**CASA DRAGONES APOYA LABOR MILENARIA DE CULTIVO SUSTENTABLE PROMOVIDA POR YOLCAN**

* Una serie de comidas serán celebradas en Xochimilco con el fin de dar a conocer a comensales los beneficios del cultivo sustentable en la alta gastronomía mexicana con la presencia de renombrados chefs emergentes.

**Ciudad de México, a 08 de marzo de 2018.-** Tequila Casa Dragones orgullosamente honra las costumbres milenarias de la alta cocina mexicana, y se une a Yolcan para la realización de una serie de comidas en el canal de Xochimilco cuyos fondos serán destinados a la rehabilitación de chinampas y reivindicar las labores del campo mexicano en general.

Protagonizados por un grupo de reconocidos chefs, los eventos culinarios tendrán lugar en diferentes fechas a lo largo del año, siendo el primero el pasado sábado 3 de marzo, donde el Chef Joaquín Cardoso del Hotel Carlota y Loup Bar –cuya formación se remite al Instituto Paul Bocuse, padre de la *nouvelle cuisine* y considerado el chef del siglo XX, y quien ha realizado prácticas con grandes de la cocina como René Redzepi, creador del nombrado mejor restaurante del mundo Noma y acreedor de dos estrellas Michelin, y Alain Senderens, uno de los precursores de la *nouvelle cuisine* cuya trayectoria le valió el ser considerado dentro de la *Légion d’Honneur*– fue el encargado de inaugurar estas comidas con causa.

El menú compuesto por exquisitos platos como huevos mimosa, habas, chícharos, lechugas, rábanos y espinaca; coliflor al horno y salsa macha; pollo asado, salsifis a la crema y ensalada de hinojo y pastel de zanahoria y chirivia fueron acompañados por el sabor ligero y terso con notas de vainilla; un toque de especias, balanceado con delicados matices de pera, de Tequila Casa Dragones Joven. Sin duda los ingredientes perfectos que conquistaron los paladares de los asistentes.

En un entorno familiar y natural, los comensales disfrutaron de platos elaborados a base de ingredientes naturales cosechados por la ONG Yolcan, siendo así partícipes de una práctica del buen comer donde el cultivo sustentable y la alta calidad en alimentos orgánicos, locales y de temporada jugó el papel principal. Yolcan es una organización sin fines de lucro enfocada al rescate de la tradición chinampera en Xochimilco y del cultivo en México mediante un modelo de negocio que conecta agricultores locales, consumidores responsables, académicos y a los mejores chefs de la Ciudad de México.

Algunos de los chefs pioneros de esta labor junto con Yolcan son: Jorge Vallejo de Quintonil, posición 22 en la lista *The World’s 50 Best Restaurants*; Enrique Olvera de Pujol, restaurante ubicado por tercera vez consecutiva en la lista *The World’s 50 Best Restaurants*, actualmente en la casilla 20 a nivel mundial y 4º en Latinoamérica; Eduardo García de Máximo Bistrot, famoso por la constante renovación de su menú, fue considerado el restaurante número 39 en la lista *Latin America’s 50 Best Restaurants 2017*; Israel Montero de Raíz, reconocido restaurante en la colonia Polanco por la creativa fusión de sabores en sus platos; Gerardo Vázquez Lugo de Nicos, restaurante cuyo éxito es respaldado por una tradición de 50 años y que ocupa el lugar 37 en *Latin America’s 50 Best Restaurants 2017*; Édgar Núñez de Jacinta y Sud777, considerado el número 11 en el *ranking* *The World’s 50 Best Restaurants*; Elena Reygadas de Rosetta, Nin y Lardo, encontrándose el primero en la posición 35 de *Latin America’s 50 Best Restaurants 2017*; y finalmente Gabriela Cámara de Grupo Contramar, Merotoro en la Ciudad de México y Cala en San Francisco, California, quien hace gala de la cocina mexicana con un toque contemporáneo, especialmente la referente al mar.

