



PLAN ESTRATÉGICO DE MOVILIDAD





REHABILITACIÓN DE **556 KILÓMETROS**

\$ INVERSIÓN DE 2 MIL 33 MILLONES DE PESOS





LÍNEA METROPOLITANA

Comodidad, Economía y Rapidez













CONSTRUCCIÓN DE DISTRIBUIDORES VIALES



- Puntos estratégicos
- Fortalecerán la comunicación
- Potencializarán Áreas Comerciales
- Darán movilidad a puntos de conflicto vial



ARRANCAMOS

Osa Mayor

POR INICIAR

- Autopista
 Xoxtla Tlaxcala
- Cúmulo de Virgo

PASOS CON VISIÓN DE FUTURO



MANTENIMIENTO DE

CICLOPISTAS Y PARQUES LINEALES &

- ATLIXCÁYOTL
- PERIFÉRICO ECOLÓGICO
- HERMANOS SERDÁN
- OSA MAYOR



¡Trabajamos hoy, por un mejor MAÑANA!

Puebla Trasciende



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 360º Instrucciones para vivir en Puebla; septiembre 2024, número 176. 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 Pincel 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 septiembre 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:

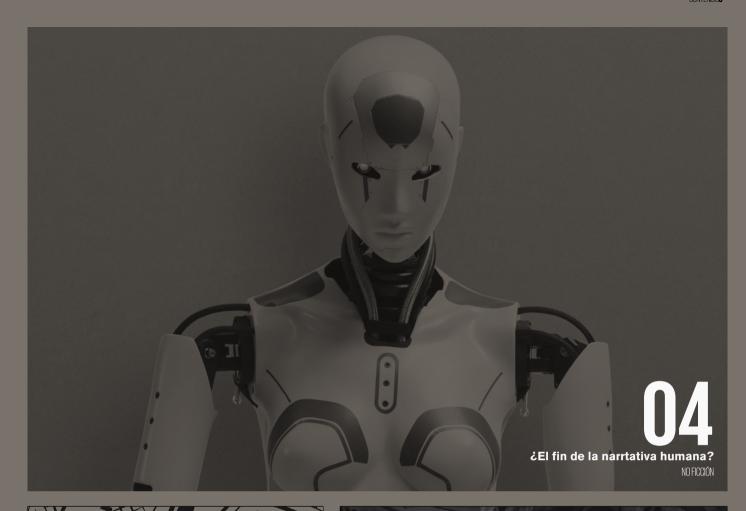
@revista360

Revista360° Instrucciones para vivir en Puebla

@@revista360grados

info@revista360grados.com.mx www.revista360grados.com.mx









10 cosas que odio del chile en nogada PLACERES	
Los mejores chiles en nogada PLACERES	12
El milagro mezcalero PLACERES	14
"Aquí el que no estudia vende tacos" PLACERES	18
Violencia en la filmografía de Quentin Tarantino	20
De prensa y poder	22
La última vez que hablaste por teléfono	24



a 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.

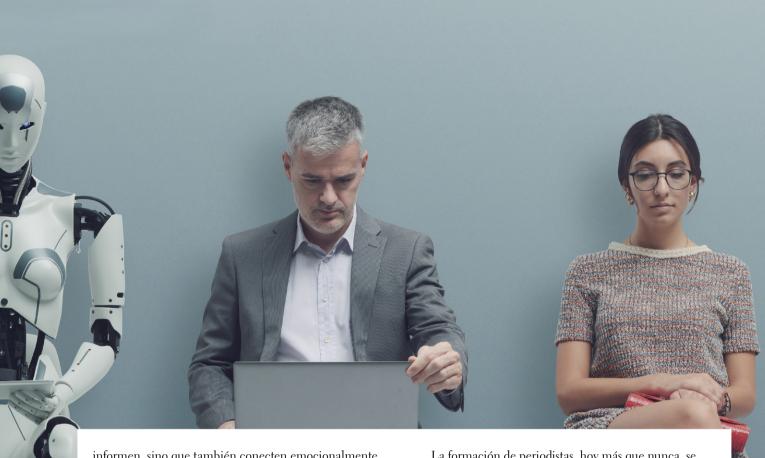
El periodismo, considerado una de las profesiones más antiguas de la historia, ha sido moldeado por la habilidad intrínseca del ser humano para contar historias y transmitir información de manera efectiva. Durante milenios, los periodistas han desempeñado un papel crucial al narrar los hechos, interpretarlos 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.



Julián Abed: "Llevo gasolina en las venas"

Por Javier Arellano Entrevista publicada en el número 14 del 2008

ntre 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 Arabia 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 Arabia 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.



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 pavimenta 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 entraban los Caribes, los Renault 18".









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."

10 cosas que odio de los chiles en nogada

Por Aleyn Merchand y María del Mar (Puebla de ensueño)

omo muchos poblanos, el chile en nogada es ambivalente: dulce y salado. De ahí nuestra relación de amor-odio con esta joya de la gastronomía poblana. Amamos su sabor, presentación y tradición, pero aquí te decimos las 10 cosas que odiamos de los chiles en nogada.

Odio que algunos restaurantes ofrecen chiles en nogada todo el año.

Saltan a mi mente específicamente algunos lugares ubicados en el Centro Histórico, cerca del Mercado de Artesanías El Parián. Para el turista incauto, puede parecer una gran idea probarlo, ya que quizá sea la única oportunidad que tenga. Sin embargo, los poblanos sabemos que el chile de enero jamás se compara con el de agosto.

> Odio que sirvan el chile en nogada acompañado de arroz o hasta frijoles.

Esto es un sacrilegio. El chile en nogada es tan majestuoso y abundante que no necesita acompañantes. Es el invitado principal de la fiesta.

> Odio que cuando le preguntas a alguien en dónde se comen los mejores chiles en nogada, te respondan "en mi casa" o "en casa de mi abuelita" o de cualquier familiar.

A menos que el comentario venga con una genuina invitación con día, hora y dirección de la aclamada cocinera, es mejor que sugieran un restaurante.

Odio que la gente discuta si el chile debe ir capeado o sin capear.

Según los eruditos en el tema, el chile en nogada va capeado. Sin embargo, hay argumentos válidos para ambos estilos: un buen capeado, fresco y abundante, es delicioso porque absorbe la nogada. Sin embargo, el sabor ahumado y picoso del chile poblano contrasta maravillosamente con lo dulce del relleno.

> Odio ver chiles en nogada en los menús de restaurantes de otros estados.

La razón por la que la receta es poblana se debe a que los ingredientes con los que se preparan son de temporada; cultivados y cosechados de manera local. ¡Eso es lo que hace una gran diferencia en el sabor!



Los mejores chiles en nogada

Por Zeus Munive / @eljovenzeus

Aclaración 1. El que esto escribe no es chef ni cocinero, puede fungir como pinche de vez en cuando, pero nada más. Así que es un punto de vista subjetivo sobre lo que recomienda en este artículo de opinión basado según el paladar y la tradición poblana, pues el tal Zeus, o sea yo, sí me considero poblano, muy poblano y a mucha honra.

Aclaración 2. Sí, es cierto, los mejores chiles en nogada se preparan en el hogar, por las mamás, abuelas o papás que les guste cocinar o también los que se compran con conocidos, pero hechos en la cocina de un hogar poblano. Se hace esta aclaración porque todo mundo dice: "el de mi mamá es el mejor", y no lo dudamos, pero mejor que nos invite la señora para dar un punto de

Aclaración 3. Todo chile en nogada debe ser capeado. Si no es capeado no es esta receta, es un chile poblano con salsa de nogada. Además, no lleva crema chantillí, ni es vegano, el chile lleva una receta que se debe respetar. Tampoco busquen esas aberraciones en la Ciudad de México que se sirven en algunos restaurantes. No hay que ir a un Vips a buscar chiles en nogada. La nuez debe ser de castilla y la fruta de temporada, de preferencia hay que surtirse en Calpan.

