

**Elena Reygadas presenta cena maridada con Tequila Casa Dragones Joven en la Casa Dragones de San Miguel de Allende**

* *Tequila Casa Dragones, que orgullosamente es parte de la trama histórica de San Miguel de Allende, participó en el Mercado de Arte y Gastronomía de San Miguel de Allende (MAG), presentando una cena maridada con Tequila Casa Dragones Joven, creación de la reconocida chef Elena Reygadas de Rosetta, servida en una vajilla -diseñada en colaboración artística entre Jose Dávila y José Noé Suro- exclusivamente comisionada para la casa tequilera y el programa The Pairing Table de La Casa Dragones.*

**San Miguel de Allende, a 25 de julio de 2017.-** Tequila Casa Dragones, se complació en participar en la primera edición del Mercado de Arte y Gastronomía (MAG) de San Miguel de Allende, ciudad colonial declarada patrimonio de la humanidad por la UNESCO, y recientemente galardonada como la ciudad #1 en el mundo por Travel+Leisure. Esta ciudad ha estado ligada al sello tequilero desde sus orígenes, por ello su nombre se inspira en los legendarios Dragones de San Miguel de Allende, el escuadrón de caballería de élite que participó en el movimiento de Independencia de México.

La emblemática Casa Dragones, localizada en esta ciudad mexicana -construcción que fuera los establos originales de la caballería de los Dragones de Allende en 1700 y que hoy es una magnífica residencia remodelada y la casa espiritual de este tequila- abrió sus puertas para ser sede de una experiencia donde lo artesanal se entrelazó con lo contemporáneo a través de una propuesta gastronómica y artística.

Para esta primera edición de MAG, Tequila Casa Dragones una vez más presentó su programa *Pairing Table* -programa culinario en un ambiente íntimo y único en su clase donde renombrados chefs se dan cita en La Casa Dragones, para lograr el maridaje perfecto con Tequila Casa Dragones Joven- en el que han participado chefs como Matteo Salas de Áperi, Jesús Escalera de La Postrería y Paul Bentley de MAGNO Brasserie, Carlo Mirarchi de Blanca y Roberta’s, David Kinch de Manresa y Bywater, así como Carlos Hannon de Rosewood San Miguel de Allende, además de colaboraciones en la Casa Dragones como Chef´s Table con Enrique Olvera.

En esta ocasión fue el turno de la aclamada chef mexicana Elena Reygadas de Rosetta y Lardo -cuya relación con la casa tequilera se remonta a los comienzos de la marca- de deleitar a los comensales con la cocina moderna mexicana más elegante de MAG, en una cena con localidades agotadas, y maridada con Tequila Casa Dragones Joven, de sabor suave con notas cítricas y florales y un balanceado trasfondo especiado con notas de pera. El maridaje fue a la perfección con los cuatro tiempos en los que se sirvieron los siguientes platillos: Caracol, limón y habanero; Uchepo, apionabo y mantequilla ahumada; Endivias, betabeles y pimienta rosa; Extraviado, plátano, coco y jengibre; Mole de chicatanas con hongos clavito, langosta y pambazo; Pixtle, piñón rosa y merengue.

El sofisticado menú de Elena Reygadas fue presentado en una vajilla exclusivamente diseñada y realizada para Tequila Casa Dragones y su programa *The Pairing Table*, como una colaboración artística entre el artista Jose Dávila y por José Noé Suro, director de Cerámica Suro.

Reafirmando el compromiso de Tequila Casa Dragones a impulsar la cultura y artesanía mexicana, y la gastronomía mundial a través de representaciones artísticas, esta elegante vajilla a base de cerámica, al igual que el tequila de Casa Dragones, está elaborada 100% a mano por artesanos mexicanos, en los talleres de José Noé Suro en Jalisco.

El artista Jose Dávila se inspiró en las paletas que usan los pintores, y en cómo éstos preparan los colores para ver su profundidad y tonalidad antes de plasmarlos en una superficie y dar vida a sus creaciones. Los sutiles y elegantes azules de esta vajilla representan los colores insignia de Tequila Casa Dragones.

José Noé Suro, dueño del estudio Cerámica Suro en Guadalajara, trabajó en la producción de esta vajilla para Tequila Casa Dragones, al ser una oportunidad única de mostrar el México contemporáneo, fiel a sus raíces y tradiciones, donde un material como la cerámica puede ser convertido en un producto artesanal, inspirado en el proceso de creación de un artista, de la misma forma que Tequila Casa Dragones cuida cada detalle de su producción.

Mediante su participación en esta primera edición de MAG, Tequila Casa Dragones refrenda su apoyo a las manifestaciones gastronómicas y artísticas mexicanas, que en esta ocasión ocurrieron en su cuna espiritual, San Miguel de Allende.

Para Tequila Casa Dragones fue un honor tener a Elena Reygadas por primera vez en La Casa Dragones de San Miguel de Allende. Sumar su talento a la experiencia de *Pairing Table* con Tequila Casa Dragones Joven, y ser la encargada de presentar la extraordinaria vajilla artesanal de la colaboración artística ‘Hecho en Jalisco’ con su propuesta gastronómica, cumple con la misión de Tequila Casa Dragones de llevar la experiencia del tequila a un nivel nunca antes visto.

 Para más información acerca de Casa Dragones, visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx)

**# # #**

**Acerca de Elena Reygadas**

Estudió Letras Inglesas en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), y al concluir se mudó a Nueva York e ingresó al French Culinary Institute de Manhattan. En Londres trabajó con el renombrado chef Giorgio Locatelli, y a su regreso a México fundó Rosetta, restaurante que ofrece a sus comensales una cocina franca que elude los excesos y las apariencias. Reygadas fue acreedora al Premio Veuve Clicquot a la Mejor Chef Femenina de América Latina 2014, uno de los reconocimientos que figura en la lista de Los 50 Mejores Restaurantes de América Latina según la revista Restaurant.

**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 .

Tequila Casa Dragones participó como el único tequila presente durante la tercera edición del Latin America's 50 Best Restaurants, 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. 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. Wine Enthusiast le otorgó a Casa Dragones Joven un rating de 96 puntos, el más alto para tequilas en la Buying Guide. [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