SAMBO

REVISTA EXCLUSIVA PARA SUSCRIPTORES
EL UNIVERSO [**256**] NOVIEMBRE 2026



Gan°sh: sabores del Medio Oriente

París, de la mano de Alina Guschmer

Pádel: movimiento y convivencia deportiva

Más allá de las ?ores:

Juan Pablo Torres

Pr

RADIO CITY 89.3 FM

La ciudad hecha radio

Muy pronto,
los nuevos sonidos se escucharán desde el corazón de la ciudad



Radiocity89.3FM radiocity.ec radiocityec
Radio City radiocityec www.radiocity.com.ec

¡Suscríbete!

en bandeja

Los detalles que definen tu estilo



Chompa con capucha
Calvin Klein
$ 328,90
Su diseño acolchado ofrece calidez y ligereza, ideal para quienes buscan una prenda funcional sin dejar de lado el estilo.



Perfume
Dolce & Gabbana
$ 231,40
Notas de flor de peral y grosella negra se fusionan con peonía y vainilla de Madagascar. Disponible en @lasfragancias.



Bolso
Karl Lagerfeld
$ 232,30
Mantienen los atributos principales de cada producto, pero con descripciones más directas, elegantes y fáciles de leer.



Suéter
Tommy Hilfiger
$ 255,30
Confeccionado en algodón puro, este suéter de punto gofrado destaca por su corte amplio y su llamativo logo en intarsia.



Abanico de toquilla
Manaba
Tejido a mano en paja toquilla y con asa de madera, es un accesorio elegante para regalar en ocasiones especiales. Consíguelo en @manaba_ec.



Zapato
Ferracini
$ 126,99
Zapatos negros de piel para hombre, de la línea Caravaggio, ideales para ocasiones formales. Encuéntralos en @shoestorecuador.



SAMBO
Número 256. Diario EL UNIVERSO. Escobedo 1204 y av. 9 de Octubre, Guayaquil.
EL UNIVERSO
www.eluniverso.com

Portada Juan Pablo Torres. Rosaholics**. Fotografía** Cortesía.
Redacción EU Content. **Diseño** Walter Melena.
Publicidad Carlos Cercado / ccercado@eluniverso.com / 099-967-6666
Según el art. 60 de la Ley Orgánica de Comunicación, los contenidos se identifican y clasifican en (I), informativos; (O), de opinión; (F), formativos/educativos/culturales; (E), entretenimiento.

Síguenos
@sambo_eu





Ganūsh: sabores del Medio Oriente

La gastronomía también puede contar historias, evocar recuerdos y conectar culturas. Esa es la esencia de Ganūsh, el restaurante que Shany Nadan, junto con su primo Yohai, creó para compartir los sabores del Medio Oriente que marcaron su infancia. Ubicado en Moderna Plaza, Samborondón, el establecimiento nació después de que la actriz terminara de grabar *MasterChef*, cuando ambos decidieron convertir su pasión por la cocina en un proyecto propio.



Los viajes familiares a Israel fueron una fuente de inspiración. Allí descubrieron una gastronomía diversa, influenciada por las tradiciones árabes, mediterráneas y del norte de África. Esos sabores, ingredientes y experiencias se convirtieron en el punto de partida de una propuesta que tomó aproximadamente un año y medio de trabajo, desde el desarrollo del concepto y el menú hasta la construcción de su identidad.

Sin embargo, Ganūsh no buscaba ser únicamente un restaurante de comida del Medio Oriente. Su propósito era crear una experiencia que reuniera gastronomía, cultura, colores y personalidad. Para lograrlo, sus fundadores partieron de recetas tradicionales y las reinterpretaron con combinaciones, texturas e ingredientes que aportaran un sello propio.

La calidad del producto ocupa un lugar central en esa propuesta. La frescura de las preparaciones y el equilibrio de los sabores son aspectos que el equipo cuida para sorprender a los comensales y motivarlos a regresar. A esto se suma un ambiente vibrante, en el que el diseño, la música, la vajilla y los emplatados también forman parte de la experiencia.

En la carta, los hummus tienen un protagonismo especial. Nadan los considera uno de los emblemas del restaurante, una preparación ligada a sus recuerdos familiares y cuya receta han trabajado hasta perfeccionarla. Las pitas, por sus combinaciones y porciones generosas, también figuran entre sus recomendaciones, al igual que el *mezze*, una selección de *dips* ideal para compartir. A ellos se suman los *kippes* crocantes y los *bowls*, alternativas que reflejan la variedad del menú.

La construcción de la marca y cada detalle del espacio responden a una misma intención: transmitir su personalidad y mantener vivo el espíritu familiar que dio origen al proyecto. «La gastronomía también es una forma de conectar a las personas», destaca.

