

EXCELENCIAS

No. 222 / 2025
MENSUAL

Turísticas del Caribe & Las Américas

www.revistasexcelencias.com





Guatemala

YOUR
gateway
TO ADVENTURE
CentrOamérica



Honduras

visitcentroamerica.com

Viajar para crecer: felicidad, cultura y nuevas herramientas

Travel to Grow: Happiness, Culture and New Tools

Viajar siempre ha sido mucho más que desplazarse: es fuente de felicidad, conocimiento y crecimiento personal. Cada destino nos regala experiencias que se convierten en recuerdos imborrables y nos ayudan a entender mejor el mundo que habitamos.

Esa felicidad se nutre de lo auténtico: una conversación inesperada, un paisaje que emociona, un plato compartido en una mesa local. Cultura y gastronomía son los hilos invisibles que conectan al viajero con la identidad de cada lugar, enseñándonos a respetar y valorar la diversidad.

Pero el turismo no es solo una vivencia individual. Para los profesionales del sector, representa un espacio de encuentro y de innovación. Las ferias internacionales y los viajes de negocio se han consolidado como escenarios estratégicos donde destinos, empresas y expertos comparten tendencias, establecen alianzas y diseñan el futuro de la industria. En Excelencias participamos cada año en más de 60 ferias de turismo alrededor del mundo, convencidos de que son plataformas esenciales para fortalecer la proyección de los destinos y acompañar a los actores del sector en su crecimiento.

En este contexto, la inteligencia artificial se ha convertido en un aliado fundamental: permite personalizar itinerarios, anticipar necesidades, optimizar recursos y abrir nuevas oportunidades para un turismo más sostenible y competitivo.

En Excelencias Turísticas nos sentimos orgullosos de que cada número de nuestras revistas sea una invitación a descubrir el mundo, tanto para el viajero como para los profesionales que lo hacen posible. Porque viajar es crecer, y compartirlo, nuestro mayor compromiso. ●

Travel has always been much more than just getting from one place to another: it is a source of happiness, knowledge, and personal growth. Each destination gives us experiences that become unforgettable memories and help us better understand the world we live in.

That happiness is nourished by authenticity: an unexpected conversation, a breathtaking landscape, a dish shared at a local table. Culture and gastronomy are the invisible threads that connect travelers with the identity of each place, teaching us to respect and value diversity.

But tourism is not just an individual experience. For professionals in the sector, it represents a space for meeting and innovation. International fairs and business trips have established themselves as strategic venues where destinations, companies, and experts share trends, forge alliances, and design the future of the industry. At Excelencias, we participate in more than 60 tourism fairs around the world each year, convinced that they are essential platforms for strengthening the projection of destinations and accompanying industry players in their growth.

In this context, artificial intelligence has become a fundamental ally: it allows us to personalize itineraries, anticipate needs, optimize resources, and open up new opportunities for more sustainable and competitive tourism.

At Excelencias Turísticas, we are proud that each issue of our magazines is an invitation to discover the world, both for travelers and for the professionals who make it possible. Because traveling is growing, and sharing it is our greatest commitment. ●



José Carlos de Santiago
PRESIDENTE DEL GRUPO EXCELENCIAS



04 ENTREVISTA / INTERVIEW
Tecnología, conecta personas y destinos
Technology Connects People and Destinations

SUMARIO



26 TURISMO DEPORTIVO / SPORTS TOURISM
Olas que mueven el turismo
Waves That Make Tourism Sway



08 CULTURA Y TRADICIÓN / CULTURE AND TRADITION
CUBA: Tierra de humo, patrimonio y memoria
CUBA: A Land of Smoke, Heritage and Memory



30 TURISMO TECNOLÓGICO / TECHNOLOGICAL TOURISM
Viajar para disfrutar y dar vida nueva
Traveling to Enjoy and Renew Life



18 REPORTAJE / REPORT
El Caribe cultural que conquista viajeros
The Cultural Caribbean That Enthralls Travelers



34 TURISMO EN CIFRAS / TOURISM IN FIGURES
Turismo en América y el Caribe
Jardines de la Reina, Cuba's marine sanctuary



38 GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

Perú en la cima Peru Sitting on the Top



44 DIARIO DE VIAJE / TRAVEL DIARY

Honduras, una joya escondida en el istmo Honduras, A Hidden Gem in the Isthmus



49 RUTAS / ROUTES

Descubre Iberoamérica: rutas, sabores y experiencias Discover Ibero-America: routes, flavors, and experiences

EXCELENCIAS

Turísticas del Caribe & Las Américas

No. 222 / 2025

EDITOR AND GENERAL DIRECTOR:

José Carlos de Santiago Bartolomé

INTERNATIONAL EDITORIAL COORDINATOR:

Verónica de Santiago Gómez

CUBA CORRESPONDENT: Josefina Pichardo

COORDINATORS: Cristina Pérez García

EDITORIAL ADVISOR: Consuelo Elípe Ramos

CHIEF EDITOR: Ana M. Gómez

COVER DESIGNER: Quiriat Jerami Reinoso Ramos

EDITORIAL ASSISTANT: Isel Patricia Morlá Díaz

ART DIRECTION AND EDITORIAL DESIGN: Quiriat Jerami Reinoso Ramos

EDITORIAL DESIGN ADVISOR: Carlos Javier Mauri Trujillo

CONTRIBUTORS FOR THIS ISSUE: José Carlos de Santiago, Verónica de Santiago, Cristina Ybarra, Gabriela Sánchez, Jorge Coromina, María Carrasco Lloria

MEXICO REPRESENTATIVE: Armando de la Garza Gaytán y Consuelo Elípe

PERU REPRESENTATIVE: Mariella Stuart Pando

URUGUAY REPRESENTATIVE: María Shaw

ECUADOR REPRESENTATIVE: María Belén Tinajero

COSTA RICA REPRESENTATIVE: María Milagros Arias

SUBSCRIPTIONS AND CUSTOMER SERVICE

España: Tlf.: + 34 91 556 00 40

EXCELENCIAS GROUP

28020 Madrid C/ Capitán Haya, 16. España

Tlf.: + 34 91 556 00 40

madrid@excelencias.com

EDITORIAL TEAM

redaccion@excelencias.com

COMMERCIAL

comunicacion@excelencias.com

LEGAL DEPOSIT: M-17340-1997

PUBLISHED BY: ELA. C/ Capitán Haya, 16, 28020 Madrid (España).

ISSN 1138-1841

PHOTO MECHANICS AND PRINTING:

La Nueva Creaciones Gráficas

ALL RIGHTS RESERVED. THE CONTENTS OF THIS PUBLICATION MAY NOT BE REPRODUCED, DISTRIBUTED, OR PUBLICLY COMMUNICATED IN ANY FORM WITHOUT THE PRIOR WRITTEN AUTHORIZATION OF THE PUBLISHING COMPANY EXCLUSIVAS LATINOAMERICANAS, ELA, S.A. EXCELENCIAS TURÍSTICAS DEL CARIBE IS A DIVERSE PUBLICATION. THE MANAGEMENT IS NOT RESPONSIBLE FOR THE OPINIONS OF ITS CONTRIBUTORS IN THE PUBLISHED WORKS AND DOES NOT NECESSARILY SHARE THOSE OPINIONS.



TOURIST EXCELLENCE OF THE CARIBBEAN AND THE AMERICAS IS A MEDIA SPONSOR OF THE FOLLOWING EVENTS:

International Tourism Fair, FITUR, Madrid, Spain • HIP, Horeca Hospitality Expo, Madrid, Spain • International Tourism Fair of Moscow, MITT, Russia • International Travel and Tourism Fair, OTDYKH & Leisure, Moscow, Russia • International Tourism Fair of Cuba, FITCUBA • Havana International Fair, FIHAV • WTM Latin America • International Culture and Tourism Fair, CULTOUR • International MITM Americas Fair • International Tourism Fair, TALEXPO, Panama • International Tourism Fair of the Americas, FITA, Mexico • Habano Festival, Havana, Cuba • INTUR International Fair, Valladolid, Spain • HIP • SAHIC • EXPO TURISMO • MITM Americas • EXPOCARIBE, Santiago de Cuba, Cuba • ITB, Berlin, Germany • WTM, London, United Kingdom

Kiosco online!

www.revistasexcelencias.com



DOWNLOAD
THE APP!



Cuando la tecnología

conecta personas y destinos

Alejandro Mullor

Lead de turismo a nivel mundial en Microsoft



LA INTELIGENCIA
ARTIFICIAL ESTÁ
TRANSFORMANDO
EL TURISMO AL
HUMANIZAR LA
TECNOLOGÍA, OPTIMIZAR
OPERACIONES Y ABRIR
UN NUEVO HORIZONTE
DE INNOVACIÓN Y
COMPETITIVIDAD PARA
DESTINOS Y EMPRESAS

TEXTO/ BY: VERÓNICA DE SANTIAGO
(Directora Grupo Excelencias)
FOTO/ PHOTO: CORTESÍA DE ALEJANDRO MULLOR

Alejandro Mullor lleva más de 17 años en Microsoft y hoy es responsable de Negocio de la Industria de Turismo a nivel global, poniendo especialmente foco en la inteligencia artificial para transformar el sector público en España, además de liderar la estrategia global de turismo de la compañía. Desde esa posición ha acompañado a destinos, gobiernos y empresas en la transición hacia un modelo digital más sostenible y centrado en el dato. Su discurso es claro: la inteligencia artificial no es ya una promesa, sino una realidad que está cambiando de manera decisiva la forma en que concebimos la industria turística.

***“Copilot, es un verdadero
compañero de trabajo”***

El directivo asegura que pocas industrias han sido tan receptivas a la innovación como el turismo y que, por eso, la adopción de la IA está siendo tan rápida. La gran diferencia, señala, es que esta tecnología se maneja en lenguaje natural, lo que permite que las personas se comuniquen con ella de forma sencilla y directa. “La IA humaniza la tecnología porque nos relacionamos con ella a través de nuestro propio lenguaje, y no hay nada más humano que el turismo”, explica. Gracias a ello, los destinos ya no dependen de encuestas frías

al final de un viaje, sino que pueden conocer los intereses del viajero en tiempo real, ajustar su oferta y mejorar la experiencia de forma inmediata.

Entre las herramientas más potentes que Microsoft ha puesto en manos del sector destaca Copilot, que describe como un verdadero compañero de trabajo. No solo ayuda a generar presentaciones, informes o resúmenes, sino que actúa como un experto en cualquier área, liberando a los equipos de tareas repetitivas y dejándoles más tiempo para la creatividad y la innovación. Lo más disruptivo, subraya, es que estamos entrando en lo que él llama la “era agéntica”: “Estamos dando a la IA brazos y piernas virtuales. Ya no solo recomienda o genera contenido, ahora puede ejecutar acciones reales que transforman la manera de trabajar”.

Los destinos que ya se han subido a este tren están comprobando sus ventajas. Mullor asegura que la productividad ha aumentado hasta en un 30% en algunas organizaciones y que los servicios que reciben los turistas son mucho más personalizados. España, insiste, está siendo pionera en esta adopción y se ha convertido en referencia internacional. “Hoy el mundo mira hacia España para entender cómo aplicar la IA al turismo”, afirma con orgullo.

***“La inteligencia artificial
se convierte en un aliado real
en la gestión diaria”***

En este camino, un ejemplo que resalta es Andalucía Nexus, una plataforma pionera que centraliza todo el conocimiento turístico de la región en un único espacio de datos. Lo diferencial, señala, es que no se limita a ofrecer información, sino que integra asistentes digitales

WHEN TECHNOLOGY CONNECTS PEOPLE AND DESTINATIONS

ARTIFICIAL INTELLIGENCE IS
TRANSFORMING TOURISM BY
HUMANIZING TECHNOLOGY,
STREAMLINING OPERATIONS AND
OPENING UP NEW HORIZONS OF
INNOVATION AND COMPETITIVENESS
FOR DESTINATIONS AND COMPANIES

Alejandro Mullor has spent over 17 years at Microsoft and now leads the company's global tourism strategy. He believes tourism is embracing artificial intelligence faster than most industries, largely because of its human nature. “AI humanizes technology because we interact with it through our own language, and there's nothing more human than tourism,” he says.

For Mullor, the real breakthrough is Copilot, which acts like a trusted colleague—handling repetitive tasks while providing expert-level support across marketing, finance, or operations. He stresses that we are entering the “agentic era”, where AI not only suggests but also performs real actions, from processing invoices to updating customer databases.

Spain has quickly become a global benchmark in AI-driven tourism, with measurable gains in productivity and service quality. Projects such as Andalucía Nexus are already drawing international attention, offering a unified data platform, advanced digital assistants, and training programs that bring AI skills to the entire tourism workforce.

diseñados para distintos perfiles profesionales, desde administraciones a pymes. Estos asistentes no solo asesoran, también actúan, lo que permite que la inteligencia artificial se convierta en un aliado real en la gestión diaria. Además, Nexus incluye un programa formativo en IA accesible para todos los trabajadores del sector, con el objetivo de elevar el nivel digital del tejido empresarial. “Nexus está despertando interés internacional y empieza a consolidarse como un modelo de referencia que otros países quieren replicar”, asegura.

La sostenibilidad y la gestión de flujos de visitantes son otros de los terrenos donde la IA puede marcar una diferencia decisiva. Mullor explica que esta tecnología permite redistribuir la demanda en tres momentos clave: antes del viaje, recomendando rutas o zonas menos saturadas; durante la estancia, monitorizando los movimientos en tiempo real para evitar aglomeraciones; y después del viaje, recogiendo feedback natural que ayuda a fidelizar al viajero. “La IA no solo optimiza recursos y protege el entorno, también mejora la experiencia del viajero y abre nuevas posibilidades para la gestión estratégica de los destinos”, resume.

La colaboración con SEGITTUR refuerza esta visión de transformación. Mullor detalla que España ha sido elegida como centro de incubación de proyectos tan innovadores como la Plataforma Inteligente de Destinos (PID) y la Plataforma de Innovación Abierta (PIA). La primera homogeneiza el nivel digital de todos los destinos españoles, mientras que la segunda abre un espacio colaborativo donde empresas y startups pueden desarrollar nuevas soluciones compartidas. “No hablamos solo de tecnología, sino de una estrategia de país para democratizar la innovación y elevar a todos los destinos al mismo nivel”, explica.

Ambos proyectos se encuentran en fase de prueba con destinos seleccionados y ya despiertan interés fuera de España. Mullor

está convencido de que pronto se exportarán a Latinoamérica, Europa e incluso Oriente Medio. “Lo más prometedor es que estas iniciativas no solo transformarán España, sino que sientan las bases para un modelo global de digitalización turística”, afirma.

La apuesta de Microsoft por Latinoamérica y el Caribe es firme. Allí, la compañía trabaja con gobiernos y empresas locales para adaptar soluciones a la realidad de cada país, con el objetivo de equilibrar tradición y tecnología. El compromiso, dice, es claro: dar a pequeñas empresas y startups las mismas capacidades que a una multinacional. “Queremos que una pequeña empresa local tenga en sus manos la misma inteligencia artificial que utiliza una gran corporación”, enfatiza.

“La democratización de la tecnología dará alas a un ecosistema emprendedor muy ágil”

En cuanto al futuro inmediato, Mullor no tiene dudas: la IA generativa y agéntica seguirá marcando el paso. Aparecerán agentes virtuales especializados en turismo, capaces de comunicarse entre sí y ofrecer servicios hiperpersonalizados. A ello se sumará la realidad extendida, que permitirá superponer información dinámica en el mundo real para enriquecer la experiencia del viajero. La democratización de la tecnología, augura, dará alas a un ecosistema emprendedor muy ágil, en el que las pymes jugarán un papel protagonista.

El cierre de la conversación lo dedica a un mensaje muy directo para las empresas que aún dudan: “Incorporar la IA es como trabajar con superpoderes. Mi consejo es empezar cuanto antes, aunque sea con pequeños pasos diarios, porque marcará la diferencia entre liderar o quedarse atrás”. ●

Sustainability is another area where AI is making a difference. Mullor explains that technology can anticipate demand and redistribute visitor flows more intelligently—guiding travelers to less crowded areas before their trip, monitoring real-time movements to prevent congestion during their stay, and collecting natural feedback afterwards to improve future experiences. “AI doesn’t just optimize resources and protect the environment—it enhances the visitor experience and opens new possibilities for managing destinations strategically,” he notes.

Microsoft’s close partnership with SEGITTUR is another milestone. Through initiatives like the Intelligent Destinations Platform (PID) and the Open Innovation Platform (PIA), Spain is setting a digital standard for all destinations while creating an innovation ecosystem that others are eager to replicate. Both projects are in pilot phases with selected destinations and already generating interest abroad.

Looking outward, Mullor highlights Latin America and the Caribbean as priority regions where Microsoft is working to democratize access to AI, giving small businesses and startups the same tools as multinationals. He believes this balance between tradition and technology will be key for sustainable growth in the region.

As for what comes next, he points to generative and agentic AI as the driving forces, along with extended reality technologies that will enhance traveler experiences in entirely new ways. The democratization of these tools, he predicts, will also energize a more agile entrepreneurial ecosystem, with startups innovating faster than larger corporations.

