



Año 4 Diciembre 2023

¡Feliz Navidad!
¡Próspero Año Nuevo!
2024

55



LAURA ZAMORA
ENÓLOGA GALARDONADA - SELECTION BY CMB



SABORES METROP

WWW.REVISTAUNO.COM

MÉXICO

REVISTA DIGITAL



WINE & Dressage

3a. edición

1 y 2 Diciembre

Festival de Vinos

Espectáculo Ecuestre

Bazar y más...

CEAR, Campo Militar #1, CDMX, Puerta 3 Frente al Hipódromo de las Américas

Campeonato
Nacional 2023



CIRCUITO INTERNACIONAL DE DRESSAGE

Degustación de vino
Venta de Catas Quesos y
charcutería fina
Productos gourmet
Gastronomía
Bazar Música Actividades para niños Pet
friendly

BACO
Festival del Vino
FEST

#BACOFEST

11 a 7 pm ENTRADA LIBRE

Adquiere tu kit de bienvenida
o zona VIP en: winenot.mx

@BacoFest @winenotmexico



Wine? **not!**



MÉXICO SELECTION 2023

by Concours Mondial de Bruxelles

77 MEDALLAS PARA B.C.

y 1 reconocimiento: "VINO TINTO REVELACIÓN"



Baja California	9	24	44
Guanajuato	-	9	16
Coahuila	1	7	14
Querétaro	1	6	7
San Luis Potosí	1	2	4
Aguascalientes	1	-	4
Chihuahua	1	1	-
Jalisco	1	1	-
Zacatecas	-	1	1
Hidalgo	-	-	1

¡FELICIDADES!

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Hoteles Misión y su campaña de vacunación. (4)
- ENÓLOGA LAURA ZAMORA GALARDONADA - SELECTION BY CMB. (6)
- Nuevo León se prepara para una revolución gastronómica. (8)
- La bebida de los dioses que refresca el paladar. (10)
- Los 5 restaurantes imprescindibles de Zacatecas. (12)



*Feliz Navidad
y
Próspero Año
2024*



SABORESMETROP

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.

Diciembre 2023

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitano@gmail.com

Tel. 04455-1366-9455

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por UNO al inicio de todo, con dirección en: Calle Legería No. 633 Int 602, Col. Irrigación, Delegación Miguel Alemán CP 11800 México D.F.; Editor responsable: José Quintero Carrillo. Número de Reserva de Título en Derechos de Autor en trámite. 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 es 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.

www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos



Uno de los
mejores del
mundo



ene



HOТЕLES MISIÓN AVANZA CON SU CAMPAÑA DE VACUNACIÓN CONTRA INFLUENZA ESTACIONAL.

Por: Mayra Ramírez.

Asegurando el bienestar de los colaboradores que forman parte de Hoteles Misión, desde finales de octubre, se dio inicio a la campaña interna de vacunación contra la Influenza Estacional.

En coordinación con diferentes instituciones del sector salud, ha dado inicio la convocatoria de la cadena 100% mexicana, para aplicarse de manera gratuita y voluntaria, la vacunación contra la Influenza Estacional, en donde participan el personal operativo y administrativo en todos los niveles jerárquicos de cada propiedad.

Dicha campaña fue impulsada desde hace ya 7 años, por el Sr. Roberto Zapata Llabrés, Director General y Presidente del Consejo de Administración de Hoteles Misión para sensibilizar internamente sobre la importancia de la salud continua de los colaboradores, quienes especialmente en esta temporada pueden verse más afectados.

El programa abarcará todas las propiedades Misión y se realizará de manera local con distintas instituciones del sector salud. Esta acción constituye un compromiso de la marca como acción de responsabilidad social, con el objetivo de incentivar a sus propios colaboradores para que repliquen esta práctica con los miembros de familia y allegados en beneficio de su salud.

Hasta el momento se tiene previsto beneficiar a un total de 1,700 trabajadores, de los cuales el 60% ya ha tenido acceso a la vacuna y se prevé finalizar al 100% antes de que finalice el año.

Sobre la Influenza Estacional:

El virus de la influenza se transmite de una persona a otra a través del contacto con gotitas de saliva expulsadas al estornudar o toser.

