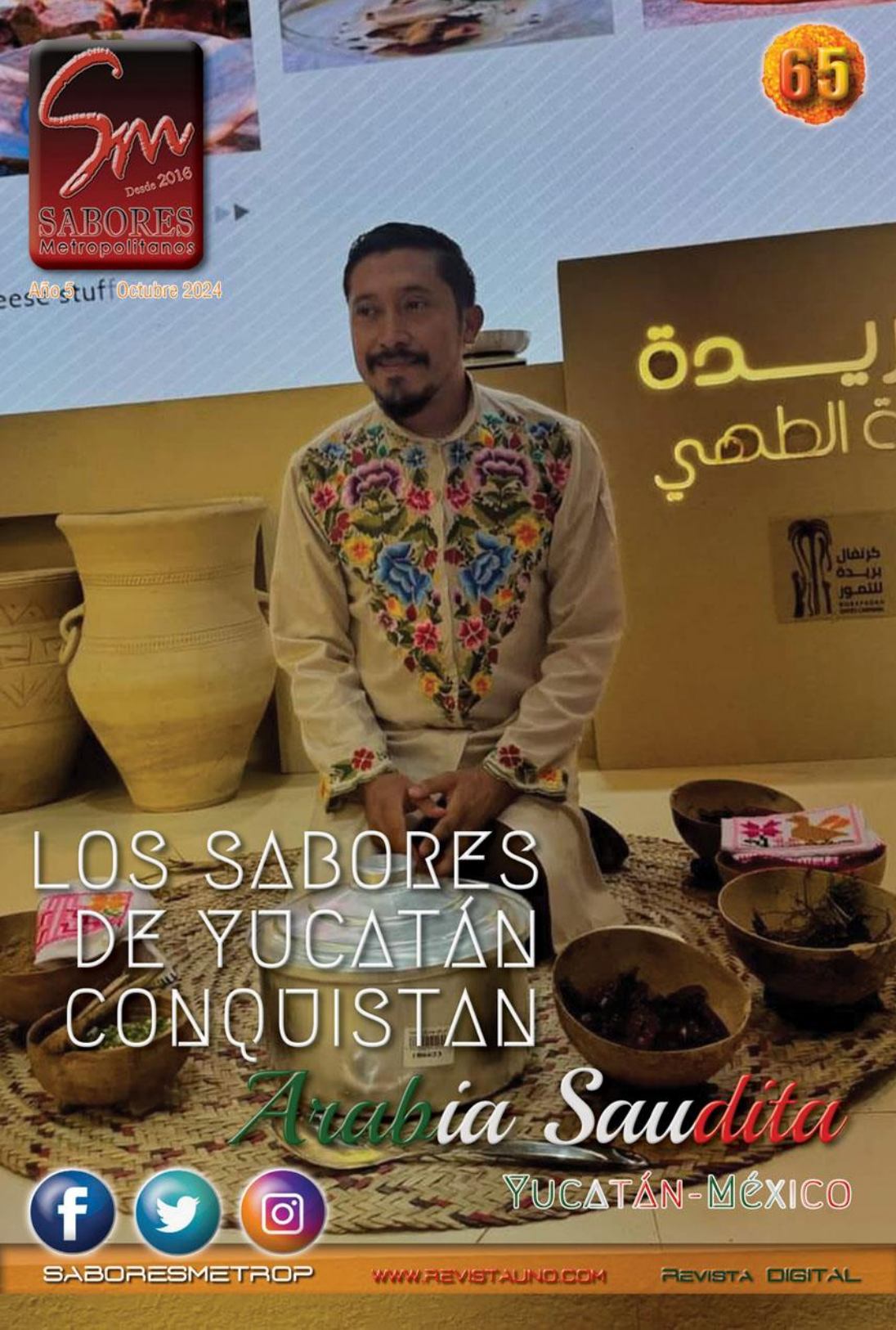

65
Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
Año 5 Octubre 2024
LOS SABORES
DE YUCATÁN
CONQUISTAN
Arabia Saudita
YUCATÁN-MÉXICO
SABORESMETROP
WWW.REVISTAUNO.COM
REVISTA DIGITAL