His message to the industry is simple but urgent: “Incorporating AI is like working with superpowers. Start now, even with small steps, because it will decide whether you lead or fall behind.” ●

Herramientas como Copilot liberan tiempo de tareas repetitivas, actúan como expertos virtuales y ejecutan acciones concretas, aumentando productividad y personalización en la operativa diaria del sector

Companies and destinations using Microsoft solutions have improved productivity (up to 30%), operational efficiency, and digital maturity, with real-time analysis capabilities through platforms such as OneLake

GRAN CARIBE

H O T E L E S



SABOR, HISTORIA Y LUJO EN CADA PLATO

*Descubre Aguiar,
símbolo culinario
del Hotel Nacional
de Cuba”*

**Flavor, history, and
luxury in every dish**

*Discover Aguiar, the culinary
symbol of the National Hotel
of Cuba*

WWW.GRANCARIBEHOTELS.COM

CUBA

tierra de humo,
patrimonio y memoria

**LA CULTURA CUBANA
LATE CON FUERZA EN
SUS TRADICIONES, TAN
ATRACTIVAS COMO LOS
PAISAJES DE LA ISLA PARA
QUIENES LA VISITAN**

POR / BY: GABRIELA SÁNCHEZ
(Redacción Excelencias)
FOTOS / PHOTOS : PIXABAY

Pocas culturas laten con tanta fuerza en sus tradiciones como la cubana. Mezcla de raíces africanas, españolas e indígenas, las costumbres que conviven hoy en la isla caribeña son motivo de viaje casi en la misma medida que lo son sus paisajes. Desde las casas patrimoniales de La Habana hasta los carnavales en Santiago, habitar la isla es entrar en una suerte de

museo a medio camino entre la historia pasada y la que aún queda por contar; entre ecos del mar y las súplicas a Yemayá; entre el aroma del ron y el humo de los habanos.

**CASAS PATRIMONIALES:
HISTORIA CONTADA EN PIEDRA**

En la zona antigua de su capital, La Habana Vieja, se conserva buena parte de su espíritu más añejo. Pero no hablaremos de sus



sitios más conocidos, como plazas o palacios, sino de las múltiples construcciones que también han sido testigos de la historia.

Así ocurre con la Casa de la Obra Pía, una de las más antiguas. Hoy convertida en museo, fue erigida en el siglo XVII por Don Martín Calvo de la Puerta como institución benéfica para dotar económicamente a niñas sin recursos. De ahí que no sea valiosa solo en términos arquitectónicos, sino también como ejemplo de la

devoción filantrópica que caracterizó a parte de la élite habanera.

Otras ciudades y municipios del país también reflejan la riqueza arquitectónica de la nación. Tal es el caso del Palacio de Valle en Cienfuegos; el Valle de los Ingenios, en Trinidad, joya de la industria azucarera de la época colonial; o el Castillo del Morro San Pedro de la Roca, en Santiago de Cuba, considerado hoy la fortaleza renacentista mejor conservada del Caribe insular.

Cuba

A LAND OF SMOKE, HERITAGE AND MEMORY

CUBAN CULTURE PULSES STRONGLY THROUGH ITS TRADITIONS, AS CAPTIVATING AS THE ISLAND'S LANDSCAPES FOR THOSE WHO VISIT

Few cultures beat with as strong a pulse in their traditions as Cuba. A mix of African, Spanish, and indigenous roots, the customs that thrive today on the Caribbean island are a reason to travel almost as much as its landscapes. From the heritage homes of Havana to the carnivals in Santiago, stepping onto the island is like entering a museum halfway between past history and stories yet to be told; between the echoes of the sea and prayers to Yemayá; between the aroma of rum and the smoke of cigars.

HERITAGE HOMES: HISTORY CARVED IN STONE

In the old part of its capital, Old Havana, much of its oldest spirit is preserved. But this is not about the most famous sites, like plazas or palaces, but the many buildings that have also witnessed history.

Such is the case with Casa de la Obra Pía, one of the oldest. Now a museum, it was built in the 17th century by Don Martín Calvo de la Puerta as a charitable institution to provide financial support to girls without resources. Its value lies not only in architecture but also as an example of the philanthropic devotion characteristic of part of Havana's elite.

Other cities and towns also reflect the country's architectural wealth, such as Palacio de Valle in Cienfuegos; Valle de los Ingenios in Trinidad, a jewel of the colonial sugar industry; or Castillo del Morro San Pedro de la Roca in Santiago de Cuba, considered today the best-preserved Renaissance fortress in the insular Caribbean.



Y si hablamos de historia contemporánea, la casa cubana —la de la gente de a pie— merece una mención especial, porque en ella se resume todo lo que los define: el café de las mañanas, el dominó en los portales, el choteo y la algarabía convertida en lenguaje.

MÚSICA Y FIESTAS POPULARES

La música es la savia de esta tierra. Casi todas las ciudades de su geografía han sido cuna de un bolero, un mambo, una conga o una rumba, e incluso del nacimiento de algunos de estos ritmos. De Cuba han salido voces tan reconocidas como Benny Moré, La Lupe, Compay Segundo u Omara Portuondo.

Music is the essence of Cuba: bolero, mambo, rumba, conga

And when it comes to contemporary history, the Cuban home—the home of everyday people—deserves special mention, as it embodies everything that defines them: morning coffee, dominoes on the porches, playful banter, and the joyful clamor that has become a language of its own.

MUSIC AND POPULAR FESTIVITIES

Music is the lifeblood of this land. Almost every city has given birth to a bolero, mambo, conga, or rumba, and even some of these rhythms themselves. Cuba has produced voices as renowned as Benny Moré, La Lupe, Compay Segundo, and Omara Portuondo.

Music is also essential to carnivals, parrandas, and festivals. Every July, during Santiago de Cuba's Fiesta del Caribe, the pounding of drums and the singing of locals fills the streets, honoring African roots. The result is an explosion of syncretism and joy that unites communities.

Further north, in Remedios, the December Parranda reflects the playful, festive, and creative side of Cuban traditions. Centered on the friendly rivalry between the neighborhoods of San Salvador and El Carmen, this celebration has been preserved across generations. It combines lights, floats, fireworks, and above all, popular art that strengthens a deep sense of community.

La música también es componente imprescindible de carnavales, parrandas y festivales. Cada julio, cuando en Santiago de Cuba arde la Fiesta del Caribe, no faltan el retumbar de tambores ni el canto de sus pobladores, como tampoco el homenaje a sus raíces africanas. El resultado es una explosión de sincretismo y alegría que hermana.

Más al norte, en Remedios, la Parranda decembrina encarna la faceta lúdica, festiva y creativa de las tradiciones cubanas. En torno al duelo amistoso entre los barrios San Salvador y El Carmen, la festividad se ha conservado de generación en generación. Es una mezcla de luces, carrozas, fuegos artificiales y, sobre todo, de arte popular que refuerza un profundo sentido de comunidad.

La música es esencia de Cuba: bolero, mambo, rumba, conga





HUMO: ENTRE EL PLACER Y LO SAGRADO

El humo en Cuba encarna la mística de su cultura, tanto en su dimensión espiritual como en la cotidiana. Puede nacer de la calada a un tabaco por placer o por ritual. En la santería, expresión religiosa de herencia africana, el puro se convierte en herramienta de invocación: se sopla a los orishas, se purifica o se agradece.

De forma similar ocurre en las ceremonias del Palo Monte, religión surgida de la fusión entre las creencias bantúes y la experiencia esclava en Cuba. Mientras, en muchos hogares la calada simplemente acompaña el café vespertino. Y es que la esencia cubana no se explica, ni existe, sin fuego.

SMOKE: BETWEEN PLEASURE AND THE SACRED

Smoke in Cuba embodies the mystique of its culture, both spiritually and in everyday life. It may rise from a puff of tobacco for pleasure or ritual. In Santería, the African-derived religion, the cigar becomes a tool of invocation: exhaled to the orishas, for purification, or as thanks.

Similarly, in Palo Monte ceremonies—religion born from the fusion of Bantu beliefs and the experience of slavery in Cuba—smoke has a sacred role. At the same time, in many homes, a puff simply accompanies the afternoon coffee. Cuban essence, in fact, cannot be explained—or exist—without fire.

El tabaco tiene un papel espiritual en la santería y el Palo Monte (ofrenda, purificación, invocación)





Renowned rum houses: Havana Club, Santiago de Cuba, Ron Legendario

El habano guarda, sin embargo, un secreto aún mayor: su propia creación. Visitar una fábrica de tabacos es adentrarse en una coreografía pausada y manual. Pero lo que verdaderamente sorprende es la figura del lector de tabaquería: mientras se tuercen las hojas, se escuchan lo mismo novelas que periódicos.

Yet the cigar holds an even greater secret: its very creation. Visiting a tobacco factory is stepping into a slow, manual choreography. But what truly amazes is the lector, who reads novels, newspapers, or poetry aloud as the leaves are rolled.

RUM: LIQUID MEMORY OF AN ISLAND

Cuban culture is also unimaginable without sugarcane's distilled spirit. Cuban rum symbolizes a history sweetened, fermented with pain and resistance.

The country's great rum houses—Havana Club, Santiago de Cuba, Ron Legendario—have elevated the product to an art form... and rightly so, as it is born of centuries of tradition. Through it, one can trace colonial power, slave resistance, and a secret universe where recipes remain hidden.

In the streets, rum lives in daily gestures: sipped straight during a leisurely conversation, or part of a celebration. In many cases, it is the ultimate expression of hospitality and Cuban identity. It is also the synthesis of what the island represents: a place where traditions cannot fit in glass cases. Experiencing authentic Cuba is, indeed, living the daily life of its people. ●

RON: MEMORIA LÍQUIDA DE UNA ISLA

También es difícil concebir la cultura cubana sin el destilado de la caña. El ron cubano es símbolo y producto de una historia azucarada, fermentada también en dolor y resistencia.

Las grandes casas roneras del país —como Havana Club, Santiago de Cuba o Ron Legendario— han elevado el producto a una forma de arte... y cómo no hacerlo, si es hijo de una tradición de siglos. A través de él se puede contar desde el poder colonial y la resistencia esclava hasta un universo secreto donde las fórmulas no se desvelan.

En las calles, el ron vive en el gesto cotidiano: lo mismo en el trago seco que acompaña una conversación sin prisa, que en una fiesta. En muchos casos, es el mejor ademán de hospitalidad y cubanía. Viene a ser también la síntesis de lo que significa esta tierra: un lugar donde las tradiciones no caben en vitrinas. Vivir la Cuba auténtica está, en realidad, en el día a día de su gente. ●



Tu puerta a las mejores **experiencias náuticas** en Cuba

Your Gateway to the Best Nautical Experiences in Cuba

En Marinas Marlin te invitamos a descubrir lo mejor de la vida náutica cubana, con una amplia gama de servicios diseñados para satisfacer a todos los amantes del mar.

At Marinas Marlin, we invite you to discover the best of Cuban nautical life, with a wide range of services designed to satisfy all sea lovers, from the most adventurous to those seeking relaxation in contact with nature.

SERVICIOS/SERVICES

EXCURSIONES Y PASEOS / EXCURSIONS AND TRIPS

Los Seafaris son experiencias únicas que incluyen recorridos por la costa, actividades recreativas y práctica de snorkeling en aguas cristalinas.

Seafaris are unique experiences that include coastal tours, recreational activities and snorkeling in crystal clear waters.

SERVICIO DE MARINAS / MARINA SERVICES

Marlin ofrece atraques seguros, equipados con agua, electricidad, combustible y un shipchandler.

Marlin offers secure moorings equipped with water, electricity, fuel, and a ship chandler.

BUCEO / DIVING

Explora los ricos arrecifes coralinos que rodean Cuba con Marlin, a través de nuestros Centros Internacionales de Buceo: Barracuda en Varadero, Faro Luna en Cienfuegos, Coco Diving en Ciego de Ávila, Shark's Friends en Santa Lucía y Cayo Largo, en el este de la Isla de la Juventud.

Explore the rich coral reefs surrounding Cuba with Marlin through our International Diving Centers: Barracuda in Varadero, Faro Luna in Cienfuegos, Coco Diving in Ciego de Ávila, Shark's Friends in Santa Lucía, and Cayo Largo in the east of Isla de la Juventud.

PESCA DEPORTIVA / SPORT FISHING

Marlin propone diversas modalidades de captura y libera, desde la pesca al fly hasta la pesca de altura o la pesca de fondo.

Marlin offers various catch and release options. From fly fishing for species such as to deep-sea fishing for sailfish.

VIDA A BORDO / LIFE ON BOARD

Embarcaciones totalmente equipadas para el confort y la seguridad te esperan para disfrutar de la naturaleza y el mar que rodea la isla.

Fully equipped boats for comfort and safety await you to enjoy the nature and sea surrounding the island.

¡NAVEGA, EXPLORA Y DISFRUTA CON NOSOTROS!

Sail, explore, and enjoy with us!

CONTACTOS:

+ (53) 2737912
+ (53) 2731867
+ (53) 59883491

✉ dircomercial@marlin.tur.cu
esp.comunicacion@marlin.tur.cu

📍 5ta Avenida y Calle 248, Playa.
La Habana. Cuba.

Playas secretas del Caribe: **7 rincones** aún por descubrir



SECRET BEACHES OF THE CARIBBEAN: 7 HIDDEN GEMS YET OFF THE GRID

**EN EL CARIBE AÚN
EXISTEN PLAYAS Y
DESTINOS EXÓTICOS,
REMOTOS Y VÍRGENES,
MÁS ALLÁ DE LOS
LUGARES TURÍSTICOS
MÁS FAMOSOS**

**POR / BY: MARIA CARRASCO LLORIA
FOTOS / PHOTOS: PIXABAY**

En una era en la que todo se ve, se publica y, por moda o influencia, se visita, aún quedan rincones con la magia de lo exótico, remoto y virgen. También en el Caribe, más allá de los destinos más emblemáticos para los turistas, aún existen espacios tan desconocidos como especiales. ¿Quién no sueña con la Riviera Maya?; pero si eres un viajero discreto o buscas algo más que sol y playa, si quieres descubrir todo lo que guarda este mar de aguas cristalinas y arenas claras, aquí tienes 7 playas secretas para explorar el Caribe.

PLAYA CONTOY, MÉXICO

En un recorrido por las playas paradisíacas del Caribe, no mencionar México sería casi un delito turístico. Con un trayecto corto en barco, llegar a Contoy es conocer el lado del Caribe habitado únicamente por sus pobladores originales: la flora y la fauna que viven en un parque nacional protegido y rodeado de aguas cristalinas. La belleza de Contoy es exuberante gracias a su arena blanca y a su mar tranquilo, que la hacen un lugar perfecto para nadar y bucear en aguas poco profundas.

Su proximidad al Gran Arrecife Mesoamericano la convierte en un sitio ideal para practicar snorkel y observar especies marinas endémicas de la mayor maravilla

IN THE CARIBBEAN, THERE ARE STILL EXOTIC, REMOTE, AND PRISTINE BEACHES AND DESTINATIONS BEYOND THE MOST FAMOUS TOURIST SPOTS

In an era where everything is seen, posted, and visited for fashion or influence, there are still places with the magic of the exotic, the remote, and the untouched. Even in the Caribbean, beyond the most iconic tourist destinations, there are spaces as unknown as they are special. Who doesn't dream of the Riviera Maya? But if you are a discreet traveler or seek more than just sun and sand—if you want to discover all that this sea of crystal-clear waters and white sands holds—here are 7 secret beaches to explore in the Caribbean.

PLAYA CONTOY, MEXICO

On a tour of the Caribbean's paradise beaches, not mentioning Mexico would almost be a tourist crime. A short boat ride to Contoy reveals the Caribbean inhabited only by its original residents: the flora and fauna living in a protected national park surrounded by crystal-clear waters. Contoy's beauty is lush, with its white sand and calm sea making it a perfect spot for swimming and snorkeling in shallow waters.

Its proximity to the Mesoamerican Barrier Reef makes

it an ideal place to snorkel and observe endemic marine species in one of the world's greatest underwater natural wonders. On land, the reserve does not disappoint: it's an excellent spot for birdwatching, with up to 150 protected species. A paradise for those seeking tranquility, as well as for ornithologists, biologists, or the most curious adventurers.

ISLA DE TINTIPÁN, COLOMBIA

The San Bernardo Archipelago is a group of ten islands located 50 kilometers from Cartagena de Indias. The largest, Tintipán, is an underwater Eden over white sand. Its biodiversity is visible even from the surface thanks to the clarity of its waters, which are part of the Corales del Rosario National Natural Park.

The island preserves mangroves and marshes that are essential to its fragile ecosystem. It is a sparsely visited area where residents welcome visitors with open arms, as long as this blue, golden, and green Caribbean treasure is respected.

PLAYA VIZCAYA (LIMÓN), COSTA RICA

Perhaps because of its grayish tone or its aura of tranquility, Playa Vizcaya in Costa Rica's Limón region is one of those secrets only known to the most experienced travelers.

Costa Rica overflows with biodiversity, high humidity, and lush vegetation, as well as some of the most beautiful beaches in the world. Here, coconut palms meet the water, and green stretches to the edge of a beach with little sand but immense beauty. Just a few meters offshore, the reef platform offers a spectacle that few places can



Starfish Point (Islas Caimán), playa poco profunda, con abundancia de estrellas de mar

natural submarina del mundo. Fuera del agua, la reserva tampoco decepciona: es un punto ideal para el avistamiento de aves, con hasta 150 especies protegidas. Un paraíso tanto para quien busca tranquilidad como para el ornitólogo, el biólogo o el aventurero más curioso.

ISLA DE TINTIPÁN, COLOMBIA

El archipiélago de San Bernardo es un conjunto de diez islas situado a 50 kilómetros de Cartagena de Indias. La más grande, Tintipán, es un edén submarino sobre arena blanca. La biodiversidad se aprecia incluso desde la superficie gracias a la claridad de sus aguas, que forman parte del Parque Nacional Natural Islas Corales del Rosario.

La isla conserva manglares y ciénagas que son parte esencial de su frágil ecosistema. Se trata de una zona poco concurrida, donde los habitantes reciben al visitante con los brazos abiertos, siempre que se respete este tesoro azul, dorado y verde del mar Caribe.

