



Advisors
BLOCK
BUILT YOUR BUSINESS

INTERNATIONAL OFFICE PANAMA
Tax & Business Services

- Your peace of mind is our priority.
- We make tax compliance a simple, organized, and hassle-free process.
- Open year-round
- Office hours: Monday through Friday 9:00 am. -4:00 pm

Address: Miguel Brostella St., Galería Colonial, El Dorado
Office 3A, Panama City, Republic of Panama
Website: <https://www.hrblock.com/tax-offices/international/>

(507) 6674-1037 jchu@hrblock.com

- Panamá -



32 Aniversario
Años

The Visitor

El Visitante

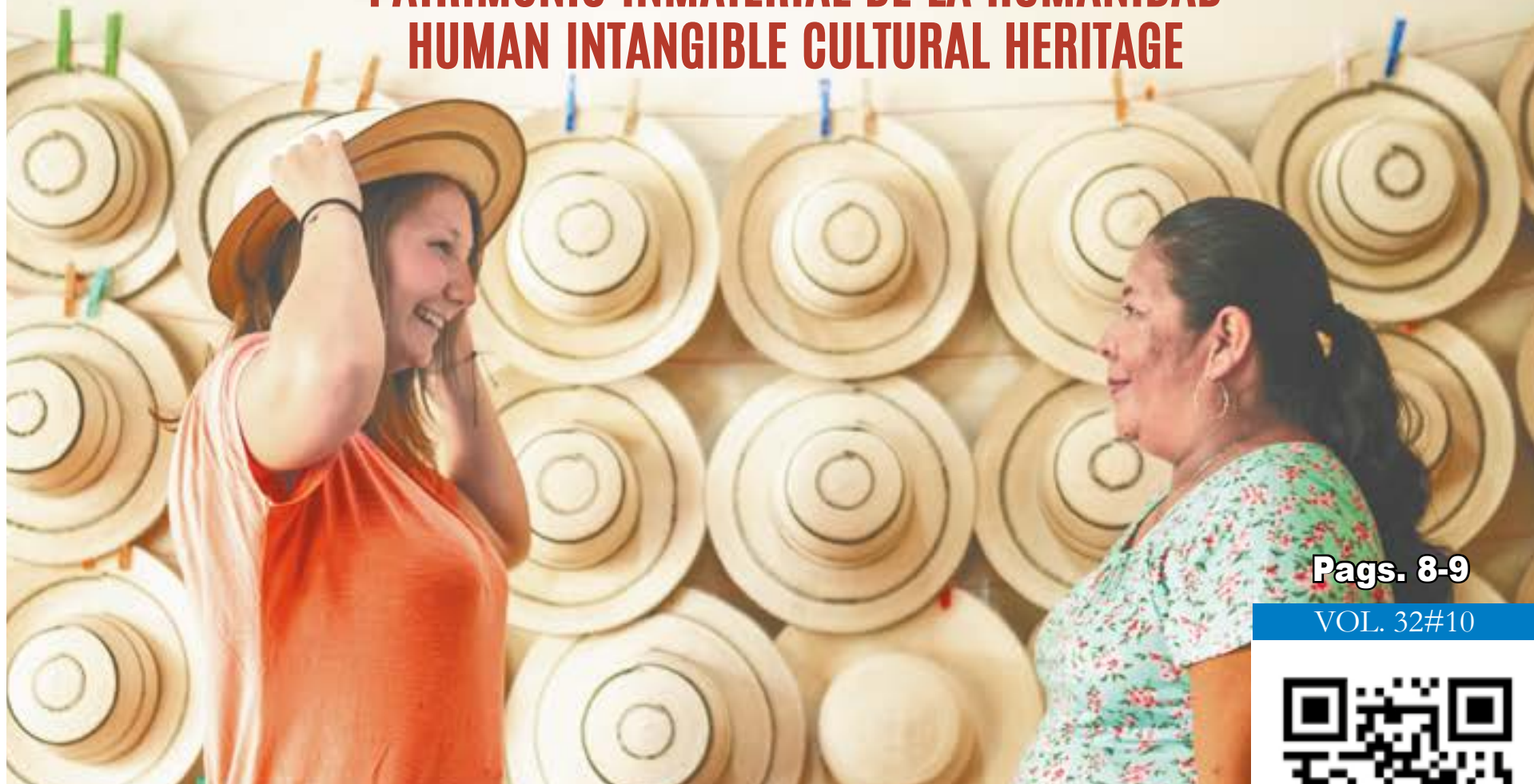
OCTOBER 18 - NOVEMBER 15, 2026

WWW.THEVISITORPANAMA.INFO

SOMBRERO PINTAO

PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

HUMAN INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE



Pags. 8-9

VOL. 32#10



WEBSITE



Tenemos 6 cómodas habitaciones con a/a, agua caliente, internet, T.V., 4 áreas de descanso, bohío con hamacas, una barbacoa y amplio estacionamiento. Desayuno incluido.



• Tel.: (507) 995-2916 / (507) 995-2116 • Cel.: (507) 6675-9640 • Email: hostaldomaria@hotmail.com • www.donamariabnb.com.

- Panamá -



32 Años

The Visitor

El Visitante

La Riqueza Más Grande que tiene Panamá es su Gente

Panamá lo tiene todo: una biodiversidad asombrosa, playas paradisíacas bañadas por dos océanos y un Canal Interocéánico que une al mundo. Pero, sin duda, su mayor riqueza está en su gente: un pueblo noble, alegre, pero sobre todo, valiente y resiliente, que ha demostrado una y otra vez su capacidad para unirse, superar las adversidades y salir adelante con determinación.

Esa fortaleza también se refleja en quienes, con su talento, creatividad y espíritu emprendedor, contribuyen al crecimiento del país, fortalecen las comunidades y hacen de Panamá un destino turístico con experiencias

auténticas que compartir con el mundo.

En esta edición de **The Visitor – El Visitante**, destacamos a protagonistas, tradiciones, emprendimientos e iniciativas que enriquecen nuestra identidad y aportan valor al turismo nacional.

Por esta razón en el segmento **Invitado Especial**, **Javier Montilla**, presidente de la Asociación de Profesionales en Congresos, Exposiciones y Afines (APPCE) para el período 2025-2027, comparte su visión de lo que el país debe de trabajar para posicionarse como un escenario de congresos y exposiciones de primer orden internacional, gene-

rando oportunidades para toda la economía.

En el segmento **Sabores**, contamos con el afamado **chef Masaki Uyema**, del restaurante **Enkai**, quien nos invita a mirar más allá de cada plato y reconocer la importancia de comunicar las historias de quienes trabajan detrás de la gastronomía. Porque cada creación culinaria también habla de personas, dedicación, conocimientos y pasión.

En el **Reportaje de Portada** nos acercamos al **Sombrero Pintao**, una expresión ancestral de la cultura panameña que trasciende generaciones y representa una valiosa oportunidad

para impulsar el turismo cultural, preservar nuestras tradiciones y mantener vivo el legado de nuestros artesanos.

Nuestra Tierra llega hasta la **Finca Altos del Platanal**, en Veraguas, donde vamos a descubrir un lugar que nos trae de vuelta a nuestras raíces, donde es posible disfrutar la riqueza de la campiña panameña y el sorprendernos con el potencial de las experiencias ecoturísticas que conectan al visitante con el entorno natural.

Hablando de naturaleza en **Nota Especial**, nos adentramos en el trabajo que realiza **Gaia Ecoversity - La Escuela de la Tierra**, en torno a la conservación de los recursos naturales y el desarrollo de las comunidades. Iniciativa que promueve el turismo sostenible y que genera nuevas oportunidades económicas en Panamá.

Aunque estamos en octubre ya se va sintiendo la Navidad, por eso en **Shopping 507**, invitamos a nuestros lectores a visitar

OCTOBER 18 - NOVEMBER 15, 2026

WWW.THEVISITORPANAMA.INFO



el **bazar navideño Navidad en Minuto**, a realizarse en Brisas del Golf el 5 y 6 de diciembre, una oportunidad para disfrutar de una experiencia de compras, sabores y entretenimiento en un ambiente pensado para compartir y celebrar juntos.

Y como noviembre nos invita a celebrar nuestra identidad, en el segmento **Eventos**, repasamos el significado de cada **Día Patrio** durante este mes y las actividades que conmemoran las fechas que marcaron nuestra historia, recordándonos el valor de la libertad, la soberanía y el orgullo de ser panameños.

En **The Visitor – El Visitante** creemos que el turismo y el país se construyen entre todos: destinos, empresas, emprendedores, comunidades y personas que trabajan con pasión por Panamá.

Panamá Más Cerca de Ti.
Mariángela Araúz Anselmi
Directora General
www.thevisitorpanama.info
@thevisitorpanama

- Panamá -

The Visitor

El Visitante

Published by / Publicado por
SIMA Dreams, S. A.

