

ÖVRFLÖD

ITALIA



BE A GENTLEMAN

MENSWEAR

LA NUOVA HAUTE COUTURE PER UOMINI 3

COLLEZIONE LOUIS VUITTON AUTUNNO-INVERNO 2019 5

GROOMING

HOMME GROOMING CENTER 8

FASHION HUNTER

DANCASSAB: LUSO IN UNA GIACCA 12



GOURMET

SUD 777 UNA SVOLTA CONTEMPORANEA NELLA CUCINA MESSICANA 14

LIFESTYLE

LA NUOVA ESSENZA ITALIANA DI "LA ROMA" 18

IL LUSO FATTO TEQUILA 21

LA MIGLIORE SUITE IN AMERICA LATINA 22

VIAGGIO

IL NUOVO LUSO A LOS CABOS 25



LA NUOVA HAUTE COUTURE PER UOMINI

La moda si sta reinventando e lasciando alle spalle i canoni consolidati per evolversi verso un settore inclusivo attraverso la rottura di schemi, come il genere nell'abbigliamento, modelli plus size, tecnologia nei tessuti e tendenze queer. Secondo questa linea, il marchio francese Givenchy presenta, per seconda volta, diversi abiti da uomo nella Fashion Week di Haute Couture, tradizionalmente caratterizzata da collezioni esclusive per donna.

Dopo la partenza di Riccardo Tisci, la designer britannica Clare Waight Keller diventa la nuova direttrice creativa e la prima donna responsabile del marchio. Waight Keller, dalle sue prime collezioni, dà una nuova immagine alla maison francese, da cui emerge il nuovo uomo Givenchy, che costituirebbe un precedente per le seguenti collezioni con elementi come: sartoria minimalista, influenza sportiva e una palette di colori neutri e caldi.

Una delle proposte di Waight Keller per Givenchy era quella di includere una presenza maschile nelle collezioni autunno-inverno e primavera-estate 2019 di Haute Couture 2018. Le due collezioni sono complementari e comprendono aspetti contrastanti come: tailleur in due pezzi con ricamo, impermeabili realizzati con tessuti metallici e tagli fuori dal comune.

La coerenza nelle collezioni si ottiene attraverso l'incorporazione dell'allure e l'essenza della Haute Couture.



Testo: IZZAN D'MONTOYA

Fotos: Cortesía.

La Haute Couture sarà rilevante nella moda maschile?

Processi a mano, pubblico limitato, alta qualità, piccola produzione, lusso ed esclusività sono sinonimo di Haute Couture, tuttavia è necessario chiedere se l'Haute Couture sedurrà gli uomini o se sarà equivalente a un capo di una collezione prêt-à-porter.

Dal S. XIX, la Haute Couture aveva presentato collezioni per donna sotto gli standard de La Fédération de la Haute Couture et de la Mode con tariffe specifiche come: un certo numero di abiti in ogni collezione, realizzati a mano e distribuzione limitata. Allo stesso modo, è sempre stato un laboratorio non convenzionale, con capi che coinvolgono innumerevoli ore di lavoro, tagli quasi perfetti e assoluta qualità nei tessuti.

Attraverso l'assunzione di rischi nella settimana della Haute Couture, Clare Waight Keller, cerca di rompere i paradigmi quando si avventura con abiti da uomo, di rara raffinatezza. Questa collezione è rivolta agli uomini che cercano di andare oltre con la moda e di creare una tendenza quando si vestono. Inoltre, propone una Haute Couture, indossabile e abbinabile a capi prêt-à-porter, che possono essere utilizzati in un contesto cosmopolita e all'avanguardia.

Da parte sua, il marchio italiano Dolce & Gabbana, per alcuni anni, ha presentato la collezione Alta Sartoria con i più alti standard e con una qualità equivalente a quella delle case francesi. La casa italiana si è rivolta a materiali fatti

a mano, proposte insolite e su misura. Tuttavia, questa proposta italiana non è considerata Haute Couture, poiché non ha l'autorizzazione di La Fédération de la Haute Couture et de la Mode

È possibile osservare che l'evoluzione della Haute Couture si sposta verso una cultura più inclusiva, sempre con eleganza e cura nell'elaborazione e nei materiali. Come dice Waight Keller, dando una nuova aria alla casa di Givenchy senza allontanarsi dall'essenza di Hubert de Givenchy e allo stesso modo in cui Dolce & Gabbana sviluppa l'Alta Sartoria.

La Haute Couture sarà rilevante nella moda maschile? Le norme di ciò che conosciamo come Haute Couture cambieranno? Il tempo e l'evoluzione nelle nuove collezioni potrebbero darci la risposta.



COLLEZIONE LOUIS VUITTON AUTUNNO-INVERNO 2019

Testo: ROBERTO ALCÁNTARA

Fotos: Di cortesia.



