

RESCATE DE HISTORIA ORAL (7)



El primer Cancún

CICLO DE CONVERSATORIOS



MIÉRCOLES, 4 DE JUNIO / 19:00 HORAS
CASA DE LA CULTURA DE CANCÚN

07

Coordinador

Armando Pezzotti

Moderador

Fernando Martí

Panelistas

Guillermo del Rosario

Mariano Rebolledo

Armando Pezzotti

Gabriel Pelfini

Miguel Ángel Nieto



Primeros restaurantes

Lugares de encuentro por excelencia, los negocios gastronómicos del Cancún original se convirtieron en un depósito vibrante e inagotable de recuerdos, anécdotas, leyendas y nostalgias.



Fernando Martí

Cronista de Cancún.

Buenas tardes a todos. Este lunes tuvimos un percance en la biblioteca. Un auto chocó contra el poste que se encuentra en la avenida y rompió los cables de luz que alimen-

tan el transformador. ¡Nos dejó sin luz! Así llevamos tres días, todo un tema con este calor que está haciendo, no hemos podido ni siquiera abrir. Afortunadamente, tenemos muy buenos vecinos que nos dieron cobijo para no suspender este séptimo conversatorio del ciclo, que la Sociedad Andrés Quintana Roo está auspiciando con el apoyo de las dos asociaciones históricas, Pioneros de

“
Fue el primer restaurante turístico que hubo en Cancún. Ya existía El Bocadito, en la colonia Puerto Juárez, y antes estuvo abierta la palapa de Giuseppe, pero la quemó el hijo de Adib Burad.

”



Cancún y Fundadores de Cancún. Nuestra gratitud al vecino generoso, la Casa de la Cultura de Cancún, que nos permitió mudar nuestra sede habitual. Esperemos que nuestro problema eléctrico se resuelva pronto, para no darles más lata. Entrando en materia, todas las ciudades tienen puntos de encuentro de la comunidad, los parques, las plazas, las tiendas, pero no hay ningún punto de encuentro tan significativo como los restaurantes. Ahí es donde la gente se junta, va adoptando sus sitios favoritos, va estableciendo lazos perdurables con sus paisanos. La comida no sólo es uno de los placeres de la vida, es un fuerte rasgo de identi-

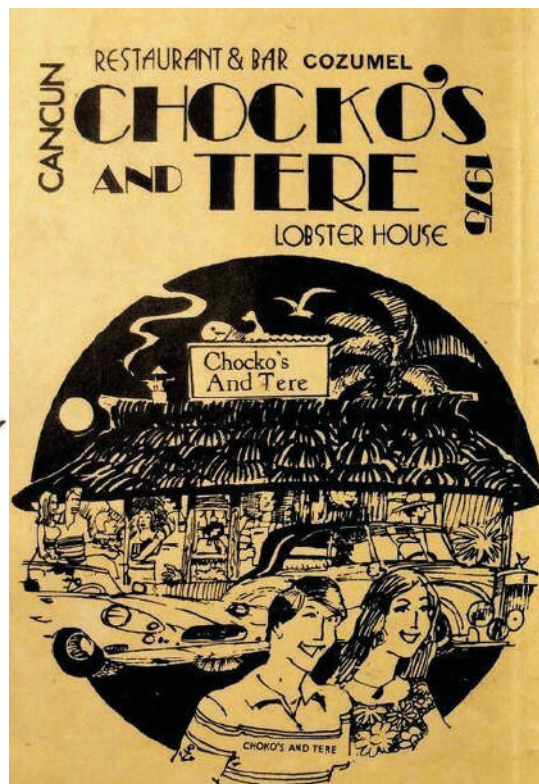


Guillermo del Rosario
Chocko's & Tere.

Yo vine al Caribe en 1964, porque de repente me mandaron a Yucatán. Llegué a Carrillo Puerto, estuve también en la parte de Chetumal, pero mi sede era en Tizimín y Valladolid. Allí estuvimos un año, y en ese año venía constantemente por acá. No había nada, no existía Cancún, no se hablaba de

dad entre los integrantes de una región o un país. Así que les pido darle la bienvenida a algunos de los primeros restauranteros de Cancún, que aceptaron venir a compartir sus historias de vida, cómo llegaron, cómo se les ocurrió incursionar en tan noble negocio y, también, cómo les fue en la feria. Están con nosotros Gabriel Pelfini de *La Parrilla*, Armando Pezzotti de *La Habichuela*, Guillermo del Rosario de *Chocko's & Tere*, Miguel Ángel Nieto de *Grillo's*, y Mariano Rebolledo de *Pericos*. Le voy a pedir al más antiguo de ellos, quizás no el más viejo, pero sí el primero que abrió, Guillermo del Rosario, que nos platique la historia de su feudo.

Cancún. Veníamos a Isla Mujeres, cada semana. Pasaron los años, allá por el 73 vine a Cozumel y pasando por aquí me dijo mi esposa, aquí quiero que me pongas un restaurante. Más o menos fue en diciembre del 73 o enero del 74, pero nos regresamos, en ese entonces vivíamos en Acapulco. Fue en el 74 cuando decidimos venirnos al Caribe. Entonces me dieron un trabajo en Villahermosa, estuve trabajando en el gobierno del Estado, y ahí abrí el primer Chocko's. El primer Chocko's empezó en Tabasco. Fue un restaurante muy pequeño, pero con mucho éxito. Tuvimos el restaurante casi un año, era sede de los eventos del gobernador Mario Trujillo. Por esas fechas se nos ocurrió venir con una camioneta combi, la que teníamos en las fotos, a vender cocteles. Ya Cancún empezaba a tener algo de movimiento. Y en diciembre del 74 conocí en Escárcega a un señor que se llamaba Alfonso Miguel. Él estaba construyendo un edificio en la calle Claveles y un día me dijo, ya lo tengo listo, ve a ver a Luis Arce, él te va a rentar la propiedad. Así fue, en el 75 empezamos a preparar el restaurante, Luis Arce me dio un local y abrimos creo que el 11 de diciembre. Fue el primer restaurante turístico que hubo en Cancún. Ya existía *El Bocadito*, en la colonia Puerto Juárez, y antes estuvo abierta la palapa de Giuseppe, pero la quemó el hijo de Adib Burad. Ya existía también un parador, era de José Luis, estaba detrás de lo que fue la Bodega de Teniente. Este muchacho





El tamaño de los peroles y las campanas es un buen indicio de las multitudes que acudían a Chocko's.

“

Los de Cancún somos de los pocos en el mundo de haber visto nacer una ciudad que ahora es mundialmente famosa.

”

después se asoció con Max López y abrieron *El Pescador*. Pero esos eran realmente los negocios que había en Cancún. En ese momento, Juan Carrillo estaba abriendo su hotel y puso una cafetería, un restaurante pequeño. Cuando llegamos nosotros, empezó a cambiar un poco el negocio: ya fuimos dos restaurantes. Y como una semana o dos después, abrió una persona que se casó

después con el hijo de Juan Carrillo, *Soberanis*. De diciembre a marzo o abril del 76 abrió mucha gente, ya éramos muchos, abrió Mario, Pepe y su hermana abrieron *La Parrilla*, abrió Miguel Ángel. En realidad, Grillo's lo abrió un muchacho uruguayo con su esposa, pero tuvieron un desencuentro y él decidió irse de Cancún. Así fue como empezamos a trabajar.



