

Megjelenés helye: Pincér
Ideje: 2008. május 13.



Andalúzia bemutatkozott a séfeknek



A VIK Vendéglátóipari Iskola adott otthont április 15-én annak az andalúz gasztronómiai programnak, amelyet az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság szervezett. Ennek keretében érkezett Magyarországra a cordobai El Choco étterem főszakácsa,

Kisko García, aki magyar kolégáinak tartott bemutatót. A mesterkurzuson a serrano sonkán, az olívolajon, boreceten és az olajbogyón volt a hangsúly.

Az eseményt nyencvacsorák és csokoládékóstoló is kísérte, ezeket az Artesanóban rendezték meg, Szántó Tibor csoki-manufaktúra-tulajdonos veze-



Kisko García

1978-ban született, és a cordobai Gran Capitán Vendéglátóipari és Turisztikai Főiskolán végezte tanulmányait. Ismeretelt Spanyolország legjobb éttermeiben mélyítette el, többek között dolgozott a malagai Café de Parísban, a rondai Tragabuchesban, a geronai Celler de Can Rocaban, az arriondasi Casa Marcialban és a madridi La Brocheben. Szakmai útjai során megfordult többek között Kínában, az Egyesült Államokban, Brüsszelben, Rómában, Hollandiában, és Lyonban is.

tésével. Az étapon szerepelt például az andalúz kagylótorta kandírozott narancssal és mazamorrával, articsóka olíva olajban, huelvai fehér garnélarákkal, bányahús zöldséges és cordobai fűszerekkel ízesített kuskusszal.

Andalúz alapanyagokból állították össze a csokoládékös-

Az Egyesült Államokban megrendezett Worlds of Flavour nemzetközi konyhaművészeti kiállításon az andalúz konyhát népszerűsítve mutatta be szakmai felkészültségét.

Szüleitől kezdte ellesni a szakácsmesterséget, akik 32 esztendeje indították útjára az El Choco nevű andalúz éttermet Cordobában. Kisko García az El Choco főszakácsaként ma azt vallja, hogy a két legfőbb alapanyag a konyhájában a „szerelem” és a „szenvedély”. Definiálni nagyon nehéz azt az irányzatot, amit ő képvisel, ugyanis az érzelmeit csak akkor lehet látni, ha „belenézünk a szemébe”. Kisko García kedvence a tengeri sügér lágy tejszínes szószban levitálva, tintahal- tagliatellével. Nagy hangsúlyt fektet az andalúz nemzet kincseinek számító egyéb hozzávalókra, például a serrano sonkára, az olívolajra, a borecetre, az olajbogyóra.

toló menüjét is, ebben szerepelt például a fehér csokoládé trüffel kandírozott narancssal és andalúz spanyol sáfránnyal, a fahéjas-szegfűszeges trüffel, a narancsos-sherrys-mandulás-fahéjas ganache krémmel töltött bonbon, a sherrys datolya csokoládéba mártva, és a fekete olívbogyós trüffel.