

ECOS *DE HOY*

EDICIÓN 75 | SEP - OCT 2026



216 ANIVERSARIO

DEL INICIO DE LA
INDEPENDENCIA DE MÉXICO
1810 - 2026

MOCCHA

By Post

Chokolat



Inolvidables momentos

ECOS DE HOY

LAURA CARMONA
Editora en Jefe

Arte y Diseño
MIGUEL SILVA

Colaboradores
ERIKA GRANADOS
ESTELA JERAR

Fotografía
GERARDO LUNA
OSCAR DZ
EDUARDO CASTILLO
KELL
SECTUR

Relaciones Publicas
ESTELA JERAR
ERIKA GRANADOS
LAURA CARMONA



ECOSDEHOY.COM

EL NOMBRE ECOS DE HOY®, ASÍ COMO EL LOGOTIPO, DISEÑO EDITORIAL, TEXTOS, FOTOGRAFÍAS E ILUSTRACIONES CONTENIDOS EN ESTA PUBLICACIÓN, ESTÁN PROTEGIDOS POR LAS LEYES DE PROPIEDAD INTELECTUAL Y DERECHOS DE AUTOR VIGENTES. QUEDA ESTRICAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL, TRADUCCIÓN, INCLUSIÓN EN PLATAFORMAS DIGITALES O TRANSMISIÓN DE ESTE CONTENIDO POR CUALQUIER MEDIO, YA SEA ELECTRÓNICO O MECÁNICO, SIN LA AUTORIZACIÓN PREVIA Y POR ESCRITO DE LOS TITULARES DE LA MARCA.

ECOS DE HOY® 2026

ECOS | NÚMERO 76

DE HOY

3 EDITORIAL

4 FRIENDSHORING

Cercanía y confianza en las nuevas cadenas de suministro globales.

6 POLÍTICA AMBIENTAL

Hacia una nueva ley ambiental para enfrentar los retos actuales.

8 CICADEPH

Fortalecen la prevención y la seguridad ante sismos en México.

10 BCD LATAM

Renueva su identidad visual y visión para América Latina.

12 QUINTANA ROO

Sabores, ritmos y tradiciones del Caribe Mexicano en Los Pinos.

14 TEQUESQUITE

El tesoro ancestral de la cocina mexicana.

16 REAL DEL MONTE

Historia, minería y herencia británica en Hidalgo.

18 DÍA NACIONAL DEL CHARRO

Congreso de la Unión conmemora el Día Nacional del Charro.

20 ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA INDEPENDENCIA

Celebración de los 216 años de historia, identidad y tradiciones.

24 FINSUS

Fortalece la educación financiera con Finanzas con Expertos.

26 CHILE EN NOGADA

Tradición Mexicana con la Mirada de la Cocina Contemporánea.

28 SEGUNDO FESTIVAL DE DANZAS NEGRAS

Un encuentro entre la creación contemporánea y la tradición afrocaribeña.



Editorial

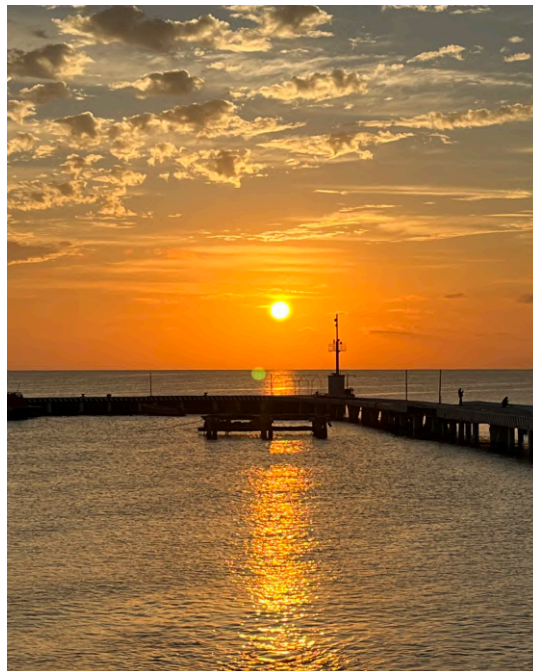


Mes patrio, mes de nuestra identidad

Septiembre nos invita a celebrar el orgullo de ser mexicanos, a recordar nuestra historia y a reconocer la riqueza cultural que nos da identidad como nación. En esta edición 76 de Ecos de Hoy, dedicamos nuestras páginas a dos grandes expresiones de nuestro patrimonio cultural inmaterial: la gastronomía mexicana y la charrería, tradiciones que representan la historia, el talento y el espíritu de nuestro pueblo.

La gastronomía mexicana es mucho más que una forma de alimentarnos; es una herencia viva que reúne ingredientes, saberes ancestrales, técnicas culinarias y recetas transmitidas de generación en generación. En sus sabores encontramos nuestras raíces, la diversidad de nuestras regiones y el amor de quienes mantienen viva nuestra cocina tradicional.

En esta ocasión, contamos con la participación del reconocido chef Aquiles, quien comparte con nuestros lectores su receta



del Chile en Nogada, uno de los platillos más emblemáticos de México. Una preparación que encierra historia, simbolismo y cultura, y que cada temporada nos recuerda la riqueza de nuestra tierra y el orgullo de nuestras tradiciones.

Asimismo, rendimos homenaje a la charrería, expresión de nuestras raíces rurales, de la destreza del charro y de una tradición que ha sabido preservar sus valores, vestimenta, música y espíritu de convivencia. La charrería es parte fundamental de nuestra identidad y un legado que merece ser conocido, reconocido y transmitido a las nuevas generaciones.

Como cada mes, nuestra reconocida sección de Pueblos Mágicos nos invita a recorrer México, descubrir sus paisajes, conocer sus historias y acercarnos a las costumbres que hacen de cada destino un lugar único. Porque detrás de cada pueblo hay una comunidad, una tradición y una historia que merece ser contada.