Urbanización Obarrío, Calle 57 Este,
Edificio P.H. Sortis Business Tower,
Piso 20, Workspaces
Tel. 310-8962
www.thevisitorpanama.info

@thevisitorpanama

Editorial / Editorial
Mariángela Araúz
General Director / Directora General
info@thevisitorpanama.info

Sales Department /
Departamento de Ventas
info@thevisitorpanama.info

Administrative Directors / Directores
Administrativos
Itzila Moreno de González
Senén González Moreno

Editorial Coordination, Research and Writing /
Coordinación Editorial, Investigación y Redacción:
Augusto Velásquez Ortiz y Giovanna Ortiz Ros

Digital Marketing / Marketing Digital
Augusto Velásquez Ortiz

Editorial Design / Diseño Editorial
Gisela Abrego

Cover Photo / Foto de Portada:
www.visitpanama.com

Colaboraciones Especiales / Special Collaborations:
Javier Montilla
Chef Masaki Uyema - Enkai
Roberto González - Finca Altos del Platanal
Ericka Arosemena - Gaia Ecoversity
Navidad en Minuto
Larry Wilkinson
www.visitpanama.com
APPCE
Ana María Rodríguez

Printed / Impreso: Grupo Editorial El Siglo - La Estrella (GESE)
Publishes monthly in english and spanish, distributed in airports, hotels,
restaurants and other locations through Panama. Also, sectorized
insertion in La Estrella de Panama.

Publicado mensualmente en inglés y español. Distribuido en aeropuertos,
hoteles, restaurantes y otras localidades en todo Panamá. También,
inserción sectorizada en La Estrella de Panamá.

OCTUBRE 18 - NOVIEMBRE 15, 2026

WWW.THEVISITORPANAMA.INFO

EVENTS CALENDAR -

CALENDARIO DE EVENTOS

October -
NovemberFolkloric Dances
Show with Dinner

Date: During October and November
Place: El Trapiche Restaurant, Bella Vista
Time: 8:00 p.m. to 9:00 p.m. (Tuesdays, Thursdays, Friday and Saturday) It is recommended to arrive before 7:00 p.m. to have dinner before the show.
Ticket: Dinner cost
More Information: @eltrapichepty (Instagram)

Shows Típicos
con Cenaoctubre -
noviembre

Fecha: Todo el mes de octubre y noviembre
Lugar: Restaurante El Trapiche, Bella Vista
Hora: 8:00 p.m. a 9:00 p.m. (Martes, jueves, viernes y sábado). Se recomienda llegar a las 7:00 p.m. para cenar antes del show.
Precio: Costo de la Cena
Más Información: @eltrapichepty (Instagram)

Every
ThursdayThe Thursday
Marketplace Coronado

Date: Every Thursday
Place: Coronado
Time: 9:00 a.m. - 1:00 p.m.
Ticket: Free Entrance
More Information: IG thethursdaymarketplace

The Thursday
Marketplace CoronadoTodos los
jueves

Lugar: Coronado
Horario: 9:00 a. m. - 1:00 p. m.
Precio: Entrada gratuita
Más información: IG thethursdaymarketplace

October
23 - 25World of
Coffee 2026

Date: October 23 - 25
Place: Panama Convention Center
Time: 11:00 am - 6:00 pm (until 5:00 pm Sunday)
Tickets: \$52.40, \$98.44 y and \$139.10 (Includes Service Fee + ITBMS)
More Information:
www.panama.worldofcoffee.org/

World of
Coffee 202623-25
octubre

Fecha: 23 - 25 octubre
Lugar: Panama Convention Center
Hora: 11:00 am - 6:00 pm (hasta 5:00 pm domingo)
Precio(s): \$52.40, \$98.44 y \$139.10 (Incluye Gastos + ITBMS)
Mayor Información:
https://panama.worldofcoffee.org/

October
27The Opera
Festivity

Date: October 27
Place: National Theater, Casco Antiguo
Time: 7:30 pm
Tickets: \$23.00, \$28.00, \$33.00, \$43.00 and \$54.00 (Includes service fee + ITBMS)
More Information:
panatickets.boletosenlinea.events

La Fiesta de la
Ópera27
octubre

Fecha: 27 octubre
Lugar: Teatro Nacional, Casco Antiguo
Hora: 7:30 pm
Precio(s): \$23.00, \$28.00, \$33.00, \$43.00 y \$54.00 (Incluye Gastos + ITBMS)
Mayor Información:
panatickets.boletosenlinea.events

November
16 - 29Erika Ender:
El Musical

Date: November 16 - 29
Place: National Theater, Casco Antiguo
Time: Consult at www.panatickets.boletosenlinea.events
Tickets: \$20.00, \$40.00, \$55.00, \$70.00, \$75.00, \$88.00 and \$90.00 (Includes service fee + ITBMS)
More Information: Access www.ticke.com

Erika Ender:
El Musical16 - 29
noviembre

Fecha: 16 al 29 de noviembre
Lugar: Teatro Nacional, Casco Antiguo
Hora: Consultar horario en panatickets.boletosenlinea.events
Precio(s): \$20.00, \$40.00, \$55.00, \$70.00, \$75.00, \$88.00 y \$90.00 (Incluye Gastos + ITBMS)
Mayor información:
Entrar a https://www.ticke.com

Precio por noche
(2 personas)

SAFARI GLAMP

INDIANA GLAMP

Reserva 2 o más noches

25% OFF 2da noche Lun-Jue
35% OFF 2da noche Vie-Dom

OHANA

• GREEN HOME •

EPCOT GLAMP

Reserva 2 o más noches

25% OFF 2da noche Lun-Jue
35% OFF 2da noche Vie-Dom

INDIANA GLAMP

Reserva 2 o más noches

25% OFF 2da noche Lun-Jue
35% OFF 2da noche Vie-Dom

\$115 Lun-Jue **\$175** Vie-Dom

\$105 Lun-Jue **\$165** Vie-Dom

\$115 Lun-Jue **\$175** Vie-Dom

Personas adicionales

\$15 niños +5 años
GRATIS niños -5 años
\$25 adultos

- Cama Queen - Jacuzzi
- Baño - Cocina Privada

OhanaGreenHome
www.ohanagreenhome.com

Hostal Familiar

Carmencita

Panamá

- Habitaciones Doble, Triple y Cuádruple
- Servicio de Recepción 24/7
- Cocina Compartida
- Baños Privados Con agua caliente
- Terraza al aire libre

Bella Vista, El Carmen,
Calle Ricardo Miró, Local H18

Teléfono: ++(507) 209 - 6905
Celular: ++(507) 6689 - 7275

www.hostalfamiliarcarmencita.com

Hostal Carmencita
hostalfamiliarcarmencita@gmail.com

Wi-Fi

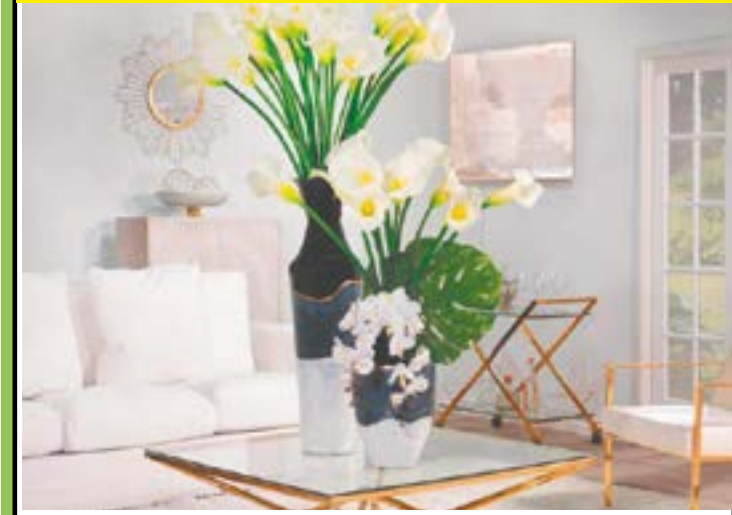
AC

Cable TV

Tenemos Los Herrajes de Calidad que necesita
BLACK MONTH OCTUBRE 2026
Descuentos del 40 al 90% Productos Seleccionados



REMATE TODA MI TIENDITA DE DECORACIÓN
al 50% de Descuento todo el mes de OCTUBRE 2026



Web: decoaccesorios.net
Horarios: Lun-Vie: 8am - 5pm
Sábados: 8am - 1pm

Via Porras y Calle 76E
Edificio Deco Accesorios, Panamá
Central Tel: 399-6610 / 399-6609

infodecoaccesorios@gmail.com
@decoaccesoriospanama

Whatsapp para información: 6550-2591
Whatsapp para ventas: 6550-2592
Whatsapp para entregas: 6676-0709
Whatsapp para proyectos: 6676-2202

Deco Accesorios
DECO LOCKS INC.
www.decoaccesorios.net
La pasión por el detalle...

