

Turismo de La Paz gana Gold Adrian Award en Nueva York

Posted on 20 de febrero de 2026 by Diario Humano



El premio internacional distingue la estrategia que mostró nado con tiburón ballena, Isla Espíritu Santo, ranchos y gastronomía local

Diario Humano | Los Cabos, Baja California Sur.— El Fideicomiso de Turismo de La Paz recibió un Gold Adrian Award, uno de los máximos reconocimientos internacionales en marketing turístico, otorgado por la Hospitality Sales & Marketing Association International (HSMIAI), durante una ceremonia celebrada el 18 de febrero en Nueva York, informó la directora general, Luz María Zepeda Esquerro.

Explicó que, con más de seis décadas de trayectoria, los Adrian Awards se encuentran entre los premios más prestigiosos de la industria turística mundial, al distinguir estrategias que posicionan destinos ante audiencias globales. En esta edición, La Paz fue reconocida en la categoría Broadcast Integration por la



campaña “Adventure Cities”: La Paz”.

Detalló que el especial televisivo tuvo distribución internacional y fue transmitido por Discovery Channel, FOX Sports y diversas plataformas de streaming, lo que permitió ampliar la proyección del destino en mercados estratégicos.

La producción muestra a La Paz como un destino integral de aventura, naturaleza y cultura, al destacar experiencias como el nado con tiburón ballena y lobos marinos, el glamping en la Isla Espíritu Santo, recorridos por ranchos sudcalifornianos y la riqueza de su gastronomía local.

Zepeda Esquerra subrayó que este reconocimiento confirma el alcance global de las historias auténticas del destino cuando se comunican con una estrategia sólida. Añadió que estos proyectos fortalecen la promoción turística y generan beneficios para la comunidad, al atraer visitantes interesados en experiencias sostenibles.

Finalmente, afirmó que el galardón consolida el posicionamiento de La Paz como uno de los destinos emergentes más atractivos de México en turismo de naturaleza y aventura, al reafirmar un modelo de desarrollo basado en la sostenibilidad y el bienestar social.