

ROSIO SANCHEZ

Ålder: 39 år.

Familj: Man och hund.

Bor: Köpenhamn.

Gör: Äger och driver kedjan Hija de Sanchez i Köpenhamn, plus restaurangen Sanchez.**Bakgrund:** Uppväxt i Chicago med mexikanska föräldrar, utbildad till konditor vid Cordon Bleu, jobbat som konditor på Wd-50 i New York och Noma i Köpenhamn. Startade taquerian Hija De Sanchez 2015.**Aktuell:** Öppnar sin sjätte Hija de Sanchez i Carlsbergbyen i Köpenhamn i augusti.**Frukost:** Frukostburrito.

FOTO: LARS JANSSON

Tacovirtuos frälser Köpenhamn

Rosio Sanchez växte upp i det mexikanska området "Little Village" i Chicago, har jobbat som konditor på två av världens mest inflytelserika restauranger och lagar sedan nio år vad många kallar Köpenhamns bästa tacos. Nu öppnar hon sin sjätte taqueria.

Kan du beskriva en perfekt taco?

"För mig är det väldigt simpelt, det ska inte vara massa grejer på. Igår åt jag en perfekt taco, det var bara marinerad kyckling med lite salsa och koriander. Så otroligt gott."

Vilken är den mest underskattade ingrediensen i en taco?

"Majsen, som man gör tortillan av. Det gör enorm skillnad om den är bra eller dålig. Jag ville ta färsk tortilla till Europa, så vi importerar ekologisk majs från en kille i Oaxaca, Mexiko. Han jobbar med olika jordbrukare och familjer och köper upp deras överskott. Sedan tillagar vi och malar majsen på traditionellt vis, med vulkansten, innan de pressas till tortillas."

Är det viktigt för dig, att hålla dig till traditionerna?

"Det är egentligen den enda anledningen till att vi finns, att kunna erbjuda traditionella tacos. Vi serverar inte snabbmat, även om det går snabbt när du beställer. Men det som ligger på tallriken

är gjort från grunden och tar många timmar att förbereda. Det är mycket jobb, men det är också poängen, jag vill att människor ska må bra i kroppen efter att de har ätit hos oss."

Hur hamnade du i Köpenhamn?

"Jag arbetade på en molekylär gastronomisk restaurang i New York, Wd-50, som inte finns längre. Där kände jag att alla restauranger man inspireras av egentligen ligger i Europa. Så jag åkte till Spanien och praktiserade på olika restauranger där, men fick ett mejl från Noma i Köpenhamn om att de skulle anställa nytt folk. Jag jobbade sedan där i fem år och den erfarenheten ledde till insikten att jag ville göra något som låg närmare mig själv, min bakgrund och min identitet.

Jag var 30 år då och kände mig supergammal. Men jag valde att ge det ett försök. Och det visade sig vara ett bra drag, nu öppnar jag min sjätte taqueria på mindre än tio år."

Du driver också en mexikansk restaurang, Sanchez. Hur föddes den idén?

"Jag hade öppnat Hija de Sanchez på två ställen i Köpenhamn när jag åkte till Mexiko tillsammans med Noma för ett samarbete. Jag blev otroligt inspirerad, så när vi skulle köpa ny lokal kände jag att nu när folk börjar förstå tacos kanske vi kan introducera fler mexikanska rätter, göra en avsmakningsme-

ny serverad med cocktails och goda viner. Det är en plats där vi kan vara lite mer kreativa och där människor kan sitta en hel kväll."

Vad vill du förmedla med din matlagning?

"Att folk ska känna att vi är deras ställe. Det är ett enormt ansvar att vara en del av människors liv, att servera något de äter ofta. Under pandemin insåg jag verkligen att jag har byggt ett sammanhang för människor, både för oss som jobbar, men också för de som äter. Och det var det jag letade efter när jag startade eget, utan att egentligen veta om det. Känslan av sammanhang, att höra hemma någonstans."

Du gjorde ett inbopp i senaste säsongen av tv-serien *The Bear*, hur var det?

"Jag älskade det! Inte nödvändigtvis att stå framför en kamera, men hela stämningen var så full av energi. Det var lite samma energi som man känner i ett kök. Man förbereder maten och gör sig redo för sitt 'framträdande', att dörrarna ska öppnas och gästerna komma in. Samma sak var det för skådespelarna i serien innan vi började filma. Jag såg så många likheter i hur man känner sig när man tar något på stort allvar. Vi hade inget manus utan vi fick några frågor att utgå från och sedan pratade vi på. Det var också ett av få ögonblick i mitt liv när jag kände att jag faktiskt har lyckats med något." 



POPULÄRT. En av Rosio Sanchez taquerior ligger vid Torvehallerne i centrala Köpenhamn.