

THE
NEW YORK
TIMES
STYLE
MAGAZINE

MÉXICO

The New York Times

Número 3
Mayo, 2025

ENERGÍA FEMENINA

La arquitecta mexicana
Frida Escobedo renovará
el Metropolitano de Nueva York
y el Centro Pompidou de París







REACH FOR THE CROWN

EL LAND-DWELLER



ROLEX

T by Tiffany



T by Tiffany

Un homenaje a un diseño icónico
de 1975 inspirado en Nueva York.

Una expresión del potencial
infinito del amor.

With love, Since 1837 **TIFFANY & CO.**







TUDOR



PELAGOS ULTRA

¿Qué es lo que nos hace grandes? ¿Enfrentarse a lo desconocido, aventurarse por lugares inexplorados y arriesgarlo todo? Este es el espíritu del que nació TUDOR. Y es el espíritu que encarnan todos los relojes TUDOR. Incluyendo el TUDOR Pelagos Ultra, un reloj de submarinismo de saturación de titanio de 43 m de diámetro, hermético hasta 1000 metros. Una herramienta testada que ha sido puesta a prueba por submarinistas en las condiciones más extremas. Algunos prefieren seguir lo establecido. Otros se arriesgan.

**BORN TO
DARE**

Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme desde 1906



CIUDAD DE MÉXICO - ARTZ PEDREGAL
vancleefarpels.com - +52 55-5929-3207



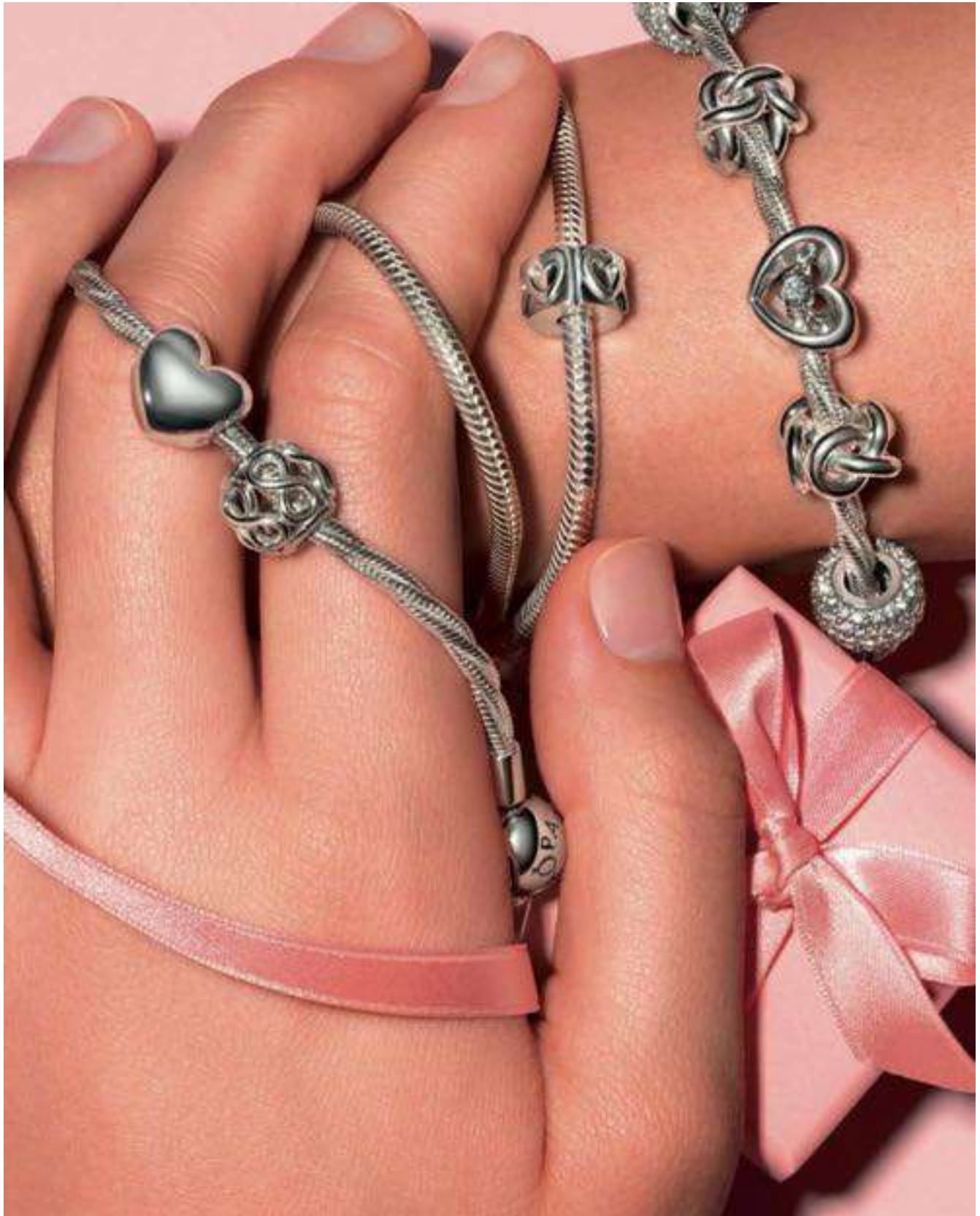
Colección Frivole
Anillo 8 flores,
Oro rosa y blanco, diamantes.





BE

LOVE



PANDÖRA

Encuétranos en tiendas y en
www.pandoraoficial.com.mx



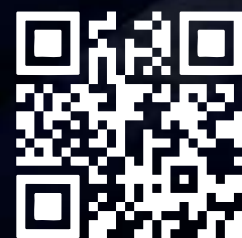
El placer de conducir. 100% eléctrico.

La marca BMW® y sus logotipos son marcas registradas de BAYERISCHE MOTOREN WERKE AKTIENGESELLSCHAFT (BMW AG) y se encuentran licenciadas a favor de BMW de México, S.A. de C.V. **Imágenes de carácter ilustrativo.**



THE i5

Descúbrelo



16
Carta del editor

18
T México Presenta
La actriz Cecilia Suárez escribe sobre los Premios Platino y los intercambios culturales.
Por Cecilia Suárez

20
Tres propuestas
Interiorismo en el Salone del Mobile de Milán, la Exposición Universal de Osaka y un vino sin alcohol en la Ribera del Duero.

22
Identidad y poder
La Casa de América de Madrid acoge hasta el próximo 5 de julio la exposición *LATINA. Mujer, música y glamour en la colección Gladys Palmera*.
Por Tommy Meini y Andrea Pacheco

24
El objeto
Cartier sorprende con el reloj *Reflection*, elaborado en oro amarillo.
Por Nancy Hass
Fotografía por Leandro Farina

26
El deseo
Panerai presenta su modelo *Luminor Calendario Perpetuo*, un reloj con caja de platino y cristal de zafiro.
Por Nancy Haas
Fotografía por Laure Sée

28
Entre lo onírico y lo urgente
Las imágenes de Rob Woodcox conectan naturaleza, identidad y activismo.
Por Kira Álvarez Bueno

30
Futuro femenino
Con Silvia Venturini, recorremos la historia de Fendi, una marca ligada a una dinastía de mujeres que trascendieron su realidad.
Por Javier Quesada

34
Artesanía entre hilos
Los tejidos naturales, los flecos deshilachados y otros elementos artesanales aportan textura a las bolsas de primavera.
Fotografía por Kyoko Hamada
Diseño de escenografía por Theresa Rivera

37
El mundo de Adrián Appiolaza
El recién nombrado director creativo de Moschino nos desvela los secretos de su proceso creativo.
Entrevista por Emilia Petrarca

38
Templos de arte
La arquitecta Frida Escobedo habla sobre migración, mexicanidad y su estrecha relación con la creación.
Por Enrique Giner de los Ríos
Fotografía por Ana Hop



pág. 28

EN PORTADA



Fotografía por Ana Hop. Frida Escobedo lleva chamarra, suéter, falda y botas de **Hermès**, hermes.com.

FOTOGRAFÍAS: LUIS MANZO, MIKAEL OLSSON.
ROB WOODCOX LLEVA TRAJE DE MARCO MANERO; CORSE DE EDWIN RAMOS.

44

Nuevas siluetas

La Fondazione Officine Saffi de Milán es el escenario donde se muestran las renovadas formas, líneas y texturas de una primavera definida por la ligereza.

Fotografía por Viridiana Estilismo por Marzia Fossati

52

Larga vida a la comida en equipo

T se sienta a la mesa con diferentes equipos multidisciplinares para conocer qué comen, dicen y piensan las personas creativas cuando se reúnen para compartir alimentos.

Entrevistas por Michael Snyder Fotografías por Sean Donnola

58

Mentoras y herederas

Las mujeres más exitosas en sus campos eligen a una artista más joven que las inspira.

64

La batuta fantástica

Pionera de la música sinfónica, Alondra de la Parra es hoy la directora de la Orquesta y Coro de la Comunidad de Madrid.

Por Mari Carmen Quilez Fotografía por Javier Biosca

70

Cortes audaces

Los frescos y salvajes perfiles de primavera se extienden de la cabeza a los pies.

Fotografía por Naguel Rivero Estilismo por Ian Bradley

78

Cocina con corazón

Conversamos con seis de las duplas más exitosas y originales de la gastronomía en México.

Por Alfonso Parra Fotografía por Alberto Newton

84

Las casas encantadas

Las casas de Carl Larsson, uno de los artistas más influyentes de Suecia, ayudaron a moldear la identidad nacional del país.

Por Nancy Hass Fotografía por Mikael Olsson

92

Una biografía en quilates

El museo Victoria & Albert de Londres desmonta la historia de Cartier.

Por Laura García del Río

96

Lo último del primero

Fendi reinterpreta la bolsa *Mamma Baguette*, una versión más alta de su diseño de 1997.

Por Lindsay Talbot Naturaleza muerta por Lewis Mirrett



Pág. 92

Pág. 34

Desde arriba, en el sentido de las manecillas del reloj: bolsas de **Gucci**, **gucci.com**; **Heimat Atlantica**, heimat-atlantica.com; y **Weekend Max Mara**, weekendmaxmara.com.



La conversación continúa en nuestra web y redes sociales.

ESTE MES EN

T MEXICO. MX

Rob Woodcox nos habla sobre su activismo visual y la necesidad de reconectar con la naturaleza desde el arte.

Conversamos con las parejas de chefs de algunos de los mejores restaurantes de Ciudad de México; una pasión compartida entre complicidad y recetas.

Adrian Appiolaza, director creativo de Moschino, nos muestra su departamento de París y su espectacular colección de moda.

Alondra de la Parra, la directora artística de la Orquesta y Coro de la Comunidad de Madrid, nos demuestra por qué su amor por la música no tiene fronteras.

Descubrimos las tendencias en movimiento en producción realizada en Milán. Vestido de The Attico; botas de Le Silla.

Frida Escobedo nos abre las puertas de su universo para una sesión de portada inolvidable. La arquitecta es una de las mujeres del año.

Edita
LAR MEDIA

Presidente
José Antonio Revilla

Vicepresidente
Santiago Rodríguez

Director editorial
Javier Fernández de Angulo

Dirección de Arte
Rubén Bruque Alberto Torés

Editor at large/Traducción
Daniela Valdez

Edición y cierre
Daniel González

Coordinación
Karla Álvarez Gómez

Directora creativa y de moda
Kira Álvarez Bueno

Colaboradores

Cecilia Amigo, Javier Biosca, Marzia Fossati, Laura García del Río, Enrique Giner de los Ríos, Ana Hop, Luis Manzo, Tommy Meini, Alberto Newton, Andrea Pacheco, Alfonso Parra, Javier Quesada, Mari Carmen Quilez, Arturo Reverter, Diego Serna, Cecilia Suárez, Viridiana

FOTOGRAFÍA: NAGUEL RIVERO.



Página 70

Desde la izquierda: vestido, pantalones, lentes de sol y botas de **Balenciaga**, balenciaga.com; chamarra, falda y lentes de sol de **Chanel**, chanel.com; suéter (puesto por debajo) de **Schiaparelli**, schiaparelli.com; botas de **Jimmy Choo**, jimmychoo.com.

PUBLICIDAD

Director Comercial
Luis Alarcón

Subdirectora Comercial
Minerva Piña

Gerente Comercial
María Eugenia Pérez Pérez

Gerente Comercial
Diana de Ramery

Colaboradora
Gwendolyne Morales

Colaboradora
Mariela Herrasti

Colaboradora
Ashley Silberstein

T MAGAZINE

T: THE NEW YORK TIMES STYLE MAGAZINE

Editor in Chief
Hanya Yanagihara

Creative Director
Patrick Li

Photography and Video Director
Nadia Vellam

THE NEW YORK TIMES LICENSING GROUP

General Manager
Michael Greenspon

LICENSED EDITIONS

Editorial Director
Anita Patil

Deputy Editorial Director
Armando Arrieta

Deputy Managing Editor, Visuals
Simonetta Nieto

Senior Editor
Ian Carlino

Associate Editor
Augusta Greenbaum

Designer
Veronica Rosalez

T, The New York Times Style Magazine y el logotipo de T son marcas comerciales de The New York Times Co., NY, NY, EE. UU., y se utilizan bajo licencia de LAR Media. El contenido reproducido de T, The New York Times Style Magazine es propiedad de The New York Times Co. y/o sus colaboradores. Todos los derechos reservados. Las opiniones y puntos de vista expresados en T México no son necesariamente los de The New York Times Company o sus colaboradores.

©2024 La revista T México es publicada diez veces al año por LAR Media. Impresa por el diario Reforma.

Distribuida por el diario Reforma. Todos los derechos reservados; ninguna parte de la publicación puede reproducirse sin el permiso por escrito del editor.

Impresa y distribuida por **REFORMA**

LA NOTABLE PRESENCIA de mujeres ocupando puestos relevantes en el mundo del arte, la música, la arquitectura, la política o la ciencia no solo refleja un cambio de época: lo impulsa.

Es cierto que hubo mujeres pioneras que abrieron el camino contra todos los vientos y mareas, ya fuera en laboratorios científicos o en escenarios. Y así lo demostramos en nuestras páginas dedicadas a la exposición *LATINA, mujer, música y glamour en la Colección Gladys Palmera*, donde se rinde tributo a esas divas valientes, poderosas y rebeldes que lucharon por la emancipación a través de la música o las pantallas mientras rompían los esquemas preestablecidos de la época.

El cine también es un escaparate para esa nueva feminidad que la actriz mexicana Cecilia Suárez (ahora triunfando en España) representa a la perfección. Para ella, los Premios Platino, los más importantes del cine en lengua española, representan un encuentro y un acercamiento entre aquellos países de uno y otro lado del Océano Atlántico que compartimos idioma. Por su parte, la batuta de la mexicana Alondra de la Parra no solo dirige con brillantez la Orquesta y Coro de la Comunidad de Madrid, sino que su creatividad también le permite abrir huecos en su agenda para presentar *Gershwin, la vida en azul*, un espectáculo de jazz —y un homenaje a Broadway—, y organizar el Festival PAAX GNP, fundado por ella misma en 2022 y que año tras año reúne en la península de Yucatán a los mejores talentos mundiales de la música y la danza.

Unas manos femeninas cambiarán el Centro Pompidou de París, catedral de las vanguardias del siglo XX, y también le darán un nuevo espacio al MET de Nueva York. Hablamos de Frida Escobedo, protagonista de la portada de una edición en la que iniciamos una serie protagonizada por *Leyendas y herederas*: mujeres brillantes en sus campos que eligen a alguien más joven como cruce inspirador entre artistas, músicas, escritoras, actrices y fotógrafas. Una lección de vida como la que nos muestran diferentes

Energía alternativa

Por Javier Fernández de Angulo

chefs de la Ciudad de México que trabajan en pareja para cumplir un sueño, entre recetas y pasión, en sus exitosos restaurantes.

La magia tampoco falta en este número gracias a la moda, que llega con nuevas siluetas y cortes para un tiempo diferente, y a la casa encantada del artista sueco Carl Larsson, quien definió el estilo de todo un país. Pero sería injusto mencionarlo sin hablar de Karin, su esposa y cómplice creativa. Ella no

solo tejió, bordó y diseñó muchas de las piezas que dieron carácter al hogar; su sensibilidad fue parte esencial de una estética que aún hoy influye a generaciones de diseñadores.

Una historia, como la de muchas otras mujeres artistas, que merece ser leída no en los márgenes, sino en el centro del relato y que comparte espacio en estas páginas con la exposición del museo Victoria & Albert de Londres dedicada a Cartier: más de 340 piezas entre las que se incluyen diamantes que, como describió la escritora Elena Garro, ejemplo de energía contracorriente, “brillan como un sol de hielo de rayos azules”. ▀



Página 64

Fotografía por Ana Hop.

Estilismo por Kira Álvarez Bueno.

Falda, suéter y chamarra de Hermès, hermes.com.

Un nuevo Santos de Cartier

LA COLECCION SANTOS DE CARTIER, una de las más emblemáticas de *La Maison*, evoluciona con la introducción de un nuevo modelo en tamaño pequeño. Sus proporciones evocan las versiones históricas originales, adaptándose al mismo tiempo a la tendencia actual de relojes miniatura, cada vez más en auge.

Este modelo encarna la esencia del Santos de Cartier: fiel al espíritu visionario de Alberto Santos-Dumont. Creado para él en 1904, fue el primer reloj moderno diseñado específicamente para llevarse en la muñeca. Su caja cuadrada y los tornillos visibles —una ruptura con los códigos tradicionales de la relojería— se convirtieron en un sello estético de la colección.

Disponible en oro, acero, y combinación de oro y acero, este nuevo Santos en tamaño pequeño presenta una esfera con efecto rayos de sol e incorpora un movimiento de cuarzo, perfectamente adaptado a las dimensiones compactas del reloj.

UN DISEÑO ELEGANTE,
UN RELOJ ICÓNICO,
UNA PIEZA ÚNICA.

cartier.mx



SANTOS DE CARTIER

Reloj, movimiento de cuarzo, tamaño pequeño, oro amarillo 750/1000. Hermético hasta 3 bares (~30 metros).



El director Manolo Caro y la actriz Cecilia Suárez, el pasado 9 de agosto en el Palacio de Gobierno de Guadalajara ante un mural de José Clemente Orozco.

México Presenta

El cine que nos une

Por Cecilia Suárez

LUGARES

ME SIENTO MUY honrada y satisfecha —también sorprendida— por el Premio Astarté de Honor Actriz Internacional 2025 que acabo de recibir en la VIII Edición del Festival de Cine de Ibiza, Ibicine, pero también feliz por el hecho de que la gente quiera tanto una serie como *El jardinero* (Netflix), realizada con actores tanto españoles como mexicanos. En parte, es eso de lo que quiero hablar: de que los territorios se intercambien para enriquecerse mutuamente, un hecho que se ha producido gracias a las plataformas.

Y de eso van los Premios Platino, el reconocimiento a un colectivo cada vez más fortalecido que genera industria, porque juntos todos somos más fuertes; porque a todos nos va mejor si nos entendemos a nosotros mismos como un mismo bloque. Ese intercambio nos ayuda a hacernos preguntas, a mirar lo que ocurre a nuestro alrededor desde diferentes prismas y ángulos, a interpretar la mirada del otro, a reinterpretarnos, porque creo que el intercambio permanente es poderoso para todos.

Hoy, en el cine mexicano —también en otras cinematografías— sigue siendo muy

complicado rodar una película. Es casi un acto milagroso que supone un gran esfuerzo y un enorme sacrificio para todas las partes implicadas en el proceso. Sin embargo, sigue habiendo historias poderosas, y también voces diversas y potentes, dispuestas a gestar ese milagro. También el hecho de que haya cada vez más mujeres dirigiendo y en la toma de decisiones debe ser un motivo de orgullo, porque esa presencia femenina enriquece a todos los involucrados gracias a su particular narrativa, a su diversidad intelectual, a su variedad de voces, a su pluralidad.

Por todo esto quiero pensar que el futuro será sólido. Considero que las plataformas han sido cruciales para mirarnos más de cerca entre países e industrias y conocernos mejor mientras se mantiene viva la esperanza de la realización de proyectos comunes. Porque la aceptación y la comprensión no suceden todos los días. Por eso el hecho de que esta industria tenga un espacio donde intercambiar ideas y opiniones es algo muy beneficioso para todos. Y celebro que sea así, porque todos nos alimentamos de eso.

En mi experiencia personal, la recepción que he tenido en España ha sido maravillosa.

Me siento muy agradecida porque ni en mis más salvajes sueños hubiera imaginado la bienvenida que me han dado en España, un país donde me siento incluida, aceptada y querida. En estos momentos en que la humanidad no está dispuesta a aceptar la diferencia, España me hace creer que estamos más cerca de alcanzarlo de lo que pensamos. Sin embargo, reconozco que en ningún otro sitio me siento como en México. Quizá porque el terruño es sagrado; quizá porque no hay ningún lugar que te pueda hacer sentir como tu propia tierra. México es algo que llevo por bandera, mi mayor orgullo.

Ahora llegan nuevos desafíos. Llega el estreno de *Serpientes y escaleras* para Netflix, de Manolo Caro. Después de muchos años en los que, por azares de agenda, no hemos podido coincidir, por fin volvemos a reunirnos en un *set* con una comedia, ese género que tanto nos gusta por su capacidad para hacer reír, para permitir al espectador reflexionar, para hacerse preguntas comprometidas desde la relajación. En estos tiempos pintados de oscuridad, nos toca resistir desde una postura de esperanza y comprensión hacia el otro, sin perder la esperanza. ■

COSAS



270 YEARS
OF DOING BETTER
IF POSSIBLE

*And That is
always
Possible*



GINEBRA, 1755. COMIENZA LA BÚSQUEDA.

LA BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA EN LA ALTA RELOJERÍA.

UNA BÚSQUEDA MARCADA POR LA PASIÓN, LA PERSEVERANCIA Y LA MAESTRÍA.

UNA BÚSQUEDA CON EL LEMA «HACERLO MEJOR SI ES POSIBLE... ES SIEMPRE POSIBLE».

UNA BÚSQUEDA SIN FIN.

VACHERON CONSTANTIN CELEBRA 270 AÑOS DEDICADOS A LA BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA.

*the
Quest*



VACHERON CONSTANTIN
GENÈVE

DESCUBRIR MÁS EN VACHERON-CONSTANTIN.COM

Lujo en casa



Las líneas suaves y la madera son el hilo conductor de esta colección presentada en Milán por Louis Vuitton.

Con el confort como objetivo último, las piezas de la colección *Signature* también están pensadas para la comodidad, con sillones modulares, sillas de líneas suaves, mesas y lámparas en las que destacan la madera, las telas y la piel. Un ejemplo es el sillón, envuelto con detalles de cuero con cremallera y adornado con un candado dorado que evoca la estética del clásico baúl de viaje de la maison. El diseñador argentino Cristian Mohamed se mostraba orgulloso de formar parte del grupo de creadores que ha dado forma a una nueva colección de Louis Vuitton que sigue siendo fiel a la identidad de la marca, en este caso con sillas elegantes, mesas y lámparas. La española Patricia Urquiola expuso un nuevo sillón con curvas y varias piezas con su sello característico, y Atelier Biagetti aportó su genio para la creación de lámparas que unen la luz con el cuero. A esta presentación Louis Vuitton también sumó la apertura en Roma de una nueva boutique en el *palazzo Taverna*, un ejemplo emblemático de la arquitectura milanesa ubicado en via Montenapoleone, 2.