En Ecos de Hoy creemos que preservar nuestro patrimonio es una responsabilidad compartida. Por ello, continuamos trabajando para mostrar lo mejor de México y de su gente, dando voz a quienes conservan nuestras tradiciones y contribuyen a mantener viva nuestra identidad.

Celebrar a México es honrar su pasado, disfrutar su presente y proteger su legado para el futuro.

¡Que viva México, su cultura, sus tradiciones y la grandeza de su gente!

Laura Carmona Calderón
Directora Editorial
Revista Ecos de Hoy

DEL NEARSHORING AL FRIENDSHORING: CUANDO LA PROXIMIDAD YA NO ES SUFICIENTE

Durante los últimos años, el nearshoring convirtió la cercanía geográfica en uno de los principales criterios para definir dónde producir y abastecerse. Para México, la frontera con Estados Unidos, su integración comercial con Norteamérica y su capacidad manufacturera hicieron de la relocalización una oportunidad para incorporarse o ampliar su participación en cadenas de suministro orientadas al mercado estadounidense.

Pero la geografía por sí sola no determina la conveniencia de una cadena de suministro. En un entorno marcado por tensiones comerciales, cambios regulatorios y decisiones económicas cada vez más vinculadas con intereses estratégicos, las empresas comienzan a incorporar otra variable en sus decisiones: la confianza entre los países que forman parte de su cadena.

Ahí adquiere relevancia el concepto de friendshoring, una estrategia de relocalización y abastecimiento que prioriza relaciones comerciales con países considerados confiables o estratégicamente alineados. A diferencia del nearshoring, cuyo principal criterio es la proximidad, el friendshoring incorpora factores geopolíticos y de confianza como parte de la decisión sobre dónde establecer relaciones productivas.

La diferencia puede parecer sutil, pero modifica la pregunta que enfrenta una empresa. El nearshoring plantea “¿dónde puedo producir más cerca de mi mercado?”. El friendshoring agrega “¿con qué países quiero construir relaciones productivas de largo plazo?”.

México entre la cercanía y la confianza

México se encuentra en una posición particular frente a esta transformación porque reúne ambas condiciones. Su cercanía con Estados Unidos representa una ventaja logística, mientras que su integración comercial con Norteamérica lo coloca dentro de una de las principales redes productivas del mundo.

Los datos muestran que esta integración continúa profundizándose. El Fondo Monetario Internacional señala que México aumentó significativamente sus exportaciones hacia Estados Unidos entre 2017 y 2023, al mismo tiempo que incrementó sus importaciones provenientes tanto de Estados Unidos como de países asiáticos. Para el organismo, este comportamiento refleja una mayor integración del país en las cadenas globales de valor.

Esto significa que el crecimiento de México dentro de las cadenas norteamericanas no implica que las empresas hayan dejado de depender de proveedores de otras regiones. Una operación puede fabricar en territorio mexicano para exportar a Estados Unidos y,

simultáneamente, utilizar componentes, materias primas o tecnología provenientes de Asia.

Por ello, el friendshoring no debe entenderse como una sustitución automática de un país por otro. La decisión consiste en identificar con qué socios existe una relación suficientemente estable y estratégica para sostener una operación a largo plazo.

La Organización Mundial del Comercio (OMC) señala que las cadenas globales de valor están experimentando una transformación impulsada, entre otros factores, por las tensiones geopolíticas y la búsqueda de mayor resiliencia. El organismo identifica una mayor integración de las cadenas de valor dentro de determinadas regiones y una creciente

La nueva decisión de ubicación

Para las empresas, esta evolución implica ampliar las variables con las que evalúan una decisión de localización o abastecimiento.

El costo y la distancia continúan siendo relevantes, pero ahora conviven con otros factores: estabilidad de las relaciones comerciales, acuerdos entre países, disponibilidad de proveedores, dependencia de determinados mercados, infraestructura, capacidad productiva y exposición a cambios regulatorios.

La propia ONU Comercio y Desarrollo (UNCTAD) distingue entre ambas tendencias. Mientras el nearshoring está relacionado con la proximidad geográfica, el friendshoring responde a la proximidad política entre socios comerciales. Sus análisis recientes muestran que las relaciones comerciales entre países políticamente cercanos han ganado peso dentro de la reconfiguración del comercio internacional.

Para México, esta transformación abre una conversación que va más allá de atraer nuevas operaciones. La oportunidad está también en fortalecer su papel dentro de relaciones productivas consideradas estratégicas para Norteamérica y en desarrollar las capacidades necesarias para participar en ellas.

Esto coloca a las empresas frente a una decisión más compleja. No se trata solamente de elegir el país más cercano, sino de entender qué combinación de proximidad, confianza, costos, capacidades y relaciones comerciales permite sostener una operación.

“El friendshoring no elimina la importancia de la ubicación. La amplía. Una empresa puede necesitar estar cerca de su mercado, pero también necesita saber qué tan confiable es su red de proveedores y qué tan expuesta está ante un cambio en las condiciones comerciales”, agrega

José Ambe – CEO de LDM.

La evolución del nearshoring al friendshoring refleja, en última instancia, un cambio en la forma de entender la geografía empresarial. La distancia continúa importando, pero ya no es suficiente para explicar por qué una empresa elige un país, un proveedor o una región para construir su cadena de suministro.

En la siguiente etapa de la reconfiguración global, las empresas tendrán que evaluar no solo dónde están sus mercados, sino también con quién pueden construir relaciones productivas capaces de sostenerse cuando las condiciones cambian.

*La distancia continúa importando,
pero ya no es suficiente para explicar
por qué una empresa elige un país*



MÉXICO VIVE UN MOMENTO HISTÓRICO PARA SU POLÍTICA AMBIENTAL

La secretaria de Medio Ambiente, Alicia Barcena, acompañada por integrantes del Sector Ambiental Federal, inauguró en la Cámara de Diputados las audiencias públicas sobre la propuesta de una nueva legislación ambiental, un espacio al que se inscribieron más de 130 voces para enriquecer su discusión.

