

# SABORES

## DIANA OSORIO

y su pasión por los cake pops

EL NEGOCIO DE LOS VINOS FALSOS

PABLO VILLAR,  
un mago de los asados





**LA MOVIDA GASTRONÓMICA  
DE TU CIUDAD LA ENCUENTRAS AQUÍ**

**PERO TAMBIÉN EN  
NUESTRAS REDES SOCIALES  
¡Y ACTIVA TU PALADAR!**

**SÍGUENOS EN**



**@SABORES\_REV**

Shary



Do Patrocinio  
Realtor ®

COMPRA | VENTA | RENTA | INVERSIONES



Contacto:

+1 954.743.7795

@sharydopatrociniio



Disfruta de tu evento  
¡Nosotros cocinamos por ti!

¿Qué hacemos?

En Katy's paellas tenemos una estación de cocina en vivo que incluye  
Ensalada, Pan, Aceite de oliva, Jerez, Platos, Cubiertos y servilletas.

Tipos de Paella

Granjera  
Valenciana  
Marinera

Instagram @katyspaellas

WhatsApp 786/7796289



# EDITORIAL

Me complace que tengas esta revista en tus manos tras varios meses de trabajo. Para empezar, quiero que sepas que Sabores nació en Venezuela como revista impresa primero, saltando luego a la radio y a la web. Ahora, decidimos retomar nuestra exitosa publicación y ponerla en marcha en este país, adaptándola a un nuevo público.

Sabores tiene el propósito de invitar y orientar, a través de interesantes entrevistas y noticias, a disfrutar de la amplia oferta gastronómica de Weston, Davie, Plantation y Sunrise e, incluso, más allá. Todo esto apoyado por nuestros anunciantes y colaboradores.

De manera bimestral y gratuita, nuestras páginas mostrarán entrevistas con chefs y emprendedores de la cocina, recetas, noticias y consejos. Todo relacionado con la comida y una vida saludable, porque como reza el viejo refrán: "somos lo que comemos".

En esta edición, conversamos con Pablo Villar, un argentino experto en cocinar asados y que muestra en su Instagram todo lo que cocina a millón y medio de seguidores. En nuestra sección "Emprendedores de la cocina", conocerán a Diana Osorio, una abogada que cambió las leyes por la repostería. De igual forma, les dejo interesantes recomendaciones en una "Sobremesa" muy variada.

Espero disfruten nuestra primera edición tanto como lo hicimos nosotros al momento de crearla, escribirla y ponerla en marcha. No olviden que estamos en IG como @sabores\_rev.

¡Un abrazo y nos vemos en Julio!

Patrick Torres

# CRÉDITOS

## **Director / Editor**

Patrick Torres

## **Directora Asociada**

Jennifer Santana Vieira

## **Colaboradores**

Luis Borges  
Juan Carlos Cabrera  
Raymar Velásquez  
Beberbien.com

## **Diseño y diagramación**

Eleonora Soteldo

# LOS VINOS FALSIFICADOS

Por George A. López

Tu próxima copa de vino podría ser una falsificación y te encantará. Ya hay compañías que producen copias más baratas de tu vino favorito analizando su química. A menudo, ni siquiera los críticos profesionales pueden notar la diferencia. ¿Esto es herejía o solamente un buen negocio?

Ari Walker había dejado la universidad y aceptado un trabajo en un distribuidor de vinos porque su esposa estaba embarazada y necesitaban dinero. Pero cuanto más leía sobre vinos, más enloquecido se volvía. En 2001, Walker comenzó una empresa de distribución de vinos con un socio. Kevin Hicks, el socio, era un empresario que había hecho una fortuna en la venta de productos a hospitales.

Walker pasaba gran parte de su tiempo buscando vinos inusuales de regiones vitivinícolas de toda Italia. Tenían sabores singulares e historias convincentes. Pero, la gran mayoría de los bebedores de vino estadounidenses tiene poco interés en esas historias. La gente quiere un vino que sepa bien y que no cueste mucho.

Así que Walker y Hicks crearon una marca barata que podía ser vendida en gran volumen, pero no funcionó. Ya había demasiados vinos en el mercado, todos tratando de vender un producto mediocre.

