

Imágenes en el tiempo

POR IGNACIO URQUIZA

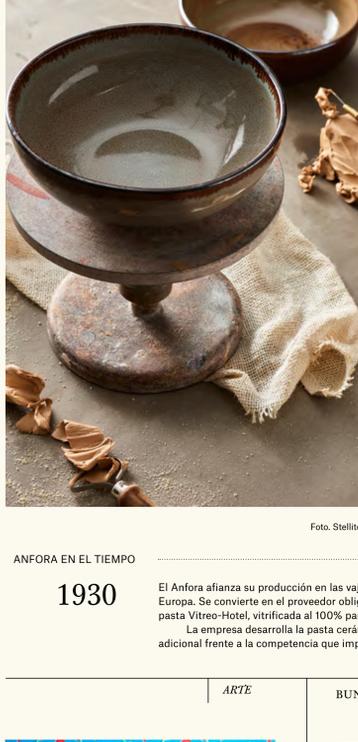


Foto: Stellite

La fotografía gastronómica atestigua, preserva y transmite gráficamente los elementos del conjunto de un platillo y nos permite ver con exactitud los ingredientes, su orden y montaje.

En la década de los 70, en México no había un acercamiento visual al platillo y a su sabor. Fue hasta 1985 con el libro *Taste of Mexico*, de Patricia Quintana, que logramos poner la lente en más detalles que transmitirían el sabor y la textura de la cocina mexicana, siempre conservando y respetando la loza de la región que se trataba.

La foto gastronómica en el ámbito comercial y publicitario es una herramienta que muestra el contenido de un producto o las sensaciones de un platillo que se quieren promocionar. Necesita transmitir ese antojo y como siempre decimos los que nos dedicamos a esto: si no eres tragón y no te metes a la cocina, mejor dedícate a otra cosa porque no lo vas a lograr. A lo personal, no hago foto de moda porque no me llama; un tiempo hice coches pero lo dejé porque no me apasionan.

El buen comer, en cambio, siempre estubo ligado a mi vida. Mis viajes familiares por México siempre iban sazonados de fotografía y comida. Mis padres conocían los changarios y las fondas donde servían excelente gastronomía local. Así, fui muy natural para mí dar el paso a la foto, primero como hobby y luego profesionalmente.

En mi formación, tuve la oportunidad de estudiar en Italia y asistir al fotógrafo gastronómico y cocinero Renato Sala. Él me enseñó los secretos de la luz y cientos de trucos; también aprendí las técnicas del conocido fotógrafo Ernst Haas y de Matthew

Klein; otro gran fotógrafo newyorkino, con quien co-partí buenos momentos.

Entre mis proyectos más significativos está el libro *Grandes restaurantes*, Les étoiles de París, sobre los restaurantes con estrellas Michelin, en París. Fue una gran experiencia acercarme a estos personajes, entrevistarlos, hacerles retratos, fotografíar y probar sus platillos en un ambiente que cuidada la perfección en todos los detalles.

En México me marcaron mucho los libros de El Cardenal y El Bajío, por tratarse de extraordinarios lugares donde la conservación de la gastronomía mexicana es una filosofía esencial; así como el libro de La Vainilla Mexicana con Ambar Editores, en el que trabajé con grandes chefs mexicanos bajo la coordinación de Ricardo Muñoz Zurita. En épocas recientes, el libro *El sabor del mundo en la gran capital*, ahora en imprenta con Ambar Editores, me dejó un gran sabor de boca.

En personas como el que millones de personas toman fotos de sus platillos diariamente y los comparten en plataformas como Instagram, son las técnicas, la sensibilidad y el ojo educado lo que nos distingue como profesionales.

Para mí es maravilloso ser parte de este centenario, porque en cada libro que he trabajado Anfora siempre ha estado presente. En *Las Mañanitas*, en el *Bajío*, en *El Cardenal* y ahora, en el proceso de reinvencción de la marca y de las vajillas, estamos muy felices de poder fotografíar los platillos en superficies tan orgánicas y actuales.



ANFORA EN EL TIEMPO

1930

El Anfora afianza su producción en las vajillas de hogar con nuevas formas adaptadas de Europa. Se convierte en el proveedor obligado de los restaurantes y hoteles con su nueva pasta Vitreo-Hotel, vitrificada al 100% para lograr una alta resistencia al impacto.

La empresa desarrolla la pasta cerámica a base de minas mexicanas propias, ventaja adicional frente a la competencia que importa sus materias primas.

ARTE



Al chile

Catalina Aroch
140 x 100 cm
Técnica mixta sobre tela
2016

BUNA



¿CÓMO?

Recorremos los ecosistemas del país para aprender de su biodiversidad y suelos.

Le dedicamos tiempo a encontrar las mejores materias primas. Colaboramos con los agricultores para implementar prácticas agroecológicas y diseñar procesos de calidad para su cosecha.

Transformamos el café y el cacao tratando de obtener la mejor versión para compartir cosas ricas.

Creemos en el trabajo en equipo y en el crecimiento personal. Algunos de nuestros valores son: Kaizen (del japonés: siempre hay una mejor manera de hacer las cosas), valor, vulnerabilidad, colaboración, empatía, entre otros. Estos valores son relevantes para el equipo de Buna ya que somos una organización que practica la auto gobernanza.

BIOGRAFÍA

Empezamos en el 2012 trabajando el café con la motivación de compartir lo mejor de México. Creemos que esta planta nos escogió y nosotros a ella por diversas razones que seguimos descubriendo; por mencionar algunas: conciencia, unión y sinergia.

El café con el que actualmente trabajamos proviene en su mayoría de los estados de Oaxaca, Veracruz y Chiapas; principalmente de comunidades indígenas.

En 2013 empezamos una relación con La Marzocco porque encontramos en ellos una compañía que comparte nuestros valores. Desde Florencia, Italia lleva más de 90 años manufacturando a mano máquinas de espresso y equipos de café de la más alta calidad de tradición y vanguardia. Al día de hoy contamos con un equipo interno dedicado a capacitación, mantenimiento y soporte para equipos La Marzocco.

Desde 2014 se conformó un equipo dedicado al trabajo en campo con tres líneas de acción: calidad, nutrición y sustentabilidad. La primera, consiste en desarrollar, junto con los agricultores la mejor versión de la cosecha, esto implica una atención constante durante y después de la cosecha. Nutrición es un conjunto de prácticas que se recomiendan con el objetivo de remediar y restaurar los suelos, además de alimentar a las plantas. Con la actividad de sustentabilidad promover buenas prácticas de manejo de ecosistemas así como desarrollar dinámicas sociales, integrales y armoniosas.

En 2015 empezamos a explorar la transformación de otros cultivos agrícolas, como el cacao, la panela y la miel con los que ahora también trabajamos. Con el cacao y la panela elaboramos chocolate; trabajar con ellos nos ha regalado ritmo, pasión y alegría.

El cacao que utilizamos proviene de la región del Soconusco en Chiapas y de la Chontalpa en Tabasco. Tomamos, molimos e incorporamos la panela para obtener una pasta que posteriormente amperamos para obtener barras de chocolate. La panela o piloncillo, jugo de caña sometido a calor durante mucho tiempo para obtener azúcar puro, proviene de la región zapoteca en Oaxaca. Nuestro chocolate solo contiene estos dos ingredientes, lo permitiendo que la pureza en sabor sea auténtica.

La miel es un alimento que las abejas transforman a partir del néctar de las oras para almacenar y ocupar como reserva en tiempos de escasez. Buna comparte miel de regiones con diversidad de oración en todo el año y promueve prácticas amigables y sustentables, evitando que las colmenas de abejas entren en desequilibrio. La motivación de trabajar con la miel es principalmente por el cuidado de las abejas y por consiguiente mantener la polinización; proceso ecológico por el cual las plantas se reproducen y favorece la conservación de los ecosistemas.