Aclaración 4. Eso de que el primero, segundo, tercero de la temporada ad infinitum (en redes sociales), a menos de que digan de dónde es y por qué se recomienda el lugar, a nadie le interesa. Cada vez está pasando de moda subir fotos de la comida, honestamente, sé que suena un poco grinch, pero si no aporta no lo compartan. Sí, ningún chile nos embona a los que no nos interesa cuántos chiles ya se comieron. En fin, pueden hacer lo que les plazca en las redes sociales, pero mejor digan a dónde ir y, si se puede, inviten.

Aclaración 5. Claro que faltan más lugares, pero ni mi salario ni mi estómago dan para probar tantos, así que pueden sugerir más opciones.



Maizal 7 Oriente 406

Lo probé hace un año y me pareció sublime. La atención de los hermanos Antonio y Daniel Nates (sommelier y chef, respectivamente) es de primera. Te sirven un plato de chalupas delicioso y después un chile en nogada. La receta es perfecta y el restaurante, que está a una calle de la catedral de Puebla, es bellísimo. Tienen, además, buenos vinos rosados y sidras para maridar. Pregunten por los hermanos Nates, ellos les explicarán tanto la receta como con qué se debe acompañar el platillo.

Casa Reyna

2 Oriente 1007

El servicio y la comida en ese hotel es de primer nivel. El chile en nogada que sirven es bastante sustancioso y con la torta de agua que llevan sabe riquísimo. Quizá ahí no hay quién recomiende qué tipo de vino o bebida sirva para maridar, no obstante, el precio es accesible y es un buen lugar para disfrutarlo, sobre todo con la familia. El hotel ya es parte de nuestra cultura y, sin duda, es visita obligada.

La Chiquita de Puebla Paseo de San Francisco 4, Barrio del Alto

A este lugar no solo hay que ir en temporada de chiles en nogada, sino en cualquier época del año, pues sus chalupas, su mole, su comida tradicional poblana ya es una tradición. La dueña del lugar, Guadalupe Lozano, es conocida en todo Puebla por el impulso que le ha dado a la gastronomía, al turismo y a los empresarios de su mismo ramo.

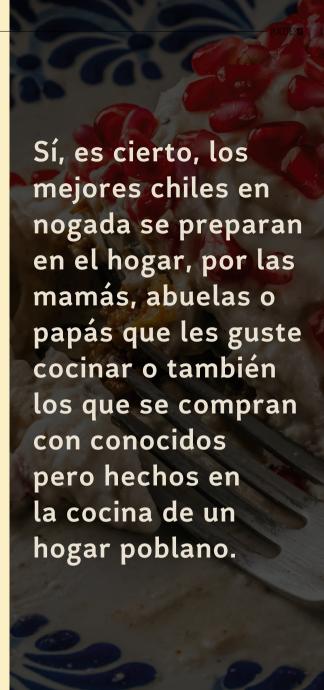
Al ser un restaurante de comida típica poblana y de antojitos está de más decir que no necesita presentación. Además, está ubicado en un lugar icónico como es el Parque de San Francisco, el cual se debe turistear siendo extranjero u oriundo de esta ciudad tan camotera.

El Sombrero

Los chiles más grandes de Puebla, si no es que nos equivocamos, pero también de los más sabrosos. Aquí también el mole de caderas es sublime y la comida típica poblana en general. Quizá sea de los lugares más tradicionales para comer chiles en nogada. No hay parangón. Son extraordinarios y bien servidos. Quizá el reto sea comerse dos, porque están enormes y el picadillo bien servido. Aquí no pichicatean nada. Además, la atención es de primer nivel, pues los dueños son una familia poblana que ya tiene muchos años atendiendo a sus comensales. Lo único que resulta pesado es encontrar estacionamiento, pero, bueno, no todo se puede en la vida.

El Burladero Bulevar Atlixco 4303

Este lugar tampoco necesita presentación, porque es famoso por su mole de caderas en noviembre. No obstante, el chile en nogada que sirven ahí es bastante bueno, bien servido, bien molida la nogada y excelente el picadillo. El servicio del restaurante no me parece de lo mejor, porque a veces los meseros son mal encarados y más si se llena el lugar. Sin embargo, no será ni la primera ni la última vez que lo vean a uno con cara de pocos amigos.



