

ECOS DE HOY

EDICIÓN 75 | JULIO - AGOSTO 2026



**AGUSTÍN
MERCHANT**

EL LEGADO DE
ÁNGEL ZARRAGA



**GERARDO
MEADE
MORENO**

LIDERAZGO
VETERINARIO

**XÓCHITL
AZUARA
MONTER**

REALISMO ENERGÉTICO



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

Reportero
GONZALO LINARES



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 75

DE HOY

3 EDITORIAL

4 H2MÉXICO

Impulsa la industria del hidrógeno renovable con nueva Guía Técnica

6 FILOGONIO NAXIN

Une arte indígena y fútbol para el Mundial 2026

8 GERARDO MEADE MORENO

Destaca la importancia de la medicina veterinaria para la sociedad

10 XÓCHITL AZUARA MONTER

El Surrealismo Energético de una Vida Dedicada al Arte

12 COCINERAS TRADICIONALES

Guardianas de la memoria gastronómica de México

14 CHILES EN NOGADA

Tradición poblana, orgullo mexicano.

16 GUANAJUATO

Invitado de honor en el Festival de Tradiciones de Vida y Muerte Xcaret 2026

18 ISLAS MARÍAS

De prisión histórica a santuario ecológico de México

20 EL LEGADO DE ÁNGEL ZÁRRAGA

Cuando el fútbol se convirtió en arte: Un artista mexicano que se adelantó a su tiempo y encontró en el balompié una expresión de fuerza, movimiento, identidad y humanidad.

26 MÉXICO Y ARGENTINA

Cuando la tradición se abraza sin fronteras

28 CHILE EN NOGADA

Marca el inicio de las Fiestas Patrias en México

30 PUEBLA EN LOS PINOS

La tradición poblana conquistó el corazón de México.

32 TAXCO, GUERRERO

24 años brillando como Pueblo Mágico



Editorial



Ecos de Hoy **75 ediciones** **celebrando la identidad de México**

Llegar a nuestra edición número 75 representa mucho más que una cifra. Es el resultado de un camino construido con pasión, compromiso y amor por México; una travesía en la que hemos compartido historias, tradiciones, cultura, turismo, gastronomía y el talento de mujeres y hombres que enriquecen el alma de nuestro país.

En esta edición especial, la portada vuelve a estar dedicada a un personaje fundamental del arte mexicano: Ángel Zárraga. Su extraordinaria visión del fútbol, plasmada en obras que hoy son referentes universales, nos recuerda que el deporte también puede convertirse en una poderosa expresión artística. Gracias al trabajo incansable del Maestro Agustín Matías Marchand Almaza, investigador, promotor cultural y defensor del legado de Zárraga, la figura de este gran artista continúa ocupando el lugar que merece dentro de la historia cultural de México. Su esfuerzo permanente para difundir la obra del pintor



duranguense permite que nuevas generaciones descubran la dimensión de un creador adelantado a su tiempo.

Nuestra edición también rinde homenaje a uno de los platillos más emblemáticos de la gastronomía nacional. En plena temporada de chiles en nogada, el reconocido chef Aquiles Chávez comparte con nuestros lectores una espectacular receta que honra la tradición poblana y celebra la riqueza de los ingredientes mexicanos. Un encuentro entre historia, sabor y creatividad que confirma por qué este platillo continúa siendo un símbolo de identidad y orgullo nacional.

A lo largo de estas 75 ediciones hemos tenido el privilegio de acompañar acontecimientos culturales, turísticos y sociales que fortalecen nuestras raíces. Hemos recorrido caminos, escuchado voces, descubierto historias y encontrado en cada rincón de México motivos para seguir contando lo mejor de nuestra tierra.

Gracias a nuestros lectores, colaboradores, fotógrafos, diseñadores, anunciantes y amigos que han hecho posible esta aventura editorial. Su confianza nos inspira a continuar construyendo puentes entre la cultura, las tradiciones y el futuro.

Hoy celebramos 75 ediciones de Ecos de Hoy y renovamos nuestro compromiso de seguir siendo una ventana abierta al México que inspira, crea, preserva y transforma.

Laura Carmona Calderón

Directora Editorial

Ecos de Hoy

H2MÉXICO

IMPULSA LA INDUSTRIA DEL HIDRÓGENO RENOVABLE CON NUEVA GUÍA TÉCNICA

La Asociación Mexicana de Hidrógeno y Transformación Energética (H2México) reconoció el avance en la elaboración de la Guía Técnica de Hidrógeno Renovable (Producción, Almacenamiento y Seguridad), desarrollada por el Comité Técnico de Normalización Nacional para Gases Comprimidos (NGCO-12) de NORMEX.

Este documento representa un paso importante para fortalecer la seguridad, la calidad y la certidumbre técnica en el desarrollo de la industria del hidrógeno verde en México. En su elaboración participaron especialistas de H2México, entre ellos Dieter Femfert y José Anaya, coordinadores de los Comités Técnico e Industrial de la asociación.

La Guía establece criterios para la producción, compresión, almacenamiento y manejo seguro del hidrógeno verde, además de lineamientos para el diseño y operación de instalaciones, evaluación de riesgos y sistemas de seguridad, tomando como referencia estándares internacionales.

Asimismo, define al hidrógeno verde como aquel producido mediante electrólisis utilizando energía renovable, incorporando mecanismos de trazabilidad ambiental que contribuyen a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y al fortalecimiento de la transformación energética del país.

Israel Hurtado, presidente ejecutivo de H2México, destacó que esta herramienta brindará mayor certeza a desarrolladores, inversionistas, fabricantes y operadores, además de impulsar la competitividad nacional y posicionar a México como un actor relevante en la producción de hidrógeno verde.

La implementación de la Guía permitirá que la industria

comience a aplicar criterios técnicos y esquemas de certificación a través de NORMEX, mientras se concluye el proceso para que el documento evolucione formalmente a un Estándar dentro del Sistema Nacional de Infraestructura de la Calidad.

H2México reiteró su compromiso de seguir colaborando con organismos, empresas, academia y autoridades para impulsar el desarrollo del hidrógeno limpio y acelerar la descarbonización de la economía mexicana.

*La nueva Guía Técnica
de H2México y
NORMEX estandariza
los criterios de
seguridad y
trazabilidad ambiental
para el hidrógeno verde
en el país, brindando
certeza jurídica y
técnica a inversionistas
y desarrolladores antes
de su adopción como
norma oficial.*



NAXIN: ARTE INDÍGENA MEXICANO QUE PROYECTA AL MUNDIAL 2026

POR LAURA CARMONA CALDERÓN

El arte mexicano se prepara para recibir al mundo durante la Copa Mundial de Fútbol 2026, y entre las propuestas que destacan por su identidad, simbolismo y profundo arraigo cultural se encuentra la del artista indígena Filogonio Naxin, creador originario de la región de la Montaña de Guerrero, reconocido por llevar a sus obras la cosmovisión de los pueblos originarios de México.

