

vs.

FESTIVALES

Dos celebraciones de orígenes similares en lugares remotos.



Gion Matsuri



Redentore

¿DÓNDE ES?

Kioto, Japón | Venecia, Italia

¿CÓMO NACIÓ?

Como un ritual de purificación en respuesta a la plaga de 869.

Es la celebración del fin de la plaga de 1576 que mató a más de 50,000 personas.

¿CÓMO LO CELEBRAN?

Las calles se vuelven peatonales, hay stands de comida tradicional y un desfile (Yamaboko Junkō), que es el pico del evento.

Con un espectáculo de fuegos artificiales alrededor de la iglesia conocida como *Il Redentore*, celebraciones religiosas y fiestas paralelas.

¿CUÁNDO ES?

Durante todo el mes de julio. Este año, el desfile se llevará a cabo el 17.

El fin de semana del 19 y 20 de julio.

IDEAL PARA

Los amantes de las geishas y de la gastronomía callejera nipona.

Quienes quieren irse de fiesta hasta el amanecer.



Desayuno orgánico en el patio de La Semilla, en Playa del Carmen; zona de relajación con hamacas.



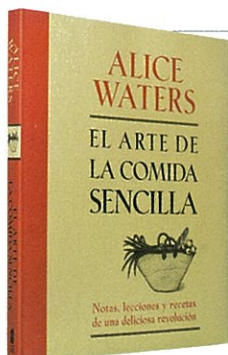
CRUSH

UNA SEMILLA QUE BROTA

Recorriendo la Riviera Maya en busca de los mejores hoteles de México de nuestra edición pasada (#HotelAwards), nos encontramos con una joya de Playa del Carmen ubicada entre la tranquila playa caribeña y la vibrante Quinta Avenida: **La Semilla**. El hotelero de origen suizo Alexis Schärer abrió las puertas de este Bed & Breakfast de nueve habitaciones junto a su esposa Angie Rodríguez hace algunos meses —y ya forma parte de Design Hotels. Con un estilo que ellos nombran “Rough Luxe”, la

propiedad combina muebles restaurados y artefactos vintage que los propietarios han encontrado en distintos mercados de pulgas del país. Reservado únicamente para adultos, cuenta con un comedor abierto donde se sirven desayunos orgánicos y, algunas tardes, hay música en vivo. Firmes a la idea de conservar lo natural y las tradiciones locales, seguramente te encontrarás con una casita de *aluxes* y te recibirán con una limpieza hecha con copal. hotellasemilla.com \$\$\$

—PILAR MARROQUÍN



LIBROS

LA IMPORTANCIA DE LO SENCILLO

La chef Alice Waters (Chez Panisse) presentó la traducción al español de **El arte de la comida sencilla**, un tomo con los principios de una cocina que favorece el comercio justo y la temporalidad de los productos. “La hora de la comida es un momento para la empatía, para alimentarse y para comunicarse”, explica la autora en estas “notas, lecciones y recetas de una deliciosa revolución”. — MC