



Año 7 Octubre 2026



EL PAN

DE LA CATRINA

Paola N 2



SABORES METROP

WWW.REVISTAUNO.COM

REVISTA DIGITAL

BAJA CALIFORNIA / Tecate
México

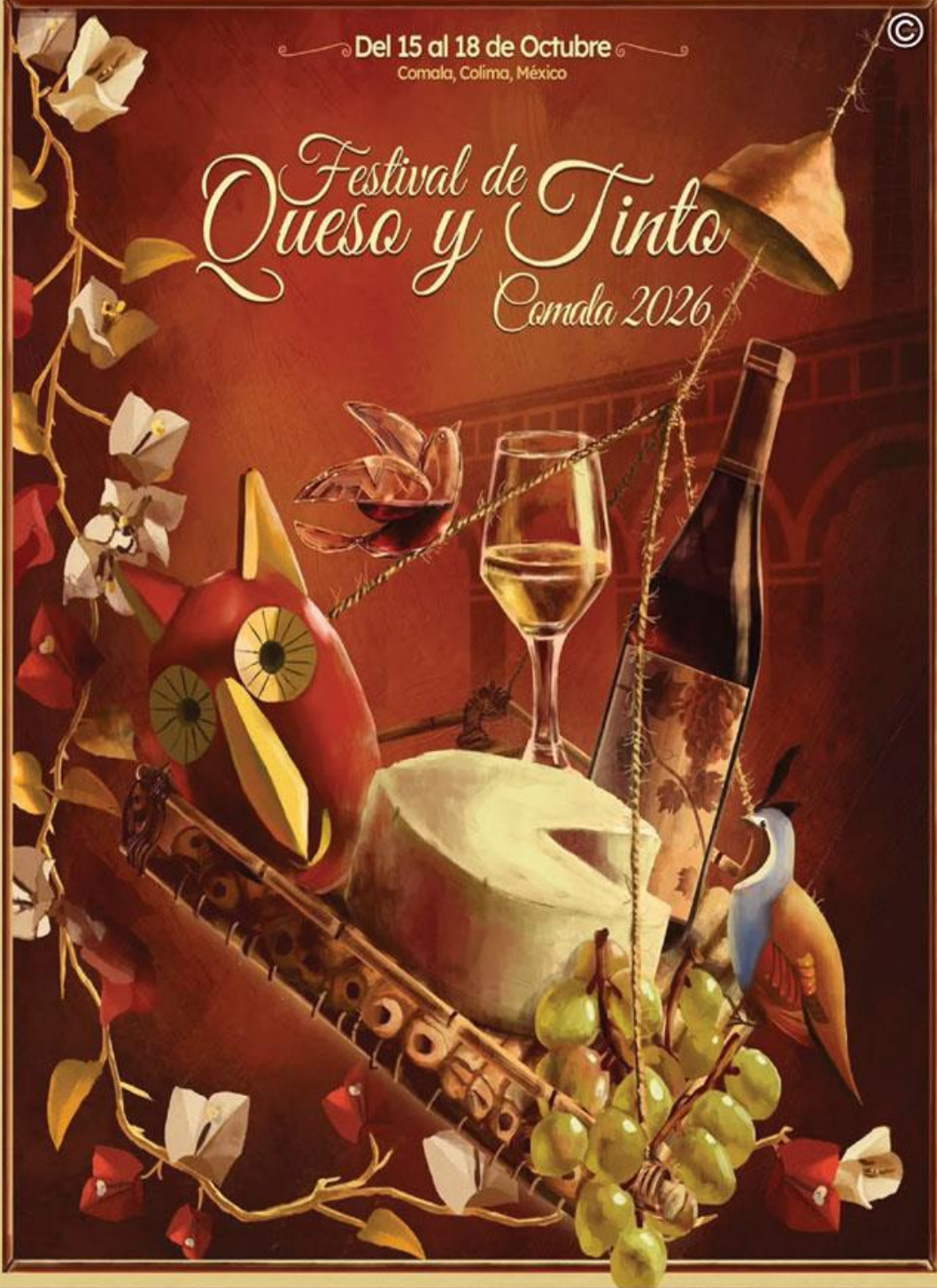
Del 15 al 18 de Octubre

Comala, Colima, México



Festival de Queso y Tinto

Comala 2026





FERIA
DE TODOS LOS
SANTOS
COLIMA, 2016



EDICIÓN
87

30 de octubre al 16 de noviembre



COLIMA
Gobierno del Estado

Colima se transforma
CONTIGO

COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA

iffecol

Coca-Cola

KIOSKO

El Bodegón

COMISIÓN
DIFERENCIAL

SUR
de Jalisco

VULCANES
del Estado

CIERRE
de la Feria

SENDERO

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Un espacio auténtico y cálido con sabores mediterráneos. (4)
- **FESTIVAL GASTRONÓMICO | TECATE Baja California.** (6)
- Taxco dice: ¡bonjour París! y lleva lo mejor de sus sabores. (8)
- La ruta WELLNESS. Entre Viñedos en el Valle de Guadalupe. (10)
- El secreto que florece en la Ribera del Lago de Chapala. (12)

En revista **SABORES Metropolitano**, 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.

Octubre 2026

¡México vive sus tradiciones!

Publicidad

Tel. WhatsApp.