PLAYA VIZCAYA (LIMÓN), COSTA RICA

Será por su tono grisáceo o por su aura de tranquilidad, pero Playa Vizcaya, en la región costarricense de Limón, es uno de esos secretos que solo conocen los viajeros más experimentados.

Costa Rica rebosa biodiversidad, una humedad intensa y una vegetación frondosa, además de algunas de las playas más hermosas del mundo. Aquí, las palmeras cocoteras y el agua se encuentran, y el verde se convierte en el límite de una playa con poca arena y enorme belleza. A escasos metros mar adentro, la plataforma de arrecife ofrece un espectáculo que pocos lugares pueden igualar. Los vientos de Limón, además, convierten sus playas en destinos predilectos para surfistas apasionados.

La desembocadura del río Vizcaya en el mar Caribe proporciona aguas tranquilas, perfectas para el baño. Muy cerca se esconden otros tesoros de Costa Rica, como la oscura Playa del Tortuguero o la azul Playa Puerto Vargas, donde incluso se han habilitado zonas de acampada para los más intrépidos.

Playa Vizcaya es muy apreciada por visitantes nacionales, por lo que descubrirla desde el exterior es un privilegio que pocos han disfrutado.

PLAYA SIGUA, CUBA

Cuando Santiago de Cuba habla, el mundo de las maravillas naturales asiente, pues se trata de una de las zonas más hermosas del Caribe. En Playa Sigua, frente a la costa cubana, se extiende un paraje incomparable de grandes dunas y clima tropical en el oriente del país. Aquí, los visitantes son escasos y la playa es frecuentada principalmente por locales y por algún viajero curioso que se aparta de las rutas más conocidas.

Playa Sigua es una joya virgen, casi intacta para el ser humano, que ofrece relajación y también opciones de ecoturismo, como el avistamiento de aves y flora autóctona.

LOWER BAY BEACH, ISLAS DE SAN VICENTE Y LAS GRANADINAS

Bequia es uno de los grandes desconocidos del Caribe, con una belleza que parece superar los límites de lo real. Al otro lado de Margaret Beach —algo más concurrida— se encuentra Lower Bay Beach, una playa remota y exótica. Sus aguas, tranquilas y cristalinas, recuerdan a una piscina natural por la calma absoluta del oleaje.

Aquí predomina la vida local: pocos visitantes se aventuran hasta esta zona, prefiriendo la más accesible Margaret Beach. Sin embargo, Lower Bay Beach resulta más asequible y brinda la oportunidad de mezclarse con la pequeña comunidad de la isla a través de sus comercios y su gastronomía caribeña.

La mejor época para visitarla es entre enero y mayo, durante la estación seca, cuando la tempe-

match. The winds of Limón also make its beaches a favorite for passionate surfers.

The Vizcaya River's mouth into the Caribbean provides calm waters, perfect for swimming. Nearby, other Costa Rican treasures await, such as the dark sands of Tortuguero Beach or the blue waters of Puerto Vargas Beach, where camping areas have even been set up for the adventurous. Playa Vizcaya is highly valued by local visitors, so discovering it from abroad is a privilege few have enjoyed.

PLAYA SIGUA, CUBA

When Santiago de Cuba speaks, the world of natural wonders listens, as it is one of the Caribbean's most beautiful areas. At Playa Sigua, along Cuba's coast, stretches an unparalleled landscape of large dunes and tropical climate in the country's east. Visitors are few, and the beach is mainly frequented by locals and the occasional curious traveler who strays from the more popular routes.

Playa Sigua is a pristine gem, almost untouched by humans, offering relaxation as well as ecotourism opportunities, such as birdwatching and observing native flora.

LOWER BAY BEACH, SAINT VINCENT AND THE GRENADINES

Bequia is one of the Caribbean's great unknowns, with beauty that seems almost unreal. On the far side of Margaret Beach—a slightly busier area—lies Lower Bay Beach, a remote and exotic spot. Its calm, clear waters resemble a natural pool due to the absolute stillness of the waves.

Local life dominates here: few visitors venture this far, preferring the more accessible Margaret Beach. However, Lower Bay Beach is more intimate and provides the opportunity to mingle with the island's small community through its shops and Caribbean cuisine.

The best time to visit is between January and May,



Isla Escudo de Veraguas (Panamá), isla virgen y aislada, sin infraestructura turística. Alberga especies en peligro como el perezoso pigmeo de tres dedos

ratura del agua baja de los treinta grados, aunque supera los 25. Debido al aumento de temperaturas, algunos advierten que podrían ser los últimos años para disfrutar de Bequia en toda su plenitud, por lo que este es el momento ideal para visitar la isla mayor de San Vicente y las Granadinas.

STARFISH POINT (RUM POINT), ISLAS CAIMÁN

En Gran Caimán, hay un lugar donde las estrellas brillan más bajo la superficie que en el cielo, sin desmerecer a las segundas. El fondo marino está cubierto de estrellas de mar grandes y pequeñas, rojas, amarillas y del color de la arena dorada.

Esta playa apartada, en la mayor de las Islas Caimán, es poco profunda, lo que permite un paseo dentro del agua que pocos pueden contar entre sus experiencias. Siempre conviene ir con cuidado y disfrutar de un snorkel distinto, ya que las estrellas de mar son las pobladoras naturales de la zona. Cerca se encuentran Stingray City, Kaibo y Rum Point, otras ubicaciones destacadas del archipiélago.

ISLA ESCUDO DE VERAGUAS, PANAMÁ

Con un nombre que bien podría pertenecer a un nuevo estado, Escudo de Veraguas es una isla virgen de Bocas del Toro. Con una superficie de apenas 3 km², no cuenta con servicios turísticos más allá de los que llegan desde Isla Colón, a 32 km. Su lejanía la hace muy atractiva para viajeros discretos y amantes de la biodiversidad, salvaje e intacta como en pocos lugares. Aquí habitan especies en peligro de extinción como el perezoso pigmeo de tres dedos (que, con suerte, podrás ver nadando plácidamente) y diversos lagartos, ranas y aves. Además, buceando lo suficiente, incluso podrías encontrarte con algún simpático pez luna.

La mejor época para visitarla, cuando el mar está más tranquilo, es entre septiembre y octubre. Fuera de esos meses, el Caribe en esta zona se agita, las corrientes se fortalecen y el oleaje complica el acceso. El transporte de llegada es en lancha, que debe sortear los peñascos que bordean la escarpada costa sur antes de llegar a una extensa bahía de arena lisa. ●

during the dry season, when water temperatures drop below 86°F (30°C), though remaining above 77°F (25°C). Due to rising temperatures, some warn these could be the last years to fully enjoy Bequia, making now the ideal time to explore Saint Vincent and the Grenadines' main island.

STARFISH POINT (RUM POINT), CAYMAN ISLANDS

On Grand Cayman, there is a place where the stars shine brighter below the surface than in the sky, without diminishing the latter. The seabed is covered with large and small starfish in red, yellow, and sand-golden colors.

This secluded beach on the largest of the Cayman Islands is shallow, allowing for a walk in the water few can count among their experiences. It's always advisable to be careful and enjoy a different snorkeling experience, as the starfish are native residents of the area. Nearby are Stingray City, Kaibo, and Rum Point, other notable spots in the archipelago.

ISLA ESCUDO DE VERAGUAS, PANAMA

With a name that could easily belong to a new state, Escudo de Veraguas is a virgin island in Bocas del Toro. Covering just 3 km², it has no tourist services beyond what arrives from Isla Colón, 32 km away. Its remoteness makes it very appealing to discreet travelers and biodiversity lovers, with wildlife as wild and intact as in few places. Here live endangered species like the pygmy three-toed sloth (which, with luck, you may see swimming peacefully) as well as various lizards, frogs, and birds. With enough diving, you might even encounter a friendly sunfish.

The best time to visit, when the sea is calmest, is between September and October. Outside of these months, Caribbean waters in this area get rough, currents strengthen, and waves make access more difficult. Arrival is by boat, which must navigate rocks along the rugged southern coast before reaching a wide bay with smooth sand. ●

El Caribe cultural que conquista **viajeros** de Martinica a Santo Domingo

CADA ISLA DEL CARIBE GUARDA UN CRISOL CULTURAL ÚNICO,
DONDE ENTRE MARES SE FORJAN MEMORIAS COMPARTIDAS Y SINGULARES

POR / BY: GABRIELA SÁNCHEZ (Redacción Excelencias) FOTOS / PHOTOS : PIXABAY

i Qué une a Martinica, Puerto Rico, República Dominicana o Guadalupe? Además de su geografía y, por supuesto, el paraíso idílico de sus aguas, la respuesta lleva, sin dudas, a su patrimonio cultural. Lo mismo un volcán activo que una fortaleza centenaria, una regata de embarcaciones tradicionales o el sonido de un merengue... todas y cada una de sus expresiones guardan una relación directa con lo que hoy las define.

Sin renunciar al sol ni a las palmeras, no hay nada mejor para comprender la esencia de los destinos que ir a sus raíces. Recorrer la playa Flamenco es, sin duda, un lujo; pero si a ello se suma descubrir de dónde viene el nombre "Borinquen" y por qué todavía los puertorriqueños se llaman boricuas, la experiencia se convierte en una auténtica inmersión cultural. El Caribe insular guarda muchas respuestas en sus murallas, plazas, gastronomía y fiestas, a través de las cuales se narran siglos de historia.

MARTINICA: DEL MONTE PELÉE AL CARNAVAL

Este territorio francés de ultramar resulta un ejemplo del equilibrio perfecto entre naturaleza exuberante y cultura viva. Su capital, Fort-de-France (Fuerte de Francia), es la que mejor atesora signos afrancesados, sobre todo en su arquitectura y mercados. Mientras tanto, la mesa cuenta la otra parte de la historia: esa que viajó desde África en ollas y cazuelas.

Platos como el boudin créole figuran entre los imprescindibles de su recetario, que por supuesto tampoco puede concebirse sin la presencia de frutas tropicales como mango y papaya.

Aunque su idioma oficial es el francés, en las calles persiste el créole martiniqués, lengua devenida de la herencia africana, francesa e india. Probablemente, el mejor momento



THE CULTURAL CARIBBEAN THAT ENTHRALLS TRAVELERS FROM MARTINIQUE TO SANTO DOMINGO

EACH CARIBBEAN ISLAND
PRESERVES A UNIQUE CULTURAL
MELTING POT, WHERE SHARED
AND SINGULAR MEMORIES ARE
FORGED AMID THE SEAS

What connects Martinique, Puerto Rico, the Dominican Republic, and Guadeloupe? Beyond geography and, of course, the idyllic paradise of their waters, the answer undoubtedly lies in their cultural heritage. From an active volcano to a centuries-old fortress, from traditional boat regattas to the rhythm of a merengue... each expression directly reflects what defines these islands today.

Without giving up the sun or palm trees, the best way to understand the essence of these destinations is to explore their roots. Walking along Flamenco Beach is certainly a luxury, but when combined with discovering the origin of the name "Borinquen" and why Puerto Ricans are still called Boricuas, the experience becomes a true cultural immersion. The insular Caribbean holds many answers in its walls, plazas, gastronomy, and festivals, through which centuries of history are narrated.

MARTINIQUE: FROM MOUNT PELÉE TO CARNIVAL

This French overseas territory exemplifies the perfect balance between lush nature and living culture. Its capital, Fort-de-France, best preserves French influences, particularly in its architecture and markets. Meanwhile, its cuisine tells another story—one that traveled from Africa in pots and pans.

para disfrutar de su esplendor sea entre febrero y marzo, cuando cobra vida el Carnaval. Como toda celebración popular, saca a relucir su lado más pintoresco: argot, música, danzas e incluso vestuarios.

Al norte de la ciudad, el Monte Pelée se eleva con una silueta imponente. A pesar de ser uno de los volcanes más destructivos del mundo, atrae cada año a visitantes que recorren sus casi 1 400 metros de altura, lo que lo convierte en el punto más alto de Martinica. De hecho, su presencia domina el paisaje incluso desde playas como Les Salines o desde el propio centro urbano.

Si hablamos de patrimonio intangible de Martinica, hay que mencionar la yola, embarcación tradicional adaptada a la navegación costera de la isla. Más que un medio de transporte, constituye una expresión de ingenio y destreza marítima, cuya preservación ha dado lugar a regatas y programas comunitarios que transmiten los saberes de la carpintería naval y la navegación.

GUADALUPE: A MITAD DE DOS ISLAS

A pocos kilómetros de Martinica, el archipiélago de Guadalupe ofrece un mosaico similar de paisajes y culturas. Pero si en Martinica toda su narrativa gira alrededor del Monte Pelée, en Guadalupe es el río Salée quien marca las pautas. Sus aguas dividen la isla en dos: Basse-Terre y Grande-Terre.

La bienvenida aquí llega con el zouk, género musical y danzario típico de las Antillas francesas que suena en las calles más allá de carnavales y ferias.

Al extremo sur de su capital, Basse-Terre, se alza el Forte Louis Delgrès o San Carlos, que otrora fuera bastión militar. Hoy ofrece algunas de las mejores panorámicas de la isla. Desde sus murallas, la vista alcanza el sector Rivière Sens y revela por qué este punto fue clave para la defensa del territorio. Más allá de su función militar, el fuerte es también historia viva desde su propio nombre, en honor al héroe abolicionista Louis Delgrès, símbolo de la resistencia contra la opresión colonial.

Con una premisa similar, el Memorial ACTe, ubicado en Grande-Terre, da vida a un centro caribeño de expresión y memoria de la trata

In Guadeloupe, Fort Louis Delgrès and the ACTe Memorial recall the resistance and memory of slavery

Dishes like boudin créole are essential, naturally complemented by tropical fruits like mango and papaya. Although French is the official language, Martinican Creole persists in the streets, a product of African, French, and Indian heritage. The best time to experience its splendor is likely between February and March, when Carnival comes alive, showcasing its most colorful side: slang, music, dances, and costumes.

North of the city, Mount Pelée rises with an imposing silhouette. Despite being one of the world's most destructive volcanoes, it attracts visitors each year who explore its nearly 1,400 meters, making it Martinique's highest point. Its presence dominates the landscape, visible even from Les Salines Beach or the city center.

Martinique's intangible heritage includes the yola, a traditional boat adapted for coastal navigation. More than a means of transport, it represents ingenuity and maritime skill, preserved through regattas and community programs that pass on knowledge of shipbuilding and navigation.

GUADELOUPE: BETWEEN TWO ISLAND

A few kilometers from Martinique, the Guadeloupe archipelago offers a similar mosaic of landscapes and cultures. While Martinique revolves around Mount Pelée, in Guadeloupe it's the Salée River that sets the rhythm, dividing the island into Basse-Terre and Grande-Terre.

Visitors are greeted by zouk, the music and dance genre typical of the French Antilles, heard on the streets beyond carnivals and fairs.

At the southern end of the capital, Basse-Terre, Fort Louis Delgrès (or San Carlos) stands as a former military stronghold, offering some of the island's best panoramic views. Its walls overlook Rivière Sens, revealing why the site was key to territorial defense. Beyond its military role, the fort embodies living history, named after abolitionist hero Louis Delgrès, symbol of resistance to colonial oppression.





Puerto Rico lleva en su nombre Borinquen la herencia taína de todo un pueblo

Puerto Rico, named Borinquen, carries the Taíno heritage of an entire people

y la esclavitud. A pocos kilómetros, el puerto pesquero de Pointe-à-Pitre invita a descubrir La Préfecture, un edificio en forma de U levantado a mediados del siglo XIX que fue cuartel, tribunal, arsenal y hoy funciona como archivo histórico. Su fachada ornamentada, visible desde la Place de la Victoire, conserva la elegancia de una época en la que el poder militar y judicial se concentraba en un mismo lugar.

Incluso fuera de las dos islas principales, al mirar hacia Marie-Galante, se encuentra la Habitation Murat, una de las plantaciones más extensas de Guadalupe, cuyas ruinas actuales son testimonio de la esclavitud y la historia del archipiélago.

DE BORINQUEN A PUERTO RICO

Con poco más de 3 millones de habitantes, Puerto Rico es otra isla hermana del Caribe insular con una cultura patrimonial que merece ser descubierta. Su historia comienza antes de la llegada de Cristóbal Colón. El apelativo con el que aún se nombra a sus habitantes honra ese pasado: boricua.

El gentilicio proviene de Borinquen, “Tierra del Valiente y Noble Señor” en lengua taína, nombre con el que se conocía a este territorio. Su huella permanece también en Punta Borinquen, en la costa oeste de la isla. Aunque este es un enclave natural, pueblos cercanos como Adjuntas y Jayuya son guardianes de sus tradiciones agrícolas y artesanales.

Para hablar de cultura puertorriqueña hay que empezar por su capital, San Juan, y su centro histórico, el Viejo San Juan. Al igual que en otras antiguas colonias españolas, allí se conservan calles adoquinadas y fortificaciones imponentes como La Fortaleza, el Castillo San Felipe del Morro —vigía de la bahía de San Juan— y el Castillo de San Cristóbal, el fuerte español más grande de América. Los tres han sido reconocidos por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.



Similarly, the ACTe Memorial, located in Grande-Terre, serves as a Caribbean center of expression and memory of the slave trade. A few kilometers away, the fishing port of Pointe-à-Pitre invites discovery of La Préfecture, a U-shaped building from the mid-19th century that served as barracks, courthouse, and arsenal, now a historical archive. Its ornate facade, visible from Place de la Victoire, preserves the elegance of an era when military and judicial power coexisted in one location.

Even beyond the main islands, looking toward Marie-Galante, lies Habitation Murat, one of Guadeloupe's largest plantations, whose ruins bear witness to slavery and the archipelago's history.