Miguel Ángel Nieto
Grillo's.

A mí lo que más me da gusto el día de hoy es ver tanta gente, de tantos años. Yo trabajaba desde el 68 en el *Aristos* de México. A mí me mandan a ayudar a finales del 75, a abrir el hotel de Cancún, a ayudar a Guido Cappelleso, que estaba como gerente general. Yo era director de operaciones de cuatro hotelitos que tenía la cadena *Aristos*, pero lo vine a ayudar y le dio un problema de corazón, y se incapacitó, y

me tuve que quedar aquí, forzado por las circunstancias. Me quedé y fue cuando vi el local de Grillo's, junto a un hotel de la Yaxchilán, el hotel Marrufo. Ahí empecé a trabajar, es la forma en que yo llego a Grillo's. Y la verdad que ver esto, ver la época actual, yo digo que somos unos virtuosos los que estamos aquí, porque nos ha tocado una generación extraordinaria. Los de Cancún, por ejemplo, somos de los pocos en el mundo de haber visto nacer una ciudad que ahora es mundialmente famosa. ¿A cuántos nos ha pasado eso? Eso es una bendición para todos nosotros. Y yo estoy agradecido porque aquí mi gente...

Guillermo del Rosario (interrumpido): ¿Tú te robaste Grillo's?

Miguel Ángel Nieto: Aquí conocí a mi mujer y aquí se me fue. Aquí la conocí, aquí

la perdí. Entonces, hay cosas muy fuertes para mí. Alguna vez, con una persona que





Miguel Ángel Nieto y su esposa, Marcela, propietarios y también comensales de la taquería más exitosa en la década inicial.

defendía a los nativos, también hubo una guerra con Jorge y los que eran nativos de Chetumal. Mira, Chockos, yo soy más nativo que tú porque yo escogí Cancún para vivir. Y aquí me quedo. ¿Cómo que me robé Grillo's? ¿A quién se lo robé? ¿Cómo? No, yo se lo compré a un muchacho del Aristos que lo iba a hacer. Y se tuvo que ir porque, ¿quien se quedaba en Cancún en aquella época? Mi problema más grave era, en las noches, salir de Grillo's e irme caminando a casa, a cuatro

cuadras. Estaba lleno de cigarras y se te estrellaban en la cara. O sea, era de miedo vivir en aquella época de Cancún, ¿o no? No me dejaran mentir, era una bronca hacer las compras para una taquería como la que tenía yo. Era un lío. Era pedir la carne a México, las verduras, o sea, estaba cañón. Y ahorita es facilísimo. La verdad, yo me quedo con todo lo que sucede aquí, que son cancunenses de muchos años, gente que no veía hace 50 años.



La Yaxchilán se volvió la Zona Rosa, y luego la Zona Roja de Cancún.



Gabriel Pelfini
La Parrilla.

Yo llegué a Cancún en 1974, casi en diciembre, porque mi hermano se casó y se vino de luna de miel a Isla Mujeres. Me dijo que estaba muy padre, entonces me vine a conocer. Me regresé a Guadalajara, pasé ahí la Navidad, agarré mis chivas y me vine a vivir a Cancún. Tuve la fortuna de entrar a trabajar en el hotel Cancún Caribe, Hermann Müller me dio chance. Y pues fue una época increíble, porque durante casi un año no salimos del hotel para nada. Porque el ir al centro, pues se hacían dos horas, más o menos, porque estaban construyendo la carretera. En ese entonces, en la Yaxchilán, estaba Mario Magno, que era un muchacho de Uruguay que remendaba zapatos, su oficio era zapatero. Se hizo muy

amigo de mi hermano, nos hicimos socios y se abrió La Parrilla a finales del 75. Mario se divorció, se fue y yo me seguí adelante. Y pues a Cancún no lo cambio por nada. Yo tuve la fortuna de llegar cuando empezaba Cancún, y lo único que tengo son amigos y bendiciones. Tengo la fortuna de que mis cinco hijos, bueno, cuatro de mis hijos, se dedican a lo mismo que yo. Entonces, es un legado que se está quedando. Es un placer verlos después de tantos años, porque en aquella época todos nos conocíamos. Primero estaba la Tulum, y después siguió la Yaxchilán, y la Yaxchilán se volvió la Zona Rosa, y luego la Zona Roja de Cancún. Se volvió un lío terrible, ¡caray!. Y ahí estaban *Los agachados*, *Los parados*, *Grillo's*, *Los buzos*, estaba *Míster Taco*, estaba *Pericos*. ¡Uf! Éramos como quince restaurantes en la Yaxchilán, ¿no? Se vivieron momentos muy padres en ese lugar, porque nos reuníamos en La Parrilla. Me acuerdo que saliendo de la





El trompo de los tacos al pastor formaba parte de la decoración exterior en los primeros años de La Parrilla.

disco, todo el mundo se iba a la Yaxchilán, y ahí terminábamos hasta las ocho, nueve de la mañana, ahí se acababa la fiesta. Y como dice Miguel Ángel, sí era muy difícil, porque de ahí, después de cerrar el negocio, era irse al mercado 23. Ahí comprába-

Fernando Martí: Uno de los percanes del cambio obligado de sede es que teníamos unas fotografías antiguas de los restaurantes, que no vamos a poder proyectar hoy. Entre ellas, había un video de

mos la verdura, el pollo, la carne, nos surtíamos. De ahí al banco, a depositar lo que quedaba. Del banco a mi casa, a dormir un rato. Y pues, ¡así me lo he pasado hasta ahorita! La verdad, es un privilegio ser cancenense.

la fiesta de Pericos, que empezaba con el *Son de la negra*, con el concepto de la fiesta mexicana. Voy a pedirle a Mariano Rebolledo que nos platique cómo surgió y cómo prosperó esa ruidosa celebración.

“

Saliendo de la disco todo el mundo se iba a la Yaxchilán, y ahí nos seguíamos hasta las ocho, nueve de la mañana.

”



Mariano Rebolledo
Pericos.