saboresmetrop@revistauno.com

saboresmetropolitanos@gmail.com

55-3728-3029

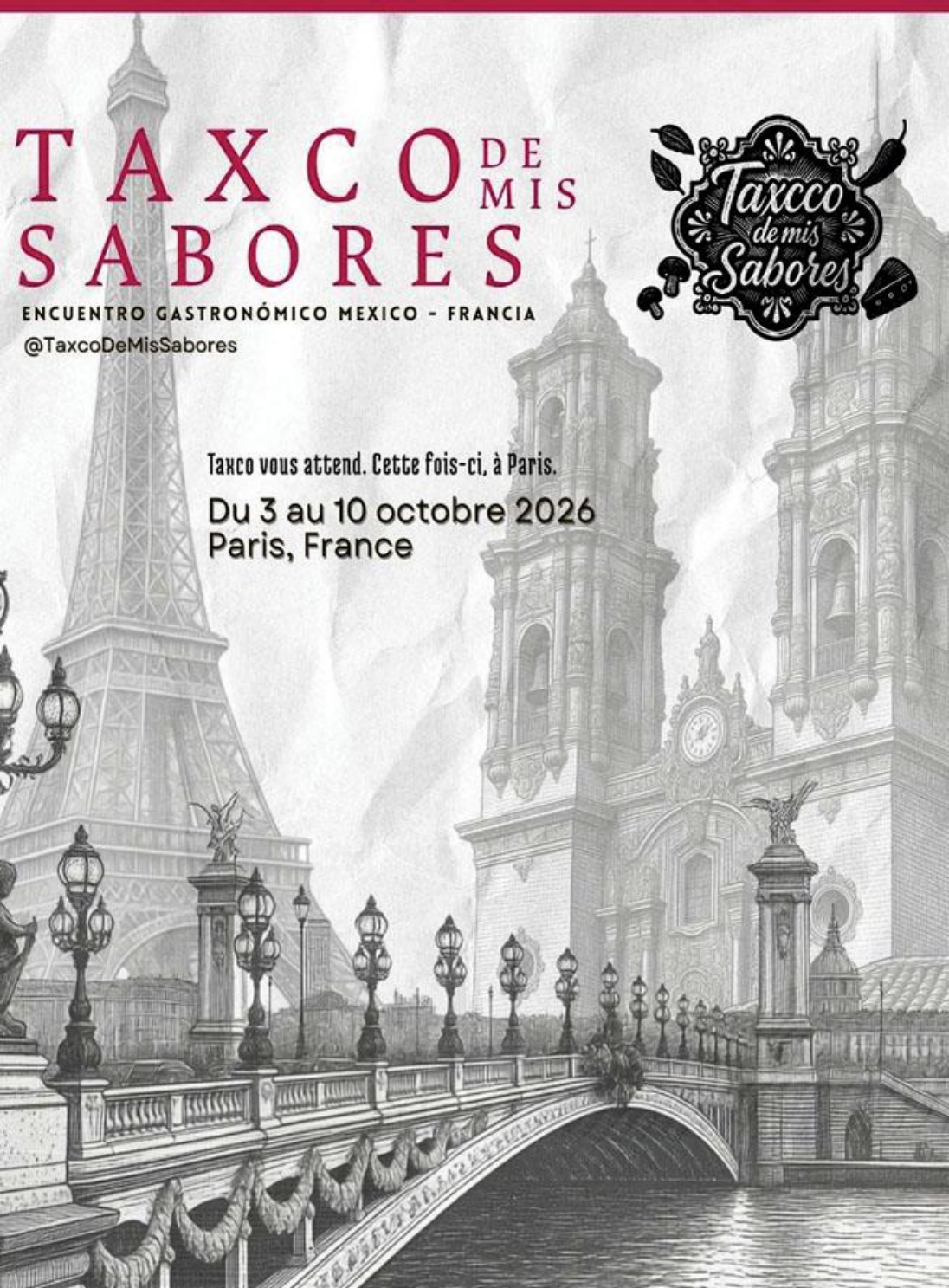
55-6167-8395

Revista Sabores Metropolitano, es una publicación mensual editada y publicada por UNO el inicio de todo, con dirección en: Cde. Legaria No. 388 Int 502, 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

@TaxcoDeMisSabores

Du 3 au 10 octobre 2026
Paris, France



UN ESPACIO AUTÉNTICO Y CÁLIDO QUE ENVUELVE CON SABORES MEDITERRÁNEOS.

Por: Fernanda De la Torre | Th.

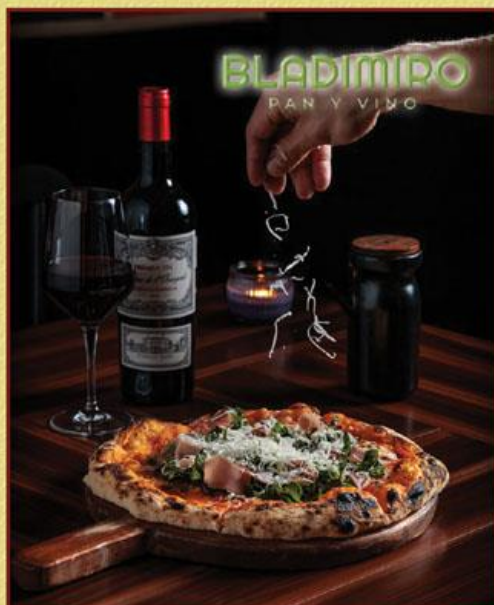
Existen espacios que nacen con la intención de convertirse en un restaurante y otros que, desde el primer día, parecen tener una vocación distinta: la de convertirse en ese sitio al que siempre se busca regresar.

A unos pasos del emblemático **Kiosco Morisco**, en el corazón de **Santa María la Ribera**, se encuentra **Bladimiro Pan y Vino**, un restaurante con dos años de vida que se especializa en sabores mediterráneos, ofreciendo en su carta, pizzas de gran sabor, pastas, tapas y desayunos todas las mañanas. Este espacio íntimo y cercano también ofrece al comensal una selección de vinos tintos, blancos y rosados, además una atención sumamente personalizada.

Bladimiro Pan y Vino, se perfila como uno de los descubrimientos gastronómicos de la zona. Al frente de este proyecto se encuentra el **chef Bladimir Vera**, profesional con más de 15 años de trayectoria en la industria gastronómica, cuya experiencia incluye trabajo en cadenas hoteleras de talla internacional, y quien se ha destacado por el cuidado que tiene en la selección de los productos que emplea para todos sus platillos y en su esmero por preparar todo en casa.

Para el **chef Bladimir** es muy importante que sus clientes se sientan como en casa. De ahí que, mantenga una comunicación cálida y cercana con cada uno de ellos. Es relevante destacar que **Bladimiro Pan y Vino**, no solo es un lugar ideal para comer rico y sin pretensiones, sino también es un espacio en el que se pueden realizar diferentes tipos de experiencias; idóneo para ir con amigos, familia y en pareja.

Una cocina que se toma el tiempo de hacerlo bien. En tiempos en los que la velocidad parece haberse convertido en una constante, **Bladimiro Pan y Vino**, apuesta por la atención en los detalles que acompañan cada plato. Desde el aceite de ajo, preparado en el propio restaurante, hasta su espectacular salsa macha, la intención es construir sabores memorables que enamoren a los distintos paladares. La carta recorre diferentes territorios de la cocina mediterránea y europea a través de pastas, pizzas, tapas, ensaladas, focaccias y otros platos para compartir.





CALDERONI

DE PORTADA.

FESTIVAL GASTRONÓMICO | TECATE BAJA CALIFORNIA EL PAN DE LA CATRINA.

Por: Jessie Arias | mm.

