

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Circo, identidad cultural y gastronómica**

**José Emilio Meneses Vázquez**

**Gastronomía**

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Licenciado en Gastronomía

Quito, 28 de diciembre de 2024

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

## **HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**Circo, identidad cultural y gastronómica**

**José Emilio Meneses Vázquez**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Emilio José Dalmau Moreira, Chef**

Quito, 28 de diciembre de 2024

## © DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: José Emilio Meneses Vázquez

Código: 00201979

Cédula de identidad: 1750298299

Lugar y fecha: Quito, 28 de diciembre de 2024

## **ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN**

**Nota:** El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

## **UNPUBLISHED DOCUMENT**

**Note:** The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

## RESUMEN

A lo largo de la historia, el circo ha sido más que entretenimiento: un medio de expresión cultural y una forma de reforzar la identidad colectiva. Desde el Circo Máximo romano, donde los espectáculos se acompañaban de repartos de alimentos que simbolizaban unidad social, hasta los circos itinerantes de la Edad Moderna, la conexión entre el circo y la gastronomía ha sido evidente. En el Renacimiento, los festivales incluían banquetes comunitarios, mientras que en la modernidad surgieron snacks icónicos como palomitas, algodón de azúcar y pretzels, que se asociaron emocionalmente al circo.

Además, la estética circense ha influido en la creatividad culinaria, inspirando platos y presentaciones que evocan su magia. Tanto el espectáculo como la comida han sido formas de reunir a las personas, crear recuerdos y compartir experiencias inolvidables, uniendo el arte del entretenimiento con el placer gastronómico.

**Palabras clave:** Entretenimiento, espectáculo, circo, identidad, alimentos.

## ABSTRACT

Throughout history, the circus has been more than just entertainment: it has served as a cultural expression and a way to reinforce collective identity. From Rome's Circus Maximus, where shows were accompanied by food distributions symbolizing social unity, to the traveling circuses of the modern era, the connection between the circus and gastronomy has been evident. During the Renaissance, festivals included communal banquets, while in modern times, iconic snacks like popcorn, cotton candy, and pretzels became emotionally tied to the circus experience.

Additionally, the circus's aesthetics have influenced culinary creativity, inspiring dishes and presentations that evoke its magic. Both the spectacle and food have been ways to bring people together, create memories, and share unforgettable experiences, blending the art of entertainment with the pleasure of gastronomy.

**Keywords:** Entertainment, spectacle, circus, identity, food.

**TABLA DE CONTENIDO**

Introducción	8
Circo Romano	10
Pan y circo	12
El circo renacentista como estatus social	14
Circos ambulantes en América	16
Cirque du Soleil un giro al circo tradicional	18
Kalendro: Gastronomic Circus	19
Conclusiones	21
Referencias bibliográficas	22
Anexos	24
Anexo 1: Domador de Bestias	24
Anexo 2: Lanzallamas y Contorsionista	25
Anexo 3: Malabarista	26
Anexo 4: El Gran Final	27
Anexo 5: Costo Real & Food Cost	28
Anexo 6: Receta estándar primera entrada	28
Anexo 7: Receta estándar segunda entrada	28
Anexo 8: Receta estándar plato fuerte	28
Anexo 9: Receta estándar postre	29
Anexo 10: Jurado de la degustación	29
Anexo 11: Recetario	30

## INTRODUCCIÓN

El circo, una de las formas de entretenimiento más antiguas y queridas por la humanidad, ha cautivado a las personas con su espectáculo de habilidades extraordinarias, colores vibrantes y emociones desbordantes. Sin embargo, el circo también ha dejado su huella en un aspecto menos conocido, pero igualmente importante: la gastronomía. La conexión entre el circo y la comida no solo ha sido funcional, como una forma de alimentar a los artistas y al público, sino también cultural, moldeando costumbres y tradiciones que han evolucionado a lo largo del tiempo.

Desde los banquetes masivos en los espectáculos públicos del antiguo Circo Máximo en Roma hasta los icónicos snacks de los circos itinerantes en Norteamérica, la gastronomía ha sido una parte esencial de la experiencia circense. En la Roma clásica, los eventos en el circo estaban marcados por el reparto de alimentos al público como símbolo de generosidad política. Por otro lado, durante el auge del circo moderno, en el siglo XIX, la comida adquirió un papel central en los espectáculos, con la introducción de aperitivos que se convertirían en símbolos de esta forma de entretenimiento, como las palomitas de maíz, el algodón de azúcar y los pretzels.

Además, el circo no solo influyó la comida que se consumía en sus instalaciones, sino que también se convirtió en una fuente de inspiración para la gastronomía en general. Los colores llamativos, las formas excéntricas y el sentido de asombro característico del circo se trasladaron al mundo culinario, dando lugar a recetas creativas y presentaciones extravagantes que evocan el espíritu festivo de la carpa circense.

A través de este recorrido, se destaca cómo el circo ha sido una fuente de entretenimiento, y un reflejo de los valores y aspiraciones de las sociedades a lo largo del tiempo

## CIRCO ROMANO

El ser humano tiene necesidades básicas para poder sobrevivir, entre las que destacan comer y beber. Sin embargo, estudios recientes demuestran que para una vida placentera y llevadera también se necesita disfrutar del ocio.(Sharif, 2021) Esto lo llevamos haciendo desde hace cientos de años, culturas originarias que tenían actividades recreativas para pasar el tiempo como cantos y danzas, juegos con elementos de la naturaleza, reuniones en lugares públicos para compartir conocimiento; el concepto del entretenimiento público llegó a su auge con el imperio romano, una civilización que nos ha dejado mucho a lo que es la sociedad moderna. Si bien el Imperio Romano se destacó por sus hazañas, conquistas y mandatos. Una de las herencias más valiosas que nos dejó fue el concepto del circo. (Álvarez, 2018)

Para la población Romana el entretenimiento público era algo imprescindible en el día a día, al ser una sociedad tan numerosa las cabezas de estado necesitaban una manera de mantener al ocupado con actividades que permitan desconectar de la rutina y venerar a sus dioses. Fue así como en el reinado de los reyes etruscos en el siglo VI a.C. El *Circus Maximus* era una arena en forma ovalada que tenía como propósito albergar eventos de todo tipo. En esta construcción se veía claramente la inspiración de los gobernantes romanos con los hipódromos y estadios de Grecia, en lo que se destacó Roma sobre el resto fue en las medidas notablemente agrandadas. La *harena* -nombre en latín para el espacio donde se realizaba el espectáculo- tenía un tamaño que rondaba los 600 metros de largo por 150 metros de ancho y llegó a albergar hasta 250 000 personas en una jornada. (Humphrey, 1986)

El Circo Máximo fue considerado el lugar más grande en Roma para festejar los *ludis*<sup>1</sup>. Eran juegos públicos vinculados a festivales religiosos, organizados por figuras ilustres o el

---

<sup>1</sup> juegos, competiciones deportivas o actividades recreativas.

Estado en honor al pueblo y los dioses. Estos eventos podían durar desde medio día hasta varios días e incluían desfiles, carreras de carros, teatro, venaciones<sup>2</sup>, peleas de gladiadores e incluso ejecuciones públicas. (Álvarez, 2018)

Por el estilo de organización que tenían los *ludis* se entiende la importancia que tenían en la identidad del pueblo romano, para abrir la jornada que solían durar entre 12 horas hasta varios días, se presentaba un desfile llamado *Pompa Circensis* que daba apertura al evento y daba una introducción de lo que se vería durante esa festividad y a que Dios estaría dedicado dicho evento. Las presentaciones tendrán mayor o menor producción dependiendo el fin con el que se hacían. Mayoritariamente los *ludis* estaban a cargo de los *Ediles*<sup>3</sup>, cuando el Edil buscaba una promoción en su estatus dentro de la sociedad romana el espectáculo era muy llamativo, lleno de sorpresas y majestuosidad; porque el fin era que el pueblo vea lo generoso, bondadoso y capaz que era para tener un puesto con más relevancia.

Sin embargo, se encontraron evidencias de que hubo ocasiones en las que el Circo se utilizó para hacer eventos privados con menor ocupación. En este tipo de eventos era común tener presentaciones musicales de flautistas, bailarines y artistas escénicos. La forma por la que se conoce los eventos y la veracidad de estos fue por las distintas monedas de la época que se encontraron con grabados del Circo Máximo en sus distintas etapas de desarrollo y del otro lado un gobernante o algún espectáculo llamativo que haya tenido lugar. Fue así como se descubrió una de las venaciones más grandes que hubo en la época aproximadamente en el año 169 a.C. Los escritos encontrados evidencian que se pudo tener más de setenta leopardos, cuarenta elefantes y cuarenta osos, todos en simultáneo en la gran *harena*. (Blázquez, 2001)

---

<sup>2</sup> Cacería de animales salvajes

<sup>3</sup> Magistrados en la Antigua Roma encargados de la administración y supervisión de la ciudad

Algo muy llamativo de la existencia de estos eventos en el circo fue su gran aceptación y como se acopló en distintos lugares del territorio del Imperio. Llegó a haber más de 8 arenas con estas características para hacer *ludis*. Entre los que destacan: El *Circus Flaminius*, el Estadio Dominicano, Circo romano de Mérida, Circo de Tarraco, Circo de Calahorra, Circo de Toledo, Circo en Segovia, Circo romano de Alhambra y el circo romano de Itálica. (Tait, 2005) Muchos de estos tuvieron lugar en Hispania y en la actualidad se encuentran sepultados. La presencia de tantos espacios con el fin de entretener al pueblo, presentar juegos y rendir tributo a los dioses, nos demuestra realmente la importancia y peso que tuvo un escenario como este en lo que fue el sustento del Imperio Romano y lo que fue la consagración del mayor imperio que ha habido en la humanidad.

### PAN Y CIRCO

Además del imponente Circo Máximo, Roma tuvo otros dos espacios emblemáticos para reunir al pueblo en espectáculos de todo tipo. El *Theatrum Pompeii* o Teatro de Pompeyo fue una de las primeras edificaciones permanentes en la ciudad de Roma, además de ser el primero hecho de mármol. Previo a la construcción de este, existía una ley que no permitía la construcción de estructuras con fines recreativos permanentes, por lo que se hacían principalmente de madera y al finalizar su uso eran demolidas. El Teatro de Pompeyo fue más que un teatro, para la época marcó un antes y un después en la edificación de espacios públicos, siendo innovador con la acústica, el flujo de los espectadores y demás usos que podría tener.

El teatro en sí, contaba con un peristilo<sup>4</sup> rectangular que estaba decorado con estatuas de dioses, además del espacio destinado a los espectáculos con un graderío ascendente para

---

<sup>4</sup> Espacio arquitectónico rodeado por una fila de columnas que suelen formar un pórtico o una galería cubierta

mejorar la acústica y visibilidad para los espectadores. Para evitar que se crea que el teatro fue una construcción de gusto personal, se construyó a finales del año 55 a.C. un templo dedicado a *Venus Victrix* de esta forma se consideró al lugar como un espacio de culto. (Cornell, 2005)

Como menciona Gros “La arquitectura de los teatros romanos, aunque inspirada en la griega, presentó innovaciones significativas que establecieron un modelo distintivo. En lugar de depender exclusivamente de pendientes naturales para construir la cámara, los romanos utilizaron estructuras abovedadas que facilitaban su construcción en terrenos planos.” (1987) Esta construcción fue el principio para la construcción de teatros y anfiteatros durante siglos en todo el mundo romano.

Sin embargo, la estructura romana más representativa de la identidad cultural, gastronómica y de sociedad es el Anfiteatro Flavio, también conocido como *Colosseum*. Es y fue el edificio más emblemático de todo el Imperio Romano. Esta enorme arena fue espacio de cientos de eventos de todo tipo, su versatilidad arquitectónica y ubicación geográfica hizo que el Anfiteatro sea el lugar por excelencia para reuniones sociales. Además de celebrar eventos importantes para la sociedad romana, en los alrededores del anfiteatro abundan los comercios de toda índole. Era aquí donde se podía encontrar alimentos para consumir durante el espectáculo; los alimentos más consumidos eran distintos tipos de panes y cereales, que para la época eran de los alimentos más consumidos, comúnmente acompañado por legumbres y algunas frutas. La bebida más común en la época era el vino, tanto por su facilidad de conservación como acogida por el pueblo.

De la distribución y consumo de estos alimentos, surge la expresión *panem et circenses* o pan y circo en castellano. Esta fue una estrategia política para fidelizar al pueblo y

mantenerlos felices durante los tiempos difíciles de los mandatos de los emperadores en el Imperio. La idea base de esto es que si al pueblo se le entrega entretenimiento y comida gratis van a estar entretenidos y serán leales a sus líderes. Si bien el Imperio Romano fue uno de los más grandes y duraderos de la historia, hubo algunos momentos tensos para el pueblo. La estrategia era utilizada constantemente a lo largo de todo el territorio conquistado.

Lo más curioso de la frase pan y circo es que nace en el año 100 d.C., son aproximadamente 150 años después de la implementación de esta estrategia que el poeta romano Juvenal, en su publicación titulada Sátira X, hace mención por primera vez a esta novedosa y cuestionable forma de gobernar. Así lo menciona "... desde hace tiempo — exactamente desde que no tenemos a quien vender el voto—, este pueblo ha perdido su interés por la política, y si antes concedía mandos, haces, legiones, en fin todo, ahora deja hacer y sólo desea con avidez dos cosas: pan y juegos de circo". (Juvenal, 81 d.C.) El emperador Gayo Julio Cesar fue el que adoptó de forma masiva esta idea, llegando a repartir gratis o a muy bajo precio trigo y pan a 200 000 ciudadanos. Algunos siglos más tarde, el emperador Aureliano continuó con esta estrategia aumentando a 300 000 ciudadanos y además implementando una ración diaria gratis de 2 panes por persona.

### **EL CIRCO RENACENTISTA COMO ESTATUS SOCIAL**

Después de la caída del imperio romano la costumbre de los eventos públicos en teatros, anfiteatros y circos se vio significativamente disminuida al ser consideradas actividades que no responden a las creencias religiosas de la época. Si bien hubo algunos espectáculos o reuniones que se podría considerar que tenían un aire de lo que alguna vez fue el Circo Maximo no fue hasta los inicios del siglo XV en lo que se considera el comienzo de la época del renacimiento que esta idea colectiva de recuperar los principios de la antigüedad clásica, darle una nueva esencia a través del humanismo. Con el auge del renacimiento también hubo un

crecimiento en la recuperación e inspiración de lo que fueron las artes escénicas griegas y romanas.

Fue así que se dio el teatro renacentista, en esta ola artística con inspiración en el teatro clásico griego y las puestas en escena romanas surgieron distintos subgéneros muy arraigados al humanismo. Entre ellos, la tragedia y la comedia que ganaron popularidad entre los ciudadanos de la época. Con esta inspiración también surgió el estudio de la dramaturgia clásica, la cual, fue la inspiración para las primeras puestas en escena renacentistas. El género de la tragedia fue el más notorio en tener esta influencia directa de lo que fue la tragedia clásica, con la diferencia de que en el renacimiento se empleó una mayor complejidad moral y psicológica. (Matussek, 2001) Por otro lado, la comedia renacentista tuvo un enfoque más realista a las situaciones cotidianas que se vivían en la época. Empleando personajes cómicos populares y comedias de enredo, muchas obras de Niccolò Machiavelli o las obras teatrales de Ludovico Ariosto. Además, en Italia surgió la comedia del arte que era un espacio destinado a la improvisación escénica, utilizando personajes del imaginario colectivo o figuras importantes en la sociedad.