Cancún es un verdadero privilegio, con todo y las penalidades que vivimos al principio. Yo recuerdo que íbamos hasta Valladolid a comprar cosas, o a Mérida, porque aquí no había nada. Era una gran aventura y fuimos creciendo como restauranteros. Éramos tan compañeros, que uno le hablaba al otro, préstame un poco de perjil, mándame dos langostas, necesito una botella de vino. Al otro día se pagaba, claro, pero cubríamos el servicio y el cliente ni cuenta se daba que la langosta venía a tres cuerdas de acá. Así fue el

privilegio de haber crecido en Cancún, haber hecho algo que es de todos, ¿no?, porque yo creo que esto lo hicieron miles de personas, la gente que colaboraba en concierge, agencias de viajes, aerolíneas, taxistas, hoteles, restaurantes, era mucha gente. Cancún fue un fenómeno, Pericos también fue un fenómeno. Empezó con cuatro mesas y fue creciendo. Cuando pusimos la sexta mesa nos llegó un inspector y nos dijo, oiga, ya se salió de la banquetta. ¿Cómo? Sí, ya se salieron a la calle. ¿Cuál calle? No había calle, era terracería, sabíamos que había pasado un coche porque nos levantaba el polvo. Pericos arranca con una barra, un ventilador y cuatro mesas. Poco a poco se fue haciendo grande, conforme Cancún lo pedía, las agen-





La fiesta mexicana en su versión parranda sin frenos.



cias lo pedían. Si Pericos tiene un hermanito, es La Parrila, es La Habichuela, había mu-

cha hermandad, llegabas a cualquier lugar y parecíamos diplomáticos, hola, hola, hola.

Fernando Martí: Platicanos un poco del concepto de la fiesta...

“

Lo que sí sé es que el tequila es sensacional, con dos tequilitas ya todo el mundo estaba bailando.

”

Mariano Rebolledo: Pues era fascinante meter extranjeros de otra mentalidad a una fiesta mexicana. Llegaban así como espantados, o sea, qué va a pasar aquí. Llegaban hasta de corbata, cuando venían de alguna convención o algo. Les decían, quítate la corbata, aquí es así, bien informal. Y meterlos a una pachanga, que era una pachangota, era maravilloso. Yo una cosa

sí sé, que el tequila es sensacional, con dos tequilitas ya todo el mundo estaba bailando. Éramos como una embajada de México, la cara bonita del país. Cancún nos puso en las listas internacionales de turismo. La Yaxchilán era como la Quinta Avenida, a las cinco de la mañana estaba llenísima de turistas. Es una lástima que todo eso se haya perdido.

Fernando Martí: Vamos a seguir adelante con nuestro quinto invitado, Armando Pezzotti. No hace mucho recibimos la triste noticia de que La Habichuela cerra-

ba, cuando ya se acercaba al medio siglo, tenía 47 años operando. No era sólo un negocio, era un ícono del centro histórico de la ciudad.



Armando Pezzotti
La Habichuela.

Yo llegué a Cancún por azares del destino. Vine de vacaciones y me enamoré del lugar, desde 1969. Venía por una semana

y me quedé como tres meses. Estuve en Islas Mujeres, que era un verdadero paraíso, eran solamente 800 habitantes, toda la isla despoblada, un lugar de verdad paradisíaco. Luego me fui a Tulum, donde no vivía nadie, no había nada, salvo una serie de *campers* en la costa, con gente de todo el mundo. También estuve por ahí un buen

rato, hasta que me tuve que regresar a México. Pero me quedé realmente prendido de Cancún, y empecé a venir casi cada año al Caribe, hasta que vine en 1974 y Cancún ya estaba en construcción, ahora sí hecho realidad. Quemé las naves en México y me vine, llegué en febrero de 1975, con la intención de abrir una tienda de artesanías. Los últimos tres meses que viví en la Ciudad de México, me la pasaba los fines de semana yendo al Estado de México, a Tlaxcala, a Guerrero, a Michoacán, a comprar artesanías. Llegué con 25 cajas grandes para poner la tienda. Casualmente, el mismo día que llegué, encontré casa. Fue una situación muy extraña, pues cuando llegué a rentar la casa con el señor Jorge Arrigunaga, que estaba a la vueltecita de Chocko's, se burló de mí. Tengo una cola de tres meses, tengo lista de espera de tres meses, me dijo. En la torre, pensé. Esa tarde estaba caminando por la Tulum. Me lo encuentro y me dice, ya tengo tu casa. Ah, pues órale. Le firmo un contrato, le pago, y me lleva a una casa en el retorno Flamboyanes, en la manzana 23. Resulta que me había confundido con otra persona. Tristemente, se quedó sin casa este cuate, porque fue muy tarde. Y hasta eso yo no fui mala onda, porque yo ya me estaba bañando en mi casa nueva, y llegó a tirar la puerta. Le dije, ¿qué pasa? Y me dice, ¡esa es mi casa! Cómo va a ser tu casa, le digo, mira, aquí está mi contrato. Es que te confundieron conmigo, me dice, porque él se llamaba Armando Santoscoy, y la verdad se parecía un poco a mí. Por no ser mala onda le dije, mira, la casa tiene dos cuartos, te puedes quedar en uno si quieres, pero yo no me salgo. No quiso, ¡pues allá él! Después de bañarme salí a conocer mi vecindario. Entonces veo a un tipo extraño, regando su jardincito. Voy y le digo, mucho gusto, yo soy tu vecino Armando Pezzotti. Y me dice, ah, mucho gusto, yo soy Augusto Pastaccini. Platicando, me dijo que él quería poner una tienda de artesanías, y le dije que yo también. Entonces nos asociamos, y la pusimos en el Mercado 5, que estaba exactamente a un lado del Ayuntamiento, que luego se convirtió en el Kihuic. Fue el primer local de

En la Tulum



En los anexos del hotel Parador operó durante poco tiempo el Dino's, propiedad del italiano Dino Cardela, que desapareció sin dejar huella. En la imagen, el restaurantero con el primer alcalde, Alfonso Alarcón, en la instalación de la Asociación de Hoteles.

artesanía en el Kihuic, pero no se llamaba así, se llamaba Mercado 5. Pero resultó muy mal negocio. Pasé como dos meses ahí, tratando de vender mi mercancía, sin ver el mar. Mejor me hubiera ido a Cuernavaca, pensé. Pero de la nada apareció Agustín Morón, creo que algunos se acuerdan de él, también tenía un restaurante. Él me compró toda la artesanía, me compró todo el lote. Bendito Dios, dije, y entonces me dediqué a disfrutar de Cancún. Por eso dice Mariano que yo era muy buen cliente del Camino Real, porque me la pasaba jugando tenis, snorkelando, veleando, feliz de la vida. La cosa es que llegó el día que se me acabó la lana. Pensé en regresar a México. Total, yo tenía un buen trabajo. Pero en la noche me regañó la almohada, cómo te vas a regresar a México, me dijo. Ca-

Marcas como El Mexicano y Augustus Caesar se asocian al nombre del restaurantero Augusto Pastaccini.





El famoso y acogedor jardín maya, refugio de los windsurfistas.

