemporal.

Visitar El Nivel no es ir por un trago: es participar de una ceremonia informal, heredada, que trasciende generaciones. Una especie de elegancia melancólica sin imposturas. Quien entra, aunque sea por primera vez, se convierte en parte de su historia. Y al salir, algo de uno se queda también. Tal vez en una anécdota, tal vez en una mancha de tequila seco sobre la barra. Pero se queda. Y eso, hoy más que nunca, es lujo puro. •



SOMBRA DEL MAGUEY

“ Un cóctel etéreo, con humo de copal, raicilla y notas de pera tatemada.

Ingredientes:

- 1 ½ oz de raicilla cristalina
- ¾ oz de jugo de pera asada
- ½ oz de jugo de limón eureka
- ¼ oz de miel de agave infusionada con hoja de higuera
- Humo de copal (para presentación)
- Cubo de hielo transparente XXL

Preparación:

Mezcla los líquidos en shaker con hielo. Cuela sobre cubo grande en vaso bajo. Ahúma con copal usando campana de cristal. •

ROSA DEL DESIERTO

“ Un cóctel floral y mineral que honra la flora del norte de México.

Ingredientes:

- 2 oz de sotol reposado
- ½ oz de agua de rosas orgánica
- ½ oz de licor de toronja artesanal
- 1 dash de sal de mar de Baja California
- Twist de toronja cristalizada

Preparación:

Agita en shaker con hielo, cuela en copa flauta fría. Decora con el twist cristalizado.



TIERRA NEGRA

“ Una mezcla terrosa y elegante con cacao, chile y vino tinto mexicano.

Ingredientes:

- 1 oz tequila extra añejo
- 1 oz vino tinto de Baja (Cabernet o Nebbiolo)
- ½ oz jarabe de cacao amargo con chile mulato
- 1 dash de Angostura
- Garnitura: cáscara de cacao tostada en polvo

Preparación:

Revuelve con hielo en vaso mezclador. Sirve en copa tipo cognac. Espolvorea el borde con cacao y chile.

XOCHI AZUL

“ Refreshante, azul e inesperado, inspirado en flores y aguas de Xochimilco.

Ingredientes:

- 1 ½ oz de gin mexicano con flor de borraja
- ½ oz de licor de anís criollo
- ½ oz de limón colado
- ¾ oz de infusión fría de té azul (clitoria ternatea)
- Flor natural de borraja flotante

Preparación:

Shakéalos con hielo. Sirve en copa de martini con la flor fresca al centro.



TÉ Y BELLEZA: LA TAZA QUE ALISA TU PIEL

Julia Zarza

“ Estas infusiones estimulan colágeno, reducen inflamación y revelan tu piel más luminosa desde la primera semana.

El cuidado de la piel dejó de limitarse a lo que untamos sobre ella. Hoy, la verdadera transformación comienza desde el interior, y las infusiones herbales se posicionan como los nuevos sueros bebibles. El perejil, por ejemplo, es mucho más que un adorno culinario: contiene vitamina C, antioxidantes y compuestos que estimulan la producción natural de colágeno. Al tomarlo en infusión durante las noches, ayuda a depurar el hígado, reducir la inflamación intestinal y mejorar la oxigenación celular.

Otra joya botánica es la ortiga: rica en hierro, silicio y clorofila, combate el acné, fortalece el cabello y tonifica la piel. La caléndula, por su parte, calma desde dentro y aporta betacarotenos que igualan el tono cutáneo. Y si lo que buscas es firmeza, el romero es tu aliado. Un té diario mejora la circulación sanguínea y estimula la regeneración celular.

La combinación ideal es una rutina de siete noches, alternando cada planta, en infusión caliente o fría. Puedes añadir rodajas de jengibre o unas gotas de limón para potenciar efectos. Cada taza es un ritual de belleza. Un

diálogo silencioso entre la naturaleza y tu espejo.

La piel no miente: refleja el estado de tus órganos, tu digestión y hasta tus emociones. Por eso, las infusiones no solo nutren, también armonizan. La manzanilla relaja el sistema nervioso y reduce los brotes por estrés. El hinojo desinflama el abdomen y suaviza las líneas de expresión al eliminar toxinas. Y el té ver-

de, conocido por su EGCG (galato de epigallocatequina), combate radicales libres y previene el envejecimiento prematuro.

