



Año 3 Febrero 2023

45



OCTUBRE 7 DÍA DEL VINO MEXICANO



SABORES METROP

WWW.REVISTAUNO.COM

REVISTA DIGITAL

MÉXICO



DÍA DEL VINO MEXICANO

07 de octubre

Se ha decretado gracias
a los esfuerzos del
sector vitivinícola nacional

¡ENHORABUENA!

FESTIVAL
**AÑO
NUEVO
CHINO**
2023



**11
FEB**

**DESFILE, CULTURA,
ARTE, TALLERES Y
GASTRONOMÍA**

**1-7
PM**

ENTRADA LIBRE

LA CHINESCA, CENTRO HISTÓRICO DE MEXICALI

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Los eventos de Vino en Baja California. (4)
- Se declara el "DÍA DEL VINO MEXICANO". (6)
- 4 Chefs que le ponen sabor a Yucatán 4/4. (8)
- Vive una dulce experiencia. (10)
- Vete de puente y disfruta las "Delicias de la tierra". (12)



MES DEL
AMOR
Y LA
AMISTAD



SABORES METROP

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.

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

Los Editores.

IMPORTANTE

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

Febrero 2023

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitianos@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. Luperón, 326 Int 602, Col. Irigoyén, Delegación Miguel Alemán CP. 11000 México D.F.; Editor responsable: José Quintana Carrillo. Número de Reserva de Título en Datos de Autor: en trámite. Número de Certificado de Licitud y Contenido en la Comisión Certificadora de Publicaciones y Opiniones Impresas en trámite. Clasificación de circulación en trámite. Prohibida su reproducción parcial o total. El contenido de los artículos es responsabilidad del autor.

DIRECTORIO

● José Quintana Carrillo Director Editorial ● José Antonio Martínez Pérez Administración ● Equipo de Ventas revista Sabores Metropolitanos ● Diseño Gráfico ● C. Sara Miriñez Oviedo Coordinación de Logística y Distribución ● Georgina Oviedo B. Corrección de Estilo ● Colaboradoras: Agencias de Relaciones Públicas.

www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos



Naucalpan

Un mundo de productos de limpieza

+100
de
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

Av. de los Cipreses Local 22. Col. Jardines de San Mateo CP. 53240, Naucalpan de Juárez Edo. Méx.

 **5360-6796**

Nacional.

Los eventos de Vino en Baja California para este 2023.

Por: Milliet González.

Si eres fanático del mundo del vino o estas interesado en conocerlo, debes saber que Baja California es el estado líder en creación de vinos multipremiados y el destino favorito de México para disfrutar la Ruta del Vino, una garantía total para enamorarte de la vid y todo lo que está a su alrededor, pero una de las maneras más divertidas de conocerlo es a partir de sus más grandes celebraciones, por lo que te compartimos la pre-agenda de Comité Provino* de los mejores eventos que vivirá este 2023:

Festival de las Conchas y Vino Nuevo.

Una de las festividades más queridas e importantes de Baja California, ya que es la primera vitrina para enólogos, vitivinicultores, chefs, acuicultores y comercializadores de mariscos frescos y la oportunidad de probar las novedades en vinos blancos, rosados, espumosos y tintos jóvenes de más de 80 proyectos – vinos que aún no están a la venta para el público general. La edición XXIII del Festival de las Conchas y Vino Nuevo se vivirá del 22 al 23 de abril, y concentra un día de festival y uno de Mesas Marinas, una experiencia culinaria exclusiva que tiene lugar frente a la costa del Océano Pacífico.

Fiestas de los Viñedos en Flor.

Una fiesta familiar con causa que rinde homenaje a los productores de la tierra y la vitivinicultura, en la cual se promueve la sustentabilidad, las tradiciones y la conciencia ecológica. Del 9 al 10 de junio el evento tiene talleres y visitas de campo a diferentes vinícolas; conferencias y un día de festival con: degustación de más de 150 etiquetas de 80 vinícolas, mercadito campestre – de productos regionales como pan artesanal, aceites, quesos y artesanías de etnias originarias de Baja California.

Fiestas de la Vendimia.

Las Fiestas de la Vendimia de Baja California condensan la celebración del vino más grande de Latinoamérica y la conmemoración más antigua en torno al vino en la que se rinde homenaje a la época de la cosecha de la vid, a través de una serie de festejos que suceden en distintas bodegas. Para su edición XXXIII – que tendrá lugar del 29 de julio al 20 agosto – ofrecerá degustaciones, catas especiales, visitas enológicas y cenas maridaje con reconocidos chefs. Entre sus celebraciones más esperadas se encuentra el Salón del vino que se vivirá el 29 de julio, la Muestra del vino el 4 de agosto.

Festival del Vino Sin Fronteras.

Una experiencia para difundir la cultura del vino y la gastronomía de la región bajo la premisa "para el vino no hay fronteras: el vino no divide sino une a las personas, sin distinción", por lo que su sede oficial es la ciudad fronteriza Tijuana. Esta celebración reúne a un aproximado de 50 vinícolas que ofrecen venta de por lo menos 100 etiquetas de vino. Su segunda edición tendrá lugar el próximo 14 de octubre.

Velada Cultural de Día de Muertos.

El corazón de la ciudad de Ensenada será sede de este evento, un homenaje al Día de Muertos, una de las festividades más importantes del país que se vivirá en una noche mágica para mostrar la riqueza cultural mexicana con oferta de folclor, mariachi, ofrendas, caltrinas, música tradicional, muestra gastronómica y degustación de vinos de la región de más de 50 vinícolas. Todo esto se congregará al anochecer del 2 de noviembre.

Vivir la Ruta del Vino de Baja California es una experiencia única que puedes conocer con alguno de estos eventos, además de complementar tu visita con recorridos a increíbles viñedos, proyectos gastronómicos y contemplación de paisajes y arquitectura fascinante.



Welcome to
Baja California

COCINAS PROYECCSA

Diseño y fabricación

¡Hacemos su sueño realidad!
Aproveche al máximo sus espacios



DISEÑAMOS TU



12 Meses
Sin intereses
con tarjetas
participantes



CLOSET A LA MEDIDA



**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.proyecsa.net

javier.ortiz62@yahoo.com.mx

De Portada.

S E DECLARA EL "DÍA DEL VINO MEXICANO"

Por: Antonio Flores.

Para el Comité Provinó Baja California nos es muy grato comunicar que gracias al esfuerzo del sector vitivinícola nacional, representado por el Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV), se logró apoyar la iniciativa de declarar el "Día del Vino Mexicano" siendo el 7 de octubre.

Las gestiones con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural se iniciaron durante el 2022 y este 10 de enero el Gobierno Federal emitió en el Diario Oficial la declaratoria, misma que permitirá conmemorar cada año esta agroindustria como una muestra de la importancia en el ámbito económico y social de nuestro país.

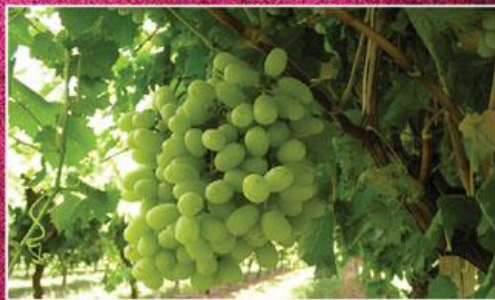
Actualmente en México se destina una superficie de 35 mil 823 hectáreas, de las que se obtienen alrededor de 452 mil 927 toneladas de uva de todas las vocaciones y más de 73 mil toneladas de uva industrial, lo que permite producir casi cuatro millones de cajas de vino al año, en los 15 estados productores de vid.

El sector vitivinícola representa un motor de desarrollo y es la segunda fuente de empleos del sector agrícola mexicano con más de 500 mil puestos de trabajo, de acuerdo a cifras dadas a conocer durante el 43º Congreso Mundial de la Vid y del Vino, celebrado el pasado mes de octubre 2022 en Baja California.

La viticultura mexicana ha ganado terreno a nivel mundial y, en los últimos tres años, obtuvo un promedio de 500 medallas por año, se precisa en el documento firmado por el Presidente de la República y por el titular federal de Agricultura. Resalta a su vez, que México cuenta con enorme potencial para la producción de uva de gran calidad, al disponer de las condiciones edafológicas y climáticas idóneas para el cultivo en las diferentes regiones.

Como organismo promotor vitivinícola, en el Comité Provinó Baja California nos llena de orgullo este reconocimiento al desarrollo de nuestro sector así como de su impacto económico y social en la generación de divisas y empleos. El "Día del Vino Mexicano" representa un elemento clave para su fortalecimiento, además de una oportunidad para posicionar esta bebida en diferentes mercados y continuar fomentando la cultura del vino a nivel nacional. ¡Brindemos con vino mexicano!

Welcome to
Baja California



COMITÉ
provinó
BAJA CALIFORNIA

BC
VITIVINICULTURA

BC
DÍA DEL
VINO
MEXICANO
07 de octubre
Se ha decretado gracias
a los esfuerzos del
sector vitivinícola nacional
¡ENHORABUENA!

Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

Misión

Orígenes.

4 CHEFS QUE LE PONEN SABOR A YUCATÁN

Parte 4 de 4

Por: Comunicaciones Turismo Yucatán.