Desde 2017 trabajamos en el diseño de nuestra actual casa "La Doctores", el cual nos permitió un crecimiento con el equipo interno y así compartir con más socios comerciales nuestros productos ricos. Desde 2018 estamos certificados como compañía B. Creemos que podemos utilizar los negocios para generar un cambio positivo.



Recibe el Kit cuarentena de Buna directo en tu casa, envíos a toda la CDMX y la República Mexicana en:

www.buna.mx



Los Síndicos

Alberto Kritzler
Cortorno Ciego
2017

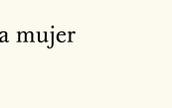
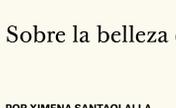
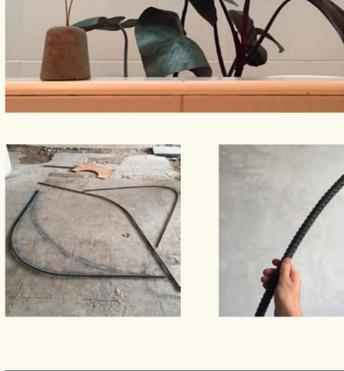
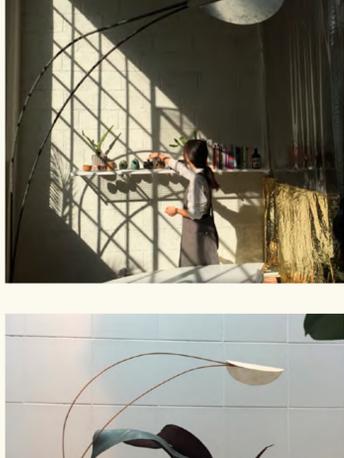
EPÍGRAFE

“La mano que siembra y el ojo que vigila”

Popol Vuh

Lámpara OHA

POR ROBERTO MICHELSEN ENGELL



Amo las coincidencias y también los eventos afortunados que de pronto se suman en un momento específico. Esta es la corta historia de la Lámpara OHA.

Tenía varios días trabajando en una pequeña maqueta casera de alambres y papel que buscaba devenir en una lámpara de piso autoportante, como la lámpara Arco (1962) de los hermanos Achille y Pier Giacomo Castiglioni. Tenía mucho del mundo vegetal y mucho del mundo del reciclaje.

El arco eran dos alambres de cobre atados en los extremos, de tal suerte que permitían suspender una pantalla ligera de cartón blanco, un simple círculo doblado en dos por su mitad. Esta pequeña proeza de equilibrio requería de un contrapeso bastante robusto que lo soportara todo y llevara el peso al suelo. Sebastián Gnaedig, trabajando en sus trabajos de concreto TOKA me ayudó colando con lo que le sobró de algún molde, una veladora vacía de vidrio que resultó la base de la maqueta.

Todo esto sucedía al mismo tiempo que con Sebastián trabajáramos el proyecto de interiorismo para OHA, proyecto riquísimo de tés e infusiones de nuestra amiga Regina Rivero Borrell en uno de los espacios disponibles de La Laguna. Un pequeño local de 25 m² que se bañaba por luz cálida del sur durante todo el día a través de la ventanales, pero que por la noche presentaba el escenario ideal para una propuesta de iluminación artificial. Prácticamente todo el proyecto de OHA se armó con sobranes de demoliciones de la misma fábrica textil en transformación. Hierros y mallas armaron repisas y las mesas se fabricaron con perfiles tubulares de antiguas estructuras en desuso.

Este mismo principio de reconvertir materiales podría aplicar para resolver cómo iluminar la mesa central del taller de té. Y estando en esos retazos mentales regresé la maqueta a mi mente y todo tuvo sentido. Una lámpara que parecía hoja, ligera y escultórica, podría articularse en una esquina y lanzarse en el aire para repartir luz suave en un rincón destinado a saborear y experimentar con las infusiones de hojas del mundo. El día siguiente le presenté la maqueta a Regina y articulamos las ideas para arrancar el proceso de fabricación. Ahora la maqueta servía para hacer una segunda prueba diez veces el formato original.

El alambre se volvió varilla de una pulgada, la base se coló con una maceta de barro dejando pasos libres para cablear y un atravesamiento de lado a lado que al igual que en la obra maestra de los Castiglioni facilitó mover el bloque con mayor comodidad. Se aligeró el colado con trozos de unicel que finalmente se sopletaron dejando algunos quedades, sorpresas inesperadas del proceso que sumaron al lenguaje vegetal. La pantalla, salió de una hoja de lámina galvanizada que aporta máximo brillo y suma poco peso al esfuerzo del arco. Dos focos tubulares se fijaron a un tubo metálico que conecta también varillas y pantalla. Todo es aparente, incluyendo cables y amarres con cintillos de plástico. La mano de los albañiles que participan en la producción quedó expresada y su ingenio creativo se sumó en el prototipo que fue a su vez la pieza final.

La lámpara OHA se liga a un sin fin de pequeños detalles de la colección de Regina, objetos tangibles como las tazas, tazas y cerámicas, e intangibles pero inolvidables olores y sabores te reciben al entrar a tu taller.

JARDIN

NI UNA MENOS

Sobre la belleza en la mujer

POR XIMENA SANTAOLALLA

Hace exactamente un año, se estrenó el documental *"The Pieces I Am"* sobre la vida de la Premio Nobel Toni Morrison: dentro de dos meses se cumplirá un año de su muerte, lo que me hizo recordarla y retomar su libro *Los Ojos más Azules*.

Con el libro entre mis manos, intento recordar alguna ocasión en que una mujer me haya dicho que se siente hermosa; y no puedo. En cambio, guardo muchas memorias de ocasiones en que distintas mujeres han expresado que no están conformes con su físico o que se consideran feas. Tengo la impresión de que, para muchas de nosotras, la belleza física es siempre una añoranza (del pasado, porque en una foto vieja nos reconocemos como bellas; o del futuro, fantaseándonos más delgadas o post cirujía estética).

Los Ojos más Azules me conmueve y me motiva a hablar de esto. *"El concepto de la belleza física era probablemente una de las ideas más destructivas de la historia del pensamiento humano occidental, que nació de la envidia, medraba en la inseguridad y terminaba en la desilusión"*, escribió Morrison. Ella cuenta que, de niña, una compañera de escuela le confesó que deseaba tener ojos azules; ambas eran afroamericanas. Toni Morrison se horrorizó de imaginar a su amiga, de piel negra, con ojos azules. Para ella, esa niña era perfecta, hermosa y armónica tal como nació, y necesitaba cambiar nada.

La belleza física en las mujeres occidentales ha reducido a una cuestión de identidad. ¿Cuántas veces nos hemos y nos han parecido a nuestro aspecto físico? Somos la alta, la de la cicatriz, la chichona, la nalgona, la guapa, la rubia, la flaca. Ella, como los define, nos hace valiosas o nos arranca cualquier valor posible. Escuchamos preguntas como ¿por qué ese hombre tan atractivo/rico/famoso, está con esa fea/vieja/gorda? En nuestra sociedad, tengo la impresión de que no hay rasgo más importante y definitorio en una mujer, que su físico.

El estereotipo de belleza femenina occidental es el de una joven delgada con rasgos angelicales, piel blanca, alta, cabello rubio y ojos claros. Existen variantes, pero para ser valorada y sobrevivir, siempre parece resultar mejor contar con esas características. Y en México, ¿cuántas mujeres cumplen ese estereotipo? Probablemente solo las que aparecen en los anuncios, películas y telenovelas.

¿Por qué hemos aceptado esta imposición, este estereotipo? ¿Por qué aceptamos, como una verdad imposible de cambiar, sentirnos feas desde que entramos a la pubertad? Y sobre todo, ¿por qué hemos aceptado que la apariencia física sea lo más importante en nosotras? Toni Morrison propone que estos estereotipos provienen de los países colonizadores o poderosos, que imponen sus rasgos como los rasgos superiores. Por ejemplo, en Estados Unidos durante la esclavitud, era importante decir claro que lo bello y valioso era lo blanco; que lo feo y sin valor era lo negro. El discurso de Trump y las películas de Hollywood nos machacan que esta concepción de la realidad sigue vigente; en México continuamos sosteniendo, desde la colonia, que es mejor tener rasgos ibéricos (no se diga alemanes o suecos...) que rasgos mestizos o de pueblos originarios.

Pienso que la mayoría de las mujeres todavía tenemos un largo camino que recorrer para construir una identidad personal, en donde existamos como seres humanos complejos e intrínsecamente valiosos, y no como trozos de carne atreídos, neutros o desagradables. Como dice Toni Morrison, nuestra identidad ya fue fijada por alguien más y nunca la cuestionamos; no logramos sentirnos orgullosas tal y como somos, seres humanos hermosas y completas.

"Las definiciones pertenecen a los definidores. Y no a los definidos", dice la importancia de definimos, creamos, nunca compramos lo que otros nos digan que somos:

"¿Cuándo piensas casarte? Tienes que tener novia. Eso te calmará. -No quiero hacer otras personas. Quiero hacerme a mí misma."

Ximena Santaolalla
Abogada y psicoterapeuta especializada en el tratamiento de efectos de largo plazo y desbalances mentales y emocionales relacionados con abuso sexual durante la infancia. Está terminando un compendio de cuentos cortos llamado "Las distintas caras del genocidio Maya en Guatemala", en el cual aborda problemas tales como la violencia de género y raza y otros sistemas de opresión en América Latina.

RECONOCIMIENTO

Un sincero agradecimiento al arquitecto administrativo de Laguna por su entrega total y trabajo cotidiano en estos difíciles tiempos de COVID-19

Gracias a Roberto, Juán, Teresa, Mario, Juán Ramón y Samantha por continuar al frente trabajando día a día y cuidar nuestros espacios.

¡Los queremos mucho!

75 días de aislamiento

POR MARÍA DEL MAR LABRANDERO



75 días de equipo, emocionales, de aprendizajes, de risas y llantos, de unión, de amor, de fuerza, de empatía, de esperanza, de trabajo personal, de seguridad, de recuerdos, de agradecimiento, de incertidumbre, agotadores, de caos, de frustración, de tristeza, de impaciencia, de miedo, de preocupación, de exigencia, de preguntas sin respuesta.

75 días llenos de lecciones y sentimientos, de entregarnos a la falta de poder controlar todo...

María del Mar Labrandero
Estudió arquitectura en la Facultad de Arquitectura de la UNAM, fue parte de la Autoridad del Espacio Público del Gob. de la Ciudad de México. Socia y fundadora del despacho LxL, donde realizó múltiples proyectos museográficos. de captura individual realista proyectos de arquitectura e interiorismo.

Tras-lados

POR INGRID FUGELLIE

I
Estás ahí, parado frente a la puerta. Sonríes y yo pienso en la diferencia: intelecto versus cotidiana y quedamos en casa para aplanar la curva de contagio.

II
Abres la puerta del coche y me dejo caer en su interior. Avanzamos por el centro de la avenida desierta. Lluve. Ninguno dice nada, un viaje contrattuale, predecible, escindido. La luz va perdiendo y se interna en el crepúsculo.

III
A través del vidrio empañado observo la ciudad, y por encima del cálculo y del anonimato de voces callejeras se abre la pregunta. Quiéres saber cuántos lugares conozco, cuál me ha gustado más. No sé en realidad qué responder, a esta hora les falta solidez a las palabras. Pienso en el cielo estrellado de mi ciudad natal y hago como si no hubiese escuchado. Aceptas el silencio, sintonizas la radio y te acomodas el cabello. Advino intenciones de compleja trama, deseos, nostalgias.

IV
El sonido húmedo del pavimento me adormece. No quiero decir nada, me cansa explicar siempre las cosas, buscar las cinco patas al gato. Ahora no, ahora deslizarme sobre la máquina, incluirme en sus artilugios, transformar el cuerpo en dispositivo pleno de automatismo, crecer en el metal, acoplarme al combustible que potencia nuestro limitado autocero.

