



Año 7 Agosto 2023

87

T
TRAMONTINA

EXPERIENCIAS COMPARTIDAS
PARA DISFRUTAR
LA TEMPORADA VERANIEGA.



CDMX
MÉXICO

SABORES METROP

WWW.REVISTAUNO.COM

REVISTA DIGITAL

5-9 Agosto 2026 | Querétaro, México



14° DOQUMENTA FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE Y NARRATIVAS DE NO FICCIÓN



DOQUMENTA 14

de una idea a una galaxia*

DOQUMENTA^{mx}     documenta.org



*Proyecto apoyado por la Convocatoria de Apoyo a Festivales Culturales y Artísticos PROFEST.

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

VACACIONES DE VERANO: GUÍA DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN CARRETERA

Durante las vacaciones, el tránsito vehicular en carreteras aumenta hasta un 30%. El CNB enfatiza que la seguridad efectiva combina el mantenimiento preventivo, la planeación estratégica y en su caso el uso del blindaje automotriz.



Preparación del Vehículo y Planeación



Verificación Mecánica y del Blindaje

Revisar frenos,
neumáticos y
suspensión



si cuenta con blindaje,
inspeccionar cristales
y puertas

Planeación Estratégica de la Ruta



Privilegiar autopistas de cuota e
pantor seguro y puntos de auxilio.

Privilegiar autopistas de cuota e
identificar previamente paradores
seguros y puntos de auxilio.

30%



Incremento del 30% en Tránsito Vehicular

El aumento del flujo hace
indispensable reforzar las medidas
de prevención antes de viajar.



Protocolos de Seguridad en el Trayecto



Horarios y Paradas Seguras

Viajar durante el día, evitar recorridos
nocturnos y realizar únicamente
paradas programadas.



Comunicación y Prevención Digital

Mantener comunicación
con familiares y evitar
publicar la ubicación en
tiempo real en redes.



Protección Integral

El blindaje es más efectivo cuando
forma parte de un protocolo de
seguridad planeado.

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Kilómetros en nutrición para escuelas de Cuautitlán Izcalli. (4)
- **MOCKTAILS, BARRAS CASERAS Y EXPERIENCIAS COMPARTIDAS PARA DISFRUTAR.** (6)
- México asegura su lugar en la gran final del BOCUSE D'OR 2027. (8)
- Aires mediterráneos y sabores únicos en el corazón de Polanco. (10)
- Dónde comer los mejores CHILES en Nogada de la temporada. (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.



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.

Agosto 2026

¡Disfruta del Verano!

Publicidad

Tel. WhatsApp.

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com

55-3728-3029
55-6167-8395

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por UNO el inicio de todo, con dirección en: Calz. Legaria No. 833 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 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.

www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos



¡ah Chihuahua!

EL MÉXICO QUE NO CONOCES



Chihuahua muestra sus bondades gastronómicas

KILÓMETROS EN NUTRICIÓN PARA ESCUELAS DE CUAUTITLÁN IZCALLI.

Por: Laura María Fernanda Iñiguez | Thund

La proteína se volvió parte de la rutina diaria de personas que quieren sentirse satisfechas, activas y cuidar lo que consumen, una tendencia que ha empujado el crecimiento de productos funcionales dentro de la industria láctea.

En medio de ese cambio, **Alpura** relanzó **Alpura PRO** con "Rodada con Impacto", una activación pública donde cada kilómetro pedaleado se convirtió en vasos de leche donados para escuelas de Cuautitlán Izcalli.

La iniciativa llevó por nombre "Rodada con Impacto" y se realizó en la Alameda Central de la Ciudad de México, donde la marca instaló 50 bicicletas fijas para que los asistentes pudieran sumarse en recorridos de 20 minutos.

La compañía reunió a más de 500 participantes durante la jornada y alcanzó una donación aproximada de 15,000 litros de leche para 20 escuelas de la zona, beneficiando directamente a 1,500 niños al mes durante un periodo de seis meses. El alcance indirecto podría superar las 9,000 personas entre familias y comunidades escolares.

