



REVISTA
360°

Instrucciones para vivir en Puebla



Marzo 2024 • Año 16 • Número 170 • www.revista360grados.mx • 35 pesos

Las mejores taquerías de la ciudad

FERIA NACIONAL DEL LIBRO FENALI37

DEL 15 AL 24 DE MARZO DE 2024
EDIFICIO CAROLINO



   fenalibuap | www.fenali.buap.mx

BUAP

Benemérita Universidad
Autónoma de Puebla



 CARTESIANO360/
 @CARTESIANO360
CARTESIANO360.COM

Un refugio de lujo & bienestar *en el corazón de la Ciudad*

En el centro vibrante de la ciudad, Cartesiano Boutique & Wellness Hotel se alza como un espacio exclusivo de sofisticación y serenidad. Fusionando a la perfección la elegancia contemporánea con un enfoque impecable de bienestar, este hotel promete una experiencia inolvidable para los amantes del lujo y la relajación.

Directorio

Zeus Munive Rivera
Director General

La Aldea. Edición y Diseño
Edición, corrección y diseño editorial

Julieta Lomelí Balver
Mario Martell
Gilberto Brenis
Carlos Peregrina
Zeus Munive
Colaboradores

Revista 360° Instrucciones para vivir en Puebla; marzo 2024, número 170. Revista de publicación mensual. Editor responsable: Zeus Munive Rivera. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2012-091814274100-102 otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Número del Certificado de Licitud de Título y Contenido 17547. Esta publicación se encuentra inscrita en el Padrón Nacional de Medios de Comunicación que depende de la Secretaría de Gobernación federal. Impresa por Píncel Digital, Priv. 37 Norte, col. Amor, CP 72140, Puebla, Puebla. Revista 360° Instrucciones para vivir en Puebla es una marca registrada. Este ejemplar se terminó de imprimir el 5 de marzo de 2024, con un tiraje de 10 mil ejemplares. Las opiniones expresadas en la revista por los autores o columnistas no reflejan la postura del editor. Los listados y demás datos comerciales son solo de carácter informativo y el editor no asume ninguna responsabilidad respecto de la calidad, confiabilidad, veracidad o cualquiera otra característica de los productos o servicios anunciados. Todos los derechos reservados © 2024. Queda estrictamente prohibida la reproducción de los contenidos sin previa autorización del editor. Para quejas, sugerencias, comentarios y felicitaciones:

@revista360
Revista360° Instrucciones para vivir en Puebla
@revista360grados
info@revista360grados.com.mx
www.revista360grados.com.mx



04
¿El fin de la narrativa humana?
NO FICCIÓN

06
Los mejores tacos poblanos
GUÍA

14
Stickerismo: la calle como galería
CRÓNICA

20
Julián Abed: "Llevo gasolina en las venas"
CRÓNICA

El milagro mezcalero 28

PLACERES

La última vez que hablaste por teléfono 32

TENEDERO

¿El fin de la narrativa humana?

Por Marcelo García Almaguer

La era moderna ha sido testigo de la incorporación de la inteligencia artificial en diversos aspectos de nuestra vida cotidiana. Desde asistentes virtuales hasta vehículos autónomos, la IA ha revolucionado la forma en que interactuamos con el mundo que nos rodea. Sin embargo, uno de los campos que ha experimentado una transformación drástica y, en muchos aspectos, disruptiva, es el periodismo.

El periodismo, considerado una de las profesiones más antiguas de la historia, ha sido moldeado por la habilidad intrínseca del ser humano para contar historias y transmitir información de manera efectiva. Durante milenios, los periodistas han desempeñado un papel crucial al narrar los hechos, interpretarlos y ofrecer análisis para una comprensión más profunda de los eventos que dan forma a nuestro mundo. Sin embargo, en la actualidad, nos encontramos ante un desafío que pone en riesgo esta valiosa profesión: el avance de la inteligencia artificial en la producción de contenido.

En la actualidad, los algoritmos sofisticados impulsados por la IA tienen la capacidad de generar historias convincentes con detalles que le dan credibilidad, y a la vez, publicar miles de notas "sintéticas" en una escala sin precedentes. Esta automatización de la generación de contenido por un algoritmo plantea interrogantes

fundamentales sobre la autenticidad y la calidad de la información que consumimos en plataformas. Los algoritmos pueden producir textos que, a simple vista, se asemejan a los redactados por periodistas de carne y hueso, lo que plantea un riesgo para la credibilidad de la información que se presenta al público en línea.

Uno de los aspectos más críticos que la IA está modificando es la velocidad de producción y publicación de contenido. Mientras que un periodista requiere tiempo para investigar, analizar y redactar una nota o investigación, un algoritmo de IA puede generar numerosas noticias en cuestión de segundos, con diversos ángulos y perspectivas. Esto plantea un desafío para la industria editorial y periodística en términos de mantenerse al día con la avalancha de información producida por "medios sintéticos", así como preservar la calidad e integridad de la narrativa.

Históricamente, los periodistas han tenido la responsabilidad de contar historias que no solo

informen, sino que también conecten emocionalmente con la audiencia. La habilidad humana de comprender matices, retruécanos, calambures, humor negro y contextos sutiles ha enriquecido por siglos la narrativa *per se*. Sin embargo, un punto a favor de la humanidad es que la IA carece de esta comprensión emocional y contextual, lo que puede afectar la autenticidad de las historias que genera, hasta el momento. Estoy seguro de que en menos de cinco años podrá saltar este obstáculo de prosa. La falta de esta comprensión de la dimensión humana en la narrativa, al corte de hoy, podría resultar en la estandarización del contenido, desvinculándolo de la empatía que solo un reportero puede proporcionar. ¿Cuánto tiempo se estima que dure? No lo sé. Lo que sí sé es que el crecimiento de la tecnología es exponencial. Al corte de hoy, un Lenguaje de Programación Natural (LPN) cuenta con una evolución de inteligencia emocional similar a la de un niño de 9 años, alimentado por brontobytes de información de calidad por día.


La proliferación de la IA en el periodismo plantea interrogantes éticos serios. La generación de noticias falsas, ensayos, poemas, cartas apócrifas y reportes de investigación por parte de algoritmos programáticos plantea la posibilidad de que se manipule la información en función de intereses particulares o agendas ocultas, poniendo en peligro la imparcialidad y la integridad del periodismo en línea que va desde cobertura de sucesos hasta procesos electorales.