Hasta aquí una aportación muy personal. Lo mejor es ir a Calpan a la feria en agosto y un día que no vaya tanta gente, porque se llena.

Como aclaración final, no les recomiendo El Mural de los Poblanos para el chile en nogada. Es muy rico para muchísimos platillos, pero la nogada que dan no lleva la nuez bien molida, y los que somos poblanos por tradición nos gusta la nuez de castilla bien molida.

Es extraño porque los dueños de El Mural son poblanos de abolengo. No digo que esté malo, no, es bastante bueno, pero les critico que su nogada no está bien hecha, aunque no sepa mal. Me gusta más otro tipo de platillos ahí.

Ahora, la atención y la comida que sirven es riquísima, y cuando muestran su selección de mezcales, bueno, eso no tiene precio, bueno sí, pero uno siempre está dispuesto a pagarlo.



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.



n 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 360º 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 competida 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 desenpance de comidas fuertes como el mole, las carnitas, está de lujo. Ambos son muy buenos".

Que los dioses los escuchen

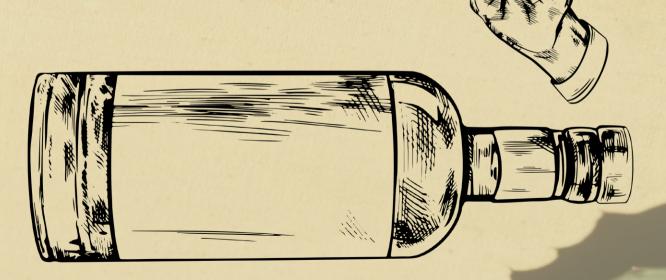
Quién pensaría que esta bebida ancestral y presumida en muchos estados se hace de tan buena manufactura en Puebla. Ahora que el boom de mezcal viene, hay varios proyectos para El Milagro de San Diego.

"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 desgarra.
- 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.

¿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.



"Aquí el que no estudia vende tacos": los secretos dentro de la canasta

Por Nilsa Gali / Fotos Jafet Moz / esimagen.com.mx





ada más mexicano que chingarse un buen taco y mejor aún cuando sale bien calientito de una canasta. En la parte trasera de las bicicletas de muchos señores y señoras, en multitud de ciudades, hemos visto pasar las delicias de estudiantes y oficinistas que ven en este sagrado alimento el paliativo perfecto para una ardua mañana de trabajo. Pero primero lo primero, y ahí les va un poco de historia antes del sabroso banquetazo (por banquete y banqueta).

Se dice que la cuna de los tacos de canasta es el municipio de San Vicente, en el estado de Tlaxcala. Allí, desde hace 12 años, el primer domingo de diciembre se celebra la Feria del Taco de Canasta, a donde acuden taqueros de esta comunidad a bendecir sus canastas y posteriormente regalar tacos a todas las personas que acuden. Don Marcial Balderas, llamado "el taquero del pueblo", inició la costumbre del tradicional platillo, siendo el primer taquero canastero en los años 50 del siglo pasado.

Hoy en día, don Alfonso Pérez Linares, de 55 años, es uno de los habitantes de San Vicente que dedica su vida a esta tradición gastronómica: "Comencé a dedicarme a esto desde los 6 años, mi padre fue quien nos enseñó. Aquí en el pueblo, el que no estudia se dedica a vender tacos; yo no estudié, es lo único que sé hacer y a esto me dediqué". Un día partió a la Ciudad de México, en donde junto con sus amigos y primos se dedicó de lleno a la elaboración de "la comida del pueblo", como él la llama.