"Quisimos conectar el relanzamiento con una causa cercana a nuestra comunidad, donde **Alpura** tiene presencia histórica y operaciones clave. A través de Fundación **Alpura** buscamos transformar la activación física en apoyo tangible para niños de la zona de Cuautitlán Izcalli", menciona René Osorio, Head of Marketing Derivados en **Alpura**.



La marca busca posicionar a **Alpura PRO** dentro de una categoría que ha ganado fuerza en México conforme más consumidores integran la proteína en su alimentación cotidiana, no solo para ejercicio intenso, sino como parte de una rutina de bienestar y saciedad.

"Nació de unir los siguientes territorios: movimiento, nutrición y bienestar tanto individual como social. Queremos cuidar de nuestra comunidad, acompañar sus esfuerzos diarios y darle un propósito colectivo a cada kilómetro recorrido", comenta Miguel Ángel Cantón, Brand Manager de Proteína en **Alpura**.

La activación también incluirá contenedores de reciclaje dentro de las escuelas participantes para recolectar envases **Tetrapak** y asegurar su correcta disposición mediante aliados recicladores. Con ello, la compañía busca reforzar un mensaje que combina salud, comunidad y sostenibilidad en una misma iniciativa.

Fundación **Alpura** señaló que actualmente concentra parte de su estrategia social en programas ligados a nutrición, bienestar social, sostenibilidad y desarrollo comunitario, especialmente enfocados en población vulnerable y primera infancia.

alpura®



CALDERONI

DE PORTADA.

MOCKTAILS, BARRAS CASERAS Y EXPERIENCIAS COMPARTIDAS PARA DISFRUTAR.

Por: Je

Durante décadas, organizar una reunión para ver fútbol significaba preparar botanas, comprar cerveza y encender la televisión. En nuestros tiempos, la experiencia es mucho más compleja. En la pasada temporada del Mundial, cada vez más hogares transforman las reuniones deportivas en experiencias de hospitalidad en las que las bebidas -con y sin alcohol- se convierten en un elemento central de convivencia, creatividad y personalización.

"La manera en que recibimos personas en casa está evolucionando. Hoy no basta con ofrecer una buena comida; buscamos crear experiencias que hagan sentir bien a todos los invitados", comparte Adilson Formentini, Director General de Tramontina México. "Por eso vemos que las bebidas, con y sin alcohol, se han convertido en un espacio de creatividad, interacción y convivencia, especialmente en momentos que reúnen a familiares y amigos alrededor de experiencias compartidas, como estos súper eventos deportivos".

El protagonismo que están adquiriendo las bebidas durante las reuniones no es una moda pasajera, sino parte de una transformación más profunda en los hábitos de consumo y convivencia a nivel global. De acuerdo con datos publicados por la firma especializada IWSR a inicios de 2026, la categoría de bebidas sin alcohol registró un crecimiento de 9% en volumen durante el último año, impulsada por consumidores que buscan alternativas asociadas con el bienestar, la moderación y experiencias de consumo más diversas. La consultora estima además que esta categoría crecerá 36% hacia 2029, consolidándose como uno de los segmentos más dinámicos de la industria.

En paralelo, análisis recientes de NielsenIQ muestran que los consumidores están redefiniendo sus ocasiones de convivencia alrededor de experiencias más conscientes, personalizadas e inclusivas. El reporte Premium Soft Drinks in 2026 identifica una creciente disposición a explorar bebidas asociadas con hidratación, bienestar y personalización, tendencias que hoy comienzan a reflejarse también en la manera en que las personas organizan reuniones para ver eventos deportivos y celebraciones en casa.

"Eventos como el Mundial nos permiten observar muy claramente cómo está evolucionando la hospitalidad contemporánea", explica Adilson Formentini. "Las personas ya no organizan reuniones únicamente para ver un partido; buscan crear experiencias memorables y divertidas para sus invitados. Las bebidas, con y sin alcohol, se han convertido en un espacio de creatividad, interacción y convivencia que ayuda a hacer de cada encuentro algo único".



TRAMONTINA

06

revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos



Publicidad | saboresmetrop@revistauno.com



TRAMONTINA

MÉXICO ASEGURA SU LUGAR EN LA GRAN FINAL DEL BOCUSE D'OR 2027

Por: Andrea Corona Salazar | SBMan.

México reafirmó su lugar entre las grandes potencias gastronómicas del continente al obtener uno de los cinco pases para participar en la gran final del **Bocuse d'Or 2027**, considerado uno de los certámenes de alta cocina más importantes y exigentes del mundo.

Durante la selección **Bocuse d'Or Americas 2026**, celebrada en el Centro de Convenciones Ernest N. Morial de Nueva Orleans, la delegación mexicana compitió frente a representantes de Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Ecuador y Estados Unidos.

La selección nacional, integrada por el chef candidato Raúl Soto, el commis Jorge Alejandro Salas Pereyra y el coach Edgar Román, consiguió su clasificación a la final mundial, que tendrá lugar los días 24 y 25 de enero de 2027 en Lyon, Francia, en el marco de **Sirha Lyon**.

México recibió también el premio especial por el tema en plato, una distinción que reconoce la creatividad, la identidad gastronómica, el dominio técnico y la calidad de las presentaciones realizadas durante la competencia. El resultado confirma la capacidad de la cocina mexicana para dialogar con las técnicas de la alta gastronomía internacional sin perder el vínculo con sus ingredientes, tradiciones y expresiones culturales.

Como parte de esta edición, Gerardo Rivera, chef corporativo de Posadas, participó como jurado, sumando su experiencia y conocimiento a la evaluación de una competencia que



exige precisión, creatividad, organización, dominio técnico y una gran capacidad de respuesta bajo presión.

"Que México haya asegurado nuevamente su lugar en la final mundial es motivo de enorme orgullo. Este resultado es reflejo de la disciplina, el talento y la preparación de una nueva generación de cocineros que está llevando nuestra gastronomía a los escenarios más importantes del mundo. Creo profundamente en el poder de la cocina mexicana para generar identidad, conectar culturas y ofrecer experiencias memorables", señaló Gerardo Rivera.

Con más de 38 años de experiencia profesional, Gerardo Rivera es una de las figuras más respetadas de la gastronomía mexicana y ha construido una trayectoria basada en la excelencia, la formación de talento y la innovación. Desde hace más de dos décadas forma parte de Posadas, donde encabeza la estrategia gastronómica de la compañía y supervisa la operación de los centros de consumo de Posadas, además de los servicios de banquetes, alimentos y bebidas, servicio a habitaciones y conceptos culinarios especiales presentes en las distintas marcas del grupo.





Gimnasios a la medida.
Diseño y equipamiento.

RECOMENDACIONES.

AIRES MEDITERRÁNEOS Y SABORES ÚNICOS EN EL CORAZÓN DE POLANCO.

Por: Jorge Sergio De Alba | CCCont

En una ciudad donde constantemente aparecen nuevas propuestas gastronómicas, Castelani, ha encontrado la fórmula para destacar: transformar la tradición siciliana en una experiencia contemporánea donde el sabor, la técnica y el ambiente conviven en perfecta armonía. Ubicado en el corazón de Polanco, este restaurante invita a recorrer el Mediterráneo a través de una carta que celebra la frescura del mar, las pastas artesanales y el respeto por ingredientes de primer nivel.

La experiencia inicia con preparaciones que despiertan el apetito desde el primer bocado, tales como los Boquerones Mediterráneos, El Carpaccio de Pulpo, Mejillones Frescos de Baja California.

Entre las especialidades del Oyster Bar destacan dos platillos que se han convertido en referentes de la casa, como las Manitas de Cangrejo Moro que, sorprenden por la calidad de su carne y su sabor naturalmente dulce, mientras que las Almejas Castelani, preparadas con vinagreta de menta, perejil, aceite de trufa, masago y trufa fresca, son un must de este espacio.

Las pastas representan el corazón de la cocina de Castelani. El Ravioli relleno de camarón y pimienta rosa, servido con salsa de anchoa y mantequilla, es una propuesta refinada que conquista a los amantes de la cocina italiana más auténtica.