Un cartel publicitario con un sabor casi infantil.



sualmente llegó un amigo mío, que ya era del medio. Él trabajaba en el restaurante Carlos O'Brien de Vallarta, y Max Gómez lo había invitado a trabajar en el 1900, lo invitó a trabajar ahí. Mi cuate me sacó de la casa a patadas, me llevó a trabajar al restaurante, y fui como el burro que tocó la flauta, porque me fascinó la actividad. Estuvimos dos o tres meses practicando, con una anécdota curiosa. Había un gerente que se llamaba Roberto Corona. Y bueno, el señor nos puso a aprender a charolear con la cristalería. Y entonces, cuando al fin se abrió el restaurante, ¡no había cristalería!, estaba toda rota. Para como era Max, ya se imaginan, ¡se puso feliz de la vida! Pero bueno, a mí me iba muy bien, me gustaba mucho atender a la gente. Pero nunca perdí el objetivo, nunca perdí de vista que yo vine a hacer mi negocio. Yo no quería tener un patrón, y menos a Max, porque Max era tremendo, era una cosa terrible. Un día casi me mata, porque me aventó un *bowl* de ensalada, nomás me rozó la oreja, se estrelló en la pared y se hizo mil pedazos. Eso fue porque lo dejé hablando solo, porque me había dicho una sandez. Yo vivía donde estuvo La Habichuela, y siempre llegaba tarde. Me levantaba muy temprano, porque estaban construyendo el cine Blanquita, y los albañiles desayunaban en la tienda de

al lado. Era horrible no poder dormir, por el ruido. Pero se me ocurrió, si aquí no sirve para vivir, pues hay que hacer un negocio, porque está junto al Parque de Las Palapas y al cine. Y abrí La Habichuela. Al principio tenía unos socios, pero volaron, no les gustó el negocio. Así que el inicio fue muy difícil. Bueno, no tan difícil y sí muy padre, porque era el restaurante de los cuates. Ahí nos juntábamos toda la gente joven de Cancún. Tuvimos una muy buena época de convivencia, porque los windsurfistas nos juntábamos ahí. Y el windsurf llegó a ser una actividad muy importante en Cancún, pues en 1978 se hizo el campeonato mundial aquí, y trajeron 300 tablas de windsurf. A los participantes les resultaba más caro llevárselas que dárnoslas en mil dólares. Entonces nos hicimos de muy buenas tablas, había como 50 windsurfistas o más. Y la convivencia era en La Habichuela, todos los días. Lo malo es que pocos pagaban, ¿no? Mañana te pago, Armando. O me reclamaban, oye, me estás cobrando cinco rones. Cómo que cinco nada más, si te tomaste diez, güey. A final de cuentas, Cancún empezó a crecer y se fueron los cuates, empezaron a hacer sus convivios en el Carlos & Charlies, en el Fiesta Americana. Y me quedé vacío, con un montón de cuentas por cobrar. Entonces, empecé con el concepto de hacerlo turístico, de hacerlo con la ambientación maya, y de vender langosta y platicos que jalaban al turismo. Era muy difícil, porque La Habichuela estaba escondida. La circulación era por retornos y no circulaba ningún coche por ahí. Pero, bendito Dios, con perseverancia, con tenacidad y con trabajo, con el tiempo, logramos hacer que el restaurante fuera reconocido. La verdad, lo extraño mucho. Me siento orgulloso de haber desarrollado ese restaurante, que tenía un ambiente genuino. Yo digo que es el único restaurante auténticamente cancenense, que no se parece a ninguno, porque tenemos una atmósfera maya, un rincón de la cultura maya. Todo está ambientado con pinturas y esculturas mayas, incluso el jardín. Desarrollé un menú que fue una fusión de comida mexicana y caribeña. Fueron muchos años de éxito, pero el negocio del restaurante es muy, muy demandante. Y después de 40 y

tantos años, después de la pandemia, ya era una situación muy difícil. Todavía tengo la

esperanza de buscar alguna alianza para volverlo a abrir.

Fernando Martí: Le voy a hacer una pregunta a Guillermo del Rosario, y luego se la voy a repetir a todos los participantes de la

mesa, para que vayan pensando de una vez. La pregunta es, ¿cuál es tu anécdota favorita del Chocko's & Tere?

Guillermo del Rosario: ¡Dios Santísimo! Necesitaría recordarlo. Pelfini, Pezzotti, Miguel Ángel, muchos pasaban por Chocko's. Todos iban a Chocko's, a fuerza, no había de otra. Les

los cubanos, les cambiaba la langosta por arroz. Era una cosa increíble. Lo hacíamos así. Pero con unas anécdotas increíbles. Miguel Ángel ya había abierto Grillo's y nosotros trajimos de Ta-



podría contar de cuando llegó a clausurarme el señor Bigurra y se encontró que ahí estaba comiendo la mitad del gabinete presidencial, todos los personajes que llegaban a Cancún pasaban por Chocko's. Nosotros llegamos a tener reyes, y gobernadores, y presidentes, y todo. Y a todos se trataba por igual, los meseros se sentaban con ellos, platicaban con ellos. El presidente José López Portillo llegaba a Chocko's y los meseros se sentaban con él. Mi personal era increíble. Yo me traía doctores de Monterrey, licenciados, ingenieros, hasta la hija de un embajador estaba de mesera ahí. Tuve muchas anécdotas porque fuimos el primer restaurante turístico. Yo tenía un aforo de 205 personas. Teníamos 205 sentadas, 205 haciendo cola y 205 reservadas al día siguiente. Llegamos a vender nosotros, lo que creo que ningún restaurante, 150 kilos de cola de langosta en el almuerzo del día. ¡Imagínate para conseguir eso! Pues tuve que contrabandear. Tuve que comprar una lancha, me iba al mar a comprarle a

basco un perro que se llamaba Chockos, un perro bóxer. Un muchacho que trabajaba conmigo, el Pato Ibarrola, lo empezó a entrenar para que embiestiera como toro. Le ponían cuernos y rabo, porque los boxer no tienen cola, y lo volvieron perro toro. Ese perro era una cosa fantástica, lo conocía todo Cancún. Se levantaba muy temprano, se iba a la parada de autobuses, se subía al camión y se iba a la playa. Como a mediodía se acercaba al Centro de Convenciones, los taxistas ya lo conocían y uno de ellos lo traía, porque cobraba los 30 pesos del viaje y, aparte, le dábamos su taco. Comía y se iba todas las tardes con Miguel Ángel a Grillo's, a seguir comiendo, ahí le daban los huesos con carne, tenía un apetito voraz. Y a las siete de la noche, Chocko's llenísimo, tocaban la marcha taurina (la Virgen de la Macarena), salía el perro toro y lo toreaban. Le daban capotazos hasta que se cansaba, y luego hacían como que lo mataban, el perro se tiraba al suelo, era increíble. Esas son algunas anécdotas, pero tenemos muchísimas.

“
Cuando llegó a clausurarme el señor Bigurra, se encontró que ahí estaba comiendo la mitad del gabinete presidencial.”

Tere y Chockos arribando a Chocko,s & Tere.