Para evitar contagios, es necesario mantener las medidas básicas de prevención como:

- Uso correcto de cubrebocas, sobre todo cuando se presentan síntomas respiratorios.
- Sana distancia.
- Lavado frecuente de manos con agua y jabón, o aplicación de alcohol-gel cuantas veces sea necesario y Ventilación de espacios.

Los principales síntomas de la influenza estacional son: fiebre con escalofríos, tos, dolor de garganta, mucosidad nasal o nariz tapada, dolores musculares, dolor de cabeza y fatiga. En esos casos, es necesario solicitar atención médica y evitar la automedicación.

La vacunación es la forma más eficaz de prevenir y evitar cuadros graves de la enfermedad; por lo que se hace un llamado a quienes se encuentran en alguno de los grupos de población en riesgo a que acudan al centro de salud o clínica del sector salud para recibir su vacuna.



La Jornada Nacional de Vacunación contra la Influenza Estacional estará vigente hasta el 31 de marzo de 2024.

Fuente: <https://www.gob.mx/salud/prensa/inicia-campana-nacional-de-vacunacion-contra-influenza-estacional-y-covid-19?idiom=es>

Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

Misión



De Portada.

ENÓLOGA BAJACALIFORNIANA GALARDONADA EN MÉXICO SELECTION BY CMB.

Por: Mariana Fernández

La enóloga mexicana Laura Zamora oriunda de Ensenada, Baja California, recibió el premio "Women of Mexico Award" del México Selection by CMB (Concurso Mundial de Bruselas) 2023, un reconocimiento que no solo celebra su trayectoria, sino que también destaca el papel de las mujeres en la industria vinícola mexicana.

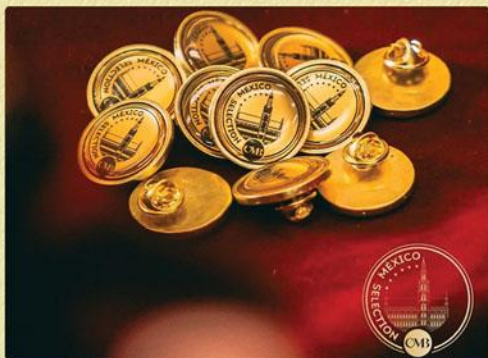
El México Selection by CMB 2023, reconocido internacionalmente como una referencia en concursos de vinos y bebidas espirituosas, tiene como objetivo reconocer los mejores vinos y espirituosos de México, ofrecer una guía de calidad para los consumidores a nivel mundial, además de promover el patrimonio vitivinícola del país. Se trata de un concurso donde se fomenta el diálogo y la unión entre los distintos actores de la industria.

Con más de 40 años de experiencia, Laura Zamora ha sido una figura central en la industria del vino bajacaliforniano, desempeñando un papel crucial durante 38 años en Bodegas de Santo Tomás, de los cuales 14 fueron como enóloga.

Laura ha desarrollado toda su carrera en Baja California, una de las regiones vinícolas más importantes de México. Allí ha sido asesora de otras bodegas, imparte cursos de vinificación y actualmente es enóloga y fundadora de Casa Zamora, su proyecto familiar.

Casa Zamora es vinícola única en el corazón del Valle de Santo Tomás, en la antigua ruta del vino de Baja California. Este proyecto, resalta la dedicación a la tradición vitivinícola y al terroir que caracterizan a la región. Esta bodega ha logrado fusionar la experiencia de Laura Zamora, con las modernas prácticas de vinificación, creando vinos que capturan la esencia única de este terroir.

La Secretaría de Turismo de Baja California destaca este reconocimiento a Laura Zamora en el México Selection by CMB, pues no solo resalta su excepcional contribución a la industria del vino, sino que consolida el papel de Baja California en la evolución y reconocimiento internacional de la industria vinícola mexicana.



Welcome to
Baja California

Únete como:
Patrocinador-Anúnciante.

- Reserva tu espacio -
; Contrata Hoy mismo !



DIGITAL



SABORES METROP



Patrocinador:
3 meses \$ 3,150.00 más IVA



INFORMES:

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455

Eventos Especiales.

NUEVO LEÓN SE PREPARA PARA UNA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA DE LA GUÍA MICHELIN.

Por: Alejandra Lomeli.

En un evento celebrado en Holsteins, la secretaria de Turismo de Nuevo León, Maricarmen Martínez Villarreal, destacó la riqueza y diversidad de la gastronomía del estado en anticipación al esperado lanzamiento de la Guía Michelin en la región.

