**Casa Dragones refuerza su compromiso con la cultura y el arte contemporáneo en la Gala 2023 del Museo Tamayo**

Diversas personalidades como la Directora del Museo Tamayo, Magalí Arriola; la Cofundadora y CEO de Tequila Casa Dragones, Bertha González Nieves, así como la chef Gabriela Cámara se dieron cita en la Gala Benéfica 2023 de este importante museo en la CDMX.

**Ciudad de México, 6 de febrero de 2023.-** Por segundo año consecutivo, la casa tequilera se une a la Gala 2023 a beneficio del Museo Tamayo, como uno de sus principales patronos.Desde su fundación hace poco más de una década, uno de los compromisos más importantes para Casa Dragones ha sido el apoyar la cultura, el arte contemporáneo, formando una estrecha relación con los artistas y museos.

Esta gala es el evento de recaudación anual más importante organizado por la Fundación Olga y Rufino Tamayo (FORT) para apoyar al Museo y su programación, que durante décadas ha fungido como un recinto en donde las figuras más importantes de la escena cultural han expuesto sus creaciones.

Como cada año, se dieron cita las personalidades del ámbito artístico internacional, con más de 40 artistas, como Ana Segovia, Miguel Calderón, Gonzalo Lebrija, Tania Pérez Córdova; instituciones internacionales como el LACMA y JUMEX, además de contar la presencia de varias celebridades, coleccionistas, y marcas como Tiffany and Co, Gucci, Saint Laurent y Soho House, junto con el apoyo sustancial de sus patronos como Tequila Casa Dragones.

Al respecto, Bertha González Nieves, Cofundadora y CEO de Tequila Casa Dragones, aseguró que “para nosotros es un orgullo participar y sumarnos a una de las instituciones culturales más importantes del país a través de diversas colaboraciones pasadas y futuras, lo cual reafirma nuestro compromiso de inspirar a próximas generaciones a seguir contribuyendo para la difusión del arte contemporáneo en México”.

Por su parte, Magalí Arriola Directora del Museo Tamayo, declaró “desde que el Museo Tamayo abrió sus puertas en la Ciudad de México, está institución cimbró el imaginario social en cuanto a lo que era posible alcanzar en el ámbito de la cultura en México. Desde entonces, hemos visto un sinnúmero de propuestas artísticas desfilar por sus salas, que han jugado un papel clave para el desarrollo del arte contemporáneo en México y la resonancia de su diálogo con el extranjero”.

“Parafraseando las palabras del propio Tamayo durante el evento inaugural de su museo, este espacio ha demostrado que bajo el signo de la libertad, el arte ha podido encauzarse por muchos caminos, estos caminos seguirán multiplicándose a medida en que sigamos apoyando, con eventos como este, a la producción artística de hoy” afirmó Arriola.

Finalmente, Mara Ortega Arena, Jefa de Desarrollo del Museo Tamayo, declaró que “la gala es una gran oportunidad para seguir fortaleciendo la filantropía en nuestro país. Es un gusto ver que cada vez se unen más personas a apoyar y es un honor contribuir para unir fuerzas y que siga adelante una de las instituciones más relevantes para la difusión del arte contemporáneo en México”. Seguimos agradeciendo a todos aquellos que han formado parte de esta asociación y han ayudado a desarrollar e implementar su misión y darle continuidad al proyecto que el propio Tamayo se planteó hace más de 40 años.

Durante la Gala, los invitados pudieron disfrutar de una cena maridaje a cargo de la chef Gabriela Cámara, quien está al frente de restaurantes como Contramar, Entremar, Caracol Del Mar e Itacate del Mar, haciendo un maridaje con Casa Dragones Joven y para terminar la cena, el postre será maridado con Casa Dragones Reposado Mizunara, el primer tequila reposado 100% en barrica de roble japonés.

Posterior a la Gala, se realizó un *after party*, donde la música estuvo a cargo DJ Manuka Honey, seguida de la famosa DJ de El Micky Bar, Mariana Vidal, y cerrando con Chloe Caillet de PVBLIC XESS.

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/) y sigue sus redes sociales en [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones), [Twitter](https://twitter.com/casadragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/).

###

**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, Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara 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. Finalmente, en 2022 Casa Dragones presenta Casa Dragones Reposado Mizunara, tequila 100% de agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble japonés, creando una dulzura refinada y elegante que desafía lo establecido. Para mayor información visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx).

**CONTACTO**

Mare Barquera

SR Account Executive

M. + (521) 5539017361

[mare.barquera@another.co](mailto:mare.barquera@another.co)

Yahel Peláez

PR Manager

M. + (521) 55 2732 4937

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