Su propuesta artística para el Mundial 2026 busca ir más allá del deporte. A través de colores vibrantes, símbolos ancestrales y figuras inspiradas en la naturaleza, Naxin plantea una narrativa visual donde el fútbol se convierte en un punto de encuentro entre culturas, tradiciones y pueblos de distintas naciones.

El artista considera que México tiene una oportunidad histórica para mostrar al mundo no sólo su pasión por el fútbol, sino también la riqueza de sus raíces indígenas. En sus bocetos





y diseños predominan elementos como el maíz, el sol, las aves sagradas y los patrones geométricos característicos de las culturas originarias, integrados con la energía y el movimiento que representa el balón.

La propuesta busca transmitir valores universales como la unidad, la diversidad, el respeto y la fraternidad entre los pueblos. Cada trazo refleja la herencia cultural de México y el orgullo de pertenecer a una nación multicultural que encuentra en el arte una poderosa forma de comunicación.

En un contexto donde diversas ciudades sede impulsan proyectos de muralismo y arte urbano rumbo al Mundial 2026, la visión de Filogonio Naxin aporta una perspectiva auténticamente mexicana al destacar la presencia viva de los pueblos indígenas dentro de la identidad nacional.

Más que una propuesta visual, su trabajo representa un puente entre el pasado y el presente, una invitación a reconocer que la cultura indígena sigue siendo una fuente de inspiración para construir el México contemporáneo.

Con esta iniciativa, Filogonio Naxin reafirma que el arte puede convertirse en un lenguaje universal capaz de unir a millones de personas alrededor del mundo, llevando el mensaje de las comunidades originarias a uno de los escenarios internacionales más importantes del planeta.



A photograph of Gerardo Meade Moreno, a man with a grey beard and mustache, wearing a grey suit, white shirt, and a colorful patterned tie. He is standing behind a dark wood podium with a brass plaque that reads "FUNDACION MIGUEL ALEMAN, A.C.". A microphone is positioned in front of him. The setting is an indoor room with a large arched doorway behind him, through which a piano and a hanging lantern are visible. To the right, there is a door with a frosted glass panel and a framed picture on the wall. The floor is made of light-colored wood in a parquet pattern.

***GERARDO
MEADE
MORENO***



DESTACA LA IMPORTANCIA DE LA MEDICINA VETERINARIA PARA LA SOCIEDAD

Con motivo del Día del Médico Veterinario Zootecnista, la Fundación Miguel Alemán fue sede de una relevante conferencia impartida por el Dr. Honoris Causa Gerardo Meade Moreno, reconocido por la Federación Internacional de Especialistas y por la Academia Nacional de Historia y Geografía, patrocinada por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Ante especialistas, académicos e invitados, Meade Moreno destacó la trascendencia de la medicina veterinaria en el mundo actual, al señalar que se trata de una profesión estrechamente vinculada con la salud pública, la producción de alimentos, la protección del medio ambiente y el bienestar animal.

Durante su exposición, enfatizó que los médicos veterinarios zootecnistas desempeñan una labor estratégica para garantizar la seguridad alimentaria, prevenir enfermedades y contribuir a la conservación de los ecosistemas, acciones que impactan directamente en la calidad de vida de la población.

Asimismo, reconoció el compromiso y la vocación de quienes ejercen esta profesión, cuyo trabajo cotidiano fortalece el equilibrio entre la salud humana, animal y ambiental, concepto que hoy se conoce como “Una Sola Salud”, fundamental para enfrentar los desafíos sanitarios y ecológicos del siglo XXI.

La conferencia permitió reflexionar sobre la evolución de la medicina veterinaria y su creciente relevancia en una sociedad cada vez más consciente de la necesidad de proteger la biodiversidad, garantizar alimentos seguros y promover el bienestar de todas las especies.

El evento se desarrolló en un ambiente de reconocimiento y celebración para los profesionales de la medicina veterinaria zootecnista, cuya contribución resulta indispensable para el desarrollo sostenible de México y del mundo.

Con su participación, el Dr. Gerardo Meade Moreno reafirmó la importancia de valorar y fortalecer una profesión que, desde distintos ámbitos, contribuye de manera silenciosa pero decisiva al bienestar de las comunidades y al cuidado de la vida.

“El Médico
Veterinario
Zootecnista es hoy
un pilar
estratégico”



XÓCHITL AZUARA MONTER

EL SURREALISMO ENERGÉTICO DE UNA VIDA DEDICADA AL ARTE

La pintura es para Xóchitl Azuara Monter mucho más que una expresión artística; es el lenguaje mediante el cual transforma emociones, sueños y experiencias en universos llenos de color, movimiento y energía. Su obra nace de la observación de la realidad, pero se nutre de la imaginación, creando escenarios donde la magia y la conciencia humana dialogan constantemente.

Nacida en la Ciudad de México en 1960, descubrió desde temprana edad su fascinación por el arte al contemplar las obras de su abuelo materno, Enrique Monter, cuyos óleos y dibujos al carboncillo despertaron en ella una profunda sensibilidad estética. Aquellas primeras impresiones se fortalecieron con las visitas familiares al Museo de Arte Moderno y al Palacio de Bellas Artes, espacios que alimentaron su vocación artística.

Su formación inició en 1975 en el Centro de Estudios Tecnológicos de Artes Decorativas, donde estudió Decoración de Interiores y adquirió conocimientos en diseño, perspectiva, teoría del color, acuarela y dibujo. Sin embargo, su espíritu creativo la llevó a explorar de manera autodidacta los caminos de la pintura, desarrollando un estilo propio con una marcada influencia surrealista.

Paralelamente a su trayectoria profesional como dibujante y proyectista en Luz y Fuerza del Centro, donde laboró durante más de dos décadas, mantuvo una intensa actividad artística. Desde 1991 forma parte del Jardín del Arte del Bosque de Tlalpan, consolidando una carrera que suma más de 46 años de creación.

Surrealismo Energético: la travesía entre la realidad y los sueños.

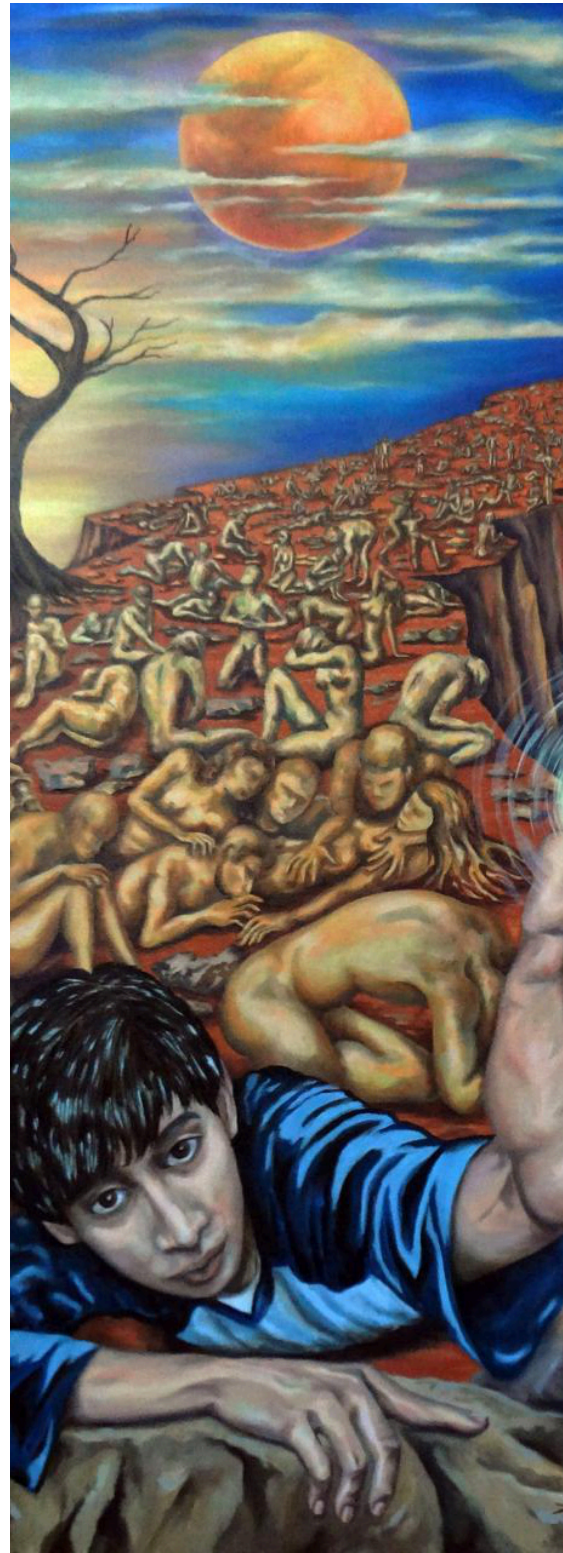
Su destacada trayectoria incluye ocho exposiciones individuales, entre las que sobresalen las realizadas en Italia: Momenti (2016) en Bitonto y Sogni Condivisi (2024) en Bari. Asimismo, ha participado en alrededor de 180 exposiciones colectivas en México, Estados Unidos, Italia y España, llevando su propuesta artística a diversos públicos internacionales.

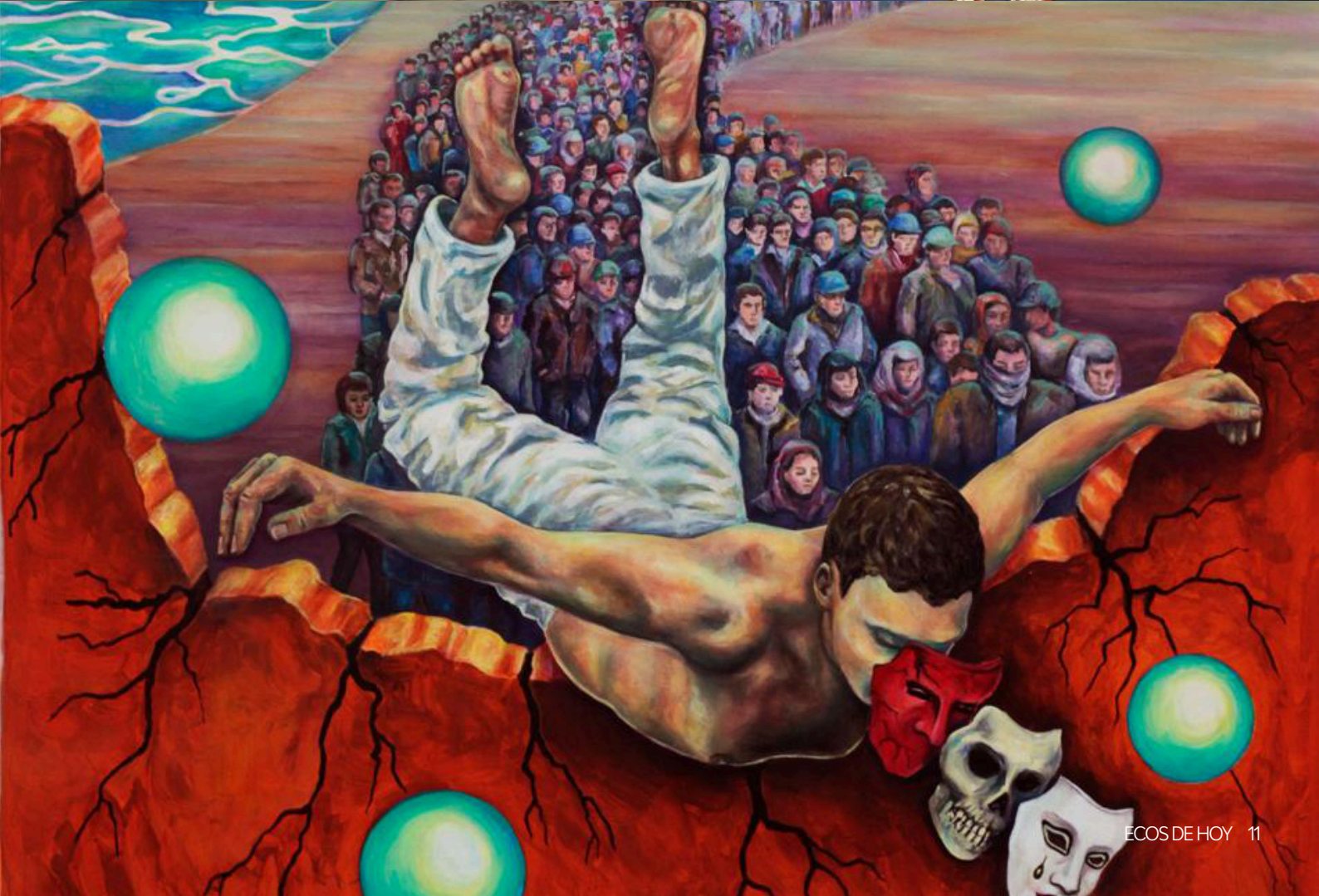
Además de su obra de caballete, ha realizado importantes murales en México e Italia, reafirmando su compromiso con el arte como herramienta de comunicación y transformación social. En cada pieza, Xóchitl Azuara busca transmitir mensajes de reflexión sobre la condición humana, integrando elementos simbólicos y esferas energéticas que se han convertido en una constante de su lenguaje visual.

La artista define su propuesta como "Surrealismo Energético", una corriente personal donde convergen la perfección de las formas de la naturaleza, la fuerza del color, el movimiento y la espiritualidad. Su obra invita al espectador a mirar más allá de lo evidente y a conectar con la energía que habita en cada ser y en cada instante de la vida.

Con una trayectoria sólida y una pasión inquebrantable, Xóchitl Azuara Monter continúa enriqueciendo el panorama artístico contemporáneo, demostrando que el arte es un puente entre la realidad y los sueños.