Miguel Ángel Nieto: Yo tengo una anécdota con una persona que quisimos mucho, el licenciado Víctor Pérez del Valle. Cuando saqué la terraza de Grillo's en el estacionamiento, se levantó el piso para que quedaran las mesas derechas. Entonces, en esa época le puse nombre a las sillas. Poníamos el nombre de los clientes atrás de la silla. Y alguien se acordará, si llegabas tú y te tocaba la silla con tu nombre, no pagabas. Pues estábamos reparando el lugar y

vimos que se acercaban unos carros, era lo habitual, metan la carne al asador porque el lugar se llenaba. Total que Víctor sube las escaleras, ve su silla, y claro, la jala para sentarse ahí. Todavía no había puesto la reja que daba hacia la calle, estaba peligroso. Pero Víctor no espero, el piso estaba flojo, se sienta en la silla y termina con las patas al aire. Me dio tanta pena que nunca le volví a cobrar. Pero es una anécdota muy simpática.

Gabriel Pelfini: Hubo muchísimas anécdotas durante tantos años. La que sí me queda muy grabada, se me hace muy simpática es que, después del huracán Wilma, pues estaba todo cerrado. Inclusive, yo me esperé un día y no podía llegar a La Parrilla, porque estaba todo inundado. Entonces tenía una camioneta, la dejamos estacionada cerca de la curva y nos fuimos nadando, todos sucios, hasta La Parrilla. Llegamos y empezamos a ver cómo estaba. Y lo increíble del caso es que empezaron a aparecer los empleados. ¿De dónde? Quién sabe. Y pues órale, a chambear. Habíamos comprado como mil bolsas de hielo, pero se nos olvidó comprar un generador. Con todo y eso arrancamos, hicimos un buffet. La cosa es que hicieron una reunión, creo que en el Centro de Convenciones, y de ahí se fueron a La Parrilla todos los ministros, todos los secretarios de Estado, toda la plana mayor. Y pues estaba la ley seca, ¿no? Porque

no se podía vender alcohol. Entonces llega Fox, se voltea y dice, señores y señoras, la ley seca en este lugar se ha terminado. Y todos, ¡ah!, bravo, se terminó la ley seca, y empezaron a pedir tragos. Luego llegó el gobernador, llegó el presidente municipal, llegó el de la Marina. Y de repente me dicen, oiga, le habla un inspector allá afuera. Y yo, ¿qué pasó, inspector? Me dice, no, que está la ley seca, no puede servir alcohol, lo voy a clausurar. Mira, le digo, te voy a pedir un favor. Ahí está el presidente municipal, habla con él. Ahora, si no te satisface, pues ahí está el gobernador. Y si tampoco, vaya a reclamarle al presidente Fox, por favor. Entonces ya, lo botamos por un tubo. La verdad, sí estuvo increíble lo que pasamos en el 2005. Siempre me va a quedar muy buen sabor de boca recordar que recibimos a toda esa gente y que el señor Fox, con sus puntadas, se aventó la de aquí, se acabó la ley seca, y aquí empezó la fiesta otra vez.

“
Lo increíble del caso es que empezaron a aparecer los empleados. ¿De dónde? Quién sabe. Y pues órale, a chambear.”



● **Manuel García Jurado**
La Parrilla (copropietario).

Cuando pegó el huracán Wilma yo era presidente de la Canirac, la cámara de los restauranteros. En ese carácter me convocaron a una junta con el presidente Fox, donde el gobernador Félix González y el alcalde Francisco Alor le informaron lo que estaban haciendo, y él a su vez autorizaba recursos y trabajos, o le daba órdenes a su gabinete, en fin, una junta para planear la reconstrucción del destino turístico, con

todos los sectores productivos. Ahí estaban los hoteleros, los clubes vacacionales, las agencias de viaje, los transportistas, los del aeropuerto. Total que ya cuando íbamos a acabar, se me acerca un jefe del Estado Mayor y me pregunta, ¿usted es el de los restaurantes? Si, le digo. Y habrá uno abierto, donde podamos llevar a comer al presidente. Está abierto el mejor de todos, se llama La Parrilla, como mucho gusto yo lo llevo, le respondo. Y ya no me soltó para nada. Nos fuimos en la comitiva, rodeados de patrullas, con toda la plana mayor. Lo recibí en la entrada, lo acompañé a su mesa y me dijo, siéntese. ¡Y claro que me senté!



Fox demostró un gran temple como presidente tras el impacto del huracán Wilma. Hizo una primera visita poco después del desastre, y supervisó en persona la reconstrucción del destino. En la gráfica superior aparece con su esposa Martha y el restaurantero Manuel García Jurado, mismos que atienden los dichos del alcalde Francisco Alor en la foto inferior.

Quedé a la derecha del presidente, del otro lado estaba su esposa, Marthita. Cuando se acercó el mesero, Fox le pidió un tequila. Como el mesero dudó, fue cuando dijo la frase célebre, aquí se acabó la ley seca. Y ya todo mundo pudo echarse un trago, muy

Mariano Rebolledo: Faltaban tres meses para abrir el Camino Real y estábamos ahí en pleno entrenamiento. Yo era menor de edad, no me podían pagar, no podía entregar mis papeles, estaban en México con mi mamá y estaba complicado, pero me dijeron, entra. Entré y empecé a practicar, pero el día que iban a abrir Camino Real, yo decía, ¿con quién van a abrir si no hay personal? No había gente para traba-

necesario en esas horas de extrema tensión e incertidumbre. A mi lado se sentó Paco Alor, quien no dejó de platicar con Fox, y al lado de Marthita estaba el gobernador, quizás en el lugar equivocado... ¡porque no salió en la foto!

jar, éramos demasiado poquitos. Los gerentes, que eran buenísimos, se fueron a Acapulco y a los tres, cuatro días, llegaron tres camiones así, repletos de acapulqueños. Llegaron en shorts, chanclas y playera, se metieron a bañarse, se pusieron el uniforme, se acomodaron en sus puestos y abrimos. Era increíble, los de Acapulco eran maestros. Ellos abrieron Cancún, fue la escuela y el día de la inauguración, la verdad,

“
Era increíble,
los de Acapulco
eran maestros.
Ellos fueron
la escuela
de Cancún.
”

fue precioso. Es más, habían puesto en el restaurante *Azulejos* una alfombra así de gruesa, preciosa, roja, y a los tres días la quitaron porque todo el mundo era nuevo en la charola y era un regadero. Pero no los acapulqueños, esos sí sabían manejar la charola. Y abrimos Camino Real, la verdad fue maravilloso. Camino Real fue mi escuela y le agradezco mucho al señor Ernesto Barbieri haber sido mi padrino. Él me apadrinó para quedarme como *trainee* ejecutivo en el hotel. Me puso de lavaplatos, de mensajero, desde abajo hasta arriba. Y me encantó, la verdad. El día que me dieron una gerencia, pues ya no me convenía. Dije que no, ya me voy,

“

¿Dónde están?

En Cancún.

Se puso a gritar, ¿y dónde está eso? ¿Dónde carajos andan?

La verdad, Cancún no existía.

