***We Eat Color*: experiencia sinestésica con la reconocida chef Martha Ortiz y Tequila Casa Dragones**

* El pasado 23 de junio, el Museo de Arte Contemporáneo de Querétaro (MACQ) se convirtió en el escenario de una experiencia culinaria única en su tipo de la que formó parte Tequila Casa Dragones.

**Ciudad de México, a 29 de junio de 2021.-** Con el principal objetivo de posicionar al MACQ como uno de los espacios culturales más importantes de México y el mundo, se llevó a cabo una cena especial llamada ***We Eat Color***, protagonizada por la renombrada chef Martha Ortiz y seis artistas, y pensada para ofrecer una experiencia sinestésica entre el color, el gusto y la música.

La chef trabajó de la mano con seis artistas –Marja Godoy, Ramsés de la Cruz, Azucena Germán, Miguel Loyola, Salvador Herrera y un creador representante del MACQ– para crear una actividad que estuviese a tono con el emblemático espacio en la que se llevó a cabo. Se eligieron seis colores (blanco, amarillo, rojo, verde, negro y psicoldeia) que sirvieron como base para cada platillo, creando así un ejercicio sinestésico que vinculó el sentido del gusto con el de la vista.

Para comenzar la velada los invitados disfrutaron de seis cocteles originales creados por el mixólogo residente de San Miguel de Allende Mike Espinoza y curados por José Luis León Director de Barras en Grupo Ritual H. Los cocteles hechos con Tequila Casa Dragones Blanco siguieron con la inspiración de la gama de colores de la noche dando como resultado el *Yellow Submarine*, *50 Dragones of Grey*, *Deep Breath*, *Supermassive Black Hole*, *Moon Light* y *1 200 Micrograms*.

Dentro del menú de seis tiempos, la chef Martha Ortiz creó un platillo, el amarillo, para maridarse con Tequila Casa Dragones Joven: escuchando la melodía de *Capricho español Op. 34* de Nikolái Rimski-Kórsakov, los comensales disfrutaron de la *Sopa luminosa*, compuesta de esquites, tuétano, un jardín de insectos dorados y ramilletes de flores de calabaza, revelando así los atributos propios de este tequila, que con su distintivo sabor, aroma y cuerpo, es perfecto para maridar con la comida.

El tiempo inspirado en la hipnótico tono psicodelia fue pensado por la chef para disfrutarse con Tequila Casa Dragones Añejo y escuchando de fondo la pieza del compositor Antonín Dvořák

*2do Mov. Adagio ma non troppo*. El platillo era un postre colorido con precipitaciones de pepitas de oro, que potenció el carácter único de la última adición al portafolio de Casa Dragones, un tequila añejado en dos diferentes tipos de barrica: unos, de roble francés, y otros, de roble americano.

El papel de los artistas que acompañaron a la chef durante esta experiencia fue el de intervenir, dependiendo de cada color empleado en cada platillo, las mesas en las que los comensales disfrutaron esta cena, quienes, a su vez, iban vestidos con un color designado, todo para homologar la estética de este peculiar performance culinario.

La colorida velada estuvo ambientada por melodías de la Orquesta Filarmónica del Estado de Querétaro, la cual eligió las piezas para cada momento de la noche basándose, igualmente, en los colores de cada tiempo, involucrando también así en la experiencia al sentido del oído.

Tequila Casa Dragones se enorgullece de formar parte de este tipo de actividades, las cuales no sólo reafirman su compromiso con la escena artística en México y el mundo, sino con espacios como el MACQ y con el mundo culinario de la mano de la chef Martha Ortiz, que logra integrar el sabor único y característico de Casa Dragones Joven con este tipo de experiencias gastronómicas únicas.

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx).

###

**ACERCA DE CASA DRAGONES**

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco y Tequila Casa Dragones Añejo, bebidas que reflejan el cuidado y la precisión que caracteriza su producción. 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. Casa Dragones Joven es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse solo y maridar con la comida. En 2014, la casa tequilera presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata que mantiene la elegancia y las sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. En 2020, Tequila Casa Dragones amplió su repertorio con el lanzamiento de su primer tequila añejo, Tequila Casa Dragones Añejo, que se distingue por su único proceso de añejamiento en barricas, alcanzando un particular carácter por ser madurado en dos diferentes tipos de toneles: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. www.casadragones.com.mx

**CONTACTO**

Yahel Peláez   
Puesto: Sr Account Executive

Compañía: Another Company

Móvil: (+52) 1 55 2732 4937

email: [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Luis Morales

Fashion, Lifestyle and Luxury Director

Another Company

Móvil: (+52) 5591987567

email: [luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)