*“E quando tutto cadrà,
ti ricorderai di tutto un
giorno”*





Parole famose pronunciate da Michael Jackson nella sua canzone One Day, che ancora oggi, anni dopo la sua sfortunata scomparsa, fanno eco nel mondo di oggi. Ora, ispirato alla vita e alle opere del re del pop, Virgil Abloh ha creato la collezione autunno-inverno 2019 per la linea uomo Louis Vuitton.

Rivelata su una passerella parigina ornata per apparire come una strada di New York all'interno del video Billie Jean, la collezione centralizza l'infanzia e l'universalità come temi più importanti. Molti abiti usano diversi strati di tessuto per creare un'estetica diversa, che ottiene anche una silhouette ampia e ampia che ti invita a pensare all'inclusione oltre la forma del corpo.

I toni tenui in una varietà di grigi prevalgono praticamente in tutti i set, mescolando giubbotti lunghi sotto blazer corti, pantaloni ampi e fluidi che cadono simili a una gonna. I pantaloni di questa collezione non sono snelli, ma al contrario, galleggiano e si aprono appena sopra le scarpe, di solito le ultime scarpe sportive di modello, come è stato il trend nelle ultime stagioni.

Dall'influenza diretta di Michael Jackson, Virgil Abloh mescola nei suoi pezzi molteplici tecniche lussuose: da giacche, guanti e borse con ricamo di cristallo, accessori militari, cappelli eleganti pieni di buchi, a un'iconica camicia bianca, lunga e ampia, tutti i pezzi ricordano una fase dell'artista, la stessa con la quale Abloh traccia un parallelo con le fasi della vita di ogni ragazzo.

Mescolato con tutto, si possono trovare anche pezzi strumentali realizzati con bandiere di diversi paesi e ripetute ed enormi mappe dell'Africa. Tutti sono espressioni del discorso di Abloh sulla società di oggi: centrata su Europa e America, ora l'obiettivo è focalizzato dall'altra parte del mondo.

I pezzi più audaci della collezione hanno un rosso intenso e brillante. Tuttavia, l'ensemble che ha preso la notte è senza dubbio un abito completo viola, indossato per il ballerino Alton Manson, che ha fatto una performance tra gli altri modelli per tutta la notte, facendo riferimento all'innocente personalità di Jackson.

Alla fine, il lavoro di Abloh è proprio quello che il marchio e il pubblico si aspettavano da lui. Questa è la sua seconda stagione nel settore della moda ed è stato incaricato di mantenere viva l'eredità di Louis Vuitton di una visione del mondo e di un marchio unificante. È un designer del XXI secolo, senza confini, Abloh apre i marchi con più tempo di esistenza alla nuova generazione. Virgil Abloh porta alla moda tutto ciò che i giovani, in particolare i bambini, credono oggi.



HOMME GROOMING CENTER

Testo: BRENDA MARTÍNEZ.

Fotos: ERIK LÓPEZ & MAX SÁMANO.





S

ituato in una delle zone più cosmopolite di Città del Messico è Homme Grooming Center, uno spazio seducente dedicato esclusivamente alla cura personale del maschio. Impostato come solo Fernando Raphael sa come farlo, questo hotspot riesce a farti vivere un'esperienza lussuosa fin dai primi passi, oltre a disconnettersi dal caos cittadino e rilassarti con il servizio distinto, come i partner Emmanuel Serra ed Erik Zuckerman hanno scommesso che questo era il migliore.

Con un sofisticato stile inglese e una decorazione perfetta, questo Centro di Grooming offre una vasta gamma di servizi, tra cui parrucchiere, parrucchiere, trattamenti viso e corpo e rimozione dei peli, tutto questo affinché un gentiluomo possa essere assistito da uno staff

eccellente. La lobby del luogo ti accoglie con la sua personalità, dove penserai immediatamente di essere a casa pronta per riposare e lasciarsi coccolare. Allo stesso modo, e senza trascurare l'eleganza, Homme ha cinque comode cabine che non fanno altro che viziare i clienti perché la privacy e la cura sono la loro preoccupazione principale. Ognuno di loro è dotato dell'essenziale per soddisfare le esigenze del cliente oltre a poter usufruire di servizi, riviste, giornali e televisione personale; ma non solo, l'atmosfera creata grazie alla musica e al tema appropriati del luogo genera un rilassamento ineludibile che può essere trovato solo all'interno di queste stanze.



D'altra parte, se l'utente desidera consumare una bevanda per accompagnare l'assistenza, è possibile scegliere tra una varietà di prodotti migliori.

Una volta all'interno del team specializzato dello stabilimento si metterà in particolare interesse per le richieste del cliente e l'unica cosa che rimane sarà consentita, nella privacy della cabina, con l'eccessiva attenzione dello staff che vi permetterà di godere di questa meravigliosa esperienza in cui tutti i tuoi sensi si innamoreranno del soggiorno.