V
"Hemos llegado", oigo la voz, regreso al paragon, a esa cueva de aseruidad que llenara la existencia. Me desentreno, todo lo bolsos, el carraquis, y bruevamente observo el planoma.

Ciudad de México, septiembre de 2017, mayo de 2020.

Ingrid Fugellie
Psicóloga clínica (UC, Santiago de Chile) y artista visual (FAD, UNAM). Escribe artículos y ensayos sobre arte y diseño. Docente y gestora cultural.

Les presentamos a Laka.

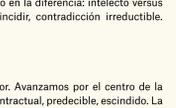


Foto: Yelena Santiago

Raza: Whippet
Comida favorita: Pollo (odio las peras)
Data curioso: Me confunden mucho con hembra, pero en realidad soy macho :)
Mejor amigo: Victor (PRODUCTORA)

EFEMÉRIDES JUNIO

1º Junio

Día de la Marina.

4 de junio

En 1932 sucede un terremoto en la Ciudad de México que deja más de 300 muertos.

7 de junio

En 1999 es asesinado el conductor y periodista Paco Stanley.

¡Escándalo, es un escándalo!

8 de junio

En 1938 se decreta la creación de Petróleos Mexicanos (PEMEX).

10 de junio

En 1971 sucede la matanza del Grupo de Corpus donde "Los Halcones" juevos del Ejército Mexicano, entrenado con apoyo del gobierno de los Estados Unidos) reprimen manifestaciones estudiantiles en la Ciudad de México. Asesinan y encarcelan a cientos de estudiantes.

¡Díez de junio, no se olvida!

13 de junio

En 1622 se inunda la Ciudad de México.

FUENTE:
https://www.gob.mx/
https://efemerides20.com/nodos/ciudad-de-mexico

LITERATURA

Aportaciones creativas

POR MARGARITA FLORES

Durante los próximos años, no existirá mejor excusa para hablar de creatividad, que el proyecto con el que se logró que la Nave Espacial Dragon -con 21 m de altura y 4 m de diámetro- se acoplara a la Estación Espacial Internacional (ISS), un centro de investigación ubicada en la órbita terrestre, gobernado por la NASA, la Agencia Espacial Federal Rusa, la Agencia Japonesa de Exploración Espacial, la Agencia Espacial Canadiense y la Agencia Espacial Europea.

Es así, como Elon Musk, entra en la historia de la conquista espacial, el 30 de mayo del 2020, con su proyecto SPACE X. Hoy, la página de inicio de spacex.com muestra la frase "RETURNING HUMAN SPACEFLIGHT TO THE UNITED STATES" sobre la fotografía que captura el instante en el que el Cohete Falcon 9 -con 70 m de altura y 3.7 m de diámetro- despega de su base en el Centro Espacial Kennedy.

En el próximo capítulo de esta novela de ciencia ficción el Dragón devolverá el vuelo al espacio a los Estados Unidos, convirtiéndose en la primera nave espacial privada en llevar humanos a la ISS.

Una de las grandes sorpresas de mis estudios de doctorado sobre el Desarrollo del Potencial Creativo, fue identificar la inmensa aportación que representó para la proclamación de la creatividad en la ciencia, la respuesta del gobierno de Estados Unidos ante el lanzamiento del Sputnik, el 4 de octubre de 1957. La puesta en órbita por la Rusia comunista, el primer satélite creado por el hombre, planteó a la política estadounidense un desafío que ponía en riesgo la supervivencia de su nación. Una manera sensible de expresar la complejidad emanada se encuentra en el artículo: *Can creativity be developed?*

By all the expectations that should follow from our supposed scientific and technical superiority, such a thing should not have happened. We, not Russia, should have been the first to accomplish this historical event, which properly stirred the imagination and the admiration of the whole world. What had happened to us? ...Why did this imaginative achievement occur in a political climate that should have dulled individual thought and initiative and not in a democratic climate where the individual and not the state is the center of human interest? (Guilford, 1958, p. 3).