XÓCHITL AZUARA
MONTER: MÁS DE 46
AÑOS DE CREACIÓN
Y TRAYECTORIA
INTERNACIONAL





Cocineras tradicionales

GUARDIANAS DE
LA MEMORIA
GASTRONÓMICA
DE MÉXICO





Las cocineras tradicionales son una pieza fundamental de la cultura mexicana. A través de generaciones, han preservado recetas, técnicas y conocimientos que forman parte de la identidad nacional. Mucho antes de la aparición de la gastronomía profesional, ellas transmitían de manera oral los secretos culinarios que hoy distinguen a México ante el mundo.

Su historia se remonta a las culturas prehispánicas, donde las mujeres desempeñaban un papel esencial en la preparación de los alimentos y en la conservación de ingredientes como el maíz, el chile, el frijol y diversas hierbas. Con la llegada de los españoles, incorporaron nuevos productos y crearon una cocina mestiza que dio origen a muchos de los platillos más representativos del país.

Durante siglos, las cocinas familiares, los conventos y las comunidades rurales se convirtieron en espacios de aprendizaje donde las recetas pasaban de madres a hijas. Gracias a esta transmisión de conocimientos, sobreviven preparaciones emblemáticas como los moles, tamales,

pipianes, atoles y chiles en nogada.

Más que cocineras, estas mujeres son guardianas de un patrimonio cultural. Sus recetas están ligadas a la historia, las festividades, las cosechas y las tradiciones de cada región. Además, muchas conservan el uso de ingredientes locales y técnicas ancestrales que fortalecen la riqueza gastronómica y biocultural de México.

La relevancia de su labor fue reconocida internacionalmente en 2010, cuando la gastronomía mexicana fue inscrita por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este reconocimiento destacó el papel de las comunidades y de las cocineras tradicionales en la preservación de este legado.

Hoy, en mercados, ferias, festivales y cocinas comunitarias, continúan

transmitiendo saberes que han sobrevivido al paso del tiempo. Su trabajo no sólo alimenta a las familias mexicanas; también mantiene viva la memoria de un país que encuentra en sus sabores una parte esencial de su historia.

Las cocineras tradicionales son mucho más que expertas en la cocina: son herederas y custodias de una riqueza cultural que da identidad y orgullo a México.



Chiles en Nogada:

Tradición poblana, orgullo mexicano



Los chiles en nogada ocupan un lugar especial en la historia de México porque su origen está estrechamente ligado a la consumación de la Independencia. En 1821, después de once años de lucha, el Ejército Trigarante, encabezado por Agustín de Iturbide, logró la independencia del país. Durante su recorrido hacia la Ciudad de México, Iturbide pasó por Puebla, donde fue recibido con celebraciones y homenajes por parte de la población.

La tradición señala que las monjas agustinas del Convento de Santa Mónica prepararon un platillo especial para honrar su visita y conmemorar el nacimiento de la nueva nación. Aprovechando los ingredientes que se encontraban en temporada, elaboraron un chile poblano relleno con un picadillo de carne, frutas y especias, cubierto con una salsa de nuez de Castilla y adornado con granada y perejil.

El resultado no fue solamente una receta excepcional, sino también un símbolo patriótico. Los colores del platillo evocaban los del Ejército Trigarante y posteriormente los de la bandera nacional: verde, blanco y rojo. De esta manera, los chiles en nogada se convirtieron en una representación culinaria de la Independencia de México y de la esperanza de una nueva etapa para el país.

Aunque algunos historiadores señalan que no existe un documento que confirme de manera definitiva que el platillo fue creado exclusivamente para Iturbide, sí hay consenso en que surgió en el contexto de la consumación de la Independencia y que refleja la riqueza de la cocina poblana de principios del siglo XIX. La receta combina ingredientes de origen indígena y europeo, mostrando el mestizaje cultural que caracteriza a México.

Desde entonces, los chiles en nogada se preparan cada año durante los meses de julio, agosto y septiembre, cuando la nuez de Castilla y la granada alcanzan su mejor momento. Más de doscientos años después, siguen siendo uno de los platillos más emblemáticos de la gastronomía mexicana, recordando no sólo la creatividad de la cocina poblana, sino también un momento decisivo en la construcción de la nación mexicana.

Más que una receta, los chiles en nogada son un legado cultural que une historia, tradición y sabor; un orgullo de Puebla que, con el paso del tiempo, se ha convertido en patrimonio gastronómico de todos los mexicanos.





GUANAJUATO

**INVITADO DE HONOR EN EL
FESTIVAL DE TRADICIONES DE
VIDA Y MUERTE XCARET 2026**



La riqueza cultural de México volverá a brillar en una de las celebraciones más emblemáticas dedicadas al Día de Muertos. Del 30 de octubre al 2 de noviembre de 2026, el Festival de Tradiciones de Vida y Muerte Xcaret celebrará su vigésima edición teniendo como Estado Invitado a Guanajuato, una entidad reconocida por la profundidad de sus tradiciones, su patrimonio histórico y su invaluable aportación a la identidad mexicana.

La participación de Guanajuato representa una oportunidad excepcional para mostrar al mundo las expresiones culturales que han dado fama internacional al estado, desde las tradicionales celebraciones de Día de Muertos hasta la riqueza de sus pueblos, artesanías, música, danza y gastronomía.

Durante el festival, visitantes nacionales e internacionales podrán disfrutar de una programación especial que incluirá exposiciones artísticas, presentaciones escénicas, muestras gastronómicas y actividades culturales inspiradas en las tradiciones guanajuatenses. Asimismo, se rendirá homenaje a las costumbres que han convertido a esta entidad en un referente cultural de México.

El Festival de Tradiciones de Vida y Muerte Xcaret se ha consolidado como uno de los encuentros más importantes para preservar y difundir las expresiones que dan vida a una de las festividades más representativas del país, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En este marco, Guanajuato aportará su esencia, color y legado histórico para enriquecer una edición que promete ser memorable.

La presencia de Guanajuato permitirá además fortalecer la promoción turística y cultural de sus destinos emblemáticos, como San Miguel de Allende, Guanajuato Capital, Dolores Hidalgo, León y sus Pueblos Mágicos, invitando a los asistentes a descubrir la diversidad y autenticidad que distinguen al estado.

Con esta participación, Guanajuato reafirma su compromiso con la preservación de las tradiciones mexicanas y se convierte en protagonista de una celebración que honra la memoria, la identidad y el legado cultural de nuestro país. La vigésima edición del Festival de Tradiciones de Vida y Muerte Xcaret será, sin duda, un encuentro donde la historia, la tradición y el arte se unirán para celebrar la vida a través del recuerdo de quienes nos antecedieron.



DE PRISIÓN HISTÓRICA A SANTUARIO ECOLÓGICO DE MÉXICO



ISLAS MARÍAS



interpretativos, observación de aves, talleres culturales y programas de conservación.

Más allá de sus playas vírgenes y paisajes espectaculares, las Islas Marías son un recordatorio de que la naturaleza puede renacer cuando se le brinda protección y cuidado. Este santuario ecológico demuestra que la conservación de la biodiversidad y la educación ambiental son herramientas fundamentales para construir un futuro sostenible.

Las Islas Marías han dejado atrás la imagen de aislamiento que las caracterizó durante décadas para convertirse en un emblema nacional de conservación, conocimiento y esperanza. Un patrimonio natural que pertenece a todos los mexicanos y cuya preservación es responsabilidad compartida para las generaciones presentes y futuras.

En el corazón del océano Pacífico mexicano, a 132 kilómetros de las costas de Nayarit, emerge un tesoro natural que durante décadas permaneció aislado del mundo: las Islas Marías. Este archipiélago, integrado por las islas María Madre, María Magdalena, María Cleofas y San Juanito, es hoy uno de los espacios de conservación ambiental más importantes de nuestro país.

Durante más de un siglo, las Islas Marías fueron conocidas por albergar una colonia penal federal. Sin embargo, en 2019 inició una nueva etapa en su historia cuando el complejo penitenciario cerró sus puertas para dar paso a un proyecto de conservación, investigación y educación ambiental. Desde entonces, la Reserva de la Biosfera Islas Marías se ha convertido en un símbolo de transformación y respeto por la naturaleza.

La riqueza biológica de este archipiélago es extraordinaria. Sus ecosistemas albergan especies endémicas que no existen en ninguna otra parte del mundo, como el loro cabeza amarilla de las Islas Marías, el mapache de las Islas Marías y el conejo de las Islas Marías. Además, sus aguas y costas son refugio de especies protegidas, entre ellas las tortugas Carey y Prieta, fundamentales para el equilibrio ecológico marino.

La importancia ambiental de las Islas Marías fue reconocida oficialmente en el año 2000, cuando el archipiélago fue declarado Reserva de la Biosfera, con una superficie superior a las 641 mil hectáreas. Esta categoría busca garantizar la conservación de sus ecosistemas terrestres y marinos, así como promover actividades sustentables compatibles con la protección del entorno natural.

Hoy, las Islas Marías representan un modelo de turismo responsable y educación ambiental. A través del Centro de Educación Ambiental y Cultural “Muros de Agua José Revueltas”, visitantes, estudiantes e investigadores tienen la oportunidad de conocer la biodiversidad de la región mediante senderos





CUANDO EL
FÚTBOL SE
CONVIRTIÓ
EN ARTE:



EL LEGADO DE ÁNGEL ZÁRRAGA

Un artista mexicano que se adelantó a su tiempo y encontró en el balompié una expresión de fuerza, movimiento, identidad y humanidad.



L

a historia del fútbol no solamente se ha escrito en estadios, campeonatos y grandes hazañas deportivas. También ha encontrado un espacio en el arte. Mucho antes de que el balompié se convirtiera en el fenómeno mundial que conocemos actualmente, un artista mexicano fue capaz de descubrir en él una extraordinaria fuente de inspiración: Ángel Zárraga.

Nacido en Durango en 1886, Zárraga desarrolló una trayectoria artística de enorme riqueza y proyección internacional. Su mirada trascendió los temas tradicionales de su época para encontrar en el cuerpo humano, el movimiento, la disciplina y el deporte nuevas posibilidades de expresión.

Entre sus aportaciones más singulares se encuentra precisamente su acercamiento al fútbol. Zárraga no lo contempló como un simple entretenimiento, sino como una manifestación de la condición humana. En sus pinturas aparecen la fuerza, la concentración, el esfuerzo, la coordinación y la emoción que

hacen del deporte una experiencia profundamente humana.

Su visión resulta todavía más sorprendente por la manera en que representó a las mujeres futbolistas. En una época en la que la participación femenina en el deporte tenía enormes limitaciones y no contaba con el reconocimiento que actualmente posee, Zárraga llevó a las mujeres al lienzo como protagonistas, mostrando su fortaleza, disciplina y capacidad atlética.

Esta mirada convierte su obra en un testimonio artístico de gran valor. Zárraga fue capaz de observar una transformación social que apenas comenzaba y dejarla registrada a través de la pintura.

Un visionario del fútbol

Las pinturas futbolísticas de Zárraga poseen una fuerza que va mucho más allá de la representación de un partido. En ellas existe movimiento, tensión, equilibrio y una profunda comprensión de la anatomía humana.

Cada jugador parece formar parte de una composición cuidadosamente estudiada. El cuerpo se convierte en una herramienta de expresión y el movimiento deportivo adquiere una dimensión estética.

Zárraga comprendió algo que hoy parece evidente, pero que en su tiempo resultaba innovador: el deporte también podía ser un tema de la gran pintura.

Por ello, su obra permite establecer un puente entre dos universos que hoy conviven naturalmente: el arte y el deporte.

El fútbol, además, es una expresión cultural capaz de construir identidad, unir comunidades y generar sentimientos de pertenencia. Zárraga supo captar esa dimensión mucho antes de que el fútbol alcanzara la extraordinaria influencia social que tiene en nuestros días.

El reconocimiento que aún está pendiente

A pesar de la relevancia de su producción y de su reconocimiento fuera de México, Ángel Zárraga continúa siendo un artista cuya obra merece una mayor presencia en la memoria cultural de nuestro país.

Su nombre no siempre aparece con la misma frecuencia que el de otros grandes maestros mexicanos. Sin embargo, su trayectoria, su lenguaje artístico, su carácter innovador y su proyección internacional hacen necesario revisar nuevamente su lugar dentro de la historia del arte mexicano.

Y es precisamente en esta tarea donde adquiere especial importancia el trabajo del maestro Agustín Matías Merchant Almaza, pintor y escultor que desde hace años ha asumido una labor constante de investigación, difusión y promoción del legado de Zárraga.

La lucha de Agustín Matías Merchant Almaza por rescatar a Zárraga

Para Agustín Matías Merchant Almaza, rescatar la figura de Ángel Zárraga no es solamente una tarea artística: es una cuestión de justicia histórica y cultural.

Su labor ha sido incansable. A través de años de trabajo, investigación y difusión, ha buscado que la sociedad mexicana vuelva la mirada hacia un creador que, a su juicio, debe ocupar un lugar mucho más destacado dentro del patrimonio artístico nacional.

Merchant Almaza sostiene una convicción firme: Ángel Zárraga debe ser reconocido entre los grandes maestros del arte mexicano, junto a figuras de la dimensión de José Clemente Orozco, Diego Rivera y Rufino Tamayo.

Más que establecer una competencia entre artistas, esta postura plantea la necesidad de ampliar la mirada sobre la historia del arte mexicano y reconocer la diversidad de talentos que han contribuido a construirla.

La insistencia de Merchant Almaza ha permitido mantener abierta una conversación que durante años permaneció en segundo plano: la necesidad de redescubrir a Zárraga, estudiar su obra y darle el lugar que merece.

Su trabajo representa, en este sentido, una labor de rescate cultural.

