SAMBO

REVISTA EXCLUSIVA PARA SUSCRIPTORES
EL UNIVERSO [**240**] JUNIO 2025

Majadero, Folklor y Juliana: cocina de autor

Sfoglia llega a Samborondón

Maido, un viaje gastronómico a Lima

Un especial **para *foodies***

P

ALMAX
PLAZA COMERCIAL

SHOWROOMS,
LOCALES Y OFICINAS

DESDE 45m²

KM 14.5 VÍA A SAMBORONDÓN

para todos los negocios
que buscan **mucho más.**

COTIZA TU
NUEVO ESPACIO AQUÍ

UN PROYECTO DE:

MINUTOCORP

Contáctanos: 096 835 7605

@almax.ecu almaxecu.com

en bandeja

Compras para equipar tu cocina con estilo

Vinera
Libera
$ 281
Enfriador de vinos en acero inoxidable, con panel digital y sistema de enfriamiento uniforme. Disponible en Unity Home.

Set de utensilios para BBQ Zwilling
Sukasa
Precio regular: $ 273,99
Afiliado: $ 246,59
Cinco piezas de acero inoxidable con estuche protector y mangos negros.

Horno BBQ a carbón EKAMK1B
Sukasa
Precio regular: $ 3.573,20
Afiliado: $ 2.251,12
Fabricado en aluminio y acero inoxidable. Incluye accesorios para ahumar, asar y hornear.

Limpiador multisuperficie
Selfie by Nikka
1. $ 6,65, **2.** $ 5,10 **3.** $ 4,57 **4.** $ 5,52 **5.** $ 7,76
Antibacteriano que estimula la sensación de orden, limpieza y bienestar emocional. Encuéntralo en Del Portal, The Urban Market, Ecuagourmet y tiendas OHM.

Máquina de café Italiana
Sky Cap
$ 280 (sujeto a cambio)
Con cápsulas para hacer expresso y cappuccino. Pedidos al 099-287-7558.

Libro 'Confieso que cocino'
Pilar Woloszyn
$ 45
Más de 150 recetas fáciles para compartir en familia y con amigos.

Colección Pycca Artist
Raíz by Leandro Pesántez B.
1. Colección completa: $ 31,45
2. Vela decorativa $ 99,99
Una propuesta única que lleva el arte del pintor ecuatoriano a la mesa y al hogar a través de vajillas y velas decoradas con sus obras. Disponible en Pycca.

Parrilla a gas
Thor
Precio afiliado: $ 2.153,69
Quemadores de acero inoxidable y gabinete empotrable. Disponible en Sukasa.

Cafetera italiana
Casa del Caffè Vergnano
$ 80
Tipo moka para uso con café molido. Pedidos al 099-287-7558.

SAMBO
Número 240. Diario EL UNIVERSO. Av. Domingo Comín entre calle 11 y Ernesto Albán.
EL UNIVERSO
www.eluniverso.com

Portada Mariana Collenzini. **Locación** Pizza Libre. **Makeup & hair** Olga Bermeo. **Vestuario** VeraLover. **Joyas** Moonstone. **Producción y fotografía** Andrea Alvarado. **Redacción** EU Content. **Diseño** Stefanny Lucio. **Gerenta comercial** Melissa Uscocovich. **Publicidad** Carlos Cercado / ccercado@eluniverso.com / (04) 500-8888.
Según el art. 60 de la Ley Orgánica de Comunicación, los contenidos se identifican y clasifican en:
(I), informativos; (O), de opinión; (F), formativos/educativos/culturales; (E), entretenimiento.

Síguenos
@sambo_eu

Andrés Torres y Sfoglia, un amor por la pasta fresca

Un 'pedazo' de Italia

"Soy un apasionado por la cocina italiana, especializado en Bologna. La búsqueda de nuevos sabores me ha llevado a transformar años de aprendizaje, experiencias profesionales y el amor por la pasta fresca hecha desde cero, en un pastificio en el corazón de Guayaquil", dice Andrés Torres, de Sfoglia.

Andrés y su hermano Juan Felipe han creado un concepto fresco y con mucho sabor latino, donde el buen servicio, la comida confortable y el ambiente cálido reúne a empresarios, compañeros de trabajo, familias, amigos y extranjeros, quienes llegan a este local, en Imbabura 206 y Panamá, para reconfortar el corazón con platos propios de una *nonna* (abuela) italiana. Andrés, chef de profesión, y Juan Felipe, comunicador, se dieron a conocer hace más de 5 años con sus entregas a domicilio de pastas frescas, salsas y acompañamientos. Ahora llevarán su experiencia, bajo el concepto de Ristorante, a Samborondón, en el centro comercial Sol Plaza, donde tendrán tardes y noches de aperitivos, copeo, buena pasta y más.

El 'top' 6 de Sfoglia

Estos son los platos más solicitados por los clientes:

1. *Tortelloni alla romagnola*
2. *Balanzoni in bianco*
3. *Risotto al funghi* con lomo fino (foto)
4. *Pappardelle* con *ragú de short rib*
5. *Garganelli alla vodka*
6. Entrada de *burrata con prosciutto* y tomates cherry asados.

Spaghetti cacio e pepe

2 personas

Ingredientes:

Spaghetti de sémola fresca: 200 gramos
Granos de pimienta negra tostada: 1 cucharadita
Mantequilla sin sal: 3 cucharadas
Queso pecorino romano: 4 cucharadas
Sal: cantidad necesaria
Agua de cocción de la pasta: ½ taza

Preparación:

1) Calentar abundante agua en una olla profunda y añadir 1 cucharada de sal.
2) En un sartén aparte, tostar la pimienta a fuego lento hasta que desprenda su aroma. Retirar del fuego y triturar los granos de pimienta en un mortero o un molino de pimienta. Reservar.
3) Rallar el pecorino romano por la parte más fina del rallador.
4) Una vez que haya hervido el agua, incorporar la pasta y temporizar el tiempo de cocción que recomienda el empaque. Alrededor de 4 minutos si la pasta es fresca.
5) En la misma sartén que fue tostada la pimienta, agregar la mantequilla, el agua de cocción de la pasta, sal y la pimienta tostada y molida. Cocer todo a fuego lento hasta comenzar una salsa.
6) Cuando la pasta esté cocinada, retirar del agua y agregar a la sartén donde está la base de mantequilla. Cocinar 1 minuto más.
7) Fuera del fuego incorporar el queso y mover vigorosamente con una pinza o espátula de goma hasta que se funda el pecorino romano y se espese la salsa.
8) Servir inmediatamente con más queso encima y pimienta molida.

P

JULIO
18
19h00
SALÓN ISABELA

Orquesta Sinfónica de Guayaquil

Hilton
COLON GUAYAQUIL

RUMBA pa' gozar

CENA SHOW

CON LA PARTICIPACIÓN DE:

LA ORQUESTA SINFÓNICA DE GUAYAQUIL

prepárate
para una
GRAN NOCHE

SALSA, MERENGUE, CUMBIA Y MÁS...

$79 INCLUYE IMPUESTOS Y SERVICIO

INFORMES Y RESERVAS EN **LOBBY DEL HOTEL**
DESDE JULIO 1 DE 08H00 A 18H00 O
MEDIANTE LINK **0987598810**

Ñaño Group

Inspirados en la riqueza cultural y los sabores de su tierra, dos hermanos impulsan tres espacios con los que buscan proyectar a Ecuador en la coctelería y gastronomía global.

Pipí de mono es una de las bebidas más populares del variado menú del bar ecuatoriano Juliana.

Hace 23 años nació Juliana, el primer local del Ñaño Group, fundado por los hermanos Agustín y Daniel Febres-Cordero. Con el tiempo a este proyecto se sumaron Folklor -un bar de coctelería inspirado en mitos y leyendas ecuatorianas- y Majadero, su propuesta más reciente.

