**Tequila Casa Dragones celebra su décimo aniversario en San Miguel de Allende durante el Día de Muertos**

***Las festividades conmemoran una década de esta innovadora compañía de tequila.***

**Nueva York / San Miguel de Allende, México.-** Tequila Casa Dragones, renombrada casa tequilera independiente de edición limitada, co-fundada por la CEO Bertha González Nieves en 2009, celebró su décimo aniversario durante un espectacular fin de semana que culminó en una cena realizada 100% con vegetales; apoyando la agricultura local y reflejando que se puede comer delicioso de una forma más consciente, favoreciendo al planeta. Los platillos fueron preparados por chefs de renombre y amigos de la marca, como: Enrique Olvera, Daniel Soto-Innes, Elena Reygadas, entre otros; y servidos en la histórica Plaza de Toros de San Miguel de Allende, casa espiritual de la marca, que data del siglo 16.

“Casa Dragones se ha dedicado 10 años a rendir honor a la artesanía y calidad mexicanas para que ambas generen un impacto en el futuro de la industria tequilera a través de una producción sustentable y moderna”, declaró Bertha González Nieves, CEO y cofundadora de Tequila Casa Dragones, y la primera Maestra Tequilera del mundo. “Celebrar con nuestros amigos y colaboradores durante el fin de semana de Día de Muertos fue una forma muy significativa de conmemorar esta triunfo y brindar por nuestro futuro”.

Durante el sábado 2 de noviembre, las celebraciones comenzaron en el patio de La Casa Dragones, donde los invitados disfrutaron de cocteles creados por los mixólogos Yana Volfson (Cosme, ATLA y Ticuchi) y Osvaldo Vázquez (Chileno Bay), como The Dr X, una infusión de kava con Tequila Casa Dragones Blanco, y un Silver Rush con miel fermentada de Oaxaca. Personalidades como los diseñadores Naeem Khan, Héctor Esrawe y Carla Fernández; artistas como Gabriel Orozco, Danh Vo y Pedro Reyes; el guionista ganador de un Oscar, Stephen Gaghan; Cy y Olmo Schnabel, Oscar Madrazo, Cindy Rachofsky, la CEO de Phillip Lim, Wen Zhou, y el cofundador de Tequila Casa Dragones y CEO de iHeartMedia, Bob Pittman, se unieron a amigos y familia de Tequila Casa Dragones para la marcha tradicional del Día de Muertos, portando tocados florales, máscaras hechas a mano por artesanos locales y el maquillaje típico de las catrinas, iconos de esta festividad y forma simbólica de apreciar la muerte a través del arte. Más tarde, una procesión condujo a los invitados por la calle Recreo hasta llegar a la histórica Plaza de Toros de la ciudad, donde miles de flores de cempasuchitl, flores de la muerte, adornaban la entrada. Una mariachi de 10 integrantes, dos mojigangas y un cantante sobre un caballo dirigieron a la vívida procesión a través de un túnel hacia la plaza de toros, donde la cena estaba servida, creando así un deslumbrante escenario.

Bajo una cubierta de lámparas de papel maché y una clara noche de otoño, los invitados tomaban Tequila Casa Dragones Joven mientras disfrutaban un menú realizado 100% con vegetales, de varios tiempos, creado en honor al compromiso de la marca por una producción más sustentable y moderna. La cena fue preparada por el grupo de chefs antes mencionado, incluyendo a Enrique Olvera (Cosme, ATLA, Pujol, Criollo), Daniela Soto-Innes (Cosme, ATLA), Elena Reygadas (Rosetta, La Panadería, Café NiN), Blaine Wetzel (The Willows Inn) y Donnie Masterton (The Restaurant y Fátima), para 350 personas. Los platillos incluían una probada de ingredientes de temporada, traídos exclusivamente de San Miguel de Allende y de Yolcan en Xochimilco, con recetas como un tamal de calabaza con sikil pak de guajillo, barbacoa de hongos salvajes y tortillas hechas a mano.

“Al preparar un menú local y de temporada, queríamos acentuar y ser el reflejo de esa aproximación consciente de Casa Dragones”, declaró el chef Enrique Olvera. “Valoro a Dragones como uno de mis colaboradores más cercanos. Busco compartir más memorias con Bertha y con todo su equipo”.

González Nieves subió al escenario para anunciar una donación por parte de Tequila Casa Dragones para el el Jardín Botánico El Charco del Ingenio, apoyando la visión compartida de preservar la herencia natural y cultural de San Miguel de Allende. La banda favorita de Guadalajara, Tropikal Forever, subió al escenario junto a González Nieves y así comenzó la fiesta con un repertorio diverso que fue de Radiohead a los Rolling Stones. La música en vivo protagonizó la noche hasta el after-party en el patio de La Casa Dragones, donde los DJs Chloé Caillet y Joshua Ludlow hicieron bailar a todos hasta el amanecer.

Otros momentos importantes del fin de semana incluyen una recepción el viernes 1 de noviembre junto a maravillosas vistas de San Miguel de Allende en la terraza del Rosewood Hotel, cenas especiales en varios restaurantes locales a lo largo y ancho de la ciudad que incluían los cocteles favoritos de Casa Dragones de esta década. Los invitados exploraron los altares del Día de Muertos de la plaza principal de la ciudad, El Jardín, y visitaron el reconocido Tasting Room, nombrado como “el tequila bar más pequeño del mundo”, en Dôce18. En La Casa Dragones, establos de la caballería Dragones que datan del siglo XVII, ahora convertidos en la casa de Tequila Casa Dragones, se realizaron demostraciones del arte del grabado de pepita, mientras que una edición limitada, una botella del décimo aniversario de esta casa tequilera fue diseñada específicamente para la ocasión, la cual era posible personalizar como una memoria tangible de este fin de semana. El decantador de cristal de Tequila Casa Joven ha recibido numerosos galardones durante estos años, incluyendo el prestigioso premio Grand Prix Strategies de Luxe en 2010, siendo la primera compañía mexicana en recibir este importante reconocimiento internacional de diseño de lujo.

**Acerca de Casa Dragones**

Casa Dragones es una casa tequilera independiente de edición limitada, conocido por Tequila Casa Dragones Joven y Tequila Casa Dragones Blanco, bebidas que reflejan el cuidado y 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 tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse derecho y maridar con la comida. Reconocido por Wine Enthusiast con las más alta calificación obtenida por un tequila. En 2014, la Casa Dragones presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, un tequila que tiene como objetivo preservar la pureza y calidad de su agave a través de un proceso ultramoderno entregando la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. Este tequila ha acumulado, de igual manera, fidelidad por parte de los mixólogos más importantes a nivel internacional, quienes han creado recetas originales que resaltan los atributos de esta bebida.

Casa Dragones está disponible en México en restaurantes y bares de lujo, y en las tiendas La Europea. En Estados Unidos, Casa Dragones puede encontrarse en bares selectos, restaurantes y establecimientos en California, Texas, Nueva York, Nueva Jersey, Connecticut, Pennsylvania, Washington DC, Georgia, Florida, Illinois, Nevada, Arizona, y Colorado. Casa dragones también puede adquirirse en [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com).

Para más información, visita [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com/) y sigue nuestras redes sociales [Twitter](https://twitter.com/CasaDragones), [Instagram](https://www.instagram.com/casadragones) (@casadragones) y [Facebook](https://www.facebook.com/CasaDragones/).

**Acerca de los chefs**

**Enrique Olvera**

Enrique Olvera es el chef de renombre internacional y restaurantero detrás del ATM Group (Cosma, ATLA) en los Estados Unidos y Grupo Olvera en México, que incluye Pujol (restaurante número 1 en América del Norte en la lista World’s 50 Best de 2019). Su cocina se basa en las técnicas e ingredientes de México, la cual constantemente se transforma para antelarse a aquello que las personas consumen y consideran como comida mexicana. En 2020, Olvera y el equipo de ATM Group mirarán hacia el oeste con la próxima apertura de su restaurante mexicano contemporáneo en el Wynn Las Vegas. Olvera recientemente publicó el libro *Tu Casa mi Casa: Mexican Recipes for the Home Cook* (Phaidon, 2019).

