

Enrique Castillo-Pesado Pluralísimo



De lujo y buen comer

VIRTUOSO

● **Gracias a las diversas actividades** que conformaron la semana de Virtuoso Travel Week (incluyendo conferencias, coctel y cena), Aurora López de Ortigosa dijo que “sirvió para que expertos en Turismo de México se enteraran de qué es la red internacional líder de agencias especializadas en viajes de lujo y de experiencias”.

Esta organización (a la que solo se puede acceder por invitación) la integran más de 770 miembros de agencias, y 15,250 asesores de viaje en 44 distintas naciones a través de América del Norte, Caribe, Europa, Asia Pacífico, África y el Medio Oriente.

Tanto Aurora como Constanza McCluskey apuntan que “tenemos relaciones con mil 700 de los mejores hoteles y resorts, líneas aéreas, cruceros, compañías operadoras y destinos premium; la red provee a los socios de estos contactos porque, para nosotros, es importante tener experiencias únicas y accesos privilegiados”.

Matthew Upchurch, CEO, y David Kolner, expertos que forman parte de Virtuoso, comentaron por su parte que “más del 50% del crecimiento de nuestros asesores viene de nuestras agencias. Esto quiere decir que la marca ha creado empleos de tiempo completo para 2,095 nuevos asesores”.

Y para terminar, después de los cinco eventos que organizó Virtuoso (con el apoyo de Aurora), me quedó claro que los viajes de lujo continúan



Los Balcárcel (Óscar padre e hijo), comensales de primera en Maruca.

superando expectativas y consiguiendo increíbles resultados.

En una comida, me enteré de que Lilia Rodríguez, Wendy Scapinelli, Alejandro Cervera y Patricia Rozithner, también son entusiastas fans de Virtuoso.

MARUCA, LA CABRERA Y MARSELLEISE

● **Y continúa la apertura de nuevos feudos culinarios** que dan mucho de qué hablar en México. Uno de ellos, Maruca, de la familia



Javier Orizaga, América Ortega Rayas, Alejandro Moya y Fernando del Moral se deleitaron con los platillos del Pacífico Mexicano de Los Morales.

Balcárcel (Óscar padre, Óscar hijo, Mauricio y Eduardo) está ubicado en el local polanqueño donde antes estaba Comensal.

Seré breve en los platillos que les recomendaré de éste y otros dos nuevos restaurantes: El Cabrera y La Marselleise.

Si van al Maruca les recomiendo las Tostadas de atún sellado y de marlín, Tacos de rib eye y cecina, Ensalada de pollo a las brasas, Sopa de fideos, Pescado a la talla o a la sal, y Cecina de Yecapixtla. Los vinos mexicanos de Maruca son de gran nivel.

Felicito a Mariana Estudillo y Sara Cuéllar por su aporte en relaciones públicas.

Otro feudo culinario de primera, La Cabrera, ubicado en Antara, brinda los mejores cortes de carne de Estados Unidos, ensaladas, empanadas, y otros platillos de la cocina más emblemática de Argentina.

El servicio es excelente y está lleno todos los días, si no pregúntenle a Carmen Escalante. Este hermoso feudo llegó para quedarse.

Y, finalmente, una brasserie francesa que está teniendo mucho éxito es La Marselleise, cuyo chef, David Gambeau, dijo orgullosamente: “Bienvenue a la Provence”.

Su cocina es francesa clásica y está ubicada en Álvaro Obregón, donde recomiendo el Coctel de la casa, Estofado de res, Velouté de pescado, Bouillabaisse y los Choux rellenos.



Gastón Riveira, chef de La Cabrera, en Antara.

A sugerencia de Gambeau, también nos deleitamos con una Terrina de ternera, lechón y panza de cordero, combinado con pistaches, avellana y pimienta negra, cubierto de una capa de gelatina de vino tinto. Otro platillo: Bacalao con aceite de trufa, y para el postre, recomiendo un Mousse de chocolate o una Crème brûlée.

Los precios de estos tres feudos pueden variar entre los 500 y los 800 pesos por comensal, todo depende de los vinos.

Y hasta la próxima, ¡abur!



Aurora López de Ortigosa.