“Solidifying Chitre or Boquete’s position in the MICE industry requires a local public-private-community alliance”

Javier Montilla

President of APPCE

Tourism linked to congresses and events is gaining significant momentum, creating opportunities that—if properly directed—can drive sustainable tourism development. Panama is hosting a record number of congresses this year; to understand the next steps in elevating this tourism sector to the top of international rankings, we invited Javier Montilla, President of the Panamanian Association of Professionals in Congresses, Exhibitions, and Related Fields (APPCE) for the 2025–2027 term. A professional with over 30 years of experience organizing national and international events, he shares his vision exclusively with The Visitor-El Visitante regarding the role of MICE tourism in adding value to the Panamanian tourism experience.

Panama ranks seventh among preferred destinations in Latin America for congresses. What lessons can we learn from leading markets like Buenos Aires, which remains at the forefront?

"To consolidate Panama's leadership and differentiate ourselves from competitors, we must focus our strategy on four pillars:

Key Destination Incentive (Tourist Medical Insurance): An extraordinary competitive

advantage—driven by the Executive branch through the ATP and PROMTUR—is the reinstatement and inclusion of medical travel insurance for those arriving via Tocumen Airport.

Strengthening PROMTUR's Association Leaders Program: The crucial step in to boost this program and provide it with more resources, offering technical, financial, and logistical support.

Training and Technical Professionalization of the Sector: The lesson from mature destinations is the continuous professionalization of local talent.

Integration of the "Bleisure" (Business + Leisure) Experience: Leading cities ensure that the academic agenda seamlessly complements nightlife, culture, and gastronomy".

How can we directly link the activities of the Panama Convention Center (PCC) with surrounding attractions, such as the Biomuseum, views of the Canal, and the offerings of the nearby islands?

"The Panama Convention Center's location on the Amador Causeway is strategic, yet it requires connected infrastructure and logistics to leverage the surrounding area:

Delegate Pass and Tourism Corri-

dor: Implement a delegate credential or digital wallet offering benefits, priority access, and special rates at the Biomuseum, Amador restaurants, and maritime operators serving Taboga or Las Perlas islands.

Maritime Connectivity ("Water Taxis"): Utilize the PCC's waterfront by installing a dock for water taxis. This would provide a direct, scenic link between the convention center, Casco Antiguo, and nearby marinas, turning the commute itself into a tourist attraction".

The recent opening of the Chitre Convention Center paves the way for regional development. What roadmap should be followed in the short, medium, and long term to unlock its potential?

"Decentralizing MICE infrastructure toward the central provinces requires a technical roadmap in which air connectivity plays a decisive role:

Short Term (Year 1) – National consolidation and strengthening air links.

Medium Term (Years 2-3) – Routes, packaging, and complementary.

Long Term (Years 4-6) – Position Chitre within the international circuit for mid-scale congresses focused on sustainable agriculture, biodiversity, folklore, and rural sustainability".

If the opportunity arose to develop a third convention center in the country, what concept would it feature, and where would it be located?



"I would strategically locate it in Boquete/Tierras Altas. The concept would be an eco-sustainable convention center focused on wellness. This proposal—which has been presented previously—would complement existing infrastructure: while the Panama Convention Center serves metropolitan and logistical needs and Chitre promotes tradition and agritourism, Chiriqui would offer a biophilic space with a cool climate, ideal for innovation and strategic thinking. It would focus on environmental summits, scientific biodiver-

sity forums, C-level executive retreats, and high-tech gatherings. It would be supported by the area's boutique hotel offerings, local gastronomy, the Geisha coffee experience, and the connectivity provided by the Enrique Malek International Airport in David.

To firmly establish destinations like Chitre or Boquete within the meetings industry, a local public-private-community partnership is required to align the strategy regarding services, experiences, and infrastructure".

Photo courtesy: APPCE

“Para afianzar a Chitré o Boquete en la industria de reuniones se necesita una alianza local público-privada-comunidad”

Javier Montilla

Presidente de APPCE

El turismo relacionado a congresos y eventos viene tomando cada vez más fuerza y generando oportunidades que bien encaminadas pueden ser motor de un desarrollo turístico sostenido. Este año Panamá es anfitrión de una cifra récord de congresos y para conocer cuáles son los siguientes pasos en el proceso de llevar a este rubro turístico a lo más alto del ranking internacional hemos invitado a Javier Montilla, Presidente de la Asociación Panameña de Profesionales en Congresos, Exposiciones y Afines (APPCE) para el periodo 2025–2027. Un profesional con más de 30 años en la organización de eventos nacionales e internacionales, y que comparte en exclusiva con The Visitor - El Visitante su visión del turismo MICE como generador de valor a la experiencia turística panameña.

Panamá figura en el 7mo puesto de destinos preferidos en Latinoamérica para congresos. ¿Qué lecciones debemos tomar de mercados líderes como Buenos Aires, que se mantiene a la cabeza?

"Para consolidar el liderazgo de Panamá y diferenciarnos frente a otros competidores, debemos enfocar la estrategia en cuatro pilares:

Incentivo Clave de Destino (Seguro Médico al Turista): Una ventaja competitiva extraordinaria impulsada por el Ejecutivo a través de la ATP y PROMTUR es la restitución e inclusión del seguro médico de asistencia al viajero para quienes ingresan por el Aeropuerto de Tocumen.

Fortalecimiento del Programa de Líderes Asociativos de PROMTUR: El paso clave es potenciar y dotar de más recursos a este programa, brindando acompañamiento técnico, financiero y logístico.

Capacitación y Profesionalización Técnica del Sector: La lección de los destinos maduros es la profesionalización continua de su talento humano local.

Integración de la experiencia "Bleisure" (Negocios + Ocio): Ciudades líderes aseguran que la agenda académica se complementa de manera ágil con la

vida nocturna, cultural y gastronómica".

¿De qué manera podemos conectar directamente las actividades del Panama Convention Center (PCC) con los atractivos del entorno, como el Biomuseo, las vistas al Canal y la oferta insular?

"La ubicación del Panama Convention Center en la Calzada de Amador es estratégica, pero requiere de infraestructura y logística conectada para potenciar el entorno.

Pase del Congresista y Corredor Turístico: Implementar una credencial o billetera digital de congresista que brinde beneficios, acceso preferencial y tarifas especiales en el Biomuseo, los restaurantes de Amador y los operadores marítimos hacia las islas de Taboga o Las Perlas.

Conectividad Marítima ("Water Taxis"): Aprovechar el frente marítimo del PCC mediante un atracadero para "water taxis". Esto conectaría de forma directa y panorámica el centro de convenciones con el Casco Antiguo y las marinas cercanas, convirtiendo el traslado en un atractivo turístico por sí mismo".

La reciente inauguración del Centro de Convenciones de Chitré abre puertas al desarrollo regional. ¿Cuál debe ser la ruta de trabajo a corto, mediano y largo plazo para desarrollar su potencial?

"La descentralización de la infraestructura MICE hacia las provincias centrales requiere una hoja de ruta técnica en la que la conectividad aérea juega un rol determinante:

Corto Plazo (Año 1) - Consolidación nacional y fortalecimiento del puente aéreo.

Mediano Plazo (Años 2-3) - Rutas, empaquetamiento e infraestructura complementaria.

Largo Plazo (Años 4-6) - Posicionar a Chitré en el circuito internacional para congresos de mediana escala enfocados en agricultura sostenible, biodiversidad, folklore y sostenibilidad rural".

De tener la oportunidad de desarrollar un tercer centro de convenciones en el país, ¿qué concepto tendría y dónde estaría ubicado?

"Lo ubicaría estratégicamente en Boquete / Tierras Altas. El concepto se-

ría un Centro de Convenciones Eco-Sostenible y de Bienestar (Wellness). Esta propuesta que ya ha sido presentada anteriormente y complementaría la infraestructura actual: mientras el Panama Convention Center atiende la escala metropolitana y logística, y Chitré impulsa la tradición y el agroturismo, Chiriqui ofrecería un espacio biofílico de clima fresco ideal para la innovación y el pensamiento estratégico. Estaría enfocado en cumbres ambientales, foros científicos de biodiversidad, retiros ejecutivos C-Level y encuentros de alta tecnología. Contaría con el respaldo de la oferta hotelera boutique de la zona, la gastronomía local, la experiencia del Café Geisha y la conectividad del Aeropuerto Internacional Enrique Malek en David.

Para afianzar a destinos como Chitré o Boquete en la industria de reuniones se necesita una alianza local público-privada-comunidad, y de esta manera alinear la estrategia de servicios, experiencias e infraestructura".

Fotos cortesía: APPCE



TAX SERVICE, INC

Desde/ Since 1971

Ofrecemos los siguientes servicios contables:

1. U.S. Tax Returns and Consultations
2. Trámites de Panamá
- Traducción de Español a Inglés
- Trámites de NIT
- Paz y Salvo Nacional y Seguro Social
- Declaración de Renta persona Natural y Jurídica
- Devolución de Impuestos

- Declaración de Impuestos de Inmuebles
- Confeción de Planillas
- Casos Fiscales y Trámites Legales
- Auditoría Interna y Externas
- Inventarios
- Trámites para aplicar patrimonios Familiares y Vivienda Principales
- Informes financieros
- Asesoría en impuestos Nacionales y Municipales

Balboa Business Center, Bldg. 792X, Suite I, La Boca Street Balboa, Ancón, Apartado 0843-01347, Tel.: 314-1001 • Cel.: 6747-7078 (oficina) y 6697-0973 (Daniel Clarke) • Fax: 228-1483 E-mail: contabilidad.taxservice@gmail.com

Horarios de Atención de
Lunes a Viernes de 8:00am A 2:00pm



Plaza San Francisco, Alto Boquete, Chiriquí
thegardenboquete.com Mon.-Thurs. 8 am-6 pm, Fri. 8 am-8 pm.
 WhatsApp 507-6436-1026 (Español) 507-6397-0970 (English)
 Restaurant & Country Store Since 2016

“Sharing the stories of the people behind every dish allows tourists to better appreciate and enjoy the culinary experience”

Chef Masaki Uyema

Enkai Restaurant

One of the great strengths of Panamanian gastronomy is the influence of culinary talent from around the world, which has helped create an ecosystem rich in flavor and innovation. Getting to know the key figures who have chosen Panama as the stage to showcase their talent is essential to understanding the industry's evolution.

With this in mind, we feature Peruvian Chef Masaki Uyema. Trained at Le Cordon Bleu in Peru, he boasts an impressive professional track record spanning the United States, Colombia, Guatemala, and Panama—the country he represented at the 2016 S. Pellegrino Young Chef competition. Also passionate about journalism, he once had the opportunity to interview the legendary Chef Anthony Bourdain. Currently leads Enkai, a restaurant specializing in renowned Nikkei cuisine; here, he shares exclusively with The

Visitor - El Visitante his vision of Panama's culinary scene, as well as his thoughts on the importance of communicating the human stories behind the industry.

What can Panamanian cuisine learn from Nikkei fusion to help local food—achieve greater international reach?

“The success of Nikkei cuisine lies in the combination of Peruvian flavors—with their DNA rooted in chili peppers—and the contribution of Japanese cuisine, characterized by a rigorous selection of ingredients and mastery of techniques, especially regarding seafood.

I believe Panama is already doing much of what enabled Nikkei cuisine to gain global recognition. For several years now, efforts have been underway to elevate local products and, building on that foundation, create new culinary concepts that integrate techniques from other cuisines with Panamanian ingredients and culinary culture”.

Another of your passions is journalism. How important is it to communicate the gastronomic experience in order to foster growth and drive development?

“I definitely think it is fundamental to communicate the story behind every dish. We aren't just looking at a finished preparation—however excellent and delicious it may be—but also at the work of a fisherman bringing in the freshest catch of the day, or someone in Boquete, Chiriquí, lovingly cultivating the flowers and microgreens we use.

Telling these stories allows the diner to appreciate and enjoy the culinary experience much more, while discovering the country's gastronomic heritage”.

What kind of experience do you want diners to have when visiting Enkai restaurants—whether in San Francisco or Casco Antiguo—and how do you set yourself apart from other Nikkei restaurants?

“The word “Enkai” means party, celebration, or banquet in Japanese. It is a celebration around the table, and that is precisely the experience we want every diner to enjoy during their visit: a celebratory occasion accompanied by attentive service and a selection of



dishes created by fusing Peruvian Nikkei cuisine with Panama's local ingredients.

What sets us apart is that we aren't just trying to bring a piece of Peru to the Isthmus. We are passionate about the opportunity to create a new expression of Nikkei cuisine—one born from the encounter with Panamanian ingredients and everything that the country's two oceans and its producers have to offer”.

Tell me about the three dishes diners seek out most at your restaurant and why.

Ceviche Limeño:

It is our signature way of showcasing



the freshness of the catch of the day.

Lomo Saltado Enkai:

This dish relies on the distinctive smoky flavor imparted by the wok, the perfect doneness of the beef tenderloin, and crisp vegetables cooked al dente.

Caribbean Samurai:

We prepare it with the catch of the day—cooked to perfection—and serve it with a coconut and jalapeño sauce that instantly evokes the flavors of the Caribbean.

Photos courtesy: Chef Masaki Uyema – Enkai Restaurant

“Comunicar las historias de quienes trabajan detrás de cada plato, permite al turista valorar y disfrutar más la experiencia culinaria”

Chef Masaki Uyema

Restaurante Enkai

Una de las grandes fortalezas de la gastronomía panameña ha sido la influencia de talentos culinarios provenientes de distintas partes del mundo, contribuyendo en la creación de un ecosistema rico en sabores e innovación. Conocer de cerca a estos protagonistas que han hecho de Panamá el escenario para desarrollar su talento es fundamental para comprender hacia dónde evoluciona la industria.

Por esta razón, nuestro invitado es el chef peruano Masaki Uyema, formado en Le Cordon Bleu de Perú y con una destacada trayectoria profesional en Estados Unidos, Colombia, Guatemala y Panamá, país al que representó en el certamen internacional S. Pellegrino Young Chef en 2016. Apasionado también por el periodismo, tuvo la oportunidad de entrevistar al mítico Chef Anthony Bourdain. Actualmente es el líder del restaurante especializado en la reconocida cocina Nikkei y en exclusiva comparte con The Visitor - El Visitante, su visión de la gastronomía en Panamá, así como la importancia de comunicar las historias humanas detrás de esta industria.

¿Qué puede aprender la gastronomía panameña de la fusión Nikkei para lograr que la comida local, que también es de fusión, pueda tener un mayor alcance internacional?

“El éxito de la cocina Nikkei radica en la combinación de los sabores de la gastronomía peruana, con todo su ADN presente en los ajíes, y el aporte de la cocina japonesa, con su rigurosa selección de ingredientes y el dominio de las técnicas, especialmente en los productos del mar.

Creo que Panamá ya está haciendo mucho de lo que permitió que la cocina Nikkei alcanzara reconocimiento mundial. Desde hace varios años se viene trabajando en revalorizar lo local y, a partir de allí, crear nuevas propuestas que integran técnicas de otras gastronomías con los ingredientes y la cultura culinaria panameña”.

Otra de tus pasiones es el periodismo, que ejerciste para un medio peruano mientras trabajabas como Chef en Florida. ¿Qué

tan importante es para ti comunicar la experiencia gastronómica para fomentar el crecimiento y generar desarrollo?

“Definitivamente, pienso que es fundamental comunicar todo lo que hay detrás de cada plato. No solo vemos una preparación terminada que puede ser excelente y deliciosa, sino también el trabajo de un pescador que trae la pesca más fresca del día o de una persona en Boquete, Chiriquí, que cultiva con amor las flores y los germinados que utilizamos.

Contar estas historias permite que el comensal valore y disfrute mucho más la experiencia culinaria, mientras descubre la herencia gastronómica del país”.

¿Qué tipo de experiencia buscas que los comensales que visitan Enkai, tanto en San Francisco como en Casco Antiguo, tengan y cómo logras diferenciarte de otros restaurantes Nikkei?

“La palabra “Enkai”, en japonés, significa fiesta, celebración o banquete. Es una fiesta alrededor de la mesa, y eso es precisamente lo que buscamos que todo comensal viva en cada visita: una experiencia de celebración, acompañada de un servicio atento y una selección de platos que hemos creado fusionando la gastronomía Nikkei peruana con la despensa de Panamá.

Lo que nos diferencia es que no solo buscamos traer un pedacito del Perú al Istmo. Nos apasiona tener la oportunidad de crear una nueva expresión de la cocina Nikkei, que nace del encuentro con la despensa panameña y con todo lo que sus dos mares y sus productores tienen para compartir”.

¿De qué manera la industria gastronómica pudiera lograr el sitio internacional que tanto busca?

“Creo que debemos buscar nuevas formas de llegar al viajero, una de ellas es generar más espacios de participación en ferias internacionales y, a nivel local, crear eventos que destaquen y enriquezcan nuestra cultura gastronómica”.

¿Por qué no celebrar en Panamá días dedicados a sus platos más emblemáticos, como sucede en Perú con el Día Nacional del Ceviche o el Día del Anticucho?

Estoy seguro de que al igual que yo muchos chefs estarían encantados de crear sus propias versiones de estos platos y promoverlos como parte de la riqueza gastronómica”.

Comparte conmigo los tres platos más buscados por los comensales en tu restaurante y por qué.

Ceviche Limeño:

Es nuestro hilo conductor para disfrutar de la frescura de la pesca del día. Lo preparamos con una leche de tigre en la que incorporamos el ají chombo panameño en lugar del tradicional ají limo peruano.

Lomo Saltado Enkai:

En este plato no puede faltar el característico sabor ahumado del wok, el punto perfecto de cocción del filete de res y los vegetales crujientes, cocinados al dente.

Caribbean Samurai:

Es uno de los platos más buscados, especialmente por nuestro público turista. Lo preparamos con la pesca del día, cocinada en su punto perfecto y acompañada de una salsa de coco y jalapeño que evoca inmediatamente los sabores del Caribe.

Fotos cortesía: Chef Masaki Uyema – Restaurante Enkai



Invest in

The Sunset Coast of Panama

Scan here to obtain The Sales Brochure



TORIO
properties & development



Located in the south of the province of Veraguas and nestled between green mountains and an immense blue sea, Torio is a thriving community, where our neighbors are in close contact with nature and at the same time enjoy all the amenities of modern life, just a short distance from the city of Santiago.

Whether for housing, tourism, or business, at Torio P&D we have properties, lots, and houses available so you have the opportunity to build your dreams...

For more information, please contact us.

+507 6202-0664
6560-3721
6189-3660

community@torio-panama.com
www.toriopanama.com

Descubre PANAMÁ

TGS Travel Panama

Paquetes de Lunes a Viernes y/o fines de semana

City Tour Todos los días Casco Antiguo, Cerro Costero y puntos principales	City Tour + Compras Todos los días City Tour + tiempo de compras	Venas Azules Sábado y domingo Río y naturaleza	Isla Mamey Sábado y domingo Playa y aguas cristalinas	San Blas Todos los días Transporte en lancha Playas paradisíacas	Las Perlas - Contadora Todos los días Transporte en lancha Playa, almuerzo incluido
Isla Grande Todos los domingos Transporte en lancha Playa y almuerzo incluido	Paseo por la bahía Todos los días Recorrido en la bahía de Panamá	City Tour a pie + degustaciones típicas Todos los días Solo caminata + degustaciones típicas	Tour Panorámico + caminatas 18 Puntos + degustaciones + Panamá Viejo	Senderismo en Camino de Cruces con Guía Sábado y domingo Salida 6:30 a.m. 3 horas	Isla Mono Todos los días Transporte en lancha Observación de monjes y vida silvestre
Emberá Todos los días Visitas a personas Navegación por el río cultural y almuerzo incluido					

Contáctanos: +507 6428-3326

www.torgastronomia.com
@torgastronomia
@torgastronomia

The Sombrero Pintao: An Ancestral Tradition Driving Cultural Tourism in Panama

The Sombrero Pintao is far more than an iconic piece of Panamanian attire; it embodies artisanal knowledge, identity, and traditions passed down through generations. In 2017, UNESCO inscribed the artisanal techniques used to obtain the plant fibers for its talcos, pintas, and crinejas (braided elements) onto the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, recognizing the cultural value of this knowledge and the communities that preserve it.

An Artisanal Technique Preserved Over Time

Its creation is a manual process combining knowledge of plants, fiber preparation, natural dyes, and weaving. According to Panama's Ministry of Culture, five plant species are used: bellota, junco, chonta, chisna, and pita. Swamp mud is also used to achieve the black coloration of specific fibers.

Bellota shoots are prepared to obtain the fibers for the crinejas. Junco and

chonta are cooked with chisna leaves to achieve reddish tones, and upon immersion in swamp mud, they take on a black color. Subsequently, the crinejas, talcos, and pintas are sewn around a wooden mold.

Each stage demands skill, dedication, and experience. Preserving these techniques means safeguarding artisanal knowledge whose value extends far beyond the finished product.

Cocle: Heart of a National Tradition

Cocle province is the primary hub for this craft, particularly in the districts of La Pintada, Penonome, and Anton. According to Panamanian cultural records, artisans preserving these traditional techniques are also found in the provinces of Herrera, Los Santos, and Veraguas.

La Pintada plays a prominent role in promoting this craft culturally and for tourism. Its fairs and festivals bring together artisans, visitors, and local communities around this tradition, fostering the spread of the craft and recognition for its creators.

A Cornerstone of Panamanian Folklore

The Sombrero Pintao is part of traditional attire and features prominently in folk dances and community celebrations. UNESCO highlights its role in the country's regional costumes and traditional festivities.

Its presence in rural life and Panamanian cultural expressions makes it a symbol of national identity, as well as an attraction for those wishing to discover Panama's cultural roots.

Heritage That Opens Doors to Tourism

The Sombrero Pintao offers opportunities to strengthen cultural and community-based tourism. Visits to artisan workshops, weaving demonstrations, and direct purchases from producers can connect travelers with the history and craftsmanship behind each piece.

These experiences could be complemented by traditional cuisine, community tours, and visits to local markets—always coordinated with the artisans and with respect for their work schedules.



Every year, the National Sombrero Pintao Festival, held in the town of La Pintada, highlights the importance of this tradition and the dedication required to create the hats.

A Tradition with a Bright Future

Promoting the Sombrero Pintao as a tourism experience requires protecting its techniques, recognizing the craftsman-

ship involved, and ensuring that communities share in the resulting opportunities.

Every fiber and design preserves a part of Panama's cultural heritage. Transforming this legacy into a responsible tourism experience can enrich the country's offerings and help keep this tradition alive for future generations.

Photo courtesy: www.visitpanama.com

Sombrero Pintao: Tradición Ancestral que Impulsa el Turismo Cultural de Panamá

El Sombrero Pintao es mucho más que una pieza emblemática de la vestimenta panameña: representa conocimientos artesanales, identidad y tradiciones transmitidas de generación en generación. En 2017, la UNESCO inscribió en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad las técnicas artesanales para obtener las fibras vegetales utilizadas en sus talcos, pintas y crinejas, reconociendo el valor cultural de estos saberes y de las comunidades que los preservan.

Una Técnica Artesanal que se Preserva en el Tiempo

Su confección es un proceso manual que combina conocimientos sobre plantas, preparación de fibras, tintes naturales y tejido. Según el Ministerio de Cultura de Panamá, se utilizan cinco especies vegetales: bellota, junco, chonta, chisná y pita. También se emplea barro de ciénaga para conseguir la coloración negra de determinadas fibras.

Los cogollos de bellota se preparan para obtener las fibras de las crinejas. El junco y la chonta se cocinan con hojas de chisná para conseguir tonos rojizos y, al sumergirse en lodo de ciénaga, adquieren una coloración negra. Posteriormente, las crinejas, los talcos y las pintas se cosen alrededor de una horma de madera.

Cada etapa exige destreza, dedicación y experiencia. Preservar estas técnicas significa proteger un conocimiento artesanal cuyo valor va mucho

más allá del producto terminado.

Coclé, Corazón de una Tradición Nacional

La provincia de Coclé es el principal referente de esta artesanía, especialmente en los distritos de La Pintada, Penonomé y Antón. También existen artesanos que conservan las técnicas tradicionales en Herrera, Los Santos y Veraguas, según los registros culturales panameños.

La Pintada ocupa un lugar destacado en su promoción cultural y turística. Sus ferias y festivales reúnen a artesanos, visitantes y comunidades en torno a esta tradición, favoreciendo la difusión del oficio y el reconocimiento de sus creadores.

Una Pieza Fundamental del Folclore Panameño

El Sombrero Pintao forma parte de la indumentaria tradicional y está presente en bailes folclóricos y celebraciones comunitarias. La UNESCO destaca su uso en atuendos regionales y festividades tradicionales del país.

Su presencia en la vida campesina y en las expresiones culturales panameñas lo convierte en un símbolo de identidad nacional, además de un atractivo para quienes desean conocer las raíces culturales de Panamá.

Patrimonio que Abre Oportunidades al Turismo

El Sombrero Pintao ofrece oportunidades para fortalecer el turismo cultural y comunitario. Las visitas a talleres artesanales, las demostraciones de tejido y la compra directa a los produc-

tores pueden acercar a los viajeros a la historia y el proceso de elaboración de cada pieza.

Estas experiencias podrían complementarse con gastronomía típica, recorridos por comunidades y visitas a mercados locales, siempre coordinadas con los artesanos y respetando sus tiempos de trabajo.

Todos los años el Festival Nacional del Sombrero Pintao que se realiza en el pueblo de La Pintada destaca la importancia de esta tradición y la dedicación que requiere su elaboración.

Tradición con Gran Futuro

Promover el Sombrero Pintao como experiencia turística requiere proteger sus técnicas, reconocer el trabajo artesanal y asegurar que las comunidades participen de las oportunidades generadas.

