SM
Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
Año 4
Enero 2024
56
Welcome to
BAJA CALIFORNIA
COMITÉ
provino
BAJA CALIFORNIA
BAJA CALIFORNIA
LLENO DE IMPERDIBLES EVENTOS
VITIVINÍCOLAS EN 2024
MÉXICO
SABORESMETROP
WWW.REVISTAUNO.COM
REVISTA DIGITAL

LUMAGICA
ISLA
SAN MARCOS
AHORA EN
MÉXICO
ISLA SAN MARCOS
VIVE LA MAGIA
DE NUESTRO PARQUE ILUMINADO
Del 24 de noviembre 2023 al 7 de enero 2024
Aguascalientes
Gente de trabajo y soluciones
El gigante de México
Viva
AGUASCALIENTES!
MÉXICO
BURÓ DE
CONGRESOS
Y VISITANTES

Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
DIGITAL
Únete como:
Patrocinador-Anúnciante.
- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !
SABORESMETROP
Los Sabores Infinitos de Chihuahua
Ixtapan de la Sal
Pueblo Mágico
Patrocinador:
3 meses $ 3,150.00 más IVA
Ser vegano nunca fue tan delicioso
INFORMES:
saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Razones para cuidar tu sonrisa en este Año Nuevo 2024. (4)
- Baja California se prepara para los eventos Vitivinícolas 2024. (6)
- Cuatro restaurantes en la escena Gastronómica de León. (8)
- Pozole con tamal? Una joya culinaria de Jalisco. (10)
- Colima uno de los mayores productores de cerveza artesanal. (12)

Les Deseamos un Próspero Año 2024

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.

SABORESMETROP

IMPORTANTE

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

Enero 2024

TIERRA DE LUZ
HACIENDA VINÍCOLA

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por **UNO el inicio de todo**, con dirección en: Calz. Legaria No. 633, Int 504, 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 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 son responsabilidad del autor.

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
Tel. 04455-1366-9455

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

Safe travels
approved by
WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL
Misión

RAZONES 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 fechas traen consigo propósitos, alegría, reuniones y festividades, y mantener una buena salud dental no solo contribuye al aspecto estético, sino que también impacta positivamente en la salud general.

Razones para cuidar tu sonrisa en Año Nuevo:

Comer con conciencia:

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

Fotografías memorables:

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

Bienestar emocional:

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

Consejos para cuidar tu sonrisa:

Cepillado Regular:

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

Hidratación:

Beber agua es esencial para mantener tu salud bucal y contrarrestar los efectos de azúcares y ácidos presentes en muchos alimentos de esta temporada.

Acude con nuestros especialistas **R360**: 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 disfrutar, 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.

Publicidad: 55-1366-9455

LATIN AMERICA'S
50 BEST RESTAURANTS™
2023
sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna
No.37
ALCALDE
GUADALAJARA

BAJA CALIFORNIA SE PREPARA PARA UN 2024 LLENO DE EVENTOS VITIVINÍCOLAS.

Por: Margarita Aguilar.

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.

Welcome to BAJA CALIFORNIA

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

CUATRO 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), Enmiienda 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.

LEÓN AYUNTAMIENTO 2021-2024

Publicidad 55-1366-9455

Uno de los mejores del mundo

Pozole con tamal? una joya culinaria que se sirve en Jalisco

Por: Laura Lanuza.

¿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.

JALISCO
ES MÉXICO

Publicidad: 55-1366-9455

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.

Colima 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.

COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA
Publicidad: 55-1366-9455

EL MUNDO
restaurante

¡QUÉ CHIDO ES CANTAR A DUETO!

NO ESTÁ chido

QUE FUMEN.

Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas