CHEF LUIS CASTILLO

Luis Castillo werd geboren in Quito, Ecuador, op 9 oktober 1979. Hij groeide op in de wijk La Floresta. Zijn ouders zijn Luis Antonio Castillo en Rosa Marroquín.

Hij is genomineerd voor een internationale chef-kokprijs in België en maakt ook deel uit van de Latinos Top USA en Bolivia editie.

Zijn ouders leerden hem koken en zijn grootouders bereidden gerechten met traditionele smaken boven houtskoolvuur. Dit is de oorsprong van zijn liefde voor koken, die begon op 10-jarige leeftijd dankzij zijn familie, van wie hij zijn culinaire vaardigheden en waardering voor aroma's en smaken erfde.

Zijn mooiste herinneringen zijn de momenten waarop zijn vader in het weekend voor het hele gezin kookte. Hij stond dan heel vroeg op, om 5 uur 's ochtends, om hem de kunst van het koken bij te brengen. Daar leerde ze een traditioneel gerecht te bereiden, Uchu Jacu, een pittig maïsgerecht in Quichua-stijl, gemaakt met zes of meer graansoorten uit het kanton Cayambe in het noorden van de provincie Pichincha, een regio die bekend staat om zijn kaas- en bloemenproductie. Haar grootmoeder bakte brood voor de Dag van de Doden, maar ook crèmes, soepen en vele andere gerechten.

Ze woont momenteel in Antwerpen, België, een stad die bekendstaat als de Diamanthoofdstad van de Wereld en de grootste diamantexporteur van Europa.

Jaren geleden verhuisde ze naar dit land, omdat ze zich in deze metropool vestigde omdat het een van de belangrijkste steden in Noord-Europa is en haar een stabiele levensstandaard en een stabiele economie biedt.

Hij volgde tien cursussen in de Latijns-Amerikaanse, Franse, Nederlandse, Duitse, Spaanse en Mediterrane keuken. Zijn specialiteit is gegrild vlees, waarbij hij verschillende stukken vlees en diverse grillmethoden gebruikt, zowel boven houtskool als op vulkanisch gesteente, een minder gangbare techniek die hij leerde en waarmee hij ervaring opdeed op de Canarische Eilanden.

Hij studeerde aan de Piva School of Gastronomy in België.

Hij volgde een opleiding aan de Galia School in Peru.

Hij studeerde aan de Albaka Cooking School in Getafe.

Hij heeft in Spaanse keukens gewerkt in Madrid, Marbella, de Canarische Eilanden, Barcelona en Valencia.

Hij heeft in diverse hotels, restaurants en resorts in heel Europa gewerkt.

Onlangs ontving hij de certificering tot Gastronomisch Ambassadeur voor de stad Antwerpen, België, uitgereikt door Latin American Gastronomic Identity.

Hij werkt momenteel als souschef in restaurant Black Smoke, zowel in de warme als de koude keuken.

Hij is tevens eigenaar van de Yanuk Gastro Bar in Antwerpen, België, waar hij de Ecuadoraanse keuken presenteert en de wortels ervan aan de andere kant van het continent in ere houdt.

Zijn doel als gastronomisch ambassadeur

Het mooiste aan zijn werk is de tevredenheid van zijn klanten wanneer ze een met liefde bereid gerecht voorgeschoteld krijgen. Hun geluk straalt ervan af terwijl ze ervan genieten; het is een uniek en zeer bevredigend moment om ze te zien genieten van zijn creatie en hem te feliciteren, wat hem motiveert om door te gaan.

Hij heeft talloze onderscheidingen ontvangen gedurende zijn professionele carrière als gastronoom, kok en chef-kok in restaurants, hotels en zijn eigen restaurant in Spanje, waar hij de Ecuadoraanse keuken promoot. Hij heeft internationale erkenning gekregen van ambassades en kookscholen in Antwerpen, België, maar ook in Ecuador, Colombia, Peru, Argentinië, Cuba, de Dominicaanse Republiek, Zwitserland, Nederland, Spanje, Italië, Frankrijk, Zweden, Praag, Duitsland, Noorwegen, Polen en de Canarische Eilanden.

Hij neemt ook deel aan de selectieprocedure voor Gastronomisch Ambassadeur namens het Ecuadoraanse Ministerie van Toerisme.

Een van zijn toekomstplannen voor 2023 is het openen van een restaurant met een gevarieerd menu van typische Latijns-Amerikaanse en Europese gerechten, wat het hoogtepunt van zijn carrière zou betekenen.

De Latijns-Amerikaanse gastronomie opent vele deuren, dus een ander doel van hem is om te concurreren met de beste restaurants in de regio.

Mijn boodschap aan de Latijns-Amerikaanse gemeenschap is om alle chefs te steunen die onze gerechten in verschillende landen op smaak brengen, en om ons te helpen toerisme, cultuur en gastronomie te promoten, zodat Europeanen en Amerikanen onze typische gerechten uit diverse landen, culturen, regio's, enzovoort kunnen ontdekken. Het is belangrijk dat wij, als Latijns-Amerikanen, onszelf bekendmaken, vooral Ecuador, want dit zal ons helpen om aanzienlijke erkenning te krijgen in de wereld van de gastronomie.

"Het promoten van de traditionele keuken, het herstellen van die authentieke gerechten die onze voorouders bereidden en die helaas in de loop der tijd verloren zijn gegaan."

Luis Iván Castillo Marroquín