Es esencial abordar estos desafíos de manera estratégica. Aunque la IA ofrece eficiencia y rapidez, es fundamental mantener un equilibrio entre la adopción de tecnología y la preservación de la esencia del periodismo hecho por personas.

La formación de periodistas, hoy más que nunca, se vuelve crucial para trabajar de manera colaborativa con este tipo de tecnologías emergentes, aprovechando sus habilidades y capacidades mientras mantienen el juicio crítico y la empatía humana, es fundamental para este equilibrio.

Anteriormente, los decanos del periodismo no solo impartían conocimientos teóricos, sino que también facilitaban el aprendizaje experiencial al brindar oportunidades de práctica en el campo. Los estudiantes de periodismo aprendían en redacciones reales, cubrían historias en vivo, interactuaban con la comunidad y entendían las complejidades del periodismo desde dentro.

Ahora, con la evolución de la tecnología, las redacciones físicas han dado paso a las redacciones virtuales. Este cambio ha limitado significativamente las oportunidades de aprendizaje experiencial para los estudiantes de periodismo, ya que ahora gran parte de la producción de contenido se realiza de forma remota. Esta situación ha disminuido la necesidad de la supervisión directa de un maestro o mentor y ha desafiado su papel tradicional como guía en la práctica periodística.

La integración de la inteligencia artificial en el periodismo es un hecho innegable que está remodelando la profesión de manera significativa. Es momento de reconocer el valor intrínseco de la narrativa generada por el periodista de oficio y asegurar que la tecnología sirva para potenciarla en lugar de reemplazarla es esencial para preservar la autenticidad y la integridad de la información que se viralice. Es un llamado a la reflexión para encontrar un equilibrio adecuado entre la innovación tecnológica y la esencia misma de lo que significa ser periodista. 

Los mejores tacos poblanos

Por Alfonso Ramírez Valenzuela

No hay amor más puro y sincero que el de un taquero.

El taquero es el único que nos dice “güero” o “güerita”, sin importar nuestro tono de piel, condición social, altura, estética y gordura; el artesano en el trompo de carne nos dice joven o señorita, aunque nuestras canas delaten nuestra edad. Al cocinero de uno de los mayores placeres mexicanos no le importa si eres fifí o chairó, si eres del pueblo bueno o representas a la mafia del poder.

Es, junto con el metro de la Ciudad de México, el único lugar en el que no hay clases sociales. No existen distinciones entre lo bueno y lo malo. En las taquerías todos somos iguales ante la imagen del taquero.

El Dios del Taco está más allá del bien y del mal, y el taquero es su representante en la Tierra. En vez de leche y miel o el maná que cae del cielo, aquí te lo sirven con todo: salsa, cebolla, cilantro, limón y, de ser carne al pastor, con su respectiva piñita.

No importa que seas vegano y lo rellenes de pura espinaca, no importa que solo le pongas sal a una tortilla.

Todos somos iguales ante el taco y nos rendimos ante él, pues le tememos y al mismo tiempo le amamos.

Si Manuel Acuña renaciera escribiría el “Nocturno a Rosario” y con voz seria diría en el poema: “y en medio de nosotros un buen taco de buche como un Dios”.

Cuando hablamos de comida, la plática se puede tornar un tanto subjetiva, ya que habrá personas a las que no les gusten unos estilos y otros que prefieran algo más casero que comercial, todo de acuerdo con el gusto adquirido, pero algo que todo taquero te va a decir es que un taco se debe de comer con su respectiva dosis de salsa, marihuana y viagra.

En esta ocasión, no te vamos a decir que son los mejores, te vamos a platicar sobre la historia de algunos tacos y cemitas que más le gustan al staff de **Revista 360° Instrucciones para vivir** en la capital poblana.

Cabe decir que a este listado aún le faltan muchos locales y puestos callejeros, pero no se alteren, que más adelante iremos sumando más recomendaciones.



Tin-Tan Tacos

Ubicaciones

- 25 Oriente esquina 10 Sur s/n, Antigua Francisco Villa, Puebla, Pue.
- Calle 9 Sur 4903, Huexotitla, Puebla, Pue.
- De La Concepción, Reserva Territorial Atlixcáyotl, Concepción la Cruz, Puebla, Pue.

Con 30 años en el negocio de los tacos de canasta, Flora López, trabajadora de Tin-Tan Tacos, nos platica que ellos comienzan desde las cinco de la mañana a preparar todos los guisados para generar un total de mil tacos para las tres sucursales. Con una serie de guisados como carne, adobo, frijoles, chicharrón, papa, papa con chorizo, chicharrón prensado y pipián verde, contando con salsa verde, la preferida de los clientes, así como roja y chiles en vinagre.

Deben llegar temprano para que les toquen lo más calientes y sudados que se pueda. La recomendación es el de adobo acompañado con salsa verde.



Cemitas El Gordo

Ubicación

Av. 13 Oriente 403, El Carmen, Puebla, Pue.

Jessica, nieta del fundador, se encuentra realizando las cemitas frente a las luchas. Son un poco diferentes a las cemitas tradicionales, ya que llevan papa frita. Con más de 20 años en el establecimiento, ellos comenzaron vendiendo en la calle años antes. Abren desde las 12 del día y cierran a las 10 de la noche. Si vas o pasas por la Arena Puebla debes de probar una; eso sí, prepárate porque no va a ser una cena ligera. Ya que el menú es de un solo producto, te recomendamos lo único que hay: la famosa cemita de las luchas.



Tacos Joven

Ubicación

Calle 17 Sur 1701, San Miguel las Pajaritas, Puebla, Pue.

“¿Cuántos, joven? ¿Cuántos?”, es lo primero que te preguntan cuando llegas a reventarte unos tacos sudados bien “chonchos”. Aquí hay de adobo, carne deshebrada, chicharrón (no prensado), frijolitos y mole verde, y suman ya muchos años preparando este rico menú. Aquí no te venden por orden, aquí es por pieza y cada uno lo puedes acompañar de una salsa de guacamole, salsa de chile morita con trozo de chicharrón y unos chiles en vinagre. A algunos les recuerda el sabor a Monterrey, pero a mí me recuerda al buen sazón chilango. Nuestra recomendación es el de chicharrón y carne deshebrada acompañado de la salsa morita con su buen trozo de chicharrón.

Semitas Don Beto (Con “s”, no con “c”)

Ubicación

Mercado de La Acocota

Semitas Beto, no, no es un error de dedo, así se llama. Gabriela, sobrina del fundador, hija de los actuales dueños por más de 32 años, nos platica que el rotulador hizo un error ortográfico y lo dejaron así, pero tiene una razón. Se pusieron a investigar y descubrieron que la palabra semita es un derivado de la palabra “sémola”, y decidieron dejarle el nombre. María de la Luz Pérez, actual dueña, nos platica que la semita tradicional es de queso, aguacate, pápalo, cebolla y aguacate, o la de pata con queso, chipotle, cebolla, aguacate y pápalo. Es un negocio familiar muy limpio y ordenado. Lo que recomendamos: semita de pata con todo.



Ricos Tacos de Mixiote Estilo Hidalgo

Ubicación

- Calle 13 Sur entre la 31 Poniente y 27 Poniente
- Av. San Claudio
- Esquina de 25 Poniente con la 13 Sur
- Enfrente de Toyota Seminuevos en Angelópolis

Alonso Martínez es quien nos platica que los hermanos Martínez comenzaron a cocinar este rico manjar que se calienta en una vaporera en donde, además del mixiote, también calientan las tortillas. Ya con 11 años establecidos en Puebla, tienen varias sucursales en las que te atienden con mucha amabilidad. En la barra puedes encontrar los limones, salsa verde, habanero con cebolla, nopales y su respectiva escarcha y pasto. Nuestra recomendación: tacos de mixiote con limón, salsa verde, cebolla con habanero, pasto y escarcha.



Cemitas Lupita

Ubicación

Mercado Defensores de la República

Cemitas Lupita viene por la Virgen de Guadalupe. Este lugar fue fundado en 1984 y los propietarios nos confesaron que iniciaron su negocio sin saber absolutamente nada. A base de esfuerzo y perseverancia, lograron perfeccionar la cemita de milanesa. Tal es su éxito que la segunda generación que atiende el lugar ha logrado abrir muchas sucursales dentro del mismo mercado, a una escala que terminarán cambiando el nombre del mercado a mercado "Lupita". Todas las mañanas preparan unas rajitas con huevo exquisitas, las cuales irán en ese pan artesanal relleno de lo que guste y mande el comensal. Nuestra recomendación es la cemita de milanesa acompañada de rajitas con huevo, pidan el pápalo aparte, por si no les gusta.



Birria el Moreno

Ubicación

Del Ángel 244, Valle del Ángel

Birria el Moreno es estilo Jalisco y llevan 16 años en el mismo lugar. Paola, trabajadora del lugar, nos platica que el plato principal es el plato de birria y asegura que son la mejor birria en la comarca. Comenzaron con un pequeño local y ahorita ya cuentan con un amplio lugar en el que surten aproximadamente 250 kilos de birria. La birria está muy buena, pero el servicio y la actitud hacia los clientes no lo es tanto: son lentos y mal encarados. Te recomendamos que pidas unos tacos de birria y ellos te regalan el caldito. Si llegas en vivo o credo, es una muy buena opción.



Tacos Roger

Ubicación

Calle Oriental 32, La Paz (junto a la Cuauhtémoc)

Cuando llegues con Roger verán a una persona tan carismática que contagia la buena vibra. Ya tiene 30 años de experiencia en esto de los tacos de guisado, pero no son cualquiera, son a su estilo. Le pone tanta pasión y empeño a su trabajo que cuando está haciendo un taco, agarra las tortillas con suavidad, con mucho amor ¡vaya!

Le unta papa y frijol y luego, con delicadeza, acuesta la milanesa y le pone un poco de guisado al gusto para finalizar con otra tortilla arriba. Después, envuelve ese ensamble en un papel estroza y lo entrega. La recomendación: el taco de milanesa con adobo, pidan unos chiles secos aparte por si no comen mucho picante.



Taquitos Tito

Ubicación

Calzada Zavaleta 2346a, Santa Cruz Buenavista

Víctor Ortega, mejor conocido como Tito, es oriundo de Zacatecas. Comenzó hace 30 años el negocio de los tacos en Zacatecas; debido al problema de inseguridad se mudó a Puebla y ya tiene 10 años sirviendo uno de los mejores lugares para comer el manjar. Tito es todo un personaje, te recibe con la misma pregunta, ¿Corona o Victoria? Y sin que te des cuenta ya te albureó tres veces. Cuentan con un amplio menú y bastante variedad de salsas, aunque no todas van con todo. La recomendación son los tacos de político (lengua), de hombre (machitos) y de lencho (lechón) con la salsa de su elección.



Tacos El Chino

Ubicación
4 Sur 708, Centro Histórico

Rafael González lleva 32 años preparando los tacos árabes en la zona del centro de Puebla. Toda su vida se ha dedicado a ir perfeccionando la receta para hacer ese trompo, el cual se va cociendo lentamente al carbón junto a un bar. Comienza desde las 7 de la mañana marinando la carne y preparando todo para arrancar a las 12 del día. Su hijo, quien usualmente lo acompaña, es el encargado de ir cortando láminas de carne para la creación del taco. La recomendación es el taco árabe acompañado de su salsa de chilpotle.



La Teziuteca

Ubicación
16 de Septiembre 2701-C, El Carmen

Nacida primero como una carnicería, el papá de Crispín Sánchez decide cerrar la carnicería y solo dedicarse los sábados y domingos a la venta de chicharrón, longaniza, tacos de sesos y quesos fritos. Usan la receta original de los sesos, pero a diferencia de los demás, este no lleva una embarradita de sesos y puestos como una quesadilla. En realidad parece más como una flauta y con un chingo de sesos. Ya con 60 años de experiencia entre Crispín y su papá podemos afirmar que son de los mejores tacos de sesos que hay. La recomendación es absolutamente todo. Los tacos son excelsos, el chicharrón bien carnoso y el queso frito no tiene (con respeto a nuestras cabecitas de algodón) abuela.