HOTEL SEDE

SHERATON
Buganvilias
Resort & Convention Center

ESTADOS ANFITRIONES

JALISCO · PUERTO VALLARTA · NAYARIT · RIVIERA NAYARIT

Safe travels
approved by
WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL
Misión

# Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:


- Wine & Dressage by Baco Fest Festival. (4)
- YUCATÁN CONQUISTA ARABIA SAUDITA. (6)
- Guanajuato directo al Campeonato Mundial de Tapas. (8)
- Penca rellena, un manjar exquisito de Valtierrilla. (10)
- La tierra del mejor elixir del Pacífico: Colima. (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.

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.

# Octubre 2024 ¡Celebremos nuestras tradiciones!

## Publicidad


saboresmetrop@revistauno.com
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 Calz. Legaría No. 288 int 602, 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 Calificadora 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.


www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos

# Vive la magia del Día de Muertos

## ITINERARIO
## ITINERARY

**12:00 pm**
DESFILE / PARADE

**1:00 pm**
INICIO DE CEREMONIA Y SHOW DE FLOREADOR / OPENING CEREMONY AND FLOREADOR SHOW

**1:30 pm**
SHOW DE VOLADORES DE PAPANTLA / VOLADORES DE PAPANTLA SHOW

**2:00 pm**
CONCURSO DE CATRINAS / CATRINA CONTEST

**3:00 pm**
CEREMONIA DE PREMIACIÓN / AWARDS CEREMONY

**3:30 pm**
DANZA FOLKLÓRICA / FOLKLORIC DANCERS

**4:30 pm**
LEANDRO GONZÁLEZ- MARIACHI SHOW

**5:30 pm - 6:30 pm**
LAIKA COCKTAIL BAND SHOW

**6:30 - 8:00 pm**
DORIS - MARIACHI SHOW

**9:00 pm**
SHOW DE VIDEOMAPPING / VIDEOMAPPING SHOW

**10:00 pm**
CLAUSURA DEL EVENTO / CLOSURE

TEQUILA
TEQUILERO
HASTA LOS
HUESOS
-DAY OF THE DEAD FESTIVAL-

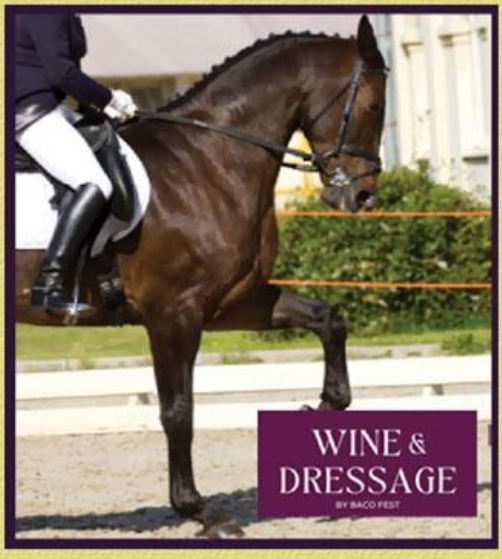
## 2 de noviembre de 2024

www.tequilerohastaloshuesos.com

# WINE & DRESSAGE BY BACO FEST FESTIVAL DE VINO Y CABALLOS.

Por: Rafael G./WineNot Mx.

Baco Fest es un festival de Vino, para quienes gustan de pasar un rato agradable, a gusto, sin pretensiones, en compañía de amigos y familia, disfrutando del buen VINO, del buen comer y de la buena música en un lugar al aire libre, entre la naturaleza, actividades, degustaciones, sorpresas y las delicias que tiene que ofrecernos este Festival del Vino. Esta vez nos unimos con CDIW México para disfrutar de su gran espectáculo ecuestre en su 4ª. Edición. Un evento de vinos, en el que encontrarás varios expositores de diversas casas/ marcas de vinos directo de importador para degustar, comprar y/o beber ahí.
También habrá productos y artículos relacionados con el vino, bazar, productos gourmet, quesos finos, gastronomía para comer ahí acompañado por algún vino y con música en vivo para también satisfacer al oído. Este es el 15º. Festival de vino organizado por Wine Not México, anteriormente realizado también Cd. De México, en Xochitla y en Metepec, que espera la afluencia aproximada de 2000 personas y que se distingue por ser al aire libre para disfrutar de la naturaleza, el vino y la gastronomía en compañía de amigos y familia.