La secretaria reconoció el impulso de la diputada Benavides Cobos, presidenta de la Comisión de Medio Ambiente y Recursos Naturales, y de la senadora MakiOrtizD para abrir este ejercicio de diálogo y participación, que permitirá escuchar distintas voces y recabar opiniones en el proceso legislativo.

Una ley de esta magnitud debe construirse escuchando a quienes conocen, habitan y defienden los territorios. Por ello, comunidades, pueblos indígenas, personas defensoras del ambiente, academia, sociedad civil, sectores productivos e instituciones públicas participarán en este ejercicio plural.

La iniciativa para una nueva Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente busca renovar un marco jurídico construi-

do hace casi cuatro décadas para responder a los desafíos ambientales de nuestro tiempo:

- Restaurar ecosistemas
- Sanear ríos
- Prevenir el daño ambiental
- Fortalecer la justicia ambiental
- Hacer efectivo el derecho de todas y todos a un medio ambiente sano

“El tiempo apremia. Es muy importante esta ley, el momento es ahora”, afirmó la secretaria, al destacar la oportunidad de construir, a partir de la diversidad y el consenso, una legislación a la altura de los desafíos que enfrentamos en México.

La Semarnat acompañará estas audiencias para aportar a una ley que proteja nuestra riqueza natural, reconozca los saberes tradicionales e incorpore la ciencia y la tecnología, con una visión de futuro y justicia ambiental.









CICADEHP IMPULSA LA CULTURA DE LA PREVENCIÓN Y LA SEGURIDAD ANTE LOS SISMOS

En el marco de las actividades conmemorativas del 19 de septiembre, el Colegio Internacional de Capacitación y Adiestramiento Especializado en Derechos Humanos y Protección Civil (CiCADEHP) llevó a cabo una rueda de prensa para destacar la importancia de fortalecer la cultura de la prevención y la seguridad ante los sismos, fenómenos naturales que forman parte de la realidad de nuestro país.

Durante el encuentro, especialistas en protección civil, gestión de riesgos y atención a emergencias coincidieron en que la prevención es la herramienta más eficaz para salvaguardar vidas y minimizar daños materiales. Asimismo, enfatizaron la necesidad de fomentar entre la población el conocimiento de los protocolos de actuación antes, durante y después de un movimiento telúrico.

Los participantes señalaron que la capacitación constante, la realización periódica de simulacros y la elaboración de planes familiares de protección civil son acciones fundamentales para que las personas sepan cómo reaccionar en situaciones de emergencia. También resaltaron la importancia

de identificar zonas seguras, rutas de evacuación y puntos de reunión, tanto en los hogares como en centros de trabajo, escuelas y espacios públicos.

CiCADEHP reiteró su compromiso de promover una cultura de prevención basada en la información, la educación y la participación ciudadana, convencido de que una sociedad preparada tiene mayores posibilidades de enfrentar con éxito cualquier contingencia.

La institución hizo un llamado a la población para mantenerse informada a través de fuentes oficiales y participar activamente en las acciones de protección civil que se realizan en sus comunidades. Recordó que la prevención no debe limitarse a fechas conmemorativas, sino convertirse en una práctica permanente que contribuya a construir entornos más seguros para todos.

Con iniciativas como esta, CiCADEHP busca fortalecer la conciencia social sobre la importancia de la gestión integral de riesgos y fomentar una ciudadanía más preparada, responsable y solidaria ante los desafíos que representan los fenómenos naturales.



BCD LATAM

PRESENTA NUEVA IMAGEN Y REFRENDA SU APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD

La compañía dio a conocer en Ciudad de México la evolución de su identidad de marca y la visión que orientará sus proyectos en América Latina.

Con una nueva imagen y una visión enfocada en los retos que enfrenta actualmente la industria de viajes corporativos y reuniones, BCD realizó su Rueda de Prensa LATAM, encuentro en el que presentó la evolución de su marca y compartió algunos de los ejes que acompañarán su desarrollo en los próximos años.

La presentación se llevó a cabo en el Marriott Mexico City Reforma Hotel, donde representantes de medios de comunicación conocieron la nueva identidad de BCD y la perspectiva de la compañía sobre el futuro de la industria en América Latina.

La renovación de la imagen se plantea como parte de un proceso de evolución de la marca, en un momento en que las empresas vinculadas con los viajes corporativos, congresos, convenciones y eventos enfrentan un entorno marcado por la transformación tecnológica, nuevas expectativas de los viajeros y una creciente necesidad de generar experiencias con mayor valor.

Uno de los temas centrales de la reunión fue la sostenibilidad, aspecto que BCD continuará incorporando en sus proyectos. La empresa plantea mantener este enfoque como parte de sus estrategias para atender las nuevas demandas de organizaciones que buscan que sus viajes y eventos tengan una gestión más responsable.

En la industria de reuniones, la sostenibilidad ha dejado de ser únicamente un elemento complementario para convertirse en un factor que influye en la planeación de congresos, convenciones, viajes de incentivo y eventos corporativos. Desde la selección de destinos y proveedores hasta la operación

de los encuentros, las empresas buscan alternativas que permitan reducir impactos y, al mismo tiempo, generar beneficios para las comunidades y los destinos anfitriones.

En este escenario, la visión presentada por BCD LATAM apunta a continuar desarrollando soluciones para un mercado que se encuentra en constante cambio. La innovación y la capacidad de adaptación forman parte de los desafíos de una industria que requiere responder a clientes cada vez más informados y a organizaciones que buscan experiencias eficientes, relevantes y responsables.

La nueva identidad de BCD representa, de acuerdo con lo presentado durante el encuentro, una etapa de transformación y proyección regional. La compañía busca fortalecer su presencia en Latinoamérica y continuar trabajando con sus clientes y socios estratégicos en proyectos vinculados con viajes corporativos y reuniones.

La Rueda de Prensa LATAM permitió también generar un espacio de diálogo con los medios especializados y conocer de primera mano la perspectiva de la empresa sobre las tendencias que están definiendo el futuro del sector.

Para BCD, esta nueva etapa estará acompañada por el reto de mantener una operación acorde con las transformaciones de la industria y consolidar la sostenibilidad como uno de los componentes de sus proyectos.

En un mercado donde las experiencias, la innovación y la responsabilidad tienen cada vez mayor peso en la toma de decisiones, la evolución de las marcas especializadas en viajes y reuniones refleja también los cambios que vive el sector. BCD LATAM inicia así una nueva etapa con una identidad renovada y una visión orientada hacia el futuro de la industria.



DE IZQ. A DER.:
ROLANDO ROBLES, ANGELA TORRES
(DIRECTORA DE MARKETING Y
COMUNICACIONES LATAM) Y BEAT
WILLE (VICEPRESIDENTE SÉNIOR
Y DIRECTOR GENERAL LATAM),
DURANTE LA PRESENTACIÓN DE
LA NUEVA IDENTIDAD DE MARCA
DE BCD.



QUINTANA ROO

SABERES,
RITMOS Y
TRADICIONES
DEL CARIBE
MEXICANO EN
LOS PINOS





“Quintana Roo llega a Los Pinos con las voces, los saberes y los sabores de quienes construyen su vida cultural. El público podrá convivir con sus artistas, cocineras, artesanas y artesanos, y conocer la diversidad cultural del estado a través de sus propias voces. Queremos que Los Pinos sea un espacio donde las culturas de los estados se encuentren con públicos de otras regiones y sean reconocidas por quienes las crean y mantienen vivas”, señaló la secretaria de Cultura del Gobierno de México, Claudia Curiel de Icaza.

La directora general del Instituto de la Cultura y las Artes de Quintana Roo, Lilian Jesús Villanueva Chan, considera que es una oportunidad para que las y los visitantes conozcan el estado: “En el marco del 52 Aniversario de Quintana Roo como Estado Libre y Soberano, presentaremos en Los Pinos nuestra riqueza cultural, artesanal, gastronómica y turística, celebrando nuestras raíces mayas y afrocaribeñas, tradiciones y talento, acercando los ritmos, colores, danzas y sabores del Caribe Mexicano al corazón del país”.

Durante ambos días, las Cocinas de Humo ofrecerán platillos y bebidas representati-

vos de la cultura alimentaria del estado, entre ellos tacos de tok seel y ko’ol bi kaax, tostada de pulpo a los tres chiles, tacos de escabeche y relleno negro, kibis, tortas de lechón, balché y, agua de naranja agria.

En la Plaza Jacarandas, se instala una muestra artesanal con blusas y guayaberas bordadas, piezas de madera, hamacas, lámparas, cestería de fibras vegetales y objetos elaborados con conchas marinas, cuerno de toro, coco y corozo.

El Tejabán de Cencalli reunirá productos locales, como dulces y conservas de la región, chocolate artesanal, aceite de oliva, productos derivados de miel melipona, salsas, mazapanes, mermeladas y vino de jamaica.

La exposición fotográfica “Selva, mar e historia”, en la Plaza Cencalli, presentará usos, costumbres y tradiciones de la entidad, así como su riqueza

natural y sus sitios históricos.

El festival reúne cultura alimentaria, artesanías, productos locales, música, danza, poesía, talleres y una exposición fotográfica los días 3 y 4 de octubre de 2026

La programación incluye la participación de Astrid Hadad, el Ballet Folclórico de Quintana Roo, Jul K’iin Rayos de Sol, la Orquesta Polifacética de Felipe Carrillo Puerto, Los Juan Diego, entre otros



Tequesquite

El tesoro ancestral de la cocina mexicana



Mucho antes de la llegada de los europeos al continente americano, los pueblos originarios de México ya aprovechaban los recursos que la naturaleza les ofrecía para la alimentación. Entre ellos destaca el tequesquite, un mineral de origen natural que ha sido utilizado durante siglos como sazónador y agente de cocción en diversas regiones del país.

Su nombre proviene del náhuatl *tequixquitl*, que significa “eflorescencia de piedra”. Se encuentra principalmente en zonas cercanas a

antiguos lagos y cuerpos de agua salina, donde los minerales emergen a la superficie formando depósitos blanquecinos. Tradicionalmente se recolecta en áreas del Valle de México, Estado de México, Hidalgo y otras regiones del Altiplano Central.

El tequesquite está compuesto por sales minerales, principalmente carbonato y bicarbonato de sodio, además de pequeñas cantidades de otros minerales. Gracias a estas propiedades, desde la época prehispánica se ha utilizado para ablandar alimentos como frijoles, maíz, nopales y verduras, reduciendo los tiempos de cocción y mejorando su textura.

En la gastronomía mexicana ocupa un lugar especial. Es un ingrediente fundamental en la preparación de algunos tamales tradicionales, donde contribuye a dar esponjosidad a la masa. También se emplea en recetas regionales para conservar el color verde de ciertos vegetales y realzar sabores característicos de la cocina ancestral.

Además de su valor culinario, el tequesquite representa un vínculo con las raíces culturales de México. Su uso ha sido transmitido de generación en generación, manteniendo vivas prácticas gastronómicas que forman parte del patrimonio alimentario del país.

En la actualidad, chefs, investigadores y promotores de la cocina tradicional han retomado el interés por este mineral, reconociéndolo como un ingrediente que conecta el pasado con el presente. Su rescate contribuye a preservar conocimientos ancestrales y a valorar la riqueza de los productos originarios de México.

El tequesquite es mucho más que un condimento natural; es un símbolo de identidad, historia y tradición. Su permanencia en las cocinas mexicanas demuestra que los saberes heredados continúan siendo parte esencial de la cultura gastronómica nacional, una de las más reconocidas y admiradas del mundo.



>
EL SECRETO DE LA COCINA
ANCESTRAL. EL USO DEL
TEQUESQUITE EN LA COCCIÓN
DIARIA PERMITE CONSERVAR
LOS COLORES VIBRANTES DE LAS
VERDURAS Y DAR
ESPONJOSIDAD A LAS
PREPARACIONES
TRADICIONALES MEXICANAS





REAL DEL MONTE HIDALGO



Ubicado en las montañas del estado de Hidalgo, Real del Monte, también conocido como Mineral del Monte, es uno de los Pueblos Mágicos más emblemáticos de México. Su encanto radica en la perfecta combinación de historia, tradición minera, arquitectura pintoresca y una singular herencia cultural británica que lo distingue de cualquier otro destino del país.

