SM
Desde 2016
SABORES Metropolitanos
Año 2 Septiembre 2021
29

Poseedores de su propia marca de tequila.

Safe travels
approved by
WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL
Misión

MUSEO DE ARTE POPULAR

PRESENTA

Herencia Milenaria

Arte tradicional y contemporáneo Tonalteca

Del 25 de agosto al 7 de noviembre de 2021

Galería del MAP

Revillagigedo 11, esq. Independencia
Centro Histórico de la Ciudad de México
Estaciones del Metro y Metrobús: **Juárez e Hidalgo**

#CapitalIberoamericanaDeLasCulturas
#SinBajarLaGuardia

map.cdmx.gob.mx /MuseoArtePopular
@map_mexico map_mexico

USA CUBREBOCAS
#ProtégeteYProtegeALosDemás

capitalculturalennuestracasa.cdmx.gob.mx /Cultura.Ciudad.de.Mexico @CulturaCiudadMx

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Tacos para celebrar a México y salvarlo. **(4)**
- Famosos poseedores de su propia marca de tequila. **(6)**
- Ticul, sede del Mejor Chocolate de Origen del mundo. **(8)**
- 5 consejos para tomar fotos de envidia de tus platillos mexicanos. **(10)**
- Primer sendero homologado en el Valle de Guadalupe. **(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.

Octubre 2021

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@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. Legaría 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.

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.

TACOS PARA CELEBRAR A México Y SALVARLO.

Por: Marian Hersan.

Los tacos son un ícono de México. Según la SADER (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, SADER, antes SAGARPA.), en nuestro país se consumen cada año alrededor de 22.3 millones de toneladas de tacos.

De norte a sur, a lo largo y ancho, en sus distintas versiones y, por supuesto, con su salsa, limón, cilantro y cebolla, en todo el territorio nacional los tacos son el platillo mexicano por excelencia.

Sin importar cual sea el elegido, los de tripa, bisteck, suadero, pastor, o carnitas, en su contenido se encuentran ingredientes de origen animal, lo que los ha puesto en la mira de consumidores preocupados por su salud, la del planeta y la de los animales, pues ante la actual crisis de salud mundial, diversas prácticas culinarias que involucran el comercio y el consumo de animales han sido señaladas por ser el origen de enfermedades.

Pero, los mexicanos no serían mexicanos sino comieran tacos, ¿es posible comerlos con el mismo sabor pero sin carne?, Love Veg, programa de educación de Igualdad Animal, lo ha logrado y el día de hoy lanzan el recetario "Mis primeros tacos veganos", en alianza con 3 de las mejores taquerías veganas de México (ubicadas en CDMX, Guadalajara y Monterrey) con las recetas más representativas de las taquerías de nuestro país en su versión vegetal, y así seguir comiendo como todo "un mexicano" y saciar los antojos más voraces pero también ayudando a los animales, al planeta y a nuestra salud.

Al finalizar de preparar las 18 recetas incluidas en este recetario gratuito, obtendrás unos tacos que no le piden a los que pudieras encontrar en cualquier rincón de México, ya sea en una esquina o en los mejores restaurantes.

Las recetas van desde preparar unos tacos de lengua hechos con seitán, pastor de lentejas, de sesos cocinados con champiñones, pasando por la tradicional arrechera pero de soya, o las típicas carnitas cocidas con berenjenas.

Con las colaboraciones especiales, se podrán preparar unos clásicos tacos de pastor con sabor a CDMX pero cocinados con soya gracias a "VEGuerrero", la taquería "Chile, Mole y Pozole" en Guadalajara nos trae la receta de los caseros tacos de chicharrón en salsa verde y roja y desde Monterrey aprenderemos a preparar unos tacos baja con la expertise de "Revolución Verde".

Estamos ante una crisis medio ambiental y de salud sin precedentes y juntos podemos proteger el futuro del planeta, si modificamos nuestra alimentación que es la actividad humana que más estragos deja en el planeta.

Una alimentación basada en plantas reduce considerablemente los gases de efecto invernadero, pero no solo eso, también reduce la deforestación y el desperdicio de agua, además al elegir alternativas vegetales de tus comidas favoritas no te estarás perdiendo de nada y salvarás a los animales que viven en extremo confinamiento sometidos al peor de los maltratos.

Publicidad: 55-1366-9455

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

Famosos poseedores de su propia marca de tequila.

Por: Ariadna Chizuko Díaz Rogel.

Internacionalmente México es reconocido por los símbolos jaliscienses del mariachi y el tequila, este último ha conquistado los paladares más exigentes, lo que le ha permitido ganar terreno alcanzando cifras récord tanto en producción como en exportación. Es por ello que varias personalidades se han aventurado a crear su propia etiqueta de tequila, consolidándolo como un destilado de gran popularidad en el extranjero.

A continuación te presentamos algunos actores, grupos musicales y deportistas que se han aventurado a crear su propia marca de tequila:

AC/DC - Thunderstruck.

La banda de hard rock es famosa por crear diferentes bebidas como la cerveza, el vino, el whisky y por su puesto el tequila en sus diferentes variantes: blanco, reposado y añejo, todos ellos bajo el nombre Thunderstruck, en honor a su icónico sencillo de 1990, y que se distingue por presentar un sabor intenso de agave con matices dulces y frutales.

Kendall Jenner - Tequila 818.

El nombre 818 representa el código de área de Los Ángeles, la ciudad natal de la modelo.

Este destilado que cuenta con tres tipos: blanco, añejo y reposado fue lanzada al mercado en febrero de este año y ha logrado varios reconocimientos como el World Tequila Awards, SIP Awards y el Spirit Awards como Mejor Tequila Reposado. Fue descrito como una bebida con toques de nuez y caramelo, con aromas y sabores dulces y ahumados del roble, vainilla y canela.

Rita Ora - Prospero.

La popular cantante es accionista y directora creativa de la marca producida en la destilería Don Roberto en el estado de Jalisco y unió fuerzas en 2019 con la compañía de bebidas Conecuh Brands que ofrece este destilado en sus tres versiones: blanco, reposado y añejo. La venta de Prospero está disponible sólo en Estados Unidos y Reino Unido.

Adam Levine - Calirosa.

El cantante líder de la banda Maroon 5 nos sorprendió al debutar con Calirosa, una nueva marca tequilera con dos presentaciones estrella: Rosa Blanco y Añejo (ambas hechas en Amatitán, Jalisco). Como seña particular su presentación de Rosa Blanco se envejece en barricas de vino tinto de California durante 30 días, un proceso que permite obtener aromas únicos de fresa, frambuesa y miel, así como un hermoso color rosado.

LeBron James - Lobos 1707.

Este famoso basquetbolista estadounidense a finales del 2020 decidió ser socio inversionista de la marca tequilera Lobos 1707, una productora de tequila reposado, extra añejo y mezcal artesanal.

Los destilados de Lobos 1707 se exhiben en los principales comercios y restaurantes de Nueva York, Florida y California, además también se pueden adquirir en línea.

Michael Jordan - Cincoro.

Uno de los jugadores más importantes del baloncesto se convirtió en cofundador de la compañía de licores Cincoro, mismo nombre que lleva su tequila, resultado de la selección del agave de dos regiones tequileras de Jalisco.

Cincoro se encuentra ahora entre las marcas de tequila mejor valuadas en el mercado, su añejo se vende en 130 dólares, una alternativa de mayor precio a Don Julio 1942 (120 dólares), mientras que el favorito de Jordan en la nueva línea, el Extra Añejo de Cincoro se consigue por 1,600 dólares por botella.

Publicidad: 55-1366-9455

Cocinas Proyeccsa

Diseño y fabricación

¡Hacemos su sueño realidad!

Aproveche al máximo sus espacios

12 Meses

Sin intereses

con tarjetas participantes

HECHO EN MÉXICO

Todas las cocinas integrales con un 15% de descuento

35 años de experiencia. Materiales de vanguardia nacionales e importados. Garantizamos el mejor precio del mercado.

Flete y colocación *¡Gratis!* en zona metropolitana y de la Cd. de México. Asesoría personalizada en el diseño de su cocina.

Tel. 5360-1822

(Plaza Jardines San Mateo)

Alcanfores No. 60 Loc. F-5
Col Jardines de San Mateo
Naucalpan de Juárez, Edo. de México

www.proyeccsa.net

javier.ortiz62@yahoo.com.mx

Ticul, sede del Mejor Chocolate de Origen del mundo.

Por: Yusely Valenzuela Gutiérrez.

Mathieu Brees chocolatier belga, desde hace 20 años se empeñó en la creación de un chocolate artesanal de cuna yucateca, pues estaba convencido de que el grano de cacao de sus tierras podría crear un producto de excelencia. En su búsqueda encontró en Ticul, un municipio al sur del estado, el cacao criollo, del que hoy obtiene el chocolate más fino del país.