Non solo l'attenzione personalizzata è ciò che deve essere riconosciuto da Homme, ma anche i risultati e i prodotti utilizzati poiché sono sempre della migliore qualità, che consente di offrire un servizio esclusivo che senza dubbio varrà la pena ripeterlo.

Homme Grooming Center è uno spartiacque nella cura maschile completa poiché il suo innovativo stile di servizio è il primo e unico a Città del Messico poiché ti consente di vivere un'esperienza in cui l'attenzione di un luogo all'avanguardia non ti deluderà mai.



DANCASSAB



Testo: ÖVRFLÖD TEAM.

Fotos: Armando Mont & di cortesia.



FASHION HUNTER

MA, MA CHI NON VUOLE AVERE IL MEGLIO?

Eleganza, stile, lusso, comfort ed essere unici; questo e anche di più si può avere con DanCassab, un marchio made in Mexico 100% specializzato in giacche di pelle, conciate e fabbricate da artigiani messicani, vestiti che saranno nel tuo guardaroba per sempre, essendo un pezzo chiave che puoi combinare in un modo formale o per prendere i rischi; dal momento che attualmente gli uomini sono alla ricerca di marchi o designer che hanno proposte con più stile e classe.

Situato a Monte Athos, a Città del Messico, DanCassab è un marchio diverso che si impegna nel design maschile con reinvenzioni di diversi pezzi come una classica giacca da motociclista per avere un buon taglio, pelli della migliore qualità e con diverse finiture come il metallo, tornasole o con dettagli semplici come il ferro.

L'esperienza va per i clienti più esigenti, con il servizio su misura in cui è possibile creare la propria giacca e scegliere tra diversi tipi di pelle, disegni e finiture, i dettagli che vi renderanno diversi e sentirsi bene con un pezzo iconico.

Portare una giacca DanCassab significa avere successo, richiamare l'attenzione e portare un pezzo che ti farà sentire come una seconda pelle. Tuttavia, questo marchio messicano va oltre l'ordinario per diventare un classico maschile.

SUD 777

UNA SVOLTA CONTEMPORANEA
NELLA CUCINA MESSICANA.

Testo: MAGNOLIA ENG

Fotos: Di cortesia.





UN'EVOLUZIONE DELLA CUCINA

Lo chef Edgar Núñez, membro della ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE e Colectivo Mexicano de Cocina A.C è co-proprietario di SUD 777. Ha iniziato il concetto dieci anni fa, come spazio per la raffinata cucina europea. Nel corso degli anni, il concetto del loro ristorante è cresciuto e si è evoluto fino a diventare un ristorante messicano contemporaneo e stagionale al 100%. Nei suoi termini “[...] La cucina non è statica, deve evolversi e ciò che è stato mangiato prima, non viene mangiato ora, ciò che è stato ricercato prima non è ricercato ora.” La sua catarsi in cucina era Cinque anni fa, quando ha scelto di rompere con il suo stile europeo e ha iniziato la sua esplorazione con la nuova cucina messicana contemporanea.

Núñez ha anche aperto “Comedor Jacinta”, con la stessa filosofia, elevando il livello dei sapori tradizionali messicani con ingredienti di altissima qualità e le migliori tecniche di cottura.

Per Núñez le regole sono chiare: creare piatti in modo proattivo, senza copiare stili e cucinare con ingredienti locali al 100%, con rispetto, cura e le giuste tecniche per ogni piatto. Il processo per progettare un ottimo menu cade sul precetto dell’innovazione ciclica, attraverso l’ossessiva attenzione ai dettagli e la continua ricerca di prodotti freschi e la loro incorporazione per la creazione di nuovi sapori. I loro prodotti vengono raccolti localmente a Puebla e Oaxaca e alcune delle piante vengono coltivate da loro a Xochimilco e El Pedregal. Per i prodotti animali, opta per l’uso di animali senza ormoni e cerca di sostenere i produttori locali in tutto il paese.

La sua cucina ciclica comporta un attento processo di creazione del menu, che viene modificato una volta al mese. A suo parere, il menu degustazione è il migliore, dal momento che i prodotti che utilizza sono quelli che sono al loro meglio.

Lo chef Núñez si definisce “Sono una persona molto disciplinata, molto metodica, molto severa, mi piace tutto per essere come dovrebbe essere, sono compulsivo ossessivo, mi piace molto il mio lavoro e dedico molto tempo ad esso, e dove mi sento è meglio nel ristorante.”