De enfoque integral, Yolcan también también impulsa su labor desde el entorno académico con el programa Escuela Campesina, en coordinación con el chef mundialmente reconocido Enrique Olvera, donde tiene lugar un tipo de enseñanza empírica en el campo con enfoque orgánico y tradicional a través del cual los alumnos se gradúan en dos años para posteriormente adquirir el grado de jornaleros, después jefes de chinampa, y al final productores. Para consumidores particulares Yolcan distribuye canastas con productos en la periferia de las chinampas.

Coincidiendo con esta filosofía de ofrecer la mejor calidad en los productos a los consumidores, Casa Dragones está elaborado con las más finas plantas de agave azul, cosechadas a mano por el Maestro Tequilero de la casa en nuestros campos de agave de posición favorecida en el eje volcánico transversal. Los tequilas de Casa Dragones son destilados varias veces mediante un proceso por columna que se enfoca en la pureza. El agua usada para Tequila Casa Dragones es excepcionalmente pura de manantial que se origina del volcán de Tequila con el balance perfecto de minerales para crear tequilas de distintivo sabor. Además de formar parte de estas comidas con causa, Tequila Casa Dragones apoya las iniciativas impulsadas por Yolcan mediante la compra de productos y renta de tierras en las chinampas.

Un total de cinco comidas tendrán lugar durante el desarrollo de “Chefs Semilla”, y contarán con la participación de Lucho Martínez quien estaba en Mia Domenicca, Oswaldo Oliva de Lorea y Alelí, Adriana Lerma “Miwi" de Belmondo e Israel Montero de Raíz. No pierdas la oportunidad de formar parte de una iniciativa en pro del cultivo sustentable en México que además te dejará un exquisito sabor de boca. Para adquirir las entradas a los eventos consulta: <https://chefs-semilla.boletia.com/>

**Acerca de Casa Dragones**

Desde su debut en 2009, Casa Dragones Joven ha ganado la admiración de los aficionados al tequila, catadores y reconocidos chefs por su distintivo sabor, aroma y cuerpo que reflejan el cuidado y precisión que requiere su producción. En 2014, el productor minorista independiente develó un nuevo estilo, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata de categoría ultra–premium que mantiene la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones.

Bertha González Nieves, cofundadora de Tequila Casa Dragones y primera Maestra Tequilera del mundo recibió el reconocimiento Most innovative women in Food and Drink otorgado por las revistas Food & Wine y Fortune, la máxima autoridad en lo que se refiere a gastronomía, viajes, diseño y entretenimiento. Además, fue invitada al panel “La misión de emprender” del Foro Forbes Mujeres Poderosas: Redefiniendo el poder .

Recientemente, Tequila Casa Dragones participó como el único tequila presente durante la tercera edición del Latin America's 50 Best Restaurants 2015, un encuentro que conjugó magia y sabor al reunir tanto a chefs como a personalidades de la industria para entender la actualidad gastronómica contemporánea.

Casa Dragones ha sido presentado en CNN y The Today Show, así como en las revistas Time, Robb Report, Forbes, Wall Street Journal, Departures, Travel + Leisure; seleccionado como el “Mejor Producto del Año” por Men’s Journal y recomendado por Martha Stewart como un regalo de lujo para la temporada navideña. En septiembre de 2011, Oprah Winfrey nombró a Casa Dragones Joven como su tequila favorito durante una entrevista en vivo con la COO de Facebook, Sheryl Sandberg. Winfrey ha incluido tanto Casa Dragones Joven como Casa Dragones Blanco en sus listas de Cosas Favoritas (en 2012 y 2014, respectivamente). Wine Enthusiast le otorgó a Casa Dragones Joven un rating de 96 puntos, el más alto para tequilas en la Buying Guide de mayo de 2013. [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com/)

**CONTACTO**

Ana Laura García Tinoco Ariza

Another Company

ana@anothercompany.com.mx

móvil: (52 1) 55 3198 9113

T: +52 55 6392 1100 Ext.3416

---------------------------------------------