Hoy, Integrated Beverage Group (IBG) produce copias convincentes de los vinos más populares. "El vino es una combinación de productos químicos que pueden ser duplicados en un laboratorio", según Hicks.

Walker también reconoce que la mayoría de los vinos recibe un impulso de aditivos como el Mega Purple (para el color), el extracto de roble (para los taninos y los sabores) y otros productos químicos. Usando vinos baratos excelentes fácilmente disponibles en el mercado a granel y mezclando aditivos naturales, pensó, sería posible hacer algunas copias de vinos premium. No pasó mucho tiempo antes de que se dieran cuenta de que ni siquiera los catadores podían distinguir sus copias de los originales.



## Falsos a \$100

En un edificio gris al norte del centro de Denver, Colorado, cuatro vasos de vino están sobre una mesa de conferencias. Es un martes por la tarde en las oficinas de IBG. Walker se sienta frente a mí. A su lado hay un hombre de 30 y tantos años. Es Sean Callan, un químico doctorado que dirige el Laboratorio.

Brett Zimmerman, uno de los 250 Sumilleros Maestros certificados en el mundo, bebe de los vasos y escribe notas en una computadora portátil. Una de las muestras es la de un vino que el equipo de IBG está tratando de igualar: un Far Niente Chardonnay 2015.

Un nombre muy respetado en los vinos de California, Far Niente hace Chardonnays que se venden por 60 a 100 dólares. Una cadena de tiendas de la Costa Oeste de EEUU ha hecho un pedido a IBG para un Napa Chardonnay con atributos similares a Far Niente. El plazo para enviar los vinos, me sorprende saber, está a solamente dos semanas de distancia. Sin embargo, el equipo de IBG está todavía en las fases preliminares de degustación y mezcla. "Lo haremos", me asegura Walker. Ya le ha puesto el nombre de "Per Sempre". Eso es "para siempre" en italiano. Más importante aún, suena como Far Niente. [Beberbien.com](http://Beberbien.com).

# LA PASIÓN POR EL CAFÉ



JUANCHO COFFEE

Por: @juanchocoffee

Cuando se habla del café, muchas personas piensan en una bebida caliente que está presente en nuestros desayunos cada mañana; para algunas, es el momento perfecto para pararse del escritorio e ir por él; y para otras, es su mundo entero y no pueden vivir sin él.

Es por eso que te pregunto: ¿qué es para ti el café? Para mi, es más que una bebida, es despertarme e ir directamente a prepararme y servirme una taza de café, es comenzar el día con su aroma y sentir la energía que me da. También es compartir con amigos y conocer nuevas personas; es descubrir que detrás de una taza de café hay un mundo muy grande de personas que están allí trabajando duro para que podamos disfrutarlo. ¡Toda una pasión!

Si buscamos en Wikipedia el concepto de café, dice: "es la bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del café; es altamente estimulante por su contenido de cafeína, una sustancia psicoactiva. Este producto es uno de los más comercializados del mundo y una de las tres bebidas más consumidas del mundo". Lo interesante es que es un fruto que proviene de un arbusto llamado cafeto. Este arbusto es del sur de Asia y África y fue traído a América gracias a las conquistas de Europa, llegando luego a Brasil, uno de los principales cultivadores de café en el mundo. Sí, leyeron bien, Brasil es el mayor productor de café en el mundo, seguido de Vietnam, Colombia, Indonesia, Etiopía, Honduras y la India.

Actualmente, el país que más importa café, ya que no se cultiva, es Estados Unidos, por eso no es raro encontrar en supermercados o tiendas de comestibles una gran variedad de este producto. Como lo dice Wikipedia, el café es una de las tres bebidas más consumidas en el mundo: la primera es el agua, seguida por el café y luego el té. Y me atrevo a decir que es 100% verdad, aunque si eres amante del té dirás que no es así, pero no olvidemos que desde que nacimos siempre ha existido un café en nuestras casas o en la de algún familiar, amigo o conocido. De hecho, es muy probable que al leer esta revista, estés tomando un café o, si levantas la mirada, alguien por ahí estará tomándolo, y este mismo escenario se repite en Latinoamérica, Europa, África, Australia o Asia.