Tú y Yo

Ubicación
Avenida Manuel Espinosa
Yglesias, 31 Poniente 2521

Juan Pablo es un taquero ya experimentado que se reunió con su amiga y en una plática surgió la idea de montar una taquería. Al inicio se dedicarían a los tacos de asada, pero desafortunadamente se localizan en una calle en el que había muchísima competencia. Por ello, cambiaron el giro a tacos de machitos, cabeza, cachete, lengua y suadero. Cuenta también con un pequeño trompo de pastor marinada con adobo natural y todos los tacos van directo a la plancha. Te recomendamos los tacos de machitos, ya que van puestos en la plancha y la tortilla se sofríe en su propia grasa, ponle todo y la salsa verde cocida le queda perfecto.



La Colonial

Ubicación
Esquina de la 2 Poniente y 13 Norte (por el famoso cine porno Colonial)

La señora Margarita comenzó en 1968 a modificar las salsas y la receta de las carnitas a las ya famosas cemitas "La Colonial". Las carnitas son una combinación de sazones veracruzanos y poblanos cambiando las salsas cada 10 años. Además de las cemitas de carnitas ya cuentan con cemitas tradicionales, jugos, licuados y otra variedad de platillos como enchiladas. El pan que usan es extremadamente crujiente, es una de las cualidades de esta cemita de carnitas. Tienen una variedad de salsas que va de la que no pica hasta la huérfana, esta última dicen que es huérfana porque no lleva jitomate, pero después de probarla es porque no tiene madre. La recomendación es la cemita de pierna con cuerito y la salsa media para que lo puedas disfrutar, si comes mucho picante, animate con la huérfana.



Y si después de esto no te animas a ir a conocerlas, es porque eres un ciudadano responsable que sigue en confinamiento o de plano no estás hecho para probar lo que verdaderamente es bueno en Puebla.



Stickerismo, la calle como galería

Por: Arturo Manzano Nieto
Fotos: Abby Manzano

A la distancia parece una imagen homogénea, una plasta urbana no digna de atención, sin embargo, cuando se enfoca la mirada diversas formas, signos, colores, saltan como si se tratara de una manifestación de ideas que esperaban agazapadas la menor provocación.

La menor provocación puede ser un alto del semáforo, morbo, repudio o interés ciudadano por algo que le es ajeno o, quizá, no tanto.

El stickerismo es una de las manifestaciones del arte urbano, que se mezcla en alguna esquina, pared o poste con el graffiti, el paste up, promoción sonidera o política, pero que resiste a cualquier examen de identidad propia.

Rosana Barragán, Magister en Estética y Teoría de las Artes, lo define como un arte realizado mediante técnicas y procesos artísticos, que puede ser pintado, dibujado, impreso por métodos mecánicos, fotomecánicos, electrónicos o digitales y aplicado en diversos soportes del espacio público.

Para el artista visual @videnscarlos la cosa es más profunda: “es una forma de expresión, ese aspecto de galería urbana donde todos te ven, en una galería donde no necesitas pagar para estar ahí, no necesitas un curador, no necesitas un museógrafo para que te vaya a ver y te diga: oye

tu obra sí puede estar aquí. No, es como decir la calle me pertenece, la calle es mía”.

El stickerismo, como el resto de las manifestaciones de arte expuesto en vía pública, cuenta con la clandestinidad como sello y la adrenalina que desprende como uno de sus motores.

“No pisar”

Una pega inicia desde la fabricación de las piezas artísticas que identifican a la persona con el personaje, una identidad reconocible por el resto del universo de stickers. No se trata exactamente de códigos, sino de alter egos.

Los stickereros se reconocen entre sí por la característica de los dibujos, formas, técnica, colores, frases, también por la zona en la que pegaron.

Por lo tanto, hay una condición que se respeta: “no pisar”.

No pisar es no invadir el espacio. “A pesar de que la señalética está atascada con stickers, es buscarte un lugarcito en donde puedas pegarlo”, explica @videnscarlos, sin tapar un arte colocado previamente.

Todo el espacio público es candidato a ser intervenido por los stickereros, particularmente el mobiliario urbano, con una marcada preferencia por la señalética.



Multiversos urbanos

La esquina que hacen la avenida Diagonal Defensores de la República y la calle 2 Poniente, es una perfecta escena urbana: cablerío suelto de las telefónicas, medidores de luz, un balcón con alambre de púas, el bullicio de los autos, el sonar de cláxones, también hay tres señaléticas que orientan, o al menos lo intentan, a los automovilistas el rumbo a tomar para ir México, Oaxaca o Tlaxcala.

La de Tlaxcala es un catálogo de stickers, un Multiverso en el que convergen técnicas, materiales, identidades y tiempos. Una extravagante bailarina afro con diminuto bikini se expresa muy cerca de un perro que prepara la micción, levanta la patita, abajo una suerte de Frankenstein con ojos alicaídos, mostrando una gran dentadura con ánimo de espantar.

En este multiverso stickero también caben, por qué no, un pez unicornio, una calavera con peinado rumbero, una gota con ojos saltones, una bala perdida, junto a dos anti héroes nacionales: Pancho Villa —achaparrado tocando la guitarra— y el Chavo del Ocho.

Otro multiverso, una caja de registro Telmex en la zona de La Paz, despliega un don Ramón subversivo con paliacate amarillo cubriéndole el

rostro, más allá un gato cíclope, un personaje con gran sonrisa y gafas de pixel, una simbología que simula una corona.

En la otra cara del tótem, tres Chavos del Ocho en serie con la mirada enfocada, posiblemente, en una torta de jamón; en la parte de arriba una leyenda que reza “Dirty was here” (el sucio estuvo aquí).

Jorge Negrete, Cantinflas, AMLO, una vaca alegre, la silueta de Gene Simmons, el más estrafalario de los Kiss, dinosaurios, personajes de South Park, frutas, animales, autos, símbolos aztecas, el Subcomandante Marcos, Marilyn Monroe, corazones, un hongo, forman parte de la infinita variedad de las calcomanías.

Por evidentes razones prácticas la mayoría de los stickers son de medidas de 10 por 10 o 13 por 13 centímetros, eso les permite ser trasladados en mochilas o en la bolsa de la chamarra, sin generar sospecha, sacados con discreción y pegados en un santiamén.