Emprender en una industria nueva ha sido uno de sus principales desafíos. Aprender a gestionar la operación, resolver imprevistos, mejorar procesos y liderar un equipo ha exigido constancia y capacidad de adaptación. Por eso, aunque los fundadores aspiran a abrir nuevos espacios en Guayaquil y otras ciudades, además de desarrollar una línea de productos, su prioridad actual es consolidar el negocio. Así, Ganūsh continúa construyendo su camino con una premisa clara: transformar los sabores que forman parte de su historia en una experiencia para compartir y crear nuevos recuerdos.







Top 5

Según Nadan, estos son los platos que destacan en su propuesta gastronómica:

1. Hummus
2. Pitas
3. Mezze
4. Kippes
5. Bowls

L'Oréal Paris Makeup llega a Ecuador

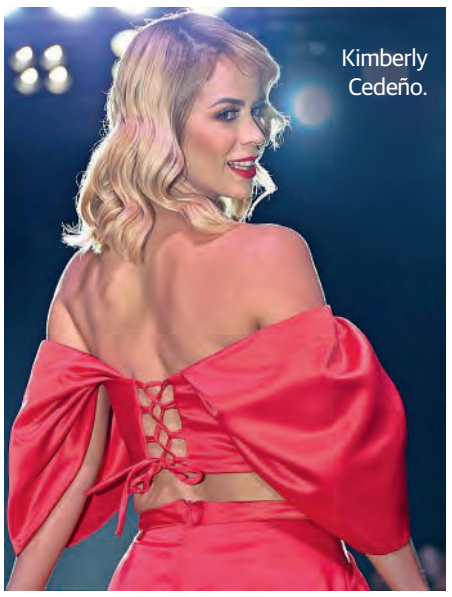
CORTESÍA





Sol Vargas y Apri León desfilaron en la pasarela.

Natalia Ormeño mostrando un producto.



Kimberly Cedeño.



Giovanna Andrade.

El desfile de lanzamiento de L'Oréal Paris Makeup en el país unifica el propósito global de Le Défilé con la realidad local, al adaptar su icónico manifiesto de empoderamiento bajo el lema "Porque, Ecuador, tú lo vales". Organizado en Quito, este evento transformó la pasarela en una plataforma de validación personal donde la introducción de su nueva línea cosmética no busca dictar un estándar estético, sino proporcionar las herramientas cotidianas de accesibilidad, innovación y confianza para que cada mujer exprese su identidad con seguridad. Al reunir en escena a destacadas figuras nacionales como Pía Salazar y Giovanna Andrade junto con mujeres de diversas trayectorias, la marca fusionó de forma directa el *glamour* internacional de la Semana de la Moda de París con un homenaje a la diversidad, autenticidad y talento de la mujer ecuatoriana, consolidando el maquillaje como el vehículo definitivo para celebrar la autoestima en el día a día.

Así, L'Oréal Paris anunció el lanzamiento de su línea de maquillaje en Ecuador, reafirmando su apuesta por un mercado dinámico y por una consumidora que busca calidad, innovación, confianza y accesibilidad.



Fiorela Solines fue la presentadora del evento realizado en la capital de la República.



Doménica Alessi.



Durante la Semana de la Moda, la fundadora de Dosis by Alina y creadora de contenido disfrutó del encanto de la capital francesa.

París, donde cada rincón tiene una historia

La capital francesa conquista a Alina Guschmer con su esencia romántica, su gastronomía y su escena de moda.

“Hay lugares que puedes visitar una y otra vez sin que pierdan su encanto. Para mí, la capital francesa es uno de ellos. Esta fue mi sexta visita y, aun así, volver a encontrarme con la Torre Eiffel, caminar por sus calles y descubrir nuevos rincones me produjo esa emoción de quien vive algo por primera vez. En esta ocasión, el viaje coincidió con la Semana de la Moda y varios compromisos de trabajo con distintas marcas, una oportunidad para reencontrarme con una ciudad que reúne tres de mis grandes intereses: el arte, la moda y la buena gastronomía. Apenas llegamos, dejamos las maletas y salimos a caminar rumbo a nuestro *entrecôte* favorito. No necesitábamos mucho más para empezar a disfrutar la experiencia: recorrer las calles, reconocer algunos lugares y sentarnos a la mesa para saborear uno de esos platos que ya se han convertido en parte de mis visitas a Francia.

Algo que disfruto especialmente es la facilidad de explorar la ciudad a pie. Caminar me permite detenerme en los detalles, observar la arquitectura y descubrir espacios que quizá no encontraría de otra manera. Además, cada vez procuro conocer un distrito diferente. Esa es una de las razones por las que este destino nunca se siente igual: cada barrio tiene su propia personalidad y siempre hay algo nuevo por descubrir.