Wine and dressage by B aco Fest En esta ocasión, nos unimos con CDIW México, quienes llevarán a cabo la FINAL INTERNACIONAL DE DRESAGGE, un espectáculo hípico, un festival de primer nivel y gran importancia, en un recinto espectacular para este importante evento. Con espectáculos ecuestres de doma clásica en exhibición y competencia, donde el caballo y el jinete realizan diferentes suertes, con categorías donde participan desde niños hasta adultos, una experiencia que sin duda te dejará cautivado, con jinetes que han representado a México en competencias internacionales y muestra de caballos de diferentes razas. "Dressage" o "doma clásica" es una forma de equitación realizada en exhibición y competencia, así como un arte que a veces se persigue únicamente por el dominio. Como deporte ecuestre definido por la Federación Ecuestre Internacional, la doma se describe como "la expresión más alta del entrenamiento de caballos " donde "se espera que el caballo y el jinete realicen de memoria una serie de movimientos predeterminados. Rodeado de paisajes de áreas verdes el evento se realizará en un concepto familiar de armonía que cuenta con vigilancia y en donde se reunirán bodegas de vinos excepcionales, exquisitas propuestas gastronómicas, música en vivo e interesantes actividades artísticas y culturales para toda la familia.

Publicidad: 55-1366-9455

HOTEL SEDE

SHERATON
Bugambilias
Resort & Convention Center

ESTADOS ANFITRIONES

JALISCO
PUERTO VALLARTA
NAYARIT
RIVIERA NAYARIT

# Los sabores de Yucatán conquistan Arabia Saudita.

Por: Blanca M.B. / Yucatán Travel

En años recientes, la gastronomía yucateca ha cobrado relevancia a nivel internacional gracias a sus embajadores, ingredientes y técnicas, producto del mestizaje cultural entre el Pueblo Maya, españoles y libaneses. El 2022 fue declarado como el "Año de la gastronomía yucateca", hecho por el cual se realizaron diversas actividades en torno a esta en diferentes partes del mundo, acercando las bondades de esta cocina los más exquisitos sibaritas y profesionales.

En esta ocasión, la gastronomía yucateca llegó a Arabia Saudita representada por el Chef Wilson Alonzo, originario de Halachó, Yucatán, investigador de cocina tradicional Yucateca y académico de la Universidad Tecnológica del Poniente, quien además en 2023 recibió el premio como Mejor Cocinero Local por los Best Chef Awards, acercando la cocina tradicional de Yucatán al mundo, con respeto por las tradiciones y orgullo de su identidad y cultura.

Como cocinero, Wilson Alonzo ha defendido la importancia de preservar los trasfondos arqueológicos, antropológicos e históricos de la gastronomía tradicional yucateca, acercando a los comensales una cocina auténtica y respetuosa de la cultura milenaria que la rodea. Sin duda, estos principios han hecho que este chef se convierta en uno de los máximos embajadores de Yucatán ante el mundo a través de sus sabores.

Recientemente, el Chef Alonzo se hizo presente en Buraydah, también conocida como "City of Gastronomy" (Ciudad de la gastronomía), que en fechas recientes celebró la recolección de dátiles y su famoso "Festival Internacional del Dátil de Buraydah", considerado como el más grande de Arabia Saudita y el mundo.

La intervención de Wilson Alonso fue durante el "Foro de gastronomía" organizado por el comité de este festival en conjunto con la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO (RCCU), quienes recibieron a representantes de 23 Ciudades Creativas pertenecientes a Colombia, Arabia, Bolivia, Brasil, USA, Filipinas, Turquía, Camerún, Italia, Grecia, Tailandia, Japón, China y Benín y Mérida como única representante de México, quienes intercambiaron conocimiento y cultura a través de la gastronomía.