LAS EXPOSICIONES UNIVERSALES nacieron con la vocación de acercar al futuro al ser humano común. Así ocurrió con la primera de la historia, la de Londres de 1851, celebrada en Hyde Park, pero también en otras que pasaron a la historia, como la de París de 1889 (año de inauguración de la Torre Eiffel), la de Chicago de 1933, la de Nueva York de 1939, la de Montreal de 1967 o la de Sevilla de 1992. En este 2025, el turno le llega a Osaka, que repite la experiencia vivida en 1970.

Con la frase “Diseñando la sociedad del futuro para nuestras vidas” como lema, y a través de la presentación de soluciones (la Inteligencia Artificial será una de las grandes protagonistas) para los

EL PALACIO SERBELLONI de Milán sirvió de elegante escenario para presentar la nueva propuesta de muebles de la firma Louis Vuitton. En el marco del Salone del Mobile, la casa francesa mostró su contundente apuesta por el interiorismo. Pionera en el arte de viajar creando maletas, baúles y equipajes desde el siglo XIX, ahora parece que la marca invita a quedarse en casa y disfrutar. Las colecciones Louis Vuitton Home muestran una innovadora visión de la decoración a través de diferentes categorías: *Objets Nomades*; la nueva colección *Signature*, compuesta de mobiliario e iluminación, y objetos decorativos con protagonismo de los textiles y una propuesta de vajillas y juegos de mesa.

EL VALOR DE las bebidas sin alcohol no deja de crecer y tras el éxito de la cerveza, parece que le ha llegado su momento al vino, que busca esa misma penetración comercial. Con países europeos como Alemania, Francia o Reino Unido alcanzando altos niveles de calidad, en España la pionera fue Matarromera, bodega de prestigio internacional con sede en la Ribera del Duero que en 2010, tras un proceso dirigido por el fundador Carlos Moro y su hija Beatriz, creó la etiqueta *WIN*, la primera de la región con menos de 0.5 por ciento de alcohol. Era el año 2010. “Es sin duda uno de los proyectos más apasionantes que he afrontado y disfrutado en mi vida”, afirma Moro. Tras el proceso, que involucró a buena parte del equipo de Matarromera durante cinco años, la bodega obtuvo vinos bajos en calorías y de baja graduación, revolucionando así el mercado con un producto de calidad, fabricado con algunas de las mejores uvas de Europa. Un complejo proceso de deconstrucción que permitió a los enólogos de la casa eliminar el alcohol y mantener los aromas característicos del vino y que ha permitido a Matarromera elaborar tintos, blancos, rosados y espumosos.

Brindar sin alcohol



Win, de Bodegas Matarromera, se convirtió en la primera etiqueta de Ribera del Duero con menos de 0.5 por ciento de alcohol.

OSAKA: VENTANA AL FUTURO



grandes desafíos globales, la Exposición Universal de Osaka de 2025 busca ampliar el camino del progreso sin perder de vista la dimensión humana. La sostenibilidad será otro de sus hilos

El Gran Anillo será uno de los grandes atractivos de la Exposición Universal de Osaka 2025.

el Gran Anillo, la estructura de madera más grande del mundo. Se espera que más de 28 millones de visitantes se acerquen a la Exposición Universal a lo largo del año.

conductores. Así, desde la organización se ha solicitado la construcción de pabellones respetuosos con el medio ambiente —el pabellón de España cuenta con una estructura completamente biodegradable—, mientras que se impulsará el uso de energías renovables y de la movilidad limpia. Para celebrar la elección, Osaka ha construido un observatorio circular de 675 metros de diámetro:

GROUND ED LUXURY

LX 700h



 **LEXUS**
EXPERIENCE AMAZING

LEXUS.MX

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS. CONSULTA DISPONIBILIDAD EN TU DISTRIBUIDOR LEXUS.

IDENTIDAD Y PODER

LUPE VÉLEZ, DOLORES del Río, María Félix, Meche Barba y otras artistas mexicanas son parte de una historia fascinante de representación en la industria del entretenimiento. Un camino marcado por estereotipos, exotización y, finalmente, por una lucha por la emancipación y el empoderamiento. La exposición *LATINA. Mujer, música y glamour en la colección Gladys Palmera*.

La Casa de América de Madrid acoge hasta el próximo 5 de julio la exposición *LATINA. Mujer, música y glamour en la colección Gladys Palmera*.

Por Tommy Meini y Andrea Pacheco

sica y glamour en la colección Gladys Palmera, impulsada por la Fundación Gladys Palmera, se presenta entre el 4 de abril y el 5 de julio en Casa de América de Madrid. La muestra es un homenaje a las artistas que han contribuido a la construcción de la imagen latina, reivindicando su papel en la cultura y la sociedad contemporánea.

México y las artistas mexicanas tienen un lugar relevante en la exposición. Desde los años 20 y 30, cuando el cine y la música consolidaron figuras como Lupe Vélez y Dolores del Río, las artistas mexicanas desempeñaron un papel crucial en la construcción de la identidad cultural latinoamericana. En un inicio, ambas actrices interpretaron papeles de mujeres exóticas —asiáticas o rusas—, misteriosas y en ocasiones hipersexualizadas en producciones como *Where East Is East* (Lon Chaney, 1929), *Oriente es Occidente* (George Melford y Enrique Tovar Ávalos, 1930), *Resurrection* (Edwin Carrere, 1927) o *The Gateway of the Moon* (John Griffith Wray, 1928).

En su deseo por capitalizar al máximo la nueva moda de la rumba, Hollywood moldeó la imagen de la mujer latina según sus cánones estéticos y, aunque le otorgaba

visibilidad, perpetuaba estereotipos de exotismo y de una sensualidad exacerbada. A medida que la industria del entretenimiento consolidaba su dominio global, muchas de estas representaciones fueron ajustadas para hacerlas más cercanas a los estándares de belleza predominantes en Estados Unidos y Europa. Esto llevó a seleccionar exclusivamente actrices latinas blancas o a modificar la apariencia de otras. Hoy podemos entender este proceso como un blanqueamiento de la imagen de la mujer latina. No obstante, con el tiempo, muchas de estas figuras comenzaron a subvertir los roles impuestos, dotando a sus personajes de una fuerza y una autonomía que trascendieron la pantalla. A medida que el cine mexicano floreció, especialmente en su Época de Oro, estas artistas no solo fueron iconos de belleza y glamour, sino también símbolos de resistencia y autodeterminación.

Durante la Época de Oro del cine mexicano, María Félix se erigió como el símbolo de la mujer fuerte, segura y desafiante ante un mundo dominado por los hombres. Su

La exposición *LATINA.*

Mujer, música y glamour en la colección Gladys Palmera, que podrá verse en la Casa de América de Madrid hasta el próximo 5 de julio, trata de explicar la evolución de la figura femenina latina en el cine, la música y el arte a lo largo del último siglo; desde los estereotipos y clichés de los inicios, hasta la lucha por la emancipación llevada a cabo después. Desde la derecha, en el sentido de las manecillas del reloj: portada de la revista mexicana VEA, noviembre de 1954; retrato de la actriz Dolores del Río (ca. 1933); portada del disco *Queen of Latin Soul* (1968), de La Lupe.





El poder y la influencia de la mujer latina en la industria del entretenimiento no dejó de crecer desde el primer tercio del siglo XX. Desde arriba, en el sentido de las manecillas del reloj: cartel de la película *La dernière rumba* (Jacques Bonneauud, 1935); portada de la fotonovela *La vida deslumbrante* de María Félix (1956), editada por Ortega Colunga; retrato de Angela Bofill (1980), de Francisco Reyes II; *Lina Salomé* y *la Amenaza Roja* (1952), de Newton Estapé; zapatos *Lamballe*, de Joséphine Baker; portada del disco *Chavela Vargas* (1961), de la cantante homónima; portada del disco *Selecciones favoritas* (1952), de Celia Cruz; cartel de la película documental *Bellas de noche* (María José Cuevas 2016).

FOTOGRAFÍAS: CORTESÍA CASA DE AMÉRICA DE MADRID.

presencia en películas icónicas la convirtió en un referente del empoderamiento femenino, rompiendo con la imagen de la mujer sumisa y dependiente. Félix, con su actitud desafiante y su firmeza ante la industria, representó un modelo de mujer que no se conformaba con ser un simple adorno en la pantalla. Paralelamente, en la música, figuras como Chavela Vargas desafiaron no solo los cánones estéticos y de género, sino también los códigos de la industria, asumiendo un estilo propio que la convirtió en una leyenda. Vargas, con su voz desgarradora y su estilo andrógino, rompió con las convenciones de la época, abriendo el camino para generaciones futuras de artistas que no se conformaban con los moldes tradicionales y normativos.

No obstante, junto a estos modelos de independencia, coexistió una narrativa cinematográfica y musical que perpetuó estereotipos de la mujer latina como objeto de deseo. El cine de rumberas, protagonizado por Ninón Sevilla, Rosa Carmina, María Antonieta Pons, Meche Barba y Amalia Aguilar, si bien ofreció una plataforma de visibilidad a las artistas, también reforzó la asociación de lo latino con la sensualidad exacerbada, la lujuria y el pecado. La moral tradicional prevalecía en estos relatos, castigando a las protagonistas con finales trágicos o redentores, reflejo de una sociedad aún regida por valores patriarcales. A pesar de esto, muchas de estas artistas encontraron en sus personajes una forma de desafiar las expectativas impuestas, utilizando su talento y carisma para proyectar una imagen de poder dentro de los límites que les imponía la industria. Algunas, como fue el caso de Ninón Sevilla, también buscaron su independencia produciendo sus propias películas, aunque, por prejuicios machistas, no podían aparecer en los créditos en este rol. En este aspecto, además de compartir el gusto y la pasión por el mundo del cabaret y de la noche, las *vedettes* mexicanas de los años 60 y 70 reivindican el aporte feminista de estas rumberas. Algunas de ellas hablan de ese camino hacia la independencia y libertad en el documental mexicano *Bellas de noche* (María José Cuevas, 2016), que estará proyectado en el programa público de *LATINA*. Ellas son Lyn May, Olga Breeskin, Rossy Mendoza, Princesa Yamal y Wanda Seux.

Con el paso de las décadas, la lucha por la representación auténtica de la mujer en el espectáculo ganó terreno. En los años 70 y 80, el auge del feminismo y el activismo permitió que muchas artistas asumieran un rol más protagonista en la toma de decisiones sobre sus carreras. En el cine, la cantante Rosa Gloria Chagoyán también asumió

en *Lola la Trailera* (Raúl Fernández, 1985) un papel protagonista de mujer luchando contra los hombres del narcotráfico. El éxito de la película se convirtió en una trilogía y un símbolo de lucha contra el machismo. En la música, ya desde los años 50 pero asociadas a la nueva canción de finales de los 60, cantantes como Mercedes Sosa, Violeta Parra y Chabuca Granda, aunque no mexicanas, fueron referentes de una nueva forma de hacer música, centrada en la denuncia social y la reivindicación de los derechos de las mujeres y los pueblos latinoamericanos. En México, figuras como Lila Downs han continuado esta tradición, fusionando la música folclórica con discursos de resistencia y empoderamiento.

Hoy, el legado de estas mujeres sigue vigente en la industria del entretenimiento. Artistas contemporáneas como Natalia Lafourcade, Julieta Venegas y Mon Laferte han logrado consolidar carreras que desafían las imposiciones comerciales y celebran la identidad latinoamericana desde una perspectiva auténtica y, por supuesto, feminista. Estas artistas han logrado tomar el control de su imagen y de su discurso, utilizando su música como una herramienta de expresión y empoderamiento. En el caso de Mon Laferte, por ejemplo, su activismo feminista ha sido una parte esencial de su carrera, abordando en sus canciones temas como la violencia de género y la lucha por los derechos de las mujeres.

Por otro lado, el auge de las plataformas digitales ha permitido que una nueva generación de artistas mexicanas tenga mayor control sobre su imagen y su narrativa. Figuras como Ximena Sariñana, Carla Morrison y Ely Guerra han aprovechado las redes sociales y las plataformas de *streaming* para conectar directamente con su público sin depender de las grandes disqueras o productoras. Esto ha abierto un espacio para propuestas más diversas y auténticas, donde la mujer mexicana puede expresarse sin las limitaciones que imponía la industria en décadas anteriores.

Sin embargo, a pesar de los avances logrados, aún persisten desafíos en la industria del cine, la música y el espectáculo. La hipersexualización de la mujer sigue siendo recurrente en ciertos géneros musicales y la representación de las artistas en los medios aún enfrenta obstáculos. La lucha por una mayor equidad de género en el mundo del espectáculo es un proceso en constante evolución y las artistas continúan trabajando para abrir caminos y romper barreras.

Esta muestra es un recordatorio de la evolución de la mujer en la cultura y del papel transformador que han desempeñado las artistas latinas y, entre ellas, las mexicanas, en la lucha por su autonomía y representación justa en la historia del espectáculo. A través de su talento, su resiliencia y su compromiso con la transformación social, estas mujeres han desafiado las expectativas y han reescrito las reglas de la industria. Su legado es un testimonio del poder del arte como herramienta de cambio y un recordatorio de que la lucha por la representación equitativa de la mujer en el espectáculo continúa. ■

EL OBJETO



Por Nancy Hass
Fotografía por Leandro Farina
Diseño de set por Maya Angeli

Más que simples hitos de la ingeniería micromecánica, los relojes diseñados para mujeres suelen evocar a la escultura modernista combinada con la sensibilidad refinada de la alta joyería. A lo largo de las décadas, Cartier ha jugado con las formas y la geometría como pocas otras marcas.

Una de sus creaciones más recientes es un brazalete llamado Reflection de Cartier, que, especialmente en esta audaz versión en oro amarillo (también disponible en oro blanco con incrustaciones de diamantes y en oro rosa), logra encontrar la cuadratura del círculo con determinación. La sobria esfera de números romanos ocupa uno de

los extremos del brazalete abierto; en el otro, el oro pulido adquiere una superficie espejada sobre la que las delicadas manecillas tipo dauphine parecen moverse en sentido contrario, desafiando la realidad. Rara vez se ha expresado de forma tan elegante la mutabilidad del tiempo.

Reloj Reflection de Cartier, cartier.mx.

A woman with long, wavy brown hair is wearing a red, off-the-shoulder, long-sleeved dress with a deep V-neckline and a slit. She is posing with one hand on her hip and the other on her thigh. In the bottom right corner, a pair of black and red high-heeled shoes is visible. The background is a solid dark red color.

GOOD GIRL

GOOD TO BE BAD

GOOD GIRL Y VERY GOOD GIRL ELIXIR
LA NUEVA FRAGANCIA FEMENINA

CAROLINA HERRERA

Por Nancy Hass Fotografía por Laure Sée Diseño de escenografía por Lune Kuipers

En el mundo de la alta relojería, el calendario perpetuo es una de las complicaciones mecánicas más arcanas, mostrando el día y la fecha correctos hasta el año 2100 sin necesidad de ajustes, a pesar de las variaciones en la duración de los meses y los años bisiestos. Entonces no es de extrañar que Panerai, la casa italiana que desde hace tiempo fabrica sus relojes en Suiza, quiera presumir su trabajo. La incorporación más reciente a su línea Luminor, este reloj de 44 milímetros (disponible en septiembre), con una caja creada con una aleación resistente a rayaduras compuesta en un 95 por ciento de platino, cuenta con una esfera semitransparente de cristal de zafiro que permite vislumbrar sus ingeniosas ruedas de calendario (el día y la fecha actuales se muestran a través de dos ventanillas polarizadas a la altura de las tres en punto). Con un reloj como este, el tiempo no vuela; avanza, desafiante.

Panerai Luminor Calendario Perpetuo G.M.T., panerai.com.mx.

EL DESEO





LACOSTE 

Descubre [lacoste.com](https://www.lacoste.com)

ENTRE LO ONÍRICO Y LO URGENTE



Con metáforas visuales, el artista estadounidense Rob Woodcox construye imágenes visionarias que conectan naturaleza, identidad y activismo, siempre desde una empatía radical.

Por Kira Álvarez Bueno

DESDE HACE MÁS de una década, Rob Woodcox ha tejido un lenguaje visual propio que oscila entre el surrealismo, la poesía del cuerpo humano y la urgencia política. Sus fotografías —meticulosas, vibrantes y simbólicas— conjugan elementos de la danza, la arquitectura, la naturaleza y la identidad para crear composiciones que invitan a mirar más allá de lo evidente. “Quiero que mis imágenes parezcan sueños que podrían estar sucediendo en la vida real”, declara el artista de origen estadounidense, quien encontró en México un lugar al que llamó hogar tras un viaje a Michoacán para ver de cerca las mariposas monarcas. “Lo primero que me enamoró de México fue cómo la gente te mira a los ojos y te abraza”, señala. Woodcox comenzó su carrera fotográfica a los 19 años con una cámara de 35mm, pero desde niño ya creaba universos imaginarios. “Recientemente, encontré uno de mis cuadernos de dibujo y tenía reinos de monstruos y seres fantásticos. Siempre he estado inventando otros mundos”, recuerda. Esa inclinación hacia lo ilusorio encontró un terreno fértil en la fotografía y, más tarde, en el cine. Sus primeros autorretratos y su experimentación creativa acabaron evolucionando orgánicamente hacia un surrealismo pictórico distintivo. “No creo que nadie se proponga ser artista y diga ‘este es mi estilo’. Lo vas descubriendo. Por otro lado, nunca quise pedirle a la gente que hiciera algo que yo no haría. Por eso empecé con los autorretratos, incluso en agua helada o glaciares”, continúa Woodcox, quien ha colaborado en el pasado con compañías como Apple o el Royal Ballet de Londres. Sin embargo, su obra va mucho más allá de lo estético. Woodcox ha dedicado su práctica a visibilizar temas como la justicia climática, la identidad queer, la igualdad racial y la diversidad corporal. “El arte visual tiene el poder de hacer que la gente vea más allá de su realidad”, explica un artista que reconoce influencias de Leonora Carrington, Pina Bausch, Salvador Dalí, Eugenio Recuenco, Tim Walker y Richard Avedon.

Una de sus más recientes series fotográficas, realizada en el espacio cultural General Prim, en la Ciudad de México, toma como eje visual una imagen poderosa: decenas de mujeres con pañuelos morados, símbolo del feminismo,

La fotografía *Otherworld*, tomada en el Jardín Escultórico Edward James, Las Pozas (San Luis Potosí) recibió durante la 21ª edición de Zona Maco el premio otorgado por la Fundación Erarta por valor de 100,000 dólares (el más grande otorgado por cualquier feria de arte del mundo).

La sesión en General Prim (Ciudad de México), ideada junto a la creativa francesa Marie Tiburi, se pensó para conmemorar el 8 de marzo.

dispuestas en el piso como si brotaran de un útero común. Una oda a lo maternal, a la comunidad y a la resistencia femenina. “Queríamos crear una alegoría en la cual todas ellas fueran hijas de una figura materna pintada en un mural del edificio. Esa sangre simbólica que las une se convierte en río, en cascada, en un todo,” expone desde el otro lado del teléfono. Sobre la logística del proyecto, revela: “Antes de iniciar tuvimos una meditación guiada con ejercicios de respiración. Preparamos pan casero y cerramos el set al público. Todo estaba pensado para que se sintieran seguras y presentes. Muchas me dijeron que era la primera vez que se desnudaban frente a una cámara y que jamás se habían sentido tan libres, tan poderosas.” En la obra de Woodcox, el cuerpo desnudo es símbolo de verdad, libertad y resistencia. “Para mí, retratar cuerpos sin ropa es una forma de quitar capas y máscaras. La desnudez es el acto más honesto de reconexión con lo esencial”, afirma. Una perspectiva que está estrechamente vinculada con la diversidad de cuerpos que aparecen en sus imágenes. “No puedes retratar a la humanidad sin incluir todos los tipos de cuerpos, pieles, edades, géneros o capacidades. Ser artista implica la responsabilidad de reflejar el mundo real. Y ese mundo real es amplio, complejo, hermoso y diverso,” explica. Esa misma pluralidad la ha encontrado también en Colombia, país de origen de su pareja. Sus experiencias allí han moldeado su mirada: “Conocí a la comunidad indígena Nasa en las montañas, y también he colaborado con mujeres afrodescendientes en el Pacífico colombiano. Son historias potentes de identidad y conexión con la tierra.” Su estilo, que con frecuencia involucra bailarines suspendidos entre la arquitectura y el paisaje (como un delicado balance entre lo humano



y lo espiritual) le ha valido el reconocimiento internacional. Este año, ganó el Premio del Público de Zona Maco con la obra *Otherworld*. El premio llega justo cuando Woodcox desarrolla su próximo gran proyecto: un largometraje que combinará el género documental con su característico estilo visual para contar historias de comunidades indígenas que ya están implementando soluciones contra la crisis climática. “La sabiduría indígena nos salvará si nos tomamos el tiempo de escuchar. Quiero mostrar que las respuestas ya existen. Solo tenemos que dejar de ignorarlas”, confiesa. Woodcox vive con la convicción de que el arte puede cambiar el mundo desde la sutileza del asombro. Su obra está profundamente anclada en un activismo metafórico pero constante. “El arte visual tiene la capacidad de recordarnos lo que olvidamos. Nos ayuda a ver más allá de nuestra

realidad inmediata. Puede despertar conciencia, sin necesidad de sermonear”, exterioriza. “Quiero inspirar esperanza. No quiero mostrar el dolor de forma literal, sino de imaginar lo que podríamos ser. Y en esa imaginación, tal vez, comenzar a transformarlo todo”. Su práctica está anclada en un proceso interno, casi espiritual. Antes de cualquier sesión, Woodcox medita, escribe en su libreta y visualiza. “Cada imagen comienza con una emoción. Puedo ver la foto meses antes de tomarla. La tengo tan clara que siento que necesito sacarla de mi mente”, señala. Porque Woodcox no solo documenta el mundo, lo reinventa. Y lo hace con la firme convicción de que el arte, cuando nace del amor y la empatía, puede ser una herramienta de transformación radical. “Esto siempre ha sido el sueño: no solo crear arte, sino usarlo para conectar, para sanar, para construir comunidad”. ■

El fotógrafo y cineasta estadounidense Rob Woodcox fue retratado el pasado jueves 20 de febrero en su estudio en la colonia Escandón (Ciudad de México) junto a su obra *Chosen Path* (2021).

FUTURO FEMENINO

Derecha:
las hermanas
Fendi: Anna (madre
de Silvia Venturini Fendi),
Carla, Franca, Alda y
Paola. El lema que su
madre les inculcó fue "la
unión hace la fuerza".

Fendi cumple cien años de modernidad. De la mano de Silvia Venturini, recorreremos la historia de una marca ligada a una dinastía de mujeres que trascendieron su realidad para crear otra más justa.

Por Javier Quesada



LA MODA ES una disciplina que ama las paradojas, y ninguna tan reveladora del carácter caprichoso y lúdico, pero al mismo tiempo serio y conceptual de esta industria, que la que celebramos este año con el centenario de Fendi. La legendaria marca italiana se ha convertido desde sus inicios en epítome de modernidad, adelantándose en años (y décadas) a fenómenos como el lujo consciente, el empoderamiento femenino o la revisión de las fronteras de género en los armarios femenino y masculino. Fendi ha necesitado todo un siglo para emular a Benjamin Button, el personaje creado por Francis Scott Fitzgerald hace más de cien años (el cuento original se publicó en la revista *Collier's* el 27 de mayo de 1922), has-

Izquierda: ta convertirse en la casa de moda más joven del mundo. Aunque no tiene nada de extraordinario, ya que como señaló Karl Lagerfeld, director creativo de Fendi desde 1965 hasta su muerte en 2019, la juventud es un estado de ánimo, no una cifra. "Tiene que ver con cómo vives, no con tu fecha de nacimiento", decía el modisto.