Si tuviera que resumir esta experiencia en tres palabras, serían elegancia, romanticismo y magia. La elegancia está en esa sofisticación que parece surgir de manera natural; el romanticismo, en la atmósfera que envuelve sus calles; y la magia, en la capacidad de sorprenderme incluso después de seis visitas. Hay lugares que se vuelven familiares, pero no pierden la capacidad de emocionarte.

Una de esas experiencias ocurre en el Champ de Mars, cuando vuelvo a contemplar la Torre Eiffel. Puede parecer una postal conocida, pero estar ahí es muy diferente a verla en fotografías. Siempre me detengo a observarla y termino sintiendo la misma emoción. Es como volver a ser niño y entrar por primera vez a Disney: sabes lo que vas a encontrar, pero eso no evita que te sorprendas.

La gastronomía es otro de los grandes motivos por los que disfruto regresar. Encuentro en ella una conexión con las tradiciones y el cuidado por los detalles. Muchas recetas conservan técnicas transmitidas durante generaciones, mientras que las panaderías y pastelerías son una muestra de auténtica dedicación artesanal. Me fascina descubrir esos panes y postres elaborados con múltiples capas, texturas y acabados que revelan el trabajo que hay detrás de cada preparación.

A quienes viajen por primera vez les recomendaría comenzar con el famoso *red bus,* una manera práctica de recorrer los principales atractivos y conocer un poco más sobre su historia gracias a las audioguías. También aconsejo buscar restaurantes tradicionales y no dejarse llevar únicamente por los lugares más concurridos por turistas. Y para quienes disfrutan de la moda y las piezas con historia, como yo, visitar una tienda de antigüedades es un plan que no puede faltar.

Después de seis visitas, tengo claro que Francia todavía tiene mucho por mostrarme. Cada viaje me permite descubrir algo distinto, pero también reencontrarme con aquello que me hizo querer volver. Quizá esa sea la magia de este destino: no importa cuántas veces lo recorras, siempre encuentras un motivo para enamorarte de nuevo”.

P

Calvin Klein



Jude Bellingham

CalvinKlein.ec





Juan Pablo Torres y el arte de crear negocios



Exportaciones, marcas propias y experiencias de consumo son parte de la trayectoria de este empresario que aprendió a conocer los negocios desde el campo y que hoy tiene a Samborondón como punto de distribución de productos.

No tiene miedo a cambiar de rumbo. Para él, hay una fórmula simple y exitosa en los negocios: trabajar duro, ser un poco audaz y también inspirarse. Aquello se lo ha enseñado la experiencia: pasó de las flores al camarón, se fue a Colombia para arrancar con una *start-up*, y cuando vendieron las plantaciones familiares, con las que exportaban flores a 87 países -y de las que él era socio-, empezó una etapa distinta: se diversificó y nacieron sus marcas como Rosaholics, con la que vende flores directamente al consumidor final en Estados Unidos.

Se trata de Juan Pablo Torres, hoy de 45 años, un conocido empresario que ha dejado en alto el nombre de Ecuador con productos como las flores. Después de su éxito con Rosaholics, abrió un *beach club* en Playas (Amoramar); de ahí, Ocho Berries (8 Berries), su marca de pulpas de fruta congeladas y *detox*; una inversión en un restaurante japonés en Madrid y alista otros productos de marca propia con los que también piensa cautivar al público.

Samborondón ha estado ligado siempre a Juan Pablo, pues fue la ciudad a la que se mudó a los 12 años y donde vivió su adolescencia, hasta cuando viajó a EE. UU. por la universidad. Y ahora es parte de su día a día en el ámbito laboral, ya que tiene bodegas y oficinas en la vía Samborondón, punto estratégico desde donde distribuyen sus productos a la ciudad.

Todos sus negocios son de consumo, de cara al cliente final: una flor, una pulpa de fruta, una cena... Y destacan porque conectan una misma idea: "Tomar un producto muy bueno -muchas veces de origen ecuatoriano- y llevarlo a la persona que lo disfruta