Por otro lado, la influencia de la religión también jugó un papel importante en la gastronomía. Las restricciones impuestas por los días de ayuno y abstinencia obligaron a los cocineros a ser creativos con los ingredientes permitidos, como el pescado y los vegetales, lo que dio lugar a una gran variedad de recetas adaptadas a estas normas. (Maestre Payá, 1985)

No solo las artes escénicas se fundaron firmemente en este periodo, la gastronomía renacentista se consolidó como un campo de estudio gracias a la aparición de los primeros tratados culinarios, como el *Del arte de Cocinar* de Bartolomeo Scappi, que documentó recetas, técnicas y principios de la cocina de la época. (Lujan, 2019) Esto marcó el inicio de la cocina

como una disciplina que trascendía el ámbito doméstico, con chefs que comenzaban a ganar renombre y a influir en la gastronomía de generaciones posteriores.

### **CIRCOS AMBULANTES EN AMÉRICA**

La tendencia a la creación de espectáculos públicos con fines de entretenimiento fue tal que durante siglos siguió evolucionando y expandiéndose por todo el mundo. En el siglo XVIII llega la idea del circo a Norteamérica, este espectáculo estuvo a cargo de John Bill Ricketts y fue hecho en Filadelfia. Este primer espectáculo circense tenía una clara influencia e inspiración de lo que fue el circo ecuestre europeo con orígenes en el Circo Máximo romano. El concepto de la carpa de circo nace aquí, ya que, a partir de finales de 1700 volvieron las estructuras portátiles; En estas carpas se hacían los espectáculos que mayoritariamente eran shows acrobáticos, de equitación y musicales.

Ya entrado el siglo XIX el circo itinerante ganó popularidad y las carpas empezaron a ser más comunes a lo largo de Norteamérica. Por lo que, se utilizaron trenes para transportarse por las distintas ciudades. Además, poco tiempo después P.T. Barnum revolucionó el circo cuando incorporó elementos en sus actos como: rarezas, zoológico humano y actos eróticos en las carpas; bajo el nombre de *El Gran Espectáculo Ambulante de Barnum*. (Dylan, 2012)

La clara influencia del circo europeo no se limitó al espectáculo ni las puestas en escena, sino que, la idea del *Panem et circenses* porque los organizadores de estos espectáculos notaron que la gastronomía era parte esencial para una buena aceptación y entretenimiento de los asistentes. Fue así que los kioscos de alimentos empezaron a ser vistos con más frecuencia cuando llegaban las carpas de circo a los pueblos. Comidas rápidas y fáciles de comer eran las más vendidas en estas ferias como, por ejemplo: frutas bañadas en chocolate o caramelo, galletas, masas fritas, maíz en distintas formas, en mazorca o reventado como palomitas, maní

tostado y variedad de bebidas como limonadas, bebidas carbonatadas hasta incluso café o té en las funciones nocturnas. (Carlyon, 2000) Fue así que la experiencia de la carpa de circo pasó a ser algo más que un espectáculo temporario, era una feria con distintas actividades que atraía a personas de todas las edades a pasar el día ahí.

A la par de las ferias gastronómicas en las explanadas donde se asentaba el circo, también hubo los denominados *carros comedor* que eran espacios para que los artistas y trabajadores del circo puedan alimentarse de una manera más nutritiva y sustanciosa. La comida que se servía en estos carros eran alimentos básicos adaptados a la vida itinerante del circo, generalmente se trataba de estofados, carnes curadas y panes. Esto por las limitaciones que tenían con el transporte y almacenamiento durante las giras.

El momento de mayor auge del circo ambulante fue cuando Barnum junto a Jams Bailey crearon *The Greatest Show on Earth* un espectáculo nunca antes visto, lleno de eventos exóticos, musicales, rarezas y una puesta en escena sin igual. Esto marcó un diferencial con otros espectáculos de circo, sin embargo, surgieron distintas ramas como ferias estatales y rodeos. (Simon, 2014) Estos se enfocan únicamente en la temática del evento, es decir, no tenían la variedad tan inmensa que tenía el circo ambulante.

A la par del crecimiento de los circos, los eventos de entretenimiento volvieron a establecerse en un lugar fijo. Fue así que nacieron los primeros parques temáticos. Espacios destinados al entretenimiento de los lugareños con diferentes actividades y una oferta gastronómica más amplia de la que se veía afuera de las carpas ambulantes.

Si bien este tipo de espectáculos tuvo muy buena acogida por el público norteamericano, no duró mucho. En la segunda mitad del siglo XX la conciencia por la calidad de vida de los artistas y el trato de los animales en eventos de este tipo generó muchas críticas a este formato de circo. (Saxon, 1975) Si bien su popularidad se redujo significativamente los circos de este

tipo no desaparecieron. La empresa de Ringling Bros. And Barnum & Bailey Circus estuvo operativa hasta el año 2017 con más de 145 años de trayectoria en el mundo del entretenimiento de circo.

### **CIRQUE DU SOLEIL UN GIRO AL CIRCO TRADICIONAL**

Junto a la decadencia del circo tradicional, surgió el circo más influyente y representativo de la actualidad en las artes escénicas. Gilles Ste-Croix y Guy Laliberté eran artistas callejeros en Quebec, Canadá. Que en 1984 con ayuda gubernamental por conmemoración del 450 aniversario del descubrimiento de Canadá lanzaron una gira nacional con el nombre *Le Grand Tour du Cirque du Soleil* y después de visitar 11 ciudades terminó con la creación de la empresa Cirque du Soleil. (Dupéré, 1990) La idea de este circo era erradicar los pilares del circo tradicional y presentar un show más enfocado al artista.