Chef Jorge Vallejo

La ciudad de Mérida, considerada la capital cultural y gastronómica del sureste será la sede de la prestigiosa ceremonia de premiación a lo mejor de la gastronomía, los Latin America's 50 Best Restaurants, evento en el que se hacen presentes los máximos exponentes de la alta cocina mundial; quienes tendrán la oportunidad de deleitarse con los atractivos de la entidad, pero sobre todo, la oportunidad de formar parte de los Sabores de Yucatán.



En la actualidad existen chefs que han logrado preservar y enaltecer los sabores tradicionales yucatecos, que gracias a sus habilidades y dominio de las nuevas técnicas modernas han logrado abrirle paso a la gastronomía contemporánea de la Península.

Te presentamos a nuestro 4to. chefs que, a través de su creatividad y habilidades, han logrado seducir a los paladares más exigentes, poniendo los sabores de Yucatán en lo más alto.

El **Chef Jorge Vallejo** originario de la Ciudad de México se vio enamorado de la gastronomía yucateca, llevándolo a desarrollar proyectos en la entidad junto con el chef Luis Ronzón, el restaurante *ixi'm fruto* del talento y creatividad de esta dupla, ha expuesto de manera sinigual a la gastronomía del sureste fusionando técnicas ancestrales y contemporáneas. Este restaurante además ser considerado como uno de los restaurantes más bonitos del mundo, en donde los alimentos son parte esencial de un viaje gastronómico de mano de la cultura Maya que; a través de experiencias culinarias únicas, acompañados con una cocina orgánica y de temporada, con ingredientes que provienen de su propio huerto inspirado en las prácticas Mayas, ha conseguido posicionarse como un referente internacional, éxito que se suma al de su afamado restaurante *Quintonil* que ha formado parte de la lista de los 50 Best Restaurants.

YUCATÁN

#DAVETHEBAKER

  @panadiense



Cortesia/Em.

Vive una dulce experiencia en Guanajuato, Querétaro y Jalisco

Por: Laura Lanuza.

La gastronomía mexicana es sin duda una de las más vastas, elogiadas y reconocidas de todo el mundo, y es que en el país contamos con una gran variedad de sabores, los cuales deleitan paladares de nacionales y extranjeros. Si deseas conocer las delicias de México, no puedes dejar fuera los dulces, pues en los estados de: Jalisco, Guanajuato y Querétaro, que conforman el Pacto Centro Occidente por el turismo, encontrarás toda una tradición dulcera que te encantará.

Saborea la Cajeta de Sayula en Jalisco

Si visitas las tierras jaliscienses no dejes de probar la Cajeta de Sayula, te recomendamos que primero la pruebes sola, para que aprecies su delicioso sabor tradicional, pero desde luego en compañía de un buen pan y un café será una excelente opción.

Borrachitos envinados para alegrar tus sentidos.

Ya que estamos por el bello estado de Jalisco, tenemos otra sugerencia para ti que no puedes perderte, se trata de los "Borrachitos Envinados". Estos son preparados con harina y espolvoreados de azúcar, los encontrarás de diferentes rellenos como: piña, fresa, rompo o limón ¡tu elige tu sabor favorito!

Cómete unas momias en Guanajuato.

Pero ¿te imaginas comerte una? Suena raro, pero no te asustes, te explicamos de qué se trata: en el estado hay un dulce denominado "Charamuscas", elaborado a base de piloncillo y mantequilla, su peculiaridad es que tienen forma de momias o quijotes, degustarlas será toda una experiencia gastronómica para ti.

Pon a prueba tu fidelidad con los "Tumbagones"

Si tienes pareja, esto te interesa: en San Miguel de Allende, encontrarás unos dulces tradicionales llamados "Tumbagones", los cuales son una especie de anillos hechos con pasta de trigo, naranja, anís, canela y espolvoreadas con un poco de azúcar glas.

Degusta las imperdibles "Glorias Queretanas"

Uno de los dulces más emblemáticos del bello estado de Querétaro son sus famosas Glorias, éstas se elaboran a partir de leche de cabra mezclada con azúcar, toque de vainilla, miel de maíz; puedes elegir entre las que contienen nueces, almendras o ajonjolí.

Si prefieres algo fresco, un Helado de Mantecado.

Siguiendo en Querétaro, existe algo muy icónico del estado, a diferencia de las otras alternativas, esta vez te recomendamos algo para refrescarte, se trata del "Helado o nieve de Mantecado", el cual se elabora con nata, huevo, un toque de canela y limón.

Los estados del Pacto Centro Occidente por el Turismo: Querétaro, Guanajuato y Jalisco tienen una gran variedad de sabores para sorprenderte a ti y los tuyos, así que si visitas alguno de estos destinos no olvides probar sus productos tradicionales, los cuales te harán disfrutar de tu viaje desde el lado más dulce de cada estado.





