**CASA DRAGONES, EL TEQUILA OFICIAL DEL *LATIN AMERICA’S 50 BEST RESTAURANTS, RATIFICA SU POSICIÓN COMO EL TEQUILA PREFERIDO DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA***

* ***Más de 100 chefs se dieron cita en el evento más importante de la industria culinaria de América Latina, que se realiza por primera vez en México, y en el que se reconoció al restaurante Central de Lima, Perú, como el mejor de la región.***

**México, D.F., a 24 de septiembre de 2015.–** Desde su lanzamiento, **Tequila Casa Dragones** ha mantenido una estrecha relación con el mundo culinario al formar parte de eventos de talla internacional. Muestra de ello fue su participación como el único tequila presente durante la tercera edición del ***Latin America's 50 Best Restaurants***, que en esta ocasión se llevó a cabo en el Distrito Federal los días 21, 22 y 23 de septiembre. Este encuentro, que conjugó magia y sabor, también reunió a *chefs* y personalidades para entender la actualidad gastronómica contemporánea.

**Mesa Redonda**, debate de primer nivel realizado en el Museo Nacional de Antropología por Mesamérica –una de las principales entidades organizadoras de eventos gastronómicos en México– marcó el inicio de actividades al reunir especialistas en áreas específicas, quienes fijaron posición sobre temas relevantes, como Michel Bras, *chef* francés del restaurante Bras, quien habló de territorio; el estadounidense Wylie Dufresne, de Alder, que abordó el tema de la creatividad; y Nicola Twilley, editora norteamericana de *Edible Geography*, quien cuestionó lo que asumimos por sustentabilidad.

Durante este mismo encuentro, Soledad Barruti, investigadora argentina, hizo hincapié en la producción alimentaria, y Ruth Reichl, influyente periodista de la fuente en Estados Unidos, destacó el valor de la comunicación. Por su parte, Alex Ruiz, chef de Casa Oaxaca, dio cuenta del significado que puede tener el concepto de tradición.

La noche del 22 de septiembre, los 100 *chefs* invitados asistieron a la cena ***Chef’s Feast***, en la que fueron recibidos con **Tequila Casa Dragones Joven**, un tequila 100% puro de agave azul elaborado en pequeños lotes y que está hecho de un maridaje delicado de tequila blanco con tequila extra añejo, que ha sido añejado en barricas de roble americano durante cinco años, con suaves notas de vainilla y un balanceado trasfondo especiado con notas de pera, de final limpio y sedoso con toques de avellana, ideal para maridar el primer platillo: *Ceviche Gloria* con fondo de maracuyá, fresa molida, pulpo, camarón y mango.

Para cerrar con broche de oro, el 23 de septiembre, el Museo de San Ildefonso fue testigo de la ceremonia de premiación en la que se ofreció **Tequila Casa Dragones Joven** y **Tequila Casa Dragones Blanco** en las rocas mientras se entregó el esperado reconocimiento como mejor restaurante a Central de Lima, Perú, así como a sus chefs Virgilio Martínez y Pía León.

*“Estamos muy agradecidos con México, hemos recibido una gran cantidad de amor y orgullo hacia América Latina. Ganar es una responsabilidad y estamos muy conscientes de lo que esto significa”*, dijo Martínez al recibir el premio.

A esta fiesta, que celebró el esplendor de la industria culinaria de la región, asistieron representantes de la gastronomía local como el chef Enrique Olvera, del restaurante Pujol –quien obtuvo el número 16 en *The World´s 50 Best Restaurants 2015,* el puesto número 9 en el *Latin America´s 50 Best Restaurants 2015* y ganador de *The Diners Club Lifetime Achievement Award Latin America 2015–;* quien además es un fiel admirador del sabor de **Tequila Casa Dragones**.

*“Para mí, lo que distingue a Tequila Casa Dragones es que es extremadamente elegante. Me parece que Tequila Casa Dragones tiene esta virtud, misma que posee la gastronomía… esa capacidad de abarcar dimensiones cada día mayores”*, expresó el chef Olvera, quien también ha maridado **Tequila Casa Dragones Joven** con platillos como ceviche de róbalo al vacío, o la ensalada de arúgula con ejotes; pechuga de pavo con frutos secos, o la deliciosa calabaza y camote a la mantequilla.

Al respecto, el chef Jorge Vallejo, del restaurante Quintonil, quien se ubicó en el número 35 de *The World´s 50 Best Restaurants 2015* y en el 6 del *Latin America´s 50 Best Restaurants 2015*, expresó: “*Casa Dragones Joven tiene una delicadeza incomparable, en la que destacan los sabores del agave de una manera sutil y elegante y un paso por boca muy amable, es el acompañante perfecto para cualquier alimento*”.

Sobre la pasión y el ambiente que se respiró en este encuentro de culturas, **Bertha González Nieves**, cofundadora y CEO de **Tequila Casa Dragones**, concluyó: *“Es un honor para nosotros ser el tequila oficial de Latin America's 50 Best Restaurants y ser parte angular del movimiento culinario que vive México en este momento. Nos llena de orgullo que Tequila Casa Dragones sea el único tequila presente en este evento en el que conviven los mejores chefs de Latinoamérica y que continúa posicionando a México como referente gastronómico gracias a la riqueza de sus sabores que conquistan al mundo entero”.*

**# # #**

**Acerca Casa Dragones**

Desde su debut en Estados Unidos 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 ultrapremium que mantiene la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones.

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 PARA PRENSA**

Ale Petatán

Another Company

(55) 6392.1100 ext. 2417

[ale@anothercompany.com.mx](mailto:ale@anothercompany.com.mx)

**CONTACTO PARA VENTAS**

Tequila Casa Dragones

Sandra Chollet

Directora Comercial de México

04455.4457.4820

[schollet@casadragones.com](mailto:schollet@casadragones.com)