**“SUD 777 È STATO INSERITO NELLA
PRESTIGIOSA GUIDA SAN PELLEGRINO
“LATIN AMERICA’S 50 BEST
RESTAURANTS” PER DIVERSI ANNI.”**

In una squisita atmosfera creata dalla combinazione di musica, architettura e location, emerge SUD 777. In una scena che ricorda gli anni d’oro di “El Pedregal” nel sud di Città del Messico, il ristorante mescola spazi aperti e intimi in un’atmosfera lounge piena di musica jazz e un’atmosfera eclettica. L’architettura comprende: dislivelli, terrazze, specchi d’acqua e piante che immergono i commensali in un’esperienza sensoriale totale.

SUD 777 è stato inserito nella prestigiosa guida San Pellegrino “Latin America’s 50 Best Restaurants” per diversi anni.

Parte della personalità unica di SUD 777 è la miscela di concetti architettonici creando diverse atmosfere di spazi aperti e chiusi che consentono di condividere e assaporare un’esperienza unica che attrae tutti i sensi.

Il ristorante dispone di un wine bar che include una vasta gamma di vini nazionali e internazionali che esaltano i sapori contemporanei della cucina messicana.



“[..] LA CUCINA NON È STATICA, DEVE EVOLVERSI E CIÒ CHE È STATO MANGIATO PRIMA, NON VIENE MANGIATO ORA, CIÒ CHE È STATO RICERCATO PRIMA NON È RICERCATO ORA.”

LA NUOVA ESSENZA ITALIANA DI “*LA ROMA*”

Testo: ÖVRFLÖD TEAM.

Fotos: Di cortesia.



Situato in Orizaba 42, nel quartiere “La Colonia Roma” di Città del Messico, offre un’autentica proposta italiana senza essere cliché con componenti contemporanei come la semplicità, senza troppi componenti in tavola, e un’esperienza per tutti i sensi.

Il chef Marco Carboni è nato nel sud Italia a Modena; all’età di 20 anni si è trasferito a Londra e, senza avere alcuna conoscenza gastronomica, ha iniziato a cucinare e ha deciso di dedicarsi alla cucina. Dopo aver attraversato le cucine di Gordon Ramsay, Jamie Oliver e Massimo Bottura, ha deciso di tornare in Messico senza sapere che il suo ristorante sarebbe diventato il prossimo hotspot nel quartiere a La Roma.

Sartoria è una fonda con essenza italiana, anche se è un po’ più elegante e minimalista; l’atmosfera del posto è buona, c’è creatività, ricerca e un pasto facile senza perdere qualità, perché alla fine il cliente deve arrivare a qualcosa che non sia complicato.

La cucina di Marco Carboni è italiana

contemporanea e la creazione dei piatti coinvolge componenti diverse che sono storiche, ricette di famiglia, regioni italiane e i sapori gastronomici di Carboni. Quindi, uno degli elementi principali è il parmigiano reggiano; poiché “ha un valore sentimentale e non c’è momento che non lo mangi e non mi accompagni, il gusto mi ricorda la casa”.

Sartoria, rende omaggio alla diversità italiana avendo una selezione di 100 vini italiani e tutti gli artigiani, fondendo prodotti messicani come il piatto che va per nome “¿Es tamal, o está mal? che è un soufflé con “hoja santa” cucinata in foglie di banana abbinata a spinaci, spuma di parmigiano, ricotta e qualche goccia di aceto balsamico. Inoltre, come altre opzioni sul menù è i garganelli con prosciutto e asparagi di Parma; Pasta fresca è l’alternativa come la tagliata di picagna di razza wagyu con purè di patate affumicate di Oaxaca, olio di rosmarino e verdure di stagione.

In poco tempo, Sartoria è diventata uno dei hotspot di Città del Messico e presto in un classico, un luogo con la vera essenza italiana a “La Roma”; è un posto perfetto per condividere, senza la formalità, con il condimento che ci trasporta in Italia.





“CUCINARE SIGNIFICA NUTRIRE, NUTRIRE LO SPIRITO E GLI ALTRI; POICHÉ CIÒ CHE DO NON È SOLO UN PIATTO, HA UN SIGNIFICATO PIÙ PROFONDO, HA MOLTE CULTURE DIETRO DI ESSO, HA GENERAZIONI, STORIE STORICHE, MANIPOLAZIONI, TRADIZIONE; È DAVVERO UN CONDENSATO DI CULTURA. “

IL LUSO FATTO TEQUILA

Testo: ANA PAULA ÁLVAREZ

Fotos: Di cortesia.



Il'interno della Hacienda Patrón, in modo meticoloso e delicato, curando ogni fase del processo, vengono creati i prodotti Patrón, riconosciuti per la loro produzione dettagliata e tradizionale che li caratterizza. Comprendendo ogni passo come un'arte, la dedizione del lavoro inizia dalla raccolta del "Agave Tequilana Blu Weber" che comporta un sistema ecologico di irrigazione per osmosi e la cui pazienza dei "Jimadores" è messa alla prova nella speranza della sua completa maturazione che dura circa otto anni, tuttavia, il valore di questo tipo di agave è che ha il contenuto zuccherino ideale per una buona tequila.