Los circos tradicionales sostienen sus espectáculos a través de la comedia y actos con animales, sin embargo, Guy y Gilles buscaron dar un mayor protagonismo a los artistas de distintas disciplinas ofreciendo un show con un hilo conductor que hacía sentir al espectador como si estuviera viendo una obra de teatro con actos de gimnasia. Esto se respalda con música en vivo única para cada puesta en escena que creaba un ambiente único para todos los asistentes. (Ghazzawi, s/f)

El circo tuvo una muy buena acogida en su primera gira en la provincia de Quebec y su popularidad siguió creciendo por la propuesta innovadora. Crearon nuevas funciones en las que destacaba la originalidad musical y de indumentaria, además de la incorporación de los mejores acróbatas del momento que venían de China. A partir de los años 90 el fenómeno del Cirque du Soleil fue global, llegando a diferentes países presentándose en grandes escenarios,

teatros y carpas itinerantes. Poco después estrenaron su espectáculo más emblemático, *Alegría*. Esta obra que presenta la lucha entre la juventud y la tradición se ha vuelto un emblema internacional en el mundo de las artes escénicas y circos modernos por su alcance a nivel mundial. (Ghazzawi, s/f) Actualmente cuenta con más de cuarenta espectáculos llevados a más de sesenta países.

El Cirque du Soleil pasó de ser un espectáculo a ser considerado una experiencia inmersiva y emocional que conecta al público con la belleza y las capacidades acrobáticas y físicas del ser humano. La combinación de creatividad, excelencia técnica y narrativa redefinió el circo contemporáneo al elevarlo a un nivel de las artes escénicas y la alta cultura.

### **KALENDRO: GASTRONOMIC CIRCUS**

Así como el circo ha estado presente durante muchos siglos en la vida de los humanos, la gastronomía también representa la esencia de una cultura y su identidad. Es por eso que el menú de *Kalendro: Gastronomic Circus* es un viaje desde los primeros circos en Roma hasta la reinención del circo convencional con el Cirque du Soleil.

El primer tiempo, con influencia de los espectáculos en el circo romano está *el domador de bestias*, un plato inspirado en los alimentos consumidos en la época como cereales, bebidas fermentadas y legumbres. Acompañado de la proteína que representa a los animales exóticos que eran llevados de todas partes del mundo hasta Roma para estos espectáculos. Ver Anexo 1

El segundo tiempo, inspirado en los artistas chinos de circo, sobre todo en los contorsionistas, acróbatas y lanzallamas está *Lanzallamas y contorsionista*. Un plato inspirado en los sabores asiáticos que resalta con las formas dentro del plato representando las puestas en escena de estos artistas que con su cuerpo creaban formas y poses únicas. Ver Anexo 2

El tercer tiempo, inspirado en el circo americano y en el trabajo de los circos ambulantes está *Malabarista*. Un plato inspirado en la historia de los jóvenes que querían formar parte del circo que pasaba por su pueblo y dejaban todo para unirse. Muchas veces comenzaban con un acto como el malabarismo para ir ganando terreno en el circo. El plato representado por sabores e ingredientes regionales del continente norteamericano se representa con elementos esféricos y redondos en el plato simulando un acto de malabares. Ver Anexo 3

El cuarto tiempo, inspirado en el Cirque du Soleil y su trabajo con un nuevo aire del circo tradicional, presentando una nueva idea de los elementos clásicos, pero con un enfoque más teatral, con una narrativa y con presencia escénica está *El Gran Final*. Una forma de cerrar con el viaje del circo y brindar un homenaje al circo más influyente de la época moderna, es traer los sabores clásicos y tradicionales que se encontraban en las carpas de los circos ambulantes y darle un giro a algo moderno con técnicas de vanguardia. Ver Anexo 4

Así como los platos cuidan el detalle histórico de sus elementos, también la presentación de los mismos tiene una razón de ser. Los cuatro tiempos están servidos en una vajilla con bordes elevados simulando el escenario central de una carpa de circo. Siendo los alimentos el acto y el consumidor el público en las gradas.

## CONCLUSIONES

El mundo del entretenimiento ha estado en la tradición del ser humano desde siempre, y seguirá teniendo un papel muy importante, el circo como un medio de expresión, comunicación e identidad ha sido y es uno de los principales medios dentro del ámbito artístico. Las puestas en escena desde las presentaciones de las jornadas en Roma, las carpas ambulantes en Norteamérica e incluso la narrativa y teatralidad del Cirque du Soleil forman parte de la identidad de las culturas y sus individuos. En un mundo que ha cambiado y evolucionado tanto, es fascinante ver cómo pese al paso de los siglos la esencia de un espectáculo público que busca expresar algo sigue teniendo una base firme y mucha audiencia.

Las comparaciones y similitudes entre los primeros espectáculos y los espectáculos actuales son muchas, es por eso que se puede destacar cómo a través de un menú podemos entender más sobre la historia y evolución de este recurso tan versátil y dinámico que tenemos los seres humanos, el circo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arrighi, G. (2015). Circus studies: where to next?. *Popular Entertainment Studies*, 6(1), 62-65.
- Álvarez Jiménez, D. (2018). *Panem et circenses: Una historia de Roma a través del circo*. Alianza Editorial.
- Blázquez, J. M. (2001). *El Circo Máximo de Roma y los mosaicos circenses hispanos de Barcelona, Gerona e Itálica* (pp. 197-215). Subdirección General de Información y Publicaciones.
- Brantlinger, P. (2016). *Bread and circuses: Theories of mass culture as social decay* (p. 312). Cornell University Press.
- Carpentieri, E., de Rita, D., & Monica, G. D. (2015). Geology of the Murcia Valley and flood plain modifications in the construction of the Circus Maximus, Rome, Italy. *Geoarchaeology*, 30(6), 483-494.
- Christiansen, H. (2019). *FANTASIA, RICK. French Gastronomy and the Magic of Americanism* (Vol. 93). The French Review.
- Cornell, T., & Lomas, K. (2005). *Bread and Circuses: Euergetism and municipal patronage in Roman Italy*.
- Du Soleil, C., & Dupéré, R. (1990). *Cirque du soleil*. Entreprises Tous Azimuts.
- Dylan, M. P. (2012). *Freaks: la historia del Circo Barnum*. Tombooktu.
- Ghazzawi, I. A., Martinelli-lee, T., & Palladini, M. (s.f.). *Cirque du Soleil: An innovative culture of entertainment*. Journal of the International Academy for Case Studies.
- Leroux, L. P. (2014). Contemporary circus research in Quebec: Building and negotiating and emerging interdisciplinary field. *Theatre Research in Canada*, 35(2), 263-279.
- Lujan, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. Debate.
- Matussek, P. (2001). The renaissance of the theatre of memory. *Janus*, 8, 4-8.
- Maestre Payá, R. (1985). Humanismo, historia y teatro en el Renacimiento: el fenómeno italiano. *Revista de historia moderna*, n. 5 (1985); pp. 207-229.
- Mitchell, S. (2014). *A history of the later Roman Empire, AD 284-641* (Vol. 10). John Wiley & Sons.
- Saxon, A. H. (1975). The Circus as Theatre: Astley's and Its Actors in the Age of Romanticism. *Educational Theatre Journal*, 27(3), 299-312.

Simon, L. (2014). *The greatest shows on earth: a history of the circus*. Reaktion Books.

Tait, P. (2005). *Circus Bodies: Cultural identity in aerial performance*.

## ANEXOS

*Anexo1: Domador de Bestias*

*Anexo 2: Lanzallamas y Contorsionista*



*Anexo 3: Malabarista*



*Anexo 4: El Gran Final*





Nombre de la receta: **El Gran Final**

Foto

Tipo de receta

Receta estándar

Rendimiento (Porciones)

1.00

INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
<a href="#">Helado de canguil</a>	0%	100%	1.00	0.030	0.030	lt	\$ 4.16	\$ 0.12
<a href="#">Manzana acaramelada</a>	0%	100%	1.00	0.100	0.100	kg	\$ 2.58	\$ 0.26
<a href="#">Maní garrapiñado</a>	0%	100%	1.00	0.005	0.005	kg	\$ 6.61	\$ 0.03
<a href="#">Tierra de chocolate y pretzel</a>	0%	100%	1.00	0.010	0.010	kg	\$ 7.07	\$ 0.07
<b>COSTO TOTAL</b>								<b>\$ 0.49</b>

*Anexo 10: Jurado de la degustación*

Damián Ramia	Decano del CHAT
Sebastián Navas	Coordinador de Gastronomía
Mario Jiménez	Chef Ejecutivo del SFFS
Néstor Toapanta	Chef Ejecutivo de Marcus
Emilio Dalmau	Chef del CHAT
Esteban Tapia	Chef del CHAT

# Domador de Bestias

Realizado por: José Meneses Vázquez

Tipo: Entrada

Porciones: 12 pax

## Ingredientes:

### Pan de cerveza negra:

400gr Harina de centeno  
600gr Harina de trigo  
20gr Sal  
660ml Cerveza Negra  
50gr Cebada entera  
100gr Masa Madre

### Pastrami ahumado:

2.5kg Steak Suizo de Res  
200gr Azúcar  
700gr Sal Fina  
3ml Humo Líquido  
100gr Azúcar Impalpable  
100gr Pimienta Negra Entera

### Tartar de tomate y mostaza:

500 gr Tomate Riñón  
125gr Mostaza Dijon  
75gr Pepinillos en Vinagre  
50gr Alcaparras  
10gr Mostaza Dijon en Grano

### Aceite de salvia:

## Preparación:

### Pan de cerveza negra:

Mezclar la harina de trigo, harina de centeno con la cerveza negra y la masa madre.

Cuando todos los líquidos se hayan integrado, incorporar la sal y la cebada entera. Amasar hasta obtener una masa homogénea, aproximadamente por 15 minutos. Dividir en bollos de 150 gramos y dejamos leudar 30 minutos.

Desgasificamos los bollos y formamos en moldes. Llevamos a fermentar por 30 minutos y horneamos a 190 por 10 minutos.

### Pastrami ahumado:

Hacer una salmuera con el azúcar, sal y humo líquido.

Limpiamos el steak suizo y lo inyectamos con la salmuera. Dejamos reposar la carne dentro de la salmuera por 48 horas en el frío.

Pasadas este tiempo horneamos hasta llegar a 90°C de temperatura en la parte mas gruesa.

Con el azúcar impalpable cubrimos el exterior del pastrami y lo rebosamos con los granos de pimienta negra rotos.

Prensamos el pastrami por 24 horas y empacamos al vacío.

### Tartar de tomate y mostaza:

Hervimos brevemente los tomates para que la piel se desprenda con facilidad.