Publicidad: 55-1366-9455

HOTEL SEDE

SHERATON Buganvilias Resort & Convention Center

ESTADOS ANFITRIONES

JALISCO · PUERTO VALLARTA · NAYARIT · RIVIERA NAYARIT

# GUANAJUATO ¡LO HACE DE NUEVO! DIRECTO AL CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS.

Por: Milliet González/m-m

El talento culinario del Estado de Guanajuato volverá a la Ciudad de Valladolid, España, y representará a México en el "Campeonato Mundial de Tapas" tras el triunfo de Jordi Casas Guzmán en la segunda edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de México gracias a su creación 'Chamuco'.

El chef, de San Miguel de Allende, alzó el primer lugar del concurso nacional realizado en días pasados en el Estado de Querétaro y, ha conseguido así, pase directo para el Campeonato Mundial que celebra su VIII edición -con la presencia de un jurado de estrellas Michelín-, el 18 de noviembre en la Cúpula del Milenio.

Este merecido logro es reconocido por la Secretaría de Turismo, dependencia que, en este sexenio, liderada por Juan José Álvarez Brunel, apoyo en capacitación y profesionalización, impulso el talento en eventos nacionales e internacionales, y trabajo de la mano con los chefs para posicionar la gastronomía y dejar el buen sabor de Guanajuato en boca de todo el mundo. Tal fue el logro que, el segmento gastronómico es motivo de viaje al Estado.

"Mi papá es mi maestro, ejemplo y guía de vida y de cocina, es a él a quien le debo todos mis conocimientos e inspiración", reconoció el joven chef.

Publicidad: 55-1366-9455

# WINE & DRESSAGE

BY BACO FEST

## 26 - 27 de Octubre 2024

RANCHO ST. VINCENT

Santa Cruz Chignahuapan, Lerma, Mex.

FINAL INTERNACIONAL

BACO FEST

CDI W México

# Penca rellena, un manjar exquisito de Valtierrilla

Por: Milliet González/mm.

¿Has escuchado de la penca rellena? Esta delicia orgullosamente guanajuatense se puede encontrar en la famosa "Tierra del Nopal", Valtierrilla en el municipio de Salamanca.

Valtierrilla es un encantador pueblo de Guanajuato rodeado de paisajes montañosos y valles exuberantes, que cautiva con su belleza natural, rica historia e interesante gastronomía.

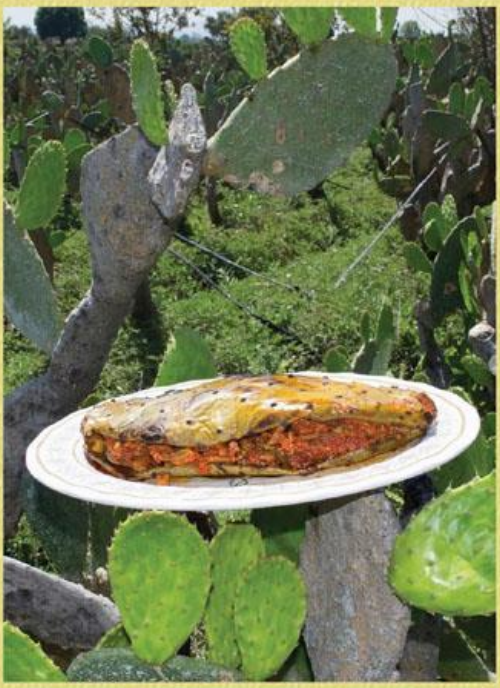
También conocida como la capital mundial del nopal, esta comunidad exporta a todo el estado y al resto del país, decenas de toneladas de esta maravillosa fruta todos los días. Por eso, es algo obvio que sea la base de su comida típica y esté presente en infinidad de delicias como ensaladas, helados, tortillas, aguas, licores, dulces, botanas y hasta jaleas, entre muchas más.