Silvia Venturini Fendi, directora artística de Accesorios y Moda Masculina de la marca fundada en 1925 en Roma por su abuela Adele Casagrande, casada a su vez con Edoardo Fendi, está totalmente de acuerdo con esa filosofía. "Sabemos qué es

Venturini Fendi con una modelo durante el *fitting* de la última colección otoño-invierno 2025/2026.



Arriba, derecha: *The Body Revolution* (1985), análisis de la silueta femenina dibujado por el diseñador Karl Lagerfeld.

Fendi, nuestra herencia es sólida y clara; sin embargo, necesitamos evolucionar y estar abiertos al cambio”, dice en exclusiva desde el Palazzo della Civiltà Italiana de Roma que, desde 2015, alberga la sede de la marca. “Ese es el secreto: tener la mente abierta”, destaca. Esa ha sido la fórmula magistral que ha permitido a esta casa conectar con el *zeitgeist* de cada época desde sus orígenes hasta nuestros días, en plena revolución de la industria. “Nuestro objetivo es innovar al mismo tiempo que preservamos nuestras tradiciones, como el legado artesano, añadiendo siempre una mentalidad contemporánea”, revela. Esa visión les ha permitido ser la primera casa de modas, por ejemplo, en apostar por un *fashion film*, *Histoire d'Eau*, dirigido por Jacques de Bascher en 1977 para promocionar la primera colección *ready-to-wear* de Fendi. “En el futuro, seguiremos afrontando nuevos retos con la misma curiosidad que en nuestros orígenes. Eso forma parte de nuestro ADN: somos una empresa tradicional con una larga trayectoria, pero a lo largo de nuestra historia siempre hemos estado dispuestos a asumir los riesgos cuando las reglas del juego han cambiado”, subraya.

Aunque desde 2001 Fendi forma parte de la división de Moda y Marroquinería del conglomerado de

lujo LVMH, que acaba de nombrar a Ramón Ros como CEO de la casa italiana, la marca continúa muy vinculada a la dinastía fundadora no solo a través de Venturini Fendi, sino también a través de su hija, Delfina Delettrez, directora de la división de Joyería. Ambas son algo más que meros eslabones en una cadena genética que se remonta ya a cuatro generaciones de mujeres fuertes, poderosas y con una visión muy clara de su papel dentro de la industria. Y es que mucho antes de que se abriese el debate sobre el empoderamiento femenino, la trayectoria de esta marca era marcadamente feminista. “La historia de Fendi es femenina”, reconoce Venturini Fendi. “Mi abuela tuvo cinco hijas —Paola, Anna, Franca, Carla y Alda— y mi madre (Anna), tres. En casa se vivía un intercambio de roles muy vanguardista para la época y la sociedad italiana, un gran ejemplo que atesoro y que he tratado de inculcar y seguir en mi propia familia”, admite.

Abajo:
el Palazzo
Fendi, en Roma,
ubicado muy cerca
de la Plaza de España
y a poca distancia de
la Plaza Navona, el
Panteón y Ciudad
del Vaticano.



Un recuerdo le persigue desde su infancia: visitar el taller donde su madre y sus hermanas trabajaban mano a mano con Karl Lagerfeld, a quien eligieron décadas antes de que fuese conocido como el *káiser de la moda*. Es más, en aquella época era casi considerado como un mercenario sin una voz ni estilo propios, un perfil diametralmente opuesto al que hoy tenemos de él. “Cada miembro de mi familia y también de la familia elegida por las hermanas Fendi, como es el caso de Lagerfeld, me ayudó a apreciar la singularidad, calidad y toque humano de nuestros diseños y productos”, explica. Así, desde que tiene uso de razón, Venturini



Arriba: detalle de la sala Obsessions de la exposición *Fendi Roma, the Artisans of Dreams*, con la que la marca celebró su 90º aniversario.



Arriba: abrigo *Astuccio Fur*, de Fendi, diseñado por Karl Lagerfeld para la colección otoño-invierno 1971/1972 de la marca italiana.

Fendi convivió en una particular manera de entender la moda y, por extensión, el lujo que, en muchos aspectos, se anticipó a la visión contemporánea que hoy prima en la industria, décadas antes de que las casas de moda se convirtiesen en emblemas de un determinado estilo de vida asociado no tanto a la moda, como a la alta gama.

Actualmente, el conglomerado LVMH se enfrenta al fin de una crisis en el sector del lujo: el año pasado, registró una caída del 17

por ciento en su beneficio neto; aunque afronta 2025 con optimismo mientras blindas sus marcas más emblemáticas con fichajes como el de Ros, quien reportará directamente a Sidney Toledano, asesor senior de Bernard Arnault, presidente y CEO de LVMH. Como parte del grupo, Venturini Fendi tiene muy clara su propuesta de un lujo contemporáneo, a medio camino entre la tradición y la innovación, la calidez y la tecnología, en un equilibrio perfecto entre clasicismo y modernidad como el que ha caracterizado a Fendi desde sus orígenes hasta el presente, cuando la casa se enfrenta a un nuevo capítulo. “Creo que el éxito futuro del lujo reside en no perder de vista ese punto de encuentro entre la tradición y la innovación. Marcas con una identidad muy fuerte, como es el caso de Fendi, pero que se encuentran en una constante evolución. En una época en la que los consumidores lo tienen todo, nuestro objetivo es seguir siendo relevantes, no sólo ahora sino también en los años venideros”, asegura.

En un momento en el que las fronteras entre la moda masculina y femenina dialogan con una ambigüedad inimaginable hace solo unos años, en una era en la que los conceptos de género se desdibujan y se muestran irónicamente juguetones —aunque se trata de un juego muy serio—, Venturini Fendi tiene muy claro que no estamos



Derecha: sala Laberinto de la exposición *Fendi Roma, the Artisans of Dreams*, un resumen del proceso creativo llevado a cabo por Karl Lagerfeld en la marca.



explica. Un intercambio de papeles que, lejos de estar inspirado en los bailes de máscaras del barroco veneciano, adelanta el futuro de una sociedad más justa e igualitaria. “Las fronteras entre la moda masculina y femenina están cambiando”, afirma; y como resultado de esa (r)evolución surge un nuevo *statu quo*. “La moda es un lenguaje universal”, añade. Y en un momento en que revisamos la sexualización del vocabulario y editamos lo que queremos decir para no dar lugar a malentendidos virales, la *lingua franca* de la moda no es una excepción. “En nuestra industria, un objeto no es solo un objeto”, reflexiona. En efecto, detrás de cada objeto, de cada diseño, de cada propuesta, hay un significado oculto que conviene descifrar. “Siempre hay que observar las cosas y sus múltiples facetas para intentar comprender qué hay detrás”, advierte. En el caso de Fendi, ¿qué hay detrás de los primeros cien años de una marca sinónimo de modernidad, pero también garante de una tradición secular como es el caso de la artesanía italiana? “Fendi esconde muchísimo: cien años de historia y diseño, pero también de reescritura de valores y de cambio de las lecturas sociales”, concluye. Su última colección plantea el camino hacia una sociedad que no está compuesta por hombres y mujeres, sino por personas. Es la última paradoja de una industria que, aunque enarbola la bandera de lo efímero, habla un lenguaje eterno. ▀

Arriba y derecha: detalles de la colección otoño-invierno 2025/2026 diseñada por la marca para conmemorar el centenario de su fundación.

ante una tendencia, sino ante un cambio de paradigma en el que la marca fundada por su abuela ha desempeñado un papel fundamental. “Durante muchos años he diseñado ropa masculina, lo que me parece muy interesante”, explica. “Una mujer diseñando para hombres y un hombre diseñando para mujeres. Disfruto de ese diálogo entre feminidad y masculinidad que ha marcado a Fendi desde nuestros orígenes”. El mejor ejemplo lo encontramos en la colección otoño-invierno 2025/2026, donde ha intercambiado los clichés tradicionales asociados a los roles sexuales. “Quise proyectar mi propia idea de una feminidad poderosa y una masculinidad suave. La mujer y el hombre Fendi se inspiran mutuamente: ella lleva telas reservadas a la sastrería masculina o una camisa *oversize*, mientras él lleva encaje lencero o bordados que asoman bajo un saco o un cárdigan”,



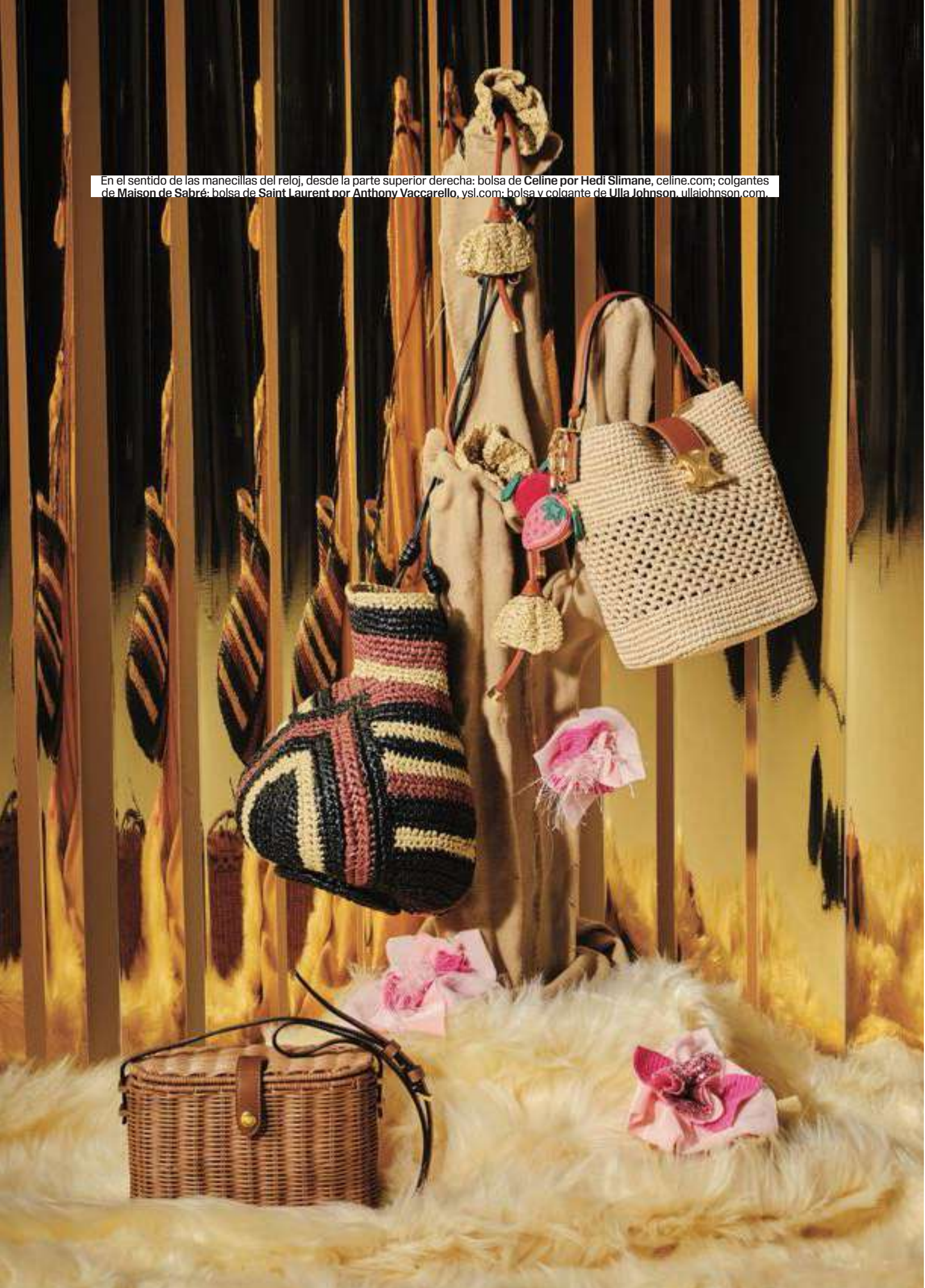
Artesanía entre hilos

Los tejidos naturales, los flecos deshilachados y otros elementos artesanales aportan textura a las bolsas de primavera.

Fotografía por Kvoko Hamada | Diseño de escenografía por Theresa Rivera

En el sentido de las manecillas del reloj, desde la parte superior izquierda: bolsa de **Hermès**, hermes.com; bolsa de **Prada**, prada.com; bolsa de **Giorgio Armani**, armani.com; colgante de **Maison de Sabré**, us.maisondesabre.com.

En el sentido de las manecillas del reloj, desde la parte superior derecha: bolsa de Celine por Hedi Slimane, celine.com; colgantes de Maison de Sabré; bolsa de Saint Laurent por Anthony Vaccarello, ysl.com; bolsa y colgante de Ulla Johnson, ullaiohnson.com.



En el sentido de las manecillas del reloj, desde la parte superior: bolsa de Bottega Veneta, bottegaveneta.com; bolsa y colgantes de Loewe, loewe.com; bolsa de Anya Hindmarch, us.anyahindmarch.com; zapatos de Chanel.



ESTA ENTREVISTA FUE EDITADA Y RESUMIDA, EN EL SENTIDO DE LAS MANECILLAS DEL RELOJ, DESDE ARRIBA A LA IZQUIERDA: VÍA AMAZON; CORTESÍA DE MOSCHINO; CORTESÍA DE ADRIÁN APPIOLAZA (2); CORTESÍA DE ADRIÁN APPIOLAZA; CORTESÍA DE MOSCHINO; FRANCO MOSCHINO, "VOLEMOS SEBENE," 1989; CORTESÍA DE MOSCHINO; CORTESÍA DE ADRIÁN APPIOLAZA (2). FONDO: BIBLIOTECA DEL CONGRESO DE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA. FONDO: CORTESÍA DE ADRIÁN APPIOLAZA.

Para conocer más sobre el mundo de Adrián Appioloza, visita tmexico.mx.

como lo harían los pueblos originarios argentinos. Ese año ganó el premio a la mejor colección de *prêt-à-porter* y me ofrecieron un lugar en el programa de maestría. Pero entonces me llamó Phoebe Philo, que acababa de asumir la dirección de Chloé, para ser su mano derecha en diseño, y me mudé a París para el trabajo.

traté de
incorporar
todo el trabajo
artesanal posi-
ble, para hacerlo
pueblos originarios.

Entrevista por Emilia Petrarca

tres artículos: una bolsa hecha con una fibra que parece papel, una bolsa *baguette* y esta bolsa de apio (10). ▀

Adrián Appiolaza de vacaciones en San Francisco en 2021.

Por Enrique Giner de los Ríos
Fotografía por Ana Hop
Estilismo por Kira Álvarez Bueno

Templos

La arquitecta Frida Escobedo habla sobre migración, mexicanidad y su estrecha relación con la creación.

MÉXICO

LA ARQUITECTA MEXICANA nos cuenta desde su departamento en Ciudad de México sobre dos de los proyectos más interesantes de su carrera: la presentación del diseño de la nueva ala del MET de Nueva York y la renovación del Centro Pompidou de París, según sus palabras “una máquina de producir cultura”. Comprometida con las condiciones sociales de su entorno, Escobedo también conversa sobre migración y derechos, así como sobre el manido concepto de mexicanidad, al que se enfrenta con naturalidad. “Crecí aquí, mis primeras grandes influencias fueron con gente mexicana”, responde. “¿Qué es súper mexicano?”, se pregunta. Y es que, en su opinión, “las tradiciones tampoco tienen que ver con unos códigos súper estrictos”.

T México: Con proyectos tan grandes como los que estás llevando a cabo en el extranjero, supongo que es imposible que no te encasillen constantemente como “la arquitecta mexicana”. Puede ser gratificante —y más, por el momento político que estamos atravesando—, pero, por otro lado, hay un espíritu personal en tu trabajo, incluso más universal, que debería trascender esa etiqueta.

Frida Escobedo: Joven, latina, mujer... Son muchos adjetivos que se repiten. Está bien si me quieren describir de esa manera, pero me parece extraño ese empeño en ponerme en una categoría determinada. Por otro lado, con todo lo que está pasando ahora, me parece importante remarcar la relevancia del trabajo de los migrantes en una ciudad como Nueva York, afirmar con orgullo

Arte



Número 3
Mayo, 2025

de

Frida Escobedo
fotografiada el pasado
13 de enero en su
departamento de la Ciudad
de México. Vestido de
Ferragamo, ferragamo.com;
arracadas y pulseras de
Cartier, cartier.mx; silla
diseño de la arquitecta.



ser mexicana y estar orgullosa de mi comunidad. Somos personas muy valiosas; si se nos quiere reconocer como mexicanos, está muy bien por mí. Ya estando allí, te das cuenta de que hay un montón de mexicanos que están marcando la diferencia con sus proyectos. O latinos. Muchísima gente de mi generación, un poco más grandes o más jóvenes, cuyo trabajo es sumamente relevante. Es un mosaico gigante donde nadie pierde su identidad y, a la vez, toda esa gente se siente neoyorquina. Es muy especial.

T México: ¿Cómo te afecta este cambio político?

F.E.: Me preocupa. Veo cómo el ambiente se polariza cada vez más, cómo mucha gente se enfoca más en ver las diferencias y no las similitudes. Es bueno ver las diferencias para aprender del otro, pero no de una manera sectaria. Hay muchísima gente con la que convives todos los días cuya situación migratoria actualmente es totalmente

ambigua. No creo que dejen de trabajar, si no, esa ciudad colapsa. Simplemente, sus condiciones contractuales serán cada vez peores. Es muy duro ver cómo la gente empieza a tener miedo. A veces pienso que si la invitación para hacer el ala contemporánea del MET hubiera surgido ahora, no sería capaz de hacerla. Probablemente no podría haber abierto una oficina, los procesos de visa serían mucho más problemáti-

cos e incluso ciertas contrataciones hoy en día serían imposibles de hacer.

T México: ¿Sientes que la gente le exige un cierto grado de “mexicanidad” a tus proyectos?

F.E.: Es curioso, muchas veces se me cuestiona por mi ADN mexicano, sobre mi “alfabeto de mexicanidad”, y no sé qué responder. Creces viendo ciertas cosas, platicando con cierta gente y eso es lo que va formando tu visión del mundo. No tengo otra respuesta. Crecí aquí, mis primeras grandes influencias fueron con gente mexicana. ¿Qué quiere decir eso? No lo sé. Las tradiciones tampoco tienen que ver con unos códigos súper estrictos.

T México: Incluso muchas de nuestras referencias clásicas se trataron de una nueva mexicanidad en su momento. Me imagino que estás contenta con ese alfabeto de referencias personales, pero supongo que aún así, a veces se te exigen ciertos clichés de identidad nacional.

F.E.: Lo noto más últimamente. Me parece que mucha gente quiere entender mi trabajo a la primera, poder desglosarlo en puntos muy claros, en lugar de querer ver lo que estoy tratando de decir. En el trabajo creativo, con suerte amplías tu campo de visión un poco. Creo que en mi trabajo lo único que podría traducirse como mexicanidad es el sentido de la estratificación, el traslape

y la juxtaposición. Aunque es algo súper general. ¿Qué es súper mexicano? El mole sería una broma fácil como respuesta. Una mezcla, todo aquí es así, no hay una cosa que sea cien por cien pura, afortunadamente. Por otro lado, mi trabajo responde a un lugar y a un tiempo muy específico. Eso es lo que me parece más importante, cómo hablar de las circunstancias que te rodean, del ambiente social y material que tienes alrededor.

T México: El MET es tu proyecto más ambicioso hasta el momento, sin embargo, has realizado muchos proyectos en el extranjero.

F.E.: La Trienal de Lisboa, en 2013, fue mi



Falda, suéter y zapatos de **Prada**, prada.com. Derecha: saco y pantalón de **Chanel**, chanel.com.

primer proyecto internacional, aunque ese año también hice intervenciones más pequeñas, como algunas tiendas para la marca Aesop en Estados Unidos. El proyecto para el Victoria & Albert Museum en 2015, el MoMA PS1 en 2016, o el Serpentine Pavillion en Londres en 2018, que fue muy importante para mi carrera.

T México: Es interesante ver la relación entre tus proyectos de pequeña y gran escala. En muchos de los más pequeños o intervenciones, pareciera que

podemos encontrar muchos de tus principios estéticos.

F.E.: Cuando empiezas una oficina, tienes que ganarte la confianza de los clientes. Si no tienes trabajo anterior, es difícil hacer trabajos a otra escala. Experimentas con esos proyectos porque es lo que te dejan hacer. La relación entre los proyectos pequeños y grandes no es algo lineal. También está relacionado con etapas de mi vida. En 2013, estaba terminando la maestría en Arte Diseño y Dominio Público en Harvard. Había mandado mis papeles al mismo

tiempo que esperaba la beca CEMEX (para poder solventarlo) y había participado en el concurso para La Taller, en Cuernavaca. Uno debe ser cuidadoso con lo que desea: ocurrieron las tres cosas al mismo tiempo. El segundo año de la maestría se juntó con la obra, y eso me obligaba a venir al menos una vez al mes.

T México: ¿Por qué escogiste un posgrado no directamente relacionado con la arquitectura? ¿Hacia dónde pensabas que iría tu carrera después de eso?

F.E.: Estaba un poco cansada de la arquitectura, de convertirme en una suerte de validadora del buen gusto. No era lo que quería de la arquitectura y no encontraba cómo cambiarlo. Pienso que el hotel Boca Chica en Acapulco, que fue un proyecto que hice con Francisco Rojas en 2008, fue un parteaguas en mi manera de pensar, y no por la escala del proyecto. Trabajar con Pepe me hizo disfrutar la arquitectura de otra manera, al comprender su visión tan curiosa de la estética. Para él, todo tiene que tener una historia y un porqué.

T México: ¿Boca Chica fue tu primer proyecto de mayor escala? Me parece una obra muy importante para el momento, con una serie de intervenciones de gran sensibilidad.

F.E.: Ese proyecto me encantó, lo recuerdo bien. Venía de pequeñas obras, de remodelaciones, de hacer la Casa Negra. Todo se sentía un poco cuesta arriba. Con Pepe nos inventamos una narrativa única. Veíamos los muebles de Lina Bo Bardi, nos inspirábamos en la idea de la gruta de los palazzos para hacer el spa. Me di cuenta, trabajando en Boca Chica, que ese era el tipo de proyecto que me interesaba.

Era muy satisfactorio hacer las cosas solo si estábamos completamente convencidos. Se puede leer como un capricho. La mayoría de los clientes quieren que un arquitecto tenga una visión particular de las cosas. Después, cuando eres necio con tu visión, terminas por parecer inflexible. Es una negociación delicada, pero es importante saber decir “es esto o no es”. Es mejor hacer las cosas que uno cree; si no ocurren, vendrá una siguiente oportunidad. Esa manera de pensar hizo que quisiera buscar algo fuera. Y fue cuando se abrió la maestría. Irme dos años a reflexionar sobre el espacio no me podía parecer mejor idea.

T México: Tu relación con el mundo del arte es muy estrecha, desde museografía, mobiliario, diseño de galerías como Nordenhake en Ciudad de México y, obviamente, diseño de museos.