FROM BORINQUEN TO PUERTO RICO

With just over 3 million inhabitants, Puerto Rico is another Caribbean sister island with heritage-rich culture worth discovering. Its history predates Christopher Columbus. Its residents are still called Boricuas, honoring that past.

The demonym comes from Borinquen, meaning “Land of the Brave and Noble Lord” in Taíno, the original name for the island. The legacy remains in Punta Borinquen, on the west coast, while nearby towns like Adjuntas and Jayuya preserve agricultural and artisanal traditions.

To explore Puerto Rican culture, start in the capital, San Juan, particularly Old San Juan. Like other former Spanish colonies, it preserves cobbled streets and impressive fortifications, such as La Fortaleza, Castillo San Felipe del Morro—overlooking San Juan Bay—and Castillo de San Cristóbal, the largest Spanish fort in the Americas. All three



La Fortaleza, también llamada Palacio de Santa Catalina, es el edificio oficial en uso continuo más antiguo de las colonias españolas. Desde su construcción en 1533 como guardiana del puerto, ha acogido a más de 170 gobernadores de San Juan.

A nivel popular, gran parte del orgullo cultural se refleja en la música —con géneros como la bomba, la plena y la salsa—, en su gastronomía —con el mofongo como estandarte— y en sus festividades, entre las que destacan las Fiestas de la Calle San Sebastián.

REPÚBLICA DOMINICANA: LA MÁS VIVA MEMORIA COLOMBINA

Hacia el oeste, la República Dominicana atesora otras tantas muestras de legado histórico, especialmente en la Zona Colonial de Santo Domingo, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Allí conviven calles empedradas, plazas y edificios históricos como la Cate-

dral Primada de América, primera catedral del Nuevo Mundo, y el Alcázar de Colón, primer palacio fortificado de la época hispánica y única residencia oficial de la familia Colón de Toledo. Tras su restauración, acoge hoy alrededor de 900 piezas de mobiliario y arte que evocan el ambiente original.

Pero la identidad dominicana tampoco puede entenderse sin la música, especialmente el merengue y la bachata, ambos reconocidos como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En su gastronomía, platos como el sancocho, el mangú o el locro de pollo se erigen como estandartes de la fusión taína, africana y española. El carnaval, por su parte, adquiere diferentes formas según la región.

No cabe duda de que cada isla dibuja su propio crisol cultural. Porque si bien en el Caribe se comparten historias colectivas y paisajes, entre los mares también se forjan memorias. ●

are UNESCO World Heritage sites.

La Fortaleza, also called Palacio de Santa Catalina, is the oldest continuously used building in the Spanish colonies. Since its construction in 1533 as a port guardian, it has hosted more than 170 governors of San Juan.

On a popular level, much of Puerto Rican cultural pride is reflected in music—bomba, plena, and salsa—in gastronomy—with mofongo as a flagship—and in festivities, especially the San Sebastián Street Festival.

DOMINICAN REPUBLIC: THE MOST VIVID COLUMBIAN MEMORY

To the west, the Dominican Republic preserves numerous historical legacies, particularly in the Colonial Zone of Santo Domingo, a UNESCO World Heritage site. Cobble streets, plazas, and historic buildings

coexist, including the Catedral Primada de América, the first cathedral of the New World, and Alcázar de Colón, the first fortified palace of the Spanish era and the only official residence of the Columbus family of Toledo. After restoration, it now houses about 900 pieces of furniture and art, evoking the original atmosphere.

Dominican identity is inseparable from its music, especially merengue and bachata, both recognized as Intangible Cultural Heritage. Its cuisine, with sancocho, mangú, and chicken locro, exemplifies the fusion of Taíno, African, and Spanish cultures. Carnival takes different forms depending on the region.

Undoubtedly, each island draws its own cultural melting pot. While the Caribbean shares collective stories and landscapes, the seas also forge individual memories. ●

CUBASOL

GRUPO EMPRESARIAL



Festival de Maridaje de Clásicos
Tropicana & Autos
28 FEB al 2 MAR



Torneo Internacional de Pesca
de la Aguja Ernest Hemingway
9 JUN al 14 JUN



Evento Internacional de
Fotografía Subacuática 2025
21 JUL al 24 JUL



Festival Internacional
Varadero Gourmet
11 SEP al 13 SEP



Asia - La Habana
6 OCT al 10 OCT



Gran Torneo Cuba Golf
21 OCT al 25 OCT



Experiencia y Tradiciones
22 OCT al 24 OCT



Big Game Trolling
14 OCT al 19 OCT



Encuentro de Amigos
de Portagás
17 NOV al 21 NOV



+(53) 7206 4850 ext 230



comercial@cubasol.tur.cu



www.grupocubasol.com



Calle 32 No 509 e/ 5ta. y 7ma.
Miramar, Playa, La Habana, Cuba.



www.grupocubasol.com



TENDENCIAS del turismo

TRENDS OF TOURISM



**TURISMO
DEPORTIVO**
Sports tourism



**TURISMO
REGENERATIVO**
Regenerative tourism

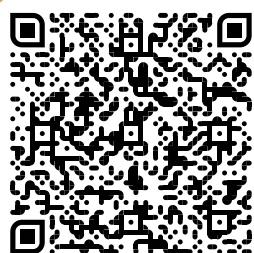


**TURISMO
EN CIFRAS**
Tourism in figures

Tu aventura...

¡Comienza aquí!

Your adventure...
Starts here!



+53 52803445 

DIR.CUBA@EXCELENCIASTRavel.COM 



Olas que mueven el turismo

EL SURF YA NO ES SOLO
ADRENALINA Y LIBERTAD:
ES TAMBIÉN SALUD,
CONEXIÓN CON LA
NATURALEZA, TURISMO
SOSTENIBLE Y, PARA
MUCHOS, UN SENTIDO
DE PERTENENCIA.

TEXTO/ BY: VERÓNICA DE SANTIAGO
(Directora Grupo Excelencias)
FOTO/ PHOTO: PIXABAY, PEXELS

El surf es mucho más que un deporte: es un estilo de vida, una industria en expansión y un motor turístico global. En los últimos 20 años, el número de surfistas en el mundo se ha triplicado, alcanzando más de 35 millones de deportistas, según estimaciones de la International Surfing Association (ISA). Esta cifra incluye tanto a profesionales como a aficionados que viajan

regularmente buscando nuevas olas, experiencias auténticas y destinos donde el mar dicta el ritmo de vida.

Lo que comenzó como una subcultura joven y contracorriente hoy es una comunidad diversa, intergeneracional y transversal. Aunque la imagen clásica asocie el surf a jóvenes mochileros, cada vez es más frecuente encontrar familias enteras viajando con tablas, parejas senior que eligen vivir junto al mar o grupos de amigos de mediana edad que planean sus vacaciones en torno a las mareas. El surf ya no



WAVES THAT MAKE TOURISM SWAY

SURFING IS NO LONGER JUST ABOUT ADRENALINE AND FREEDOM; IT'S ALSO ABOUT HEALTH, CONNECTION WITH NATURE, SUSTAINABLE TOURISM, AND, FOR MANY, A SENSE OF BELONGING

Surfing: More Than a Sport: Surfing has evolved beyond a sport—it's a lifestyle, a growing industry, and a global tourism engine. Over the past 20 years, the number of surfers worldwide has tripled, reaching over 35 million, according to the International Surfing Association (ISA). This figure includes professionals and enthusiasts alike, all seeking new waves, authentic experiences, and destinations where the sea sets the rhythm of life.

Once a youth-driven subculture, surfing now spans generations and demographics. Families travel with boards, senior couples choose seaside vacations, and groups of friends plan trips around the tides. Surfing today represents health, environmental connection, sustainable tourism, and a sense of community.

In Latin America, destinations like Costa Rica, Peru, and El Salvador have embraced this trend, offering beaches suitable for all skill levels. Surfing also boosts local economies, attracts international events, and promotes eco-conscious travel.

Latin America offers a unique draw: surfing among volcanoes, jungles, deserts, glaciers, or coral reefs. Every country has its signature waves. Below are key surfing hotspots across the region:

GALÁPAGOS, ECUADOR "WILD NATURE, SOLITARY WAVES"

- **Spot:** Tongo Reef, San Cristóbal
- **Level:** Advanced – powerful, technical waves with strong currents
- **Season:** December to May
Highlight: Surf in a UNESCO World Heritage National Park, surrounded

es solo adrenalina y libertad: es también salud, conexión con la naturaleza, turismo sostenible y, para muchos, un sentido de pertenencia.

Cada vez más surfistas viajan en familia o en pareja, y más del 40 % tienen entre 35 y 55 años. En América Latina, destinos como Costa Rica, Perú o El Salvador han aprovechado esta tendencia con playas adaptadas a todos los perfiles. Además, el surf genera un fuerte impacto económico y posiciona a la región en el

mapa global gracias a eventos internacionales y una creciente conciencia ecológica.

América Latina ofrece algo único: la posibilidad de surfear entre volcanes, selvas, desiertos, glaciares o arrecifes coralinos. Cada país tiene su propio sello y su propia ola.

Recorremos los puntos clave de esta ruta líquida, que va desde las islas Galápagos hasta Punta de Lobos, pasando por playas vírgenes, ciudades costeras y joyas ocultas para surfistas de todo el mundo:

GALÁPAGOS (ECUADOR): "NATURALEZA SALVAJE Y OLAS SOLITARIAS"

Ubicado en San Cristóbal, el spot de Tongo Reef es uno de los más espectaculares del archipiélago. Las olas rompen sobre fondo rocoso en un entorno de belleza inigualable: piqueros de patas azules, iguanas marinas y lobos marinos comparten espacio con los surfistas.

- **Nivel:** avanzado. Las olas son potentes y técnicas, con fuerte corriente.
- **Temporada:** diciembre a mayo.
- **Particularidad:** surfear en un Parque Nacional Patrimonio de la Humanidad, donde el contacto con la vida marina es casi mágico.

COSTA RICA: "PURA VIDA Y SURF PARA TODOS"

Costa Rica es sinónimo de surf. Desde el Caribe en Puerto Viejo hasta la costa Pacífica en Tamarindo, Nosara o Santa Teresa, ofrece playas de arena volcánica, olas constantes y una comunidad surfera vibrante.

Playa Hermosa, cerca de Jacó, es uno de los epicentros del surf nacional e internacional, sede de eventos ISA y parada del circuito mundial.

- **Nivel:** todos los niveles.
- **Temporada:** todo el año, con mejores olas entre abril y octubre.
- **Particularidad:** sostenibilidad, seguridad y biodiversidad convierten a Costa Rica en uno de los destinos de surf más equilibrados del planeta.

EL SALVADOR: "RENACER A TRAVÉS DEL SURF"

En medio de un proceso de transformación turística, El Salvador ha apostado fuerte por el surf como bandera internacional. Punta Roca, en La Libertad, es una derecha larga, rápida y potente que ha acogido eventos como el ISA World Surfing Games.

- **Nivel:** intermedio y avanzado.
- **Temporada:** marzo a octubre.
- **Particularidad:** país pequeño, con excelentes olas a menos de una hora de San

Salvador. Costos accesibles y vibrante escena local.

PERÚ: "HISTORIA Y OLAS INFINITAS"

Perú es el alma del surf sudamericano. Cuenta con más de 2.000 km de costa expuesta al Pacífico, con algunas de las izquierdas más largas del mundo.

Chicama, al norte, permite recorrer más de 1 km sobre una sola ola. Punta Rocas, en Lima, es poderosa y perfecta para campeonatos.

- **Nivel:** todos los niveles, según el spot.
- **Temporada:** abril a noviembre.
- **Particularidad:** cultura ancestral del surf —los caballitos de totora se consideran los primeros "surfboards" del mundo— y excelente relación calidad-precio.

BRASIL: "DIVERSIDAD, RITMO Y TUBOS TROPICALES"

Brasil ofrece desde olas perfectas en Fernando de Noronha (Reserva Natural, acceso limitado), hasta la fuerza del Atlántico en Saquarema, considerada la "capital del surf brasileño".

Brasil ha producido múltiples campeones mundiales como Gabriel Medina o Ítalo Ferreira.

- **Nivel:** intermedio y avanzado.
- **Temporada:** Noronha (diciembre a marzo), sur de Brasil (abril a septiembre).

by blue-footed boobies, marine iguanas, and sea lions—a magical connection with wildlife.

COSTA RICA – "PURA VIDA AND SURF FOR EVERYONE"

From Puerto Viejo on the Caribbean coast to Pacific hotspots like Tamarindo, Nosara, and Santa Teresa, Costa Rica offers volcanic sand beaches, consistent waves, and a vibrant surf community. Playa Hermosa, near Jacó, is a hub for ISA events and international competitions.

- **Level:** All levels
- **Season:** Year-round (best waves April to October)
- **Highlight:** Sustainability, safety, and biodiversity make Costa Rica one of the most balanced surf destinations on the planet.

EL SALVADOR – "REBIRTH THROUGH SURF"

- **Spot:** Punta Roca, La Libertad
- **Level:** Intermediate to Advanced
- **Season:** March to October
- **Highlight:** Short travel distances, accessible costs, and a lively local scene make El Salvador a rising surf hotspot.

Surfing has become a symbol of national tourism transformation.

PERU – "HISTORY AND ENDLESS WAVES"

With over 2,000 km of Pacific coastline, Peru is South America's surf heart. Chicama offers one of the world's longest left-hand waves (over 1 km), while Punta Rocas near Lima hosts major competitions.

- **Level:** All levels depending on the spot
- **Season:** April to November
- **Highlight:** Ancient surf culture—totora reed boats were the original "surfboards"—combined with excellent value for money.

BRAZIL – "DIVERSITY, RHYTHM, AND TROPICAL TUBES"

From Fernando de Noronha, a protected natural reserve, to Saquarema, the "surf capital of Brazil," the country offers waves for all adventurers. Brazil has produced multiple world champions, including Gabriel Medina and Ítalo Ferreira.

- **Level:** Intermediate to Advanced

More than 35 million people surf worldwide, many traveling annually in search of the perfect wave

● **Particularidad:** el surf es parte de la cultura nacional. Además, es ideal para combinar con música, gastronomía y ecoturismo.

PUNTA DE LOBOS (CHILE): “GRANDES OLAS, GRAN CARÁCTER”

Ubicada en Pichilemu, es uno de los lugares más reconocidos del mundo para surf de olas grandes. Su característica izquierda rompe con fuerza en medio de rocas volcánicas y acantilados.

- **Nivel:** avanzado y expertos.
- **Temporada:** abril a septiembre.
- **Particularidad:** forma parte del circuito Big Wave Tour. El entorno natural es sobrecogedor y protegido por iniciativas de conservación como Save The Waves.

BOCAS DEL TORO (PANAMÁ): “TUBOS CARIBEÑOS CON ALMA BOHEMIA”

El spot de Silverbacks es conocido por sus poderosos tubos y aguas color esmeralda. Bocas combina una comunidad viajera relajada con buena infraestructura.

- **Nivel:** avanzado.
- **Temporada:** diciembre a marzo y junio a agosto.
- **Particularidad:** ambiente multicultural, islas paradisíacas y olas potentes, en un Caribe todavía poco explotado por el turismo masivo.

LAS FLORES (NICARAGUA): “SURF SIN PRISA Y SIN MASAS”

Con lugares como El Boom, Nicaragua se ha convertido en un paraíso para surfistas que buscan autenticidad, bajo coste y naturaleza intacta.

- **Nivel:** intermedio y avanzado.
- **Temporada:** abril a octubre.
- **Particularidad:** ola rápida y poderosa, ideal para tubos. Alojamiento económico y ambiente backpacker.

SCORPION BAY (MÉXICO): “LA JOYA DEL DESIERTO”

Ubicada en San Juanico, Baja California Sur, Scorpion Bay ofrece varias secciones de derechos largas que pueden conectar durante mareas especiales.

- **Nivel:** todos los niveles.
- **Temporada:** verano, especialmente julio y agosto.
- **Particularidad:** uno de los surf camps más legendarios del mundo. Acceso difícil, pero recompensa garantizada. ●

El surf ya no es solo cosa de jóvenes: cada vez más familias, parejas y viajeros senior eligen sus vacaciones según las mareas

● **Season:** Noronha (December to March), southern Brazil (April to September)

● **Highlight:** Surfing is part of Brazilian culture, complementing music, cuisine, and ecotourism.

PUNTA DE LOBOS, CHILE – “BIG WAVES, BIG CHARACTER”

- **Location:** Pichilemu
- **Level:** Advanced/Expert
- **Season:** April to September
- **Highlight:** Part of the Big Wave Tour, with dramatic cliffs and volcanic rocks. Conservation initiatives like Save The Waves protect this breathtaking environment.

BOCAS DEL TORO, PANAMA – “CARIBBEAN TUBES WITH A BOHEMIAN SOUL”

- **Spot:** Silverbacks
- **Level:** Advanced
- **Season:** December to March and June to August
- **Highlight:** Multicultural vibe, emerald waters, and powerful waves in a Caribbean paradise that remains largely untouched by mass tourism.

LAS FLORES, NICARAGUA – “SURF WITHOUT RUSH OR CROWDS”

- **Spot:** El Boom
- **Level:** Intermediate to Advanced
- **Season:** April to October
- **Highlight:** Fast, powerful waves perfect for barrels. Low-cost accommodations and a backpacker-friendly atmosphere attract surfers seeking authenticity.

SCORPION BAY, MEXICO – “THE DESERT JEWEL”

- **Location:** San Juanico, Baja California Sur
- **Level:** All levels
- **Season:** Summer, especially July and August
- **Highlight:** Legendary surf camp with long right-hand waves connecting during special tides. Challenging access, but reward guaranteed. ●



Turismo regenerativo

Viajar para disfrutar y dar vida nueva

EL TURISMO REGENERATIVO EN AMÉRICA LATINA PROPONE IR MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD, INVOLUCRANDO A LOS VIAJEROS EN LA RESTAURACIÓN DE ECOSISTEMAS Y EL FORTALECIMIENTO CULTURAL Y COMUNITARIO

TEXTO/BY: GABRIELA SÁNCHEZ (Redacción Excelencias) FOTOS/PHOTOS : PEXELS, PIXABAY



REGENERATIVE TOURISM: TRAVELING TO ENJOY AND RENEW LIFE

REGENERATIVE TOURISM IN LATIN AMERICA GOES BEYOND SUSTAINABILITY, INVOLVING TRAVELERS IN THE RESTORATION OF ECOSYSTEMS AND THE STRENGTHENING OF CULTURAL AND COMMUNITY LIFE

Hablar de sostenibilidad en destinos turísticos está bien, pero dar el salto al turismo regenerativo es el concepto que hoy debe inspirar tanto a viajeros como a ciudades. Se trata de un paso más allá, un término que implica no únicamente la conservación de los recursos para las generaciones futuras, sino también nutrir a los ecosistemas con mejoras en la biodiversidad y el fortalecimiento cultural de las comunidades anfitrionas.

¿Es posible un pueblo turístico donde la norma, por política y convicción, sea plantar árboles como bienvenida o colaborar en comunidades rurales? No solo lo es, sino que existe, y por dicha —o mejor, por esfuerzo— muchos de sus referentes se hallan en América Latina.

En este universo los visitantes no son simples consumidores de experiencias, sino participantes activos en procesos de regeneración. En este continente de selvas infinitas, costas y culturas diversas, el turismo regenerativo se abre camino como una forma de devolver a la tierra más de lo que ofrece, dándole nueva vida.

CASOS INSPIRADORES EN LA REGIÓN

Uno de los ejemplos más notables se encuentra en la península de Osa, en Costa Rica. El proyecto La Cotinga invita a los viajeros a ponerse guantes y plantar árboles en antiguos terrenos degradados. No es una actividad simbólica: cada árbol contribuye a recuperar bosques tropicales y a atraer de nuevo a las especies que los habitan.

La sostenibilidad busca conservar recursos; el turismo regenerativo va más allá, nutre ecosistemas, fortalece la biodiversidad y la cultura local

Talking about sustainability in tourist destinations is important, but taking the step toward regenerative tourism is the concept that should inspire both travelers and cities today. It goes a step further: not only conserving resources for future generations but also nourishing ecosystems through biodiversity improvements and strengthening the cultural fabric of host communities.

Is it possible for a tourist town where the norm—by policy and conviction—is to plant trees as a welcome or collaborate with rural communities? Not only is it possible, it exists. And thanks to effort—sometimes extraordinary—many of these models are found in Latin America.

In this universe, visitors are not mere consumers of experiences; they are active participants in regeneration processes. In a continent of vast jungles, coasts, and diverse cultures, regenerative tourism is emerging as a way to give back to the land more than it offers, breathing new life into it.

INSPIRING CASES IN THE REGION

One of the most notable examples is the Osa Peninsula in Costa Rica. The La Cotinga project invites travelers to don gloves and plant trees on degraded lands. This is not symbolic: each tree contributes to restoring tropical forests and attracting back the species that inhabit them.

The experience is a genuine life lesson. Trails that were once empty now see ceiba and almond trees sprouting, thanks to the action of the visitors themselves. It combines adventure, environmental awareness, and the certainty of having



La experiencia es una auténtica lección de vida. Los senderos, otrora vacíos, ven crecer brotes de ceiba y almendro gracias a la acción de los propios visitantes. Se mezcla así aventura, conciencia ambiental y la certeza de haber contribuido a algo mayor que el bienestar individual.

En otras zonas, como Talamanca, la comunidad indígena Bribri busca la conexión con las raíces a través de la vivencia de sus pobladores. Allí el vínculo con el bosque es espiritual, por lo que el valor de la visita radica sobre todo en participar en actividades organizadas por ellos —desde talleres de cestería hasta caminatas guiadas por chamanes—. Ahí, conservar se convierte en escuchar.

De manera similar, Panamá apuesta por la Fundación Panameña de Turismo Sostenible, que ha tejido una red de comunidades dedicadas a un turismo con raíces profundas. Bajo sus programas, los turistas se integran a la vida cotidiana de pequeños pueblos: aprenden a cocinar con ingredientes locales, colaboran en huertos comunitarios y participan en la limpieza y recuperación de manglares.

El resultado es algo más que una foto: es insertarse en el engranaje económico y social que mantiene vivas las tradiciones, a partir de la contribución directa a familias de la localidad.

En buena medida, la gastronomía y la alimentación de los pueblos ocupan un lugar protagónico en la esencia cultural

contribuido a something greater than individual well-being.

In other areas, such as Talamanca, the Bribri Indigenous community seeks a connection to its roots through local experiences. Here, the bond with the forest is spiritual, so the value of visiting lies in participating in activities organized by the community—from basket-weaving workshops to guided walks with shamans. Conservation here becomes synonymous with listening and learning.

Similarly, Panama relies on the Panamanian Sustainable Tourism Foundation, which has built a network of communities dedicated to deep-rooted tourism. Through its programs, tourists integrate into daily life in small towns: learning to cook with local ingredients, working in community gardens, and participating in mangrove restoration and cleanup.

The result is more than a photograph: it is integration into the social and economic fabric that keeps traditions alive, through direct contributions to local families.

AGRICULTURE AND CULINARY TRADITIONS AT THE CORE

Food and local cuisine are central to the cultural essence and tourism appeal of these communities. But cooking doesn't start on the plate—it begins in the fields. This is the principle behind the Sacred Valley of the Incas in Peru, where visitors immerse themselves in

agricultural work, collaborating with farmers who use ancestral techniques to grow quinoa, corn, and potatoes without exhausting the soil, while reviving native varieties.

The idea is to experience planting or harvesting firsthand, gaining the satisfaction of learning strategies to preserve soil fertility and the assurance that what reaches the table is safe and high quality. The ultimate reward is sitting down to enjoy a meal that is not only local and flavorful but also prepared with ingredients harvested by the visitors themselves.

ORGANIZATIONAL SUPPORT: THE YULUCA ALLIANCE

Non-governmental organizations like the Yuluca Alliance—named after a Kogui word symbolizing the union between humanity and nature—bring together many Latin American projects and promote actions to tackle challenges and seize opportunities in tourism.

The Yuluca Alliance connects projects across Latin America and promotes initiatives that unite tourism, nature, and culture



y el atractivo turístico. Pero la cocina no empieza en el plato, sino en los surcos. Esta es la premisa que inspira al Valle Sagrado de los Incas, en Perú, donde la dinámica consiste en la inmersión de los visitantes en los campos, trabajando mano a mano con agricultores que emplean técnicas ancestrales para cultivar quinoa, maíz y papa sin agotar el suelo, recuperando variedades nativas.

La idea es que nadie te lo cuente: vivir la siembra o la cosecha en primera persona, con la satisfacción de aprender estrategias para preservar la fertilidad de la tierra y la seguridad de que lo que se pone sobre la mesa es seguro y de calidad. El colofón será sentarse a disfrutar de una comida no solo sabrosa y local, sino elaborada con lo que se ha recogido.

Asimismo, organizaciones no gubernamentales como la Alianza Yuluca —llamada así en honor a la palabra de la lengua Kogui que simboliza la unión entre humanidad y naturaleza— agrupan muchos de estos proyectos latinoamericanos y promueven acciones para enfrentar los retos y aprovechar las oportunidades del turismo en la región. No cabe

duda de que, si hay una geografía con potencial para ello, esa es América Latina.

EL SALDO DEL TURISMO REGENERATIVO EN AMÉRICA LATINA

Estas iniciativas no surgen por azar. Aunque aún en sus primeras etapas, responden a un momento en que, tras la crisis global que paralizó el turismo, se consolidan como nuevas formas de recibir visitantes que no solo contemplan, sino que también sanan. Todas apuntan a reforzar la identidad cultural, proteger la biodiversidad, promover economías circulares y dinamizar espacios creativos como museos y distritos culturales.

No obstante, el turismo regenerativo no es un catálogo de buenas intenciones, sino una práctica directa en el terreno, que no admite el mero discurso. Significa elegir operadores locales que invierten en comunidades, participar en actividades comprometidas —desde la transportación hasta el uso de recursos renovables— y garantizar en la experiencia in situ el menor impacto medioambiental, salvo que sea positivo. No habrá mejor saldo que dejar semillas para un futuro más fértil. ●



There is no doubt that if any geography has the potential for regenerative tourism, it is Latin America.

THE IMPACT OF REGENERATIVE TOURISM IN LATIN AMERICA

These initiatives do not arise by chance. Though still in early stages, they respond to a moment when, after the global tourism slowdown, new ways of receiving visitors are consolidating—ways that not only observe but also heal. All aim to strengthen cultural

identity, protect biodiversity, promote circular economies, and revitalize creative spaces such as museums and cultural districts.

However, regenerative tourism is not a catalog of good intentions; it is a hands-on practice. It requires choosing local operators who invest in communities, participating in committed activities—from transport to renewable resource use—and ensuring that the on-site experience minimizes environmental impact, ideally leaving a positive footprint. There is no better legacy than planting seeds for a more fertile future. ●



TURISMO EN AMÉRICA Y EL CARIBE: EL ASUNTO YA NO ES CRECER, SINO CÓMO CRECER

EN EL PRIMER SEMESTRE DE 2025, AMÉRICA Y EL CARIBE CONSOLIDARON SU RECUPERACIÓN TURÍSTICA, CON ALZAS EN LLEGADAS, TARIFAS Y GASTO. EL CARIBE LIDERA CON CRECIMIENTOS DE DOS DÍGITOS, AUNQUE PERSISTEN RETOS DE SOSTENIBILIDAD Y EQUITAD

TEXTO /BY: JORGE COROMINA (Redacción Excelencias)
FOTOS/PHOTOS: PIXABAY, PEXELS

El turismo en América y el Caribe ha dado señales claras de consolidación durante el primer semestre de 2025, con cifras que evidencian una recuperación sostenida y una creciente diversificación en la oferta y la demanda turística.

En un contexto global marcado por la reconfiguración de rutas, los cambios en las preferencias de los viajeros y los nuevos retos ambientales, esta región ha logrado reposicionarse como uno de los destinos más dinámicos del mundo.

Con incrementos notables en las llegadas internacionales, una mayor conectividad aérea y ocupación hotelera, así como un aumento en el gasto promedio por visitante, los países caribeños y latinoamericanos no solo

superan sus registros prepandemia, sino que marcan el pulso de las tendencias emergentes en el sector.

Este balance del primer semestre de 2025, basado en los más recientes informes de ONU Turismo, así como de varias entidades locales y organismos especializados, ofrece una radiografía completa del momento que vive la industria turística en el continente.

Más allá de los números, se evidencian desafíos estructurales: cómo gestionar el crecimiento de forma sostenible, cómo redistribuir los beneficios del turismo y cómo prepararse ante riesgos climáticos y fluctuaciones económicas. En este escenario, América y el Caribe enfrentan la necesidad de elegir no solo cuánto crecer, sino también cómo y para quién hacerlo.

TOURISM IN THE AMERICAS AND THE CARIBBEAN: THE ISSUE IS NO LONGER GROWTH, BUT HOW TO GROW

IN THE FIRST HALF OF 2025, THE AMERICAS AND THE CARIBBEAN BUTTRESSED THEIR TOURISM RECOVERY WITH INCREASES IN ARRIVALS, RATES, AND SPENDING. THE CARIBBEAN LEADS WITH DOUBLE-DIGIT GROWTH, ALTHOUGH SUSTAINABILITY AND EQUITY CHALLENGES REMAIN

Tourism in the Americas and the Caribbean has shown clear signs of consolidation during the first half of 2025, with figures reflecting sustained recovery and increasing diversification in both supply and demand.

In a global context marked by route reconfigurations, shifts in traveler preferences, and new environmental challenges, the region has repositioned itself as one of the most dynamic destinations in the world.

With notable increases in international arrivals, higher air connectivity, hotel occupancy, and average spending per visitor, Caribbean and Latin American countries are not only surpassing their pre-pandemic records but also setting the pace for emerging trends in the sector.

This assessment of the first half of 2025, based on the latest reports from UN Tourism, as well as several local entities and specialized agencies, provides a comprehensive snapshot of the tourism industry's current situation on the continent.

Beyond the numbers, structural challenges are evident: how to manage growth sustainably, how to redistribute tourism benefits, and how to prepare for climate risks and economic fluctuations. In this scenario, the Americas and the Caribbean face the need to decide not just how much to grow, but also how and for whom to grow.

LO QUE DICEN LAS CIFRAS

WHAT THE NUMBERS SAY

Según el más reciente informe del UN Tourism Barometer, los arribos turísticos internacionales en el primer trimestre crecieron un 5 % respecto a igual período de 2024, situándose un 3 % por encima de los niveles de 2019.

En el concierto mundial se registraron más de 300 millones de turistas entre enero y marzo, unos 14 millones más que en igual lapso anterior. En la región de las Américas y el Caribe, el desempeño fue más moderado: un incremento del 2 % sobre el año anterior en la primera parte de 2025.

According to the latest UN Tourism Barometer report, international tourist arrivals in the first quarter grew 5% compared to the same period in 2024, standing 3% above 2019 levels.

Globally, more than 300 million tourists traveled between January and March, about 14 million more than the previous year. In the Americas and Caribbean region, performance was more moderate: a 2% increase over the previous year in the first part of 2025.

TRÁFICO AÉREO / AIR TRAFFIC

Uno de los aspectos más destacados ha sido el fuerte crecimiento del tráfico aéreo en varios destinos del Caribe, especialmente desde mercados emisores clave como Canadá y Estados Unidos.

One of the most notable aspects was the strong growth in air traffic at several Caribbean destinations, especially from key source markets such as Canada and the United States.

Llegadas desde Canadá / arrivals from the Canada:

 Barbados  10-13%

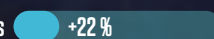
Reportó un aumento del 10–13 %, gracias a la apertura de nuevas rutas aéreas.

Reported an increase of 10–13%, thanks to the opening of new air routes.

Llegadas desde EE. UU en el primer trimestre / arrivals from the U.S in the first quarter:

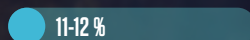
 San Vicente y las Granadinas  +74,8 %

 Curacao  +23,5 %

 Barbados  +22 %

 Antigua y Barbuda  +12,4 %

Puerto Rico / Puerto Rico:

 11-12 %

El Aeropuerto Internacional de San Juan tuvo un flujo destacado, con 598.000 pasajeros en enero (+9 %) y 539.000 en febrero (+8 %), lo que representa un aumento acumulado de entre 11 y 12 % respecto al primer trimestre de 2024.

San Juan International Airport experienced significant traffic, with 598,000 passengers in January (+9%) and 539,000 in February (+8%), representing a cumulative increase of 11–12% compared to the first quarter of 2024.

Cuba / Cuba:

 -33 %  +50 %

Registró una caída cercana al 33 % en los arribos internacionales durante el primer trimestre.

Recorded a nearly 33% drop in international arrivals during the first quarter.

Experimentó un repunte del mercado chino, con un crecimiento del 50 %

Experienced a rebound in the Chinese market, with 50% growth.

OCUPACIÓN HOTELERA / HOTEL OCCUPANCY :

 **Puerto Rico** 78-79%

En Puerto Rico, se mantuvo entre el 78 % y 79 % durante enero y febrero, apenas 0,5 puntos por debajo del año anterior.

In Puerto Rico, it remained between 78% and 79% during January and February, just 0.5 points below the previous year.

 **Alojamiento alternativo / alternative accommodations** 48%

El auge del alojamiento alternativo fue otra de las tendencias que marcaron una nueva dinámica, con un crecimiento del 20 % en los alquileres vacacionales, que capturaron el 48 % de la demanda total.

The rise of alternative accommodations was another trend that marked a new dynamic, with 20% growth in vacation rentals, capturing 48% of total demand.

 **Ocupación General en el Caribe / general ocupation across the Caribbean** 70%

La demanda general de hospedaje subió un 8,5 % interanual y se registraron ingresos récord por alojamiento: 207 millones de dólares en enero y 206 millones en febrero, equivalentes a aumentos del 19 % y el 14 %, respectivamente. En el conjunto del Caribe, aunque no existen cifras unificadas para todo el semestre, se estima que la ocupación superó el umbral del 70 % en temporada alta.

Overall lodging demand increased 8.5% year-on-year, and record accommodation revenues were recorded: \$207 million in January and \$206 million in February, equivalent to increases of 19% and 14%, respectively. Across the Caribbean, although unified figures for the full semester are not available, occupancy is estimated to have exceeded 70% during the high season.

El turismo en América y el Caribe sigue en ascenso durante el primer semestre de 2025: más vuelos, más visitantes y más ingresos. Sin embargo, el gran reto es mantener ese crecimiento sin sacrificar el entorno ni excluir a las comunidades locales

APORTES AL PIB / CONTRIBUTION TO GDP :

 **México / Mexico:** 8,5 %

En México, el sector representa más del 8,5 % del PIB y genera alrededor de cuatro millones de empleos.

In Mexico, the sector accounts for over 8.5% of GDP and generates around four million jobs.

 **Jamaica / Jamaica:** 35 %

En Jamaica, es de 35 % del PIB y más de 300.000 puestos de trabajo, con ingresos anuales cercanos a los 4.000 millones de dólares.

In Jamaica, this figure is even higher: 35% of GDP and more than 300,000 jobs, with annual revenues nearing \$4 billion.

 **República Dominicana / Dominican Republic:** 11,6 %

La República Dominicana, por su parte, recibió más de 10 millones de visitantes en 2023, aportando un 11,6 % al PIB.

The Dominican Republic, for its part, received over 10 million visitors in 2023, contributing 11.6% to GDP.

Aunque aún no hay cifras completas para el primer semestre de 2025, se espera que estos países continúen liderando el crecimiento regional. En Puerto Rico, el ingreso medio por visitante aumentó con una subida del 14 % en la tarifa diaria promedio (ADR) en enero, y de hasta 25 P% en hoteles de lujo y regionales en febrero, señal clara de un mayor gasto por turista.

Although complete figures for the first half of 2025 are not yet available, these countries are expected to continue leading regional growth. In Puerto Rico, average revenue per visitor increased, with a 14% rise in the average daily rate (ADR) in January and up to 25% in luxury and regional hotels in February, a clear sign of higher spending per tourist.

EL CAMINO POR DELANTE

El turismo en América y el Caribe muestra una recuperación robusta y sostenida en el primer semestre de 2025, con cifras que reflejan expansión en la llegada de turistas, la demanda hotelera, los ingresos por alojamiento y la contribución económica.

El Caribe continúa destacándose por su ritmo de crecimiento y atractivo global, mientras grandes mercados como México, República Dominicana y Jamaica consolidan su peso económico.

No obstante, surgen desafíos: equilibrar el lujo con la sostenibilidad, diversificar las fuentes de visitantes y garantizar que los beneficios lleguen a las comunidades locales. ●

THE ROAD AHEAD

Tourism in the Americas and the Caribbean shows a robust and sustained recovery in the first half of 2025, with figures reflecting growth in tourist arrivals, hotel demand, accommodation revenue, and economic contribution.

The Caribbean continues to stand out for its growth pace and global appeal, while major markets like Mexico, the Dominican Republic, and Jamaica consolidate their economic weight.

However, challenges are emerging: balancing luxury with sustainability, diversifying visitor sources, and ensuring that benefits reach local communities. ●



HERENCIA
RESTAURANTES CENTRO HISTÓRICO

Saborear La Habana Vieja

Savor Old Havana



Empresa Filial Restaurantes
Centro Histórico, S.A



[https://www.facebook.com/
restaurantecentrohistoricocimex](https://www.facebook.com/restaurantecentrohistoricocimex)



+53 50996270

Perú en la cima: la gastronomía como motor del **turismo internacional**

TEXTO/BY: CRISTINA YBARRA (Experta Gastronómica)
FOTOS/PHOTOS: PEXELS, PIXABAY

LA COCINA PERUANA SE HA CONSOLIDADO EN 2025 COMO UN MOTOR DE TURISMO INTERNACIONAL, COMBINANDO RECONOCIMIENTO GLOBAL, IMPACTO ECONÓMICO Y DIVERSIDAD CULTURAL, DESDE RESTAURANTES DE ALTA COCINA HASTA FERIAS POPULARES Y PROYECTOS RURALES SOSTENIBLES

La cocina peruana ha pasado de ser un secreto bien guardado a convertirse en un poderoso imán para viajeros de todo el mundo. No es casualidad que Perú haya sido nombrado Mejor Destino Culinario del Mundo en múltiples ediciones de los World Travel Awards, ni que sus restaurantes lideren rankings como el de The World's 50 Best Restaurants. Este auge gastronómico ha tenido un efecto directo en el turismo, impulsando el arribo de visitantes, posicionando al país en ferias globales y revalorizando su identidad cultural ante el mundo.

En 2025, Perú continúa consolidándose como la referencia culinaria mundial: fue nominado nuevamente como

Mejor Destino Culinario de Sudamérica en los World Culinary Awards y figura en 16 categorías de los World Travel Awards Sudamérica 2025. Además, el restaurante Maido, en Lima, liderado por Mitsuharu Tsumura, fue elegido Mejor Restaurante del Mundo 2025 por The World's 50 Best Restaurants, sucediendo a Central, que ya obtuvo ese título en 2023.

LA COCINA PERUANA, IMÁN PARA EL TURISMO

Según Mincetur y PromPerú, el 81 % de los turistas internacionales que llegaron a Perú en 2025 buscaban disfrutar de su gastronomía, lo que generó un impacto económico estimado en 300 millones de dólares. Este perfil representó un 15 % de los visitantes que arribaron al aeropuerto Jorge Chávez

motivados por la cocina peruana. Además, en el primer trimestre de 2025, Perú recibió casi 800 000 turistas internacionales, lo que aceleró su recuperación pospandemia. La proyección anual es de más de 3,6 millones de visitantes, un crecimiento del 30 % respecto a 2024.

El objetivo es claro: "Convertir la cocina peruana en una herramienta de desarrollo económico y de inclusión social".

GALARDONES Y RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

Desde 2020, Perú ha sido galardonado de forma consecutiva como Mejor Destino Culinario de América Latina en los World Culinary Awards. En

PERU SITTING ON THE TOP:

GASTRONOMY AS A DRIVING FORCE FOR INTERNATIONAL TOURISM

IN 2025, PERUVIAN CUISINE HAS ESTABLISHED ITSELF AS A DRIVER OF INTERNATIONAL TOURISM, COMBINING GLOBAL RECOGNITION, ECONOMIC IMPACT, AND CULTURAL DIVERSITY, SPANNING FROM FINE DINING RESTAURANTS TO POPULAR FAIRS AND SUSTAINABLE RURAL PROJECTS

Peruvian cuisine has evolved from being a closely guarded secret to becoming a powerful draw for travelers from around the world. It is no coincidence that Peru has been named World's Best Culinary Destination multiple times by the World Travel Awards, nor that its restaurants lead rankings such as The World's 50 Best Restaurants. This culinary boom has had a direct effect on tourism, boosting visitor arrivals, positioning the country at global fairs, and enhancing its cultural identity on the world stage.

In 2025, Peru continues to consolidate its status as a global culinary reference: it was once again nominated as Best Culinary Destination in South America at the World Culinary Awards and features in 16 categories of the World Travel Awards South America 2025. Additionally, the restaurant Maido in Lima, led by Mitsuharu Tsumura, was named Best Restaurant in the World 2025 by The World's 50 Best Restaurants, following Central, which received the title in 2023.

PERUVIAN CUISINE AS A TOURISM LURE

According to Mincetur and PromPerú, 81% of international tourists who visited Peru in 2025 were seeking culinary experiences, generating an estimated \$300 million economic impact. This group represented 15% of visitors arriving at Jorge Chávez Airport motivated by Peruvian cuisine. Additionally, in the first quarter of 2025, Peru received nearly 800,000 international tourists, accelerating its post-pandemic recovery. Annual projections anticipate over 3.6 million visitors, a 30% increase compared to 2024.

The goal is clear: "To turn Peruvian cuisine into a tool for economic development and social inclusion."





la edición 2025, vuelve a estar nominado en esa categoría y Lima como Mejor Ciudad Culinaria de la región. Paralelamente, el país ha mantenido su prestigio en los WTA Sudamérica, compitiendo en 16 categorías clave, incluida su gastronomía y Machu Picchu, considerada durante siete años como Mejor Atracción Turística.

EL FENÓMENO DE CENTRAL Y MAIDO

Central, de los chefs Virgilio Martínez y Pía León, fue el primer restaurante fuera de Europa o EE. UU. en alcanzar el primer puesto de The World's 50 Best Restaurants (2023). El reconocimiento no solo fue un logro personal para el equipo, sino un símbolo del estatus global alcanzado por la cocina peruana contemporánea. Su propuesta de "experiencia altitudinal", que explora ecosistemas peruanos como los Andes o la Amazonía, ha redefinido el fine dining a nivel internacional.

En 2025, Maido, del chef Mitsuharu Tsumura, especializado en cocina nikkei (fusión peruano-japonesa), alcanzó el número uno del ranking global, confirmando la solidez de la alta gastronomía peruana. Este restaurante se ha convertido en embajador de la diversidad cultural y étnica que caracteriza al Perú.

Ambos locales funcionan como motores turísticos, con reservas solicitadas con meses de anticipación y visitantes que planifican su viaje exclusivamente para vivir estas experiencias.

MISTURA Y LA DEMOCRATIZACIÓN DEL SABOR

Si algo distingue al fenómeno culinario peruano es su capacidad de llegar a todos los públicos. La feria Mistura, celebrada por primera vez en 2008, marcó un hito en la democratización del orgullo gastronómico nacional. Con convocado-

AWARDS AND INTERNATIONAL RECOGNITION

Since 2020, Peru has consecutively been awarded Best Culinary Destination in Latin America at the World Culinary Awards. In 2025, it is again nominated in this category, with Lima recognized as the Best Culinary City in the region. Simultaneously, the country has maintained its prestige at the World Travel Awards South America, competing in 16 key categories, including gastronomy and Machu Picchu, considered the Best Tourist Attraction for seven consecutive years.

THE CENTRAL AND MAIDO PHENOMENON

Central, led by chefs Virgilio Martínez and Pía León, was the first restaurant outside Europe or the U.S. to reach #1 on The World's 50 Best Restaurants (2023). This recognition was not only a personal achievement for the team but also a symbol of the global status achieved by contemporary Peruvian cuisine. Its concept of an "altitudinal experience", exploring ecosystems like the Andes and the Amazon, has redefined fine dining internationally.

En 2025, el gobierno lanzará una Ruta Gastronómica Nacional para conectar comunidades, productores y cocineros, integrando el turismo culinario de forma inclusiva y sostenible

In 2025, Maido, led by chef Mitsuharu Tsumura, specializing in Nikkei cuisine (Peruvian-Japanese fusion), reached #1 globally, confirming the strength of Peru's high-end gastronomy. The restaurant serves as an ambassador of the country's cultural and ethnic diversity.

Both restaurants function as tourism engines, with reservations requested months in advance and visitors planning their trips specifically for these experiences.

MISTURA AND THE DEMOCRATIZATION OF FLAVOR

A hallmark of the Peruvian culinary phenomenon is its ability to reach all audiences. The Mistura fair, first held in 2008, marked a milestone in democratizing national culinary pride. With over half a million attendees per edition, Mistura brought together renowned chefs, rural producers, regional kitchens, and street food. The success of this model inspired similar initiatives in Latin America, reinforcing the idea that gastronomy is a collective, accessible, and deeply identity-driven experience.

In 2025, Mistura held its most inclusive edition, featuring chefs from various regions, agricultural producers, and neighborhood kitchens under the motto of democratizing the country's culinary pride. This model continues to inspire initiatives abroad and remains

the best showcase of Peru's gourmet diversity.

Parallel projects like "Peruvian Chef, Pride of Peru" have strengthened the gastronomic network in regions far from Lima, highlighting native products such as papa nativa, ají amarillo, and quinoa, while creating opportunities for young chefs.

DATA SUPPORTING THE CULINARY BOOM

81% of international tourists visiting Peru in 2025 sought gastronomic experiences

rias que superaban el medio millón de asistentes por edición, Mistura reunió en un mismo espacio a cocineros de renombre, productores rurales, cocinas regionales y comida callejera. El éxito de este formato inspiró iniciativas similares en Latinoamérica y reforzó la idea de que la gastronomía es un acto colectivo, accesible y profundamente identitario.

En 2025, celebró su edición más inclusiva, con presencia de cocineros de distintas regiones, productores agrícolas y cocinas de barrio, bajo el lema de democratizar el orgullo culinario del país. Este modelo ha inspirado iniciativas similares en otras latitudes y continúa siendo el mejor escaparate de la diversidad gourmet del Perú.

En paralelo, proyectos como "Cocinero Peruano, orgullo del Perú" han contribuido a fortalecer el tejido gastronómico en regiones alejadas de Lima, revaloriz-

zando productos autóctonos como la papa nativa, el ají amarillo o la quinua, y generando oportunidades para jóvenes cocineros.

DATOS QUE RESPALDAN EL BOOM

La relación entre gastronomía y turismo se refleja en las cifras del WTTC, que proyecta para 2025 una contribución del sector turístico al PIB peruano de más de 23 000 millones de dólares (7,8 % del PIB), con la generación de 1,17 millones de empleos (6,6 % del total). De esta cifra, se estima que cerca del 15 % del gasto internacional y el 86 % del turismo de ocio están vinculados con el consumo y las experiencias gastronómicas.

También ha crecido la oferta de turismo gastronómico rural y sostenible, especialmente en el Valle Sagrado, la Amazonía y la región de Arequipa, con rutas que combinan cocina ancestral, visitas a





chacras orgánicas y talleres de cocina en comunidades locales.

EMBAJADORES GLOBALES CON SABOR LOCAL

El fenómeno gastronómico peruano no se limita al territorio nacional. Cada vez más chefs abren restaurantes en capitales internacionales: Diego Muñoz (Lisboa y Dubái), Jaime Pesaque (Mayta en Lima y restaurantes en Miami y Milán) o Luis Arévalo, pionero de la cocina nikkei en España. Estos cocineros funcionan como embajadores culturales, llevando la cocina peruana más allá del ceviche y construyendo un imaginario global sobre el país.

Además, iniciativas como Perú Mucho Gusto Madrid o la participación como país invitado en Madrid Fusión 2023 reforzaron la posición de la gastronomía peruana en el escenario internacional. En Madrid, por ejemplo, ya exis-

ten más de 300 restaurantes peruanos, consolidando una comunidad que ha convertido a la cocina del país en faro cultural en España.

NUEVOS DESTINOS Y SOSTENIBILIDAD CULINARIA

La gastronomía peruana trasciende Lima. Regiones como Arequipa, Cusco, la Amazonía y el Valle Sagrado ofrecen turismo culinario rural: talleres, visitas a chacras, mercados locales y experiencias de cocina ancestral. En 2025, el gobierno lanzará una Ruta Gastronómica Nacional para conectar comunidades, productores y cocineros, integrando el turismo culinario de forma inclusiva y sostenible.

En 2025, la cocina peruana confirma su estatus global: combina reconocimiento internacional, impacto económico y una vibrante escena local. Desde Central y Mado hasta la feria Mistura y el atractivo de las chacras andinas, Perú

The link between gastronomy and tourism is reflected in WTTC figures, projecting a contribution of over \$23 billion USD to Peru's GDP in 2025 (7.8% of GDP), generating 1.17 million jobs (6.6% of total). Of this, approximately 15% of international spending and 86% of leisure tourism are related to culinary consumption and experiences.

The supply of rural and sustainable culinary tourism has also grown, especially in the Sacred Valley, the Amazon, and the Arequipa region, with routes combining ancestral cuisine, visits to organic farms, and cooking workshops in local communities.

GLOBAL AMBASSADORS WITH LOCAL FLAVOR

The Peruvian culinary phenomenon extends beyond national borders. Increasingly, chefs are opening restaurants in international capitals: Diego Muñoz (Lisbon and Dubai), Jaime Pesaque (Mayta in Lima, Miami, and Milan), and Luis Arévalo, a pioneer of Nikkei cuisine in Spain. These chefs act as cultural ambassadors, taking Peruvian cuisine beyond ceviche and building a global perception of the country.

Additionally, initiatives such as Perú Mucho Gusto Madrid and participation as a guest country at Madrid Fusión 2023 reinforced Peru's culinary position internationally. In Madrid, there are now over 300 Peruvian restaurants, consolidating a community that has made Peruvian cuisine a cultural beacon in Spain.

NEW DESTINATIONS AND CULINARY SUSTAINABILITY

Peruvian gastronomy transcends Lima. Regions like Arequipa, Cusco, the Amazon, and the Sacred Valley offer rural culinary tourism: workshops, farm visits, local markets, and ancestral cooking experiences. In 2025, the government will launch a National Culinary Route connecting communities, producers, and chefs, integrating culinary tourism inclusively and sustainably.

In 2025, Peruvian cuisine confirms its global status, combining international recognition, economic impact, and a vibrant local scene. From Central and Mado to the Mistura fair and the appeal of Andean farms, Peru has transformed its gastronomy into a true

Proyectos como “Cocinero Peruano, orgullo del Perú” impulsan productos autóctonos y oportunidades en regiones rurales

Projects such as “Peruvian Chef, Pride of Peru” promote native products and create opportunities in rural regions



Perú ha sido nombrado Mejor Destino Culinario del Mundo en varias ediciones de los World Travel Awards

Peru has been named World's Best Culinary Destination in multiple editions of the World Travel Awards

ha convertido su gastronomía en un verdadero motor del turismo internacional. Su presencia en eventos como WTM London o Perú Mucho Gusto Madrid refuerza aún más su proyección global. Cuando un plato cuenta una historia, el mundo viaja con sabor peruano.

Perú ha demostrado que la cocina puede ser más que una experiencia sensorial: es motor de desarrollo, puente entre culturas y carta de presentación ante el mundo. Su modelo de gastronomía como estrategia turística ya inspira a otros países y, en eventos como WTM London, sigue cosechando reconocimiento. Porque cuando el viaje empieza con un plato, Perú siempre está en la cima. ●

engine of international tourism. Its presence at events like WTM London or Perú Mucho Gusto Madrid further strengthens its global projection.