Recientemente, la empresa Ki'Xocolatl de Mathieu Brees ganó la medalla de oro por el Mejor Chocolate de Origen del mundo, y la medalla de bronce en la categoría De Fantasía –por una mezcla de lima y almendras caramelizadas-, que entrega la Agencia para la Valoración Agrícola de Francia, AVPA-Paris 2021, en el Concurso Internacional de Chocolates elaborados en su país de origen, donde las creaciones de la empresa Ki'Xocolatl compitió contra 180 tipos de chocolate provenientes de 40 países. Es así como hoy, Ticul suma a su magia e historia, el ser el lugar del que proviene el mejor chocolate de origen del mundo.

Ticul es una ciudad muy tranquila con muchos secretos por descubrir. En la plaza central se encuentran figuras mayas de gran tamaño como el Dios de la Guerra, la Diosa Ixchel, el Dios de la Lluvia y el Guerrero Jaguar, entre otras; las cuales son reflejo de la habilidad de sus habitantes en la alfarería con cerámica y barro, actividad económica a la que se suma la elaboración de calzado.

No todo el cacao es igual.

Criollo: se usa para los productos más finos, como el hecho en Yucatán, sólo representa 10% de la producción mundial.

Forastero: muy resistente e ideal para producir barras de chocolate, más de 70% de la producción es hecha con esta planta.

Trinitario: es una mezcla del criollo y el forastero; fusiona el aroma y sabor de aquel con la resistencia de este.

Una historia milenaria.

El origen del chocolate o xocoatl podría remontarse, según registros arqueológicos, a más de 3,700 años entre los pueblos prehispánicos mayas y mexicas de Mesoamérica. Considerada bebida de dioses, era servida entre las clases dirigentes, los guerreros y sacerdotes, pero incluso la semilla fue utilizada como moneda de cambio.

Antes de la llegada de los españoles el cacao se ingería mezclado con semillas de zapote y maíz, que se dosificaban en pequeñas bolitas o pastillas que después se diluían en agua caliente.

Hoy México ocupa el lugar número 11 en la producción de cacao, los países que despuntan son africanos como Costa de Marfil, Ghana, Nigeria o Camerún, los latinoamericanos Brasil y Ecuador, y los asiáticos Malasia e Indonesia.

Sabroso y sanísimo.

El chocolate es mucho más que una delicia al paladar. Sus cualidades como antioxidante benefician el desempeño cerebral y la memoria, contiene sustancias como epicatequina –un polifenol con efecto cardioprotector–, además de vitamina B1, fósforo, calcio, teobromina, cafeína, feniletilamina, anandamida, polifenoles, lípidos y proteínas. Todo este cóctel proporciona una sensación de bienestar porque además el chocolate actúa contra el cortisol, hormona que propicia el estrés. Por si fuera poco, ayuda a fortalecer huesos y dientes, provee de energía y ayuda a crear células nuevas.

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!

5 consejos para tomar fotos de envidia de tus platillos mexicanos.

Por: Jorge Cervantes.

Si existe una fecha especial para compartir y presumir los platillos más ricos de la temporada, es esta. El mes patrio inspiro a cualquiera para crear platillos deliciosos y presumir en redes sociales que son visualmente atractivos. En esta ocasión, Huawei se viste con los emblemáticos colores mexicanos y te regala 5 consejos sobre cómo capturar las mejores fotos de tus platillos favoritos con ayuda del nuevo HUAWEI nova 8.

1. Seguramente en más de una ocasión has tratado de capturar los detalles del chile en nogada, pero cuando ves la foto es un poco decepcionante porque no luce igual de atractivo como el real. Busca capturar los objetos que se encuentran en primera plana, haciendo enfoque directo sin acercarte mucho a ellos. Puedes apoyarte de la Cámara Macro del HUAWEI nova 8 que captura los detalles nítidos y minuciosos, gracias a una distancia de enfoque a solo 4cm y a los algoritmos antidistorsión soportados por una potente IA.

2. La mayoría de los festejos se llevan a cabo durante la noche y ello implica capturar fotos con luz artificial y pareciera que esas condiciones de iluminación no lograrán resaltar la belleza de tu platillo. Como queremos compartir el pozole al que tanto esfuerzo le pusiste, busca un espacio con fondos neutros en los cuales no se refleje la luz y acompaña tu platillo con utensilios o ingredientes que utilizaste para su elaboración y así lograr una foto más estética. Puedes utilizar el Modo Nocturno que viene incluido en la cámara del HUAWEI nova 8 y capturar correctamente los detalles tanto en las partes con más brillo hasta las más oscuras.

3. Si tu objetivo es tomar una foto colectiva de todos los platillos que preparaste para ese día, puedes hacer una toma abierta desde la parte superior, horizontal o en alguno de los ángulos. Con la cámara ultra gran angular de 120° de este smartphone de la familia Huawei, te ayudará a incluir fácilmente más contenido en una sola toma con resultados de fotos mucho más naturales y nítidas.

4. Cuando se trata de momentos tan especiales, a veces podemos generar más que una fotografía. La grabación de video "Dual-View" de HUAWEI nova 8 tiene la posibilidad de dividir la pantalla en dos. En una parte podrás ver tu rostro capturado con la cámara frontal y en la otra, mostrará la imagen completa que está siendo captada por la cámara principal, lo que puede darte oportunidad de grabarte mientras explicas los pasos de la receta de tu platillo favorito a la vez que enseñas cómo va quedando.

5. En algunas ocasiones, también elegimos nuestro restaurante favorito. Y como no podemos dejar de compartir los mejores momentos con nuestros amigos y seguidores, buscamos tomar las mejores fotos para poder subirlas. Ocupa las herramientas de edición de fotografía que incluye el smartphone para poder darle la luz, efecto y color de acuerdo con lo que más te gusta. Puedes buscar que todas tus fotos se vean estéticas con los mismos tonos. Toma las fotografías en distintitos ángulos, para que también vayan a juego y, por último, no te olvides etiquetar a tu restaurante favorito en redes sociales, con ayuda del HUAWEI nova 8 será más fácil ya que el dispositivo, te mostrará la ubicación en cuanto tomes la fotografía.

Ahora ya conoces algunos tips de cómo lograr que tus platillos y celebración sean dignos de recordar.

Publicidad: 55-1366-9455

Disfruta los mejores TACOS

de la región **Centro-Occidente** de México

Tacos de aire

Los encuentras en Guanajuato y como su nombre lo indica, ¡están rellenos de aire! Su preparación es muy fácil: se fríe una tortilla doblada por la mitad hasta que quede crujiente. Posteriormente se baña con una salsa de pico de gallo. Algunos más le agregan crema, lechuga, sal y limón, y listo ¡disfruta un delicioso taco de aire!

Tacos envenenados

Su nombre se remonta a la tradición minera zacatecana, pues estos tacos era la comida diaria de los trabajadores de las minas debido a su bajo costo, facilidad de preparación y, por su puesto, su delicioso sabor. Se hacen con papas, chorizo, queso, frijoles y otros rellenos, para posteriormente freírlos en manteca.

Taco de barbacoa de Boyé

Los tacos de barbacoa de Boyé, municipio de Cadereyta, Querétaro, son los mejores de la región, debido a su inigualable sabor. Podrás degustar este maravilloso manjar cada fin de semana en la Plaza de la Barbacoa. Los tacos van acompañados de cebolla, cilantro, salsa y un consomé.

Tacos Rojos

Uno de los platillos más representativos de la cocina potosina son los tacos rojos. Se sirven con queso, lechuga, crema, cueritos en vinagre, zanahorias y papas fritas. Las tortillas con las que se hacen se remojan en una deliciosa salsa de chiles guajillos, después se fríen y se rellenan con queso y cebolla. Esta receta tiene más de sesenta años en San Luis Potosí y hoy en día es un imperdible si te encuentras en la capital del estado.

Tacos de Lechón

El lechón es un platillo orgullosamente de Aguascalientes; consiste en carne de cría de puerco, sazonada con recetas exquisitas que pueden incluir todo tipo de ingredientes como hierbas de olor y los infaltables ajo, sal y pimienta. Luego es cocida al vapor y posteriormente picada finamente. Se acompaña con un guacamole especial y con chiles serranos en escabeche.

Tacos de Birria

La gastronomía jalisciense se distingue por su birria, la cual se hace a partir de carne de chivo. El platillo es un caldo que se adereza con limón, sal, cilantro y cebolla, pero el verdadero acompañante estrella de este consomé, es el taco de birria, hecho con la carne del chivo, te sugerimos le añadas salsa, limón y sal.

PRIMER SENDERO HOMOLOGADO EN EL VALLE DE GUADALUPE

Por: Milliet González.

Ante un gran número de participantes, se llevó a cabo la inauguración del décimo cuarto sendero homologado en Baja California de nombre SENDERO SP16-"El Toyón", el cual adquiere peculiar importancia ya que es la primer ruta homologada en la famosa "Ruta del Vino", el producto turístico dedicado al turismo enológico más famoso del México.

El sendero se encuentra a aproximadamente hora y media de la ciudad de Tijuana, por la carretera número 3 El Sauzal-Ensenada en San Antonio de las Minas, en Rancho La Fortuna, en San Antonio de las Minas, Baja California; es una zona especialmente importante por el nivel genético de sus ecosistemas y por sobrevivir a los cambios climáticos; además es un área de transición entre el chaparral costero, el chaparral de montaña y un bosque de pino costero relicto.

Ante una concurrida asistencia se efectuó la inauguración oficial del sendero ante autoridades municipales, estatales y personalidades de la zona, como grupos de aficionados y expertos en esta actividad se llevó a cabo esta inauguración con el mensaje inaugural del Subsecretari de la Secretaría de Economía Sustentable y Turismo del Gobierno Estatal, Dr. Rubén Roa Dueñas, así como del Delegado Municipal de San Antonio de las Minas, Rafael Martínez Espinoza y el propietario del Rancho La Fortuna, Saúl Martín del Campo Bustamante, sitio donde se ubica el quinto sendero en Ensenada y el primero con sede en la Ruta del Vino.

Esta ruta está catalogada como moderada, recomendada para quienes practican senderismo de manera esporádica, aunque por su altura de 701 metros sobre el nivel del mar y su desnivel acumulado de 510 metros, pudiera dificultar en ciertos momentos su recorrido, con una distancia ida y vuelta de 7.4 kilómetros y vistas espectaculares de la zona vinícola, se dirige a ser una de las rutas favoritas por el turista que busca de actividades alternas o complementarias en la famosa ruta vinícola.

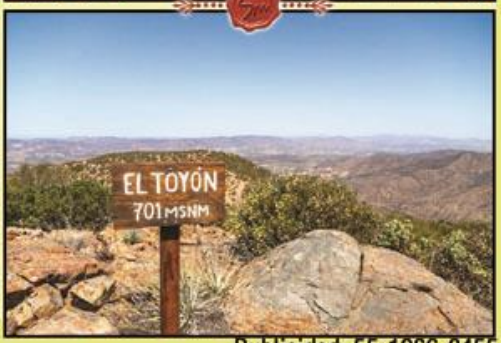
Baja California cuenta con 14 de los 16 senderos balizados a nivel nacional bajo los estándares de la Federación Española de Deportes de Montaña y Escalada (FEDME) lo que permite al senderista contar con información sobre distancia y ruta, nivel de dificultad, tiempo del recorrido e indicaciones para cuidar la flora y fauna, facilitando al turista una correcta interpretación y un recorrido seguro; esto nos permite promover estas rutas como un actividad que pueden realizar de manera autónoma tanto locales como turistas, en sitios reglamentados, lo que representa un producto turístico sustentable y factible para el desarrollo económico de las comunidades.

Cabe mencionar que la dependencia estatal informó que gracias al interés que han mostrado varias casas vinícolas, éstas se han acercado a la SEST para la localización y diseño de senderos y poder ofrecer actividades complementarias a su oferta de servicios, entre las que se encuentran: Oeno Wine Lodge, Villa del Valle, Montefiori y Cuatro Cuatros, con el objetivo de atraer visitantes del segmento del turismo de aventura para integrarlos a su catálogo de servicios, un mercado que se traslada para vivir experiencias de naturaleza y quienes se distinguen por ser promotores del cuidado del medio ambiente.

Para mayor información acerca de los senderos homologados que se encuentran en el Estado de Baja California, consultar la página:

https://bajacalifornia.travel/es/senderos-homologados/

Donde encontrarás detalles acerca de cada ruta, así como un archivo descargable para consulta.



Publicidad: 55-1366-9455

Desde 2016
SABORES Metropolitanos

DIGITAL

Únete como:
Patrocinador y/o Anúnciante...

- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !

SABORESMETROP

Patrocinador:
3 meses $ 2,700.00 más IVA

INFORMES:
saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455

¡QUÉ RIFADO VIVIR EXPERIENCIAS DIFERENTES EN FAMILIA!

NO ESTÁ CHIDO

QUE BEBAN ALCOHOL SIENDO MENORES DE EDAD.

CONOCE MÁS EN:
noestachido.org

ESCANÉAME

Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas