

Sö Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



Mama Roux Καλοσωρίζει το Μεξικό και τον βραβευμένο chef Fernando Martinez Zavala

Chile Relleno Capeado,
με πιπεριά shishito



Jurel σε Perian Verde με μαγιάντικο

Η αγάπη του εστιατορίου Mama Roux στην Αιόλου για την πολυσυλλεκτική ethnic κουζίνα και ειδικά για τη μεξικάνικη γαστρονομία είναι δεδομένη εδώ και χρόνια: από την πρώτη τους μέρα, ενσωμάτωσαν στο μενού τους αυθεντικές μεξικανικές συνταγές, δημιουργώντας πιάτα τα οποία πλέον έχουν γίνει κλασικά και ταυτόσημα με το όνομα Mama Roux.

Προχωρώντας ένα ακόμη βήμα πιο πέρα, ο chef του Mama Roux Βασίλης Σπόρος συνεργάστηκε με τον διάσημο Μεξικανό chef Fernando Martinez Zavala. Ο τελευταίος θεωρείται ένας από τους βασικότερους και σημαντικότερους εκφραστές της σύγχρονης μεξικάνικης κουζίνας, έχοντας κατακτήσει τον τίτλο του καλύτερου chef του Μεξικό, για το 2014. Είναι, επίσης, δημιουργός και ιδιοκτήτης του εστιατορίου υψηλής μεξικάνικης γαστρονομίας Yuban στο Μέξικο Σίτι που έχει διακριθεί με το βραβείο της διάσημης La Liste- σύμφωνα με αυτή συγκαταλέγεται ανάμεσα στα πέντε καλύτερα της μακρινής χώρας.

Μαζί, επέλεξαν τα δημοφιλή tacos,

ρουσες γαστρονομικά πολιτείες του Μεξικό μέσα από τις παραδόσεις τους, ξεκινώντας από την πολύβουη πρωτεύουσα του Distrito Federal και καταλήγοντας στον βορρά και το τμήμα της Ensenada / Baja California, με ενδιαμέσες στάσεις στο Hidalgo, Michoacan (πόλη καταγωγής του Fernando), αλλά και στην πολιτεία της Oaxaca, που λογίζεται ως γαστρονομική μητρόπολη. Τα tacos περιέχουν διαλεχτά υλικά που έχει φέρει μαζί του ο Fernando, όπως πιπεριές και μυρωδικά, ενώ αποτελούν το «αποτέλεσμα» της μαγικής τεχνικής nixtamal (ασβε-

στοποίηση του καλαμποκιού)– με αφετηρία χιλιάδες χρόνια πριν- και της χρήσης του metate, ενός εργαλείου από ηφαιστιογενή πέτρα, το οποίο χρησιμοποιείται για τη δημιουργία της masa, της βασικής ύλης για tortillas.

Εσείς μπορείτε να διαλέξετε ανάμεσα στο vegan Chile Relleno Capeado, με πιπεριά shishito, γεμιστή με κουνουπίδι στην κατσαρόλα, μίσχους σε escabeche, adobo μυρωδικών και ανθούς κόλιανδρου, στο vegetarian Repollo Glaseado σε σάλτσα Chintextle, με λάχανο γλασαρισμένο, πουρέ από ρεβίθια και καβουρδισμένη σάλτσα Chicatana, στο Jurel se Perian Verde με μαγιάντικο, πουρέ από ψητά κρεμμύδια, σέσκουλα στην σχάρα και κρίταμο, στο Cordero Estofado Estilo Mixiote με αρνί στην λαδόκολλα, toasted καλαμπόκι, adobo από φιστίκια και λαχανικά σε πίκλα και στο Taco de Carnitas, με κομμάτια χοιρινού confit, παστές πιπεριές, γουακαμόλε και κλασική pico de gallo. Το συγκεκριμένο pop up μενού με tacos θα τρέξει για δύο μόλις εβδομάδες, οπότε προγραμματίστε να επισκεφθείτε το Mama Roux άμεσα.

Mama Roux, Αιόλου 48,
Κρατήσεις: 213-00.48.382



Ο chef Fernando Martinez Zavala