

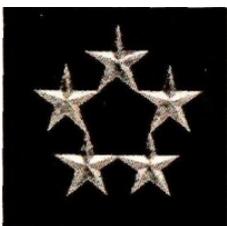
Fecha 02.09.2022	Sección Nacional	Página 19
----------------------------	----------------------------	---------------------

DE CINCO ESTRELLAS

Visit Oakland presentó el Oakland Vegan Trail, guía gastronómica online con menús basados en plantas

– Tenochtitlan XR, experiencia inmersiva para conocer el imperio mexicana y muy pronto mercado maya donde te acompaña un Alux

– Perú tiene sin fin de platillos llenos de tradición milenaria con opciones que muestran su historia, identidad y raíces en cada bocado



Por Victoria González Prado

¿Dónde está Oakland? ¡Ah! En la parte este de la Bahía de San Francisco y dicen que tiene diversidad étnica sorprendente. Pues resulta que *Visit Oakland* presentó el *Oakland Vegan Trail*, guía gastronómica online que cuenta con más de 20 restaurantes cuyo menú está basado en plantas que se encuentran en *The Town*. Con lugares culinarios que sirven deliciosa cocina vegana inspirada en diversas regiones y culturas: estadounidense, china, etíope, filipina, mexicana, tailandesa y mucho más, los visitantes pueden saborear platillos de todo el mundo y para los golosos hay café, donas y helado vegano.

Conocido como el “Brooklyn junto a la bahía”, Oakland tiene mucho que ofrecer a los visitantes, especialmente cuando se trata de comida de origen vegetal. *Visit Oakland* creó experiencia culinaria que emociona a los veganos. El recorrido muestra la ani-

mada escena de comida vegana de la ciudad mientras destaca las gemas veganas locales que van desde restaurantes familiares, hasta nuevas empresas así como aquellos reconocidos por la prestigiosa Guía Michelin.

El recorrido vegano de Oakland incluye descripción general de cada restaurante, con los platillos más destacados del menú, ubicación e información de contacto. Mapa detallado dirige a los visitantes a la variedad de restaurantes veganos repartidos por los vibrantes vecindarios. La guía en línea también incluye barra lateral que enumera los restaurantes vegetarianos.

Oakland es conocida como una de las ciudades más progresistas y diversas de la Unión Americana con 125 idiomas hablados en *The Town*. “Estamos muy orgullosos de lanzar *Oakland Vegan Trail* con una mezcla tan increíble de cocina cultural”, comentó **Peter Gamez**, presidente y director ejecutivo de *Visit Oakland* y agregó que “realmente hay algo para que todos disfruten, incluso para los no veganos. Al más puro estilo de Oakland, estamos liderando el camino con una experiencia para el visitante que celebra el creciente estilo de vida *plant-based*. Nos complace destacar a los talentosos chefs que están creando platillos y bebidas veganas innova-

doras y deliciosas”.

El recorrido vegano de Oakland se puede encontrar en OaklandVeganTrail.com. Para mayor información visita: VisitOakland.com

☆☆☆☆ **Llehi Sol**, es director fundador de Aura XR, realidad extendida que crea experiencias inmersivas, de ellas está vinculada al turismo, se denomina Tierra Maya y consta de experiencias con la cultura metaverso = mayaverso, el metaverso es concepto de Universo 3D persistente en línea que combina múltiples espacios virtuales diferentes. Puedes pensar en esto como versión futura del Internet. El metaverso permitirá a los usuarios trabajar, reunirse, jugar y socializar juntos en estos espacios 3D.

Este proyecto podría quedar concluido en un par de meses.

“Queremos que sea la réplica de mercado maya en el que un Alux –pequeño duende que vive en lugares naturales como selvas, grutas o cenotes– regala cacao y por medio del trueque hacen intercambio hasta llegar a producto que puede cambiarse por experiencia de lujo”, dijo **Llehi**.

De igual forma –agregó– con la Secretaría de Turismo de Yucatán se pretende hacer sistema de experiencias gastronómicas, de reserva y reali-

dad aumentada, exposición de los platillos, difusión de restaurantes, platillos nuevos con productos de la región y experiencias históricas para apoyar la identidad cultural.

“Tenochtitlan XR”, es la que **Llehi** ya concluyó y por medio de aplicación de realidad extendida, el término que unifica a las tres realidades de las tecnologías inmersivas existentes: la aumentada, la virtual y la mixta, con la que podemos conocer los secretos del imperio mexicana en el lugar que sucedieron.

Y es que, en la Ciudad de México existe gran cantidad de escenarios y lugares simbólicos que marcaron la historia del país y todo ello ya se puede conocer por medio de la *app* creada por **Llehi**.

Guiados por Tenoch –personaje mexicana– se descubren los secretos de la ciudad, caminando entre sus templos y conociendo a sus deidades, con quienes es posible interactuar, así como ubicar cada estructura antigua sobre la gran ciudad de hoy.

Además, y con la misma idea de aprender y divertirse, cuenta con la opción de descargar videojuego en experiencias para múltiples plataformas. “La intención es restaurar la memoria histórica de los mexicanos, las raíces, y hacerlo de esta manera interactiva”, dice el creador de



Continúa en siguiente hoja

Fecha 02.09.2022	Sección Nacional	Página 19
----------------------------	----------------------------	---------------------

la plataforma.

Este proyecto de arqueología urbana está respaldado por el Instituto Mexicano de Arqueología e Historia (INAH) y se divide en varias partes, la principal es gratuita y se trata de recorrido peatonal alrededor del primer cuadro del centro histórico que fue el recinto sagrado de Tenochtitlán, rodeado de muralla de serpientes, la Cuantempantli.

Al entrar a la *app*, los usuarios caminan dentro de maqueta de lo que fue la gran Tenochtitlán, y, a través de experiencias 3D, pueden recorrer el espacio donde, al acercarse a las edificaciones activarán animaciones con las que es posible interactuar como los guerreros y las deidades. Este recorrido está actualmente disponible y puedes visitarlo el día que quieras.

Cabe destacar que Tenochtitlán se llevó cuatro años y aún no está totalmente terminado. En alianza con docentes y alumnos puede convertirse en herramienta de aprendizaje

El videojuego de realidad aumentada, está basado en la leyenda de Huitzilopochtli, que recrea el mito de su nacimiento.

a quien encarnarás para participar en batalla en la que enfrentarás a distintos enemigos y a la Coyolxauhqui.

Esta experiencia la puede tener todo aquel que así lo desee en realidad virtual para verla desde cualquier lugar con costo por descarga.

Por último, comentó que en la plaza Manuel Gamio, entre el Templo Mayor y la catedral, podrás conocer mercado mexicana con puestos de productos que se comercializaban en aquella época a manera de trueque.

Cada puesto se relaciona con el giro del negocio actual, donde los clientes interactúan con la marca y harán experiencia de trueque de productos, además de que podrán ir ascendiendo hasta llegar a intercambiar joyas o artículos de lujo y tienen algún premio que se pueden ganar con los patrocinadores como descuentos o regalos, esa será la recompensa final.

Si quieres disfrutar de esta experiencia, la *app* estará disponible en diferentes plataformas como la de realidad virtual llamada *Steam* y versión *web* para poder entrar desde cualquier

computadora: www.auraxr.com

☆☆☆☆ Más allá del ceviche que se ha posicionado como estandarte en la cocina peruana, este país andino tiene sin fin de platillos llenos de tradición milenaria con opciones que muestran su historia, identidad y raíces en cada bocado.

La cocina peruana, reconocida a nivel mundial y considerada como una de las diez mejores del mundo, es una mezcla de toda la historia del país donde se ve reflejada la colonización española, la inmigración china, italiana, japonesa y africana.

El encuentro de estas culturas dio paso a platillos en Perú como: el caldito Capón (sopa *wantan* en Perú) elaborado con camarón, *wantanes* rellenos y panceta de *pork belly*, o Sudado de Mariscos con mezcla de mariscos del día, la tradicional yuca y cilantro. Incluso uno de los platillos más tradicionales de las caretillas limeñas como es el anticucho ya sea de corazón de res o pollo.

Hoy el Chef **Ronald Bautista**, chef huancavelicano al

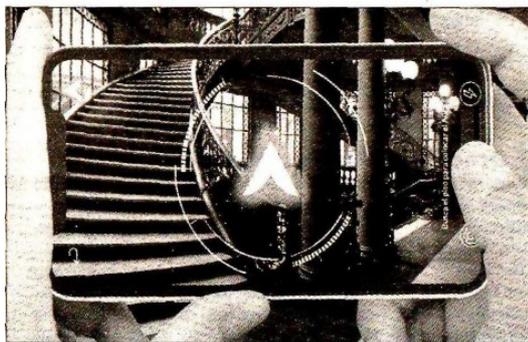
frente de Bolichera 21, ha transmitido su pasión por la cultura peruana con menú fusionado con insumos locales y frescos de México, con opciones de pesca del día del Golfo de México y el Pacífico, así como insumos agroecológicos y frescos de la mano de Arca Tierra.

Anticucho de corazón **Ronald**, quien muestra el amor por su país cada vez que prepara uno de sus platillos típicos y deja plasmado sus años de experiencia en el mundo de la gastronomía, donde ha trabajado junto a **Gastón Acurio**, uno de los principales promotores de la gastronomía peruana en el mundo.

El restaurante ubicado en la colonia del Valle, lugar donde las familias mexicanas y comunidad peruana se reúnen para disfrutar deliciosa experiencia gastronómica en ambiente relajado y caribeño, que te transportará como si estuvieras en un puerto de Perú.

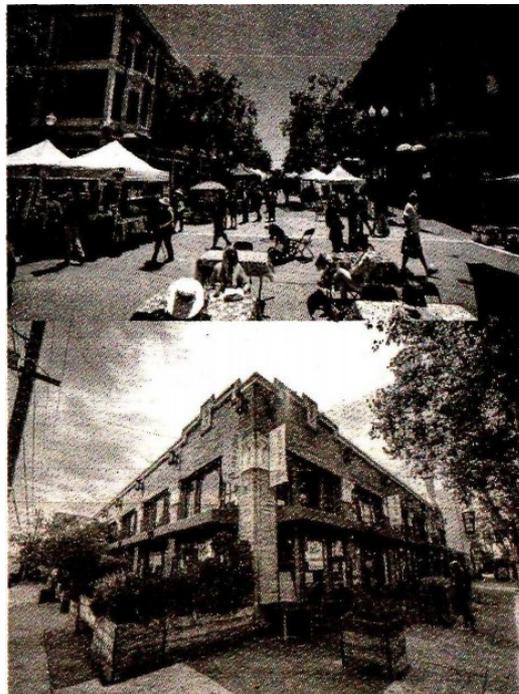
“El ángel de la fama tiene sus alas hechas de... papel periódico”

victoriagprado@gmail.com
Twitter: [@victoriagprado](https://twitter.com/victoriagprado)



La realidad aumentada llegó para quedarse.

Fecha 02.09.2022	Sección Nacional	Página 19
----------------------------	----------------------------	---------------------



Oakland presento guía gastronómica online.