L'esperienza è stata responsabile della definizione dei metodi per realizzare la creazio-

ne di una bevanda unica. Dopo aver trattato e curato l'agave per quasi un decennio, gli esperti "jimadores" sono incaricati di rivelare l'ananas, il cuore della pianta, di tagliarlo manualmente e di cuocerlo in forni di mattoni, in modo che tutti quelli che entrano arrivino allo stesso punto di cottura, una volta pronti, sono schiacciati con una ruota tahona di pietra vulcanica e un mulino a cilindri. Tutto fatto in modo artigianale per garantire la qualità della tequila.

Fino a questo punto, la miscela prodotta viene fatta fermentare per tre giorni, distillata e in base al tipo di tequila è il tempo rimasto per riposare. Se si tratta di un "Patrón Reposado", bastano due mesi, ma se è Patrón Añejo, è protetto per un massimo di sette anni. In questo passo, la pazienza è la chiave per consentire alla tequila di raggiungere il punto esatto in cui può

distillare il suo sapore caratteristico.

La tequila è un elemento tradizionale, la cui storia è parte dell'identità del Messico e, indubbiamente, è rappresentativa del nostro paese in tutto il mondo e, come tale, merita di avere un contenitore che lo rappresenta, quindi sono artigiani messicani dell'industria del vetro, i responsabili di creare e modellare le bottiglie di Tequila Patrón. Una volta imbottigliata la bevanda è necessario dargli un tocco di eleganza e autenticità finale che coinvolga un pregiato sughero portoghese, elaborato in modo sostenibile o con un tappo del prezioso cristallo francese, Lalique.

Ogni prodotto Patrón ha qualità uniche che li contraddistinguono: senza dubbio, le finiture di ognuna offrono esperienze straordinarie e ineguagliabili, Mentre il "Gran Patrón Piedra"

con il suo profondo colore mogano evoca un aroma di frutta secca e funghi, con sentori di rovere francese tostato, ha un sapore complesso con note di agave, vaniglia e funghi, il "Gran Patrón Burdeos" di colore ambra scuro e con il suo profumo di vino bordeaux, fornisce note di quercia, vaniglia e uva.

Tequila Patrón è per chi ama una buona tequila, fatta interamente di tequila blu agave, ottenendo il giusto equilibrio di sapori che al momento della degustazione ci fanno riferimento alle botti di rovere americano e francese in cui era invecchiato. Ogni sorso si traduce in un'esperienza che risveglia i sensi e affascina.



Testo: ÖVRFLÖD TEAM.

Fotos: Di cortesia.

LA MIGLIORE SUITE IN AMERICA LATINA

Nominata la migliore destinazione da visitare nel 2019 dal National Geographic, Città del Messico ha un'alta qualità gastronomica avendo sei dei dieci migliori ristoranti in America Latina, nella lista dei 50 migliori di San Pellegrino come Pujol, Quintonil, Sud 77, Maximo Bistrot per citarne alcuni. Inoltre, la capitale messicana ha la migliore suite in America Latina per ospitare i più esigenti;

poiché il Presidente InterContinental Hotel di Città del Messico offre un'esperienza ricca di raffinatezza e arte.

Negli ultimi due piani dell'hotel e con 580 metri quadrati, la Suite Diego Rivera ha la migliore vista della città ed è perfetta per coloro che cercano di allontanarsi dal rumore urbano di Città del Messico. Il rimodellamento è stato eseguito dall'architetto Felipe Ramos, che ha creato un'atmosfera diversa in ogni spazio

Dai primi passi è possibile notare la perfezione dell'interior design, il comfort offerto dalla Suite Diego Rivera non è secondo a nessuno, con una terrazza con piscina e jacuzzi, palestra, caminetto, sale da pranzo, cantina personale e bar. In questo spazio, il comfort convive con l'arte e diventa parte dell'esperienza sensoriale

attraverso il lavoro di diversi artisti messicani, tra cui dipinti di Jazzmoart. Il protagonista all'ultimo piano dell'opera di Carlos García Noriega "Neuro", che attraverso la video mapping è illuminato nell'oscurità, così come alcuni pezzi scultorei di Rivelino, come Memoria Líquida, una scala che comunica con il piano superiore e una scultura sotto il nome di Amulet of the Air.

L'Hotel Presidente InterContinental a Città del Messico offre un'esperienza unica di comfort, eleganza ed esclusività che combina un servizio di prima classe con l'offerta cosmopolita della città. Ha la squisita offerta gastronomica del ristorante Chapulín, situato all'interno dell'hotel, da Josefina López e José Manuel Baños, che rende omaggio al cibo messicano con piatti come la talpa negro con totol o un pozole di frutti mare.