Según Agustín, director creativo del grupo, Ñaño Group nació con un objetivo claro: "Poner a Ecuador en el mapa mundial de la coctelería y la gastronomía". Y para lograrlo han apostado por una visión centrada en lo local. "Venimos trabajando en una nueva mentalidad para nuestro mercado. Estamos tratando de construir una identidad a través del uso de ingredientes locales y conceptos basados en nuestra cultura", afirma.

Más allá de un plato o un coctel, la propuesta busca ofrecer experiencias memorables, aquellas que todo *foodie* quiere vivir. En los últimos años, Agustín ha sido testigo y protagonista de un notable crecimiento en la escena gastronómica local.

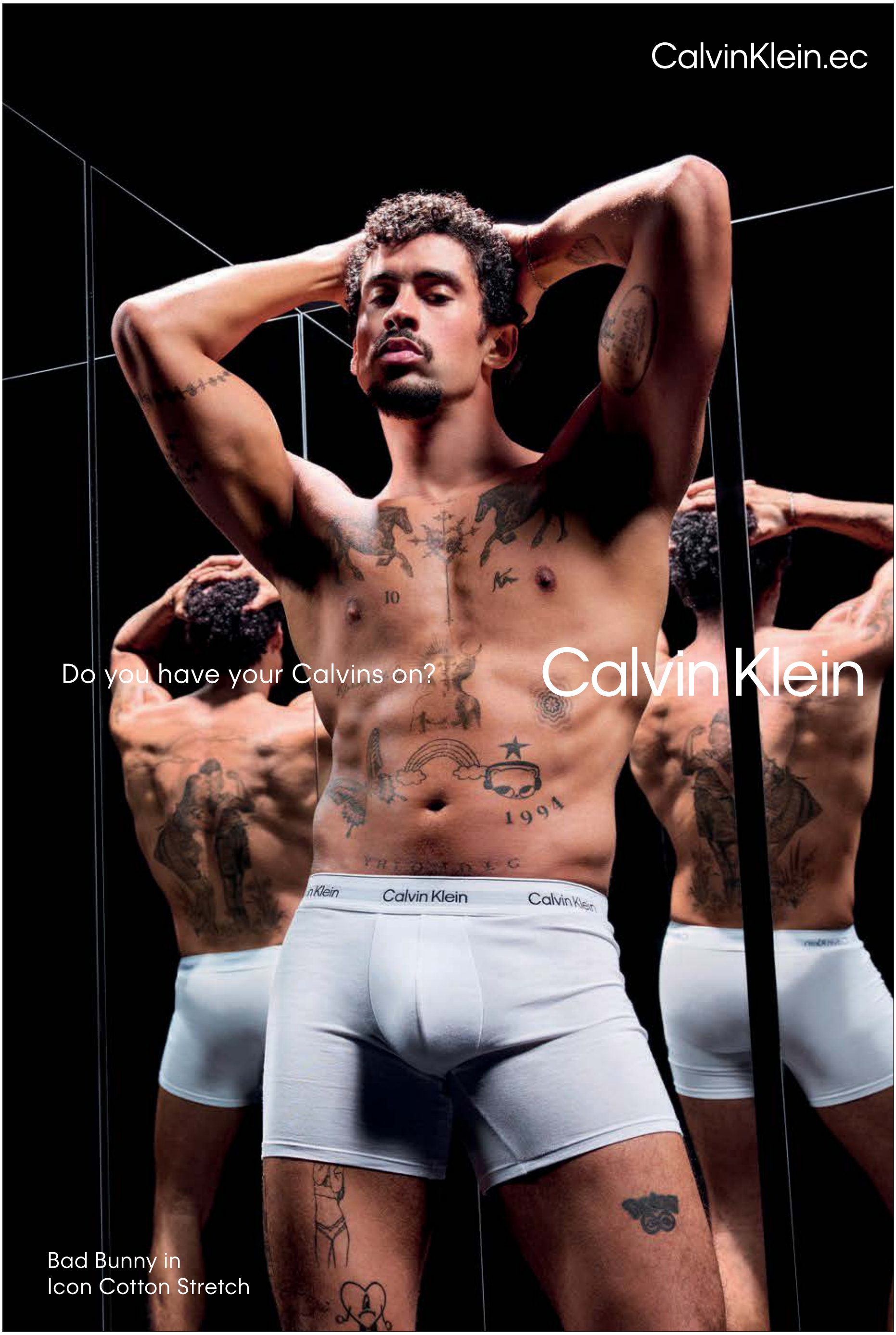
Nuevos proyectos surgen con fuerza, apostando por la creatividad, la calidad y una identidad propia. Ñaño Group, el colectivo detrás de varios de estos espacios, también ha puesto su foco en impulsar el turismo local, y lo está logrando a través de propuestas que celebran lo mejor del producto y la cultura ecuatoriana.

