**Conoce a los ganadores de las Jamming Sessions Primavera 2021**

**de Casa Dragones**

* *Tequila Casa Dragones presenta a los ganadores de su concurso digital Jamming Sessions Primavera 2021.*
* *Las Jamming Sessions son parte del programa Casa Dragones Bartender Exchange Program, el cual tiene como objetivo celebrar el intercambio de ideas, conocimiento y experiencia entre bartenders de México, Estados Unidos y el resto del mundo.*

**Ciudad de México, 13 de mayo de 2021.-** Para continuar apoyando a una de sus comunidades más cercanas y queridas, Tequila Casa Dragones llevó a cabo una nueva etapa de sus **Jamming Sessions**, competición digital que forma parte del Casa Dragones Bartender Exchange Program, y en la que participan bartenders de México, Estados Unidos y el Reino Unido con el objetivo de construir puentes entre esta comunidad, con el intercambio de experiencias y conocimientos, así como celebrar la creatividad de diversos mixólogos.

Durante las **Jamming Sessions Primavera 2021**, Casa Dragones recibió una cantidad de aplicaciones sin precedentes. Los participantes compartieron increíbles videos con nuevas recetas originales con Tequila Casa Dragones Blanco bajo la temática “La Escapada de tus Sueños en México”, las cuales debían inspirarse en los colores, edificios, paisajes e ingredientes de varias regiones del país, compitiendo por un premio monetario en efectivo y un Bartender Residency en San Miguel de Allende.

Durante estas semanas, se publicaron algunos de los mejores videos en la cuenta oficial de Casa Dragones de [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones) e [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones/?hl=en), en los que los participantes mostraron su talento. Los semifinalistas y finalistas fueron seleccionados basándose en las interacciones que tuvieron en cada video seleccionado, y en cada etapa de eliminación por plataforma digital.

Los ganadores de las ***Jamming Sessions Primavera 2021*** fueron seleccionados según la presentación, tema, originalidad y sabor, aspectos calificados por un jurado encabezado por Yana Volfson, Directora de Bebidas en Grupo Casa Mata, y el recientemente nombrado Mejor Bartender de México, José Luis León, Director de Barras en Grupo Ritual H, conformado por los bares Licorería Limantour, Baltra Bar y Xamán Bar.

Dichos participantes formarán parte de una residencia en el Tasting Room de Casa Dragones en San Miguel de Allende. Podrán quedarse en La Casa Dragones –edificación del siglo XVII que originalmente albergó a la caballería de élite, Los Dragones–, adquirir productos de los mercados locales y preparar cocteles en el “Tequila Bar más pequeño del mundo”. Una oportunidad única para cualquier mixólogo o bartender en el mundo.

Después de una ardua selección y deliberación, los ganadores fueron Edgar Edwin Castillo Andrade, bartender de La Gran Vía San Luis Potosí, y Scarlet Ganzoni, Bar Manager del Isabel Mayfair en Londres, Reino Unido, como los ganadores de las ***Jamming Sessions Primavera 2021***.

“Crear un cóctel con base en algún entorno geográfico no es una tarea sencilla. Tienes que investigar sobre su cultura, tradiciones, gastronomía e inclusive la temática o concepto del mismo lugar. Mi cóctel lleva el nombre de *Zipolite al desnudo* ya que intenté sacar el máximo de un ingrediente desnudando cada una de sus partes (en este caso, la toronja), de la misma forma que las personas lo hacen en esta playa nudista para sacar lo máximo de sí mismos”, declaró Edwin Castillo.

Edwin ha estado detrás de las barras por más de siete años. Estuvo nominado como uno de los mejores bartenders de la región del Bajío en México durante los Bartenders Awards. También fue finalista nacional en una importante competición dirigida por una marca de whisky y en el Angostura Global Cocktail Challenge.

***Zipolite al desnudo***

Ingredientes:

* 60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 20 ml de jarabe de cáscara y semilla de toronja.
* 60 ml de jugo de toronja natural.
* 1 gramo de ácido cítrico.

Modo de preparación:

Escarchar el vaso highball con la pulpa de toronja molida (para que quede más limpio el escarchado, quitar excesos con una servilleta). Agregar el hielo molido a mano. Agregar a un shaker todos los ingredientes y agitar hasta que esté frío. Colar en el vaso highball y decorar con una hoja seca de toronja.

Por su parte, Scarlett Ganzoni creó el coctel *Lost in Coyoacán* inspirándose en el sentimiento de emoción y de descubrimiento cuando pierdes un poco el sentido del tiempo al explorar el mercado de Coyoacán en la Ciudad de México.

Scarlet creció en Veracruz pero nació en Suiza. Después de obtener una licenciatura en Administración de Empresas Turísticas, trabajó algunos meses en Cancún, lugar en el que adquirió su curiosidad por la coctelería. En el 2017, comenzó su carrera en la industria de las bebidas cuando formó parte de un programa especial en la European Bartender School en Londres. Actualmente trabaja como Bar Manager en Isabel Mayfair, un restaurante con influencias sudamericanas y europeas.

***Lost in Coyoacán***

Ingredientes:

* 50 ml de Tequila Casa Dragones Blanco.
* 15 ml de Cordial del Mercado\*
* 15 ml de Licor de cacao Fair.
* 5 ml de Amaro Averna.
* 5 gotas de Mole Bitters.

Cordial del Mercado\*

* 200 gramos de frambuesas frescas.
* 100 gramos de piloncillo.
* 2 rodajas de habanero rojo fresco.
* 2 cucharaditas de Pink Freeze Dried Pitaya.

Modo de preparación:

Combinar todos los ingredientes en un vaso mezclador con hielo durante varios segundos y colar en un vaso. Adornar con una rodaja de pitaya deshidratada.

Tequila Casa Dragones agradece a todos los bartenders que compartieron su receta y a cada participante demostró la elegancia y sofisticación de México a través de la mixología.

Para más información, visite [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com)

###

**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)