Hace 18 años regresó a su pueblo natal, y es ahí cuando decide retomar el oficio, pero ahora en la ciudad de Puebla, donde comienza a llenarse de fama vendiendo a los albañiles que en ese entonces construían el Centro de Convenciones. Abriéndose paso por las calles del Centro hasta llegar a la iglesia de la Compañía, junto al Carolino, don Alfonso se establecía en donde hoy está la sede de su sustento diario. "No fue fácil, lo más feo que me llegó a pasar fue que por semana los oficiales me recogían mi canasta unas dos o tres veces, sentía feo, pero no me quité, al día siguiente regresaba hasta que se acostumbraron a mí, ahora hasta los oficiales pasan y se echan un taco".

Pero ¿qué hay detrás de los famosos tacos de canasta? La elaboración comienza desde un día antes,









pelando la papa y limpiando los frijoles, don Alfonso, en compañía de su cuñado Víctor Méndez, viajan desde San Vicente, cargando con ellos los ingredientes, costales de papa, frijol, cajas de aceite, bolsas de chicharrón, llegan a su casa en Puebla, un pequeño cuartito ubicado en la 9 Norte: "El chicharrón, el frijol y la papa deben cocerse a la perfección, tiene uno que hacerlo de una forma especial, si no, se reseca el chicharrón", comenta don Víctor mientras nos muestra el procedimiento.

"Preparamos 3 kilos de frijol, 5 de papa y 10 de chicharrón prensado, todo se prepara al momento, no utilizamos lo que haya sobrado, todo es fresco, ese es el secreto; preparamos la salsa con chile cuaresmeño y cebolla picada, agua y sal, debe llevar más chile para que tenga un buen picor, si no, al cliente no le gusta; la tortilla debe ser del día, nosotros usamos la del número 12".

Una vez que los ingredientes han alcanzado su punto de cocción se procede a la preparación. Se comienza con los de frijol, se le unta una cucharada, se le da un ligero apretón, "esto los hace ver gorditos". Antes de acomodarlos en la canasta se les embarra un poco de la grasita que desprende el chicharrón y se acomodan

de forma vertical y horizontal en la ya famosa canasta con plástico azul, el cual sirve para cubrir y proteger la canasta y para conservar el calor. La canasta va acompañada de cuatro pliegos de papel de estraza, se repite el mismo procedimiento con la papa y se termina con el chicharrón; cuando los tacos se encuentran ordenados, se les baña con un litro de aceite quemado, esto con el fin de mantener su calor, "debe estar bien quemado el aceite, si no a los clientes les hace daño".

Los tacos permanecerán calientes de 11 a.m. a 4 p.m. aproximadamente. Don Alfonso termina la elaboración de los tacos a las nueve de la mañana para dar paso a la montura de la canasta a su bicicleta, la cual llega a cargar 15 kg de tacos, un aproximado de 1500 de estos; sale a vender desde 9:15 a.m., marcando su ruta diaria que va de la preparatoria Emiliano Zapata hasta llegar a la esquina de la 4 Sur, junto al Carolino, en donde lo podemos encontrar desde las 11 hasta las 14 horas. "Ustedes pueden encontrarme en esa esquina, estoy para servirles, me gusta lo que hago, no sé hacer otra cosa, mi hijo también se dedica a este oficio y a mis dos hijas las apoyé en su profesión gracias a esto".

Violencia en la filmografía de Quentin Tarantino

Por Staff 360°

a seña identitaria de Quentin Tarantino es sencilla y única: la violencia. Si bien hay otro tipo de películas igualmente violentas o más, no llegan a tener este sello identitario de este director porque, como bien explica Padalino (2020) en su blog, en Tarantino hay una violencia totalmente explícita, baños en sangre que, a veces, rozan el absurdo y conducen a la risa.

Cuando vamos a ver una cinta de Quentin Tarantino sabemos lo que nos espera, sabremos que habrá personajes trascendenta-les, pero no entrañables, ya que si un personaje vive o muere no nos importa, debido a la falta de empatía que sentimos hacia ellos, son carismáticos, sí, son dignos de comprensión, no; solo acudimos a ver una película de Tarantino para disfrutar de cómo cuenta una historia de la manera más violenta y a reírnos con ella.