**Daniela Soto-Innes**

Daniela Soto-Innes es chef y socia en Cosme y ATLA, restaurantes mexicanos contemporáneos situados en la ciudad de Nueva York. Nacida en la Ciudad de México y proveniente de un linaje de mujeres que aman cocinar, Soto-Innes forjó una carrera enfocada en la comida desde temprana edad, involucrándose en el programa culinario de su preparatoria antes de mudarse a Austin, Texas, para continuar con sus estudios en el Le Cordon Bleu College of Culinary Arts. Después de graduarse, Soto-Innes viajó y acumuló experiencia antes de comenzar a trabajar en Houston en restaurantes como Brennan’s of Houston, Triniti y Underbelly, bajo la tutela de su mentor Chris Shepherd. Después de regresar a la Ciudad de México para vivir una etapa de transformación en Pujol, de Enrique Olvera, Soto-Innes comenzó a trabajar muy de cerca con este restaurantero y chef, y ambos, en conjunto con el socio de ATM Group, Santiago Pérez, abrieron Cosme en 2014. Como resultado del gran éxito de Cosme, Soto-Innes inauguró ATLA en 2017 como chef y socia del lugar, introduciendo la opción de un café que ofrece comida mexicana contemporánea durante todo el día. Soto-Innes ha recibido diversos reconocimientos por su trabajo, incluyendo ser nombrada como la James Beard Rising Star Chef of the Year en 2016; reconocida al formar parte en la lista recopilatoria 30 under 30 de la Revista Forbes: en la sección de Food&Drink y como la mejor chef del mundo en 2019. Se trata de una mujer que sigue encontrando el placer de elevar el sabor de ingredientes comunes mientras trabaja activamente para empoderar a su staff y crear una cultura gastronómica inspiradora y solidaria. Este otoño, Soto-Innes y su equipo apuntan su mirada hacia el oeste con las próximas aperturas del restaurante Damian y la taqueria Ditroit, ubicados en el centro de Los Angeles, así como el futuro restaurante mexicano contemporáneo en el casino y resort Wynn Las Vegas.

**Elena Reygadas**

Después de un viaje culinario que fue de la ciudad de Nueva York a Londres, la chef Elena Reygadas regresó a su país natal, México, en 2010 para abrir su propio restaurante, Rosetta. Ganadora del Veuve Clicquot Latin America’s Best Female Chef Award en 2014, su maestría para los platillos elegantes y de temporada hizo de Rosetta uno de los restaurantes más populares de la Ciudad de México, y el número 41 en la lista Latin America’s 50 Best Restaurants.

**Blaine Wetzel**

La popularidad de Blaine Wetzels en el mundo culinario comenzó después de que trabajara como el chef de estación para René Redzepi en Norma, en Copenhagen. Después de ser nombrado como el Mejor Chef en 2012 y ser semifinalista en los Premios de la Fundación James Beard en el Noroeste del Pacífico durante el mismo año, Wetzel ganó el James Beard Award for Rising Star Chef of the Year en 2014. Wetzel abrió su aclamado restaurante The Willows en Lummi Island, con un compromiso con la isla y sus ingredientes locales, así como con su tradición de preparar de la granja-a-la-mesa.

**Donnie Masterton**

Fascinado por el espíritu de San Miguel de Allende, Donnie Masterton, nativo de Los Angeles que trabajo en cocinas de la ciudad de Nueva York, Washington DC, San Francisco y Los Angeles, busco nuevas oportunidades en México. Lo que encontró fue un elegante patio colonial en Sollano 16, en el corazón de San Miguel de Allende. En 2008, el chef Masterton abrió The Restaurant, ganador en la edición 2018 de Experts Choice Awards, y considerado como uno de los restaurantes top en San Miguel de Allende. The Restaurant es reconocido por su menú internacional con influencias mexicanas y sus ingredientes orgánicos y locales.

**Acerca de los bartenders**

**Yana Volfson**

Nacida y criada en el Bronx, Yana Volfson ha diseñado programas de bebidas en Nueva York durante 15 años. Su filosofía explora una fundamental pero mágica aproximación a lo que sabe bien. Su paladar es su más importante herramienta, con la cual selecciona los vinos y espíritus, y diseña artísticamente cocteles que son elegantes, ricos y balanceados. El más reciente trabajo de Yana es la supervisión del aclamado programa de cocteles y vinos en Cosme y ATLA, del chef mexicano Enrique Olvera, con tres estrellas en las reseñas del New York Times y uno de los cincuenta mejores restaurantes de San Pellegrino. Ahí puedes encontrar a Yana susurrando la historia del mezcal y explorando continuamente el arte culinario y el de las bebidas.

**Osvaldo Vázquez**

Mixólogo y director de Bebidas en Chileno Bay en Los Cabos, México, Osvaldo Vázquez actualmente funge como colaborador y director de Bebidas en La Revolution Comedor de Baja California y en Dalton Gin Bar. En 2015, Vázquez fue uno de los ganadores del concurso internacional “G’Vine Global Bartender Challenge”, con su receta original inspirada en el creador de la televisión a color, Guillermo González Camarena. Su pasión por Casa Dragones lo ha convertido en un honorable bartender y embajador de la marca.

Información de Contacto

Ahilen Chávez / Account Executive

[ahilen.chavez@another.co](mailto:ahilen.chavez@another.co)

5524709830

\* \* \*