La titular de la dependencia, expresó su entusiasmo por los beneficios que la Guía Michelin traerá a Nuevo León, resaltando la oportunidad de reconocer y promover los talentosos chefs y restaurantes locales. "Nuevo León, tierra de contrastes y sabores exquisitos, se distingue por una gastronomía auténtica y diversa que fusiona tradición e innovación. La llegada de la Guía Michelin marcará un parteaguas en nuestra industria gastronómica, brindando reconocimiento a los chefs y restaurantes locales que trabajan incansablemente para ofrecer experiencias culinarias memorables", afirmó la secretaria de Turismo de Nuevo León, Maricarmen Martínez Villarreal.

El evento Michelin Chels Meets México, organizado por Rodrigo Velázquez y su equipo, se presenta como una oportunidad única para mostrar al mundo lo mejor de la cocina y la hospitalidad de Nuevo León. La iniciativa busca no solo exaltar la alta calidad de los platillos locales, sino también posicionar a Nuevo León como un destino gastronómico de primer nivel a nivel nacional e internacional.

La Secretaria Maricarmen Martínez Villarreal, extendió su agradecimiento a Holsteins por ser el anfitrión de este evento tan especial, resaltando su contribución a la innovación gastronómica en el estado.

Este evento marca el inicio de un emocionante viaje gastronómico para Nuevo León, que promete deleitar los paladares más exigentes y atraer a los amantes de la gastronomía de todo el mundo. La Secretaria de Turismo de Nuevo León invita a los visitantes locales y extranjeros a descubrir la diversidad de sabores que el estado tiene para ofrecer y a participar en esta experiencia culinaria única.





EL MUNDO

restaurante



Recomendaciones.

EL TEJUINO, LA BEBIDA DE LOS DIOS QUE REFRESCA EL PALADAR.

Por: Laura Lanuza.

En las entrañas del occidente mexicano, entre la mezcla de tradición, historia y sabores, surge el tejuino Colimense, una bebida que se remonta a la época prehispánica y que, hoy en día, se erige como un auténtico elixir refrescante. Su nombre proviene del náhuatl "tecuin", que significa latir, el tejuino era el aliado perfecto para calmar la sed de aquellos que realizaban arduos trabajos bajo el inclemente sol.

Esta ancestral poción se prepara con maíz fermentado, agua y piloncillo, ingredientes que se mezclan con destreza para dar vida a una bebida que recuerda a un atole, pero con un toque único. Los maestros tejuineros de Colima han perfeccionado la receta a lo largo de los siglos, y hoy en día, esta delicia se sirve con hielo, limón y una pizca de sal de grano escarchada que escarcha un vaso, elevando la experiencia sensorial a un nivel único.

Colima, conocido como uno de los principales productores de limón y sal en México, aporta ingredientes de la más alta calidad al tejuino, otorgándole un sabor incomparable. La combinación de la acidez del limón colimense y la fina sal de grano confiere a esta bebida una exquisitez única que cautiva los paladares más exigentes.

Aunque el Tejuino también es una delicia en otras tierras como Jalisco o Nayarit, la versión colimense tiene su distintivo encanto. En Colima, se disfruta el Tejuino en su forma más pura, mientras que, por ejemplo, en el estado vecino, Jalisco, es común añadirle una bola de nieve de limón, creando así una variante refrescante y divertida de esta antigua bebida.

Esta joya refrescante de la época prehispánica, hoy en día se puede saborear en diversas regiones, destacando Nayarit, Jalisco y Colima. Sin embargo, cada región imprime su toque único a esta ancestral bebida. Este intercambio de sabores tiene sus raíces en el virreinato, cuando parte de Jalisco y Nayarit pertenecían a Colima, compartiendo así no solo fronteras geográficas sino también costumbres, gastronomía y cultura. La tradición de compartir el Tejuino se convierte así en un legado cultural que une a estas tierras

Sumérgete en la cultura y el sabor de Colima al deleitarte con el Tejuino, una bebida que no solo calma la sed, sino que también te transporta a través de los siglos, conectando con las raíces y la rica herencia de México. ¡Descubre el Tejuino Colimense, la bebida de los dioses que conquistará tu paladar y te hará vibrar con cada sorbo!

El tejuino

Bebidas tradicionales de Colima

Su nombre viene del náhuatl "tecuin" que significa "latir".

Conocido como "la bebida de los dioses", aparece en todas sus ceremonias y actos de agradecimiento y petición a ancestros divinizados.

Los ingredientes para elaborar esta bebida refrescante son:

Agua + Masa de maíz + Limón + Piloncillo =

En el Estado de Colima, con su clima húmedo y el calorillo, esta se consume todo el año.

¡No dejemos pasar la oportunidad de disfrutar de esta refrescante bebida!



COLIMA

DEL MAR A LA MONTAÑA

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

LOS 5 RESTAURANTES IMPRESCINDIBLES DE ZACATECAS.

Por: Fabiola Estrada.

Zacatecas es conocido por su arquitectura colonial y su vibrante cultura, por sus innumerables actividades artísticas y sus paisajes naturales inigualables, pero ¿sabías que también ofrece una gran diversidad gastronómica? Desde los aromas tentadores que flotan en los mercados hasta los sutiles sabores que se despliegan en los restaurantes más icónicos, cada bocado cuenta una historia única. Conoce algunos de los restaurantes imprescindibles en tu próxima visita a Zacatecas y déjate deslumbrar por sus sabores.

La leyenda: Fundado en 1997, este lugar es uno de los más populares de Zacatecas y la razón es que está asentado en una finca del año 1830, por lo que aún conserva en su estructura original: paredes de adobe en donde se encuentran más de 10 mil obras de arte de artistas locales. Además de su delicioso menú, uno de los atractivos más llamativos es su mural de azulejo veneciano que, con más de 5 mil piezas y 45 colores, forman el Centro de Zacatecas y el Escudo de Armas de la entidad.

Los Dorados de Villa: ¿Qué tal te caería un mezcal con alacrán? Esta es una de las especialidades que ofrece el restaurante, uno de los lugares con mayor tradición en la ciudad. En sus más de 30 años de existencia ha recibido a celebridades mexicanas como los miembros de la dinastía Aguilar o Rebecca de Alba. Desde que entras al sitio pareciera que das un brinco al pasado, muy en especial, a la época de la Revolución Mexicana, gracias a la decoración de sus mesas con acabados pintorescos, sus cuadros y detalles en cada espacio; además de tener una carabina de la época y un cuadro de Pancho Villa.

Las Gorditas Doña Julia: Si lo que buscas es una cocina con sabor casero, entonces lo puedes encontrar en este sencillo restaurante zacatecano. Su platillo estrella son las gorditas hechas con maíz, horneadas a fuego lento y rellenas de guisos tradicionales como yesca en salsa verde, picadillo y otra decena de sabores disponibles. Fundada hace más de 40 años, este local es muy popular entre los visitantes, y cuenta con siete sucursales entre el municipio de Guadalupe y la capital.

Lucky Luciano: Ubicado en el corazón de Zacatecas, este lugar ofrece una experiencia gastronómica única, que combina la autenticidad de la cocina italiana con el encanto local. Al entrar, te sumerges en una atmósfera acogedora y elegante, con una decoración que refleja la fusión de la tradición mediterránea y la calidez zacatecana. Su cocina va desde el antipasto de la casa o sus tablas de quesos, también es conocida por sus pastas frescas y artesanales o su amplia variedad de pizzas.

Café Acrópolis: Justo a unos pasos de la majestuosa Catedral zacatecana, se encuentra el Café Acrópolis, un verdadero tesoro que fusiona el arte y la gastronomía. Fundado en 1943 por Said Samán Farah, un migrante

sirio con una visión única, este café se ha convertido en un rincón especial que invita a los visitantes a deleitar sus sentidos. Al ingresar al Café Acrópolis, te cautivarás por dos imponentes murales de los maestros zacatecanos Alfonso López y Rito Sanpedro. También alberga obras de Rufino Tamayo y Leonora Carrington.

Visita Zacatecas y conoce estos rincones gastronómicos que muestran todo el encanto culinario de la entidad. Descubre en cada bocado la esencia de Zacatecas y la magia del estado, donde la gastronomía, la cultura y los paisajes te dejarán recuerdos inolvidables.





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**



¿Sabes qué hay detrás de mi Afore?

LAS **APORTACIONES**
QUE REALIZA **MI EMPRESA.**

Voz de las Empresas



Consejo de la Comunicación