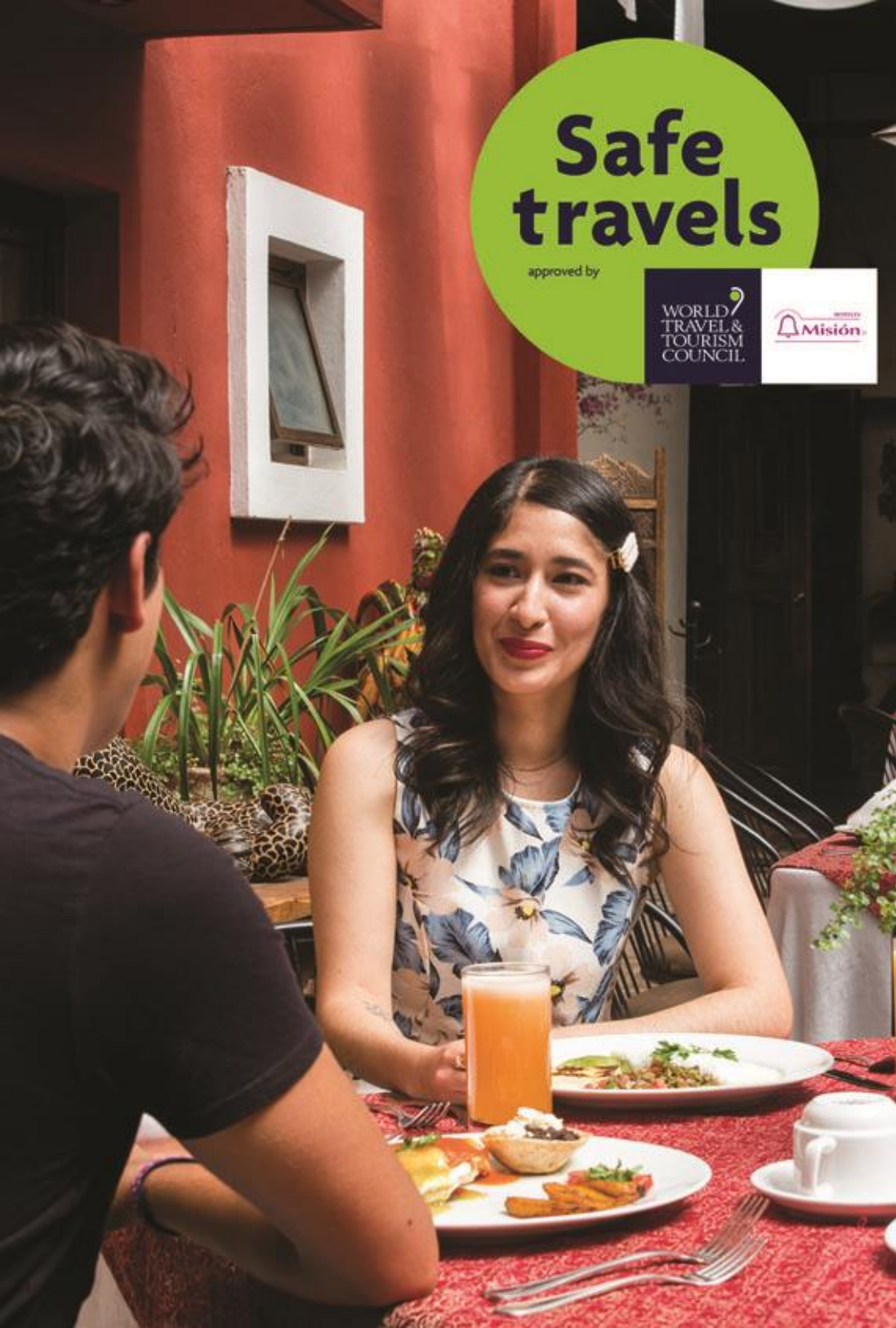
SM
Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
22
Año 2
Marzo 2021
Guanajuato
Vive Grandes Historias
Nuevo
Proyecto
Enoturístico
SABORESMETROP
REVISTA DIGITAL
WWW.REVISTAUNO.COM


Safe travels
approved by
WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL
Misión

DOGO
Naucalpan
Un mundo de productos de limpieza
+de 100 SOLUCIONES QUE FACILITAN TU VIDA
¡La calidad no cuesta más!
Detergentes
Aromatizantes
Blanqueadores
Desinfectantes
Desengrasantes
Gel Anti-Bacterial
Quita-Sarro, etc...
Aceptamos Tarjeta de Crédito y Débito.
dogonaucalpan@hotmail.com
www.dogo.mx
5360-6796
Av. de los Cipreses Local 22. Col. Jardines de San Mateo CP. 53240, Naucalpan de Juárez Edo. Méx.

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Diez vinos que tienes que conocer. **(4)**
- Nuevo proyecto enoturístico - "Guanajuato, Tierra de Vinos". **(6)**
- Pitiona de Mar como uno de los Grandes Restaurantes de México 2021. **(8)**
- JERICALLA 100% MEXICANA.
  NO ES UN FLAN y TAMPOCO UN CRÈME BRÛLÉE. **(10)**
- Cinco restaurantes de Puerto Vallarta, entre los grandes del país. **(12)**

En revista SABORES Metropolitanos, deseamos que usted amigo lector, forme parte de nosotros y que encuentre en las páginas de la revista, el mejor lugar en donde estar con la familia o los amigos. Así también, disfrute de los descuentos, promociones y eventos, especialmente preparados para usted, por parte de nuestros anunciantes y patrocinadores.

Envienos sus sugerencias, felicitaciones y quejas, nos interesa saber su opinión.

Los Editores.

SABORESMETROP

IMPORTANTE

A todos nuestros lectores y amigos, consumir los servicios de nuestros anunciantes y patrocinadores, nos permite, llegar a ustedes mes a mes.

Marzo 2021

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
unoeliniciodetodo@gmail.com

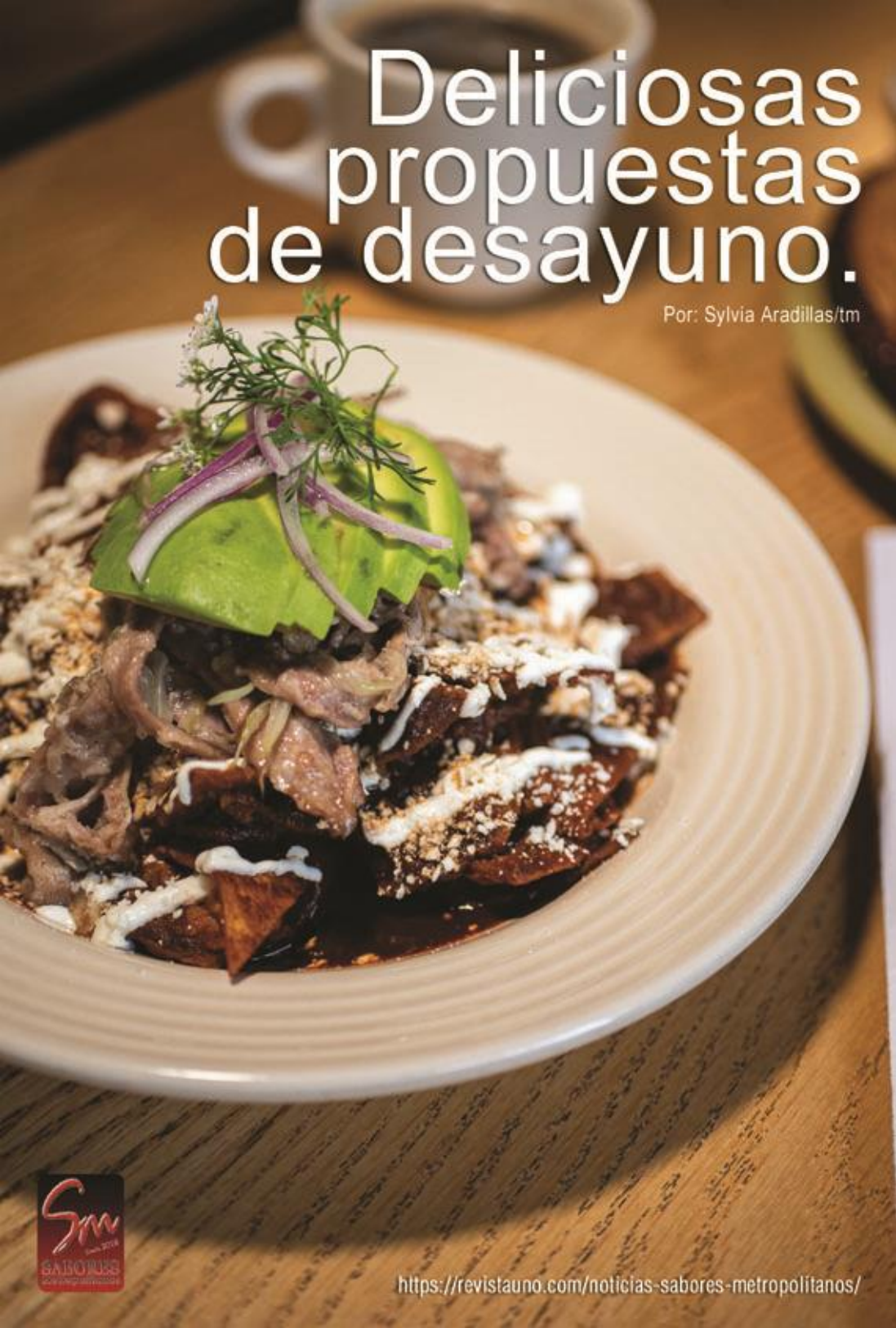
Tel. 04455-1366-9455

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por **UNO el inicio de todo**, con dirección en: Calz. Legaria No. 833 int 602, Col. Irrigación, Delegación Miguel Hidalgo CP. 11500 México D.F.; Editor responsable: José Quintero Carrillo. Número de Reserva de Título en Derechos de Autor: en tramite. Número de Certificado de Licitud y Contenido ante la Comisión Certificadora de Publicaciones y Revistas Impresas en trámite. Certificación de circulación en trámite. Prohibida su reproducción parcial o total. El contenido de los artículos son responsabilidad del autor.

DIRECTORIO
• José Quintero Carrillo **Director Editorial** • José Antonio Martínez Pérez **Administración** • **Equipo de Ventas** revista Sabores Metropolitanos • **Diseño Gráfico** • C. Sarai Martínez Oviedo **Coordinación de Logística y Distribución** • Georgina Oviedo G. **Corrección de Estilo** • **Colaboradores:** Agencias de Relaciones Públicas.

Deliciosas propuestas de desayuno.

Por: Sylvia Aradillas/tm



Diez vinos que tienes que conocer.

Por: Daniela VanKamp.

Año con año la producción y cultivo de la vid en la república mexicana va adquiriendo mayor relevancia a nivel nacional e internacional. Inicia el año y descubren aquellas etiquetas que fueron embotelladas años pasados y al destaparlas ¡Sorpresa! Esas cosechas sorprenden por su esplendor.

Inicia el año y hay vinos mexicanos que se deben probar. Provenientes de los terruños de Baja California, Querétaro, Jalisco, Guanajuato, Puebla, Nuevo León, Coahuila, San Luis Potosí, Sonora, Zacatecas, Aguascalientes, Michoacán, Hidalgo y Chihuahua, vides que dan uvas, frutos que producen vino.

Soy Vino Mexicano, proyecto que reúne a toda la cadena productiva de vinos mexicanos con el objetivo de educar, promover y fortalecer la cultura vitivinícola, recomienda para este 2021, diez etiquetas que no deben faltar en tu cava.

Hacienda Florida: Ensamble 4 uvas.
Con sus mejores uvas (Malbec 90% - Shiraz 10%), esta etiqueta de la región Saltillo, Coahuila, tiene aromas de frutos rojos, grosellas, arándanos, cerezas negras, caramelos y vainilla. Ideal para maridar con pulpo asado, cortes, pastas en salsas de tomate.

Finca La Carrodilla: Canto de luna.
Es un vino arriesgado, tempranillo, cabernet sauvignon y syrah en partes iguales. Gracias a su sabor seco y amable, de paso franco, con acidez y tanicidad bien balanceados y persistencia media, logra que su maridaje sea perfecto con una pasta.

Pozo de Luna: Malbec.
Con una crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano, hace que sea ideal acompañarlo con cortes de carne a la brasa, cordero, lechón, pizzas y quesos maduros. Destaca su color púrpura profundo con reflejos rosa mexicano.