Gracias a que Tarantino tiene control casi absoluto en sus producciones es que sus películas poseen un gran argumento y sobre todo identidad propia, un sello característico de Tarantino, su estilo cinematográfico ha sido reconocido de manera mundial, y no solo por el público en general, sino también por el público especializado, tanto así que hizo valerse su primer Oscar con *Pulp Fiction*, también obtuvo su primer Oscar al Mejor Guion Original, y se consagró como uno de los mejores directores y guionistas en la década de los noventa.

"Ver una cinta de Tarantino resulta un auténtico ejercicio de intertextualidad" (Padalino, 2020, pág. 17), una cita en la que se podría resumir el mensaje de la filmografía de Tarantino, ya que el espectador logra conectar de una manera distinta con los personajes, porque no son protagonistas típicos de cualquier otra película, sino que son protagonistas con fallos y errores, que logran una mayor conexión con el espectador. Además, lo anterior no es casualidad, Tarantino lo hace con la intención de deconstruir el concepto de protagonista "ideal", es decir un protagonista honesto, con moral intachable, amable con todos, etc. Deconstruir al protagonista "ideal" llama la atención solo por el hecho de ser diferente, lo cual saca al espectador de un estatu quo de lo que acostumbra a consumir (un caso similar ocurre con la serie *The Boys*, de Amazon Prime, que deconstruyó el concepto de superhéroe).

Sin embargo, a pesar del gran apoyo que Tarantino ha tenido en la industria cinematográfica, ya sea en premiaciones o en la recaudación de sus películas, además, claro, de su impacto en la cultura popular, que ya es considerado como un director de "culto", Tarantino también ha sido foco de críticas negativas, que se centran mayormente en su excesivo uso de violencia. Tales críticas nos llevan a la discusión sobre la censura en los medios (en este caso en el cine), por tanto surge la pregunta si es que la violencia en el cine determina la conducta del individuo. Para empezar, cabe decir que hasta la fecha no hay existencia de evidencia científica que respalde este hecho, es decir, no hay datos que demuestren que la violencia en el cine o en cualquier otro medio fomente una conducta violenta en los espectadores. Sin embargo, claro está, que lo anterior no significa que no existan casos particulares donde una persona violenta consuma este tipo de entretenimiento; no obstante, en el supuesto de que esto ocurra, se entiende como un suceso aislado de la película o del producto, ya que se puede dar el caso de que, si una persona por naturaleza es violenta, al ver un producto cinematográfico de corte violento, este le potencie ideas para ejercer su violencia y verlo como algo normal, ya que en ocasiones la violencia en el cine es bastante normalizada, y si tomamos en cuenta lo anterior es en cierto modo preocupante que se continúen realizando películas de corte tan violento, como lo es el caso de la filmografía de Quentin Tarantino, ya que estas tienden fomentar la violencia principalmente en adolescentes, que no tienen la suficiente madurez y conciencia de lo que están viendo en pantalla, por lo que se podría decir que no es apropiado permitir que se realicen películas con este corte. Empero, hay que tener presente que el cine es una expresión de emociones y sentimientos, y resulta que muchas de estas emociones se expresan de manera violenta en el ser humano, por medio del arte, en este caso el cine. El cine, al ser una expre-

Quentin Tarantino no incita violencia. muestra la violencia tal y como es en la vida, claro agregando factores técnicos como una excelente dirección y montaje, musicalización. actuación. dramatización, epicidad y exageración, todo esto junto culmina en una escena con una gran estética.

sión artística, es por tanto un proceso creativo que tiene como objetivo entretener a las personas. Ahora, el que las películas tengan un corte violento las hace más creativas, tal es el caso de Quentin Tarantino, quien ejemplifica a la violencia de una manera original y simpática en sus cintas, lo que hace a las películas de corte violento más creativas que a muchos otros géneros, que se limitan a mostrar escenas de corte violento por miedo a lo que la audiencia o la crítica puedan decir. En conclusión, la violencia en los individuos no tiene nada que ver con la violencia en el cine o medios de comunicación, en primera porque no hay estudios suficientemente garantizados que lo prueben, y de ser así el problema de violencia seria cuestión del sujeto (espectador) y no del objeto (película). En segundo, porque la responsabilidad no debe recaer en los medios de comunicación, ya que limitar esto sería limitar la expresión y creatividad del séptimo arte, porque la violencia en el cine no hace a las personas violentas, sino que es un tipo de entretenimiento distinto y atractivo.