Fundado durante la época virreinal gracias a la riqueza de sus minas de plata, Real del Monte vivió un importante auge económico que atrajo a inversionistas y trabajadores de diversas regiones. Sin embargo, fue durante el siglo XIX cuando la llegada de mineros provenientes de Cornualles, Inglaterra, dejó una profunda huella en la identidad del lugar. Su influencia puede apreciarse en las casas con techos inclinados de color rojo, en algunas construcciones de estilo inglés y en costumbres que han perdurado a través del tiempo.

Uno de los sitios más representativos es el Panteón Inglés, un lugar lleno de historia y simbolismo que resguarda los restos de muchos de aquellos mineros británicos y sus familias. También destaca la Parroquia de Nuestra Señora del Rosario, el Portal del Comercio y las estrechas calles empedradas que invitan a recorrer el pueblo a pie, descubriendo rincones llenos de tradición y belleza.

Real del Monte es reconocido además como la cuna del tradicional paste, un alimento que llegó de Inglaterra y que con el paso de los años se convirtió en parte fundamental de la gastronomía hidalguense. Actualmente, visitantes nacionales y extranjeros disfrutan de una gran variedad de sabores que honran esta herencia culinaria.

La neblina que frecuentemente cubre sus calles, el clima fresco de montaña y la hospitalidad de su gente crean una atmósfera única que transporta al visitante a otra época. Desde sus miradores es posible admirar paisajes espectaculares, mientras que sus museos permiten conocer la historia minera que dio origen a este importante destino turístico.

Visitar Real del Monte es adentrarse en un lugar donde convergen la historia de México y la influencia británica, dando vida a una identidad cultural única. Este Pueblo Mágico representa un valioso patrimonio histórico y cultural que continúa cautivando a quienes buscan descubrir la riqueza de las tradiciones mexicanas y la belleza de sus comunidades.

Real del Monte es, sin duda, una joya de Hidalgo que conserva el legado de su pasado y lo comparte orgullosamente con el mundo.



SESIÓN SOLEMNE EN EL
CONGRESO DE LA UNIÓN



DÍA NACIONAL
DEL CHARRO



En el Congreso de la Unión se llevó a cabo la Sesión Solemne con motivo del Día Nacional del Charro, una fecha dedicada a reconocer la importancia histórica, cultural y social de la charrería, considerada la máxima expresión de las tradiciones ecuestres mexicanas y declarada por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Durante la ceremonia, legisladores, autoridades e integrantes de la comunidad charra destacaron el papel que esta tradición desempeña en la preservación de la identidad nacional. Asimismo, se resaltó que la charrería no solo representa una práctica deportiva, sino también un legado cultural que transmite valores como el respeto, la disciplina, el honor, la responsabilidad y el amor por México.

La celebración reunió a hombres y mujeres ataviados con el traje de charro y de escaramuza, símbolos de una tradición que ha trascendido generaciones y que continúa fortaleciendo el sentido de pertenencia en distintas regiones del país. Los participantes coincidieron en la importancia de impulsar acciones que permitan acercar a las nuevas generaciones al conocimiento y práctica de esta expresión cultural.

El Día Nacional del Charro constituye una oportunidad para reconocer a quienes, desde los lienzos charros, asociaciones, federaciones y agrupaciones culturales, trabajan diariamente para mantener vivas las costumbres que forman parte del patrimonio mexicano. Su labor contribuye a preservar una herencia que distingue a México ante el mundo y que refleja la riqueza de sus tradiciones.

La Sesión Solemne fue también un espacio para reafirmar el compromiso de continuar promoviendo la charrería como un elemento fundamental de la cultura nacional, fortaleciendo su difusión y conservación para las futuras generaciones.

Con eventos como este, México rinde homenaje a una tradición que representa orgullo, historia y unidad, recordando que la figura del charro sigue siendo uno de los símbolos más emblemáticos de la identidad mexicana.



216 AÑOS DEL GRITO QUE TRANSFORMO UNA NACIÓN

A 216 años de su independencia,
México celebra su historia, su
identidad mestiza, su gastronomía y
su tradición charra.







En septiembre de 2026, México conmemora 216 años del inicio de la lucha por la Independencia, uno de los acontecimientos más trascendentales de nuestra historia. La madrugada del 16 de septiembre de 1810, el cura Miguel Hidalgo y Costilla convocó al pueblo de Dolores, Guanajuato, a levantarse contra el dominio español, dando origen a un movimiento que transformaría para siempre el destino de nuestra nación.

Aquel llamado a la libertad, conocido como el “Grito de Dolores”, marcó el comienzo de una guerra que se prolongó por más de una década y que contó con la participación de hombres y mujeres comprometidos con la construcción de un país libre y soberano. Figuras como José María Morelos y Pavón, Ignacio Allende, Josefa Ortiz de Domínguez, Leona Vicario y Vicente Guerrero dejaron una huella imborrable en la historia de México.

La Independencia no sólo significó la separación política de España; también representó la consolidación de una identidad nacional formada por la mezcla de dos grandes culturas. El encuentro entre las raíces indígenas y la herencia española dio origen a nuevas expresiones de vida, tradición y creatividad que hoy distinguen profun-

damente a México.