”

Fernando Martí: Todo el Cancún de entonces era media docena de hoteles y había un sa-

Mariano Rebolledo: Sí, en serio venías a la aventura. Para llegar del DF a Cancún tardamos como tres meses. No traíamos dinero, o sea, veníamos parando. Veníamos conociendo la república. Éramos cuatro hermanos. Venía otro menor de edad, pero yo también era menor de edad. En el sur nunca había estado, en mi familia siempre jalábamos para el norte, ¿no? Entonces, cuando llegamos a Cancún, no nos quedamos porque así lo queríamos, es que se nos acabó la lana y no teníamos ni para gasolina. Pero el problema es que tampoco había gasolina en el Crucero. Habían unos botes que llegaban los miércoles. Y si no llegabas un día antes, no cargabas gasolina. Vimos entrar el primer avión de Mexicana, los miércoles. Fue toda una inauguración en la aeropista de la

económicamente ya no me convenía. Porque a mí me gustaban las propinas del bar, del restaurante. Mi puesto fijo era en la alberca. Ahora, yo tenía al mejor mesero de la alberca, que era Paco *El Negro*. Y a él lo mandaba, porque él se iba a cuadrar conmigo al final, ¿no? Yo lo que hacía en la mañana era ir a recepción y preguntar, ¿qué famoso hay aquí? Este, este y este, me decían. Es que no los reconoces cuando están en la playa. Traen gorra, traen lentes, llenos de arena. Tú no sabes si es verdad o es mentira. Pero sí, eran ellos. Ahí fue donde conocí a Armando y también a Gabriel. Era un palacio, porque llegaba todo tipo de gente.

bor de aventura en la apertura de los negocios, que desde luego se perdió con el crecimiento.

Kabah. Yo me llegué a ir en camión, 28 horas hasta México. Fui nada más por los papeles, porque mi mamá no me los quería dar. Mi mamá quería que regresáramos a la escuela, a estudiar, pero ninguno de sus hijos quería. Lo chistoso es que mi mamá nos andaba buscando en Acapulco. La verdad, ahora que soy padre, entiendo lo que ha de haber sufrido mi pobre madre, porque nos buscó en Acapulco, a los tres. Y cuando yo le hablé por los papeles, me dijo, ¿dónde están? En Cancún. ¿Y dónde está esa chingadera? Le digo, chécate el mapa, chécate el mapa, cerca de la frontera con Belice. Se puso a gritar, ¿y dónde está eso? ¿Dónde carajos andan? Cancún no existía. La verdad, Cancún no existía. Y quiero acabar con esto. Yo me iba en moto al hotel y en la glorieta del

Recreaciones festivas de los íconos mayores de la cultura popular, en un caso Frida Kahlo, en el otro el encuentro Villa-Zapata, adornaban los muros de Pericos.



Ceviche había puesto un letrero grande que decía *Bienvenido a Cancún*. Pero Cancún no es como lo conocemos, con CC. Cancún era con KK, Kan-Kún. Sí, idioma maya. Es Kan-Kún, con doble K. Eso poca gente lo sabe. Algún político, bueno en mercadotecnia, dijo, vamos a cambiarle la KK. Y no es cierto, era más bonito con doble K, para mí.

Fernando Martí: Es buena observación, sobre todo en lo que hace a la intervención de los políticos en la definición del nombre. Por cierto, hay una desacuerdo entre los mayistas sobre el significado y la ortografía de Cancún, pero eso sería tema de otro conversatorio. Ahora, quien nunca se bajó de la motocicleta fue Armando Pezzotti, pues esta noche llegó en motocicleta a nuestro evento. Tu anécdota favorita, si eres tan amable.

Armando Pezzotti: Lo que dice Mariano es verdad. Cuando yo me vine a vivir a Cancún, tenía un buen trabajo en el Seguro Social. Entonces, fui a renunciar y me decían, ¿y qué vas a hacer? Me voy a ir a Cancún. ¿A dónde? ¿Qué es eso? No lo conocían. Y luego me decían, eres un pendejo, si eso no existe. Y así era, ¿no? Bueno, yo sí quiero hablar un poco de los restaurantes de aquella época, porque creo que el tema lo amerita. Había un lugar en la avenida Yaxchilán que se llamaba Erik's, frente al hotel María de Lourdes, era *Tortas Erik's*. Ahí se comía un ceviche de caracol estupendo. Luego estaba otro lugar que se llamaba El Bocadito, cerca del Crucero, en la colonia Puerto Juárez. Y todos conocieron *El Calamar*, un lugar que hizo época, con don Jaime. Y en la zona hotelera, cabe mencionar que el primer restaurante realmente en forma, bien montado, con cantina, fue el 1900. Cuando abrimos el 1900 fue un exitazo, porque tenía la cantina anexa al restaurante. Después de cenar, la gente se pasaba a bailar y a tomar. Y la verdad yo ganaba mucho dinero. Salía con los pies hinchados, pero también con las bolsas hinchadas de dólares. Porque me aventaba desde la comida hasta la cena, y luego me quedaba a la discoteca. Por eso llegaba tan tarde a mi casa a dormir. Venía gente de muchísimo dinero a Cancún en los inicios. Ve-

En la zona hotelera



La Cantina

OPEN 7 DAYS - TILL 1:00 A.M.
CONVENTION CENTER



Dos feudos gastronómicos hicieron historia de la mano del restauranero Max Gómez: el 1900, ubicado en el Centro de Convenciones, y El Pescador, en el centro de la ciudad. La imagen superior es la cubierta de un portarretrato, un recuerdo que se estilaba en la época y al que no pudo resistirse el propietario de Plaza Caracol, Hans Lubbe.

nían y decían, dame el mejor vino que tengas, dame la langosta más grande, no quiero ni ver el menú. Te pagaban lo que pedían. Me acuerdo una vez que teníamos un petrolero texano que le gustaba venir al restaurante y nos pedía que le lleváramos mariachis. Había un solo mariachi en Cancún. En una de esas, el tipo saca de su bolsa los billetes de 100 dólares, así, como si fueran de 10 pesos. La cosa es que le pagó al mariachi 500 dólares. Pero les daba de tomar, les invitaba el tequila. Entonces, ya cuando terminó, el tipo que era jefe del mariachi le fue a cobrar. El texano se sorprendió y me dijo, dile que ya le pagué. Ya te pagó, no te hagas tonto, le dije. No, no me ha pagado. Sí, ya te pagó, te metiste en esa

Un clásico en la calle Margaritas



bolsa el dinero y ahí lo traes, a ver, saca los billetes. Y dice el muy pillo, no, estos yo ya los traía. Había de todo en Cancún, buena gente y mala gente. Ahorita que mencionó Guillermo al mayor Bigurra, ese señor nos traía de bajada en La Habichuela, llegaba religiosamente una vez al mes y hacia redada. Y nos sacaba a todos a la calle. Todos éramos locales, éramos chavos, éramos surfistas, todos medio baquetones. Entonces nos ponía en fila y nos basculeaba. Nunca encontró nada, pero cómo jodía. Curiosamente, mucho tiempo después, de repente llego al restaurante y me lo encuentro sentado en una mesa, tomando café con su nieta. Y le

digo, mayor, ¿qué hace usted aquí? Me vino a pedir disculpas. Me pidió disculpas porque estaba aferrado que ahí éramos una bola de baquetones, y que fumábamos mota, y que vendíamos droga, lo cual no era cierto. A lo mejor alguien sí, pero yo no me enteraba. Yo le decía, mayor, ¿usted cree que yo voy a poner un restaurante para vender esa pendejada? Si quiero venderla, voy y la vendo en la playa, no pongo un restaurante. A mí me vale madre, me decía. Era muy necio, pero afortunadamente nunca nos metió a la cárcel. A nadie nos hizo nada. La verdad, sí me conmovió mucho cuando se vino a disculpar, porque ya estaba viejito.

Fernando Martí: Vamos a abrir la sesión de preguntas y respuestas. El que quiera hablar,

por favor, que levante la mano y diga su nombre, porque se está grabando para la televisión.



Víctor Vera
Cancún Tips.

Hablando de restaurantes pioneros, hay que anotar el Chac-Mool, de Humberto Roma. Fueron los primeros en la playa, muy buen

restaurante. Inclusive, en un evento que acabo de estar, invité a la hija de Humberto Roma y le dieron un reconocimiento, porque él donó muy buena cantidad de piezas arqueológicas. Ahorita se están poniendo en el museo de Tulum. Otro restaurante, el Mauna Loa. Y mucho después ya viene también Sandro.

En la playa



Iniciativa del empresario Humberto Roma, el Chac-Mool alcanzó su mejor momento bajo la conducción de Adela Barrera, una dedicada melómana que entretenía a su clientela con una atinada selección de música clásica. Este feudo se encontraba en una palaya pública que prácticamente ha desaparecido.





Lenin Amaro

Hijo de Felipe Amaro.

En los años en que mi papá era presidente municipal, la gente dormía con las ventanas abiertas. Ni siquiera había ventanas, eran tabletas de cristal. Había que traerlas de Mérida y tardaban meses en llegar. Había un policía que cuidaba la casa, que estaba en la calle Cazón. El policía tenía una escopeta de 1912 y se sentaba y se dormía, porque no

había nada que hacer. Un día los taxistas cierran la zona hotelera. Y el señor Roma era un amante del vino y de la copa. De repente, nos contaban mi mamá y mi papá, estando dormidos en su habitación, sienten una mirada fuerte, voltean hacia arriba y hay un señor de lentes. ¡Un sustazo! Mi papá prende la luz y dice, ¡Humberto! ¿Qué haces aquí? Presidente, presidente, es que cerraron la zona hotelera. El señor se había metido hasta el cuarto del presidente municipal, a elevadas horas de la noche, para reclamarle que no se podía circular en la zona hotelera.



Armando Pezzotti: Sandro llegó desde la construcción de Mauna Loa. Estuvo como seis meses o un año antes. Me acuerdo muy bien de él porque era muy buen cliente del 1900 y a mí me tocaba atenderlo. Era muy buen consumidor. Ahí en Mauna Loa, en Krakatoa, conoció a su esposa Silvia. Se

casaron y después, no me acuerdo cuándo, empezó con la Pizza Rolandi. Y me decía, voy a abrir otro restaurante. ¿Cómo le pongo? ¿Por qué no le pongo Rolandi? Cómo crees, si la pizza que tienes se llama Rolandi. Pero le pongo otro nombre antes, decía. Y así nace Casa Rolandi.

En la laguna





Un restaurante de inspiración polinesia, con show y discoteca, se convirtió en punto de atracción inevitable en una zona hotelera casi desierta. En forma coloquial, se denominaba a su ubicación 'la península del Mauna Loa'



Macarena Carretero

Fundadores de Cancún.

Yo le quiero preguntar al señor Armando

Pezzotti cómo nació el cocobichuela. Creo que es uno de los platillos más originales que se han inventado aquí en Cancún, y que era el favorito de muchos de sus clientes. ¿Es suya la receta o quién es el autor? ¿Cuántos llegaron a vender?

“

La verdad, perdí la cuenta. Creo que vendíamos 30 o 40 platillos diarios, eso todos los días durante 40 años.

”

Tres platillos que hicieron época (y una muestra de publicidad desenfadada): el cocobichuela, la ensalada César y los chiles en nogada.

Armando Pezzotti: El cocobichuela es un platillo que inicialmente lo vendíamos en el restaurante porque el chef que teníamos, que le decían *Candelas*, ya no me acuerdo de su nombre, era acapulqueño. Entonces, él hacía el cocobichuela de pollo. Pero lo hacía en la cáscara del coco y aquí no había cáscara de coco. Conseguir la cáscara de coco era imposible y te rompías los dedos queriendo pelar los cocos. Entonces un día, viendo un coco, me dije, ¿qué tiene de feo el coco? Está bien bonito, ¿no? Verde, precioso. Vamos a cambiar el tema del platillo y le vamos a meter langosta, camarones y cangrejo. Porque antes, en la laguna Nichupté, había mucho cangrejo. Así empezamos a servir el cocobichuela, con sus ba-

nanas fritas encima, a un lado la rebanada de piña. Obviamente, era un platillo caro, pero tuvo muchísima aceptación, muchísima demanda. Yo, la verdad, perdí la cuenta de cuántos vendimos. Pero yo creo que vendíamos 30 o 40 platillos diarios, eso todos los días durante 40 años. Luego me acusaron que por eso ya no había palmeras en Cancún, que me había acabado los cocos. Fue un platillo muy trascendente. Inclusive lo publicó la revista *Gourmet*. Hay una anécdota que un publicista americano me hizo saber, que había sido mencionado en el programa *Jeopardy*. La pregunta fue, ¿cómo se llama el famoso platillo que venden en La Habichuela? Alguien la contestó y se ganó 60 mil dólares.



Laura Rojo
Promotora cultural
y fotógrafa.

Armando, hay una anécdota que deberías de

contar sobre la maravillosa ensalada César que había en tu restaurante. Me gustaría comentar que es la receta original, pero tengo entendido que la inventaron en otra parte y lo que hicieron en La Habichuela fue una interpretación. ¿Cómo es que llegó aquí la receta?

Armando Pezzotti: La ensalada César que servíamos nos la enseñó a hacer una persona que se llamaba Manuel Villa, que

trabajó con César Cardini en el Cardini Internacional, en Tijuana. La forma de hacerse realmente es bien peculiar. No sé si

recuerdan que en el hotel Presidente, por ahí de los ochentas, estuvo de gerente Alex Cardini, que era hijo de César Cardini. A él le gustaba mucho venir a comer la ensalada César al restaurante. Decía, es exactamente como mi papá la inventó. Lo único que tienes que hacer, me decía, es decirle a la gente cómo se come. Y entonces se la comía

con tres dedos, agarraba la hoja sin tenedor, sin cuchillo, sin nada, y decía que así se comía la ensalada César. La verdad, yo le di el avión porque no me gustó la idea. La verdad es que a mí me gusta mucho la ensalada César, y hay muy buenas ensaladas César en Cancún. Pero no por nada, como la de La Habichuela no hay dos.



Miguel González
Empresario y diseñador.

