

1800
TEQUILA



Jose
Cuervo

JOSE CUERVO Y TEQUILA 1800 CELEBRAN EL 5º ANIVERSARIO DE PUNTO MX MARIDANDO UNAS JORNADAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS

Ambos tequilas serán ingrediente y acompañamiento protagonista de algunas recetas de los chefs Juana Amaya (que estará hasta el 27 de mayo), Edgar Núñez, Diego Hernández y José Manuel Baños

Tras Juana Amaya, todos pasarán por el restaurante madrileño durante los próximos meses como máximos exponentes de la cocina mexicana

Madrid, 25 de mayo de 2017.- Jose Cuervo, referente, desde 1795, y marca líder en la elaboración y venta de la que es hoy bebida nacional de México, el tequila, refuerza su unión con Punto MX celebrando un aniversario muy especial. Lo hace con sus diferentes etiquetas 'premium', incluyendo su gama **Tequila 1800**, que conmemora el año en que el tequila se añejó en barricas de roble por primera vez.

El restaurante madrileño, el primer mexicano que consiguió la estrella Michelin en toda Europa, cumple cinco años y, por ello, hasta septiembre, recibirá a cuatro de los máximos exponentes actuales de la cocina mexicana, que compartirán fogones con Roberto Ruiz y su equipo. Serán **Juana Amaya, Edgar Nuñez, Diego Hernández y Jose Manuel Baños** los protagonistas de unas jornadas gastronómicas únicas.

La cocinera **Juana Amaya** (Restaurante Mi Tierra Linda, Oaxaca), la primera en participar (hasta el 27 de mayo), es la mayor representante de la cocina tradicional de Oaxaca, uno de los estados con mayor riqueza gastronómica y cultural en todo México. Llega a Madrid para presentar, en un ritual paleo-gastronómico, los sabores más ancestrales. Punto MX asume el compromiso de rescatar este legado para crear por primera vez en Europa una experiencia centrada en los complejos "moles" de los que ella es referente, platos con decenas de ingredientes y que requieren horas de preparación. En su menú capitalino, ofrecerá varios de ellos: el verde, el amarillo, el chichilo o el estofado.



1800
TEQUILA



Jose
Cuervo

Este último se presenta **maridado con Jose Cuervo Tradicional**, 100 % agave azul, el primer tequila reposado de la casa, lanzado ya hace 220 años.

Junto a Juana Amaya aterriza en Madrid parte de su equipo, los chefs Lizeth Palomares y Ovidio Pérez. Además, le acompaña, su socia, la chef y antropóloga culinaria Colibrí Jiménez, una de las fundadoras de **Aventura Gastronómica**, un proyecto creado para recuperar las tradiciones de la ancestral gastronomía mexicana. Colibrí será la encargada de la elaboración de los postres de este menú. En este capítulo dulce, su irresistible homenaje al cacao mexicano aparece en compañía de un **Tequila 1800 Reposado**, lo que le da un sabor redondo y suave a este delicioso punto y final.

Las celebraciones de Punto MX continuarán en los siguientes meses a través de un extraordinario viaje gastronómico que recorrerá varias regiones del país, siempre de la mano de **los tequilas Jose Cuervo y 1800**.

En junio será el turno del vanguardista Edgar Nuñez (Sud 777, numero 11 de los Latin Americas's 50 Best Restaurants), uno de los cocineros jóvenes más sobresalientes. En julio, del transgresor Diego Hernández (Corazón de Tierra, número 39 los Latin Americas's 50 Best Restaurants). En septiembre, concluirá la cocina de autor de Juan Manuel Baños (Pitona), otro de los más reconocidos de allá.

Información y reservas:

PUNTO MX

C/ General Pardiñas, 40-b. Esquina c/ Ayala
28001 Madrid
Teléfono: 91 4022226

JORNADA GASTRONÓMICA JUANA AMAYA **Del 24 al 27 de mayo**

Tetela, Maíz relleno de requesón
Molote, plátano macho, mole coloradito
Sopa de frijol, aromatizada con hierba del conejo y queso fresco
Mole Verde, cordero
Mole amarillo, nanacates (mezcla de hongos silvestres)
Mole chichilo, costilla de cerdo cocida a baja temperatura
Mole Estofado, lubina salvaje // **Jose Cuervo Tradicional**
Mole negro, lengua de res
Esencia de la costa oaxaqueña, vainilla, piña, mango, cacao

1800
TEQUILA



Jose
Cuervo

Honor al cacao mexicano: brownie de cacao, caramelo, panacotta de chocolate blanco y vainilla // Tequila 1800 Reposado

Menú Juana Amaya: 110 euros (Sin bebida)
150 euros con maridaje

Para más información acerca de Jose Cuervo:

Marcela Figueroa / Andrés Galisteo

marcelafigueroavillota@gmail.com / galisteo.andres@gmail.com

664 108 050 / 625 25 54 06

Para más información acerca de Punto MX:

BRIDGE

Concha Marcos

Marisa Herranz

+ 34 91 523 25 08

concha@thebridge.es

marisa@thebridge.es

Sobre Jose Cuervo

Casa Cuervo, S.A. de C.V. es el mayor y más antiguo distribuidor de tequila del mundo. Todo empieza en 1795. José Antonio Cuervo y Valdés compra unas tierras para cultivar agave en un pueblo de Jalisco llamado Tequila y, unos años más tarde, construye una planta para comenzar a elaborar tequila. Desde entonces han pasado más de 250 años en los que 10 generaciones han seguido cultivando, bajo el sol ardiente de México, los agaves que forman el alma de José Cuervo.

Hoy, José Cuervo es el tequila más vendido del mundo y cada botella continúa llevando el prestigio, la tradición y la historia tequilera a más de 100 países en todo el mundo.

Sobre Grupo Diego Zamora (distribuidor en España)

Grupo Diego Zamora, empresa española 100% familiar, es una de las compañías líderes en el sector de las bebidas. Está enfocada a la construcción de marcas “premium” (espirituosos y vinos) en España través de su distribuidora Zadibe y a nivel internacional a través de Zamora Internacional.