Arte, fútbol y mujeres: una mirada adelantada a su tiempo

La obra futbolística de Zárraga cobra una dimensión especial en el presente.

Hoy el fútbol femenino ocupa estadios, medios de comunicación y escenarios internacionales. Millones de mujeres participan en este deporte y las grandes competencias femeninas han adquirido una relevancia que hace apenas unas décadas parecía difícil de imaginar.

Sin embargo, Zárraga ya había llevado a mujeres futbolistas a sus lienzos en un momento histórico completamente diferente.

Sus pinturas adquieren así una nueva lectura: además de ser obras de arte, son documentos visuales de una época y testimonios de una mirada artística que fue capaz de reconocer en la mujer deportista fuerza, disciplina y protagonismo.



Un legado que dialoga con el Mundial

En un momento en que México vuelve a ocupar un lugar central en la conversación futbolística internacional, hablar de Ángel Zárraga resulta especialmente oportuno.

El fútbol ha dejado de ser únicamente un deporte. Es cultura, economía, identidad, comunicación, espectáculo y una poderosa herramienta de integración social.

Zárraga lo comprendió desde una perspectiva artística mucho antes de que estas dimensiones fueran evidentes.

Su obra demuestra que un balón, un campo de juego y un grupo de atletas pueden convertirse también en materia de creación artística.

Por eso, sus pinturas siguen teniendo algo que decirle al presente.

Recuperar la memoria

La labor de Agustín Matías Merchant Almaza adquiere especial significado porque recuperar a un artista no significa únicamente hablar de su pasado.

Significa abrir la posibilidad de que nuevas generaciones conozcan su obra, la estudien, la cuestionen y encuentren en ella nuevas interpretaciones.

El esfuerzo de Merchant Almaza busca precisamente eso: que Ángel Zárraga deje de ser un nombre que aparece ocasionalmente en la historia del arte para convertirse en una figura plenamente reconocida dentro del patrimonio cultural mexicano.

Mucho antes del auge del fútbol femenino, el pincel de Zárraga ya retrataba la fuerza y disciplina de las mujeres en la cancha.

Su perseverancia representa una invitación a mirar nuevamente los museos, los archivos y las obras de este artista con otros ojos.

Un artista que merece ser redescubierto

A más de cien años de que Zárraga plasmara el fútbol en sus lienzos, sus obras continúan hablando de movimiento, esfuerzo, identidad y pasión.

Su pintura logró algo extraordinario: transformar una actividad deportiva en una expresión artística capaz de trascender su época.

Hoy, gracias también a la labor de promotores culturales como Agustín Matías Merchant Almaza, su nombre vuelve a ocupar espacios de conversación y análisis.

Reconocer a Ángel Zárraga no significa restar importancia a otros grandes artistas mexicanos. Significa enriquecer la historia y aceptar que nuestro país ha producido una diversidad de creadores cuya dimensión todavía no ha sido plenamente valorada.

Zárraga merece ser estudiado, difundido y contemplado nuevamente. Porque cuando el arte logra capturar el espíritu de una época, deja de pertenecer únicamente al pasado y se convierte en memoria; y la memoria, cuando se rescata y se comparte, vuelve a vivir.

Ángel Zárraga vio en el fútbol mucho más que un deporte: vio movimiento, fuerza, disciplina, identidad y humanidad.

Hoy, la labor incansable de Agustín Matías Merchant Almaza busca que México vuelva a mirar a ese visionario y le otorgue el lugar que, por la dimensión de su obra y su aportación a la cultura, merece ocupar en la historia del arte nacional.



Hay pinceladas que
inmortalizan el movimiento;
la obra de Zúñiga convierte la
pasión de la cancha en un
legado eterno.

MÉXICO Y ARGENTINA: CUANDO LA TRADICIÓN SE ABRAZA SIN FRONTERAS

La creación de la primera Peña Charra Gaucha marca un hecho histórico en el intercambio cultural entre ambas naciones

Las grandes alianzas culturales rara vez nacen en los salones de protocolo. Con frecuencia, surgen donde las ideas fluyen con libertad: en la conversación, en la coincidencia de valores, en el reconocimiento de una raíz compartida. Así comenzó uno de los encuentros culturales más significativos entre México y Argentina en años recientes.

El punto de partida fue el programa El Patio e Tierra, conducido por Fernando Vergara y Lenin Ignacio Vázquez, espacio donde el diálogo sobre identidad, campo y tradición encendió la chispa de un proyecto que hoy se transforma en un puente binacional.

Entre sus participantes se encontraba el gaucho argentino Gastón Perini, referente de la cultura pampeana y promotor de las tradiciones gauchas en su país. Fue entonces cuando se sumó Laura Carmona, directora de Revista Ecos de Hoy, quien impulsó el acercamiento con Gabriel Torres de la Hoz, charro mexicano, promotor cultural y custodio de una de las tradiciones ecuestres más representativas de México.

Aquel primer intercambio no quedó en palabras. A finales de enero, por invitación de Gastón Perini, Gabriel Torres de



la Hoz viajó a Córdoba, Argentina, para participar en el reconocido Festival Nacional de Doma y Folclore de Jesús María, uno de los encuentros ecuestres y culturales más emblemáticos de Sudamérica.

Su presencia en este prestigioso festival representó mucho más que una visita protocolaria: simbolizó la entrada formal de la tradición charra mexicana a uno de los escenarios más importantes de la cultura gaucha, consolidando el primer gran acercamiento institucional entre ambas expresiones ecuestres.

El nacimiento de una hermandad cultural

Días después, el 28 de enero, arribó a México la delegación de gauchos y músicos argentinos. Un día más tarde, en el Rancho Tlalpicaya, bajo el liderazgo del presidente de la Peña Charra, Don José S Merino Castrejón, se concretó un hecho sin precedentes: la fundación de la primera Peña Charra Gaucha en territorio mexicano.

El ambiente fue de fraternidad absoluta. Empresarios charros, familias, amigos y representantes de ambas culturas fueron testigos de un momento que trascendió lo ceremonial para convertirse en un acto profundamente simbólico.

Los jorongos mexicanos fueron entregados a los gauchos argentinos como emblema de respeto y hermandad; los ponchos argentinos cubrieron los hombros de los mexicanos en señal de reciprocidad y reconocimiento. Fue un intercambio que habló más que cualquier discurso: dos símbolos nacionales fundiéndose en uno solo.

La escena estuvo acompañada por el ritual del mate, el tequila y el mezcal, mientras las milongas argentinas se entrelazaban con los sones mexicanos. Entre bromas, música y brindis, el mensaje quedó claro: la tradición no divide, une.

Un hecho histórico en el lienzo charro

La presencia de la delegación Argentina en México continuó escribiendo páginas memorables. El 1 de febrero, en el marco del 84 aniversario del Lienzo Charro El Hormiguero, ocurrió otro momento histórico: por primera vez, un gaucho argentino desfiló junto a charros mexicanos en una ceremonia oficial dentro de un lienzo charro.