Uno de los mayores legados del mestizaje cultural que dio forma a México es su gastronomía, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010. La cocina mexicana nació del encuentro entre ingredientes originarios como el maíz, el chile, el frijol, el cacao, el jitomate y la calabaza, con productos traídos de Europa durante el virreinato, entre ellos el cerdo, la res, el pollo, el trigo, el arroz, los lácteos, la caña de azúcar, los cítricos, así como especias y hierbas aromáticas. De esta extraordinaria fusión surgieron algunos de los platillos más representativos de nuestra identidad nacional, convirtiendo a México en una de las grandes potencias gastronómicas del mundo. (Gobierno de México)

De igual manera, la charrería, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2016, es una de las expresiones más auténticas de la mexicanidad. Su origen se encuentra en las actividades ganaderas desarrolladas durante la época virreinal, cuando los españoles introdujeron el caballo, el ganado vacuno, las ovejas y otros animales que transformaron la vida rural de la Nueva España. A partir de las labores de campo surgieron técnicas de manejo del ganado, el uso de la reata, la silla de montar y diversas suertes ecuestres que con el tiempo evolucionaron hasta convertirse en el deporte nacional de México. Hoy, la charrería

integra historia, tradición, música, vestimenta y valores familiares, mientras que las escaramuzas representan con orgullo la participación de la mujer en esta herencia cultural viva. (Gobierno de México)

Así, la Independencia también puede entenderse como el momento en que México comenzó a reconocerse como una nación con personalidad propia: diversa, mestiza y orgullosa de sus raíces. Nuestra gastronomía y nuestra charrería son ejemplos vivos de cómo dos culturas, al encontrarse, dieron origen a manifestaciones únicas que forman parte esencial de lo que somos.

A 216 años de distancia, las celebraciones patrias son una oportunidad para reflexionar sobre los valores que inspiraron a los insurgentes: libertad, justicia, igualdad y amor por la patria. También nos invitan a reconocer la fortaleza del pueblo mexicano, capaz de superar desafíos y preservar su herencia histórica a través de generaciones.

En cada plaza pública, en cada ceremonia cívica, en cada mesa donde se comparten los sabores tradicionales y en cada lienzo charro donde se mantienen vivas las suertes de la charrería, permanece el legado de nuestra historia. La identidad mexicana se expresa en sus fiestas, en su comida, en sus tradiciones y en la unión de las culturas que contribuyeron a formar nuestra nación.

Hoy, México honra a sus héroes y celebra con orgullo 216 años del inicio de la Independencia, reafirmando su compromiso con los valores que dieron origen a una nación libre, diversa y profundamente orgullosa de sus raíces. Celebrar a México es también reconocer la maravillosa mezcla cultural que enriqueció nuestra historia y que continúa dando vida a nuestra gastronomía, nuestra charrería y nuestra identidad nacional.



¡Viva la Independencia de México! ¡Vivan nuestros héroes! ¡Viva la riqueza de nuestras culturas! ¡Viva México!



FINSUS:

FORTALECE LA EDUCACIÓN FINANCIERA EN MÉXICO CON EL RELANZAMIENTO DE FINANZAS CON EXPERTOS

Con el objetivo de impulsar una mayor cultura financiera entre la población mexicana, Financiera Sustentable de México (FINSUS) presentó el relanzamiento de Finanzas con Expertos, una plataforma de educación financiera gratuita, sin publicidad y abierta a todas las personas, sean o no clientes de la institución.

Durante la presentación se destacó que, si bien el acceso a los servicios financieros ha crecido en el país, aún existe una importante brecha en el conocimiento sobre el manejo del dinero. Datos de la Encuesta Nacional de Inclusión Financiera (ENIF) 2024 revelan que únicamente el 3.4 por ciento de las personas que cuentan con una cuenta de ahorro formal tienen depósitos a plazo fijo o fondos de inversión, mientras que los niveles de alfabetización financiera permanecen prácticamente sin cambios respecto a años anteriores.

Carlos Marmolejo, director general de FINSUS, señaló que contar con una cuenta bancaria no garantiza el bienestar financiero, ya que es necesario comprender cómo utilizar adecuadamente las

herramientas disponibles para ahorrar, invertir y tomar mejores decisiones económicas. Por ello, la institución apuesta por acercar conocimientos prácticos que permitan a las personas fortalecer su relación con el dinero.

El evento contó con la participación de Oscar Rosado Jiménez, presidente de la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF), quien enfatizó la importancia de enseñar educación financiera desde la infancia, especialmente a las niñas, al considerarla una herramienta fundamental para promover la autonomía económica y la equidad de género.

La plataforma Finanzas con Expertos ofrece cerca de 30 cursos de corta duración sobre ahorro, inversión, crédito, seguros y ciberseguridad. Además, incorpora herramientas innovadoras como un test de perfil financiero, contenidos especializados con perspectiva de género y discapacidad, un blog con información práctica y conferencias gratuitas impartidas por especialistas para universidades y comunidades.

Finsus informó que actualmente tiene presencia en el 93 por ciento de los municipios del país y más de 750 mil clientes, de los cuales ocho de cada diez ingresaron por primera vez al sistema financiero formal a través de esta institución. Asimismo, anunció su participación en la próxima Semana Nacional de Educación Financiera, reforzando su compromiso de llevar el aprendizaje sobre el manejo responsable del dinero más allá de las plataformas digitales.

Con iniciativas como esta, FINSUS busca contribuir a que la inclusión financiera no solo represente acceso a productos y servicios, sino también conocimiento, capacidad de decisión y mejores oportunidades para alcanzar el bienestar económico de las familias mexicanas.



CHILE EN NOGADA



*TRADICIÓN
MEXICANA CON LA
MIRADA DE LA
COCINA
CONTEMPORÁNEA*



Por Chef Carlos Barrera
Krystal Grand Suites Insurgente

El Chile en Nogada es mucho más que uno de los grandes protagonistas de la gastronomía mexicana: es un platillo que reúne historia, identidad, tradición y los sabores de nuestra tierra.

Con más de dos siglos de tradición, su historia está vinculada con Puebla y con la época de la consumación de la Independencia de México. Sus colores —verde, blanco y rojo— evocan nuestra identidad nacional y convierten cada plato en una celebración de México.

Para el Chef Carlos Barrera, conservar esta tradición también significa permitir que evolucione. Su propuesta parte del respeto por los ingredientes y sabores característicos del Chile en Nogada, incorporando una presentación contemporánea en la que el hojaldre aporta textura, carácter y un atractivo contraste.