Cada fibra y cada diseño conservan una parte de la memoria cultural de Panamá. Convertir ese legado en una experiencia turística responsable puede enriquecer la oferta del país y contribuir a que esta tradición continúe viva para las próximas generaciones.

Fotos cortesía: www.visitpanama.com



El TRAPICHE

EST. 1983

Disfruta de nuestras presentaciones típicas en nuestra nueva sucursal de

BELLA VISTA
Martes, jueves, viernes y sábados, a las 8pm (se requiere reservación).

Visita cualquiera de nuestras 5 sucursales en la ciudad de Panamá para disfrutar lo mejor de la cocina tradicional panameña.

Enjoy our traditional Panamanian dance and music show 4 nights a week in our new location:

BELLA VISTA
Tuesday, Thursdays, Fridays, Saturdays at 8pm (reservations required).

Visit any of our 5 locations in Panama City for the best in Panamanian Traditional Cuisine.

RESERVACIONES
RESERVATIONS

SHOW
TÍPICO

SUCURSALES LOCATIONS

VÍA ARGENTINA ☎ 269-4353

ALBROOK MALL ☎ 314-7427

SAN FRANCISCO ☎ 381-0981

BRISAS DEL GOLF ☎ 373-2009

BELLA VISTA ☎ 263-7890



225-3035
- CONTACTANOS -

DESDE
\$27.50
POR NOCHE

PROMO VISITOR
USA EL CÓDIGO: TheVisitor

reservas@hotelbenidorm.com.pa

Av Perú Y Calle 29, Panama City, Panama 0816-012

Habitación sencilla

Habitación doble

Habitación triple

Altos del Platanal Agrotourism Farm: Nature, Tradition, and Experiences that Connects Visitors with Rural Life

Located in Cerro Plata, Veraguas province, the Altos del Platanal Agrotourism Farm offers an experience where nature, agricultural production, education, and well-being come together to showcase the best of Panamanian rural life. Managed by Roberto Gonzalez, the farm was recognized in 2025 by the Ministry of Agricultural Development (MIDA) as the Best Agrotourism Farm.

Nature, Plantations, and Recreation

Altos del Platanal invites visitors to explore its coffee plantations—featuring Caturra, Obata, Catuai, and Robusta varieties—as well as crops of plantains, Taiwanese guava, citrus fruits, and other species. Its nursery houses nearly 2,000 ornamental, medicinal, and aromatic plants. Trail tours allow visitors to learn about the crops and agricultural projects, while tilapia ponds offer the chance to enjoy recreational fishing.



For family enjoyment, the farm features a children's playground and a soccer field. Las Piedras Park, situated at the property's highest point, provides an ideal setting for meditation, yoga, prayer, or simply relaxing in touch with nature while taking in the landscape of Cerro Plata.

Its commitment to sustainability includes the exclusive use of organic fertilizers for crops, agricultural produc-

tion, and support for local farmers, students, and community workers. Approximately 40% of the farm is accessible to people with reduced mobility.

Dining and Accommodation to Enjoy

The experience at Finca Altos del Platanal is complemented by national and international cuisine, prepared in a kitchen that also serves an educational purpose by training local staff.

Guests can stay and choose from rooms starting at \$30.00 per night (accommodating four - five guests) or a standard cabin for \$60.00 per night (accommodating five guests). A new cabin with space for up to seven people is also available.

Modern Amenities

Key amenities include Starlink internet, air conditioning, hot water, and laundry service. The property offers an ideal option for families and groups seeking tranquility, recreation, and authentic experiences in the

country's interior.

General Information:

Location: Cerro Plata, Cañazas District, Veraguas.

Reservations: +507 6616-4902

Email:

fincagroturisticaaltosdelplat@gmail.com

Instagram: @altosdelplatanal

Photos courtesy: Altos del Platanal Agrotourism Farm



Finca Agroturística Altos del Platanal: Naturaleza, Tradición y Experiencias que Conecta al Visitante con la Vida Rural

En Cerro Plata, provincia de Veraguas, la Finca Agroturística Altos del Platanal ofrece una experiencia donde la naturaleza, la producción agrícola, la educación y el bienestar se unen para mostrar lo mejor de la vida rural panameña. Dirigida por Roberto González, fue reconocida en 2025 por el Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA) como la Mejor Finca Agroturística.

Naturaleza, Plantaciones y Recreación

Finca Altos del Platanal invita a descubrir sus plantaciones de café de variedades Caturra, Obata, Catuai y Robusta, además de cultivos de plátanos, guayaba taiwanesa, cítricos y otras especies. Su vivero alberga cerca de 2,000 plantas ornamentales, medicinales y aromáticas. Los recorridos por senderos permiten conocer los cultivos y proyectos agropecuarios, mientras que los estanques de tilapia ofrecen la posibilidad de disfrutar de la pesca recreativa.

Para compartir en familia, dispone

de parque infantil y cancha de fútbol. El Parque Las Piedras, situado en el punto más alto de la propiedad, brinda un entorno ideal para la meditación, el yoga, la oración o simplemente relajarse en contacto con la naturaleza, contemplando el paisaje de Cerro Plata.

Su compromiso con la sostenibilidad incluye el uso exclusivo de abonos orgánicos para fertilizar los cultivos, la producción agropecuaria y el apoyo a campesinos, estudiantes y trabajadores de la comunidad. Aproximadamente el 40 % de la finca es accesible para personas con movilidad reducida.

Gastronomía y Hospedaje para Disfrutar

La experiencia en Finca Altos del Platanal se complementa con gastronomía nacional e internacional, preparados en una cocina que también cumple una función educativa mediante la capacitación del personal local.

Quienes desean hospedarse en sus

instalaciones pueden elegir entre habitaciones desde \$30.00 por noche, con capacidad para cuatro o cinco personas, y una cabaña estándar por \$60.00 la noche, con capacidad para cinco huéspedes. También cuenta con una nueva cabaña con espacio para hasta siete personas.

Facilidades de la Vida Moderna

Entre sus facilidades destacan internet Starlink, aire acondicionado, agua caliente y servicio de lavandería. La propiedad ofrece así una alternativa para familias y grupos que buscan tranquilidad, recreación y experiencias auténticas en el interior del país.

Información General:

Ubicación: Cerro Plata, distrito de Cañazas, Veraguas.

Reservas: +507 6616-4902

Correo:

fincagroturisticaaltosdelplat@gmail.com

Instagram: @altosdelplatanal

Fotos cortesía: Finca Agroturística Altos del Platanal



Panamá se celebra en cada destino.



volando contigo > airpanama.com



**EXPERIENCIA PANAMEÑA • COMIDA TÍPICA
SHOWS EN VIVO • AMBIENTE TEMÁTICO**



SITIO WEB



CAUSEWAY DE AMADOR, CIUDAD DE PANAMÁ

+507 313-7166

+507 6221-0079

@SABROSO_PANAMA



Should you find yourself in Panama, we invite you to indulge in a truly unique, 100% Panamanian experience that awakens all the senses. Sabroso is an effervescent blend of traditional cuisine, local ingredients, and signature cocktails, brought to life with live music and dancing that pay homage to local folklore and culture. Don't miss this chance to experience the richness of local traditions and create lasting memories infused with the spirit of Panama.

Si está de paso por Panamá, le recomendamos una experiencia única, 100% panameña, que activará todos sus sentidos. SABROSO es una combinación explosiva de gastronomía típica, ingredientes autóctonos y cocteles de autor con shows en vivo, música y bailes que enaltecen el folklore y cultura local. Podrá disfrutar de vista al mar y una decoración temática impactante que honra las distintas regiones del país. Una visita imperdible para vivir la alegría de las tradiciones locales creando recuerdos memorables con sabor a Panamá.

GAIA ECOVERSITY: Ecotourism and Sustainable Communities, a Vision Rooted in the Local Landscape

Nature conservation and community development converge at Gaia Ecovercity—The School of the Earth—an initiative that promotes sustainable tourism as a tool to protect biodiversity, strengthen local knowledge, and create new economic opportunities in Panama.

Tourism That Regenerates and Transforms Communities

Through its three strategic pillars—Regenerative Agriculture and Climate Action, Conservation, and Women's Leadership—Gaia Ecovercity drives the "Ecotourism and Sustainable Communities" initiative. This cross-cutting project links ecological restoration, environmental education, and community participation with responsible tourism experiences.

Initiatives such as Permaculture for Life, Bird and Lepidoptera Conservation, Gaia Blue (From Forest to Ocean), Climate Action and Ecological Restoration, and Guardians of Gaia are part of a vision that seeks to turn the protection of natural heritage into opportunities for the people living in these regions.

Cerro Guacamaya: Nature Creating Opportunities

At the Cerro Guacamaya Water Reserve in Coclé, Gaia is developing environmental projects in collaboration with the communities of Cañaveral and Cermeño. This area—whose water resources help supply drinking water to 52 communities—offers an opportunity to integrate conservation with community-based rural tourism.

As a next step, the organization plans to train 25 local tour guides capable of interpreting and sharing the reserve's natural wealth, reforestation processes, biodiversity, and regenerative initiatives. The goal is for local residents themselves to take the lead in creating experiences that value and protect their environment.

Birdwatching: Discovering Biodiversity

Birdwatching also plays a key role in this initiative. Through virtual training sessions and citizen science activities, Gaia builds the capacity of communities and tourism stakeholders interested in discovering the biodiversity of their local areas.

Participation in international events such as Global Big Day and October Big Day helps promote species recording, en-

vironmental education, and the potential of birdwatching as a way to diversify the country's tourism offerings.

Mata Oscura: Conservation Turned into Experience

In 2026, Gaia Ecovercity supported the Sea Turtle Conservation, Cultural, and Ecotourism Fair in Mata Oscura, Veraguas—an event linked to the Fundación Agua y Tierra (Water and Earth Foundation) Turtle Route.

This experience serves as a benchmark for the potential of community-based rural tourism to integrate the protection of sea turtles and their ecosystems with local culture, gastronomy, and community participation. It is an approach where nature conservation also means preserving identity and strengthening opportunities for local communities.

Grassroots Leadership

Spearheading this vision is Ericka Arosemena, president and founder of Gaia Ecovercity—La Escuela de la Tierra (The School of the Earth)—and

a specialist in community-based rural tourism, sustainable development, and environmental management.

Through her leadership, she champions models that recognize the unique characteristics of each territory and foster local participation in conservation and tourism development. Her initiative aims to progressively extend this vision to other regions of Panama, linking local knowledge, cultural identity, and environmental regeneration with new economic opportunities.

For Ericka Arosemena, tourism must be built from within the communities themselves, respecting their essence and strengthening their capacity to protect what belongs to them. This vision reaffirms the value of sustainable tourism, where the territory is not merely a destination to be discovered, but a living heritage that communities can conserve, share, and transform into opportunities for their future.

Photos courtesy: Gaia Ecovercity – Ericka Arosemena



GAIA ECOVERSITY: Ecoturismo y Comunidades Sostenibles, una Visión que Nace desde los Territorios

La conservación de la naturaleza y el desarrollo de las comunidades encuentran un punto de encuentro en Gaia Ecovercity — La Escuela de la Tierra, una iniciativa que promueve el turismo sostenible como herramienta para proteger la biodiversidad, fortalecer el conocimiento local y generar nuevas oportunidades económicas en Panamá.

Turismo que Regenera y Transforma Comunidades

Desde sus tres direcciones estratégicas —Agricultura Regenerativa y Acción Climática, Conservación y Liderazgo Femenino—, Gaia Ecovercity impulsa "Ecoturismo y Comunidades Sostenibles", un proyecto transversal que conecta la restauración ecológica, la educación ambiental y la participación comunitaria con experiencias de turismo responsable.

Iniciativas como Permacultura para la Vida, Conservación de Aves y Lepidópteros, Gaia Azul: (Del Bosque al Océano), Acción Climática y Restauración Ecológica, y Guardianas de Gaia forman parte de una visión que busca convertir la protección del patrimonio natural en oportunidades para quienes habitan los territorios.

Cerro Guacamaya: Naturaleza que Genera Oportunidades

En la Reserva Hídrica Cerro Guacamaya, en Coclé, Gaia desarrolla proyectos ambientales junto a las comunidades de Cañaveral y Cermeño. Este territorio, cuyos recursos hídricos contribuyen al abastecimiento de agua potable de 52 comunidades, representa una oportunidad para integrar conservación y turismo rural comunitario.

Como siguiente etapa, la organización proyecta formar a 25 guías locales de turismo, capaces de interpretar y compartir la riqueza natural de la reserva, sus procesos de reforestación, su biodiversidad y sus iniciativas regenerativas. El propósito es que los propios habitantes se conviertan en protagonistas de ex-



periencias que valoren y protejan su entorno.

Aviturismo: Descubrir la Biodiversidad

La observación de aves también ocupa un lugar importante en esta propuesta. Mediante capacitaciones virtuales y actividades de ciencia ciudadana, Gaia fortalece las capacidades de comunidades y actores turísticos interesados en descubrir la biodiversidad de sus territorios.

Su participación en jornadas internacionales como Global Big Day y October Big Day contribuye a promover el registro de especies, la educación ambiental y el potencial del aviturismo como alternativa para diversificar la oferta turística nacional.

Mata Oscura: Conservación que se Convierte en Experiencia

En 2026, Gaia Ecovercity acompañó la Feria Ecoturística, Cultural y de Conservación de la Tortuga Marina en Mata Oscura - Veraguas, vinculada a la Ruta de la Tortuga de Fundación Agua y Tierra.

Esta experiencia constituye una referencia del potencial del turismo

rural comunitario para integrar la protección de las tortugas marinas y sus ecosistemas con la cultura, la gastronomía y la participación local. Una propuesta donde conservar la naturaleza también significa preservar la identidad y fortalecer las oportunidades de las comunidades.

Liderazgo desde el Territorio

Al frente de esta visión se encuentra Ericka Arosemena, presidenta y fundadora de Gaia Ecovercity — La Escuela de la Tierra, especialista en turismo rural comunitario, desarrollo sostenible y gestión ambiental.

Desde su liderazgo, impulsa modelos que reconocen las particularidades de cada territorio y promueven la participación de sus habitantes en la conservación y el desarrollo turístico. Su propuesta busca extender progresivamente esta visión a otras regiones de Panamá, conectando el conocimiento local, la identidad cultural y la regeneración ambiental con nuevas oportunidades económicas.

Para Ericka Arosemena, el turismo debe construirse desde las propias comunidades, respetando su esencia y fortaleciendo su capacidad para proteger aquello que les pertenece. Una visión que reafirma el valor de un turismo sostenible donde el territorio no es solamente un destino por descubrir, sino un patrimonio vivo que las comunidades pueden conservar, compartir y transformar en oportunidades para su futuro.

Fotos cortesía: Gaia Ecovercity – Ericka Arosemena



Navidad en Minuto: A Gathering to Share, Launch Ventures, and Celebrate in Brisas del Golf

The magic of Christmas arrives at Minuto 90 in Brisas del Golf on December 5 and 6 - 2026, with "Navidad en Minuto". This seasonal bazaar invites families to enjoy a blend of shopping, flavors, and entertainment in an atmosphere designed for sharing and celebrating together.

The initiative aims to boost local commerce and provide entrepreneurs with a platform to showcase their products, connect with new customers, and expand their business opportunities. At the same time, it offers visitors the chance to discover unique offerings, find special gifts, and support the talent and creativity of those dedicated to building their own ventures.

Shopping, Gastronomy, and the Christmas Spirit

With the arrival of December, gift-hunting and holiday preparations become part of family tradition. Navidad en Minuto offers the perfect opportunity to get a head start on Christmas shopping and find special gifts, all within a setting where gastronomy and shared experiences take center stage.

Over the course of two days, attendees can browse a variety of vendor stalls and enjoy diverse culinary options. The event will also feature activities for children—in-

cluding photos with Santa, face painting, and bounce houses—all completely free of charge.

The event also features prizes for visiting families and recognition for participating entrepreneurs, serving as a way to thank them for their involvement and celebrate the spirit of collaboration driving this initiative.

An Experience for the Whole Family

One of the highlights of Navidad en Minuto is the comfort of the venue. The complex features covered areas, over 500 seats, and more than 300 private parking spaces—amenities that allow attendees to enjoy the event with greater ease and peace of mind.

Admission and parking are free. Additionally, the venue offers ramp access for wheelchair users and families with strollers, ensuring a more accessible and inclusive experience.

The organizers also extend their gratitude to the sponsors and partners supporting this celebration; their backing helps make the free activities, prizes, and the gathering of entrepreneurs and consumers possible.

An Invitation to Celebrate and Support Local Talent

More than just a Christmas market, Navidad en Minuto represents an opportunity to strengthen local commerce, discover new products, and create family memories during one of the most special times of the year.

Join us on December 5 and 6 - 2026, at Minuto 90, Brisas del Golf. It is an invitation to enjoy the Christmas season, find unique gifts, and support Panamanian entrepreneurs in a festive atmosphere perfect for family togetherness.

Information and Contact:

WhatsApp: +507 6365-4415

Instagram: @navidadenminuto

Fotos cortesía: Navidad en Minuto.



Navidad en Minuto: un Encuentro para Compartir, Emprender y Celebrar en Brisas del Golf

La magia de la Navidad llegará a Minuto 90, en Brisas del Golf, los días 5 y 6 de diciembre de 2026, con la celebración de Navidad en Minuto, un bazar de temporada que invita a las familias a disfrutar de una experiencia de compras, sabores y entretenimiento en un ambiente pensado para compartir y celebrar juntos.