F.E.: Las piezas que he diseñado no las he hecho como artista, sino como arquitecta. Son muebles o, de alguna manera, hablan del espacio, de cómo estás en un lugar. Pensaría que, en esos



ejemplos, se trata más de un cambio de escala que de un cambio de esfera o disciplina. El biombo, por ejemplo, te hace un cuarto o te cambia la dinámica de un lugar, lo mismo sucede con las sillas que he hecho. Sigo trabajando con arquitectura desde otra escala.

T México: Has hecho la museografía de exposiciones muy importantes. Hace un par de años hiciste Cartier para el Museo Jumex, algo realmente impactante.

F.E.: Trabajar en la segunda retrospectiva de Cartier en México fue una gran experiencia. Aprendí mucho sobre el ADN de la casa y su relación con México. Mi abuelo era relojero, me sé casi todos los modelos de relojes de la marca. Me emocionaba mucho estar involucrada en esta exposición y me hubiera encantado que mi abuelo la hubiera visto.

Pudimos experimentar con paneles de concreto, queríamos que sus estratos se sintieran como algo entre una cantera y una ruina. Rodolfo Díaz Cervantes me ayudó en el desarrollo y la producción de esta exhibición. Hemos trabajado mucho juntos y siempre aporta grandes ideas y soluciones para las cosas con las que quiero experimentar. Rodolfo entiende perfectamente el trabajo de un arquitecto, a la vez que produce arte. Me divierto mucho con él, me gusta colaborar con mis amigos, no puedo separar la vida social de la profesional. Por un lado, no terminas nunca de trabajar, pero al final no se siente como trabajo.

T México: Cuéntanos sobre los proyectos actuales. Estás trabajando en el ala de arte contemporáneo del MET.

F.E.: Fue una sorpresa enorme. Ya habíamos hecho dos proyectos residenciales en Nueva York, pero cuando llegó la invitación del MET pensé que podría ser para hacer una museografía. Creo que hicieron el concurso de manera muy adecuada. No fue un proceso típico donde normalmente te invitan, te dan un resumen de los requisitos, tienes una sesión de preguntas y respuestas, y finalmente presentas tu proyecto. Aquí fueron siete meses de trabajo con el cliente para conocerlo e intercambiar ideas. No solo buscaban algo que les funcionara de manera práctica y estética, sino también entender una nueva forma de trabajo con el arquitecto. Me pareció muy inteligente por parte del director del MET, Max Hollein, y su equipo. Sabiendo que van a tener que trabajar con una persona durante diez años, primero hay que saber si es posible trabajar con esa persona. Al mismo tiempo, un proceso tan íntimo te permite conocer más profundamente una institución gigantesca, con muchas capas y muchas cabezas. Te ayuda a entender cómo encontrar coincidencias entre las aparentes discrepancias que existen en todos los requisitos. Se trata más de un ejercicio de escuchar que de contestar.

En el concurso había arquitectos muy establecidos, con mucha experiencia en este tipo de proyectos. Muchos de ellos con decenas de museos en su historial. En mi estudio, habíamos hecho La Tallera y algunas

Vestido de
Ferragamo,
ferragamo.com;
collar y arracadas de
Cartier, cartier.mx.

“A veces pienso que si la invitación para hacer el ala contemporánea del MET hubiera surgido ahora, no sería capaz de hacerla. Probablemente no podría haber abierto una oficina, los procesos de visa serían mucho más problemáticos”.



MAQUILLAJE Y PEINADO: ROBERTO SIERRA; ASISTENTE DE MODA: AGOSTINA MAURO; ASISTENTE DE FOTO: HUGO NÚÑEZ.

museografías, pero nada más. Fue muy emocionante cuando recibimos la sorpresa. Y ha existido una relación muy bonita con los miembros del museo, por cómo se estableció desde el inicio. Hace poco, en una charla del MET con el curador David Breslin, se habló sobre hacer un proyecto así siendo tan joven, y nos dimos cuenta de que muchos de esos arquitectos que también habían concursado empezaron a hacer museos a mi edad. Aunque quizás a muchos no se les cuestionó tanto la magnitud de sus edificios en relación con proyectos previos. Supongo que no existe un camino lineal para hacer un proyecto de esta índole. Tienen que alinearse muchas cosas, y me siento muy afortunada. Algo pasó que en ese momento nosotros pudimos hacerlo. Estaba el director correcto, el grupo de donantes correcto, nuestra propuesta respondía a sus necesidades y peticiones y al final todo funcionó. Max Hollein es un director de museo joven, David Breslin es un curador joven, son personas que han hecho un trabajo impresionante durante su carrera, pero tienen una visión más cercana a la de mi generación que a la inmediatamente mayor que la suya, donde la colaboración es más importante, donde procuran escuchar a sus equipos, donde las relaciones son más horizontales y se prioriza la pluralidad de voces. Eso hace que hablemos el mismo idioma, que funcione bien.

T México: Presentaste el proyecto en diciembre pasado. Fue un gran evento mediático sobre algo emblemático para los neoyorquinos y el mundo.

F.E.: Estaba muy nerviosa, no lo voy a negar. Por otro lado, la presentación ocurrió después de muchos, muchos filtros. Desde que terminamos el concurso hasta que se presentó el proyecto pasaron dos años. Eso también ayuda a que te dé cierta seguridad, porque se ha discutido muchas veces con mucha gente. De alguna manera, tiene que funcionar. Por otro lado, estaba la constante duda de estar a la altura. Desde que gané el concurso, la gente invariablemente me dice dos cosas: "Congratulations and good luck". En 2030, cuando esté concluido el proyecto, veremos los resultados, pero desde que comenzamos no ha habido

un momento de descanso. En el momento en que empezamos a sentirnos cómodos, tenemos que empezar a cuestionarnos. La duda es importante, hay que tenerle miedo a la certeza.

T México: Uno pensaría que un proyecto así te absorbe en tu día a día, sin embargo, también abre un espectro donde nuevos proyectos de gran escala aparecen en tu agenda.

F.E.: El MET es el tipo de proyecto que se dice que ocurre "once in a lifetime", a lo que yo diría "once in many lifetimes". Hace poco recibimos la invitación para trabajar en la remodelación del Centro Pompidou de París en París, donde también participa el despacho Moreau Kusunoki, y el reto crece. De ahí siguen otros proyectos donde compites con despachos muy grandes. Algo muy gratificante es ver a todo mi equipo crecer y subir de nivel. Antes hacíamos una casa, ahora son proyectos de miles de metros cuadrados.

T México: El Centro Pompidou y su arquitectura deben imponer mucho.

F.E.: Son dos aproximaciones muy distintas. El MET es una colección de edificios, como aros de cebolla. Empezó siendo un pabellón en el parque, fue creciendo, se añadió la fachada de la Quinta Avenida, llegó un primer plan maestro y así sucesivamente. Representa muy claramente los diferentes momentos históricos arquitectónicos y la forma en que la gente ha coleccionado arte. El primer edificio estaba pensado para colgar obras al estilo de un gran salón, mientras que las últimas salas son muy diferentes. El Pompidou, en realidad, es una máquina de producir cultura, es un edificio que tiene alas de exhibición, pero también una biblioteca muy importante, teatros, salas de música y una plaza. Es una máquina que revela toda su infraestructura. El Pompidou pedía clarificar el abecedario original del proyecto, generar claros en el bosque. Después de más de 50 años desde su inauguración, es todo un reto lograr que sucedan las actividades originales y cuestionarse cómo suceden ahora. En este proyecto, tenemos que integrarnos en el proyecto existente de una manera respetuosa, dejando que el edificio sea el que brille.

T México: Y el Centro Pompidou no es el único proyecto que está sucediendo ahora.

F.E.: Entre otras cosas, estamos haciendo dos viñedos, uno en colaboración con Mauricio Mesita. Aplicamos algunas ideas de lo que aprendimos en el proceso de la planta para Mezcal Yola, usando parte de los residuos de la producción como material de construcción. También estamos trabajando en una casa privada en Ciudad de México, en un terreno triangular muy interesante. Además, estamos terminando de construir un edificio de departamentos en Brooklyn, junto con un hotel, más concursos y nuevo mobiliario.

T México: Cuando creces tanto como estudio, ¿cómo es la ambición de seguir creciendo o regresar a proyectos más pequeños? ¿A veces tienes la fantasía de regresar a una escala menor?

F.E.: Hemos tenido proyectos enormes últimamente, sin embargo, la oficina es muy pequeña. Tenemos dos escritorios largos en Ciudad de México y dos en Nueva York, con 17 integrantes en cada espacio. Esto fluctúa según el tipo de proyecto que tengamos. Los grandes despachos llegan a tener 400 personas. En comparación, esta es una oficina minúscula. El trabajo que se hace es muy intenso, se trabaja mucho para estar a la par de otros estudios.

T México: Además de querer ver estos proyectos tan importantes concluidos, ¿qué te imaginas para los próximos años en tu carrera?

F.E.: Con mis amigos hombres es curioso que se suele hablar de crecer como estudio, ser más grandes y visibles. Con mis amigas mujeres hablamos de hacer cada vez más cosas que me gusten más. En realidad, hago proyectos que me encantan, que me emocionan y que me permiten conocer a mucha gente. Los tiempos de entrega son complicados y no puedes parar, es mucha adrenalina y eso ahora me gusta, pero también es agotador. Me da miedo que, a la larga, acabe agotada o repitiéndome. Cuando pienso en el proyecto ideal, es uno con una fecha de entrega indefinida, con interminables charlas con el cliente, un proceso que se asemeje más al de hacer un jardín y verlo crecer. Y luego ir podándolo a tu manera. ■

La Fondazione Officine Saffi de Milán
es el escenario donde se muestran las
renovadas formas, líneas y texturas de una
primavera definida por la ligereza.

Fotografía por Viridiana
Estilismo por Marzia Fossati

NUEVAS SILUETAS



Vestido de **Proenza Schouler**,
proenzaschouler.com;
botas de **Le Silla**, lesilla.com; en oreja
izquierda: *earcuff* y pendientes de
Panconesi, marcopanconesi.com;
en oreja derecha: pendientes
de **Panconesi**; *earcuff* de
Simuero, simuero.com



Vestido de **Calcaterra**,
dcalcaterra.com; medias
de **Emilio Cavallini**,
emiliocavallini.com; zapatos
de **Le Silla**, lesilla.com.
En página anterior: vestido,
bra y *culotte* de **Dolce & Gabbana**,
dolcegabbana.com;
zapatos de **Le Silla**.



Suéter, falda y zapatos de **Prada**,
prada.com. En página opuesta:
vestido de **Victoria Beckham**,
victoriabeckham.com; zapatos de
Le Silla, lesilla.com; pendientes
de **Hugo Kreit**, hugokreit.com.







Pendientes, *top*, falda y zapatos de **Bottega Veneta**, bottegaveneta.com. En página opuesta: *top* y *shorts* de **Chloé**, chloe.com; medias de **Emilio Cavallini**, emiliocavallini.com; zapatos de **Gianvito Rossi**, gianvitorossi.com; pendientes de **Simuero**, simuero.com.

DIRECTORA CREATIVA: KIRA ÁLVAREZ; MODELO: ROS GEORGIOU; PRODUCTORA: ROBERTA RIPAMONTI; MAQUILLAJE: GIULIA CIGARINI; PELUQUERÍA: MARCO MINJUNG; DIRECTORA DE CASTING: DOMINYKA ANGELYTE; LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE ESCENOGRAFÍA: XAARCHIVE STUDIO; ASISTENTE DE FOTO: STEFANO SCOZZAR; PRIMER ASISTENTE DE ESTILISMO: SARA PADALINO; SEGUNDO ASISTENTE DE ESTILISMO: MYLENA VIERA REIS; ASISTENTE DISEÑO DE ESCENOGRAFÍA: MIRANDA LORENZO; GALERÍA: 'ANN BEATE TEMPELHAUG. I SHOULD HAVE NOT USED BLUE?'; EXPOSICIÓN EN LA FONDAZIONE OFFICINE SAFFI Y EL ARTISTA.



Los lugares de trabajo y sus costumbres cambiaron para siempre en esta década. Pero quizá no sea de sorprender que las personas con más ganas de colaborar en persona sean las que trabajan en ámbitos artísticos; al fin y al cabo, es mucho más difícil crear algo de manera remota. En ciertos grupos, ese espíritu de conexión y comunicación florece incluso a la hora de tomar los alimentos, cuando las y los colegas comparten la comida o cena y platican sobre el trabajo (o no). En los restaurantes, la llamada comida familiar ha sido durante mucho tiempo una

tradición esencial: empleados alimentándose las unas a los otros entre momentos de caos. Pero dicho ritual no está limitado solo a la industria alimentaria. Aquí, *T* se sienta a la mesa en un despacho de arquitectura en la Ciudad de México, un teatro en el West End, la cocina de un chef profesional en Londres, un estudio de arte en Nueva Jersey, una marca de moda en Manhattan y una compañía productora en Los Ángeles para descubrir qué comen, platican y piensan las personas creativas cuando se reúnen para compartir alimentos.

Entrevistas por Michael Snyder Fotografías por Sean Donnola



TATIANA BILBAO

Arquitecta, 52 años, Colonia Juárez, Ciudad de México

Las y los socios del estudio de Tatiana Bilbao Estudio en una parrillada con hamburguesas, ensaladas y berenjenas a la parmesana, fotografiados en la terraza del cuarto piso de su oficina en la Ciudad de México el 31 de mayo de 2024. En el sentido de las manecillas del reloj, desde la parte inferior izquierda, alrededor de la mesa: el director de operaciones Juan Pablo Benlliure; la jefa de comunicación Sofía Martínez Villafuerte; la arquitecta junior Sara Carannante; las arquitectas senior María Escudero y Frida Colin; la pasante María Becerril; la representante legal María Bustamante; el arquitecto senior Abelardo Bravo; la directora de proyectos y socia Alba Cortés; la pasante Lucila Pilgram; el esposo de la directora ejecutiva, Sandro Landucci; el gerente de proyectos Dylan Impink; el gerente de información de edificios Roberto Hidalgo; la arquitecta senior Kerstin Röck; el jefe de investigación y diseño Isaac Solís Rosas; el arquitecto senior Adrián Ramírez; los arquitectos junior Juan José Noguera y María González; la directora ejecutiva Tatiana Bilbao; y el arquitecto senior Lucas Strzelec.

ABRÍ MI PROPIO despacho [en 2004] cuando tenía 31 años, y quería crear una organización que trabajara de forma horizontal: Todo el mundo se sienta en la misma mesa y discutimos cada proyecto, incluso los pasantes que tienen miedo de hablar. Los impulsamos: “¿Tienes alguna idea? Estás sentado en esta mesa como todos los demás”.

La característica principal [arquitectónica] de la oficina hoy es nuestra terraza en el cuarto piso, que se usa para muchas cosas, pero sobre todo para comer. Todos los días, más o menos entre la 1 y las 2 p.m., hay más de 25 personas [reunidas afuera] que traen su propia comida. Somos una oficina creativa, así que necesitamos estar juntos. La

comida es algo muy importante en México, pero [limitar] el tiempo que le dedicas te permite tener una tarde más abierta: ahora la gente se va a las 5, lo cual no pasa en muchas otras [oficinas de la Ciudad de México], y los viernes terminamos a las 3.

Antes de la pandemia, organizábamos parrilladas por la noche casi cada semana. Una vez que volvimos por completo a la oficina en 2023, las personas empezaron a cocinar afuera por sí mismas (aunque con menos frecuencia), especialmente en días en que le dimos la bienvenida o nos despedimos [de algún empleado]. Asamos carne o hacemos distintos tipos de quesadillas. A veces alguien dice: “Quiero

cocinar mi comida”. Los argentinos hacen choripanes, por ejemplo. Ocasionalmente, el personal termina de fiesta, tomando cervezas y haciendo rondas de caballitos de tequila hasta la noche, muy a la mexicana. Mi esposo, que es un gourmet, a veces viene y dice, “¡Podrían haber hecho esto mejor!”. Pero no se trata de la comida. La intención es lo importante. Se trata de compartir la posibilidad de ese intercambio con las y los demás.

COMIDA EN EQUIPO

CRECÍ CON MI hermano en una cabañita de la guardia costera con vistas al Belfast Lough, en Irlanda, donde nuestras vidas giraban en torno al comedor. Jugábamos afuera con ramas, fingiendo ser caballeros, y cuando regresábamos muertos de hambre nos esperaba una comida recién preparada y deliciosa: salchichas con puré de papas y *gravy*, o *dumplings* y fideos en un caldo intenso y muy rico. Te sentabas allí y empezabas a entender lo que es tener una conversación. Eso me preparó para mi carrera [como actor].

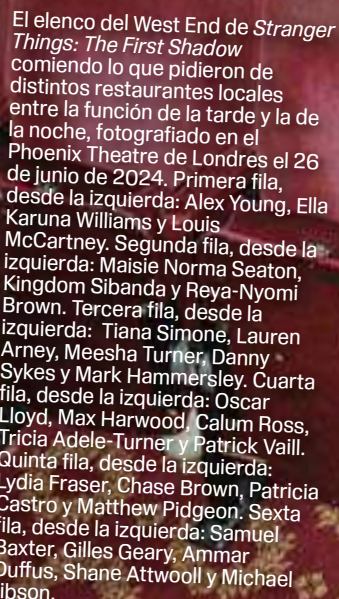
Cuando llegué a Londres hace dos años para interpretar [al protagonista] Henry Creel en la producción del West End de *Stranger Things: The First Shadow* (2023), admito que me sentía un poco solo, pero nuestra obra —una precuela de la serie de Netflix que examina la historia del origen de mi personaje— es muy ambiciosa. Todos nuestros papeles son exigentes. En el programa de televisión, Creel es un asesino psicópata, pero también es un niño que intenta escapar de su pasado. También hay magia por todas partes [en el escenario], pero cada vez que hablo de esta obra, termino hablando de las personas que la componen, de los amigos que llegaron para quedarse y de cómo algo que siempre intentamos hacer es comer en el mismo lugar.

Los días de doble [función], viernes y sábado, son muy pesados. La primera función es de 1 a 4, así que tienes que estar en el teatro a las 11:45. Luego, entre las 4 y las 6:25 (que es la hora en la que tenemos que estar listos para la función de las 7 p.m.), hay poco más que hacer que comer. Somos 35 en el elenco, con edades que van de los 17 a los 56 años, y [normalmente] todos bajamos a la sala de descanso bajo el escenario. Todo el mundo encuentra un lugar donde sentarse, relajarse y platicar. Por mucho que coma antes de una función, no termino de llenarme, así que me gusta hacer una buena comida. Hay un lugar de tacos [cerca] en Kingly Court, o un buen *fish and chips* siempre viene bien. No tenemos *catering*, pero eso me gusta: todos comen cosas diferentes. Picas un poco de todo por aquí y por allá.

Si no tuviéramos ese espacio y tiempo juntos, probablemente solo estaría en mi teléfono, medio apagando la mente. Soy un bebé del West End (esta es mi primera obra), pero creo que lo que tenemos es especial. Cuando estás en una mesa, interactuando en una conversación, eso es lo que los actores siempre buscamos: conexión.

LOUIS McCARTNEY

Actor, 21 años, West End, Londres



El elenco del West End de *Stranger Things: The First Shadow* comiendo lo que pidieron de distintos restaurantes locales entre la función de la tarde y la de la noche, fotografiado en el Phoenix Theatre de Londres el 26 de junio de 2024. Primera fila, desde la izquierda: Alex Young, Ella Karuna Williams y Louis McCartney. Segunda fila, desde la izquierda: Maisie Norma Seaton, Kingdom Sibanda y Reya-Nyomi Brown. Tercera fila, desde la izquierda: Tiana Simone, Lauren Arney, Meesha Turner, Danny Sykes y Mark Hammersley. Cuarta fila, desde la izquierda: Oscar Lloyd, Max Harwood, Calum Ross, Tricia Adele-Turner y Patrick Vaill. Quinta fila, desde la izquierda: Lydia Fraser, Chase Brown, Patricia Castro y Matthew Pidgeon. Sexta fila, desde la izquierda: Samuel Baxter, Gilles Geary, Ammar Duffus, Shane Attwooll y Michael Jibson.

Para ver un video de Jeremy Lee preparando una comida para su equipo y aprender a cocinarla visita tmexico.mx

El equipo del restaurante Quo Vadis de Londres compartiendo un desayuno de *pancakes* y sándwiches de huevo con tocino en su comedor, fotografiado el 27 de junio de 2024. En el sentido de las manecillas del reloj, desde la parte inferior izquierda: la asistente de comunicaciones y marketing Isla Gibbins, la supervisora de recepción Magdalena Partyka, el supervisor de eventos Ziemowit Jozefowski, la gerente de eventos Samia Begum, el *sous-chef* Hugo James Rimmer, la jefa de eventos y ventas Ruby Smith, el ayudante de cocina Tai Lacroix, el *sous-chef* junior Calum Matheson, las meseras Holly Gibson y Jane Danso, el gerente general Maciek Dunin y el chef y dueño Jeremy Lee.

JEREMY LEE

Chef, 61 años, Soho, Londres

EN QUO VADIS, servimos comida impregnada de sabores regionales: Italia, Francia, Gran Bretaña, con muchos guiños a otros lugares. [El club privado de miembros y restaurante] tiene casi 100 años de antigüedad, y valoramos profundamente su carácter atemporal. Siempre he trabajado en cocinas donde el producto es lo más importante, y eso se refleja en la comida para el personal. En las cocinas de los restaurantes, inevitablemente hay sobras, y son una parte vital de nuestros desayunos [diarios para empleados]. Tienes todas estas verduras de la noche anterior que pones en grandes sartenes y les rompes huevos encima, todo el furor

de la *shakshuka*. También hay mantequilla de verdad, buenas mermeladas y yogur de muy buena calidad. Todo evoca a mamá y papá: cuanto más simple, mejor.

La cocina en sí tiene cerca de 20 personas, pero el equipo completo incluye a todos los que trabajan en un club del West End: cocineros, ayudantes de cocina, meseros, gerentes, sommeliers, personal de limpieza, recepción, el equipo del bar y la gente que hace las entregas si es que pasan por la puerta, en total, entre 50 y 60 personas. Un día típico comienza a las 7, cuando llegan las entregas. Los cocineros entran a las 8 y, aunque los números varían, solemos ser entre 20 y 40 para el desayuno [del personal] a las 11; también hay comida alrededor de las 4 para el equipo de la noche. Todos comen rápido, en unos 30 minutos, ahí mismo, en los comedores. Quieres llenarles la panza de comida realmente buena, que les aporte calidez y los nutra, que salgan llenos de energía y ánimo.

El día que se lanza un nuevo menú, al principio de cada mes, mandamos todos los platos para que el equipo entero los pruebe: probar es mejor que describir los platos oralmente y es vital para que puedan hablar con confianza en las mesas. Por lo demás, no tenemos realmente una jerarquía, así que [el horario de quién cocina la comida del personal] es bastante flexible. Cuando el trabajo se divide de manera equitativa y justa, es divertido hacerlo y la comida es mejor. En los sartenes hemos preparado *risotto*, biryanis y arroz *jollof*. Recuerdo llegar un día y [el equipo] acababa de hacer una ensalada increíblemente elaborada, como una *Niçoise* elevada a la potencia de 20 —casi medieval en escala, con un poco de todo, espárragos, acelgas y un montón de verduras— y todos se volvieron locos. Cuando todos hacen tiempo para comer juntos, se crea una escena muy feliz.