El acto efímero

“El sticker tiene esta cuestión de acto efímero, por el hecho de que tú pegas el sticker, pero lo que hace el tiempo es que lo va desgastando, la lluvia y todo lo que pasa con el ambiente se cae solito, entonces, ese acto de la ciudad, de la calle, efímero también tiene que ver mucho, como esa impermanencia de la ciudad, de cómo cambia y se transforma”, refiere @videnscarlos.

Lo anterior permite que se vayan abriendo, de manera natural, espacios para los nuevos creadores, con ello estilos innovadores, generaciones y expresiones. Un lugar en la galería urbana.





#Stickercity

El stickerismo ha trascendido la interfaz física y se ha infiltrado de manera discreta en el ecosistema digital.

En Instagram es posible encontrar contenido de los artistas urbanos bajo una infinidad de hashtags.

#stickercity #stickerpuebla #stickermexico #stickerismo #stickers #sticker #stickersenmexico #street #streetstyle #streetart #streetworkout #streetphotography #calcomanias #calcomania #underground #illegal #iluminati #lovestickers #vandals, son algunos de ellos.

También se pueden encontrar #stickersenmexico #stickerart #stickeraddict #stickervandal #stickerporn #stickerpunk #stickerworld #stickersytaggs #stickersenlacalle #stickerbomb #stickerbombing #streetart #streetstickers.

Con estas etiquetas la comunidad stickera mantiene comunicación velada sobre los eventos, reuniones, espacios de intercambio y consejos.

Con el hashtag #calcas, por ejemplo, el usuario @fokografo enseña cómo elaborar un extensor de stickers económico y funcional que permita colocar una pegatina en la parte más alta de la señalética.

Stickerismo legal

El stickerismo tiene entre sus principales rivales a la autoridad.

En los incisos h) y m) de la fracción V, del Artículo 209 del Código Reglamentario para el Municipio de Puebla, la práctica del stickerismo se considera falta o infracción administrativa contra los bienes de propiedad privada y propiedad del municipio.

La normatividad señala que podrán recibir una amonestación, multa equivalente del valor diario de 15 a 100 unidades de medida y actualización, arresto hasta 36 horas o trabajo a favor de la comunidad, las personas que “borren, cubran, pinten, destruyan o peguen cualquier leyenda sobre los nombres y letras de las placas, señales o números con que se identifican las calles, vías, inmuebles y lugares públicos del Municipio de Puebla”.

El inciso m) es más contundente y considera a quienes “realicen grafitis (...) o colocación de calcomanías, emblemas o cualquier tipo de trazo en los inmuebles públicos o privados, bardas, puentes, pisos, banquetas, guarniciones, monumentos, señalamientos de tránsito o cualquier otro bien que se encuentre dentro del Municipio de Puebla, sin la autorización de los propietarios o poseedores o de la Autoridad Municipal competente”.

Para @videnscarlos el daño que provoca un sticker no es tan grave como el aerosol que sí interviene sobre los muros o mobiliario y que para quitarlo se requiere el uso de solventes; en el caso de las calcas, con solo tallar o arrancándolas se van rápido; la lluvia y el sol también hacen su parte.

Mientras los stickereros, una suerte de Van Goghs urbanos, pelean por la apropiación del espacio público, el Ayuntamiento de la ciudad capital también hace su lucha. En una acción del Organismo Operador del Servicio de Limpia realizada en el mes de junio de 2023, se informó que fueron retiradas siete mil 929 pegatinas, en Zócalo, Barrio de Los Sapos, Avenida Reforma, 16 de Septiembre, Barrio del Artista, El Parián, Parque del Carmen, y las calles principales del Centro Histórico.

Mientras a los artistas urbanos les retiran sus stickers, el usuario @burgerjaw sube una foto con pegotes de la autoridad informando la clausura de una obra: “stickerismo legal. Dice papá gobierno que estos stickersotes sí se ven bien”.

Sin duda, como diría el clásico: todo depende del cristal con que se mira, en este caso, con el resistol con que se pegue. ESCA



Julián Abed: “Llevo gasolina en las venas”

Por Javier Arellano
Entrevista publicada en el número 14 del 2008

Entre los años de 1926 y 1928 un joven y visionario empresario migrante llamado Miguel Elías Abed Arabi compró un automóvil Stud. En ese auto adquirió la pasión por la velocidad. Al tiempo que prosperaba en los negocios comenzó a entrar en distintas competencias que se realizaban en la década de los treinta. Casi un siglo después, uno de sus hijos, Julián Abed, ha consolidado el sueño de su padre: ha convertido a Puebla en parada obligatoria de una de las fórmulas automotrices de mayor realce (el mundial de marcas) y agrandando el éxito en los negocios familiares.

A bordo de su recién adquirido auto Stud, Miguel Elías Abed Arabi circulaba a toda velocidad por la carretera del éxito. Mientras sus negocios prosperaban, su afición por el automovilismo deportivo se fortalecía. Empezaba así una afición que lo llevaría a crear la “Carrera México-Puebla”, dándole un lugar especial a la Angelópolis.

Pudo haber sido la carrera México-Cuernavaca o Pachuca, incluso Querétaro, pero el joven Miguel Elías se propuso, desde aquellos años, impulsar a Puebla

como un referente obligado en el naciente automovilismo deportivo.

Fue el joven empresario parte del grupo que instauró la “Carrera México-Puebla”.

Y fue además quien en los años 1940, 41 y 42 mantuvo el récord con un tiempo de una hora con 6 minutos.

En su momento histórico el joven Miguel Elías Abed Arabi fue uno de los principales pioneros del automovilismo deportivo mexicano.

El principal promotor de aquello que algunos todavía no entendían como un deporte.

Por aquellos años también se dio a la tarea de abrir con machete en mano la brecha que llevaba a Acapulco.

Hoy sus hijos José y Julián Abed Ruanet continúan esta tradición de entrega y pasión por el automovilismo.

Julián Abed fue campeón nacional de Rallies en los años 1976 y 1977, corriendo contra figuras como Michael Jourdain, Freddy Van Beuren, Robert Arnstein, Sergio González y el mismo Gabriel Hinojosa Rivero.

Fue en aquellos años cuando nació la idea de construir un autódromo para Puebla.



Miguel E. Abed: semillero de grandes figuras

“Fue en esa época cuando en Puebla inició Adrián Fernández a correr estos Fórmula 3 en la que fue campeón, todavía conservo sus agradecimientos con su firma...”

“También en 1987 hicimos una convocatoria y a los campeones del serial NACAM, un serial de kartismo, les dábamos la oportunidad de correr los Fórmula Reynard, fue en el año de 1987 cuando llegó a Puebla el colombiano Juan Pablo Montoya y aquí en Amozoc es en donde por primera vez se sube a un carro de carreras, fue orientado por nuestro capacitador, nuestro maestro de pista De Velasco, pero aquí llegó Montoya, esta figura que escalaría hasta la Fórmula 1 y actualmente corre en la Nascar”.

Una pista homologada a nivel internacional

“Actualmente tenemos una pista homologada con todos los requerimientos, con todas las condiciones de seguridad de la Federación Internacional de Automovilismo, la FIA, la pista mide 3 kilómetros con 400 metros, y el óvalo tiene una milla 200.”

“Las únicas dos pistas homologadas en el país son el autódromo de la Ciudad de México y el de nosotros, el Miguel E. Abed”.

“Combinamos con las necesidades que marca Estados Unidos para los óvalos y tenemos una de las mejores pistas a nivel mundial”.

Y don Julián Abed con una sonrisa concluye: “Estamos a unos días de tener la licencia Tipo 2, la más alta categoría después de las pistas de Fórmula 1.”

Los inicios de la fiesta en Amozoc

En entrevista con *Revista 360°* Julian Abed recuerda: “Originalmente allá por 1980 la pista la construyó Gabriel Hinojosa, junto con un grupo de socios entre los que se contaba a Óscar Hidalgo, a José Benigno Pérez Vega (hoy conocido como Pepe Momoxpan) y otro socio al que le decían el “Sonrisales”, del que no recuerdo su nombre, así le decían porque siempre se estaba riendo... al principio era una pista de tierra en la que se corría la fórmula Vee”.

“Por esos años Michael Jourdain va impulsando la construcción de nuevos autódromos por todo el país y aquí se asocia con el grupo Hinojosa, es entonces cuando se pavimentan la pista y comienza a traer la fórmula K”.

“Es en 1984 cuando nosotros le compramos a Michael Jourdain su parte y ya en 1987 le compramos su parte al grupo de socios de Hinojosa.”

Julián se recarga en el sillón de su amplia oficina y recuerda:

“En aquellos años era muy difícil comprar terrenos ejidales, por eso fue hasta el año 2000 cuando pudimos adquirir terrenos colindantes y fuimos formando un mosaico hasta lograr completar las 84 hectáreas que tienen actualmente.”

“Esto con lo que respecta al terreno, pero en sí el autódromo ha tenido dos grandes remodelaciones o ampliaciones...”

“La primera remodelación se hizo entre 1985 y 1986, cuando dejamos la pista de longitud de 2 kilómetros 200 metros.”

Comienzan entonces a correrse en Puebla la Fórmula 3 internacional y las carreras de resistencia de 6, 12 y la de 24 horas y también inician las carreras de los llamados Ponys, competencias en las que entran los Caribes, los Renault 18”.





Con construcción y rehabilitación de carreteras, Sergio Salomón impulsa desarrollo de Puebla

EL GOBERNADOR INICIÓ LA REHABILITACIÓN DE LA CARRETERA TECAMACHALCO-XOCHITLÁN TODOS SANTOS, CON UNA INVERSIÓN SUPERIOR A LOS 44 MDP

Por Staff 360°



El gobierno estatal construye nuevas vialidades para impulsar el crecimiento y desarrollo de las diferentes regiones del estado, resaltó el titular del Ejecutivo, Sergio Salomón al dar el banderazo de salida a la rehabilitación de la carretera Tecamachalco- Xochitlán Todos Santos, con una inversión superior a los 44 millones de pesos.

Acompañado del alcalde Ignacio Mier Bañuelos, manifestó que estas obras demuestran que el gobierno estatal invierte el dinero del pueblo en el pueblo, de manera transparente y honrada, como lo hace el presidente Andrés Manuel López Obrador.

Al respecto, el secretario de Infraestructura, Luis Roberto Tenorio García señaló que esta obra acelerará la movilidad regional con la rehabilitación de 20 kilómetros de carretera, que beneficiará directamente a 37 mil habitantes.

En esta gira de trabajo, el mandatario estatal entregó 48 mil 300 acciones para el bienestar de las familias poblanas (producto lácteo y calentadores solares) por 3.3 millones de pesos; también vestuario, prendas de protección y herramientas especializadas para el combate de incendios forestales, con una inversión mayor los 796 mil pesos; constancias de construcción y rehabilitación de espacios educativos por 8.1 millones de pesos, y 30 títulos de propiedad.

En Tehuizingo, Sergio Salomón inicia programa Impulso al Agave Mezcalero 2024

· EN ESTE MUNICIPIO DE LA MIXTECA, EL GOBERNADOR TAMBIÉN ENTREGÓ ACCIONES DE FORTALECIMIENTO AL CAMPO E IMPULSO DE LA APICULTURA POBLANA

· INAUGURÓ LA REHABILITACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE PAVIMENTO ASFÁLTICO DEL CAMINO TEHUITZINGO – LOS HORNOS – CUAYUCA DE ANDRADE, ENTREGÓ APOYOS SOCIALES, TÍTULOS DE PROPIEDAD Y OBRAS EDUCATIVAS

Por Staff 360°




En beneficio de 2 mil 363 productoras y productores y con una inversión de 28.8 millones de pesos, el gobernador Sergio Salomón entregó acciones de los programas Impulso al Agave Mezcalero, Fortalecimiento al Campo e Impulso de la Apicultura Poblana en este municipio de la Mixteca.

El titular del Ejecutivo resaltó que la primera de estas iniciativas genera autoempleos, conforma empresas por medio de cooperativas, impedirá que los poblanos de esta región del estado emigren a los Estados Unidos y permitirá aplicar la sabiduría de los ancestros: “es el milagro del agave mezcalero”.

Sergio Salomón puntualizó que el actual gobierno estatal culminará con 10 mil hectáreas de agave mezcalero gracias a este programa, cuyos beneficios no tienen costo para las personas que lo reciben, a quienes pidió darles seguimiento a sus proyectos a través de las escuelas del Campo del gobierno estatal.