Detrás del café hay muchas personas que, en primer lugar, les encanta esta bebida y lo primero que hacen al despertarse es prepararlo y tomarlo, como en mi caso. Definitivamente, tiene que existir una pasión y amor por el café para que sea la bebida más consumida hoy en día. Se me acaba el espacio, pero les prometo que traeré más información sobre este maravilloso mundo. Próximamente, hablaremos de los tipos de café, como robustas y arábica; los tipos de tostadas y molienda; cómo reconocer un buen café; la cafeína, entre otros temas.

El café es el primero entre las 7 bebidas más consumidas después del agua.

**Aquí el ranking:**

- 1- Café
- 2- Té
- 3- Zumo de naranja
- 4- Cerveza
- 5- Coca-Cola
- 6- Vino
- 7- Vodka



SÍGUEME Y ESCRÍBEME

📷 @JUANCHOCOFFEE

✉️ JUANCHOCOFFEETP@GMAIL.COM



TU negocio necesita ser visto por las  
personas que verdaderamente consumen  
tu producto o requieren de tus servicios.

**¡ANUNCIA  
CON NOSOTROS!**

Nuestra revista está presente en los  
mejores puntos de cuatro ciudades:  
Weston, Davie, Plantation y Sunrise.

Te queremos ver en nuestras páginas, así  
que escríbenos ya a [info@revista-sabores.com](mailto:info@revista-sabores.com)

# PABLO VILLAR, MAGO E

## INFLUENCER DE LAS PARRILLAS

**Su cuenta en Instagram es un suceso. Pero antes de que eso ocurriera, le cocinó a un príncipe no una vez, sino varias. Las lesiones lo alejaron del balón, pero lo acercaron a las brasas.**

Por Patrick Torres

**Fútbol y asado. Asado y fútbol. La combinación perfecta, dirían muchos hombres. Pues, Pablo Villar logró combinar ambas cosas, pero no por algunos fines de semana, sino desde pequeño. Primero fue futbolista profesional y, luego, se dedicó a la cocina de fuego.**

**En Instagram no es Pablo, sino @elmagococina. Allí nos podemos encontrar con un costillar, un sándwich de milanesa de entraña, un lechón que se le escucha lo crujiente, un choripán con chimichurri, una hamburguesa de chorizo, entre otras delicias.**

**Más de millón y medio de personas disfrutan de su contenido en esa red. Y, por supuesto, comenzamos hablando de eso, de sus videos en IG, plataforma en la que el argentino viene trabajando desde hace tres años.**

### **¿En qué momento comenzó a crecer tu IG?**

Apenas abrí la cuenta me comenzó a seguir mucha gente en Argentina. Luego, en la pandemia se despegó y cambié mi contenido explicando las cosas paso a paso, porque sabía que la gente se encontraba en casa y se iba a poner de lleno a cocinar. Intento mantener mi estilo, tranquilo, no tan acelerado, con detalles. Así es mi cuenta en Instagram.

### **El sonido de la carne en el asador en cada post...**

Es música para nuestros oídos. Muchos llevan los tiempos poniendo las manos sobre el fuego para ver qué temperatura tiene y yo me llevo por el sonido y no tanto por la temperatura de la mano. Escucho el fuego y el humo que puede llegar a tirar y así me doy cuenta de cómo va el asado.

### **¿Cómo llegaste hasta los asados?**

Yo vengo del lado del deporte. Terminé jugando fútbol en primera división a los 19 años, luego tuve varias lesiones y me tocó salir del país. En todos los grupos que estuve, siempre los asados los hacía yo. Una vez me tocó jugar en Malasia y el dueño del club era el príncipe de ahí y era fanático de las costumbres argentinas. Me preguntó si sabía hacer asados y en un año terminamos haciendo casi veinte asados con el príncipe. Él quería que me quedara a vivir allá por un proyecto que tenía de hacer un hotel y quería que yo hiciera los asados. Ahí pensé que algo bueno estaba haciendo.

### **Recomendaciones para alguien que va a hacer su primer asado.**

No comprar lo justo y necesario, sino comprar fuego de más. Es fundamental no quedarse sin fuego. Después, empezar con cortes que sean fáciles para comenzar a tomarle la mano a las brasas, a la temperatura; cortes chicos y finos.







## ¿Cuál es la clave de un buen asado?

Para mí, es encontrarle a cada corte el punto que consideras le guste a la mayoría y, después, encontrarle, en ese mismo tiempo, cómo cocinarlo para sacarlo bien tierno.

## He visto que llevas casi todo al fuego.

Me encanta llevar al fuego todo lo que me gusta. Las empanadas quedan tremendas porque a la masa le queda ese saborcito ahumado y un poquito más crocante. Hice las clásicas milanesas de aquí en las brasas. Hice tarta, que es como la empanada pero más grande.

## ¿En qué debo fijarme al momento de comprar carne para un asado?

Principalmente, en el color de la carne y, si está la posibilidad, la grasa que tiene intramuscular. Si es una carne medio oscura, no es una buena carne. Si compras algo de hueso, no debe ser muy grande, porque eso demuestra que es de una vaca vieja.

## ¿Cómo aprendiste todo eso que me cuentas?

Cuando era chico hice un curso de chef pero solo un año porque tuve que irme a México. Después siempre fui autodidacta. La experiencia de hacerlo solo y de juntarme con

gente que sabía más que yo en su momento, de ayudarlos y sacar provecho. Así vas aprendiendo, mirando, y, por suerte, se sigue aprendiendo.

## Seguramente, habrá gente que por Instagram te lanza alguna crítica cuando te ve cocinando, ¿cómo lo manejas?

En Argentina somos cuarenta millones de técnicos de fútbol y cuarenta millones de asadores. Todos sabemos todo acá, entonces hay que estar abierto a las críticas. Yo no tengo la verdad de todo, solo muestro cómo es mi forma y mi estilo. Si la crítica siempre viene con buena fe, se acepta y hasta se debate.





# “LOS POSTRES TE DAN FELICIDAD”

La frase es de Diana Osorio, una repostera colombiana con 17 años en Estados Unidos, quien con estudio y disciplina aprendió un oficio, para el que jamás imaginó, tendría habilidades.

Por Jennifer SantanaVieira

Fotos por Pedro M. Pérez

A diario, leemos historias de emprendimientos o reinención, en especial, de inmigrantes latinos que llegan a Estados Unidos. Hoy les traemos la de Diana Osorio, una abogada de profesión en su tierra natal, Colombia, pero que ahora se dedica con esmero a la repostería, sin imaginar, hace 6 años que hoy sus postres adornarían las principales mesas de cumpleaños, bodas o cualquier otro evento para el que contraten sus servicios.

“En aquel entonces, soñaba con ver mis tortas o cake pops exhibidos en esas mesas. Me preguntaba si sería posible y ya es una realidad gracias al esmero que he puesto en aprender. Muchos creen que la repostería es hacer una torta y listo, pues no, es un oficio que requiere de mucho estudio, técnica, ensayo y error”, afirma Diana.

Se necesita saber cómo actúan los ingredientes juntos para lograr un producto final con buen sabor y presentación. Diana insiste en la educación, para la cual, no necesariamente necesitas ingresar a una gran escuela de repostería, sobre todo por la elevada inversión que ello requiere y que muchos no pueden hacer. Hoy en día, hay muchas y muy buenas opciones virtuales para aprender.

Diana siempre creyó que no tenía habilidades para las manualidades ni que era una persona creativa. Nada más lejos de la realidad porque basta ver sus productos hoy en día para constatar que con estudio y constancia, puedes dejar muchos estigmas de lado e intentarlo y aprender.





“No te cierres a la posibilidad de intentar cosas diferentes, inténtalo, no puedes decir que no eres bueno para algo sino lo has intentado. Si en tu mente, está hacer algo, no te quedes con eso, pruébalo. Con el tiempo te darás cuenta si funciona o no, pero no dejes de hacerlo”, nos contó Osorio.

Diana hace énfasis en equivocarse para aprender, “alguien debe darte su opinión más honesta y hay que tomar en cuenta esos comentarios o sugerencias”. Sus mayores críticos son su hija de 9 años y su esposo, ambos con vena artística. “Los niños no mienten, por eso la escucho mucho a ella, además, la mayoría de mis productos es para niños”.

Te iniciaste en la repostería con los cake pops y, además, hoy los defines como tu producto estrella...

-Mi negocio comenzó exclusivamente haciendo cake pops. No es un producto fácil, requiere de mucha técnica. Hice cursos, probé varias recetas para estudiar cómo funcionaban los ingredientes juntos hasta lograr, después de 4 años de ensayo y error, una masa adecuada y resistente. Creé mi propia receta, sin tanta grasa agregada.

Hoy en día es instructora y ha logrado que muchas reposteras le pierdan el miedo a los cake pops y los incluyan en su línea de productos. Tiene 2 tipos de clientes, quienes le compran y quienes aprenden de ella. Ya cuenta más de 150 estudiantes.

**Diana tiene una amplia gama de productos que van desde tortas de crema decoradas, cake pops, dulces en shots, brownies, tortas de banana hasta una línea de café colombiano.**

**Si quieren consentir sus ojos y paladar, vayan a su cuenta de Instagram @dianaosweets y contáctenla, porque ella sí que sabe cómo resolverte el postre para tu evento.**



# SOBREMESA

Por Patrick Torres

**En esta sección te voy a dejar recomendaciones que van desde un podcast hasta cualquier serie o documental, pasando por algún canal de YouTube o cuenta de Instagram. Obviamente, todo será relacionado a la comida.**



Bad Vegan: fama, fraudes y fugas. Pasó de ser la reina de la cocina vegana a ser una fugitiva. Sarma Melngailis era la dueña de "Pure food and wine", ubicado en New York. Por allí pasaron Owen Wilson, Tom Brady junto a su esposa Gisele Bündchen, y hasta Alec Baldwin, quien fue íntimo amigo de Sarma. Las cosas se torcieron cuando "la reina vegana" conoció a un hombre llamado Shane Fox, que actuó de un modo muy parecido al de "El estafador de Tinder". Son cuatro capítulos y la pueden ver en Netflix.



Cocina tradicional. Ese es el nombre de un playlist hecho por Spotify, en el cual consigues canciones de Pérez Prado, Celia Cruz, Los Lobos, Los Amigos Invisibles, Compay Segundo, Eva Ayllón, Café Tacvba, Agustín Lara y muchos otros. Son más de 6 horas de música para que cocines con calma y placer. Su descripción es muy clara: "¡A preparar la comida con la sazón de música rica y antigüita!



La Capital. Este canal de YouTube tiene más de 8 millones de suscriptores y es de un simpático mexicano llamado Óscar Meza. En poco tiempo, se ha convertido en uno de los cocineros no profesionales favoritos de la plataforma. Allí encontrarán fáciles recetas para preparar en casa, pero también podrán ver lo que prueba en la calle. Cuando lo veas y escuches, sentirás que es un amigo más. No dejes de ver el que se llama "Camote relleno de pulled pork". **¡BUEN APETITO!**

# LA RECETA DE LA ABUELA EN UNA NOTA DE VOZ

Por Luis Borges

**“Algunas de nuestras palabras son barcos cargados de especias; vienen o van según el viento y el eco de las paredes.”**

**Eugenio Montejo**

Mi abuela tiene un smartphone de segunda mano que le mandó mi mamá de aquí de EE. UU., así que le pregunté la receta directamente a ella. Me contestó con una nota de voz que transcribo a continuación:

“Hola, mi amor. Mira, a mí ya se me ha ido olvidando cómo era la cosa, yo ya no cocino mucho...”

Se escuchaba cansada y triste. Mi mamá me comentó que había estado enferma y que tuvo que enviarle dinero extra para las medicinas.

“...pero creo que era algo así: primero limpias las caraotas, separas las malas de las buenas y las dejas en remojo toda la noche para que se ablanden.”

Recuerdo que de niño la parte de limpiar las caraotas a veces me tocaba a mí. Pero aquí las caraotas vienen en una lata, limpias y blanditas. Podría comprar las caraotas en un paquete, pero generalmente trabajo todo el día y se me hace complicado.

“En la mañana cueles las caraotas y dejas que se sequen. Después haces un sofrito con mucha cebolla, ají y una hojita de laurel. Cuando la cebolla se ponga transparente le echas comino. Cuando creas que le echaste mucho comino, échale un poquito más.”

Recuerdo también que le comentó esa misma frase a alguien en Caracas algún domingo de reunión, veinticinco, treinta años atrás, mientras explicaba la receta: “Cuando creas que le echaste mucho comino, échale un

poquito más.” Me pregunto cuánto tiempo tendrá esa frase o versiones de esa frase volando por el planeta, venciendo los malos tiempos. Quizás, de alguna forma, a través de esa frase y otras como esa mi abuela también los vence. Recuerdo que ese mismo día cantamos algunas coplas con el cuatro.

“Dejas que se cocine un poquito, machacas pimienta y dos clavitos de olor todo junto y se lo echas. Esperas otro poquito y ahí es cuando le pones las caraotas. Le echas sal, lo revuelves y esperas. Vas probando de vez en cuando. Si necesita más sal le echas sal, o si necesita más comino le echas comino. No le vayas a poner más clavito de olor porque después sabe mucho. Creo que así era la cosa. Pregúntale a tu mamá, ella también sabe. ¡Te quiero mucho, mi amor!”

Sí, mamá sabe. Y en internet seguro hay alguna receta.

Para mí fue una sorpresa lo de los clavitos de olor, pero de todas maneras las caraotas no me quedaron iguales a las de mi abuela. Ni siquiera iguales a las de mi mamá.

Al día siguiente les puse caraotas para que llevaran al colegio.

-Santi, ¿te comiste toda la comida? -le pregunté de regreso a la casa-

-¡Sí, caraota, yumi! -me dijo con su acento agringado-

A María Lucía, la mayor, también le gustaron. No sé si se dio cuenta del tono triste y cansado cuando escuchamos juntos el audio de mi abuela con la receta. Me preguntó si así sabían las caraotas de su bisabuelita, le dije que más o menos. Me pidió que le diera las gracias por haberme enseñado. Pocas veces las había hecho antes, fueron una particularidad.

Tanto a María Lucía como a Santi les gusta cocinar. Siempre quieren ayudar. La próxima vez, algún fin de semana que tenga libre, quizás compre las caraotas en paquete y los ponga a separar las buenas de las malas. Y si las seguimos haciendo, eventualmente sabrán que hay que echarle más comino aun cuando crean que ya le echaron bastante.

# ALITAS DE POLLO CON SALSA BBQ DE PAPELÓN (PANELA)

Por @menucallejero

## INGREDIENTES:

1 kilo de alas de pollo  
4 cucharadas de papelón rallado  
½ taza de vinagre de vino  
2 cucharadas de salsa inglesa  
1 cucharada de mostaza  
2 tazas de pulpa de tomate  
1 cucharada de ketchup  
1 cucharada de picante  
Pimienta (al gusto)  
Sal



¡A COMER!

## PREPARACIÓN:

Cortar las alas de pollo en 3 partes, desechar la punta (aunque yo hago caldo con las puntas).

Salpimentar al gusto y llevar al horno en una bandeja tapada por 30 min a 200°.

Mientras se hacen las alas, en una olla agregue los demás ingredientes y remueva hasta llevar a hervor, bajar el fuego hasta que espese un poco. Reservar.

Cuando haya pasado media hora, retire la tapa de la bandeja y bañe con la salsa; luego lleve la bandeja destapada al horno y repita la operación 3 veces cada 5 minutos.

**Prepare sus manos porque este plato se come así.**



**NO OLVIDE UNA BUENA CERVEZA**



**Tenemos un espacio para ti que eres un emprendedor y haces todo desde casa y por tu cuenta. A partir de la próxima edición, únete a nuestros...**



# **CLASISABORES**

**Será una sección para que publiques tu negocio y emprendimiento a muy bajo costo y que será visto por cientos de personas.**

**ESCRÍBENOS A [INFO@REVISTA-SABORES.COM](mailto:INFO@REVISTA-SABORES.COM)**

# ¿YA DECIDISTE A DÓNDE VIAJAR?



@MyDestinyLLC

+1 (786) 222-5143

📍 11249 Isle of Waterbridge apt 106,  
Orlando, Florida , 32837 USA

+58 424-2773856

📍 San Diego - San José de los Altos,  
ZP 1203, Edo. Miranda -Venezuela