GASTRONOMÍA



Ingredientes endémicos:
Chilcuague, Garambullo,
Muicle y Xoconostle entre
otros.

Guanajuato conserva una
expresión ancestral gastronómica,
la **tortilla ceremonial**.

Más de 250
cocineras tradicionales.

Más de 400 recetas
documentadas de
cocina tradicional.

Platillos típicos de Guanajuato:
Enchiladas Mineras, Caldo Capón,
Caldo de Oso, Guacamayas y
Caldo de Zorra.

La historia gastronómica de
Guanajuato se remonta a la
antigua civilización Chichimeca.



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo

VETE DE PUENTE Y DISFRUTA LAS "DELICIAS DE LA TIERRA"

Por: Laura Lanuza.

No hay mejor manera de disfrutar el primer puente del año que viajando, y si aún no sabes a dónde escaparte, esta es una deliciosa opción en el Centro-Occidente de México. Se trata de la ruta "Delicias de la tierra", un camino que une las capitales de Jalisco y Querétaro, para brindarte la oportunidad de conocer y degustar exquisitos productos oriundos de cada región.

Comenzamos este exquisito viaje en Guadalajara, la capital del estado, donde no te puedes perder el probar una tradicional torta ahogada, se trata de un birote relleno de carne de puerco y bañado en salsa de jitomate y chile.

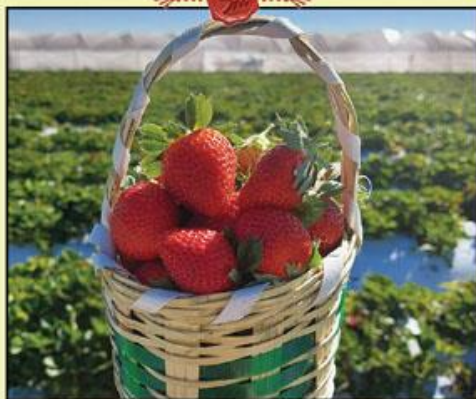
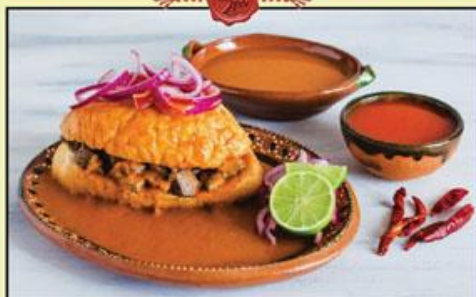
Posteriormente nos trasladamos al municipio de Tototlán, un sitio lleno de cultura y tradición pues sus productos lácteos son reconocidos por ser los mejores de la región y podrás probar una inmensa variedad de quesos frescos.

Ya que nos encontramos en los límites con el estado de Guanajuato, pasemos a Pénjamo, un municipio donde podrás recorrer sus haciendas tequileras llenas de historia mientras deleitas el paladar con un tequila guanajuatense. Ahora es momento de recorrer Abasolo, una pequeña ciudad de antecedentes purépechas y tarascos que permitirá saborear la cocina tradicional y hacer un sinfín de actividades como visitar la Zona Arqueológica de Peralta, aguas termales y mucho más.

A tan solo 30 minutos podrás encontrar "La Capital Mundial de las Fresas", Irapuato, un municipio donde la variedad para degustar fresas no termina, ya sea con crema, enchiladas o cristalizadas, las fresas son una parte imprescindible del lugar.

Finalmente, y no por ello menos importante, nos trasladamos a Querétaro, un estado lleno de historia que se refleja en su gastronomía. No te vayas de la capital del estado sin probar unas tradicionales enchiladas queretanas, un platillo hecho con salsa de chile guajillo, rellenas de pollo y servidas con papas y zanahorias.

Parte importante de la gastronomía queretana es su gran diversidad de viñedos, algunos de ellos se encuentran en la capital del estado, mientras que otros están en los municipios aledaños como Tequisquiapan. Degusta una gran variedad de vinos tintos, blancos y espumosos maridados con los mejores platillos o quesos de la región queretana.



Únete como:
Patrocinador-Anúnciante.

- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !



DIGITAL



SABORES METROP



Solo Julio Patrocinador: a Sal
3 meses \$ 2,700.00 más IVA



INFORMES:

saboresmetrop@revistauno.com

saboresmetropolitanos@gmail.com

55.1366.9455



ANDA EN BICI Y LIBÉRATE DEL AUTO
#CuandoTeActivasTeLiberas

ACTÍVATE
30 **MINUTOS**
5 DÍAS
DE TU SEMANA

liberate.mx

Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas

