



Año 5 Septiembre 2024



¿TE CREES MUY...  
*Salsa?*



FIESTA DE TODOS LOS CHILES  
JALISCO-MÉXICO



SABORESMETROP

WWW.REVISTAUNO.COM

REVISTA DIGITAL



# Mikado



Auténtico restaurante japonés - Nominado en los World Culinary Awards™ 2024.



# Safe travels

approved by

WORLD  
TRAVEL &  
TOURISM  
COUNCIL

Misión



# Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Innovando los sabores entre Arte Moderno y Vibra Underground. (4)
- Fiesta de todos los Chiles - ¿Te crees muy salsa?. (6)
- 80 AÑOS DE HISTORIA CERVECERA (8)
- Fiestas de la Vendimia 2024 - Valle de Guadalupe. (10)
- Wine Oh! de CBS eligió a Puerto Vallarta. (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.

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



**SABORES METROPOLITANOS**

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.

# Septiembre 2024 ¡ Mes de la Patria !

**Publicidad**

[saboresmetrop@revistauno.com](mailto:saboresmetrop@revistauno.com)  
[saboresmetropolitanos@gmail.com](mailto:saboresmetropolitanos@gmail.com)

Tel. 55-3728-3029  
55-1366-9455

Revista Sabores Metropolitanos es una publicación mensual editada y publicada por UNO el inicio de todo, con dirección en: Calle Lagartija No. 333 Int 602, Col. Miraflores, 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 acreditación en trámite. Prohibida su reproducción parcial o total. El contenido de los artículos es responsabilidad del autor.

[www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos](http://www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos)



# Gaviotas



Un referente de la alta cocina - Nominado en los World Culinary Awards™ 2024.

# I NNOVANDO LOS SABORES REGIONALES ENTRE ARTE MODERNO Y VIBRA UNDERGROUND.

Por: Alejandra Lomelli/m-m

Entre los restaurantes de Nuevo León que satisfacen el paladar de los más exigentes, Fonda San Francisco destaca por ser fiel a su concepto: ofrecer comida casera en un ambiente popular. Sin embargo, no es cualquier comida casera, la propuesta de su chef y propietario Adrián Herrera consiste en innovar los platillos típicos de la cocina regional mexicana, esos que provienen de estos tradicionales establecimientos, en un espacio donde convive el arte moderno y la vibra underground, dando como resultado una alta cocina mexicana de autor que ha sido galardonada con Recomendación en la Guía Michelin.

De acuerdo con el chef Herrera, Fonda San Francisco nació para "Dar buen servicio a precio módico. Comer rico y bien". Y aunque no sea el tipo del lugar del que se pueda esperar un servicio de lujo "es perfecto para disfrutar de una comida abundante y de buenas bebidas en un ambiente relajado y agradable", añade la prestigiosa Guía.

En este restaurante, los sabores y las preparaciones típicas de la cocina norestense se exaltan, es común encontrar en su menú empalmes, el atropellado y el cabrito. La mejor forma de disfrutar su propuesta es con su menú degustación con el que realizarás un recorrido culinario por el Noreste mexicano. Además del menú degustación, se ofrecen otros platillos como el pipián, chamorro, chicharrón, costillas y su imperdible hamburguesa de suadero que es descrita como "un suceso planetario".

En opinión de la Guía Michelin: "La cocina, pues, es rústica, con platos caseros como las encacahuatadas, con sabor a frutos secos, o los empalmes, rellenos de un tierno y jugoso guiso de cabrito, los cuales resultan irresistibles aunque el emplatado no sea del todo elegante".

Entrar a Fonda San Francisco no es solo degustar de su alta cocina mexicana, sino vivir toda una experiencia sensorial, el arte que decora las paredes de este espacio relata la historia y los gustos del chef Herrera: su paso por la facultad de medicina, sus héroes literarios y sus ídolos cinematográficos. El cuarto privado es el lugar más personal, separado por una cortina, aquí se encuentra un altar al propio chef Herrera adornado con elementos e ingredientes que provienen de mercados populares, mientras que a su alrededor destacan imágenes de ídolos oscuros como el escritor Edgar Allan Poe, Nosferatu e incluso Danny Trejo





# Fonda San Francisco



DE PORTADA.

# FIESTA DE TODOS LOS CHILES EN JALISCO. ¿TE CREES MUY SALSA?

Por: Alberto Zárate-mm.

Muchos mexicanos presumen amar el picante, tanto, que no podrían vivir sin él. Para todos esos valientes con estómago de acero y fanáticos de la gastronomía nacional, existe un evento donde pueden poner a prueba su resistencia y amor por los platillos preparados con este producto.

El próximo 7 y 8 de septiembre se llevará a cabo la octava edición de la Fiesta de todos los Chiles en el pintoresco pueblo de Yahualica de González Gallo. Este sitio enclavado en la Región Altos Sur del estado de Jalisco, será sede de este evento dedicado al picoso fruto tan querido por los mexicanos. Se tienen programadas varias actividades para todos los visitantes, como el pabellón de exposición Lo Nuestro, donde se mostrarán diversos productos que se elaboran a base de chile de árbol, tales como salsas, mermeladas, shampoos, panes, dulces, entre otros más.

También habrá exhibición y venta de artesanías realizadas por las familias de este destino; una muestra de cocineras radicales, que a manera de concurso presumirán sus ejores platillos preparados a base de los picantes que se cultivan y cosechan en los vastos campos de Yahualica. A su vez, se les otorgará un reconocimiento público a productores e industrializadores destacados por su trayectoria e innovación en la actividad que realizan. Para este evento se contará con la participación de los municipios que pertenecen a la zona de la Denominación de Origen del Chile Yahualica.



Con estas actividades, se busca dinamizar la derrama económica, cultural, y turística en la Zona de la Denominación de Origen del Chile Yahualica, que contempla 11 municipios a nivel nacional, de los cuales 9 son de Jalisco y 2 de Zacatecas.

La Fiesta de todos los Chiles nació gracias a los productores de este picante fruto, que seguros de tener un producto de calidad, luchaban por obtener el reconocimiento oficial que les permitiera impedir la falsificación de sus chiles. Aunque en la primera edición realizada el año 2015 aún no contaba con la Denominación de Origen, el gran éxito obtenido sirvió para conseguir este ansiado título el 16 de marzo de 2018.

Muchos no lo saben, pero el chile Yahualica se ocupa como base para elaborar exquisitos platillos como el caldo de birria, el pozole jalisciense, el mole de olla y el menudo, entre otras delicias tradicionales. Entre las formas de consumo más populares se encuentran diferentes salsas que varían en presentación, picor e ingredientes.

Para la edición 2024 se espera la visita de más de 8 mil turistas locales, regionales y nacionales, gracias a la cultura de arraigo tan grande que se tiene por el llamado "Oro Rojo" de Jalisco. Por todo esto, Yahualica de González Gallo es por excelencia un lugar acogedor y de gente amable, un excelente atractivo para el turismo de placer y gastronómico.





CERCA BLANCA

— VINO DE LOS ALTOS DE JALISCO —



EVENTOS ESPECIALES.

# 80 AÑOS DE HISTORIA CERVECERA. TECATE.

Por: Margarita Aguilar/m-m

El pasado mes de agosto, el Pueblo Mágico de Tecate, cuna de una de las cervezas más emblemáticas de México, celebrará un año más de la fundación de la icónica cerveza con la que comparte nombre. Este destino es conocido por sus paisajes, gastronomía y tradiciones, y también por ser el hogar de esta joya cervecera desde hace 80 años.

Visitar Tecate y no recorrer las instalaciones de su icónica cervecería es casi impensable. Desde su fundación en 1944 por Don Alberto Aldrete hasta su fusión con Heineken en mayo de 2010, este establecimiento ha formado parte del desarrollo industrial de la región, siendo pieza clave en la economía local abonando en la generación de empleos y fomentando la innovación desde sus inicios, como producir la primera cerveza enlatada de México.

Actualmente la cervecería en Tecate es mucho más que un lugar de producción; es un espacio abierto al público donde el visitante puede conocer la historia de este producto y su impacto cultural en México.

En el Jardín Cerveza los visitantes pueden degustar una cerveza fresca elaborada en la misma planta, la cual, como bien lo saben los locales y conocedores, tiene un sabor agradable y diferente al de las cervezas producidas en otras plantas del país.

En el marco de su aniversario, la Cervecería Tecate ampliará el horario de atención del Jardín Cerveza a partir de septiembre, recibiendo al público general de martes a domingo de 10 a 19 h.

Además, en la planta tienen planeados nuevos recorridos guiados que permitirán a los turistas conocer de cerca el proceso de elaboración de la cerveza, recorrer el museo dedicado a su historia, disfrutar de los jardines que forman parte del paisaje de la planta y una nueva tienda de souvenirs.

La Secretaría de Turismo de Baja California te invita a conocer el único Pueblo Mágico con frontera que, gracias a su rica cultura, gastronomía, industria vinícola y su historia cervecera, continúa siendo una parada obligada para los turistas que visitan el estado.





Av. Paseo de las Palmas 530  
CDMX

## RECOMENDACIONES.

# Fiestas de la Vendimia 2024, en el Valle de Guadalupe.

Por: Margarita Aguilar/mm.

El Cielo Valle de Guadalupe, Vinícola y Resort, continúa con la celebración de las Fiestas de la Vendimia 2024, con una serie de eventos que se han preparado para los visitantes. Desde catas y master classes, cenas maridaje, hasta la posibilidad de cosechar, pisar uvas o realizar recorridos por el viñedo y la bodega.

Entre las actividades de la vinícola, se encuentra **El Cielo de Noche**, una experiencia única donde los asistentes podrán disfrutar de un paseo nocturno en carreta por los viñedos, observación del cielo estrellado con telescopios, una deliciosa cena parrillada y un maridaje con los exquisitos vinos de la línea Constelaciones. Se trata de una velada llena de encanto y sabores, perfecta para compartir con amigos y seres queridos en el entorno singular de El Cielo.

Otra opción en el Valle de Guadalupe es Un día de vendimia en **El Cielo**, donde se ofrece una jornada inolvidable para sumergirse en el fascinante mundo de la cosecha. Disponible de lunes a viernes, de 9:00 a 17:00 horas, esta experiencia incluye un desayuno en el Restaurante Polaris, una oportunidad para conocer de cerca a las aguilillas de Harris, un recorrido por el viñedo con corte y pisado de uvas, un tour por el área de espumosos, tanques y degustación de vino de barricas, una comida maridaje Baja Yucatán de cuatro tiempos en Latitud 32 y una degustación inmersiva con chocolates. Estará disponible hasta el 30 de septiembre de 2024 y la duración es entre las 9:00 y las 17:00 horas. Es una invitación a vivir literalmente Un día de vendimia en **El Cielo**.

La Experiencia de Vendimia se empezaron a vivir también desde el 1 de agosto y culminarán hasta el 30 de septiembre, con una duración de tres horas en donde se invita a los visitantes a vivir la experiencia de cosecha, pisado de la uva y visita al salón de tanques y barricas en la cava subterránea. La experiencia culmina con una cata de vinos acompañada de una tabla de quesos y carnes frías.





# 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](mailto:dogonaucalpan@hotmail.com) [www.dogo.mx](http://www.dogo.mx)

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

 **5360-6796**

DESTINO GASTRONÓMICO.

# WINE OH! DE CBS ELIGIÓ A PUERTO VALLARTA PARA SU NUEVO EPISODIO.

Por: Margarita Aguilar/mm.

Una vez más, los atractivos naturales, gastronómicos y culturales de Puerto Vallarta llamaron la atención de una importante cadena de televisión de Estados Unidos. Esta vez fue CBS, que eligió el destino para filmar un episodio de *Wine Oh!*, un programa divertido e informativo enfocado en la cultura del vino, bajo la conducción de la presentadora de televisión *Monique Soltani*.

*Wine Oh!* se transmite en KPYX (San Francisco), KCAL (Los Ángeles), KCBS (Los Angeles) y KOVR (Sacramento), llegando potencialmente a 56 millones de hogares en dichas ciudades de California que están conectadas con Puerto Vallarta a través de vuelos directos -incluida Sacramento, desde donde Alaska Airlines comenzará a volar la próxima temporada invernal-, además de contar con canal en YouTube para quienes no tienen la oportunidad de verlo en vivo.

*Monique* presentó el episodio con la siguiente voz en off: "Este pequeño pedazo de paraíso frente al Pacífico comenzó como un pueblo de pescadores. Hoy en día, Puerto Vallarta es un destino de clase mundial conocido por su cultura, gastronomía y, por supuesto, su muy divertida escena nocturna".

La conductora fue más allá de su típica cobertura de viñedos y esta vez visitó una destilería de raicilla, bebida tradicional de la costa de Jalisco. En ella, aprendió el proceso tradicional de una familia que lleva varias generaciones produciendo este singular licor.

Para finalizar, la presentadora hizo mención de la temporada de ballenas jorobadas, que visitan la bahía cada año de noviembre a abril para tener a sus crías, ofreciendo un espectáculo único y maravilloso en Puerto Vallarta.



PUERTO  
VALLARTA

Únete como:  
Patrocinador-Anúnciante.

- Reserva tu espacio -  
¡ Contrata Hoy mismo !



**DIGITAL**



SABORES METROPOLITANOS



Patrocinador:  
3 meses \$ 3,150.00 más IVA



saboresmetrop@revistauno.com  
saboresmetropolitanos@gmail.com  
55.1366.9455



Para tener más

# AGUA

atrapa la lluvia  
y reutilízala.



**#HoySí**  
la cuidamos **TODOS.**



Consejo de la Comunicación  
Voz de las Empresas