Al respecto, la secretaria de Desarrollo Rural (SDR), Ana Laura Altamirano Pérez refirió que el gobierno estatal destinó 434 millones de pesos en la iniciativa del agave en 2023 en la Mixteca, y anunció que este 2024 aplicará la misma cantidad en esta planta mezcalera, que ha permitido que Puebla esté en los ojos de México y el mundo.

En esta gira de trabajo, el mandatario inauguró la rehabilitación y construcción de pavimento asfáltico del Camino Tehuizingo – Los Hornos – Cuayuca de Andrade, con una inversión de 52.1 millones de pesos; entregó 21 mil 728 acciones para el bienestar de las familias poblanas (producto lácteo, módulos de autosuficiencia alimentaria, estufas ecológicas, vivienda, electrificación no convencional) por 1.8 millones de pesos; otorgó 10 títulos de propiedad, y dos constancias de inicio y termino de espacios educativos en el preescolar “Escudo Nacional” y en la Escuela Secundaria número 106, con una inversión de 5.2 millones de pesos. 



El milagro mezcalero

Por Edmundo Velázquez y Jorge Patiño
Publicado en el número 45 de agosto del 2011

En Puebla no es ningún secreto la producción de destilado de agave. Hace siglos la receta es conocida y hoy, lo que falta es únicamente apoyo a los productores que intentan sacar adelante su producto ante el *boom* mezcalero que ya ha iniciado.

En San Diego La Mesa Tochimiltzingo, desde hace siglos se prepara mezcal; los habitantes conocían la receta: pencas y piñas de agave cocidas se dejaban fermentar en troncos vacíos y tras días de fermentación encontraban listo el ancestral *mexcalli*. Así la tradición pasó de mano en mano hasta que un grupo de productores del municipio —ubicado a una hora de Puebla— conformaron su propia marca: El Milagro de San Diego.

Hoy los productores de San Diego tienen que vender su mezcal sin la denominación de origen. Puebla es de los pocos estados que carecen del procedimiento burocrático que los avala para poder vender el destilado de agave como mezcal. Actualmente, en al menos seis poblaciones del estado se produce el destilado de agave y sueñan con otro milagro, llenar una serie de pasos ante el Instituto Mexicano de Propiedad Intelectual (IMPI) y buscar igual que el Congreso de Puebla promueva una ley de denominación de origen.

Revista 360° fue invitada (cortesía del restaurante El Mural de los Poblanos) a un recorrido por la fábrica de El Milagro de San Diego. Aquí, el procedimiento es cien por ciento artesanal para generar un producto orgánico digno de dioses que busca abrirse paso entre la fiebre mezcalera que ya azota el país.

Don Jorge Bonfil García no sabe bien cuándo le enseñaron a hacer mezcal de la manera clásica. Haciendo cuentas recuerda que lleva más de 48 años probando el mezcal, hoy es maestro mezcalero y su sencilla forma de ser solamente resalta todo su conocimiento en el agave. Recuerda que fueron sus tíos quienes lo indujeron en el mundo de esta ancestral bebida.

“Yo no conocí papás. Un tío me enseñó desde los 14 años. Trabajábamos en una casa de palma para que no nos atajara el sol ahí ardiente y antes lo hacíamos en troncos huecos”, relata el señor Bonfil.



Un milagro

Hoy la tradición es la misma, pero el procedimiento tiene que ser avalado por la Norma Oficial Mexicana número 70, como explica Miguel Ángel Aceves. Quien hace unos años encontró a los productores de mezcal de San Diego La Mesa Tochimiltzingo por pura casualidad.

“Yo trabajaba en Sagarpa y por cosas del trabajo terminé acá. Encontré que tenían todo el proceso y pues le invertí. Tengo toda la esperanza de que lo que hacemos aquí está bien hecho y que en el momento del *boom* del mezcal vamos a tener una gran oportunidad”.

A Miguel Ángel Aceves le tocó poner parte de la inversión para industrializar el proceso. Y hoy, junto con seis maestros mezcaleros oriundos de San Diego, buscan abrirse el paso entre la competitiva industria del mezcal que está en vías de expansión.

“La gente del pueblo decía que era un milagro el tener toda la tecnología para poder producir masivamente el mezcal, algo que ellos veían así muy común y ahora está pues industrializado. Por eso decidimos que este fuera el Milagro de San Diego”.

Por su cercanía con el Distrito Federal, Puebla puede ser puntal del destilado de agave. Pero mientras no consiga su denominación no pueden darse el lujo de llamarlo mezcal. Sin embargo, existen alrededor de diez a doce fincas en todo el estado que ya dan su propia fama al destilado de agave poblano.

A un costado de las barricas donde se fermenta el agave, don Hermilo, don Jorge y don Guillermo, maestros mezcaleros de San Diego aseguran que no ha cambiado en nada el proceso. La industrialización quizá lo agiliza un poco, pero sigue siendo artesanal.

“La gente está mal informada de qué es lo que es el mezcal. De un litro de mezcal, de destilado de agave, te pueden rendir hasta siete botellas de tequila. Acá, un litro de mezcal, es un litro. Y acá no usamos ni químicos, ni levaduras, ni nada para fermentarlo. Es un proceso totalmente orgánico”, agrega Miguel Ángel Aceves.

Y es cierto, para muestra la sencilla prueba de la resaca. El mezcal producido en San Diego no provoca seña alguna de cruda. Se bebe para paladearse o de golpe para olvidar las penas: no decide. Lo producen con 50 grados de volumen alcohólico y de 38 grados también “para las damas”.

“La verdad es que acá en San Diego te ven mal si te tomas uno de 38 grados porque es para las señoritas. Pero yo lo recomiendo porque se siente perfecto como aperitivo antes de una comidita. El otro es más fuerte y para el desenganche de comidas fuertes como el mole, las carnitas, está de lujo. Ambos son muy buenos”.

Que los dioses los escuchen

Quién pensaría que esta bebida ancestral y presumida en muchos estados se hace de tan buena manufactura en Puebla. Ahora que el *boom* de mezcal viene, hay varios proyectos para El Milagro de San Diego.

“Nosotros podemos hacer una producción muy grande. Una producción de 14 mil botellas al mes, pero el problema es que estoy vendiendo solamente 20 mil botellas al año”, comenta Aceves. La producción obviamente beneficia a los maestros mezcaleros y a sus familias asentadas en San Diego.

Los que lo degustan comienzan a hacerlo una tradición. Los que lo producen esperan más que milagros, esperan que la comercialización llegue a buenos niveles porque incluso se busca la exportación a China.

“Estamos checando eso, enviarlo a China. Sería genial porque tenemos una capacidad de producción para llenar por lo menos un contenedor de producto en un mes”, menciona Aceves.

Aunque ahora los productores de destilado de agave poblanos tienen el balón entre sus manos, aunque bien saben que está del lado de aquellos que detentan un puesto en el Congreso el arrancar un procedimiento que los apoye a generar la denominación de marca del que sería el auténtico mezcal poblano.

Bendito proceso

Para obtener un mezcal en su punto basta paciencia y una serie de procedimientos que si bien suenan sencillos, a gran escala complican su producción. He aquí el proceso:

1. Las piñas y puntas de agave son recolectadas.
2. En un horno de dos metros y medios de profundidad por un metro de diámetro las piñas son conocidas con leña de encino, cedro y ocote. Se agregan piedras de río para hacer elevar más la cocción. Tapan el horno con petate y tierra y se dejan al menos siete días las piñas.
3. Las piñas pasan por una máquina que las tritura y desgarran.
4. Ya desgarrado y trozado el agave se deja fermentar en barricas de madera. Se llena de agua de pozo. Y ahí pasan otros siete días.
5. Ya fermentado el agave pasa a la destiladora. Aquí es donde se agregan pechugas de pollo o pencas de plátano para dejar otros toques de sabor en el destilado de agave.
6. Se embotella y etiqueta para su comercialización.

¿Cómo catar el mezcal?

En San Diego saben hacerlo. Los pasos son sencillos y usted puede hacerlo en su casa para saber si esas botellitas que tiene en su cava son de puro mezcal del bueno.

1. Tome una gota de mezcal y frótelo en el dorso de la mano. Al frotar una gota de mezcal entre las manos hasta que se seque el destilado; debe permanecer un olor inconfundible a agave cocido.
2. Debe servirse en una jícara para verificarse el perlado. Se vierte el mezcal desde una altura de 20 cm (de preferencia con un carrizo hueco). Mientras más gruesa la perla (o burbujas) en la superficie del mezcal es más alta su graduación alcohólica.
3. Al oler el mezcal: el primer olor es el percibido después de frotar una gota de mezcal. Después se descubren más aromas.
4. Se toma un pequeño sorbo de mezcal para enjuagar suavemente la boca durante 10 segundos, empezando por debajo de la lengua. El sabor y aroma del mezcal deberá de quedar impregnado por lo menos una hora para saber que es un buen mezcal.



La última vez que hablaste por teléfono



A l recordar cuando era adolescente (hace cuatro décadas) el uso del teléfono era indispensable, lo utilizábamos para conversar con amigos, echar novio, hacer bromas, solicitar pedidos a alguna tienda, entre otras cosas.

Mensualmente llegaba el recibo de Teléfonos de México donde se estipulaba el costo por servicio medido (llamadas locales) y larga distancia nacional (cualquier ciudad que no fuera la tuya dentro del país) y larga distancia extranjera (llamadas a otros países). Recuerdo que había un número de minutos estipulados de servicio medido y si te pasabas te los cobraban, cuando esto llegaba a suceder en casa se armaba tremendo lío.

Exceder el servicio medido constantemente llevó a mi madre a colocar un candando (literal) en el teléfono. El pequeño implemento impedía que pudiéramos marcar con el disco que tenían los números, de esta forma solamente podíamos recibir llamadas o ella podía autorizar y medir el tiempo de nuestras conversaciones.

En las casas, normalmente había un lugar para sentarse porque las conversaciones podían llegar a ser largas. Si te llamaban para hacer una broma no había forma de que supieras de qué número te habían marcado. Si deseabas hacer una llamada de larga distancia podías hacerlo marcando el número completo o marcabas el 02 para que una operadora te enlazara en llamadas nacionales o el 05 para llamadas internacionales. Si marcabas el 03 te daban la hora (y lo siguen haciendo); debo confesar que cuando teníamos cambios de horario yo marcaba al 03 para saber que sí había cambiado la hora en mi celular.

Cuando llegaron los celulares se estableció el famoso *roaming* cuando salías de tu zona


habitual y los cargos podían llegar a ser bastante altos. Evidentemente la tecnología llegó y se eliminaron los discos de los teléfonos, se implementaron los botones, se eliminó el servicio medido, los costos extras por largas distancias y se facilitó y abarató la comunicación.

Hoy en día los teléfonos inteligentes nos sirven para absolutamente todo, pero para lo que menos los utilizamos es para hablar con alguien. Es más, si se te ocurre marcarle a alguien automáticamente piensan que algo sucedió, que es una emergencia y hasta te regañan.

La etiqueta telefónica actual dicta que debes escribirle a la persona un mensaje y preguntarle cuándo le puedes marcar... a mí me resulta ridículo. Recientemente hice tres llamadas de algo que era verdaderamente importante y ninguna de las tres personas me contestó, solamente me escribieron por WhatsApp preguntando qué se me ofrecía y tuve que escribir un largo mensaje exponiendo la situación.

A la fecha debo confesar que utilizo poco el teléfono, solamente le marco a las personas cercanas en sus cumpleaños y nada más. Las llamadas que recibo son normalmente para ofrecermé tarjetas de crédito, cambiarme de compañía telefónica o cobrarme algún retraso en un pago... y creo que eso es para todos.

Escuchar la voz de la otra persona siempre es diferente a leerla. El teléfono fue creado para acercar a las personas, pero hoy en día parece que solo nos aleja.

¿Cuándo fue la última llamada que hiciste? ¿Y si hoy decides llamarle a alguien y simplemente saludarle y saber cómo está? Estoy seguro de que sería un gran detalle. 








Por Gilberto Brenis
@GilbertoBrenis

Somos de los mejores destinos turísticos y de negocios

en México y en el Mundo

Impulsamos la oferta 

-  Cultural
-  Proyectos de innovación
-  Industria
-  Productos agroalimentarios
-  Gastronómica

¡Hablemos bien de Puebla!



Enamórate en
nuestros hermosos
paisajes y
Pueblos Mágicos

LIER... GAS... CONMI...

