

Despedido

Tendencias.



FOCO

STEPHANIE BEATRIZ

Parece como si este año Stephanie Beatriz estuviera apareciendo por todos lados. Desde su actuación como la detective Rosa Díaz en la comedia policiaca *Brooklyn Nine-Nine* e interpretando la voz del sheriff Luke en el show de dibujos animados en *Amazon, Danger & Eggs*, hasta los papeles que desempeña en la película *The Light of the Moon* y en la comedia romántica *Half Magic*, producida por la actriz Heather Graham. Nacida en Argentina y criada en Texas, Beatriz inició su carrera artística en 2009 con la aparición en la serie de TV, *The Closer*. Fuera del escenario, la ganadora del premio *National Hispanic Media Coalition Impact Award* ha hablado abiertamente sobre la lucha contra la apariencia física y ha abogado por el empoderamiento y la igualdad, en especial en las comunidades LGBTQ de Latinoamérica. ▽



SEA

ROBIN PECKNOLD Y LA CALLE PIKE STREET EN SEATTLE



Al cantante y compositor **ROBIN PECKNOLD** le encanta aprovechar su tiempo libre cuando está de gira. Normalmente se levanta a las 9:00 a.m., toma una taza de café en una cafetería del vecindario y luego sale en bicicleta a recorrer la ciudad que esté visitando. El cantante de 31 años está viajando por el mundo durante los seis meses de gira de la banda *Fleet Foxes* para promover el nuevo álbum

“Crack-Up”. El nombre del álbum es el reconocimiento a “The Crack-Up”, una colección de ensayos y cartas escritas por F. Scott Fitzgerald. Cuando le preguntamos cómo soporta estas largas giras, Pecknold se refiere a su conocimiento de Fitzgerald. “Estoy pensando en el tiempo de una manera menos lineal y más como una serie de etapas diferentes”, dice Charles. —**MATT MCCUE**

Bimbos Cantina

“Trabajé allí mientras escribía las canciones para nuestro primer álbum. Todos los que trabajaban eran músicos de bandas influyentes como Band of Horses y Modest Mouse”.



1

Wall of Sound

Esta tienda musical de 27 años ha sobrevivido a la era de “descargar” música gracias a que ofrece cosas que son difíciles de encontrar. “Es sin duda la tienda de discos más osada y selectiva en Seattle”.



2

Elliott Bay Book Company

Localizada en un antiguo taller de camiones Ford, esta librería cuenta con más de 150.000 obras. “Tiene una gran selección de revistas, libros y también café”.



3

Fleet Feet Sports

“Es una tienda para corredores. Mi compañero de banda Morgan Henderson sale a correr con los dueños de la tienda. También compartimos la mitad del nombre de la tienda con ellos”.

COORDENADAS

- 1 **Bimbos Cantina**
1013 E. Pike St.
bimboscantina.com
- 2 **Wall of Sound**
1205 E. Pike St., #1C
wosound.com
- 3 **Elliott Bay Book Company**
1521 10th Ave.
elliottbaybook.com
- **Fleet Feet Sports**
911 E. Pine St.
fleetfeetseattle.com



CHARLES SMITH

► PROPIETARIO Y PRODUCTOR DE LOS VINOS K VINTNERS

Charles Smith ha creado un imperio vitivinícola tan extravagante y divertido como su cabello. Desde 1999, el antiguo productor de una banda de 'rock' ha organizado una serie de proyectos vinícolas basados en sus viñedos localizados en el valle Walla Walla, en el estado de Washington, y también es el propietario de *Jet City*, una sala de degustación y bodega en Seattle. Ahora él es el cuarto productor más grande en el estado y sus aproximadamente 50 clases de vinos han sobresalido tanto en ventas como en la lista de los críticos. Tienen un rico sabor y sin una pizca de esnobismo. Su filosofía: "todo el mundo debe tener acceso a un buen vino!" El año pasado, Charles vendió la distribución de cinco clases de sus vinos (todavía los produce) a *Constellation Brands Inc.*, con base en Nueva York. —POR GENE REBECK

SKY: El valle de Walla Walla es un punto clave para los vinos.

SMITH: El estado de Washington es la región vinícola más emocionante en el mundo. Tenemos una larga y fría estación de crecimiento y una larga maduración de la fruta en la vid. Si la fruta dura mucho más tiempo en la vid, tendrá más sabor.

¿Cómo te ha ido con *Jet City*, tu bodega y salón de degustación?

Soy conocido por ser "un gran productor". Walla Walla queda a casi 500 kilómetros de Seattle y en lugar de hacer venir a la gente al viñedo, decidí llevar el viñedo a la gente. Escogí Georgetown porque es un área industrial en Seattle y allí se fabrican cosas como chocolate, metal o cerveza.

Tus vinos tienen etiquetas atractivas y nombres peculiares: *The Velvet Devil merlot*, *Boom Boom!*

La idea era comunicar el lenguaje del vino al consumidor. Encontramos símbolos o términos comunes y lo relacionamos para contar la historia del vino.

¿De dónde salió "*Kung Fu Girl riesling*"?

Estaba viendo la película "Kill Bill: Vol. 1" con mi mejor amiga Rikke Korff (su diseñadora de etiquetas). En la última escena, cuando Lucy Liu y Uma Thurman pelean a muerte, dije: "Voy a producir un 'riesling'". Ella me preguntó: "¿Charles, cómo vas a llamar al vino?" "Lo voy a llamar *Kung Fu Girl*".

¿Cuáles son tus planes?

Me gustaría agregar más "rock and roll" a mi vino. Me gustaría tener a un par de personas de edad que hayan sido amigos desde la escuela tomándose de las manos en un banco en un parque hablando de sus vidas. Me gustaría tener más celebraciones navideñas en mi vino. Quiero agregar todas esas cosas en mi vino. Mi vino es el testimonio de mi vida y seguirá existiendo después de que me haya ido. ▼



CREADOR DE TENDENCIAS

ALOJAMIENTO ▶

The Cromwell
The Cromwell, una de las nuevas propuestas boutique en la zona hotelera (el "strip"), tiene un club de playa y vida nocturna. Giada es un restaurante con un gran panorama de Las Vegas Boulevard. caesars.com/cromwell



ACTIVIDADES MATUTINAS Las tiendas en Crystals
Este lujoso centro comercial cuenta con más de 15 tiendas famosas y marcas reconocidas como Fendi, Gucci, Prada y Tiffany & Co. Quienes solo admiran las vitrinas apreciarán las exhibiciones de arte que se exponen. simon.com/mall/the-shops-at-crystals

◀ POR LA TARDE High Roller
Admira la fantástica vista en 360° desde la cima de la rueda de observación más alta del mundo. Reserva una hora de yoga o disfruta de una experiencia con chocolate al interior de una de las cabinas de vidrio. caesars.com/linq/high-roller



◀ PARA CENAR Libertine Social
El chef Shawn McClain, ganador del premio "James Beard", demuestra su creatividad en el nuevo restaurante en Mandalay Bay con comidas elegantes e informales. También hay charlas semanales con el chef ejecutivo junto a la hoguera. mandalaybay.com

FANÁTICO DE LOS DEPORTES



◀ ALOJAMIENTO The Palazzo Las Vegas
El edificio más alto de Las Vegas es sede de un gran bar para disfrutar de los deportes. El Lagasse's Stadium tiene sillas lujosas, pantallas gigantes de TV de HD y comida informal del chef Emeril Lagasse. palazzo.com

ACTIVIDADES MATUTINAS Topgolf
Escoge un juego de precisión o de larga distancia y luego empieza a jugar en uno de los 107 hoyos con la temperatura ambiental controlada. El complejo también te ofrece dos piscinas, cinco bares y un lugar para conciertos. topgolf.com/us/las-vegas



◀ POR LA TARDE Vegas Indoor Skydiving
Para quienes buscan emociones, este lugar te permite experimentar el paracaidismo sin aviones con vientos hasta de 193 kph. vegasindoor skydiving.com

PARA CENAR ▶ Beerhaus
Ordena salchichas, aperitivos y bebidas antes de los juegos en esta relajada cervecería y patio que es parte de The Patio, una acogedora área peatonal ubicada entre los hoteles New York-New York y Monte Carlo. theparkvegas.com.



AMANTE DE LA CULTURA

ALOJAMIENTO ▶ Delano Las Vegas
Desde las alfombras hasta el arte sobre las paredes, Delano está diseñado pensando en el desierto. Las cambiantes exposiciones de arte varían desde temas fotográficos hasta exhibiciones de moda. delanolasvegas.com



ACTIVIDADES MATUTINAS Museo de Neón
Las señales de neón de los casinos de la ciudad y otros negocios han vuelto a resurgir en este parque de neón recientemente expandido. Los guías turísticos presentan una fascinante mezcla de arte, diseño e historia de la ciudad. neonmuseum.org

POR LA TARDE ▶ Series de clases en Wynn Master
Aquí se ofrecen clases de cómo decorar tortas y hornear pan hasta cómo controlar las expresiones faciales al jugar póker y cómo se establecen las probabilidades en deportes. Regístrate por anticipado. wynnlasvegas.com/experiences/wynnmasterclass



◀ TARDE EN LA NOCHE Bar de cigarros Montecristo
Este lugar en el Caesars Palace ofrece docenas de cigarros de primera calidad, unos 135 whiskies americanos, ingleses y escoceses y videos para apostar en la barra del bar. caesars.com/caesars-palace

AFICIONADO A LA HISTORIA



◀ ALOJAMIENTO Flamingo Las Vegas
Desarrollado por el gánster Bugsy Siegel y abierto en 1946, este hotel ha sido testigo de la historia de Las Vegas. Es un buen hospedaje para los interesados en la historia de la ciudad. caesars.com/flamingo-las-vegas



◀ POR LA TARDE The Mob Museum
El museo instruye a sus visitantes sobre la infame era de mafiosos y el actual crimen organizado en la ciudad. El edificio es intrigante: en 1950 se llevó a cabo una de las audiencias del famoso comité Kefauver contra el crimen. themobmuseum.org



◀ PARA CENAR Piero's Italian Cuisine
Si las paredes pudieran hablar, aquí se revelarían secretos de antiguos presidentes y celebridades. La base del menú no ha cambiado desde su inauguración en 1982. pierscuisine.com

CÓCTELES Bar Prohibition!
Al interior del Golden Gate en la calle Fremont Street, encontrarás el casino original de Las Vegas. Este clásico bar y casino era frecuentado por Frank Sinatra y Sammy Davis Jr. durante la era "Rat Pack" (grupo de artistas de la época). Los cócteles los sirven en jarras. goldengatecasino.com

GRAN APOSTADOR

ACTIVIDADES MATUTINAS ▶ Dream Racing
Conduce un Lamborghini, Ferrari, Porsche u otro auto costoso para correr por cinco, siete o diez vueltas en la pista. También puedes disfrutar de la experiencia junto a experimentados conductores profesionales. dreamracing.com



POR LA TARDE Four Seasons Hotel Las Vegas Spa
Este spa recién renovado es acogedor. La "Divine Relaxation" de tres horas de duración incluye un masaje y un facial personalizado y el "All-Over Elegance" consta de cinco servicios que te ofrece un éxtasis total. fourseasons.com/lasvegas/spa

PARA CENAR ▶ Restaurante Joël Robuchon
Por mucho tiempo considerado como uno de los mejores en Las Vegas, este restaurante francés ganador de tres estrellas Michelin ha recibido premios por su comida y el servicio se ofrece en un implacable comedor de estilo "art deco". joel-robuchon.com



CÓCTELES ▶ Fizz Las Vegas
El opulento cóctel Fizz Deluxe, con un valor de \$2500 dólares, consta de los coñacs Grand Marnier Quintessence y Hennessy Richard mezclados con Fee Brothers bitters, almibar rosado Monin, claras de huevo, champña Dom Pérignon y hojuelas de oro de 24 quilates. fizzle.com



LAS LAS VEGAS

SIEMPRE HAY ALGO QUE DESCUBRIR EN ESTA CIUDAD DE NEÓN EN MEDIO DEL DESIERTO.
POR JOANNA HAUGEN

Hay una razón por la cual Las Vegas ha atraído a más de 40 millones de visitantes cada año en los últimos cinco años. La ciudad está colmada de famosos chefs, docenas de shows, tiendas de primera calidad, atracciones las 24 horas del día y es un centro innovador en cuanto a restaurantes y nuevos espectáculos. Sin embargo, a medida que las nuevas diversiones se establecen en Las Vegas, muchas de las ampliamente conocidas continúan resplandeciendo en la ciudad. ▼



MBJ

¡AQUÍ MANDA EL REGGAE!

Un viaje al festival cultural Tmrw.Tday en Negril revela la distintiva tradición musical de Jamaica **POR DANNY SIGELMAN**

Me gusta mucho el reggae. Puedo decir que me había acostumbrado a la cultura jamaicana a través de sus ritmos y vibraciones palpitantes mucho tiempo antes de que asistiera al *Festival Cultural Tmrw.Tday*. Cuando llegué, me di cuenta que el espíritu, la filosofía de toma de conciencia y el positivismo de Negril convertían a este lugar en el escenario perfecto para el festival. Los centros vacacionales y las atracciones a lo largo de la hermosa costa con kilómetros de arena y rocas ofrecen una gran oportunidad para disfrutar de su gente, la comida y la encantadora aguarina.

Debido a que desde un principio adopté el lenguaje jamaicano por medio del reggae, a menudo confundiendo a mis amigos con respuestas como “Yeah, mom”, por fin me sentí entendido cuando llegué a este lugar. Estaba en mi medioambiente. El taxista se sintió orgulloso cuando me ofreció más consejos jamaicanos y me explicó que cuando hay un inconveniente, “no pensamos que es un problema, decimos que es una situación”.

Ya era tarde cuando aterricé. Al rato encontré un restaurante italiano donde el disk jockey tocaba música “dub” (variación del reggae) increíblemente alta. Me encontré con el legendario productor de reggae, Lee “Scratch” Perry. Con sus 81 años, él tenía una aparien-

cia diminuta y animada y llevaba puesta una gorra de béisbol sobre su cabello rojo adornada con parlantes y discos compactos pintados con los colores jamaicanos. Básicamente conocido por haber inventado este tipo de música (“dub”), nos acompañó en la mesa y le ofrecí una tajada de pizza. Le dije que esta era mi primera visita a Jamaica y que si tenía alguna recomendación.

Se me acercó y respondió: “Solo mira al agua”.

Al rato lo invitaron a tomar el micrófono gracias a su original estilo de “brindar” con la música.

Al otro día me levanté y fui a escalar a las montañas en **Zimbali Retreats**. A unos 20 minutos en auto hacia la montaña Canaan, en el extremo occidental de Negril, puedes hospedarte en los condominios “Good Vibes” y tener una gran experiencia en el restaurante *Mountain Cooking Studio* con los platos creados con ingredientes locales. La comida es preparada con la conexión pura y espiritual con la tierra según la creencia religiosa Rastafari. “Ital es vital”, decía nuestro guía.

Durante una caminata el guía señalaba una variedad de árboles. Los mangos, las guayabas, las papayas y la caña de azúcar son cosechados por todo el país y se utilizan en la preparación de deliciosos platos.

Quizás ya me estaba acostumbrando al simple estilo de vida de la isla y me sentí un poco tonto cuando ca-



¿DÓNDE COMER?

Sips and Bites es uno de esos lugares donde va todo el mundo en Negril. Allí ofrecen un verdadero desayuno de las “raíces” de Jamaica. Consta de quenepa (fruta jamaicana) y pescado salado con árbol de pan rostizado, plátanos y café de la localidad. Para cenar, las deliciosas y abundantes comidas en **Zimbali Retreats** son preparadas con ingredientes de una huerta de casi tres hectáreas localizada en el valle Fertile Mountain Valley. zimbali retreats.com

¿DÓNDE HOSPEDARSE?

Las cabañas con techos altos en **Catcha Falling Star** te ofrecen hermosos panoramas y senderos que te llevan hasta el borde del acantilado para una mayor relajación o para un salto heroico hacia el mar Caribe. No hay nada como despertarse por las mañanas con el sonido de las olas del mar. catchajamaica.com

miné descalzo por unos kilómetros pero después me di cuenta que lo que en realidad estaba haciendo era ganar la confianza de la gente local. En más de una ocasión me dijeron: “¡Ah, aquí tenemos a un verdadero Rastaman!”

Hacia el atardecer los disk jockeys tocaban su música a unos metros del agua en la playa Seven Mile Beach.

Fue un momento sereno y la mejor manera de recibir el atardecer. Luego fui bienvenido con un par de mesas para masajes instaladas en la playa. Después de recibir un masaje corporal por una hora me sentí como si hubiera recuperado mi conciencia y me desperté con el sonido de una de mis canciones favoritas para bailar, “Oh Sheila” por *Ready for the World*. No muy lejos de allí había una carrera y algunas personas ofrecían paseos a

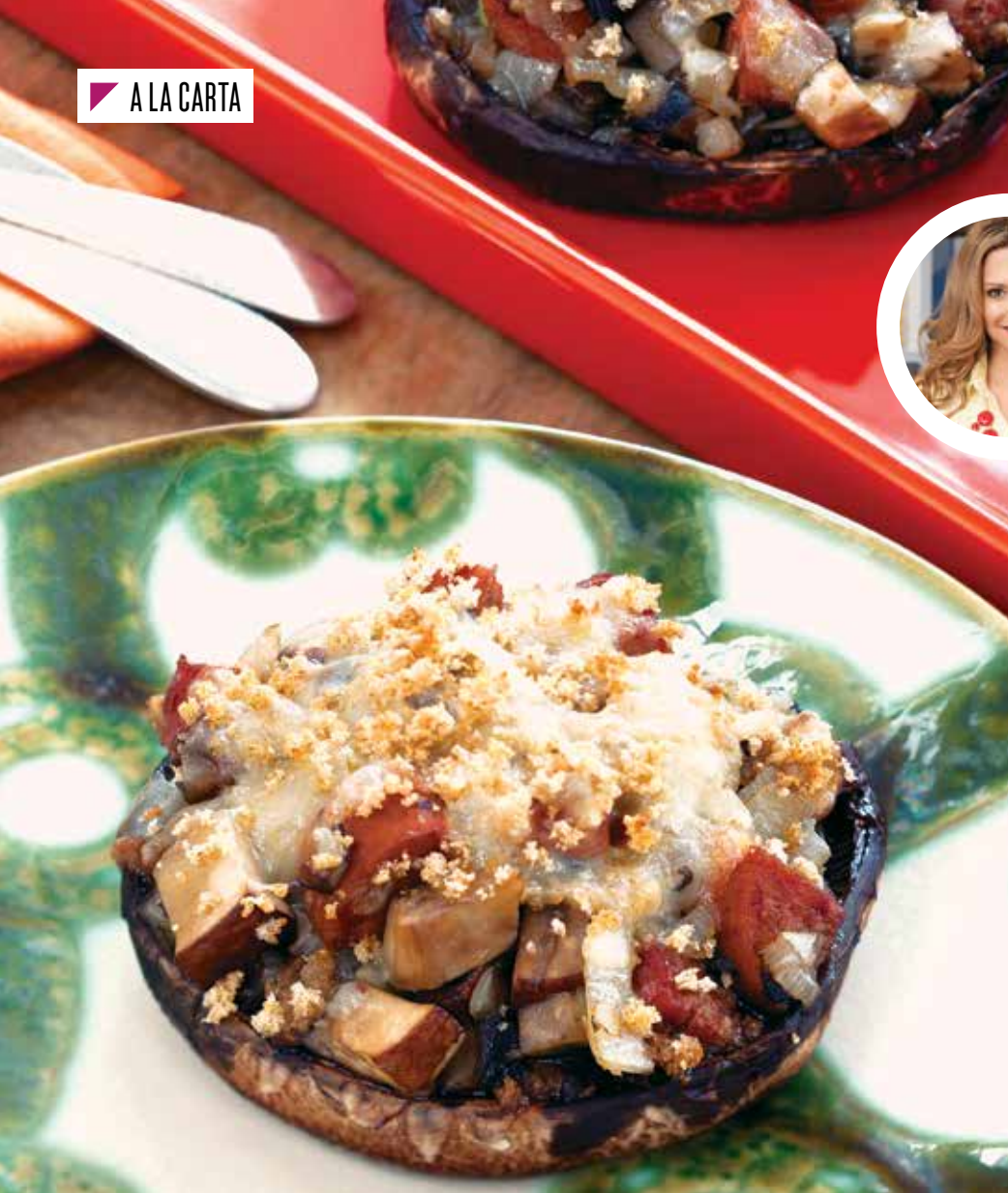
caballo sobre la playa mojada. Alguien abría cocos y una mujer puso un pitillo al interior de uno y me lo ofreció.

