





CLAN



CLAN revaloriza la historia de la cocina peruana, con el principal objetivo de crear experiencias a través de cada uno de sus tiempos; teniendo un menú estructurado en 9 pasos, el cual se inspira en la cosechada de los distintos viajes por las profundidades de nuestro país.

El clan encabezado por el chef, salió de la comodidad de una cocina para internarse en la energía de un entorno lejano, forjando así un concepto con identidad, el cual tiene como resultado potajes de la cocina peruana reinterpretados a nuestro modo.



I TIEMPO

~~TANTA CALA~~

Nuestro Clan inició el viaje por distintas panaderías de todo el país tratando de entender ese mensaje oculto en la masa madre de un pan campesino, de esa técnica no propia de nuestras raíces, que ahora vincula esos microorganismos que subyacen en su interior con quien se anima a entremezclarse con ella.

Una masa madre que no perece, es testigo silenciosa de los secretos de un panadero artesano, es así como iniciamos la experiencia conectándonos a través de un bocado, es así como nuestra canasta guarda en su interior un pan el cual contiene aguaymanto, zapallo braseado y queso de Lluta, y está untada en mantequilla de chirimoya. El primer tiempo está envuelto en una carta que nos introduce al concepto.



II ITIEMPO

~~CALIZ DE COMUNIÓN~~

En los tiempos pre incaicos, tomar bebidas fermentadas en base a maíz (*azua* en quechua, *kusa* en aimara) permitía reafirmar la cohesión grupal, es así como la chicha se nos presenta como una expresión de identidad colectiva, un cáliz especial que nos vincula con momentos relevantes de nuestra sociedad.

Como el inicio de las picanterías, teniendo remanentes en las chicherías. Es así que, rindiendo homenaje a la bebida más relevante en la época preinca, tenemos aquí un mocktel de guiñapo y hierba buena aromatizado con frutos rojos de nuestro huerto.



III TIEMPO

~~EL PEREGRINAJE DEL BATÁN~~

Continuando con el maíz como protagonista el siguiente tiempo habla de una herramienta que se utilizó para su molienda, nos referimos al batán, el cual ha estado presente en cada proceso evolutivo sociocultural, hasta anclarse a nuestras picanterías, es así como el siguiente tiempo es un homenaje al rito del batán que nos vincula con la esencia de lo que fuimos. La ocopa fruto de su liturgia, es una recreación en la que el comensal tiene que añadir las almendras de zapallo, maíz piscuruntu y maní para molerlos.

Pero el batán también ha escalado hasta nuestras heladas más lejanas, llegando a los campos de donde obtenemos la virtud de su tierra fértil, es así que acompañando la ocopa, traemos una representación de la cosecha realizada por esas manos dispuestas a darnos el fruto de su sacrificio, en este caso, unos camotes braseados en maní molido los cuales tienen que ser cosechados de nuestra tierra de maíz morado con chocolate



IV TIEMPO

~~LA GEOMETRÍA DEL SIWICHI~~

El siwichi es una preparación que ha evolucionado desde su concepción, su origen se remonta a la cultura Mochica, para ellos, su preparación era una cuestión casi sagrada, su ejecución se reservaba para ocasiones especiales, el pescado se cortaba de forma cubica guardando una relevancia en su geometría, y se marinaba en el zumo de tumbo, maracuyá, o aguaymanto.

Pero en su proceso de adaptación, la chicha no podía quedar ajena a ser partícipe de nuestro plato más representativo, es así como dentro de nuestro entorno que emula el litoral peruano, encontramos un corte cubico de bonito curado crocante, sobre una leche de tigre de chicha guiñapo, maracuyá, tumbo y aguaymanto, finalmente para texturizar tenemos un coral crujiente.



V TIEMPO

~~PACTO DE SAL~~

La relevancia de la sal va más allá de potenciar sabores y conservarlos con el paso del tiempo, en su uso antiguamente había una simbología, un pacto sin caducidad, el cual hablaba de algo perpetuo. Es así como en esta parte del territorio lejano a la costa, la técnica del charqueado era usada para emplear los productos marinos en sus distintas elaboraciones, una de ellas el chupe, su origen habla de una preparación ceremonial.