Pero la joya de su riqueza culinaria es la penca rellena. Como su nombre lo indica, se trata de una penca de nopal previamente lavada que se corta a lo largo solo por un extremo y se rellena de distintos guisos. Para comenzar a preparar este exquisito platillo típico, primero cada penca se cuece a las brasas. Una vez lista, puede rellenarse con el guiso preferido del comensal, como carne al pastor, pollo, choriqueso, champiñones, vegetales y hasta de más nopales con cebolla y queso. El límite es la imaginación.

La manera más tradicional en la que se rellenan las pencas es más nopal, xoconostle, cebolla, jitomate y carne como puerco, res o pollo. Una vez que el paquete está listo, se envuelve en aluminio para cocinarlo lentamente a las brasas y lograr que los sabores se integren. Otra opción para este paso es usar la parrilla o comal, pero definitivamente el calor que genera el carbón o la leña le dan un sabor único.

Para acompañar nada mejor que unas tortillas de nopal recién hechas y agua de tuna para lograr el maridaje perfecto. Sí, más nopal para que amarre por completo en tu estómago y paladar. Para el momento del postre, la mejor elección es el helado de garambullo.

Generalmente cada pieza alcanza perfecto para tres o cuatro personas, pero si quieres puedes aceptar el reto e intentar acabar una tú solo. Sin duda alguna la comunidad de Valtierrilla, en el municipio de Salamanca, tiene un gran acervo gastronómico que debes disfrutar.



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.

# La tierra del mejor elixir del Pacífico: Colima.

Por: Laura Lanuza/mm.

En medio de sus tierras volcánicas, microclimas únicos y playas paradisíacas, el estado de Colima esconde una joya más. Se trata de Rones Finos, una empresa orgullosamente mexicana donde se producen bebidas de calidad inigualable con sabores y tonos únicos provenientes del corazón del volcán de fuego como lo es Ron Clássico.

Este elixir colimense es perfecto para degustar solo o preparar cócteles llamativos. Debido a este firme compromiso con la autenticidad y la calidad, cada gota refleja la esencia pura del estado.

Ubicada en la pequeña comunidad de Alcaraces, en el municipio de Cuauhtémoc (de vocación cañera), esta empresa es una de las 3 productoras y distribuidoras de Ron más importantes de todo México y un sitio imperdible para los amates de esta bebida, ya que cada botella de Ron Clássico es elaborada siguiendo los métodos tradicionales que han trascendido generaciones.

Para elaborar esta deliciosa bebida se utilizan ingredientes premium, seleccionados cuidadosamente para obtener un sabor único. Las cañas de azúcar más finas se procesan y después se almacenan en barricas de roble de máxima calidad, que añaden un toque distintivo y excelencia. Este proceso se ve reflejado en el fino sabor de Ron Clássico, lleno de notas dulces y especiadas que conquistan el paladar.

Actualmente, Rones Finos de Colima tiene disponibles a la venta 4 variedades: Blanco Premium (N°1) de color ámbar definido con notas de vainilla, almendra y madera; Blanco Superior (N°2) de sabor ligero, y Ron Añejo (N°3), de carácter maderoso agradable y un bouquet complejo. La lista la completa el Spiced Rum (N°5), elaborado con 7 especies usadas en la comida mexicana que se traduce en un sabor intenso y color definido.

El catalogo de la empresa incluye también a Meriggiare, una bebida enlatada disponible en cuatro sabores: Mojito, Mojito Jamaica, Mojito Piña y Vodka Mule. Por si esto fuera poco, la fábrica cuenta con un área turística que ofrece recorridos para conocer el proceso de elaboración de esta bebida. Además, al final los asistentes pueden preparar su propio mojito. Esta experiencia única está disponible toda la semana, pero se debe hacer una cita previa para acceder al lugar.

Publicidad: 55-1366-9455

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

# Para proteger el

# AGUA

## no te fugues y repara las fugas.

**#HoySí**
**la cuidamos TODOS.**

Consejo de la Comunicación
*Voz de las Empresas*