CORTESÍA

sin perder calidad en el camino", afirma Juan Pablo.
Para este empresario, sus negocios funcionan por tres razones: "Un equipo que se apropia de lo suyo y sabe para dónde vamos. Una meta clara en cada negocio. Y una obsesión con medir: medimos todo, todas las semanas, porque lo que no se mide no se puede mejorar y eso nos tiene en constante optimización". Para él, la intuición abre los caminos y los números le dicen cuáles de estos seguir. "Sumado a una propuesta de valor consistente -un producto que de verdad sea bueno y una experiencia que haga que la gente vuelva-, ese es el sistema que hace que negocios tan distintos funcionen", sostiene.
En el plano personal, a Juan Pablo le encanta pasar tiempo con su familia. También le gusta jugar pádel, hacer deporte y esquiar. Es seguidor del fútbol americano. Y hoy en día, asegura, lo disfruta más que el fútbol, su primer amor. Él es barcelonista, aunque jugó también en las divisiones inferiores de Emelec. Y aquello le abrió las puertas para ir "becado por *soccer* a la universidad en Estados Unidos".
Uno de los *hobbies* que más disfruta es viajar, explorar sitios nuevos, rodearse de personas de las que pueda aprender; conocer otras culturas y probar otros sabores. "Uno regresa distinto de cada viaje, con una idea, un amigo nuevo o una manera diferente de ver un problema o de vivir la vida", dice. Y en cada lugar al que va se fija en lo mismo: "Qué consume la gente, dónde lo compra, cómo se lo presentan y qué los hace volver. Muchas de las ideas que después se vuelven negocios salen de ahí".





"Me gusta explorar sitios nuevos y rodearme de gente que sabe cosas que yo no sé, que me rete... Estar abierto al mundo me ayuda a no creer que la forma en que hacemos las cosas aquí es la única".

Juan Pablo Torres , empresario ecuatoriano

'Hay que entender el producto desde la raíz'

Antes de pensar en marcas, mercados y experiencias de consumo, Juan Pablo Torres aprendió a trabajar desde el origen de los productos. A su regreso de Estados Unidos, pasó ocho años viviendo y trabajando en la finca florícola familiar en Latacunga. Aquella etapa, lejos de las oficinas, le enseñó a conocer el negocio desde la tierra, una experiencia que terminaría marcando su manera de emprender.
Luego se mudó a Guayaquil y alquiló una camaronera (su primera experiencia empresarial independiente o por su cuenta). Tiempo después compró la camaronera vecina y así, entre flores y camarón, pasó los primeros diez años de su carrera en el campo, en la producción. Cuando tenían las fincas, se dedicaban a exportar las flores. Hoy el modelo de negocio es otro. "Vendemos directamente de la finca al consumidor final en todo Estados Unidos. Mandamos desde una docena, con accesorios y una nota escrita a mano, y la flor llega superfresca porque se despacha prácticamente el mismo día en que fue cosechada", explica sobre el sistema con Rosaholics.
Para él, la clave, en el caso de las flores, está en diferenciarse. "La flor es un producto que está en el ADN de la gente: ha acompañado los momentos importantes de las personas desde siempre... Y justamente por eso hay que encontrar cómo destacar: en la calidad, en la experiencia de compra, en cómo llega y cómo se siente quien la recibe", expone.
En el caso de Ocho Berries, destaca el tema saludable -como los arándanos frescos y los *detox*-, una tendencia prácticamente mundial que parece que llegó para quedarse. "La gente es más consciente de lo que come, quiere sentirse bien y busca calidad de vida, no solo un producto", indica. Y también están las experiencias. "Hoy la gente paga por vivir algo, no solo por tener algo", menciona este empresario.

1, 2 y 3. Desde la izquierda, Juan Pablo Torres en Casa Rosaholics con la producción y el producto final de sus flores.

4. Juan Pablo con parte de las pulpas de frutas de su marca Ocho Berries (8 Berries), que se vende en diferentes supermercados.

5. Con tallos y hojas para sus *detox* de Ocho Berries.

¿Qué hacer en Sambo?

Una feria temática, un congreso para el bienestar, una cena romántica, un concierto de salsa, un musical para toda la familia y mucho más para divertirse.



1 Yalla Fest!: identidad, cultura, gastronomía y emprendimientos

Alhambra Plaza Shopping es un punto de encuentro de sabores, música, danza, emprendimientos, marcas y experiencias para los sentidos. Hoy y mañana continúa desarrollándose el Yalla Fest!, que reúne a emprendedores, empresas, entretenimiento y gastronomía en un formato pensado para compartir, descubrir y conectar. Olga Doumet Eljuri, Nicolás Dassum y Estéfano Doumet son los mentalizadores de Yalla Fest!, una propuesta inspirada en la riqueza cultural del Líbano y del Medio Oriente, que busca acercar al público una experiencia contemporánea y familiar que combina gastronomía, música, danza, arte, emprendimientos y espacios interactivos. El festival tiene entrada libre y está abierto de 10:00 a 20:30. El nombre Yalla es una expresión cotidiana aso ciada con la invitación a ir, venir y ponerse en movimiento, la cual resume el espíritu del evento: abrir un espacio para encontrarse, probar nuevos sabores y vivir una celebración cultural inédita en Samborondón





2 Congreso de la Abundancia Tu Mejor Tú

Mañana, desde las 08:00 hasta las 13:00, se desarrollará la séptima edición del Congreso de la Abundancia Tu Mejor Tú, organizado por Daniela Barriga (foto). *Fitness, wellness,* salud mental, bailoterapia, gimnasia y emprendedores *by* @prumarket serán parte de este encuentro en el Parque Histórico de Samborondón para prepararnos para recibir 2027 con toda la energía y mucha buena vibra. La entrada es gratuita, solo debes registrarte en @tumejortu.world.

3 Alberto Plaza Dinner Concert

El miércoles 18 de noviembre, a partir de las 20:00, en el Gran Salón Regente del Centro de Convenciones de la UEES se realiza la primera edición del Dinner Concert. El menú bufé estará a cargo de Filetto Steakhouse, elaborado por Federico Trujillo, además del concierto de Roy y Max con el artista invitado Alberto Plaza. Entradas la venta en TicketShow, incluyen bebidas *soft* y vinos de la casa.

4 Retro Icons: música y gastronomía

Los éxitos musicales de los “reyes del pop”, Madonna y Michael Jackson, serán los protagonistas este viernes 20 de noviembre, desde las 19:00, en Icon, ubicado en el segundo piso del Food Garden Samborondón. Este nuevo local surge de la transformación de Macao, una propuesta de entretenimiento que evoluciona hacia una nueva identidad, con el objetivo de conectar con diferentes generaciones y consolidarse como un nuevo punto de encuentro para la vida nocturna del sector. Más información en @icon_ec

5 Pura Salsa, primera edición en Arena Park

La salsa se prepara para vivir una no-



che inolvidable en Samborondón. Pura Salsa celebrará su primera edición el sábado 12 de diciembre, desde las 20:00, en Arena Park, donde Luis Enrique, Rey Ruiz y Fresto compartirán escenario con los clásicos que han marcado historias hasta los éxitos que conquistan nuevas audiencias. A esta cartelera se suma Manuel Marval como artista invitado del concierto, que se desarrollará bajo una gigantesca estructura cubierta tipo hangar, de 90 metros de largo, 40 metros de ancho y 16 metros de altura, cubriendo una superficie aproximada de 3.600 metros cuadrados. Su diseño de arco, sin columnas ni pilares interiores, permitirá cubrir todas las localidades y ofrecer una vista despejada del escenario. Entradas a la venta en OneMoreTicket.com y más información en @purasalsa_ec.

producción musical en el TSA

Uno de los personajes más queridos del cine llega al Teatro Sánchez Aguilar (TSA) con 'Shrek, el musical', una divertida producción para disfrutar en familia, dirigida por Jaime Tamariz bajo la producción de Daemon. José Andrés Caballero interpretará a Sherk y Mar Rendón dará vida a Fiona, mientras Álex Vizuete será Burro, Hugo Alejandro será Lord Farquaad y Diego Chiang, Pinocho. La obra contará con seis funciones, programadas del 12 al 20 de diciembre en la sala principal del teatro. Las entradas las podrán canjear exclusivamente quienes presenten sus facturas a partir de octubre en los centros comerciales de Village, CityMall, Mall del Norte y Mall del Sur. Más información en @village.ec

Shrek deja su pantano por una gran



P

L'ORÉAL PARIS

NUEVA

PANORAMA

MÁSCARA

OJOS LUCEN HASTA 1.4X MÁS GRANDES.*

AHORA EN ECUADOR

TÚ LO VALES

*Prueba instrumental en 39 mujeres, después de la aplicación del producto. Autoevaluación con 111 mujeres durante 2 semanas de uso.

Dejar los lentes está de moda

La cirugía refractiva con láser permite corregir determinados defectos visuales y reducir la dependencia de los lentes. Una evaluación especializada es clave para conocer sus posibilidades y limitaciones.



La dependencia de los lentes para realizar actividades cotidianas puede representar una incomodidad para algunas personas, especialmente al practicar deportes, viajar o estudiar . Ante esta necesidad, la cirugía refractiva con láser se presenta como una alternativa para corregir determinados problemas visuales mediante técnicas cada vez más precisas y rápidas.

Los avances en oftalmología han ampliado las opciones de tratamiento, aunque no todas las personas son candidatas a estos procedimientos. Por ello, el Centro de Diagnóstico Ocular José Francisco Rivera ofrece evaluaciones especializadas para determinar la viabilidad de la cirugía y establecer qué alternativa se adapta mejor a las condiciones de cada paciente.

¿Cómo corregir los defectos visuales?
El ojo funciona como una cámara fotográfica: necesita enfocar la luz correctamente para producir imágenes nítidas. Cuando la forma de la córnea o la longitud del ojo alteran ese proceso, pueden aparecer defectos visuales, como la miopía, la hipermetropía y el astigmatismo.

La cirugía refractiva con láser modifica la curvatura de la córnea para mejorar el enfoque de la luz sobre la retina. El doctor José Francisco Rivera, del Centro de Diagnóstico Ocular, destaca el papel de la tecnología en el análisis de las características del ojo y la selección de la técnica quirúrgica. A este proceso se suman la experiencia del especialista, los protocolos de seguridad y el seguimiento posterior, factores que contribuyen al éxito de la cirugía y el prestigio que han logrado en Ecuador y el mundo cuidando estos detalles.

Por su parte, la doctora Karla Arteaga, especialista en cornea, resalta la importancia de orientar al paciente durante la toma de decisiones, explicar las alternativas disponibles y establecer expectativas realistas sobre los resultados. Así, la elección de una cirugía no depende únicamente de los avances tecnológicos, sino también de una valoración médica individual y la experiencia del médico de cómo encaminar la cirugía para que sea todo un éxito, como lo llevan adelante en el Centro de Diagnóstico Ocular.

¿Cuándo es recomendable operarse para dejar los lentes?
Lo primero es hacer una consulta con su oftalmólogo de confianza. Con base en eso, la cirugía láser suele considerarse a partir de los 18 años, aunque con frecuencia se recomienda esperar hasta los 21, siempre que la graduación sea estable. La decisión depende también del estado de la córnea, la salud ocular y los resultados de los exámenes especializados.

A partir de los 40 años puede aparecer la presbicia o vista cansada, que dificulta enfocar de cerca. Como la cirugía láser convencional no elimina necesariamente este cambio natural, el oftalmólogo debe evaluar cada caso y explicar las alternativas disponibles.

Evaluación y diagnóstico visual
Según la doctora Karla Arteaga, cada paciente necesita una valoración individual, que permita identificar las alternativas de tratamiento según las condiciones de sus ojos y sus necesidades visuales. En el Centro de Diagnóstico Ocular, la evaluación especializada es clave para orientar la decisión sobre una posible cirugía refractiva.

Bienestar que se adapta a cada estilo de vida
Cuidar la visión también significa tomar decisiones informadas. La tecnología abre nuevas posibilidades, pero el criterio médico permite determinar si son adecuadas para cada persona y su estilo de vida.

Los tiempos de recuperación de la cirugía láser son muy breves y los resultados dependen de las características de cada paciente. Por eso, la decisión no debería basarse únicamente en el precio o en una tendencia, sino en una evaluación completa y en las recomendaciones del especialista.

El sueño de no usar lentes puede convertirse en realidad. Para lograrlo, es fundamental acudir a los especialistas adecuados y cuidar cada detalle del procedimiento para obtener resultados exitosos. Para mayor información:
www.cirugialaservision.com
cel. 099-928-0056



Equipo del Centro de Diagnóstico Ocular José Francisco Rivera.



CORTESÍA

Pádel: movimiento y conexión



Esta disciplina de raqueta combina facilidad de aprendizaje, actividad física y encuentros sociales con torneos que suman emoción y nuevos retos en cada partido.

El bienestar también se construye a través de actividades que permiten mantenerse en movimiento, disfrutar del tiempo libre y fortalecer los vínculos sociales. En ese escenario, el pádel ha ganado protagonismo como una alternativa deportiva que combina ejercicio, entretenimiento y convivencia. Su dinámica, facilidad de aprendizaje y posibilidad de practicarlo en parejas han contribuido a que cada vez más personas se interesen por esta disciplina.

Este deporte de raqueta reúne elementos del tenis y otros juegos de pala. Se practica en una cancha de dimensiones más reducidas, rodeada de paredes de vidrio y mallas metálicas que forman parte de la dinámica del encuentro. A diferencia del tenis, utiliza palas sólidas, sin cuerdas, y permite que la pelota rebote en las paredes después de tocar el suelo, lo que añade un componente estratégico al juego.

Según explica Juan Baquerizo, representante de Allpadel, una de sus principales particularidades es que no depende únicamente de la fuerza física. La coordinación, los reflejos, la comunicación y el trabajo en equipo también son fundamentales para desenvolverse en la cancha.

Otra de sus ventajas es que no exige experiencia previa ni una preparación física especializada para comenzar. Personas de distintas edades pueden acercarse a esta actividad y desarrollar sus habilidades progresivamente. Baquerizo recomienda iniciar con clases de fundamentos básicos, en las que se enseñan los golpes, los desplazamientos, el control de la pelota y las reglas. Esta curva de aprendizaje permite que los principiantes se familiaricen con el deporte y disfruten de sus primeros encuentros sin necesidad de tener conocimientos previos de tenis. Con la práctica pueden mejorar su técnica y, si lo desean, avanzar hacia modalidades más competitivas.

Equipo básico para comenzar

Pala de pádel: instrumento sólido y perforado con el que se golpea la pelota.

Pelotas: similares a las de tenis, pero con características específicas de presión y rebote.

Calzado deportivo: adecuados para facilitar los desplazamientos laterales y ofrecer adherencia.

Ropa deportiva: prendas cómodas y ligeras que permitan moverse con facilidad.



El pádel suma jugadores de todas las edades.

Reglas

Se juega principalmente en parejas, dos contra dos.

El saque se realiza por debajo de la cintura y en diagonal.

La pelota debe botar primero en el campo contrario antes de tocar las paredes.

Después de rebotar en el suelo, puede golpear las paredes y continuar en juego.

Se permite golpear de volea, excepto al recibir el saque.

La puntuación sigue el sistema tradicional del tenis: 15, 30, 40 y juego.

Generalmente, los partidos se disputan al mejor de tres sets.

Beneficios

En el aspecto físico

1. Favorece la resistencia cardiovascular.

2. Desarrolla la coordinación, los reflejos y la agilidad.

3. Fortalece diferentes grupos musculares.

4. Contribuye al equilibrio y la movilidad.

En ámbitos social y emocional

1. Promueve la comunicación y el trabajo en equipo.

2. Facilita nuevas amistades y espacios de convivencia.

3. Ayuda a liberar el estrés y a desconectarse de la rutina.

4. Propicia encuentros entre personas de diferentes edades.

Ubicación: Buijo Histórico, mz. O, solar 2
Horarios: de lunes a sábados de 07:00 a 22:00 y domingos de 08:30 a 22:00

Un legado que trasciende fronteras

La presencia de Enrique Tábara en la Hispanic Society de Nueva York marca un hito en la proyección de su obra, mientras se fortalece su investigación, difusión y certificación.

CORTESÍA



Escanea para saber más de 'Personaje esotérico'

El maestro Enrique Tábara construyó un lenguaje propio entre la experimentación moderna y las raíces culturales americanas.



Personaje esotérico (1965), óleo sobre lienzo de 80 x 80 centímetros.



Lalo Tábara preside la fundación y dirige la galería.

La participación de *Personaje esotérico* (1965), de Enrique Tábara, en la exposición A Collection Without Borders, en la Hispanic Society Museum & Library de Nueva York, constituye un hito en la proyección internacional de su legado y un motivo de orgullo para el Ecuador. Este homenaje al maestro guayaquileño acerca su creación a nuevos públicos y la sitúa en diálogo con el patrimonio artístico del mundo hispánico. Fue posible gracias al apoyo de la Embajada del Ecuador en Estados Unidos, a su cuerpo diplomático y, en especial, a Soledad Peña Plaza, encargada de negocios.

Fundada en 1904 por Archer Milton Huntington, la Hispanic Society es una institución de referencia internacional para el estudio, la conservación y la difusión del arte y la cultura de España, Portugal, Latinoamérica y Filipinas. Presentar una obra de Tábara en este espacio representa un honor y una oportunidad para profundizar en el reconocimiento de su contribución a la modernidad artística latinoamericana.

Personaje esotérico (1965), un óleo sobre lienzo de 80 x 80 cm, invita a descubrir la riqueza y diversidad de la trayectoria del maestro. Artista versátil y en constante exploración, su creación nunca quedó encasillada en una sola etapa o lenguaje. A lo largo de su vida desarrolló distintas búsquedas plásticas, renovándose sin perder identidad.

Enrique Tábara (Guayaquil, 1930-2021) construyó un lenguaje propio en el encuentro entre la experimentación moderna y las raíces culturales americanas. Su experiencia europea y su relación con el informalismo enriquecieron una búsqueda expresada en texturas, signos y composiciones de profunda identidad. Su obra mantiene abierta una conversación entre memoria, materia y transformación.



La preservación y proyección de ese universo reúne hoy los esfuerzos de la Fundación Enrique Tábara y Galería Estudio Tábara. Al frente de esta labor está Ismael Eduardo Tábara Castro, más conocido como Lalo Tábara, representante del legado del maestro Enrique Tábara, presidente de la fundación y director de la galería.

Fundada en Guayaquil en 2010, Galería Estudio Tábara es la galería oficial del maestro y un punto de referencia para coleccionistas interesados en conocer y adquirir su obra con acompañamiento institucional. Su trabajo vincula la circulación de las piezas con el estudio de su procedencia, su documentación y su conservación.

La fundación complementa esta misión mediante la investigación, la preservación del archivo y la colaboración con especialistas e instituciones culturales. Entre sus iniciativas destaca el Archivo Documental Enrique Tábara en Europa, centrado en el periodo 1955-1964, fundamental para comprender su desarrollo artístico y sus vínculos internacionales.