Para cerrar con este tema quiero decir que es cierto que los medios de comunicación a ni-

vel mundial son culpables de muchos de los estereotipos marcados en nuestra sociedad actualmente, también de una falsa representación de la realidad, la normalización de actitudes incorrectas y el aprovechamiento de los movimientos sociales del momento (como el movimiento feminista), y por su parte lo han logrado, ya que no se trata de convencer o de vender a todos estas ideas, con la mayoría basta. Aquí es donde la filosofía debe jugar un papel importante en los medios de comunicación, utilizando a los medios para hacer difusión (no propaganda) que la última decisión la tiene uno mismo basándose en su criterio propio y no únicamente en el que ve en estos medios, cuestionándose lo que ve y no solo aceptarlo, porque la mayoría lo hace. Esta es la gran diferencia entre la filosofía y la propaganda, una busca el control de las masas por medio de los medios de comunicación y la filosofía busca difundir la importancia del pensamiento crítico, y la libertad del individuo al elegir de manera sabia lo que consume.

¿La violencia es considerada como propaganda para incitar a la gente a ser violenta? ¿Las películas o series violentas crean espectadores violentos? La respuesta a ambas preguntas por mi parte es no. Por lo mismo escogí a unos de los mejores directores de la industria cinematográfica para explicar este punto. Quentin Tarantino, como ya se mencionó a lo largo del texto, tiene la característica de tener películas sumamente violentas, con escenas muy explícitas y grotescas; esto ha provocado que el director reciba muchas críticas, ya que dicen que incita la violencia, lo cual es un error, Quentin Tarantino no incita violencia, muestra la violencia tal y como es en la vida, claro, agregando factores técnicos como una excelente dirección y montaje, musicalización, actuación, dramatización, epicidad y exageración, todo esto junto culmina en una escena con una gran estética, entonces, por lo que al séptimo arte concierne, las películas de Tarantino son obras de arte cinematográfico.

Muchos críticos han afirmado que las películas de Tarantino son sumamente violentas, lo cual es cierto, pero esto nada tiene que ver con que incite a la violencia entre sus espectadores; Tarantino usa la violencia sin censura porque así es la violencia en realidad, la violencia no tiene censura; la violencia, creo yo, es tristemente de lo que más abunda en nuestra sociedad, es inútil querer censurarla, más bien, a mi juicio, la razón por la que Tarantino muestra la violencia de una manera tan grotesca y exagerada tiene un buen mensaje, mostrando cómo se ve la violencia en realidad, cómo es que las armas, ya sean de fuego o blancas, son capaces de provocar daños irreversibles, que no son juguetes. Tarantino no cuenta historias violentas, cuenta historias de gente violenta, esto se refleja en todas sus películas, en las que muestra aspectos crudos de la realidad a lo largo de la historia como la esclavitud, la Segunda Guerra Mundial, sectas satánicas y demás. No normaliza la violencia, todo lo contrario, la hace ver como en realidad es, la representa con personajes verdaderamente desagradables como un soldado nazi, un racista, mafiosos, caza recompensas, etc.; no como en las películas de superhéroes que nos presentan a un héroe con una moral inquebrantable, pero que usa la violencia cuando le venga en gana para mantener "el bien" y eso no lo critican porque la violencia no es explícita. Si alguien usa de pretexto películas de Quentin Tarantino o de un corte similar para justificar su violencia, quien está mal es la persona, no la película ni el director.