Uno de sus espacios más emblemáticos es Juliana, ubicado dentro del Museo del Cacao (Panamá e Imbabura), donde el coctel más vendido es el llamativo pipí de mono. En su carta gastronómica destacan el cebiche de atún rojo y las empanadas corvicheras, dos de los platos más solicitados. En Folklor, localizado en Mall del Sol, la paloma cantuña se roba el protagonismo, mientras que en Majadero -también en Mall del Sol-, la resabiada blue cheese lidera entre las hamburguesas preferidas por los comensales.

Juliana, en 2022, obtuvo el premio Siete Misterios al Mejor Menú de Cocteles del Mundo en los World's 50 Best Bars, y en 2023 fue incluido en el Top 10 de los Tales of the Cocktail Foundation como Mejor Nuevo Bar Internacional.

La Resabiada Blue Cheese se ha convertido en la hamburguesa estrella de Majadero.

P


CalvinKlein.ec
Do you have your Calvins on?
Calvin Klein
Calvin Klein
Calvin Klein
Calvin Klein
Bad Bunny in
Icon Cotton Stretch

La moda, un plato de colores y texturas

Cada prenda es protagonista y cada momento es ideal para compartir una deliciosa comida. ¡Buen provecho!

Modelo:
Mariana Collenzini
IG: @marianacollenzini

Producción y fotografía:
Andrea Alvarado
IG: @andreaalvaradostudio

Locación:
Pizza Libre
IG: @pizzalibre.ec

Vestuario:
VeraLover
IG: @veraloverec

Makeup & hair:
Olga Bermeo
IG: @obmakeupstudio

Joyas:
Moonstone
IG: @moonstoneec

1. Las texturas juegan un papel fundamental en esta combinación de chaqueta de flecos suede y falda transparente de encaje de Veralover, creando un contraste interesante entre lo suave y lo rugoso.

2. Este vestido a rayas en tonos cálidos se combina con una chaqueta estructurada de cuero en color verde oliva, que le agrega un toque de sofisticación y de *statement piece:* un collar dorado vanguardista.

3. Los accesorios también son piezas fundamentales en esta puesta en escena, las joyas de Moonstone, en *mix* de dorado y plateado, agregan modernidad y estilo, elevando cualquier *look.*

4. La clave es atreverse a mezclar colores y texturas de manera innovadora, creando un *look* que sea auténtico y sofisticado al mismo tiempo.

5. Cada mesa es una pasarela y cada comida es la oportunidad para lucir un estilo único y personal. Chaqueta de VeraLover con detalles y falda de cuero con accesorios de Moonstone.

6. La moda se convierte en un ingrediente más del plato, fusionándose con la comida y la compañía para crear una experiencia inolvidable.

'Indoor cycling': pedalea con estilo y energía

Más que una rutina de ejercicio, Volta Studio ofrece una experiencia de resistencia y velocidad que eleva el cuerpo.