La historia e identidad de Tecate, este Pueblo Mágico de Baja California, podría comenzar a contarse desde una panadería, con el aroma de una pieza recién salida del horno, una receta que ha pasado de una generación a otra y esa costumbre tan sencilla de reunirse alrededor de una mesa para compartir algo hecho con las manos. Cuando llega el otoño, esa identidad encuentra una nueva forma de expresarse con **El Pan de la Catrina**, un festival que toma uno de los sabores más reconocibles de la temporada y lo convierte en punto de encuentro para la gastronomía, el arte y las tradiciones mexicanas.

Del 28 de octubre al 2 de noviembre, Tecate volverá a dedicar 6 días a una celebración que nació alrededor del pan dulce y del **Día de Muertos**, pero que con los años ha crecido hasta ocupar buena parte de la vida cultural e la ciudad, llevando la celebración a sus calles, plazas, restaurantes, panaderías y espacios públicos.

Aquí, el pan de muerto tiene una historia particular que contar, porque Tecate es también una ciudad reconocida por su tradición panadera, y durante estos días las recetas, los aromas y la creatividad de sus panaderos se encuentran con una de las celebraciones más arraigadas de la cultura mexicana. El resultado no es solamente una degustación, sino una oportunidad para descubrir cómo un oficio cotidiano puede convertirse en patrimonio vivo, en memoria familiar y también en una expresión contemporánea de identidad.

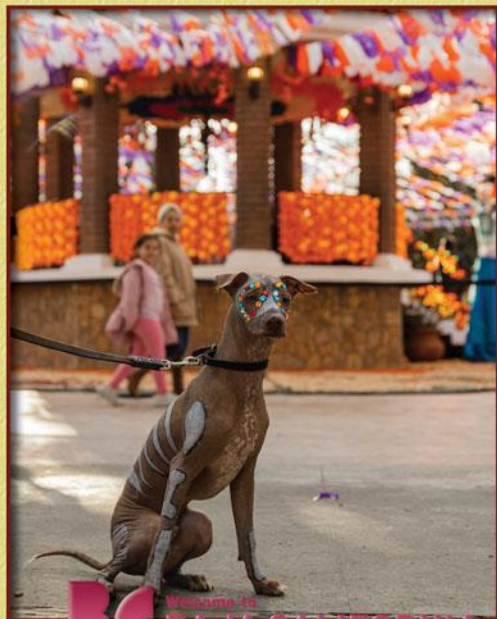


Y quizá ahí está uno de los mayores atractivos de **El Pan de la Catrina**, en que la gastronomía es apenas el comienzo. Al caminar por la plaza principal de Tecate durante esos días, la experiencia se va construyendo entre música, danza, teatro, propuestas gastronómicas, expresiones artísticas y encuentros que recuperan distintos símbolos de esta temporada, mientras el Parque Miguel Hidalgo se convierte en uno de los principales escenarios de la celebración. El programa contempla desde concursos de pan de muerto y cenas temáticas hasta carreras con temática de **Día de Muertos**, callejoneadas, pasarelas de Catrinas y presentaciones de danza y música, haciendo que la ciudad entera participe de la celebración.



Pero hay algo más que hace única a esta celebración, y es el lugar donde sucede. Tecate es una ciudad fronteriza, un territorio acostumbrado al intercambio, al movimiento y al encuentro entre culturas, por lo que mantener vivas las tradiciones mexicanas en esta región, adquiere una dimensión particular. **El Pan de la Catrina** propone justamente eso, celebrar las raíces desde una identidad propia, donde lo que ocurre en ambos lados de la frontera no tiene por qué competir, sino convivir y enriquecerse.

El Pan de la Catrina es una invitación a conocer Tecate desde sus sabores y sus historias, a caminarlo cuando el otoño ya cambió el aire, descubrir sus panaderías, sentarse a la mesa, escuchar música, mirar cómo la ciudad se transforma y dejar que el **Día de Muertos** suceda de una manera muy tecatense, entre harina, memoria, arte y esa particular capacidad que tienen las ciudades con identidad para convertir una celebración en parte de su propia historia.



BC WELCOME TO
BAJA CALIFORNIA



©

Enjoy Life Chrono Viva México.



NORQAIN

SWISS MADE WATCHES

Eventos Especiales.

TAXCO DICE: ¡BONJOUR PARÍS! Y LLEVA LO MEJOR DE SUS SABORES CON 10 CHEFS MEXICANOS.

Por: A. Paramo García | Thun.

Del 3 al 10 de octubre de 2026, Taxco cruzará el Atlántico para instalarse por una semana en distintos espacios de la capital francesa con Taxco de Mis Sabores París 2026, un encuentro que llevará los sabores, las historias y el imaginario cultural de una de las ciudades más emblemáticas de Guerrero.

Más que un festival gastronómico, **Taxco de Mis Sabores París 2026** será un encuentro entre territorios, cocinas y culturas. Restaurantes mexicanos establecidos en París recibirán a cocineros, proyectos gastronómicos y representantes de Taxco para crear experiencias especiales en las que recetas, técnicas y tradiciones mexicanas dialogarán con la escena gastronómica parisina.

El resultado será una semana de cenas, degustaciones, encuentros y proyecciones en la que la gastronomía se convertirá en una puerta de entrada a un destino. Lo anterior, en el marco de las celebraciones por el bicentenario de las relaciones diplomáticas entre México y Francia.

Taxco, la ciudad que también se puede degustar:

Taxco es mundialmente conocido por su arquitectura colonial, sus calles empedradas, sus iglesias y su tradición platera. Pero detrás de esa postal existe el Taxco que se encuentra en sus cocinas, en las recetas transmitidas entre generaciones y en los sabores que forman parte de la identidad de Guerrero. **Taxco de Mis Sabores**, propone descubrir el destino a través de la mesa, entendiendo la gastronomía como una expresión de territorio y como una forma de acercarse a la memoria, las tradiciones y la cultura de una comunidad.

Cocinas que cuentan historias:

La propuesta reúne proyectos gastronómicos vinculados con Taxco y con la difusión de la cocina mexicana en Francia. Participan Casa Santa Lucía, Casa Spratling, La Concha Nostra, Restaurante Santa Fe, Verde Limón, Balboa Café & Cinema, Las Fuentes y Taquería El Pariente, junto con cocineros, chefs y emprendedores que han construido sus propias maneras de contar México a través de la gastronomía. Entre las figuras participantes se encuentran Hianeya González, chef y fundadora de Mex'ik, quien desde París trabaja en la difusión de la riqueza cultural y gastronómica de México; el Chef Mauricio López del Restaurante Milpan ubicado en Fontainebleau; Gina González, chef del Restaurante El Sol Azteca, ubicado en Saint-Germain-en-Laye; Sebastián Martínez, de El Comal Taquería en París; y la Hacienda Malinche también en París, representado por Jesús Lugo. Por parte de Taxco, Milly Ríos, cuya cocina nace de una tradición familiar aprendida desde la infancia; así como Luisa Quiñonez con su Restaurante Casa Santa Lucía, Jibrán Chabolla, y su pizzería La Concha Nostra, Arturo Nava Montoya del Rest. Las Fuentes Violante Ulrich y su Restaurante Casa Spratling, Pamela Tavira con El Pariente Taquería y Mara Mora, del Restaurante Santa Fe con más de 70 años de tradición en Taxco, entre otros protagonistas de esta experiencia.



Una nueva manera de contar México:

Taxco de Mis Sabores París 2026 nace con una vocación internacional: proyectar la riqueza gastronómica y cultural de Taxco y fortalecer los vínculos entre México y Francia a través de experiencias que permitan descubrir el país desde una perspectiva distinta.

El proyecto cuenta con la participación de Restauranteros Unidos por Taxco, el Festival Internacional de Cine de Taxco, así como el Ayuntamiento Municipal de Taxco, la Secretaría de Turismo de Guerrero, además de aliados y actores vinculados con Taxco, Guerrero, el turismo y la promoción de México, y en París.



TRAMONTINA

RECOMENDACIONES.

LA RUTA WELLNESS ENTRE VIÑEDOS PARA DESCUBRIR EL VALLE DE GUADALUPE.

Por: Jessie Arias | mm.

Con una propuesta que integra bienestar, gastronomía, naturaleza, cultura y algunas de las principales vocaciones turísticas de Baja California, la Secretaría de Turismo presentó la "Ruta wellness entre viñedos", una alternativa para descubrir el Valle de Guadalupe desde una perspectiva que privilegia el descanso, la conexión con el entorno y los elementos que distinguen a la región.

El titular de la Secretaría de Turismo, Miguel Ángel Badiola Montaña, destacó que esta iniciativa fusiona elementos de la identidad bajacaliforniana con servicios de alta calidad y, a la par, contribuye a fortalecer la oferta vinculada al turismo de salud que se desarrolla en la entidad.

"Baja California es un Estado que aprendió a reinventarse y, al mismo tiempo, a redescubrirse desde sus propias raíces. Nuestra hospitalidad nace de lo que somos: de nuestros paisajes, productos, cultura y, sobre todo, de nuestra gente. La Ruta wellness entre viñedos reúne mucho de lo que representa Baja California y de la riqueza que tenemos para compartir", señaló el Secretario Badiola desde las instalaciones de Monteville Resort & SPA.

En su primera edición, la propuesta contempla cuatro recorridos que permiten explorar distintas formas de bienestar a través de actividades gastronómicas, descanso y relajación, naturaleza, aventura, patrimonio, cultura y acercamiento con las comunidades yumanas.

CUATRO CAMINOS PARA CONECTAR CON BAJA CALIFORNIA.

El primer recorrido parte del descanso y los sabores de la región, con una agenda que contempla desayuno en Vinícola Don Tomás, visita al Spa Rancho El Parral, cata de aceites de oliva en Olibaja, comida en Monteville, visita al Museo Ruso, una sesión de purificación en Temexkal y un recorrido por la tienda de quesos Los Globos.

La segunda ruta está enfocada en el bienestar, patrimonio e identidad de los pueblos originarios.

El tercer camino les llevará a una clínica o demostración de golf en Monteville.

El cuarto recorrido vincula la naturaleza y los productos que surgen del entorno.



BAJA CALIFORNIA
GOBIERNO DEL ESTADO

TURISMO
Secretaría de Turismo



Únete como:
Patrocinador-Anunciante.

- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !



DIGITAL



SABORES METROPOLITANO



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



saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455

EL SECRETO VITIVINÍCOLA QUE FLORECE EN LA RIBERA DEL LAGO DE CHAPALA.

Por: Laura De Anda | MTGroup

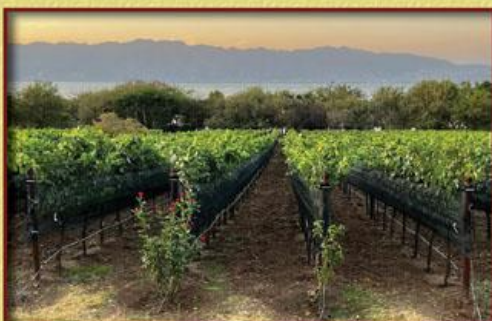
Para los amantes del enoturismo y ecoturismo, existe un lugar poco explorado que reúne ambas experiencias para deleite de locales y visitantes que acuden al Pueblo Mágico de Ajijic en busca de nuevas experiencias.

Ubicado en el Municipio de Tuxcueca, en la región sur del Lago de Chapala - justo frente del histórico malecón de Ajijic - se localiza uno de los secretos mejor guardados de Jalisco: Finca La Estramancia, una bodega boutique que combina la pasión por el vino artesanal con el desarrollo sustentable, posicionándose como uno de los proyectos de enoturismo más cautivadores e innovadores del estado.

La experiencia de disfrutar de un buen vino producto de esta tierra comienza mucho antes de descorchar la botella, ya que para llegar se invita a navegar una de sus rutas de acceso más espectaculares: atravesar el lago más grande de México a bordo de una lancha de motor, zarpando directamente desde el emblemático Muelle del colorido Pueblo Mágico de Ajijic, fusionando así el ecoturismo y la viticultura de altura.

Durante el cruce de aproximadamente 30 minutos se navega entre las mansas aguas del lago y paisajes montañosos, preparando los sentidos para una inmersión total en el mundo del vino artesanal.

Lo que comenzó en 2011 como un sueño de jubilación de su fundador Gerardo Torres, - quien se inspiró en los viñedos del Río Rhin en Alemania -, hoy es un referente de producción artesanal, partiendo con 100 ejemplares y actualmente cuenta con más de 7,000 plantas de vid que, gracias al microclima regulado por el lago y la protección del cerro de la Mujer Dormida, el viñedo produce etiquetas premium de variedades Malbec, Tempranillo y Syrah, que abarcan desde tintos de gran cuerpo y rosados frescos hasta espumosos de alta calidad.



La propuesta de Finca La Estramancia destaca por su enfoque de respeto al entorno. En este rincón, además de la vid, se aprecian cultivos orgánicos de café, frutos diversos y semillas. La experiencia culinaria sorprende al visitante al ofrecer catas maridadas con estos mismos productos cosechados en el lugar, los cuales acompañan selectas tablas de quesos y carnes frías de la región.

El viñedo opera exclusivamente bajo reservación previa, invitando a realizar experiencias guiadas en grupo o recorridos privados, recorriendo los pasillos de las vides, aprendiendo sobre el proceso de producción artesanal y degustando algunas de las etiquetas más emblemáticas aquí producidas. Los recorridos están diseñados para quienes buscan una escapada romántica o un día de desconexión absoluta.

Con esta propuesta, Finca La Estramancia no sólo consolida a Jalisco como un productor emergente de vinos de alta gama, sino que regala a los viajeros una de las experiencias turísticas más completas y memorables de la región occidente del país.



Festival Cultural

"Luis Felipe Bernal Vega"

para celebrar la Fiesta de

LA TASPANA

SAN JAVIER, SAN IGNACIO, SINALOA

2026

PROGRAMA:

Jueves 15 de octubre

Sembrando cultura y tradiciones en mi pueblo. Propuesta artística con enfoque comunitario:

- Artes plásticas
- Danza
- Teatro
- Música y canto

Lugar: Cancha de Basquet.

Desde las 9:00hrs.

Participan: Kinder, primaria, secundaria y preparatoria del Pueblo de San Javier.

Viernes 16 de octubre

10:00 horas.

Inauguración de exposición de fotografía Alumnos del Telebachillerato Comunitario-San Javier que participaron en el curso de fotografía artística y de naturaleza. Lugar: Museo Comunitario "Ricardo Vega Noriega".

10:15 hrs.

Inauguración de exposición de dibujos participantes en el concurso de dibujo. Alumnos de la Escuela Primaria. Lugar: Museo Comunitario "Ricardo Vega Noriega".

11:00 hrs.

Conversatorio. La fiesta de La TASPANA: patrimonio cultural intangible de Sinaloa. Moderador: Luis Felipe Bernal Vega. Lugar: Museo Comunitario "Ricardo Vega Noriega".

14:00 hrs.

Diversión en las carpas.

16:30 hrs.

Develación de la escultura dedicada a "La Taspana". Artista: Joel Angulo Tostado. Lugar: A un costado de la fuente.

17:00 hrs.

Espectáculo: Se vende una Mula. Compañía de Teatro de calle. Lugar: Calle Principal.

17:45 hrs.

Intervención artística por los alumnos de la primaria coronel Rodolfo T. Loatza de San Javier. Lugar: calle principal.

21:00 hrs.

Gran baile con la banda Culiacancito. Lugar: Plaza principal.

Sábado 17 de octubre

10:00 hrs.

Juego de béisbol. Orioles vs Veteranos La Cárcada. Lugar: Estadio de béisbol San Javier.

11:00 horas.

Presentación del libro Historia de la música popular en Sinaloa de Manuel Flores Castellum. Comentarista: Juan Esmeno Navarro. Moderador: Juan Ramón Manjarrez Peldez. Lugar: El portal de los músicos de Ángel Vega.

14:00 hrs.

Diversión en las carpas con música y concursos.

17:00 hrs.

Espectáculo: Magia y circo. Grupo: La maleta. Lugar: Calle Principal.

17:45 hrs.

Intervención artística de los alumnos del plantel de niños Benito Juárez de San Javier.

21:00 hrs.

Gran baile con la Banda Reno. Lugar: Plaza principal.

Domingo 18 de octubre

07:00 hrs.

Exposición gastronómica.

09:00 hrs.

Inicia la gran fiesta de La Taspana. Lugar: Todas las calles de San Javier.

09:30 hrs.

Llamado a los taspanderos. Lugar: Kiosko del pueblo.

10:00 hrs.

Corte del listón e inicio del recorrido de la Fiesta de La Taspana. (Traigan su machete).

14:00 hrs.

Diversión en las carpas.

SAN JAVIER

PATROCINADORES



COMITÉ DE PROMOCIÓN CULTURAL
• LA TASPANA •



Esta no te la sabes:

¿Cuánto dinero tienes en tu Afore?



¡Checa tu Afore hoy!
Es tu **dinero**, es tu **futuro**.

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