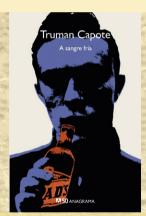
De prensa y poder

Por Staff 360°

El periodismo, como la prostitución, se aprende en la calle, pendejo. *Tinta Roja*, Alberto Fuguet

s imposible llevar una lista de los libros que han relatado la vida en la prensa, la relación perversa con el poder, la supervivencia de los reporteros en tiempos violentos o de amenazas. Imposible, porque a lo largo de la historia hay cientos de escritos. No es un tema nuevo. Es algo que lo vemos día a día y que, seguramente, cada país del mundo ha relatado y desmenuzado todo lo que se ha dicho sobre la prensa y el poder.

Así que a los lectores de nuestra revista les ofrecemos una disculpa si es que les parece que nos vimos muy cortos en estas sugerencias, sabemos que nos faltan muchos libros por leer, pero para los que estén interesados aquí les dejamos una sencilla recomendación de algunos que seguramente encontrará en su librería favorita o en alguna aplicación para leer de manera electrónica.



A sangre fría Truman Capote Anagrama



Una novela criminal Jorge Volpi Alfaguara



Los periodistas Vicente Leñero Seix Barral



La guerra de Galio Héctor Aguilar Camín Planeta



La hoguera de las vanidades Tom Wolfe Anagrama



Noticia de un secuestro Gabriel García Márquez De Bolsillo



Número cero Umberto Eco De Bolsillo



AsesinatoVicente Leñero
Seix Barral



Los presidentesJulio Scherer García
De Bolsillo



A ustedes les consta, antología de la crónica en México Carlos Monsiváis



Era

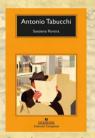
El vendedor del silencio Enrique Serna Alfaguara



Todos los hombres del presidente Carl Bernstein y Bob Woodward Sin Fronteras



Narco periodismo Javier Valdez Cárdenas Aguilar



Sostiene Pereira Antonio Tabucchi Anagrama



Bloody Miami Tom Wolfe Anagrama



Territorio Comanche Arturo Pérez Reverte De Bolsillo



La última vez que hablaste por teléfono



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 establecía 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 laaaargo 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 ofrecerme 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

;-...*~ Todxs somos diferentes.

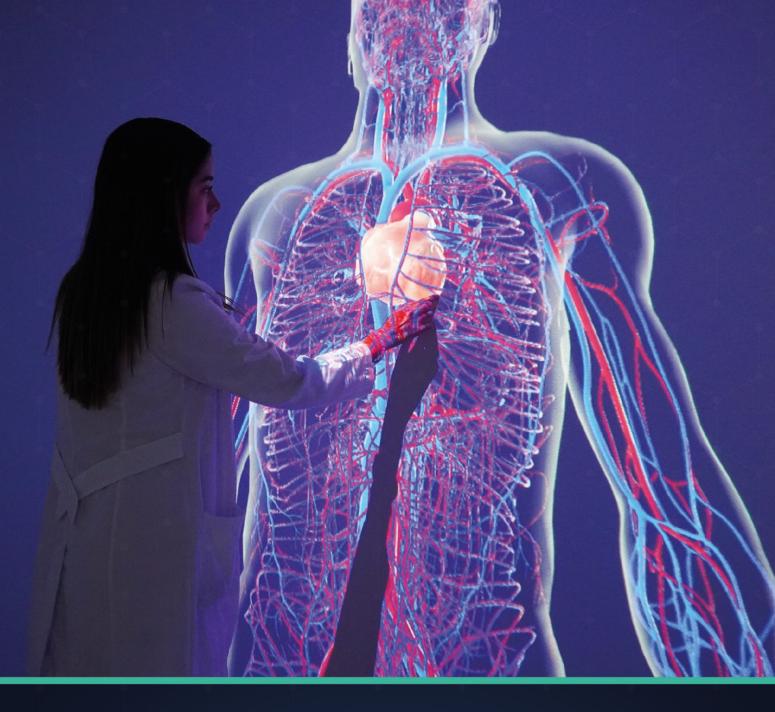


Todxs tenemos un punto de vista.

Todxs tenemos algo en común: este espacio.

dos puntos Do .media







49 Pte. 1102, Col. Reforma Agua Azul, Puebla, Pue.

BUAP