La participación de Gastón Perini en este acto fue posible gracias a la invitación formal del presidente del Lienzo Charro El Hormiguero, Arturo Chávez Fernández, quien abrió las puertas de una de las

instituciones más emblemáticas de la charrería para integrar esta naciente hermandad cultural al corazón de la tradición ecuestre mexicana.

El desfile no solo fue un acto protocolario; fue una imagen poderosa de integración continental. La estampa del gaucho cabalgando junto al charro simbolizó la unión de dos pueblos que, aunque separados por miles de kilómetros, comparten la misma pasión por la tierra, el caballo y la tradición.

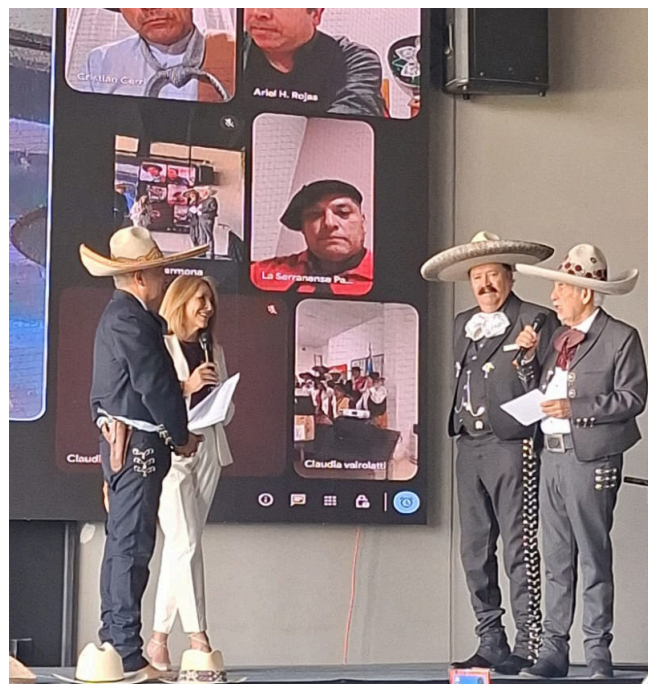
La formalización de un proyecto binacional

El pasado 30 de abril, esta naciente alianza cultural dio un paso decisivo con la ceremonia oficial de Toma de Protesta de la Peña Charra Gaucha, realizada desde el Foro Zenith, recinto dirigido por Rodrigo Ortiz Camacho, mediante enlace remoto con Argentina.

Encabezaron el acto protocolario en México el presidente de la Peña Charra, Don José S Merino Castrejón; Gabriel Torres de la Hoz; el anfitrión Rodrigo Ortiz Camacho; y la Pro-Secretaria Laura Carmona Calderon.

Desde Argentina participó Gastón Daniel Perini en su calidad de presidente de la delegación de Argentina, acompañado por integrantes de la Organización Gaucha, consolidando formalmente la estructura de esta nueva institución binacional.

Con la presencia de destacados charros mexicanos como testigos de honor, la ceremonia otorgó legitimidad y carácter oficial a esta organización que hoy se proyecta como una de las alianzas culturales ecuestres más relevantes entre América Latina.



Mucho más que tradición

La creación de la Peña Charra Gaucha representa mucho más que un acto simbólico o una celebración folclórica. Su nacimiento abre una nueva etapa de intercambio cultural, cooperación institucional y desarrollo de proyectos conjuntos entre México y Argentina.

Los objetivos de esta alianza apuntan hacia la promoción turística, el intercambio artístico, la organización de encuentros internacionales, el fortalecimiento de tradiciones ecuestres y la creación de plataformas de colaboración que permitan llevar esta hermandad a nuevas generaciones.

Se trata, en esencia, de una diplomacia cultural nacida desde la sociedad civil, desde la pasión compartida por preservar la identidad y proyectarla al mundo.

Un puente hacia el futuro

La jornada concluyó en México con una comida de hermandad en el Foro Zenith, donde entre brindis y conversaciones sobre próximos proyectos quedó una certeza compartida entre todos los presentes: esta historia apenas comienza.

Lo que nació en un programa de radio hoy se consolida como una alianza cultural sin precedentes. México y Argentina han encontrado en la figura del charro y del gaucho algo más que similitudes estéticas o históricas: han descubierto una visión común del honor, la tierra, la familia y la tradición.

Porque cuando dos culturas se reconocen desde el respeto, la tradición deja de ser memoria... y se convierte en futuro.

CHILE EN NOGADA





Pocos platillos encapsulan la identidad mexicana con la fuerza, el garbo y la precisión del chile en nogada. Más que un clásico de la gastronomía poblana, su reaparición anual entre agosto y septiembre marca el ritual sociocultural más esperado del calendario culinario en México. Es el plato que señala la transición del verano al otoño, el festejo vivo de las fiestas patrias y el pretexto definitivo para la reunión alrededor de la mesa. En cada bocado convergen la temporalidad exacta de sus ingredientes de estación (la nuez de Castilla fresca, la granada en su punto dulce y el chile poblano en su esplendor) con el orgullo de una tradición mestiza que se niega a envejecer. El chile en nogada no es solo comida: es un lienzo vivo de nuestra historia, una celebración de la abundancia del campo mexicano y el verdadero hilo conductor de nuestra memoria colectiva durante el mes patrio.

INGREDIENTES

PARA EL RELLENO

- Aceite vegetal 150 ml
- Diente de ajo 10 pz
- Almendra 300 gr
- Azucar 100 gr
- Canela en rajas 2 ramas
- Cebolla blanca 2 pz
- Jitomate saladet 1 kg
- Lomo de filete de res 2 kg
- Pierna de cerdo 2 kg
- Platano macho maduro 2 kg

- Sal de grano al gusto
- Durazno criollo 1.5 kg
- Manzana panochera 1.5 kg
- Pera lechera 1.5 kg
- Uva pasa 300 gr

PARA LA NOGADA

- Nuez de castilla 2 kg
- Crema para batir lyncott 1 lt
- Leche entera 2.200 lt
- Azucar 600 gr
- Canela en polvo al gusto
- Queso cacciota de cabra nucana 600 gr
- Queso cabra santa maura 400 gr
- Jerez de la ina 100 ml

El chile en nogada es un platillo puramente estacional: solo puede prepararse entre agosto y septiembre, cuando la nuez de Castilla se cosecha fresca y se pela a mano para evitar que imparta amargor a la crema.



SOTERO®

COCINA DE OFICIO

X | AQUILES CHÁVEZ

PUEBLA EN LOS PINOS

LA TRADICIÓN POBLANA CONQUISTÓ EL CORAZÓN DE MÉXICO

El Complejo Cultural Los Pinos se transformó en una ventana abierta hacia la riqueza cultural de Puebla durante la celebración de “Puebla en Los Pinos”, un encuentro que reunió a más de 300 portadores culturales provenientes de la Sierra Norte, la Huasteca, la Mixteca y los Valles Poblanos. Durante dos días, visitantes de la Ciudad de México pudieron acercarse a las expresiones más auténticas de una entidad cuya identidad se construye a partir de la diversidad de sus pueblos y tradiciones.