Balero: Espumoso.
Vino elaborado con Chardonnay y Pinot Noir, mediante el método tradicional de segunda fermentación en botella y pasó por 18 meses sobre lías, lo que le da su burbuja fina y continua. 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

Mariatinto: M de Mariatinto.
De la región de Valle de Guadalupe,Baja California, este vino enamora por su color rojo cereza intenso, brillante y denso. Al pasarlo por la nariz se perciben notas de compota de fruta negra, mocha, romero, pimienta negra y clavo. Fue reposado por 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Guaname: Rosado.
Sus aromas, dan la bienvenida con notas a fresa, cereza y frambuesa que a su vez se entrelazan con frutos tropicales. Al evolucionar nos muestra notas abocadas de canela y miel de flores, finalizando con sabores a sotobosques y pérsicos. Es de la región del Valle de Jaral de Berrios, San Felipe, Guanajuato.

Gravitas: Zinfan del tinto.
Vino tinto joven color rojo rubí con destellos violetas, limpio y brillante con aromas a frutos rojos y negros. En boca se confirman los frutos rojos, agradable y persistente de tanino marcado y firme. Es excelente para un maridaje con carne glaseada con canela, azúcar morena y vegetales salteados.

Origo: Aeris.
De Aguascalientes es un vino pleno y versátil. Es ideal para beberse solo o para llevar de la mano con el primer tiempo de la comida. A la nariz es agradable, expresivo y de carácter frutal, con notas a frutos del bosque y bayas rojas.

Katrilier: Blanco.
Es un vino elaborado con uva Chardonnay por lo que se destaca su gran carácter frutal, sus 6 meses de barrica francesa le aportan mucho balance y elegancia en boca. La recomendación de maridaje es con comida de mar, pastas rellenas, quesos semi-maduros, tacos al pastor, burrito de camarón, pizzas y una buena compañía.

Vinaltura: Blanco.
Forma parte de la familia Bajío. Esta familia tiene como características ser vinos muy aromáticos, expresivos y frescos, que se pueden disfrutar por sí solos o ser la pareja ideal para un maridaje relajado y cotidiano.

Soy Vino Mexicano responde a la necesidad de conectar a toda la cadena vitivinícola de México para posicionar al vino mexicano como una orgullosa marca que traspase fronteras. Por lo que no dejes de disfrutar y deleitarte con cada uno de estos vinos.

Publicidad: 55-1366-9455

CINCO LUGARES NOCTURNOS KITSCH DE TIJUANA

Por: Milliet González/em

https://revistaano.com/noticias-sabores-metropolitanos/

Nuevo proyecto enoturístico. "Guanajuato, Tierra de Vinos"

Por: Ana Galván.

La Secretaría de Turismo del estado de Guanajuato, a través de la Dirección de Productos Turísticos, presentó el proyecto enoturístico "Guanajuato, Tierra de Vinos", se trata de una propuesta de valor en la estrategia de promoción local dentro de la entidad, en el Museo del Vino en Dolores Hidalgo Cuna de la Independencia Nacional.

En conjunto con la Asociación Uva y Vino de Guanajuato A.C. y con la supervisión de la Sommelier Erika Díaz Mercado, la SECTUR llevó a cabo un plan de trabajo de difusión y posicionamiento de la industria vitivinícola, incluyendo capacitaciones al personal de piso de venta, catas temáticas en restaurantes y hoteles con restaurantes.

Juan José Álvarez Brunel, secretario de Turismo del estado de Guanajuato, dijo durante la presentación que la SECTUR tiene la firme convicción de unir la oferta con la demanda, "una regla básica y simple del mercado".

"Guanajuato tiene una gran ventaja competitiva, cuenta con una gran diversidad de segmentos, destinos, atractivos turísticos y tiene prestadores de servicios turísticos profesionales y comprometidos. Felicito a los vitivinicultores que han creído y se han sumado a las estrategias de la SECTUR, ustedes saben que Guanajuato es una tierra prolífera para la producción de vino, y que Gobierno está para acompañarlos en todos sus procesos", añadió el maestro Álvarez Brunel.

A través de este proyecto se capacitaron a 135 personas en 16 restaurantes; y en las cenas maridaje participaron 158 personas en 9 restaurantes, todos ellos meseros, chefs, propietarios y gerentes.

"La parte más importante de esta sinergia es dar a conocer nuestras etiquetas y todo el desarrollo enoturístico, incluyendo las Rutas del Vino, para que nuestros visitantes vivan la experiencia del vino en Guanajuato", puntualizó el secretario de Turismo.

Para este proyecto se seleccionó de manera estratégica a establecimientos ubicados en los municipios de San Felipe, Celaya, Irapuato, León, Salamanca, San Miguel de Allende, Guanajuato Capital, a fin de impulsar un desarrollo económico en la zona, crear experiencias enoturísticas y complementar la oferta de valor al introducir vino guanajuatense en nuevos espacios de consumo.