El *indoor cycling* ha ganado protagonismo como una disciplina ideal para quienes buscan no solo mantenerse en forma, sino también liberar la mente y recargarse de energía. Esta práctica, que combina ejercicio cardiovascular, música motivadora y un ambiente inmersivo, ha encontrado su lugar en Volta Studio, ubicado en Mármol Green Plaza (Samborondón). Laura Maspons y Anabel Baquerizo, cofundadoras de Volta y apasionadas de esta actividad, aseguran que, más que un entrenamiento, es un espacio en el que el ritmo, la energía y el bienestar se encuentran en cada pedaleada.

¿Por qué Volta? El nombre Volta representa lo que se vive en cada sesión: voltaje y vuelta, energía y movimiento.
Duración: las clases tienen una duración de 45 minutos y se desarrollan en una sala a oscuras, con luces de colores y música a todo volumen que crean una atmósfera intensa y energizante.
Estructura de clase: está diseñada según los BPM -*beats* por minuto-, lo que permite intercalar movimientos para trabajar tanto el tren superior como el inferior del cuerpo, jugando con la resistencia y la velocidad, explica Yeleny, instructora.
¿Quiénes pueden practicarlo? No hay límites: pueden practicarlo hombres, mujeres, personas con experiencia o quienes se suben por primera vez a una bicicleta estática. "Tú entras a la clase y tu mente se desconecta", afirma Anabel, mientras que Laura resalta que esos 45 minutos están completamente dedicados a tu bienestar. "Es un momento para el corazón, para sentirte bien", detalla.
Horarios: en la mañana y en la noche, Volta ofrece la flexibilidad que necesitan quienes quieren integrar el deporte a su rutina. Las reservas se realizan a través de la *app* Volta EC.
Precios: desde $ 12 por una clase de prueba hasta paquetes de 30 sesiones por $ 250.

Escanea para ver la rutina

Concentración y fuerza en cada repetición. La rutina con pesas ligeras es ideal para tonificar y activar el cuerpo con técnica.

¡a leer!

María del Carmen Gómez
Apasionada de las letras, creó la librería digital Capítulo Uno, que busca nutrir a la comunidad con historias y sueños.
IG:@capitulouno.shop

"Creo que los libros, al igual que la comida, pueden marcar nuestras vidas, trasladarnos a emociones pasadas que nos hacen soltar lágrimas y reconfortarnos en momentos difíciles. Ahora, si combinamos las dos cosas, encontramos perfección. Te invito a explorar estos títulos".

'La chef'

Novela que narra la vida de una mujer de orígenes humildes que se convierte en una reconocida chef francesa. La historia la cuenta un exasistente de ella, quien siente una mezcla de admiración, culpa y confusión e intenta reconstruir la personalidad compleja y solitaria de la chef. La narración de Marie NDiaye explora temas como la ambición, la marginación, el sacrificio y la lucha para conseguir el reconocimiento en un mundo cargado de elitismo y machismo.

'La voz de los árboles'

De Tracy Chevalier, la historia se desarrolla en Estados Unidos, Ohio, en el siglo XIX, a donde una joven de nacionalidad inglesa se traslada para (sobre)vivir en contacto con la tierra. La historia, que nace entre manzanos, mermeladas caseras y comidas sencillas, se enfoca en la resiliencia, adaptación y comunidad, que puede actuar de aliada o enemiga. Novela perfecta para quienes disfrutan de una lectura serena con historias en las que sientes el aroma a madera, hogar... y manzanas.

'El festín de la vida'

De J. Ryan Stradal, esta novela celebra la comida, más que por lo deliciosa, por el aspecto cultural y parte de una herencia y un puente entre generaciones. Eva, una chef autodidacta, tiene un paladar prodigioso. Esta historia lleva marcado el aspecto psicológico de las comidas, como los sabores que nos acompañan desde la infancia y nos transportan a momentos de felicidad o de pérdida.