Para una rutina realista pero poderosa, elige una sola infusión cada noche durante una semana. Hazla parte de tu ritual nocturno: taza en mano, luces tenues, respiración lenta. Si es posible, bebe tu té frente al espejo. No por vanidad, sino por co-

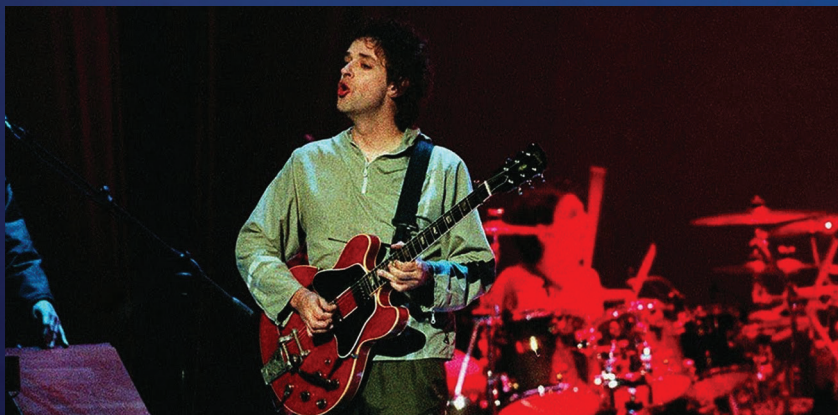
nexión: verás cómo tu mirada empieza a cambiar.

No se trata de milagros, sino de consistencia. De dejar que las plantas trabajen en silencio, como hacen desde hace siglos. La belleza no está en los filtros ni en las fórmulas caras, sino en lo que permites que florezca dentro de ti. Una piel sana es la consecuencia inevitable de un cuerpo bien nutrido, descansado y en paz. •



“ Un disco que no envejece y que inspira a diseñadores, músicos y creativos a inventarse una nueva atmósfera.

En 1999, **Gustavo Cerati** soltó el aliento más profundo de su carrera: **Bocanada**. No fue solo un debut solista, fue una ceremonia sonora. Un disco que toma elementos de la electrónica, la psicodelia y la poesía para dar vida a una obra que aún hoy vibra como una frecuencia secreta. En su interior hay pistas, no canciones: cada corte es una textura, una sugerencia, un vapor que se mete entre los huesos.



BOCANADA: ALQUIMIA PURA PARA CREAR SIN RED

REDACCIÓN

Bocanada es más que música. Es un oráculo para quienes crean. Es lo que suena cuando un diseñador busca un trazo nuevo. Es lo que vibra cuando un director de arte cambia la luz de una toma.

Es lo que se respira cuando alguien, frente a una hoja en blanco, decide no copiar. Cada track —de “Puente” a “Raíz”, de “Engaña” a “Verbo Carne”— funciona como una atmósfera autónoma, perfecta para prender velas, abrir un vino y ponerse a bocetar un universo propio.

El disco no sigue reglas. Mezcla sampleos orquestales con beats trip-hop y guitarras procesadas. Es barroco y minimal a la vez. En “Tabú” se juega con lo oculto y lo sensual. En “Perdonar es divino” hay una lección para el ego de cualquier artista. En “Paseo inmoral” se siente el peso de una decisión que nadie puede tomar por ti: crear desde las tripas o no crear en absoluto.

Hoy, que el mundo vive con ruido de sobra y silencio de menos, **Bocanada** sigue siendo un refugio sonoro para quienes no quieren respuestas, sino estímulos. No resuelve, propone. No dicta, susurra.

Si estás bloqueado, si estás por lanzar algo nuevo, si quieres transformar lo que haces en algo más tuyo, pon **Bocanada**. No de fondo. Ponlo al centro. Respíralo como un manifiesto. **Cerati** no quería repetir fórmulas. Tú tampoco deberías.

Escucharlo es recordar que crear también es inhalar. Que no todo nace del esfuerzo. Que hay ideas que flotan, esperando que respires hondo. Como decía él, “**tarda en llegar y al final hay recompensa**”. Y vaya que la hay. **Bocanada** es la prueba de que el arte no se impone: se exhala. Se sugiere. Se vuelve perfume.

Más que un disco, es una bruma que empapa todo: el pensamiento, el diseño, la intuición. Y en tiempos de tanto contenido rápido y desechable, es una dosis exacta de eternidad. •



LA HISTORIA DE LA ESTRELLA DORMIDA

David Zarza

“Envueltos en arte, los sueños también viajan en esferas siderales.

46

Una burbuja de cristal viaja dormida por galaxias, guardando en su interior a una mujer de ojos grandes, cabello rubio y alma suspendida.

Nadie sabe su origen. Nadie ha podido despertarla. Atraviesa nebulosas, campos de asteroides, lluvias solares. La esfera ignora leyes, tiempos, trayectorias.

Adentro, la mujer flota envuelta en una manta rosa, serena, como si esperara algo que ni el universo conoce. Científicos, poetas, religiones... todos la vieron pasar, pero nadie logró alcanzarla.