CUANDO LAS PERSONAS llegaban para trabajar en proyectos de construcción o a ayudar en la cosecha en mi ciudad natal, Quanzhou, China, mi familia las alimentaba. Ahora, acostumbro hacer lo mismo con mis colegas y colaboradores. Poco después de mudarme a Tokio [en 1986], tenía uno o dos asistentes, y siempre había un fotógrafo presente porque necesitaba documentar mi trabajo haciendo pinturas con pólvora sobre cartón japonés en la barra de mi cocina, donde también comíamos juntos. Mi esposa, Hong Hong [Wu], ayudaba a cocinar. Es una forma de expresar agradecimiento.

Cuando me mudé a Nueva York [en 1995], Hong Hong todavía cocinaba para el equipo. Vivíamos en el Westbeth Artists Housing en el West Village. Luego, el equipo creció y [en 2003] nació nuestra bebé, Wenhao, así que encontré un espacio separado para el estudio.

Ahora tenemos dos estudios, uno en el East Village de Nueva York, renovado por [la firma de arquitectura de Rem Koolhaas] OMA en 2015, y el otro construido [en

2017] por Frank Gehry en Nueva Jersey, donde vivo, y donde contamos con dos chefs, ambos cantoneses, que preparan la comida para todo el personal (y ocasionalmente la cena para quienes trabajan hasta tarde). En promedio, la comida dura entre 30 y 60 minutos, dependiendo de si tenemos mucho trabajo. En ambos estudios, usamos las mesas de comedor casi exclusivamente para las comidas, pero son espacios muy importantes donde podemos hacer preguntas y avanzar en los proyectos. Los chefs preparan sopa de pescado y papaya y *pancakes* de ostras, una receta originaria de Fujian de mi esposa. Nuestro amigo [el chef] David Bouley, quien falleció recientemente, visitó el estudio una vez y quedó tan

maravillado con ese plato que invitó a mi esposa a su cocina para prepararlo, y luego lo incluyó en su menú [en el restaurante Bouley at Home en Nueva York]. Lo llamó Hong Hong.

En cierto sentido, cocinar y hacer pinturas con pólvora son muy similares. Primero, preparas el estudio, limpias el suelo y colocas el lienzo, que es como preparar la cocina. Luego dispones distintos tipos de pólvora, papel y plantillas, que es como añadir las especias, la pimienta y la sal. Antes de encender la pólvora, cubro la pintura, como si pusiera la tapa en una olla; después de la explosión, a veces les pido a mis asistentes que no levanten la cubierta porque quiero que el humo queme un poco más el lienzo como si cocinara más tiempo. Una de nuestras chefs, Ahuan Zhou, lleva más de 20 años con nosotros y entiende lo que hago, quizá incluso mejor que mis asistentes. A veces dice: "Cai, por favor, tienes que abrirlo ahora o se quemará".

CAI GUO-QIANG

Artista, 67 años, Chester, Nueva Jersey



El artista Cai Guo-Qiang (en el centro) comiendo pescado frito, pastel de raíz de loto y arroz con sus colaboradoras, fotografiadas en su estudio en Nueva Jersey el 11 de junio de 2024. En el sentido de las manecillas del reloj, desde la parte inferior izquierda: la jefa de colecciones Jacqueline DeLuca; la gerente de proyectos y comunicaciones Euphie Ying; la jefa de estrategia y proyectos Sang Luo; la esposa del artista, Hong Hong Wu; la asistente de proyectos Hanjie Guo; y la gerente asociada del estudio Clara Leverenz.



Las empleadas de la marca de moda Altuzarra tomando un descanso para comer sándwiches, sopas y ensaladas, fotografiadas en su estudio de Nueva York el 12 de junio de 2024. En el sentido de las manecillas del reloj, desde la izquierda: la directora de desarrollo de producto Lexia Vadevoulis, la gerente senior de operaciones Olivia Malvisi, la gerente asociada de desarrollo de producto y producción Patricia Diomampo, el director creativo Joseph Altuzarra, la vicepresidenta de merchandising Samantha Chen, la directora de marketing Sarah Julien, la ejecutiva de cuentas senior Margot Yardley y la directora de prendas tejidas Victoria Hill.

JOSEPH ALTUZARRA

Diseñador de moda, 41 años, Financial District, Nueva York

ANTES DE EMPEZAR mi marca, Altuzarra [en 2008], solo había trabajado [en marcas de moda] donde comías solo en tu escritorio. Desde el principio, una de las cosas importantes para mí fue que quería que todas las personas se tomaran el tiempo para sentarse y comer en compañía. Me gusta la mesa para comer porque no hay jerarquías: hablamos de nuestros hijos, nuestras familias, *Real Housewives* o cualquier tema intelectual del día. Pero no hablamos de trabajo.

Crecí en París, donde las comidas son sagradas. Sales del trabajo, vas a un restaurante; tienes una hora completamente dedicada a comer. Cuando vine a Estados Unidos [para ir a la universidad] y vi por primera vez a la gente comiendo en sus escritorios, fue un gran choque cultural. Cuando nos mudamos a mi oficina en el Woolworth Building [en el Financial District de Manhattan] hace siete años, le conté a los

arquitectos sobre esta tradición de comer juntos. Para el área de almuerzo, quería algo que fuera íntimo y acogedor, y no quería que estuviera en la cocina. Terminamos con un espacio que es como un rincón con una gran mesa cuadrada donde caben tres o cuatro personas por lado: es donde el equipo de diseño tiene reuniones o habla sobre la colección, pero también donde [el personal] se reúne para comer, normalmente durante 30 o 45 minutos.

No hay un horario específico para sentarnos, pero cuando escuchas el sonido de una bolsa con comida o un plato golpeando la mesa, la gente empieza a congregarse; todos y

todas son bienvenidos. Yo como lo mismo todos los días un sándwich de pavo en pan sin gluten bien tostado con aguacate, mayonesa y pepino de [la tienda de sándwiches y ensaladas] Lenwich. Soy verdaderamente una criatura de hábitos. Pero mi mamá [que trabajó en J.P. Morgan en París] también organiza almuerzos en el *showroom*, donde da consejos de carrera a gente más joven del equipo. Ella es más elegante que yo, pide comida italiana y mexicana, y a veces también prepara sus famosas galletas con chispas de chocolate.

Creo que los directores creativos tienden a aislarse, pero no creo que yo siempre tenga las mejores ideas. Estas comidas son un buen recordatorio de que somos una comunidad de pensadores y diseñadores. Me emociona venir a trabajar todos los días, obviamente porque me entusiasma el trabajo, pero también para estar con estas personas que amo.

AVA DUVERNAY

Cineasta, 52 años, Historic Filipinotown, Los Angeles

El personal y los colaboradores de Array, una compañía productora y de distribución, disfrutando la comida del restaurante Southern Joyce —incluyendo sándwiches de pollo frito picante, una tabla de mariscos y macarrones con queso— fotografiados afuera en su campus de Los Angeles el 3 de junio de 2024. En la mesa: el gerente de seguridad Lennin Prado, la asistente de programación Jada Trubie, el gerente de negocios Seth Gettleson, el editor Scott Simerly Jr., el gerente de producción digital Eric Fisher, el chofer P.K. Kantu, la pasante Julia Carrigan, el gerente de negocios Randy O'Connor, la consultora India Hammond, la vicepresidenta senior de programación pública Mercedes Cooper, la vicepresidenta de educación Tammy Barnes, la fundadora Ava DuVernay (tercera desde la derecha), el presidente de producción Paul Barnes y la presidenta Tilane Jones.

SIEMPRE DIGO QUE un *set* de rodaje es como un pueblito. Tiene un hospital, que es el doctor. Tiene policía, que son los oficiales de seguridad. Tiene una escuela para los y las jóvenes y un mecánico... Y tiene una gobernadora, que soy yo. El pueblo también tiene dos restaurantes. Uno es una cafetería, lo que llamamos servicios de *catering*, donde puedes picar barras de granola, papas fritas y fruta durante todo el día. Pero a la hora de la comida, esa es alta cocina: hay un menú real y te dan cubiertos. En algunos *sets*, ves la “bolsa de papel del almuerzo” en la hoja de llamado, lo que significa “cada quien haga lo suyo” —lo odio—. Reunirse en la jornada laboral tiene un valor real.

En los primeros años, mi socio productor, Paul Barnes, y yo hacíamos películas con presupuestos muy bajos, y él tenía toda una estrategia. La primera semana, les dabas lo bueno: salmón el miércoles, filete el jueves, langosta el viernes. ¿La segunda semana? *Hot dogs*, hamburguesas, una gran olla de espagueti. La forma de ganarte la paciencia y la imaginación de las personas es a través de la comida; tienes que asegurarte de que el equipo esté bien alimentado y feliz. No hay nada peor que la segunda parte de un día largo cuando no te gustó el almuerzo.

En el campus [Historic Filipinotown] de [mi compañía] Array, al que llamamos un colectivo de cambio narrativo, reunimos a todos los departamentos para comer más o menos una vez al mes cuando estoy [en Los Angeles]. Somos 19 en total, aunque también invitamos a amigos y colegas que nos visitan. Usamos diferentes espacios: a veces estamos dentro de la Taberna, nuestra cocina; otras veces, estamos afuera en un área llamada Queen's Court, donde tenemos un mural del artista dominicano Evaristo Angurria, que le comisioné en 2019. Durante un tiempo, votábamos sobre los restaurantes de donde pediríamos comida. En otro momento, invitábamos a chefs a cocinar en el campus. Nos gusta apoyar los negocios de personas de color, así que ahora pedimos a nuestros restaurantes locales favoritos como The Park's Finest, Fixins Soul Kitchen y Little Fish. En el *set*, es el sustento diario, por lo que el horario es estricto. Pero en el campus, es mucho más flexible y terminamos cuando terminamos. En cualquiera de los dos espacios, intentamos no hablar de trabajo. Esa es mi única regla: este es un momento de ocio.

Para dar lo mejor de ti, debes sentir que eres bienvenida, que estás cómoda. Compartir la mesa es una forma de fomentar ese sentido de comunidad. Sentarse, invitar a las personas a ser ellas mismas, compartir una buena comida, esos son los pilares fundamentales. ▀

MENTORAS Y HEREDERAS

Las mujeres más exitosas en sus campos eligen a una artista más joven que las inspira.

ESTAS ENTREVISTAS SE PUBLICARON ORIGINALMENTE COMO UN SOLO ARTÍCULO EN LA EDICIÓN DE CULTURA DE T MAGAZINE DE 2023 Y AHORA, POR EL INTERÉS DE SU CONTENIDO, SE INCLUYEN COMO UNA SERIE EN T MÉXICO.



Danai Gurira: Es emocionante ver a Dominique en este punto de su carrera. Ambas somos hijas de inmigrantes y, aunque nuestros caminos son distintos [la familia de Thorne es de Trinidad, la de Gurira de Zimbabwe], tenemos en común que nuestros padres vienen de otro lugar y estamos acostumbradas a una existencia cultural dual. Hay algo valiente en ella; no entra en un lugar si no está preparada. Es sabia para su edad y tiene los pies en la tierra. Un día ocurrió algo enternecedor en el *set* [de *Black Panther: Wakanda Forever*, filmada después de que Chadwick Boseman, la estrella original de la franquicia, falleciera en 2020] que nos hizo conectar profundamente. El duelo es algo que nunca esperas. Tuvimos que apoyarnos la una a la otra, y Dominique entendió con qué estábamos lidiando. Cuando estaba estudiando el posgrado [de actuación, en NYU], estaba consternada por la forma tan terrible en la que se retrataba a las mujeres africanas en occidente, si es que alguna vez lo hacían. Contar historias que contrarrestaran eso, ya sea actuando en mi primera obra [*In the Continuum* (2005), coescrita con Nikkole Salter] o viendo a otras en mis obras subsecuentes [incluyendo *Eclipsed* en Broadway en 2016]; sentí que era mi destino hacerlo. Lo que me alegra es ver que mujeres negras de todo el mundo se identifiquen con las historias que contamos: Letitia [Wright, otra actriz de *Black Panther*] es guyano-británica, y tuvo que aprender mucho de Shona cuando fue la protagonista de mi obra en el [teatro] Young Vic [*The Convert*, 2018-19, en Londres]. Verla adoptar nuestros acentos de forma tan bella fue como mirar a la diáspora abrazándose a sí misma.

DANAI GURIRA ACTRIZ Y DRAMATURGA Y DOMINIQUE THORNE ACTRIZ

Entrevistas por Nancy Coleman Fotografía por Dana Scruggs

Desde la izquierda: Thorne, 27 años, actriz, *Black Panther: Wakanda Forever* (2022), y Gurira, 47 años, actriz, *Black Panther* (2018), y dramaturga, fotografiadas en Salt Studios en Williamsburg, Brooklyn, el 3 de febrero de 2023. Thorne viste una blusa de **Hermès**, hermes.com; y aretes de **Jade Trau**, jadetrau.com. Gurira lleva una blusa de **Gabriela Hearst**, gabrielaheerst.com.

Dominique Thorne: Conocí a Danai durante los ensayos. Parecía haber un chiste local [entre Wright y el director Ryan Coogler] de que estaban listos para Danai cuando ella lo estuviera, esperando que ella llegara con comentarios, preguntas y críticas sobre el personaje [Okoye, una guerrera], sobre el lenguaje, sobre la escena. Y tenían razón: todo su guion estaba repleto de notas. Recuerdo haber pensado: “Ese es el trabajo de una actriz”. Con actrices como Danai y [su coprotagonista en *Black Panther: Wakanda Forever*] Angela Bassett, ahora puedes ver a una mujer negra siendo una superheroína o una guerrera, puedes ver a una mujer negra siendo de todo. Es casi un requisito del trabajo que estoy haciendo, honrar y aprender de lo que se hizo antes de mí: ese es el plan. Que yo pueda interpretar a una superheroína es simplemente el nuevo punto de partida. ▀

GRACIELA ITURBIDE

FOTÓGRAFA

Y MAYA GODED

FOTÓGRAFA

Entrevistas por Michael Snyder Fotografía por Ana Topoleanu

Graciela Iturbide: Me convertí en la mentora de Maya por una beca del gobierno en la década de 1990 y, poco después, viajó conmigo a Francia y Hungría como asistente. Tenemos una forma de pensar similar, tanto a nivel político como espiritual, y vivimos en mundos similares, pero nuestros temperamentos son muy diferentes. Maya suele buscar lo más desafiante que pueda encontrar —los feminicidios en Juárez, sus maravillosos proyectos con trabajadoras sexuales— aunque también ha fotografiado a sanadoras y chamanas. Yo prefiero fotografiar en situaciones más tranquilas. Cuando algo me sorprende, jalo el gatillo.

No siento que sea su maestra, aunque supongo que aprendí sobre fotografía a través de nuestras largas conversaciones y de mirar imágenes juntas y compartimos nuestra forma de trabajar. Yo me voy a vivir con las personas que fotografío durante un mes o dos [para] establecer relaciones. Esto hace que el trabajo sea menos intrusivo. Mientras Maya trabajaba en *Plaza de la Soledad* (2006), su libro sobre prostitutas en la Ciudad de México, me llevó a conocer a esas mujeres. Ella también había establecido relaciones cercanas con ellas.

Pero no sé si tenemos legados tan claramente definidos en la fotografía mexicana. Cuando comencé en la década de 1970, el gran Manuel Álvarez Bravo fue el primer fotógrafo que conocí. Como su asistente, aprendí a revelar, a resaltar los negros, blancos y grises. Pero más que nada, durante los muchos años que lo conocí, me enseñó una forma de vida. Me enseñó sobre literatura, música y pintura, sobre cómo ser yo misma y cómo tener libertad. Mi familia, que era muy conservadora, no estaba de acuerdo, pero ahora tengo sobrinas que quieren ser fotógrafas así que, de alguna u otra forma, estoy transmitiendo el legado que él me dejó a mí, a Maya y a otras personas. Todas tenemos que seguir nuestro propio camino en algún momento. Si no lo hacemos, nunca llegamos a ser nosotras mismas.

Maya Goded: Durante más de 30 años, Graciela y yo hemos tenido este diálogo intenso. Yo iba a su casa, tomábamos *mucho* mezcal, veíamos imágenes, hablábamos sobre fotografía, lo que estábamos leyendo, lo que estábamos escuchando, ideas, política, la vida social y cultural que ocurría a nuestro alrededor. La fotografía no solamente se trataba de ver libros de fotos. Era la vida misma. Durante un tiempo, Graciela fue la única persona a la que siempre le mostraba mi trabajo, y es la única fotógrafa con la que he salido al campo. Ella tiene esta forma poderosa pero natural de moverse por el espacio, que es algo que aprendí de ella: a esperar y observar, dejando que el tiempo haga su trabajo.

Si estás fotografiando situaciones vulnerables, también debes vulnerarte. La fotografía es una especie de sanación, una manera de entender tus propias heridas, algo de lo cual Graciela y yo hemos hablado mucho. A lo largo de los años, he observado que ella siempre está buscando. Si tienes una idea fija sobre tu trabajo, si no te estás cuestionando a ti misma, eso significa que no estás realmente viviendo tu oficio. ■



Desde la izquierda: Iturbide, 82 años (cumple 83 el 16 de mayo), fotógrafa, y Goded, 58 años, fotógrafa, retratadas en el estudio de Iturbide en Coyoacán, Ciudad de México, el 22 de diciembre de 2022.

Paula Vogel: En mi clase de escritura para teatro avanzada en Brown, había un ejercicio en el que le pedía a la gente que escribiera una obra de teatro con un perro como protagonista, y Sarah escribió sobre el perro que esperaba a que la familia volviera a casa después del funeral de su padre. Así fue como se me presentó, en la página. Recuerdo haber llorado al final de las cinco páginas, correr al siguiente cuarto y dárselas a mi esposa, quien también empezó a llorar. La miré y le dije: “El nombre de esta mujer va a ser conocido”. Y luego descubrí que tenía 20 años.

Lo que siguió han sido 30 años de intercambiar escritores y escritoras, libros, primeras versiones. Siempre me quedo perpleja cuando las personas que enseñan escritura les piden a los escritores que sean insulares. Cada vez que escribimos una obra, estamos contestándole a Aristóteles: le damos forma a la arcilla de nuestro propio trabajo respondiéndoles a los y las colegas que ya no están con nosotras. Es un camino muy diferente para las dramaturgas, algunas cosas que a nuestros colegas masculinos como Tom Stoppard o Tony Kushner se les elogia (usar lenguaje poético; desafiar emocionalmente a la audiencia) a menudo encuentran resistencia cuando es la voz de una mujer la que presenta esas mismas virtudes.

Me preocupa que descartamos a las escritoras cuando alcanzamos cierta edad. Hay un miedo a desaparecer, así que lanzas una obra antes de que esté lista. Cuando dirigía los programas de escritura de obras de teatro en Brown y Yale, trataba de escribir a pesar de ese horario de enseñar de 60 a 80 horas a la semana; hay muchas obras que desearía haberme guardado por más tiempo.

Supongo que estoy tratando de ser un modelo de persistencia. A Sarah no le hace falta mi modelado; ella ya lo tiene. Pero este es el período en la carrera de las mujeres —la mediana edad— cuando perdemos a muchas artistas. Quiero que mi legado sea, y creo que lo ha sido, dar a las personas las habilidades suficientes para que puedan apoyar la escritura de obras durante toda su vida.



PAULA VOGEL DRAMATURGA Y ESCRITORA

Y SARAH RUHL DRAMATURGA Y ESCRITORA

Entrevistas por Nancy Coleman Fotografía por Meghan Marin

Sarah Ruhl: Paula fue la razón por la que comencé a escribir obras, y la razón por la que seguí escribiendo obras. Incluso antes de conocerla, me atrajo el sentido del humor de los Alpes judíos de las montañas de Catskill, en Nueva York, que imprimía en la página junto a su profunda reserva de emoción. No es casualidad que cuando tienes química con las y los escritores y artistas en la vida, también la tienes en la página. Paula solía decir que leer una obra al día hace a un dramaturgo: Ella se reunía conmigo para tomar café una vez a la semana, me decía que escribiera diez páginas y luego me lanzaba diez libros u obras para leer.

Poner a una protagonista femenina en el centro de una obra puede sonar simple, pero era raro cuando Paula comenzó a escribir [en los 70]. Pero para mí tuvo mayor consecuencia su modelo de cómo ser escritora en el mundo y cómo construir una vida en el teatro a lo largo del tiempo. Ella tenía una manera de hacer que los jóvenes escritores se sintieran bien con el rechazo, como si nos estuviera inoculando con resiliencia.

Cuando escribió *Cómo aprendí a manejar* (1997) y ganó el Pulitzer [Premio de Drama], nos invitó a mí y a dos estudiantes de posgrado a Cape Cod, donde tiene una casa hermosa con vista al agua. Y dijo: “Quiero que miren por ese balcón y se digan a sí mismos: ‘Esto es lo que puede comprar el escribir obras’”. No creo que ninguno lo haya olvidado jamás. ■

Desde la izquierda: Ruhl, 51 años, dramaturga, *Letters From Max, a Ritual* [Cartas de Max, un ritual] (2023), y escritora, y Vogel, 73 años, dramaturga, *Cómo aprendí a manejar* (1997), y escritora, fotografiadas en la oficina de Ruhl en Brooklyn Heights el 26 de febrero de 2023.

SHIRIN NESHAT

ARTISTA VISUAL Y CINEASTA

Y EMEL MATHLOUTHI

CANTAUTORA

Entrevistas por Sandra E. García Fotografía por Maegan Gindi

Shirin Neshat: La primavera pasada, estaba pensando en hacer un video sobre la explotación sexual de prisioneras políticas por parte del régimen de la República Islámica en Irán, y necesitaba la voz de una mujer de Irán o de algún lugar de Oriente Medio. Cuando vi a Emel cantar y tocar sus instrumentos, supe enseguida que tenía que trabajar con ella. La conocí después de su presentación en el Lincoln Center en abril del año pasado.

Una de las canciones que quería usar en el video es originalmente persa, pero Emel la tomó y escribió la letra en árabe. Yo soy iraní, pero he vivido en Estados Unidos durante mucho tiempo —más del que viví en mi propio país— así que aunque mi obra genuinamente se relaciona con Irán, la forma en la que trabajo suele trascender la cultura iraní. Quiero que tenga una resonancia universal. Si bien Emel canta en árabe, la profundidad de su música encajaba perfectamente con la manera en que yo quería contar esta historia. Tanto Emel como yo nos negamos a ser definidas únicamente por nuestra etnia o encasilladas como iraní o tunecina. Somos verdaderamente artistas internacionales, pero estamos profundamente arraigadas en los cimientos de nuestras culturas.

Habiendo estado sola, en el exilio, sin el apoyo de mi familia desde que era una mujer joven, nunca pensé que podría lograr una carrera como artista o convertirme en alguien a quien las personas prestaran atención, por eso siempre me conmueven y me emocionan mucho las artistas jóvenes que sienten que mi trabajo tiene relevancia para ellas, ya sean iraní-estadounidenses, afroamericanas, hispanas o de cualquier otra cosa.

Emel Mathlouthi: Shirin fue lo suficientemente humilde como para quedarse hasta el final de mi concierto y esperar su turno para hablar conmigo, ¡lo que para mí fue enorme! Fue entonces cuando me dijo que le encantaría colaborar. Mencionó algo que realmente me hizo feliz: dijo que en mi música había tantas mezclas de influencias que resultaban totalmente sorprendentes e impredecibles. Yo estaba mezclando mi lado tunecino y mi lado árabe con mi lado neoyorquino de forma natural, alternando entre sonidos y músicas occidentales y orientales. Eso es exactamente lo que pienso del trabajo de Shirin. Hay muy pocas personas que me inspiran de esa manera: Shirin y mi amigo el diseñador Azzedine Alaïa, que falleció en 2017. ▀



Desde la izquierda: Mathlouthi, 43 años, cantautora, y Neshat, 68 años, artista visual y cineasta, fotografiadas en la casa y estudio de Neshat en Bushwick, Brooklyn, el 1 de febrero de 2023.

Margaret Cho: Si vuelvo a ver mis rutinas de *stand-up* de los 90, parecía que mi voz estaba por aquí y por allá. Era una confusión del tipo: “¿Quién se supone que debo ser?”. Me costaba mucho entender, o comprometerme con, la integridad artística, mientras que Atsuko ya tiene su presentación bien definida: sabe quién es. Tiene una seguridad en sí misma que a mí me tomó años desarrollar. Para mí, el humor es ese pensamiento inesperado que aparece de pronto. El trabajo de Atsuko es observacional, pero lo transmite desviando la atención de forma inesperada. Es muy reconocida en la comunidad de la comedia, tanto por la forma en que trabaja como por el alcance de lo que ha logrado, la increíble variedad de cosas que ha podido hacer, ya sea en TikTok, Instagram o haciendo que el elenco de *Saturday Night Live* participe en uno de sus retos [en redes sociales].

Es raro, especialmente en la comedia, pero también en el entretenimiento en general, encontrar a alguien con un punto de vista único que se integre de manera tan natural con lo que hace como artista. Es su forma de mirar todo —las dinámicas familiares, por ejemplo, incluyendo a su abuela— o la manera en la que comunica su sensibilidad como asiática-estadounidense: tiene algo de taiwanés, japonés y californiano. Y ese pelo. Nadie en la historia de la comedia ha tenido mejor pelo.

Atsuko Okatsuka: Margaret fue la primera comediente que vi hacer *stand-up*. Yo era una inmigrante viviendo en un garaje con mi mamá y mi abuela. Vivíamos en un mundo muy reducido, y me costaba hacer amigos, así que si a mis familiares más cercanos no les interesaba algo, probablemente yo tampoco lo conocía. Estaba en la iglesia, durante un sermón, cuando alguien me pasó un DVD de *Margaret Cho: Notorious C.H.O.* (2002) como si de contrabando se tratara.

Creo que lo que todos vimos en Margaret fue confianza. A veces me pregunto cómo se sentirá ella al saber quién es desde que nació. A mí me tomó como diez años encontrar mi voz. Le dije, y tal vez debería recordárselo más seguido, que no solo fue una pionera sino que abrió camino y sigue dejando huella —la forma en la que habla de las cosas también ha cambiado con los tiempos—. Cuando digo “pionera”, me refiero a que dejó huella y sigue haciéndolo. Esa última parte no se la había dicho todavía. ▢



Desde la izquierda: Cho, 56 años, comediente y actriz, *Fire Island* (2022), y Okatsuka, 36 años, comediente, *Atsuko Okatsuka: The Intruder* (2022), fotografiadas en EVS Studios en Glendale, California, el 13 de febrero de 2023.

MARGARET CHO COMEDIANTE Y ACTRIZ

Y ATSUKO OKATSUKA COMEDIANTE

Ulla Johnson: Mi mamá y yo estamos muy unidas. Ella fue arqueóloga y pintora, pero también una apasionada de los textiles. Cuando estaba embarazada de mi tercer bebé —mi hija Agnes, que ahora tiene 12 años— mi madre se mudó del apartamento de 84 metros cuadrados en Manhattan donde crecí. Mientras la ayudaba a empacar las colecciones de telas y bordados acumuladas a lo largo de toda su vida, entendí claramente mi camino: siempre había estado destinada a producir cosas hechas a mano. Cuando Agnes tenía dos meses, viajé con ella a Perú para aprender sobre tejido y bordado. Viajamos a un pueblito al norte de Cuzco donde terminé trabajando con una comunidad de mujeres, muchas de las cuales también tenían a sus bebés con ellas. Nos turnábamos para cargar a las y los niños mientras ellas me mostraban su trabajo.

Siempre he usado mis diseños para verme con mayor honestidad, y siento que Raven hace lo mismo con la palabra escrita. En su novela [*Luster*, 2020], habla de lo caótico de ser humana, del deseo de ser vista y de verse a una misma. La historia trata sobre alianzas improbables entre mujeres, y eso también es parte de lo que conforma mi trabajo. Tenía 24 años cuando comencé este negocio. En ese momento, la moda rápida estaba en auge; yo, en cambio, elegí trabajar con el lenguaje de lo artesanal, que es increíblemente lento y no responde a ningún calendario. Todas esas cuestiones que parecían ilógicas en realidad terminaron ayudándome a encontrar mi voz.



ULLA JOHNSON DISEÑADORA DE MODA Y RAVEN LEILANI ESCRITORA

Entrevistas por Ella Riley-Adams Fotografía por Cheril Sanchez

Raven Leilani: Mi mamá era costurera. Ella confeccionaba gran parte de lo que yo vestía de niña, así que muchas de mis primeras experiencias con el arte llegaron a través de la ropa. Sé que cuando Ulla crea sus piezas, hay un nivel profundo de cuidado en su oficio. Y para mí siempre se trata de eso: de ser rigurosa con las palabras que elijo.

Gran parte de crear cosas está en no saber. Escribir muchas veces se siente como ser catapultada hacia adelante y pensar: “Dios, ojalá que esto funcione”. Una de las maneras en las que atravieso esa duda es sabiendo que hay algo nuevo del otro lado.

Llevo un par de años dando clases y siempre me llena estar en una sala con otros artistas, especialmente con quienes son receptivos al vaivén de ese monstruo artístico. Trato de hacer por ellos lo que mis maestros hicieron por mí, que es ver lo que están intentando hacer, y ayudarlos a que lo logren en sus propios términos. ▀

Desde la izquierda: Leilani, 34 años, escritora, autora de la novela *Luster* (2020), y Johnson, 51 años, fundadora de Ulla Johnson, fotografiadas en el estudio de Johnson en SoHo, Manhattan, el 24 de enero de 2023.



LA ALONDRA ASCENDIENDO

Fotografía por Javier Biosca

En una mañana gris de enero, Madrid se despertaba bajo el tamborileo constante de una fina lluvia. La calle, envuelta en una neblina tenue, era apenas visible desde la ventana del estudio fotográfico. Alondra de la Parra llega puntual, con una energía tranquila que parecía invocar los acordes de *To Love Somebody*, de Bee Gees, que sonaba de fondo. Apenas unos minutos después de su entrada, a eso de las 12:30, el sol irrumpe entre las nubes. Es un gesto casi poético, como si la naturaleza confirmara su llegada. Alondra de la Parra, la maestra de la batuta, entra al estudio con la calma de quien ha aprendido a abrazar las tormentas.

En página anterior: Alondra de la Parra, fotografiada en Madrid el pasado 27 de enero, lleva camisa de **Maison Margiela**, maisonmargiela.com; zapatos de **Aquazzura**, aquazzura.com; reloj **Oyster Perpetual Explorer**, de **Rolex**, rolex.com.

Pionera de la música sinfónica, la mexicana Alondra de la Parra es hoy la directora de la Orquesta y Coro de la Comunidad de Madrid.

Por Mari Carmen Quilez

HA DIRIGIDO ORQUESTAS en todo el mundo, ha caído, se ha levantado y, como en cualquier gran sinfonía, sus silencios y *crescendos* han dado forma a una historia que hoy comparte con una serenidad contagiosa. Sus gestos, cuidadosamente pausados, reflejan la musicalidad que lleva en el alma. Con una mirada transparente y llena de historias por contar, comienza a hablar.

LA SINFONÍA DE LOS RENACERES

De la Parra habla con la misma calidez con la que mueve la batuta. Su historia no es solo la de una directora de orquesta que ha conquistado los principales escenarios del mundo, como Nueva York o Berlín, sino también la de alguien que ha aprendido a abrazar el vértigo del comienzo constante. “Es difícil pensar en un solo punto de inflexión en mi carrera”, confiesa, recordando los momentos que la han formado tanto como artista como ser humano.

A los 24 años fundó la Orquesta Filarmónica de las Américas, un proyecto que soñaba como un puente entre los jóvenes músicos y los grandes escenarios. “Parecía que todo iba bien, pero el proyecto se derrumbó y tuve que empezar de cero. Después viví lo mismo en Australia, donde fue maravilloso dirigir, pero la vida misma me hizo replantear mis prioridades: tenía dos hijos pequeños y no lograba conciliar. De nuevo, tuve que comenzar”. Ahora, desde España, donde ejerce como titular de la Orquesta y Coro de la Comunidad de Madrid (ORCAM), siente que ha alcanzado un equilibrio, una sutil armonía entre los compases de su vida personal y profesional. “Por primera vez en muchos años, puedo sentir que todo está en sintonía, que puedo equilibrar mis dos mundos. Las caídas me han enriquecido, me han dado herramientas para ser mejor música, mejor madre, mejor persona”.

El mundo de la dirección orquestal ha sido históricamente dominado por hombres. De la Parra, pionera en ese rubro, ha enfrentado una constante carga de prejuicios. Sin embargo, lejos de victimizarse, los ha enfrentado con la valentía de quien sabe que, en la música y en la vida, los grandes cambios nacen del desafío. “Parte de las dificultades son naturales en una profesión tan dura y exigente como la mía. Pero muchas de las caídas han tenido que ver con prejuicios. Es algo que siempre ha estado ahí, como una nube que llamo Elvis. Ese peso invisible me acompañó mucho tiempo, recordándome lo difícil que podía ser abrirme paso siendo mujer”, dice. Pero lo logró. Desde sus primeros pasos como directora de orquesta, ha visto cómo el panorama se ha transformado. “Cuando estudiaba dirección orquestal, éramos una o dos mujeres por cada 20 hombres. Hoy es distinto; las puertas se han abierto y cada vez hay más mujeres alzando la batuta. Eso es un triunfo colectivo que me llena de orgullo”, explica.

REFUGIO Y PUENTE

Para De la Parra, el mundo va muy deprisa. Demasiados estímulos, pantallas y notificaciones en redes sociales, pero la maestra encuentra en la música clásica un refugio. Habla de la experiencia de un concierto como si fuera un ritual ancestral, un espacio donde todo lo artificial queda fuera. Su voz se serena al evocar ese instante en el que el telón se eleva y la orquesta respira al unísono. “Imagínalo: un grupo de personas, con sus voces, sus cuerpos, su aliento y su mente trabajando al mismo tiempo para crear algo irrepetible. Ese momento efímero que solo existe ahí, en esa sala, es puro milagro humano”. Para ella, la música es mucho más que un lenguaje; es un puente que conecta a las personas con su propia vulnerabilidad, con las emociones que a veces tememos explorar.

Desde su llegada a Madrid, De la Parra ha encontrado un puente natural entre España y su México natal. “La música española ha marcado profundamente a la mexicana. Sin la guitarra española, no existirían la cantidad de formas musicales mexicanas que rodean a ese instrumento. También, por supuesto, el ánimo a la danza, el ánimo a cantar. Son cosas que compartimos como tierras, cada uno en su estilo”. No es difícil entender, pues, por qué la maestra de la batuta habla de la música como un acto profundamente humano. La orquesta, dice, es un símbolo perfecto de lo que significa trabajar juntos, escuchar, crear armonía en la diferencia. “Hoy más que nunca, cuando todo parece estar separado, necesitamos ese oasis. La música te invita a entrar en una historia que no necesitas entender con palabras, solo sentir. Es un bálsamo y, a la vez, un lugar donde puedes encontrarte con lo más profundo de ti mismo”.

El brillo en sus ojos se intensifica cuando habla del Festival Paax GNP, su creación más querida. “Es un proyecto que refleja todo en lo que creo: reunir a los mejores músicos del mundo en un lugar paradisíaco como la Riviera Maya, con un programa que reta y emociona tanto a los artistas como al público”, señala. Para la edición de 2025, Paax promete sorpresas. “Tendremos al violinista Daniel Hope, también la premiere mundial de un concierto para Tap y orquesta, que comisiona el festival al compositor Tomás Enhco con el bailarín inglés Steven McRae. Utilizaremos el Tap como un instrumento solista y esto creo que es una gran novedad. También haremos *Petrushka*, de Stravinsky, y la Primera Sinfonía, de Mahler, que son obras gigantescas, y habrá una Big Band en residencia que viene de Francia que es maravillosa”.

Sobre la posibilidad de que el Festival Paax GNP viaje a otro país que no sea México, De la Parra se muestra abierta. “Puede ir a cualquier lugar. La música no tiene fronteras, no tiene idioma, no tiene límites. Creo que podría estar en cualquier lugar hermoso que fuese turístico, porque eso forma parte de su encanto. Además, lo que lo define no es dónde está, sino cómo se siente”.

LA BATUTA: EXTREMIDAD Y VOZ

Dice De la Parra que su la batuta “es una extensión de mi cuerpo, mi extremidad, mi ala. Con la batuta puedo hablar a distancia, con precisión, y hacer que las notas sean como quiero que sean. Es mi herramienta de vuelo, de comunicación”. Y antes de la despedida, con el sol ya alto sobre Madrid, reflexiona sobre el consejo que le daría a aquella joven que empezaba una carrera llena de retos. “Le diría que no se desgaste luchando contra el prejuicio, que siga fuerte y concentrada. Porque, al final, todo cae por su propio peso”. La directora no solo levanta la batuta para dirigir orquestas, alza también una llamada silenciosa al coraje, la humanidad y la conexión. “La música es un acto humano, puro y vulnerable”, había dicho antes. Entonces, De la Parra parte con la calma de quien sabe que su lucha ha valido la pena.

El autor repasa la trayectoria, virtudes y limitaciones de la directora desde su primera actuación en la capital de España.

Por Arturo Reverter

NO HEMOS PODIDO resistir la un tanto fácil tentación de titular así —evocando la obra de Vaughan Williams— este artículo sobre la directora mexicana Alondra de la Parra, que hizo su aparición en España no hace muchos años. Recordamos que la primera vez que la vimos fue en un concierto con músicas cinematográficas de extracción latina. Dirigía a la Orquesta Nacional de España. Colaboraba el pianista dominicano Michel Camilo. 13 de abril de 2019. Luego hemos tenido oportunidad de asistir a otros conciertos bajo su férula, también con la agrupación ministerial, como el último, hace tan solo unos días, y con la Orquesta y Coro de la Comunidad de Madrid (ORCAM), de la que es directora titular desde hace pocos meses.

Hemos podido seguir de esta manera su evolución a lo largo de unos seis años. Sin duda es una artista porosa, activa, diligente, estudiosa y trabajadora, cualidades que la ayudan en su labor —y en la de los músicos que han de trabajar a sus órdenes—. Su nombre estuvo sonando con fuerza en los mentideros musicales como posible futura directora de la Orquesta Nacional de España en sustitución del titular David Afkham, que parecía que no iba a renovar. Se escribió de todo, en pro y en contra de la artista.

No deja de tener muy buenas cualidades. Es movediza y saltarina en el podio, muestra una variada y airosa, quizá excesiva, gesticulación, marca con claridad de forma a veces innecesaria, como si estuviera ante una orquesta de noveles, dando entradas y salidas. Sabe cerrar periodos con autoridad y firmeza y da la impresión de que los instrumentistas están pendientes de su larga batuta. Es expresiva, comunicativa y flexible. Se critica que sus concepciones pueden a veces parecer epidérmicas, faltas de hondura, de entraña, de seriedad.

Pero siempre es agradable contemplar su cimbreo, más allá de que, a la postre, a veces sus visiones puedan parecer a ratos un tanto epidérmicas. Aunque lo importante para un director en el podio es tener el suficiente poder de comunicación, de entendimiento con el conjunto, de facilidad expresiva, de claridad gestual y expositiva. Después, por supuesto, viene el análisis del resultado. Está claro que la artista se mueve como pez en el agua sobre la tarima y que tiene una gran capacidad de comunicación.

También que en ocasiones nos da la impresión de que no acaba de penetrar en

A los 24 años, De la Parra fundó la Orquesta Filarmónica de las Américas, con sede en Nueva York. En página siguiente: abrigo de **Alaña**, maison-alaina.com; vestido de **Wolford**, wolford.com; reloj *Oyster Perpetual Explorer*, de **Rolex**, rolex.com.





“ALONDRA ES UNA DIRECTORA QUE VA POR DERECHO, QUE BUSCA SU VERDAD, QUE DEFIENDE A CAPA Y ESPADA SUS CRITERIOS Y QUE SE DIVERSIFICA EN BUSCA DE NUEVAS EXPRESIONES”.

los intrínquilis de algunos pentagramas, de los que ofrece, es verdad, una visión algo superficial. Queda así por tanto la labor de profundizar en mayor medida en lo escrito. Porque las notas, ya se sabe, llevan dentro un mensaje, que solo su correcta reproducción, la relación entre ellas, su acentuación y calibración, el juego de dinámicas, la planificación, la misión de clarificar sus relaciones, la búsqueda de un correcto trabajo para obtener las texturas más transparentes puede dar, con las subjetividades que se quiera, con la auténtica almendra expresiva. Lo que a la postre determina la calidad y autenticidad de una interpretación siempre subjetiva, por supuesto. Y ahí está lo bueno.

Alondra, eso sí, es una directora que va por derecho, que busca su verdad, que defiende a capa y espada sus criterios y que se diversifica en busca de nuevas expresiones, de repertorios cada vez más amplios, tanteando aquí y allí en las estéticas más variadas. Una postura que viene defendiendo desde siempre y que ahora, en su cargo de titular de la ORCAM, ha vuelto a poner de manifiesto defendiendo una programación ecléctica y heterogénea, aunque con un norte que establece criterios coherentes en la planificación de cada concierto en busca de un sano didactismo. Cada sesión viene centrada en una idea base.

Tenemos así, dentro del ciclo sinfónico (hay otro camerístico y coral), propuestas variadas y diversificadas, la mayoría bajo su batuta: *Raíces* (obras de Falla, Rodrigo y Ravel), *Pura expresión* (obras de Brahms y Dvorák), *Catarsis* (Mozart: Misa en Do menor K 427), *La Cantata del pecado* (Carmina Burana), *Los colores de América* (Adams, Gershwin, Piazzolla, Márquez...), *Alfa y Omega* (Sinfonía n.º 2 de Mahler)... Son lemas e ideas, en algún caso evidentes, que pretenden, en efecto, enseñar y conducir, lo que en principio no es mala idea.

Todo ello entra dentro de la línea marcada por la directora desde que a los nueve años acudió con su padre a una sala de conciertos: “Cuando la música comenzó, lo supe de inmediato. ‘Yo quiero estar ahí’, le dije a mi padre sin quitar los ojos del podio. Había decidido mi futuro. Muchos años después, esa visión ha ido tomando forma. He tenido el enorme placer de compartir escenario con orquestas maravillosas y colegas artistas de los que he aprendido y con los que he disfrutado enormemente”.

Y de todo se aprende, de eso no hay duda. En particular cuando hay amor por la música, se quiere aprender y profundizar en el pentagrama. Algo que nuestra protagonista ha perseguido siempre allá donde ha ido, viajando a otras latitudes, dirigiendo distintos conjuntos, penetrando en otros mundos, como el operístico, dentro del que se ha empezado a mover: hace unos meses se presentó en el Teatro del Liceu de Barcelona con *Turandot*, de Puccini. Se habló en general bien de su labor, como siempre muy profesional, honrada y esforzada.

En nuestra memoria tenemos algunas interpretaciones muy valiosas, aunque no perfectas (¿hay alguna?), pero reveladoras de un trabajo, de una dedicación y de una honradez a prueba de bombas. Recordamos, por ejemplo, con la Orquesta Nacional, y es muy definitoria, la de *La Noche de los Mayas* (1939), de Silvestre Revueltas, buena muestra del estilo del autor mexicano. El gran momento del tema y variaciones de *Noche de encantamiento*, donde doce percusionistas aporrean a conciencia un enorme arsenal de placas, membranas y otras superficies, estuvo muy bien trabajado por la batuta.

Recordamos también una actuación con la que ahora es su orquesta en la que nos ofreció una vivaz recreación de la jugosa, nerviosa y chispeante *Obertura de 1943*, de la compositora polaca Grazyna Bacewicz (1909-1969), recorrida por un permanente hormigueo que nos recordó al que culebrea en la obertura de *La novia vendida*, de Smetana. Faltó algo de claridad, aunque el tempo nos pareció justo y acertado. Engalanó después una versión de *Scheherazade* de Rimski-Korsakov, acertadamente planteada por la volandera batuta, que construyó con gracia las volutas y oleadas sonoras que alimentan *El mar y el barco de Simbad*. La narración se edificó con autoridad y firme pincel, más propio de una pintura al óleo que a la acuarela. Sonoridades plenas, bien alimentadas y engrosadas por la buena disposición de la Orquesta.

Rememoramos, esta vez con la Orquesta Nacional, hace escasas semanas, una estupenda y peculiar recreación de la *Petrushka* stravinskiana. La directora, ágil y dispuesta, desplegó su rica gestualidad y movió su esbelta figura. Los brazos largos, que marcan incansables las exigencias rítmicas, la sonrisa permanente y la entrega calurosa y comunicativa nos captaron. La obra, ofrecida en su versión original de 1911, encaja bien en las características directoriales de nuestra protagonista, en las que predomina, como se ha apuntado, una clara concepción del factor rítmico, siempre bien servido a partir de una gestualidad muy activa. De la Parra supo modelar los distintos cuadros y darles vida, aunque, como suele ser habitual en ella, descuidando a veces la transparencia de líneas, olvidando el fino pincel. En todo caso, ver a esta directora, a esta música de pelo en pecho, como decimos por aquí, es siempre estimulante. Esperamos asistir a su asentamiento y a la superación de las escasas, aunque apreciables, limitaciones que todavía la aquejan. Pero el futuro es muy prometedor. ■

A partir del próximo 19 de junio, el Hotel Xcaret, en Quintana Roo, acogerá una nueva edición del Festival Paax GNP, fundado por De la Parra en 2022. En página anterior: vestido de Lanvin, lanvin.com; reloj Oyster Perpetual Explorer, de Rolex, rolex.com.

Fotografía por Naguel Rivero Estilismo por Ian Bradley

CORTES AUDACES

Los frescos y salvajes perfiles de primavera, con formas y ornamentos atrevidos, se extienden de la cabeza a los pies.



Vestido y sombrero de Louis Vuitton, louisvuitton.com.







Desde la izquierda: abrigo y zapatos de **Fendi**, fendi.com; top de **Jil Sander**, jilsander.com; pantalones de **Sportmax**, sportmax.com; y sombrero de **Luis De Javier**, luisdejavier.com. *Blazer*, camisa, pantalones y zapatos de **Saint Laurent por Anthony Vaccarello**, ysl.com; corbata de **Jil Sander**, jilsander.com; y bolsa de **Tory Burch**, toryburch.com.



Vestido, vestido interior (usado debajo), y pantalones de **Louis Vuitton**, louisvuitton.com.

Camisa, falda, sombrero, broche y zapatos de **Bottega Veneta**, bottegaveneta.com.



Top y sombrero de Duran Lantink, duranlantink.com.



Desde la izquierda: chamarra, camisa, pantalones y zapatos de **Prada**, prada.com. Abrigo, chamarra, pantalones y zapatos de **Ferragamo**, ferragamo.com; *ear cuff* (se vende en par) de **Lucas Bauer**, lucasbauerjewelry.com.