Escanea para ver la reseña

P

UNIVERSIDAD ANDINA
SIMÓN BOLÍVAR
Ecuador

POS GRA DOS 2025

UNA EXPERIENCIA
para siempre

2010 - 2015 - 2023
3 ACREDITACIONES INTERNACIONALES

Inscripciones abiertas | **Inicio de clases:** Octubre 2025

Universidad de **POSGRADO**
de la **COMUNIDAD ANDINA**

096 307 7166
QUITO - ECUADOR
www.uasb.edu.ec

DOCTORADOS • MAESTRÍAS
ESPECIALIZACIONES
Conoce tu **posgrado**

Mesas que resaltan tu comida

Plattotec nos enseña cómo la mesa se convierte en una expresión de estilo y nos invita a romper las reglas para crear espacios únicos llenos de personalidad.

Las bases de madera se complementan con la vajilla para crear un ambiente rústico, pero elegante.

La vajilla de porcelana holandesa es conocida por su calidad y elegancia, su diseño clásico y sofisticado le agrega un toque de elegancia a tu mesa.

Es perfecta para servir desayunos y almuerzos, además muy versátil para utilizar con una base rústica o con un plato de vidrio.

Escanea para ver más

El dorado nunca pasa de moda y se puede combinar con varios elementos para darle un toque de modernidad.

En la actualidad se puede montar una mesa tradicional, pero con tinte moderno. Para crear un mix & match se utilizan vajillas diferentes, pero siempre respetando y conservando el estilo romántico o clásico.

Un legado familiar que se convirtió en negocio

La habilidad de presentar una linda mesa, donde se combinan mantelería, vajilla y platería, es todo un arte, el que se transfiere de madre a hija y a nieta. Lourdes Accini de Weisson, María de Lourdes Weisson de Bejarano y Ana Paula Bejarano Weisson son tres generaciones que forman Plattotec, que ofrece piezas únicas, como cristalería, antigüedades, alfombras y mucho más, para que tus momentos importantes se celebren por todo lo alto y sean la compañía perfecta en bautizos, primeras comuniones, matrimonios y demás eventos especiales.

Sitio web: www.plattotec.com

Lima, un viaje gastronómico inagotable

La capital peruana ofrece a sus visitantes una variedad de platos que van desde el rescate de lo tradicional hasta las propuestas culinarias más innovadoras.

Por Verónica Coello Game

La principal ciudad de nuestro vecino país -hace varios años- viene manteniendo el título de capital gastronómica de Sudamérica y algunos de sus restaurantes son considerados en las listas y *rankings* de los mejores lugares para comer en el mundo. A propósito de un compromiso que tuvimos mi esposo y yo en la Ciudad de los Reyes, aprovechamos para poder degustar de nuevas experiencias y regresar al que nos impactó hace algún tiempo.
Recibimos muchas sugerencias: de los tradicionales, José Antonio; de los conocidos, Rafael; de los nuevos nombres que escuchamos, Mayta; de los buenos de comida nikkéi que también lo tenemos en Quito, Osaka; de los que están dando mucho de qué hablar por su fusión con la comida venezolana, Mérito; de los bares que me llamaron la atención, Sastrería Martínez. Y así, este espacio de palabras contadas, me queda cortísimo para poder nombrarlos a todos.
"Tienes que ir a Amoramar, un restaurante familiar donde los locales vamos a almorzar el domingo". No pudimos hacer caso a todas las voces... No nos alcanzó el tiempo y nos faltó llevar otro estómago en la maleta, pero atesoro nuestra visita a Cosme, en San Isidro, por su visión de *comfort food* que enamoró a nuestros sentidos y al imperdible Maido.