Una viajera de otros planos, afirmaban algunos. Y aunque parecía de cristal, su superficie era tan dura como el acero. Nada la tocaba. Nada entraba.

Una noche de luz violeta, la esfera cae. No sobre una ciudad ni en un planeta con nombre, sino en medio de un bosque denso, desconocido, profundo. No se estrella.

No se rompe. Simplemente... aterriza sobre el lago más quieto que jamás existió. Queda ahí, suspendida. Y entonces él la ve. Un hombre de paso inquieto, mirada limpia, mente aguda, abrigo largo. No se asusta. No llama a nadie. Se sienta frente a ella. Y el tiempo deja de correr.

Él regresa cada día. Le habla, le cuenta historias, cosas que nunca dijo: su infancia, la vez que diseñó algo solo para sanar, el día en que dudó de todo, incluso de sí mismo.

Le prepara infusiones con pétalos secos, organiza objetos en patrones secretos, decora el bosque con luces que solo él entiende. Ella no responde, pero algo en la burbuja palpita. El bosque lo respeta. Entonces él empieza a construir.

Pequeños caminos de madera, lámparas colgantes, un claro rodeado de piedras. Una madrugada, mientras excava la base de un jardín invisible, encuentra un sombrero de copa enterrado. Antiguo.

Perfecto. Se lo pone con solemnidad. Y desde entonces, todo parece tener un nuevo orden.

Con el tiempo, la esfera emite una luz dorada, constante. Una noche, él se arrodilla a su lado. “Si no despiertas... dormiré contigo”, susurra. Apoya la frente en el cristal. Cierra los ojos. Respira. Y se queda dormido.

Dentro de la burbuja, la mujer abre los ojos. No hay sobresalto. Solo una sonrisa suave, como si lo hubiera escuchado todo. Lo observa dormir.

El bosque se ilumina sin ruido. Ella no rompe la esfera. No aún. Solo lo mira.

Entonces lo comprende: yo no soy una niña ni me llamo Alicia, él no es el sombrero, pero sin duda alguna, este es el país de las maravillas. **Y lo que sucedió después... ningún historiador se atreve a contar.** •



LA LLAMADA SORPRESA

Laura Barrón Z.

Cleto, figura del espectáculo y las relaciones públicas, solía tenerlo todo bajo control. Pero ese día, al revisar una foto en su celular, pensó en un viejo amigo.

Ese con el que compartió cafés y proyectos sin forma. Ese que aparecía justo cuando lo necesitaba... y llevaba años sin estar.

Intentó llamarlo, le escribió, sin respuesta. Revisó sus redes: todo igual desde hacía años. Silencio digital.

El día de su cumpleaños, su celular sonó con un número desconocido. Cleto contestó.

—Amigo... ¿cómo estás?

Del otro lado se escuchó:

—Estoy bien —dijo la voz que tanto había buscado—. Estoy creando cosas nuevas... **colores irreales**, paz en todo. Hasta puedes olerlos.

Cleto tragó saliva.

—¿Dónde estás? ¿Te alcanzo?

La señal fallaba, pero entendió:

—Amigo... No te puedo invitar y la verdad, no quiero jajaja. Hoy pedí permiso para llamarte. Mi jefe me lo concedió.

Cleto... —¿Tu jefe? Preséntamelo.

Una risa suave y respondió:

Amigo... —Sí lo conoces, amigo.

Segundo de silencio y luego:

Amigo... —Acá los muertos la pasamos muy bien.

Feliz cumpleaños amigo.

La línea se cortó. Cleto no volvió a marcar. Se quedó quieto, con el teléfono en la mano. Y entendió, por fin, que no todas las despedidas suceden en persona. •



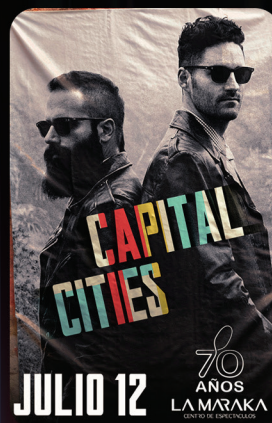
Reinventando la vida nocturna de la CDMX



Julio 10 | CU CA



Julio 11 | La Lupita



Julio 12
Capital Cities



Julio 19 | Estela Nuñez
y Carlos Cuevas



Julio 24
Esto sí es Despecho



Julio 25 y 26
Marisela



Julio 31
Soundtrack + Déjà VU



Agosto 1 y 2
Elefante



www.shilitomio.com



Cotizaciones:
56 2388 8680

TAQUIZAS A DOMICILIO
SIRLOIN | PASTOR