When a dish tells a story, the world travels with Peruvian flavor. Peru has demonstrated that cuisine can be more than a sensory experience: it is a development driver, a cultural bridge, and a calling card to the world. Its model of gastronomy as a tourism strategy already inspires other countries and continues to earn recognition at events like WTM London. Because when a journey begins with a dish, Peru is always at the top. ●



HONDURAS ES UN
DESTINO AUTÉNTICO
Y SOSTENIBLE DONDE
LA BIODIVERSIDAD
Y LA CULTURA
CONVIVEN, OFRECIENDO
EXPERIENCIAS
TRANSFORMADORAS
DESDE SUS RUINAS
MAYAS HASTA
SUS ARRECIFES Y
TRADICIONES VIVAS

Relato de viaje
de José Carlos
de Santiago

(Presidente del Grupo
Excelencias)

Honduras, una joya escondida en el istmo

TEXTO: GABRIELA SÁNCHEZ (Redacción Excelencias)
FOTOS: CORTESÍA DE JOSÉ CARLOS DE SANTIAGO

Además de tender el puente entre América del Norte y del Sur, Honduras es un istmo entre lo ancestral y lo natural, lo cultural y lo sostenible. Desde las majestuosas ruinas mayas de Copán, testigos de una de las civilizaciones más influyentes del continente, hasta el arrecife de Tela y las aguas turquesa de los Cayos Cochinos, esta nación se convierte en un mosaico diverso e imprescindible del mapa turístico de Centroamérica.

Allí, la selva se encuentra con el Caribe, y cada atractivo se ofrece con la misma filosofía y compromiso que sus culturas originarias. Así conviven hoteles a pie de playa que evocan tradiciones garífunas con una gastronomía que sabe a mar y a maíz. Honduras no se vende



como promesa exótica, sino que se reafirma como lo que siempre ha sido, hoy con un turismo más consciente y transformador.

VIAJE A LA JOYA ECOLÓGICA DE TELA

Desde que el Caribe se abre frente al Hotel Indura, uno intuye que Tela es más que una ciudad costera de Honduras. Este pedazo de tierra es una puerta hacia la biodiversidad y, sobre todo, hacia la memoria marina del Caribe. Desde sus hamacas puede verse caer el sol sobre las cuatro especies de manglares que rodean el resort, mientras de fondo suenan el mar y el canto de las aves.

La conexión con lo autóctono brota desde el propio nombre: Indura, palabra que en lengua Pech significa “Honduras”. Luego, el camino hacia el Parque Nacional Jeannette Kawas, en el pueblo garífuna de Miami —considerado reserva natural— lo confirma. Allí se encuentran la laguna de Los Micos y el Jardín Botánico de Lancetilla.

La primera es un ícono de la fauna hondureña, donde conviven más de 250 especies de reptiles, mamíferos e insectos, incluidos cocodrilos y monos. El jardín, por su parte, acoge más de 1500 tipos de plantas tropicales que producen frutos.

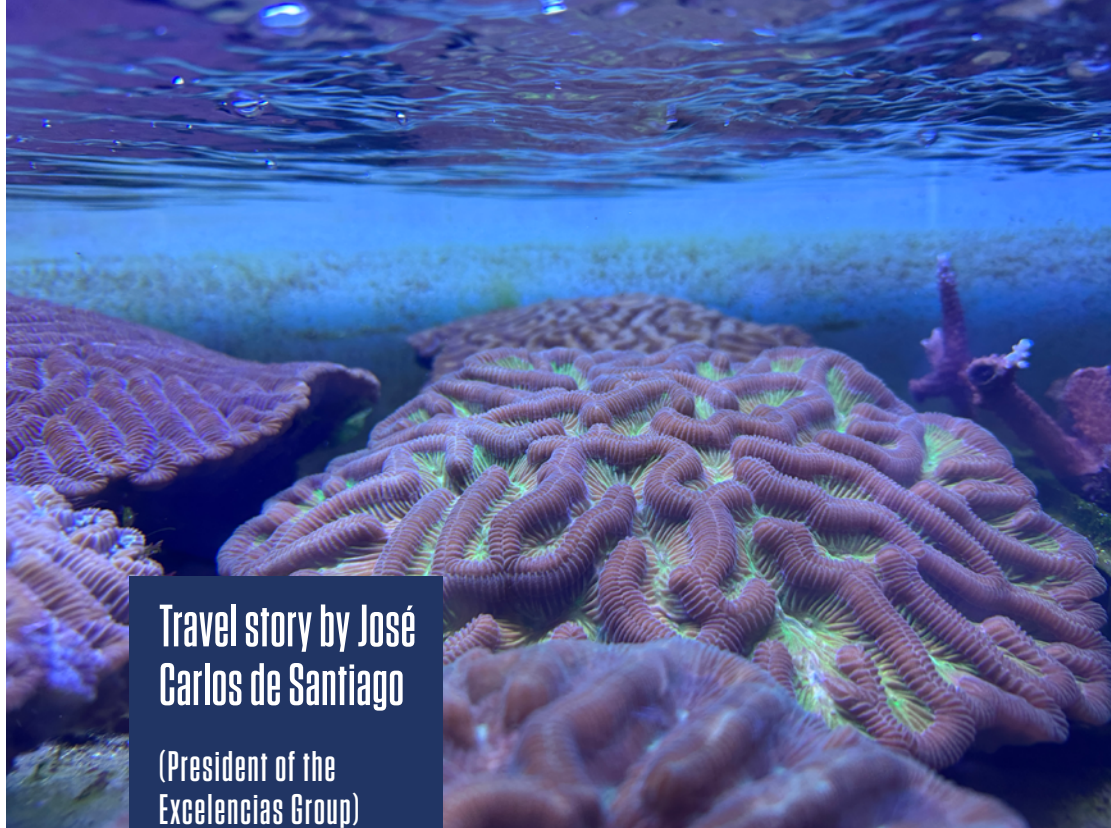
“AQUÍ VIVIÓ BERTA”

Las costas de Tela fueron hogar de la segunda ballena más grande del mundo. Durante cinco meses, Gran Berta, una ballena azul de 22 metros, habitó este ecosistema. Hoy el acuario le dedica una escultura hecha con huesos rescatados, limpiados y ensamblados por el equipo de Tela Marine, un acuario y centro de investigación dedicado a la fauna marina.

Su figura se impone como símbolo del compromiso con la conciencia ambiental y el cuidado marino. Esta premisa se refuerza con el carácter gratuito de las visitas. Y es que ese es el propósito de Tela: contar historias como la de Berta para despertar una chispa de curiosidad, un atisbo de empatía, por lo que vive bajo el mar.

TELA MARINE: UN ACUARIO SIN MUROS

El acuario marino de Tela, inaugurado en 2022, es la atracción turística más visitada de Honduras creada por el hombre, con cerca de 230 mil visitantes al año. Allí también se narra la historia del arrecife de Tela, que posee cinco veces más



Travel story by José
Carlos de Santiago

(President of the
Excelencias Group)

HONDURAS, A HIDDEN GEM IN THE ISTHMUS

HONDURAS IS AN AUTHENTIC
AND SUSTAINABLE DESTINATION
WHERE BIODIVERSITY AND
CULTURE COEXIST, OFFERING
TRANSFORMATIVE EXPERIENCES
RANGING FROM ITS MAYAN RUINS TO
ITS REEFS AND LIVING TRADITIONS

TEXT: GABRIELA SÁNCHEZ (Excelencias redaction)
PHOTOS: COURTESY OF JOSÉ CARLOS DE SANTIAGO

In addition to serving as a bridge between North and South America, Honduras is an isthmus between the ancestral and the natural, the cultural and the sustainable. From the majestic Mayan ruins of Copán, witnesses of one of the most influential civilizations on the continent, to the Tela Reef and the turquoise waters of the Cayos Cochinos, this nation becomes a diverse and essential mosaic on Central America's tourism map.

Here, the jungle meets the Caribbean, and every attraction is offered with the same philosophy and commitment as its ancestral cultures. Beachfront hotels evoke Garífuna traditions, paired with a cuisine infused with the flavors of the

sea and corn. Honduras does not market itself as an exotic promise, but reaffirms what it has always been—today with a more conscious and transformative form of tourism.

JOURNEY TO TELA'S ECOLOGICAL JEWEL

From the moment the Caribbean opens up in front of Indura Hotel, one senses that Tela is more than just a coastal city in Honduras. This piece of land is a gateway to biodiversity and, above all, to the Caribbean's marine memory. From hammocks, you can watch the sun set over the four species of mangroves surrounding the resort, as the sea and birdsong echo in the background.

The connection with the native world emerges even from its name: Indura, which means “Honduras” in the Pech language. The path then leads to Jeannette Kawas National Park, in the Garífuna town of Miami—designated a nature reserve. Here you'll find Los Micos Lagoon and the Lancetilla Botanical Garden.

Bay Islands corals face serious diseases, while the Tela Reef remains resilient and could become a seedbed for regeneration



coral por metro cuadrado que cualquier otro punto del arrecife mesoamericano, el cual se extiende desde México hasta Honduras.

El arrecife de Tela no solo es especial: es excepcional, el segundo más grande del mundo después de la Gran Barrera de Coral australiana. Ni México, ni Belice, ni las Islas de la Bahía lo igualan. De hecho, ningún otro sitio del Caribe posee su densidad coralina. De ahí que sea un área protegida.

Si se tiene en cuenta que menos del 1% del océano contiene arrecifes, pero casi un tercio de la vida marina depende de ellos, se entiende mejor por qué Tela es una joya ecológica y por qué la labor de Tela Marine es imprescindible en su preservación.

No obstante, el peligro acecha en las Islas de la Bahía, donde se estima que entre el 50 y el 70% de los corales duros podrían desaparecer en menos de un año por enfermedades agresivas como la pérdida de tejido coralino. Aun así, Tela resiste. Su arrecife sigue siendo resiliente y fuerte, con gran probabilidad de convertirse en el último arrecife vivo del Caribe, o incluso en el semillero desde el cual regenerar otros ecosistemas.

The lagoon is an icon of Honduran wildlife, home to over 250 species of reptiles, mammals, and insects, including crocodiles and monkeys. The garden, meanwhile, shelters more than 1,500 species of tropical plants that bear fruit.

“BERTA LIVED HERE”

The shores of Tela were once home to the world’s second-largest whale. For five months, Gran Berta, a 72-foot blue whale, lived in this ecosystem. Today, the aquarium honors her with a sculpture made from rescued, cleaned, and assembled bones, crafted by the team at Tela Marine, an aquarium and research center dedicated to marine life.

Her figure stands as a symbol of environmental awareness and marine stewardship. This principle is reinforced by the aquarium’s policy of free admission. And that is Tela’s mission: to tell stories like Berta’s to spark curiosity, empathy, and wonder for what lives beneath the sea.

TELA MARINE: AN AQUARIUM WITHOUT WALLS

The Tela Marine Aquarium, inaugurated in 2022, is the most visited

man-made tourist attraction in Honduras, drawing nearly 230,000 visitors each year. It also tells the story of the Tela Reef, which contains five times more coral per square meter than any other site in the Mesoamerican Reef, which stretches from Mexico to Honduras.

Tela’s reef is not only special—it’s exceptional: the second largest in the world after Australia’s Great Barrier Reef. Neither Mexico, Belize, nor the Bay Islands can match it. In fact, no other place in the Caribbean has its coral density. That’s why it is a protected area.

Considering that less than 1% of the ocean contains reefs, yet nearly a third of marine life depends on them, it becomes clear why Tela is an ecological treasure and why the work of Tela Marine is crucial for its preservation.

However, danger looms in the Bay Islands, where it is estimated that 50 to 70% of hard corals could vanish within a year due to aggressive diseases like stony coral tissue loss. Yet, Tela endures. Its reef remains resilient and strong, with high potential to become the last living reef in the Caribbean—or even the seedbed from which other ecosystems regenerate.

And this is only the beginning. Tela Marine plans to include simulations of the Los Micos Lagoon mangroves, where its efforts recently documented bioluminescence, as well as adding turtles, crocodiles, and seabirds.

Antal Borcsok, director of Tela Marine, explained that the aquarium’s goal—and the entire educational experience at Tela

El arrecife de Tela es el segundo más grande del mundo después de la Gran Barrera de Coral australiana



Y esto es solo el principio. Tela Marine pretende incluir simulaciones de los manglares de la laguna de Los Micos, donde gracias a sus esfuerzos se logró registrar el fenómeno de la bioluminiscencia, así como sumar tortugas, cocodrilos y aves marinas.

Antal Borcsok, director de Tela Marine, explicó que el objetivo del acuario —y de toda la experiencia educativa de Tela Marine— no es solo informar, sino concientizar y sensibilizar: “Recibe unas 230 mil visitas al año, incluyendo aproximadamente 16 mil de escuelas y 5 mil de universidades”. Tela no es solo playa, sino también ciencia, cultura y conservación.

LA CEIBA: UNA CRÓNICA ENTRE MANGLARES Y AGUAS TERMALES

Entre la cordillera Nombre de Dios y el mar Caribe se ubica la ciudad hondureña de La Ceiba, un mosaico natural que no deja a nadie indiferente. Su privilegiada geografía —limitando al norte con el mar de las Antillas y al sur con las tierras de Olanchito— la convierte no solo en la “Novia de Honduras”, sino en la capital de su ecoturismo.

El destino incluye entre sus principales atractivos las aguas termales. El trayecto hacia ellas conduce a las montañas, en un sendero amable rodeado de vegetación densa que emula un bosque lluvioso. A cada paso, el vapor cálido gana terreno: son las primeras señales de las pozas minerales que emanan de la tierra. Es justamente en la cuarta poza donde comienza una secuencia de piscinas termales que incluye servicios de masajes al aire libre. Un circuito natural ideal para la relajación.

LAGUNA DEL CACAO Y RÍO CANGREJAL

En sus alrededores se encuentran la Laguna del Cacao y el río Cangrejal, donde se practican rafting, rappel y kayak de aguas blancas. Desde pipantes hechos de madera de caoba —algunos traídos de la Mosquitia y reforzados con fibra de vidrio— hasta cayucos a vela, el ritmo de la vida aquí parece marcado por los remos. A menudo estas embarcaciones zarpan hacia los Cayos Cochinos, un archipiélago de arenas blancas.

En tierra firme, el viaje continúa por un pantagán —camino elevado de madera— que se adentra entre manglares rojos. En el agua domina un color marrón rojizo, debido a los taninos del mangle y a la descomposición de la hojarasca, que liberan un olor característico, casi sulfuroso.

El equilibrio ecológico se cuida con esmero: la pesca solo se permite con anzuelo, caña o cuerda, en aras de proteger a especies locales como el cangrejo azul, que aparece estacionalmente entre agosto y septiembre. Asimismo, es común ver garzas blancas, mar-

Marine—is not only to inform but also to raise awareness: “It receives around 230,000 visits a year, including about 16,000 from schools and 5,000 from universities.” Tela is not just a beach, but also science, culture, and conservation.

LA CEIBA: A CHRONICLE BETWEEN MANGROVES AND HOT SPRINGS

Nestled between the Nombre de Dios mountain range and the Caribbean Sea lies the Honduran city of La Ceiba, a natural mosaic that leaves no one indifferent. Its privileged geography—bordering the Antilles Sea to the north and the lands of Olanchito to the south—makes it not only the “Bride of Honduras” but also the capital of its ecotourism.

Among its main attractions are the hot springs. The path leading to them winds into the mountains, along a gentle trail surrounded by dense vegetation that resembles a rainforest. Step by step, the warm vapor intensifies—the first signs of the mineral pools that spring from the earth. At the fourth pool begins a sequence of thermal baths, including open-air massage services. A natural circuit ideal for relaxation.

CACAO LAGOON AND THE CANGREJAL RIVER

Nearby are Cacao Lagoon and the Cangrejal River, where visitors can go rafting, rappelling, and whitewater kayaking. From dugout canoes made of mahogany—some brought from the Mosquitia region and reinforced with fiberglass—to sailing cayucos, life here seems ruled by paddles. These vessels often set out toward the Cayos Cochinos, a small archipelago of white sands.

On land, the journey continues along a pantagán—a raised wooden walkway—that cuts through red mangroves. The water glows reddish-brown due to the mangroves’ tannins and decomposing leaves, releasing a characteristic, almost sulfurous scent.

The ecological balance is carefully maintained: fishing is allowed only with hook, rod, or line, to protect local species like the blue crab, which appears seasonally between August and September. White herons, kingfishers, freshwater turtles, and even sloths are common sights.

Not far away stands a unique refuge: the Treehouse, built several meters above the ground and supported by the sturdy branches of a centuries-old tree. This rustic lookout offers views of the forest canopy, where you can often spot white-faced monkeys, iguanas, and colorful birds such as the turquoise-browed motmot, the lined woodpecker, and the emerald hummingbird.





tines pescadores, tortugas de agua dulce e incluso perezosos.

No lejos de allí se alza un refugio singular: la Casa del Árbol, construida a varios metros sobre el suelo y sostenida por las ramas firmes de un árbol centenario. Este mirador rural permite observar el bosque desde las alturas. A menudo se pueden avistar monos carablanca, iguanas y aves multicolores como el momoto coronado, el carpintero lineado o el colibrí esmeralda.

A lo largo del canal, cada embarcación cuenta su propia historia: algunas fueron fabricadas por familias locales, otras donadas o restauradas con apoyo de instituciones turísticas. Las comunidades han convertido esta tradición en una forma de vida, organizando tours ecológicos, paseos en kayak y experiencias educativas sobre la conservación del entorno. Su objetivo: hacer que el turismo sea motor económico sin poner en riesgo la biodiversidad.

LA BALEADA, SÍMBOLO CULINARIO DE LA CEIBA

Si un plato puede considerarse la insignia de la coci-

na catracha, ese es la baleada. Originaria de La Ceiba, consiste en una tortilla de trigo rellena de frijoles refritos, queso rallado y mantequilla. Lo mejor es que puede comerse a cualquier hora del día, especialmente en desayunos o cenas, y según la contundencia que se busque o las preferencias dietéticas, puede complementarse con huevos, aguacate, carnes, plátano e incluso mariscos.

En La Ceiba, en la comunidad garífuna de Corozal, se encuentra Baleada Mary, uno de esos lugares de gastronomía casera donde se puede degustar como un auténtico catracho.