Desde las primeras horas, el ambiente festivo se hizo presente con un desfile de danzantes y músicos que recorrieron los espacios del recinto cultural. Los coloridos trajes tradicionales, el sonido de los sones huastecos y las expresiones dancísticas ancestrales ofrecieron una muestra viva del patrimonio cultural poblando. Participaron agrupaciones representativas como la Danza de los Moros, la Danza de los Tecuanes, el Ensemble Poblano de Danza Folklórica y diversos tríos huastecos que cautivaron al público con su talento.

Más allá del espectáculo artístico, el encuentro permitió descubrir la riqueza gastronómica y artesanal de Puebla. En los distintos pabellones, artesanos exhibieron piezas de talavera, textiles, máscaras, talabartería, cestería y trabajos en barro y piedra volcánica, mientras que cocineras tradicionales compartieron sabores que forman parte de la memoria colectiva de sus comunidades.

Uno de los aspectos más valiosos del festival fue la presencia de jóvenes músicos y promotores culturales que continúan preservando las tradiciones heredadas por sus antepasados. Su participación demuestra que las expresiones culturales no son elementos del pasado, sino manifestaciones vivas que evolucionan y encuentran nuevas formas de conectar con las nuevas generaciones.

Autoridades culturales federales y estatales coincidieron en destacar la importancia de generar espacios que fortalezcan el patrimonio vivo de México. En ese sentido, “Puebla en Los Pinos” se consolidó como un puente entre las comunidades y el público urbano, permitiendo que miles de personas conocieran de cerca la diversidad cultural de una de las entidades más representativas del país.

La antigua residencia presidencial, hoy convertida en un espacio de encuentro ciudadano, fue el escenario ideal para celebrar la música, la danza, la gastronomía y las tradiciones





poblanas. Más que una exhibición cultural, el evento se convirtió en una experiencia de identidad, memoria y orgullo, recordando que la riqueza de México se encuentra en sus comunidades y en las historias que cada una de ellas comparte con el mundo.



TAXCO, GUERRERO

24 AÑOS
BRILLANDO
COMO PUEBLO
MÁGICO



ARQUITECTURA
COLONIAL Y TRADICIÓN
QUE PERMANECEN EN
EL TIEMPO

En este 2026, Taxco de Alarcón celebra 24 años de haber sido incorporado al programa Pueblos Mágicos de México, reconocimiento que recibió en 2002 gracias a su invaluable riqueza histórica, cultural, arquitectónica y artesanal. Desde entonces, la ciudad platera se ha consolidado como uno de los destinos turísticos más emblemáticos del país.

Ubicado entre montañas de la región norte de Guerrero, Taxco cautiva a visitantes nacionales e internacionales con sus calles empedradas, casas blancas de techos rojos, balcones floridos y una atmósfera colonial que parece detenida en el tiempo. Su joya arquitectónica es la majestuosa Parroquia de Santa Prisca, considerada una de las máximas expresiones del barroco novohispano en México.

Conocido mundialmente como la “Capital Mundial de la Plata”, Taxco mantiene viva una tradición orfebre centenaria que ha dado fama internacional a sus artesanos y diseñadores. La platería continúa siendo uno de los principales motores económicos y culturales de la ciudad.

Entre sus atractivos destacan el Cristo Monumental en el Cerro de Atachi, el Museo de Arte Virreinal, sus mercados de artesanías, la Feria Nacional de la Plata y las tradicionales celebraciones de

Semana Santa, consideradas entre las más impresionantes de México.

A lo largo de estos 24 años como Pueblo Mágico, Taxco ha demostrado que su riqueza va más allá de su belleza arquitectónica. Su identidad, tradiciones, gastronomía, festividades y hospitalidad lo convierten en un destino único que preserva el legado histórico de México mientras mira hacia el futuro.

Hoy, Taxco celebra más de dos décadas de pertenecer a este selecto programa turístico, reafirmando su lugar como uno de los Pueblos Mágicos más representativos y admirados del país, un tesoro de Guerrero que continúa enamorando a quienes recorren sus callejones y descubren el brillo de su historia.

DE LA FERIA DE LA
PLATA A SANTA
PRISCA: ICONOS DE
UN PUEBLO MÁGICO



EL RUBÍ DE LA TEMPORADA:

LA GRANADA DE CASTILLA Y SU RITUAL EN LA MESA MEXICANA

Cada año, entre los meses de agosto y septiembre, la gastronomía mexicana experimenta uno de sus momentos más deslumbrantes con la llegada del chile en nogada. Este platillo, considerado por muchos la cumbre del mestizaje culinario, exige una sincronía perfecta de ingredientes de estación. Entre la calidez del relleno, la complejidad de las especias y la cremosidad tersa de la nogada, emerge un elemento indispensable que transforma el plato de excelente a memorable: la granada roja.

Lejos de ser un mero adorno estético o un guiño cromático a la bandera nacional, la granada de Castilla cumple una función gastronómica decisiva. Su acidez brillante y su estallido de dulzura en boca son el contrapunto exacto que rompe con la densidad de la nuez y la riqueza de la carne. Sin ese contraste fresco y jugoso, la experiencia sensorial del chile en nogada perdería su balance característico. Desgranada a mano y seleccionada en su punto óptimo de maduración, cada semilla aporta esa textura crujiente que despierta el paladar en cada bocado.

Provenir de una cosecha tan breve convierte a la granada en un auténtico lujo efímero. Su presencia en los mercados marca el inicio oficial de las fiestas patrias y recuerda la riqueza del campo mexicano, donde los productores locales trabajan a contrarreloj para entregar un producto impecable. Incorporar granada de calidad no solo eleva la presentación de la receta clásica, sino que rinde homenaje a una tradición viva que solo ocurre una vez al año.

Su valor nutricional y gastronómico la convierte, además, en una aliada natural para la salud. Rica en antioxidantes, potasio y vitamina C, la granada aporta una dosis de ligereza y bienestar en medio de una festividad caracterizada por platillos robustos. Su perfil de sabor —que navega entre notas cítricas y dulces— limpia el paladar tras la complejidad del relleno de frutas y carnes, permitiendo apreciar con mayor claridad los matices de la nuez de Castilla y el toque suave del jerez en la crema.

En la alta cocina y en los hogares mexicanos por igual, el acto de coronar un chile en nogada con granada se ha transformado en una suerte de ritual. Es el toque final que otorga dinamismo al emplatado, transformando un lienzo blanco y verde en una composición tridimensional deslumbrante. Seleccionar granadas con cáscara firme, peso notable y un tono carmesí profundo garantiza que la mesa de septiembre no solo luzca espectacular, sino que entregue una verdadera sinfonía de texturas y sabores en cada bocado.



MIOCHIA

By Post

Chokolat



Inolvidables momentos

SIGUENOS EN NUESTRAS REDES



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

