**Yolcan y Tequila Casa Dragones unen esfuerzos para salvar a las chinampas en Xochimilco**

* Los más prestigiosos chefs de la CDMX colaboraron en una cena para apoyar al rescate de este milenario método de cultivo en México.

**Ciudad de México, a 21 de agosto de 2018.**- El pasado 9 de agosto, Tequila Casa Dragones sumó esfuerzos con Yolcan en una cena maridaje en beneficio de Xochimilco, “Cena por las chinampas”, a la que asistieron más de 500 personas y en la que participaron renombrados chefs de los restaurantes más importantes de la capital y que tuvo como sede el Ex Convento de San Hipólito, ubicado en el Centro Histórico de la CDMX.

Este importante evento gastronómico comenzó con un trago de bienvenida, Dragones Rocks: Casa Dragones Blanco en las rocas con un twist de toronja, siendo este la manera perfecta de servir esta etiqueta. Los encargados de preparar la cena fueron los chefs Enrique Olvera, de Pujol, restaurante no.13 en la lista de The World’s 50 Best Restaurants de 2018; Gabriela Cámara, de Contramar, que forma parte de los 30 Mejores Restaurantes de la CDMX elegidos por la revista Condé Nast Traveler también en 2018; Eduardo García, de Maximo Bistrot, lugar no. 39 en Latin America’s 50 Best Restaurants de 2017; Elena Reygadas, de Rosetta, con el no. 35 en la lista Latin America’s 50 Best Restaurants de 2017, y Jorge Vallejo, de Quintonil, que ocupa el lugar no.23 entre The World’s 50 Best Restaurants de 2018.

El menú fue 100 por ciento vegetariano con ingredientes frescos y de temporada provenientes de las chinampas, e incluyó platillos como tamal colado y quelites, creación de la chef Reygadas; una ensalada de las chinampas de Jorge Vallejo; sopa de elote con poro de Eduardo García; berenjena en pipián verde de Gabriela Cámara; betabeles y hongos en chichilo negro de Enrique Olvera; y el postre de jitomates, cerezas y estragón estuvo a cargo de Elena Reygadas. Todos los platillos fueron preparados con la calidad y el esmero que caracteriza a estas importantes personalidades de la gastronomía de la capital.

Todo lo recaudado por la cena estará destinado al rescate del milenario método de cultivo de las chinampas, el cual se realiza todavía en la región de Xochimilco y es activamente apoyado por Yolcan, una red de personas –entre agricultores, consumidores responsables, académicos y los mejores chefs de la CDMX– comprometidas con el rescate de las chinampas y con el campo mexicano en general.

Tequila Casa Dragones ha colaborado activamente en otras actividades y proyectos de Yolcan en el pasado, como en la serie comidas que llevan por nombre Chefs Semillas, que han tenido lugar a lo largo de 2018 y que se enfocan en acercar a los comensales a las chinampas y al orígen de los productos de temporada que disfrutan en sus platillos, disfrutando de una experiencia gastronómica en las chinampas.

Estas colaboraciones han surgido gracias al interés de Casa Dragones a impulsar la agricultura mexicana, apoyando el rescate de la técnica de sembrado en chinampas que realiza Yolcan, que además son parte del menú de los mejores restaurantes en la Ciudad de México.

Para más información, visite <http://casadragones.com.mx/>

**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