Limpiamos las semillas y picamos el tomate en cubos iguales de 4mm.

Aparte picamos finamente los pepinillos y las alcaparras.

Mezclamos el tomate con los pepinillos, alcaparras y mostaza dijon, rectificamos sal.

250ml Aceite de Oliva  
5gr Salvia Fresca

Servimos con Mostaza Dijon en grano por arriba.

**Aceite de Salvia:**

Blanqueamos las hojas de salvia 30 segundo en agua caliente.

Procesamos las hojas con el aceite y lo colamos con un lienzo hasta conseguir un aceite con color intenso.

# Lanzallamas y Contorsionista

Realizado por: José Meneses Vázquez

Tipo: Entrada

Porciones: 4 pax

## Ingredientes:

### Camarones Impregnados:

120gr Camarón Pelado  
20ml Mirin  
3gr Pimienta Sichuan  
15ml Salsa de Soya

### Spicy Mango Mayo:

250gr Pulpa de Mango  
50ml Aceite de Ajonjolí  
650gr Mayonesa  
100ml Sriracha

### Chicharrón de Arroz:

300gr Arroz Blanco  
225ml Agua

### Salsa Ponzu:

100ml Mirin  
130ml Salsa de Soya  
50ml Zumo de Limón  
50ml Zumo de Naranja

## Preparación:

### Camarones Impregnados:

Tostamos levemente la pimienta Sichuan y trituramos. Mezclamos el mirin, la salsa de soya y la pimienta en una bolsa para empacar al vacío. Agregamos los camarones. En una empacadora al vacío sin la función de sellado impregnamos los camarones de 2 a 3 veces hasta que el líquido desaparezca. Sellamos y reservamos.

### Spicy Mango Mayo:

Infusionamos la pulpa de mango con el aceite de ajonjolí sobre fuego bajo durante 3 minutos. Dejamos enfriar completamente. Incorporamos la mayonesa con la mezcla de mango y ajonjolí. Agregamos Sriracha buscando un balance de picante con el dulzor del mango.

### Chicharrón de arroz:

Cocinamos el arroz con el agua desde frío hasta que los granos estén completamente suaves. Procesamos el arroz hasta obtener una pasta homogénea y la pasamos por un tamiz fino para quitar cualquier grumo que haya quedado y así tener una mezcla completamente tersa. Estriamos la preparación sobre un silpat o una base antiadherente, llevamos a deshidratar a 75°C por 12 horas o hasta que tenga la consistencia de un papel. freír en abundante aceite a 190°C hasta que reviente como chicharrón.

### Salsa Ponzu:

En una olla a fuego bajo reducimos a la mitad el mirin. Dejamos enfriar completamente.

Mezclamos el mirin, los zumos y la salsa de soya. Rectificamos con mas soya si es necesario.

Reservamos en frío hasta su uso.

# Malabarista

**Realizado por:** José Meneses Vázquez

**Tipo:** Plato fuerte

**Porciones:** 5 pax

## Ingredientes:

### Bife madurado:

2500gr Bife de chorizo

### Puré de Maíz Asado:

250gr Choclo Desgranado

15gr Mantequilla Sin Sal

80ml Crema de Leche

6gr Sal

### Jus de Oporto:

3000gr Hueso de Res

200gr Cebolla Perla

150gr Zanahoria

150gr Puerro

2gr Pimienta Negra Entera

5gr Tomillo fresco

1gr Hoja de Laurel

100ml Oporto

7gr Mantequilla Sin Sal

### Portobello Confitado:

150gr Portobello Fresco

5gr Ajo

2gr Tomillo Fresco

100ml Aceite de Oliva

### Esferas de verdura:

## Preparación:

### Bife madurado:

Secamos completamente el bife de chorizo y lo envolvemos en plástico film o en un empaque al vacío leve. Llevamos a refrigeración por 30 horas con la grasa hacia un costado. Pasado este tiempo si la carne largó más líquido, abrimos el empaque y la volvemos a secar completamente. Dejamos reposar 10 minutos al ambiente y repetimos el empaque. Repetimos la revisión durante 5 días diariamente. Pasado este tiempo la carne va a tener un aroma más intenso, la empacamos bien y dejamos en refrigeración por 15 o 20 días, esto dependerá del líquido que residual que tenga el bife. Es crucial la revisión constante del madurado ya que en caso de un olor demasiado fuerte se debe cortar la maduración y llevar a congelación de inmediato. Cuando hayamos llegado a la maduración deseada, limpiamos los bordes que se oxidaron por la presencia de líquido cortándolos con un cuchillo. Cortar en bifes de 150-200 gr y servir a punto.

### Puré de maíz asado:

Hervimos ligeramente los choclos en agua con sal. Escurrimos el líquido y sin que se enfríe lo ponemos en una lata de horno ligeramente pincelada con aceite. Y llevamos al horno a 185°C por 15 minutos moviendo el choclo para evitar que se queme.

Cuando el choclo esté asado lo procesamos hasta que tenga una textura casi lisa. Pasamos por un chino fino para retirar cualquier grumo.

A esa preparación la ponemos en una olla con mantequilla y crema de leche.

Cocinamos hasta que quede cremosa y tersa. Rectificamos sal y pimienta.