ESSENZE CHE EVOCANO MEMORIE

Testo: DANIELA FERNÁNDEZ

Fotos: Di cortesia.



La sensibilidad, las formas y aromas convergen para dar como resultado Arquiste, la línea de perfumes para hombre y mujer del reconocido emprendedor mexicano Carlos Huber, quien estudió Arquitectura en la Universidad Iberoamericana y actualmente, debido a su éxito internacional, reside en Nueva York.

Mentre faceva parte del team Ralph Lauren situato in edifici storici, Huber ha incontrato Yann Vasnier e Rodrigo Flores-Roux (l'unico profumiere dell'America Latina). Fu lì quando Huber scoprì la connessione tra l'architettura e la profumeria, che risiede nell'apprezzamento, nell'uso dei sensi e nel gioco con materiali diversi per creare qualcosa con un'essenza unica e anche in grado di trasmettere una storia.

Ciò che Huber vuole è che i suoi profumi evocino il piacere dei nostri ricordi. Ecco perché la sua ispirazione proviene da esperienze diverse, sia da lui o da estranei e luoghi. Ad esempio, la sua ispirazione per il nuovo profumo che lascerà questo mese per il mercato europeo e americano, Boutonnière No.7, è stata Parigi nel 1899, nell'età dell'oro per il dandy man e la sua storia parla di "una gardenia nel risvolto di un uomo, una gardenia più verde, più fotografica, più naturale, e quindi più maschile, meno dolce e più selvaggia".

Nonostante tutta questa influenza internazionale, Huber è ancora affascinato dal Messico e dall'ampiezza della cultura e dei suoi colori, clima e cucina, crea un'esperienza sensoriale; gli piacerebbe persino creare un'acqua di Colonia ispirata ai bagni che venivano presi nel periodo vicereale con alcune erbe. Anche se ci dice che i consumatori messicani sono i più resistenti al cambiamento e ai nuovi marchi nazionali.

Arquiste si trova sempre nei migliori negozi delle migliori città ed è il marchio con il maggior numero di vendite nelle boutique di alta moda degli Stati Uniti, Svizzera, Italia, Parigi, Inghilterra e New York, il Messico non fa eccezione e possiamo trovare Marchio Saks Fifth Avenue; dimostrando la sua eccellente qualità e il grande lavoro che Huber e il suo team hanno raggiunto durante lo sviluppo del prodotto e il rapporto con i propri clienti.

Indubbiamente, Arquiste è un'esperienza sensoriale in cui, indipendentemente dalla tua personalità, puoi trovare una fragranza che è per te e ti fa lasciare la tua essenza segnata in ogni posto in cui vai e lasciarti immerso nella memoria di persone che lo sai.

“A scent is a time capsule. It can invoke our most intimate memories and dreams, and open doors to distant worlds”.
Carlos Huber

IL NUOVO LUSSO A LOS CABOS

Testo: ÖVRFLÖD TEAM

Fotos: Di cortesia.



Foto: Joe Fletcher

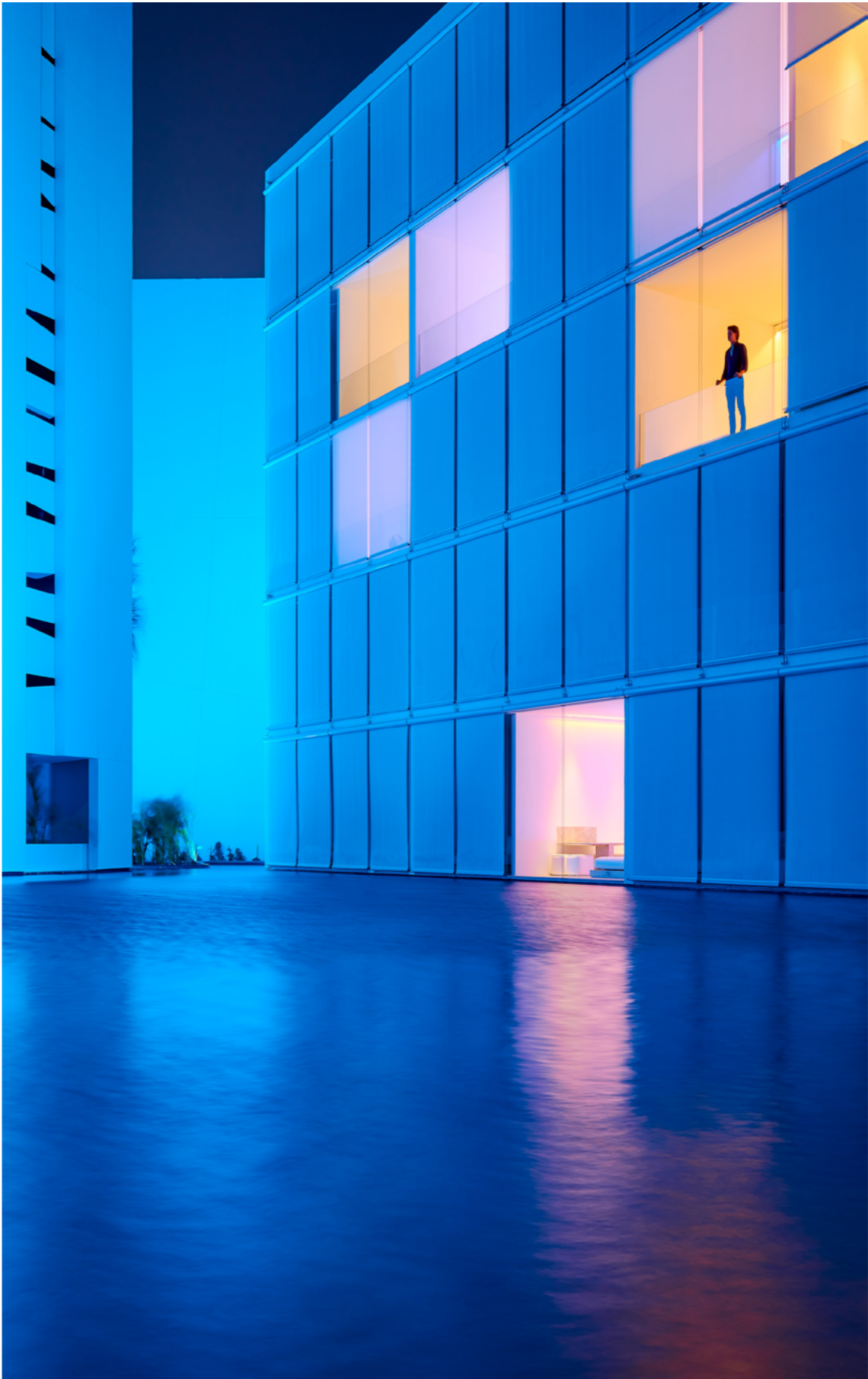
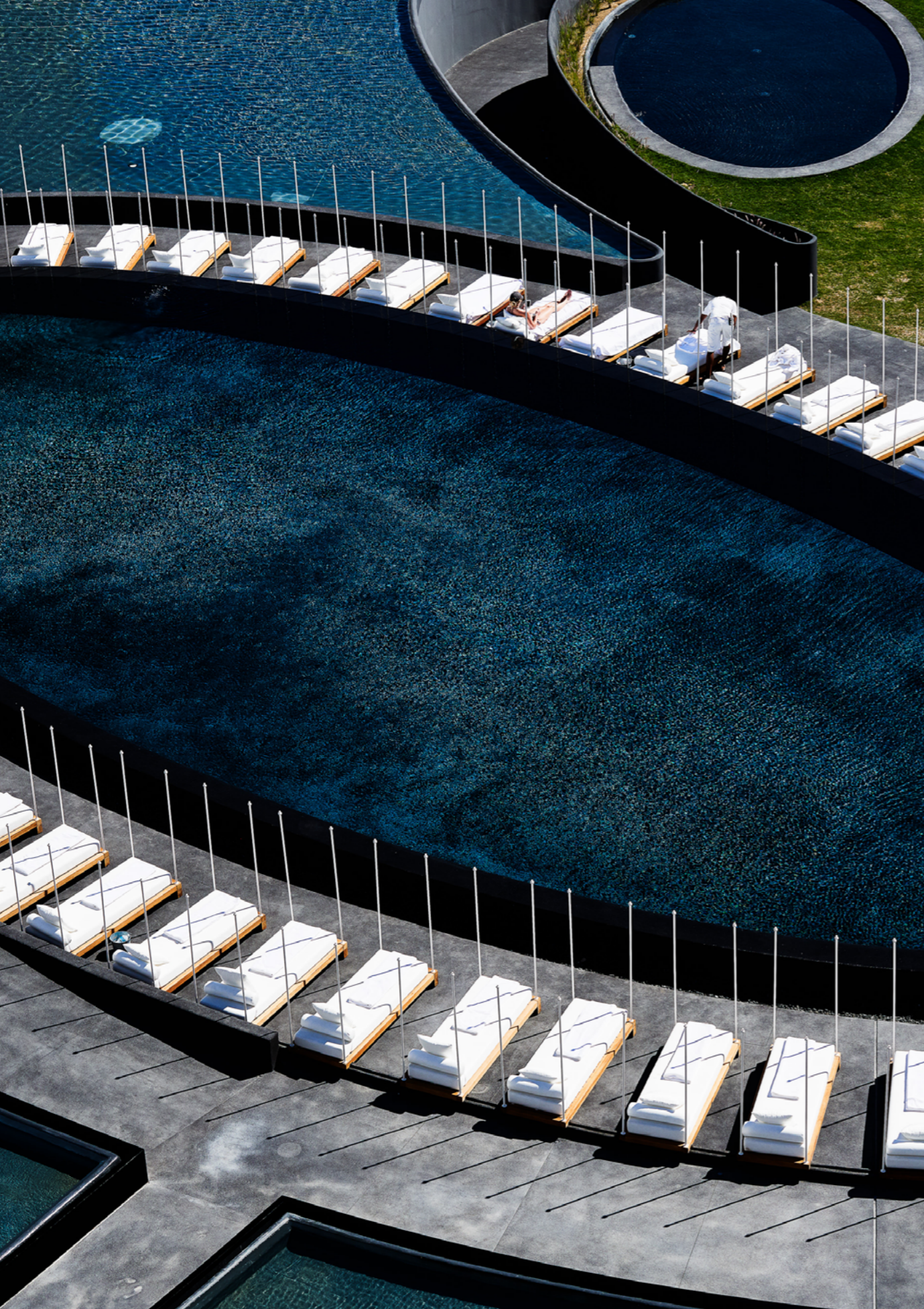
Con più di 3.000 km di costa, con l'infinito Oceano Pacifico, il meraviglioso mare di Cortés e paesaggi desertici, spiagge e il luogo perfetto per l'avventura.