Esta iniciativa busca impulsar el comercio local y brindar a los emprendedores una plataforma para dar a conocer sus productos, conectar con nuevos clientes y ampliar sus oportunidades de negocio. Al mismo tiempo, ofrece a los visitantes la posibilidad de descubrir propuestas originales, encontrar regalos especiales y apoyar el talento y la creatividad de quienes apuestan por desarrollar sus propios emprendimientos.

Compras, Gastronomía y Espíritu Navideño

Con la llegada de diciembre, la búsqueda de regalos y los preparativos para las fiestas se convierten en parte de la tradición familiar. Navidad en Minuto propone aprovechar esta temporada para adelantar las compras navideñas y encontrar detalles especiales para regalar, en un espacio donde también tendrán protagonismo la gastronomía y las experiencias compartidas.

Durante ambas jornadas, los asistentes podrán recorrer una variedad de puestos comerciales y disfrutar de diferentes opciones gastronómicas. La propuesta se complementará con actividades para los más pequeños, entre ellas fotografías con Santa, pintacaritas y brinca brinca, todas completamente gratuitas.

Además, el evento contempla premios para las familias visitantes y reconocimientos para los emprendedores participantes, como una manera de agradecer su participación y celebrar el espíritu de colaboración que impulsa esta iniciativa.

Una Experiencia para Toda la Familia

Uno de los atractivos de Navidad en Minuto es la comodidad de sus instalaciones. El complejo cuenta con espacios techados, más de 500 lugares para sentarse y más de 300 estacionamientos privados, condiciones que permiten disfrutar de la actividad con mayor tranquilidad.

La entrada y el estacionamiento serán gratuitos. Asimismo, el recinto dispone de acceso mediante rampas para personas que utilizan sillas de ruedas y familias con coches de bebé, favoreciendo una experiencia más accesible e inclusiva.

La organización también agradece a los patrocinadores y aliados que respaldan esta celebración, cuyo apoyo contribuye a hacer posibles las actividades gratuitas, los premios y el

encuentro entre emprendedores y consumidores.

Una Invitación a Celebrar y Apoyar lo Nuestro

Más que un bazar navideño, Navidad en Minuto representa una oportunidad para fortalecer el comercio local, descubrir nuevas propuestas y crear recuerdos en familia durante una de las épocas más especiales del año.

La cita es el 5 y 6 de diciembre de 2026, en Minuto 90, Brisas del Golf. Una invitación para disfrutar de la Navidad, encontrar regalos diferentes y apoyar a los emprendedores panameños en un ambiente de celebración y convivencia familiar.

Información y Contacto:

WhatsApp: +507 6365-4415

Instagram: @navidadenminuto

Fotos cortesía: Navidad en Minuto



November: A Month to Honor Panama with Pride and Parades

Every November, Panama is decked out in red, white, and blue to commemorate pivotal events in its history. The national holidays bring together students, musical bands, institutions, and communities for celebrations that blend civic pride, music, and culture. For visitors, these festivities offer a chance to discover Panamanian identity through its traditions.

November 3: Birth of the Republic

Panama commemorates its separation from Colombia, which took place in 1903. The day traditionally begins at midnight with musical "Diana's" (early morning musical salutes) and official ceremonies at various locations across the country. Parades feature student delegations, school and independent bands, and security forces, showcasing marches and musical performances. In Panama City, celebrations take place along official routes designated each year.

November 4: National Symbols Day

This date pays tribute to the flag, the coat of arms, and the national anthem. Civic ceremonies and parades involving students, musical bands, and institutional delegations are held throughout the day in different towns throughout the country. Formal dress uniforms, patriotic performances, and choreographed formations mark this day dedicated to the emblems that represent the nation.



November 5: Colon and the Consolidation of the Separation

Colon Province takes center stage in this commemoration, which recalls the events of 1903 that helped solidify the separation from Colombia. The celebration features civic ceremonies, tributes, and parades involving school delegations and musical bands in the city of Colon. It is an opportunity to discover this Caribbean province's historic role in the birth of the Republic.

November 10: First Cry of Independence

In 1821, the town of Los Santos was the site of the movement known as the First Cry of Independence—Panama's declaration of independence from Spain. The date is marked by commemorative events and patriotic parades, featuring musical bands and student delegations performing in this historic town in the province of Los Santos. The activities also



offer a chance to appreciate the cultural traditions of Azuero, a region deeply connected to Panamanian history and folklore.

November 28: Independence from Spain

On November 28, 1821, Panama proclaimed its independence from Spain during an open town council meeting held in Panama City. This day concludes the month's major patriotic observances with civic ceremonies, school parades, and band performances in various locations. The town of Boquete, in Chiriquí, has become a primary hub for celebrating this significant holiday in Panama.

November: An Opportunity to Discover Panama

The patriotic holidays offer a chance to travel across the country, explore its historic cities, and enjoy its musical and cultural expressions. Each date provides a unique perspective on the nation's history.

Photos courtesy: Larry Wilkinson Photography

Noviembre, un Mes para Honrar con Orgullo y Desfiles a Panamá

Cada noviembre, Panamá se viste de rojo, blanco y azul para conmemorar acontecimientos fundamentales de su historia. Las fiestas patrias reúnen a estudiantes, bandas musicales, instituciones y comunidades en celebraciones que combinan civismo, música y cultura. Para el visitante, representan una oportunidad de conocer la identidad panameña a través de sus tradiciones.

3 de Noviembre: Nacimiento de la República

Panamá conmemora la separación de Colombia, ocurrida en 1903. La jornada comienza tradicionalmente con dianas musicales a partir de las 12 medianoche con actos oficiales en diferentes puntos del país. Los desfiles incluyen delegaciones estudiantiles, bandas escolares e independientes y estamentos de seguridad, con marchas y presentaciones musicales. En la Ciudad de Panamá, las celebraciones se desarrollan en rutas oficiales establecidas cada año.

4 de Noviembre: Día de los Símbolos Patrios

Esta fecha rinde homenaje a la bandera, el escudo de armas y el himno nacional. Durante este día se realizan ceremonias

cívicas y desfiles con estudiantes, bandas musicales y delegaciones institucionales en múltiples ciudades y pueblos del país. Los uniformes de gala, las interpretaciones patrióticas y las formaciones coreográficas distinguen una jornada dedicada a los emblemas que representan la nación.

5 de Noviembre: Colón y la Consolidación de la Separación

La provincia de Colón protagoniza esta conmemoración, que recuerda los acontecimientos de 1903 que contribuyeron a consolidar la separación de Colombia. La celebración incluye actos cívicos, homenajes y desfiles con delegaciones escolares y bandas musicales en la ciudad de Colón. Es una ocasión para descubrir el papel histórico de esta provincia caribeña en el nacimiento de la República.

10 de Noviembre: Primer Grito de Independencia

En 1821, la Villa de Los Santos protagonizó el movimiento conocido como el Primer Grito de Independencia de Panamá de España. La fecha se celebra con actos conmemorativos y desfiles patrios, acompañados de bandas

musicales y delegaciones estudiantiles que se presentan en este pueblo histórico de la provincia de Los Santos. Las actividades también permiten apreciar las tradiciones culturales de Azuero, una región estrechamente vinculada con la historia y el folclore panameños.

28 de Noviembre: Independencia de España

El 28 de noviembre de 1821, Panamá proclamó su independencia de España en un cabildo abierto celebrado en la Ciudad de Panamá. La jornada cierra las principales efemérides patrias del mes con actos cívicos, desfiles escolares y presentaciones de bandas en distintas localidades. El pueblo de Boquete, en Chiriquí, se ha convertido en la sede principal para la celebración de esta importante fecha en Panamá.

Noviembre: La Oportunidad para Descubrir Panamá

Las fiestas patrias permiten recorrer el país, conocer sus ciudades históricas y disfrutar de sus expresiones musicales y culturales. Cada fecha ofrece una perspectiva diferente de la historia nacional.

Fotos cortesía: Larry Wilkinson Photography

Comfort, Relaxation and Adventure

OCEAN FRONT HOTEL WITH CHARMING SPANISH COLONIAL & TROPICAL STYLE ROOMS

- A/C • CABLE TV • INFINITY POOL
- FREE WI-FI • HOT WATER

FOLLOW US ON INSTAGRAM

Hotel Santa Catalina

Pescado SEAFOOD RESTAURANT

hotelesantacatalinapanama.com

LE PALACE

NIGHTCLUB

CALLE 52 DIAGONAL AL HOTEL EJECUTIVO. TWO BLOCKS FROM THE PANAMA HOTEL

"NO COVER CHARGE". PHONE: 507- 269 1844