Maido, restaurante de fama mundial

Mitsuharu 'Micha' Tsumura, jefe de cocina y su propietario, te transmite su pasión por la comida peruana con técnicas e insumos japoneses en cada bocado. Su gastronomía es una explosión de sabores que logra sorprender hasta al comensal más incrédulo de su magia.
Desde que vas subiendo al primer piso un coro te recibe con un sonoro "¡Maido!", que significa 'gracias por venir siempre' en japonés. Después de eso, con más ganas pides un pisco *sour* para acompañar la lectura del extenso menú. Esta vez pedí un pisco *sour* Camu Camu y no defraudó. Fue difícil decidirse porque habían cambiado la carta. Tuve que recurrir a la típica pregunta: "¿Cuáles me recomienda?".
Todo lo que nos pusieron sobre la mesa fue un 10. Estaba antojada de ceviche, entonces escogí el ceviche Nitro: pesca fresca prémium con leche de tigre con nitrógeno, que te lo sirven esparciéndolo, como polvos de hadas llenos de sabor, sobre una base de aguacate y algas. Luego llegaron los *nigiris* y *temakis*, en los que el producto es de tan alta calidad que solo se destaca. El plato que más recordamos es el rocoto relleno, el tratamiento del bife es excepcional, marinado con soya, sake y *mirini,* acompañados con una salsa de varios quesos. El postre fue otra experiencia inolvidable: churros y limón rugoso son un juego de texturas y temperaturas.
Por coincidencia y para suerte mía, 'Micha' salió a saludar a una antigua amiga que estaba sentada al lado de nuestra mesa.
Luego que se desocupó, lo abordé para felicitarlo y me comentó que había estado hace poco compartiendo con sus colegas de Tributo en Quito. Me sentí orgullosa de saber que nosotros también tenemos espacios muy interesantes.

Ciudad que combina arte y modernidad

Como no solo del pan vive el hombre, no podíamos dejar de ir a un lugar que me encanta por toda la belleza que guarda: el Museo Pedro de Osma en el pintoresco y bohemio bario Barranco. Ahí puedes encontrar gran cantidad de obras: pinturas, piezas de plata, esculturas, entre otras de arte virreinal del siglo XVI al XVIII, que son patrimonio cultural y pertenecen a la colección de la Fundación Pedro y Angélica de Osma.
Otro lugar histórico al que se debe visitar es el conjunto monumental de San Francisco, donde se encuentra la iglesia que data de 1546 y sus catacumbas, una joya arquitectónica, artística y cultural de Perú. En el recorrido con el guía llegas a conocer sobre las prácticas funerarias de la época.
Y para que se le pase el susto a cualquiera, Larcomar, el centro comercial que está construido sobre un acantilado con vista al mar en Miraflores, te ofrece las mejores vistas y lugares para tomarse fotos. El malecón es un espacio ideal para caminar y pasar una tarde muy agradable.
Sin duda alguna, Lima es un destino al que queremos volver porque siempre deja algo pendiente... un lugar que conocer, un sabor que descubrir.

Tiradito de pescado y ceviche dos temperaturas en Cosme.

Rocoto relleno en Maido.

Visita a Maido, restaurante reconocido por fusionar la tradición nikkéi y peruana en una misma presentación.

P

1
UEES
THE World University Rankings 2025
LA MEJOR UNIVERSIDAD DEL ECUADOR
Ranking Educativo Innovatec
TOP 1 EN IBEROAMÉRICA EDUCACIÓN ONLINE
AHORA RECONOCIDA A NIVEL
MUNDIAL
QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS 2026
WWW.UEES.EDU.EC

P

LYNK&CO

Modelo

09

Híbrido

Desde

$52.890

swedish technology

Bose
Sistema de audio

AWD
Tracción total

3
Filas de asientos

VISÍTANOS:

QUITO
Av. Naciones Unidas y Av. América

GUAYAQUIL
Autopista Narcisa de Jesús, junto a la ATM

AMBATO
Av. Los Guaytambos y Reina Claudia, Edificio Onix

@lynkcoautos

www.lynkcoautos.com.ec

Conoce más

VEHICENTRO