CHEF LUIS CASTILLO

LUIS CASTILLO nació en la ciudad de Quito-Ecuador el 9 de octubre de 1979, creció en el barrio La Floresta, sus padres son Luis Antonio Castillo y Rosa Marroquín.

Nominado chef categoría internacional en Bélgica, forma parte del Latinos top edición EE.UU. y Bolivia

Sus padres le enseñaron a cocinar y sus abuelos preparaban los alimentos con sabores ancestrales en los fogones con carbón; de ahí los orígenes de su gusto por la cocina que nace desde los 10 años de edad gracias a su familia, por quienes obtiene la sazón y el gusto por los aromas y por los sabores.

Los recuerdos más gratos son cuando su padre cocinaba los fines de semana para toda la familia, se levantaba muy temprano a las 5 de la mañana y le enseñaba el arte de la cocina, ahí aprendió a preparar un plato típico ancestral llamado **Uchu Jacu** quichua para harina picante tradicional de seis granos o más del Cantón Cayambe al norte de la provincia de Pichincha donde es una zona quesera y florícola por naturaleza, su abuelita hacia panes para el día de difuntos, cremas, sopas y muchos platos más.

Actualmente reside en la ciudad de Antwerp-Bélgica, es conocida por ser la Capital Mundial de los diamantes y la mayor exportadora de Europa.

Hace años atrás se mudó a este país, decidiendo cambiar su residencia en esta ciudad metropolitana ya que es una de las más importantes del norte de Europa, además que le brinda un trato y economía muy estables.

Se capacitó en 10 clases de Gastronomía latinoamericana, francesa, holandesa, alemana, española y mediterránea, su especialidad son las carnes a la barbacoa con diferentes cortes de tipos de carne, tipos de asado, tanto al carbón, como en piedra volcánica que no es muy conocida, la misma que aprendió y ganó experiencia en las Islas Canarias.

Estudio en la Escuela de Gastronomía Piva, Bélgica

Se preparó en el Perú en la escuela de Galia.

Estudio en la Escuela de cocina Albaka en Getafe.

Estuvo en la cocina española en Madrid, Marbella, las Islas Canarias, Barcelona, Valencia.

A pasando por varios hoteles, restaurantes y resorts, a nivel europeos.

Recientemente obtuvo el certificado como embajador Gastronómico de la ciudad de Antwerpen, Bélgica; otorgado por Identidad Gastronómica Latinoamericana.

Actualmente trabaja en el restaurante Black Smoke como sub chef en la parte caliente y fría.

Además es propietario del restaurante Yanuk Gastro bar en Antwerpen- Bélgica, dando a conocer la gastronomía ecuatoriana y asi rescatando las raíces al otro lado del continente.

Su Propósito como Embajador Gastronómico

Lo mejor de su trabajo es la satisfacción de sus clientes al recibir el plato que fue preparado con amor y cuando lo saborean se refleja su felicidad, esto es un momento único, realmente grato al ver como disfrutan su creación además de felicitarlo y motivarlo a continuar.

Ha recibido varios reconocimientos en su trayectoria profesional como: Gastrónomo, Cocinero y Chef en restaurantes, hoteles, su propio restaurante en España donde ha venido difundiendo la gastronomía Ecuatoriana obteniendo reconocimientos mundiales de las embajadas en las escuelas de cocina de la ciudad de Antwerp - Bélgica, Ecuador, Colombia, Perú, Argentina, Cuba, República Dominicana, Suiza, Holanda, España, Italia, Francia, Suecia, Praga, Alemania, Países Bajos, Noruega, Polonia, Islas Canarias.

Adicionalmente está participando para Embajador Gastronómico de parte del Ministerio de Turismo de Ecuador.

Entre sus planes futuros para el 2023 está abrir un restaurante con diversidad de comidas típicas latinoamericanas y típicas europeas, esto significaría la cumbre de su carrera.

La gastronomía Latinoamericana está abriendo muchas puertas por lo que otra de sus metas es competir con los grandes restaurantes de esta zona.

Mi mensaje a la comunidad latina es que apoyen a todos los Chefs que ponemos el sabor en nuestras preparaciones en los diferentes países, que nos ayuden a promocionar el turismo, la cultura y la gastronomía, para que el europeo, el americano conozca nuestros platos típicos de varios países, culturas, regiones, etc. Es importante que como latinoamericanos nos demos a conocer y especialmente a Ecuador ya que así iría alcanzando puntuaciones importantes en la gastronomía del mundo.

"Fomentar la cocina ancestral, rescatar esos platos auténticos que preparaban nuestros antepasados y que lamentablemente se ha ido perdiendo con el tiempo".

Luis Iván Castillo Marroquín