Díaz Mercado en conjunto con las Sommelier Gabriela de la Fuente, Cinthia Rosiles, Mariana García, Martha Serrano, Miriam Vega y Julio García se encargaron de brindar dichas capacitaciones con temas de historia del vino, enoturismo, etiquetas guanajuatenses, maridaje y Rutas del Vino de Guanajuato.

"Es muy importante esta capacitación que se les brinda al personal de primer contacto, pues son aliados que reciben, recomiendan y promueven el producto guanajuatense al comensal y el turista", aclaró la Sommelier Erika Díaz.

Al ubicarse en el 4to. lugar en el sector vinícola, Guanajuato ofrece una experiencia privilegiada al caminar por un campo de vid, degustar vino de calidad y reconocido a nivel internacional, y vivir el proceso de producción del vino sin tener que viajar grandes distancias.

En la presentación del proyecto estuvieron también presentes Ricardo Vega Cámara, presidente de la Asociación Uva y Vino de Guanajuato; Elías Torres Barrera, secretario del Consejo Directivo de Uva y Vino; Erik Gallardo Escalera, miembro del Consejo Directivo de Uva y Vino y representante empresarial del sector enoturístico en COTUEG; Cinthya Ducoing Vázquez, del Museo del Vino; entre otros.

Guanajuato
Vive Grandes Historias

Publicidad: 55-1366-9455

CHECK LIST:

Protocolos generales de higiene y seguridad en los restaurantes

VIAJA EN CORTO

AGS · GTO · JAL · QRO · SLP · ZAC

- Limpieza constante de mobiliario ✓
- Desinfección de alimentos ✓
- Uso de cubrebocas por parte del personal ✓
- Lavado de manos y uso de gel antibacterial ✓
- Sana distancia ✓
- Toma de temperatura antes de ingresar ✓
- Tapetes sanitizantes ✓
- Reducción de mesas para lograr más espacios ✓
- Grupos máximos de 6 personas ✓
- Mamparas entre visitantes y personal del lugar ✓
- Aforo del 40% de capacidad en espacios abiertos y 30% en espacios cerrados (dependiendo las restricciones en cada estado) ✓

Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, San Luis Potosí, Jalisco y Zacatecas integran el Pacto Centro Occidente por el Turismo, es la primera iniciativa para promover el turismo regional, así como su gastronomía, gracias a su conectividad y cercanía vía terrestre entre los seis estados. También se puede visitar la página: https://viajacentromexico.com/ donde encontrarás todos los detalles de la campaña #ViajaEnCorto

¡Viva Aguascalientes! · Guanajuato · JALISCO ES MÉXICO · QUERÉTARO EXPERIENCIAS SIN LÍMITE · SAN LUIS POTOSÍ · ZACATECAS ¡DESLUMBRANTE!

Pitiona de Mar como uno de los Grandes Restaurantes de México 2021

Por: Fernanda Jiménez.

Culinaria Mexicana llevó a cabo la Gala Virtual de presentación de la "Guía México Gastronómico, Los Grandes Restaurantes de México 2021" en donde se reconoció a Pitiona de Mar dirigido por el chef José Manuel Baños por su oferta y excelente servicio al llevar los sabores de Oaxaca de una manera exclusiva y muy original a la Riviera Diamante Acapulco.

Esta Guía se ha convertido en un punto de referencia en el mundo culinario para encontrar restaurantes que brindan grandes experiencias, siendo ésta el resultado del trabajo anual del Consejo Editorial de Votantes de México Gastronómico, integrado por los personajes más influyentes del medio periodístico en temas de gastronomía y estilo de vida, de la sommelería y de las relaciones públicas.

Dicho especial es editado por Culinaria Mexicana, publicado por Larousse Cocina con el apoyo de Nespresso y S.Pellegrino con mención de 278 restaurantes de todo el país que representan una buena opción para reactivar la industria gastronómica derivado de la pandemia actual.

Para otorgar este reconocimiento, se evalúa la solidez y constancia en la propuesta gastronómica de los restaurantes, calidad en el servicio y preparación de los alimentos, equilibrada relación precio-calidad, entre otros aspectos.

Grupo Mundo Imperial se enorgullece en ser parte de esta Guía con su restaurante Pitiona de Mar, de la mano del Chef José Manuel Baños, quien es un referente en el mundo gastronómico mexicano, al ofrecer platillos únicos con ingredientes que honran las culturas de las tierras y raíces de la región, así como exquisitos y originales cocteles.

Es por ello que Princess Mundo Imperial agradece a todos los visitantes y votantes y, por supuesto, a su equipo de anfitriones por la excelencia en llevar a los comensales la mejor experiencia gastronómica de Oaxaca en la Riviera Diamante Acapulco.

Cabe mencionar que el restaurante implementa las nuevas políticas de higiene, protección y prevención a través del programa denominado Imperial Clean, con los más altos estándares de limpieza y desinfección, basados en normativas turísticas internacionales y nacionales, que funcionan como guía y son una herramienta e instructivo para las buenas prácticas en las empresas o centros del trabajo del sector turístico con el objetivo de mantener un ambiente de protección al visitar el restaurante y el hotel Princess Mundo Imperial.

Grupo Mundo Imperial, reafirma su compromiso por ofrecer un alto nivel de servicio y demuestra una vez más que Acapulco es más que sol y playa, ya que turistas y locales podrán encontrar una gran diversidad de opciones gastronómicas para disfrutar en familia y con amigos, como lo es *Pitiona de Mar.*

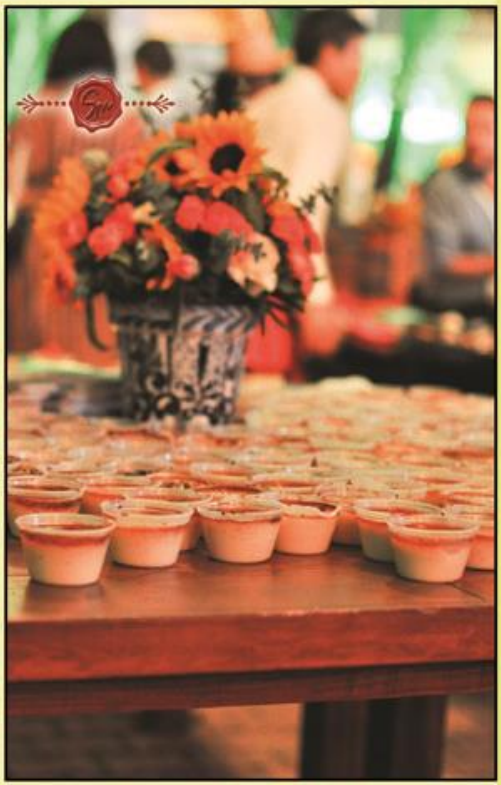
Publicidad: 55-1366-9455

Cortesía - eurekanoticia.com

JERICALLA 100% MEXICANA. NO ES UN FLAN y TAMPOCO UN CRÈME BRÛLÉE.

Por: Antonio Flores.

La fusión del viejo y nuevo mundo durante la época colonial en materia gastronómica, arrojó un sinfín de creaciones que hasta la fecha persisten. Una de estas herencias culinarias es la jericalla, postre tapatío que ha permanecido en los hogares jaliscienses hasta la fecha. Sin embargo, aún hay algunos que no logran identificar este postre tapatío ya que lo confunden con flan e incluso con crème brûlée. Y aunque comparten ingredientes y modo de preparación, a continuación te presentamos los orígenes, las similitudes y las diferencias para que puedas identificar una auténtica jericalla.

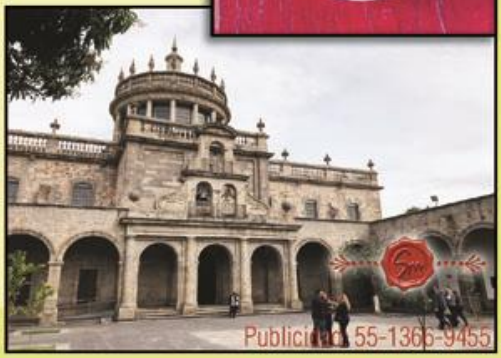


Orígenes:

La jericalla es originaria de la Perla Tapatía, cuyo origen se remonta al siglo XVIII, cuando las monjas del Hospicio Cabañas idearon un postre nutritivo y de sabor llamativo para los niños huérfanos que cuidaban. Este postre se elabora con leche, canela, azúcar, huevo y vainilla. Al hornear la mezcla notaron una capa dorada con toques tostados que aporta un sabor muy particular parecido a la natilla española, pero de consistencia ligera. Su fácil preparación y delicioso sabor han convertido a este manjar en el preferido de las y los tapatíos.

