





Únete como: Patrocinador-Anúnciante.

> - Reserva tu espacio -Contrata Hoy mismo !





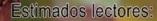


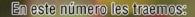
26

saboresmetrop@revistauno.com

saboresmetrop@revisiauno.com saboresmetropolitanos@gmail.com 55.1366.9455

# Carta Editorial







- Baja Galifornia se prepara para los eventos Vitivinicolas 2024. (6)
- Ouatro restaurantes en la escena Gastronómica de León. (8)
- Pozole con tamal? Una joya culinaria de Jalisco. (10)
- O Colima uno de los mayores productores de cerveza artesanal. (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 lambién, distrute 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.



SABORESMETROP

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.



## 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. Legaria No. 833 in 1602, col. Migation Delegación Miguel Hidalgo CP. 11500 Mexico D.F. Editor responsation de Company de Caracteria de Company de Caracteria de Company de Caracteria de Caracteri

higida su reproducción parcial o total. El contenido de los ar

### DIRECTORIO

José Quintero Garrillo Director Editorial
 José Antonio
Martinez Rérez Administración
 Equipo de Ventas revista
Sabores Metropolitanos
 Diseño Gráfico
 C. Sarai Martinez
Oviedo Coordinación de Logistica y Distribución
 Georgina
Oviedo G. Corrección de Estillo
 Golaboradores: Agencias
de Relactores Publicas

www.revistauno.com/noticlas-sabores-metropolitanos



## NOTICIAS LOCALES.

## AZONES PARA CUIDAR TU SONRISA EN ESTE AÑO NUEVO 2024. POR Karen Angeles.

En esta temporada, queremos recordar a todos la importancia de cuidar su sonrisa como parte esencial de su bienestar general. Estas rechas traen consigo propósitos, alegría, reuniones y testividades, y mantener una buena salud dental no solo contribuye al aspecto estético, sino que fambrén impacta positivamente en la salud general

## Razones para cuntar lu somissa en Año Nuevo.

## Comer con concreteiete

Sabemos que es imposible resistirse a los deliciosos manjares de año nuevo; sin embargo, es erucial mantener una buena higiene bucal, cepillarte después de las comidas y utilizar hillo dental, sobre todo para eliminar los restos de esos romeritos o bacalao, para ayudarte a prevenir problemas dentales.

### Folografies memorables

Durante estos festejos capturamos incontables momentos especiales en las fotografías, por lo que una sonrisa saludable te permittrá lucir lo mejor posible en cada imagen.

## Brandster annohmed

La conexión entre una sonrisa saludable y el bienestar emotional es innegable. Estamos seguros de que una sonrisa radiante mejorará tu estado de ánimo.

## Consejos para cuidar lu sonrisa

## Cigorillatoro Recoular

Manten una rutina constante de cepillado, especialmente después de disfrutar de comidas y dulces

#### Hidelsteinin

Beber aqua es esencial para mantener tu salud bucally confrarrestar los efectos de azúcares y ácidos presentes en muchos alimentos de esta temporada

Acude con nuestros especialistas (8860): Programa una visita para un diagnóstico personalizado, para que inicies con una sonrisa sana y brillante el 2024

Sabemos que en esta temporada nuestra prioridad es distrutar, comer cosas súper ricas, decorar y reunirnos con los que más amamos; pero, recuerda que la salud bucal no solo es un regalo para ti mismo, sino también para aquellos con quienes compartes momentos especiales.

Que cuidar tus dientes y boca sea tu propósito este Año Nuevo, comparte la alegría y celebra con una sonrisa saludable





No.37

ALCALDE

GUADALAJARA



S.Pellegrino & Acqua Pana

## De Portada.

## AJA CALIFORNIA SE PREPARA PARA UN 2024 LLENO DE EVENTOS VITIVINÍCOLAS. Por: Margarita Aguillar.

Baja California es uno de los destinos enoturísticos favoritos tanto para los amantes del vino nacionales como para los viajeros internacionales. Sus valles vitivinícolas de fama mundial, bellos paisajes, deliciosa gastronomía y la hospitalidad de su gente, se complementan a la perfección con una gran variedad de eventos que giran en torno a la cultura del vino.

La Secretaría de Turismo de Baja California te invita a conocer la atractiva programación que el Comité Provino tiene preparada para que los visitantes vivan una experiencia enoturística inolvidable durante su estadía en el 2024.

Uno de los imperdibles son las tradicionales Fiestas de la Vendimia que en su edición 34 se desarrollarán del 27 de julio al 18 de agosto en distintas localidades de los 7 valles vitivinícolas, así como en la ciudad de Ensenada.

Como parte de las actividades de las XXXIV Fiestas de la Vendimia, se realizará el Salón del Vino y Cata Profesional el 31 de julio. Se trata de una experiencia exclusiva para profesionales del vino con degustaciones de etiquetas premium y muestras gastronómicas de reconocidos restaurantes.

Por otro lado, la Muestra del Vino, tendrá lugar el viernes 2 de Agosto, en un evento que inaugura las tradicionales Fiestas de la Vendimia.

Para cerrar las Fiestas de la Vendimia, se llevará a cabo el tradicional Concurso de Paellas el 18 de Agosto, con la participación de vinícolas locales, música en vivo y un concurso para determinar la mejor paella.

Otras fechas importantes son el Festival de las Conchas y el Vino Nuevo el 14 de abril, donde se podrán degustar vinos recién lanzados al mercado junto con deliciosos platillos de mariscos locales.

Por otro lado, las Fiesta de los Viñedos en Flor se realizarán el 8 de junio. Se trata de un evento familiar y con causa que celebra la sustentabilidad, tradiciones y conciencia ecológica. En el marco de este evento. Se realizará el ciclo "Conferencias en Flor", el 7 de junio, con interesantes ponencias sobre sostenibilidad vitivinícola.

El 2 de noviembre será la 3ra. Velada Cultural del Día de Muertos, un homenaje a la tradición mexicana con ofrendas familiares y una celebración con degustaciones de vino, muestra de gastronomía tradicional mexicana y música en vivo que marca el final de la cosecha de la vid.

A finales de año, los viajeros que visiten la cosmopolita ciudad de Tijuana también podrán ser parte del Festival del Vino sin Fronteras, con catas y maridajes entre vinos bajacalifornianos y platillos de la gastronomía regional.











Sin duda los amantes del vino tienen una cita obligada con Baja California y su amplio calendario de eventos para el 2024. Es la oportunidad perfecta para saborear excelentes vinos entre paisajes de ensueño, acompañados siempre de la legendaria hospitalidad de sus anfitriones locales.





y de la Cd. de México. Asesoria personalizada en el diseño de su cocina.

www.proyeccsa.net javier.ortiz62@yahoo.com.mx

Naucalpan de Juárez, Edo. de México

## UATRO RESTAURANTES PARA CONOCER LA ESCENA GASTRONÓMICA DE LEÓN. Por: Diana Caballero.

León, Guanajuato, se ha convertido en un destino tradicional del Bajío donde los viajeros foodies pueden encontrar una extensa gama de opciones para deleitar sus exigentes paladares, desde cocina italiana hasta platillos típicos de la región. Sumérgete en un viaje gastronómico por el municipio y recorre algunos de los icónicos restaurantes que enaltecen la comida del estado.

#### La Cocinoteca:

Restaurante referente de la gastronomía leonesa, es liderado por el chef Juan Emilio Villaseñor, Fire Master, embajador de la cocina de Guanajuato y acreedor de varios premios, quien plasma en sus platillos las tradiciones culinarias que se traduce en un menú contemporáneo. Este año la Cocinoteca recibió el "Premio al mejor restaurante de Guanajuato" en la categoría de Mejor Restaurante Gourmet, por lo que sin duda es uno de los mejores sitios para saborear la gastronomía del estado.

### Agaves Restaurante:

Ubicado dentro del complejo restaurantero "Casa de Piedra", Agaves es reconocido por su propuesta gastronómica innovadora que fusiona diversas tradiciones culinarias, creando sabores originales, texturas llamativas y colores atractivos. Su extensa carta ofrece platillos mexicanos fusionados con la cocina prehispánica, menú que puedes acompañar con una amplia carta de destilados y coctelería mientras disfruta de la hermosa vista hacia los jardines de Casa de Piedra.

#### L'Osteria de IL Duomo:

Con un concepto fresco e innovador, este icónico restaurante te llevará a visitar los clásicos sabores de Italia gracias a sus platillos estrella con toques mediterráneos como Risotto porcini, pastas y pizzas artesanales, así como pato alla toscana; su carta de bebidas destaca por su cava con vinos italianos, mexicanos, españoles, argentinos, chilenos y una gran variedad de coctelería de la mano con expertos mixólogos.

## La Casona del Arco:

Su propuesta gastronómica es una fusión de raíces mexicanas y nuevas ideas que promueven la cocina guanajuatense utilizando ingredientes endémicos para la creación de tradicionales platos como tuétanos a la parrilla, empanadas de masa azul, fideo seco a los tres chiles o enchiladas de mole negro. No sólo cuenta con un menú de primer nivel, también goza de un espacio para disfrutar de la mejor coctelería que te transportará a los años 20's, su bar secreto (speakeasy), Enmilenda 21, que maneja bebidas clásicas, sofisticadas y destilados como mezcal y raicilla.

Además de ser la capital de la piel y el calzado, León se continúa posicionando como uno de los destinos gastronómicos referentes de Guanajuato, permitiendo a los viajeros conocer la cultura leonesa a través de sus sabores.

















## RECOMENDACIONES

## OZOLE CON TAMAL? UNA JOYA CULINARIA QUE SE SIRVE EN JALISCO POR LAURA LA DUZA.

¿Pozole con tamal? Así es el tamal con caldito, una delicia que pocos conocen. Aunque en México es común hacer mezclas poco convencionales con la comida, la combinación de dos de los platillos más deliciosos y populares de nuestra gastronomía es algo que deja con la boca abierta a quien lo prueba.

Actualmente, el tamal con caldito es muy popular en Jalisco, pero pocos saben que este platillo se inventó hace más de 60 años en el actual Pueblo Mágico de Tepatitlán en el estado de Jalisco. Durante décadas, esta joya culinaria ha deleitado el paladar y estómago de los pobladores y visitantes, nacionales y extranjeros.

Como su nombre lo dice, este platillo se trata de un plato de pozole con maíz nixtamalizado y tamal relleno de diferentes guisos. Dos de los más populares son los de "carne" colorada (cerdo) y el de mole, que a diferencia de otros estados del país, en la zona de Los Altos de Jalisco se prepara de forma picosita, mezclando masa de maíz, cebolla, jitomate, chile ancho y guajillo, y carne deshebrada para el relleno.

En el caso del caldo, este no lleva carne ni granos de elote, mientras que los complementos más comunes son la lechuga, col y rábanos. Algunos comensales también le agregan salsa «huevona», que se elabora con jitomate, cebolla y rodajas de chile.







Aunque no hay fecha exacta de su creación, cocineros y expertos en antojitos mexicanos coinciden que el tamal con caldito comenzó a servirse en las cenadurías de Tepatitlán entre los años 1960 y 1963. Al poco tiempo, este platillo se convirtió en una sensación entre los pobladores y los visitantes.

Ahora, es de lo más normal que en cualquier cenaduría de la ciudad de Tepatitlán en Jalisco, se sirva el popular Tamazole, una joya culinaria orgullosamente mexicana que todos tienen que probar.

Muchos pobladores en el Pueblo Mágico de Tepatitlán creen que el tamal con caldito es lo mismo que el tamazole, pero hay pequeñas diferencias que distingue a cada platillo.

Mientras que el primero se sirve en las mesas de la ciudad jalisciense desde hace décadas, el segundo se ha vuelto muy popular en las redes sociales, principalmente en Nayarit y entre los paisanos que residen fuera del país, quienes comparten fotos y videos de esta peculiar comida.

El tamal con caldito es un plato imperdible que todos deben probar en su visita a este Pueblo Mágico en Jalisco.





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. Naucaipan de Juárez Edo. Méx.

<u>5360-6796</u>

## DESTINO GASTRONÓMICO.

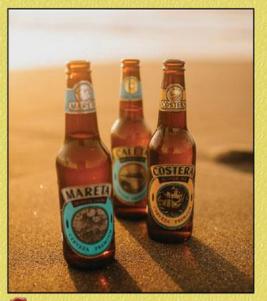
## OLIMA UNO DE LOS MAYORES PRODUCTORES DE CERVEZA ARTESANAL. Por Laura Lanuza.

En una revelación que resuena en el mundo cervecero, la gobernadora de Colima, Indira Vizcaíno Silva, anunció que el estado se ha consolidado como uno de los principales productores de cerveza artesanal en México. Según datos proporcionados por la mandataria estatal, Colima contribuye con la producción de una de cada diez cervezas artesanales fabricadas en el país, posicionándose entre los tres mayores productores a nivel nacional.

Este logro coloca a Colima por encima de entidades reconocidas por su tradición cervecera, como Nuevo León y la Ciudad de México, tanto en calidad como en cantidad. La líder indiscutible en la escena cervecera colimense es Cervecería Colima, que, actualmente, aspira a convertirse en la principal productora a nivel nacional, superando incluso a la cervecería vecina, Minerva, ubicada en Jalisco.

La joya de la corona de Cervecería Colima es "Colimita", una etiqueta que ha recibido numerosos premios y se ha convertido en la cerveza artesanal de capital mexicano más vendida en el país, con presencia en más de 2 mil centros de consumo.

Otra protagonista destacada en la escena cervecera colimense es Cervecería de la Costa, cuya inspiración, la vida en la playa, se refleja en sus cervezas, diseñadas para ser disfrutadas en cualquier lugar, pero que alcanzan su máximo esplendor junto al mar. Con etiquetas como "Bahía", "Caleta", "Costera", "Lunada", "Mareta", y la edición especial "500 Años", creada para conmemorar la fundación de Colima, la cervecera ha ganado reconocimiento por su enfoque balanceado y fácil de disfrutar.







Además de estas destacadas cervecerías, Colima alberga otras excelentes marcas de cerveza artesanal, como La María, pionera en el estado; Antagonia; El Guardián, y diversas producciones caseras, todas recomendables para los amantes de la cerveza de calidad.

Este auge en la industria cervecera no solo deja un buen sabor de boca a los colimenses, sino que también contribuye significativamente al empleo en la región. Según datos del gobierno del estado, la cerveza artesanal en Colima genera alrededor de 150 empleos directos.

Sin duda, Colima se presenta como un destino obligado para los amantes de la cerveza, donde se puede disfrutar no solo de un clima agradable, sino también de una amplia variedad de cervezas artesanales de extraordinario sabor y frescura que reflejan la creatividad y la pasión de los productores locales.



Publicidad: 55-1366-9455





QUE FUMEN.

Consejo de la Comunicación Voz de las Empresas