### Jus de Oporto:

100gr Zucchini  
5gr Mantequilla sin Sal

**Falso Caviar de Oporto:**

50gr Tapioca  
100ml Agua  
50ml Oporto

En una lata de horno colocamos los huesos de res, la cebolla, el puerro y la zanahoria. Llevamos al horno a 180°C por 40 minutos o hasta que este dorado. En una olla aparte llenamos con agua fría y agregamos los huesos y vegetales tostados. A la lata donde doramos los huesos la desglasamos con un poco de oporto y agregamos al agua fría.

Agregamos el resto de los vegetales sin tostar y las especias y hierbas.

Cocinamos a fuego medio bajo por 20 horas.

Colamos el fondo y reservamos el líquido.

En una olla reducimos a la mitad el fondo que hicimos. Enfriamos y reservamos.

Para servir, agregamos en una olla un poco del jus frío y flambeamos con el oporto, para terminar, rectificamos sal y con el fuego apagado agregamos la mantequilla fría y removemos para emulsionar.

**Portobellos confitados:**

Limpiar los portobellos con una toalla de papel retirando todo lo negro.

Sin el tallo colocarlos dentro de una bolsa para empacar al vacío, agregar el aceite de oliva, diente de ajo, tomillo y una pizca de sal. Empacar al vacío.

Cocinar en un horno con humedad al 40% a 160°C por 20 minutos.

Retirar de la bolsa y cortar en las formas deseadas.

**Esferas de verdura:**

Con un parisien o saca bocado hacer esferas con el zucchini.

Blanquear en agua con sal por 30 segundos, enfriar rápidamente y reservar.

Antes de servir glasear las esferas con mantequilla y un poco de agua caliente

**Falso caviar de Oporto:**

Cocinar la tapioca hasta que estén totalmente transparentes.

Pasarlas por agua fría para separarlas

Sumergirlas en Oporto por 12 horas y reservar en el refrigerador hasta servir.

# El Gran Final

**Realizado por:** José Meneses Vázquez

**Tipo:** Postre

**Porciones:** 12 pax

## Ingredientes:

### Helado de Canguil:

1000ml Leche Entera  
447ml Crema de Leche  
101gr Mantequilla  
80gr Leche en Polvo  
260gr Azúcar  
72gr Glucosa en Polvo  
8gr Estabilizante de Helado  
100gr Canguil

### Espuma de Manzana:

250gr Manzana  
25gr Azúcar  
20gr Mantequilla  
2 Huevos

### Cristal de Manzana:

100gr Manzana  
100gr Azúcar  
100ml Agua

### Crumble de Chocolate y

#### Pretzel:

250gr Harina de Trigo  
250gr Azúcar Morena  
250gr Polvo de Almendra

## Preparación:

### Helado de Canguil:

En una olla, cocinar el canguil hasta que todos los granos reventen, reservar.  
Mezclar todos los ingredientes secos, aparte en una olla calentar la leche con la crema de leche y la mantequilla. Cuando esta mezcla llegue a los 60°C agregamos los polvos e incorporamos con un turbo mixer.  
Esta mezcla la llevamos a 80°C y bajamos rápidamente la temperatura hasta que llegue a 4°C. Agregamos el canguil, tapamos y dejamos reposar en el frío por 48 horas.  
Pasado este tiempo, colamos la mezcla y la pasamos por la maquina de helados durante 6 minutos.  
Retiramos de la maquina en un recipiente congelado y reservamos el helado por 24 horas antes de servir.

### Espuma de manzana:

Cortar las manzanas en cuartos retirando el tallo y las semillas.  
En una lata de horno con un silpat cubrimos las manzanas con el azúcar y las cocinamos a 160°C por 12 minutos.  
Procesamos la mezcla con la mantequilla y los huevos, colamos para retirar las impurezas.  
Guardamos la mezcla en un sifón de ½ litro agregando 1 carga. Batimos bien y reservamos en el frío hasta su uso.

### Cristal de manzana:

Laminar las manzanas en una mandolina y reservar en agua con limón para que no se oxiden.

250gr Mantequilla Sin Sal  
100gr Pretzel Salado  
100gr Chocolate Blanco de  
Maíz Tostado

**Maní Garrapiñado:**

500gr Maní con Cáscara  
250gr Azúcar  
250gr Agua  
2ml Esencia de Vainilla

Sobre un silpat extendemos las manzanas y llevamos al deshidratador a 75°C por 36 horas.

En una olla hacemos un almíbar TPT, cuando el azúcar esté disuelto sumergir una a una las manzanas y reservarlas sobre un silpat hasta que se sequen completamente. Reservar en un recipiente hermético y en un lugar oscuro y sin humedad.

**Crumble de chocolate y pretzel:**

En una batidora mezclar la harina de trigo, azúcar morena, polvo de almendra y mantequilla sin sal a temperatura ambiente. Batirlo a velocidad baja hasta que los ingredientes se integren.

Pasar esta masa por una rejilla sobre una lata de horno con un silpat.

Hornear a 160°C por 12 minutos, pasados 8 minutos retirar del horno y con la ayuda de un tenedor separar la mezcla formando una arena.

Cuando el crumble este cocido, incorporamos los pretzeles cortados en trozos pequeños y el chocolate.

**Maní garrapiñado:**

En una olla hacer un almíbar TPT, cuando el azúcar esté totalmente disuelto agregamos el maní.

Remover constantemente hasta que todo el líquido se evapore.

A fuego alto sin parar de mover cocinar el maní hasta que obtenga un color morado intenso.