**Tequila Casa Dragones apoya la labor de Basque Culinary Center de reconocer al talento gastronómico y de fomentar los cultivos sustentables**

* *Tequila Casa Dragones estuvo presente en los eventos organizados por Basque Culinary Center en la capital mexicana para la entrega del reconocimiento Basque Culinary World Prize y el Seminario de Biodiversidad en Xochimilco, donde la organización Yolcan cultiva algunos alimentos que se sirven en los aclamados restaurantes Pujol de Enrique Olvera, Rosetta de Elena Reygadas y Máximo Bistrot de Eduardo García, por mencionar algunos.*

**Ciudad de México, a 2 de agosto de 2017.-** Tequila Casa Dragones impulsa de manera constante la alta cocina a través de colaboraciones que resaltan los valores tradicionales de la gastronomía vanguardista. En ese sentido, recientemente Tequila Casa Dragones mostró su apoyo a los chefs más reconocidos de México y el mundo durante la excursión que hicieron a los ancestrales canales de Xochimilco, al sur de la Ciudad de México. Sobre las chinampas, los chefs celebraron la comida mexicana y el movimiento culinario sustentable que surge en México y el mundo.

Previo a la jornada en las chinampas de Xochimilco, el sutil aroma floral y cítrico con ligeras notas dulces de agave cocido de Tequila Casa Dragones Joven acompañó a chefs e invitados en un coctel celebrado en el nuevo Pujol del chef Enrique Olvera, donde Basque Culinary Center entregó el premio Basque Culinary World Prize a la chef Leonor Espinosa de Leo Cocina y Cava en Bogotá, Colombia, uno de los mejores restaurantes del país sudamericano de acuerdo con la lista de S. Pellegrino Latin America’s 50 Best Restaurants. El chef mexicano Ricardo Muñoz Zurita de Azul Restaurantes en la Ciudad de México fue parte de los nominados a este reconocimiento. Zurita, quien en el pasado ha sido reconocido por su talento en la gastronomía mexicana, ha colaborado con Tequila Casa Dragones en el programa de maridaje *Pairing Dinners* con Tequila Casa Dragones Joven, que la casa tequilera lleva a cabo en diversas latitudes con los chefs más reconocidos a nivel mundial.

Este año Basque Culinary World Prize no solo celebró a los talentos emergentes en la alta cocina mundial, sino que además puso énfasis en la importancia que tiene el medio ambiente y la naturaleza en la creación y fomento de tradiciones gastronómicas únicas en su clase.

En su visita a Xochimilco, los chefs e invitados disfrutaron de un desayuno típico mexicano con elementos como tortillas hechas a mano. El punto de reunión fueron las renovadas chinampas -islas flotantes de caña y lodo construidas por los xochimilcas desde hace más de siete siglos, ganando terreno al antiguo lago de Texcoco- bajo el cuidado de la organización Yolcan, una iniciativa para cultivar alimentos bajo procesos orgánicos y sustentables como lo hacían las culturas prehispánicas, que cuenta con el apoyo de los chefs Elena Reygadas de Rosetta, Enrique Olvera de Pujol y Eduardo García de Máximo Bistrot, entre otros, quienes sirven estos alimentos en sus restaurantes.

Después del desayuno, los invitados participaron en el Seminario de Biodiversidad en el que expusieron expertos en diferentes especialidades, provenientes de todo el mundo. Matthew Goldfarb de Fruition Seed, Gastón Acurio de Astrid & Gastón y Cristina Franchini de Acnur, entre otros, formaron parte del panel de ponentes. El seminario abordó temas relacionados a la biodiversidad, el medio ambiente y la sociedad. Su objetivo fue informar a los invitados acerca de cómo se puede apoyar e impulsar estas iniciativas, y la investigación que ayude al rescate de prácticas de cultivo similares a las que realiza el grupo Yolcan en los canales de Xochimilco. Los participantes concluyeron el seminario con un brindis con Tequila Casa Dragones Joven.

Tequila Casa Dragones fortalece su vínculo con iniciativas que apoyan el talento culinario y fomentan las prácticas de cultivo sustentable, como las que impulsa el Basque Culinary Center.

**# # #**

**Acerca de Basque Culinary Center**

Institución académica pionera a nivel mundial. Siete de los mejores chefs vascos, empresas líderes en el sector de alimentación y bebidas, así como AZTI Tecnalia y MONDRAGON UNIBERTSITATEA son miembros de su Patronato. Cuenta con un Consejo Internacional con la implicación de once de los chefs más influyentes del mundo. Basque Culinary Center tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Desde su creación en septiembre de 2011, Basque Culinary Center trabaja para ser el referente a nivel internacional en estas materias y también para impulsar la gastronomía como palanca de desarrollo socioeconómico a través de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de Investigación e Innovación.

**Acerca de Yolcan**

Empresa mexicana que desde 2011 se ha convertido en una plataforma de interacción casi directa entre pequeños productores y consumidores. Los productores cultivan en las chinampas de Cuemanco en Xochimilco usando técnicas orgánicas y sustentables. La venta de estos alimentos impulsa la economía local a través de un comercio justo y apoyo a agricultores; genera un consumo ecológicamente responsable; y sirve de rescate a la reserva de Cuemanco. Reconocidos chefs de los restaurantes más premiados de México y el mundo sirven en sus mesas los cultivos de este proyecto: Enrique Olvera de Pujol, Jorge Vallejo de Quintonil, y Elena Reygadas de Rosetta, por mencionar algunos.

**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

|  |
| --- |
|  |