Para quienes buscan sabores del mar, la Pesca del Día Siciliana y el Risotto con Mariscos Frescos.

La experiencia continúa con una de las pizzas insignia de la casa. La Pizza Castelani.

Más que un restaurante mediterráneo, Castelani propone una experiencia donde cada platillo cuenta una historia y cada visita se convierte en una invitación a descubrir los sabores únicos desde una perspectiva contemporánea. Una mesa pensada para quienes disfrutan de la buena cocina, las largas sobremesas y el placer de compartir momentos memorables.





Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

Misión



DÓNDE COMER LOS MEJORES CHILES EN NOGADA DE LA TEMPORADA.

Por: Janet Torres | CCom

Con la llegada de agosto arranca oficialmente el ritual más sabroso y colorido del calendario mexicano: la **temporada del Chile en Nogada**. Más que un platillo, se trata de una fiesta completa en la mesa que celebra la generosidad de la tierra, los frutos de estación, la hospitalidad de nuestro México y el orgullo por nuestras raíces.

Este año, la oferta gastronómica sorprende con interpretaciones para todos los gustos y perfiles. Recorremos las cocinas que preparan los chiles más destacados de la ciudad y sus alrededores para saber exactamente qué pedir en cada parada:

1. El toque de autor: cuando la técnica abraza al ingrediente

Arango: Un platillo memorable preparado con carne de vaca vieja, frutas de temporada, almendras y especias. Su nogada lleva el toque cremoso del queso de cabra, nuez de Castilla y jerez. Para quienes prefieren una opción sin carne, preparan una versión vegetariana impecable a base de trigo y quinoa.

Sendero: El chef Rodrigo Sánchez firma una versión entrañable con carne de res y fruta de estación, abrazada por una nogada de nuez pecana, queso crema, queso de cabra y un chorrito de jerez. El remate con flores de cilantro criollo le da un perfume fresco y único.

Mestiza: Apuestan por un chile poblano ahumado y escalfado que alberga un guiso de carne cocinado a fuego lento. e sirve con una nogada muy tersa, reducción de granada, almendra laminada y el toque crujiente de la manzana deshidratada.



2. Memoria viva: el respeto absoluto a las raíces:

Melville: Aquí la premisa es el respeto ciego a la receta de antaño. Usan únicamente los ingredientes tradicionales traídos de la sierra: manzana panochera, durazno criollo, pera de agua, nuez de Castilla fresca y granada en su punto exacto de dulzor.

Fónico: Diseñó toda una experiencia en torno al Chile en Nogada. Su menú especial de cuatro tiempos es un viaje que desafía los sentidos y que incluye molote poblano, fideo seco en mole conventual, sopa de flor de calabaza y postres inspirados en las recetas de los antiguos conventos.

3. Para compartir al centro: sabor cantinero y ambiente festivo.

Botanero del Bosque | Cantina del Bosque.
Gran Cantina Filomeno | Cantina La No. 20.

4. Sofisticación: urbana y alta cocina.

Chambao | Rosa Negra | Ajoblanco.

5. Escapadas con sabor: San Miguel y la cocina de origen
La Frida | Moxi.

UN RITUAL QUE SOLO PASA UNA VEZ AL AÑO

Ya sea para una comida de fin de semana en familia o una cena especial, estos restaurantes demuestran por qué el Chile en Nogada sigue siendo el rey indiscutible de la mesa mexicana.

La temporada ya comenzó en todas las sedes y estará disponible únicamente durante los meses de Agosto y Septiembre.



Únete como:
Patrocinador-Anunciante.

- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !



DIGITAL



SABORES METROPOLITANOS



Patrocinador-Anunciante
3 meses \$ 3,600.00 más IVA



INFORMES:

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455



¿QUÉ HAY DETRÁS DE MI CUMPLEAÑOS?

Lácteos ✨
+ 115,800 Empresas
+ 715,000 Empleos

Pastelerías 🍰
+ 77,800 Empresas
+ 384,000 Empleos



Las empresas generan 8 de cada 10 empleos

Conoce más:



**PEPE
y TOÑO**

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