Por otro lado, el flan es un postre muy popular tanto en México como en el mundo y se conoce que eran consumidos tanto dulces como salados desde la Edad Media. Tras la conquista, esta preparación llegó a México y, aunque actualmente hay un sinfín de variedades, la receta base se elabora mezclando leche, huevo, azúcar y vainilla, y está bañado con caramelo líquido.

El crème brûlée es un clásico de la repostería francesa que consiste en una crema dulce suave, cuya superficie tiene una fina capa de caramelo crujiente.



Publicidad 55-1366-9455

Los Girasoles
Alta Cocina Mexicana
Los placeres culinarios de México reunidos en un solo lugar...
LOSGIRASOLES
Tacuba 7, Plaza Tolsá, Centro Histórico, México, D.F. / Tel. 55.10.06.30

Cinco restaurantes de Puerto Vallarta, entre los grandes del país.

Por: Giovanni Ortega.

La gastronomía que ofrece Puerto Vallarta volvió a ser reconocida por su excelencia, en esta ocasión la Guía México Gastronómico edición 2021 incluyó a Café Des Artistes, Icú, La Leche, Tintoque, Trío y Jardín Nebulosa de San Sebastián del Oeste en la sexta edición anual de Los Grandes Restaurantes de México.

El consejo editorial de votantes no solo toma en cuenta la calidad de la cocina y el servicio en los restaurantes elegibles sino que además deben complementar el trabajo con aspectos muy específicos como la continuidad del proyecto gastronómico, que el concepto sea claro para sus comensales y tenga la visión de trascender a las modas gastronómicas.

De Café des Artistes menciona que es uno de los restaurantes icónicos de Puerto Vallarta desde hace tres décadas. Este lugar ha sido galardonado por dos años consecutivos por la AAA con Cuatro Diamantes y nombrado Best of Award of Excellence por Wine Spectator. *www.cafedesartistes.com/*

Sobre *Icú* refiere que su nombre significa maíz en huichol. De la mano de los chefs Josué Jiménez y Mauricio Leal, los comensales son partícipes de una experiencia gastronómica que reinterpreta los platillos de la cocina tradicional, con el uso de ingredientes de la estación. Cabe destacar que Icú fue nombrado Mejor Restaurante Nuevo de México en los Food & Travel Readers Awards (2019). *www.restauranteicu.com/*

La Leche. Se describe como un lugar con diseño minimalista y monocromático; el restaurante ha sido uno de los favoritos para turistas de Puerto Vallarta. Cada plato es un lienzo en blanco para el equipo del restaurante que no te decepcionará. *https://lalecherestaurant.com/*

De Tintoque destaca que su joven pero experimentado chef Joel Ornelas fundó este restaurante con la finalidad de aplicar la técnica aprendida de la mano de chefs de clase mundial. Así forma parte de un movimiento de gastronomía de vanguardia que promueve la cocina del Pacífico mexicano, distinguida por sus productos del mar y los cultivos de las zonas costeras. *https://tintoque.com.mx/*

Trío. Este lugar trae el Mediterráneo a Bahía de Banderas. Es un restaurante cosmopolita ubicado en el corazón de Puerto Vallarta, un lugar multiniveles con un pequeño jardín, plantas tropicales, exposición de pinturas locales, un bar de caoba y lámparas estilo Tiffany que reflejan su estilo europeo. *www.triopv.com/*

Jardín Nebulosa, donde el joven chef Alejandro Gómez reinterpreta la cocina de la sierra. La manera de transmitir los sabores les ha valido el reconocimiento de medios de comunicación, concursos y cualquier comensal que se deje envolver por estas creaciones. *https://jardinnebulosa.com/*

Publicidad: 55-1366-9455

Son pieza clave

colaboradores y empresarios para reactivar la economía.

EL BIENESTAR DE TODOS
ES NUESTRA EMPRESA

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

SM
Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
Únete como:
Patrocinador y/o Anúnciante...
- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !
DIGITAL
SABORESMETROP
Dietas
Veganas
Vegetarianas
Patrocinador:
3 meses $ 2,400.00 más IVA
INFORMES:
saboresmetrop@revistauno.com
unoeliniciodetodo@gmail.com
55.1366.9455