PRODUCCIÓN: LOCK PRODUCTION. TÉCNICO DIGITAL: CARLOS RODRIGUEZ. ASISTENTES DE FOTOGRAFÍA: RÉMI PROQUIREUR, BAUTISTA ZELARAYAN, MANICURISTA: VANESA LUEZ PARA SAUVAGE. ASISTENTE DE MANICURISTA: JASMIN ROBLES. ASISTENTE DE ESCENOGRAFÍA: GEMMA VAEZ. ASISTENTES DE ESTILISMO: ELISA SERRA POMPEI, MEL LARROSA. MODELOS: SIGNE MICHAELSSON PARA MIKAS, ALEK DENG PARA IMG MODELS. PEINADO POR PÁL BERDAHL PARA LGA MANAGEMENT CON PRODUCTOS DE ORIBE. MAQUILLAJE POR MANUEL MONTANARI CON PRODUCTOS DE PRADA BEAUTY. DISEÑO DE ESCENOGRAFÍA POR RAFAEL MEDERROS PARA THE WALL GROUP. CASTING POR RICKY MICHELIS.



Camisa de **Max Mara**, maxmara.com; pantalones de **Stella McCartney**, stellamccartney.com; sombrero de **Maria McManus x Heather Huey**, mariamcmanus.com; corbata de **Brioni**, brioni.com.

COCINA CON CORAZÓN

Ser pareja y hacer equipo tanto en el trabajo como en la vida real no es tarea fácil. Conversamos con seis de las duplas más exitosas y originales de la gastronomía en México.

Por Alfonso Parra Fotografía por Alberto Newton

MÉXICO

Norma Listman y Saqib Keval parecen hechos el uno para el otro. “Nos conocimos en el restaurante de una amiga en común en Oakland, California”, cuenta Listman sentada en la sede de Masala y Maíz, su restaurante en la Ciudad de México. Se miran con complicidad mientras recuerdan como él trabajaba allí durante las noches como parte de un proyecto llamado People’s Kitchen Collective. “Me caía un poco gordo, porque siempre estaba estorbando en la cocina”, dice Listman con una sonrisa. Así surgió el “flechazo” y cuando la chef regresó a México, Keval fue a visitarla e hicieron varios *pop-ups*. “Fue la primera vez que cocinamos ya con libertad creativa, los dos solos, y fue súper bonito”, explica. Gracias a ese primer menú, se dieron cuenta de que había algo interesante y emocionante que querían seguir explorando.

Era 2017 y cada uno había pensado en emprender proyectos individuales. Sin embargo, inesperadamente, alguien les ofreció un local para rentar en la ciudad. “Norma me dijo: ‘Me encantaría que fueras parte de ese proyecto, pero debes decirme en un par de semanas si estás interesado’”, cuenta Keval, quien no lo pensó dos veces y se mudó a México. Poco tiempo después nació Masala y Maíz (masala significa “mezcla de especias”).

El primer menú que elaboraron en conjunto incluía los esquites Maca y Paca, los camarones Castelar, un delicioso arroz con nueces y pasas y un adobo de achiote que incluía a su vez mucha masala. Casi todos son íconos del lugar y han permanecido en su menú. Todos estos platillos, y los demás, llegaron como resultado del proceso de explorar los puntos de encuentro de la comida de México, India y el este de África (la familia de Keval es de India y luego emigró a África. Él nació en Oakland, California, mientras que Norma es mexicana, nacida en Texcoco, Ciudad de México).

Desde el pasado diciembre, Masala y Maíz se encuentra en una nueva sede que hace felices a ambos. Tal y como resume Listman: “Es una muestra de que ambos hemos crecido de la manera que queremos y que representa lo que somos. Nos ha costado siete años llegar hasta acá, pero amamos venir a trabajar, y eso se refleja en lo que estamos poniendo en los platos”. Durante un día normal en su restaurante, Listman está mucho en la cocina, mientras que Keval, su esposo, está activo todo el tiempo pendiente de las mesas o en el área de vinos. Ahora, se reparten las responsabilidades del restaurante con las de su bebé de poco más de un año, quien los acompaña allí durante los fines de semana.

Desde la izquierda: Norma Listman y Saqib Keval, fotografiados el 5 de marzo en Masala y Maíz, ubicado en la calle Artículo, 123, en la Ciudad de México.



Norma Listman y Saqib Keval exploran las conexiones
MASALA Y MAÍZ
entre las cocinas de México, India y el este de África.

Karina Mejía e Israel Montero tratan de recuperar ingredientes **SIEMBRA COMEDOR** clave de la gastronomía mexicana.

Desde la izquierda:
Israel Montero y Karina
Mejía, fotografiados el
3 de marzo en Siembra
Comedor, ubicado en la
calle Isaac Newton, 300,
en la Ciudad de México.



Aunque Siembra Comedor (abierto en el año 2022) es el más reciente emprendimiento gastronómico de Karina Mejía e Israel Montero, es también la continuación del que ha sido su motor a lo largo de los últimos años: promover el rescate del maíz criollo al tiempo que rinden tributo a los diversos ingredientes mexicanos de temporada, algo que comenzó en 2019 con Siembra Taquería —una tortillería que incluía molino y proceso de cocido propio—, en un pequeño local en el número 256 de la calle Isaac Newton, en la Ciudad de México. Tras convertirse en uno de los lugares preferidos por los habitantes del barrio (y de otras partes de la ciudad) dio paso a la apertura de Siembra Comedor, permaneciendo la primera ubicación exclusivamente como taquería.

Hoy, sentarse a comer en la esquina de Ejército Nacional e Isaac Newton, en la colonia Po-

lanco de la capital mexicana, es un verdadero placer: los platillos que allí se sirven muestran el más absoluto respeto a los sabores de la tierra. “Es una experiencia que apela a la sencillez y a lo rústico de la cocina, que se proyecta con una cocción a las brasas o al carbón, en la textura de una salsa molcajetada y la crocante sensación de una tortilla dorada lentamente en un comal para intensificar su sabor y acompañar un taco o un succulento plato de mole”, señala Mejía.

En su menú, pueden encontrarse delicias como un aguachile de callo bañado con limón y acompañado de cebolla morada, chile chiltepín y pepino, o la pesca del día con un mole verde, tortillas y frijoles. Para ambos es muy importante promover el consumo responsable y sostenible de productos endémicos, objetivo que logran gracias al comercio justo de insumos cultivados con principios de bajo impacto ambiental.



Montero, nacido en Caracas, pero mexicano de corazón, ha apostado siempre por el rescate de las tradiciones ancestrales que trata de fusionar con la gastronomía contemporánea. Mejía, nacida en la Ciudad de México, ha formado parte de proyectos siempre relevantes. “Nos conocimos en 2012, en la cocina de Kaah-Siis”, recuerda Mejía, “un restaurante en Polanco que me llamó la atención por su propuesta de cocina de producto y donde Israel era el chef.

Fui a pedir trabajo sin imaginar que esa decisión cambiaría mi vida. Fue amor a primera vista. A veces, nos preguntan cómo es trabajar en pareja, cómo se cocina una vida compartida dentro y fuera de la cocina, y te diría que no hay una receta exacta. A nosotros nos ha tomado tiempo encontrar nuestro equilibrio, pero si algo nos sostiene es el respeto, la confianza, y el espacio para que cada uno tenga su momento y contemplando un fin común”, explica.

Marifer Millán y Allen Noveck presentan nuevos sabores y texturas en **JOWONG** platos ideados para ser compartidos.

MÉXICO



Desde la izquierda: Marifer Millán y Allen Noveck, fotografiados el 3 de marzo en Jowong, ubicado en la calle Pachuca, 51, en la Ciudad de México.

La calle Pachuca, en la colonia Condesa de la Ciudad de México, alberga Jowong, uno de los restaurantes más exquisitos de la ciudad, capaz desde su apertura hace algo menos de dos años de ganarse el cariño y el respeto no solo de los comensales, sino también de colegas restaurantes. Al frente, y como parte de un equipo de cinco socios, están Marifer Millán y Allen Noveck, dupla de chefs (mexicana ella, surcoreano él) que ha convertido su restaurante en un templo en el que descubrir nuevos sabores a través de la fusión de ingredientes mexicanos con la cocina surcoreana, tanto tradicional como moderna.

Millán y Noveck trabajan juntos desde hace 12 años y suman 11 como matrimonio. Se conocieron en Nueva York,

trabajando en una cocina italiana en TriBeCa, en el Bajo Manhattan, y desde entonces no han dejado de trabajar juntos. “Aunque no cocinamos exactamente lo mismo”, menciona Millán, “tratamos siempre de escuchar la opinión del otro para mejorar los platillos”. ¿El secreto de ser pareja y a la vez trabajar juntos? Coinciden en que la clave es no tomarse las cosas personales y aprender a separar. “Somos un equipo, hemos sido muy profesionales en eso y ha funcionado durante 12 años tanto en el restaurante como en la vida personal y con nuestra hija”, explica Noveck.

Jowong se puede traducir como “el espíritu del fuego que supervisa la cocina y el sabor de la comida”. El estilo de su menú

es familiar, con recetas que recomiendan servir al centro para compartir sabores y texturas. Al frente de la magia en la cocina están el mencionado Noveck y Greg Wong, quienes utilizan en su mayoría ingredientes de proveedores locales para crear una carta en continua evolución. A cargo de las delicias de la pastelería se encuentra Millán, genio detrás de la creación de los ya emblemáticos postres que fusionan técnicas francesas para resaltar los sabores surcoreanos.

Dentro del menú de Jowong se pueden encontrar opciones de ensaladas como la César —preparada con yuza, lechuga, algas y puerro—, pero también platos más pequeños como el crudo de salmón servido con tomate confitado, pepino, jícama y *gochujang*; los

esquites crujientes, preparados con *stracciatella*, queso cotija y aderezados con pimienta de Sichuan; o platos para compartir como el arroz Gimnap, con algas, nabo, perilla, espinacas, hongos asados y huevo.

Entre los postres, lo recomendable es probar esas opciones que escapan de lo tradicional. Es el caso del *hotteok*, preparado con salsa de miel, nueces y helado de mantequilla avellanada. La coctelería de autor, también muy importante en el lugar, está a cargo de Jun Kwo y cuenta entre sus principales creaciones con el *Banana Sling*, preparado con soju, vermú blanco, licor de banana, limón y soda. Tal y como explican Millán y Noveck, Jowong representa un pedacito de Corea del Sur en el corazón de la colonia Condesa.

El sudeste asiático no podía estar mejor representado en la Ciudad de México que por Makan, restaurante situado en el número 68 de la calle Emilo Dondé, en la colonia Centro de la Ciudad de México, frente al Reloj Chino y en una zona cada vez más complaciente con los aficionados a la buena cocina gracias a las excelentes opciones que han ido abriendo sus puertas en los alrededores.

Tras conocerse en Singapur, la chef singapurense Maryann Yong y el chef mexicano Mario Malváez se mudaron a México en 2021 para abrir Makan. Makan es un lugar con una magia tal que reúne a las

personas alrededor de la mesa para compartir cultura e historias a través de una propuesta definida por las tradiciones y expresiones gastronómicas que tras el recorrido de ambos por diversas cocinas de Singapur y Tailandia compila un menú muy poco común en la escena gastronómica de la capital mexicana.

Malváez nació en la Ciudad de México y, después de estudiar gastronomía, fue buscado para trabajar en un restaurante mexicano en Singapur. Allí, aplicó sus conocimientos en espacios como Lucha Loco, donde conoció a Yong. La chef, nacida

en Estados Unidos, se había mudado a Singapur cuando tenía dos años, para luego pasar su juventud viajando por varios países vecinos debido al trabajo de su padre. Después de su regreso a Singapur, su primer trabajo fue en Lucha Loco, donde conoció y trabajó durante tres años al lado de Malváez. Luego, juntos viajaron a Tailandia para trabajar en el reconocido restaurante Gaggan y al término de su tiempo allá, interesados en trabajar directamente con el chef Eduardo García, llegaron a México para incorporarse al equipo de Máximo Bistrot. Allí fue, tras años de aprendizaje, donde decidieron crear su propio emprendimiento y así nació Makan.

La intención de este matrimonio (que hace poco anunció la llegada de un bebé de los dos para este año, y al que es una auténtica maravilla ver trabajando en el restaurante con una meticulosidad y ca-

riño muy especiales junto a todo su equipo) “ha sido transportar a los comensales a las calles de Singapur”, según nos cuentan mientras realizamos la sesión fotográfica, ya con el restaurante funcionando al cien por cien. “Tenemos platos emblemáticos como el *chicken rice* y el *chili crab*. Cada uno de ellos se prepara con ingredientes frescos y auténticos para garantizar una experiencia culinaria memorable. Aquí, la cocina de Singapur es protagonista y las comidas china y tailandesa hacen apariciones frecuentes. Hacemos que converjan sabores, texturas e ingredientes de manera que en algunos casos estos elementos conviven en armonía y en otros se combinan justo para generar contraste y así ofrecer platillos de gran simplicidad y calidad a la vez”, señala Malváez,

El diseño moderno, que incluye toques tradicionales que rinden tributo a Singapur, complementa la experiencia de una visita a Makan, el lugar ideal para celebrar una ocasión especial o una comida con amigos.



Desde la izquierda: Maryann Yong y Mario Malváez, fotografiados el 3 de marzo en Makan, ubicado en la calle Emilio Dondé, 68, en la Ciudad de México.



Mario Malváez y Maryann Yong han logrado adaptar a la Ciudad de México recetas icónicas del sudeste asiático.

Me atrevería a decir que no hay chef de esta selección más simpático que Rodney Cusic. Siempre atento, divertido y con una chispa muy personal, es fácil imaginarlo conquistando a Mercedes Bernal tras haberse conocido en 2010 en Nueva York. Él acababa de terminar sus estudios en el International Culinary Center y ella aún continuaba con los suyos. Se habían visto lejanamente y tenían amigos en común. “Realmente nos conocimos un día en el bar de un restaurante donde él trabajaba que se llama Double Crown, en Bowery St. Cuando terminó su turno, llegó a la mesa donde yo estaba con un amigo en común y, a pesar de que en un primer momento fue incómodo para ese amigo, en realidad terminamos platicando más Rodney y yo.

Como vivíamos relativamente cerca, nos fuimos caminando y hablamos mucho. Después de esa noche, comenzamos a salir, nos fuimos unos años a Italia e Inglaterra y en 2013 regresamos a Nueva York, donde nos casamos”, relata Bernal. Unos años después, en 2017 y ya de regreso en México, abrieron Meroma, restaurante ubicado en la esquina que conforman las calles Colima y Córdoba, en la colonia Roma Norte de la Ciudad de México, en un momento en el que aún no existían en la zona la cantidad de restaurantes que hoy llenan los alrededores.

La cocina de su restaurante está pensada con un enfoque contemporáneo, contemplando un amplio rango de técnicas y con un especial interés en los

productos de la tierra y el mar de México, que siempre buscan que sean al mismo tiempo sostenibles y representativos de su entorno.

La barra, situada en la planta baja del restaurante, es el lugar ideal para darse una primera impresión de la propuesta de mixología —con muchos clásicos revisitados de la época dorada de la creación coctelera—, y de los vinos por copa seleccionados detalladamente por Cusic, quien a lo largo del año viaja para visitar distintas regiones vinícolas y así entender y conocer de cerca a productores y distribuidores. Una vez en el salón, en la planta superior y con vistas a la calle Colima, es el momento de disfrutar de propuestas muy especiales. Entre las entradas destacan la terrina de *foie gras*, el

crudo del día o el camote amarillo a las brasas. Las pastas merecen también una mención, con el *tagliolini* con ragú de conejo, pimientos rostizados, aceituna *cerignola* y perejil como gran protagonista, un plato que convive en el menú con el cordero al *grill* o la jaiba suave de Veracruz. En los postres, la tarta de leche de cabra condensada o el merengue tostado con higos son imprescindibles. Platos, en definitiva, que representan la esencia de la cocina que a Bernal y Cusic les gusta disfrutar: con muchas texturas, acidez y profundidad.

En la actualidad, Bernal y Cusic viven felices su etapa como padres de Tomás mientras continúan madurando nuevos proyectos para el año 2026.

Mercedes Bernal y Rodney Cusic apuestan por una cocina contemporánea con **MEROMA** especial interés en los productos mexicanos.



Desde la izquierda: Rodney Cusic y Mercedes Bernal, fotografiados el 3 de marzo en Meroma, ubicado en la calle Colima, 150, en la Ciudad de México.

Fabiola Escobosa e Isabela Freydeli han creado “un bistró sin etiquetas” en una CANA Y GIA de las colonias más vibrantes de la capital.

Desde la izquierda: Isabela Freydeli y Fabiola Escobosa, fotografiadas el 3 de marzo en Cana, ubicado en la calle Liverpool, 9, en la Ciudad de México.



Juana, la madre de Fabiola Escobosa, chef y propietaria de Cana, el acogedor bistró ubicado en la colonia Juárez de la Ciudad de México, es una de las “culpables” de que Escobosa sea la exitosa chef que es hoy. Nacidas en Mexicali, Baja California, la madre repostera le transmitió a su hija desde joven su pasión por la cocina. Hoy, tras una exitosa carrera, Escobosa, en compañía de Isabela Freydeli, su pareja y directora de operaciones, son las líderes detrás del exitoso equipo atrás del restaurante Cana y, más recientemente, también de Gia, un restaurante italo-americano de muy reciente apertura en la colonia Condesa de la capital que se ha convertido en el nuevo integrante de la familia.

Para Escobosa, Cana es un bistró sin etiquetas. La inspiración que da forma a su menú es

el resultado de sus experiencias, de los lugares donde creció, de sus viajes, todo con la “complicidad” del producto fresco que llega día a día al bello espacio de la calle Liverpool, 9. “Buscamos que haya una experiencia sofisticada y a la vez relajada en un espacio donde el diseño de interiores nos ayuda a transmitir la visión que buscamos compartir con los comensales: un ambiente sin pretensiones donde la comida es la protagonista”, explica Escobosa.

Algunos de los platillos que ya se han convertido en éxito tras dos años desde su apertura son el *kampachi* servido con apionabo y salsa macha, mientras que las ensaladas, un homenaje a la comida mediterránea, también disfrutan de protagonismo en la carta. La *new american cuisine* que Escobosa integró en currículum después de un

periodo como directora de los restaurantes de Ignacio Matos en Nueva York, donde estuvo durante cerca de siete años, se ve reflejada en platillos como el tartar, una maravillosa experiencia de sabores. La pandemia de alguna manera hizo que Escobosa regresara a México en el año 2019, cuando se unió al equipo de Enrique Olvera como chef ejecutiva de Grupo Casamata; sin embargo, el sueño y el entusiasmo por abrir su propio proyecto eran muy fuertes, contexto en el que nació Cana en la primavera de 2023.

El pan de yuca, la ensalada César, los *dumplings* de chirivía y el *steak and frites* aparecen en un menú que la chef y su equipo explican a los comensales con gran dedicación. La carta de coctelería, por su parte, ámbito en el que Freydeli, siempre con las recomendaciones más

atinadas, es una verdadera experta, ofrece una refinada lista de clásicos. Freydeli, ciudadana del mundo (aunque como buena colombiana no haya perdido su acento paisa), se formó en la Universidad de Nueva York y aporta su experiencia en la gestión del proyecto. Ella es la encargada de asegurar que cada detalle de la operación funcione como un reloj.

La cuidada carta de vinos y licores está compuesta por etiquetas de productores responsables que trabajan bajo principios de bajo impacto. Es el caso de los caldos biodinámicos, un reflejo del interés de ambas por buscar, también en el universo de las bebidas alcohólicas, una relación directa con fabricantes y proveedores para así conseguir trabajar manteniendo procesos responsables y respetuosos con el medio ambiente. ▀

Las casas de uno de los artistas más influyentes de Suecia, el pintor durante el cambio al siglo XX Carl Larsson, ayudaron a moldear la identidad nacional del país y hoy representan un ideal escandinavo.

Por Nancy Hass
Fotografía por Mikael Olsson



LAS CASAS ENCANTADAS

EN 1888, EL pintor sueco Carl Larsson y su esposa Karin recibieron como regalo del padre de ella una cabaña de troncos en el remoto pueblo de Sundborn, a unos 225 kilómetros al norte de Estocolmo. Durante más de treinta años, la pareja transformó la casa, a la que llamaron Lilla Hyttnäs, en un elaborado proyecto de meta-arte, un hogar de catorce habitaciones, decorado a mano, para sus ocho hijos. Carl los retrató en más de cien acuarelas de inspiración *Arts and Crafts*, correteando entre flores silvestres o acurrucados en sillas gustavianas, en cuartos pintados y decorados con estencil en tonos de ocre, carmesí y verde azulado. Sus pinturas, cuyas reproducciones fueron publicadas en libros traducidos a ocho idiomas —*Ett Hem* (Un hogar, 1899) y *Das Haus in der Sonne* (La casa al sol,

1909)— ayudaron a definir la identidad nacional de Suecia y dejaron en el imaginario colectivo una impresión imborrable de la calidez de la vida rural nórdica. Norman Rockwell, con quien a veces se compara a Carl, más tarde idealizaría de forma similar los pueblos pequeños, pero la diferencia en el enfoque de ambos artistas es fundamental: para crear sus óleos hiperrealistas reproducidos en la portada de *The Saturday Evening Post*, Rockwell, nacido y criado en Manhattan, fotografiaba modelos en su estudio. Larsson pintaba sobre la vida misma —la suya— aunque presentada en una versión cuidadosamente escenificada.

Carl murió de un derrame cerebral en 1919 a los 65 años (Karin falleció nueve años después) y, desde la década de 1940, Lilla Hyttnäs ha sido conservada por más de 300 descendientes.



En la entrada del dormitorio de la artista Karin Larsson en la casa de catorce habitaciones que creó junto a su esposo, el pintor Carl Larsson, en Sundborn, Suecia, cuelga *La rosa del amor*, un tapiz de macramé de 1909 que Karin tejó con lana e hilo de red de pesca. La pintura floral sobre la puerta fue añadida por Carl el día del santo de Karin, en 1894. En página opuesta: en 1912, Carl hizo una última incorporación a Lilla Hyttås, reinstalando un elaborado interior pintado de 1742 que salvó de una demolición en un pueblo cercano.



Los actuales propietarios de la casa de invierno de los Larsson en Falun, a 13 kilómetros de Sundborn, honran el legado de los artistas. En la sala que alguna vez fue el estudio de pintura de Carl, hay sillas en un tono que remite a su amor por el color verde y un extenso tapiz confeccionado por refugiados afganos en Pakistán que evoca los intrincados textiles de Karin. Derecha: la comunidad local ha preservado una cabañita a unos pasos de la casa familiar en Falun que Carl utilizaba como estudio de grabado y donde murió. Su única cama está cubierta por una colcha inspirada en las mantas navajo diseñada por Karin.

Durante su vida, Carl y Karin también diseñaron dos viviendas privadas cercanas para hospedar a sus numerosos hijos e invitados. Hoy, estas residencias se alzan junto a Lilla Hyttnäs como un homenaje al vívido imaginario de los Larsson, que ayudó a abrirle camino a los estampados de la compañía textil finlandesa Marimekko y a las telas fantásticas del arquitecto austriaco Josef Frank. “En todas partes puedes ver la influencia de las casas Larsson”, dice el escritor y diseñador de interiores radicado en Los Ángeles David Netto, señalando las excéntricas chimeneas y paredes pintadas de Charleston, cuartel espiritual del Grupo de Bloomsbury en la campiña inglesa, y la artificialidad escénica de los exuberantes interiores del diseñador y arquitecto italiano Renzo Mongiardino. “Su sensibilidad nace como una celebración del arte popular, claro está, pero al servicio de una misión psicológica por diseñar desde un lugar de inocencia”.