Esta revitalización del legado también exige proteger la confianza del coleccionista. Frente a la circulación de piezas presuntamente falsas o de atribución dudosa, la fundación y la galería impulsan una nueva certificación oficial que incorpora código QR y firma digital. Este proceso se apoya en un equipo de peritos e historiadores nacionales e internacionales, cuyo trabajo aporta rigor al estudio de las obras.

Combatir la desinformación es otra tarea esencial. Las afirmaciones sin sustento sobre autenticidad, propiedad intelectual y representación de los legados pueden generar confusión. Por ello, ambas instituciones promueven información documentada y una comprensión clara del alcance y fundamento de cada certificación.

El pasado 30 de octubre de 2026, Eduardo Tábara presentó en Washington el gran proyecto expositivo "Washington, meridiano de la modernidad artística de las Américas". Esta iniciativa nace del trabajo de ALMA, donde es cofundador, una red internacional que reúne a 46 legados artísticos de 14 países de América y el Caribe, y propone una mirada compartida sobre la riqueza y diversidad de la modernidad artística del continente.

La representación internacional del legado del maestro Enrique Tábara ha contribuido a potenciar la visibilidad de su obra y a abrir nuevos espacios de exhibición, estudio y reconocimiento. Esta labor, impulsada desde la Fundación Enrique Tábara y Galería Estudio Tábara, busca afianzar el lugar que merece su creación en la historia del arte latinoamericano y en el panorama cultural internacional.

CORTESÍA



Joseph Schwarzkopf, Ahmad Ashrafi, Rosita Hurtado, Manuel Kronfle y Tommy Schwarzkopf.

Ecuador exporta visión arquitectónica y de ciudad



Viviana González y Danilo Carrera.



Carlos Michaels, Flavia Marchesini y Richard García.



Sofía Depassier.

Luego de transformar el perfil urbano de Quito y Guayaquil con edificios icónicos, Uribe Schwarzkopf traslada su conocimiento y experticia al escenario internacional. WOMA, un proyecto inmobiliario desarrollado por esta firma ecuatoriana, llega a Miami. Concebido para Wynwood Norte, un barrio con creciente proyección en Miami, conecta talento ecuatoriano, pensamiento global y ejecución local. El diseño arquitectónico fue desarrollado en colaboración con MVRDV, firma de origen holandés, mientras Kobi Karp Architecture and Interior Design (KKAI), con sede en Miami, es el estudio de arquitectura asociado. WOMA ofrece 163 residencias diseñadas para una amplia variedad de estilos de vida y un número limitado de *ateliers*, para artistas y creativos. En lo más alto del edificio destaca un *penthouse*.

17 años de sabor y encuentros especiales

CORTESÍA



Alejandro Franco y Shamira Farah celebraron el aniversario del restaurante.

Il Buco, el restaurante de la chef Irene González, celebró su decimoséptimo aniversario con una noche que reunió a sus clientes más queridos, familiares, amigos y líderes de opinión, quienes degustaron platos seleccionados para la ocasión. Uno de los momentos especiales fue la preparación de *pizzas* en vivo a cargo de Irene, una experiencia que permitió a los invitados compartir de cerca su pasión por la cocina. El encuentro fue una oportunidad para agradecer a quienes han acompañado a Il Buco a lo largo de estos 17 años y celebrar los vínculos construidos alrededor de su mesa.



Belén González y Hernán Garcés.



La chef Irene González preparó en vivo *pizza* para sus invitados.

Presentación de 'NetworkQUEEN: un viaje de conexiones'

El Salón Amarillo del Club de la Unión fue el escenario elegido por YPO (la mayor comunidad global de directores ejecutivos comprometidos con el aprendizaje, el intercambio de ideas y el impacto positivo) para celebrar sus 15 años con una charla que reunió a presidentes, CEO y líderes empresariales de Guayaquil. La velada sirvió además como punto de partida del lanzamiento en Ecuador de *NetworkQUEEN: un viaje de conexiones*, el libro de Isabel Bucaram, fundadora y CEO de PerfectLink Media. La presidenta Olga Doumet dio las palabras de bienvenida y destacó el valor de las conexiones auténticas como motor del liderazgo y de los negocios. A continuación, Bucaram protagonizó un panel junto con David Puente y Andrea Bernal, en el que compartió los principios de su metodología y las historias que dieron origen al libro.

CORTESÍA



David Puente, Isabel Bucaram y Andrea Bernal en el lanzamiento del libro.

P


ALMAX®
UNA REALIDAD PARA
EMPRESAS QUE CRECEN
IKURA ● IMAGINAR ● GASTROTECH
UNA MARCA DE:
MINUTO CORP
Km 14.5 Vía a Samborondón
Km 19 Vía a la Costa
096 835 7605
@almax.ecu
almaxecu.com
ESCANEA Y DESCUBRE MÁS