Es así como el chupe deja de ser un consomé equilibrado en sabor, y pasa ser una manifestación cultural y democrática en los orígenes de nuestra sociedad, el camarón da apellido a un consomé que adquiere identidad con la cualidad del queso de Lluta.

Es así como nuestra reinterpretación deconstruye este tradicional potaje, en una base de helado de loco, que complementa la reducción de machas secas, cochayuyo deshidratado, y camarones, complementando los sabores, tenemos dentro del chupe, un huevo de codorniz teñido en una reducción, con un crocante de queso de Lluta y liccha. Pero al hablar de la relevancia de la sal, decidimos usar una piedra para terminar la cocción en mesa.



VI TIEMPO

~~ALMA DEL VALLE~~

En nuestro recorrido por las distintas regiones del Perú había algo en común, el sacrificio del hombre campesino, y la nobleza a la hora de compartir el fruto de su cosecha, y es que el hombre andino vive directamente para su alimentación, trabaja el campo para obtener el mejor fruto y servirlo como primicia a los suyos, ejerce el trueque para ampliar su despensa.

Fue así como a través de nuestro viaje de investigación, llegamos a la casa de Teófilo Choqque, fue allí donde entendimos que la cocina es una cuestión de conexión a través de su testimonio.

Es así que inspirados en Teófilo Choqque, presentamos un tiempo que tiene como elementos, cada insumo obtenido en la cosecha de sus campos, empezamos por el sabor predominante del olluco, el cual lo empleamos en una ligera crema de base, la cual se complementa con ollucos braseados, crocante de quinua teñida, setas grilladas, y cristales de tubérculos, junto con un chudney (una emulsión dulce) de mango y papaya arequipeña.

VII TIEMPO

~~BARCA DE PAPEL~~

Escribía el historiador Enrique Ramírez Angulo, que la cocina tradicional es una barca de papel navegando en una tormenta de olvidos, en su particular forma poética, el historiador hablaba de una receta que no está escrita corre el riesgo de perderse en el paso del tiempo, es así que nuestro chef además de ser cocinero, también se ha dedicado desde el inicio del concepto a plasmar todo lo recabado en dos publicaciones de investigación.

Fue así que entendiendo la importancia de no perder las costumbres detrás de la ejecución de una receta ancestral, decidimos iniciar este viaje donde las recetas se inspiran del entorno y su historia oculta en su aderezo. Es así como el siguiente tiempo, representa esa delicada barca, que llega a nosotros con un mensaje del historiador, justo antes de partir en ella, en su interior, tenemos una trufa de manjar de tubérculos andinos, cubriendo una farsa de rocoto relleno, y quesos cremados.

La manera de degustar esta experiencia, es tomando la trufa y llevarla a la salsa de api y queso cremado.



VIII TIEMPO

DIALECTO DEL FUEGO

Continuando con el menú degustación, tenemos el dialecto del fuego, nuestro fondo debe su nombre al historiador Enrique Ramírez Angulo quien refería que no cualquiera podía dominar las temperatura de un fogón, había que tener carácter para ejercer la rutina de un leño encendido, como en las picanterías que a pesar de todo nunca dejaron de atizar sus buenas historias que hoy inspiran nuestra experiencia.

Es así como servimos un sango dentro de un tuétano teñido en pigmentos de maíz morado, complementado con un cuy deshuesado y confitado en hierbas andinas, en la parte superior tenemos unos hilos crujientes de choclo.



VIIII TIEMPO

REENCUENTRO

Al acabar el viaje para retornar a nuestros fogones, decidimos recrear los paisajes de las cosechas de cada una de las historias que componen nuestra degustación, lo que tenemos aquí, es una galleta con tierra de tubérculos andinos, debajo de ella yace un helado de manjar de papa acompañado de algas nori y aceite de oliva, esperamos que este viaje de sabores poco sutiles, haya podido reencontrarnos con esa cocina materna que bataneaba feliz a la hora del almuerzo para darnos más que alimento.



SOMOS EL RESULTADO DE ERRORES
CONSTANTES, PERO TAMBIEN DE
REHACERNOS DE LAS CENIZAS