Oggi, chi ama la raffinatezza e la spiaggia, Los Cabos è l'hotspot della zona nord del Messico per avere i migliori resort, campi da golf esclusivi e nuove proposte che rendono questa destinazione diversa.

VICEROY Los Cabos è uno dei nuovi posti a San José del Cabo progettato dall'architetto Miguel Ángel Aragonés, dove il minimalismo è il protagonista e in ogni dettaglio c'è comfort, lusso, squisita raffinatezza e tranquillità per farti coccolare.

Un soggiorno diverso dove l'architettura, le 104 camere, i diversi specchi d'acqua e il mare si uniscono per creare un paesaggio infinito.







Tuttavia, se si desidera portare ulteriormente l'esperienza dell'esclusività, le ville creano un'atmosfera unica; dal momento che ha una terrazza con vista sull'oceano e i raggi di luce naturale invadono ogni spazio che unisce privacy e comfort avendo una piscina privata. Inoltre, con un semplice tocco puoi controllare la musica della stanza o la personalizzazione della tua stanza.

Non solo durante il giorno puoi goderti questa esperienza; poiché di notte è presente la luce blu, invade ognuna delle torri che formano il VICEROY. Los Cabos fa dell'armonia delle luci calde della stanza che rendono il gioco visivo trasportandoci superbamente in una scena diversa da quella a cui siamo abituati.

Tuttavia, per completare questo viaggio VICEROY ci offre una gamma di opzioni gastronomiche come Origen, un luogo intimo con una nuova proposta di cibo messicano che combina elementi locali con cucina internazionale; per esempio, Mexican pepper leaf vichyssoise o Morita chili sono una delle loro opzioni dallo chef Raúl Lucido. Inoltre, una struttura basata su rami riciclati da artigiani locali, situati nel centro dell'hotel, ospita un bar e un ristorante sotto il nome di Nido, perfetto per gustare un pranzo come chilaquiles, huevos rancheros o piatti a base di pesce fresco come ceviche o sushi. Tuttavia, Roca (roh-kuh) è perfetto per un drink o un cocktail e offre una varietà di antipasti messicani.



Il Viceré Los Cabos ha molto altro da offrire come momento di relax dove la stimolazione attraverso l'aromaterapia e una preselezione di compositori contemporanei come Wim Mertens, Johan Johannsen o John Luther Adams fino al classico barocco con maestri come Bach, Buxtehude o Vivaldi e avere l'opportunità di praticare yoga all'aria aperta con vista sull'oceano ti trasporterà in un altro livello di relax.



EDITOR-IN-CHIEF

IZZAN D'MONTOYA

EDITORIAL CORDINATOR

SANDRA SANTOS

DIGITAL DIRECTOR

DAVID URRUTIA & ERIK LÓPEZ

PHOTOGRAPHY DIRECTOR

ERIK LÓPEZ

PHOTOGRAPHERS

ROBERTO ALCÁNTARA

MAX SÁMANO

EDITORIAL AND WEB DESIGN

MAGNOLIA ENG

ENGLISH TRANSLATION

MAGNOLIA ENG & ROBERTO ALCÁNTARA

ITALIAN TRANSLATION

MARCO SOLORIO

CONTRIBUTORS

DANIELA FERNÁNDEZ

ANA PAULA ÁLVAREZ

ÖVRFLÖD.COM



OVRFLODITA



OVRFLODITA



OVRFLODITA

CONTACT@OVRFLOD.COM

TUTTI I DIRITTI RISERVATI ©2019