Diez años antes de publicar este artículo, Joy Pol Guilford -reconocido como el padre de la creatividad en la ciencia- había recibido el apoyo financiero de las Fuerzas Navales y Aéreas de Estados Unidos para estudiar desde la ciencia social, las habilidades intelectuales y dentro de estas el pensamiento creativo. Aun cuando el objetivo de tal estudio era la asignación de labores a los soldados con base en sus habilidades, estos estudios marcaron un cambio definitivo en las investigaciones de la creatividad (Flores, 2020).

Dejando la combinación de logros creativos planteada, abierta a sus posibles interpretaciones. Agradezco la invitación de LAGUNA PERIODICO a participar en sus contenidos, y los resultados de mi investigación de doctorado. En la próxima nota, desarrollaré la noción de la creatividad planteada por Guilford.

Margarita Flores
Maestra en Arquitectura por la Architectural Association. Doctora en Creación por la UPV, fundadora de ACTO.

Referencias:
Guilford, J. P. (1958). Can creativity be developed? National Art Education Association, 11 (6), 37-114-18.
Flores, Margarita (2020). Un modelo conceptual para el desarrollo del potencial creativo. La integración sistémica de los componentes principales resultantes del análisis factorial de los atributos de la creatividad. (Doctoral dissertation). Valencia, España: Universitat Politècnica de València UPV.

EN-CAUSA.MX

El mundo enfrenta una pandemia. Sin duda la amenaza más aparente es la propagación de la enfermedad conocida como COVID-19. La respuesta debe ser inmediata y colectiva: frenar nuestras actividades cotidianas y quedarnos en casa para aplanar la curva de contagio.

Sin embargo, en un país como el nuestro es necesario comprender que hay un número significativo de personas en situación de calle, y que el sustento de grandes sectores de la población proviene de la economía informal. Pedirle a quienes viven en estas condiciones que se queden en casa sin considerar su supervivencia es absurdo; una aceptación tácita de su ruina.

¿Cómo apoyamos a aquellos que apenas se mantienen de pie para acatar las medidas de prevención sugeridas? ¿Cómo prevenimos que nuestro ya frágil equilibrio social se deteriore por completo ante esta pandemia?

Creemos que la respuesta se encontrará en la solidaridad y empatía.

CONTEXTO:

CDMX - Delegación Cuauhtémoc
Colonias de enfoque inicial: Juárez / Centro, Roma / Doctores / Obrera

POBLACIÓN OBJETIVO PRIMARIA:

Individuos en situación de calle que se enfrentarán al total desamparo económico, que vivirán una mayor discriminación por miedo de contagio y que serán susceptibles de incurrir en actos de delincuencia para sobrevivir.

POBLACIÓN OBJETIVO SECUNDARIA:

Individuos que trabajan en la calle y no cuentan con el respaldo de una estructura empresarial que les garantice lo mínimo indispensable para su subsistencia.

CONTINGENCIA

La Ciudad de México ha demostrado en incontables ocasiones que su resiliencia se debe a la solidaridad y empatía de sus ciudadanos; no dejemos a nadie atrás!

¡AYUDANOS!

en-cause.mx

FE DE ERRATAS

CUMPLEAÑOS

Laguna No. 01

Laguna No. 02

Sección: Arquitectura
Artículo: Productora
Foto: Ana Hopp

Sección: Arquitectura
Artículo: Sobre Arquitectura e Incertidumbre
Fotos: Omnis Luque

Agradecemos su comprensión.

Si quieres participar o publicar en alguna de las secciones, escríbenos a: irina@lagunamexico.com

Este espacio es de todos ¡

www.lagunamexico.com

@lagunamx

Dr. Lucio 181, Colonia Doctores, Ciudad de México

¡Felicidades Alberto (BUNA), Hans (ANFORA), Irina (LAGUNA), Jhotzan (BUNA), Tannia (BUNA), Wonke (PRODUCTORA) y Ximena (LOFOKWINES)!