Así es La Ceiba: una ciudad que se adentra en la selva sin dejar de tocar el mar ni de saborear sus tradiciones, invitando sobre todo al bienestar.

Lejos de lo estático, Honduras es una experiencia viva, cambiante y transformadora, donde la biodiversidad y la cultura no compiten, sino que conviven y se potencian. Un istmo geográfico, sí, pero también uno simbólico que cuenta relatos e invita a probar sus sabores, desde el arraigo profundo a su esencia. ●

Local communities promote tours, excursions, and educational experiences in mangroves and canals, balancing economy and biodiversity

Along the canal, each boat tells its own story: some were crafted by local families, others donated or restored with support from tourism institutions. Communities have turned this tradition into a livelihood, organizing eco-tours, kayaking trips, and educational programs on environmental conservation. Their goal: to make tourism an economic driver without jeopardizing biodiversity.

THE BALEADA: LA CEIBA'S CULINARY SYMBOL

If one dish can be considered the emblem of Catracho cuisine, it is the baleada. Originating in La Ceiba, it consists of a flour tortilla filled with refried beans, grated cheese, and sour cream. The best part? It can be eaten at any time of day—especially for

breakfast or dinner—and can be enhanced with eggs, avocado, meat, plantains, or even seafood, depending on preference.

In La Ceiba, in the Garífuna community of Corozal, you'll find Baleada Mary, one of those home-style eateries where you can savor it like a true Honduran.

This is La Ceiba: a city that stretches into the jungle while still touching the sea, savoring its traditions, and inviting above all, to wellbeing.

Far from static, Honduras is a living, changing, and transformative experience, where biodiversity and culture do not compete but coexist and amplify each other. A geographic isthmus, yes, but also a symbolic one—telling stories and inviting you to taste its flavors, deeply rooted in its essence. ●

Descubre Iberoamérica

a través de sus nuevas **rutas, sabores
y experiencias** para la gloria

TEXTO / BY: VERÓNICA DE SANTIAGO (Directora Grupo Excelencias)
FOTOS/ PHOTOS: PIXABAY, PEXELS

IBEROAMÉRICA QUE NO
SOLO PRESUME DE SU
LEGADO CULTURAL, SINO
QUE LO TRANSFORMA
CON AUDACIA

La Iberoamérica actual es una región en constante evolución. A lo largo del continente emergen destinos que antes eran secretos bien guardados, crecen circuitos de cruceros que abrazan costas cada vez más atractivas, y los aeropuertos compiten por ofrecer experiencias de clase mundial. Las ciudades se reinventan con dinamismo, la gastronomía vive una revolución de sabores, y las bebidas locales conquistan paladares internacionales. Este recorrido reúne 30 propuestas imprescindibles para entender el pulso vibrante del continente en 2025.

DISCOVER IBERO-AMERICA THROUGH ITS NEW ROUTES, FLAVORS, AND EXPERIENCES

IBERO-AMERICA NOT ONLY
BOASTS ITS CULTURAL
HERITAGE BUT TRANSFORMS
IT BOLDLY

The current Ibero-America is a region in constant evolution. Across the continent, previously hidden destinations are emerging, cruise circuits embrace increasingly attractive coastlines, and airports compete to offer world-class experiences. Cities are reinventing themselves dynamically, gastronomy is undergoing a flavor revolution, and local beverages are winning international palates. This journey gathers 30 essential proposals to understand the continent's vibrant pulse in 2025.

5 destinos emergentes que todos querrán visitar

5 EMERGING DESTINATIONS EVERYONE WILL WANT TO VISIT

01

ISLA HOLBOX (MÉXICO)

Aún conserva el encanto rústico de las playas vírgenes. Sus calles sin asfaltar, murales coloridos y avistamientos de tiburón ballena lo han convertido en un paraíso para quienes buscan autenticidad sin masificaciones.

Still retains the rustic charm of pristine beaches. Its unpaved streets, colorful murals, and whale shark sightings have made it a paradise for those seeking authenticity without crowds.

02

MOMPOX (COLOMBIA)

Esta joya colonial a orillas del Magdalena está atrayendo a viajeros que buscan historia, arte y tranquilidad. Su inclusión en rutas culturales está impulsando un nuevo tipo de turismo consciente y patrimonial.

This colonial gem on the Magdalena River is attracting travelers in search of history, art, and tranquility. Its inclusion in cultural routes is promoting a new type of conscious, heritage-focused tourism.

03

PUERTO MISAHUALLÍ (ECUADOR)

En plena Amazonía, este pequeño pueblo está desarrollando experiencias turísticas que combinan conservación ambiental, cultura indígena y actividades de naturaleza como senderismo y kayak.

In the heart of the Amazon, this small town is developing tourism experiences that combine environmental conservation, indigenous culture, and nature activities such as hiking and kayaking.

04

PIRIÁPOLIS (URUGUAY)

Sombra de Punta del Este durante años, hoy brilla con luz propia. Con una arquitectura ecléctica, rutas de cerros y un ritmo sereno, seduce tanto a locales como a viajeros curiosos.

Long overshadowed by Punta del Este, it now shines on its own. With eclectic architecture, hilltop trails, and a relaxed pace, it appeals to both locals and curious travelers.

05

VALLE DEL ELQUI (CHILE)

Sus cielos limpios, viñedos y energía mística lo han transformado en un nuevo polo de turismo astrológico y enológico. Ideal para quienes buscan reconexión y buen pisco.

Its clear skies, vineyards, and mystical energy have made it a new hub for astrological and wine tourism. Ideal for those seeking reconnection and fine pisco.



01

**CARIBE SUR
Y CANAL DE
PANAMÁ**

Una ruta en auge que conecta Cartagena, Colón, Bocas del Toro y San Blas, con paradas culturales y naturales excepcionales, cruzando además la emblemática ingeniería panameña.

An emerging route connecting Cartagena, Colón, Bocas del Toro, and San Blas, with exceptional cultural and natural stops, crossing the iconic Panamanian engineering marvel.

02

**PATAGONIA
AUSTRAL**

Desde Ushuaia hasta Puerto Natales, pasando por glaciares y fiordos. Este circuito gana adeptos gracias al turismo de expedición con conciencia ambiental.

From Ushuaia to Puerto Natales, passing glaciers and fjords. This circuit is gaining popularity thanks to environmentally conscious expedition tourism.

5 circuitos de cruceros imperdibles

5 UNMISSABLE CRUISE CIRCUITS

03

**AMAZONÍA
FLUVIAL
(BRASIL-PERÚ-
COLOMBIA)**

Los cruceros de lujo por el Amazonas combinan confort con biodiversidad. Iquitos o Manaus son puntos de partida para una aventura sin igual.

Luxury cruises on the Amazon combine comfort with biodiversity. Iquitos and Manaus serve as departure points for unparalleled adventures.

04

**RIVIERA DEL
PACÍFICO
MEXICANO**

Mazatlán, Puerto Vallarta, Manzanillo y Acapulco reaparecen como joyas del turismo marítimo, combinando sol, cultura y sabores regionales.

Mazatlán, Puerto Vallarta, Manzanillo, and Acapulco reemerge as maritime tourism gems, combining sun, culture, and regional flavors.

05

**ISLAS
ATLÁNTICAS DE
BRASIL Y CABO
VERDE**

Una nueva corriente de cruceros transatlánticos recorre desde Recife y Salvador de Bahía hasta Mindelo, en Cabo Verde, uniendo cultura afroiberoamericana.

A new transatlantic cruise trend travels from Recife and Salvador de Bahía to Mindelo in Cape Verde, connecting Afro-Ibero-American culture.



5 aeropuertos mejor valorados

5 TOP-RATED AIRPORTS

01

EL DORADO (BOGOTÁ, COLOMBIA)

Destacado por su eficiencia, limpieza y diseño moderno. Es también un hub creciente de conexiones regionales e internacionales.

Known for efficiency, cleanliness, and modern design, and a growing hub for regional and international connections.

02

JORGE CHÁVEZ (LIMA, PERÚ)

En plena expansión, ha ganado elogios por su servicio al pasajero, accesibilidad y rapidez en los trámites migratorios.

Currently expanding, praised for passenger service, accessibility, and fast immigration procedures.

03

ADOLFO SUÁREZ MADRID-BARAJAS (ESPAÑA)

Combina conectividad global con áreas comerciales y gastronómicas premiadas. Su Terminal 4 sigue siendo un referente de diseño aeroportuario.

Combines global connectivity with award-winning commercial and gastronomic areas. Terminal 4 remains a benchmark in airport design.

04

TOCUMEN (PANAMÁ)

Conecta las Américas como pocos, y su nueva Terminal 2 ha mejorado la experiencia del usuario con más espacios y mejor señalización.

Connects the Americas like few others; its new Terminal 2 enhances user experience with more space and better signage.

05

CARRASCO (MONTEVIDEO, URUGUAY)

Aunque más pequeño, ha sido varias veces premiado por su arquitectura amigable, servicio al cliente y procesos ágiles.

Smaller but repeatedly recognized for friendly architecture, customer service, and efficient processes.



01

**MEDELLÍN
(COLOMBIA)**

De ciudad estigmatizada a laboratorio de innovación urbana. Su transformación en movilidad, cultura digital y sostenibilidad urbana es admirada globalmente.

From a stigmatized city to an urban innovation lab. Its transformation in mobility, digital culture, and urban sustainability is admired globally.

02

**MONTERREY
(MÉXICO)**

Centro industrial y tecnológico con fuerte inversión extranjera. Su escena gastronómica y cultural también está en pleno auge.

Industrial and technological center with strong foreign investment. Its culinary and cultural scene is also booming.

**5 MOST DYNAMIC CITIES
IN IBERO-AMERICA**

03

**QUITO
(ECUADOR)**

Recuperación patrimonial, impulso al arte y promoción de nuevos espacios verdes la posicionan como ejemplo de ciudad en transición.

Heritage restoration, support for the arts, and promotion of new green spaces position it as a model city in transition.

04

**MÁLAGA
(ESPAÑA)**

Ha dejado de ser solo una puerta a la Costa del Sol para consolidarse como polo de arte contemporáneo, gastronomía y atracción internacional.

No longer just a gateway to the Costa del Sol, it has become a hub for contemporary art, gastronomy, and international appeal.

05

**ASUNCIÓN
(PARAGUAY)**

Aunque poco explorada, se está convirtiendo en epicentro de creatividad joven, emprendimientos culturales y nuevos espacios gastronómicos.

Though little explored, it is becoming a center of youth creativity, cultural enterprises, and new gastronomic spaces.



5 bebidas que debes probar en Iberoamérica

5 MUST-TRY BEVERAGES IN IBERO-AMERICA

01

MATE (URUGUAY)

Mucho más que una bebida: es un ritual social. Cada país tiene su forma de prepararlo, y en 2025 surgen nuevas versiones frías y saborizadas.

More than a drink: a social ritual. Each country has its way of preparing it, and in 2025 new cold and flavored versions are emerging.

02

CANELAZO (ECUADOR)

Infusión caliente con canela, aguardiente y panela. Tradicional en zonas andinas, está ganando presencia en barras de autor.

A hot infusion of cinnamon, aguardiente, and panela. Traditional in the Andes, now gaining popularity in mixology bars.

03

PISCO SOUR (PERÚ)

Hoy, el pisco se redescubre con cocteles de autor que modernizan esta bebida emblemática.

Pisco is being rediscovered through modern signature cocktails that update this emblematic drink.

04

TEPACHE (MÉXICO)

Fermentado de piña con especias. Antiguo y refrescante, se ha reinventado como alternativa low alcohol y sostenible.

A fermented pineapple beverage with spices. Ancient and refreshing, reinvented as a low-alcohol, sustainable option.

05

GUARAPO DE CAÑA (VENEZUELA)

El jugo fresco de caña vuelve con fuerza como opción natural en ferias y bares, incluso combinado con frutas o ron.

Fresh sugarcane juice returns strongly as a natural option in fairs and bars, sometimes mixed with fruit or rum.



01

**LA BANDERA
(REPÚBLICA
DOMINICANA)**

El plato nacional —arroz, habichuelas y carne guisada— está viviendo una revolución en restaurantes de Santo Domingo y Santiago. Se presenta ahora en versiones de alta cocina, con técnicas como la cocción a baja temperatura, el uso de ingredientes orgánicos locales y emplatados vanguardistas que mantienen el alma del plato pero elevan su presentación y complejidad.

The national dish—rice, beans, and stewed meat—is experiencing a renaissance in Santo Domingo and Santiago restaurants. Served in haute cuisine style, with techniques like slow cooking, local organic ingredients, and avant-garde plating that preserve its soul while elevating presentation and complexity.

**UNA IBEROAMÉRICA
QUE SE REINVENTA**

El plato nacional —arroz, habichuelas y carne guisada— está viviendo una revolución en restaurantes de Santo Domingo y Santiago. Se presenta ahora en versiones de alta cocina, con técnicas como la cocción a baja temperatura, el uso de ingredientes orgánicos locales y emplatados vanguardistas que mantienen el alma del plato pero elevan su presentación y complejidad. ●

02

TACOS (MÉXICO)

Desde Ciudad de México hasta Oaxaca, los tacos están mutando sin perder identidad. Los chefs incorporan ingredientes inusuales como insectos, flores comestibles, mariscos de profundidad o fermentados caseros. El maíz criollo nixtamalizado sigue siendo el protagonista, pero la creatividad no tiene límites, y muchos tacos se sirven hoy en vajilla de diseño o en experiencias de menú degustación.

From Mexico City to Oaxaca, tacos are evolving without losing identity. Chefs incorporate unusual ingredients such as insects, edible flowers, deep-sea seafood, or homemade ferments. Nixtamalized native corn remains the star, but creativity knows no limits, and many tacos are now served on designer tableware or in tasting menu experiences.

**A REIMAGINED
IBERO-AMERICA**

This snapshot reveals an Ibero-America that not only boasts its cultural legacy but transforms it boldly. From hidden valleys to top-rated airports, and from centuries-old recipes reinterpreted to a vibrant culinary and tourist map, the Ibero-American scene is in full effervescence. Best of all: there is still so much to discover. ●

03

**PAELLA
TRADICIONAL
(VALENCIA,
ESPAÑA)**

La paella valenciana ha dejado de ser solo un plato típico para convertirse en símbolo de identidad defendido con orgullo por cocineros locales. La tendencia actual en Valencia es volver a la receta canónica —con conejo, pollo, judía verde, garrofón y cocción a leña— pero añadiendo relato, historia y puesta en escena. Hay incluso experiencias en el campo donde los comensales cocinan su propia paella con ayuda de un maestro arrocero.

Valencian paella has evolved from a typical dish to a symbol of identity proudly defended by local chefs. The current trend in Valencia is to return to the canonical recipe—rabbit, chicken, green beans, garrofón, and wood-fire cooking—while adding storytelling, history, and presentation. Some experiences even let diners cook their own paella with guidance from a master cook.

5 platos

que son tendencia
en el continente**5 TRENDING
DISHES ACROSS
THE CONTINENT**

04

**ASADO
(ARGENTINA)**

El asado argentino vive una nueva etapa donde la tradición se combina con innovación. Cortes menos conocidos, técnicas como el ahumado con maderas autóctonas, embutidos artesanales y guarniciones vegetales reinterpretadas (como provoletas veganas o chimichurris fermentados) están redefiniendo la experiencia parrillera sin perder su esencia social y ritual.

Argentine asado enters a new era where tradition meets innovation. Lesser-known cuts, techniques like smoking with native woods, artisanal sausages, and reinterpreted vegetable sides (vegan provoletas or fermented chimichurri) are redefining the grilling experience without losing its social and ritual essence.

05

**MOFONGO
(PUERTO RICO)**

Este plato icónico hecho de plátano verde majado ha pasado de la fonda al fine dining. Hoy se sirve con rellenos de pulpo en su tinta, carrilleras glaseadas, cremas de queso local o incluso en forma de canapés en eventos gourmet. El mofongo, con su textura y sabor característicos, demuestra que la cocina criolla puertorriqueña está lista para conquistar el mundo sin perder sus raíces.

This iconic mashed green plantain dish has gone from humble eateries to fine dining. Today it is served with fillings like octopus in ink, glazed cheeks, local cheese creams, or even as canapés at gourmet events. Its distinctive texture and flavor show that Puerto Rican Creole cuisine is ready to conquer the world without losing its roots.

PREMIOS EXCELENCIAS

Excellence Awards



ESPAÑA

ENERO/JANUARY



CUBA

MARZO/MARCH



MÉXICO

ABRIL/APRIL

Visita
Nuestra Web
Visit our website



ESCAPA.ATE VIRTUAL COMUNICACIÓN

✉ hablamos@evcomunicacion.com

☎ 91 556 00 40

CREATIVITY

STRATEGY

ADVERTISING

PROJECTS



THE EQUIPMENT YOUR
EVENT NEEDS

www.caribbeannewsdigital.com



The Leading Tourism-Oriented Digital Newspaper in the Caribbean and Latin America



The right platform for promoting your products and services

FREE SUBSCRIPTION NOW!



- 379,000 subscribers from Monday to Friday.
- 1,860,000 weekly informative hits.
- Live coverage of the top 60 annual fairs around the globe, like WTM, FITUR, IYM, MITT, IPW, MITM Americas and more.
- Direct attendance to congresses and events linked to tourism and business, health, thermalism, gastronomy and LGBT, among others.
- Nonstop interaction with its readers through Facebook, Instagram and Twitter.

Caribbean News Digital in Spanish reaches out to the rest of the world with issues in English, German, Portuguese and Russian, that are distributed as newsletters and have their own websites. In addition, it is complemented by two other special issues: Excelencias, News Cuba and Excelencias News Panama.

Find us on