A Armando Pezzotti y a Mariano Rebolledo

quisiera preguntarles algo en particular: ¿de dónde salió esa decoración tan especial de ambos restaurantes? La Habichuela como un ambiente maya, y Pericos como una locura mexicana, con cosas tan extraordinarias y extravagantes.

Armando Pezzotti. La atmósfera de La Habichuela realmente yo me la fumé en Xcaret. Yo viví en Xcaret un tiempo, cuando andaba gastándome el dinero de mis artesanías. Entonces me dediqué a pescar caracol y langosta, con don Juan Delgado y Felipe Delgado. Vivía en Xcaret, que entonces era realmente un

lugar sagrado, un lugar precioso. Y después, cuando puse La Habichuela, el concepto que habíamos acordado con los cuates era hacer un restaurante bien informal y casual, para jugar dardos y backgammon. Y entonces, cuando me quedé con el restaurante, con todas las cuentas por cobrar y sin dinero, pues dije, yo

En la zona centro



Las ventanas que imitan el arco maya son un rasgo de este hotel pionero, Carrillo's, cuyo nombre se estrenó con el restaurante que daba a la calle.

vine a Cancún porque me siento atraído y me gustó la cultura maya. Y si para mí eso fue un atractivo, tiene que ser un atractivo para todos. Me acuerdo que me llevé a unos albañiles a Xcaret, y luego hicimos las primeras reproducciones de piezas mayas en el jardín

Mariano Rebolledo: Antes de venir a Cancún yo estuve en San Miguel de Allende. Tenía dos opciones para irme del DF, o San Miguel de Allende, o Acapulco. En el DF ya no me aguantaban, porque éramos rockeros hippies, con el pelo hasta acá, no hacíamos click. Y yo tampoco los aguantaba. Entonces estuve en San Miguel de Allende y de ahí vino la idea de Pericos, porque todas las herrerías, puertas, ventanas, decoración, son principalmente de San Miguel de Allende, de Guanajuato, de Zacatecas,

de La Habichuela. Había un señor que era uno de estos artistas que hacen de todo, se llamaba Nieves. Él me hizo un Chac-Mool de poliestireno y unos Kukulcanes. El jardín lo hice como una parte de una zona arqueológica, nunca perdí de vista eso.

de Guadalajara. Pero el toque de todo Pericos era como el de San Miguel de Allende. Pero sí nos costó trabajo, porque nos llevábamos dos camiones por toda la República a recoger cosas. Llegábamos a Cancún y mi mamá decía, ya fueron por toda esa basura. No era basura, eran antigüedades. La gente le podía llamar basura, pero yo les llamo antigüedades. Conseguimos cosas maravillosas. Íbamos a haciendas, ya nos conocían. Así fue como fuimos decorando Pericos, conforme Cancún lo iba pidiendo.

En Puerto Juárez



Aunque inició como un expendio de cerveza que vendía antojitos yucatecos, el Kiosco Verde es sin duda el restaurante más antiguo de Puerto Juárez, y tal vez de

Cancún, pues sigue operando tras casi medio siglo. La gráfica corresponde al año 1978 y capta un receso de la campaña electoral del segundo alcalde de Cancún, Felipe Amaro Santana



Margarita Álvarez
Comunicadora.

Me vine corriendo desde Mérida porque no me podía perder esta plática. Vengo a

decirles que a mí me dieron mi anillo de compromiso en el 1900. Recorrí todos sus restaurantes y todos ustedes fueron mis clientes, cuando yo trabajaba con Víctor Vera en *Cancún Tips*. Estamos hablando de los ochentas. Un gustazo verlos a todos. Me han hecho recordar momentos maravillosos.



Estefano González.

Soy nacido aquí en Cancún, tengo 34 años y escucharlos es muy interesante. No cabe

duda que son grandes empresarios, que no ven dificultades, no ven problemas, ven oportunidades. Bajo esa premisa me gustaría preguntarles si podrían darme cada uno de ustedes un consejo para los jóvenes que estamos aquí y para lo que va a quedar grabado

Guillermo del Rosario: ¡Fácil! Ponte a trabajar día y noche, y vas a ver cómo la

vas a hacer, nada más. Ese es el mejor y único consejo que te puedo dar.

Mariano Rebolledo: Un punto muy importante, turísticamente hablando, es ayudar a los turistas en todo lo que necesiten. Yo siempre pensé que en los alimentos, en lo que pagaban en el restaurante, les teníamos que dar de más, no de menos. Hay

gente que dice, bájale. ¡No! De eso vivimos. O sea, cuando veamos un turista perdido, preguntarle qué se le ofrece, ayudarlo. Al cliente hay que darle más sonrisas. Y recordar siempre que Cancún vive del turismo

Guillermo del Rosario: Te voy a dar una respuesta. Yo llegué y abrí el restaurante un once de noviembre. Mi esposa venía con siete meses de embarazo, dos meses después nació mi hija, pero el día anterior, ella

salió del restaurante a las doce de la noche, y mi hija nació a las seis de la mañana, y no había clínica, ni hospitales. ¡Imagínate cómo le hacíamos! No hay de otra, ¡ponte a trabajar!

Miguel Ángel Nieto: Entre anécdotas y recomendaciones, yo nada más te puedo hacer

una, que se las hago a mis nietos: sí se puede.. Si tienes un sueño, ve por él. ¡Sí se puede!

Armando Pezzoti: El consejo que te daría es que hay que trabajar muy duro y hacer las

cosas bien, ¡y a la primera! Nunca esperes que la vida te dará una segunda oportunidad.

Gabriel Pelfini: Lo más importante en esta vida es hacer lo que te gusta y, si encuentras lo que te gusta hacer y aparte te deja dinero, ¡ya la

hiciste!, ya vas diez pasos adelante. Hay que trabajar día y noche. Yo recuerdo jornadas de trabajo de 18 horas, de 20 horas, y jamás quejarse.

Armando Pezzoti: Yo quiero abundar en lo que dijo Gabriel, porque creo que una de

las cosas más importantes es hacer lo que te gusta. Por dos razones. Una, porque si te gusta

El primer Cancún

no te quieres ir a dormir porque lo estás haciendo. Y al otro día, ya brincas de la cama para volverlo a hacer. Entonces, la gente te re-

conoce a la larga porque lo vas a dominar y lo vas a hacer bien algún día. Y eso aparejado trae el reconocimiento y el dinero.

Fernando Martí: Quiero reiterar mi gratitud a la Casa de la Cultura, que nos acogió en este magnífico auditorio. Pero tenemos que atender sus reglas y, por la hora, las nueve de la noche, debemos dar por concluido este conversatorio. Espero que la semana que entra los

podamos recibir en nuestra sede habitual, la Biblioteca Nacional de la Crónica, en otro conversatorio muy interesante, con el tema de las primeras familias, coordinado por Mímí Lara. Hasta entonces, y muchas gracias por su asistencia y sus comentarios



El panel: Mariano Rebolledo, Gabriel Pelfini, Guillermo de Rosario, Fernando Martí, Miguel Ángel Nieto, Armando Pezzotti.