Por muy acogedoramente anacrónicos que hoy nos parezcan los interiores de la pareja, fueron concebidos con una intención revolucionaria. Los Larsson buscaban desafiar lo que percibían como la tediosa estética académica de la clase alta escandinava, influenciada por el luteranismo alemán: imponentes muebles antiguos de madera oscura y ornamentación neo-renacentista excesiva, el tipo de entorno que criticaba el dramaturgo y novelista sueco August Strindberg, uno de los amigos más cercanos de Carl. También rechazaban la jerarquía tradicional de los espacios domésticos. Influenciados por el políticamente radical diseñador textil británico William Morris y el crítico de arte victoriano John Ruskin, quienes defendían la democratización del diseño y la exaltación de lo hecho a mano por encima de lo producido en masa, decidieron que no habría un salón principal para recibir visitas, tampoco una entrada



ostentosa o las alas de servicio en Lilla Hyttnäs (o en las otras casas que transformarían más adelante). En cambio, diseñaron pasillos angostos decorados con dibujos enmarcados al estilo de una galería que conducen a espacios amplios y grupos de habitaciones. Para violar abiertamente las normas burguesas de la época, la pareja pintó muebles antiguos sin darle importancia a su procedencia. Disfrutaban de los tonos hipersaturados —a menudo varios por habitación— tanto en paredes como en techos, los cuales decoraban con murales, guirnalda de flores, enredaderas y estrofas de poemas. Los rostros de sus hijos aparecen repetidamente —pintados con delicadeza sobre puertas o en forma de cuatrifolio en una chimenea— flotando como los querubines de Rafael.

Sin embargo, la dulzura de dichas florituras se matiza con toques de modernismo, muchos de los cuales provenían de Karin. También formada como pintora (la pareja se conoció en la comunidad artística escandinava de Grez-sur-Loing, al sur de París), en su tiempo fue relegada al papel de ama de casa, algo que tal vez no sea de sorprender considerando que pasó

La casa de los Larsson se ubica al norte de Estocolmo, en Suecia.

buena parte de su vida adulta embarazada y que fue retratada en muchas de las obras usando delantales para maternidad hasta los tobillos que ella misma diseñaba y cosía. Pero su gusto por el mobiliario, y las telas que tejía, bordaba y hacía a mano en croché, visibles en toda la casa, aportaba un contraste disciplinado a la tendencia barroca de su esposo. En colaboración con carpinteros locales, Karin llenó las casas con muebles que combinaban la expresión folclórica nórdica con el japonismo, el movimiento decorativo asiático que surgió en Europa tras la apertura forzada de Japón a Occidente. A lo largo de las residencias, la pareja evocaba otros movimientos artísticos: desde el arte Bauhaus y las estampas ukiyo-e del período Meiji hasta la geometría modernista del arte neerlandés De Stijl, popularizada por Piet Mondrian y Theo van Doesburg.

El comedor en Lilla Hyttnäs representa la estética de la pareja, con sus intensos tonos rojo tomate y verde bosque. Aunque los paneles eran comunes en las casas de personas acomodadas de la época, ellos eligieron una versión económica





En una pared de Spadarvet —la pequeña granja de los Larsson cruzando un arroyo estrecho desde Lilla Hyttnäs— cuelgan piezas antiguas de arneses y estudios al óleo de caballos que Carl más tarde incorporó a una gran obra que aún adorna la escalera principal del Museo Nacional en Estocolmo. En página opuesta: en el pasillo que conduce al estudio de Carl en Lilla Hyttnäs hay nueve pinturas de Karin y varios grabados del retratista Anders Zorn.

que entonces solía usarse solamente en cocinas. Para el banco empotrado al fondo de la mesa, Karin confeccionó un cojín con una colcha bordada por mujeres del cercano pueblo de Dala-Floda y un respaldo con girasoles cuyos pétalos se estiraban como tentáculos desde las esquinas hacia el centro de un campo azul zafiro. Sobre el banco cuelga su tapiz *Los cuatro elementos*. El camino de mesa de lino blanco, bordado con hilo rojo, muestra un árbol genealógico de la familia Larsson.

La compleja interacción de los gustos de la pareja, que oscilan entre lo exuberantemente fantasioso y lo meticulosamente sobrio, también es evidente al otro lado de la calle en Spadarvet, la pequeña granja de principios del siglo XIX que compraron en 1897. Klas Frieberg, un ingeniero jubilado de 67 años y nieto de la hija menor de Carl, Kersti, compró las participaciones del resto de la familia en 1990, crió a sus hijos allí y continúa siendo su guardián. En el modesto recibidor, la pesada puerta de pino del siglo XVIII tiene bisagras ornamentadas del siglo XVII y una talla en abedul creada por Axel Frieberg, esposo de Kersti, de 1931. “Estos elementos se unieron a lo largo de dos siglos”, dice Frieberg. Las paredes están pintadas en tonos de un verde grisáceo profundo que los suecos conocen como “verde Carl Larsson”. Están decoradas

con piezas laterales del arnés de tiro de los caballos, colocados por el propio Carl, junto con algunos estudios al óleo de caballos que luego incorporaría en su monumental pintura “La entrada del rey Gustavo Vasa en Estocolmo, 1523”, que desde hace más de un siglo domina la gran escalera del Museo Nacional de Estocolmo. Separando el pasillo de una pequeña sala cuelga uno de los textiles geométricos de Karin: blanco y negro con borde de flecos. Una chimenea rectangular de yeso que atraviesa hasta la mitad del segundo piso como un pilar permanece exactamente como la pintaron en 1897, con un diseño en espiral de crema de pastel y azul y una placa trompe l’oeil que declara, “Aquí no hay fantasmas” en sueco.

En 1906, los Larsson adquirieron otra casa para convertirla en arte: una modesta residencia de ocho habitaciones del siglo XVIII a unos 13 kilómetros de Sundborn en Falun, la ciudad más grande de la región, donde estudiaban los niños. Comenzaron a pasar los inviernos allí, y regresaban a Lilla Hyttnäs en verano. Hoy la puerta de entrada de la casa en Falun conserva un imponente relieve totémico de madera de casi dos metros de altura que —según sus actuales propietarios, Björn Henriksson, de 80 años, quien fue







En una sala en Lilla Hyttnäs, una estufa de 1754 decorada con azulejos con diseños elaborados que Carl recibió a cambio de una pintura es el punto de partida para un motivo floral similar en el techo. En página opuesta, desde arriba: *El enigma de la vida*, una pintura de 1911 que muestra a dos niños locales posando junto a una calavera, un globo terráqueo y una urna funeraria cuelga sobre un largo banco rojo en una esquina del espacioso estudio de Carl en Lilla Hyttnäs; una ventana interior junto a la puerta del dormitorio de Carl en el segundo piso de Lilla Hyttnäs da hacia el taller donde Karin tenía su máquina de coser y su telar. Las cortinas alrededor de la cama fueron tejidas por ella con un motivo minimalista.

productor de televisión, y su esposa, Kajsa— pudo haber sido diseñado por Karin. Aunque ningún mueble ni decoración mural original ha sobrevivido, Björn y Kajsa se han asegurado de que el estudio que Carl construyó en la parte trasera conserve la sensibilidad de la pareja. En el cuarto, que hoy se utiliza para reuniones familiares y pequeños conciertos, cuelga un textil rústico de la pared que, por su trabajo artesanal indígena y escala, podría haber fascinado a Karin (Björn lo trajo de Pakistán, donde filmó un documental) junto a unas sillas estilo Reina Ana.

Al otro lado del pequeño jardín de la propiedad se conserva intacto un espacio clave utilizado por el artista que ha sido preservado de manera intacta por la comunidad de Falun en honor al legado de Carl: una cabañita roja de dos habitaciones.

Allí, mientras los niños estaban en clase, Carl pasaba los días haciendo grabados con una enorme prensa. Hoy esa maquinaria, entonces considerada una maravilla técnica, permanece en silencio, al igual que la pequeña habitación contigua, pintada en ocre, donde a veces dormía la siesta en un catre bajo una hilera de grabados japoneses del siglo XIX colgados a lo largo del borde del techo.

Una tarde de enero de 1919, mientras Karin lo acompañaba, Carl la tomó del brazo y le dijo, como ella recordaría más tarde: “Karin, me estoy muriendo”. Ella lo ayudó a cruzar el piso de tablones y lo recostó sobre la colcha de algodón, un tejido suave en tonos beige y ciruela que había diseñado inspirándose en las mantas navajo. Todavía sigue ahí, posada sobre la cama, iluminada por un rayo de sol que entra por las ventanas altas. ▀

UNA

La última exposición organizada por el Victoria & Albert Museum de Londres es un despliegue de legado orfebre que, pieza a pieza, desmonta la historia de la casa joyera Cartier.

Por Laura García del Río

ESTUVIERON MESES DISCUTIÉNDOLO. Cómo titular una muestra que reúne 343 joyas, relojes, objetos documentos y bocetos a lo largo y ancho de los 1,100 metros cuadrados de la Galería Sainsbury —la más grande del Victoria & Albert Museum de Londres—, que recorre siglo y medio de historia de Cartier, una de las casas con más acervo y autoridad de la joyería y que comparte algunas de sus creaciones más emblemáticas para descifrar una firma “que sigue influyendo en la forma en que nos adornamos hoy”, según explican sus comisarias, Hellen Molesworthy y Rachel Garrahan. Después de varias idas y venidas, llegaron a un consenso: *Cartier*, a secas. Sin subtítulo ni postilla. Un manifiesto de dos sílabas que apuntala el audaz —casi temerario— propósito de la primera gran exposición de la marca en Reino Unido desde hace tres décadas: contar qué ha convertido a Cartier en Cartier.

Una pericia con tres patas sobre las que han levantado la muestra: el diseño, la artesanía y la imagen. “Supieron ver la necesidad de contratar diseñadores *in house* y crear un estilo reconocible. Espolearon un saber hacer excepcional que los llevó a abrir sus propios talleres. Pero también fueron muy sofisticados en la forma en la que reflejaron quienes eran”, dice Molesworthy. Ya fuese poniendo el

escudo de armas real en su membrete o cediéndole sus joyas a Cecile Beaton para que las retratase en las páginas de *Vogue*, “proyectaron una imagen de estilo, elegancia y prestigio”, continúa.

Cartier comenzó a gestar la idea de esta muestra hace diez años. Hace dos, Molesworthy y Garrahan empezaron a trabajar en la curación de la mano de la Colección Cartier y su directora, Pascale Lepeu. Al parecer, visitar el que ya se conoce como el *schatzkammer* de la *maison* —el lugar donde se guardan cerca de 3,500 piezas, artefactos y objetos, y el legado material de la casa—, es tan extraordinario e inusual como una excursión al Pentágono. E igual de farragoso: hay cambios de vehículos, múltiples paradas, escoltas y mucho secretismo hasta llegar a la anodina puerta detrás de la que se custodia un patrimonio orfebre de incontables quilates, el del joyero más grande del mundo.

Esta es la 44ª exhibición que Cartier ha orquestado desde que



La mexicana María Félix fotografiada en 1973 por Daniel Simon durante una velada en Deauville, Francia.

Boceto del collar hindú original que Daisy Fellowes encargó en el año 1963.



BIOGRAFÍA

crease la colección en el año 1983, aunque para entonces ya llevaban una década barriendo subastas, tiendas de segunda mano y colecciones privadas para agrandar su archivo. La

primera fue *L'Art de Cartier*, en 1989, en el Petit Palais de París.

La visitaron 260,000 curiosos.

Entre ellos Lepeu, que por aquel entonces estudiaba empresariales en la École Supérieure de Commerce de Toulouse. "Fue ahí donde nació mi pasión por Cartier", cuenta. Y es que, para ellos, dice la curadora, las exposiciones son "una manera de compartir un saber hacer artesano extraordinario, de despertar vocaciones, de viajar por la historia de las artes decorativas, incluso de narrar la evolución social y la emancipación de la mujer". Verbigracia: una polvera de 1930 hecha de plata, coral, laca negra y diamantes de talla rosa, o un broche articulado de 1939 en platino y oro blanco con diamantes, zafiros y esmeraldas y la forma de una pantera que en su día fue propiedad de Daisy Fellowes. Que una mujer luciera el felino en aquellos años era, como poco, audaz. "Un día hablaremos de Jeanne

Toussaint. No es el foco de esta exposición, pero bien se merece una", dice Molesworthy

sobre la que fuese directora creativa de la marca durante casi cuatro décadas y la mujer que dio forma a la que sigue

siendo la creación más emblemática (y declinada) de Cartier. De hecho, dos de esas piezas —el reloj de 1914 donde se vieron por primera vez las manchas de la pantera y el broche con un cabujón de zafiro de Cachemira de 152,35

quilates que el Duque de

Windsor encargó en

1949—, son dos de

los cénits de la

exposición y de la

Colección Cartier, de cuyos

fondos han salido 202 de las piezas

que hasta el 16 de noviembre se

exponen en *Cartier*. El resto pro-

ceden de los archivos propios del

Victoria & Albert, así como de ce-

siones del Royal Collection Trust, el

Museo Británico, el Smithsonian, el

Petit Palais, la Monaco Princely Palace

Collection, la colección Al Thani y

varios joyeros privados. En total, una

antología que incluye una pitillera con la

pantera engastada en diamantes, el collar

de serpiente de María Félix, el primer reloj

Crash, un broche de 1927 inspirado en una

estatua de la diosa Isis, un *stomacher* de

1909 y la tiara que decoró las cabezas de

Clementine Churchill durante la

coronación de Isabel II, y la de

Rihanna en la histórica

portada de *W*.

No es, sin embargo, la muestra más ambiciosa de la marca. La que organizó el museo Thyssen-Bornemisza de Madrid en 2012 bajo el título *El arte de Cartier* aglutinó hasta 420 piezas,

EN



Reloj de pulsera *Crash*, de la Colección Cartier. Londres, 1967.



Boceto de una polvera de 1928, parte de una serie inspirada en los dibujos de panteras, perros y gacelas de George Barbier.



Brazalete *Pantera* (1978), de la Colección Cartier.



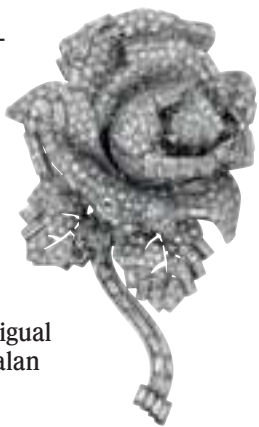
La duquesa de Windsor fotografiada en 1949 por Robert Doisneau en el Palacio de Versalles.

Derecha: uno de los anillos que puede verse en la muestra del museo Victoria & Albert de Londres.



QUILATES

mientras que *Beyond Boundaries*, celebrada en Pekín en 2019, llegó a las 850. Tampoco es la más exhaustiva. *Cartier. Le style et l'histoire*, contó en el Salon d'Honneur del Grand Palais parisino la biografía de la marca y su papel en la historia de las artes decorativas. Lo que hace especial esta exposición es que, por primera vez, se introduce en las tripas de la casa para descifrar cómo se convirtió en lo que es hoy, “una fuerza sin igual de la industria de la joyería”, según apuntalan Molesworthy y Garrahan.



Broche propiedad de la princesa Margarita, 1938.

La hazaña arranca en 1847, cuando Louis-François Cartier, hijo de un herrero y una lavandera, heredó el taller de su maestro, Adolphe Picard, para fundar la enseña que hoy encabeza la cartera del grupo Richemont. Doce años después, abriría su primera boutique propia en el boulevard des Italiens de París. En 1874, su hijo Alfred tomó las riendas. Para entonces, la enseña ya se había metido en el bolsillo a la realeza, incluido al rey Eduardo VII, que fue quien acuñó el famoso “joyero de los reyes, rey de los joyeros”. Pero fueron sus hijos, Louis, Pierre y Jacques los que a finales del siglo XIX iniciaron la escalada internacional que ha convertido el apellido familiar en un éxito de dimensiones planetarias. Se mudaron al número 13 de la prestigiosa rue de la Paix; abrieron sedes en Londres y Nueva York; enjoyaron a reyes, princesas y maharajás y sus cortes; establecieron lazos con la flor y nata de la alta sociedad; viajaron por medio mundo haciendo acopio de gemas, inspiración y clientela, y pusieron el mejor saber hacer al servicio de un estilo propio que, sin perder su vocabulario, ha sabido evolucionar al compás de los tiempos. Pero, sobre todo, forjaron una identidad indeleble. En solo tres generaciones, Cartier se había convertido en dueño y señor de la joyería, una alegoría material de la clase y la elegancia.

Encaja que esta muestra, lejos de la típica concatenación de vitrinas cargadas de objetos e información, pretenda ser una experiencia en el sentido más hedonista y sensorial de la palabra.

No querían hacer un tratado magistral de Cartier, sino “crear un paisaje onírico en el que convergieran el arte y la ciencia, expandir la experiencia y la percepción del espectador”, según explica el museógrafo Asif Khan.

Siguiendo la premisa que marcaron con Hiroshi Sugimoto y Tomoyuki Sakakida en el Centro Nacional de Arte de Tokio, con Norman Foster en el Design Museum de Londres, con Frida Escobedo en el Museo Jumex de la Ciudad de México y con Cai Guo-Qiang en el Museo de Shanghai, la marca ha puesto el diseño de la muestra en manos del inglés. Híbrido de arquitecto, artista



Boceto del broche *Flamingo*, de 1940, un encargo especial que el duque de Windsor mandó hacer como regalo para Wallis Simpson.



Collar, Cartier París, encargo especial, 1928. Restaurado en 1999-2002.



La actriz Grace Kelly fotografiada en 1956 por Dennis Stock.



Boceto de un ornamento para turbante que perteneció a Digvijaysinhji Ranjitsinhji Jadeja, Maharaja Jam Sahib de Nawanagar.

Derecha: broche, Cartier Londres, ca. 1933. Colección Cartier.



Wallis Simpson, duquesa de Windsor, y Eduardo VIII acumularon una ingente colección de joyas de Cartier.



Tiara Manchester, Cartier París, 1903.

y escenógrafo —suyos son el Centro Tserini de Cultura Contemporánea en Almaty (Kazajistán), las puertas de la Expo Dubai 2020 y el pabellón Vantablack de los Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang (Corea del Sur) y, en 2027, comenzará con la renovación del Barbican Centre de Londres—, Khan ha creado una museografía que solo puede definirse como multisensorial.

En la primera sala, las ilustraciones de los tres templos de la enseña —París, Londres y Nueva York— se unen a las grabaciones de las cartas que los tres hermanos se intercambiaron con su padre, compilando una narrativa que es tan visual como sonora. La tiara *Manchester*, por ejemplo, está rodeada por una luz que proyecta en la sala el brillo de sus más de 1,400 diamantes, recordando a las veladas decimonónicas en las que su dueña, Consuelo Montagu, la lucía a la luz de las velas.

El idilio de Cartier y la gran pantalla se muestra con un despliegue de sus mejores cameos: las pulseras de Gloria Swanson en *Sunset Boulevard* (Billy Wylder, 1950), el collar *Toussaint de Ocean's Eight* (Gary Ross, 2018) o el anillo de compromiso de Grace Kelly en *High Society* (Charles Walters, 1956), pero también relojes secretos, vanguardistas, pioneros y despampanantes.

Un espectro de luz que va del naranja de un atardecer en Jaipur al azul de una noche de invierno en Windsor recorre ese vínculo noble entre Cartier, Reino Unido e India que ha dado forma a algunas de las creaciones más importantes del joyero: el broche en el que Isabel II mandó engastar el diamante

Williamson —un raro ejemplar de diamante rosa, regalo de bodas—; el broche *Flamingo* que el duque de Windsor le regaló a Wallis Simpson —y para el que, cuenta la leyenda, hizo desmontar tres collares de su ajuar personal—; el brazalete *Baroda* de Sita Devi —nunca expuesto hasta ahora— y el collar del Maharaja de Patiala, con sus cinco filas de platino, diamantes, rubíes, cuarzos, citrinas, topacios y las cinco circonitas que colocaron cuando, después de hacerse con él en 1998 en una tienda de segunda mano de Londres, decidieron restaurarlo en un proceso que duró tres años.

¿El gran final de este viaje por la historia? Un salón de baile en el que 18 tiaras —incluidas la que Marie Bonaparte lució en su boda y un encargo privado de 2017 con una esmeralda colombiana de 140,21 quilates—

danzan al compás de la música de un vals. “La joyería es arte. Un arte funcional, pero también emocional”, dice Garrahan. “Con ella se crean vínculos. Hablan de una parte de la experiencia humana, y eso es lo que queríamos añadir a la narrativa”, concluye la curadora de una muestra única. ▀



A Mystery Clock, Cartier París, 1914. Colección Cartier.



LO ÚLTIMO

Por Lindsay Talbot
Naturaleza muerta por Lewis Mirrett
Diseño de escenografía por Leilin Lopez-Toledo

EN 1925, ADELE Casagrande y Edoardo Fendi abrieron una pequeña boutique de bolsas de mano y un taller de peletería en la Via del Plebiscito, en Roma. Diseñaban abrigos con pieles poco convencionales (ardilla, borrego persa) y lanzaron una colección de equipaje y artículos de cuero que incorporaba el método *Selleria*, una técnica de costura visible inspirada en el bordado artesanal de los antiguos maestros talabarteros. Sus piezas rápidamente fueron codiciadas por la clientela de la alta moda italiana, y Fendi se convirtió en una fuerza internacional cuando las cinco hijas de los fundadores, que habían pasado su infancia durmiendo la siesta en la tienda, se incorporaron al negocio familiar y

ficharon a un joven Karl Lagerfeld como director creativo en 1965.

Pero quizá el diseño más icónico de la casa llegó en 1997, cuando Silvia Venturini Fendi, hoy directora artística de la línea masculina, tuvo la idea de crear una bolsa que pudiera llevarse bajo el brazo como una barra de pan francés. El resultado fue la *Baguette*: una *pochette* alargada con una correa corta y removible, y un cierre con solapa que porta el logotipo de las FF entrelazadas. Venturini Fendi las decoró con lentejuelas metálicas, cristales en tonos color sorbete y perlas blancas de río. Considerada como la primera bolsa *it* del mundo, desde entonces se ha producido en más de mil versiones distintas.

Ahora, con motivo de su 100 aniversario, la marca reinterpreta la *Mamma Baguette*, una versión ligeramente más alta del diseño de 1997 pensada para llevarse al hombro. Algunas de las versiones más detalladas de este modelo, elaborado en cuero napa y con la costura *Selleria* original, pueden tardar hasta 39 horas en terminarse. Además de algunos elementos nuevos —como el cierre tipo cordón inspirado en la equitación y una hebilla FF incrustada con cuero—, la *Baguette* también llega en una renovada paleta de tonalidades: salvia, verde matcha y, como se muestra aquí, rosa salmón con bordados florales.■



Arriba: un look del desfile de Fendi otoño 1997, que marcó el debut de la bolsa *Baguette*. Derecha: el nuevo modelo de la marca, *Mamma Baguette*. fendi.com.



PEYRELONGUE

CHRONOS



CLASH
DE
Cartier