Más tarde en el centro vacacional **The Caves resort**, localizado dentro de un acantilado que te lleva hasta el océano, me encontré con bailarines africanos y tamborileros que bailaban y tocaban al ritmo de la vieja música reggae. Lee Perry estaba en ese lugar y una vez más se apoderó del micrófono.

Conocí una mujer de Kingston llamada Kristie y le pregunté sobre los animales que había visto por doquier en la isla. “¿Cómo es que no pasan más accidentes en las carreteras con la cantidad de cabras y vacas? Ella sonrió y se dio cuenta que yo era turista. “En realidad es solo una isla,” dijo, “aquí es un simple estilo de vida”. ▽



POR DANNY SIGELMAN (PHOTOS)



HONGOS MÁGICOS

Estos hongos “portobello” rellenos con chorizo son una deliciosa comida de bajas calorías. **POR INGRID HOFFMANN**

Las dietas con bajas calorías han sido populares por mucho tiempo y cada vez más las personas están sustituyendo las pastas y los azúcares por alternativas más saludables. Desde mi punto de vista, creo que todo es bueno en moderación y sin embargo siempre estoy muy pendiente de la cantidad de calorías que consumo, en especial las calorías procesadas como el pan.

Y aquí es donde quiero hablar de los hongos “portobello”. Este alimento no es solo perfecto para quienes están tratando de comer menos carne, también es un maravilloso sustituto del pan. La mayoría de las cosas que agregas al pan también se combinan muy bien con los hongos a la parrilla. Los puedes hornear con lo que le agregues como yo lo hice cuando preparé los hongos rellenos con chorizo. Es un aperitivo excelente o también puede ser el plato principal si le agregas algunas verduras. ¡Buen provecho! ▽

To read this recipe in English, visit deltasky.com.

HONGOS RELLENOS

RINDE 8 PORCIONES

COCIDO

- ¼ de libra de jamón (preferiblemente serrano) finamente picado
- 1 cucharadita de hojas frescas de tomillo
- 1 ¼ libras (2 cajas de 10 onzas) de hongos blancos limpios y sin los tallos
- ½ libra de uvas verdes sin semilla
- 2 cucharadas de mantequilla derretida sin sal
- ¼ de taza de queso parmesano rallado
- Sal

- 1 Combina el queso crema con el jamón, el tomillo y la sal en un tazón pequeño hasta que se mezclen bien.
- 2 Coloca los hongos con el fondo hacia arriba en una plancha para horno con borde. Coloca una uva sobre cada hongo.
- 3 Coloca una cucharada de la mezcla de queso crema sobre la uva. Vierte la mantequilla derretida por encima y espolvorea con el queso parmesano rallado. Cubre con plástico para envolver y refrigera por lo menos durante 30 minutos o hasta el siguiente día para que se endurezca el relleno.
- 4 Precalienta el horno a 400 °F.
- 5 Hornea los hongos rellenos de 8 a 10 minutos hasta que se dore el queso. Sirvelos caliente.