La temporada de agosto y septiembre es especialmente significativa para este platillo, cuando ingredientes como la nuez de Castilla y la granada encuentran un momento privilegiado en nuestra gastronomía.

LA RECETA DEL CHEF CARLOS BARRERA

INGREDIENTES:

- * 500 g de carne de cerdo
- * 500 g de carne de res
- * 50 g de manteca de cerdo
- * 200 g de acitrón
- * 200 g de manzana
- * 200 g de plátano macho frito
- * 200 g de pera mantequilla
- * 200 g de durazno
- * 70 g de pasas
- * 200 g de nuez de Castilla
- * 35 g de sal
- * 500 g de jitomate
- * 250 g de hojaldre

PREPARACIÓN:

En una cacerola se funde la manteca de cerdo. Se incorpora la cebolla para acitronarla y posteriormente se agrega el ajo.

Una vez dorados, se añaden las carnes de cerdo y res, que se sofríen perfectamente. Después se incorporan las frutas y los frutos secos, integrando los sabores y aromas de la preparación.

Finalmente se agrega el jitomate previamente licuado y se rectifica la sazón con sal.

El chile, previamente escalfado, se rellena con la preparación. Se cubre con hojaldre, se barniza y se hornea a 180 °C durante aproximadamente 15 minutos, hasta obtener un dorado uniforme.

Para servir, se coloca sobre la nogada y se decora con los elementos tradicionales, creando un emplatado en el que convergen el sabor, el color y la historia.

UN VIAJE AL PASADO DE MÉXICO

La propuesta del Chef Carlos Barrera demuestra que la tradición puede mantenerse viva cuando se conoce, se respeta y se interpreta con creatividad.

El Chile en Nogada llega así a la mesa como una experiencia gastronómica: un viaje por la historia de México a través de sus ingredientes, sus aromas y sus sabores.



Reinterpretación de un clásico. Chile escalfado y relleno de carnes y frutas de temporada, envuelto en masa de hojaldre y servido sobre la clásica nogada con granada y nuez de Castilla en Krystal Grand Suites Insurgentes.

SEGUNDO FESTIVAL DE DANZAS NEGRAS

UN ENCUENTRO ENTRE LA CREACIÓN CONTEMPORÁNEA Y LA TRADICIÓN AFROCARIBEÑA

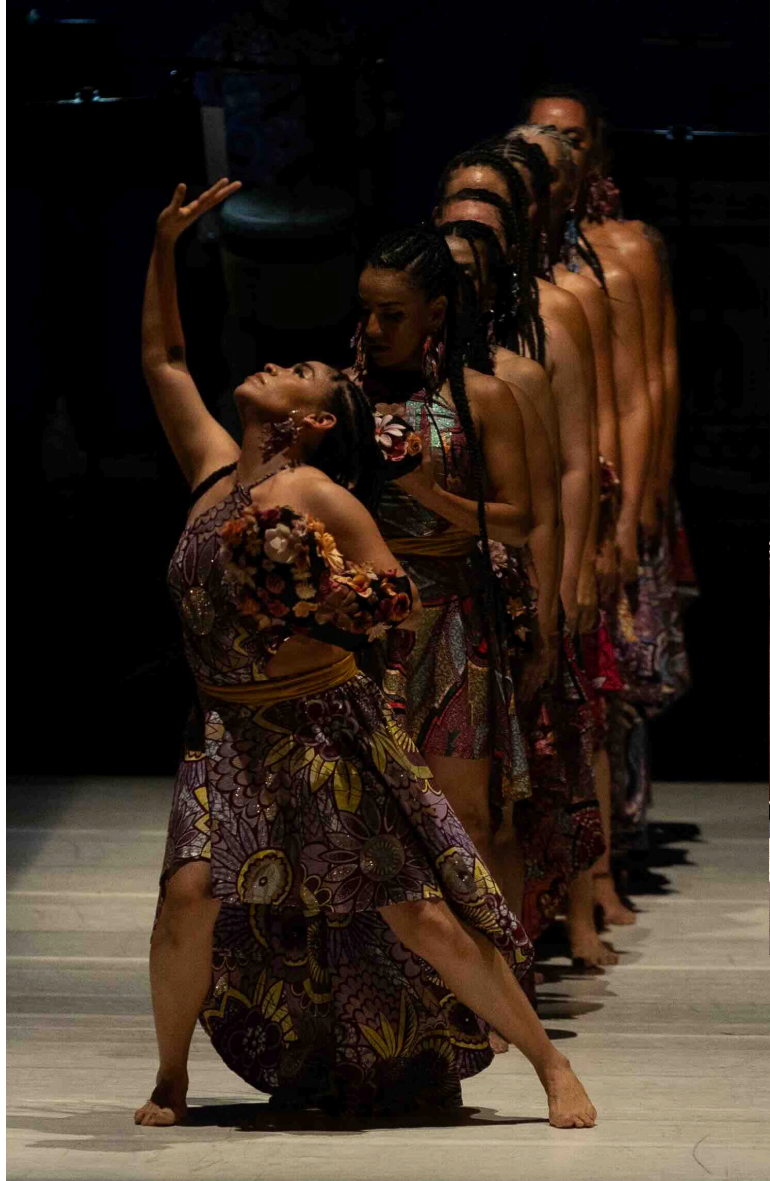
La gala inaugural reunió en la Sala Principal del Palacio de Bellas Artes a la coreógrafa mexicana Argelia Arreola y al Conjunto Folklórico Nacional de Cuba en un recorrido por las tradiciones, los rituales y las expresiones dancísticas de raíz africana

Cuatro percusionistas marcaron el primer pulso. Doce bailarinas respondieron con una coreografía que, desde los primeros movimientos, despertó aplausos, vítores y exclamaciones del público. Así inició, en la Sala Principal del Palacio de Bellas Artes, la segunda edición del Festival de Danzas Negras: Reflexiones Afrocaribeñas, un encuentro que reivindica el legado de la afrodescendencia mediante la danza, la música y el intercambio artístico.

Organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura (INBAL) y la Coordinación Nacional de Danza, en colaboración con el Instituto de la Cultura y las Artes del Municipio de Benito Juárez, Quintana Roo, el festival propone un espacio de encuentro en el que la danza, la música, la formación y el intercambio artístico visibilizan las raíces afrodescendientes.

La función inaugural abrió con Mujeres de cuero y lava, creación de la coreógrafa mexicana Argelia Arreola, quien desde hace más de dos décadas enlaza la danza contemporánea con las tradiciones de la diáspora africana. La pieza, interpretada por un ensamble de doce bailarinas, acompañado por cuatro percusionistas y músicos en vivo, exploró el cuerpo como territorio de memoria, resistencia y transformación.

Entre la percusión en vivo, la poesía y el movimiento colectivo, las doce intérpretes construyeron un paisaje escénico que, como evocó la propia obra, es la danza que germina, una metáfora de las raíces afrodescendientes que permanecen vivas en la memoria y la identidad latinoamericanas

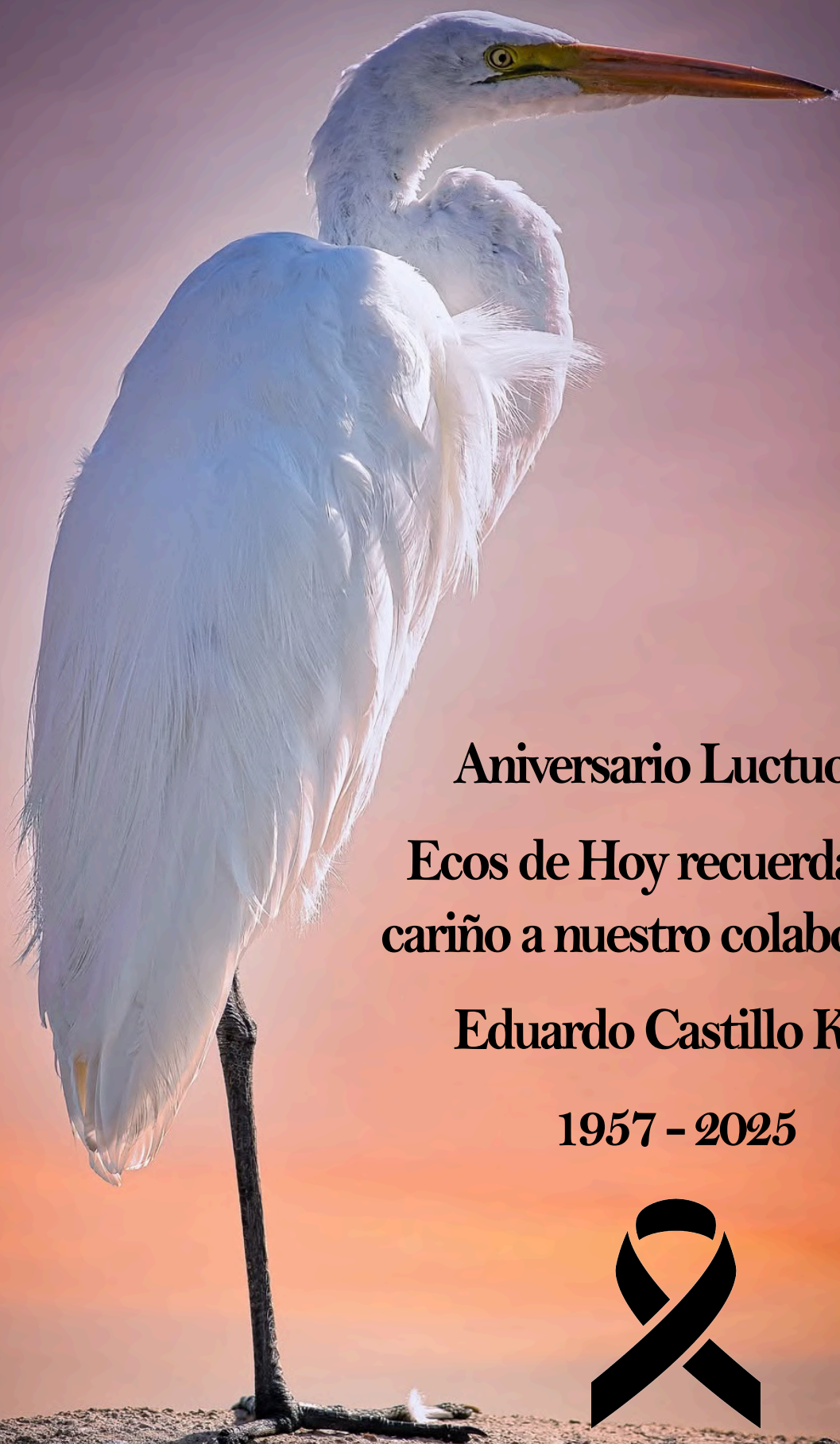




La segunda edición del Festival de Danzas Negras, en la Ciudad de México y Cancún. El encuentro reúne a 330 artistas, danzantes de pueblos originarios, investigadoras e investigadores de Brasil, Colombia, Cuba, Haití, Puerto Rico, República Dominicana, Venezuela y México, quienes comparten funciones, talleres, coloquios, conferencias magistrales y proyecciones documentales.

Con la segunda edición del festival, la Secretaría de Cultura del Gobierno de México reafirma su compromiso con la visibilización de las raíces afrodescendientes, la descentralización de la vida cultural y la creación de espacios en los que la danza reafirma su papel como memoria viva, espacio de diálogo entre comunidades y reconocimiento de la diversidad que conforma la identidad cultural de México y el Caribe.





Aniversario Luctuoso

**Ecos de Hoy recuerda con
cariño a nuestro colaborador**

Eduardo Castillo Kell

1957 - 2025



ANUNCIE AQUÍ:
55 3391 8201





SIGUENOS EN NUESTRAS REDES



www.ecosdehoy.com
revista@ecosdehoy.com
55 3391 8201

